



QUICK & SAFE DÜDÜKLÜ TENCERE

KULLANIM KILAVUZU VE
GARANTİ BELGESİ



Müşteri Hizmetleri
+90 850 252 55 72



www.karaca.com

Değerli müşterimiz,

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

ÖNEMLİ UYARILAR

- a) Talimatların tamamı okunmalıdır.
- b) Kullanım esnasında çocukların basınçlı pişiriciye yaklaşmasına izin verilmemelidir.
- c) Basınçlı pişirici ısıtılmış fırın üzerine konulmamalıdır.
- d) Basınç altındaki pişirici dikkatli hareket ettirilmelidir. Sıcak yüzeylere dokunulmamalıdır. El tutamakları ve düğmeler kullanılmalıdır. Eğer gerekirse koruyucu kullanılmalıdır.
- e) Basınçlı pişirici amacı dışında kullanılmamalıdır.
- f) Bu cihaz basınç altında pişirme yapar. Basınçlı pişirici uygun olmayan kullanımdan dolayı haşlanmalara sebep olabilir. Isı tatbik edilmeden önce pişiricinin uygun şekilde kapatıldığından emin olunmalıdır. Kullanım talimatına bakılmalıdır.
- g) Basınçlı pişirici asla kuvvet kullanarak açılmamalıdır. İç basınç tam olarak düşmeden açılmamalıdır. Kullanım talimatına bakılmalıdır.
- h) Basınçlı pişirici, su ilave edilmeden asla kullanılmamalıdır. Bu ciddi bir hasara neden olabilir.
- i) Pişirici, kapasitesinin 2/3'ünden fazla doldurulmamalıdır. Pişerken genişleyen, pirinç veya kurutulmuş sebze gibi gıda maddeleri, tencere kapasitesinin yarısından fazla doldurulmamalıdır.
- j) Kullanım talimatına göre uygun ısı kaynağı (kaynakları) kullanılmalıdır.
- k) Basınç etkisi altında şişen üzeri deri kaplı etler (örneğin sığır dili), pişirdikten sonra delinmemelidir. Haşlanmalara sebep olabilir.
- l) Her kullanımdan önce, supapların tıkanmış olup olmadığı kontrol edilmelidir. Kullanım talimatına bakılmalıdır.
- m) Kullanım talimatında belirtilen bakım talimatları dışında emniyet sistemleri hiçbir şekilde kurcalanmamalıdır.
- n) İlgili modeller için sadece üreticinin yedek parçaları kullanılmalıdır. Özellikle, uygun olduğu belirtilen aynı imalatçının gövde ve kapağı kullanılmalıdır.

ÜRÜNÜN MARKASI: KARACA

MODELİ : QUICK & SAFE

ÜRÜN CİNSİ : DÜDÜKLÜ TENCERE

KULLANIM ÖMRÜ : 10 YIL

ÇAP : 240 mm

I. KADEME BASINCI : 0,85 BAR (85 Kpa)

II. KADEME BASINCI : 1,05 BAR (105 Kpa)

ÇALIŞMA SICAKLIĞI : 0-140°C

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

Düdüklü Tencereniz,

- Zamandan % 80 tasarruf sağlar.
- Enerjiden % 50 tasarruf sağlar.
- Kolayca temizlenir.
- Yiyeceklerin doğal lezzetini korur.
- Yiyeceklerdeki vitaminlerin pişerken korunmasını sağlar.
- Yiyecekler oksijenle temas etmediğinden daha lezzetli olur.
- Buhar çıkışı normal tencerele göre daha az olduğundan mutfağınıza daha az yemek kokusu sinmiş olur.

Düdüklü tencereniz aşağıdaki ısı kaynaklarında kullanıma uygundur.



İNDÜKSİYON



LİKİD GAZ



ELEKTRİK



SERAMİK

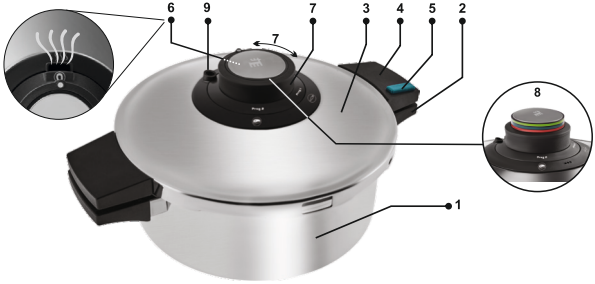


HALOJEN

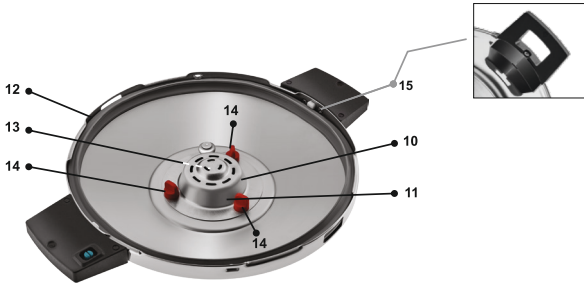
Bu ürün EN12778 standartlarına uygun olarak üretilmiştir.
2014/68/EU Direkti figereklilikleri karşılanmıştır.

Düdüklü Tencereimizi Tanıyalım

Düdüklü tencerenizin ana parçaları ve açıklamaları aşağıda verilmiştir



Resim 1



Resim 2

1- Tencere Gövdesi: Pişirilecek gıdaların koyulduğu kaptır. 304 kalite 18/10 Cr/Ni paslanmaz çelikten üretilmektedir. Isı depolayan termik tabana sahiptir.

2- Tencere Kulpları: Tencerenin kolayca tutulup taşınmasını sağlar.

3- Metal Kapak: Düdüklü tencerenin çalışması için gerekli mekanizmanın bulunduğu kapaktır.

4- Kapak Kulpları: Kapağın açılması ve kapanmasında yardımcı kulplardır.

5- Kapak Kilit Düğmesi: Kapağın çevrilerek açılması veya kapanması esnasında kullanılan düğmedir. Kapak açılırken üzerine basılmalıdır.

Kapanırken ise "klik" sesi duyulmalıdır.

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

7- Kademeli Basınç Ayar Ventili: Tencere içinde oluşacak basıncı ayarlamaya ve sabitlemeye yarayan basınç kontrol elemanıdır.

Kademeli Basınç Ayar Ventili;

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

B) Free konumunda basıncı tahliye etmek, üzere tasarlanmıştır.

Free = Basınç yok

Prog 1 = 0.85 bar (Yeşil yapraklı sebzeler, vb.)

Prog 2 = 1.05 bar (Kuru baklagil, patates, tavuk ve et çeşitleri, vb.)

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



Resim 3

8- Basınç Göstergesi: Kademeli basınç ayar ventili ile uyumlu çalışan parçadır. Tencere içerisinde oluşan basıncın artışı ile yukarı yönde hareket ederek sistemin güvenliği ile ilgili görsel bilgi verir.

9- Emniyet Kilit Yuvası: Ürün basınca çıktığında kilit yukarı çıkarak basıncın hapsolmasını sağlar. Basınç tamamen boşaldığında aşağı düşer ve kapağın açılmasına izin verir.



Resim 4

10- Süzgeç: Kapağın iç kısmının merkezinde olup, kapak iç mekanizmalarını koruyan parçadır.

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

12- Silikon Ana Conta: Tencere ile kapak arasında bulunan, silikondan yapılmış sızdırmazlık sağlayan bir parçadır.

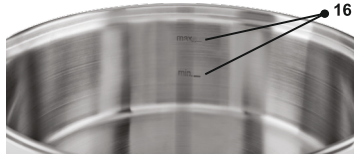
13- Basınç Gösterge Contası: Tencere içerisindeki buharın mekanizma içerisine girmesini engelleyen silikon parçadır.

Not: Yetkili servis elemanları harici kesinlikle dokunulmamalıdır.

14- Mekanizma Bağlantı Somunları: Süzgecin kapağa sabitlenmesini sağlayan 3 adet somundur. Kırmızı plastik korumalara sahiptir. Belirli periyotlarda somunlar sökülerek süzgeç çıkarılmalı ve kapak ile beraber temizlenmelidir. Somunlar yerine takılırken iyice sıkılmalıdır.

15- Kulp Sabitleme Vidaları: Kapak ve tencere kulplarının sabitlenmesi içindir.

16- Tencere İç Seviye Göstergesi: Tencere içerisinde bulunması gereken minimum ve maksimum seviyeleri gösterir.

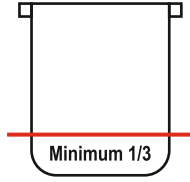


Resim 5

17- Basınç Emniyet Kilidi: Ürün basınca çıktığında kilit yukarı çıkarak basıncın hapsolmasını sağlar. Basınç tamamen boşaldığında aşağı düşer ve kapağın açılmasına izin verir.

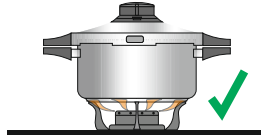
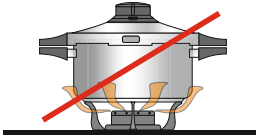
DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR VE EMNİYET UYARILARI

- Dödüklü tencere basınçla çalışan bir mutfak eşyasıdır. Hatalı kullanım, ciddi hasar veya yaralanmalara sebep olabilir. Bu nedenle aşağıda belirttiğimiz emniyet kurallarına hassasiyetle uyulması gerekmektedir.
- Quick & Safe dödüklü tencerenize ait bu kullanım kılavuzunu dikkatle okuyunuz ve daha sonra yine başvuracağınızdan saklayınız. Kullanım kılavuzunu okumamış ve daha önce dödüklü tencere ile deneyimi olmayan kişilerin kullanmasına izin vermeyiniz.
- Dödüklü tencerenizi ilk aldığınızda ambalajından çıkarınız ve parçalarının tamam olup olmadığını kontrol ediniz. Bunlar: Tencere, kapak, silikon ana conta ve kullanma kılavuzudur.
- Dödüklü tencerenizi kullanırken gözetimsiz bırakmayınız. Özellikle yakınlarda çocukların bulunması durumunda çok dikkatli olunuz.
- Tencereye 2/3 oranından fazla katı ve sıvı gıda koymayınız (Resim 6). Örneğin dödüklü tencereniz 6 litre ise, içine en fazla 4 litre gıda koyabilirsiniz. Özellikle köpük oluşturan gıdalar pişiriyorsanız kuru fasulye, mercimek, vs. ½'sine kadar doldurmanızı tavsiye ederiz.



Resim 6

• Tencerenizi koyduğunuz ocağın alev çapı tencere tabanının çapından büyük olmamalıdır (Resim 7). Eğer seramik, cam veya induksiyon ocak kullanıyorsanız tencere tabanının temiz ve kuru olmasına dikkat ediniz.



Resim 7

- Dödüklü tencereniz ile fırında pişirme yapmayınız.
- Dödüklü tencerenizi tasarım amacı dışında kullanmayınız.
- Tencerenin kapağını kapatmadan önce mutlaka ana contayı kontrol edip doğru konumda kapağın içine yerleştiriniz. Ana contanın kapak içerisindeki tırnakların altında kaldığından emin olunuz. (Resim 8). Ayrıca tencere ağız kısımlarının temiz olduğunu, basınç valfleri ve emniyet sistemlerinin temiz ve çalışır durumda olduğunu kontrol ediniz.



Resim 8

- Hasar görmüş, yırtılmış veya kirli contaları kesinlikle kullanmayınız, yenisi ile değiştiriniz. Contanızı yenilerken mutlaka üreticinin önerdiği contayı alınız. Kesinlikle farklı conta kullanmayınız.
- Dödüklü tencerenizi kapağı kapalı olarak kızartmalar için kullanmayınız.
- Kapağı kapatmadan önce buhar tahliyesi sağlayan ventil ve hareketli parçaların temiz ve çalışır durumda olduğunu kontrol ediniz. Kullanırken sıcak yüzeylere el sürmeyiniz. Sadece saplarından taşıyınız.

- D d kl  tencerenizi hiçbir zaman susuz kullanmayınız. içinde en az (200 ml.) 1 su bardağı su ve ya sıvı bulunmalıdır. Aksi takdirde tencerenize zarar verebilirsiniz.
- Tencereniz normal pişirme basıncına ula tı ında (buhar çıkış ventilinden yoğun buhar  ıkı ı gözlemlendiğinde) oca ınızın altını kısıarak tencerenin içerisindeki sıvının tamamen buharla masına engel olunuz.
- Hiçbir koşulda d d kl  tencerenizin emniyet sisteminde değişiklik yapmayınız.
- Tencerenizi tamamen so umadan ve içindeki basınç tamamen bo almadan açmaya  alı mayınız. Emniyet sistemi ile donatılmış d d kl  tencereniz zaten buna izin vermeyecektir. Kapağı zorlayarak açmaya  alı mayınız. Aksi takdirde tencere içerisinde kalan basınç tehlikeli olabilir.
- Tencerenizi ısı kaynağının üzerine koymadan önce kapağının tam ve düzgün kapatıldı ından emin olunuz.
- Tencerenizde sosis, üçer, tavuk gibi derili yiyecekleri pi irdikten sonra delmeye kalkı mayınız. Püsküren sıcak buhar zarar verebilir.
- Eğer mercimek veya hamur i i gibi kabaran yiyecekler pi iriyorsanız kapağı açmadan önce tencereyi hafifçe sallayınız. Daha sonra kapağı açınız. Böylece kapak açıldıktan sonra olabilecek ta ma ve sıçramaları  nlemi  olursunuz.
- Temizlik amacıyla  ıkardı ınız süzgeci yerine takarken kırmızı somunların iyice sıkıldı ından emin olunuz.

QUICK & SAFE d d kl  tencereniz 3 ayrı emniyet sistemine sahiptir. Bunlar;

- 1- Kapak Kilit Sistemi: İki aşamalı olarak çalışır. Tencere içerisinde basınç var ise kapak açılmaz. Tencere içerisinde basınç yokken bile kapak kulbu üzerindeki kilit d  mesine basmadan açılmaz.
- 2- Emniyet Ventili: Basınç tahliye sisteminin tıkanması durumunda devreye girerek tencere içerisindeki fazla basıncın boşalmasını sa lar.
- 3- Silikon Ana Conta: Tüm tahliye sistemlerinin tıkanması durumunda tencerenizin ana contası, içeride biriken fazla basıncı tahliye eder ve yüksek basınç nedeniyle oluşabilecek tehlikeyi ortadan kaldırır.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

İlk kullanımdan önce tencerenizi ve kapağını (kapağın iç kısmındaki süzgeç dahil)  ıkarıp sıcak su ve uygun bulaşık deterjanı ile iyice yıkayarak kurulayınız (Resim 9).



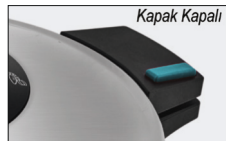
Resim 9

Ana Contayı deterjanlı suda kaynatmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız. Ilık sabunlu su ile yıkayarak iyice durulamanız yeterli olacaktır. Şayet ilk kaynatmadan sonra tencerenin tabanında beyaz lekeler oluşmuşsa bu kullandığınız suyun sertliğinin fazla olması ve içerisindeki kireçten kaynaklanıyordur. Bu lekeler biraz sirke veya kireç çözücü ile kolayca çıkar. Ovma teli veya sert temizleyiciler kullanmamayı tercih ediniz. Bu durum tencerenizin dış yüzeyi için de geçerlidir.

DÜDÜKLÜ TENCERE KAPAĞININ AÇILMASI VE KAPANMASI

Tencerenin açılması: İki el ile kapak kulplarından tutarken, bir el ile kırmızı kilit düğmesine basılı tutup, kapağı saat yönünün tersine (açma yönü) (Resim 10) hafifçe bastırarak çeviriniz. Kapak şimdi çıkarılabilir.

Tencerenin kapatılması: Kapağı tencerenin üzerine Resim 10'daki gibi yerleştiriniz. Kapak kulplarının tencere kulplarındaki beyaz kilit sembollerinin tam üzerinde hizalandığından emin olunuz. İki el ile kapak kulplarından tutarak saat yönünde (kapama yönü) (Resim 10) hafifçe bastırarak çeviriniz. Kapak kapandığı anda, mavi kilit düğmesi bir miktar yükselecek (Resim 10) ve “klik” sesi duyacaksınız.



Resim 10

QUICK & SAFE DÜDÜKLÜ TENCERESİYLE YEMEK PİŞİRME

Yiyecekleri tencereye koyunuz. Üzerine en çok max seviyesine kadar su veya sıvı ilave ediniz. Tencere ağız kısmında kapakta ve ana conta yüzeyinde herhangi bir yemek kalıntısı olup olmadığını kontrol ediniz, varsa temizleyiniz. Ana contayı kapağın içine yerleştiriniz. Silikon ana contayı kapağa yerleştirirken dikkatle oturtunuz ve tam yerleştiğinden emin olunuz. Kademeli basınç ayar ventilini pişireceğiniz yemeğin türüne ve tecrübelerinize göre kademe 1 veya 2 konumuna getiriniz. Ocağı yakınız ve tencerenizi alevin dışarı taşmayacağı bir ocağa yerleştiriniz. (Resim 7).

Düdüklü tencerenizin basınç kilit sisteminden bir süre buhar çıkışı olacaktır. Akabinde kilit sistemi kapanacaktır. Arzu edilen pişirme basıncına ulaşmak bir kaç dakika alacaktır. Doğru basınca ulaşmış olmanın bir işareti, kademeli basınç ayar ventilinden sabit buhar çıkışının başlamasıdır. Bir diğer işaret de üç renk halkalı basınç göstergesinin koyu yeşil renge ulaşmasıdır. Gösterge kırmızıya doğru tırmanıyorsa ve aynı zamanda kademeli basınç ayar ventilinden yoğun buhar çıkışı oluyorsa ocağınızın altını kısınız. Akabinde göstergeniz tekrar aşağı inerek koyu yeşile dönecektir. Şimdi saatinize bakıp pişirme süresini başlatınız. (Resim 11).



Resim 11



Ateşi kıstığınız halde, yoğun buhar çıkışı devam ediyorsa ve gösterge kırmızı halkadaysa, bir tıkanma durumu söz konusudur. Pişirmeyi durdurunuz. Kapağı ve süzgeci sökerek temizleyiniz. Temizlenmesine rağmen sorun devam ediyorsa, yetkili servise başvurunuz.

Pişirme süresi sonunda ocağı kapatarak 5-8 dakika bekleyiniz. Bu sürenin sonunda basınç ayar ventilini "Free" konumuna getirerek buharın tamamen boşalmasını sağlayınız. (Termik tabanlı paslanmaz çelik düdüklülerde ocağın ateşi kapatılsa bile kaynama bir süre devam eder. Çünkü alüminyum termik tabana depolanmış olan ısı bir süre daha yemeğinizi pişirmeye devam edecektir. Tencere içindeki kaynama durmadan Kademeli Basınç Ayar Ventilini "Free" konumuna getirirseniz, buhar ile birlikte yemeğinizin sıvı olan kısmı da basınçla çıkacaktır. Bu durum yanmalara ve ya mutfağınızın kirlenmesine yol açabilir. Kaynamanın durmasını bekleyip buharı boşaltmanız daha sağlıklı olur).

QUICK & SAFE düdüklü tenceresinde kapak kilit sistemi mevcuttur. Basınç tamamen boşalmadan kapak kilidi açılmaz. Ancak emniyet açısından buhar tam sıfırlanmadan kapağı açmaya çalışmayınız. Tencere kapağını açmadan önce tencerenizi birkaç kez hafifçe sallayınız.

Eğer işiniz acele ise tencerenizi akan soğuk suyun altına tutarak basıncın daha erken düşmesini ve kapağın açılmasını sağlayabilirsiniz.

Kapağı hızlı açmanın bir diğer yolu da tencerenizi soğuk su dolu daha büyük bir kabın içinde 3-5 dakika bekletmektir.



Resim 12

Üstteki görselde görülen 3 nokta şeklindeki delikler (Resim 12), düdüklü tencerenizin ekstra emniyeti içindir. Buradan buhar çıkışı görülürse düdüklü tencerenizin bir yetkili servise götürülmesi gerekmektedir.

DÜDÜKLÜ TENCERENİZİN TEMİZLİK VE BAKIMI

Tencerenizi kullandıktan sonra boşaltıp bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz. Kapağı ise süzgeci ile birlikte (süzgecini çıkararak) deterjanlı su ile elde yıkayabilirsiniz. Ana contayı çıkarıp dikkatlice yıkayarak kurulayınız. Her iki yemekten sonra kapak ve süzgeç temizliği önerilir.

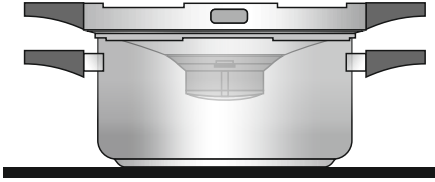
Ana Contayı deterjanlı suda kaynatmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız. Ilık sabunlu su ile yıkayarak iyice durulamanız yeterli olacaktır. Tencerenizi, kapağını ve contasını yıkarken sert cisimlerle veya bulaşık telleriyle ovmayınız.

Tencerenizi temizlemek için normal bulaşık deterjanı konulmuş sıcak deterjanlı su, tencere süngeri veya yumuşak bir bulaşık fırçası kullanabilirsiniz. Özellikle dış yüzeyleri çizici maddelerle temizlemekten kaçınınız. Yoğun kirlenme söz konusu ise, tencerenin iç kısmı ve tabanı için süngerin kaba yüzünü kullanabilirsiniz.

Kullanım sonrasında tencere içinde veya tabanında renklenmeler olabilir. Bunun sebebi yiyeceklerde bulunan kükürt vb. maddelerin açığa çıkması ve metal yüzeyle temas etmesi, kullanılan suyun yoğun kireçli ve sert olmasıdır. Tencerenizi biraz sirkeli bez ile siliniz bu lekeler çıkacaktır.

Besin artıklarının kuruyup tencerenize yapışmasını önleyin. Paslanmaz çelik yüzeylerde lekeler ve yüzeysel değişimlere neden olabildiğinden bu tür artıkları uzun süre tencerede muhafaza etmeyin.

Bulaşık makinesinde yıkayıp temizlemek için, sadece evlerde kullanılan temizlik malzemelerini kullanın, temizlik malzemesi üreticisinin önerdiği dozaja dikkat edin, endüstriyel bulaşık deterjanları veya aşırı yoğunlaştırılmış temizleyiciler kullanmayın. Silikon ana conta, güneş ve UV ışını almayan yerde, kuru ve temiz muhafaza edilmelidir. Ana contayı korumak amacıyla temizledikten sonra kapağı ters çevirerek tencereye yerleştirirseniz conta ezilmemiş olur (Resim 13).



Resim 13

PIŞIRME ZAMANLARI TABLOSU

Piştirme zamanları kullanılan malzemelerin kalitesi ve miktarına göre değişiklik gösterebilir. Bu nedenle aşağıda belirtilen süreler yaklaşık olarak verilmiştir. Zaman geçtikçe ağız tadınıza göre hangi yemeğin ne kadar sürede pişmesi gerektiğini tecrübe ile kazanacaksınız. Donmuş gıdaları pişirmeden önce çözdüürmeniz gerekmez. Sadece piştirme zamanını birkaç dakika uzatmanız yeterli olacaktır.

MALZEME	PROG 1	PROG 2	SÜRE (DK)
Buğday (çorba için)	✓		12
Buğday (salata için)	✓		6
İç bakla	✓		6
Kırmızı mercimek	✓		5-6
Kuru fasulye (en az 8 saat ıslatılmış)		✓	7-21
Kuru fasulye (ıslatılmamış)		✓	35

MALZEME	PROG 1	PROG 2	SÜRE (DK)
Nohut (en az 12 saat ıslatılmış)		✓	7-21
Nohut (ıslatılmamış)		✓	35
Pirinç çorbası	✓		4-6
Pirinç	✓		4-6
Yeşil mercimek		✓	9-12
Barbunya (ıslatılmış)		✓	9-13
Barbunya (ıslatılmamış)		✓	30

SEBZE MALZEME	PROG 1	PROG 2	SÜRE (DK)
Bamya	✓		3-5
Bezelye	✓		4-6
Biber dolması	✓		4-6
Börülce	✓		6-8
Enginar	✓		3-5
Havuç	✓		5-7
Karışık sebze	✓		3-5
Karnabahar (doğranmış)	✓		2-3
Karnabahar (bütün)	✓		3-5
Kereviz (bütün)	✓		5-6
Kereviz (doğranmış)	✓		4-5

SEBZE MALZEME	PROG 1	PROG 2	SÜRE (DK)
Konserve bezelye	✓		2
Lahana (kırmızı veya beyaz)	✓		4-6
Mantar	✓		5-6
Mısır	✓		9-12
Pancar		✓	4-5
Patates (kabuklu)		✓	5-7
Patates (soyulmuş-doğranmış)		✓	3-5
Patates çorbası	✓		3-5

SEBZE MALZEME	PROG 1	PROG 2	SÜRE (DK)
Patlıcan	✓		5-6
Pırasa	✓		4-5
Sebze çorbası	✓		5-6
Taze bakla	✓		6-8
Taze fasulye	✓		9-11
Yaprak sarması	✓		6
Ispanak	✓		2-4
Elma (dilimlenmiş)	✓		2-3
Kabak	✓		3-5

KIRMIZI ET MALZEME	PROG 1	PROG 2	SÜRE (DK)
Dana biftek		✓	6-9
Dana dil		✓	27-35
Dana eti		✓	18
Dana haşlama (bütün)		✓	18
Dana parça et		✓	15
Sığır eti		✓	27-35
Gulaş çorbası		✓	6-9
Kuzu eti		✓	18
Pirinçli köfte	✓		15
Tas kebabı		✓	12-15

BEYAZ ET MALZEME	PROG 1	PROG 2	SÜRE (DK)
Balık (Beyaz Etli)	✓		2
Balık (Siyah Etli)	✓		5
Hindi (Parçalanmış)		✓	18
Tavuk (Bütün)		✓	9-12
Tavuk (Parçalanmış)		✓	7-10
Tavuk Eti		✓	7-10
Tavuk Göğüs		✓	5-8

SIKÇA SORULAN SORULAR VE ÇÖZÜMLERİ

SORUNLAR	NEDENLER	ÇÖZÜMLER
KAPAK ÇEVRESİNDEN SU DAMLIYOR VE BUHAR ÇIKIYOR	- Kapak doğru kapatılmamış, - Silikon ana conta doğru takılmamış, kirli veya hasarlı, - Kademeli basınç ayar ventili ve emniyet ventili çalışmıyor, - Tencere ağız kısmında hasar olabilir. - Kırmızı somunlar temizlik sebebiyle iyi sıkılmamış.	- Tencerenizi soğuk su altına tutarak basıncı düşürüp açınız. Kapağı çıkararak kademeli basınç ayar ventili, emniyet ventili ve ana contayı kontrol ediniz. - Ana contayı temizleyip doğru pozisyonda yerine takınız. Hasarlı ise orijinal yedek contası ile değiştiriniz. - Ayar ve emniyet ventillerinin temizlik ve bakımını 2-3 yemek pişirme sonunda yapınız. - Tencerenin ağız kısmının temiz ve hasarsız olduğunu kontrol ediniz. - Kapağı doğru konuma getirerek dikkatlice kapatınız. - Kırmızı somunları iyice sıkıttığınızdan emin olunuz.
BASINÇ AYAR VENTİLİNDEN ÇOK BUHAR ÇIKIYOR	- Ocak gereğinden fazla açık veya basınç ayarı yanlış.	- Basınç ayar konumunu kontrol ediniz. Uygun kademede mi? - Ocağın ısısını azaltın (ateşi kısın).
KAPAK KAPATILAMIYOR	- Dödüklü tencere kapağı açıkken kaynamaya başladıysa ve yoğun buhar çıkışı nedeniyle kapak kapanmaz.	- Ocağı kapatın, tenceredeki kaynamanın durmasını bekleyin. Kaynama durunca kapağı kapatabilirsiniz. - Kademeyi "Free" konumuna getiriniz.
KAPAK AÇILMIYOR	- Tencere içinde basınç kalmıştır. - Kapağın emniyet kilidi sıkışmıştır.	- Tencere içindeki basınç tamamen boşalmış mı kontrol ediniz. - Bu işlem sonrasında kapak açılmıyorsa satıcınıza veya yetkili servise başvurunuz. - Emniyet kilidini sivri uçlu bir cisimle aşağı ittiniz.

SORUNLAR	NEDENLER	ÇÖZÜMLER
KAPAĞIN ÜST BÖLGESİN-DEN, TUTAMAK KISIMLARIN-DAN SÜREKLİ BUHAR ÇIKIŞI OLUYOR.	- Isı girişi yeterli değildir. - Tenceredeki sıvı miktarı yeterli değildir. - Kademeli Basınç Ayar Ventili "0" Sıfır konumundadır. - Silikon ana conta hasar görmüştür. - Basınç gösterge contası hasar görmüştür.	- Alevi artırınız. - En az 1 bardak su veya sıvı koyunuz. - Basınç konumunu 1 veya 2 ye alınız. - Ana contayı yenisi ile değiştiriniz. - Basınç gösterge contasının değiştirilmesi için yetkili servis ile iletişime geçiniz.
TENCEREM PIŞIRME YAPMIYOR / GEÇ PIŞİRİYOR	- Isı girişi yeterli değildir. - Pişirme zamanları yanlış biliniyor olabilir.	- Ocağın alev durumunu kontrol ediniz. - Önerilen pişirme zamanını kontrol ediniz. - Kademeli basınç ayar ventilinin konumunu ve temizliğini kontrol ediniz. - Tenceredeki sıvı miktarı yeterli mi? Kontrol ediniz.
YEMEK YANMIŞ VEYA TENCERENİN DİBİ TUTMUŞ	- Gereğinden fazla ısı girişi, susuz kullanım, ateşte unutma. - Yanlış pişirme zamanı.	- Tencerenizin içine sıcak su koyarak bekletiniz. Sonra elde veya bulaşık makinasında yıkayınız.
TENCERENİN İÇİNDE RENKLENME VEYA KARARMA VAR.	- Tencerenin boşken ısıya maruz kalması, - Kullanılan suyun sertliği ve kireçli olması, - Asitli yiyeceklerin uzun süre temas etmesi, - Tencerelerin aşırı ısıtılması, - Susuz kullanım.	- Tencerenin içine bir tatlı kaşığı karbonat ve bir fincan sirke koyup kaynatın. Sonra normal şekilde yıkayın. - Aynı işlemleri limon suyu ve sirke karışımı ile de yapabilirsiniz.

SORUNLAR	NEDENLER	ÇÖZÜMLER
RENKLİ BASINÇ GÖSTERGESİ YUKARI ÇIKMIYOR.	- Kulplardan buhar sızıyor, - Kapak kenarından buhar sızıyor, - Tencereye yeterince sıvı konulmamış, - Ana conta veya basınç gösterge contası arızalı ya da yanlış takılmış.	- Asgari miktarda sıvı (200 - 300 ml) ilave ediniz. - Ana contayı yenisi ile değiştirin, ya da doğru takıldığından emin olunuz. - Basınç gösterge contasında hasar görüyorsanız, yetkili servise başvurunuz.
KAPAK ÜZERİNDE BUHAR ÇIKIŞ VENTİLİ HARİCİ KISIMLARDA BUHAR SIZIYOR	- Sıcaklık çok yüksek (renkli basınç göstergesi kırmızı halkada), - Basınç gösterge contası arızalı ya da yanlış takılmış, - Kapak içi süzgeç sabitleme somunları yeteri kadar sıkılmamış.	- Ocağın altını kısın ve basınç göstergesini yeşili geçmeyecek şekilde ayarlayın. - Basınç gösterge contasında hasar görüyorsanız, yetkili servise başvurunuz. - Kapak içi süzgeç sabitleme somunlarını sıkınız.
KAPAK YA DA TENCERE KULBU GEVŞEK	- Sabitleme vidaları sıkılmamıştır,	Kulp sabitleme vidalarını sıkınız.
BASINÇ GÖSTERGESİ YUKARIDA OLMASINA RAĞMEN KAPAK KENARINDAN BUHAR SIZIYOR	- Kapak kulbu gevşek oturuyor, - Ana conta arızalı ya da doğru takılmamış, - Ana conta, emniyet tertibatı olarak tetiklendi. Bu durum, düdüklü tencerenin kirlenmiş, tıkanmış ya da arızalı olması durumunda gerçekleşir.	- Kapağın iç tarafından kapağın sabitleme vidasını sıkınız. - Ana contayı değiştiriniz ya da doğru takıldığından emin olunuz. - Yetkili servise başvurunuz.

BAKIM VE YEDEK PARÇALAR

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

Kullanım ömrü 10 yıldır.

Taşıma ve Nakliye Sırasında Dikkat Edilecek Hususlar

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

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

WEEE

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



Üretici / İthalatçı Firma:

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



DÜDÜKLÜ TENCERE

GARANTİ ŞARTLARI

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



DÜDÜKLÜ TENCERE

GARANTİ ŞARTLARI

- Tüketicinin , ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde ürünün;
- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması
- Tamirinin mümkün olmadığı için, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında; tüketicinin ürünün bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa ürünün ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Garanti süresi içerisinde, servis istasyonları tarafından yapılmasının zorunlu olduğu, imalatçı veya ithalatçı tarafından şart koşulan periyodik bakımlarda; verilen hizmet karşılığında tüketiciden işçilik ücreti veya benzeri bir ücret talep edilemez.
- Tüketici 6502 sayılı kanundan doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesi'ne başvurabilir.
- Satıcı tarafından bu garanti belgesinin verilmemesi durumunda tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimin Genel Müdürlüğü'ne başvurabilir.
- Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 6502 sayılı Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir. Size en yakın yetkili servis merkezinin adresini öğrenmek için 0850 252 55 72 numaralı çağrı merkezini arayın. Garanti belgeniz kutunuzun üzerindedir.



DÜDÜKLÜ TENCERE

GARANTİ ŞARTLARI

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

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



DÜDÜKLÜ TENCERE

GARANTİ BELGESİ

Ürünün;

Cinsi: Dödüklü Tencere

Marka: Karaca

Tencereler için Belge Onay Tarihi:

07.01.2011 - 95974

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



DÜDÜKLÜ TENCERE

GARANTİ BELGESİ

Üretici veya İthalatçı Firmanın:

Ünvanı: Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

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

No: 2/12 Şişli/İstanbul, TURKEY

Müşteri Hizmetleri: +90 850 252 55 72

Web: www.karaca.com

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12 Şişli/İST.
Tel: 0212 412 44 33 Faks: 0212 412 44 34 www.karaca.com.tr
Marmara Kurumları A.Ş. T.C. No: 002 9718 Tic. Sic. No: 278336
Mersis No: 34030100000000000000

Yetkili Servisin:

Ünvanı : HÜRSULTAN PASLANMAZ MUTFAK EŞYALARI SAN.TİC.A.Ş.

Adres : Hadımköy Ömerli Mah. İlgaç Sk. No: 3 Arnavutköy / İSTANBUL

Tel / Fax: +90 212 798 25 60 (pbx) / +90 212 798 25 69

Web : www.hursultan.com.tr **E-posta:** info@hursultan.com.tr

İşletme Kayıt No: TR-34-K-095643

Ürünün;

Cinsi: Dödüklü Tencere

Modeli: Quick & Safe

Markası: KARACA

Seri Numarası:

Garanti Süresi: 2 (iki) yıl

Kullanım Ömrü: 10 (on) yıl

Azami Tamir Süresi: 20 (yirmi) iş günü

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



QUICK & SAFE PRESSURE COOKER

USER'S MANUAL AND
WARRANTY CERTIFICATE

EN



Customer Services
+44 800 066 87 01



www.karaca.uk

Our dear customer,

First of all, thank you for choosing KARACA quality.

Please read this user's manual carefully so that you can use your pressure cooker safely in good health.

Keep it for future reference.

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 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 cover of the same manufacturer specified as suitable should be used.

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 according to 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.

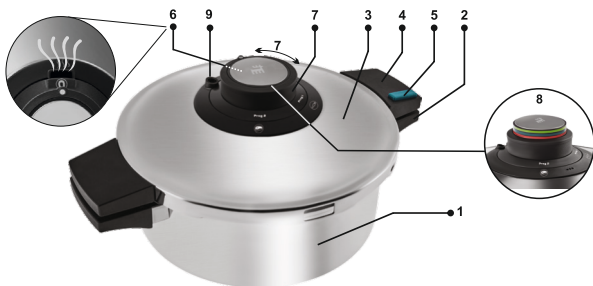


Fig 1

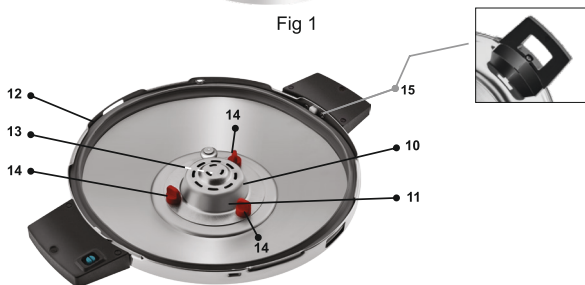


Fig 2

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- Cover Handles: They are auxiliary handles for opening and closing the cover.

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.

Free = no pressure

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

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

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



Fig 3

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.

9- Security Lock Cylinder: When the pressure has reached a certain level, the lock goes up to trap the pressure inside. It drops down when the pressure is completely released, allowing the cover to be opened.



Fig 4

10- 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.

11- 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.

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

13- 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.

14- 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. The nuts should be tightened firmly when they are being installed in place.

15- Handle Fixing Screws: For fixing the cover and the pot handles.

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

17- Security Lock: When the pressure has reached a certain level, the lock goes up to trap the pressure inside. It drops down when the pressure is completely released, allowing the cover to be opened.

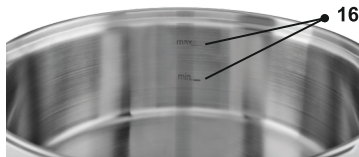


Fig 5

PRECAUTIONS AND SAFETY INSTRUCTIONS

- 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's 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 package and check whether its parts are complete. These are the pot, cover, silicone main gasket and user's 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 (Fig 6).

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 such as baked beans, lentils, etc. we recommend that you fill it up to 1/2.

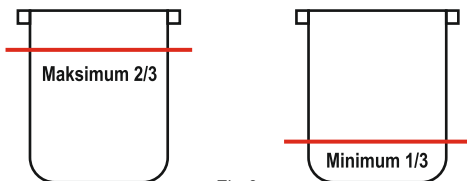


Fig 6

- 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 (Fig 7). If you are using a ceramic, gas, or induction cooker, make sure that the bottom of the pot is clean and dry.

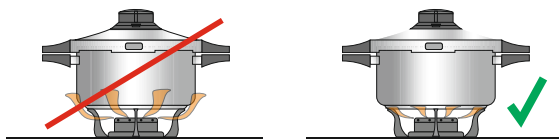


Fig 7

- 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 (Fig 8). Also, check that the pot mouth parts are clean, pressure valves and safety systems are clean and working.

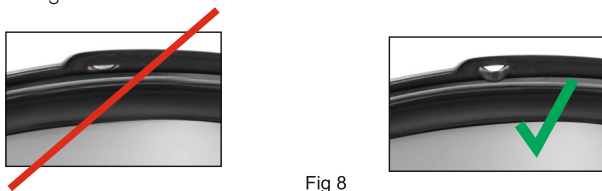


Fig 8

- 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.
- Make sure that the red nuts are tightened firmly when replacing the filter for cleaning purposes.

Your Karaca QUICK & SAFE pressure cooker has 3 separate safety systems. These are:

- 1- Cover lock system: It does not allow the lid to be unlocked when there is pressure in the pot. Even if there is no pressure inside it does not allow the lid to be unlocked without pressing the button on the handle.
- 2- 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.
- 3- 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 (Fig 9).



Fig 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 (Fig 10) by lightly pressing it. The cover can now be removed.

Closing the pot: As shown in Fig 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), (Fig 10) by pressing it lightly. As soon as the door is closed, the blue lock button will rise slightly (Fig 10), and you will hear a "click" sound.

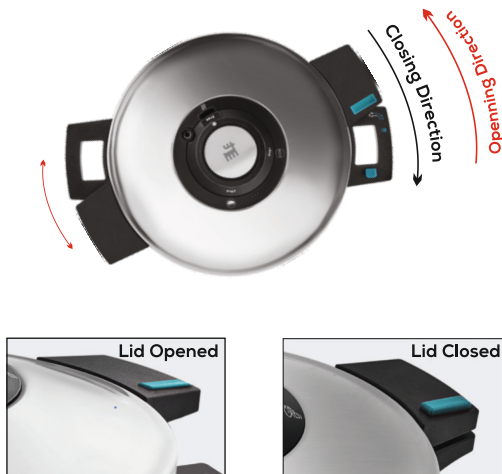


Fig 10

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. (Fig 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 (Fig 11).



Fig 11

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, by turning the pressure adjustment valve to the "Free" position, the steam is completely released. (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.



Fig 12

The 3 dot-shaped holes in the image above are for the extra safety of your pressure cooker (Fig 12). 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. (Fig 13).

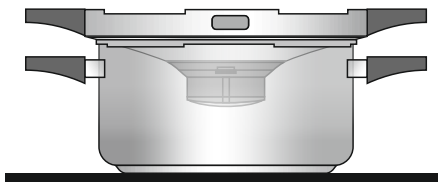


Fig 13

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	PROG 1	PROG 2	DURATION (min)
Wheat (for soup)	✓		12
Wheat (for salad)	✓		6
Bean pod	✓		6
Red lentil	✓		5-6
Dry beans (8 hours soaked)		✓	7-21
Dry beans (not soaked)		✓	35

LEGUMES MATERIAL	PROG 1	PROG 2	DURATION (MIN)
Chickpeas (12 hours soaked)		✓	7-21
Chickpeas (not soaked)		✓	35
Rice soup	✓		4-6
Rice	✓		4-6
Green lentil		✓	9-12

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

VEGETABLE MATERIAL	PROG 1	PROG 2	DURATION (MIN)
Cabbage (red or white)	✓		4-6
Mushroom	✓		5-6
Sweetcorn	✓		9-12
Beet		✓	4-5
Potatoes (with skin)		✓	5-7
Potatoes (peeled and chopped)		✓	3-5
Potato soup	✓		3-5
Aubergine	✓		5-6
Leek	✓		4-5
Vegetable soup	✓		5-6
Fresh broad bean	✓		6-8
Green beans	✓		9-11
Stuffed leaves	✓		6
Spinach	✓		2-4
Apple (sliced)	✓		2-3
Zucchini	✓		3-5

WHITE MEAT MATERIAL	PROG 1	PROG 2	DURATION (MIN)
Fish (white meat)	✓		2
Fish (black meat)	✓		5
Turkey (smashed)		✓	18
Chicken (whole)		✓	9-12
Chicken (smashed)		✓	7-10
Chicken meat		✓	7-10
Chicken breast		✓	5-8

RED MEAT MATERIAL	PROG 1	PROG 2	DURATION (MIN)
Steak		✓	6-9
Calf		✓	27-35
Beef		✓	18
Boiled veal (whole)		✓	18
Cut veal		✓	15
Bouef		✓	27-35
Goulash		✓	6-9
Lamb		✓	18
Rice meatballs	✓		15
Meat stew		✓	12-15

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS AND SOLUTIONS

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
WATER IS DRIPPING FROM THE COVER AND STEAM IS COMING OUT.	- The lid 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 - Red nuts not fixed well	- 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 in correct position. If damaged, replace 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. - Make sure red nuts are fixed well
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. - Switch the level to "Free".

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
LID CAN NOT BE OPENED	- There is pressure left inside the pot - Security lock is stuck	- Double check whether pressure is totally released - Push the security lock down with a pointed object
THERE IS CONTINUOUS STEAM OUTPUT FROM THE HANDLE SECTIONS	- Heat input is not enough. - Amount of liquid in the pot is not enough. - Gradual Pressure Adjustment Valve is in "Free" position. - The silicone main gasket is damaged.	- Increase the heat input - 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.
STEAM OUTPUT FROM THE PRESSURE SAFETY STOPPED, 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.
POT OR COVER HANDLE LOOSE	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.

MAINTENANCE AND SPARE PARTS

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

Using lifetime: 10 years

Points to Consider During Transportation and Handling

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

This device complies with the AEEE Directive.

AEEE

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

Manufacturer/Importer Company:

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



PRESSURE COOKER

WARRANTY CONDITIONS

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



PRESSURE COOKER

WARRANTY CONDITIONS

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



PRESSURE COOKER

WARRANTY CONDITIONS

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

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

2- Damages and breakdowns caused by misuse,

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

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

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

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

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



PRESSURE COOKER

WARRANTY CERTIFICATE

The product's

Type: Pressure Cooker

Brand: Karaca

Certificate Approval Date for Cookers:

7th of January 2011 – 95974

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



PRESSURE COOKER

WARRANTY CERTIFICATE

The manufacturer's or Importer's

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

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

Customer Services: +44 800 066 87 01

Web: www.karaca.uk

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12 Şişli/İST.
Tel: 212 412 84 30 Fax: 212 412 84 35 www.karaca.com.tr
Nispetiye Kurumlar M.B. 2920002 4100 Tic. Sic. No: 278936
Mersis No: 340201 0000000000

Authorized Service:

Business Title: HÜRSULTAN PASLANMAZ MUTFAK EŞYALARI
SAN.TİC.A.Ş.

Address: Hadımköy Ömerli Mah. Ilgaz Sk. No: 3
Arnavutköy / İSTANBUL

Tel/Fax: +90 212 798 25 60 (pbx) / +90 212 798 25 69

Web: www.hursultan.com.tr **E-posta:** info@hursultan.com.tr

The product's

Type: Pressure Cooker

Model: Quick & Safe

Brand: KARACA

Serial Number:

Warranty Period: 2 (Two) years

Product life: 10 (Ten) years

Maximum Allowed Repair Time: 20 (twenty) working days

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



QUICK & SAFE SCHNELLKOCHTOPF-SET

**BENUTZERHANDBUCH UND
GARANTIESCHEIN**

DE



Kundenhotline
+49 800 197 80 00



www.karaca.com.de

Liebe Kunden*innen, 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.

WICHTIGE SCHUTZKLAUSELN / WICHTIGE GARANTIE

- 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 geschlossen ist, bevor er erhitzt wird. Die Gebrauchsanweisung ist zu beachten.
- g) Der Schnellkochtopf darf niemals gewaltsam geöffnet werden. Er darf erst geöffnet werden, wenn der Innendruck vollständig abgefallen ist. Die Gebrauchsanweisung ist zu beachten.
- 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.

Marke des Produkts: Karaca

Modell: Quick & Safe

PRODUKTTYP: Schnellkochtopf

Lebensdauer: 10 Jahre

Durchmesser: 240 mm

I. STUFE DRUCKBEREICH: 0,85 BAR (85 kPa)

II. STUFE DRUCKBEREICH: 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.

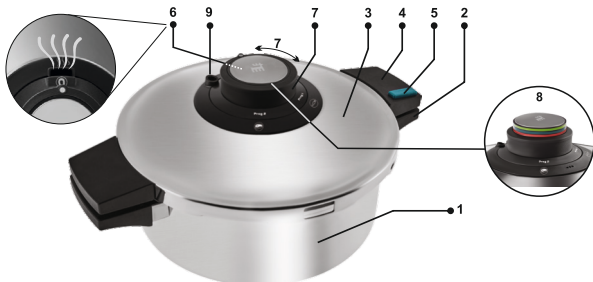


Bild 1

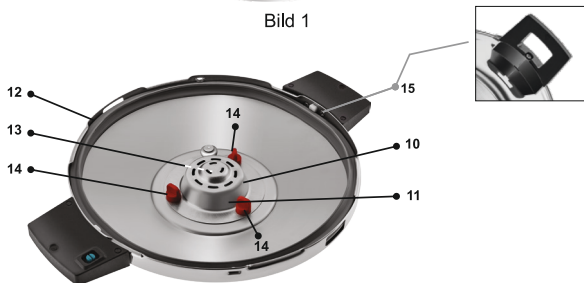


Bild 2

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 Schnellkochtopfes.
4. Verriegelungsgriffe: zum Öffnen und Schließen des Deckels.
5. Deckelverriegelungstaste: zum Öffnen und Schließen des Deckels durch Drehen. Sie 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 Herdes senken. So wird ein unnötiger Verlust von Flüssigkeit und Energie vermieden.

7. Druckeinstellventil: Druckregелеlement 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.

Free = kein Druck

Prog 1 = 0,85 bar (Blattgemüse, usw.)

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

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



Bild 3

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

9. Sicherheitsverschluss: Wenn der Druck einen bestimmten Wert erreicht hat, geht der Verschluss nach oben, um den Druck im Inneren zu halten.

Er fällt nach dem vollständigen Druckabbau wieder nach unten ab, wodurch der Deckel geöffnet werden kann.



Bild 4

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

11. 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.

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

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

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

14. 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. Die Verschlusskappen sollten bei der Montage fest angezogen werden.

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

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

17. Sicherheitsverschluss: Wenn der Druck einen bestimmten Wert erreicht hat, geht der Verschluss nach oben, um den Druck im Inneren zu halten. Er fällt nach dem vollständigen Druckabbau wieder nach unten ab, wodurch der Deckel geöffnet werden kann.

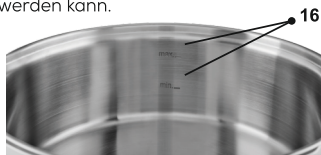


Bild 5

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 (Bild 6). 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.

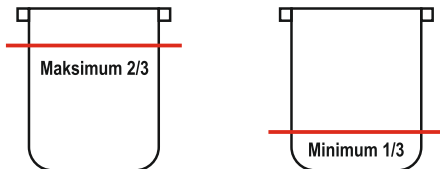


Bild 6

- Der Flammendurchmesser des Herdes, auf den Sie Ihren Topf stellen, entspricht dem Durchmesser des Topfbodens (Bild 7). 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.

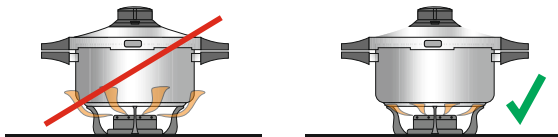


Bild 7

- 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 (Bild 8). Prüfen Sie auch, ob die Teile der Topfmündung, die Druckventile sowie sämtliche Sicherheitssysteme sauber sind und funktionieren.



Bild 8

- 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.
- Vergewissern Sie sich, dass der Deckel vollständig und korrekt geschlossen ist, bevor Sie den Topf auf den Herd stellen.
- Versuchen Sie nicht, Lebensmittel, die von einer Haut umgeben sind (wie Wurst, Leber, Hähnchen, Rinderzunge) 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.
- Die Verschlusskappen sollten bei der Montage fest angezogen werden.

Ihr Karaca QUICK & SAFE Schnellkochtopf hat 3 verschiedene Sicherheitssysteme. Diese sind:

- 1- Drucksicherheitssystem: Wenn der Topf unter Druck steht, verhindert es ein Öffnen des Deckels.
- 2- Sicherheitsventil: Im Falle einer Verstopfung des Druckentlastungssystems wird es aktiviert und sorgt dafür, dass der Überdruck im Topf abgelassen wird.
- 3- 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 (Bild 9).



Bild 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 (Bild 10).

Der Deckel kann nun abgenommen werden.

Verschließen des Topfes: Setzen Sie, wie in Bild 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) (Bild 10).

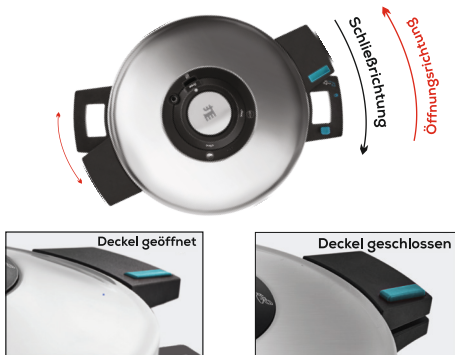


Bild 10

Sobald der Deckel geschlossen ist, hebt sich der blaue Verriegelungsknopf leicht an (Bild 10) 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 (Bild 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 dreifarbigem 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 (Bild 11).



Bild 11

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 "Free" 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 und der Dampf entwichen 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.



Bild 12

Die 3 punktförmigen Löcher in der obigen Abbildung dienen der zusätzlichen Sicherheit Ihres Schnellkochtopfes (Bild 12). Wenn hier Dampf entweicht, bringen Sie den Schnellkochtopf zu einem autorisierten Kundendienst.

REINIGUNG UND PFLEGE DES SCHNELLKOCHTOPFES

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 für den Boden.

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 (Bild 13).

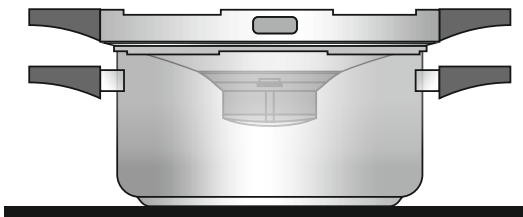


Bild 13

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	PROG 1	PROG 2	GARZEIT (min)
Weizen (für Suppe)	✓		12
Weizen (für Salat)	✓		6
Dicke Bohnen	✓		6
Rote Linse	✓		5-6
8 Stunden in Wasser einweichen		✓	7-21
Trockene Bohnen (nicht eingeweicht)		✓	35
12 Stunden in Wasser einweichen		✓	7-21
Kichererbsen (nicht eingeweicht)		✓	35
Reissuppe	✓		4-6
Reis	✓		4-6
Grüne Linsen		✓	9-12

GEMÜSE	PROG 1	PROG 2	GARZEIT (min)
Okra	✓		3-5
Kidneybohnen	✓		4-6
Erbsen	✓		4-6
Paprika	✓		4-6
Gefüllte Paprika	✓		4-6
Artischocke	✓		3-5
Karotte	✓		5-7
Gemischtes Gemüse	✓		3-5

GEMÜSE	PROG 1	PROG 2	GARZEIT (min)
Blumenkohl (zerkleinert)	✓		2-3
Blumenkohl (ganz)	✓		3-5
Sellerie (ganz)	✓		5-6
Sellerie (kleingeschnitten)	✓		4-5
Dosenerbsen	✓		2
Kohl (rot oder weiß)	✓		4-6
Pilze	✓		5-6
Mais	✓		9-12
Rote Bete		✓	4-5
Kartoffeln (mit Schale)		✓	5-7
Kartoffeln (geschält und in Stücke geschnitten)		✓	3-5
Kartoffelsuppe	✓		3-5
Auberginen	✓		5-6
Lauch	✓		4-5
Gemüsesuppe	✓		5-6
Frische dicke Bohnen	✓		6-8
Grüne Bohnen	✓		9-11
Gefüllte Weinblätter	✓		6
Spinat	✓		2-4

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

ROTES FLEISCHMATERIAL	PROG 1	PROG 2	GARZEIT (min)
Steak		✓	6-9
Kalb		✓	27-35
Rindfleisch		✓	27-35
Kalbfleisch (am Stück)		✓	18
Kalbfleisch geschnitten		✓	15
Gulasch		✓	6-9
Lamm		✓	18
Reis-Frikadellen	✓		15
Fleischeintopf		✓	12-15

WEIßES FLEISCH	PROG 1	PROG 2	GARZEIT (min)
Fisch (mit weißem Fleisch)	✓		2
Fisch (mit dunklem Fleisch)	✓		5
Pute (zerkleinert)		✓	18
Huhn (ganz)		✓	9-12
Hähnchen (zerkleinert)		✓	7-10

WEIßES FLEISCH	PROG 1	PROG 2	GARZEIT (min)
Hühnerfleisch		✓	7-10
Hühnerbrust		✓	5-8

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. - Die roten Verschlusskappen sind nicht richtig befestigt.	- 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. - Stellen Sie sicher, dass die Verschlusskappen richtig angebracht sind.
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 "Free" und halten Sie die Ein/Aus-Taste gedrückt. Jetzt können Sie den Deckel schließen.
Deckel kann nicht geöffnet werden.	- Es ist noch Druck im Topf vorhanden." - Die Sicherheitsverriegelung ist blockiert."	- Überprüfen Sie, ob Druck noch vorhanden ist oder ob der Druck vollständig abgelassen wurde. - Drücken Sie die Sicherheitsverriegelung mit einem spitzen Gegenstand nach unten.
Aus den Griffteilen oben am Deckel tritt kontinuierlich Dampf aus.	- Die Hitze ist nicht ausreichend. - Die 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 Drucksicherheitsystem 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 Drucksicherungsstift. - Stellen Sie den Hebel auf "Free"
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 DAMPAUSLASSVENTILS 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 Herd 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.

WARTUNG UND ERSATZTEILE

Um Ihren Schnellkochtopf wie am ersten Tag zu erhalten, verfügt der Topf über austauschbare Teile, die mit der Zeit verschleiben 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 Lebensdauer des Produkts beträgt 10 Jahre.

Beim Transport und Versand folgendes berücksichtigen:

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

Das Produkt entspricht der WEEE-Verordnung.

WEEE

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

Hersteller / Importeur Firma:

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



SCHNELLKOCHTOPF-SET

GARANTIEBEDINGUNGEN

- Dieses Produkt ist für den Heimgebrauch konzipiert. Es ist nicht für den professionellen Gebrauch geeignet.
- Die Garantiezeit beginnt ab dem Datum der Lieferung des Produkts und beträgt 2 Jahre.
- Wenn das Produkt innerhalb der Garantiezeit ausfällt, wird die für die Reparatur aufgewendete Zeit zur Garantiezeit zugefügt.
- Die Reparaturzeit des Produkts beträgt maximal 20 Werktage. Diese Frist beginnt ab dem Datum der Benachrichtigung des Verkäufers, Händlers, Vertreters, Importeurs oder Herstellers des Produkts an die Servicestation des Produkts, sofern keine Servicestation vorhanden ist.
- Wenn die Fehlfunktion des Produkts nicht innerhalb von 10 Arbeitstagen behoben wird, muss der Hersteller oder Importeur, dem Verbraucher eine anderes vergleichbares Produkt zur Verfügung stellen, bis die Reparatur abgeschlossen ist.
- Wenn das Produkt aufgrund von Material- und Verarbeitungs- oder Montagefehlern innerhalb der Garantiezeit ausfällt, wird es ohne Kosten für die Arbeitskosten oder andere Kosten repariert.
- Für den Fall, dass das Produkt fehlerhaft ist, kann der Verbraucher die nachstehend in Artikel 11 des Gesetzes zum Schutz der Verbraucher Nummer 6502 beinhaltet sind, in Anspruch nehmen;
 - A. Rücktritt vom Vertrag
 - B. einen Rabatt vom Verkaufspreis anfordern
 - C. kostenlose Reparatur anfordern
 - D. Anfordern des Ersatzes durch ein fehlerfreies Produkt.
- Falls der Verbraucher das Recht auf Reparatur wählt, muss der Verkäufer, wozu er verpflichtet ist, das Produkt reparieren oder reparieren lassen, ohne Gebühren für Arbeitskraft, Ersatzteile oder ohne jegliche Kosten unter welchem Namen auch immer, in Rechnungstellen



SCHNELLKOCHTOPF-SET

GARANTIEBEDINGUNGEN

- Der Verbraucher kann das Reparaturrecht auch gegen den Hersteller oder Importeur geltend machen. Der Verkäufer, der Hersteller und der Importeur sind gemeinsam für die Ausübung dieses Rechts verantwortlich.
- Falls der Verbraucher das Recht auf kostenlose Reparatur nutzt
- Ausfall innerhalb der Garantiezeit.
- Überschreitung der für die Reparatur maximal erforderlichen Zeit.
- In Fällen, in denen eine Reparatur nicht möglich ist, wird dies von einem autorisierten Dienstleister, Verkäufer, Hersteller oder Importeur mit einem Bericht festgestellt. Der Verbraucher kann eine Rückerstattung des Betrags einen Rabatt auf die Fehlerrate oder, falls möglich, den Ersatz des Produkts durch ein fehlerfreies Produkt verlangen. Der Verkäufer kann die Verbrauchernachfrage nicht ablehnen. Wird diese Aufforderung nicht erfüllt, sind Verkäufer, Hersteller und Importeur gemeinsam verantwortlich.
- Fehlfunktionen, die durch die Verwendung des Produkts entgegen den Punkten in der Bedienungsanleitung entstehen, sind von der Garantie ausgeschlossen.
- Während der Garantiezeit können dem Kunden keine Arbeitskosten oder ähnliche Kosten für die regelmäßigen Wartungsleistungen in Rechnung gestellt werden, wenn diese Leistungen vom autorisierten technischen Kundendienst durchgeführt werden muss.
- Der Verbraucher kann sich an das Verbraucherschiedsgericht oder das Verbrauchergericht an dem betroffenen Ort wenden, an dem die Verbrauchertransaktion im Falle von Streitigkeiten stattfindet, die sich aus der Ausübung der Rechte aus dem Gesetz Nr. 6502 ergeben können.
- Wenn dieser Garantieschein nicht vom Verkäufer zur Verfügung gestellt wird, kann der Verbraucher sich an das Ministerium für Zoll und Handel, der Generaldirektion Verbraucherschutz und Marktüberwachung, wenden.



SCHNELLKOCHTOPF-SET

GARANTIEBEDINGUNGEN

- Die Verwendung dieses Garantiescheins ist von der Generaldirektion für Verbraucherschutz und Wettbewerb des Ministeriums für Industrie und Handel der Republik Türkei gemäß dem Gesetz Nr. 6502 und dem auf diesem Gesetz basierenden Zustellung über die Grundsätze der Implementierung des Garantiezertifikats gestattet. Rufen Sie das Callcenter unter 0850 252 55 72 an, um die Adresse des nächstgelegenen autorisierten Servicecenters zu erhalten.
- Ihr Garantieschein befindet sich auf Ihrer Verpackung. Dieser Garantieschein deckt nicht die Beseitigung von Fehlfunktionen ab, die durch die Verwendung des Produkts im Widerspruch zu den Punkten in der Bedienungsanleitung entstehen. Wenn die folgenden Bedingungen außerhalb der Garantie liegen, erfolgt die Beseitigung der Mängel gegen die Gebühr:
 1. Dieses Produkt ist nicht für den professionellen Gebrauch geeignet, da es für den Heimgebrauch konzipiert ist. Alle Fehlfunktionen, die aufgrund professionellen Gebrauchs entstehen können.
 2. Schäden und Ausfälle aufgrund von Nutzungsfehlern.
 - 3- Wenn die in der Bedienungsanleitung des Produkts angegebenen Reinigungen und Wartungen nicht ausreichend und rechtzeitig vorgenommen wurden
 4. Schäden, die aufgrund externer Faktoren (Schlägen, Stößen usw.) auftreten können, nachdem der Verbraucher das Produkt erhalten hat.
 5. In Fällen, bei denen andere Personen als das autorisierte Servicepersonal versuchen, das Gerät zu reparieren, zu verändern oder zu verformen, bevor Sie sich an den autorisierten Service wenden, um eine Reparatur im Rahmen der Garantie durchzuführen zu lassen.
 6. In Fällen, in denen das Produkt unsachgemäß verwendet wird.
 7. Falls das Produkt mit Salzwasser, Bleichmittel und Säure gereinigt oder gekocht wird.



SCHNELLKOCHTOPF-SET

GARANTIEZERTIFIKAT

Angaben zum Produkt:

Art: Schnellkochtopf

Marke: Karaca

Bestätigung des Dokuments für Töpfe:

07.01.2011 - 95974

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



SCHNELLKOCHTOPF-SET

GARANTIEZERTIFIKAT

Daten der Hersteller- oder Importeur Firma:

Handelsname: Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

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

No: 2/12 Şişli/İstanbul, TURKEY

Kundenhotline: +49 800 197 80 00

Web: www.karaca.com.de

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. No: 2/12 Şişli/İST.
Tel: 0212 412 41 30 Fax: 0212 412 41 30 www.kf.com.tr
Marmara Kurumları YTD: 458/002 4769 Tic. Sic. No: 278836
Mersis No: 34070100000000000000

Daten des Verkäufers: HÜRSULTAN PASLANMAZ MUTFAK EŞYALARI
SAN.TİC.A.Ş.

Adresse: Hadımköy Ömerli Mah. Ilgaz Sk. No: 3

Arnavutköy / İSTANBUL

Tel/Fax: +90 212 798 25 60 (pbx) / +90 212 798 25 69

Web: www.hursultan.com.tr **E-posta:** info@hursultan.com.tr

Daten des Produkts:

Art: Schnellkochtopf-Set

Modell: Quick & Safe

Marke: KARACA

Seriennummer:

Garantiefrist: 2 (zwei) Jahre

Produktlebensdauer: 10 (Zehn) Jahre

Maximale Nachbesserungszeit: 20 (zwanzig) Werktage

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



Müşteri Hizmetleri
0850 252 55 72



www.karaca.com