



**MULTIFRY DIJITAL  
DUAL ZONE GLASS  
XXXL AIR FRYER**

**KULLANIM KILAVUZU VE  
GARANTİ BELGESİ**



Müşteri Hizmetleri  
0850 252 55 72



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



## GENEL GÜVENLİK TALİMATLARI

Elektrikli cihazları kullanırken, aşağıdakiler dahil olmak üzere her zaman temel güvenlik önlemlerine uyulmalıdır:

1- Tüm talimatları okuyunuz.

2- Sıcak yüzeylere dokunmayınız.

3- Elektrik çarpmasına karşı koruma sağlamak için kabloyu, fişi veya tabanı suya veya başka bir sıvıya temas ettirmeyiniz.

4- UYARI: Bu elektrikli cihazın bir ısıtma fonksiyonu vardır. Fonksiyonel yüzeyler dışındaki yüzeylerde de yüksek sıcaklık oluşabilir. Sıcaklıklar farklı kişiler tarafından farklı algılandığından, bu cihaz DİKKATLİ olarak kullanılmalıdır. Cihazda, yalnızca saplara ve dış yüzeylere dokunulmalı ve ısıdan korunmak için eldiven veya benzeri koruyucular kullanılmalıdır. Dış yüzeyler dışındaki yüzeylere dokunmadan önce soğuması beklenmelidir.

5- Kullanılmadığı zaman ve temizlemeden önce cihazın fişini prizden çekin. Parçaları takmadan veya çıkarmadan önce soğumasını bekleyin.

6- Elektrik kablosu hasarlıysa, tehlikeyi önlemek için üretici, teknik servis veya benzeri yetkili kişiler tarafından değiştirilmelidir.

7- Cihaz üreticisi tarafından tavsiye edilmeyen aksesuarların kullanılması yaralanmalara neden olabilir

8- Açık havada kullanmayınız.

9- Kablonun masa veya tezgahın kenarından sarkmasına veya sıcak yüzeylere temas etmesine izin vermeyiniz.

10- Sıcak gaz ocağının veya elektrikli ocağın üzerine veya yakınına veya sıcak fırının içine koymayınız.

11- Sıcak yağ veya başka sıcak sıvı dolu bir cihazı taşıırken çok dikkatli olunmalıdır.

12- Daima önce cihaz tarafındaki fişi takın, ardından kablonun ucundaki fişi prize takın. Bağlantıyı kesmek için cihazı "kapalı" konuma getirin ve ardından fişi prizinden çıkarınız.

13- Cihazı kullanım amacı dışında kullanmayınız.

14- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal 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 tehlikeleri anlamaları durumunda kullanılabilir.

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Cihazın temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaşından büyük ve gözetim altında olmadıkça çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

15- Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayınız.

16- Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemiyle çalıştırılmamalıdır.

## AIR FRYER

Karaca Multifryr Air Fryer, ile en sevdiğiniz malzemeleri kolay ve sağlıklı bir şekilde hazırlayabilirsiniz. Hızlı sıcak hava sirkülasyonu ile hızlıca ve her yeri eşit şekilde pişmiş yemekler hazırlanabilir. Karaca Multifryr Air Fryer'ın en iyi yanı, yiyecekleri her yönden ısıtması ve kullanılan malzemelerin çoğunun yağa ihtiyaç duymamasıdır.

### TEKNİK VERİLER:

Voltaj: 220-240V~50Hz/60Hz

Watt: 1700 Watt

Sepet kapasitesi: 9 Litre

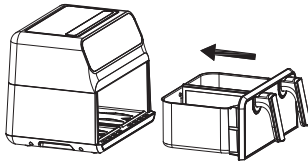
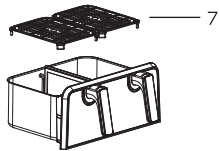
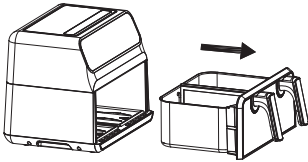
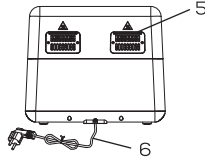
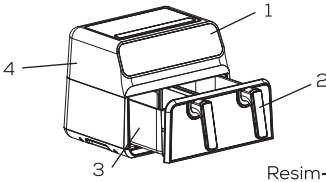
Ayarlanabilir sıcaklık: 60°C-200°C

Zamanlayıcı (1-60dk)

### GENEL AÇIKLAMA

- 1- Kontrol Paneli
- 2- Sepet Kulbu
- 3- XXXL 4'er Litre Pişirme Haznesi
- 4- Ana Gövde

- 5- Arka Hava Çıkışı
- 6- Elektrik Kablosu
- 7- Izgara Tepsisi



Resim-5

## Önemli

- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal 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 tehlikeleri anlamaları durumunda kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Cihazın temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaşından büyük ve gözetim altında olmadıkça çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Elektrikli bileşenler ve ısıtma elemanları içeren cihazı asla suya batırmayın veya muslukta durulamayın.
- Elektrik çarpmasını önlemek için cihaza su veya başka bir sıvı girmesine izin vermeyiniz.
- Kızartılacak malzemeleri, ısıtma elemanları ile temas etmemesi için daima sepete koyunuz.
- Cihaz çalışırken hava giriş ve hava çıkış açıklıklarını kapatmayınız.
- Yangın tehlikesine neden olabileceğinden, tencereyi yağ ile doldurmayınız.
- Cihaz çalışırken asla iç kısmına dokunmayınız.
- Cihaz çalışırken dış yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.

## UYARI

- Cihaz üzerinde belirtilen voltajın evinizdeki şebeke voltajına uygun olup olmadığını kontrol ediniz.
- Fiş, elektrik kablosu veya diğer parçalarda herhangi bir hasar varsa cihazı kullanmayınız.
- Hasarlı elektrik kablosunu değiştirmek veya onarmak için yetkili olmayan kişilere gitmeyiniz.
- Elektrik kablosunu sıcak yüzeylerden uzak tutunuz.
- Islak elle cihazın fişini prize takmayın ve kontrol panelini çalıştırmayınız.
- Cihazı duvara veya diğer cihazlara yakın yerleştirmeyin. Cihazın arkasında, yanlarında ve üzerinde en az 10 cm boşluk bırakınız
- Cihazın üzerine herhangi bir şey koymayınız.
- Cihazı bu kılavuzda açıklanan dışında bir amaç için kullanmayınız.
- Cihazı kendi kendine çalışır durumda bırakmayınız.
- Sıcak hava ile kızartma sırasında, hava çıkış açıklığından sıcak buhar çıkar, ellerinizi ve yüzünüzü buhardan ve hava çıkış açıklıklarından güvenli mesafede tutunuz. Ayrıca tencereyi cihazdan çıkarırken sıcak buhar ve havaya dikkat ediniz.
- Kullanım sırasında dış yüzeyler ısınabilir.
- Cihazdan koyu renk duman çıktığını görürseniz hemen cihazın fişini çekin. Tencereyi cihazdan çıkarmadan önce duman çıkışının durmasını bekleyiniz.

## **Dikkat**

- Cihazın yatay, düz ve sabit bir yüzeye yerleştirildiğinden emin olun.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Personel mutfaqları, çiftlikler, moteller ve diğer konaklama mekanlarında güvenle kullanılmaya uygun olmayabilir. Müşterilerin kullanımına sunulan otel, motel, oda-kahvaltı konaklama ve diğer konaklama mekanlarında kullanılması amaçlanmamıştır.
- Cihaz uygun olmayan şekilde, profesyonel ya da yarı profesyonel amaçlarla veya kullanım kılavuzundaki talimatlara uygun olmayan şekilde kullanılırsa, garanti geçerliliğini yitirecek ve Karaca meydana gelebilecek hasarlardan dolayı sorumluluk kabul etmeyecektir.
- Her kullanımdan sonra mutlaka cihazın fişini çekiniz.
- Cihazı güvenli bir şekilde taşımadan veya temizlemeden önce soğuması için yaklaşık 30 dakikaya bekleyiniz.

## **İlk kullanımda**

- 1- Tüm ambalaj malzemelerini çıkarınız.
- 2- Cihazdaki tüm etiketleri ve yapışkanları çıkarınız.
- 3- Pişirme haznesi ve ızgara tepsisini sıcak su, biraz bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir süngerle iyice temizleyiniz.
- 4- Cihazın içini ve dışını nemli bir bezle siliniz.

Bu, sıcak hava ile çalışan yağsız bir airfryer cihazıdır, pişirme haznesine doğrudan yağ veya kızartma yağı doldurmayınız.

**Dikkat:** Karaca Air Fryer ilk kez kullanıldığında hafif duman veya koku yayabilir. Bu, birçok sıcak ile çalışan cihaz için normaldir. Bu, cihazınızın güvenliğini etkilemez.

## **Kullanıma hazırlık**

- 1- Cihazı sabit, yatay ve düz bir yüzeye yerleştiriniz, cihazı ısıya dayanıklı olmayan bir yüzey üzerine koymayınız.
- 2- Pişirme haznesini ana gövdeye yerleştiriniz. Pişirme haznesini yağ veya başka bir sıvı ile doldurmayınız. Cihazın üzerine herhangi bir şey koymayınız, hava akışı bozulur ve kızartma sonuçlarını etkileyebilir.

## **CİHAZIN KULLANIMI**

Yağsız, çok çeşitli tarif hazırlanabilir.

### **Sıcak hava ile kızartma**

- 1- Fişi topraklı bir prize takınız.
- 2- Pişirme haznesini dikkatli bir şekilde cihazdan dışarı çıkarınız.
- 3- Malzemeleri pişirme haznesine koyunuz.
- 4- Pişirme haznesini cihaza koyunuz.

Cihazın gövdesindeki kılavuzlara hizalamaya dikkat ediniz.

Pişirme haznesini yağ toplayıcı olmadan asla kullanmayınız.

**Dikkat:** Çok sıcak olacağından kullanım sırasında ve sonrasında pişirme haznesine dokunmayın. Lütfen pişirme haznesini her zaman sapından tutunuz.

5- Malzemeler için gereken hazırlık süresini belirleyiniz.

6- Bazı malzemelerin, hazırlama süresinin yarısında karıştırılması gerekir. Malzemeleri karıştırmak için pişirme haznesini sapından çekerek cihazdan çıkarın ve sallayınız. Ardından pişirme haznesini cihaza koyunuz.

**Dikkat:** Sallama sırasında pişirme haznesindeki düğmeye basmayınız.

**İpucu:** Zamanlayıcıyı hazırlama süresinin yarısına ayarlarsanız, malzemelerin karıştırılması gerektiğinde zamanlayıcının uyarısını duyabilirsiniz.

Malzemelerinizi karıştırdıktan sonra zamanlayıcıyı kalan hazırlık süresine göre yeniden ayarlamayı unutmayınız.

7- Ayarlanan hazırlama süresinin sona erdiğini gösteren zamanlayıcı sesini duyduğunuzda pişirme haznesini cihazdan çıkarınız.

**İpucu:** Kullanım sırasında sıcaklığı veya süreyi damak zevkinize göre ayarlayabilirsiniz. Pişirme haznesini cihazdan çıkardıktan sonra cihazdaki ayarlarınız yaklaşık 1 dakika daha geçerli olacaktır.

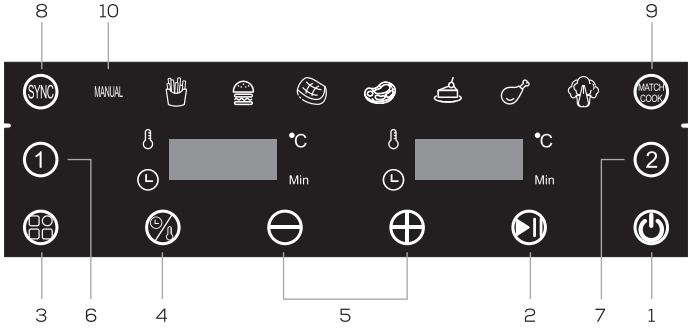
8- Malzemelerin hazır olup olmadığını kontrol ediniz. Malzemeler henüz hazır değilse, pişirme haznesini tekrar cihaza koyun ve zamanlayıcıyı birkaç dakikaya ayarlayınız.

9- Malzemeleri (örneğin patates kızartması) çıkarmak için, pişirme haznesini cihazdan çekin, sıcağa dayanıklı bir yere koyunuz. Yağ toplayıcı içindeyken pişirme haznesini ters çevirmeyin, pişirme haznesinin dibinde biriken fazla yağ malzemelerin üzerine akacaktır. Pişirme haznesi ve malzemeler sıcaktır. Cihazdaki malzemelerin türüne bağlı olarak, pişirme haznesinden buhar çıkabilir.

10- Pişirme haznesini bir kaseye veya bir tabağa boşaltınız.

11- Bir malzeme grubu hazır olduğunda, cihaz anında başka bir malzeme hazırlamak için hazırdır.

## Çalıştırma Talimatları



- 1- Güç Tuşu
- 2- Başlat/Durdur Tuşu
- 3- Menü Tuşu (Menüler arası gezinme tuşu)
- 4- Sıcaklık ve Zaman Arası Geçiş Tuşu
- 5- Artı Eksi Tuşu
- 6- Pişirme Haznesi 1 Tuşu
- 7- Pişirme Haznesi 2 Tuşu
- 8- Senkronizasyon Fonksiyonu
- 9- Match Cook Fonksiyonu
- 10- Manuel Fonksiyon ile pişirme süresi ve sıcaklığını dilediğiniz gibi ayarlayabilirsiniz.

• Cihazınızı fişe taktıktan sonra tüm göstergeler 1 saniye boyunca yanacak ve sonra kapanacaktır. Aynı zamanda, kısa bir sesli uyarının ardından güç lambası yanacaktır.

• Cihazınızı çalıştırmak için Güç Tuşuna 0,5 saniye boyunca basın. Cihazınız çalıştırdıktan sonra, iki ekrandaki tüm tuşlar yanar ve iki ekranda "--" simgesi olacaktır.

• Bu noktada, tüketiciler ihtiyaçlarına göre pişirme haznesi 1 veya pişirme haznesi 2'yi seçerler. Pişirme Haznesi 1'i çalıştırmak için; pişirme haznesi 1 tuşuna basın. Bu işlem sonrası hazne tuşu ve Başlat / Durdur tuşu yanacak, Menü tuşu yanıp sönecektir. Pişirme haznesi 1'in ekranında tanımlı sıcaklık ve süre olan, 180°C /15dk varsayılan menü görüntülenir. Sıcaklık ve zaman dönüşümlü olarak görüntülenir. Menü tuşuna basarak tanımlı menüler arasında gezinebilirsiniz. Menüler değiştikçe tanımlı sıcaklık ve süre de değişecektir.



• Menü seçim ekranındayken, menü tuşuna basarak menüler arasında gezebilirsiniz. Ekranda seçili menü ışığı yanıp sönerken, diğer menü ışıkları sabit yanacaktır. Seçili menünün sıcaklığını ve süresini dönüşümlü olarak ekranda görüntüleyebilirsiniz. Sıcaklığı ve zamanı ayarlamak için, önce sıcaklık ve zaman seçim tuşuna basınız. Sıcaklığı ya da zamanı arttırmak veya azaltmak için Artı ya da Eksi tuşuna basabilirsiniz. Ayarlamalarınızı yaptıktan sonra, Başlat & Durdur düğmesine basarak başlatma işlemini başlatabilirsiniz. Başlatma işleminden sonra, seçilen menü ışığı sabit yanar, diğer menü ışıkları söner, cihazınız çalışma moduna girer ve ekranda dönüşümlü olarak sıcaklık ve zaman görüntülenir. Cihazınız çalışırken menü seçim tuşu ile tekrar farklı bir menü seçilemez.

• Pişirme haznesi 2'yi çalıştırmak için 3. ve 4. adımları Pişirme haznesi 2 için tekrarlayınız.

• Pişirme Haznesi 1 menüsü yanıp söner durumda iken pişirme haznesi 2 için işlem yapamazsınız. İlk olarak pişirme haznesi 2'yi seçin, adım 3 ve Adım 4'ü pişirme haznesi 2 için yapın. İlgili menü ve pişirme modu seçimi tamamlandığında başlat / durdur düğmesine basın. Her iki pişirme haznesi de çalışma modundayken, Ekran dönüşümlü olarak menülerinin sıcaklığını ve süresini görüntüler.

Pişirme hazneleri hakkında işlem yapmak istediğinizde önce değiştirmek istediğiniz pişirme haznesinin tuşuna basınız "1" veya "2". Daha sonra istediğiniz işlemi gerçekleştirebilirsiniz.

• Cihazınızı durdurmak isterseniz; Başlat Durdur düğmesine basın; başlat durdur ışığı, aktif menü ışıkları ve pişirme haznelerinin ışıkları yanıp söner, diğer menü ışıkları sabit yanar, makine ısıtmayı askıya alır, fan 20 saniye sonra durur. Eğer iki pişirme modu aynı anda aktif ise; Pişirme haznesi 1'i duraklatmak isterseniz, pişirme haznesi 1'i seçmenize gerekir, başlat durdur düğmesine basınız, pişirme haznesi 1 ayar için askıya alınır. Askıya alındığında, ilgili ekran dönüşümlü olarak program sıcaklığını ve zamanı görüntüler. Pişirme haznesi 2'yi duraklatmak isterseniz, pişirme haznesi 2'yi seçmeniz gerekmektedir, daha sonra başlat durdur düğmesine tekrar basınız, pişirme haznesi 2 ayar için askıya alınır. Askıya alındığında, ilgili ekran dönüşümlü olarak program sıcaklığını ve zamanı görüntüler.

• Cihazınız çalışırken güç düğmesine 2 saniye uzun basın, cihazınız sesli uyarı verir, çift pişirme haznesi aynı anda çalışmayı durdurur, ekran cihazın kapalı olduğunu gösterecek ve diğer tüm ışıklar kapanacaktır.

Pişirme haznesi 1 veya pişirme haznesi 2'yi ayrı ayrı kapatmak isterseniz; kapatmak istediğiniz pişirme haznesini seçtikten sonra güç düğmesine 2 saniye uzun basınız. Seçili pişirme haznesi çalışmayı durdurduğunda, ilgili pişirme haznesinin gösterge ekranında OFF gösterilir ve pişirme işlemi durur.

• Sıcaklığı ayarlamanız gerekiyorsa, önce pişirme haznesini seçiniz, ardından sırasıyla sıcaklık ve zaman ayar tuşlarına basarak sıcaklığı ve zamanı ayarlayın, ayarlamadan 5 saniye sonra cihaz otomatik olarak değişecektir.

- Senkronizasyon Fonksiyonu: Senkronizasyon özelliği ile iki haznenin aynı anda pişirme işlemini tamamlamasını sağlayabilirsiniz. İki haznenin de pişirme derecelerini ayarladıktan sonra SYNC tuşuna bastıktan sonra pişirme işlemini başlatınız. Süresi uzun olan pişirme işlemi pişirmeye başlayacak, kısa olanın ekranında ise "HOLD" yazacak ve ilgili pişirme haznesi bekleme süresine geçecektir. Uzun pişirme işlemi kısa olan ile aynı süreye geldiğinde pişirme işlemi başlayacak, iki pişirme haznesinin de pişirme işlemi aynı anda sonra erecektir.
- Match Cook: Match Cook özelliği ile birinci pişirme haznesi için ayarladığınız pişirme modunu ikinci pişirme haznesi için de tanımlayarak daha hızlı bir şekilde pişirme ayarlarını yapabilirsiniz. Pişirme Haznesi 1 için menü sıcaklığı ve zamanı ayarlayın, ardından Match Cook tuşuna basınız, gösterge ışığı yanıp söner, Pişirme Haznesi 1 için yaptığımız sıcaklık ve zaman ayarı otomatik olarak pişirme süresi 2'ye de tanımlanacaktır. Daha sonra başlat düğmesine basarak iki hazneyi aynı anda ve aynı programda çalıştırabilirsiniz.

## Ayarlar

Aşağıdaki tablo malzemeler için temel ayarları seçmenize yardımcı olacaktır. Not: Bu ayarların gösterge niteliğinde olduğunu unutmayın. Malzemelerin menşei, boyutu, şekli ve markası farklı olduğundan, malzemeleriniz için en iyi ayarı garanti edemeyiz. Rapid Air teknolojisi cihazın içindeki havayı anında yeniden ısıttığı için sıcak hava ile kızartma sırasında tencereyi kısa süreliğine cihazın dışına çekmek işlemi neredeyse hiç bozmaz.

## İpuçları

- Daha küçük malzemeler genellikle daha büyük malzemelere göre biraz daha kısa hazırlık süresi gerektirir.
- Daha büyük miktarda malzeme sadece biraz daha uzun bir hazırlama süresi gerektirir, daha küçük miktarda malzeme ise sadece biraz daha kısa bir hazırlama süresi gerektirir.
- Küçük malzemeleri hazırlama süresinin yarısında sallamak nihai sonucu optimize eder ve malzemelerin eşit olmayan şekilde kızarmasını önlemeye yardımcı olabilir.
- Çıtır bir sonuç için taze patateslere biraz yağ ekleyin. Yağı ekledikten sonra birkaç dakika içinde malzemelerinizi Sıcak hava fritözünde kızartınız.
- Sıcak hava fritözünde sosis gibi aşırı yağlı malzemeler hazırlamayınız.
- Fırında hazırlanabilen atıştırmalıklar Sıcak hava fritözünde de hazırlanabilir.
- Çıtır kızartmalar hazırlamak için en uygun miktar 1000 gramdır.
- Doldurulmuş atıştırmalıkları hızlı ve kolay bir şekilde hazırlamak için önceden hazırlanmış hamur kullanın. Önceden hazırlanmış hamur, ev yapımı hamurdan daha kısa bir hazırlık süresi gerektirir.
- Kek veya kiş pişirmek istiyorsanız veya kırılğan malzemeleri veya dolgulu malzemeleri kızartmak istiyorsanız, Sıcak hava fritöz sepetine bir fırın tepsi veya fırın kabı yerleştiriniz.
- Sıcak hava fritözünü malzemeleri yeniden ısıtmak için de kullanabilirsiniz. Malzemeleri yeniden ısıtmak için sıcaklığı 10 dakikaya kadar 150°C'ye ayarlayınız.

	<b>Min-maks. miktar (g)</b>	<b>Süre (dk)</b>	<b>Sıcaklık (°C)</b>	<b>Sallama</b>
Pizza	100-400	20	200	
Donmuş Patates Kızartması	100-400	20	200	Salla
Tavuk Bağeti	100-400	20	180	
Balık	100-400	18	180	
Hamburger	100-400	20	180	
Sebzeler	100-400	18	160	
Et	100-400	20	180	
Kek	100-400	30	160	

Not: Airfryer hala soğukken kızartmaya başladığınızda hazırlık süresine 3 dakika ekleyin, Her iki tava aynı anda çalıştığında, lütfen çalışma süresini 5 dakika uzatınız.

## **Temizlik**

- Her kullanımdan sonra pişirme haznesini ve ızgara tepsisini temizleyiniz. Yapışmaz kaplamaya zarar verebileceğinden, bunları temizlemek için metal mutfak aletleri veya aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayınız.
- Elektrik fişini prizden çekin ve cihazın soğumasını bekleyiniz.

**Not:** Sıcak hava fritözünün daha hızlı soğumasını sağlamak için tencereyi çıkarınız.

- Cihazın dışını nemli bir bezle siliniz.
- Pişirme haznesini ve ızgara tepsisini sıcak su, biraz bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir süngerle temizleyin. Kalan kiri çıkarmak için yağ giderici sıvı kullanabilirsiniz.

**İpucu:** Kir pişirme haznesine veya ızgara tepsisinin dibine yapışmışsa, pişirme haznesini bir miktar bulaşık deterjanı içeren sıcak suyla doldurun. ızgara tepsisini pişirme haznesinin içerisine koyun ve pişirme haznesi ile ızgara tepsisini yaklaşık 10 dakika bekletiniz.

- Cihazın içini sıcak su ve aşındırıcı olmayan süngerle temizleyiniz.
- Yiyecek artıklarını gidermek için ısıtma elemanını bir temizleme fırçasıyla temizleyiniz.
- Pişirme haznesini ve ızgara tepsisini bulaşık makinesinde yıkamayınız.

## **Saklama**

- Cihazın fişini çekin ve soğumasını bekleyiniz.
- Tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olunuz.

## **Çevre**

Cihaz bittiğinde normal evsel atıklarla birlikte atmayın, geri dönüşüm için resmi bir toplama noktasına teslim edin. Bunu yaparak çevrenin korunmasına yardımcı olursunuz.

## **Garanti ve Servis**

Servise veya bilgiye ihtiyacınız varsa veya bir sorun yaşarsanız, lütfen yerel yetkili servis merkezinizle iletişime geçiniz.

## Sorun Giderme

Karaca Yetkili Servisi'ne başvurmadan önce aşağıdaki tabloda yer alan çözüm yollarını deneyiniz.

Sorun	Muhtemel Neden	Çözüm
Cihaz çalışmıyor	Cihaz prize takılı değildir	Fişi topraklı prize takın.
	Zamanlayıcı ayarlanmamıştır	Cihazı çalıştırmak için zamanlayıcıyı gerekli hazırlık süresine göre ayarlayın.
Malzemeler pişmemiş	Pişirme haznesindeki malzeme miktarı çok fazla.	Pişirme haznesindeki malzemeleri daha küçük miktarlarda koyun. Daha küçük miktarlar daha eşit şekilde kızartılır.
	Ayarlanan sıcaklık çok düşük.	Sıcaklık tuşunu gerekli sıcaklık ayarına getirin (Bkz. "Cihazın kullanımı" bölümündeki "ayarlar" kısmı).
	Hazırlık süresi çok kısa.	Zamanlayıcıyı gerekli hazırlama süresine ayarlayın (Bkz. "Cihazın kullanımı" bölümündeki "Ayarlar" kısmı).
Malzemeler eşit kızarmamış	Belirli malzemelerin hazırlama süresinin yarısında karıştırılması gerekir.	Üst üste veya yanyana duran malzemeler (örn. patates kızartması) hazırlama süresinin yarısında karıştırılmalıdır. Bkz. "Cihazın kullanımı" bölümündeki "Ayarlar" kısmı.
Kızarmış atıştırmalıklar cihazdan çıktığında çtır çtır değil.	Geleneksel bir fritözde hazırlanması gereken bir çeşit atıştırmalık kullanılmış.	Daha çtır bir sonuç için fırında hazırlanabilecek atıştırmalıklar kullanın veya atıştırmalıkların üzerine hafifçe yağ sürün.
Tencereyi cihaza düzgün şekilde kaydıramıyorum	Pişirme haznesini cihaza düzgün şekilde kaydıramıyorum. Çok fazla malzeme var.	Sepeti MAX göstergesini geçecek şekilde doldurmayın.
	Pişirme haznesi tencereye doğru yerleştirilmemiştir.	Tik sesi duyana kadar pişirme haznesini tencereye doğru itin.
Cihazdan beyaz duman çıkıyor.	Yağlı malzemeler hazırlıyorsunuz.	Cihazda yağlı malzemeleri kızarttığınızda, pişirme haznesine çok miktarda yağ sızacaktır. Yağ beyaz duman çıkarır ve pişirme haznesi normalden daha fazla ısınabilir. Bu, cihazı veya nihai sonucu etkilemez.

Sorun	Muhtemel Neden	Çözüm
Cihazdan beyaz duman çıkıyor.	Pişirme haznesinde önceki kullanımdan kalan yağ kalıntısı var.	Beyaz duman, tavadaki yağın ısınmasından kaynaklanır. Her kullanımdan sonra tavayı düzgün bir şekilde temizlediğinizden emin olun.
Taze patates kızartması cihazda eşit şekilde kızarmamış.	Doğru patates türünü kullanmadınız	Taze patates kullanın ve kızartma sırasında sert kaldıklarından emin olun.
	Kesilmiş patatesleri kızartmadan önce yeterince suda bekletmemişsiniz.	Kesilmiş patatesin dışındaki nişastayı temizlemek için patatesleri uygun şekilde suda bekletin.
Taze patates kızartması cihazdan çıktığında çıtır çıtır değil.	Kızartmaların gevrekliği kızartmalardaki yağ ve su miktarına bağlıdır.	Yağı eklemeyen önce kesilmiş patatesleri iyice kuruldığınızdan emin olun.
		Daha gevrek bir sonuç için patatesleri daha küçük kesin.
		Daha gevrek bir sonuç için biraz daha fazla yağ ekleyin.

Kullanım ömrü 7 yıl.

**Teknik Özellikler:**

220-240V~50/60Hz, 1700W

**Taşıma ve Nakliye Sırasında Dikkat Edilecek Hususlar**

- Taşıma ve nakliye sırasında cihazınızın aksamlarına zarar gelmemesi için orijinal kutusunda bulundurulmalıdır.
- Taşıma sırasında cihazı normal konumunda tutunuz.
- Cihazınızı nakliye esnasında düşürmeyiniz ve darbelere karşı koruyunuz.
- Cihazın müşteriye tesliminden sonra taşıma sırasında oluşan arızalar ve hasarlar garanti kapsamına girmez.

**AEEE Yönetmeliğine Uygundur.**

**WEEE**

Bu cihaz WEEE direktiflerine uygun olarak geri dönüşümü olan parçalardan oluştuğu için çöpe atılmaması gerekmektedir. Lütfen bu cihazın geri dönüşümünü sağlamak için en yakın toplama merkezine başvurunuz.



**Üretici / İthalatçı Firma:**

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

**karaca®**

**YETKİLİ SERVİSLER**

QR Kodu okutarak  
Yetkili Servislerimize ulaşabilirsiniz.



Müşteri Hizmetleri: 0850 252 55 72

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





## MULTIFRY DIJİTAL DUAL ZONE GLASS XXXL AIR FRYER

### 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.



## MULTIFRY DIJİTAL DUAL ZONE GLASS XXXL AIR FRYER

### 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.



## MULTIFRY DIJİTAL DUAL ZONE GLASS XXXL AIR FRYER

### GARANTİ BELGESİ

**Üretici veya İthalatçı Firmanın:**

**Ünvanı:** Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

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

**No:** 2/12 Şişli-İstanbul/Türkiye

**Müşteri Hizmetleri:** +90 850 252 55 72

**Web:** www.karaca.com

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.  
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No:2/12 Şişli/İST.  
Tel: 0212 412 44 00 Faks: 0212 412 44 99 www.kf.com.tr  
Marmara Kurumları V.D. 500.002/7199 Tic. Sic. No: 278836  
Mersis No: 34010100000000000000000000000000

**Satıcı Firmanın:**

**Ünvanı:**

**Adresi:**

**Tel:**

**Yetkili Kişi:**

**Yetkili Kişinin İmzası ve Kaşesi:**

**Fatura Numarası:**

**Fatura Tarihi:**

**Teslim Tarihi ve Yeri:**

**Ürünün;**

**Cinsi:** Air Fryer

**Modeli:** Multifry Digital Dual Zone Glass XXXL

**Model No:** TTAF-802T

**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.



**MULTIFRY DIJITAL  
DUAL ZONE GLASS  
XXXL AIR FRYER**

**USER'S MANUAL AND  
WARRANTY CERTIFICATE**

EN



Customer Services  
+44 870 1820 333



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

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

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

1- Read all instructions.

2- Do not touch hot surfaces.

3- To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.

4- **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function.

Surfaces, also different from the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with **CAUTION**. The equipment shall be touched only at intended handles and gripping surfaces, with heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.

5- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.

6- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

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

8- Do not use outdoors.

9- Do not let cord hang over the edge of table or counter, which may get in touch with hot surface.

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

11- Extreme caution must be taken when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

12- Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To be disconnected, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.

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

14- 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 unless they are older than 8 and supervised.

15- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

16- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

## DESCRIPTION

This new hot air fryer offers an easy and healthy way to prepare your favourite ingredients. It can make a large number of dishes using hot fast air circulation and top grill. The best part is that the Hot air fryer heats food from all sides and most of the ingredients don't need any oil.

## TECHNICAL DATA:

Voltage: 220-240V~50Hz/60Hz

Wattage: 1700 Watts

Capacity with rack: 9 Litre

Adjustable temperature: 60°C-200°C

Timer 1-60 min

## GENERAL DESCRIPTION

1- Display Panel

2- Handle

3- XXXL 4'er Litre Pot Cover

4- Main Housing

5- Air Outlet

6- Electric Cable

7- Rack

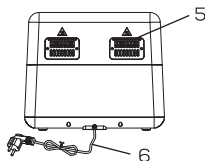
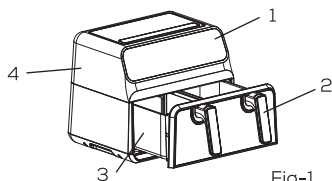


Fig-2

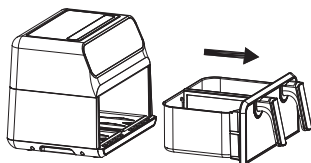


Fig-3

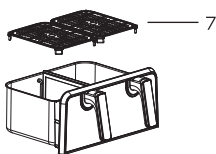


Fig-4

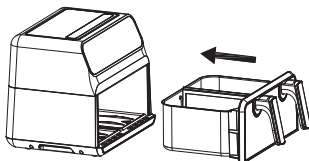


Fig-5

## **Important**

- 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 unless they are older than 8 and supervised.
  - Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
  - Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
  - Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
  - Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
  - Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
  - Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.
  - Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating

## **WARNING**

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands..
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10 cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.
- Also be careful of hot steam and air when you remove the pot from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pot from the appliance.

## Caution

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handling or cleaning safely.

## Before first use

- 1- Remove all packaging materials.
  - 2- Remove any stickers or labels from the appliance.
  - 3- Thoroughly clean the basket and pot with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
  - 4- Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- This is an oil-free fryer that works on hot air. Do not fill the pot with oil or frying fat directly.

**Notice:** When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

## Preparing for use

- 1- Place the appliance on a stable, horizontal and even surface. Do not place the appliance on a non-heat-resistant surface.
- 2- Place the basket in the pot. Do not fill the pot with oil or any other liquid. Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

## USING THE APPLIANCE

The oil-free can prepare a large range of ingredients.

### Hot air frying

- 1- Connect the mains plug into an earthed wall socket.
- 2- Carefully pull the pot out of the Hot-air fryer.
- 3- Put the ingredients in the basket.
- 4- Slide the pot back into the Hot-air fryer. Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer. Never use the pot without the basket in it.

**Caution:** Do not touch the pot during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pot by the handle.



5- Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).

6- Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer

**Caution:** Do not press the button the handle during shaking.

**Tip:** To reduce the weight, you can remove the basket from the pot and shake the basket only. To do so, pull the pot out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the button of handle. and lift the basket out of the pot.

**Tip:** If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer buzzer when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

7- When you hear the timer buzzer, which indicates the set preparation time has elapsed, pull the frying pot out of the appliance.

**Tip:** You can adjust temperature or time according to your taste during use. Your settings will be kept for about one minute after you pull the pot out of the body.

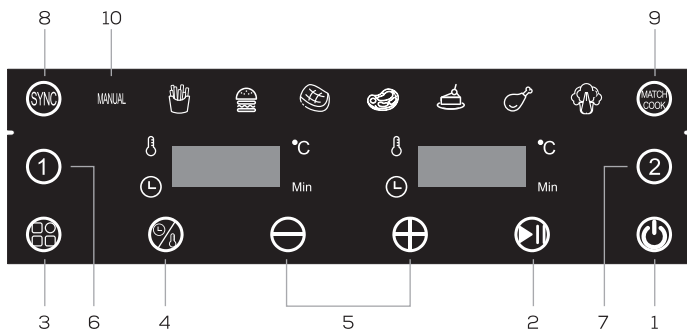
8- Check if the ingredients are ready or not. If the ingredients are not ready yet, simply slide the frying pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

9- To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-air fryer and place it on trial framework. Do not turn the pot upside down with the rack still attached to it, as any excess oil that has collected at the bottom of the pot will leak onto the ingredients. The pot and the ingredients are hot, steam may escape from the pot depending on the type of the ingredients in the air fryer.

10- Empty the basket into a bowl or onto a plate.

11- When a batch of ingredients are ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

## Operating Instructions



1- Power

2- Start/Pause

3- Menu (Menu navigation key)

4- Temperature and Time

5- Increase Decrease Key

6- Cooking Pan 1 Key

7- Cooking Pan 2 Key

8- Synchronization Function

9- Match Cook Function

10- Cooking time and temperature as you wish with Manual Function you can adjust it.

• After you plug in your device, all indicators will light up for 1 second and then turn off. At the same time, the power lamp will light up after a short buzzer.

• Press the Power Key for 0.5 seconds to turn on your device. After your device is powered on, all the keys on the two screens will light up and there will be a "--" icon on the two screens.

• At this point, consumers select cooking pan 1 or cooking pan 2 according to their needs. To start cooking pan 1, press the cooking pan 1 button. After this operation, the hopper key and the Start / Stop key will light up and the Menu key will flash. The default menu with the defined temperature and time, 180°C/15min, is displayed on the screen of cooking pan 1. Temperature and time are displayed alternately. You can scroll through the defined menus by pressing the Menu key. As the menus change, the defined temperature and time will also change.

- While in the menu selection screen, you can scroll through the menus by pressing the menu key. The selected menu light will blink on the display, while the other menu lights will be on solid. You can alternately display the temperature and time of the selected menu on the screen. To set the temperature and time, first press the temperature and time selection button. You can press the Plus or Minus button to increase or decrease the temperature or time. After making your adjustments, press the Start & Stop button to start the initialization process. After initialization, the selected menu light will be on steady, the other menu lights will turn off, your device will enter the operating mode and the temperature and time will be displayed alternately on the screen. While your device is running, the menu selection button cannot be used to select a different menu again.
- To operate cooking pan 2, repeat steps 3 and 4 for cooking pan 2.
- You cannot operate cooking pan 2 while the Cooking pan 1 menu is flashing. Select cooking pan 2 first, do step 3 and step 4 for cooking chamber 2. Press the start/stop button when the respective menu and cooking mode selection is complete. When both cooking pans are in operation mode, the Display alternately displays the temperature and time of their menus.

When you want to perform operations on the cooking pans, first press the button for the cooking pan you want to change "1" or "2". You can then perform the desired operation.

- If you want to stop your appliance, press the Start Stop button; the start stop light, the active menu lights and the lights of the cooking pan sblink, the other menu lights are on steady, the machine suspends heating, the fan stops after 20 seconds. If two cooking modes are active at the same time; if you want to pause cooking chamber 1, you need to select cooking pan 1, press the start stop button, cooking pan 1 is suspended for setting. When suspended, the corresponding display alternately shows the program temperature and time. If you want to pause cooking pan 2, you need to select cooking pan 2, then press the start stop button again, cooking pan 2 is suspended for setting. When suspended, the corresponding display alternately shows the program temperature and time.
- Press and hold the power button for 2 seconds while the appliance is running, the appliance will beep, the double cooking pan will stop working at the same time, the display will show that the appliance is off and all other lights will turn off. If you want to turn off cooking pan 1 or cooking pan 2 separately, select the cooking pan you want to turn off and press and hold the power button for 2 seconds. When the selected cooking pan stops working, the display of the cooking pan will show OFF and cooking will stop.
- If you need to adjust the temperature, first select the cooking pan, then set the temperature and time by pressing the temperature and time setting buttons respectively, the appliance will automatically change 5 seconds after setting.
- Synchronization Function: With the synchronization feature, you can

ensure that two pans complete the cooking process at the same time. After setting the cooking degrees of both pans, press the SYNC button and start the cooking process. The cooking process with the longer cooking time will start cooking, the display of the shorter cooking process will show "HOLD" and the relevant cooking pan will enter the waiting period. When the longer cooking process reaches the same time as the shorter one, the cooking process will start and the cooking process of both cooking pans will end at the same time.

- **Match Cook:** With the Match Cook feature, you can define the cooking mode you have set for the first cooking pan for the second cooking pan, allowing you to adjust the cooking settings more quickly. Set the menu temperature and time for cooking pan 1, then press the Match Cook button, the indicator light will flash, the temperature and time setting for cooking pan 1 will be automatically defined for cooking time 2. You can then press the start button to run both pan at the same time and on the same program.

## Settings

The table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

**Note:** Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we could not guarantee the best setting for your ingredients. Because as the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly, pull the frying pot briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the the process.

## Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer.
- Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the Hot-air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients
- You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

	<b>Min-max Amount (g)</b>	<b>Time (min)</b>	<b>Temperature (°C)</b>	<b>Shake</b>
Pizza	100-400	20	200	
Frozen French Fries	100-400	20	200	Shake
Drumsticks	100-400	20	180	
Fish	100-400	18	180	
Hamburger	100-400	20	180	
Vegetables	100-400	18	160	
Steak	100-400	20	180	
Cake	100-400	30	160	

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying when the airfryer is still cold, When both pans work at the same time, please extend the working time by 5 minutes.

## **Cleaning**

Clean the appliance after every use. The pot and the non-stick coating rack. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1- Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down. Note: Remove the pot to let the Hot-air fryer cool down more quickly.

2- Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

3- Clean the pot and rack with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

**Tip:** If dirt is stuck to the rack or the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some washing-up liquid. Put the rack in the pot and let the pot and rack soaked for approximately 10 minutes.

4- Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.

5- Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

## **Storage**

1- Unplug the appliance and let it cool down.

2- Make sure all parts are clean and dry.

## **Environment**

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted, but hand it in at an official collection point for recycling.

By doing this, you help to preserve the environment.

## **Guarantee and Service**

If you need service or information or if you have a problem, please contact your local authorized service centre.

<b>Problem</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Solution</b>
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries..	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.
The Hot-air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer	Set the timer key to the required preparation time to switch on the , appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly..
	The set temperature is too low.	Set the temperature key to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance')..
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section ' Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.

Problem	Possible cause	Solution
I cannot slide the pan into the appliance properly	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pot correctly.	Push the basket down into the pot until you hear a click..
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients..	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result..
	The pot still contains grease residues from previous use..	White smoke is caused by grease heating up in the pan . make sure you clean the pan properly after each use.



Using lifetime: 7 years

**Technical Specifications:**

220-240V~50/60Hz, 1700W

**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



## MULTIFRY DIJITAL DUAL ZONE GLASS XXXL AIR FRYER

### 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.



## MULTIFRY DIJITAL DUAL ZONE GLASS XXXL AIR FRYER

### 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.



## MULTIFRY DIJITAL DUAL ZONE GLASS XXXL AIR FRYER

### WARRANTY CERTIFICATE

#### The manufacturer's or Importer's

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

**Address:** Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt.  
No: 2/12 Şişli-İstanbul/Türkiye

**Customer Services:** +44 870 1820 333

**Web:** www.karaca.uk

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.  
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12 Şişli/İST.  
Tel: 0212 412 44 00 Faks: 0212 412 44 99 www.ktc.com.tr  
Muhur No: 29700/002/109 Tic. Sic. No: 278036  
Mersis No: 34700000000000000000

#### The seller's

**Business Title:**

**Address:**

**Phone Number:**

**Authorized Person:**

**Seal and Signature of the Authorized Person:**

**Invoice Number:**

**Invoice Date:**

**Date and Place of Delivery:**

#### The product's

**Type:** Air Fryer

**Model:** Multifry Digital Dual Zone Glass XXXL

**Model No:** TTAF-802T

**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.



**MULTIFRY DIGITAL  
DUAL ZONE GLASS  
XXXL AIR FRYER**

**BENUTZERHANDBUCH UND  
GARANTIESCHEIN**

DE



Kundenshotline  
+49 800 197 80 00



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

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter die folgenden:

1- Lesen Sie alle Anweisungen.

2- Berühren Sie keine heißen Oberflächen.

3- Zum Schutz vor Stromschlägen das Netzkabel, den Netzstecker oder die Basis nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

4- WARNUNG: Dieses Elektrogerät enthält eine Heizfunktion. Oberflächen, auch andere als die Funktionsflächen, können hohe Temperaturen erzeugen. Da Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, ist dieses Gerät mit VORSICHT zu verwenden. Das Gerät darf nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Greifflächen angefasst werden, und die Verwendung eines Hitzeschutzes wie Topfhandschuhen oder ähnlichem wird empfohlen. Bevor Sie andere, als die vorgesehenen Griffflächen, berühren müssen diese Flächen in ausreichender Zeit abkühlen.

5- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile aufsetzen oder abnehmen.

6- Typ Y: Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

7- Die Verwendung von Zubehör, welches nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen wird, kann Verletzungen verursachen.

8- Nicht im Außenbereich verwenden

9- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tischkanten oder Arbeitsflächen hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.

10- Nicht auf oder in die Nähe von heißen Gas- oder Elektroherdplatten, oder in einen beheizten Ofen stellen.

11- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegen.

12- Stecken Sie immer zuerst den Stecker in das Gerät und dann das Netzkabel in die Wandsteckdose. Um das Gerät auszuschalten, drehen Sie einen der Regler auf "Aus" und ziehen Sie dann den Stecker aus der Wandsteckdose.

13- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die vorgesehenen.

14- Dieses Gerät kann nur von Kindern ab 8 Jahren und älter sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts aufgeklärt wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden ständig beaufsichtigt.

15- Bewahren Sie das Gerät und dessen Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

16- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.

## BESCHREIBUNG

Diese neue Heißluftfritteuse bietet eine einfache und gesunde Möglichkeit, Ihre Lieblingszutaten zuzubereiten. Mit der Heißluftfritteuse können Sie eine Vielzahl von Gerichten zubereiten, indem Sie die schnelle Luftzirkulation und den oberen Grill nutzen. Das Beste daran ist, dass die Heißluftfritteuse die Speisen von allen Seiten erhitzt und die meisten Zutaten kein Öl benötigen.

## TECHNISCHE DATEN:

Spannung: 220-240V~50Hz/60Hz

Wattleistung: 1700 Watts

Kapazität: 9 Liter

Einstellbare Temperatur: 60°C-200°C

Zeitschaltuhr: 1-60 Minuten

## GENERAL DESCRIPTION

1- Die Anzeigetafel

2- Handgriff

3- XXXL 4'er Litre Die Garkammer

4- Hauptteil

5- Der Luftauslass

6- Elektrisches Kabel

7- ölsammler

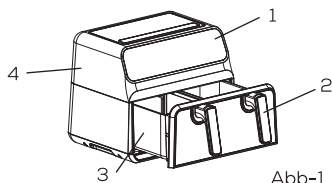


Abb-1

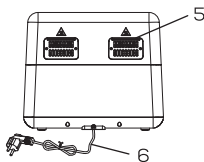


Abb-2

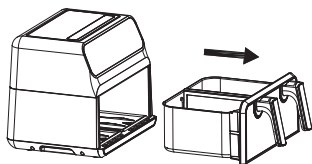


Abb-3

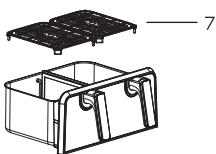


Abb-4

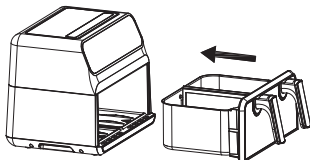


Abb-5

## **Wichtig**

- 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 ständig beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts aufgeklärt wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden ständig beaufsichtigt.
- Halten Sie das Gerät und dessen Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Tauchen Sie das Gehäuse, in dem sich die elektrischen Bauteile und die Heizelemente befinden, niemals in Wasser und spülen Sie das Gerät nicht unter dem Wasserhahn ab.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Legen Sie die zu frittierenden Lebensmittel immer in den Frittierkorb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Decken Sie die Lufteinlass- und Luftauslassöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie kein Öl in den Frittierkopf, da dies eine Brandgefahr darstellen kann.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, während das Gerät in Betrieb ist.

## **ACHTUNG**

- Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Wenden Sie sich nicht an Unbefugte Personen, um ein beschädigtes Netzkabel zu ersetzen oder zu reparieren.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an und berühren Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Lehnen Sie das Gerät nicht gegen eine Wand oder gegen andere Geräte. Lassen Sie auf der Rückseite und an den Seiten des Geräts mindestens 10 cm Freiraum und über dem Gerät mindestens 10 cm Freiraum.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen, als den in dieser Anleitung beschriebenen, Zweck.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Beim Heißluftfrittieren wird heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf und von den Luftaustrittsöffnungen.



Achten Sie außerdem auch auf den heißen Dampf und die Luft, wenn Sie den Frittierkopf aus dem Gerät nehmen.

- Alle zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden (Abb.2).
- Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.

### **Vorsicht**

- Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Fläche steht.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Es ist nicht geeignet für den sicheren Gebrauch in Umgebungen wie Personalküchen, Bauernhöfen, Motels und anderen Nichtwohngebäuden. Das Gerät ist auch nicht für die Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels, Pensionen und anderen Wohnumgebungen vorgesehen.
- Wenn das Gerät unsachgemäß oder für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke verwendet wird oder wenn das Gerät nicht gemäß der Anweisungen in der Bedienungsanleitung benutzt wird, erlischt die Garantie und wir können jegliche Haftung für verursachte Schäden ablehnen.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker heraus, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Gerät muss ca. 30 Minuten abkühlen, um es sicher handhaben oder reinigen zu können.

### **Vor der Erstinbetriebnahme**

- 1- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- 2- Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
- 3- Reinigen Sie den Korb und den Topf gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- 4- Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab. Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet. Füllen Sie den Topf nicht direkt mit Öl oder Frittierfett.

**Hinweis:** Wenn Ihre Fritteuse zum ersten Mal aufgeheizt wird, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Das ist bei vielen Heizgeräten normal. Dies beeinträchtigt nicht die Sicherheit Ihres Geräts.

### **Vorbereitung für die Bedienung**

- 1- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Unterlage.
- 2- Setzen Sie den Frittierkorb in den Frittierkopf (Abb.3). Füllen Sie kein Öl oder eine andere Flüssigkeit in den Frittierkopf. Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da sonst der Luftstrom unterbrochen wird und das Ergebnis des Heißluftbratens beeinträchtigt wird.

## **BEDIENUNG DES GERÄTS**

Ölfrei kann eine große Bandbreite an Zutaten zubereitet werden.

## **Frittieren mit Heißluft**

1- Schließen Sie den Netzstecker an eine Wandsteckdose an.

2- Ziehen Sie den Frittiertopf vorsichtig aus der Heißluftfritteuse.

3- Geben Sie die Lebensmittel in den Frittierkorb.

4- Schieben Sie den Frittiertopf zurück in die Heißluftfritteuse.

Achten Sie darauf, mit den Führungen im Gehäuse der Fritteuse anzugleichen. Verwenden Sie den Frittiertopf niemals ohne den Frittierkorb.

**Vorsicht!** Berühren Sie den Frittiertopf während und einige Zeit nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Frittiertopf nur am Griff.

5- Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für das Frittiergut (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel).

6- Manche Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit durchgeschüttelt werden (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel). Um das Frittiergut zu schütteln, ziehen Sie den Frittiertopf am Griff aus dem Gerät und schütteln ihn. Schieben Sie dann den Frittiertopf zurück in die Fritteuse.

**Vorsicht!** Drücken Sie während des schüttelns nicht auf den Knopf am Griff.

**Tipp:** Um das Gewicht zu reduzieren, können Sie den Frittierkorb aus dem Frittiertopf nehmen und nur den Frittierkorb schütteln. Ziehen Sie dazu den Frittiertopf aus dem Gerät, stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage und drücken Sie die Taste des Griffs. Heben Sie dann den Korb aus dem Topf.

**Tipp:** Wenn Sie den Timer auf die Hälfte der Zubereitungszeit eingestellt haben, hören Sie den Signalton des Timers und wissen dadurch wann Sie die Zutaten schütteln müssen. Dies bedeutet jedoch, dass Sie den Timer nach dem Schütteln wieder auf die verbleibende Zubereitungszeit einstellen müssen.

7- Wenn Sie den Signalton des Timers hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie den Topf aus dem Gerät Hinweis: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Stellen Sie dazu die Zeit auf 1.

**Tipp:** Sie können die Temperatur oder Zeit während des Gebrauchs nach Ihrem Geschmack umstellen. Ihre Einstellungen werden für etwa 10 Minuten beibehalten, nachdem Sie den Frittiertopf aus dem Gehäuse gezogen haben.

8- Prüfen Sie, ob das Frittiergut fertig ist. Wenn das Frittiergut noch nicht fertig ist, schieben Sie den Frittiertopf einfach zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer auf ein paar weitere Minuten ein.

9- Um Zutaten (z. B. Pommes frites) zu entnehmen, ziehen Sie den Frittiertopf aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie ihn auf ein Gestell, drücken Sie die Korbentriegelungstaste und heben Sie den Korb aus der Pfanne. Drehen Sie den Frittierkorb nicht verkehrt herum, wenn der Frittiertopf noch daran befestigt ist, da sonst das am Topfboden angesam-

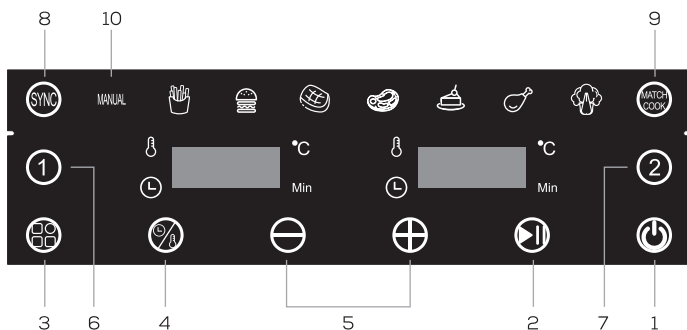
melte überschüssige Öl auf das Frittiergut tropft. Der Frittiertopf und das Frittiergut sind heiß. Je nach Art des Frittiergutes in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus dem Topf entweichen.

10- Leeren Sie den Inhalt des Frittierkorb in eine Schüssel oder auf einen Teller aus.

11- Wenn eine Frittiermenge des Frittierguts fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort für die Zubereitung einer weitere Menge bereit.

**ANWEISUNGEN FÜR DAS BEDIENFELD** Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten. Hinweis: Beachten Sie, dass diese Einstellungen Hinweise sind. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir die beste Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren. Weil die Rapid Air-Technologie die Luft im Inneren des Geräts sofort wieder aufheizt. Beim Heißluftbraten den Topf kurz aus dem Gerät ziehen stört den Vorgang kaum.

## Betriebsanleitung



1- Einschalttaste

2- Start/Pause-Taste

3- Menü (Menü-Navigationstaste)

4- Temperatur und Zeit

5- Erhöhen/Verringern Taste

6- Kochtopf 1 Taste

7- Kochtopf 2 Taste

8- Synchronisationsfunktion

9- Match Cook Funktion

10- Mit der manuellen Funktion können Sie Garzeit und Temperatur nach Belieben einstellen.

• Nachdem Sie Ihr Gerät angeschlossen haben, leuchten alle Anzeigen 1 Sekunde lang auf und erlöschen dann. Gleichzeitig leuchtet die Betriebsanzeige nach einem kurzen Signalton auf.

• Drücken Sie die Einschalttaste für 0,5 Sekunden, um Ihr Gerät einzuschalten. Nach dem Einschalten des Geräts leuchten alle Tasten auf und auf den beiden Bildschirmen erscheint das Symbol "--".

• An dieser Stelle wählen die Verbraucher je nach Bedarf Kochfeld 1 oder Kochfeld 2 aus. Um Kochfeld 1 zu starten, drücken Sie die Taste Kochfeld 1. Nach diesem Vorgang leuchten die Trichtertaste und die Start-/Stopptaste auf und die Menütaste blinkt. Das Standardmenü mit der festgelegten Temperatur und Zeit, 180°/15min, wird auf dem Bildschirm von Kochfeld 1 angezeigt. Temperatur und Zeit werden abwechselnd angezeigt. Durch Drücken der Menütaste können Sie durch die definierten Menüs blättern. Wenn sich die Menüs ändern, ändern sich auch die festgelegte Temperatur und Zeit.

- Während Sie sich im Menüauswahlbildschirm befinden, können Sie durch Drücken der Menütaste durch die Menüs blättern. Die Leuchte des ausgewählten Menüs blinkt auf dem Display, während die anderen Menüleuchten dauerhaft leuchten. Sie können abwechselnd die Temperatur und die Uhrzeit des ausgewählten Menüs auf dem Bildschirm anzeigen lassen. Um die Temperatur und die Uhrzeit einzustellen, drücken Sie zunächst die Temperatur- und Zeitwahltaste. Sie können die Plus- oder Minus-Taste drücken, um die Temperatur oder die Zeit zu erhöhen oder zu verringern. Nachdem Sie Ihre Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie die Taste Start & Stop, um den Initialisierungsprozess zu starten. Nach der Initialisierung leuchtet die ausgewählte Menüanzeige konstant, die anderen Menüanzeigen erlöschen, Ihr Gerät geht in den Betriebsmodus über und Temperatur und Uhrzeit werden abwechselnd auf dem Bildschirm angezeigt. Während Ihr Gerät in Betrieb ist, können Sie mit der Menüwahl-taste kein anderes Menü mehr auswählen.

- Um Kochfeld 2 zu bedienen, wiederholen Sie die Schritte 3 und 4 für Kochfeld 2.

- Sie können Kochfeld 2 nicht bedienen, während das Menü Kochfeld 1 blinkt. Wählen Sie zuerst Garraum 2 aus und führen Sie die Schritte 3 und 4 für Garraum 2 aus. Drücken Sie die Start-/Stoptaste, wenn die jeweilige Menü- und Garartwahl abgeschlossen ist. Wenn beide Kochgefäße in Betrieb sind, zeigt das Display abwechselnd die Temperatur und die Zeit der jeweiligen Menüs an.

Wenn Sie Eingriffe an den Kochgefäßen vornehmen wollen, drücken Sie zuerst die Taste des Kochgefäßes, das Sie ändern wollen "1" oder "2". Sie können dann die gewünschte Operation durchführen.

- Wenn Sie das Gerät anhalten möchten, drücken Sie die Start-Stopp-Taste; die Start-Stopp-Leuchte, die Leuchten des aktiven Menüs und die Leuchten des Kochgeschirrs blinken, die anderen Menüleuchten leuchten konstant, das Gerät setzt den Heizvorgang aus, das Gebläse schaltet sich nach 20 Sekunden ab.

Wenn zwei Betriebsarten gleichzeitig aktiv sind; wenn Sie den Garraum 1 unterbrechen wollen, müssen Sie den Garraum 1 auswählen, die Start-Stopp-Taste drücken, der Garraum 1 wird zum Einstellen unterbrochen. Während der Unterbrechung zeigt das entsprechende Display abwechselnd die Programmtemperatur und die Zeit an.

Wenn Sie den Garraum 2 unterbrechen wollen, müssen Sie den Garraum 2 anwählen, dann die Start-Stopp-Taste erneut drücken, der Garraum 2 wird für die Einstellung unterbrochen. Während der Unterbrechung zeigt das entsprechende Display abwechselnd die Programmtemperatur und die Zeit an.

- Halten Sie die Einschalttaste bei laufendem Gerät 2 Sekunden lang gedrückt, das Gerät gibt einen Signalton ab, das Doppelkochfeld hört gleichzeitig auf zu arbeiten, auf dem Display wird angezeigt, dass das Gerät ausgeschaltet ist, und alle anderen Lichter gehen aus.

Wenn Sie Kochfeld 1 oder Kochfeld 2 separat ausschalten möchten, wählen Sie das auszuschaltende Kochfeld und halten Sie die Einschalttaste 2 Sekunden lang gedrückt. Wenn das gewählte Kochfeld nicht mehr funktioniert, wird auf dem Display des Kochfeldes OFF angezeigt und der Kochvorgang wird beendet.

- Wenn Sie die Temperatur einstellen müssen, wählen Sie zuerst das Kochgeschirr aus und stellen Sie dann die Temperatur und die Zeit ein, indem Sie die Temperatur- bzw. Zeiteinstellungstasten drücken; das Gerät wechselt automatisch 5 Sekunden nach der Einstellung.
- Synchronisationsfunktion: Mit der Synchronisationsfunktion können Sie sicherstellen, dass zwei Pfannen den Kochvorgang gleichzeitig abschließen. Nachdem Sie die Gargrade beider Pfannen eingestellt haben, drücken Sie die SYNC-Taste und starten den Garvorgang. Der Kochvorgang mit der längeren Kochzeit beginnt zu kochen, auf dem Display des kürzeren Kochvorgangs wird "HOLD" angezeigt und der betreffende Kochtopf geht in die Wartezeit. Wenn der längere Garvorgang die gleiche Zeit wie der kürzere erreicht hat, beginnt der Garvorgang, und die Garvorgänge beider Kochgefäße enden zur gleichen Zeit.
- Match Cook: Mit der Funktion Match Cook können Sie den Kochmodus, den Sie für das erste Kochgeschirr eingestellt haben, für das zweite Kochgeschirr festlegen, so dass Sie die Kocheinstellungen schneller anpassen können. Stellen Sie im Menü Temperatur und Zeit für Kochfeld 1 ein, drücken Sie dann die Taste Match Cook, die Kontrollleuchte blinkt, und die Temperatur- und Zeiteinstellung für Kochfeld 1 wird automatisch für die Kochzeit 2 festgelegt. Sie können dann die Starttaste drücken, um beide Töpfe zur gleichen Zeit und im gleichen Programm laufen zu lassen.

## Einstellungen

Die nachstehende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten.

**Hinweis:** Beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen um Richtwerte handelt. Da sich die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir die beste Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren. Da die Rapid Air Technologie die Luft im Gerät sofort wieder aufheizt, stört es den Prozess kaum, wenn Sie den Bratentopf während des Heißluftbratens kurz aus dem Gerät ziehen.

## Tipps

- Kleinere Zutaten erfordern in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, dass die Zutaten nicht ungleichmäßig gebraten werden.

- Geben Sie etwas Öl zu frischen Kartoffeln, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie Ihre Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig benötigt auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbst gemachter Teig.
- Legen Sie eine Backform oder Auflaufform in den Korb der Heißluftfritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Stellen Sie dazu die Temperatur für bis zu 10 Minuten auf 150 °C ein.

	<b>Min-Max Menge (g)</b>	<b>Zeit (min)</b>	<b>Temperatur (°C)</b>	<b>Schütteln</b>
Pizza	100-400	20	200	
Gefroren Pommes frites	100-400	20	200	Schütteln
Trommelstöcke	100-400	20	180	
Fisch	100-400	18	180	
Hamburger	100-400	20	180	
Gemüse	100-400	18	160	
Steak	100-400	20	180	
Torte	100-400	30	160	

Hinweis: Rechnen Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu, wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, wenn der Airfryer noch kalt ist. Wenn beide Pfannen gleichzeitig arbeiten, verlängern Sie die Arbeitszeit bitte um 5 Minuten.

## **Reinigung**

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Den Topf und den Rost mit der Antihafbeschichtung. Verwenden Sie zur Reinigung keine metallischen Küchenutensilien oder Scheuermittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

1- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Hinweis: Entfernen Sie den Topf, um die Heißluftfritteuse schneller abkühlen zu lassen.

2- Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

3- Reinigen Sie den Topf und das Gestell mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Sie können ein Entfettungsmittel verwenden, um eventuelle Schmutzreste zu entfernen.

**Tipp:** Wenn der Schmutz am Gestell oder am Boden des Topfes klebt, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie das Gestell in den Topf und lassen Sie den Topf und das Gestell etwa 10 Minuten lang einweichen.

4- Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.

5- Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um eventuelle Essensreste zu entfernen.

## **Lagerung**

1- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie es abkühlen.

2- Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

## **Umwelt**

Werfen Sie das Gerät nicht in den normalen Hausmüll, wenn es aufgebraucht ist, sondern geben Sie es bei einer offiziellen Sammelstelle zum Recycling ab. Damit helfen Sie, die Umwelt zu schonen.

## **Garantie und Service**

Wenn Sie Service oder Informationen benötigen oder ein Problem haben, wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Servicezentrum in Ihrer Nähe.



## Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Stellen Sie die Timer-Taste auf die gewünschte Zubereitungszeit ein, um das Gerät einzuschalten.
Die in der Heißluftfritteuse frittierten Zutaten sind nicht fertig.	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperaturtaste auf die gewünschte Temperatur ein (siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Bedienung des Geräts")
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zubereitungszeit ein (siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Bedienung des Geräts")
Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander oder durcheinander liegen (z. B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Bedienung des Geräts".
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben eine Art von Snacks verwendet, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Friteuse bestimmt sind.	Verwenden Sie Backofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks eicht mit Öl, damit sie knuspriger werden.
Ich kann die Pfanne nicht richtig in das Gerät schieben.	Es befinden sich zu viel Frittiergut im Frittierkorb.	Füllen Sie den Korb nicht über die MAX-Anzeige hinaus.
	Der Frittierkorb ist nicht richtig in den Frittierkopf eingesetzt.	Drücken Sie den Frittierkorb nach unten in den Frittierkopf, bis Sie ein Klicken hören.
Aus dem Gerät kommt weißer	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren, tritt eine große Menge Öl in den Topf aus.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Rauch		Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Topf kann sich stärker erhitzen als üblich. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
Frische Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Der Frittiertopf enthält noch , Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch wird durch Fett verursacht, das sich in der Pfanne erhitzt. Achten Sie darauf, dass Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.
	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Braten nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gut ab, um die Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes frites ab	Achten Sie darauf, dass Sie die Kartoffelstäbchen gut trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
		Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzufügen.

Die vorgesehene Nutzungsdauer liegt bei 7 Jahren.

## **TECHNISCHE DATEN**

220-240V~50 Hz, 1700W

### **Vorsichtsmaßnahmen beim Transport und Versand**

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

### **1- Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten**

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

### **2- Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten**

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

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

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Rauch		Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Topf kann sich stärker erhitzen als üblich. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
Frische Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Der Frittiertopf enthält noch , Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch wird durch Fett verursacht, das sich in der Pfanne erhitzt. Achten Sie darauf, dass Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.
	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Braten nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gut ab, um die Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes frites ab	Achten Sie darauf, dass Sie die Kartoffelstäbchen gut trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
		Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzufügen.

Die vorgesehene Nutzungsdauer liegt bei 7 Jahren.

## **TECHNISCHE DATEN**

220-240V~50 Hz, 1700W

### **Vorsichtsmaßnahmen beim Transport und Versand**

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

### **1- Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten**

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

### **2- Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten**

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

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

**Fernabsatzmarkt:** Vertreiber, die unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ihre Produkte verkaufen, sind zur Rücknahme von Altgeräten verpflichtet, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m<sup>2</sup> betragen.

### **3- Entnahme von Batterien und Lampen**

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

### **4- Datenschutz**

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

### **5- WEEE-Registrierungsnummer**

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

### **6- Sammel- und Verwertungsquoten<sup>3</sup>**

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



## MULTIFRY DIJITAL DUAL ZONE GLASS XXXL AIR FRYER

### GARANTIEBEDINGUNGEN

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

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

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

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

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

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

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

Ferner sind die folgenden Schadensfälle aus der Garantie ausgeschlossen:

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

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



## MULTIFRY DIJITAL DUAL ZONE GLASS XXXL AIR FRYER

### GARANTIEBEDINGUNGEN

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

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

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

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

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

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

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

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





## MULTIFRY DIJITAL DUAL ZONE GLASS XXXL AIR FRYER

### GARANTIEZERTIFIKAT

**Daten der Hersteller- oder Importeur Firma:**

**Handelsname:** Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

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

**Kundenshotline:** +49 800 197 80 00

**Web:** www.karaca.com.de

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.  
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12 Şişli-İST.  
Tel: 0212 412 44 33 Faks: 0212 412 44 99 www.kf.com.tr  
Marmara Kurumları A.Ş. Yönlendirme Hizmetleri Tic. Sic. No: 279336  
Mersis No: 08070010000000000000

**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:** Air Fryer

**Modell:** Multifry Digital Dual Zone Glass XXXL

**Modell No:** TTAF-802T

**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  
0850 252 55 72



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