



**CE-2737**

**DÜDÜKLÜ TENCERE KULLANIM KILAVUZU & GARANTİ BELGESİ**  
**PRESSURE COOKER INSTRUCTIONS & CERTIFICATE OF 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](http://www.kmmetal.com.tr) - [info@kmmetal.com.tr](mailto:info@kmmetal.com.tr)

## 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 hasanmalar olabilir. Isı tatbik edilmeden önce pişiricinin uygun şekilde kapatıldığından emin olunmalıdır. "Kullanım talimatı" na bakılmalıdır.
7. Basınçlı pişirici asla kuvvet kullanılarak açılmamalıdır. İç basınç tam olarak düşmeden açılmamalıdır. "Kullanım talimatı" na bakılmalıdır.
8. Su ilâve etmeden basınçlı pişirici asla kullanılmamalıdır. Bu ciddi bir hasara neden olabilir.
9. Pişirici kapasitesinin 2/3'ünden fazla doldurulmamalıdır. Pişerken genişleyen, pırlınc veya kurutulmuş sebzeler gibi gıda maddelerini pişirirken, pişirici kapasitesinin yarısından fazla doldurulmamalıdır.
10. Kullanım talimatına göre uygun ısı kaynağı (kaynakları) kullanılmalıdır.
11. Basınç etkisi altında şişen üzeri deri kaplı eti, pişirdikten sonra (örneğin sığır dili), etli deri pişmişken delinmemelidir.
12. Hamurlu yiyecek pişirirken, yiyecek fırlamasını önlemek için açmadan önce pişirici yavaşça sallanmalıdır.
13. Her kullanımdan önce, supapların tıkanmış olup-olmadığı kontrol edilmelidir.
14. Her türlü yiyecek maddesi kızartması için basınçlı pişirici basınçlı modda asla kullanılmamalıdır.
15. Kullanım talimatında belirtilen bakım talimatları dışında emniyet sistemlerini hiçbir şekilde kurcalanmamalıdır.
16. İlgili modeller için sadece imalatçının yedek parçaları kullanılmalıdır. Özellikle, uygun olduğu belirtilen aynı imalatçının gövde ve kapağı kullanılmalıdır.
17. Bu kullanım talimatlarına uyulmalıdır.

## TENCERENİN TEMİZLİĞİ

- 1-Tencerenizin temizliğine dikkat ettiğiniz sürece, size uzun süre yarar sağlayacaktır.
- 2-Tencerenizin iç temizliğinde arzu ettiğiniz deterjanı kullanabilirsiniz.
- 3-Sert temizlik maddelerini dış yüzeylerde kullanmayınız.
- 4-Temizlikte tel kullanmak yerine plastiği tercih ediniz. Durulama işleminden sonra tencereyi kuruyunuz.
- 5-Kalıcı lekelerin temizliğinde sirke ve limon kullanınız.
- 6-Ventilleri temizlemeyi de emniyet açısından unutmayınız.

## PIŞİRMENİN PÜF NOKTALARI

- Düdüklü tencerede yemeğin pişme süresi, içindeki basıncın yükselmesiyle başlar ventilden buhar çıkınca yemek pişmeye başlamış sayılır, pişme süresi buna göre hesaplanır.
- Tencere yeterince ısındığında, içinde fazlalaşan buhar fısılama sesine ventilden dışarı çıkar.
- Fısılama sesi tenceredeki yemeği pişirmek için yeterince sabit basıncın oluştuğunu gösterir.
- Buhar çıkınca ventili kapatın, tencerenin altındaki ateşi kısın ve pişirme süresi için saatinize bakın.



### **Tencerenin kapağını açmak için**

Kapak sapını yukarı kaldırın sonra serbest kalan kapağı hafifçe eğerek yukarı doğru çekerek çıkarın



### **Buhar çıkınca**

Dik ventili eğik duruma getirin, ateşi azaltın pişme süresi başlamıştır.

**Dikkat** Emniyet ventilinin üzerindeki halkayı çekerek yukarı kalkıp kalkmadığını kontrol ediniz.



### **Tencereyi doldurma**

Tencereyi hacmin üçte ikisi kadar malzeme ile doldurun.



### **Pişerken**

Ventilin görev yapıp yapmadığını kontrol edin. Ventilin üzerine hafifçe basınca ani ve kuvvetli buhar çıkmalıdır.



### **Kapatma işlemi**

Tencerenin sapını açık olduğu pozisyonda hafif eğimli olarak tencereye yerleştirin ve sapı ters yönde çevirin.



### **Piştikten sonra**

Tencereyi indirin, buharın azalması için biraz bekleyin, sonra ventili açık buharı boşaltın ve kapağı açın.



### **Pişirmeye geçince**

Tencereyi önce kuvvetli ateşe oturtun ventil dik kalsın, fıslama sesini ve kuvvetli buhar çıkışını bekleyin.



### **Çabuk soğutmak için**

Çabuk soğutmak için beklemek istemiyorsanız tencereyi suyun altında soğutun, sonra ventili kaldırıp buharı çıkartın, kapağı açın.

## **SAFETY PRECAUTIONS**

1. All instructions must be read
2. Your children should not be allowed to approach the pressure cooker when using your pressure cooker.
3. Do not put your pressure cooker in the oven.
4. The pressure cooker should be moved carefully. Do not touch the hot surfaces. Cooker holding handles and lid holder should be used. If necessary, protective equipment should be used.
5. Do not use your pressure cooker for any other purpose.
6. Your pressure cooker will cook under pressure. Due to inappropriate use, your pressure cooker can cause injuries. Before you start cooking with your pressure cooker, make sure the lid is completely closed. (See the lid opening closing section for this).
7. Do not attempt to open your pressure cooker with force. The cooker should not be opened before the pressure in the cooker decreases completely.
8. Never use your pressure cooker without water inside. Otherwise, serious damages may occur
9. Use suitable heat sources for your pressure cooker.
10. Do not fill your pressure cooker more than 2/3 (with food to be cooked). Do not fill more than half of the water while cooking rice and other dried vegetables.
11. It would be appropriate to have a few holes in them before cooking the skin-covered meat products (sausages, beef tongue, liver and etc.) that are likely to swell under the influence of pressure. If you have not done this operation before cooking! You can be boiled.
12. After you have cooked the doughy food, shake it gently before opening your cooker.
13. Make sure the valves work properly and comfortably before each use.
14. Never fry any kind of food in your pressure cooker.
15. Do not intervene in the safety systems of your pressure cooker except those specified in the instructions for use.
16. Only spare parts recommended by the manufacturer should be used. Body and lids should be used together that are produced by the same manufacturer in accordance with each other.
17. Do not use your cooker to store acidic, salty foods before and after cooking.
18. Keep your pressure cooker under surveillance during cooking.

## **CLEANING OF YOUR PRESSURE COOKER**

- 1-As long as you pay attention to the cleanliness of your pressure cooker, you will benefit from a long time.
- 2-You can use any detergent you wish for cleaning the inside of your pressure cooker.
- 3-Do not use harsh cleaning substances on the exterior surfaces.
- 4-Use plastic instead of wire at cleaning. Dry the pressure cooker after rinsing
- 5-Use vinegar and lemon for cleaning permanent stains.
- 6-Do not forget to clean the valves in terms of safety.

## **HOW TO USE AND COOK**

- Cooking time starts after the pressure in the cooker increases and reaches to the adequate level.
- When the pressure increases steam is discharged from the valve with a whistle sound.
- Now we have enough pressure for cooking.
- Then close the discharge valve, decrease your cooking temperature and look at your watch for cooking time.



### For opening

First hold the lever to upward position slightly bent down the free part, then take it away.



### When steam starts coming out;

Make the vertical valve position horizontal decrease the temperature. Cooking time started from now on..

**Attention** Check the ring on the discharge valve, it must be pushed up easily.



### Use 2/3 of the total volume,

If your material is frothy use less volume.



### Check the valve

Check the discharge valve is operating or not, slightly press on the discharge valve and see the steam discharge.



### For closing

Slightly bend the upper part and place it when the lever position is "open", then rotate the lever to the opposite direction.



### After cooking

Wait a little to decrease the pressure in the cooker, open the discharge valve and release the steam then open the cooker.



### During cooking

Use high temperature for beginning discharge at the valve must be vertical until whistle sound appears and steam comes out.



### For fast cooling

If you don't want to wait put the cooker under cold water pressure suddenly drops, then open the valve discharge the steam.

## 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. Thermo 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

Meat / Et		Dry Vegetables / Kuru Sebzeler		Fresh Vegetables / Taze Sebzeler	
Beef / Siğir Eti	45-50 Min.	Dried Beans / Kuru Fasulye	20-25 Min.	Fresh Bean / Taze Fasulye	20-25 Min.
Veal / Dana Eti	35-40 Min.	Chickpea / Nohut	20-25 Min.	Eggplant / Patlıcan	10-15 Min.
Lamb / Kuzu Eti	20-25 Min.	Broad Bean / Bakla	20-25 Min.	Cauliflower / Karnabahar	10-15 Min.
Chicken / Tavuk	35-40 Min.			Potato / Patates	8-10 Min.
				Peas / Bezelye	15-20 Min.

## DÜDÜKLÜ TENCERE TEKNİK BİLGİLER / PRESSURE COOKER TECHNICAL INFORMATION

Markası / Brand	KM
Modeli / Model	Klasik / Classic
Basıncı / Pressure	0,60 bar
Sıcaklık / Temperature	120°
Güvenlik Valfi / Safety Valve	1,1 bar
Kapasitesi / Capacity	Tüm Ölçüler / All Sizes



# GARANTİ ŞARTLARI

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

2.Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisini 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 tarihinin üzerinden 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 kullanmasına 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 is 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.