

karaca®

KE-MM180 PASTACHEF OTOMATİK MAKARNA YAPMA MAKİNESİ

**KULLANIM KILAVUZU VE
GARANTİ BELGESİ**



Müşteri Hizmetleri
+90 850 252 55 72



www.karaca.com

ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

Lütfen kullanmadan önce talimatları dikkatlice okuyunuz.

- Makarna Makinesini ambalajından çıkartınız, bu kılavuzda listelenen tüm aksamaların mevcut olup olmadığını ve parçalardan herhangi birinde veya aksamaların kendilerinde belirgin bir hasar olup olmadığını kontrol ediniz.
 - Hasar bulunması veya aksamaların eksik olması halinde, destek bölümünde-ki irtibat bilgilerini kullanarak müşteri hizmetlerimiz ile irtibata geçiniz.
 - Hasar durumunda, sorunu daha da kötüleştirebilecek veya kullanıcıya zarar verebilecek bağımsız onarımlardan kaçınınız.
 - Bu makine makarna veya diğer hamurların üretimi için tasarlanmıştır, bu nedenle içine başka tür yiyeceklerin konulmaması önerilir.
 - Ürünü çocukların erişiminden uzak tutunuz veya 8 yaşından büyük çocuklar söz konusu olduğunda, bir yetişkinin gözetimi altında cihazın kullanımına devam ediniz.
 - Makarna Makinesi, gözetim altında olmaları veya uygunsuz kullanımdan kaynaklanabilecek risklere karşı makinenin güvenli kullanımının farkında olmaları halinde 8 yaşından büyük çocuklar veya fiziksel,, duyuşsal veya zihinsel kabiliyetleri kısıtlı olan veya deneyim ve/veya bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir. Bu cihaz oyuncak değildir!
 - Cihaz tamamen düz bir yüzey üzerinde kullanılmalıdır.
 - Cihaz yalnızca evsel kullanım veya benzer kullanımlar için tasarlanmıştır.
 - Mağazaların, ofislerin veya çiftlikler gibi diğer işyerlerinin mutfaklarında, konaklama tesislerinde (oteller, moteller), özel pansiyonlarda veya tatil evlerinde konuklar tarafından kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- İzin verilen maksimum içerik malzemeleri miktarını aşmayınız. Cihazı yalnızca doğru kurulumdan sonra kullanınız.
- Cihaz yalnızca orijinal aksesuarlar ile kullanılabilir.
 - Cihazı kullanırken minimum 400 g ve maksimum 600 g un ile kullanınız.
 - İçerik malzemesi olarak sıcak su kullanmayınız.

ELEKTRİK GÜVENLİĞİ

- Cihazı, anma değerleri plakasındaki talimatlara göre yalnızca alternatif akım kaynağına bağlayınız. Elektrik fişini yalnızca topraklı bir prize bağlayınız.
- Kullandıktan sonra, makinenin fişini prizden çekiniz.
- Fişi prizden çekmeden önce, makinenin işlemi tamamladığından ve tüm aksamaların durduğundan emin olunuz.
- Cihazı harici zamanlayıcılar ile birlikte kullanmayınız.

- Herhangi bir temizlik işlemi gerçekleştirmeden önce lütfen fişi prizden çekiniz.
- Cihazı suya veya diğer sıvılara daldırmayınız ve yüksek nem kaynaklarından uzak tutunuz.
- Makine bulaşık makinesinde yıkanamaz. Aksamlar bulaşık makinesinde 60°'nin altındaki bir sıcaklıkta yıkanabilir.
- Cihazı ısı kaynaklarının yakınında veya sıcak yüzeyler üzerinde saklamayınız.
- Dış mekanda kullanmayınız.
- Altta bulunan motor hava girişlerinin asla tıkanmadığından emin olunuz.
- Havalandırma açıklıklarına herhangi bir nesne veya vücudun herhangi bir kısmını sokmayınız. Kullanıcı için yaralanma riski söz konusudur.

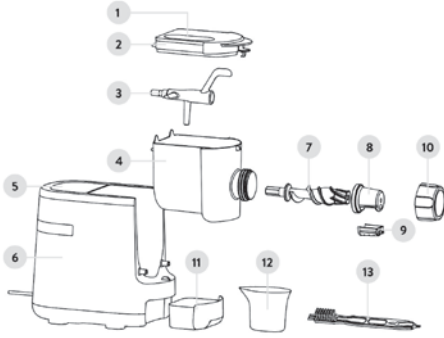
İLK KULLANIMDAN ÖNCE

- İlk kullanımdan önce kalıpları ve yiyecek ile temas edecek tüm aksamaları temizleyiniz.
- Makineyi çalıştırmadan önce tüm aksamaları tamamen monte ettiğinizden emin olunuz. Cihazı düz ve sabit bir yüzeye yerleştiriniz.
- Kullanmadan önce, makineyi güvenli bir şekilde kullanmak ve hemen tatmin edici bir sonuç elde etmek için gerekli tüm kavramları öğrenmek amacıyla kullanım kılavuzunun tamamını okuduğunuzdan emin olunuz.

ÖNEMLİ:

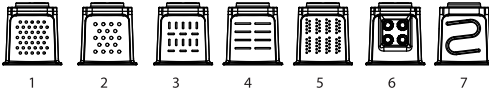
- Makarna veya diğer hamur türlerini hazırlamak deneyim gerektiren bir uygulamadır.
 - Talimatlara dikkatle uysanız dahi, birbirlerine çok farklı tepki veren birçok un türü bulunduğundan başlangıçta sonuçlar çok iyi olmayabilir.
 - Su gibi ilave içerik malzemelerinin ölçüleri bu kılavuzda belirtilenlerden farklı olabilir.
 - Bu kılavuz ile amacımız, giderek daha iyi makarna ve hamurun nasıl hazırlanacağını daha iyi anlamak için pratik örnekler ve faydalı bilgiler sunmaktır.
- Geri kalanı deneyim, tutku ve yaratıcılık halledecektir.

PARÇALARIN TANIMI



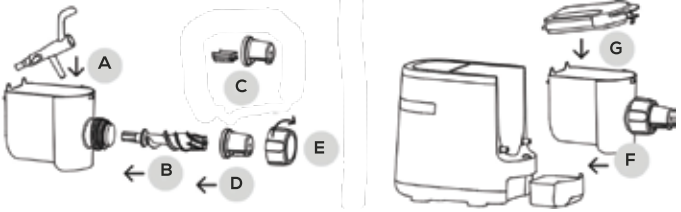
- 1- Sıvıları dökmek için delikler
- 2-Makine kapağı
- 3- Yoğurma Kolları
- 4- Yoğurma Kabi
- 5- Kullanım için gösterge ekranı ve kontrol düğmeleri
- 6- Ana Gövde
- 7- Burgu (Çıkarma vidası)
- 8- Kalıp desteği (Makarna başlıkları takılır)
- 9- Makarna Başlıkları (Birbirleriyle değiştirilebilir kalıplar)
- 10-Destek sabitleme halkası
- 11- Depolama Alanı
- 12-Sıvılar için dereceli ölçüm kabı
- 13-Temizleme fırçası

MAKİNEYE DAHİL OLAN PARÇALAR



- 1- İnce Spagetti
- 2 - Spagetti
- 3 - Kalın Spagetti
- 4 - Tagliatelle / Erişte
- 5 - Geniş ve Kalın Erişte
- 6 - Penne
- 7 - Lazanya

KURULUM BİLGİLERİ



- Yoğurma kolunu (A) kabın arkasında bulunan uygun deliğe takınız ve kabı önden iterek makine gövdesine yerleştiriniz. Gerekli olması halinde, yoğurma kolunu hafifçe çevirerek yuvaya doğru şekilde oturmasını sağlayınız.
 - Yoğurma kolundaki yuvaya tam olarak oturduğundan emin olarak burguyu (B) takınız.
 - İsteddiğiniz makarna başlığını seçin ve kalıp desteğine doğru şekilde yerleştiriniz. Ön pimi delikle eşleştirin. Kullanmadığınız kalıpları pratik ön çekmeceye yerleştirebilirsiniz. (C).
 - Kalıbın alt kısımda kaldığından emin olarak desteği (D) burğu-çıkarma vidası üzerine takınız.
 - Destek sabitleme halkasını (E) hafifçe sıkarak desteği sabitleyiniz.
 - Karıştırma kabını Makarna makinesi tabanına yerleştirin (F). Tabanın altına sıkıca oturduğundan emin olun.
- Karıştırma kabının kapağını kapatın (G). Kaba sıkıca tutturulduğundan emin olun.

Kapak doğru takılmazsa, cihaz çalışmayacaktır. İşlem sırasında, karıştırma kabı kapağını açarsanız, ünite çalışmayı durduracaktır.

GÖSTERGE EKRANI VE KONTROL DÜĞMELERİ



Eklenen unun ağırlığını gösterir ve bir sonraki adımda önerilen sıvı miktarını gösterir (birlikte verilen ölçüm kabı kullanılarak ölçülmelidir)

HAMUR YAĞURMA : Manuel yoğurma fonksiyonu

MAKARNA ÇIKARMA : Manuel hamur çıkarma fonksiyonu

HIZLI MAKARNA : Yoğuran ve makarna çıkaran hızlı ve otomatik programdır. Toplamda yaklaşık 10 dakika sürer ve birçok makarna türü için önerilir.

DİNLENDİRİLMİŞ MAKARNA : Dinlenme fonksiyonlu makarna programı, kısa bir dinlenme süresine ihtiyaç duyan yumurtalı makarna gibi hamurlar için idealdir. Hamuru dinlendirilme süresi 6 dakikadır. Bu program toplamda yaklaşık 16 dakika sürer.

TARTI : Tartı sıfırlama fonksiyonu.

BAŞLAT-İPTAL : İşlem başlatma, çalışan bir programı sıfırlama veya 3 saniye boyunca basılı tutarak iptal etme düğmesi.

İlerleme göstergesi, iki otomatik programdan biri sırasında nerede olduğumuzu anlamak için kullanılır.

PROGRAMLARIN KULLANIMI

"Hızlı Makarna" Programı : Durum buğdayı makarnası türlerinin birçoğunu yapmak için kullanılır. Klasik un ve/veya durum buğdayı unu kullanabilirsiniz.

"Dinlendirilmiş Makarna " Programı : Yumurtalı makarna veya dinlenme süresi gerektiren makarna türlerini yapmak için kullanılır. Yumurtayı makineye dökmeden önce suyla karıştırın.

- Bir programı başlatmak için, makine güç kaynağına bağlanmalı ve doğru şekilde kurulmalıdır.
- Bekleme modunda olması halinde, etkinleştirmek için herhangi bir düğmeye basmanız yeterlidir.
- Kapağı açınız ve tartıyı sıfırlamak için düğmeye basınız.
- Kuru malzemeleri (un, vb.) makine kaba dökünüz ve kapağı kapatınız. Önerilen un miktarı 400g, maksimum kapasite 600g'dır.
- İstenen program için düğmeye basıldığında, Dinlendirilmiş Makarna hamur yapmak için gereken sıvı miktarını hesaplayacaktır. ("Dinlendirilmiş Makarna" veya "Hızlı Makarna") gösterge ekranında göreceksiniz.
- Sıvıyı küçük ölçüm kabı ile doğru şekilde ölçünüz. Yumurtalı makarna için, belirtilen miktarı toplam miktar olarak dikkate alınız, ardından yumurta sarılarını tartınız ve hamur için gerekli toplam miktara ulaşmak için gerekli su miktarını ekleyiniz.

Başlat-İptal düğmesine basınız ve yoğurma kolu yavaşça hareket etmeye başlar başlamaz üst deliklerden sıvıyı dökünüz.

• Hamur Yoğurma aşamasında, makine yaklaşık 6 dakika boyunca yoğurma işlemi yapacaktır.

• Dinlendirilmiş Makarna modunu (yani daha yavaş olan mod) seçmemiz halinde, makine bir hamurun tüm sıvıları ve içerik malzemelerini doğru şekilde emmesini sağlayacak 6 dakikalık dinlenme aşamasına geçecektir. Bunun yerine "Hızlı Makarna" programını seçmemiz halinde, hamur yoğurma işleminin sonunda makinenin çıkarma moduna geçtiğini gösteren bir BİP sesi duyacaksınız. Bu durumda motor dönüş yönünü değiştirecek ve makarnayı çıkarmaya başlayacaktır.

NOT: Bu aşamada makineden düşük seviyede sesler duyabilirsiniz, ancak makine maksimum güçte çalıştığından ve kalıplar ısınma eğilimi göstereceğinden bu sesler tamamen normaldir.

Çıkarma işleminin sonunda motor durur ve programı tamamlamadan önce yoğurma kolu burgudan kalan hamuru çıkarmak için ters yönde döner. Son olarak, bir BİP sesi programın sona erdiğini belirtir.

Programın sonunda, makarnayı birkaç dakika kurumaya bırakınız ve gerekli olması halinde yapışmasını önlemek için az miktarda un serpiniz.

İdeal olanı, yapışmaması için bir plaka üzerine yerleştirmektir.

PENNE KALIBI İÇİN NOT: Penne hamuru için birkaç dakika dinlendirdikten sonra uzun parçalar çıkarmanız ve keskin bir bıçakla/makasla istediğiniz büyüklükte dilimler kesmeniz önerilir.

Önerilen pişirme süresi 2 ila 4 dakika arasındadır.

İstedığınız porsiyonlara göre miktarları nasıl belirleyebiliriz?

400g un-> 3-4 porsiyon

600g un-> 5-6 porsiyon

KULLANIM VE PROGRAMLAR İLE İLGİLİ GENEL BİLGİLER

Genel Göstergeler

- Mevcut otomatik programlar Hızlı Makarna ve Dinlendirilmiş Makarna olmak üzere 2 programdır.
- Programlar sırasında, makine hamur yapmak için gerekli sıvı miktarını gösterecektir.
- Makine en az 400 g, en fazla 600 g un ile çalışır.
- Yumurtalı makarna için, yumurta sarılarını makineye koymadan önce suyla iyice karıştırdığınızdan emin olunuz.
- Kullanılan unun türüne, kullanılan sıvının türüne ve sıcaklığa bağlı olarak, kuru içerik malzemesi ve sıvı arasındaki oran değişebilir, gerekli olması halinde ideal kıvama ulaşana kadar yukarıda açıklanan genel göstergelere dayanarak gerekli ayarlamalara geçiniz.
- İsterseniz, daha dişe gelecek şekilde haşlanmış görünmesi için birkaç gram tuz (suda eriterek) ekleyebilirsiniz.
- Birkaç gram yağ eklemeniz halinde, hamur daha yumuşak olacaktır (su ile karıştırınız)
- Her zaman içerik malzemeleri kullanmak daha iyi bir sonuç sağlar.
- Yumurta veya diğer taze içerik malzemeleri İÇERMEYEN basit makarnalar bir kurutucu kullanılarak güvenle kurutulabilir.

MANUEL MODDA KULLANIM

- Makarna yapımına başlamak için makinenin güç kaynağına bağlanması ve doğru şekilde kurulması gereklidir.
- Makinenin bekleme modunda olması halinde, etkinleştirmek için herhangi bir düğmeye basmanız yeterlidir.
- Tartıyı sıfırlamak için kapağı açınız ve düğmeye basınız.
- Kuru malzemeleri kaba koyunuz ve kapağı kapatınız.
- "Hamur Yoğurma" düğmesine basınız.
- Sıvıları özel deliklerden yavaşça dökünüz ve makinenin hamuru 6 dakikada tamamlamasını bekleyiniz.
- Başlat-İptal düğmesine basınız.
- Makarna çıkarma işlemini başlatmak için "Makarna Çıkarma" düğmesine basınız.

BİR PROGRAMIN KESİLMESİ VEYA DURDURULMASI

İşlemi durdurmak için, kapağı kaldırınız, yeniden konumlandırınız, program otomatik olarak yeniden başlayacaktır. Programı durdurmak için Başlat-İptal düğmesini 3 saniye boyunca basılı tutunuz.

MAKİNE İŞLEVLERİ

Hızlı Makarna

Bir programı başlatmak için, makine doğru şekilde kurulmalı ve güç kaynağına bağlanmalıdır.

1. Kapağı açın, fişi takın ve tartıyı sıfırlamak için tartı düğmesine basın.
2. Kuru malzemeler (un, vb.) makine kabına dökünüz ve kapağı kapatınız. Önerilen un miktarı 400g, maksimum kapasite 600g'dır.
3. Kapağı kapatın, "Hızlı makarna" işlevini seçin ardından ekran kaba ne kadar su eklemeniz gerektiğini gösterecektir.
4. Sonraki adımda ölçü kapları yardımıyla buna karşılık gelen su miktarını hazırlayabilirsiniz.
5. «Başlat-İptal» düğmesine basın, ardından makine çalışmaya başlar. Karıştırma kolu dönerken hazırlanmış suyu deliklerden kaba yavaşça ekleyin
6. Makine hamuru hazırlamaya başlar, yoğurma aşamasında sonra makarna başlıklardan dökülmeye başlar.

Dinlendirilmiş Makarna

Bir programı başlatmak için, makine doğru şekilde kurulmalı ve güç kaynağına bağlanmalıdır.

1. Kapağı açın, fişi takın ve tartıyı sıfırlamak için tartı düğmesine basın.
2. Kuru malzemeler (un, tatlandırıcılar vb.) makine kabına dökünüz ve kapağı kapatınız. Önerilen un miktarı 400g, maksimum kapasite 600g'dır.
3. Kapağı kapatın, "Dinlendirilmiş Makarna" işlevini seçin ardından ekranda kaba ne kadar sıvı eklemeniz gerektiğini gösterecektir..
4. Sonraki adımda ölçü kapları yardımıyla buna karşılık gelen sıvı miktarını hazırlayabilirsiniz.
5. «Başlat-İptal» düğmesine basın, ardından makine çalışmaya başlar. Karıştırma kolu dönerken hazırlanmış sıvıyı deliklerden kaba yavaşça ekleyin.
6. Makine hamuru hazırlamaya başlar. Dinlendirilmiş makarnada, hamurun dinlendirilmesi için yaklaşık 6 dakikaya ihtiyaç duyar, hamur dinlendirme ışığı yanıp söner. Dijital ekran 6 dakikaya kadar geri sayım yapar, süre dolduğunda sesli uyarı verir ve makine 30 saniye yoğurma ve hamur şekillendirme aşamasından sonra makarna başlıklardan dökülmeye başlar.

Hamur Yoğurma

(Bu işlev çeşitli türde hamurlar yapmak için kullanılır (çörek, kek, ekmek, pizza vb hamurlar). Hamurun tamamlanması yaklaşık 6 dakika sürer.)

- 1- Kapağı açın, gücü açın ve sıfırı temizlemek için sıfır tuşuna basın.
- 2- Unu kaba ekleyin (normalde olduğu gibi en fazla 600 gr un).
- 3- "Hamur yoğurma" işlevini seçin, ardından ekranda kaba ne kadar su eklemeniz gerektiğini gösterecektir.
- 4- Ardından karşılık gelen su ağırlığını tartın.
- 5- Başlat/İptal" tuşuna basın, makine çalışmaya başlar. Ardından iyice tartılan suyu, karıştırma kolu dönerken yavaş yavaş kaba ekleyin.
- 6- Çalışmaya başladıktan üç dakika sonra sağdaki resme göre hamurun ne kadar ıslak veya kuru olduğunu belirleyin; hamur çok kuruyrsa doğru miktarda su ekleyin; hamur çok ıslaksa hamurun bir kısmını çıkarın ve bir miktar kuru un ekleyin.

Makarna Çıkarma

1- Eğer hamuru daha önce elinizle hazırladıysanız, lütfen hamuru karıştırma kabına koyun ve kapağını kapatın veya hamuru yapmak için "Hamur yoğurma" seçeneğini kullanın. Daha sonra "Makarnayı çıkar" tuşuna basın. "Açma/kapama" tuşuna basın, ardından makine çalışmaya başlar. Makine makarnayı çıkarmaya başlar, makarna çıkarma işlevinin tamamlanması yaklaşık 15 dakika sürer.

2- "Hızlı makarna" ve "Dinlendirilmiş Makarna" işlevleri bittiğinde, karıştırma kabında artık hamur varsa, kalan hamur miktarını makarna haline getirmek için "Makarna Çıkarma" işlevini manuel olarak seçebilirsiniz.

Bellek İşlevi

Güç kesildikten sonra, makine otomatik hafıza fonksiyonuna sahiptir, gücü geri yüklemek için 3 dakika içinde makine çalışmaya devam etmek için orijinal işleve devam edecektir. (Orijinal işleve devam etmek istemiyorsanız lütfen "Kapat" tuşuna basın)

Yanlış Kullanımı Önleme İşlevi

Makine çalışırken Açma/Kapama tuşu dışındaki tüm tuşlar geçersizdir, işlevi değiştirmeniz gerekiyorsa lütfen önce Açma/Kapama tuşuna basın ve ardından istediğiniz işlevi başlatın.

Elektronik Terazi İşlevlerinin Kullanımı

1. Kapağı açın, çalıştırın
2. Sıfırı temizlemek için "sıfır temizleme" tuşuna basın,
3. Unu karıştırma kabına düzgün bir şekilde ekleyin.
4. Kapağı kapatın, işlevi seçin, ardından ekranda ne kadar su gerektiği gösterilir.

HAMUR GENEL BİLGİLERİ

Yoğurma sırasında daha büyük ve geniş parçalar oluşması halinde, bu durum hamurun çok ıslak olduğu anlamına gelir ve bir tutam un ekleyerek ve gerekli olması halinde hamur fonksiyonunun birkaç dakika manuel olarak tekrarlanması yoluyla düzeltilmelidir.

Aksine hamur kuru olursa, küçük miktarlarda su ekleyiniz (5 - 10 ml)

İPUÇLARI

Kullandığınız tüm ölçüleri ve içerik malzemelerini not ediniz, böylece deneyimle, kullandığınız unlara bağlı olarak, mükemmel makarnanızı hazırlamak için hangi içerik malzemelerinden ne kadar ekleyeceğinizi her zaman bilebilirsiniz.

Beyaz Unlu Hızlı Makarna

Un miktarı: 400 gr

Sıvı karışım: 160 ml su

Yoğurma süresi: 2:40 dk

Dinlendirme: yok

Sonrasında 30 sn yoğurma ve hamur şekil verme

Hamura şekil verme süresi: 12-13 dk

Çıkan makarna miktarı: 488 gr

Yumurtalı Dinlendirilmiş Makarna

Un miktarı : 400 gr beyaz un

Sıvı karışım: 160 ml yumurtalı su karışım

Yoğurma süresi: 2:40 dk

Dinlendirme: 6 dk

Sonrasında 30 sn yoğurma ve hamura şekil verme

Hamura şekil verme süresi: 12-13 dk

Çıkan makarna miktarı: 510 gr

Tam Buğday Unlu Makarna

400 gr un tam buğday un

155 gr sıvı yumurtalı karışım

1 silme tatlı kaşığı tuz

Toplam makarna yapma süresi: 20-25 dk

Elde edilen pişirmeye hazır makarna hamuru: 470 gr

Siyez Unlu Makarna

400 gr siyez un

155 gr sıvı yumurtalı karışım

1 silme tatlı kaşığı tuz

Toplam makarna yapma süresi: 10-11 dk

Elde edilen pişirmeye hazır makarna hamuru: 388 gr

İPUÇLARI

Bunlar yalnızca bazı olası hamur örnekleridir., sonuçlar kullanılan un çeşidi ve markasına göre değişkenlik gösterebilir.

TEMİZLİK VE BAKIM

- . Makine her kullanımdan sonra tamamen temiz ve kuru olmalıdır. Aksi takdirde, düzgün çalışması tehlikeye girebilir.
- . Kullanımdan sonra, uygun temizleme aletiyle çıkarılması daha kolay olacağından, kalan hamuru birkaç dakika kurumaya bırakmanızı öneririz.
- . Tüm aksamalar bulaşık makinesinde 60 ° C'nin altında sıcaklıklarda yıkanabilir.
- . Tüm aksamaları en iyi şekilde koruduğu için bulaşık makinesine kıyasla her durumda elle yıkamayı öneririz.
- . Burgu ve yoğurma kolu arasındaki bağlantıya yakın parçaların tamamen kalıntılardan temizlendiğinden emin olunuz, aksi takdirde kullanım sırasında sürtünmeden kaynaklanan tuhaf sesler çıkabilir.
- . Aşındırıcı yağ çözücülerden kaçınarak gövdeyi ve gösterge ekranını nemli bir bezle temizleyiniz.
- . Gövdenin suya daldırılmaması veya akan suyla yıkanmaması önerilir.
- . Gerekli olması halinde, kalıpları dikkatlice temizlemek için fırçayı kullanınız.

SORUN GİDERME

HATA KODLARI:

- E 02-> Kapak doğru şekilde kapanmadı-> Kapağı açınız ve tekrar kapatınız.
- E 05-> Sıcaklık sensöründe sorun var-> Destek merkezi ile irtibata geçiniz
- E 06-> Sıcaklık sensörü kısa devresi-> Destek merkezi ile irtibata geçiniz
- E 09-> Kapta yeterli miktarda su yok -> Sıvı ekleyiniz
- E 14-> Toplam un miktarı fazla-> 400g ila 600g arasında miktarlar kullanınız
- E 15 -> Kapta çok fazla miktarda hamur kalıntısı var -> Kalıntıları temizleyiniz
- E 17 -> Tartıda sorun var-> Destek merkezi ile irtibata geçiniz

MAKİNE İLE İLGİLİ SORUNLAR:

•Beklenenden daha fazla hamur kalıyor:

- Hamurun tamamı doğru şekilde çıkarılmamış olabilir.
- Bu durumda işlemi tamamlamak için Çıkarma programını manuel olarak başlatabilirsiniz.

•Makine çalışmıyor:

- Makinenin doğru şekilde bağlandığından ve güç kablosunun ve elektrik fişinin sağlam olduğundan emin olunuz.
- Motor çok uzun süre çalıştırılmış ve motor koruma fonksiyonu devreye girmiş olabilir. Birkaç dakika soğumasını bekleyiniz.
- Kapağı doğru şekilde kapatınız.

• **Makine komutlara yanıt vermiyor:**

-Bir hata kodu görmeniz halinde, makinenin sıfırlanabilmesi için en az 3 dakika boyunca fişinin prizden çekilmesi gereklidir.

-Makine çalışıyor veya dinlenme aşaması başladı. Başlat/Sıfırla düğmesini yaklaşık 3 saniye basılı tutarak programı durdurabilirsiniz.

- Makinede bir arıza olabilir. Müşteri Hizmetleri ile irtibata geçiniz.

• **Makine çok yavaşlıyor ve çıkarma sırasında duruyor:**

- Hamur çok kuru, makine tekrar tekrar yoğurmaya ve sıkmaya çalışacaktır. Karıştırma kabına bir miktar su (5-10 ml) ekleyiniz ve hamurun artık çıkarılıp çıkarılmadığını kontrol ediniz.

-Makine hamuru çıkarmaya başlar başlamaz, un başlangıçta kalıptan düşer: Bu tamamen normaldir.

-Makine hamuru çıkarırken, kalıp desteği ısınır, hafif buhar yayılır ve yoğuşma oluşur:

Bu durum kesinlikle normaldir. Makine hamuru yüksek basınçta çıkarır ve bu işlem sırasında hamurda ısı ve nem oluşur ve hamur buharlaşma eğilimi gösterir.

HAMURLA İLGİLİ SORUNLAR

•**Hamur ön tarafta arka tarafa göre ya da arka tarafta ön tarafa göre daha hızlı çıkıyor:**

Ön taraftaki basınç arka taraftaki basınçtan daha yüksek olduğu için bu durum normaldir.

•**Kabın içinde hamur kalıntıları kalıyor:**

-Az miktarda hamur kalması normaldir. Dondurabilir ve bir dahaki sefere çözüldükten sonra karıştırma kabına ekleyebilirsiniz.

-Yalnızca Çıkarma modunu kullanarak daha büyük miktarda hamur çıkarabilirsiniz.

•**Makarna çok kolay kırılıyor:**

-Hamur çok kuru olabilir. Bu durumda yaklaşık 5-10 ml sıvı ekleyiniz.

Özellikler

Gerilim: 220-240V

Güç: 180W

Frekans: 50 / 60Hz

Standart: IEC 60335-1, IEC 60335-2-14

Ağırlık: 4.5Kg

Hamur kabı kapasitesi: 400g ila 600g un

Tartı: 0 ila 5 kg

Tartı doğruluğu: 2g

Çalışma sıcaklığı: 00 ila 40 ° C

Kullanım ömrü 7 yıl.

Teknik Özellikler:

220-240V 50/60 Hz, 180W

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.



Bu ürün geri dönüştürülebilir malzemeler içerir. Bu ürünü ayrıştırılmamış belediye atığı olarak atmayınız. En yakın toplama noktası için lütfen yerel belediyenize 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®

PASTACHEF

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®

PASTACHEF

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 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®

PASTACHEF

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



Satıcı Firmanın:

Ünvanı:

Adresi:

Tel:

Yetkili Kişi:

Yetkili Kişinin İmzası ve Kaşesi:

Fatura Numarası:

Fatura Tarihi:

Teslim Tarihi ve Yeri:

Ürünün:

Cinsi: Makarna Yapma Makinesi

Modeli: Pastachef

Model No: KE-MM180

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®

KE-MM180 PASTACHEF AUTOMATIC PASTA MAKING MACHINE

USER'S MANUAL AND
WARRANTY CERTIFICATE

EN



Customer Services
+44 800 066 87 01



www.karaca.co.uk

IMPORTANT SAFETY MEASURES

Please read the instructions carefully before use.

- Unpack the Pasta Maker, check that **all** parts listed in this manual are present and that there is no distinct damage to any of the parts or the components.
 - In case of damage or missing parts, please contact our customer service using the contact information in the support section.
 - In case of damage, avoid independent repairs that may make the problem worse or cause harm to the user.
 - This machine is designed for making pasta or other dough; therefore, it is recommended not to put other types of food into it.
 - Keep the product out of the reach of children or, in the case of children over the age of 8, proceed to using the device under the supervision of an adult.
 - The Pasta Machine can be used by children older than 8 or people with limited physical, sensory or mental capabilities or people who lack of experience and/or knowledge, only if they are supervised or made aware of the safe use of the machine regarding risks that may arise from improper use. This device is not a toy!
 - The device must be used on a completely flat surface.
 - The device is intended for domestic or similar uses only.
 - The device is intended for use by guests in the kitchens of stores, offices or other workplaces such as farms, accommodation facilities (hotels, motels), private lodgings or holiday homes.
- Do not exceed the maximum allowed ingredient amount. Use the device only after correct installation.
- The device can only be used with original accessories.
 - Use the device with a minimum of 400 g and a maximum of 600 g of flour.
 - Do not use hot water as an ingredient.

ELECTRICAL SAFETY

- Connect the device only to an alternate current source based on the instructions on the rating plate. Connect the electrical plug only to a grounded socket.
- After each use, unplug the machine.
- Before unplugging, make sure that the machine finished the process and that **all** parts have stopped moving.
- Do not use the device with external timers.
- Before cleaning, please unplug the device.

- Do not immerse the device in water or other liquids and keep it away from sources of high humidity.
- The machine should not be washed in the dishwasher. The parts can be washed in the dishwasher at temperatures below 60°.
- Do not keep the device near heat sources or on hot surfaces.
- Do not use outdoors.
- Make sure that the engine air inlets at the bottom are never blocked.
- Do not insert any objects or any part of your body into the ventilation inlets. There is a risk of injury to the user.

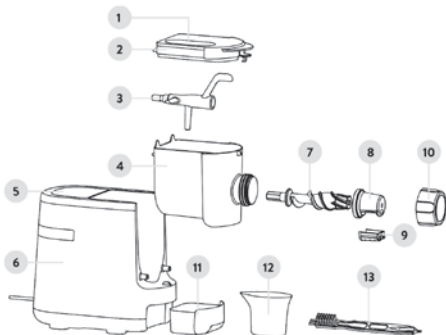
BEFORE FIRST USE

- Before first use, clean the molds and all parts that come into contact with food.
- Before operating the machine, make sure that all parts are completely assembled. Place the device on a flat and stable surface.
- Before using, make sure to completely read the user manual to familiarize yourself with all the concepts necessary to use the machine safely and achieve satisfactory results immediately.

IMPORTANT:

- Preparing pasta or other types of dough is a process that requires experience.
 - Even if you follow the instructions carefully, since there are many types of flours that react differently with each other, the results may not be great at the start.
 - Measurements of additional ingredients, such as water, may differ from this manual.
 - The purpose of this manual is to provide practical examples and useful information to better understand how to make increasingly better pasta and dough.
- Experience, passion and creativity will take care of the rest.

DESCRIPTION OF PARTS



1- Holes for pouring liquids

2-Device lid

3-Kneading Arms

4-Kneading Bowl

5-Display screen and control buttons for use

6- Main Body

7-Auger (Extraction screw)

8-Mold support (To attach pasta head pieces)

9-Pasta Head Pieces (Interchangeable molds)

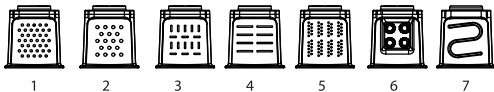
10- Support fixing ring

11-Storage Area

12-Graded measuring cup for liquids

13-Cleaning brush

PARTS INCLUDED IN THE MACHINE



1 - Thin Spaghetti

2 - Spaghetti

3 - Thick Spaghetti

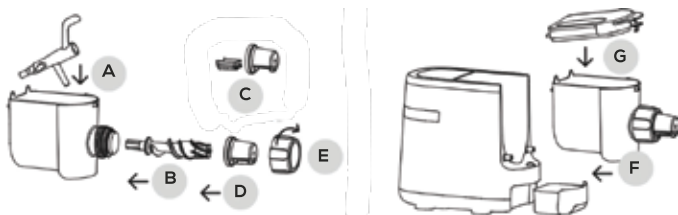
4 - Tagliatelle / Noodles

5 - Wide and Thick Noodles

6 - Penne

7 - Lasagna

INSTALLATION INFORMATION



- Insert the kneading arm (A) into the appropriate slot on the back of the bowl and insert it into the body by pushing the bowl from the front. If needed, turn the kneading arm slightly to fit it into the slot correctly.
 - Attach the auger (B), make sure that it fits into the slot on the kneading arm.
 - Select the pasta head piece you want and place it properly on the mold support. Match the front pin with the slot. You can place the unused molds in the practical front drawer. (C).
 - Attach the support (D) onto the auger-extraction screw, making sure that the mold is at the bottom.
 - Fasten the support by slightly tightening the support fixing ring (E).
 - Place the mixing bowl on the base of the Pasta machine (F). Make sure it fits tightly under the base.
- Close the mixing bowl lid (G). Make sure it is securely attached to the bowl.

The device will not operate if the lid is not installed correctly. The unit will stop working if you open the mixing bowl lid during operation.

DISPLAY SCREEN AND CONTROL BUTTONS



Displays the weight of added flour and indicates the recommended amount of liquid in the next step (must be measured using the included measuring cup)

HAMUR YAGURMA(KNEADING DOUGH) : Manuel kneading function.

MAKARNA ÇIKARMA (PASTA EXTRACTION) : Manual dough extraction function.

HIZLI MAKARNA (QUICK PASTA) : Quick and automated program that kneads and extracts pasta. It takes approximately 10 minutes and is recommended for many types of pasta.

DINLENDIRILMIS MAKARNA (RESTED PASTA) : The pasta program with rest function is ideal for dough such as egg pasta that needs a short rest period. The resting time for the dough is 6 minutes. This program takes approximately 16 minutes.

TARTI (SCALE) : Scale reset function.

BASLAT-IPTAL (START-CANCEL) : Starting processing, resetting a program in process or cancelling by holding for 3 seconds button.

Process indicator, used to see where we are during one of two automated programs.

USE OF PROGRAMS

"Quick Pasta" Program: Used to make many types of Durum wheat pasta. You can use classic flour and/or Durum wheat flour.

"Rested Pasta" Program: Used to make egg pasta or pasta types that need a rest period. Mix the egg with water before pouring it into the machine.

- To start a program, the machine must be connected to the power supply and installed correctly.
- If it is in standby mode, simply press any button to activate.
- Open the lid and press the button to reset the scale.
- Pour the dry ingredients (flour, etc.) into the machine bowl and close the lid. The recommended amount of flour is 400g, the maximum capacity is 600g.
- When the button for the desired program is pressed, Rested Pasta will calculate the amount of liquid required to make dough. You will see "Rested Pasta" or "Quick Pasta" on the display screen.
- Measure the liquid accurately with a small measuring cup. For pasta with eggs, consider the indicated quantity as the total quantity, then weigh the egg yolks and add the required amount of water to reach the total quantity required for the dough.

Press the Start-Cancel button and pour the liquid from the holes at the top as soon as the kneading arm starts moving slowly.

- During the Kneading phase, the machine will knead for approximately 6 minutes.
- If you select the Rested Pasta mode (i.e., the slower mode), the machine will enter a 6-minute rest phase that will allow the dough to properly absorb all the liquids and ingredients. If you choose the "Quick Pasta" program instead, you will hear a BEEP at the end of the dough kneading process, indicating that the machine has gone into extraction mode. In this case, the motor will change the direction of rotation and start extracting the pasta.

NOTE: You may hear low-level noise from the machine at this stage, but this noise is completely normal as the machine is operating at maximum power and the molds will tend to heat up.

At the end of the extraction process, the motor stops and the kneading arm rotates in the opposite direction to extract the remaining dough from the auger before finishing the program. Finally, a BEEP sound will indicate that the program has ended.

At the end of the program, let the pasta dry for a few minutes and, if necessary, sprinkle a small amount of flour to prevent it from sticking.

Ideally, place it on a plate so it doesn't stick.

NOTE FOR PENNE MOLD: After resting the penne dough for a few minutes, it is recommended to remove long pieces and cut slices at the desired size with a sharp knife/scissors.

Recommended cooking time is 2 to 4 minutes.

How to determine the quantities according to the desired servings?

400g flour -> 3-4 servings

600g flour -> 5-6 servings

GENERAL INFORMATION ON USE AND PROGRAMS

General Indicators

- There are 2 automated programs: Quick Pasta and Rested Pasta.
- During the programs, the machine will display the amount of liquid required to make the dough.
- The machine works with a minimum of 400 g and a maximum of 600 g of flour.
- For egg pasta, make sure to mix the egg yolks thoroughly with water before putting them in the machine.
- Depending on the type of flour used, the type of liquid used and the temperature, the ratio of the dry ingredient and the liquid may vary. If needed, make the necessary adjustments based on the general indicators described above until the ideal consistency is reached.
- If you wish, you can add a few grams of salt (dissolved in water) to make it look more al dente.
- If you add a few grams of oil, the dough will be softer (mix with water)
- Using fresh ingredients always gets better results.
- Simple pastas that DO NOT contain eggs or other fresh ingredients can be safely dried using a dehydrator.

USE IN MANUAL MODE

- To start making pasta, the machine must be connected to the power supply and installed correctly.
- If the machine is in standby mode, simply press any button to activate it.
- To reset the scale, open the lid and press the button.
- Put the dry ingredients in the bowl and close the lid.
- Press the "Kneading" button.
- Pour the liquids slowly through the special holes and wait for the machine to complete the dough in 6 minutes.
- Press the Start-Cancel button.
- Press the "Pasta Extraction" button to start the pasta extraction process.

INTERRUPTING OR STOPPING A PROGRAM

To stop the process, lift the lid, the program will restart automatically after you put it back. To stop the program, press and hold the Start-Cancel button for 3 seconds.

MACHINE FUNCTIONS

Quick pasta

To start a program, the machine must be installed correctly and connected to the power supply.

1. Open the lid, plug in and press the scale button to reset the scale.
2. Pour dry ingredients (flour, etc.) into the machine bowl and close the lid. The recommended amount of flour is 400g, the maximum capacity is 600g.
3. Close the lid, select the "Quick pasta" function, then the display will show how much water you need to add to the bowl.
4. In the next step, you can prepare the corresponding amount of water with the help of measuring cups.
5. Press the «Start-Cancel» button, the machine will start working. Slowly add the prepared water into the bowl through the holes while the mixing arm rotates.
6. The machine starts to prepare the dough, after the kneading phase, the pasta starts to fall from the head pieces.

Rested Pasta

To start a program, the machine must be installed correctly and connected to the power supply.

1. Open the lid, plug in and press the scale button to reset the scale.
2. Pour dry ingredients (flour, flavorings, etc.) into the machine bowl and close the lid. The recommended amount of flour is 400g, the maximum capacity is 600g.
3. Close the lid, select the "Rested Pasta" function, then the screen will display how much liquid you need to add to the bowl.
4. In the next step, you can prepare the corresponding amount of liquid using measuring cups.
5. Press the «Start-Cancel» button, the machine will start working. Slowly add the prepared liquid into the bowl through the holes while the mixing arm rotates.
6. The machine starts making the dough. For rested pasta, the dough needs about 6 minutes to rest, the dough resting light will flash. The digital display counts down from 6 minutes, gives an audible warning when the time is up, and the machine starts to extract the pasta from the head pieces after 30 seconds of kneading and shaping the dough.

Kneading Dough

(This function is used to make various types of dough (dough for buns, cakes, bread, pizza, etc.). It takes about 6 minutes to finish the dough.

- 1- Open the lid, turn on the power and press the reset button to reset.
- 2- Add the flour to the bowl (maximum 600 g of flour as normal).
- 3- Select the "Kneading" function, then the screen will display how much water you need to add to the bowl.
- 4- Then weigh the corresponding water weight.
- 5- Press the "Start/Cancel" button and the machine will start working. Then slowly add the weighed water into the bowl while the mixing arm rotates.
- 6- Three minutes after you start the operation, determine how wet or dry the dough is according to the picture on the right; if the dough is too dry, add the right amount of water; if the dough is too wet, remove some of the dough and add some dry flour.

Pasta Extraction

1- If you have manually prepared the dough previously, please put the dough into the mixing bowl and close the lid or use the "Kneading" option to make the dough. Then press "Pasta extraction", press "On/off", then the machine will start to work. The machine starts to extract the pasta, it takes about 15 minutes for the pasta extraction function to finish.

2- When the "Quick Pasta" and "Rested Pasta" functions are finished, if there is any leftover dough in the mixing bowl, you can manually select the "Pasta Extraction" function to turn the remaining dough into pasta.

Memory Function

After cutting off the power, the machine has automatic memory function, if you restore power within 3 minutes the machine will resume the original function to continue working. (Press "Off" if you don't want to continue the original function)

Misuse Prevention Function

All buttons except the On/Off button are inoperative while the machine is working, if you need to change the function, please press the On/Off key first and then start the function you want.

Using Electronic Scale Functions

1. Open the lid, turn it on
2. Press "reset" button to reset,
3. Add the flour properly to the mixing bowl.
4. Close the lid, select the function, then the screen displays how much water is required.

DOUGH GENERAL INFORMATION

If larger and wider pieces form during kneading, this means that the dough is too wet and should be corrected by adding a pinch of flour and, if necessary, manually repeating the dough function for a few minutes. If, on the contrary, the dough is dry, add small amounts of water (5 - 10 ml).

TIPS

Note of all the measurements and ingredients you use so that with experience, depending on the flours you use, you can always know which ingredients and how much to add to make the perfect pasta for you.

White Flour Quick Pasta

Amount of flour 400 gr

Liquid mixture 160 ml water

Kneading time 2:40 min

Resting: none

Then 30 seconds kneading and shaping the dough

Time to shape the dough: 12-13 min

The amount of pasta that comes out: 488 g

Rested Pasta with Egg

Amount of flour : 400 g white flour

Liquid mixture 160 ml egg-water mixture

Kneading time 2:40 min

Resting: 6 min

Then kneading for 30 seconds and shaping the dough

Time to shape the dough: 12-13 min

The amount of pasta that comes out: 510 g

Whole Wheat Flour Pasta

400 g whole wheat flour

155 g liquid egg mixture

1 tsp salt

Total pasta making time: 20-25 min

The resulting ready-to-cook pasta dough: 470 g

Siyez Flour Pasta

400 gr siyez flour

155 g liquid egg mixture

1 teaspoon salt

Total pasta making time: 10-11 min

The resulting ready-to-cook pasta dough: 388 g

TIPS

These are just some possible dough examples, results may vary depending on the type and brand of flour used.

CLEANING AND MAINTENANCE

- . The machine must be cleaned and dried completely after each use. Otherwise, its proper operation may be compromised.
- . After use, we recommend letting the remaining dough dry for a few minutes as it will be easier to remove with the appropriate cleaning tool.
- . All parts can be washed in the dishwasher at temperatures below 60°C.
- . We recommend hand washing in all cases over dishwasher as it best protects all parts.
- . Make sure that the parts close to the connection between the auger and the kneading arm are completely cleaned of debris, otherwise strange noises may occur during use due to friction.
- . Clean the body and display screen with a damp cloth, avoiding corrosive degreasers.
- . It is recommended not to immerse the body in water or wash it with running water.
- . If necessary, use the brush to carefully clean the molds.

TROUBLESHOOTING

ERROR CODES:

- E 02→ The lid is not closed properly→ Open the lid and close it again.
- E 05→ There is a problem with the temperature sensor→ Contact the support center
- E 06→ Temperature sensor short circuit→ Contact the support center
- E 09→ There is not enough water in the container → Add liquid
- E 14→ Total amount of flour is too much→ Use amounts between 400g and 600g
- E 15 → Too much dough residue in the bowl → Remove the residue
- E 17 → There is a problem with the scale → Contact the support center

PROBLEMS WITH THE MACHINE:

- **There is more residual dough than expected:**
 - Not all of the dough may have been extracted properly.
 - In this case, you can manually start the Extraction program to complete the process.
- **The machine doesn't work:**
 - Make sure that the machine is connected properly and that the power cord and plug are intact.
 - The engine may have been operating for too long and the engine protection function may have been activated. Let it cool for a few minutes.
 - Close the lid properly.

- **The machine does not respond to commands:**

- If you see an error code, the machine must be unplugged for at least 3 minutes so that it can be reset.
- The machine is in operation or the rest phase has started. You can stop the program by pressing and holding the Start/Reset button for approximately 3 seconds.
- There may be a defect with the machine. Please contact Customer Service.

- **Machine slows down too much and stops during extraction:**

- The dough is too dry; the machine will attempt to knead and squeeze repeatedly. Add some water (5-10 ml) to the mixing bowl and check whether the dough can now be extracted.
- As soon as the machine starts to extract the dough, the flour initially falls out of the mold: This is completely normal.
- As the machine extracts the dough, the mold support heats up, light steam is released and condensation forms: This is completely normal. The machine extracts the dough at high pressure and during this process, heat and moisture are generated in the dough and the dough tends to evaporate.

PROBLEMS WITH THE DOUGH

- **Dough is extracted faster from the front than the back, or faster from the back than the front:**

This is normal since the pressure at the front is higher than the pressure at the back..

- **There is residual dough in the bowl:**

- It is normal to have a small amount of residual dough. You can freeze it and add it to the mixing bowl after thawing next time.
- You can extract a larger amount of dough using the Extract Only mode.

- **Pasta breaks easily:**

- Dough may be too dry. In this case, add approximately 5-10 ml of liquid.

Specifications

Voltage: 220-240V Power: 180W

Frequency: 50 / 60Hz

Standard: IEC 60335-1, IEC 60335-2-14

Weight: 4.5Kg

Dough bowl capacity: Flour from 400g to 600g

Scale: 0 to 5 kg

Scale accuracy: 2g

Operating temperature: 00 to 40 ° C

Using lifetime: 7 years

Technical Specifications:

220-240V 50/60 Hz, 180W

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®

PASTACHEF

WARRANTY CONDITIONS

COVERAGE AND CONDITIONS OF WARRANTY

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

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

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

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

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

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

The following situations are also out of the warranty coverage:

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

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

karaca®

PASTACHEF

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®

PASTACHEF

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: +44 870 1820 333

Web: www.karaca.uk



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: Automatic Pasta Making Machine

Model: Pastachef

Model No: KE-MM180

Brand: KARACA

Serial Number:

Warranty Period: 2 (two) years

Maximum Allowed Repair Time: 20 (twenty) working days

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

KARACA®

PASTACHEF

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



Satıcı Firmanın:

Ünvanı:

Adresi:

Tel:

Yetkili Kişi:

Yetkili Kişinin İmzası ve Kaşesi:

Fatura Numarası:

Fatura Tarihi:

Teslim Tarihi ve Yeri:

Ürünün;

Cinsi: Makarna Yapma Makinesi

Modeli: Pastachef

Model No: KE-MM180

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®

KE-MM180 PASTACHEF AUTOMATISCHE NUDELMASCHINE

**BENUTZERHANDBUCH UND
GARANTIESCHEIN**

DE



Kundenshotline
+49 800 197 80 00



www.karaca.com.de

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor dem Gebrauch sorgfältig durch.

- Packen Sie die Nudelmaschine aus und überprüfen Sie, ob **alle** in dieser Anleitung aufgeführten Teile vorhanden sind und ob es keine offensichtlichen Schäden an den Teilen oder den Komponenten selbst gibt.
- Im Falle einer Beschädigung oder fehlender Komponenten wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst unter den Kontaktdaten im Support-Bereich.
- Vermeiden Sie im Falle eines Schadens eigenständige Reparaturen, die das Problem verschlimmern oder den Benutzer schädigen könnten.
- Diese Maschine ist für die Herstellung von Nudeln oder anderen Teigen konzipiert, daher ist es nicht empfehlenswert, andere Arten von Lebensmitteln in ihr zu verarbeiten.
- Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern auf oder verwenden Sie das Gerät bei Kindern über 8 Jahren weiterhin unter Aufsicht eines Erwachsenen.

Die Nudelmaschine kann von Kindern über 8 Jahren oder von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden und über den sicheren Gebrauch der Maschine und die Gefahren, die sich aus einer unsachgemäßen Benutzung ergeben können, informiert sind. Dieses Gerät ist kein Spielzeug!

- Das Gerät muss auf einer völlig ebenen Fläche verwendet werden.
- Das Gerät ist nur für den häuslichen oder ähnlichen Gebrauch bestimmt.
- Es ist für die Verwendung durch Gäste in Küchen von Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsstätten wie Bauernhöfen, in Beherbergungsbetrieben (Hotels, Motels), privaten Herbergen oder Ferienhäusern bestimmt. Überschreiten Sie nicht die maximal zulässige Menge an Zutaten. Verwenden Sie das Gerät nur nach ordnungsgemäßer Installation.
- Das Gerät kann nur mit Originalzubehör verwendet werden.
- Wenn Sie das Gerät verwenden, sollten Sie mindestens 400 g und höchstens 600 g Mehl verwenden.
- Verwenden Sie kein heißes Wasser als Zutat.

ELEKTRISCHE SICHERHEIT

- Schließen Sie das Gerät nur an eine Wechselstromquelle gemäß den Angaben auf dem Typenschild an. Schließen Sie den Netzstecker nur an eine geerdete Steckdose an.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Stecker des Geräts aus der Steckdose.

- Bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen, vergewissern Sie sich, dass die Maschine den Vorgang abgeschlossen hat und **alle** Komponenten zum Stillstand gekommen sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit externen Zeitschaltuhren.
- Bitte ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie Reinigungsarbeiten durchführen.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und halten Sie es von **Quellen** hoher Luftfeuchtigkeit fern.
- Das Gerät ist nicht spülmaschinenfest. Die Komponenten können in der Spülmaschine bei einer Temperatur unter 60° gewaschen werden.
- Lagern Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen oder auf heißen Oberflächen.
- Nicht im Freien verwenden.
- Achten Sie darauf, dass die unteren Lufteinlässe des Motors nicht blockiert werden.
- Stecken Sie keine Gegenstände oder Körperteile in die Lüftungsöffnungen. Es besteht eine Verletzungsgefahr für den Benutzer.

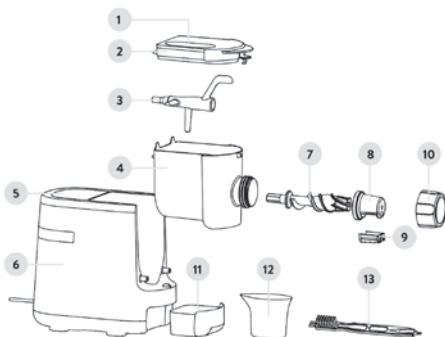
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Reinigen Sie die Formen und **alle** Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, vor dem ersten Gebrauch.
- Vergewissern Sie sich, dass **alle** Komponenten vollständig montiert sind, bevor Sie das Gerät einschalten. Stellen Sie die Maschine auf eine ebene und stabile Fläche.
- Lesen Sie vor der Benutzung unbedingt die gesamte Gebrauchsanweisung, um sich mit **allen** Konzepten vertraut zu machen, die für eine sichere Benutzung des Geräts erforderlich sind und um sofort ein zufriedenstellendes Ergebnis zu erzielen.

WICHTIG:

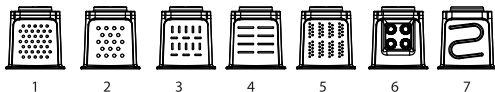
- Die Zubereitung von Nudeln oder anderen Teigsorten erfordert Erfahrung.
- Auch wenn Sie die Anweisungen genau befolgen, kann es sein, dass die Ergebnisse zunächst nicht sehr gut sind, da es viele Mehlsorten gibt, die sehr unterschiedlich aufeinander reagieren.
- Die Maße zusätzlicher Zutaten, wie z. B. Wasser, können von den Angaben in diesem Handbuch abweichen.
- Mit diesem Leitfaden möchten wir Ihnen praktische Beispiele und nützliche Informationen an die Hand geben, damit Sie besser verstehen, wie Sie immer bessere Nudeln und Teige zubereiten können. Erfahrung, Leidenschaft und Kreativität erledigen den Rest.

BEZEICHNUNG DER TEILE



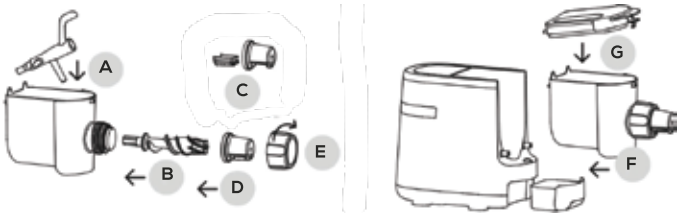
- 1- Öffnungen zum Ausgießen von Flüssigkeiten
- 2-Maschinenabdeckung
- 3- Knetarme
- 4- Knetschüssel
- 5- Bildschirm und Bedienknöpfe für den Betrieb
- 6- Hauptgehäuse
- 7- Schnecke (Entnahmeschnecke)
- 8- Formträger (Nudelköpfe werden befestigt)
- 9- Nudelköpfe (austauschbare Formen)
- 10- Halterungsring
- 11- Ablagefläche
- 12- Messbecher für Flüssigkeiten
- 13-Reinigungsbürste

DIE ZUR MASCHINE GEHÖRENDEN TEILE



- 1- Dünne Spaghetti
- 2 - Spaghetti
- 3 - Dicke Spaghetti
- 4 - Tagliatelle / Nudeln
- 5 - Breite und dicke Nudeln
- 6 - Nudeln
- 7 - Lasagne

MONTAGEHINWEISE



- Stecken Sie den Knetarm (A) in die entsprechende Öffnung an der Rückseite des Behälters und schieben Sie den Behälter von vorne in das Maschinengehäuse. Drehen Sie den Knetarm gegebenenfalls leicht, damit er richtig in den Schlitz passt.
- Setzen Sie die Schnecke (B) ein und achten Sie darauf, dass sie vollständig im Schlitz des Knetarms sitzt.
- Wählen Sie den gewünschten Nudelkopf aus und setzen Sie ihn korrekt in die Formhalterung ein. Passen Sie den vorderen Stift an das Loch an. Sie können unbenutzte Formen in die praktische Frontschublade legen (C).
- Setzen Sie die Stütze (D) auf die Schraube zum Entfernen der Schnecke und achten Sie darauf, dass die Form am Boden bleibt.
- Sichern Sie die Stütze, indem Sie den Befestigungsring der Stütze (E) leicht anziehen.
- Stellen Sie die Rührschüssel auf den Sockel der Nudelmaschine (F). Vergewissern Sie sich, dass sie fest unter dem Sockel sitzt. Schließen Sie den Deckel des Mischbehälters (G). Vergewissern Sie sich, dass er fest mit dem Behälter verbunden ist.

Wenn der Deckel nicht richtig aufgesetzt ist, funktioniert das Gerät nicht. Wenn Sie während des Betriebs den Deckel des Mischbehälters öffnen, funktioniert das Gerät nicht mehr.

BILDSCHIRM UND STEUERTASTEN



Der Fortschrittsindikator wird verwendet, um zu verstehen, wo wir uns während eines der beiden automatischen Programme befinden

HAMUR YAĞURMA (KNETEN VON TEIG) : Manuelle Knetfunktion

MAKARNA ÇIKARMA (NUDEL-EXTRUDIEREN) : Manuelle Nudel-Extrudierungsfunktion

HIZLI MAKARNA (SCHNELLE NUDELN) : Es ist ein schnelles und automatisches Programm zum Kneten und Extrudieren von Nudeln. Es dauert insgesamt etwa 10 Minuten und wird für viele Nudelsorten empfohlen.

DİNLENDİRİLMİŞ MAKARNA (AUSGERUHTE PASTA) : Das Nudelprogramm mit Ruhefunktion ist ideal für Teige, die eine kurze Ruhezeit benötigen, wie z. B. Eiernudeln. Die Ruhezeit für den Teig beträgt 6 Minuten. Dieses Programm dauert insgesamt etwa 16 Minuten.

TARTI (WAAGE) : TFunktion zum Zurücksetzen der Skala.

BAŞLAT-İPTAL (START-ABBRUCH) : İTaste zum Starten eines Prozesses, zum Zurücksetzen eines laufenden Programms oder zum Abbrechen durch 3 Sekunden langes Drücken

Zeigt das Gewicht des hinzugefügten Mehls an und gibt die für den nächsten Schritt empfohlene Flüssigkeitsmenge an (muss mit dem mitgelieferten Messbecher gemessen werden)

NUTZUNG DER PROGRAMME

Programm „Schnelle Nudeln“: Zur Herstellung der meisten Hartweizen-nudeln. Sie können herkömmliches Mehl und/oder Hartweizenmehl verwenden.

Programm „Ausgeruhte Nudeln“: Es wird für die Zubereitung von Nudeln mit Ei oder Nudelsorten verwendet, die eine Ruhezeit benötigen. Mischen Sie das Ei mit Wasser, bevor Sie es in die Maschine geben.

- Um ein Programm zu starten, muss die Maschine an das Stromnetz angeschlossen und korrekt eingestellt sein.
- Wenn es sich im Standby-Modus befindet, drücken Sie einfach eine beliebige Taste, um es zu aktivieren.
- Öffnen Sie die Abdeckung und drücken Sie die Taste, um die Waage zurückzusetzen.
- Füllen Sie die trockenen Zutaten (Mehl usw.) in den Behälter der Maschine und schließen Sie den Deckel. Die empfohlene Mehlmenge ist 400 g, die maximale Kapazität ist 600 g.
- Wenn Sie die Taste für das gewünschte Programm drücken, berechnet die Rest Pasta die Flüssigkeitsmenge, die für die Herstellung des Teigs erforderlich ist („Ausgeruhte Nudel“ oder „Schnelle Nudel“), die Sie auf dem Display sehen.
- Messen Sie die Flüssigkeit mit dem kleinen Messbecher genau ab. Für Nudeln mit Ei nehmen Sie die angegebene Menge als Gesamtmenge, dann Wiegen Sie die Eigelbe ab und fügen Sie die erforderliche Menge Wasser hinzu, um die Gesamtmenge für den Teig zu erreichen. Drücken Sie die Start-Aus-Taste und gießen Sie die Flüssigkeit durch die oberen Öffnungen, sobald sich der Knetarm langsam zu bewegen beginnt.
- In der Knetphase knetet die Maschine den Teig etwa 6 Minuten lang.
- Wenn wir den Modus „Ausgeruhte Nudel“ (d. h. den langsameren Modus) wählen, schaltet die Maschine auf eine 6-minütige Ruhephase um, die es dem Teig ermöglicht, alle Flüssigkeiten und Zutaten richtig aufzunehmen. Wählt man stattdessen das Programm „Schnelle Nudel“, ertönt am Ende des Teigknetvorgangs ein Piepton, der anzeigt, dass die Maschine in den Auswerfmodus umgeschaltet hat. In diesem Fall ändert der Motor die Drehrichtung und beginnt, die Nudeln auszuwerfen.

HINWEIS: In dieser Phase können Sie leise Geräusche von der Maschine hören, die jedoch völlig normal sind, da die Maschine mit maximaler Leistung läuft und die Formen dazu neigen, sich zu erhitzen.

Am Ende des Extraktionsvorgangs stoppt der Motor und der Knetarm dreht sich in die entgegengesetzte Richtung, um den restlichen Teig aus der Schnecke zu entfernen und das Programm zu beenden. Schließlich zeigt ein Piepton das Ende des Programms an.

Am Ende des Programms die Nudeln einige Minuten trocknen lassen und gegebenenfalls mit etwas Mehl bestäuben, damit sie nicht kleben.

Ideal ist es, sie auf einen Teller zu legen, damit sie nicht kleben bleibt.

HINWEIS FÜR DIE PENNEFORM: Für den Penne-Teig empfiehlt es sich, ihn einige Minuten ruhen zu lassen, dann lange Stücke abzuschneiden und mit einem scharfen Messer/einer Schere Scheiben in der gewünschten Größe abzuschneiden.

Die empfohlene Kochzeit liegt zwischen 2 und 4 Minuten. Wie können wir die Mengen je nach den gewünschten Portionen bestimmen?

400 g Mehl-> 3-4 Portionen

600 g Mehl-> 5-6 Portionen

ALLGEMEINE INFORMATIONEN ÜBER NUTZUNG UND PROGRAMME

Allgemeine Indikatoren

- Es stehen 2 Automatikprogramme zur Verfügung: „Schnelle Nudeln“ und „Ausgeruhte Nudeln“.
- Während der Programme zeigt die Maschine die für die Herstellung des Teigs erforderliche Flüssigkeitsmenge an.
- Die Maschine arbeitet mit einem Minimum von 400 g und einem Maximum von 600 g Mehl.
- Für Eiernudeln müssen Sie das Eigelb gut mit Wasser vermischen, bevor Sie es in die Maschine geben.
- Je nach Art des verwendeten Mehls, der verwendeten Flüssigkeit und der Temperatur kann das Verhältnis zwischen den trockenen Zutaten und der Flüssigkeit variieren; gegebenenfalls sind Anpassungen auf der Grundlage der oben beschriebenen allgemeinen Angaben vorzunehmen, bis die ideale Konsistenz erreicht ist.
- Wenn Sie möchten, können Sie ein paar Gramm Salz (in Wasser aufgelöst) hinzufügen, um den Geschmack zu verbessern.
- Der Teig wird weicher, wenn Sie ein paar Gramm Öl hinzufügen (mit Wasser mischen).
- Die ständige Verwendung der Zutaten gewährleistet ein besseres Ergebnis.
- Einfache Nudeln, die KEINE Eier oder andere frische Zutaten enthalten, können sicher in einem Dörrgerät getrocknet werden

VERWENDUNG IM MANUELLEN MODUS

- Um mit der Herstellung von Nudeln beginnen zu können, muss die Maschine an die Stromversorgung angeschlossen und richtig eingestellt sein.
- Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, drücken Sie einfach eine beliebige Taste, um es zu aktivieren.
- Um die Waage zurückzusetzen, öffnen Sie den Deckel und drücken Sie die Taste.
- Geben Sie die trockenen Zutaten in den Behälter und schließen Sie den Deckel.
- Drücken Sie die Taste „Teig kneten“.
- Gießen Sie die Flüssigkeiten langsam durch die speziellen Löcher und warten Sie, bis die Maschine den Teig in 6 Minuten fertiggestellt hat.
- Drücken Sie die Taste Start-Aus.
- Drücken Sie die Taste „Nudel Extraktion“, um den Extraktionsprozess zu starten.

UNTERBRECHEN ODER ANHALTEN EINES PROGRAMMS

Um den Vorgang zu stoppen, heben Sie den Deckel an, setzen Sie ihn wieder auf und das Programm startet automatisch neu. Um das Programm zu stoppen, halten Sie die Starttaste 3 Sekunden lang gedrückt.

FUNKTIONEN DER MASCHINE

Schnelle Nudeln

Um ein Programm zu starten, muss das Gerät korrekt installiert und an die Stromversorgung angeschlossen sein.

1. Öffnen Sie den Deckel, stecken Sie den Stecker ein und drücken Sie die Wiegetaste, um die Waage zurückzusetzen.
2. Trockene Zutaten (Mehl usw.) in den Behälter der Maschine geben und den Deckel schließen. Die empfohlene Menge an Mehl beträgt 400 g, die maximale Kapazität 600 g.
3. Schließen Sie den Deckel, wählen Sie die Funktion „Schnelle Nudeln“, dann zeigt das Display an, wie viel Wasser Sie in den Behälter geben müssen.
4. Im nächsten Schritt können Sie die entsprechende Wassermenge mit Hilfe von Messbechern zubereiten.
5. Drücken Sie die Taste „Start-Aus“, dann startet die Maschine. Geben Sie das vorbereitete Wasser langsam durch die Löcher in den Behälter, während sich der Rührhebel dreht.
6. Die Maschine beginnt mit der Zubereitung des Teigs, nach der Knetphase beginnen die Nudeln aus den Düsen zu fallen

Ausgeruhte Nudeln

Um ein Programm zu starten, muss das Gerät korrekt installiert und an die Stromversorgung angeschlossen sein.

1. Öffnen Sie den Deckel, stecken Sie den Stecker ein und drücken Sie die Wiegetaste, um die Waage zurückzusetzen.
2. Trockene Zutaten (Mehl, Aromastoffe usw.) in den Behälter der Maschine geben und den Deckel schließen. Die empfohlene Mehlmenge beträgt 400 g, das maximale Fassungsvermögen 600 g.
3. Schließen Sie den Deckel, wählen Sie die Funktion „Ausgeruhte Nudeln“, dann wird auf dem Display angezeigt, wie viel Flüssigkeit Sie in den Behälter geben müssen.
4. Im nächsten Schritt können Sie die entsprechende Flüssigkeitsmenge mit Hilfe von Messbechern zubereiten.
5. Drücken Sie die Taste „Start-Aus“ und die Maschine startet. Geben Sie die vorbereitete Flüssigkeit langsam durch die Löcher in den Behälter, während sich der Mischarm dreht.
6. Die Maschine beginnt mit der Zubereitung des Teigs. Für ausgeruhte Nudeln muss der Teig etwa 6 Minuten ruhen, die Teigruheanzeige blinkt. Die Digitalanzeige zählt die 6 Minuten herunter, gibt ein akustisches Warnsignal, wenn die Zeit abgelaufen ist, und die Maschine beginnt nach 30 Sekunden Kneten und Formen des Teigs mit dem Ausgießen des Teigs aus den Düsen.

Teig kneten

herstellen (Teig für Donuts, Kuchen, Brot, Pizza usw.). Es dauert etwa 6 Minuten, bis der Teig fertig ist).

- 1- Öffnen Sie den Deckel, schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie die Nulltaste, um den Nullpunkt zu löschen.
- 2- Füllen Sie das Mehl in den Behälter (maximal 600 g Mehl wie üblich).
- 3- Wählen Sie die Funktion „Teig kneten“, dann wird auf dem Display angezeigt, wie viel Wasser Sie in den Behälter geben müssen.
- 4- Wiegen Sie dann das entsprechende Gewicht des Wassers ab.
- 5- Drücken Sie die Taste „Start/Aus“, die Maschine beginnt zu arbeiten. Füllen Sie das gewogene Wasser nach und nach in den Behälter, während sich der Rührarm dreht.
- 6- Drei Minuten nach dem Starten bestimmen Sie, wie nass oder trocken der Teig ist (siehe Abbildung rechts); wenn der Teig zu trocken ist, fügen Sie die richtige Menge Wasser hinzu; wenn der Teig zu nass ist, nehmen Sie einen Teil des Teigs weg und fügen Sie etwas trockenes Mehl hinzu.

Extraktion der Nudeln

Wenn Sie den Teig zuvor von Hand zubereitet haben, geben Sie den Teig in die Rührschüssel und schließen Sie den Deckel, oder verwenden Sie die Option „Kneten“, um den Teig herzustellen. Dann drücken Sie die Taste „Nudel Extraktion“, drücken Sie die Taste „Ein/Aus“, dann beginnt die Maschine zu arbeiten. Die Maschine beginnt mit der Extraktion der Nudeln, es dauert etwa 15 Minuten, bis die Nudleextraktion abgeschlossen ist.

2- Wenn die Funktionen „Schnelle Nudeln“ und „Ausgeruhte Nudeln“ beendet sind und sich noch Teigreste im Mixtopf befinden, können Sie manuell die Funktion „Nudel Extraktion“ wählen, um die restliche Teigmenge zu Nudeln zu verarbeiten.

Speicherfunktion

Nach dem Ausschalten hat das Gerät eine automatische Speicherfunktion, innerhalb von 3 Minuten nach der Wiederherstellung der Stromversorgung nimmt das Gerät die ursprüngliche Funktion wieder auf, um weiter zu arbeiten (wenn Sie die ursprüngliche Funktion nicht wieder aufnehmen möchten, drücken Sie bitte die Taste "Ausschalten").

Funktion zur Verhinderung des falschen Gebrauchs

Alle Tasten außer der Ein/Aus-Taste sind bei laufendem Gerät ungültig. Wenn Sie die Funktion ändern möchten, drücken Sie bitte zuerst die Ein/Aus-Taste und starten dann die gewünschte Funktion.

Verwendung der Funktionen der elektronischen Waage

1. Den Deckel öffnen, einschalten
2. Die Taste „Nullpunkt löschen“ drücken, um den Nullpunkt zu löschen,
3. Das Mehl gleichmäßig in den Mixtopf geben.
4. Den Deckel schließen, die Funktion wählen, dann zeigt das Display an, wie viel Wasser benötigt wird.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUM TEIG

Wenn sich beim Kneten größere und breitere Stücke bilden, bedeutet dies, dass der Teig zu feucht ist und durch Zugabe einer Prise Mehl und ggf. eine manuelle Wiederholung der Teigfunktion für einige Minuten korrigiert werden sollte.

Wenn der Teig hingegen trocken ist, fügen Sie Wasser in kleinen Mengen (5 - 10 ml) hinzu.

TIPPS

Notieren Sie sich alle Maße und Zutaten, die Sie verwenden, damit Sie mit etwas Erfahrung je nach Mehl immer wissen, wie viel Sie von welchen Zutaten hinzufügen müssen, um Ihre perfekten Nudeln zuzubereiten.

Schnelle Nudeln aus Weißmehl

Menge Mehl 400 gr

Flüssige Mischung 160 ml Wasser

Knetzeit 2:40 min

Ruhezeit: keine

Dann 30 Sekunden Kneten und Formen des Teigs

Zeit zum Formen des Teigs: 12-13 min

Die Teigmenge, die herauskommt: 488 g

Geruhete Nudeln mit Ei

Mehlmenge: 400 g Weißmehl

Flüssigkeitsmischung 160 ml Ei-Wasser-Gemisch

Knetzeit 2:40 min

Ruhen: 6 min

Dann 30 Sekunden kneten und den Teig formen

Zeit zum Formen des Teigs: 12-13 min

Die Teigmenge, die herauskommt: 510 g

Nudeln aus Weizenvollkornmehl

400 g Weizenvollkornmehl

155 g flüssige Eimischung

1 Teelöffel Salz

Gesamtdauer der Nudelherstellung: 20-25 Minuten

Der resultierende küchenfertige Nudelteig: 470 g

Nudeln aus Siyez-Mehl

400 g Siyez-Mehl

155 g flüssige Eimischung

1 Teelöffel Salz

Gesamtdauer der Nudelherstellung: 10-11 Minuten

Ergibt einen küchenfertigen Nudelteig: 388 g

TIPPS

Dies sind nur einige mögliche Teigbeispiele, die Ergebnisse können je nach Art und Marke des verwendeten Mehls variieren.

REINIGUNG UND WARTUNG

- . Das Gerät muss nach jedem Gebrauch völlig sauber und trocken sein. Andernfalls kann der ordnungsgemäße Betrieb gefährdet sein.
- . Nach dem Gebrauch empfiehlt es sich, den verbleibenden Brei einige Minuten trocknen zu lassen, da er sich dann mit dem entsprechenden Reinigungswerkzeug leichter entfernen lässt.
- . Alle Teile können in der Spülmaschine bei Temperaturen unter 60°C gereinigt werden.
- . Alle Teile können in der Spülmaschine bei Temperaturen unter 60°C gereinigt werden.
- . Vergewissern Sie sich, dass die Teile in der Nähe der Verbindung zwischen der Schnecke und dem Knetarm vollständig von Verunreinigungen befreit sind, da sonst während des Betriebs durch Reibung verursachte Geräusche auftreten können.
- . Reinigen Sie das Gehäuse und den Bildschirm mit einem feuchten Tuch und vermeiden Sie scheuernde Entfettungsmittel.
- . Es wird empfohlen, das Gehäuse nicht in Wasser zu tauchen oder unter fließendem Wasser zu waschen.
- . Verwenden Sie gegebenenfalls die Bürste, um die Formen sorgfältig zu reinigen.

FEHLERBEHEBUNG

FEHLERKODE:

- E 02-> Der Deckel hat nicht richtig geschlossen-> Öffnen Sie den Deckel und schließen Sie ihn wieder
- E 05-> Problem mit dem Temperatursensor-> Kontaktieren Sie das Support-Center
- E 06-> Kurzschluss des Temperatursensors-> Kontaktieren Sie das Support-Center
- E 09-> Zu wenig Wasser im Behälter -> Flüssigkeit hinzufügen
- E 14-> Die Gesamtmenge des Mehls ist groß - verwenden Sie Mengen zwischen 400g und 600 g
- E 15 -> Zu viele Teigreste im Behälter -> Teigreste entfernen
- E 17 -> Es gibt ein Problem mit der Waage-> Kontaktieren Sie das Support-Center

PROBLEME MIT DER MASCHINE::

•Es bleibt mehr Teig übrig als erwartet:

- Es kann sein, dass der gesamte Teig nicht richtig ausgeworfen wurde.
- In diesem Fall können Sie das Auswurfprogramm manuell starten, um den Vorgang abzuschließen.

•Die Maschine funktioniert nicht:

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät richtig angeschlossen ist und dass das Netzkabel und der Netzstecker fest sitzen.
- Der Motor ist möglicherweise zu lange gelaufen und die Motorschutzfunktion wurde aktiviert. Lassen Sie den Motor ein paar Minuten lang abkühlen.
- Schließen Sie den Deckel richtig.

• Das Gerät reagiert nicht auf Befehle:

- Wenn ein Fehlercode angezeigt wird, muss das Gerät mindestens 3 Minuten lang vom Stromnetz getrennt werden, bevor es zurückgesetzt werden kann.
- Die Maschine läuft oder die Ruhephase hat begonnen. Sie können das Programm anhalten, indem Sie die Taste Start/Zurücksetzen ca. 3 Sekunden lang gedrückt halten.
- Möglicherweise liegt eine Störung im Gerät vor. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.

• Die Maschine wird sehr langsam und bleibt während der Extraktion stehen:

- Der Teig ist zu trocken, die Maschine wird versuchen, ihn immer wieder zu kneten und auszupressen. Geben Sie ein wenig Wasser (5-10 ml) in den Mixtopf und prüfen Sie, ob sich der Teig nun lösen lässt.
- Sobald die Maschine beginnt, den Teig auszuwerfen, fällt das Mehl zunächst aus der Form: Das ist völlig normal.
- Während die Maschine den Teig ausstößt, erwärmt sich der Formträger, es entsteht leichter Dampf und es bildet sich Kondensat: Das ist völlig normal. Die Maschine stößt den Teig mit hohem Druck aus, und bei diesem Vorgang entstehen Wärme und Feuchtigkeit im Teig, und der Teig neigt dazu, zu verdampfen.

PROBLEME MIT DEM TEIG

•Der Teig geht auf der Vorderseite schneller auf als auf der Rückseite oder auf der Rückseite schneller auf als auf der Vorderseite:

Das ist normal, da der Druck vorne höher ist als hinten.

•In der Schüssel verbleibt ein Teigrest:

- Eine kleine Menge Teig ist normal. Sie können ihn einfrieren und beim nächsten Mal in die Rührschüssel geben, wenn er aufgetaut ist.
- Sie können eine größere Menge Teig auswerfen, indem Sie den Modus Nur Auswurf verwenden.

• Die Nudeln zerfallen sehr leicht:

- Der Teig kann zu trocken sein. In diesem Fall etwa 5-10 ml Flüssigkeit hinzufügen.

Eigenschaften

Spannung: 220-240V

Leistung: 180W

Frequenz: 50/60Hz

Norm: IEC 60335-1, IEC 60335-2-14

Gewicht: 4.5Kg

Kapazität der Teigschüssel: 400g bis 600g Mehl

Waage: 0 bis 5kg

Genauigkeit des Wiegens 2g

Betriebstemperatur: 00 bis 40°C

Nutzungsdauer 7 Jahre.

Die vorgesehene Nutzungsdauer liegt bei 7 Jahren.

TECHNISCHE DATEN

220-240V 50/60 Hz, 180W

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 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®

PASTACHEF

GARANTIEBEDINGUNGEN

EDINGUNGEN FÜR DIE GÜLTIGKEIT UND UMFANG DER GARANTIE

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

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

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

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

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

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

Ferner sind die folgenden Schadensfälle aus der Garantie ausgeschlossen:

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

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

karaca®

PASTACHEF

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®

PASTACHEF

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



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: Automatische Nudelmaschine

Modell: Pastachef

Modell No: KE-MM180

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
0850 252 55 72



www.karaca.com