

karaca®

**CIRCLE
DÜDÜKLÜ TENCERE**

**KULLANIM KILAVUZU VE
GARANTİ BELGESİ**



Müşteri Hizmetleri
+90 850 252 55 72

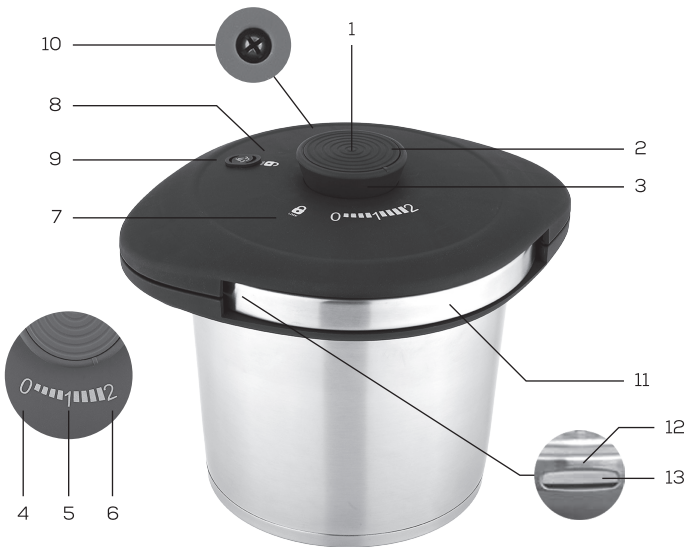


www.karaca.com

ÖNEMLİ TEDBİRLER

- Tüm talimatları okuyun.
- Kullanım sırasında çocukların düdüklü tencerenin yakınında bulunmasına izin vermeyiniz.
- Düdüklü tencereyi ısıtılmış bir fırına koymayınız.
- Düdüklü tencereyi basınç altında çok dikkatli hareket ettiriniz. Sıcak yüzeylere dokunmayınız. Tutacakları ve düğmeleri kullanınız. Gerekirse koruma kullanınız.
- Düdüklü tencereyi amacı haricinde kullanmayınız.
- Bu cihaz basınçlı olarak yemek pişirir. Düdüklü tencerenin uygunsuz kullanımından haşlanma yaraları yaşanabilir. Isı uygulamadan önce tencerenin düzgün şekilde kapatıldığından emin olunuz. “Kullanım talimatlarına” bakınız.
- Düdüklü tencereyi hiçbir zaman zorla açmayınız. İç basıncının tamamen düştüğünden emin olmadan açmayınız. “Kullanım talimatlarına” bakınız.
- Düdüklü tencerenizi kesinlikle su eklemeyiniz, bu tencerenize ciddi şekilde zarar verir.
- Tencereyi 2/3 kapasiteden fazla doldurmayınız. Pirinç veya suyu alınmış sebzeler gibi pişme sırasında genişleyen gıdaları pişirirken, tencereyi kapasitesinin yarısından fazla doldurmayınız.
- “Kullanım talimatlarına” göre uygun ısı kaynaklarını kullanınız.
- Basınç etkisiyle şişebilecek derili etleri (örn. öküz dili) pişirdikten sonra, derisi şişmiş haldeyken eti delmeyiniz, haşlanarak yaralanmaya yol açabilir.
- Hamurlu gıdalar pişirirken, gıdaların dışarı atılmasını önlemek için kapağı açmadan önce tencereyi hafifçe sallayınız.
- Her kullanımdan önce vanaların tıkalı olup olmadığını kontrol edin. “Kullanım talimatlarına” bakın.
- Gıdaları çok yağda kızartmak veya az yağda kızartmak için düdüklü tencereyi hiçbir zaman basınçlı modda kullanmayınız.
- “Kullanım Talimatlarında” belirtilen bakım talimatları haricinde güvenlik sistemlerinin hiçbirini kurcalamayınız.
- Sadece ilgili modele göre üreticinin sağladığı yedek parçaları kullanınız. Özellikle aynı üreticiden uyumlu olarak belirtilen bir tencere gövdesi ve kapağı kullanınız.
- BU TALİMATLARI SAKLAYIN.

DÜDÜKLÜ TENCEREMİZİ TANIYALIM



- 1- Basınç regülatörü dengeleyici kolon
- 2- Basınç regülatörü
- 3- Vana konum göstergesi
- 4- 0 kPa işareti (0 göstergesi)
- 5- 60 kPa işareti (1 göstergesi)
- 6- 90 kPa işareti (2 göstergesi)
- 8- Açma işareti
- 9- Egzoz vanası
- 10- Güvenlik vanası
- 11- Güvenlik kilidi halkası
- 12- Güvenlik camı
- 13- Sızdırmazlık halkası

AÇIKLAMALAR VE ÇİZİMLER

- Vana konum göstergesini açma işaretine hizalayınız. Güvenlik kilidi halkası dışarı doğru hareket eder ve kapak açılır. (şekil 1). Vana konum göstergesini kapatma işaretine hizalayın. Güvenlik kilidi halkası içeri doğru hareket eder ve kapak kapanır (şekil 2).
- Vana konum göstergesi 0 işaretiyle hizada olduğunda, iç basınç 4 kPa'dan azdır. Bu mikro basınç durumunda, kapak istenildiği zaman açılabilir ve egzoz vanasından fazla buhar dışarı atılır (şekil 3).
- Vana konum göstergesi 1. konum işaretiyle hizada olduğunda, pişirme basıncı 60 kPa olarak ayarlanmıştır. İç basınç 4 kPa'ya ulaştıktan sonra güvenlik vanası otomatik olarak yükselir. İç basınç 60 kPa'yı (1. konum) aştığında, egzoz vanasından fazla buhar salınır (şekil 4).
- Vana konum göstergesi 2.konum işaretiyle hizada olduğunda, pişirme basıncı 90 kPa (2. konum) olarak ayarlanmıştır. İç basınç 4 kPa'ya ulaştıktan sonra güvenlik vanası otomatik olarak yükselir. İç basınç 90 kPa'yı (2. konum)aştığında, egzoz vanasından fazla buhar salınır (şekil 5).



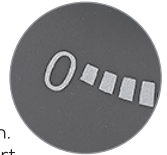
şekil 1 - şekil 2



şekil 3



şekil 4



şekil 5

AVANTAJLAR VE ÖZELLİKLER

1- Çok seviyeli basınç regülatörü

Bu düdüklü tencere, 0 kPa ile 90 kPa (2.konum) arasında birden fazla basınç seviyesi sağlar. Bu, basınç seviyesini gıda türüne ve porsiyona göre esnek bir şekilde ayarlamanızı sağlar.

1- 0 kPa: Çabuk SERBEST BIRAKMA

veya mikro basınçlı pişirme için.

2- 60kPa (1. konum): Sebze gibi hassas gıdaları işlemek için.

3- 90kPa (2. konum): Hızlı pişirme için, et ve fasulye gibi sert yiyecekler için uygundur.

Dikkat: Pişirme sırasında egzoz vanasından çıkan buharın sıcaklığı aşırı derecede yüksektir. Haşlanma yaralanmalarından kaçınmak için dokunmayınız.

İpuçları: Günlük pişirmede, 0 ila 60kPa (1. konum) 0 ile 1 gösterge arasında bir basınç seviyesi seçerek orta ısıyla başlamanızı öneririz (indüksiyonlu ocaklar için 1200W-1500W; gaz kullanılıyorsa ateş tencerenin alt kenarını geçmemelidir). Kırmızı güvenlik vanası yükseldikten sonra, basıncı yavaşça artırın ve ateş seviyesini azaltınız (indüksiyonlu ocaklar için 500W).

2- Güvenli, enerji tasarruflu, çevre dostu, sağlıklı

Çok seviyeli güvenlik ve hızlı pişirme, dumanları etkili bir şekilde azaltırken pişirme süresinden ve enerjiden büyük ölçüde tasarruf sağlar.

3- Yenilikçi düğme tasarımı

Geleneksel düdüklü tencerelelerin aksine, bizim ürünümüz, açma ve kapama için tek elle basit bir işlem için yenilikçi bir döner açma düğmesi kullanır.

4- Kaliteli malzeme

Güçlü, dayanıklı ve temizliği kolay bir malzeme olarak sağlıklı yaşam gereksinimlerini karşılayan ostenitli 06Cr19Ni10 (SUS304) paslanmaz çelikten yapılmıştır.

KULLANIM

İlk kullanım

Yeni bir düdüklü tencere koruyucu talk pudrası ile kaplıdır. doğru temizleme, sonraki kullanımda yapışkanlığa, sarılığa veya siyah maddelere yol açabilir. Bu nedenle, ilk kullanımdan önce tencereyi temizlemek için lütfen aşağıdaki adımları izleyiniz:

1- Hem içini hem de dışını ılık su, deterjan, beyaz sirke ve yumuşak bir temizlik bezi ile temizleyiniz.

2- En yüksek su seviyesine (MAKS 2/3) kadar su ekleyiniz.

3- Tencereyi uygun bir ocağa alın, kapağını kapatın, basınç seviyesini 60 kPa'ya (1.konum) ayarlayın ve kırmızı güvenlik vanası otomatik olarak yükselene kadar tencereyi ısıtınız.

4- Kırmızı güvenlik vanası otomatik olarak indiğinde, basınç konum göstergesini açma işaretine getirin, kapağı açınız, suyu boşaltınız ve tencereyi ılık su ve deterjanla temizleyin. Sonrasında tamamen hazırdır.

İpuçları: İlk kaynamadan sonra su ölçüğü beyaz benekler olarak görünebilir. Beyaz sirke ile temizleyebilirsiniz fakat aşındırıcı deterjan veya bulaşık teli kullanmayınız.

Günlük Kullanım

Günlük kullanımda lütfen egzoz vanası ve güvenlik vanasının tıkanmadığından emin olun. Aynı zamanda conta hasar görmediğini, eskimediğini veya yanlış takılmadığını kontrol edin. Sonrasında tencereyi doğru şekilde kullanmak için aşağıdaki adımları izleyin:

1- Basınç regülatörünü açma işaretine çevirerek kapağı açınız. Malzemeleri koyduktan sonra regülatörü kapatma işaretine getirerek kapağı kapatınız.

2- Gıda türüne ve porsiyona göre uygun bir basınç seviyesi seçiniz.

3- Düdüklü tencereyi uygun bir ocakta orta ateşte ısıtın: indüksiyonlu ocaklar için 1200W-1500W gaz kullanılıyorsa, ateş tencerenin alt kenarını geçmemelidir.

4- Kırmızı güvenlik vanası yükseldikten sonra, basıncı yavaşça artırınız ve ateş seviyesini azaltınız (indüksiyonlu ocaklar için 500W). Yemek piştikten ve ateş söndükten sonra 30 dakika daha basınçlandırmaya devam edebilirsiniz. Güvenlik vanasının tamamen inmesini bekleyip basınç regülatörünü açma işaretine getirerek kapağı açabilirsiniz.

İpuçları: Günlük pişirme işlemlerinde, 0 ve 60kPa (1. konum) arasında bir basınç seviyesi seçerek orta ısıyla başlamanızı (indüksiyonlu ocaklar için 1200W-1500W gaz kullanılıyorsa ateş tencerenin alt kenarını geçmemelidir) öneririz. Kırmızı güvenlik vanası yükseldikten sonra, basıncı yavaşça artırın ve ateş seviyesini azaltınız (indüksiyonlu ocaklar için 500W).

Basınç Azaltma Yöntemleri

Ateşi kapattıktan sonra her seferinde tencerenin kapağını açmadan önce güvenlik vanasının tamamen düşmesini beklemenizi tavsiye ederiz. Fasulye, yulaf lapası ve çıtır kabuklu gıdalar gibi pişirme sırasında genişleyen gıdalar için hızlı basınç düşürmeyi kullanmayınız. Bu, sıçramaya veya patlamaya neden olabilir.

Yöntem 1: Otomatik basınç azaltma

Doğal soğuma. Ateşi kapattıktan sonra kapağı açmadan önce düdüklü tencerenin soğumasını ve güvenlik vanasının tamamen düşmesini bekleyiniz.

Yöntem 2: Hızlı basınç azaltma

Güvenlik vanası tamamen düştükten sonra basıncı serbest bırakıp kapağı açmak için basınç regülatörünü kademeli olarak yavaşça ayarlayınız. (Basınç regülatörünü çok hızlı çevirmeyiniz. Bu yüksek olasılıkla sıçramaya ve yanmaya yol açar.)

Yöntem 3: Akan su ve ıslak havlu ile basınç azaltma

Düdüklü tencereyi lavaboya koyun, kenarlarından su akıtın veya tencerenin soğuması için kapağı ıslak havlu ile örtün ve güvenlik vanası tamamen indikten sonra kapağı açın.

İpuçları: İlk uygulama için sadece su kullanın. Bu, sürece alışmanıza yardımcı olacaktır.

Enerji Tasarruf Yöntemleri

- Uygun boyutlarda ocak kullanınız.
- Pişirme için içeride depolanan ısıyı tam olarak kullanmak için pişirme bitmeden ocağı kapatınız.

KULLANIM TEDBİRLERİ

İlk Kullanım Öncesinde

1- Karaca Circle 6lt düdüklü tencereyi ilk kez kullanmadan önce lütfen bu kılavuzu ve ilgili bilgileri dikkatlice okuyunuz. Hatalı işletimden kaynaklanan sıkıntıları önleyiniz.

2- Düdüklü tencereyi başka birisine vererseniz, lütfen bu kılavuzu da verdiğinizden emin olunuz.

3- Kullanırken çocukların düdüklü tencerenin yakınına gelmesine izin vermeyiniz.

4- D d kl  tencereyi ısıtılmış bir fırına yerleştirmeyiniz. Yüksek sıcaklık gövdeye, sapa ve diğ r güvenlik sistemlerine zarar verebilir.

5- D d kl  tencerenin pişirme sıcaklığı tıbbi veya sterilizasyon gereksinimlerini karşılamaz. Tıbbi amaçlar veya dezenfeksiyon ekipmanı için kullanmayınız.

6- Sıçrama ve haşlanmadan kaçınmak için düdüklü tencereyi re el yapmak için kullanmayınız.

7- D d kl  tencerede kızartma yaparken kapağı kapatmayınız. Yağ, tencere kapasitesinin yarısını geçmemelidir.

Kullanım Sırasında

1- İlk kullanım

• Tencereyi ilk kez kullanmadan önce yıkayınız. "Kullanım" bölümüne bakın. Tencerenin yanlış şekilde a ılması, sonraki kullanımlarda yapışkanlığa, sarılığa veya siyah maddelere yol açabilir.

2- Günlük kullanım

- Pişirmeden önce, vanaların tıklalı olmadığını ve düzgün çalıştığını kontrol edin.
- Pişirmeden önce sızdırmazlık halkasının eskiyip eskimediğini kontrol edin. Eskiyeen bir sızdırmazlık halkası kolayca sızıntıya neden olabilir. Dolayısıyla, zamanında değiştirilmesi gerekir.
- Pişirme sırasında yemek hacmi, kapasitenin 1/3 oranından az (şekil 6), 2/3 oranından fazla (şekil 7) olmamalıdır. Tüm tencereyi doldurmamalıdır (şekil 8).
- Yetersiz su ile pişirmeyin ve suyun tamamen buharlaşmamasına dikkat edin. Aksi halde tencerenin yanmasına ve hem tencerenin hem de ocağın ciddi şekilde zarar görmesine neden olabilir.



şekil 6



şekil 7



şekil 8

KULLANIM TEDBİRLERİ

- Soğuk suya tuz atmayın. Dipte tuz biriktiğinde, ocağı aşındırabilir ve petek şekline yol açabilir. Suyun sıcaklığı yükseldikten sonra tuzu ekleyin ve alet ile karıştırın.
- Soğuk suya tuz atılırsa beyaz benekler veya çukurlar oluşabilir. Bu durum normaldir. Bunları beyaz sirke ile g derebilirsiniz.
-  tır sosis gibi gıdaları pişirmeniz gerektiğinde haşlanmadan kaçınmak için eti pişirmeden önce delik açın. Basınç altında fırında pişirmeyin veya kızartmayın.

- Pişirme sırasında düdüklü tencereyi hiçbir zaman zorla açmayınız. İç basıncı tamamen düşene kadar bekleyiniz. Hamurlu gıdaları pişirirken, sıçramadan kaçınmak için kapağı açmadan önce tencereyi hafifçe sallayınız.
- Pişirme süresini kısaltmaya zorlamak için vanaya ağırlık koymayın. Ciddi hasarlara neden olabilir.
- Mutfaktan uzun süre ayrılmayınız. Yanıklardan ve başka hasarlardan kaçınmak için tencereye çok dikkat ediniz.
- Egzoz vanası ve güvenlik vanası gıdayla tıkanırsa hemen ocaktan kaldırınız. Tekrar kullanmadan önce vanaların basıncını hızlıca azaltın ve temizleyiniz.

3- Günlük kullanım sonrasında

- Pişirme sırasında düdüklü tencereyi hiçbir zaman zorla açmayınız. İç basıncının tamamen düştüğünden emin olmadan açmayınız.
- Haşlanma yaralanmalarını önlemek için oda sıcaklığına soğumadan tencereye dokunmayınız.
- Yüksek sıcaklıkta paslanmaz çelik pişirme kaplarında kolaylıkla pasif film oluşabilir. İnsan vücudu için zararsızdır.
- Temizlik için aşındırıcı deterjan veya bulaşık teli kullanmayınız.
- Kaynadıktan sonra su ölçęi beyaz noktalar halinde görünebilir. Bu durum normaldir. Beyaz sirke ile temizleyebilirsiniz.

4- Kurulum

- Sızdırmazlık halkası kapak oluşuna doğru şekilde yerleştirilmelidir.
- Her kullanım öncesinde vanaların tıkalı olup olmadığını kontrol edin.

5- Diğer

- Tencere düzgün çalışmıyorsa kullanmayı bırakınız. Tek başınıza hiçbir güvenlik sistemini kurcalamayınız veya parça değiştirmeyiniz. Bakım için satış sonrası bölümle iletişime geçiniz.
- Kapağı çarpmayınız. Düşerse herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol edin. Gerekğinde bakım için satış sonrası bölümle iletişime geçin.
- Bıçak, makas, kürek gibi keskin aletlerle yüzeyini kazımayınız. Bunu yapmak koruyucu tabakaya zarar verebilir.
- Lütfen bu kılavuzu ileride başvurmak üzere saklayınız.

TEMİZLİK VE BAKIM

Günlük Temizlik

- Günlük kullanım sonrasında tencereyi ılık su ve deterjanla temizleyin.

İpuçları:

- 1- Bulaşık makinesi kullanmayınız.
- 2- Aşındırıcı veya klorlu deterjanlar veya aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayınız.
- 3- Her kullanımdan sonra sızdırmazlık halkasını ve oluşu iyice temizleyiniz.
- 4- Ocakta yiyecek saklamayın veya yemek artıklarının içine yapışmasına izin vermeyiniz. Bu, paslanmaz çelik yüzeyde değişikliklere neden olabilir.

Depolama

- Temizledikten sonra tencereyi bir bezle kurulayın ve iyi havalandırılan bir yerde saklayınız.
- Sızdırmazlık halkasının sıkışmasını önlemek ve kullanım ömrünü uzatmak için kapağı tencerenin üzerine ters olarak yerleştiriniz.

Sızdırmazlık Halkası Bakımı ve Kurulumu

- Sızdırmazlık halkasının eskime seviyesi, pişirme sıklığına ve pişirme süresine bağlıdır. Yeniden takmadan önce sızdırmazlık halkasını kurutun. Halkayı her 1-2 yılda bir değiştirmenizi öneririz.

Uyumlu Ocaklar

Bu düdüklü tencere, indüksiyonlu ocaklar dâhil tüm ocak türleri ile uyumludur.

İpuçları:

- Gazlı veya elektrikli ocak kullanırken ocağın alt kısmına dikkat edin ve ocakla uyumlu olmasına dikkat edin.
- Cam ocak kullanırken tabanı temiz olmalıdır.



İNDÜKSİYON



GAZ



ELEKTRİK



SERAMİK



HALOJEN

Soru Cevap

1- Güvenlik vanası otomatik olarak yükselmiyor ve pişirme sırasında kulpların etrafından buhar çıkıyorsa: Bu durum ısıtmanın ilk birkaç dakikasındadır. Devam ederse, lütfen aşağıdakileri dikkatlice kontrol edin:

- İç sıcaklık yeterince sıcak mı? Değilse, ısıyı arttırınız.
 - Yeterli su var mı? Değilse, su ekleyiniz.
 - Regülatör yanlışlıkla 0 kPa'ya (0. konum) mı ayarlanmış? Gıdaya göre uygun bir basınç seviyesi seçiniz.
 - Düdüklü tencere düzgün kapatılmış mı? Güvenlik kilidi halkasının düzgün şekilde kilitlendiğinden emin olunuz.
 - Sızdırmazlık halkası hasarlı mı? Hasarlıysa, lütfen zamanında değiştiriniz.
- 2- Güvenlik vanasından çok fazla buhar ve ses geliyor ancak regülatörden buhar gelmiyorsa:

- Ocağı kapatınız, ısıtmayı durdurun ve yavaşça basıncı azaltmak için düdüklünün soğumasını bekleyiniz.
- Egzoz vanasını ve güvenlik vanasını kontrol edin ve temizleyiniz.
- Panelde diğer parçaların gevşek olup olmadığını kontrol ediniz.

3- Kapağın etrafından buhar sızıyorsa şunları kontrol edin:

- Kapağın düzgün kapatılıp kapatılmadığı.
- Sızdırmazlık halkasının düzgün takılıp takılmadığı ve tıkanmadığı.
- Sızdırmazlık halkasının hasarlı veya eskimiş olup olmadığı (gerekirse değiştiriniz).
- Kapak, güvenlik vanası ve egzoz vanasının tıkalı olup olmadığı.
- Tencerenin kenarının hasar görüp görmediği.

4- Kapak açılmıyorsa:

- Güvenlik vanasının tamamen düşüp düşmediğini kontrol ediniz, değilse, tamamen düşene kadar bekleyiniz.
- Gerekteğinde, basıncı azaltmak için akan su veya ıslak bir bez kullanınız. Güvenlik vanası tamamen indikten sonra kapağı açınız.

5- Gıdalar tencereye yapışmıyorsa:

- Suya batırın ve ardından temizleyiniz.
- Paslanmaz çelik tencere setleri için Karaca Circle 6lt için aşındırıcı veya klorlu deterjan kullanmayınız.

6- Gıda fazla pişmiş veya tam pişmemişse aşağıdakileri kontrol edin:

- Pişirme süresinin çok uzun veya çok kısa olup olmadığı.
- Çıkış gücünün normal olup olmadığı.
- Basınç seviyesinin doğru ayarlanıp ayarlanmadığı.
- Tencerenin içinde yeterince sıvı olup olmadığı.

7- Boşaltma durumunda ne yapılmalı?

- Derhal ocağı kapatınız.
- Basınç seviyesini 90 kPa'ya (2.konum) ayarlayın ve boşaltma durduktan sonra kısık ateşte pişirmeye devam ediniz.

8- Yanma durumunda ne yapılmalı:

- Isıtmayı bırakın ve düdüklü tencerenin doğal olarak soğumasını bekleyiniz (su vb. kullanmayınız).
- Regülatörü, güvenlik vanasını ve sızdırmazlık halkasını kontrol edin. Hasarlı parçaları değiştiriniz.

GÜVENLİK NOTLARI

- Ürün modeli: Karaca Circle Düdüklü Tencere
- Kapasite: 6L
- Sıkılık: 10 kPa'dan nominal işletim basıncına kadar sızıntıya izin verilmez.
- İşletim Sıcaklığı: Nominal işletim basıncının 0.8-1.0 katı.
- Güvenlik Basıncı: 125-160kPa.
- İç Basınca Dayanım: Maksimum nominal işletim basıncının en az 2-3,5 katı.
- Bozulma basıncı: Maksimum nominal işletim basıncının en az 5 katı.
- Kapama güvenliği: Kilitleme halkası yerinde olmadığında, basınç 4 kPa'yı geçmemelidir.
- Açma güvenliği: İç basınç 4 kPa'dan yüksek olduğunda kapak açılmaz.
- Tıkanma önleme güvenliği:

Regülatör ve güvenlik vanasının tıkanmasını engelleyen güvenlik sistemleri mevcuttur.

BAKIM VE YEDEK PARÇALAR

Düdüklü tencerenizi ilk günkü verimliliğinde kullanabilmeniz için zaman içerisinde aşınacak ve değiştirilebilir parçaları mevcuttur. Bu parçaların değişimi için yetkili servisler başvurunuz. Parça değişmesi gerektiğinde sadece ORJİNAL yedek parçaları kullanınız. Şayet düdüklü tencereniz üzerinde herhangi bir onarım gerekiyorsa yetkili servisimize başvurunuz. Gerekli onarımlar sadece yetkili servisler tarafından yapılmalıdır.

Kullanım ömrü 10 yıldır.

Taşıma ve Nakliye Sırasında Dikkat Edilecek Hususlar

- Taşıma ve nakliye sırasında ürününüzün aksamlarına zarar gelmemesi için orijinal kutusunda bulundurulmalıdır.
- Taşıma sırasında ürünü normal konumunda tutunuz.
- Ürününüzü nakliye esnasında düşürmeyiniz ve darbelere karşı koruyunuz.
- Ürünün müşteriye tesliminden sonra taşıma sırasında oluşan arızalar ve hasarlar garanti kapsamına girmez.

AEED Yönetmeliğine Uyğundur.

WEEE

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



Üretici / İthalatçı Firma:

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

karaca®

DÜDÜKLÜ TENCERE

GARANTİ ŞARTLARI

- Bu ürün ev kullanımı için tasarlanmıştır. Profesyonel kullanım için uygun değildir.
- Garanti süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- Ürünün garanti süresi içinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
- Ürünün tamir süresi en fazla 20 iş günüdür. Bu süre, ürünün servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, ürünün satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birine bildirim tarihinden itibaren başlar.
- Ürünün arızasının 10 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı veya ithalatçı; ürünün tamiri tamamlanınca kadar, benzer özelliklere sahip başka bir sanayi ürününü tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- Ürünün garanti süresi içerisinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin, tamiri yapılacaktır.
- Ürünün ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda Tüketici, 6502 sayılı tüketicinin Korunması Hakkında Kanun'un 11. maddesinde yer alan;
 - a) sözleşmeden dönme
 - b) satış bedelinden indirim isteme
 - c) ücretsiz onarılmasını isteme
 - d) satılanın ayıpsız misli ile değiştirilmesini istemehaklarından birini kullanabilir.
- 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 ya da yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

karaca®

DÜDÜKLÜ TENCERE

GARANTİ ŞARTLARI

- 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.
- Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Garanti süresi içerisinde, servis istasyonları tarafından yapılmasının zorunlu olduğu, imalatçı veya ithalatçı tarafından şart koşulan periyodik bakımlarda; verilen hizmet karşılığında tüketiciden işçilik ücreti veya benzeri bir ücret talep edilemez.
- 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 Mahkemesi'ne başvurabilir.
- Satıcı tarafından bu garanti belgesinin verilmemesi durumunda tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimin Genel Müdürlüğü'ne başvurabilir.
- Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 6502 sayılı Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir. Size en yakın yetkili servis merkezinin adresini öğrenmek için 0850 252 55 72 numaralı çağrı merkezini arayın. Garanti belgeniz kutunuzun üzerindedir.

karaca®

DÜDÜKLÜ TENCERE

GARANTİ ŞARTLARI

• Bu garanti belgesi ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar garanti dışı işlem görür ve arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır:

- 1- Bu ürün ev kullanımı için tasarlanmış olması nedeniyle profesyonel kullanım için uygun değildir, profesyonel amaç için kullanım nedeniyle oluşabilecek tüm arızalar.
- 2- Kullanım hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar.
- 3- Ürünün kullanım kılavuzunda belirtilen temizlik ve bakımların yeterli ve zamanında yapılmamış olması.
- 4- Tüketici ürünü teslim aldıktan sonra dış etkenler nedeniyle (vurma, çarpma vs.) meydana gelebilecek hasarlar.
- 5- Garanti dahilinde onarım için yetkili servise başvurmadan önce yetkili firma servis personeli dışında herhangi birinin cihazı onarma veya tadilatına kalkışması veya cihazı deforme etmesi durumunda.
- 6- Ürünün kullanım amacı dışında kullanılması durumunda.
- 7- Ürünün tuzlu su, çamaşır suyu ve asitli temizlenmesi ya da kaynatılması durumunda.

karaca®

DÜDÜKLÜ TENCERE

GARANTİ BELGESİ

Ürünün:

Cinsi: Dödüklü Tencere

Marka: Karaca

Tavalar için Belge Onay Tarihi:

07.01.2011 - 95974

Tencereler için Belge Onay Tarihi:

07.01.2011 - 95974

Bu belge Sanayi ve Ticaret Bakanlığı İl Bölge Müdürlüğü'nden alınan yukarıdaki izin belgelerine göre tanzim edilmiştir. İş bu belgeler tebliğ gereği 2 yılda bir vize edilmektedir. Karaca Züccaciye Tic. ve Sanayi A.Ş. bu ürünü teslim tarihinden itibaren, arkada belirtilen şart dahilinde 2 (iki) yıl servis garantisi (değişim şartları geçerli olmak kaydıyla) vermektedir. Garanti kartı ürünü satan bayi veya firma tarafından mutlaka imzalanması ve kaşelenmesi gerekmektedir. Aksi durumlarda ürünün faturasının ibrazı garanti belgesinin yerine geçmeyecektir.

karaca®

DÜDÜKLÜ TENCERE

GARANTİ BELGESİ

Üretici veya Satıcı Firmanın:

Ünvanı: Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

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

No: 2/12 Şişli-İstanbul/Türkiye

Müşteri Hizmetleri: +90 850 252 55 72

Web: www.karaca.com

Yetkili Kişinin İmzası ve Kaşesi:

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 30 Faks: 0212 412 44 99 www.ktc.com.tr
Marmara Kurumlar Y.D.: 608 002 9769 Tic.Sic.No: 278836
Mersis No: 08100 0213 800010

Yetkili Servisin:

Ünvanı: KARACA ZÜCCACIYE TİC. VE SAN. A.Ş. – SSS İSTASYONU

Adresi: Ömerli Mah. Profesör Mehmer Bozkurt Cad.

Arnavutköy/İstanbul

Tel: +90 850 252 55 72

Web: www.karaca.com

Yetkili Kişinin İmzası ve Kaşesi:

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 30 Faks: 0212 412 44 99 www.ktc.com.tr
Marmara Kurumlar Y.D.: 608 002 9769 Tic.Sic.No: 278836
Mersis No: 08100 0213 800010

Ürünün:

Cinsi: Dödüklü Tencere

Modeli: Circle

Markası: KARACA

Garanti Süresi: 2 (iki) yıl

Kullanım Ömrü: 10 (on) yıl

Azami Tamir Süresi: 20 (yirmi) iş günü

İş bu garanti belgesi 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu kanuna dayanılarak yürürlüğe konulan 13.06.2014 tarihinde 29029 sayılı Resmi Gazete'de yayınlanarak yürürlüğe giren Garanti Belgesi Yönetmeliği uyarınca düzenlenmiştir.

karaca®

**CIRCLE
PRESSURE COOKER**

USER'S MANUAL AND
WARRANTY CERTIFICATE

EN



Customer Services
+44 800 066 87 01



www.karaca.co.uk

IMPORTANT PRECAUTIONS

- Read all the instructions.
- Do not let children near the pressure cooker when in use.
- Do not put the pressure cooker into a heated oven.
- Move the pressure cooker under pressure with the greatest care. Do not touch hot surfaces. Use the handles and knobs. If necessary, use protection.
- Do not use the pressure cooker for a purpose other than the one for which it is intended.
- This appliance cooks under pressure. Scalds may result from inappropriate use of the pressure cooker. Make sure that the cooker is properly closed before applying heat. See "Instructions for use".
- Never force open the pressure cooker. Do not open before making sure that its internal pressure has completely dropped. See the "Instructions for use".
- Never use your pressure cooker without adding water, this would seriously damage it.
- Do not fill the cooker beyond 2/3 of its capacity. When cooking foodstuffs which expand during cooking, such as rice or dehydrated vegetables, do not fill the cooker to more than half of its capacity.
- Use the appropriate heat sources according to the "Instructions for use".
- After cooking meat with a skin (e.g. ox tongue) which may swell under the effect of pressure, do not prick the meat while the skin is swollen; you might be scalded.
- When cooking doughy food, gently shake the cooker before opening the lid to prevent food ejection.
- Before each use, check that the valves are not obstructed. See the "Instructions for use".
- Never use the pressure cooker in its pressurized mode for deep or shallow frying of food.
- Do not tamper with any of the safety systems beyond the maintenance instructions specified in the "Instructions for use".
- Only use manufacturer's spare parts in accordance with the relevant model. In particular, use a body and a lid from the same manufacturer indicated as being compatible.
- **KEEP THESE INSTRUCTIONS.**

LET'S GET TO KNOW OUR PRESSURE COOKER



- 1- Pressure regulator stabilizer column
- 2- Pressure regulator
- 3- Valve position indicator
- 4- 0 kPa mark (0 Indicator)
- 5- 60 kPa mark (1 Indicator)
- 6- 90 kPa mark (2 Indicator)
- 7- Closing mark
- 8- Opening mark
- 9- Exhaust valve
- 10- Safety valve
- 11- Safety lock ring
- 12- Safety window
- 13- Sealing ring

EXPLANATIONS AND DRAWINGS

- Align valve position indicator with opening mark. Safety lock ring moves outwards, and lid opens (figure 1).
- Align valve position indicator with closing mark. Safety lock ring moves inwards, and lid closes (figure 2).
- When valve position indicator aligns with 0 kPa mark, internal pressure is less than 4 kPa. During this micro-pressure state, lid can be opened at any time, and excess steam will be released from exhaust valve (figure 3).
- When valve position indicator aligns with 60 kPa (0 indicator) mark, cooking pressure has been set to 60 kPa (1 indicator). After internal pressure reaches 4 kPa, safety valve will rise automatically. When internal pressure exceeds 60 kPa, excess steam will be released from the exhaust valve (figure 4).
- When valve position indicator aligns with 90 kPa (2 indicator) mark, cooking pressure has been set to 90 kPa. After internal pressure reaches 4 kPa, safety valve will rise automatically. When internal pressure exceeds 90 kPa (2 indicator), excess steam will be released from the exhaust valve (figure 5).



figure 1 - figure 2



figure 3



figure 4

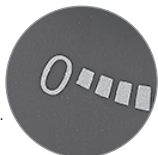


figure 5

ADVANTAGES & CHARACTERISTICS

1- Multi-level pressure regulator

This pressure cooker provides multiple pressure levels from 0 kPa to 90 kPa. This allows you to flexibly adjust pressure level according to food type and portion.

- 1- 0kPa: For fast RELEASING or micro-pressure cooking.
- 2- 60kPa: For processing delicate food such as vegetables.
- 3- 90kPa: For fast-cooking, suitable for tough food such as pork knuckle and beans.

Attention: During cooking, temperature of steam from the exhaust valve is extremely high. Do not touch it to prevent scalds.

Tips: In daily cooking, we recommend starting with medium heat (1200W-1500W for induction; if using gas, the flame should not exceed the cooker's bottom edge), selecting a pressure level between 0 to 60kPa. After the red safety valve rises, slowly increase pressure and reduce fire level (500W for induction).

2- Safe, energy-saving, environmentally friendly, healthy

Multilevel security and fast cooking can greatly save cooking time and energy while effectively reducing fumes.

3- Innovative knob design

Unlike traditional pressure cookers, our product has adopted an innovative rotary opening knob to achieve a simple one-hand operation for opening and closing.

4- Quality material

Made of austenitic 06Cr19Ni10 (SUS304) stainless steel, which is strong, durable and easy to clean, meeting requirements for a healthy life.

HOW TO USE

Using for the first time

A new pressure cooker is coated with protective talc powder. Incorrect seasoning may lead to stickiness, yellowness, or black substances in subsequent use. Therefore, please follow the following steps to season the cooker before the first use:

- 1- Clean both inside and outside with warm water, detergent, white vinegar and a soft cleaning cloth.
- 2- Add water to the highest water level (MAX 2/3).
- 3- Place the cooker on a suitable stove, close the lid, set pressure level to 60 kPa, and heat the cooker until the red safety valve rises automatically.
- 4- When the red safety valve drops automatically, turn the pressure position indicator to the opening mark, open the lid, pour away the water, and clean the cooker with warm water and detergent. Then, it is all set to go.

Tips: Water scales may appear as white spots after the first boiling. You may clean them with white vinegar, but do not use any corrosive detergent or a scourer.

Daily use

In daily use, please make sure that the exhaust valve and safety valve are not obstructed. At the same time, check whether the sealing ring has been damaged, aging, or installed incorrectly. Then, follow the steps below to properly use the cooker:

- 1- Open the lid by turning the pressure regulator to the opening mark. After adding ingredients, close the lid by turning the regulator to the closing mark.
- 2- Select an appropriate pressure level according to food type and portion.
- 3- Heat the pressure cooker over a suitable stove with medium heat: 1200W-1500W for induction; if using gas, the flame should not exceed the cooker's bottom edge.
- 4- After the red safety valve rises, slowly increase pressure and reduce fire level (500W for induction). After the food is cooked and fire is off, you may keep pressurizing for another 30 minutes, wait until the safety valve drops completely, and open the lid by turning the pressure regulator to the opening mark.

Tips: In daily cooking, we recommend starting with medium heat (1200W-1500W for induction; if using gas, the flame should not exceed the cooker's bottom edge), selecting a pressure level between 0 to 60kPa. After the red safety valve rises, slowly increase pressure and reduce fire level (500W for induction).

Depressurization Methods

Each time after turning off the fire, we recommend waiting until the safety valve drops completely before opening the lid. Do not use fast depressurization for food which expands during cooking, such as beans, porridge, and food with crispy skin. This may lead to splashing or bursting.

Method 1: Automatic depressurization

Natural cooling. After turning off the fire, wait until the pressure cooker to cool down and the safety valve to drop completely before opening the lid.

Method 2: Quick depressurization

Gradually and slowly adjust the pressure regulator to release pressure and open the lid after the safety valve drops completely.

(Do not turn the pressure regulator too quickly. This will be highly possibly to cause splashing and scalding.)

Method 3: Depressurization with flowing water and a wet towel

Place the pressure cooker in the sink, let water flow along its edges or cover the lid with a wet towel to cool down the cooker, and open the lid after the safety valve completely drops.

Tips: Use only water for your first practice. This will help familiarize you with the process.

Energy-saving Methods

- Use stoves with suitable sizes
- Turn off the stove before the end of cooking to fully utilize heat stored inside for stewing.

PRECAUTIONS FOR USE

Before the first use

- 1- Before using Karaca Circle 6 lt pressure cooker for the first time, please read this manual and related information carefully. Prevent any inconvenience caused by improper operation.
- 2- If you give the pressure cooker to others, please ensure that this manual is provided at the same time.
- 3- Do not let children near the pressure cooker when in use.

- 4- Do not put the pressure cooker into a heated oven. High temperature can damage its body, handle and other safety systems.
- 5- The cooking temperature of pressure cooker hasn't met the medical or sterilization requirements. Do not use it for medical purposes or for disinfection equipment.
- 6- Do not use pressure cooker to make fruit jam to prevent splashing and scalds.
- 7- When frying in a pressure cooker, do not close the lid. Oil should not exceed half of the cooker's capacity.

When in use

1- First use

- Season the cooker before using it for the first time. Refer to "How to use". Incorrectly opening the pot may lead to stickiness, yellowness, or black substances in subsequent use.

2- Daily use:

- Before cooking, check that the valves are not obstructed and work properly.
- Before cooking, check whether the sealing ring is aging. An aging sealing ring can easily lead to leaking. Therefore, it needs to be replaced in time.
- During cooking, the food volume should not be less than 1/3 of the capacity (Figure 6), or more than 2/3 (Figure 7). It must not fill up the entire cooker (Figure 8).
- Do not cook under insufficient water and make sure the water does not fully evaporate. Otherwise, it may cause the cooker to burn and seriously damage both the cooker and the stove.



figure 6



figure 7



figure 8

PRECAUTIONS FOR USE

- Do not add salt to cold water. When salt deposits at the bottom, it can corrode the cooker and cause honeycombed shape. Add salt after the water temperature increases and stir with utensil.
- If salt is added to cold water, white spots or pits may appear. This is normal. You can remove them with white vinegar.
- If you need to cook food such as crispy sausage, prick the meat before cooking to prevent scalds. Do not bake or fry under pressure.

- Never force open the pressure cooker during cooking. Wait until its internal pressure has completely dropped. When cooking doughy food, gently shake the cooker before opening the lid to prevent splashing.
- Do not add weight on the valve to forcibly reduce cooking time. It may cause serious damages.
- Do not leave the kitchen for a long time. Pay close attention to the cooker to prevent burning and further damages.
- If the exhaust valve and safety valve are obstructed by food, remove it from the stove immediately. Quickly depressurize and clean the valves before next use.

3- After daily use

- Never force open the pressure cooker during cooking. Do not open before making sure that its internal pressure has completely dropped.
- Do not touch the cooker before it cools down to the room temperature to prevent scalds.
- Passive film can be easily formed on stainless steel cookware under high temperature. It is harmless for human body.
- Do not use corrosive detergent or scourer for cleaning.
- Water scale may appear as white spots after boiling. This is normal. You may clean it with white vinegar.

4- Installation

- The sealing ring should be placed correctly in the lid groove.
- Before each use, check that the valves are not obstructed.

5- Others

- If the cooker is not working properly, stop using. Do not tamper with any of the safety systems or replace parts on your own. Contact after-sales department for maintenance.
- Do not collide the lid. If it falls, check if there is any damage. Contact after-sales department for maintenance if needed.
- Do not scrape the surface with sharp tools, such as knives, scissors, shovels. This may damage the protective layer.
- Please save this manual for future reference.

CLEANING AND MAINTENANCE

Daily Cleaning

After daily use, clean the cooker with warm water and detergent.

Tips:

- 1- Do not use dishwasher.
- 2- Do not use corrosive or chlorine detergents or abrasive cleaning tools.
- 3- After each use, clean the sealing ring and the groove thoroughly.
- 4- Do not store food in the cooker or let food residue stick inside. This may cause changes of the stainless steel surface.

Storage

- After cleaning, dry the cooker with a cloth and store it in a well-ventilated place.
- Place the lid inversely on the cooker to prevent squeezing the sealing ring and extend its useful life.

Sealing Ring Maintenance and Installation

- The aging degree of the sealing ring depends on the frequency and length of cooking. Dry the sealing ring before reinstalling. We recommend replacing the ring every 1-2 years.

Compatible Stoves

This pressure cooker is compatible with all types of stove, including induction:

Tips:

- When using a gas or electric stove, pay attention to the cooker's bottom area and make sure it suits the stove.
- When using a glass stove, the bottom must be clean.



INDUCTION



GAS



ELECTRIC



CERAMICS



HALOGEN

Q&A

1- If the safety valve does not rise automatically, and steam escapes around the handles during cooking: This is normal within the first few minutes of heating. If it continues, please carefully check the following:

- Is the internal temperature hot enough? If not, turn it up.
- Is there enough water? If not, add water.
- Is the regulator set incorrectly to 0kPa? Select an appropriate pressure level according to the food.
- Is the pressure cooker properly closed? Make sure that the safety lock ring is properly locked.
- Is the sealing ring damaged? If damaged, please replace it in time.

2- If there are a lot of steam and noises from the safety valve but no steam from the regulator:

- Turn off the furnace, stop heating, and use flowing water to slowly depressurize.
- Check and clean the exhaust valve and safety valve.
- Check whether other parts of the panel are loose.

3- If steam leaks around the lid, check:

- Whether the lid is closed properly.
- Whether the sealing ring is properly installed and not obstructed.
- Whether the sealing ring is damaged or aging (replace it if necessary).
- Whether the lid, safety valve and exhaust valve are obstructed.
- Whether the cooker edge is damaged.

4- If the lid cannot be opened:

- Check whether the safety valve has completely dropped; if not, wait until it does.
- When necessary, use flowing water or a wet cloth to depressurize. Open the lid after the safety valve has completely dropped.

5- If food sticks to the cooker:

- Soak in water and clean afterwards.
- Use Karaca Circle 6lt detergent for stainless steel cookware. (Do not use corrosive or chlorine detergents)

6- If food is overcooked or not fully cooked, check:

- Whether the cooking time is too long or too short.
- Whether the output power is normal.
- Whether the pressure level is set correctly.
- Whether there is enough liquid inside the cooker.

7- What to do with ejecting?

- Turn off the stove immediately.
- Set pressure level to 90 kPa (2 indicator) and continue cooking over low heat after eject stops.

8- What to do with burning:

- Stop heating and let the pressure cooker cool down naturally (do not use water, etc.).
- Check the regulator, safety valve and sealing ring. Replace any damaged parts.

Safety Remarks

- Product Model: Karaca Circle Pressure Cooker
- Capacity: 6L
- Tightness: Leakage not allowed from 10 kPa to the nominal operating pressure.
- Operating Pressure: 0.8-1.0 times the nominal operating pressure.
- Safety Pressure: 125 - 160kPa.
- Resistance to Internal Pressure: no fewer than 2 - 3.5 times the maximum nominal operating pressure.
- Breakdown pressure: No less than 5 times the maximum nominal operating pressure.
- Closing safety: When the lock ring is not in place, the pressure shall not exceed 4kPa.
- Opening Safety: When the internal pressure is higher than 4kPa, the lid cannot be opened.
- Anti-blockage safety: There are safety systems to prevent blockage of the regulator and safety valve.

MAINTENANCE AND SPARE PARTS

The pressure cooker is equipped with wearable and replaceable parts in order to ensure efficient use over time. Please contact the authorized technical service for the replacement of such parts. Only use the ORIGINAL spare parts when any replacement is needed. If your pressure cooker needs any repair, please contact the authorized technical service. Repair should be done by the authorized technical services only.

Using lifetime of the product is 10 years.

Points to Consider During Transportation and Handling

- Keep the product in its original box in order to avoid damage during transportation and handling.
- Keep the product in its normal position during transportation.
- Do not drop the product on the floor and protect it from impacts during transportation.
- Damages and breakdowns caused by transportation and handling after the delivery of the product to the customer will be out of the warranty coverage.

This product complies with the WEEE Directive.

WEEE

Since this product is designed with recyclable parts in accordance with the WEEE Directive, do not dispose it of together with domestic waste. Please bring it to the nearest waste collection centre to enable the recycling of the appliance.



Manufacturer / Importer Company:

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

karaca®

PRESSURE COOKER

WARRANTY CONDITIONS

- This product was designed for domestic use and it is not suitable for professional use.
- The warranty period is 2 years, starting from the date of delivery.
- In case the product gets broken down in the warranty period, the warranty period will be extended for the time spent for repair.
- Repair time for the product cannot exceed 20 working days. This time starts when the product breakdown is notified to the authorized technical service, or if there is no authorized technical service, to any of the seller, dealer, agency, representative, importer or manufacturer.
- In case a product breakdown cannot be eliminated in 10 working days, the manufacturer or the importer will be obliged to give the consumer another industrial product with similar features for being used until the repair is done.
- In case the product gets broken down in the warranty period for a material, workmanship or assembly defect, it will be repaired free of any cost under any name including but not limited to workmanship cost and parts replacement cost.
- In case the product is determined to be defective, the consumer may exercise any of the following rights defined in article 11 of the Turkish Consumer Protection Law number 6502:
 - a) Terminate the contract
 - b) Claim for discount on the sales price
 - c) Claim for free of charge repair
 - d) Claim for the replacement of the product with a non-defective equivalent
- In case the consumer opts for exercising the free of charge repair right, the manufacturer will be obliged to repair the product or have it repaired without demanding any fee under any name including but not limited to workmanship or parts replacement. The consumer is entitled to exercise the free of charge repair right with either the manufacturer or the importer. The seller, manufacturer and importer are severally responsible for the exercise of this right.

karaca®

PRESSURE COOKER

WARRANTY CONDITIONS

- In case consumer opts for exercising the free of charge repair right and if;
 - the product gets defective again during the warranty period, or
 - the maximum allowed time for repair exceeded, or
 - it is stated by the authorized technical service, seller, manufacturer or importer in a report that repair is not possible, the consumer will be entitled to claim for refund or price discount in proportion to the defect or, if possible, replacement of the product with a non-defective equivalent by the seller, and the seller cannot refuse to comply with the claim. The seller, manufacturer and importer are severally responsible for complying with the claim.
- Breakdowns caused by non-observance of the instructions given in the user's manual will be out of the warranty coverage.
- During the warranty period, the consumer cannot be charged for workmanship or other similar cost for the periodic maintenance services, if such services are stipulated to be performed by the authorized technical services.
- For any dispute arising out of the exercise of the rights under the Law number 6502, the consumer will be entitled to apply to the Consumer Arbitration Committee or Consumer Court located where the consumer is settled or consumer transactions are carried out.
- In case this Warranty Certificate is not delivered by the seller, the consumer will be entitled to apply to the General Directorate of Consumer Protection and Market Surveillance of the Ministry of Customs and Trade.
- The use of this Warranty Certificate was approved by the General Directorate of Consumer and Competition Protection of the Ministry of Industry and Trade, pursuant to the Law number 6502 and the Communiqué on the Code of Practice for Warranty Certificates, which was enacted under the Law. Please call the call centre on 0850 252 55 72 in order to learn the closest authorized technical service. The warranty certificate is on the product box.

karaca®

PRESSURE COOKER

WARRANTY CONDITIONS

• The warranty coverage does not include damages or breakdowns that occur as a result of noncompliance with the instructions given in the user's manual and the following situations are also out of the warranty coverage, for which repair services will be provided for a fee:

1- Since this product was designed for domestic use and it is not suitable for professional use, all breakdown that occur as a result of professional use,

2- Damages and breakdowns caused by misuse,

3- Damages and breakdowns caused by the failure to fulfil the cleaning and maintenance requirements specified in the user's manual in a proper and timely manner,

4- Damages caused by external effects (hits, impacts, etc.) after the delivery of the product to the consumer,

5- Damages, breakdowns or deformations caused by modification or repair attempts by any person other than the authorized technical service before consulting to the authorized technical service for repair under warranty,

6- Damages and breakdowns caused by the use of the product out of its intended use,

7- Damages and breakdowns caused by cleaning by use of salty water, bleach or acids, or boiling the same in the product.

karaca®

PRESSURE COOKER

WARRANTY CERTIFICATE

The product's

Type: Pressure Cooker

Brand: Karaca

Certificate Approval Date for Pans:

7th of January 2011 – 95974

Certificate Approval Date for Cookers:

7th of January 2011 – 95974

This certificate was issued based on the abovementioned approvals given by the Provincial Directorate of the Ministry of Industry and Trade. Pursuant to the applicable Communiqué, these certificates are endorsed in every 2 years. Karaca Zuccaciye Tic. Ve Sanayi A.S. provides this product with 2 (two) years warranty coverage starting from the date of delivery, with the conditions specified overleaf (save for the replacement conditions). The warranty certificate must be sealed and signed by the dealer or company selling the product. Otherwise, the product invoice will not be considered sufficient evidence for the exercise of the warranty rights.

karaca®

PRESSURE COOKER

WARRANTY CERTIFICATE

Manufacturer or Seller Company:

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

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

Customer Services: +44 800 066 87 01

Web: www.karaca.co.uk

Seal and Signature of the

Authorized Person:

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.kac.com.tr
Marmara Kurumlar Y.D.: 608 002 9769 Tic.Sic.No: 278836
Mersis No: 08100 0213 800010

Authorized Service:

Business Title: KARACA ZÜCCACIYE TİC. VE SAN. A.Ş. – SSS İSTASYONU

Address: Ömerli Mah. Profesör Mehmer Bozkurt Cad.
Arnavutköy/İstanbul

Tel: +90 850 252 55 72

Web: www.karaca.com

Seal and Signature of the

Authorized Person:

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.kac.com.tr
Marmara Kurumlar Y.D.: 608 002 9769 Tic.Sic.No: 278836
Mersis No: 08100 0213 800010

Product:

Type: Pressure Cooker

Model: Circle

Brand: KARACA

Warranty Period: 2 (Two) years

Product life: 10 (ten) years

Maximum Allowed Repair Time: 20 (twenty) working days

This certificate is issued based on the Consumer Protection Law number 6502 and the Warranty Certificate Regulations that was enacted under the Law by being published in the Official Gazette dated 13th of June 2014 with issue number 29029.

karaca®

**CIRCLE
SCHNELLKOCHTOPF**

**BENUTZERHANDBUCH UND
GARANTIESCHEIN**

DE



Kundenshotline
+49 800 197 80 00



www.karaca.com.de

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

- Lesen Sie alle Anweisungen.
- Lassen Sie Kinder während des Gebrauchs nicht in die Nähe des Druckkochtopfes.
- Stellen Sie den Druckkochtopf nicht in einen erhitzten Ofen.
- Bewegen Sie den Druckkochtopf sehr vorsichtig unter Druck. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie die Griffe und Knöpfe. Verwenden Sie gegebenenfalls einen Schutz.
- Verwenden Sie den Druckkochtopf nicht für andere Zwecke.
- Dieses Gerät gart die Speisen unter Druck. Bei unsachgemäßem Gebrauch des Druckkochtopfs kann es zu Verbrühungen kommen. Vergewissern Sie sich vor dem Erhitzen, dass der Topf richtig verschlossen ist. Beachten Sie die "Gebrauchsanweisung".
- Öffnen Sie den Druckkochtopf niemals mit Gewalt. Öffnen Sie ihn erst, wenn Sie sicher sind, dass der Innendruck vollständig abgefallen ist. Siehe "Gebrauchsanweisung".
- Benutzen Sie den Druckkochtopf niemals ohne Wasser nachzufüllen, da dies den Kocher ernsthaft beschädigen kann.
- Füllen Sie den Topf nicht mehr als 2/3 seines Fassungsvermögens. Beim Garen von Lebensmitteln, die sich während des Kochens ausdehnen, wie z. B. Reis oder getrocknetes Gemüse, füllen Sie den Topf nicht mehr als die Hälfte seines Fassungsvermögens.
- Verwenden Sie geeignete Wärmequellen gemäß der "Gebrauchsanweisung".
- Nach dem Garen von Fleisch mit Haut, die unter Druck anschwellen kann (z. B. Ochsenzunge), das Fleisch nicht anstechen, solange die Haut noch angeschwollen ist, da dies zu Verbrühungen und Verletzungen führen kann.
- Schütteln Sie beim Garen von teigigen Speisen den Topf vor dem Öffnen des Deckels leicht, um zu verhindern, dass Lebensmittel herausgeschleudert werden.
- Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass die Ventile nicht blockiert sind. Beachten Sie die "Gebrauchsanweisung".
- Verwenden Sie den Druckkochtopf niemals im Druckbetrieb, um Speisen in zu viel oder zu wenig Öl zu frittieren.
- Nehmen Sie keine Eingriffe an den Sicherheitssystemen vor, es sei denn, Sie halten sich an die in der "Gebrauchsanweisung" aufgeführten Wartungsanweisungen.
- Verwenden Sie nur Ersatzteile, die vom Hersteller für das jeweilige Modell geliefert werden. Verwenden Sie einen Topfkörper und einen Deckel desselben Herstellers, die ausdrücklich als kompatibel angegeben sind.
- BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF.

LERNEN WIR UNSEREN SCHNELLKOCHTOPF KENNEN



- 1- Druckregler Stabilisierungssäule
- 2- der Druckregler
- 3- die Ventilstellungsanzeige
- 4- 0 kPa-Marke (0 Anzeige)
- 5- 60 kPa-Marke (1 Anzeige)
- 6- 90 kPa-Marke (2 Anzeige)
- 7- Zeichen für die Schließung
- 8- das Öffnungszeichen
- 9- das Auslassventil
- 10- das Sicherheitsventil
- 11- Sicherheitsverschlussring
- 12- das Sicherheitsglas
- 13- der Dichtungsring

ERKLÄRUNGEN UND ZEICHNUNGEN

- Richten Sie den Ventilstellungsanzeiger auf die Öffnungsmarkierung aus. Der Sicherheitssperrring bewegt sich nach außen und der Deckel öffnet sich (Abbildung 1). Richten Sie den Ventilstellungsanzeiger auf die Verschlussmarkierung aus. Der Sicherheitsring bewegt sich nach innen und das Ventil schließt sich (Abbildung 2).
- Wenn die Ventilstellungsanzeige auf die 0 kPa-Marke ausgerichtet ist, beträgt der Innendruck weniger als 4 kPa. In diesem Mikrodruckzustand kann der Deckel jederzeit geöffnet werden und der überschüssige Dampf wird über das Ablassventil abgelassen (Abb. 3).
- Wenn die Ventilstellungsanzeige auf die 60 kPa-Markierung (1 Anzeige) ausgerichtet ist, ist der Kochdruck auf 60 kPa eingestellt. Das Sicherheitsventil öffnet sich automatisch, sobald der Innendruck 4 kPa erreicht. Wenn der Innendruck 60 kPa übersteigt, wird der überschüssige Dampf über das Ablassventil abgelassen (Abbildung 4).
- Wenn die Ventilstellungsanzeige auf die 90 kPa-Markierung (2 Anzeige) ausgerichtet ist, ist der Kochdruck auf 90 kPa eingestellt. Das Sicherheitsventil öffnet sich automatisch, wenn der Innendruck 4 kPa erreicht. Wenn der Innendruck 90 kPa (2 Anzeige) übersteigt, wird der überschüssige Dampf über das Ablassventil abgelassen (Abb. 5).



abb 1 - abb 2



abb 3



abb 4

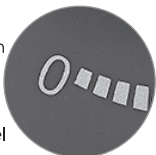


abb 5

VORTEILE UND MERKMALE

1- Mehrstufiger Druckregler

Dieser Druckkochtopf bietet mehrere Druckstufen zwischen 0 kPa und 90 kPa (2 Anzeige). So können Sie die Druckstufe je nach Art und Portion der Speisen flexibel einstellen.

1- 0 kPa: Für schnelles RELEASE oder Garen auf Mikrodruck.

2- 60kPa: Für die Verarbeitung empfindlicher Lebensmittel wie Gemüse.

3- 90 kPa (2 Anzeige): Für schnelles Garen, geeignet für harte Lebensmittel wie Schweinekeulen und Bohnen.

Vorsicht! Die Temperatur des Dampfes, der während des Kochens aus dem Auslassventil entweicht, ist extrem hoch. Nicht berühren, um Verbrühungen zu vermeiden.

Tipps: Für das tägliche Kochen empfehlen wir, mit mittlerer Hitze zu beginnen und eine Druckstufe zwischen 0 und 60kPa (1 Anzeige) zu wählen (1200W-1500W bei Induktionskochfeldern; bei Gas sollte die Flamme nicht über den unteren Rand des Topfes hinausgehen). Sobald das rote Sicherheitsventil aufgeht, den Druck langsam erhöhen und die Flammenstärke reduzieren (500 W bei Induktionskochfeldern).

2- sicher, energiesparend, umweltfreundlich, gesund

Mehrstufige Sicherheit und schnelles Garen sparen viel Kochzeit und Energie und reduzieren effektiv die Rauchentwicklung.

3- innovatives Tastendesign

Im Gegensatz zu herkömmlichen Druckkochtöpfen verfügt unser Produkt über einen innovativen Drehöffnungsknopf für eine einfache Einhandbedienung zum Öffnen und Schließen.

4- hochwertiges Material

Hergestellt aus rostfreiem Stahl 06Cr19Ni10 (SUS304) mit Austenit, der als starkes, haltbares und leicht zu reinigendes Material den Anforderungen des gesunden Lebens entspricht..

GEBRAUCH

Erster Gebrauch

Ein neuer Druckkochtopf wird mit schützendem Talkumpuder bestäubt.

Falsches Würzen kann zu Klebrigkeit, Gelbfärbung oder schwarzen Substanzen im späteren Gebrauch führen. Bitte befolgen Sie daher die folgenden Schritte, um den Topf vor dem ersten Gebrauch zu würzen:

1- reinigen Sie den Topf innen und außen mit warmem Wasser, Spülmittel, weißem Essig und einem weichen Reinigungstuch.

2- Füllen Sie Wasser bis zum höchsten Wasserstand (MAX 2/3) ein.

3- den Topf auf eine geeignete Kochstelle stellen, den Deckel schließen, die Druckstufe auf 60 kPa einstellen und den Topf erhitzen, bis sich das rote Sicherheitsventil automatisch öffnet.

4- wenn sich das rote Sicherheitsventil automatisch senkt, schalten Sie die Druckstellungsanzeige auf die Markierung "offen", öffnen Sie den Deckel, lassen Sie das Wasser ab und reinigen Sie den Topf mit warmem Wasser und Spülmittel. Der Topf ist dann vollständig einsatzbereit.

Tipps: Nach dem ersten Aufkochen kann der Wasserstein als weiße Flecken erscheinen. Sie können sie mit weißem Essig reinigen, aber verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Spülmittel.

Täglicher Gebrauch

Vergewissern Sie sich bei der täglichen Kontrolle, dass das Auslassventil und das Sicherheitsventil nicht verstopft sind. Vergewissern Sie sich auch, dass der Dichtungsring nicht beschädigt, abgenutzt oder falsch montiert ist. Führen Sie dann die folgenden Schritte aus, um den Herd richtig zu benutzen:

1- Öffnen Sie den Deckel, indem Sie den Druckregler auf die Öffnungsmarkierung drehen. Nachdem Sie die Zutaten eingefüllt haben, schließen Sie den Deckel, indem Sie den Druckregler auf die Schließmarkierung stellen.

2- Wählen Sie je nach Art der Speise und der Portionsgröße eine geeignete Druckstufe.

3- Erhitzen Sie den Druckkochtopf auf einem geeigneten Kochfeld bei mittlerer Hitze: 1200W-1500W bei Induktionskochfeldern; bei Verwendung von Gas sollte die Hitze nicht über den unteren Rand des Topfes steigen.

4- nachdem das rote Sicherheitsventil aufgegangen ist, den Druck langsam erhöhen und die Flamme reduzieren (500W bei Induktionskochfeldern).

Wenn das Essen gar ist und die Flamme erloschen ist, können Sie den Druck noch weitere 30 Minuten aufrechterhalten. Sie können den Deckel öffnen, indem Sie warten, bis sich das Sicherheitsventil vollständig gesenkt hat, und den Druckregler auf die Öffnungsmarkierung stellen.

Tipps: Für das tägliche Kochen empfehlen wir, mit mittlerer Hitze zu beginnen (1200W-1500W bei Induktionskochfeldern; bei Gas sollte die Flamme nicht über den unteren Rand des Topfes hinausgehen) und eine Druckstufe zwischen 0 und 60kPa zu wählen. Sobald das rote Sicherheitsventil aufgegangen ist, erhöhen Sie langsam den Druck und reduzieren die Flammenstärke (500 W bei Induktionskochfeldern).

Methoden der Druckreduzierung

Wir empfehlen Ihnen, nach dem Ausschalten des Feuers zu warten, bis das Sicherheitsventil den Druck vollständig abgebaut hat, bevor Sie den Deckel des Kochers öffnen. Verwenden Sie die schnelle Druckentlastung nicht für Lebensmittel, die sich während des Kochens ausdehnen, wie z. B. Bohnen, Brei und Lebensmittel mit einer knusprigen Kruste. Dies kann zu Spritzern oder Explosionen führen.

Methode 1: Automatische Druckreduzierung

Natürliche Abkühlung. Lassen Sie den Druckkochtopf nach dem Abschalten des Feuers abkühlen und das Sicherheitsventil vollständig abfallen, bevor Sie den Deckel öffnen.

Methode 2: Schnelles Ablassen des Drucks

Nachdem das Sicherheitsventil vollständig abgesunken ist, stellen Sie den Druckregler langsam und schrittweise ein, um den Druck abzulassen, und öffnen Sie den Deckel. (Drehen Sie den Druckregler nicht zu schnell. Dies kann zu Spritzern und Verbrennungen führen).

Methode 3: Druckentlastung mit fließendem Wasser und nassem Handtuch

Stellen Sie den Druckkochtopf in die Spüle, lassen Sie Wasser über die Ränder laufen oder decken Sie den Deckel mit einem nassen Handtuch ab, um den Topf abkühlen zu lassen, und öffnen Sie den Deckel, nachdem das Sicherheitsventil vollständig abgesenkt wurde.

Tipps: Verwenden Sie bei der ersten Anwendung nur Wasser. So können Sie sich an den Vorgang gewöhnen.

Energiesparende Methoden

- Verwenden Sie ein Kochfeld mit angemessener Größe.
- Schalten Sie das Kochfeld vor Beendigung des Kochvorgangs aus, um die gespeicherte Wärme vollständig zum Kochen zu nutzen.

VORSICHTSMAßNAHMEN FÜR DEN GEBRAUCH

Vor dem ersten Gebrauch

1- Bevor Sie den Karaca Circle 6lt Druckkochtopf zum ersten Mal benutzen, lesen Sie bitte diese Anleitung und die darin enthaltenen Informationen sorgfältig durch. Vermeiden Sie Probleme, die durch falsche Bedienung entstehen.

- 2- Wenn Sie den Druckkochtopf an eine andere Person weitergeben, achten Sie bitte darauf, dass Sie auch diese Anleitung mitgeben.
- 3- lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Druckkochtopfes, wenn Sie ihn benutzen.
- 4- stellen Sie den Druckkochtopf nicht in einen beheizten Ofen. Hohe Temperaturen können das Gehäuse, den Griff und andere Sicherheitssysteme beschädigen.
- 5- die Kochtemperatur des Druckkochtopfes entspricht nicht den medizinischen oder sterilisatorischen Anforderungen. Verwenden Sie ihn nicht für medizinische Zwecke oder Desinfektionsgeräte.
- 6- Um Spritzer und Verbrühungen zu vermeiden, darf der Druckkochtopf nicht für die Herstellung von Marmelade verwendet werden.
- 7- Beim Frittieren im Druckkochtopf darf der Deckel nicht geschlossen werden. Das Öl sollte nicht mehr als die Hälfte des Fassungsvermögens des Kochers ausmachen.

Während des Gebrauchs

1- erster Gebrauch:

- Würzen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch. Siehe dazu das Kapitel "Gebrauch". Ein falsches Öffnen des Topfes kann dazu führen, dass der Topf bei späteren Benutzungen klebrig, gelblich oder schwarz wird.

2- täglicher Gebrauch:

- Überprüfen Sie vor dem Kochen, dass die Ventile nicht verstopft sind und einwandfrei funktionieren.
- Prüfen Sie vor dem Kochen, dass der Dichtungsring nicht abgenutzt ist. Ein abgenutzter Dichtungsring kann leicht zu Leckagen führen. Es sollte daher rechtzeitig ausgetauscht werden.
- Während des Kochens sollte das Volumen der Speisen nicht weniger als $\frac{1}{3}$ des Fassungsvermögens (Abbildung 6) und nicht mehr als $\frac{2}{3}$ des Fassungsvermögens (Abbildung 7) betragen. Es sollte nicht den ganzen Topf ausfüllen (Abbildung 8).
- Kochen Sie nicht mit zu wenig Wasser und achten Sie darauf, dass das Wasser nicht vollständig verdunstet. Andernfalls kann der Topf anbrennen und sowohl der Topf als auch das Kochfeld können schwer beschädigt werden.



abb 6



abb 7



abb 8

VORSICHTSMAßNAHMEN FÜR DEN GEBRAUCH

- Geben Sie kein Salz in kaltes Wasser. Wenn sich Salz am Boden ansammelt, kann es das Kochfeld korrodieren und Wabenbildung verursachen. Nachdem die Wassertemperatur gestiegen ist, fügen Sie das Salz hinzu und rühren Sie es mit dem Werkzeug um.
- Wenn Salz in kaltes Wasser gegeben wird, können weiße Flecken oder Grübchen entstehen. Das ist normal. Sie können sie mit weißem Essig entfernen.
- Wenn Sie Lebensmittel wie z. B. knusprige Würstchen kochen müssen, stechen Sie das Fleisch vor dem Kochen ein, um Verbrühungen zu vermeiden. Backen oder braten Sie nicht unter Druck.
- Öffnen Sie den Druckkochtopf niemals gewaltsam während des Kochens. Warten Sie, bis sich der Innendruck vollständig entladen hat. Beim Garen von teigigen Speisen den Topf vor dem Öffnen des Deckels leicht schütteln, um Spritzer zu vermeiden.
- Legen Sie kein Gewicht auf das Ventil, um es mit Gewalt zu öffnen und die Garzeit zu verkürzen. Dies kann zu schweren Schäden führen.
- Verlassen Sie die Küche nicht über einen längeren Zeitraum. Achten Sie gut auf den Topf, um Verbrennungen und andere Schäden zu vermeiden.
- Wenn das Abluftventil und das Sicherheitsventil mit Lebensmitteln verstopft sind, nehmen Sie sie sofort vom Kochfeld ab. Machen Sie die Ventile schnell drucklos und reinigen Sie sie, bevor Sie sie wieder benutzen.

3- nach dem täglichen Gebrauch:

- Öffnen Sie den Druckkochtopf niemals gewaltsam während des Kochens. Öffnen Sie ihn erst, wenn Sie sicher sind, dass der Innendruck vollständig abgefallen ist.
- Um Verbrühungen zu vermeiden, berühren Sie das Kochgeschirr erst, wenn es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- Auf Kochgeschirr aus Edelstahl kann sich bei hohen Temperaturen leicht ein passiver Film bilden. Er ist für den menschlichen Körper unbedenklich.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme.
- Nach dem Kochen kann der Wasserstein als weiße Punkte erscheinen. Das ist normal. Sie können sie mit weißem Essig reinigen.

4- Einbau:

- Der Dichtungsring muss richtig in der Deckelrille sitzen.
- Kontrollieren Sie vor jedem Gebrauch, dass die Ventile nicht verstopft sind.

5- Sonstiges:

- Verwenden Sie den Herd nicht mehr, wenn er nicht richtig funktioniert. Nehmen Sie keine Manipulationen an den Sicherheitssystemen vor und tauschen Sie keine Teile auf eigene Faust aus. Wenden Sie sich zur Wartung an den Kundendienst.

- Schlagen Sie den Deckel nicht zu. Wenn er herunterfällt, überprüfen Sie ihn auf Schäden. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Kundendienst.
- Kratzen Sie die Oberfläche nicht mit scharfen Werkzeugen wie Messern, Scheren oder Schaufeln ab. Dadurch kann die Schutzschicht beschädigt werden.
- Bitte bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

REINIGUNG UND WARTUNG

Tägliche Reinigung

- Nach dem täglichen Gebrauch, reinigen Sie den Topf mit warmem Wasser und Spülmittel.

Tipps:

- 1- keine Spülmaschine benutzen.
- 2- keine scheuernden oder chlorhaltigen Reinigungsmittel oder Scheuermittel verwenden.
- 3- reinigen Sie den Dichtungsring und die Rille nach jedem Gebrauch gründlich.
- 4- lagern Sie keine Lebensmittel auf dem Kochfeld und lassen Sie keine Lebensmittelreste daran haften. Dies kann zu Veränderungen an der Edelstahloberfläche führen.

Lagerung

- Trocknen Sie den Topf nach der Reinigung mit einem Tuch ab und lagern Sie ihn an einem gut belüfteten Ort.
- Legen Sie den Deckel verkehrt herum auf den Topf, um ein Verkleben des Dichtungsringes zu verhindern und die Lebensdauer des Gebrauchs zu verlängern.

Wartung und Einbau des Dichtungsringes

- Der Grad der Abnutzung des Dichtungsringes hängt von der Häufigkeit und Dauer des Kochens ab. Trocknen Sie den Dichtungsring vor dem Wiedereinbau. Wir empfehlen, den Dichtungsring alle 1-2 Jahre auszutauschen.

Kompatible Herde

Dieser Druckkochtopf ist mit allen Herdarten kompatibel, auch mit Induktionskochfelder.

Tipps:

- Wenn Sie ein Gas- oder Elektrokochfeld verwenden, achten Sie auf den Boden des Kochfeldes und stellen Sie sicher, dass er mit dem Kochfeld kompatibel ist.
- Bei Verwendung eines Glaskochfeldes muss der Boden sauber sein.



INDUKTION



GAS



ELEKTRIK



KERAMIK



HALOGEN

Fragen und Antworten

1- Das Sicherheitsventil öffnet sich nicht automatisch, und während des Kochens entweicht Dampf um die Griffe herum: Dies ist in den ersten Minuten des Aufheizens normal. Wenn es weiterhin auftritt, überprüfen Sie bitte Folgendes sorgfältig:

- Ist die Innentemperatur heiß genug? Wenn nicht, erhöhen Sie die Hitze.
- Ist genügend Wasser vorhanden? Wenn nicht, fügen Sie Wasser hinzu.
- Ist der Regler versehentlich auf 0 kPa eingestellt? Wählen Sie eine für die Speisen geeignete Druckstufe.
- Ist der Druckkochtopf richtig geschlossen? Vergewissern Sie sich, dass der Sicherheitsverschlussring richtig verriegelt ist.
- Ist der Dichtungsring beschädigt? Wenn er beschädigt ist, tauschen Sie ihn bitte rechtzeitig au.

2- Wenn aus dem Sicherheitsventil viel Dampf und Geräusche kommen, aber kein Dampf aus dem Regler:

- Schalten Sie den Herd aus, hören Sie auf zu heizen und lassen Sie den Druck mit fließendem Wasser langsam ab.
- Überprüfen und reinigen Sie das Auslassventil und das Sicherheitsventil.
- Überprüfen Sie andere Teile der Platte auf Lockerheit.

3- Wenn Dampf aus dem Bereich der Abdeckung austritt, prüfen Sie Folgendes:

- Ob der Deckel richtig geschlossen ist.
- Ob der Dichtungsring richtig eingebaut und nicht blockiert ist.
- Ob der Dichtungsring beschädigt oder verschlissen ist (ggf. austauschen).
- Ob der Deckel, das Sicherheitsventil und das Ablassventil nicht blockiert sind.
- Ob der Rand des Topfes beschädigt ist.

4- Wenn sich der Deckel nicht öffnen lässt:

- Prüfen Sie, ob das Sicherheitsventil vollständig abgesunken ist; falls nicht, warten Sie, bis es vollständig abgesunken ist.
- Verwenden Sie gegebenenfalls fließendes Wasser oder ein nasses Tuch, um den Druck zu entlasten. Öffnen Sie den Deckel, nachdem das Sicherheitsventil vollständig abgesunken ist.

5- Wenn Lebensmittel in der Pfanne festkleben

- In Wasser einweichen und dann reinigen.
- Verwenden Sie das Reinigungsmittel CARL SCHMIDT SOHN für Edelstahlgeschirr (keine Scheuermittel oder chlorhaltigen Reinigungsmittel verwenden)

6- Wenn das Essen verkocht oder nicht ganz durchgebraten ist, überprüfen Sie Folgendes:

- Ob die Garzeit zu lang oder zu kurz ist.
- Ob die Ausgangsleistung normal ist.
- Ob die Druckstufe richtig eingestellt ist.
- Ob sich genügend Flüssigkeit im Topf befindet.

7- Was ist im Falle einer Entladung zu tun?

- Schalten Sie das Kochfeld sofort aus.
- Stellen Sie den Druck auf 90 kPa ein und kochen Sie bei niedriger Hitze weiter, nachdem die Entladung gestoppt wurde.

8- Was ist im Falle von Verbrennungen zu tun?:

- Stellen Sie den Heizbetrieb ein und lassen Sie den Druckkochtopf auf natürliche Weise abkühlen (kein Wasser verwenden usw.).
- Überprüfen Sie den Regler, das Sicherheitsventil und den Dichtungsring. Beschädigte Teile auswechseln.

SICHERHEITSHINWEISE

- Produktmodell: Karaca Circle Schnellkochtopf
- Fassungsvermögen: 6L
- Dichtheit: Ab 10 kPa bis zum Nennbetriebsdruck ist eine Leckage nicht zulässig.
- Betriebstemperatur: 0,8-1,0 mal der Nennbetriebsdruck.
- Sicherheitsdruck: 125-160 kPa.
- Innendruckwiderstand: Mindestens das 2 - 3,5 fache des maximalen Nennbetriebsdrucks.
- Verformungsdruck: Mindestens das 5-fache des maximalen Nennbetriebsdrucks.
- Sicherheit beim Absperren: Wenn der Verschlussring nicht angebracht ist, darf der Druck 4 kPa nicht überschreiten.
- Sicherheit beim Öffnen: Der Deckel kann nicht geöffnet werden, wenn der Innendruck höher als 4 kPa ist.
- Anti-Verstopfungs-Sicherheit: Es sind Sicherheitssysteme vorhanden, die ein Verstopfen des Reglers und des Sicherheitsventils verhindern.

WARTUNG UND ERSATZTEILE

Um Ihren Schnellkochtopf wie am ersten Tag zu erhalten, verfügt der Topf über austauschbare Teile, die mit der Zeit verschleissen und ersetzt werden müssen. Wenden Sie sich für den Austausch dieser Teile an einen zuständigen Kundendienst. Verwenden Sie für den Ersatz der Teile ausschliesslich ORIGINAL-Ersatzteile. Muss Ihr Schnellkochtopf repariert werden, wenden Sie sich an unseren zuständigen Kundendienst. Notwendige Reparaturen dürfen nur durch den zuständigen Kundendienst durchgeführt werden.

Die Nutzungsdauer des Produkts beträgt 10 Jahre.

Beim Transport und Versand folgendes berücksichtigen:

- Um die Komponenten Ihres Produkts während des Transports und des Versands vor eventuellen Schäden zu schützen, empfiehlt es sich, das Produkt in der Originalverpackung aufzubewahren.
- Halten Sie das Produkt während des Transports in seiner normalen Position.
- Lassen Sie Ihr Produkt während des Transports nicht fallen und schützen Sie es vor Stößen.
- Mängel und Schäden, die während des Transports nach Übergabe des Produkts an den Kunden auftreten, fallen nicht unter die Garantie.

Das Produkt entspricht der WEEE-Verordnung.

WEEE

Da dieses Gerät gemäß WEEE-Richtlinien aus recycelbaren Teilen besteht, darf es nicht mit dem Hausmüll entsprgt werden. Bitte wenden Sie sich an die nächstgelegene Sammelstelle, um dieses Gerät zu recyceln.



Hersteller / Importeur Firma:

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

karaca®

SCHNELLKOCHTOPF

GARANTIEBEDINGUNGEN

- Dieses Produkt wurde für den Hausgebrauch konzipiert und ist nicht für den professionellen Einsatz geeignet.
- Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre, beginnend mit dem Lieferdatum.
- Sollte das Produkt während der Garantiezeit kaputt gehen, verlängert sich die Garantiezeit um die für die Reparatur aufgewendete Zeit.
- Die Reparaturzeit für das Produkt darf 20 Arbeitstage nicht überschreiten. Diese Frist beginnt mit der Meldung des Produktschadens an den autorisierten technischen Dienst oder, falls es keinen autorisierten technischen Dienst gibt, an einen der Verkäufer, Händler, Agenturen, Vertreter, Importeure oder Hersteller.
- Kann ein Produktschaden nicht innerhalb von 10 Arbeitstagen behoben werden, ist der Hersteller oder Importeur verpflichtet, dem Verbraucher ein anderes Industrieprodukt mit ähnlichen Eigenschaften zur Verfügung zu stellen, das bis zur Reparatur verwendet werden kann.
- Sollte das Produkt während der Garantiezeit aufgrund eines Material-, Verarbeitungs- oder Montagefehlers kaputt gehen, wird es kostenlos repariert, egal unter welcher Bezeichnung, einschließlich, aber nicht beschränkt auf die Kosten für die Verarbeitung und den Ersatz von Teilen.
- Wird das Produkt als fehlerhaft befunden, kann der Verbraucher eines der folgenden Rechte ausüben, die in Artikel 11 des türkischen Verbraucherschutzgesetzes Nr. 6502 festgelegt sind:
 - a) den Vertrag zu kündigen
 - b) eine Ermäßigung des Kaufpreises zu verlangen
 - c) eine kostenlose Reparatur zu verlangen
 - d) den Ersatz des Produkts durch ein gleichwertiges Produkt zu verlangen, das keine Mängel aufweist
- Macht der Verbraucher von seinem Recht auf kostenlose Reparatur Gebrauch, so ist der Hersteller verpflichtet, das Produkt zu reparieren oder reparieren zu lassen, ohne dafür eine Gebühr zu verlangen, gleichgültig unter welcher Bezeichnung, einschließlich, aber nicht beschränkt auf die Ausführung oder den Austausch von Teilen. Der Verbraucher ist berechtigt, das Recht auf kostenlose Reparatur entweder beim Hersteller oder beim Importeur geltend zu machen. Der Verkäufer, der Hersteller und der Importeur sind für die Ausübung dieses Rechts gesamtschuldnerisch verantwortlich.

karaca®

SCHNELLKOCHTOPF

GARANTIEBEDINGUNGEN

- Entscheidet sich der Verbraucher für die Ausübung des Rechts auf kostenlose Reparatur und wird;
 - das Produkt während der Garantiezeit erneut defekt, oder
 - die maximal zulässige Reparaturzeit überschritten, oder
 - wird in einem Bericht des autorisierten technischen Dienstes, des Verkäufers, des Herstellers oder des Importeurs festgestellt, daß eine Reparatur nicht möglich ist, so hat der Verbraucher Anspruch auf Rückerstattung oder Preisnachlaß im Verhältnis zum Mangel oder, falls möglich, auf Ersatz des Produkts durch ein nicht defektes Äquivalent durch den Verkäufer, und der Verkäufer kann sich nicht weigern, diesem Anspruch nachzukommen. Der Verkäufer, der Hersteller und der Importeur sind für die Erfüllung der Reklamation gesamtschuldnerisch verantwortlich.
- Defekte, die durch Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung verursacht werden, fallen nicht unter die Garantie.
- Während der Garantiezeit können dem Verbraucher keine Kosten für die Ausführung oder ähnliche Kosten für die regelmäßige Wartung in Rechnung gestellt werden, wenn diese von den zugelassenen technischen Diensten durchgeführt werden sollen.
- Bei Streitigkeiten, die sich aus der Ausübung der Rechte nach dem Gesetz Nr. 6502 ergeben, hat der Verbraucher das Recht, sich an den Verbraucherschlichtungsausschuss oder das Verbrauchergerecht zu wenden, in dessen Bezirk der Verbraucher seinen Wohnsitz hat oder Verbrauchergeschäfte getätigt werden.
- Falls der Verkäufer diesen Garantieschein nicht aushändigt, hat der Verbraucher das Recht, sich an die Generaldirektion für Verbraucherschutz und Marktüberwachung des Ministeriums für Zoll und Handel zu wenden.
- Die Verwendung dieses Garantiescheins wurde von der Generaldirektion für Verbraucher- und Wettbewerbsschutz des Ministeriums für Industrie und Handel gemäß dem Gesetz Nr. 6502 und dem Communiqué über den Verhaltenskodex für Garantiescheine, das im Rahmen dieses Gesetzes erlassen wurde, genehmigt. Bitte rufen Sie das Callcenter unter 0850 252 55 72 an, um den nächstgelegenen autorisierten technischen Dienst zu erfahren. Der Garantieschein befindet sich auf dem Produktkarton.

karaca®

SCHNELLKOCHTOPF

GARANTIEBEDINGUNGEN

• Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden oder Störungen, die durch Nichtbeachtung der in der Bedienungsanleitung enthaltenen Anweisungen entstanden sind, und auch die folgenden Situationen fallen nicht unter die Garantie, für die ein kostenpflichtiger Reparaturservice angeboten wird:

1- Da dieses Produkt für den häuslichen Gebrauch konzipiert wurde und nicht für den professionellen Gebrauch geeignet ist, sind **alle** Schäden, die durch den professionellen Gebrauch entstehen,

2- Schäden und Störungen, die durch unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden,

3- Schäden und Störungen, die durch die Nichteinhaltung der in der Bedienungsanleitung angegebenen Reinigungs- und Wartungsvorschriften verursacht werden,

4- Schäden, die durch äußere Einwirkungen (Schläge, Stöße usw.) nach der Lieferung des Produkts an den Verbraucher verursacht werden,

5- Schäden, Störungen oder Verformungen, die durch Änderungen oder Reparaturversuche verursacht wurden, die von einer anderen Person als dem zugelassenen technischen Dienst vorgenommen wurden, bevor der zugelassene technische Dienst zur Reparatur im Rahmen der Garantie konsultiert wurde,

6- Schäden und Störungen, die durch die Verwendung des Produkts außerhalb des vorgesehenen Verwendungszwecks verursacht wurden,

7- Schäden und Störungen, die durch die Reinigung mit Salzwasser, Bleichmittel oder Säuren oder durch Abkochen derselben im Produkt verursacht wurden.

karaca®

SCHNELLKOCHTOPF

GARANTIEZERTIFIKAT

Angaben zum Produkt:

Art: Schnellkochtopf

Marke: Karaca

Bestätigung des Dokuments für Pfannen:

07.01.2011 - 95974

Bestätigung des Dokuments für Töpfe:

07.01.2011 - 95974

Dieses Dokument wurde in Übereinstimmung mit den oben genannten Genehmigungen ausgestellt, die von der Provinzdirektion des Ministeriums für Industrie und Handel eingeholt wurden. Diese Dokumente werden gemäß der Benachrichtigung alle 2 Jahre ausgestellt. Karaca Züccaciye Tic. ve Sanayi A.S gewährt auf dieses Produkt eine Garantie von 2 (zwei) Jahren (sofern die Umtauschbedingungen gültig sind) innerhalb der angegebenen Bedingungen ab dem Datum der Lieferung dieses Produkts. Der Garantieschein muss vom Händler oder der Firma, die das Produkt verkauft, unterschrieben und abgestempelt werden. Andernfalls ersetzt die Vorlage der Produktrechnung nicht den Garantieschein.

SCHNELLKOCHTOPF

Dieser Garantieschein wird in Übereinstimmung mit dem Gesetz Nr. 6502 über den Verbraucherschutz und der im Amtsblatt mit der Nummer 29029 am 13.06.2014 veröffentlichten Garantiebescheinigungsverordnung ausgestellt, das auf der Grundlage dieses Gesetzes in Kraft gesetzt wurde.

karaca®



Müşteri Hizmetleri
+90 850 252 55 72



www.karaca.com