



**MAESTRO CHEF
7 IN 1
STAND MİKSER**

KULLANIM KILAVUZU VE
GARANTİ BELGESİ



Müşteri Hizmetleri
0850 252 55 72



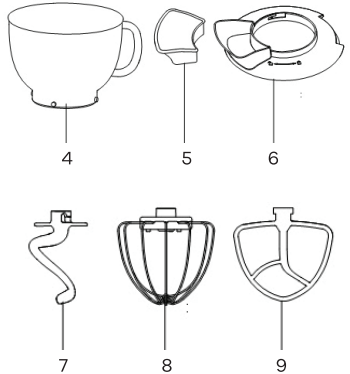
www.karaca.com

ÖNEMLİ GÜVENLİK UYARILARI

- Güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında bulundurulmadıkları veya cihazın kullanımını hakkında gerekli talimatlar kendilerine verilmediği sürece, çocuklar da dahil olmak üzere, fiziksel, duyuşal veya zihinsel beceri ya da bilgi ve deneyim eksikliği bulunan kişilerin cihazı kullanmasına izin vermeyiniz
- Cihazla oynamalarını engellemek için çocukları gözetim altında bulundurunuz.
- Çocukların cihazı kullanmasına izin vermeyiniz. Cihazı ve elektrik kablosunu çocukların erişemeyeceği şekilde muhafaza ediniz.
- Fiziksel, duyuşal veya zihinsel beceri ya da bilgi ve deneyim eksikliği bulunan kişiler, cihazı ancak gözetim altında bulundurulmaları ya da cihazın güvenli kullanımına ilişkin talimatların kendilerine verilmesi ve olası tehlikeleri anlamaları şartıyla kullanabileceklerdir.
- Çocukların cihazla oynamasına izin vermeyiniz.
- Hasar görmesi durumunda, elektrik kablosunun üretici firma veya yetkili teknik servis tarafından değiştirilmesini sağlayınız.
- Cihazın hatalı kullanımından kaynaklanabilecek yaralanmalara karşı çevrenizi uyarınız.
- Bıçaklara müdahale ederken, hazneyi boşaltırken ve cihazın temizliğini yaparken dikkatli olunuz.
- Ani buhar oluşumu nedeniyle sıçramalar gerçekleşebileceği için, doğrayıcı veya blender haznesine sıcak sıvıları dökerken dikkatli olunuz.
- Cihaz gözetim altında bulunmadığında, ayrıca cihazın sökölüp takılması ile temizlik işlemleri öncesinde cihazın fişini mutlaka çekiniz.
- Gözetim altında bulundurulmadıkları sürece çocukların cihazı kullanmasına izin vermeyiniz.
- Aksesuarları söküp takmadan ve hareketli parçalara yaklaşmadan önce cihazı kapatınız ve fişini çekiniz.
- Cihaz, ev ortamında ve aşağıdaki gibi benzer alanlar ile uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:
 - Mağazalar, ofisler ve diğer iş alanlarına ait personel mutfakları.
 - Tarım işletmeleri.
 - Cihazın müşteriler tarafından kullanıldığı oteller, moteller ve diğer benzer ikamet alanları.
 - Oda-kahvaltı ve pansiyon tipi konaklama tesisleri.
- Cihazın motor ünitesini suya daldırmayınız ve yıkamayınız.
- Gıda maddelerini hazneye yönlendirmek için elinizi veya başka nesneleri (bıçaklar vb.) kullanmayınız. Bu işlem için sadece özel kapalı iticiyi kullanınız.
- Özellikle aksesuarların sökölüp takılması sırasında ve kullanım sonrasındaki temizlik işlemlerinde, bıçaklar ve aksesuarla son derece dikkatli bir şekilde müdahale ediniz. Cihazın bıçakları son derece keskindir.
- Elektrik kablosunun masa veya tezgâh kenarından sarkmasına ya da sıcak yüzeylere temas etmesine izin vermeyiniz.

- Cihazı elektrikli veya gazlı ocakların ya da sıcak haldeki fırının yakınına yerleştirmeyiniz.
- Cihazın fişini çekip mikser haznesini çıkarmadan önce, tüm hareketli parçaların tamamen durmasını bekleyiniz.
- Teknik Özellikler bölümünde belirtilen hazne kapasitesinin aşılmamasını sağlayınız.
- Cihaz, harici zamanlayıcı veya bağımsız bir uzaktan kumanda sistemi aracılığıyla çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Kullanımın ardından, cihazı tekrar kullanmadan önce soğumasını bekleyiniz.
- Cihazı temizlemeden önce, bu kullanım kılavuzunun "Temizlik ve Bakım" bölümünde yer alan talimatları okuyunuz.
- Döner elekte veya koruma kapağında hasar ya da gözle görünür çatlaklar bulunması durumunda cihazı çalıştırmayınız.

CİHAZI OLUŞTURAN PARÇALAR



- 1- Aksesuar bağlantı mili
- 2- Gövde kilit düğmesi
- 3- Hız ayar düğmesi
- 4- Paslanmaz çelik hazne/kase
- 5- Sıçrama önleme ağızlığı

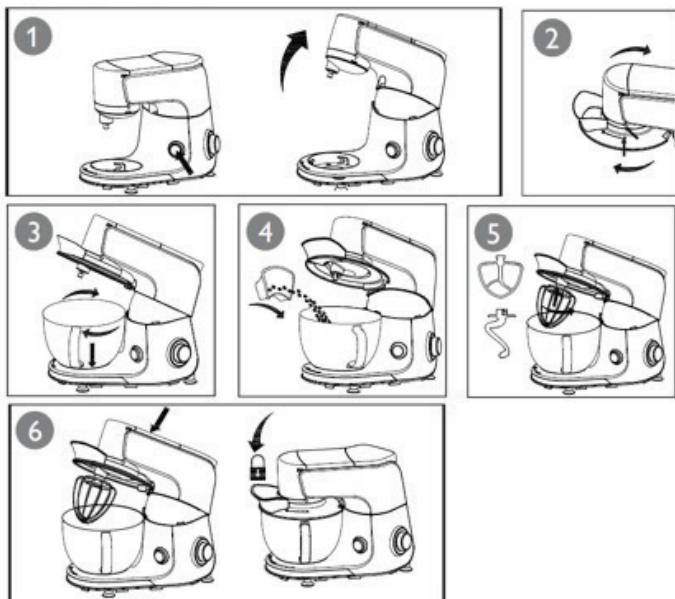
- 6- Sıçrama önleme kapağı
- 7- Hamur Kancası
- 8- Balon Çırpıcı
- 9- Düz Karıştırıcı

Cihazın Kullanımı

			 Kg (MAX)	 (MAX)	
			750 ml	5 dak	8
			8 yumurta	3 dak	8
			750 gr	3 dak	1-4
			1,6 kg	5 dak	1-4
			750 gr	3 dak	1-4
			750 gr un	5 dak	1-3
			1,25 L	1 dak	8
			9x	P x 20	P
			400 gr havuç + 600 ml su	2 dak	8
			500 gr	5 x 1 sn	P
			500 gr	5 x 1 sn	P
			50 gr	30 sn	P
			250 gr	60 sn	8
			250 gr	45 sn	7
			500 gr	30 sn	4
			2 adet	30 sn	4

			1 kg	2 dak	2-3
			500 gr	2 dak	2-3
		 	2 kg	3 dak	8

Mikser Aksesuarları



Not:

- Cihazın fişini prize takmadan önce hız ayar düğmesinin 0 konumunda bulunduğundan emin olunuz ve daha sonra hamur kancası, balon çırpıcı ya da düz karıştırıcıyı takınız.
- Cihazı çalıştırmadan önce, üst gövde üzerindeki kapakların takılıp kilitlenmiş olduğundan emin olunuz.
- Cihazı çalıştırmadan önce, parça ve aksesuarların yukarıdaki resimlerde gösterildiği şekilde takıldığından emin olunuz.

Tarifler: Ekmek hamuru

Malzemeler: 500 gr un+ 50 gr zeytinyağı+ 1 çay kaşığı tuz + 1 çay kaşığı şeker + 7 gr maya + 260 ml ılık su

- Tüm kuru malzemeleri mikser haznesine yerleştiriniz ve hız ayar düğmesini 1 konumuna getirip 30 saniye boyunca karıştırınız.
- Suyu ve ardından zeytinyağını ekleyiniz.
- Hız ayar düğmesini 2 veya 3 konumuna getirip, homojen bir hamur bezesi oluşana kadar karıştırma işlemine devam ediniz. Karıştırma süresinin 3 dakikayı geçmemesini sağlayınız.

Tarifler: Kek hamuru

Malzemeler: 3 yumurta + 150 gr tereyağı + 150 gr pudraşekeri + 150 gr un + 3 gr kabartma tozu

- Tereyağını 2 cm'lik küp şeklinde parçalara ayırınız.
- Tereyağı küplerini şekerle birlikte mikser haznesine koyup hız ayar düğmesini 1 konumuna getiriniz ve 30 saniye boyunca karıştırınız.
- Hız ayarını kademe kademe 1'den 4'e kadar yükseltiniz.
- Yumurtaları tek tek ekleyiniz ve krema benzeri bir kıvam elde edene hız ayar düğmesini 4 konumuna getirip karıştırma işlemine devam ediniz. Karıştırma süresinin 3 dakikayı geçmemesini sağlayınız.

Tarifler: Turta hamuru

Malzemeler: 340 gr un ve hamur açmak için bir miktar ilave un + 227 gr soğuk tuzsuz tereyağı (2 cm'lik küp dilimler halinde) + 1 çay kaşığı tuz + 1 çay kaşığı şeker + 6 ila 8 yemek kaşığı soğuk su

- Tüm kuru malzemeleri mikser haznesine yerleştiriniz ve hız ayar düğmesini 1 konumuna getirip 30 saniye boyunca karıştırınız.
- Soğuk tereyağını ekleyiniz hız ayarını kademe kademe 1'den 3'e kadar yükseltiniz.
- Her seferinde 1 yemek kaşığı soğuk su ekleyerek, hamur oluşuncaya kadar, yaklaşık 3 dakika boyunca karıştırma işlemine devam ediniz. (Hamurun oluşmaması durumunda bir miktar daha su ekleyip karıştırma süresini uzatınız. Hamurda kabuk oluşmaması için, çok fazla su eklemekten kaçınınız.)

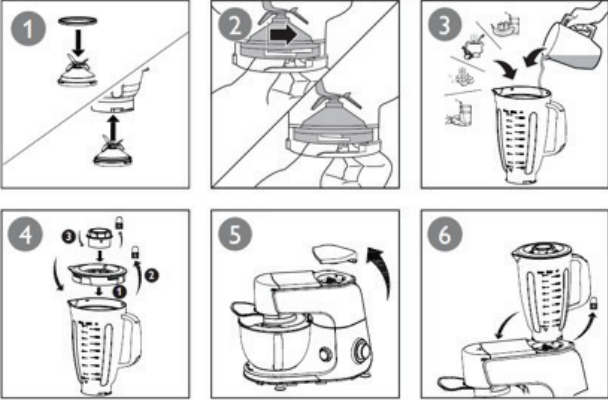
Tarifler: Pasta kreması

Malzemeler: 4 yumurta akı + 1 bardak (200 gram) çok ince şeker veya pudra şekeri

• Hız ayar düğmesini 7 konumuna getirip yumuşak bir kıvam elde edilene kadar, yaklaşık 2 dakika boyunca yumurta akını çırpınız.

• Hız ayar düğmesini 4 konumuna getirip karıştırma işlemine devam ederken, yavaş yavaş şeker ekleyiniz ve istenen kıvam elde edilinceye kadar, yaklaşık 2 dakika boyunca karıştırınız.

Blender



Not:

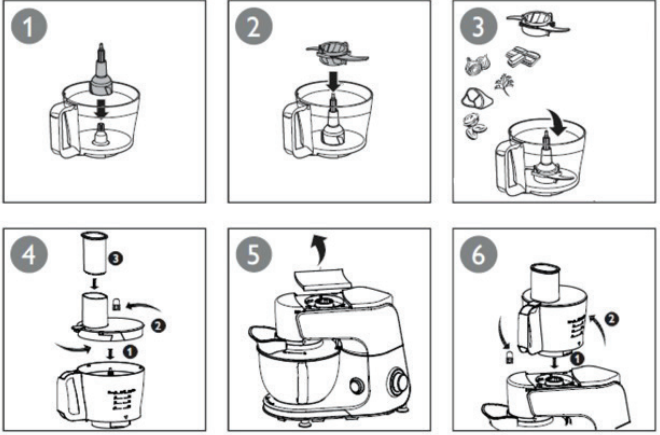
- Blender çalışır durumdayken asla kapağını açıp elinizi veya başka nesneleri haznenin içinde sokmayınız.
- Bıçak ünitesini hazneye yerleştirmeden önce, mutlaka contayı bıçak ünitesine takınız.
- Karıştırma işlemi sırasında hazneye sıvı eklemek isterseniz, ölçü kabını çıkarıp kapaktaki delikten sıvı ekleyebilirsiniz.
- Malzemeleri işlem öncesinde küçük parçalara ayırınız (azami 15x15x15 mm büyüklüğünde parçalar).
- Büyük miktarda malzemeyi tek seferde karıştırmak yerine, daha küçük gruplara ayırarak işlem yapınız.
- Hazneye malzeme koyarken, azami seviye işaretinin aşılmasını sağlayınız.
- Cihazı çalıştırmadan önce, parça ve aksesuarların yukarıdaki resimlerde gösterildiği şekilde takıldığından emin olunuz.

Tarifler: Meyve suyu

Malzemeler: 500 gr yumuşak meyve (elma, havuç, muz vb.) + 750 gr su

- Malzemeleri blender haznesine koyunuz ve hız ayar düğmesini 7 konumuna getirip 1 dakika boyunca işlem yapınız.

Doğrayıcı ve Mikser



Not:

- Malzemeleri hazneye koymadan önce, mutlaka bıçak ünitesini hazneye yerleştiriniz.
- Cihazı, kahve çekirdeği, zerdeçal, hindistancevizi ve buz küpleri gibi sert malzemeleri parçalamak için kullanmayınız. Aksi halde bıçaklar körelebilecektir.
- Plastik bıçağı sadece hamur ve sıvı malzemelerin karıştırılması amacıyla kullanınız.
- Cihazı çalıştırmadan önce, parça ve aksesuarların yukarıdaki resimlerde gösterildiği şekilde takıldığından emin olunuz.

Tarifler: Etli pide

Malzemeler: 500 gr kemiksiz ve yağsız et

- Eti azami 50x50x60 mm'lik parçalara ayrılacak şekilde dilimleyiniz.
- Et parçalarını hazneye koyunuz ve hız ayar düğmesini 7 konumuna getirip 1 dakika boyunca işlem yapınız.

Tarifler: Hamur

Malzemeler: 500 gr un+ 50 gr zeytinyağı+ 1 çay kaşığı tuz + 1 çay kaşığı şeker + 7 gr maya + 260 ml ılık su

- Tüm kuru malzemeleri hazneye yerleştiriniz ve hız ayar düğmesini 1 konumuna getirip 30 saniye boyunca karıştırınız.
- Kapaktaki malzeme ekleme borusunu kullanarak, suyu ve ardından zeytinyağını ekleyiniz.
- Hız ayar düğmesini 2 veya 3 konumuna getirip, homojen bir hamur bezesi oluşana kadar karıştırma işlemine devam ediniz. Karıştırma süresinin 3 dakikayı geçmemesini sağlayınız.

Dilimleme ve Doğrama Diski



Not:

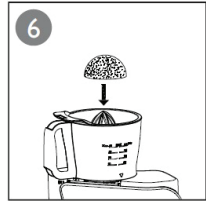
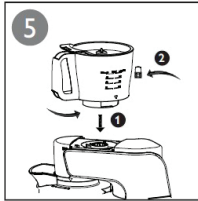
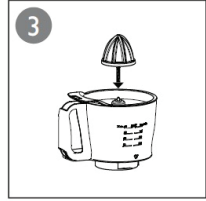
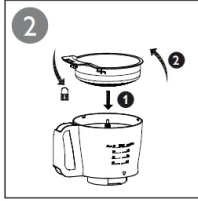
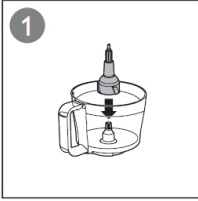
- Son derece keskin olan dilimleme veya doğrama diskine müdahale ederken dikkatli olunuz.
- Buz küpleri gibi sert malzemeleri parçalamak için asla diski kullanmayınız.
- Malzeme ekleme borusundan malzemeleri diske doğru iterken fazla baskı uygulamayınız.
- Cihazı çalıştırmadan önce, parça ve aksesuarların yukarıdaki resimlerde gösterildiği şekilde takıldığından emin olunuz.

Tarifler: Havuç dilimleri

Malzemeler: 500 gr havuç

- Büyük havuçları, besleme borusuna sığabilecek parçalara ayırınız.
- Hız ayar düğmesini 1 konumuna getiriniz ve havuçları besleme borusu koyup, iticiyi kullanarak aşağıya doğru itiniz ve dilimlenmesini sağlayınız. İşlem süresinin 1 dakikayı aşmamasını sağlayınız.

Narenciye Sıkacağı



Not:

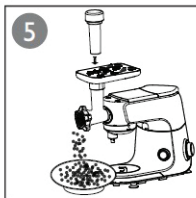
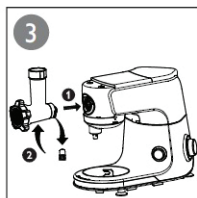
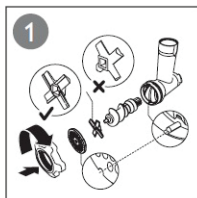
- Narenciye sıkmakta kullanılan eleği, haznedeki milin üzerine yerleştiriniz. Elek üzerindeki çıkıntının, hazne kulpu üzerindeki yuvaya yerleşip kilitlendiğinden emin olunuz. Elek doğru şekilde yerleştirildiğinde bir "klik" sesi duyulacaktır.
- İşlem sırasında meyveyi asla fazla bastırmayınız.
- Cihazı çalıştırmadan önce, parça ve aksesuarların yukarıdaki resimlerde gösterildiği şekilde takıldığından emin olunuz.

Tarifler: Portakal suyu

Malzemeler: 5 adet portakal

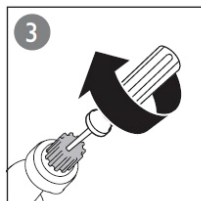
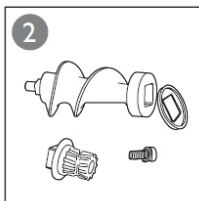
- Portakalları ortadan ikiye kesiniz.
- Yarım portakalları sırasıyla narenciye sıkacağına üzerine yerleştirip, 10-15 saniye boyunca elinizle hafifçe bastırarak suyunun çıkarılmasını sağlayınız.

Kıyma Makinesi



Not:

- Asla kemik ve başka sert malzemeleri kıyma makinesini sokmayınız.
- Asla donmuş eti kıymaya çalışmayınız. Kıyma işlemi öncesinde etin çözülmesini bekleyiniz.
- Et parçalarını kıyma makinesine beslerken, çok fazla et koymayınız ve çok fazla bastırmayınız. Aksi halde cihaz aşırı yüke maruz kalabilecektir.
- Cihazı çalıştırmadan önce, parça ve aksesuarların yukarıdaki resimlerde gösterildiği şekilde takıldığından emin olunuz.



Tarifler: Kıymalı pide

Malzemeler: 500 gr kemiksiz ve yağsız et

- Eti azami 20x20x60 mm'lik parçalara ayrılacak şekilde dilimleyiniz.
- Et parçalarını besleme tepsisine koyunuz ve hız ayar düğmesini 7 konumuna getiriniz.
- Ardından, tamamen kıyma haline getirilinceye kadar et parçalarını makineye besleyiniz. İşlem süresinin 2 dakikayı aşmamasını sağlayınız.

Tarifler: Hamur

Malzemeler: 500 gr un+ 50 gr zeytinyağı+ 1 çay kaşığı tuz + 1 çay kaşığı şeker + 7 gr maya + 260 ml ılık su

- Tüm kuru malzemeleri hazneye yerleştiriniz ve hız ayar düğmesini 1 konumuna getirip 30 saniye boyunca karıştırınız.
- Kapaktaki malzeme ekleme borusunu kullanarak, suyu ve ardından zeytinyağını ekleyiniz.
- Hız ayar düğmesini 2 veya 3 konumuna getirip, homojen bir hamur bezesi oluşana kadar karıştırma işlemine devam ediniz. Karıştırma süresinin 3 dakikayı geçmemesini sağlayınız.

Temizlik ve Bakım

			
	×	×	×
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓

- Temizlik işlemleri öncesinde cihazın kapatıldığından ve fişinin çekildiğinden emin olunuz.
- Parçaları temizliğinde suda yıkama, bulaşık makinesi ve/veya nemli bezle silme seçeneklerinden hangilerinin uygun olduğunu belirlemek için Şekil 12'yi esas alınız.
- Bıçaklar ve disklerdeki keskin kenarların sert nesnelere temas etmesini engelleyiniz. Aksi halde bıçaklar ve diskler körelebilecektir.
- Bıçak ve disklerdeki kesim yüzeyleri son derece keskindir. Bıçaklar ile dilimleme ve doğrama diskini temizlerken son derece dikkatli olunuz.
- Motor ünitesini asla suya daldırmayınız.
- Cihazın kullanımı sırasında olağan dışı gürültü veya sarsıntı meydana gelirse, cihazı derhal durdurunuz ve kontrol edilmek üzere yetkili teknik servise gönderiniz. Asla cihazı kendi imkanlarınızla onarmaya çalışmayınız.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✗
	✓	✗	✓
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓

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 ürünü 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 Mahallesi Yeni Yol 1 Sk. Now Bomontı Apt. No: 2/12

Şişli/İstanbul, TURKEY

0212 412 44 00 (pbx)

www.karaca.com

KARACA

YETKİLİ SERVİSLER

Servis Adı: Adres Mühendislik Elektronik ve Bilgisayar Sistemleri Sanayi ve Ticaret

Telefon: 0352 222 83 25

Adres: Gevhernesibe Mah. Atatürk Bulvarı Selamet Apt.
Sümer Apt. No: 64/1 Kocasinan/Kayseri

Servis Adı: Akar Teknik

Telefon: 0446 212 00 00

Adres: Karaağaç Mah. Şehit Yüzbaşı Fatih Devravut Cad.
No: 17/Z3 Erzincan

Servis Adı: Akcan Elektronik

Telefon: 0216 374 05 04

Adres: Velibaba Mah. B. Hayrettin Paşa Cad. No:1
41/C Pendik/İstanbul

Servis Adı: Avrupa Ofis Malzemeleri ve Teknik San. Tic. Ltd. Şti.

Telefon: 0534 899 65 53

Adres: Huzur Mah. 1135. Sok. No: 14/C Çankaya/Ankara

Servis Adı: Ayaz Soğutma ve Isıtma

Telefon: 0534 899 65 53

Adres: Osmangazi Mah. İbrahim Ethem Cad. No: 38
B/- Bayraklı/İzmir

Servis Adı: Baha Teknik Servis

Telefon: 0412 235 30 93

Adres: Şeyh Şamil Mah. Medine Bulv. 637. Sok. Güneydoğu Yapı
Kooperatifi 4. Kısım B-3 Blok Altı No: 9/D Bağlar/Diyarbakır

Servis Adı: Cemal Gökmen

Telefon: 0352 235 24 50

Adres: Fevzi Çakmak Mah. Sivas Cad. Yücele Apt.
No: 99/B Kocasinan/Kayseri

KARACA

YETKİLİ SERVİSLER

Servis Adı: Çağrı Elektronik

Telefon: 0352 231 51 07

Adres: Fatih Mah. Mete Cad. No: 58 Kayseri

Servis Adı: Detay Elektronik

Telefon: 0246 223 48 02

Adres: Yayla Mah. 112 Hastane Cad. No: 42/B Isparta

Servis Adı: Erdem Teknik Isı

Telefon: 0534 899 65 53

Adres: Kocamustafapaşa Silivri Mah. Sömbülefendi Sok.
No: 4/A Fatih/İstanbul

Servis Adı: Eren Büro Sistemleri

Telefon: 0282 260 25 45

Adres: Eskicami-Ortacami Mah. Hacı İsa Sok.
No: 4/A Süleymanpaşa/Tekirdağ

Servis Adı: Faktör Grup Otomasyon Elektrik Elektronik ve
Mühendislik Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi

Telefon: 0352 222 30 32

Adres: Serçeönü Mah. Türkay Sok. No: 9/A Kocasinan/Kayseri

Servis Adı: Fasta Makro Bilgi İşlem Rek. Nak. ve Turizm Tic. Ltd. Şti.

Telefon: 0452 424 27 77

Adres: Mustafakemal Paşa Mah. Onur Sok.
Mehmet Demircan Sitesi No: 11/A Fatsa/Ordu

Servis Adı: Ferro Teknik

Telefon: 0216 389 81 44

Adres: Sapanbağları Mah. Karaağaç Cad. No: 5/B
Pendik/İstanbul

KARACA

YETKİLİ SERVİSLER

Servis Adı: Garanti Elektronik

Telefon: 0352 232 16 39

Adres: Hunat Mah. Nuh Naci Yazgan Cad. No: 17 C/-
Melikgazi/Kayseri

Servis Adı: İpek Soğutma

Telefon: 0246 218 19 66

Adres: İstiklal Mah. 1102. Sok. No: 1/6 Merkez Isparta

Servis Adı: Kar Servis

Telefon: 0352 231 53 38

Adres: Sahabiye Mah. Yıldırım Cad. No: 43 A /-
Kocasinan/Kayseri

Servis Adı: Kare Bilgisayar Mühendislik Hizmetleri
Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti.

Telefon: 0342 215 00 91

Adres: İniciipınar Mah. Gazimuhtarpaşa Bul.
Ahmet Özkirişçi Apt. Altı No: 28/C Şehitkamil/Gaziantep

Servis Adı: Megatek Doğalgaz

Telefon: 0216 344 90 94

Adres: Ümraniye Esenevler Mah. Dalgıç Sok. No: 22 A
Ümraniye/İstanbul

Servis Adı: Meseka

Telefon: 0452 423 83 81

Adres: Dumlupınar Mah. Sevgi Cad. No: 56 A/- Fatsa/Ordu

Servis Adı: Metin Yasarı

Telefon: 0212 465 16 29

Adres: Mimarsinan Mah. 98. Sok No: 1/B Esenler/İstanbul

KARACA

YETKİLİ SERVİSLER

Servis Adı: Odak Bilgisayar ve Güvenlik Sistemleri

Telefon: 0246 223 49 49

Adres: Pirimehmet Mah. 1766 Sok. No: 8/B Isparta

Servis Adı: Ordinat Mühendislik Elektromekanik Klima Servis
Otomasyon Enerji İnşaat Taahhüt İthalat İhracat Sanayi ve
Ticaret Limited Şirketi

Telefon: 0232 381 71 28

Adres: Meriç Mah. 5746/10 Sok. No: 15 Mtk Sitesi Bornova/İzmir

Servis Adı: Ömür Teknik

Telefon: 0282 653 53 55

Adres: Reşadiye Mah. Atatürk 2. Sok. Dükkan 1 No: 3/5
Çorlu/Tekirdağ

Servis Adı: Öztürk Soğutma

Telefon: 0422 325 79 84

Adres: Çevre Yolu Üzeri Çevre Apt. Altı No: 1/1 Malatya

Servis Adı: Özkan Elektronik

Telefon: 0472 312 82 07

Adres: Çiftepınar Mah. Meryemana Cad. Ağrı

Servis Adı: Reyhan Topkara Art Mekanik İklimlendirme
Havalandırma Sistemleri

Telefon: 0534 899 65 53

Adres: Fatih Mah. 1821. Sok. No: 9/A Bağcılar/İstanbul

Servis Adı: Salih Toknaz

Telefon: 0534 899 65 53

Adres: Şeyhkeramet Mah. Semt Laçın Sok. No: 45/A Giresun

KARACA

YETKİLİ SERVİSLER

Servis Adı: Sarıtaş Teknik

Telefon: 0216 494 07 36

Adres: Orhan Gazi Mah. Vatan Cad. Çankırı Sok. No: 9
D:1 Pendik/İstanbul

Servis Adı: Savranlar Bilgisayar Isıtma Kazan Sistemleri
Alimünyum Doğrama Danışmanlık İnşaat Taahhüt Sanayi

Telefon: 0352 231 53 38

Adres: Gevhernesibe Mah. Gök Sok. Kılıçer Apt. No: 12/B
Kocasinan/Kasperi

Servis Adı: Sento Teknik Servis

Telefon: 0412 235 30 93

Adres: Peyas Mah. Belediye Cad. No: 6 A/-
Kayapınar/Diyarbakır

Servis Adı: Teknikkent Bilişim Hizmetleri

Telefon: 0344 223 83 37

Adres: İsmet Paşa Mah. 36008. Sok. No: 5/A
Dulkadiroğlu/Kahramanmaraş

Servis Adı: Teknoform Teknoloji Elektronik Telekomünikasyon
Enerji Asansör Dayanıklı Tüketim İnşaat İthalat İhracat
Mümessillik Danışmanlık Sanayi Ticaret

Telefon: 0352 222 30 32

Adres: Ahmet Yesevi Bulvarı Hunat Mah. Uçar Sok. No: 14/F
Melikgazi/Kasperi

Servis Adı: Tem Teknik

Telefon: 0342 322 89 89

Adres: Güvenevler Mah. 29109 Nolu Sok. No: 5 A/0
Şehitkamil/Gaziantep

KARACA

YETKİLİ SERVİSLER

Servis Adı: Tığlılar Teknik Servis

Telefon: 0246 201 20 60

Adres: Turan Mah. 112. Cad. No: 61 Isparta

Servis Adı: Uçar Bilgisayar

Telefon: 0216 374 05 04

Adres: Üniversite Mah. Çınar Sok. Mert Apt. No: 3
Avcılar/Cihangir

Servis Adı: Uzmanlar Teknik Servis

Telefon: 0216 674 05 06

Adres: Çamçeşme Mah. Misakı Milli Cad. No: 43 A/1 İstanbul

Servis Adı: Vural Teknik

Telefon: 0216 471 34 88

Adres: Mevlana Mah. Nergiz Hanım Sok. No: 2/A-B
Ataşehir/İstanbul

Servis Adı: Zener Elektronik

Telefon: 0352 222 30 32

Adres: Gevhernesibe Mah. Gök Sok No:10 A/-
Kocasinan/Kayseri

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 olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi

durumlarında;
Tüketicinin ürünün bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkân 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 Mahallesi Yeni Yol 1 Sk. Now Bomontı Apt.

No: 2/12 Şişli/İstanbul, TURKEY

Tel&Fax: 0212 412 44 00 (pbx) - 0212 412 44 99

Müşteri Hizmetleri: +90 850 252 55 72

Web: www.karaca.com

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sk. Now Bomontı Apt. No 2/12 Şişli/İST.
Tel: 0212 412 44 00 Fax: 0212 412 44 99 www.karaca.com.tr
Mühür No: 131863-14113-000000
Maksus No: 131863-14113-000000

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: Maestro Chef 7 in 1

Model No: KE-SM1001

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.



**MAESTRO CHEF
7 IN 1
STAND MIXER**

USER'S MANUAL AND
WARRANTY CERTIFICATE

EN



Customer Services
0850 252 55 72



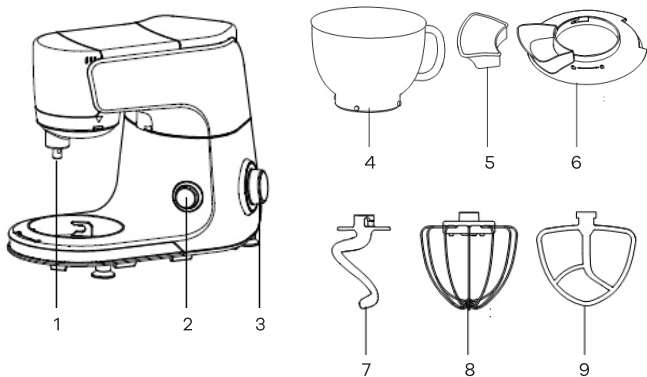
www.karaca.com

IMPORTANT SAFETY USE GUARD

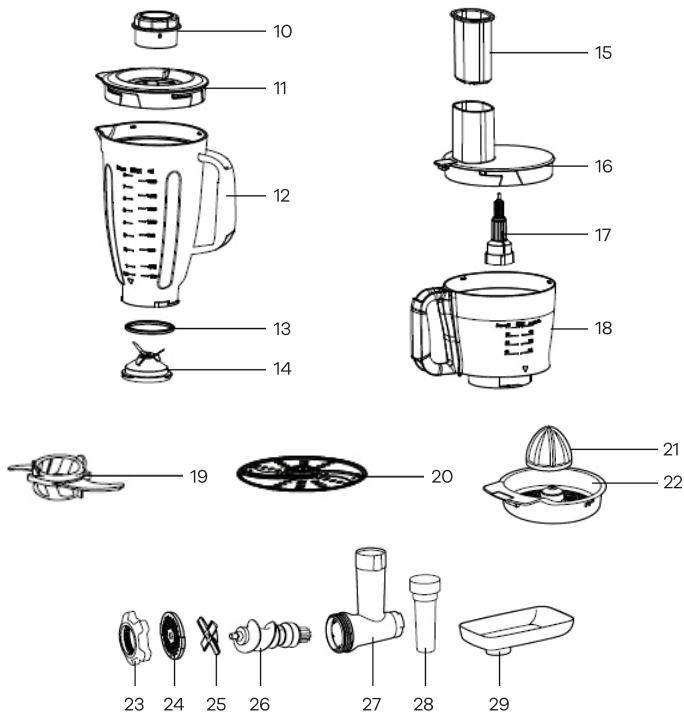
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
 - Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 - This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
 - Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
 - Children shall not play with the appliance.
 - If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
 - Warn of potential injury from misuse.
 - Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
 - Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
 - Always disconnect the blender from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
 - Do not allow children to use the blender without supervision.
 - Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
 - This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments.
 - Do not immerse Motor Base in water, neither rinse it under tap water.
 - Do not push food with fingers, or other objects (like knives), always use the enclosed pusher for feeding food.
 - Be extremely careful when handling blades and inserts, especially while assembling and disassembling, and cleaning after use.
- Blades are very sharp.
- Do not let power cord hang over the edge of a table or counter, or touch any hot surface.
 - Do not place the appliance near a gas outlet, electric burner, or heated oven.
 - Please wait till all the components stop running before unplugging the power cord and taking off the processing bowl.

- Ensure the capacities shown in the Specifications section are not exceeded.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- After use the product, please let it cool down before next usage.
- Before cleaning the product, must read the "Cleaning & maintenance" part of this instruction.
- Do not use the appliance if the rotating sieve or the protecting cover is damaged or has visible cracks.

Product Structure



- 1- Tool connector
- 2- Arm release button
- 3- Speed selector (Rotary knob)
- 4- Stainless steel bowl
- 5- Splash guard lid
- 6- Splash guard
- 7- Dough Hook
- 8- Balloon Beater
- 9- Straight Mixer



10- Measuring cup
 11- Blender corver
 12- Blending jar
 13- Sealing ring for blender
 14- Detachable blending blade unit
 15- Feed pusher
 16- Processor cover
 17- Tool holder (processor shaft)
 18- Processing bowl
 19- Blade unit

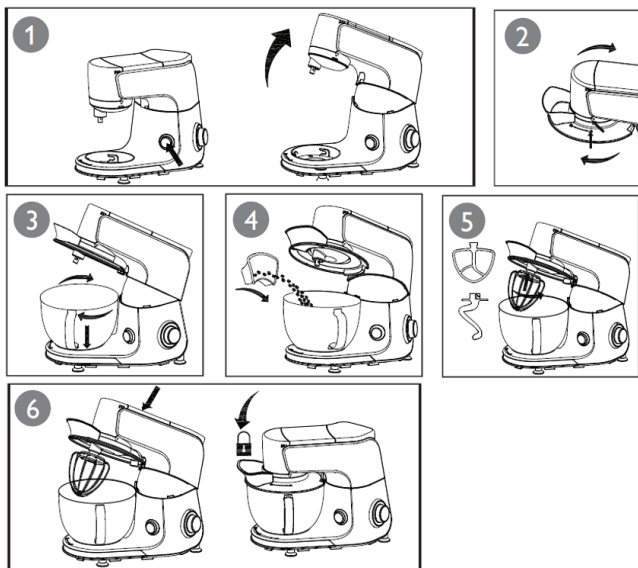
20- Shredding & slicing disc
 21- Press cone
 22- Sieve
 23- Screw ring
 24- Fine grinding disc
 25- Cutter / knife
 26- Worm shaft
 27- Metal hopper
 28- Pusher for metal hopper
 29- Feeding tray

Using Product

			 Kg (MAX)	 (MAX)	
			750 ml	5 min	8
			8 eggs	3 min	8
			750 gr	3 min	1-4
			1,6 kg	5 min	1-4
			750 gr	3 min	1-4
			750 gr flour	5 min	1-3
			1,25 L	1 min	8
			9x	P x 20	P
			400 gr carrot + 600 ml water	2 min	8
			500 g	5 x 1 sec	P
			500 g	5 x 1 sec	P
			50 g	30 sec	P
			250 g	60 sec	8
			250 g	45 sec	7
			500 g	30 sec	4
			2 pcs	30 sec	4

			1 kg	2 dak	2-3
			500 gr	2 dak	2-3
			2 kg	3 dak	8

Mixing bowl tools



Not:

- Before switch on your kitchen machine, make sure the knob is at 0 position and then attach the whisk, beater or dough hook
- Make sure the outlet covers on the arm are well locked before using your kitchen machine
- Before you start, make sure that you assemble according to above picture

Recipes: Bread dough

Ingredient: 500g flour + 50g olive oil + 1 teaspoon salt + 1 teaspoon sugar + 7g yeast + 260ml warm water

- Add all the dry ingredients to the bowl and turn the rotary knob to speed 1 for 30 seconds
- Pour in the water and then the oil
- Switch to speed 2-3 and continue kneading until one smooth dough ball is formed, not exceed 3 min

Recipes: Cake batter

Ingredient: 3 eggs + 150g butter + 150g castor sugar + 150g flour + 3g baking power

- Cut the butter into cubes of 2cm
- Put the cubes with sugar in the bowl and mix them with speed 1 for 30 seconds
- Gradually increase the speed from 1 to 4
- Add the eggs one by one and keep mixing with speed 4 until you receive a creamy consistency, not exceed 3 min.

Recipes: Pie pastry

Ingredient: 340g all-purpose flour, plus extra for rolling + 227g cold unsalted butter, cut into 2cm inch cubes + 1 teaspoon salt + 1 teaspoon sugar + 6 to 8 tablespoon ice water

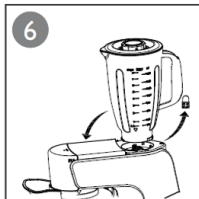
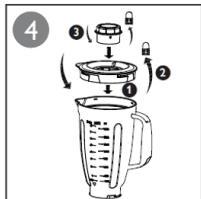
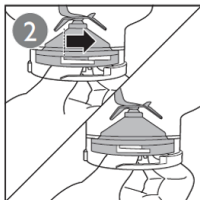
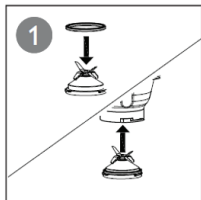
- Put all the dry ingredients to the bowl and turn the rotary knob to speed 1 for 30 seconds
- Add the cold butter into the dry ingredients and gradually increase the speed from 1 to 3
- Add 1 tablespoon iced water at a time to the mixture until it forms crumbly dough, about 3 min (If the dough doesn't hold together, add a little more water and mix it for a longer time. Do not add too much water. Otherwise, it will make the crust dough)

Recipes: Meringue

Ingredient: 4 egg whites + 1 cup (200 grams) superfine or caster sugar

- Whisk the egg whites with speed 7 until soft peaks are formed, about 2 min
- Gradually add the sugar while processing with speed 4 until firm peaks are formed, about 2 min.

Blender



Note:

- Always put the blade unit in the bowl before you start to add the ingredients
- Do not use the blade unit to chop hard ingredients, like coffee beans, turmeric, nutmeg, and ice cubes, as this may cause the blade to get blunt
- Plastic blade only use for kneading and mixing liquid, not for other purpose
- Before you start, make sure that you assemble according to above picture.

Recipes: Meat pie

Ingredient: 500g boneless and fatless meat

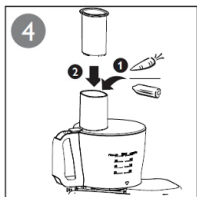
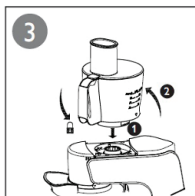
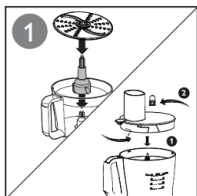
- Slice the meat into size not exceed 50x50x60mm
- Put the meat to the bowl and turn the rotary knob to speed 7 for 1 min.

Recipes: Dough

Ingredient: 500g flour + 50g olive oil + 1 teaspoon salt + 1 teaspoon sugar + 7g yeast + 260ml warm water

- Add all the dry ingredients to the bowl and turn the rotary knob to speed 1 for 30 seconds
- Pour in the water and then the oil through the feeding tube
- Switch to speed 2-3 and continue kneading until one smooth dough ball is formed, not exceed 3 min.

Shredding & Slicing disc



Note:

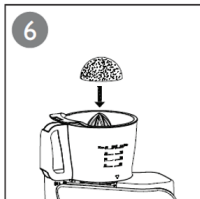
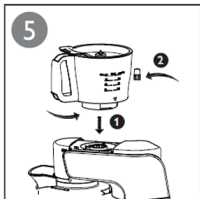
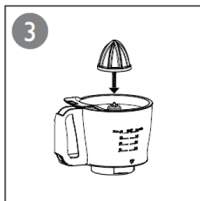
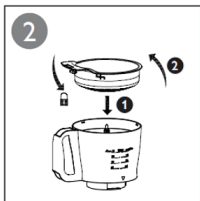
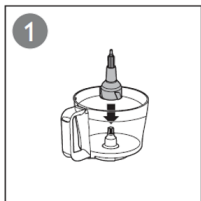
- Be careful when you handle the slicing blade or shredding blade. It has very sharp cutting blade
- Never use the disc insert to process hard ingredients, like ice cubes
- Do not exert too much pressure on the pusher when you press ingredients into the feeding tube
- Before you start, make sure that you assemble according to above picture.

Recipes: Carrot stick

Ingredient: 500g carrot

- Precut large carrots into chunks that fit in the feeding tube.
- Turn the rotary knob to speed 1, and then put the cut carrots into the feeding tube, press the carrots with the pusher until the carrots are processed, not exceed 1 min.

Citrus juicer



Note:

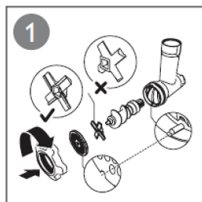
- Put the sieve for citrus press on the shaft in the bowl. Make sure that the projection on the sieve is locked in the slot of the bowl handle. When the sieve is fixed correctly, you hear a click
- Never too hard to hold or press the cone
- Before you start, make sure that you assemble according to above picture.

Recipes: Orange juice

Ingredient: 5 oranges

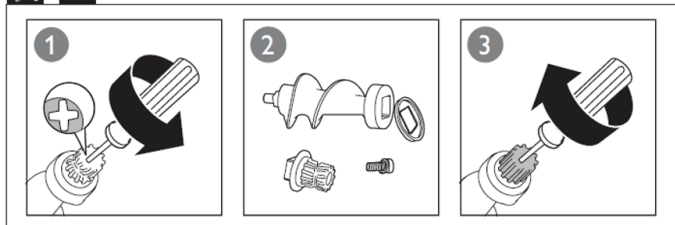
- Slice the orange into halves
- Press the orange half on the cone until squeeze the juice, about 10 – 15 seconds. And then press another orange half, until all orange halves are pressed.

Mincer



Note:

- Never grind bones, nuts, or other hard ingredients.
- Never use frozen meat. Before you grind the meat, defrost it first.
- Do not push too much meat or exert too much pressure when pushing the meat into the hopper. This can avoid overloading the appliance.
- Before you start, make sure that you assemble according to above picture.
- When the gear for the worm shaft is damaged, use the extra one to replace it according to below picture.



Recipes: Meat pie

Ingredient: 500g boneless and fatless meat

- Precut the meat into size not exceed 20x20x60mm
- Put the meat on the tray and turn the rotary knob to speed 7, and then put the meat into the hopper until the meat are totally grinded, not exceed 2 min.

Recipes: Dough

Ingredient: 500g flour + 50g olive oil + 1 teaspoon salt + 1 teaspoon sugar + 7g yeast + 260ml warm water

- Add all the dry ingredients to the bowl and turn the rotary knob to speed 1 for 30 seconds
- Pour in the water and then the oil through the feeding tube
- Switch to speed 2-3 and continue kneading until one smooth dough ball is formed, not exceed 3 min.

Cleaning & Maintenance

			
	✗	✗	✗
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓

- Before cleaning the product, make sure switch off the product and disconnect from the supply main;
- Refer to the Fig.12 for information on cleaning the parts with water, dishwashing machine and/or moist cloth

- Make sure that the cutting edges of the blades and discs do not come into contact with hard objects. This may cause the blade to get blunt.
- The cutting edges are sharp. Be careful when you clean the slicing & shredding disc and blade unit of the food processor, blender and mill
- Never immerse the motor base into water.
- If the product operating with abnormal noise, or shaking seriously. Please stop use this product, and send back to the service agent to check it. Never repair the product by yourself.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✗
	✓	✗	✓
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓

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 Mahallesi Yeni Yol 1 Sk. Now Bomontı Apt. No: 2/12

Şişli/İstanbul, TURKEY

0212 412 44 00 (pbx)

www.karaca.com

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 lightening, 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 article 11 of the Turkish Consumer Protection Law number 6502:

- 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.

The consumer is entitled to exercise the free of charge repair right with either the manufacturer or the importer. The seller, manufacturer and importer are severally responsible for the exercise of this right.

10- In case consumer opts for exercising the free of charge repair right and if;

- the product gets defective again during the warranty period, or
- the maximum allowed time for repair exceeded, or
- it is stated by the authorized technical service, seller, manufacturer or importer in a report that repair is not possible, the consumer will be entitled to claim for refund or price discount in proportion to the defect or, if possible, replacement of the product with a non-defective equivalent by the seller, and the seller cannot refuse to comply with the claim. The seller, manufacturer and importer are severally responsible for complying with the claim.

11- For any dispute arising out of the exercise of the rights under the Law number 6502, the consumer will be entitled to apply to the Consumer Arbitration Committee or Consumer Court located where the consumer is settled or consumer transactions are carried out.

12- In case this Warranty Certificate is not delivered by the seller, the consumer will be entitled to apply to the General Directorate of Consumer Protection and Market Surveillance of the Ministry of Customs and Trade.


KARACA

STAND MIXER

WARRANTY CERTIFICATE

The manufacturer's or Importer's

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

Address: Cumhuriyet Mahallesi Yeni Yol 1 Sk. Now Bomonti Apt.
No: 2/12 Şişli/İstanbul, TURKEY

Phone & Fax Number: 0212 412 44 00 (pbx) – 0212 412 44 99

Customer Services: +90 850 252 55 72

Web: www.karaca.com

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sk. Now Bomonti Apt. No 2/12 Şişli/İST.
Tel: 0212 412 44 00 Faks: 0212 412 44 99 www.ksc.com.tr
Marmara Kurumları Y.D. 509 002 4199 Tic. Sic. No: 278836
Mersis No: 340101 0000000000000000

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: Maestro Chef 7 in 1

Model No: KE-SM1001

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.



**MAESTRO CHEF
7 IN 1
KÜCHENMASCHINE**

BENUTZERHANDBUCH UND
GARANTIESCHEIN

DE



Kundenhotline
0800 197 70 00



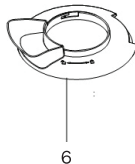
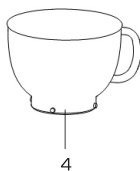
www.karaca.com

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Erlauben Sie Personen, einschließlich Kindern, denen körperliche, sinnliche oder geistige Fähigkeiten oder Kenntnisse und Erfahrungen fehlen, das Gerät nicht zu benutzen, es sei denn, sie stehen unter Aufsicht oder haben von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person die erforderlichen Anweisungen zur Verwendung des Geräts erhalten.
- Überwachen Sie Kinder, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie Kinder das Gerät nicht benutzen. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Personen, denen körperliche, sinnliche oder geistige Fähigkeiten oder Kenntnisse und Erfahrungen fehlen, können das Gerät nur verwenden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung erhalten und die potenziellen Gefahren verstehen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Netzkabel im Schadensfall vom Hersteller oder einem autorisierten technischen Kundendienst austauschen.
- Warnen Sie Ihre Umgebung vor Verletzungen, die durch unsachgemäße Verwendung des Geräts entstehen können.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie mit den scharfen Klingen umgehen, den Behälter leeren und reinigen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeiten in den Hackschüssel oder den Mixbecher geben, da aufgrund der plötzlichen Dampfbildung Spritzer auftreten können.
- Wenn das Gerät nicht überwacht wird, ziehen Sie unbedingt den Netzstecker, bevor Sie das Gerät entfernen, installieren und reinigen.
- Erlauben Sie Kindern nicht, das Gerät zu benutzen, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Zubehör wechseln und bewegliche Teile berühren.
- Das Gerät ist für den Einsatz in der häuslichen Umgebung und ähnlichen Bereichen und Anwendungen konzipiert:
- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Geschäftsbereichen.
- Landwirtschaftliche Betriebe.
- Hotels, Motels und ähnliche Wohngebiete, in denen das Gerät von Kunden genutzt wird.
- Bed & Breakfast- und Pensionsunterkünfte.
- Tauchen Sie die Motoreinheit des Geräts nicht in Wasser und waschen Sie sie nicht.
- Verwenden Sie Ihre Hand oder andere Gegenstände (Messer usw.) nicht, um Lebensmittel in die Kammer zu leiten. Verwenden Sie für diesen Vorgang nur den speziellen geschlossenen Drücker.
- Seien Sie sehr vorsichtig mit den Klingen und dem Zubehör, insbesondere bei der Demontage und Montage des Zubehörs und während der Reinigung nach dem Gebrauch. Die Klingen des Geräts sind scharf.

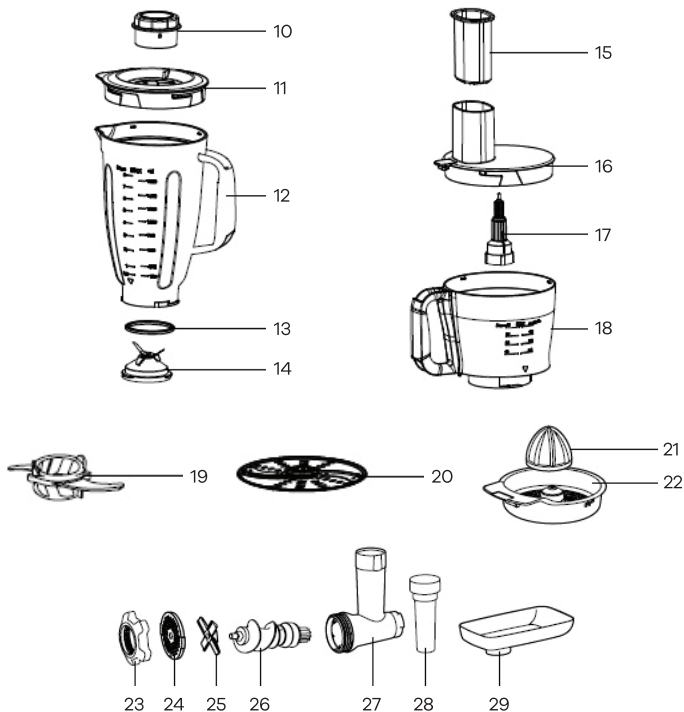
- Lassen Sie das Netzkabel NICHT über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen und lassen Sie es keine heißen Oberflächen berühren.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Elektro- oder Gasherden oder einem heißen Ofen auf.
- Warten Sie, bis alle beweglichen Teile vollständig zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie das Gerät ausstecken und die Rührschüssel entfernen.
- Stellen Sie sicher, dass die im Abschnitt Technische Daten angegebene Kapazität nicht überschritten wird.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einer unabhängigen Fernbedienung ausgelegt.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.
- Lesen Sie vor dem Reinigen des Geräts die Anweisungen im Abschnitt "Reinigung und Wartung" dieser Bedienungsanleitung.
- Betreiben Sie das Gerät nicht bei Beschädigungen oder sichtbaren Rissen am Dreh-Sieb oder an der Schutzabdeckung.

GERÄTEKOMPONENTEN



- 1- Verbindungswelle für Zubehör
 2- Sperrknopf des Gehäuses
 3- Taste zur Geschwindigkeitseinstellung
 4- Edelstahlschale

- 5- Spritzschutzdüse
 6- Spritzschutzabdeckung
 7- Teighaken
 8- Ballonschläger
 9- Gerader Mixer



10- Messbecher
 11- Mixerabdeckung
 12- Mixerbehälter
 13- Mixerdichtung
 14- Abnehmbare Mixerklingeneinheit
 15- Drücker
 16- Abdeckung der Hackschüssel
 17- Zubehörwelle
 18- Hackschüssel
 19- Klingeneinheit

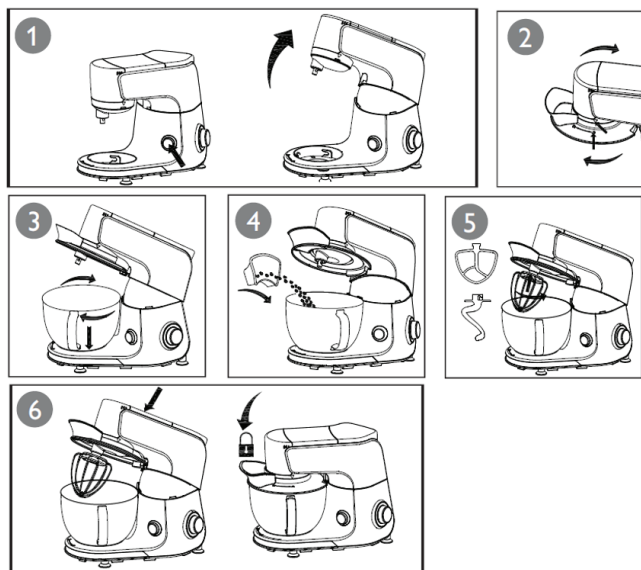
20- Hackmesser und Schneidmesser
 21- Zitruspresse
 22- Sieb
 23- Schrauben-Ring
 24- Feinhackscheibe
 25- Klinge
 26- Spirale
 27- Metallzufuhrbehälter
 28- Drücker
 29- Zufuhrschale

Verwendung des Geräts

			 (MAX)	 (MAX)	
			750 ml	5 min	8
			8 eggs	3 min	8
			750 gr	3 min	1-4
			1,6 kg	5 min	1-4
			750 gr	3 min	1-4
			750 gr mehl	5 min	1-3
			1,25 L	1 min	8
			9x	P x 20	P
			400 gr. karotten 600 ml wasser	2 min	8
			500 g	5 x 1 sek	P
			500 g	5 x 1 sek	P
			50 g	30 sek	P
			250 g	60 sek	8
			250 g	45 sek	7
			500 g	30 sek	4
			2 pcs	30 sek	4

			1 kg	2 min.	2/-3
			500 gr.	2 min.	2/-3
			2 kg	3 min.	8

Mixerzubehör



Hinweis:

- Vergewissern Sie sich vor dem Einstecken des Geräts in die Steckdose, dass sich der Geschwindigkeitsregler in der Position 0 befindet, und befestigen Sie dann den Ei-Rührer oder den Schneebesen
- Stellen Sie vor dem Betrieb des Geräts sicher, dass die Abdeckungen am Oberkörper verriegelt sind.
- Stellen Sie vor dem Betrieb des Geräts sicher, dass die Teile und das Zubehör wie in den obigen Abbildungen gezeigt installiert sind.

Rezepte: Brotteig

Zutaten: 500 g Mehl + 50 g Olivenöl + 1 Teelöffel Salz + 1 Teelöffel Zucker + 7 g Hefe + 260 ml warmes Wasser

- Geben Sie alle trockenen Zutaten in den Mixbecher, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 1 und mischen Sie 30 Sekunden lang.
- Geben Sie dann Wasser und das Öl hinzu.
- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Position 2 oder 3 und mischen Sie weiter, bis eine homogene Teigpaste entsteht. Stellen Sie sicher, dass die Mischzeit 3 Minuten nicht überschreitet.

Rezepte: Kuchenteig

Zutaten: 3 Eier + 150 g Butter + 150 g Puderzucker + 150 g Mehl + 3 g Backpulver

- Teilen Sie die Butter in 2 cm große Würfel.
- Die Butterwürfel zusammen mit dem Zucker in die Rührschüssel geben, den Geschwindigkeitsregler auf 1 stellen und 30 Sekunden lang mischen.
- Erhöhen Sie den Geschwindigkeitsregler schrittweise von 1 auf 4.
- Fügen Sie die Eier nacheinander hinzu und drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Position 4, bis eine cremartige Konsistenz erreicht ist. Stellen Sie sicher, dass die Mischzeit 3 Minuten nicht überschreitet.

Rezepte: Tortenteig

Zutaten: 340 g Mehl und etwas zusätzliches Mehl zum ausrollen + 227 g kalte ungesalzene Butter (2 cm Würfel) + 1 Teelöffel Salz + 1 Teelöffel Zucker + 6 bis 8 Esslöffel kaltes Wasser

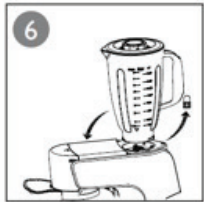
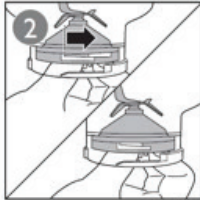
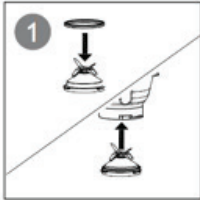
- Geben Sie alle trockenen Zutaten in den Mixbecher, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 1 und mischen Sie 30 Sekunden lang.
- Fügen Sie die kalte Butter hinzu und erhöhen Sie den Geschwindigkeitsregler schrittweise von 1 auf 3.
- Fügen Sie jedes Mal 1 Esslöffel kaltes Wasser hinzu und mischen Sie etwa 3 Minuten lang weiter, bis sich der Teig gebildet hat. (Falls sich der Teig nicht bildet, fügen Sie etwas mehr Wasser hinzu und verlängern Sie die Mischzeit. Vermeiden Sie es, zu viel Wasser hinzuzufügen, um die Krustenbildung im Teig zu vermeiden.)

Rezepte: Kuchen-Creme

Zutaten: 4 Eiweiß + 1 Tasse (200 Gramm) sehr feiner Zucker oder Puderzucker

- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Position 7 und verquirlen Sie das Eiweiß etwa 2 Minuten lang, bis eine weiche Konsistenz erreicht ist.
- Während Sie den Geschwindigkeitsregler in die Position 4 drehen und den Mischvorgang fortsetzen, geben Sie langsam Zucker hinzu und mischen Sie etwa 2 Minuten lang, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Mixer



Hinweis:

- Öffnen Sie niemals den Deckel und gehen Sie niemals mit der Hand oder stecken Sie keine anderen Gegenstände in die Schüssel, während der Mixer läuft.
- Stellen Sie vor dem Einsetzen der Klingeneinheit in die Kammer sicher, dass die Dichtung an der Klingeneinheit befestigt ist.
- Wenn Sie während des Mischens Flüssigkeit in die Kammer geben möchten, können Sie den Messbecher entfernen und Flüssigkeit durch das Loch im Deckel hinzufügen.
- Schneiden Sie die Zutaten vor dem Vorgang in kleine Stücke (bis zu 15 x 15 x 15 mm).

- Anstatt große Mengen an Zutaten auf einmal zu mischen, verarbeiten Sie diese in kleineren Gruppen.
- Stellen Sie sicher, dass die maximale Füllstands-Markierung beim Hinzufügen von Zutaten nicht überschritten wird.
- Stellen Sie vor dem Betrieb des Geräts sicher, dass die Teile und das Zubehör wie in den obigen Abbildungen gezeigt installiert sind.

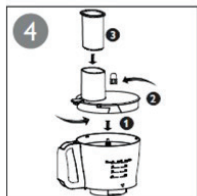
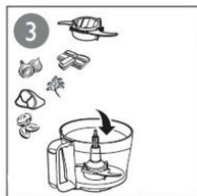
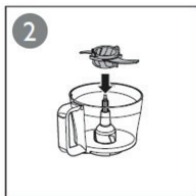
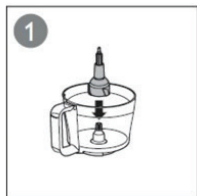
Rezepte: Fruchtsaft

Zutaten: 500 g weiche Früchte (Apfel, Karotte, Banane usw.)

+ 750 ml Wasser

- Geben Sie die Zutaten in den Mixbecher und drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Position 7 und verarbeiten Sie ihn 1 Minute lang.

Chopper und Mixer



Hinweis:

- Stellen Sie vor dem Einfüllen der Zutaten in die Schüssel sicher, dass sich die Klingeneinheit in der Schüssel befindet.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, um harte Zutaten wie Kaffeebohnen, Kurkuma, Kokosnuss und Eiswürfel zu hacken. Andernfalls können die Klingen stumpf werden.
- Verwenden Sie das Plastikmesser nur zum Mischen von Teig und flüssigen Zutaten.
- Stellen Sie vor dem Betrieb des Geräts sicher, dass die Teile und das Zubehör wie in den obigen Abbildungen gezeigt installiert sind.

Rezepte: Fladen mit Fleisch

Zutaten: 500 g knochenloses und mageres Fleisch

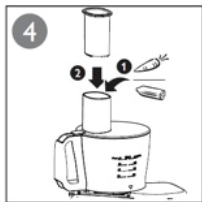
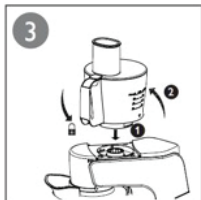
- Schneiden Sie das Fleisch in Stücke von maximal 50x50x60 mm.
- Geben Sie die Fleischstücke in den Mixbecher und drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Position 7 und verarbeiten Sie ihn 1 Minute lang.

Rezepte: Teig

Zutaten: 500 g Mehl + 50 g Olivenöl + 1 Teelöffel Salz + 1 Teelöffel Zucker + 7 g Hefe + 260 ml warmes Wasser

- Geben Sie alle trockenen Zutaten in den Mixbecher, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 1 und mischen Sie 30 Sekunden lang.
- Fügen Sie das Wasser und dann das Olivenöl hinzu, indem Sie das Zutatenzufuhrrohr auf dem Deckel verwenden.
- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Position 2 oder 3 und mischen Sie weiter, bis eine homogene Teigpaste entsteht. Stellen Sie sicher, dass die Mischzeit 3 Minuten nicht überschreitet.

Schneide- und Hackscheibe



Hinweis:

- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit den scharfen Schneide- und Hackscheiben.
- Verwenden Sie die Scheibe niemals, um harte Zutaten wie Eiswürfel zu zerschlagen.

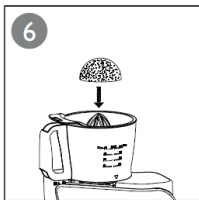
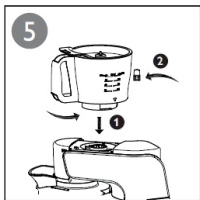
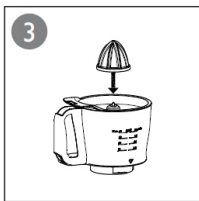
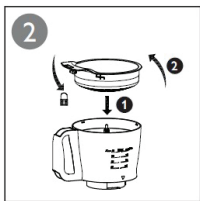
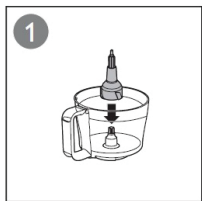
- Üben Sie nicht zu viel Druck aus, während Sie die Zutaten vom Zutatenzufuhrrohr zur Scheibe drücken.
- Stellen Sie vor dem Betrieb des Geräts sicher, dass die Teile und das Zubehör wie in den obigen Abbildungen gezeigt installiert sind.

Rezepte: Karottenscheiben

Zutaten: 500 g Karotten

- Schneiden Sie die Karotten in Stücke, die in das Zutatenzufuhrrohr passen.
- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Position 1 und legen Sie die Karotten in das Zutatenzufuhrrohr, drücken Sie sie mit dem Drücker nach unten und lassen Sie sie in Scheiben schneiden. Stellen Sie sicher, dass der Vorgang 1 Minuten nicht überschreitet.

Zitruspresse



Hinweis:

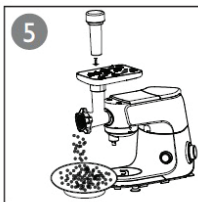
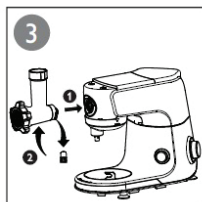
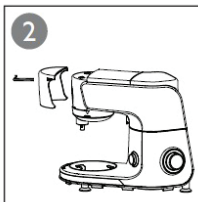
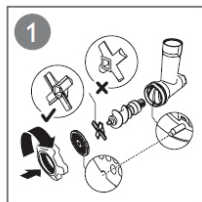
- Stellen Sie das Sieb, mit dem Sie Zitrusfrüchte auspressen, auf die Spindel in der Schüssel. Stellen Sie sicher, dass der Vorsprung auf dem Sieb in den Schlitz am Schüsselgriff eingerastet ist. Ein "Klick" ist zu hören, wenn das Sieb richtig positioniert ist.
- Schieben Sie die Früchte während des Vorgangs niemals zu stark.
- Stellen Sie vor dem Betrieb des Geräts sicher, dass die Teile und das Zubehör wie in den obigen Abbildungen gezeigt installiert sind.

Rezepte: Orangensaft

Zutaten: 5 Orangen

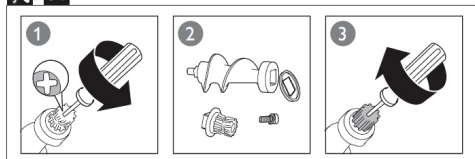
- Schneiden Sie die Orangen in zwei Hälften.
- Legen Sie die halben Orangen nacheinander auf die Zitruspresse und drücken Sie sie 10-15 Sekunden lang leicht mit der Hand an, um den Saft zu extrahieren.

Fleischwolf



Hinweis:

- Führen Sie niemals Knochen und andere harte Zutaten in den Fleischwolf ein.
- Versuchen Sie niemals, gefrorenes Fleisch zu hacken. Warten Sie, bis das Fleisch aufgetaut ist, bevor Sie es hacken.
- Wenn Sie Fleischstücke in den Fleischwolf geben, geben Sie nicht zu viel Fleisch hinein und drücken Sie nicht zu viel. Andernfalls kann das Gerät einer Überlastung ausgesetzt sein.
- Stellen Sie vor dem Betrieb des Geräts sicher, dass die Teile und das Zubehör wie in den obigen Abbildungen gezeigt installiert sind.



Rezepte: Fladen mit Hackfleisch**Zutaten:** 500 g knochenloses und mageres Fleisch

- Schneiden Sie das Fleisch in Stücke von maximal 20x20x60 mm.
- Geben Sie die Fleischstücke auf das Zufuhrtablett und drehen Sie den Geschwindigkeitsregler in die Position 7. Führen Sie dann die Fleischstücke in die Maschine, bis sie vollständig gehackt sind. Stellen Sie sicher, dass der Vorgang 2 Minuten nicht überschreitet.

Rezepte: Teig**Zutaten:** 500 g Mehl + 50 g Olivenöl + 1 Teelöffel Salz + 1 Teelöffel Zucker + 7 g Hefe + 260 ml warmes Wasser

- Geben Sie alle trockenen Zutaten in den Mixbecher, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 1 und mischen Sie 30 Sekunden lang.
- Fügen Sie das Wasser und dann das Olivenöl hinzu, indem Sie das Zutatenzufuhrrohr auf dem Deckel verwenden.
- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Position 2 oder 3 und mischen Sie weiter, bis eine homogene Teigpaste entsteht. Stellen Sie sicher, dass die Mischzeit 3 Minuten nicht überschreitet.

Reinigung und Wartung

			
	✗	✗	✗
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie es reinigen.
- Um festzustellen, ob die Möglichkeiten zum Waschen in Wasser, Geschirrspüler und/oder Abwischen mit einem feuchten Tuch zum Reinigen der Teile geeignet sind, nehmen Sie Abbildung 12 als Grundlage.
- Vermeiden Sie, dass die scharfen Kanten der Klingen und Scheiben harte Gegenstände berühren. Andernfalls können Klingen und Scheiben stumpf werden.
- Die Schneidflächen der Klingen und Scheiben sind scharf. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie die Schneid- und Hackscheibe sowie Klingen reinigen.
- Tauchen Sie die Motorbasis niemals in Wasser.
- Wenn während der Verwendung des Geräts ungewöhnliche Geräusche oder Vibrationen auftreten, stoppen Sie das Gerät sofort und senden Sie es zur Überprüfung an einen autorisierten technischen Service. Versuchen Sie niemals, das Gerät mit eigenen Mitteln zu reparieren.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✗
	✓	✗	✓
	✓	✗	✓
	✓	✓	✓
	✓	✓	✓

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.



Hersteller / Importeur Firma:

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

Cumhuriyet Mahallesi Yeni Yol 1 Sk. Now Bomontı Apt. No: 2/12

Şişli/İstanbul, TURKEY

0212 412 44 00 (pbx)

www.karaca.com

KARACA

KÜCHENMASCHINE

GARANTIEBEDINGUNGEN

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

3- Bei eventuellen Uneinigkeiten während der gewährten Garantiefrist wird das Datum der Rechnung beachtet; deshalb ist die Vorlage der bestätigten 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 Rechts und/oder eines Schadenersatzes berechtigt. Das Produkt ist ganzheitlich mitsamt allen Teilen in der Garantie eingeschlossen.

KARACA

KÜCHENMASCHINE

GARANTIEBEDINGUNGEN

8- Der Verbraucher kann eines der folgenden Ansprüche gem. Art. 11 des Türkischen Gesetzes Nr. 6502 für Verbraucherschutz falls er feststellt, dass das Produkt Mängel aufweist:

- a) Rücktritt vom Kaufvertrag,
- b) Forderung von Preisnachlass,
- c) Forderung von kostenfreier Reparatur,
- d) Ersatz des Produkts mit einem mangelfreien gleichwertigen Produkt.

9- Falls der Verbraucher von seinem Anspruch auf kostenfreie Reparatur Gebrauch macht ist der Verkäufer verpflichtet, die Reparatur des Produktes durchzuführen oder zu veranlassen ohne Forderung irgendwelcher Entgelte für Arbeitsaufwand, Ersatzteilen oder dergleichen. Der Verbraucher kann sein Anspruch auf kostenfreie Reparatur auch gegen den Hersteller oder dem Importeur geltend machen. Der Verkäufer, der Hersteller sowie der Importeur haften gesamtschuldnerisch für diesen Anspruch des Käufers.

10- Falls nach Geltendmachung des Anspruchs auf kostenfreie Reparatur durch den Verbraucher

- das Produkt erneut defekt wird
- die maximale Reparaturfrist überschritten wird
- durch die autorisierte Reparaturwerkstätte, den Verkäufer, den Hersteller oder Importeur mit einem Bericht belegt wird, dass die Reparatur nicht möglich ist, ist der Verkäufer berechtigt, den Verkaufspreis zurückerstatten zu lassen, Preisnachlass im Verhältnis des Mangels zu verlangen oder nach Möglichkeit den Ersatz mit einem mangelfreien gleichwertigen Produkt zu fordern. Der Verkäufer darf diese Forderung des Verbrauchers nicht zurückweisen. Bei Nichterfüllung dieser Forderung haften Verkäufer, Hersteller und Importeur gesamtschuldnerisch.

11- Bei Uneinigkeiten die im Zusammenhang mit den Ansprüchen des Verbrauchers aufgrund des Gesetzes Nr. 6502 entstehen können, kann der Verbraucher sich an den

Verbraucherschlichtungsausschuss oder an das Schiedsgericht für Verbraucherschutz innerhalb seinem Wohnort wenden oder in jenem Ort, in welchem die Verbraucheraktion stattgefunden hat.

12- Bei Nichtaushandigung dieser Garantiekunde durch den Verkäufer kann sich der Verbraucher an das Generaldirektorat für Verbraucherschutz und Marktüberwachung des Ministeriums für Zoll und Handel wenden.



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