



**GASTRO 10 IN 1
PİZZA, PİDE ve LAHMACUN
MAKİNESİ**

**KULLANIM KILAVUZU VE
GARANTİ BELGESİ**

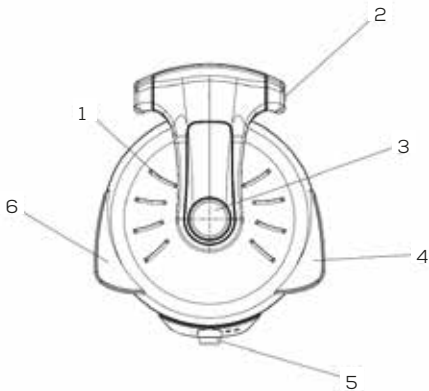


Müşteri Hizmetleri
+90 850 252 55 72

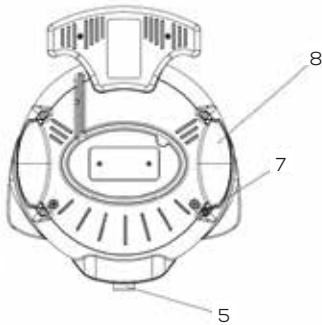
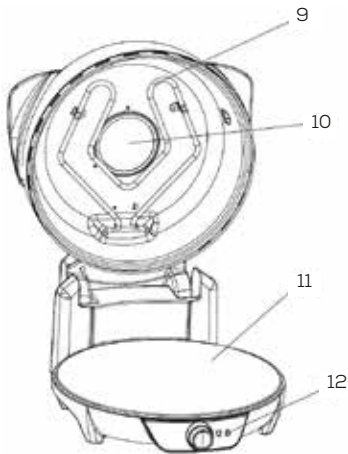


www.karaca.com

PARÇALARIN TANIMI



- 1- Havalandırma Kanalı
- 2- Açma / Kapatma Tuşu
- 3- Üst Şeffaf Pencere
- 4- Sağ Tutamak
- 5- Sıcaklık Ayar Düğmesi
- 6- Sol Tutamak
- 7- Kaydırmaz Ayak Tıpası
- 8- Ürün Kaldırma Tutamakları
- 9- Üst Rezistans
- 10- Alt Şeffaf Pencere
- 11- Isıtıcı Plaka
- 12- Gösterge Işıkları



Cihazınızı kullanmaya başlamadan önce bu kullanım kılavuzunun tamamını dikkatle okuyunuz.

ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

Elektrikli cihazların kullanımında, aşağıdakilerin de dahil olduğu temel güvenlik önlemlerine daima uygun hareket ediniz:

- 1- Kullanım kılavuzunun tamamını okuyunuz.
- 2- Cihazın sıcak yüzeylerine dokunmayınız. Dokunmanız gerektiğinde cihaz üzerindeki kulpları tutunuz.
- 3- Elektrik çarpması tehlikesinden korunmak için, cihazın elektrik kablosunu, fişini veya cihazın kendisini suya ya da başka herhangi bir sıvıya daldırmayınız.
- 4- Cihazın kullanıldığı yerde çocuklar bulunuyorsa, cihazı yakın gözetim altında tutunuz.
- 5- Cihaz kullanımda olmadığı ve temizlik işlemleri öncesinde cihazın fişini prizden çekiniz. Cihazı temizlemeden önce bütünüyle soğumasını bekleyiniz.
- 6- Elektrik kablosunun veya fişinin hasar görmüş olması, ayrıca cihazın arızalanması ya da herhangi bir şekilde hasar görmüş olması durumunda cihazı çalıştırmayınız. Bu durumlarda, kontrol edilmesi, gerekli ayar ve onarım işlemlerine tabi tutulması için cihazı en yakın yetkili teknik servise götürünüz.
- 7- Karaca tarafından tavsiye edilmemiş aksesuarların kullanımı, kaza ve yaralanmalara yol açabilecektir.
- 8- Cihazı açık alanlarda kullanmayınız.
- 9- Elektrik kablosunun tezgah veya masa kenarından sarkmasına, sıcak yüzeylere temas etmesine izin vermeyiniz.
- 10- Cihazı, sıcak haldeki elektrikli veya gazlı ocakların üzerine veya yakınına, ayrıca sıcak fırının içerisine yerleştirmeyiniz.
- 11- İçine sıcak sıvılar bulunması halinde, cihazı hareket ettirirken azami dikkat gösteriniz.
- 12- Cihazınızı düz bir zemine koyunuz ve ardından fiş kısmını prize takınız. Cihazı kapatmak istediğinizde, kumanda düğmesini "OFF" konumuna getiriniz ve ardından fiş prizden çekiniz.
- 13- Cihazı, belirlenmiş kullanım amacı dışında kullanmayınız.
- 14- Çocuklar da dahil olmak üzere, fiziksel, duyuşal veya zihinsel beceri eksikliği ya da bilgi ve deneyim eksikliği bulunan kişilerin, gözetim altında bulundurulmadıkları veya güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımına ilişkin talimatlar kendilerine verilmediği sürece cihazı kullanmasına izin vermeyiniz. Cihazla oynamalarını engellemek için çocukları daima gözetim altında bulundurunuz.
- 15- Cihaz elektrik kablosunun hasar görmesi durumunda, üretici firma veya yetkili teknik servis veya benzer kalifiye personel tarafından derhal yenisiyle değiştirilmesini sağlayınız.

Dikkat: Cihaz, kullanım sırasında ısı ve buhar açığa çıkarmaktadır. Yanık, yangın ve başka kazalar ile yaralanma tehlikesini ortadan kaldırmak için gerekli önlemler alınmalıdır.

BU KULLANIM KILAVUZUNU SAKLAYINIZ. YALNIZCA EVDE KULLANIM İÇİNDİR.

ELEKTRİK KABLOSUNUN UZUNLUĞU

Uzun elektrik kablolarının yol açabileceği takılma ve dolaşma kaynaklı kazalara ilişkin tehlikeleri azaltmak için, cihazın elektrik kablosu kısa tutulmuştur. Cihazla birlikte uzatma kablosu kullanımı önerilmemektedir.

ÖNEMLİ UYARILAR

DİKKAT SICAK YÜZEY: Cihaz, kullanım sırasında ısı ve buhar açığa çıkarmaktadır. Yanık, yangın ve başka kazalar ile yaralanma tehlikesini ortadan kaldırmak için gerekli önlemler alınmalıdır.

DİKKAT: Cihaz, kullanım sırasında ısınmakta ve kapatıldıktan sonra bir süre daha ısını muhafaza ederek sıcak kalmayı sürdürmektedir. Sıcak malzemelere müdahale ederken daima fırın eldivenleri kullanınız ve temizlik işlemleri öncesinde metal parçaların soğumasını bekleyiniz. Kullanım sırasında ve tamamen soğumadan önce cihazın üzerine herhangi bir nesne yerleştirmeyiniz.

- 1- Cihazı kullanacak herkesin, kullanım ve temizlik işlemleri öncesinde bu kullanım kılavuzunu okumasını ve anlamasını sağlayınız.
- 2- Cihazın elektrik fişini, yalnızca cihazın anma gerilim değeriyle uyumlu, alternatif akım şebekesine bağlı bir prize takınız.
- 3- Kullanım sırasında cihazın arızalanması ve normal çalışmaması durumunda derhal fişi prizden çekiniz. Arızalı cihazı kullanmayı veya kendi imkanlarınızla onarmayı denemeyiniz.
- 4- Kullanım sırasında cihazı gözetimsiz bırakmayınız.

DİKKAT KAZA TEHLİKESİ

- Cihazı, ısıya ve sıçrayabilecek malzemelere dayanıklı, düz ve dengeli bir zemin üzerine yerleştiriniz. Ocak gibi ısınabilecek yüzeylere veya alev kaynaklarının üzerine ya da yakınına yerleştirmeyiniz.
- Pişirme plakalarının özel yapışmaz kaplamasına zarar vermemek için, gıdaları plakaların üzerinden alırken yalnızca ısıya dayanıklı ahşap ve plastik mutfak gereçleri kullanınız.
- Yapışmaz kaplamanın zarar görmemesi için, cihazın temizliğinde asla aşındırıcı özellikle temizlik maddeleri, fırın temizleyiciler ya da kazıma gereçleri kullanmayınız.
- Cihaz, kaymaz kauçuk ayaklarla donatılmıştır. Mobilyaların üzerine genellikle cila ve sentetik maddeler, ayrış ç çeşitli koruyucu maddeler uygulanmış olabilmektedir. Bu maddelerin bazıları, kauçuk ayakların korozyona uğramasına ve sağlamlığını yitirmesine yol açabilecektir. Gerekliyse, cihazın altına bir kaymaz örtü yerleştiriniz.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

ÖNEMLİ NOT: İlk kullanım öncesinde, cihazı herhangi bir gıda maddesi bulunmadan, boş halde çalıştırarak, pişirme plakaları üzerinde kalmış olabilecek kalıntıların yanmasını sağlayınız.

DİKKAT: Yanma tehlikesinden kaçınmak için, pide pişirirken dikkatli davranınız.

1- Cihazı dikkatle ambalajından çıkartınız ve tüm ambalaj malzemelerini uzaklaştırınız.

2- Tüm yüzeyleri hafif nemli ve yumuşak bir bezle siliniz. Cihazı asla suya daldırmayınız.

3- İlk kullanım öncesinde, birkaç dakika boyunca cihazı boş halde çalıştırarak, pişirme plakaları üzerinde kalmış olabilecek kalıntıların yanmasını sağlayınız.

DİKKAT YANGIN VE YANMA TEHLİKESİ

• Cihazı, perde ve benzer herhangi bir nesneye temas etmeyecek, duvara ve köşelere dayanmayacak şekilde konumlandırınız.

• Cihaz çalışırken veya soğumadan önce cihaza hiç kimsenin dokunmamasını sağlayınız.

4- Cihazın fişini prizden çekiniz ve kapağı açınız.

5- Cihazın soğumasını bekleyiniz.

6- Bütünüyle soğuduktan sonra, pişirme plakalarını nemli bir bezle siliniz.

Cihazı ilk kez ısıttığınızda hafif bir koku oluşabilir ve zararsızdır. Bu sırada, cihazın kullanıldığı yerde yeterli havalandırma temin ediniz.

NOT: İlk kullanım öncesinde bir miktar koku oluşabilecek olup bu durum normaldir ve bir veya iki kullanım sonrasında ortadan kalkacaktır.

Cihaz, iki farklı konumda kullanılabilir:

• Kapalı konum: Gıdanın üst ve alt kısımları aynı anda pişirilir.

• Açık konum: Daha geniş bir pişirme yüzeyi elde edilir, ancak gıdanın yalnızca alt kısmı pişirilir. Bu nedenle, belli bir süre sonra gıdanın plaka üzerinde ters çevrilmesi gerekebilecektir. Cihazı açık konumda kullanmak için de aşağıdaki 1 ve 2'nci işlem adımlarını uygulayınız.

Piřirme İřlemine Hazırlık

1 - Piřirme plakalarına herhangi bir gıda yerleřtirmeden önce, cihazı daima kapalı konumda ısıtınız.

2- Cihazın kapađını kapatınız ve fiřini uygun bir prize takınız. Cihazın güç iřiđı yanacak ve cihaz prize takılı olduđu sürece yanmaya devam edecektir. Piřirme sıcaklıđına ulařıldıđında ise yeřil renkli gösterge iřiđı yanacaktır.

3- Bu Őekilde ön ısıtma iřlemi tamamlandıđında, cihazın kapađını kaldırınız ve piřirilecek gıdayı piřirme plakasına yerleřtiriniz.

DİKKAT: Piřirme plakaları çok sıcak olabilmektedir. Gıdayı kontrol etmek veya piřirme plakasından almak için, iki yanda bulunan kulpları kullanarak dikkatlice açınız.

4- Cihazın kapađını kapatınız. Yeřil gösterge iřiđı ara ara yanıp sönecektir.

ÖNEMLİ NOT: Kullanım sırasında piřirme plakasından yağ tařması durumunda, cihazın fiřini çekiniz ve bütünüyle sođumasını bekleyiniz. Cihazı tekrar kullanmadan öncetařmış yağı temizleyiniz.

5- Piřirme süresi ve piřirme plakalarının konumu için ařađıdaki tabloyu inceleyiniz. Fiilli piřirme süresi deđiřkenlik gösterebileceđi için, piřirilen gıdayı zaman zaman kontrol ediniz.

6- Piřirme iřlemi tamamlandıđında, cihazın fiřini prizden çekiniz ve "Bakım ve Temizlik" bölümünde açıklandıđı Őekilde piřirme plakalarını söküp temizlemeden önce cihazın bütünüyle sođumasını bekleyiniz.

DİKKAT: Cihazdan yayılan buhar nedeniyle yanma tehlikesi

- Kullanım sırasında asla cihazın yan kısımlarına dokunmayınız.
- Gerekiyorsa cihazın kapađını açmak için ısıya dayanıklı bir tencere tutacađı kullanınız.

SPREY TİPİ PÜSKÜRTMELİ YAĐ KULLANMAYINIZ.

Üst kalite yapışmaz piřirme plakalarını korumak için, sadece plastik, naylon veya ahřap mutfak aletleriyle müdahale ediniz. Önerilen temizlik iřlemlerini titizlikle uygulayınız. Bir süre sonra piřirdiđiniz gıdalar plakalara yapışmaya bařlarsa, plakaları tekrar yağlayarak kullanıma hazır hale getiriniz.

Mozarella Pizza Tarifi

Pizza Hamuru için;

- 500 gr un
- 200 gr su
- 20 gr zeytinyağı
- 5 gr şeker
- 10 gr tuz
- 8 gr yaş maya

Sos için;

- 1 yemek kaşığı salça
- 1 çay bardağı su
- Toz kırmızı biber
- Kekik
- Sarımsaklı çeşni

Üzeri için;

- Mozzarella peyniri

Hazırlanışı;

Boş bir kaba un ekleyin ve ortasını havuz şeklinde açın. Yaş mayayı, unun içinde açtığınız boşluğa dökün. Karışımın üstüne zeytinyağı ve ılık suyu ekleyip yoğurma işlemine başlayın. Hamur yumuşak bir kıvama geldiğinde, üstünü streç ile kapatın ve 10 dakika dinlendirin. Hamur mayalanırken, üstü için sos hazırlamaya başlayabiliriz.

Sos için, tüm malzemeleri bir kabın içine alın ve karıştırın. Mayalanan hamuru oklava yardımıyla açın ve hazırladığınız sosu hamurun üstünde gezdirin.

Pizza makinesini 4. kademedede çalıştırın ve yeşil ışık yandığında hamuru makineye yerleştirip 3 dakika pişirin.

3. dakikada üzeri için dilimlediğiniz mozzarella peynirini ekleyip 2 dakika daha pişirin.

5 dakikada pizzanız hazır!

Afiyet Olsun!

Lahmacun Tarifi

Hamur için;

- 500 gr un
- 200 gr su
- 10 gr tuz
- 5 gr maya

Harcı için;

- 1 demet maydanoz
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- ½ çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber
- Kırmızı biber
- Yeşil biber
- Soğan
- 200 gr kıyma

Yapılışı;

Bir mutfak robotunun içinde iç harcı için baharatlar, salça, sıvı yağ ve kıyma hariç tüm malzemeleri alın ve karıştırın. Maydanozları en son ilave edin. Hazırladığınız harcı büyükçe bir kaba alın. Baharatları, salçayı ve sıvı yağı ekleyip iyice karıştırın. Son olarak kıymayı ekleyerek güzelce yoğurun. Lahmacunun lezzetli olması için harcınızın cıvık bir kıvamda olması gerekir. Yeteri kadar cıvık bir kıvamda değilse, biraz su ekleyebilirsiniz.

Harcınız dinlenirken, hamurunuzu yapmaya başlayın. Öncelikle suyu bir kaba dökün, üzerine tuz ve şekeri ilave ederek güzelce karıştırın ve azar azar un ekleyin. Orta sertlikte bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurunuz orta sertliğe ulaştıkça tezgahın üzerine alıp en az 5 dakika daha yoğurun. Hamuru bir silindir haline getirip eşit parçalara bölün ve eşit büyüklükte ayırdığınız bezelerin üzerini hafif nemli bir mutfak beziyle örtün. En az 1 saat dinlenmeye bıraktıktan sonra mutfak tezgahının üzerine biraz un serpererek bezelerinizi teker teker açmaya başlayın. Hamurunuzu mümkün olduğu kadar ince açın. Açtığınız hamurun üzerine lahmacun harcını kenarlarına da gelecek şekilde güzelce yayın. Pizza makinesini 4. kademedeki çalıştırın ve yeşil ışık yandığında hamuru makineye yerleştirip 5 dakika pişirin. Ardından çıkarıp sıcak sıcak servis edebilirsiniz.

Afiyet olsun!

Peyirli Pide Tarifi

Hamur için;

- 500 gr un
- 200 gr su
- 100 gr süt
- 50 gr tereyađı
- 10 gr tuz
- 5 gr Őeker
- 98 gr kuru maya

Harcı için;

- 150 gr lor peyniri
- 150 gr beyaz peynir
- Yarım demet maydanoz
- 1 yumurta
- 30 gr tereyađı
- Kırmızı pul biber
- Karabiber

YapılıŐı;

Bir kaseye yarım bardak ılık su ve Őekerin tamamını ekleyip mayayı içinde eritin. GeniŐ bir kaba unu alın ve Őzerine tuz, maya ve kalan ılık suyu azar azar ekleyip 10-15 dakika iyice yođurun. Hamuru top haline getirip üzerini bir bezle örttükten sonra yarım saat dinlendirin. Dinlendirdiđiniz hamuru 6 parçaya bölün. Pidenin uzun kenarlarını hafif yukarıya dođru kaldırıp iki ucunu sıkıŐtırın ve 15 dakika daha dinlendirin. Bir kaseye ince ince kıydıđınız maydanozları, peynir, karabiber ve yumurtayı ekleyip karıŐtırın. Ardından tavada tereyađını eritin. Fırçayla pidelerin iini yađlayıp harcı eŐit miktarda dađıtın. Üzerlerine kırmızı pul biber serpin. Pidelerin kenarlarına yumurta sarısı sürün. Pizza makinesini 4. kademedede çalıŐtırın ve yeŐil ıŐık yandıđında pideyi makineye yerleŐtirip 5 dakika piŐirin.

Afiyet olsun!

BAKIM VE TEMİZLİK

DİKKAT: Temizlik işlemleri öncesinde cihazın pişini prizden çekiniz ve cihazın bütünüyle soğumasını bekleyiniz. Cihazı asla suya veya başka sıvılara daldırmayınız. onarım işlemleri Karaca tarafından yapılacak olup, kullanıcı tarafından gerçekleştirilebilecek herhangi bir işlem bulunmamaktadır. Servis işlemleri için yetkili teknik servise başvurunuz.

1- Pişirme plakalarını temiz ve yumuşak bir hamur fırçası veya bez parçası ile temizleyiniz.

2- Çelik bulaşık teli veya aşındırıcı bulaşık süngerleri kullanmayınız. İnatçı kalıntıları çıkarmak için plastik gereçler kullanınız. En iyi sonuçları elde etmek için, yalnızca kullanım talimatlarında yapışmaz pişirme yüzeyleri için uygun olduğu belirtilen temizlik maddeleri kullanınız.

3- Cihazın dış kısımlarını, aşındırıcı özellikte olmayan bir malzeme veya yumuşak, nemli bir bez kullanarak temizleyiniz ve ardından iyice kurulayınız.

CİHAZIN MUHAFAZASI

Cihazın fişin prizden çekiniz ve bütünüyle soğumasını bekleyiniz. Cihazı asla sıcak durumdayken veya fişi prize takılıyken kaldırarak muhafaza etmeye çalışmayınız. Elektrik kablosunu asla cihazın etrafına sıkıca sarmayınız. Elektrik kablosunun yıpranmaması ve kopmaması için, kablounun cihaza giriş yaptığı noktaya fazla kuvvet uygulamayınız.

Cihazı suya veya başka bir sıvıya daldırmayınız.

KULLANIM ÖNERİLERİ

1- Üst ve alt paneldeki rezistanslar sayesinde 5 dakikada 1 büyük boy pizzayı kolayca pişirebilirsiniz.

2- Yanmaz yapışmaz plakalar yağ kullanımı gerekmeden yiyeceklerinizi hazırlamanızı sağlar.

3- Sıcaklık ayarı düğmesi multifonksiyonel bir kullanım sağlar. Pizzaya ek olarak, çeşitli sıcaklıklarda Lahmacun, Pide, Tandır, Ramazan Pidesi, Etlı Ekmek, Lavaş, Gözleme pişirebilir, hatta kestane, mısır ve sebzeler közleyebilirsiniz.

4- Üst panelin üzerinde bulunan şeffaf pencere yiyeceklerinizi kontrollü bir şekilde pişirmenizi sağlar.

Kullanım ömrü 7 yıl.

Teknik Özellikler:

220-240V~50-60Hz, 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

karaca®

YETKİLİ SERVİSLER

QR Kodu okutarak
Yetkili Servislerimize ulaşabilirsiniz.



Müşteri Hizmetleri: 0850 252 55 72

Yetkili Servislerimiz için;
www.karaca.com



PIZZA, LAHMACUN ve PİDE MAKİNESİ

GARANTİ ŞARTLARI

GARANTİNİN GEÇERLİLİK KOŞULLARI VE KAPSAMI

- 1- Garanti süresi İKİ YIL olup garantiden yararlanmak için Garanti Belgesinin ibrazı şart olduğundan, iş bu Garanti Belgesi garanti süresince saklanmalıdır.
- 2- Garanti süresi, taraflarla varılacak mutabakat ve şartlar gereği 2 yıldan fazla süreler için uzatılabilir. (2-5 yıl gibi)
- 3- Sağlanan garanti süresi içinde meydana gelecek anlaşmazlıklarda fatura tarihi dikkate alınacağından onaylı Garanti Belgesi ile faturası veya fotokopisinin ibraz edilmesi şarttır.
- 4- Fatura ve garanti belgesi üzerinde herhangi bir tahribat yapıldığında cihazın üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığında ya da tahrip edildiğinin tespitinde garanti geçersiz sayılır.
- 5- Cihazın montaj veya firmamızın yetkili servislerinin haricinde yapıldığının ya da cihazın açıldığının tespiti halinde garanti geçersiz olacaktır.
- 6- Firmamız tarafından verilen garanti söz konusu cihazın amaçları dışında veya anormal şartlarda kullanılmasından doğacak arızalarının giderilmesini kapsamadığı gibi aşağıda belirtilen arızalarda garanti dışıdır.
 - Cihazın kullanma kılavuzunda veya montaj kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanım hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar.
 - Voltaj uyumsuzluğu hatalı elektrik donanımı ile cihaz etkisinde yazılı voltajdan farklı voltaj ile kullanım nedeniyle meydana gelecek hasar ve arızalar.
 - Yangın, sel, su basması ve yıldırım düşmesi gibi afetler sonucu meydana gelecek hasar ve arızalar, tüketiciye tesliminden sonra cihazın nakli, yükleme, boşaltma ve taşınması sırasında meydana gelecek hasar ve arızalar.
- 7- Cihazın Fatura ve Garanti Belgesindeki kimliği belirtilen tüketiciden başka hiç kimse hak ve/veya tazminat talep edemez. Ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.



PİZZA, LAHMACUN ve PİDE MAKİNESİ

GARANTİ ŞARTLARI

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

- Sözleşmeden dönme,
- Satış bedelinden indirim isteme,
- Ücretsiz onarılmasını isteme,
- 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 indirimi 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.



PİZZA, LAHMACUN ve PİDE MAKİNESİ

GARANTİ BELGESİ

Üretici veya İthalatçı Firmanın:

Ünvanı: Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

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

No: 2/12 Şişli/İstanbul, TURKEY

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

Müşteri Hizmetleri: +90 850 252 55 72

Web: www.karaca.com



Satıcı Firmanın:

Ünvanı:

Adresi:

Tel:

Yetkili Kişi:

Yetkili Kişinin İmzası ve Kaşesi:

Fatura Numarası:

Fatura Tarihi:

Teslim Tarihi ve Yeri:

Ürünün:

Cinsi: Elektrikli Pişirici

Modeli: Karaca Gastro 10 in 1 - Pizza, Pide ve Lahmacun Makinesi

Model No: KE-PM1501

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.



**GASTRO 10 IN 1
PIZZA, PITA and LAHMACUN
MACHINE**

**USER'S MANUAL AND
WARRANTY CERTIFICATE**

EN

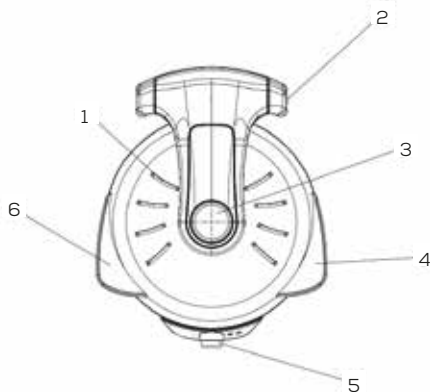


**Customer Services
+44 870 1820 333**

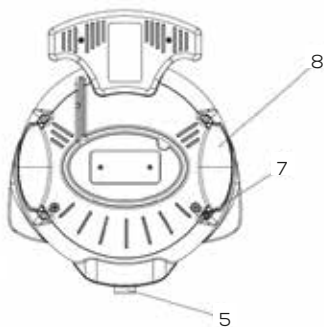
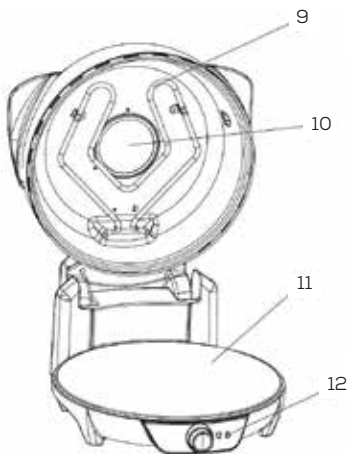


www.karaca.uk

PARTS OF THE APPLIANCE



- 1- Ventilation Duct
- 2- On / Off Key
- 3- Top Transparent Window
- 4- Right Handle
- 5- Temperature Adjustment Button
- 6- Left Handle
- 7- Non-Slip Foot Stopper
- 8- Product Removal Handles
- 9- Upper Resistor
- 10- Bottom Transparent Window
- 11- Heater Plate
- 12- Indicator Lights



Please Read The User Manual Thoroughly Before Operating The Machine.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following

1- Read all instructions.

2- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.

3- To protect against electrical hazards do not immerse cord, plugs, or the appliance in water or any liquid.

4- Close supervision is necessary when any appliance is used near children.

5- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning the appliance.

6- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorised service facility for examination, repair or adjustment.

7- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

8- Do not use outdoors.

9- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.

10- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

11- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.

12- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "OFF", then remove plug from wall outlet.

13- Do not use appliance for other than intended use.

14- This appliances is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

15- If the external flexible cable or cord of this appliance is damaged, it shall be exclusively replaced by the manufacture or his service agent or a similar qualified person in order to avoid a hazard.

Warning: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. The use of an extension cord is not recommended.

IMPORTANT WARNINGS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.

CAUTION: This appliance is hot during operation and retains hot for some time after turning off. Always use oven mitts when handling hot materials and allow the parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

1- All users of this appliance must read and understand this Owner's Manual before operating or cleaning this appliance.

2- The cord to this appliance should be plugged into a Rated Voltage AC electrical outlet only.

3- If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.

4. Do not leave this appliance unattended during use.

CAUTION - MATERIAL DAMAGE

Place the appliance on a level surface that is resistant to heat and splashes. Do not place it on a surface that could become hot, e.g. hot plates or next to the flame of a gas range. To avoid damaging the non-stick coating of the plates, use only heat-resistant wooden or plastic utensils to remove food. Never use abrasive cleaning products, oven cleaners or scratching implements for cleaning. The non-stick coating might become damaged. The appliance is fitted with non-slip rubber feet.

Furniture is often coated with various varnishes and synthetic substances and treated with a number of different preservative agents. Some of these products may contain substances that corrode and soften the rubber feet. The feet may then discolour the surface. If necessary, place a non-slip mat under the appliance.

PRIOR TO FIRST USE

IMPORTANT: Before using for the first time, operate the appliance without food in order to burn off residues on the Cooking Plates.

CAUTION: To avoid burns, caution should be taken when handling the plates.

1- Carefully unpack and remove all packaging and materials.

2- Wipe all surfaces with a slightly damp, soft cloth. Never immerse in water.

3- Before first use, run the appliance empty for a few minutes to burn off any residue on the cooking plates. Do not add food or oil during this time.

WARNING - Risk of fire or burns

Position the appliance so that it is free-standing for use, never against a wall or in a corner, against curtains or similar. Be sure that nobody touches the hot appliance surfaces while the appliance is on or while cooling.

- 4- Remove the plug from the wall socket and unfold the sandwich maker.
- 5- Allow the appliance to cool.
- 6- When completely cooled, wipe the plates with a damp cloth.

When heating up the appliance for the first time, a slight odour may occur, which is harmless. Provide inadequate ventilation.

NOTE: Some odours may be detected before initial use: this is normal and should disappear after one or two uses.

The appliance can be used in two different positions:

- Closed-cover position - Cooks the food on the top and bottom at the same time.
- Open-flat position - Gives you a larger cooking surface. Cooks the food on the bottom only. Food may need to be turned. See steps 1 and 2 below for setting up the unit to the open-flat position.

Getting Ready to Cook

- 1- Always preheat the appliance in the closed position and before placing any food on the cooking plates.
- 2- Close the appliance and plug the unit into a standard wall outlet. The Power on Indicator Light comes on and stays on until the unit is unplugged. The green Ready Light comes on when the unit reaches the cooking temperature.
- 3- Once preheated, open the appliance and place food to be cooked on the cooking plate.

CAUTION: Plates are hot, use an oven mitt and carefully lift the unit to check or remove food.

- 4- Close the appliance. The green Ready Light will cycle on and off!

IMPORTANT: Should grease or oil overflow during use, unplug unit and let it cool completely. Clean the grease or oil before further use.

- 5- Use the chart below as a guide to cooking times and appliance positions. Check minimum time and watch food closely as actual cooking times may vary.

- 6- When finished cooking, unplug the unit and let it cool completely before attempting to remove the plates for cleaning as described in the chapter "Care and Cleaning."

Mozzarella Pizza Recipe

For Pizza Dough:

- 500 g flour
- 200 g of water
- 20 g olive oil
- 5 g sugar
- 10 g salt
- 8 g fresh yeast

For sauce;

- 1 tablespoon tomato paste
- 1 teaspoon of water
- Powdered red pepper
- Thyme
- Garlic Seasoning

For the topping:

- Mozzarella

Preparation:

Add flour to an empty bowl and make a deepening in the middle. Pour the fresh yeast into the space you have made in the flour. Add olive oil and warm water to the mixture and start kneading. When the dough comes to a soft consistency, cover it with cling wrap and let it rest for 10 minutes. While the dough is fermenting, you can start preparing the sauce for the top.

For the sauce, put all the ingredients in a bowl and mix them. Roll out the fermented dough with the help of a rolling pin and spread the sauce you prepared on the dough.

Turn on the pizza maker on level 4 and when the green light turns on, place the dough in the machine and bake for 3 minutes.

In the 3rd minute, add the sliced mozzarella cheese and cook for 2 more minutes.

Your pizza is ready in 5 minutes!

Enjoy your meal!

Lahmacun Recipe

For the dough:

- 500 g flour
- 200 g of water
- 10 g salt
- 5 g of yeast

For the topping:

- 1 bunch of parsley
- 1 tablespoon of tomato paste
- 1 tablespoon of chili paste
- ½ teaspoon of paprika
- 1 teaspoon ground red pepper
- Red pepper
- Green pepper
- Onion
- 200 g minced meat

Preparation;

In a food processor, take all the ingredients for the stuffing except spices, tomato paste, oil and minced meat and mix them. Add the parsley last. Take the prepared topping in a large bowl. Add the spices, tomato paste and oil and mix well. Finally, add the minced meat and knead well. For the lahmacun to be delicious, your topping should have a runny consistency. If it is not runny enough, you can add a little water.

While your topping is resting, start making your dough. First, pour the water into a bowl, add salt and sugar to it, mix it well and add flour little by little. Knead until you get a medium hard dough. When your dough reaches medium hardness, take it on the counter and knead for at least 5 more minutes. Shape the dough into a dough role, divide it into equal parts and cover the dough Pieces that you have separated in equal size with a slightly damp kitchen cloth. After letting it rest for at least 1 hour, start rolling out your dough pieces one by one by sprinkling some flour on the kitchen counter. Roll out your dough as thin as possible. Spread the lahmacun topping on the dough that you rolled out, so that it comes close to the edges. Turn on the pizza maker on level 4 and when the green light turns on, place the dough in the machine and bake for 5 minutes.

You can then take it out and serve it hot.
Enjoy your meal!

Cheese Pita Recipe

For dough:

- 500 g flour
- 200 g of water
- 100 g milk
- 50 g butter
- 10 g salt
- 5 g sugar
- 98 g dry yeast

For the topping:

- 150 g curd cheese
- 150 g feta cheese
- Half a bunch of parsley
- 1 egg
- 30 g butter
- Red pepper
- Black pepper

Preparation:

Add half a glass of warm water and all the sugar to a bowl and dissolve the yeast in it. Take flour in a large bowl and add salt, yeast and remaining warm water little by little and knead well for 10-15 minutes. Form the dough into a ball, cover it with a cloth, and let it rest for half an hour. Divide the rested dough into 6 parts. Lift the long sides of the pita slightly upwards, pinch both ends and let it rest for another 15 minutes. Add the finely chopped parsley, cheese, black pepper and egg into a bowl and mix. Then melt the butter in the pan. Grease the inside of the pitas with a brush and distribute the topping evenly. Sprinkle red pepper flakes on them. Brush the edges of the pita with egg yolk. Turn on the pizza maker on level 4 and when the green light turns on, place the pita in the machine and bake for 5 minutes.

Enjoy your meal!

WARNING – Risk of scalds from emanating steam

Never reach at the sides of the appliance while baking! If necessary, use a pot holder to open.

CONDITIONING COOKING PLATES

The Cooking Plates should be conditioned before each use, and following each cleaning. To condition, lightly coat the Cooking Plates with solid vegetable shortening. **DO NOT USE SPRAY-ON OIL PRODUCTS.**

To protect the premium quality non-stick Cooking Plates, use only plastic, nylon or wooden utensils. Carefully follow suggested cleaning procedures. After a time, if sandwiches show signs of sticking, recondition your unit.

CARE AND CLEANING

CAUTION: Unplug from electrical outlet and allow to cool thoroughly before cleaning. Never immerse appliance in water or other liquids. This appliance contains no user-serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

1- Brush Cooking Plates with clean, soft pastry brush or cloth.

2- Do not use steel wool or coarse scouring pads. Remove stubborn stains with a plastic mesh puff or pad. For best results, use only products with directions stating that it is safe for cleaning non-stick cooking surfaces.

3- The exterior finish should be cleaned with a non-abrasive cleaner and a soft, damp cloth: dry thoroughly.

STORAGE

Unplug unit and allow to cool. Never store Sandwich Maker while it is hot or still plugged in. Never wrap cord tightly around appliance. Do not put any stress on cord where it enters unit, as this could cause cord to fray and break.

RECOMMENDATIONS FOR USE

1- You can easily cook a large size pizza in 5 minutes via the resistances on the top and bottom panels.

2- The non-stick plates help you to prepare various meals without any usage of oil.

3- The temperature setting button provides a multifunctional use. In addition to pizza, you can quickly prepare Lahmacun, Pita, Tandoori, Ramadan Pita, Meat Bread, Lavash, Flatbread and even roast chestnuts, corn and vegetables.

4- The transparent window on the top panel allows you to cook your food in a controlled manner.

Using lifetime: 7 years

Technical Specifications:

220-240V~50-60Hz, 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



PIZZA, LAHMACUN and PITA MACHINE

WARRANTY CONDITIONS

COVERAGE AND CONDITIONS OF WARRANTY

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

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

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

4- The warranty will be invalid if there is the invoice or the Warranty Certificate is altered, or if the original serial number on the product is removed or altered.

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

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

The following situations are also out of the warranty coverage:

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

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



PIZZA, LAHMACUN and PITA MACHINE

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.



PIZZA, LAHMACUN and PITA MACHINE

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 Mahallesi Yeni Yol 1 Sok. No: 2/12 Şişli
Belediye Meclis Kararı ile 2012/12/15 tarihinde
Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş. için
Mühür ve İmza Alanı

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: Electric Cooker

Model: Karaca Gastro 10 in 1 Pizza, Pita And Lahmacun Machine

Model No: KE-PM1501

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.



**GASTRO 10 IN 1
PIZZA, PITA und LAHMACUN
MASCHINE**

**BENUTZERHANDBUCH UND
GARANTIESCHEIN**

DE

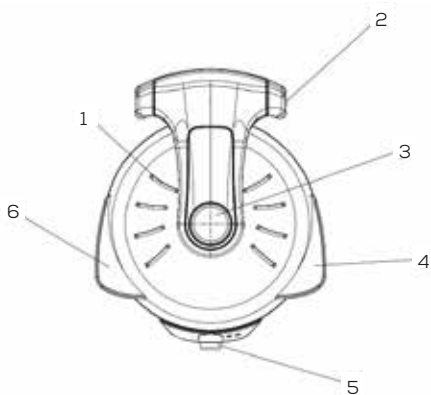


Kundenshotline
+49 800 197 80 00

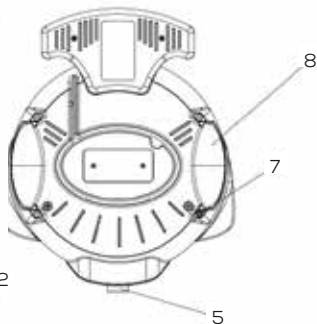
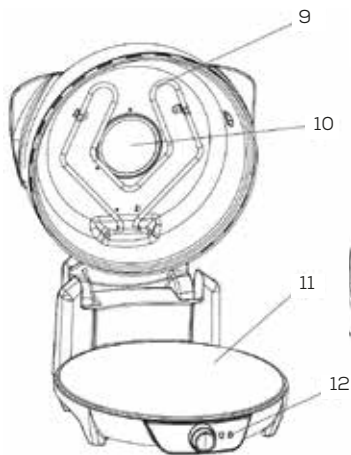


www.karaca.com.de

BESCHREIBUNG DER TEILE



- 1- Lüftungsschacht
- 2- Ein/Aus-Taste
- 3- Transparentes Fenster oben
- 4- Rechter Handgriff
- 5- Taste für die Temperatureinstellung
- 6- Linker Handgriff
- 7- Rutschfester Fußstopper
- 8- Produktentnahme Griffe
- 9- Oberer Widerstand
- 10- Unteres durchsichtiges Fenster
- 11- Heizungsplatte
- 12- Anzeigelampen



Bevor Sie das Gerät verwenden, lesen Sie die Gebrauchsanweisung bitte sorgfältig durch.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Einsatz von Elektrogeräten sind einschließlich der unten genannten Hinweise die grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen stets zu befolgen:

1- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vollständig durch.

2- Die heißen Oberflächen des Geräts nicht berühren. Bei Bedarf das Gerät an den Griffen halten.

3- Um einer Stromschlaggefahr vorzubeugen, das Stromkabel des Geräts, den Stecker oder das Gerät selbst nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.

4- Befinden sich Kinder im Umfeld des Einsatzortes des Geräts, halten Sie das Gerät stets unter Aufsicht.

5- Bei Nichtgebrauch des Geräts und vor der Reinigung das Gerät unbedingt ausstecken. Bevor Sie das Gerät reinigen, warten Sie ab, bis es vollständig abgekühlt ist.

6- Bei Beschädigungen des Stromkabels oder des Steckers sowie bei Störungen oder sonstigen Schäden des Geräts das Gerät nicht in Betrieb nehmen. In diesem Fall übergeben Sie das Gerät bitte bei der nächsten zuständigen Servicestelle, um die erforderlichen Kontrollen, Einstellungen und Instandsetzungsmaßnahmen zu veranlassen.

7- Die Verwendung von Komponenten und Zubehörteilen, die vom Hersteller nicht empfohlen oder nicht verkauft werden, kann zu Unfällen oder Verletzungen führen.

8- Das Gerät nicht im Freien benutzen.

9- Verhindern Sie, dass das Stromkabel des Geräts über Theken- und Tischränder ragt und heiße Oberfläche berührt.

10- Das Gerät nicht auf heiße Strom- oder Gasherde und nicht in der Nähe von Herden oder in heiße Backöfen stellen.

11- Sollten sich innerhalb des Geräts heiße Flüssigkeiten befinden, haben Sie höchste Vorsicht, wenn Sie das Gerät bewegen.

12- Das Stromkabel stets erst am Gerät einstecken und dann den Stecker in die Steckdose einstecken. Wünschen Sie, das Gerät zu schließen, stellen Sie die Kontrolltaste auf die Position "OFF" ein und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.

13- Das Gerät ausschließlich für die Zwecke benutzen, für welche das Gerät bestimmt ist.

14- Lassen Sie das Gerät einschließlich durch Kinder nicht durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder durch Personen mit mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen verwenden, es sei denn eine für die Sicherheit der Geräte verantwortliche Person zur Überwachung und Verwaltung des Vorgangs steht bereit und die Personen sind entsprechend angewiesen. Um ein Spielen durch Kinder mit dem Gerät zu verhindern, halten Sie das Gerät stets unter Aufsicht.

15- Bei Beschädigungen des Stromkabels des Geräts lassen Sie dieses durch die Herstellerfirma oder durch den zuständigen Technikerservice oder durch eine vergleichbar qualifizierte Person ersetzen.

Achtung: Das Gerät stößt während des Betriebs Wärme und Dampf aus. Zur Vorbeugung von Verbrennungen, Brandfällen und sonstigen Unfällen bzw. Verletzungen sind die erforderlichen Maßnahmen zu treffen.

DIESE GEBRAUCHSANWEISUNG AUFBEWAHREN.

NUR FÜR DEN HÄUSLICHEN GEBRAUCH BESTIMMT.

LÄNGE DES STROMKABELS

Um Unfällen bei Stolper- und Verwicklungsgefahr beim Einsatz langer Stromkabel vorzubeugen, ist das Gerät mit einem kurzen Stromkabel ausgestattet. Der Einsatz eines Verlängerungskabels mit dem Gerät wird nicht empfohlen.

WICHTIGE HINWEISE

NUR FÜR HÄUSLICHEN GEBRAUCH BESTIMMT.

ACHTUNG – HEISSE OBERFLÄCHE: Das Gerät stößt während des Betriebs Wärme und Dampf aus. Zur Vorbeugung von Verbrennungen, Brandfällen und sonstigen Unfällen bzw. Verletzungen sind die erforderlichen Maßnahmen zu treffen.

ACHTUNG: Das Gerät erwärmt sich während des Betriebs und bleibt auch nach dem ausgeschaltet wurde eine Zeit lang warm. Beim Handhaben heißer Materialien verwenden Sie stets Backhandschuhe und warten Sie vor der Reinigung des Geräts ab, bis die Metallkomponenten vollständig abgekühlt sind. Während des Betriebs und bevor das Gerät nicht vollständig abgekühlt ist, stellen Sie auf das Gerät keine weiteren Gegenstände.

1- Stellen Sie sicher, dass alle Personen, die dieses Gerät verwenden werden, vor dem Einsatz und vor der Reinigung des Geräts diese Gebrauchsanweisung vollständig gelesen und verstanden haben.

2- Den Stromstecker des Geräts nur an einer Steckdose anschließen, die dem nominalen Spannungswert des Geräts entspricht und Wechselstrom liefert.

3- Sollte sich während des Einsatzes des Geräts eine Funktionsstörung ergeben und sollte das Gerät nicht normal funktionieren, stecken Sie das Gerät umgehend aus. Versuchen Sie nicht, das beschädigte Gerät zu benutzen oder selbst zu reparieren.

4- Während des Einsatzes das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen.

ACHTUNG – UNFALLGEFAHR

• Das Gerät auf einer wärmebeständigen und gegen spritzende Zutaten beständigen, ebenen und gleichmäßigen Fläche aufstellen. Das Gerät nicht auf sich erwärmenden Oberflächen wie z.B. Herde oder auf oder in die Nähe von Zündquellen aufstellen.

- Um die nichthaftende Beschichtung der Backplatten nicht zu beschädigen, verwenden für das Entfernen der zubereiteten Lebensmittel ausschließlich hitzebeständige Holz- oder Kunststoffgeräte.
- Um die nichthaftende Beschichtung nicht zu beschädigen, verwenden Sie bei der Reinigung des Geräts unter keinen Umständen ätzende Reinigungsmittel, Backofenreiniger oder Schaber.
- Das Gerät ist mit rutschfesten Kautschukfüßen ausgestattet. Möbelstücke sind generell mit Lack oder synthetischen Substanzen und diversen Schutzmitteln versehen. Einige dieser Substanzen können zur Abnutzung und Korrosion der Kautschukfüße führen, wodurch die Robustheit beschädigt wird. Bei Bedarf unter dem Gerät ein rutschfestes Tuch auslegen.

VOR DEM ERSTGEBRAUCH

WICHTIGER HINWEIS: Vor dem ersten Gebrauch des Geräts nehmen Sie das Gerät ohne Lebensmittel in einem leeren Zustand in Betrieb. So wird sichergestellt, dass eventuelle Produktionsrückstände auf den Backplatten entfernt werden.

ACHTUNG: Zur Vermeidung einer Verbrennungsgefahr haben Sie höchste Vorsicht beim Backen des Fladens.

1- Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.

2- Wischen Sie alle Oberflächen mit einem leicht feuchten und weichen Tuch gründlich ab. Das Gerät niemals in Wasser tauchen.

3- Vor dem Erstgebrauch das Gerät ein paar Minuten im leeren Zustand in Betrieb nehmen. So wird sichergestellt, dass eventuelle Produktionsrückstände auf den Backplatten entfernt werden.

ACHTUNG – Brand- und Verbrennungsgefahr

• Das Gerät so aufstellen, dass Vorhänge und vergleichbare Gegenstände nicht berührt werden. Halten Sie einen Abstand zu Wänden und Ecken.

• Stellen Sie sicher, dass während des Betriebs oder bevor das Gerät abgekühlt ist, das Gerät nicht berührt wird.

4- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und öffnen Sie den Deckel.

5- Warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist.

6- Wischen Sie die Backplatten mit einem feuchten Tuch ab, nachdem das Gerät vollständig abgekühlt ist.

Bei der ersten Erwärmung des Geräts kann ein leichter Geruch entstehen. Dieser Geruch ist keinesfalls schädlich. Stellen Sie währenddessen sicher, dass der Einsatzort des Geräts gut gelüftet wird.

HINWEIS: Vor dem Erstgebrauch kann ein Geruch entstehen. Dies ist normal und wird nach zwei Einsätzen vergehen.

Das Gerät kann in zwei verschiedenen Positionen verwendet werden:

- Geschlossene Position: Das Gericht wird von unten und oben gleichzeitig gebacken.
- Offene Position: Die offene Position ermöglicht eine größere Backfläche, jedoch wird das Gericht nur von unten gebacken. Daher muss nach einer bestimmten Dauer das Gericht auf der Platte gewendet werden. Für eine Verwendung des Geräts in offener Position gehen Sie bitte vor wie unten in Schritt 1 und 2 beschrieben.

Vorbereitung des Backens

1- Bevor Sie Lebensmittel auf die Backplatten geben, wärmen Sie das Gerät stets im geschlossenen Zustand vor.

2- Schließen Sie den Deckel des Geräts und stecken Sie den Stecker in eine passende Steckdose. Die Leistungslampe des Geräts wird aufleuchten und wird solange leuchten, solange das Gerät eingesteckt bleibt. Sobald die Backwärme erreicht ist, wird die grüne Anzeigenlampe aufleuchten.

3- Nachdem das Vorwärmen wie beschrieben abgeschlossen ist, heben Sie den Deckel des Geräts an und legen Sie die zuzubereitenden Lebensmittel auf die Backplatte.

ACHTUNG: Die Backplatten können sehr heiß sein. Um die Gerichte zu kontrollieren oder von der Backplatte abzunehmen, benutzen Sie einen Backofenhandschuh und öffnen Sie den Deckel vorsichtig.

4- Schließen Sie den Deckel des Geräts. Die grüne Anzeigenlampe wird in regelmäßigen Abständen blinken.

WICHTIGER HINWEIS: Sollte während des Backens von der Backplatte Öl auslaufen, stecken Sie das Gerät aus und warten Sie ab, bis es vollständig abgekühlt ist. Entfernen Sie dann die Backplatten und reinigen Sie das ausgelaufene Öl, bevor Sie das Gerät erneut verwenden.

5- Für die Backzeiten und die Position der Backplatten untersuchen Sie bitte unten stehende Tabelle. Die reale Backdauer kann variieren, daher empfiehlt es sich, die zubereiteten Gerichte in regelmäßigen Abständen zu kontrollieren.

6- Nachdem das Gericht fertiggebacken ist, stecken Sie das Gerät aus und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie wie im Abschnitt "Instandhaltung und Reinigung" beschrieben die Backplatten entfernen und reinigen.

ACHTUNG – Aufgrund des aus dem Gerät austretenden Dampfes besteht Verbrennungsgefahr

- Während des Betriebs niemals die Seitenstellen des Geräts berühren.
- Bei Bedarf für das Öffnen des Deckels des Geräts einen wärmebeständigen Topflappen verwenden.

VORBEREITUNG DER BACKPLATTEN

Vor jedem Gebrauch und nach jeder Reinigung müssen die Backplatten für eine weitere Verwendung vorbereitet werden. Bestreichen Sie hierfür die Backplatten mit einer dünnen Schicht Pflanzenfett. NICHT MIT ÖL-SPRAY BESPRÜHEN. Zum Schutz der hochqualitativen Antihafplatten benutzen Sie ausschließlich Kunststoff-, Nylon- oder Holzartikel. Wenden Sie die empfohlenen Reinigungsschritte sorgfältig an. Sollten nach einer bestimmten Dauer die Lebensmittel an den Platten haften, fetten Sie die Platten erneut ein, um die Platten für den nächsten Gebrauch bereitzuhalten.

Mozzarella-Pizza-Rezept

Für den Pizzateig;

- 500 g Mehl
- 200 g Wasser
- 20 g Olivenöl
- 5 g Zucker
- 10 g Salz
- 8 g frische Hefe

Für die Soße:

- 1 Esslöffel Tomatenmark
- 1 Teelöffel Wasser
- Roter Pfeffer gemahlen
- Thymian
- Knoblauch

Belag:

- Mozzarella

Zubereitung ;

Mehl in eine leere Schüssel geben und in der Mitte eine Vertiefung machen. Die frische Hefe in die Vertiefung geben. Olivenöl und warmes Wasser hinzufügen und mit dem Kneten beginnen. Wenn der Teig eine weiche Konsistenz erreicht hat, decken Sie ihn mit Frischhaltefolie ab und lassen Sie ihn 10 Minuten ruhen. Während der Teig geht, bereiten Sie die Soße zu. Für die Soße alle Zutaten in eine Schüssel geben und vermischen. Rollen Sie den gegangenen Teig mit Hilfe eines Nudelholzes aus und verteilen Sie die vorbereitete Soße auf dem Teig.

Schalten Sie die Pizzamaschine auf Stufe 4. Wenn das grüne Licht aufleuchtet, legen Sie den Teig in das Gerät und backen ihn 3 Minuten lang. Geben Sie nach 3 Minuten Backzeit den in Scheiben geschnittenen Mozzarella-Käse hinzu und backen Sie die Pizza für weitere 2 Minuten.

Ihre Pizza ist in 5 Minuten fertig!

Guten Appetit!

Lahmacun-Rezept

Für den Teig:

- 500 g Mehl
- 200 g Wasser
- 10 g Salz
- 5 g Hefe

Für den Belag:

- 1 Bund Petersilie
- 1 Esslöffel Tomatenmark
- 1 Esslöffel Chilipaste
- ½ Teelöffel Paprikapulver
- 1 Teelöffel gemahlener, roter Pfeffer
- Roter Pfeffer
- Grüner Pfeffer
- Zwiebel
- 200 g Hackfleisch

Zubereitung

Alle Zutaten für die Füllung mit Ausnahme der Gewürze, des Tomatenmarks, des Öls und des Hackfleischs in eine Küchenmaschine geben und vermischen. Zuletzt die Petersilie hinzugeben. Den vorbereiteten Belag in eine große Schüssel geben. Die Gewürze, das Tomatenmark und das Öl hinzugeben und gut vermischen. Zum Schluss das Hackfleisch dazugeben und gut durchkneten. Damit das Lahmacun besonders lecker wird, sollte der Belag eine sämige Konsistenz haben. Wenn er nicht flüssig genug ist, können Sie ein wenig Wasser hinzufügen.

Während der Belag ruht, bereiten Sie den Teig zu. Gießen Sie zunächst das Wasser in eine Schüssel, fügen Sie Salz und Zucker hinzu, mischen Sie alles gut durch und fügen Sie nach und nach Mehl hinzu. Kneten Sie, bis Sie einen mittelharten Teig erhalten. Wenn Ihr Teig die richtige Konsistenz hat, geben Sie ihn auf die Arbeitsfläche und kneten ihn noch mindestens weitere 5 Minuten lang durch.

Formen Sie den Teig zu einer Rolle, teilen Sie sie in gleich große Teile und bedecken Sie die Teiglinge mit einem leicht feuchten Küchentuch. Nachdem der Teig mindestens 1 Stunde lang geruht hat, rollen Sie die Teiglinge einzeln aus, indem Sie etwas Mehl auf die Arbeitsfläche streuen. Rollen Sie den Teig so dünn wie möglich aus. Verteilen Sie den Lahmacun-Belag auf dem ausgerollten Teig, so dass er bis an den Rand reicht. Schalten Sie die Pizzamaschine auf Stufe 4 ein. Wenn das grüne Licht aufleuchtet, legen Sie den Teig in das Gerät und backen Sie ihn 5 Minuten lang. Danach können Sie ihn herausnehmen und heiß servieren.

Guten Appetit!

Käse-Pita-Rezept

Für den Teig:

- 500 g Mehl
- 200 g Wasser
- 100 g Milch
- 50 g Butter
- 10 g Salz
- 5 g Zucker
- 98 g Trockenhefe

Für den Belag:

- 150 g Quark
- 150 g Feta-Käse
- Ein halber Bund Petersilie
- 1 Ei
- 30 g Butter
- Roter Pfeffer
- Schwarzer Pfeffer

Vorbereiten:

Ein halbes Glas warmes Wasser und den Zucker in eine Schüssel geben und die Hefe darin auflösen. Das Mehl in eine große Schüssel geben und nach und nach Salz, Hefe und das restliche warme Wasser hinzufügen und 10–15 Minuten lang gut durchkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, mit einem Tuch abdecken und eine halbe Stunde lang gehen lassen. Den Teig in 6 Teile teilen. Die Längsseiten der Fladen leicht anheben, beide Enden einklemmen und weitere 15 Minuten ruhen lassen. Die feingehackte Petersilie, den Käse, den schwarzen Pfeffer und das Ei in eine Schüssel geben und vermengen. Dann die Butter in der Pfanne schmelzen. Die Innenseiten der Pitas mit einem Pinsel einfetten und den Belag gleichmäßig darauf verteilen. Mit roten Paprikaflocken bestreuen. Die Ränder der Pita mit Eigelb bestreichen. Schalten Sie die Pizzamaschine auf Stufe 4 ein, und wenn das grüne Licht aufleuchtet, legen Sie die Pita in das Gerät und backen Sie sie 5 Minuten lang.

Guten Appetit!

INSTANDHALTUNG UND REINIGUNG

ACHTUNG: Vor der Reinigung stecken Sie das Gerät aus und lassen Sie es vollständig abkühlen. Das Gerät niemals in Wasser oder eine vergleichbare Flüssigkeit tauchen. Das Gerät verfügt über keinerlei Komponenten, die durch den Benutzer instandgesetzt werden könnten. Für einen technischen Service setzen Sie sich mit dem zuständigen Technikerservice in Verbindung.

1- Reinigen Sie die Backplatten mit einer sauberen und weichen Teigbürste oder einem Tuch.

2- Keine Stahlgeschirrrdrähte oder abrasiven Geschirrschwämme verwenden. Für das Entfernen hartnäckiger Rückstände verwenden Sie einen Kunststoff-Mesh-Schwamm oder ein Tuch. Für die besten Ergebnisse verwenden Sie ausschließlich Reiniger, die lt. ihrer Gebrauchsanweisung für eine Verwendung auf Antihafplatten geeignet sind.

3- Die Außenseite des Geräts mithilfe eines nicht ätzenden Materials oder mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen und dann sorgfältig abtrocknen.

AUFBEWAHRUNG DES GERÄTS

Stecken Sie das Gerät aus und warten Sie ab, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist. Das Gerät niemals im heißen Zustand oder im eingesteckten Zustand versorgen und aufbewahren. Das Stromkabel niemals fest um das Gerät wickeln. Um einer Abnutzung oder Beschädigung des Stromkabels vorzubeugen, auf die Eintrittsstelle des Kabels am Gerät nicht zu viel Kraft ausüben.

Das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.

VERWENDUNGSEMPFEHLUNGEN

1- Über die Widerstände auf der Oberseite können Sie in 5 Minuten eine große Pizza zubereiten.

2- Die antihafbeschichteten Teller helfen Ihnen, verschiedene Mahlzeiten ohne Verwendung von Öl zuzubereiten.

3- Der Temperaturregler bietet eine multifunktionale Verwendung. Neben Pizza können Sie schnell Mahlzeit wie Kuchen, Souffle, Lahmacun, Tortilla und Pfannkuchen bei verschiedenen Temperaturen zubereiten.

4- Das transparente Fenster am Rand der oberen Blende ermöglicht Ihnen ein kontrolliertes Garen Ihrer Speisen.

Die Lebensdauer beträgt 7 Jahre.

TECHNISCHE DATEN

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

Vorsichtsmaßnahmen beim Transport und Versand

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

Entspricht der AEEE-Verordnung.

WEEE

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

1- Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten

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

2- Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

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

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

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

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

3- Entnahme von Batterien und Lampen

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

4- Datenschutz

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

5- WEEE-Registrierungsnummer

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

6- Sammel- und Verwertungsquoten³

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



Hersteller / Importeur Firma:

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

PIZZA, LAHMACUN und PITA-MASCHINE

GARANTIEBEDINGUNGEN

EDINGUNGEN FÜR DIE GÜLTIGKEIT UND UMFANG DER GARANTIE

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

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

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

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

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

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

Ferner sind die folgenden Schadensfälle aus der Garantie ausgeschlossen:

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

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

PIZZA, LAHMACUN und PITA-MASCHINE

GARANTIEBEDINGUNGEN

Rechts und/oder eines Schadenersatzes berechtigt. Das Produkt ist ganzheitlich mitsamt allen Teilen in der Garantie eingeschlossen.

8- Der Verbraucher kann einer der folgenden Ansprüche gem. § 437 BGB gelten machen wenn, das Produkt Mängel aufweist:

- a) Nacherfüllung verlangen,
- b) von dem Vertrag zurücktreten oder den Kaufpreis mindern und
- c) Schadenersatz oder nach Ersatz vergeblicher Aufwendung verlangen.

9- Falls der Verbraucher von seinem Anspruch auf Nacherfüllung kostenfreier Reparatur Gebrauch macht ist der Verkäufer verpflichtet, die Reparatur des Produktes durchzuführen der zu veranlassen ohne Forderungen in irgendwelchem Entgelt für Arbeitsaufwand, Ersatzteilen oder dergleichen. Der Verbraucher kann sein Anspruch auf kostenfreie Reparatur auch gegen den Hersteller oder dem Importeur geltend machen.

10- Falls nach Geltendmachung des Anspruchs auf kostenfreie Reparatur die Möglichkeit auf Reparatur nicht besteht da zum Beispiel

- keine Ersatzteile mehr am Markt verfügbar sind
- die maximale Reparaturfrist überschritten wird

Der Käufer ist berechtigt den Verkaufspreis zurückzuerstatten, Preisnachlass im Verhältnis des Mangels zu verlangen oder nach Möglichkeit den Ersatz mit einem mangelfreien gleichwertigen Produkt zu fordern. Der Verkäufer darf diese Forderungen nicht zurückweisen es sei denn die Forderung ist für den Verkäufer unverhältnismäßig.

11- Bei Uneinigkeiten die im Zusammenhang mit den Ansprüchen des Verbrauchers stellt die EU-Kommission eine Plattform für außergerichtliche Streitschlichtung bereit. Verbrauchern gibt dies die Möglichkeit, Streitigkeiten im Zusammenhang mit Ihrer Bestellung zunächst ohne die Einschaltung eines Gerichts zu klären. Die Streitbeilegungs-Plattform ist unter dem externen Link <http://ec.europa.eu/consumers/odr/> erreichbar.



PIZZA, LAHMACUN und PITA-MASCHINE

GARANTIEZERTIFIKAT

Daten der Hersteller- oder Importeur Firma:

Handelsname: Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

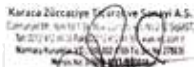
Adresse: Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt.

No: 2/12 Şişli/İstanbul, TURKEY

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

Kundenhotline: +49 800 197 80 00

Web: www.karaca.com.de



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: Elektrokocher

Modell: Karaca Gastro 10 in 1 Pizza, Pita Und Lahmacun-Maschine

Modell No: KE-PM1501

Marke: KARACA

Seriennummer:

Garantiefrist: 2 (zwei) Jahre

Maximale Nachbesserungszeit: 20 (zwanzig) Werktage

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



Müşteri Hizmetleri
+90 850 252 55 72



www.karaca.com