



ASTRID DÜDÜKLÜ TENCERE

KULLANIM KILAVUZU VE
GARANTİ BELGESİ



Müşteri Hizmetleri
+90 850 252 55 72



www.karaca.com

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

ÜRÜN BİLGİLERİ

MODEL	ASTRID 4L	ASTRID 6L	ASTRID 7L	ASTRID 7,6L
GÖVDE ÇAPI	22 cm	22 cm	22 cm	22 cm
NOMİNAL KAPASİTE	4 Litre	6 Litre	7 Litre	7,6 Litre
ÇALIŞMA BASINCI (Bar)	0.5/0.9			

Dödüklü tencere kullanırken şu temel güvenlik önlemlerini izleyin:

- Dödüklü tencerenizi kullanmadan önce tüm talimatları dikkatlice okuyun. Bu talimatlara aşına olmayan hiç kimsenin tencereyi kullanmasına izin vermeyin.
- Çalışırken çocukları dödüklü tencereden uzak tutun. Dödüklü tencere çocukların yanında kullanıldığında yakın gözetim gereklidir.
- Plastik ve kauçuk parçalar ile güvenlik mekanizmalarına zarar vereceğinden, dödüklü tencereyi asla fırına veya mikrodalga fırına koymayın.
- Çalışır durumdayken dödüklü tencereyi çok dikkatli bir şekilde hareket ettirin. Sizi yakabileceğinden dödüklü tencerenin sıcak yüzeyine dokunmayın! Dödüklü tencere sıcakken sadece kulplarına dokununuz ve daima koruyucu eldiven kullanınız. Sıcak sıvılar içeren bir dödüklü tencereyi taşıırken çok dikkatli olunmalıdır.
- Dödüklü tencereyi kullanım amacı dışında kullanmayınız. Pişiriciyi yalnızca bu talimatlarda açıklanan amaçlar için kullanınız.
- Bu dödüklü tencereyi yağ ile basınçlı kızartma için kullanmayınız.
- Bu cihaz basınç altında yemek pişirir. Yanlış kullanım yangınlara ve hasarlara neden olabilir. Çalıştırmadan önce dödüklü tencerenin düzgün şekilde kapatıldığından emin olun. Bkz. "Kullanım talimatları".
- Dödüklü tencereniz sadece şu ısıtma kaynaklarında kullanıma uygundur: gaz, elektrik, seramik, indüksiyon ve halojen. Diğer ısıtma kaynaklarını kullanmayınız.



Elektrikli



Gaz



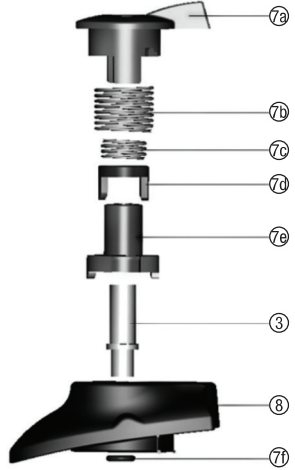
İndüksiyon



Seramik

- D d kl  tencereyi kullanmadan önce, emniyet mekanizmalarının hasarlı veya kirl  olmadığını ve valflarının tıkalı olmadığını kontrol ediniz. Ayrıca, kullanmadan önce her zaman basınç tahliye cihazında tıkanma olup olmadığını kontrol edin. " alıştırma talimatlarına" bakın.
- D d kl  tencereyi soğuyana ve tüm i  basınç serbest kalana kadar açmayın. Kolları ayırmak zorsa, bu, tencerenin hala basınç altında olduğunu gösterir zorla açmayın. Tenceredeki herhangi bir basınç tehlikeli olabilir. Basıncın nasıl serbest bırakılacağına ilişkin açıklama için lütfen "Kullanıma Talimatları"na bakın.
- D d kl  tencereyi asla içinde sıvı olmadan kullanmayın, bu aşırı ısınma nedeniyle tencerede hasara neden olabilir. Aşağıdaki içerik miktarlarına kesinlikle uyun:
Minimum: 1/4 Litre sıvı.
Maksimum: d d kl  tencerenin 2/3' .
- K p ren veya kabaran yiyecekler için ( rneğin piring , baklagiller, et suyu veya kurutulmuş sebze), tencereyi yarısından fazla doldurmayın. Aşırı doldurma, havalandırma borusunun tıkanması ve aşırı basınç oluşması riskine neden olabilir.
- Elma sosu, kızılak, öğütülmüş arpa, yulaf ezmesi veya diğer tahıllar, bezelye, erişte, makarna, ravent veya spagetti gibi belirli yiyeceklerin köpük oluşturabileceğini ve p sk rtbileceğini ve ayrıca basınç tahliye cihazını (havalandırma borusunu) tıkayabileceğini unutmayın. Bu yiyecekler d d kl  tencerede pişirilmemelidir.
- Hamurlu yiyecekler pişirirken, yiyeceklerin dışarı fırlamasını önlemek için kapağı açmadan önce tencereyi hafifçe sallayın.
- Basınç altında şişebilen derili et ( rneğin dil) veya kılıflı sosis pişirseniz, şiş olduğu sürece deriyi delmeyin. Bu, haşlanmaya neden olabilir.
- Normal  alışma basıncına ulaşıldığında, buharı oluşturan tüm sıvının buharlaşmaması için ısıyı kısın.
- D d kl  tencere, gerekli sıcaklığa ulaşmak için tasarlanmadığından tıbbi amaçlarla, özellikle sterilizasyon için kullanılamaz.
- D d kl  tencerenizin düzgün ve güvenli bir şekilde çalışmasını sağlamak için yalnızca uygun yedek parçaları kullanın. Güvenlik mekanizmalarını değiştirmeyin veya d d kl  tencereyi kendi başınıza tamir etmeyin. Muhtemel onarımlar için lütfen satın aldığınız mağazayla iletişime geçin.

GÜVENLİK SİSTEMLERİ VE YAPI



1- Emniyet Plakası: Tencerede basınç olduğunda kapağın açılmasını önlemek için kilitleme valfi ile devreye girer.

2- Emniyet Valfi: Basınç, ayarlanan seviyenin üzerine çıktığında havayı serbest bırakarak basıncı kontrol eder.

3- Tıkanma Önleyici Somun: Bu, yiyeceklerin buhar çıkışını tıkamasını ve düdüklü tencerede aşırı basınç oluşmasını etkili bir şekilde önler.

4- Kapak Sapı: Tencerenin kapağını çıkarmak için kullanılan kapak tutacağı, düdüklü tencere kullanımı için hayati önem taşıyan önemli bileşenleri içermektedir.

5- Basınç Emniyet Kilidi: Kapağı ve tencereyi birbirine kilitlemek için kullanılır. Tüm basınç tamamen serbest bırakıldığında açılabilir.

6- Basınç Göstergesi: Basınç göstergesi, düdüklü tencere ısındıktan birkaç dakika sonra yukarı çıkar ve basınç tamamen kalktığında eski konumuna döner.

7- Basınç Düzenleyici:

Basınç ayar cihazı: "1"=düşük basınç seviyesi, "2"=yüksek basınç seviyesi.

7a. Valf mili

7b. Büyük yay

7c. Küçük yay

7d. Valf mili kapağı

7e. Valf mili çekirdeği

7f. Basınç düzenleyici için sızdırmazlık halkası

8- Basınç Düzenleyici Tabanı: Basınç kontrol cihazının bir parçasıdır.

9- Kapak: 18/8 kalite paslanmaz çelikten imal edilmiştir.

10- Güvenlik Penceresi: Pişirme basıncı çok yüksek olduğunda lastik contaı dışarı iterek fazla basıncı tahliye eden bir güvenlik cihazı.

11- Silikon Conta: Tamamen temiz olmalıdır.

12- Yan tutacak: Bu, pişiriciyi hareket ettirirken yardımcı bir tutacak işlevi görür.

13- Gövde Tabanı: Üç katman malzemeden oluşur ve hızlı ve eşit ısı iletimi sağlar. Gaz, elektrik, seramik veya indüksiyonlu ısıtma kaynakları için uygundur.

14- Düdüklü Tencere: 18/8 kalite paslanmaz çelikten imal edilmiştir.

15- Gövde Boyu Sap: "O", kapak ve tencerenin birbirine oturduğu doğru konumu gösterir.

- Silikon conta ve diğer silikondan yapılmış parçaları yılda bir veya iki yılda bir değiştirin.
- Düdüklü tencerenizi sadece uygun yedek parçalarla kullanın.

TANITIM VE FAYDALARI

Düdüklü tencerenin yapısı, normal bir tencere ve tencerenin üst kısmında yerine kilitlenen özel bir kapaktan oluşur. Pişirici ısındığında, buhar içeride tutulur ve basınç oluşturur. Bu yüksek basınçla, tenceredeki iç sıcaklık, suyun normal kaynama noktasının üzerine çıkar ve bu da daha hızlı ve daha sağlıklı bir pişirme işlemi sağlar.

DAHA HIZLI

Ortalama olarak, düdüklü tencere yiyecekleri geleneksel pişirme yöntemlerinden 3 kata kadar daha hızlı pişirir. Klasik pişirme ile bir saate kadar sürebilen yemekler, düdüklü tencere ile 20 dakika gibi kısa bir sürede hazırlanabilir.

DAHA LEZZETLİ

Yemekler düdüklü tencerede hazırlanırsa daha lezzetli olur. Daha kısa pişirme süresi, yiyeceklerin tam ve doğal lezzetini korumasını sağlar. Normalde kullanacağınıza göre daha az baharat gerekir ve pişirme sırasında çok az lezzet kaybolur. Düdüklü tencerede pişirilen et, mikrodalgada pişirmenin aksine altın rengindedir. Sadece soteleyin, ardından basınç altında pişirin.

DAHA SICAK

Düdüklü tencerede hazırlanan yiyeceklerde daha fazla vitamin ve mineral tutulur. Hepimiz ne kadar uzun süre pişirilirse, o kadar fazla besin kaybı olacağını biliyoruz. Düdüklü tencere, daha az su kullanarak, geleneksel tencere ile pişirmeye kıyasla vitamin ve besin maddelerini iki katından fazla tutmasına yardımcı olur.

ÇOK FONKSİYONLU

Düdüklü tencere, buharda pişirmek, kaynatmak, haşlamak, kızartmak ve hatta buzunu çözmek için kullanılabilir. Hassas çorbalar ve tatlılardan doyurucu et yemeklerine kadar her şey için pişirme süresinden tasarruf edilir.

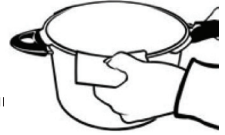
KULLANIM TALİMATLARI

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Tüm talimatları okumak için zaman ayırın.

1-BAŞLARKEN

Tüm aksesuarların parçalarını tencereden çıkarın. Kenar yüzeyini ve kapak kenarı çevresini az miktarda sıvı yağ ile silerek ön koşullandırın. Bkz. Şekil 1. Düdüklü tencereyi 1/2 oranında soğuk suyla doldurun ve düdüklü tencereyi "Kapatmadan önce kontrol etme", "Kapağın tencereye takılması" ve "pişirme" çalıştırma talimatlarına göre 30 dakika ısıtın. Düdüklü tencereyi tamamen soğuduktan ve tüm basınçlar boşaldıktan sonra açın. Düdüklü tencereyi boşaltın ve yumuşak bir bezle kurulaşın.



Şekil 1

GÜVENLİ KULLANIM

Yiyecek ve sıvı ekleme

Düdüklü tencere ile pişirmek için, kaynatıldığında buhar çıkarabilen sıvı ile doldurulması önemlidir. Bu durumda su, çorba veya şarap kullanmak uygundur. Hangi düdüklü tencereyi kullanırsanız kullanın, düdüklü tencereyi ASLA 2/3 oranında sıvı ve yiyeceklerle doldurmayın. Bkz. Şekil 2. Kurutulmuş sebzeler veya mısır vb. gibi pişerken boyutu genişleyen ve/veya köpük üreten yiyecekleri pişirirken sadece yarıya kadar doldurun. Bkz. Şekil 3.



Şekil 2



Şekil 3

Kilitlemeden önce kontrol

Tencereyi kilitlemeden önce daima havalandırma borusunun ve emniyet valfinin temiz ve doğru ayarlanmış olduğundan emin olun. Emniyet valfinin temiz ve doğru olup olmadığını kontrol etmek için valf içindeki bilyenin düzgün döndüğünü onaylayın. (Lütfen düdüklü tencerenin bakımı bölümündeki ayrıntılara bakınız).

KAPAĞIN TENCERE ÜZERİNE YERLEŞTİRİLMESİ

- Destek kolundaki "O" işaretiyle kapaktaki "O"yu hizalayın. (Bkz. Şekil 4).
- Kapağa hafifçe bastırın ve iki tutacak birleşip birbirine kilitlenene kadar saat yönünde çevirin. (Bkz. Şekil 5).
- Tencerenin kapağı kilitli konuma geldiğinde basınç kilitleme butonu otomatik olarak dışarı doğru kayar ve bir ses duyulur. (Bkz. Şekil 6).



Şekil 4



Şekil 5



Şekil 6

2- PİŞİRME

Düdüklü tencereyi taşıma ve konumlandırma

Düdüklü tencereyi ısıtıcı üzerinde sabitleyin. (Bkz. Şekil 7).



Şekil 7

Basınç ayarı

Seçicinin 4 kademesi vardır. Normal durumlarda 2. konumu ve kolayca pişirilen yiyecekleri hızlı pişirmek için özel konum 1'i kullanabilirsiniz. (Bkz. Şekil 8)

Basınç düzenleyicinin kontrol modülü:

2- 0,9 Bar

1- 0,5 Bar

☂ Buhar çıkış pozisyonu

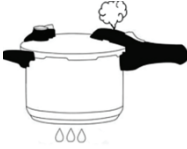
Φ Modülün çıkartılması



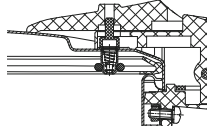
Şekil 8

Piştirme

Düdüklü tencereyi ocağa yerleştirin. Bir süre sonra buhar çıkışından genellikle az miktarda buhar çıkar. Basınç göstergesi yukarı hareket ettiğinde basınç oluşmaya başlar. (Bkz. Şekil 9 ve 10). Alevlerin tencerenin yan yüzeyine ulaşmaması için ısı ayarının kontrolüne dikkat edilmelidir.



Şekil 9



Şekil 10

Basınçlı piştirme

Buhar düzenli olarak çıktığında piştirme başlar. Tarif kitabınızda belirttiği gibi veya kendi tercihinize göre piştirme süresini ayarladıktan sonra ısıyı düşürün ve süreyi başlatın. (Bkz. Şekil 11)



Şekil 11

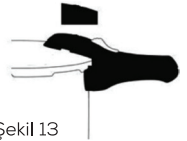
3- KAPAĞI AÇMA

Isıtma kapatıldıktan sonra iki alternatifiniz var:

- Yavaş basınç tahliyesi ve açılması. Düdüklü tencereyi düz bir yere koyun ve doğal olarak soğumaya bırakın. (Bkz. Şekil 12). Bu, ısı kapatıldıktan sonra belirli bir süre boyunca tencerede yüksek sıcaklık kaldığında yiyecekleri kaynatmak için kullanılan bir yöntemdir.
- Hızlı basınç tahliyesi için basınç düzenleyiciyi kullanın.
- Basınç göstergesi normal konumda aşağı indiğinde, düdüklü tencerenin tüm basıncı boşaltılmıştır; düdüklü tencerenin kapağı açılabilir. (Bkz. şekil 13)
- Basınç emniyet kilidini, Şekil 14'te gösterildiği gibi kapağın ortasına doğru kaydırın.
- Üst kolu saat yönünün tersine çevirin. (Bkz. Şekil 15)
- Kapaktaki "o" ile kaldırma kolundaki "o"yu doğru şekilde eşleştirin ve kapağı açın (Bkz. şekil 16).



Şekil 12



Şekil 13



Şekil 14



Şekil 15



Şekil 16

BAKIM TALİMATLARI

BASİT TEMİZLİK

Düdüklü tencerenin ömrünü uzatmak için her kullanımdan sonra yiyecekleri zamanında çıkarın. Tencerede, özellikle asit veya alkali gıdalarda gıda kalıntısı lekelerini önlemek için yıkayın ve havluyla kurulayın. Düdüklü tencere ve kapağı ılık su ve hafif deterjan ve aşındırıcı olmayan bir temizleme süngeri ile yıkanmalıdır. Kapaktaki kauçuk contaya zarar vermemek için özel önlemler alınmalıdır.

KOMPLE (DERİNLEMESİNE) TEMİZLİK

1) Basınç düzenleyici temizliği

Her kullanımdan sonra parça 7a'yı Şekil 8'de gösterildiği gibi saat yönünün tersine çevirerek basınç kontrol valfini sökün ve çıkarın. 7a parçasını valften ayrılan kadar döndürün. Yayın valf içinde kalmasına dikkat edin. Her parçayı dikkatlice suda durulayın ve tekrar bir araya getirin. Düzgün dönüp dönmediğini kontrol etmek için 7a kısmına basın; değilse, yay doğru takılmamıştır.

2) Basınç düzenleyici tabanı (bölüm 8) ve tıkanma önleyici somun (bölüm 3) temizliği

Her kullanımdan sonra havalandırma cihazlarının temiz olup olmadığını kontrol edin. Havalandırma cihazları, aşağıda Şekil 17'de gösterildiği gibi ılık suda temizlenebilir. Valfi ve valf tabanını çıkarın ve valf sızdırmazlık halkasının temiz olduğunu ve kırılmadığını veya yıpranmadığını doğrulayın. Valf sızdırmazlık halkası kırılmış veya aşınmışsa değiştirin. Her parçayı ılık suda yıkayın. Tüm parçaları orijinal olarak yeniden monte edin.

3) Emniyet valfi

Her kullanımdan sonra emniyet valfinin temiz olup olmadığını kontrol edin. Gerektiğinde ılık suda durulayın ve aşağıdaki şekil 16'da gösterildiği gibi daha derinlemesine bir temizlik yapılabildiğini dikkate alın.

4) Silikon conta

Her kullanımdan sonra ılık suda veya ılık köpüklü suda yıkayın ve ardından kapağa tekrar takın.



Şekil 17

Pişirme Zamanları Tablosu

YEMEK (MALZEME)	SU	SÜRE (dk)	KADEME
ÇORBALAR			
Pirinç çorbası	İstenen kıvama göre	4-6	2
Sebze çorbası	İstenen kıvama göre	4-5	2
Balık çorbası	İstenen kıvama göre	3-4	2
Şehriye çorbası	İstenen kıvama göre	3-5	1
MAKARNALAR VE PİLAVLAR			
Tavuk ve Pilav	1 Bardak pirinç için 2 bardak su	6-7	2
Makarnalar	Malzemenin üzerini geçene kadar doldurun	5	2
SEBZELER			
Pazı	Malzemenin üzerini geçene kadar doldurun	6-7	2
Enginar	Malzemenin üzerini geçene kadar doldurun	5-6	2
Pırasa	Malzemenin üzerini geçene kadar doldurun	3-5	2
Havuç	Malzemenin üzerini geçene kadar doldurun	5-6	2
Lahana	2 Bardak	4-5	2
Karnıbahar	2 Bardak	4-6	2
İspanak	Malzemenin üzerini geçene kadar doldurun	4	2
Bezelye	Malzemenin üzerini geçene kadar doldurun	3-4	2

Pişirme Zamanları Tablosu

YEMEK (MALZEME)	SU	SÜRE (dk)	KADEME
BAKLİYATLAR			
Nohut	Malzemenin üzerini geçene kadar doldurun	20	2
Mercimek	Malzemenin üzerini geçene kadar doldurun	15-20	2
PATATES			
Soslu patates	1 kiloya 1 ölçek	5-7	2
Domatesli patates	1 kiloya ¼ ölçek	5-7	2
BALIK			
Kalamar	2 bardak	10	2
Ahtapot	Malzemenin üzerini geçene kadar doldurun	30	2
Mezgit	1 bardak	30	1
Midye	1/2 lt	20	1

Pişirme Zamanları Tablosu

YEMEK (MALZEME)	SU	SÜRE (dk)	KADEME
ET			
Köfte	2 bardak	10-12	2
Sığır eti	Malzemenin üzerini geçene kadar doldurun	20	2
Sığır fileto	1,5 kiloya 1 bardak	15-17	2
İşkembe	Malzemenin üzerini geçene kadar doldurun	25-35	2
Kuzu	1 kiloya ½ lt su	10-12	2
Tavşan	1 kiloya ½ lt su	10-12	2
Soslu bıldırcın	1 bardak	5-10	2
Tavuk ve pilav	1 bardak	8-9	2
Hindi	Malzemenin üzerini geçene kadar doldurun	15-20	2
TATLILAR			
Sütlaç	2 bardak süt, 1 bardak pirinç	6	1
Krem Karamel	1/2 lt süt	4-5	1

SORUNLAR	NEDENLER	ÇÖZÜMLER
Basınç düzenleyiciden buhar çıkmıyor	Tencerenin içinde yeterli sıvı yok	En az 0,25 litre sıvı ekleyin
Basınç düzenleyicinin çevresinden buhar çıkıyor	Bu normal; ancak, çok büyük bir miktar buhar kaçarsa, sıcaklığı düşürmeniz gerekir	Isıyı azaltın ve ardından her zamanki gibi pişirmeye devam edin. Talimatlara göre sıvı miktarını azaltın.
Basınç gösterge valfinden çok fazla buhar sızıyor	Basınç gösterge valfinin O-halkası düzgün takılmamış	O-halkasını oluğa doğru şekilde takın.
Kapağın kenarından buhar çıkıyor	Lastik conta yerine tam oturmamış. Lastik conta kirli veya hasarlı	Contayı doğru şekilde yerleştirin. Contayı temizleyin veya değiştirin
Gösterge çubuğu yükselmiyor	- Isıtma sıcaklığı çok düşük - Tencere düzgün kapatılmamış - Tencerede yeterli sıvı yok - Silikon conta hasar görmüş veya sertleşmiş - Basınç düzenleyiciyi doğru ve sıkı bir şekilde takılmamış	- Isıyı arttırın - İtme plakasının kilitleme konumunda olduğundan emin olarak tencereyi düzgün bir şekilde kapatın - En az miktarda (0,25 litre) sıvı ekleyin - Contayı değiştirin - Basınç düzenleyiciyi doğru şekilde yerleştirin ve bir basınç ayarı seçin
Gösterge çubuğu aşağı inmiyor	Düdüklü tencerenin içinde hala basınç var	Tencerenin basıncı düşene kadar bekleyin veya basınç kontrol cihazını buhar tahliye ayarına getirin
Açma kapama sistemi çalışmıyor	Açma düğmesi "O" işaretiyle eşleşmiyor	Onları eşleştirdiğinizden emin olun

Not: Bir sorunu çözemezseniz veya bir kusuru düzeltemezseniz, danışmanlık için lütfen müşteri hizmetleri ile iletişime geçin.

BAKIM VE YEDEK PARÇALAR

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

Kullanım ömrü 5 yıldır.

Taşıma ve Nakliye Sırasında Dikkat Edilecek Hususlar

- Taşıma ve nakliye sırasında ürününüzün aksamalarına 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 isteme haklarından birini kullanabilir.
- Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin ürünün onarımını yapmak ya da yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz 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 olmadığının, 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

Tavalar için Belge Onay Tarihi:

07.01.2011 - 95974

Tencereler için Belge Onay Tarihi:

07.01.2011 - 95974

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



DÜDÜKLÜ TENCERE

GARANTİ BELGESİ

Üretici veya İthalatçı Firmanın:

Ünvanı: Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

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

No: 2/12 Şişli/İstanbul, TÜRKİY

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.
Tic. Sic. No: 271244/0001 Pafta No: 271244/0001 www.ktc.com.tr
Marmara Kurumları A.Ş. Tic. Sic. No: 271244/0001
Mersis No: 34010100000000000000

Satıcı Firmanın:

Ünvanı:

Adresi:

Tel:

Yetkili Kişi:

Yetkili Kişinin İmzası ve Kaşesi:

Yetkili Servisin:

Ünvan: KARACA ZÜCCACİYE TİC. VE SAN. A.Ş. – SSS İSTASYONU

Adres: Ömerli Mah. Profesör Mehmer Bozkurt Cad.

Arnavutköy/İSTANBUL

Ürünün:

Cinsi: Dödüklü Tencere

Modeli: Astrid

Markası: KARACA

Seri Numarası:

Garanti Süresi: 2 (iki) yıl

Kullanım Ömrü: 5 (beş) yıl

Azami Tamir Süresi: 20 (yirmi) iş günü

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



ASTRID PRESSURE COOKER

USER'S MANUAL AND
WARRANTY CERTIFICATE

EN



Customer Services
+44 800 066 87 01



www.karaca.uk

Thank you for preferring unique KARACA quality. For being able to use the pressure cooker safely and efficiently, please read this user's manual carefully and keep it as a reference for future use. This product was manufactured in accordance with the EN12778 standards and it fulfils the requirements of the directive number 2014/68/EU.

PRODUCT INFORMATION

SPECIFICATION	ASTRID 4L	ASTRID 6L	ASTRID 7L	ASTRID 7,6L
BODY DIAMETER	22 cm	22 cm	22 cm	22 cm
NOMINAL CAPACITY	4 Litre	6 Litre	7 Litre	7,6 Litre
WORKING PRESSURE (Bar)	0.5/0.9			

Follow these basic safety precautions when using pressure cookers:

- Read all instructions carefully before using your pressure cooker. Do not allow anyone who is not familiar with those instructions to use the cooker.
- Keep children away from the pressure cooker when it is in operation. Close supervision is necessary when the pressure cooker is used near children.
- Never place the pressure cooker into the oven or microwave as this will destroy plastic and rubber parts and damage the safety mechanisms.
- Move the pressure cooker very carefully when it is in operation. Do not touch the hot surface of the pressure cooker as this could burn you! When the pressure cooker is hot, only touch the handles and always use protective gloves. Extreme caution must be used when moving a pressure cooker containing hot liquids.
- Do not use the pressure cooker for anything other than its intended use. Only use the cooker for the purposes described in these instructions.
- Do not use this pressure cooker for pressure frying with oil.
- This appliance cooks under pressure. Improper use can lead to burns and scalds. Make sure the pressure cooker is properly closed before operating. See "Operating instructions".
- Your pressure cooker is only suitable for use on the following heating sources: gas, electric, ceramic, induction and halogen. Do not use other heating sources.



Electric



Gas



Induction



Ceramic

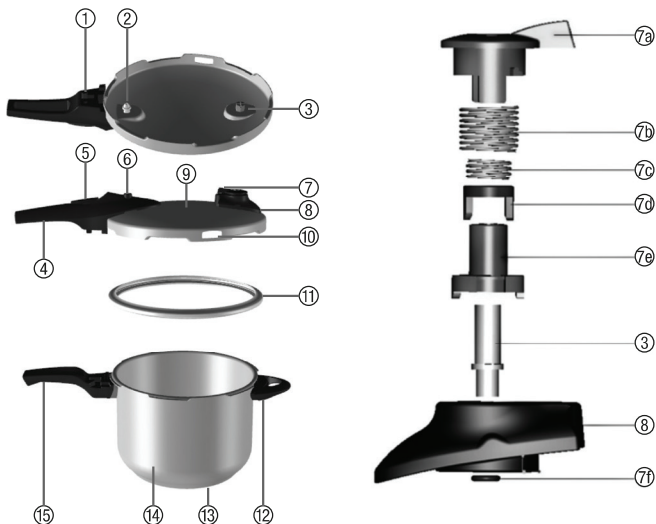
- Before using the pressure cooker, check it to make sure that the safety mechanisms are not damaged or dirty and that the valves are not obstructed. In addition, always check the pressure release device for any clogging before use. See "operating instructions".
- Do not open the pressure cooker until it has cooled down and all internal pressure has been released. If the handles are difficult to push apart, this indicates that the cooker is still pressurized - do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous. Please see "Operating Instructions" for explanation on how to release the pressure.
- Never use the pressure cooker without liquid, as this could result in damages to the cooker by overheating. Adhere strictly to the following content amounts:

Minimum: 1/4 Litre of liquid.

Maximum: 2/3 of the pressure cooker.

- For foods which foam or rise (e.g. rice, legumes, broths, or dried vegetable), do not fill the cooker more than half full. Over filling may cause a risk of clogging the vent pipe and develop excess pressure.
- Be aware that certain foods, such as apple-sauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can form froth, and sputter, and may also clog the pressure release device (vent pipe). These foods should not be cooked in a pressure cooker.
- When cooking doughy food, gently shake the cooker before opening the lid to avoid food ejection.
- If you cook meat with skin (e.g. tongue) or sausage with casing, which can swell when under pressure, do not pierce the skin as long as it is swollen. This could result in scalding.
- When the normal operating pressure is reached, turn the heat down so that all the liquid which creates the steam does not evaporate.
- Pressure cooker cannot be used for medical purposes, especially for sterilization, as the pressure cooker is not designed to reach the required temperature.
- Use only the appropriate replacement parts, to ensure your pressure cooker will function properly and safety. Do not alter the safety mechanisms or repair the pressure cooker by yourself. Please contact the store where it was purchased for eventual repairs.

SAFETY SYSTEMS & STRUCTURE



1. Safety Plate: This is activated with the locking valve to prevent opening of the lid when there is pressure in the cooker.

2. Safety Valve: Controls the pressure by releasing air when the pressure builds up more than the set level.

3. Anti-Clogging Nut: This effectively prevents food from plugging the steam outlet and allowing excess pressure to build within the pressure cooker.

4. Lid Handle: Used to remove the lid from the cooker, the lid handle contains important components vital for the use of pressure cooker.

5. Pressure Safety Lock: Used to lock the cover and cooker together. It can be opened when all the pressure has been completely released.

6. Pressure Indicator: Pressure indicator moves up a few minutes after the pressure cooker is heated and it returns to its original position when pressure is completely released.

7. Pressure Regulator:

Pressure setting device: "1"=low-pressure level, "2"=high-pressure level.

7a. Valve shaft

7b. Large spring

7c. Small spring

7d. Valve shaft cover

7e. Valve shaft core

7f. Sealing ring for pressure regulator

8. Pressure Regulator Base: Part of pressure control device.

9. Lid: Made of quality 18/8 stainless steel.

10. Safety Window: A safety device to release excess pressure by pushing the rubber gasket out when the cooking pressure is too high.

11. Sealing Ring: It must be completely clean.

12. Side handle: This functions as a helping handle when moving the cooker.

13. Body Base: This is made up of three layers of material and allows quick and even heat conduction. It is suitable for gas, electric, ceramic or induction heating sources.

14. Pressure Cooker pot: Made of quality 18/8 stainless steel.

15. Body Long Handle: "O" marks the right position where lid and pot fits together.

- Replace the sealing ring and other rubber-made parts once a year or once two years.
- Use only the appropriate spare parts for your pressure cooker.

INTRODUCTION AND BENEFITS

The structure of a pressure cooker consists of a regular cooking pot and a special lid that locks in place on the top of the cook pot. When the cooker is heated up, steam is sealed inside and creates pressure. With this high pressure, the internal temperature in the cooker is raised above the normal boiling point of water, which leads to a faster and healthier cooking process.

FASTER

On average, the pressure cooker prepares food up to 3 times faster than conventional cooking methods. Meals that can take up to one hour with conventional cooking can be ready in as little as 20 minutes with the pressure cooker.

TASTIER

Food tastes better when it is prepared in the pressure cooker. The shorter cooking time allows food to retain its full and natural flavour. Less seasoning is required, up to half of what you would normally use and very little flavour is actually lost during cooking. Unlike microwave cooking, meat prepared in the pressure cooker is golden brown. Simply saute, then cook under pressure. It is delicious!

HEATHIER

More Vitamins and minerals are retained in food prepared by the pressure cooker. We all know that the longer food cooks, the more nutrients will be lost. Pressure cooker helps food retain more than twice their vitamins and nutrients compared to conventional stovetop cooking, by using less water.

MULTI-FUNCTIONAL

A pressure cooker can be used for steaming, simmering, stewing, roasting and even defrosting. Cooking time is saved for everything from delicate soups and desserts to hearty meat dishes.

OPERATING INSTRUCTIONS

BEFORE THE FIRST USE

Take the time to read all the instructions.

1-GETTING STARTED

Take all the accessories parts out of the cooker pot. Pre-condition by wiping a small amount of salad oil on the surface of the rim and around the cover edge. See Fig. 1. Fill the pressure cooker 1/2 full with cold water, and heat the pressure cooker for 30 minutes according to the operating instructions of "Checking before closing", "Fitting of lid onto the pot" and "cooking". Open the pressure cooker after it is completely cold and all pressure has been released. Empty the pressure cooker and dry it with soft cloth.

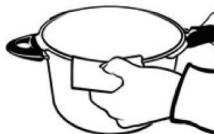


fig 1

SAFE OPERATION

Adding food and liquid

To cook with the pressure cooker, it is important to fill with liquid that is capable of releasing steam upon boiling. Either water, soup or wine is acceptable in this case. NEVER fill the pressure cooker more than 2/3 full with liquid and food no matter which pressure cooker you use. See fig. 2. Fill only halfway, when cooking foods that will either expand in size and/or produce foam as they cook, such as dried vegetables, or corn, etc. See fig. 3.



fig 2



fig 3

Checking before locking

Before locking the cooker, always make sure that the venting pipe and the safety valve are clean and correctly set. To check whether the safety valve is clean and correct or not, confirm the smooth turning of the ball inside the valve. (Please see detail in the Care and Maintenance of pressure cooker).

FITTING OF LID ONTO THE POT

- Line up "O" on the lid with the mark "O" on the support handle. (See fig 4).
- Press down slightly on the lid and turn clockwise until the two handles match up and lock together. (See fig 5).
- When the cooker lid reaches the locked position, the pressure lock button slides outwards automatically and a sound is heard. (See fig 6).



fig 4



fig 5



fig 6

2- COOKING

Moving and positioning the pressure cooker

Stabilize the pressure cooker on the heater. (See fig 7).



fig 7

Pressure setting

The selector has 4 positions. You may use position 2 in normal cases and special position 1 for quick cooking of easily cooked food. (See fig 8).

Control module of pressure control valve:

2- 0,9 Bar

1- 0,5 Bar

☂ Steam release position

⌀ Removing the module



fig 8

Cooking

Place the pressure on stovetop. Small amounts of steam often escapes from the steam outlet in a while. When the pressure indicator moves up, pressure begins building. (See fig 9 & 10). Cautions must be made to control the heat setting so that flames do not reach the wall of the cooker.



fig 9

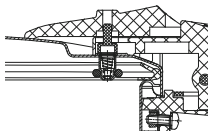


fig 10

Pressure cooking

Cooking starts when the steam escapes steadily from the outlet. Lower the heat and start the timing after setting the cooking time as indicated in your recipe book or according to your own choice. (See fig. 11)



fig 11

3- OPENING

After the heat has been turned off, you have two alternatives:

- Slow pressure release and opening. Level the pressure cooker and leave it to cool down naturally. (See fig. 12). This is a way used for stewing foods when high temperature remains in the unit for certain time after heat is turned off.
- Use pressure regulator for fast pressure release.
- When pressure indicator is down in the normal position, all pressure has been released from the pressure cooker; the pressure cooker cover can be opened. (See fig. 13)
- Slide the pressure safety lock towards the cover centre as shown in fig. 14.
- Rotate the upper handle anticlockwise. (See fig. 15)
- Match "o" on the cover and "o" on the lifting handle correctly and open the cover (See fig. 16).



fig 12

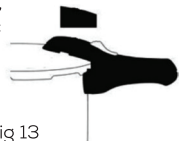


fig 13



fig 14



fig 15



fig 16

MAINTENANCE INSTRUCTIONS

SIMPLE CLEANING

To extend the life of pressure cooker, remove foods in time after each use. Wash clean and towel dry in order to avoid food residue stain in the unit, especially acid or alkali foods. The pressure cooker pot and lid should be washed with warm water and mild detergent and a non-abrasive cleaning pad. Special cautions must be taken so as not to damage the rubber seal in the lid.

COMPLETE CLEANING

1- Pressure regulator cleaning

Remove the pressure control valve after each use by rotating part 7a anticlockwise to the removing position as shown in fig 8, and remove the pressure control valve. Rotate the part 7a until it is separated from the valve. Take care that the spring remains in the valve. Rinse every part carefully in water and reassemble them together. Press part 7a to confirm whether it turns smoothly; if not, it means that the spring is not correctly fitted.

2- Pressure regulator base (part 8) and anti-clogging nut (part 3) cleaning.

Check whether the venting devices are clean after each use. Venting devices can be cleaned in warm water and as shown in Fig. 18 below. Remove the valve and valve base and confirm that the valve-sealing ring is clean and not broken or worn out. Replace the valve-sealing ring if it is found to be broken or worn out. Wash every part in warm water. Reassemble all parts as original.

3- Safety valve

Check whether the safety valve is clean after each use. Rinse it in warm water when necessary and further cleaning can be done as shown in fig. 18 below.

4- Sealing ring

Wash in warm water or warm sudsy water after each use then reassembled into the cover.



fig 17

Cooking Time

FOOD	WATER	TIME (MIN)	POSITION
SOUPS			
Rice soup	To taste	4-6	2
Vegetable soup	To taste	4-5	2
Fish soup	To taste	3-4	2
Noodle soup	To taste	3-5	1
PASTA AND RICE			
Chicken and rice	2 Cups per 1 rice	6-7	2
Spaghettis, macaroni	Cover	5	2
VEGETABLES			
Chard	Cover	6-7	2
Artichokes	Cover	5-6	2
Leeks	Cover	3-5	2
Carrots	Cover	5-6	2
Cabbage	2 Cups	4-5	2
Cauliflower	2 Cups	4-6	2
Espinach	Cover	4	2
Pea	Cover	3-4	2

Cooking Time

FOOD	WATER	TIME (MIN)	POSITION
LEGUME			
Chickpea	Cover	20	2
Lentils	Cover	15-20	2
POTATO			
Potatoes with sauce	1 L per 1 kg	5-7	2
Potatoes with tomato	3/4 L per 1 kg	5-7	2
FISH			
Squid	2 cups	10	2
Octopus	Cover	30	2
Hake	1 Cup	30	1
Mussels	1/2 L	20	1

Cooking Time

FOOD	WATER	TIME (MIN)	POSITION
MEAT			
Meatballs	2 Cups	10-12	2
Round of beef	Cover	20	2
Beef loin	1 Cup per 1,5 kg	15-17	2
Tripe	Cover	25-35	2
Lamb	1/2 L per 1 kg	10-12	2
Rabbit	1/2 L per 1 kg	10-12	2
Quail in sauce	1 Cup	5-10	2
Chicken and rice	1 Cup	8-9	2
Turkey	Cover	15-20	2
DESERT			
Rice pudding	2 Cups milk, 1 rice	6	1
Creme caramel	1/2 L milk	4-5	1

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
No steam escapes from the pressure regulator	There is not enough liquid inside the cooker	Add at least the minimum amount (0.25 litre) of liquid
Steam escapes around the pressure regulator	This is normal; however, if a very large amount of steam escapes, you should reduce the temperature	Turn down the heat and then continue cooking as usual. Decrease the quantity of liquid as per the instructions
A lot of steam leaks from the pressure indicator valve	The O-ring of the pressure indicator valve is not installed properly	Install the O-ring properly in the groove
Steam escapes at the edge of the lid	The rubber gasket is not properly in place. The rubber gasket is dirty or damaged	Insert the gasket properly. Clean or replace the gasket
The indicator rod does not rise	• The heating temperature is too low • The cooker is not closed properly • There is not enough liquid in the cooker • The rubber gasket is damaged or hardened • The pressure regulator is not attached correctly and firmly	• Increase heat • Close the cooker properly by making sure the push plate is in the locking position • Add at least the minimum amount (0.25 litre) of liquid • Replace the gasket • Insert the pressure regulator correctly and select a pressure setting
The indicator rod does not go down	There is still pressure inside the pressure cooker	Wait until the pressure releases from the cooker or turn the pressure control device to steam release setting
Opening and Closing system does not work	he open button does not match with the marking "O"	Make sure to match them

Note: If you cannot solve a problem or correct a defect, please contact the customer service department for guidance.

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: 5 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 it of 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 Pans:

7th of January 2011 – 95974

Certificate Approval Date for Cookers:

7th of January 2011 – 95974

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



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.
Teli: 0212 412 44 33 Faks: 0212 412 44 99 www.karaca.com.tr
Marmara Kurumları A.D. 0000002 4789 Tic. Sic. No: 278836
Mersis No: 340101 0000000000000000

The seller's

Business Title:

Address:

Phone Number:

Authorized Person:

Seal and Signature of the Authorized Person:

Authorized Service:

Business Title: KARACA ZUCCACIYE TIC. VE SAN. A.Ş. – SSS İSTASYONU

Address: Ömerli Mah. Professor Mehmer Bozkurt Cad.

Arnavutköy, İSTANBUL

The product's

Type: Pressure Cooker

Model: Astrid

Brand: KARACA

Serial Number:

Warranty Period: 2 (Two) years

Product life: 5 (Five) years

Maximum Allowed Repair Time: 20 (twenty) working days

This certificate is issued based on the 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.



ASTRID SCHNELLKOCHTOPF-SET

**BENUTZERHANDBUCH UND
GARANTIESCHEIN**

DE



Kundenhotline
+49 800 197 80 00



www.karaca.com.de

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

PRODUKTINFORMATION

MOODELL	ASTRID 4L	ASTRID 6L	ASTRID 7L	ASTRID 7,6L
OURCHMESSER	22 cm	22 cm	22 cm	22 cm
VOLUMEN	4 Litern	6 Litern	7 Litern	7,6 Litern
BETRIEBSORUCK (Bar)	0.5/0.9			

Bei der Verwendung eines Schnellkochtopfes diese grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen befolgen:

- Vor der Verwendung des Schnellkochtopfes aufmerksam alle Anleitungen durchlesen. Nicht zulassen, dass jemand den Schnellkochtopf verwendet, der nicht mit dieser Anleitung vertraut ist.
- Kinder vom Schnellkochtopf fernhalten, wenn er in Betrieb ist. Wenn sich Kinder in der Nahe des Topfes befinden, sind diese sorgfältig zu beaufsichtigen.
- Schnellkochtopf niemals in den Backofen oder in die Mikrowelle stellen, denn dadurch würden die Kunststoff- und Gummiteile und die Sicherheitsmechanismen beschädigt.
- Den Topf sehr vorsichtig bewegen, wenn er unter Druck steht. Heiße Oberfläche des Schnellkochtopfes nicht berühren, da sonst Verbrennungsgefahr besteht. Wenn der Schnellkochtopf heiß ist, nur die Griffe berühren und stets Schutzhandschuhe tragen. Bei der Bewegung eines Schnellkochtopfes mit heißen Flüssigkeiten sehr vorsichtig sein.
- Schnellkochtopf nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke verwenden. Topf nur für die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
- Schnellkochtopf nicht zum Druckbraten mit Öl verwenden.
- Mit diesem Gerät wird unter Druck gegart. Sein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen. Sich vor der Inbetriebnahme versichern, dass der Schnellkochtopf richtig verschlossen ist. Siehe "Bedienungsanleitung".
- Ihr Schnellkochtopf ist nur für die Verwendung mit folgenden Wärmequellen geeignet: Gas, Strom, Glaskeramik, Induktion. Keine anderen Wärmequellen verwenden.



Elektroherd



Gas



Induktion



Glaskeramikfeld

- Schnellkochtopf vor Gebrauch prüfen, um sicherzustellen, dass die Sicherheitsmechanismen nicht beschädigt oder verschmutzt und die Ventile nicht verstopft sind. Außerdem vorher immer prüfen, dass die Druckentlastungsvorrichtung nicht verstopft ist. Siehe "Bedienungsanleitung".

- Schnellkochtopf erst öffnen, wenn er abgekühlt ist und sich der gesamte Innendruck abgebaut hat. Wenn es schwierig ist, die Griffe zu trennen, bedeutet das, dass der Schnellkochtopf noch unter Druck steht. Nicht versuchen, ihn mit Gewalt zu öffnen. Jeder Druck im Schnellkochtopf kann gefährlich sein. Für eine Erklärung dazu, wie der Druck abgelassen werden kann, siehe die "Bedienungsanleitung".

- Schnellkochtopf niemals ohne Flüssigkeit verwenden, da er durch Überhitzung beschädigt werden könnte. Unbedingt die folgenden Füllmengen beachten:

Mindestwert: 1/4 Liter Flüssigkeit

Höchstwert: 2/3 des Schnellkochtopfes

- Schnellkochtopf nicht mehr als zur Hälfte füllen, wenn schaumende oder quellende Speisen (wie etwa Reis, Hülsenfrüchte, Suppen, Brühen oder getrocknetes Gemüse) gegart werden. Eine Überfüllung kann zur Verstopfung des Entlüftungsrohrs und zur Bildung eines zu hohen Druckes führen.

- Beachten, dass bestimmte Lebensmittel wie Apfelmus, Heidelbeeren, Perlgrauen, Hafer und andere Getreidesorten, Erbsen, Bandnudeln, Makkaroni, Rhabarber oder Spaghetti Schaum erzeugen und spritzen können. Auch dies kann dazu führen, dass die Druckentlastungsvorrichtung (Entlüftungsrohr) verstopft. Diese Speisen sollten nicht in einem Schnellkochtopf gegart werden.

- Schnellkochtopf beim Garen von teigigen Speisen vor dem Öffnen des Deckels leicht schütteln, damit diese nicht herausspritzen.

- Beim Garen von Fleisch mit Haut (z. B. Zunge) oder Würsten mit Darm, die sich unter Druck aufblähen können, nicht die Haut einstechen, solange sie aufgebläht sind, da dies zu Verbrühungen führen könnte.

- Warmezufuhr nach Erreichen des normalen Betriebsdrucks verringern, damit nicht die ganze Flüssigkeit verdampft, die den Dampf erzeugt.

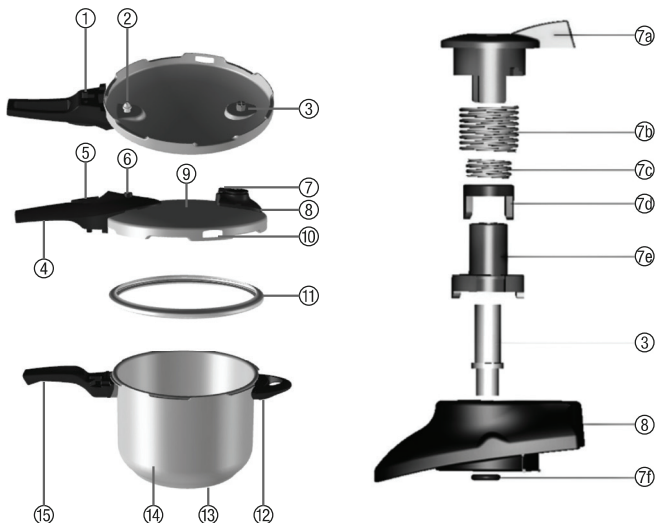
- Der Schnellkochtopf darf nicht zu medizinischen Zwecken, wie beispielsweise zur Sterilisierung verwendet werden, denn er ist nicht dafür ausgelegt, die erforderliche Temperatur zu erreichen.

- Nur geeignete Ersatzteile verwenden, um einen einwandfreien, sicheren Betrieb des Schnellkochtopfes zu gewährleisten. Weder die Sicherheitsmechanismen verändern, noch den Schnellkochtopf reparieren. Für eventuell Reparaturen bitte das Geschäft kontaktieren, wo er gekauft wurde.

- Bewahren Sie das Produkt im trockenen und sauberen Ort auf.

- Nehmen Sie an den Sicherheitssystemen, außer der Wartung, die in der Gebrauchsanleitung aufgeführt ist, keinerlei Eingriffe vor.

SICHERHEITSSYSTEME UND AUFBAU



1. Sicherheitsplattchen: Wird mit dem Sperrventil aktiviert, um das Öffnen des Deckels zu verhindern, wenn der Topf unter Druck steht.

2. Sicherheitsventil: Steuert den Druck, indem es Luft entweichen lässt, wenn der Druck über den eingestellten Wert steigt.

3. Verstopfungsschutzmutter: Verhindert, dass die Speisen den Dampfauslass verstopfen und im Schnellkochtopf ein zu hoher Druck entsteht. Der Deckelstielgriff enthält wichtige Komponenten, die für den Gebrauch des Schnellkochtopfes unverzichtbar sind.

4. Deckelstielgriff: Dient zum Öffnen des Schnellkochtopfes und enthält für seinen Gebrauch wichtige Komponenten.

5. Drucksicherung: Dient zum Sperren des Deckels und des Topfes. Kann geöffnet werden, wenn sich der Druck vollständig abgebaut hat.

6. Druckanzeige: Die Druckanzeige steigt einige Minuten nach dem Aufheizen des Schnellkochtopfes hoch und kehrt in ihre Ausgangsstellung zurück, wenn sich der Druck vollständig abgebaut hat.

7. Druckregler: Druckeinstellungsvorrichtung:

1= niedrige Druckstufe, 2= hohe Druckstufe

7a. Ventilachse

7b. Große Feder

7c. Kleine Feder

7d. Abdeckung der Ventilachse

7e. Kern der Ventilachse

7f. Dichtungsring zur Druckregulierung

8. Sockel des Druckregelventils: Teil der Druckregelvorrichtung

9. Deckel: Aus Edelstahl der GÖte 18/8.

10. Sicherheitsfenster: Sicherheitsvorrichtung, die den Oberdruck bei zu hohem Gardruck durch Schieben der Gummidichtung ablässt.

11. Dichtring: Muss vollkommen sauber sein.

12. Seitengriff: Hilft bei der Bewegung des Topfes.

13. Topfboden: Er besteht aus dreilagigem Material und ermöglicht eine schnelle, gleichmäßige Wärmeverteilung. Für Gas-, Elektro-, Glaskeramik- oder Induktionsherde geeignet.

14. Schnellkochtopf: Aus Edelstahl der GÖte 18/8.

15. Topfstielgriff: Die Markierung "O" weist auf die richtige Stellung hin, wo Deckel und Topf übereinanderstehen.

• Dichtring Und Andere Gummiteile Einmal Pro Jahr Oder Spätestens Alle Zwei Jahre Austauschen.

• Für Den Schnellkochtopf Nur Die Richtigen Ersatzteile Verwenden.

EINFÜHRUNG UND VORTEILE

Der Schnellkochtopf besteht aus einem normalen Kochtopf und einem speziellen Deckel, der auf diesen Topf aufgesetzt wird. Wenn der Topf erhitzt wird, bleibt der entstehende Dampf im Inneren und erzeugt Druck. Bei diesem hohen Druck steigt die Temperatur im Topf über den normalen Siedepunkt von Wasser, was zu einem schnelleren, gesünderen Garkvorgang führt.

SCHNELLER

Mit dem Schnellkochtopf werden die Speisen durchschnittlich drei Mal schneller als bei herkömmlichen Garmethoden zubereitet. Speisen, die beim herkömmlichen Garen bis zu eine Stunde benötigen, können mit dem Schnellkochtopf in nur 20 Minuten fertig sein.

SCHMACKHAFTER

Die Speisen schmecken besser, wenn sie im Schnellkochtopf zubereitet werden. Durch die kürzere Garzeit bleibt der natürliche Geschmack der Speisen erhalten. Es muss weniger gewürzt werden - bis zur Hälfte der normalerweise verwendeten Gewürze - und beim Garen geht nur wenig Geschmack verloren. Im Gegensatz zur Zubereitung in der Mikrowelle ist im Schnellkochtopf zubereitetes Fleisch gebirnt. Es braucht nur angebraten und dann unter Druck gegart zu werden. Einfach köstlich!

GESÜNDER

Wenn Speisen im Schnellkochtopf zubereitet werden, bleiben mehr Vitamine und Mineralstoffe erhalten. Wir wissen ja alle, dass mehr Nährstoffe verloren gehen, je länger Lebensmittel gegart werden. Der Schnellkochtopf trägt dazu bei, mehr als doppelt so viele ihrer Vitamine und Nährstoffe zu erhalten wie herkömmliche Zubereitungen am Herd, da weniger Wasser verwendet wird.

MULTIFUNKTIONAL

Ein Schnellkochtopf kann zum Dampfen, Garen, Schmoren, Braten und sogar zum Auftauen verwendet werden. Bei allem wird Zeit eingespart, von köstlichen Suppen und Nachspeisen bis hin zu herzhaften Fleischgerichten.

ANLEITUNG

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Nehmen Sie sich die Zeit, alle Anleitungen durchzulesen.

1- ERSTE SCHRITTE

Alle Zubehörteile aus dem Topf nehmen. Ränder von Topf und Deckel zunächst mit ein bisschen Speiseöl einreiben. Siehe Abb. 1. Schnellkochtopf zur Hälfte mit kaltem Wasser füllen und wie in den Abschnitten "Prüfung vor dem Schließen", "Aufsetzen des Deckels auf den Topf" und "Garen" beschrieben, 30 Minuten lang erhitzen. Topf öffnen, sobald er vollständig abgekühlt ist und sich der gesamte Druck abgebaut hat. Topf entleeren und mit einem weichen Tuch abtrocknen.



Abb. 1

SICHERE VORGEHENSWEISE

Hinzufügen von Speisen und Flüssigkeiten

Der Schnellkochtopf muss zum Garen unbedingt mit einer Flüssigkeit gefüllt werden, die beim Kochen Dampf erzeugt. Dazu kann Wasser, Brühe oder Wein verwendet werden. Schnellkochtopf NIEMALS mehr als $\frac{2}{3}$ mit Flüssigkeit und Speisen füllen, egal, welcher Topf verwendet wird. Siehe Abb. 2. Nur bis zur Hälfte füllen, wenn Speisen gegart werden, die sich beim Garen ausdehnen und/oder schäumen, wie z. B. getrocknetes Gemüse oder Mais. Siehe Abb. 3.



Abb. 2



Abb. 3

Prüfung vor dem Schließen

Sich vor dem Schließen des Schnellkochtopfes immer vergewissern, dass das Entlüftungrohr und das Sicherheitsventil sauber sind und sich in der richtigen Position befinden. Zur Prüfung des Sicherheitsventils auf Sauberkeit und richtige Position sicherstellen, dass sich die Kugel im Ventil leicht drehen lässt. (Siehe Einzelheiten in "Pflege und Wartung des Schnellkochtopfes")

AUFSETZEN DES DECKELS AUF DEN TOPF

- Die Markierung "O" des Deckels auf die Markierung "O" des Topfstielgriffes bringen (siehe abb. 4).
- Deckel leicht andrücken und im Uhrzeigersinn drehen, bis die beiden Stielgriffe übereinander liegen und sich verriegeln. (Siehe abb. 5)
- Wenn der Topfdeckel die Verriegelungsposition erreicht, gleitet die Drucksperrtaste automatisch heraus und man vernimmt ein Geräusch. (Siehe abb. 6).



Abb. 4



Abb. 5



Abb. 6

2- GAREN

Bewegen und Aufstellen des Schnellkochtopfes

Schnellkochtopf auf der Wärmequelle stabilisieren. (Siehe abb. 7)



Abb. 7

Einstellen des Druckes

Der Wahlschalter hat vier Stellungen. Stellung 2 kann für normale Situationen und die besondere Stellung 1 zum schnellen Garen von leicht zu garenden Speisen verwendet werden. Siehe abb. 8.

Regelmodul des Druckregelventils:

2- 0,9 Bar

1- 0,5 Bar

☂ Dampffreisetzungsposition

⌀ Entnahme des moduls



Abb. 8

Garen

Schnellkochtopf auf die Wärmequelle stellen. Nach einer gewissen Zeit treten kleinere Dampfmenen aus. Wenn die Druckanzeige steigt, bedeutet das, dass der Druck zu steigen beginnt. (Siehe Abb. 9 und 10). Bei der Einstellung der Warmezufuhr ist bei Gasherden Vorsicht geboten, damit die Flammen nicht seitlich am Topf hervorschlagen.



Abb. 9

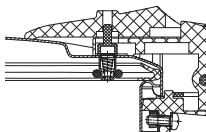


Abb. 10

Druckgaren

Das Garen beginnt, wenn ständig Dampf aus dem Dampfauslass austritt. Warmezufuhr in diesem Fall verringern und mit der Zahlung der nach eigener Wahl gewählten oder im Kochbuch angegebenen Garzeit beginnen. (Siehe abb. 11)



Abb. 11

3- ÖFFNUNG

Nach dem Ausschalten der Warmezufuhr gibt es zwei Möglichkeiten:

- Langsame Freisetzung des Druckes und Abnahme des Deckels. Schnellkochtopf eben beiseite stellen und langsam abkühlen lassen. (Siehe abb. 12). Auf diese Weise können Speisen geschmort werden, wenn die Temperatur im Topf nach dem Ausschalten der Warmezufuhr eine gewisse Zeit lang hoch bleibt.
- Verwendung des Druckreglers zur schnellen Dampffreisetzung.
- Wenn sich die Druckanzeige unten in ihrer normalen Stellung befindet, bedeutet das, dass sich der gesamte Druck im Schnellkochtopf abgebaut hat und der Deckel geöffnet werden kann. (Siehe abb. 13)
- Drucksicherung wie auf der Abbildung zur Deckelmitte hin verschieben (siehe abb. 14).
- Oberen Stielgriff entgegen dem Uhrzeigersinn drehen (siehe abb. 15)
- Die Markierung "O" des Deckels auf das "O" des Topfstielgriffes bringen, um den Topf richtig zu öffnen (siehe abb. 16)



Abb. 12

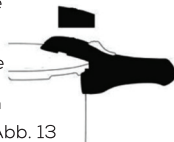


Abb. 13

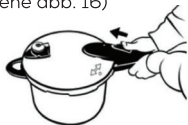


Abb. 14



Abb. 15



Abb. 16

WARTUNGSANLEITUNGEN

GRUNDLEGENDE REINIGUNG

Speisen nach jedem Gebrauch schnell entfernen, um die Lebensdauer des Schnellkochtopfes zu verlängern. Topf spülen und mit einem Tuch abtrocknen, damit er nicht durch Speisereste, insbesondere saure und basische Speisen, Flecken bekommt. Topf und Deckel sollten mit heißem Wasser, einem milden Spülmittel und einem nicht scheuernden Spülschwamm gereinigt werden. Besonders darauf achten, dass der Dichtungsring des Deckels nicht beschädigt wird.

KOMPLETTE REINIGUNG

1- Reinigung des Druckreglers

Zur Entfernung des Druckregelventils nach jedem Gebrauch Teil 7a entgegen dem Uhrzeigersinn bis in die Entnahmeposition drehen, wie Abbildung 8 zu entnehmen ist. Teil 7a drehen, bis es sich vom Ventil löst. Sicherstellen, dass die Feder im Ventil verbleibt. Alle Teile sorgfältig mit Wasser abspülen und wieder zusammensetzen. Teil 7a anziehen, um sicherzustellen, dass es sich leicht dreht. Ist das nicht der Fall, bedeutet dies, dass die Feder nicht richtig eingesetzt ist.

2- Reinigung des Druckreglersockels (Teil 8) und der Verstopfungsschuttmutter (Teil 3)

Nach jedem Gebrauch prüfen, dass die Entlüftungsvorrichtungen sauber sind. Die Entlüftungsvorrichtungen können, wie Abbildung 18 zu entnehmen ist, mit heißem Wasser gereinigt werden. Ventil und Ventilsockel entfernen und sicherstellen, dass der Dichtring des Ventils sauber und nicht verschlissen ist. Dichtring des Ventils austauschen, wenn er kaputt oder verschlissen ist. Jedes Teil mit heißem Wasser reinigen. Alle Teile erneut zusammenbauen, wie dies zu Beginn der Fall war.

3- Sicherheitsventil

Nach jedem Gebrauch prüfen, dass das Sicherheitsventil sauber ist. Bei Bedarf mit lauwarmem Wasser abspülen oder eine zusätzliche Reinigung vornehmen, wie sie in abb. 17 zu sehen ist.

4- Dichtring

Nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser oder heißer Spülmittellauge spülen und danach wieder in den Deckel einsetzen.



Abb. 17

Kochzeit

NAHRUNGSMITTEL	WASSERMENGE	DAUER (MIN)	KOCHSTUFE
SUPPEN			
Reissuppe	Deine Entscheidung	4-6	2
Gemüsesuppe	Deine Entscheidung	4-5	2
Fischsuppe	Deine Entscheidung	3-4	2
Nudelsuppe	Deine Entscheidung	3-5	1
NUDELN UND REIS			
Reis mit huhn	2 tassen auf 1 reis	6-7	2
Spaghettis, makkaroni	Bedeckt	5	2
GEMÜSE			
Mangold	Bedeckt	6-7	2
Artischocken	Bedeckt	5-6	2
Lauch	Bedeckt	3-5	2
Möhren	Bedeckt	5-6	2
Koh	2 Tassen	4-5	2
Blumenkohl	2 Tassen	4-6	2
Espinach	Bedeckt	4	2
Erbse	Bedeckt	3-4	2

Kochzeit

NAHRUNGSMITTEL	WASSERMENGE	DAUER (MIN)	KOCHSTUFE
HÜLSENFRUCHT			
Kichererbse	Bedeckt	20	2
Linsen	Bedeckt	15-20	2
KARTOFFEL			
Kartoffeln mit sauce	1 L auf 1 kg	5-7	2
Kartoffeln mit tomaten	3/4 L auf 1 kg	5-7	2
FISCH			
Kalmar	2 Tassen	10	2
Tintenfisch	Bedeckt	30	2
Seehecht	1 Tasse	30	1
Muscheln	1/2 L	20	1

Kochzeit

NAHRUNGSMITTEL	WASSERMENGE	DAUER (MIN)	KOCHSTUFE
FLEISCH			
Klopse	2 Tassen	10-12	2
Runde rindfleisch	Bedeckt	20	2
Rinderlende	1 Tasse auf 1,5 kg	15-17	2
Kutteln	Bedeckt	25-35	2
Lamm	1/2 L auf 1 kg	10-12	2
Kaninchenfleisch	1/2 L auf 1 kg	10-12	2
Wachtel in sauce	1 Tasse	5-10	2
Hühnchen und reis	1 Tasse	8-9	2
Truthahn	Bedeckt	15-20	2
DESERT			
Rice pudding	2 Tassen milk, 1 rice	6	1
Creme caramel	1/2 L milk	4-5	1

PROBLEMS	URSACHE	LÖSUNG
Aus dem Druckregler tritt kein Dampf aus	Nicht genug Flüssigkeit im Schnellkochtopf	Wenigstens die Mindestflüssigkeitsmenge (0,25 Liter) zugeben
Um den Druckregler herum tritt Dampf aus	Das ist normal. Wenn jedoch eine große Dampfmenge austritt, muss die Temperatur verringert werden	Wärmeezufuhr reduzieren und dann wie gewohnt weiter garen. Flüssigkeitsmenge gemäß der Anleitungen verringern
Aus dem Druckanzeigeventil tritt eine große Menge Dampf aus	Der O-Ring des Druckanzeigeventils ist nicht richtig eingesetzt	O-Ring richtig in die Nut einsetzen
Am Deckelrand tritt Dampf aus	Dichtungsring ist nicht richtig eingesetzt. Dichtungsring ist verschmutzt oder beschädigt	Dichtungsring richtig einsetzen. Dichtungsring reinigen oder ersetzen
Das Stabchen der Anzeige steigt nicht nach oben	• Zu niedrige Aufheiztemperatur • Schnellkochtopf ist nicht richtig geschlossen • Nicht genug Flüssigkeit im Schnellkochtopf • Dichtungsring ist beschädigt oder hart • Druckregler ist nicht richtig und sicher eingesetzt	• Wärmeezufuhr erhöhen • Schnellkochtopf richtig schließen und dabei sicherstellen, dass sich das Schiebepfättchen in Sperrposition befindet • Wenigstens die Mindestflüssigkeitsmenge (0,25 Liter) zugeben • Dichtungsring austauschen • Druckregler richtig einsetzen und Druckeinstellung wählen
Das Stabchen der Anzeige sinkt nicht ab	Der Schnellkochtopf steht weiter unter Druck	Warten, bis sich der Druck im Schnellkochtopf abgebaut hat oder Druckregelvorrichtung in die Einstellung zur Dampfentlastung drehen
Das Öffnungs- und Schließsystem funktioniert nicht	Die Öffnungstaste steht nicht über der Markierung "O"	Sicherstellen, dass sie übereinstimmen

Hinweis: Wenn Sie ein Problem nicht lösen oder einen Defekt nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst um Rat.

WARTUNG UND ERSATZTEILE

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

Die Nutzungsdauer des Produkts beträgt 5 Jahre.

Beim Transport und Versand folgendes berücksichtigen:

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



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; Bis die Reparatur des Produkts abgeschlossen ist, muss dem Verbraucher ein anderes Industrieprodukt mit ähnlichen Merkmalen zugewiesen werden.
- 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- Rückzug vom Vertrag
 - B- einen Rabatt vom Verkaufspreis anfordern.
 - C- kostenlose Reparatur anfordern
 - D- Anfordern des Ersatzes durch ein fehlerfreies Produkt.
- Falls der Verbraucher das Reparatur-Recht wählt, muss der Verkäufer; Er ist verpflichtet, das Produkt reparieren oder reparieren zu lassen, ohne Gebühren für Arbeitskraft, Ersatzteile oder ohne jegliche Kosten unter welchem Namen auch immer in Rechnung zu stellen.



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, in der vom Service oder vom Importeur geforderten regelmäßigen Wartung; Als Gegenleistung für die erbrachte Dienstleistung kann er vom Verbraucher keine Arbeitsgebühr oder eine ähnliche Gebühr erheben.
- 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.



SCHNELLEKUCHTOPF-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 des Gebrauchs für den professionellen Gebrauch auftreten 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 Pfannen:

07.01.2011 - 95974

Bestätigung des Dokuments für Töpfe:

07.01.2011 - 95974

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



SCHNELLKOCHTOPF-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. Now Bomonti Apt. No:2/12 Şişli/İST.
Tel: 0212 412 44 00 Faks: 0212 412 44 99 www.karaca.com.tr
Mersis No: 340900027090001


Daten des Verkäufers:

Handelsname:

Adresse:

Tel.:

Befugte Person:

Unterschrift und Stempel der befugten Person:

Autorisierten Service:

Handelsname: KARACA ZUCCACIYE TIC. VE SAN. A.Ş. – SSS İSTASYONU

Adresse: Ömerli Mah. professor Mehmer Bozkurt Cad.

Arnavutköy, İSTANBUL

Daten des Produkts:

Art: Schnellkochtopf-Set

Modell: Astrid

Marke: KARACA

Seriennummer:

Garantiefrist: 2 (zwei) Jahre

Produktlebensdauer: 5 (fünf) 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