



KARACA

MULTIGRILL IZGARA VE TOST MAKİNESİ

KULLANIM KILAVUZU VE
GARANTİ BELGESİ



Müşteri Hizmetleri
0850 252 55 72



www.karaca.com

ÖNEMLİ GÜVENLİK UYARILARI

Lütfen ürünün ilk çalıştırılması, bakımı ve kurulumu öncesinde, bu kullanım kılavuzunun ilgili bölümlerini dikkatle okuyunuz. Elektrikli cihazların kullanımında, aşağıda yer alan temel güvenlik önlemlerine daima uygun hareket edilmelidir:

- Cihazı kullanmadan önce, bu kullanım kılavuzunun tamamını dikkatle okuyunuz.
- Fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetersizliği ya da ürünün kullanımına ilişkin bilgi ve deneyim eksikliği bulunan kişiler ile 8 yaş ve üzeri çocuklar, bu cihazı ancak güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi altında tutulmaları veya ürünün güvenli kullanımına ilişkin talimatların verilmesi, ortaya çıkabilecek tehlikeleri kavramamaları koşuluyla kullanabilirler.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Kullanıcı tarafından yapılacak temizlik ve bakım işlemleri, gözetim altında bulundurulmadıkları ve 8 yaş üzeri olmadıkları sürece, çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihaz, evde ve aşağıdaki gibi benzer alanlar ile uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:
 - Mağazalar, ofisler ve diğer iş alanlarına ait personel mutfakları.
 - Çiftlikler.
 - Cihazın müşteriler tarafından kullanıldığı oteller, moteller ve diğer benzer ikamet alanları.
 - Pansiyon tipi konaklama tesisleri.
- Elektrik kablosunun hasar görmüş olması halinde, bir tehlikenin ortaya çıkmaması için, üretici firma, onun yetkili teknik servisi veya benzer nitelikteki başka kişiler eliyle değiştirilmesini sağlayınız.
- Temizlik ve bakım işlemleri öncesinde, cihazın yeri değiştirileceğinde ve ayrıca cihaz kullanımda olmadığında fişini çekiniz.
- Cihaz, cihazla birlikte kullanılan pişirme gereçleri ve cihazın dış yüzeyleri, kullanım sırasında çok yüksek sıcaklık değerlerine ulaşabilmektedir. Kullanım sırasında özellikle pişirme ızgaralarına dokunmayınız.
- Cihaz, harici zamanlayıcı veya bağımsız bir uzaktan kumanda sistemi üzerinden çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Elektrik çarpmasından kaçınmak için, cihazın elektrik kablosu ile fişini ya da bunların herhangi bir bölümünü suya veya başka sıvılara batırmayınız.
- Cihaz kullanımda olmadığında ve temizlik işlemleri öncesinde fişini çekiniz. Pişirme ızgaralarını, soğumasını bekledikten sonra temizleyiniz.
- Cihazı sıcak gazlı veya elektrikli ocakların üzerine ya da fırın içine yerleştirmeyiniz.
- İçinde sıcak yağ veya başka sıcak bir sıvı bulunması durumunda, cihazı hareket ettirirken dikkatli olunuz.
- Her iki pişirme ızgarası da takılı olmadığında sürece cihazı çalıştırarak ısıtmayınız.
- Cihazın elektrik bağlantısını kesmek için kumanda düşmesini

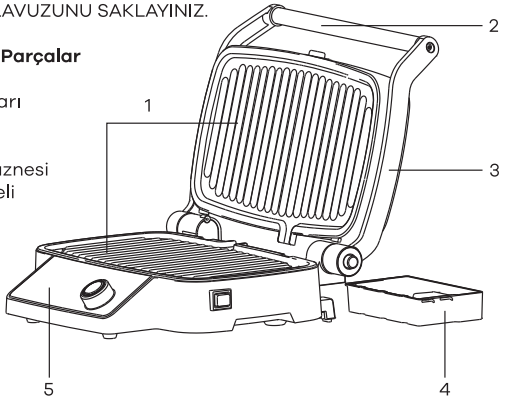
"off () " konumuna getiriniz ve ardından fişi prizden çekiniz.

- a) Uzun elektrik kablosunun yol açabileceği takılma ve düşme riskini en aza indirmek için, cihazın elektrik kablosu kısa tutulmuştur.
- b) İhtiyaç duyulması halinde, gerekli dikkati göstererek uzatma kablosuullanabilirsiniz.
- c) Uzatma kablosu kullanılacağında;
 - 1) Uzatma kablosunun üzerinde belirtilen elektrik değerlerinin, cihaz elektrik değerlerine denk veya daha yüksek olmasını sağlayınız;
 - 2) Çocuklar tarafından çekilmesini veya etraftaki kişilerin takılmasını önlemek üzere, uzatma kablosunun, tezgah veya masa kenarından sarkmasını engelleyiniz.
- Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayınız.

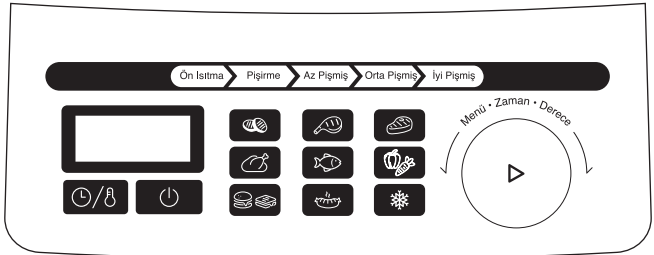
YALNIZCA EVSEL KULLANIM İÇİNDİR
BU KULLANIM KILAVUZUNU SAKLAYINIZ.

Cihazı Oluşturan Parçalar

- 1- Pişirme ızgaraları
- 2- Kulp
- 3- Kaldırma kolu
- 4- Yağ birikme haznesi
- 5- Kumanda paneli



Kumanda paneli

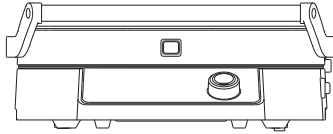


İlk kullanımdan önce

Ürün ilk kez çalıştırıldığında bir miktar duman oluşabilecektir ve bu durum normaldir. Cihazı temiz ve düz bir yüzey üzerine yerleştiriniz. Izgara tost makinesini üç farklı konumda çalıştırabilirsiniz:

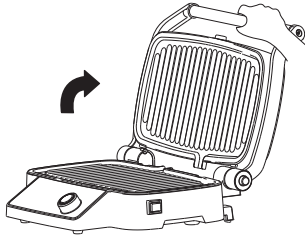
Kapalı konum

Üst gövdeyi, alt gövdenin üzerine indiriniz. Bu çalıştırma konumu, cihazın ısıtılmasında ve pişirilen gıdaya ızgaraların her iki yönden de temas etmesi istendiğinde kullanılmaktadır.



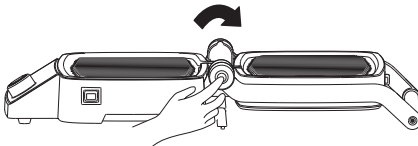
Açık konum

Üst gövdeyi 100° konuma gelecek şekilde kaldırınız. Bu işlemi yapmak için, üst gövde kulpunu tutarak, bu konumda kilitlendiğini hissedene kadar yukarıya kaldırmalısınız. Sonrasında, pişirme işlemi boyunca üst gövde bu konumda kalacaktır.



Yatay Konum

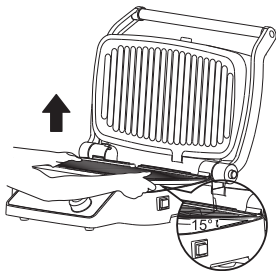
Üst ve alt gövdeler, yatay bir pişirme zemini oluşturacak şekilde de konumlandırılabilir, böylece makinenin geniş bir pişirme yüzeyi ile ızgara şeklinde kullanılması mümkün olmaktadır.



- Izgarayı açık konuma getiriniz.
- Üst gövde kulpunu bir elinizle tutarken, diğer elinizle gövde açma düğmesine basınız. Üst gövdeyi, yatay konuma gelene kadar arkaya doğru itiniz. Açık konumdaki üst gövdeyi tekrar kapatmak isterseniz, kulpu tutarak yukarı doğru kaldırmamız yeterli olacaktır.

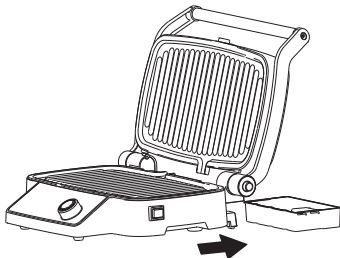
Pişirme ızgaralarının çıkarılması

- Makine soğuk haldeyken, üst gövdeyi açık konuma getiriniz. Pişirme ızgarasının takma/çıkarma düğmesine basınız.
- a) Alt pişirme ızgarasının düğmesi, alt gövdenin sağ tarafında yer almaktadır.
- b) Üst pişirme ızgarasının düğmesi, üst gövdenin orta kısmında yer almaktadır.
- Pişirme ızgarasını iki elinizle tutarak gövdeden alınız.



Yağ birikme haznesinin çıkarılması



Makineyi çalıştırmadan önce, yağ birikme haznesinin, gövde arka kısmındaki yuvasına yerleştirilmiş olduğundan emin olunuz. Böylece, pişirme ızgarasında oluşan yağ, ızgara üzerinden akarak yağ birikme haznesine ulaşacaktır. Kullanım sonrasında makine tamamen soğuduğunda, yağ birikme haznesini çıkararak bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.







Makinenin kullanımında işlem adımları

- 1- Makineyi prize takınız ve "⏻" düğmesine basınız. Bu durumda makine bekleme konumuna geçecek ve ekranda "----" işareti görünecektir.
- 2- Pişireceğiniz gıda donmuş haldeyse, ızgara üzerine yerleştiriniz ve üst gövdeyi kapatınız. Ardından, buz çözme işlemi için "❄️" düğmesine basınız.
- 3- İşlev düğmesini istediğiniz işlev konumuna getirdikten sonra "▶️" düğmesine basarak ön ısıtma işlemi başlatınız. Köfte, et veya balık kızartma işlevlerinden birini seçerseniz, işlev çubuğu yanıp sönerek, pişirme düzeyini (az pişmiş/orta pişmiş/iyi pişmiş) belirlemeniz için size hatırlatma yapacaktır. Düğmeyi çevirerek pişirme düzeyini ayarlayabilirsiniz. Makinenin henüz ön ısıtma aşamasında olduğunu göstermek üzere, "Ön ısıtma" gösterge ışığı yanıp sönecek, ön ısıtma işlemi tamamlandığında ise kesintisiz olarak yanmaya başlayacaktır.
- 4- Ön ısıtma işlemi tamamlandığında üst gövdeyi kaldırınız ve pişirilecek gıdayı pişirme ızgarasını üzerine yerleştiriniz. Ardından, üst gövdeyi tekrar kapatınız ve pişirme işlemi başlatınız. "Pişirme" gösterge ışığı yanacaktır.
 - a) Makine uzun süre çalışır durumda bırakıldığında, güvenlik sistemi tarafından otomatik olarak kapatılacaktır.
 - b) Izgaraya yerleştirilen gıdanın kalınlığı, makine tarafından otomatik olarak algılanabilmekte ve pişirme süresi ile sıcaklığı da buna göre otomatik olarak belirlenebilmektedir. Pişirme düzeyi, gösterge ışığıyla gösterilmektedir.
 - c) Pişirme işlemi boyunca üst gövdenin kaldırılmaması önerilir.
 - d) Yüksekliği 50 mm'den fazla olan yuvarlak gıdalar için, üst gövde kapatılırken kullanıcı tarafından ayar yapılması gerekmektedir.
 - e) Pişirme sırasında bir miktar duman oluşumu normaldir.
- 5- Yiyeyeceğiniz istediğiniz düzeyde piştiğinde (az pişmiş/orta pişmiş/iyi pişmiş), üst gövdeyi kaldırınız ve yiyeyeceği ızgaradan alınız.
- 6- Pişirme işlemi tamamlandığında, 1'inci işlem adımına geri dönünüz. Pişirmeye devam edecekseniz, 2, 3, 4 ve 5'inci işlem adımlarını tekrarlayınız.
- 7- Üst gövde açıldığında, sadece manuel pişirme işlevi kullanılabilir. Ön ısıtma işlemi sırasında üst gövdeyi kaldırmayınız. Gövdeyi kaldırmaz durumda, 10 saniye sonra makine manuel pişirme işlevine geçiş yapacaktır.
- 8- Tüm pişirme işlemlerinden önce ön ısıtma işlemi yapınız. Bu adımda, ön ısıtma işleminde üst kapak kapalı kalmalıdır. Kapalı bir biçimde ön ısıtma işlemi bittiğinde makineden sinyal sesi gelecektir. Sinyalden sonra pişirmek istediğiniz ürünü yerleştiriniz.

Otomatik pişirme tarifleri

<p>Köfte</p> 	<p>Köfte için ideal pişirme süresini ve derecesini otomatik ayarlayan köfte ikonunu seçiniz. Hem pişme süresini hem de pişirme durumundaki geçişleri ekrandan takip edebilirsiniz. Az pişmiş yeşil, orta pişmiş sarı ve iyi pişmiş kırmızı ışık göstergesi yanmaktadır. İyi pişmiş adımından sonra ise sinyal sesi gelmektedir.</p>
<p>Pirzola</p> 	<p>Pirzola için ideal pişirme süresini ve derecesini otomatik ayarlayan pirzola ikonunu seçiniz. Hem pişme süresini hem de pişirme durumundaki geçişleri ekrandan takip edebilirsiniz. Az pişmiş yeşil, orta pişmiş sarı ve iyi pişmiş kırmızı ışık göstergesi yanmaktadır. İyi pişmiş adımından sonra ise sinyal sesi gelmektedir.</p>
<p>Et</p> 	<p>Et için ideal pişirme süresini ve derecesini otomatik ayarlayan et ikonunu seçiniz. Hem pişme süresini hem de pişirme durumundaki geçişleri ekrandan takip edebilirsiniz. Az pişmiş yeşil, orta pişmiş sarı ve iyi pişmiş kırmızı ışık göstergesi yanmaktadır. İyi pişmiş adımından sonra ise sinyal sesi gelmektedir.</p>
<p>Tavuk</p> 	<p>Tavuk için ideal pişirme süresini ve derecesini otomatik ayarlayan tavuk ikonunu seçiniz. Hem pişme süresini hem de pişirme durumundaki geçişleri ekrandan takip edebilirsiniz. Az pişmiş yeşil, orta pişmiş sarı ve iyi pişmiş kırmızı ışık göstergesi yanmaktadır. İyi pişmiş adımından sonra ise sinyal sesi gelmektedir. Ortalama 6-8 dakika arasında pişirir.</p>
<p>Balık</p> 	<p>Balık için ideal pişirme süresini ve derecesini otomatik ayarlayan balık ikonunu seçiniz. Hem pişme süresini hem de pişirme durumundaki geçişleri ekrandan takip edebilirsiniz. Az pişmiş yeşil, orta pişmiş sarı ve iyi pişmiş kırmızı ışık göstergesi yanmaktadır. İyi pişmiş adımından sonra ise sinyal sesi gelmektedir. Bütün balığı ortalama 10-12 dakika arasında, filetoyu ise 3-5 dakika arasında pişirir.</p>

<p>Izgara Sebze</p> 	<p>Izgara sebze için ideal pişirme süresini ve derecesini otomatik ayarlayan sebze ikonunu seçiniz. Hem pişme süresini hem de pişirme durumundaki geçişleri ekrandan takip edebilirsiniz. Az pişmiş yeşil, orta pişmiş sarı ve iyi pişmiş kırmızı ışık göstergesi yanmaktadır. İyi pişmiş adımından sonra ise sinyal sesi gelmektedir. Ortalama 3-5 dakika arasında pişirir.</p>
<p>Hamburger ve Tost</p> 	<p>Hamburger-tost için ideal pişirme süresini ve derecesini otomatik ayarlayan hamburger-tost ikonunu seçiniz. Hem pişme süresini hem de pişirme durumundaki geçişleri ekrandan takip edebilirsiniz. Az pişmiş yeşil, orta pişmiş sarı ve iyi pişmiş kırmızı ışık göstergesi yanmaktadır. İyi pişmiş adımından sonra ise sinyal sesi gelmektedir. Somun ekmeği dilimi ile 8 dilimi, tost ekmeği ile 6 dilimi birlikte 3-5 dakika arasında pişirir.</p>
<p>Sosis Sucuk</p> 	<p>Sosis-sucuk için ideal pişirme süresini ve derecesini otomatik ayarlayan sosis-sucuk ikonunu seçiniz. Hem pişme süresini hem de pişirme durumundaki geçişleri ekrandan takip edebilirsiniz. Az pişmiş yeşil, orta pişmiş sarı ve iyi pişmiş kırmızı ışık göstergesi yanmaktadır. İyi pişmiş adımından sonra ise sinyal sesi gelmektedir. Sosisi 5-6 dakika arasında, sucuğu 2-3 dakika arasında pişirir.</p>
<p>Buz Çözme</p> 	<p>Buz çözmek için ideal süreyi ve dereceyi otomatik ayarlayan buz çözme ikonunu seçiniz. İstenilen çözülme kıvamına göre işlem tekrarlanabilir. Toplam 5 dakikada ürün buzu çözülür.</p>

Bakım ve temizlik

• Temizlik işlemi öncesinde, yüzeyinin zarar görmemesi için pişirme ızgaralarını makineden çıkarınız. Yağ birikme haznesi ve pişirme ızgaraları bulaşık makinesinde yıkanabilecektir. Bulaşık makinesi kullanmak istemiyorsanız, pişirme ızgaralarını az miktarda deterjan kullanarak da temizleyebilirsiniz. Ardından iyice durulayınız, kalıntıları uzaklaştırınız ve kağıt havlu ile tamamen kurutunuz.

• Pişirme ızgaraları çıkarıldıktan sonra, cihaz gövdesi ve elektrik kablosu bulaşık makinesine koyulmamalıdır. Cihaz kirlenmişse, tamamen soğuyuncaya kadar bekleyiniz ve ardından kuru bir bezle silerek temizleyiniz.

Not:

a) Cihazın herhangi bir bölümünü metal fırça, bulaşık teli ve benzer malzemelerle temizlemeye çalışmayınız. Bu işlem için sadece plastik veya metal olmayan malzemeler kullanınız.

b) Cihazı suya veya başka sıvılara daldırmayınız. Kullanım ve temizlik sonrasında cihazın tamamen kurduğundan emin olunuz.

Yukarıda belirtilenler dışındaki müdahaleler, yetkili teknik servis tarafından gerçekleştirilmelidir.

Olası sorunlar ve çözümleri

Ekrandaki Hata Kodu	Açıklaması	Olası Nedeni	Çözümü
E1	Alt pişirme ızgarası sensöründe açık devre	Alt pişirme ızgarası sensörü takılmamış veya kablo bağlantısı kopmuş.	Cihazı yetkili teknik servise teslim ediniz.
E2	Alt pişirme ızgarası sensöründe kısa devre	Alt pişirme ızgarası sensörü arızalı veya kablo erimiş.	
E3	Üst pişirme ızgarası sensöründe açık devre	Üst pişirme ızgarası sensörü takılmamış veya kablo bağlantısı kopmuş.	
E4	Üst pişirme ızgarası sensöründe kısa devre	Üst pişirme ızgarası sensörü arızalı veya kablo erimiş	

Kullanım ömrü 7 yıl.

Teknik Özellikler:

220-240V~50-60Hz, 1750-2100W

Taşıma ve Nakliye Sırasında Dikkat Edilecek Hususlar

- Taşıma ve nakliye sırasında cihazınızın aksamlarına zarar gelmemesi için orijinal kutusunda bulundurulmalıdır.
- Taşıma sırasında ürünü normal konumunda tutunuz.
- Cihazınız nakliye esnasında düşürmeyiniz ve darbelere karşı koruyunuz.
- Ürünün 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
0212 412 44 00 (pbx)
www.karaca.com

KARACA

YETKİLİ SERVİSLER

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

Telefon: 0352 222 83 25

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

Servis Adı: Akar Teknik

Telefon: 0446 212 00 00

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

Servis Adı: Akcan Elektronik

Telefon: 0216 374 05 04

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

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

Telefon: 0534 899 65 53

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

Servis Adı: Ayaz Soğutma ve Isıtma

Telefon: 0534 899 65 53

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

Servis Adı: Baha Teknik Servis

Telefon: 0412 235 30 93

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

Servis Adı: Cemal Gökmen

Telefon: 0352 235 24 50

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

KARACA

YETKİLİ SERVİSLER

Servis Adı: Çağrı Elektronik

Telefon: 0352 231 51 07

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

Servis Adı: Detay Elektronik

Telefon: 0246 223 48 02

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

Servis Adı: Erdem Teknik Isı

Telefon: 0534 899 65 53

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

Servis Adı: Eren Büro Sistemleri

Telefon: 0282 260 25 45

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

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

Telefon: 0352 222 30 32

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

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

Telefon: 0452 424 27 77

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

Servis Adı: Ferro Teknik

Telefon: 0216 389 81 44

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

KARACA

YETKİLİ SERVİSLER

Servis Adı: Garanti Elektronik

Telefon: 0352 232 16 39

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

Servis Adı: İpek Soğutma

Telefon: 0246 218 19 66

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

Servis Adı: Kar Servis

Telefon: 0352 231 53 38

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

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

Telefon: 0342 215 00 91

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

Servis Adı: Megatek Doğalgaz

Telefon: 0216 344 90 94

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

Servis Adı: Meseka

Telefon: 0452 423 83 81

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

Servis Adı: Metin Yazarı

Telefon: 0212 465 16 29

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

KARACA

YETKİLİ SERVİSLER

Servis Adı: Odak Bilgisayar ve Güvenlik Sistemleri

Telefon: 0246 223 49 49

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

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

Telefon: 0232 381 71 28

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

Servis Adı: Ömür Teknik

Telefon: 0282 653 53 55

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

Servis Adı: Öztürk Soğutma

Telefon: 0422 325 79 84

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

Servis Adı: Özkan Elektronik

Telefon: 0472 312 82 07

Adres: Çiftepınar Mah. Meryemana Cad. Ağrı

Servis Adı: Reyhan Topkara Art Mekanik İklimlendirme Havalandırma Sistemleri

Telefon: 0534 899 65 53

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

Servis Adı: Salih Toknaz

Telefon: 0534 899 65 53

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

KARACA

YETKİLİ SERVİSLER

Servis Adı: Sarıtaş Teknik

Telefon: 0216 494 07 36

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

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

Telefon: 0352 231 53 38

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

Servis Adı: Sento Teknik Servis

Telefon: 0412 235 30 93

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

Servis Adı: Teknikkent Bilişim Hizmetleri

Telefon: 0344 223 83 37

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

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

Telefon: 0352 222 30 32

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

Servis Adı: Tem Teknik

Telefon: 0342 322 89 89

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

KARACA

YETKİLİ SERVİSLER

Servis Adı: Tığlılar Teknik Servis

Telefon: 0246 201 20 60

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

Servis Adı: Uçar Bilgisayar

Telefon: 0216 374 05 04

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

Servis Adı: Uzmanlar Teknik Servis

Telefon: 0216 674 05 06

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

Servis Adı: Vural Teknik

Telefon: 0216 471 34 88

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

Servis Adı: Zener Elektronik

Telefon: 0352 222 30 32

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

KARACA

IZGARA VE TOST 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.

KARACA

IZGARA VE TOST 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 olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

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

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

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

KARACA

IZGARA VE TOST MAKİNESİ

GARANTİ BELGESİ

Üretici veya ithalatçı 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 2525 572

Web: www.karaca.com

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No:2/12 Şişli/İST.
Tel: 0212 412 44 00 Faks: 0212 412 44 99 www.karaca.com.tr
Marmara Kurumları YETİŞTİRİCİLERİ TİC. SİC. NO: 279836
Mersis No: 34010000000000000000000000000000

Satıcı Firmanın:

Ünvanı:

Adresi:

Tel:

Yetkili Kişi:

Yetkili Kişinin İmzası ve Kaşesi:

Fatura Numarası:

Fatura Tarihi:

Teslim Tarihi ve Yeri:

Ürünün;

Cinsi: Izgara ve Tost Makinesi

Modeli: Multigrill

Model No: KE-TM2101

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

MULTIGRILL GRILL AND TOASTER

USER'S MANUAL AND
WARRANTY CERTIFICATE

EN



Customer Services
0850 252 55 72



www.karaca.com

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

Before the installation, use, cleaning and maintenance of the appliance, please read all sections of this user's manual carefully. Basic safety precautions including the following should be always observed in the use of electrical appliances:

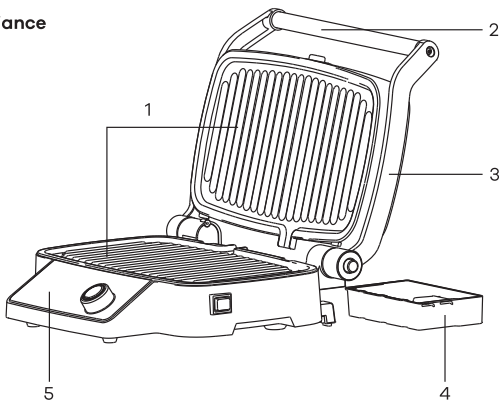
- Read all instructions included in this user's manual before use.
- This appliance can be used by children who are at the age of 8 and above and by people who have reduced physical, perceptual or mental abilities or by people who are deficient in terms of experience and knowledge only when they are given necessary supervision and instructions regarding the safe use of the appliance and potential hazards.
- Children should not be allowed to play with the appliance. Cleaning and maintenance should not be performed by children unless they are at the age of 8 and above and supervised.
- The appliance was designed for being used in houses and other similar places listed as follows:
 - Kitchens of storehouses, offices and other similar workplaces,
 - Farmhouses,
 - In hotels and other accommodation facilities directly by customers,
 - Bed and breakfast type accommodation facilities.
- If the power cord of the appliance is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its authorized technical service or another person at the same level of qualification in order to avoid any related hazards.
- Always unplug the appliance before cleaning or maintenance, moving the appliance and when the appliance is not in use.
- The appliance, cooking utensils used with the appliance and outer surfaces of the appliance may reach very high temperatures during use. Do not touch hot parts of the appliance, and in particular the cooking plates, during use.
- The appliance was not designed for being operated with an external timer or through any other remote control system.
- In order to avoid the risk of electric shock, do not immerse the power cord or any other part of the appliance in water or any other liquid.
- Always unplug the appliance before cleaning or when the appliance is not in use. Before cleaning the cooking plates, wait until they completely cool down.
- Do not place the appliance on or near hot gas or electric stoves or in hot oven.
- Be careful when moving the appliance, if there is hot oil or any other hot liquid inside.
- Do not turn on and heat the appliance when both cooking plates are not installed.
- To cut the power supply of the appliance, firstly turn the control knob to the off "⏻" position and then unplug the appliance.

- a) A short power cord is supplied with the appliance, in order to minimise the related tripping and falling risks.
 - b) When needed, extension cords can be used with the appliance, provided that necessary precautions are properly taken.
 - c) When an extension cord is intended to be used,
 - 1) Make sure that the electric rating specified on the extension cord are at least equal or higher than the electric rating of the appliance,
 - 2) Make sure that the extension cord does not dangle from the edge of a table or counter, in order to eliminate the risk of tripping and falling for the persons around.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

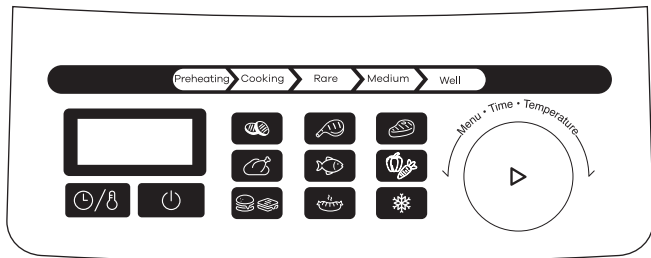
THIS APPLIANCE WAS DESIGNED FOR DOMESTIC USE ONLY.
KEEP THIS USER'S MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

Parts of the Appliance

- 1- Cooking plates
- 2- Handle
- 3- Lifting arm
- 4- Oil tray
- 5- Control panel



Control Panel

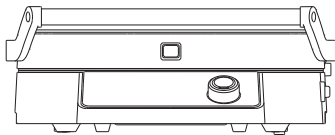


Before the First Use

The appliance may emit a certain amount of smoke when it is operated for the first time, which is normal. Place the appliance on a clean and flat surface. You can operate the grill sandwich toaster in three different cooking positions.

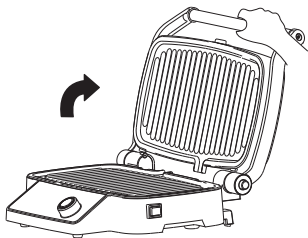
Closed Position

Lower the upper body on the lower body. This cooking position can be used for heating up the appliance and ensuring double sided contact to the food to be cooked.



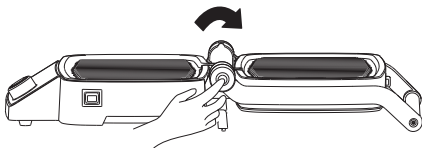
Open Position

Lift the upper body to the 100° position. To do this, hold the upper body handle and lift the upper body until you feel that it is locked in this position. The upper body will remain in this position during cooking.



Horizontal Position

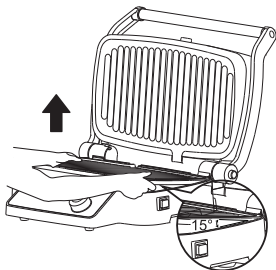
You can position the lower and upper bodies horizontally to use both cooking plates. In this position, the appliance can be used as a grill with a wide cooking surface.



- Take the upper body to the open position.
- While holding the upper body handle with one hand, press on the body opening button with the other hand. Then, pull the upper body backwards, until it sits on the surface in a horizontal position. If you want to close the upper body, just lift it and position on the lower body by holding the handle.

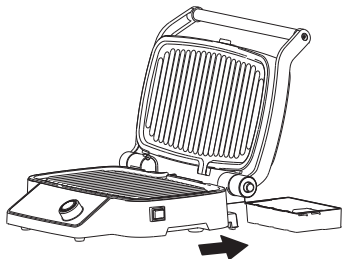
Removal of the Cooking Plates

- When the appliance is cool, take the upper body to the open position and press on the cooking plate latch.
- a) Latch for the lower cooking plate is located on the right side of the plate.
- b) Latch for the upper cooking plate is located on the middle front side of the plate.
- After pressing on the latch, take the cooking plate by holding with both hands.



Removal of the Oil Tray






Before turning on the appliance, make sure that the oil tray is placed in its housing located on the back of the appliance. In this way, any excess oil during the cooking operation will drain to the tray through the cooking plates. After turning on the appliance and waiting until it completely cools down, you can remove the oil tray and wash it in the dishwasher.







Instructions for Use

- 1- Plug in the appliance and press the "⏻" button. The appliance will get into the standby state and the "----" mark will be seen on the display.
- 2- If the food to be cooked is frozen, place it on the lower cooking plate and close the upper body. Then, press the "❄️" button to activate the defrosting function.
- 3- After rotating the function knob to the desired function, press the "▶" button to start the preheating function. If you select any of the meatball, meat or fish cooking functions, the function indicator light will blink to remind you to select the level of doneness (rare/medium/well-done). You can select the desired level of doneness by just rotating the knob. The "preheating" indicator light will blink to show that the appliance is still at the preheating stage, and the light will turn solid when preheating is completed.
- 4- When preheating is completed, lift the upper body and place the food on the cooking plate. Then, close the upper body and start cooking. The "cooking" indicator light will be on.
 - a) If the appliance is left on for a long time, it will be automatically turned off by the safety system.
 - b) Thickness of the food placed on the cooking plate is automatically detected by the appliance; upon which cooking time and temperature can be automatically adjusted. Level of doneness is shown by the indicator light.
 - c) Upper body is recommended to be left closed until the end of the cooking process.
 - d) For round shaped food thicker than 50 mm, height adjustment is needed to be made by the user for closing the upper body.
 - e) Certain amount of smoke formation is normal during cooking.
- 5- When the desired doneness level is reached (rare/medium/well-done), lift the upper body and take the food from the cooking plate.
- 6- When cooking is completed, return the first step above. If you want to continue cooking, repeat the steps 2, 3, 4 and 5 above.
- 7- When the upper body is open, only the manual cooking function can be used. Do not lift the upper body during the preheating process. If you lift the upper body and keep it open for 10 seconds, the appliance will get into the manual cooking function.
- 8- Do preheating before cooking any food. The upper body should be kept closed during preheating. When preheating is completed, the appliance will give an audio signal, after which you can place the food on the cooking plate.

Automatic Cooking Instructions

<p>Meatballs</p> 	<p>Press the function button with the meatball icon in order to allow the appliance to adjust the ideal cooking time and temperature for meatballs. You can monitor both the cooking time and transitions between different cooking states on the display. Rare green, medium cooked yellow and the good red light indicator is on. The appliance will give audio signal when the well-done cooking level is reached.</p>
<p>Chops</p> 	<p>Press the function button with the chop icon in order to allow the appliance to adjust the ideal cooking time and temperature for chops. You can monitor both the cooking time and transitions between different cooking states on the display. Rare green, medium cooked yellow and the good red light indicator is on. The appliance will give audio signal when the well-done cooking level is reached.</p>
<p>Meat</p> 	<p>Press the function button with the meat icon in order to allow the appliance to adjust the ideal cooking time and temperature for meat. You can monitor both the cooking time and transitions between different cooking states on the display. Rare green, medium cooked yellow and the good red light indicator is on. The appliance will give audio signal when the well-done cooking level is reached.</p>
<p>Chicken</p> 	<p>Press the function button with the chicken icon in order to allow the appliance to adjust the ideal cooking time and temperature for chicken. You can monitor both the cooking time and transitions between different cooking states on the display. Rare green, medium cooked yellow and the good red light indicator is on. The appliance will give audio signal when the well-done cooking level is reached. The cooking process is completed in approximately 6 to 8 minutes.</p>
<p>Fish</p> 	<p>Press the function button with the fish icon in order to allow the appliance to adjust the ideal cooking time and temperature for fish. You can monitor both the cooking time and transitions between different cooking states on the display. Rare green, medium cooked yellow and the good red light indicator is on. The appliance will give audio signal when the well-done cooking level is reached. The cooking process is completed in approximately 10 to 12 minutes for whole fish and in approximately 3 to 5 minutes for fillets.</p>

<p>Vegetables</p> 	<p>Press the function button with the vegetable icon in order to allow the appliance to adjust the ideal cooking time and temperature for vegetables. You can monitor both the cooking time and transitions between different cooking states on the display. Rare green, medium cooked yellow and the good red light indicator is on. The appliance will give audio signal when the well-done cooking level is reached. The cooking process is completed in approximately 3 to 5 minutes.</p>
<p>Hamburgers and Toasted Sandwiches</p> 	<p>Press the function button with the hamburger-toasted sandwich icon in order to allow the appliance to adjust the ideal cooking time and temperature for hamburgers and toasted sandwich. You can monitor both the cooking time and transitions between different cooking states on the display. Rare green, medium cooked yellow and the good red light indicator is on. The appliance will give audio signal when the well-done cooking level is reached. The cooking process is completed in approximately 3 to 5 minutes for 8 slices of regular loaf or 6 slices of sandwich loaf.</p>
<p>Sausages</p> 	<p>Press the function button with the sausage icon in order to allow the appliance to adjust the ideal cooking time and temperature for sausages. You can monitor both the cooking time and transitions between different cooking states on the display. Rare green, medium cooked yellow and the good red light indicator is on. The appliance will give audio signal when the well-done cooking level is reached. The cooking process is completed in approximately 5 to 6 minutes for sausages and in approximately 2 to 3 minutes for fermented sausages.</p>
<p>Defrosting</p> 	<p>Press the defrosting button in order to allow the appliance to adjust the ideal time and temperature for defrosting. You can repeat the process if the desired level of defrosting is not reached after the first operation. Defrosting is completed in approximately 5 minutes.</p>

Cleaning and maintenance

- Before any cleaning operation, remove the cooking plates from the appliance in order to protect them from damage. The oil tray and cooking plates can be machine washed. If you do not want to use the dishwasher, you can do cleaning by use of a small amount of dishwashing detergent. Rinse well after cleaning, remove any residues and dry thoroughly by use of paper towel.
- Do not try to clean the body or power cord of the appliance in the dishwasher. If the body needs cleaning, wait until it completely cools down and clean by use of a dry piece of cloth.

Note:

- a) Do not try to clean any part of the appliance by use of abrasive cleaning materials such as metal brushes or cleaning wire. Only use plastic or similar materials.
- b) Do not immerse the appliance in water or any other liquid. Make sure that the appliance is completely dry after use or cleaning.

Any intervention other than specified above should be performed by the authorized technical service.

Troubleshooting

Error Code on the Display	Description	Reason	Solution
E1	Open circuit of the lower cooking plate sensor.	Unplugged lower cooking plate sensor or broken connection wire	Return the appliance to the authorized technical service
E2	Short circuit of the lower cooking plate sensor.	Broken down lower cooking plate sensor or melted wire	
E3	Open circuit of the upper cooking plate sensor.	Unplugged upper cooking plate sensor or broken connection wire	
E4	Short circuit of the upper cooking plate sensor.	Broken down upper cooking plate sensor or melted wire	

Using lifetime: 7 years

Technical Specifications:

220-240V~50-60Hz, 1750-2100W

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.

KARACA

GRILL AND TOASTER

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.

KARACA

GRILL AND TOASTER

WARRANTY CONDITIONS

8- In case the product is determined to be defective, the consumer may exercise any of the following rights defined in article 11 of the Turkish Consumer Protection Law number 6502:

- a) Terminate the contract.
- b) Claim for discount on the sales price.
- c) Claim for free of charge repair.
- d) Claim for the replacement of the product with a non-defective equivalent.

9- In case the consumer opts for exercising the free of charge repair right, the manufacturer will be obliged to repair the product or have it repaired without demanding any fee under any name including but not limited to workmanship or parts replacement. The consumer is entitled to exercise the free of charge repair right with either the manufacturer or the importer. The seller, manufacturer and importer are severally responsible for the exercise of this right.

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

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

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

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


KARACA

GRILL AND TOASTER

WARRANTY CERTIFICATE

The manufacturer's or Importer's

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

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: +90 850 2525 572

Web: www.karaca.com

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

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

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

Marmara Kurumları YD - 409 002 4759 Tic. Sic. No: 279836

Mersis No: 34010100000000000000

The seller's

Business Title:

Address:

Phone Number:

Authorized Person:

Seal and Signature of the Authorized Person:

Invoice Number:

Invoice Date:

Date and Place of Delivery:

The product's

Type: Grill And Toaster

Model: Multigrill

Model No: KE-TM2101

Brand: KARACA

Serial Number:

Warranty Period: 2 (two) years

Maximum Allowed Repair Time: 20 (twenty) working days

This certificate is issued based on the permit dated 7th of May 2914 with number 131863 of the Ministry of Customs and Trade of the Turkish Republic.



KARACA

MULTIGRILL GRILL UND TOASTER

BENUTZERHANDBUCH UND
GARANTIESCHEIN

DE



Kundendienst
0800 1977000




www.karaca.com

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bitte vor der Inbetriebnahme, Pflege und dem Aufbau dieses Produkts die zutreffenden Abschnitte der Gebrauchsanweisung sorgfältig durchlesen. Beim Einsatz elektrotechnischer Geräte sind die unten stehenden grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen stets zu befolgen:

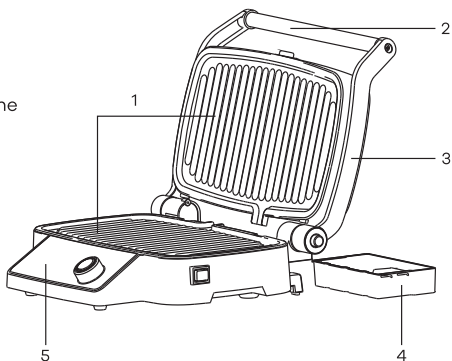
- Vor Einsatz des Geräts diese Gebrauchsanweisung bitte sorgfältig durchlesen.
- Dieses Gerät kann seitens Kinder über 8 Jahren und seitens körperlich, sensorisch oder geistig eingeschränkten oder unerfahrenen Personen eingesetzt werden, wenn diese unter der Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person stehen oder sie auf einen sicheren Einsatz des Gerätes angewiesen sind
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungspflege darf nicht durch Kinder unter 8 Jahren oder durch unbeaufsichtigte Kinder durchgeführt werden.
- Dieses Gerät ist wie unten genannt für den Einsatz zu Hause usw. vorgesehen:
 - Küchenbereiche des Personals in Lagerräumen, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Landhäuser;
 - Von Kunden genutzte Umfelder wie z.B. Motels, Hotels und andere Wohneinheiten;
 - Übernachtungsstätte.
- Ein beschädigtes Versorgungskabel muss durch den Hersteller oder dessen Serviceagentur oder durch ein gleich qualifiziertes Personal ausgetauscht werden, um gefährlichen Situation vorzubeugen.
- Vor Reinigungs- und Pflegearbeiten und bevor Sie den Standort des Geräts ändern und auch bei Nichtbetrieb unbedingt das Gerät ausstecken.
- Das Gerät, die zusammen mit dem Gerät eingesetzten Instrumente sowie die Außenflächen des Geräts erreichen während des Betriebs eine sehr hohe Temperatur. Während des Betriebs insbesondere die Heizplatten keineswegs nicht berühren.
- Das Gerät darf nicht über einen externen Timer oder eine separate Fernbedienung betrieben werden.
- Zur Vermeidung von Stromschlägen das Stromkabel oder den Stecker des Geräts oder andere Teile dessen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Wenn Sie das Gerät nicht verwenden und für den Fall einer Wartung, ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis die Heizplatten abgekühlt sind.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf heißen Gas- oder Elektroherden oder innerhalb eines Backofens auf.
- Beim Bewegen des Geräts ist höchste Vorsicht geboten, sofern sich im Gerät heißes Fett oder eine sonstige heiße Flüssigkeit befindet.
- Das Gerät nicht erhitzen lassen, solange nicht beide Heizplatten angebracht sind.

- Um die Stromverbindung des Geräts zu unterbrechen, stellen Sie den Kontrollbutton auf " OFF  " ein und ziehen Sie dann den Netzstecker aus.
- a- Um das Stolper- und Fallrisiko durch ein langes Stromkabel zu minimisieren, ist das Gerät mit einem nur kurzen Stromkabel versehen.
 - b- Bei Bedarf kann unter Einhaltung aller Sicherheitsmaßnahmen ein geeignetes Verlängerungskabel verwendet werden.
 - c- Bei Einsatz eines Verlängerungskabels
 - 1) achten Sie unbedingt darauf, dass die Spannungswerte des Verlängerungskabels mit den Spannungswerten des Geräts übereinstimmen oder höher sind.
 - 2) vermeiden Sie das Übertreten des Verlängerungskabels über Tisch- oder Thekenränder, um ein Herausziehen durch Kinder oder ein Stolpern durch andere Personen zu verhindern.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

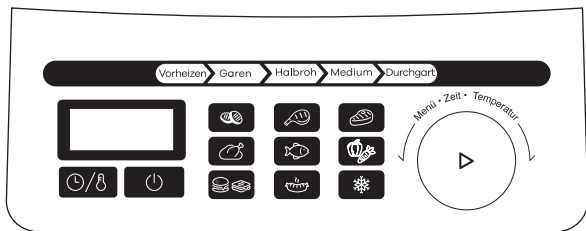
DAS GERÄT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR EINEN HÄUSLICHEN GEBRAUCH BESTIMMT. DIESE GEBRAUCHSANWEISUNG SORGFÄLTIG AUFBEWAHREN.

Teile des Geräts

- 1- Heizplatten
- 2- Griff
- 3- Hebearm
- 4- Fettauffangwanne
- 5- Kontrollpaneele



Kontrollpaneele

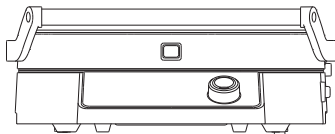


VOR DEM ERSTGEBRAUCH

Bei der ersten Inbetriebnahme des Produkts kann etwas Rauch austreten. Das ist völlig normal. Setzen Sie das Gerät auf eine saubere und ebene Fläche. Die Grill- und Toastmaschine können Sie in drei verschiedenen Positionen verwenden:

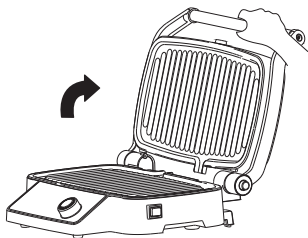
Geschlossen

Lassen Sie das Obergehäuse auf das Niedergehäuse. Verwenden Sie diese Position beim Erwärmen des Geräts und wenn Sie wünschen, dass Ihre Lebensmittel beidseitig mit den Grillplatten in Berührung kommen.



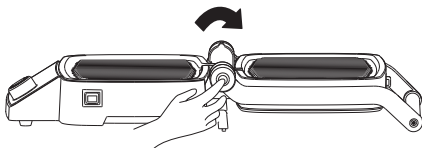
Offen

Das Obergehäuse öffnen, bis es in einem Winkel von 100° steht. Hierfür halten Sie den Griff des Obergehäuses und heben Sie das Obergehäuse nach oben, bis Sie verspüren, dass das Obergehäuse in dieser Position festsetzt. Während des ganzen Zubereitungsprozesses wird das Obergehäuse in dieser Position bleiben.



Waagrecht

Das Unter- und Obergehäuse können auch so positioniert werden, sodass sich eine waagrechte Grillfläche ergibt. Dies bietet eine breitere Fläche und lässt das Produkt als Grill verwenden.



- Bringen Sie den Grill in die offene Position.
- Während Sie mit einer Hand den Griff des Oberdeckels halten, drücken Sie mit der anderen Hand den Knopf zum Öffnen des Gehäuses. Drücken Sie nun den Oberdeckel nach hinten, bis dieser in waagrechter Position steht. Wünschen Sie, das offenstehende Obergehäuse wieder zu schließen, halten Sie den Griff und heben Sie diesen aufwärts.

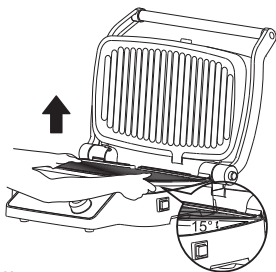
Abnehmen der Heizplatten

1- Bringen Sie im abgekühlten Zustand des Geräts das Obergehäuse in die offene Position. Drücken Sie die Taste zum Anbringen/Abnehmen der Heizplatten.

a) Die Taste für die untere Heizplatte befindet sich rechts des Untergehäuses.

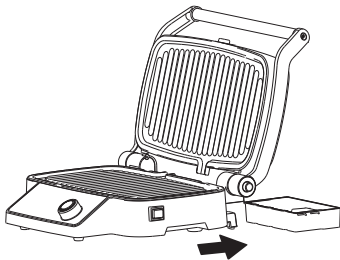
b) Die Taste für die obere Heizplatte befindet sich mittig des Obergehäuses.

2- Halten Sie die Heizplatte mit beiden Händen und nehmen Sie diese heraus.








Abnehmen der Fettauffangwanne




Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme des Geräts, dass die Ölauffangwanne in dem dafür bestimmten Bereich hinter dem Gehäuse festsetzt. So wird das sich auf dem Grill ansammelnde Fett über den Grill die Fettauffangwanne erreichen. Nachdem Gebrauch des Geräts und nachdem es vollständig abgekühlt ist, können Sie die Ölauffangwanne abnehmen und in der Geschirrspülmaschine waschen.



Verwendung des Geräts

- 1- Schließen Sie das Gerät an eine sichere Steckdose und drücken Sie "  " Das Gerät setzt sich in den Standby-Modus und auf der Anzeige erscheint.
- 2- Wünschen Sie, ein Tiefkühlprodukt zuzubereiten, legen Sie die Lebensmittel auf die Heizplatte und schließen Sie den Oberdeckel. Drücken Sie dann für das Auftauen Ihrer Lebensmittel die Taste "  "
- 3- Nachdem Sie die Funktionstaste wie gewünscht eingestellt haben, drücken Sie die Taste "  " und lassen Sie den Vorheizgang beginnen. Wählen Sie eine der Funktionen zum Braten von Frikadellen, Koteletten, Fleisch oder Fisch, wird die Funktionsleiste aufblinken und Sie daran erinnern, die gewünschte Zubereitungsstufe (halbbruh / medium / durchgart) zu bestimmen. Durch Drehen des Drehknopfs können Sie die gewünschte Stufe einstellen. Zum Anzeigen der Fortsetzung des Vorheizens wird die "Vorheizleuchte" blinken. Nachdem das Gerät vorgeheizt ist, wird die Leuchte kontinuierlich aufleuchten.
- 4- Sobald das Vorheizen abgeschlossen ist, heben Sie das Obergehäuse hoch und legen Sie die gewünschten Lebensmittel auf die Heizplatte. Schließen Sie dann erneut das Obergehäuse und lassen Sie das Grillen beginnen. Die Leuchte "Grillen" wird aufleuchten.
 - a) Lassen Sie das Gerät über eine lange Zeit in Betrieb, wird das Sicherheitssystem das Gerät automatisch ausschalten.
 - b) Die Dicke der Lebensmittel auf der Heizplatte wird durch das Gerät automatisch wahrgenommen, sodass die Temperatur und die Dauer für das Zubereiten automatisch eingestellt werden können. Die Zubereitungsstufe wird mittels der Anzeigenleuchte angezeigt.
 - c) Wir empfehlen, während des Bratens der Lebensmittel das Obergehäuse nicht zu öffnen.
 - d) Für rundliche Lebensmittel mit einer Höhe von mehr als 50 mm müssen beim Schließen des Obergehäuses durch den Benutzer bestimmte Einstellungen vorgenommen werden.
 - e) Beim Braten Ihrer Lebensmittel ist es normal, dass etwas Rauch austritt.
- 5- Sobald Ihre Lebensmittel wie gewünscht gebraten sind (halbbruh / medium / durchgart), öffnen Sie das Obergehäuse und nehmen Sie Ihre Speisen vom Grill.
- 6- Sobald Sie das Zubereiten Ihrer Speisen abgeschlossen haben, kommen Sie zurück auf Schritt 1. Möchten Sie weitere Speisen zubereiten, so wiederholen Sie die Schritte 2, 3, 4 und 5.
- 7- Wenn der Oberkörper geöffnet ist, kann nur die manuelle Kochfunktion verwendet werden. Heben Sie den Oberkörper während des Vorheizvorgangs nicht an. Wenn Sie den Oberkörper anheben und 10 Sekunden lang offen halten, wechselt das Gerät in die manuelle Kochfunktion.
- 8- Vor dem Kochen von Lebensmitteln vorheizen. Der Oberkörper sollte während des Vorheizens geschlossen bleiben. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, gibt das Gerät ein Audiosignal aus, nach dem Sie die Lebensmittel auf die Kochplatte legen können.

<p>Frikadellen</p> 	<p>Drücken Sie die Funktionstaste mit dem Frikadellen-Symbol, damit das Gerät die ideale Garzeit und Temperatur einstellen kann für Frikadellen. Sie können sowohl die Garzeit als auch überwachen Übergänge zwischen verschiedenen Garzuständen auf dem Display. Selten grün, mittelgelb gekocht und die gute rote Lichtanzeige leuchtet. Das Gerät gibt ein Audiosignal aus, wenn das Garen gut gemacht ist Niveau erreicht ist.</p>
<p>Koteletten</p> 	<p>Drücken Sie die Funktionstaste mit dem Zerkleinerungssymbol, damit das Gerät die ideale Garzeit und Temperatur für das Zerkleinern einstellen kann. Sie können sowohl die Garzeit als auch die Übergänge zwischen verschiedenen Garzuständen auf dem Display überwachen. Seltenes Grün, mittel gekocht gelb und die gute rote Lichtanzeige leuchtet. Das Gerät gibt ein Audiosignal aus, wenn das Garen gut gemacht ist Niveau erreicht ist.</p>
<p>Fleisch</p> 	<p>Drücken Sie die Funktionstaste mit dem Fleischsymbol, damit das Gerät die ideale Garzeit und Temperatur für Fleisch einstellen kann. Sie können sowohl die Garzeit als auch die Übergänge zwischen verschiedenen Garzuständen auf dem Display überwachen. Seltenes Grün, mittel gekocht gelb und die gute rote Lichtanzeige leuchtet. Das Gerät gibt ein Audiosignal aus, wenn das Garen gut gemacht ist Niveau erreicht ist.</p>
<p>Huhn</p> 	<p>Drücken Sie die Funktionstaste mit dem Hühnersymbol, um dies zuzulassen das Gerät, um die ideale Garzeit und Temperatur einzustellen für Huhn. Sie können sowohl die Garzeit als auch die Übergänge zwischen verschiedenen Garzuständen auf dem Display überwachen. Seltenes Grün, mittel gekocht gelb und die gute rote Lichtanzeige leuchtet. Das Das Gerät gibt ein Audiosignal aus, wenn der Garstand gut ist ist erreicht. Der Garvorgang ist in ca. abgeschlossen 6 bis 8 Minuten.</p>
<p>Fisch</p> 	<p>Drücken Sie die Funktionstaste mit dem Fischsymbol, damit das Gerät die ideale Garzeit und Temperatur einstellen kann Fisch. Sie können sowohl die Garzeit als auch die Übergänge überwachen zwischen verschiedenen Kochzuständen auf dem Display. Seltenes Grün, mittel gekocht gelb und die gute rote Lichtanzeige leuchtet. Das Gerät gibt ein Audiosignal aus, wenn das Garen gut gemacht ist Niveau erreicht ist. Der Garvorgang ist in ca. abgeschlossen 10 bis 12 Minuten für ganzen Fisch und in ca. 3 bis 5 Minuten für Filets.</p>

<p>Gegrilltes Gemüse</p> 	<p>Drücken Sie die Funktionstaste mit dem Gemüsesymbol, damit das Gerät die ideale Garzeit und Temperatur einstellen kann für Gemüse. Sie können sowohl die Garzeit als auch überwachen Übergänge zwischen verschiedenen Garzuständen auf dem Display. Selten grün, mittelgelb gekocht und die gute rote Lichtanzeige leuchtet. Das Gerät gibt ein Audiosignal aus, wenn das Garen gut gemacht ist Niveau erreicht ist. Der Garvorgang ist in abgeschlossen ca. 3 bis 5 Minuten.</p>
<p>Hamburger und Toast</p> 	<p>Drücken Sie die Funktionstaste mit dem Hamburger-Sandwich-Symbol, damit das Gerät den idealen Garvorgang einstellen kann Zeit und Temperatur für Hamburger und geröstetes Sandwich. Sie kann sowohl die Garzeit als auch die Übergänge zwischen überwachen verschiedene Kochzustände auf dem Display. Seltenes Grün, mittel gelb gekocht und die gute rote Lichtanzeige leuchtet. Das Gerät gibt ein Audiosignal aus, wenn der gut gemachte Garpegel erreicht ist. Der Garvorgang ist in ca. 3 bis 5 Minuten abgeschlossen für 8 Scheiben normales Brot oder 6 Scheiben Sandwich-Brot.</p>
<p>Wurst Würstchen</p> 	<p>Drücken Sie die Funktionstaste mit dem Wurstsymbol, um dies zuzulassen das Gerät, um die ideale Garzeit und Temperatur einzustellen für Würste. Sie können sowohl die Garzeit als auch überwachen Übergänge zwischen verschiedenen Garzuständen auf dem Display. Selten grün, mittelgelb gekocht und die gute rote Lichtanzeige leuchtet. Das Gerät gibt ein Audiosignal aus, wenn das Garen gut gemacht ist Niveau erreicht ist. Der Garvorgang ist in ca. abgeschlossen 5 bis 6 Minuten für Würste und in ca. 2 bis 3 Minuten für Würste fermentierte Würste.</p>
<p>Auftauen</p> 	<p>Wählen Sie die Taste für das Auftauen von Lebensmitteln, sodass das Gerät die erforderliche Dauer und die Temperatur automatisch einstellt. Je nach gewünschter Auftaustufe kann der Vorgang wiederholt werden. das Auftauen des Lebensmittels dauert ca. 5 Minuten.</p>

Reinigung und Pflege

1- Vor der Reinigung die Heizplatten unbedingt herausnehmen, um der Oberfläche nicht zu schaden. Die Fettauffangwanne sowie die Heizplatten sind in der Geschirrspülmaschine waschbar. Möchten Sie diese Teile nicht in der Geschirrspülmaschine waschen, können Sie die Fettauffangwanne mit etwas Spülmittel waschen. Dann gründlich spülen. Die Rückstände sorgfältig entfernen und mit einem Papiertuch gründlich abtrocknen.

2- Nachdem Sie die Heizplatten entfernt haben, das Gehäuse und das Stromkabel nicht in der Geschirrspülmaschine waschen. Bei Bedarf können Sie nachdem das Gerät vollständig abgekühlt ist, das Gerät mit einem trockenen Tuch abwischen.

Hinweis:

a) Für die Reinigung eines beliebigen Teils des Geräts keine Metallbürsten, Geschirrdrehte oder ähnliches verwenden. Für die Reinigung nur Kunststoffinstrumente oder Nichtmetallinstrumente verwenden.

b) Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

Vergewissern Sie sich nach dem Gebrauch und nach der Reinigung, dass das Gerät vollständig getrocknet ist.

Weitere Maßnahmen am Gerät, außer den oben genannten, sind durch den zuständigen Kundendienst durchzuführen.

Eventuelle Probleme und Lösungen

Fehler-Code auf der Anzeige	Erläuterung	Eventueller Grund	Lösung
E1	Offene Schaltung am Sensor des unteren Grills.	Sensor des unteren Grills nicht angebracht oder Kabelverbindung durchtrennt.	Das Gerät dem zuständigen Kundendienst übergeben.
E2	Kurzschluss am Sensor des unteren Grills .	Sensor des unteren Grills gestört oder Kabel geschmolzen.	
E3	Offene Schaltung am Sensor des oberen Grills .	Sensor des oberen Grills nicht angebracht oder Kabelverbindung durchtrennt.	
E4	Kurzschluss am Sensor des oberen Grills.	Sensor des oberen Grills gestört oder Kabel geschmolzen.	

Die Lebensdauer beträgt 7 Jahre.

TECHNISCHE DATEN

220-240V~50-60Hz, 1750-2100W

Vorsichtsmaßnahmen beim Transport und Versand

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

Entspricht der AEEE-Verordnung.

WEEE

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



Hersteller / Importeur Firma:

Karaca Zuccaciye Ticaret ve Sanayi A.S.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12
Şişli - İstanbul / TURKEY
0212 412 44 00 (pbx)
www.karaca.com

KARACA

GRILL UND TOASTER

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 Rechnungskopie zwingend erforderlich.

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

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

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

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

7- Außer dem auf der Rechnung und der Garantiekunde angegebenen Käufer ist niemand für die Beanspruchung eines Rechts und/oder eines Schadenersatzes berechtigt. Das Produkt ist ganzheitlich mitsamt allen Teilen in der Garantie eingeschlossen.

KARACA

GRILL UND TOASTER

GARANTIEBEDINGUNGEN

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

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

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

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

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

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

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

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

KARACA

GRILL UND TOASTER

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: +90 850 2525 572

Web: www.karaca.com

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No:2/12 Şişli/İST.
Tel: 0212 412 44 00 Faks: 0212 412 44 99 www.kf.com.tr
Marmara Kurumları Ltd. Şti. No:002/199 Tic. Sic. No: 278436
MERSİS No: 08330012784360001

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: Grill Und Toaster

Modell: Multigrill

Modell No: KE-TM2101

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
0850 252 55 72



www.karaca.com