



AIR PRO COOK XL 3IN1

KULLANIM KILAVUZU VE
GARANTİ BELGESİ





Müşteri Hizmetleri
+90 850 252 55 72



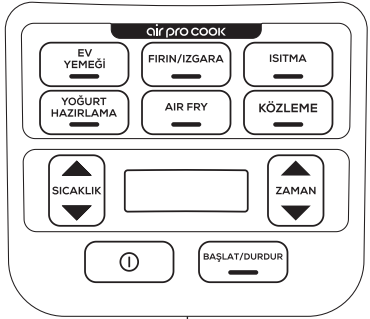
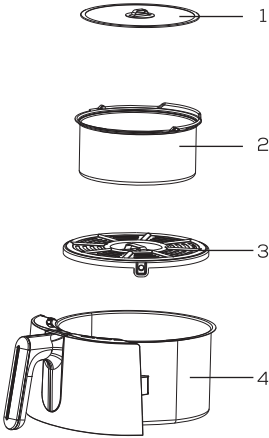
www.karaca.com

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 ve aksesuarlarını mikrodalga 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 kablosunu çocuklardan uzak tutun. 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 getirin, ardından kullanılmadığında ve temizlemeden önce fişini prizden çekin. 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.

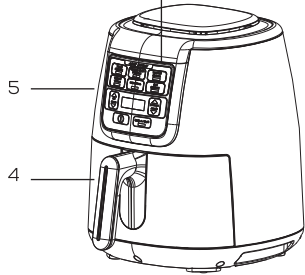
PARÇALARIN TANIMI



- 1 - Sıçratmaz Kapak
- 2 - Ev Yemeği Tenceresi
- 3 - Yağ Toplayıcı
- 4 - Pişirme Haznesi
- 5 - Tuş Paneli



DİKKAT: SICAK YÜZEY



İLK KULLANIMDAN ÖNCE

- 1 - Cihazdaki tüm ambalaj malzemelerini, promosyon etiketlerini ve koruma bantlarını çıkarınız.
- 2 - Tüm aksesuarları paketten çıkarın 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 kurulayınız. Pişirme haznesi ve yağ toplayıcı bulaşık makinesinde yıkanabilir. Ana üniteyi ASLA bulaşık makinesinde yıkamayınız.

AIR PRO COOK'U TANIYIN



Saati ayarlarken, dijital ekran DD:SS gösterir. Ekran şu anda 23 dakika gösteriyor. Ekran saati gösterdiğinde ilk numara söner, dijital ekran S:DD gösterir.

Fonksiyon Tuşları

- 1 - EV YEMEĞİ: Sulu yemek tariflerini "Ev Yemeği" fonksiyonunda pişirebilirsiniz.
- 2- FIRIN/IZGARA: Mangal tadında pişmesini istediğiniz etler, tavuklar ve balıklar için FIRIN/IZGARA fonksiyonunu kullanabilirsiniz. Üstelik bu fonksiyonu puf puf kabaran kekler, börekler ve diğer hamur işleri için de tercih edebilirsiniz.
- 3- ISITMA: Yiyeceklerinizi ısıtabilir hatta ön ısıtma olarak da kullanabilirsiniz.
- 4- YOĞURT HAZIRLAMA: Bu fonksiyon ile ev yemeği tenceresini kullanarak ev yoğurdu hazırlayabilirsiniz.
- 5- AIR FRY: Bu fonksiyon sayesinde az yağlı veya yağsız şekilde onlarca çeşit kızartmayı kolayca hazırlayabilirsiniz.
- 6- KÖZLEME: Sebzelerinizi bu fonksiyon ile közleyebilirsiniz.

Çalıştırma Düğmeleri

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

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

BAŞLAT/DURDUR düğmesi: Zamanı ve sıcaklığı seçtikten sonra BAŞLAT/DURDUR düğmesine basarak pişirmeye başlayın. Bu düğmeye tekrar basarak istediğiniz zaman pişirmeyi durdurabilirsiniz. Durdurma işleminden sonra 10 dakika içerisinde işlem yapılmazsa cihaz kapanacaktır.

GÜÇ DÜĞMESİ: Güç düğmesi ① cihazı kapatır ve aktif tüm pişirme fonksiyonlarını iptal eder.

BEKLEME MODU: Kontrol paneli ile herhangi bir etkileşim olmadan geçen 10 dakika sonunda ünite bekleme moduna geçer.

AIR PRO COOK'UN KULLANIMI

Üniteyi açmak için önce güç kablosunu bir prize takınız ve güç tuşuna basınız.

EV YEMEĞİ



1- Yağ toplayıcı tabağın yerinde olduğundan emin olunuz.

2- Ev Yemeği düğmesine basın. 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.



4- Malzemeleri ev yemeği tenceresini ekleyiniz. Ev yemeği tenceresini pişirme haznesinin içine yerleştiriniz ve sıçratmaz kapağını kapatınız.

NOT: Dijital ekran şu anda 2 Saati göstermektedir.

5- Pişirme haznesini üniteye yerleştiriniz.

6- Pişirmeye başlamak için BAŞLAT/DURDUR'a basınız.

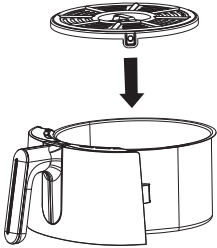
7- Pişirme işlemi tamamlandığında ünite bip sesi çıkaracak ve kontrol paneli ekranında END (BITTİ) yazısı görünecektir.

NOT: Malzeme ekmeden 3 dakika önceden ünitenin ısıtılması önerilir.

Ön ısıtma yapıyorsanız, başlangıçta 4. ve 5. adımı atlayın, boş pişirme haznesini üniteye yerleştirin ve başlamak için BAŞLAT/DURDUR düğmesine basın. Ön ısıtma sonrası 4. ve 5. adımı gerçekleştiriniz.

8- Ev yemeği tenceresini kulpundan fırın eldiveni ya da silikon uçlu maşa/ mutfak aletleri kullanarak çıkarınız.

FIRIN / IZGARA



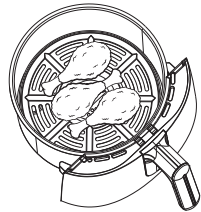
1 - Gerekirse yağ toplayıcının yerinde olduğundan emin olunuz. Bir pişirme kabı kullanıyorsanız kızartma tabağına gerek yoktur.



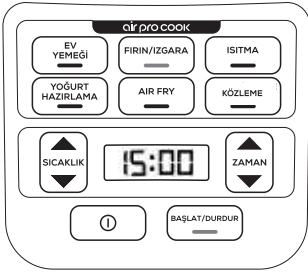
3 - İstediğiniz pişirme süresini ayarlamak için yukarı ve aşağı ZAMAN oklarına basın.



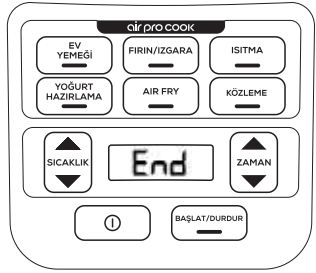
2- FIRIN / IZGARA düğmesine basınız. Varsayılan sıcaklık ayarı görüntülenecektir. İstediğiniz sıcaklığı ayarlamak için yukarı ve aşağı SICAKLIK oklarını kullanınız.



4 - Malzemeleri pişirme haznesine ekleyin. Pişirme haznesini üniteye yerleştirin.

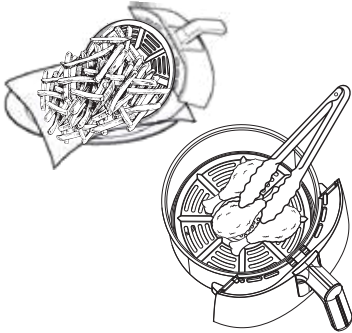


5 - Piőirmeye baŐlamak için BAŐLAT/DURDUR'a basınız.



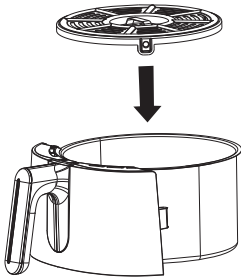
6 - Piőirme iŐlemi tamamlandıĐında ünite bip sesi çıkaracak ve kontrol paneli ekranında END (BİTTİ) yazısı görünecektir.

NOT: Malzeme eklemeden 3 dakika önceden ünitenin ısıtılması önerilir. Ön ısıtma yapıyorsanız 4. adımı atlayınız, boş piőirme haznesini yerleŐtirin ve baŐlamak için BAŐLAT/DURDUR düĐmesine basınız.



7 - Malzemeleri dıŐarı dökerek veya fırın eldiveni ya da silikon uçlu maŐa/mutfak aletleri kullanarak çıkarınız.

ISITMA



1 - Yağ toplayıcının pişirme haznesinin içinde olduğundan emin olunuz.

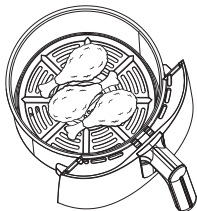


2 - ISITMA düğmesine basın. Varsayılan sıcaklık ayarı görüntülenecektir. İsteddiğiniz sıcaklığı ayarlamak için yukarı ve aşağı SICAKLIK oklarını kullanın.



3 - İsteddiğiniz ısıtma süresini ayarlamak için yukarı ve aşağı ZAMAN oklarına basın.

NOT: Malzeme ekmeden 3 dakika önceden ünitenin ısıtılması önerilir. Ön ısıtma yapıyorsanız 4. adımı atlayın, boş pişirme haznesini yerleştirin ve başlamak için BAŞLAT/DURDUR düğmesine basın.



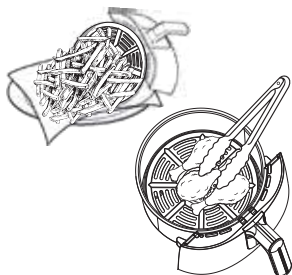
4 - Malzemeleri pişirme haznesine ekleyin. Pişirme haznesini üniteye yerleştirin.



5 - Isıtmaya başlamak için BAŞLAT/DURDUR'a basın.



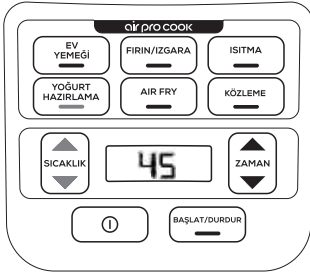
6 - Isıtma işlemi tamamlandığında ünite bip sesi çıkaracak ve kontrol paneli ekranında END (BİTTİ) yazısı görünecektir.



7 - Malzemeleri dışarı dökerek veya fırın eldiveni ya da silikon uçlu maşa/ mutfak aletleri kullanarak çıkarın.

YOĞURT HAZIRLAMA

1 - Yağ toplayıcı tabağın yerinde olduğundan emin olunuz.



2- YOĞURT HAZIRLAMA düğmesine basın. Varsayılan sıcaklık ayarı görüntülenecektir. İstedığınız sıcaklığı ayarlamak için yukarı ve aşağı SICAKLIK oklarını kullanınız.



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



4- Malzemeleri ev yemeği tenceresine ekleyiniz. Ev yemeği tenceresini pişirme haznesinin içine yerleştiriniz ve sıçratmaz kapağını kapatınız.

5- Pişirme haznesini üniteye yerleştiriniz.

6- Pişirmeye başlamak için BAŞLAT/DURDUR'a basınız.

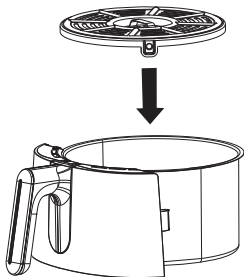
7- Pişirme işlemi tamamlandığında ünite bip sesi çıkaracak ve kontrol paneli ekranında END (BİTTİ) yazısı görünecektir.



NOT: Malzeme eklemeyen 3 dakika önceden ünitenin ısıtılması önerilir. Ön ısıtma yapıyorsanız, başlangıçta 4. ve 5. adımı atlayın, boş pişirme haznesini üniteye yerleştirin ve başlamak için BAŞLAT/DURDUR düğmesine basınız. Ön ısıtma sonrası 4. ve 5. adımı gerçekleştiriniz.

8- Ev yemeği tenceresini kulpundan fırın eldiveni ya da silikon uçlu maşa/mutfak aletleri kullanarak çıkarınız.

AIR FRY



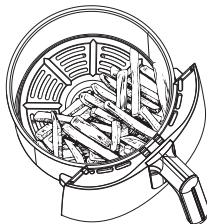
1 - Yağ toplayıcının pişirme haznesinde olduğundan emin olunuz.



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



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

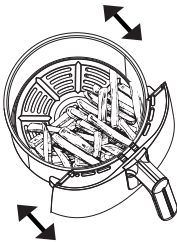


4 - Malzemeleri pişirme haznesinin içindeki yağ toplayıcıya yerleştiriniz. Pişirme haznesini üniteye yerleştiriniz.

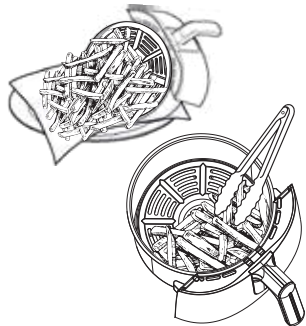
NOT: Malzeme eklemeyen 3 dakika önceden ünitenin ısıtılması önerilir. Ön ısıtma yapıyorsanız, başlangıçta 4. adımı atlayın, pişirme haznesini yerleştirin ve başlamak için BAŞLAT/DURDUR düğmesine basınız. Ön ısıtma sonrası 4. adımı gerçekleştiriniz.



5 - Pişirmeye başlamak için BAŞLAT/DURDUR'a basın.



NOT: Pişirme sırasında işlemin homojen şekile gerçekleşmesi için malzemeleri karıştırmanız gerekmektedir. Karıştırmak için pişirme haznesini çıkarınız ve ileri geri sallayınız. Pişirme haznesini yerine tekrar yerleştiriniz, pişirme işlemi devam edecektir. Pişirme haznesini çıkarmadan önce veya sonra herhangi bir tuşa basmanıza gerek yoktur.



6 - Pişirme işlemi tamamlandığında ünite bip sesi çıkaracak ve kontrol paneli ekranında END (BİTTİ) yazısı görünecektir.

7 - Malzemeleri dışarı dökerek veya fırın eldiveni ya da silikon uçlu maşa/mutfak aletleri kullanarak çıkarın.

KÖZLEME

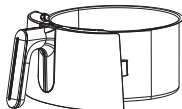


1- Yağ toplayıcı tabağın yerinde olduğundan emin olunuz.

2- Közleme 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.



4- Malzemeleri pişirme haznesine yerleştirdiniz.

NOT: Dijital ekran şu anda 20 dakikayı göstermektedir.

5- Pişirme haznesini üniteye yerleştiriniz.

6- Pişirmeye başlamak için BAŞLAT/DURDUR'a basınız.

7- Pişirme işlemi tamamlandığında ünite bip sesi çıkaracak ve kontrol paneli ekranında END (BİTTİ) yazısı görünecektir.

NOT: Malzeme eklemeyen 3 dakika önceden ünitenin ısıtılması önerilir.

Ön ısıtma yapıyorsanız, başlangıçta 4. ve 5. adımı atlayın, boş pişirme haznesini üniteye yerleştirin ve başlamak için BAŞLAT/DURDUR düğmesine basın. Ön ısıtma sonrası 4. ve 5. adımı gerçekleştiriniz.

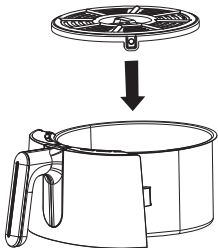
FONKSİYONLARIN SICAKLIK VE SÜRE ARALIKLARI

FONKSİYON	SEÇİM	SICAKLIK	ZAMAN
EV YEMEĞİ	Otomatik Seçim	210°C	120 Dk
	Manuel Seçim	150°C / 210°C	1 Dk / 120 Dk
IZGARA / FIRIN	Otomatik Seçim	190°C	15 Dk
	Manuel Seçim	120°C / 210°C	1 Dk / 240 Dk
ISITMA	Otomatik Seçim	170°C	15 Dk
	Manuel Seçim	130°C / 210°C	1 Dk / 60 Dk
YOĞURT HAZIRLAMA	Otomatik Seçim	45°C	8 Saat
	Manuel Seçim	35°C / 55°C	5 Saat / 10 Saat
KIZARTMA	Otomatik Seçim	200°C	20 Dk
	Manuel Seçim	150°C / 210°C	1 Dk / 60 Dk
KÖZLEME	Otomatik Seçim	210°C	20 Dk
	Manuel Seçim	150°C / 210°C	1 Dk / 50 Dk

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



MANUEL FONKSİYON



1 - Gerekirse yağ toplayıcının yerinde olduğundan emin olunuz.



2 - Kendi tariflerinizde dilediğiniz pişirme tercihinizi uygulayacağınız manuel fonksiyonu kullanabilirsiniz. İsteddiğiniz sıcaklığı ayarlamak için yukarı ve aşağı SICAKLIK oklarını kullanınız.



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



4 - Malzemeleri pişirme haznesine ekleyiniz. Pişirme haznesini üniteye yerleştiriniz.



5 - Pişirmeye başlamak için BAŞLAT/DURDUR'a basınız.



6 - Pişirme işlemi tamamlandığında ünite bip sesi çıkaracak ve kontrol paneli ekranında END (BİTTİ) yazısı görünecektir.

NOT: Malzeme eklemeyen 3 dakika önceden ünitenin ısıtılması önerilir. Ön ısıtma yapıyorsanız, başlangıçta 4. adımı atlayın, boş pişirme haznesini yerleştirin ve başlamak için BAŞLAT/DURDUR düğmesine basın. Ön ısıtma sonrası 4. Adımı gerçekleştiriniz.

• Malzemeleri dışarı dökerek veya fırın eldiveni ya da silikon uçlu maşa/ mutfak aletleri kullanarak çıkarınız.

NOT: Manuel fonksiyonu kullanırken hiçbir fonksiyon ışığının yanmaması normal bir durumdur.

TEMİZLİK VE BAKIM

Her kullanımdan sonra cihaz iyice temizlenmelidir.

1 - Temizlemeden önce cihazın fişini prizden çekin.

2 - Ana üniteyi ve kontrol panelini nemli bir bezle silerek temizleyin. Ovma teli kullanmayın.

3 - Pişirme haznesi, yağ toplayıcı ve ev yemeği tenceresi bulaşık makinesinde yıkanabilir.

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

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

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

NOT: Ana üniteyi ASLA suya veya başka bir sıvıya daldırmayın. Ana üniteyi ASLA bulaşık makinesinde yıkamayın.

YARARLI İPUÇLARI

1 - Eşit kızartma için, malzemelerin üst üste binmeyecek şekilde pişirme haznesinin alt kısmında bir tabaka halinde yerleştirildiğinden emin olun.

Malzemeler üst üste biniyorsa, ayarlanan pişirme süresinin yarısında tavayı mutlaka sallayarak malzemeleri karıştırın.

2 - Geleneksel fırınınızdaki tarifleri uygulamak için Air Pro Cook'un sıcaklığını 10°C azaltın. Aşırı pişmesini önlemek için yiyecekleri sık sık kontrol edin.

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

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

- 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/DURDUR düğmesine basabilirsiniz. Ünite varsayılan sıcaklık ve saatte çalışacaktır.
- 7 - En iyi sonucu elde etmek, aşırı pişmeyi önlemek için pişirme süresi tamamlandıktan hemen sonra yiyecekleri çıkarın.
- 8 - Taze sebzeler ve patateslerde en iyi sonucu elde etmek için en az 1 yemek kaşığı yağ kullanın. Tercih edilen gevreklik/çıtırıklık seviyesini elde etmek için istediğiniz kadar yağ ekleyin.
- 9 - En iyi sonuçlar için, pişirme boyunca kontrol edin 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 çıkarın.

SORUN GİDERME KILAVUZU

• Sıcaklık neden daha fazla yükselmiyor?

Maksimum sıcaklık 210°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 çözmek gerekir mi?

Yemeğe bağlı. Paketin üzerindeki talimatları uygulayın.

• Geri sayımı nasıl duraklatabilirim?

BAŞLAT/DURDUR'a basın.

• Pişirme haznesini tezgahıma koymak güvenli mi?

Pişirme sırasında pişirme haznesi ısınacaktır. Tutarken dikkatli olun ve yalnızca ısıya dayanıklı yüzeylere yerleştirin.

• Yağ toplayıcıyı ne zaman kullanacağımı nasıl bilebilirim?

Yiyeceklerin çıtır çıkmasını istediğinizde yağ toplayıcıyı kullanın. 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 olun. Tutarlı kızartma için, malzemelerin üst üste binmeyecek şekilde pişirme haznesinin alt kısmında eşit bir tabaka halinde yerleştirildiğinden emin olun. Eşit gevreklik için malzemeleri sallayın. 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 çıkarın. Aşırı pişmeyi önlemek için, yiyecekleri pişirme süresi tamamlandıktan hemen sonra çıkarın.

- **Yemeğim havayla kızartma yaparken neden etrafa saçılıyor?**

Bazen, Air Pro Cook'un fanı hafif yiyecekleri etrafa sıçratır. Bunu azaltmak için yiyecekleri (bir sandviç üzerindeki en üst dilim ekme gibi) kokteyl çubuklarıyla sabitleyin.

- **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 olun. Air Pro Cook'un, 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 basın.

- **Ekran CLS yazıyor.**

Ekran CLS yazısı çıktığından pişirme haznesinin doğru yerleştirildiğinden emin olun. Pişirme haznesini doğru bir şekilde yerleştirin, Air Pro Cook'u kapatıp tekrar açın.

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

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

Kullanım ömrü 7 yıl.

Teknik Özellikler:

220-240V AC, 50/60 Hz, 1550W

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



AIR PRO COOK

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.



AIR PRO COOK

GARANTİ ŞARTLARI

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

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

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

10- Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde ürünün;

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

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

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

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

karaca®

AIR PRO COOK

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

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

Müşteri Hizmetleri: +90 850 252 55 72

Web: www.karaca.com

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Ticaret Sicil No: 270900 / Mersis No: 34010100000000000001
Kırsal Kuvvetler Mah. No: 12 / Şişli / İstanbul / Türkiye
Tic. Sicil No: 270900 / Mersis No: 34010100000000000001

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 XL 3in1

Model No: E244 AF-EC

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.



AIR PRO COOK XL 3IN1

USER'S MANUAL AND
WARRANTY CERTIFICATE

EN




Customer Services
+44 800 066 87 01



www.karaca.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 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.

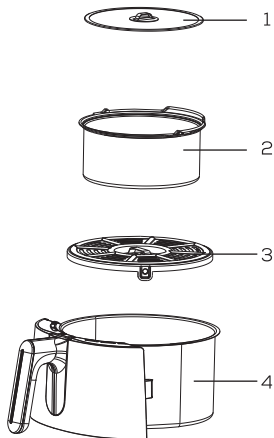
31 - DO NOT clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating the risk of electric shock.

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

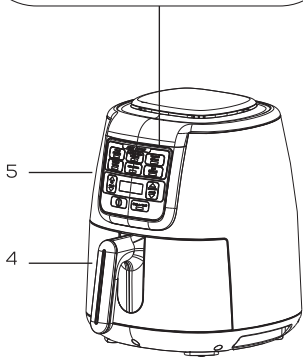
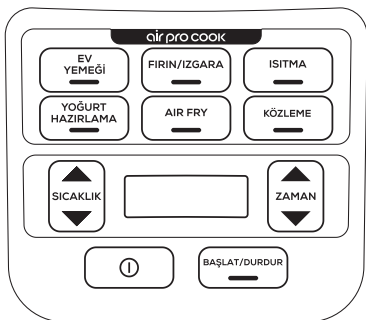
33 - This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. 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 & ACCESSORIES



- 1- Splash-proof Lid
- 2- Stew Cookware
- 3- Crispy Plate
- 4- Cooking Pan
- 5- Control Panel



CAUTION: HOT SURFACE

BEFORE FIRST USE

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

GETTING TO KNOW YOUR AIR PRO COOK

When setting time, the digital display shows MM:SS. Display currently reads 23 minutes. When the display shows the time, the first number goes out, the digital display shows H:MM.



Function Buttons

- 1 - EV YEMEĞİ (STEW): Recipes for juicy dishes in the "Ev Yemeği" function you can cook.
- 2- FIRIN/IZGARA (OVEN/GRILL): Beef, chicken and other meats you want to prepare with grill flavour. You can also use the ROAST/GRILL function for fish or puff pastry and other pastries.
- 3- ISITMA (REHEAT): You can heat your food and even use it for pre-heating.
- 4- YOĞURT HAZIRLAMA (YOGURT PREPERATION): With this function you can use the cooking appliance to prepare yoghurt.
- 5- AIR FRY: This function allows you to cook dozens of different types with or without oil. You can easily prepare the roast.
- 6- KÖZLEME (ROASTED): Vegetables in the "Közleme" function you can roast.

Operating Buttons

SICAKLIK/TEMPERATURE: Use the up ▲ and down ▼ temperature arrows to adjust the cook temperature before or during cooking.

ZAMAN/TIME Use the up ▲ and down ▼ TIME arrows to adjust the cook time in any function.

BASLAT/DURDUR-START/STOP button: After selecting the time and temperature, start cooking by pressing the START/STOP button. You can stop cooking at any time by pressing this button again. If no operation is performed within 10 minutes after the stop, the device will switch off.

Power button: The Power button ⓘ shuts off the unit and stops all cooking modes.

STANDBY MODE: After 10 minutes without any interaction with the control panel, the unit switches to standby mode. The power button lights up dimly.

USING YOUR AIR FRYER

To turn on the unit, first plug the power cord into a wall socket. Press the Power button.

EV YEMEĐİ



1- Make sure that the grease collector plate is in place.

2- Press the "Ev YemeĐi" button. The default temperature setting will be displayed. Press up and down to set the desired temperature. Use the down temperature arrows.

3- Press the up and down TIME arrows to set the desired cooking time.



4- Ingredients of stew add to the stew cookware. Insert it into the pan and does antisplash the lid switch it off.

5- Insert the cooking pan into the unit.

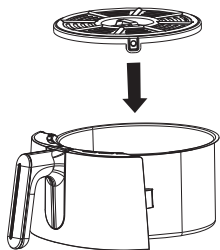
6- Press START/STOP to start cooking.

7- When cooking is complete, the unit will beep and END will appear on the control panel display.

NOTE: It is recommended to preheat the unit 3 minutes before adding ingredients. If you are preheating, initially skip steps 4 and 5, place the empty cooking pan in the unit and press the START/STOP button to begin. Perform steps 4 and 5 after preheating.

8 - Remove ingredients by tipping them out or by using oven gloves or silicone-tipped-tongs/-utensil.

FIRIN / IZGARA

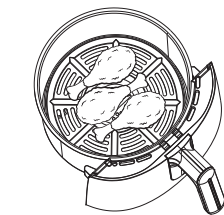


1 - Ensure the crisper plate is in place if needed. If you are using a baking dish, the crisper plate is not needed.

2 - Press the FIRIN/IZGARA / OVEN/GRILL button. The default temperature setting will display. Use the SICAKLIK/TEMPERATURE up and down arrow buttons to set your desired temperature.



3 - Press the ZAMAN/TIME up and down arrows to set your desired cook time.



4 - Add ingredients to the pan. Insert the pan in the unit.

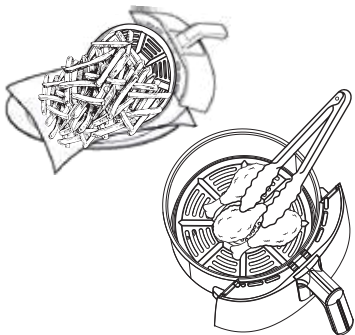


5 - Press START/STOP to begin cooking.



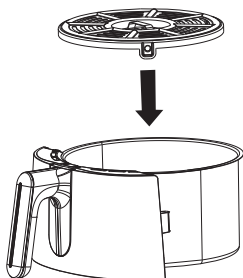
6 - When cooking is complete, the unit will beep and END will appear on the control panel display.

NOTE: It is recommended to let the unit preheat for 3 minutes before adding ingredients. If preheating, skip step 4, insert the empty pan and press the START/STOP button to begin.



7 - Remove ingredients by tipping them out or by using oven gloves or silicone-tipped-tongs/-utensil.

ISITMA



1 - Ensure the crisper plate is in the pan.

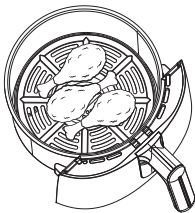


2 - Press the ISITMA/REHEAT button. The default temperature setting will display. Use the SICAKLIK/TEMPERATURE up and down arrow buttons set your desired temperature.



3 - Press the ZAMAN/TIME up and down arrows to set your desired cook time.

NOTE: It is recommended to let the unit preheat for 3 minutes before adding ingredients. If preheating, skip step 4, insert the empty pan and press the BAŞLAT/DURDUR-START/STOP button to begin.



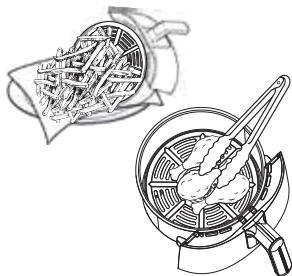
4 - Add ingredients to the pan.
Insert the pan in the unit.



5 - Press the BAŞLAT/DURDUR button to begin cooking.



6 - When cooking is complete, the unit will beep and END will appear on the control panel display.



7 - Remove ingredients by tipping them out or by using oven gloves or silicone-tipped-tongs/-utensil.

YOGURT HAZIRLAMA/YOGURT PREPERATION

1 - Make sure that the crispy plate is in place.



2- Press the YOGURT HAZIRLAMA/ YOGURT PREPERATION button.

The default temperature setting will be displayed. Choose the desired temperature using the up and down arrows between the SICAKLIK/ TEMPERATURE-Button.



3- Set the desired cooking time for up and down ZAMAN/TIME arrows Press it.



4- Add the ingredients to the cooking pan.

5- Insert the cooking pan into the unit.

6- To start cooking Press BASLAT/DURDUR. / START/STOP.

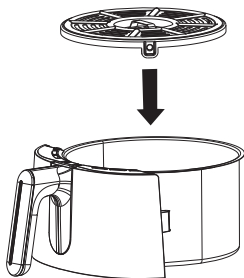
7- When the cooking process is completed, the unit will beep and the control panel END will appear on the screen.



NOT: It is recommended to heat the unit 3 minutes before adding material. Pre-heat If you are heating, initially skip step 4 and 5, insert the empty cooking pan into the unit and press the BASLAT/DURDUR-START/STOP button to start. Perform steps 4 and 5 after preheating.

8-Grip the handle of the cookware with an oven glove, silicone tong or tongs/kitchen utensil.

AIR FRY



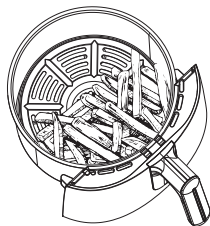
1 - Ensure the crisper plate is in the pan.



2 - Press the AIR FRY button. The default temperature setting will display. Use the SICAKLIK/TEMPERATURE up and down arrows to set your desired temperature.



3 - Press the ZAMAN/TIME up and down arrow buttons to set your desired cook time.

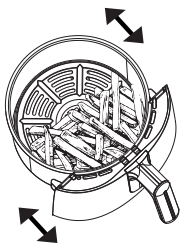


4 - Place ingredients on the crisper plate that is assembled in the pan. Insert the pan in the unit.

NOTE: It is recommended to let the unit preheat for 3 minutes before adding ingredients. If preheating, skip step 4, insert the empty pan and press the BASLAT/DURDUR-START/STOP button to begin.



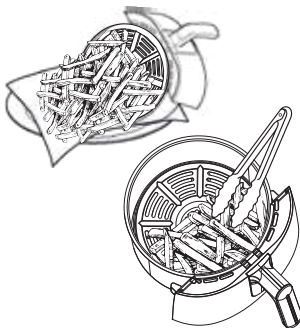
5 - Press BAŞLAT/DURDUR-START/STOP to begin cooking.



NOTE: To toss the ingredients during cooking, remove the pan and shake back and forth. Reinsert the pan and cooking will resume.



6 - When cooking is complete, the unit will beep and END will appear on the controlpanel display.



7 - Remove ingredients by tipping them out or by using oven gloves or silicone-tipped-tongs/-utensil

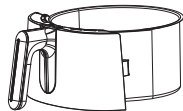
KÖZLEME / ROASTED



- 1- Make sure that the grease collector plate is in place.
- 2- Press the "Közleme"/Roasted button. The default temperature setting will be displayed. Press up and down to set the desired temperature. Use the down temperature arrows.



- 3- Press the up and down TIME arrows to set the desired cooking time.



- 4- Add the ingredients to the cooking pan.

- 5- Insert the cooking pan into the unit.
- 6- Press START/STOP to start cooking.
- 7- When cooking is complete, the unit will beep and END will appear on the control panel display.

NOTE: It is recommended to preheat the unit 3 minutes before adding ingredients. If you are preheating, initially skip steps 4 and 5, place the empty cooking pan in the unit and press the START/STOP button to begin. Perform steps 4 and 5 after preheating.

- 8 - Remove ingredients by tipping them out or by using oven gloves or silicone-tipped-tongs/-utensil.

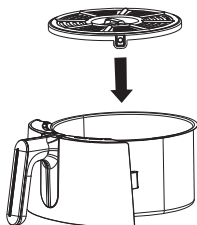
TEMPERATURE AND TIME INTERVALS OF FUNCTIONS

FUNCTIONS	SELECTION	TEMPERATURE	TIME
EV YEMEĐİ STEW	Automatic Selection	210°C	120 Mins
	Manuel Selection	150°C / 210°C	1 Min/ 120 Mins
IZGARA / FIRIN ROAST GRILL	Automatic Selection	190°C	15 Mins
	Manuel Selection	120°C / 210°C	1 Min/ 240 Mins
ISITMA REHEAT HEATING REHEAT	Automatic Selection	170°C	15 Mins
	Manuel Selection	130°C / 210°C	1 Min/ 60 Mins
YOGURT HAZIRLAMA PREPERATION	Automatic Selection	45°C	8 Hours
	Manuel Selection	35°C / 55°C	5 Hours / 10 Hours
AIR FRY	Automatic Selection	200°C	20 Mins
	Manuel Selection	150°C / 210°C	1 Min/ 60 Mins
KÖZLEME ROASTED	Automatic Selection	210°C	20 Mins
	Manuel Selection	150°C / 210°C	1 Min / 50 Mins

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



MANUEL FONKSIYON / MANUAL FUNCTION



1 - Ensure the crisper plate is in the pan.



2 - Cooking your own recipes of your choice manual to apply the preference you can use the function. You can use any up and down to adjust the temperature Use the SICAKLIK / HEAT arrows.



3 - Set the desired cooking time Press the up and down ZAMAN / TIME arrows.



4 - Place your first layer of ingredients in the bottom of the pan.



5 - To start cooking Press BAŞLAT/DURDUR. / START/STOP.



6 - When the dehydrating is complete, the unit will make a beep sound and END will appear on the control panel display.

NOTE: It is recommended to heat the unit 3 minutes before adding material. Pre-heating, skip step 4 at the beginning, empty cooking pan and press the BASLAT/DURDUR-START/STOP button to start. Pre-heating then perform step 4.

• Pour out the ingredients or use oven mitts or tongs with silicone tips/ remove it using kitchen utensils.

NOTE: No function light is on when using the manual function

CLEANING YOUR AIR PRO COOK

The unit should be cleaned thoroughly after every use.

- 1 - Unplug the unit from the wall socket before cleaning.
- 2- To clean the main unit and the control panel, wipe them clean with a damp cloth. Do not use a scouring pad.
- 3 - Crisper plate and any accessories can be washed in the dishwasher.
- 4 - If food residue is stuck on the crisper plate or pan, place them in a sink filled with warm, soapy water and allow to soak.
- 5 - Air-dry or towel-dry all parts after use.
- 6 - When cleaning heating element, scrubbing is necessary use a non-abrasive cleaner or liquid detergent with a nylon pad or bristles.

NOTE: NEVER immerse the main unit in water or any other liquid. NEVER clean the main unit in a dishwasher.

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 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 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

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.

• How do I make the countdown pause?

Press BAŞLAT/DURDUR-START/STOP

• 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 ZAMLAN/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 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.

- **CLS is on display**

When CLS appears on the display, make sure that the cooking pot is placed correctly. Place the cooking pot correctly, turn the Air Pro Cook off and then on again.

- **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.

Using lifetime: 7 years

Technical Specifications:

220-240V AC, 50/60 Hz, 1550W

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



AIR PRO COOK

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.



AIR PRO COOK

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.



AIR PRO COOK

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

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

Customer Services: +44 800 066 87 01

Web: www.karaca.uk



The seller's

Business Title:

Address:

Phone Number:

Authorized Person:

Seal and Signature of the Authorized Person:

Invoice Number:

Invoice Date:

Date and Place of Delivery:

The product's

Type: Frying Machine

Model: Air Pro Cook XL 3in1

Model No: E244 AF-EC

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.



AIR PRO COOK XL 3IN1

BENUTZERHANDBUCH UND
GARANTIESCHEIN

DE




Kundenshotline
+49 800 197 80 00



www.karaca.com.de

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

- 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 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 -Lebensmittel wie Apfelmus, Preiselbeeren, Perlgrauen, Haferflocken oder andere Getreidesorten sowie Erbsen, Nudeln, Makkaroni, Rhabarber oder Spaghetti können beim Kochen schäumen und spritzen, wodurch das Druckablassventil verstopft. Diese und ähnliche Lebensmittel, die beim Kochen an Volumen zunehmen (z.b. getrocknetes Gemüse, Bohnen, Getreide und Reis) sollten nur nach einem Rezept von Air Pro Cook in einem Schnellkochtopf zubereitet werden.

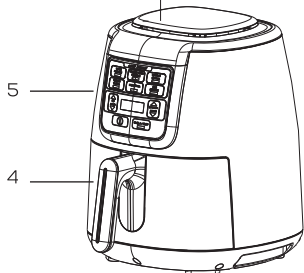
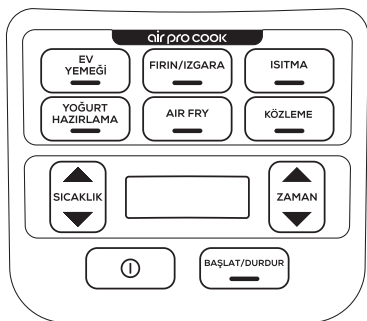
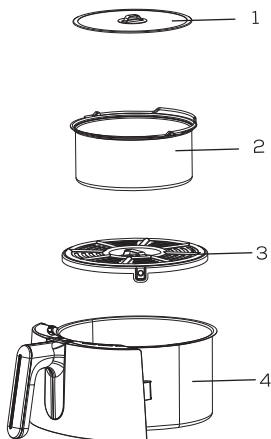
26 - Wenn das Gerät heiße Speisen enthält, ist äußerste Vorsicht geboten. Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen.

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.

GERÄTEBESCHREIBUNG



- 1 - Spritzwassergeschützter Deckel
 2- Kochgerät für den Hausgebrauch
 3- Ölauffangbehälter
 4- Garkammer
 5- Tastenfeld



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 - Reinigen Sie die Pfanne und die Cripser-Platte mit Keramikbeschichtung mit heißem Seifenwasser und trocken Sie sie gründlich ab. Pfanne und Platte sind auch spülmaschinenfest. Reinigen Sie die Haupteinheit niemals in der Geschirrspülmaschine

EINFÜHRUNG IN IHREN AIR PRO COOK



Beim Einstellen der Zeit wird auf der digitalen Anzeige HH:MM angezeigt. Das Display zeigt im Beispielbild 23 Minuten an.

FUNKTIONSTASTEN

1 - EV YEMEĞİ (EINTOPF): Rezepte für saftige Gerichte in der Funktion "EV YEMEĞİ", können Sie es kochen.

2- FIRIN/IZGARA (BRATEN/GRILLEN): Verwenden Sie das Gerät als Ofen für zartes Fleisch, gebackene Leckereien und mehr.

3- ISITMA (AUFWÄRMEN): Durch vorsichtiges Erwärmen schmecken selbst Speisen vom Vortag frisch und schön knusprig.

4- YOĞURT HAZIRLAMA (JOGHURT-ZUBEREITUNG): Mit dieser Funktion bereiten Sie hausgemachten Joghurt innerhalb von ca. 8 Stunden zu.

5- AIR FRY: Verwenden Sie diese Funktion, um Ihre Speisen mit wenig oder gar keinem zu backen/frittieren.

6- KÖZLEME (GERÖSTET): Gemüse in der "Közleme"-Funktion können Sie braten.

BEDIENTASTEN

SICAKLIK tuslar /TEMPERATUR Schalter: Verwenden Sie die TEMPERATUR nach oben ▲ und unten, ▼ um die Gartemperatur vor oder während des Kochens anzupassen.

ZAMAN tusları / Zeit-Taste: Verwenden Sie die TIME-Pfeile nach oben ▲ und unten, ▼ um die Garzeit bei einer beliebigen Funktion einzustellen.

BASLAT/DURDUR düğmesi / START/STOPP-Taste: Nach der Einstellung der Zeit und Temperatur starten Sie den Garvorgang, indem Sie den BASLAT/DURDUR düğmesi / START/STOPP-Taste drücken. Sie können den Garvorgang jederzeit beenden, indem Sie diese Taste erneut drücken. Wenn innerhalb von 10 Minuten nach dem Stopp keine Bedienung erfolgt, schaltet sich das Gerät aus.

GÜÇ DÜGMESİ / EIN/AUS-TASTE: Die Netzaste ① schaltet das Gerät aus und stoppt sämtliche Garvorgänge.

BEKLEME MODU / STANDBY MODUS: Nach 10 Minuten ohne Eingabe auf dem Bedienfeld wechselt das Gerät in den Standby-Modus. Die Netzaste leuchtet schwach.

GEBRAUCH IHRES AIR PRO COOK

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose, um das Gerät einzuschalten. Drücken Sie die GÜÇ DÜGMESİ / EIN/AUS-TASTE.

EV YEMEĞİ



- 1- Vergewissern Sie sich, dass die Ölauffangschale an ihrem Platz ist.
- 2- Drücken Sie die EV YEMEĞİ -Taste Die Standard-Temperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Pfeile der SICAKLIK/TEMPERATUR-Taste nach oben oder unten, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
- 3- So stellen Sie die gewünschte Garzeit ein Drücken Sie die Pfeile nach oben oder unten an der ZAMAN tusları / Zeit-Taste



- 4- Zutaten Hausmannskost Zum Gerät hinzufügen. Startseite Kochgeschirr-Apparat In den Trichter einsetzen und spritzt nicht auf den Deckel schalten Sie es aus.

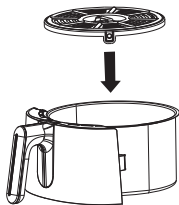
5- Setzen Sie die Garpfanne in das Gerät ein.

6- Drücken Sie BASLAT/DURDUR / START/STOPP, um den Garvorgang zu starten.

7- Nach Beendigung des Garvorgangs ertönt ein Signalton und auf dem Display des Bedienfelds wird BITTI (END) angezeigt.

HINWEIS: Es wird empfohlen, das Gerät 3 Minuten vorzuheizen, bevor Sie die Zutaten hinzufügen. Wenn Sie vorheizen, überspringen Sie die Schritte 4 und 5 bei der Inbetriebnahme. Stellen Sie den leeren Topf in das Gerät und drücken Sie die BASLAT/DURDUR / START/STOPP-Taste, um den Vorgang zu starten. Führen Sie die Schritte 4 und 5 nach dem Vorheizen aus.

FIRIN/IZGARA (BRATEN/GRILLEN)

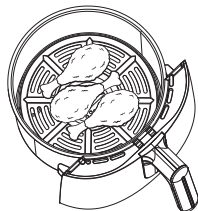


1 - Stellen Sie sicher, dass die Crisper-Platte richtig eingesetzt wurde. Wenn Sie eine Backform verwenden, wird die Crisper-Platte nicht benötigt.

2- Drücken Sie die FIRIN/IZGARA / BRATEN/GRILLEN-Taste. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die der SICAKLIK / TEMPERATUR-Taste nach oben oder unten, um die gewünschte Temperatur einzustellen.



3 - Drücken Sie die Pfeile der ZAMAN / Zeit-Taste nach oben oder unten, um die gewünschte Garzeit einzustellen.



4 - Geben Sie die Zutaten in die Pfanne. Schieben Sie die Pfanne in das Gerät.

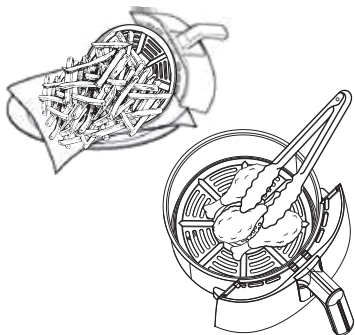


5 - Drücken Sie auf **BASLAT/DURDUR/** **START/STOPP** taste, um den Garvorgang zu starten.



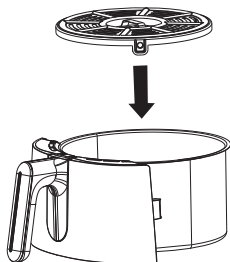
6 - Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf dem Bedienfeld erscheint **BİTTİ (END)**.

NOT: Es wird empfohlen, das Gerät vor dem Hinzufügen der Zutaten 3 Minuten vorzuheizen. Lassen Sie zum Vorheizen Schritt 4 aus, schieben Sie die leere Pfanne hinein und drücken Sie die **BASLAT/DURDUR / Start/ Stopp-Taste**.



7 - Kippen Sie die Zutaten aus der Pfanne oder nehmen Sie Ofenhandschuhe oder eine Silikonzange/Silikonutensil zur Hilfe.

ISITMA (AUFWÄRMEN)



1 - Stellen Sie sicher, dass die Crisper-Platte in die Pfanne eingesetzt wurde.

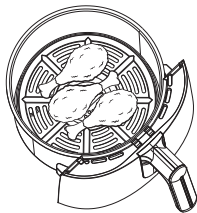


2- Drücken Sie die ISITMA /AUFWÄRMEN-Taste Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Pfeile der SICAKLIK / TEMPERATUR-Taste nach oben oder unten, um die gewünschte Temperatur einzustellen.



3 - Drücken Sie die Pfeile der ZAMAN tuşları / Zeit-Taste nach oben oder unten, um die gewünschte Garzeit einzustellen.

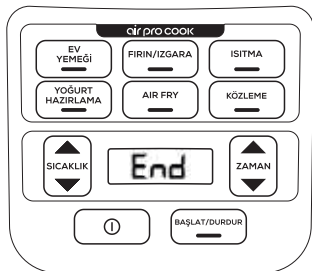
HINWEIS: Es wird empfohlen, das Gerät vor dem Hinzufügen der Zutaten 3 Minuten vorzuheizen. Lassen Sie zum Vorheizen Schritt 4 aus, schieben Sie die leere Pfanne hinein und drücken Sie die BASLAT/DURDUR / START/ STOPP-Taste.



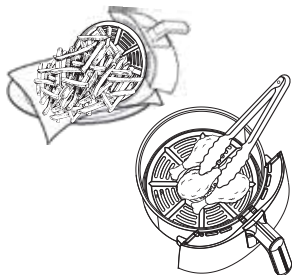
4 - Geben Sie die Zutaten in die Pfanne. Schieben Sie die Pfanne in das Gerät.



5 - Drücken Sie auf BASLAT/ DURDUR / START/STOPP, um den Garvorgang zu starten.



6 - Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf dem Bedienfeld erscheint BITTİ (END).



7 - Kippen Sie die Zutaten aus der Pfanne oder nehmen Sie Ofenhandschuhe oder eine Silikonzange/Silikonutensil zur Hilfe.

YOGURT HAZIRLAMA (JOGHURT ZUBEREITEN)

1 - Vergewissern Sie sich, dass Das der Ölauffangbehälter an seinem Platz ist.



2- Drücken Sie auf YOGURT HAZIRLAMA / JOGHURT-ZUBEREITUNG Presse. Die Standard-Temperatureinstellung wird jetzt angezeigt. Stellen Sie die gewünschte Temperatur über die Pfeiltasten der SICAKLIK / TEMPERATUR-Einstellung ein.

3- Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein, indem Sie die Pfeile der ZAMAN tusları / Zeit-Taste nach oben oder unten drücken.



4- Geben Sie die Zutaten in die Küchenmaschine. Kochen mit dem Haushaltskochgerät in den Trichter platz- und spritzwassergeschützt Schließen Sie den Deckel.

5- Setzen Sie den Topf in das Gerät ein.

6- Drücken Sie auf BASLAT/DURDUR / START/STOPP, um den Vorgang zu starten.

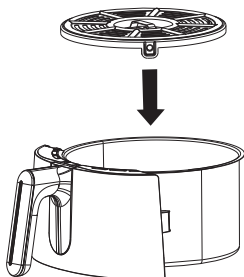
7- Nach Beendigung des Garvorgangs wird das Gerät piept und das Bedienfeld BİTTİ (END) wird auf dem Bildschirm angezeigt.



HINWEIS: Es wird empfohlen, das Gerät 3 Minuten lang aufzuheizen, bevor Sie Zutaten hinzufügen. Wenn Sie vorheizen, überspringen Sie die Schritte 4 und 5 am Anfang. Leeren Sie den Garraum und drücken Sie zum Starten die Taste BASLAT/DURDUR / START/STOPP um die Schritt 4 und 5 nach dem Vorheizen durchzuführen.

8- Fassen Sie den Griff des Geräts mit einem Ofenhandschuh, einer Silikonspitze oder einer Zange/ einem Küchenutensil an, um die Pfanne herauszunehmen.

AIR FRY



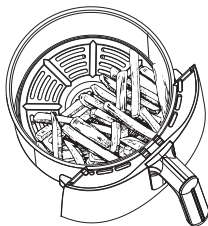
1 - Stellen Sie sicher, dass sich die Crisper-Platte in der Pfanne befindet.



2 - Drücken Sie die AIR FRY-Taste. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Pfeile der SICAKLIK / TEMPERATUR-Taste nach oben oder unten, um die gewünschte Temperatur einzustellen.



3 - Drücken Sie die Pfeile der ZAMAN tusları / Zeit-Taste nach oben oder unten, um die gewünschte Garzeit einzustellen.

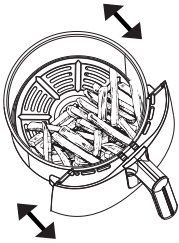


4 - Geben Sie die Zutaten in die Pfanne. Schieben Sie die Pfanne in das Gerät.

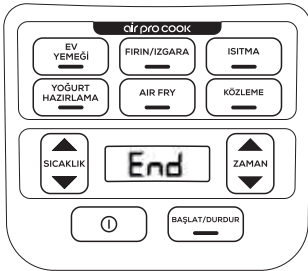
HINWEIS: Es wird empfohlen, das Gerät vor dem Hinzufügen von Zutaten 3 Minuten vorzuheizen. Lassen Sie zum Vorheizen Schritt 4 aus, schieben Sie die leere Pfanne hinein und drücken Sie die BASLAT/DURDUR / START/ STOPP-Taste.



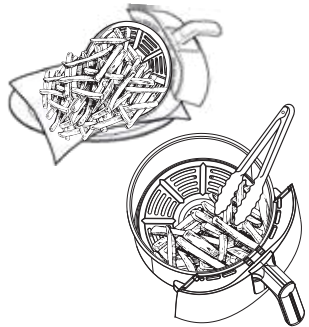
5 -Drücken Sie auf BASLAT/ DURDUR /START/STOPP,um den Garvorgang zu starten.



HINWEIS: Um die Zutaten während des Garvorgangs zu wenden, nehmen Sie die Pfanne heraus und schwenken Sie sie. Wenn Sie die Pfanne wieder hineinschieben, wird der Garvorgang fortgesetzt.



6 - Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf dem Bedienfeld erscheint BİTTİ (END).

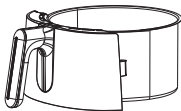


7 -Kippen Sie die Zutaten aus der Pfanne oder nehmen Sie Ofenhandschuhe oder eine Silikonzange/Silikonutensil zur Hilfe.

KÖZLEME (GERÖSTET)



- 1- Vergewissern Sie sich, dass die Ölauffangschale an ihrem Platz ist.
- 2- Drücken Sie die KÖZLEME (GERÖSTET) -Taste Die Standard-Temperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Pfeile der SICAKLIK/TEMPERATUR-Taste nach oben oder unten, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
- 3- So stellen Sie die gewünschte Garzeit ein Drücken Sie die Pfeile nach oben oder unten an der ZAMAN tusları / Zeit-Taste



- 4- Die Zutaten in den Garraum.

- 5- Setzen Sie die Garpfanne in das Gerät ein.
- 6- Drücken Sie BASLAT/DURDUR / START/STOPP, um den Garvorgang zu starten.
- 7- Nach Beendigung des Garvorgangs ertönt ein Signalton und auf dem Display des Bedienfelds wird BİTTİ (END) angezeigt.

HINWEIS: Es wird empfohlen, das Gerät 3 Minuten vorzuheizen, bevor Sie die Zutaten hinzufügen. Wenn Sie vorheizen, überspringen Sie die Schritte 4 und 5 bei der Inbetriebnahme. Stellen Sie den leeren Topf in das Gerät und drücken Sie die BASLAT/DURDUR / START/STOPP-Taste, um den Vorgang zu starten. Führen Sie die Schritte 4 und 5 nach dem Vorheizen aus.

TEMPERATUR UND ZEITINTERVALLE DER FUNKTIONEN

FUNKTIONEN	WÄHLEN	TEMPERATUR	ZEIT
EV YEMEĞİ EINTOPF	Automatische Auswahl	210°C	120 Min
	Manuelle Auswahl	150°C / 210°C	1 Min/ 120 Min
IZGARA / FIRIN BRATEN./FRITTIEREN	Automatische Auswahl	190°C	15 Min
	Manuelle Auswahl	120°C / 210°C	1 Min/ 240 Min
ISITMA AUFWÄRMEN	Automatische Auswahl	170°C	15 Min
	Manuelle Auswahl	130°C / 210°C	1 Min/ 60 Min
YOGURT HAZIRLAMA JOGHURT- ZUBEREITUNG	Automatische Auswahl	45°C	8 Stunden
	Manuelle Auswahl	35°C / 55°C	5 / 10 Stunden
AIR FRY	Automatische Auswahl	200°C	20 Min
	Manuelle Auswahl	150°C / 210°C	1 Min/ 60 Min
KÖZLEME GERÖSTET	Automatische Auswahl	210°C	20 Min
	Manuelle Auswahl	150°C / 210°C	1 / 50 Min

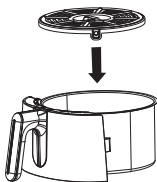
HUNDERTE VON KÖSTLICHEN REZEPTEN FÜR DEN

AIR PRO COOK

SCANNEN SIE DEN QR-CODE!



MANUELLE FUNKTION



1 - Falls erforderlich, kann der Ölauffangbehälter vergewissern Sie sich, dass es richtig sitzt.



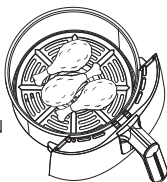
3 - Drücken Sie die Pfeile der ZAMAN tusları / Zeit-Taste nach oben oder unten, um die Garzeit einzustellen.



5 - Drücken Sie die BASLAT/ DURDUR / START/STOPP-Knopf, um den Dörr Vorgang zu starten.



2 - Verwenden Sie die manuelle Funktion, um Ihre eigenen Rezepte mit individuellen Einstellungen zuzubereiten. Drücken Sie die Pfeile der SICAKLIK / TEMPERATUR-Taste nach oben oder unten, um die gewünschte Temperatur einzustellen.



4 - Geben Sie die Zutaten in den Garbehälter und schieben Sie die Pfanne in das Gerät.



6 - Nach Beendigung des Garvorgangs wird das Gerät piept und das Bedienfeld BİTTİ (END) wird auf dem Bildschirm angezeigt.

HINWEIS: Es wird empfohlen, das Gerät 3 Minuten lang aufzuheizen, bevor Sie die Zutaten hinzufügen. Wenn Sie vorheizen, überspringen Sie zunächst Schritt 4, setzen Sie den Garbehälter Garraum ein und drücken Sie die Taste BASLAT/DURDUR / START/STOPP. Führen Sie Schritt 4 nach dem Vorheizen aus.

• Nehmen Sie die Zutaten heraus, indem Sie sie abgießen oder mit Ofenhandschuhen oder einer Zange/Küchenutensil mit Silikonspitze herausnehmen.

HINWEIS: Wenn Sie die manuelle Funktion verwenden, leuchtet keine Funktionsleuchte. Das ist normal.

REINIGUNG IHRER

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

1 - Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz.

2 - Reinigen Sie die Haupteinheit und das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch. Auf keinen Fall einen Scheuerschwamm verwenden.

3 - Die Crisper-Platte und sonstiges Zubehör können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden

4 - Wenn Speisereste an der Crisper-Platte oder der Pfanne kleben, legen Sie diese zum Einweichen in ein Waschbecken mit warmem Seifenwasser.

5 - Lassen Sie sämtliche Teile nach dem Gebrauch an der Luft trocknen oder trocknen Sie sie mit einem Handtuch ab.

6 - Falls das Heizelement gereinigt werden muss oder Schrubben erforderlich ist, verwenden Sie ein mildes, nicht scheuerndes Reinigungsmittel oder flüssiges Spülmittel mit einem Nylonschwamm oder einer Bürste.

HINWEIS: Tauchen Sie die Haupteinheit NIEMALS in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie die Haupteinheit NIEMALS in der Geschirrspülmaschine.

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.

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.

• Wie halte ich den Countdown an?

Drücken Sie auf BASLAT/DURDUR / START/STOPP.

• 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.

- **Auf dem Bildschirm erscheint die Meldung "CLS".**

Wenn die Buchstabenkombination "CLS" auf dem Bildschirm erscheint, vergewissern Sie sich, dass der Gar-Topf richtig eingesetzt ist. Setzen Sie den Gar-Topf richtig ein und schalten Sie den Air Pro Cook aus und dann wieder ein.

- **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.

Die vorgesehene Nutzungsdauer liegt bei 7 Jahren

TECHNISCHE DATEN

220-240V AC, 50/60 Hz, 1550W

Vorsichtsmaßnahmen beim Transport und Versand

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

1- Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten

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

2- Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

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

Einzelhandel: Vertreter, die über eine Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern verfügen, sind zur Rücknahme von Elektro-Altgeräten verpflichtet. Außerdem zur Rücknahme verpflichtet sind Lebensmitteleinzelhändler, die über eine Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern verfügen und mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft auch Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen.

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

3- Entnahme von Batterien und Lampen

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

4- Datenschutz

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

5- WEEE-Registrierungsnummer

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

6- Sammel- und 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



AIR PRO COOK

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



AIR PRO COOK

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
karaca®

AIR PRO COOK

GARANTIEZERTIFIKAT

Kontaktdaten des Herstellers - oder Importeurs:

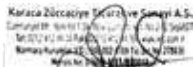
Handelsname: Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

Adresse: Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt.
No: 2/12 Şişli/İstanbul, Türkiye

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

Kundenshotline: +49 800 197 80 00

Web: www.karaca.com.de



Daten des Verkäufers:

Handelsname:

Adresse:

Tel.:

Befugte Person:

Unterschrift und Stempel der befugten Person:

Rechnungsnummer:

Datum der Rechnung:

Datum und Ort der Lieferung:

Daten des Produkts:

Art: HeiBluftfritteuse

Modell: Air Pro Cook XL 3in1

Modell No: E244 AF-EC

Marke: KARACA

Seriennummer:

Garantiefrist: 2 (zwei) Jahre

Maximale Nachbesserungszeit: 20 (zwanzig) Werktage

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



Müşteri Hizmetleri
+90 850 252 55 72



www.karaca.com