

**karaca®**

**AIR PRO COOK DUO 8IN1  
TANDIR**

**KULLANIM KILAVUZU VE  
GARANTİ BELGESİ**



Müşteri Hizmetleri  
+90 850 252 55 72




[www.karaca.com](http://www.karaca.com)

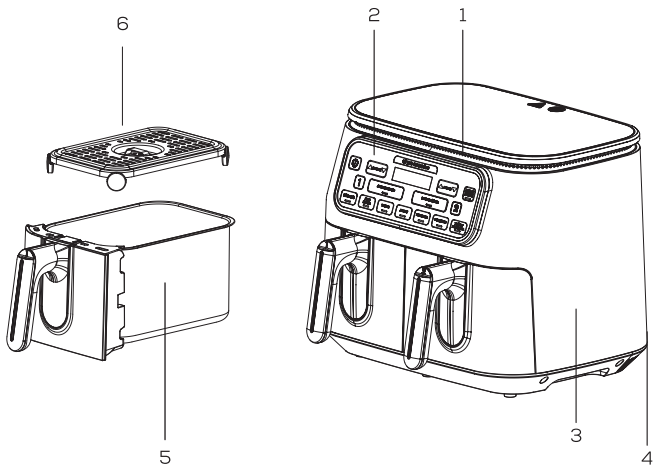


## ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

- 1- Bu cihaz, fiziksel, duyuşal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, gözetim altında olmaları veya cihazın güvenli bir şekilde kullanımıyla ilgili talimatların verilmesi ve içerdiği tehlikelerin anlaşılması durumunda kullanılabilir.
- 2- Cihazı ve kablosunu çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın. Cihazın çocuklar tarafından kullanılmasına İZİN VERMEYİNİZ. Çocukların yanında gözetim altında kullanılması gereklidir.
- 3- Küçük çocuklar için boğulma tehlikesini ortadan kaldırmak için, bu cihazın elektrik fişindeki koruyucu kapağı çıkarınız ve çocukların ulaşamayacağı bir yere kaldırınız.
- 4- Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır.
- 5- Mutfak tezgahının altındaki elektrik prizini ASLA KULLANMAYINIZ.
- 6- Bu cihazı ASLA harici bir zamanlayıcı anahtarına veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemine bağlamayınız.
- 7- Uzatma kablosu KULLANMAYINIZ. 8 yaşından küçük çocukların kabloyu tutması veya kabloya dolanması TEHLİKELİDİR.
- 8- Elektrik çarpmasına karşı korunma için kabloyu, fişleri veya ana üniteyi suya veya başka bir sıvıya DALDIRMAYINIZ. Yalnızca cihazın kendi pişirme haznesini kullanınız.
- 9- Cihazı ve güç kablosunu düzenli olarak kontrol edin. Elektrik kablosunda veya fişinde hasar varsa cihazı KULLANMAYINIZ. Cihaz arızalanırsa veya herhangi bir şekilde hasar görürse hemen kullanmayı bırakın ve Müşteri Hizmetlerini arayınız.
- 10- Kullanmadan önce MUTLAKA cihazın doğru şekilde monte edildiğinden emin olunuz.
- 11- Cihaz çalışırken hava giriş deliğini veya hava soketi deliğini KAPATMAYINIZ. Bunu yapmak eşit pişirmeyi önleyerek cihaza zarar verebilir veya aşırı ısınmasına neden olabilir.
- 12- Çıkarılabilir tavayı ana üniteye yerleştirmeden önce, yumuşak bir bezle silerek tava ve ünitenin temiz ve kuru olduğundan emin olunuz.
- 13- Bu cihaz sadece evde kullanım içindir. Bu cihazı kullanım amacı dışında KULLANMAYINIZ. Hareket halindeki araçlarda veya teknelerde KULLANMAYINIZ. Açık havada KULLANMAYINIZ. Yanlış kullanım yaralanmaya neden olabilir.
- 14- Yalnızca tezgah üstü kullanım için tasarlanmıştır. Yüzeyin düz, temiz ve kuru olduğundan emin olunuz. Kullanım sırasında cihazı hareket ettirmeyiniz.
- 15- Kullanım sırasında cihazı bir tezgahın kenarına YERLEŞTİRMEYİNİZ.
- 16- Karaca tarafından tavsiye edilmeyen veya satılmayan aksesuarları KULLANMAYINIZ. Air Pro Cook Duo ve aksesuarlarını mikrodalgâ fırın, tost makinesi, konveksiyonlu fırın veya geleneksel fırın, seramik ocak, elektrikli ısıtıcı, gazlı ocak veya açık hava ızgarası üzerine koymayınız. Karaca tarafından tavsiye edilmeyen aksesuarların kullanılması yangına, elektrik çarpmasına veya yaralanmalara neden olabilir.

- 17- Bu cihazı kullanırken, hava sirkülasyonu için etrafında yeterli boşluk bırakınız.
- 18- Çalıştırmadan önce pişirme haznesinin DAİMA düzgün şekilde yerleştirildiğinden emin olunuz.
- 19- Cihazı, çıkarılabilir pişirme haznesi takılı olmadan KULLANMAYINIZ.
- 20- Bu cihazı derin yağda kızartma için KULLANMAYINIZ.
- 21- Cihazı sıcak yüzeylere veya sıcak gazlı ya da elektrikli ocakların yanına veya ısıtılmış bir fırına KOYMAYINIZ.
- 22- Isıtma rezistansı ile gıda temasını önleyiniz. Pişirirken aşırı doldurmayın. Aşırı doldurma, kişisel yaralanmaya veya maddi hasara neden olabilir veya cihazın güvenli kullanımını etkileyebilir.
- 23- Priz voltajları değişiklik gösterebilir ve ürününüzün performansını etkileyebilir. Olası tehlikeleri önlemek ve yemeğinizin önerilen sıcaklıklarda pişip pişmediğini kontrol etmek için bir termometre kullanınız.
- 24- Cihazda siyah duman çıkarsa, derhal fişini çekiniz. Herhangi bir pişirme aksesuarını çıkarmadan önce dumanın kesilmesini bekleyiniz.
- 25-  Sıcak yüzeylere DOKUNMAYINIZ. Cihazın tüm yüzeyleri çalışma sırasında ve sonrasında sıcaktır. Yanıkları veya kişisel yaralanmaları önlemek için DAİMA sıcaktan koruyucu tutacaklar veya yalıtımlı fırın eldivenleri ve pişirme haznesi kulpunu kullanınız.
- 26- Cihazda sıcak yemek bulunduğu çok dikkatli olunmalıdır. Yanlış kullanım kişisel yaralanmaya neden olabilir.
- 27- Yiyeceklerin dökülmesi ciddi yanıklara neden olabilir. Cihazı ve kablolarını çocuklardan uzak tutunuz. Kablonun masa veya tezgah kenarlarından sarkmasına veya sıcak yüzeylere değmesine İZİN VERMEYİNİZ.
- 28- Pişirme sırasında pişirme haznesi aşırı derecede ısınır. pişirme haznesi cihazdan çıkarırken fiziksel temastan kaçınınız. DAİMA tava veya tabağı çıkardıktan sonra ısıya dayanıklı bir yüzeye koyunuz. Pişirme sırasında veya hemen sonrasında aksesuarlara DOKUNMAYINIZ.
- 29- Temizlik ve bakım çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- 30- Cihazı kapatmak için herhangi bir kontrol tuşunu KAPALI konuma getiriniz, ardından kullanılmadığında ve temizlemeden önce fişini prizden çekiniz. Temizlemeden ve depolamadan önce cihazı soğumaya bırakınız.
- 31- Cihazınızı metal ovma telleri ile TEMİZLEMİYİNİZ. Metal cisimler rezistansa zarar verebilir ve elektrikli parçalara dokunarak elektrik çarpması riski oluşturabilir.
- 32- Cihazın düzenli bakımı için lütfen Temizlik ve Bakım bölümüne bakınız.
- 33- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar tarafından, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri azalmış veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişilere, cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasına ilişkin gözetim veya talimat verildiği ve ilgili tehlikeleri anladıkları takdirde kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Gözetim olmadan, temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- 34- Cihazınız sadece evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ticaret yada sanayi amacıyla dış mekanda kullanmayınız.

## PARÇALAR



- 1- Hava Giriş Merkezi
- 2- Kontrol Paneli
- 3- Ana Ünite
- 4- Hava Çıkışı (Arka tarafta bulunur)
- 5- Pişirme Haznesi
- 6- Yağ Ayrıcı Tepsiler (Her bölge için bir tane)

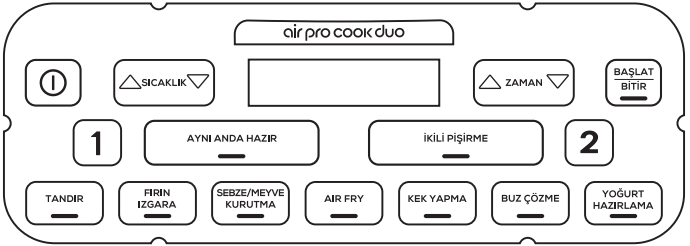


DİKKAT: SICAK YÜZEY

### İLK KULLANIMDAN ÖNCE

- 1 - Cihazdaki tüm ambalaj malzemelerini, promosyon etiketlerini ve koruma bantlarını çıkarınız.
- 2 - Tüm aksesuarları paketten çıkarınız ve kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Herhangi bir yaralanma veya maddi hasarı önlemek için lütfen çalıştırma talimatlarına, uyarılara ve önemli güvenlik önlemlerine özellikle dikkat ediniz.
- 3 - Yanmaz yapışmaz kaplamalı pişirme haznesini ve yağ toplayıcısını sıcak, sabunlu su ile yıkayın, ardından durulayın ve iyice kurulaştırın. Pişirme haznesi ve yağ toplayıcı bulaşık makinesinde yıkatabilir. Ana üniteyi ASLA bulaşık makinesinde yıkamayınız.

## FONKSİYON TUŞLARI



**TANDIR:** Air Pro Cook Duo'nun tandır modunda tadı damakta kalacak leziz tandırları evinizin konforunda hazırlayabilirsiniz.

**FIRIN IZGARA:** Mangal tadında pişmesini istediğiniz etler, tavuklar ve balıklar için FIRIN/IZGARA fonksiyonunu kullanabilirsiniz.

**SEBZE/MEYVE KURUTMA:** Sağlıklı atıştırmalıklar için meyveleri ve sebzeleri kurutabilirsiniz.

**AIR FRY:** Bu fonksiyon sayesinde az yağlı veya yağsız şekilde onlarca çeşit kızartmayı kolayca hazırlayabilirsiniz.

**KEK YAPMA:** Bu fonksiyon sayesinde puf puf kabaran kekler, börekler ve diğer hamur işlerinizi hazırlayabilirsiniz.

**BUZ ÇÖZME:** Dondurucunuzda bulunan yiyecekleri hızlı ve sağlıklı bir şekilde ilk haline dönmesini sağlayan program.

**YOĞURT HAZIRLAMA:** Önceden kaynatılan sütün mayalanmasını sağlayarak evde sağlıklı yoğurt yapma imkanı sağlar.

## ÇALIŞTIRMA TUŞLARI

**GÜÇ DÜĞMESİ:** Düğme, üniteyi açar ve kapatır ve tüm pişirme fonksiyonlarını iptal eder.

**1** Soldaki pişirme haznesini kontrol eder.

**2** Sağdaki pişirme haznesini kontrol eder.

Değişiklik yapmadan önce değişiklik yapmak istediğiniz pişirme haznesinin numarasını seçiniz.

**SICAKLIK OKLARI:** Pişirmeden önce pişirme sıcaklığını ayarlamak için yukarı ▲ ve aşağı ▼ SICAKLIK oklarını kullanın.

**ZAMAN OKLARI:** Herhangi bir fonksiyonda pişirme süresini ayarlamak için yukarı ▲ ve aşağı ▼ ZAMAN oklarını kullanın.

**BAŞLAT/BİTİR DÜĞMESİ:** Sıcaklık ve süreyi seçtikten sonra BAŞLAT/BİTİR düğmesine basarak pişirmeyi başlatabilirsiniz. Air Pro Cook Duo çalışırken BAŞLAT/BİTİR düğmesine basarak pişirme işlemi bitirebilirsiniz.

**AYNI ANDA HAZIR DÜĞMESİ:** Farklı pişirme süreleri olsa bile her iki bölgenin de aynı anda bitmesini sağlamak için pişirme sürelerini otomatik olarak senkronize eder.

**İKİLİ PİŞİRME DÜĞMESİ:** Aynı yemekten daha fazla miktarda pişirmek veya aynı işlevi sıcaklığı ve süreyi kullanarak farklı yiyecekleri pişirmek için 2. bölgenin ayarlarını otomatik olarak 1. bölgenin ayarlarıyla eşleştirir.

## AYNI ANDA HAZIR

Duo Tech özelliği ile iki farklı hazne, farklı sürelerde pişen yemekleri aynı anda hazır olacak şekilde bitirme sürelerini eşitler. Böylece iki farklı yemeği aynı anda hazır edebilirsiniz.

### ADIMLAR

1- Malzemeleri pişirme haznelerine yerleştiriniz, ardından pişirme haznelerini üniteye yerleştiriniz.

2- AYNI ANDA HAZIR butonuna basınız. Pişirme haznesi 1 ışığı yanık kalacaktır. İstediğiniz pişirme fonksiyonunu seçiniz. Sıcaklığı ayarlamak için SICAKLIK oklarını ve zamanı ayarlamak için ZAMAN oklarını kullanınız.

3- Pişirme haznesi 2'yi seçiniz, ardından istediğiniz pişirme işlevini seçiniz. (YOĞURT HAZIRLAMA kullanılamaz) Sıcaklığı ayarlamak için SICAKLIK oklarını ve zamanı ayarlamak için ZAMAN oklarını kullanınız.

**NOT:** Pişirme haznesi 2 için farklı bir işlev seçebilirsiniz.

**NOT:** YOĞURT HAZIRLAMA, bu modda kullanılamaz.

4- Ardından en uzun süreli pişirme haznesinde pişirmeye başlamak için BAŞLAT/BİTİR düğmesine basınız. Diğer bölge Hold yazısı gösterecektir. Ünite bip sesi çıkaracak ve saniyeyi etkinleştirecektir.

**NOT:** Yemeklerinizi pişirme sırasında sallamanız tavsiye edilir. Zamanı senkronize bir bitişte tutmak için, her iki pişirme haznesini de de aynı anda çıkartmanız önerilir.

5- Pişirme tamamlandığında, bip sesi çıkacaktır ve ekranda "End" yazısı belirecektir.

6- Malzemeleri silikon uçlu maşa vb. kullanarak çıkarınız pişirme haznesini ünitenin üzerine YERLEŞTİRMEYİNİZ.

### İKİLİ PİŞİRME

Duo Tech özelliği sayesinde iki ayrı haznede aynı yemeği tek tuşla double porsiyonda pişirir. Geniş sofralara tek seferde bol porsiyonlu lezzetler servis edebilirsiniz.

1- Malzemeleri pişirme haznelerine yerleştiriniz, ardından üniteye yerleştiriniz.

2- Ardından İKİLİ PİŞİRME butonuna basın ve İstediğiniz pişirme fonksiyonunu seçiniz. Seçtiđiniz fonksiyon her iki pişirme haznesi içinde geçerli olacaktır. Sıcaklığı ayarlamak için SICAKLIK oklarını ve zaman ayarlamak için ZAMAN oklarını kullanınız.

3- Ardından, pişirmeye başlamak için BAŞLAT/BİTİR düğmesine basınız. Her iki pişirme haznesinde aynı anda çalışmaya başlayacaktır.

**NOT:** Yemeklerinizi pişirme sırasında sallamanız tavsiye edilir. Zamanı senkronize bir bitişte tutmak için, her iki pişirme haznesini aynı anda çıkartmanız tavsiye edilir.

4- Pişirme aynı anda sona erdiğinde her iki ekranda da "End" yazısı görünecektir.

5- Malzemeleri silikon uçlu maşa vb. kullanarak çıkarınız. pişirme haznesini ünitenin üzerine YERLEŞTİRMEYİNİZ.

## **BAĞIMSIZ (MANUEL) ÇALIŞTIRMA İKİ FARKLI PROGRAMI AYNI ANDA BAŞLATMA**

1- Pişirme haznesi 1'i seçiniz, ardından istediğiniz işlevi seçiniz. Sıcaklığı ayarlamak için SICAKLIK oklarını kullanınız.

2- Pişirme süresini ayarlamak için ZAMAN oklarını kullanınız.

3- 2. Pişirme haznesi için aynı adımları tekrarlayınız.

**NOT:** İkinci pişirme haznesi için, 1. Pişirme haznesinden farklı fonksiyon tercih edilebilir.

**NOT:** Eğer 1. veya 2. Pişirme Haznesi için Yoğurt Hazırlama seçildiyse,

2. Pişirme Haznesinde de sadece Yoğurt Hazırlama seçilebilir.

Yoğurt Hazırlama fonksiyonu farklı bir pişirme fonksiyonu ile birlikte aynı anda çalıştırılmaz.

4- Başlamak için BAŞLAT/BİTİR düğmesine basınız. Her iki pişirme haznesinde aynı anda çalışmaya başlayacaktır.

5- Pişirme işlemi her iki pişirme haznesi için ayrı ayrı tamamlandığında bip sesi duyulacak ve ekranda "End" uyarısı görülecektir.

6- Malzemeleri silikon uçlu maşa vb. kullanarak çıkarınız. Pişirme haznesini ünitenin üzerine YERLEŞTİRMEYİNİZ.

## **SEÇİLİ PİŞİRME HAZNESİNDE PİŞİRME SÜRESİNİ SONLANDIRMAK (PİŞİRME HAZNESİNİ KULLANIRKEN)**

1- Programı sonlandırmak istediğiniz pişirme haznesini seçiniz.

2- BAŞLAT/BİTİR düğmesine basınız.

3- Ardından o bölgedeki süre iptal edilir ve ekranda "End" görünür.

Pişirme diğer bölgede devam edecektir.

**NOT:** Dilerseniz sadece tek hazne için seçim yaparak pişirme işlemi başlatabilirsiniz.

## **TANDIR**

1- Yağ ayırıcı tepsisini pişirme haznesine takınız ardından malzemeleri pişirme haznesine koyunuz ve pişirme haznesini üniteye yerleştiriniz.

Yiyeceğinizi hazırladığınız pişirme haznesini seçiniz. (1 veya 2 nolu pişirme haznesi)

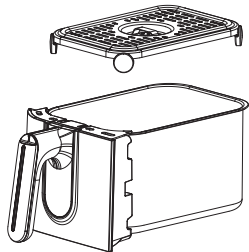
2- TANDIR düğmesine basınız. Varsayılan sıcaklık uyarı görüntülenecektir. İsteddiğiniz sıcaklığı ayarlamak için yukarı ve aşağı SICAKLIK oklarını kullanınız.

3- İsteddiğiniz pişirme süresini ayarlamak için yukarı ve aşağı ZAMAN oklarına basınız.

Pişirmeyi başlatmak için BAŞLAT/BİTİR düğmesine basınız.

4- Pişirme tamamlandığında bip sesi gelir ve ekranda "END" yazısı belirir.

5- Malzemeleri silikon uçlu maşa vb. kullanarak çıkarınız. Pişirme haznesini ünitenin üzerine YERLEŞTİRMEYİNİZ.





## **FIRIN IZGARA**

1- Yağ ayırıcı tepsisini pişirme haznesine takınız ardından malzemeleri pişirme haznesine koyunuz ve pişirme haznesini üniteye yerleştiriniz. Yiyeceğinizi hazırladığınız pişirme haznesini seçiniz. (1 veya 2 nolu pişirme haznesi)

2- FIRIN IZGARA düğmesine basınız. Varsayılan sıcaklık ayarı görüntülenecektir. İsteddiğiniz sıcaklığı ayarlamak için yukarı ve aşağı SICAKLIK oklarını kullanınız.

3- İsteddiğiniz pişirme süresini ayarlamak için yukarı ve aşağı ZAMAN oklarına basınız. Pişirmeyi başlatmak için BAŞLAT/BİTİR düğmesine basınız.

4- Pişirme tamamlandığında bip sesi gelir ve ekranda "END" yazısı belirir .

5- Malzemeleri silikon uçlu maşa vb. kullanarak çıkarınız pişirme haznesini ünitenin üzerine YERLEŞTİRMEYİNİZ.

## **SEBZE MEYVE KURUTMA**

1- Yağ ayırıcı tepsisini pişirme haznesine takınız ardından malzemeleri pişirme haznesine koyunuz ve pişirme haznesini üniteye yerleştiriniz. Yiyeceğinizi hazırladığınız pişirme haznesini seçiniz. (1 veya 2 nolu pişirme haznesi)

2- SEBZE MEYVE KURUTMA düğmesine basınız. Varsayılan sıcaklık ayarı görüntülenecektir. İsteddiğiniz sıcaklığı ayarlamak için yukarı ve aşağı SICAKLIK oklarını kullanınız.

3- İsteddiğiniz pişirme süresini ayarlamak için yukarı ve aşağı ZAMAN oklarına basınız. Pişirmeyi başlatmak için BAŞLAT/BİTİR düğmesine basınız.

4- Pişirme tamamlandığında bip sesi gelir ve ekranda "END" yazısı belirir .

5- Malzemeleri silikon uçlu maşa vb. kullanarak çıkarınız pişirme haznesini ünitenin üzerine YERLEŞTİRMEYİNİZ.

## **AIR FRY**

1- Yağ ayırıcı tepsisini pişirme haznesine takınız ardından malzemeleri pişirme haznesine koyunuz ve pişirme haznesini üniteye yerleştiriniz. Yiyeceğinizi hazırladığınız pişirme haznesini seçiniz. (1 veya 2 nolu pişirme haznesi)

2- AIR FRY düğmesine basınız. Varsayılan sıcaklık ayarı görüntülenecektir. İsteddiğiniz sıcaklığı ayarlamak için yukarı ve aşağı SICAKLIK oklarını kullanınız.

3- İsteddiğiniz pişirme süresini ayarlamak için yukarı ve aşağı ZAMAN oklarına basınız. Pişirmeyi başlatmak için BAŞLAT/BİTİR düğmesine basınız.

4- Pişirme tamamlandığında bip sesi gelir ve ekranda "END" yazısı belirir .

5- Malzemeleri silikon uçlu maşa vb. kullanarak çıkarınız pişirme haznesini ünitenin üzerine YERLEŞTİRMEYİNİZ.

## KEK YAPMA

1- Yağ ayırıcı tepsisini pişirme haznesinden çıkarınız ve kek harcını pişirme haznesinin içerisine ekleyiniz. Yiyeceğinizi hazırladığınız pişirme haznesini seçiniz. (1 veya 2 nolu pişirme haznesi)

Dilerseniz silikon muffin kabı ile de keklerinizi pişirebilirsiniz. Bunun için öncelikle yağ ayırıcı tepsisini pişirme haznesinin içerisine ve üzerine muffin kaplarını yerleştiriniz.

2- KEK YAPMA düğmesine basınız. Varsayılan sıcaklık ayarı görüntülenecektir. İsteddiğiniz sıcaklığı ayarlamak için yukarı ve aşağı SICAKLIK oklarını kullanınız.

3- İsteddiğiniz pişirme süresini ayarlamak için yukarı ve aşağı ZAMAN oklarına basınız. Pişirmeyi başlatmak için BAŞLAT/BİTİR düğmesine basınız.

4- Pişirme tamamlandığında bip sesi gelir ve ekranda "END" yazısı belirir.

5 Malzemeleri silikon uçlu maşa vb. kullanarak çıkartınız. pişirme haznesini ünitenin üzerine YERLEŞTİRMEYİNİZ.

## BUZ ÇÖZME

**NOT:** Dondurucunuzda bulunan gıdaları pişirme haznesine yerleştirmeden önce mutlaka ambalajlarından çıkartınız.

1- Yağ ayırıcı tepsisini pişirme haznesine yerleştiriniz ardından malzemeleri pişirme haznesine yerleştiriniz ve pişirme haznesini üniteye yerleştiriniz.

2- BUZ ÇÖZME düğmesine basınız. Varsayılan sıcaklık ayarı görüntülenecektir. İsteddiğiniz sıcaklığı ayarlamak için yukarı ve aşağı SICAKLIK oklarını kullanınız.

3- İsteddiğiniz pişirme süresini ayarlamak için yukarı ve aşağı ZAMAN oklarına basınız. Pişirmeyi başlatmak için BAŞLAT/BİTİR düğmesine basınız.

4- Pişirme tamamlandığında bip sesi gelir ve ekranda "END" yazısı belirir .

## YOĞURT HAZIRLAMA

1- Önceden kaynatmış mayalı süt harcını uygun ölçüde olan kabın içerisine dökünüz. (Yağ ayırıcı tepsisini kullanmayınız)

2- YOĞURT HAZIRLAMA düğmesine basınız. Mayalı harcin yoğurda dönüşmesi için gerekli olan koşullar program dahilinde ayarlıdır. SICAKLIK ve ZAMAN ayarlarını değiştirmemeniz önerilir.

3- Program tamamlandığında bip sesi gelir ve ekranda "END" yazısı belirir.

**NOT:** Bu program AYNI ANDA HAZIR modunda kullanılamaz.

## TEMİZLİK VE BAKIM

Her kullanımdan sonra cihaz iyice temizlenmelidir.

1- Temizlemeden önce cihazın fişini prizden çekiniz.

2- Ana üniteyi ve kontrol panelini nemli bir bezle silerek temizleyiniz. Ovma teli kullanmayınız.

3- Pişirme haznesi, yağ toplayıcı bulaşık makinesinde yıkanabilir.

4- Yağ toplayıcıya veya pişirme haznesine yiyecek artıkları yapışırsa, bunları ılık, sabunlu suyla dolu bir lavaboya koyunuz ve ıslatınız.

5- Kullandıktan sonra tüm parçaları açıkta kurumaya bırakın veya havluyla kurulayınız.

6- Rezistansı temizlerken veya ovma gerektiğinde naylon pedli veya kıllı, aşındırıcı olmayan bir temizleyici veya sıvı deterjan kullanınız.

**NOT:** Ana üniteyi ASLA suya veya başka bir sıvıya daldırmayınız. Ana üniteyi ASLA bulaşık makinesinde yıkamayınız.

**NOT:** Yağ ayırıcı tepsiye veya sepetlere yiyecek artıkları yapışmışsa, bunları ılık, sabunlu suyla dolu bir kaba koyun ve ıslanmalarını bekleyin. Temizlik sırasında yağ çözücü KULLANMAYIN.

## YARARLI İPUÇLARI

1- Eşit kızartma için, malzemelerin üst üste binmeyecek şekilde pişirme haznesinin alt kısmında bir tabaka halinde yerleştirildiğinden emin olunuz. Malzemeler üst üste biniyorsa, ayarlanan pişirme süresinin yarısında tavayı mutlaka sallayarak malzemeleri karıştırınız.

2- Geleneksel fırınınızdaki tarifleri uygulamak için Air Pro Cook Duo'nun sıcaklığını 10°C azaltınız. Aşırı pişmesini önlemek için yiyecekleri sık sık kontrol ediniz.

3- 3 dakika ön ısıtma yapmanızı öneririz. 3 dakikalık süreyi ayarlamak için cihazın üzerindeki zamanlayıcıyı kullanabilirsiniz.

4- Ara sıra, Air Pro Cook Duo'nun fanı hafif yiyecekleri etrafa sıçratır. Bunu azaltmak için yiyecekleri (bir sandviç üzerindeki en üst dilim ekme gibi) kokteyl çubuklarıyla sabitleyiniz.

5- Yağ toplayıcı, Pişirme haznesindeki malzemeleri yükselterek eşit ve net sonuçlar için havanın altlarında ve çevresinde dolaşabilmesini sağlar.

6- Bir pişirme fonksiyonu seçildikten sonra, hemen pişirmeye başlamak için BAŞLAT/BİTİR düğmesine basabilirsiniz. Ünite varsayılan sıcaklık ve saatte çalışacaktır.

7- En iyi sonucu elde etmek, aşırı pişmeyi önlemek için pişirme süresi tamamlandıktan hemen sonra yiyecekleri çıkarınız.

8- Taze sebzeler ve patateslerde en iyi sonucu elde etmek için en az 1 yemek kaşığı yağ kullanın. Tercih edilen gevreklik/çıtırılık seviyesini elde etmek için istediğiniz kadar yağ ekleyiniz.

9- En iyi sonuçlar için, pişirme boyunca kontrol ediniz ve istenen kızarma düzeyine ulaşıldığında yiyecekleri çıkarın. Yiyeceklerin iç sıcaklığını izlemek için yemek termometresi kullanmanızı öneririz. Pişirme süresi tamamlandıktan sonra, aşırı pişmeyi önlemek için yiyecekleri hemen çıkarınız.

## FONKSİYONLARIN SICAKLIK VE SÜRE ARALIKLARI

Yiyeceklerinizin türüne, miktarına ve tercihinize göre pişirme süreleri değişebilir. Pişirme sırasında kontrol etmeniz tavsiye edilir. En iyi kızartma sonuçları için aralıklarla pişirme haznesini yerinden çıkararak, hazneyi sallayınız ve yiyecekleri alt üst ediniz.

FONKSİYON	SEÇİM	SICAKLIK	ZAMAN
TANDIR	Otomatik	200 °C	2 Saat
	Manuel	160 - 200 °C	1 dk - 4 Saat
FIRIN IZGARA	Otomatik	190 °C	15 dk
	Manuel	120 - 200 °C	1 dk - 3 Saat
SEBZE/MEYVE KURUTMA	Otomatik	60 °C	6 Saat
	Manuel	40 - 90 °C	1 Saat - 12 Saat
AIR FRYER	Otomatik	200 °C	20 dk
	Manuel	150 - 200 °C	1 dk - 1 Saat
KEK YAPMA	Otomatik	180 °C	25 dk
	Manuel	140 - 200 °C	1 dk - 1 Saat
BUZ ÇÖZME	Otomatik	50 °C	30 dk
	Manuel	40 - 60 °C	1 dk - 2 Saat
YOĞURT HAZIRLAMA	Otomatik	45 °C	8 Saat
	Manuel	40 - 60 °C	6 Saat - 10 Saat

AIR PRO COOK DUO İLE YÜZLERCE  
LEZZETLİ TARİF İÇİN  
QR KODU OKUTUN!



## SORUN GİDERME KILAVUZU

### • Sıcaklık neden daha fazla yükselmiyor?

Maksimum sıcaklık 200°C'dir.

### • Ön ısıtma ne kadar sürer ve tamamlandığını nasıl bileceğim?

3 dakika ön ısıtma öneririz. 3 dakikayı ayarlamak için cihaz üzerindeki zamanlayıcıyı kullanabilirsiniz.

### • Malzemelerimi ön ısıtmadan önce mi sonra mı eklemeliyim?

Malzemeleri eklemeyen önce ünitenin 3 dakika önceden ısıtılması önerilir.

### • Hava ile kızartmadan önce donmuş gıdaların buzunu çözmem gerekir mi?

Yemeğe bağlı. Paketin üzerindeki talimatları uygulayınız.

### • Pişirme haznesini tezgahıma koymak güvenli mi?

Pişirme sırasında pişirme haznesi ısınacaktır. Tutarken dikkatli olunuz ve yalnızca ısıya dayanıklı yüzeylere yerleştiriniz.

### • Yağ toplayıcıyı ne zaman kullanacağımı nasıl bilebilirim?

Yiyeceklerin çıtır çıkmasını istediğinizde yağ toplayıcıyı kullanınız. Yağ toplayıcı yiyeceklerin pişirme haznesinin tabanından yüksekte durmasını sağlayarak havanın yağ toplayıcının altına girmesine ve malzemelerin eşit şekilde gevrekleşmesini sağlar.

### • Yemeğim pişmedi.

Pişirme sırasında pişirme haznesinin tam olarak yerleştirildiğinden emin olunuz. Tutarlı kızartma için, malzemelerin üst üste binmeyecek şekilde pişirme haznesinin alt kısmında eşit bir tabaka halinde yerleştirildiğinden emin olunuz. Eşit gevreklik için malzemeleri sallayınız. Pişirme süresi ve sıcaklık, pişirme sırasında herhangi bir zamanda ayarlanabilir. Zamanı veya sıcaklığı ayarlamak için yukarı ve aşağı ZAMAN veya SICAKLIK oklarına basmanız yeterlidir.

### • Yemeğim fazla pişmiş.

En iyi sonuçlar için, pişirme boyunca cihazı kontrol edin ve pişirmede istenen düzeye ulaşıldığında yiyecekleri çıkarınız. Aşırı pişmeyi önlemek için, yiyecekleri pişirme süresi tamamlandıktan hemen sonra çıkarınız.

### • Yemeğim havayla kızartma yaparken neden etrafa saçılıyor?

Bazen, Air Pro Cook Duo'nun fanı hafif yiyecekleri etrafa sıçratır. Bunu azaltmak için yiyecekleri (bir sandviç üzerindeki en üst dilim eklemek gibi) kokteyl çubuklarıyla sabitleyiniz.

### • Islak yoğurulmuş malzemeleri havayla kızartabilir miyim?

Evet, ancak uygun paneleme tekniğini kullanın. Yiyecekleri önce un, sonra yumurta ve sonra galeta unu ile kaplamak önemlidir. Galeta ununu elinizle malzemenin üzerine bastırdığınızdan emin olunuz. Air Pro Cook Duo'nun, mekanizmasının bir parçası olarak güçlü bir fana sahip olduğundan, pane bazen dökülebilir. Galeta ununu sıkıca bastırmak yapışmalarına yardımcı olacaktır.

- **Ünite bip sesi çıkarıyor.**

Yemeğiniz pişmiştir.

- **Ekran kararı.**

Ünite bekleme modundadır. Tekrar açmak için güç düğmesine basınız.

- **Yağ toplayıcının silikon ayakları çıkartılmalı mı?**

Kesinlikle çıkartılmamalı, Yağ toplayıcının silikon ayakları gıda ile temasa uygundur ve sağlığa zararlı değildir.

## **HATA TANIMLARI VE DİĞER TANIMLAR**

### **NTC (SICAKLIK SENSÖRÜ) AÇIK DEVRE YA DA KISA DEVRE**

İlgili kısmın ekranında "NTC" yazar ve ilgili kısımda işlem yapılamaz.

Enerji kesilip tekrar verilirse resetlenir; fakat hata koşulu devam ediyorsa yine ekranda "NTC" uyarısı görülür. Bu hata ile karşılaşmanız durumunda lütfen müşteri temsilcisini arayınız.

### **OTP YÜKSEK SICAKLIK**

Çalışma esnasında sıcaklık çok yükselip limit üzerine çikarsa ekranda "OtP" uyarısı görülür ve çalışma durdurulur.

### **PAN**

İlgili kısmın pişirme haznesini tam takılmamış veya doğru konumda değilse ekranda "PAN" uyarısı verilir.

### **HOLD**

Aynı Anda Hazır modunda, çalışma başladığında süresi kısa olan kısmın ekranında "Hold" yazar, diğerinde süre geri sayımı yapılır. Süreler eşitlendiğinde Hold yerine süre yazılarak o kısımda çalışmaya başlar.

### **END**

Pişirme işlemi tamamlandığında, pişirme yöntemine göre ilgili kısım ya da kısımların ekranında "END" yazısı gözükür. Ayrıca bip sesi ile de pişirme işleminin bittiği kullanıcıya bildirilir.

Kullanım ömrü 7 yıl.

**Teknik Özellikler:**

220-240V 50/60Hz, 2500W

**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

**karaca®**

**YETKİLİ SERVİSLER**

QR Kodu okutarak  
Yetkili Servislerimize ulaşabilirsiniz.



Müşteri Hizmetleri: 0850 252 55 72

Yetkili Servislerimiz için;  
**[www.karaca.com](http://www.karaca.com)**



**KARACA®**

## **AIR PRO COOK DUO**

### **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®**

## **AIR PRO COOK DUO**

### **GARANTİ ŞARTLARI**

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

- Sözleşmeden dönme,
- Satış bedelinden indirim isteme,
- Ücretsiz onarılmasını isteme,
- Satılanın ayıpsız misli ile değiştirilmesini isteme haklarından birini kullanabilir.

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

10- Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde ürünün;

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

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

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

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

**karaca®**

**AIR PRO COOK DUO**

## **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/İST.  
Tel: 0212 412 44 33 Faks: 0212 412 44 35 www.kf.com.tr  
Marmara Kurumları V.D. 569.002/799 Tic. Sic. No: 278836  
Mersis No: 34010100000000000000000000000000

**Satıcı Firmanın:**

**Ünvanı:**

**Adresi:**

**Tel:**

**Yetkili Kişi:**

**Yetkili Kişinin İmzası ve Kaşesi:**

**Fatura Numarası:**

**Fatura Tarihi:**

**Teslim Tarihi ve Yeri:**

**Ürünün;**

**Cinsi:** Kızartma Makinesi

**Modeli:** Air Pro Cook Duo

**Model No:** E244 AF-K

**Markası:** KARACA

**Seri Numarası:**

**Garanti Süresi:** 2 (iki) yıl

**Azami Tamir Süresi:** 20 (yirmi) iş günü

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

**Karaca®**

**AIR PRO COOK DUO 8IN1  
TANDOOR**

USER'S MANUAL AND  
WARRANTY CERTIFICATE

EN



Customer Services  
+44 800 066 87 01



[www.karaca.co.uk](http://www.karaca.co.uk)

## IMPORTANT SAFEGUARDS

- 1 - This appliance 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.
- 2 - Keep the appliance and its cord out of reach of children. DO NOT allow the appliance to be used by children. Close supervision is necessary when used near children
- 3 - To eliminate a choking hazard for young children, remove and discard the protective cover fitted on the power plug of this appliance.
- 4 - Children shall not play with the appliance.
- 5 - NEVER use electrical socket below counter.
- 6 - NEVER connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
- 7 - DO NOT use an extension cord. A short power-supply cord is used to reduce the risk of children less than 8 years grabbing the cord or becoming entangled and to reduce the risk of people tripping over a longer cord.
- 8 - To protect against electrical shock DO NOT immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid. Cook only in the pan provided.
- 9 - Regularly inspect the appliance and power cord. DO NOT use the appliance if there is damage to the power cord or plug.
- 10 - ALWAYS ensure the appliance is properly assembled before use.
- 11 - DO NOT cover the air intake vent or air socket vent while the unit operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause an overheating.
- 12 - Before placing the removable pan into the main unit, ensure pan and unit are clean and dry by wiping with a soft cloth.
- 13 - This appliance is for household use only. DO NOT use this appliance for anything other than its intended use. DO NOT use in moving vehicles or boats. DO NOT use outdoors. Misuse may cause injury.
- 14 - Intended for worktop use only. Make sure that the surface is even, clean and dry. DO NOT move the appliance when it is in use.
- 15 - DO NOT place the appliance near the edge of a worktop during operation.
- 16 - DO NOT use accessory attachments not recommended or sold by Karaca. Do not place Air Pro Cook Duo and accessories in a microwave, toaster oven, convection oven, or conventional oven or on a cooktop, electric coil, gas burner range, or outdoor grill. The use of accessory attachments not recommended by Karaca may cause fire, electric shock, or injuries.
- 17 - When using this appliance, provide adequate space above and on all sides for air circulation.
- 18 - ALWAYS ensure pan is properly closed before operating.
- 19 - DO NOT use the appliance without the removable cooking pan installed.


20 - DO NOT use this appliance for deep-frying.

21 - DO NOT place appliance on hot surfaces or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.

22 - Prevent food contact with heating elements. DO NOT overfill when cooking. Overfilling may cause personal injury or property damage or affect the safe use of the appliance.

23 - Socket voltages can vary, affecting the performance of your product. To prevent possible illness, use a thermometer to check that your food is cooked to the temperatures recommended.

24 - Should the unit emit black smoke, unplug immediately. Wait for smoking to stop before removing any cooking accessories.

25 -  DO NOT touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, ALWAYS use protective hot pads or insulated oven mitts and use available handles.

26 - Extreme caution must be used when the appliance contains hot food. Improper use may result in personal injury.

27 - Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. DO NOT let cord hang over edges of tables or counters or touch hot surfaces.

28 - Crisper plate become extremely hot during the cooking process. Avoid physical contact while removing the plate from the appliance. ALWAYS place pan or plate on a heat-resistant surface after removing. DO NOT touch accessories during or immediately after cooking.

29 - Cleaning and user maintenance shall not be made by children.

30 - To disconnect, turn off any control to OFF, then unplug from socket when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and storage.

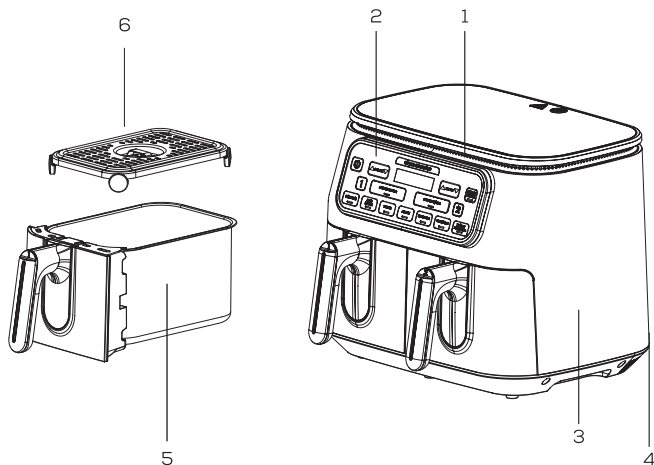
31 - DO NOT clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating the risk of electric shock.

32 - Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.

33 - This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

34 - Your device is for household use only. Do not use outdoors for commercial or industrial purposes.

## PARTS



1- Lufteinlass-Entlüftung

2- Bedienfeld

3- Luftauslass (befindet sich auf der Rückseite )

4- Haupteinheit

5- Non-Stick Baskets (One for each section)

6- Oil Separator Trays (One for each section)



CAUTION: HOT SURFACE

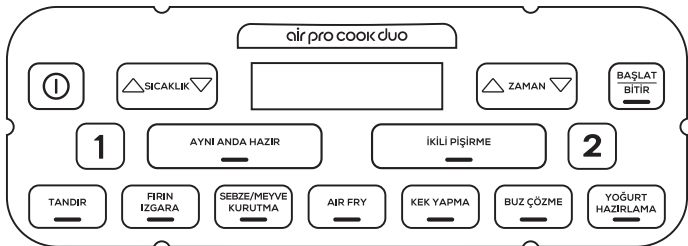
### BEFORE FIRST USE

1 - Remove and discard any packaging material, promotional labels and tape from the unit.

2 - Remove all accessories from the package and read this manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions, warnings and important safeguards to avoid any injury or property damage.

3 - Wash the pan and crisper plate in hot, soapy water, then rinse and dry thoroughly. The pan and crisper plate are also dishwasher safe. NEVER clean the main unit in the dishwasher.

## FUNCTION BUTTONS



**TANDIR (TANDOOR):** In Air Pro Cook Duo's tandoori mode, you can prepare delicious tandoori dishes in the comfort of your home.

**FIRIN/IZGARA (OVEN/GRILL):** Beef, chicken and other meats you want to prepare with grill flavour.

**SEBZE/MEYVE KURUTMA (DEHYDRATE):** For preparing healthy snacks, e.g. to dry fruit and vegetables.

**AIR FRY:** Use this function to make your foods crispy and crunchy with little oil or without oil.

**KEK YAPMA (CAKE MAKING):** This function bakes your cakes in the best manner and provides a delicious touch.

**BUZ ÇÖZME (DEFROSTING):** This is the program that returns your foods in your freezer to their original state quickly and healthily.

**YOĞURT HAZIRLAMA (YOGHURT PREPARATION)** This function allows making healthy yoghurt at home by fermenting the pre-boiled milk.

## OPERATION BUTTONS

**POWER BUTTON:** The button turns the unit on and off, and cancels all cooking functions

**1** Controls the exit of the basket on the left.

**2** Controls the exit of the basket on the right.

Before making changes, select the number of the cooking pan that you need to change.

**SICAKLIK (TEMPERATURE ARROWS):** Use the ▲ up and ▼ down arrows to adjust the cooking temperature before or during the cooking process.

**ZAMAN (TIME ARROWS):** Use the ▲ up and ▼ down arrows to adjust the cooking time in any function before or during the cooking cycle.

**BAŞLAT/BİTİR (START/END BUTTON):** After selecting the temperature and time, start cooking by pressing the START/END button. While the Air Pro Cook Duo is running, you can end the cooking process by pressing the START/END button.

**AYNI ANDA HAZIR (SMART FINISH BUTTON):** This function automatically synchronizes the cooking times to ensure that both sections are finished at the same time, even if they have different cooking times.



**İKİLİ PİŞİRME (COOK TOGETHER BUTTON):** This function automatically matches the settings of the 2nd section with the settings of the 1st section for cooking larger amounts of the same food or cooking different foods by using the same function, temperature and time.

### **AYNI ANDA HAZIR (SMART FINISH)**

It synchronizes the finish time as foods have different cooking times and cooking temperatures.

#### **STEPS:**

1- Put the ingredients into the baskets, then place the baskets into the unit.

2- Press the SMART FINISH button. The light of the basket 1 will remain on. Select the desired cooking function. Use the TEMPERATURE arrows to set the temperature and the TIME arrows to set the time.

3- Select BASKET 2, then select the desired cooking function (The YOGHURT PREPARATION function cannot be used)

Use the TEMPERATURE arrows to set the temperature and the TIME arrows to set the time.

**NOTE:** You can select a different function for the BASKET 2.

**NOTE:** YOGHURT PREPARATION function cannot be used in this mode.

Then press the START/END button to start cooking process in the basket with the longest cooking time. Hold will appear on the screen of the other section. The unit will have a beep sound and activate the second.

**NOTE:** It is recommended to shake your foods during the cooking process. It is recommended to remove both baskets at the same time in order to keep the time in a synchronized finish.

4- When the cooking process is finished, the unit will have a beep sound and "End" will appear on the

5- Remove the ingredients by using silicone-tipped tongs etc. DO NOT place the basket on top of the unit.

### **İKİLİ PİŞİRME (COOKING TOGETHER)**

To cook larger amount of the same food or to cook different foods with the same function, temperature and time:

1- Put the ingredients into the baskets, then place the baskets into the unit.

2- Then press the COOK TOGETHER button and select the desired cooking function. The function that you select will be valid for both baskets.

Use the TEMPERATURE arrows to set the temperature and TIME arrows to set the time.

3- Then press the START/END button to start cooking. It will start working on both baskets at the same time.

**NOTE:** It is recommended to shake your foods during the cooking process. It is recommended to remove both baskets at the same time in order to keep the time in a synchronized finish.

4- When the cooking process is finished at the same time,

5- Remove the ingredients by using silicone-tipped tongs etc. DO NOT place the basket on top of the unit.

## **INDEPENDENT (MANUAL) FUNCTION**

### **START TWO DIFFERENT PROGRAMS AT THE SAME TIME**

1- Select BASKET 1, then select the desired function.

Use the TEMPERATURE arrows to set the temperature.

2- Use the TIME arrows to set the cooking time.

3- Repeat the same steps for the BASKET 2.

**NOTE:** You can select a different function for the BASKET 2.

**NOTE:** If the YOGHURT PREPARATION function is selected for the basket 1, only the YOGHURT PREPARATION function can be selected for the basket 2. The YOGHURT PREPARATION function cannot be operated with any other function within this cooking method.

4- Press the START/END button to start. Both baskets will start functioning at the same time.

5- When the cooking process is finished in each section, the unit will have a beep sound and "End" appears on the screen.

6- Remove the ingredients by using silicone-tipped tongs, etc. DO NOT place the basket on the top of the unit.

## **END COOKING TIME IN SELECTED BASKET**

### **(WHILE USING TWO BASKETS) COOKING IN ONE SECTION**

1- Select the basket for which you desire to end the program

2- Press the START/END button.

3- The time in that section will then be canceled and "End" will appear on the screen. The cooking process will continue in the other.

**NOTE:** You can also start the cooking process by selecting only one pan.

## **TANDIR (TANDOOR)**

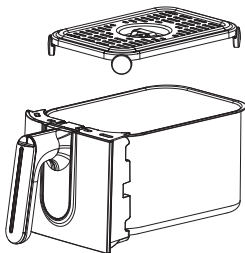
1- Insert the oil separator tray to the basket, then put the ingredients in the basket and place the basket into the unit. Select the cooking pan in which you are preparing your food (cooking pan 1 or 2).

2- Press the TANDIR button. The default temperature setting will be displayed. Use the TEMPERATURE arrows to set the desired temperature.

3- Use the TIME arrows to set the time. Press the START/END button to start cooking.

4- When the cooking process is finished, the unit will have a beep sound and "END" appears on the

5 - Remove the ingredients by using silicone-tipped tongs etc. DO NOT place the basket on top of the unit.



### **FIRIN IZGARA (OVEN GRILL)**

- 1- Insert the oil separator tray to the basket, then put the ingredients in the basket and place the basket into the unit. Select the cooking pan in which you are preparing your food (cooking pan 1 or 2).
- 2- Press the FIRIN IZGARA button. The default temperature setting will be displayed. Use the TEMPERATURE arrows to set the desired temperature.
- 3- Use the TIME arrows to set the time. Press the START/END button to start cooking.
- 4- When the cooking process is finished, the unit will have a beep sound and "END" appears on the
- 5 - Remove the ingredients by using silicone-tipped tongs etc. DO NOT place the basket on top of the unit.

### **SEBZE MEYVE KURUTMA (DEHYDRATE)**

- 1- Insert the oil separator tray to the basket, then put the ingredients in the basket and place the basket into the unit. Select the cooking pan in which you are preparing your food (cooking pan 1 or 2).
- 2- Press the SEBZE MEYVE KURUTMA button. The default temperature setting will be displayed. Use the TEMPERATURE arrows to set the desired temperature.
- 3- Use the TIME arrows to set the time. Press the START/END button to start cooking.
- 4- When the cooking process is finished, the unit will have a beep sound and "END" appears on the
- 5 - Remove the ingredients by using silicone-tipped tongs etc. DO NOT place the basket on top of the unit.

### **AIR FRY**

- 1- Insert the oil separator tray to the basket, then put the ingredients in the basket and place the basket into the unit. Select the cooking pan in which you are preparing your food (cooking pan 1 or 2).
- 2- Press the AIR FRY button. The default temperature setting will be displayed. Use the TEMPERATURE arrows to set the desired temperature.
- 3- Use the TIME arrows to set the time. Press the START/END button to start cooking.
- 4- When the cooking process is finished, the unit will have a beep sound and "END" appears on the
- 5 - Remove the ingredients by using silicone-tipped tongs etc. DO NOT place the basket on top of the unit.

### **KEK YAPMA (CAKE MAKING)**

- 1- Remove the oil separator tray from the cooking pan and add the cake batter into the cooking pan. Select the cooking pan in which you are preparing your food (cooking pan 1 or 2). You can also bake your muffins with silicone muffin cups. To do this, first place the oil separator tray inside

the cooking pan and place the muffin cups on it.

2- Press the KEK YAPMA button. The default temperature setting will be displayed. Use the up and down TEMPERATURE arrows to set the desired temperature.

3- Use the up and down TIME arrows to set the desired baking time. Press the START/END button to start cooking.

4- When cooking is complete, a beep sounds and "END" appears on the display.

5- Remove the ingredients using silicone tipped tongs etc. DO NOT place the cooking pan on the unit.

### **BUZ ÇÖZME (DEFROSTING)**

**NOTE:** Always unpack the foods in your freezer before placing them in the basket.

1- Place the oil separator tray in the basket, then

put the ingredients into the basket and insert the basket into the unit.

2- Press the BUZ ÇÖZME button. The default temperature setting will be displayed. Use the up and down TEMPERATURE arrows to set the desired temperature.

3- Use the up and down TIME arrows to set the desired baking time. Press the START/END button to start cooking.

4- When cooking is complete, a beep sounds and "END" appears on the display.

### **YOĞURT HAZIRLAMA (YOGHURT PREPARATION)**

1- Pour the pre-boiled fermented milk mixture into the bowl provided with the product and of the appropriate size. (Do not use the oil separator tray)

2- Press the YOĞURT HAZIRLAMA button. The conditions required for the fermented mixture to turn into yoghurt are set within the program. It is recommended not to change the TEMPERATURE and TIME settings.

3- When the program is finished, the unit will have a beep sound and "END" appears on the screen.

**NOTE:** This program cannot be used in AYNI ANDA HAZIR mode

The unit must be thoroughly cleaned after each use. Unplug the unit before cleaning.

### **CLEANING AND MAINTENANCE**

The appliance must be thoroughly cleaned after each use.

1- Unplug the device before cleaning.

2- Wipe the main unit and control panel with a damp cloth. Do not use a scouring pad.

3- The cooking chamber, grease collector are dishwasher safe.

4- If food residues stick to the grease collector or the cooking chamber, wash them off. Place in a sink filled with warm, soapy water and soak.

5- After use, allow all parts to dry in the open or towel wipe dry.

6- When cleaning or scrubbing the heating element, use a nylon pad or Use a bristly, non-abrasive cleaner or liquid detergent.

**NOTE:** NEVER immerse the main unit in water or any other liquid. Do not immerse the main unit in water or any other liquid. NEVER wash in the dishwasher.

**NOTE:** If food residue has stuck to the oil separator tray or baskets, place them in a bowl filled with warm, soapy water and wait for them to get wet. DO NOT use oil solvent during cleaning

## HELPFUL TIPS

1 - For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the pan with no overlapping. If ingredients are overlapping, make sure to shake them halfway through the set cook time.

2 - To convert recipes from your conventional oven, reduce the temperature of the AIR PRO COOK DUO by 10°C. Check food frequently to avoid overcooking.

3 - We recommend 3 minutes of preheating. You can use the built-in timer to set a 3-minute countdown.

4 - Occasionally, the fan from the AIR PRO COOK DUO will blow lightweight foods around. To avoid this, secure foods (like the top slice of bread on a sandwich) with cocktail sticks.

5- The crisper plate elevates ingredients in the pan so air can circulate under and around them for even, crisp results.

6 - After a cooking function is selected, you can press the BAŞLAT/DURDUR START/STOP button to begin cooking immediately. The unit will run at the default temperature and time.

7 - For best results, remove food immediately after the cook time is complete to avoid overcooking.

8 - For best results with fresh vegetables and potatoes, use at least 1 tablespoon of oil. Add more oil as desired to achieve the preferred level of crispiness.

9- For best results, check progress throughout cooking and remove food when desired level of brownness has been achieved. We recommend using an instant-read thermometer to monitor internal temp of foods. After the cook time is complete remove food immediately to avoid overcooking.

## TEMPERATURE AND TIME INTERVALS OF FUNCTIONS

Cooking times may vary depending on the type and quantity of your food and your preference. It is advisable to check during cooking. For best frying results, periodically remove the cooking pan, shake the pan and turn the food upside down.

FUNCTION	SELECTION	TEMPERATURE	TIME
TANDIR (TANDOOR)	Automatic Selection	200 °C	3 hours
	Manual Selection	160 °C – 200 °C	1 Min. – 4 hours
FIRIN IZGARA (OVEN GRILL)	Automatic Selection	190 °C	15 Min.
	Manual Selection	120 °C – 200 °C	1 Min. – 3 hours
SEBZE/MEYVE KURUTMA VEGETABLE/FRUIT DRYING	Automatic Selection	60 °C	6 hours
	Manual Selection	40 °C – 90 °C	1 hours. 12 hours
AIR FRY	Automatic Selection	200 °C	20 Min.
	Manual Selection	150 °C – 200 °C	1 Min. – 1 hours
KEK YAPMA (CAKE MAKİNG)	Automatic Selection	180 °C	25 Min.
	Manual Selection	140 °C – 200 °C	1 Min. – 1 hours
BUZ ÇÖZME (DEFROSTING)	Automatic Selection	50 °C	30 Min
	Manual Selection	40 °C – 60 °C	1 Min. – 2 hours
YOĞURT HAZIRLAMA (YOGHURT PREPARATION)	Automatic Selection	45 °C	8 hours
	Manual Selection	40 °C – 60 °C	6 hours 10 hours

FOR HUNDREDS OF DELICIOUS RECIPES  
WITH AIR PRO COOK DUO  
**SCAN THE QR!**



## TROUBLESHOOTING GUIDE

### • **Why won't my temperature go any higher?**

The max temperature is 210°C.

### • **How long does it take to preheat and how will I know when it's done?**

We recommend 3 minutes of preheating. You can use the built-in timer to set a 3-minute countdown.

### • **Should I add my ingredients before or after preheating?**

It is recommended to let the unit preheat for 3 minutes before adding ingredients.

### • **Do I need to defrost frozen foods before air frying?**

It depends on the food. Follow package instructions.

### • **Is the pan safe to put on my worktop?**

The pan will heat during cooking. Be careful when handling and only place on heat-resistant surfaces.

### • **How do I know when to use the crisper plate?**

Use the crisper plate when you want food to come out crispy. The crisper plate allows for food to be elevated in the pan, so that air can go under the plate and evenly crisp ingredients.

### • **My food didn't cook .**

Make sure the pan is fully inserted during cooking. For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the pan with no overlapping. Shake loose ingredients for even crispiness. Cook time and temperature can be adjusted at any time during cooking. Simply press the up and down ZAMAN/TIME or SICAKLIK/TEMPERATURE arrows to adjust the time or temperature.

### • **My food is overcooked**

For best results, check progress throughout cooking and remove food when desired level of brownness has been achieved. Remove food immediately after the cook time is complete to avoid overcooking.

### • **Why is my food blowing around when air frying?**

Occasionally, the fan from the air fryer will blow lightweight foods around. To alleviate this, secure foods (like the top slice of bread on a sandwich) with cocktail sticks.

### • **Can I AIR PRO COOK DUO wet battered ingredients?**

Yes, but use the proper breading technique. It is important to coat foods first with flour, then with egg and then with bread crumbs. Be sure to press the bread crumbs onto the food with your hands. Because the AIR PRO COOK has a powerful fan as part of its mechanism, breading can sometimes

be blown off. Pressing the bread crumbs firmly on will help them adhere.

### • **The unit is beeping .**

Your food is done cooking.

### • **The screen went black .**

The unit is in standby mode. Press the power button to turn it back on.

• **Should the silicone pads of the oil collector be removed?**

They should never be removed. The silicone pads of the oil collector are suitable for contact with food and are not harmful to health.

**NTC (TEMPERATURE SENSOR) OPEN CIRCUIT OR SHORT CIRCUIT**

"NTC" is written on the screen of the relevant section and no operation can be performed in the relevant section.

If the power is cut off and restored, it is reset; but if the error condition is ongoing, the "NTC" warning is displayed on the screen again.

If you encounter with this error, please call the customer representative.

**OTP HIGH TEMPERATURE**

If the temperature excessively increases and exceeds the limit during operation, the "OtP" warning appears on the screen and operation is stopped.

**PAN**

If the basket of the relevant section is not fully inserted or is not in the correct position, the "PAN" warning appears on the screen.

**HOLD**

In the Smart Cooking Mode, when the operation starts, "Hold" appears on the screen of the section with a shorter time, while the other one counts down. When the times are synchronized, the time appears on the screen instead of Hold and the operation starts in that section.

**END**

When the cooking process is completed, "END" appears on the screen of the relevant section or sections according to the cooking method.

The user is also informed about the end of the cooking process with a beep sound.



Using lifetime: 7 years

**Technical Specifications:**

220-240V 50/60 Hz, 2500W

**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

**KARACA®**

## **AIR PRO COOK DUO**

### **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.

**karaca®**

## **AIR PRO COOK DUO**

### **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.

**karaca®**

**AIR PRO COOK DUO**

**WARRANTY CERTIFICATE**

**The manufacturer's or Importer's**

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

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

**No:** 2/12 Şişli-İstanbul/Türkiye

**Customer Services:** +44 800 066 87 01

**Web:** www.karaca.co.uk

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  
Muhur No: 27783/002/159 Tic. Sic. No: 277836  
Mersis No: 34700000000000000000

**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:** Frying Machine

**Model:** Air Pro Cook Duo

**Model No:** E244 AF-K

**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®**

**AIR PRO COOK DUO 8IN1  
TANDOOR**

**BENUTZERHANDBUCH UND  
GARANTIESCHEIN**

DE



Kundenshotline  
+49 800 197 80 00



[www.karaca.com.de](http://www.karaca.com.de)

## WICHTIGE SICHERHEITSAUWEISUNGEN

- 1 -Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in Bezug auf die Verwendung des Geräts auf sichere Weise instruiert wurden und die damit involvierten Risiken verstehen.
- 2 - Halten Sie Gerät und Kabel von Kindern unter 8 Jahren fern.
- 3 - Um eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder zu vermeiden, entfernen und entsorgen Sie die Schutzabdeckung am Netzstecker dieses Gerätes.
- 4 - Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- 5 - NIEMALS Steckdosen unter der Arbeitsplatte verwenden.
- 6 - NIEMALS an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem anschließen.
- 7 - NIEMALS mit einem Verlängerungskabel benutzen. Ein kurzes Stromkabel wird verwendet, um das Risiko zu verringern, dass Kinder unter 8 Jahren das Kabel ergreifen oder sich darin verfangen, oder dass Personen über das Kabel stolpern.
- 8 - Zum Schutz vor Stromschlag tauchen Sie das Kabel, die Stecker, oder das Gehäuse der Haupteinheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Kochen Sie nur in dem mitgelieferten Topf oder in einem von Karaca empfohlenen Behälter, der in den mitgelieferten Topf gestellt wird.
- 9 - Überprüfen Sie das das Gerät und Netzkabel regelmäßig. Verwenden Sie das Gerät NICHT, wenn das Netzkabel oder der beschädigt sind. Schädigt ist . Wenn das Gerät nicht funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde, benutzen Sie es nicht mehr und rufen Sie den Kundendienst an.
- 10 - IMMER sicherstellen, dass das Gerät vor dem Gebrauch richtig montiert wurde.
- 11 - NICHT das Lufteinlass- oder Luftauslassventil bei geschlossenem Crisping-Deckel abdecken. Dadurch wird ein gleichmäßiges Garen verhindert und das Gerät kann überhitzen oder beschädigt werden.
- 12 - Vergewissern Sie sich vor dem Einsetzen der herausnehmbaren Kochpfanne in die Basiseinheit, dass die Pfanne und die Basiseinheit sauber und trocken sind, indem Sie diese mit einem weichen Tuch abwischen.
- 13- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Verwenden Sie dieses Gerät NICHT für einen anderen als seinen vorgesehenen Verwendungszweck. NICHT in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. NICHT im Freien verwenden. Eine Zweckentfremdung kann zu Verletzungen führen.
- 14 - Nur für den Gebrauch auf einer Arbeitsplatte bestimmt . Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben, sauber und trocken ist.
- 15 - Stellen Sie das Gerät während des Betriebes nicht an die Kante einer Arbeitsplatte.

16 - KEIN Zubehör verwenden, welches nicht von Karaca empfohlen oder verkauft wird. Air Pro Cook Duo und Stellen Sie Zubehör nicht in eine Mikrowelle, einen Toaster, einen Konvektionsofen, einen herkömmlichen Ofen, ein Cerankochfeld, eine elektrische Spule, einen Gasbrenner oder einen Grill. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht von Karaca empfohlen oder verkauft werden, kann zu Brand, Stromschlag oder Verletzungen führen.

17- Achten Sie bei der Verwendung dieses Geräts darauf, dass oben und an allen Seiten genügend Platz für die Luftzirkulation vorhanden ist.

18 - IMMER sicherstellen, dass der Korb vor dem Betrieb ordnungsgemäß geschlossen ist.

19 - Das Gerät NICHT verwenden, wenn der abnehmbare Kochtopf nicht installiert ist.


20 - Dieses Gerät NICHT zum Frittieren verwenden.

21 - Das Gerät NICHT auf oder neben einen Gas-, Elektro-Ofen oder in einen beheizten Ofen stellen.

22 - Vermeiden Sie, dass Lebensmittel die Heizelemente berühren. Beim Kochen NICHT überfüllen. Eine Überfüllung kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen oder den sicheren Gebrauch des Gerätes beeinträchtigen.

23 - Steckdosenspannungen können variieren und die Leistung Ihres Produkts beeinträchtigen. Eine Erkrankung zu vermeiden, überprüfen Sie mit einem Thermometer, ob Ihr Gericht mit der empfohlenen Gartemperatur zubereitet wurde.

24 - Sollte schwarzer Rauch aus dem Gerät treten, ziehen Sie sofort den Netzstecker und warten Sie, bis kein Rauch mehr austritt, bevor Sie das Kochzubehör entfernen.

25 -  Berühren Sie KEINE heißen Oberflächen. Die Oberflächen des Geräts sind während und nach dem Betrieb heiß. Um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden, verwenden Sie IMMER Heizkissen oder isolierte Ofenhandschuhe und benutzen Sie die vorhandenen Griffe.

26 - Wenn das Gerät heiße Speisen enthält, ist äußerste Vorsicht geboten. Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen.

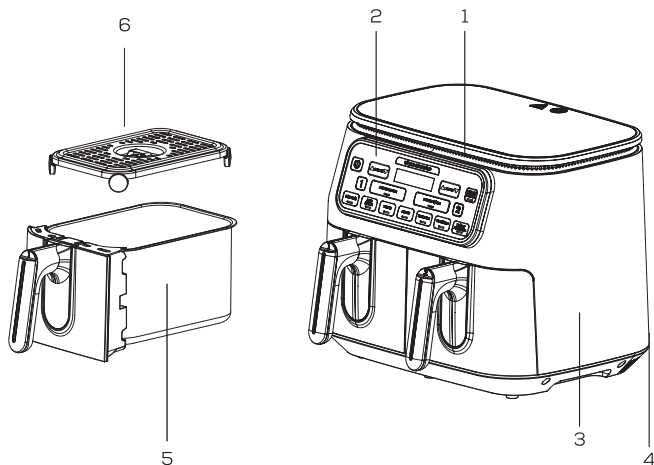
27 - Verschüttete Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Halten Sie Gerät und Kabel von Kindern fern. NICHT das Kabel über Kanten von Tischen oder Theken hängen oder heiße Oberflächen berühren lassen.

28 - Die Crisper-Platte werden während des Garvorgangs extrem heiß. Vermeiden Sie Körperkontakt während Sie den Korb oder die Platte aus dem Gerät nehmen. Legen Sie den Korb oder die Platte nach dem Entfernen IMMER auf eine hitzebeständige Oberfläche. Berühren Sie das Zubehör NICHT während oder unmittelbar nach dem Garen.

- 29 - Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- 30 - Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung und bei Nichtgebrauch von der Steckdose. Vor dem Reinigen, Zerlegen, Einlegen oder Abnehmen von Teilen oder Lagerung immer zuerst abkühlen lassen.
- 31 - KEINE Scheuermittel, Stahlwolle oder Scheuerschwämme zur Reinigung des Kochers verwenden.
- 32 - Informationen zur regelmäßigen Wartung des Gerätes finden Sie im Abschnitt Reinigung und Wartung.
- 33 - Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- 34 - Ihr gerat ist nur für den hauslichen gebrauch bestimmt. Nicht im freien für gewerbliche oder industrielle zwecke verwenden.



## PARTS



- 1- Air Inlet Vent
- 2- Control Panel
- 3- Main unit
- 4- Air Outlet (located at the rear)
- 5- Antihafbeschichtete Körbe (Eine für jede Region )
- 6- Ölabscheider-Schale (Eine für jede Region )

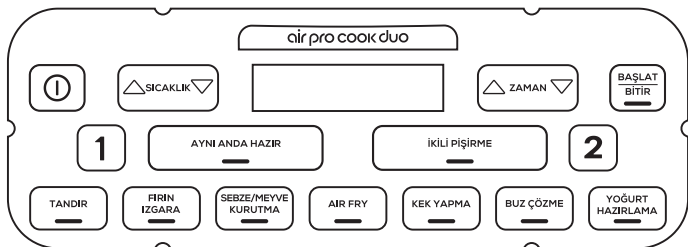


ACHTUNG: HEISSE OBERFLÄCHE

### VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- 1 - Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, die Etiketten und sämtliches Klebeband vom Gerät und entsorgen Sie das Verpackungsmaterial ordnungsgemäß.
- 2 - Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus der Verpackung und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Bitte beachten Sie dabei insbesondere die Betriebsanweisungen, Warnungen und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- 3 - Waschen Sie die Pfanne und die Knusperplatte in heißem Seifenwasser, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie gründlich. Die Pfanne und die Knusperplatte sind auch spülmaschinenfest. Reinigen Sie das Hauptgerät NIEMALS in der Spülmaschine.

## FUNKTIONSTASTEN



**TANDIR (TANDOOR):** Mit dem Tandoori-Modus von Air Pro Cook Duo können Sie köstliche Tandoori-Gerichte bequem zu Hause zubereiten.

**FIRIN/IZGARA (GRILLOFEN):** Verwenden Sie das Gerät als Grillöfen für weiches Fleisch und mehr.

**SEBZE/MEYVE KURUTMA (DEHYDRIEREN):** Für die Zubereitung gesunder Snacks, z.B. zum Trocknen von Obst und Gemüse

**AIR FRY (LUFT FRITEUSE):** Verwenden Sie diese Funktion, um Ihren Speisen mit wenig oder gar keinem Öl eine knusprige Konsistenz zu erzielen.

**KEK YAPMA (KUCHEN BACKEN):** Es verleiht Ihren Kuchen den schönsten Flaum und eine köstliche Note.

**BUZ ÇÖZME (AUFTAUEN):** Ein Programm, mit dem die Lebensmittel in Ihrem Gefrierschrank schnell und gesund in ihren ursprünglichen Zustand zurückkehren können.

**YOĞURT HAZIRLAMA (JOGHURT ZUBEREITUNG):** Es lässt die zuvor gekochte Milch fermentieren, so dass zu Hause gesunder Joghurt hergestellt werden kann.

## BEDIENTASTEN

**POWER-TASTE:** Mit dieser Taste wird das Gerät ein- und ausgeschaltet und alle Kochfunktionen werden deaktiviert.

**1** Steuert den Ausgang des Korbes auf der linken Seite.

**2** Steuert den Ausgang des Korbs auf der rechten Seite.

Bevor Sie Änderungen vornehmen, wählen Sie die Nummer des Kochfeldes, das Sie ändern möchten.

**SICAKLIK (TEMPERATURPFEILE):** Verwenden Sie die Pfeile ▲ nach oben und ▼ nach unten, um die Gartemperatur vor oder während des Garvorgangs einzustellen.

**ZAMAN (ZEITPFEILE):** Verwenden Sie die Pfeile ▲ nach oben und ▼ nach unten, um die Garzeit in jeder Funktion vor oder während des Garvorgangs einzustellen.

**BAŞLAT/BİTİR (START/END-TASTE):** Nachdem Sie die Temperatur und die Zeit eingestellt haben, starten Sie den Garvorgang durch Drücken der START/END-Taste. Während der Air Pro Cook Duo läuft, können Sie den Garvorgang durch Drücken der START/END-Taste beenden.

**AYNI ANDA HAZIR (SMART FINISH TASTE):** Diese Funktion synchronisiert automatisch die Garzeiten, um sicherzustellen, dass beide Bereiche zur gleichen Zeit fertig sind, auch wenn sie unterschiedliche Garzeiten haben.

**İKİLİ PIŞİRME (TASTE ZUSAMMENKOCHEN):** Diese Funktion gleicht automatisch die Einstellungen der zweiten Sektion mit den Einstellungen der ersten Sektion ab, um größere Mengen desselben Lebensmittels zu garen oder verschiedene Lebensmittel mit der gleichen Funktion, Temperatur und Zeit zu garen.

### **AYNI ANDA HAZIR (SMARTES FINISH)**

Es gleicht die Verfallszeit aus, da die Speisen unterschiedliche Garzeiten und Gartemperaturen haben.

### **SCHRITTE:**

1- Legen Sie die Materialien in die Körbe, dann stellen Sie die Körbe in das Gerät.

2- Drücken Sie die Taste SMARTES FINISH. Die KORB 1-Leuchte leuchtet weiterhin. Wählen Sie die gewünschte Garfunktion aus. Verwenden Sie die TEMPERATURE-Pfeile, um die Temperatur einzustellen, und die TIME-Pfeile, um die Uhrzeit einzustellen.

3- Wählen Sie KORB 2 und wählen Sie dann die gewünschte Kochfunktion. (JOGHURT ZUBEREITUNG

kann nicht verwendet werden) Verwenden Sie die TEMPERATUR-Pfeile, um die Temperatur einzustellen, und die ZEIT-Pfeile, um die Zeit einzustellen.

HINWEIS: Sie können eine andere Funktion für KORB 2 auswählen.

HINWEIS: JOGHURT ZUBEREITUNG ist in diesem Modus nicht verfügbar.

4 - Drücken Sie dann die START/END-Taste, um mit dem Garen für die längste Zeit im Korb zu beginnen. In der anderen Region wird der Text "Halten" angezeigt. Das Gerät piept und aktiviert die zweite.

HINWEIS: Es wird empfohlen, die Speisen während des Kochens zu schütteln. Halten Sie beide Körbe gleichzeitig um die Zeit in einem synchronisierten Finish zu halten

Es wird empfohlen, es zu entfernen.

5- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Piepton und auf dem Bildschirm erscheint "Ende".

6 - Entfernen Sie Materialien mit einer Silikonzange usw. Stellen Sie den Korb NICHT auf das Gerät.

### **İKİLİ PIŞİRME (GEMEINSAM KOCHEN)**

Um das gleiche Essen in größeren Mengen zu kochen oder um verschiedene Lebensmittel mit der gleichen Funktion, Temperatur und Dauer zu garen:

1- Legen Sie die Materialien in die Körbe und stellen Sie die Körbe dann in das Gerät.

2- Drücken Sie dann die Taste GEMEINSAM KOCHEN und wählen Sie die gewünschte Garfunktion. Die von Ihnen gewählte Funktion ist in beiden Körben gültig. Verwenden Sie die TEMPERATURE-Pfeile um die Temperatur einzustellen, und die ZEIT-Pfeile, um die Uhrzeit einzustellen.

3- Drücken Sie dann die START/END-Taste, um den Garvorgang zu starten. Es beginnt gleichzeitig mit der Arbeit an beiden Körben.

**HINWEIS:** Es wird empfohlen, die Speisen während des Kochens zu schütteln. Um die Zeit synchron zu halten, wird empfohlen, beide Körbe gleichzeitig zu entfernen.

4- Wenn der Garvorgang gleichzeitig beendet wird, auf beiden Bildschirmen Der Text "Ende" wird angezeigt.

5- Entfernen Sie die Materialien mit einer Silikonzange usw. Stellen Sie den Korb NICHT auf das Gerät.

## **UNABHÄNGIGE (MANUELLE) FUNKTION**

### **ZWEI VERSCHIEDENE PROGRAMME GLEICHZEITIG STARTEN**

1- Wählen Sie BASKET 1 und dann die gewünschte Funktion.

Verwenden Sie die Pfeile TEMPERATUR, um die Temperatur einzustellen.

2- Benutzen Sie die Pfeile TIME, um die Garzeit einzustellen.

3- Wiederholen Sie die gleichen Schritte für BASKET 2.

**HINWEIS:** Sie können für BASKET 2 eine andere Funktion wählen.

**HINWEIS:** Wenn für Korb 1 die Funktion YOGHURT-ZUBEREITUNG gewählt wurde, kann für Korb 2 nur die Funktion YOGHURT-ZUBEREITUNG gewählt werden. Die Funktion YOGHURT-ZUBEREITUNG kann nicht mit einer anderen Funktion innerhalb dieser Garmethode verwendet werden.

4- Drücken Sie zum Starten die Taste START/END. Beide Körbe werden gleichzeitig in Betrieb genommen.

5- Wenn der Garvorgang in jedem Bereich beendet ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Bildschirm erscheint "Ende".

6- Nehmen Sie die Zutaten mit einer Zange mit Silikonspitze usw. heraus. Stellen Sie den Korb NICHT auf die Oberseite des Geräts.

### **BEENDEN DER GARZEIT IM AUSGEWÄHLTEN KORB (BEI VERWENDUNG VON ZWEI KÖRBNEN)**

1- Wählen Sie den Korb ausin dem Sie das Programm beenden möchten.

2-Drücken Sie die Taste START/END.

3-Dann wird die Zeit in dieser Region abgebrochen und "Ende" erscheint auf dem Bildschirm. Im anderen Bereich wird weiter gekocht.

**HINWEIS:** Sie können den Garvorgang auch starten, indem Sie nur einen Topf auswählen.

## **TANDIR (TANDOOR)**

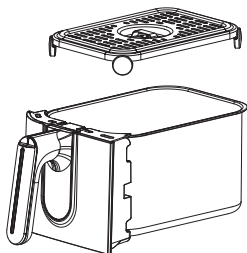
1- Setzen Sie den Fettabscheider in den Garraum ein, geben Sie dann die Zutaten in den Garraum und setzen Sie den Garraum in das Gerät ein. Wählen Sie den Garraum, in dem Sie Ihre Speisen zubereiten möchten (Garraum 1 oder 2).

2- Drücken Sie die Taste TANDIR. Die Standard-Temperatureinstellung wird angezeigt. Stellen Sie mit den Auf- und Abwärtspfeilen TEMPERATUR die gewünschte Temperatur ein.

3- Stellen Sie mit den Auf- und Abwärtspfeilen ZEIT die gewünschte Garzeit ein. Drücken Sie die Taste START/END, um den Garvorgang zu starten.

4- Nach Beendigung des Garvorgangs ertönt ein Signalton und auf dem Display wird "END" angezeigt.

5- Entnehmen Sie die Zutaten mit einer Silikonzange usw. Stellen Sie den Garraum NICHT auf das Gerät.



## **FIRIN IZGARA (GRILLOFEN)**

1- Setzen Sie den Fettabscheider in den Garraum ein, geben Sie dann die Zutaten in den Garraum und setzen Sie den Garraum in das Gerät ein. Wählen Sie den Garraum, in dem Sie Ihre Speisen zubereiten möchten (Garraum 1 oder 2).

2- Drücken Sie die Taste FIRIN IZGARA. Die Standard-Temperatureinstellung wird angezeigt. Stellen Sie mit den Auf- und Abwärtspfeilen TEMPERATUR die gewünschte Temperatur ein.

3- Stellen Sie mit den Auf- und Abwärtspfeilen ZEIT die gewünschte Garzeit ein. Drücken Sie die Taste START/END, um den Garvorgang zu starten.

4- Nach Beendigung des Garvorgangs ertönt ein Signalton und auf dem Display wird "END" angezeigt.

5- Entnehmen Sie die Zutaten mit einer Silikonzange usw. Stellen Sie den Garraum NICHT auf das Gerät.

## **SEBZE MEYVE KURUTMA (DEHYDRIEREN)**

1- Setzen Sie den Fettabscheider in den Garraum ein, geben Sie dann die Zutaten in den Garraum und setzen Sie den Garraum in das Gerät ein. Wählen Sie den Garraum, in dem Sie Ihre Speisen zubereiten möchten (Garraum 1 oder 2).

2- Drücken Sie die Taste SEBZE MEYVE KURUTMA. Die Standard-Temperatureinstellung wird angezeigt. Stellen Sie mit den Auf- und Abwärtspfeilen TEMPERATUR die gewünschte Temperatur ein.

3- Stellen Sie mit den Auf- und Abwärtspfeilen ZEIT die gewünschte Garzeit ein. Drücken Sie die Taste START/END, um den Garvorgang zu starten.

4- Nach Beendigung des Garvorgangs ertönt ein Signalton und auf dem Display wird "END" angezeigt.

5-Entnehmen Sie die Zutaten mit einer Silikonzange usw. Stellen Sie den Garraum NICHT auf das Gerät.

### **AIR FRY (LUFT FRITEUSE):**

1- Setzen Sie den Fettabscheider in den Garraum ein, geben Sie dann die Zutaten in den Garraum und setzen Sie den Garraum in das Gerät ein. Wählen Sie den Garraum, in dem Sie Ihre Speisen zubereiten möchten (Garraum 1 oder 2).

2- Drücken Sie die Taste AIR FRY. Die Standard-Temperatureinstellung wird angezeigt. Stellen Sie mit den Auf- und Abwärtspfeilen TEMPERATUR die gewünschte Temperatur ein.

3- Stellen Sie mit den Auf- und Abwärtspfeilen ZEIT die gewünschte Garzeit ein. Drücken Sie die Taste START/END, um den Garvorgang zu starten.

4- Nach Beendigung des Garvorgangs ertönt ein Signalton und auf dem Display wird "END" angezeigt.

5-Entnehmen Sie die Zutaten mit einer Silikonzange usw. Stellen Sie den Garraum NICHT auf das Gerät.

### **KEK YAPMA (KUCHEN BACKEN)**

1- Nehmen Sie den Ölabscheidereinsatz aus dem Kochtopf und geben Sie den Kuchenteig in den Kochtopf. Wählen Sie das Backblech aus, in dem Sie Ihre Speisen zubereiten möchten (Backblech 1 oder 2). Sie können Ihre Muffins auch mit Silikon-Muffinförmchen backen. Legen Sie dazu zunächst das Ölabscheideblech in das Backblech und stellen Sie die Muffinförmchen darauf.

2- Drücken Sie die KEK YAPMA-Taste. Die Standard-Temperatureinstellung wird angezeigt. Stellen Sie mit den Pfeilen TEMPERATUR auf und ab die gewünschte Temperatur ein.

3- Stellen Sie mit den Aufwärts- und Abwärtspfeilen ZEIT die gewünschte Backzeit ein. Drücken Sie die Taste START/END, um den Backvorgang zu starten.

4- Nach Abschluss des Garvorgangs ertönt ein Signalton und auf dem Display erscheint "END". 5 Nehmen Sie die Zutaten mit einer Silikonzange usw. heraus. Stellen Sie die Backform NICHT auf das Gerät.

### **BUZ ÇÖZME (AUFTAUEN)**

**HINWEIS:** Packen Sie die Lebensmittel in Ihrem Gefrierschrank immer aus, bevor Sie sie in den Korb legen.

1- Legen Sie die Ölabscheiderschale in den Korb, dann geben Sie die Zutaten in den Korb und setzen Sie den Korb in das Gerät ein.

2- Drücken Sie die Taste BUZ ÇÖZME. Die Standard-Temperatureinstellung wird angezeigt. Stellen Sie mit den Pfeilen TEMPERATUR auf und ab die gewünschte Temperatur ein.

3- Stellen Sie mit den Aufwärts- und Abwärtspfeilen ZEIT die gewünschte

Backzeit ein. Drücken Sie die Taste START/END, um den Backvorgang zu starten.

4- Nach Beendigung des Backvorgangs ertönt ein Signalton und auf dem Display wird "END" angezeigt.

## **YOĞURT HAZIRLAMA (JOGHURT ZUBEREITUNG)**

1- Gießen Sie die vorgekochte fermentierte Milchmischung in die mitgelieferte Schüssel mit der entsprechenden Größe. (Verwenden Sie nicht die Ölabscheiderschale)

2- Drücken Sie die Taste YOĞURT HAZIRLAMA. Die Bedingungen, die erforderlich sind, damit sich die fermentierte Mischung in Joghurt verwandelt, werden im Programm eingestellt. Es wird empfohlen, die Einstellungen TEMPERATUR und ZEIT nicht zu verändern.

3- Nach Beendigung des Programms ertönt ein Piepton und auf dem Display erscheint "END".

**HINWEIS:** Dieses Programm kann nicht im AYNI ANDA HAZIR-Modus verwendet werden.

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz.

## **REINIGUNG UND WARTUNG**

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

1- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.

2- Wischen Sie das Hauptgerät und das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keinen Scheuerschwamm.

3- Der Garraum, der Fettaufangbehälter spülmaschinenfest.

4- Wenn Lebensmittelreste am Fettaufangbehälter oder am Garraum haften, waschen Sie sie ab. Legen Sie sie in ein mit warmem Seifenwasser gefülltes Waschbecken und weichen Sie sie ein.

5- Nach dem Gebrauch alle Teile im Freien trocknen lassen oder mit einem Handtuch abtrocknen.

6- Benutzen Sie zum Reinigen oder Schrubben des Heizelements ein Nylonpad oder einen

Verwenden Sie einen bürstenartigen, nicht scheuernden Reiniger oder ein flüssiges Reinigungsmittel.

**HINWEIS:** Tauchen Sie das Hauptgerät NIEMALS in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein. Tauchen Sie das Hauptgerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. NIEMALS in der Spülmaschine reinigen.

**HINWEIS:** Wenn Lebensmittelreste an der Ölabscheiderschale oder den Körben haften, legen Sie sie in eine mit warmem Seifenwasser gefüllte Schüssel und warten Sie, bis sie nass geworden sind. Verwenden Sie bei der Reinigung KEINE Öllösungsmittel.

## HILFREICHE TIPPS

- 1 - Um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen, achten Sie darauf, dass die Zutaten gleichmäßig auf dem Boden der Pfanne verteilt sind und sich nicht überlappen. Falls sich Zutaten überlappen sollten, schwenken Sie sie nach der Hälfte der Garzeit gut durch.
- 2 - Um Speisen wie in Ihrem herkömmlichen Ofen zuzubereiten, sollten Sie die Temperatur der Heißluftfritteuse um 10 °C reduzieren. Behalten Sie Ihr Essen im Auge, um ein Übergaren zu vermeiden.
- 3 - Wir empfehlen eine Vorheizzeit von 3 Minuten. Sie können den eingebauten Timer verwenden, um einen 3-minütigen Countdown einzustellen.
- 4 - Gelegentlich kann es vorkommen, dass der Ventilator leichte Lebensmittel in der herumwirbelt. herumbläst. Um dies zu vermeiden, sollten Sie bestimmte Lebensmittel (beispielsweise die obere Brotscheibe eines Sandwiches) mit einem Zahnstocher fixieren.
- 5 - Dank der Crisper-Platte befinden sich die Zutaten in erhöhter Position in der Pfanne. Auf diese Weise kann die Luft um sie herum zirkulieren, sodass Sie rundum knusprig werden.
- 6 - Nachdem eine Garfunktion ausgewählt wurde, können Sie die BASLAT/DURDUR- / START/STOPP-Taste drücken, um sofort mit dem Garvorgang zu beginnen. Das Gerät läuft mit der Standardtemperatur und -zeit.
- 7 - Für perfekte Ergebnisse sollten Sie das Essen umgehend nach Ablauf der Garzeit herausnehmen, um ein Übergaren zu vermeiden.
- 8 - Für beste Ergebnisse bei frischem Gemüse und Kartoffeln fügen Sie mindestens 1 Esslöffel Öl hinzu. Fügen Sie nach Belieben mehr Öl hinzu, um die gewünschte Knusprigkeit zu erreichen.
- 9 - Für beste Ergebnisse sollten Sie den Fortschritt beim Kochen überprüfen und das Essen herausnehmen, wenn der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist. Wir empfehlen die Verwendung eines sofort ablesbaren Thermometers zur Überwachung Kerntemperatur Ihrer von Lebensmitteln. Nach Ablauf der Garzeit sollten Sie das Essen umgehend herausnehmen, um ein Übergaren zu vermeiden.

HUNDERTE VON KÖSTLICHEN REZEPTEN  
FÜR DEN AIR PRO COOK DUO  
**SCANNEN SIE DEN QR-CODE!**





## TEMPERATUR- UND DAUERINTERVALLE VON FUNKTIONEN

Die Garzeiten können je nach Art und Menge der Lebensmittel und Ihren Vorlieben variieren. Es ist ratsam, während des Kochens nachzusehen. Um ein optimales Bratergebnis zu erzielen, nehmen Sie die Pfanne regelmäßig heraus, schütteln Sie die Pfanne und drehen Sie das Bratgut auf den Kopf.

FUNKTION	AUSWAHL	TEMPERATUR	ZEIT
TANDIR (TANDOOR)	Automatische Auswahl	200 °C	3 hours
	Manuelle Auswahlktion	160 - 200 °C	1 Min. 4 Stunden
FIRIN/IZGARA (GRILLOFEN)	Automatische Auswahl	190 °C	15 Min.
	Manuelle Auswahlktion	120 °C - 200 °C	1 Min. 3 Stunden
SEBZE/MEYVE KURUTMA (DEHYDRIEREN)	Automatische Auswahl	60 °C	6 hours
	Manuelle Auswahlktion	40 °C - 90 °C	1 Stunden 12 Stunden
AIR FRY (LUFT FRITEUSE)	Automatische Auswahl	200 °C	20 Min.
	Manuelle Auswahlktion	150 °C - 200 °C	1 Min. 1Stunden
KEK YAPMA (KUCHEN BACKEN)	Automatische Auswahl	180 °C	25 Min.
	Manuelle Auswahlktion	140 °C - 200 °C	1 Min. 1 Stunden
BUZ ÇÖZME (AUFTAUEN)	Automatische Auswahl	50 °C	30 Min
	Manuelle Auswahlktion	40 °C - 60 °C	1 Min. 2 Stunden
YOĞURT HAZIRLAMA (JOGHURT ZUBEREITUNG)	Automatische Auswahl	45 °C	8 Stunden
	Manuelle Auswahlktion	40 °C - 60 °C	6 Stunden 10 Stunden

## ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

### • **Warum wird meine Temperatur nicht höher?**

Die maximale Temperatur beträgt 210 °C.

### • **Wie lange dauert das Vorheizen und woher weiß ich, wann es beendet ist?**

Wir empfehlen eine Vorheizzeit von 3 Minuten. Sie können den eingebauten Timer verwenden, um einen 3-minütigen Countdown einzustellen.

### • **Soll ich meine Zutaten vor oder nach dem Vorheizen hinzufügen?**

Es wird empfohlen, das Gerät 3 Minuten vorzuheizen und anschließend die Zutaten hinzuzufügen.

### • **Muss ich gefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren auftauen?**

Das hängt von der Art der Lebensmittel ab. Befolgen Sie die Anweisungen auf der Verpackung.

### • **Kann ich die Pfanne auf der Arbeitsplatte abstellen?**

Die Pfanne erwärmt sich während des Garvorgangs. Gehen Sie vorsichtig mit ihr um und stellen Sie sie nur auf hitzebeständigen Oberflächen ab.

### • **Woher weiß ich, wann ich die Crisper-Platte verwenden muss?**

Verwenden Sie die Crisper-Platte, wenn die Speisen knusprig werden sollen. Dank der Crisper-Platte befinden sich die Speisen in erhöhter Position in der Pfanne. Auf diese Weise kann die Luft unter der Platte durchströmen, sodass die Zutaten rundum knusprig werden.

### • **Mein Essen ist nicht gar .**

Achten Sie darauf, dass die Pfanne während des Garvorgangs vollständig eingesetzt ist. Um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen, achten Sie darauf, dass die Zutaten gleichmäßig auf dem Boden der Pfanne verteilt sind und sich nicht überlappen. Schwenken Sie die Zutaten, damit sie rundum knusprig werden. Die Garzeit und die Temperatur können während des Garvorgangs jederzeit angepasst werden. Drücken Sie einfach die ZAMAN- oder SICAKLIK-Pfeile nach oben und unten, um die Zeit oder die Temperatur anzupassen.

### • **Mein Essen ist verkocht .**

Für beste Ergebnisse sollten Sie den Fortschritt beim Kochen überprüfen und das Essen herausnehmen, wenn die gewünschte Bräunung erreicht ist. Nach Ablauf der Garzeit sollten Sie das Essen umgehend herausnehmen, um ein Übergaren zu vermeiden.

### • **Warum wird mein Essen während des Frittierens in der Fritteuse herumgeblasen?**

Gelegentlich kann es vorkommen, dass der Ventilator leichte Lebensmittel in der Fritteuse herumwirbelt. Um dies zu vermeiden, sollten Sie bestimmte Lebensmittel (beispielsweise die obere Brotscheibe eines Sandwiches) mit einem Zahnstocher fixieren.

### • **Kann ich feuchte, mit Backteig/Panierung überzogene Zutaten mit Luft frittieren?**

Ja, aber verwenden Sie die richtige Paniertechnik. Es ist wichtig, Lebensmittel zuerst mit Mehl, dann mit Ei und dann mit Semmelbröseln zu panieren. Achten Sie darauf, dass Sie die Semmelbrösel mit den Händen

auf dem Essen festdrücken. Da zum Mechanismus der Heißluftfritteuse ein starker Ventilator gehört, kann es gelegentlich vorkommen, dass die Panade abgeblasen wird. Wenn Sie die Semmelbrösel fest andrücken, bleiben sie besser haften.

- **Das Gerät piept .**

Ihr Essen ist fertig gegart.

- **Die Anzeige wird schwarz .**

Das Gerät befindet sich im Standby-Modus. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät wieder einzuschalten.

- **Auf der Anzeige erscheint die Meldung "E" .**

Das Gerät funktioniert nicht richtig.

- **Dürfen die Silikonpolster des Ölauffangbehälters entfernt werden?**

Die Polster dürfen unter keinen Umständen entfernt werden. Die Silikonpolster des Ölauffangbehälters sind für den Kontakt mit Lebensmitteln ausgelegt und nicht gesundheitsschädlich.

### **NTC (TEMPERATURSENSOR) UNTERBRECHUNG ODER KURZSCHLUSS**

Auf dem Bildschirm des betreffenden Teils steht "NTC" und der Vorgang kann für das betreffende Teil nicht ausgeführt werden.

Wenn die Energie abgeschaltet und wieder mit Strom versorgt wird, wird sie zurückgesetzt. Wenn die Fehlerbedingung jedoch weiterhin besteht, wird weiterhin die Warnung "NTC" auf dem Bildschirm angezeigt.

Wenn dieser Fehler auftritt, wenden Sie sich bitte an den Kundenbetreuer.

### **OTP-HOCHTEMPERATUR**

Wenn die Temperatur während des Betriebs zu hoch ansteigt und den Grenzwert überschreitet, erscheint die Warnung "OtP" auf dem Bildschirm und der Betrieb wird gestoppt.

### **PAN**

Wenn der Korb des betreffenden Teils nicht vollständig montiert ist oder sich nicht in der richtigen Position befindet, wird eine "PAN"-Warnung auf dem Bildschirm angezeigt.

### **HALTEN**

Wenn im Smart Kochen-Modus die Arbeit beginnt, wird auf dem Bildschirm des Teils mit einer kurzen Dauer "Halten" geschrieben, und auf dem anderen wird der Zeit-Countdown ausgeführt. Wenn die Dauern synchronisiert sind, beginnt Halten mit der Arbeit an diesem Teil, indem es stattdessen die Dauer schreibt.

### **ENDE**

Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, erscheint "ENDE" auf dem Bildschirm des entsprechenden Teils oder der Teile, je nach Garmethode. Darüber hinaus wird der Benutzer durch einen Piepton darauf hingewiesen, dass der Garvorgang beendet ist.

Die vorgesehene Nutzungsdauer liegt bei 7 Jahren

## **TECHNISCHE DATEN**

220-240V 50/60 Hz, 2500W

### **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.<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup> 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 Verwertungsquoten**

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



### **Hersteller / Importeur Firma:**

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

**karaca®**

## **AIR PRO COOK DUO**

### **GARANTIEBEDINGUNGEN**

#### **EDINGUNGEN FÜR DIE GÜLTIGKEIT UND UMFANG DER GARANTIE**

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

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

3- Bei eventuellen Uneinigkeiten während der gewährten Garantiefrist gilt das Rechnungsdatum; deshalb ist die Vorlage der bestätigten Garantiekunde sowie der Rechnung oder einer 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 von der Garantie ausgeschlossen:

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

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

**karaca®**

## **AIR PRO COOK DUO**

### **GARANTIEBEDINGUNGEN**

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

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

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

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

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

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

Ist der Käufer berechtigt, den Verkaufspreis zurückzuverlangen, einen Preisnachlass in Höhe des bestehenden Mangels zu verlangen oder einen Ersatz in Form eines mangelfreien, gleichwertigen Produkts zu fordern. Der Verkäufer darf diese Forderungen nicht zurückweisen, es sei denn die Forderung ist für den Verkäufer unverhältnismäßig.

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



















**karaca®**



Müşteri Hizmetleri  
+90 850 252 55 72



[www.karaca.com](http://www.karaca.com)