



**COOKER GPT 2 IN 1
ÇOK AMAÇLI
BASINÇLI PİŞİRİCİ VE
AIR FRYER**

**KULLANIM KILAVUZU VE
GARANTİ BELGESİ**



Müşteri Hizmetleri
+90 0850 252 55 72



www.karaca.com

ÖNEMLİ EMNİYET TEDBİRLERİ

- 1- Tüm talimatları okuyunuz.
 - 2- Sıcak yüzeylere dokunmayınız. Kulplarından veya tutacağından tutunuz.
 - 3- Elektrik çarpmasını önlemek için, kabloyu, fişi (söz konusu kısmı ya da kısımları belirtin) suya veya herhangi bir sıvıya sokmayınız.
 - 4- Cihaz çocukların yanında veya yakınında kullanıldığında dikkat etmek gerekir.
 - 5- Kullanımda değilse ve temizlemeden önce prizden çekiniz. Parçaları takmadan veya çıkarmadan önce soğumaya bırakınız.
 - 6- Cihaz arızası olduğunda veya herhangi bir şekilde arıza gördüğünde, hasarlı kablosu veya prizi olan cihazı çalıştırmayınız. İnceleme, onarım veya ayarlama için cihazı en yakın yetkili servise götürünüz.
 - 7- Cihaz üreticisi tarafından önerilmeyen aksesuar ve ek parçalar yaralanmaya yol açabilir.
 - 8- Cihazınız evlerde kullanım içindir. Dış mekan kullanımına uygun değildir.
 - 9- Kablonun masanın veya tezgahın kenarından sarkmasına veya sıcak yüzeylere temas etmesine izin vermeminiz.
 - 10- Sıcak gazlı veya elektrikli ocağın üzerine veya yanına ya da sıcak fırına koymayınız.
 - 11- Sıcak yağ veya sıcak sıvı içeren cihazı taşıırken çok dikkatli olunmalıdır.
 - 12- Daima önce fişi cihaza takınız, ardından kabloyu duvar prize takınız. Fişi çekmek için butonu "kapalı" konuma getiriniz ve ardından fişi duvar prizinden çekiniz.
 - 13- Elektrikli düdüklü tencereyi amacı dışında kullanmayınız.
- BU TALİMATLARI SAKLAYINIZ!**

GÜVENLİK TALİMATLARI

Elektrikli cihazları kullanırken, temel güvenlik önlemlerine uyulmalıdır. Lütfen bu uyarıları ve talimatları okuyunuz ve bunlara uyunuz.

- Bu cihaz yalnızca evde tezgah üzerinde kullanılmak içindir. Cihazı ticari amaçlar için kullanmayınız. Dışarıda kullanmayınız.
- Cihazı ve kablosunu çocukların ve evcil hayvanların ulaşamayacağı yerlerde tutunuz. Bu cihaz kısıtlı fiziksel, duyuşal veya zihinsel özelliklere sahip kişilerin kullanımına uygun değildir.
- Cihazı daima yüksek sıcaklığa dayanabilen kuru ve sabit bir yerde bulundurunuz. Cihazı ahşap masanın üzerine koymayınız. Yüzeye potansiyel olarak bir zarar vermeyi engellemek için cihazın altına sıcaktan koruyucu uygun bir altlık yerleştiriniz.
- Cihazı havlu, kağıt veya diğer yanıcı maddelerin yakınına yerleştirmeyiniz. Havalandırma deliklerini kapatmayınız. Pişirme işlemi yaparken duvara veya herhangi bir cihaza yaslamayınız. Cihazı yalnızca iyi havalandırılan bir alanda kullanın ve cihazın her tarafında 12 cm boşluk bırakınız.
- Cihazı ocağın ya da fırının yanına veya yakınına koymayınız.
- Yangın, yaralanma veya hasardan kaçınmak için cihazın voltajının evdeki voltaja uyumlu olduğundan emin olunuz. Fişi, uygun bir şekilde topraklanmış elektrik prize takınız.

- Önce fişi cihaza takınız, ardından kabloyu prize takınız. Kabloyu sıcak yüzeylerden uzak tutunuz. Fişe ıslak elle dokunmayın veya çalıştırmayınız.
- Bu ünite kutuplu bir fişten oluşur (bir dişi diğerinden daha geniştir). Fiş prize tam anlamıyla uymazsa, fişi ters çeviriniz. Hala uymuyorsa bir elektrikçi çağırınız. Fişi takmaya zorlamayınız.
- Güvenlik amaçları doğrultusunda, bu cihaz kısa bir güç kablosuyla birlikte satılır. Cihazı yalnızca duvar prizine takınız. Cihazı uzatma kablosuyla riski size ait olarak kullanabilirsiniz. Kablonun tezgahın kenarından sarkmasına izin vermeyiniz.
- Bu cihaza dışarıdan zamanlayıcı düğmesi veya ayrı bir kumanda kontrol sistemi takmayınız.
- Cihaz veya güç kablosu hasar görmüşse, hasarı önlemek için üretici, servis teknikeri veya benzer bir şekilde kalifiye bir kişi tarafından değiştirilmelidir. Bu cihazı hiçbir şekilde modifiye etmeye çalışmayınız.
- Cihaz kullanımda olmadığında fişi daima prizden çekili olmalıdır. Cihazı kullandıktan sonra güç cihazını kapatın ve prizden nazikçe çekiniz. Güç kablosuna asılmayın veya çekmeyiniz. Üniteyi prizden çıkarınız ve temizlemeden veya saklamadan önce 30 dakika kadar soğumaya bırakınız.
- Kendinizi elektrik çarpmasından korumak için, tabanı, kabloyu ya da fişi suya ya da herhangi bir sıvıya değdirmeyiniz.
- Herhangi bir parçayı takmadan veya çıkarmadan önce, cihazın tamamen soğuduğundan emin olunuz.
- Yaralanma veya hasarı engellemek için sadece üretici tarafından yetkilendirilen parçaları kullanınız.
- İç sıcaklık sistemi arızalandığında, aşırı ısıtma koruması devreye girecektir ve ünite çalışmayacaktır. Bu olduğunda kabloyu prizden çekiniz. Tekrar başlatmadan veya saklamadan önce ünitenin tamamen soğuması için biraz bekleyiniz.
- Pişirirken cihazın iç sıcaklığı bir kaç yüz dereceye (Fahrenheit) ulaşır (100 Fahrenheit= 37 Santigrat Derecedir). Yaralanmayı önlemek için, tamamen soğumadan ellerinizi ünitenin içine sokmayınız.
- Dış yüzeyler kullanım esnasında sıcak olabilir. Dönen ızgara sepeti sıcak olacaktır. Sıcak parçalara veya yüzeylere dokunurken fırın eldiveni takınız.
- Ünite siyah duman yaymaya başladığında hemen cihazı prizden çekiniz ve fırın parçalarını çıkarmadan evvel dumanın geçmesini bekleyiniz.
- Çalıştırırken, hava çıkış deliklerinden hava çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü hava çıkış deliklerinden uzak tutunuz. Dönen ızgara sepetini ünitiden çıkarırken de havadan kaçınız.
- Süre dolduğunda, pişirme işlemi duracaktır ama fan ünitenin sıcaklığını düşürmek için 20 saniye daha çalışacaktır.
- İç kabı üçte ikisinden fazla doldurmayınız. Pirinç, sebze veya fasulye gibi pişirdikçe genişleyebilecek yiyecekler pişirirken kabın yarısından fazlasını doldurmayınız. Gereğinden fazla doldurmak yaralanmaya veya zarara neden olabilir.
- Tarif ve talimatlar için her zaman doğru miktarda sıvı kullanınız.

- Yiyeceğin iç üst ekrana ve sıcak parçaya değmesini engellemek için dönen ızgara sepetini gereğinden fazla doldurmayınız.
- Yangın veya yaralanma riskinden kaçınmak için, dönen ızgara sepetine asla yağ dökmeyiniz.
- Düdüklü tencere modu çalışırken yağ kullanarak soteleme yapmayınız
- Bu kılavuzdaki temizlik ve bakım talimatlarına uyunuz.
- Cihazı serin ve kuru yerde saklayınız.

PARÇALAR VE AKSESUARLAR



AKSESUARLARIN KULLANIMI

Çıkarılabilir kap iki kapaktan oluşur: Düdüklü Tencere Kapağı ve Air Fryer ünitesi. Ana üniteyi kullanmak için istediğiniz kapağı takınız.

Air Fryer Kapak



Basınçlı Kapak



Ana Ünite



Air Fryer



Düdüklü Tencere

Kızartma sepeti (sol) ve kızartma rafı (sağ), air fryer fonksiyonunu çalıştırmadan önce pişirme tenceresi mutlaka üniteye takılı olmalıdır. Air fryer kapağı takılıyken, düdüklü tencere işlevi devre dışı kalacaktır.



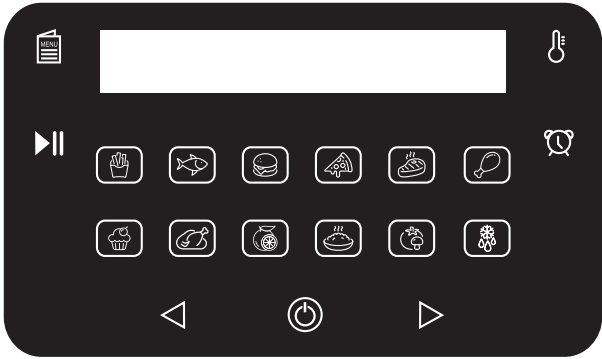
Kızartma Sepeti



Kızartma Rafı/Tandır Aparatı

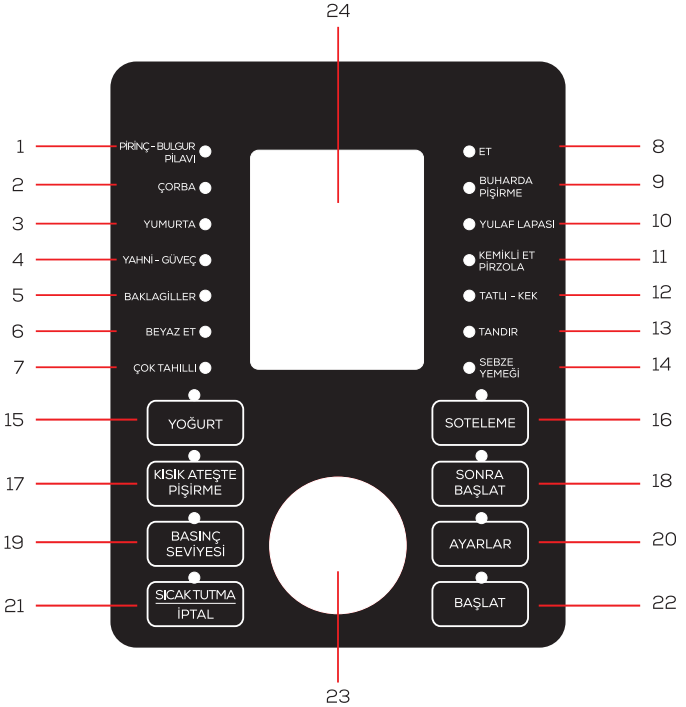
Düdüklü tencere kapağı takılıyken, düdüklü tencere pişirme işlevlerinin aktif olduğunu gösteren ön LCD kontrol panelinin ışığı yanacaktır.

AIR FRYER DİJİTAL KONTROL PANELİ



- Air fryer kontrol panelinin 12 ön ayarı vardır: Patates kızartması, balık, hamburger, pizza, biftek, tavuk budu, kek, tavuk, sebze-meyve kurutma, ısıtma, sebze ve buz çözme.
- Air fryer kapağı takılıyken, LED paneldeki mavi ışıklar yanacaktır. Daha sonra, panelin altındaki Açık/Kapalı düğmesi yanmaya devam edecektir. Air fryer'ı kullanmaya başlamak için bu düğmeye basınız. Açık/Kapalı düğmesi, pişirme işlemini iptal ederek makineyi kapatmak için de kullanılabilir.
- 12 ön ayar arasında geçiş yapmak için Menü düğmesini kullanınız.
- İsterseniz sıcaklığı manuel olarak ayarlamak için sıcaklık düğmesini (sağ köşedeki termometre ikonu) kullanabilirsiniz. Sonrasında sıcaklığı değiştirmek için sol ve sağ oklarını kullanınız.
- İsterseniz pişirme süresini manuel olarak ayarlamak için Zamanlayıcı düğmesini (sağdaki saat ikonu) kullanabilirsiniz. Sonrasında süreyi değiştirmek için sol ve sağ oklarını kullanınız.
- Süre ve sıcaklığı önceden ayarlı olarak ya da manuel olarak seçtikten sonra, pişirme işlemini başlatmak ve başladıktan sonra durdurmak için Başlat (soldaki başlat/durdur ikonu) düğmesini kullanınız.

DÜDÜKLÜ TENCERE DİJİTAL KONTROL PANELİ



- 1-17- Pişirme Fonksiyonu
- 18- Zaman Ayarlı Başlatma Tuşu
- 19- Basınç Seviyesi Tuşu
- 20- Ayarlar Tuşu
- 21- Sıcak Tutma/İptal Tuşu
- 22- Başlatma Tuşu
- 23- İşlev/Seçim Düğmesi
- 24- LCD Ekran

Düdüklü tencere kapağı takılırken, cihazınız otomatik olarak Bekleme Moduna geçecektir. İşlev/Seçim düğmesini çevirdiğinizde bekleme modundan çıkartır.

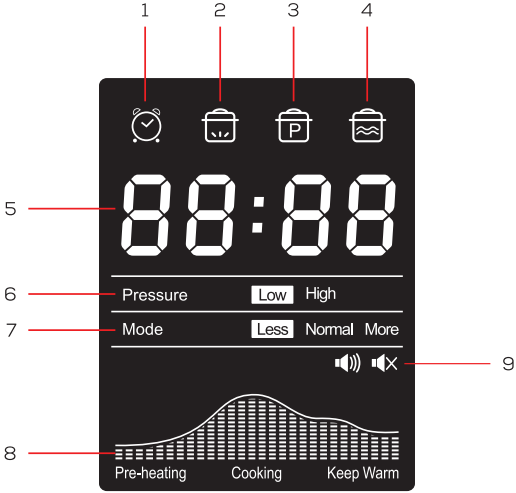
- İstenilen pişirme işlevini seçmek için işlev düğmesini kullanınız. Bir işlev seçtikten sonra pişirmeye başlamak için Başlat düğmesine basınız.
- Basınç seviyesini "düşük" veya "yüksek" olarak ayarlamak için basınç seviyesini kullanınız.
- Zamanlayıcıyı ayarlamak için ayarlardüğmesini kullanınız. Süreyi manuel olarak ayarlamak için İşlev düğmesini kullanınız. Talimatlar için "Basınçlı Pişirme Ayaları" bölümüne bakınız.
- Daha sonra belirlenmiş bir zaman diliminde pişirmeye başlamak için "daha sonra başlat" düğmesini kullanınız. İşlev düğmesini çevirmek ertelenmiş başlatma süresini ayarlar. Talimatlar için "Basınçlı Pişirme Talimatları" bölümüne bakınız.
- Seçili pişirme işlevini bitirmek ya da pişirdikten sonra yemeğinizi sıcak tutmak için Sıcak Tutma/İptal düğmesini kullanınız. Pişirmeden önce veya sonra Sıcak Tutma/İptal düğmesine basmak (Üniteniz Bekleme Modundayken) Sıcak Tutma işlevini açık ve kapalı olarak değiştirecektir. Pişirme işlevini iptal etmek için pişirme esnasında basınız. Sıcak Tutma/İptal düğmesi aynı zamanda bip sesini de kontrol eder. Kapatmak veya tekrar açmak için 3 saniye boyunca basılı tutunuz.

NOT: Seçimlerinizi yaparken doğru tuşa bastığınızdan emin olmak için her zaman iki kez kontrol ediniz.

NOT: Güvenlik alarmı seslerini kapatamazsınız.

Kontrol Paneli LCD Ekran

LCD ekran, zamanı, basınç seviyelerini, modları, pişirme ilerlemesini ve mesajları göstermek için simgeler, sözcükler ve sayılar kullanır.



1- Daha Sonra Başlat ikonu

2- Ön Isıtma ikonu

3- Basıncılı Pişirme ikonu

4- Sıcak Tutma ikonu

5- Süre ve Mesaj Ekranı: Pişirme süresi ve mesajları gösterir

6- Basınç seviyesi göstergesi: Düşük (low) ve Yüksek (high)

7- Mod Göstergesi: Az (less), normal ya da çok (more)

8- İlerleme Göstergesi: Ön Isıtma (Preheating), Pişirme (Cooking) veya Sıcak Tutma (Keep Warm)

9- Ses Göstergesi

LCD Ekran Mesajları

OFF	Pişirici fişe takıldı, ancak hiçbir program seçilmedi. Kullanıma hazır ve program seçebilirsiniz.
On	Pişirici kullanıma hazır ve ön ısıtma yapıyor.
00:00	Ne kadar vaktin kaldığını gösteren zamanlayıcı. Pişirme Süresi, Daha Sonra Başlat veya Sıcak Tutma sürelerini gösterir.
Hot	Ön Isıtma Soteleme bitti.
Yoğt	Yoğurt programı tamamlandı ve pastörize edilmek için hazır.
boı L	Pastörize Etme
Lı d	Kapak yerine takılı değil.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

- 1- Paketin üzerindeki uyarı etiketlerinin tamamını ve kullanmadan önce tüm güvenlik talimatlarını okuyunuz.
- 2- Cihazın paketini açın ve iç kaptaki ve ısıtma plakası arasındaki malzemeler de dahil tüm paketleme malzemelerini çıkarınız.

Düdüklü Tencereyi Kullanmadan Önce

- 1- Saptaki kırmızı düğmeyi basılı tutarak ve kapağın üzerindeki ok simgesi dış taraftaki kilit açma simgesiyle aynı hizaya gelene kadar kolu saat yönünün tersine çevirerek kapağı açınız. Kapağı kapatmak için bu talimatları tersten uygulayınız.
- 2- Lastik conta halkasının, kapağın içindeki Y şeklindeki metal halkaya sıkıca oturduğundan daima emin olunuz. Lastik conta halkasındaki kıvrımın, Y halkasının dış tarafıyla tamamen birleştüğinden emin olunuz. Ardından, Y halkasının enine kesitinin ortasındaki deliğın kapağın ortasındaki metal pimle aynı hizada olduğundan emin olarak Y halkasını ve lastik conta halkasını tekrar kapağa yerleştiriniz. Y halkası kapağa sabitlenene kadar sıkıca bastırınız.

- 3- İç kabı çıkarın ve tüm parçaların dahil edildiğinden emin olunuz.
- 4- İlk kullanımda lastik contanın doğru montajı için iç kabın 2/3 çizgisine kadar su ile doldurulması ve 30 dakika düdüklü tencerede pişirme programlanması tavsiye edilir. Tamamlandıktan sonra suyu dökünüz. İç kabı durulayın ve havluyla kurulayınız. Düdüklü tencere şimdi kullanıma hazır.
- 5- Yoğuşma toplayıcıyı, eşleşen uygun yive kaydırarak muhafazanın arkasına takınız.

Air Fryer Kullanmadan Önce

- 1- Düdüklü Tencere kapağını çıkarınız ve kenara koyunuz.
- 2- Air Fryer kapağını ılık, sabunlu sulu bezle siliniz ve ardından iyice kurulayınız. Dış muhafazayı silmek için sabunlu bez kullanınız. Suya veya başka bir sıvıya değdirmeyiniz. Gerekirse iç kabı yukarıda belirtildiği şekilde temizleyiniz.
- 3- Air Fryer kapağını, alt taraftaki bağlantı pimlerini değıştirme kabı muhafazasındaki eşleşen iğne delikleriyle hizalayarak takınız.

PIŞİRME İPUÇLARI

Air Fryer Güvenlik Önlemleri

- Pişirme işleminden sonra air fryer ünitesini çıkarırken dikkatli olunuz. Sıcak olacaktır.
- Air fryer ünitesini aşırı doldurmayınız, aşırı dolum fanlara müdahale edebilir.

Düdüklü Tencere Güvenlik Önlemleri

- Pişirme işleminden sonra havalandırma buhar çıkış kolunu havalandırma (venting) konumuna getirirken her zaman dikkatli olunuz. Ellerinizi, yüzünüzü ve cildinizi yanık riskinden kaçınmak için buhar çıkış valfinden uzak tutunuz.
- Kapağı açmadan önce cihazın içindeki basınç tamamen çıkmasını bekleyiniz. Kapak, flatörlü valf düşene kadar kapalı kalacaktır ve kapak tutamacındaki kırmızı düğmeye basılamayacaktır. Kapağı açmaya zorlamayınız.
- Kapak açıldığında iç kap kapağa yapışabilir. Bu vakum contası oluştuğunda olacaktır. Contayı bırakırmak için, buhar çıkış kolunu havalandırma (venting) pozisyonuna çeviriniz.
- Flatörlü valf sıkışırsa, buhar çıkış kolunu havalandırma (venting) pozisyonuna çeviriniz. Buhar çıktıktan sonra, flatörlü valfi sıcak olabileceğinden bir aletle aşığı itiniz.

NOT: Daha fazla güvenlik önlemleri bilgileri için “Güvenlik Talimatları” bölümüne bakınız.

Düdüklü Tencerede Sıvılar Nasıl Kullanılır?

Basıncılı pişirmek için yeterince buhar üretmesi adına daima minimum 1 bardak su ya da diğer sıvıları ekleyiniz. Suya ek olarak, et suyu, meyve suyu, sos ekleyebilirsiniz. Yağların ve yağ bazlı sosların yeterince yüksek su içeriğine sahip olmadıklarını ve bu nedenle pişirme için gereken minimum sıvı miktarını karşılamadıklarını unutmayınız.

Düdüklü Tencere Süresini Ayarlama

- Pişirme süresi ve basınç süresi malzemelerinize ve ayarladığınız sıcaklığa bağlı olarak değişir. Yiyecek soğuk veya donmuşsa pişirmesi daha çok zaman alır.
- Buhar valflerini tıkayabileceğinden, yulaf ezmesi, yulaf lapası veya diğer kalın sıvıları içeren yiyecekler için Daha Sonra Başlat işlevini kullanmayınız. Bu tür yiyecekler pişirilirken izlenmelidir.

AIR FRYERLA PİŞİRME TALİMATLARI

Çıkarılabilir kap air fryer kapağı ile düdüklü tencere kapağı arasında kapak değiştirmenizi sağlar. Yemeğinizi gevrekleştirmek adına air fryer kapağını kullanmadan önce yemeğinizi yumuşatmak için düdüklü tencere işlevini kullanınız.

NOT: Air fryer işlevinden sonra düdüklü tencere işlevini kullanmak isterseniz, Çıkarılabilir Kabin soğuması için en az 10 dakika beklemelisiniz.

Air fryer kapağı, yemeğinizi kontrol edebilmeniz için pişirme esnasında kolayca açılır. Kapağı çıkarmak pişirme işlemini durduracaktır; Çıkarılabilir Kabin hafıza işlevi nerede kaldığınızı kolayca hatırlayacaktır. Kapağı tekrar taktığınızda zamanlayıcı devam edecek ve ısıtma elemanı tekrar açılacaktır.

1- Güç kablosunu duvar prizine takın ve kapağı kapatınız. Ardından, Açık/Kapalı düğmesine basın. Varsayılan sıcaklık 180°C ve 15 dakikalık varsayılan süre ekranda görüntülenecektir.

2- Sıcaklığı manuel olarak ayarlamak için, önce sıcaklık düğmesine tıklayınız, ardından da sıcaklığı artırmak veya düşürmek için sol ve sağ oklarına tıklayınız. Sıcaklık 80°C ve 200°C arasında 5 derece aralıklarla ayarlanabilir. Süreyi manuel olarak ayarlamak için önce Süre düğmesine tıklayınız ve oklarla ayarlamayı yapınız. Geri sayım sayacı 1 dakikalık artışlarla 1 dakika ile 12 saat arasında ayarlanabilir.

3. Önceden ayarı seçmek için menü tuşuna basınız. Bu tuşa basarak 12 seçenek arasında geçiş yapılır. Buradan, eğer seçerseniz, önceki adımdaki talimatları takip ederek sıcaklığı ve süreyi manuel olarak ayarlayabilirsiniz.

NOT: Manuel sıcaklık ve süre aralıkları seçtiğiniz ön ayara bağlı olarak değişir. Çeşitli süre ve sıcaklık aralıkları için "Air Fryer Menü Ayarlarına" bakınız. Varsayılan ayarlara dönmek için, air fryeri kapatınız ve tekrar açınız.

4- Kap takılıyken kızartma sepetini veya fırın pişirme işlevi rafını kaba yerleştiriniz.

NOT: Kaba malzemeleri eklemekten önce 5 dakika kadar çıkarılabilir kabi önceden ısıtmak en iyisidir. Bunu yapmak için kapağı kapatınız, bir sonraki adıma devam etmeden önce Açık/Kapalı düğmesine basınız.

5- Kızartma sepetine veya kızartma rafına tüm malzemeleri ekleyiniz. Kapağı kapatınız ve pişirmeye başlamadan önce Açık/Kapalı düğmesine basınız.

NOT: Air fryer önceden ısıtılırsa tekra Aç/Kapat düğmesine basmaya gerek yoktur.

6- Pişirme işlemi devam ederken malzemelerinizin daha da kızartmak için sallamaya veya karıştırmaya gerek duyarsanız kapağı çıkararak kızartma sepetini çıkarabilirsiniz. Sepeti tekrar tencereye indirin ve hazır olduğunuzda kapağı tekrar yerine koyunuz, böylece pişirme işlemi otomatik olarak devam edecektir.

NOT: Sıcak bir sepeti veya rafı tutarken fırın eldiveni kullanınız.

7- Ünite pişirme işlemi tamamlandığında bip sesi çıkaracaktır.

DÜDÜKLÜ TENCERE TALİMATLARI

Aşağıdaki programlarla pişirebilirsiniz:

Pilav, bulgur pilavı, yahni/güveç, çorba, baklagiller, beyaz et, çok tahıllı, et, buharda pişirme, kemikli et-pirzola, yulaf lapası, yumurta, tatlı-kek ve sebze yemeği.

Düdüklü tencere ile önerilen diğer programlar basınç kullanmaz.

1- Tüm malzemeleri pişirme tenceresine ekleyiniz. Pişirici tabanına herhangi bir yiyecek veya sıvı koymayınız. Daima "Pişirme İpuçları" bölümünde açıklandığı gibi minimum miktarda pişirme tenceresine sıvı ekleyiniz. Pişirme tenceresi önceden pişirilmiş yiyecek ve sıvı ile üçte ikiden fazla dolu olmamalıdır. Pirinç, fasulye veya kurutulmuş sebzeler gibi genişleyen yiyecekleri pişirirken pişirme tenceresine yalnızca yarisına kadar doldurunuz.

2- Pişiricinin tabanının, pişirme tenceresinin ve ısıtma plakasının tamamen kuru olduğundan emin olunuz. pişirme tenceresini pişiricitanının içine yerleştiriniz.

NOT: Gücü kapalı tutunuz.

3- Düdüklü tencerenin kapağını pişiriciye takınız ve kapağın kapandığını belirten bir klik sesi duyana kadar saat yönünde çeviriniz. Buhar çıkış kolunu "sealing" konumuna çeviriniz. Kapağın içindeki flatörlü valfin aşağı indiğinden emin olunuz. Flatörlü valf kapağın güvenli olmadan açılmasını engelleyen parçadır.

4- Cihazı bir prize takınız. Bekleme moduna girecektir.

5- İsteddiğiniz pişirme fonksiyonunu seçiniz. İlgili gösterge ışığı yanacaktır.

Farklı bir pişirme fonksiyonu seçmek için Sıcak Tutma/İptal'e basınız ve farklı bir fonksiyon seçiniz.

6- Varsayılan pişirme modu "normal"dir ve varsayılan basınç seviyesi, pişirme işlevine bağlı olarak "low" veya "high"tır. Önce Ayar düğmesine basarak ve ardından bu seçimler arasında geçiş yapmak için İşlev düğmesini çevirerek pişirme modunu "less", "normal" veya "more" olarak ayarlayabilirsiniz. Basınç Seviyesi düğmesini kullanarak basınç seviyesini "düşük" (low) veya "yüksek (high)" olarak ayarlayabilirsiniz. Fonksiyon düğmesini kullanarak pişirme süresini artırabilir veya azaltabilirsiniz. Daha fazla bilgi için "Basınçlı Pişirme Ayarları" bölümüne bakınız.

NOT: Basınçlı olmayan pişirme işlevleri Kısık Ateşte Pişirme, Tandır, Yavaş Pişirme, Soteleme, Yoğurt ve Sıcak Tutma işlevleridir. Basınç Seviyesi düğmesi bu işlevler için devre dışıdır.

7- İsteğe bağlı Daha Sonra Başlat işlevi, pişirmeye hemen değil, ilerde belirlenmiş bir zamanda başlamanıza olanak tanır. Başlangıç zamanını 24 saate kadar erteleyebilirsiniz ve süre 10 dakikalık artışlarla ayarlanabilir. Bu işlevi kullanmak için Daha Sonra Başlat düğmesine basın ve istenen erteleme süresini ayarlamak için İşlev düğmesini kullanınız. Zamanlayıcıyı kullanmak için Başlat tuşuna basın ve pişirme işlemi belirlenen zaman diliminde başlayacaktır.

NOT: Daha Sonra Başlat işlevi Soteleme ve Yoğurt işlevleri için devre dışıdır (basınç kullanmayın).

UYARI: Et, beyaz et, balık veya süt ürünleri gibi çabuk bozulan yiyecekleri oda sıcaklığında 2 saatten fazla veya yüksek oda sıcaklıklarında 1 saatten fazla bekletmeyiniz. Yulaf ezmesi gibi koyu veya köpüklü yiyecekler için Daha Sonra Başlat işlevini kullanmayınız.

8- Bir pişirme fonksiyonu seçtikten sonra üç bip sesi duyacaksınız. Kap ısınırken ekranda "Preheating" (ön ısıtma) görüntülenecektir. Seçiminize bağlı olarak ön ısıtma birkaç dakikadan 40 dakikaya kadar sürebilir. Ön ısıtma sırasında buhar çıkabilir ve flatörlü valf basınç oluştuğça yükselir.

9- Uygun basınç ve ön ısıtma miktarına ulaşıldığında pişirme başlayacaktır. Ekranda "Cooking" görüntülenecektir ve zamanlayıcı başlayacaktır. Pişirme sırasında bir tık sesi duyabilirsiniz, bu normal bir durumdur.

10- Pişirme işlemi sırasında istediğiniz zaman basınç seviyesini veya pişirme süresini ayarlayabilir ve Sıcak Tutma fonksiyonunu açıp kapatabilirsiniz. Pişirme işlemini erken bitirmek için İptal tuşuna basabilirsiniz.

11- Pişirme bittikten sonra, bir bip sesi duyacaksınız ve pişirici, eğer Sıcak Tutma modu açıksa bu moda girecektir. Pişirici otomatik olarak kendini kapatacağı ve 24 saat boyunca bekleme moduna girecektir.

DÜDÜKLÜ TENCERE AYARLARI

Aşağıdaki ayarlar bir pişirme işlevi seçtikten sonra ayarlanabilir. Bazı ayarların pişirme işlemi başladıktan sonra ayarlanamayacağını unutmayınız. Tekrar başlamanız gerekirse Sıcak Tutma/İptale basınız.

Az, Normal, Çok

Ayar düğmesine basın ve "less", "normal" ve "more" seçimleri arasında geçiş yapmak için İşlev düğmesini çeviriniz. Bu seçim süre ve/veya sıcaklığı etkiler. Bu ayar, pişirme işlemi başlamadan önce seçilmelidir.

Basınç Seviyesi

Listelenen basınçlı pişirme fonksiyonlarını kullanırken, Basınç Seviyesi düğmesini kullanarak basınç seviyesini "low" veya "high" olarak ayarlayabilirsiniz.

Pişirme Süresi

Uygulanabilir olduğunda süreyi ayarlamak için işlev düğmesini kullanınız. Süreyi manuel olarak ayarlarken, pişirme süresini 1 dakikalık artışlarla 1 dakikadan 99 dakikaya kadar ayarlayabilirsiniz. (Süre seçimi fonksiyona göre değişmektedir, düdüklü tencere işlev ayarları tablosunu takip ediniz.)

Daha Sonra Başlat

Daha Sonra Başlat düğmesi, pişirmeyi gelecekte belirlenmiş bir zamanda başlatacaktır. Bu ayar, pişirme işlemi başlamadan önce seçilmelidir. İşlev düğmesini kullanarak istediğiniz gecikme süresini ayarlayınız. Ekranda "00:00" olduğunda (varsayılan). Daha Sonra Başlat kapalıdır. Herhangi bir ayarı yapıldığında otomatik olarak açılacaktır. Daha Sonra Başlat işlevini kapatmak isterseniz, ekranda "00:00" görüntülenene kadar düğmeyi herhangi bir yöne çeviriniz.

Sıcak Tutma/İptal

Önceden ayarlanmış işlevler, pişirme işlemi bittikten sonra yemeğinizi otomatik olarak sıcak tutacaktır. Düdüklü Tencere bekleme modundayken yemeğinizi manuel olarak sıcak tutmak için pişirme işleminin önce veya sonra Sıcak Tutma/İptal düğmesine basınız. Pişirme esnasında Sıcak Tutma/İptal düğmesi pişirme işlevinizi iptal edecektir.

NOT: Bu işlevi geri alamayacağınız için, düğmeye basmadan önce iptal etmek istediğinizden emin olunuz. Pişirme işlemini iptal ettikten sonra kapağı açmadan önce basıncın tamamen çıkması için beklemelisiniz.

BASINÇ ÇIKIşI

İki adet basınç çıkış yöntemi vardır, bunlardan biri hızlı çıkış diğer ise doğal çıkıştır. Bu yöntem tarifinize bağlıdır. Çoğu tarif kullanılması gereken yöntemi verir.

Hızlı Çıkış Yöntemi

Bu yöntem basıncı buhar şeklinde hızlıca çıkarmaya yarar. Pişirme işlemi tamamlandığında, basıncı çıkartmak için, buhar çıkış kolunu "Venting" pozisyonuna çeviriniz. Havalandırmadan (Venting) sıcak buhar çıkacaktır, bu nedenle yanık riskinden kaçınmak için koruyucu eldivenler giyerek ve ellerinizi, yüzünüzü ve cildinizi valften uzak tutun ve çok dikkatli olunuz. Buharın tamamı çıktığında ve flatörlü valf düştüğünde, sizden uzağı işaret edecek şekilde kapağı dikkatlice açınız ve kalan buhar, yağ veya suya karşı dikkatli olunuz.

Doğal Çıkış Yöntemi

Bu yöntem hızlı çıkış yönteminden çok daha uzun sürer. Sıvının dışarı sıçramasını önlemek için bu yöntemi, büyük miktarda sıvı, nişasta içeriği veya çorba, makarna, yulaf ezmesi ve fasulye gibi köpük oluşturanabilecek malzemeler içeren yiyecekler için kullanınız. Pişirme tamamlandığında, buhar çıkış kolunu çevirmeyiniz. Bunun yerine, basıncın kendi kendine çıkmasına izin verin. Bu 10 ila 40 dakika alabilir veya daha uzun sürebilir. Pişiriciyi Sıcak Tutma ayarında bırakabilir veya içindekilerin daha hızlı soğuması için kapatabilirsiniz. Yaklaşık 10 ila 15 dakika geçtikten sonra, basıncı boşaltmak için buhar çıkış kolunu "Venting" konumuna çevirebilirsiniz. Genel olarak bu durum malzemeleri etkilemez. Flatörlü valf düştüğünde, sizden uzağı işaret edecek şekilde kapağı dikkatlice açınız.

DİKKAT:

- Pişirici çalışırken veya buhar çıkarırken asla buhar çıkış deliğini kapatmayınız veya kapağı açmayınız.
- Pişirici çalışırken veya buhar çıkarken ellerinizi, yüzünüzü ve cildinizi buhar çıkış deliğinden uzak tutunuz.
- Fırın eldiveni takmadığınız sürece cihazın kapağına veya herhangi bir metal parçasına asla dokunmayınız.
- Hızlı çıkış yöntemini kullanırken alet kullanın veya koruyucu eldiven/giyiniz.
- Daha fazla güvenlik önlemleri bilgileri için sayfa 2'deki "Güvenlik Talimatları" bölümüne bakınız.

BASINÇLI OLMAYAN PIŞİRME İŞLEMİ İÇİN TALİMATLAR

Basıncı olmayan pişirme işlemi için aşağıdaki talimatlara uyunuz: Kısık Ateşte Pişirme, Tandır, Soteleme, Sıcak Tutma ve Yoğurt Basıncı Seviyesi düğmesi basınçlı olmayan pişirme işlevleri için devre dışıdır.

Soteleme İşlevinin Kullanılması

Soteleme işlevini kullanarak iç tencerede yiyecekleri soteleyebilir veya kaynatabilirsiniz. Sotelerken kapağı açık bırakınız ve cihazı gözetimsiz bırakmayınız.

1- Pişiricinin tabanının, iç kabın ve ısıtma plakasının tamamen kuru olduğundan emin olunuz. İç kabı pişiricinin tabanının içine yerleştiriniz.

NOT: Gücü kapalı tutunuz.

2- Cihazı bir prize takınız. Bekleme moduna girecektir.

3- Soteleme düğmesine basınız. Sıcaklığı değiştirmek için, "az" (sosu kaynatmak veya koyulaştırmak için uygun), "normal" (standart kızartma için uygun) ve "çok" (tavada kızartmak veya eti mühürlemek için uygun) seçimleri arasında geçiş yapmak için Ayar düğmesini ve İşlev düğmesini kullanınız.

4- Başlatma düğmesine basın, ardından üç kez bip sesi duyacaksınız. Kap ısınırken ekranda "Open" görüntülenecektir. İstenilen sıcaklığa ulaşıldığında ekranda "Hot" görüntülenecektir.

5- Malzemeleri iç kaba ekleyiniz ve istediğiniz gibi soteleyiniz.

6- Bitirdiğinizde, durdurmak için Sıcak Tutma/İptal düğmesine basınız veya pişirme işlevi tamamlanana kadar bekleyiniz. Ekranda "kapalı" görüntülenecektir ve pişirici bekleme moduna girecektir.

NOT: 30 dakika geçtikten sonra pişirici otomatik olarak bekleme moduna girecektir.

Kısıc Ateşte Pişirme İşlevini Kullanma

Yavaş Pişirme işlevini kullanarak malzemelerinizi yavaş (30 dakika ila 9,5 saat arası) pişirebilirsiniz. Bu işlevi kullanırken pişirme sürecinin düzenli olarak izlemelisiniz.

1- Pişiricinin tabanının, iç kabın ve ısıtma plakasının tamamen kuru olduğundan emin olunuz. İç kaba malzemeleri ekleyin ve daha sonra kabı pişirici tabanına yerleştiriniz.

NOT: Gücü kapalı tutunuz.

2- Kapağı pişiricinin üzerine koyun ve kapatınız. Buhar çıkış kolunu "Venting" konumuna çeviriniz.

3- Cihazı bir prize takınız. Bekleme moduna girecektir.

4- Yavaş Pişirme düğmesine basınız. Süreyi değiştirmek için, ayar düğmesini ve "az", "normal" ve "çok" seçimleri arasında geçiş yapmak için İşlev düğmesini kullanınız. Varsayılan pişirme süresi 6 saattir ancak pişirme süresini 30 dakika ile 9,5 saat arasında ayarlamak için İşlev Düğmesini kullanabilirsiniz.

5- Başlatma düğmesine basın, ardından üç kez bip sesi duyacaksınız. Ekran kalan pişirme süresini gösterecektir.

6- Bu işlevi İptal tuşuna basarak herhangi bir zaman diliminde durdurabilirsiniz. Aksi takdirde işlev tamamlandığında pişirici Sıcak Tutma moduna girecektir. Pişirici 24 saat sonra otomatik olarak kapanacaktır ve bekleme moduna girecektir.

Yoğurt İşlevini Kullanma

1- Pişiricinin tabanının, iç kabın ve ısıtma plakasının tamamen kuru olduğundan emin olunuz. İç kabı pişiricinin tabanının içine yerleştiriniz.

NOT: Gücü kapalı tutun.

2- Cihazı bir prize takınız. Bekleme moduna girecektir.

3- İç kaba süt ekleyiniz.

4- Sütü pastörize etmek için "çok" seçilene kadar sürekli Yoğurt tuşuna basınız. Ekran "kaynatma" gösterecektir. Başlatma düğmesine basınız, ardından üç kez bip sesi duyacaksınız.

5- İşlev tamamlandığında, ekranda "Yogt" görüntülenecektir.

6- İç kabı çıkarınız ve sütü 44°C sıcaklığa düşmesini bekleyiniz.

7- Sütü mayalayınız.

8- İç tencereyi pişirici tabanın içine yerleştirin ve kapağını kapatınız. Buhar çıkış kolunu "Venting" konumunda veya "Sealing" konumunda bırakabilirsiniz.

9- Yoğurt düğmesine basın ve “normal” modun seçili olduğundan emin olunuz. Varsayılan süre 8 saattir. Mayalama süresini ayarlamak için İşlev düğmesini kullanabilirsiniz.

Sıcak Tutma İşlevini Kullanma

Sıcak tutma işlevi varsayılan olarak açılır ve pişirme işlemi bitince otomatik olarak devreye girer. Sıcak Tutma/İptal Etme düğmesine basarak isterseniz kapatabilirsiniz.

Sıcak Tutma/İptal düğmesine basarak yemeğinizi ayrıca ısıtmak için de bu işlevi kullanabilirsiniz.

DÜDÜKLÜ TENCERE İŞLEV AYARLARI

Bu çizelgede belirtilen pişirme süreleri, pişiricinin ideal sıcaklık ve basınca ulaşması için geçen süreyi veya pişirme tamamlandıktan sonra basıncın serbest kalması için geçen süreyi içermez. Düdüklü tenceredeki sıvı ve diğer bileşenlerin miktarı, tam basıncın oluşması için gereken süreyi belirler, bu süre genellikle 5 ila 40 dakika arasındadır.

DÜDÜKLÜ TENCERE İŞLEV AYARLARI

Bu çizelgede belirtilen pişirme süreleri, pişiricinin ideal sıcaklık ve basınca ulaşması için geçen süreyi veya pişirme tamamlandıktan sonra basıncın serbest kalması için geçen süreyi içermez. DÜDÜKLÜ tenceredeki sıvı ve diğer bileşenlerin miktarı, tam basıncın oluşması için gereken süreyi belirler, bu süre genellikle 5 ila 40 dakika arasındadır.

İŞLEV	MANUEL SÜRE ARALIĞI	MOD	VARSAYILAN AYAR
1- Pıllav/ Bulğur Pıllavı	1-99 dakika arası	Az	8 dakika
		Normal	12 dakika
		Çok	15 dakika
2- Çorba	1-99 dakika arası	Az	12 dakika
		Normal	15 dakika
		Çok	20 dakika
3- Yumurta	1-99 dakika arası	Az	4 dakika
		Normal	5 dakika
		Çok	6 dakika
4- Yahni/ Güveç	1-99 dakika arası	Az	20 dakika
		Normal	35 dakika
		Çok	45 dakika
5- Baklagiller	1-99 dakika arası	Az	25 dakika
		Normal	30 dakika
		Çok	40 dakika
6- Beyaz Et	1-99 dakika arası	Az	10 dakika
		Normal	15 dakika
		Çok	25 dakika

DÜDÜKLÜ TENCERE İŞLEV AYARLARI

İŞLEV	MANUEL SÜRE ARALIĞI	MOD	VARSAYILAN AYAR
7- Çok Tahıllı	1-99 dakika arası	Az	20 dakika
		Normal	40 dakika
		Çok	45 dakika
8- Et	1-99 dakika arası	Az	30 dakika
		Normal	35 dakika
		Çok	40 dakika
9- Buharda Pişirme	1-99 dakika arası	Az	12 dakika
		Normal	15 dakika
		Çok	20 dakika
10- Yulaf Lapası	1-99 dakika arası	Az	12 dakika
		Normal	15 dakika
		Çok	20 dakika
11- Kemikli Et Pirzola	1-99 dakika arası	Az	13 dakika
		Normal	18 dakika
		Çok	25 dakika
12- Tatlı/ Kek	1-99 dakika arası	Az	25 dakika
		Normal	40 dakika
		Çok	50 dakika
13- Tandır	30 dakika 9,5 saat	Az	30 dakika
		Normal	4 saat
		Çok	6 saat

DÜDÜKLÜ TENCERE İŞLEV AYARLARI

İŞLEV	MANUEL SÜRE ARALIĞI	MOD	VARSAYILAN AYAR
14- Sebze Yemeği	1-99 dakika arası	Az	10 dakika
		Normal	15 dakika
		Çok	20 dakika
15- Yoğurt	6-24 saat arası	Az	24 saat
		Normal	8 saat
		Çok	Kaynatma
16- Soteleme			30 dakika
17- Kısık Ateşte Pişirme	30 dakika 9,5 saat	Az	30 dakika
		Normal	6 saat
		Çok	9,5 saat

AIR FRYER İÇİN İŞLEV AYARLARI

İŞLEV	VARSAYILAN SÜRE	MANUEL SÜRE ARALIĞI	VARSAYILAN SICAKLIK
Patates Kızartması	15 dakika	1-60 dakika arası	200°C
Balık	15 dakika	1-60 dakika arası	160°C
Hamburger	13 dakika	1-60 dakika arası	185°C
Pizza	15 dakika	1-60 dakika arası	185°C
Et	25 dakika	1-60 dakika arası	175°C
Tavuk Budu	22 dakika	1-60 dakika arası	200°C
Kek	30 dakika	1-60 dakika arası	160°C
Tavuk	40 dakika	1-60 dakika arası	180°C
Meyve Sebze Kurutma	2 saat	1-12 saat arası	70°C
Fırın Izgara	10 dakika	1-30 dakika arası	160°C
Sebze	15 dakika	1-60 dakika arası	180°C
Buz Çözme	5 dakika	1-60 dakika arası	45°C

ÖNERİ PİŞİRME ÇİZELGESİ

YEMEK	SÜRE	SICAKLIK
İnce Donmuş Patates Kızartması	15-16 dakika arası	200°C
Kalın Donmuş Patates Kızartması	15-16 dakika arası	200°C
Ev Yapımı Patates Kızartması	15-16 dakika arası	200°C
Ev Yapımı Elma Dilim Patates	18-22 dakika arası	180°C
Ev Yapımı Küp Patates	12-18 dakika arası	180°C
Mozerella Çubukları	8-10 dakika arası	180°C
Patates Güveç	15-18 dakika arası	200°C
Et	10-14 dakika arası	180°C
Hamburger	7-14 dakika arası	180°C
Sosisli Milföy	13-15 dakika arası	180°C
Tavuk Baget	18-22 dakika arası	200°C
Tavuk Göğsü	10-15 dakika arası	180°C

ÖNERİ PİŞİRME ÇİZELGESİ

YEMEK	SÜRE	SICAKLIK
Sigara Böreği	15-20 dakika arası	200°C
Donmuş Tavuk Nugget	10-15 dakika arası	200°C
Donmuş Balık Kroket	6-10 dakika arası	180°C
Kiş	20-22 dakika arası	200°C
Muffin	15-18 dakika arası	180°C
Donmuş Soğan Halkaları	15 dakika	200°C

KULLANICI BAKIMI

Cihazı ve parçalarını temizlemeden önce daima cihazın fişini prizden çekiniz ve tamamen soğumasını bekleyiniz. Cihaz veya parçaları üzerinde asla sert kimyasallar veya aşındırıcı süngerler kullanmayınız. Kullanmadan önce her şeyin tamamen kurduğundan emin olunuz.

Piştirme Tenceresi, Düdüklü Tencere Kapağı ve Buhar Çıkış Valfi: piştirme Tenceresi ve sızdırmazlık halkası bulaşık makinesinde yıkanabilir ancak elde yıkama önerilir. Ilık suyla ve orta dereceli bulaşık deterjanı ile yıkayınız.

Kalıntı Karşıtı Kalkan: Kalıntı karşıtı kalkan tüm yiyecek parçalarını gidermek için düzenli olarak temizlenebilir. Ilık suyla ve orta dereceli bulaşık deterjanı ile yıkayınız.

Buhar Çıkış Valfi: Buhar çıkış valfindeki ve kulptaki çıkıntılar düzenli olarak temizlenmelidir. Ilık suyla ve orta dereceli bulaşık deterjanı ile yıkayınız.

Air Fryer Kapağı, Pişirici Tabanı ve Isıtma Plakası: Air Fryer kapağı, pişirici tabanını (kenar ve yuva dahil) ve ısıtma plakasını silmek için kuru veya nemli yumuşak bir bez (ıslak olmayan) kullanınız. Tabanı veya ısıtma plakasını su veya sıvıya değdirmeyin veya püskürtmeyiniz. Sensörün yakınında herhangi bir kalıntı veya yiyecek parçası bulursanız lütfen cımbızla dikkatlice alın ve doğrudan sensöre bastırmayınız.

Kızartma Rafı ve Kızartma Sepeti: Fırın piştirme işlevi rafı ve kızartma sepeti bulaşık makinesinde kullanılabilir ancak elde yıkama önerilir.

Yoğuşma Toplayıcı, Ölçü Bardağı ve Kaşık: Yoğuşma toplayıcı haricinde, bunlar bulaşık makinesinin üst sepetinde yıkanabilir ancak elde yıkama önerilir. Ilık suyla ve orta dereceli bulaşık deterjanı ile yıkayınız.

Diğer tüm servis işlemlerinin yetkili bir servis temsilcisi tarafından yapılması gerektiğini unutmayınız.

HATA KODLARI

HATA KODU	SEBEP	ÇÖZÜM
E1	Sıcaklık sensörü açık devresi	Güç kablosunu prizden çekiniz ve 10 dakika sonra yeniden takınız.
POT	Sıcaklık sensörü kısa devresi	Güç kablosunu prizden çekiniz ve 10 dakika sonra yeniden takınız
	Kap eksik ya da yanlış yerleştirildi	Kullanıma devam etmeyin ve cihazın fişini çekiniz. İç kabı uygun şekilde yerleştiriniz.
E3	Sıcaklık çok yüksek veya iç kap sıvı içermiyor. Ekran yanıp sönen "OO:XX." gösteriyor.	Güç kablosunu prizden çekiniz. İç kabı tabandan dikkatlice çıkarınız ve soğumasını bekleyiniz. Uygun miktarda sıvı ekleyiniz. Kabloyu yeniden prize takmadan önce 10 dakika bekleyin.
E4	Sinyal kolu hatası meydana geldi	Güç kablosunu prizden çekiniz ve 10 dakika sonra yeniden takınız.

SORUN GİDERME

SORUN	SEBEP	ÇÖZÜM
Buhar çıkış valfi devamlı buhar kaçırıyor.	Buhar çıkış kolunu havalandırma konumuna çeviriniz.	Buhar çıkış kolunu sızdırmazlık konumuna çeviriniz.
Ekran “Kapak” uyarısı gösteriyor ve üniteden bip sesi geliyor.	Kapak kapalı değil	Düdüklü tencere kapağını veya air fryer ünitesini yeniden konumlandırın ve kapatın Air fryer kapağı doğru bir şekilde kapatıldığında, gövdedeki ekranda “AIRF” yazısı çıkacak ve air fryer önceki şlevine devam edecek.
Üniteden su damlıyor	Yoğuşma toplayıcı kurulu değil	Yoğuşma toplayıcıyı kur
Tıkırtı veya hafif çatlama sesi duyuluyor	Sıcaklık değişiyor	Bu normal bir durumdur
	İç kabın dış tabanı ıslak	İç kabın dış tabanını kurutun
Kapak kapanmıyor	Sızdırmazlık halkası uygun şekilde takılmamış	Sızdırmazlık halkasını çıkarınız ve yeniden takınız
	Flatörlü valf yükseltilmiş konumda	Flatörlü valfi aşağı bastırınız

SORUN GİDERME

SORUN	SEBEP	ÇÖZÜM
Kapak kilitlenmiyor	Pişiricide basınç var	Hızlı çıkış metodunu veya doğal giderme metodunu kullanarak basıncı gideriniz
Kapak yanlarından buhar sızdırıyor	Sızdırmazlık halkası uygun şekilde takılmamış	Sızdırmazlık halkasını çıkarınız ve yeniden takınız
	Sızdırmazlık halkası hasar görmüş	Sızdırmazlık halkasını değiştiriniz
	Sızdırmazlık halkasında yemek kalıntısı var	Sızdırmazlık halkasını yıkayınız
	Kapak kapalı değil	Yeniden konumlandırın ve kapağı kapatınız
Flatörlü valf 2 dakikadan daha uzun süre buhar sızdırıyor	Flatörlü valfte ve contasında yemek kalıntısı var	Flatörlü valfi ve contasını yıkayınız
	Flatörlü valf contası hasar görmüş	Flatörlü valf contasını değiştiriniz. Müşteri hizmetleri ile görüşünüz
Flatörlü valf yükselmiyor	İç kapta yeterince yiyecek veya sıvı yok	Yeterli miktarda su ekleyiniz
	Kapak kapalı değil	Yeniden konumlandırın ve kapağı kapatınız

Kullanım ömrü 7 yıl.

Teknik Özellikler:

Pressure Cooker: 220-240V~50-60Hz, 1000W

Air Fryer: 220-240V~50-60Hz, 1500W

Taşıma ve Nakliye Sırasında Dikkat Edilecek Hususlar

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

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

WEEE

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



Üretici / İthalatçı Firma:

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12

Şişli/İstanbul, Türkiye



YETKİLİ SERVİSLER

QR kodu okutarak
Yetkili Servislerimize ulaşabilirsiniz.



Müşteri Hizmetleri: 0850 252 55 72

Yetkili Servislerimiz için;
www.karaca.com



COOKER GPT 2 IN 1

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.



COOKER GPT 2 IN 1

GARANTİ ŞARTLARI

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

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

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

10- Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde ürünün;

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

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

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

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



COOKER GPT 2 IN 1

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 2525 572

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.ktc.com.tr
Marmara Kurumları MÜHÜRÜ 002 8789 Tic. Sic. No: 278436
Mühür No: 00000000000000000000

Satıcı Firmanın:

Ünvanı:

Adresi:

Tel:

Yetkili Kişi:

Yetkili Kişinin İmzası ve Kaşesi:

Fatura Numarası:

Fatura Tarihi:

Teslim Tarihi ve Yeri:

Ürünün:

Cinsi: Çok Amaçlı Basınçlı Pişirici ve Air Fryer

Modeli: Cooker Gpt 2 in 1

Model No: KE-PC1001

Markası: KARACA

Seri Numarası:

Garanti Süresi: 2 (iki) yıl

Azami Tamir Süresi: 20 (yirmi) iş günü

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



COOKER GPT 2 IN 1 PRESSURE COOKER AND AIR FRYER

USER GUIDE AND
WARRANTY CERTIFICATE

EN



Customer Services
+44 800 066 87 01



www.karaca.uk

IMPORTANT SAFEGUARDS

- 1- Read all instructions.
- 2- Do not touch of hot surfaces. Use handles or knobs.
- 3- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or (state specific part or parts in question) in water or other liquid.
- 4- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- 5- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- 6- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- 7- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- 8- Your device is for domestic use. Not suitable for outdoor use.
- 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 into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- 13- Do not use the electric pressure cooker for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should be observed. Please read and follow these warnings and instructions:

- This appliance is intended for household countertop use only. Do not use this appliance for commercial purposes. Do not use it outdoors.
- Keep the appliance and the cord out of the reach of children and pets. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities.
- Always place the appliance on a dry, stable surface that can withstand high heat. Do not place the appliance on a wood table. To prevent potential damage to the surface, place an appropriate protective hot pad underneath the appliance.
- Do not place the appliance on or near towels, paper, or other flammable materials. Do not block the vents. When cooking, do not place the appliance against a wall or any other appliance. Use the appliance only in a well-ventilated area, and allow 5 inches of space on all sides of the appliance.
- Never place the appliance on or near stoves or burners or in an oven.
- Ensure that the voltage of the appliance is compatible with the voltage in your home in order to avoid fire, injury, or damage. Plug the cord into a properly grounded electrical outlet.

- First attach the plug to the appliance, and then plug the cord into the outlet. Keep the cord away from hot surfaces. Do not touch the plug or operate the unit with wet hands.
 - This unit has a polarized plug (one blade is wider than the other). If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact an electrician. Never force the plug to fit.
 - For safety purposes, this appliance comes with a short power cord. Plug the appliance into wall sockets only. Use the appliance with an extension cord at your own risk. Do not allow the cord to hang over the edge of the counter.
 - Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote control system.
 - If the appliance or its power cord has been damaged, it must be replaced by the manufacturer, a service technician, or a similarly qualified person in order to avoid a hazard. Do not attempt to modify this appliance in any way.
 - The appliance should always remain unplugged from the outlet when not in use. After using the appliance, turn off the power and gently unplug it from the outlet. Do not jerk or pull the power cord. Unplug the unit and let it cool down for 30 minutes before cleaning or storing it.
- To protect yourself from electric shock, do not immerse the base, cord, or power plug in water or any other liquid.
- Before installing or removing any parts, be sure that the appliance has cooled completely.
 - Only use parts that are authorized by the manufacturer in order to avoid injury or damage.
 - Should the overtemperature control system fail, the overheating protection system will be activated and the unit will not function. Should this happen, unplug the power cord. Allow time for the unit to cool completely before restarting or storing.
 - While cooking, the appliance's internal temperature reaches several hundred degrees Fahrenheit. To avoid injury, never place hands inside the unit unless it is fully cooled.
 - The outer surfaces may become hot during use. The rotating mesh basket will be hot. Wear oven mitts when handling hot components or surfaces.
 - Should the unit emit black smoke, unplug immediately and wait for smoking to stop before removing oven contents.
 - When operating, air is released through the air outlet vent. Keep your hands and face at a safe distance from the vent. Also avoid the air while removing the rotating mesh basket from the unit.
 - When the time has run out, cooking will stop but the fan will continue running for 20 seconds to cool the unit down.
 - Do not fill the inner pot more than two-thirds full. When cooking food that may expand, like rice, dried vegetables, or beans, do not fill more than half of the pot. Overfilling may cause injury or damage.
 - Always use the correct amount of liquid called for in recipes and instructions.

- To prevent food contact with the interior upper screen and heat element, do not overfill the rotating mesh basket.
- To avoid the risk of fire or injury, never pour oil into the rotating mesh basket.
- Do not saute using oil while the pressure cooking function is running.
- Follow the cleaning and maintenance guidelines in this manual.
- Store the appliance in a location that is cool and dry.

PARTS & ACCESSORIES



- 1- Main Unit
- 2- Air Fryer Unit
- 3- Pressure Lid
- 4- Fry Basket
- 5- Roast Rack

- 6- Cooking Pot
- 7- Spoon
- 8- Measuring Cup
- 9- Condensation Collector
- 10- Lid Holder
- 11- Power Cable

USING THE ACCESSORIES

The Swap Pot comes with two lids: the pressure lid and the air fryer unit. Attach the lid you wish to use to the main unit.

Air Fryer Unit



Pressure Lid



Main Unit



Air Fryer



Pressure Cooker

The fry basket (left) and roast rack (right) can be inserted into the 6-quart pot to roast and fryfoods using the airfryer unit. When the airfryer unit is attached, the pressure cooker functionality will be disabled.



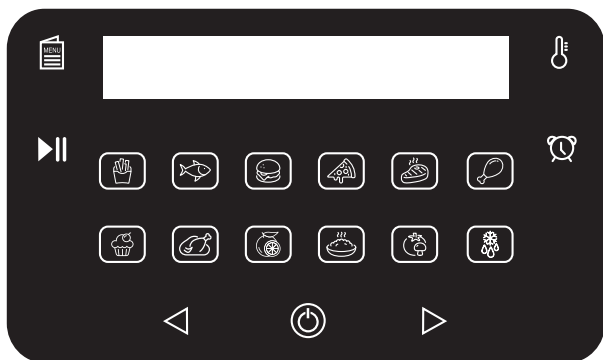
Fry Basket



Roast Rack

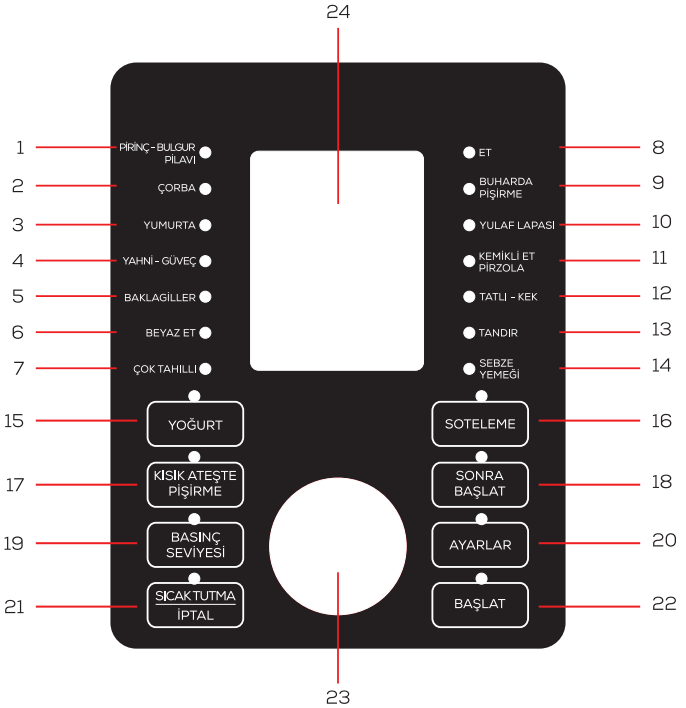
When the pressure cooker lid is attached, the front LCD control panel will light up, indicating that the pressure cooking functions are enabled.

AIR FRYER DIGITAL CONTROL PANEL



- The air fryer control panel features 12 presets: Chips, Fish, Hamburger, Pizza, Beef Steak, Chicken Leg, Bake, Chicken, Dehydrate, Broil, Vegetable, and Defrost.
- When the air fryer lid is attached, the blue lights of the LED panel will flash. Then, the On/Off button at the bottom of the panel will continue flashing. Press that button to begin using the air fryer. The On/Off button can also be used to turn off the machine, canceling the cooking process.
- Use the Menu button to cycle through the 12 presets.
- If desired, use the Temperature button (thermometer icon on the top right corner) to manually set the temperature. Then, use the Left and Right arrows to change the temperature.
- If desired, use the Timer button (clock icon on the right) to manually set the cooking time. Then, use the Left and Right arrows to change the time.
- After selecting a preset or manually setting the time and temperature, use the Start button (play/pause icon on the left) to begin the cooking process or pause it once begun.

PRESSURE COOKER DIGITAL CONTROL PANEL



- 1-17- Cooking functions
- 18- Delay Start button
- 19- Pressure Level button
- 20- Adjust button
- 21- Keep Warm/Cancel button
- 22- Start button
- 23- Function knob
- 24- LCD display

When the pressure cooker lid is attached, the Swap Pot will default to Standby Mode. Turning the Function knob will exit standby.

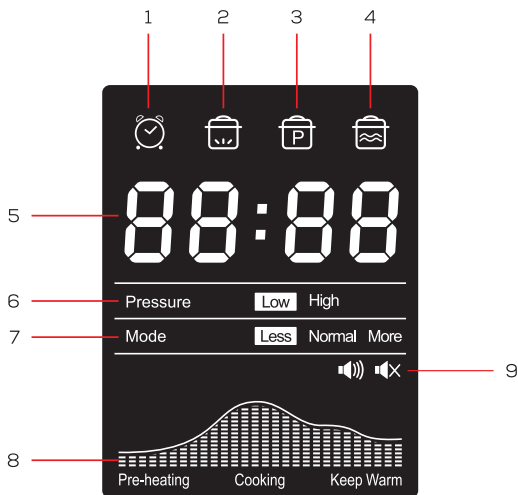
- Use the Function knob to select the desired cooking function. After you have selected a function, press the Start button to begin cooking. Use the Pressure Level button to set the pressure level to either "low" or "high."
- Use the Adjust button to set the timer. Use the Function knob to manually adjust the time. See the "Pressure Cooking Settings" section for instructions.
- Use the Delay Start button to start cooking at a designated time in the future. Turning the Function knob sets the Delay Start time. See the "Instructions for Pressure Cooking" section for instructions.
- Use the Keep Warm/Cancel button to end the selected cooking function or to keep your food warm after cooking. Pressing the Keep Warm/Cancel button before or after cooking (when the Swap Pot is in Standby Mode) will toggle Keep Warm on and off. Press it during cooking to cancel the cooking. Keep Warm/Cancel also controls the beeping sounds. Press and hold down the button for 3 seconds to turn it off or back on again.

NOTE: Always double-check that you have pressed the correct button when making your selections.

NOTE: You can not turn off safety alert sounds.

Control Panel LCD Display

The LCD display uses icons, words, and numbers to depict time, pressure levels, modes, cooking progress, and messages.



1- Delay start icon

2- Preheating icon

3- Pressurized icon

4- Keep warm icon

5- Time&Message Display: Depicts cook time or messages

6- Pressure Level Indicator: Low or high

7- Mode Indicator: Less, Normal or More

8- Progress Indicator: Preheating, Cooking or Keep Warm

9- Sound Indicator:

LCD Display Messages

OFF	The cooker is plugged in, but no programs are selected. Ready to use, and you can choose a program.
On	Your cooker is ready to use, and it is preheating.
00:00	Timer indicating how much time is still left. Used for Cook Time, Delay Start, or Keep Warm functions.
Hot	Preheating Sauté is over.
Yogt	Yogurt program is complete and ready for pasteurizing.
boil	Pasteurizing
Lid	Lid is not locked in place.

BEFORE FIRST USE

- 1- Read all warning labels on the packaging and all safety instructions before use.
- 2- Unpack the appliance and remove all packaging materials, including any materials found between the inner pot and the heating plate.

Before Using the Pressure Cooker

- 1- Open the lid by holding down the red button on the handle and turning the handle counterclockwise until the arrow icon on the lid is aligned with the unlock icon on the exterior. Follow these instructions in reverse to lock the lid.
- 2- Always ensure the rubber seal ring is securely fitted onto the metal Y-shaped ring inside the lid. Make sure the crease in the rubber seal ring meets with the outside of the Y-ring all the way around. Then, place the Y-ring and rubber seal ring back into the lid, making sure the hole in the center of the Y-ring's cross-section is lined up with the metal pin in the center of the lid. Press down firmly until the Y-ring is secured onto the lid.

- 3- Remove the inner pot and make sure that all parts are included.
- 4- For the first use, to ensure correct assembly of the rubber seal ring, it is recommended to fill the inner pot with water to the 2/3 line and program to pressure cook for 30 minutes. Once completed, pour out the water. Rinse and towel dry the inner pot. The pressure cooker is now ready for use.
- 5- Attach the condensation collector at the rear of the housing by sliding it into the matching slot.

Before Using the Air Fryer

- 1- Remove the Pressure Cooker lid and set it aside.
- 2- Wash the Air Fryer lid using warm, soapy water, and then rinse and dry it thoroughly. Use a damp cloth to wipe down the outer housing. Never immerse it in water or other liquids. If necessary, also clean the inner pot as described above.
- 3- Attach the Air Fryer lid by lining up the connecting pins on the underside with the matching pinholes on the housing of the Swap Pot.

COOKING TIPS

Air Fryer Safety Precautions

- Be careful when removing the air fryer unit after cooking. It will be hot.
- Do not overfill the air fryer unit; doing so can interfere with the fan.

Pressure Cooker Safety Precautions

- Always use caution when moving the steam release handle to the venting position after cooking. Keep your hands, face, and skin away from the steam release valve to avoid the risk of burns.
- Wait until the pressure inside the appliance is completely released before you open the lid. The lid will remain locked until the float valve drops, and the red button will not be able to be pushed. Never force the lid to open.
- The inner pot may stick to the lid when the lid is opened. This will happen when a vacuum seal has formed. To release the seal, turn the steam release handle to the venting position.
- If the float valve becomes stuck, turn the steam release handle to the venting position. After the steam has been released, push down the float valve using a utensil since it may be hot.

NOTE: See the "Safety Instructions" section for more safety precautions information.

How to Use Liquids in the Pressure Cooker

Always add a minimum of 1 cup of water or other liquid to produce sufficient steam to cook under pressure. In addition to water, you can use liquids such as stock, juice, sauce, beer, or wine. Be aware that oils and oil-based sauces do not contain a high enough water content, and therefore they do not fulfill the minimum amount of liquid that is required for cooking.

Setting the Pressure Cooker Time

- Cooking time and pressurizing time will vary depending on the temperature you are using as well as the ingredients. If food is cold or frozen, it will take longer to cook.
- Do not use the Delay Start function for foods such as oatmeal, porridge, or other thick liquids because they may clog the steam valves. These types of foods should be monitored while they are cooking.

INSTRUCTIONS FOR AIR FRYER COOKING

The Swap Pot lets you swap lids between the air fryer lid and the pressure cooking lid. Use the pressure cooker function to tenderize your food before using the air fryer lid to crisp your meal.

NOTE: If you wish to use the pressure cooker function after air frying, you must wait at least 10 minutes for the Swap Pot to cool.

The air fryer lid can be easily opened during cooking, allowing you to check on your meal. Removing the lid will pause the cooking; the Swap Pot's memory function conveniently remembers where you left off. Once you return the lid, the timer will resume and the heating element will turn back on.

1- Plug the power cord into a wall outlet and attach the lid. Then, press the On/Off button.

2- To manually set a new temperature, first click the Temperature button, and then click the left and right arrows to toggle up or down. The temperature can be set in intervals between 80°C and 200°C. To manually set a new time, first click the Time button, and then toggle with the arrows.

3- To select a preset, press the Menu button. Doing so will cycle through the 12 options. From there, if you choose, you can manually adjust the temperature and time following the instructions in the previous step.

NOTE: The manual temperature and time ranges will vary depending on which preset you have chosen. See the chart on for the various time and temperature ranges. To return to the default settings, turn the air fryer off and on again.

4- With the pot inserted, place either the fry basket or the roast rack in the pot.

NOTE: It is best to preheat the Swap Pot for 5 minutes before adding ingredients to the pot. To do this, close the lid and press the On/Off button before continuing to the next step.

5- Add all ingredients to the fry basket or roast rack. Close the lid and press the On/Off button to begin cooking.

NOTE: If the air fryer is preheated, there is no need to press the On/Off button again.

6- While cooking is in progress, you can take off the lid and remove the fry basket if you need to shake or toss ingredients for even browning. Simply lower the basket back into the pot and put the lid back in place when ready, and cooking will automatically resume.

NOTE: Use oven mitts when handling a fry basket or rack.

7- The unit will beep when cooking is complete.

INSTRUCTIONS FOR PRESSURE COOKING

You can pressure cook with the following programs: Rice, Meat/Stew, Soup, Beans, Poultry, Beef, Steam, Ribs, Porridge, Egg, Dessert, Vegetable. The other programs offered by the pressure cooker do not use pressure.

1- Add all ingredients to the inner pot. Do not put any food or liquid in the cooker base. Always add the minimum amount of liquid as described in the "Cooking Tips" section. The inner pot should not be more than two-thirds full with precooked food and liquid. When cooking food that expands, such as rice, beans, or dried vegetables, only fill up to half of the pot.

2- Make sure that the cooker base, the inner pot, and the heating plate are all dry. Place the inner pot inside the cooker base.

NOTE: Keep the power off.

3- Put the pressure cooker lid on the cooker and turn it clockwise until you hear a click to indicate that the lid is locked. Turn the steam release handle to the sealing position. Be sure that the float valve on the inside of the lid has dropped down. The float valve is what prevents the lid from being opened before it is safe to do so.

4- Plug the appliance into an outlet. It will enter standby mode.

5- Select the desired cooking function. The corresponding indicator light will illuminate. To select a different cooking function, press Keep Warm/Cancel and select a different function.

6- The default cooking mode is "normal," and the default pressure level is either "low" or "high" depending on the cooking function. You can adjust the cooking mode to "less," "normal," or "more" by first pressing the Adjust button, and then turning the Function knob to cycle through these selections. You can adjust the pressure level to "low" or "high" using the Pressure Level button. You can increase or decrease the cooking time using the Function knob. For more information, see the "Pressure Cooking Settings" section.

NOTE: The non-pressure cooking functions are Slow Cook, Sauté, Yogurt, and Keep Warm. The Pressure Level button is disabled for these functions.

7- The optional Delay Start function allows you to start cooking at a designated time in the future rather than immediately. You can delay the start time up to 24 hours, and the time can be adjusted in 10-minute increments. To use this function, press the Delay Start button and use the Function knob to set the desired delay time. Press the Start button to start the timer, and cooking will commence at the designated time.

NOTE: The Delay Start function is disabled for the Saute and Yogurt functions (which do not use pressure).

WARNING: Do not allow perishables such as meat, poultry, fish, or dairy products to sit at room temperature for more than 2 hours or more than 1 hour in high room temperatures. Do not use the Delay Start function for thick or foamy foods such as oatmeal.

8- After selecting a cooking function, you will hear three beeps. The display will show "preheating" while the pot warms up. Depending on your selections, preheating can take anywhere from a few minutes to more than 40 minutes. During preheating, steam may release, and the float valve will rise as the pressure builds.

9- When the appropriate amount of pressure and preheating has been reached, cooking will begin. The display will show "cooking", and the timer will start. You may hear a clicking sound during cooking; this is a normal occurrence.

10- At any time during the cooking process, you can adjust the pressure level or the cooking time, and you can turn the Keep Warm function on or off. You can press the Cancel button to stop the cooking process early.

11- When cooking has finished, you will hear a beep, and the cooker will enter Keep Warm mode if that function has been turned on. The cooker will automatically turn itself off and enter standby mode after 24 hours.

PRESSURE COOKING SETTINGS

The following settings can be adjusted after you have selected a cooking function. Note that some settings can not be adjusted once cooking has begun. Press Keep Warm/Cancel if you need to start over.

Less, Normal, More

Press the Adjust button and turn the Function knob to cycle through the selections for "less," "normal," and "more." This selection affects the time and/or temperature. This setting must be selected before cooking begins.

Pressure Level

When using the pressure cooking functions listed on, you can adjust the pressure level to "low" or "high" using the Pressure Level button.

Cooking Time

Use the function knob to set the time when applicable. When setting the time manually, you can set the cooking time from 1 minute to 99 minutes in 1 minute increments. (Time selection varies according to the function, follow the pressure cooker function settings table).

DelayStart

The Delay Start button will start the cooking at a designated time in the future. This setting must be selected before cooking begins. Set your desired delay time using the Function knob. When the display reads "00:00" (default), Delay Start is off. It will automatically turn on when set to any other setting. If you wish to turn the Delay Start function off, turn the knob in either direction until the display reaches "00:00".

Keep Warm/Cancel

The preset functions will automatically keep your meal warm after cooking has finished. Press the Keep Warm/Cancel button before or after cooking to manually warm your food when the Pressure Cooker is in standby mode. Pressing the Keep Warm/Cancel button during cooking will cancel your cooking function.

NOTE: Be absolutely sure you want to cancel before pressing this button, as you will not be able to undo this action. When you have canceled cooking, you must wait until pressure is released before opening the lid.

PRESSURE RELEASE

There are two pressure-release methods: quick release and natural release. The method that you should use depends on your recipe. Most recipes will indicate which method to use.

Quick-Release Method

This method releases pressure quickly in the form of steam. When cooking is complete, turn the steam release handle to the venting position to release the pressure. Hot steam will be released through the vent, so be sure to use extreme caution by wearing protective gloves and keeping your hands, face, and skin away from the valve to avoid the risk of burns. When all of the steam has been released and the float valve has dropped, carefully open the lid so that it is pointing away from you, and be cautious of any lingering steam, oil, or water.

Natural-Release Method

This method takes much more time than the quick-release method. Use this method for foods with a large volume of liquid, starch content, or ingredients that may produce foam, such as soup, pasta, oatmeal, and beans, to prevent liquid from rising over. When cooking is complete, do not turn the steam release handle. Rather, let the pressure release on its own. This could take 10 to 40 minutes or longer. You can leave the cooker on the Keep Warm setting, or you can turn it off so the contents will cool more quickly. After about 10 to 15 minutes have passed, you can turn the steam release handle to the venting position to release pressure. Generally, this will not affect the ingredients. When the float valve has dropped, carefully open the lid so that it is pointing away from you.

CAUTION:

- Never block the steam release vent or open the lid while the cooker is in operation or when it is releasing steam.
- Keep your hands, face, and skin away from the steam release vent while the cooker is in operation or when it is releasing steam.
- Never touch the lid or any metal parts of the appliance unless you are wearing mitts/gloves.
- Use utensils or wear protective mitts/gloves when using the quick-release method.
- See the "Safety Instructions" section 2 for more information on safety precautions to observe.

INSTRUCTIONS FOR NON-PRESSURE COOKING SETTINGS

Use the following programs to cook without pressure: Slow Cook, Saute, Keep Warm, and Yogurt. The Pressure Level button is disabled for non-pressure cooking functions.

Using the Saute Function

You can saute or simmer food inside the inner pot using the Saute function. Leave the lid off when you are sauteing, and do not leave the appliance unattended.

1- Make sure that the cooker base, the inner pot, and the heating plate are all dry. Place the inner pot inside the cooker base.

NOTE: Keep the power turned off.

2- Plug the appliance into an outlet. It will enter standby mode.

3- Press the Saute button. To change the temperature, use the Adjust button and Function knob to cycle through the selections for "less" (appropriate for simmering or thickening sauce), "normal" (appropriate for standard browning), and "more" (appropriate for stir frying or blackening meat).

4- Press the Start button, and you will hear three beeps. The display will show "on" while the pot warms up. When the desired temperature has been reached, the display will show "hot."

5- Add the ingredients to the inner pot and saute as desired.

6- When you have finished, press the Keep Warm/Cancel button to stop or wait until the cooking function has completed. The display will show "off," and the cooker will enter standby mode.

NOTE: The cooker will automatically enter standby mode after 30 minutes have elapsed.

Using the Slow Cook Function

You can cook ingredients slowly (from 30 minutes to 9,5 hours) using the Slow Cook function. You should regularly monitor the cooking progress when using this function.

1- Make sure that the cooker base, the inner pot, and the heating plate are all dry. Add the ingredients to the inner pot, and place it inside the cooker base.

NOTE: Keep the power turned off.

2- Put the lid on the cooker and lock it. Turn the steam release handle to the venting position.

3- Plug the appliance into an outlet. it will enter standby mode.

4- Press the Slow Cook button. To change the time, use the Adjust button and the Function knob to cycle through the selections for "less," "normal," and "more." The default cooking time is 4 hours, though you can use the Function knob to adjust the cooking time from 30 minutes to 9,5 hours.

5- Press the Start button, and you will hear three beeps. The display will show the remaining cooking time.

6- You can stop the function at any time by pressing the Cancel button. Otherwise, when the function has completed, the cooker will enter Keep Warm mode. The cooker will automatically shut off after 24 hours and enter standby mode.

Using the Yogurt Function

1- Make sure that the cooker base, the inner pot, and the heating plate are all dry. Place the inner pot inside the cooker base.

NOTE: Keep the power turned off.

2- Plug the appliance into an outlet. it will enter standby mode.

3- Add milk to the inner pot.

4- To pasteurize the milk, press the Yogurt button repeatedly until "more" is selected. The display will show "boil." Press the Start button, and you will hear three beeps.

5- When the function has completed, the display will show "yogt."

6- Remove the inner pot, and let the milk cool to a temperature of 112° F.

7- Add active cultures to the milk.

8- Place the inner pot inside the cooker base and close the lid. You can leave the steam release handle in either the venting position or the sealing position.

9- Press the Yogurt button and make sure that "normal" mode is selected. The default amount of time is 8 hours. You can use the Function knob to adjust the fermentation time.

Using the Keep Warm Function

The Keep Warm function is turned on by default and engages automatically when cooking has finished. You can press the Keep Warm/Cancel button to turn it off if desired.

You can also use this function independently to warm up food by pressing the Keep Warm/Cancel button.

FUNCTION SETTINGS FOR PRESSURE COOKER

The cooking times specified in this chart do not include the amount of time it takes for the cooker to reach the optimal temperature and pressure, nor the amount of time that it takes for pressure to release after cooking is complete. The amount of liquid and other ingredients in the pressure cooker determines the length of time needed for full pressure to build—generally 5 to 40 minutes.

FUNCTION SETTINGS FOR PRESSURE COOKER

The cooking times specified in this chart do not include the amount of time it takes for the cooker to reach the optimal temperature and pressure, nor the amount of time that it takes for pressure to release after cooking is complete. The amount of liquid and other ingredients in the pressure cooker determines the length of time needed for full pressure to build—generally 5 to 40 minutes.

FUNCTION	MANUAL TIME RANGE	MODE	DEFAULT SETTING
1- Rice	1 to 99 minutes	Less	8 minutes
		Normal	12 minutes
		More	15 minutes
2- Soup	1 to 99 minutes	Less	12 minutes
		Normal	15 minutes
		More	20 minutes
3- Eggs	1 to 99 minutes	Less	4 minutes
		Normal	5 minutes
		More	6 minutes
4- Meat/Stew	1 to 99 minutes	Less	20 minutes
		Normal	35 minutes
		More	45 minutes
5- Beans	1 to 99 minutes	Less	25 minutes
		Normal	30 minutes
		More	40 minutes
6- Poultry	1 to 99 minutes	Less	10 minutes
		Normal	15 minutes
		More	25 minutes

FUNCTION SETTINGS FOR PRESSURE COOKER

FUNCTION	MANUAL TIME RANGE	MODE	DEFAULT SETTING
7- Multigrain	1 to 99 minutes	Less	20 minutes
		Normal	40 minutes
		More	45 minutes
8- Beef	1 to 99 minutes	Less	30 minutes
		Normal	35 minutes
		More	40 minutes
9- Steam	1 to 99 minutes	Less	12 minutes
		Normal	15 minutes
		More	20 minutes
10- Porridge	1 to 99 minutes	Less	12 minutes
		Normal	15 minutes
		More	20 minutes
11- Ribs	1 to 99 minutes	Less	13 minutes
		Normal	18 minutes
		More	25 minutes
12- Dessert	1 to 99 minutes	Less	25 minutes
		Normal	40 minutes
		More	50 minutes
13- Tandoori	30 minutes 9,5 hour	Less	30 minutes
		Normal	4 hour
		More	6 hour

FUNCTION SETTINGS FOR PRESSURE COOKER

FUNCTION	MANUAL TIME RANGE	MODE	DEFAULT SETTING
14- Vegetables	1 to 99 minutes	Less	10 minutes
		Normal	15 minutes
		More	20 minutes
15- Yogurt	6 to 24 hours	Less	24 hour
		Normal	8 hour
		More	Boil
16- Saute			30 minutes
17- SlowCook	30 minutes 9,5 hour	Less	30 minutes
		Normal	6 hour
		More	9,5 hour

FUNCTION SETTINGS FOR AIR FRYER

FUNCTION	DEFAULT TIME	MANUAL TIME SETTING	DEFAULT TEMPERATURE
Chips	15 minutes	1 to 60 minutes	200°C
Fish	15 minutes	1 to 60 minutes	160°C
Hamburger	13 minutes	1 to 60 minutes	185°C
Pizza	15 minutes	1 to 60 minutes	185°C
Beef Steak	25 minutes	1 to 60 minutes	175°C
Chicken Leg	22 minutes	1 to 60 minutes	200°C
Cake	30 minutes	1 to 60 minutes	160°C
Chicken	40 minutes	1 to 60 minutes	180°C
Dehydrate	2 hour	1 to 12 hours	80°C
Broil	10 minutes	1 to 30 minutes	160°C
Vegetable	15 minutes	1 to 60 minutes	180°C
Defrost	5 minutes	1 to 60 minutes	50°C

COOKING CHART

MEAL	TIME	TEMPERATURE
Thin Frozen Fries	15 to 16 minutes	200°C
Thick Frozen Fries	15 to 20 minutes	200°C
Homemade Fries	15 to 16 minutes	200°C
Homemade Potato Wedges	18 to 22 minutes	180°C
Homemade Potato Cubes	12 to 18 minutes	180°C
Mozzarella Sticks	8 to 10 minutes	180°C
Potato Gratin	15 to 18 minutes	200°C
Steak	10 to 14 minutes	180°C
Hamburger	7 to 14 minutes	180°C
Sausage Rolls	13 to 15 minutes	180°C
Chicken Drumsticks	18 to 22 minutes	200°C
Chicken Breast	10 to 15 minutes	180°C

COOKING CHART

MEAL	TIME	TEMPERATURE
Spring Rolls	15 to 20 minutes	200°C
Frozen Chicken Nuggets	10 to 15 minutes	200°C
Frozen Fish Sticks	6 to 10 minutes	180°C
Quiche	20 to 22 minutes	200°C
Muffins	15 to 18 minutes	180°C
Frozen Onion Rings	15 minutes	200°C

USER MAINTENANCE

Always unplug the appliance and allow it to cool completely before cleaning the appliance and its parts. Never use harsh chemicals or abrasive sponges on the appliance or its parts. Make sure everything is dried completely before use.

Inner Pot, Pressure Lid, and Sealing Ring: The inner pot and sealing ring are dishwasher safe, though hand washing is recommended. Wash with warm water and mild dishwashing liquid.

Anti-Block Shield: The anti-block shield should be cleaned regularly to remove all food particles. Wash with warm water and mild dishwashing liquid.

Steam-Release Valve: The crevices on the steam-release valve and handle should be cleaned regularly. Wash with warm water and mild dishwashing liquid.

Air Fryer Unit, Cooker Base, and Heating Plate: Use a dry or damp soft cloth (never wet) to wipe down the air fryer unit, cooker base (including the rim and slot), and heating plate. Never immerse or spray the base or heating plate with water or any liquid. If any debris or food particles are found near the sensor, remove them carefully with tweezers and do not press directly on the sensor.

Roast Rack and Fry Basket: The roast rack and fry basket are dishwasher safe, though hand washing is recommended.

Condensation Collector, Measuring Cup, and Spoon: Except for the condensation collector, these are top-rack dishwasher safe, though hand washing is recommended. Wash with warm water and mild dishwashing liquid.

Shall warn a user that any other servicing should be performed by an authorized service representative.

ERROR CODES

ERROR CODE	CAUSE	SOLUTION
E1	Temperature sensor open circuit	Unplug the power cord and replug after 10 minutes.
POT	Temperature sensor short circuit	Unplug the power cord and replug after 10 minutes.
	The pot is missing or positioned improperly	Discontinue use and unplug the appliance. Properly position the inner pot.
E3	The temperature is too high, or the inner pot does not contain liquid. Display shows a blinking "00:XX."	Unplug the power cord. Carefully remove the inner pot from the base and allow it to cool down. Add the appropriate amount of liquid. Wait 10 minutes before replugging the cord.
E4	A signal switch malfunction has occurred	Unplug the power cord and replug after 10 minutes.

TROUBLESHOOTING

ISSUE	CAUSE	SOLUTION
Steam continuously escapes from the steam-release valve	Steam release handle is in the venting position	Turn the steam-release handle to the sealing position
Display shows "Lid" and unit is beeping	Lid is not locked	Reposition and lock the pressure cooker lid or air fryer unit. When the air fryer lid is correctly placed, the body display will show "AIRF," and the air fryer will resume its previous function.
Water is dripping from the unit	Condensation collector is not installed	Install the condensation collector
Ticking or light cracking sound is heard	Temperature is changing	This is a normal occurrence
	Inner pot is wet on its exterior bottom	Dry the exterior bottom of the inner pot
Lid will not lock	Sealing ring is not properly installed	Remove and reinsert the sealing ring
	Float valve is in raised position	Press down the float valve

TROUBLESHOOTING

ISSUE	CAUSE	SOLUTION
Lid will not open	Cooker contains pressure	Release pressure using the quick-release method or natural-release method
Lid is leaking steam from its sides	Sealing ring is not properly installed	Remove and reinsert the sealing ring
	Sealing ring has damage	Replace the sealing ring
	Sealing ring has food debris attached	Wash the sealing ring
	Lid is not locked	Reposition and lock the lid
The float valve is leaking steam for longer than 2 minutes	Float valve and its seal have food debris attached	Wash the float valve and its seal
	Float valve seal is damaged	Replace float valve seal. Contact customer service
Float valve will not rise	Not enough food or liquid in the inner pot	Add ample water
	Lid is not locked	Reposition and lock the lid

Using lifetime: 7 years

Technical Specifications:

Pressure Cooker: 220-240V~50-60Hz, 1000W

Air Fryer: 220-240V~50-60Hz, 1500W

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



COOKER GPT 2 IN 1

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.



COOKER GPT 2 IN 1

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.



COOKER GPT 2 IN 1

WARRANTY CERTIFICATE

The manufacturer's or Importer's

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

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

No: 2/12 Şişli/İstanbul, Türkiye

Customer Services: +44 800 066 87 01

Web: www.karaca.uk

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No:2/12 Şişli/İST.
Teli: 0212 412 44 00 Faks: 0212 412 44 99 www.kjc.com.tr
Marmara Kurumları LTD. No:0012-9789 Tic. Sic. No: 278836
Mersis No: 34060100000000000000

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: Pressure Cooker and Air Fryer

Model: Cooker Gpt 2 in 1

Model No: KE-PC1001

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.



COOKER GPT 2-IN-1 SCHNELLKOCHTOPF UND HEISSLUFTFRITTEUSE

**BENUTZERHANDBUCH UND
GARANTIESCHEIN**

DE



**Kundenhotline
+49 800 197 80 00**



www.karaca.com.de

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

- 1- Bitte lesen Sie alle Anweisungen.
 - 2- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Halten Sie es an den Griffen oder am Griff fest.
 - 3- Um einen Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten (geben Sie das betreffende Teil oder die betreffenden Teile an).
 - 4- Es ist darauf zu achten, wenn das Gerät in der Nähe oder in der Nähe von Kindern verwendet wird.
 - 5- Bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung den Netzstecker ziehen. Abkühlen lassen, bevor Sie Teile ein- oder ausbauen.
 - 6- Wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder eine Fehlermeldung angezeigt wird, betreiben Sie das Gerät nicht mit dem beschädigten Kabel oder der beschädigten Steckdose. Bringen Sie das Gerät zur Inspektion, Reparatur oder Einstellung zur nächstgelegenen autorisierten Service.
 - 7- Zubehör und Ersatzteile, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, können zu Verletzungen führen.
 - 8- Ihr Gerät ist für den Hausgebrauch bestimmt. Nicht für den Außenbereich geeignet.
 - 9- Lassen Sie das Kabel nicht von der Kante des Tisches oder der Theke hängen oder heiße Oberflächen berühren.
 - 10- Stellen Sie es nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen heißen Ofen.
 - 11- Beim Transport des Geräts, das heißes Öl oder heiße Flüssigkeit enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
 - 12- Stecken Sie immer zuerst den Stecker in das Gerät und dann das Kabel in die Steckdose. Um den Netzstecker zu ziehen, stellen Sie den Schalter in die Position "Aus" und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.
 - 13- Verwenden Sie den elektrischen Schnellkochtopf nicht für andere Zwecke.
- BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF**

SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sind grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu beachten. Bitte lesen und befolgen Sie diese Warnungen und Anweisungen:

- Dieses Gerät ist nur für die Verwendung auf der Theke zu Hause bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht für gewerbliche Zwecke. Nicht im Freien verwenden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren auf. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Eigenschaften bestimmt.
- Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, stabilen Ort auf, der hohen Temperaturen standhält. Stellen Sie das Gerät nicht auf den Holztisch. Legen Sie eine geeignete Hitzeschutzmatte unter das Gerät, um mögliche Beschädigungen der Oberfläche zu vermeiden.

- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Handtüchern, Papier oder anderen brennbaren Materialien auf. Schließen Sie die Belüftungsöffnungen nicht. Lehnen Sie sich während des Kochens nicht an die Wand oder ein anderes Gerät. Verwenden Sie das Gerät nur in einem gut belüfteten Bereich und lassen Sie auf jeder Seite des Geräts einen Abstand von 12 cm.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Herds oder Ofens auf.
- Stellen Sie sicher, dass die Spannung des Geräts mit der Spannung im Haus kompatibel ist, um Brände, Verletzungen oder Schäden zu vermeiden. Stecken Sie den Stecker in eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose.
- Stecken Sie zuerst den Stecker in das Gerät und stecken Sie dann das Kabel in die Steckdose. Halten Sie das Kabel von heißen Oberflächen fern. Berühren oder bedienen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen.
- Diese Einheit besteht aus einem polarisierten Stecker (eine Buchse ist breiter als die andere). Wenn der Stecker nicht genau in die Steckdose passt, drehen Sie den Stecker um. Wenn es immer noch nicht passt, rufen Sie einen Elektriker an. Legen Sie den Stecker nicht gewaltsam ein.
- Aus Sicherheitsgründen wird dieses Gerät mit einem kurzen Netzkabel verkauft. Schließen Sie das Gerät einfach an eine Steckdose an. Sie können das Gerät mit einem Verlängerungskabel auf eigene Gefahr verwenden. Lassen Sie das Kabel nicht von der Kante der Theke hängen.
- Schließen Sie keine externe Timer-Taste oder ein separates Steuerungssystem an dieses Gerät an.
- Wenn das Gerät oder das Netzkabel beschädigt ist, sollte es vom Hersteller, Servicetechniker oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Schäden zu vermeiden. Versuchen Sie nicht, dieses Gerät in irgendeiner Weise zu modifizieren.
- Wenn das Gerät nicht verwendet wird, sollte es immer vom Stromnetz getrennt werden. Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus und ziehen Sie vorsichtig den Netzstecker aus der Steckdose. Hängen Sie sich nicht am Netzkabel auf und ziehen Sie nicht daran. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie es etwa 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es reinigen oder lagern.
- Um sich vor einem Stromschlag zu schützen, berühren Sie den Sockel, das Kabel oder den Stecker nicht mit Wasser oder Flüssigkeiten.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einbau oder Ausbau von Teilen, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie nur die vom Hersteller autorisierten Teile, um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden.
- Wenn das interne Temperatursystem ausfällt, wird der Überhitzungsschutz aktiviert und das Gerät funktioniert nicht. Ziehen Sie in diesem Fall das Kabel aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät einige Zeit vollständig abkühlen, bevor Sie es neu starten oder lagern.
- Beim Kochen erreicht die Innentemperatur des Geräts mehrere hundert Grad (Fahrenheit) (100 Grad Fahrenheit = 37 Grad Celsius). Um Verletzu

gen zu vermeiden, stecken Sie Ihre Hände erst in das Gerät, wenn es vollständig abgekühlt ist.

- Außenflächen können während des Gebrauchs warm sein. Der rotierende Grillkorb wird heiß. Tragen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie heiße Teile oder Oberflächen berühren.
- Wenn das Gerät anfängt, schwarzen Rauch abzugeben, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis der Rauch verzogen ist, bevor Sie die Ofenteile entfernen.
- Während des Betriebs tritt Luft aus den Luftaustrittslöchern aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von den Luftaustrittslöchern fern. Vermeiden Sie auch Luft, wenn Sie den rotierenden Grillkorb aus dem Gerät entfernen.
- Wenn die Zeit abgelaufen ist, stoppt der Garvorgang, aber der Lüfter läuft weitere 20 Sekunden, um die Temperatur des Geräts zu senken.
- Füllen Sie den Innenbehälter nicht zu mehr als zwei Dritteln. Wenn Sie Lebensmittel kochen, die sich beim Kochen ausdehnen können, wie Reis, Gemüse oder Bohnen, füllen Sie nicht mehr als die Hälfte des Behälters. Eine Überfüllung kann zu Verletzungen oder Schäden führen.
- Verwenden Sie immer die richtige Menge Flüssigkeit für das Rezept und die Anleitung.
- Überfüllen Sie den rotierenden Grillkorb nicht, um zu verhindern, dass Lebensmittel das innere obere Sieb und den heißen Teil berühren.
- Um Brand- oder Verletzungsgefahr zu vermeiden, gießen Sie niemals Öl auf den rotierenden Grillkorb.
- Nicht mit Öl anbraten, während der Schnellkochtopfmodus läuft.
- Bitte befolgen Sie die Reinigungs- und Wartungsanweisungen in diesem Benutzerhandbuch.
- Lagern Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort.

TEILE & ZUBEHÖR



- 1- Haupteinheit
- 2 Heißluftfritteusen-Einheit
- 3- Druckabdeckung
- 4- Frittierkorb
- 5- Frittierregal

- 6- Topf zum Kochen
- 7- Löffel
- 8- Messbecher
- 9- Kondensat-Aggregator
- 10- Stromkabel
- 11- Abdeckung-Halter

VERWENDUNG VON ZUBEHÖR

Der herausnehmbare Behälter besteht aus zwei Abdeckungen: dem Schnellkochtopf-Abdeckung und der Heißluftfritteuse. Um das Hauptgerät zu verwenden, installieren Sie die gewünschte Abdeckung.

Luftfritteuse-Einheit



Druckabdeckung



Haupteinheit



Heißluftfritteuse



Schnellkochtopf

Der Frittierkorb (links) und der Backofen-Garfunktionsrost (rechts) können mit der Heißluftfritteuse zum Frittieren oder Ofengaren am 6-Quart-Behälter befestigt werden. Wenn die Heißluftfritteuse installiert ist, wird die Schnellkochtopffunktion deaktiviert.



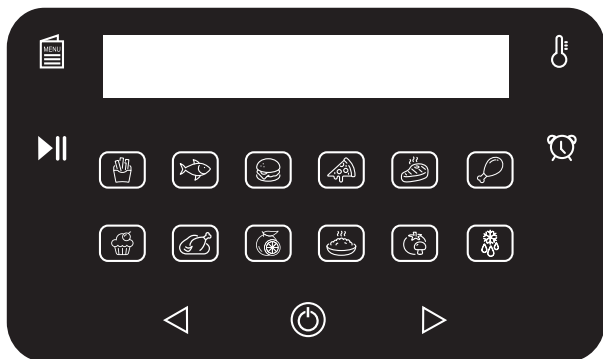
Frittierkorb



Backofen-Garfunktionsrost

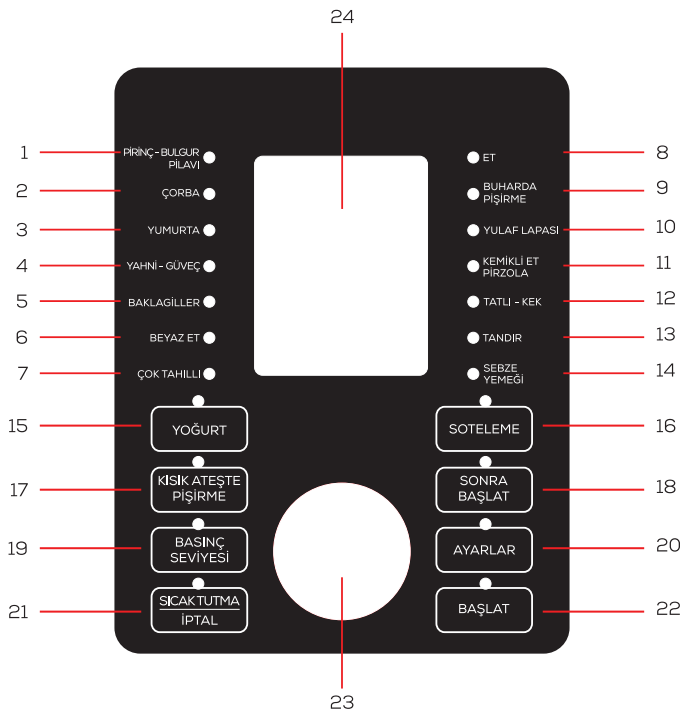
Wenn die Abdeckung des Schnellkochtopfs installiert ist, leuchtet das Licht auf dem vorderen LCD-Bedienfeld auf und zeigt an, dass die Kochfunktionen des Schnellkochtopfs aktiv sind.

DIGITALES BEDIENFELD DER HEISSLUFTFRITTEUSE



- Das Bedienfeld der Heißluftfritteuse verfügt über 12 Voreinstellungen: Pommes frites, Fisch, Hamburger, Pizza, Steak, Hühnerbein, Backwaren, Hähnchen, Trocknen, Braten, Mais und Einfrieren.
- Wenn die Abdeckung der Heißluftfritteuse angebracht ist, leuchten die blauen Lichter auf dem LED-Panel auf. Die Ein-/Aus-Taste am unteren Rand des Bedienfelds leuchtet dann weiter auf. Drücken Sie diese Taste, um die Heißluftfritteuse zu verwenden. Der Ein-/Ausschalter kann auch verwendet werden, um die Maschine auszuschalten, indem der Garvorgang abgebrochen wird.
- Verwenden Sie die Menü-Taste, um zwischen den 12 Voreinstellungen umzuschalten.
- Wenn Sie möchten, können Sie die Temperatur mit der Temperaturtaste (das Thermometersymbol in der rechten Ecke) manuell einstellen. Verwenden Sie dann die Pfeile nach links und rechts, um die Temperatur zu ändern.
- Wenn Sie möchten, können Sie die Timer-Taste (das Uhrensymbol auf der rechten Seite) verwenden, um die Garzeit manuell einzustellen. Verwenden Sie dann die Pfeile nach links und rechts, um die Dauer zu ändern.
- Nachdem Sie die Zeit und Temperatur voreingestellt oder manuell ausgewählt haben, verwenden Sie die Start-Taste (das Wieder-gabe-/Stopp-Symbol auf der linken Seite), um den Garvorgang zu starten und nach dem Start zu stoppen.

SCHNELLKOCHTOPF DIGITALES BEDIENFELD



- 1-17- Kochprozesse
- 18- Taste "Verzögerter Start"
- 19- Druckstufen-Knopf
- 20- Schaltfläche "Anpassen"
- 21- Taste "Behalten/Abbrechen"
- 22- Start-Taste
- 23- Funktionstaste
- 24- LCD-Bildschirm

Wenn die Abdeckung des Schnellkochtopfs angebracht ist, wechselt der herausnehmbare Behälter automatisch in den Standby-Modus. Durch Drehen der Funktionstaste wird der Standby-Modus geweckt.

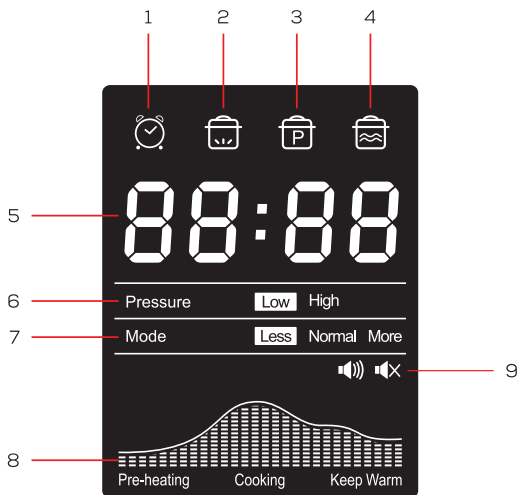
- Wählen Sie mit der Funktionstaste die gewünschte Garfunktion aus. Nachdem Sie eine Funktion ausgewählt haben, drücken Sie die Start-Taste, um mit dem Garen zu beginnen.
- Verwenden Sie die Druckstufe, um die Druckstufe auf "niedrig" oder "hoch" einzustellen.
- Verwenden Sie die Taste Einstellen, um den Timer einzustellen. Verwenden Sie die Funktionstaste, um die Dauer manuell einzustellen. Anweisungen finden Sie unter "Schnellkoch-Einstellungen" auf.
- Verwenden Sie die Taste Verzögerter Start, um zu einem späteren Zeitpunkt mit dem Garen zu beginnen. Durch Drehen des Funktionsreglers wird die Zeit für den verzögerten Start eingestellt. Anweisungen finden Sie unter "Anweisungen zum Schnellkochen" auf.
- Verwenden Sie die Taste Behalten/Abbrechen, um die ausgewählte Garfunktion zu beenden oder um Ihre Speisen nach dem Garen warm zu halten. Durch Drücken der Warmhalte-/Abbruchtaste vor oder nach dem Garen (während sich der herausnehmbare Behälter im Standby-Modus befindet) wird die Warmhaltefunktion ein- und ausgeschaltet. Drücken Sie während des Garvorgangs, um die Garfunktion abzubrechen. Die Taste "Behalten/Abbrechen" steuert auch den Signalton. Halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um sie aus- oder wieder einzuschalten.

HINWEIS: Überprüfen Sie immer, ob Sie die richtige Taste drückst, wenn Sie Ihre Auswahl treffen.

HINWEIS: Sie können Sicherheitsalarmtöne nicht ausschalten.

LCD-Anzeige auf dem Bedienfeld

LCD-Bildschirm zeigt anhand von Symbolen, Wörtern und Zahlen die Uhrzeit, Druckstufen, Modi, Garfortschritt und Meldungen an.



- 1- Symbol für verzögerten Start
- 2- Symbol für Vorheizdruck
- 3- Symbol für Druckbeaufschlagung
- 4- Warmhalte-Symbol
- 5- Dauer & Meldungsanzeige: Zeigt Garzeit und Meldungen an
- 6- Niveaumesser: NIEDRIG und Hoch
- 7- Modus-Anzeige: Wenig, Normal oder Viel
- 8- Fortschrittsanzeige: (Vorheizen, Kochen oder Warmhalten)
- 9- Akustische Anzeige

LCD-Bildschirm-Meldungen

OFF	Der Herd war angeschlossen, aber es wurde kein Programm ausgewählt. Sie können das Programm auswählen, das sofort verwendet werden kann.
On	Der Herd ist betriebsbereit und vorgeheizt.
00:00	Timer, der anzeigt, wie viel Zeit noch übrig ist. Garzeit-, Verzögerungsstart- oder Warmhaltefunktionen.
Hot	Vorheizen- Das Anbraten ist beendet.
Yogh	Das Joghurtprogramm ist komplett und bereit für die Pasteurisierung.
boil	Pasteurisierung
Lid	Die Abdeckung ist nicht montiert.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- 1- Lesen Sie vor dem Gebrauch **alle** Warnhinweise auf der Verpackung und **alle** Sicherheitshinweise.
- 2- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie **alle** Verpackungsmaterialien, einschließlich Materialien aus dem Innenbehälter und zwischen der Heizplatte.

Vor der Verwendung des Schnellkochtopfs

- 1- Öffnen Sie die Abdeckung, indem Sie den roten Knopf am Griff gedrückt halten und den Hebel gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis das Pfeilsymbol auf der Abdeckung mit dem Entriegelungssymbol auf der Außenseite übereinstimmt. Befolgen Sie diese Anweisungen in umgekehrter Reihenfolge, um den Deckel zu schließen.
- 2- Achten Sie immer darauf, dass der Gummidichtring fest am Y-förmigen Metallring im Inneren der Abdeckung anliegt. Stellen Sie sicher, dass die Biegung im Gummidichtungsring vollständig mit der Außenseite des Y-Rings verbunden ist. Setzen Sie dann den Y-Ring und den Gummidichtungsring wieder in die Abdeckung ein und achten Sie darauf, dass das Loch in der Mitte des Querschnitts des Y-Rings bündig mit dem Metallstift in der Mitte der Abdeckung abschließt. Drücken Sie fest, bis der Y-Ring am Deckel befestigt ist.

- 3- Entfernen Sie den Innenbehälter und stellen Sie sicher, dass alle Teile enthalten sind.
- 4- Für den korrekten Einbau der Gummidichtung bei der ersten Verwendung wird empfohlen, den Innenbehälter bis zur Linie 2/3 mit Wasser zu füllen und das Garen in einem Schnellkochtopf 30 Minuten lang zu programmieren. Gießen Sie nach Abschluss das Wasser ein. Spülen Sie den Innenbehälter aus und trocknen Sie ihn mit einem Handtuch ab. Der Schnellkochtopf ist nun einsatzbereit.
- 5- Montieren Sie den Kondensatsammler hinter dem Gehäuse, indem Sie ihn in die entsprechende Nut schieben.

Vor der Verwendung der Heißluftfritteuse

- 1- Entfernen Sie die Abdeckung des Schnellkochtopfs und legen Sie ihn beiseite.
- 2- Waschen Sie die Abdeckung der Heißluftfritteuse mit warmem Seifenwasser, spülen Sie sie dann gründlich aus und trocknen Sie sie ab. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um das Außengehäuse abzuwischen. Berühren Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie bei Bedarf den Innenbehälter wie oben angegeben.
- 3- Montieren Sie die Abdeckung der Heißluftfritteuse, indem Sie die Verbindungsstifte an der Unterseite mit den passenden Stiftlöchern im Ersatzbehältergehäuse ausrichten.

KOCHTIPPS

Sicherheitsvorkehrungen für Heißluftfritteusen

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Heißluftfritteuse nach dem Garen entfernen. Es wird heiß werden.
- Überfüllen Sie die Heißluftfritteuseneinheit nicht, da eine Überfüllung die Ventilatoren beeinträchtigen kann.

Sicherheitsmaßnahmen für Schnellkochtopfe

- Seien Sie immer vorsichtig, wenn Sie den Lüftungsdampfauslasshebel nach dem Garen in die Lüftungsposition bringen. Halten Sie Ihre Hände, Ihr Gesicht und Ihre Haut vom Dampfauslassventil fern, um die Gefahr von Verbrennungen zu vermeiden.
- Warten Sie, bis der Druck im Inneren des Geräts vollständig abgeklungen ist, bevor Sie die Abdeckung öffnen. Die Abdeckung bleibt so lange geschlossen, bis das geflogene Ventil abfällt, der hausrote Knopf wird nicht gedrückt. Öffnen Sie die Abdeckung nicht mit Gewalt.
- Wenn die Abdeckung geöffnet wird, kann der Innenbehälter an der Abdeckung kleben. Dies geschieht, wenn die Vakuumversiegelung gebildet wird. Um die Dichtung zu lösen, drehen Sie den Dampfauslasshebel in die Lüftungsposition.
- Wenn das geflogene Ventil klemmt, drehen Sie den Dampfauslasshebel in die Lüftungsposition. Nachdem der Dampf ausgetreten ist, drücken Sie das

Schwimmventil mit einem Werkzeug nach unten, da es heiß sein kann.

HINWEIS: Weitere Informationen zu Sicherheitsvorkehrungen finden Sie im Abschnitt „Sicherheitshinweise“.

Wie verwendet man Flüssigkeiten in einem Schnellkochtopf?

Fügen Sie immer mindestens 1 Tasse Wasser oder andere Flüssigkeiten hinzu, um genügend Dampf für das Schnellkochen zu erzeugen. Neben Wasser können Sie auch Brühen, Säfte, Saucen, Bier oder Wein hinzufügen. Denken Sie daran, dass Öle und Saucen auf Ölbasis keinen ausreichend hohen Wassergehalt haben und daher nicht die Mindestmenge an Flüssigkeit erfüllen, die zum Kochen benötigt wird.

Einstellen der Schnellkochtopfzeit

- Die Garzeit und die Druckzeit variieren je nach Zutaten und der von Ihnen eingestellten Temperatur. Wenn das Essen kalt oder gefroren ist, dauert das Garen länger.
- Verwenden Sie die Funktion "verzögerter Start" nicht für Lebensmittel, die Haferflocken, Brei oder andere dicke Flüssigkeiten enthalten, da dies die Dampfventile verstopfen kann. Solche Lebensmittel sollten beim Kochen überwacht werden.

KOCHANLEITUNG FÜR HEIßLUFTFRITTEUSEN

Mit dem abnehmbaren Behälter können Sie die Abdeckung zwischen dem Deckel der Heißluftfritteuse und der Abdeckung des Schnellkochtopfs wechseln. Verwenden Sie die Schnellkochtopffunktion, um Ihre Mahlzeit weicher zu machen, bevor Sie der Frittierabdeckung verwenden, um Ihre Mahlzeit knusprig zu machen.

HINWEIS: Wenn Sie die Schnellkochtopffunktion nach der Heißluftfritteusenfunktion verwenden möchten, sollten Sie mindestens 10 Minuten warten, bis der herausnehmbare Behälter abgekühlt ist.

Die Abdeckung der Heißluftfritteuse lässt sich während des Garens leicht öffnen, sodass Sie Ihre Speisen kontrollieren können. Durch Entfernen der Abdeckung wird der Garvorgang gestoppt. Die Speicherfunktion des Wechselcontainers merkt sich leicht die Stelle, an der Sie aufgehört haben. Wenn Sie die Abdeckung wieder aufsetzen, läuft der Timer weiter und das Heizelement schaltet sich wieder ein.

1- Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose und schließen Sie die Abdeckung. Drücken Sie dann die Ein-/Aus-Taste. Die Standardtemperatur beträgt 360 °F (182 °C) und die Standarddauer von 15 Minuten wird auf dem Bildschirm angezeigt.

2- Um die Temperatur manuell einzustellen, klicken Sie auf die Taste "Temperatur" und dann auf die Pfeile nach links und rechts, um die Temperatur zu erhöhen oder zu verringern. Die Temperatur kann in 10-Grad-Intervallen zwischen 90 °F und 400 °F (zwischen 32 °C und 204 °C) eingestellt werden. Um die Dauer manuell einzustellen, klicken Sie zunächst auf die Schaltfläche Dauer und passen Sie sie mit den Pfeilen an. Der

Schritten von 1 Minute bis 12 Stunden eingestellt werden.

3- Drücken Sie Menü, um die Voreinstellung vorab auszuwählen. Durch Drücken dieser Taste wird zwischen 12 Optionen gewechselt. Wenn Sie möchten, können Sie von hier aus die Temperatur und Dauer manuell anpassen, indem Sie den Anweisungen im vorherigen Schritt folgen.

HINWEIS: Die manuellen Temperatur- und Zeitbereiche variieren je nach gewählter Voreinstellung. In der Tabelle auf finden Sie verschiedene Zeit- und Temperaturbereiche. Um zu den Standardeinstellungen zurückzukehren, schalten Sie die Heißluftfritteuse aus und wieder ein.

4- Stellen Sie bei installiertem Behälter den Frittierkorb oder den Ofenbackfunktionsrost in den Behälter. **HINWEIS:** Es empfiehlt sich, den abnehmbaren Becher etwa fünf Minuten lang vorzuheizen, bevor Sie die Zutaten in die Schüssel geben. Schließen Sie dazu der Abdeckung, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, bevor Sie mit dem nächsten Schritt fortfahren.

5- Alle Zutaten in den Frittierkorb und den Ofenbackfunktionsrost geben. Schließen Sie der Abdeckung und drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.

HINWEIS: Wenn die Heißluftfritteuse vorgeheizt ist, muss die Ein-/Aus-Taste nicht gleichzeitig gedrückt werden.

6- Wenn Sie schütteln oder umrühren müssen, um Ihre Zutaten während des Garvorgangs weiter zu braten, können Sie den Frittierkorb entfernen, indem Sie der Abdeckung entfernen. Senken Sie den Korb wieder in den Topf und wenn Sie fertig sind, setzen Sie der Abdeckung wieder auf, damit der Garvorgang automatisch fortgesetzt wird.

HINWEIS: Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie einen heißen Korb oder ein heißes Regal anfassen.

7- Das Gerät piept, wenn der Garvorgang abgeschlossen ist.

SCHNELLKOCHTOPF ANLEITUNG

Sie können mit den folgenden Programmen kochen: Reis, Fleisch/Auflauf, Suppe, Bohnen, Geflügel, Rindfleisch, Dampf, Rippchen, Haferbrei, Eier, Gebäck, Gemüse. Andere Programme, die mit einem Schnellkochtopf empfohlen werden, verwenden keinen Druck.

1- Alle Zutaten in den Innenbehälter geben. Stellen Sie keine Lebensmittel oder Flüssigkeiten auf den Boden des Herds. Fügen Sie immer die Mindestmenge Flüssigkeit hinzu, wie im Abschnitt "Kochtipps" auf beschrieben. Der Innenbehälter sollte nicht mehr als zwei Drittel mit vorgekochten Speisen und Flüssigkeit gefüllt sein. Wenn Sie expandierende Lebensmittel wie Reis, Bohnen oder getrocknetes Gemüse kochen, füllen Sie den Behälter nur halb voll.

2- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochers, der Innenbehälter und die Heizplatte vollständig trocken sind. Stellen Sie den Innenbehälter in den Boden des Herds.

HINWEIS: Lassen Sie das Gerät ausgeschaltet.

3- Befestigen Sie die Abdeckung des Schnellkochtopfs am Herd und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klicken hören, das anzeigt, dass sich der Abdeckung schließt. Drehen Sie den Dampfauslasshebel in die Dichtposition. Achten Sie darauf, dass das Flatterventil in der Abdeckung nach unten geht. Das Schwimmerventil ist der Teil, der verhindert, dass die Abdeckung unsicher geöffnet wird.

4- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an. Es wechselt in den Standby-Modus.

5- Wählen Sie die gewünschte Garfunktion aus. Die entsprechende Kontrollleuchte leuchtet auf. Um eine andere Garfunktion auszuwählen, drücken Sie Behalten/Abbrechen und wählen Sie eine andere Funktion aus.

6- Der Standard-Garmodus ist "normal" und die Standard-Druckstufe ist "niedrig" oder "hoch", je nach Garfunktion. Sie können den Garmodus auf "niedrig", "normal" oder "viel" einstellen, indem Sie zuerst die Einstellungsstaste drücken und dann den Funktionsknopf drehen, um zwischen diesen Auswahlmöglichkeiten umzuschalten. Sie können die Druckstufe mit der Druckstufentaste auf "niedrig" oder "hoch" einstellen. Mit dem Funktionsknopf können Sie die Garzeit verlängern oder verkürzen. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt "Schnellkocheinstellungen" auf.

HINWEIS: Die drucklosen Garfunktionen sind langsames Garen, Anbraten, Joghurt und Warmhalten. Die Druckstufentaste ist für diese Funktionen deaktiviert.

7- Mit der optionalen Funktion "Verzögerter Start" können Sie den Garvorgang zu einem bestimmten Zeitpunkt in der Zukunft beginnen, nicht sofort. Sie können die Startzeit um bis zu 24 Stunden verschieben, und die Dauer kann in 10-Minuten-Schritten angepasst werden. Um diese Funktion zu verwenden, drücken Sie die Taste "Verzögerter Start" und stellen Sie mit der Taste "Funktion" die gewünschte Schlummerzeit ein. Um den Timer zu verwenden, drücken Sie die Starttaste und der Garvorgang beginnt zum angegebenen Zeitrahmen.

HINWEIS: Die Funktion "Verzögerter Start" ist für die Funktionen "Anbraten" und "Joghurt" deaktiviert (keinen Druck ausüben).

WARNUNG: Weichen Sie verderbliche Lebensmittel wie Fleisch, Geflügel, Fisch oder Milchprodukte nicht länger als 2 Stunden bei Raumtemperatur oder länger als 1 Stunde bei hohen Raumtemperaturen ein. Verwenden Sie die Funktion "Verzögerter Start" nicht für dunkle oder schaumige Lebensmittel, wie z. B. Haferflocken.

8- Nachdem Sie eine Kochfunktion ausgewählt haben, hören Sie drei Pieptöne. Wenn sich der Behälter erwärmt, wird "Vorheizen" auf dem Display angezeigt. Je nach Wahl kann das Vorheizen einige Minuten bis 40 Minuten dauern. Beim Vorheizen kann Dampf austreten und das fluoridierte Ventil steigt bei Druckaufbau.

9- Wenn der entsprechende Druck und die Vorheizmenge erreicht sind, beginnt der Garvorgang. "Kochen" wird auf dem Bildschirm angezeigt und der Timer startet. Es kann sein, dass Sie während des Kochens ein Klicken hören, das ist normal.

10- Sie können die Druckstufe oder die Garzeit jederzeit während des Garvorgangs anpassen und die Warmhaltefunktion ein- oder ausschalten. Sie können die Abbrechen-Taste drücken, um den Garvorgang vorzeitig zu beenden.

11- Nachdem der Garvorgang beendet ist, hören Sie einen Piepton und der Herd wechselt in diesen Modus, wenn der Warmhaltemodus aktiviert ist. Der Herd schaltet sich automatisch aus und wechselt für 24 Stunden in den Standby-Modus.

SCHNELLKOCHTOPF-EINSTELLUNGEN

Die folgenden Einstellungen können nach Auswahl einer Kochfunktion angepasst werden. Beachten Sie, dass einige Einstellungen nach Beginn des Garvorgangs nicht mehr angepasst werden können. Wenn Sie erneut beginnen müssen, drücken Sie Behalten/Abbrechen.

Wenig, normal, viel

Drücken Sie der Funktionstaste und drehen Sie den Funktionsregler, um zwischen "wenig", "normal" und "viel" umzuschalten. Diese Wahl wirkt sich auf die Dauer und/oder Temperatur aus. Diese Einstellung muss vor Beginn des Garvorgangs ausgewählt werden.

Druckniveau

Wenn Sie die aufgeführten Schnellkochfunktionen verwenden, können Sie die Druckstufe mit der Druckstufentaste auf "niedrig" oder "hoch" einstellen.

Garzeit

Verwenden Sie den Funktionsknebel, um die Zeit einzustellen. Wenn Sie die Zeit manuell einstellen, können Sie die Kochzeit von 1 Minute bis 99 Minuten in Schritten von 1 Minute einstellen. (Die Zeitauswahl variiert je nach Funktion, beachten Sie die Tabelle der Schnellkochtopf-Funktionseinstellungen).

Verzögerter Start

Die Taste "Verzögerter Start" beginnt zu einem bestimmten Zeitpunkt in der Zukunft mit dem Garen. Diese Einstellung muss vor Beginn des Garvorgangs ausgewählt werden. Stellen Sie mit der Funktionstaste die gewünschte Verzögerungszeit ein.

Wenn der Bildschirm "00:00" (Standard) ist. Der verzögerte Start ist deaktiviert. Wenn ich Anpassungen vornehme, wird es automatisch eingeschaltet. Wenn Sie die Funktion "Verzögerter Start" ausschalten möchten, drehen Sie der Taste in eine der beiden Richtungen, bis "00:00" auf dem Bildschirm erscheint.

Warmhalten/Abbrechen

Die voreingestellten Funktionen halten Ihre Speisen nach Beendigung des Garvorgangs automatisch warm. Um Ihre Speisen manuell warm zu halten, während sich der Schnellkochtopf im Standby-Modus befindet, drücken Sie vor oder nach dem Garen die Taste Warmhalten/Abbrechen. Während des Kochens bricht die Taste Warmhalten/Abbrechen Ihre Kochfunktion ab.

HINWEIS: Da Sie diese Funktion nicht rückgängig machen können, stellen Sie sicher, dass Sie sie abbrechen möchten, bevor Sie die Taste drücken. Nachdem Sie den Garvorgang abgebrochen haben, sollten Sie warten, bis der Druck vollständig ausgefallen ist, bevor Sie der Abdeckung öffnen.

DRUCKAUSGABE

Es gibt zwei Methoden des Druckausgangs, von denen eine der Schnellausgang und die andere der natürliche Ausgang ist. Diese Methode hängt von Ihrem Rezept ab. Die meisten Rezepte geben die Methode an, die verwendet werden sollte.

Schnell-Ausgang-Methode

Diese Methode dient dazu, den Druck in Form von Dampf schnell abzubauen. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, drehen Sie den Dampfauslasshebel in die Lüftungsposition, um den Druck zu entfernen. Heißer Dampf tritt aus der Entlüftung aus, seien Sie also sehr vorsichtig, indem Sie Schutzhandschuhe tragen und Ihre Hände, Ihr Gesicht und Ihre Haut vom Ventil fernhalten, um die Gefahr von Verbrennungen zu vermeiden. Wenn der gesamte Dampf ausgetreten ist und das geflogene Ventil herausgefallen ist, öffnen Sie vorsichtig der Abdeckung, so dass er von Ihnen weg zeigt, und achten Sie auf verbleibenden Dampf, Öl oder Wasser.

Natürliche Ausstiegsmethode

Diese Methode dauert viel länger als die Schnellausgangsmethode. Um zu verhindern, dass Flüssigkeit herausspritzt, verwenden Sie diese Methode für Lebensmittel, die große Mengen an Flüssigkeit, Stärkegehalt oder Zutaten enthalten, die Schaum bilden können, wie Suppen, Nudeln, Haferflocken und Bohnen. Wenn der Garvorgang beendet ist, drehen Sie den Dampfauslasshebel nicht. Lassen Sie stattdessen den Druck von selbst rauskommen. Dies kann 10 bis 40 Minuten oder länger dauern. Sie können den Herd in der Warmhalte-einstellung belassen oder ausschalten, damit der Inhalt schneller abkühlt. Nach ca. 10 bis 15 Minuten können Sie den Dampfauslasshebel in die Lüftungsposition drehen, um den Druck abzulassen. In der Regel wirkt sich dies nicht auf die Materialien aus. Wenn das Schwimmerventil herunterfällt, öffnen Sie der Abdeckung vorsichtig, so dass er von Ihnen weg zeigt.

ACHTUNG:

- Schließen Sie niemals die Dampfauslassöffnung oder öffnen Sie der Abdeckung, während der Herd läuft oder Dampf entfernt.
- Halten Sie Ihre Hände, Ihr Gesicht und Ihre Haut vom Dampfauslassloch fern, während der Herd läuft oder Dampf austritt.
- Berühren Sie niemals der Abdeckung des Geräts oder ein Metallstück, es sei denn, Sie tragen einen Backhandschuh.
- Verwenden Sie bei der Schnellausgangsmethode Werkzeuge oder tragen Sie Schutzhandschuhe/Handschuhe.
- Weitere Informationen zu Sicherheitsvorkehrungen finden Sie im Abschnitt "Sicherheitshinweise" auf.

ANWEISUNGEN ZUM DRUCKLOSEN GAREN

Befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen zum Druckgaren: Die Langsames-Garen, Anbraten, Warmhalten und Yoghurt Druckstufe-Taste sind für drucklose Garfunktionen deaktiviert.

Verwenden der Anbraten-Funktion

Mit der Anbraten-Funktion können Sie Speisen im Innentopf anbraten oder kochen. Lassen Sie beim Anbraten der Abdeckung geschlossen und lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.

1- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochers, der Innenbehälter und die Heizplatte vollständig trocken sind. Stellen Sie den Innenbehälter in den Boden des Herds.

HINWEIS: Lassen Sie das Gerät ausgeschaltet.

2- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an. Es wechselt in den Standby-Modus.

3- Drücken Sie die Anbraten-Taste. Um die Temperatur zu ändern, verwenden Sie den Einstellknopf und den Funktionsknopf, um zwischen "wenig" (geeignet zum Kochen oder Andicken von Sauce), "normal" (geeignet für Standardbraten) und "sehr" (geeignet zum Braten oder Versiegeln von Fleisch) umzuschalten.

4- Drücken Sie die Starttaste, dann hören Sie drei Pieptöne. Wenn sich der Behälter erwärmt, wird auf dem Bildschirm "Ein" angezeigt. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, wird auf dem Bildschirm "heiß" angezeigt.

5- Die Zutaten in den Innenbehälter geben und nach Belieben anbraten.

6- Wenn Sie fertig sind, drücken Sie die Taste Warmhalten/Abbrechen, um es zu stoppen, oder warten Sie, bis die Kochfunktion abgeschlossen ist. Auf dem Bildschirm wird "Aus" angezeigt und der Herd wechselt in den Standby-Modus.

HINWEIS: Nach Ablauf von 30 Minuten wechselt der Herd automatisch in den Standby-Modus.

Verwendung der langsamen-Garen-Funktion

Mit der langsamen-Garen-Funktion können Sie Ihre Zutaten langsam garen (von 30 Minuten bis 20 Stunden). Wenn Sie diese Funktion verwenden,

1- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochers, der Innenbehälter und die Heizplatte vollständig trocken sind. Geben Sie die Zutaten in den Innenbehälter und stellen Sie den Behälter dann auf den Boden des Herds.

HINWEIS: Lassen Sie das Gerät ausgeschaltet.

2- Setzen Sie der Abdeckung auf den Herd und schließen Sie ihn. Drehen Sie den Dampfauslasshebel in die Lüftungsposition.

3- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an. Es wechselt in den Standby-Modus.

4- Drücken Sie die langsames-Garen-Taste. Um die Dauer zu ändern, verwenden Sie den Schieberegler und den Funktionsregler, um zwischen "wenig", "normal" und "sehr" umzuschalten. Die Standardgarzeit beträgt 4 Stunden, aber Sie können die Garzeit mit der Funktionstaste von 30 Minuten bis 20 Stunden einstellen.

5- Drücken Sie die Starttaste, dann hören Sie drei Pieptöne. Auf dem Bildschirm wird die verbleibende Garzeit angezeigt.

6- Sie können diese Funktion jederzeit beenden, indem Sie auf Abbrechen drücken. Andernfalls, wenn die Funktion abgeschlossen ist, wechselt der Herd in den Warmhaltemodus. Der Herd schaltet sich nach 24 Stunden automatisch aus und wechselt in den Standby-Modus.

Verwenden der Joghurt-Funktion

1- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochers, der Innenbehälter und die Heizplatte vollständig trocken sind. Stellen Sie den Innenbehälter in den Boden des Herds.

HINWEIS: Lassen Sie das Gerät ausgeschaltet.

2- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an. Es wechselt in den Standby-Modus.

3- Milch in den Innenbehälter geben.

4- Um die Milch zu pasteurisieren, drücken Sie die Joghurttaste kontinuierlich, bis "sehr" ausgewählt ist. Auf dem Bildschirm wird "Kochen" angezeigt. Drücken Sie die Starttaste, dann hören Sie drei Pieptöne.

5- Wenn die Funktion abgeschlossen ist, wird "yogt" auf dem Bildschirm angezeigt.

6- Entfernen Sie den Innenbehälter und lassen Sie die Milch auf 44 °C (112 °F) fallen.

7- Die Milch fermentieren.

8- Stellen Sie den Innentopf in den Herdboden und schließen Sie der Abdeckung. Sie können den Dampfauslasshebel in der Lüftungsposition oder in der Dichtungsposition belassen.

Verwenden der Warmhaltefunktion

Die Warmhaltefunktion ist standardmäßig eingeschaltet und wird automatisch aktiviert, wenn der Garvorgang beendet ist. Sie können es deaktivieren, wenn Sie möchten, indem Sie auf die Taste Warmhalten/Abbrechen klicken.

Sie können diese Funktion auch verwenden, um Ihre Speisen separat zu erhitzen, indem Sie die Taste Warmhalten/Abbrechen drücken.

FUNKTIONSEINSTELLUNGEN DES SCHNELLKOCHTOPFS

Die in dieser Tabelle angegebenen Garzeiten beinhalten nicht die Zeit, die der Herd benötigt, um die ideale Temperatur und den idealen Druck zu erreichen, oder die Zeit, die es dauert, bis der Druck nach Abschluss des Garvorgangs abgelassen wird. Die Menge an Flüssigkeit und anderen Zutaten im Schnellkochtopf bestimmt die Zeit, die benötigt wird, bis sich der volle Druck aufgebaut hat, normalerweise zwischen 5 und 40 Minuten.

FUNKTION	MANUELLES ZEITINTERVALL	MODUS	STANDARDEINST ELLUNG
1- Reis	1 bis 99 Minuten	Weniger	8 Minuten
		Normal	12 Minuten
		Mehr	15 Minuten
2- Suppe	1 bis 99 Minuten	Weniger	12 Minuten
		Normal	15 Minuten
		Mehr	20 Minuten
3- Ei	1 bis 99 Minuten	Weniger	4 Minuten
		Normal	5 Minuten
		Mehr	6 Minuten
4- Fleisch/ Eintopf	1 bis 99 Minuten	Weniger	20 Minuten
		Normal	35 Minuten
		Mehr	45 Minuten
5- Bohnen	1 bis 99 Minuten	Weniger	25 Minuten
		Normal	30 Minuten
		Mehr	40 Minuten
6- Geflügel	1 bis 99 Minuten	Weniger	10 Minuten
		Normal	15 Minuten
		Mehr	25 Minuten

FUNKTIONSEINSTELLUNGEN DES SCHNELLKOCHTOPFS

FUNKTION	MANUELLES ZEITINTERVALL	MODUS	STANDARDEIN- STELLUNG
7- Mehrkorn	1 bis 99 Minuten	Weniger	20 Minuten
		Normal	40 Minuten
		Mehr	45 Minuten
8- Steak	1 bis 99 Minuten	Weniger	30 Minuten
		Normal	45 Minuten
		Mehr	40 Minuten
9- Dampf	1 bis 99 Minuten	Weniger	12 Minuten
		Normal	15 Minuten
		Mehr	20 Minuten
10- Haferbrei	1 bis 99 Minuten	Weniger	12 Minuten
		Normal	15 Minuten
		Mehr	20 Minuten
11- Rippen	1 bis 99 Minuten	Weniger	13 Minuten
		Normal	18 Minuten
		Mehr	25 Minuten
12- Dessert	1 bis 99 Minuten	Weniger	25 Minuten
		Normal	40 Minuten
		Mehr	50 Minuten
13- Tandoori	30 Minuten 9,5 Stunden	Weniger	30 Minuten
		Normal	4 Stunden
		Mehr	6 Stunden

FUNKTIONSEINSTELLUNGEN DES SCHNELLKOCHTOPFS

FUNKTION	MANUELLES ZEITINTERVALL	MODUS	STANDARDEIN- STELLUNG
14- Gemüse	1 bis 99 Minuten	Weniger	10 Minuten
		Normal	15 Minuten
		Mehr	20 Minuten
15- Joghurt	6 bis 24 Stunden	Weniger	24 Stunden
		Normal	8 Stunden
		Mehr	Abkochung
16- Anbraten			30 Minuten
17- Langsames Garen	30 Minuten 9,5 Stunden	Weniger	30 Minuten
		Normal	6 Stunden
		Mehr	9,5 Stunden

FUNKTIONSEINSTELLUNGEN FÜR HEISSLUFTFRITTEUSE

FUNKTION	STANDARD MÄSSIGE DAUER	MANUELLE ZEITEINSTELLUNG	STANDARD- TEMPERATUR
Pommes	15 Minuten	1 bis 60 Minuten	200°C
Fisch	15 Minuten	1 bis 60 Minuten	160°C
Hamburger	13 Minuten	1 bis 60 Minuten	185°C
Pizza	15 Minuten	1 bis 60 Minuten	185°C
Steak	25 Minuten	1 bis 60 Minuten	175°C
Hühnerbein	22 Minuten	1 bis 60 Minuten	200°C
Kuchen	30 Minuten	1 bis 60 Minuten	160°C
Henne	40 Minuten	1 bis 60 Minuten	180°C
Trocknung	2 Stunden	1 bis 12 Stunden	70°C
Braten	10 Minuten	1 bis 30 Minuten	160°C
Gemüse	15 Minuten	1 bis 60 Minuten	180°C
Eiscreme	5 Minuten	1 bis 60 Minuten	45°C

KOCHPLAN

ESSEN	DAUER	TEMPERATUR
Fein gefrorene Pommes frites	15 bis 16 Minuten	200°C
Dicke gefrorene Pommes frites	15 bis 16 Minuten	200°C
Hausgemachte Pommes frites	15 bis 16 Minuten	200°C
Hausgemachte Apfelscheibenkartoffeln	18 bis 22 Minuten	180°C
Hausgemachte Kartoffelwürfel	12 bis 18 Minuten	180°C
Mozerella-Sticks	Kuchen	180°C
Kartoffelauflauf	15 bis 18 Minuten	200°C
Steak	10 bis 14 Minuten	180°C
Hamburger	7 bis 14 Minuten	180°C
Hot Dog Blätterteig	13 bis 15 Minuten	180°C
Hähnchenkeule	18 bis 22 Minuten	200°C
Hähnchenbrust	10 bis 15 Minuten	180°C

KOCHPLAN

ESSEN	DAUER	TEMPERATUR
Frühlingsrolle	15 bis 20 Minuten	200°C
Gefrorenes Hühnernuggets	10 bis 15 Minuten	200°C
Gefrorene Fischkroketten	6 bis 10 Minuten	180°C
Quiche	20 bis 22 Minuten	200°C
Muffin	15 bis 18 Minuten	180°C
Gefrorene Zwiebelringe	15 Minuten	200°C

BENUTZERWARTUNG

Ziehen Sie das Gerät immer aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät und seine Teile reinigen, und lassen Sie es vollständig abkühlen. Verwenden Sie niemals scharfe Chemikalien oder Scheuerschwämme für das Gerät oder seine Teile. Stellen Sie vor dem Gebrauch sicher, dass **alles** vollständig trocken ist.

Innentopf, Schnellkochtopf-Abdeckung und Dichtungsring: Der Innenbehälter und der Dichtungsring können in der Spülmaschine verwendet werden, Handwäsche wird jedoch empfohlen. Mit warmem Wasser und mäßigem Spülmittel waschen.

Anti-Relikt-Schild: Der Rückstandsschutz kann regelmäßig gereinigt werden, um **alle** Speisereste zu entfernen. Mit warmem Wasser und mäßigem Spülmittel waschen.

Dampfauslassventil: Die Überstände im Dampfauslassventil und im Griff sollten regelmäßig gereinigt werden. Mit warmem Wasser und mäßigem Spülmittel waschen.

Heißluftfritteuse, Herdboden und Heizplatte: Verwenden Sie ein trockenes oder feuchtes, weiches Tuch (nicht nass), um die Heißluftfritteuse, den Herdboden (einschließlich Rand und Schlitz) und die Heizplatte abzuwischen. Sprühen oder berühren Sie den Boden oder die Heizplatte nicht mit Wasser oder Flüssigkeit. Wenn Sie Schmutz oder Essensreste in der Nähe des Sensors finden, entfernen Sie diese bitte vorsichtig mit einer Pinzette und drücken Sie nicht direkt auf den Sensor.

Backofen-Backfunktionsregal und Frittierkorb: Backofen-Backfunktionsregal und Frittierkorb kann in der Spülmaschine verwendet werden, Handwäsche wird jedoch empfohlen.

Kondensatabscheider, Messbecher und Löffel: Mit Ausnahme des Kondensatsammlers können diese im oberen Korb der Spülmaschine gewaschen werden, es wird jedoch empfohlen, sie von Hand zu waschen. Mit warmem Wasser und mäßigem Spülmittel waschen.

Beachten Sie, dass **alle** anderen Servicevorgänge von einem autorisierten Servicemitarbeiter durchgeführt werden müssen.

FEHLERCODE

FEHLERCODE	GRUND	LÖSUNG
E1	Offener Kreislauf des Temperatursensors	Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und stecken Sie es nach 10 Minuten wieder ein.
POT	Kurzschluss des Temperatursensors	Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und stecken Sie es nach 10 Minuten wieder ein.
	Der Behälter fehlt oder ist verlegt	Verwenden Sie das Gerät nicht weiter und ziehen Sie den Netzstecker. Setzen Sie den Innenbehälter richtig ein.
E3	Die Temperatur ist zu hoch oder der Innenbehälter enthält keine Flüssigkeit. Auf dem Bildschirm blinkt "OO:XX".	Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose. Nehmen Sie den Innenbehälter vorsichtig vom Boden und lassen Sie ihn abkühlen. Fügen Sie die entsprechende Menge Flüssigkeit hinzu. Warten Sie 10 Minuten, bevor Sie das Kabel wieder einstecken.
E4	Signalhebelfehler ist aufgetreten	Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und stecken Sie es nach 10 Minuten wieder ein.

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	GRUND	LÖSUNG
Dampfauslassventil tritt ständig Dampf aus	Drehen Sie den Dampfauslasshebel in die Lüftungsposition	Drehen Sie den Dampfauslasshebel in die Dichtposition
Das Bildschirm zeigt eine "Abdeckung"-Warnung an und piept vom Gerät	Die Abdeckung ist nicht geschlossen	Positionieren und schließen Sie der Abdeckung des Schnellkochtopfs oder die Heißluftfritteuseinheit. Wenn die Abdeckung der Heißluftfritteuse richtig geschlossen ist, erscheint die Aufschrift "AIRF" auf dem Display im Gehäuse und die Heißluftfritteuse setzt ihre vorherige Funktion fort.
Wasser tropft aus dem Gerät	Keine Kondensatauffangplatte	Kondensatabscheider einbauen
Sie hören ein Klicken oder ein leichtes Knistern	Die Temperatur ändert sich	Das ist normal
	Die Außensohle der Innenaufnahme ist nass	Trocknen Sie die Innensohle der Innenaufnahme
Die Abdeckung lässt sich nicht schließen	Der Dichtungsring ist nicht richtig montiert	Dichtungsring ausbauen und wieder einbauen
	Schwimmerventil in erhöhter Position	Drücken Sie das Schwimmerventil nach unten

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	GRUND	LÖSUNG
Die Abdeckung verriegelt nicht	Es herrscht Druck im Kocher	Entfernen Sie den Druck mit der Schnellausgangsmethode oder der natürlichen Ausgangsmethode
Dampf tritt aus den Seiten der Abdeckung aus	Der Dichtungsring ist nicht richtig montiert	Dichtungsring ausbauen und wieder einbauen
	Der Dichtungsring ist beschädigt	Ersetzen Sie den Dichtungsring
	Es befinden sich Speisereste im Dichtungsring	Dichtungsring waschen
	Die Abdeckung ist nicht geschlossen	Positionieren und schließen Sie der Abdeckung
Schwimmerventil lässt Dampf für mehr als 2 Minuten austreten	Es befinden sich Speisereste auf dem geflogenen Ventil und seiner Dichtung	Flatörlü valfi ve contasını yıkayınız
	Schwimmende Ventildichtung beschädigt	Ersetzen Sie die Dichtung des Schwimmerventils. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Schwimmerventil steigt nicht	Nicht genügend Nahrung oder Flüssigkeit im Innenbehälter	Fügen Sie eine ausreichende Menge Wasser hinzu
	Die Abdeckung ist nicht geschlossen	Positionieren und schließen Sie der Abdeckung

Die vorgesehene Nutzungsdauer liegt bei 7 Jahren

TECHNISCHE DATEN

Schnellkochtopf: 220-240V~50-60Hz, 1000W

Heissluftfritteuse: 220-240V~50-60Hz, 1500W

Vorsichtsmaßnahmen beim Transport und Versand

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

1- Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten

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

2- Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten können diese im Rahmen der durch öffentlich-rechtliche Entsorgungsträger eingerichteten und zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten unentgeltlich abgeben. Außerdem ist die Rückgabe unter bestimmten Voraussetzungen auch bei Vertreibern möglich.² Die Rücknahme durch den Vertreiber hat kostenlos beim Kauf eines gleichartigen Neugerätes zu erfolgen (1:1 Rücknahme). Zusätzlich gibt es die Möglichkeit, Altgeräte kostenlos an den Vertreiber 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: Vertreiber, die über eine Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern verfügen, sind zur Rücknahme von Elektro-Altgeräten verpflichtet. Außerdem zur Rücknahme verpflichtet sind Lebensmitteleinzelhändler, die über eine Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern verfügen und mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft auch Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen.

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

3- Entnahme von Batterien und Lampen

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

4- Datenschutz

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

5- WEEE-Registrierungsnummer

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

6- Sammel- und Verwertungsquoten

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



Hersteller / Importeur Firma:

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



COOKER GPT 2 IN 1

GARANTIEBEDINGUNGEN

BEDINGUNGEN FÜR DIE GÜLTIGKEIT UND UMFANG DER GARANTIE

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

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

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

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

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



COOKER GPT 2 IN 1

GARANTIEBEDINGUNGEN

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

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

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

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

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

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

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

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



COOKER GPT 2 IN 1

GARANTIEBEDINGUNGEN

Kontakt Daten des Herstellers - oder Importeurs:

Handelsname: Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

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

No: 2/12 Şişli/İstanbul, Türkiye

Kundenhotline: +49 800 197 80 00

Web: www.karaca.com.de

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12 Şişli/İST.
Tel: 0212 412 44 00 Faks: 0212 412 44 99 www.karaca.com.tr
Marmara Kurumları Y.D. 009 002 9789 Tic. Sic. No: 278936
Mersis No: 340101 0000000000000000

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: Schnellkochtopf und Heissluftfritteuser

Modell: Cooker Gpt 2 in 1

Modell No: KE-PC1001

Marke: KARACA

Seriennummer:

Garantiefrist: 2 (zwei) Jahre

Maximale Nachbesserungszeit: 20 (zwanzig) Werktage

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



Müşteri Hizmetleri
+90 850 252 55 72



www.karaca.com