

emsan®

Efsane

Düdüklü Tencere

Kullanım Kılavuzu
Garanti Belgesi





*Yan saplar, metal, bakalit ya da metal+bakalit olarak değiştirilebilir.

Düdüklü tencerenizi kullanmaya başlamadan önce...

Mutlaka okuyun.

- Düdüklü tencerenizi içine sıvı koymadan asla kullanmayın, tencereniz ciddi anlamda zarar görebilir. Her zaman, tencerenizin içinde en az bir bardak su bulundurun.
- Düdüklü tencereniz için uygun ocak kullanmaya dikkat edin. Gazla çalışan bir ocak kullanıyorsanız, alevin tencerenin altından daha yukarı çıkmamasına özen gösterin. Elektrik ocağı üzerinde kullanıyorsanız, ocak çapının tencereninkine eşit veya daha küçük olmasını sağlayın.
- Tencerenizin ventilleri (pişirme ve emniyet) son derece hassastır, temizlik ve bakım önerilerine mutlaka uyun. Ventiller çalışmaz ise en yakın servis merkezine başvurun. Sadece orijinal yedek parçaları kullanın.
- Tencerenizi düzenli olarak temizleyin.

Dikkat edin!

- Bütün güvenlik talimatlarını dikkatle okuyun.
- Sıcak yüzeylere dokunmayın, sap veya kolları kullanın.
- Düdüklü tencerenizi çocukların bulunduğu bir ortamda kullanıyorsanız özel dikkat gösterin.
- Düdüklü tencereniz fırında kullanmaya uygun değildir.
- Düdüklü tencerenizi içi sıcak sıvı dolu iken dikkatli taşıyın.
- Düdüklü tencere basınçlı buharla çalışır. Dikkatsiz ve güvenlik talimatlarına uyulmadan kullanılırsa buhar yanıkları gibi kazalara yol açabilir.
- Tencerenizi en fazla 2/3 oranında doldurun. Piştiği zaman genişleyen malzemeleri, örneğin pirinç ve kurutulmuş sebzeleri pişirirken en fazla 1/2 oranında doldurun.
- Elma püresi, kızılıçık, vişne, arpa, yulaf, bezelye ya da diğer bakliyat ezmeleri, şehriye, makarna, spagetti gibi yemekleri düdüklü tencerenizde pişirmeyin.
- Düdüklü tencerenizi kullanmadan önce ventillerin (pişirme ve emniyet) çalışmadığını mutlaka kontrol edin.
- Yemeğinizi piştikten sonra içindeki basınç düşünceye kadar tencerenizin kapağını kesinlikle açmayın.
- Düdüklü tencerenizi asla yağda kızartma yapmak için kullanmayın.
- Tencerenizi boş olarak ocakta unutmayın.

Düdüklü tencerenizde lezzetli yemekler pişirmek için...

Adım 1

Tencerenizin kapağını açın.

Kolay açma düğmesine basın.



Kapak sapını tutarak yukarı kaldırın, geriye doğru tamamen yatırın.



Serbest kalan kapağı hafif eğik pozisyonda (45°) yukarı çekerek çıkarın.

Adım 2

Tencerenizi yeterince doldurun.

Düdüklü tencerenizi en fazla max. seviye çizgisine kadar doldurun. Bu seviye maksimum çizgiyi geçmemelidir. Nohut, fasulye, mercimek gibi pişerken köpüren ve şişen malzemelerde tencerenizi yandan fazla doldurmayın.

Adım 3

Tencerenizi kapatın.

Kapak sapını tencere kapağınızın "açık" olduğu pozisyona getirin. Kapağı hafif eğerek (45°) tencereye yerleştirin, kapak sapını bu kez ters yöne çevirerek kapağı sıkıca kapatın.

Adım 4

Ventilleri kontrol edin.

Pişirmeye başlamadan önce, kapağın iç yüzünden emniyet ve kademeli pişirme ventiline temiz olup olmadığını kontrol edin. Kademeli pişirme ventili 2 kademelidir. Kademeli pişirme ventili, pişirdiğiniz yiyeceğin niteliğine göre uygun kademeye getirin (1-2).



Düdüklü tencerenizde lezzetli yemekler pişirmek için...

Adım 5

Pişirmeye başlayın.
Düdüklü tencerenizi kuvvetli ateşin üzerine oturtun.
Tencere içerisinde buhar oluşmaya başladığında emniyete ventili yukarı doğru kalklar. Kırmızı çizgiyi gördüğünüz zaman pişirme başlamıştır. Bu aşamadan sonra kapağı açmaya çalışmayın.



Adım 6

Ocağın altını kısın.
Fıslama sesi ile kademeli pişirme ventilinden kuvvetli bir buhar çıkışı olduğunu görene kadar bekleyin. Kademeli pişirme ventilinden kuvvetli buhar çıkıyor ve fıs sesi geliyorsa pişirme için gerekli basınç oluşmuştur. Ocağın altını kısın. Pişirme süresi bundan sonra başlar.

Adım 7

Pişirme sırasında düdüklü tencerenizi kontrol edin.
Düdüklü tencerenizi susuz kullanmayınız.

Adım 8

Pişirmeyi tamamlayın.
Önerilen pişirme süresi sona erdiğinde ocağınızı kapatıp düdüklü tencerenizi ocaktan alın. 1-2 dakika bekledikten sonra pişirme ventilinin kademe ayarını konumuna getirerek buhar tahliyesini sağlayın. Tencere içerisindeki buharın tamamı boşalmadan ve emniyet ventili aşağıya inmeden kapağı açmayın. Yumuşayan yiyeceklerin sıçramaması için açmadan önce tencereyi hafif çalkalayın.



Düdüklü tencerenizi uzun yıllar güvenle kullanmak için DİKKATLE OKUYUN.

- Tencere ve parçaları üzerinde herhangi bir değişiklik yapmayın.
- Bozulan, kırılan parçaları mutlaka orijinali ile değiştirin.
- Değiştirilemeyen parçalarda sorun varsa satın aldığınız yer ile veya yetkili servisle iletişime geçin.
- Kullanım hatası sonucu, yanan, kararan, tabanı düşen, deforme olan ürünler garanti kapsamı dışındadır.
- Düdüklü tencerenizin resmi olarak belirlenen kullanım ömrü 5 yıldır.
- Tencerenizle birlikte verilen garanti belgesinin gerekli alanlarını doldurarak satın aldığınız yere imzalatıp kaşeletmeyi unutmayın. Garanti belgesi olmayan veya boş, imzasız ya da kaşesiz olan ürünler garanti kapsamı dışındadır.
- Düdüklü tencerenizin ilk günkü kadar sağlam ve kullanışlı olması için basit temizlik önerilerini mutlaka uygulayın.
- Tencerenizin iç temizliğinde her türlü sabun ve sıvı deterjanı kullanabilirsiniz.
- Dış yüzeylerin temizliğinde ise sert temizlik malzemelerini kullanmayın.
- Temizlikte tel kullanmanızı gerektiren durumlarda plastik ürünleri tercih edin.
- Durulamadan sonra tencerenizi mutlaka kurulayın. Böylece tencerenizde su lekeleri oluşmaz.
- Kalıcı lekelerin temizliğinde sirke ve limon kullanabilirsiniz.
- Temizlikten sonra koku oluşmasını engellemek için tencerenin kapağını tencere üzerine ters olarak koyarak tencerenizi saklayın.

Düdüklü tencerenizin temizliğini ihmal etmeyin.

Ventilleri temizlemeyi unutmayın.

Tencerenizi uzun yıllar güvenle kullanabilmek için emniyet ve kademeli pişirme ventilini her pişirme sonrasında temizleyin.

Kademeli pişirme ventilinin temizliği

Buhar konumuna getirdikten sonra yukarı doğru kaldırıp “ø” konumuna getirip çıkartın.



Kademeli pişirme ventilini kolayca çıkar. Akan su altında kademeli pişirme ventilini temizleyin.



Deterjan kullanmayın. Kademeli pişirme ventilini temizledikten sonra sökme sırasında yaptığınız gibi “ø” konumuna getirip yerine oturtun.



Sık Sorulan Sorular

Basınç oluşmuyor. Sorun nedir?

- Sıcaklık az olabilir, artırın.
- Sıvı miktarı az olabilir, biraz daha sıvı ekleyin.
- Pişirme ventili kirlenmiş olabilir, temizleyin.
- Kapak tam kapanmamış olabilir, kontrol edin.
- Bazı parçalar hasar görmüş olabilir, değiştirin.

Kaptan buhar sızıntısı var. Sorun ne olabilir?

- Kapak hasar görmüş olabilir, değiştirin.
- İç lastik hasar görmüş olabilir, yetkili servise başvurun.
- Tencerenin üst kenarları hasar görmüş olabilir, değiştirin.

Yanlışlıkla tencereye sıvı koymadan pişirmeye başlamışım. Ne yapmalıyım?

Ocağı kapatın. Tencerenizin soğumasını bekleyin. Kapağı açın, yeteri kadar su koyun.

Kapak bir türlü kapanmıyor. Ne yapmalıyım?

Kullanma kılavuzundaki talimatlara uyduğunuzdan emin olun. Eğer hala kapanmıyorsa, yetkili servise başvurun. Tencerenizi kontrol ettirin.

Kurallara uyun, içiniz rahat olsun.

Kullanma kılavuzunda söz edilmeyen bakım ve temizleme yöntemlerini uygulamayın.

Burada söz edilmeyen onarım işlemlerinin mutlaka yetkili bir satış sonrası servis merkezinde yapılması gerekir. Tencerenizi servise götürürken mutlaka kapağı ile birlikte götürün.

Örnek Pişirme Süreleri

Bu kullanım kılavuzu EMSAN düdüklü tencere için detaylı yemek tariflerini içermez. Kendi yemek tariflerinize göre yemeklerinizi ve yiyeceklerinizi pişirebilirsiniz. Yemek pişirme zaman tablosu yemek pişirme zamanlarınızı ayarlamanıza yardımcı olur. Yemek pişirme zaman tablosu listelenen ürünler ve malzemeleri açısından sadece fikir vermek amacı ile hazırlanmıştır. Doğru pişirme zamanına karar vermek için normal yemek pişirme yöntemlerinde kullandığımız pişirme sürelerini azaltabilir ve belirtilen malzemelere benzeyenleri kullanabilirsiniz. EMSAN düdüklü tencere ile ne kadar sürede pişireceğinizi kısa zamanda öğreneceksiniz. Eğlenceli yemek pişirme deneyimleri edineceğinizden eminiz.

Gıda Maddeleri	Pişirme Zamanı (dk.)	Kademe Ayan	Bekleme Süresi (dk.)
Sebzeler: Düdüklü tencereye 1,5 bardak su koyun.			
Enginar	6	1	
Taze fasulye	4	1	
Brokoli	4	1	
Lahana (1/2)	6	2	4
Havuç (bütün)	5	1	
Havuç (dilim)	3	1	
Karnabahar	3	1	
Mısır (tatlı)	6	2	
Patates (küp)	5	2	4
Patates (1/2)	6	2	5

Gıda Maddeleri	Piştirme Zamanı (dk.)	Kademe Ayan	Bekleme Süresi (dk)
Et çeşitleri, kümes hayvanları ve balıklar: Tencere için verilmiş bir yemek tarifi kullanıyorsanız, düdüklü tencere ile piştirirken, belirtilen su miktarının sadece yarısını kullanın.			
Ağır ateşte pişmiş kuzu eti	15-20	1	5-10
Kemikli kuzu eti	15-20	2	5-10
Bütün tavuk	15-18	2	5-10
Tavuk göğüs	10-15	2	
Tavuk parçaları	10-12	2	
Ağır ateşte pişmiş dana eti	25-35	2	15-20
Dana (kemiksiz)	10-15	2	15-20
Kabuklular/midye	4-8	1	
Karides	4-8	1	
Balık fileto	8-10	1	

Gıda Maddeleri	Piştirme Zamanı (dk.)	Kademe Ayan	Bekleme Süresi (dk)
Pilav: Köpürmeyi azaltmak için bir kaşık dolusu tereyağı ya da yağ ekleyin. Beyaz pirinç için, tarifte söylenenden 1/3 oranında, kırık pirinç için 1/4 oranında az su kullanın.			
Beyaz pirinç	6	1	7
Pirinçle tavuk	8-10	2	
Kurutulmuş bakliyatlar: Önceden ıslatılmalarına gerek yoktur. Düdüklü tencereye bir yemek kaşığı tereyağı ya da sıvı yağ ile 1/4 bakliyat ve 3/4 su ekleyiniz. Piştirme süresinden sonra yemeğin demlenmesi için düdüklü tencere bir müddet bekletin. Piştirme süresinden sonra düdüklü tencerenin soğuk su altında soğumasını bekleyin.			
Nohut	11-15	2	
Kuru fasulye (beyaz)	11-15	2	3
Barbunya fasulye (kırmızı)	11-15	2	5
Bakla (fava)	11-15	2	

Garanti Belgesi / Certificate of Warranty

Malın Cinsi:

Type of Product:

Emsan Düdüklü Tencere

Teslim Yeri:

Place of Delivery:

Belge Onay No:

Document Approval No:

71790

Kullanım  mr :

10 (on) yıl

Belge Onay Tarihi:

Date of Document Approval:

22.07.2009

Garanti Süresi:

Warranty Period:

2 (iki) yıl

Markası:

Brand:

EMSAN

Azami Tamir Süresi:

Maximum Repair Period:

30 (otuz) iř günü

Bandrol ve Seri No:

Label and Serial No:

Teslim Tarihi:

Date of Delivery:

Cihazla birlikte verilen garanti belgesinin satış sırasında bayii tarafından gerekli yerlerinin eksiksiz doldurulup, imzalanıp, kaşelenerek saklanması için m şteriyeye verilmesi gerekmektedir. Ayrıca satın alma tarihinin tespitinde olabilecek ihtilaflar nedeniyle fatura aslının veya fotokopisinin saklanması tüketicinin lehinedir.

Lütfen garanti belgesinin satın aldığınız  r ne ait olduğundan emin olun!

During the sales process, the required sections of the certificate of warranty supplied with the product shall be fully filled in, signed, stamped and submitted by the dealer, to the customer to be kept. In addition, due to the possible conflicts in detection of the purchase date, keeping the original invoice or photocopy of the invoice is in favor of the consumer.

Please make sure that the warranty period belongs to the product you have purchased!



SATICI FİRMA / VENDOR:

Ünvanı / Title:

Adres / Address:

Telefon / Telephone:

Faks / Fax:

Fatura Tarihi ve No / Date and No. of Invoice:

Kaşe ve İmza / Stamp and Signature:

İthalatçı Firma:

Manufacturing Company:

Emsan Mutfak Gereçleri San. Tic. A.Ş.
Yakuplu Mah. Beysan Sanayi Sitesi Birlik Cd.
No:22 Kat:3 34130 Beylikdüzü, İstanbul
T: 0212 495 22 22 F: 0212 495 45 00
www.emsan.com.tr

CE 0036

CE UYGUNLUK BELGESİ:

No: 13-B-00920

Alınış Tarihi: 29 Nisan, 2013

RNDr. Hakim Özlük

CE CERTIFICATE OF COMPLIANCE:

No: 10-B00180

Date of Receipt: September 5, 2010

RNDr. Hakim Özlük

EMSAN MUTFAK GEREÇLERİ

SANAYİ ve TİCARET A.Ş.

Merkez Mah. Dereboyu Cad.

Başın Efesler Yolu No:19

Halkalı / Küçükçekmece / İSTANBUL

Halkalı / Y. No: 334 051 1108