



SOFRAM®

CE 0036

97/23/EC DİREKTİFİ ve
EN 12778 Standart Gereklilikleri
Karşılanmıştır.



KUPON & NESTA

Düdüklü Tencere / Pressure Cooker

Kullanma Kılavuzu / Instructions

Garanti Belgesi / Warranty Certificate

Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar

Lütfen Düdüklü Tencereyi Kulanmaya Başlamadan nce Kullanım Kılavuzunu Dikkatlice Okuyunuz.

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

1. Düdüklü tencerenizi hiçbir zaman gözetimsiz bırakmayın, özellikle de yakınlarında çocukların olmamasına dikkat edin.
2. Düdüklü tencereniz ile fırında pişirme yapmayın.
3. Basınçlı düdüklü tencereyi çok dikkatli şekilde taşıyın. Sıcak yüzeyle 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. Düdüklü tencerenin uygunsuz kullanımı, haşlanma ile sonuçlanabilir. Isı kaynağının üzerine koymadan önce düdüklü tencerenin düzgünce kapatıldığından emin olun.
7. Hiçbir zaman düdüklü tencereyi zorlayarak açmayın. Ierisindeki basıncın tamamen dışarı çıktığından emin olduktan sonra tencerenizi açın. Daha fazla bilgi için Bölüm 3.4'e bakın (Yemek pişmesi bittiğinde/ Düdüklü tencere nasıl açılır?).
8. Düdüklü tencerenizi hiçbir zaman susuz olarak kullanmayın. Düdüklü tencerenizde en az 1/3 seviyesine kadar su olmalıdır. Aksi halde düdüklü tencereye ciddi olarak zarar verebilirsiniz.

9. Tencereyi, kapasitesinin 2/3'ünden fazla doldurmayın. Pirinç 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 açmadan önce yavaşça tencereyi sallayın.
13. Her kullanımdan önce valferin düzgün ve kolayca çalıştığından emin olun.
14. Düdüklü tencereyi hiçbir zaman bol yağda kızarmış yiyecekler için basınçlı konumda kullanmayın.
15. Hiçbir şekilde düdüklü tencerenin güvenlik sisteminde değişiklik yapmayın.
16. Sadece üreticinin önerdiği uygun yedek parçaları kullanın. Özellikle, aynı üreticinin uygun olarak nitelendirdiği gövde ve kapağı kullanın.
17. Bu talimatlara uyun.

Güvenlik Sistemi

1. Güvenlik Sistemi

Bu düdüklü tencerenin dört farklı özelliği vardır:

Tek elle kilitleme mekanizması düdüklü tencereyi kapatmayı kolaylaştırır. Kapak tencereye herhangi bir pozisyonda yerleştirilebilir ve kilitlenebilir. Bu yüzden her zaman haffçe döndürülebilir ve diğer düdüklülerde olduğu gibi özel bir konumda kilitlemesi gerekmez. Basınç ayar valf istenilen pişirme derecesini ayarlamak için kullanılır. Basınç ayar valf tencerede aşırı basıncın oluşmamasını garanti eder. Ayrıca basınç valf tencere basınçlıyken kapağın kazara açılmasını önler.

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.

Elekrikli 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 garantisi altına girmez.

Düdüklü Tencerenin Ek Özellikleri

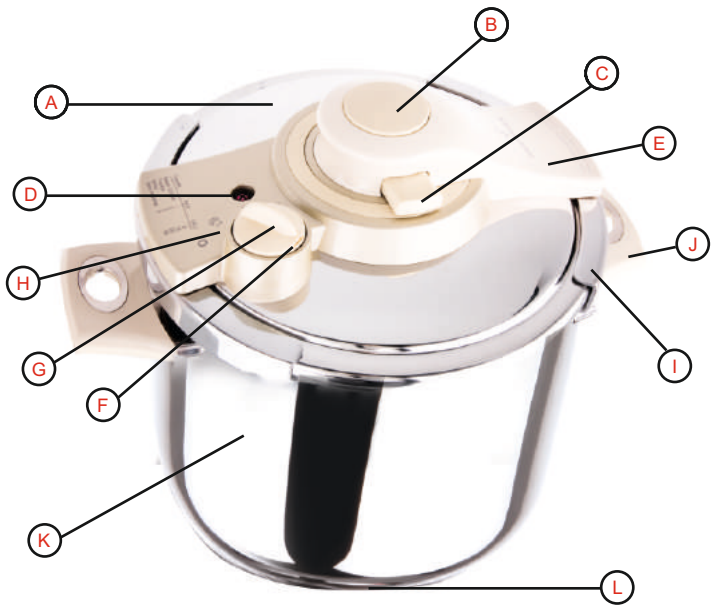
- Üç farklı pişirme konumuna sahip basınç ayar valf
- Çabuk basınç boşaltımı için özel olarak geliştirilmiş düzenek
- Isıyı iletmeyen yan saplar
- En uygun ısı dağıtımı için küçültülmüş termo-sandviç taban
- Güvenlik kilidi ile donatılmış kolay açma kapatma sistemi
- 18/10 Cr./Ni. paslanmaz çelikten yapılmış tencere gövdesi ve kapağı
- 22/24 cm çapında tencere gövdesi
- Bütün ocaklar için uygun taban

Ürün Açıklaması

2.1 Ürün Açıklaması

Düdüklü tencerenin dış görünümü

- A.** Düdüklü tencere kapağı
- B.** Düdüklü tencere kapak kapama düğmesi
- C.** Düdüklü tencere kapak açma düğmesi
- D.** Emniyet/kilit valf
- E.** Kapak tutamacı
- F.** Buhar çıkışı
- G.** Kademeli basınç ayar valf /pişirme derecesi seçimi
- H.** Pişirme kademesi göstergesi
- I.** Kapak kelepçesi
- J.** Yan saplar
- K.** Paslanmaz çelik tencere gövdesi
- L.** Termo Kapsül taban



A

B

C

E

D

J

H

I

G

F

K

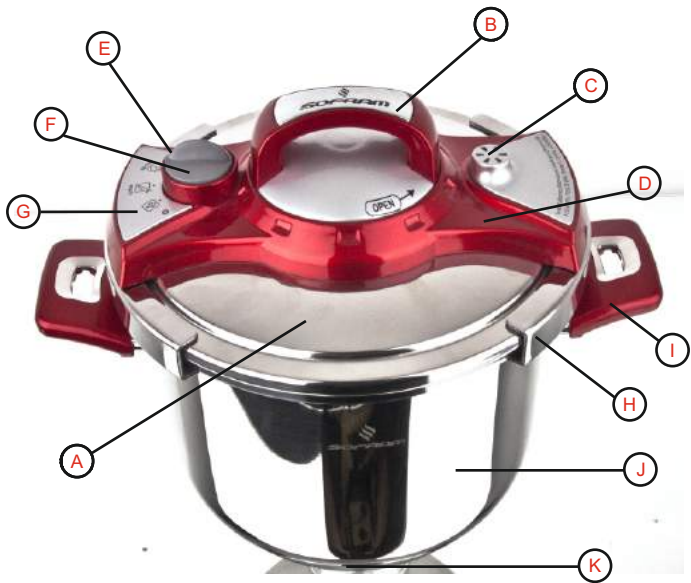
L

Ürün Açıklaması

2.1 Ürün Açıklaması

Düdüklü tencerenin dış görünümü

- A.** Düdüklü tencere kapağı
- B.** Düdüklü tencere kapak açma kapama düğmesi
- C.** Emniyet valfı
- D.** Kapak tutamacı
- E.** Buhar çıkışı
- F.** Kademeli basınç ayar valf /pişirme derecesi seçimi
- G.** Pişirme kademesi göstergesi
- H.** Kapak kelepçesi
- I.** Yan saplar
- J.** Paslanmaz çelik tencere gövdesi
- K.** Termo Kapsül taban



Kullanım Talimatları

3. Kullanım Talimatları

3.1 Düdüklü tencerenin doldurulması


- Kademeli basınç ayar valfini "" pozisyonuna getirin. Düdüklü kapak açma düğmesine basarak kilitleyin serbest kalmasını sağlayın ve kapağı kaldırarak tencereyi açın
- **k 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 vrilmemeli 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.
- Düdüklü tencereye en azından bir buçuk bardak su ya da başka sıvı doldurun ve pişirmeyi istediğiniz yemeği ekleyin. Doldurma seviyesi (bütün malzemeler dahil) tencerenin içinde olan maksimum işaretini geçmemelidir


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 ekleyiniz.

- Maksimum dolum seviyesi (2/3) tencerenin iç kısmında işaretlenmiştir. Hiçbir koşulda düdüklü tencereyi bu seviyenin üzerinde aşırn doldurmayınız. Aksi takdirde, valfer yemek malzemeleriyle temas edecek ve tıkanmalarına sebep olarak fonksiyonları bozulacaktır.
- Düdüklü tencerenizi her kullandığınızda, valferin serbestçe hareket ettiğinden emin olun.

- **Emniyet valf:** Tahliye mekanizması kilitliyen kapağı aşağı doğru çevirdiğinizde, emniyet valfinin kilidini ileriye geriye zahmetsizce oynatabilmelisiniz. Eğer bu olmuyorsa pişirmeye başlamayın fakat emniyet valfini temizlemek için zaman ayırın ve emniyet valfinin doğru birleştirildiğinden emin olun.
- **Kademeli basınç ayar valf:**  'dan 2'ye kadar çok az bir dirençle herhangi bir basınç derecesine ayarlanabilen kademeli basınç ayar valfinin her basınç derecesinde biraz buhar çıkarması normaldir. Basınç ayar valfinin düzgün çalışıp çalışmadığı düdüklü tencere çalışır durumdayken görülebilir. Basınç ayar valfinden seçilmiş basınç derecesine göre buhar eğer boşalıyorsa, o zaman valf düzgün çalışıyordur. 4.1 Valferin Temizlenmesi bölümündeki temizleme talimatlarına lütfen dikkat edin. Basınç ayar valf, valf ünitesi içerisinde oluşabilecek kir için düzenli aralıklarla kontrol edilmeli ve gerektiğinde ilgili bölümde anlatıldığı gibi temizlenmelidir. Şimdi kapağı tencereye yerleştirin ve düdüklü kapağını kapatın. Kilitleme sistemi çalışmıştır ve pişirmeye başlayabilirsiniz.

3.2 Pişirme derecesinin ayarı:

Pişirme derecesini kademeli ayar valf ile ayarlayın:

 Basınsız pişirme (1) Orta derece pişirme (2) Yüksek derece pişirme. Örnek pişirme süreleri tablosuna lütfen dikkat edin. Basınç ayar valf otomatik olarak valf çıkışından buhar çıkararak basıncı istenen ve seçilen konumda tutar. Buhar çıkışının kuvvetli ve sürekli olması durumunda, seçilen pişirme konumuna ulaşılmıştır. Artık ısı seviyesini düşürmelisiniz.

Konum  = Basınç yok 0,0 bar

Basınsız pişirmek için ya da yemek pişirirken, kapağı açarken basıncı düşürmek için.

Konum 1 = Düşük basınç, yaklaşık 0,60 bar

Nohut, bezelye ya da et suyu gibi sebzeler, balık, kabuklular ve çok büyüyen ya da köpüren yemekler için.


Konum 2 = Yüksek basınç, yaklaşık 0,75 bar

Daha ağır sebzeler, tavuk, et, pirinç ve patates için.

Not: Gereken pişirme derecesine (güvenlik valfinden çıktığında değil) kademeli ayar valfinden buhar çıktığında ulaşılmıştır. Örnek Pişirme Süreleri tablosunda gösterilen pişirme zamanları kademeli ayar valfinden ilk buhar çıktığı zamandan itibaren gerekli süreyi ifade eder.

- **Düdüklü tencerede yemek hazırlama zamanları ile ilgili basit yöntem şudur:** Herhangi bir yemek düdüklüde normal tencerenin 1/3'ü süresinde pişer. Örnek: 30 dakika yerine 10 dakika.

3.4 Yemek pişmesi bittiğinde/düdüklü tencere nasıl açılır?


Pişirme periyodu sonunda 3 dakika kadar bekleyin. Kademeli basınç ayar ventilini  konumuna getirin ve buharın komple boşalmasını bekleyin. Kapağı açarken düdüklü tencere ile aranızda güvenli bir mesafe bırakın. Kapağı zorla açmaya çalışmayın!

Basıncı azaltmanın iki yolu vardır.

Normal açma

Ocağı kapatın. Tencere soğudukça içindeki basınç derecesi kendi kendine azalacaktır. Güvenlik valf açma mekanizmasını serbest bırakır bırakmaz düdüklü tencere açılabilir. Bu yöntem köpüren ya da şişen bakliyatlar ve tas kebabı gibi çok uzun süre pişen yemekler için önerilir.


Çabuk açılma

Ocağı kapatın ve düdüklü tencereyi akan soğuk su altında tutun. Düdüklü tencerenizi kaldırmak ve taşımak için sadece düdüklü tencerenin yan saplarını kullanın. Pişirme derecesi kontrolü kademeli ayar valf yoluyla () pozisyonuna ulaşıncaya kadar ve bütün buhar düdüklü tenceden çıkana kadar adım adım basıncı yavaşça düşürün. Kapağı açmak için kapağın üstünde yer alan açma düğmesine basın ve kapağı yukarı doğru kaldırın.

3.3 Yemek hazırlanışı

- Düdüklü tencereyi ocağın üzerine yerleştirin ve ocağınızı en yüksek seviyeye açın. Kademeli ayar valfini 1 veya 2 seviyesine getirin. Ocağın düdüklü tencerenin tabanından daha büyük olmamasına dikkat edin. Gaz ocağı kullanırken gaz ateşinin düdüklünün bakalit saplarına ulaşmadığından emin olarak bu bölümlerde oluşabilecek hasarı önleyin.

- Tencere içerisinde buhar oluşmaya başlaması ile birlikte kilit mekanizması devreye girer ve güvenlik valf kilit mekanizmasının buharla yukarı itilmesi ile pişirme süreci başlar. Aynı zamanda güvenlik valf kilidi düdüklü tencerenin tahliye mekanizmasını bloke eder, böylece basınç altında tencere kapağının açılması önlenmiş olur.
- Düdüklü tencere seçilmiş basınca ulaştığında, ayar valfinden buhar çıkışı başlar. Şimdi ocağın ısısını düşürebilirsiniz. Ayrıca, basınç oluşurken bir tıslama sesi duyabilirsiniz. Tencere gerekli malzemeler ile maksimum derecede doldurulduğunda istenilen basınca ulaşması 15 dakika kadar sürebilir.

DİKKAT: Büyük miktarda buhar ayar valfinden 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 ve düdüklü kontrolü “

4. Valfer/Lastik Contası

Valferin fonksiyonunu kolaylaştırmak düdüklü tencerenizin çalışması için gereklidir. Bu yüzden, her kullanımdan önce ve ayrıca uzun bekleme dönemlerinden sonra valferin temiz olduğundan ve sorunsuz hareket ettiğinden emin olun.

4.1 Valferin temizlenmesi

Kademeli ayar valfinin sökülmesi ve yerine takılması:

Ayar valfini temizlemek için; kapağın altındaki süzgeci çekerek çıkartıp üstten kademeli ayar valfini Φ konumuna getirip ventili çıkartın. Temizledikten sonra aynı konumda yerine takın.

Not: Maksimum doldurma seviyeleri aşılmadığı sürece (özellikle köpüren yemek malzemelerinde olduğu gibi) valfer hedeflenen basınca ulaşıldığında ve ısı azaltıldığında sorun çıkartmadan çalışır.

4.2 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. 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.

6. Sorun giderme

6.1 Düdüklü tencere kapatılmıyor.

Nedeni: Düdüklü tencere içerisindeki malzemeler kapak kapatılmadan önce kaynamaya başlamış ve düdüklü tencere kapağı yerine konamayacak kadar çok fazla buhar çıkışı oluşmuştur.

Çözüm: Malzemeler kuvvetlice kaynamayana kadar ocağın ısı derecesini azaltın ya da tencereyi ocaktan alın. Bir miktar soğuma olduktan sonra tencereyi ocağa koyabilir ve kapatarak kilitleyebilirsiniz.

6.2 Basınç ayar valf sürekli buhar çıkarıyor.

Nedeni: Düdüklü tencere içerisinde (pişirme derecesine uygun) basınca ulaşıldı.

özm: Daha yüksek bir basınç derecesi seçin ya da ocağın ısı girişini azaltın.

Nedeni: Otomatik basınç ayar valf kirlı ve düzgünce alışmıyor.

özm: Valfer ile ilgili talimatları okuyun ve temizleyin.

Nedeni: Güvenlik valf alışmıyor.

özm: Temizleme talimatlarını okuyun ve güvenlik valfini temizleyin ya da gerekirse değiştirin. Valferden her zaman bir miktarda buhar çıkışı olabilir. Az miktar yoğunlaşmış su damlaları akabilir.

6.3 Düdüklü tencere kapağı altından ve kenarları boyunca buhar kontrolsüz bir şekilde kaçıyor. Su damlıyor.

Nedeni: Silikon kapak contası düzgünce yatağına ve kapağın köşelerine yerleştirilmemiş.

özm: Contayı çıkartın, sıkıca ve düzgünce düdüklü kapağının içindeki kanala oturduğunu kontrol edin.

6.4 Lekelerin çıkarılması zor.

Lekeler için çeşitli nedenler vardır. Tencere içerisinde yanarak yapışmış yemekler bulaşık deterjanı ve daha sonra metal olmayan bulaşık teliyle suda ısıtılarak temizlenmelidir. Aşırı kahverengi, mavi, sarımsı ya da yeşilimsi 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.

Örnek Pişirme Süreleri

7. Pişirme zamanları tablosu

Bu kullanım kılavuzu SOFRAM 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 ikir vermek amacı ile hazırlanmıştır. Doğru pişirme zamanına karar vermek için normal yemek pişirme yöntemlerinde kullandığımız pişirme sürelerini azaltabilir ve belirtilen malzemelere benzeyenleri kullanabilirsiniz. SOFRAM düdüklü tencere ile ne kadar sürede pişireceğinizi kısa zamanda öğreneceksiniz. Eglenceli yemek pişirme deneyimleriniz 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	Piştirme Zamanı (dk.)	Açılma Şekli	Bekleme Süresi (dk)
Et çeşitleri, kümes hayvanları ve balıklar: Bir yemek tarihi kullanıyorsanız tarifte söylenen 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/midyeye	4-8	Hızlı	
Karides	4-8	Hızlı	
Balık ileto	5-8	Hızlı	

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, kırk pirinç için 1/4 oranında az su kullanın.			
Beyaz pirinç	6	Karışık	7
Pirinçle tavuk	10	Hızlı	
Kurutulmuş bakliyatlar: Önceden ısıtılmalarına gerek yoktur. Düdükli tencereye bir yemek kaşığı tereyağı ya da sıvı yağ ile 1/4 bakliyat ve 3/4 su ekleyiniz. Pişme süresinden sonra düdüklü 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 (fava)	18-20	Karışık	

Teknik Bilgiler

paslanmaz çelikten yapılmıştır. Yuvarlak, beyaz lekeler tuz ve/veya kalsiyum karbonat çökeltileri (kireç birikintisi) neden olur. Bulaşık makinesi kullanmayın ya da özellikle temizleme malmelerinin 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 yaşıyor olabilirsiniz. Böylece solmalar ayrıca asidik asit (konsanre sirke) ya da limon suyu ile çıkarılabilirler. Solmanın yoğunluğuna göre sirkeyle ya da sitrik asitle temizleme süreci tekrarlanmalıdır.

6.5 DÜDÜKLÜ tencere açılmıyor.

Bütün basıncın düdüklü tencereden çıktığına ve tencerenin tamamen soğuduğuna emin olduğunuz halde düdüklü tencere hala açılmıyorsa; bu durumun nedeni genellikle valferin temiz olmamasıdır. Yetkili servise danışın.

Markası	SOFRAM
Modeli	KUPON & NESTA
Ürün Cinsi	DÜDÜKLÜ TENCERE
Basınç	0,60 - 0,75 bar
Sıcaklık	120°
Kapasitesi	4-6-8 LİTRE

18/10 Cr-Ni

GAZ

ELEKTRİK

SERAMİK

HALOJEN

BULAŞIK MK.

INDUCTION



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.

ÜRÜN KULLANIM ÖMRÜ

Ürünün kullanım ömrü 10 yıldır.

İMALATCI FİRMA:

YEŞİLTAN Turizm ve Madeni Eşya San.ve Tic. Ltd. Şti.

Sancaktepe Mah. Millet Cad. No:24 Çanta, Silivri-İSTANBUL /TÜRKİYE

Tel:+90 212 746 56 56 Pbx - Fax:+90 212 746 64 23

www.yesiltan.com.tr - info@yesiltan.com.tr

KAPAK

YEŞİLTAN Turizm ve Madeni Eşya San.ve Tic. Ltd. Şti. adına

Tekplast Metal San.Paz. ve Dış Tic. Ltd. Şti.

Tarafından İmal Edilmektedir.



SOFRAM®

yeşiltan®

www.yesiltan.com.tr

Sancaktepe Mah. Millet Cad. No:24
Çanta, Silivri-İSTANBUL /TÜRKİYE

Tel:+90 212 746 56 56 Pbx

Fax:+90 212 746 64 23

www.soframhome.com