



POWER MAX 11 IN 1 MUTFAK ROBOTU

E234 FP-N

**KULLANIM KILAVUZU VE
GARANTİ BELGESİ**

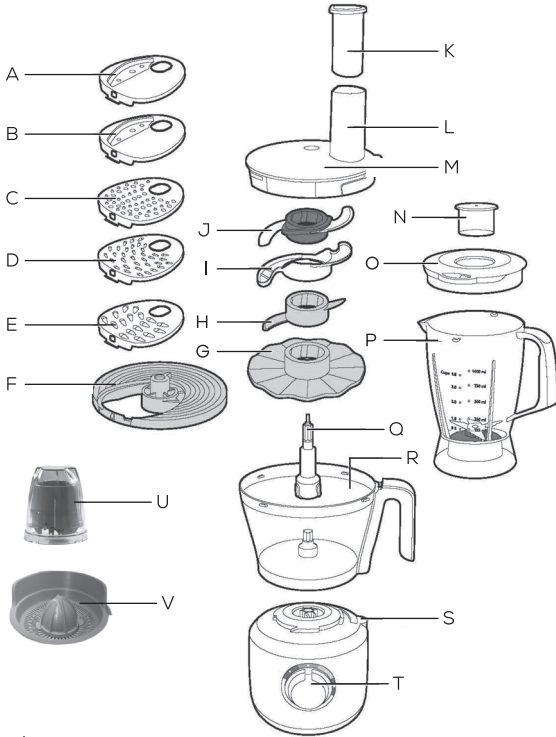


Müşteri Hizmetleri
+90 850 252 55 72



www.karaca.com

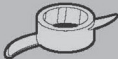
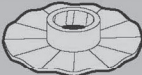
Cihazı Oluşturan Parçalar



A- İnce dilimleme diski
B- Orta dilimleme diski
C- Rendeleme diski
D- İnce parçalama diski
E- Kalın parçalama diski
F- Rende taşıyıcı

G- Yumurta çırpıcı disk
H- Hamur karıştırıcı
I- Bıçak ünitesi için koruyucu kapak
J- Bıçak ünitesi
K- Robot hazne gıda itici

L- Besleme borusu
M- Robot hazne kapak
N- Blender gıda besleme kapağı
O- Blender hazne kapağı
P- 1000 ml blender haznesi
Q- Robot haznesi bıçak mili
R- 1500 ml mutfak robotu haznesi
S- Güvenlik kilidi
T- Hız ayar düğmesi
U- Öğütücü
V- Narenciye sıkacağı

			
		500 gr	4-6x pulse
		100 gr	15x pulse
		150 gr	50 saniye
		300 gr	10 saniye
		250 gr	40 saniye
		250 gr	45 saniye
		100 gr	40 saniye
		500 gr	30 saniye
	  4  200 gr  200 gr		4 dakika
	 4	4	2,5 dakika
		125-350 ml	15-20 saniye
		500 ml	1 dakika
		750 ml	1 dakika
		500 ml	30 saniye
		6	20x pulse

 * > 200 gr =  2

*200 gr'dan fazla un kullanımı için hız kademe ayarını 2'ye getiriniz.

*Pulse fonksiyonu: Anlık çalıştırma

Önemli Bilgiler

Cihazı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz ve ileride tekrar başvurmak üzere muhafaza ediniz.

Genel Bilgiler

Tehlike

- Motor ünitesini asla suya veya başka bir sıvıya daldırmayın, musluk altında durulamayınız. Motor ünitesini temizlemek için sadece nemli bir bez kullanınız.

Uyarı :

- Cihazın elektrik fişini prize takmadan önce cihaz üzerinde belirtilen voltajın yerel şebeke voltajına uygun olup olmadığını kontrol ediniz.
- Tehlike durumuna maruz kalmamak için bu cihazı asla bir zamanlayıcı anahtarına bağlamayınız.
- Elektrik kablosu, fişi veya başka herhangi bir parçası hasar görmüşse cihazı kullanmayınız.
- Cihazın güç kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmamasını önlemek için mutlaka Karaca'nın yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kalifiye kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayınız.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu kişilerin nezareti veya talimatı olmadan, fiziksel, duyuşsal ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübesi yetersiz kişiler tarafından (çocuklar da dahil) kullanılmamalıdır.
- Çocukların kendi güvenliği için, cihaz ile oynamalarına izin vermeyiniz.
- Cihazı gözetimsiz çalıştırmayınız.
- Blender haznesinin veya haznesinin içine yiyecek yapışması halinde, cihazı kapatarak fişini prizden çekin. Ardından bir spatula ile yiyeceği temizleyiniz.
- Cihaz çalışır durumdayken, besleme borusuna malzemeleri kesinlikle parmaklarınızla veya bir nesne yardımıyla (örneğin spatula) iterek doldurmaya çalışmayın. Bunun için yalnızca malzeme iticiyi kullanın.
- Ek parçaları, mutfak robotunun bıçak ünitesini, blenderin bıçak ünitesini tutarken ve temizlerken dikkatli olun. Özellikle blender haznesini ve mutfak robotu haznesini boşaltırken dikkatli olun. Bıçak üniteleri ve ek parçalar oldukça keskindir.

Dikkat

- Cihazı asla blender haznesini, mutfak robotu haznesini veya bunların kapaklarını çevirerek kapatmayın. Cihazı her zaman hız ayar düğmesini "0" konumuna getirerek kapatın.
- Herhangi bir aksesuarı çıkarmadan önce cihazı kapatınız.
- Kullanım sonrasında, cihazın fişini mutlaka prizden çekiniz.
- Blender haznesinin içine elinizi ve herhangi bir cismi (örneğin spatula) sokmadan önce mutlaka cihaz fişini prizden çekiniz.
- Haznenin veya hazne kapağını çıkarmadan önce hareketli parçaların durmasını bekleyiniz.

- Başka üreticilere ait olan veya Karaca tarafından özellikle tavsiye edilmeyen aksesuar ve parçaları kesinlikle kullanmayın. Bu tür aksesuar veya parça kullanırsanız, garantiniz geçerli olmayacaktır.
- Blender haznesi ve mutfak robotu haznesinin üzerindeki maksimum seviye göstergesini geçmeyiniz.
- Kullanım kılavuzunda belirtilen tablodaki miktarları ve işlem sürelerini aşmayın.
- Bazı malzemeler parçaların yüzeyinde renk değişimine neden olabilir. Bunun parçalar üzerinde olumsuz bir etkisi yoktur. Renk değişimi genellikle belirli bir süre sonra meydana gelir.
- Blender haznesini veya mutfak robotu haznesini asla 80°C'den daha sıcak malzemeler ile doldurmayınız.
- Sıcak bir sıvıyı işlemek için blender haznesini kullanıyorsanız, hazneden sıçrayan sıcak sıvı nedeniyle yanma riskini önlemek için kapağı daima haznenin üzerine yerleştiriniz.
- Bu cihaz yalnızca evde kullanım için tasarlanmıştır.

Güvenlik Özellikleri

Dahili Güvenlik Kilidi

Bu özellik, cihazı ancak blender haznesi veya haznenin motor ünitesine ve kapağı doğru şekilde taktığınız durumda çalışmasını sağlayacaktır. Blender haznesi, mutfak robotu haznesi veya kapağı doğru şekilde monte edildiğinde ("Cihazın Kullanılması" bölümüne bakınız) dahili güvenlik kilidi açılacaktır.

- Sekiz yaş ve üstü çocuklar ile 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.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Mutfak robotuna veya blendere sıcak sıvı dökülürse ani buharlaşma nedeniyle sıvı cihazdan dışarı çıkabileceğinden dikkatli olmanız önerilmektedir (IEC 60335-2-14/A2:2012).

İlk Kullanımdan Önce

Cihazı ilk kez kullanmadan önce gıda ile temas eden parçaları iyice temizleyiniz ("Temizlik" bölümüne bakınız).

Cihazın Kullanımı

Genel Bilgiler

Cihaz, blender haznesi veya mutfak robotu haznesi ve kapağı doğru şekilde takılmadığında çalışmasını engelleyen dahili bir güvenlik kilidi ile donatılmıştır.

Mutfak Robotu

1- Hazneyi motor ünitesinin üzerine yerleştiriniz ve sabitlemek için saat yönünde çeviriniz.

Not: Hazne kulpu doğrudan kapalı kilit sembolünün üzerinde olduğunda hazne doğru şekilde monte edilmiş olacaktır.

2- İstenen aksesuarla birlikte bıçak mili (bıçak ünitesi, yoğurma aksesuarı, yumurta çırpıcı disk veya kesici ek parçalardan birine sahip aparatlar) hazneye yerleştiriniz. Aşağıda belirtilen uygun bölüme bakınız.

3- Bıçak ünitesini veya yoğurma aksesuarını kullandığınızda, işlenecek malzemeleri hazneye yerleştiriniz.

Not: Hazneyi "MAX" göstergesinin üzerinde doldurmayınız.

4- Kapağı haznenin üzerine yerleştiriniz. Kapağı sabitlemek için saat yönünde klik sesi duyulana kadar çeviriniz.

Not: Kapaktaki çıkıntının hazne kulpunun yuvasına kilitlendiğinden emin olunuz.

5- Ek parçalardan biri ile rende taşıyıcıyı kullandığınızda, malzemeleri besleme borusundan ekleyiniz ve itici ile aşağı doğru itiniz.

Malzemeler

Tereyağı ve bal karışımı

Maksimum Miktarlar

100 gr tereyağı - 600 gr bal

Uygulama süresi

5 saniye

6- İşlemi tamamladığınızda hız ayarını "0" konumuna getiriniz.

Besleme borusu ve itici

- Sıvı ve/veya katı maddeler eklemek için besleme borusunu kullanınız.
 - Katı malzemeleri besleme borusundan aşağı itmek için iticiyi kullanınız.
- İpucu: İticiyi besleme borusunu kapatmak için kapak olarak da kullanabilirsiniz. Bu, malzemelerin besleme borusundan dışarı çıkmasını önler.

Bıçak ünitesi

Bıçağı, malzemeleri doğramak, karıştırmak, parçalamak veya püre haline getirmek için kullanabilirsiniz.

1- Koruyucu kapağı bıçaktan çıkarınız. Bıçağın kenarları çok keskindir. Keskin kısımlarına dokunmayınız.

2- Bıçak mili hazneye yerleştiriniz.

3- Bıçak ünitesini haznedeki milin üzerine yerleştiriniz.

4- Malzemeleri hazneye yerleştiriniz. Büyük yiyecek parçalarını hazneye yerleştirmeden önceden yaklaşık 3 x 3 x 3 cm ölçülerinde kesiniz.

Not: Malzemeleri hazneye eklemekten önce yoğurma aksesuarlarını mutlaka bıçak mili ile birlikte hazneye yerleştiriniz.

5- Kapağı haznenin üzerine yerleştiriniz. Kapağı sabitlemek için saat yönünde klik sesi duyulana kadar çeviriniz.

Not: Kapaktaki çıkıntının hazne kulpunun yuvasına kilitlendiğinden emin olunuz.

6- İticiyi besleme borusuna yerleştiriniz.

7- İşlemi tamamladığınızda hız ayarını "0" konumuna getiriniz ve cihazın fişini prizden çekiniz.

İpuçları

- Soğan doğrarken, düğmeyi P (pulse fonksiyonu) ayarına getirerek soğan parçalarını kendi kontrolünüzde istediğiniz boyutta doğrayabilirsiniz.
- Peynir (sert) veya çikolata doğrarken cihazı çok uzun süre çalıştırmayın. Aksi halde malzemeler çok ısınabilir, erimeye başlayabilir ve topaklanabilir.
- Kahve çekirdeği, zerdeçal, muskat ve buz küpleri gibi sert malzemeleri doğrarken bıçak ünitesini kullanmayın. Aksi halde bıçak körelecektir.
- Blender haznesinin veya mutfak robotu haznesinin içine yiyecek yapışması halinde, cihazı kapatarak fişini prizden çekin. Ardından bir spatula ile yiyeceği temizleyiniz.

Yoğurma aksesuarı

Yoğurma aksesuarını ekmek ve pizzalarda mayalı hamurları yoğurmak için kullanabilirsiniz.

1- Bıçak mili hazneye yerleştiriniz.

2- Yoğurma aksesuarını haznedeki milin üzerine yerleştiriniz.

Not: Malzemeleri hazneye eklemeyi önce daima yoğurma aksesuarlarıyla birlikte bıçak mili hazneye yerleştiriniz.

3- Malzemeleri hazneye yerleştiriniz.

4- Kapağı haznenin üzerine yerleştiriniz. Kapağı sabitlemek için saat yönünde klik sesi duyulana kadar çeviriniz.

Not: Kapaktaki çıkıntının hazne kulpunun yuvasına kilitlendiğinden emin olunuz.

5- İticiyi besleme borusuna yerleştiriniz.

6- İşlemi tamamladığınızda hız ayarını "0" konumuna getiriniz ve cihazın fişini prizden çekiniz.

Dilimleme, parçalama ve bulamaç diskleri

Diske kesinlikle buz küpleri gibi çok sert cisimleri parçalamaya çalışmayın. Diskin dilimleyici bıçağını tutarken dikkatli olun. Ağız çok keskindir.

1- Bıçak mili hazneye yerleştiriniz.

2- Metal dilimleme, parçalama veya bulamaç aksesuarını haznedeki milin üzerine yerleştiriniz.

- Kesici ucu, kesici uç tutucu milinin üzerine yerleştiriniz.
- Kesici ucu milin üzerindeki korumanın üzerine iterek yerleştiriniz.
- Kesici ucu milin üzerinde kilitlene kadar ve "klik" sesi duyulana kadar itin.

3- Kesici uç tutucuyu milinin üzerine yerleştiriniz.

4- Kapağı haznenin üzerine yerleştiriniz (1). Kapağı sabitlemek için saat yönünde klik sesi duyulana kadar (2) çeviriniz.

Not: Kapaktaki çıkıntının hazne kulpunun yuvasına kilitlendiğinden emin olunuz.

5- Malzemeleri besleme borusuna yerleştiriniz.

- Malzeme iticiyle malzemeleri besleme borusunun içine doğru yerleştirin.
- En iyi sonucu elde etmek için besleme borusunu eşit miktarda doldurun.
- Çok miktarda malzeme kullanacaksanız, küçük miktarlarla işleme başlayın ve gruplar arasında hazneyi boşaltın.

6- İticiyi besleme borusundaki malzemelerin üzerine hafifçe bastırınız.

7- İşlemi tamamladığınızda hız ayarını "0" konumuna getiriniz ve cihazın fişini prizden çekiniz.

İpuçları

- Yumuşak malzemeleri parçaladığınızda veya bulamaç haline getirdiğinizde, malzemelerin püre haline gelmesini önlemek için düşük bir hız kullanın.
- Peynir (sert) veya çikolata doğrarken cihazı çok uzun süre çalıştırmayın. Aksi halde malzemeler çok ısınabilir, erimeye başlayabilir ve topaklanabilir.
- Ek parçaları çikolatayı işlemek için kullanmayın. Çikolata parçalama işlemi için sadece bıçak ünitesini kullanın.

Yumurta Çırpıcı Diski

Yumurta çırpıcı diskini krema çırpma ve yumurta, yumurta akı, hazır puding, mayonez ve pandispanya karışımlarını çırpma için kullanabilirsiniz.

1- Bıçak mili hazneye yerleştiriniz.

2- Yumurta çırpıcı diskini haznedeki milin üzerine yerleştiriniz.

3- Malzemeleri hazneye yerleştiriniz.

4- Kapağı haznenin üzerine yerleştiriniz. Kapağı sabitlemek için saat yönünde klik sesi duyulana kadar çeviriniz.

5- İticiyi besleme borusuna yerleştiriniz.

6- İşlemi tamamladığınızda hız ayarını "0" konumuna getiriniz ve cihazın fişini prizden çekiniz.

İpuçları

- Yumurta çırpıcı diskini tereyağlı veya margarinli kek karışımlarını hazırlamak veya hamur yoğurmak için kullanmayın. Bu işler için yoğurma aksesuarını kullanınız.
- Yumurta akını çırparken haznenin ve yumurta çırpıcı diskinin kuru ve yağsız olduğundan emin olunuz. Yumurta beyazlarının oda sıcaklığında olmasına dikkat ediniz.

Blender

Blender aşağıda belirtilen işlevler için tasarlanmıştır:

- Sıvıları karıştırma, örneğin; süt ürünleri, soslar, meyve suları, çorbalar, karışık içecekler, shake'ler.

- Yumuşak malzemeleri karıştırma, örneğin; krep hamuru veya mayonez.

- Pişmiş malzemelerin püre haline getirilmesi, örneğin bebek maması.

1- Blender haznesini motor ünitesine (1) yerleştiriniz ve saat yönünde çevirip sabitleyiniz (2). Blenderi motor ünitesine sabitlemek için dört konum bulunmaktadır. Blender haznesinin kulpuna çok fazla baskı uygulamayın.

2- Malzemeleri blender haznesine yerleştiriniz. Blender haznesini asla 80°C'den daha sıcak malzemelerle doldurmayınız. Dökülme ve taşmaları önlemek için, özellikle sıcak sıvıları karıştırırken hazneyi asla maksimum seviye göstergesinin üzerinde doldurmayınız.

3- Kapağı blender haznesinin üzerine yerleştiriniz (1). Kapağı sabitlemek için saat yönünde klik sesi duyulana kadar (2) çeviriniz.

4- Blender çalışırken elinizi veya herhangi bir nesneyi hazneye koymak için asla kapağı açmayınız. İki grup işlemi bitirdikten sonra daima cihazı oda sıcaklığına soğumaya bırakınız.

5- İşlemi tamamladığınızda hız ayarını "0" konumuna getiriniz ve cihazın fişini prizden çekiniz.

İpuçları

- Cihaz çalışırken, kapaktaki açıklıktan sıvı veya katı malzemeleri blender haznesine koyabilirsiniz.

- Cihazı ne kadar uzun süre çalıştırırsanız, karıştırma sonucu o kadar iyi olacaktır.

- Katı malzemeleri blender haznesine koymadan önce daha küçük parçalara ayırınız. Büyük miktarda hazırlamak istiyorsanız, büyük miktarda malzemeleri gruplar halinde ve küçük parçalar halinde işleyiniz.

- Buz küplerini kırmak için küpleri hazneye yerleştirin, kapağı kapatınız ve hız ayar düğmesini P konumuna (pulse fonksiyonu) getiriniz.

- Meyveler gibi bazı malzemelere bir miktar sıvı eklerseniz karıştırılması daha kolay olacaktır. Örneğin: limon suyu.

- Çorbayı karıştırırken pişmiş malzemeler kullanınız.

- Sonuçlardan memnun değilseniz, hız ayar düğmesini P konumuna (pulse fonksiyonu) getirerek cihazı birkaç defa kısa aralıklarla çalıştırın. Ayrıca malzemeleri bir spatula ile karıştırarak (blenderin çalışmadığı durumda) veya daha az miktarda işlemek için içindekilerin bir kısmını boşaltarak daha iyi bir sonuç elde etmeyi deneyebilirsiniz.

- Sıcak veya köpüren bir sıvıyı (örneğin süt) işlerken, dökülmeyi önlemek için blender haznesine 500 ml'den fazla koymayınız.

- Blender haznesinin veya mutfak robotunun içine yiyecek yapışması halinde, cihazı kapatarak fişini prizden çekin. Ardından bir spatula ile yiyeceği temizleyiniz.

Narenciye Sıkacağı

Güçlü motoru, pratikliği ve iki farklı hız ayarı ile narenciyelerinizi rahatça sıkmanızı sağlar. Meyve suyunu doğrudan haznesinde toplar ve bu sayede temiz bir kullanım sunar. Bulaşık makinesinde yıkanabilir.

1 - Narenciye aparatını hazneye yerleştiriniz.

2- 1. hız ayarını seçerek sıkma işlemini başlatınız. 2. hız ayarında çalıştırılmaya uygun değildir.

3- İşlemi tamamladığınızda hız ayarını "0" konumuna getiriniz ve cihazın fişini prizden çekiniz.

Temizlik

1- Cihazı kapatın ve elektrik fişini prizden çekiniz.

2- Motor ünitesini nemli bir bezle temizleyiniz. Motor ünitesini asla suya daldırmayınız veya su altında durulamayınız.

3- Yiyeceklerle temas eden parçaları, kullanımdan hemen sonra bir miktar bulaşık deterjanı ile sıcak su ile temizleyiniz. Mutfak robotunun bıçak ünitesini, blenderin bıçak ünitesini ve uç kısımlarını çok dikkatli bir şekilde temizleyiniz. Kenarları çok keskindir.

Not: Motor ünitesi hariç tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

• Bıçakların kesici kenarları ve kesici uçlarının sert nesnelerle temas etmemesine dikkat ediniz. Bu, körleşmelerine neden olabilir.

Mutfak robotu haznesini ve blender haznesini hızlı temizleme

1- Mutfak robotu haznesine veya blender haznesine ılık su (en fazla 0,5 litre) doldurun ve bir miktar bulaşık deterjanı ekleyin.

2- Mutfak robotu haznesinin ve blender haznesinin kapağını takın ve saat yönünde çevirerek sabitleyin.

3- Cihazı 30 saniye ya da mutfak robotu haznesi veya blender haznesi temizlenene kadar çalıştırın.

4- Blender haznesini veya mutfak robotu haznesini çıkarın ve suyla durulayın.

Muhafaza

Kabloyu cihazın alt kısmına sarabilirsiniz.

Çevre

Cihazı ömrünün sonunda normal evsel atıklarla birlikte atmayın, geri dönüşüm için resmi bir toplama noktasına teslim ediniz. Bunu yaparak çevrenin korunmasına yardımcı olursunuz.

Sorun	Çözüm
Hız ayar düğmesini herhangi bir hız seviyesine veya P konumuna (pulse fonksiyonu) çevirdiğimde cihaz çalışmıyor.	Mutfak robotu haznesinin ve kapağının veya blender haznesinin doğru takıldığından emin olunuz (takıldığında “klik” sesi duyulmalıdır). Mutfak robotu haznesiyle herhangi bir aksesuar kullanıyorsanız, bıçak milin doğru şekilde takıldığından emin olunuz. Blender haznesini kullanıyorsanız, dört kilitleme konumundan birinde kilitlendiğinden emin olunuz. Dökülmeyi önlemek için kapağı sabit tutunuz. Mutfak robotu kullanıyorsanız, hazne tutacağına doğru şekilde kapalı kilit sembolünün üzerinde olduğundan emin olunuz. Çıkıntının hazne kulpunun yuvasına kilitlendiğinde hazne kapağı doğru şekilde monte edilmiştir. Tüm parçalar doğru bir şekilde monte edilmişse, hız ayarı ile bir hız seçtiğinizde veya pulse düğmesine bastığınızda cihaz çalışmaya başlar.
Kullandığım aksesuar için yanlış hız ayarı seçtim.	Aksesuarı kontrol ediniz ve ilgili hız ayarını seçiniz.
Yumurta çırpıcı diski ve yoğurma aksesuarı dönmüyor.	Yumurta çırpıcı diski veya yoğurma aksesuarını bıçak mile monte edilmiş olduğundan emin olunuz. Ayrıca mutfak robotu haznesinin ve kapağının doğru şekilde takıldığından emin olunuz (takıldığında “klik” sesi duyulmalıdır).

Tarifler

Pizza Hamuru

Malzemeler

- 250 gr beyaz un
- 1/2 çay kaşığı şeker
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 paket hızlı maya
- 140 g ılık su
- 25 g yağ

1- Bıçak mili hazneye yerleştirin ve yoğurma aksesuarını bıçak milin üzerine takınız.

2- Tüm kuru malzemeleri hazneye yerleştiriniz, suyu ve yağı ekleyiniz.

3- Kapağı haznenin üzerine yerleştiriniz ve "klik" sesini duyana kadar çevirip sabitleyiniz. Yoğurma aksesuarına uygun hız ayarını seçiniz ve cihazı hamur iyice karışmış bir top haline gelene kadar çalıştırınız. Bu yaklaşık 30 saniye sürecektir.

4- Hamuru bir kaseye alıp üzerini nemli bir bezle örtün ve hacmi iki katına çıkana kadar yaklaşık 40 dakika mayalanmaya bırakınız.

5- Tezgahınızın üzerine un serpin, hamuru yuvarlayın ve iki pizza hamuru tabanı oluşturun ve bunları yağlanmış bir fırın tepsisine koyun.

6- Pizza hamurunun tabanlarını domates sosu ve en sevdiğiniz sos ile kaplayın. Peynir, jambon, salam, mantar, ton balığı, soğan, enginar, dolmalık biber vb. kullanabilirsiniz. Pizzaların üzerine biraz kekik ekleyip zeytinyağı sürerek pişirin.

İpucu: Yaklaşık 200 g peynir (Parmesan veya Gouda) parçalamak için parçalayıcı aparatını kullanabilirsiniz. Rendeleme aparatını haznede bulunan milin üzerine yerleştirin ve rendeleyiciyi bıçak milin üzerine takın. Kapağı kapatın ve "klik" sesini duyana kadar çevirip kilitleyin. Peyniri besleme borusuna sığacak şekilde kesin ve peyniri rendeleyin.

Yoğurt soslu yeşil salatalık salatası

Malzemeler:

- 1 Salatalık
- 2 su bardağı maydanoz
- 1 kase doğal yoğurt
- 1 yemek kaşığı hardal
- Tat vermesi için tuz ve karabiber

1- Bıçak mili hazneye yerleştirin ve dilimleme aparatını döner mil üzerine takın.

İpucu: İnce dilimler kesmek için ince dilimleme ucunu kullanın.

2- Kapağı kapatın ve "klik" sesini duyana kadar çevirip kilitleyin. Uygun hız ayarı için Dilimleme ve parçalama aparatları altındaki "Cihazın kullanılması" bölümüne bakınız.

Not: Salatalığı besleme borusundan aşağı iterken, iticiye çok fazla baskı uygulamayın.

- 3- Dilimlenmiş salatalığı servis tabağına alın.
- 4- Bıçak mili hazneye yerleştirin ve bıçak ünitesini döner mil üzerine takın.
- 5- Maydanozu hazneye yerleştiriniz. Kapağı kapatın ve "klik" sesini duyana kadar çevirip kilitleyin.
- 6- Maydanozu doğrayın. Doğrama işlemi üzerinde daha iyi kontrole sahip olmak için hız ayarını P konumuna (pulse fonksiyonu) getirin.
- 7- Yoğurt, hardal, tuz ve karabiberi ekleyip homojen bir karışım elde edene kadar birkaç saniye daha karıştırın.
- 8- Sosu salatalık dilimleri ile karıştırın ve servis yapmadan önce salatayı buzdolabında soğutun.

Krem şanti

Malzemeler:

- 250 ml taze krema

1- İşlemden önce kremayı en az 2 saat bekletin.

2- Bıçak mili hazneye yerleştirin ve yumurta çırpıcı diskini döner mil üzerine takın.

3- Kremayı hazneye koyun.

4- Kapağı kapatın ve "klik" sesini duyana kadar çevirip kilitleyin. İstenen kıvam elde edilene kadar kremayı karıştırın.

İpucu: Krem şantiyi servis etmeden önce soğutun. Krem şantiyi pasta, dondurma, meyve, kahve üzerine servis edebilir veya pasta dolgusu olarak kullanabilirsiniz.

Kullanım ömrü 7 yıl.

Teknik Özellikler:

220-240V 50/60Hz 2500W

Taşıma ve Nakliye Sırasında Dikkat Edilecek Hususlar

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

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

WEEE

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



Üretici / İthalatçı Firma:

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



YETKİLİ SERVİSLER

QR Kodu okutarak
Yetkili Servislerimize ulaşabilirsiniz.



Müşteri Hizmetleri: 0850 252 55 72

Yetkili Servislerimiz için;
www.karaca.com



MUTFAK ROBOTU

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.



MUTFAK ROBOTU

GARANTİ ŞARTLARI

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

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

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

10- Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde ürünün;

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

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

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

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



MUTFAK ROBOTU

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, 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 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12 Şişli/İST
Tel: 0212 412 44 00 Fax: 0212 412 44 99 www.ktc.com.tr
Nispetiye Kurumlar Yolu No: 008 7769 Tic. Sic. No: 278836
Mersis No: 34030100000000000000

Satıcı Firmanın:

Ünvanı:

Adresi:

Tel:

Yetkili Kişi:

Yetkili Kişinin İmzası ve Kaşesi:

Fatura Numarası:

Fatura Tarihi:

Teslim Tarihi ve Yeri:

Ürünün:

Cinsi: Mutfak Robotu

Modeli: Power Max 11 In 1

Model No: E234 FP-N

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.



POWER MAX 11 IN 1 FOOD PROCESSOR

E234 FP-N

**USER'S MANUAL AND
WARRANTY CERTIFICATE**

EN

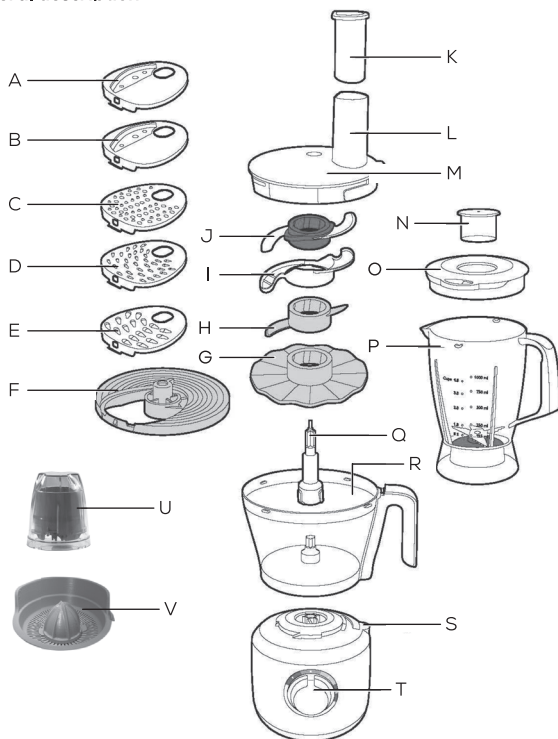


**Customer Services
+44 870 1820 333**



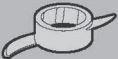
www.karaca.uk

General description



A- Fine slicing insert
 B- Medium slicing insert
 C- Granulating insert
 D- Shredding insert fine
 E- Shredding insert coarse
 F- Insert holder
 G- Emulsifying disc
 H- Kneading accessory
 I- Protective cover for blade unit
 J- Blade unit
 K- Pusher

L- Feeding tube
 M- Lid
 N- Stopper
 O- Lid of blender jar
 P- 1000 ml blender jar
 Q- Tool holder
 R- 1500 ml food processor bowl
 S- Safety lock
 T- Speed selector
 U- Grinder
 V - Citrus Juicer

			
		500 gr	4-6x pulse
		100 gr	15x pulse
		150 gr	50 sec
		300 gr	10 sec
		250 gr	40 sec
		250 gr	45 sec
		100 gr	40 sec
		500 gr	30 sec
	   	4 200 gr 200 gr	4 min
	 	4	2,5 min
		125-350 ml	15-20 sec
		500 ml	1 min
		750 ml	1 min
	  	500 ml	30 sec
		6	20x pulse

 ^{*} > 200 gr =  2

*Adjust the speed stage setting to 2 for the use of more than 200 g of flour.

*Pulse function: Instant start

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

General Danger

Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.

Warning

Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance. Never connect this appliance to a timer switch in order to avoid a hazardous situation. Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other parts are damaged. If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Karaca, a service centre authorised by Karaca or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. 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. Never let the appliance run unattended. If food sticks to the wall of the blender jar or bowl, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the wall. Never use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients down the feeding tube while the appliance is running. Only use the pusher for this purpose. Be very careful when you handle or clean the inserts, the food processor blade unit and the blade unit of the blender jar. The cutting edges of the blade units and the inserts are very sharp. Be especially careful when you empty the bowl or blender jar.

Caution

Never switch off the appliance by turning the blender jar, the bowl or the lid of the bowl. Always switch off the appliance by turning the speed selector to 0. Switch off the appliance before you detach any accessory. Unplug the appliance immediately after use. Always unplug the appliance before you reach into the blender jar with your fingers or an object (e.g. a spatula). Wait until moving parts stop running before you remove the lid of the bowl or jar. Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Karaca does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid. Do not exceed the maximum level indication on the jar and the bowl. Consult the table in this user manual for the correct quantities and processing times. Certain ingredients may cause discolourations on the surface of the parts. This does not have a negative effect on the parts. The discolourations usually disappear after some time. Never fill the blender

jar or food processor bowl with ingredients hotter than 80° C. If you use the blender jar to process a hot liquid, always place the lid on the jar to avoid the risk of scalding due to hot liquid splashing out of the jar. This appliance is intended for household use only.

Safety features

Built-in safety lock

This feature ensures that you can only switch on the appliance if you have assembled the blender jar or the bowl correctly on the motor unit and the lid correctly on the bowl. If the blender jar or bowl and its lid are assembled correctly (see chapter 'Using the appliance'), the built-in safety lock will be unlocked.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- 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 (IEC 60335-2-14/A2:2012).

Before first use

Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning').

Using the appliance

General

The appliance is equipped with a built-in safety lock that prevents it from functioning if the blender jar or food processor bowl and its lid are not assembled properly.

Food processor

1- Put the bowl on the motor unit and turn it clockwise to fix it.

Note: The bowl is assembled correctly when the handle is directly above the closed lock symbol.

2- Put the tool holder with the desired accessory in the bowl (blade unit, kneading accessory, emulsifying disc or the insert holder with one of the inserts). See the appropriate section below.

3- When you use the blade unit or the kneading accessory, put the ingredients to be processed in the bowl.

Note: Do not fill the bowl beyond the MAX indication.

4- Put the lid on the bowl. Turn the lid clockwise to fix it ('click').

Note: Make sure the projection on the lid locks into the slot of the bowl handle.

5- When you use the insert holder with one of the inserts, add the ingredients through the feeding tube and push them down with the pusher.

Ingredients

Butter and honey mixture

Maximum Quantities

100 g butter - 600 g honey

Appr.Time

5 secs

6- When you have finished processing, turn the speed selector to 0.

Feeding tube and pusher

- Use the feeding tube to add liquid and/or solid ingredients.
- Use the pusher to push solid ingredients down the feeding tube.

Tip: You can also use the pusher to close the feeding tube. This prevents ingredients from escaping through the feeding tube.

Blade unit

You can use the blade unit to chop, mix, blend or puree ingredients.

1- Remove the protective cover from the blade. The cutting edges are very sharp. Do not touch them.

2- Put the tool holder in the bowl.

3- Put the blade unit on the tool holder in the bowl .

4- Put the ingredients in the bowl. Pre-cut large pieces of food into pieces of approx. 3 x 3 x 3cm.

Note: Always put the tool holder with the blade unit in the bowl before you add the ingredients.

5- Put the lid on the bowl. Turn the lid clockwise to fix it ('click').

Note: Make sure the projection on the lid locks into the slot of the bowl handle.

6- Put the pusher in the feeding tube.

7- Select the speed that corresponds with the colour of the accessory.

8- When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance.

Tips

- When chopping onions, you can chop the onion pieces to the desired size at your own control by turning the button to P (pulse function).
- Do not let the appliance run too long when you chop (hard) cheese or chocolate. Otherwise these ingredients become too hot, start to melt and turn lumpy.

- Do not use the blade unit to chop very hard ingredients like coffee beans, turmeric, nutmeg and ice cubes, as this may cause the blade to get blunt.
- If food sticks to the blade or to the wall of the bowl, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the blade or from the wall of the bowl.

Kneading accessory

You can use the kneading accessory to knead yeast dough for bread and pizzas.

1- Put the tool holder in the bowl.

2- Put the kneading accessory on the tool holder.

Note: Always put the tool holder with the kneading accessory in the bowl before you add the ingredients.

3- Put the ingredients in the bowl.

4- Put the lid on the bowl. Turn the lid clockwise to fix it ('click').

Note: Make sure the projection on the lid locks into the slot of the bowl handle.

5- Put the pusher in the feeding tube.

6- When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance.

Slicing, shredding and granulating inserts

Never process hard ingredients like ice cubes with the inserts. The cutting edges of the inserts are very sharp. Do not touch them.

1- Put the tool holder in the bowl.

2- Place the metal shredding, slicing or granulating insert in the insert holder.

- Place the opening of the insert over the shaft of the insert holder.

- Push the opening of the insert over the projection on the shaft.

- Press the insert onto the insert holder until it locks in position with a click.

3- Place the insert holder with insert on the tool holder.

4- Put the lid on the bowl. Turn the lid clockwise to fix it ('click').

Note: Make sure the projection on the lid locks into the slot of the bowl handle.

5- Put the ingredients in the feeding tube.

- Pre-cut large ingredients into chunks that fit in the feeding tube.

- Fill the feeding tube evenly for the best results.

- When you have to process a large amount of ingredients, process small batches and empty the bowl between batches.

6- Press the pusher lightly onto the ingredients in the feeding tube.

7- When you have finished processing, turn the speed selector to 0

and unplug the appliance.

Tips:

- When you shred or granulate soft ingredients, use a low speed to prevent the ingredients from turning into puree.
- Do not let the appliance run too long when you shred (hard) cheese. If you do, the cheese becomes too hot, starts to melt and turns lumpy.
- Do not use the inserts to process chocolate. Only use the blade unit for this purpose.

Emulsifying disc

You can use the emulsifying disc to whip cream and to whisk eggs, egg whites, instant pudding, mayonnaise and sponge cake mixtures.

- 1- Put the tool holder in the bowl.
- 2- Place the emulsifying disc on the tool holder.
- 3- Put the ingredients in the bowl.
- 4- Put the lid on the bowl. Turn the lid clockwise to fix it ('click').
- 5- Put the pusher in the feeding tube.
- 6- When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance.

Tips

- Do not use the emulsifying disc to prepare cake mixtures with butter or margarine or to knead dough. Use the kneading accessory for these jobs.
- Make sure the bowl and the emulsifying disc are dry and free from grease when you whisk egg whites. Make sure the egg whites are at room temperature.

Blender

The blender is intended for:

- Blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks, shakes.
 - Mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise. Pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.
- 1- Place the blender jar on the motor unit and turn it clockwise to fix it. There are four possible positions to fix the blender onto the motor unit. Do not exert too much pressure on the handle of the blender jar.
 - 2- Put the ingredients in the blender jar. Never fill the blender jar with ingredients hotter than 80°C. To avoid spillage, never fill the jar above the maximum level indication, particularly not when you blend hot liquids.
 - 3- Place the lid on the blender jar and turn it clockwise to fix it
 - 4- Never open the lid to put your hand or any object in the jar while the blender is running. Always let the appliance cool down to room temperature after you have processed two batches.

it When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance.

Tips

- While the appliance is running, you can put liquid or solid ingredients in the blender jar through the opening in the lid.
- The longer you let the appliance run, the finer the blending result will be.
- Pre-cut solid ingredients into smaller pieces before you put them in the blender jar. If you want to prepare a large quantity, process small batches of ingredients instead of a large quantity at once.
- To crush ice cubes, put the cubes in the jar, close the lid and turn the speed selector to P (pulse position).
- Some ingredients, e.g. fruits, are easier to blend if you add some liquid e.g. lemon juice.
- When you blend soup, use cooked ingredients.
- If you are not satisfied with the results, let the appliance run briefly a number of times by turning the speed selector to P (pulse position). You can also try to get a better result by stirring the ingredients with a spatula (not while the blender is running), or by pouring out some of the contents in order to process a smaller amount.
- When you process a liquid that is hot or tends to foam (e.g. milk), do not put more than 500ml in the blender jar to avoid spillage.
- If food sticks to the wall of the blender jar, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the wall.

Citrus Juicer

With its powerful motor, practicality and two different speed settings, it allows you to bowl your citrus fruits comfortably. It collects the fruit juice directly in its reservoir and thus offers a clean use. Dishwasher safe.

- 1- Place the citrus apparatus in the bowl.
- 2- Select the 1st speed setting and start the pressing process. 2nd speed setting not suitable for operation.
- 3- When you have finished processing, turn the speed selector to 0 and unplug the appliance.

Cleaning

- 1- Switch off the appliance and remove the mains plug from the wall socket.
- 2- Clean the motor unit with a moist cloth. Never immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap;
- 3- Clean the parts that have come into contact with food in hot water with some washing-up liquid immediately after use. Clean the blade unit of the food processor, the blade unit of the blender and the inserts very carefully. The cutting edges are very sharp.

Note: All parts, except the motor unit, can also be cleaned in the dishwasher.

- Make sure that the cutting edges of the blades and the inserts do not come into contact with hard objects. This could cause them to become blunt.

Quick-cleaning the food processor bowl and blender jar

- 1- Pour lukewarm water (not more than 0.5 litres) and some washing up liquid into the food processor bowl or blender jar.
- 2- Place the lid on the food processor bowl or blender jar and turn it clockwise to fix it.
- 3- Let the appliance run until the food processor bowl or blender jar is clean or for 30 seconds.
- 5- Detach the blender jar or food processor bowl and rinse it with clean water.

Storage

- 1- You can wind the cord around the bottom of the appliance.

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

Problem	Solution
When I turn the speed selector to a speed or to P (pulse position) the appliance does not operate.	Make sure the food processor bowl and its lid or the blender jar are assembled correctly ('click'). Make sure that the tool holder has been inserted properly if you are using any accessory with the food processor bowl. If you use the blender jar, make sure it is locked in one of its four locking positions. Keep the lid fixed to avoid spillage. If you use the food processor, make sure that the bowl handle is directly above the closed lock symbol. The bowl lid is correctly assembled when the projection is locked into the slot of the bowl handle. If all parts are assembled correctly, the appliance starts to operate when you select a speed with the speed selector or press the pulse button.
I have selected the wrong speed for the accessory I am using.	Check the suitable accessory and choose the corresponding speed.
The emulsifying disc or kneading accessory does not turn.	Make sure the emulsifying disc or kneading accessory is assembled properly onto the tool holder. Also make sure the food processor bowl and the lid are assembled properly ('click').

Recipes

Pizza dough Ingredients:

- 250g white flour
- 1/2 teaspoon sugar
- 1/2 teaspoon salt
- 1/2 packet of quick yeast 140g warm water
- 25g oil

1- Put the tool holder in the bowl and place the kneading accessory on the tool holder.

2- Put all the dry ingredients in the bowl and add the water and the oil.

3- Put the lid on the bowl and fix it ('click'). Select the speed that corresponds to the kneading accessory and let the appliance run until the dough has become a well-mixed ball. This takes about 30 seconds.

4- Put the dough in a bowl, cover it with a damp cloth and let it rise for about 40 minutes until it has doubled in volume.

5- Dust your worktop with flour, roll the dough and create two pizza dough bases and put them on a greased baking tray.

6- Cover the pizza dough bases with tomato sauce and your favourite topping. You can use cheese, ham, salami, bacon, mushrooms, tuna fish, onions, artichokes, bell pepper etc. Spread some oregano and pour olive oil over the pizzas and bake them.

Tip: You can use the shredding insert to shred about 200g cheese (Parmesan or Gouda). Put the tool holder in the bowl and place the insert holder with the shredding insert on the tool holder. Close and lock the lid ('click'). Cut the cheese into pieces that fit into the feeding tube and shred the cheese.

Cucumber salad with yoghurt sauce

Ingredients:

- 1 cucumber
- 2 cups parsley leaves
- 1 cup natural yoghurt
- 1 tablespoon mustard
- Salt and black pepper to taste

1- Put the tool holder in the bowl and place the insert holder with slicing insert on the tool holder.

Tip: Use the fine slicing insert to cut thin slices.

2- Put the lid on the bowl and fix it ('click'). Slice the cucumber. See chapter 'Using the appliance' under 'Slicing and shredding inserts' for the appropriate speed.

Note: Do not exert too much pressure on the pusher when you press the cucumber down the feeding tube.

3- Put the sliced cucumber into a serving bowl.

4- Put the tool holder in the bowl and place the blade unit on the tool holder.

5- Put the parsley in the bowl. Close and lock the lid ('click').

6- Chop the parsley. Turn the speed selector to P (pulse position) to have better control over the chopping process.

7- Add the yoghurt, mustard, salt and pepper and process for a few more seconds until a homogeneous mixture is obtained.

8- Mix the sauce with the cucumber slices and refrigerate the cucumber salad before serving.

Whipped cream

Ingredients:

250ml fresh cream

1- Chill the cream for at least 2 hours before processing.

2- Put the tool holder in the bowl and place the emulsifying disc on the tool holder.

3- Put the cream in the bowl.

4- Put the lid on the bowl and fix it ('click'). Process the cream until the desired consistency is obtained.

Tip: Refrigerate the whipped cream before serving. You can serve whipped cream on cakes, ice cream, fruits, coffee, or use it as a filling for cakes, etc.

Using lifetime: 7 years

Technical Specifications:

220-240V 50/60Hz 2500W

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 / TURKEY



FOOD PROCESSOR

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.



FOOD PROCESSOR

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.



FOOD PROCESSOR

WARRANTY CERTIFICATE

The manufacturer's or Importer's

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

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

No: 2/12 Şişli/İstanbul, TURKEY

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

Customer Services: +44 870 1820 333

Web: www.karaca.uk

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

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

Tel: 0212 412 44 00 Faks: 0212 412 44 99 www.kf.com.tr

Marmara Kurumları A.Ş. 0212 412 44 99 Tic. Sic. No: 278936

Mersis No: 34010100000000000000

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: Food Processor

Model: Power Max 11 In 1

Model No: E234 FP-N

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.



POWER MAX 11 IN 1 KÜCHENMASCHINE

E234 FP-N

BENUTZERHANDBUCH UND
GARANTIESCHEIN

DE

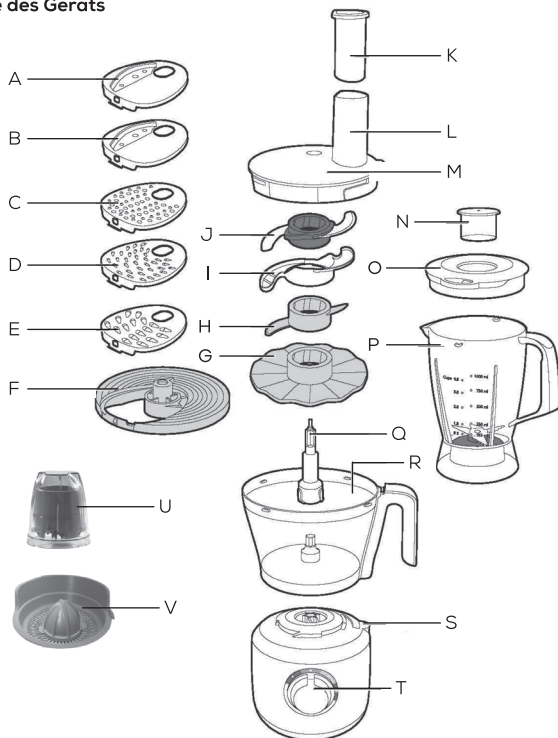


Kundenshotline
+49 800 197 80 00



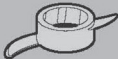
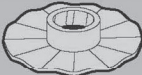
www.karaca.com.de

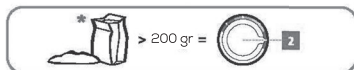
Teile des Geräts



A- Klinge für dünne Scheiben
 B- Klinge für mittleren Scheiben
 C- Raspel-Klinge
 D- Klinge für feine Zerkleinerung
 E- Klinge dicke Zerkleinerung
 F- Apparat-Halter
 G- Breiapparat
 H- Knetzubehör
 I- Schutzhülle für die Messereinheit
 J- Messereinheit
 K- Zutatenchieber

L- Einfüllöffnung
 M- Abdeckung
 N- Stopper
 O- Standmixer- Behälterabdeckung
 P- 1000 ml Standmixer- Behälter
 Q- Drehspindel
 R- 1500 ml Küchenmaschine-Behälter
 S- Sicherheitsschloss
 T- Geschwindigkeitsregler
 U- Schleifer
 V- Zitruspresse

			
		500 gr	4-6x Schläge
		100 gr	15x Schläge
		150 gr	50 Sekunden
		300 gr	10 Sekunden
		250 gr	40 Sekunden
		250 gr	45 Sekunden
		100 gr	40 Sekunden
		500 gr	30 Sekunden
	  	4 200 gr 200 gr	4 min
	 	4	2,5 min
		125-350 ml	15-20 Sekunden
		500 ml	1 min
		750 ml	1 min
		500 ml	30 Sekunden
		6	20x Schläge



* Stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe auf 2 für die Verwendung von mehr als 200 g Mehl ein.

*Puls funktion: Instant start

Wichtige Hinweise

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

Allgemeine Angaben

Gefahr

- Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, spülen Sie die Motoreinheit nicht unter fließendem Wasser. Verwenden Sie zum Reinigen der Motoreinheit ausschließlich ein feuchtes Tuch.

Hinweis:

- Prüfen Sie vor dem Einstecken des Gerätes in der Steckdose, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.

- Um Gefahren zu vermeiden, schließen Sie dieses Gerät niemals an eine

Zeitschaltuhr an.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder andere Teile des Geräts beschädigt sind.
- Ist das Netzkabel des Geräts beschädigt, lassen Sie es unbedingt von einem von Karaca autorisierten Servicecenter oder von ähnlich qualifizierten Personen ersetzen, um Gefahren zu vermeiden.
- Dieses Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen ohne Aufsicht oder Anweisung einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person nicht verwendet werden.
- Lassen Sie Kinder zu ihrer eigenen Sicherheit nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben.
- Haften Lebensmittel am Behälter des Mixers oder am Behälter der Küchenmaschine, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Die anhaftenden Zutaten können dann mit einem Spatel gereinigt werden.
- Versuchen Sie niemals, während das Gerät in Betrieb ist, die Einfüllöffnung zu füllen, indem Sie die Zutaten mit den Fingern oder einem Gegenstand (z.B. Spatel) in die Einfüllöffnung schieben. Verwenden Sie dafür ausschließlich den Zutatenschieber.
- Bei der Handhabung und Reinigung der Zubehörteile, der Messereinheit der Küchenmaschine und der Messereinheit des Mixers ist höchste Sicherheit geboten. Gehen Sie insbesondere sehr vorsichtig vor, wenn Sie den Mixbecher und Behälter der Küchenmaschine leeren. Die Messereinheiten und Zubehörteile sind extrem scharf.

Achtung

- Schalten Sie das Geräts niemals aus, indem Sie die Abdeckung des Mixbechers, den Behälter der Küchenmaschine oder deren Abdeckungen drehen. Schalten Sie das Gerät immer aus, indem Sie den

Geschwindigkeitsregler auf die Position "0" bringen.

- Schalten Sie das Gerät erst aus, bevor Sie Zubehörteile entfernen.
- Stecken Sie das Gerät nach Gebrauch unbedingt aus, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Netz, bevor Sie Ihre Hand oder einen beliebigen Gegenstand (z.B. Spatel) in den Mixbehälter führen.
- Warten Sie, bis die beweglichen Teile zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie den Behälter oder die Behälterabdeckung entfernen.
- Verwenden Sie niemals Zubehör und Teile von anderen Herstellern oder Zubehör und Teile, die von Karaca nicht ausdrücklich empfohlen werden. Bei Einsatz solcher Zubehörteile oder Teile erlischt Ihre Garantie.
- Überschreiten Sie nicht die maximale Füllstandanzeige auf dem Behälter des Mixers und Behälter der Küchenmaschine.
- Die Mengen und Bearbeitungszeiten in der Tabelle in der Bedienungsanleitung nicht überschreiten.
- Einige Zutaten können Verfärbungen auf der Oberfläche der Teile verursachen. Dies hat keine negativen Auswirkungen auf die Teile. Verfärbungen treten normalerweise nach einer bestimmten Zeit auf.
- Füllen Sie in den Behälter des Mixers oder den Behälter der Küchenmaschine niemals Zutaten mit einer Temperatur höher 80°C.
- Wenn Sie den Behälter des Mixers zum Verarbeiten einer heißen Flüssigkeit verwenden, setzen Sie immer den Deckel auf den Behälter, um einer Verbrennungsgefahr durch das Herausspritzen der heißen Flüssigkeit aus dem Behälter vorzubeugen.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.

Sicherheitsmerkmale

Internes Sicherheitsschloss

Dank dieser Funktion funktioniert das Gerät nur, wenn Sie den Behälter des Mixers oder die Motoreinheit richtig aufgesetzt und den Deckel richtig angebracht haben. Das interne Sicherheitsschloss wird entriegelt, sobald Mixer-Behälter, Behälter der Küchenmaschine oder der Deckel korrekt installiert sind (siehe Abschnitt "Verwendung des Geräts").

- Kinder ab acht Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Bei einer Verarbeitung von heißer Flüssigkeit in der Küchenmaschine oder im Mixer ist höchste Vorsicht geboten, da durch eine plötzliche Verdunstung die Flüssigkeit aus dem Gerät austreten kann. (IEC 60335-2-14/A2:2012).

Vor dem Erstgebrauch

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes gründlich alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (siehe "Reinigung").

Verwendung des Geräts

Allgemeine Angaben

Das Gerät ist mit einem integrierten Sicherheitsschloss ausgestattet, das einen Betrieb des Geräts verhindert, solange der Mixer-Behälter der der Behälter der Küchenmaschine und der Deckel der Küchenmaschine nicht richtig installiert sind.

Küchenmaschine

1- Setzen Sie den Behälter auf die Motoreinheit und drehen Sie im Uhrzeigersinn, um diesen befestigen.

Hinweis: Der Behälter ist richtig installiert, wenn der Griff auf das Schloss-Symbol zeigt.

2- Setzen Sie zusammen mit dem entsprechenden Zubehörteil (Messereinheit, Knetapparat, Breiapparat oder zusätzlicher Schneidapparat) die Drehspindel in den Behälter. Lesen Sie unten im entsprechenden Abschnitt nach.

3- Verwenden Sie die Messereinheit oder den Knetapparat, geben Sie die Zutaten in den Behälter.

Hinweis: Befüllen Sie den Behälter nicht über dem Kennzeichen "MAX".

4- Setzen Sie den Deckel auf den Behälter. Drehen Sie den Deckel, um diesen zu befestigen, im Uhrzeigersinn bis ein „Klick“ ertönt.

Hinweis: Vergewissern Sie sich darüber, dass der Vorsprung am Behälter in den Schlitz des Behältergriffs eingreift.

5- Verwenden Sie zusammen mit den Zusatzteilen den Apparat-Halter, geben Sie die Zutaten durch die Einfüllöffnung und schieben Sie die Zutaten mit dem Schieber abwärts.

Zutaten

Butter und Honig-Mischung

Max. Menge

100 g Butter - 600 g Honig

Verarbeitungszeit

5 Sekunden

6- Nach Abschluss des Vorgangs stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Position "0"

Einfüllöffnung und Schieber

- Verwenden Sie die Einfüllöffnung, um flüssige und/oder feste Zutaten hinzuzufügen.

- Verwenden Sie den Schieber, um feste Zutaten durch die Einfüllöffnung

abwärts zu schieben.

Tipp: Sie können den Schieber auch als Abdeckung zum Verschließen der Einfüllöffnung verwenden. Dadurch wird verhindert, dass die Zutaten aus der Einfüllöffnung austreten.

Messereinheit

Sie können das Messer verwenden, um die Zutaten zu schneiden, zu vermischen, zu zerkleinern oder zu pürieren.

- 1- Die Schutzhülle vom Messer abnehmen. Die Ränder des Messers sind sehr scharf. Die scharfen Ränder nicht berühren.
- 2- Setzen Sie die Drehspindel in den Behälter.
- 3- Setzen Sie die Messereinheit auf die Drehspindel im Behälter.
- 4- Geben Sie die Zutaten in den Behälter. Schneiden Sie große Lebensmittelstücke in ca. 3x3x3 cm große Stücke, bevor Sie diese in den Behälter geben.

Hinweis: Setzen Sie immer die Drehspindel mit der Messereinheit in den Behälter ein, bevor Sie die Zutaten in den Behälter geben.

- 5- Setzen Sie den Deckel auf den Behälter. Drehen Sie den Deckel, um diesen zu befestigen, im Uhrzeigersinn bis ein "Klick" ertönt.

Hinweis: Vergewissern Sie sich darüber, dass der Vorsprung am Behälter in den Schlitz des Behältergriffs eingreift.

- 6- Setzen Sie den Schieber auf die Einfüllöffnung.
- 7- Nach Abschluss des Vorgangs stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Position "0" und stecken Sie das Gerät aus, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Tipps

- Wenn Sie Zwiebeln hacken, können Sie die Zwiebelstücke nach eigener Steuerung auf die gewünschte Größe hacken, indem Sie die Taste auf P stellen (Pulsfunktion).
- Beim Zerkleinern von Käse (hart) oder Schokolade das Gerät nicht zu lange betreiben. Andernfalls können die Zutaten sehr heiß werden und beginnen zu schmelzen und zu verklumpen.
- Verwenden Sie die Messereinheit nicht zum Zerkleinern von harten Zutaten wie Kaffeebohnen, Kurkuma, Muskatnuss und Eiswürfeln. Andernfalls wird die Klinge stumpf.
- Haften Lebensmittel am Behälter des Mixers oder am Behälter der Küchenmaschine, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Die anhaftenden Zutaten können dann mit einem Spatel gereinigt werden.

Knetapparat

Den Knetapparat können Sie für das Kneten von teigen für Brot oder Pizza verwenden.

1- Setzen Sie die Drehspindel in den Behälter.

2- Setzen Sie den Knetapparat auf die Drehspindel im Behälter.

Hinweis: Bevor Sie die Zutaten in den Behälter geben, setzen Sie erst zusammen mit den Knetapparaten die Drehspindel in den Behälter.

3- Geben Sie die Zutaten in den Behälter.

4- Setzen Sie den Deckel auf den Behälter. Drehen Sie den Deckel, um diesen zu befestigen, im Uhrzeigersinn bis ein „Klick“ ertönt.

Hinweis: Vergewissern Sie sich darüber, dass der Vorsprung am Behälter in den Schlitz des Behältergriffs eingreift.

5- Setzen Sie den Schieber auf die Einfüllöffnung.

6- Nach Abschluss des Vorgangs stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Position "0" und stecken Sie das Gerät aus, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Schneidapparat, Zerkleinerungsapparat und Breiapparat

Mit diesen Apparaten keinesfalls harte Zutaten wie Eiswürfel versuchen zu zerkleinern. Beim Handhaben des Schneidmessers ist höchste Vorsicht geboten. Sehr scharf.

1- Setzen Sie die Drehspindel in den Behälter.

2- Setzen Sie den Metall-Schneidapparat, den Zerkleinerungsapparat oder den Breiapparat auf die Drehspindel im Behälter.

- Setzen Sie die Schneidspitze auf die die Schneidspitze haltende Spindel.

- Schieben Sie die Schneidspitze auf den Schutzapparat auf der Spindel.

- Um die Schneidspitze zu befestigen, drücken Sie darauf, bis ein "Klick" ertönt.

3- Setzen Sie den Schneidspitzen-Halter auf die Spindel.

4- Setzen Sie den Deckel auf den Behälter. Drehen Sie den Deckel, um diesen zu befestigen, im Uhrzeigersinn bis ein "Klick" ertönt.

Hinweis: Vergewissern Sie sich darüber, dass der Vorsprung am Behälter in den Schlitz des Behältergriffs eingreift.

5- Geben Sie die Zutaten in die Einfüllöffnung.

- Schieben Sie die Zutaten mithilfe des Schiebers ins Innere der Einfüllöffnung.

- Für beste Ergebnisse die Einfüllöffnung immer gleichmäßig befüllen.

- Wünschen Sie, große Mengen an Zutaten zu verarbeiten, beginnen Sie mit kleinen Mengen und entleeren Sie den Behälter zwischen zwei Vorgängen.

- 6- Drücken Sie den Schieber leicht auf die Zutaten in der Einfüllöffnung.
- 7- Nach Abschluss des Vorgangs stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Position "0" und stecken Sie das Gerät aus, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Tipps

- Beim Zerkleinern oder Pürieren von weichen Zutaten verwenden Sie eine niedrige Geschwindigkeit, um eine homogene Mischung mit geeigneter Konsistenz zu erhalten.
- Beim Zerkleinern von Käse (hart) oder Schokolade das Gerät nicht zu lange betreiben. Andernfalls können die Zutaten sehr heiß werden und beginnen zu schmelzen und zu verklumpen.
- Die Zusatzteile nicht zur Verarbeitung von Schokolade verwenden. Die Messereinheit nur zu diesem Zweck verwenden.

Breiapparat

Den Breiapparat können Sie zum Schlagen von Sahne und Ei, Eiweiß, zum Verrühren von Fertigpuddings und zum Mischen von Mayonnaise und Sandkuchen verwenden.

- 1- Setzen Sie die Drehspindel in den Behälter.
- 2- Setzen Sie den Breiapparat auf die Spindel im Behälter.
- 3- geben Sie die Zutaten in den Behälter.
- 4- Setzen Sie den Deckel auf den Behälter. Drehen Sie den Deckel, um diesen zu befestigen, im Uhrzeigersinn bis ein "Klick" ertönt.
- 5- Setzen Sie den Schieber auf die Einfüllöffnung.
- 6- Nach Abschluss des Vorgangs stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Position "0" und stecken Sie das Gerät aus, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Tipps

- Verwenden Sie den Breiapparat nicht zum Zubereiten von Kuchenmischungen mit Butter oder Margarine oder zum Kneten von Teig. Verwenden Sie hierfür das Knetzubehör.
- Achten Sie beim Schlagen von Eiweiß darauf, dass die Schüssel und der Breiapparat trocken und frei von Öl sind. Stellen Sie sicher, dass das Eiweiß bei Zimmertemperatur ist.

Blender

Der Mixer ist für die folgenden Funktionen konzipiert:

- Mischen von Flüssigkeiten, z.B. Milchprodukte, Saucen, Säfte, Suppen, Cocktails, Shakes.
- Mischen von weichen Zutaten, z.B. Pfannkuchen-Teig oder Mayonnaise.
- Pürieren von gekochten Zutaten, z.B. Babynahrung.

1- Setzen Sie den Mixer-Behälter auf die Motoreinheit und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn, um ihn zu befestigen. Es gibt vier Positionen, um den Mixer an der Motoreinheit zu befestigen.

Üben Sie nicht zu viel Druck auf den Griff des Mixer-Behälters aus.

2- Geben Sie die Zutaten in den Mixer-Behälter.

Füllen Sie den Mixer-Behälter niemals mit Zutaten, die heißer als 80°C sind. Um ein Verschütten und Überlaufen zu vermeiden, füllen Sie den Behälter niemals über die maximale Füllstandanzeige, insbesondere beim Mischen von heißen Flüssigkeiten.

3- Setzen Sie den Deckel auf den Behälter. Drehen Sie den Deckel, um diesen zu befestigen, im Uhrzeigersinn bis ein „Klick“ ertönt.

4- Während des Betriebs des Mixers den Deckel niemals öffnen, um Ihre Hand oder sonstige Gegenstände einzuführen.

Nach Abschluss von zwei Gruppen Vorgängen das Gerät immer bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

5- Nach Abschluss des Vorgangs stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Position „0“ und stecken Sie das Gerät aus, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Tipps

- Während das Gerät in Betrieb ist, können Sie durch die Öffnung im Deckel flüssige oder feste Zutaten in den Mixer-Behälter zugeben.
- Je länger Sie das Gerät laufen lassen, desto homogener wird das Mischergebnis.
- Schneiden Sie feste Zutaten in kleinere Stücke, bevor Sie sie in den Mixerbehälter geben. Wenn Sie große Mengen zubereiten möchten, verarbeiten Sie große Mengen an Zutaten abschnittsweise und in kleinen Stücken.
- Zum Zerkleinern von Eiswürfeln geben Sie die Eiswürfel in den Behälter, schließen Sie den Deckel und stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „P“ (Pulsfunktion) ein.
- Einige Zutaten, wie z.B. Obst, lassen sich besser mischen, wenn Sie etwas Flüssigkeit hinzugeben. Zum Beispiel: Zitronenwasser.
- Beim Vermischen von Suppen verwenden Sie gekochte Zutaten.
- Wenn Sie mit den Ergebnissen nicht zufrieden sind, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „P“ (Pulsfunktion) und lassen Sie das Gerät mehrmals in kurzen Abständen laufen. Sie können auch versuchen, ein besseres Ergebnis zu erzielen, indem Sie die Zutaten mit einem Spatel

mischen (Mixer außer Betrieb) oder einige der Zutaten entleeren, um eine kleinere Menge zu verarbeiten.

- Bei der Verarbeitung heißer oder schäumender Flüssigkeiten (z.B. Milch) nicht mehr als 500 ml in den Mixer-Behälter geben, um ein Verschütten zu vermeiden.
- Haften Lebensmittel am Behälter des Mixers oder am Behälter der Küchenmaschine, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Die anhaftenden Zutaten können dann mit einem Spatel gereinigt werden.

Zitruspresse

Mit seinem leistungsstarken Motor, der praktischen Handhabung und den zwei verschiedenen Geschwindigkeitsstufen, können Sie Ihre Zitrusfrüchte bequem schälen. Sie sammelt den Fruchtsaft direkt in seinem Behälter auf und bietet so eine saubere Anwendung. Spülmaschinenfest.

- 1 - Das Zitrusgerät in die Schüssel geben.
- 2- Wählen Sie die 1. Geschwindigkeitsstufe und starten Sie den Pressvorgang. Die 2. Geschwindigkeitsstufe ist für den Betrieb nicht geeignet.
- 3- Nach Abschluss des Vorgangs stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die Position "0" und stecken Sie das Gerät aus, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Reinigung

- 1- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
 - 2- Wischen Sie die Motoreinheit mit einem feuchten Tuch ab. Die Motoreinheit unter keinen Umständen in Wasser tauchen oder unter Wasser abspülen.
 - 3- Reinigen Sie die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile sofort nach Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Reinigen Sie die Messereinheit der Küchenmaschine und die Messereinheit des Mixers sehr sorgfältig. Die Kanten sind sehr scharf. Hinweis: Alle Teile außer der Motoreinheit sind spülmaschinenfest.
- Achten Sie darauf, dass die Schneidkanten und Schneidspitzen der Messer nicht mit harten Gegenständen in Berührung kommen. Dies kann dazu führen, dass sie stumpf werden.

Behälter der Küchenmaschine und Behälter des Mixers reinigen

- 1- Füllen Sie in den Behälter der Küchenmaschine oder in den Behälter des Mixers Warmwasser (max. 0,5 L) und fügen Sie etwas Spülmittel hinzu.
- 2- Setzen Sie den Deckel des Behälters der Küchenmaschine oder des Behälters des Mixers auf und drehen Sie im Uhrzeigersinn, sodass dieser einrastet.
- 3- Aktivieren Sie das Gerät 30 Sekunden lang oder solange, bis der Behälter der Küchenmaschine oder der Behälter des Mixers gereinigt ist.

4- Nehmen Sie den Behälter der Küchenmaschine oder den Behälter des Mixers ab und spülen Sie diesen mit klarem Wasser.

Aufbewahrung

Sie können das Kabel unterhalb des Geräts aufwickeln.

Umwelt

Entsorgen Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll, sondern geben Sie es an einer offiziellen Sammelstelle zum Recycling ab. Damit können Sie dazu beitragen, die Umwelt zu schonen.

Problem	Lösung
Das Gerät lässt sich bei einer beliebigen Geschwindigkeitsstufe oder auf "P" (Pulsfunktion) nicht in Betrieb nehmen.	Kontrollieren Sie, dass der Behälter der Küchenmaschine und dessen Abdeckung oder der Behälter des Mixers richtig montiert sind (beim Aufsetzen muss ein "Klick" ertönen). Verwenden Sie mit dem Behälter der Küchenmaschine ein Zubehörteil, vergewissern Sie sich, dass die Drehspindel richtig angebracht ist. Bei Verwendung des Mixer-Behälters stellen Sie sicher, dass der Behälter an einer der vier Verschlusspositionen eingerastet ist. Um ein Ausschütten zu verhindern, halten Sie den Deckel fest. Verwenden Sie die Küchenmaschine, stellen Sie sicher, dass der Behältergriff sich direkt auf dem Schlosssymbol befindet. Rastet der Vorsprung in den Schlitz des Behältergriffs ein, ist der Behälterdeckel richtig montiert. Sind sämtliche Teile richtig montiert, wird das Gerät sich in Betrieb nehmen lassen, sobald Sie eine Geschwindigkeitsstufe einstellen oder die Pulsfunktions-Taste betätigen.
Geschwindigkeitsstufe stimmt mit dem verwendeten Zubehörteil nicht überein.	Überprüfen Sie das passende Zubehör und wählen Sie die entsprechende Geschwindigkeit.
Breiapparat und Knetapparat lassen sich nicht drehen.	Vergewissern Sie sich darüber, dass der Breiapparat bzw. Knetapparat auf der Drehspindel richtig montiert ist. Hinzu kontrollieren Sie, dass der Behälter der Küchenmaschine und dessen Abdeckung richtig montiert sind (beim Aufsetzen muss ein "Klick" ertönen).

Rezepte

Pizzateig

Zutaten

- 250 g Weißmehl
- 1/2 Teelöffel Zucker
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1/2 Päckchen Schnellhefe
- 140 g Warmwasser
- 25 g Öl

1- Setzen Sie die Drehspindel auf den Behälter und setzen Sie den Knetapparat auf die Drehspindel.

2- geben Sie **alle** Zutaten in den Behälter, fügen Sie Wasser und Öl hinzu.

3- Schließen Sie den Deckel und drehen Sie solange, bis ein "Klick" ertönt und der Deckel verschlossen ist. Wählen Sie eine dem Teigapparat entsprechende Geschwindigkeit und betreiben Sie das Gerät solange, bis Sie einen homogenen Teig haben werden. Dies dauert ca. 30 Sekunden.

4- Nehmen Sie den Teig in eine Schüssel und decken Sie den Teig mit einem feuchten Tuch ab. Lassen Sie den Teig ca. 40 Minuten gehen, bis sich sein Volumen verdoppelt.

5- geben Sie etwas Mehl auf die Arbeitsfläche, kneten Sie den Teil noch einmal durch und bereiten Sie zwei Pizzaböden zu. Legen Sie jeden Pizzaboden ein eingefettetes Backofenblech.

6- Bestreichen Sie die Pizzaböden mit Tomatensauce und Ihrer Lieblingssauce. Belegen Sie den Pizzaboden dann mit Zutaten wie Käse, Schinken, Salami, Champignons, Thunfisch, Zwiebeln, Artischocken und Peperoni usw. Bevor Sie die Pizzen backen, geben Sie etwas Thymian drüber und bestreichen Sie die Pizzen mit etwas Öl.

Tipp: Zum Zerkleinern von ca. 200 g Käse (Parmesan oder Gouda) können Sie den Rasper-Apparat verwenden. Setzen Sie die Drehspindel auf den Behälter und setzen Sie den Rasper-Apparat auf die Drehspindel. Schließen Sie den Deckel und drehen Sie solange, bis ein "Klick" ertönt und der Deckel verschlossen ist. Schneiden Sie den Käse so zu, dass er durch die Einfüllöffnung passt und raspeln Sie den Käse.

Gurkensalat mit Joghurtsauce

Zutaten:

- 1 Gurke
- 2 Glas Petersilien
- 1 Schüssel natürlicher Joghurt
- 1 Esslöffel Senf
- Salz und Pfeffer zum Würzen

1- Setzen Sie die Drehspindel auf den Behälter und setzen Sie die entsprechende Klinge auf die Drehspindel.

Tipp: Für dünne Scheiben verwenden Sie die Klinge für das Schneiden von dünnen Scheiben.

2- Schließen Sie den Deckel und drehen Sie solange, bis ein "Klick" ertönt und der Deckel verschlossen ist. Für die geeignete Geschwindigkeit siehe Abschnitt „Verwendung des Geräts“ unter dem Abschnitt „Schneid- und Zerkleinerungsapparate“.

Hinweis: Beim Schieben der Gurken durch die Einfüllöffnung nicht zu viel Druck auf den Schieber ausüben.

3- Die Gurkenscheiben in einen Servierteller nehmen.

4- Setzen Sie die Drehspindel auf den Behälter und setzen Sie Messereinheit auf die Drehspindel.

5- Geben Sie die Petersilien in den Behälter. Schließen Sie den Deckel und drehen Sie solange, bis ein "Klick" ertönt und der Deckel verschlossen ist.

6- Zerkleinern Sie die Petersilien. Um das Zerkleinern besser kontrollieren zu können, stellen Sie die Geschwindigkeitstaste auf die Stufe "P" (Pulsfunktion) ein.

7- Fügen Sie Joghurt, Senf, Salz und Pfeffer hinzu und verrühren Sie ein paar weitere Sekunden, bis Sie eine homogene Mischung erhalten werden.

8- Vermischen Sie die Sauce mit den Gurkenscheiben und lassen Sie den Gurkensalat im Kühlschrank etwas abkühlen, bevor Sie diesen servieren.

Sahne

Zutaten:

- 250 ml frische Sahne

1- Lassen Sie die Sahne vor der Verarbeitung mindestens 2 Stunden ruhen.

2- Setzen Sie die Drehspindel auf den Behälter und setzen Sie den Breiapparat auf die Drehspindel.

3- Geben Sie die Sahne in den Behälter.

4- Schließen Sie den Deckel und drehen Sie solange, bis ein "Klick" ertönt und der Deckel verschlossen ist. Rühren Sie solange, bis Sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben.

Tipp: Vor dem Servieren die Sahne kühlen lassen. Sie können die Sahne neben Kuchen, Eiscreme, Obst oder auf Kaffee servieren oder als Tortenfüllung verwenden.

Die Lebensdauer beträgt 7 Jahre.

TECHNISCHE DATEN

220-240V 50/60Hz 2500W

Vorsichtsmaßnahmen beim Transport und Versand

- Ihr Gerät muss in der Originalverpackung aufbewahrt werden, um Schäden an Teilen während des Transports und des Versands zu vermeiden.
- Bewahren Sie das Produkt während des Transports in der normalen Position auf.
- Lassen Sie Ihr Gerät während des Transports nicht fallen und schützen Sie es vor Stößen.
- Nach Übergabe des Produkts an den Kunden sind Ausfälle und Transportschäden von der Garantie ausgeschlossen.

Entspricht der AEEE-Verordnung.

WEEE

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

1- Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten

Das Symbol der „durchgestrichenen Mülltonne“ bedeutet, dass Sie gesetzlich verpflichtet sind, diese Geräte einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die Entsorgung über den Hausmüll, wie bspw. die Restmülltonne oder die Gelbe Tonne ist untersagt. Vermeiden Sie Fehlwürfe durch die korrekte Entsorgung in speziellen Sammel- und Rückgabestellen.

2- Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten können diese im Rahmen der durch öffentlich-rechtliche Entsorgungsträger eingerichteten und zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten unentgeltlich abgeben. Außerdem ist die Rückgabe unter bestimmten Voraussetzungen auch bei Vertreibern möglich.²

Die Rücknahme durch den Vertreter hat kostenlos beim Kauf eines gleichartigen Neugerätes zu erfolgen (1:1 Rücknahme). Zusätzlich gibt es die Möglichkeit, Altgeräte kostenlos an den Vertreter zurückzugeben, wenn die äußeren Abmessungen nicht größer als 25 Zentimeter sind und sich die Rückgabe auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt (0:1 Rücknahme). Einzelhandel: Vertreter, die über eine Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern verfügen, sind zur Rücknahme von Elektro-Altgeräten verpflichtet. Außerdem zur Rücknahme verpflichtet sind Lebensmitteleinzelhändler, die über eine

Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern verfügen und mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft auch Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen.

Fernabsatzmarkt: Vertreiber, die unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ihre Produkte verkaufen, sind zur Rücknahme von Altgeräten verpflichtet, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen.

3- Entnahme von Batterien und Lampen

Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, müssen diese vor der Entsorgung entnommen werden und getrennt als Batterie bzw. Lampe entsorgt werden. Folgende Batterien bzw. Akkumulatoren sind in diesem Elektrogerät enthalten: Batterietyp [bitte ergänzen] (z.B. Knopfzellen oder AAA+) mit den chemischen Elementen [bitte ergänzen] (z.B. Lithium oder Mangan).

4- Datenschutz

Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind.

5- WEEE-Registrierungsnummer

Unter der Registrierungsnummer DE 77794142 sind wir bei der stiftung elektro-altgeräte register, Nordostpark 72, 90411 Nürnberg, als Hersteller von Elektro- und/ oder Elektronikgeräten registriert.

6- Sammel- und Verwertungsquoten³

Die EU-Mitgliedsstaaten sind nach der WEEE-Richtlinie verpflichtet, Daten zu Elektro- und Elektronikaltgeräten zu erheben und diese an die Europäische Kommission zu übermitteln. Auf der Webseite des BMU finden Sie weitere Informationen hierzu.



Hersteller / Importeur Firma:

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

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

Şişli - İstanbul / TURKEY



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



KÜCHENMASCHINE

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 geltend 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.



KÜCHENMASCHINE

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, TURKEY

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

Kundenhotline: +49 800 197 80 00

Web: www.karaca.com.de

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12 Şişli/İST
Tel: 0212 412 44 00 Fax: 0212 412 44 99 www.ktc.com.tr
Marmara Kurumları M.D. 1601/002 9769 Tic. Sic. No: 270836
Mersis No: 08070015010000000000000000000000

Daten des Verkäufers:

Handelsname:

Adresse:

Tel.:

Befugte Person:

Unterschrift und Stempel der befugten Person:

Rechnungsnummer:

Datum der Rechnung:

Datum und Ort der Lieferung:

Daten des Produkts:

Art: Küchenmaschine

Modell: Power Max 11 In 1

Modell No: E234 FP-N

Marke: KARACA

Seriennummer:

Garantiefrist: 2 (zwei) Jahre

Maximale Nachbesserungszeit: 20 (zwanzig) Werktage

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



Müşteri Hizmetleri
+90 850 252 55 72



www.karaca.com