KARACA

BioDiamond-SteelPlus

DÜDÜKLÜ TENCERE

KULLANIM KILAVUZU VE
GARANTİ BELGESİ

CE 2737

Müşteri Hizmetleri
0850 252 55 72

www.karaca.com

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

Ürünün Markası: KARACA
Modeli: Biodiamond-SteelPlus
Ürün Cinsi: Düdüklü Tencere
Kullanım Ömrü: 10 Yıl
Çap: 220 mm
1. Kademe Basıncı: 0,65 Bar (65 Kpa)
2. Kademe Basıncı: 0,85 Bar (85 Kpa)
Çalışma Sıcaklığı: 0-140°C
Hacim: 4-5-6-7-8-9 Lt

Düdüklü 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 tencerelere göre daha az olduğundan mutfağınıza daha az yemek kokusu sinmiş olur.

Düdüklü tencereniz aşağıdaki ısı kaynaklarında kullanıma uygundur.

BULAŞIK MAKİNESİNDE YIKANABİLİR

GAZLI OCAKLAR İÇİN UYGUNDUR

ELEKTRİKLİ OCAKLAR İÇİN UYGUNDUR

SERAMİK OCAKLAR İÇİN UYGUNDUR

İNDÜKSİYON OCAKLAR İÇİN UYGUNDUR

HALOJEN OCAKLAR İÇİN UYGUNDUR

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 olarakdüşmeden açılmamalıdır. (Kullanım talimatına bakılmalıdır.)
8- Basınçlı pişirici, 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.
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.

BIODIAMOND-STEELPLUS DÜDÜKLÜ TENCERE
Düdüklü tencerenizin ana parçaları ve açıklamaları aşağıda verilmiştir.

Resim 1

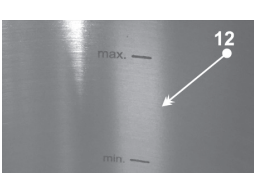
1- Tencere Gövdesi: Pişirilecek gıdaların koyulduğu kaptır. 304 kalite 18/10 CrNi paslanmaz çelikten üretilmektedir. Isı depolayan termik tabana sahiptir. Ürünlerinizde ısı iletkenliğini arttırmak amacı ile kullanmış olduğumuz alüminyum taban mevcuttur.
2- Kapatma Butonu: Düdüklü tencerenizin kilitlenmesine yarar.
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 O= 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 Tutamağı: Saat yönünde çevrilince düdüklü tencerenizin kapak kelepçeleri açılır. (Resim 1).
6- Kapak: Tencereye takılarak sabitlenebilen, düdüklü tencerenin çalışması için gerekli elemanların toplandığı parçadır.
7- Kapak Kelepçeleri: Düdüklü tencere gövdesi ve kapağını birbirine sabitlemek için tasarlanmış paslanmaz çelik parçalardır.
8- Taşıma Kulpları: Tencerenin kolayca tutulup taşınmasını sağlar.
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.

Resim 2

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 sökülüp su altında tutularak temizliği rahatça yapılabilir.
12- Tencere İç Seviye Göstergesi: Tencereye koyacağınız miktarları kolayca tespit etmenizi sağlayan seviye göstergesi.
13- 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.



Resim 3

DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR VE EMNİYET UYARILARI

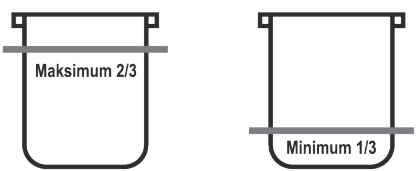
• Düdüklü tencere basınçla çalışan bir mutfak eşyasıdır. Hatalı kullanma ciddi hasar veya yaralanmalara sebep olabilir. Bu nedenle aşağıda belirttiğimiz emniyet kurallarına hassasiyetle uyulması gerekmektedir.

• Orbit düdüklü tencerenize ait bu kullanma kılavuzunu dikkatle okuyunuz ve daha sonra yine başvuracağınızdan saklayınız. Kullanma kılavuzunu okumamış ve daha önce düdüklü tencere ile deneyimi olmayan kişilerin kullanmasına izin vermeyiniz.

• Düdüklü tencerenizi ilk aldığınızda ambalajından çıkarınız ve parçalarının tamam olup olmadığını kontrol ediniz. Bunlar: Tencere, kapak, silikon ana conta ve kullanma kılavuzudur.

• Düdüklü tencerenizi kullanırken gözetimsiz bırakmayınız. Özellikle yakınlarda çocukların bulunması durumunda çok dikkatli olunuz.

• Tencereye 2/3 oranından fazla katı ve sıvı gıda koymayınız. (Örneğin düdüklü tencereniz 6 litre ise, içine en fazla 4 litre gıda koyabilirsiniz. Özellikle köpük oluşturan gıdalar pişiriyorsanız (kuru fasulye, mercimek, vs.) ½'sine kadar doldurmanızı tavsiye ederiz. (Bkz. Resim 5)



Resim 5

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

• Düdüklü tencereniz ile fırında pişirme yapmayınız.

• Düdüklü tencerenizi tasarım amacı dışında kullanmayınız.

• Tencerenin kapağını kapatmadan önce mutlaka ana contayı kontrol edip doğru konumda kapağın içine yerleştiriniz. Ayrıca tencere ağız kısımlarının temiz olduğunu, basınç valfleri ve emniyet sistemlerinin temiz ve çalışır olduğunu kontrol ediniz.

• Hasar görmüş, yırtılmış veya kirli contaları kesinlikle kullanmayınız yenisi ile değiştiriniz. Contanızı yenilerken mutlaka imalatçının önerdiği contayı alınız. Kesinlikle farklı conta kullanmayınız.

• Düdüklü tencerenizi kapağı kapalı olarak kızartmalar için kullanmayınız.

• Kapağı kapatmadan önce buhar tahliyesi sağlayan ventil ve hareketli parçaların temiz ve çalışır durumda olduğunu kontrol ediniz. Kullanırken sıcak yüzeylere el sürmeyiniz. Sadece saplarından taşıyınız.

• Düdüklü 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 sosis, ciğer, tavuk gibi derili yiyecekleri pişirdikten sonra delmeye kalkışmayınız. Püsküren sıcak buhar zarar verebilir.
• Mercimek kabaran yiyecekler pişiriyorsanız kapağı açmadan önce tencereyi hafifçe sallayınız. Buhar boşaldıktan sonra kapağı açınız. Böylece kapak açıldıktan sonra olabilecek taşma ve sıçramaları önlemiş olursunuz.
• Karaca Space düdüklü tencereniz 3 ayrı emniyet sistemine sahiptir. Bunlar;
Basınç Emniyet Sistemi: Tencere içinde basınç varken kapak kilidinin açılmasına izin vermez.
Emniyet Ventili: Basınç tahliye sisteminin tıkanması durumunda devreye girerek tencere içerisindeki fazla basıncın boşalmasını sağlar.
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
Düdüklü tencerenizi kullanmadan önce bu kullanma kitapçığını dikkatlice okuyunuz. İlk kullanımdan önce tencerenizi ve kapağınısıcak 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 lekecikler 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. Açma kapama tutamağını saat yönünde çevirerek düdüklü kapağının kelepçelerinin açıldığını görünüz. Kapağı tencerenin üzerine yerleştirip hafifçe bastırarak kapatınız.

5 nolu kapatma butonuna bastığınızda kapak otomatik olarak kapanacaktır. Basınç ayar valfini pişireceğiniz yemeğin türüne ve tecrübelerinize göre kademe 1 veya 2 konumuna getiriniz. Ocağı yakınız ve tencerenizi alevin dışarı taşmayacağı bir ocağa yerleştiriniz. Düdüklü tencerenizin basınç kilit sisteminden bir süre buhar çıkışı olacaktır. Akabinde kilit sistemi kapanacaktır, arzu edilen pişirme basıncına ulaşmak bir kaç dakika alacaktır. Doğru basınca ulaşmış olmanın 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 "O" 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 "O" konumuna getirerek buharın tamamen boşalmasını sağlayınız. 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.

DÜDÜKLÜ TENCERENİZİN TEMİZLİK VE BAKIMI

Tencerenizi kullandıktan sonra boşaltıp bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz. Kapağı ise deterjanlı su ile elde yıkayabilirsiniz. Ana contayı çıkarıp dikkatlice yıkayarak kurulayınız. 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. Özelikle dış yüzeyleri çizici maddelerle temizlemekten kaçınınız. Yoğun kirlenme söz konusu ise tencerenin iç kısmı ve tabanı için süngerin kaba yüzünü kullanabilirsiniz. Kullanım sonrasında tencere içinde veya tabanında renklenmeler olabilir. Bunun sebebi yiyeceklerde bulunan kükürt vb. maddelerin açığa çıkması ve metal yüzeyle temas etmesi, kullanılan suyun yoğun kireçli ve sert olmasıdır. Tencerenizi biraz sirkeli bez ile siliniz bu lekeler çıkacaktır. Besin artıklarının kuruyup tencerenize yapışmasını önleyin. Paslanmaz çelik yüzeylerde lekelere ve yüzeysel değişmelere neden olabildiğinden bu tür artıkları uzun süre tencerede muhafaza etmeyin. Bulaşık makinesinde yıkayıp temizlemek için, sadece evlerde kullanılan temizlik malzemelerini kullanın, temizlik malzemesi üreticisinin önerdiği dozaja dikkat edin, endüstriyel bulaşık deterjanları veya

aşırı yoğunlaştırılmış temizleyiciler kullanmayın. Silikon ana conta güneş ve UV ışını almayan yerde kuru ve temiz muhafaza edilmelidir. Ana contayı korumak amacıyla temizledikten sonra kapağı ters çevirerek tencereye yerleştirirseniz conta ezilmemiş olur.

PİŞİRME ZAMANLARI TABLOSU

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

BAKLİYAT MALZEME	KADEME 1	KADEME 2	SÜRE (dk)
Buğday (çorba için)	X		20
Buğday (salata için)	X		10
iç bakla	X		10
Kırmızı mercimek	X		8-10
Kuru fasulye (ıslatılmış)		X	15-35
Kuru fasulye (ıslatılmamış)		X	45-60
Nohut (ıslatılmış)		X	15-35
Nohut (ıslatılmamış)		X	45-60
Pirinç çorbası	X		6-8
Pirinç	X		6-8
Yeşil mercimek		X	15-20

SEBZE MALZEME	KADEME 1	KADEME 2	SÜRE (dk)
Bamya	X		5-7
Barbunya	X		10-15
Bezelye	X		7-9
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 (bütün)	X		8-10
Kereviz (doğranmış)	X		7-9
Konserve bezelye	X		3
Lahana (kırmızı veya beyaz)	X		7-9
Mantar	X		8-10
Mısır	X		15-20

SEBZE MALZEME	KADEME 1	KADEME 2	SÜRE (dk)
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 fasulye	X		15-18
Yaprak sarması	X		10
Ispanak	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	30
Dana parça et		X	25
Sığır eti		X	45-60
Gulaş çorbası		X	10-15
Kuzu eti		X	30 25
Pirinçli köfte	X		20-25
Tas kebabı		X	

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	12-15
Tavuk eti		X	12-15
Tavuk göğüs		X	8-10

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,
- Tencere ağız kısmında hasar 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 pozisyonda yerine takınız. Hasarlı ise orijinal yedek contası ile değiştiriniz.
- Ayar ve emniyet ventillerinin temizlik ve bakımını 2-3 yemek pişirme sonunda yapınız.
- Tencerenin ağız kısmının temiz ve hasarsız olduğunu kontrol ediniz.
- Kapağı doğru konuma getirerek dikkatlice kapatınız.

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:

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

ÇÖZÜM:

- Ocağı kapatın, tenceredeki kaynamanın dunmasını bekleyin. Kaynama durunca kapağı kapatabilirsiniz.

4- SORUN:

KAPAĞIN ÜST BÖLGESİNDEN TUTAMAK KISIMLARINDAN SÜREKLİ BUHAR ÇIKIŞI OLUYOR.

NEDEN:

- Isı girişi yeterli değildir.
- Tenceredeki sıvı miktarı yeterli değildir.
- Kademeli Basınç Ayar Ventili "O" 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.

5- SORUN:
BASINÇ EMNİYET SİSTEMİNDEN BUHAR ÇIKIŞI DURDUĞU HALDE BASINÇ AYAR VENTİLİNDEN BUHAR ÇIKMIYOR.
NEDEN:
- Kademeli basınç ayar ventili tıkanmıştır.
ÇÖZÜM:
- Isı girişini kapatınız. Düdüklü 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.
6- SORUN:
TENCEREM PiŞiRME YAPMIYOR/GEÇ PiŞiRiYOR.
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.
7- SORUN:
YEMEK YANMIŞ VEYA TENCERENiN DiBi TUTMUŞ.
NEDEN:
- Gereğinden fazla ısı girişi, susuz kullanım, ateşte unutma.
- Yanlış pişinne zamanı.
ÇÖZÜM:
- Tencerenizin içine sıcak su koyarak bekletiniz. Sonra elde veya bulaşık makinasında yıkayınız.
8- SORUN:
TENCERENiN iÇiNDE 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.

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 ORİJİNAL 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.

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
0212 412 44 00 (pbx)
www.karaca.com

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 olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında; tüketicinin ürünün bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa ürünün ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

• Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

• Garanti süresi içerisinde, servis istasyonları tarafından yapılmasının zorunlu olduğu, imalatçı veya ithalatçı tarafından şart koşulan periyodik bakımlarda; verilen hizmet karşılığında tüketiciden işçilik ücreti veya benzeri bir ücret talep edilemez.

• Tüketici 6502 sayılı kanundan doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesi'ne başvurabilir.

• Satıcı tarafından bu garanti belgesinin verilmemesi durumunda tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimin Genel Müdürlüğü'ne başvurabilir.

• Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 6502 sayılı Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin korunması Genel Müdürlüğü tarafından

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: Düdüklü 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

İmalatçı Firmanın;
Ünvanı: HÜRSULTAN PASLANMAZ MUTFAK EŞYALARI SAN. TİC. A.Ş.
Adres: Hadımköy Ömerli Mah. Ilgaz Sok. No: 3 Arnavutköy/İSTANBUL
Tel&Fax: +90 212 798 25 60 (pbx) - +90 212 798 25 69
Web: www.hursultan.com.tr
E-posta: info@hursultan.com.tr
İşletme Kayıt No: TR-34-K-095643

Satıcı Firmanın;
Ünvan: KARACA ZÜCCACİYE TİCARET VE SANAYİ A.Ş.
Adres: Cumhuriyet Mah. Yeni Yol 1 Sok. Now Bomonti Apt. No: 2/12 Şişli-İstanbul/TURKEY
Tel&Fax: +90 212 412 44 00 (pbx) - +90 212 412 44 99
Müşteri Hizmetleri: +90 850 2525 572
Web: www.karaca.com

Karaca Züccaciye Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Cumhuriyet Mh. Yeni Yol 1 Sk. Now Bomonti No:2 Şişli/İST.
Tel: 0212 412 44 00 Fax: 0212 412 44 99 www.karaca.com.tr
Marmara Kurumlar V.D. 7080002799 Ticaret No: 278836
Mersis No: 0708000279900016

Firma Yetkilisinin
İmzası ve Kaşesi;

Yetkili Servisin;
Ünvan: MIRACLE HOME EV GEREÇLERİ TİC. LTD. ŞTİ.
Adres: Ömerli Mah. Ilgaz Sok. No: 3 Arnavutköy/İSTANBUL
Tel&Fax: 0212 798 25 60 - 0212 798 25 69

Ürünün;
Cinsi: Düdüklü Tencere
Modeli: Biodiamond -SteelPlus
Markası: KARACA
Garanti Süresi: 2 (iki) yıl
Azami Tamir Süresi: 20 (yirmi) iş günü

İş bu garanti belgesi 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu kanunda dayanılarak yürürlüğe konulan 13 Haziran 2014 tarihinde 29029 sayılı Resmi Gazete'de yayınlanarak yürürlüğe giren Garanti Belgesi Yönetmeliği uyarınca düzenlenmiştir.

KARACA

BioDiamond-SteelPlus

Müşteri Hizmetleri
0850 252 55 72

www.karaca.com