



**INOX
AIR FRYER
DOUBLE PAN**

**KULLANIM KILAVUZU VE
GARANTİ BELGESİ**



Müşteri Hizmetleri
+90 850 252 55 72



www.karaca.com

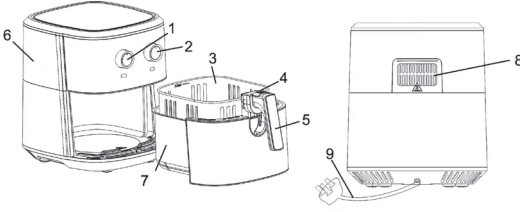
GENEL GÜVENLİK TALİMATLARI

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, duyuusal 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

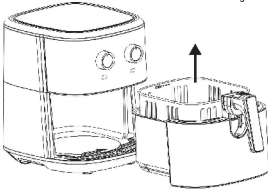
Karaca Inox Air Fryer ile en sevdiğiniz malzemeleri kolay ve sağlıklı bir şekilde hazırlayabilirsiniz. Hızlı sıcak hava sirkülasyonu ve üst ızgarayı kullanarak çok sayıda yemek hazırlanabilir. Karaca Inox Air Fryer'in en iyi yanı, yiyecekleri her yönden ısıtması ve kullanılan malzemelerin çoğunun yağa ihtiyaç duymamasıdır.



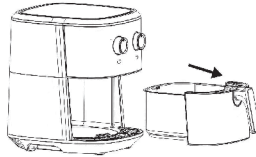
Şekil-1



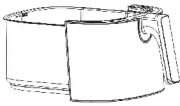
Şekil-2



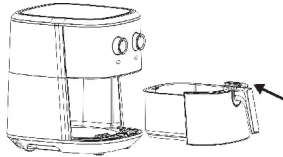
Şekil-3



Şekil-4



Şekil-5



Şekil-6

1. Sıcaklık düğmesi
2. Zamanlayıcı ayarlama düğmesi
3. Sepet
4. Sepet serbest bırakma düğmesi

5. Sepetin sapı
6. Ana gövde
7. Tencere
8. Hava çıkışı
9. Elektrik kablosu

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. (Şekil 2)
- 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 mutfakları, 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- Sepeti ve tencereyi 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, tencereye doğrudan yağ veya kızartma yağı doldurmuyunuz.

Dikkat: Karaca Inox 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- Sepeti tencereye yerleştirin (Şekil 3), Tencereyi yağ veya başka bir sıvı ile doldurmuyunuz. 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. Tencereyi dikkatli bir şekilde cihazdan dışarı çıkarınız. (Şekil 6)
3. Malzemeleri sepete koyunuz. (Şekil 5)
4. Tencereyi cihaza koyunuz. (Şekil 4) Cihazın gövdesindeki kılavuzlara hızalamaya dikkat ediniz. Tencereyi içinde sepet olmadan asla kullanmayınız.

Dikkat: Kullanım sırasında ve sonrasında çok sıcak olacağı için tencereye dokunmayınız. Tencereyi sadece sapından tutunuz.

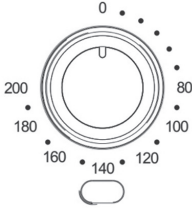
5. Malzemeler için gereken hazırlık süresini belirleyiniz. (Bkz. 'Ayarlar' kısmı)
6. Bazı malzemelerin, hazırlama süresinin yarısında karıştırılması gerekir. (Bkz. "Ayarlar" kısmı) Malzemeleri karıştırmak için tencereyi sapından çekerek cihazdan çıkarın ve sallayınız. Ardından tencereyi cihaza koyunuz.
Dikkat: Sallama sırasında saptaki düğmeye basmayınız. (Şekil 3)
İpucu: Ağırlığı azaltmak için sepeti tencereden çıkarabilir ve sadece sepeti sallayabilirsiniz. Bunun için tencereyi cihazdan çıkarın, ısıya dayanıklı bir yüzeye koyun ve sapındaki düğmesine basarak sepeti tencereden ayırın.
İpucu: Zamanlayıcıyı hazırlama süresinin yarısına ayarlarsanız, malzemelerin karıştırılması gerektiğinde zamanlayıcının uyarısını duyabilirsiniz. Malzemelerinizi karıştırdıktan sonra zamanlayıcıyı kalan hazırlık süresine göre yeniden ayarlamayı unutmayınız.
7. Zamanlayıcının uyarısını duyduğunuzda, ayarlanan hazırlık süresi tamamlanmıştır. Tencereyi cihazdan çıkarınız.
Not: Cihazı manuel olarak da kapatabilirsiniz. Bunu yapmak için zamanı 1'e ayarlayınız.
İpucu: Kullanım sırasında sıcaklığı veya süreyi damak zevkinize göre ayarlayabilirsiniz. Tencereyi cihazdan çıkardıktan sonra cihazdaki ayarlarınız yaklaşık 10 dakika daha geçerli olacaktır.
8. Malzemelerin hazır olup olmadığını kontrol ediniz.
Malzemeler henüz hazır değilse, tencereyi tekrar cihaza koyun ve zamanlayıcıyı birkaç dakikaya ayarlayınız.
9. Malzemeleri (örneğin patates kızartması) çıkarmak için, tencereyi cihazdan çekin, sığağa dayanıklı bir yere koyun ve tencerenin sapındaki düğmeye basarak sepeti ayırın. Sepeti tencereye takılıyken ters çevirmeyin, tencerenin dibinde biriken fazla yağ malzemelerin üzerine akacaktır. Tencere ve malzemeler sıcaktır. Cihazdaki malzemelerin türüne bağlı olarak, tencereden buhar çıkabilir.
10. Sepeti bir kaseye veya bir tabağa boşaltınız.
11. Bir malzeme grubu hazır olduğunda, cihaz anında başka bir malzeme hazırlamak için hazırdır.

KONTROL PANELİ VE TALİMATLARI

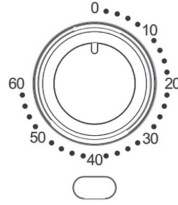
Aşağıdaki tablo, malzemeler için temel ayarları seçmenize yardımcı olacaktır.

Not: Bu ayarların gösterge olduğunu unutmayın. Malzemeler köken, boyut, şekil ve marka bakımından farklılık gösterdiğinden, malzemeleriniz için en iyi ayarı garanti edemeyiz.

Çünkü sıcak hava teknolojisi, cihazın içindeki havayı anında tekrar ısıtır. Sıcak hava ile kızartma işlemi sırasında tencereyi kısaca cihazdan dışarı çekiniz. (Şek.7 ve Şek.8)



Şek.7



Şek.8

İpuçları

- Daha küçük bileşenler genellikle daha büyük bileşenlerden biraz daha kısa hazırlama süresi gerektirir.
- Daha fazla miktarda bileşen yalnızca biraz daha uzun hazırlama süresi gerektirir, daha az miktarda bileşen yalnızca biraz daha kısa hazırlama süresi gerektirir.
- Hazırlama süresinin yarısında daha küçük malzemeleri çalkalamak, nihai sonucu optimize eder ve malzemelerin eşit olmayan şekilde kızartılmasını önlemeye yardımcı olabilir.
- Çıtır bir sonuç için taze patateslere biraz yağ ekleyin. Yağı ekledikten sonra malzemelerinizi Sıcak hava fritözünde birkaç dakika içinde kızartın.
- Sıcak hava fritözünde sosis gibi aşırı yağlı malzemeler hazırlamayın.
- Fırında hazırlanabilen atıştırmalıklar, sıcak hava fritözünde de hazırlanabilir.
- Çıtır patates kızartması hazırlamak için en uygun miktar 500 gramdır.
- Doldurulmuş atıştırmalıkları hızlı ve kolay bir şekilde hazırlamak için önceden hazırlanmış hamur kullanın. Hazır hamur ayrıca ev yapımı hamurdan daha kısa bir hazırlık süresi gerektirir.
- Kek veya kiş pişirmek veya kırılgan malzemeleri veya doldurulmuş malzemeleri kızartmak istiyorsanız, Sıcak hava fritözü sepetine bir fırın tepsi veya fırın kabı yerleştirin.
- Sıcak hava fritözünü malzemeleri yeniden ısıtmak için de kullanabilirsiniz. Malzemeleri yeniden ısıtmak için sıcaklığı 10 dakikaya kadar 150°C'ye ayarlayın.

Ayarlar

Aşağıdaki tablo, malzemeler için temel ayarları seçmenize yardımcı olacaktır.

Not: Bu ayarlar öneri niteliğindedir. Malzemeler köken, boyut, şekil ve marka bakımından farklılık gösterdiğinden, malzemeleriniz için en iyi ayarı garanti edemeyiz. Çünkü sıcak hava teknolojisi, cihazın içindeki havayı anında yeniden ısıtır. Sıcak hava ile kızartma işlemi sırasında tencereyi kısaca cihazdan dışarı çekiniz.

	Min-maks. miktar (g)	Süre (dk)	Sıcaklık (°C)	Sallama	Ek bilgi
Pizza	100-400	20	200		
Donmuş patates kızartması	100-400	17-20	200	Salla	
Tavuk kanatları	100-400	18-23	200		
Pirzola	100-400	22-25	180		
Balık	100-400	16-18	180		
Karides	100-400	12-14	180		
Kestane	100-400	16-19	200		
Sebzeler	100-400	17	160		
Et	100-400	16-20	180		
Yumurtalı tart	100-400	12-14	170		
Yer fıstığı	100-400	13-14	170		
Kek	100-400	17-19	160		

Not: Cihaz soğukken kızartmaya başladığınızda, hazırlama süresine 3 dakika ekleyiniz.

Temizlik

Cihazı her kullanımdan sonra temizleyiniz. Tencere ve yapışmaz kaplamasına zarar verebileceğinden, sepeti temizlemek için metal mutfak gereçleri veya aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayınız.

1- Elektrik fişini prizden çıkarın ve cihazın soğumasını bekleyiniz.

Not: Cihazın daha hızlı soğumasını sağlamak için tencereyi çıkarınız.

2- Cihazın dışını nemli bir bezle siliniz.

3- Tencereyi ve sepeti sıcak su, biraz bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir süngerle temizleyiniz.

Kalan kiri çıkarmak için yağ giderici deterjan kullanabilirsiniz.

İpucu: Sepete veya tencerenin dibine kir yapılırsa, tencereyi sıcak su ve biraz bulaşık deterjanı ile doldurun. Sepeti tencereye koyun ve yaklaşık 10 dakika ıslatınız.

4- Cihazın içini sıcak su ve aşındırıcı olmayan süngerle temizleyiniz.

5- Yiyecek kalıntılarını gidermek için ısıtma elemanını bir temizleme fırçasıyla temizleyiniz.

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	Sepetteki malzeme miktarı çok fazla.	Sepete 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	Tencereyi cihaza düzgün şekilde kaydıramıyorum. Sepette çok fazla malzeme var.	Sepeti MAX göstergesini geçecek şekilde doldurmayın.
	Sepet tencereye doğru yerleştirilmemiştir.	Tik sesi duyana kadar sepeti tencereye doğru itin.
Cihazdan beyaz duman çıkıyor.	Yağlı malzemeler hazırlıyorsunuz.	Cihazda yağlı malzemeleri kızarttığınızda, tencereye çok miktarda yağ sızacaktır. Yağ beyaz duman çıkarır ve tencere normalden daha fazla ısınabilir. Bu, cihazı veya nihai sonucu etkilemez.

Sorun	Muhtemel Neden	Çözüm
Cihazdan beyaz duman çıkıyor.	Tencerede 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 kuruladığınızdan 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 Hz, 1700W

Sepet Kapasitesi: 5,5 Lt

Ayarlanabilir Sıcaklık: Max 200°C

Zamanlayıcı: Max 60 dk

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 Mahallesi Yeni Yol 1 Sk. Now Bomontı Apt. No: 2/12

Şişli/İstanbul, TURKEY

karaca®

YETKİLİ SERVİSLER

QR Kodu okutarak
Yetkili Servislerimize ulaşabilirsiniz.



Müşteri Hizmetleri: 0850 252 55 72

Yetkili Servislerimiz için;
www.karaca.com



INOX 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.



INOX 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 olmadığı için, 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.



INOX AIR FRYER

GARANTİ BELGESİ

Üretici veya İthalatçı Firmanın:

Ünvanı: Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

Adresi: Cumhuriyet Mahallesi Yeni Yol 1 Sk. Now Bomonti Apt.
No: 2/12 Şişli/İstanbul, TURKEY

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

Müşteri Hizmetleri: +90 850 252 55 72

Web: www.karaca.com

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sk. Now Bomonti Apt. No:2/12 Şişli/İST.
Tel:0212 412 44 00 Faks:0212 412 44 99 www.kf.com.tr
Marmara Kurumları A.Ş. T.C. 260/002 2759 Tic. Sic. No: 279936
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: Fritöz

Modeli: Inox Air Fryer

Model No: KE-AF1701

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.



**INOX
AIR FRYER
DOUBLE PAN**

**USER'S MANUAL AND
WARRANTY CERTIFICATE**

EN



Customer Services
+44 870 1820 333



www.karaca.uk

General Safety Instructions

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 than 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 touch only at intended handles and gripping surfaces, and use 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. Type Y: 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 edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used 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 disconnect, 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 old 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.

AIRFRYER

This all new Hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

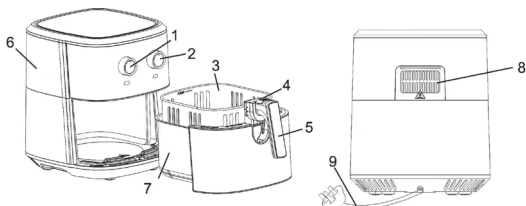


Fig-1



Fig-2

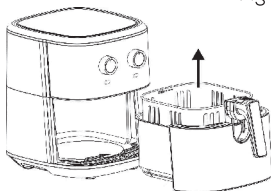


Fig-3

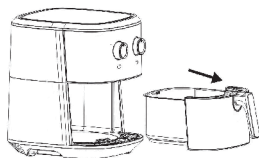


Fig-4

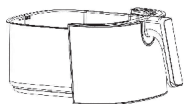


Fig-5

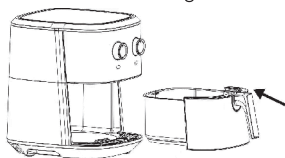


Fig-6

1. Temperature knob
2. Timer setting knob
3. Basket
4. Basket release button

5. Basket handle
6. Main housing
7. Pot
8. Air outlet
9. Main cord (Electrical cord)

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 outer 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 10cm 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 (Fig.2)
 - 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 handle 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 non-heat-resistant surface.

2- Place the basket in the pot (Fig.3).

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 (Fig.6)
3. Put the ingredients in the basket. (Fig.5)
4. Slide the pot back into the Hot-air fryer (Fig 4)

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. (Fig.3)

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, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, set the time to 1.

Tip: You can adjust temperature or time according to your taste during use. Your settings will be kept for about 10 mins after you pull the pot out of the body.

8. Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the 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, and press the basket release button and lift the basket out of the pan.

Do not turn the basket upside down with the pot still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pot will leak onto the ingredients.

the pot and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pot.

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

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

CONTROL PANEL INSTRUCTIONS

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 cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air technology in this appliance instantly.

Pull the pot briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process. (Fig.7 - Fig.8)

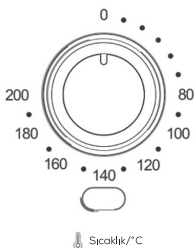


Fig.7

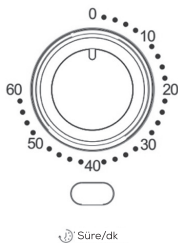


Fig.8

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 an 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.

	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Pizza	100-400	20	200		
Frozen french fries	100-400	17-20	200	Shake	
Chicken wings	100-400	18-23	200		
Drumsticks	100-400	22-25	180		
Fish	100-400	16-18	180		
Shrimp	100-400	12-14	180		
Chinese chestnut	100-400	16-19	200		
Vegetables	100-400	17	160		
Meat	100-400	16-20	180		
Groundnut kernels	100-400	13-14	170		
Cake	100-400	17-19	160		
Egg tart	100-400	12-14	170		

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

The pot and the non-stick coating basket. 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 basket 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 basket or the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pot and let the pot and the basket soak 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.

Problem	Possible cause	Solution
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.

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 Hz, 1700W

Capacity of basket: 5.5 Litre

Adjustable temperature: Max 200 °C

Timer: Max 60 min

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 Zuccaciye Ticaret ve Sanayi A.S.

Cumhuriyet Mahallesi Yeni Yol 1 Sk. Now Bomontı Apt. No: 2/12

Şişli/İstanbul, TURKEY



INOX 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 will be invalid if there is the invoice or the Warranty Certificate is altered, or if the original serial number on the product is removed or altered.

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

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

The following situations are also out of the warranty coverage:

- Damages and breakdowns caused by noncompliance with the instructions given in the user's manual or installation manual or by wrong use.
- Damages and breakdowns caused by excessively low or high voltage, improper electricity wiring, or voltage values different from the specifications on the product identification plate.
- Damages and breakdowns caused by disasters such as fire, flooding or stroke of lightning, and damages and breakdowns that occur during loading, unloading or transportation after the delivery of the product to the customer.

7- Any person other than identified on the invoice or Warranty Certificate of the product cannot claim for any right and/or compensation. The product is under warranty coverage with its all parts and components.



INOX 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 article 11 of the Turkish Consumer Protection Law number 6502:

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

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

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

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

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

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



INOX AIR FRYER

WARRANTY CERTIFICATE

The manufacturer's or Importer's

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

Address: Cumhuriyet Mahallesi Yeni Yol 1 Sk. Now Bomontı Apt.
No: 2/12 Şişli/İstanbul, TURKEY

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

Customer Services: +44 870 1820 333

Web: www.karaca.uk

Karaca Zuccaciye Ticaret ve Sanayi A.S.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sk. Now Bomontı Apt. No: 2/12 Şişli/İST.
Tel: 0212 412 44 00 Faks: 0212 412 44 99 www.kjc.com.tr
Marmara Kurumları ZD 3620002 999 Tic. Sic. No: 279836
MERSİS No: 3429010000000000

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: Inox Air Fryer

Model No: KE-AF1701

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.



**INOX
AIR FRYER
DOUBLE PAN**

**BENUTZERHANDBUCH UND
GARANTIESCHEIN**

DE



Kundenshotline
+49 800 197 80 00



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.

HEISSLUFTFRITTEUSE

Diese Heißluftfritteuse bietet eine einfache und gesunde Art der Zubereitung Ihrer Lieblingslebensmittel. Mit Hilfe der schnellen Heißluftzirkulation und des oberen Grills lassen sich zahlreiche Gerichte zubereiten. Das Beste daran ist, dass die Heißluftfritteuse Lebensmittel aus jeder Richtung erhitzt und die meisten Lebensmittel kein Öl benötigen.

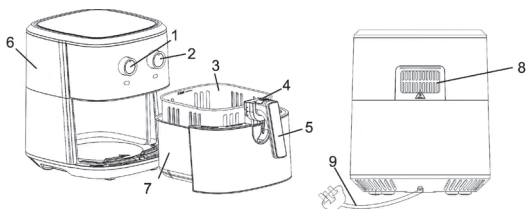


Abb-2

Abb-1

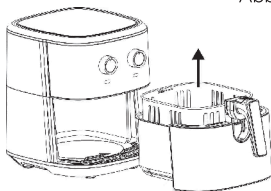


Abb-3

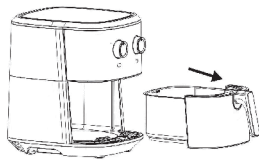


Abb-4

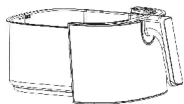


Abb-5

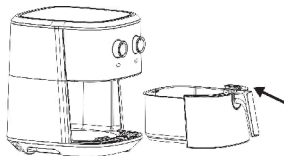


Abb-6

1. Temperaturtaste
2. Timer-Taste
3. Frittierbecken
4. Korbentriegelungstaste

5. Griff des Frittiertopfes
6. Hauptgehäuse
7. Frittiertopf
8. Luftauslass
9. Hauptkabel (Netzstromkabel)

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

Achten Sie außerdem auch auf den heißen Dampf und die Luft, wenn Sie den Frittiertopf 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 Nichtwohnungebauten. 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 Frittiertopf (Abb.3). Füllen Sie kein Öl oder eine andere Flüssigkeit in den Frittiertopf. 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 (Abb.6)
3. Geben Sie die Lebensmittel in den Frittierkorb. (Abb.5)
4. Schieben Sie den Frittiertopf zurück in die Heißluftfritteuse (Abb. 4). 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. (Abb.3)

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 Frittierkopf noch daran befestigt ist, da sonst das am Topfboden angesammelte überschüssige Öl auf das Frittiergut tropft. Der Frittierkopf und das Frittiergut sind heiß. Je nach Art des Frittiergutes in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus dem Topf entweichen.

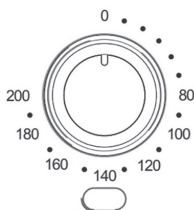
10. Leeren Sie den Inhalt des Frittierkorbs in eine Schüssel oder auf einen Teller aus.

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

ANWEISUNGEN FÜR DAS BEDIENFELD

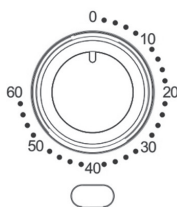
Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten.

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. (Abb.7 - Abb.8)



🌡️ Sicoklik/°C

Abb.7



🕒 Süre/dk

Abb.8

Tipps

- Kleinere Zutaten benötigen 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 helfen, ungleichmäßig frittierte Zutaten zu vermeiden.
- Fügen Sie frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, um ein knuspriges Ergebnis

zu erzielen. Frittieren Sie Ihre Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.

- Bereiten Sie in der Heißluftfritteuse keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen zu.
- Snacks, die im Ofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Stellen Sie eine Backform oder Auflaufform in den Korb der Heißluftfritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche Zutaten oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Um Zutaten aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur auf 150°C für bis zu 10 Minuten ein.

	Min-Max-Menge (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Schütteln	Weitere Informationen
Pizza	100-400	20	200		
Gefrorene Pommes frites	100-400	17-20	200	Schütteln	
Hähnchenflügel	100-400	18-23	200		
Keulen	100-400	22-25	180		
Fisch	100-400	16-18	180		
Garnelen	100-400	12-14	180		
Esskastanien	100-400	16-19	200		
Gemüse	100-400	17	160		
Fleisch	100-400	16-20	180		
Erdnusskerne	100-400	13-14	170		
Kuchen	100-400	17-19	160		
Eiertörtchen	100-400	12-14	170		

Hinweis: Rechnen Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu, wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, während die Heißluftfritteuse noch kalt ist.

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Der Frittierkopf und der Frittierkorb sind Antihafbeschichtet. Verwenden Sie zur Reinigung keine Küchenutensilien aus Metall oder Scheuermittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

1- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Hinweis: Nehmen Sie den Feittierkopf heraus, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlt.

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

3- Reinigen Sie den Topf und den Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

Sie können ein Entfettungsmittel verwenden, um eventuelle Schmutzreste zu entfernen.

Tipp: Wenn Schmutz am Frittierkorb oder am Frittierkopfboden festsetzt, füllen Sie den Frittierkopf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Setzen Sie den Frittierkorb in den Frittierkopf und lassen Sie den Frittierkopf und dem Frittierkorb 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 Lebensmittelreste zu entfernen.

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 Fritteuse bestimmt sind.	Verwenden Sie Backofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht 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 Rauch	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse frittieren, tritt eine große Menge Öl in den Topf aus.
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 Frittierkopf 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 Lebensdauer beträgt 7 Jahre.

TECHNISCHE DATEN

220-240V~50 Hz, 1700W

Fassungsvermögen des Frittierkorbes: 5,5 Liter

Einstellbare Temperatur: Max 200°C

Zeitschaltuhr: Max 60 min

Vorsichtsmaßnahmen beim Transport und Versand

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

Entspricht der AEEE-Verordnung.

WEEE

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



Hersteller / Importeur Firma:

Karaca Zuccaciye Ticaret ve Sanayi A.S.

Cumhuriyet Mahallesi Yeni Yol 1 Sk. Now Bomontı Apt. No: 2/12

Şişli/İstanbul, TURKEY



INOX AIR FRYER

GARANTIEBEDINGUNGEN

BEDINGUNGEN FÜR DIE GÜLTIGKEIT UND UMFANG DER GARANTIE

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

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

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

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

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

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

Ferner sind die folgenden Schadensfälle aus der Garantie ausgeschlossen:

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

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



INOX AIR FRYER

GARANTIEBEDINGUNGEN

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

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

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

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

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

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

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

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



Müşteri Hizmetleri
+90 850 252 55 72



www.karaca.com