

nehir

TÜRKİYE
MADE IN TURKEY



NEHİR MUTFAK EŞYALARI SAN. TİC. A.Ş.

Merkez: 15 Temmuz Mah. 1498 Sk. No:35

Güneşli - İstanbul / 34212

Tel: +90 212 656 65 50 Faks: +90 212 651 75 71

Mağaza: İstoç Z Blok No:83 İkitelli - İstanbul

Tel: +90 212 659 72 00 Faks: +90 212 659 67 44

www.nehir.com.tr NehirMadeniEsya nehir.madeni.esya



SIKÇA SORULAN SORULAR VE ÇÖZÜMLERİ

1	Basınç oluşmuyor, sorun nedir?	- Isı çok az olabilir, artırın. - Sıvı miktarı az olabilir, biraz daha ekleyin. - Pişirme ventili kirli olabilir, temizleyin. - Kapak tam kapanmamış olabilir, kontrol edin. - Bazı parçalar hasar görmüş olabilir, değiştirin.
2	Yanlışlıkla tencereye sıvı koymadan pişirmeye başlamıştım, ne yapabilirim?	- Ocağı kapatın, tencerenin soğumasını bekleyin. - Kapağı açıp yeteri kadar su koyun. (Max.2/3)
3	Kapak bir türlü kapanmıyor, ne yapmalıyım?	- Yetkili servise başvurun. - Tencerenizi kontrol ettirin.
4	Kapaktan buhar sızıntısı var, sorun nedir?	- Kapak hasar görmüş olabilir, değiştirin. - İç gizli lastik hasar görmüş olabilir, yetkili servise başvurun. - Tencerenin kenarı hasar görmüş olabilir, değiştirin.
5	Tencere içinde renklenme veya kararma var, ne yapabilirim?	- Tencerenin aşırı ısıtılması, bazı yiyeceklerin paslanmaz yüzeyle uzun süre temas etmesi veya kullanılan suyun sertliği ve kireçli olmasından dolayı tencerenizin iç yüzeyinde renklenme ve kararmalar olabilir. - Bunun için tencerenin içine bir tatlı kaşığı karbonat ve bir fincan sirke koyup kaynatın. Sonra normal şekilde yıkayın. - Aynı işlemi limon suyu ve sirke karışımı ile de yapabilirsiniz.
6	Yemek yanmış veya tencerenin dibi tutmuş.	- Tencerenizin içine sıcak su koyarak bekletiniz. Sonra elde veya bulaşık makinesinde yıkayınız.

GARANTİ ŞARTLARI

- 1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 (iki) yıldır. (Bu süre 2 yıldan az olamaz)
- 2) Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.
- 3) Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11'inci 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) 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 veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
5) Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında; tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimi veya imkân 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.
7) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanımından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

nehir



- 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.



• Özenle polisajlanmış dış yüzey



• 18/10 Cr-Ni Paslanmaz Çelik



• İncelikle tasarlanmış kenarları ile etrafı kirletmeden doldurma ve boşaltma

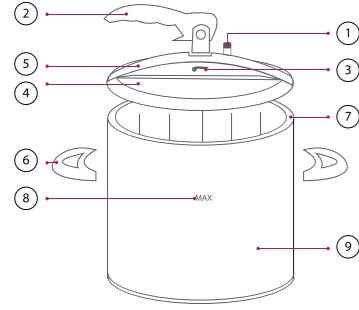


• Isınmaya karşı dayanıklı ergonomik kulp



SILVER PASLANMAZ DÜDÜKLÜ TENCERE KULLANIM KILAVUZU

TENCERENİZİN PARÇALARINI TANIYIN



- 1 - Pişirme ventili
- 2 - Kapak açma - kapama kolu
- 3 - Emniyet ventili
- 4 - Kapak
- 5 - Kapak köprüsü
- 6 - Tencere yan sapları
- 7 - Gizli lastik
- 8 - Maksimum seviye çizgisi
- 9 - Tencere gövdesi

ÖNEMLİ

- 1 - Tencere ve parçaları üzerinde herhangi bir değişiklik yapmayın.
- 2 - Bozulan, kırılan parçaları orijinal parça ile değiştirin.
- 3 - Değiştirme işlemi yapılamayan parçalarda sorun varsa, satın aldığınız yer ile veya yetkili servis ile irtibata geçiniz.
- 4 - Bakalit tutacaklar, çarpma, düşme, fazla ısınma sonucu kırılabilir veya çatlayabilir. Bu parçaları ücret karşılığında yetkili servislerden temin edebilirsiniz.
- 5 - Ürünü boş olarak ocakta tutmayınız.
- 6 - Düdüklü tencerenizin bakanlıkça saptanan kullanım ömrü 5 yıldır.

nehir

GENEL ÖNERİLER

- 1 - Bu tencereyi asla sıvı koymadan kullanmayın. Ciddi biçimde hasar görebilir. Her zaman için tencerenizin içinde en azından bir bardak su bulundurun.
- 2 - Düdüklü tencere için uygun bir ocak kullanmaya dikkat edin.
- 3 - Gazla çalışan bir ocak kullanıyorsanız, alevin tencerenin altından daha yukarı çıkmamasına dikkat edin.
- 4 - Plakalı elektrik ocağın üzerinde kullanıyorsanız, sıcak plakanın çapının tencereninkine eşit ya da daha küçük olmasına dikkat ediniz.
- 5 - Tencerenizdeki ventiller son derece hassastır. Temizlik ve bakım önerilerine tam olarak uyunuz. Sadece orijinal yedek parçaları kullanın.
- 6 - Tencerenizin her kullanımdan sonra temizlenmesi gereklidir.
- 7 - Ventiller çalışmaz ise en yakın servise başvurun.

DÜDÜKLÜ TENCERENİZE UYGUN ISI KAYNAKLARI



Likid Gaz



Elektrik



Seramik



Halojen



İndüksiyon

nehir

TENCERENİZİN TEMİZLİĞİ

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

ÖNEMLİ GÜVENLİK UYARILARI VE ÖNLEMLERİ

- 1 - Talimatların tamamı okunmalıdır.
- 2 - Kullanım esnasında çocukların basınçlı pişiriciye yaklaşmasına izin verilmemelidir.
- 3 - Basınçlı pişirici, ısıtılmış fırın üzerine konulmamalıdır.
- 4 - Basınç altındaki pişirici dikkatli hareket ettirilmelidir. Sıcak yüzeylere dokunulmamalıdır. El tutamakları ve düğmeler kullanılmalıdır. Eğer gerekirse koruyucu kullanılmalıdır.
- 5 - Basınçlı pişirici amacı dışında kullanılmamalıdır.
- 6 - Bu tencere basınç altında pişirme yapar. Basınçlı pişirici uygun olmayan kullanımdan dolayı hasarlanmalara sebep olabilir. Isı tatbik edilmeden önce pişiricinin uygun şekilde kapatıldığından emin olunmalıdır.

nehir

- 8 - Su ilâve etmeden basınçlı pişirici asla kullanılmamalıdır. Tencerenizde ciddi hasarlara neden olabilir.
- 9 - Pişirici kapasitesinin 2/3'ünden fazlası doldurulmamalıdır. Pişerken genişleyen, pirinç veya kurutulmuş sebzeler gibi gıda maddelerini pişirirken, pişirici kapasitesinin yarısından fazlası doldurulmamalıdır.
- 10 - Kullanım talimatına göre uygun ısı kaynağı (kaynakları) kullanılmalıdır.
- 11 - Basınç etkisi altında şişen üzeri deri kaplı eti pişirdikten sonra (örneğin sığır dili), etli deri şişmişken delinmemelidir.
- 12 - Hamurlu yiyecek pişirirken, yiyecek fırlamasını önlemek için açmadan önce pişirici yavaşça sallanmalıdır.
- 13 - Her kullanımdan önce, supapların tıkanmış olup-olmadığı kontrol edilmelidir. Kullanım talimatına bakılmalıdır.
- 14 - Her türlü yiyecek maddesi kızartması için basınçlı pişirici basınçlı modda asla kullanılmamalıdır.
- 15 - Kullanım talimatında belirtilen bakım talimatları dışında emniyet sistemleri hiçbir şekilde kurcalanmamalıdır.
- 16 - İlgili modeller için sadece imalâtçının yedek parçaları kullanılmalıdır. Özellikle, uygun olduğu belirtilen aynı imalâtçının gövde ve kapağı kullanılmalıdır.

17 - BU KULLANIM TALİMATLARINA UYULMALIDIR.

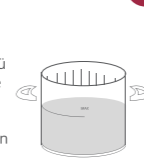
nehir

KULLANIM TALİMATLARI

TENCEREYİ AÇALIM
Kapak sapını tutarak kaldırm. Geriye doğru tamamen yatırın. Serbest kalan kapağı hafif eğik (45°) pozisyonunda yukarı çekerek çıkarın.



TENCEREYİ DOLDURALIM
Tencereyi en fazla toplam hacminin 2/3'ü kadar (MAX seviyesine kadar) doldurunuz. Nohut, fasulye ve mercimek gibi pişerken köpüren veya şişen yiyeceklerde yarıdan fazla doldurmayınız.



VE KAPATALIM
Sapı açık olduğu pozisyona getirin. Hafif eğimli (45°) olarak tencereye yerleştirin. Sapı bu kez ters yöne çevirerek kapağı kapatınız.



DİKKAT !...
Pişirmeye başlamadan önce emniyet ventiline üzerindeki halkayı çekerek, yukarı kolayca kalkıp kalkmadığını kontrol edin.



PIŞİRMEME BAŞLARKEN
Tencereyi kuvvetli ateşe oturtun. Pişirme ventiline resimde görüldüğü gibi "dik" konumda bulundurun. Fıslama sesiyle kuvvetli buhar çıkışını bekleyin. Gerekli olan basınç oluşmuştur.



BUHAR ÇIKTIĞINI GÖRÜNCE
Dik durumda bulunan pişirme ventili, Yandaki resimde olduğu gibi eğik pozisyona getirin ve ocağı kısın. Pişirme süresi bu andan itibaren hesaplanır.



PIŞİRME SIRASINDA
Pişirme ventiline üzerine hafifçe bastırarak görev yapmadığını kontrol edin (ventile basınca ani ve kuvvetli basınç çıkışı olmalıdır). Pişirme sürelerine bağlı kalın. Tencerenizdeki sıvının tamamen buharlaşmasını önleyin.



PIŞİRME SONUNDA
Tencereyi ocaktan alın, bir süre bekleyin ve sonra pişirme ventiline kaldırıp buharı tümüyle boşaltın. Yumuşayan yiyeceklerde tencereyi açmadan önce hafifçe çalkalayın. Kapak açma işlemi uygulayın.



VENTİL BASINCI

Pişirme ventil basıncı
0,55 BAR

Emniyet ventil basıncı
1,1 BAR

TAŞIMA VE NAKLİYEDA DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

Taşıma ve nakliye sırasında ürün özel kutusunda taşınmalıdır ve mutlaka genel temizliğinin yapılmış olması gerekmektedir.

PIŞİRME SÜRELERİ

BAKLIYAT	
Malzeme	SÜRE (dk.)
Kuru Fasulye (ıslatılmış)	20 - 25
Kuru Fasulye (ıslatılmamış)	45 - 60
Nohut (ıslatılmış)	20 - 25
Nohut (ıslatılmamış)	45 - 60
Kırmızı Mercimek	8 - 10
Yeşil Mercimek	20 - 25
Ç Bakla	20 - 25
ETLER	
Malzeme	SÜRE (dk.)
Sığır Eti	45 - 50
Dana Eti	35 - 40
Kuzu Eti	20 - 25
Tavuk Eti (parçalanmış)	30 - 40
Piliç	20 - 25
Hindi Eti (parçalanmış)	30
TAZE SEBZELER	
Malzeme	SÜRE (dk.)
Taze Fasulye	20 - 25
Patlıcan	10 - 15
Karnabahar (Doğranmış)	10 - 15
Kereviz (Doğranmış)	10 - 15
Patates (Kabuklu)	8 - 10
Pırasa (Doğranmış)	10 - 12
Bezelye	15 - 20