

karaca®

**ORBİT
DÜDÜKLÜ TENCERE**

**KULLANIM KILAVUZU VE
GARANTİ BELGESİ**

CE 2737



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.

ÜRÜNÜN MARKASI:	KARACA
MODELİ:	ORBİT
ÜRÜN CİNSİ:	DÜDÜKLÜ TENCERE
KULLANIM ÖMRÜ:	10 YIL
ÇAP:	220 mm
I. KADEME BASINCI:	0,65 BAR (65 Kpa)
II. KADEME BASINCI:	0,85 BAR (85 Kpa)
ÇALIŞMA SICAKLIĞI:	0-140°C
HACİM:	4 - 4,5 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 Lt

Dödüklü Tencereniz;

- Zamandan % 70 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.

Dödüklü tencereniz aşağıdaki ısı kaynaklarında kullanıma uygundur.



İNDÜKSİYON



LİKİD GAZ



ELEKTRİK



SERAMİK



HALOJEN

Bu ürün EN12778 standartlarına uygun olarak üretilmiştir.
2014/68/EU Direktifi gereklilikleri karşılanmıştır.

ÖNEMLİ UYARILAR

1- Talimatların tamamı okunmalıdır.

2- Kullanım esnasında çocukların basınçlı pişiriciye yaklaşmasına izin verilmemelidir.

3- Basınçlı pişirici ısıtılmış fırın üzerine konulmamalıdır.

4- Basınç altındaki pişirici dikkatli hareket ettirilmelidir. Sıcak yüzeylere dokunulmamalıdır. El tutamakları ve düğmeler kullanılmalıdır. Eğer gerekirse koruyucu kullanılmalıdır.

5- Basınçlı pişirici amacı dışında kullanılmamalıdır.

6- Bu cihaz basınç altında pişirme yapar. Basınçlı pişirici uygun olmayan kullanımdan dolayı haşlanmalara sebep olabilir. Isı tatbik edilmeden önce pişiricinin uygun şekilde kapatıldığından emin olunmalıdır. (Kullanım talimatına bakılmalıdır.)

7- Basınçlı pişirici asla kuvvet kullanarak açılmamalıdır. iç basınç tam olarak düşmeden açılmamalıdır. (Kullanım talimatına bakılmalıdır.)

8- Su ilave edilmeden asla kullanılmamalıdır. Bu ciddi bir hasara neden olabilir.

9- Pişirici, kapasitesinin 2/3'ünden fazla doldurulmamalıdır. Pişerken genişleyen, pirinç veya kurutulmuş sebze gibi gıda maddeleri, tencere kapasitesinin yarısından fazla doldurulmamalıdır.

10- Kullanım talimatına göre uygun ısı kaynağı kullanılmalıdır.

11- Basınç etkisi altında şişen üzeri deri kaplı etler (örneğin sığır dili) pişirdikten sonra delinmemelidir. Haşlanmalara sebep olabilir.

12- Hamurlu yiyecek pişirirken, yiyecek fırlamasını önlemek için açmadan önce pişirici yavaşça sallanmalıdır.

13- Her kullanımdan önce, supapların tıkanmış olup olmadığı kontrol edilmelidir. (Kullanım talimatına bakılmalıdır.)

14- Kullanım talimatında belirtilen bakım talimatları dışında emniyet sistemlerini hiçbir şekilde kurcalanmamalıdır.

15- İlgili modeller için sadece imalatçının yedek parçalar kullanılmalıdır. Özellikle, uygun olduğu belirtilen aynı imalatçının gövde ve kapağı kullanılmalıdır.

16- BU KULLANIM TALİMATINA UYULMALIDIR.

DÜDÜKLÜ TENCEREMİZİ TANIYALIM

Düdüklü tencerenizin ana parçaları ve açıklamaları aşağıda verilmiştir.



1-Tencere Gövdesi: Pişirilecek gıdaların koyulduğu kaptır. 316 kalite 18/10 CrNi 2 Mo paslanmaz çelikten üretilmektedir.

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

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

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

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

B) O konumunda basıncı tahliye etmek, üzere tasarlanmıştır.

Kademe 0: Basınç yok

Kademe 1: 0,65 bar (Yeşil yapraklı sebzeler, vb.)

Kademe 2: 0,85 bar (Kuru baklagil, patates, tavuk ve et çeşitleri, vb.)

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

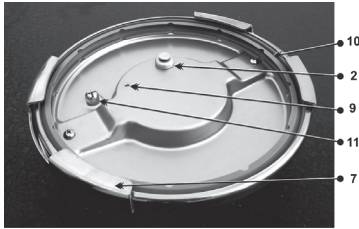
5-Açma Kapama Düğmesi: Saat yönünde çevrilince düdüklü tencerenizin kapak kelepçelerini açan, tersine çevrilince kapatan parçasıdır

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

7-Taşıma Kulpları: Tencerenin kolayca tutulup taşınmasını sağlar.

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

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

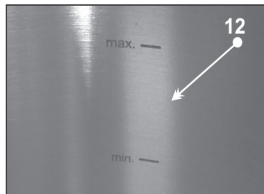


10- Silikon Ana Conta: Tencere ile kapak arasında bulunan ve tencere içindeki basıncın dışarı çıkmasını engelleyen, silikondan imal edilmiş sızdırmazlık elemanıdır.

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

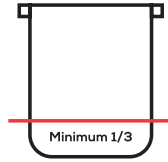
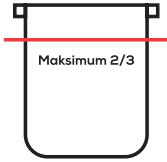
12-Tencere İç Seviye Göstergesi: Tencereye koyacağınız miktarları kolayca tespit etmenizi sağlayan seviye göstergesi.

13-Kapatma Butonu: Düdüklü tencerenizin kilitlenmesine yarar.



DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR VE EMNİYET UYARILARI

- D d kl  tencere basınca  al an bir mutfak e yasıdır. Hatalı kullanma ciddi hasar veya yaralanmalara sebep olabilir. Bu nedenle aşağıda belirttiğimiz emniyet kurallarına hassasiyetle uyulması gerekmektedir.
- D d kl  tencerenize ait bu kullanma kılavuzunu dikkatle okuyunuz ve daha sonra yine başvuraca ınızdan saklayınız. Kullanma kılavuzunu okumamı  ve daha önce düdüklü tencere ile deneyimi olmayan kişilerin kullanmasına izin vermeyiniz.
- D d kl  tencerenizi ilk aldığınızda ambalajından çıkarınız ve parçalarının tamam olup olmadığını kontrol ediniz. Bunlar: Tencere, kapak, silikon ana conta ve kullanma kılavuzudur.
- D d kl  tencerenizi kullanırken gözetimsiz bırakmayınız. Özellikle yakınlarda çocukların bulunması durumunda çok dikkatli olunuz.
- Tencereye 2/3 oranından (Max. Şekil 9) fazla katı ve sıvı gıda koymayınız. ( rne in düdüklü tencereniz 6 litre ise, içine en fazla 4 litre gıda ve sıvı koyabilirsiniz. Özellikle köpük oluşturan gıdalar pi iriyorsanız (kuru fasulye, mercimek, vs.)   sine kadar doldurmanızı tavsiye ederiz.



- Tencerenizi koydu unuz oca ın alev çapı tencere tabanının  apıdan büyük olmamalıdır. Eğer seramik, cam veya indüksiyon ocak kullanıyorsanız tencere tabanının temiz ve kuru olmasına dikkat ediniz.
- D d kl  tencereniz ile fırında pişirme yapmayınız.
- D d kl  tencerenizi tasarım amacı dışında kullanmayınız.
- Tencerenin kapağını kapatmadan önce mutlaka ana contayı kontrol edip doğru konumda kapağın içine yerleştiriniz. Ayrıca tencere a ız kısımlarının temiz olduğunu, basınç valfleri ve emniyet sistemlerinin temiz ve çalışır olduğunu kontrol ediniz.
- Hasar görmüş, yırtılmış veya kirli contaları kesinlikle kullanmayınız yenisi ile de i tiriniz. Contanızı yenilerken mutlaka imalatçının önerdiği contayı alınız. Kesinlikle farklı conta kullanmayınız.
- D d kl  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 ta ıyınız.
- 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 ulaştığında ocağınızın altını kısarak tencerenin içerisindeki sıvının tamamen buharlaşmasına engel olunuz.
- Hiçbir koşulda düdüklü tencerenizin emniyet sisteminde değişiklik yapmayınız.
- Tencerenizi tamamen soğumadan ve içindeki basınç tamamen boşalmadan açmaya çalışmayınız. Emniyet sistemi ile donatılmış düdüklü tencereniz zaten buna izin vermeyecektir. Kapağı zorlayarak açmaya çalışmayınız. Aksi takdirde tencere içerisinde kalan basınç tehlikeli olabilir.
- Tencerenizi ısı kaynağının üzerine koymadan önce kapağının tam ve düzgün kapatıldığından emin olunuz.
- Tencerenizde sos, ciğer, tavuk gibi derili yiyecekleri pişirdikten sonra delmeye kalkışmayınız. Püsküren sıcak buhar zarar verebilir.
- Mercimek veya hamur işi gibi kabaran yiyecekler pişiriyorsanız kapağı açmadan önce tencereyi hafifçe sallayınız. Buhar boşaldıktan sonra kapağı açınız. Böylece kapak açıldıktan sonra olabilecek taşma ve sıçramaları önlemiş olursunuz.

EMNİYET

Karaca düdüklü tencereniz 3 ayrı emniyet sistemine sahiptir. Bunlar;

1- Basınç Emniyet Sistemi: Tencere içinde basınç varken kapak kilidinin açılmasına izin vermez.

2- Emniyet Ventili: Basınç tahliye sisteminin tıkanması durumunda devreye girerek tencere içerisindeki fazla basıncın boşalmasını sağlar.

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

- Karaca düdüklü tencerenizi kullanmadan önce bu kullanma kitapçığını dikkatlice okuyunuz.
- İlk kullanımdan önce tencerenizi ve kapağını sıcak su ve uygun bulaşık deterjanı ile iyice yıkayarak kurulayınız.
- Ana contayı deterjanlı suda kaynatmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız. Normal ılık sabunlu su ile yıkayarak iyice durulamanız yeterli olacaktır. Şayet ilk kaynatmadan sonra tencerenin tabanında beyaz 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 İLE YEMEK PİŞİRME

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

DÜDÜKLÜ TENCERENİZİN TEMİZLİK VE BAKIMI

- Tencerenizi kullandıktan sonra boşaltıp bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz. Kapağı ise deterjanlı su ile elde yıkayabilirsiniz. Ana contayı çıkarıp dikkatlice yıkayarak kurulaıınız.
- 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 önleyiniz. Paslanmaz çelik yüzeylerde lekeler ve yüzeysel değişimlere neden olabildiğinden bu tür artıkları uzun süre tencerede muhafaza etmeyiniz.
- Bulaşık makinesinde yıkayıp temizlemek için, sadece evlerde kullanılan temizlik malzemelerini kullanın, temizlik malzemesi üreticisinin önerdiği dozaja dikkat edin, endüstriyel bulaşık deterjanları veya aşırı yoğun-laştırılmış temizleyiciler kullanmayınız.
- Silikon ana conta güneş ve UV ışını almayan yerde kuru ve temiz muhafaza edilmelidir. Ana contayı korumak amacıyla temizledikten sonra kapağı ters çevirerek tencereye yerleştirirseniz conta ezilmemiş olur.

PİŞİRME ZAMANLARI TABLOSU

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

BAKLİYAT			
MALZEME	KADEME 1	KADEME 2	SÜRE (dk)
Buğday (çorba için)	X		20
Buğday (salata için)	X		10
İç Bakla	X		10
Kırmızı Mercimek	X		8-10
Yeşil Mercimek		X	15-35
Kuru Fasulye (ıslatılmış)		X	45-60
Kuru Fasulye (ıslatılmamış)		X	15-35
Nohut (ıslatılmış)		X	45-60
Nohut (ıslatılmamış)		X	6-8
Pirinç Çorbası	X		6-8
Pirinç	X	X	15-20
Barbunya	X		10-15

SEBZE

MALZEME	KADEME 1	KADEME 2	SÜRE (dk)
Bamya	X		5-7
Bezelye	X		7-9
Konserve Bezelye	X		3
Biber Dolması	X		6-10
Börülce	X		10-12
Enginar	X		4-6
Havuç	X		8-10
Karışık Sebze	X		5-6
Karnabahar (doğranmış)	X		3-4
Karnabahar (bütün)	X		5-6
Kereviz (doğranmış)	X		7-9
Kereviz (bütün)	X		8-10
Lahana (kırmızı veya beyaz)	X		7-9
Mantar	X		8-10
Mısır	X		15-20
Pancar		X	6-8
Patates (kabuklu)		X	8-10
Patates (soyulmuş, doğranmış)		X	5-6
Patates Çorbası	X		5-6
Patlıcan	X		8-10
Pırasa	X		7-8
Sebze Çorbası	X		8-10
Taze Bakla	X		10-12
Taze Fasülye	X		15-18
Yaprak Sarma	X		10
İspanak	X		4-7
Elma (dilimlenmiş)	X		2-3
Kabak	X		5-8

KIRMIZI ET

MALZEME	KADEME 1	KADEME 2	SÜRE (dk)
Dana Biftek		X	10-15
Dana Dil		X	45-60
Dana Eti		X	30
Dana Haşlama (bütün)		X	35
Dana Parça Et		X	30
Sığır Eti		X	45-60
Gulaş Çorbası		X	10-15
Kuzu Eti		X	30
Pirinçli Köfte	X		25
Tas Kebabı		X	20-25

BEYAZ ET

MALZEME	KADEME 1	KADEME 2	SÜRE (dk)
Balık (beyaz etli)	X		3
Balık (siyah etli)	X		7
Hindi (parçalanmış)		X	30
Tavuk (bütün)		X	15-20
Tavuk (parçalanmış)		X	30
Tavuk Eti		X	12-15
Tavuk Göğüs)		X	30

SIKÇA SORULAN SORULAR VE ÇÖZÜMLERİ

1- SORUN:

KAPAK ÇEVRESİNDEN SU DAMLIYOR VE BUHAR ÇIKIYOR.

NEDEN:

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

ÇÖZÜM:

- Tencerenizi soğuk su altına tutarak basıncı düşürüp açınız. Kapağı çıkararak Kademeli Basınç Ayar Ventili, emniyet ventili ve ana contayı kontrol ediniz.
- Ana contayı temizleyip doğru pozisyonunda yerine takınız. Hasarlı ise orijinal yedek contası ile değiştiriniz.
- Ayar ve emniyet ventillerinin temizlik ve bakımını 2-3 yemek pişirme sonunda yapınız.
- Tencerenin ağız kısmının temiz ve hasarsız olduğunu kontrol ediniz.
- Kapağı doğru konuma getirerek dikkatlice kapatınız.

2- SORUN:

BASINÇ AYAR VALFİNDEN ÇOK BUHAR ÇIKIYOR.

NEDEN:

- Ocak gereğinden fazla açık veya basınç ayarı yanlış.

ÇÖZÜM:

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

3- SORUN:

KAPAK KAPATILAMIYOR.

NEDEN:

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

ÇÖZÜM:

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

4- SORUN:

KAPAK AÇILMIYOR.

NEDEN:

- Tencere içinde basınç kalmıştır.
- Basınç emniyet pimi sıkışmış olabilir.
- Kapağın mekanik sistemi arızalanmıştır.

ÇÖZÜM:

- Tencere içindeki basınç tamamen boşalmış mı kontrol ediniz.
- Resim 1 de işaret edilen (2 numaralı) basınç emniyet kilidini ince bir alet yardımıyla iterek normal konuma getiriniz.
- Basınç emniyet ventilini temizleyiniz.

- Bu işlemler sonrasında da kapak açılmıyorsa satıcınıza veya yetkili servise başvurunuz.

5- SORUN:

KAPAĞIN ÜST BÖLGESİNDEN TUTAMAK KISIMLARINDAN SÜREKLİ BUHAR ÇIKIŞI OLUYOR.

NEDEN:

- Isı girişi yeterli değildir.
- Tenceredeki sıvı miktarı yeterli değildir.
- Kademeli Basınç Ayar Ventili "0" Sıfır konumundadır.
- Silikon ana conta hasar görmüştür.

ÇÖZÜM:

- Alevi artırınız.
- En az 1 bardak su veya sıvı koyunuz.
- Basınç konumunu 1 veya 2 ye alınız.
- Ana contayı yenisi ile değiştiriniz.

6- SORUN:

BASINÇ EMNİYET SİSTEMİNDEN BUHAR ÇIKIŞI DURDUĞU HALDE BASINÇ AYAR VENTİLİNDEN BUHAR ÇIKMIYOR.

NEDEN:

- Kademeli basınç ayar ventili tıkanmıştır.

ÇÖZÜM:

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

7- SORUN:

TENCEREM PIŞİRME YAPMIYOR/GEÇ PIŞİRİYOR.

NEDEN:

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

ÇÖZÜM:

- Ocağın alev durumunu kontrol ediniz.
- Önerilen pişirme zamanını kontrol ediniz.
- Kademeli basınç ayar ventilinin konumunu ve temizliğini kontrol ediniz.
- Tenceredeki sıvı miktarı yeterli mi? Kontrol ediniz.

8- SORUN:

YEMEK YANMIŞ VEYA TENCERENİN DİBİ TUTMUŞ.

NEDEN:

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

ÇÖZÜM:

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

9- SORUN:

TENCERENİN İÇİNDE RENKLENME VEYA KARARMA VAR.

NEDEN:

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

ÇÖZÜM:

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

CONTA TALİMATLATI

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

BAKIM VE YEDEK PARÇALAR

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



2014/68/EU Basıncılı Ekipmanlar Direktifine ve EN 12778 Standartına Uygundur.

Modul B Sertifika Numarası

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

Modul C2 Sertifika Numarası

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

Üretici / İthalatçı Firma:

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

karaca®

DÜDÜKLÜ TENCERE

GARANTİ ŞARTLARI

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

karaca®

DÜDÜKLÜ TENCERE

GARANTİ ŞARTLARI

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

karaca®

DÜDÜKLÜ TENCERE

GARANTİ ŞARTLARI

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

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

karaca®

DÜDÜKLÜ TENCERE

GARANTİ BELGESİ

Ürünün:

Cinsi: Dödüklü Tencere

Marka: Karaca

Tavalar için Belge Onay Tarihi:

07.01.2011 - 95974

Tencereler için Belge Onay Tarihi:

07.01.2011 - 95974

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

karaca®

DÜDÜKLÜ TENCERE

GARANTİ BELGESİ

Üretici veya Satıcı Firmanın:

Ünvanı: Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

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

No: 2/12 Şişli-İstanbul/Türkiye

Müşteri Hizmetleri: +90 850 252 55 72

Web: www.karaca.com

Yetkili Kişinin İmzası ve Kaşesi:

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12 Şişli/İST.
Tel: 0212 412 44 30 Faks: 0212 412 44 99 www.ktc.com.tr
Marmara Kurumlar V.D.: 608 002 9789 Tic.Sic. No: 278836
Mersis No: 08100 0211 900 0010

Yetkili Servisin:

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

Adresi: Hadımköy Ömerli Mah. İlgaç Sok. No:3 Arnavutköy/İstanbul

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

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

İşletme Kayıt No: TR-34-K-095643

Yetkili Kişinin İmzası ve Kaşesi:

HÜRSULTAN
PASLANMAZ MUTFAK EŞYALARI
SAN. VE TİC. A.Ş.
Ömerli Mah. İlgaç Sok. No:3
Arnavutköy / İSTANBUL
VATAN İHTİSAS V.D.: 464 008 0767

Ürünün:

Cinsi: Dödüklü Tencere

Modeli: Orbit

Markası: KARACA

Garanti Süresi: 2 (iki) yıl

Kullanım Ömrü: 10 (on) yıl

Azami Tamir Süresi: 20 (yirmi) iş günü

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

karaca®

**ORBIT
PRESSURE COOKER**

USER'S MANUAL AND
WARRANTY CERTIFICATE

EN



Customer Services
+44 800 066 87 01



www.karaca.co.uk

Dear customer, thank you for choosing KARACA quality. Please read this user manual carefully so that you can use your pressure cooker in a healthy and safe way. Keep it for your future use.

BRAND OF THE PRODUCT:	KARACA
MODEL:	ORBİT
PRODUCT TYPE:	PRESSURE COOKER
LIFE OF USE:	10 YEARS
DIAMETER:	220 mm
1st STAGE PRESSURE:	0,65 BAR (65 Kpa)
2nd STAGE PRESSURE:	0,85 BAR (85 Kpa)
OPERATING TEMPERATURE:	0-140°C
VOLUME:	4 - 4,5 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 Lt

Your Pressure Cooker;

- Saves 70% of time.
- Saves 50% of energy.
- Easily cleaned.
- Preserves the natural flavor of food.
- It ensures that the vitamins in the food are preserved while cooking.
- Food tastes better because it is not in contact with oxygen.
- Since the steam output is less than normal pots, your kitchen will have less food odor.

Your pressure cooker is suitable for use with the following heat sources.



INDUCTION



LIQUID GAS



ELECTRIC



CERAMICS



HALOGEN

This product is manufactured in accordance with EN12778 standards.
The requirements of Directive 2014/68/EU are met.

IMPORTANT WARNINGS

- 1- All instructions must be read.
- 2- Children should not be allowed to approach the pressure cooker during use.
- 3- The pressure cooker must not be placed on a heated oven.
- 4- The pressure cooker must be moved carefully. Hot surfaces must not be touched. Hand grips and buttons must be used. If necessary, protectors should be used.
- 5- The pressure cooker must not be used for other purposes.
- 6- This appliance cooks under pressure. The pressure cooker may cause scalding due to improper use. Make sure that the pressure cooker is properly closed before applying the liquid. (Refer to the instructions for use.)
- 7- The pressure cooker should never be opened by force. It should not be opened before the internal pressure is fully relieved. (Refer to the instructions for use.)
- 8- Never use without adding water. This may cause serious damage.
- 9- The cooker must not be filled more than 2/3 of its capacity. Foods that expand while cooking, such as rice or dried vegetables, should not be filled more than half of the capacity of the cooker.
- 10- The appropriate heat source should be used according to the instructions for use.
- 11- Meat with a skin that swells under pressure (e.g. beef tongue) should not be pierced after cooking. It may cause scalds.
- 12- When cooking doughy food, the cooker should be shaken gently before opening to prevent food from flying out.
- 13- Before each use, the valves must be checked for blockage (refer to the operating instructions).
- 14- The safety systems must not be tampered with in any way other than the maintenance instructions specified in the operating instructions.
- 15- Only spare parts of the manufacturer must be used for the respective models. In particular, the body and cover of the same manufacturer must be used where indicated as suitable.
- 16- THIS INSTRUCTION FOR USE MUST BE OBSERVED.

LET'S GET TO KNOW OUR PRESSURE COOKER

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



1- Pot Body: It is the container where the food to be cooked is placed. It is made of 316 quality 18/10 CrNi 2 Mo stainless steel.

2- Pressure Safety Lock: When you put your pressure cooker on the stove, it is a safety system that allows the oxygen inside the pot to be thrown out, when the food in the pot reaches the boiling level, it goes up and cuts off the steam discharge and prevents the lid from accidentally opening. As long as there is steam in the pot, the lid does not open, when the pressure is completely relieved, it drops down and the lid is opened.

3- Steam Exhaust Valve: When your pot reaches the set cooking pressure, it is the part where the increased pressure is released. If heavy steam is coming out of the steam outlet valve, reduce the heat of your stove. This will prevent unnecessary loss of liquid and energy.

4- Gradual Pressure Adjustment Valve: It is the pressure control element used to adjust and stabilize the pressure in the pot.

A) To obtain the correct cooking pressure by adjusting the cooking pressure to stages 1 and 2.

B) It is designed to release the pressure in the "0" position.

Stage 0: No pressure

Stage 1: 0.65 bar (Green leafy vegetables, etc.)

Stage 2: 0.85 bar (legumes, potatoes, chicken and meat, etc.)

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

5- On-Off Switch: It is the part of your pressure cooker that opens the lid clamps of your pressure cooker when turned clockwise and closes when turned counterclockwise.

6- Lid: It is the part that can be fixed by attaching to the pot and where the necessary elements for the operation of the pressure cooker are collected.

7- Carrying Handles: Allows the pot to be easily held and carried.

8- Lid Clamps: Stainless steel parts designed to fix the pressure cooker body and lid together.

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

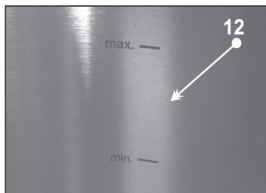


10- Silicone Main Gasket: It is a sealing element made of silicone, which is located between the pot and the lid and prevents the pressure inside the pot from escaping.

11- Gradual Pressure Regulating Valve Cleaning Nut: It ensures that the Gradual Pressure Adjustment Valve is mounted on the lid. This nut can be removed and cleaned easily by holding it under water.

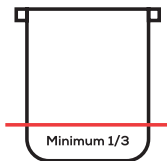
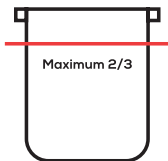
12- Pot Internal Level Indicator: Level indicator that allows you to easily determine the amount you will put in the pot.

13- Closing Button: It serves to lock your pressure cooker.



CAUTIONS AND SAFETY WARNINGS

- A pressure cooker is a pressure-operated kitchen appliance. Improper use can cause serious damage or injury. For this reason, the following safety rules must be strictly adhered to.
- Read this instruction manual for your pressure cooker carefully and keep it for future reference. Do not allow people who have not read the instruction manual and have no previous experience with pressure cookers to use it.
- When you first receive your pressure cooker, take it out of its packaging and check that all the parts are complete. These are: Cookware, lid, silicone main gasket and instruction manual.
- Do not leave your pressure cooker unattended when using it. Be especially careful if there are children nearby.
- Do not put more than 2/3 ratio (Max. Figure 9) of solid and liquid food into the pot. (For example, if your pressure cooker is 6 liters, you can put a maximum of 4 liters of food and liquid into it. Especially if you are cooking foods that form foam (dried beans, lentils, etc.), we recommend that you fill it up to ½ full.



- The flame diameter of the hob on which you place your pot should not be larger than the diameter of the pot base. If you are using ceramic, glass or induction cookers, make sure that the bottom of the pot is clean and dry.
- 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 lid of the pressure cooker, check the main gasket and place it into the lid in the correct position. Also check that the mouth parts of the pot are clean and that the pressure valves and safety systems are clean and working.
- Never use damaged, torn or dirty gaskets, replace them with new ones. When replacing your gasket, always 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 lid, check that the valve and moving parts that provide steam discharge are clean and in working condition. Do not touch hot surfaces while using. Carry only by the handles.
- Never use your pressure cooker without water. There should be at least (200 ml.) 1 cup of water or liquid inside. Otherwise you may damage your pressure cooker.

- When your pressure cooker reaches normal cooking pressure, turn down the heat to prevent the liquid inside the pressure cooker from completely evaporating.
- Do not modify the safety system of your pressure cooker under any circumstances.
- Do not try to open your pressure cooker until it has completely cooled down and the pressure inside is completely relieved. Your pressure cooker equipped with a safety system will not allow this anyway. Do not try to force the lid open. Otherwise, the pressure remaining in the pot can be dangerous.
- Before placing your pressure cooker on the heat source, make sure that the lid is completely and properly closed.
- Do not attempt to pierce skinned foods such as sausages, liver and chicken after cooking. The hot vapor spraying out can cause damage.
- If you are cooking foods that rise, such as lentils or pastries, shake the pot gently before opening the lid. Open the lid after the steam is released. This will prevent overflow and splashes that may occur after the lid is opened.

SAFETY

Your Karaca pressure cooker has 3 different safety systems. These are;

1- Pressure Safety System: It does not allow the lid lock to be opened when there is pressure inside the pot.

2- Safety Valve: It is activated in case the pressure relief system is blocked and allows the excess pressure in the pot to drain.

3- Silicone Main Gasket: In the event of clogging of all the relief systems, the main gasket of your pot relieves the excess pressure accumulated inside and eliminates the danger that may occur due to high pressure.

BEFORE FIRST USE

- Read this instruction booklet carefully before using your Karaca pressure cooker.
- Before first use, wash your pressure cooker and its lid thoroughly with hot water and suitable dishwashing detergent and dry.
- Do not boil the main gasket in detergent water and do not wash it in the dishwasher. It will be sufficient to wash it with normal warm soapy water and rinse it thoroughly. If there are white spots on the bottom of the pot after the first boiling, this is due to the hardness of the water you use and the lime in it. These stains are easily removed with a little vinegar or descaler. Prefer not to use scouring pads or harsh cleaners. This also applies to the outer surface of your cooker.

COOKING WITH A PRESSURE COOKER

- Put the food in the pot. Add water or liquid up to the maximum level.
- Check that there is no food residue on the lid and the main gasket surface on the rim of the pot and clean it if there is any.
- Place the main gasket into the lid. When inserting the silicone main gasket into the lid, make sure that it is fully seated.
- Align the centering mark on the lid and pot handle.
- Turn the pot lid clockwise until it locks. The On-Off button will move.
- Turn the pressure regulating valve to the "0" steam release position and turn on the burner so that the steam does not overflow the sides of the pot. When the liquid starts to boil, steam will start to escape from the discharge channel.
- Turn the heat down and turn the pressure control valve to level 1 or level 2 depending on the type of food you are cooking. The locking system will then close and it will take a few minutes to reach the desired cooking pressure. The sign that the correct pressure has been reached is the start of a steady steam output from the graduated pressure regulating valve.
- When steam starts to escape from the pressure regulating valve, reduce the heat input by turning the fire down. Look at your watch and start the cooking time.
- At the end of the cooking time, turn off the stove and wait 5-8 minutes. (In stainless steel pressure cookers with thermal base, boiling continues for a while even if the fire is turned off. Because the heat stored in the aluminum thermal base will continue to cook your food for a while. If you turn the Gradual Pressure Adjustment Valve to "0" before the boiling in the pot stops, the liquid part of your food will come out with pressure along with the steam. This may cause burns or contamination of your kitchen. It would be healthier to wait for the boiling to stop and drain the steam). At the end of this period, slowly and gradually turn the pressure regulating valve to the "0" position and ensure that the steam is completely discharged.
- Karaca pressure cooker has a pressure safety lock. The lid lock cannot be opened before the pressure is completely released. However, in terms of safety, do not try to open the lid before the steam is completely reset.
- Shake your pot gently a few times before opening the lid. If you are in a hurry, you can hold your pot under running cold water to ensure that the pressure drops earlier and the lid can be opened.
- Another way to open the lid quickly is to place your pot in a larger bowl of cold water for 3-5 minutes. Cooking stage 1 operates at 0.6 bar and stage 2 at 0.7 bar. In case the cooking valve is blocked, the safety valve is activated and discharges up to max 1.5 bar. If there is a strong vapor release between the metal lid and Bakelite plastic, your cooking valve is activated.
- Turn off your pot and let it cool down. To clean your cooking valve, read the instruction "CLEANING THE PRESSURE ADJUSTMENT AND SAFETY VALVE".

CLEANING AND MAINTENANCE OF YOUR PRESSURE COOKER

- After using your pot, you can empty it and wash it in the dishwasher. You can wash the lid by hand with detergent water. Remove the main gasket, wash it carefully and dry it.
- Do not rub your pot, lid and gasket with hard objects or dishwashing wires when washing.
- You can use hot detergent water with normal dishwashing detergent, a pot sponge or a soft dish brush to clean your pot. In particular, avoid cleaning the outer surfaces with scratching agents. In case of heavy soiling, you can use the rough side of the sponge for the inside and bottom of the pot.
- After use, there may be discoloration on the inside or bottom of the pot. This is due to the release of substances such as sulfur, etc. in the food and contact with the metal surface, and the water used is heavily calcareous and hard. Wipe your pot with a cloth with a little vinegar and these stains will come out.
- Prevent food residues from drying and sticking to your pot. Do not keep such residues in the pot for a long time as they can cause stains and surface changes on stainless steel surfaces.
- To wash and clean in the dishwasher, use only household cleaning agents, observe the dosage recommended by the cleaning agent manufacturer, and do not use industrial dishwashing detergents or highly concentrated cleaners.
- The silicone main seal must be kept dry and clean out of the sun and UV rays. In order to protect the main gasket, place the lid upside down on the pot after cleaning so that the gasket is not crushed.

COOKING TIMES TABLE

Cooking times may vary depending on the quality and quantity of the ingredients used, freshness, liquid ratio and stove temperature. For this reason, the times given below are approximate. As time passes, you will gain experience with which food should be cooked for how long according to your taste. You do not need to thaw frozen foods before cooking. You only need to extend the cooking time by a few minutes.

PULSES			
MATERIAL	STAGE 1	STAGE 2	TIME (min)
Wheat (for soup)	X		20
Wheat (for salad)	X		10
Inner Broad Bean	X		10
Red Lentil	X		8-10
Green Lentil		X	15-35
Dry Beans (soaked)		X	45-60
Dry Beans (not soaked)		X	15-35
Chickpeas (soaked)		X	45-60
Chickpeas (not soaked)		X	6-8
Rice Soup	X		6-8
Rice	X	X	15-20
Kidney bean	X		10-15

RED MEAT

MATERIAL	STAGE 1	STAGE 2	TIME (min)
Veal Steak		X	10-15
Beef Tongue		X	45-60
Veal Meat		X	30
Beef Boiled (whole)		X	35
Veal Piece Meat		X	30
Beef Meat		X	45-60
Goulash Soup		X	10-15
Lamb Meat		X	30
Meatballs with Rice	X		25
Slumgullion		X	20-25

WHITE MEAT

MATERIAL	STAGE 1	STAGE 2	TIME (min)
Fish (white meat)	X		3
Fish (black meat)	X		7
Turkey Meat (shredded)		X	30
Chicken (whole)		X	15-20
Chicken (shredded)		X	30
Chicken Meat		X	12-15
Chicken Breast		X	30

VEGETABLES

MATERIAL	STAGE 1	STAGE 2	TIME (min)
Okra	X		5-7
Peas	X		7-9
Canned Peas	X		3
Stuffed Pepper	X		6-10
Cowpea	X		10-12
Artichoke	X		4-6
Carrot	X		8-10
Mixed Vegetables	X		5-6
Cauliflower (chopped)	X		3-4
Cauliflower (whole)	X		5-6
Celery (chopped)	X		7-9
Celery (whole)	X		8-10
Cabbage (red or white)	X		7-9
Mushroom	X		8-10
Corn	X		15-20
Beetroot		X	6-8
Potato (with skin)		X	8-10
Potatoes (peeled, diced)		X	5-6
Potato Soup	X		5-6
Eggplant	X		8-10
Leek	X		7-8
Vegetable Soup	X		8-10
Fresh Broad Beans	X		10-12
Fresh Beans	X		15-18
Leaf Wrap	X		10
Spinach	X		4-7
Apple (sliced)	X		2-3
Pumpkin	X		5-8

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS AND SOLUTIONS

1- PROBLEM:

WATER DRIPS AND STEAM COMES OUT FROM AROUND THE LID.

CAUSE:

- The lid is not closed correctly,
- The silicone main seal is not installed correctly, dirty or damaged,
- Gradual pressure regulating valve and safety valve not working, may be clogged
- There may be damage or dirt on the pot rim.

SOLUTION:

- Place the pot under cold water to reduce the pressure and open it. Remove the lid and check the Gradual Pressure Adjustment Valve, safety valve and main gasket.
- Clean the main gasket and replace it in the correct position. If it is damaged, replace it with the original spare gasket.
- Clean and maintain the regulating and safety valves after 2-3 cooking cycles.
- Check that the mouth of the pot is clean and undamaged.
- Close the lid carefully by placing it in the correct position.

2- PROBLEM:

TOO MUCH STEAM COMES OUT OF THE PRESSURE REGULATING VALVE.

CAUSE:

- The cooker is on too long or the pressure setting is incorrect.

SOLUTION:

- Check the pressure adjustment position. Is it at the appropriate level?
- Reduce the heat of the stove (turn down the fire).

3-PROBLEM:

COVER CANNOT BE CLOSED.

CAUSE:

- If the pressure cooker has started to boil with the lid open and the lid cannot be closed due to intense steam output.

SOLUTION:

- Turn off the stove, wait for the boiling in the pot to stop. When the boiling stops, turn the air valve to "0" and press and hold the on/off button. Then you can close the lid.

4- PROBLEM:

LID DOES NOT OPEN

CAUSE:

- There is residual pressure in the pot.
- The pressure relief pin may be stuck.
- The mechanical system of the lid has malfunctioned.

SOLUTION:

- Check that the pressure inside the pot is completely relieved.
- Use a thin tool to push the pressure relief pin (number 2) indicated in picture 1 into the normal position.

- Clean the pressure relief valve.
- If the lid does not open even after these procedures, contact your dealer or authorized service.

5- PROBLEM:

STEAM IS CONSTANTLY ESCAPING FROM THE UPPER PART OF THE LID FROM THE HANDLE PARTS.

CAUSE:

- The liquid inlet is not sufficient.
- The amount of liquid in the pot is not enough.
- Gradual Pressure Adjustment Valve is in "0" (Zero) position.
- Silicone main gasket is damaged.

SOLUTION:

- Increase the flame.
- Add at least 1 glass of water or liquid.
- Set the pressure position to 1 or 2.
- Replace the main gasket with a new one.

6- PROBLEM:

NO STEAM COMES OUT FROM THE PRESSURE REGULATING VENTILATOR EVEN THOUGH THE STEAM OUTPUT STOPS FROM THE PRESSURE SAFETY SYSTEM.

CAUSE:

- The stepped pressure regulating valve is clogged.

SOLUTION:

- Turn off the heat input. Let your pressure cooker cool down. After it has completely cooled down, open the lid and check whether the stepped pressure regulating valve is clogged.
- Clean the gradual pressure regulating valve and pressure safety pin.

7- PROBLEM:

MY POT WILL NOT COOK/IT COOKS LATER.

CAUSE:

- Heat input is not sufficient.
- Cooking times may be incorrect.

SOLUTION:

- Check the flame condition of the hob.
- Check the recommended cooking time.
- Check the position and cleanliness of the graduated pressure regulating valve.
- Is the amount of liquid in the pot sufficient? Please, check it.

8- PROBLEM:

THE FOOD IS BURNT OR THE BOTTOM OF THE POT IS BURNT.

CAUSE:

- Excessive heat input, use without water, forgetting on fire.
- Wrong cooking time.

SOLUTION:

- Put hot water in your pot and let it stand. Then wash by hand or in the dishwasher.

9- PROBLEM:

THERE IS COLORATION OR DARKENING INSIDE THE POT.

CAUSE:

- Exposure to heat when the pot is empty.
- Hardness and calcareous water used.
- Prolonged contact with acidic foods.
- Overheating of the pots.
- Use without water.

SOLUTION:

- Put a teaspoon of baking soda and a cup of vinegar in the pot and boil it. Then wash as normal.
- You can do the same with a mixture of lemon juice and vinegar.

GASKET INSTRUCTIONS

- The gasket is not stored in the lid and the lid should be placed upside down to protect it from crushing. There should be no pressure on it in any way.
- The gasket loses its effect over the years according to storage conditions and frequency of use. For this reason, its average life is 1 year and it is recommended to replace it with the original gasket once a year.
- Deformed and damaged gaskets should never be used.
- Original gaskets can be obtained from authorized services, the use of non-original gaskets may cause danger.
- Do not wash your gaskets in the dishwasher. Wash by hand and do not use abrasive sponge, wire, etc. cleaning materials and chemicals with dissolving properties.
- The gasket must be protected from UV rays. It should be left clean and dry.
- Make sure your gasket is clean before you start using it.
- Make sure that the surface of the pot and lid that your gasket comes into contact with is clean.
- If the gasket and the pot/lid surfaces it comes into contact with are not clean or if the gaskets are deformed over time, the gasket will leak steam, drip water, not hold air and make noise.

MAINTENANCE AND SPARE PARTS

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

Using lifetime of the product is 10 years.

Points to Consider During Transportation and Handling

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

This product complies with the WEEE Directive.

WEEE

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



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

Module B Certificate Number

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

Module C2 Certificate Number

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

Manufacturer / Importer Company:

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

karaca®

PRESSURE COOKER

WARRANTY CONDITIONS

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

karaca®

PRESSURE COOKER

WARRANTY CONDITIONS

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

karaca®

PRESSURE COOKER

WARRANTY CONDITIONS

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

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

2- Damages and breakdowns caused by misuse,

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

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

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

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

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

karaca®

PRESSURE COOKER

WARRANTY CERTIFICATE

The product's

Type: Pressure Cooker

Brand: Karaca

Certificate Approval Date for Pans:

7th of January 2011 – 95974

Certificate Approval Date for Cookers:

7th of January 2011 – 95974

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

karaca®

PRESSURE COOKER

WARRANTY CERTIFICATE

Manufacturer or Seller Company:

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

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

Customer Services: +44 800 066 87 01

Web: www.karaca.co.uk

**Seal and Signature of the
Authorized Person:**

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12 Şişli/İST.
Tel: 0212 412 44 30 Faks: 0212 412 44 99 www.ktc.com.tr
Marmara Kurumlar Y.D.: 608 002 9789 Tic.Sic.No: 278836
Mersis No: 0810001021200010

Authorized Service:

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

Address: Hadımköy Ömerli Mah. Ilgaz Sok. No:3 Arnavutköy/İstanbul

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

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

Business Registration No: TR-34-K-095643

**Seal and Signature of the
Authorized Person:**

HÜRSULTAN
PASLANMAZ MUTFAK EŞYALARI
SAN. TİC. A.Ş.
Ömerli Mah. Ilgaz Sok. No:3
Arnavutköy/İSTANBUL
VATAN İHTİSAS V.D.A: 464 008 0767

Product:

Type: Pressure Cooker

Model: Orbit

Brand: KARACA

Warranty Period: 2 (Two) years

Product life: 10 (ten) years

Maximum Allowed Repair Time: 20 (twenty) working days

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

karaca®

**ORBIT
SCHNELLKOCHTOPF**

**BENUTZERHANDBUCH UND
GARANTIESCHEIN**

DE



Kundenhotline
+49 800 197 80 00



www.karaca.com.de

Sehr geehrter Kunde, vielen Dank, dass Sie sich für die Qualität von KARACA entschieden haben. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, damit Sie Ihren Schnellkochtopf gesund und sicher verwenden können. Bewahren Sie es auch für Ihren zukünftigen Gebrauch auf.

MARKE DES PRODUKTS:	KARACA
MODELL:	ORBİT
PRODUKTTYP:	SCHNELLKOCHTOPF
LEBENSDAUER:	10 JAHRE
DURCHMESSER:	220 mm
I. SCHRITTD RUCK:	0,65 BAR (65 Kpa)
II. SCHRITTD RUCK:	0,85 BAR (85 Kpa)
BETRIEBSTEMPERATUR:	0-140°C
VOLUMEN:	4 - 4,5 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 Lt

Ihr Schnellkochtopf;

- Das spart 70% Zeit.
- Es spart 50% Energie.
- Leicht zu reinigen.
- Es bewahrt den natürlichen Geschmack von Lebensmitteln.
- Es sorgt dafür, dass Vitamine in Lebensmitteln beim Kochen erhalten bleiben.
- Lebensmittel schmecken besser, da sie nicht mit Sauerstoff in Berührung kommen.
- Da die Dampfleistung geringer ist als bei normalen Töpfen, werden weniger Essensgerüche in Ihre Küche aufgenommen.

Ihr Schnellkochtopf ist für den Einsatz in den folgenden Wärmequellen geeignet.



INDUKTION



VERFLÜSSIGTES
GAS



ELEKTRIK



KERAMIK



HALOGEN

Dieses Produkt wurde gemäß den Normen EN12778 hergestellt. Die Anforderungen der Richtlinie 2014/68/EU wurden erfüllt.

WICHTIGE WARNHINWEISE

- 1- Die gesamte Anweisung muss gelesen werden.
- 2- Kinder dürfen sich während des Gebrauchs nicht dem Schnellkochtopf nähern.
- 3- Der Schnellkochtopf sollte nicht auf den beheizten Ofen gestellt werden.
- 4- Der unter Druck stehende Kocher muss vorsichtig bewegt werden. Heiße Oberflächen sollten nicht berührt werden. Es sollten Handgriffe und Knöpfe verwendet werden. Falls erforderlich, sollten Konservierungsmittel verwendet werden.
- 5- Der Schnellkochtopf sollte nicht außerhalb des vorgesehenen Verwendungszwecks verwendet werden.
- 6- Dieses Gerät kocht unter Druck. Der Schnellkochtopf kann bei unsachgemäßer Verwendung zu Verbrühungen führen. Stellen Sie sicher, dass der Kocher richtig geschlossen ist, bevor Sie die Flüssigkeit auftragen. (Bitte beachten Sie die Gebrauchsanweisung.)
- 7- Der Schnellkochtopf sollte niemals mit Gewalt geöffnet werden. Er sollte erst geöffnet werden, wenn der Innendruck exakt abfällt. (Bitte beachten Sie die Gebrauchsanweisung.)
- 8- Es sollte niemals ohne Zugabe von Wasser verwendet werden. Dies kann zu schweren Schäden führen.
- 9- Der Kocher sollte nicht zu mehr als 2/3 seines Fassungsvermögens gefüllt werden. Lebensmittel, die sich beim Kochen ausdehnen, wie Reis oder getrocknetes Gemüse, sollten nicht mit mehr als der Hälfte der Kapazität des Topfes gefüllt werden.
- 10- Die entsprechende Wärmequelle sollte gemäß der Gebrauchsanweisung verwendet werden.
- 11- Hautbedecktes Fleisch (z. B. Rinderzunge), das unter Druck anschwillt, sollte nach dem Garen nicht durchstochen werden. Es kann zu Verbrühungen führen.
- 12- Beim Garen von Speisen mit Teig sollte der Kocher vor dem Einschalten vorsichtig geschüttelt werden, um Spritzer zu vermeiden.
- 13- Vor jedem Gebrauch sollte geprüft werden, ob die Ventile verstopft sind. (Bitte beachten Sie die Gebrauchsanweisung.)
- 14- Sicherheitssysteme dürfen in keiner Weise manipuliert werden, mit Ausnahme der in der Gebrauchsanweisung angegebenen Pflegehinweise.
- 15- Für die jeweiligen Modelle sollten nur Ersatzteile des Herstellers verwendet werden. Insbesondere sollten das Gehäuse und die Abdeckung desselben Herstellers verwendet werden, für die angegeben wird, dass dies zweckmäßig ist.
- 16- DIESE GEBRAUCHSANWEISUNG MUSS BEFOLGT WERDEN

LERNEN WIR UNSEREN SCHNELLKOCHTOPF KENNEN

Die wichtigsten Teile und Beschreibungen Ihres Schnellkochtopfs finden Sie unten.



1- Topfkörper: Es ist der Behälter, in den das zu kochende Essen gegeben wird. Hergestellt aus Edelstahl 316 18/10 CrNi 2 Mo.

2- Drucksicherheitsverschluss: Es handelt sich um ein Sicherheitssystem, durch das der im Topf enthaltene Sauerstoff ausgestoßen wird, wenn Sie Ihren Schnellkochtopf auf den Herd stellen. Er steigt an, wenn das Essen im Topf den Siedepunkt erreicht, wodurch die Dampfabgabe unterbrochen und ein versehentliches Öffnen der Abdeckung verhindert wird. Solange sich Dampf im Topf befindet, öffnet sich der Deckel nicht. Wenn der Druck vollständig abgelassen ist, fällt er ab und die Abdeckung wird geöffnet.

3- Dampfauslassventil: Wenn Ihr Topf den eingestellten Kochdruck erreicht, ist dies der Teil, in dem der erhöhte Druck abgelassen wird. Wenn starker Dampf aus dem Dampfauslassventil austritt, reduzieren Sie die Hitze Ihres Ofens. Es entsteht also kein unnötiger Flüssigkeits- und Energieverlust.

4- Schrittdruckregelventil: Es ist ein Drucksteuerelement, das dazu dient, den Druck, der im Topf auftreten wird, einzustellen und zu fixieren.

A- Um den richtigen Gardruck zu erreichen, indem der Gardruck auf Stufe 1 und 2 eingestellt wird.

B- Es ist so konzipiert, dass es den Druck in der Position O entlastet.

Stufe 0: Kein Druck

Stufe 1: 0,65 bar (grünes Blattgemüse usw.)

Stufe 2: 0,85 bar (getrocknete Hülsenfrüchte, Kartoffeln, Hühner- und Fleischsorten usw.) Der maximal zulässige Arbeitsdruckwert für diesen Schnellkochtopf ist auf 1,5 bar eingestellt.

5- Ein-/Aus-Taste: Es ist der Teil Ihres Schnellkochtopfs, der der Deckel öffnet, klemmt, wenn er im Uhrzeigersinn gedreht wird, und schließt, wenn er umgedreht wird.

6- Deckel: Es ist der Teil, aus dem die für den Betrieb des Schnellkochtopfs notwendigen Elemente gesammelt werden, die durch Anbringen an der Pfanne befestigt werden können.

7- Tragegriffe: Dadurch kann der Topf leicht gehalten und transportiert werden.

8- Deckelklemmen: Es handelt sich um Edelstahlteile, die dazu dienen, den Schnellkochtopfkörper und der Abdeckung miteinander zu verbinden.

9- Sicherheitsventil: Wenn das Einstellventil aus irgendeinem Grund blockiert ist, ist es das Drucksteuerelement, das den Druck im Inneren ablässt und so verhindert, dass der Innendruck gefährliche Werte erreicht.

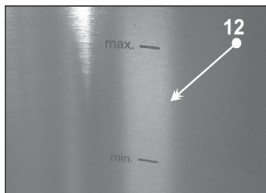


10- Hauptdichtung aus Silikon: Es handelt sich um ein Dichtelement aus Silikon, das sich zwischen dem Topf und der Deckel befindet und verhindert, dass der Druck im Topf entweicht.

11- Reinigungsmutter für Stufendruckeinstellventil: Ermöglicht die Montage des stufenweisen Druckeinstellventils am Deckel. Diese Nuss kann leicht gereinigt werden, indem sie entfernt und unter Wasser aufbewahrt wird.

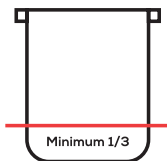
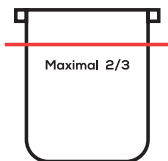
12- Füllstandsanzeige im Inneren des Kochgeschirrs: Füllstandsanzeige, mit der Sie leicht erkennen können, welche Mengen Sie in den Topf geben werden.

13- Aus-Taste: Es dient dazu, Ihren Schnellkochtopf zu verriegeln.



ÜBERLEGUNGEN UND SICHERHEITSWARNUNGEN

- Ein Schnellkochtopf ist ein druckbetriebenes Küchengerät. Unsachgemäßer Umgang kann zu schweren Schäden oder Verletzungen führen. Daher müssen die unten aufgeführten Sicherheitsregeln sorgfältig eingehalten werden.
- Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung für Ihren Schnellkochtopf sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Erlauben Sie Personen, die die Bedienungsanleitung nicht gelesen haben und noch keine Erfahrung mit Schnellkochtöpfen haben, diese nicht zu benutzen.
- Wenn Sie Ihren Schnellkochtopf zum ersten Mal erhalten, packen Sie ihn aus und prüfen Sie, ob die Teile in Ordnung sind. Das sind: Es ist der Topf, der Deckel, die Silikon-Hauptdichtung und die Bedienungsanleitung.
- Lassen Sie ihn nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Ihren Schnellkochtopf benutzen. Seien Sie sehr vorsichtig, besonders wenn Kinder in der Nähe sind.
- Geben Sie nicht mehr als $\frac{2}{3}$ der festen und flüssigen Lebensmittel in den Topf (max. Abbildung 9). (Wenn Ihr Schnellkochtopf beispielsweise 6 Liter fasst, können Sie nicht mehr als 4 Liter Lebensmittel und Flüssigkeit hineinfüllen. Vor allem, wenn Sie schäumende Lebensmittel (Bohnen, Linsen usw.) kochen. Wir empfehlen, es bis zu $\frac{1}{2}$ aufzufüllen.



- Der Flammendurchmesser des Ofens, in den Sie Ihren Topf stellen, sollte nicht größer sein als der Durchmesser des Topfbodens. Wenn Sie Keramik-, Glas- oder Induktionsherde verwenden, achten Sie darauf, dass der Topfboden sauber und trocken ist.
- Backen Sie nicht mit Ihrem Schnellkochtopf im Ofen.
- Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf nicht außerhalb des vorgesehenen Verwendungszwecks.
- Bevor Sie der Abdeckung des Topfes schließen, überprüfen Sie unbedingt die Hauptdichtung und platzieren Sie sie in der richtigen Position in der Abdeckung. Vergewissern Sie sich auch, dass die Topfmundstücke sauber sind und dass die Druckventile und Sicherheitssysteme sauber sind und funktionieren.
- Verwenden Sie keine beschädigten, zerrissenen oder verschmutzten Dichtungen und ersetzen Sie sie durch eine neue. Achten Sie beim Erneuern Ihrer Dichtung darauf, die vom Hersteller empfohlene Dichtung zu kaufen. Verwenden Sie auf keinen Fall unterschiedliche Dichtungen.
- Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf nicht für Braten mit geschlossener Abdeckung.
- Vergewissern Sie sich vor dem Schließen der Abdeckung, dass das Ventil und die beweglichen Teile, die für die Dampfabgabe sorgen, sauber und funktionsfähig sind. Berühren Sie bei der Verwendung keine heißen Oberflächen. Tragen Sie es einfach an den Griffen.

- Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf niemals ohne Wasser. Es muss mindestens (200 ml.) 1 Glas Wasser oder Flüssigkeit enthalten. Andernfalls können Sie Ihren Topf beschädigen.
- Wenn Ihr Topf den normalen Kochdruck erreicht hat, reduzieren Sie den Boden Ihres Ofens, um zu verhindern, dass die Flüssigkeit im Topf vollständig verdunstet.
- Unter keinen Umständen sollten Sie das Sicherheitssystem Ihres Schnellkochtopfs ändern.
- Versuchen Sie nicht, Ihren Topf zu öffnen, bis er vollständig abgekühlt ist und der Druck darin vollständig abgelassen ist. Ihr mit einem Sicherheitssystem ausgestatteter Schnellkochtopf lässt dies sowieso nicht zu. Versuchen Sie nicht, der Abdeckung mit Gewalt zu öffnen. Andernfalls kann der im Topf verbleibende Druck gefährlich sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Abdeckung vollständig und richtig geschlossen ist, bevor Sie Ihren Topf über die Wärmequelle stellen.
- Versuchen Sie nicht, es zu durchbohren, nachdem Sie enthäutete Lebensmittel wie Wurst, Leber oder Hühnchen in Ihrer Pfanne gekocht haben. Heißdampfspritzen kann zu Schäden führen.
- Wenn Sie Lebensmittel kochen, die quellen, wie Linsen oder Gebäck, schütteln Sie den Topf leicht, bevor Sie der Abdeckung öffnen. Nachdem der Dampf abgelaufen ist, öffnen Sie der Abdeckung. So vermeiden Sie Überläufe und Spritzer, die nach dem Öffnen des Deckels auftreten können.

SICHERHEIT

Ihr Karaca-Schnellkochtopf verfügt über 3 separate Sicherheitssysteme. Diese sind;

1- Drucksicherheitssystem: Dadurch kann der Deckel nicht entriegelt werden, wenn Druck im Topf herrscht.

2- Sicherheitsventil: Im Falle einer Verstopfung des Druckentlastungssystems wird es aktiviert, sodass der Überdruck im Topf abgeführt werden kann.

3- Hauptdichtung aus Silikon: Im Falle einer Verstopfung aller Ablaufsysteme leitet die Hauptdichtung Ihres Topfes den im Inneren angesammelten Überdruck ab und beseitigt die Gefahr, die durch hohen Druck entstehen kann.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren Karaca-Schnellkochtopf verwenden.
- Trocknen Sie Topf und Abdeckung vor dem ersten Gebrauch gründlich mit heißem Wasser und geeignetem Spülmittel ab.
- Kochen Sie die Hauptdichtung nicht in Wasser mit Reinigungsmittel und waschen Sie sie nicht in der Spülmaschine. Es reicht aus, gründlich mit normalem warmem Seifenwasser abzuspülen. Wenn sich nach dem ersten Kochen weiße Flecken auf dem Topfboden gebildet haben, liegt dies an der übermäßigen Härte des verwendeten Wassers und des darin enthaltenen Kalks. Diese Flecken lassen sich leicht mit etwas Essig oder Entkalker entfernen. Verwenden Sie lieber keine Scheuerdrähte oder scharfe Reinigungsmittel. Dies gilt auch für die Außenfläche Ihres Topfes.

KOCHEN MIT EINEM SCHNELLKOCHTOPF

- Legen Sie das Essen in den Topf. Wasser oder Flüssigkeit bis zum Höchststand hinzufügen.
- Überprüfen Sie der Deckel am Topfmund und die Hauptversiegelungsfläche auf etwaige Speisereste. Reinigen Sie ihn.
- Stecken Sie die Hauptdichtung in die Abdeckung. Wenn Sie die Silikon-Hauptdichtung auf der Abdeckung legen, achten Sie darauf, dass sie gut sitzt.
- Richten Sie die Zentriermarkierung auf der Abdeckung und dem Topfgriff aus.
- Der Topfabdeckung im Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet. Die Ein-/Aus-Taste bewegt sich.
- Stellen Sie das Druckregelventil auf die Dampfablassstellung „0“ und schalten Sie den Boden Ihres Ofens ein, damit es nicht von den Seiten des Topfes überläuft. Wenn die Flüssigkeit zu kochen beginnt, tritt Dampf aus dem Ablaufkanal aus.
- Senken Sie den Boden Ihres Herds ab und stellen Sie das Druckregelventil je nach Art des Gerichts, das Sie zubereiten, auf Stufe 1 oder Stufe 2 ein. Anschließend wird das Schließsystem geschlossen. Es dauert einige Minuten, bis der gewünschte Gardruck erreicht ist. Das Zeichen dafür, dass der richtige Druck erreicht wurde, ist der Beginn einer konstanten Dampfleistung aus dem gestaffelten Druckeinstellventil.
- Reduzieren Sie den Wärmeeintrag, indem Sie das Feuer reduzieren, wenn Dampf aus dem Druckregelventil austritt. Schauen Sie auf ihre Uhr und starten Sie die Garzeit.
- Am Ende der Garzeit den Herd ausschalten und 5-8 Minuten warten. (Bei Pfeifen aus Edelstahl auf thermischer Basis wird das Kochen auch dann noch einige Zeit fortgesetzt, wenn der Ofen ausgeschaltet ist. Denn die im Aluminium-Thermoboden gespeicherte Wärme sorgt dafür, dass Ihr Essen noch eine Weile gegart wird. Wenn Sie das stufenweise Druckeinstellventil auf die Position „0“ stellen, ohne im Topf zu kochen, wird der flüssige Teil Ihres Gerichts zusammen mit dem Dampf ebenfalls unter Druck austreten. Dies kann zu Verbrennungen oder Verunreinigungen Ihrer Küche führen. Es ist gesünder zu warten, bis das Kochen aufhört und Dampf ablassen.) Nach Ablauf dieser Zeit das Druckeinstellventil langsam und schrittweise in die Position „0“ bringen, damit der Dampf vollständig abgelassen wird.
- Im Karaca-Schnellkochtopf ist eine Drucksicherheitsperre verfügbar. Die Abdeckung wird erst entriegelt, wenn der Druck vollständig abgelassen ist. Versuchen Sie jedoch aus Sicherheitsgründen nicht, der Abdeckung zu öffnen, bis der Dampf vollständig zurückgesetzt ist.
- Schütteln Sie Ihren Topf einige Male vorsichtig, bevor Sie der Topfabdeckung öffnen. Wenn Sie es eilig haben, können Sie Ihren Topf unter fließendem kaltem Wasser halten, sodass der Druck früher abfällt und sich die Abdeckung öffnet.
- Eine andere Möglichkeit, der Abdeckung schnell zu öffnen, besteht darin, den Topf 3-5 Minuten in einer größeren Schüssel mit kaltem Wasser stehen

zu lassen. Einstufiges Garen arbeitet mit 0,6 bar und Stufe 2 arbeitet mit 0,7 bar. Bei Verstopfung des Kochventils wird das Sicherheitsventil aktiviert und entlädt bis zu einem Maximum von 1,5 bar. Wenn zwischen der Metallabdeckung und dem Bakelitkunststoff starker Dampf austritt, ist Ihr Kochventil aktiviert.

- Den Topf abdecken und abkühlen lassen. Lesen Sie zum Reinigen Ihres Kochventils die Anleitung "DRUCKEINSTELLUNG UND REINIGUNG DES SICHERHEITSVENTILS (VENTIL)".

REINIGUNG UND WARTUNG IHRES SCHNELLKOCHTOPFS

- Nach Gebrauch können Sie Ihren Topf leeren und in der Spülmaschine waschen. Auf der anderen Seite können Sie den Bezug von Hand mit Waschwasser waschen. Entfernen Sie die Hauptdichtung und waschen Sie sie vorsichtig trocken.
- Wenn Sie Ihren Topf, Abdeckung und Dichtung waschen, reiben Sie ihn nicht mit harten Gegenständen oder Spültüchern ab.
- Sie können heißes Spülwasser, einen Topfschwamm oder eine weiche Spülbürste verwenden, um Ihren Topf zu reinigen. Sie können normales Spülmittel verwenden. Vermeiden Sie insbesondere die Reinigung der Außenflächen mit abrasiven Substanzen. Bei starker Verschmutzung können Sie die raue Seite des Schwamms für die Innen- und Unterseite des Topfes verwenden.
- Nach Gebrauch können Verfärbungen im Topf oder am Boden auftreten. Dies ist darauf zurückzuführen, dass in Lebensmitteln enthaltene Substanzen wie Schwefel usw. freigesetzt werden und mit der Metalloberfläche in Kontakt kommen und das verwendete Wasser stark kalkhaltig und hart ist. Wischen Sie Ihren Topf mit einem kleinen Essigtuch ab, diese Flecken werden entfernt.
- Verhindern Sie, dass Nährstoffrückstände austrocknen und an Ihrem Topf haften bleiben. Lagern Sie solche Rückstände nicht lange im Topf, da dies zu Flecken und oberflächlichen Veränderungen auf Edelstahloberflächen führen kann.
- Verwenden Sie zum Waschen und Reinigen in der Spülmaschine nur Haushaltsreiniger, beachten Sie die vom Hersteller der Reinigungsmittel empfohlene Dosierung, verwenden Sie keine industriellen Geschirrspülmittel oder übermäßig konzentrierte Reinigungsmittel.
- Die Hauptdichtung aus Silikon sollte trocken und sauber aufbewahrt werden, wo sie weder Sonnen- noch UV-Strahlen ausgesetzt ist. Wenn Sie es reinigen, um die Hauptdichtung zu schützen, und es in den Topf legen, indem Sie der Abdeckung auf den Kopf stellen, wird das Siegel nicht zerquetscht.

TABELLE DER GARZEITEN

Die Garzeiten können je nach Qualität und Menge der verwendeten Zutaten, Frische, Flüssigkeitsverhältnis und Ofenhitze variieren. Daher sind die unten angegebenen Zeiträume als Näherungswerte angegeben. Ganz nach Ihrem Geschmack im Mund im Laufe der Zeit Sie werden durch Erfahrung gewinnen, welches Gericht wie lange gekocht werden sollte. Sie müssen Tiefkühlkost vor dem Kochen nicht auftauen. Es reicht aus, die Garzeit nur um ein paar Minuten zu verlängern.

HÜLSENFRÜCHTE			
MATERIAL	STUFE 1	STUFE 2	DAUER (min)
Weizen (für Suppe)	X		20
Weizen (für Salat)	X		10
innere Saubohnen	X		10
Rote Linsen	X		8-10
Grüne Linsen		X	15-35
Trockene Bohnen (eingeweicht)		X	45-60
Trockene Bohnen (nicht eingeweicht)		X	15-35
Kichererbsen (eingeweicht)		X	45-60
Kichererbsen (nicht eingeweicht)		X	6-8
Reissuppe	X		6-8
Reis	X	X	15-20
Kidneybohnen	X		10-15

GEMÜSE

MATERIAL	STUFE 1	STUFE 2	DAUER (min)
Okra	X		5-7
Erbsen	X		7-9
Erbsenkonserven	X		3
Gefüllte Paprika	X		6-10
Augenbohne	X		10-12
Augenbohne	X		4-6
Karotte	X		8-10
Gemischtes Gemüse	X		5-6
Blumenkohl (gehackt)	X		3-4
Blumenkohl (ganz)	X		5-6
Sellerie (gehackt)	X		7-9
Sellerie (ganz)	X		8-10
Kohl (rot oder weiß)	X		7-9
Pilz	X		8-10
Mais	X		15-20
Rote Beete		X	6-8
Kartoffeln (mit Schale)		X	8-10
Kartoffeln (geschält, gehackt)		X	5-6
Kartoffelsuppe	X		5-6
Aubergine	X		8-10
Lauch	X		7-8
Gemüsesuppe	X		8-10
FrISChe Schoten	X		10-12
FrISChe Bohnen	X		15-18
Gefüllte Blätter	X		10
Spinat	X		4-7
Äpfel (in Scheiben geschnitten)	X		2-3
Zucchini	X		5-8

ROTES FLEISCH			
MATERIAL	STUFE 1	STUFE 2	DAUER (min)
Kalbsteak		X	10-15
Kalbzunge		X	45-60
Kalbfleisch		X	30
Kalbeintopf (ganz)		X	35
Kalbfleischscheibe		X	30
Rindfleisch		X	45-60
Gulaschsuppe		X	10-15
Lamm		X	30
Reisfleischbällchen	X		25
Tas Kebab		X	20-25

WEISSES FLEISCH			
MATERIAL	STUFE 1	STUFE 2	DAUER (min)
Fisch (mit weißem Fleisch)	X		3
Fisch (mit schwarzem Fleisch)	X		7
Truthahn (zerkleinert)		X	30
Hühnerfleisch (ganz)		X	15-20
Hühnerfleisch (zerkleinert)		X	30
Hühnerfleisch		X	12-15
Hühnerbrust		X	30

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN UND LÖSUNGEN

1- PROBLEM:

WASSER TROPFT DURCH DEN RAND DER ABDECKUNG UND DAMPF TRITT AUS.

WARUM:

- Die Abdeckung ist nicht richtig geschlossen,
- Die Silikon-Hauptdichtung ist nicht richtig installiert, verschmutzt oder beschädigt,
- Stufenweises Druckeinstellventil und Sicherheitsventil funktionieren nicht, können verstopft sein
- Die Öffnung des Topfes kann beschädigt oder verschmutzt sein.

LÖSUNG:

- Senken Sie den Druck und schalten Sie ihn ein, indem Sie Ihren Topf unter kaltes Wasser halten. Entfernen Sie die Abdeckung, um das Stufendruckregelventil, das Sicherheitsventil und die Hauptdichtung zu überprüfen.
- Reinigen Sie die Hauptdichtung und montieren Sie sie an der richtigen Position. Wenn es beschädigt ist, ersetzen Sie es durch die originale Ersatzdichtung.
- Führen Sie die Reinigung und Wartung der Einstell- und Sicherheitsventile nach 2-3 Kochzeiten durch.
- Vergewissern Sie sich, dass die Öffnung des Topfes sauber und unbeschädigt ist.
- Schließen Sie der Abdeckung vorsichtig und bringen Sie der Abdeckung in die richtige Position.

2- PROBLEM:

AUS DEM DRUCKREGELVENTIL TRITT VIEL DAMPF AUS.

WARUM:

- Das Kochfeld ist zu offen oder die Druckeinstellung ist falsch.

LÖSUNG:

- Überprüfen Sie die Druckeinstellposition. Auf dem richtigen Niveau?
- Reduzieren Sie die Hitze des Ofens. (mach das Feuer leiser)

3- PROBLEM:

DIE ABDECKUNG KANN NICHT GESCHLOSSEN WERDEN.

WARUM:

- Wenn der Schnellkochtopf bei geöffneter Abdeckung zu kochen begann und sich die Abdeckung aufgrund der starken Dampfleistung nicht schließt.

LÖSUNG:

- Schalten Sie den Herd aus und warten Sie, bis das Kochen in der Pfanne knallt. Wenn das Kochen aufhört, drehen Sie das Luftventil auf die Position „0“ und drücken Sie die Ein-/Aus-Taste. Danach können Sie der Abdeckung schließen.

4- PROBLEM:

DIE ABDECKUNG ÖFFNET SICH NICHT.

WARUM:

- Der Druck blieb im Topf.
- Der Drucksicherungsstift ist möglicherweise eingeklemmt.
- Das mechanische System des Deckels ist ausgefallen.

LÖSUNG:

- Prüfen Sie, ob der Druck im Topf vollständig abgelassen ist.
- Drücken Sie die in Abbildung 1 (Nr. 2) angegebene Drucksicherheitsverriegelung in die normale Position, indem Sie sie mit Hilfe eines dünnen Werkzeugs drücken.
- Reinigen Sie das Druckbegrenzungsventil.
- Wenn sich der Deckel nach diesen Vorgängen nicht öffnet, wenden Sie sich an Ihren Händler oder eine autorisierte Werkstatt.

5- PROBLEM:

AUS DEM OBEREN BEREICH DER ABDECKUNG ERFOLGT EIN KONTINUIERLICHER DAMPFAUSTRITT AUS DEN GRIFFTEILEN.

WARUM:

- Das Wärmezufuhr reicht nicht aus.
- Die Flüssigkeitsmenge im Topf reicht nicht aus.
- Das Stufendruckregelventil „0“ befindet sich in der Nullposition.
- Die Silikon-Hauptdichtung ist beschädigt.

LÖSUNG:

- Erhöhen Sie die Flamme.
- Geben Sie mindestens 1 Glas Wasser oder Flüssigkeit hinein.
- Ändern Sie die Druckposition auf 1 oder 2.
- Ersetzen Sie die Hauptdichtung durch eine neue.

6- PROBLEM:

AUS DEM DRUCKREGULIERENDEN VENTILATOR KEIN DAMPF AUSTRITT, OBWOHL DIE DAMPFABGABE DURCH DAS DRUCKSICHERHEITSSYSTEM GESTOPPT WIRD.

WARUM:

- Das stufenweise Druckeinstellventil ist verstopft.

LÖSUNG:

- Schließt den Wärmezufuhr. Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf abkühlen. Öffnen Sie nach dem vollständigen Abkühlen des Deckels und prüfen Sie, ob das schrittweise Druckeinstellventil verstopft ist.
- Reinigen Sie das Stufendruckregelventil und den Drucksicherheitsstift.

7- PROBLEM:

KOCHTÖPFE. MACHT NICHT/KOCHT SPÄT.

WARUM:

- Wärmezufuhr reicht nicht aus.
- Die Garzeiten sind möglicherweise falsch bekannt.

LÖSUNG:

- Überprüfen Sie den Flammenzustand des Ofens.
- Überprüfen Sie die empfohlene Garzeit.
- Überprüfen Sie die Position und Sauberkeit des Stufendruckregelventils.
- Reicht die Flüssigkeitsmenge im Topf aus? Überprüfen Sie es.

8- PROBLEM:

ESSEN IST VERBRANNT ODER KLEBT AM TOPFBODEN.

WARUM:

- Vergessen Sie nicht den übermäßigen Wärmeeintrag, verwenden Sie es ohne Wasser, wenn es brennt.
- Es ist Zeit, es falsch zu machen.

LÖSUNG:

- Lass es sitzen, indem du heißes Wasser in deinen Topf gibst. Dann mit der Hand oder in der Spülmaschine waschen.

9- PROBLEM:

DER TOPF IST VERFÄRBT ODER VERDUNKELT.

WARUM:

- Hitzeeinwirkung auf den Topf, wenn er leer ist.
- Die Härte und der Kalkgehalt des verwendeten Wassers.
- Längerer Kontakt mit sauren Lebensmitteln.
- Überhitzung der Töpfe.
- Wasserfreie Verwendung.

LÖSUNG:

- Dazu einen Teelöffel Backpulver und eine Tasse Essig in die Pfanne geben und zum Kochen bringen. Dann wie gewohnt waschen.
- Sie können die gleichen Verfahren mit einer Mischung aus Zitronensaft und Essig durchführen.

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DICHTUNGEN

- Das Siegel befindet sich nicht in der Abdeckung und die Abdeckung muss umgedreht werden, um ihn vor Quetschungen zu schützen. Es sollte in keiner Weise Druck darauf ausgeübt werden.
- Die Versiegelung verliert im Laufe der Jahre je nach Lagerbedingungen und Verwendungshäufigkeit ihre Wirkung. Aus diesem Grund beträgt die durchschnittliche Lebensdauer 1 Jahr. Es wird empfohlen, sie einmal im Jahr durch die Originaldichtung zu ersetzen.
- Deformierte und beschädigte Dichtungen sollten auf keinen Fall verwendet werden.
- Originaldichtungen sind bei autorisierten Werkstätten erhältlich. Die Verwendung von Dichtungen, die nicht originalen sind, kann zu Gefahren führen.
- Waschen Sie Ihre Dichtungen nicht in der Spülmaschine. Mit der Hand waschen und keine scheuernden Schwämme, Drähte usw. verwenden, Reinigungsmittel und Chemikalien mit lösenden Eigenschaften.
- Das Siegel muss vor UV-Strahlen geschützt werden. Es sollte sauber und trocken hinterlassen werden.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Dichtung sauber ist, bevor Sie sie verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche des Topfes und der Abdeckung, mit denen Ihr Siegel in Kontakt kommt, sauber ist.
- Die Dichtung und die Topf-/Abdeckung-Oberflächen, mit denen sie in Kontakt kommt, sind nicht sauber oder die Dichtungen sind in der Dichtung verformt, wodurch Dampf entweicht, Wasser tropft, keine Luft zurückhält und Geräusche erzeugt werden.

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 10 Jahre.

Beim Transport und Versand folgendes berücksichtigen:

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

Das Produkt entspricht der WEEE-Verordnung.

WEEE

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



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

Modul B Zertifikatsnummer

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

Modul C2 Zertifikatsnummer

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

Hersteller / Importeur Firma:

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

karaca®

SCHNELLKOCHTOPF

GARANTIEBEDINGUNGEN

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

karaca®

SCHNELLKOCHTOPF

GARANTIEBEDINGUNGEN

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

karaca®

SCHNELLKOCHTOPF

GARANTIEBEDINGUNGEN

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

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

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

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

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

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

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

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

karaca®

SCHNELLKOCHTOPF

GARANTIEZERTIFIKAT

Angaben zum Produkt:

Art: Schnellkochtopf

Marke: Karaca

Bestätigung des Dokuments für Pfannen:

07.01.2011 - 95974

Bestätigung des Dokuments für Töpfe:

07.01.2011 - 95974

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

karaca®

SCHNELLKOCHTOPF

GARANTIEZERTIFIKAT

Hersteller- oder Verkäuferfirma:

Handelsname: Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

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

Kundenhotline: +49 800 197 80 00

Web: www.karaca.com.de

**Unterschrift und Stempel der
bevollmächtigten Person:**

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12 Şişli/İST.
Tel: 0212 412 44 00 Faks: 0212 412 44 99 www.ktc.com.tr
Marmara Kurumlar V.D.: 608 002 9789 Tic. Sic. No: 278836
Mersis No: 080000121900010

Autorisierten Service:

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

Adresse: Hadımköy Ömerli Mah. Ilgaz Sok. No:3 Arnavutköy/İstanbul

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

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

Gewerbeanmeldung Nr: TR-34-K-095643

**Unterschrift und Stempel der
bevollmächtigten Person:**

HÜRSULTAN
PASLANMAZ MUTFAK EŞYALARI
SAN. TİC. A.Ş.
Ömerli Mah. Ilgaz Sok. No:3
Arnavutköy İSTANBUL
YATAN İHTİSAS V.D.: 464 008 0767

Daten des Produkts:

Art: Schnellkochtopf

Modell: Orbit

Marke: KARACA

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.

karaca®



Müşteri Hizmetleri
+90 850 252 55 72



www.karaca.com