



CE-2737

DÜDÜKLÜ TENCERE KULLANIM KILAVUZU & GARANTİ BELGESİ
PRESSURE COOKER INSTRUCTIONS & CERTIFICATE OW WARRANTY

KM KAHRAMANMARAŞ METAL MAKİNA MUTFAK GEREÇLERİ ÇELİK TİC. VE SAN. A.Ş.
Karacasu Kırım Mah. Kapıçam Cad. No:14/A Dulkadiroğlu/KAHRAMANMARAŞ/TÜRKİYE
Tel: 0344 236 36 03 - Fax: 0344 236 36 04 / www.kmmetal.com.tr • info@kmmetal.com.tr

DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN NOKTALAR

Bu düdüklü tencere en son uluslararası güvenlik kurallarına uygun olarak imal edilmiştir. Lütfen düdüklü tencerenizi kullanırken bu kurallara uyun.

- 1.Düdüklü tencerenizi hiçbir zaman gözetimsiz bırakmayın, özellikle de yakınlarında çocukların olmamasına dikkat edin.
- 2.Düdüklü tencereniz ile fırında pişirim yapmayın.
- 3.Basınçlı düdüklü tencereyi çok dikkatli şekilde taşıyın. Sıcak yüzeylere dokunmayın. Taşımak için sadece saplarından kaldırın.
- 4.Eğer gerekirse fırın eldiveni kullanın.
- 5.Tasarımı dışındaki amaçlar için düdüklü tencerenizi kullanmayın.
- 6.Bu cihaz basınç altında pişir. Düdüklü tencerenin uygunsuz kullanımı, haşlanma ile sonuçlanabilir. Isı kaynağının üzerine koymadan önce düdüklü tencerenin düzgünce kapatıldığından emin olun.
- 7.Hiçbir zaman düdüklü tencereyi zorlayarak açmayın. Ierisindeki basıncın tamamen dışarı çıktığından emin olduktan sonra tencerenizi açın.
- 8.Düdüklü tencerenizi hiçbir zaman susuz olarak kullanmayın. Düdüklü tencerenizde en az 1/3 seviyesine kadar su olmalıdır. Aksi halde düdüklü tencereye ciddi olarak zarar verebilirsiniz.
- 9.Tencereyi, kapasitenin 2/3'nden fazla doldurmayın. Piri ya da kurutulmuş sebzeler gibi pişirme sırasında hacmi artan yiyecekleri pişirirken düdüklü tencerenizi yarıdan fazla doldurmayın.
- 10.Kullanım talimatlarına göre uygun ısı kaynağı kullanın.
- 11.Tencerenizde basınç altında pişirilirdiğinde şişen (ciğer, sosis gibi) derili eti pişirdikten sonra deriyi delmeyin, haşlanabilirsiniz. Bu durumda sivri bir bıçak ucu ile derili yiyeceklerde önceden birkaç delik açın.
- 12.Hamur işi ve mercimek gibi gıdaları pişirirken yemeğin fişkırmasını önlemek için kapağı açmadan önce yavaşça tencereyi sallayın.
- 13.Her kullanımdan önce valflerin düzgün ve kolayca çalıştığından emin olun.
- 14.Düdüklü tencereyi hiçbir zaman bol yağda kızarmış yiyecekler için basınçlı konumda kullanmayın.
- 15.Hiçbir şekilde düdüklü tencerenin güvenlik sisteminde değişiklik yapmayın.
- 16.Sadece reticinin önerdiği uygun yedek parçaları kullanın. Özellikle, aynı üreticinin uygun olarak nitelendirdiği gövde ve kapağı kullanın.
- 17.Bu talimatlara uyun.

GÜVENLİK SİSTEMİ

1.Güvenlik Sistemi

- Özel emniyet kilidi, tencere içinde basınç oluşmaya başladığında kelepçeleri kilitleyerek kapağın açılmasını önler.
- Tek düğmeyle kilitleme mekanizması düdüklü tencereyi kapatmayı kolaylaştırır.
- Kapak zerindeki pişirme ventili "pişirme" yönünde iken tencerede oluşan fazla basını içindeki mekanizma sayesinde dışarı atar.
- Düdüklü tencereniz 1.kademede 0,5 bar, 2.'de 0,6 bar, 3.'te 0,7 bar basınçla pişirme yapar, oluşan fazla basınç pişirme ventilinden dışarı atılır. Herhangi bir nedenle pişirme ventili tıkanırsa tencere içindeki basınç 1,4 bar'a ulaştığında emniyet ventili devreye girerek fazla basıncı boşaltır. şayet hem pişirme ventili, hem de emniyet ventili tıkanırsa 2,0 bar'da tencere ile kapak arasından basıncın tamamı boşalır.
- Hava Valfi (Emniyet Kilidi): Kapak tencereye kapatılırken, tencere içinde sikişecek olan basıncı dışarı atarak kapağın tencereye uygun şekilde oturmasını sağlar. Kelepeler açık olduğu sürece hava valfi açık durumdadır.

Kapama düğmesine basıldığında, hava valfi serbest kalır ve yay yardımıyla hava çıkışı kapatır. Aynı zamanda açma düğmesinin önüne gelerek emniyet kilidi görevi yapar. Tencere içinde basınç olduğu sürece kapağı açamazsınız.

2. Özellikler

Nitelik - Bu düdüklü tencere paslanmaz çelikten yapılmıştır. Düdüklü tencerenin yan sapları ısıya dayanıklı malzemedendir. Tam otomatik mekanizma düdüklü tencerenin kolay ve rahat kullanımını sağlar.

Etkinlik - Gereken basınca erişildiğinde ocağın altı kısılarak ısı girişinin azaltılması ile enerji tasarrufu sağlanır.

Çok Yönlülük - Düdüklü tencereniz çorba, sebze, et ve turlülerin yapımında kullanılabilir. Pilav ve piriñç yemeklerinin, reçellerin, marmelatların ya da sebzelerin pişirilmesi sadece birkaç dakikanızı alır. Düdüklü tencereniz bütün ocak tiplerine uygundur.

Gaslı Ocak: Ateş seviyesi düdüklü tencerenin tabanını geçmelidir.

Elektrikli Ocak: Ocağın ısıtma plakası düdüklü tencerenin tabanından daha büyük olmamalıdır.

Cam (seramik) + İndüksiyon Kızgın Levha: Düdüklü tencerenin tabanı temiz ve kuru olmalıdır. Düdüklü tencerenin plastik bölümleri sadece aşırı ısıdan dolayı zarar görebilir; bu sebepten dolayı bu durum üreticinin garantisini altına girmez.

Düdüklü Tencerenin Ek Özellikleri

- Üç farklı pişirme konumuna sahip pişirme ventili
- Çabuk basınç boşaltımı için özel olarak geliştirilmiş düzenek
- Isıyı iletmeyen yan saplar
- En uygun ısı dağıtımı için küçültülmüş termo-sandviç taban
- Güvenlik kilidi ile donatılmış kolay açma kapatma sezonu
- Paslanmaz çelikten yapılmış tencere gövdesi ve kapağı
- Bütün ocaklar için uygun taban

KULLANIM TALİMATLARI

3. Kullanım Talimatları

3.1 Düdüklü tencerenin kapağının açılması

-Pişirme ventili düğmesi "buhar boşaltma" konumunda iken, kapak tutma kulpunun altındaki açma düğmesine başparmağınızla basarak, kelepçelerinin her iki yana açılmasını sağlayın. Kapağı tencere üzerinden kaldırın.

-İlk kullanımdan önce: Silikon contayı kapaktan sökün ve kaynayan suda durulayın, kurutun ve doğru pozisyonda yerine yerleştirin.

Not: Silikon contanın yerine düzgünce yerleştirildiğinden emin olmak için özel özen gösterin. Aksi takdirde basınç düzgünce sağlanamaz. Silikon conta çevrilmemeli ve kapaktaki kanala (conta ve paslanmaz çelik kapak arasında hiç boşluk kalmadan) sıkıca oturtulmalıdır.

-Genel kural olarak düdüklü tencereyi kullanmadan önce silikon contanın pozisyonu kontrol edilmelidir.

3.2 Yemek malzemelerinin tencereye konulması

-Her pişirmede tencereye en az bir bardak su/sıvı ilave edin. Tencereyi en fazla yarısına kadar doldurun. Bu seviyeye sıvı ve yemek malzemeleri dahildir.

Dikkat: Kolayca köpüren ya da kabaran yiyecekleri pişirirken (nohut, bezelye, piriñç v.b.) düdüklü tencere sadece yarısına kadar doldurulabilir. Pişirmeden önce köpürmeyi azaltmak için diğer malzemelere bir tatlı kaşığı tereyağ ya da sıvı yağ ekleyin.

-Maksimum dolum seviyesi (2/3) tencerenin iç kısmında işaretlenmiştir. Hiçbir koşulda düdüklü tencereyi bu seviyenin üzerinde aşırı doldurmayın. Aksi takdirde, valfler yemek malzemeleriyle temas edecek ve

tıkanmalarına sebep olarak fonksiyonları bozulacaktır.

3.3 Düdüklü tencere kapağının kapatılması

-Pişirme ventil düğmesi buhar boşaltma konumunda olmalıdır. Keleşçeler açık durumda iken kapağı tencerenin üzerine yerleştirin. Kapağı stten bir elinizle bastırırken, diğer elinizin basparmağını kullanarak kapama düğmesine basın. Keleşçelerin tencereye kilitlendiğini ve tencere gövdesine tamamen temas ettiğini kontrol edin.

3.4 Yemek hazırlanışı

-Düdüklü tencereyi ocağın üzerine yerleştirin ve ocağınızı en yüksek seviyeye açın. Ocağın düdüklü tencerenin tabanından daha büyük olmamasına, ocak alevinin tencere kenarından taşmamasına dikkat edin.

-Pişirme ventil düğmesi buhar boşaltma konumunda yani tam açık olmalıdır. Bir süre sonra pişirme ventil zmesinden fısılama ile kuvvetli buhar çıkmaya başlayınca, önce ısı kaynağını en düşük seviyeye getirin.

-Pişirme ventil düğmesini yemeğinizin cinsine göre 1, 2 veya 3'e çevirin. Bu andan itibaren pişirme süresi başlamıştır, zaman tutun.

-Pişirme süresince pişirme ventiline müdahalede bulunmayın. Ventil iãindeki sübap oluşan fazla basıncı dışarı atar.

Not: Gereken pişirme derecesine pişirme ventilinden buhar çıktığında ulaşılmıştır. rnek Pişirme Süreleri tablosunda gösterilen pişirme ventilinden ilk buhar çıktığı zamandan itibaren gerekli süreyi ifade eder.

-Düdüklü tencerede yemek hazırlama zamanları ile ilgili basit yöntem şudur: Herhangi bir yemek düdüklüde normal tencerenin 1/3' sresinde pişer. rnek: 30 dakika yerine 10 dakika.

3.5 Yemek pişmesi bittiğinde/düdüklü tencere nasıl ağılır?

Pişirme periyodu sonunda ısı kaynağını kapatın. Bu bekleme sresinde tencere iãindeki basıncın en aza inecektir. 3 dakika kadar bekleyin. Pişirme ventilini yavaşça buhar boşaltma yönüne doğru çevirin ve buharın mkoto boşalmasını bekleyin. Kapağı ağarken düdüklü tencere ile aranızda güvenli bir mesafe bırakın. Kapağı zorla ağmaya çalışmayın!

-Tencerenizi ateşten aldıkdan sonra, 3-4 dakika beklemeden hemen ağmanız gerekirse, tencerenizi musluk suyu altında 1 dakika soğutun. Pişirme ventil düğmesini buhar boşaltma yönüne çevirerek kalan basıncın tamamını boşaltın.

DİKKAT: Büyük miktarda buhar pişirme ventilinden boşalabilir ve yüzünüzü veya vücudunuzun diğer bölümlerini haşlayabilir. Hızlı basınc düşmesi, "çabuk ağılma" sırasında ortaya çıkan yüksek bir tıslama sesi duyabilirsiniz. Bu tamamen normaldir. Sadece bütün buhar dışarı çıktığında kapak ağabilir. Çabuk basınc düşüşü sebzeler, hububatlar ya da köpüren gıda maddeleri iãin seãilmemelidir.

4. Temizlik ve Bakım

4.1 Tencere gövdesinin temizlenmesi

Düdüklü tencerenin gövdesi diğer paslanmaz çelik tencereler gibi elle ya da bulaşık makinesinde temizlenebilir. Lften metal fırçalar, aşındırıcı temizleme malzemeleri ya da ağartıcı maddeleri yüzeye zarar vereceğinden dolyay kullanmayın. İnaçtı kirleri ve solmaları ağartmak iãin düdüklü tencereyi limon suyuyla (yarım limonu 2 bardak su ile karştırarak) doldurun. Karşşımın 5 dakika boyunca basıncı kaynamasına izin verin. Düdüklü tencereyi ocağan alın ve soğumaya bırakın. şimdi düdüklü tencerenizi sıcak su ile durulayabilirsiniz. Kapak sadece sıcak suyla ve bulaşık deterjanıyla temizlenebilir. KAPAğI BULAşIK MAKİNESİNE KOYMAYIN. Temizlemek iãin sert ve aşındırıcı malzemeler kullanmayın.

Dikkat: Kapak ve silikon contayı bulaşık makinesinde yıkamayın. Dolapta saklamak iãin, düdüklü tencerenin üzerindeki kapağı ters çevirin ve tencere gövdesi üzerine koyun; bu silikon contayı korur. Düdüklü tencere sadece iãinde yemek olmadan saklanabilir; saklamak iãin dolaba kaldırdığınızda temiz ve tamamen kurulu olmalıdır.

4.2 Pişirme ventilli düğmesinin temizlenmesi

-Pişirme ventilinin her kullanımdan sonra temizlenmesi gerekmektedir. Kapağı elinize alarak kapağın altında bulunan pişirme ventili somununu elinizle çevirerek açın.

-Somunun altında bulunan o-ring'i yakalayıp tekrar yerine takmak zorunda olduğunuzdan kaybolmamasına dikkat ederek açın.

-Ventil plastliğini çevirerek açıp yıkayın ve aynı şekilde çevirerek takın. Ventil yönüne dikkat ederek ventilinizi kapağa yerleştirin.

-Yıkama işleminde o-ring'i somunun içerisine yerleştirip tekrar sıkın.

4.3 Silikon kapak contası temizlenmesi

Düdüklü tencerenin her kullanımdan sonra silikon contayı kapaktan çıkartarak elde sabunlu sünger ve sıcak su ile derinlemesine yıkayın kurutun. Düdüklü tencerenizin kullanım sıklığına bağlı olarak (şayet her gün kullanılıyor ise) kapak contası her 2 yıl bir orijinal yeni bir conta ile değiştirilmelidir.

5. Sorun giderme

5.1 Düdüklü tencere kapatılmıyor.

-Contayı kapak içine uygun şekilde yerleştirin.

-Kelepçelerin her iki yana tam açılmasını sağlayın.

-Tencere içinde kaynar vaziyette yemek varsa, kapağı tencere üzerine koyduğunuzda içinde oluşan buharı, kapağı yukarı kaldıracak ve kilitleme zorlaşacaktır.

-Pişirme ventilini "buhar boşaltma" konumuna getirip, kapağı elle bastırarak kilitlemeyi deneyin.

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

5.2 Pişirme ventilinden pişirme konumunda fazla buhar geliyor.

-Isı kaynağı çok açıktır. Ocak ateşini mümkün olduğu kadar azaltın.

-Pişirme ventili kirlenmiştir. Tencere basıncını boşalttıktan sonra sökerek temizleyin.

-Pişirme ventili arızalanmış olabilir. İmalatçı firmadan yenisi ile değiştirin.

5.3 Düdüklü tencere kapağı altından ve kenarları boyunca buhar kontrolsüz bir şekilde kaçıyor. Su damlıyor.

-Pişirme ventili tıkanmış veya kirlenmiş olabilir. Tencereyi tamamen soğutun ve talimatlara uygun olarak pişirme ventilini sökerek temizleyin.

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

-Conta hasarlı olabilir kontrol edin.

-Ventil somununun altındaki o-ring'in yerine takılmış olduğundan emin olun.

5.4 Lekelerin çıkarılması zor.

Lekeler için çeşitli nedenler vardır. Tencere içerisinde yanarak yapılmış yemekler bulaşık deterjanı ve daha sonra metal olmayan bulaşık teliyle suda ısıtılarak temizlenmelidir. Aşırı kahverengi, mavi, sarımsı ya da yeşilimsi solmaların nedeni paslanmaz çeliğin yüksek derecede kullandığınız zaman ortaya çıkarlar. Böylece solmalar düdüklü tencere normal kullanıldığında kaybolurlar. Şayet kaybolmaz ise, limon suyu ile çıkarılabilirler. Solmanın yoğunluğuna göre sirkeyle temizleme süreci tekrarlanmalıdır. Yuvarlak, kahverengi ve transparan lekeler çoğunlukla kullanma ve yıkama suyundan kaynaklanır. Düdüklünün kendisi paslanmazdır. Yuvarlak, beyaz lekeler tuz ve/veya kalsiyum karbonat çöktirtileri (kireç birikintisi) neden olur. Bulaşık makinesi kullanmayın ya da özellikle temizleme malzemelerinin miktarını ve tuz kullanımını azaltın. Örneğin, su kaynamamaya başladığında tuz lekelerini önlemek için yemeğe sadece tuz ya da su ekleyin. Sert suya sahip bir bölgede yaşıyor olabilirsiniz. Böylece solmalar ayrıca asidik asit (konsantre sirke) ya da limon suyu ile çıkarılabilirler. Solmanın yoğunluğuna göre sirkeyle ya da sitrik asitle temizleme süreci tekrarlanmalıdır.

5.5 Düdüklü tencerenin kapağı açılmıyor.

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

-Soğuma yavaş olursa tencere içinde vakum oluşabilir, pişirme ventilini buhar boşaltmaya tam çevirip kapağı açmayı deneyin. Açmak için kapağı asla zorlamayın.

-Pişirme ventili tıkanmış olabilir. Tencerenin tamamen soğumasını bekleyin.

ISSUES TO BE TAKEN INTO CONSIDERATION

This pressure cooker was manufactured according to the latest international safety rules. Please follow these rules when using this pressure cooker.

- 1.Never leave your pressure cooker unattended; special attention must be paid to keep it away from the children.
- 2.Never cook with your pressure cooker in the oven.
- 3.Move the pressure cooker very carefully. Do not touch hot surfaces. Lift only from the handles while moving it.
- 4.If required, use oven gloves.
- 5.Do not use your pressure cooker other than the purposes of its design.
- 6.This device cooks under pressure. Improper use of the pressure cooker may result in scalding. Make sure that the pressure cooker is properly closed before placing it on the heat source.
- 7.Never force the pressure cooker to open. Do not open it before making sure that the internal pressure is fully released.
- 8.Never use your pressure cooker with no water in it. Your pressure cooker must contain water at a level of at least 1/3. Otherwise, you may seriously damage your pressure cooker.
- 9.Do not fill your pressure cooker more than 2/3 of its capacity. While cooking food whose volume increases during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the pressure cooker more than half of its capacity.
- 10.Use suitable heat source as per the operating instructions.
- 11.While cooking under pressure in your pressure cooker and after cooking meat with skin such as liver or sausage, do not pierce the skin as you may get scalded. In such a case, make a few holes in food with skin with a sharp knife previously.
- 12.While cooking food such as pastry and lentil, shake your cooker gently before you open the lid in order to avoid spouting of the food.
- 13.Before each use, make sure that the valves function properly and easily.
- 14.Never use the pressure cooker in a pressurized position for food fried in plenty of oil.
- 15.Never make any changes in the safety system of the pressure cooker.
- 16.Always use suitable spare parts recommended by the manufacturer. Specifically, use the body and lid qualified to be suitable by the same manufacturer.
- 17.Follow these instructions.

SAFETY SYSTEM

1.Safety System

- The special safety lock, avoids the opening of the lid when the pressure began to form in the cooker by locking the clamps.
- One-button locking mechanism makes it easy to close the pressure cooker.
- When the cooking valve is in the cooking position, it releases the extra pressure formed in the cooker by its mechanism.
- Your pressure cooker, cooks with pressure in 1.level at 0,50 bar, in 2.level at 0,60 bar and 3.level at 0,70 bar. The extra pressure released through the valve. For any reason, if the cooking valve clogged and the internal pressure reaches 1,40 bar, the safety valve activates and releases the extra pressure. If both the cooking valve and the safety valve clogs, at 2,0 bar, the pressure will be completely released through the body and the lid

-Air valve (Safety Lock): When the lid is closing, the pressure which is stuck in the cooker, will be released, providing the lid close properly. As long as the clamps are open, the air valve will be open. When the close button is pressed, the air valve get loose and with the help of the spring, closes the air output. At the same time, it came in front of the open button acting as a safety lock. As long as there is pressure in the cooker, you cannot open the lid.

2.Properties

Quality - This pressure cooker is made of stainless steel. Side handles of the pressure cooker are made of heat-resistant bakelite material. Full-automatic mechanism ensures easy and comfortable use of the pressure cooker.

Efficiency - When the required pressure is reached, energy saving is ensured by reducing the heat on the stove and decreasing the heat input.

Versatility - Your pressure cooker can be used for cooking soup, vegetables, meat and mixed vegetables. It takes only a few minutes to cook rice and other food with rice jams, marmalades or vegetables. Your pressure cooker is suitable for any type of stoves.

Gas stove: Its fire level should not exceed the cooker base.

Electric Stove: Heating plate of the stove should not be larger than the pressure cooker base.

Glass (ceramic) + induction hot plate: The pressure cooker base should be clean and dry. Plastic parts of the pressure cooker can be damaged only due to excessive heat; therefore, these parts are not covered by the warranty of the manufacturer.

Additional Properties of the Pressure Cooker:

- Cooking valve with three different cooking positions.
- Assembly developed specifically for quick pressure release.
- Heat proof side handles.
- Thermo sandwich base reduced for optimum heat distribution.
- Easy open close system equipped with a safety lock.
- Cooker body and lid made of stainless steel.
- Base suitable for all stoves.

OPERATING INSTRUCTIONS

3. Instruction Manual

3.1 Opening the pressure cooker lid

-When the cooking valve is in "pressure release" position, press the open button underneath the lid handle with your thumb, to release the lock both sides. Lift the lid to open the cooker.

-Before The First Use Remove the silicon gasket from the lid, rinse with boiling water and then dry and place it back in the correct position.

NOTE: Use special caution to ensure that the silicon gasket is properly fitted in its place. Otherwise, pressure cannot be properly achieved. Silicon gasket should not be turned and should be securely fitted (with no space between the gasket and stainless steel lid) into groove lid.

-As a general rule, the position of the silicon gasket should be checked before using the pressure cooker.

3.2 Setting of cooking degree

In each cooking, fill at least one and a half glass of water into the cooker. Fill, maximum the half of the cooker. This includes, the cooking materials and the liquid.

Caution: While cooking food that will either produce foam or expand in size (such as chickpeas, peas, rice), the pressure cooker can only be filled half. Add a dessert spoon of butter or oil to other materials to reduce foaming before cooking.

-Maximum filling level (2/3) is marked inside the cooker. Never fill the pressure cooker excessively above this level. Otherwise the valves will contact the food materials, this will cause them to clog and disrupt their functions.

3.3 Closing the pressure cooker lid.

The cooking valve must be in "pressure release" position. When the clamps are released, put the lid on the cooker. While pressing the lid with one hand from the top, use your other hand thumb to press the close button. Make sure the clamps are locked and properly contact the body of the cooker.

CAUTION: High amount of steam may be released from the cooking valve and scald your face or other parts of your body. During quick pressure drop, you may hear a high hissing sound that occurs only during "quick opening". This is perfectly normal. The lid can be opened only when the steam is fully released. Quick pressure drop should not be chosen for vegetables, grains or foodstuff that produces foam

4. Cleaning and Maintenance

4.1 Cleaning the Cooker Body

The body of the pressure cooker can be hand-washed or cleaned in the dishwasher like the other stainless steel cookers. Please do not use metal brushes, abrasive cleaning materials or bleaching agents, as they damage the surface. In order to remove the heavy dirt and discoloration, fill the pressure cooker with lemon juice (by mixing half a lemon with glasses of water). Leave the mixture to boil with pressure for 5 minutes. Lift the pressure cooker from the stove and leave it to cool down. You can now rinse your pressure cooker with hot water. The lid should be cleaned only with hot water and dish detergent.

DO NOT PUT THE LID INTO DISHWASHER. Do not use hard and abrasive materials for cleaning.

Caution: Do not wash the lid and silicon gasket in the dishwasher. To store it in the cupboard, invert the lid on the pressure cooker and place it on the cooker body; this protects the silicon gasket. The pressure cooker can be stored only without food in it; it should be clean and completely dry when you put it in the cupboard to store.

4.2 Cleaning the cooking valve

-After each use, the cooking valve must be cleaned. Take the lid in your hands and unscrew the cooking valve nut, which is under the lid, with your hand.

-You should replace the o-ring under the nut. To avoid losing the o-ring, unscrew carefully.

-Unscrew the valve plastic, clean and replace the same way. Screw the valve by paying attention to the direction.

-Replace the cleaned o-ring under the nut and screw.

4.3 Cleaning the silicon lid gasket

After each use of the pressure cooker, remove the silicon gasket from the lid. hand-wash the gasket with hot water and soapy sponge thoroughly, and then dry it. Based on the use frequency of your pressure cooker (if used daily), the lid gasket should be replaced with an original gasket every two years.

5. Trouble shooting

5.1 The pressure cooker cannot be closed

-Place the gasket properly into the lid.

-Provide the full opening of the clamps

-If there is boiling food in the cooker, when you put the lid on, the pressure inside will raise the lid and locking the lid will be harder.

-Turn the cooking valve to "pressure release" position and try to close the lid by pushing.

-The lid mechanism could be out of order. Take the cooker to the place you bought or consult the manufacturer.

5.2 Too much steam release from the cooking valve during cooking.

-Heat source is too high. Decrease the heat as much as possible.

-Cooking valve could be dirty. After releasing the cooker pressure, unscrew and clean the valve.

-Cooking valve could be out of order. Take a new one from the manufacturer and replace.

5.3 Steam leaks uncontrollably from the bottom and along the sides of the pressure cooker lid. Water drops.

-The cooking valve could be dirty or clogged. Cool the cooker completely and in accordance with the instructions, remove the cooking valve and clean.

-There could be no water in the cooker. Add at least one glass of water.

-The gasket could be damaged. Check it.

-Make sure that the o-ring under the valve nut is in place.

5.4 Stains are hard to remove.

There are various causes for stains. Food, which is burnt and stuck inside the cooker, should be cleaned with dish detergent and then, by heating in water with a scourer that is not made of metal. The cause of excessive brown, blue, yellowish or greenish discoloration is heating of the stainless steel at a high degree. Discoloration occurs when you use the pressure cooker at a high degree. Thus, such discoloration is eliminated with the pressure cooker is used under normal condition. If it is not eliminated, it can be removed with lemon juice. Based on the intensity of discoloration, cleaning process with vinegar should be repeated. Round, brown and transparent stains often result from utility and washing water. The pressure cooker itself is stainless as it is made of stainless steel. Salt or calcium carbonate sediments (lime deposit) cause round and white stains. Do not use dishwasher or specifically decrease the amount of cleaning materials and use of salt. For instance, when water starts boiling, add only salt or water into food to prevent salt stains. You might be living in a region where the water is of hard nature. Thus, discoloration can be removed also with acidic acid (concentrated vinegar) or lemon juice. Based on the intensity of discoloration, cleaning process with vinegar or citric acid should be repeated.

5.5 The pressure cooker cannot be opened.

-If the pressure in the cooker is not fully released, the safety lock is active. Wait a moment and try again.

-If the cooling is slow, vacuum can occur inside the cooker. Turn the cooking valve to release pressure position and try again. Never force the lid to open.

-Cooking valve may be clogged. Allow the cooker to cool completely.

DÜDÜKLÜ TENCERE TEKNİK BİLGİLER PRESSURE COOKER TECHNICAL INFORMATION

Markası / Brand

KM

Modeli / Model

Matik / Matik

Basınç / Pressure

0,60 - 0,80 bar

Sıcaklık / Temperature

120°

Güvenlik Valfi / Safety Valve

1,3 bar

Kapasitesi / Capacity

Tüm Ölçüler / All Sizes

NEOZAN
ELEKTRİK
FIRMA
HALIÇI
BALIKIÖZ



ÜRÜN AÇIKLAMASI

Düdüklü tencerenin dış görünümü

- A. Düdüklü tencere kapağı
- B. Düdüklü tencere kapak açma / kapama
- C. Kapak tutamacı
- D. Buhar çıkışı
- E. Kademeli pişirme ventili
- F. Kapak kelepçesi
- G. Yan kulplar
- H. Paslanmaz çelik tencere gövdesi
- I. Termo kapsül taban



PRODUCT DESCRIPTION

Outer appearance of the pressure cooker.

- A. Pressure cooker lid.
- B. Pressure cooker lid open / close
- C. Lid handle
- D. Steam release
- E. Staged cooking valve
- F. Lid clamp
- G. Side handles
- H. Stainless steel cooker body
- I. Thermo-capsule base

GARANTİ ŞARTLARI

1.Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.

2.Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.

3.Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 (otuz) iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısı-üreticisinden birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının 15 gün içerisinde giderilememesi halinde imalatçı-üretici veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.

4.Malın 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.

5.Tüketicinin onarım hakkını kullanımına rağmen malın;

-Tüketicinin teslim edildiği tarihten itibaren, belirlene garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanmamayı sürekli kılması,

-Tamiri için gereken azami sürenin aşılması.

-Firmanın servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentesi, temsilcisi, ithalatçısı veya imalatçısı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesini veya ayıp oranında bedel indirimi talep edilebilir.

6.Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

7.Garanti Belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurabilir.

WARRANTY CONDITIONS

1. Warranty period is 2 (two) years and commences on the delivery date of the product.
2. The entire product including all the parts is warranted by our company.
3. If the product becomes defective within the warranty period, the time elapsed during repair is added to the warranty period. The repair period of the product is maximum 30 (thirty) working days. This period starts as of the date the defect of the product is notified to the service station or if a service station is not available, to any one of the product's seller, dealer, agency, representation Office, importer or manufacturer. If defect of the factory product is not remedied within 15 working days, the manufacturer and importer must allocate another factory product with similar properties to the use of the consumer until repair of product is completed.
4. If the product becomes defective within its warranty period due to faults of material and workmanship or assembly, its repair shall be performed without demanding any changes as a cost of workmanship or replaced part, or by any other means.
5. Even though the consumer uses its right of repair, if:
 - As of the delivery date of the product to the consumer, within one year, provided that the determined warranty period is valid; the same failure recurs more than twice, or different failures occur more than four times, or total of different failures within the determined warranty period is more than six and also if these failures cause to benefit from the product continuously;
 - The required maximum repair period is exceeded,
 - If it is determined that the defect cannot be remedied with a report to be prepared by the service station of the company and if a service station is not available, by any one of the product's seller, dealer, agency, representation office, importer or manufacturer, respectively; the consumer may request the replacement of the product free of charge or return of the cost or a discount in the cost at the rate of defect.
6. The defects resulting from the product use contrary to the issues stated in the instructions shall not be covered by the warranty.