

leggno

PROCOOK

QUICK DÜDÜKLÜ TENCERE
KULLANIM KILAVUZU VE
GARANTİ BELGESİ

LE-PCQ1212PC6
LE-PCQ1212PC4
LE-PCQ1216PC64ST

Değerli müşterimiz;

LEGGNO ürünlerini tercih ettiğiniz için teşekkür eder, iyi günlerde kullanmanızı dileriz.

DÜDÜKLÜ TENCERENİZİN ÖNEMLİ ÖZELLİKLERİ

- Düdüklü tencereniz kullanışlı, güvenli ve çok kısık ocak ateşiyle size ekonomik pişirme sağlar.
- Özel emniyet kilidi, tencere içinde basınç oluşmaya başladığında kelepçeleri kilitleyerek kapağın açılmasını önler.
- Kapak üzerindeki pişirme ventili, "pişirme" yönünde iken tencerede oluşan fazla basıncı içindeki mekanizma sayesinde dışarı atar.
- Sebzeleri, çorbaları, önceden ısıtılmış bakliyatları, konserveleri ve et yemeklerini kısa sürede pişirebilirsiniz.
- Estetik, dayanıklı ve bulaşık makinesinde yıkanabilen 18/10 paslanmaz çelik gövde,
- Dengeli ısı dağılımı için termik taban,
- Kolay taşınmayı sağlayan ergonomik kulplar, Kapağın kolaylıkla açılıp kapanmasını sağlayan kilit mekanizmasına sahiptir.

ProCook Quick Düdüklü Tencere



1. Ventil Kademe (ayar) Düğmesi
2. Pişirme Ventili Buhar Çıkış Kanalı
3. Tencere Yan Kulp
4. Paslanmaz Tencere Kapağı
5. Paslanmaz Çelik Gövde
6. Termal Kapsül Taban
7. Açma Düğmesi
8. Tencere Kilitleme Kulbu
9. Kapak Taşıma Sapı

DÜDÜKLÜ TENCERENİZİ KULLANIRKEN UYMANIZ GEREKEN ÖNEMLİ EMNİYET TALİMATLARI

- Tencerenizi çocukların ulaşabileceği yerlere bırakmayınız; çocuklara kullandırmayınız.
- Tencerenizi kesinlikle sıcak fırın içine koymayınız.
- Tencerenizde kesinlikle yağda kızartma yapmayınız.
- Pişirme işleminden önce kapağın tam kapandığından emin olunuz.
- DÜDÜKLÜ tencerenizi içinde sıvı olmadan kesinlikle kullanmayınız.
- Tencerenizi kullanma talimatlarını bilmeyen kişilere kullandırmayınız.
- DÜDÜKLÜ tencereler sulu yemekler pişirmek üzere tasarlanmış basınçlı kaplardır. Başka bir amaç için kesinlikle kullanmayınız.

EMNİYET İLE İLGİLİ UYARILAR

- Emniyet düzeneklerinde herhangi bir değişiklik yapmayınız.
- Çalışma ve emniyet düzeneklerinde değişiklik gerekirse orijinal parçalar kullanılmalıdır.
- Herhangi bir tamir durumu gerektiğinde imalatçı firmaya başvurmak gerekir.

İLK KULLANIM ÖNCESİ

Düdüklü tencereyi ilk kez kullanmadan önce, kapağı ve silikon lastiği sıcak su ve deterjan ile yıkayıp durulayın. Daha sonra tencerenizi “max” işaretine kadar su ile doldurarak kapağı kapatın. Kademeli ventil ayar kolunu “buhar boşaltma” konumuna getirerek suyun kaynamasını sağlayın. Bu şekilde 5 dakika kaynatın. Tencerenizin içerisinde kalmış olan toz v.b. Üretim artıkları buharla birlikte atılacaktır. Daha sonra tencere içindeki suyu boşaltarak tekrar yıkayınız.

DÜDÜKLÜ TENCEREYİ KULLANMA TALİMATI

- DÜdÜklü tencerenizi kullanmadan önce lÜtfen aŐaĐıdaki talimatları okuyunuz.
- DÜdÜklü tencerenizin kapağını, contasını ve tenceresini bulaşık deterjanı ile bol sıcak suda yıkayınız ve mutlaka her yıkamadan sonra kurulayınız.
- Tencerenize en az minimum iŐaretime kadar sıvı/su ile doldurunuz, yiyecek dahil maksimum seviyesini geçmeyiniz. GeniŐleyen pirinç ve kurutulmuŐ sebzeler gibi gıda maddeler piŐirirken tencerenizi yiyecek dahil yarısından fazla doldurmayınız.
- Pişirme ventili düğmesini, her kapak kapatmadan önce “buhar boşaltma” konumuna getiriniz.
- Ateşi tencerenin altından yanlara taŐmayacak kadar açınız.
- Pişirme ventilinden kuvvetli buhar çıkışı baŐlayınca, önce ateşi en kısık ayarına getiriniz sonra pişirme ventilini “pişirme” konumuna tam çeviriniz.
- Bu andan itibaren pişirme süresi başlar.

- İsteddiğiniz pişirme süresi için zaman tutunuz. Ateşi kıstığınız halde pişirme ventilinden buhar çıkışı fazla oluyorsa, ateşi en az olan ocak gözünü seçiniz.
- Pişirme süresi sonunda ateşi kapatınız ve basıncı hemen boşaltmayınız; en az(minimum) 5 dakika bekledikten sonra, pişirme ventilini elinize buhar gelmeyecek şekilde çevirerek tencerede kalan basıncı tamamen boşaltınız.
- Açma düğmesine basarak kapağın açılmasını sağlayınız.
- Kapağı her zaman kendinizden uzak tarafa doğru açmaya dikkat ediniz. Düdüklü tencerenizin kapağı açılmadığında, açmak için zorlamayınız, içindeki basıncın bittiğinden emin olunuz.
- Kullandıktan sonra kapağı, contayı ve tencereyi yıkayıp kurulayınız.
- Contayı hafifçe çiçek yağı ile yağlayınız.
- Düdüklü tencerenizi kullanmadığınız zamanlarda kapağı üzerine ters olarak koyup kaldırınız.

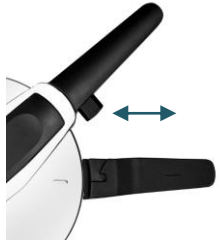
TENCERENİN AÇILMASI

Kapak sapındaki açma düğmesinde ok işareti yönünde bastırın ve diğer elinizle kapak sapının altındaki kulpu tutarak kapağı sonuna kadar (kapaktaki ve kulptaki merkezleme işaretleri aynı hizaya gelene ve kapağın dönmesi durana kadar) sağa doğru çevirin. Kapağı artık çıkarabilirsiniz.



KAPAK YERLEŐTİRME NOKTASI

Metal kapakta ve kulpta bulunan merkezleme işaretlerini aynı hizaya getirin ve kapağınızı tencerenizin üzerine yerleştiriniz. Bu çizgiler kapağın kolay yerleőtirilmesini sağlar.



TENCERENİN KAPATILMASI

Merkezleme işaretlerini hizaladıktan ve kapağı tencerenize yerleőtirdikten sonra, kapağınızı "klik" sesi duyana ve mekanizma kilitlenene kadar sola doğru çeviriniz . Kapağın ve contanın tam oturduğuna emin olunuz.



PİŞİRME İŞLEMİ

Düdüklü tencerenizi ısı kaynağının üzerine yerleştiriniz. Ocak alevinin tencere kenarlarından taŐmamasına dikkat ediniz. Pişirme ventil düğmesi buhar boşaltma konumunda, yani tam açık olmalıdır. Bir süre sonra pişirme ventil düğmesinden fıslama ile kuvvetli buhar çıkmaya baŐlayınca, önce ısı kaynağını en düşük seviyeye getiriniz.

Pişirme ventil düğmesini yemeğinizin cinsine göre pişirme 1 veya 2 çeviriniz. Bu andan itibaren pişirme süresi başlamıştır, zaman tutunuz. Pişirme süresince pişirme ventiline müdahale de bulunmayınız, ventil içindeki sübap oluşan fazla basıncı dışarı atacaktır. Unutmayınız; düdüklü tencerelerde pişirme ateşi ne kadar kısık olursa o derecede ekonomik ve lezzetli yemekler pişirirsiniz.

BASINÇ AYAR VENTİLİ



Buhar boşaltma
"free konumu"



1.
Kademe



2.
Kademe

Kademe 1: 0,6 bar basınçla pişirme yapar

Kademe 2: 0,7 bar basınçla pişirme yapar

Herhangi bir nedenle Pişirme Ventili tıkanırrsa tencere içindeki basınç 1,5 bara ulaşmadan Emniyet Ventili devreye girerek fazla basıncı boşaltır. Şayet hem pişirme ventili, hem emniyet ventili tıkanırssa 1,5 bardan sonra tencere ile kapak arasındaki contadan basıncın tamamını boşaltır.

PIŞİRMENİN SONA ERMESİ

Pişirme süresinin sonunda ısı kaynağını kapatınız ve tencerenizi minimum 3-5 dakika dinlenmeye bırakınız. Bu bekleme süresi içinde tencere içindeki basınç en aza inecektir. Tencerenizi açmak istediğinizde pişirme ventilini yavaşça "buhar boşaltma" yönüne doğru çevirerek tencere içinde kalan basıncın tamamını boşaltınız. Tencere içinde basınç varken kapağı açmak için zorlamayınız. Basınç boşaltma sırasında buhar püskürtmelerine dikkat ediniz. Sabırlı ve mutlaka dikkatli olunuz. Tencerenizin basınç ile yemek pişirdiğini kesinlikle unutmayınız. Kullanma talimatlarına uyularak kullanılan düdüklü tencerenin hiçbir tehlikesi olmadığını göreceksiniz. Lezzetli ve güzel yemekler pişirebilmek için zamanlamayı doğru yapınız.

TEMİZLEME & KORUYUCU BAKIM

Temizleme

Düdüklü tencerenizi her kullanım sonrası temizleyin. Contayı kapaktan çıkarın ve elde yıkayın. Emniyet kilidi ve hava valfinde yemek artığı tortu v.b kalıntılar olmamasına dikkat ediniz. Pişirme için kullanılan bakalit üst ünitesini sökerek akan su altında yıkayınız.



Daha derin bir temizlik için silikon contaları çıkarınız ve elde yıkayınız. Buhar çıkış kanalı, emniyet ve pişirme ventillerinde yemek artığı tortu v.b kalıntılar olmamasına dikkat ediniz.



Dikkatinize:

- Düdüklü tencerenizi bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz. Kapak, conta v.b parçaları elde yıkamayı unutmayın.
- Temizlemek için normal bulaşık deterjanı, tencere süngeri veya yumuşak bir bulaşık fırçası kullanmalısınız. Sivri, kaba veya keskin cisimler kullanmayınız. Yoğun kirlenme söz konusu ise, tencerenin iç kısmı ve tabaniin 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 üreticinin önerdiği miktarda kullanmaya dikkat etmelisiniz. Endüstriyel bulaşık deterjanları veya aşırı yoğunlaştırılmış temizleyiciler kullanmayınız.

Muhafaza

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.

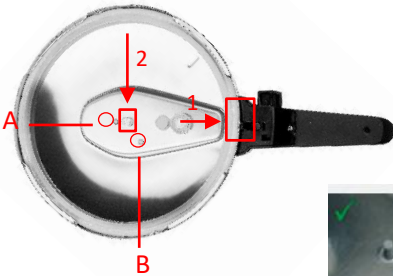
Sökme İşlemi

Bağlantı somununu uygun alet yardımıyla saatin tersi yönünde sökünüz ve üst ünite ile kapağı ayırınız.



Kapak Montaj İşlemi

Kapak ve üst ünitesini montajlamadan önce çevre contası, pişirme ventil contası, emniyet ventil contası, bağlantı vida oringinin yerinde olmasına dikkat ediniz. Kapağı attaki resimde gösterilen şekilde montaj tırnağını, montaj tırnak yuvasına geçiriniz (1), ardından bağlantı vidasına oturtunuz ve bağlantı somunu uygun alet yardımıyla saat yönünde sıkınız (2). Bu sırada pişirme contası (A) ve emniyet contası (B) pimlerinin kapaktaki tahliye kanallarından çıkmış olmasına dikkat ediniz.



Pişirme Ventilinden Pişirme Konumunda Fazla Buhar Geliyorsa:

- Isı kaynağı çok ağıktır. Ocak ateşini m¼mk¼n olduğu kadar azaltınız.
- Pişirme ventili kirlenmiştir. Tencere basıncını boşalttıktan sonra sökerek temizleyiniz.
- Pişirme ventili arızalanmış olabilir. İmalatçı firmadan yenisi ile değiştiriniz.

D¼d¼kl¼ Tencerenizin Kapağı Ağılmıyorsa:

- Tencerenin içinde basınç bitmemiş ise emniyet kilidi devrededir. Bir süre bekleyip tekrar deneyiniz.
- Soğuma yavaş olursa tencere içinde vakum oluşabilir, pişirme ventilini buhar boşaltmaya tam çevirip kapağı açmayı deneyiniz. Açmak için kapağı asla zorlamayınız.
- Pişirme ventili tıkanmış olabilir. Tencerenin tamamen soğumasını bekleyiniz.

Tencere ile Kapak Arasından Buhar Geliyorsa:

- Kapak contasının temizliğini, hasarlı olup olmadığını kontrol ediniz.
- Contayı kapak içine uygun olarak yerleştiriniz.
- Tencere içinde basınç çok yavaş olur ise conta basıncı tutmayabilir.
- Pişirme ventili buhar boşaltma konumunda iken, kapak üzerinde elle biraz bastırınız. Yine kapak ile tencere arasından buhar geliyor ise contayı imalatçı firmadan temin ederek değiştiriniz.

Pişirme Ventilinden Buhar Çıkmıyorsa:

- Pişirme ventili tıkanmış- veya kirlenmiş olabilir. Tencereyi tamamen soğutunuz ve talimatlara uygun olarak pişirme ventilini temizleyiniz.
- Tencereye sıvı konmamış olabilir, en az bir bardak sıvı ilave ediniz.
- Conta hasarlı olabilir, kontrol ediniz.

Kapak Kapanmıyorsa:

- Contayı kapak içine uygun şekilde yerleştiriniz.
- Tencere içinde kaynar vaziyette yemek varsa, kapağı tencere üzerine koyduğunuzda içinde oluşan basınç kapağı yukarı doğru kaldıracak ve kilitleme zorlaşacaktır. Pişirme ventilini “buhar boşaltma” konumuna getirip, kapağı elle bastırarak kilitlemeyi deneyiniz.
- Kapak arızalanmış olabilir, tencereyi aldığınız yere veya imalatçı firmaya başvurunuz.

CONTA TALİMATLARI

Düdüklü tencerede kullanılan kapak contası, kullanım sıklığı, kullanılan temizleme malzemelerine ve saklama koşullarına göre deforme olabilir ve buhar kaçırabilir. Bu kapak contası sarf malzemedir garanti kapsamına değildir. Satıcı, imalatçı ve yetkili servislerden ücretli olarak temin edilebilir.

Conta Model No: 113 01 003

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

PİŞİRME 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
Siğir Gulaş	15-20 dk.	Kademe 2
Dilinmiş Kol (çorbalık)	20-25 dk.	Kademe 2
Et Sarması/Fileto	20-25 dk.	Kademe 2
Siğir Rostosu	30-40 dk.	Kademe 2
Bihek	40-60 dk.	Kademe 2

KUZU ETİ

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

PIŞİRME SÜRELERİ

KÜMES HAYVANLARI

Tavuk But/Tavuk Göğsü	10-15 dk	Kademe 2
Hindi But/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
Somon Balığı	6-8 dk.	Kademe 1
Mezgit	10-15 dk.	Kademe 1
Levrek	35-40 dk.	Kademe 1

TAŞIMA VE NAKLİYE ESNASINDA DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

- * Taşıma ve nakliye sırasında cihazınız, aksamlarına zarar gelmemesi için orjinal kutusunda tutulmalıdır.
- * Taşıma sırasında ürünü normal konumunda tutunuz.
- * Cihazınızı nakliye esnasında düşürmeyiniz ve darbelere karşı koruyunuz.
- * Ürünün müşteriye tesliminden sonra taşıma sırasında oluşan arızalar ve hasarlar garanti kapsamına girmez.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

AEEE

Bu cihaz AEEE direktiflerine uygun olarak geri dönüşümü olan parçalardan oluştuğu için çöpe atılmaması gerekmektedir. Lütfen, bu cihazın geri dönüşümünü sağlamak için en yakın toplama merkezine başvurunuz.



CE BELGE NUMARASI
CE 2737

Modul B Sertifika Numarası

2737-20-IS-2168-TAT-2020-618

Modul C2 Sertifika Numarası

2737-20-IS-2168-TAT-2020-619

GARANTİ BELGESİ

- 1) Garanti süresi, fatura tarihinden itibaren başlar ve tüketiciler için 2 yıldır. Malı mesleki ve ticari amaçlı olarak kullanan Tacirler (müşteri) için ise garanti süresi firmamıza belirlenmekte olup 1 yıldır.
- 2) Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.
- 3) Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 nci maddesinde yer alan;
 - a. Sözleşmeden dönme,
 - b. Satış bedelinden indirim isteme,
 - c. Ücretsiz onarılmasını isteme,
 - d. Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir.
- 4) Tüketicinin 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 ve ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

5) Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;

- Malın garanti süresince, 1 yıl içerisinde aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içinde farklı arızaların toplamında altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra bu arızaların maldan yararlanmamayı sürekli kılması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumunda;

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 günü 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 giderilmemesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.

Malın garanti süresi içerisinde arızalanmaması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.

7) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanmasından 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 Müdürlüğüne başvurabilir.

GARANTİ BELGESİ

İMALATÇI FİRMANIN

Ünvanı: ENSA Mutfak Ürünleri San.
Ve Tic. A.Ş
Adresi: Altunizade mah. Ord.Prof.
Fahrettin Kerim Gökay cad. B Blok
No: 13/3 Üsküdar İSTANBUL
Telefon: +90 216 644 44 44
E-Posta: info@leggno.com

FİRMA YETKİLİSİNİN
İmza ve Kaşesi:

Malın Cinsi: Düdüklü Tencere
Model: Quick
Bakanlıkça Bildirilen Kullanım Ömrü:
Garanti Süresi: 2 yıl
Azami Tamir Süresi: 20 İş Günü

SATICI FİRMANIN

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

FİRMA YETKİLİSİNİN
İmza ve Kaşesi:

leggno

Çözüm Merkezi

444 4 397

0850 73 01 73

Mail: info@leggno.com
<https://www.leggno.com>



leggnotr



leggnotr



leggno_
tr