karaca®

MULTICHEF ARTISAN KIYMALI STAND MİKSER

KULLANIM KILAVUZU VE
GARANTİ BELGESİ

Müşteri Hizmetleri
+90 850 252 55 72

www.karaca.com

GENEL GÜVENLİK TALİMATLARI

Cihazı çalıştırmadan önce kullanım talimatlarını dikkatlice okuyun ve talimatlarla beraber garanti belgesi, fatura ve mümkünse iç ambalajlı kutuyu saklayın. Bu cihazı başka kişilere verirseniz, lütfen kullanım talimatlarını da beraberinde iletin.

1- Cihaz, yalnızca özel kullanım ve öngörülen amaç için tasarlanmıştır. Bu cihaz ticari kullanıma uygun değildir. Dış mekanlarda kullanmayın (eğer dış mekanda kullanılmak üzere tasarlanmadıysa). Isı kaynaklarından, direkt güneş ışığından, nemden (asla herhangi bir sıvıya batırmayın) ve keskin kenarlardan uzak tutun. Cihazı ıslak ellerle kullanmayın. Cihaz nemli veya ıslaksa, hemen fişini çekin.

2- Temizlerken veya saklayacağınız yere kaldırırken cihazı kapatın ve cihazın kullanılmadığı zamanlarda fişini prizden çekin (kablodan değil fişten tutarak çekin) ve takılı aksesuarları çıkarın.

3- Cihazı gözetimsiz çalıştırmayın. Cihazın olduğu yerden ayrılmanız gerekiyorsa, daima cihazı kapatın veya fişi prizden çekin (kablodan değil fişten tutarak çekin).

4- Cihazda ve kabloda hasar olup olmadığını düzenli olarak kontrol edin. Cihaz hasarlı ise kullanmayın. Cihazı kendi başınıza tamir etmeye çalışmayın. Daima yetkili servise başvurun. Güç kablosu hasarlıysa, bir tehlikeyi önlemek için üretici, Teknik servis veya benzer uzman kişiler tarafından değiştirilmelidir.

5- Sadece original yedek parçaları kullanın.

6- Aşağıdaki "Özel Güvenlik Talimatları"na çok dikkat edin.

7- Çocukların güvenliği için lütfen tüm ambalaj malzemelerini (plastik poşetler, kutular, polistiren vb.) ulaşamayacakları bir yerde saklayın.

8- Dikkat! Boğulma tehlikesi olduğundan küçük çocukların folyo ile oynamasına izin vermeyin!

9- Blender ve doğrayıcı kullanıldığında, cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kablosunu çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın.

10- Çırpıcı kullanırken, gözetim altında olmaları veya cihazın güvenli kullanımıyla ilgili talimatların verilmesi ve içerdiği tehlikelerin anlaşılması durumunda, cihaz 8 yaş ve üzeri çocuklar tarafından kullanılabilir. Temizlik ve bakım, 8 yaş ve üzeri ve gözetim altında olmadıkça çocuklar tarafından yapılmamalıdır. Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın.

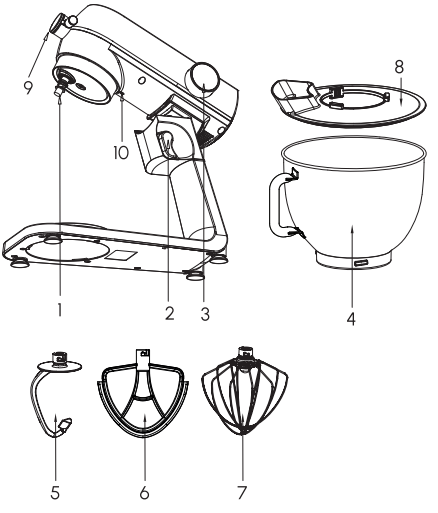
11- Bu cihaz oyuncak değildir. Çocuklar bu cihaz ile oynamamalıdır.

12- Cihazlar, fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, gözetim altında olmaları veya cihazın güvenli bir şekilde kullanımıyla ilgili talimatların verilmiş olması ve içerdiği tehlikeleri anlamış olmaları durumunda kullanılabilir.

13- Cihaz gözetimsiz bırakılırsa ve montaj, demontaj veya temizlik işlemlerinden önce daima elektrik bağlantısını kesin.
14- Aksesuarları değiştirmeden veya kullanım sırasında hareket eden parçalara yaklaşmadan önce cihazı kapatın ve elektrik bağlantısını kesin. Cihazı amacı dışında kullanmayın.
15- DİKKAT: Termal devre kesicinin yanlışlıkla sıfırlanmasından kaynaklanan bir tehlikeyi önlemek için bu cihaz, zamanlayıcı gibi harici bir cihazdan beslenmemeli veya düzenli olarak açılıp kapatılan bir devreye
bağlanmamalıdır.
16- Bu cihazı sadece gözetim altındayken kullanın.
17- Herhangi bir güvenlik kilidine müdahale etmeyin.
18- Cihaz çalışırken dönen kancalara hiçbir şey sokmayın.
19- Cihazı düz ve sabit bir yüzeye yerleştirin.
20- Gerekli tüm aksesuarları takmadan cihazın elektrik fişini prize takmayın.

DİKKAT: Standdan çıkarmadan önce blenderin kapalı olduğundan emin olun.

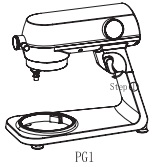
Cihazın Parçaları

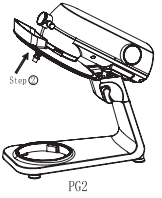


1- Aparat Mili
2- Üst Gövde Açma Tuşu
3- Dokunmatik Ekran
4- Paslanmaz Çelik Hazne
5- Hamur Kancası
6- Düz Karıştırıcı
7- Balon Çırpıcı
8- Sıçrama Önleyici Kapak
9- Kıyma Aparatı Girişi
10- Hazne Işığı

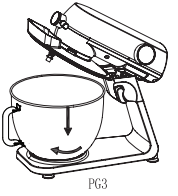
Cihazın Kullanımı

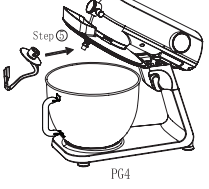
1. Kullanmadan önce aksesuarları temiz suyla yıkayın, durulayın ve kurulayın.
2. Cihazın üstüne bastırın, ardından üst gövde açma tuşunu (2) saat yönünde çevirin (bastırarak), üst gövde otomatik olarak yukarı kalkar. (PG 1 ve 2).
3. Karıştırılacak yiyecek ve sıvıyı karıştırma kabına alın, ardından karıştırma kabını (4) cihaza monte edin (adım ①), yuvaya yerleşip kilitlenene kadar saat yönünde döndürün (adım ②); (PG3)
4. Hamur miktarını aşmayın - toplam ağırlık en fazla 1,5 kg'a kadar çıkabilir;
5. Gerekli aksesuarları (5), (6) ve (7) (bir seferde üçünden yalnızca biri kullanılabilir) çırpıcı miline (1) takın, aksesuarları yukarı doğru itin ve ardından kilitleme konumuna doğru, saat yönünün tersine çevirin; (PG4&5)
6. Cihazın üstüne bastırın, cihaz yatay konumda olan üst gövde açma tuşunu (2) otomatik olarak kilitleyecektir; (PG6)。
7. Cihazı durdurmak için hız düğmesini (3) 0 konumuna çevirin.
8. Cihazı düz, temiz ve kuru bir masanın üzerine yerleştirin, ardından fişi prize takın ve açma-kapama düğmesini açın.
9. Hız düğmesini (3) gerekli hıza çevirin - karıştırmaya başlayın;
10. Hamur hazırlandıktan sonra, durdurmak için hız düğmesini (3) tekrar 0 konumuna çevirin.


PG1

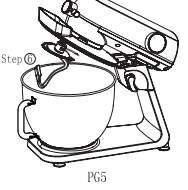


PG2


PG3



PG4



PG5



PG6

LED ekranın çalışmasına ilişkin açıklamalar

1. Cihazın Açılması

a. Cihaz güç kaynağına bağlanınca, gösterge ışığı yanıp söner ⏻, Bekleme konumundayken ekran ışığı sürekli yanar ⏻.
b. Bekleme konumunda, 1 dakika boyunca herhangi bir işlem yapılmaz ise ekran kararır ve uyku moduna girer.
c. Uyku modundayken, cihazı yeniden çalıştırmak için ⏻ tuşuna dokunun, ekran yeniden aydınlanacak ve bekleme konumuna geçecektir.



2. Hız ayarlama modu:

Bekleme veya çalışma konumundayken, ⊕ 、⊖ tuşlarına dokununca hız değişecektir. ⏯ Tuşuna dokunduğunuz cihaz ekranda görünen hızda çalışmaya başlayacaktır. Tekrar bastığınızda cihaz duracaktır.

3. LED zamanlayıcı ayarlama modu:

Hız ayarlandıktan sonra, SET tuşuna dokununca zamanlama için sayılar yanıp sönmeye başlayacak. Touch ⊕ 、⊖ tuşlarına dokununca zamanlama değişecektir. Zamanlayıcı ayarlandıktan sonra, ⏯ tuşuna dokununca cihaz çalışmaya başlayacaktır. Gösterge "0" olunca, cihaz duracaktır. Çalışma sırasında, ⏯ tuşuna dokunarak hız (⊕ 、⊖) ve zamanlama ayarı (SET) değiştirilebilir. ⏯ tuşuna dokunca cihaz yeniden çalışmaya başlayacaktır.

4. Seviyelerin ayarlanması ve hamur kancasının 2 kg'dan fazla olmayan karışım için kullanılması

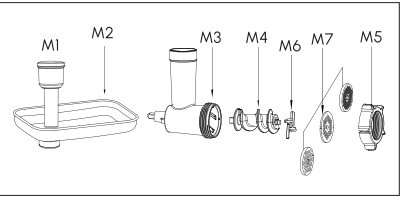
Aparat	Görsel	Seviyeler	Süre (Dk)	Maksimum	Çalışma yöntemi
Hamur kancası		1-3	3-5	1000g un ve 538ml su	Birinci hız seviyesinde 30 sn, ikinci hız seviyesinde 30 sn ve ardından üçüncü hız seviyesinde 2-3 dk karıştırılarak homojen bir hamur elde edilebilir.
Düz karıştırıcı		2-7	3-10	660g un ve 840ml su	İkinci hız seviyesinde 20 sn ve ardından yedinci hız seviyesinde 2 dk 40 sn'den fazla çırpılmalı
Balon çırpıcı		8-10	3-10	3 yumurta beyazı (Minimum)	8-10 hız ayarında 3 dk'nın üzerinde çırpılmalı

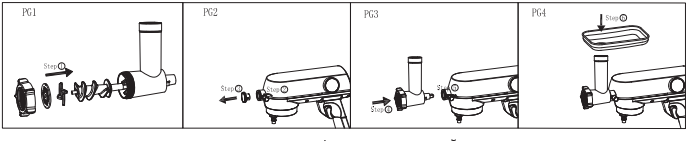
Et kıyma fonksiyonu:

Et kıyma aparatı nasıl monte edilir ve kullanılır?

1. Et kıyma aksesuarlarını takmak için önce et kıyma bıçağını M6, et kıyma vidası M4 üzerine takın, gerekli et kıyma diski M7'yi (kalın delikli, orta delikli veya ince delikli) yerleştirin, et kıyma bıçağı M6 ile et kıyma gövdesi M3 arasındaki oluğu hizalamaya dikkat edin ve kilitleme somununu M5, et kıyma gövdesi M3 üzerine sıkın. (PG1)
2. Ön kapağı çıkarın. (PG2)
3. Makinenin ön kısmındaki çıkarma düğmesine basın, et kıyma gövdesi M3'ü tutun, ön kapağın aktarım kısmına bağlayın ve kilit pozisyonuna gelene kadar saat yönünün tersine çevirin. (PG3)
4. Tepsi M1'in çıkış kısmını et kıyma gövdesi M3'ün besleme ağzı ile hizalayın ve yerine takın. (PG4)
5. Et kıyma makinesinin çıkışına bir kap yerleştirin. Eti temizleyin ve şeritler halinde kesin. Genişliği, tepsi M2'nin besleme girişini aşmamalıdır.
6. Güç kablosunun fişini prize takın, ardından hız düğmesini 3. kademeye ayarlayın, eti tepsi M1 üzerine koyun ve besleme ağzına yerleştirin. Lütfen eti yavaşça et kıyma makinesinin besleme ağzına itmek için itici M1'i kullanın. Parmaklarınızı et kıyma gövdesi M3'ün içine sokmayın.
7. Kullanımdan sonra ayarı 0 konumuna getirin ve fişi çekin..

M1	İtici
M2	Tepsi
M3	Kıyma Çekme Haznesi
M4	Burgu
M5	Conta
M6	Bıçak
M7	Kıyma diskleri





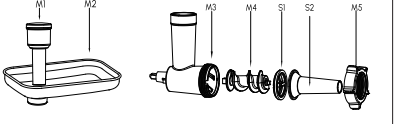
Tarif önerileri:

Etin kemiğini çıkarın ve 2,5 cm büyüklüğünde parçalar halinde kesin. Fişi prize takın, ardından hız kontrolünü 1-3 seviyesine ayarlayın, eti haznenin içine koyun; cihaz tek seferde 3 kg'a kadar eti aralıksız işleyebilir. Lütfen cihaz 5 dakika boyunca sürekli çalıştıktan sonra durdurun ve 15 dakika dinlendirin. Böylece makinenin performansı korunmuş olur.

Sosis yapma fonksiyonu:
Sosis yapma aparatı nasıl monte edilir ve kullanılır?

1. Sosis desteği S1'i helezon M4 üzerine takın ve sosis aparatı S2'yi bunun üzerine yerleştirin. Kilitleme somununu M5, et kıyma gövdesi M3 üzerine sıkın. Et kıyma makinesinin montaj yöntemine göre cihazın ön kısmına takılmalıdır.
2. Kıyılmış et harcını hazırlayın ve ilgili malzemeleri ekleyin. Elle eşit şekilde karıştırın ve bir süre marine edin.
3. Sosis kılıfını hazırlayın. Kullanımdan önce kılıfı suya koyun ve ucunu düğümleyin. Kılıfı, sosis aparatı S2'nin ön kısmına geçirin.
4. Güç kablosunun fişini prize takın. Ardından hız düğmesini istediğiniz seviyeye ayarlayın. Kıyılmış eti helezon haznesi M3 içine yerleştirin. Daha sonra kılıfı nazikçe çekin. İstenen uzunluk dolduğunda sıkıştırıp bir ip ile bağlayın ve işlemi tekrar edin.
5. Sosisin bir süre asılarak kurutulması gerekir. Tamamen kurutulmasına gerek yoktur.

M1	İtici
M2	Tepsi
M3	Kıyma Çekme Haznesi
M4	Burgu
M5	Kıyma başlığı kilidi
S1	Sosis desteği
S2	Sosis Aparatı



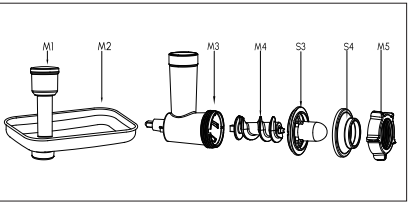
Tarif önerileri:

1 kg dana eti, 16 g tuz, 70 g şeker, 85 g akçaağaç şurubu, 2 g beyaz biber, 7 g sarımsak tozu, 5 g beş baharat tozu, 7 g biber, 15 g karabiber, 50 g patates nişastası ve 90 g elma suyu kullanın. Kıyılmış eti 1 saat marine ettikten sonra fişi prize takın ve hız kontrolünü 3-6 seviyesine ayarlayın. Lütfen cihaz 5 dakika boyunca sürekli çalıştıktan sonra durdurun ve 15 dakika boyunca aralıksız çalıştırmayın. Böylece makinenin performansı etkilenmez.

İçli köfte yapma fonksiyonu:
İçli köfte yapma aparatı nasıl monte edilir ve kullanılır?

1. İçli köfte aparatını takmak için, öncelikle içli köfte şekillendirici parçasını (S3) burgunun (M4) üzerine yerleştirin ve ardından içli köfte aparatını (S4) takın. Son olarak, kıyma makinesi kıyma başlığı kilidini (M5) kıyma çekme haznesine (M3) saat yönünde çevirerek sıkıca sabitleyin.
2. Kullanım ve hazırlık aşamaları için lütfen sosis yapma aparatına ait talimatları takip edin.

M1	İtici
M2	Tepsi
M3	Kıyma Çekme Haznesi
M4	Burgu
M5	Kıyma başlığı kilidi
S3	İçli köfte şekillendirici
S4	İçli köfte Aparatı



Hazne Işığının Kullanımı

Güç düğmesi yanıp sönerken hazne ışığı yanmaz. Ekrandaki güç düğmesi açıldığında veya cihaz çalışırken hazne ışığı yanar. Üst kısma yöneltilmiş ışık söner; cihaz sıfırlandıktan sonra yeniden yanar.

Dahili hazne ışığı, karıştırma haznesinin içini net görmenizi sağlayarak kullanım kolaylığı sunar.

Sorun	Nedenler	Çözümler
Cihaz çalışırken çok fazla ses çıkartıyor.	①Düşük devre göre yüksek devirde cihaz daha gürültülü çalışacaktır. ②Karıştırılan gıda miktarı çok fazla olduğundan cihaza fazla yükleniyor. ③Voltaj düzensiz. ④Çok uzun süredir çalıştırılıyor.	①Kılavuzdaki önerilere göre doğru devri seçin. ②Karıştırılan malzeme miktarını azaltın. ③Voltaj düzensiz ise, cihazı kullanmadan önce voltajın dengelenmesini bekleyin. ④Cihaz çok uzun süredir çalıştırılıyorsa, durdurun, yeniden kullanmadan önce soğumasını bekleyin.
Cihaz yavaşlıyor veya hızı dengesiz	① Oda sıcaklığının düşük olması cihazdaki yağın sertleşmesine neden olur. ②Karıştırılan malzemelerin çok sert ya da çok fazla olması cihazın gereksiz yüklenmesine neden oluyor. ③Voltaj aniden düşmüş olabilir.	①Karıştırma kabını çıkarın ve cihazdaki yağı yumuşatmak ve hız dengesini yeniden sağlamak için 5 dakika rölantide bırakın. ②Karıştırılan malzemelerin hacmini azaltın ve cihazın normal kapasitesine göre çalışmasına izin verin. ③Voltaj düzeldikten sonra cihazı yeniden kullanın.
Cihaz çalışırken sallanıyor ve titriyor	①Tabandaki ayak pedinin kapalı olup olmadığını kontrol edin. ②Cihazın kullanım için düz bir tezgah üzerine yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin.	①Tabandaki ayak pedinin kapalı olup olmadığını kontrol edin. ②Cihazı düz bir tezgaha yerleştirin.
Sıçrama önleyici kapağı ve, karıştırma kabını taktıktan sonra motor başlığını kilitleme kolu yerine oturmuyor	Sıçrama önleyici kapağın yerinde olduğunu ve karıştırma kabının düzgün yerleştirildiğini kontrol edin.	Sıçrama önleyici kapağı döndürüp yerine yerleştirin ve karıştırma kabını düzgün bir şekilde yerine oturtun.
Kullanımdan sonra hamurda kararma oldu	Çırpıcı milinden hamura siyah toz düşüyor.	Lütfen kullanmadan önce çırpıcı milinin ve hamur kancasının kuru olduğunu ve yüzeyde su veya toz bulunmadığını kontrol edin.

Ortak sorunların çözümü

Sorun	Nedenler	Çözümler
Kullanırken cihaz aniden durdu.	Cihazın çok uzun süre çalışması veya ortam sıcaklığının çok yüksek olması, cihazın motor sıcaklığının çok yüksek olmasına neden olabilir; cihaz aşırı ısınma koruma programını başlatır, otomatik olarak kapanır.	Düğmeyi "0"a getirin, gücü kesin, cihazın yeniden oda sıcaklığına dönmesini bekleyin (genellikle 15-30 dakika gerekir, oda sıcaklığı soğutma süresini değiştirir).
Düğme çevrildiği halde cihaz çalışmıyor	Fişin prize iyice yerleştiğini kontrol edin.	Elektrik fişinin prize takılı olduğundan emin olun.
	Güç olup olmadığını kontrol edin.	Çalıştırmadan önce gücün gelmesini bekleyin.
	Üst gövde açma tuşunun yerine oturduğunu kontrol edin.	Üst gövde açma tuşunun yerine oturduğundan emin olun.

Temizlik

Gövde temizliği	1. Cihazı suya batırmayın. Kısa devre, elektrik çarpması, sızıntı, pas ve diğer arızaları önlemek için ana gövdenin suya girmesini engellemek amacıyla cihazın üzerine doğrudan su gelmesine izin vermeyin 2. Cihazı silmek için ıslak havlu kullanmayın. 3. Cihazın gövdesini temizlemek için deterjan/sirke/tuz ve diğer aşındırıcı, kuvvetli asidik, güçlü alkalin temizlik ürünlerini kullanmayın, aksi takdirde makinenin yüzeyine zarar verebilirsiniz. 4. Aksesuarları fırçalarken tel gibi keskin ve sert aletler kullanmayınız. Aksi takdirde, aksesuarların yüzeyine zarar verebilirsiniz.
Aksesuar temizliği	**1. Mikserin Hamur Kancası, Düz Karıştırıcı, Balon Çırpıcı:** Bu parçalar Bulaşık makinesinde yıkanabilir. **2. Paslanmaz Çelik (SUS) Hazne:** Bulaşık makinesinde yıkanabilir. **NOT** Deterjan, tuzlu su, sirke ve diğer aşındırıcı sıvılarda uzun süre bekletmeyin; aksesuarları temizlemek için anlık olarak kullanın. Temizledikten sonra, özellikle iç parçaların kuru kalmasını sağlamak için aksesuarları kurutun.
Özel temizlik	1. Çırpıcı mili, cihaz çalışırken yüksek hız ve sürtünme nedeniyle bir miktar siyah toz üretecektir. Her kullanımdan sonra lütfen hemen temizleyin ve parçayı kuru tutun. 2. Keskin bıçağa ve ilgili keskin kenarlı parçalara veya aksesuarlara dikkat edin.
Koruma ve bakım	1. Kuru ve ıslak ortamın oksitlenmeyi engellemesini sağlamak için bıçağın yüzeyine, bıçak plakasına ve karıştırma kabına zeytinyağı sürebilirsiniz. 2. Kullanılmadığı zamanlarda cihazın üzerini bir ambalaj poşeti ile kapatıp kuru bir ortama koyabilirsiniz.

Kullanım ömrü 7 yıl.

Teknik Özellikler:
220-240V, 50-60Hz, 1200W

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.

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



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

karaca®

YETKİLİ SERVİSLER

QR Kodu okutarak
Yetkili Servislerimize ulaşabilirsiniz.

Müşteri Hizmetleri: 0850 252 55 72

Yetkili Servislerimiz için;
www.karaca.com

karaca®

MULTICHEF ARTISAN

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 taşıması sırasında meydana gelecek hasar ve arızalar.

7- Cihazın Fatura ve Garanti Belgesindeki kimliği belirtilen tüketiciden başka hiç kimse hak ve/veya tazminat talep edemez. Ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.

karaca®

MULTICHEF ARTISAN

GARANTİ ŞARTLARI

8- Ürünün ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun'un 11 inci maddesinde yer alan;
a) Sözleşmeden dönme,
b) Satış bedelinden indirim isteme,
c) Ücretsiz onarılmasını isteme,
d) Satılanın ayıpsız misli ile değiştirilmesini isteme haklarından birini kullanabilir.
9- Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin ürünün onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
10- Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde ürünün;
· Garanti süresi içinde tekrar arızalanması
· Tamiri için gereken azami sürenin aşılması
· Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;
Tüketicinin ürünün bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa ürünün ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
11- Tüketici, 6502 sayılı Kanundan doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.
12- Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

karaca®

MULTICHEF ARTISAN

GARANTİ BELGESİ

Üretici veya İthalatçı Firmanın:
Ünvanı: Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Adresi: Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12 Şişli-İstanbul/Türkiye
Müşteri Hizmetleri: +90 850 252 55 72
Web: www.karaca.com



Satıcı Firmanın:
Ünvanı:
Adresi:
Tel:
Yetkili Kişi:
Yetkili Kişinin İmzası ve Kaşesi:

Fatura Numarası:
Fatura Tarihi:
Teslim Tarihi ve Yeri:

Ürünün;
Cinsi: Stand Mikser
Modeli: Multichef Artisan Kıymalı
Model No: KE-SM1200
Markası: KARACA
Seri Numarası:
Garanti Süresi: 2 (iki) yıl
Azami Tamir Süresi: 20 (yirmi) iş günü

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

karaca®

MULTICHEF ARTISAN
MINCET
STAND MIXER

USER'S MANUAL AND
WARRANTY CERTIFICATE

EN

Customer Services
+44 800 066 87 01

www.karaca.co.uk

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

1- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.

2- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.

3- Do not operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).

4- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged. Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons to avoid a hazard.

5- Use only original spare parts.

6- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

7- To ensure your children 's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

Caution! Do not allow small children to play with the foil as there is a danger of suffocation!

8- When using accessory blender and chopper, the appliance shall not be use by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

9- When using accessory beater and whisk, the appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years

10- This device is not a toy. Children shall not play with the appliance.

11- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

12- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling, or cleaning.

13- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use. Do not use appliance for other

than intended purpose.

14- CAUTION: To avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

15- Only operate this machine under supervision.

16- Do not interfere with any safety switches.

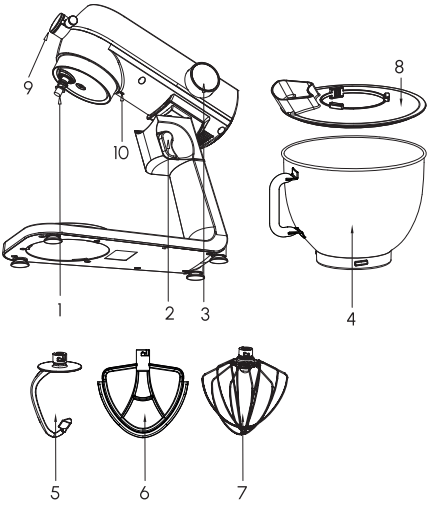
17- Do not insert anything into the rotating hooks while the machine is working.

18- Place the machine on a smooth, flat, and stable working surface.

19- Do not insert the mains plug of the machine into the power socket without having installed all the necessary accessories.

CAUTION: Ensure that the blender is switched off before removing it from the stand.

Overview of the Components



1- Attachment Shaft
2- Head Release Button
3- Touchscreen Display
4- Stainless Steel Bowl
5- Dough Hook
6- Flat Beater
7- Balloon Whisk
8- Splash Guard
9- Meat Grinder Attachment Port
10- Bowl Light

How to use the machine

1. Before use, wash the accessories by clean water, rinse and dry.

2. Press on the top of the device, then turn the upper housing release button (2) clockwise (by pressing), the upper housing automatically lifts up (PG 1 and 2).

3. Weigh the food and water to be processed into the mixing bowl, then assemble the mixing bowl (4) on the machine (step ①), rotate clockwise until the buckle is screwed in and locked (step ②); (PG3)

4. Do not exceed the amount of dough - the total weight can hold up to 1.5kg;

5.Install the required accessories (5), (6) and (7) (only one of the three can be used at a time) onto the head mixing output shaft (1), push the accessories to the top, and then turn a quarter turn counterclockwise to the locking position; (PG4&5)

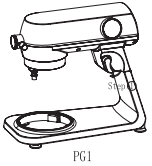
6. Press the top of the device, the device will automatically lock the upper body release button (2) in the horizontal position; (PG6)。

7. Rotate the speed knob (3) to the position of 0 to make the appliance stop.

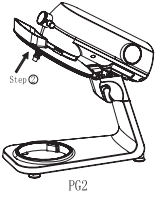
8. Place the machine on a flat, clean, and dry table, then plug in the plug and turn on the power switch.

9. Rotate the speed knob (3) to the required speed - start mixing.

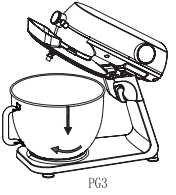
10. After the dough meets the requirements, turn the speed knob (3) back to gear 0 to finish.

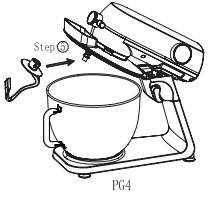


PG1

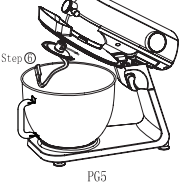


PG2

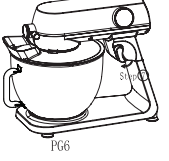

PG3



PG4



PG5



PG6

3. LED Description of function operation



1. Switch machine:
a. Access to power supply, the display lights and flashes ⏻.
The Touch display is all on ⏻, In standby state.
b. In standby state, no action for 1 min, the display will dim and enter dormant mode.
c. When dormant, touch ⏻ to wake up, the screen relights and enters standby mode.

2. Speed adjustment mode:
Standby and working state, touch ⊕、⊖ speed shall change accordingly. touch ⏯ machine runs to display speed, Touch again machine stops working.

3. LED countdown function set:
After the speed setting is complete, touch SET time numbers flicker, touch ⊕、⊖ time changes accordingly. After the countdown is set, touch ⏯ machine started working, the display is inverted as"0",machine stops working. During the work, with the touch ⏯ break-off, The speed can be changed (touch ⊕、⊖) And time (touch SET) ,Touch again ⏯ machine works normally.

4. Adjusting the levels and using the dough hook for a mixture of no more than 2 kg

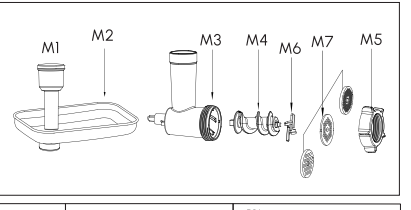
Use	Picture	Levels	Time (Min)	Maximum	Operation method
Dough Hook		1-3	3-5	1000g flour and 538g water	1 speed run for 30s, the 2-speed run for 30s, and then the 3-speed run for 2 min to 3 min to form a cluster.
Flat Mixer		2-7	3-10	660g flour and 840g water	2 speed run for20s, the 7-speed run for more than 2min40s
Balloon Whisk		8-10	3-10	3 egg whites (Minimum)	Open 8-10 speed to run 3min above.

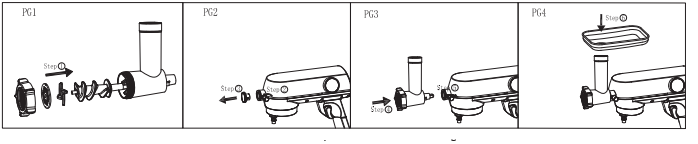
Meat Mincer Function

How to assemble and use meat mincer

1. To install the meat grinder accessories, first install the meat grinder blade M6 on the head of the meat grinder screw M4, put on the required meat grinder cutter M7 (coarse hole, medium hole or fine hole), pay attention to align the groove between the meat grinder blade M6 and the meat grinder m3, and tighten the locking nut M5 on the meat grinder M3. (PG1)
2. Disassemble the front cover (PG2).
3. Press the eject button at the front of the machine, hold the meat grinder M3, connect it to the transmission part of the front cover, and rotate it counterclockwise to the locking position. (PG3)
4. Align the discharge port of tray M1 with the feed port of meat grinder m3 and install it in place (PG4)
5. Place a container at the outlet of the meat grinder. Clean the meat and cut it into strips. The width should not exceed the feed inlet of the tray M2.
6. Insert the power cord plug into the socket, then set the speed knob to gear 3, put the meat on the tray M1 and put it into its feeding port. Please use the pusher M1 to slowly press the meat into the feeding port of the meat grinder. Do not put your fingers into the meat grinder M3.
7. After using, switch to setting 0 and pull off the plug.

M1	Pusher
M2	Tray
M3	Helix Housing
M4	Helix
M5	Mincing Lock
M6	Blade
M7	Sieve





Recipes suggestions:

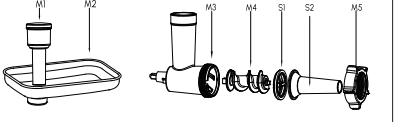
Take the bone out of the meat and cut it into 2.5cm pieces. Insert the plug into the socket, then set the speed control to 1-3, put the meat into the container, and it can work continuously for 3kg at one time. Please stop working after working continuously for 5 minutes, not for 15 minutes. So as not to affect the performance of the machine.

Sausage Function

How to assemble and use sausage maker

1. Install the sausage support S1 on the helix M4 and put the sausage maker S2 on it. Tighten the locking nut M5 on the meat grinder M3. It shall be installed at the front end of the machine according to the method of assembling the meat grinder.
2. Prepare minced meat stuffing and add relevant accessories. Mix evenly by hand and marinate for a period of time.
3. Prepare the casing. Before use, put the casing into water and tie a knot at the end. Insert casing on the front of the sausage maker S2.
4. Insert the power cord plug into the socket, Then set the speed knob to the desired gear, Put the minced meat into the helix housing M3, Then gently pull the casing. When filling the required length, tighten and tie it with a rope, and then again.
5. The sausage needs to be hung up and dried for a period of time. It does not need to be completely dried.

M1	Pusher
M2	Tray
M3	Helix Housing
M4	Helix
M5	Mincing Lock
S1	Sausage Support
S2	Sausage Maker



Recipes suggestions:

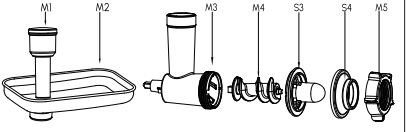
Use 1kg of beef, 16g salt, 70g sugar, 85g maple syrup, 2g white pepper, 7g garlic powder, 5g five spice powder, 7g pepper, 15g black pepper, 50g potato starch, and 90g apple juice. After marinating the minced meat for 1 hour, insert the plug into the socket and set the speed control to 3–6. Please stop the machine after 5 minutes of continuous operation and do not operate it continuously for 15 minutes, so as not to affect the performance of the machine.

Kibbeh Making Function:

How to assemble and use the kibbeh attachment:

1. To install the kibbeh attachment, first fit the kibbeh support (S3) onto the end of the auger (M4), then attach the kibbeh maker (S4). Finally, secure the assembly by tightening the mincing lock ring (M5) onto the grinder head housing (M3) in a clockwise direction.
2. For preparation and operating instructions, please refer to the instructions for the sausage maker attachment.

M1	Pusher
M2	Tray
M3	Helix Housing
M4	Helix
M5	Mincing Lock
S3	Kibbeh Support
S4	Kibbeh Maker



Using the Bowl Light

The bowl light does not illuminate while the power button is flashing. It turns on when the power button on the display is activated or while the appliance is operating. If the mixer head is raised, the light turns off and illuminates again after the appliance is reset. The built-in bowl light provides a clear view inside the mixing bowl for convenient operation.

Analysis of common problems

Phenomenon	Causes	Solutions
The machine suddenly stops working during use.	It may be that the machine runs too long, or the ambient temperature is too high, resulting in the machine's motor temperature being too high; the machine starts the overheating protection program, automatic shutdown.	Gear reset to "0", unplug the power, wait for the machine to return to room temperature can be restarted (generally need 15-30 minutes, the room temperature varies cooling time).
Turning the gear knob machine does not run	Check if the plug is in good contact with the socket.	Verify that the power plug is plugged into the outlet.
	Check if the power is out.	Wait for power before operating
	Check that the upper housing release button is in place.	Make sure that the upper housing release button is in place.

Phenomenon	Causes	Solutions
Excessive noise when the machine is running	①The machine will work louder in high gear than in low gear. ②The amount of food stirred is too large, resulting in overloading the machine. ③Voltage is unstable. ④Working time is too long.	① Choose the right gear to stir food according to the recommendations in the manual ② Reduce the amount of stirring. ③If the voltage is unstable, wait for the voltage to stabilize before using. ④If the working time is too long, stop and cool down for a while before using.
The machine speed drops, or the speed is unstable	① Whether the room temperature is low, causing the lubricant in the machine to harden. ②The ingredients stirred are too hard and too much, resulting in too much load on the machine. ③Whether the voltage suddenly becomes low.	①Remove the mixing bowl and let the machine idle for 5 minutes to soften the lubricant in the machine and restore the speed stability. ②Reduce the mixing volume and let the machine work according to the normal workload. ③When the voltage is stable, use the machine again.
Machine swaying and shaking when working	①Check if the foot pad on the base is off. ②Whether the machine is placed on a smooth and flat countertop for use.	①Check if the foot pad on the base is off. ②Place on a smooth and flat countertop for use
The headstock can't spring back to reset after putting on the anti-splash cover and mixing bowl	Check that the anti-splash cover is in place and the mixing bowl is assembled.	Rotate the anti-splash cover and assemble it in place and assemble the mixing pot in place.
Dough darkening found after use	Black powder falls onto the dough at the mixing head.	Please check that the beater shaft and dough hook are dry and there is no water or dust on the surface before use.

Cleaning

Body Cleaning	1. Do not immerse the machine in the water. Do not use water to shower directly on top of the machine to prevent the host body from entering the water to avoid short circuits, electric shock, leakage, rust, and other failures. 2. Do not use a dripping wet towel to wipe the machine 3. Do not use detergent/vinegar/salt and other corrosive, strongly acidic, strong alkaline cleaning products to clean the machine body, otherwise accessible to damage the machine's surface. 4. Do not use sharp and rough tools such as wire balls to brush the accessories. Otherwise, it is easy to damage the surface of the accessories.
Accessory Cleaning	**1. Dough Hook, Flat Beater, Balloon Whisk:** These parts are dishwasher safe. **2. Stainless Steel (SUS) Bowl:** Dishwasher safe. NOTE Do not leave the accessories in detergent, saltwater, vinegar, or other corrosive liquids for long periods; use them briefly for cleaning. After cleaning, make sure to dry the accessories, especially the internal parts, to keep them dry.
Special Cleaning	1. The rotating output shaft will produce a bit of black trace due to high speed and friction when the machine is working. After each use, please clean it promptly and keep the part dry. 2. Pay attention to the sharp blade and related sharp edge parts or accessories.
Preservation and maintenance	1. You can use olive oil to apply on the blade's surface, knife plate, and mixing pot to ensure the dry and wet environment to oxidize it. 2. When not in use, you can cover the machine with a packaging bag and place it in a dry environment.

Using lifetime: 7 years

Technical Specifications:
220-240V, 50-60Hz, 1200W

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 WEEE Directive.

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



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

karaca®

MULTICHEF ARTISAN

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.

karaca®

MULTICHEF ARTISAN

WARRANTY CONDITIONS

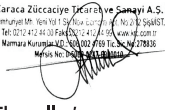
8- In case the product is determined to be defective, the consumer may exercise any of the following rights defined in 2nd chapter article 19/3 of the Consumer Rights Act 2015:
a) Terminate the contract.
b) Claim for discount on the sales price.
c) Claim for free of charge repair.
d) Claim fort he replacement of the product with a non-defective equivalent.
9- In case the consumer opts for exercising the free of charge repair right, the manufacturer will be obliged to repair the product or have it repaired without demanding any fee under any name including but not limited to workmanship or parts replacement. (Chapter 2 article 23/2)
10- Under Part 1, a consumer is entitled to a full or partial refund instead of a repair or replacement if:
· the cost of the repair or replacement is disproportionate to the value of the goods or digital content;
· a repair or replacement is impossible;
· a repair or replacement would cause the consumer significant inconvenience;
· or the repair would take an unreasonably long time to complete.
In circumstances where a repair or replacement is not possible, or an attempt at repair fails, or the first replacement is also faulty, the consumer has a right to reject the goods and claim a full refund (or a price reduction if they wish to keep the product). Alternatively, the consumer has the right to insist on another attempt at repair or a second replacement.)
11- Consumer Protection issues are dealt with when complaints are made to the Director-General of Fair Trade.

karaca®

MULTICHEF ARTISAN

WARRANTY CERTIFICATE

The manufacturer's or Importer's
Business Title: Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Address: Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12 Şişli-İstanbul/Türkiye
Customer Services: +44 800 066 87 01
Web: www.karaca.co.uk



The seller's
Business Title:
Address:
Phone Number:
Authorized Person:
Seal and Signature of the Authorized Person:

Invoice Number:
Invoice Date:
Date and Place of Delivery:

The product's
Type: Stand Mixer
Model: Multichef Artisan Mince
Model No: KE-SM1200
Brand: KARACA
Serial Number:
Warranty Period: 2 (two) years
Maximum Allowed Repair Time: 20 (twenty) working days

This certificate is issued based on the permit dated 7th of May 2014 with number 131863 of the Ministry of Customs and Trade of the Turkish Republic.

karaca®

MULTICHEF ARTISAN HACKFLEISCH KÜCHENMASCHINE

BENUTZERHANDBUCH UND GARANTIESCHEIN

DE

Kundenhotline
+49 800 197 80 00

www.karaca.com.de

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

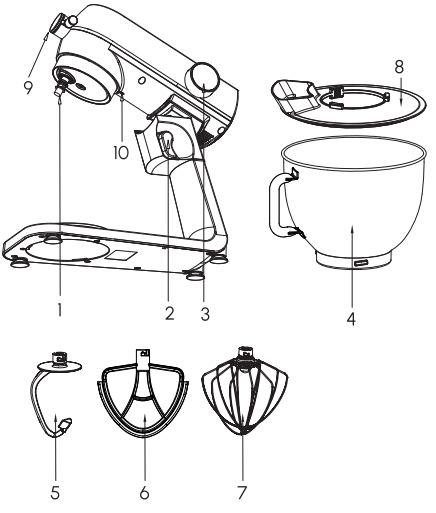
Lesen Sie sich die Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch und bewahren Sie die Anleitung einschließlich der Garantie, des Kassenbons und möglichst auch des Kartons mit der inneren Verpackung auf. Wenn Sie dieses Gerät an andere Personen weitergeben, geben Sie bitte auch die Bedienungsanleitung weiter.

1. Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch und für den vorgesehenen Zweck bestimmt. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch geeignet. Benutzen Sie es nicht im Freien (es sei denn, es ist für die Verwendung im Freien vorgesehen). Halten Sie es von Wärmequellen, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (niemals in Flüssigkeiten eintauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Wenn das Gerät feucht oder nass ist, ziehen Sie sofort den Netzstecker.
2. Schalten Sie das Gerät aus, wenn Sie es reinigen oder wegräumen, und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn das Gerät nicht benutzt wird, und entfernen Sie das angebrachte Zubehör.
3. Bedienen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht. Wenn Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie dazu am Stecker selbst, nicht am Kabel).
4. Überprüfen Sie das Gerät und das Kabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist, und versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
5. Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
6. Beachten Sie unbedingt die folgenden "Besonderen Sicherheitshinweise".
7. Um die Sicherheit Ihrer Kinder zu gewährleisten, bewahren Sie bitte alle Verpackungen (Plastiktüten, Schachteln, Styropor usw.) außerhalb ihrer Reichweite auf.
Vorsicht! Lassen Sie kleine Kinder nicht mit der Folie spielen, es besteht Erstickungsgefahr!
8. Bei der Verwendung des Zubehörs "Mixer" und "Zerkleinerer", darf das Gerät keinesfalls von Kindern benutzt werden. Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
9. Bei Verwendung der Zubehörteile "Rührbesen" und "Schneebesen" kann das Gerät von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
10. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
11. Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
12. Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird und bevor Sie es zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen.
13. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder sich Teilen nähern, die sich während des

Gebrauchs bewegen.
14. ACHTUNG: Um eine Gefährdung durch versehentliches Rücksetzen der Temperatursicherung zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltelement, wie z. B. eine Zeitschaltuhr, versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen wird, der regelmäßig von der Stromversorgunggetrennt wird.
15. Betreiben Sie dieses Gerät nur unter Aufsicht.
16. Interferieren Sie nicht mit den Sicherheitsschaltern.
17. Stecken Sie keine Gegenstände in die rotierenden Haken, während das Gerät arbeitet.
18. Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, ebene und stabile Arbeitsfläche.
19. Stecken Sie den Netzstecker der Maschine erst in die Steckdose, wenn Sie alle erforderlichen Zubehörteile installiert haben.

ACHTUNG: Vergewissern Sie sich, dass der Mixer ausgeschaltet ist, bevor Sie ihn aus dem Standfuß nehmen.

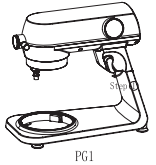
Übersicht der Komponenten

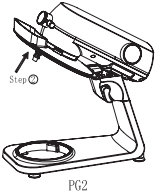


1- Zubehörantrieb
2- Entriegelungstaste für den Motorkopf
3- Touchscreen-Display
4- Edelstahlschüssel
5- Knethaken
6- Flachrührer
7- Schneebesen
8- Spritzschutzdeckel
9- Anschluss für den Fleischwolf
10- Schüsselbeleuchtung

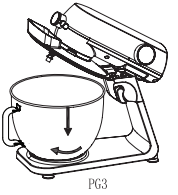
Verwendung der Maschine

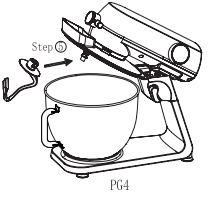
1. Reinigen Sie das Zubehör vor dem Gebrauch mit sauberem WasserSpülen Sie die Schüssel ausund trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab.
2. Drücken Sie auf die Oberseite des Gerätes, dann drehen Sie den oberen Gehäuseentriegelungsknopf (2) im Uhrzeigersinn (durch Drücken), das obere Gehäuse hebt sich automatisch ab (PG 1 und 2).
3. Geben Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel und Wasser in die Rührschüssel, dann setzen Sie die Rührschüssel (4) auf die Maschine (Schritt ①), drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis die Schnalle korrekt eingeschraubt und verriegelt ist (Schritt ②); (PG3)
4. Die Teigmenge darf nicht überschritten werden - das Gesamtgewicht darf maximal 1,5 kg betragen;
5. Stecken Sie das gewünschte Zubehör (5), (6) und (7) (es kann immer nur eines der drei verwendet werden) auf den Kopf der Misch-Antriebswelle (1) auf, schieben Sie den Aufsatz nach oben schieben und Drehen es eine Vierteldrehung gegen den Uhrzeigersinn in die Verriegelungsposition (PG4&5)
6. Drücken Sie die Oberseite des Geräts, das Gerät verriegelt automatisch die Oberkörper-Auslösetaste (2) in der horizontalen Position; (PG6)。
7. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (3) auf die Position 0, um das Gerät anzuhalten.
8. Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, stabilen und trockenen Tisch, stecken Sie den Stecker ein und schalten Sie den Netzschalter ein.
9) Den Drehknopf (3) auf die gewünschte Geschwindigkeit einstellen, ummit dem Kneten beginnen;
10.) Wenn der Teig den Anforderungen entspricht, den Drehknopf (3) auf Stufe 0 zurückdrehen, um den Vorgang zu beenden.


PG1

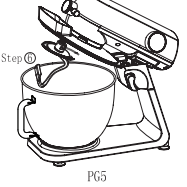


PG2

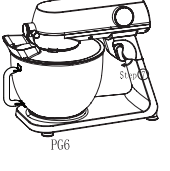

PG3



PG4



PG5



PG6

3. LED Beschreibung der Funktion Betrieb



1. Einschalten der Maschine:
a. Zugang zur Stromversorgung ⏻,das Display leuchtet und blinkt, das Touch-Display ist eingeschaltet ⏻, und im Standby-Zustand.
b. Im Standby-Zustand, wird nach 1 Minute ohne Aktion das Display gedimmt und geht dann in den Ruhezustand über.
c. Im Ruhezustand können Sie das Gerät durch Berühren der ⏻ taste wieder in Betrieb nehmen, der Bildschirm leuchtet wieder auf und wechselt in den Standby-Modus.

2. Geschwindigkeitsanpassungsmodus:
Um vom Standby-Modus in den Arbeitsmodus zu wechseln, berühren Sie ⊕、⊖ die Geschwindigkeit ändert sich entsprechend. Berühren Sie ⏯ und die Maschine beginnt bis zur bis zur angezeigten Geschwindigkeit zu laufen. Berühren Sie ⏯ erneut und die Maschine hört auf zu arbeiten.

3. LED Countdown-Funktion nutzen:
Nachdem die Geschwindigkeitseinstellung SET abgeschlossen ist, leuchten die Zahlen der Einschaltzeit auf und die Zeitangabe kann per ⊕、⊖ vorgenommen werden. Nachdem der Countdown eingestellt ist, drücken Sie ⏯ und die Maschine beginnt zu arbeiten. Wenn die Anzeige eine invertierte "0"anzeigt, ⏯ stoppt die Maschine den Vorgang. Während des Vorgangs, drücken Sie ⊖ zum Abbrechen,. Um die Geschwindigkeit zu justieren drücken Sie ⊕ sowie Dauer. Drücken Sie hierzu SET.,Drücken Sie ⏯ erneut und die Maschine arbeitet normal.

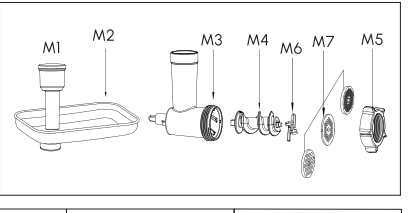
4. Einstellen der Stufen und Verwendung des Knethakens für eine Mischung von höchstens 2 kg

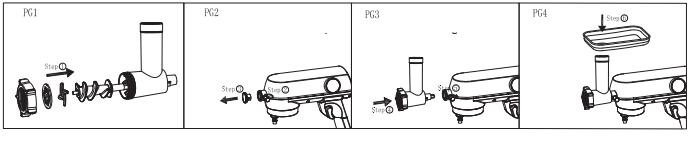
Verwendung	Bild	Ebenen	Zeit (min)	Max.	Arbeitsweise
Knethaken		1-3	3-5	1000g Mehl und 538 g Wasser	Auf Stufe 1 läuft die Maschine 30 Sekunden lang, auf Stufe 2 läuft die Maschine 30 Sekunden lang und auf Stufe 3 läuft die Maschine 2 bis 3 Minuten lang, um einen homogenen Teig zuzubereiten.
Flachrührer		2-7	3-10	660 g Mehl und 840 g Wasser	Auf Stufe 2 läuft die Maschine 20 Sekunden lang, auf Stufe 7 läuft die Maschine ca. 2 Minuten und 40 Sekunden lang
Ballons-chneebesen		8-10	3-10	3 Eiweiß (Min.)	Drücken Sie auf Stufe 8-10, damit die Maschine 3 Minuten lang weiterläuft.

Fleischwolf Funktion
Zusammenbau und Verwendung des Fleischwolfs

1. Um das Fleischwolf-Zubehör zu montieren, setzen Sie zuerst das Fleischwolfmesser M6 auf die Förderschnecke M4. Bringen Sie anschließend die gewünschte Lochscheibe M7 (grob, mittel oder fein) an. Achten Sie darauf, die Nut zwischen dem Fleischwolfmesser M6 und dem Fleischwolfgehäuse M3 korrekt auszurichten, und ziehen Sie die Verriegelungsmutter M5 am Fleischwolfgehäuse M3 fest. (PG1)
2. Entfernen Sie die Frontabdeckung. (PG2)
3. Drücken Sie die Auswurftaste an der Vorderseite des Geräts, halten Sie das Fleischwolfgehäuse M3 fest, verbinden Sie es mit dem Antriebsteil der Frontabdeckung und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn bis zur Verriegelungsposition. (PG3)
4. Richten Sie den Auslass des Tabletts M1 mit der Einfüllöffnung des Fleischwolfgehäuses M3 aus und setzen Sie es korrekt ein. (PG4)
5. Stellen Sie einen Behälter unter die Auslassöffnung des Fleischwolfs. Reinigen Sie das Fleisch und schneiden Sie es in Streifen. Die Breite der Fleischstreifen darf die Größe der Einfüllöffnung des Einfülltabletts M2 nicht überschreiten.
6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Stufe 3 ein. Legen Sie das Fleisch auf das Tablett M1 und führen Sie es in die Einfüllöffnung ein. Verwenden Sie den Stopfer M1, um das Fleisch langsam in die Einfüllöffnung des Fleischwolfs zu drücken. Stecken Sie niemals Ihre Finger in das Fleischwolfgehäuse M3.
7. Stellen Sie das Gerät nach der Benutzung auf Position 0 und ziehen Sie den Netzstecker.

M1	Schieber
M2	Tablett
M3	Antriebsgehäuse
M4	Antriebsschnecke
M5	Hackschleuse
M6	Klinge
M7	Sieb





Rezeptvorschläge

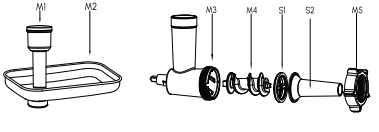
Entfernen Sie die Knochen aus dem Fleisch und schneiden Sie es in 2,5 cm große Stücke. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und stellen Sie die Geschwindigkeitsregelung auf Stufe 1–3 ein. Geben Sie das Fleisch in den Behälter; das Gerät kann bis zu 3 kg Fleisch auf einmal kontinuierlich verarbeiten. Bitte stoppen Sie das Gerät nach 5 Minuten ununterbrochenem Betrieb und lassen Sie es 15 Minuten ruhen, damit die Leistung des Geräts nicht beeinträchtigt wird.

Wurst Funktion

Zusammenbau und Verwendung der Wurstmaschine

1. Montieren Sie die Wursthalterung S1 auf die Förderschnecke M4 und setzen Sie den Wurstaufsatz S2 darauf. Ziehen Sie die Verriegelungsmutter M5 am Fleischwolfgehäuse M3 fest. Die Montage an der Vorderseite des Geräts erfolgt entsprechend der Montagemethode des Fleischwolfs.
2. Bereiten Sie die Hackfleischfüllung vor und fügen Sie die entsprechenden Zutaten hinzu. Mischen Sie alles gleichmäßig von Hand und lassen Sie die Mischung eine Zeit lang marinieren.
3. Bereiten Sie die Wursthülle vor. Legen Sie die Hülle vor der Verwendung in Wasser ein und verknoten Sie ein Ende. Ziehen Sie die Hülle über die Vorderseite des Wurstaufsatzes S2.
4. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Stellen Sie anschließend den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Stufe ein. Geben Sie das Hackfleisch in das Schneckengehäuse M3. Ziehen Sie danach die Wursthülle vorsichtig nach vorne. Sobald die gewünschte Länge erreicht ist, drehen und binden Sie die Wurst mit einer Schnur ab und wiederholen Sie den Vorgang.
5. Die Wurst sollte für eine gewisse Zeit aufgehängt und getrocknet werden. Sie muss nicht vollständig getrocknet sein.

M1	Stopfer
M2	Einfüllschale
M3	Schneckengehäuse
M4	Förderschnecke
M5	Verschlussring
S1	Wurstaufsatz-Halter
S2	Wurstfüllaufsatz



Rezeptvorschläge

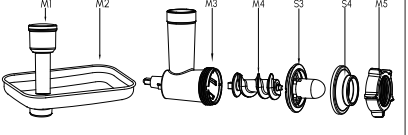
Verwenden Sie 1 kg Rindfleisch, 16 g Salz, 70 g Zucker, 85 g Ahornsirup, 2 g weißen Pfeffer, 7 g Knoblauchpulver, 5 g Fünf-Gewürze-Pulver, 7 g Pfeffer, 15 g schwarzen Pfeffer, 50 g Kartoffelstärke und 90 g Apfelsaft. Nachdem das Hackfleisch 1 Stunde mariniert wurde, stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und stellen Sie die Geschwindigkeitsregelung auf Stufe 3–6 ein. Bitte stoppen Sie das Gerät nach 5 Minuten ununterbrochenem Betrieb und verwenden Sie es nicht länger als 15 Minuten ohne Pause, damit die Leistung des Geräts nicht beeinträchtigt wird.

Kibbeh-Funktion

Montage und Verwendung des Kibbeh-Aufsatzes:

1. Zur Montage des Kibbeh-Aufsatzes setzen Sie zunächst die Kibbeh-Halterung (S3) auf das Ende der Förderschnecke (M4) und befestigen anschließend den Kibbeh-Formaufsatz (S4). Ziehen Sie danach den Verschlussring des Fleischwolfs (M5) am Fleischwolfgehäuse (M3) im Uhrzeigersinn fest.
2. Die Vorbereitung sowie die Bedienungsschritte entsprechen denen des Wurstfüllaufsatzes. Bitte beachten Sie hierzu die Anleitung für die Wurstherstellung.

M1	Stopfer
M2	Einfüllschale
M3	Schneckengehäuse
M4	Förderschnecke
M5	Verschlussring
S1	Kibbeh-Halterung
S2	Kibbeh-Aufsatz



Verwendung der Schüsselbeleuchtung

Die Schüsselbeleuchtung leuchtet nicht, solange die Ein-/Aus-Taste blinkt. Sie schaltet sich ein, wenn die Ein-/Aus-Taste auf dem Display aktiviert wird oder das Gerät in Betrieb ist. Wird der Motorkopf angehoben, erlischt die Beleuchtung und schaltet sich nach dem Zurücksetzen des Geräts wieder ein. Die integrierte Schüsselbeleuchtung ermöglicht eine klare Sicht in die Rührschüssel und sorgt für eine komfortable Bedienung.

Analyse der gemeinsamen Probleme

Erscheinung	Ursachen	Lösungen
Das Gerät funktioniert während der Benutzung plötzlich nicht mehr.	Es kann sein, dass die Maschine zu lange läuft oder die Umgebungstemperatur zu hoch ist, was dazu führt, dass der Motorc überhitzen kann. Die Maschine schaltet dann in das Überhitzungsschutzprogramm und schaltet sich automatisch ab.	Getriebe auf "0" zurücksetzen, den Netzstecker ziehen undwarten, bis die Maschine wieder Raumtemperatur erreicht hat und neu gestartet werden kann (in der Regel dauert es 15-30 Minuten, je nach Raumtemperatur.
Der Schaltknopf der Maschine lässt sich nicht drehen	Prüfen Sie, ob der Stecker fest in der Steckdose sitzt.	Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.
	Prüfen Sie, ob der Strom ausgefallen ist.	Warten Sie vor dem Betrieb auf Strom
	Vergewissern Sie sich, dass der Entriegelungsknopf des oberen Gehäuses eingerastet ist.	Vergewissern Sie sich, dass der obere Gehäuse-Entriegelungsknopf eingerastet ist.

Erscheinung	Ursachen	Lösungen
Übermäßiger Lärm beim Betrieb des Geräts	①Das Gerät arbeitet im hohen Gang lauter als im niedrigen Gang. ②Die Menge der gerührten Lebensmittel ist zu groß, was zu einer Überlastung des Geräts führt. ③Die Spannung ist instabil. ④Die Betriebszeit ist zu lang.	① Wählen Sie den richtigen Gang zum Mixen von Lebensmitteln entsprechend der Empfehlungen im Handbuch. 2. Reduzieren Sie die Geschwindigkeit des Rührvorgangs. ③Wenn die Spannung instabil ist, warten Sie vor der Verwendung, bis sich die Spannung stabilisiert hat. ④Wenn die Arbeitszeit zu lang ist, unterbrechen Sie sie und lassen Sie das Gerät eine Weile abkühlen, bevor Sie es verwenden.
Die Geschwindigkeit der Maschine sinkt, oder die Geschwindigkeit ist instabil	① Die Raumtemperatur ist zu niedrig, wodurch die Schmierung der Maschine aushärten kann. ② Die Menge der gerührten Zutaten ist zu groß oder die Konsistenz zu , was zu einer hohen Belastung der Maschine führt. ③Wenn die Spannabsinkt	①Nehmen Sie die Rührschüssel ab und lassen Sie die Maschine 5 Minuten lang im Leerlauf laufen, damit das Schmiermittel in der Maschine sich erwärmen kann. Die Drehzahl stabilisiert sich daraufhin wieder. ②Reduzieren Sie die zu mischende Mengeund lassen Sie die Maschine entsprechend der empfohlenen Arbeitszeit un -Llast arbeiten. ③Wenn die Spannung stabil ist, können Sie die Maschine wieder benutzen.
Die Maschine beginnt während des Betriebs zu schwanken und zu wackeln	①Prüfen Sie, ob das Fußpolster auf dem Sockel sitzt. ②Prüfen Sie, ob das Gerät auf einer glatten und ebenen Arbeitsfläche steht.	①Prüfen Sie, ob das Fußpolster auf dem Sockel ausgeschaltet ist. ②Auf eine glatte und ebene Arbeitsfläche stellen.
Der Spindelstock lässt sich nach dem Aufsetzen der Spritzschutzabdeckung und der Rührschüssel nicht mehr zurücksetzen.	Vergewissern Sie sich, dass die Spritzschutzabdeckung angebracht und der Mixtopf zusammengesetzt ist.	Drehen Sie die Spritzschutzabdeckung und setzen Sie sie ein, Setzen Sie dann den Mixbehälter ein.
Der Teig wird nach Gebrauch dunkel	Schwarzes Pulver fällt am Mischkopf auf den Teig.	Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass die Rührwelle und der Knethaken trocken sind und sich kein Wasser oder Staub auf der Oberfläche befindet.

10. Reinigung

Körperreinigung	1. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein. Verwenden Sie kein Wasser zum Reinigen direkt auf dem Gerät, damit es nicht in das Gehäuse eindringt und einen Kurzschluss, einen Stromschlag, Lecks, Rost und andere Störungen zu vermeiden. 2. Verwenden Sie kein tropfnasses Handtuch zum Abwischen des Geräts. 3. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel/Essig/Salz oder andere ätzende, stark säurehaltige oder stark alkalische Reinigungsmittel, zur Reinigung, da sonst die Oberfläche des Geräts beschädigt werden kann. 4. Verwenden Sie keine scharfen und rauen Werkzeuge wie Drahtbürsten zum Reinigen des Zubehörs. Andernfalls kann die Oberfläche des Zubehörs leicht beschädigt werden.
Reinigung des Zubehörs	**1. Knethaken, Flachrührer, Schneebesen:** Diese Teile sind spülmaschinenfest. **2. Edelstahl (SUS) Schüssel:** Spülmaschinenfest. **HINWEIS** Lassen Sie die Zubehörteile nicht längere Zeit in Reinigungsmittel, Salzwasser, Essig oder anderen ätzenden Flüssigkeiten liegen; verwenden Sie sie nur kurz zur Reinigung. Stellen Sie nach der Reinigung sicher, dass die Zubehörteile, insbesondere die inneren Teile, getrocknet werden, um sie trocken zu halten.
Spezielle Reinigung	1. Die rotierende Antriebswellekann, aufgrund der hohen Geschwindigkeit und der Reibung beim Arbeitsvorgang der Maschine, leichte schwarze Spuren hinterlassen. Nach jedem Gebrauch reinigen Sie sie bitte umgehend und halten Sie stets trocken. 2. Achten Sie auf die scharfe Klinge und die damit verbundenen scharfkantigen Teile oder Zubehörteile.
Konservierung und Instandhaltung	1. Sie können Olivenöl verwenden, um es auf der Oberfläche der Klinge, der Messerplatte und dem Mischtopf aufzutragen, damit die trockene und feuchte Umgebung die Oberflächen nicht oxidieren lässt. 2. Wenn nicht in Gebrauch, können Sie die Maschine mit einer Hülle abdecken und in einer trockenen Umgebung abstellen.

Die vorgesehene Nutzungsdauer liegt bein 7 Jahren.

TECHNISCHE DATEN
220-240V, 50-60Hz, 1200W

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 sindsind durch Transportschäden verursachte Defekte von der Garantie ausgeschlossen.

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

2- Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten
Besitzer von Altgeräten können diese im Rahmen der durch öffentlich-rechtliche Entsorgungsträger eingerichteten und zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten unentgeltlich abgeben. Außerdem ist die Rückgabe unter bestimmten Voraussetzungen auch bei Vertreibern möglich.2 Die Rücknahme durch den Vertreiber hat kostenlos beim Kauf eines gleichartigen Neugerätes zu erfolgen (1:1 Rücknahme). Zusätzlich gibt es die Möglichkeit, Altgeräte kostenlos an den Vertreiber zurückzugeben, wenn die äußeren Abmessungen nicht größer als 25 Zentimeter sind und sich die Rückgabe auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt (0:1 Rücknahme).

Einzelhandel: Vertreiber, die über eine Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronik-geräte 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 entsorgeden Altgeräten selbst verantwortlich sind.

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

6- Sammel- und Verwertungsquoten3
Die EU-Mitgliedsstaaten sind nach der WEEE-Richtlinie verpflichtet, Daten zu Elektro- und Elektronikaltgeräten zu erheben und diese an die Europäische Kommission zu übermitteln. Auf der Webseite des BMU finden Sie weitere Informationen hierzu.



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

karaca®

MULTICHEF ARTISAN

GARANTIEBEDINGUNGEN

EDINGUNGEN FÜR DIE GÜLTIGKEIT UND UMFANG DER GARANTIE
1- Die Garantiedauer beträgt ZWEI JAHRE. Für die Nutzung der Garantie ist die Vorlage der Garantie erforderlich. Aus diesem Grund sollte diese Garantieurkunde während der Garantiedauer aufbewahrt werden.
2- Die Dauer der Garantie kann nach Übereinkunft zwischen den Parteien und gemäß denn Bedingungen auf längere Fristen verlängert werden (wie etwa 2-5 Jahre).
3- Bei eventuellen Uneinigkeiten während der gewährten Garantiefrist wird das Datum der Rechnung beachtet; deshalb ist die Vorlage der bestätigten Garantieurkunde sowie der Rechnung oder Rechnungskopie zwingend erforderlich.
4- Im Fall von Verfälschung der Rechnung und der Garantieurkunde oder im Fall der Entfernung oder Feststellung einer Beschädigung der originalen Seriennummer auf dem Gerät wird die Garantie ungültig.
5- Falls festgestellt wird, dass das Gerät außerhalb unserer autorisierten Werkstätten geöffnet wurde bzw. Montagearbeiten durchgeführt wurden, erlischt die Garantie.
6- Die seitens unserer Firma gewährte Garantie umfasst nicht die Behebung von Schäden die bei nicht zweckgemäßer Verwendung oder Verwendung unter normwidrigen Bedingungen entstehen. Ferner sind die folgenden Schadensfälle aus der Garantie ausgeschlossen:
· Schäden und Defekte, die aufgrund von Fehlbedienungen entgegen der in der Gebrauchsanweisung angegebenen Schritte entstehen.
· Schäden und Defekte, die entstehen können aufgrund von Spannungsdifferenzen, einer fehlerhaften Elektroausrüstung sowie dem Betrieb bei einer Stromspannung, die von der in Gerätebeilage angegebenen Spannung abweicht.
· Schäden und Defekte, die infolge von Brand, Überschwemmung, Hochwasser und Blitzschlag entstehen können und solche, die beim Transport, Laden, Abladen und Tragen nach Lieferung an den Kunden entstehen.
7- Außer dem auf der Rechnung und der Garantieurkunde angegebenen Käufer ist niemand für die Beanspruchung eines

karaca®

MULTICHEF ARTISAN

GARANTIEBEDINGUNGEN

Rechts und/oder eines Schadenersatzes berechtigt. Das Produkt ist ganzheitlich mitsamt allen Teilen in der Garantie eingeschlossen.
8- Der Verbraucher kann einer der folgenden Ansprüche gem. § 437 BGB gelten machen wenn, das Produkt Mängel aufweist:
a) Nacherfüllung verlangen,
b) von dem Vertrag zurückretten oder den Kaufpreis mindern und
c) Schadenersatz oder nach Ersatz vergeblicher Aufwendung verlangen.
9- Falls der Verbraucher von seinem Anspruch auf Nacherfüllung kostenfreier Reparatur Gebrauch macht ist der Verkäufer verpflichtet, die Reparatur des Produktes durchzuführen der zu veranlassen ohne Forderungen in irgendwelchem Entgelt für Arbeitsaufwand, Ersatzteilen oder dergleichen. Der Verbraucher kann sein Anspruch auf kostenfreie Reparatur auch gegen den Hersteller oder dem Importeur geltend machen.
10- Falls nach Geltendmachung des Anspruchs auf kostenfreie Reparatur die Möglichkeit auf Reparatur nicht besteht da zum Beispiel
· keine Ersatzteile mehr am Markt verfügbar sind
· die maximale Reparaturfrist überschritten wird
Der Käufer ist berechtigt den Verkaufspreis zurückzuerstatten, Preisnachlass im Verhältnis des Mangels zu verlangen oder nach Möglichkeit den Ersatz mit einem mangelfreien gleichwertigen Produkt zu fordern. Der Verkäufer darf diese Forderungen nicht zurückweisen es sei denn die Forderung ist für den Verkäufer unverhältnismäßig.
11- Bei Uneinigkeiten die im Zusammenhang mit den Ansprüchen des Verbrauchers stellt die EU-Kommission eine Plattform für außergerichtliche Streitschlichtung bereit. Verbrauchern gibt dies die Möglichkeit, Streitigkeiten im Zusammenhang mit Ihrer Bestellung zunächst ohne die Einschaltung eines Gerichts zu klären. Die Streitbeilegungs-Plattform ist unter dem externen Link http://ec.europa.eu/consumers/odr/ erreichbar.

karaca®

MULTICHEF ARTISAN

GARANTIEZERTIFIKAT

Daten der Hersteller- oder Importeur Firma:
Handelsname: Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Adresse: Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12 Şişli-İstanbul/Türkiye
Kundenhotline: +49 800 197 80 00
Web: www.karaca.com.de

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mh. Yeni Yol 1 Sk. Now Bomonti Apt. No:2/12 Şişli/İST.
Tel: 0212 412 44 00 Fax: 0212 412 45 99 www.karaca.com.tr
Marmara Kurumlar V.D. 1020002759 Tic. Sic. No: 278836
Mersis No: 0102 0002 7592 7836

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: Multichef Artisan Hackfleis
Modell No: KE-SM1200
Marke: KARACA
Seriennummer:
Garantiefrist: 2 (zwei) Jahre
Maximale Nachbesserungszeit: 20 (zwanzig) Werktage

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

karaca®

Müşteri Hizmetleri
+90 850 252 55 72

www.karaca.com