



5 in 1 PRO SİRAL BLENDER SET

KULLANIM KILAVUZU VE
GARANTİ BELGESİ

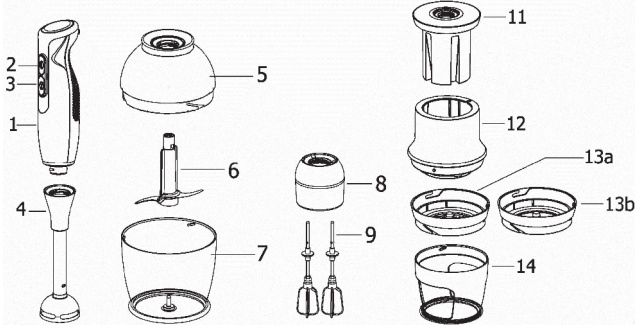


Müşteri Hizmetleri
+90 850 252 55 72



www.karaca.com

PRO SİRİL BLENDER



- 1- Motor Gövdesi
- 2- On/ Off Düğmesi
- 3- Turbo Düğmesi
- 4- Metal Parçalayıcı Araç
- 5- Doğrayıcı Ataşman Düğmesi
- 6- Doğrayıcı Bıçağı
- 7- Doğrayıcı Kabi

- 8- Çırpıcı Gövdesi
- 9- Çırpıcı Ayaklar
- 11- Spiral Sebze Ataşman İtici
- 12- Spiral Sebze Ataşman Haznesi
- 13a- Spagetti Sebze Bıçağı
- 13b- Ribon Sebze Bıçağı
- 14- Spiral Sebze Ataşman Kabi

EMNİYET KURALLARI

- Cihazınızı bu kullanma kılavuzunu okumadan çalıştırmayınız.
- Cihazınızı kullanmadan önce cihazın güç ve voltajının şebekenize uygun olup olmadığını kontrol ediniz.
- Cihazın güvenliğinden sorumlu bir kişi tarafından cihaz kullanımı ile ilgili gözetim ve yönetim sağlanmadıkça bu cihazın, fiziksel, zihinsel, yetenekleri engelli olan (çocuklar dahil) veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılması amaçlanmamıştır.
- Cihazla oynamamalarını güvenceye almak için çocuklar, gözetim altında bulundurulmalıdır.
- Cihaz kordonu hasarlanırsa bu kordon tehlikeli bir duruma engel olmak için yetkili bir servis personeli tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazınızı çocukların erişemeyeceği bir yerde ve çocuklardan uzakta tutunuz.
- Cihazınıza zarar vermemek için yetersiz akım sağlayan uzatma kablosu kullanmayınız.
- Cihaz kordonunun masa ya da tezgahınızın kenarından sarkmamasına ya da başka bir cihaz ile temas etmemesine dikkat ediniz.
- Cihazınızın kablosu hasarlandıysa cihazı yere düşürdüyse ve gözle

görülür bir hasar oluştuysa kesinlikle cihazı kullanmayınız ve en yakın yetkili servise götürünüz.

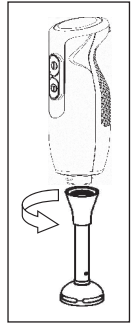
- Cihazın kablo ve fişine zarar verecek hareketlerden kaçınınız. Kablosundan tutarak taşımayınız prizden çekmek için tutunuz, ASLA kablosundan çekmeyiniz.
- Cihazınızı kullanmadığınız zamanlarda, gözetimsiz bırakılması durumunda montaj, sökme veya temizlemeden önce MUTLAKA fişini prizden çıkarınız.
- Cihazın doğrayıcı bıçağı çok keskindir, taşırken dikkatli olunuz.
- Cihazınızı ve fişli kablosunu KESİNLİKLE su ya da herhangi bir sıvıya batırmayınız, bulaşık makinesinde yıkamayınız, banyoda ve nem oranı yüksek benzeri mekanlarda kullanmayınız.
- Cihazınız çalışırken, herhangi bir aksesuarına kesinlikle dokunmayınız.
- Bu cihaz ev içi kullanım içindir, başka yerlerde kullanmayınız.

KULLANIM

Cihazınızı kullanmaya başlamadan önce kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyunuz. İlk kullanımdan önce cihazınızı temizleyiniz.

EL BLENDER'INI KULLANIMI

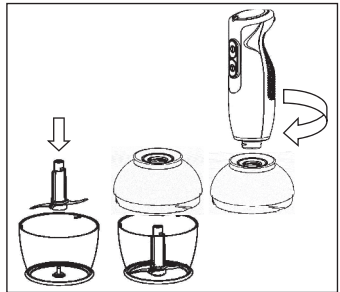
El blenderınızı sos, çorba, mayonez, bebek maması yapmak vb. hazırlamak için kullanabilirsiniz. Motor gövdesini blender ayağının üzerine oturtunuz ve ok işareti yönünde çevirerek kilitleyiniz. Karıştırmak istediğiniz malzemeyi bir kabın içine dökünüz, düşük ya da yüksek hızda çalıştırma düğmesine basarak cihazı işleminiz bittikten sonra el blenderınızı kapalı konuma getiriniz ve prizden çekiniz. Kabın içinde malzeme karıştırırken cihazınızı daima dik tutunuz, asla eğik tutmayınız.



DOĞRAYICIYI KULLANMA

Doğrayıcıyı sert yiyeceklerde, et kıymak, peynir, soğan, nane ve benzeri ot, sarımsak, havuç, ceviz, badem kuru erik vb. kullanabilirsiniz.

Doğrayıcıyı hindistan cevizi, kahve çekirdeği ve tahıl gibi sert yiyeceklerde kullanmayınız. Doğrayıcıyı kullanmadan önce, bıçağı daima plastik kısımdan tutarak bıçağı doğrayıcı haznesinin ortasındaki mil üzerine düzgün bir biçimde oturtunuz. Hazneyi kaygan olmayan kuru bir zemin üzerine koyunuz. Yiyecekleri doğrayıcı hazne içine koyunuz. Doğrayıcı gövdesini hazne üzerine dikkatlice oturtunuz. Motor gövdesini doğrayıcı gövde üzerine oturtup, kilitleninceye kadar



ok yönünde çeviriniz. Cihaz çalıştırınız. Cihazı çalıştırırken bir elinizle motor gövdesini, diğer elinizle hazneyi tutunuz. Kullanımdan sonra cihazı kapatınız ve motor gövdeyi, doğrayıcı gövdesinden çıkartınız. Dikkatli bir şekilde bıçağı çıkartınız. En son hazne içindeki yiyeceği çıkartınız.

- Cihazınızı düğmeye basıp bırakarak darbeli bir biçimde çalıştırabilirsiniz.
- Kullanılacak malzeme 1-2 cm büyüklüğünü geçmeyecek şekilde hazırlanmalıdır.
- Sıcak malzemeyi soğutmadan hazneye koymayınız.

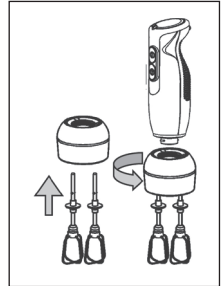
Yiyecek	Miktar	İşlem Süresi
Kuru kayısı	200 gr.	10 san
Bal tereyağ	300 gr. tereyağ 400 gr. bal	3 san
Badem	150 gr.	10 san
Katı yumurta	2 adet	3-5 san
Soğan	100 gr.	3-6 san
Maydonoz	Demet	3-5 san
Havuç	150 gr.	3-5 san
Kuru ekmek	75 gr.	10 san
Et	150 gr.	10-20 darbe
Peynir	100 gr.	10-15 darbe

! Tüm aksesuarlar durmadan kesinlikle doğrayıcıyı açmayınız.

ÇIRPICIYI KULLANMA

Krema, yumurta beyazı ve hazır tatlı harcı vb. çırpamak için kullanınız. Gövdeye çırpıcı ayaklarını takınız. Motor gövdesini çırpıcı gövdesinin üstüne oturtunuz ve ok işareti yönünde karıştıracağınız malzemeyi bir kabın içine dökünüz. Düşük ya da yüksek hızda çalıştırma düğmesine basarak cihazınızı çalıştırınız.

Dikkat: Cihazınızı sürekli olarak 10 saniyeden fazla ve boştayken çalıştırmayınız.



SPIRAL VE RIBON SEBZE APARATINI KULLANMA

Spiral ve ribon sebze aparatını takmadan önce cihazınızın fişinin prize takılı olmadığından emin olunuz. İşlem ve aşağıdaki sıralamayı takip ediniz. Spiral veya ribon bıçaklarından istediğinizi kabın içine dikkatlice yerleştiriniz. Spiral gövdeyi hazne üzerine dikkatlice oturtunuz. Spiral iticisini saat yönünün tersi yönde çevirerek motor gövdesine kilitleyiniz. Cihazınızı

prize takınız. Katı sebzeleri spiral gövde içine yerleştiriniz. Çalıştırma düğmesine basarak iticiyi hazne içine doğru bastırınız. Spagetti sebze için, 13a'daki bıçak ribon sebze için, 13b'deki bıçak taşıyıcıyı kullanınız.



Ayrıca, zevkinize ve damak tadınıza uygun tarifler için ürün içerisinde verilen tarif kitabını kullanınız.

TEMİZLİK VE BAKIM

Motor gövdeyi, doğrayıcı, çırpıcı gövdeyi ve parçalayıcı ayağı asla akan suyun altında yıkamayınız nemli bir bezle siliniz. Her kullanımdan önce ve sonra aksesuarları siliniz. Bıçakları taşırken dikkatli tutunuz, çok keskindir. Cihaz kordonunu ocak, fırın gibi sıcak yüzeylerden uzak tutunuz.

Kullanım ömrü 7 yıl.

Teknik Özellikler:

220-240V~50/60 Hz, 1500W

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



PRO SPIRAL BLENDER SET

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 kullanım 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.



PRO SPIRAL BLENDER SET

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.



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



5 in 1 PRO SPIRAL BLENDER SET

USER'S MANUAL AND
WARRANTY CERTIFICATE

EN

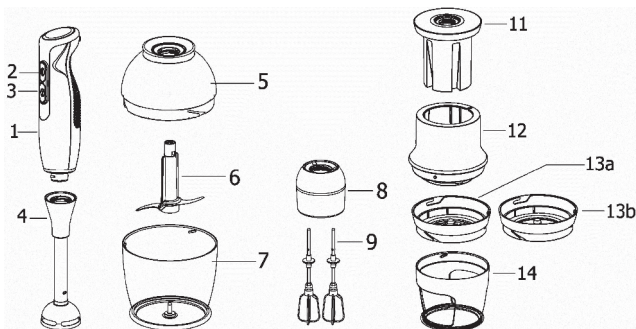


Customer Services
+44 870 1820 333



www.karaca.uk

PRO SPIRAL BLENDER



1- Motor Body Unit

2- On/ Off Button

3- Turbo Button

4- Stainless Steel
Blending Attachment

5- Chopping Body Unit

6- Chopping Blade

7- Chopping Bowl

8- Beater Body

9- Beater Wires

11- Spiral Vegetable Slicing Driver

12- Spiral Vegetable Slicer Housing

13a- Spiral Vegetable Slicing Blade
Holder-with double blades-making spaghetti

13b- Spiral Vegetable slicing blade
holder-with single blade making ribbon

14- Spiral Vegetable slicing bowl

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, in order to reduce the risk of fire, electric shock and/or injury to persons, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions carefully, even if you are familiar with the appliance.
- To protect against the risk of electric shock DO NOT IMMERSE the appliance, Cordset or Plug in water or other liquid.
- To clean, wipe exterior with a damp cloth.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Never leave an appliance unattended when in use.
- Switch off and remove the plug from the power outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp plug and pull from power outlet. Never pull cord.
- Avoid contacting moving parts. Keep hair, clothing and other utensils away during operation to prevent injury and/or damage to the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return

the complete appliance to your nearest authorised service facility for examination, electrical repair, mechanical repair or adjustment.

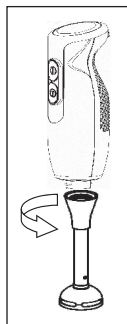
- The use of attachments or accessories not recommended or sold by this appliance manufacturer may result in fire electric shock or personal injury.
- Do not operate when the appliance is empty.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of a table, counter, or touch hot surface.
- Do not operate or place any part of this appliance on or near any hot surface (such as a gas or electric burner, or in a heated oven).
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Do not abuse the cord. Never carry the appliance by the cord or pull it to disconnect it from the outlet instead, grasp the plug and pull to disconnect.
- When using the extension cord with your appliance make sure the extension cord is correctly wired and rated for its use.
- This product is intended for household use only.
- Do not attempt to repair the appliance yourself; instead, take it your nearest Service Centre or Authorised Service Agent for repair.
- Handle carefully the sharp blades especially during removing and during cleaning.
- 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).

How To Use Your Hand Blender

Has been designed for processing small quantities of food and should not be used for any other application. Before first use, wipe of the handle of the blender with a damp cloth. Wash the shaft and blade in warm soapy water. Avoid submerging the appliance part above the shaft. Dry thoroughly.

Using the Blender

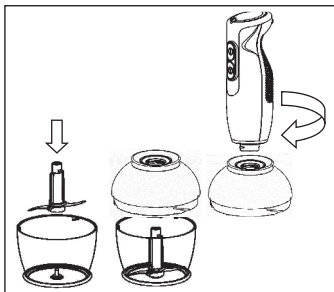
The Hand Blender is suitable for making sauces, soups, mayonnaise and baby foods, screw the blending attachment (4) to the main unit by turning counter clockwise until it locks in the secured position. Insert the plug into a standard home power outlet. Place the food to be blended in a suitable container. Place the blending attachment into the food to be blended and



press the on/off button. Use speed control knob to select a speed or press the turbo button.

Using the Chopping Attachments

Use the chopper for nuts, herbs, boiled eggs, dry bread, etc. Place the chopping blade (6) onto the shaft in the bowl (7). Put the ingredients you wish to chop into the chopping bowl. Place the chopping body (5) onto the bowl securely. Screw the motor unit to the chopping body unit by turning clockwise. Insert the plug into a standard home power outlet. Press the on/off button. Use speed control knob to select a speed or press the turbo button. Before removing the processed food, be sure to first take out the blade insert from the chopping bowl.



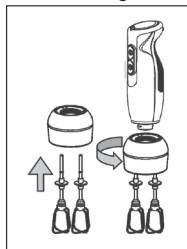
Food	Amount	Preparation Method	Appr. Time
Dry Apricots	200 g	pieces	10 secs
Butter and honey mixture	300g butter 400g honey	butter taken from the freezer (should be kept in the freezer min. 4 hrs. and cut in pieces of size approx.10-15mm x 35-40mm honey taken from the refrigerator. (should be kept min.1 day)	3 secs
Almonds	150 g	whole	10 secs
Hardboiled eggs	2 eggs	cut up	3-5 secs
Onion	100 g	quartered	3-6 secs
Parsley	bunch	stalk-free	3-5 secs
Carrots	150 g	chopped	5-10 secs
Dry bread	1 piece	chopped	10 secs



Be sure that all rotating accessory are stopped before removing the chopping body.

Using the Beater

Before connecting the beater onto the motor unit make sure the blender is disconnected from the electrical outlet. Insert the whisk (9) by grasping into the beater body (8). Screw the beating attachment to the main body unit by turning counter clockwise. Insert the plug into a standard electrical outlet. Place the ingredients to be mixed in the bowl. Press the on/off button. Use speed control knob to select a speed or press the turbo button. You can use the beaker (10)



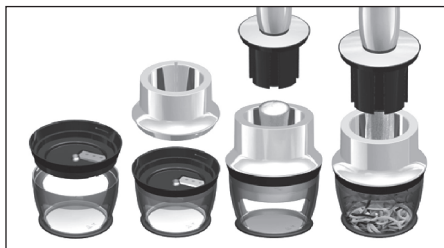
or another container for beating.

ATTENTION: DO NOT OPERATE THE APPLIANCE CONTINUOUSLY MORE THAN 10 SECONDS AND WHEN EMPTY

Using The Vegetable Ppiral Slicer

Before connecting the slicer onto the motor unit make sure the blender is disconnected from the electrical outlet. For opetaring please follow below orders. Place the blade holder (13a or 13b) into the bowl (14). Place the housing (12) onto the bowl properly. Screw the driver (11) to the main unit by turning counter clockwise. Insert the plug into a standart electrical outlet. Place the solid vegetable into the housing (12). Press the on/off button by pressing the unit into the housing.

For spagetthi, please use blade holder with two blades (13a) For ribbon, please use blade holder with one blade (13b)



Cleaning and Maintenance

Switch off at the power outlet and unplug. Immediately after use, wash stainless steel blending attachment. Use only a damp cloth to clean the exterior. Handle the sharp blade carefully and store away from children. Do not let the cord hang over the edge of the tables and work surface or touc hot surfaces.

NOTE: NEVER IMMERSE THE MOTOR BASE, CHOPPING BODY, SLICER DRIVER AND BEATER BODY IN ANY LIQUID.

Using lifetime: 7 years

Technical Specifications:

220-240V~50/60 Hz, 1500W

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



PRO SPIRAL BLENDER SET

WARRANTY CONDITIONS

COVERAGE AND CONDITIONS OF WARRANTY

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

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

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

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

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

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

- Damages and breakdowns caused by noncompliance with the instructions given in the user's manual or installation manual or by wrong use.
- Damages and breakdowns caused by excessively low or high voltage, improper electricity wiring, or voltage values different from the specifications on the product identification plate.
- Damages and breakdowns caused by incidents such as fire, flooding or stroke of 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.



PRO SPIRAL BLENDER SET

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.



PRO SPIRAL BLENDER SET

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 KID: 600 002 9789 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: Pro Spiral Blender Set

Model: Karaca Pro Spiral Blender Set

Model No: E63 HBSS

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.



5 in 1 PRO-SPIRALMIXER-SET

BENUTZERHANDBUCH UND
GARANTIESCHEIN

DE

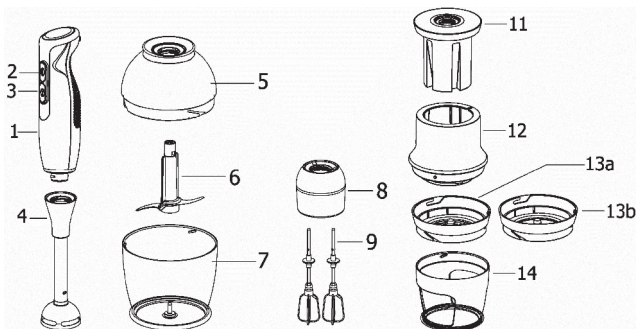


Kundenhotline
+49 800 197 80 00



www.karaca.com.de

PRO-SPIRALMIXER-SET



- 1- Motorgehäuse
- 2- Ein-/Ausschalttaste
- 3- Turbotaste
- 4- Zerkleinerer-Stab aus Metall
- 5- Aufsatzdeckel für Zerkleinerer
- 6- Zerkleinerer-Klinge
- 7- Behälter für Zerkleinertes
- 8- Mixeraufsatz
- 9- Mixerbesen
- 11- Schiebeteil für spiralförmig geschnittenes Gemüse

- 12- Stutzen für spiralförmig geschnittenes Gemüse
- 13a- Messer für spagettiförmiges Gemüse
- 13b- Messer für bandförmig geschnittenes Gemüse
- 14- Auffangbehälter für spiralförmig geschnittenes Gemüse

SICHERHEITSHINWEISE

- Das Gerät nicht Betrieb setzen, bevor Sie diese Gebrauchsanleitung gelesen haben.
- Vor dem Gebrauch überprüfen Sie, ob Strombedarf und Spannung des Gerätes mit Ihrem Haushaltsnetz übereinstimmen.
- Das Gerät darf von Personen (einschl. Kindern) mit geminderten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten sowie von Personen mit unzureichender Erfahrung und Wissen nur unter Aufsicht und nach Unterweisung bezüglich sicherer Anwendung und Erläuterung möglicher Gefahren verwendet werden.
- Kinder sollten unter Aufsicht bleiben um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bei Beschädigung des Stromkabels sollte das Kabel von qualifiziertem Fachpersonal ausgewechselt werden um eventuelle Gefahren zu vermeiden.
- Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Um die Beschädigung des Gerätes zu vermeiden sollten kein

Verlängerungskabel mit mangelhaft leitendem Strom verwendet werden.

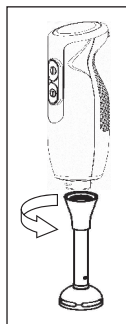
- Darauf achten, dass der Stromkabel nicht über den Tischrand oder Küchenplattenrand hängt oder mit einem anderen Gerät in Kontakt kommt.
- Falls das Stromkabel beschädigt ist, das Gerät heruntergefallen ist und falls ein sichtbarer Schaden entstanden ist, das Gerät auf keinen Fall benutzen und umgehend an die nächste Servicestelle zur Reparatur bringen.
- Möglichst Bedienschritte meiden, die dem Stromkabel und dem Stecker schaden könnten. Das Gerät nicht am Kabel haltend tragen, zum Abstecken am Stecker selbst halten, NIEMALS am Kabel ziehen.
- Bei Nichtgebrauch, bei unbeaufsichtigter Aufstellung, Montage, Demontage oder vor der Reinigung UNBEDINGT vom Stecker abziehen.
- Die Messerklingen sind scharf, deshalb mit Vorsicht handhaben.
- Das Gerät sowie den Stecker bzw. Stromkabel AUF KEINEN FALL in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen, nicht in der Spülmaschine waschen und das Gerät nicht im Badezimmer oder ähnlich feuchten Räumen benutzen.
- Bei Betrieb des Gerätes nicht mit dem Zubehör in Kontakt kommen.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt; nicht außerhalb des Haushalts benutzen.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme Ihres Gerätes die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Vor der Inbetriebnahme das Gerät reinigen.

VERWENDUNG DES STABMIXERS

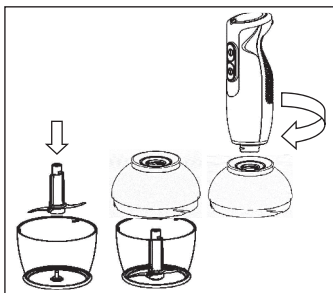
Sie können den Stabmixer für die Zubereitung von Saucen, Suppen, Mayonnaise, Babynahrung u.ä. verwenden. Setzen Sie das Motorgehäuse auf den Stabmixer und drehen Sie es in Pfeilrichtung, so dass es einrastet. Schütten Sie das die mixenden Zutaten in einen Behälter und starten Sie den Mixvorgang durch Drücken der langsamen oder schnellen Bedientaste. Nach beendetem Mixvorgang den Mixer wieder ausschalten und Kabel vom Stecker ziehen. Während des Mixvorgangs den Stabmixer im Behälter stets senkrecht halten, niemals schräg halten.



BENUTZUNG DES ZERKLEINERERS

Der Zerkleinerer ist für härtere Lebensmittel, zum Hacken von Fleisch und zum Zerkleinern von Käse, Zwiebeln, Minze und ähnlichen Kräutern, Knoblauch, Karotten, Walnüssen, Mandeln, Trockenpflaumen und anderen Zutaten geeignet. Nicht zum Mahlen von harten Nahrungsmitteln wie Kokosnüsse, Kaffeebohnen usw. verwenden. Vor Gebrauch des Zerkleinerers das Messer stets am Plastikteil halten. Setzen Sie das Messer auf den am

Boden des Behälters befindlichen Steg für den Messereinsatz so dass richtig einrastet. Stellen Sie den Behälter auf eine trockene und rutschfeste Oberfläche. Füllen sie den Behälter mit den gewünschten Zutaten. Setzen Sie die Motoreinheit vorsichtig auf den Behälter. Drehen Sie die Motoreinheit in Pfeilrichtung, bis er in einrastet. Schalten Sie das Gerät ein. Während dem Hackvorgang mit einer Hand die Motoreinheit und mit der anderen Hand den Behälter halten. Nach dem Bedienvorgang das Gerät ausschalten und den Zerkleinerer von der Motoreinheit trennen. Vorsichtig das Messer herausnehmen. Zuletzt das Kleingehackte aus dem Behälter entnehmen.



- Das Gerät kann mit Intervallbedienung durch Drücken und Loslassen der Bedientaste bedient werden.
- Das Hackgut sollte höchstens 1-2 cm klein gehackt werden.
- Heißes Hackgut sollte vor dem Zerkhacken abgekühlt werden.

Lebensmittel	Menge	Prozessdauer
Getrocknete Aprikosen	200 gr.	10 Sek.
Honig, Butter	300 gr. Butter 400 gr. Honig	3 Sek.
Mandeln	150 gr.	10 Sek.
Hartgekochte Eier	2 Stck.	3-5 Sek.
Zwiebel	100 gr.	3-6 Sek.
Petersilie	1 Bündchen	3-5 Sek.
Karotten	150 gr.	3-5 Sek.
Trockenes Brot	75 gr.	10 Sek.
Fleisch	150 gr.	10-15 Impulse
Käse	100 gr.	10-15 Impulse



Den Behälter auf keinen Fall während des Hackvorgangs öffnen.

BENUTZUNG DES MIXERS

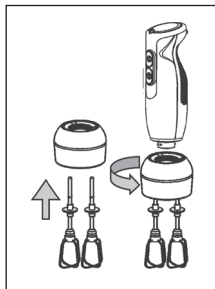
Sie können den Mixer für das Steifschlagen von Sahne, Eischnee und Fertigcremes u.a. benutzen. Setzen Sie die Besen in das Anschlussstück ein, setzen Sie dann die Motoreinheit in das Anschlussstück und drehen Sie in Pfeilrichtung bis es einrastet. Geben Sie das zu mixende Gut in eine Rührschüssel. Drücken Sie die Schnellauftaste oder die normale Taste für den Mixvorgang.

Achtung: Das Gerät ununterbrochen nicht länger als 10 Sekunden und nicht im Leerlauf benutzen.

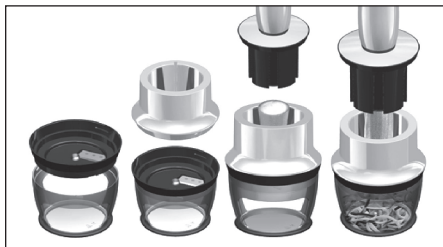
VERWENDUNG DES SPIRAL- UND STREIFENSCHNEIDEAPPARATES FÜR GEMÜSE

Bevor Sie den Spiral- und Streifenschneideapparat anbringen stellen Sie sicher, dass das Gerät aus dem Netz austesteckt ist. Für den Schneidevorgang verfolgen Sie die folgenden Schritte: Setzen Sie entweder das Messer für den Spiralschneider oder für den Streifenschneider vorsichtig in den vorgesehenen Behälter.

Setzen Sie das Gehäuse des Spiralschneiders auf den Behälter. Drehen Sie den Spiralschieber gegen den Uhrzeigersinn und lassen Sie es in die Motoreinheit einrasten. Stecken Sie den Stecker des Gerätes ans Netz. Legen sie festes Gemüse in das Spiralgehäuse. Drücken Sie die Bedientaste und drücken Sie den Schiebestutzen das Gemüse in den Behälter während des Schneidevorgangs.



Für Spaghettigemüse verwenden Sie den Messeraufsatz Nr. 13a Für Streifengemüse verwenden Sie den Messeraufsatz Nr. 13b.



Für Rezeptbeispiele nach Ihrem Geschmackssinn können Sie auch das Rezeptbuch in der Packungsbeilage verwenden.

REINIGUNG UND PFLEGE

Die Motoreinheit, den Zerkleinerer, die Mixereinheit und den Hacker niemals unter fließendem Wasser spülen, sondern mit feuchtem Tuch reinigen. Wischen Sie das Zubehör nach jeder Verwendung. Halten Sie die Messer mit äußerster Vorsicht, sie sind sehr scharf.

Halten Sie das Stromkabel fern von heißen Oberflächen wie Herde, Öfen u.ä.

Die vorgesehene Nutzungsdauer liegt bei 7 Jahren.

TECHNISCHE DATEN

220-240V~50/60 Hz, 1500W

Vorsichtsmaßnahmen beim Transport und Versand

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

Entspricht der AEEE-Verordnung.

WEEE

Dieses Gerät darf nicht mit dem normalen Hausmüll/Restmüll 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 in einem Wertstoffhof/ Recyclinghof abzugeben. Die Entsorgung über den Hausmüll, wie bspw. die Restmülltonne oder die Gelbe Tonne ist untersagt.

2- Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten können diese im Rahmen der durch öffentliche Entsorgungsträger eingerichteten und zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten unentgeltlich abgeben. Außerdem ist die Rückgabe unter bestimmten Voraussetzungen auch beim Hersteller/Versender möglich.²

Die Rücknahme durch den Vertreiber hat kostenlos beim Kauf eines gleichartigen Neugerätes zu erfolgen (1:1 Rücknahme). Zusätzlich gibt es die Möglichkeit, Altgeräte kostenlos an den Vertreiber zurückzugeben, wenn die äußeren Abmessungen nicht größer als 25 Zentimeter sind und sich die Rückgabe auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt (0:1 Rücknahme).

Einzelhandel: Vertreiber, die über eine Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern verfügen, sind zur Rücknahme von Elektro-Altgeräten verpflichtet. Außerdem zur Rücknahme verpflichtet sind Lebensmitteleinzelhändler, die über eine

Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern verfügen und mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft auch Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und vertreiben.

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 Quadratmeter groß sind.

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 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 Verwertungsquoten.

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



PRO-SPIRALMIXER-SET

GARANTIEBEDINGUNGEN

BEDINGUNGEN FÜR DIE GÜLTIGKEIT UND UMFANG DER GARANTIE

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

2- Die Dauer der Garantie kann nach Übereinkunft zwischen den Parteien und gemäß den Bedingungen verlängert werden (z. B. 2-5 Jahre).

3- Bei eventuellen Uneinigkeiten während der gewährten Garantiefrist gilt das Rechnungsdatum; deshalb ist die Vorlage der bestätigten Garantieurkunde sowie der Rechnung oder einer Rechnungskopie zwingend erforderlich.

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

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

6- Die seitens unserer Firma gewährte Garantie umfasst nicht die Behebung von Schäden die bei nicht zweckgemäßer Verwendung oder Verwendung unter normwidrigen Bedingungen entstehen. Ferner sind die folgenden Schadensfälle von der Garantie ausgeschlossen:

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

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



PRO-SPIRALMIXER-SET

GARANTIEBEDINGUNGEN

Rechts und/oder eines Schadenersatzes berechtigt. Das Produkt sowie alle Teile sind in der Garantie eingeschlossen.

8- Der Verbraucher kann einen 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
- c) Schadenersatz oder nach eine gleichwertigen eine gleichwertigen Ersatz verlangen.

9- Falls der Verbraucher von seinem Anspruch auf Nacherfüllung oder einen kostenfreien Reparatur Gebrauch macht ist der Verkäufer verpflichtet, die Reparatur des Produktes durchzuführen oder zu veranlassen ohne Forderungen eines Entgelts für Arbeitsaufwand, Ersatzteile oder dergleichen. Der Verbraucher kann seinen Anspruch auf kostenfreie Reparatur auch gegenüber dem 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 wurde

Ist der der Käufer berechtigt, den Verkaufspreis zurückzuverlangen, einen Preisnachlass in Höhe des bestehenden Mangels zu verlangen oder einen Ersatz in Form eines mangelfreien, gleichwertigen Produkts 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 stehen, 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 Link <http://ec.europa.eu/consumers/odr/> erreichbar.



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