



QUICK & SAFE PRESSURE COOKER

USER'S MANUAL AND
WARRANTY CERTIFICATE



Customer Services
+44 800 066 87 01



www.karaca.co.uk

IMPORTANT SAFEGUARDS

- a) All instructions must be read.
- b) Children should not be allowed to approach the pressure cooker during use.
- c) The pressure cooker should not be placed on a heated cooker.
- d) The cooker under pressure should be moved carefully. Hot surfaces should not be touched. Hand grips and buttons should be used. If necessary, protection should be used.
- e) Pressure cooker should not be used other than for its purpose.
- f) This appliance cooks under pressure. The pressure cooker may cause scalding due to improper use. Make sure the cooker is properly shut down before heat is applied. The instructions for use should be consulted.
- g) The pressure cooker should never be opened by force. It should not be opened until the internal pressure drops completely. The instructions for use should be consulted.
- h) Pressure cooker should never be used without adding water. This can cause serious damage.
- i) The Cooker should not be filled more than $\frac{2}{3}$ of its capacity. Food items that expand during cooking, such as rice or dried vegetables, should not be filled more than half of the pot's capacity.
- j) Appropriate heat source(s) should be used according to the instructions for use.
- k) Skin-covered meat (e.g., beef tongue) that swells under pressure should not be pierced after cooking. It may cause scalding.
- l) Before each use, it should be checked whether the valves are clogged. The instructions for use should be consulted.
- m) Safety systems should not be tampered with in any way, except for the maintenance instructions specified in the operating instructions.
- n) Only the manufacturer's spare parts should be used for the respective models. In particular, the body and hood of the same manufacturer specified as suitable should be used.

Our dear customer,

First, thank you for choosing KARACA quality.

Please read this user manual carefully so that you can use your pressure cooker healthily and safely.

Keep it for future reference.

Brand of the product: Karaca

Model: Quick & Safe

PRODUCT TYPE: Pressure Cooker

Life of Use: 10 Years

Diameter: 240 mm

I. STAGE PRESSURE: 0.85 BAR (85 kPa)

II. STEP PRESSURE: 1.05 BAR (105 kPa)

Working temperature: 0-140 °C

VOLUME: 4 – 4.5 – 5 – 5.5 – 6 – 6.5 – 7 – 7.5 – 8 – 8.5 – 9 Lt.

Your Pressure Cooker

- Saves 70% of the time.
- Provides 50% energy saving.
- Can easily be cleaned.
- Preserves the natural flavour of the food.
- Ensures the protection of the vitamins in the food while they are being cooked.
- Food is more delicious as it does not encounter oxygen.
- Since the steam output is less than normal pots, less food smell will permeate your kitchen.

Your pressure cooker is dishwasher safe and suitable for use in the following types of cookers.



INDUCTION
HOODS



GAS
COOKERS



ELECTRIC
HOOD



CERAMIC
COOKERS

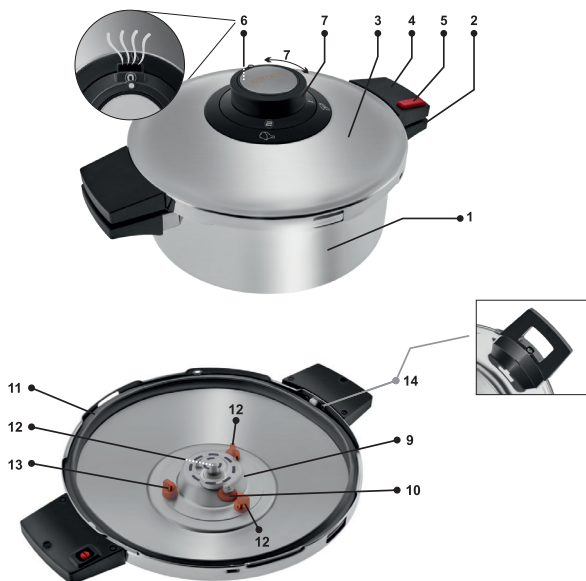


HALOGEN
INFRARED
COOKERS

This product has been produced with EN12778 standards. The requirements of the 2014/68/EU directive have been met.

KARACA QUICK & SAFE PRESSURE COOKER

The main parts and descriptions of your pressure cooker are given below.



1- Pot Body: It is the container where the food to be cooked is placed. It is produced from 304 quality 18/10 Cr/Ni stainless steel. It has a thermal base that stores heat.

2- Pot Handles: Provides easy holding and carrying of the pot.

3- Metal Cover: It is the cover where the necessary mechanism for the pressure cooker works.

4- Door Handles: They are auxiliary handles for opening and closing the door.

5- Cover Lock Button: It is the button used during the opening or closing of the cover by turning it. It must be pressed on when opening the cover. A click should be heard when closing.

6- Steam Exit Valve: It is the part where the increased pressure is discharged when your pot reaches the set cooking pressure. If dense steam is coming out of the steam outlet valve, lower the temperature of your stove. Thus, there is no unnecessary loss of fluid and energy.

7- Gradual Pressure Adjustment Valve: It is the pressure control element for adjusting and fixing the pressure that will occur in the pot.

Gradual Pressure Adjustment Valve.

A) To obtain the correct cooking pressure by adjusting the cooking pressure to the 1st and 2nd levels.

B) It is designed to relieve pressure at position 0.

Level 0 = no pressure

Level 1 = 0.85 bar (Leafy greens, etc.)

Level 2 = 1.05 bar (Legumes, potatoes, chicken, meat varieties, etc.)

The maximum acceptable working pressure for this pressure cooker is 1.5 bar.



Picture 2

8-Pressure gauge: It is the part that works in harmony with the gradual pressure adjustment valve. It gives visual information about the safety of the system by moving upward with the increase in pressure in the pot.



Picture 3

9-Strainer: This is the part that is in the centre of the inner part of the cover and protects the internal mechanisms of the cover.

10-Safety Valve: It is the pressure control element that evacuates the pressure inside in case the adjustment valve is blocked for any reason, thus preventing the internal pressure from reaching a dangerous level.

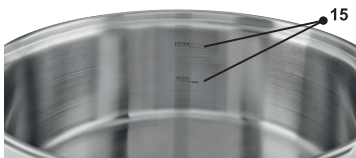
11-Silicone Main Gasket: It is a sealing part made of silicone, located between the pot and the lid.

12-Pressure Indicator Gasket: It is the silicone part that prevents the steam in the pot from entering the mechanism.

Note: It should never be touched except by authorized service personnel.

13-Mechanism Connection Nuts: These are 3 nuts that allow the strainer to be fixed to the cover. It has red plastic guards. At certain intervals, the nut should be unscrewed, and the strainer should be removed and cleaned together with the cover.

14-Handle Fixing Screws: For fixing lids and pot handles.



Picture 4

15-Pot Inner Level Indicator: It shows the minimum and maximum levels that should be in the pot .

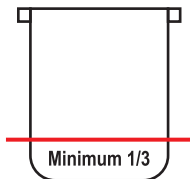
MATTERS TO BE CONSIDERED AND SAFETY WARNINGS

- A pressure cooker is a kitchenware working with pressure. Misuse can cause serious damage or injury. For this reason, the safety rules stated below must be strictly followed.
- Read this user manual for your pressure cooker carefully and keep it for future reference. Do not let people who have not read the user manual and have no previous experience with using the pressure cooker.
- When you first receive your pressure cooker, take it out of its packaging and check whether its parts are complete. These are Pot, lid, silicone main gasket and user manual.
- Do not leave your pressure cooker unattended while using it. Be especially careful if there are children nearby.

Do not put more than 2/3 of solid and liquid food in the pan. (For example, if your pressure cooker is 6 litres, you can put a maximum of 4 litres of food in it. Especially if you are cooking foods that form foam (baked beans, lentils, etc.), we recommend that you fill it up to 1/2. (See picture 6)

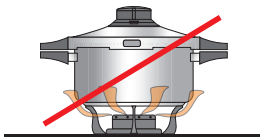


Picture 5

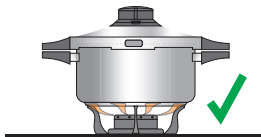


Picture 6

- The flame diameter of the stove where you put your pot is the diameter of the bottom of the pot. It should not be larger. If you are using a ceramic, gas, or induction cooker, make sure that the bottom of the pot is clean and dry.



Picture 7.1



Picture 7.2

- Do not cook in the oven with your pressure cooker.
- Do not use your pressure cooker for purposes other than its design.
- Before closing the cookers lid, make sure to check the main gasket and place it inside the lid in the correct position. Also, check that the pot mouth parts are clean, pressure valves and safety systems are clean and working.



Picture 8.1



Picture 8.2

- Never use damaged, torn, or dirty gaskets. When renewing your gasket, be sure to buy the gasket recommended by the manufacturer. Never use different gaskets.
- Do not use your pressure cooker for frying with the lid closed.
- Before closing the cover, check that the valve and moving parts that provide steam evacuation are clean and in working condition. While using do not touch hot surfaces. Just carry it by the handles.
- Never use your pressure cooker without water. It should contain at least (200 ml) 1 glass of water or liquid. Otherwise, you may damage your pot.

- When your pot reaches the normal cooking pressure, turn your stove down. Do not allow the liquid in the pot to evaporate completely.
- Do not make any changes to the safety system of your pressure cooker under any circumstances.
- Do not try to open your cooker before it has completely cooled down and the pressure inside is completely discharged. Your pressure cooker is equipped with a safety system and will not allow this anyway. Do not try to force open the cover. Otherwise, the residual pressure in the pot may be dangerous.
- Before placing your cooker on the heat source, make sure that the lid is fully and properly closed.
- Do not try to pierce the skinned foods such as sausage, liver, or chicken in your cooker after cooking. Hot steam can cause damage.
- If you are cooking food with rising lentils, shake the pan lightly before opening the lid. Open the lid after the steam is released. Thus, you will prevent overflow and splashes that may occur after the cover is opened.
- Your Karaca Quick & Safe pressure cooker has 3 separate safety systems.

These are:

Pressure Safety System: It does not allow the lid to be unlocked when there is pressure in the pot.

Safety valve: In the event of a blockage in the pressure relief system, it activates and ensures that the excess pressure in the pot is discharged.

Silicone Main Gasket: If all the evacuation systems are clogged, the main gasket of your pot will evacuate the excess pressure accumulated inside and eliminate the danger that may occur due to high pressure.

BEFORE FIRST USE

Before using your pressure cooker, read this instruction manual carefully. Before using it for the first time, wash your pot and lid thoroughly with hot water and suitable dishwashing liquid and dry them.



Picture 9

Do not boil the Main Gasket in water with detergent and do not wash it in the dishwasher. It will be sufficient to wash it thoroughly with normal warm soapy water.

If white spots have formed on the bottom of the pot after the first boiling, this is due to the high hardness of the water you use and the lime in it. These stains are easily removed with a little vinegar or descaling agent. Prefer not to use scouring pads or harsh cleaners. This also applies to the outer surface of your pot.

OPENING AND CLOSING THE PRESSURE COOKER LID

Opening the Pot:

While holding the lid handles with both hands, press and hold the red lock button with one hand and turn the lid anticlockwise (see Figure 10) by lightly pressing it. The cover can now be removed.

Closing the pot: As shown in Figure 10, place the lid on the pot. Make sure that the lid handles are aligned just above the white lock symbols on the pot handles. Holding the handles of the cover with both hands, turn it clockwise (closing direction, see Figure 10) by pressing it lightly. As soon as the door is closed, the red lock button will rise slightly (see Picture 11), and you will hear a "click" sound.



Picture 10



Picture 11

COOKING WITH YOUR QUICK & SAFE PRESSURE COOKER

Put the food in the pot. Add water or liquid up to the maximum level. Check if there is any food residue on the hotpot's lid and main gasket surface; clean it if there is any.

Place the main gasket inside the cover. While placing the silicone main gasket on the cover, place it carefully and make sure that it is fully inserted. Set the graduated pressure adjustment valve to levels 1 or 2 according to the type of food you will cook and your experience.

Turn on the stove and place your pot on a stove where the flame will not overflow. (See Figure 7)

Steam will be released from the pressure lock system of your pressure cooker for a while. The locking system will then turn off. It will take a few minutes to reach the desired cooking pressure. A sign that the correct pressure has been reached is the start of constant steam output from the cascade pressure control valve. Another sign is that the pressure gauge with the three-colour ring reaches a dark green colour. If the indicator climbs to red and, at the same time, there is intense steam coming out of the gradual pressure adjustment valve, turn down the stove. After that, your indicator will go down again and turn dark green. Now look at your watch and start the cooking time.



Picture 12.1



Picture 12.2

If you turn the heat down and the steam continues to come out and the indicator is in the red ring, there is a blockage. Stop cooking. Remove and clean the cover and strainer. If the problem persists despite cleaning, contact the authorised service.

At the end of the cooking time, turn off the stove and wait for 5-8 minutes. At the end of this period, turn the pressure adjustment valve to the '0' position and ensure that all steam is completely discharged.

Let it be empty. (In the thermic-based stainless steel pressure cookers, the boiling continues for a while even if the fire is turned off, because the heat stored in the aluminium thermic base will continue to cook your food for a while. The liquid part of your food will also come out under pressure. This may cause burns or contamination in your kitchen. It would be healthier to wait for the boiling to stop and release the steam.

Quick & Safe pressure cooker has a lid lock system. The lid cannot be unlocked until the pressure is completely relieved. However, for safety reasons, do not try to open the lid before the steam is fully reset.

If your job is time-sensitive, you can keep the pot under running cold water until the pressure drops and the lid is opened. Another quick way to open the lid is to soak your pot in a larger bowl of cold water for 3-5 minutes.



Picture 13

The 3 dot-shaped holes in the image above are for the extra safety of your pressure cooker. If steam escapes from here, your pressure cooker should be taken to an authorized service.

CLEANING AND MAINTENANCE OF YOUR PRESSURE COOKER

After use, empty your cooker and wash it in the dishwasher. You can and clean the cover and strainer together (by removing the strainer) by hand with detergent and water. Remove the main gasket, wash it carefully, and dry it. It is recommended to clean the lid and strainer after each meal.

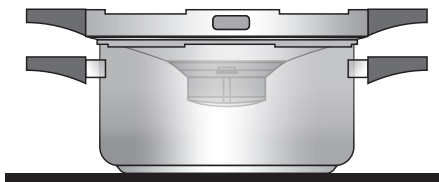
Do not boil the main gasket in water with detergent; do not wash it in the dishwasher. Rinse thoroughly with warm, soapy water; this will suffice. Do not rub your cookware with hard objects or steel wool while washing its lid and gasket.

You can use hot, soapy water with normal dish soap, a pot sponge, or a soft dish brush to clean your pot. Avoid using abrasive cleaners on the outer surfaces in particular. If there is heavy soiling, you can use the rough side of the sponge for the inside of the pan and the bottom.

There may be discolouration in the pot or on the bottom of the pot after use. The reason for this is the sulphur in the food, etc., the release of substances, and contact with the metal surface; the water used is heavily chalky and hard. Wipe your pot with a little vinegar cloth, and these stains will come out.

Prevent food residues from drying out and sticking to your pot. Do not store such residues in the pot for long, as they may cause stains and surface changes on stainless steel surfaces.

To wash and clean in the dishwasher, use only household cleaning materials; pay attention to the dosage recommended by the cleaning material manufacturer; and do not use industrial dishwashing detergents or excessively concentrated cleaners. The silicone main gasket should be stored in a dry and clean place away from sunlight and UV light. To protect the main gasket, if you turn the lid upside down and place it in the pot after cleaning, the gasket will not be crushed. (See Fig. 14).



Picture 14

COOKING TIMES TABLE

Cooking times may vary depending on the quality and quantity of the materials used. Therefore, the times given below are approximate. As time passes, you will gain experience, in which dish should be cooked and how long it takes to cook according to your taste. You do not need to thaw frozen foods before cooking. You just need to extend the cooking time by a few minutes.

LEGUMES MATERIAL	LEVEL 1	LEVEL 2	
Wheat (for soup)	✓		20
Wheat (for salad)	✓		10
Bean pod	✓		10
Red lentil	✓		8-10
Dry beans (soaked)		✓	15-35
Dry beans (not soaked)		✓	45-60

LEGUMES MATERIAL	LEVEL 1	LEVEL 2	DURATION (MIN)
Chickpeas (soaked)		✓	9-21
Chickpeas (not soaked)		✓	35
Rice soup	✓		4-6
Rice	✓		4-6
Green lentil		✓	9

VEGETABLE MATERIAL	LEVEL 1	LEVEL 2	DURATION (min)
Okra	✓		5-7
Kidney bean	✓		10-1
Pea	✓		5
Stuffed peppers	✓		7-9
Börülce	✓		6-10
Black-eyed pea	✓		10-1
Artichoke	✓		2
Carrot	✓		4-6
Mixed vegetable	✓		8-10
Cauliflower (chopped)	✓		5-6
Cauliflower (whole)	✓		3-4
Celery (whole)	✓		5-6
Celery (chopped)	✓		8-10
Canned pea	✓		7-9

VEGETABLE MATERIAL	LEVEL 1	LEVEL 2	DURATION (MIN)
Cabbage (red or white)	✓		7-9
Mushroom	✓		8-10
Sweetcorn	✓		15-20

WHITE MEAT MATERIAL	LEVEL 1	LEVEL 2	DURATION (MIN)
Fish (white meat)	✓		
Fish (black meat)	✓		7
Turkey (smashed)		✓	30
Chicken (whole)		✓	15-20
Chicken (smashed)		✓	12-15
Chicken meat		✓	12-15
Chicken breast		✓	8-10

VEGETABLE MATERIAL	LEVEL 1	LEVEL 2	DURATION (MIN)
Beet		✓	6-8
Potatoes (with skin)		✓	8-10
Potatoes (peeled and chopped)		✓	5-6
Potato soup	✓		5-6
Aubergine	✓		8-10
Leek	✓		7-8
Vegetable soup	✓		8-10

VEGETABLE MATERIAL	LEVEL 1	LEVEL 2	DURATION (MIN)
Fresh broad bean	✓		10-12
Green beans	✓		15-18
Stuffed leaves	✓		10
Spinach	✓		4-7
Apple (sliced)	✓		2-3
Zucchini	✓		5-8

RED MEAT MATERIAL	LEVEL 1	LEVEL 2	DURATION (MIN)
Steak		✓	10-15
Calf		✓	45-60
Beef		✓	30
Boiled veal (whole)		✓	30
Cut veal		✓	25
Bouef		✓	45-60
Goulash		✓	10-15
Lamb		✓	30 25
Rice meatballs	✓		20-25
Meat stew		✓	

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS AND SOLUTIONS

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
WATER IS DRIPPING FROM THE COVER AND STEAM IS COMING OUT.	- The lid is not closed correctly - Silicone main gasket not installed correctly, dirty, or damaged - Gradual pressure adjustment valve and safety valve do not work - There may be damage or dirt on the lid of the pot	- Lower the pressure and open the cooker by holding it under cold water. By removing the cover, check the Gradual Pressure Adjustment Valve, safety valve and main gasket. - Clean the main gasket and replace it in the correct position. If it is damaged, replace it with the original spare gasket. - Carry out cleaning and maintenance of the adjustment and safety valves every 2-3 cooking sessions. Check that the rim of the pot is clean and undamaged. - Carefully close the cover by moving it to the correct position.
A LOT OF STEAM IS COMING FROM THE PRESSURE REGULATOR VALVE.	- The stove is turned on more than necessary or the pressure setting is incorrect.	- Check the pressure adjustment position. Is it set on the appropriate level? - Reduce the heat of the hob (reduce the fire).
THE LID CANNOT BE CLOSED.	If the pressure cooker started to boil with the lid open, the lid would not be closed due to the intense steam output.	- Turn off the stove and wait for the boiling in the pot to stop. You can then close the cover.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
THERE IS CONTINUOUS STEAM OUTPUT FROM THE HANDLE SECTIONS FROM THE UPPER AREA OF THE COVER.	- Heat input is not enough. - The amount of liquid in the pot is not enough. - Gradual Pressure Adjustment Valve "O" is in the Zero position. - The silicone main gasket is damaged.	- Increase the flame. - Add at least a cup of water or liquid. - Set the pressure position to 1 or 2. - Replace the main gasket with a new one.
EVEN STEAM OUTPUT FROM THE PRESSURE SAFETY SYSTEM STOPPED, AND NO STEAM COMES OUT OF THE PRESSURE REGULATORY VALVE.	- The gradual pressure control valve is clogged.	- Turn off the heat input. Let your pressure cooker cool down. After it cools down completely, open the lid and check if the pressure regulator valve is clogged. - Clean the gradual pressure adjustment valve and the pressure safety pin.
THE POT DOES NOT COOK/COOK LATE.	- Heat input is not enough. - Cooking times may be incorrect.	- Check the flame condition of the stove. - Check the recommended cooking time. - Check the position and cleanliness of the gradual pressure control valve. - Is the amount of liquid in the pot sufficient? Please check.
THE FOOD IS BURNED OR THE POT IS SEALED.	- Excessive heat input, waterless use, forgotten on the stove - Wrong cooking time.	- Put hot water in your pot and wait. Then wash by hand or in the dishwasher.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
THERE IS COLORING OR DARK SPOTS INSIDE THE POT.	- Exposing the cooker to heat when it is empty. - The hardness and chalky nature of the water used. - Prolonged contact with acidic foods. - Overheating of the pot. - Dry use.	- Put a teaspoon of baking soda and a cup of vinegar in the pot and bring it to a boil. Then wash as normal. - You can do the same with a mixture of lemon juice and vinegar.
THE COLOR PRESSURE INDICATOR DOES NOT GO UP.	- Steam is leaking from the handles, - Steam is leaking from the edge of the lid, - There is not enough liquid in the pot, - Main gasket or pressure gauge gasket is defective or incorrectly installed.	- Add the minimum amount of liquid (200 - 300 ml). - Replace the main gasket with a new one, or make sure it is installed correctly. - If you are seeing damage on the pressure gauge gasket, contact the authorized service.
STEAM IS LEAKING FROM THE COVER SECTIONS OUTSIDE THE STEAM OUTPUT VALVE.	- Temperature too high (coloured pressure gauge in the red ring), - Pressure gauge gasket is faulty or installed incorrectly, - Inner cover strainer fixing nuts are not tightened enough.	- Turn down the stove and adjust the pressure gauge so that it does not exceed green. - If you are seeing damage on the pressure gauge gasket, contact the authorized service. - Tighten the filter fixing nuts inside the cover.
POW HANDLE OR LOOSE LID	The fixing screws are not tightened.	-Tighten the handle-fixing screws.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
STEAM IS LEAKING FROM THE EDGE OF THE COVER EVEN WHEN THE PRESSURE GAUGE IS UP	- Lid handle fits loosely, - The main gasket is defective or not installed correctly, - The main seal was triggered as a safety device. This happens if the pressure cooker is dirty, clogged, or faulty.	- Tighten the fixing screw of the cover from the inside of the cover. - Replace the main gasket or make sure it is installed correctly. - Apply to the authorized service.

Using lifetime: 5 years

Points to Consider During Transportation and Handling

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

This device complies with the AEEE Directive.

WEEE

Since this appliance is designed with recyclable parts in accordance with the WEEE Directive, do not dispose it of together with domestic waste.

Please bring it to the nearest waste collection centre to enable the recycling of the appliance.



Manufacturer / Importer Company:

52 Upper Street, Unit 324 Business Design Centre,
London, England, N1 0QH



PRESSURE COOKER

WARRANTY CONDITIONS

COVERAGE AND CONDITIONS OF WARRANTY

- 1) The warranty period is two years. The warranty period begins on the day the sale contract is concluded. The proof of purchase and this warranty certificate must be stored in order for the warranty to be utilized.
- 2) The warranty period can be extended by the seller.
- 3) In the event of any disagreements during the warranty period, the date of the invoice will be taken into consideration; therefore it is essential for the confirmed warranty certificate and the invoice or a copy of the invoice to be presented.
- 4) In the event of falsification of the invoice and the warranty certificate or the original serial number on the device being removed or found to be damaged, the warranty shall become invalid.
- 5) The guarantee provided by our company does not cover the defects caused by improper usage or defects caused by usage under non-standard conditions. Furthermore, the following cases of defects are not covered by the guarantee
 - Damage and malfunctions caused by improper usage of the product. Products that are not used in accordance with the instructions.
 - Defects caused by failure to follow the instructions for handling and caring for the product in accordance with the operating instructions, or for defects caused by unsuitable or improper use shall not be covered by the guarantee
- 6) For goods purchased in UK, the warranty claim is only valid in UK.
- 7) Only the consumer whose identity is stated on the invoice and warranty certificate may claim rights and/or compensation regarding the product defects.
- 8) All parts of the product are covered by the warranty.
- 9) Of course, this guarantee declaration does not restrict the buyer's statutory warranty rights. Within the warranty period, you are entitled to the statutory warranty rights of short-term right to reject, the right to repair or replacement, the right to a price reduction or the final right to reject against the seller in accordance with Section 19 of the CRA (Consumer Rights Act) to the statutory extent.



PRESSURE COOKER

WARRANTY CONDITIONS

The consumers may make one of the following claims according to Section 19 under Consumer Rights Acts of 2015:

Consumer's rights to enforce terms about goods

(3) If the goods do not conform to the contract because of a breach of any of the terms described in sections 9, 10, 11, 13 and 14, or if they do not conform to the contract under section 16, the consumer's rights (and the provisions about them and when they are available) are

(a) the short-term right to reject (sections 20 and 22);

(b) the right to repair or replacement (section 23); and

(c) the right to a price reduction or the final right to reject (sections 20 and 24).

(4) If the goods do not conform to the contract under section 15 or because of a breach of requirements that are stated in the contract, the consumer's rights (and the provisions about them and when they are available) are

(a) the right to repair or replacement (section 23); and

(b) the right to a price reduction or the final right to reject (sections 20 and 24).



PRESSURE COOKER

WARRANTY CONDITIONS

The warranty certificate numbers and approval dates of the certificates for the products covered by the warranty are as follows:

Product Type: Stainless steel kitchenware

Brand: Karaca pans, all models. 07.01.2011-95974

Brand: Karaca pots, all models. 07.01.2011-95974

Karaca grants a service guarantee for this product for 2 (two) years from the date of delivery under the conditions listed on the reverse (whereby the conditions of change apply in each case). The warranty certificate must be signed and stamped by the seller company. Otherwise the presentation of the invoice shall not be considered valid as the proof of guarantee.

Do you have any questions? Then call our Karaca service hotline or send us an e-mail.

From UK Phone: +44 800 066 87 01



PRESSURE COOKER

WARRANTY CERTIFICATE

The manufacturer's or Importer's

Business Title: Karaca Porcelain Uk Limited

Address: 52 Upper Street, Unit 324 Business Design Centre,
London, England, N1 0QH

Customer Services: +44 800 066 87 01

Web: www.karaca.co.uk

KARACA PORCELAIN UK LIMITED

Unit 10B, Miscount Way,
South Marston Park,
Swindon, SN3 4TN

The seller's

Business Title: Karaca Porcelain Uk Limited

Address: 52 Upper Street, Unit 324 Business Design Centre,
London, England, N1 0QH

Customer Services: +44 800 066 87 01

Web: www.karaca.co.uk

KARACA PORCELAIN UK LIMITED

Unit 10B, Miscount Way,
South Marston Park,
Swindon, SN3 4TN

The product's

Type: Pressure Cooker

Model: Quick & Safe

Brand: KARACA

Serial Number:

Warranty Period: 2 (two) years

Maximum Allowed Repair Time: 20 (twenty) working days



QUICK & SAFE SCHNELLKOCHTOPF

**BENUTZERHANDBUCH UND
GARANTIESCHEIN**

DE



Kundenhotline
+49 800 197 80 00



www.karaca.com.de

WICHTIGE SCHUTZKLAUSELN / WICHTIGE GARANTIEEN

- a) Alle Anweisungen müssen gelesen werden.
 - b) Kinder dürfen während des Gebrauchs nicht in die Nähe des Schnellkochtopfes gelangen.
 - c) Der Schnellkochtopf darf nicht in einen beheizten Ofen gestellt werden.
 - d) Der Schnellkochtopf sollte vorsichtig bewegt werden. Heiße Oberflächen sollten nicht berührt werden. Die Griffe und Knöpfe sollten verwendet werden. Falls notwendig ist ein Schutz zu verwenden.
 - e) Der Schnellkochtopf sollte nicht zweckentfremdet werden.
 - f) Dieses Gerät kocht unter Druck. Der Schnellkochtopf kann bei unsachgemäßem Gebrauch Verbrühungen verursachen. Vergewissern Sie sich, dass der Topf ordnungsgemäß abgeschaltet ist, bevor er erhitzt wird. Die Gebrauchsanweisung ist zu konsultieren.
 - g) Der Schnellkochtopf darf niemals gewaltsam geöffnet werden. Er darf erst geöffnet werden, wenn der Innendruck vollständig abgefallen ist. Die Gebrauchsanweisung ist zu konsultieren.
 - h) Der Schnellkochtopf darf nie ohne Wasserzugabe verwendet werden. Dies kann zu schweren Schäden führen.
 - i) Der Topf sollte nicht mehr als 2/3 seines Fassungsvermögens gefüllt werden. Lebensmittel, die sich beim Kochen ausdehnen, wie z. B. Reis oder getrocknetes Gemüse, sollten nicht mehr als bis zur Hälfte des Fassungsvermögens des Topfes eingefüllt werden.
 - j) Geeignete Wärmequelle(n) sollten entsprechend der Gebrauchsanweisung verwendet werden.
 - k) Mit Haut überzogenes Fleisch (z. B. Rinderzunge), das unter Druck aufquillt, sollte nach dem Kochen nicht angestochen werden. Dies kann zu Verbrühungen führen.
 - l) Vor jedem Gebrauch ist zu prüfen, ob die Ventile verstopft sind. Die Gebrauchsanweisung sollte zu Rate gezogen werden.
 - m) An den Sicherheitssystemen dürfen keine Eingriffe vorgenommen werden, es sei denn, die in der Bedienungsanleitung angegebenen Wartungsanweisungen werden befolgt.
 - n) Für die jeweiligen Modelle dürfen nur Ersatzteile des Herstellers verwendet werden. Insbesondere sind die als geeignet angegebenen Gehäuse und Hauben desselben Herstellers zu verwenden.
- Liebe/Lieber Kundin/Kunde,
vielen Dank, dass Sie sich für KARACA-Qualität entschieden haben.
Bitte lesen Sie sich diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, damit Sie Ihren Schnellkochtopf korrekt und sicher verwenden können.
Bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

Marke des Produkts: Karaca

Modell: Quick & Safe

PRODUKTTYP: Schnellkochtopf

Nutzungsdauer: 10 Jahre

Durchmesser: 240 mm

I. STUFENDRUCK: 0,85 BAR (85 kPa)

II. STUFENDURCHDRUCK: 1,05 BAR (105 kPa)

Arbeitstemperatur: 0-140 °C

VOLUMEN: 4 - 4.5 - 5 - 5.5 - 6 - 6.5 - 7 - 7.5 - 8 - 8.5 - 9 Lt.

Ihr Schnellkochtopf

- spart 70 % Zeit.
- 50 % Energieeinsparung.
- kann leicht gereinigt werden.
- bewahrt den natürlichen Geschmack der Lebensmittel.
- schützt die Vitamine in den Lebensmitteln während des Kochens.
- Die Lebensmittel sind schmackhafter, da sie nicht mit Sauerstoff in Berührung kommen.
- Da der Dampfausstoß geringer ist als bei normalen Töpfen, dringt weniger Essensgeruch in Ihre Küche.

Ihr Schnellkochtopf ist spülmaschinenfest und für die Verwendung auf den folgenden Herdarten geeignet.



INDUKTIONSHERD



GASHERD



ELEKTROHERD



KERAMIKHERD

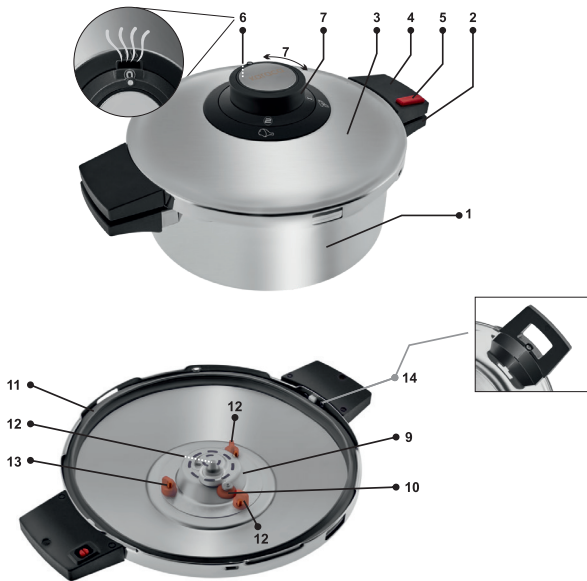


HALOGEN-INFRAROT-HERD

Dieses Produkt wurde in Übereinstimmung mit der Norm EN12778 hergestellt. Die Anforderungen der Richtlinie 2014/68/EU werden erfüllt.

KARACA QUICK & SAFE SCHNELLKOCHTOPF

Nachstehend finden Sie die wichtigsten Teile und Informationen zu Ihrem Schnellkochtopf.



- 1- Topfkörper: Behälter für die zu kochenden Speisen. Er besteht aus rostfreiem Stahl der Qualität 304 (18/10 Cr/Ni). Er verfügt über einen Thermoboden, der die Wärme speichert.
- 2- Topfgriffe: Ermöglichen ein einfaches Halten und Tragen des Topfes.
- 3- Metalldeckel: Im Deckel befindet sich der Mechanismus für die Funktionen des Schnellkochtopfs.
- 4- Verriegelungsgriffe: zum Öffnen und Schließen des Deckels.
- 5- Deckelverriegelungstaste: zum Öffnen und Schließen des Deckels durch Drehen. Er muss beim Öffnen des Deckels gedrückt werden. Beim Schließen muss ein Klicken zu hören sein.
- 6- Dampfaustrittsventil: Ventil, um den Dampfdruck abzulassen, wenn der Topf den eingestellten Kochdruck erreicht. Wenn aus dem Dampfaustrittsventil dichter Dampf austritt, sollten Sie die Temperatur des Herds senken. So wird ein unnötiger Verlust von Flüssigkeit und Energie vermieden.

7- Druckeinstellventil: Druckregelelement zum Einstellen und Halten des im Topf entstehenden Drucks.

Funktionen des Ventils zur stufenweisen Druckregulierung:

A) Zur Erzielung des richtigen Kochdrucks auf Stufe 1 und 2.

B) Zum Ablassen des Drucks auf Stufe 0.

Stufe 0 = kein Druck

Stufe 1 = 0,85 bar (Blattgemüse, usw.)

Stufe 2 = 1,05 bar (Hülsenfrüchte, Kartoffeln, Hühner- und Fleischsorten, usw.)

Der maximal zulässige Betriebsdruck für diesen Schnellkochtopf beträgt 1,5 bar.

8-Druckmesser: Ventil zur stufenweisen Druckeinstellung zusammengebaut. Es gibt visuelle Informationen über die Sicherheit des Systems, indem es sich mit dem Anstieg des Drucks im Behälter nach oben bewegt.



Abbildung 2

9-Sieb: Dies ist der Teil, der sich in der Mitte des inneren Teils des Deckels befindet und die inneren Mechanismen des Deckels schützt.



Abbildung 3

10-Sicherheitsventil: Es ist das Druckkontrollelement, das den Druck im Inneren ablässt, falls das Einstellventil aus irgendeinem Grund blockiert ist, und so verhindert, dass der Innendruck ein gefährliches Niveau erreicht.

11-Silikon-Hauptdichtung: Hierbei handelt es sich um ein Dichtungsring aus Silikon, das sich zwischen dem Topf und dem Deckel befindet.

12-Dichtung des Druckanzeigers: Silikonteil, das verhindert, dass Dampf in den Topfmechanismus eindringt.

Hinweis: Sie darf nur von autorisiertem Servicepersonal getauscht bzw. berührt werden.

13-Verbindungsmuttern des Mechanismus: 3 Muttern, mit denen das Sieb am Deckel befestigt wird. Sie sind mit einem roten Kunststoffschutz versehen. In bestimmten Abständen sollte die Mutter abgeschraubt und das Sieb zusammen mit dem Deckel entfernt und gereinigt werden.

15-Griff-Befestigungsschrauben: Zum Befestigen von Deckeln und Topfgriffen.

15-Topf-Füllstandsanzeige: markiert den minimalen und maximalen Füllstand des Topfs.



Abbildung 4

VORSICHTSMASSNAHMEN UND SICHERHEITSHINWEISE

- Ein Schnellkochtopf ist ein Küchengerät, das mit Druck arbeitet. Falsche Verwendung kann zu schweren Schäden oder Verletzungen führen. Aus diesem Grund müssen die nachstehenden Sicherheitsvorschriften strikt befolgt werden.

- Lesen Sie sich diese Gebrauchsanweisung für Ihren Schnellkochtopf sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Lassen Sie den Schnellkochtopf nicht von Personen benutzen, die die Bedienungsanleitung nicht gelesen haben und keine Erfahrung mit dem Schnellkochtopf haben.

- Wenn Sie Ihren Schnellkochtopf geliefert bekommen, nehmen Sie ihn aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob die Teile vollständig sind. Diese sind: Topf, Deckel, Silikon-Hauptdichtung und Gebrauchsanweisung.

- Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf nicht unbeaufsichtigt, während Sie ihn benutzen. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Kinder in der Nähe sind. Füllen Sie nicht mehr als 2/3 der festen und flüssigen Lebensmittel in den Topf (wenn Ihr Schnellkochtopf z. B. 6 Liter fasst, können Sie maximal 4 Liter Lebensmittel in den Topf geben). Besonders wenn Sie Lebensmittel kochen, die Schaum bilden (gebackene Bohnen, Linsen usw.), empfehlen wir Ihnen, den Topf bis zu 1/2 zu füllen (siehe Abbildung 6).

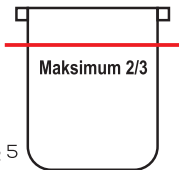


Abbildung 5

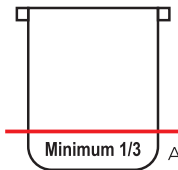


Abbildung 6

• Der Flammendurchmesser des Herdes, auf den Sie Ihren Topf stellen, entspricht dem Durchmesser des Topfbodens. Er sollte nicht größer sein. Wenn Sie einen Keramik-, Gas- oder Induktionsherd verwenden, vergewissern Sie sich, dass der Boden des Topfes sauber und trocken ist.

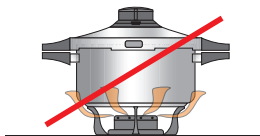


Abbildung 7.1

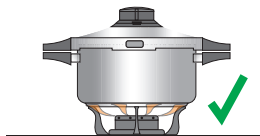


Abbildung 7.2

- Kochen Sie mit Ihrem Schnellkochtopf nicht im Backofen.
- Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf nicht für andere Zwecke als die, für die er vorgesehen ist.

Bevor Sie den Deckel des Topfes schließen, überprüfen Sie die Hauptdichtung und legen Sie sie in der richtigen Position in den Deckel. Prüfen Sie auch, ob die Teile der Topfmündung, die Druckventile sowie sämtliche Sicherheitssysteme sauber sind und funktionieren.



Abbildung 8.1



Abbildung 8.2

- Verwenden Sie niemals beschädigte, gerissene oder schmutzige Dichtungen. Wenn Sie Ihre Dichtung erneuern, achten Sie darauf, dass Sie die vom Hersteller empfohlene Dichtung kaufen. Verwenden Sie niemals andere Dichtungen.
- Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf nicht zum Braten bei geschlossenem Deckel.
- Vergewissern Sie sich vor dem Schließen des Deckels, dass das Ventil und die beweglichen Teile, die für den Dampfaustritt sorgen, sauber und funktionstüchtig sind. Berühren Sie während des Gebrauchs keine heißen Oberflächen. Tragen Sie ihn nur an den Griffen.

- Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf niemals ohne Wasser. Er sollte mindestens (200 ml.) 1 Glas Wasser oder Flüssigkeit enthalten. Andernfalls können Sie Ihren Topf beschädigen.
- Wenn Ihr Topf den normalen Kochdruck erreicht hat, schalten Sie den Herd aus. Lassen Sie die Flüssigkeit im Topf nicht vollständig verdampfen.
- Nehmen Sie unter keinen Umständen Änderungen am Sicherheitssystem Ihres Schnellkochtopfes vor.
- Versuchen Sie nicht, den Topf zu öffnen, bevor er vollständig abgekühlt und der Druck im Inneren vollständig abgesunken ist. Ihr Schnellkochtopf ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet und lässt dies ohnehin nicht zu. Versuchen Sie nicht, den Deckel gewaltsam zu öffnen. Der Restdruck im Topf kann sonst gefährlich werden.
- Bevor Sie sich, dass der Deckel vollständig und korrekt geschlossen ist, bevor Sie den Topf auf den Herd stellen.
- Versuchen Sie nicht, gLebensmittel, die von einer Haut umgeben (wie Wurst, Leber, Hähnchen, Rinderzunge)sind nach dem Garen anzustechen. Austretender, heißer Dampf kann zu Verletzungen führen.
- Wenn Sie Lebensmittel wie Linsen, Bohnen oder Erbsen kochen, schütteln Sie den Topf leicht, bevor Sie den Deckel öffnen. Öffnen Sie den Deckel erst, nachdem der Dampf entwichen ist. So vermeiden Sie Überlaufen und Spritzer.
- Ihr Karaca Quick & Safe Schnellkochtopf hat 3 verschiedene Sicherheitssysteme. Diese sind:
 Drucksicherheitssystem: Wenn der Topf unter Druck steht, verhindert es ein Öffnen des Deckels.
 Sicherheitsventil: Im Falle einer Verstopfung des Druckentlastungssystems wird es aktiviert und sorgt dafür, dass der Überdruck im Topf abgelassen wird.
 Hauptdichtung aus Silikon: Sollten alle Entlüftungssysteme verstopft sein, sorgt die Hauptdichtung Ihres Topfes dafür, dass der unter Druck stehende Dampf gefahrlos entweicht.

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

Bevor Sie Ihren Schnellkochtopf verwenden , lesen Sie sich diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Reinigen Sie den Topf und den Deckel vor dem ersten Gebrauch gründlich mit heißem Wasser und einem geeigneten Spülmittel und trocknen Sie sie ab.



Abbildung 9

Kochen Sie die Hauptdichtung nicht in Wasser mit Reinigungsmitteln aus und reinigen Sie sie nicht in der Spülmaschine. Es reicht aus, sie mit warmem Seifenwasser gründlich zu waschen.

Wenn sich nach dem ersten Auskochen weiße Flecken auf dem Topfboden gebildet haben, liegt das an dem hohen Härtegrad des verwendeten Wassers und dem darin enthaltenen Kalk. Diese Flecken lassen sich leicht mit ein wenig Essig oder Entkalker entfernen. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder scharfe Reinigungsmittel. Das gilt auch für die äußere Oberfläche Ihres Topfes.

ÖFFNEN UND SCHLIESSEN DES SCHNELLKOCHTOPFDECKELS

Topf öffnen:

Halten Sie die Griffe des Deckels mit beiden Händen fest, drücken und halten Sie mit einer Hand den roten Verriegelungsknopf und drehen Sie den Deckel mit leichtem Druck gegen den Uhrzeigersinn (siehe Abbildung 10). Der Deckel kann nun abgenommen werden.

Verschließen des Topfes: Setzen Sie, wie in Abbildung 10 gezeigt, den Deckel auf den Topf. Achten Sie darauf, dass die Griffe des Deckels genau über den weißen Verschlusssymbolen an den Griffen des Topfes ausgerichtet sind. Halten Sie die Griffe des Deckels mit beiden Händen und drehen Sie ihn mit leichtem Druck im Uhrzeigersinn (Schließrichtung, siehe



Abbildung 10



Deckel geöffnet



Deckel geschlossen

Abbildung 11

Abbildung 10). Sobald der Deckel geschlossen ist, hebt sich der rote Verriegelungsknopf leicht an (siehe Abbildung 11) und Sie hören ein "Klick"-Geräusch.

KOCHEN MIT DEM QUICK & SAFE SCHNELLKOCHTOPF

Geben Sie die Lebensmittel in den Topf. Füllen Sie Wasser oder Flüssigkeit bis zur maximalen Füllhöhe ein. Prüfen Sie, ob sich Lebensmittelreste auf der Oberfläche des Deckels und der Hauptdichtung des Topfes befinden; falls ja, reinigen Sie sie.

Legen Sie die Hauptdichtung aus Silikon vorsichtig auf den Deckel und vergewissern Sie sich, dass sie vollständig eingesetzt ist.

Stellen Sie das Druckregulierungsventil auf Stufe 1 oder 2, je nach Art der zu kochenden Speisen und Ihrer Erfahrung.

Schalten Sie den Herd ein und stellen Sie den Topf auf eine Herdplatte, die so groß ist, wie der Topfdurchmesser. (Siehe Abbildung 7)

Aus dem Druckverschlussystem Ihres Schnellkochtopfes wird eine Zeit lang Dampf entweichen. Danach schaltet sich das Verschlussystem aus. Es wird einige Minuten dauern, bis der gewünschte Kochdruck erreicht ist. Ein Zeichen dafür, dass der richtige Druck erreicht ist, ist eine konstante Dampfabgabe aus dem Druckregelventil. Ein weiteres Zeichen ist, dass die Druckanzeige mit dem dreifarbigen Ring eine dunkelgrüne Farbe erreicht. Wenn die Anzeige auf Rot steht und gleichzeitig starker Dampf aus dem Druckregelventil austritt, drehen Sie den Herd herunter. Danach geht Ihre Anzeige wieder zurück und wird dunkelgrün. Schauen Sie nun auf Ihre Uhr und starten Sie die Garzeit.



Abbildung 12.1



Abbildung 12.2

Wenn Sie die Hitze herunterdrehen und der Dampf weiterhin austritt und die Anzeige rot ist, liegt eine Verstopfung vor. Beenden Sie den Garvorgang. Entfernen und reinigen Sie den Deckel und die Dichtung. Wenn das Problem trotz Reinigung weiterhin besteht, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

Schalten Sie am Ende der Garzeit den Herd aus und warten Sie 5-8 Minuten. Nach Ablauf dieser Zeit wird der Dampf durch Drehen des Druckregelventils in die Stellung "0" vollständig abgelassen.

(Bei den Edelstahl-Schnellkochtöpfen auf Thermobasis dauert der

Kochvorgang noch eine Weile an, auch wenn der Herd ausgeschaltet wird, da die im Aluminium-Thermoboden gespeicherte Wärme Ihre Speisen noch eine Weile weitergart. Der flüssige Teil Ihrer Speisen tritt ebenfalls unter Druck aus. Dies kann zu Verbrennungen oder aber zu Verunreinigungen Ihrer Küche führen. Es ist besser, zu warten, bis der Topf aufhört zu kochen aufhört und der Dampf entweichen ist.

Der Quick & Safe Schnellkochtopf verfügt über ein Deckelverriegelungssystem. Der Deckel kann erst dann geöffnet werden, wenn der Druck vollständig abgebaut ist. Versuchen Sie aus Sicherheitsgründen nicht, den Deckel zu öffnen, bevor der Druck vollständig abgebaut ist. Schütteln Sie Ihren Topf ein paar Mal, bevor Sie den Deckel des Topfes öffnen.

Wenn Sie es eilig haben, können Sie den Topf unter fließendes kaltes Wasser halten, bis der Druck abfällt und der Deckel sich öffnet.

Eine andere Möglichkeit, den Deckel schnell zu öffnen, besteht darin, den Topf 3-5 Minuten lang in eine größere Schüssel mit kaltem Wasser zu tauchen und abkühlen zu lassen.

Abbildung 13



Die 3 punktförmigen Löcher in der obigen Abbildung dienen der zusätzlichen Sicherheit Ihres Schnellkochtopfes. Wenn hier Dampf entweicht, bringen Sie den Schnellkochtopf zu einem autorisierten Kundendienst.

REINIGUNG UND PFLEGE DES SCHNELLKOCHTOPFS

Sie können den Deckel und das Sieb zusammen (indem Sie das Sieb entfernen) von Hand mit Wasser und Spülmittel waschen. Entfernen Sie die Hauptdichtung, reinigen Sie sie sorgfältig und trocknen Sie sie danach ab. Es wird empfohlen, den Deckel und das Sieb nach jeder Nutzung zu reinigen.

Kochen Sie die Hauptdichtung nicht in Wasser und/oder mit Spülmittel aus und reinigen Sie sie nicht in der Spülmaschine. Es genügt, wenn Sie sie gründlich mit warmem Seifenwasser abspülen. Reiben Sie Ihr Kochgeschirr nicht mit harten Gegenständen oder Stahlwolle, wenn Sie den Deckel und die Dichtung reinigen.

Zum Reinigen des Topfes können Sie heißes Seifenwasser mit herkömmlichen Spülmittel, einen Topfschwamm oder eine weiche Spülbürste verwenden. Bei starker Verschmutzung nehmen Sie die raue Seite des Schwamms für die Innenseite des Topfes und den Boden verwenden.

Nach dem Gebrauch kann es zu Verfärbungen im Topf oder auf dem Topfboden kommen. Der Grund dafür ist der Schwefel in den Lebensmitteln, Freisetzung von Substanzen und der Kontakt mit der Metalloberfläche. Auch kann Das verwendete Wasser ggf. stark kalkhaltig und hart sein. Wischen Sie Ihren Topf mit Essig aus, um die Flecken zu entfernen.

Verhindern Sie, dass Speisereste eintrocknen und an Ihrem Topf haften bleiben. Bewahren Sie Reste nicht über längere Zeit im Topf auf, da sie Flecken und Oberflächenveränderungen auf den Edelstahloberflächen verursachen können.

Verwenden Sie zum Spülen und Reinigen in der Spülmaschine nur haushaltsübliche Reinigungsmittel. Achten Sie auf die vom Hersteller des Reinigungsmittels empfohlene Dosierung und verwenden Sie keine industriellen Spülmittel oder übermäßig konzentrierte Reiniger. Die Hauptdichtung aus Silikon sollte an einem trockenen und sauberen Ort gelagert werden, der vor Sonnenlicht und UV-Licht geschützt ist. Um die Hauptdichtung zu schützen, sollten Sie den Deckel nach der Reinigung auf den Kopf stellen und in den Topf legen, damit die Dichtung nicht zerdrückt wird.

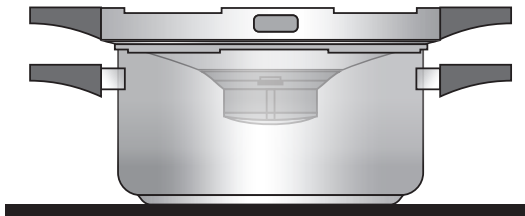


Abbildung 14

TABELLE DER GARZEITEN

Die Kochzeiten können je nach Qualität und Menge der verwendeten Lebensmittel, deren Frische, Flüssigkeitsverhältnis und Herdtemperatur variieren. Daher sind die unten angegebenen Zeiten lediglich ungefähre Angaben. Mit der Zeit werden Sie Erfahrungen sammeln, welches Gericht wie lange nach Ihrem Geschmack gekocht werden muss. Gefrorene Lebensmittel müssen Sie vor dem Garen nicht auftauen. Stattdessen verlängert sich die Garzeit um einige Minuten.

HÜLSENFRÜCHTE	STUFE 1	STUFE 2	GARZEIT (min)
Weizen (für Suppe)	✓		20
Weizen (für Salat)	✓		10
Dicke Bohnen	✓		10
Rote Linse	✓		8-10
Trockene Bohnen (eingeweicht)		✓	15-35
Trockene Bohnen (nicht eingeweicht)		✓	45-60
Kichererbsen (eingeweicht)		✓	15-35
Kichererbsen (nicht eingeweicht)		✓	45-60
Reissuppe	✓		6-8
Reis	✓		6-8
Grüne Linsen		✓	15-20

GEMÜSE	STUFE 1	STUFE 2	GARZEIT (min)
Okra	✓		5-7
Kidneybohnen	✓		10-15
Erbsen	✓		7-9
Paprika	✓		6-10
Gefüllte Paprika	✓		10-12
Artischocke	✓		4-6
Karotte	✓		8-10
Gemischtes Gemüse	✓		5-6

GEMÜSE	STUFE 1	STUFE 2	GARZEIT (min)
Blumenkohl (zerkleinert)	✓		3-4
Blumenkohl (ganz)	✓		5-6
Sellerie (ganz)	✓		8-10
Sellerie (kleingeschnitten)	✓		7-9
Dosenerbsen	✓		3
Kohl (rot oder weiß)	✓		7-9
Pilze	✓		8-10
Mais	✓		15-20
Rote Bete		✓	6-8
Kartoffeln (mit Schale)		✓	8-10
Kartoffeln (geschält und in Stücke geschnitten)		✓	5-6
Kartoffelsuppe	✓		5-6
Auberginen	✓		8-10
Lauch	✓		7-8
Gemüsesuppe	✓		8-10
Frische dicke Bohnen	✓		10-12
Grüne Bohnen	✓		15-18
Gefüllte Weinblätter	✓		10
Spinat	✓		4-7

GEMÜSE	STUFE 1	STUFE 2	GARZEIT (min)
Apfel (in Scheiben geschnitten)	✓		2-3
Zucchini	✓		5-8

ROTES FLEISCHMATERIAL	STUFE 1	STUFE 2	GARZEIT (min)
Steak		✓	10-15
Kalb		✓	45-60
Rindfleisch		✓	30
Kalbfleisch (am Stück)		✓	30
Kalbfleisch geschnitten		✓	25
Bouef		✓	45-60
Gulasch		✓	10-15
Lamm		✓	30 25
Reis-Frikadellen	✓		20-25
Fleischeintopf		✓	

WEIßES FLEISCH	STUFE 1	STUFE 2	GARZEIT (min)
Fisch (mit weißem Fleisch)	✓		
Fisch (mit dunklem Fleisch)	✓		7
Pute (zerkleinert)		✓	30
Huhn (ganz)		✓	15-20
Hähnchen (zerkleinert)		✓	12-15

GEMÜSE	STUFE 1	STUFE 2	GARZEIT (min)
Hühnerfleisch		✓	12-15
Hühnerbrust		✓	8-10

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN UND LÖSUNGEN

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
WASSER TROPFT AUS DEM DECKEL UND DAMPF TRITT AUS.	- Der Deckel ist nicht richtig geschlossen, - Die Hauptdichtung aus Silikon wurde nicht korrekt eingelegt, ist verschmutzt oder beschädigt, - Das Ventil zur stufenweisen Druckregulierung und das Sicherheitsventil funktionieren nicht, sie könnten verstopft sein - Der Topfdeckel könnte beschädigt oder verschmutzt sein.	- Senken Sie den Druck und öffnen Sie den Deckel, während Sie ihn unter kaltes Wasser halten. Überprüfen Sie nach dem Abnehmen des Deckels das Ventil für die stufenweise Druckeinstellung, das Sicherheitsventil sowie die Hauptdichtung. - Reinigen Sie die Hauptdichtung und setzen Sie sie an der richtigen Stelle wieder ein. Wenn sie beschädigt ist, ersetzen Sie sie durch eine originale Ersatzdichtung. - Führen Sie die Reinigung und Wartung der Einstell- und Sicherheitsventile nach 2-3 Kochvorgängen durch. - Prüfen Sie, ob der Rand des Topfes sauber und unbeschädigt ist. - Schließen Sie den Deckel vorsichtig, indem Sie ihn in die richtige Position schieben.
Ein große Menge Dampf tritt aus dem Druckregulierungsventil	Der Herd ist zu hoch eingestellt oder die Druckeinstellungen sind inkorrekt.	- Kontrollieren Sie die Position des Druckregulierungsventils. Ist es auf der richtigen Stufe? - Reduzieren Sie die Hitze des Herdes.

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Der Deckel kann nicht geschlossen werden.	Wenn der Schnellkochtopf bei geöffnetem Deckel zu kochen beginnt und sich der Deckel aufgrund der starken Dampfabgabe nicht schließen lässt.	- Schalten Sie den Herd aus und warten Sie, bis der Inhalt des Topfes aufhört zu kochen. Drehen Sie dann das Belüftungsventil in die Position "0" und halten Sie die Ein/Aus-Taste gedrückt. Jetzt können Sie den Deckel schließen.
Aus den Griffteilen oben am Deckel tritt kontinuierlich Dampf aus.	- Die Hitze ist nicht ausreichend - Das Menge an Wasser im Topf reicht nicht aus - Das Ventil für die stufenweise Druckeinstellung befindet sich in der Nullstellung. - Die Hauptdichtung aus Silikon ist beschädigt.	- Fügen Sie mindestens ein Glas Wasser hinzu (200 ml). - Stellen Sie die Druckposition auf 1 oder 2 - Ersetzen Sie die Hauptdichtung durch eine neue.
Zu hohe Dampfleistung im Drucksicherheitssystem zwischen dem Deckel und dem Bakelit-Kunststoff.	- Das Stufendruckregelventil ist verstopft.	- Schalten Sie die Hitzezufuhr aus. Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf abkühlen. Nachdem er vollständig abgekühlt ist, öffnen Sie den Deckel und prüfen Sie, ob das Druckregelventil immer noch verstopft ist. - Reinigen Sie das Druckeinstellventil und den Drucksicherheitsstift.
DER TOPF KOCHT NICHT/KOCHT ERST SPÄT.	- Die Wärmezufuhr ist nicht ausreichend. - Die korrekten Garzeiten sind möglicherweise nicht bekannt. - Dichtungen können undicht sein.	- Überprüfen Sie die Temperatureinstellung des Herds. - Überprüfen Sie die empfohlene Garzeit. - Prüfen Sie, ob die Flüssigkeitsmenge im Topf ausreichend ist - Prüfen Sie, ob die Dichtungen sauber und nicht verformt sind.

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
DAS ESSEN IST VERBRANNT ODER DER TOPF LÄSST SICH NICHT ÖFFNEN	- Übermäßige Hitzezufuhr, Verwendung ohne Wasser, - Zu lange Garzeiten - Falsche Temperatur	- Geben Sie heißes Wasser in den Topf und warten Sie eine Weile. Spülen Sie ihn danach von Hand oder in der Spülmaschine ab.
IM INNEREN DES TOPFES TRETEN VERFÄRBUNG ODER DUNKLE STELLEN AUF.	- Hitzeeinwirkung auf den leeren Kocher. - Die Härte und Kalkhaltigkeit des verwendeten Wassers. - Längerer Kontakt mit säurehaltigen Lebensmitteln. - Überhitzung. - Nutzung ohne Wasser.	- Geben Sie einen Teelöffel Backpulver und eine Tasse Essig in den Topf und bringen Sie den Inhalt zum Kochen. Reinigen Sie den Topf danach in gewohnter Weise. - Optional können Sie auch eine Mischung aus Zitronensaft und Essig verwenden.
DIE DRUCKANZEIGE STEIGT NICHT AN.	- Dampf tritt an den Griffen aus, - Dampf entweicht am Rand des Deckels, - Es befindet sich nicht genügend Flüssigkeit im Topf, - Hauptdichtung oder Manometerdichtung ist defekt oder falsch eingebaut.	- Füllen Sie die Mindestmenge an Flüssigkeit ein (200 - 300 ml). - Ersetzen Sie die Hauptdichtung durch eine neue, oder vergewissern Sie sich, dass sie korrekt eingebaut ist. - Wenn Sie Schäden an der Manometerdichtung feststellen, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
DAMPF TRITT AN DEN ABDECKUNGEN AUSSERHALB DES DAMPFAUSLASSVENTILS AUS.	- Die Temperatur zu hoch (farbiges Manometer im roten Ring), - Die Manometerdichtung ist defekt oder falsch eingebaut, - Die Befestigungsschrauben des inneren Deckelsiebs sind nicht fest genug angezogen.	- Drehen Sie den Hrrd herunter und stellen Sie das Manometer so ein, dass es den grünen Bereich nicht überschreitet. - Wenn Sie Schäden an der Dichtung des Manometers feststellen, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst. - Ziehen Sie die Befestigungsmuttern des Filters im Inneren des Deckels fest.

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
LOCKERER GRIFF ODER DECKEL	Die Befestigungsschrauben sind nicht angezogen.	-Ziehen Sie die Griffbefestigungsschrauben an.
IM INNEREN DES TOPFES TRETEN VERFÄRBUNG ODER DUNKLE STELLEN AUF.	- Der Griff des Deckels sitzt zu locker, - Die Hauptdichtung ist defekt oder nicht richtig eingebaut, - Die Hauptdichtung wurde als Sicherheitseinrichtung ausgelöst. Dies geschieht, wenn der Schnellkochtopf verschmutzt, verstopft oder defekt ist.	- Ziehen Sie die Befestigungsschraube des Deckels auf der Innenseite des Deckels an. - Ersetzen Sie die Hauptdichtung oder vergewissern Sie sich, dass sie korrekt eingebaut ist. - Wenden Sie sich an den autorisierten Service.

Die vorgesehene Nutzungsdauer liegt bei 10 Jahren.

Vorsichtsmaßnahmen beim Transport und Versand

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

1- Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten

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

2- Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

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

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

WARTUNG UND ERSATZTEILE

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

Die Nutzungsdauer des Produkts beträgt 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 entsprgt werden. Bitte wenden Sie sich an die nächstgelegene Sammelstelle, um dieses Gerät zu recyceln.



Hersteller / Importeur Firma:

KARACA Porzellan Deutschland GmbH
c/o Kanat&Partner mbB Steuerberater Vogelsanger Weg 80, 40470,
Düsseldorf/Germany



SCHNELLKUCHTOPF

GARANTIEBEDINGUNGEN

BEDINGUNGEN FÜR DIE GÜLTIGKEIT UND UMFANG DER GARANTIE

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

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

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

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

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

6- Die seitens unserer Firma gewährte Garantie umfasst nicht die Behebung von Schäden die bei nicht zweckgemäßer Verwendung oder Verwendung unter normwidrigen Bedingungen entstehen. Ferner sind die folgenden Schadensfälle aus der Garantie ausgeschlossen:

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

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



SCHNELLKUCHTOPF

GARANTIEBEDINGUNGEN

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

8- Der Verbraucher kann einer der folgenden Ansprüche gem.

§ 437 BGB gelten machen wenn, das Produkt Mängel aufweist:

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

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

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

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

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

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



SCHNELLKUCHTOPF

GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Garantieurkundennummern und Genehmigungsdaten der Urkunden für die Produkte im Umfang der Garantie lauten wie folgt:

Produktart: Schnellkochtopf

Marke: Karaca Pfannen, alle Modelle. 07.01.2011-95974

Marke: Karaca Töpfe, alle Modelle. 07.01.2011-95974

Die Firma Karaca erteilt für dieses Produkt eine Servicegarantie von 2 (zwei) Jahren nach Lieferungsdatum unter den rückseitig aufgeführten Bedingungen (wobei jeweils die Änderungsbedingungen gelten). Der Garantieschein muss seitens des verkaufenden Händlers/der Firma auf jeden Fall unterschrieben und gestempelt werden. Andernfalls gilt die Vorlage der Rechnung/Faktura nicht als Garantiebeleg.

Haben Sie noch Fragen? Dann rufen Sie bei unserer Karaca Service-Hotline an oder schreiben Sie uns eine E-Mail.
Aus Deutschland Telefon: +49 800 197 80 00



SCHNELLEKUCHTOPF

GARANTIEZERTIFIKAT

Kontaktdaten des Herstellers - oder Importeurs

Handelsname: KARACA Porzellan Deutschland GmbH

c/o Kanat&Partner mbB Steuerberater

Adresse: Vogelsanger Weg 80, 40470, Düsseldorf/Germany

Kundenhotline: +49 800 197 80 00

Web: www.karaca.com.de

KARACA Porzellan
Deutschland GmbH
Vogelsanger Weg 80
40470 Düsseldorf

Daten des Verkäufers

Handelsname: KARACA Porzellan Deutschland GmbH

c/o Kanat&Partner mbB Steuerberater

Adresse: Vogelsanger Weg 80, 40470, Düsseldorf/Germany

Kundenhotline: +49 800 197 80 00

Web: www.karaca.com.de

KARACA Porzellan
Deutschland GmbH
Vogelsanger Weg 80
40470 Düsseldorf

Daten des Produkts

Art: Schnellkochtopf

Modell: Hatir Hüps Duet

Marke: Quick & Safe

Seriennummer:

Garantiefrist: 2 (zwei) Jahre

Maximale Nachbesserungszeit: 20 (zwanzig) Werktage



QUICK & SAFE AUTOCUISEUR

MANUEL D'UTILISATION
ET CERTIFICAT DE GARANTIE

FR



Hotline Client
+49 800 197 80 00



www.karaca.fr

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

- a) Lisez le mode d'emploi dans son intégralité.
- b) Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'autocuiseur pendant son utilisation.
- c) L'autocuiseur ne doit pas être placé sur un four chauffé.
- d) L'autocuiseur doit être déplacé avec précaution. Les surfaces chaudes ne doivent pas être touchées. Il faut utiliser des poignées et des boutons. Si nécessaire, il convient d'utiliser des protections.
- e) L'autocuiseur ne doit pas être utilisé à d'autres fins.
- f) Cet appareil cuit sous pression. Une mauvaise utilisation de l'autocuiseur peut entraîner des brûlures. Assurez-vous que l'autocuiseur est correctement éteint avant d'appliquer de la chaleur. Référez-vous au mode d'emploi.
- g) N'ouvrez jamais l'autocuiseur de force. Il ne doit pas être mis en marche avant que la pression interne ne soit complètement réduite. Il faut consulter le mode d'emploi.
- h) L'autocuiseur ne doit jamais être utilisé sans ajout d'eau. Cela peut causer de graves dommages.
- i) L'autocuiseur ne doit pas être rempli à plus de 2/3 de sa capacité. Les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz ou les légumes secs, ne doivent pas être remplis à plus de la moitié de la capacité de la casserole.
- j) Utilisez la ou les sources de chaleur appropriées conformément au mode d'emploi.
- k) Les viandes recouvertes de peau qui gonflent sous la pression (par exemple la langue de bœuf) ne doivent pas être percées après la cuisson. Cela peut provoquer des brûlures.
- l) Avant chaque utilisation, vérifiez que les soupapes ne sont pas bloquées. Il faut consulter le mode d'emploi.
- m) Les systèmes de sécurité ne doivent pas faire l'objet d'interventions autres que celles prévues par les instructions d'entretien spécifiées dans le mode d'emploi.
- n) Seules les pièces de rechange du fabricant doivent être utilisées pour les modèles respectifs. En particulier, le corps et le couvercle doivent être utilisés par le même fabricant.

Cher client,

Tout d'abord, nous vous remercions d'avoir choisi la qualité KARACA. Veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation afin d'utiliser votre autocuiseur de manière saine et sûre. Conservez-le pour un usage ultérieur.

MARQUE DU PRODUIT: KARACA

MODÈLE : QUICK & SAFE

TYPE DU PRODUIT : AUTOCUISEUR

DURÉE DE VIE: 10 ANS

DIAMÈTRE : 240 mm.

PRESSIION DE L'ÉTAPE I: 0,85 BAR (85 Kpa)

PRESSIION DE L'ÉTAPE II: 1,05 BAR (105 Kpa)

TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT: 0-140°C

VOLUME : 4 - 4,5 - 5 - 5,5 - 6 - 6,5 - 7 - 7,5 - 8 - 8,5 - 9 Lt.

Votre Autocuisieur,

- Permet d'économiser 80 % du temps.
- Permet d'économiser 50% d'énergie.
- Se nettoie facilement.
- Préserve la saveur naturelle des aliments.
- Garantit que les vitamines contenues dans les aliments sont préservées pendant la cuisson.
- Les aliments sont plus savoureux car ils n'entrent pas en contact avec l'oxygène.
- Comme le débit de vapeur est inférieur à celui des marmites normales, votre cuisine dégagera moins d'odeurs.

Votre autocuisieur peut être utilisé avec les sources de chaleur suivantes.



INDUCTION



GAZ
LIQUIDE



ÉLECTRICITÉ



CÉRAMIQUE

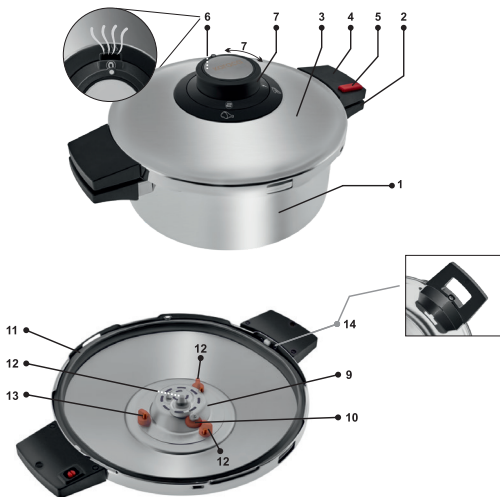


HALOGÈNE

Connaissons Notre Autocuiseur

Vous trouverez ci-dessous les principales pièces de votre autocuiseur et leur description.

Ce produit est fabriqué conformément aux normes EN12778. Les exigences de la directive 2014/68/UE sont respectées.



1-Corps de la Casserole : Il s'agit du récipient dans lequel sont placés les aliments à cuire. Il est fabriqué en acier inoxydable 18/10 Cr/Ni de qualité 304. Il est doté d'une base thermique qui emmagasine la chaleur.

2-Poignées de la marmite : Elles permettent de tenir et de transporter facilement la casserole.

3-Couvercle métallique : C'est le couvercle qui contient le mécanisme nécessaire au fonctionnement de l'autocuiseur.

4-Poignées du couvercle : Ce sont les poignées qui permettent d'ouvrir et de fermer le couvercle.

5-Bouton de fermeture du couvercle: Il s'agit du bouton utilisé pour ouvrir ou fermer le couvercle en le tournant. Il doit être enfoncé lors de l'ouverture du couvercle. Lors de la fermeture, un "clic" doit se faire entendre.

6-Soupape d'évacuation de la vapeur : lorsque votre cocotte atteint la pression de cuisson réglée, c'est la partie où la pression accrue est évacuée. Si de la vapeur intense s'échappe de la soupape d'évacuation de la vapeur, réduisez la chaleur de votre cocotte. Ainsi, il n'y a pas de perte inutile de liquide et d'énergie.

7-Soupape de réglage progressif de la pression : il s'agit de la soupape de réglage de la pression utilisée pour ajuster et stabiliser la pression à l'intérieur de la casserole.

Soupape de réglage progressif de la pression ;

A) Elle permet d'obtenir une pression de cuisson correcte en réglant la pression de cuisson sur 1 et 2.

B) Elle est conçue pour relâcher la pression à la position 0. Niveau 0 = pas de pression

Niveau 1 = 0,85 bar (légumes à feuilles vertes, etc.)

Niveau 2 = 1,05 bar (Légumes secs, pommes de terre, variétés de poulet et de viande, etc.)

La valeur maximale de pression de travail acceptable pour cet autocuiseur est de 1,5 bar.



image 2

8-Manomètre : C'est la partie qui fonctionne en harmonie avec la soupape de réglage progressif de la pression. Il donne une information visuelle sur la sécurité du système en se déplaçant vers le haut avec l'augmentation de la pression à l'intérieur de la casserole.



image 3

9-Crépine : Il se trouve au centre de la partie intérieure du couvercle et protège les mécanismes internes du couvercle.

10-Soupape de sécurité : il s'agit de l'élément de contrôle de la pression qui relâche la pression à l'intérieur en cas de blocage de la soupape de réglage pour une raison quelconque, empêchant ainsi la pression interne d'atteindre un niveau dangereux.

11-Joint principal en silicone : Il s'agit d'une pièce d'étanchéité en silicone entre la marmite et le couvercle.

12-Joint du manomètre : Il s'agit d'une pièce en silicone qui empêche la vapeur contenue dans le pot de pénétrer dans le mécanisme.

Note : Il ne doit jamais être touché, sauf par le personnel d'entretien autorisé.

13-Ecrous de connexion du mécanisme : Ce sont 3 écrous qui permettent de fixer le filtre au couvercle. Ils sont munis de protections en plastique rouge. A certaines périodes, les écrous doivent être retirés et la crépine doit être retirée et nettoyée avec le couvercle.

14-Vis de fixation des poignées : Pour fixer le couvercle et les poignées de la casserole.

15-Indicateur de niveau interne de la marmite : Il indique les niveaux minimum et maximum à respecter dans la marmite.

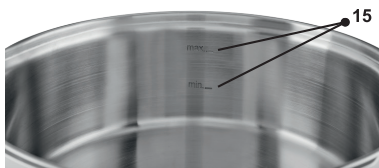


image 4

PRÉCAUTIONS ET AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

•L'autocuiseur est un appareil de cuisine fonctionnant sous pression. Une utilisation incorrecte peut entraîner des dommages ou des blessures graves. C'est pourquoi les règles de sécurité suivantes doivent être strictement respectées.

•Lisez attentivement ce manuel d'utilisation de votre autocuiseur QUICK & SAFE et conservez-le pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Ne laissez pas les personnes qui n'ont pas lu le manuel d'instructions et qui n'ont pas d'expérience préalable avec les autocuiseurs utiliser l'autocuiseur.

•Lorsque vous recevez votre autocuiseur pour la première fois, sortez-le de son emballage et vérifiez que toutes les pièces sont complètes. Il s'agit des éléments suivants : L'ustensile de cuisson, le couvercle, le joint principal en silicone et le manuel d'instructions.

•Ne laissez pas votre autocuiseur sans surveillance lorsque vous l'utilisez. Soyez particulièrement vigilant si des enfants se trouvent à proximité.

•Ne mettez pas plus de 2/3 d'aliments solides et liquides dans la cocotte (par exemple, si votre cocotte-minute a une capacité de 6 litres, vous ne pouvez y mettre que 4 litres d'aliments au maximum). Surtout si vous cuisinez des aliments qui forment de la mousse (haricots secs, lentilles, etc.).

Nous vous recommandons de le remplir jusqu'à $\frac{1}{2}$ de sa capacité (voir images 5 et 6).

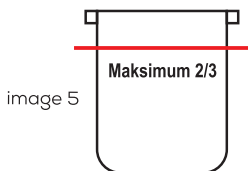


image 5

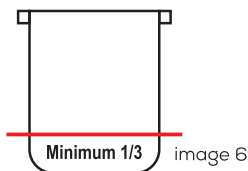


image 6

• Le diamètre de la flamme de la plaque de cuisson sur laquelle vous placez votre casserole ne doit pas être supérieur au diamètre du fond de la casserole. Si vous utilisez une plaque de cuisson en céramique, en verre ou à induction, assurez-vous que le fond de la marmite est propre et sec.

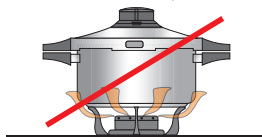


image 7.1



image 7.2

• Ne cuisinez pas au four avec votre autocuiseur.
• N'utilisez pas votre autocuiseur à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.



image 8.1



image 8.2

• Avant de fermer le couvercle de l'autocuiseur, vérifiez le joint principal et placez-le dans le couvercle dans la bonne position. Assurez-vous que le joint principal se trouve sous les languettes à l'intérieur du couvercle (voir images 8.1, 8.2). Vérifiez également que les bords de la marmite sont propres et que les soupapes de pression et les systèmes de sécurité sont propres et en bon état de fonctionnement.

• N'utilisez jamais de joints endommagés, déchirés ou sales, remplacez-les par des joints neufs. Lorsque vous renouvelez votre joint, achetez toujours le joint recommandé par le fabricant. N'utilisez jamais des joints différents.

• N'utilisez pas votre autocuiseur pour la friture lorsque le couvercle est fermé.

• Avant de fermer le couvercle, vérifiez que la soupape et les pièces mobiles qui assurent l'évacuation de la vapeur sont propres et en bon état de fonctionnement. Ne transportez l'autocuiseur que par les poignées.

- N'utilisez jamais votre autocuiseur sans eau. Il doit y avoir au moins (200 ml) 1 tasse d'eau ou de liquide à l'intérieur. Sinon, vous risquez d'endommager votre autocuiseur.
- Lorsque votre autocuiseur atteint une pression de cuisson normale (lorsqu'une vapeur intense s'échappe de la soupape de sortie de vapeur), baissez le feu pour éviter que le liquide contenu dans la casserole ne s'évapore complètement.
- Ne modifiez en aucun cas le système de sécurité de votre autocuiseur.
- N'essayez pas d'ouvrir votre autocuiseur avant qu'il n'ait complètement refroidi et que la pression à l'intérieur n'ait complètement disparu. Votre autocuiseur équipé d'un système de sécurité ne le permettra de toute façon pas. N'essayez pas d'ouvrir le couvercle en forçant. Sinon, la pression restant dans la cocotte peut être dangereuse.
- Assurez-vous que le couvercle est complètement et correctement fermé avant de placer votre autocuiseur sur la source de chaleur.
- N'essayez pas de percer les aliments à peau tels que les saucisses, le foie et le poulet après la cuisson. La vapeur chaude qui s'en échappe peut causer des dommages.
- Si vous faites cuire des aliments tels que des lentilles ou des pâtisseries, secouez légèrement la casserole avant d'ouvrir le couvercle. Ouvrez ensuite le couvercle, afin d'éviter les débordements et les éclaboussures qui peuvent se produire après l'ouverture du couvercle.

L'autocuiseur QUICK & SAFE possède 3 systèmes de sécurité différents. Il s'agit du système de verrouillage du couvercle : Il fonctionne en deux temps.

- 1-S'il y a de la pression dans la casserole, le couvercle ne s'ouvre pas.
- 2-Même s'il n'y a pas de pression dans la casserole, le couvercle ne peut pas être ouvert sans appuyer sur le bouton de verrouillage rouge situé sur la poignée.

Soupape de sécurité : En cas de blocage du système de décompression, elle est activée pour libérer l'excès de pression dans la casserole.

Joint principal en silicone : En cas de blocage de tous les systèmes de décharge, le joint principal de votre casserole libère la pression excessive accumulée à l'intérieur et élimine le danger qui peut survenir en raison de la haute pression.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, retirez la casserole et le couvercle (y compris la crépine à l'intérieur du couvercle), lavez-les soigneusement avec de l'eau chaude et un détergent à vaisselle approprié, puis séchez-les.



image 9

ne faites pas bouillir le joint principal dans de l'eau détergente et ne le lavez pas au lave-vaisselle. Il suffit de le laver à l'eau chaude savonneuse et de le rincer abondamment. Si le fond de la casserole présente des taches blanches après la première ébullition, cela est dû à la dureté de l'eau que vous utilisez et au calcaire qu'elle contient. Ces taches s'éliminent facilement avec un peu de vinaigre ou de détartrant. Il est préférable de ne pas utiliser de tampons à récurer ou de nettoyants durs. Ceci s'applique également à la surface extérieure de votre autocuiseur.

OUVERTURE ET FERMETURE DU COUVERCLE DE L'AUTOCUISEUR

Ouverture de la casserole :

Tout en tenant les poignées du couvercle des deux mains, appuyez et maintenez le bouton de verrouillage rouge d'une main et tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (sens d'ouverture, voir figure 10) en appuyant doucement. Le couvercle peut maintenant être retiré.

Fermeture de la casserole : Placez le couvercle sur la casserole comme indiqué dans la figure 10. Veillez à ce que les poignées du couvercle soient alignées exactement au-dessus des symboles de verrouillage blancs sur les poignées de la casserole. En tenant les poignées des deux mains, tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre (sens de fermeture, voir figure 10) en appuyant doucement. Dès que le couvercle est fermé, le bouton de verrouillage rouge se soulève légèrement (voir illustration 11) et vous entendez un "clic".



image 10



image 11

CUISINER AVEC L'AUTOCUISEUR QUICK & SAFE

Mettez les aliments dans la casserole.

Ajoutez de l'eau ou du liquide jusqu'au niveau maximum. Vérifiez qu'il n'y a pas de résidus alimentaires sur le couvercle et la surface du joint principal à l'embouchure de la casserole, et nettoyez-les s'il y en a. Placez le joint principal dans le couvercle. Insérez avec précaution le joint principal en silicone dans le couvercle et assurez-vous qu'il est bien en place.

Réglez la soupape de régulation de la pression ÉTAPE sur ÉTAPE 1 ou 2 en fonction du type d'aliment que vous cuisinez et de votre expérience.

Allumez la table de cuisson et placez votre autocuiseur sur une table de cuisson où la flamme ne s'échappera pas (voir figure 7).

De la vapeur s'échappera du système de verrouillage de la pression de votre autocuiseur pendant un certain temps.

Ensuite, le système de verrouillage se referme. Il faudra quelques minutes pour atteindre la pression de cuisson souhaitée. Un signe que la pression correcte a été atteinte est la sortie régulière de vapeur de la soupape de régulation progressif de la pression. Un autre signe est que le manomètre à trois anneaux de couleur devient vert foncé. Si le manomètre monte vers le rouge et qu'en même temps une forte vapeur sort de la soupape de régulation progressif de la pression, il faut éteindre le brûleur. L'indicateur redescend alors au vert foncé. Regardez maintenant votre montre et commencez le temps de cuisson (voir figure 12).



image 12.1



image 12.2

Si la flamme est baissée mais que la vapeur continue à s'échapper et que l'indicateur se trouve dans l'anneau rouge, c'est qu'il y a un blocage. Arrêtez la cuisson.

Retirez le couvercle et le filtre et nettoyez-les. Si le problème persiste malgré le nettoyage, contactez un centre de service agréé.

Éteignez la table de cuisson à la fin du temps de cuisson et attendez 5 à 8 minutes. À la fin de cette période, tournez la soupape de régulation progressif de la pression sur la position "0" et assurez-vous que la vapeur est complètement évacuée. (Dans les autocuiseurs en acier inoxydable avec base thermique, l'ébullition se poursuit pendant un certain temps même si le chauffage est éteint. En effet, la chaleur emmagasinée dans la base thermique en aluminium continue à cuire les aliments pendant un certain temps. Si vous tournez la soupape de régulation progressif de la pression sur la position "0" avant que l'ébullition ne s'arrête dans la casserole, la partie liquide de vos aliments sortira sous pression en même temps que la vapeur. Cela peut entraîner des brûlures ou une contamination de votre cuisine. Il serait plus sain d'attendre la fin de l'ébullition et d'évacuer la vapeur).

L'autocuiseur Quick & Safe est doté d'un système de verrouillage du couvercle. Le couvercle ne peut pas être déverrouillé tant que la pression n'est pas complètement retombée. Toutefois, en termes de sécurité, n'essayez pas d'ouvrir le couvercle avant que la vapeur ne soit complètement retombée. Secouez légèrement votre casserole plusieurs fois avant d'ouvrir le couvercle.

Si vous êtes pressé, vous pouvez passer votre casserole sous l'eau froide afin que la pression retombe plus rapidement et que le couvercle puisse être ouvert.

Une autre façon d'ouvrir le couvercle rapidement est de laisser la casserole dans un grand récipient d'eau froide pendant 3 à 5 minutes.

image 13



Les trois trous en forme de points de suspension visibles dans la partie supérieure de l'image (voir image 13) servent à renforcer la sécurité de l'autocuiseur. Si de la vapeur s'en échappe, il convient de confier votre autocuiseur à un service agréé.

LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN DE L'AUTOCUISEUR

Après avoir utilisé votre cocotte, vous pouvez la vider et la laver au lave-vaisselle. Vous pouvez laver le couvercle et la crépine (en retirant la crépine) à la main avec de l'eau détergente. Retirez le joint principal, lavez-le et séchez-le soigneusement. Il est recommandé de nettoyer le couvercle et la crépine tous les deux repas.

Ne faites pas bouillir le joint principal dans de l'eau détergente et ne le lavez pas au lave-vaisselle. Il suffit de le laver à l'eau chaude savonneuse et de le rincer abondamment. Ne frottez pas avec des objets durs ou des fils à vaisselle lorsque vous lavez votre casserole, le couvercle et le joint.

Vous pouvez utiliser de l'eau chaude détergente avec un détergent normal pour la vaisselle, une éponge à pot ou une brosse à vaisselle douce pour nettoyer votre pot. En particulier, évitez de nettoyer les surfaces extérieures avec des agents rayants. En cas de salissures importantes, vous pouvez utiliser le côté rugueux de l'éponge pour nettoyer l'intérieur et le fond de la casserole.

Après utilisation, l'intérieur ou le fond de l'ustensile de cuisine peut se décolorer. Cela s'explique par la libération de substances sulfureuses, etc., dans les aliments et par le contact avec la surface métallique, l'eau utilisée étant fortement calcaire et dure. Essayez votre casserole avec un chiffon imbibé d'un peu de vinaigre et ces taches disparaîtront.

Empêchez les résidus alimentaires de sécher et de coller à votre casserole. Ne conservez pas ces résidus dans l'ustensile de cuisine pendant de longues périodes, car ils peuvent provoquer des taches et des altérations de surface sur les surfaces en acier inoxydable.

Pour le lavage et le nettoyage au lave-vaisselle, utilisez uniquement des produits d'entretien ménagers, respectez le dosage recommandé par le fabricant du produit d'entretien, n'utilisez pas de détergents industriels pour la vaisselle ou de nettoyants trop concentrés. Le joint principal en silicone doit être maintenu sec et propre, à l'abri du soleil et des rayons UV. Afin de protéger le joint principal, si vous placez le couvercle à l'envers dans la casserole après l'avoir nettoyée, le joint ne sera pas écrasé.

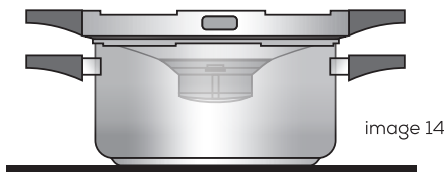


TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON

Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés. C'est pourquoi les temps indiqués ci-dessous sont approximatifs. Avec le temps, vous apprendrez par expérience quels aliments doivent être cuits et pendant combien de temps, selon votre goût. Il n'est pas nécessaire de décongeler les aliments surgelés avant de les faire cuire. Il suffira de prolonger le temps de cuisson de quelques minutes.

PRODUITS	ÉTAPE 1	ÉTAPE 2	DURÉE (MINUTES)
Blé (pour la soupe)	✓		12
Blé (pour la salade)	✓		6
Fèves intérieures	✓		6
Lentilles rouges	✓		5-6
Haricots secs (trempés)		✓	9-21
Haricots secs (non trempés)		✓	35

PRODUITS	ÉTAPE 1	ÉTAPE 2	DURÉE (MINUTES)
Pois chiches (trempés)		✓	9-21
Pois chiches (non trempés)		✓	35
Soupe de riz	✓		4-6
Riz	✓		4-6
Lentilles vertes		✓	9
Haricots rouges (trempés)		✓	9-21
Haricots rouges (non trempés)		✓	30

PRODUITS DE LÉGUMES	ÉTAPE 1	ÉTAPE 2	DURÉE (MINUTES)
Okra			3-5
Haricot rouge	✓		6-9
Pois			4-6
Poivron farci	✓		4-6
Haricot à l'œil noir			6-8
Artichaut	✓		3-5
Carotte			5-7
Mélange de légumes	✓		3-5
Chou-fleur (haché)			2-3
Chou-fleur (entier)	✓		3-5
Céleri (entier)			5-6
Céleri (haché)	✓		6

PRODUITS DE LÉGUMES	ÉTAPE 1	ÉTAPE 2	DURÉE (MINUTES)
Pois en conserve			2
Chou (rouge ou blanc)	✓		4-6
Champignons			5-6
Maïs	✓		9-12
Betterave			4-5
Pommes de terre (avec peau)		✓	4-6
Pommes de terre (pelées et coupées en morceaux)			3-5
Soupe de pommes de terre	✓		3-5

PRODUITS DE LÉGUMES	ÉTAPE 1	ÉTAPE 2	DURÉE (MINUTES)
Aubergine			5-6
Poireau	✓		4-5
Soupe de légumes			5-6
Fèves fraîches	✓		6-8
Haricots verts			9-11
Feuilles de vigne farcies au riz	✓		6
Épinards			2-4
Pomme (en tranches)	✓		2-3
Courgette			3-5

PRODUITS DE VIANDE ROUGE	ÉTAPE 1	ÉTAPE 2	DURÉE (MINUTES)
Steak de veau		✓	6-9
Langue de bœuf		✓	27-35
Veau		✓	18
Boeuf bouilli (entier)		✓	21
Viande de veau en morceaux		✓	18
Bœuf		✓	6-9
Viande d'agneau		✓	18
Boulettes de viande avec du riz	✓		15

BEYAZ ET MALZEME	KADEME 1	KADEME 2	SÜRE (DK)
Poisson (viande blanche)	✓		2
Poisson (viande noire)	✓		5
Dinde (Effilochée)		✓	18
Poulet (Entier)		✓	9-12
Poulet (Effiloché)		✓	18
Viande de poulet		✓	7-9
Poitrine de poulet		✓	18

QUESTIONS FRÉQUEMMENT POSÉES VE SOLUTIONS

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
DES GOUTTES D'EAU ET DE LA VAPEUR S'ÉCHAPPENT DU COUVERCLE	-Le couvercle n'est pas correctement fermé, -Le joint principal en silicone n'est pas installé correctement, il est sale ou endommagé, -La soupape de régulation progressif de la pression et la soupape de sécurité ne fonctionnent pas, -L'embouchure de la casserole peut être endommagée.	-Placer la casserole sous l'eau froide pour la dépressuriser et l'ouvrir. Retirez le couvercle et vérifiez la soupape de réglage progressif de la pression, la soupape de sécurité et le joint principal. -Nettoyez le joint principal et remplacez-le dans la bonne position. -S'il est endommagé, remplacez-le par le joint de rechange d'origine. -Nettoyez et entretenez les soupapes de réglage et de sécurité après 2 ou 3 cuissons. -Vérifiez que l'embouchure de la casserole est propre et intacte. -Fermez soigneusement le couvercle en le plaçant dans la bonne position.
TROP DE VAPEUR SORT DU VENTILATEUR RÉGULATEUR DE PRESSION	- La plaque de cuisson est allumée trop longtemps ou le réglage de la pression est incorrect.	-Vérifiez la position de la soupape de réglage de la pression. Est-elle au niveau approprié ? - Réduisez la chaleur de la table de cuisson (baissez la flamme).
LE COUVERCLE NE PEUT PAS ÊTRE FERMÉ	- Si l'autocuiseur commence à bouillir avec le couvercle ouvert et que le couvercle ne peut pas être refermé en raison de l'intense production de vapeur.	-Éteignez la plaque de cuisson et attendez que la casserole cesse de bouillir. Lorsque l'ébullition s'arrête, vous pouvez fermer le couvercle.
LE COUVERCLE NE S'OUVRE PAS	-Il y a de la pression à l'intérieur de l'autocuiseur. -Le système mécanique du couvercle est défectueux.	-Il y a de la pression à l'intérieur de l'autocuiseur. -Le système mécanique du couvercle est défectueux.

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
LA VAPEUR S'ÉCHAPPE CONTINUELLEMENT DE LA PARTIE SUPÉRIEURE DU COUVERCLE ET DES PARTIES DE LA POIGNÉE.	-L'apport de chaleur n'est pas suffisant. - La quantité de liquide dans la casserole n'est pas suffisante. -La soupape de réglage progressif de la pression est en position zéro "0". - Le joint principal en silicone est endommagé. - Le joint du manomètre est endommagé.	-Augmentez la flamme. - Ajoutez au moins 1 verre d'eau ou de liquide. - Mettez la position de pression sur 1 ou 2. - Remplacer le joint principal par un joint neuf. - Contactez le service agréé pour le remplacement du joint du manomètre.
MA CASSEROLE NE CUIT PAS / CUIT TARDIVEMENT	-L'apport de chaleur n'est pas suffisant. - Les temps de cuisson peuvent être incorrects.	-Vérifiez l'état de la flamme de la table de cuisson. - Vérifiez le temps de cuisson recommandé. - Vérifiez la position et la propreté de la soupape de réglage progressif de la pression. - La quantité de liquide dans la casserole est-elle suffisante ? Vérifiez-le.
LES ALIMENTS SONT BRÛLÉS OU LE FOND DE LA CASSEROLE EST BRÛLÉ	-Apport de chaleur excessif, utilisation sans eau, oubli sur le feu - Temps de cuisson incorrect.	- Versez de l'eau chaude dans la casserole et laissez-la reposer. Lavez-la ensuite à la main ou au lave-vaisselle.
L'INTÉRIEUR DE LA CASSEROLE SE DÉCOLORE OU NOIRCIT.	-Exposition du récipient à la chaleur lorsqu'il est vide, - Dureté et calcaire de l'eau utilisée, - Contact prolongé avec des aliments acides, - Surchauffe des casseroles, - Utilisation sans eau.	-Mettez une cuillère à café de bicarbonate de soude et une tasse de vinaigre dans la casserole et faites-la bouillir. Lavez ensuite normalement. - Vous pouvez faire la même chose avec un mélange de jus de citron et de vinaigre.

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
LE MANOMÈTRE COLORÉ NE MONTE PAS.	- La vapeur s'échappe par les poignées, - Fuite de vapeur par le bord du couvercle, - Pas assez de liquide dans la casserole, - Le joint principal ou le joint du manomètre est défectueux ou mal monté.	- Ajoutez une quantité minimale de liquide (200 - 300 ml). - Remplacez le joint principal par un nouveau, ou assurez-vous qu'il est installé correctement. - Si le joint du manomètre est endommagé, contactez un centre de service agréé.
FUITES DE VAPEUR SUR D'AUTRES PARTIES QUE L'ÉVENT DE SORTIE DE VAPEUR SUR LE COUVERCLE	- La température est trop élevée (manomètre coloré dans l'anneau rouge), - Le joint du manomètre est défectueux ou mal installé, - Les écrous de fixation de la crépine ne sont pas suffisamment serrés.	- Baissez la table de cuisson et réglez le manomètre de manière à ce qu'il ne dépasse pas le vert. - Si le joint du manomètre est endommagé, contactez un centre de service agréé. - Serrez les écrous de fixation de la crépine du couvercle
COUVERCLE OU POIGNÉE DE LA CASSEROLE DESSERRÉS	- Les vis de fixation ne sont pas serrées	Serrez les vis de fixation de la poignée.
BIEN QUE LE MANOMÈTRE SOIT REMONTÉ, LA VAPEUR S'ÉCHAPPE PAR LE BORD DU COUVERCLE	- La poignée du couvercle est desserrée, - Le joint principal est défectueux ou n'est pas installé correctement, - Le joint principal est déclenché en tant que dispositif de sécurité. Cela se produit lorsque l'autocuiseur est sale, obstrué ou défectueux.	- Serrez la vis de fixation du couvercle par l'intérieur du couvercle. - Remplacez le joint principal ou assurez-vous qu'il est installé correctement. - Contactez le service agréé.

La durée d'utilisation prévue est de 5 ans.

ENTRETIEN ET PIÈCES DE RECHANGE

Il est temps pour vous d'utiliser votre autocuiseur avec l'efficacité du premier jour

L'autocuiseur comporte des pièces d'usure et des pièces de rechange. Ces pièces

Contactez les centres d'entretien agréés pour les remplacer. Lorsque des pièces doivent être remplacées

n'utilisez que des pièces de rechange ORIGINALES. Si votre autocuiseur

Si une réparation est nécessaire, veuillez contacter notre centre de service agréé.

Les réparations nécessaires ne doivent être effectuées que par des services agréés.

Éléments à prendre en compte lors de la manipulation et du transport

- Pour éviter d'endommager les composants de votre produit lors de la manipulation et du transport

Le produit doit être conservé dans sa boîte d'origine.

- Maintenez le produit dans sa position normale pendant le transport.

- Ne laissez pas tomber votre produit pendant le transport et protégez-le contre les chocs.

- Après la livraison du produit au client, les éventuels dysfonctionnements pendant le transport et les dommages ne sont pas couverts par la garantie. ne sont pas couverts par la garantie

Précautions de transport et d'expédition

• Votre appareil doit être conservé dans son emballage d'origine afin d'éviter tout dommage pendant le transport et l'expédition,

• Rangez le produit dans la position prévue pendant le transport.

• Ne faites pas tomber votre appareil pendant le transport et protégez-le des chocs.

• Après la remise du produit au client, les défauts causés par des dommages dus au transport sont exclus de la garantie.

1-Numéro d'enregistrement WEEE

Nous sommes enregistrés en tant que fabricant d'appareils électriques et/ou électroniques sous le numéro FR286872_05ZIOA.

2-Taux de collecte et de recyclage³

En vertu de la directive DEEE, les États membres de l'UE sont tenus de collecter des données sur les déchets d'équipements électriques et électroniques et de les transmettre à la Commission européenne. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet sur le site web du BMU.

SERTIFICA

2014/68/EU Directive sur les équipements sous pression et Conforme à la norme EN12778

Module B Numéro de certificat

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

Module C2 Numéro de certificat

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

Produit :

Type : Autocuiseur

Marque : Karaca

Date d'approbation du document pour les casseroles :

07.01.2011 - 95974

Date d'approbation du document pour les ustensiles de cuisine :

07.01.2011 - 95974



Fabricant / Importateur Société:

KARACA Porzellan Deutschland GmbH

c/o Kanat&Partner mbB Steuerberater Vogelsanger Weg 80, 40470,
Düsseldorf/Germany



AUTOUISEUR

CONDITIONS DE GARANTIE

CONDITIONS DE VALIDITÉ ET ÉTENDUE DE LA GARANTIE

Ce produit est destiné à un usage domestique. Pour un usage professionnel ne convient pas

1-Tous nos produits bénéficient d'une garantie d'une durée de 24 mois (DEUX ANS) à compter de la date d'achat, sur présentation du certificat de garantie et du justificatif d'achat.

Le certificat de garantie doit par conséquent être conservé pendant la durée de la garantie.

2-La durée de la garantie peut être prolongée pour des périodes plus longues (de 2 à 5 ans) après accord entre les parties et conformément aux conditions fixées.

3-En cas de désaccord éventuel sur la période de garantie accordée, la date de la facture est prise en compte ; c'est pourquoi il est impératif de présenter le certificat de garantie ainsi que la facture ou la copie de la facture.

4-En cas de falsification de la facture ou du certificat de garantie ou en cas de retrait ou de constatation d'une détérioration du numéro de série original sur l'appareil, la garantie est annulée.

5-S'il est constaté que l'appareil a été ouvert ou que des travaux de montage ont été effectués en dehors de nos ateliers agréés, la garantie est annulée.

6-La garantie accordée par notre société ne couvre pas la réparation des dommages résultant d'une utilisation non conforme ou d'une utilisation dans des conditions non conformes aux normes. En outre, les cas de dommages suivants sont exclus de la garantie :

- En raison du fait que ce produit est conçu pour un usage domestique ne convient pas à un usage professionnel, à des fins professionnelles Tous les dysfonctionnements qui peuvent survenir du fait de l'utilisation.
- Les dommages et dysfonctionnements causés par des erreurs d'utilisation.



AUTOUISEUR

CONDITIONS DE GARANTIE

• Le nettoyage et l'entretien du produit spécifiés dans le manuel d'utilisation n'ont pas été effectués de manière adéquate et en temps voulu.

• Dû à des facteurs externes après la réception du produit par le consommateur (coups, chocs, etc.), des dommages peuvent survenir.

• Avant de s'adresser au service agréé pour une réparation dans le cadre de la garantie toute personne autre que le personnel de service de la société agréée tente de réparer ou de modifier ou de déformer l'appareil dans le cas où

Si le produit est utilisé à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

• Si le produit est nettoyé avec de l'eau salée, de l'eau de javel et de l'acide ou en cas d'ébullition

7-Toute personne autre que celle identifiée sur la facture ou le Certificat de Garantie du produit ne pourra prétendre à aucun droit et/ou dédommagement. Le produit est couvert par la garantie dans son intégralité avec toutes ses pièces et composants.

8-La garantie de 2 ans ne se substitue pas à la Garantie légale de conformité de 2 ans, qui est applicable à tous les produits neufs proposés.

En cas de non-conformité, le consommateur peut obtenir gratuitement pendant les 2 ans suivant la délivrance du produit, la réparation ou le remplacement du produit, ou à défaut, son remboursement (Articles L. 217-4 et suivants du Code de la consommation).

9-Si le consommateur fait usage de son droit à une réparation gratuite, le vendeur est tenu d'effectuer la réparation du produit sans exiger de rémunération pour la main-d'œuvre, les pièces de rechange ou autres.



AUTOUISEUR

CONDITIONS DE GARANTIE

10-Si, la réparation est impossible car il n'y a plus de pièces de rechange disponibles sur le marché, et/ou que le délai maximal de réparation est dépassé, l'acheteur est en droit de demander le remboursement du prix de vente, une réduction de prix proportionnelle au défaut ou, dans la mesure du possible, le remplacement par un produit équivalent exempt de défaut.

Le vendeur peut ne pas procéder selon le choix du consommateur si ce choix entraîne un coût manifestement disproportionné compte tenu de la valeur du produit ou de l'importance du défaut de conformité.

En cas de désaccord sur les droits du consommateur, la Commission européenne met à disposition une plate-forme de règlement extrajudiciaire des litiges. Les consommateurs ont ainsi la possibilité de régler dans un premier temps les litiges liés à leur commande sans faire appel à un tribunal. La plateforme de règlement des litiges est accessible à l'adresse externe suivante

Lien accessible à l'adresse <https://entreprendre.servic-public.fr/-vosdroits/F33338>

En cas de litige, et si les démarches amiables n'ont pas abouti, le consommateur peut agir devant les tribunaux judiciaires.

Le tribunal judiciaire compétent est celui du lieu du siège social de l'entreprise ou du lieu de la livraison ou l'exécution de la prestation de service. Le consommateur peut généralement opter pour la juridiction du lieu où il demeurerait au moment de la conclusion du contrat – contrat de vente, etc. (article R. 631-3 du code de la consommation).



AUTOUISEUR

CERTIFICAT DE GARANTIE

Coordonnées du fabricant - ou de l'importateur

Nom commercial: KARACA Porzellan Deutschland GmbH
c/o Kanat&Partner mbB Steuerberater

Adresse: Vogelsanger Weg 80, 40470, Düsseldorf/Germany

Hotline client: +49 800 197 80 00

Web: www.karaca.com.de


KARACA Porzellan
Deutschland GmbH
Vogelsanger Weg 80
40470 Düsseldorf

Données du vendeur

Nom du produit: KARACA PORSELEN FRANCE

Adresse: 12 avenue Roland Corrao 13700 MARIGNANE - FRANCE
RCS AIX EN PROVENCE 912404415

Hotline client: +49 800 197 80 00

Web: www.karaca.fr


KARACA PORSELEN FRANCE
12 avenue Roland Corrao
13700 MARIGNANE - FRANCE
RCS AIX EN PROVENCE 912404415

Données du produit

Type: Autocuiseur

Modèle: Quick & Safe

Marque: KARACA

Numéro de série:

Durée de la garantie: 2 (deux) ans

Délai maximal de réparation : 20 (vingt) jours ouvrables



Customer Services
+44 800 066 87 01



www.karaca.co.uk