



INOX YUMURTA HAŞLAMA MAKİNESİ

KULLANIM KILAVUZU VE
GARANTİ BELGESİ



Müşteri Hizmetleri
0850 252 55 72



www.karaca.com

ÖNEMLİ UYARI VE ÖNLEMLER

- Cihazı kullanmaya başlamadan önce bu kullanım kılavuzunu okuyunuz ve gerektiğinde tekrar başvurmak üzere saklayınız.
- Cihaz, 8 yaş ve üstü çocukla tarafından, ancak gözetim altında tutulmaları veya cihazın güvenli kullanımına ilişkin talimatların verilmesi ve ortaya çıkabilecek tehlikeleri tam olarak kavramaları durumunda kullanılabilir. Cihazın temizlik ve bakım işlemleri, gözetim altında tutulmaları kaydıyla 8 yaş ve üstü çocuklar tarafından gerçekleştirilebilir. Cihazı ve elektrik kablosunu, 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği şekilde muhafaza ediniz.
- Cihaz, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel beceri eksikliği bulunan ya da yeterli bilgi ve deneyime sahip olmayan kişiler tarafından, ancak gözetim altında tutulmaları veya cihazın güvenli kullanımına ilişkin talimatların verilmesi ve ortaya çıkabilecek tehlikeleri tam olarak kavramaları durumunda kullanılabilir.
- Çocukların cihazla oynamasına izin vermeyiniz.
- Elektrik kablosunun hasar görmesi durumunda, herhangi bir tehlikenin doğmaması için, üretici firma, yetkili teknik servis veya benzer kalifiye personel tarafından yenisiyle değiştirilmesini sağlayınız.
- DİKKAT:** Yumurta delme iğnesinden kaynaklanabilecek yaralanmalara karşı dikkatli olunuz.
- Isıtma plakası yüzeyi, kullanım sonrasında da bir süre sıcak kalmaya devam edecektir.
- Cihazı, bu kullanım kılavuzuna uygun şekilde kullanınız. Yanlış kullanım, elektrik çarpmasına ve başka tehlikelere yol açabilir.
- 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 çarpmasından kaçınmak için, cihazın elektrik kablosunu veya başka herhangi bir bölümünü suya ya da başka sıvılara daldırmayınız.
- Cihazı daima kuru, temiz, sabit ve dengeli bir zemin üzerinde kullanınız.
- Cihazı, kullanım amacına uygun şekilde ve kapalı alanlarda kullanınız.
- Cihaz kullanımda olmadığı ve temizlik işlemleri öncesinde fişini çekiniz.
- Pişirme haznesine su doldurmadan cihazı asla çalıştırmayınız.
- Arıza vermesi ya da herhangi bir şekilde hasar alması halinde cihazı çalıştırmayınız. Bu durumlarda, özel aletlerin gerekebildiği gerekli onarım işlemlerinin yapılmasını sağlamak üzere, cihazı müşteri hizmetleri birimine teslim ediniz.
- Elektrik kablosunun masa veya tezgah kenarlarından sarkmasına ya da sıcak yüzeylere temas etmesine izin vermeyiniz. Muhafaza için elektrik

kablosunu taban kısmına sarmadan önce cihazın soğumasını bekleyiniz.

- Kullanım sırasında cihazı hareket ettirmeyiniz ve kablosundan tutarak çekmeyiniz.
- Tamamen soğumadan veya içinde sıcak su varken cihazı hareket ettirmeyiniz.
- Cihazın sıcak parçalarına temas etmemek için dikkatli olunuz. Tamamen soğuyana kadar cihazı kaldırmayınız ve üzerini örtmeyiniz.
- Cihazı, sıcak ocak ve fırınların yakınına ya da içerisinde yerleştirmeyiniz. Fırın ve mikrodalga gibi ısı kaynaklarına temas etmesine izin vermeyiniz.
- Cihazın temizliğinde, aşındırıcı özellikte kimyasallar, yakıcı özellikle temizlik maddeleri ve fırın temizleme kimyasalları kullanmayınız.
- Temizlik işlemleri öncesinde, cihazın güvenli, çocukların erişemeyeceği bir yerde bekleyip soğumasını sağlayınız.
- Cihaz, ticari amaçlarla kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Yutma tehlikesi: Yumurta delme iğnesini güvenli bir yerde muhafaza ediniz ve çocukların oynamasına izin vermeyiniz.
- Elektrik çarpması tehlikesi: Cihaz asla kendi imkanlarınızla onarmaya çalışmayınız. Bir arıza durumunda, cihazın sadece vasıflı teknik personel tarafından onarılmasını sağlayınız.
- Yanma tehlikesi: Cihaz, kullanım sırasında çok yüksek sıcaklık değerlerine ulaşabilmektedir. İşlemin tamamlandığını belirten sesli uyarı duyulana kadar üst kapağı açmayınız. Cihazın kullanımına ilişkin ayrıntılar için "YUMURTA HAŞLAMA MAKİNESİNİN KULLANIMI" başlığında yer alan bilgileri inceleyiniz.

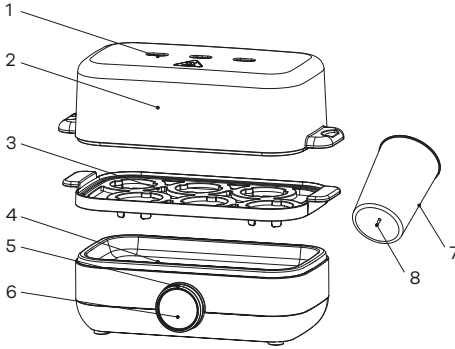
DİKKAT

- Cihazın çalışması sırasında, buhar çıkış deliğinden sıcak buhar çıkacaktır!
- Ölçüm kabının tabanında bulunan ve pişirme öncesinde yumurtaları delmek için kullanılan iğneyi dikkatli bir şekilde kullanınız. Yaralanma tehlikesi mevcuttur!
- Cihazı, çocukların ve beceri eksikliği bulunan kişilerin erişemeyeceği şekilde muhafaza ediniz.
- Aşağıda yer alan işaret, cihazın kullanıldığı alanda bulunan kişilerin temas edebileceği tehlikeli sıcak parçaları göstermek için kullanılmaktadır. Bu işaret, temas halinde yanma tehlikesinin bulunduğunu göstermektedir.



DİKKAT: Sıcak yüzey. Yüzey, çalışma sırasında çok yüksek sıcaklık değerlerine ulaşabilmektedir ve gerekli önlemler alınmadan dokunulmamalıdır.

YUMURTA HAŞLAMA MAKİNESİNİN PARÇALARI



- 1- Buhar çıkış deliği
- 2- Üst kapak
- 3- Yumurta rafı
- 4- Isıtma plakası ve pişirme haznesi
- 5- Çalıştırma düğmesi
- 6- Gösterge lambası
- 7- Yumurta delme iğnesinin bulunduğu ölçüm kabı
- 8- Yumurta delme iğnesi (kapaklı)

YUMURTA HAŞLAMA MAKİNESİNİN KULLANIMI

- Cihazın kablосunu, ihtiyaç duyulan uzunlukta açınız. Yumurta haşlama makinesini tam olarak düz bir konumda yerleştiriniz. Aksi halde cihaz erken kapanabilecek ve yumurtalar istenenden daha az pişebilecektir.
- Cihazla birlikte temin edilen ölçüm kabına, üzerinde gösterilen miktarda su doldurunuz. (Haşlanacak yumurta sayısından bağımsız olarak, üç farklı bir haşlama düzeyi için farklı ölçüm çizgileri bulunmaktadır.) İstenen yumurta haşlama düzeyi, cihaz düğmesinin gerekli ayara getirilmesiyle elde edilmektedir. Düğme üzerinde, soft (rafadan), medium (kayısı) ve hard (katı) şeklinde üç farklı haşlama ayarı bulunmakta ve bu üç farklı haşlama düzeyi için, ölçüm kabı üzerinde de üç farklı çizgi (rafadan, kayısı ve katı) yer almaktadır. Ölçüm kabını, tercih ettiğiniz çizgiye kadar temiz soğuk suyla doldurunuz ve ardından suyu haşlama haznesine dökünüz.
- Haşlanacak yumurtaların taban kısmını, ölçüm kabının altında yer alan iğneyi batırarak deliniz. Bu işlem, haşlama sırasında yumurtaların patlamasını önleyecektir.

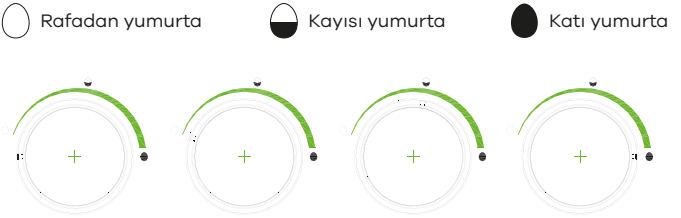
- Yumurta rafını, haşlama haznesine, ısıtma plakasının üzerine koyunuz ve ardından yumurtaları da rafın üzerine, delinmiş taban kısımları yukarıya bakacak şekilde yerleştiriniz. Üst kapağı yumurta rafının üzerine koyunuz. Kapağı yerleştirmeden cihazı çalıştırmayınız.

Haşlama düzeyinin ayarlanması

İstenen yumurta haşlama düzeyi, cihazın düğmesi aracılığıyla elde edilmektedir. Düğmenin üç farklı çalışma derecesi, aşağıdaki gibi işaretlenmiş durumdadır. Haşlama haznesine koyduğunuz su miktarının da düğme ile seçtiğiniz haşlama düzeyine uygun olmasına dikkat ediniz.

Farklı haşlama düzeylerinin elde edilmesi

Üç farklı haşlama düzeyi arasında kalan aralıklarda, düğmeyi sağa doğru çevirdikçe daha katı yumurtalar elde edilecektir.



- Cihazın fişini, sağlam bir prize takınız (Fişi prize takmadan önce, cihaz düğmesinin mutlaka "OFF" (kapalı) konumunda bulunmasını sağlayınız.). Düğmeyi, yukarıdaki bölümde açıklandığı gibi, istediğiniz pişirme düzeyi ayarına getiriniz. Cihazın gösterge ışığı yanacak ve haşlama işlemi başlayacaktır. Haşlama işlemi tamamlandığında ise cihaz otomatik olarak kapanacak ve sesli uyarı duyulacaktır. Haşlama tamamlandığında, düğmeyi "OFF" konumuna getiriniz. İki yandaki kulpları tutarak, yumurta rafını üst kapakla birlikte cihazdan alınız ve düz bir zemine koyunuz. Kapağı açık yumurtaları alınız ve fazla katılaştığını önlemek için soğuk suya tutunuz.

Üst kapağı açarken, kenarlardan çıkacak sıcak buhara karşı dikkatli olunuz. Kapağı sadece kulplardan tutunuz ve kaldırmadan önce kapağı yan çevirerek, iç yüzeyinde yoğunlaşmış sıcak suyun akmasını sağlayınız. Haşlama derecesi, kişisel damak zevkine göre ayarlanacağı için, yukarıda belirtilen haşlama ayarını kendi isteğinize göre yapabilirsiniz. Cihazı kısa bir süre kullandığınızda, istediğiniz haşlama düzeyi için gerekli ayarı kendiniz keşfedeceksiniz. Bununla birlikte, ölçüm kabına belirtilen azami miktarın üzerinde su kullanmayınız. Haşlama işlemi sonunda, ısıtma plakası üzerinde bir miktar suyun kalmış olması normaldir.

BAKIM VE TEMİZLİK

- Temizlik işlemleri öncesinde daima cihazı kapatınız, fişi prizden çekiniz ve cihazın soğumasını bekleyiniz.
- Kullanım sonrasında cihazın fişini prizden çekiniz. Haşlama işlemi sonunda, ısıtma plakası üzerinde bir miktar suyun kalmış olması normaldir. Cihaz soğuduktan sonra, kalan suyu dökünüz ve ısıtma plakasını nemli bir bezle temizleyiniz. Kireç kalıntılarının oluşması durumunda, seyreltilmiş sirke döküp yaklaşık 30 dakika bekleyiniz. Ardından ısıtma plakasını dikkatlice temizleyerek sirke artıklarını uzaklaştırınız. Aşındırıcı temizlik madde ve malzemeleri kullanmayınız.
- Isıtma plakası, paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Isıtma plakası üzerinde kalmış olabilecek imalat artığı metal parçaları, paslanmaz çeliğe uygun temizlik malzemesi ile kullanım öncesinde uzaklaştırınız.
- Yumurta haşlama makinesinin dış kısımlarını, hafif nemli bir bezle silip ardından kurulayınız. Cihazı suya daldırmayınız.

Kullanım ömrü 7 yıl.

Teknik Özellikler:

220-240V~50-60Hz, 365-435W

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/Türkiye



YETKİLİ SERVİSLER

QR Kodu okutarak
Yetkili Servislerimize ulaşabilirsiniz.



Müşteri Hizmetleri: 0850 252 55 72

Yetkili Servislerimiz için;
www.karaca.com



YUMURTA HAŞLAMA 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.



YUMURTA HAŞLAMA MAKİNESİ

GARANTİ ŞARTLARI

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

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

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

10- Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde ürünün;

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

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

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

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



YUMURTA HAŞLAMA 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/Türkiye

Müşteri Hizmetleri: +90 850 252 55 72

Web: www.karaca.com

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt.
No: 2/12 Şişli-İstanbul/Türkiye
Bilgi: +90 850 252 55 72
E-posta: bilgi@karaca.com.tr

Satıcı Firmanın:

Ünvanı:

Adresi:

Tel:

Yetkili Kişi:

Yetkili Kişinin İmzası ve Kaşesi:

Fatura Numarası:

Fatura Tarihi:

Teslim Tarihi ve Yeri:

Ürünün;

Cinsi: Yumurta Haşlama Makinesi

Modeli: Inox Yumurta Haşlama Makinesi

Model No: KE-YU436

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.



INOX EGG BOILER

**USER'S MANUAL AND
WARRANTY CERTIFICATE**

EN



Customer Services
+44 800 066 87 01



www.karaca.uk

IMPORTANT INSTRUCTIONS

- Please read these instructions before operating and retain for future reference.
 - This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
 - Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved
 - Children shall not play with the appliance
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- CAUTION:** Avoid injuries from the egg pricker.
- Heating element surface is subject to residual heat after use.
 - Use the appliance according to this instruction, any misuse may cause electric shock or other hazards.
 - This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
 - To protect against electrical hazard do not immerse any part of the appliance or cord in water or any other liquid.
 - Always use the appliance on a dry, clean, stable and level surface.
 - Only use the appliance for its intended purpose and indoors
 - Always unplug from the plug socket when not in use and before cleaning.
 - Never start up the appliance without filling water into the cooking tray.
 - Do not operate the appliance if damaged, after an appliance malfunctions or it has been damaged in any manner, return to the customer service department for repair, because special purpose tools are required.
 - Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces. Allow unit to cool before wrapping cord around base for storage.
 - Do not move the appliance and do not pull at the cord during operation.
 - Do not move the appliance while it still has hot water in it.
 - Care must be taken not to touch any hot surfaces, do not store or cover the appliance until it has fully cooled down.
 - Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, in or where it could touch a heated oven, or a microwave oven.
 - Do not use harsh abrasives, caustic cleaners or oven cleaners when

cleaning this appliance.

- Let the appliance cool down in a safe place, inaccessible to children, before you clean it.
- The appliance is not designed for commercial purposes.
- Danger of swallow : Lay the egg pricker protector in a safe place, do not allow children to play with it
- Danger of electric shock: Never attempt to repair the appliance yourself. In case of defects only let a qualified specialist repair the appliance
- Danger of burns: the appliance will become very hot during operation. Do not remove the top cover until the buzzer sets in. Regarding the operational details, refer to the section of "OPERATING EGG BOILER".

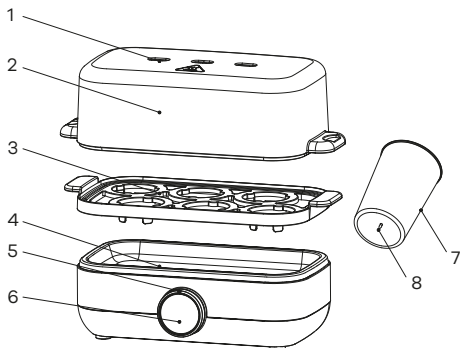
WARNING

- Hot steam escapes from the steam outlet during operation !
- Take care when using the needle at the bottom of the measuring cup which is intended for piercing the eggs. Danger of injury !
- Keep the appliances out of reach from children or infirm persons .
- The following marking is the safe cautionary symbol of a Hot Surface accessible to people. This symbol alerts you to the hot hazards that you can be injured.



CAUTION: Hot surface. The surface can be hot and should not be touched without taking care.

FEATURES OF EGG BOILER



- 1- Steam outlet
- 2- Top cover
- 3- Egg holder
- 4- Heating element with cooking tray
- 5- Knob switch
- 6- Measuring cup with egg pricker
- 8- Egg pricker (covered)

OPERATING EGG BOILER

- Unwind the cable up to the desired length. The egg boiler has to be placed in horizontal position otherwise it might switch off early and the eggs would be too soft.
- Measure the required amount of water with the supplied measuring cup. (The amount of water to the single scale is the same for the different number of eggs). The desired degree of hardness can be obtained through the control over the boiling degree knob, selecting between the three levels of hardness: soft, medium and hard. For these three different degrees of hardness there are the corresponding scales (also soft, medium and hard) on the measuring cup. Fill clear, cold water up to the mark on the measuring cup and then pour this water into the cooking tray.
- Before placing the eggs, pierce them at the dull side by means of the egg pricker at the bottom of the measuring cup. This prevents eggs from bursting.

- Place the egg holder on the cooking tray and then the egg(s) into the egg holder with the blunt end pointing upwards. Place top cover on the egg holder. Only start up the appliance with the cover on.

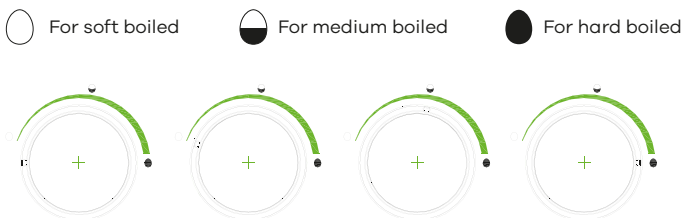
Adjusting the boiling degree

The adjustment of the desired boiling degree is made by rotating the control knob. The scale is subdivided into 3 areas, which are marked with different symbols:

Please note that always a measuring cup filled up to the corresponding level must be poured in the heating plate.

Adjusting within the range of a boiling degree

Within the range of the desired boiling degree, the hardness will be greater with the marking line getting wider.



- Insert the plug into a suitable mains supply socket, (please note: always turn the knob to position "OFF" before plugging in) adjust the control knob to the desired position as described in the above section; the control lamp lights up and the boiling procedure begins. When the eggs are finished cooking, the appliance switches itself off and the buzzer sets in. Rotate the knob to position "OFF"; remove the egg holder with the top cover together from the appliance by the handles on the sides; and then put this set onto the flat surface, take out the eggs and put them under cold water in order to avoid fermentation.

Caution when taking off the top cover, take especial care of hot steam escaping by the sides. Only touch the cover at the handles and let the condensation drip by tilting the cover. Since the boiling degree is subject to very personal judgement, it might be necessary to deviate from above mentioned criteria. Personal experience with the appliance will lead very soon to the results desired by your personal taste, but the filling-in water does not exceed the top scale on the measuring cup. Some residual water in the cooking tray is a normal state after boiling.

CARE AND CLEANING

- Always turn the power off, remove the plug and allow the egg boiler to cool before cleaning.
- Disconnect the appliance from the mains after use. Some residual water in the cooking tray is a normal state after boiling.

When the appliance has cooled down pour out the remaining water and clean the heating plate with a damp cloth. In case of calcium deposits use diluted vinegar for approx. 30 min. Then rinse the cooking plate carefully.

Do not use scouring cleansing agents

- The heating bowl is made from rust-resistant stainless steel. Any iron moulds are only residues which stick on the surface. They should be removed with a special cleansing agent for stainless steel.
- Wipe the outside of the egg boiler with a slightly dampened cloth and polish with a soft dry cloth. Do not immerse the unit in water.

Using lifetime: 7 years

Technical Specifications:

220-240V~50-60Hz, 365-435W

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/Türkiye



EGG BOILER

WARRANTY CONDITIONS

COVERAGE AND CONDITIONS OF WARRANTY

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

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

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

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

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

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

The following situations are also out of the warranty coverage:

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



EGG BOILER

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.



EGG BOILER

WARRANTY CERTIFICATE

The manufacturer's or Importer's

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

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

No: 2/12 Şişli-İstanbul/Türkiye

Customer Services: +44 800 066 8701

Web: www.karaca.uk

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt.
No: 2/12 Şişli-İstanbul/Türkiye
Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Tic. Sic. No: 270900 / Mersis No: 34090000000000000000

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: Egg Boiler

Model: Inox Egg Boiler

Model No: KE-YU436

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.



INOX EIERKOCHER

BENUTZERHANDBUCH UND
GARANTIESCHEIN

DE



Kundenshotline
+49 800 197 80 00



www.karaca.com.de

WICHTIGE HINWEISE UND MASSNAHMEN

- Vor der Verwendung des Geräts lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und bewahren Sie diese für späteren Bedarf auf.
 - Dieses Gerät kann seitens Kinder von 8 Jahren und älter eingesetzt werden, sofern diese auf einen sicheren Einsatz des Gerätes angewiesen sind oder unter Aufsicht stehen und eventuelle Gefahren im Zusammenhang mit dem Einsatz des Geräts ausdrücklich verstanden haben. Reinigungs- und Wartungsarbeiten des Geräts können seitens Kinder von 8 Jahren und älter durchgeführt werden, sofern sie beaufsichtigt werden. Das Gerät und das Stromkabel für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich aufbewahren.
 - Dieses Gerät kann seitens körperlich, sensorisch oder geistig eingeschränkten oder unerfahrenen Personen eingesetzt werden, sofern diese auf einen sicheren Einsatz des Gerätes angewiesen sind oder unter Aufsicht stehen und eventuelle Gefahren im Zusammenhang mit dem Einsatz des Geräts ausdrücklich verstanden haben.
 - Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
 - Bei Beschädigungen des Stromkabels lassen Sie dieses durch die Herstellerfirma, den zuständigen technischen Service oder durch ein qualifiziertes Personal austauschen, um eventuellen Gefahren vorzubeugen.
- ACHTUNG:** Vorsicht vor Verletzungen, die aus einer Verwendung des Eierstechers resultieren können.
- Die Oberfläche der Wärmeplatte wird auch nach dem Gebrauch eine Zeit lang heiß sein.
 - Verwenden Sie das Gerät wie in dieser Gebrauchsanweisung beschrieben. Eine fehlerhafte Verwendung kann zu Stromschlägen und sonstigen Gefahren führen.
 - Das Produkt ist ausschließlich für den Gebrauch zuhause oder in vergleichbaren Umgebungen bestimmt.
 - Küchenbereiche des Personals in Geschäftsräumen, Büros und ähnlichen Geschäftsumgebungen.
 - Bauernhöfe.
 - Für den Gebrauch durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Übernachtungsanlagen.
 - Unterkünfte wie z.B. Heime
 - Um Stromschläge zu verhindern, tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel des Geräts oder weitere Teile niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
 - Das Gerät stets auf einer trockenen, sauberen, ebenen und gleichmäßigen Fläche nutzen.
 - Das Gerät zweckmäßig und in geschlossenen Räumen verwenden.
 - Bei Nichtgebrauch oder vor den Reinigungsarbeiten das Gerät unbedingt ausstecken.
 - Das Gerät nicht betreiben, bevor Sie es nicht mit Wasser gefüllt haben.

- Bei Störungen oder sonstigen Beschädigungen das Gerät nicht betreiben. In diesem Fall das Gerät beim zuständigen Kundendienst abgeben, um eine erforderliche Instandsetzung für spezielle Geräte zu veranlassen.
- Vermeiden Sie, dass das Stromkabel über Tisch- und Thekenkanten ragt oder mit heißen Flächen kontaktiert. Bevor Sie zur Aufbewahrung das Stromkabel am Bodenabschnitt aufwickeln, warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Während des Betriebs das Gerät nicht bewegen und nicht am Stromkabel ziehen.
- Bevor Sie das Gerät bewegen, warten Sie ab, bis es abgekühlt ist und das Heißwasser darin entleert ist.
- Vermeiden Sie einen Kontakt mit heißen Teilen des Geräts. Bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, das Gerät nicht versorgen und nicht abdecken.
- Das Gerät nicht in der Nähe oder im Inneren heißer Herde oder Backöfen aufstellen. Vermeiden Sie einen Kontakt des Geräts mit Wärmequellen wie Backöfen und Mikrowellen.
- Für die Reinigung des Geräts keine Chemikalien mit Scheuerwirkung, keine Reiniger mit Ätzwirkung oder Chemikalien zur Backofenreinigung
- Vor der Reinigung des Geräts lassen Sie das Gerät an einem sicheren und für Kinder unzugänglichen Ort abkühlen.
- Das Gerät ist nicht für kommerzielle Zwecke bestimmt.
- Schluckgefahr: Den Eierstecher bitte an einem sicheren Ort aufbewahren und nicht zulassen, dass Kinder damit spielen.
- Stromschlaggefahr: Das Gerät unter keinen Umständen selbst reparieren. In Störungsfällen das Gerät ausschließlich durch das zuständige Personal instandsetzen lassen.
- Verbrennungsgefahr: Das Gerät erreicht während des Betriebs sehr hohe Temperaturen. Bis zum Ertönen des Signals für den Abschluss des Vorgangs den Oberdeckel nicht öffnen. Für ausführliche Informationen zum Betrieb des Geräts lesen Sie bitte den Abschnitt "VERWENDUNG DES EIERKOCHERS" sorgfältig durch.

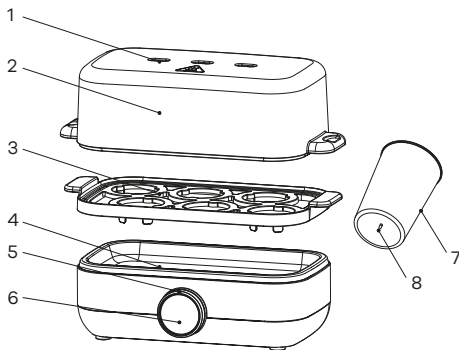
ACHTUNG

- Während des Betriebs des Geräts wird aus der Dampfaustrittsöffnung heißer Dampf austreten!
- Den Eierstecher unter dem Messbecher, der dem Einstechen der Eier vor dem Kochen dient, höchst vorsichtig verwenden. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Das Gerät für Kinder und unerfahrene Personen unzugänglich aufbewahren.
- Das Kennzeichen unten wird verwendet, um die Personen im Betriebsumfeld des Geräts auf gefährliche heiße Teile hinzuweisen. Dieses Symbol weist auf die Verbrennungsgefahr bei Kontakt hin.



ACHTUNG: Heiße Oberfläche. Die Oberfläche erreicht während des Betriebs sehr hohe Temperaturen. Vermeiden Sie eine Berührung der Oberfläche, bevor nicht alle erforderlichen Maßnahmen getroffen sind.

TEILE DES EIERKOCHERS



- 1- Dampfaustrittsöffnung
- 2- Oberdeckel
- 3- Eiereinlage
- 4- Heizplatte und Kocher
- 5- Betriebstaste
- 6- Anzeigenleuchte
- 7- Messbecher mit Eierstecher
- 8- Eierstecher (mit Deckel)

VERWENDUNG DES EIERKOCHERS

- Das Stromkabel des Geräts in der erforderlichen Länge öffnen. Den Eierkocher in aufrechter Position auf eine ebene Fläche aufstellen. Andernfalls kann sich das Gerät frühzeitig schließen, was dazu führt, dass die Eier zu wenig kochen als gewünscht.
- Füllen Sie den Messbecher, der Ihnen mit dem Gerät zusammen geliefert wurde, bis zu gekennzeichneten Linie mit Wasser. (Unabhängig von der Anzahl der Eier ist der Messbecher für drei verschiedene Kochstufen mit verschiedenen Linien gekennzeichnet.) Durch die entsprechende Einstellung des Drehknopfs kann die gewünschte Kochstufe eingestellt werden. Der Drehknopf ist gekennzeichnet mit drei verschiedenen

kochstufen; diese sind: Soft (weichgekocht), medium (mittelgekocht) und hart (hartgekocht). Für diese drei Kochstufen ist der Messbecher mit drei verschiedenen Linien (weichgekocht, mittelgekocht, hartgekocht) versehen. Füllen Sie den Messbecher bis zur gewünschten Linie mit reinem Kaltwasser und leeren Sie das Wasser in den Kocher.

- Stechen Sie die Eier mithilfe des Eierstechers unter dem Messbecher ein. Dies verhindert ein Aufplatzen der Eier während des Kochens.
- Setzen die Eiereinlage in den Kocher auf die Heizplatte und setzen Sie die Eier mit der eingestochenen Seite nach oben ein. Setzen Sie den Oberdeckel auf die Einlage auf. Das Gerät nicht betreiben, bevor der Oberdeckel nicht aufgesetzt ist. Einstellung der Kochstufe
Die gewünschte Kochstufe kann durch den Drehknopf eingestellt werden. Die drei verschiedenen Kochstufen sind wie folgt gekennzeichnet:
Achten Sie darauf, dass das eingefüllte Wasser mit der eingestellten Kochstufe übereinstimmt.

Einstellung verschiedener Kochstufen

In den Zwischenabschnitten zwischen den drei verschiedenen Kochstufen wird ein härteres Ei gekocht, so mehr der Drehknopf weiter nach rechts gedreht wird.

 Weichgekochtes Ei  Mittelgekochtes Ei  Hartgekochtes Ei



- Das Stromkabel des Geräts an einer betriebsfähigen Steckdose einstecken (Bevor Sie das Gerät einstecken, muss das Gerät unbedingt auf "OFF" (geschlossen) eingestellt sein.). Stellen Sie den Knopf wie oben beschrieben auf die gewünschte Stufe ein. Die Anzeigeleuchte wird aufleuchten und der Eierkocher beginnt zu kochen. Nach Abschluss des Kochvorgangs wird sich das Gerät automatisch abstellen und es wird ein Signalton ertönen. Nach Abschluss des Kochens den Knopf unbedingt auf "OFF" einstellen. Beidseitig die Griffe halten, die Einlage zusammen mit dem Oberdeckel abnehmen und auf eine ebene Fläche stellen. Den Deckel abnehmen und die Eier entnehmen. Um ein weiteres Härten der Eier zu verhindern, die Eier unter Kaltwasser halten. Beim Öffnen des Oberdeckels ist wegen des am Rand des Geräts austretenden Dampfes höchste Vorsicht geboten. Den Deckel nur an den Griffen halten und vor der Abnahme des

Deckels den Deckel erst seitlich drehen und ein Austreten des auf der Innenfläche angesammelten Dampfes gewährleisten. Die Kochstufe ist nach persönlichem Geschmack einzustellen. Sie können daher die Einstellung wie gewünscht vornehmen. Schon nach einem kurzzeitigen Gebrauch des Geräts werden Sie die für Sie entsprechende Einstellung feststellen können. In diesem Zusammenhang achten Sie bitte darauf, die max. Fülllinie auf dem Messbecher nicht zu überschreiten. Eine Wasseransammlung auf der Heizplatte nach dem Kochen der Eier ist normal.

PFLEGE UND REINIGUNG

- Vor der Reinigungsarbeit das Gerät stets ausschalten, ausstecken und abwarten bis es abgekühlt ist.
- Nach dem Gebrauch das Gerät ausstecken. Eine Wasseransammlung auf der Heizplatte nach dem Kochen der Eier ist normal. Nachdem das Gerät abgekühlt ist, entleeren Sie das Restwasser und wischen Sie die Heizplatte mit einem feuchten Tuch ab. Sollten sich Kalkrückstände bilden, füllen Sie etwas verdünnten Essig ein und warten Sie ca. 30 Minuten. Reinigen Sie dann vorsichtig die Heizplatte und entleeren Sie Essigrückstände. Keine ätzenden Reiniger und Substanzen verwenden.
- Die Heizplatte ist aus Edelstahl hergestellt. Herstellungsbedingte Metallrückstände auf der Heizplatte vor dem Betrieb mit entsprechenden Reinigungsmitteln entfernen.
- Die Außenfläche des Eierkochers mit einem feuchten Tuch abwischen und gründlich abtrocknen. Das Gerät nicht in Wasser tauchen.

Die vorgesehene Nutzungsdauer liegt bei 7 Jahren.

TECHNISCHE DATEN

220-240V~50-60Hz, 365-435W

Vorsichtsmaßnahmen beim Transport und Versand

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

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/Türkiye



EIERKOCHER

GARANTIEBEDINGUNGEN

EDINGUNGEN FÜR DIE GÜLTIGKEIT UND UMFANG DER GARANTIE

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

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

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

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

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

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

Ferner sind die folgenden Schadensfälle aus der Garantie ausgeschlossen:

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

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



EIERKOCHER

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.



EIERKOCHER

GARANTIEZERTIFIKAT

Daten der Hersteller- oder Importeur Firma:

Handelsname: Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

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

No: 2/12 Şişli-İstanbul/Türkiye

Kundenhotline: +49 800 197 80 00

Web: www.karaca.com.de

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt.
No: 2/12 Şişli-İstanbul/Türkiye
Karaca Kurumları A.Ş. Tic. Sic. No: 27563
Kart. No: 27563/00000000000000000000

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: Eierkocher

Modell: Inox Eierkocher

Modell No: KE-YU436

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