



راهنمای استفاده و نگهداری زودپز های

مدل اتو کلیپسو

لطفا مطالب دفترچه را قبل از استفاده با دقت مطالعه نمایید.

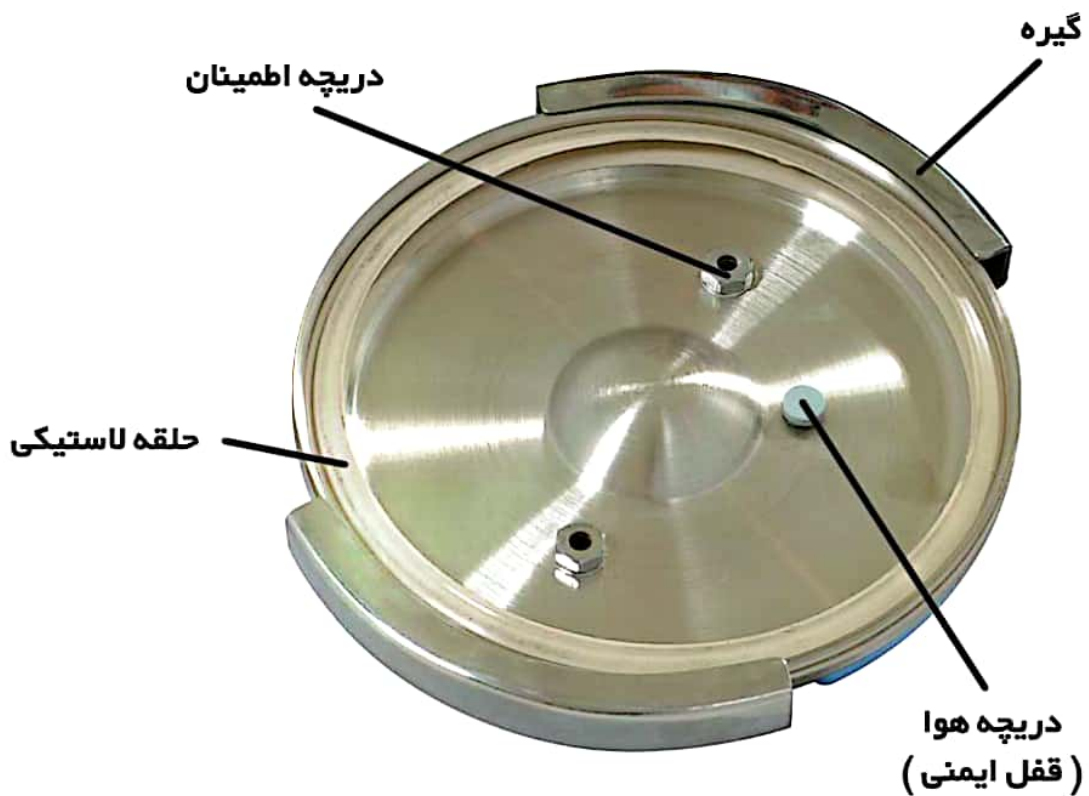


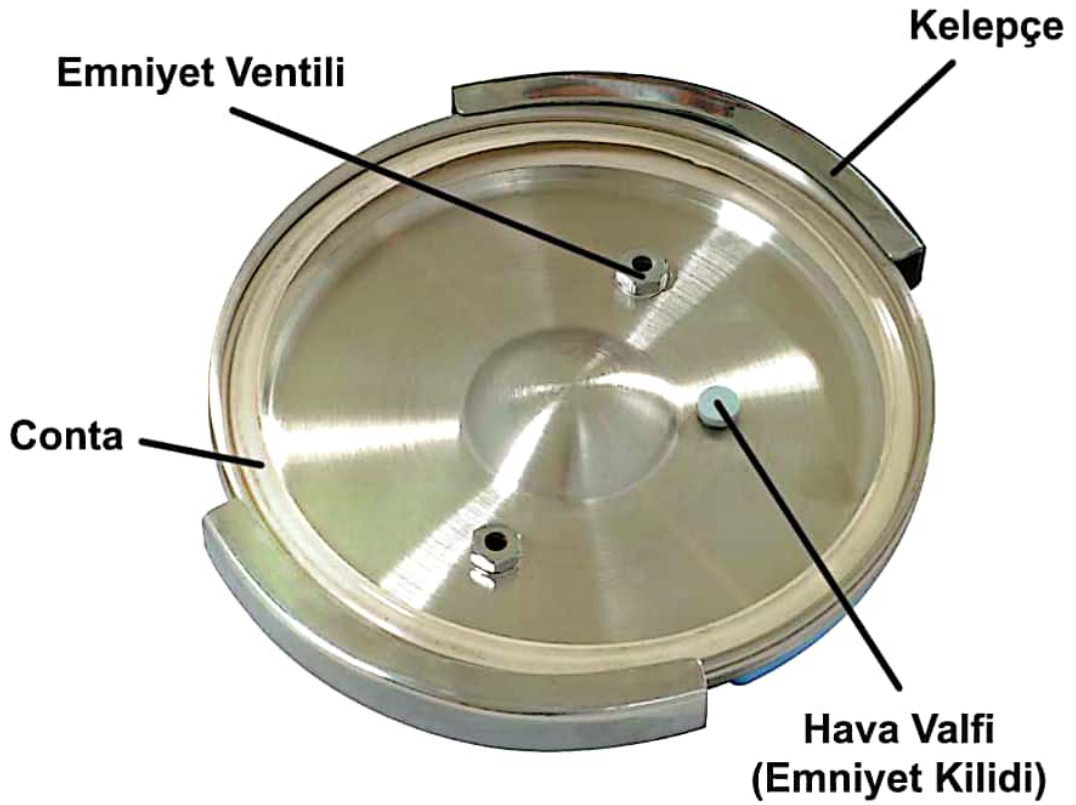
**PASLANMAZ ÇELİK DÜDÜKLÜ TENCERE  
KULLANMA KILAVUZU**

**Operation & Maintenance Manual of  
Pressure Cooker Model AUTOCLIPSO**

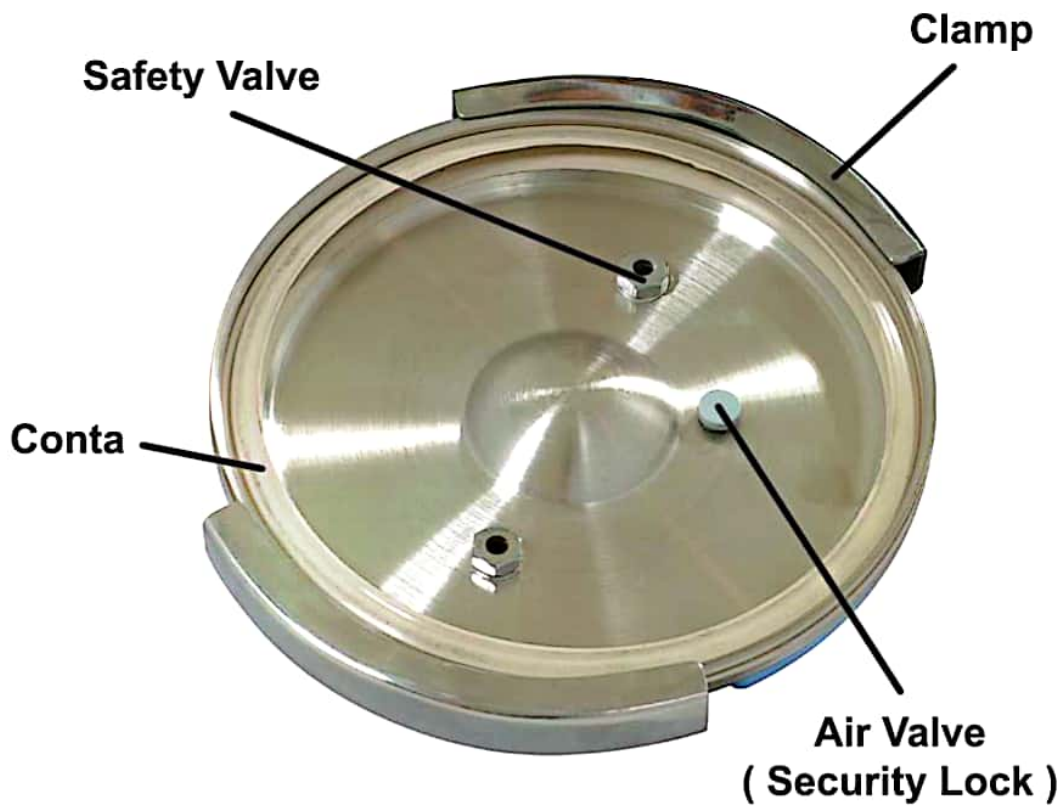
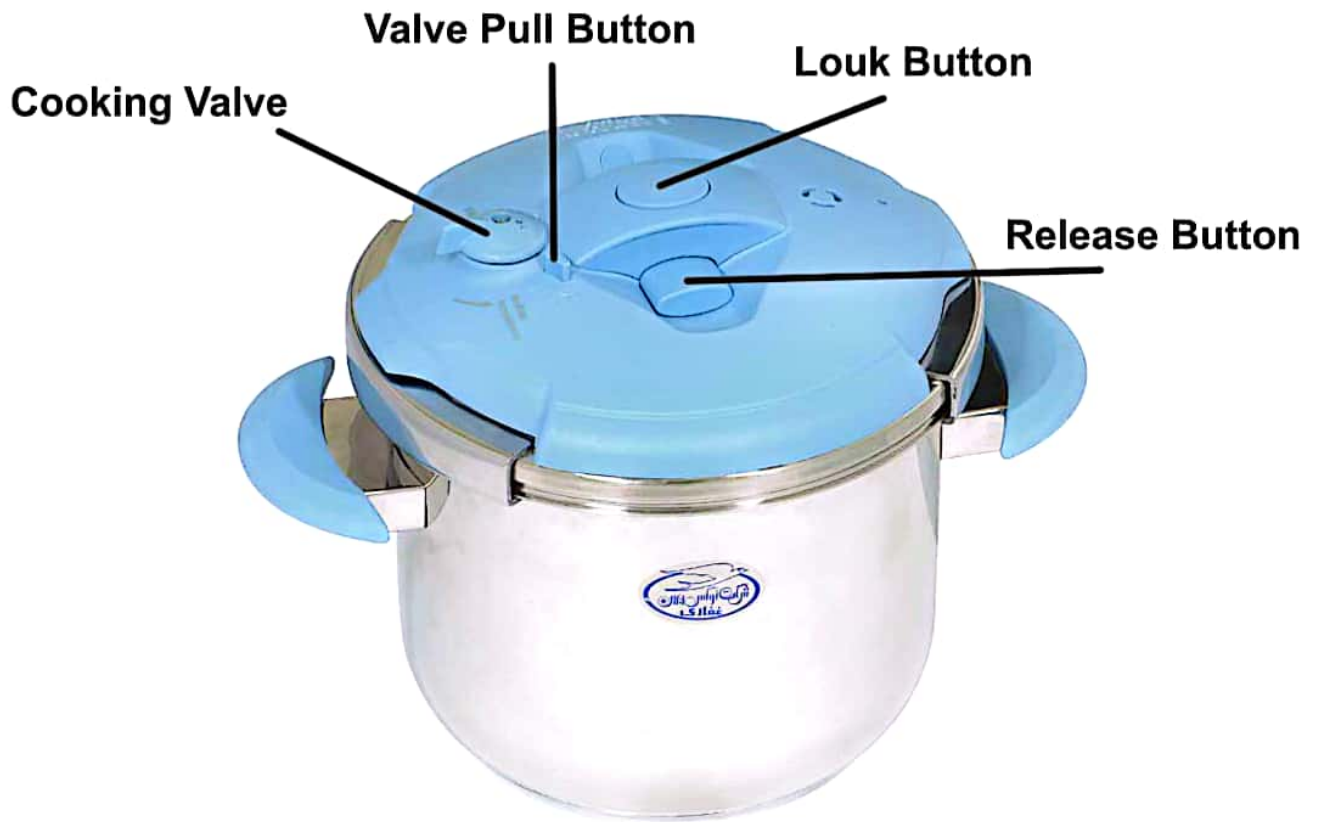
[www.luxiranco.com](http://www.luxiranco.com)  
[info@luxiranco.com](mailto:info@luxiranco.com)

# شرح :





# ILLUSTRATION :





## ویژگیهای اصلی زودپز :

زودپز شما با شعله کم اجاق، امکان پخت سالم، آسان و مقرون به صرفه را برای شما امکانپذیر می‌سازد. قفل ایمنی مخصوص، مانع از باز شدن درب زودپز به هنگام افزایش فشار درون زودپز میشود. وقتی زودپز روی وضعیت پخت تنظیم میشود، دریچه پخت روی درب زودپز، فشار بیش از حد را از طریق مکانیسم درونی خود حذف می‌کند.

سبزیجات، حبوبات، سوپ و غذاهای کنسرو شده را میتوان در مدت کوتاهی پخت. زودپز دارای بدنه استیل ۱۸/۱۰ ضد زنگ براق، ظریف، بادوام و مقاوم در برابر ماشین ظرفشویی است. زودپز دارای کف حرارتی است که دما را به خوبی توزیع می‌کند. دارای دسته‌های مناسب و شیک جهت حمل آسان میباشد. دارای سیستم مدرن قفل می‌باشد که امکان باز و بست آسان درب زودپز را فراهم میکند.

## دستورالعملهای ایمنی که باید هنگام استفاده از زودپز رعایت شوند :

- زودپز را دور از دسترس کودکان قرار دهید.
- هرگز زودپز را درون فر گرم شده قرار ندهید.
- هرگز قسمتهای فلزی داغ زودپز را لمس نکنید.
- از زودپز برای سرخ کردن استفاده نکنید.
- هرگز زودپز را بیش از  $\frac{2}{3}$  حجم آن پر نکنید.
- قبل از آشپزی با زودپز، مطمئن شوید که درب آن به خوبی بسته شده است.
- هرگز زودپز را بدون وجود مایع (مواد آبی) در داخل آن بکار نبرید.

## دستورالعملهای ایمنی و فنی :

هرگز روی تجهیزات ایمنی تغییراتی انجام ندهید، در صورت نیاز به تعویض قطعات، باید از قطعات ارجینال (اصلی) استفاده نمود.

## دستورالعملهای استفاده از زودپز :

قبل از اینکه برای اولین بار از زودپز خود استفاده کنید، موارد زیر را به دقت بخوانید:  
درب زودپز، بدنه و حلقه لاستیکی را با آب داغ بشویید.



## باز کردن درب زودپز:

هنگامی که دریچه پخت در حالت آزاد شدن بخار است، دگمه آزاد شدن درب را فشار دهید تا گیره‌ها به هر دو طرف باز شوند.

## زمان پخت :

دقيقه ۴۰ - ۵۰	گوشت گاو :
دقيقه ۳۵ - ۴۰	گوشت گوساله :
دقيقه ۲۰ - ۲۵	گوشت گوسفند :
دقيقه ۳۵ - ۴۰	مرغ :
دقيقه ۲۰ - ۲۵	جوجه :
دقيقه ۲۰ - ۲۵	لوبيا سبز :
دقيقه ۱۰ - ۱۵	بادمجان، گل کلم و هويچ :
دقيقه ۸ - ۱۰	سيب زميني :
دقيقه ۱۵ - ۲۰	نخود و عدس :
دقيقه ۲۵ - ۳۰	لوبيا سفيد :
دقيقه ۲۰ - ۲۵	لوبيا چيتي :

## Piştirme Süreleri / Cooking Times:

### ETLER / MEAT :

Sığır / Beef :	40 - 50 dk / min
Dana / Veal :	35 - 40 dk / min
Kuzu / Lamb:	20 - 25 dk / min
Tavuk / Chicken:	35 - 40 dk / min
Piliç / Broiler:	20 - 25 dk / min

### TAZE SEBZELER / FRESH VEGETABLE:

Taze fasulye / Green bean :	20 - 25 dk / min
Patlıcan / Eggplant :	10 - 15 dk / min
Kamabazar /Cauliflower :	10 - 15 dk / min
Patates / Potato :	8 - 10 dk / min
Bezelye / Pea :	15 - 20 dk / min
Havuç / Carrot :	10 - 15 dk / min

### KURU SEBZELER / DRIED VEGETABLE:

Kuru fasulye (ıslatılmış) / Butter bean (watted)	25 - 30 dk / min
Nohut (ıslatılmış) / Chickpea (watted)	25 - 30 dk / min
Mercimek / Lentil	15 - 20 dk / min
Bakla / Horse bean	20 - 25 dk / min

### **بستن درب زودپز:**

با آوردن فشار از بالای درب با یک دست و فشار دگمه قفل کننده با دست دیگر اطمینان حاصل کنید که گیره‌ها روی زودپز قفل شده‌اند.

گیره‌ها باید بطور کامل با بدنه دیگ از پایین تماس داشته باشند لطفاً زمانبندی مناسب را برای پختن غذایی لذیذ و خوشمزه در نظر داشته باشید. به خاطر داشته باشید که زمان پخت بلافاصله پس از خارج شدن مقدار زیادی بخار از دریچه پخت و قرار گرفتن دریچه روی حالت پخت شروع میشود.



### **فرآیند پخت:**

اطمینان حاصل کنید که حداقل  $\frac{1}{4}$  فنجان آب به محتویات داخل زودپز اضافه شده باشد. دریچه پخت را در وضعیت **steam release** (آزادشدن بخار) و درب زودپز را با گیره‌های بازروی آن قرار دهید. با یک دست درب را از بالا روی زودپز فشار دهید و با دست دیگر دگمه قفل کننده را فشار دهید تا درب زودپز قفل شود. اطمینان حاصل کنید که گیره‌ها بطور محکم روی لبه زودپز نشسته باشند. شعله اجاق را



روشن کنید (آنقدر که از طرفین زودپز شعله بیرون نیاید). وقتی از دریچه زودپز بخار زیادی بیرون بیاید و صدای «هیس» از آن به گوش برسد، شعله اجاق را در کمترین حد قرار داده و دریچه پخت را روی حالت پخت (**Cooking**) قرار دهید (زمان پخت از این لحظه آغاز میشود). زمان پخت را نسبت به غذای مورد نظر محاسبه کنید.

### **پایان یافتن فرآیند پخت:**

وقتی زمان پخت به پایان رسید، شعله اجاق را خاموش کرده و منتظر بمانید تا کمی خنک شود (۳ الی ۴ دقیقه). سپس دریچه پخت را در روی **steam release** قرار دهید و مواظب باشید تا بخار دستتان را نسوزاند. فشار باقیمانده درون زودپز را بطور کامل خالی کنید. بعد از اینکه زودپز را از روی اجاق برداشتید، آن را به مدت ۲ دقیقه زیر آب شیر خنک کنید. با فشار دگمه باز کردن گیره، گیره‌ها را باز کنید و درب را در



جهت مخالف باز کنید. اگر درب زودپز باز نمی‌شود آنرا فشار ندهید و هرگز آن را به طرف صورت خود باز نکنید. بدنه، درب و حلقه لاستیکی را پس از استفاده بشویید و حلقه لاستیکی را با روغن گیاهی چرب کنید.



### تمیز کردن زودپز :

درب زودپز را در ماشین ظرفشویی یا بوسیله دست میتوانید بشویید. از شوینده ها و وسایل ساینده ای که باعث ایجاد خراش روی بدنه و درب زودپز میشوند استفاده نکنید. حتی الامکان از شستن درب بوسیله ماشین ظرفشویی خودداری کنید تا قسمتهای پلاستیکی آسیب نبینند و علامات روی درب پاک نشوند. برای تمیز کردن لکه های تمیز نشدنی، ۲ فنجان آب و یک تا دو قاشق آبلیمو را درون زودپز ریخته و به مدت ۵ دقیقه تحت فشار بجوشانید. پس از کاهش فشار، صبر کنید خنک شود و سپس با آب داغ آبکشی کنید.

### نگهداری زودپز :

هنگامی که از زودپز استفاده نمی کنید، درب آن را باز کرده و بصورت وارونه روی آن قرار دهید.

### اگر هنگام پخت، بخار اضافی از دریچه پخت بیرون می آید :

- ممکن است شعله اجاق بالا باشد، آن را کم کنید.
- ممکن است دریچه پخت آلوده شده باشد، آن را بیرون آورده و تمیز کنید.
- ممکن است دریچه پخت آسیب دیده باشد، آن را با دریچه جدید تعویض نمایید.

### اگر درب زودپز باز نمیشود :

- زمانی که فشار داخل زودپز آزاد نمیشود، قفل ایمنی به حالت قفل شده باقی میماند. کمی صبر کنید و بعدا مجددا سعی کنید تا درب زودپز را دوباره باز کنید. اگر خنک شدن زودپز به آرامی صورت بگیرد، ممکن است در داخل زودپز خلا تشکیل شده باشد. سعی کنید با چرخاندن کامل دریچه پخت روی وضعیت آزاد شدن بخار، درب آن را باز کنید. ممکن است قفل ایمنی در وضعیت بالا گیر کرده باشد. پین دریچه ایمنی را بوسیله ابزاری مانند خلال دندان از میان دریچه به قسمت بالای کلاهک پلاستیکی به پایین فشار دهید. هرگز درب را محکم فشار ندهید.

### اگر بخار از میان فاصله درب و بدنه بیرون می آید :

- بررسی کنید که آیا حلقه لاستیکی تمیز و سالم است یا خیر. اگر تمیز و سالم باشد، آن را بطور صحیح روی درب قرار دهید. حلقه لاستیکی را به آرامی چرب کنید و اگر بخار دوباره بیرون بیاید، حلقه لاستیکی را عوض کنید.

### اگر بخار از دریچه پخت بیرون نمی آید :

- دریچه پخت ممکن است مسدود یا آلوده شده باشد. منتظر بمانید تا زودپز خنک شود و بعد



دریچه را جدا کرده و تمیز نمایید. همچنین ممکن است درون زودپز مایعی وجود نداشته باشد. همیشه باید به مقدار، ۱/۴ فنجان مایع به محتویات زودپز اضافه گردد.

### اگر درب زودپز بسته نمیشود :

- حلقه لاستیکی را بطور صحیح روی درب زودپز قرار دهید و دگمه آزاد شدن را بطور کامل فشار دهید. گیره‌ها باید در هر دو طرف باز شوند. فشار اعمال شده بوسیله هوا که در داخل زودپز باقی مانده است، درب زودپز را به طرف بالا فشار خواهد داد و بستن درب را مشکلتر خواهد ساخت. قبل از بستن درب، دریچه پخت را روی وضعیت آزاد شدن بخار Steam release قرار دهید.

### ریختن مواد به داخل زودپز :

- برای هر بار پخت، حداقل، ۱/۴ فنجان آب به مواد پختنی اضافه کنید و حداکثر ۲/۳ حجم آن را پر کنید. اگر موادی مثل حبوبات، برنج و... را بکار می‌برید، بیش از ۱/۲ حجم زودپز را پر نکنید.

### مزایای زودپز :

- به وسیله زودپز می‌توانید زمان پخت را که در پخت معمولی چندین ساعت بطول میکشد کاهش دهید. با کاهش زمان پخت که در شعله کم اجاق انجام میگیرد، شما در مصرف انرژی و هزینه نیز صرفه جویی خواهید کرد. غذایی که تحت فشار و در دمای پایین پخته میشود تازه باقی میماند. بنابراین شما می‌توانید غذایی سالم و خوشمزه بپزید.

### سیستم های ایمنی :

- این زودپز تحت فشار ۰/۶ بار کار میکند و فشار اضافی از آن خارج میشود. اگر به هر علتی دریچه پخت مسدود گردد، فشار زودپز به ۱/۲ بار رسیده و دریچه اطمینان فعال خواهد شد تا فشار درون آن متعادل شود. در صورتیکه دریچه پخت و دریچه اطمینان به طور همزمان مسدود شوند، تمام فشار زودپز از طریق فضای بین درب و بدنه خارج خواهد شد و خطری متوجه کاربر زودپز نخواهد شد.

### دریچه هوا ( قفل ایمنی ) :

- زمانی که گیره‌ها باز هستند، دریچه هوا در وضعیت باز است.  
- زمانی که دگمه Off فشار داده شود، دریچه هوا آزاد شده و به کمک فنر بلند میشود و خروجی هوا را مسدود می‌کند. این دریچه همچنین دکمه بازکننده را نیز می‌بندد و به عنوان قفل ایمنی عمل می‌کند. به یاد داشته باشید که هرگز درب زودپز را قبل از تخلیه کامل هوای فشرده داخل آن فشار ندهید.

## **DÜDÜKLÜ TENCERENİN PİŞİRME İŞLEMİNE HAZIRLANMASI**

### **Düdüklü tencerenin açılması**

Piştirme ventil düğmesi buhar boşaltma konumunda iken , kapak tutma sapının altındaki açma butonuna basarak kelepçelerin her iki yana açılmasını sağlayınız . Kapağı tencere üzerinden kaldırınız.



### **Yemek malzemelerinin tencereye konulması**

Her pişirmede tencereye en az 1.5 bardak su/sıvı ilave ediniz . tencereyi en fazla 2/3 oranında doldurunuz . bu seviyeye sıvı ve yemek malzemeleri dahildir .şayet köpürme yapacak yiyecekler ( baklagiller,bezelye,pirinç,vb. ) pişirecekseniz , tencerenizi yarıdan fazla doldurmayınız.

### **Düdüklü tencere kapağının kapatılması**

İlk olarak PİŞİRME VENTİL DÜĞMESİni buhar boşaltma yönüne çeviriniz.

Kelepçeler açık durumda iken kapağı tencerenin üzerine yerleştiriniz .

Kapağı üstten bir elinizle bastırırken diğer elinizle kapama butonuna basarak kelepçelerin tencereye kilitlemesini sağlayınız .

Kelepçelerin tamamen kapandığını kontrol ediniz .

Kelepçeler alttan tencere gövdesine tamamen temas etmelidir.





### **Pişirme ventilinden buhar çıkmıyorsa :**

Pişirme ventili tıkanmış ve ya kirlenmiş olabilir . Tencereyi tamamen soğutunuz ve pişirme ventilini talimatlara uyarak söküp temizleyiniz. tencereye sıvı konmamış olabilir . en az 1.5 bardak sıvı ilave ediniz. Conta hasarlı olabilir , kontrol ediniz.

### **Kapak kapanmıyorsa :**

Contayı kapak içine uygun şekilde yerleştiriniz . Açma düğmesine tam olarak basınız , kelepçelerin her iki yana açılması gerekir . Tencere içinde sıkışan hava , kapağı yukarı kaldırmak isteyecek ve kapağın kapatılması zorlaşacaktır .kapağı kapatmadan önce pişirme ventilini buhar boşaltma yönüne çeviriniz.

### **Basınçlı Pişirmenin Faydaları :**

basınçlı pişirme ile , normal tencerede saatlerce sürebilen pişirme işlemini dakikalara indirebilirsiniz . Pişirme süresi kısaltığından ve kısık ateşte pişirme yapıldığından enerji tasarrufu , dolayısıyla da para tasarrufu sağlarsınız.

basınç altında kısa sürede pişen yemekler tazeliğinden birşey kaybetmez . Lezzetli ve sağlıklı yemekler pişirebilirsiniz.

### **Güvenlik Sistemleri :**

Düdüklü tenceremiz 0.60 bar basınçla pişirme yapar . fazla basınç ise dışarı atılır .

Herhangi bir nedenle pişirme ventili tıkanırsa , tencere içindeki basınç 1.20 bara, a ulaştığında emniyet ventili devreye girerek fazla basıncı boşaltır .

Eğer hem pişirme ventili ve hem de emniyet ventili tıkanırsa, tencere ile kapak arasından basıncın tamamı boşalır.

### **Hava Valfi ( Emniyet kilidi ) :**

Kapak tencereye kapatıldığında tencere içinde sıkışan havayı dışarı atar ve kapağın tencereye uygun oturmasını sağlar. Kelepçeler açık olduğu sürece hava valfi açık durumdadır . Kapama butonuna basıldığında hava valfi serbest kalır ve ya yardımıyla hava çıkışını kapatır . Aynı zamanda açma butonunun önüne gelerek emniyet kilidi görevini yapar.

Tencere içinde basınç olduğu sürece kapağı aamazsınız.



Intaçi lekeleri temizlemek için 2 bardak suya yarım limon suyu ilave ederek 5 dakika basınçlı olarak kaynatınız . ateşten alıp basıncın düşmesini bekleyiniz , soğumaya bırakınız ve ardından bol sıcak su ile durulayınız .

Plastik kısmının zarar görmemesi ve yazıların silinmemesi için kapağı bulaşık makinesinde yıkamayınız .

### **Piştirme ventil Düğmesi**

Tencerenizi sık kullanıyorsanız ,belli aralıklarla piştirme ventilini yanındaki düğmeye basarak sökünüz ve temizleyerek yıkayınız .

Piştirme ventili tıkanmadığı sürece her kullanımda sökmeye gerek yoktur.

### **Tencerenin saklanması**

Düdüklü tencerenizi kullanmadığınız zamanlarda kapağını kapatmayınız . kapağı tencerenin üzerine ters koyarak kaldırınız .

### **Piştirme ventilinden piştirme konumunda iken fazla buhar geliyorsa:**

Isı kaynağı çok açıktır , ocak ateşini azaltınız .

Piştirme ventili kirlenmiştir , sökerek temizleyiniz.

Piştirme ventili arızalanmış olabilir . İmalatçı firmadan yenisini temin ederek değiştiriniz .

### **Düdüklü tencerenin kapağı açılmıyorsa :**

Tencerenin içinde basınç bitmemişse emniyet kilidi devrededir . biraz bekleyip tekrar deneyiniz . Soğuma yavaş olursa tencere içinde vakum oluşabilir , piştirme ventilini buhar boşaltmaya tam çevirip kapağı açmayı deneyiniz . Emniyet kilidi yukarı pozisyonda kalmış olabilir, plastik kapak üzerindeki delikten kürdana benzer bir çubukla emniyet kilidi pimini aşağı ittiriniz . açmak için kapağı asla zorlamayınız .

### **Kapak ile tencere gövdesi arasından buhar geliyorsa :**

Kapak contasının temizliğini , hasarlı olup olmadığını kontrol ediniz. Conta temiz ve sağlam ise kapak içindeki yerine uygun şekilde yerleştiriniz . Contayı hafifçe yağlayınız .

Kaçak devam ederse contayı değiştiriniz .

Yeni contayı imalatçı firmadan temin edebilirsiniz.

## **Piştirme işlemleri**

Düdüklü tencerenizi ısı kaynağının üzerine oturtunuz. ocak alevinin tencere kenarlarından taşmamasına dikkat ediniz . piştirme ventil düğmesi buhar boşaltma konumunda olmalıdır. bir süre sonra piştirme ventilinden kuvvetli fıslama ile buhar çıkmaya başlayınca ısı kaynağını azaltınız . piştirme ventil düğmesini piştirme konumuna getiriniz. Bu andan itibaren piştirme süresi başlamıştır . Yemeğinin cinsine göre zaman tutunuz. Piştirme süresince piştirme ventiline müdahalede bulunmayınız , içindeki sübap oluşan fazla basıncı dışarı atacaktır .



## **Piştirmenin sona ermesi**

Piştirme süresi sonunda ısı kaynağını kapatınız ve tencerenizi bir süre soğumaya bırakınız (yaklaşık 3- 4 dakika). piştirme ventil düğmesini buhar boşaltma yönüne doğru yavaşça çevirerek tencere içindeki basıncı tamamen boşaltınız. tencerenizi ateşten aldıktan sonra hemen açmanız gerekirse, musluk suyu altında 2 dakika kadar soğutunuz ve piştirme ventil düğmesini buhar boşaltma konumuna getirerek kalan basıncı tamamen boşaltınız . tencere içinde basınç varken, kapağı açmak için zorlamayınız . basınç boşaltma sırasında buhar püskürmelerine dikkat ediniz . sabırlı ve mutlaka dikkatli olunuz . tencerenizin basınç ile yemek pişirdiğini kesinlikle unutmayınız . kullanma talimatlarına uyularak kullanılan düdüklü tencerenizin hiçbir tehlikesi olmadığını göreceksiniz . lezzetli ve güzel yemekler pişirebilmek için zamanlamayı doğru yapınız . piştirme ventilinden kuvvetli buhar çıkışı başladıktan ve piştirme ventilini piştirme konumuna çevirdikten sonra piştirme süresinin başladığını unutmayınız .



## **Temizleme ve bakım**

Düdüklü tencerenizin gövdesini diğer çelik tencereler gibi bulaşık makinesinde ve ya elde yıkayabilirsiniz .Yüzeyinin çizilmemesi için aşındırıcı temizlik malzemeleri ve bezleri kullanmayınız .



## **DÜDÜKLÜ TENCEREYİ KULLANMA TALİMATI**

Düdüklü tencerenizi ilk defa kullanmadan önce lütfen aşağıdaki talimatları dikkatlice okuyunuz.

Düdüklü tencerenizin kapağını , contasını ve gövdesini bulaşık deterjanı ile bol sıcak suda yıkayınız .

Pişireceğiniz yiyeceklerle birlikte mutlaka 1.5 bardak suyu tencereye koyunuz ve tencereyi asla 2.3ünden fazla doldurmayınız. Pişirme ventil düğmesini BUHAR BOŞALTMA konumuna getiriniz. Kelepçeler açık pozisyonda kapağı tencere üzerine yerleştiriniz ve bir elinizle kapağı üstten bastırıp diğer elinizle kilitleme düğmesine basarak kapağı tencereye kilitleyiniz.

Kelepçelerin tencere eteğine tam geçtiğini kontrol ediniz.

Ateşi tencerenin yanlarından taşmayacak kadar açınız.

Pişirme ventilinden kuvvetli buhar çıkmaya başlayınca , önce ateşi en kısık ayarına getiriniz ve pişirme ventilini pişirme konumuna tam çeviriniz . bu andan itibaren pişirme süresi başlamıştır .İstediğiniz pişirme süresi için zaman tutmaya başlayınız.

Pişirme süresi dolduğunda ateşi kapatınız ve bir süre tencerenin dinlenmesini bekleyiniz ( yaklaşık 3- 4 dakika ) . bekleme süresinin ardından pişirme ventil düğmesini elinize buhar gelmemesine dikkat ederek buhar boşaltma yönüne doğru çeviriniz .

Tencerede kalan buharı tamamen boşaltınız .

Açma düğmesine basarak kelepçelerin açılmasını sağlayınız.

Kapağı her zaman kendinizden uzak tarafa doğru açmaya dikkat ediniz .

Düdüklü tencerenizin kapağı açılmadığında açmak için zorlamayınız, kapağı kesinlikle yüzünüze doğru açmayınız.

Kullandıktan sonra kapağı , contayı ve tencereyi yıkayıp kurulayınız.

Contayı hafifçe çiçek yağı ile yağlayınız.

Düdüklü tencerenizi kullanmadığınız zamanlarda kapağı üzerine ters olarak koyup kaldırınız.



Liquid may not be present within the cooker, add at least 1½ cup of water / liquid onto the ingredients. Ring seal may be damaged; check it out.

### **It the hood does not close**

Place ring seal appropriately into the hood. Push the release button completely, clamps must be opening out at both sides. The pressure exerted by the air left inside the cooker will push the hood upwards and closing the hood will be more difficult. Before closing the hood, turn the cooking valve to steam release position.

### **Advantages of Pressure Cooking:**

Thanks pressure cooking, you can reduce cooking times lastin for hours in normal cooking. Thanks reduced times and cooking carried out at slow flame; you save energy and consequently money. Meal cooked under pressure at low temperatures remains fresh. Thus you can cook delicious and healthy food.

### **Safety Svstems:**

Your pressure cooker operated under 0.60 bar. Excess pressure is released. If due the cooking valve is clogged for any reason, the pressure reaches 1.20 bar, safety valve is actuated in order to release excess pressure.

If both the cooking valve and the safety valve is clogged, all of the pressure will be released through the space between the hood and the cooker.

### **Air Valve (Security Lock):**

When the lid is covered on the kettle, it sprays the compressed air out of the kettle, and the lid sits in its place easily.

As long as the clamps are open, the air valve is open position.

When the "OFF" button is pressed, the air valve is released. And with helps of spring the valve gets up and blocks the air outlet. It also blocks the opening button and behaves as security lock.

Never force to open the kettle before emptying the compressed air in the kettle.

## **DÜDÜKLÜ TENCERENİZİN ÖNEMLİ ÖZELLİKLERİ**

Düdüklü tencereniz size güvenli , kullanışlı , çok düşük ocak (ateş) ayarıyla ekonomik pişirme sağlar.

Özel emniyet kilidi , tencerede basınç oluşmaya başladığında kelepçeleri kilitleyerek kapağın açılmasını önler.

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

Sebzeleri , çorbaları , önceden ıslatılmış kuru bakliyatları , konserveleri kısa sürede pişirebilirsiniz.

Estetik , dayanıklı , ve bulaşık makinesinde yıkanabilen 18.10 paslanmaz çelik gövde.

Dengeli ısı dağılımı için termik taban,

Kolay taşıma için ergonomik kulplar,

Kapağın kolay açılıp kapanmasını sağlayan kilit mekanizmasına sahiptir .

## **DÜDÜKLÜ TENCERENİZİ KULLANIRKEN UYMANIZ GEREKEN ÖNEMLİ EMNİYET TALİMATLARI**

Tencerenizi kesinlikle çocukların ulaşabileceği yerlere bırakmayınız .

Tencerenizi kesinlikle sıcak fırın içine koymayınız .

Tencerenin sıcak metal yüzeylerine el sürmeyiniz .

Tencerenizde yağda kızartma yapmayınız .

Tencerenizin hiçbir zaman 2.3 ünden fazlasını doldurmayınız.

Pişirme işleminden önce kapağın tam kapandığından emin olunuz.

Kelepçeler tencereye dayanmış olmalıdır .

Tencereyi içinde sıvı olmadan kesinlikle kullanmayınız.

Tencerenizi kullanma talimatını bilmeyen kişilere kullandırmayınız .

Düdüklü tencereler sulu yemekler pişirmek üzere tasarlanmıştır, başka bir amaç için kesinlikle kullanmayınız .

## **EMNİYET İLE İLGİLİ UYARILAR**

Emniyet düzeneklerinde herhangi bir değişiklik yapmayınız.

Çalışma ve emniyet düzeneklerinde değişiklik gerekirse orijinal parçalar kullanılmalıdır.

Temin edilen orijinal parçalarla tamiri mümkün olmazsa , imalatçı firmaya başvurmak gerekir.



## **KEY FEATURES OF YOUR PRESSURE COOKER**

- Your pressure boiler will enable you a safe, user friendly and cost-effective cooking thanks very low oven (flame) settings.
- A special safety lock prevents the hood from opening when pressure starts to increase within the cooker, by locking the clamps.
- When set to cooking position, the cooking valve on the hood eliminates overpressure within the cooker through its internal mechanism.
- Vegetables, soups, dry pulse types wetted beforehand and canned food can be cooked within a short period of time.  
It has an elegant, lasting and washing - machine - proof 18/10 stainless steel body.
- A thermal sole enabling well distributed temperature.
- Ergonomic grips for easy carrying.
- And a lock mechanism enabling the hood to open and close easily.

## **SAFETY INSTRUCTIONS TO COMPLY WITH WHEN USING THE PRESSURE COOKER**

- Keep the cooker away from children.
- Never place the cooker into a heated oven.
- Never touch hot metal surfaces of the cooker.
- Do not use your cooker for frying.
- Never fill the cooker for more than 2/3 of its volume.
- Ensure that the hood is completely closed before cooking. Clamps must be placed on the cooker.
- Do never use the cooker without liquid inside.
- Do not allow people not being informed about the using instructions.
- Pressure cooker are designed for cooking saucy meals and soups do never use it for other purposes.

## **SAFETY INSTRUCTIONS**

- Do not make any change on safety equipment. If it is necessary to replace any part of operating and safety equipment, original parts must be used for replacing such.
- If the replacement with supplied original parts does not solve your problem, please cont the manufacturer.



## **PRESSURE COOKER USING INSTRUCTIONS**

Please read the following instructions carefully before the initial use of your pressure cooker.

- Clean up the hood, seal ring and the body of your pressure cooker with plenty of hot water.
- Assure that at least 1½ cup of water is added into the ingredients within your cooker and do never fill the cooker for more than 2/3 of its volume.
- Turn the cooking valve to STEAM RELEASE position. Place the hood with the clamps in open position, on the cooker, press on top with one hand and push the locking button with the other hand, in order to lock the hood on the cooker.
- Ensure that the clamps sit tightly on the collar of the cooker.
- Turn the oven flame so that it does not get over the sides of the bottom of the cooker,
- When substantial amount of steam comes out of the cooking valve, firstly turn the oven flame down to slowest flame and then turn the cooking valve to cooking position. The cooking time will start at this moment of time.
- Please keep the desired cooking time for your meal.
- When the cooking time is filled turn the oven flame down and wait for the cooker to cool down for a while (approximately 3-4 minutes). After waiting, turn the cooking valve to steam release position, caring for your hand, against bursting steam. Release remaining pressure inside the cooker completely.
- Allow the clamps to open by pushing the clamp release button.
- Always, care to open the hood to the opposite direction.
- Do not thrust the hood of the cooker, when it doesn't open; never open the hood in the direction against your face.
- Clean up and mop the hood, seal ring and cooker after use. Lubricate the seal ring slightly with vegetable oil.
- When not using, keep your pressure cooker with its hood in reverse position on the cooker.

## PREPARING THE PRESSURE COOKER FOR COOKING PROCESS

### Opening Pressure Cooker :

When the cooking valve is in steam release position, push the release button below the hood handle, in order to release the clamps to both sides.

Take the hood away from the cooker.



### Closing the Hood of Pressure Cooker

Firstly, turn the COOKING VALVE BUTTON to steam release position.

Place the hood with the clamps in open position, on the cooker. Pressing on top of the hood with one hand and pushing the locking button with the other hand, ensure that the clamps are locked to the cooker.

Ensure that the clamps are closed tightly.

Clamps must be fully contacting the body of the cooker from the bottom.



### Cooking Process

Place the pressure cooker on heat source. Be careful that the oven flame does not get over the sides of the bottom of the cooker.

Cooking valve button must be turned to the steam release position.

When a strong hissing noise is heard and substantial amount of steam comes out of the cooking valve, turn the heat source down.

Turn the cooking valve to cooking position.

The cooking time will start at this moment of time. Account for the cooking time for your meal type. Do not change position cooking valve button, during cooking process, the valve inside will help releasing excess pressure.





## **Finishina Cooking Process**

- At the end of the cooking process, shut down the heat source and leave the cooker to cool down for a while ( for 3- 4 minutes ) .

Turn cooking valve button slowly to steam release position, in order to release remaining the pressure completely.

- After the cooker is taken away from oven, cool it down under flowing water for 2 minutes

and turn the plastic part of the cooking valve to steam release position, in order to release remaining pressure completely.

- When the cooker is under pressure, do not thrust the hood in order to open it.

- Be careful against bursting steam when releasing the pressure. Act patient and cautious.

- Keep in mind, that the pressure is used for cooking. Pressure cooker is safe, when used in line with instructions.

- Please consider proper timing for cooking delicate and tasty food.

Keep in mind that the cooking time starts immediately after substantial amount of steam comes out of the cooking valve and cooking valve is turned to cooking position.



## **Cleanup and Maintenance**

- Clean the hood and the body of your pressure cooker, in dishwasher or manually, like any other steel cooker. Do not use abrasive detergents and mops, in order to avoid scratching of the surface.

- Boil 2 cups of water after adding half lemon juice for 5 minutes under pressure, in order to clean irremovable stains. Take away from the oven, wait the pressure to decrease, leave it to cool down and then rinse it with plenty of hot water.

- Do not wash the hood in dishwasher to prevent plastic parts from damages and to avoid the erasing of prints.

## **Cooking Valve Button**

- If you use your cooker frequently, demount it periodically using the button next to the cooking valve, clean it up and wash.

- If the cooking valve is not clogged, it is necessary to demount the cooking valve.



## **Storing the Cooker**

When not using, do not close the hood of your pressure cooker. Keep your cooker with its hood in reverse position.

## **If Excess Steam Comes out of the Cooking Valve When Cooking:**

- If the heat resource operating too high, turn it down.
- Cooking valve may be contaminated, remove and clean them up.
- Cooking valve may be damaged, please replace them with new valves supplied by the manufacturer firm.

## **If the Hood of the Pressure Cooker Does Not Open:**

When the pressure inside the cooker is not released, safety lock remains locked. Wait for a while, and then try to open the hood again. If the cooling down occurs slowly, vacuum may be formed within the cooker, try to open the hood by turning the cooking valve fully to the steam release position. Safety lock may have stuck at upper position, push the safety valve pin, down with an object like a toothpick through the hole above the plastic cap. Do never thrust the hood of the hood.

## **If Steam Comes Through the Space Hood and Cooker Body:**

Check whether the ring seal is clean and undamaged. If the ring seal is clean and undamaged, place it appropriately into the hood. Lubricate the seal ring slightly. If steam continues to leak, replace the seal ring.

New seals are supplied by the manufacturer.

## **Filling Ingredients into the Cooker**

For each cooking batch, add at least 1½ cup of water/liquid onto the ingredients. Fill the cooker at most. for 2/3 of its volume. This level of volume includes all liquids and meal ingredients. If skimming food materials will be used (pulse. pea, rice etc.), do not fill the cooker for more than 1/2 of its volume.

## **If No Steam Comes out of the Cooking Valve:**

Cooking valve may be clogged or contaminated. Wait for the cooker to cool down and demount the valve in line with instructions and clean it up.