



**VIVALDI**<sup>®</sup>  
Stainless Steel

**Düdüklü Tencere Kullanım Kılavuzu & Garanti Belgesi**

# Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar

Bu düdüklü tencere en son uluslararası güvenlik kurallarına uygun olarak imal edilmiştir. Lütfen düdüklü tencerenizi kullanırken bu kurallara uyun.

1. Ddkl tencerenizi hiçbir zaman gözetimsiz bırakmayın, özellikle de yakınlarında çocukların olmamasına dikkat edin.
2. Ddkl tencereniz ile fırında pişirme yapmayın.
3. Basıncılı düdüklü tencereyi çok dikkatli şekilde taşıyın. Sıcak yüzeylere dokunmayın. Taşımak için sadece saplarından kaldırın.
4. Eğer gerekirse fırın eldiveni kullanın.
5. Tasarımı dışındaki amaçlar için düdüklü tencerenizi kullanmayın.
6. Bu cihaz basınç altında pişirir. Ddkl tencerenin uygunsuz kullanımı, haşlanma ile sonuçlanabilir. Isı kaynağının üzerine koymadan önce düdüklü tencerenin düzgünce kapatıldığından emin olun.
7. Hiçbir zaman düdüklü tencereyi zorlayarak aşmayın. İşerisindeki basıncın tamamen dışarı çıktığından emin olduktan sonra tencerenizi açın.
8. Ddkl tencerenizi hiçbir zaman susuz olarak kullanmayın. Ddkl tencerenizde en az 1/3 seviyesine kadar su olmalıdır. Aksi halde düdüklü tencereye ciddi olarak zarar verebilirsiniz.
9. Tencereyi, kapasitesinin 2/3'nden fazla doldurmayın. Piriņ ya da kurutulmuş

sebzeler gibi pişirme sırasında hacmi artan yiyecekleri pişirirken düdüklü tencerenizi yarıdan fazla doldurmayın.

10. Kullanım talimatlarına göre uygun ısı kaynağı kullanın.
11. Tencerenizde, basınç altında pişirildiğinde şişen (ciğer, sosis gibi) derili eti pişirdikten sonra deriyi delmeyin, haşlanabilirsiniz. Bu durumda sivri bir bıçak ucu ile derili yiyeceklerde önceden birkaç delik açın.
12. Hamur işi ve mercimek gibi gıdaları pişirirken yemeğin fışkırmasını önlemek için kapağı aşmadan önce yavaşça tencereyi sallayın.
13. Her kullanımdan önce valflerin düzgün ve kolayca çalıştığından emin olun.
14. Ddkl tencereyi hiçbir zaman bol yağda kızarmış yiyecekler için basınçlı konumda kullanmayın.
15. Hiçbir şekilde düdüklü tencerenin güvenlik sisteminde değişiklik yapmayın.
16. Sadece reticinin önerdiği uygun yedek parçaları kullanın. Özellikle, aynı üreticinin uygun olarak nitelendirdiği gövde ve kapağı kullanın.
17. Bu talimatlara uyun.

## 1. Güvenlik Sistemi

- Özel emniyet kilidi, tencere içinde basınç oluşmaya başladığında kelepçeleri kilitleyerek kapağın açılmasını önler.
- Tek düğmeyle kilitleme mekanizması düdüklü tencereyi kapatmayı kolaylaştırır.
- Kapak üzerindeki pişirme ventili "pişirme" yönünde iken tencerede oluşan fazla basıncı içindeki mekanizma sayesinde dışarı atar.
- Düdüklü tencereniz 1. kademedede 0,5 bar, 2.'de 0,6 bar, 3.'te 0,7 bar basınçla pişirme yapar, oluşan fazla basınç pişirme ventiliinden dışarı atılır. Herhangi bir nedenle pişirme ventili tıkanırrsa tencere içindeki basınç 1,4 bar'a ulaştığında emniyet ventili devreye girerek fazla basıncı boşaltır. Şayet hem pişirme ventili, hem de emniyet ventili tıkanırssa 2,0 bar'da tencere ile kapak arasından basıncın tamamı boşalır.
- Hava Valfi (Emniyet Kilidi): Kapak tencereye kapatılırken, tencere içinde sıkışacak olan basıncı dışarı atarak kapağın tencereye uygun şekilde oturmasını sağlar. Kelepçeler açık olduğu sürece hava valfi açık durumdadır. Kapama düğmesine basıldığında, hava valfi serbest kalır ve yay yardımıyla hava çıkışını kapatır. Aynı zamanda açma düğmesinin önüne gelerek emniyet kilidi görevi yapar. Tencere içinde basınç olduğu sürece kapağı açamazsınız.

## 2. Özellikler

### Nitelik

Bu düdüklü tencere 18/10 Cr./Ni. paslanmaz çelikten yapılmıştır. Düdüklü tencerenin yan sapları ısıya dayanıklı bakalit malzemedendir. Tam otomatik mekanizma düdüklü tencerenin kolay ve rahat kullanımını sağlar.

### Etkinlik

Gereken basınca erişildiğinde ocağın altı kısılarak ısı girişinin azaltılması ile enerji tasarrufu sağlanır.

### Çok Yönlülük

Düdüklü tencereniz çorba, sebze, et ve türülerin yapımında kullanılabilir.

Pilav ve pirinç yemeklerinin, reçellerin, marmelatların ya da sebzelerin pişirilmesi sadece birkaç dakikanızı alır.

Düdüklü tencereniz bütün ocak tiplerine uygundur.

**Gazlı ocak:** Ateş seviyesi düdüklü tencerenin tabanını geçmemelidir.

**Elektrikli ocak:** Ocağın ısıtma plakası düdüklü tencerenin tabanından daha büyük olmamalıdır.

**Cam (seramik) + indüksiyon kızgın levha:** Düdüklü tencerenin tabanı temiz ve kuru olmalıdır.

Düdüklü tencerenin plastik bölümleri sadece aşırı ısıdan dolayı zarar görebilir; bu sebepten dolayı bu durum üreticinin garantisine altına girmez.

### Düdüklü Tencerenin Ek Özellikleri

- Üç farklı pişirme konumuna sahip pişirme ventili
- Çabuk basınç boşaltımı için özel olarak geliştirilmiş düzenek
- Isıyı iletmeyen yan saplar
- En uygun ısı dağıtımı için küçültülmüş termo-sandviç taban
- Güvenlik kilidi ile donatılmış kolay açma kapatma sistemi
- 18/10 Cr./Ni. paslanmaz çelikten yapılmış tencere gövdesi ve kapağı
- Bütün ocaklar için uygun taban

## 2.1 Ürün Açıklaması

### Düdüklü tencerenin dış görünümü

- A. Düdüklü tencere kapağı
- B. Düdüklü tencere kapak açma / kapama
- C. Kapak tutamacı
- D. Buhar çıkışı
- E. Kademeli pişirme ventili
- F. Kapak kelepçesi
- G. Yan kulplar
- H. Paslanmaz çelik tencere gövdesi
- I. Termo Kapsül taban



## 3. Kullanım Talimatları

### 3.1 Ddkl tencerenin kapağının aılması

- Pişirme ventil düğmesi "buhar boşaltma" konumunda iken, kapak tutma kulbunun altındaki açma düğmesine başparmağınızla basarak, kelepçelerin her iki yana açılmasını sağlayın. Kapağı tencere üzerinden kaldırın.
- İlk kullanımdan önce: Silikon contayı kapaktan skn ve kaynayan suda durulayın, kurutun ve doğru pozisyonda yerine yerleştirin.

**Not: Silikon contanın yerine düzgünce yerleştirildiğinden emin olmak için özel zen gösterin. Aksi takdirde basınç düzgünce sağlanamaz. Silikon conta evrilmemeli ve kapaktaki kanala (conta ve paslanmaz elik kapak arasında hiç boşluk kalmadan) sıkıca oturtulmalıdır.**

- Genel kural olarak düdüklü tencereyi kullanmadan önce silikon contanın pozisyonu kontrol edilmelidir.

### 3.2 Yemek malzemelerinin tencereye koyulması

- Her pişirmede tencereye en az bir bardak su/sıvı ilave edin. Tencereyi en fazla yarısına kadar doldurun. Bu seviyeye sıvı ve yemek malzemeleri dahildir.  
**Dikkat: Kolayca köpüren ya da kabaran yiyecekleri pişirirken (nohut, bezelye, pirinç vb.) düdüklü tencere sadece yarısına kadar doldurulabilir. Pişirmeden önce köpürmeyi azaltmak için diğer malzemelere bir tatlı kaşığı tereyağ ya da sıvı yağ ekleyin.**
- Maksimum dolun seviyesi (2/3) tencerenin iç kısmında işaretlenmiştir. Hibir koşulda düdüklü tencereyi bu seviyenin üzerinde aşırın doldurmayın. Aksi takdirde, valfler yemek malzemeleriyle temas edecek ve tıkanmalarına sebep olarak fonksiyonları bozulacaktır.

### 3.3 Ddkl tencere kapağının kapatılması

- Pişirme ventil düğmesi buhar boşaltma konumunda olmalıdır. Kelepçeler açık durumda iken kapağı tencerenin üzerine yerleştirin. Kapağı stten bir elinizle bastırırken, diğer elinizin başparmağını kullanarak kapama düğmesine basın. Kelepelerin tencereye kilitlendiğini ve tencere gövdesine tamamen temas ettiğini kontrol edin.

### 3.4 Yemek hazırlanışı

- Ddkl tencereyi ocağın üzerine yerleştirin ve ocağınızı en yüksek seviyeye aın. Ocağın düdüklü tencerenin tabanından daha büyük olmamasına, ocak alevinin tencere kenarından taşmamasına dikkat edin.
- Pişirme ventil düğmesi buhar boşaltma konumunda yani tam açık olmalıdır. Bir süre sonra pişirme ventil düğmesinden fırlama ile kuvvetli buhar çıkmaya başlayınca, önce ısı kaynağını en düşük seviyeye getirin.
- Pişirme ventil düğmesini yemeğinizin cinsine göre 1, 2 veya 3'e çevirin. Bu andan itibaren pişirme süresi başlamıştır, zaman tutun.
- Pişirme süresince pişirme ventiline müdahalede bulunmayın. Ventil içindeki sübap oluşan fazla basıncı dışarı atar.

**Not: Gereken pişirme derecesine pişirme ventilinden buhar çıktığında ulaşılmıştır. rnek Pişirme Süreleri tablosunda gösterilen pişirme zamanları pişirme ventilinden ilk buhar çıktığı zamandan itibaren gerekli süreyi ifade eder.**

- Ddkl tencerede yemek hazırlama zamanları ile ilgili basit yöntem şudur: Herhangi bir yemek düdüklüde normal tencerenin 1/3' süresinde pişer. rnek: 30 dakika yerine 10 dakika.

### 3.5 Yemek pişmesi bittiğinde/düdüklü tencere nasıl açılır?

Pişirme periyodu sonunda ısı kaynağını kapatın. Bu bekleme süresinde tencere içindeki basınç en aza inecektir. 3 dakika kadar bekleyin. Pişirme ventilini yavaşça buhar boşaltma yönüne doğru çevirin ve buharın komple boşalmasını bekleyin. Kapağı açarken düdüklü tencere ile aranızda güvenli bir mesafe bırakın. Kapağı zorla açmaya çalışmayın!

- Tencerenizi ateşten aldıktan sonra, 3-4 dakika beklemeden hemen açmanız gerekirse, tencerenizi musluk suyu altında 1 dakika soğutun. Pişirme ventil düğmesini buhar boşaltma yönüne çevirerek kalan basıncın tamamını boşaltın.

**DİKKAT: Büyük miktarda buhar pişirme ventilinden boşalabilir ve yüzünüzü veya vücudunuzun diğer bölümlerini haşlayabilir. Hızlı basınç düşmesi, “çabuk açılma” sırasında ortaya çıkan yüksek bir tıslama sesi duyabilirsiniz. Bu tamamen normaldir. Sadece bütün buhar dışarı çıktığında kapak açılabilir. Çabuk basınç düşüşü sebzeler, hububatlar ya da köpüren gıda maddeleri için seçilmemelidir.**

## 4. Temizlik ve Bakım

### 4.1 Tencere gövdesinin temizlenmesi

Düdüklü tencerenin gövdesi diğer paslanmaz çelik tencereler gibi elle ya da bulaşık makinesinde temizlenebilir. Lütfen metal fırçalar, aşındırıcı temizleme malzemeleri ya da ağartıcı maddeleri yüzeye zarar vereceğinden dolayı kullanmayın. İnatçı kirleri ve solmaları çıkartmak için düdüklü tencereyi limon suyuyla (yarım limonu 2 bardak su ile karıştırarak) doldurun. Karışımın 5 dakika boyunca basınçla kaynamasına izin verin. Düdüklü tencereyi ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Şimdi düdüklü tencerenizi sıcak su ile durulayabilirsiniz. Kapak sadece sıcak suyla ve bulaşık deterjanıyla temizlenmelidir. **KAPAĞI BULAŞIK MAKİNESİNE KOYMAYIN.** Temizlemek için sert ve aşındırıcı malzemeler kullanmayın.

**Dikkat: Kapak ve silikon contayı bulaşık makinesinde yıkamayın. Dolapta saklamak için, düdüklü tencerenin üzerindeki kapağı ters çevirin ve tencere gövdesi üzerine koyun; bu silikon contayı korur. Düdüklü tencere sadece içinde yemek olmadan saklanabilir; saklamak için dolaba kaldırdığınızda temiz ve tamamen kuru olmalıdır.**

### 4.2 Pişirme ventil düğmesinin temizlenmesi

- Pişirme ventilinin her kullanımdan sonra temizlenmesi gerekmektedir. Kapağı elinizle alarak kapağın altında bulunan pişirme ventil somununu elinizle çevirerek açın.
- Somunun altında bulunan o-ring'i yakalayıp, tekrar yerine takmak zorunda olduğunuzdan kaybolmamasına dikkat ederek açın.
- Ventil plastiğini çevirerek açıp yıkayın ve aynı şekilde çevirerek takın. Ventil yönüne dikkat ederek ventilinizi kapağa yerleştirin.
- Yıkamış olduğunuz o-ring'i somunun içersine yerleştirip tekrar sıkın.

### 4.3 Silikon kapak contası temizlenmesi

Düdüklü tencerenin her kullanımından sonra silikon contayı kapaktan çıkartarak elde sabunlu sünger ve sıcak su ile derinlemesine yıkayın, kurutun. Düdüklü tencerenizin kullanım sıklığına bağlı olarak (şayet her gün kullanılıyor ise) kapak contası her 2 yılda bir orjinal yeni bir conta ile değiştirilmelidir.

## 5. Sorun giderme

### 5.1 Ddkl tencere kapatılmıyor.

- Contayı kapak içine uygun Şekilde yerleştirin.
- Kelepeelerin her iki yana tam açılmasını sağlayın.
- Tencere içinde kaynar vaziyette yemek varsa, kapağı tencere üzerine koyduğunuzda içinde oluşan basınç, kapağı yukarı kaldıracak ve kilitleme zorlaŐacaktır.
- Pişirme ventilini "buhar boşaltma" konumuna getirip, kapağı elle bastırarak kilitlemeyi deneyin.
- Kapak mekanizması arızalanmıŐ olabilir, tencereyi aldığınız yere veya imalatçı firmaya baŐvurun.

### 5.2 Pişirme ventilinden pişirme konumunda fazla buhar geliyor.

- Isı kaynağı çok açıktır. Ocak ateŐini mümkün olduğu kadar azaltın.
- Pişirme ventilini kirlenmiŐtir. Tencere basıncını boŐalttıktan sonra sökerek temizleyin.
- Pişirme ventilini arızalanmıŐ olabilir. İmalatçı firmadan yenisi ile deėiŐtirin.

### 5.3 Ddkl tencere kapağı altından ve kenarları boyunca buhar kontrolsüz bir Şekilde kaçıyor. Su damlıyor.

- Pişirme ventilini tıkanmıŐ veya kirlenmiŐ olabilir. Tencereyi tamamen soğutun ve talimatlara uygun olarak pişirme ventilini sökerek temizleyin.
- Tencereye sıvı konmamıŐ olabilir, en az bir bardak sıvı ilave edin.
- Conta hasarlı olabilir kontrol edin.
- Ventil somununun altındaki o-ring'in yerine takılmıŐ olduğundan emin olun.

### 5.4 Lekelerin çıkarılması zor.

Lekeler için çeŐitli nedenler vardır. Tencere içerisinde yanarak yapıŐmıŐ yemekler bulaşık deterjanı ve daha sonra metal olmayan bulaşık teliyle suda ısıtılarak temizlenmelidir. AŐır kahverengi, mavi, sarımsı ya da yeŐilimsi solmaların nedeni paslanmaz çeliğin yüksek derecede ısıtılmasından kaynaklanır. Solmalar düdüklü tencereyi yüksek derecede kullandığınız zaman ortaya çıkarlar. Böylece solmalar düdüklü tencere normal kullanıldığında kaybolurlar. Şayet kaybolmaz ise, limon suyu ile çıkarılabilirler. Solmanın yoğunluğuna göre sirkeyle temizleme süreci tekrarlanmalıdır. Yuvarlak, kahverengi ve transparan lekeler çoğunlukla kullanma ve yıkama suyundan kaynaklanır. Ddklnn kendisi paslanmazdır çünkü 18/10 Cr./Ni. paslanmaz çelikten yapılmıştır. Yuvarlak, beyaz lekeler tuz ve/veya kalsiyum karbonat kelteleri (kireç birikintisi) nedeni olur. Bulaşık makinesi kullanmayın ya da özellikle temizleme malzemelerinin miktarını ve tuz kullanımını azaltın. Örneğin, su kaynamaya başladığında tuz lekelerini önlemek için yemeğe sadece tuz ya da su ekleyin. Sert suya sahip bir bölgede yaŐıyor olabilirsiniz. Böylece solmalar ayrıca asidik asit (konsantre sirke) ya da limon suyu ile çıkarılabilirler. Solmanın yoğunluğuna göre sirkeyle ya da sitrik asitle temizleme süreci tekrarlanmalıdır.

### 5.5 Ddkl tencerenin kapağı açılmıyor.

- Tencerenin içinde basınç bitmemiŐ ise emniyet kilidi devrededir. Biraz bekleyip tekrar deneyin.
- Soğuma yavaŐ olursa tencere içinde vakum oluŐabilir, pişirme ventilini buhar boŐaltmaya tam çevirip kapağı amayı deneyin. Amak için kapağı asla zorlamayın.
- Pişirme ventilini tıkanmıŐ olabilir. Tencerenin tamamen soğumasını bekleyin.

# Örnek Pişirme Süreleri

## 6. Pişirme zamanları tablosu

Bu kullanım kılavuzu Vivaldi düdüklü tencere için detaylı yemek tariflerini içermez. Kendi yemek tariflerinize göre yemeklerinizi ve yiyeceklerinizi pişirebilirsiniz. Yemek pişirme zaman tablosu yemek pişirme zamanlarınızı ayarlamaya 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. Vivaldi düdüklü tencere ile ne kadar sürede pişireceğinizi kısa zamanda öğreneceksiniz. Eğlenceli yemek pişirme deneyimleri edineceğinizden eminiz.

Gıda Maddeleri	Pişirme Zamanı (dk.)	Açılma Şekli	Bekleme Süresi (dk.)
Sebzeler: Düdüklü tencereye, 1,5 bardak su koyun			
Enginar	6	Hızlı	
Taze fasulye	4	Hızlı	
Brokoli	4	Hızlı	
Lahana (1/2)	10	Karışık	4
Havuç (bütün)	5	Hızlı	
Havuç (dilim)	3	Hızlı	
Karnabahar	3	Hızlı	
Mısır (tatlı)	6	Hızlı	
Patates (küp)	6	Karışık	4
Patates (1/2)	8	Karışık	5

Gıda Maddeleri	Pişirme Zamanı (dk.)	Açılma Şekli	Bekleme Süresi (dk.)
Et çeşitleri, kümes hayvanları ve balıklar: Bir yemek tarifi kullanıyorsanız tarifte söylenenin sadece yarısı kadar su koyun.			
Ağır ateşte pişmiş kuzu eti	15-20	Normal	5-10
Kemikli kuzu eti	25-30	Normal	5-10
Bütün tavuk	15-25	Normal	5-10
Tavuk göğüs	12-18	Hızlı	
Tavuk parçaları	10-12	Hızlı	
Ağır ateşte pişmiş dana eti	25-35	Normal	15-20
Dana (kemiksiz)	10-15	Hızlı	15-20
Kabuklular/midye	4-8	Hızlı	
Karides	4-8	Hızlı	
Balık fileto	5-8	Hızlı	



## Teknik Bilgiler

Gıda Maddeleri	Piştirme Zamanı (dk.)	Açılma Şekli	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	Karışık	7
Pirinçle tavuk	10	Hızlı	
Kurutulmuş bakliyatlar: Önceden ıslatılmalarına gerek yoktur. Dödüklü tencereye bir yemek kaşığı tereyağı ya da sıvı yağ ile 1/4 bakliyat ve 3/4 su ekleyiniz. Piştirme süresinden sonra dödüklü tencerenin soğuk su altında soğumasını bekleyin.			
Nohut	14-18	Hızlı	
Kuru fasulye (beyaz)	14-18	Hızlı	3
Barbunya fasulye (kırmızı)	18-20	Karışık	5
Bakla (tava)	18-20	Karışık	

Markası

Vivaldi

Modeli

Klipso

Ürün Cinsi

Dödüklü Tencere

Basınç

0,70 - 1,40 bar

Sıcaklık

1200

Kapasitesi

Tüm ölçüler





Çevrenin korunmasına yardım edebilirsiniz! Lütfen yerel yönetmeliklere uymayı hatırlayın: Çalışmayan ve kullanılmayan mutfak gereçlerinizi uygun çöp dönüşüm kutularına atın.

**GARANTİ VE TAMİR SÜRESİ**

Ürün satıldığı tarihten itibaren 2 (iki) yıl garantilidir. Arızalı ürünün yetkili tamir ve bakım servisinde tamir süresi 30 (otuz) iş günüdür.

**ÜRETİCİ FİRMA:**

GÖRGEL METAL SANAYİ VE TİC. ŞTİ.



GÖRGEL METAL SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.  
Organize Sanayi Böl. 3. Cd. No: 13/1  
Onikişubat-Kahramanmaraş / Türkiye  
Tel: 0344.257 90 90 Fax: 236 30 90



## Issues to be Taken Into Consideration

This pressure cooker was manufactured according the latest international safety rules. Please follow these rules when using this pressure cooker.

1. Never leave your pressure cooker unattended; special attention must be paid to keep it away from the children.
2. Never cook with your pressure cooker in the oven.
3. Move the pressure cooker very carefully. Do not touch hot surfaces. Lift only from the handles while moving it.
4. If required, use oven gloves.
5. Do not use your pressure cooker other than the purposes of its design.
6. This device cooks under pressure. Improper use of the pressure cooker may result in scalding. Make sure that the pressure cooker is properly closed before placing it on the heat source.
7. Never force the pressure cooker to open. Do not open it before making sure that the internal pressure is fully released.
8. Never use your pressure cooker with no water in it. Your pressure cooker must contain water at a level of at least 1/3. Otherwise, you may seriously damage your pressure cooker.
9. Do not fill your pressure cooker more than 2/3 of its capacity.

While cooking food whose volume increases during cooking such as rice or dried vegetables, do not fill the pressure cooker more than half of its capacity.

10. Use suitable heat source as per the operating instructions.
11. 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 scalded. In such a case, make a few holes in food with skin with a sharp knife previously.
12. 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.
13. Before each use, make sure that the valves function properly and easily.
14. Never use the pressure cooker in a pressurized position for food fried in plenty of oil.
15. Never make any changes in the safety system of the pressure cooker.
16. Always use suitable spare parts recommended by the manufacturer. Specifically, use the body and lid qualified to be suitable by the same manufacturer.
17. Follow these instructions.

## 1. Safety System

- The special safety lock, avoids the opening of the lid when the pressure began to form in the cooker by locking the clamps.
- One-button locking mechanism makes it easy to close the pressure cooker.
- When the cooking valve is in the cooking position, it releases the extra pressure formed in the cooker by its mechanism.
- Your pressure cooker, cooks with pressure in 1. level at 0.50 bar, in 2. level at 0.60 bar and in 3. level at 0.70 bar. The extra pressure released through the valve. For any reason, if the cooking valve clogged and the internal pressure reaches 1.40 bar, the safety valve activates and releases the extra pressure. If both the cooking valve and the safety valve clogs, at 2.0 bar, the pressure will be completely released through the body and the lid.
- Air Valve (Safety Lock) : When the lid is closing, the pressure which is stuck in the cooker, will be released, providing the lid close properly. As long as the clamps are open, the air valve will be open. When the close button is pressed, the air valve get loose and with the help of the spring, closes the air output. At the same time, it came in front of the open button acting as a safety lock. As long as there is pressure in the cooker, you cannot open the lid.

## 2. Properties

### Quality

This pressure cooker is made of 18/10 Cr/Ni stainless steel. Side handles of the pressure cooker are made of heat-resistant bakelite material. Full-automatic mechanism ensures easy and comfortable use of the pressure cooker.

## Efficiency

When the required pressure is reached, energy saving is ensured by reducing the heat on the stove and decreasing the heat input.

## Versatility

Your pressure cooker can be used for cooking soup, vegetables, meat and mixed vegetables. It takes only a few minutes to cook rice and other food with rice, jams, marmalades or vegetables. Your pressure cooker is suitable for any type of stoves.

**Gas stove:** Its fire level should not exceed the cooker base.

**Electric stove:** Heating plate of the stove should not be larger than the pressure cooker base.

**Glass (ceramic) + induction hot plate:** The pressure cooker base should be clean and dry. Plastic parts of the pressure cooker can be damaged only due to excessive heat; therefore, these parts are not covered by the warranty of the manufacturer.

### Additional Properties of the Pressure Cooker:

- Cooking valve with three different cooking positions
- Assembly developed specifically for quick pressure release
- Heat proof side handles
- Thermo sandwich base reduced for optimum heat distribution
- Easy open close system equipped with a safety lock
- Cooker body and lid made of 18/10 Cr/Ni stainless steel
- Base suitable for all stoves

## 2.1 Product Description

Outer appearance of the pressure cooker.

- A. Pressure cooker lid
- B. Pressure cooker lid open / close
- C. Lid handle
- D. Steam release
- E. Staged cooking valve
- F. Lid clamp
- G. Side handles
- H. Stainless steel cooker body
- I. Thermo-capsule base



## 3.1 Opening the pressure cooker lid

- When the cooking valve is in “pressure release” position, press the open button underneath the lid handle with your thumb, to release the lock both sides. Lift the lid to open the cooker.
- Before The First Use: Remove the silicon gasket from the lid, rinse with boiling water, and then dry and place it back in the correct position.

**Note: Use special caution to ensure that the silicon gasket is properly fitted in its place. Otherwise, pressure cannot be properly achieved. Silicon gasket should not be turned and should be securely fitted (with no space between the gasket and stainless steel lid) into the groove lid.**

- As a general rule, the position of the silicon gasket should be checked before using the pressure cooker.

## 3.2 Setting of cooking degree:

- In each cooking, fill at least one and a half glass of water into the cooker. Fill, maximum the half of the cooker. This includes, the cooking materials and the liquid.

**Caution: While cooking food that will either produce foam or expand in size (such as chickpeas, peas, rice), the pressure cooker can only be filled half. Add a dessert spoon of butter or oil to other materials to reduce foaming before cooking.**

- Maximum filling level (2/3) is marked inside the cooker. Never fill the pressure cooker excessively above this level. Otherwise, the valves will contact the food materials; this will cause them to clog and disrupt their functions.

## 3.3 Closing the pressure cooker lid

The cooking valve must be in “pressure release” position. When the clamps are released, put the lid on the cooker. While pressing the lid with one hand from the top, use your other hands thumb to press the close button. Make sure the clamps are locked and properly contact the body of the cooker.

## 3.4 Preparing food

- Place the pressure cooker on the stove, and turn on the stove to the highest level. Make sure that the stove is not larger than the pressure cooker base. The fire level should not exceed the cooker base.
- The cooking valve must be in “pressure release” position, so it must be fully open. After a while, you will hear a hissing sound and see the pressure release. At his point, turn the stove to the lowest level.
- Set the cooking valve to 1, 2 or 3 depending on the food you are cooking. Now the cooking time has started, set your clock.
- During the cooking, do not intervene the cooking valve. The valve will release the extra pressure.

**NOTE: When the steam is released from the cooking valve, the required cooking degree is reached. The cooking time shown in the cooking timetable states the required period as of the time the initial steam is released from the cooking valve.**

- The simple method about the food preparation time in the pressure cooker is as follows: In a pressure cooker, any food is cooked at 1/3 of time of a normal cooker. Example: 10 minutes instead of 30 minutes.

**3.5 How to open the pressure cooker after cooking is completed** When the cooking time is over, close the heat source. Wait for about 3 minutes. During the waiting period, the pressure inside the cooker will be minimized. Gently turn the cooking valve to release position and wait for the steam to be fully released. While opening the lid, leave a safe distance between your body and the pressure cooker. Do not force the pressure cooker to open!

- After the heat source closed, if you need to open your pressure cooker without waiting 2 or 3 minutes, keep the pressure cooker under running water for 1 minute to cool it down. To release the remaining pressure, turn the cooking valve to release pressure position.

**CAUTION:** High amount of steam may be released from the cooking valve and scald your face or other parts of your body. During quick pressure drop, you may hear a high hissing sound that occurs only during “quick opening”. This is perfectly normal. The lid can be opened only when the steam is fully released. Quick pressure drop should not be chosen for vegetables, grains or foodstuff that produces foam.

## 4. Cleaning and Maintenance

### 4.1 Cleaning the Cooker Body

The body of the pressure cooker can be hand-washed or cleaned in the dishwasher like the other stainless steel cookers. Please do not use metal brushes, abrasive cleaning materials or bleaching agents, as they damage the surface. In order to remove the heavy dirt and discoloration, fill the pressure cooker with lemon juice (by mixing half a lemon with 2 glasses of water). Leave the mixture to boil with pressure for 5 minutes. Lift the pressure cooker from the stove and leave it to cool down. You can now rinse your pressure cooker with hot water. The lid should be cleaned only with hot water and dish detergent.

DO NOT PUT THE LID INTO THE DISHWASHER. Do not use hard and abrasive materials for cleaning.

**Caution:** Do not wash the lid and silicon gasket in the dishwasher. To store it in the cupboard, invert the lid on the pressure cooker and place it on the cooker body; this protects the silicon gasket. The pressure cooker can be stored only without food in it; it should be clean and completely dry when you put it in the cupboard to store.

### 4.2 Cleaning the cooking valve

- After each use, the cooking valve must be cleaned. Take the lid in your hands and unscrew the cooking valve nut, which is under the lid, with your hand.
- You should replace the o-ring under the nut. To avoid losing the o-ring, unscrew carefully.
- Unscrew the valve plastic, clean and replace the same way. Screw the valve by paying attention to the direction.
- Replace the cleaned o-ring under the nut and screw.

### 4.3 Cleaning the silicon lid gasket

After each use of the pressure cooker, remove the silicon gasket from the lid, hand-wash the gasket with hot water and soapy sponge thoroughly, and then dry it. Based on the use frequency of your pressure cooker (if used daily), the lid gasket should be replaced with an original gasket every two years.

## 5. Trouble shooting

### 5.1 The pressure cooker cannot be closed

- Place the gasket properly into the lid.
- Provide the full opening of the clamps on either side
- If there is boiling food in the cooker, when you put the lid on, the pressure inside will raise the lid and locking the lid will be harder.
- Turn the cooking valve to “pressure release” position and try to close the lid by pushing.
- The lid mechanism could be out of order. Take the cooker to the place you bought or consult the manufacturer.

### 5.2 Too much steam release from the cooking valve during cooking.

- Heat source is too high. Decrease the heat as much as possible.
- Cooking valve could be dirty. After releasing the cooker pressure, unscrew and clean the valve.
- Cooking valve could be out of order. Take a new one from the manufacturer and replace.

### 5.3 Steam leaks uncontrollably from the bottom and along the sides of the pressure cooker lid. Water drops.

- The cooking valve could be dirty or clogged. Cool the cooker completely and in accordance with the instructions, remove the cooking valve and clean.
- There could be no water in the cooker. Add at least one glass of water
- The gasket could be damaged. Check it.
- Make sure that the o-ring under the valve nut is in place

## 5.4 Stains are hard to remove

There are various causes for stains. Food, which is burnt and stuck inside the cooker, should be cleaned with dish detergent and then, by heating in water with a scourer that is not made of metal. The cause of excessive brown, blue, yellowish or greenish discoloration is heating of the stainless steel at a high degree. Discoloration occurs when you use the pressure cooker at a high degree. Thus, such discoloration is eliminated when the pressure cooker is used under normal condition. If it is not eliminated, it can be removed with lemon juice. Based on the intensity of discoloration, cleaning process with vinegar should be repeated. Round, brown and transparent stains often result from utility and washing water. The pressure cooker itself is stainless as it is made of 18/10 stainless steel. Salt or calcium carbonate sediments (lime deposit) cause round and white stains. Do not use dishwasher or specifically decrease the amount of cleaning materials and use of salt. For instance, when water starts boiling, add only salt or water into food to prevent salt stains. You might be living in a region where the water is of hard nature. Thus, discoloration can be removed also with acidic acid (concentrated vinegar) or lemon juice. Based on the intensity of discoloration, cleaning process with vinegar or citric acid should be repeated.

## 5.5 The pressure cooker cannot be opened.

- If the pressure in the cooker is not fully released, the safety lock is active. Wait a moment and try again
- If the cooling is slow, vacuum can occur inside the cooker. Turn the cooking valve to release pressure position and try again. Never force the lid to open.
- Cooking valve may be clogged. Allow the cooker to cool completely.

## 6. Cooking time table

These instructions do not include detailed recipes for VIVALDI pressure cooker. You may cook your meals and food according to your own recipes. Cooking time table helps you to adjust your cooking time. The cooking time table was prepared only to give an opinion on the listed products and materials. In order to decide the correct cooking time, you may decrease the cooking time used in regular cooking methods and use the materials that resemble the specified ones. You will find out the cooking time with VIVALDI pressure cooker after a short time. We are confident that you will experience enjoyable cooking.

Food	Cooking Time (min.)	Opening Method	Waiting Time (min.)
Vegetables: Add 1.5 glasses of water into the pressure cooker.			
Artichoke	6	Fast	
Fresh beans	4	Fast	
Broccoli	4	Fast	
Cabbage (1/2)	10	Mixed	4
Carrot (whole)	5	Fast	
Carrot (sliced)	3	Fast	
Cauliflower	3	Fast	
Sweet corn	6	Fast	
Potato (cubed)	6	Mixed	4
Potato (1/2)	8	Mixed	5



Food	Cooking Time (min.)	Opening Method	Waiting Time (min.)
Meat, poultry and fish: If using a recipe, use half the amount of water indicated in the recipe.			
Braised lamb	15-20	Normal	5-10
Lamb with bones	25-30	Normal	5-10
Chicken (whole)	15-25	Normal	5-10
Chicken breast	12-18	Fast	
Chopped chicken	10-12	Fast	
Braised veal	25-35	Normal	15-20
Veal fillet	10-15	Fast	15-20
Shellfish/mussel	4-8	Fast	
Shrimp	4-8	Fast	
Fish fillet	5-8	Fast	

Food	Cooking Time (min.)	Opening Method	Waiting Time (min.)
Rice: Add a spoonful of butter or oil to reduce foaming. For white rice, use less than 1/3 and for chipped rice, use less than 1/4 of the amount of water indicated in the recipe.			
White rice 6 Mixed 7	6	Karışık	7
Chicken with rice 10 Fast	10	Hızlı	
Dry legumes: Pre-heating is not required. Add a spoonful of butter or vegetable oil into the pressure cooker, along with 1/4 scale of legumes and 3/4 scale of water. Cool pressure cooker under cold water after cooking.			
Peas	14-18	Fast	
Dried beans (white)	14-18	Fast	3
Kidney beans (red)	18-20	Mixed	5
Horse beans (mashed)	18-20	Mixed	

<b>Brand</b>	<b>Vivaldi</b>
<b>Model</b>	<b>Clipso</b>
<b>Product Type</b>	<b>PRESSURE COOKER</b>
<b>Pressure</b>	<b>0,70 - 1,40 bar</b>
<b>Temperature</b>	<b>120°</b>
<b>Capacity</b>	<b>ALL SIZES</b>



You may help to protect the environment! Please remind to follow the local regulations: Please discard your non-operating or unused kitchenware into suitable recycle bins.

### PERIOD OF WARRANTY AND REPAIR

The product is guaranteed for 2 (years) as of the date of sale. The period of repair for the defective product at authorized repair & maintenance service is 30 (thirty) working days.

### MANUFACTURING COMPANY

GÖRĞEL METAL  
SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.



GÖRĞEL METAL SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.  
Organize Sanayi Böl. 3. Cd. No: 13/1  
Onikişubat-Kahramanmaraş / Türkiye  
Tel: 0344.257 90 90 Fax: 236 30 90



## Garanti Şartları

Warranty Conditions

## Garanti Şartları

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
3. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 (otuz) iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısı-üreticisinden birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının 15 gün içerisinde giderilememesi halinde imalatçı-üretici veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4. Malın garanti süresi içerisinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
5. Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
  - Tüketicie teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kalması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesini veya ayıp oranında bedel indirimini talep edebilir.
6. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7. Garanti Belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

**Merkez Servis Adresi:** GÖRGEL METAL SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.

O.S.B. 3. Cd. No: 13/1 Onikişubat/K.Maraş Tel: 0344.257 90 90 Fax: 236 30 90

# Warranty Conditions

1. Warranty period is 2 (two) years and commences on the delivery date of the product
2. The entire product including all the parts is warranted by our company.
3. If the product becomes defective within the warranty period, the time elapsed during repair is added to the warranty period. The repair period of the product is maximum 30 (thirty) working days. This period starts as of the date the defect of the product is notified to the service station, or if a service station is not available, to any one of the product's seller, dealer, agency, representation office, importer or manufacturer. If defect of the factory product is not remedied within 15 working days, the manufacturer and importer must allocate another factory product with similar properties to the use of the consumer until repair of product is completed.
4. If the product becomes defective within its warranty period due to faults of material and workmanship or assembly, its repair shall be performed without demanding any charges as a cost of workmanship or replaced part, or by any other means.
5. Even though the consumer uses its right of repair, if;
  - As of the delivery date of the product to the consumer, within one year, provided that the determined warranty period is valid; the same failure recurs more than twice, or different failures occur more than four times, or total of different failures within the determined warranty period is more than six, and also if these failures cause to benefit from the product continuously;
  - The required maximum repair period is exceeded,
  - If it is determined that the defect cannot be remedied with a report to be prepared by the service station of the company, and if a service stations is not available, by any one of the product's seller, dealer, agency, representation office, importer or manufacturer, respectively; the consumer may request the replacement of the product free of charge, or return of the cost or a discount in the cost at the rate of defect.
6. The defects resulting from the product use contrary to the issues stated in the instructions shall not be covered by the warranty.
7. For the problems that may arise concerning the certificate of warranty, you may refer to the General Directorate for the Protection of Consumers and Competition of the Ministry of Industry and Trade.

**Company Title:** GÖRGEL METAL SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ.

O.S.B. 3. Cd. No: 13/1 Onikişubat/K.Maraş Tel: 0344.257 90 90 Fax: 236 30 90





**VIVALDI**  
Stainless Steel

**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