KARACA

VITACOOK

PASLANMAZ DÜDÜKLÜ TENCERE KULLANIM KILAVUZU VE GARANTİ BELGESİ

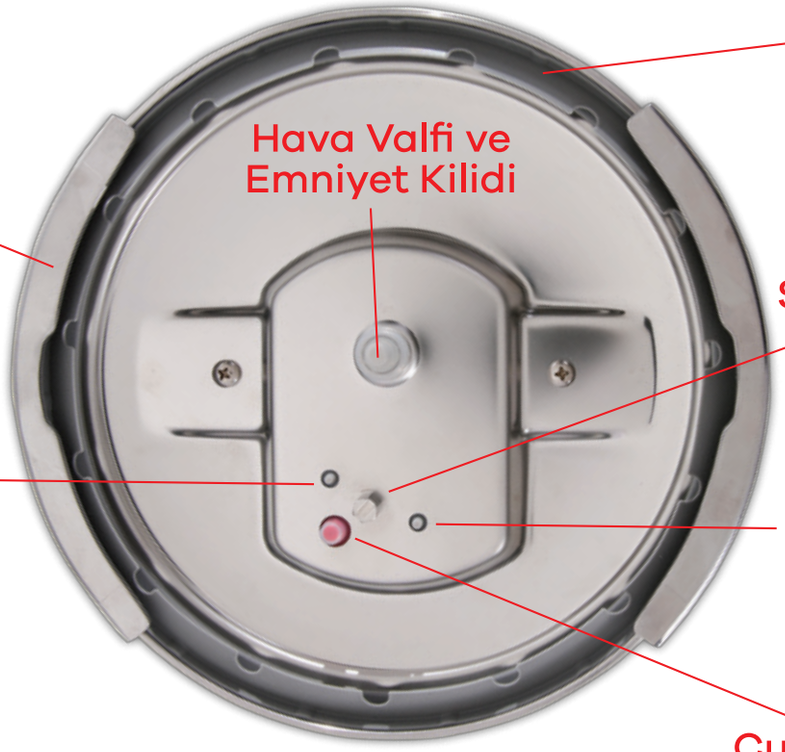
Müşteri Hizmetleri
0850 252 55 72

www.krc.com.tr

Değerli Müsterimiz;
Karaca ürünlerini tercih ettiğiniz için
teşekkür eder, iyi günlerde kullanmanızı dileriz.

KARACA

TANITICI ŞEMA



KARACA

DÜDÜKLÜ TENCERENİZİN ÖNEMLİ ÖZELLİKLERİ:

1- Düdüklü tencereniz güvenli ve çok kısık ocak ateşiyle size ekonomik pişirme sağlar.

2- Özel emniyet kilidi, tencere içinde basınç oluşmaya basladığında kelepçeleri kilitleyerek kapağın açılmasını önler.

3- Kapak üzerindeki pişirme ventili, "pişirme" yönünde iken tencerede oluşan fazla basıncı içindeki mekanizma sayesinde dışarı atar.

4- Sebzeleri, çorbaları, önceden ıslatılmış bakliyatları, konserveleri ve et yemeklerini kısa sürede pişirebilirsiniz.

5- Estetik, dayanıklı ve bulaşık makinesinde yıkanabilen 18/10 paslanmaz çelik gövdeye,

6-Dengeli ısı dağılımı için termik tabana,

7- Kolay taşınmayı sağlayan ergonomik kulplara,

8- Kapağın kolaylıkla açılıp kapanmasını sağlayan kilit mekanızmasına sahiptir.

DÜDÜKLÜ TENCERELERİNİZİ KULLANIRKEN UYMANIZ GEREKEN ÖNEMLI EMNİYET TALİMATLARI

1- Tencerenizi çocukların ulaşabileceği yerlere bırakmayınız, çocuk ve yaşlılara kullandırmayınız.

2- Tencerenizi kesinlikle sıcak fırın içine koymayınız.

3- Tencerenizin sıcak metal yüzeylerine el sürmeyiniz

KARACA

4- Tencerenizde kesinlikle yağda kızartma yapmayınız.

5- Tencerenizi her kullanışta yarısından fazla doldurmayınız.

6- Pişirme işleminden önce kapağın tam kapandığından emin olunuz.

7- Düdüklü tencerenizi içinde sıvı olmadan kesinlikle kullanmayınız.

8- Tencerenizi kullanma talimatlarını bilmeyen kişilere kullandırmayınız.

9- Düdüklü tencereler sulu yemekler pişirmek üzere tasarlanmış basınçlı kaplardır. Başka bir amaç için kesinlikle kullanmayınız.

KARACA

EMNİYET İLE İLGİLİ UYARILAR:

1- Emniyet düzeneklerinde herhangi bir değişiklik yapmayınız.

2- Çalışma ve emniyet düzeneklerinde değişiklik gerekirse orjinal parçalar kullanılmalıdır.

3- Herhangi bir tamir durumu gerektiğinde imalatçı firmaya başvurmak gerekir.

DÜDÜKLÜ TENCEREYİ KULLANMA TALİMATI:

1- Düdüklü tencerenizi kullanmadan önce lütfen aşağıdaki talimatları okuyunuz.

2- Düdüklü tencerenizin kapağını ve tenceresini bulaşık deterjanı ile bol sıcak suda yıkayınız ve mutlaka her yıkamadan sonra kurulayınız.

3- Pişireceğiniz yiyeceklerle birlikte mutlaka en az bir bardak suyu tencereye koyunuz ve tencereyi su dahil yarısından fazla doldurmayınız.

4- Pişirme ventil düğmesini, her kullanımda kapağı kapatmadan önce “buhar boşaltma, free” konumuna getiriniz.

5- Kapağı kapatırken, bir elinizle kapağın plastik kısmından bastırınız.

6- Kelepçelerin tencerenin eteğine tam geçtiğini ve tencereye dayandığını her kapatma işleminden sonra mutlaka kontrol ediniz.

7- Ateşi tencerenin altından yanlara taşmayacak kadar açınız.

8- Pişirme ventilinden kuvvetli buhar çıkışı başlayınca, önce ateşi en kısık ayarına getiriniz ve pişirme ventilini ”pişirme” konumuna tam çeviriniz. Bu andan itibaren pişirme süresi başlar. İstediğiniz pişirme süresi için zaman tutunuz. Ateşi kıstığınız halde pişirme ventilinden buhar çıkışı fazla oluyorsa ateşi en az olan ocak gözünü seçiniz.

9- Pişirme süresi sonunda ateşi, kapatınız ve basıncı hemen boşaltmayınız, yaklaşık 3-4 dakika bekledikten sonra pişirme ventilini elinize buhar gelmeyecek şekilde çevirerek tencerede kalan basıncı tamamen boşaltınız.

10- Açma kolunu kaldırarak kelepçelerin açılmasını sağlayınız.

11- Kapağı her zaman kendinizden uzak tarafa doğru açmaya dikkat edin. Düdüklü tencerenizin kapağı açılmadığında, açmak için zorlamayınız içindeki basıncın bittiğinden emin olunuz.

12- Kullandıktan sonra kapağı, contayı ve tencereyi yıkayıp kurulayınız.

13- Düdüklü tencerenizi kullanmadığınız zamanlarda, kapağı üzerine ters olarak koyup kaldırınız.

DÜDÜKLÜ TENCERENİN PİŞİRME İŞLEMİNE HAZIRLANMASI:

Düdüklü Tencere Kapağının Açılması:

Pişirme ventil düğmesi “buhar boşaltma, free” konumunda iken kapak açma kolunu yukarıya doğru kaldırarak, kelepçelerin her iki yana açılmasını sağlayınız. Kapağı tencere üzerinden kaldırınız.

Yemek Malzemelerinin Tencereye Konulması:

Her pisirmede tencereye en az bir bardak su / sıvı ilave ediniz. Tencereyi en fazla yarısına kadar doldurunuz. Bu seviyeye sıvı ve yemek malzemeleri dahildir. Şayet köpük yapacak yiyecekler (baklagiller, bezelye, pirinç vb.) pişirecekseniz, tencerenizi yarısından az doldurunuz. Unutmayınız; tencerenizin yarısı yemek malzemeleri için diğer yarısı da basınç birikmesi içindir. Basınç, birikecek

hacim ne kadar fazla olursa pişirme süresi o kadar kısa olacaktır.

Tencere Kapağının Kapatılması:

Pişirme ventil düğmesi “buhar boşaltma, free” konumunda olmalıdır. Kelepçeler açık durumda iken kapağı tencerenin üzerine yerleştiriniz. Kapağı üstten bir elinizle bastırırken, diğer elinizin baş parmağını kullanarak kapama butonuna basınız. Kelepçelerin tencereye kilitlendiğini ve tencere gövdesine tamamen temas ettiğini kontrol ediniz.

Pişirme:

Düdüklü tencerenizi ısı kaynağının üzerine yerleştiriniz. Ocak alevinin tencere kenarlarından taşmamasına dikkat ediniz. Pişirme ventil düğmesi “buhar boşaltma, free” konumunda yani tam açık olmalıdır. Bir süre sonra pişirme ventil düğmesinden fıslama ile kuvvetli bahar çıkmaya başlayınca, önce ısı kaynağını en düşük seviyeye getiriniz. Pişirme ventli ayar kolunu pişirme konumuna getiriniz. Bu andan itibaren pişirme süresi başlamıştır, zaman tutunuz. Pişirme süresince, pişirme ventiline müdahalede bulunmayınız, ventil içindeki sübap oluşan fazla basıncı dışarı atacaktır.

Unutmaynız; tencerelerde pişirme ateşi ne kadar kısık olursa o derecede ekonomik ve lezzetli yemekler pişirirsiniz.

Pişirmenin Sona Ermesi:

Pişirme süresinin sonunda ısı kaynağını kapatınız ve tencerenizi yaklaşık 3-4 dakika dinlenmeye bırakınız. Bu

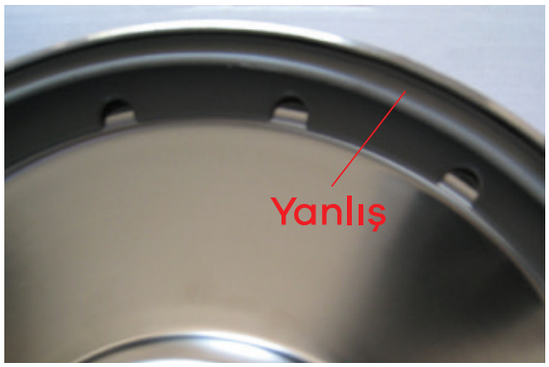
KARACA

bekleme süresi içinde tencere içindeki basınç en aza inecektir. Tencerenizi açmak istediğinizde pişirme ventilini yavaşca "buhar boşaltma, free" yönüne doğru çevirerek tencere içinde kalan basıncın tamamını boşaltınız. Tencerenizi ateşten aldıktan sonra 3-4 dakika beklemeden hemen açmanız gerekirse musluk suyu altında 1 dakika soğutunuz ve pişirme ventil düğmesini "buhar boşaltma, free" yönüne çevirerek kalan basıncın tamamını boşaltınız. Tencere içinde basınç varken kapağı açmak için zorlamayınız. Basınç boşaltma sırasında buhar püskürtmelerine dikkat ediniz. Sabırlı ve mutlaka dikkatli olunuz. Tencerenizin basınç ile yemek pişirdiğini kesinlikle unutmayınız. Kullanma talimatlarına uyularak kullanılan düdüklü tencerenin hiçbir tehlikesi olmadığını göreceksiniz. Lezzetli ve güzel yemekler pişirebilmek için zamanlamayı doğru yapınız.

KARACA

Temizleme ve Bakım:

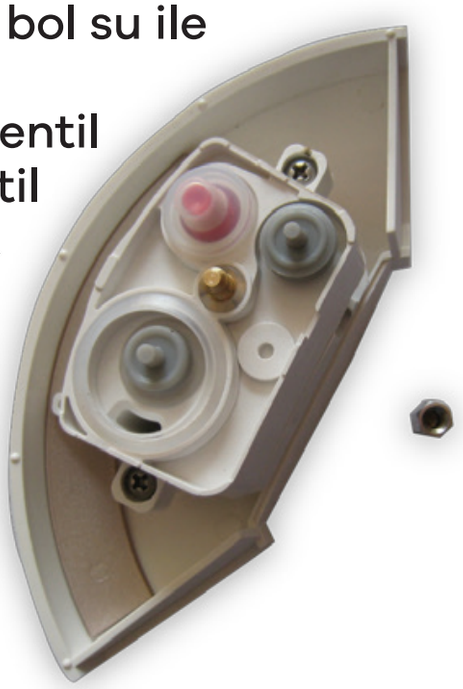
Düdüklü tencerenizin, kapağını ve tenceresini elde veya bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz. Kapak contasını sadece elde yıkayınız. Tencereyi kapağı ve contayı yıkadıktan sonra kurulayınız. Kurulanmayan tencerelerde suyun özelliğine göre kireç lekeleri oluşabilir. Conta yüzeyinde yazılar kapağı bakacak şeklinde yerleştiriniz.



Çizici ve aşındırıcı temizlik maddeler kullanmayınız. İnatçı lekeleri temizlemek için 2 bardak suya yarım limon suyu ilave ederek 5 dakika basınçlı olarak kaynatınız. Ateşten alıp basıncın düşmesini bekleyiniz, soğumaya bırakınız ve bol sıcak su ile durulayınız. Tencerenizi kullanmadığınız zamanlar, kapağını tencerenin üzerine ters olarak koyup kaldırınız.

Pişirme Ventil Grubu Temizliği:

Pişirme ventil grubunun her pişirmeden sonra temizlenmesi gerekmektedir. Kapağı elinize alın. Kapağın altında kalan pişirme ventil grubu bağlantı somununu elinizle ya da bozuk para ile çevirerek açın. Serbest kalan ventil grubunu düdüklü tencere kapağından ayırın. Ventil grubunu ters çevirin ve üzerindeki contayı çıkarın. Ventil grubu üzerindeki buhar çıkış kanalının tıkalı olmadığını kontrol edin. Buhar çıkış kanalı tıkalı ise pamuklu çubuk ile kanalı temizleyin. Ventil grubunun alt yüzeyindeki pişirme esnasında oluşabilecek yemek tortularını temizleyin. Ventil grubunu ve contayı bol su ile durulayın ve kurumalarını bekleyin.
Kurulama işleminden sonra contayı ventil grubu üzerindeki yuvasına takın. Ventil grubu bağlantı somununu temizleyin.
Düdüklü tencere kapağı yuvasının üzerindeki ventil grubu yuvasın temizliğini yapın. Ventil grubunu düdüklü tencere kapağı üzerindeki yuvasına bağlantı somunu ile sabitleyin.



KARACA

Pişirme Ventilinden Pişirme Konumunda Fazla Buhar Geliyorsa;

1- Isı kaynağı çok açıktır. Ocak ateşini mümkün olduğu kadar azaltınız.

2- Pişirme ventili kirlenmiştir. Tencere basıncını

boşalttıktan sonra sökerek temizleyiniz.

3- Pişirme ventili arızalanmış olabilir. İmalatçı firmadan yenisi ile değiştiriniz.

Düdüklü Tencerenin Kapağı Açılmıyorsa:

1- Tencerenin içinde basınç bitmemiş ise emniyet kilidi devrededir. Biraz bekleyip tekrar deneyiniz.

2- Sağuma yavaş olursa tencere içinde vakum oluşabilir, pişirme ventilini buhar boşaltmaya tam çevirip kapağı açmayı deneyiniz. Açmak için kapağı asla zorlamayınız.

3- Pişirme ventili tıkanmış olabilir. Tencerenin tamamen soğumasını bekleyiniz.

Tencere ile Kapak Arasından Buhar Geliyorsa;

1- Kapak contasının temizliğini, hasarlı olup olmadığını kontrol ediniz.

2- Cantayı kapak içine uygun şekilde yerleştiriniz.

3- Tencere içinde basınç çok yavaş olur ise conta basınç tutmayabilir.

4- Pişirme ventili buhar boşaltma konumunda iken, kapak üzerine elle biraz bastırınız. Yine kapak ile tencere arasından buhar geliyor ise contayı imalatçı firmadan temin ederek değiştiriniz.

Pişirme Ventilinden Buhar Çıkmıyorsa;

1- Pişirme ventili tıkanmış veya kirlenmiş olabilir. Tencereyi tamamen soğutunuz ve talimatlara uygun olarak pişirme ventilini sökerek temizleyiniz

2- Tencereye sıvı konmamış olabilir, en az bir bardak sıvı ilave ediniz.

3- Conta hasarlı olabilir kontrol ediniz.

Kapak Kapanmıyorsa;

1- Contayı kapak içine uygun şekilde yerleştiriniz. Conta yüzeyinde yazılar kapağa bakacak şeklinde yerleştiriniz.

2- Kelepçelerin her iki yana tam açılmasını sağlayınız.

3- Tencere içinde kaynar vaziyette yemek varsa, kapağı tencere üzerine koyduğunuzda içinde oluşan basınç kapağı yukarı kaldıracak ve kilitleme zorlaşacaktır. Pişirme ventilini “buhar boşaltma” konumuna getirip, kapağı elle bastırarak kilitlemeyi deneyiniz.

4- Kapak mekanizması arızalanmış olabilir, tencereyi aldığınız yere veya imalatçı firmaya başvurunuz.

Basınçlı Pişirmenin Faydaları:

Basınçlı pişirme ile, normal tencerede saatlerce sürebilen pişirme işlemini dakikalara indirebilirsiniz. Pişirme süresi kısaldığından ve kısık ateşte (ölü ateş) pişirme yapıldığından, enerji tasarrufu dolayısıyla da para tasarrufu sağlarsınız. Basınç altında ve kısa sürede pişen yemekler tazeliğinden bir şey kaybetmezler sizde lezzetli ve sağlıklı yemekler pişirmiş olursunuz.

Güvenlik Sistemleri:

Düdüklü tencereniz birinci kademesi 0,4 bar, ikinci kademesi 0,6 bar basınçla pişirme yapar, oluşan fazla basınç pişirme ventilinden dışarı atılır. Herhangi bir nedenle pişirme ventili tıkanırsa tencere içindeki basınç 0,9 bara ulaştığında emniyet ventili devreye girerek fazla basıncı boşaltır. Şayet hem pişirme ventili hemde emniyet ventili tıkanırsa 1,5 barda tencere ile kapak arasından basıncın tamamı boşalır.

Hava Valfi (Emniyet Kilidi):

Kapak tencereye kapatılırken, tencere içinde sıkışacak olan basıncı dışarı atarak kapağın tencereye uygun şekilde oturmasını sağlar. Kelepçeler açık olduğu sürece hava valfi açık durumdadır. Kapama butonuna basıldığında hava valfi serbest kalır ve yay yardımıyla hava çıkışını kapatır. Aynı zamanda açma butonunun önüne gelerek emniyet kilidi görevi yapar. Tencere içinde basınç olduğu sürece kapağı açamazsınız.

Etler:
Sığır: 40-45 dk.
Dana: 35-40 dk.
Kuzu: 25-30 dk.
Tavuk: 30-40 dk.
Piliç: 25-30 dk.

Kuru Sebzeler:
Kuru Fasülye (Islanmış): 35-45 dk.
Nohut: 35-45 dk.
Mercimek: 15-20 dk.
Bakla: 20-25 dk.

Taze Sebzeler:

Taze Fasülye: 25-30 dk.
Patlıcan: 10-15 dk.
Karnıbahar: 10-15 dk.
Patates: 10-12 dk.
Bezelye: 15-20 dk.
Havuç: 10-15 dk.

TAŞIMA VE NAKLİYE SIRASINDA DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR:

Taşıma ve nakliye işlemlerini orjinal ambajı ile yapınız. İndirme-bindirme ve taşıma sırasında, ürüne maksimum dikkat gösterilmelidir. Taşıma ve nakliye sırasında ambalajın tamamen kapalı olduğundan emin olun. Ambalaja ve pakete zarar verebilecek (nem, su darbe vs.) etkenlere karşı koruyunuz.

KARACA

GARANTİ DIŞI DURUMLAR:

1- Kullanım hatası sonucunda yanan, kararan, renk değiştiren, kırılan, deforme olan, tabanı zarar gören ürünler.

2- Ürünün tüketiciye tesliminden sonra taşıma esnasında oluşan hasar ve arızalar.

3- Dış etkenler (vurma, çarpma, düşürme vb.) nedeniyle meydana gelebilecek zararlar.

YEDEK PARÇALAR:

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

Bu ürün TS 445 ve EN 12778 standartlarına göre imal edilmiştir.

SERVİS HİZMETLERİ VE YEDEK PARÇA TEMİNİ İÇİN ÜRÜNÜ ALDIĞINIZ NOKTA İLE İRTİBATA GEÇİNİZ.

KARACA

CE 0036

CE UYGUNLUK BELGESİ:

B Modül Sertifika Numarası
Z-IS-TGK-IST-72029280Z181/17/D/0025

C2 Modül Sertifika Numarası
Z-IS-TGK-IST-72029280Z182/17/D/0025

Alınış Tarihi
15.06.2017

KARACA

GARANTİ BELGESİ

İmalatçı veya
İthalatçı Firmanın:

Ünvanı: Karaca Züccaciye
Ticaret ve Sanayi A.Ş.

Adresi: Yakuplu Merkez Mah.
Birlik Cad. Beysan San Sit. No: 24
Beylikdüzü-İst/Türkiye

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

Firma Yetkilisinin
İmza ve Kaşesi:

KARACA ZÜCCACİYE TİCARET VE SANAYİ A.Ş.
Yakuplu Merkez Mah.Birlik Cad.
No:24 Beylikdüzü/İSTANBUL
Tel: 0212 412 44 00 Faxs: 0212 412 44 99
Marmara Kurumlar V.D.5060024769

Satıcı Firmanın:

Ünvanı:

Adresi:

Tel:
Fax:
E-posta:

Fatura Tarih Sayısı:

Teslim Tarihi ve Yeri:

Firma Yetkilisinin
İmza ve Kaşesi:

Malın

Cinsi: Düdüklü Tencere
Model: Vita Cook
Bakanlıkça Bildirilen
Kullanım Ömrü: 10 yıl
Garanti Süresi: 2 yıl
Azami Tamir Süresi: 20 iş günü

GARANTİ ŞARTLARI

1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve tüketiciler için 2 yıldır. Malı mesleki ve ticari amaçlı olarak kullanan Tacirler(müşteri) için ise garanti süresi firmamızca belirlenmekte olup 2 yıldır.
2) Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.
3) Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
a- Sözleşmeden dönme,
b- Satış bedelinden indirim isteme,
c- Ücretsiz onarılmasını isteme,
ç- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir.
4) 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 malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
5) Tüketicinin ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamir için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında; tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
6) Malın tamir süresi 20 iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirimi tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
7) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
8) Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.
9) Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

KARACA

KARACA

Müşteri Hizmetleri
0850 252 55 72

www.krc.com.tr