
Jumbo



**JUMBO DÜDÜKLÜ TENCERE
KULLANIM KILAVUZU**



*Değerli Müşterimiz **JUMBO** ürünlerini tercih ettiğiniz için teşekkür eder, iyi günlerde kullanmanızı dileriz.*



DÜDÜKLÜ TENCERE TANIMI

Düdüklü tencerenin içinde oluşan yüksek basınç suyun kaynama noktasını yükselttiğinden, yemekler sıkı kapatılmış bir tencerenin içinde basınç altında ve 100°C üzeri sıcaklıklarda pişirilir. Pişme süreleri böylece ciddi ölçüde kısalmır. Düdüklü tencereyle pişirilen yemeklerde pişme süresi ortalama % 70 oranında kısalmır ve dolayısıyla zaman tasarrufu sağlanır. Estetik, dayanıklı ve bulaşık makinesinde yıkanabilen 18/10 paslanmaz çelik gövdeye, dengeli ısı dağılımı için termik tabana sahiptir. Ergonomik kulplar kolay taşınmasını sağlar.



GÜVENLİK AÇIKLAMALARI KULLANIM KLAVUZU

- Jumbo düdüklü tencereyle çalışmaya başlamadan önce kullanım kılavuzunu ve tüm açıklamaları lütfen dikkatle okuyun. Kullanım amacına aykırı kullanımlar hasara yol açabilir.
- Kullanım kılavuzunu önceden okumamış kişilere düdüklü tencereyi emanet etmeyin.
- Düdüklü tencerenizi daima kullanım kılavuzuyla birlikte üçüncü şahıslara verin.

Gözetim:

Düdüklü tencereyi kesinlikle çocukların yakınında kullanmayın.

Güvenlik ve Bakım:

- Her kullanım öncesi tüm valflerin ve emniyet düzeneklerinin hasarsız ve çalışır durumda, ayrıca temiz olduklarından emin olun. Ancak bu suretle düdüklü tencerenin güvenli fonksiyonu sağlanabilir.
- Düdüklü tencerede herhangi bir değişiklik yapmayın. Kullanım kılavuzunda belirtilen bakım çalışmalarının dışında özellikle emniyet düzeneklerine hiçbir şekilde müdahale etmeyin. Valfleri yağlamayın!



- Örneğin conta ve diğer lastik elemanlar gibi aşınır parçaları tencereyle yaklaşık 400 kez pişirdikten sonra düzenli aralıklarla veya en geç 2-3 yıl sonra Jumbo orijinal yedek parçalarını kullanarak değiştirin. Gözle görülür hasar (örneğin çatlama, renk değişimi, deformasyon) sergileyen veya yerine tam oturmeyen parçalar derhal değiştirilmelidir. Bu bilgiler dikkate alınmadığında düdüklü tencerenizin fonksiyonu ve emniyeti olumsuz etkilenir.

- Sadece Jumbo orijinal yedek parçalarını kullanın. Özellikle aynı model tencere ve kapaklar ile sadece sizin tencereniz için öngörülen özelliklere sahip yedek parçalar kullanın.

Düdüklü Tencerenin Kullanımı:

- Düdüklü tencereyi sadece kullanım kılavuzunda belirtilen amaç için kullanın.

- Düdüklü tencereyi asla fırında kullanmayın. Kulplar, valfler ve emniyet düzenekleri yüksek sıcaklıklar nedeniyle zarar görür.

- Düdüklü tencere basınç altında pişirir. Kullanım amacına aykırı kullanımlar yanmalara yol açabilir. Isıtmaya başlamadan önce tencerenin doğru şekilde kapatıldığından emin olun. Düdüklü tencereyi kesinlikle kilitlenmemiş kapakla kullanmayın.



- Düdüklü tencereyi asla içinde sıvı olmadan kullanmayın. Aksi takdirde aşıırı ısınma neticesinde tencerede ve ocakta hasar meydana gelebilir. Tencerede kullanılacak minimum sıvı miktarı 200-300 ml. (1 su bardağı)'dır. Tencere hiçbir zaman susuz kullanılmamalıdır. Aşıırı ısınmanın sonucu tenceredeki plastik parçalar ve tencerenin tabanındaki alüminyum eriyebilir ve sıvılaşıabilir. Bu durumda ısı kaynağını kapatın ve tencereyi tamamen soğumadıka hareket ettirmeyin. Odayı havalandırın.

- Düdüklü tencereyi kesinlikle kontrolsüz bırakmayın. Basınç altındayken düdüklü tencerenizi çok dikkatli hareket ettirin. Sıcak dış yüzeye dokunmayın. Kulp elemanlarını kullanın. Gerekirse eldiven takın. Düdüklü tencereyi kesinlikle hacminin 3/2'sinden fazla doldurmayın.

İlk Kullanım ncesi:

İlk kullanım öncesi tencere ve tencerenin kullanımı hakkında bilgi ve tecrübe edinin.

Düdüklü tencereyi ilk kez kullanmadan önce tencereyi, kapağı ve silikon lastiğı sıcak su ve deterjanla yıkayıp durulayın. Daha sonra tencerenizi 'max' işaretine kadar su ile doldurarak kapağı kapatın. Kademeli ventil ayar kolunu 'buhar boşaltma free' konumuna getirerek suyun kaynamasını sağlayın.

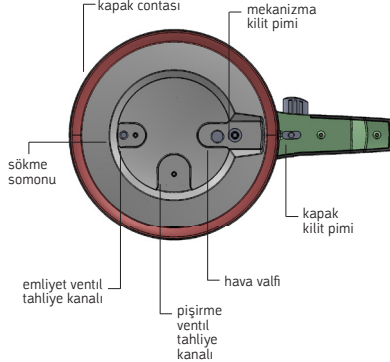


Bu şekilde 5 dakika kaynatın. Tencerenizin içerisinde kalmış olan toz vb. üretim artıkları buharla birlikte atılacaktır. Daha sonra tencere içindeki suyu boşaltarak tekrar yıkayın.

Tencerenin Açılması:

Düdüklü tencereyi kesinlikle çocukların yakınlarında kullanmayın.

Kapak sapındaki açma düğmesinde ok işareti yönünde bastırın ve diğer elinizle kapak sapının altındaki kulpu tutarak kapağı sonuna kadar sağa doğru çevirin. Kapağı artık çıkarabilirsiniz.





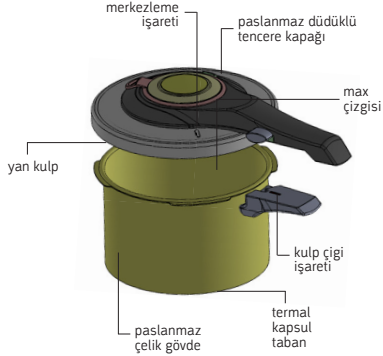
Kapak Yerleştirme

Noktası:

Metal kapakta bulunan işaret ve karşılığı olarak tencere kulpunda çizgi bulunmaktadır. Bunlar kapağın kolay yerleştirilmesini sağlar.

Tencerenin Kapatılması:

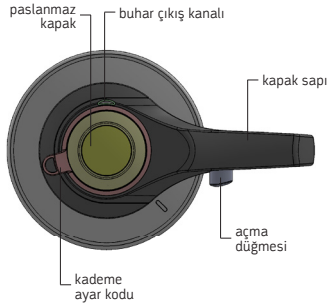
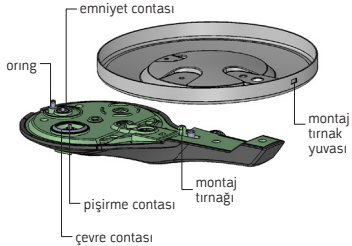
Kapağı takmak için kapağı hafif eğri tutun, kapak yerleştirme noktası olan işaret çizgisi ile tencere kulbundaki işaret çizgisini paralel yerleştirin. Kapatmak için kapağı "klik" sesi duyulup kapak kilitlene kadar sola çevirin.





Pişirme İşlemi:

Düdüklü tencerenizi ısı kaynağı üzerine yerleştirin. Kademeli ayar kolu 'buhar boşaltma free' konumunda olmalı. Ocak alevinin tencere kenarlarına taşmamasına dikkat edin. Buhar çıkışı kanalından buhar çıkmaya başlayınca ilk olarak ısı kaynağınızı en düşük seviyeye getirin. Pişirme ayar kolunu yemeğin cinsine göre program 1 veya program 2'ye çevirin. Bu andan itibaren pişirme süreniz başlamıştır, zamanınızı buna göre ayarlayın. Pişirme süresince pişirme ventiline müdahalede bulunmayın, ventil içindeki sübap tencere içinde oluşan fazla basıncı dışarı atacaktır. Unutmayın; düdüklü tencerelerde ısı kaynağı ne kadar kısık olursa o derece ekonomik ve lezzetli yemekler pişirirsiniz.





Basınç Ayar Ventili:

Kademe 1: 0.4 bar basınçla pişirme yapar.

Kademe 2: 0.5 bar basınçla pişirme yapar.

Buhar Boşaltma Konumu (tencere içindeki basınç tahliye konumu):

Herhangi bir nedenle Pişirme Ventili tıkanırsa tencere içindeki basınç 0.9 bara ulaştığında Emniyet Ventili devreye girerek fazla basıncı boşaltır. Şayet hem pişirme ventili, hem emniyet ventili tıkanırsa 1.5 barda tencere ile kapak arasındaki contadan basıncın tamamı boşalır.

Pişirmenin Sona Ermesi

Pişirme süresinin sonunda ısı kaynağını kapatın ve tencerenizi yaklaşık 3-5 dakika dinlenmeye bırakın. Bu bekleme süresince tencere içindeki basınç en aza inecektir. Tencerenizi açmak istediğinizde pişirme ayar kolunu 'buhar boşaltma free' yönüne doğru yavaşça çevirerek tencere içinde kalan basıncı tamamını boşaltın. Tencere içinde basınç varken kapağı açmak için zorlamayın. Basınç boşaltma sırasında buhar püskürtmelerine dikkat edin. Sabırlı ve mutlaka dikkatli olun. Tencereniz basınç ile yemek pişirdiğini kesinlikle unutmayın. Kullanma talimatlarına uyularak kullanılan düdüklü tencerenin hiçbir tehlikesi olmadığını göreceksiniz. Lezzetli ve güzel yemekler pişirebilmek için zamanlamayı doğru yapın.



PİŞİRME SÜRELERİ

SEBZE

Enginar (tüm)	15-20 dk.	Kademe 1
Karnabahar/Brokoli (çiçekler halinde)	2-3 dk.	Kademe 1
Karnabahar (tüm)	8-10 dk.	Kademe 1
Taze Fasulye	5-7 dk.	Kademe 1
Alabaş (parça halinde)	5-8 dk.	Kademe 1
Mısır Koçanı	5-6 dk.	Kademe 1
Karışık Sebze	5-6 dk.	Kademe 1
Havuç	4-6 dk.	Kademe 1
Biber	1-2 dk.	Kademe 1
Kırmızı Beyaz Lahana (şerit halinde)	7-10 dk.	Kademe 1
Beyaz Kuşkonmaz (tüm)	5-7 dk.	Kademe 1
Milano Lahanası (şerit halinde)	7-10 dk.	Kademe 1
Kabuksuz Patates (dörde bölünmüş)	8-10 dk.	Kademe 2
Kabuklu Haşlanan Patates (tüm)	12-15 dk.	Kademe 2



PİŞİRME SÜRELERİ

BAKLAGİLLER

Mercimek (yumuşatılmamış)	10-15 dk.	Kademe 2
Bezelye (kabuksu, yumuşatılmamış)	12-15 dk.	Kademe 2
Kaba Kırılmış Arpa	15-20 dk.	Kademe 2
Darı, Kara Buğday (şişmeye bırakmayın)	6-7 dk.	Kademe 2
Doğal Pirinç (şişmeye bırakmayın)	7-9 dk.	Kademe 2
Yulaf, Buğday, Arpa, Çavdar, Kızıl Buğday, Olgunlaşmamış Buğday (şişmeye bırakın)	8-9 dk.	Kademe 2

ÇORBA VE TüRLÜLER

Sebze Çorbası	4-6 dk.	Kademe 1
Patates Çorbası	6-8 dk.	Kademe 1
Gulaş Çorbası	10-15 dk.	Kademe 1
Sığır Et Suyu	35-40 dk.	Kademe 1



PIŞIRME SÜRELERİ

DANA & SIĞIR

Dana Eti (kuşbaşı)	5-6 dk.	Kademe 2
Dana Rostosu	15-20 dk.	Kademe 2
Dana Paça	15-20 dk.	Kademe 2
Siğır Gulaş	15-20 dk.	Kademe 2
Dilinmiş Kol (çorbalık)	20-25 dk.	Kademe 2
Et Sarması/Fileto	20-25 dk.	Kademe 2
Siğır Rostosu	30-40 dk.	Kademe 2
Biftek	40-60 dk.	Kademe 2

Kuzu Eti

Kuzu Sote	10-15 dk.	Kademe 2
Kuzu Rosto	15-20 dk.	Kademe 2



PIŞİRME SÜRELERİ

KÜMES HAYVANLARI

Tavuk Budu/Tavuk Göğsü	10-15 dk	Kademe 2
Hindi Budu/Hindi Göğsü	20-25 dk	Kademe 2
Çorbalık Tavuk (büyüklüğüne ve yaşına göre)	25-35 dk	Kademe 2

BALIK

Balık Sote	4-6 dk.	Kademe 1
Som Balığı	6-8 dk.	Kademe 1
Mezgit	10-15 dk.	Kademe 1
Levrek	35-40 dk.	Kademe 1



TEMİZLEME VE KORUYUCU BAKIM

Temizleme:

- Düdüklü tencerenizi her kullanım sonrası temizleyin.
- Contayı kapaktan çıkarın ve elde yıkayın.
- Pişirme için kullanılan bakalit üst ünitesini sökerek (bkz. sf.6) akan su altında yıkayın. Daha derin bir temizlik için silikon contaları çıkarın ve elde yıkayın.

Dikkatinize:

- Düdüklü tencerenizi bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz. Kapak, conta, pişirme bakalit ünitesini elde yıkamayı unutmayın.
- Temizlik için normal bulaşık deterjanı, tencere süngeri veya yumuşak bir bulaşık fırçası kullanmalısınız. Sivri, kaba veya keskin cisimler kullanmayınız. Yoęun kirlenme söz konusuysa, tencerenin iç kısmı ve tabanı için, süngerin kaba yüzünü kullanabilirsiniz.
- Besin artıklarının kuruyup yapışmamasına dikkat etmelisiniz. Paslanmaz elik 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 kullanmalısınız, temizlik malzemesi üreticisinin önerdiği miktarda kullanmaya dikkat etmelisiniz. Endüstriyel bulaşık deterjanları veya aşırı yoğunlaştırılmış temizleyiciler kullanmayınız.

Muhafazat:

Conta, karanlık (güneş ve UV ışınlarından korunarak), kuru ve temiz muhafaza edilmelidir. Contayı korumak amacıyla, temizledikten sonra kapağı ters çevirerek tencereye yerleştirirseniz conta ezilmemiş olur.

Bakım:

Düdüklü tencerenizdeki aşınır parçaların düzenli aralıklarla değiştirilmeleri gerekir.



PİŞİRME BAKALİT ÜST ÜNİTESİ VE KAPAK MONTAJINA İLİŞKİN AÇIKLAMALAR

Sökme İşlemi:

Sökme somununu sökün, üst ünite ile kapağı ayırın.

Kapak Montaj İşlemi:

Kapak ve üst ünitesini şemada gösterilen şekilde tutarak montaj tırnağını montaj tırnak yuvasına geçirin, ardından bağlantı vidasını oturtarak somunu sıkın. Çevre contası, pişirme ventil contası, emniyet ventil contasının yerinde olmasına; pişirme ve emniyet contalarının pimlerinin delikten çıkmış olmasına dikkat edin.

TAŞIMA VE NAKLİYE SIRASINDA DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

Düdüklü tencerenizin taşıma ve nakliye işlemini orijinal ambalajlı ile yapın. İndirme-bindirme ve taşıma sırasında, ürüne maksimum özen göstermeyi unutmayın. Taşıma ve nakliye sırasında ambalajın tamamen kapalı olduğundan emin olun. Ambalaja ve pakete zarar verebilecek her türlü (nem, su, darbe vb.) etkene karşı korumaya özen gösterin.



GARANTİ DIŐI DURUMLAR

- * Kullanım hatası sonucu kaynaklanan yanma, kararma, renk deęiŐiklięi, kırılma, deforme olma sonucu zarar gören ürünler,
- * Ürünün tketickiye tesliminden sonra taşıma esnasında oluşan hasarlı ve arızalı rnler,
- * DıŐ etkenler (vurma, çarpma, düŐürme vb.) nedeniyle meydana gelebilecek zararlar,
- * Uygun olmayan ve usulüne aykırı kullanımlar,
- * Hatalı veya dikkatsiz muameleler,
- * Usulüne uygun yapılmayan onarım alıŐmaları,
- * Orijinal olmayan yedek parçaların monte edilmes,
- * rn yüzeyleri üzerinde kullanılan kimyasal maddeler veya fiziksel etkenler ve bu kullanım kılavuzunun dikkate alınmaması sonucu oluşan hasarlı ürünler garanti kapsamı dışındadır.

10 Yıl Yedek Parça Garantisi

Düdüklü tencerenizin tüm parçalarını 10 yıl boyunca yetkili servislerden satın alabilirsiniz.



GARANTİ ŞARTLARI

- 1.** Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve tüketiciler için 2 yıldır. Malı mesleki ve ticari amaçlı olarak kullanan Tacirler(müşteri) için ise garanti süresi firmamızca belirlenmekte olup 2 yıldır.
- 2.** Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.
- 3.** Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11. maddesinde yer alan;
 - a. Sözleşmeden dönme,
 - b. Satış bedelinden indirim isteme,
 - c. Ücretsiz onarılmasını isteme,
 - ç. Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir.
- 4.** Tükecinin 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.



GARANTİ ŞARTLARI

5. 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 imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. 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 bildirim tarihi, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.



GARANTİ ŞARTLARI

- 7.** Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 8.** 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.
- 9.** Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'ne başvurabilir.



GARANTİ BELGESİ

İMALATÇI FİRMANIN

Ünvanı: JUMBO EV GEREÇLERİ SAN.TİC.A.Ş.
Adresi: Namık Kemal Mahallesi, Adile Naşit
Bulvarı No:40 Esenyurt İstanbul / Türkiye
Telefon: +90 2124441947
Faks: +90 2128902245
E-Posta: info@jumbo.com.tr

FİRMA YETKİLİSİNİN

İmza ve Kaşesi:



Malın Cinsi:

Model:

Bakanlıkça Bildirilen Kullanım Ömrü:

Garanti Süresi:

Azami Tamir Süresi:

SATICI FİRMANIN

Ünvanı:
Adresi:
Telefon:
Fatura Tarihi Sayısı:
Teslim Tarihi ve Yeri:
Faks:
E-Posta:

FİRMA YETKİLİSİNİN
İmza ve Kaşesi:

www.jumbo.com.tr