



PERFECT DÜDÜKLÜ TENCERE

KULLANIM KILAVUZU VE
GARANTİ BELGESİ



Müşteri Hizmetleri
+90 850 252 55 72



www.karaca.com

Değerli müşterimiz, KARACA kalitesini tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Dödüklü tencerenizi sağlıklı ve güvenli bir şekilde kullanabilmeniz için lütfen bu kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz. Daha sonraki kullanımlarınız için de saklayınız.

DÜDÜKLÜ TENCERENİN TANIMI

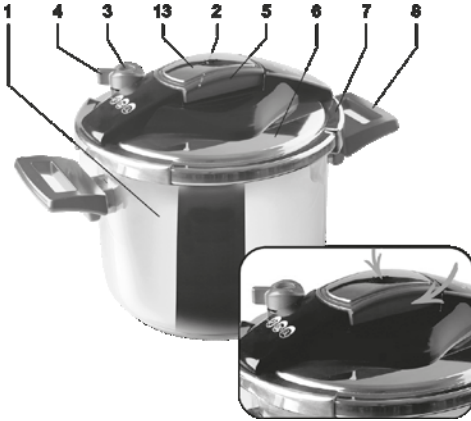
Dödüklü tencerenin içerisinde biriken yüksek basınçla 100°C üzeri sıcaklıkta pişirme yapar, enerji tasarrufu sağlar. Dödüklü Tencere 18/10 paslanmaz çelik gövdeye ve dengeli ısı dağıtımı için termik tabana sahiptir. Ürün Kapasitesi 4 Litre ve 6 Litredir. Bu ürün EN12778 standartlarına uygun olarak üretilmiştir. 2014/68/EU direktifi gereklilikleri karşılanmıştır.

ÖNEMLİ UYARILAR

- 1- Talimatların tamamı okunmalıdır.
- 2- Kullanım esnasında çocukların basınçlı pişiriciye yaklaşmasına izin verilmemelidir.
- 3- Basınçlı pişirici ısıtılmış fırın üzerine konulmamalıdır.
- 4- Basınç altındaki pişirici dikkatli hareket ettirilmelidir. Sıcak yüzeylere dokunulmamalıdır. El tutamakları ve düğmeler kullanılmalıdır. Eğer gerekirse koruyucu kullanılmalıdır.
- 5- Basınçlı pişirici amacı dışında kullanılmamalıdır.
- 6- Bu cihaz basınç altında pişirme yapar. Basınçlı pişirici uygun olmayan kullanımdan dolayı haşlanmalara sebep olabilir. Isı tatbik edilmeden önce pişiricinin uygun şekilde kapatıldığından emin olunmalıdır. (Kullanım talimatına bakılmalıdır.)
- 7- Basınçlı pişirici asla kuvvet kullanarak açılmamalıdır. iç basınç tam olarak düşmeden açılmamalıdır. (Kullanım talimatına bakılmalıdır.)
- 8- Basınçlı pişirici, su ilave edilmeden asla kullanılmamalıdır. Bu ciddi bir hasara neden olabilir.
- 9- Pişirici, kapasitesinin 2/3'ünden fazla doldurulmamalıdır. Pişerken genişleyen, pirinç veya kurutulmuş sebze gibi gıda maddeleri, tencere kapasitesinin yarısından fazla doldurulmamalıdır.
- 10- Kullanım talimatına göre uygun ısı kaynağı kullanılmalıdır.
- 11- Basınç etkisi altında şişen üzeri deri kaplı etler (örneğin sığır dili) pişirdikten sonra delinmemelidir. Haşlanmalara sebep olabilir.
- 12- Her kullanımdan önce, supapların tıkanmış olup olmadığı kontrol edilmelidir. (Kullanım talimatına bakılmalıdır.)
- 13- Kullanım talimatında belirtilen bakım talimatları dışında emniyet sistemlerini hiçbir şekilde kurcalanmamalıdır.
- 14- İlgili modeller için sadece imalatçının yedek parçalar kullanılmalıdır. Özellikle, uygun olduğu belirtilen aynı imalatçının gövde ve kapağı kullanılmalıdır.
- 15- BU KULLANIM TALİMATINA UYULMALIDIR.

DÜDÜKLÜ TENCERE

Düdüklü tencerenizin ana parçaları ve açıklamaları aşağıda verilmiştir.



1-Tencere Gövdesi: Pişirilecek gıdaların koyulduğu kaptır. 316 kalite 18/10 CrNi 2 Mo paslanmaz çelikten üretilmektedir. Isı depolayan termik tabana sahiptir. Ürünlerinizde ısı iletkenliğini arttırmak amacı ile kullanmış olduğumuz bakır taban mevcut ise bakır doğası gereği kararır, bu çok normal bir durumdur. Bir kusur, hata veya iade sebebi değildir.

2-Basınç Emniyet Kilidi: Düdüklü tencerenizi ocağa koyduğunuzda tencerenin içinde bulunan oksijenin dışarı atılmasını sağlayan, tencere içindeki yemek kaynama seviyesine ulaştığında yukarı çıkarak buhar tahliyesini kesen ve kapağın yanlışlıkla açılmasını engelleyen emniyet sistemidir. Tencere içerisinde buhar olduğu sürece kapak açılmaz, basınç tamamen boşaldığında aşağı düşer ve kapağın açılması sağlanır.

3-Buhar Çıkış Ventili: Tencereniz ayarlanan pişirme basıncına ulaştığında, artan basıncın tahliye edildiği parçadır. Buhar çıkış ventilinden yoğun buhar çıkıyorsa ocağınızın ısısını düşürünüz. Böylece gereksiz yere sıvı ve enerji kaybı olmaz.

4-Kademeli Basınç Ayar Ventili: Tencere içinde oluşacak basıncı ayarlamaya ve sabitlemeye yarayan basınç kontrol elemanıdır. (Bkz. Resim 1 - Resim 3)

Kademeli Basınç Ayar Ventili;

A) Pişirme basıncını 1 ve 2. kademeye ayarlayarak doğru pişirme basıncı elde etmek.

B) O konumunda basıncı tahliye etmek, üzere tasarlanmıştır.

Kademe O= basınç yok

Kademe 1 = 0.65 bar (Yeşil yapraklı sebzeler, vb.)

Kademe 2 = 0.85 bar (Kuru baklagil, patates, tavuk ve et çeşitleri, vb.)

Bu düdüklü tencere için kabul edilebilir maksimum çalışma basıncı değeri 1, 5 bar olarak belirlenmiştir.

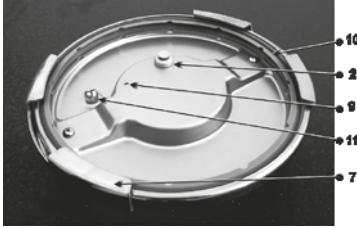
5-Açma Kapama Tutamağı: Saat yönünde çevrilince düdüklü tencerenizin kapak kelepçelerini açan, tersine çevrilince kapatan parçasıdır (Resim 1).

6-Kapak: Tencereye takılarak sabitlenebilen, düdüklü tencerenin çalışması için gerekli elemanların toplandığı parçadır.

7-Kapak Kelepçeleri: Düdüklü tencere gövdesi ve kapağını birbirine sabitlemek için tasarlanmış paslanmaz çelik parçalardır.

8-Taşıma Kulpları: Tencerenin kolayca tutulup taşınmasını sağlar.

9-Emniyet Ventili: Ayar ventilinin herhangi bir nedenle tıkanması durumunda içeride bulunan basıncı tahliye eden, böylece iç basıncın tehlikeli seviyeye ulaşmasını önleyen basınç kontrol elemanıdır.

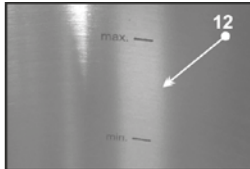
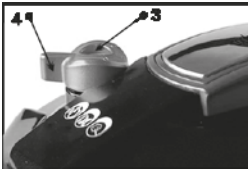


10- Silikon Ana Conta: Tencere ile kapak arasında bulunan ve tencere içindeki basıncın dışarı çıkmasını engelleyen, silikondan imal edilmiş sızdırmazlık elemanıdır.

11-Kademeli Basınç Ayar Ventili Temizleme Somunu: Kademeli Basınç Ayar Ventilinin kapak üzerine monte edilmesini sağlar. Bu somun sökölüp su altında tutularak temizliği rahatça yapılabilir.

12-Tencere İç Seviye Göstergesi: Tencereye koyacağınız miktarları kolayca tespit etmenizi sağlayan seviye göstergesi.

13-Kapatma Butonu: Düdüklü tencerenizin kilitlenmesine yarar.



DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR VE EMNİYET UYARILARI

- D d kl  tencere basınçla çalıřan bir mutfak eřyasıdır. Hatalı kullanma ciddi hasar veya yaralanmalara sebep olabilir. Bu nedenle ařaęıda belirttięimiz emniyet kurallarına hassasiyetle uyulması gerekmektedir.
- D d kl  tencerenize ait bu kullanma kılavuzunu dikkatle okuyunuz ve daha sonra yine başvuracaęınızdan saklayınız. Kullanma kılavuzunu okumamıř ve daha önce düdüklü tencere ile deneyimi olmayan kiřilerin kullanmasına izin vermeyiniz.
- D d kl  tencerenizi ilk aldıęınızda ambalajından çıkarınız ve parçalarının tamam olup olmadıęını kontrol ediniz. Bunlar: Tencere, kapak, silikon ana conta ve kullanma kılavuzudur.
- D d kl  tencerenizi kullanırken gözetimsiz bırakmayınız. Özellikle yakınlarda çocukların bulunması durumunda çok dikkatli olunuz.
- Tencereye 2/3 oranından (Max. řekil 9) fazla katı ve sıvı gıda koymayınız. ( rneęin düdüklü tencereniz 6 litre ise, içine en fazla 4 litre gıda ve sıvı koyabilirsiniz. Özellikle köpük oluřturan gıdalar piřiriyorsanız (kuru fasulye, mercimek, vs.)   sine kadar doldurmanızı tavsiye ederiz.
- Tencerenizi koyduęunuz ocaęın alev çapı tencere tabanının çapından büyük olmamalıdır. Eęer seramik, cam veya indüksiyon ocak kullanıyorsanız tencere tabanının temiz ve kuru olmasına dikkat ediniz.

ISI KAYNAKLARI



GAZLI
OCAKLAR İÇİN
UYGUNDUR



ELEKTRİKLİ
OCAKLAR İÇİN
UYGUNDUR



SERAMİK
OCAKLAR İÇİN
UYGUNDUR



İNDÜKSİYON
OCAKLAR İÇİN
UYGUNDUR

- D d kl  tencereniz ile fırında piřirme yapmayınız.
- D d kl  tencerenizi tasarım amacı dıřında kullanmayınız.
- Tencerenin kapaęını kapatmadan önce mutlaka ana contayı kontrol edip doęru konumda kapaęın içine yerleřtiriniz. Ayrıca tencere aęız kısımlarının temiz olduęunu, basınç valfleri ve emniyet sistemlerinin temiz ve çalıřır olduęunu kontrol ediniz.
- Hasar görmüř, yırtılmıř veya kirli contaları kesinlikle kullanmayınız yenisi ile deęiřtiriniz. Contanızı yenilerken mutlaka imalatçının önerdięi contayı alınız. Kesinlikle farklı conta kullanmayınız.
- D d kl  tencerenizi kapaęı kapalı olarak kızartmalar için kullanmayınız.
- Kapaęı kapatmadan önce buhar tahliyesi saęlayan ventil ve hareketli parçaların temiz ve çalıřır durumda olduęunu kontrol ediniz. Kullanırken sıcak yüzeylere el sürmeyiniz. Sadece saplarından tařıyınız.
- D d kl  tencerenizi hiçbir zaman susuz kullanmayınız. içinde en az (200 ml.) 1 su bardaęı su ve ya sıvı bulunmalıdır. Aksi takdirde tencerenize zarar verebilirsiniz.

- Tencereniz normal pişirme basıncına ulaştığında ocağınızın altını kısarak tencerenin içerisindeki sıvının tamamen buharlaşmasına engel olunuz.
- Hiçbir koşulda düdüklü tencerenizin emniyet sisteminde değişiklik yapmayınız.
- Tencerenizi tamamen soğumadan ve içindeki basınç tamamen boşalmadan açmaya çalışmayınız. Emniyet sistemi ile donatılmış düdüklü tencereniz zaten buna izin vermeyecektir. Kapağı zorlayarak açmaya çalışmayınız. Aksi takdirde tencere içerisinde kalan basınç tehlikeli olabilir.
- Tencerenizi ısı kaynağının üzerine koymadan önce kapağının tam ve düzgün kapatıldığından emin olunuz.
- Tencerenizde sosis, ciğer, tavuk gibi derili yiyecekleri pişirdikten sonra delmeye kalkışmayınız. Püsküren sıcak buhar zarar verebilir.
- Mercimek kabağan yiyecekler pişiriyorsanız kapağı açmadan önce tencereyi hafifçe sallayınız. Buhar boşaldıktan sonra kapağı açınız. Böylece kapak açıldıktan sonra olabilecek taşma ve sıçramaları önlemiş olursunuz.

EMNİYET

- Karaca düdüklü tencereniz 3 ayrı emniyet sistemine sahiptir. Bunlar; Basınç Emniyet Sistemi: Tencere içinde basınç varken kapak kilidinin açılmasına izin vermez.
Emniyet Ventili: Basınç tahliye sisteminin tıkanması durumunda devreye girerek tencere içerisindeki fazla basıncın boşalmasını sağlar.
Silikon Ana Conta: Tüm tahliye sistemlerinin tıkanması durumunda tencerenizin ana contası içeride biriken fazla basıncı tahliye eder ve yüksek basınç nedeniyle oluşabilecek tehlikeyi ortadan kaldırır.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Karaca düdüklü tencerenizi kullanmadan önce bu kullanma kitapçığını dikkatlice okuyunuz. İlk kullanımdan önce tencerenizi ve kapağını sıcak su ve uygun bulaşık deterjanı ile iyice yıkayarak kurulayınız. Ana Contayı deterjanlı suda kaynatmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız. Normal ılık sabunlu su ile yıkayarak iyice durulamanız yeterli olacaktır. Şayet ilk kaynatmadan sonra tencerenin tabanında beyaz lekeliçler oluşmuşsa bu kullandığınız suyun sertliğinin fazla olması ve içerisindeki kireçten kaynaklanıyordur. Bu lekeler biraz sirke veya kireç çözücü ile kolayca çıkar. Ovma teli veya sert temizleyiciler kullanmamayı tercih ediniz. Bu durum tencerenizin dış yüzeyi için de geçerlidir.

DÜDÜKLÜ TENCERE İLE YEMEK PİŞİRME

Yiyecekleri tencereye koyunuz. Üzerine en çok maksimum seviyesine kadar su veya sıvı ilave ediniz. Tencere ağız kısmında kapakta ve ana conta yüzeyinde herhangi bir yemek kalıntısı olup olmadığını kontrol ediniz, varsa temizleyiniz. Ana contayı kapağın içine yerleştiriniz. Silikon ana contayı kapağa yerleştirirken dikkatle oturtunuz tam yerleştiğinden emin olunuz. Kapak ve tencere sapındaki merkezleme işaretini hizalayınız. (Şekil 6) Tencere kapağını saat yönünde kilitlenene kadar çeviriniz. (Şekil 7) Açma-Kapama düğmesi hareket edecektir. Basınç ayar valfini "0" buhar boşlatma konumuna (Şekil 8A) getiriniz ve ocağınızın altını tencerenin yanlarından taşmayacak şekilde açınız. Sıvı kaynamaya başladığında tahliye kanalından buhar çıkmaya başlayacaktır. Ocağınızın altını kısınız ve basınç ayar valfini pişireceğiniz yemeğin türüne göre kademe 1 (Şekil 8B) veya kademe 2 (Şekil 8C) konumuna getiriniz. Akabinde kilit sistemi kapanacaktır, arzu edilen pişirme basıncına ulaşmak bir kaç dakika alacaktır. Doğru basınca ulaşmış olmanın işareti, kademeli basınç ayar valfinden sabit buhar çıkışının başlamasıdır. Basınç ayar valfinden buhar çıkmaya başladığında ateşi kısarak ısı girişini azaltınız. Saatinize bakıp pişirme süresini başlatınız. Pişirme süresi sonunda ocağı kapatarak 5-8 dakika bekleyiniz. (Termik tabanlı paslanmaz çelik düdüklülerde ocağın ateşi kapatılsa bile kaynama bir süre devam eder. Çünkü alüminyum termik tabana depolanmış olan ısı bir süre daha yemeğinizi pişirmeye devam edecektir. Tencere içindeki kaynama durmadan Kademeli Basınç Ayar Ventili "O" konumuna getirirseniz, buhar ile birlikte yemeğinizin sıvı olan kısmı da basınçla çıkacaktır. Bu durum yanmalara ve ya mutfağınızın kirlenmesine yol açabilir. Kaynamanın durmasını bekleyip buharı boşaltmanız daha sağlıklı olur.) Bu sürenin sonunda basınç ayar valfini yavaş ve kademeli olarak "O" konumuna getirerek buharın tamamen boşalmasını sağlayınız. Karaca düdüklü tencerede basınç emniyet kilidi mevcuttur. Basınç tamamen boşalmadan kapak kilidi açılmaz. Ancak emniyet açısından buhar tam sıfırlanmadan kapağı açmaya çalışmayınız. Tencere kapağını açmadan önce tencerenizi birkaç kez hafifçe sallayınız. Eğer işiniz acele ise tencerenizi akan soğuk suyun altına tutarak basıncın daha erken düşmesini ve kapağın açılmasını sağlayabilirsiniz. Kapağı hızlı açmanın bir diğer yolu da tencerenizi soğuk su dolu daha büyük bir kabın içinde 3-5 dakika bekletmektir. 1 kademe pişirme 0,6 bar ve 2.kademe 0,7 bar'da çalışır. Pişirme ventili tıkanması durumunda emniyet ventili devreye girerek max 1,5 bar'a kadar boşaltım yapar. Metal kapak ile bakalit plastik arasından şiddetli buhar çıkışları oluyorsa pişirme ventili devreye girmiş demektir. Tencerenizi kapatınız, soğumaya bırakınız. Pişirme ventilinizi temizlemek için 'BASINÇ AYAR VE EMNİYET VALFİNİN (VENTİLİNİN) TEMİZLİĞİ ' talimatını okuyunuz.

DÜDÜKLÜ TENCERENİZİN TEMİZLİK VE BAKIMI

Tencerenizi kullandıktan sonra boşaltıp bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz. Kapağı ise deterjanlı su ile elde yıkayabilirsiniz. Ana contayı çıkarıp dikkatlice yıkayarak kurulayınız. Tencerenizi, kapağını ve contasını yıkarken sert cisimlerle veya bulaşık telleriyle ovmayınız. Tencerenizi temizlemek için normal bulaşık deterjanı konulmuş sıcak deterjanlı su, tencere süngeri veya yumuşak bir bulaşık fırçası kullanabilirsiniz. Özellikle dış yüzeyleri çizici maddelerle temizlemekten kaçınınız. Yoğun kirlenme söz konusu ise tencerenin iç kısmı ve tabanı için süngerin kaba yüzünü kullanabilirsiniz. Kullanım sonrasında tencere içinde veya tabanında renklenmeler olabilir. Bunun sebebi yiyeceklerde bulunan kükürt vb. maddelerin açığa çıkması ve metal yüzeyle temas etmesi, kullanılan suyun yoğun kireçli ve sert olmasıdır. Tencerenizi biraz sirkeli bez ile siliniz bu lekeler çıkacaktır. Besin artıklarının kuruyup tencerenize yapışmasını önleyin. Paslanmaz çelik yüzeylerde lekeler ve yüzeyel değişimlere neden olabildiğinden bu tür artıkları uzun süre tencerede muhafaza etmeyin. Bulaşık makinesinde yıkayıp temizlemek için, sadece evlerde kullanılan temizlik malzemelerini kullanın, temizlik malzemesi üreticisinin önerdiği dozaja dikkat edin, endüstriyel bulaşık deterjanları veya aşırı yoğunlaştırılmış temizleyiciler kullanmayın. Silikon ana conta güneş ve UV ışını almayan yerde kuru ve temiz muhafaza edilmelidir. Ana contayı korumak amacıyla temizledikten sonra kapağı ters çevirerek tencereye yerleştirirseniz conta ezilmemiş olur.

PİŞİRME ZAMANLARI TABLOSU

Pişirme zamanları kullanılan malzemelerin kalitesi ve miktarına, tazeliğine, sıvı oranına ve ocak ısısına göre değişiklik gösterebilir. Bu nedenle aşağıda belirtilen süreler yaklaşık olarak verilmiştir. Zaman geçtikçe ağız tadınıza göre hangi yemeğin ne kadar sürede pişmesi gerektiğini tecrübe ile kazanacaksınız. Donmuş gıdaları pişirmeden önce çözdürmeniz gerekmez. Sadece pişirme zamanını birkaç dakika uzatmanız yeterli olacaktır.

BEYAZ ET MALZEME	KADEME 1	KADEME 2	SÜRE (dk)
Balık (beyaz etli)	X		3
Balık (siyah etli)	X		7
Hindi (parçalanmış)		X	30
Tavuk (bütün)		X	15-20
Tavuk (parçalanmış)		X	12-15
Tavuk eti		X	12-15
Tavuk göğüs		X	8-10

BAKLİYAT MALZEME	KADEME 1	KADEME 2	SÜRE (dk)
Buğday (çorba için)	X		20
Buğday (salata için)	X		10
iç bakla	X		10
Kırmızı mercimek	X		8-10
Kuru fasulye (ıslatılmış)		X	15-35
Kuru fasulye (ıslatılmamış)		X	45-60
Nohut (ıslatılmış)		X	15-35
Nohut (ıslatılmamış)		X	45-60
Pirinç çorbası	X		6-8
Pirinç	X		6-8
Yeşil mercimek		X	15-20

SEBZE MALZEME	KADEME 1	KADEME 2	SÜRE (dk)
Bamya	X		5-7
Barbunya	X		10-15
Bezelye	X		7-9
Biber dolması	X		6-10
Börülce	X		10-12
Enginar	X		4-6
Havuç	X		8-10
Karışık sebze	X		5-6
Karnabahar (doğranmış)	X		3-4
Karnabahar (bütün)	X		5-6
Kereviz (bütün)	X		8-10
Kereviz (doğranmış)	X		7-9
Konserve bezelye	X		3
Lahana (kırmızı veya beyaz)	X		7-9
Mantar	X		8-10
Mısır	X		15-20

KIRMIZI ET MALZEME	KADEME 1	KADEME 2	SÜRE (dk)
Dana biftek		X	10-15
Dana dil		X	45-60
Dana eti		X	30
Dana haşlama (bütün)		X	30
Dana parça et		X	25
Sığır eti		X	45-60
Gulaş çorbası		X	10-15
Kuzu eti		X	30-25
Pirinçli köfte	X		20-25
Tas kebabı		X	

SEBZE MALZEME	KADEME 1	KADEME 2	SÜRE (dk)
Pancar		X	6-8
Patates (kabuklu)		X	8-10
Patates (soyulmuş doğranmış)		X	5-6
Patates çorbası	X		5-6
Patlıcan	X		8-10
Pırasa	X		7-8
Sebze çorbası	X		8-10
Taze bakla	X		10-12
Taze fasulye	X		15-18
Yaprak sarması	X		10
İspanak	X		4-7
Elma (dilimlenmiş)	X		2-3
Kabak	X		5-8

SIKÇA SORULAN SORULAR VE ÇÖZÜMLERİ

1- SORUN:

KAPAK ÇEVRESİNDEN SU DAMLIYOR VE BUHAR ÇIKIYOR.

NEDEN:

- Kapak doğru kapatılmamış.
- Silikon ana conta doğru takılmamış, kirli veya hasarlı.
- Kademeli basınç ayar ventili ve emniyet ventili çalışmıyor, tıkanmış olabilir.
- Tencere ağız kısmında hasar veya kir olabilir.

ÇÖZÜM:

Tencerenizi soğuk su altına tutarak basıncı düşürüp açınız. Kapağı çıkararak Kademeli Basınç Ayar Ventili, emniyet ventili ve ana contayı kontrol ediniz.

- Ana contayı temizleyip doğru pozisyonunda yerine takınız. Hasarlı ise orijinal yedek contası ile değiştiriniz.
- Ayar ve emniyet ventillerinin temizlik ve bakımını 2-3 yemek pişirme sonunda yapınız.
- Tencerenin ağız kısmının temiz ve hasarsız olduğunu kontrol ediniz.
- Kapağı doğru konuma getirerek dikkatlice kapatınız.

2- SORUN:

BASINÇ AYAR VALFİNDEN ÇOK BUHAR ÇIKIYOR.

NEDEN:

- Ocağ gereğinden fazla açık veya basınç ayarı yanlış.

ÇÖZÜM:

- Basınç ayar konumunu kontrol ediniz. Uygun kademede mi?
- Ocağın ısısını azaltın (ateşi kısın).

3- SORUN:

KAPAK KAPATILAMIYOR.

NEDEN:

Düdüklü tencere kapağı açıkken kaynamaya başladıysa ve yoğun buhar çıkışı nedeniyle kapak kapanmaz.

ÇÖZÜM:

- Ocağı kapatın, tenceredeki kaynamanın dunmasını bekleyin. Kaynama durunca hava valfini "O" konumuna getirip açma kapatma düğmesine basılı tutunuz. Sonrasında kapağı kapatabilirsiniz.

4- SORUN:

KAPAĞIN ÜST BÖLGESİNDEN TUTAMAK KISIMLARINDAN SÜREKLİ BUHAR ÇIKIŞI OLUYOR.

NEDEN:

- Kapak bağlantı sommunları iyi sıkılmamıştır.
- Kapağı montaj esnasında emniyet ve pişirme silikon uçları kapak arasında kalmıştır veya hareketli parçaların aralarında yemek artığı kalmıştır.
- Kademeli Basınç Ayar Ventili "O" Sıfır konumundadır.
- Silikon ana conta hasar görmüştür.
- Kapak tencereye kilitlenmemiş veya açma düğmesi basılı kalmış olabilir.

ÇÖZÜM:

- Somunları sıkıştırınız.
- Gerekli temizliği yapınız ve silikonda sıkışma olmadığına emin olunuz.
- Basınç konumunu 1 veya 2 ye alınız.
- Ana contayı yenisi ile değiştiriniz.
- Tencerenin kilitlendiğinden emin olunuz ve açma düğmesini kontrol ediniz.

5- SORUN:

BASINÇ EMNİYET SİSTEMİNDEN KAPAK İLE BAKALİT PLASTİK ARASINDAN ŞİDDETLİ BUHAR ÇIKIŞI OLUYOR.

NEDEN:

- Kademeli basınç ayar ventili tıkanmıştır.

ÇÖZÜM:

- Isı girişini kapatınız. Düdüklü tencerenizi soğumaya bırakınız. Tamamen soğuduktan sonra kapağı açınız ve kademeli basınç ayar ventilinin tıkalı olup olmadığına bakınız.
- Kademeli basınç ayar ventili ve basınç emniyet pimini temizleyiniz.

6- SORUN:

TENCEREM PİŞİRME YAPMIYOR/GEÇ PİŞİRİYOR.

NEDEN:

- Isı girişi yeterli değildir.
- Pişirme zamanları yanlış biliniyor olabilir.
- Contalarda sızıntı olabilir.

ÇÖZÜM:

- Ocağın alev durumunu kontrol ediniz.
- Önerilen pişirme zamanını kontrol ediniz.
- Kademeli basınç ayar ventilinin konumunu ve temizliğini kontrol ediniz.

- Tenceredeki sıvı miktarı yeterli mi? Kontrol ediniz.
- Conlataların temiz ve deforme olmadığını kontrol ediniz.

7- SORUN:

YEMEK YANMIŞ VEYA TENCERENİN DİBİ TUTMUŞ.

NEDEN:

- Gereğinden fazla ısı girişi, susuz kullanım, ateşte unutma.
- Yanlış pişirme zamanı.

ÇÖZÜM:

- Tencerenizin içine sıcak su koyarak bekletiniz. Sonra elde veya bulaşık makinasında yıkayınız.

8- SORUN:

TENCERENİN İÇİNDE RENKLENME VEYA KARARMA VAR.

NEDEN:

- Tencerenin boşken ısıya maruz kalması.
- Kullanılan suyun sertliği ve kireçli olması.
- Asitli yiyeceklerin uzun süre temas etmesi.
- Tencerelerin aşırı ısıtılması.
- Susuz kullanım.

ÇÖZÜM:

- Bunun için tencerenin içine bir tatlı kaşığı karbonat ve bir fincan sirke koyup kaynatın. Sonra normal şekilde yıkayın.
- Aynı işlemleri limon suyu ve sirke karışımı ile de yapabilirsiniz.

CONTA TALİMATLATI

- Conta kapak içerisinde muhafaza edilmedi ve ezilmeye karşı korumak amacıyla kapak ters konulmalıdır. Hiçbir şekilde üzerine baskı olmamalıdır.
- Conta yıllar içerisinde saklama koşullarına ve kullanım sıklığına göre etkisini kaybeder. Bu sebeple ortalama ömrü 1 yıl olup, senede bir kez orjinal conta ile değiştirilmesi tavsiye edilir.
- Deforma ve hasarlı contalar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- Yetkili servislerden orjinal conta temin edilebilir, orjinal olmayan contaların kullanımları tehlikeye yol açabilir.
- Contalarınızı bulaşık makinesinde yıkamayınız. Elde yıkayınız ve aşındırıcı sünger, tel vb.temizlik malzemeleri ve çözüldürücü özelliğe sahip kimyasal kullanmayınız.
- Conta UV ışınlarından korunmalıdır. Temiz ve kuru bırakılmalıdır.
- Contanızı kullanıma başlamadan önce temiz olduğuna emin olunuz.
- Contanızın temas ettiği tencere ve kapak yüzeyinin temiz olduğuna emin olunuz.
- Conta ve temas ettiği tencere / Kapak yüzeylerinin temiz olmaması veya contaların zaman içerisinde deforma olması, contanın buhar kaçırmasına, su damlatmasına, hava tutmamasına ve ses yapmasına neden olur.

BAKIM VE YEDEK PARÇALAR

Düdüklü tencerenizi ilk günkü verimliliğinde kullanabilmeniz için zaman içerisinde aşınacak ve değiştirilebilir parçaları mevcuttur. Bu parçaların değişimi için yetkili servislerle 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 5 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.

AEEE Yönetmeliğine Uygunudur.

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.



2014/68/EU Basınçlı Ekipmanlar Direktifine ve EN 12778 Standartına Uygunudur.

Modul B Sertifika Numarası

2737-20-IS-2168-TAT-2020-618

Modul C2 Sertifika Numarası

2737-20-IS-2168-TAT-2020-619

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

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



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 isteme haklarından 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



DÜDÜKLÜ TENCERE

GARANTİ ŞARTLARI

onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

- 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



DÜDÜKLÜ TENCERE

GARANTİ ŞARTLARI

izin verilmiştir. Size en yakın yetkili servis merkezinin adresini öğrenmek için 0850 252 55 72 numaralı çağrı merkezini arayın. Garanti belgeniz kutunuzun üzerindedir.

• 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.

Ürün garanti dışı işlem görür ve arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.



DÜDÜKLÜ TENCERE

GARANTİ BELGESİ

Ürünün;

Cinsi: Dödüklü Tencere

Marka: Karaca

Menşei: Türkiye

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.



DÜDÜKLÜ TENCERE

GARANTİ BELGESİ

Üretici veya İthalatçı Firmanın:

Ünvanı: Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

Adresi: Cumhuriyet Mahallesi Yeni Yol 1 Sk. Now Bomontı Apt.

No: 2/12 Şişli/İstanbul, TURKEY

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

Müşteri Hizmetleri: +90 850 252 55 72

Web: www.karaca.com

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mahallesi Yeni Yol 1 Sk. Now Bomontı Apt.
No: 2/12 Şişli/İstanbul, TURKEY
Tel: 0212 412 44 00 (pbx) - 0212 412 44 99
Fax: 0212 412 44 99
E-posta: info@karaca.com.tr
www.karaca.com.tr

Ünvanı:

Adresi:

Tel:

Yetkili Kişi:

Yetkili Kişinin İmzası ve Kaşesi:

Yetkili Servisin;

Ünvan: ALPİN ÇELİK MUTFAK GEREÇLERİ SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

Adres: Osmangazi Mah. Genç Osman Cad. No:5/1

Esenyurt - İstanbul - TURKEY

Tel&Fax: (0212) 875 02 22 (4 hat) - (0212) 875 02 26

Ürünün;

Cinsi: Dödüklü Tencere

Modeli: Perfect

Markası: KARACA

Seri Numarası:

Garanti Süresi: 2 (iki) yıl

Kullanım Ömrü: 5 (beş) 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.



PERFECT PRESSURE COOKER

USER'S MANUAL AND
WARRANTY CERTIFICATE

EN



Customer Services
+44 870 1820 333



www.karaca.uk

Thank you for preferring unique KARACA quality. For being able to use the pressure cooker safely and efficiently, please read this user's manual carefully and keep it as a reference for future use.

This product was manufactured in accordance with the EN12778 standards and it fulfils the requirements of the directive number 2014/68/EU.

DESCRIPTION OF THE PRESSURE COOKER

The pressure cooker cooks at a temperature above 100°C with the high pressure accumulated in the body and saves energy. The pressure cooker has a body made of grade 18/10 stainless steel and a thermal base for even heat distribution. The cooker's capacity is 4 or 6 liters. This product has been produced in accordance with EN12778 standards and it meets the requirements of the 2014/68/EU directive.

IMPORTANT NOTES

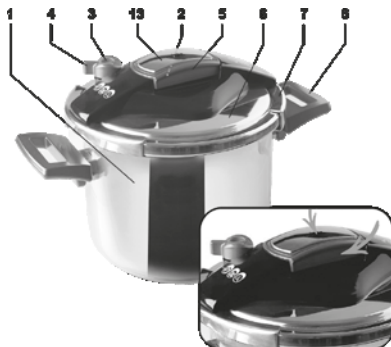
- 1- Please carefully read all sections of these Manual.
- 2-Keep the pressure cooker away from the reach of children during use.
- 3-Do not put the pressure cooker on hot oven.
- 4-Handle the pressure cooker with utmost care when it is pressurised. Do not touch hot surfaces and use the handles and knobs on the cooker for handling. If necessary, use protective equipment.
- 5-Do not use the pressure cooker for any purposes other than the intended use.
- 6-This appliance cooks under pressure and incorrect use of the pressure cooker may cause serious burns. Always make sure that the pressure cooker has been properly closed and locked before heating. (Please see the "Instructions for Use")
- 7-Never try to open the pressure cooker by applying excessive force. Do not open the pressure cooker before internal pressure is completely released. (Please see the "Instructions for Use")
- 8-Never operate the pressure cooker without putting water in it, which may cause serious damage.
- 9-Do not fill the pressure cooker over 2/3 of its capacity. When swelling foods such as rice and dehydrated vegetables are cooked, do not fill the pressure cooker over half of its capacity.
- 10-Use appropriate heating sources, in line with the instructions for use.
- 11-After boiling meat with skin (such as a beef tongue), which may swell under pressure, do not puncture the meat just after cooking in order to avoid serious burns.
- 12-Make sure that the valves are not blocked before every use. (Please see the "Instructions for Use")
- 13-Do not tamper with any safety system beyond the maintenance instructions given in the Instructions for Use.

14-Only use the spare parts specified by the manufacturer for the relevant model. Make sure that you use the body and the lid from the same manufacturer, which are marked as compatible.

15-ALWAYS FOLLOW THESE OPERATING INSTRUCTIONS.

PRESSURE COOKER

Main components of the pressure cooker and related descriptions are given below.



1-Body of the Pot: It is the vessel in which the foods to be cooked are put. It is made of 316 quality 18/10 CrNi 2 Mo stainless steel. If there is a copper base we used in your products for the purpose of increasing the heat conductivity, it gets dark, this is a very usual case. It is not a fault, defect or cause of return.

2-Pressure relief lock: It is a safety system which provides the oxygen being present in the pot to be discharged, stops the vapor discharge by uplifting once the meal in the pot reaches the boiling level and prevents the opening of the cover by mistake when you put your pressure cooker on the oven. The cover does not open as long as there is vapor in the pot, it falls down once the pressure is completely discharged and the cover is opened.

3-Vapor outlet valve: Once your pot reaches the cooking pressure, it is the part where the increasing pressure is discharged. If the vapor coming from the vapor outlet valve is dense, decrease the heat of your oven. Thus, there would be no unnecessary liquid and energy loss.

4-Multi-stage pressure adjusting valve: It is the pressure controlling element adjusting and fixing the pressure to form in the pot. (see figure 1 and figure3). Multi-stage pressure adjusting valve is designed;

A)To obtain the correct cooking pressure by adjusting the cooking pressure at stage 1 and 2.

B)To discharge the pressure at "O" mode. Stage "O" = no pressure.

Stage 1 = 0.65 bar (leaf vegetables, etc.)

Stage 2 = 0.85 bar (Legume, potato, chicken and meat, etc.)

The maximum permissible operating pressure value has been determined as 1,5 bars for this pressure cooker.

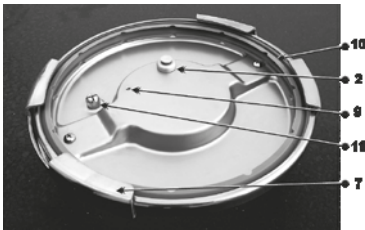
5-On/off handle: It is the part of the pressure cooker which opens the clamps of the cover in clockwise rotation and closes the clamps in counterclockwise rotation (Figure 1).

6-Cover: It is the part which can be fixed by attaching to the pot and where necessary elements are combined for the working of the pressure cooker.

7-Cover clamps: These are the stainless-steel components designed for fixing the body and cover of the pressure cooker to each other.

8-Carrying handles: They enable the pot to be handled and carried easily.

9-Safety valve: It is the pressure controlling element discharging the pressure being present in the pot in case of blockage of the adjusting valve due to any reason and preventing the internal pressure from reaching to dangerous level.

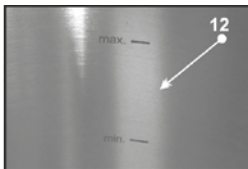
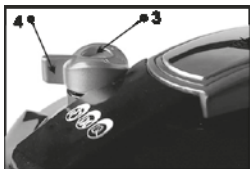


10- Silicon Primary Seal: It is the impermeability element made of silicon for preventing the pressure between the pot and cover and in the pot from discharging.

11-Multi-stage Pressure Adjusting valve cleaning nut: It provides the multi-stage pressure adjusting valve to be mounted on cover. This nut is demountable and you can clean under the water easily.

12-Pot Internal Level Indicator: It is the level indicator through which you can determine the quantity you will put into pot easily.

13-Closing Button: Thanks to this button, you can lock your pressure cooker.



POINT TO CONSIDER AND SAFETY PRECAUTIONS

- A pressure cooker is a kitchen appliance operating under pressure. Improper use of the pressure cooker may result in serious burns. Thus, please make sure that you strictly follow safety the rules mentioned below.
- Read the pressure cooker user's manual carefully and keep it for future reference. Do not allow the pressure cooker to be used by persons who have not read the user's manual and have previous experience with pressure cookers.
- After buying the product, take your pressure cooker out of its packaging and make sure that all parts are included in the packaging, including the body, lid, silicone main gasket and user's manual.
- Never leave the pressure cooker unattended during use and pay special attention when there are children around.
- Do not fill the pressure cooker more than 2/3 of its capacity with liquid or solid foods. (See Max in Figure 9). E.g., if the total capacity of the pressure cooker is 6 litres, you can put 4 litres of food at most in it. Especially if you are cooking foods that produce foam during cooking, (beans, lentil, etc.) you are recommended not to fill the pressure cooker more than half of its total capacity.
- The flame diameter of the stove you use should not be larger than the bottom of the pressure cooker. If you are using a ceramic, glass or induction stove, make sure that the cooker's bottom is clean and dry.

SUITABLE HEAT SOURCES



SUITABLE FOR GAS
COOKERS



SUITABLE FOR
ELECTRIC COOKERS



SUITABLE FOR
CERAMIC HOB



SUITABLE FOR
INDUCTION COOKERS

- Never use your pressure cooker in the oven.
- Do not use the pressure cooker out of its intended use.
- Before closing the lid, always make sure that the silicone gasket is properly placed in the correct direction in the lid. Also make sure the cooker rim, pressure valves and safety systems are clean and functional.
- Never use a damaged, torn or dirty silicone gasket and replace it with a new one. Always prefer the model recommended by the manufacturer company when replacing the gasket and never use a different type of gasket.

- Never use your pressure cooker in the oven.
- Do not use the pressure cooker out of its intended use.
- Before closing the lid, always make sure that the silicone gasket is properly placed in the correct direction in the lid. Also make sure the cooker rim, pressure valves and safety systems are clean and functional.
- Never use a damaged, torn or dirty silicone gasket and replace it with a new one. Always prefer the model recommended by the manufacturer company when replacing the gasket and never use a different type of gasket.
- Do not deep fry in your pressure cooker with a closed lid.
- Before closing the lid, make sure that the pressure release valve and moving parts are clean and functional. Do not touch hot surfaces and use handles and knobs.
- Never use the pressure cooker without water in it. Your pressure cooker must contain at least 1 glass (200 ml) of water. Otherwise, you may seriously damage the pressure cooker.
- When your pressure cooker reaches the normal cooking pressure, reduce the heat in order to avoid complete evaporation of the water in it.
- Never make any modifications on the safety system of the pressure cooker.
- Do not try to open the pressure cooker before making sure that the internal pressure is fully released and it gets cool. The safety system of the cooker will not let you in any case. Never try to open the pressure cooker by applying excessive force, since the amount of pressure in the cooker may be dangerous.
- Make sure the lid is properly closed and locked before applying heat to the pressure cooker.
- After cooking meat with skin such as chicken, liver and sausage, do not puncture the skin of the meat in order avoid from getting burnt.
- While cooking food such as lentil, shake your cooker gently before you open the lid and open the lid only after steam is completely released. In this way, you will prevent the spouting of the food.

SAFETY

- Karaca pressure cooker is equipped with 3 different safety systems:
Pressure Safety System: It does not allow the lid lock to be opened when there is pressure in the cooker.
- Safety Valve: Functions when the pressure release system is blocked and discharges excess pressure from the cooker.
- Silicone Main Gasket: When all pressure release systems are blocked, the silicone ring functions to discharge excess pressure and eliminates the risk caused by high pressure.

BEFORE THE FIRST USE

Please read the user's manual carefully before using Karaca pressure cooker.

Before the first use, thoroughly wash the lid and the cooker with suitable detergents and hot water. Do not boil the main gasket in water with detergent and do not wash it in the dishwasher. Using warm soapy water and rinsing it carefully will be enough. If there are white stains on the inner bottom of the cooker after the first use, this means that the water you use is

not soft and it contains lime. These stains can be easily removed by use of vinegar or anti-lime agents. Avoid using steel wool or hard cleaning tools, which also applies to the outer surface of the cooker.

COOKING WITH THE PRESSURE COOKER

Place the food in the cooker and fill up with water or other liquid under the maximum level. Make sure there are no food remains on the body rim, lid or main gasket and remove if there is any. Place the main gasket in the lid. Make sure that the main gasket properly sits in the lid. Align the centring marks on the lid and cooker handle. (Figure 6) Rotate the lid clockwise until it is locked. (Figure 7) The opening-closing button will settle. Set the pressure setting valve to "0", steam starting and turn on the stove by making sure that fire does not go beyond the bottom diameter of the cooker (Figure 8A).

Steam will come out from the release channel of the cooker when boiling starts. Reduce the heat and take the pressure adjustment valve to 1 (Figure 8B) or 2 (Figure 8C) depending on the type of the food you are cooking. The locking system will be closed and the cooker will reach the desired pressure level in a few minutes. Constant release of steam from the pressure setting valve means that the desired pressure level has been reached. Reduce the heat when steam starts to come out from the pressure setting valve constantly. Keep a clock and start the cooking time.

When time is up, turn off the heat and wait for 5-8 minutes. (In thermal-bottom cookers, cooking might continue for some time even when the stove is off because of the heat stored by the aluminium thermal bottom. If you set the pressure setting valve to "O" while the food in the cooker still boils, some part of the food may come out together with the steam in the liquid form. This may cause burns or make the kitchen dirty.

It would be better to wait until boiling is finished before releasing steam.) After the said period, gradually and slowly set the pressure setting valve to "O" and completely release the steam. Karaca pressure cooker is equipped with a pressure safety lock and the lid lock does not open until pressure is completely released. You are still recommended not to attempt to open the lid until pressure is completely released. Shake the cooker a few times before opening the lid. If you do not have enough time, you may place the pot under running cold water in order to decrease the pressure level faster. Another way of opening the lid in a shorter time is to place the cooker in a bigger pot or bowl filled with cold water and wait for 3 to 5 minutes. The cooker cooks at 0.6 bar of pressure in level 1 and at 0.7 bar in level 2. In the event that the cooking valve gets blocked, the safety valve will be activated and release pressure up to 1.5 bars. Strong steam release between the metal lid and the bakelite plastic part means that the cooking valve has been activated. Close the cooker and let it cool down. Please read the "PRESSURE ADJUSTMENT AND SAFETY VALVE CLEANING" instructions for cleaning the cooking valve.

CLEANING AND MAINTENANCE OF THE PRESSURE COOKER

You may wash your cooker in the dishwasher after use. However, the lid should be hand-washed with suitable detergents. Remove the main gasket and wash and dry it carefully. Do not scrub the cooker, lid or gasket with steel wool or other hard materials. You may use hot water with regular dishwashing liquids, soft brush and a regular sponge for cleaning the pressure cooker. Do not use abrasive materials especially on the outer surface. If there is intensive dirt or grease, you may use the harder side of a sponge for the bottom and inner surfaces of the cooker. There might be colour stains inside the pot after cooking because of the contact of substances such as sulphur in the food and high lime content of the water used in cooking. You may use vinegar to remove the stains. Do not let food residues get dried inside the cooker. Such residue might cause stains and even deformations on the surfaces of the cooker. Use household cleaning detergents for cleaning your pressure cooker. Use detergents in the amounts recommended by manufacturers and do not use industrial or specially intensified cleaning agents. The silicon main gasket must be kept at a dry place and should not be exposed to direct sunlight and UV light. After you clean the silicone gasket and place it in the pressure lid, turn the lid upside down on the body in order to avoid crushing the gasket.

PRESSURE ADJUSTMENT AND SAFETY VALVE CLEANING

Firstly, remove the 2 connection nuts number 10 under the lid by rotating anticlockwise. Then, remove the connection claw number 13 on the bakelite part by lifting gently. Check the cooking valve (17), safety valve (18), steam release channel (3) and round gasket (15) for any food residues and clean under flowing water if necessary. Similarly, check and clean the air valve (11) and safety lock (12) on the lid. Replace any gasket that has been dislocated and check the connection gaskets number 16. Reassemble the lid by repeating the same steps in the reverse. During assembly, make sure that the tips of the silicon parts of the safety and cooking valves are out of the housing on the lid. (Figure 4) Otherwise, the cooker will release air and it will not accumulate pressure.

COOKING TIME TABLE

The actual cooking time may vary depending on the quantity, characteristics and freshness of the food substances used, amount of liquid used, and the amount of heat applied. Therefore, the cooking times shown below are approximate values. You will gain experience in time regarding cooking time of different foods, based on your own taste. You do not need to defrost foods before cooking. It will be enough to extend the cooking time for a few minutes.

WHITE MEAT	STEP 1	STEP 2	TIME (min)
Fish (white)	X		3
Fish (dark)	X		7
Turkey (chopped)		X	30
Chicken (whole)		X	15-20
Chicken (chopped)		X	12-15
Chicken pieces		X	12-15
Chicken breast		X	8-10

LEGUMES STEP 1	STEP 1	STEP 2	TIME (min)
Wheat (for soup)	X		20
Wheat (for salad)	X		10
Broad bean	X		10
Red lentil	X		8-10
Beans (soaked)		X	15-35
Beans (not soaked)		X	45-60
Chickpeas (not soaked)		X	15-35
Chickpeas (not soaked)		X	45-60
Rice soup	X		6-8
Rice	X		6-8
Green lentil		X	15-20

VEGETABLES	STEP 1	STEP 2	TIME (min)
Gumbo	X		5-7
Kidney beans	X		10-15
Green peas	X		7-9
Stuffed peppers	X		6-10
Cowpeas	X		10-12
Artichoke	X		4-6
Carrot	X		8-10
Mixed vegetables	X		5-6
Cauliflower (chopped)	X		3-4
Cauliflower (whole)	X		5-6
Celery (whole)	X		8-10
Celery (chopped)	X		7-9
Canned green peas	X		3
Cabbage (red or white)	X		7-9
Mushroom	X		8-10
Corn	X		15-20

RED MEAT	STEP 1	STEP 2	TIME (min)
Beef steak		X	10-15
Beef tongue		X	45-60
Beef meat		X	30
Boiled beef (whole)		X	30
Boiled beef (pieces)		X	25
Cattle meat		X	45-60
Goulash soup		X	10-15
Lamb		X	30-25
Rice meat ball	X		20-25
Meat stew		X	

VEGETABLES	STEP 1	STEP 2	TIME (min)
Beet		X	6-8
Potato (unpeeled)		X	8-10
Potato (peeled and chopped)		X	5-6
Potato soup	X		5-6
Eggplant	X		8-10
Leek	X		7-8
Vegetable soup	X		8-10
Green broad beans	X		10-12
Green beans	X		15-18
Stuffed grape leaves	X		10
Spinach	X		4-7
Apple (sliced)	X		2-3
Zucchini	X		5-8

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS AND TROUBLESHOOTING

1- TROUBLE:

STEAM OR WATER DRIPPING FROM AROUND THE LID.

CAUSE:

- Lid not closed properly.
- Silicone ring not placed properly, dirty or damaged.
- Step pressure setting valve and safety valve not functioning properly, or may be blocked.
- Possible damage or dirtiness on the rim of the cooker.

SOLUTION:

- Reduce the pressure by placing the cooker under cold running water and open the lid. Check the main gasket, pressure setting valve and safety valve by removing the lid.
- Clean the main gasket and place it properly. If damaged, replace it with a new one.
- After every 2 or 3 times of cooking, do the cleaning and maintenance of the setting and safety valve.
- Make sure that the rim of the cooker is clean and undamaged.
- Close the lid carefully after properly positioning it on the cooker.

2- TROUBLE:

EXCESSIVE STEAM COMING FROM THE PRESSURE SETTING VALVE.

CAUSE:

Excessive fire or wrong pressure setting.

SOLUTION:

- Check the pressure setting. Is the step selected suitable?
- Reduce the heat.

3- TROUBLE:

LID CANNOT BE CLOSED.

CAUSE:

If the cooker started boiling when the lid is open, the lid cannot be closed due to intensive steam discharge.

SOLUTION:

- Turn off the stove, wait until boiling stops. When the boiling is over, take the air valve to "O" and keep the opening and closing button pressed. Then, you will be able to close the lid.

4- TROUBLE:

CONTINUOUS STEAM COMING OUT FROM THE UPPER PART OF THE LID.

CAUSE:

- Lid connection nuts not tightened properly.
- Silicon tips of the safety and cooking valves remained in the lid during reassembly, or there are food residues between the moving parts.
- The pressure setting valve is set to "O" zero position.
- The silicon main gasket is damaged.
- The lid is not locked, or the opening button is kept pressed.

SOLUTION:

- Tighten the nuts.
- Do the necessary cleaning and make sure that the silicon parts are not squeezed.
- Set the pressure level at step 1 or step 2.
- Replace the main gasket with a new one.
- Make sure that the lid is locked and check the opening button.

5- TROUBLE:

STRONG STEAM COMING BETWEEN THE LID AND THE BAKELITE PLASTIC PART OF THE PRESSURE SAFETY SYSTEM.

CAUSE:

- The step pressure setting valve is blocked.

SOLUTION:

- Turn off the heat. Leave the cooker aside to cool off. When the cooker is cool enough, completely open the lid and check whether the pressure setting valve is blocked.
- Clean the pressure setting valve and pressure safety pin.

6- TROUBLE:

THE COOKER DOES NOT COOK PROPERLY / COOKS LATE.

CAUSE:

- Insufficient heat.
- Unsuitable cooking time.
- Leaking gaskets.

SOLUTION:

- Check the flame of the stove.
- Check the suggested cooking time.
- Check the location and cleanness of the pressure setting valve.
- Check if the liquid level in the cooker is sufficient.
- Check if the gaskets are clean and intact.

7- TROUBLE:

FOOD BURNT OR STUCK INSIDE THE POT.

CAUSE:

- Excessive heat, insufficient water level, excessive time on fire.
- Unsuitable cooking time.

SOLUTION:

- Fill up the cooker with hot water and wait for a while. Then apply hand washing or machine washing.

8- TROUBLE:

COLOUR STAINS OR DARKENING INSIDE THE POT.

CAUSE:

- Cooker is exposed to heat while empty.
- Hard or lime water.
- Acidic food contact for too long time.
- Over heating of the cooker.
- Cooking without sufficient amount of water.

SOLUTION:

- Put a dessertspoon of baking soda or a small cup of vinegar in the cooker and boil it.
- The same process could be done by use of lemon juice and vinegar mixture.

GASKET INSTRUCTIONS

- Keep the gasket in the lid and store the lid reverse in order to protect the gasket from being squeezed. Never allow pressure to be applied on the gasket.
- The gasket may lose its properties in years depending on the storage conditions and frequency of use. Average service life of the gasket is 1 year, and it is recommended to be replaced by an original new one in every one year.
- Never use a deformed or damaged gasket.

- You can buy original gaskets from the authorized technical service. The use of non-original gaskets can cause danger.
- Do not machine wash the gaskets. Do hand washing without the use of any abrasive sponges, wire or cleaning agents with abrasive or dissolving properties.
- Protect the gasket from UV light. Store it clean and dry.
- Make sure that the gasket is clean before every use.
- Make sure that the cooker and lid surfaces to which the gasket contacts are clean.
- Dirty contact points with the gasket, or deformation in time may cause release of steam, dripping, failure to keep pressure, or generation of sound.

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 5 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.



Compliance with the Pressure Equipment Directive No 2014/68/EU and EN 12778 Standard.

Module B Certificate Number

2737-20-IS-2168-TAT-2020-618

Module C2 Certificate Number

2737-20-IS-2168-TAT-2020-619

Karaca Zuccaciye Ticaret ve Sanayi A.S.

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



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, or
 - 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.



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 Turkish Republic 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 box product box.



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.

The product is treated out of warranty, and the elimination of malfunctions is carried out for a fee.



PRESSURE COOKER

WARRANTY CONDITIONS

The product's

Type: D       Tencere

Brand: Karaca

Country of Origin: T  rkiye

Certificate Approval Date for Pans:

07.01.2011 - 95974

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.Ş. 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.



PRESSURE COOKER

WARRANTY CERTIFICATE

The manufacturer's or Importer's

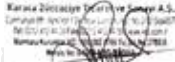
Business Title: Karaca Zuccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

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

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

Customer Services: +44 870 1820 333

Web: www.karaca.uk



Business Title:

Address:

Phone Number:

Authorized Person:

Seal and Signature of the Authorized Person:

Authorized Service:

Business Title: ALPİN ÇELİK MUTFAK GEREÇLERİ SANAYİ VE TİC. A.Ş

Address: Osmangazi Mah. Genç Osman Cad. No:5/1
Esenyurt - İstanbul – TURKEY

Phone & Fax Number: (0212) 875 02 22 – (0212) 875 02 26

The product's

Type: Pressure Cooker

Model: Perfect

Brand: KARACA

Serial Number:

Warranty Period: 2 (Two) years

Product life: 5 (Five) years

Maximum Allowed Repair Time: 20 (twenty) working days

This certificate is issued based on the permit dated 7th of May 2014 with number 131863 of the Ministry of Customs and Trade of the Turkish Republic.



PERFECT SCHNELLKOCHTOPF

BENUTZERHANDBUCH UND
GARANTIESCHEIN

DE



Kundenhotline
+49 800 197 80 00



www.karaca.com.de

Sehr geehrter Kunde, vielen Dank, dass Sie sich für die Qualität von KARACA entschieden haben. Um Ihren Schnellkochtopf auf gesunde und sichere Weise verwenden zu können, lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Bewahren Sie diese für einen späteren Gebrauch gut auf.

DEFINITION DES SCHNELLKOCHTOPFES

Der Schnellkochtopf kocht mit dem im Inneren produzierten Hochdruck mit einer Temperatur von 100°C und spart effektiv Energie. Der Schnellkochtopf verfügt über ein 18/10 Edelstahlgehäuse und einen thermischen Boden, der eine gleichmäßige Wärmeverteilung sicherstellt. Das Produkt hat ein Fassungsvermögen von 4 Liter bzw. 6 Liter. Dieses Produkt wurde in Übereinstimmung mit den Normen EN12778 hergestellt. Die Anforderungen der Richtlinie 2014/68/EU sind erfüllt.

WICHTIGE WARNHINWEISE

- 1- Die Anweisungen müssen vollständig gelesen werden.
- 2- Kinder dürfen sich während des Gebrauchs dem Schnellkochtopf nicht nähern.
- 3- Der Schnellkochtopf darf nicht auf einen beheizten Backofen gestellt werden.
- 4- Der Schnellkochtopf darf nur vorsichtig bewegt werden. Heiße Oberflächen nicht berühren. Handgriffe und Tasten verwenden. Gegebenenfalls einen entsprechenden Schutz verwenden.
- 5- Der Schnellkochtopf darf nur für den bestimmten Zweck verwendet werden.
- 6- Dieses Gerät kocht unter Druck. Der Schnellkochtopf kann bei unsachgemäßer Verwendung zu Verbrühungen führen. Vor dem Aufheizen muss sichergestellt werden, dass der Schnellkochtopf entsprechend geschlossen ist. (Siehe Gebrauchsanweisung.)
- 7- Der Schnellkochtopf darf unter keinen Umständen mit Gewalt geöffnet werden. Der Schnellkochtopf darf nicht geöffnet werden, bevor der Innendruck vollständig abgefallen ist. (Siehe Gebrauchsanweisung.)
- 8- Der Schnellkochtopf darf niemals ohne Zugabe von Wasser verwendet werden. Eine Verwendung dieser Art kann schwere Schäden verursachen.
- 9- Der Schnellkochtopf darf nicht mehr als 2/3 seines Fassungsvermögens gefüllt werden. Speisen, die sich beim Kochen ausdehnen, wie Reis oder getrocknetes Gemüse, dürfen nicht mehr als die Hälfte des Topfvolumens eingefüllt werden.
- 10- Verwenden Sie entsprechend der Gebrauchsanweisung eine geeignete Wärmequelle.
- 11- Fleischsorten mit Hautbedeckung (wie z.B. Rinderzunge), das unter Druck aufgeht, darf nach dem Garen nicht durchstochen werden. Dies kann zu Verbrühungen kommen.
- 12- Vor jedem Gebrauch die Ventile auf Verstopfungen überprüfen. (Siehe Gebrauchsanweisung.)

13- Mit Ausnahme der in der Gebrauchsanweisung angegebenen Wartungsanweisungen dürfen die Sicherheitssysteme in keiner Weise manipuliert werden.

14- Für die entsprechenden Modelle dürfen nur vom Hersteller empfohlene Ersatzteile verwendet werden. Insbesondere müssen Gehäuse und Deckel des gleichen Herstellers verwendet werden, die als geeignet angegeben werden.

15- DIESE GEBRAUCHSANWEISUNG UNBEDINGT BEFOLGEN.

SCHNELLKOCHTOPF

Die Hauptteile Ihres Schnellkochtopfs und Beschreibungen sind unten aufgeführt.



1- Topfkörper: Der Behälter, in den die zu kochenden Nahrungsmittel gegeben werden. Wird aus Edelstahl 18/10 CrNi 2 Mo der Qualität 316 hergestellt. Es hat einen Thermoboden, der Wärme speichert. Falls Ihr Produkt einen Kupferboden hat, den wir verwendet haben, um die Wärmeleitfähigkeit zu erhöhen, wird das Kupfer aufgrund seiner Beschaffenheit dunkler, das ist ganz normal. Das ist kein Mangel bzw. ein Grund für die Rückgabe.

2- Drucksicherheitsperre: Dies ist ein Sicherheitssystem, das es ermöglicht, den Sauerstoff im Topf ausweichen zu lassen, wenn Sie Ihren Schnellkochtopf auf den Herd stellen, und wenn das Essen im Topf den Siedepunkt erreicht, steigt es auf und unterbricht die Dampfableitung und verhindert, dass der Deckel versehentlich geöffnet wird. Solange Dampf im Topf ist, lässt der Deckel sich nicht öffnen; erst wenn der Druck vollständig abgebaut ist, geht die Sperre runter und der Deckel kann geöffnet werden.

3- Dampfauslassventil: Wenn Ihr Topf den eingestellten Druck erreicht, wird der Druck aus diesem Teil abgelassen. Wenn starker Dampf aus dem Dampfauslassventil austritt, müssen Sie die Temperatur des Herdes reduzieren. Somit wird unnötiger Flüssigkeits- und Energieverlust verhindert.

4- Stufen-Druckregelventil: Dies ist ein Druckregelventil, mit dem der im Topf auftretende Druck eingestellt und fixiert wird. (Siehe Bild 1 – Bild 3), Stufen-Druckregelventil..

A) Um den richtigen Kochdruck zu erhalten, stellen Sie den Kochdruck auf die 1. und 2. Stufe ein.

B) Dient zur Druckentlastung an Position „O“. Stufe „O“ = kein Druck.

Stufe 1 = 0.65 Bar (Blattgemüse, etc.)

Stufe 2 = 0.85 Bar (Hülsenfrüchte, Kartoffeln, Geflügel- und Fleischsorten, etc.)

Der maximal akzeptable Betriebsdruckwert für diesen Schnellkochtopf beträgt 1,5 Bar.

5- Öffnen-Schließen-Griff: Die Deckelelemente werden im Uhrzeigersinn geöffnet und entgegen dem Uhrzeigersinn geschlossen (Bild 1).

6- Deckel: Der Teil, der durch Anbringen am Topf befestigt wird und die notwendigen Elemente für den Betrieb des Schnellkochtopfes beinhaltet.

7- Deckelklemmen: Edelstahlteile, die den Schnellkochtopf und den Deckel aneinander befestigen.

8- Tragegriffe: Dienen zum einfachen Halten und Tragen des Topfes.

9- Sicherheitsventil: Falls das Einstellventil aus irgendeinem Grund blockiert ist, dient das Sicherheitsventil dazu, den Druck im Inneren des Topfes zu evakuieren; dadurch wird verhindert, dass der Innendruck ein gefährliches Niveau erreicht.

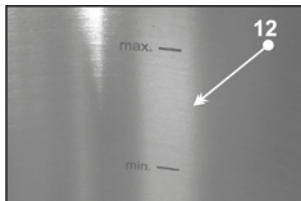
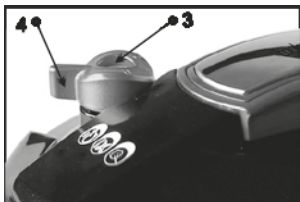


10- Silikon-Hauptdichtung: Es handelt sich um ein Dichtungselement aus Silikon, das sich zwischen Topf und Deckel befindet und verhindert, dass der Druck im Inneren des Topfes entweicht.

11- Reinigungsmutter für das Stufen-Druckeinstellventil: Ermöglicht die Anbringung des Stufen-Druckeinstellventils auf dem Deckel. Diese Mutter kann entfernt und unter fließendem Wasser einfach gereinigt werden.

12- Innen-Füllstandanzeige des Topfes: Füllstandanzeige, mit der Sie die Menge, die Sie in den Topf geben, leicht feststellen können.

13- Schließknopf: Dient dazu, den Schnellkochtopf zu verriegeln.



ZU BEACHTENDES UND SICHERHEITSHINWEISE

- Der Schnellkochtopf ist ein Küchengerät, das unter Druck betrieben wird. Ein fehlerhafter Einsatz kann schwere Schäden oder Verletzungen verursachen. Daher müssen die unten aufgeführten Sicherheitsregeln unbedingt befolgt werden.
- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung Ihres Schnellkochtopfs sorgfältig durch und bewahren Sie diese für ein späteres Nachschlagen gut auf. Lassen Sie den Schnellkochtopf nicht von Personen benutzen, die die Gebrauchsanweisung nicht gelesen und keine Erfahrung mit der Verwendung des Schnellkochtopfs haben.
- Nehmen Sie Ihren Schnellkochtopf nach Erhalt aus der Verpackung und prüfen Sie, ob die Teile vollständig sind. Diese sind: Topf, Deckel, Silikon-Hauptdichtung und Gebrauchsanweisung.
- Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Kinder in der Nähe sind.
- Geben Sie nicht mehr als $\frac{2}{3}$ des Fassungsvermögens (Max. Abb. 9) feste und flüssige Lebensmittel in den Topf. (Wenn Ihr Schnellkochtopf beispielsweise 6 Liter fasst, können Sie bis höchstens 4 Liter Lebensmittel bzw. Flüssigkeit hineingeben. Insbesondere sind schaubildende Lebensmittel (Bohnen, Linsen usw.) nur bis zur Hälfte ($\frac{1}{2}$) des Fassungsvermögens einzufüllen.
- Der Flammendurchmesser des Herdes, auf den Sie Ihren Topf stellen, darf nicht größer sein als der Durchmesser des Topfbodens. Verwenden Sie einen Keramik-, Glas- oder Induktionsherd, achten Sie darauf, dass der Topfboden sauber und trocken ist.

WÄRMEQUELLEN



GEEIGNET FÜR
GASHERDE



GEEIGNET FÜR
ELEKTROHERDE



GEEIGNET FÜR
KERAMIKHERDE



GEEIGNET FÜR
INDUKTIONSHERDE

- Den Schnellkochtopf nicht für das Garen im Backofen verwenden.
- Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf ausschließlich für die bestimmten Zwecke.
- Bevor Sie den Deckel des Schnellkochtopfes schließen, überprüfen Sie die Hauptdichtung und legen Sie diese in der richtigen Position in den Deckel ein. Überprüfen Sie auch, ob die Öffnungsstellen des Topfes sauber sind, Druckventile und Sicherheitssysteme sauber und funktionstüchtig sind.
- Verwenden Sie niemals beschädigte, gerissene oder verschmutzte Dichtungen. Diese unbedingt durch neue ersetzen. Beim Erneuern der Dichtung unbedingt darauf achten, die vom Hersteller empfohlene Dichtung zu kaufen. Verwenden Sie unter keinen Umständen andere Dichtungen.
- Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf mit geschlossenem Deckel keinesfalls zum Braten.
- Bevor Sie den Deckel schließen, überprüfen Sie, ob das Ventil und die beweglichen Teile, die für die Dampfableitung sorgen, sauber und funktionstüchtig sind. Berühren Sie während des Gebrauchs keine heißen Oberflächen. Tragen Sie den Topf nur an den Griffen.
- Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf niemals ohne Wasser. Es muss mindestens 1 Glas (200 ml) Wasser oder Flüssigkeit im Topf vorhanden sein. Andernfalls können Sie Ihren Topf beschädigen.
- Wenn Ihr Topf den normalen Kochdruck erreicht, reduzieren Sie die Flammeneinstellung, um zu verhindern, dass die Flüssigkeit im Topf vollständig verdunstet.
- Nehmen Sie unter keinen Umständen Änderungen am Sicherheitssystem Ihres Schnellkochtopfs vor.
- Versuchen Sie nicht, Ihren Schnellkochtopf zu öffnen, bevor er vollständig abgekühlt ist und der Druck im Inneren vollständig abgelassen ist. Ihr Schnellkochtopf ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, der einen solchen Vorgang verhindert. Versuchen Sie nicht, den Deckel des Schnellkochtopfes gewaltsam zu öffnen. Andernfalls kann der Restdruck im Topf gefährlich werden.
- Bevor Sie den Schnellkochtopf auf den Herd stellen, vergewissern Sie sich, dass der Deckel vollständig und richtig geschlossen ist.
- Lebensmittel mit Haut wie Wurst, Leber, Hühnchen nach dem Kochen im Schnellkochtopf nicht durchstechen. Austretender heißer Dampf kann Schäden verursachen.

- Garen Sie aufgehende Lebensmittel wie z.B. Linsen, schütteln Sie den Schnellkochtopf leicht, bevor Sie den Deckel öffnen. Öffnen Sie den Deckel, nachdem der Dampf vollständig abgelassen wurde. So können Sie ein Überlaufen und Spritzer, die nach dem Öffnen des Deckels auftreten können, verhindern

SICHERHEIT

- Ihr Schnellkochtopf von Karaca verfügt über 3 separate Sicherheitssysteme. Diese sind: Drucksicherheitssystem: Dieses System verhindert das Entriegeln des Deckels, wenn der Topf unter Druck steht. Sicherheitsventil: Bei verstopftem Druckabflusssystem wird dieses Ventil aktiviert und sorgt für das Ablassen des Überdrucks im Schnellkochtopf. Silikon-Hauptdichtung: Sind alle Abflusssysteme verstopft, leitet die Hauptdichtung Ihres Schnellkochtopfs den Überdruck im Inneren ab und beseitigt die Gefahr, die durch Hochdruck entstehen könnte.

VOR DEM ERSTGEBRAUCH

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren Schnellkochtopf von Karaca verwenden. Vor dem ersten Gebrauch Topf und Deckel mit heißem Wasser und geeignetem Spülmittel gründlich waschen und abtrocknen. Die Hauptdichtung nicht in Wasser mit Spülmittel kochen und nicht in der Spülmaschine waschen. Es reicht aus, die Dichtung gründlich mit normalem warmem Spülwasser zu waschen und abzuspülen. Bilden sich nach dem ersten Einsatz Ihres Schnellkochtopfes weiße Flecken am Topfboden, liegt dies an der Härte des verwendeten Wassers und des darin enthaltenen Kalks. Flecken dieser Art lassen sich mit etwas Essig oder Entkalker leicht entfernen. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder ätzenden Reinigungsmittel. Dies gilt auch für die Außenfläche Ihres Schnellkochtopfes.

KOCHEN MIT DEM SCHNELLKOCHTOPF

Geben Sie die Lebensmittel in den Schnellkochtopf. Füllen Sie höchstens bis zum maximalen Füllstand Wasser oder Flüssigkeit hinein. Überprüfen Sie den Deckel und die Hauptdichtung des Schnellkochtopfes auf Speisereste, ggf. reinigen. Legen Sie die Hauptdichtung in den Deckel. Achten Sie beim Aufsetzen der Silikon-Hauptdichtung auf den Deckel darauf, dass diese gut fest sitzt. Bringen Sie die Markierungen auf dem Deckelgriff und dem Topfgriff auf eine Linie. (Abb. 6) Drehen Sie den Topfdeckel im Uhrzeigersinn, bis dieser einrastet (Abb. 7) die Entriegelungs- und Verriegelungstaste wird sich bewegen werden. Stellen Sie das Druckregelventil auf die Position Dampf auslassen „0“ und schalten Sie den Herd so ein, dass die Topfgröße und die Kochfeldgröße übereinstimmen (Abb. 8A). Sobald die Flüssigkeit im Topf beginnt zu kochen, wird aus dem Auslaufkanal Dampf austreten werden. Verringern Sie die Energiezufuhr und bringen Sie das Druckregelventil entsprechend der zu garenden

Lebensmittel entweder auf Stufe 1 (Abb. 8B) oder auf Stufe 2 (Abb. 8C). Das Verschlussystem schließt sich dann, es dauert einige Minuten, bis der gewünschte Kochdruck erreicht wird. Ist der richtige Druck erreicht, wird aus dem Stufendruckregelventil konstant Dampf austreten. Tritt Dampf aus dem Druckregelventil aus, reduzieren Sie die Energiezufuhr. Stellen Sie Ihre Uhr ein und starten Sie die Kochzeit. Am Ende der Garzeit den Herd ausschalten und 5-8 Minuten warten. (Bei Edelstahl-Schnellkochtöpfen mit Thermoboden setzt das Kochen auch nach dem Ausschalten noch eine Weile fort. Denn die Wärme, die im Alu-Thermoboden gespeichert wird, wird Ihr Essen noch eine kurze Zeit weiterkochen. Stellen Sie das Stufendruckeinstellventil in die Position „O“, bevor das Kochen im Topf beendet ist, wird der flüssige Teil Ihres Essens zusammen mit dem Dampf unter Druck austreten. Dies kann zu Verbrennungen oder zur Verschmutzung Ihrer Küche führen. Es empfiehlt sich, zu warten, bis das Kochen beendet ist und der Dampf abgelassen wird.) Nach Ablauf dieser Zeit das Druckregelventil langsam und stufenweise auf „O“ drehen und sicherstellen, dass der Dampf vollständig abgelassen wird. Der Schnellkochtopf von Karaca verfügt über ein Sicherheitssystem. Dank dessen kann der Deckel erst nach vollständiger Druckentlastung entriegelt werden. Aus Sicherheitsgründen nicht versuchen, den Deckel zu öffnen, bevor der Dampf vollständig abgelassen ist. Bevor Sie den Topfdeckel öffnen, schütteln Sie Ihren Topf ein paar Mal vorsichtig hin und her. Haben Sie es eilig, können Sie den Topf unter fließendes kaltes Wasser halten, damit der Druck früher abfällt und der Deckel geöffnet werden kann. Eine andere Möglichkeit, den Deckel in kurzer Zeit zu öffnen, besteht darin, den Topf in einer großen Schüssel mit kaltem Wasser 3-5 Minuten stehen zu lassen. Das Garen in Stufe 1 erfolgt mit 0,6 bar, in Stufe 2 mit 0,7 bar. Sollte das Kochventil verstopfen, wird das Sicherheitsventil aktiviert und wird bis max. 1,5 bar einen Ablass vornehmen. Inzwischen dem Metalldeckel und dem Bakelit-Kunststoff intensive Dampfausstöße zu beobachten, ist das Kochventil aktiviert. Topf ausschalten und abkühlen lassen. Um das Kochventil zu reinigen lesen Sie bitte den Abschnitt „REINIGUNG DES DRUCKREGEL- UND SICHERHEITSVENTILS“ sorgfältig durch.

REINIGUNG UND PFLEGE IHRES SCHNELLKOCHTOPFES

Sie können Ihren Schnellkochtopf nach Gebrauch leeren und in der Spülmaschine reinigen. Den Deckel können Sie mit Spülwasser von Hand waschen. Entfernen Sie die Hauptdichtung, waschen Sie diese sorgfältig und trocknen Sie die Dichtung gründlich ab. Beim Waschen Ihres Topfes, des Deckels oder der Dichtung nicht mit harten Gegenständen oder Stahlwolle reiben. Für das Reinigen Ihres Topfes ist es ausreichend, Heißwasser mit normalem Spülmittel, einen Topfschwamm oder eine weiche Spülbürste zu verwenden. Vermeiden Sie insbesondere die Reinigung der Außenflächen mit scheuernden Mitteln. Bei starken Verschmutzungen können Sie die raue Seite des Schwamms für die Innenseite und den Boden des Topfes verwenden. Nach Gebrauch kann es zu Verfärbungen im Topf oder am Topfboden kommen. Grund dafür ist die Freisetzung von Schwefel und weiteren Stoffen in den Lebensmitteln und deren Kontakt mit der Metalloberfläche sowie der Kalkgehalt und die Härte des verwendeten Wassers. Wischen Sie zur Beseitigung dieser Flecken Ihren Topf mit einem Tuch mit etwas Essig gründlich ab. Verhindern Sie, dass Speisereste austrocknen und an Ihrem Topf haften. Belassen Sie solche Rückstände nicht längere Zeit im Topf, da sie auf Edelstahloberflächen Flecken und Oberflächenveränderungen verursachen können. Zum Spülen und Reinigen in der Spülmaschine nur haushaltsübliche Reinigungsmittel verwenden, Dosierungsempfehlung des Reinigungsmittelherstellers beachten, keine gewerblichen Geschirrspülmittel oder hochkonzentrierten Reiniger verwenden. Die Silikon-Hauptdichtung an einem trockenen und sauberen Ort aufbewahren und vor Sonnenlicht und UV-Strahlen schützen. Um die Hauptdichtung zu erhalten, den Deckel nach der Reinigung umgekehrt auf den Topf setzen, sodass die Dichtung nicht gequetscht wird.

REINIGUNG DES DRUCKREGEL- UND SICHERHEITSVENTILS

Lösen Sie zunächst die unterhalb des Deckels angebrachten 2 Stück Verbindungsmutter Nr. 10, indem Sie diese gegen den Uhrzeigersinn drehen. Dann leicht anheben und den Deckel vom Deckelverbindungsteil Nr. 13 am Bakelit abnehmen. Kontrollieren Sie am Bakelit-Griff das Kochventil (17), das Sicherheitsventil (18), den Dampfauslasskanal (3) und die Auspuffdichtung (15). Sollten Essensreste vorhanden sein, reinigen Sie diese unter fließendem Wasser. Kontrollieren und reinigen Sie auch das Luftventil (11) und den Sicherheitsverschluss (12) am Deckel. Gelöste Dichtungen wieder aufsetzen und die Verbindungsdichtungen Nr. 16 unbedingt kontrollieren. Dann in der umgekehrten Reihenfolge der Demontage die Teile wieder zusammensetzen. Stellen Sie bei der Montage des Deckels sicher, dass die Silikonspitzen der Sicherheits- und Kochventile aus den Aussparungen am Deckel hervortreten. (Abb. 4) Andernfalls kann kein Dampf produziert werden und es wird Luft auslaufen werden.

GARZEIT-TABELLE

Die Garzeiten können je nach Qualität und Menge, der frische und dem Flüssigkeitsgehalt der verwendeten Zutaten sowie nach Herdtemperatur variieren. Daher sind die unten angegebenen Zeiten ungefähre Angaben. Mit der Zeit werden Sie Erfahrungen darüberemachen, welches Gericht je nach Ihrem Geschmack wie lange gekocht werden muss. Tiefkühlprodukte müssen vor dem Garen nicht aufgetaut werden. Es wird ausreichend sein, die Garzeit um einige Minuten zu verlängern.

WeißeS Fleisch - Zutaten	STUFE 1	STUFE 2	DAUER (Min.)
Fisch (weißeS Fleisch)	X		3
Fisch (dunkles Fleisch)	X		7
Pute (in Teilen)		X	30
Huhn (ganz)		X	15-20
Huhn (in Teilen)		X	12-15
Hühnchenfleisch		X	12-15
Hühnchenbrust		X	8-10

HÜLSENFRÜCHTE - ZUTATEN	STUFE 1	STUFE 2	DAUER (Min.)
Weizen (für Suppen)	X		20
Weizen (dür Salata)	X		10
Ackerbohnen	X		10
Rote Linsen	X		8-10
Bohnen (eingeweicht)		X	15-35
Bohnen (nicht eingeweicht)		X	45-60
Kichererbsen (eingeweicht)		X	15-35
Kichererbsen (nicht eingeweicht)		X	45-60
Reis-Suppe	X		6-8
Reis	X	X	6-8
Grüne Linsen			15-20

GEMÜSE – ZUTATEN	STUFE 1	STUFE 2	DAUER (Min.)
Okra	X		5-7
Wachtelbohnen	X		10-15
Erbsen	X		7-9
Gefüllte Paprika	X		6-10
Augenbohnen	X		10-12
Artischocken	X		4-6
Rüben	X		8-10
Gemischtes Gemüse	X		5-6
Blumenkohl (gewürfelt)	X		3-4
Blumenkohl (ganz)	X		5-6
Sellerie (ganz)	X		8-10
Sellerie (gewürfelt)	X		7-9
Erbsen aus der Dose	X		3
Kohl (rot oder weiss)	X		7-9
Chmapignons	X		8-10
Mais	X		15-20

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN UND LÖSUNGEN

1- PROBLEM:

AM RAND DES DECKELS TROPFT WASSER UND TRITT DAMPF AUS.

GRUND:

- Der Deckel ist nicht richtig geschlossen.
- Die Silikon-Hauptdichtung ist nicht richtig installiert, ist verschmutzt oder beschädigt.
- Das Stufendruckregelventil und das Sicherheitsventil funktionieren nicht, können verstopft sein.
- Der Topfrand kann beschädigt oder verschmutzt sein.

LÖSUNG:

Lassen Sie den Druck im Topf aus, indem Sie den Schnellkochtopf unter kaltes Wasser halten. Öffnen Sie den Deckel und kontrollieren Sie das Stufendruckeinstellventil, das Sicherheitsventil und die Hauptdichtung.

- Reinigen Sie die Hauptdichtung und bringen Sie diese in der richtigen Position wieder an. Ist die Hauptdichtung beschädigt, ersetzen Sie diese durch eine Original-Ersatzdichtung.
- Führen Sie die Reinigung und Wartung der Einstell- und Sicherheitsventile nach jeweils 2-3 Kochvorgängen durch.
- Prüfen Sie den Topfrand auf seine Sauberkeit und Unversehrtheit.
- Schließen Sie den Deckel vorsichtig, indem Sie diesen in die richtige Position bringen.

2- PROBLEM:

AUS DEM DRUCKREGELVENTIL TRITT VIEL DAMPF AUS.

GRUND:

• Der Herd ist mehr als nötig eingeschaltet oder die Druckeinstellung ist nicht korrekt.

LÖSUNG:

- Überprüfen Sie die Druckeinstellposition. Ist der Druck auf dem richtigen Niveau eingestellt?
- Reduzieren Sie die Hitze des Herds (reduzieren Sie die Flamme).

3- PROBLEM:

DER DECKEL LÄSST SICH NICHT SCHLIESSEN.

GRUND:

Beginnt der Schnellkochtopf bei geöffnetem Deckel zu kochen und besteht ein starker Dampfausstoß, wird sich der Deckel nicht schließen lassen.

LÖSUNG:

- Schalten Sie den Herd aus und warten Sie, bis das Kochen im Topf aufhört. Sobald das Kochen aufhört, bringen Sie das Luftventil auf die Position „0“ und halten Sie die Entriegelungs- und Verriegelungstaste gedrückt. Anschließend können Sie den Deckel schließen.

4- PROBLEM:

OBERHALB DES DECKELS TRITT AN DEN GRIFFEN KONTINUIERLICH DAMPF AUS.

GRUND:

- Die Verbindungsmutter des Deckels sind nicht fest genug angezogen.
- Während der Montage des Deckels wurden die Silikonspitzen zwischen dem Deckel eingeklemmt oder zwischen den beweglichen Teilen befinden sich Essensreste.
- Das Stufendruckeinstellventil befindet sich in Nullstellung „0“.
- Die Silikon-Hauptdichtung ist beschädigt.
- Der Deckel ist am Topf nicht fest angebracht oder die Entriegelungstaste ist gedrückt.

LÖSUNG:

- Die Mutter festziehen.
- Die erforderliche Reinigung vornehmen und sicherstellen, dass die Silikonteile nicht eingeklemmt sind.
- Stellen Sie die Druckposition auf Stufe 1 oder Stufe 2.
- Ersetzen Sie die Hauptdichtung durch eine neue.
- Stellen Sie sicher, dass der Topf verschlossen ist und kontrollieren Sie die Entriegelungstaste.

5- PROBLEM:

AUS DEM DRUCKSICHERHEITSSYSTEM TRITT ZWISCHEN DEM DECKEL UND DEM BAKELIT-KUNSTSTOFF INTENSIVER DAMPF AUS.

GRUND:

- Das Stufendruckregelventil kann verstopft sein.

LÖSUNG:

- Schalten Sie die Wärmezufuhr aus. Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf abkühlen. Nachdem der Schnellkochtopf vollständig abgekühlt ist, öffnen Sie den Deckel und überprüfen Sie das Druckregelventil auf eventuelle Verstopfungen.
- Reinigen Sie das Stufendruckregelventil und den Drucksicherheitsstift.

6- PROBLEM:

MEIN SCHNELLKOCHTOPF KOCHT NICHT / KOCHT ZU SPÄT.

GRUND:

- Die Wärmezufuhr reicht nicht aus.
- Die Garzeiten können Ihnen falsch bekannt sein.
- Dichtungen können undicht sein.

LÖSUNG:

- Überprüfen Sie den Flammenzustand des Herdes.
- Überprüfen Sie die empfohlene Garzeit.
- Position und Sauberkeit des Stufendruckregelventils überprüfen.
- Ist die Flüssigkeitsmenge im Topf ausreichend? Bitte überprüfen.
- Kontrollieren Sie, dass die Dichtungen sauber sind und nicht deformiert sind.

7- PROBLEM:

DAS LEBENSMITTEL IST VERBRANNT ODER DER TOPFBODEN IST ANGEBRANNT.

GRUND:

- Übermäßige Wärmezufuhr, Verwendung ohne Wasser, auf dem Herd vergessen.
- Falsche Garzeit.

LÖSUNG:

- Geben Sie heißes Wasser in Ihren Topf und warten Sie eine Weile ab. Anschließend den Topf von Hand oder in der Spülmaschine waschen.

8- PROBLEM:

AM INNEREN DES TOPFES BILDEN SICH VERFÄRBUNGEN ODER DUNKLE STELLEN.

GRUND:

- Der Topf wurde im leeren Zustand der Hitze ausgesetzt.
- Die Härte und der Kalkgehalt des verwendeten Wassers.
- Längerer Kontakt mit säurehaltigen Lebensmitteln.

- Überhitzung der Töpfe.
- Wasserlose Verwendung.

LÖSUNG:

- Hierfür einen Teelöffel Backpulver und eine Tasse Essig in den Topf geben und zum Kochen bringen. Anschließend wie gewohnt waschen.
- Sie können denselben Vorgang mit einer Mischung aus Zitronensaft und Essig durchführen.

ANWEISUNGEN FÜR DIE DICHTUNG

- Die Dichtung muss im Deckel aufbewahrt werden. Um eventuellen Quetschungen vorzubeugen, den Deckel umgekehrt lagern. Es darf in keiner Weise auf die Dichtung Druck ausgeübt werden.
- Die Dichtung wird in Laufe der Jahre je nach Aufbewahrungsbedingungen und Verwendungshäufigkeit ihre Wirkung verlieren. Daher beläuft sich die durchschnittliche Lebensdauer der Dichtung auf 1 Jahr. Wir empfehlen, einmal pro Jahr die Dichtung mit einer Originaldichtung auszutauschen.
- Deformierte und beschädigte Dichtungen dürfen keinesfalls verwendet werden.
- Originaldichtungen können durch den autorisierten Kundendienst geliefert werden. Nichtoriginal-Dichtungen können zu Gefahren führen.
- Die Dichtungen nicht in der Spülmaschine waschen. Die Dichtungen nur an Hand waschen und korrosive Schwämme, Drähte und ähnliche Reiniger, lösliche Chemikalien nicht verwenden.
- Die Dichtung vor UV-Strahlen schützen. Die Dichtungen sauber und trocken lagern.
- Stellen Sie vor dem Gebrauch der Dichtung sicher, dass diese sauber ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Topf- und Deckeloberfläche, mit welchen die Dichtung in Kontakt kommt, sauber ist.
- Sind die Topf- und Deckeloberflächen, mit welchen die Dichtung in Kontakt kommt, nicht sauber, oder werden die Dichtungen in Laufe der Zeit deformiert, kann dazu führen, dass die Dichtung undicht wird und Dampf ausgelassen wird, sich Wassertropfen bilden, Luft ausgelassen wird oder sich Geräusche bilden.

WARTUNG UND ERSATZTEILE

Um Ihren Schnellkochtopf wie am ersten Tag zu erhalten, verfügt der Topf über austauschbare Teile, die mit der Zeit verschleifen 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 5 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 entsorgt werden. Bitte wenden Sie sich an die nächstgelegene Sammelstelle, um dieses Gerät zu recyceln.



Entspricht der Richtlinie 2014/68/EU über Druckgeräte und dem Standard 12778.

Modul B Zertifikatsnummer

2737-20-IS-2168-TAT-2020-618

Modul C2 Zertifikatsnummer

2737-20-IS-2168-TAT-2020-619

Karaca Zuccaciye Ticaret ve Sanayi A.S.

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



SCHNELLKUCHTOPF

GARANTIEBEDINGUNGEN

- Dieses Produkt ist für den Heimgebrauch bestimmt. Es ist nicht für den professionellen Gebrauch geeignet.
 - Die Garantiefrist beginnt mit dem Lieferdatum des Produkts und beträgt 2 Jahre.
 - Fällt das Produkt innerhalb der Garantiezeit aus, wird die Reparaturzeit auf die Garantiezeit angerechnet.
 - Die Reparaturzeit des Produkts beträgt max. 20 Arbeitstage.
- Diese Frist beginnt ab dem Tag der Mitteilung an die Servicestation des Produkts oder, falls keine Servicestation vorhanden ist, an einen Verkäufer, Händler, eine Agentur, einen Vertreter, einen Importeur oder Hersteller des Produkts.
- Wird der Mangel des Produkts innerhalb von 10 Arbeitstagen nicht behoben, sind der Hersteller oder der Importeur dazu verpflichtet, bis zum Abschluss der Reparatur des Produkts dem Verbraucher ein anderes gewerbliches Produkt mit vergleichbaren Eigenschaften zur Verfügung zu stellen.
 - Fällt das Produkt während der Garantiezeit aufgrund von Material- und Verarbeitungsfehlern oder Montagefehlern aus, erfolgt eine kostenlose Instandsetzung des Produkts, ohne Arbeitskosten, Ersatzteilpreise oder sonstige Gelder geltend zu machen.
 - Sollte sich herausstellen, dass das Produkt mangelhaft ist, ist der Verbraucher gemäß Art. 11 Verbraucherschutzgesetz Nr. 6502 dazu berechtigt,
 - A- vom Vertrag zurückzutreten.
 - B- die Reduzierung des Verkaufspreises zu verlangen.
 - C- eine kostenlose Reparatur zu wünschen.
 - D- das verkaufte Produkt durch ein fehlerfreies Produkt ersetzen zu lassen.
 - Entscheidet sich der Verbraucher für das Recht auf eine kostenlose Instandsetzung des Produkts, so ist der Verkäufer dazu verpflichtet, das Produkt kostenlos zu reparieren oder reparieren zu lassen, ohne Arbeitskosten, Ersatzteilpreise oder sonstige Gelder geltend zu machen. Der Verbraucher kann das Recht auf kostenlose Nachbesserung auch



SCHNELLKOCHTOPF

GARANTIEBEDINGUNGEN

gegenüber dem Hersteller oder dem Importeur geltend machen. Der Verkäufer, der Hersteller und der Importeur sind für die Nutzung dieses Rechts durch den Verbraucher gesamtschuldnerisch verantwortlich.

- Macht der Verbraucher von seinem Recht auf kostenlose Reparatur Gebrauch und
- fällt das Produkt innerhalb der Garantiezeit wieder aus,
- wird die maximale Reparaturzeit überschritten,
- wird durch einen Bericht des zuständigen Kundendienstes, des Händlers, des Herstellers oder des Importeurs festgestellt, dass eine Reparatur des Produkts nicht möglich ist, hat der Verbraucher das Recht, vom Verkäufer eine Rückerstattung des Produktpreises, einen Rabatt in Höhe der Mängel oder, falls möglich, den Ersatz des Produkts durch ein mangelfreies Produkt zu verlangen. Der Verkäufer ist nicht dazu berechtigt, die Anfrage des Verbrauchers abzulehnen. Wird der Anfrage nicht entsprochen, haften Verkäufer, Hersteller und Importeur gesamtschuldnerisch.
- Mängel, die aus einer Verwendung des Produkts entgegen den Bestimmungen in der Gebrauchsanweisung hervorgehen, fallen nicht unter die Garantie.
- Im Rahmen der periodischen Wartung durch den Hersteller oder Importeur, die vom Kundendienst innerhalb der Garantiezeit durchgeführt werden muss, kann als Gegenleistung für die erbrachte Leistung vom Verbraucher kein Arbeitsentgelt oder ähnliches Entgelt verlangt werden.
- Der Verbraucher hat das Recht, bei Konflikten wegen Ausübung seiner Rechte aus dem Gesetz Nr. 6502 sich an die Verbraucherschlichtungskommission oder das Verbrauchergericht am Wohnort oder am Ort des Kaufs zu wenden.
- Wird diese Garantiebescheinigung durch den Verkäufer nicht ausgestellt, kann der Verbraucher bei der Generaldirektion für Verbraucherschutz und Marktüberwachung des Ministeriums für Zoll und Handel einen entsprechenden Antrag stellen.
- Gemäß der Mitteilung über die Grundsätze zur Anwendung der Garantiebescheinigung, das auf der Grundlage dieses Gesetzes mit



SCHNELLKOCHTOPF

GARANTIEBEDINGUNGEN

dem Gesetz Nr. 6502 in Kraft gesetzt wurde, wurde der Verwendung dieser Garantiebescheinigung durch die Generaldirektion für Verbraucherschutz und Marktüberwachung des Ministeriums für Zoll und Handel stattgegeben. Für die Adresse des nächstgelegenen zuständigen Kundendienstes setzen Sie sich bitte mit dem Callcenter unter der Rufnummer 0850 252 55 72 in Verbindung. Ihre Garantiebescheinigung befindet sich auf der Verpackung.

- Diese Garantiebescheinigung umfasst nicht die Beseitigung von Fehlern, die sich aus der Verwendung des Produkts entgegen den Angaben in der Gebrauchsanweisung ergeben. Die folgenden Fälle werden ebenfalls außerhalb der Garantie behandelt und kostenpflichtig repariert:

1. Da dieses Produkt für den Heimgebrauch konstruiert ist, ist es für den professionellen Gebrauch nicht geeignet, weshalb alle Fehlfunktionen bedingt durch einen professionellen Gebrauch des Produkts, nicht im Garantieuumfang liegen.
2. Schäden und Funktionsstörungen durch Nutzungsfehler.
3. Unzureichende und Unterlassung der rechtzeitigen Reinigung und Wartung, die in der Gebrauchsanweisung des Produkts angegeben sind.
4. Schäden, die aufgrund äußerer Faktoren (Schlag, Stoß usw.) auftreten können, nachdem dem Verbraucher das Produkt ausgeliefert wurde.
5. Versuchte Reparaturen oder Deformierungen des Geräts durch unbefugte Personen bevor Sie sich innerhalb der Garantiezeit für eine Reparatur an den zuständigen Kundendienst wenden.
6. Eine nicht zweckmässige Verwendung des Produkts.
7. Eine Reinigung des Produkts mit Salzwasser, Bleichmittel und Säure oder ein Kochen dieser Mittel.

In o.g. Fällen wird das Produkt außerhalb der Garantie behandelt und eventuelle Störungen oder Fehler werden kostenpflichtig behoben.



SCHNELLKOCHTOPF

WARRANTY CONDITIONS

Angaben zum Produkt:

Art: Schnellkochtopf

Marke: Karaca

Herkunft: Türkei

Bestätigung des Dokuments für Pfannen:

07.01.2011 - 95974

Bestätigung des Dokuments für Töpfe:

07.01.2011 - 95974

Dieses Dokument wurde entsprechend den o.g. Genehmigungen, die vom Ministerium für Industrie und Handel und der städtischen Regionaldirektion eingeholt wurden, ausgestellt. Diese Dokumente sind gemäß dem Rundschreiben alle 2 Jahre durch ein Visum zu verlängern. Karaca Züccaciye Tic. und Sanayi A.Ş. gewährt für dieses Produkt im Rahmen der rückseitigen Bedingung ab dem Datum der Lieferung eine Garantie von 2 (zwei) Jahren (vorbehaltlich der Gültigkeit der Umtauschbedingungen). Die Garantiekarte ist durch den Händler oder die Firma, der/die das Produkt verkauft, unbedingt zu unterschreiben und abzustempeln. Andernfalls ersetzt die Vorlage der Warenrechnung die Garantiebescheinigung nicht.



SCHNELLKOCHTOPF

GARANTIEZERTIFIKAT

Daten der Hersteller- oder Importeur Firma:

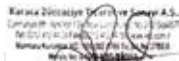
Handelsname: Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

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

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

Kundenshotline: +49 800 197 80 00

Web: www.karaca.com.de

**Daten des Verkäufers:**

Handelsname:

Adresse:

Tel.:

Befugte Person:

Unterschrift und Stempel der befugten Person:

Autorisierten Service:

Handelsname: ALPİN ÇELİK MUTFAK GEREÇLERİ SANAYİ VE TİC. A.Ş

Adresse: Osmangazi Mah. Genç Osman Cad. No:5/1
Esenyurt - İstanbul - TURKEY

Tel & Fax: (0212) 875 02 22 (4 hat) - (0212) 875 02 26

Daten des Produkts:

Art: Schnellkochtopf

Modell: Perfect

Marke: KARACA

Seriennummer:

Garantiefrist: 2 (zwei) Jahre

Produktlebensdauer: 5 (fünf) Jahre

Maximale Nachbesserungszeit: 20 (zwanzig) Werkzeuge

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