

karaca®

**RETRO
DÜDÜKLÜ TENCERE**

**KULLANIM KILAVUZU VE
GARANTİ BELGESİ**

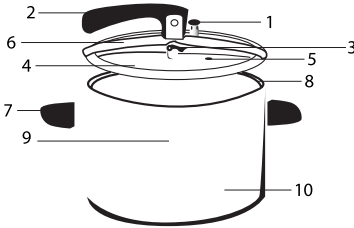


Müşteri Hizmetleri
+90 850 252 55 72



www.karaca.com

RETRO DÜDÜKLÜ TENCERE



- 1- Emniyet Ventili
- 2- Kapak açma kapama kolu
- 3- Pişirme Ventili
- 4- Kapak
- 5- Emniyet Silikonu
- 6- Kapak Köprüsü
- 7- Tencere Yan Sapları
- 8- Gizli Lastik
- 9- Seviye Çizgisi
- 10-Tencere Gövdesi

Saplar, metal, bakalit ya da metal+bakalit olarak değişebilir.

Düdüklü tencerenizi kullanmaya başlamadan önce

MUTLAKA OKUYUN

Düdüklü tencerenizi içine sıvı koymadan asla kullanmayın, tencereniz ciddi anlamda zarar görebilir. Her zaman, tencerenizin içinde en az bir bardak su bulundurun.

- Düdüklü tencereniz için uygun ocak kullanmaya dikkat edin. Gazla çalışan bir ocak kullanıyorsanız, alevin tencerenin altından daha yukarı çıkmamasına özen gösterin.

Elektrik ocağı üzerinde kullanıyorsanız, ocak çapının tencereninkine eşit veya daha küçük olmasını sağlayın.

- Tencerenizin ventilleri (pişirme ve emniyet) son derece hassastır, temizlik ve bakım önerilerine mutlaka uyun. Ventiller çalışmaz ise en yakın servis merkezine başvurun. Sadece orijinal yedek parçaları kullanın.

DİKKAT EDİNİ!

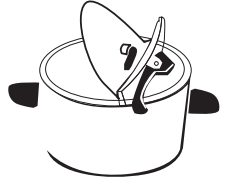
Bütün güvenlik talimatlarını dikkatle okuyun.

- Sıcak yüzeylere dokunmayın, sap veya kolları kullanın. Dödüklü tencerenizi çocukların bulunduğu bir ortamda kullanıyorsanız özel dikkat gösterin.
- Dödüklü tencerenizi sıcak fırına koymayın.
- Dödüklü tencerenizi içi sıcak sıvı dolu iken dikkatli taşıyın.
- Dödüklü tencere basınçlı buharla çalışır. Dikkatsiz ve güvenlik talimatlarına uyulmadan kullanılırsa buhar yanıkları gibi kazalara yol açabilir.
- Tencerenizi en fazla 2/3 oranında doldurun. Piştiği zaman genişleyen malzemeleri, örneğin pirinç ve kurutulmuş sebzeleri pişirirken en fazla 1/2 oranında doldurun.
- Elma püresi, kızılcaık, vişne, arpa, yulaf, bezelye ya da diğer bakliyat ezmeleri, şehriye, makarna, spagetti gibi yemekleri dödüklü tencerenizde pişirmeyin.
- Dödüklü tencerenizi kullanmadan önce ventillerin (pişirme ve emniyet) çalışıp çalışmadığını mutlaka kontrol edin.
- Yemeğiniz piştikten sonra içindeki basınç düşünceye kadar tencerenizin boş olarak ocakta unutmayın.

Dödüklü tencerenizde lezzetli yemekler pişirmek için:

Adım 1

Tencerenizin kapağını açın. Kapak sapını tutarak yukarı kaldırın. Geriye doğru tamamen yatırın. Serbest kalan kapağı hafif eğik pozisyonda (45°) yukarı çekerek çıkarın.



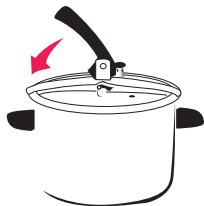
Adım 2

Tencerenizi yeterince doldurun. Dödüklü tencerenizi en fazla max. seviye çizgisine kadar doldurun. Bu seviye maksimum çizgiyi geçmemelidir. Nohut, fasulye, mercimek gibi pişerken köpüren ve şişen malzemelerde tencerenizi yarıdan fazla doldurmayın.



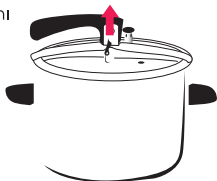
Adım 3

Tencerenizi kapatın. Kapak sapını yencere kapağınızın "açık" olduğu pozisyona getirin. Kapağı hafif eğerek tencereye yerleştirin. Kapak sapını b kez ters yöne çevirerek kapağı sıkıca kapatın.



Adım 4

Ventilleri kontrol edin. Pişirmeye başlamadan önce, pişirme ventiline (uzun mandallı olan) üzerindeki levyenin çekilerek yukarı kolayca kalkıp kalkmadığını kontrol edin. Aynı şekilde emniyet ventilini de kontrolden geçirin.



Adım 5

Pişirmeye başlayın. Dödüklü tencerenizi kuvvetli ateşin üzerine oturtun. Pişirme ventiline çizimde gördüğümüz gibi "yatay" konuma getirin. Fıslama sesi ile kuvvetli bir buhar çıkışı olduğunu görene kadar bekleyin. Emniyet ventilinden kuvvetli buhar çıkıyor ve fıs sesi geliyorsa, pişirme için gerekli basınç oluşmuştur.



Adım 6

Ocağın altını kısın. Buhar çıkışını ve emniyet ventiline döndüğünü görünce ateşi kısın.

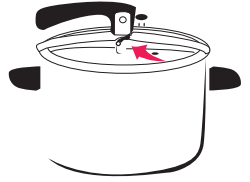
Adım 7

Pişirme sırasında dödüklü tencerenizi kontrol edin. Pişirme ventiline üzerine bir çatal-kaşık yardımıyla hafifçe bastırarak görev yapıp yapmadığını kontrol edin. Ventile bastırınca ani ve kuvvetli bir buhar çıkışı olmalıdır. Önerilen pişirme sürelerine bağlı kalın. Tencerenizin içindeki sıvının tamamen buharlaşmasını önleyin.



Adım 8

Piřirmeyi tamamlayın. Tencereyi ocaktan alın. Bir süre bekleyin ve sonra pişirme ventilini yukarı kaldırıp buharı tümüyle boşaltın. Yumuřayan yiyeceklerde tencereyi açmadan önce hafifçe çalkalayın. Tencereniz içindeki buharın hepsinin boşaldığından emin olunca kapağı dikkatlice açın.



Düdüklü tencerenizin temizliğini ihmal etmeyin.

Düdüklü tencerenizin ilk günkü kadar sağlam ve kullanışlı olması için basit temizlik önerilerini mutlaka uygulayın.

- Tencerenizin iç temizliğinde her türlü sabun ve sıvı deterjanı kullanabilirsiniz.
- Dış yüzeylerin temizliğinde ise sert temizlik malzemelerini kullanmayın.
- Temizlikte tel kullanmanızı gerektiren durumlarda plastik ürünleri tercih edin.
- Durulamadan sonra tencerenizi mutlaka kurulayın. Böylece tencerenizde su lekeleri oluşmaz.
- Kalıcı lekelerin temizliğinde sirke ve limon kullanabilirsiniz.
- Temizlikten sonra koku oluşmasını engellemek için tencerenin kapağını tencere üzerine ters olarak koyarak tencerenizi saklayın.

Ventilleri temizlemeyi unutmayın.

Tencerenizi uzun yıllar güvenle kullanabilmek için emniyet ve pişirme ventilini her pişirme sonrasında temizleyin.

Ventili üst taraflarından tutup vida gibi çevirerek çıkarabilir, yıkayıp, temizledikten sonra yerine kolayca takabilirsiniz.

Düdüklü tencerenizi uzun yıllar güvenle kullanmak için DİKKATLE OKUYUN.

Tencere ve parçaları üzerinde herhangi bir değişiklik yapmayın.

- Bozulan, kırılgan parçaları mutlaka orijinali ile değiştirin.
- Deęiřtirilemeyen parçalarda sorun varsa satın aldığınız yer ile veya yetkili servisle iletişime geçin.
- Kullanım hatası sonucu, yanan, kararan, tabanı düşen, deforme olan ürünler garanti kapsamı dışındadır.
- Düdüklü tencerenizin resmi olarak belirlenen kullanım ömrü 2 yıldır.

• Tencerenizle birlikte verilen garanti belgesinin gerekli alanlarını doldurarak satın aldığınız yere imzalatıp kaşeletmeyi unutmayın. Garanti belgesi olmayan veya boş, imzasız ya da kaşesiz olan ürünler garanti kapsamı dışındadır.

SIK SORULAN SORULAR

Basınç oluşmuyor. Sorun nedir?

- Sıcaklık az olabilir, artırın.
- Sıvı miktarı az olabilir, biraz daha sıvı ekleyin.
- Pişirme ventili kirlenmiş olabilir, temizleyin.
- Kapak tam kapanmamış olabilir, kontrol edin.
- Bazı parçalar hasar görmüş olabilir, değiştirin.

Kapaktan buhar sızıntısı var. Sorun ne olabilir?

- Kapak hasar görmüş olabilir, değiştirin.
- İç lastik hasar görmüş olabilir, yetkili servise başvurun.
- Tencerenin üst kenarları hasar görmüş olabilir, değiştirin.

Yanlışlıkla tencereye sıvı koymadan pişirmeye başlamışım. Ne yapmalıyım?

Ocağı kapatın. Tencerenizin soğumasını bekleyin. Kapağı açın, yeteri kadar su koyun.

Kapak bir türlü kapanmıyor. Ne yapmalıyım?

Kullanma kılavuzundaki talimatlara uyduğunuzdan emin olun. Eğer hala kapanmıyorsa, yetkili servise başvurun. Tencerenizi kontrol ettirin.

Kurallara uyun, içiniz rahat olsun.

Kullanma kılavuzunda söz edilmeyen bakım ve temizleme yöntemlerini uygulamayın. Burada söz edilmeyen onarım işlemlerinin mutlaka yetkili bir satış sonrası servis merkezinde yapılması gerekir. Tencerenizi servise götürürken mutlaka kapağı ile birlikte götürün.

Örnek Pişirme Süreleri

Bu kullanım kılavuzu KARACA düdüklü tencere için detaylı yemek tariflerini içermez. Kendi yemek tariflerinize göre yemeklerinizi ve yiyeceklerinizi pişirebilirsiniz. Yemek pişirme zaman tablosu yemek pişirme zamanlarınızı ayarlamanıza yardımcı olur. Yemek pişirme zaman tablosu listelenen ürünler ve malzemeleri açısından sadece fikir vermek amacı ile hazırlanmıştır. Doğru pişirme zamanına karar vermek için normal yemek pişirme yöntemlerinde kullandığımız pişirme sürelerini azaltabilir ve belirtilen

malzemelere benzeyenleri kullanabilirsiniz. KARACA düdüklü tencere ile ne kadar sürede pişireceğinizi kısa zamanda öğreneceksiniz. Eğlenceli yemek pişirme deneyimleri edineceğinizden eminiz.

Gıda Maddeleri	Piştirme Zamanı (dk.)	Açılma Şekli	Bekleme Süresi (dk)
Sebzeler: Düdüklü tencereye 1,5 bardak su koyun.			
Enginar	6	Hızlı	
Taze fasulye	4	Hızlı	
Brokoli	4	Hızlı	
Lahana (1/2)	10	Karışık	4
Havuç (bütün)	5	Hızlı	
Havuç (dilim)	3	Hızlı	
Karnabahar	3	Hızlı	
Mısır (tatlı)	6	Hızlı	
Patates (küp)	6	Karışık	4
Patates (1/2)	8	Karışık	5

Gıda Maddeleri	Piştirme Zamanı (dk.)	Açılma Şekli	Bekleme Süresi (dk)
Et çeşitleri, kümes hayvanları ve balıklar: Bir yemek tarifi kullanıyorsanız tarifte söylenen sadece yarısı kadar su koyun.			
Ağır ateşte pişmiş kuzu eti	15-20	Normal	5-10
Kemikli kuzu eti	25-30	Normal	5-10
Bütün tavuk	18-20	Normal	5-10
Tavuk göğüs	12-18	Hızlı	
Tavuk parçaları	10-12	Hızlı	
Ağır ateşte pişmiş dana eti	25-35	Normal	15-20
Dana (kemiksiz)	10-15	Hızlı	15-20
Kabuklular/midye	4-8	Hızlı	
Karides	4-8	Hızlı	
Balık fileto	8-10	Hızlı	

Gıda Maddeleri	Piştirme Zamanı (dk.)	Açılma Şekli	Bekleme Süresi (dk)
Pilav: Köpürmeyi azaltmak için bir kaşık dolusu tereyağı ya da yağ ekleyin. Beyaz pirinç için, tarifte söylenenden 1/3 oranında, kırık pirinç için 1/4 oranında az su kullanın.			
Beyaz pirinç	6	Karışık	7
Pirinçle tavuk	10	Hızlı	
Kurutulmuş bakliyatlar: Önceden ıslatılmalarına gerek yoktur. Dödüklü tencereye bir yemek kaşığı tereyağı ya da sıvı yağ ile 1/4 bakliyat ve 3/4 su ekleyiniz. Piştirme süresinden sonra dödüklü tencerenin soğuk su altında soğumasını bekleyin.			
Nohut	18-25	Hızlı	
Kuru fasulye (beyaz)	18-25	Hızlı	3
Barbunya fasulye (kırmızı)	18-20	Karışık	5
Bakla (fava)	18-20	Karışık	

BAKIM VE YEDEK PARÇALAR

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

Kullanım ömrü 5 yıldır.

Taşıma ve Nakliye Sırasında Dikkat Edilecek Hususlar

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

AEEE Yönetmeliğine Uygunudur.

WEEE

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



Yetkili Servis

Üretici / İthalatçı Firma:

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12

Şişli - İstanbul / TURKEY

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

karaca®

DÜDÜKLÜ TENCERE

GARANTİ ŞARTLARI

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

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

karaca®

DÜDÜKLÜ TENCERE

GARANTİ ŞARTLARI

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

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

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

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

karaca®

DÜDÜKLÜ TENCERE

GARANTİ BELGESİ

Ürünün;

Cinsi: Dödüklü Tencere

Marka: Karaca

Menşei: Türkiye

Tavalar için Belge Onay Tarihi:

07.01.2011 - 95974

Tencereler için Belge Onay Tarihi:

07.01.2011 - 95974

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

karaca®

DÜDÜKLÜ TENCERE

GARANTİ BELGESİ

Üretici veya İthalatçı Firmanın:

Ünvanı: Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

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

No: 2/12 Şişli/İstanbul, TURKEY

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

Müşteri Hizmetleri: +90 850 252 55 72

Web: www.karaca.com

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet 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
Mersis Kurumlar: 107 500 002 9789 Tic Sic No: 278836
Mersis No: 34 500 001 500 0001

Satıcı Firmanın:

Ünvanı:

Adresi:

Tel:

Yetkili Kişi:

Yetkili Kişinin İmzası ve Kaşesi:

Fatura Numarası:

Fatura Tarihi:

Teslim Tarihi ve Yeri:

Ürünün:

Cinsi: Dödüklü Tencere

Modeli: Retro

Markası: KARACA

Seri Numarası:

Garanti Süresi: 2 (iki) yıl

Azami Tamir Süresi: 20 (yirmi) iş günü

İşbu 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®

**RETRO
PRESSURE COOKER**

USER'S MANUAL AND
WARRANTY CERTIFICATE

DE

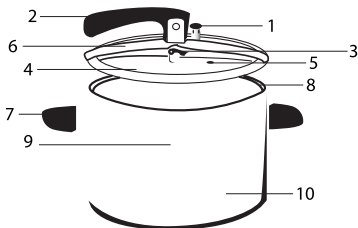


Customer Services
+44 870 1820 333



www.karaca.uk

RETRO PRESSURE COOKER



- 1- Safety Valve
- 2- Lid Handle
- 3- Cooking Valve
- 4- Lid
- 5- Safety Silicone
- 6- Lid Bridge Assembly
- 7- Cooker Side Handles
- 8- Hidden Gasket
- 9- Level Mark
- 10- Cooker Body

Handles may vary as metal, bakelite, or metal+bakelite.
Before using your pressure cooker.

PLEASE READ

Never use the pressure cooker without liquid, as this could result in damaging the cooker by overheating. Always keep at least one glass of water in the pressure cooker. Use the appropriate type of stove for the pressure cooker. When using a gas stove, make sure that the flame does not reach beyond the edge of the cooker base. When using an electric stove, make sure that the stove diameter is less than or equal to the diameter of the cooker base. The valves of the pressure cooker is extremely delicate; follow cleaning and maintenance instructions. If the valves do not operate, call technical service. Only use genuine spare parts. Clean pressure cooker on a regular basis. The red silicone on the cooker is for safety purposes. When the pressure inside the cooker exceeds 2 bars, the silicon shall move upward to protect the cooker from bursting.

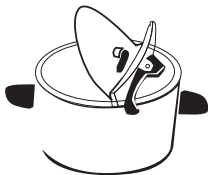
CAUTION!

Read all safety instructions thoroughly. Do not touch hot surfaces; use handles. Take special precautions when using the pressure cooker in areas where children may be present. Do not place pressure cooker in a hot oven. Carry pressure cooker carefully when it contains hot liquids. The cooker works with pressurized steam. Using carelessly or without following the safety instructions may result in accidents such as steam burns. Fill maximum $\frac{2}{3}$ of the cooker. When cooking food that swell while cooking (e.g. rice or dried vegetables), fill maximum $\frac{1}{2}$ of the cooker. Be aware that certain foods, such as apple sauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, or spaghetti which can form, forth, and sputter, and may also clog the pressure release device (vent pipe). Before using the pressure cooker, check that the valves (cooking and safety) are properly operating. After cooking, do not open the lid until the pressure comes down. Never use your pressure cooker for deep frying with oil. Do not leave empty cooker on burning/hot stove.

For to cook delicious foods with your pressure cooke.

Step 1

Removing lid of the pressure cooker. Lift lid handle. Tilt completely backwards. Lift the freed lid up in an inclined position(45°) to remove.



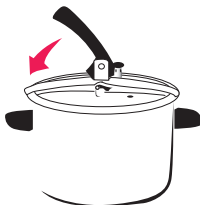
Step 2

Filling cooker proper. Fill pressure cooker up to the level marker at the most. The level should not exceed the maximum level marker. Do not fill your pressure cooker more than $\frac{1}{2}$ when cooking ingredients such as peas, beans or lentil, that foam and well while cooking.



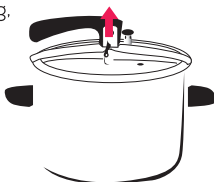
Step 3

Closing cooker. Move lid handle to the "open" position. Fit lid on the cooker in an inclined position. Close lid tightly by moving handle in the opposite way.



Step 4

Checking the valves. Before cooking, check the cooking valve (one with the longer latch) to see whether or not its lever moves up easily. Check the safety valve in the same manner.



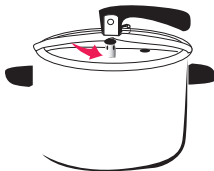
Step 5

Starting to cook. Place pressure cooker on high heat. Place cooking valve in the "horizontal" position, as seen in the drawing. Wait until you hear a hissing and a strong steam exit. Strong steam outlet from the safety valve and the hissing indicates that adequate cooking pressure has been achieved.



Step 6

Turning the heat down. Turn heat down after you see the steam exit and rotating of the safety valve.



Step 7

Checking cooker during cooking. Check if the cooking valve is operating by slightly pressing onto it using a fork or a spoon. Immediate and strong steam exit should be observed upon pressing. Follow recommended cooking times. Do not let the liquid in the cooker evaporate completely.



Step 8

Completing the cooking. Remove cooker from the stove. Wait for a while and discharge steam completely by lifting up the cooking valve. With ingredients that soften while cooking, shake cooker before opening. Carefully remove lid after making sure that the steam inside the cooker has discharged completely.



Do not forget to clean your pressure cooker.

- Follow simple cleaning instructions to keep your pressure cooker fully reliable and operational.
- You can use any kind of soap or detergent to clean the interior of your cooker.
- On outer surfaces, do not use abrasive cleaning agents.
- If using of cleaning wire is needed, plastic products should be preferred.
- Wipe cooker dry after rinsing. This prevents the formation of water marks.
- You can use vinegar and lemon juice for the cleaning of permanent stains.
- To prevent formation of unwanted odors, store your cooker with the lid placed backwards.

Do not forget to clean the valves.

To use your cooker safely for long periods of time, clean safety and cooking valves after every cooking. You can hold the valve from the top and screw out to remove, and reinstall easily after cleaning.

READ CAREFULLY for using the cooker safely for long periods of time.

- Do not make any modifications on the cooker and its parts.
- Replace non-operational or broken parts only with genuine spare parts.

- When a problem occurs with any non-replaceable parts, contact your dealer or the technical service.
- Products that are burnt or tarnished, or with their bases broken apart or deformed as a result of misuse will not be covered by the warranty.
- The pressure cooker has an officially determined useful life of 2 years.
- The warranty certificate included with your pressure cooker should be filled, signed and sealed by your dealer.
- Products with no warranty certificate, with empty certificate, or with certificate containing no signature or seal will not be covered by warranty.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

No pressure buildup. What may be the problem?

- The heat may not be adequate; increase heat.
- Liquid level may be too low; add liquid.
- The cooking valve may be clogged; clean valve.
- The lid may not be closed properly; check lid.
- Some parts may be damaged; replace damaged parts.

Steam leakage from the lid. What may be the problem?

- Lid may be damaged; replace lid.
- Inner gasket may be damaged; contact technical service.
- Upper edges of the cooker may be damaged; replace

I accidentally started cooking without adding liquid.

What should I do?

Turn off the stove. Wait until the cooker cools down. Open lid, add adequate amount of water.

The lid won't close. What should I do?

Make sure you have followed the operating instructions. If it still won't close, contact technical service. Have your cooker checked.

Follow instructions, be relieved.

Do not apply maintenance or cleaning methods not mentioned in the operational instructions. Repairs not

mentioned in this document should be carried out by an after-sales service center. Be sure to take your cooker to the service center with its lid.

Cooking Time for Reference

These instructions do not include detailed recipes for KARACA pressure cooker. You may cook your meals and food according to your own recipes. Cooking time table helps you to adjust your cooking time. The cooking time table was prepared only to give an opinion on the listed products and materials. In order to decide the correct cooking time, you may decrease the cooking time used in regular cooking methods and use the materials that resemble the specified ones. You will find out the cooking time with KARACA pressure cooker after a short time. We are confident that you will experience enjoyable cooking.

Food	Cooking Time (min)	Opening Method	Waiting Time (min)
Vegetables: Add 1.5 glasses of water into the pressure cooker.			
Artichoke	6	Fast	
Fresh beans	4	Fast	
Broccoli	4	Fast	
Cabbage (1/2)	10	Mixed	4
Carrot (whole)	5	Fast	
Carrot (sliced)	3	Fast	
Cauliflower	3	Fast	
Sweet corn	6	Fast	
Potato (cubed)	6	Mixed	4
Potato (1/2)	8	Mixed	5

Food	Cooking Time (min)	Opening Method	Waiting Time (min)
Meat, poultry and fish: If using a recipe, use half the amount of water indicated in the recipe.			
Braised lamb	13-20	Normal	5-10
Lamb with bones	25-30	Normal	5-10
Chicken (whole)	18-25	Normal	5-10
Chicken breast	12-18	Fast	
Chopped chicken	10-12	Fast	
Braised veal	25-35	Normal	15-20
Veal fillet	10-15	Fast	15-20
Shellfish / mussel	4-8	Fast	
Shrimp	4-8	Fast	
Fish / Fillet	8-10	Fast	

Food	Cooking Time (min)	Opening Method	Waiting Time (min)
Rice: Add a spoonful of butter or oil to reduce foaming. For white rice, use less than 1/3 and for chipped rice, use less than ¼ of the amount of water indicated in the recipe.			
White rice	6	Mixed	7
Chicken with rice	10	Fast	
Dry legumes: Pre-heating is not required. Add a spoonful of butter or vegetable oil into the pressure cooker, along with ¼ scale of legumes and ¾ scale of water. Cool pressure cooker under cold water after cooking.			
Peas	18-25	Fast	
Dried beans (white)	18-25	Fast	3
Kidney beans (red)	18-20	Mixed	5
Horse beans (mashed)	18-20	Mixed	

Economic life: 5 years

Points to Consider During Transportation and Handling

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

This device complies with the AEEE Directive.

AEEE

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



Manufacturer/Importer Company:

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12

Şişli - İstanbul / TURKEY

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,

KARACA®

PRESSURE COOKER

WARRANTY CONDITIONS

manufacturer and importer are severally responsible for the exercise of this right.

- 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

karaca®

PRESSURE COOKER

WARRANTY CONDITIONS

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.

• 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

Country of Origin: Turkey

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

The manufacturer's or Importer's

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

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

No: 2/12 Şişli/İstanbul, TURKEY

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

Customer Services: +44 870 1820 333

Web: www.karaca.uk

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

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

Tel: 0212 412 44 00 Fax: 0212 412 44 99 www.karaca.uk

Marmara Kurumları MO: 160/002/059 Tic. Sic. No: 278036

Mühür No: 00000000000000000000

The seller's

Business Title:

Address:

Phone Number:

Authorized Person:

Seal and Signature of the Authorized Person:

Invoice Number:

Invoice Date:

Date and Place of Delivery:

The product's

Type: Pressure Cooker

Model: Retro

Brand: KARACA

Serial Number:

Warranty Period: 2 (two) 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®

**RETRO
SCHNELLKUCHTOPF**

**BENUTZERHANDBUCH UND
GARANTIESCHEIN**

DE



Kundenhotline
+49 800 197 80 00



www.karaca.com.de

VORSICHT!

Lesen Sie sich alle Sicherheitshinweise sorgfältig durch.

- Berühren Sie keine heißen Oberflächen, sondern verwenden Sie die Griffe Handgriffe. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie Ihren Schnellkochtopf in einer Umgebung verwenden, in der Kinder anwesend sind.
- Stellen Sie Ihren Schnellkochtopf nicht in einen heißen Ofen.
- Tragen Sie Ihren Schnellkochtopf vorsichtig, wenn er mit heißer Flüssigkeit gefüllt ist.
- Der Schnellkochtopf arbeitet mit unter Druck stehendem Dampf. Bei unvorsichtigem Gebrauch und Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise kann es zu Unfällen wie Dampfverbrennungen kommen.
- Füllen Sie den Topf nicht mehr als 2/3 voll. Wenn Sie Zutaten kochen, die sich beim Kochen ausdehnen, z. B. Reis und getrocknetes Gemüse, füllen Sie sie maximal zu 1/2.
- Kochen Sie keine Lebensmittel wie Apfelmus, Cranberrys, Kirschen, Gerste, Hafer, Erbsen oder andere Hülsenfrüchte, Nudeln, Pasta oder Spaghetti in Ihrem Schnellkochtopf.
- Vergewissern Sie sich vor der Verwendung des Schnellkochtopfs, dass die Ventile (Koch- und Sicherheitsventil) funktionieren.
- Vergessen Sie nach dem Kochen nicht, dass Ihr Topf leer auf dem Herd steht, bis der Druck im Topf sinkt.

Um köstliche Mahlzeiten in Ihrem Schnellkochtopf zuzubereiten;

Schritt 1

Öffnen Sie den Deckel Ihres Topfes. Halten Sie den Griff des Deckels fest und heben Sie ihn an. Kippen Sie ihn ganz nach hinten. Entfernen Sie den gelösten Deckel, indem Sie ihn in einer leicht geneigten Position (45°) nach oben ziehen.



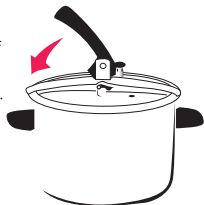
Schritt 2

Füllen Sie Ihren Topf ausreichend. Füllen Sie den topf höchstens bis zur gekennzeichneten max. Füllmenge. Die Füllmenge sollte die Maximal-Linie nicht überschreiten. Bei Lebensmittel die beim Kochen schäumen und aufquellen, wie Kichererbsen, Bohnen und Linsen, sollte der Topf nicht mehr als bis zur Hälfte gefüllt werden.



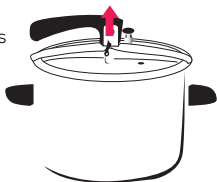
Schritt 3

Schließen Sie Ihren Topf. Bringen Sie den Deckelgriff in die Position "offen" Ihres Topfdeckels. Setzen Sie den Deckel auf den Topf und kippen Sie ihn leicht an. Schließen Sie den Deckel fest, indem Sie den Deckelgriff zwei Mal in die entgegengesetzte Richtung drehen.



Schritt 4

Kontrollieren Sie die Ventile. Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, prüfen Sie, ob sich der Hebel des Kochventils (der mit dem langen Riegel) durch Ziehen leicht anheben lässt. Überprüfen Sie auf die gleiche Weise das Sicherheitsventil.



Schritt 5

Beginnen Sie mit dem kochen. Stellen Sie Ihren Schnellkochtopf auf eine hohe Hitzequelle. Stellen Sie das Kochventil auf die "horizontale" Position, wie Sie in der Zeichnung sehen können. Warten Sie, bis Sie einen starken Dampfaustritt mit einem zischenden Geräusch feststellen. Wenn starker Dampf aus dem Sicherheitsventil austritt und ein pfeifendes Geräusch zu hören ist, ist der zum Kochen erforderliche Druck erreicht.



Schritt 6

Schalten Sie den Ofen aus. Schalten Sie die Hitze aus, wenn Sie sehen, dass sich der Dampfauslass und das Sicherheitsventil drehen.

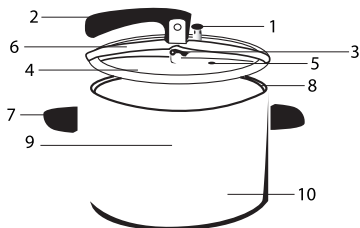


Schritt 7

Überprüfen Sie Ihren Schnellkochtopf während des Kochens. Prüfen Sie, ob er funktioniert, indem Sie mit Hilfe einer Gabel und eines Löffels leicht auf das Kochventil drücken. Wenn Sie auf das Ventil drücken, sollte ein plötzlicher und starker Dampfausstoß erfolgen. Halten Sie sich an die empfohlenen Garzeiten. Verhindern Sie, dass die Flüssigkeit in Ihrem Topf vollständig verdampft.



RETRO SCHNELLKOCHTOPF



- 1-Sicherheitsventil
- 2-Hebel zum Öffnen und Schließen des Deckels
- 3-Kochventil
- 4-Deckel
- 5-Sicherheitssilikon
- 6-Deckbrücke
- 7-Seitliche Topfgriffe
- 8-Verstecktes Gummi
- 9-Ebene Linie
- 10-Topfgehäuse

Die Griffe können aus Metall, Bakelit oder Metall+Bakelit bestehen.

UNBEDINGT LESEN, bevor Sie Ihren Schnellkochtopf verwenden:

Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf niemals ohne Flüssigkeit, da Ihr Topf sonst ernsthaft beschädigt werden kann. Es sollte sich immer mindestens ein Glas Wasser in Ihrem Topf befinden.

- Achten Sie darauf, dass Sie Ihren Schnellkochtopf auf einem geeigneten Herd verwenden. Wenn Sie einen Gasherd verwenden, achten Sie darauf, dass die Flamme nicht höher als der Boden des Topfes wird.
- Wenn Sie einen Elektroherd verwenden, achten Sie darauf, dass der Durchmesser des Kochfeldes gleich oder kleiner ist als der des Topfes.
- Die Ventile Ihres Herdes (Koch- und Sicherheitsventile) sind sehr empfindlich, halten Sie sich unbedingt an die Reinigungs- und Wartungsempfehlungen. Sollten die Ventile nicht funktionieren, wenden Sie sich an das nächste Servicezentrum. Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.

Schritt 8

Stellen Sie das Gericht fertig..

Nehmen Sie den Topf vom Herd. Warten Sie eine Weile und heben Sie dann das Kochventil hoch und lassen den Dampf komplett austreten. Bei weichen Lebensmittel, sollten Sie den Topf vorher schütteln bevor Sie ihn öffnen. Wenn Sie sich sicher sind, dass der gesamte Dampf aus dem Topf ausgetreten ist öffnen Sie vorsichtig den Deckel.



Vernachlässigen Sie nicht die Reinigung Ihres Schnellkochtopfes.

Befolgen Sie unbedingt die einfachen Reinigungsempfehlungen, damit Ihr Schnellkochtopf so stark und nützlich wie am ersten Tag bleibt.

- Für die Innenreinigung Ihres Topfes können Sie jede Art von Seife und Flüssigreiniger verwenden.
- Verwenden Sie keine harten Reinigungsmittel zum Reinigen der Außenflächen.
- In Fällen, in denen Sie Reinigungsdraht zum Reinigen verwenden müssten, bevorzugen Sie Kunststoffprodukte.
- Achten Sie darauf, Ihren Topf nach dem Spülen zu trocknen. So entstehen keine Wasserflecken auf Ihrem Topf.
- Sie können Essig und Zitrone verwenden, um dauerhafte Flecken zu entfernen.
- Um Gerüche nach der Reinigung zu vermeiden, lagern Sie Ihren Topf, indem Sie den Deckel des Topfes umgekehrt auf den Topf legen.

Vergessen Sie nicht, die Ventile zu reinigen.

Um Ihren Topf viele Jahre sicher zu nutzen, reinigen Sie das Sicherheits- und Kochventil nach jedem Kochvorgang.

Sie können das Ventil entfernen, indem Sie es an den oberen Seiten fassen und wie eine Schraube drehen, und es nach dem Waschen und Reinigen einfach wieder einsetzen.

LESEN SIE SORGFÄLTIG, damit Sie Ihren Schnellkochtopf viele Jahre lang sicher verwenden können.

Nehmen Sie keine Veränderungen am Topf und seinen Einzelteilen vor.

- Achten Sie darauf, dass Sie beschädigte oder defekte Teile durch Originalteile ersetzen.
- Wenn ein Problem mit nicht austauschbaren Teilen

- auftritt, wenden Sie sich an die Verkaufsstelle oder den autorisierten Kundendienst.
- Produkte, die durch unsachgemäßen Gebrauch verbrennen, verdunkeln, herunterfallen oder sich verformen, fallen nicht unter die Garantie.
- Die offiziell festgelegte Lebensdauer Ihres Schnellkochtopfes beträgt 2 Jahre.
- Vergessen Sie nicht, die erforderlichen Felder des Garantiescheins, der Ihrem Kochgeschirr beiliegt, auszufüllen und ihn von der Verkaufsstelle unterschreiben und abstempeln zu lassen. Produkte, die keine Garantiekarte haben oder die leer, nicht unterschrieben oder abgestempelt sind, fallen nicht unter die Garantie.

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN (FAQ)

Es baut sich kein Druck auf. Was ist das Problem?

- Die Temperatur kann zu niedrig sein, erhöhen Sie sie.
- Möglicherweise ist die Flüssigkeitsmenge zu gering, fügen Sie etwas mehr Flüssigkeit hinzu.
- Das Kochventil könnte verschmutzt sein, reinigen Sie es.
- Der Deckel ist möglicherweise nicht ganz geschlossen, überprüfen Sie dies.
- Einige Teile könnten beschädigt sein, tauschen Sie sie aus.

Es tritt Dampf aus dem Deckel aus. Was könnte das Problem sein?

- Die Abdeckung kann beschädigt sein, ersetzen Sie sie.
- Das Innengummi kann beschädigt sein, wenden Sie sich an den autorisierten Service.
- Die oberen Ränder des Topfes könnten beschädigt sein, tauschen Sie sie aus.

Ich habe versehentlich angefangen zu kochen, ohne Flüssigkeit in den Topf zu geben. Was muss ich tun?

Schalten Sie den Herd aus. Warten Sie, bis Ihr Topf abgekühlt ist. Öffnen Sie den Deckel, fügen Sie ausreichend Wasser hinzu.

Der Deckel lässt sich nicht schließen. Was muss ich tun?

Befolgen Sie die Anweisungen im Benutzerhandbuch. Wenn sich der Deckel immer noch nicht schließen lässt, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst. Lassen Sie Ihren Topf überprüfen.

Befolgen Sie die Regeln und machen Sie sich keine Sorgen. Wenden Sie keine Wartungs- und Reinigungsmethoden an, die nicht im Benutzerhandbuch aufgeführt sind. Reparaturen, die hier nicht aufgeführt sind, müssen von einem autorisierten Kundendienstzentrum durchgeführt werden. Wenn Sie Ihren Topf zur Wartung bringen, nehmen Sie ihn unbedingt mit seinem Deckel mit.

Beispielkochzeiten

Diese Gebrauchsanweisung enthält keine detaillierten Rezepte für den KARACA-Schnellkochtopf. Sie können Ihre Gerichte und Speisen nach Ihren eigenen Rezepten zubereiten. Die Garzeitentabelle hilft Ihnen, Ihre Garzeiten festzulegen. Die Garzeitentabelle wurde erstellt, um eine Vorstellung von den aufgeführten Produkten und Zutaten zu vermitteln. Um die richtige Kochzeit zu bestimmen, können Sie die Kochzeiten, die wir bei normalen Kochmethoden verwenden, reduzieren und solche verwenden, die den angegebenen Zutaten ähnlich sind. Sie werden bald erfahren, wie lange es dauert, mit dem KARACA-Schnellkochtopf zu kochen. Wir sind sicher, dass Sie viel Spaß beim Kochen haben werden.

Lebensmittel	Kochzeit (Min.)	Wie zu öffnen	Wartezeit (Minuten)
Gemüse: Geben Sie 1,5 Tassen Wasser in den Schnellkochtopf.			
Artischocke	6	Schnell	
Grüne Bohnen	4	Schnell	
Brokkoli	4	Schnell	
Kohl (1/2)	10	Gemischt	4
Karotte (ganz)	5	Schnell	
Karotte (Scheibe)	3	Schnell	
Blumenkohl	3	Schnell	
Mais (süß)	6	Schnell	
Kartoffel (Würfel)	6	Gemischt	4
Kartoffel (1/2)	8	Gemischt	5

Lebensmittel	Kochzeit (Min.)	Wie zu öffnen	Wartezeit (Minuten)
Fleisch, Geflügel und Fisch: Wenn Sie ein Rezept verwenden, fügen Sie nur halb so viel Wasser hinzu, wie im Rezept angegeben.			
Gegrilltes Lammfleisch	15-20	Normal	5-10
Lamm mit Knochen	25-30	Normal	5-10
Ganzes Huhn	18-20	Normal	5-10
Hühnerbrust	12-18	Schnell	
Hähnchenstücke	10-12	Schnell	

Sauerbraten	25-35	Normal	15-20
Kalbfleisch (ohne Knochen)	10-15	Schnell	15-20
Krebstiere/Muscheln	4-8	Schnell	
Garnele	4-8	Schnell	
Fischfilet	8-10	Schnell	

Lebensmittel	Kochzeit (Min.)	Wie zu öffnen	Wartezeit (Minuten)
Reis: Fügen Sie einen Löffel Butter oder Öl hinzu, um die Schaumbildung zu reduzieren. Verwenden Sie für weißen Reis 1/3 weniger Wasser als im Rezept angegeben und 1/4 für geschroteten Reis.			
Weißer Reis	6	Gemischt	7
Hähnchen mit Reis	10	Schnell	
Getrocknete Hülsenfrüchte: Sie müssen nicht eingeweicht werden. Geben Sie einen Esslöffel Butter oder Öl in den Schnellkochtopf, 1/4 Hülsenfrüchte und 3/4 Wasser. Warten Sie nach der Kochzeit bis der Schnellkochtopf unter kaltem Wasser abgekühlt ist.			
Kichererbsen	18-25	Schnell	
Trockene Bohnen (weiß)	18-25	Schnell	3
Kidneybohnen (rot)	18-20	Gemischt	5
Ackerbohnen	18-20	Gemischt	

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.

Economic life of the product is 5 years.

Points to Consider During Transportation and Handling

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

This product complies with the WEEE Directive.

WEEE

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



Karaca Zuccaciye Ticaret ve Sanayi A.S.

Cumhuriyet Mahallesi Yeni Yol 1 Sk. Now Bomonti Apt. No: 2/12

Şişli/İstanbul, TURKEY

www.karaca.com

karaca®

SCHNELLKOCHTOPF

GARANTIEBEDINGUNGEN

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

karaca®

SCHNELLKOCHTOPF

GARANTIEBEDINGUNGEN

- Entscheidet sich der Verbraucher für das Recht auf eine kostenlose Instandsetzung des Produkts, so ist der Verkäufer dazu verpflichtet, das Produkt kostenlos zu reparieren oder reparieren zu lassen, ohne Arbeitskosten, Ersatzteilpreise oder sonstige Gelder geltend zu machen. Der Verbraucher kann das Recht auf kostenlose Nachbesserung auch gegenüber dem Hersteller oder dem Importeur geltend machen. Der Verkäufer, der Hersteller und der Importeur sind für die Nutzung dieses Rechts durch den Verbraucher gesamtschuldnerisch verantwortlich.
- Macht der Verbraucher von seinem Recht auf kostenlose Reparatur Gebrauch und
 - fällt das Produkt innerhalb der Garantiezeit wieder aus,
 - wird die maximale Reparaturzeit überschritten,
 - wird durch einen Bericht des zuständigen Kundendienstes, des Händlers, des Herstellers oder des Importeurs festgestellt, dass eine Reparatur des Produkts nicht möglich ist, hat der Verbraucher das Recht, vom Verkäufer eine Rückerstattung des Produktpreises, einen Rabatt in Höhe der Mängel oder, falls möglich, den Ersatz des Produkts durch ein mangelfreies Produkt zu verlangen. Der Verkäufer ist nicht dazu berechtigt, die Anfrage des Verbrauchers abzulehnen. Wird der Anfrage nicht entsprochen, haften Verkäufer, Hersteller und Importeur gesamtschuldnerisch.
- Mängel, die aus einer Verwendung des Produkts entgegen den Bestimmungen in der Gebrauchsanweisung hervorgehen, fallen nicht unter die Garantie.
- Im Rahmen der periodischen Wartung durch den Hersteller oder Importeur, die vom Kundendienst innerhalb der Garantiezeit durchgeführt werden muss, kann als Gegenleistung für die erbrachte Leistung vom Verbraucher kein Arbeitsentgelt oder ähnliches Entgelt verlangt werden.
- Der Verbraucher hat das Recht, bei Konflikten wegen Ausübung seiner Rechte aus dem Gesetz Nr. 6502 sich an die Verbraucherschlichtungskommission oder das Verbrauchergericht am Wohnort oder am Ort des Kaufs zu wenden.

karaca®

SCHNELLKOCHTOPF

GARANTIEBEDINGUNGEN

- Wird diese Garantiebescheinigung durch den Verkäufer nicht ausgestellt, kann der Verbraucher bei der Generaldirektion für Verbraucherschutz und Marktüberwachung des Ministeriums für Zoll und Handel einen entsprechenden Antrag stellen.

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

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

1. Da dieses Produkt für den Heimgebrauch konstruiert ist, ist es für den professionellen Gebrauch nicht geeignet, weshalb alle Fehlfunktionen bedingt durch einen professionellen Gebrauch des Produkts, nicht im Garantiumfang liegen.
2. Schäden und Funktionsstörungen durch Nutzungsfehler.
3. Unzureichende und Unterlassung der rechtzeitigen Reinigung und Wartung, die in der Gebrauchsanweisung des Produkts angegeben sind.

Karaca®

SCHNELLKOCHTOPF

GARANTIEBEDINGUNGEN

4. Schäden, die aufgrund äußerer Faktoren (Schlag, Stoß usw.) auftreten können, nachdem dem Verbraucher das Produkt ausgeliefert wurde.

5. Versuchte Reparaturen oder Deformierungen des Geräts durch unbefugte Personen bevor Sie sich innerhalb der Garantiezeit für eine Reparatur an den zuständigen Kundendienst wenden.

6. Eine nicht zweckmässige Verwendung des Produkts.

7. Eine Reinigung des Produkts mit Salzwasser, Bleichmittel und Säure oder ein Kochen dieser Mittel.

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

karaca®

SCHNELLKOCHTOPF

GARANTIEZERTIFIKAT

Daten der Hersteller- oder Importeur Firma:

Handelsname: Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.

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

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

Kundenhotline: 0800 197 70 00

Web: www.karaca.com

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sk. Now Bomontı Apt. No 2/12 Şişli/İST.
Tel: 0212 412 44 00 Faks: 0212 412 44 99 www.kst.com.tr
Marmara Kurumları A.Ş. 0212 412 44 99 Tic. Sic. No: 278836
Mersis No: 34020100000000000000

Daten des Verkäufers:

Handelsname:

Adresse:

Tel.:

Befugte Person:

Unterschrift und Stempel der befugten Person:

Autorisierten Service:

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

Adresse: Ömerli Mah. professor Mehmer Bozkurt Cad.
Arnavutköy, İSTANBUL

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

Daten des Produkts:

Art: Schnellkochtopf

Modell: Retro

Marke: KARACA

Seriennummer:

Garantiefrist: 2 (zwei) Jahre

Produktlebensdauer: 5 (fünf) Jahre

Maximale Nachbesserungszeit: 20 (zwanzig) Werktage

Dieses Dokument wurde gemäß dem Genehmigungsschein vom 07.05.2014 mit der Nummer 131863 des Ministeriums für Zoll und Handel ausgestellt.

karaca®

SCHNELLKOCHTOPF

WARRANTY CONDITIONS

Angaben zum Produkt:

Art: Schnellkochtopf

Marke: Karaca

Herkunft: Türkei

Bestätigung des Dokuments für Pfannen:

07.01.2011 - 95974

Bestätigung des Dokuments für Töpfe:

07.01.2011 - 95974

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

karaca®



Müşteri Hizmetleri
+90 850 252 55 72



www.karaca.com