

emsan

Presso

Düdüklü Tencere
Kullanım Kılavuzu

CE 2737

Dikkat! Önce kullanma talimatlarını okuyunuz.

Değerli müşterimiz,
Öncelikle Emsan kalitesini tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz.
Ürününüzü sadece iyi günlerde değil, her zaman mutlulukla kullanmanızı dileriz.
Düdüklü tencerenizi sağlıklı ve güvenli bir şekilde kullanabilmeniz için lütfen bu kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz.
Daha sonraki kullanımlarınız için de saklayınız.

ÜRÜNÜN MARKASI	: Emsan
MODELİ	: PRESO
ÜRÜN CİNSİ	: DÜDÜKLÜ TENCERE
KULLANIM ÖMRÜ	: 10 YIL
ÇAP	: 220 mm.
I. KADEME BASINCI	: 0,65 BAR (65 Kpa)
II. KADEME BASINCI	: 0,85 BAR (85 Kpa)
ÇALIŞMA SICAKLIĞI	: 0 - 140°C
HACİM	: 4-4,5-5-6-7-8-9-10 Lt.

Düdüklü Tencereniz,

- ✓ Zamandan % 70 tasarruf sağlar.
- ✓ Enerjiden % 50 tasarruf sağlar.
- ✓ Kolayca temizlenir.
- ✓ Yiyeceklerin doğal lezzetini korur.
- ✓ Yiyeceklerdeki vitaminlerin pişerken korunmasını sağlar.
- ✓ Yiyecekler oksijenle temas etmediğinden daha lezzetli olur.
- ✓ Buhar çıkışı normal tencerele göre daha az olduğundan mutfağınıza daha az yemek kokusu sinmiş olur.

Düdüklü tencereniz aşağıdaki ısı kaynaklarında kullanıma uygundur.

İNDÜKSİYON



LİKİD GAZ



ELEKTRİK



SERAMİK



HALOJEN



Bu ürün EN12778 standartlarına uygun olarak üretilmiştir.

2014/68/EU Direktifi gereklilikleri karşılanmıştır.

ÖNEMLİ UYARILAR

a) Talimatların tamamı okunmalıdır.

b) Kullanım esnasında çocukların basınçlı pişiriciye yaklaşmasına izin verilmemelidir.

c) Basınçlı pişirici ısıtılmış fırın üzerine konulmamalıdır.

d) Basınç altındaki pişirici dikkatli hareket ettirilmelidir. Sıcak yüzeylere dokunulmamalıdır. El tutamakları ve düğmeler kullanılmalıdır. Eğer gerekirse koruyucu kullanılmalıdır.

e) Basınçlı pişirici amacı dışında kullanılmamalıdır.

f) Bu cihaz basınç altında pişirme yapar. Basınçlı pişirici uygun olmayan kullanımdan dolayı haşlanmalar olabilir. Isı tatbik edilmeden önce pişiricinin uygun şekilde kapatıldığından emin olunmalıdır. "Kullanım talimatı"na bakılmalıdır.

g) Basınçlı pişirici asla kuvvet kullanarak açılmamalıdır. İç basınç tam olarak düşmeden açılmamalıdır. "Kullanım talimatı"na bakılmalıdır.

h) Su ilâve etmeden basınçlı pişirici asla kullanılmamalıdır. Bu ciddi bir hasara neden olabilir.

i) Pişirici kapasitesinin 2/3'ünden fazla doldurulmamalıdır. Pişerken genişleyen, pirinç veya kurutulmuş sebzeler gibi gıda maddelerini pişirirken, pişirici kapasitesinin yarısından fazla doldurulmamalıdır.

j) Kullanım talimatına göre uygun ısı kaynağı (kaynakları) kullanılmalıdır.

k) Basınç etkisi altında şişen üzeri deri kaplı eti, pişirdikten sonra (örneğin sığır dili), etli deri şişmişken delinmemelidir.

l) Hamurlu yiyecek pişirirken, yiyecek fırlamasını önlemek için açmadan önce pişirici yavaşça sallanmalıdır.

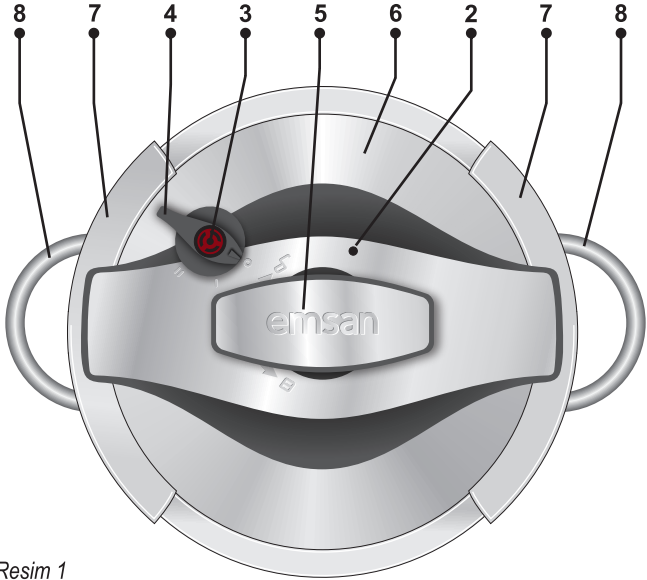
m) Her kullanımdan önce, supapların tıkanmış olup-olmadığı kontrol edilmelidir. Kullanım talimatına bakılmalıdır.

n) Kullanım talimatında belirtilen bakım talimatları dışında emniyet sistemlerini hiçbir şekilde kurcalanmamalıdır.

o) İlgili modeller için sadece imalâtçının yedek parçalar kullanılmalıdır. Özellikle, uygun olduğu belirtilen aynı imalâtçının gövde ve kapağı kullanılmalıdır.

DÜDÜKLÜ TENCEREMİZİ TANIYALIM

Düdüklü tencerenizin ana parçaları ve açıklamaları aşağıda verilmiştir.



Resim 1

1- Tencere Gövdesi: Pişirilecek gıdaların koyulduğu kaptır. 304 kalite 18/10 CrNi paslanmaz çelikten üretilmektedir. Isı depolayan termik tabana sahiptir.

2- Basınç Emniyet Kilidi: Düdüklü tencerenizi ocağa koyduğunuzda tencerenin içinde bulunan oksijenin dışarı atılmasını sağlayan, tencere içindeki yemek kaynama seviyesine ulaştığında yukarı çıkarak buhar tahliyesini kesen ve kapağın yanlışlıkla açılmasını engelleyen emniyet sistemidir. Tencere içerisinde buhar olduğu sürece kapak açılmaz, basınç tamamen boşaldığında aşağı düşer ve kapağın açılması sağlanır.

3- Buhar Çıkış Ventili: Tencereniz ayarlanan pişirme basıncına ulaştığında, artan basıncın tahliye edildiği parçadır. Buhar çıkış ventilinden yoğun buhar çıkıyorsa ocağınızın ısısını düşürünüz. Böylece gereksiz yere sıvı ve enerji kaybı olmaz.

4- Kademeli Basınç Ayar Ventili: Tencere içinde oluşacak basıncı ayarlamaya ve sabitlemeye yarayan basınç kontrol elemanıdır. (Bkz. Resim 1 - Resim 3)

Kademeli Basınç Ayar Ventili;

A) Pişirme basıncını 1 ve 2. kademeye ayarlayarak doğru pişirme basıncı elde etmek.

B) 0 konumunda basıncı tahliye etmek, üzere tasarlanmıştır.

Kademe 0 = basınç yok

Kademe 1 = 0.65 bar (Yeşil yapraklı sebzeler, vb.)

Kademe 2 = 0.85 bar (Kuru baklagil, patates, tavuk ve et çeşitleri, vb.)

Bu düdüklü tencere için kabul edilebilir maksimum çalışma basıncı değeri 1,5 bar olarak belirlenmiştir.

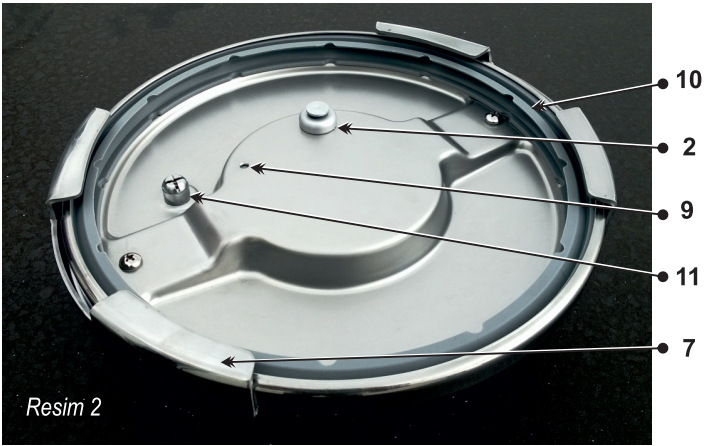
5- Açma Kapama Tutamağı: Saat yönünde çevrilince düdüklü tencerenizin kapak kelepçelerini açan, tersine çevrilince kapatan parçasıdır (Resim 1).

6- Kapak: Tencereye takılarak sabitlenebilen, düdüklü tencerenin çalışması için gerekli elemanların toplandığı parçadır.

7- Kapak Kelepçeleri: Düdüklü tencere gövdesi ve kapağını birbirine sabitlemek için tasarlanmış paslanmaz çelik parçalardır.

8- Taşıma Kulpları: Tencerenin kolayca tutulup taşınmasını sağlar.

9- Emniyet Ventili: Ayar ventilinin herhangi bir nedenle tıkanması durumunda içeride bulunan basıncı tahliye eden, böylece iç basıncın tehlikeli seviyeye ulaşmasını önleyen basınç kontrol elemanıdır.

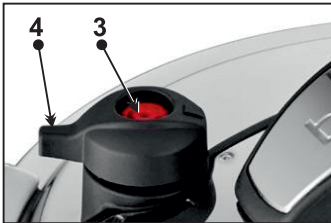


Resim 2

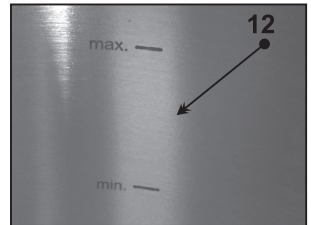
10- Silikon Ana Conta: Tencere ile kapak arasında bulunan ve tencere içindeki basıncın dışarı çıkmasını engelleyen, silikondan imal edilmiş sızdırmazlık elemanıdır.

11- Kademeli Basınç Ayar Ventili Temizleme Somunu: Kademeli Basınç Ayar Ventilinin kapak üzerine monte edilmesini sağlar. Bu somun sökölüp su altında tutularak temizliği rahatça yapılabilir.

12- Tencere İ Seviye Göstergesi: Tencereye koyacağınız miktarları kolayca tespit etmenizi sağlayan seviye göstergesi.



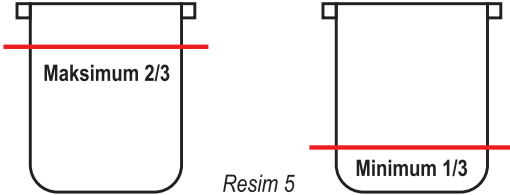
Resim 3



Resim 4

DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR VE EMNİYET UYARILARI

- DÜDÜKLÜ tencere basınçla çalışan bir mutfak eşyasıdır. Hatalı kullanma ciddi hasar veya yaralanmalara sebep olabilir. Bu nedenle aşağıda belirttiğimiz emniyet kurallarına hassasiyetle uyulması gerekmektedir.
- Emsan düdüklü tencerenize ait bu kullanma kılavuzunu dikkatle okuyunuz ve daha sonra yine başvuracağınızdan saklayınız. Kullanma kılavuzunu okumamış ve daha önce düdüklü tencere ile deneyimi olmayan kişilerin kullanmasına izin vermeyiniz.
- DÜDÜKLÜ tencerenizi ilk aldığınızda ambalajından çıkarınız ve parçalarının tamam olup olmadığını kontrol ediniz. Bunlar: Tencere, kapak, silikon ana conta ve kullanma kılavuzudur.
- DÜDÜKLÜ tencerenizi kullanırken gözetimsiz bırakmayınız. Özellikle yakınlarda çocukların bulunması durumunda çok dikkatli olunuz.
- Tencereye $\frac{2}{3}$ oranından fazla katı ve sıvı gıda koymayınız. (Örneğin düdüklü tencereniz 6 litre ise, içine en fazla 4 litre gıda koyabilirsiniz. Özellikle köpük oluşturan gıdalar pişiriyorsanız (kuru fasulye, mercimek, vs.) $\frac{1}{2}$ 'sine kadar doldurmanızı tavsiye ederiz. (Bkz. Resim 5)



- Tencerenizi koyduğunuz ocağın alev çapı tencere tabanının çapından büyük olmamalıdır. Eğer seramik, cam veya indüksiyon ocak kullanıyorsanız tencere tabanının temiz ve kuru olmasına dikkat ediniz.
- DÜDÜKLÜ tencereniz ile fırında pişirme yapmayınız.
- DÜDÜKLÜ tencerenizi tasarım amacı dışında kullanmayınız.

- Tencerenin kapağını kapatmadan önce mutlaka ana contayı kontrol edip doğru konumda kapağın içine yerleştiriniz. Ayrıca tencere ağız kısımlarının temiz olduğunu, basınç valfleri ve emniyet sistemlerinin temiz ve çalışır olduğunu kontrol ediniz.
- Hasar görmüş, yırtılmış veya kirli contaları kesinlikle kullanmayınız yenisi ile değiştiriniz. Contanızı yenilerken mutlaka imalâtçının önerdiği contayı alınız. Kesinlikle farklı conta kullanmayınız.
- Düdüklü tencerenizi kapağı kapalı olarak kızartmalar için kullanmayınız.
- Kapağı kapatmadan önce buhar tahliyesi sağlayan ventil ve hareketli parçaların temiz ve çalışır durumda olduğunu kontrol ediniz.
- Kullanırken sıcak yüzeylere el sürmeyiniz. Sadece saplarından taşıyınız.
- Düdüklü tencerenizi hiçbir zaman susuz kullanmayınız. İçinde en az (200 ml.) 1 su bardağı su ve ya sıvı bulunmalıdır. Aksi takdirde tencerenize zarar verebilirsiniz.
- Tencereniz normal pişirme basıncına ulaştığında ocağınızın altını kısarak tencerenin içerisindeki sıvının tamamen buharlaşmasına engel olunuz.
- Hiçbir koşulda düdüklü tencerenizin emniyet sisteminde değişiklik yapmayınız.
- Tencerenizi tamamen soğumadan ve içindeki basınç tamamen boşalmadan açmaya çalışmayınız. Emniyet sistemi ile donatılmış düdüklü tencereniz zaten buna izin vermeyecektir. Kapağı zorlayarak açmaya çalışmayınız. Aksi takdirde tencere içerisinde kalan basınç tehlikeli olabilir.
- Tencerenizi ısı kaynağının üzerine koymadan önce kapağının tam ve düzgün kapatıldığından emin olunuz.
- Tencerenizde sosis, ciğer, tavuk gibi derili yiyecekleri pişirdikten sonra delmeye kalkışmayınız. Püsküren sıcak buhar zarar verebilir.

- Eğer mercimek veya hamur işi gibi kabaran yiyecekler pişiriyorsanız kapağı açmadan önce tencereyi hafifçe sallayınız. Daha sonra kapağı açınız, Böylece kapak açıldıktan sonra olabilecek taşma ve sıçramaları önlemiş olursunuz.
- Emsan Presso düdüklü tencereniz 3 ayrı emniyet sistemine sahiptir. Bunlar;

Basınç Emniyet sistemi: Tencere içinde basınç varken kapak kilidinin açılmasına izin vermez.

Emniyet Ventili: Basınç tahliye sisteminin tıkanması durumunda devreye girerek tencere içerisindeki fazla basıncın boşalmasını sağlar.

Silikon Ana Conta: Tüm tahliye sistemlerinin tıkanması durumunda tencerenizin ana contası içeride biriken fazla basıncı tahliye eder ve yüksek basınç nedeniyle oluşabilecek tehlikeyi ortadan kaldırır.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Emsan Presso düdüklü tencerenizi kullanmadan önce bu kullanma kitapçığını dikkatlice okuyunuz.

İlk kullanımdan önce tencerenizi ve kapağını sıcak su ve uygun bulaşık deterjanı ile iyice yıkayarak kurulayınız.

Ana Contayı deterjanlı suda kaynatmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız. Normal ılık sabunlu su ile yıkayarak iyice durulamanız yeterli olacaktır. Silikon contanızın verimli çalışması için en az 6, en çok 12 ayda bir değiştiriniz.

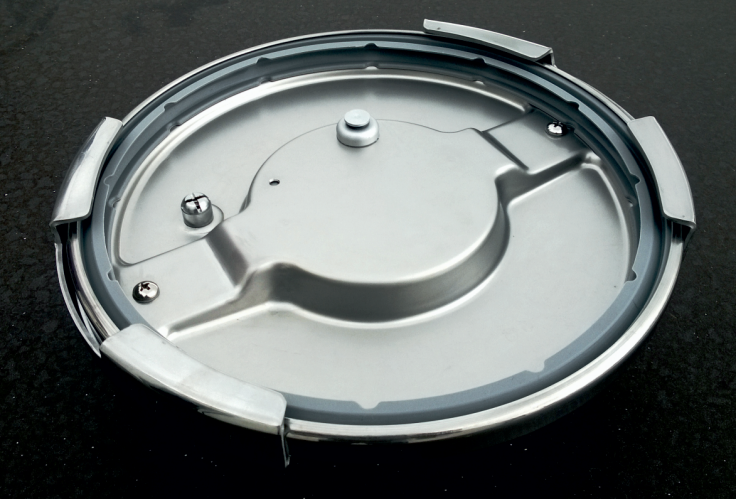
Şayet ilk kaynatmadan sonra tencerenin tabanında beyaz lecekikler oluşmuşsa bu kullandığınız suyun sertliğinin fazla olması ve içerisindeki kireçten kaynaklanıyordur. Bu lekeler biraz sirke veya kireç çözücü ile kolayca çıkar. Ovma teli veya sert temizleyiciler kullanmamayı tercih ediniz. Bu durum tencerenizin dış yüzeyi için de geçerlidir.

EMSAN PRESSO DÜDÜKLÜ İLE YEMEK PİŞİRME

Yiyecekleri tencereye koyunuz. Üzerine en çok max seviyesine kadar su veya sıvı ilave ediniz.

Tencere ağız kısmında kapakta ve ana conta yüzeyinde herhangi bir yemek kalıntısı olup olmadığını kontrol ediniz, varsa temizleyiniz.

Ana contayı kapağın içine yerleştiriniz. Silikon ana contayı kapağa yerleştirirken dikkatle oturtunuz tam yerleştiğinden emin olunuz.



Açma kapama tutamağını saat yönünde çevirerek düdüklü kapağının kelepçelerinin açıldığını görünüz.

Kapağı tencerenin üzerine yerleştirip hafifçe bastırarak kapatınız.

Açma kapama tutamağını saat yönünün tersine çevirdiğinizde kapak otomatik olarak kapanacaktır.

Basınç ayar valfini pişireceğiniz yemeğin türüne ve tecrübelerinize göre kademe 1 veya 2 konumuna getiriniz.

Ocağı yakınız ve tencerenizi alevin dışarı taşmayacağı bir ocağa yerleştiriniz.

Düdüklü tencerenizin basınç kilit sisteminden bir süre buhar çıkışı olacaktır. Akabinde kilit sistemi kapanacaktır, arzu edilen pişirme basıncına ulaşmak bir kaç dakika alacaktır.

Doğru basınca ulaşılmış olmanın işareti, kademeli basınç ayar valfinden sabit buhar çıkışının başlamasıdır.

Basınç ayar valfinden buhar çıkmaya başladığında ateşi kısarak ısı girişini azaltınız. Saatinize bakıp pişirme süresini başlatınız.

Pişirme süresi sonunda ocağı kapatarak 5-8 dakika bekleyiniz. (Termik tabanlı paslanmaz çelik düdüklülerde ocağın ateşi kapatılsa bile kaynama bir süre devam eder. Çünkü alüminyum termik tabana depolanmış olan ısı bir süre daha yemeğinizi pişirmeye devam edecektir. Tencere içindeki kaynama durmadan Kademeli Basınç Ayar Ventilini "0" konumuna getirirseniz, buhar ile birlikte yemeğinizin sıvı olan kısmı da basınçla çıkacaktır. Bu durum yanmalara ve ya mutfağınızın kirlenmesine yol açabilir. Kaynamanın durmasını bekleyip buharı boşaltmanız daha sağlıklı olur.)

Bu sürenin sonunda basınç ayar valfini "0" konumuna getirerek buharın tamamen boşalmasını sağlayınız.

Emsan Presso düdüklü tencerede basınç emniyet kilidi mevcuttur. Basınç tamamen boşalmadan kapak kilidi açılmaz. Ancak emniyet açısından buhar tam sıfırlanmadan kapağı açmaya çalışmayınız.

Tencere kapağını açmadan önce tencerenizi birkaç kez hafifçe sallayınız.

Eğer işiniz acele ise tencerenizi akan soğuk suyun altına tutarak basıncın daha erken düşmesini ve kapağın açılmasını sağlayabilirsiniz.

Kapağı hızlı açmanın bir diğer yolu da tencerenizi soğuk su dolu daha büyük bir kabın içinde 3-5 dakika bekletmektir.

DÜDÜKLÜ TENCERENİZİN TEMİZLİK VE BAKIMI

Tencerenizi kullandıktan sonra boşaltıp bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz. Kapağı ise deterjanlı su ile elde yıkayabilirsiniz. Ana contayı çıkarıp dikkatlice yıkayarak kurulayınız.

Tencerenizi, kapağını ve contasını yıkarken sert cisimlerle veya bulaşık telleriyle ovmayınız.

Tencerenizi temizlemek için normal bulaşık deterjanı konulmuş sıcak deterjanlı su, tencere süngeri veya yumuşak bir bulaşık fırçası kullanabilirsiniz. Özellikle dış yüzeyleri çizici maddelerle temizlemekten kaçınınız. Yoğun kirlenme söz konusu ise, tencerenin iç kısmı ve tabanı için süngerin kaba yüzünü kullanabilirsiniz.

Kullanım sonrasında tencere içinde veya tabanında renklenmeler olabilir. Bunun sebebi yiyeceklerde bulunan kükürt vb. maddelerin açığa çıkması ve metal yüzeyle temas etmesi, kullanılan suyun yoğun kireçli ve sert olmasıdır. Tencerenizi biraz sirkeli bez ile siliniz bu lekeler çıkacaktır.

Besin artıklarının kuruyup tencerenize yapışmasını önleyin. Paslanmaz çelik yüzeylerde lekeler ve yüzeysel değişmelere neden olabildiğinden bu tür artıkları uzun süre tencerede muhafaza etmeyin.

Bulaşık makinesinde yıkayıp temizlemek için, sadece evlerde kullanılan temizlik malzemelerini kullanın, temizlik malzemesi üreticisinin önerdiği dozaja dikkat edin, endüstriyel bulaşık deterjanları veya aşırı yoğunlaştırılmış temizleyiciler kullanmayın.

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

PIŞİRME ZAMANLARI TABLOSU

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

BAKLİYAT

MALZEME	KADEME 1	KADEME 2	SÜRE (dk.)
Buğday (çorba için)	✓		20
Buğday (salata için)	✓		10
İç bakla	✓		10
Kırmızı mercimek	✓		8-10
Kuru fasulye (ıslatılmış)		✓	15-35
Kuru fasulye (ıslatılmamış)		✓	60
Nohut (ıslatılmış)		✓	15-35
Nohut (ıslatılmamış)		✓	60
Pirinç çorbası	✓		6-8
Pirinç	✓		6-8
Yeşil mercimek		✓	15
Barbunya (ıslatılmış)		✓	15-30
Barbunya (ıslatılmamış)		✓	50

SEBZE

MALZEME	KADEME 1	KADEME 2	SÜRE (dk.)
Bamya	✓		5-7
Barbunya	✓		10-15
Bezelye	✓		7-9
Biber dolması	✓		6-10
Börülce	✓		10-12
Enginar	✓		4-6
Havuç	✓		8-10
Karışık sebze	✓		5-6
Karnabahar (doğranmış)	✓		3-4
Karnabahar (bütün)	✓		5-6
Kereviz (bütün)	✓		8-10
Kereviz (doğranmış)	✓		10
Konserve bezelye	✓		3
Lahana (kırmızı veya beyaz)	✓		7-9
Mantar	✓		8-10
Mısır	✓		15-20
Pancar		✓	6-8
Patates (kabuklu)		✓	8-10
Patates (soyulmuş-doğranmış)		✓	5-6
Patates çorbası	✓		5-6
Patlıcan	✓		8-10
Pırasa	✓		7-8
Sebze çorbası	✓		8-10
Taze bakla	✓		10-12
Taze fasulye	✓		15-18
Yaprak sarması	✓		10
İspanak	✓		4-7
Elma (dilimlenmiş)	✓		2-3
Kabak	✓		5-8

KIRMIZI ET

MALZEME	KADEME 1	KADEME 2	SÜRE (dk.)
Dana biftek		✓	10-15
Dana dil		✓	45-60
Dana eti		✓	30
Dana haşlama (bütün)		✓	35
Dana parça et		✓	30
Sığır eti		✓	45-60
Gulaş çorbası		✓	10-15
Kuzu eti		✓	30
Pirinçli köfte	✓		25
Tas kebabı		✓	20-25

BEYAZ ET

MALZEME	KADEME 1	KADEME 2	SÜRE (dk.)
Balık (beyaz etli)	✓		3
Balık (siyah etli)	✓		7
Hindi (parçalanmış)		✓	30
Tavuk (bütün)		✓	15-20
Tavuk (parçalanmış)		✓	30
Tavuk eti		✓	12-15
Tavuk göğüs		✓	30

SIKÇA SORULAN SORULAR VE ÇÖZÜMLERİ

SORUNLAR	NEDENLER	ÇÖZÜMLER
KAPAK ÇEVRESİNDEN SU DAMILYOR VE BUHAR ÇIKIYOR	<ul style="list-style-type: none">- Kapak doğru kapatılmamış,- Siliikon ana conta doğru takılmamış, kirli veya hasarlı,- Kademeli basınç ayar ventili ve emniyet ventili çalışmıyor,- Tencere ağız kısmında hasar olabilir.	<ul style="list-style-type: none">- Tencerenizi soğuk su altına tutarak basınç düşürüp açınız.- Kapağı çıkararak Kademeli Basınç Ayar Ventili, emniyet ventili ve ana contayı kontrol ediniz.- Ana contayı temizleyip doğru pozisyonda yerine takınız.- Hasarlı ise orijinal yedek contası ile değiştiriniz.- Ayar ve emniyet ventillerinin temizlik ve bakımını 2-3 yemek pişirme sonunda yapınız.- Tencerenin ağız kısmının temiz ve hasarsız olduğunu kontrol ediniz.- Kapağı doğru konuma getirerek dikkatlice kapatınız.
BASINÇ AYAR VALFİNDEN ÇOK BUHAR ÇIKIYOR	<ul style="list-style-type: none">- Ocak gereğinden fazla açık veya basınç ayarı yanlış.	<ul style="list-style-type: none">- Basınç ayar konumunu kontrol ediniz. Uygun kademede mi?- Ocağın ısıtısını azaltın (ateşi kısın).
KAPAK KAPATILMIYOR	<ul style="list-style-type: none">- Düşüklü tencere kapağı açırken kaynamaya başladıysa ve yoğun buhar çıkışı nedeniyle kapak kapanmaz.	<ul style="list-style-type: none">- Ocağı kapatın, tenceredeki kaynamanın durmasını bekleyin. Kaynama durunca kapağı kapatabilirsiniz.
KAPAK AÇILMIYOR	<ul style="list-style-type: none">- Tencere içinde basınç kalmıştır.- Basınç emniyet pimi sıkışmış olabilir.- Kapağın mekanik sistemi anızalanmıştır.	<ul style="list-style-type: none">- Tencere içindeki basınç tamamen boşalmış mı kontrol ediniz.- Resim 1 de işaret edilen (2 numaralı) basınç emniyet kilitlini ince bir alet yardımıyla iterek normal konuma getiriniz.- Basınç emniyet ventilini temizleyiniz.- Bu işlemler sonrasında da kapak açılmıyorsa satıcınıza veya yetkili servise başvurunuz.
KAPAGİN ÜST BÖLGESİNDEN TUTAMAK KISIMLARINDAN SÜREKLİ BUHAR ÇIKIŞI OLUYOR.	<ul style="list-style-type: none">- Isı girişi yeterli değildir.- Tenceredeki sıvı miktarı yeterli değildir.- Kademeli Basınç Ayar Ventili "0" Sıfır konumundadır.- Siliikon ana conta hasar görmüştür.	<ul style="list-style-type: none">- Alevi artırmız.- En az 1 bardak su veya sıvı koyunuz.- Basınç konumunu 1 veya 2 ye alınız.- Ana contayı yenisi ile değiştiriniz.

SORUNLAR	NEDENLER	ÇÖZÜMLER
<p>BASINÇ EMNİYET SİSTEMİNDEN BUHAR ÇIKIŞI DURDUĞU HALDE BASINÇ AYAR VENTİLİNDEN BUHAR ÇIKMIYOR.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kademeli basınç ayar ventili tıkanmıştır. 	<ul style="list-style-type: none"> - Isı girişini kapatınız. Düşüklü tencerenizi soğumaya bırakınız. Tamamen soğuduktan sonra kapağı açınız ve kademeli basınç ayar ventilinin tıkalı olup olmadığını bakınız. - Kademeli basınç ayar ventili ve basınç emniyet pimini temizleyiniz.
<p>TENCEREM PİŞİRME YAPMIYOR/ GEÇ PİŞİRİYOR</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Isı girişi yeterli değildir. - Pişirme zamanları yanlış biliniyor olabilir. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ocağın alev durumunu kontrol ediniz. - Önerilen pişirme zamanını kontrol ediniz. - Kademeli basınç ayar ventilinin konumunu ve temizliğini kontrol ediniz. - Tenceredeki sıvı miktarı yeterli mi? Kontrol ediniz.
<p>YEMEK YANMIŞ VEYA TENCERENİN DİBİ TUTMUŞ</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Gereğinden fazla ısı girişi, susuz kullanımı, ateşte unutmama. - Yanlış pişirme zamanı. 	<ul style="list-style-type: none"> - Tencerenizin içine sıcak su koyarak bekletiniz. Sonra elde veya bulaşık makinasında yıkayınız.
<p>TENCERENİN İÇİNDE RENKLENME VEYA KARARMA VAR.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tencerenin boşken ısıya maruz kalması, - Kullanılan suyun sertliği ve kireçli olması, - Asitli yiyeceklerin uzun süre temas etmesi, - Tencereleerin aşırı ısıtılması, - Susuz kullanımı, 	<ul style="list-style-type: none"> - Bunun için tencerenin içine bir tatlı kaşığı karbonat ve bir fincan sirke koyup kaynatın. Sonra normal şekilde yıkayın. - Aynı işlemleri limon suyu ve sirke karışımı ile de yapabilirsiniz.

BAKIM VE YEDEK PARÇALAR

Düdüklü tencerenizi ilk günkü verimliliğinde kullanabilmeniz için zaman içerisinde aşınacak ve değiştirilebilir parçaları mevcuttur. Bu parçaların değişimi için yetkili servislere başvurunuz.

Parça değişmesi gerektiğinde sadece ORJİNAL yedek parçaları kullanınız. Şayet düdüklü tencereniz üzerinde herhangi bir onarım gerekiyorsa yetkili servisimize başvurunuz.

Gerekli onarımlar sadece yetkili servisler tarafından yapılmalıdır.

Taşıma ve nakliye: Taşıma ve nakliye işlemini orijinal ambalajı ile yapınız. İndirme, bindirme ve taşıma sırasında ürüne maksimum dikkat gösterilmelidir. Taşıma ve nakliye sırasında ambalajın tamamen kapalı olduğundan emin olun. Ambalaja ve pakede zarar verebilecek (nem, su, darbe vb.) etkenlere karşı koruyunuz.

Garanti Dışı Durumlar: Kullanım hatası sonucunda yanan, kararan, renk değiştiren, kırılan, deforme olan, tabanı zarar gören ürünler. Ürünün tüketiciye teslimi sonrasında, taşıma esnasında oluşan hasar ve arızalar. Dış etkenler (vurma, çarpma, düşürme vb.) nedeniyle meydana gelebilecek zararlar.

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dâhil olmak üzere tamamı garanti süresince garanti kapsamındadır.
3. Garanti belgesi üzerinde mamulün orijinal seri numarasında tahrifat yapıldığı hallerde garanti geçersizdir.
4. Garanti yükümlülüğünün geçerli olabilmesi için, Emsan yetkili personelinden ya da yetkili servislerinden başka hiçbir kimsenin, hiçbir şekilde cihazın tamir ve tadiline müdahale etmemesi gerekmektedir.
5. Arıza ürünün tamir yerini (ürünün kullanıldığı yer ve servis atölyesi) ve şeklini yetkili servis belirler
6. Müşteri; malın 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun hükümleri uyarınca ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda, ayıp daha sonra ortaya çıkmış olsa bile, malın müşteriye teslim tarihinden itibaren iki yıllık zamanaşımı süresi içinde; satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme, satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme, aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarımını isteme, imkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme. Seçimli haklarından birini Satıcıya, üretici veya ithalatçıya karşı kullanabilir. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması hâlinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir.
7. 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.
8. Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın; Garanti süresi içinde tekrar arızalanması, tamiri için gereken azami sürenin aşılması, tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında; tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
9. Malın azami tamir süresi 20 iş günüdür. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildiri tarihinden, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın arızasının, 10 iş günü içinde giderilmemesi halinde; imalatçı veya ithalatçı, malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
10. Aşağıda açıklanan koşullarda arızalı ürün garanti kapsamına girmez:
 - a) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar
 - c) Malın tesliminden sonraki nakiller ve yerleştirme sonucu (düşme, darbe vs) oluşabilecek arızalar,
 - d) Ürünün kullanım hatalarından meydana gelen dış ve iç yüzeylerdeki bozulma çizilme, kırımlar ve arızalar,
 - e) Doğa olaylarının (yıldırım, sel, su baskını, deprem, yangın vs) yol açacağı arızalar.
11. Bu gibi durumlarda arızalı ürün, Emsan yetkili uzmanları tarafından tamir edilecek, standart tamir ücreti alınacaktır.
12. Garanti Belgesi'nin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu tüketicinin malı satın aldığı yetkili satıcı, acente ya da temsilciliklere aittir. Garanti Belgesi, satın alınan mala ilişkin faturanın tarihi ve sayısı ile seri numarasını içermek zorundadır.
13. 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.
14. Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

T.C.
SANAYİ VE TİCARET BAKANLIĞI
TÜKETİCİNİN VE REKABETİN KORUNMASI
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

GARANTİ BELGESİ

Aşağıda cinsi ve modeli verilmiş olan ürün garanti koşullarına uyulduğu taktirde, üretim hatalarına karşı, bütün parçaları dahil olmak üzere firmamızın garantisi altındadır.

Malın;

Cinsi : Dödüklü Tencere

Marka : Emsan

Modeli : Presso

Garanti Süresi : 2 Yıl

Azami Tamir Süresi : 20 İş Günü

İMALATÇI ve İTHALATÇI FİRMANIN;

Ünvanı: HÜRSULTAN PASLANMAZ MUTFAK EŞYALARI SAN.TİC.A.Ş.

Adres: Ömerli Mah. Ilgaz Sk. No: 3 Arnavutköy / İSTANBUL

Tel / Fax: +90 212 798 25 60 (pbx) / +90 212 798 25 69

Web: www.hursultan.com.tr E-posta: info@hursultan.com.tr

İşletme Kayıt No: TR-34-K-095643

SATICI FİRMANIN;

Ünvanı: Emsan Mutfak Gereçleri San. Tic. A.Ş.

Adres: Yakuplu Mah. Birlik Cad. Beysan San. Sit. No. 22 Bölüm A, Kat: 3
Beylikdüzü / İstanbul - TÜRKİYE

Tel: 0212 495 22 22 (Pbx) **Fax**: 0212 495 45 00

Web: www.emsan.com.tr

Kaşe / İmza

EMSAN MUTFAK GEREÇLERİ

SANAYİ ve TİCARET A.Ş.

Merkez Mah. Dereboynu Cad.

Basın Ekspres Yolu No: 19

Halkal / Küçükçekmece / İSTANBUL

Halkal / Y. No: 34 051 1108

YETKİLİ SERVİSİN

Ünvanı: MIRACLE HOME EV GEREÇLERİ TİC.LTD.ŞTİ.

Adres: Ömerli Mah. Ilgaz Sk. No: 3 Arnavutköy / İSTANBUL

Tel / Fax: +90 212 798 25 60 (pbx) / +90 212 798 25 69

Web: www.hursultan.com.tr E-posta: info@hursultan.com.tr

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

emsan

Presso

PRESSURE COOKER
USER MANUAL

CE 2737

Dear customer,

First of all, thank you for choosing Emsan quality.

We wish that you will be using this product always with great happiness.

Please read this user manual carefully in order to use your product for a long time safely and in a good condition.

Please keep this user manual for further use.

Emsan Presso Pressure Cooker,

- ✓ Saves up to 70% of your time
- ✓ Saves up to 50% of energy
- ✓ Easy to clean
- ✓ Preserves taste of your food
- ✓ Preserves vitamins while cooking
- ✓ Food tastes better due to no contact with oxygen
- ✓ Steam pressure is minimized. Thus, less food smell in the kitchen

BRAND	: Emsan
MODEL	: PRESSO
PRODUCT TYPE	: PRESSURE COOKER
PHYSICAL LIFE	: 10 YEARS
DIAMETER	: 220 mm.
I. LEVEL PRESSURE	: 0,65 BAR (65 Kpa)
II. LEVEL PRESSURE	: 0,85 BAR (85 Kpa)
TEMPERATURE	: 0-140°C
CAPACITY	: 4-4,5-5-6-7-8-9-10 Lt.

This product is suitable for the hobs shown below

INDUCTION



GAS



ELECTRIC



CERAMIC



HALOGEN



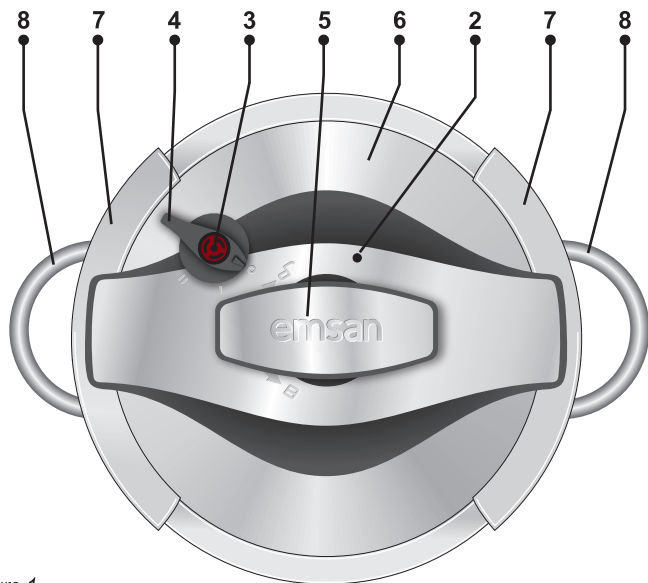
This product is produced in accordance with the standards of En12778
This product meets the requirements of Directive 2014/68/EU

SAFETY PRECAUTIONS:

- 1.** Your children should not be allowed to approach the pressure cooker when using your pressure cooker.
- 2.** Do not put your pressure cooker in the oven.
- 3.** 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.
- 4.** Do not use you pressure cooker for any other purpose.
- 5.** 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)
- 6.** Do not attempt to pen your pressure cooker with force. The cooker should not be opened before the pressure in the cooker decreases completely.
- 7.** Never use your pressure cooker without water inside. Otherwise, serious damages may occur.
- 8.** Use suitable heat sources for your pressure cooker.
- 9.** 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 cooked rice and other dried vegetables.
- 10.** 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.
- 11.** After you have cooked the doughy food, shake it gently before opening your cooker.
- 12.** Make sure the valves work properly and comfortably before each use.
- 13.** Never fry any kind of food in your pressure cooker.
- 14.** Do not intervene in the safety systems of your pressure cooker except those specified in the instructions for use. M_Pressure regulating valve of N_Pressure safety lock valve O_Safety valve P_Gasket R_Pressure Safety Lock Gasket S_Screw
- 15.** 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.
- 16.** Do not use your cooker to store acidic, salty foods before and after cooking.
- 17.** When you cook foods that contain alcohol, keep your cooker under surveillance because alcohol vapor is flammable.
- 18.** Keep your pressure cooker under surveillance during cooking.

INTRODUCING THE PRESSURE COOKER

Main parts and explanations of the pressure cooker are given below:



Picture 1

- 1. Stainless steel cookware body.** Food is placed in this section. Produced from 304 quality 18/10 CrNi stainless steel. It has a heat storing thermic base.
- 2. Pressure safety lock.** It is a security system which lets the oxygen out and stop the steam ventilation out when the boiling level is reached and thus it prevents the lid from opening when under pressure. When the steam is down to zero level, the lid can be re-opened.

3. Cooking valve / steam release. Steam is ventilated from here. If there is too much steam coming out this is due to excess heat. Turn down your cooker.

4. Pressure adjustment valve

A) By adjusting to level 1 or 2 you can choose your correct cooking level.

B) Steam is ventilated at 0 level.

Level 0 = No pressure 0.0 bar

Level 1 = 0,65 bar (Green leaved vegetables, etc).

Level 2 = 0,85 bar (For hard vegetables, chicken, meat, rice and potatoes.

Maximum working pressure level for this cooker is 1.5 bar.

5. Pressure cooker opening and closing lever. Clockwise opens the clamps and counterclockwise locks them (Picture 1).

6. Pressure cooker lid. It holds the complete mechanism inside.

7. Lid clamps. Parts which helps to fix the body and the pressure lid.

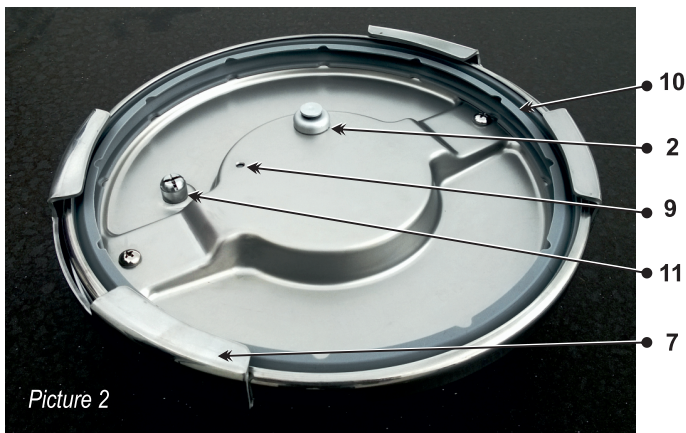
8. Side handles. They help to carry the pressure cooker.

9. Safety valve. If the pressure adjustment vent is somehow blocked, this safety valve operates in order to ventilate the excess pressure.

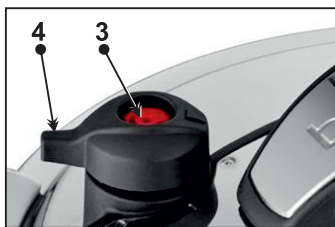
10. Silicone Ring. Prevents the steam to leak out between the lid and the body.

11. Cleaning nut for pressure adjustment valve. This nut is taken out, cleaned by holding to running water.

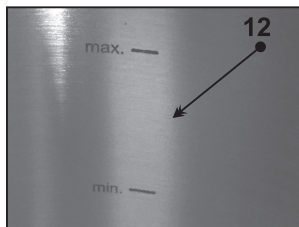
12. Liter indications.



Picture 2



Picture 3

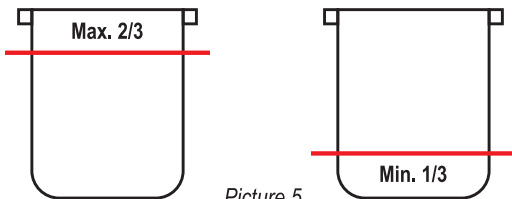


Picture 4

ISSUES TO BE TAKEN INTO CONSIDERATION

- ✓ A pressure cooker cooks under pressure. Improper use of the pressure cooker may result in scalding. Make sure that you follow the rules mentioned below.
- ✓ Read your EMSAN PRESSO pressure cooker instruction manual carefully and keep it for future reference.
- ✓ Take your pressure cooker out of its box and confirm all parts inside. These are body, lid, silicone ring and instruction manual.

- ✓ Never leave your pressure cooker unattended; special attention must be paid to keep it away from children.
- ✓ Do not fill your pressure cooker more than 2/3 of its capacity. While cooking, food volume increases during cooking beans, lentil, etc therefore do not fill the pressure cooker more than half of its capacity for these types. (Picture 5)



- ✓ The diameter of your cooker should be smaller than the diameter of your pressure pot bottom. If you are using ceramic, glass or induction hob, make sure they are clean and dry.
- ✓ Never cook with your pressure cooker in the oven.
- ✓ Before closing the pressure lid make sure the silicone ring is placed inside in the correct direction (picture 6). Also make sure the pot rim, adjustment valves and security valves are clean.
- ✓ Never use a torn silicone ring. Replace it with a new one (recommended by Emsan).
- ✓ Do not deep fry in your pressure cooker when lid is closed.
- ✓ Move the pressure cooker very carefully. Do not touch hot surfaces. Lift only from the handles while moving it.
- ✓ Before closing the lid make sure the valves and moving parts are clean and operating.

- ✓ Do not touch the hot surfaces. Lift only from handles while moving it.
- ✓ Never use your pressure cooker without water in it. Your pressure cooker must contain water at a level of at least 1/3 or 200 ml. Otherwise, you may seriously damage your pressure cooker.
- ✓ When your pressure cooker reaches the preferred pressure, turn down the heat in order to avoid the water from evaporating.
- ✓ Never make any changes in the safety system of the pressure cooker.
- ✓ Never force the pressure cooker to open. Do not try to open it before making sure that the internal pressure is fully released. Security system will not let you in any case.
- ✓ Make sure the lid is closed properly before turning on the heat.
- ✓ 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 burnt. In such a case, make a few holes in food with skin with a sharp knife point previously.
- ✓ 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.
- ✓ Emsan Presso pressure cooker has 3 security systems:

Pressure Security System: It avoids the lid from opening while under pressure by locking the clamps.

Security Valve: If the pressure adjustment valve does not operate, security valve operates and ventilates the excess pressure.

Silicone Ring: If both the pressure adjustment valve and the security valve do not operate, the silicone ring operates and ventilates the excess pressure.

BEFORE THE FIRST USE

Please read the user manual carefully before using the Emsan Presso pressure cooker.

Before using for the first time wash the lid and the pot by using suitable detergents and with hot water.

Do not boil the silicone ring and do not put it in a dishwasher. Using lukewarm water and rinsing it carefully will be enough.

If there are white stains in the pot after the first use, this means that the water you use is not soft and that the water contains too much chalk. These stains can be removed by using vinegar or detergents eliminating the chalky water.

FIRST COOKING EXPERIENCE WITH EMSAN PRESSO PRESSURE COOKER

Place the food in the pot and fill up with water or liquid until the max level.

Make sure there are no food remains in the pot rim, lid and silicone ring. If there is any food residue please remove.

Place the silicone ring inside the lid. Make sure the silicone ring fits on the lid perfectly.

Turn the open/close mechanism clockwise and see the clamps are open.

Place the lid on the pot and close by pushing gently.

Turn the open/close mechanism counterclockwise towards the closing sign and the lid will close automatically.

Set the pressure adjustment valve to level 1 or 2 according to the food you want to cook.

Turn on the cooking hob and make sure that the fire doesn't exceed the bottom of the pot.

Steam will come out from the pressure lock system of your cooker for some time. Then the cooker will use a few minutes to reach the desired pressure level.

If there is steam coming out from the pressure adjustment valve then it means that the desired pressure level has been reached.

Reduce the heat when continuous steam starts to come out from the pressure adjustment valve. Keep a clock and start the cooking mode.

When time is up, turn off the heat and wait for 5-8 minutes. (In thermic-bottom cookers even when the heating is off, cooking might continue for some time. If you adjust the pressure adjustment valve to "0" before the boiling is finished, some part of the food may come out together with the steam in a liquid form. This may cause dangerous incidents by burning or creating a mess in your kitchen. If you wait until the boiling is finished, it will be much safer.)

After 5-8 minutes set the pressure adjustment valve to "0" and make the steam come out.

Emsan Presso pressure cooker there is pressure safety lock. Locking system will not open until the steam is out completely. For safety reasons, do not attempt to open the lid until all steam out of the pot.

Shake the pot a few times before opening the pressure lid.

If you are in a hurry, you may place the pot under running cold water and make the pressure decrease faster.

Another way of opening the lid in a faster way is to place the hot cooker in a bigger pot or bowl filled with cold water.

CLEANING AND MAINTENANCE OF THE PRESSURE COOKER

You may wash your pot in a dishwasher after use. However, the lid should be washed by hand using suitable detergents. Remove the silicone ring, wash and rinse carefully.

Do not scrub the pot, lid or ring with hard or metal materials.

You may use regular detergents for dishwashing, hot water, soft sponges or softer dishwashing brushes. Do not use materials that might scratch the silicone surface. If there are intensive food particles or grease you may use the harder part of a sponge.

There might be color stains inside the pot after cooking. This could be because of substances such as sulphur in the food. Such substances and chalky waters create colored stains inside the pot. You may use vinegar to eliminate the stains.

Do not let food residue dry and remain inside the pot. Such residue might cause stains and even deformations on the surface of the pot. Keep your pot clean after cooking.

Use household cleaning detergents for cleaning your pressure cooker. Use detergents according to the instructions shown on the detergent box or package. Do not use industrial cleaning utensils.

Silicone ring must be kept at a dry place and should not be exposed to direct sunlight. After you clean the silicone ring and place it on the pressure lid, turn the lid upside down on the body so that the ring is not deformed.

COOKING TABLE

Cooking times may vary according to the quantity and quality of the food materials used. Therefore, cooking times shown below are given approximately. You will gain your own experience by each cooking regarding the cooking times. You do not need to defrost foods before cooking. It will be enough to extend the cooking time a few minutes.

PULSE

INGREDIENTS	LEVEL 1	LEVEL 2	TIME (min.)
Wheat (soup)	✓		20
Wheat (salad)	✓		10
Fava bean	✓		10
Red lentil	✓		8-10
Beans (soaked)		✓	15-35
Beans (not soaked)		✓	60
Chickpeas (soaked)		✓	15-35
Chickpeas (not soaked)		✓	60
Rice soup	✓		6-8
Rice	✓		6-8
Green lentil		✓	15
Okra (soaked)		✓	15-30
Okra (not soaked)		✓	50

VEGETABLES

INGREDIENTS	LEVEL 1	LEVEL 2	TIME (min.)
Okra	✓		5-7
Pinto beans	✓		10-15
Green peas	✓		7-9
Stuffed pepper	✓		6-10
Black-eyed peas	✓		10-12
Artichoke	✓		4-6
Carrots	✓		8-10
Mixed vegetables	✓		5-6
Cauliflower (chopped)	✓		3-4
Cauliflower (whole)	✓		5-6
Celery (whole)	✓		8-10
Celery (chopped)	✓		10
Green peas (canned)	✓		3
Cabbage (red and white)	✓		7-9
Mushroom	✓		8-10
Corn	✓		15-20
Beet		✓	6-8
Potatoes (unpeeled)		✓	8-10
Potatoes (peeled-sliced)		✓	5-6
Potato soup	✓		5-6
Eggplant	✓		8-10
Leek	✓		7-8
Vegetable soup	✓		8-10
Green fava bean	✓		10-12
Green beans	✓		15-18
Stuffed grape leaves	✓		10
Spinach	✓		4-7
Apple (sliced)	✓		2-3
Zucchini	✓		5-8

RED MEAT

INGREDIENTS	LEVEL 1	LEVEL 2	TIME (min.)
Beefsteak		✓	10-15
Beef tongue		✓	45-60
Beef meat		✓	30
Boiled beef (whole)		✓	35
Beef meat (bite)		✓	30
Cattle meat		✓	45-60
Goulash soup		✓	10-15
Lamb meat		✓	30
Rice meat ball	✓		25
Meat stew		✓	20-25

WHITE MEAT

INGREDIENTS	LEVEL 1	LEVEL 2	TIME (min.)
Fish (white)	✓		3
Fish (black)	✓		7
Turkey (chopped)		✓	30
Chicken (whole)		✓	15-20
Chicken (chopped)		✓	30
Chicken meat		✓	12-15
Chicken breast		✓	30

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
STEAM OR WATER DRIPPING FROM AROUND THE LID	<ul style="list-style-type: none"> - Lid not closed properly, - Silicone ring not placed properly, dirty or damaged, - Pressure adjustment valve and security valve are not working properly - Possible damage on the rim of the pot 	<ul style="list-style-type: none"> - Reduce the pressure by placing the cooker under cold running water and open the lid. Check the silicone ring, pressure adjustment valve and security valve by removing the lid. - Clean the silicone ring and place it correctly. If damaged replace with the spare one. - After each 2-3 times cooking do the cleaning and maintenance of adjustment and security valves. - Make sure the rim of the pot is clean and undamaged. - Place the lid correctly and closed carefully.
EXCESSIVE STEAM COMING FROM PRESSURE ADJUSTMENT VALVE	<ul style="list-style-type: none"> - Excessive fire or wrong pressure. 	<ul style="list-style-type: none"> - Check the pressure adjustment level. - Reduce the heat.
LID NOT CLOSING	<ul style="list-style-type: none"> - If cooker starts boiling when lid is open and if dense steam coming out, lid will not close. 	<ul style="list-style-type: none"> - Turn off the stove, wait until the boiling stops. When the boiling stops you may close the lid.
LID NOT OPENING	<ul style="list-style-type: none"> - Pressure left in the pot. - Pressure security pin is stuck. - Mechanical system of the lid is defected. 	<ul style="list-style-type: none"> - Make sure that, there is no pressure in the pot. - Switch the pressure safety lock by using a thin tool to normal position as shown in picture 1 (arrow sign no 2). - Clean the pressure safety valve. - If the lid still does not open contact the seller or manufacturer.
CONTINUOUS STEAM COMING OUT FROM UPPER PART OF THE LID	<ul style="list-style-type: none"> - Heat is not sufficient. - Liquid inside the pot is not sufficient. - Pressure adjustment valve is on "0" zero level. - Silicone ring is damaged. 	<ul style="list-style-type: none"> - Increase the fire. - Fill with at least one glass of water or liquid. - Set the pressure level at level 1 or level 2. - Replace the silicone ring with a new one.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
NO STEAM FROM PRESSURE ADJUSTMENT VALVE EVEN THOUGH PRESSURE SECURITY SYSTEM STOPPED TO VAPOUR	<ul style="list-style-type: none"> - The pressure adjustment valve is blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> - Turn off the heat. Leave the cooker aside to cool off. When the cooker is cooled off completely open the lid and check whether the pressure adjustment valve is blocked. - Clean the pressure adjustment valve and pressure security pin.
COOKER DOESN'T COOK PROPERLY / COOKS LATE	<ul style="list-style-type: none"> - Insufficient heat. - Incorrect cooking times. 	<ul style="list-style-type: none"> - Check the flame level of the fire. - Check for suggested cooking times. - Check the location and condition of pressure adjustment valve. - Check if the liquid level in the pot is sufficient.
FOOD BURNT OR STUCK INSIDE THE POT	<ul style="list-style-type: none"> - Excessive heat, insufficient water level, forgetting the cooker on fire. - Incorrect cooking times. 	<ul style="list-style-type: none"> - Fill up the pot with hot water and wait for a while. Then wash by hand or in the dishwasher.
COLOR STAINS OR BLACKENING INSIDE THE POT	<ul style="list-style-type: none"> - Cooker is exposed to heat while empty. - Chalky or hard water is used. - Acidic food contact for too long. - Over heating of cooker. - Usage without water. 	<ul style="list-style-type: none"> - Put a small spoon of baking soda or a small glass of vinegar in the pot and boil it. - The same process could be done by using adding lemon juice or a vinegar mix.

emsan