



Düdüklü Kullanım Kılavuzu
Garanti Belgesi

*Pressure Cooker Instructions
Certificate of Warranty*





TR

Değerli müşterimiz;

Tercihinizi Görgel'den yana kullandığınız için teşekkür ederiz. Dünyadaki kültürel değişimleri ürünlerine yansıtmaya her zaman özen gösteren Görgel, tasarımın en güzel örneklerini oluşturan mükemmel koleksiyonu ile sizlerin beğenisini kazanmak için çaba göstermeyi sürdürecektir... Teknoloji, tasarım ve müşteri sadakati Görgel için her zaman en yüksek değerler arasındadır. Güzel, orijinal ve sağlam niteliklere uygun olarak üretilen Görgel ürünleri ile sağlıklı ve lezzetli yemekler yapmanızı temenni ederiz. Ürününüzü uzun yıllar güvenle kullanacağınıza inanıyoruz. Görgel, ürün geliştirmedeki başarısının yanı sıra, satış sonrası sunduğu hizmet kalitesiyle de tüketicilerin beğenisini ve güvenini kazanmış bir markadır. Satın aldığınız ürünün size en iyi verimi sunabilmesi için Görgel ürününüzü kullanmadan önce bu kılavuzu dikkatle okumanızı ve belirtilen hususlara dikkat etmenizi rica ederiz.

Önemli Uyarılar

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 hasırlanmalar olabilir. Isı tatbik edilmeden önce pişiricinin uygun şekilde kapatıldığından emin olunmalıdır. "Kullanım talimatı" na bakılmalıdır.
7. Basınçlı pişirici asla kuvvet kullanarak 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, pirinç 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 imalâtçının yedek parçalar kullanılmalıdır. Özellikle, uygun olduğu belirtilen aynı imalâtçının gövde ve kapağı kullanılmalıdır.
17. Bu kullanım talimatlarına uyulmalıdır.

Tencerenin Temizliği

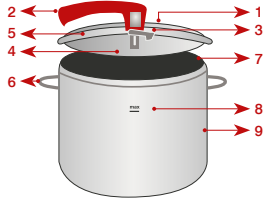
- 1- Tencerenizin temizliğine dikkat ettiğiniz sürece, size uzun süre yarar sağlayacaktır.
- 2- Tencerenizin iç temizliğinde arzu ettiğiniz deterjanı kullanabilirsiniz.
- 3- Sert temizlik maddelerini dış yüzeylerde kullanmayınız.
- 4- Temizlikte tel kullanmak yerine plastiği tercih ediniz. Durulama işleminden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

Pişirme Süreleri

- Etler:** • Sığır 45-50 dk • Dana 35-40 dk. • Tavuk 30-40 dk • Kuzu 20-25 dk.
• Piliç 20-25 dk
- Kuru Sebzeler:** • Kuru Fasulye (ıslatılmış) 20-25 dk. • Nohut (ıslatılmış) 20-25 dk.
• Bakla 20-25 dk.
- Taze Sebzeler:** • Taze Fasulye 20-25 dk. • Patlıcan 10-15 dk • Karnibahar 10-15 dk.
• Kereviz 10-15 dk. • Patates 8-10 dk. • Fırsa 10-12 dk. • Bezelye 15-20 dk

Pişirmenin Püf Noktaları

- 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 fazlaşan buhar fışlama sesiyle ventilden dışarı çıkar. Fışlama sesi tenceredeki yemeği pişirmek için yeterince sabit basıncın oluştuğunu gösterir.
- Buhar çıkınca ventili kapatın, tencerenin altındaki ateşi kısın ve pişirme süresi için saatinize bakın.



Tencerenizin Parçaları

- 1- Emniyet ventili
- 2- Kapak sapı
- 3- Pişirme ventili
- 4- Kapak
- 5- Komple kapak köprüsü
- 6- Tencere sapı
- 7- Gizli lastik
- 8- Seviye çizgisi
- 9- Tencere gövdesi



Tencerenin kapağını açmak için

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



Tencereyi doldurma

Tencereyi hacmin üçte ikisi kadar malzeme ile doldurun. Mercimek gibi köpüren malzemelerden daha az miktarda koyun.



Kapatma işlemi

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



Pişirmeye geçinde

Tencereyi önce kuvvetli ateşe oturtun ventili dik kalsın, fışlama sesini ve kuvvetli buhar çıkışını bekleyin.



Buhar çıkınca

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

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



Pişerken

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



Piştikten sonra

Tencereyi indirin, buharın azalması için biraz bekleyin, sonra ventili açıp buhar boşaltın ve kapağı açın.



Çabuk soğutmak için

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



EN

Our dear customer,

We would like to thank you for preferring Görgel.

- Görgel has always taken care to reflect the global cultural changes on its products; with its perfect collection of the most elegant examples of creative design, Görgel will continue to make efforts to win your recognition. Technology, design and customer loyalty are among the highest values for • Görgel at all times. We hope you will cook healthy and delicious food with Görgel products which are produced in compliance with properties of elegance, originality and durability. • We believe that you will use your product with confidence for many years. Görgel is a product which has won the recognition and trust of the consumers both with its success in product development and the service quality it provides after sale. The product you purchased will provide you the highest efficiency. Please read these instructions carefully and consider the stated issues before using your product.

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 cooked 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.

Cooking Period

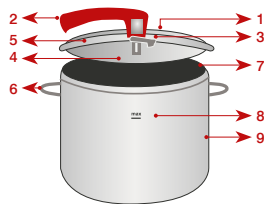
Meat: • Cattle 45-50 min • Calf 35-40 min. • Hen 30-40 min • Lamb 20-25 min.
 • Chicken 20-25 min

Dried Vegetables: • Dry beans (soaked) • Chick peas (soaked) • Broad bean

Fresh Vegetables: • Green Beans 20-25 min. • Eggplant 10-15 min • Cauliflower 10-15 min. • Celery 10-15 min. • Potatoes 8-10 min. • Leek 10-12 min. • Peas 15-20 minutes

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.



Parts Of The Steamer

- 1- Complete safety valve
- 2- Handle of the lid
- 3- Complete cooking valve
- 4- Lid
- 5- Complete lid bridge
- 6- Steamer handle
- 7- Secured rubber
- 8- Level line
- 9- Steamer line
- 10- Safety Silicone Gasket



For opening

First hold the lever to upward position, slightly bend 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.

GARANTİ BELGESİ

Üretici veya İthalatçı Firmasının

Ünvanı : GÖRGEL METAL SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ.
 Adresi : Organize San. Böl. 3.Cd.13/1 K.Maraş/ Turkey
 Tel : +90 344 257 90 90
 Faks : +90 344 257 9046
 e-posta : info@gorgelmetal.com.tr
 Yetkilinin İmzası :
 Firmasının Kaşesi :



Satıcı Firmasının

Ünvanı :
 Adresi :
 Telefonu :
 Faks :
 e-posta :
 Fatura Tarih ve Sayısı :
 Yetkilinin İmzası :
 Firmasının Kaşesi :

Malın

Cinsi :
 Markası :
 Modeli :

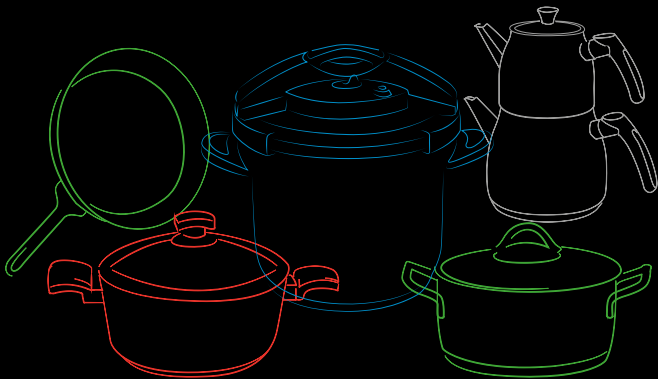
Garanti Süresi : 2 yıl
 Azami Tamir Süresi : 20 iş günü
 Bandrol ve Seri No :

GARANTİ ŞARTLARI

- 1- Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- 2- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.
- 3- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketicinin 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11. maddesinde yer alan;
 a- Sözleşmeden dönme,
 b- Satış bedelinden indirim isteme,
 c- Ücretsiz onarımını isteme,
 ç- Satışları ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir.
- 4- Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onanım hakkını seçtiği durumda satıcı olarak; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketicinin ücretsiz onanım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı, tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- 5- Tüketicinin onanım hakkını kullanması halinde malın;
 • Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 • Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 • Tamirinin mümkün olmadığını, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

Tüketicinin malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel

- indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini rededermez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- 6- Malın tamir süresi 20 iş gününü geçemez. Bu süre garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirimi tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamirini tamamlanmıyca kadar benzer özelliklere sahip başka bir mal tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
 - 7- Malın kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
 - 8- Tüketicinin, garantiden doğan haklarının kullanılmasını ilgili olarak çıkabilecek uyumsuzluklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketicinin işleminin yapıldığı yerdeki Tüketicinin Hakem Heyetine veya Tüketicinin Mahkemesine başvurabilir.
 - 9- Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketicinin Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.



G-18-G03



GÖRGEL METAL SANAYİ VE TİCARET LTD. ŞTİ.

Organize Sanayi Bölgesi 3. Cd. No:13/1 Onikişubat-Kahramanmaraş/Türkiye

Tel: +90.344.257 90 90 • Fax: +90.344.257 90 46 • gorgelmetal.com.tr