

# ARZUM

## CHEFİM

AR2055 ÇOK AMAÇLI BASINÇLI PIŞIRICI  
AR2055 MULTI FUNCTIONAL PRESSURE  
COOKER

AR2055 MEHRZWECK-SCHNELLKOCHTOPF

KULLANMA KILAVUZU  
INSTRUCTION MANUAL  
GEBRAUCHSANWEISUNG

### 1000 W

**3**  
YIL  
YEARS  
JAHRE  
GARANTİ  
WARRANTY  
GARANTIE



**14**  
PIŞİRME  
FONKSİYONU

**6**  
LİTRE  
KAPASİTE

# CHEFİM AR2055 ÇOK AMAÇLI BASINÇLI PIŞİRİCİ



1- Kapak

2- Tutamaklı buhar çıkış valfi

3- LCD ekranlı kontrol paneli

4- İç hazne

5- Cam kapak

6- Buharda pişirme teli

7- Yemek kaşıkları

8- Ölçü kabı

**Arzum** marka **Çok Amaçlı Basınçlı Pişirici**'yi tercih ettiğinizden dolayı teşekkür ederiz. Bu ürün de hayatınızı kolaylaştırmak için size sunduğumuz ürünlerden biridir.

Cihazınızdan iyi verim almak için kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz ve daha sonra gerekli olabileceğinden saklayınız.

## ÖNEMLİ UYARILAR

- **Arzum Chefim Çok Amaçlı Basınçlı Pişirici**'nin üzerinde yazılı voltajın, bulunduğunuz yerin voltajına uygun olup olmadığına dikkat ediniz. Herhangi bir uyumsuzluk durumunda meydana gelebilecek arızalardan firmamız sorumlu tutulamaz ve arıza garanti kapsamı dışında işlem görür.
- İlk olarak, fişi cihaza takınız, sonrasında cihazın kablosunu prize takınız. Fişi hiçbir zaman zorla takmaya çalışmayınız. Fişe ıslak elle dokunmayınız
- Cihazınız ev ve benzeri uygulamalarda kullanılması amaçlanmıştır:
  - mağazalar, ofisler ve diğer çalışma ortamlarındaki mutfak alanları;
  - çiftlik evleri;
  - oteller, moteller ve diğer konut tipi ortamlardaki müşteriler tarafından;
  - yatak ve kahvaltı tipi ortamlar.
- Cihazınıza zarar vermemek için yetersiz akım sağlayan uzatma kabloları kullanmayınız.
- Cihaz harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kontrol sistemi vasıtasıyla çalıştırılması amaçlanmamıştır.
- Cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, algısal ve zihinsel yetenekleri azalmış veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından gözetim altında veya cihazın güvenli bir şekilde kullanımına ve karşılaşılan ilgili

tehlikelerin anlaşılmasına dair talimat verilirse kullanılabilir.

· Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

· Temizleme ve kullanıcı bakımı 8 yaşından büyük ve gözetim altında olmadıkça çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

· Cihazı ve cihazını fişini çocukların ve evcil hayvanların ulaşamayacağı yerlerde saklayınız.

· **Arzum Chefim Çok Amaçlı Basınçlı Pişirici**'nizi hiçbir zaman ocak veya ısıtıcı üzerine ya da fırın içersine yerleştirmeyiniz.

· Cihazı her zaman yüksek ısıya dayanabilecek kuru ve sabit bir zemin üzerine yerleştiriniz. Cihazı ahşap masaların üzerine yerleştirmeyiniz. Zemine zarar gelmesini önlemek için, cihazın altına uygun bir sıcaktan koruma altlığı koyunuz.

· Cihazı havlu, kâğıt veya yanabilecek diğer malzemelerin üzerine bırakmayınız. Delikleri tıkamayınız. Cihazı yalnızca iyi şekilde havalandırılan yerlerde kullanınız ve cihazın etrafında tüm yönlerden 15 cm boşluk olduğundan emin olunuz.

· Cihazda, güvenlik için kısa bir güç kablosu kullanılmıştır. Cihazın uzatma kablosuyla kullanımına ilişkin tüm riskler size aittir. Kablonun masa ya da tezgahınızın kenarından sarkmamasına ya da başka bir cihaz ve sıcak yüzeylerle temas etmemesine dikkat ediniz.

· Cihazınızın kablosu ya da fişi arızalıysa, düşürülme ya da başka bir nedenden dolayı zarar gördüyse kullanmayınız. Kendiniz tamir etmeyiniz, **Arzum Yetkili Servisi**'ne başvurunuz.

· Cihaz kullanımında değilken her zaman fişten çıkarılmış vaziyette durmalıdır. Cihazı temizlemeden önce fişten çekiniz. Cihazı kullandıktan sonra cihazı kapatınız ve fişten yavaş bir şekilde çekiniz. Güç kablosunu sarsmayınız veya sert şekilde çekmeyiniz.

· Elektrik çarpması riskinden korunmak için, cihazın gövdesini, kablosunu veya elektrik fişini suya veya herhangi bir diğer sıvıya batırmayınız.

· Herhangi bir parçayı kurmadan veya çıkarmadan önce cihazın tamamen soğuduğundan emin olunuz.

· Yaralanmaları veya hasar oluşmasını önlemek için, yalnızca üretici tarafından onaylanmış parçaları kullanınız.

· Kullanımdan önce cihazı ve cihazın parçalarını herhangi bir hasara karşı dikkatlice inceleyiniz. Flatörlü valfte, tıkanma önleyici kalkanda, buhar çıkış valfinden ve güvenlik kilidi piminde herhangi bir tıkanıklık olup olmadığına

bakınız. Sızdırmaz halkanın temiz ve sağlam durumda olduğundan emin olunuz. Halkayı hiçbir durumda üreticiden onay almamış bir parça ile değiştirmeyiniz. Herhangi bir hasarın olması hâlinde cihazı kullanmayınız.

·Pişirme işlemi için her zaman iç kabı kullanınız, pişirme için asla tabanı kullanmayınız. Tabanın ısınmasına izin vermeyiniz ve tabana asla gıda veya sıvı koymayınız.

·İç kapta yemek pişirirken her zaman sıvı kullanınız. Kuru pişirme işlemi hasara ve aşırı ısınmaya sebep olabilir.

·Aşırı ısınma durumunda iç kabı çıkarmayınız. Bunun yerine, cihazı kapatıp cihazın soğumasını bekleyiniz.

·Kabin bazı kısımları ısınabilir. Buhar çıkış valfinden ve flatörlü valften buhar kaçmasına karşı dikkatli olunuz. Kapak açıldığında da buhar salınabilir. Ellerinizi ve yüzünüzü güvenli bir mesafede tutunuz ve koruyucu eldiven giyiniz.

·İç kabı üçte iki oranından daha fazla doldurmayınız. Pirinç, kuru sebze veya fasulye gibi, pişerken hacmi artan gıdaları pişirirken kabin yarısından fazlasını doldurmayınız. Kabin fazla doldurulması yaralanmaya veya hasara yol açabilir.

·İç kaba zarar vermemek ve kabı çizmemek için yalnızca tahta veya plastik çatal kaşık kullanınız.

·Yulaf ezmesi ve erişte gibi köpüklenme ve kabarcıklanma yapan bazı gıdalar, tarif içerisinde aksi özellikle belirtilmediği sürece basınçlı pişirilmemelidir.

·Yangın ve yaralanma riskinden kaçınmak için, bu cihazı yağda kızartma veya basınçlı kızartma için kullanmayınız.

·Basınçlı pişirme işlemi öncesinde, kapağın kapalı ve kilitli olduğundan emin olunuz.

·Aşırı ısınma ve yaralanma riskinden kaçınmak için, iç kabı, buhar çıkış valfini veya flatörlü valfi asla kapatmayınız veya tıkamayınız.

·Kapağı açarken her zaman dikkatli olunuz. Cihazın içerisindeki tüm basınç dışarı salınmadan ve cihaz soğumadan pişiriciyi asla açmayınız. Flatörlü valf yükselmişse veya kapağı açmak zorsa, bu durum cihazın içerisindeki basıncın tamamen dışarı salınmadığı anlamına gelmektedir. Kapağı hiçbir zaman zor kullanarak açmayınız. Kapağı açarken, kapağı sizden öte tarafa dönük şekilde kaldırınız ve su damlacıklarının kaba geri damlamasına izin veriniz.

·Cihazı, çalışırken asla hareket ettirmeyiniz. Cihazın içerisinde sıcak yemek veya sıvı varsa, cihazı hareket ettirirken oldukça dikkatli olunuz.

·Cihazı kaldırmak veya taşımak için kapak kulpunu kullanmayınız. Sadece yan kulpları kullanınız.

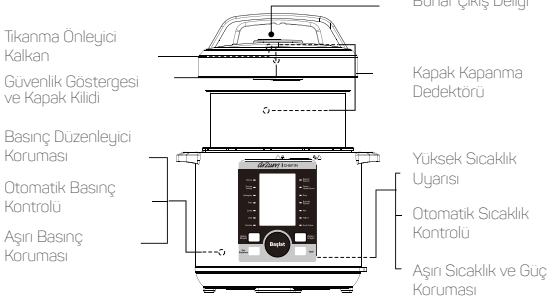
·Kontrol panelindeki LCD ekranda bir hata kodu görüntüleniyorsa, cihazı fişten çekiniz ve "Hata Kodları" kısmına bakınız.

·Bu kılavuzda yer alan temizleme ve bakım talimatlarına uyunuz.

·Cihazı serin ve kuru yerde muhafaza ediniz.

## GÜVENLİK ÖZELLİKLERİ

· Dödüklü tencerede çeşitli dahili güvenlik özellikleri ve koruma sistemleri yer almaktadır. Tencere kabının sıcaklığı veya basıncı güvenlik parametrelerini aşarsa, koruma sistemi pişirme sürecini otomatik olarak durduracaktır. Pişirme, yalnızca basınç ve sıcaklığın normal seviyelere döndüğü durumda devam edecektir.



- **Buhar Çıkış Deliği:** Yükselmiş tutamak, kişilerin ellerini buhar çıkış deliğinden uzak tutması için tasarlanmıştır. Yanmaları önlemek için yalıtımlı eldiven veya bir mutfak gereci kullanın.
- **Tıkanma Önleyici Kalkan:** Bu kalkan, gıda parçacıklarının buhar çıkış deliğini tıkamasını önler.
- **Kapak Kapanma Dedektörü:** Kapağın yerinde kilitleli olup olmadığı manyetik bir sensör ile denetlenmektedir.
- **Güvenlik Göstergesi ve Kapak Kilidi:** Kapak kapalı değilse ve yerine sızdırmaz şekilde kilitlememişse, basınç artmaz. Bu özellik, pişirici içerisinde basınç oluştuğunda kapağın açılmasını önler.
- **Basınç Düzenleyici Koruması:** Bu özellik, basıncı seçilmiş olan işleve göre düzenler.
- **Otomatik Basınç Kontrolü:** Bu özellik, basınç seviyelerinin güvenli bir aralıkta kalmasını sağlar.
- **Aşırı Basınç Koruması:** Aşırı basınç oluşması durumunda, bu özellik basınç oluşumunu durdurur ve basıncın güvenli bir seviyede kalmasını sağlar.

- **Otomatik Sıcaklık Kontrolü:** Bu özellik, sıcaklığı seçilmiş olan işleve göre düzenler.
- **Aşırı Sıcaklık ve Güç Koruması:** Pişiricinin iç sıcaklığı güvenli sınırları aşarsa, bu özellik cihazın aldığı elektriği kesecektir.
- **Yüksek Sıcaklık Uyarısı:** Sıcaklık aşırı yüksekse, bu özellik cihazın aldığı elektriği kesecektir ve bir hata kodu gösterecektir.

## PARÇALAR VE ÖZELLİKLER

1. Kapakta güvenli kilit pimi yer almaktadır. Basınç oluşturmak için, basınçlı pişirme işlemlerinde kapağı kilitleyiniz\*. Kapak kilitli pozisyonda değilse, "Lid" (Kapak) hata kodu görüntülenecektir. Basınçlı pişirme yaparken, kapak tüm basınç salınana kadar kilitli kalacaktır. Kapağın kilitli olduğu veya kilidinin açıldığı bip sesi ile belirtilmektedir.

\* Sote işlevi kullanılırken kapağı çıkarınız.

2. Tutamaklı buhar çıkış valfi basıncı anında salabilmenize imkan tanır. Basınçla pişirirken, tutamağı sızdırmaz pozisyona doğru döndürünüz. Basıncı pişirme sonrasında manuel olarak salmak için, tutamağı hava tahliye pozisyonuna döndürünüz.

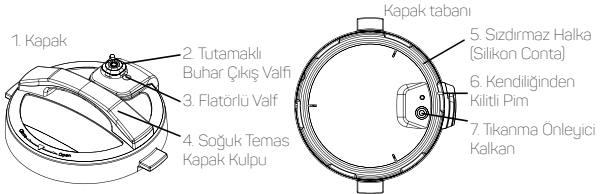
3. Flatörlü valf aşırı basıncın dışarı salınmasına imkan tanıyarak basınç miktarını ayarlar. Flatörlü valf, pişirici ısındığında yükselir, basınç dışarı salındığında ise iner. Kapağı açmadan önce flatörlü valfin tamamen inmesini bekleyiniz.

4. Soğuk temas kapak kulpu kapağı güvenli bir şekilde açmanızı sağlar.

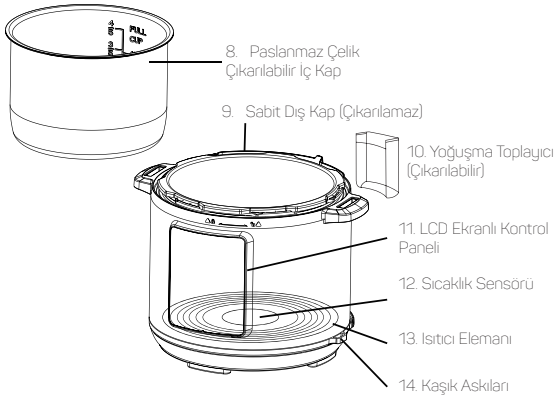
5. Sızdırmaz halka basınçlı pişirme için hava geçirmeyen bir mühür işlevi görür. Kullanım öncesinde, sızdırmaz halkada hasar olup olmadığını kontrol ediniz.

6. Kendiliğinden kilitli pim tamamen kapatıldığında kapağı yerine kilitlet.

7. Tıkanma önleyici kalkan, gıda parçacıklarının buhar çıkış deliğini tıkamasını önler.

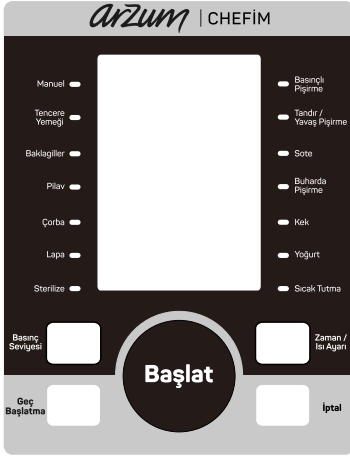


8. Gıdayı ve sıvı malzemeleri çıkarılabilir iç kaba yerleştiriniz.
9. Sabit dış kap çıkarılamaz, gıda ve sıvı malzemeler hiçbir durumda bu kabin içine koyulmamalıdır. Pişirme işlevi öncesinde, çıkarılabilir iç kabı her zaman sabit dış kabin içerisine yerleştiriniz. Bu kabı kuru hâlde tutunuz.
10. Yoğuşma toplayıcı, pişiricinin kenarlarında oluşan buharı yakalar. Bu parça suyunun aktırılması ve temizleme için çıkarılabilir.
11. Kontrol paneli ayarları ve işlevleri seçmek üzere kullanılır. Pişirme bilgileri LCD ekranda görüntülenir.
12. Sıcaklık sensörü pişirme sıcaklığını düzenler.
13. Isıtma elemanı iç kabı ısıtır.
14. Pilav kaşığı ve çorba kepçesi gibi aksesuarları tutması için kaşık askısını kullanınız.





# KONTROL PANELİ



- Cihaz açıldığında, varsayılan olarak **Bekleme Moduna** geçecektir. İşlev döner düğmesi çevrildiğinde bekleme modundan çıkılır.
- İstedığınız pişirme işlevini seçmek için **İşlev** döner düğmesini kullanınız. İşlev seçtikten sonra, pişirmeye başlamak için **Başlat** düğmesine basınız.
- Basıncı "düşük" veya "yüksek" seviyesine getirmek için **Basınç Seviyesi** düğmesini kullanınız.
- Zamanlayıcı ve sıcaklığı ayarlamak için **Zaman/ Isı Ayarı** düğmesini kullanınız. Zamanı ve sıcaklığı ayarlamak için İşlev döner düğmesini kullanınız. Talimatlar için "Basınçlı Pişirme Ayarları" kısmına bakınız.
- Gelecekte belirli bir zamanda yemek pişirmeye başlamak için **Geç Başlatma** düğmesini kullanınız. İşlev döner düğmesini çevirmek Geç Başlatma süresini belirleyecektir. Talimatlar için "Basınçlı Pişirme Ayarları" kısmına bakınız.

- Seçili pişirme işlevini bitirmek için İptal düğmesine basınız. Hata yaptıysanız veya fikrinizi değiştirdiyse işlevi tekrar başlatmak için bu düğmeyi kullanınız. **İptal** düğmesi bip seslerini de kontrol etmektedir, (ayrıntılar için "Pişirme İpuçları: Ses Ayarları" kısmına bakınız).

**NOT:** Seçiminizi yaparken doğru düğmeye basıp basmadığınızı her zaman dikkatli bir şekilde kontrol ediniz.

## KURMA VE SÖKME

### Buhar Çıkış Valfi

Buhar çıkış valfini takmak için, tutamağı flatörlü valfin tersi yönde yerleştiriniz ve tutamağa bastırınız. Valf, yerine gevşek bir şekilde oturmalıdır.



Buhar çıkış valfini çıkarmak için valfi yukarı kaldırınız.

### Tıkanma Önleyici Kalkan

Tıkanma önleyici kalkanı çıkarmak için, kalkanı iki tarafından sıkı bir şekilde tutarak yukarı kaldırınız.



Tıkanma önleyici kalkanı takmak için, sıkıca bastırarak kalkanı yerine yerleştiriniz.

## Sızdırmaz Halka

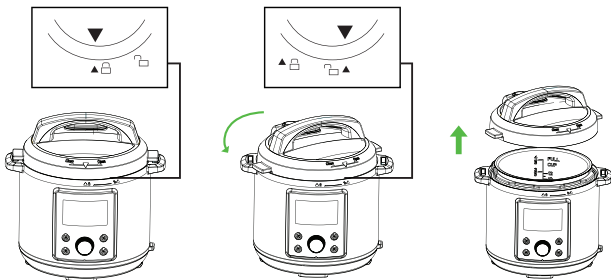
Sızdırmaz Halkayı halka aksamı üzerine konumlandırınız ve sızdırma halkanın oluklarının halka aksamı üzerine tam ve sıkı şekilde oturması için halkaya bastırınız.

Sızdırma halkayı çıkarmak için, kapağı sabit şekilde tutunuz ve sızdırmaz halkayı tamamen çıkartınız.



## İLK KULLANIMDAN ÖNCE

1. Kullanım öncesinde ambalaj üzerindeki tüm uyarı etiketlerini ve tüm güvenlik talimatlarını okuyunuz.
2. Cihazı paketinden çıkarınız, iç kap ve ısıtma plakası arasındaki herhangi bir malzeme de dahil olmak üzere, tüm ambalajlama malzemelerini çıkartınız.
3. Sapı, kapak üzerindeki ok simgesi görsellerde gösterildiği şekilde kilit açma simgesiyle hizalanıncaya değin saat yönünün tersinde döndürerek kapağı açınız. Kapağı kilitlemek için bu talimatları ters şekilde uygulayınız.

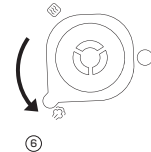
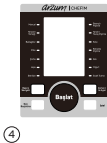
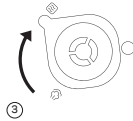


4. İ kabı çıkarınız ve tüm parçaların içeride yer aldığından emin olunuz.
5. Kapağın iini ve i kabı ılık, sabunlu su ile yıkayınız ve iki parçayı da durularak iice kurulayınız. Dış gövdeyi silmek için nemli bir bez kullanınız. Cihazı hiçbir zaman suya veya başka sıvılara batırmayınız. Daha fazla bilgi için "Pişiricinin Temizlenmesi" kısmına bakınız.
6. Yoğuşma toplayıcıyı, toplayıcı ile eşleşen yuvaya doğru kaydırarak gövdenin arkasına takınız.



şu talimatları izleyerek su ile bir başlangıç test denemesi gerçekleştiriniz:

1. İ kaba 3 bardak su doldurunuz.
2. Kapağı kapatıp kilitleyiniz.
3. Buhar ıkış tutamağını sızdırmaz pozisyona döndürünüz.
4. Buharda pişirme işlevini seçiniz.
5. Pişirme süresini 2 dakikaya getiriniz; sonrasında, **Başlat** düğmesine basınız.
6. İşlem bittiğinde, buhar çıkış tutamağını hava tahliye pozisyonuna getirerek basıncı salınız.



# PIŞİRME İPUÇLARI

## Güvenlik Önlemleri

- Pişirme sonrasında buhar çıkış tutamağını hava tahliye pozisyonuna getirirken her zaman dikkatli olunuz. Yanma riskinden kaçınmak için ellerinizi, yüzünüzü ve cildinizi buhar çıkış valfinden uzak tutunuz.
- Kapağı açmadan önce, cihazın içerisindeki basıncın tamamen dışarı salındığından emin olunuz. Flatörlü valf aşağı inene kadar kapak kilitle kalacaktır. Kapağı hiçbir zaman zorla açmaya çalışmayınız.
- Kapak açıldığında, iç kap kapağa yapışmış olabilir. Bu durum vakum kapanması olduğunda meydana gelir. Bu durumu düzeltmek için buhar çıkış tutamağını hava tahliye pozisyonuna döndürünüz.
- Flatörlü valf takılı kalırsa, buhar çıkış tutamağını hava tahliye pozisyonuna döndürünüz. Buhar dışarı saldıktan sonra, sıcak olabileceğinden ötürü, flatörlü valfi bir mutfak gereci yardımıyla aşağı doğru bastırınız.
- Uyulacak güvenlik önlemleri hakkında daha fazla bilgi için "Güvenlik Talimatları" kısmına bakınız.

## Sıvıların Kullanımı

- Basınç ile pişirme için yeterli miktarda buhar üretmek üzere her zaman en az 1 bardak su veya başka bir sıvı ekleyiniz. Suya ek olarak, et suyu, meyve suyu, sos veya şarap gibi sıvıları da kullanabilirsiniz. Yağların ve yağ bazlı sosların yeterli su içerisine sahip olmadığını, dolayısıyla pişirme için gerekli asgari sıvı miktarını sağlamadığını unutmayınız.
- Buharda pişirme işlevini kullanırken, gıdayı iç kabın doğrudan altına koymayınız. Bunun yerine buhar aksamını kullanınız. Buhar aksamını kaba koyunuz, sonrasında sığağa dirençli uygun bir kaseyi buhar aksamının üzerine yerleştiriniz. Gıdayı kaseye koyunuz ve üzerini alüminyum folyo ile kaplayınız. Kaba, aksam kablolarının hemen altına yetişecek miktarda 2,5 cm kadar su koyunuz ve suyun kaseye dokunmasına izin vermeyiniz.

## Zaman Ayarı

- Pişirme süresi ve basınçlandırma süresi kullandığınız sıcaklığın yanı sıra yemeğin malzemelerine göre farklılık gösterir. Gıda soğuk veya donmuş ise pişirme işlemi daha uzun sürecektir.

· Yulaf, lapa veya diğer kalın sıvılar buhar valflerini tıkayabileceğinden, bu tür gıdalar için Geç Başlatma işlevini kullanmayınız. Bu tür gıdalar pişirilirken pişme süreci takip edilmelidir.

### **Ses Ayarları**

- Bip seslerini susturmak isterseniz, İptal düğmesini 4 saniye boyunca basılı tutmanız yeterlidir. LCD ekranda "Sound: Off" (Ses: Kapalı) ifadesi gösterilecektir. Düğmeyi tekrar basılı tutmak sesin açılmasını sağlar; ekranda "Sound: On" (Ses: Açık) ifadesi gösterilecektir.
- Güvenlik alarm seslerini kapatamazsınız.

## **BASINÇLI PIŞİRME TALİMATLARI**

Şu programlar ile basınçlı pişirme gerçekleştirebilirsiniz: Tencere Yemeği, Baklagiller, Çorba, Pilav, Lapa, Buharda Pişirme, Kek, Sterilize ve Basınçlı Pişirme.

1. Tüm malzemeleri iç kaba yerleştiriniz. Pişirici tabanına herhangi bir gıda veya sıvı koymayınız. Bir önceki sayfada yer alan "Pişirme İpuçları" kısmında tanımlandığı üzere her zaman asgari miktarda sıvı ekleyiniz. İç kap, ön pişirme geçirmiş gıda ve sıvı ile üçte ikiden fazla dolu olmamalıdır. Pirinç, fasulye veya kuru sebze gibi, pişerken hacmi artan gıdaları pişirirken kabın yalnızca yarısına kadar olan kısmı doldurunuz.

2. Pişirici tabanının, iç kabın ve ısıtma plakasının her birinin kuru olduğundan emin olunuz. İç kabi, pişirici tabanına yerleştiriniz.

NOT: Gücü kapalı konumda tutunuz.

3. Pişiricinin kapağını takınız ve kapağın kilitlendiğini belirten tık sesini duyana kadar kapağı saat yönünde çeviriniz. Buhar çıkış tutamağını sızdırmaz pozisyona döndürünüz. Kapağın üzerindeki flatörlü valfin aşağı indiğinden emin olunuz.

4. Cihazı bir prize bağlayınız. Cihaz bekleme moduna girecektir.

5. İstenilen pişirme işlevini seçiniz. Seçilen işleve karşılık gelen ışık yanacaktır.

6. Basınçlı Pişirme modu süre, sıcaklık ve basınç seviyesini manuel olarak belirlemenize imkan tanır. Diğer pişirme işlevlerinin farklı gıdalar için optimize edilmiş ön ayarlı sıcaklık ve süre değerleri vardır (Tencere Yemeği, Baklagiller vb.). Varsayılan basınç seviyesi pişirme işlevine göre "düşük" ya da "yüksek" konumundadır. Basınç Seviyesi düğmesini kullanarak basınç seviyesini "düşük" ya da "yüksek" şeklinde ayarlayabilirsiniz. İşlev döner düğmesini kullanarak, pişirme süresini uzatabilir veya kısaltabilirsiniz. Daha fazla bilgi için bir sonraki sayfada yer alan "Basınçlı Pişirme Ayarları" kısmına bakınız.

**NOT:** Pilav işlevi için pişirme süresini değiştiremezsiniz; pişirme süresi otomatik olarak ayarlanır.

7. İsteği bağlı Geç Başlatma işlevi pişirme işlemini hemen başlatmak yerine gelecekteki belirlenmiş bir vakitte başlatmanızı sağlar. Başlangıcı 24 saat sonraya kadar erteleyebilirsiniz ve süre 10 dakikalık kademelerle ayarlanabilmektedir. Bu işlevi kullanmak için Geç Başlatma düğmesine basınız ve istediğiniz gecikme süresini belirlemek için İşlev döner düğmesini kullanınız. Zamanlayıcıyı başlatmak için Başlat düğmesine basınız, pişirme işlevi belirlenen zamanda başlayacaktır.

**NOT:** Geç Başlatma işlevi Sote ve Yoğurt işlevleri için devre dışıdır (bu işlevlerde basınç kullanılmaz).

**UYARI:** Kırmızı et, tavuk eti, balık veya süt ürünü gibi kolay bozulabilen gıdaların oda sıcaklığında 2 saat, yüksek oda sıcaklığında ise 1 saatten fazla kalmamasına dikkat ediniz. Yulaf gibi kalın ya da köpüklü gıdalar için Geç Başlatma işlevini kullanmayınız.

8. Pişirme işlevi seçip Başlat düğmesine bastıktan sonra, pişirme işlemi başlar ve cihazdan üç bip sesi çıkar. Kap ısınırken ekranda "preheating" (ön ısıtma) ifadesi görüntülenecektir. Ön ısıtma, yaptığınız tercihlere göre birkaç dakikadan 40 dakikayı aşan sürelerle kadar uzanabilir. Ön ısıtma sırasında cihazdan buhar salınabilir ve basınç arttıkça flatörlü valf yükselir.

9. Uygun basınç miktarı ve ön ısıtmaya ulaşıldığında pişirme işlemi başlayacaktır. Ekranda "on" (açık) ifadesi görünecek ve zamanlayıcı başlayacaktır. Pişirme sırasında tık sesi duyabilirsiniz; bu normal bir durumdur.

10. Pişirme sürecindeki herhangi bir noktada, basınç seviyesini veya pişirme süresini ayarlayabilir ve Sıcak Tutma işlevini açık ya da kapalı konumuna getirebilirsiniz. Pişirme sürecini erkenden bitirmek için İptal düğmesine basabilirsiniz.

11. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra bip sesi duyacaksınız ve Sıcak Tutma işlevi açıksa pişirici Sıcak Tutma moduna geçecektir. Pişirici 24 saat sonra kendini otomatik olarak kapatacak ve bekleme moduna geçecektir.

## BASINÇLI PİŞİRME AYARLARI

Pişirme işlevi seçtikten sonra şu ayarlar değiştirilebilmektedir. Başlat düğmesine bastıktan ve pişirme işlemi başladıktan sonra bazı ayarların değiştirilemeyeceğini lütfen unutmayınız. Yeniden başlamanız gerekiyorsa İptal düğmesine basınız.

### Basınç Seviyesi

Basınçlı pişirme işlevlerini kullanırken, Basınç Seviyesi düğmesini kullanarak basınç seviyesini "düşük" ya da "yüksek" şeklinde ayarlayabilirsiniz.

### Pişirme Süresi/Sıcaklığı

Yapılabilir olduğu durumlarda süre ve sıcaklığı ayarlamak için İşlev döner düğmesini kullanınız. Basınçlı Pişirme modunu kullanırken, pişirme süresini 1 dakikalık kademeler ile 1 dakikadan 6 saate kadar ayarlayabilirsiniz. Sıcaklık 1 derecelik kademeler ile 80°C ve 160°C aralığına ayarlanabilir.

### Geç Başlatma

Geç Başlatma, pişirme işlemine gelecekteki belirlediğiniz bir zamanda başlamanızı sağlar. Pişirmeye başlamak için Başlat düğmesine basmadan önce Geç Başlatma zamanını belirleyiniz. İsteddiğiniz gecikme süresini İşlev döner düğmesini kullanarak belirleyiniz.

Ekranda "00:00" (varsayılan) görüntülediğinde Geç Başlatma kapalıdır. Herhangi bir diğer ayara alındığında otomatik olarak açılacaktır. Geç Başlatma işlevini kapatmak isterseniz, döner düğmeyi ekran "00:00" değerine gelene kadar iki yöne doğru çeviriniz.

### Sıcak Tutma

Pişirme bittikten sonra Sıcak Tutma işlevinin başlaması için, işlev düğmesini Sıcak Tutma fonksiyonuna getiriniz. Sıcak Tutma işlevine geldikten sonra düğmeye basmak Sıcak Tut işlevini açık/kapalı konumuna getirecektir.

## BASINÇIN SALINMASI

Hızlı Bırakma ve doğal bırakma olmak üzere iki farklı basınç salma yöntemi vardır. Kullanmanız gereken yöntem yaptığınız yemeğe göre değişmektedir. Çoğu tarifte hangi yöntemin kullanılması gerektiği belirtilecektir.

### Hızlı Bırakma Yöntemi

Bu yöntem, basıncı buhar biçiminde, daha hızlı şekilde salar. Pişirme işlemi bittiğinde, buhar çıkış tutamağını hava tahliye pozisyonuna getirerek basıncı salınız. Oluktan sıcak buhar salınacaktır, bu sebeple yanma riskine



karşı koruyucu eldivenler giyerek ve ellerinizi, yüzünüzü ve cildinizi valften uzak tutarak oldukça dikkatli şekilde hareket ediniz. Buharın tamamı salındığında ve flatörlü valf aşağı indiğinde, kapağı size bakmayacak tarafa doğru çevirerek dikkatlice açınız ve cihazda kalan herhangi bir artık buhar, yağ veya suya karşı dikkatli okunuz.

### **Doğal Bırakma Yöntemi**

Bu yöntem, hızlı bırakma yönteminden daha fazla zaman gerektirmektedir. Sıvıların etrafa sıçramasını önlemek için, yüksek miktarda sıvı, nişasta içeriği veya köpük üretebilecek malzemesi olan, çorba, makarna, yulaf ve fasulye benzeri gıdalarda bu yöntemi kullanınız. Pişirme işlemi tamamlandığında buhar çıkış tutamağını döndürmeyiniz. Bunun yerine, basıncın kendiliğinden salınmasını bekleyiniz. Bu işlem 10 ila 40 dakika ya da daha uzun sürebilir. Pişiriciji Sıcak Tutma ayarında bırakabilir veya pişiricinin içindekilerin daha hızlı soğuması için cihazı kapatabilirsiniz. 10 ila 15 dakika geçtikten sonra, buhar çıkış tutamağını hava tahliye pozisyonuna getirerek basıncı salabilirsiniz. Genel olarak, bu işlem cihazın içindeki malzemeleri etkilemez. Flatörlü valf aşağı indiğinde, kapağı size bakmayan tarafa dönük şekilde dikkatlice açınız.

### **DİKKAT:**

- Pişirici çalışırken veya buhar salırken hiçbir zaman buhar çıkış deliğini tıkamayınız veya kapağı açmayınız.
- Pişirici çalışırken veya buhar salırken ellerinizi, yüzünüzü ve cildinizi buhar çıkış deliğinden uzak tutunuz.
- Fırın eldiveni veya normal eldiven giymiyorsanız, cihazın kapağına veya herhangi bir metal parçasına asla dokunmayınız.
- Hızlı bırakma yöntemini uygularken, mutfak gereçleri kullanınız veya koruyucu fırın eldiveni veya normal eldiven giyiniz.
- Uyulacak güvenlik önlemleri hakkında daha fazla bilgi için "Güvenlik Talimatları" kısmına bakınız.



## BASINÇSIZ PIŞİRME TALİMATLARI

Basıncısız pişirme için şu programları kullanınız: Yavaş Pişirme, Sote, Sıcak Tut, Yoğurt ve Manuel. Manuel varsayılan pişirme modudur ve pişirme işlemi için herhangi bir zaman ve sıcaklığı manuel olarak belirlemenize imkan tanır. Basıncı Düzeyi düğmesi, basıncısız pişirme işlevleri için devre dışıdır.

### Sote İşlevinin Kullanımı

Sote işlevini kullanarak iç kapta gıdaları sote yapabilir veya yavaşça kaynatabilirsiniz. Sote yaparken kapağı açık bırakınız ve cihazı gözetimsiz durumda bırakmayınız.

1. Pişirici tabanının, iç kabin ve ısıtma plakasının her birinin kuru olduğundan emin olunuz. İç kabi, pişirici tabanına yerleştiriniz.

**NOT:** Gücü kapalı konumda tutunuz.

2. Cihazı bir prize bağlayınız. Cihaz bekleme moduna girecektir.

3. Sote düğmesine basınız. Sıcaklığı değiştirmek için İşlev döner düğmesini kullanınız. Düşük sıcaklıklar yavaş kaynatma veya sos kıvamlandırma için uygundur, ortalama sıcaklıklar standart esmerleştirme için uygundur, yüksek sıcaklıklar ise yüksek sıcaklıkta kavurarak pişirme ve et karartma için uygundur. Pişirme süresini isteğinize göre 30 dakikaya ayarlamak için İşlev düğmesini de kullanabilirsiniz.

4. Başlat düğmesine basınız. İşlev başladığında üç bip sesi duyacaksınız. Kap ısınırken ekranda "on" (açık) ifadesi görüntülenecektir. İsteğiniz sıcaklığa ulaşıldığında, ekranda "hot" (sıcak) ifadesi görüntülenir.

5. Malzemeleri iç kaba ekleyerek istediğiniz gibi sote yapabilirsiniz.

6. İşlem bittiğinde İptal düğmesine basınız veya işlev tamamlanana kadar bekleyiniz. Ekranda "off" (kapalı) ifadesi görünecek ve pişirici bekleme moduna geçecektir.

NOT: Pişirici 30 dakika geçtikten sonra otomatik olarak bekleme moduna geçer.

### Tandır / Yavaş Pişirme İşlevinin Kullanımı

Yavaş Pişirme işlevini kullanarak malzemeleri yavaşça (30 dakikadan 20 saate kadar) pişirebilirsiniz. Bu işlevi kullanırken, pişirme sürecini düzenli olarak takip etmelisiniz.

1. Pişirici tabanının, iç kabin ve ısıtma plakasının her birinin kuru olduğundan emin olunuz. Malzemeleri iç kaba yerleştirdikten sonra iç kabi pişirici tabanına yerleştiriniz.

**NOT:** Gücü kapalı konumda tutunuz.

2. Pişiricinin kapağını takınız ve kapağın kilitlendiğini belirten tık sesini duyana kadar kapağı saat yönünde çeviriniz. Buhar çıkış tutamağını hava tahliye pozisyonuna döndürünüz.

3. Cihazı bir prize bağlayınız. Cihaz bekleme moduna girecektir.

4. Yavaş Pişirme düğmesine basınız. Sıcaklığı ve süreyi değiştirmek için İşlev döner düğmesini çeviriniz. Varsayılan pişirme süresi 4 saattir; ancak, İşlev döner düğmesini kullanarak, pişirme süresini 30 dakika ile 20 saat arasında ayarlayabilirsiniz.

5. Başlat düğmesine basınız. İşlev başladığında üç bip sesi duyacaksınız. Kalan pişirme süresi ekranda gösterilecektir.

6. İptal düğmesine basarak işlevi herhangi bir zamanda durdurabilirsiniz. Aksi takdirde, işlev tamamlandığında, pişirici Sıcak Tutma moduna geçecektir. Pişirici 24 saat sonra otomatik olarak kapanacaktır ve bekleme moduna geçecektir.

### **Yoğurt İşlevinin Kullanımı**

1. Pişirici tabanının, iç kabın ve ısıtma plakasının her birinin kuru olduğundan emin olunuz. İç kabı, pişirici tabanına yerleştiriniz.

**NOT:** Gücü kapalı konumda tutunuz.

2. Cihazı bir prize bağlayınız. Cihaz bekleme moduna girecektir.

3. İç kaba süt ekleyiniz.

4. Sütü pastörize etmek için İşlev döner düğmesini Yoğurt seçeneğine getiriniz. Süreyi en az 30 dakikaya, sıcaklığı ise en fazla 80°C'ye ayarlayınız. Başlat düğmesine basınız.

5. İşlev tamamlandığında, ekranda "OFF" (Kapalı) ifadesi görüntülenecektir ve cihaz bekleme durumuna geçecektir.

6. İç kabı çıkarınız ve sütü 44°C sıcaklığa kadar soğumasını bekleyiniz.

7. Aktif mayaları süte ekleyiniz.

8. İç kabı, pişirici tabanına yerleştiriniz ve kapağı kapatınız. Buhar salma tutamağını hava tahliye veya sızdırmazlık pozisyonunda bırakabilirsiniz.

9. İşlev döner düğmesini Yoğurt seçeneğine getiriniz ve sıcaklığı varsayılan sıcaklık 40°C'ye ayarlayınız, süreyi ise varsayılan ayar 8 saat olarak belirleyiniz. Mayalanma süresini ayarlamak için İşlev döner düğmesini kullanabilirsiniz.

## Sıcak Tutma İşlevinin Kullanımı

Sıcak Tutma işlevi varsayılan şekilde açılır ve pişirme işlevi bittiğinde otomatik olarak etkinleşir. İsterseniz, İptal düğmesine basarak bu işlevi iptal edebilirsiniz.

Ayrıca, gıdaları ısıtmak için Sıcak Tutma düğmesine basarak gıdaları ayrı olarak ısıtabilirsiniz.

## BASINÇLI PIŞİRME İÇİN İŞLEV AYARLARI

**NOT:** Bu listede belirtilen pişirme sürelerine pişiricinin istenen sıcaklığı ve basınç miktarına ulaşması için gereken süre ve pişirme işlemi tamamlandıktan sonra basıncın serbest bırakılması için gereken süre dahil değildir. "Geçerli Değil" yazılan yerlerde sıcaklık otomatik olarak belirlenmektedir ve ayrı şekilde ayarlanamamaktadır.

İŞLEV	ZAMAN ARALIĞI	SICAKLIK ARALIĞI	VARSAYILAN SÜRE	VARSAYILAN SICAKLIK	BASINÇ (DÜŞÜK/YÜKSEK)	DELAY START (GECİKMELİ BAŞLANGIÇ)
Tencere Yemeği	1 dakika ila 6 saat	Geçerli Değil	30 dk	Geçerli Değil	Evet	Evet
Baklagiller	1 dakika ila 4 saat	Geçerli Değil	40 dk	Geçerli Değil	Evet	Evet
Pilav	Otomatik	Geçerli Değil	15 dk	Geçerli Değil	Evet	Evet
Çorba	1 dakika ila 6 saat	Geçerli Değil	30 dk	Geçerli Değil	Evet	Evet
Lapa	1 dakika ila 4 saat	Geçerli Değil	20 dk	Geçerli Değil	Evet	Evet
Sterilize	1 dakika ila 6 saat	Geçerli Değil	30 dk	Geçerli Değil	Evet	Geçerli Değil
Basınçlı Pişirme	1 dakika ila 6 saat	40°C-160°C	35 dk	145°C	Evet	Evet
Buharda Pişirme	1 dakika ila 4 saat	Geçerli Değil	10 dk	Geçerli Değil	Evet	Evet
Kek	1 dakika ila 4 saat	Geçerli Değil	60 dk	Geçerli Değil	Evet	Evet

## BASINÇSIZ PİŞİRME İÇİN İŞLEV AYARLARI

İŞLEV	ZAMAN ARALIĞI	SICAKLIK ARALIĞI	VARSAYILAN SÜRE	VARSAYILAN SICAKLIK	BASINÇ (DÜŞÜK/YÜKSEK)	DELAY START (GECIKMELİ BAŞLANGIÇ)
Tandır / Yavaş Pişirme	30 dakika ila 20 saat (30 dk'lık kademeler)	40°C-98°C	4 saat	90°C	Hayır	Evet
Sote	1 ila 30 dakika	40°C-170°C	30 dk	140°C	Hayır	Hayır
Yoğurt	30 dakika ila 99,5 saat (30 dk'lık kademeler)	40°C-80°C	8 saat	40°C	Hayır	Hayır
Sıcak Tutma	10 dakika ila 99,5 saat (10 dk'lık kademeler)	40°C-90°C	10 saat	65°C	Hayır	Hayır
Manuel	1 dakika ila 99 saat	40°C-170°C	35 dk	145°C	Hayır	Evet

## PİŞİRİCİNİN TEMİZLENMESİ

Cihazı ve cihazın parçalarını temizlemeden önce her zaman cihazı fişten çekiniz ve cihazın soğumasını bekleyiniz. Cihazın veya cihazın parçalarının üzerinde hiçbir zaman sert kimyasallar veya aşındırıcı süngerler kullanmayınız. Kullanım öncesinde her şeyin kurduğundan emin olunuz.

**İç Kap ve Sızdırmaz Halka:** İç kap ve sızdırmaz halka bulaşık makinesinde yıkanabilir, ancak elde yıkanmaları tavsiye edilir. Ilık su ve hafif bulaşık deterjanı ile yıkayınız.

**Kapak:** Kapak elde yıkanmalıdır. Ilık su ve hafif bulaşık deterjanı ile yıkayınız.

**Tıkanma Önleyici Kalkan:** Tıkanma önleyici kalkan, yapışan tüm gıda parçacıklarının çıkarılması için düzenli olarak temizlenmelidir. Ilık su ve hafif bulaşık deterjanı ile yıkayınız.

**Buhar Çıkış Valfi:** Buhar çıkış valfi ve tutamağındaki oluklar düzenli olarak temizlenmelidir. Ilık su ve hafif bulaşık deterjanı ile yıkayınız.

**Pişirici Tabanını ve Isıtma Plakası** Pişiricinin tabanını (kenar ve yuva da dahil) ve ısıtma plakasını silmek için kuru veya nemli bir yumuşak bez (ıslak olmamalı) kullanınız. Tabanı veya ısıtma plakasını suya veya herhangi bir sıvıya batırmayınız, bu türde bir sıvıları tabana veya ısıtma plakasına püskürtmeyiniz. Sensörün yakınında herhangi bir parçacık veya gıda artığı varsa, bunları cımbız yardımıyla dikkatli bir şekilde alınız ve sensöre doğrudan bastırmayınız.

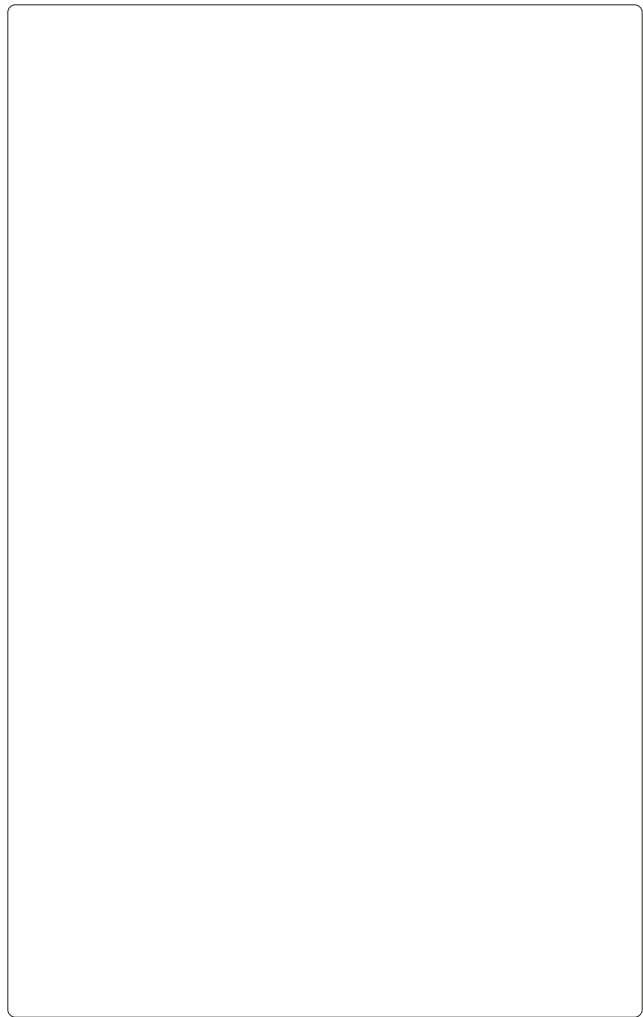
**Buhar Aksamı:** Buhar aksamı bulaşık makinesinde yıkanabilir, ancak elde yıkanması tavsiye edilir.

## HATA KODLARI

HATA KODU	SEBEP	ÇÖZÜM
Hata 1	Sıcaklık sensöründe açık devre	Cihazı kullanmayı bırakarak fişten çekiniz. Müşteri servisi ile iletişime geçiniz.
Hata 2	Sıcaklık sensöründe kısa devre	Cihazı kullanmayı bırakarak fişten çekiniz. Müşteri servisi ile iletişime geçiniz.
Hata 3	Sıcaklık aşırı yüksek, iç kap yanlış şekilde konumlandırılmış veya iç kap cihazın içerisinde değil	Cihazı kullanmayı bırakarak fişten çekiniz. İç kabı düzgün şekilde konumlandırınız.
	Sıcaklık aşırı yüksek veya iç kapta sıvı yer almıyor	Cihazı kullanmayı bırakarak fişten çekiniz. İç kabı cihazın tabanından dikkatlice alınız ve kabin soğumasını bekleyiniz. Uygun miktarda sıvı ekleyiniz.
Hata 4	Yüksek basınç sensörü arızalı	Cihazı kullanmayı bırakarak fişten çekiniz. Müşteri servisi ile iletişime geçiniz.
Hata 5	Düşük basınç sensörü arızalı	Cihazı kullanmayı bırakarak fişten çekiniz. Müşteri servisi ile iletişime geçiniz.

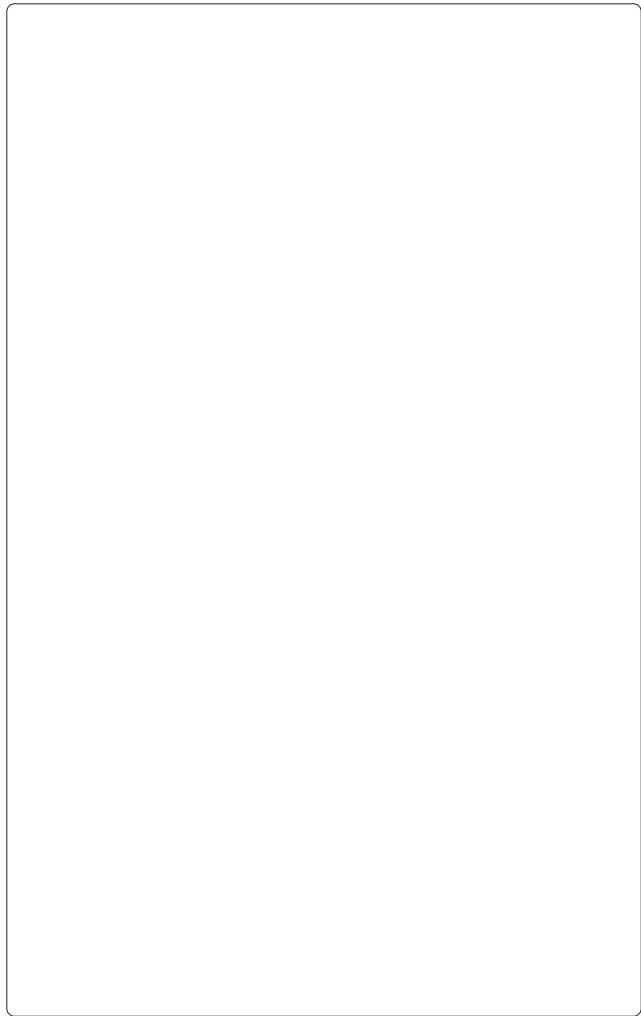
## SORUN GİDERME

SORUN	SEBEP	ÇÖZÜM
Buhar çıkış valfi sürekli buhar kaçınıyor	Buhar çıkış tutamağı hava tahliye pozisyonunda	Buhar çıkış tutamağını sızdırmaz pozisyona döndürünüz
	Basınç kontrol hatası	Müşteri servisi ile iletişime geçiniz
Ekranada "Lid" (Kapak) görüntüleniyor	Kapak kilitli değil	Kapağı yerine yeniden yerleştirip kilitleyiniz
Birimden su damlıyor	Yoğuşma toplayıcı takılmamış	Yoğuşma toplayıcı takınız
Tıklama veya hafif çırtırdama sesi geliyor	Sıcaklık değişiyor	Normal bir durumdur
	İç kabin dış kısmı ıslak	İç kabin dış alt kısmını kurutunuz
Kapak kilitlenmiyor	Sızdırmaz halka düzgün şekilde takılmamış	Sızdırmaz halkayı çıkarıp yeniden takınız
	Flatörlü valf yükselmiş konumda	Flatörlü valfe bastırınız
Kapak açılmıyor	Pişirici, basıncı içeride tutuyor	Hızlı bırakma yöntemi veya doğal bırakma yönetimini kullanarak basıncı dışarı salınız
Kapak, yan taraflarında buhar kaçınıyor	Sızdırmaz halka düzgün şekilde takılmamış	Sızdırmaz halkayı çıkarıp yeniden takınız
	Sızdırmaz halka hasar almış	Sızdırmaz halkayı, yenisiyle değiştiriniz
	Sızdırmaz halkaya yemek parçası yapışmış	Sızdırmaz halkayı yıkayınız
	Kapak kilitli değil	Kapağı yerine yeniden yerleştirip kilitleyiniz
Flatörlü valf 2 dakikadan uzun süredir buhar kaçınıyor	Flatörlü valfe ve valf contasına yemek parçası yapışmış	Flatörlü valfi ve valf contasını yıkayınız
	Flatörlü valf contası zarar görmüş	Flatörlü valf contasını yenisiyle değiştiriniz. Müşteri servisi ile iletişime geçiniz.
Flatörlü valf yükselmiyor	İç kaptan yeterince gıda veya sıvı yok	Yeterli miktarda su ekleyiniz
	Kapak kilitli değil	Kapağı yerine yeniden yerleştirip kilitleyiniz
Ekranada "NoPr" uyarısı görüntüleniyor	Ön ısıtma sırasında basınç oluşmuyor	Buhar kaçağı olup olmadığını saptamak için pişiriciyi inceleyiniz. Pişiricinin içerisinde donmuş gıdalar varsa, istenilen işlevi yeniden başlatınız.
Ekranada "AA" görüntüleniyor	İç kaç aşırı ısınmış	İptal düşmesine basınız. Hasar veya yanma olup olmadığını saptamak için iç kabı inceleyiniz. Kullanmadan önce kabın soğumasını bekleyiniz.









Kullanım ömrü 7 yıl

### Teknik Özellikler

220-240 V~50-60Hz

1000 W

## TAŞIMA VE NAKLİYE SIRASINDA DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

- Taşıma ve nakliye sırasında cihazınız, aksamlarına zarar gelmemesi için orijinal 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.



Üretici

**Zhongshan Derandi Electric Appliance Co., Ltd.**

No.36th, North Guangming Road, Shenghui Northern Industrial,

Nantou Town, Zhongshan City, China

Phone: +86 1382 555 3940

İthalatçı

**Arzum Elektrikli Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş.**

Otakçılar Caddesi No: 78 Kat: 1 B Blok No: B1b

Eyüp 34050 İstanbul Türkiye

Made in China - Menşei Çin'dir

0850 222 1 800

**www.arzum.com**

# CHEFİM

## AR2055 MULTI FUNCTIONAL PRESSURE COOKER



1- Lid

2- Steam release valve with handle

3- Control panel with LCD display

4- Inner pot

5- Glass lid

6- Steam rack

7- Spoons

8- Measuring cup

Thank you for choosing **Arzum Multi Functional Pressure Cooker**. Just like all other Arzum products, we hope this product makes your life easier as well.

To get the best out of your appliance, please read the manual carefully and keep it, as you might need it later.

## **IMPORTANT WARNINGS**

- Make sure that the voltage written on your **Arzum Multi Functional Pressure Cooker** is suitable for the voltage value of the area you are in. Our company cannot be held responsible for malfunctions caused by any voltage differences and therefore, any potential malfunction will be out of warranty.
- First, attach the plug to the appliance, and then plug the cord into the outlet. Never force the plug to fit. Do not touch the plug with wet hands.
- This machine is intended to be used in such places like houses and following other places:
  - Stuff kitchen areas in shops, offices and other working environments,
  - Farmhouses,
  - In motels, hotels and other residential type locations using by clients.
  - In sleeping places and breakfast halls.
- To prevent damage to your appliance, please do not use extension cables that do not provide enough current.
- The appliance is not intended for use via an external timer or a separate remote control system.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or

instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

- Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless they are above 8 years of age and under supervision.

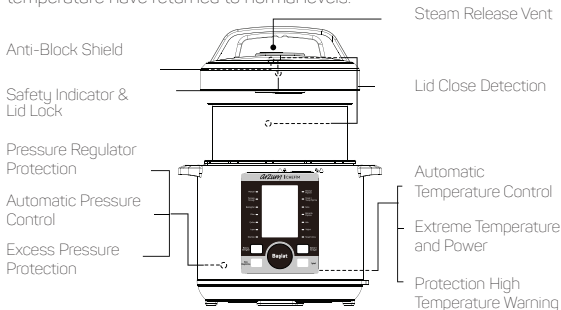
- Keep the appliance and the cord and out of the reach of children and pets.
- Never place the appliance on or near stoves or burners or in an oven.
- Always place the appliance on a dry, stable surface that can withstand high heat. Do not place the appliance on a wood table. To prevent potential damage to the surface, place an appropriate protective hot pad underneath the appliance.
- Do not place the appliance on or near towels, paper or other flammable materials. Do not block the vents. Use the appliance only in a well-ventilated area, and allow six inches of space on all sides of appliance.
- For safety purposes, this appliance come with a short power cord. Use the appliance with an extension cord at your own risk. Do not allow the cord to hang over the edge of the counter.
- If the cord or the plug of your appliance is out of order or damaged due to fall or anyother reason, do not use the appliance. Do not repair it yourself, please contact **Arzum Authorized Technical Service**.
- The appliance should always remain unplugged from the wall outlet when not in use. Unplug the appliance from the outlet before cleaning it. After using the appliance, turn off the power and gently unplug it from the outlet. Do not jerk or pull the power cord.
- To protect yourself from electric shock, do not immerse the base, cord or power plug in water or any other liquid.
- Before installing or removing any parts, be sure that the appliance has cooled completely.
- Only use parts that are authorized by the manufacturer in order to avoid injury or damage.
- Before use, carefully inspect the appliance and its parts for damage.

Inspect the float valve, anti-block shield, steam release valve, and safety lock pin for any obstructions. Make sure that the sealing ring is clean and free of damage. Never replace it with an unauthorized part. Do not use the appliance if any damage is present.

- Always use the inner pot for cooking and never the base. Do not allow the base to become wet, and never put food or liquid in the base.
  - Always use liquid when cooking inside the inner pot. Dry cooking can cause damage and overheating.
  - In the event of overheating, do not remove the inner pot. Instead, turn off the appliance and allow it to cool.
  - Some of the pot's parts may become hot. Be cautious of steam escaping from the steam release valve and the float valve. Steam may also release when opening the lid. Keep your hands and face at a safe distance, and wear protective gloves.
  - Do not fill the inner pot more than two-thirds full. When cooking food that expands, such as rice, dried vegetables, or beans, do not fill more than half of the pot. Overfilling may cause injury or damage.
  - To avoid damage or scratching to the inner pot, use only wooden or plastic utensils.
  - Certain foods that can cause foaming and frothing, such as oatmeal and noodles, should not be cooked under pressure unless instructions to the contrary are specifically stated in a recipe.
  - To avoid the risk of fire and injury, do not use this appliance for deep frying or pressure frying.
  - Before cooking with pressure, make sure that the lid is closed and locked.
  - To avoid the risk of overheating and injury, never cover or block the pot, the steam release valve, or the float valve.
  - Always use caution when removing the lid. Never open the cooker until all pressure has been released and it has cooled down. If the float valve is raised or if it is difficult to open the lid, this indicates that pressure has not been released. Never force it open. When opening the lid, lift it facing away from yourself and allow any water drops to trickle into the pot.
  - Never move the appliance while it is operating. If the appliance contains hot food or liquid, be very careful when moving it.
  - Do not use the lid handle to lift or carry the appliance. Only use the side handles.
  - If the LCD display on the control panel shows an error code, unplug the appliance and refer to the "Error Codes" section.
  - Follow the cleaning and maintenance guidelines in this manual.
- Store the appliance in a location that is cool and dry.

## SAFETY FEATURES

The pressure cooker has several built-in safety features and a protection system. If the pot's temperature or pressure exceeds the safety parameters, then the protection system will automatically stop the cooking process. Cooking will only resume when the pressure and temperature have returned to normal levels.



- **Steam Release Vent:** The raised handle is designed to keep hands away from the steam release vent. To prevent burns, use insulated gloves or a utensil.
- **Anti-Block Shield:** This shield prevents food debris from blocking the steam release vent.
- **Lid Close Detection:** A magnetic sensor monitors whether the lid is in the locked position.
- **Safety Indicator and Lid Lock:** If the lid is not shut and sealed correctly, pressure will not build. This feature prevents the opening of the lid while the cooker is pressurized.
- **Pressure Regulator Protection:** This feature regulates the pressure based on the function that has been selected.
- **Automatic Pressure Control:** This feature ensures a safe range of pressure levels.
- **Excess Pressure Protection:** When there is excess pressure, this feature will stop the pressurizing and maintain a safe level.
- **Automatic Temperature Control:** This feature regulates the temperature based on the function that has been selected.



- **Extreme Temperature and Power Protection:** If the cooker's internal temperature exceeds safety limits, this feature will turn off the power.
- **High Temperature Warning:** If the temperature is too high, this feature will turn off the power and display an error code.

## PARTS & FEATURES

1. The lid comes equipped with a safety lock pin. Lock the lid for pressure cooking functions in order to build pressure\*. If the lid is not in the locked position, the error code "Lid" will display. When cooking with pressure, the lid will remain locked until all pressure is released. A beep will indicate when the lid is locked or unlocked.

\* Remove the lid when using the Sote (Saute) function.

2. The steam release valve with handle allows you to instantly release pressure. When cooking with pressure, turn the handle to the sealing position. To manually release pressure after cooking, turn the handle to the venting position.

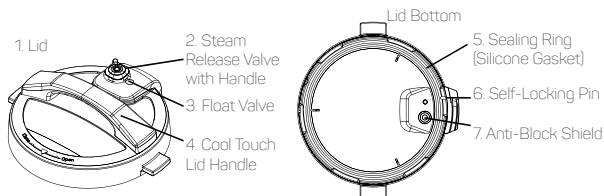
3. The float valve regulates the amount of pressure by allowing excess pressure to be released. The float valve will rise while the cooker heats up and will drop when pressure is released. Wait for the float valve to drop completely before opening the lid.

4. The cool-touch lid handle allows you to safely open the lid.

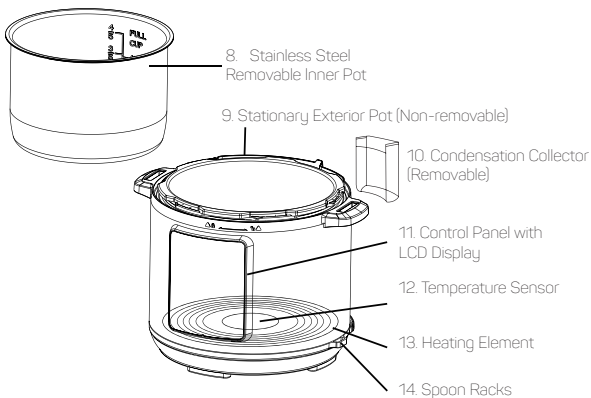
5. The sealing ring forms an airtight seal for pressure cooking. Be sure to check the sealing ring for any damage before use.

6. The self-locking pin locks the lid when it is properly closed.

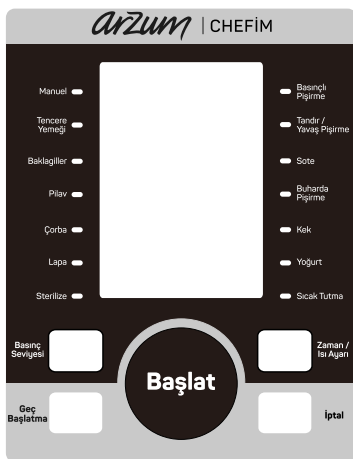
7. The anti-block shield prevents food debris from blocking the steam release vent.



8. Place food and liquid ingredients inside the removable inner pot.
9. The stationary exterior pot can not be removed, and food and liquid ingredients should never be placed inside it. Always place the removable inner pot inside the stationary exterior pot before cooking. Keep this pot dry.
10. The condensation collector catches the steam that occurs along the rim of the cooker. It can be removed for drainage and cleaning.
11. The control panel is used to select settings and functions. Cooking information is shown on the LCD display.
12. The temperature sensor regulates the cooking temperature.
13. The heating element heats the inner pot.
14. Use the spoon racks to hold accessories such as the rice paddle and the soup ladle.



## CONTROL PANEL



- When the appliance is turned on, it will default to Standby Mode. Turning the Function knob will exit standby.
- Use the Function knob to select the desired cooking function. After you have selected a function, press the Başlat (Start) button to begin cooking.
- Use the Basınç Seviyesi (Pressure Level) button to set the pressure level to either "low" or "high."
- Use the Zaman/Isı Ayarı (Timer/Temp) button to set the timer and the temperature. Use the Function knob to adjust the time and temperature. See the "Pressure Cooking Settings" section for instructions.
- Use the Geç Başlatma (Delay Start) button to start cooking at a designated time in the future. Turning the Function knob sets the Delay Start time, see the "Pressure Cooking Settings" section for instructions.

· Use the İptal (Cancel) button to end the selected cooking function. Use this button to start over if you have made a mistake or changed your mind. Cancel also controls the beeping sounds (see the "Cooking Tips: Sound Settings" subsection for details).

**NOTE:** Always double-check that you have pressed the correct button when making your selections.

## ASSEMBLY & DISASSEMBLY

### Steam Release Valve

To install the steam release valve, place the handle in the opposite direction of the float valve and push down. It should fit loosely.



To remove the steam release valve, lift it upward.

### Anti-Block Shield

To remove the anti-block shield, grasp it on each side and lift it upward.



To install the anti-block shield, press it firmly in place.

## Sealing Ring

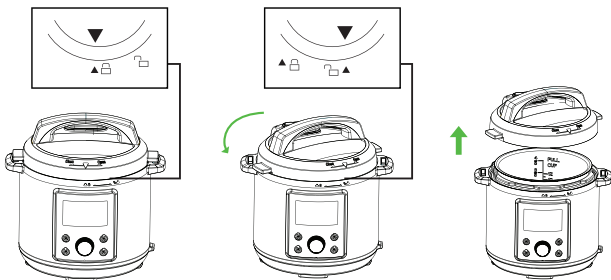
Position the sealing ring on the ring rack and push it down so that the sealing ring's groove fits snugly into the ring rack all the way around.

To remove the sealing ring, hold the lid in place and carefully pull out the sealing ring all the way around.



## BEFORE FIRST USE

1. Read all warning labels on the packaging and all safety instructions before use.
2. Unpack the appliance and remove all packaging materials, including any materials found between the inner pot and the heating plate.
3. Open the lid by turning the handle counterclockwise until the arrow icon on the lid is aligned with the unlock icon, as shown in the illustrations. Follow these instructions in reverse to lock the lid.



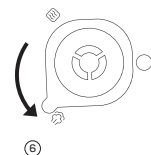
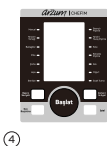
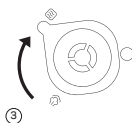
- Remove the inner pot and make sure that all parts are included.
- Wash both the inside of the lid and the inner pot with warm, soapy water, and then rinse and dry them thoroughly. Use a damp cloth to wipe down the outer housing. Never immerse the appliance in water or other liquids. For more information, see the "Cleaning the Cooker" section.



- Attach the condensation collector at the rear of the housing by sliding it into the matching slot.

Perform an initial test run using water by following these instructions:

- Fill the inner pot with 3 cups of water.
- Close and lock the lid.
- Turn the steam release handle to the sealing position.
- Select the Buharda Pişirme (Steam) function.
- Set the steaming time to 2 minutes; then, press the Başlat (Start) button.
- When finished, turn the steam release handle to the venting position to release pressure.



## COOKING TIPS

### Safety Precautions

- Always use caution when moving the steam release handle to the venting position after cooking. Keep your hands, face, and skin away from the steam release valve to avoid the risk of burns.
- Wait until the pressure inside the appliance is completely released before you open the lid. The lid will remain locked until the float valve drops. Never force the lid to open.
- The inner pot may stick to the lid when the lid is opened. This will happen when a vacuum seal has formed. To release the seal, turn the steam release handle to the venting position.
- If the float valve becomes stuck, turn the steam release handle to the venting position. After the steam has been released, push down the float valve using a utensil since it may be hot.
- See the "Safety Instructions" section for more information on safety precautions to observe.

### How to Use Liquids

- Always add a minimum of 1 cup of water or other liquid to produce sufficient steam to cook under pressure. In addition to water, you can use liquids such as stock, juice, sauce, beer, or wine. Be aware that oils and oil-based sauces do not contain a high enough water content, and therefore they do not fulfill the minimum amount of liquid that is required for cooking.
- When you are using the steam function, do not put food directly on the bottom of the inner pot. Instead, use the steam rack. Place the steam rack into the pot and then put an appropriate heat-resistant bowl on top of the steam rack. Place the food in the bowl and cover it with aluminum foil. Fill the pot with about 1 inch of water to reach just below the rack wires, and do not allow the water to touch the bowl.

### Setting the Time

- Cooking time and pressurizing time will vary depending on the temperature you are using as well as the ingredients. If food is cold or frozen, it will take longer to cook.

- Do not use the Geç Başlatma (Delay Start) function for foods such as oatmeal, porridge, or other thick liquids because they may clog the steam valves. These types of foods should be monitored while they are cooking.

### **Sound Settings**

- If you wish to silence the beeping sounds, simply press and hold down the İptal (Cancel) button for 4 seconds. The LCD display will show "Sound: Off". Pressing and holding down the button again will turn the sound back on; the display will show "Sound: On".
- You can not turn off safety alert sounds.

## **INSTRUCTIONS FOR PRESSURE COOKING**

You can pressure cook with the following programs: Tencere Yemeği (Stew), Baklagiller (Bean), Çorba (Soup), Pilav (Rice), Lapa (Porridge), Buharda Pişirme (Steam), Kek (Cake), Sterilize and Basıncılı Pişirme (Pressure Cook).

1. Add all ingredients to the inner pot. Do not put any food or liquid in the cooker base. Always add the minimum amount of liquid as described in the "Cooking Tips" section on the previous page. The inner pot should not be more than two-thirds full with pre-cooked food and liquid. When cooking food that expands, such as rice, beans, or dried vegetables, only fill up to half of the pot.

2. Make sure that the cooker base, the inner pot, and the heating plate are all dry. Place the inner pot inside the cooker base.

NOTE: Keep the power turned off.

3. Put the lid on the cooker and turn it clockwise until you hear a click to indicate that the lid is locked. Turn the steam release handle to the sealing position. Be sure that the float valve on the lid top has dropped down.

4. Plug the appliance into an outlet. It will enter standby mode.

5. Select the desired cooking function. The corresponding indicator light will illuminate.

6. Basıncılı Pişirme (Pressure Cook) mode allows you to manually set the time, temperature, and pressure level. Other cooking functions have preset temperatures and times optimized for different foods (Stew, Bean, etc.). The default pressure level is either "low" or "high" depending on the cooking function. You can adjust the pressure level to "low" or "high" using the Basıncılı Pişirme (Pressure Cook) button. You can increase or decrease the cooking time using the Function knob. For more



information, see the "Pressure Cooking Settings" section on the following page.

**NOTE:** You can not change the cooking time for the Pilav (Rice) function; it adjusts automatically.

7. The optional Geç Başlatma (Delay Start) function allows you to start cooking at a designated time in the future rather than immediately. You can delay the start time up to 24 hours, and the time can be adjusted in 10-minute increments. To use this function, press the Geç Başlatma (Delay Start) button and use the Function knob to set the desired delay time. Press the Başlat (Start) button to start the timer, and cooking will commence at the designated time.

**NOTE:** The Delay Start function is disabled for the Sote (Saute) and Yoğurt (Yogurt) functions (which do not use pressure).

**WARNING:** Do not allow perishables such as meat, poultry, fish, or dairy products to sit at room temperature for more than 2 hours or more than 1 hour in high room temperatures. Do not use the Delay Start function for thick or foamy foods such as oatmeal.

8. After selecting a cooking function and pressing Başlat (Start), cooking will begin and you will hear three beeps. The display will show "preheating" while the pot warms up. Depending on your selections, preheating can take anywhere from a few minutes to more than 40 minutes. During preheating, steam may release and the float valve will rise as the pressure builds.

9. When the appropriate amount of pressure and preheating has been reached, cooking will begin. The display will show "on," and the timer will start. You may hear a clicking sound during cooking; this is a normal occurrence.

10. At any time during the cooking process, you can adjust the pressure level or the cooking time, and you can turn the Keep Warm function on or off. You can press the İptal (Cancel) button to stop the cooking process early.

11. When cooking has finished, you will hear a beep, and the cooker will enter Keep Warm mode if that function has been turned on. The cooker will automatically turn itself off and enter standby mode after 24 hours.

## PRESSURE COOKING SETTINGS

The following settings can be adjusted after you have selected a cooking function. Note that some settings can not be adjusted after you press the Başlat (Start) button and cooking has begun. Press İptal (Cancel) if you need to start over.

### Pressure Level

When using the pressure cooking functions, you can adjust the Basınç Seviyesi (Pressure Level) to "low" or "high" using the Basınç Seviyesi (Pressure Level) button.

### Cooking Time/Temperature

Use the Function knob to adjust the time and temperature when applicable. When using the manual Basıncılı Pişirme (Pressure Cook) mood, you can set the cooking time in 1-minute increments from 1 minute to 6 hours. The temperature can be set in 1-degree increments from 176° F to 320° F.

### Delay Start

Delay Start will start the cooking at a designated time in the future. Set Geç Başlatma (Delay Start) before pressing Başlat (Start) to begin the cooking. Set your desired delay time using the Function knob.

When the display reads "00:00" (default), Delay Start is off. It will automatically turn on when set to any other setting. If you wish to turn the Delay Start function off, turn the knob in either direction until the display reaches "00:00".

### Keep Warm

Press the Sıcak Tutma (Keep Warm) button before starting the cooking to automatically start the Keep Warm function when cooking has finished.

## PRESSURE RELEASE

There are two pressure-release methods: quick release and natural release. The method that you should use depends on your recipe. Most recipes will indicate which method to use.

### Quick-Release Method

This method releases pressure quickly in the form of steam. When cooking is complete, turn the steam release handle to the venting position to release the pressure. Hot steam will be released through the vent, so be sure to use extreme caution by wearing protective gloves and keeping your hands, face, and skin away from the valve to avoid the risk of burns. When all of the steam has been released and the float valve has dropped, carefully open the lid so that it is pointing away from you, and be cautious of any lingering steam, oil, or water.

### Natural-Release Method

This method takes much more time than the quick-release method. Use this method for foods with a large volume of liquid, starch content, or ingredients that may produce foam, such as soup, pasta, oatmeal, and beans, to prevent liquid from splattering out. When cooking is complete, do not turn the steam release handle. Rather, let the pressure release on its own. This could take 10 to 40 minutes or longer. You can leave the cooker on the Keep Warm setting, or you can turn it off so the contents will cool more quickly. After about 10 to 15 minutes have passed, you can turn the steam release handle to the venting position to release pressure. Generally, this will not affect the ingredients. When the float valve has dropped, carefully open the lid so that it is pointing away from you.



#### CAUTION:

- Never block the steam release vent or open the lid while the cooker is in operation or when it is releasing steam.
- Keep your hands, face, and skin away from the steam release vent while the cooker is in operation or when it is releasing steam.
- Never touch the lid or any metal parts of the appliance unless you are wearing mitts/gloves.
- Use utensils or wear protective mitts/gloves when using the quick-release method.
- See the "Safety Instructions" section for more information on safety precautions to observe.

## INSTRUCTIONS FOR COOKING WITHOUT PRESSURE

Use the following programs to cook without pressure: Yavaş Pişirme (Slow Cook), Sote (Saute), Sıcak Tutma (Keep Warm), Yoğurt (Yogurt) and Manuel (Do-it-yourself) is the default cooking mode and allows you to manually set any time and temperature. The Basiç Seviyesi (Pressure Level) button is disabled for non-pressure cooking functions. **Using the Saute Function**

You can saute or simmer food inside the inner pot using the Sote (Saute) function. Leave the lid off when you are sauteing, and do not leave the appliance unattended.

1. Make sure that the cooker base, the inner pot, and the heating plate are all dry. Place the inner pot inside the cooker base.

**NOTE:** Keep the power turned off.

2. Plug the appliance into an outlet. it will enter standby mode.

3. Press the Sote (Saute) button. Use the Function knob to change the temperature. Lower temperatures are appropriate for simmering or thickening sauce, moderate temperatures are appropriate for standard browning, and higher temperatures are appropriate for stir frying or blackening meat. You can also use the Function knob to adjust the cooking time up to 30 minutes as desired.

4. Press the Başlat (Start) button. You will hear three beeps when the function has begun. The display will show "on" while the pot warms up. When the desired temperature has been reached, the display will show "hot."

5. Add the ingredients to the inner pot and saute as desired.

6. When you have finished, press the İptal (Cancel) button or wait until the cooking function has completed. The display will show "off," and the cooker will enter standby mode.

**NOTE:** The cooker will automatically enter standby mode after 30 minutes have elapsed.

### Using the Slow Cook Function

You can cook ingredients slowly (from 30 minutes to 20 hours) using the Slow Cook function. You should regularly monitor the cooking progress when using this function.

1. Make sure that the cooker base, the inner pot, and the heating plate are all dry. Add the ingredients to the inner pot, and place it inside the cooker base.

**NOTE:** Keep the power turned off.

2. Put the lid on the cooker and turn it clockwise until you hear a click to indicate that the lid is locked. Turn the steam release handle to the venting position.
3. Plug the appliance into an outlet. it will enter standby mode.
4. Press the Yavaş Pişirme (Slow Cook). To change the temperature and time, turn the Function knob. The default cooking time is 4 hours, though you can use the Function knob to adjust the cooking time from 30 minutes to 20 hours.
5. Press the Başlat (Start) button. You will hear three beeps when the function has begun. The display will show the remaining cooking time.
6. You can stop the function at any time by pressing the İptal (Cancel) button. Otherwise, when the function has completed, the cooker will enter Keep Warm mode. The cooker will automatically shut off after 24 hours and enter standby mode.

### Using the Yogurt Function

1. Make sure that the cooker base, the inner pot, and the heating plate are all dry. Place the inner pot inside the cooker base.

**NOTE:** Keep the power turned off.

2. Plug the appliance into an outlet. it will enter standby mode.
3. Add milk to the inner pot.
4. To pasteurize the milk, turn the Function knob to Yogurt. Adjust the time to the minimum of 30 minutes and the temperature to the maximum of 176° F. Press the Başlat (Start).
5. When the function has completed, the display will show "OFF," and the appliance will return to standby status.
6. Remove the inner pot, and let the milk cool to a temperature of 112°F.
7. Add active cultures to the milk.
8. Place the inner pot inside the cooker base and close the lid. You can leave the steam release handle in either the venting position or the sealing position.
9. Turn the Function knob to Yogurt, and set the temperature to the default setting of 104° F and the time to the default setting of 8 hours. You can use the Function knob to adjust the fermentation time.

## Using the Keep Warm Function

The Keep Warm function is turned on by default and engages automatically when cooking has finished. You can press the İptal (Cancel) button to turn it off if desired.

You can also use this function independently to warm up food by pressing the Sıcak Tutma (Keep Warm) button.

## FUNCTION SETTINGS FOR PRESSURE COOKING

**NOTE:** The cooking times specified in this chart do not include the amount of time it takes for the cooker to reach the desired temperature and amount of pressure, nor the amount of time that it takes for pressure to release after cooking is complete. Where "N/A" is written, the temperature is automatically set and can not be adjusted.

FUNCTION	TIME RANGE	TEMPERATURE RANGE	DEFAULT TIME	DEFAULT TEMPERATURE	PRESSURE (LOW/HIGH)	DELAY START
Stew (Tencere Yemeği)	1 minute to 6 hours	N/A	30 min.	N/A	Yes	Yes
Bean (Baklagiller)	1 minute to 4 hours	N/A	40 min.	N/A	Yes	Yes
Rice (Pilav)	Otomatik	N/A	15 min.	N/A	Yes	Yes
Soup (Çorba)	1 minute to 6 hours	N/A	30 min.	N/A	Yes	Yes
Sterilize	1 minute to 6 hours	N/A	30 min.	N/A	Yes	N/A
Pressure Cook (Basıncılı Pişirme)	1 minute to 6 hours	40°C-160°C	35 min.	145°C	Yes	Yes
Steam (Buharda Pişirme)	1 minute to 4 hours	N/A	10 min.	N/A	Yes	Yes
Cake (Kek)	1 minute to 4 hours	N/A	60 min.	N/A	Yes	Yes

## FUNCTION SETTINGS FOR COOKING WITHOUT PRESSURE

FUNCTION	TIME RANGE	TEMPERATURE RANGE	DEFAULT TIME	DEFAULT TEMPERATURE	PRESSURE (LOW/HIGH)	DELAY START
Slow Cook (Yavaş Pişirme)	30 minutes to 20 hours(30min increments)	40°C-98°C	4 hours	90°C	No	Yes
Saute (Sote)	1 to 30 minutes	40°C-170°C	30 min.	140°C	No	No
Yogurt	30 minutes to 99.5 hours (in 30min increments)	40°C-80°C	8 hours	40°C	No	No
Keep Warm (Sıcak Tutma)	10 minutes to 99.5 hours(in 10 min. increments)	40°C-90°C	10 hours	65°C	No	No
Manuel	1 minutes to 99 hours	40°C-170°C	35 min.	145°C	No	Yes

## CLEANING THE COOKER

Always unplug the appliance and allow it to cool completely before cleaning the appliance and its parts. Never use harsh chemicals or abrasive sponges on the appliance or its parts. Make sure everything is dried completely before use.

**Inner Pot and Sealing Ring:** The inner pot and sealing ring are dishwasher safe, though hand washing is recommended. Wash with warm water and mild dishwashing liquid.

**Lid:** The Lid should be hand washed. Wash with warm water and mild dishwashing liquid.

**Anti-Block Shield:** The anti-block shield should be cleaned regularly to remove all food particles. Wash with warm water and mild dishwashing liquid.

**Steam Release Valve:** The crevices on the steam release valve and handle should be cleaned regularly. Wash with warm water and mild dishwashing liquid.

**Cooker Base and Heating Plate:** Use a dry or damp soft cloth (never wet) to wipe down the cooker base (including the rim and slot) and heating plate. Never immerse or spray the base or heating plate with water or any liquid. If any debris or food particles are found near the

sensor, remove them carefully with tweezers, and do not press directly on the sensor.

**Steam Rack:** The steam rack is dishwasher safe, though hand washing is recommended.

**Condensation Collector, Measuring Cup, Ladle, and Rice Paddle:**

Except for the condensation collector, these are all top-rack dishwasher safe, though hand washing is recommended. Wash with warm water and mild dishwashing liquid.

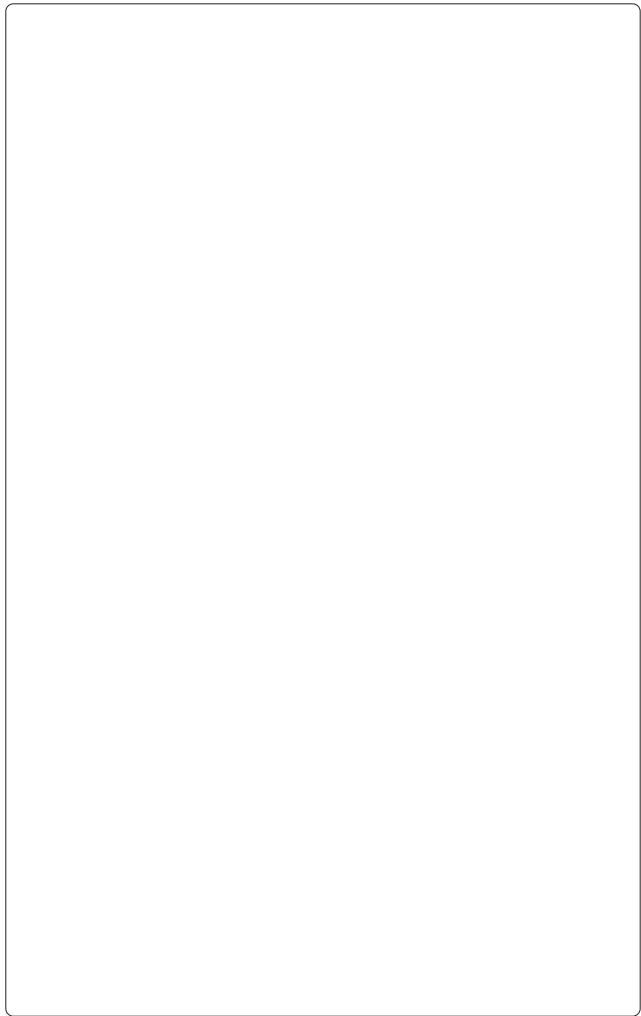
## ERROR CODES

ERROR CODE	CAUSE	SOLUTION
Err 1	Temperature sensor open circuit	Discontinue use and unplug the appliance. Contact customer service.
Err 2	Temperature sensor short circuit	Discontinue use and unplug the appliance. Contact customer service.
Err 3	The temperature is too high, the inner pot is positioned improperly, or the inner pot is not inside the base	Discontinue use and unplug the appliance. Properly position the inner pot.
	The temperature is too high, or the inner pot does not contain liquid	Discontinue use and unplug the appliance. Carefully remove the inner pot from the base and allow it to cool down. Add the appropriate amount of liquid.
Err 4	High-pressure sensor is faulty	Discontinue use and unplug the appliance. Contact customer service.
Err 5	Low-pressure sensor is faulty	Discontinue use and unplug the appliance. Contact customer service.



## TROUBLESHOOTING

ISSUE	CAUSE	SOLUTION
Steam continuously escapes from the steam release valve	Steam release handle is in the venting position	Turn the steam release handle to the sealing position
	Pressure control failure	Contact customer service
Display shows "Lid"	Lid is not locked	Reposition and lock the lid
Water is dripping from the unit	Condensation collector is not installed	Install the condensation collector
Ticking or light cracking sound is heard	Temperature is changing	This is a normal occurrence
	Inner pot is wet on its exterior bottom	Dry the exterior bottom of the inner pot
Lid will not lock	Sealing ring is not properly installed	Remove and reinsert the sealing ring
	Float valve is in raised position	Press down the float valve
Lid will not open	Cooker contains pressure	Release pressure using the quick-release method or natural-release method
Lid is leaking steam from its sides	Sealing ring is not properly installed	Remove and reinsert the sealing ring
	Sealing ring has damage	Replace the sealing ring
	Sealing ring has food debris attached	Wash the sealing ring
	Lid is not locked	Reposition and lock the lid
The float valve is leaking steam far longer than 2 minutes	Float valve and its seal have food debris attached	Wash the float valve and its seal
	Float valve seal is damaged	Replace float valve seal. Contact customer service
Float valve will not rise	Not enough food or liquid in the inner pot	Add ample water
	Lid is not locked	Reposition and lock the lid
Display shows "NoPr"	Pressure is not building during preheating	Inspect cooker for steam leaks. If cooker contains frozen foods, restart the desired function.
Display shows "AA"	Inner pot has overheated	Press the cancel button. Inspect inner pot for damage or burning. Allow it to cool before using.



Product life 7 years

### Technical Specifications

220-240 V~50-60Hz

1000 W

## HANDLING AND SHIPMENT

- During handling and shipment, your appliance must be kept in original package in order to prevent damages to its parts.
  - Keep at normal position during shipment.
- Do not drop the product when transporting and protect from impacts.
- After delivery of the product, failures and damages that may occur while transporting are not covered by warranty.

**The product is in compliance with the WEEE Directives.**

### WEEE

This product contains recyclable materials that compliance with the WEEE directives. Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Please contact your local municipality for the nearest collection point.



#### Manufacturer

**Zhongshan Derandi Electric Appliance Co., Ltd.**

No.36th, North Guangming Road, Shenghui Northern

Industrial, Nantou Town, Zhongshan City, China

Phone: +86 1382 555 3940

#### Importer

**Arzum Elektrikli Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş.**

Otakçılar Caddesi No: 78 Kat: 1 B Blok No: B1b

Eyüp 34050 İstanbul Türkiye

Made in China - Menşei Çin'dir

0850 222 1 800

**www.arzum.com**

# CHEFIM AR2055 MEHRZWECK-SCHNELLKOCHTOPF



1- Deckel

2- Dampflassventil  
Deckelboden mit Griff

3- Bedienpanel mit LCDMonitor

4- Innentopf

5- Glasdeckel

6- Dampfstell

7- Löffel

8- Messbecher

Vielen Dank, dass Sie sich für den **Mehrzweck-Schnellkochtopf** der Marke **Arzum** entschieden haben. Auch dieses Produkt dient dazu, Ihnen das Leben zu erleichtern.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung bitte sorgfältig durch, um das Beste aus Ihrem Gerät herauszuholen und bewahren Sie sie auf, weil sie Ihnen auch später nützlich sein wird.

## WICHTIGE HINWEISE

- Beachten Sie, dass der Spannungswert auf Ihrem **Arzum Chefim Mehrzweck-Schnellkochtopf** mit dem Spannungswert an Ihrem Aufenthaltsort übereinstimmt. Wenn die Übereinstimmung nicht gegeben ist, kann unsere Firma für entstehende Störungen nicht zur Verantwortung gezogen werden und die Störung wird nicht im Rahmen der Garantie behandelt.
- Stecken Sie bitte als erstes den Kabel an das Gerät und danach in die Steckdose. Versuchen Sie auf keinen Fall, den Stecker mit Gewalt einzustecken. Berühren Sie den Stecker niemals mit feuchten Händen.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz in privaten Haushalten und für ähnliche Anwendungen vorgesehen:
  - Läden, Büros und sonstige Küchenbereiche im gewerblichen Umfeld;
  - Bauernhöfen;
  - durch Kunden in Hotels, Motels und anderen wohnähnlichen Bereichen;
  - in Frühstückspensionen und ähnlichen Bereichen.
- Um Schäden am Gerät zu verhindern, dürfen Verlängerungskabel mit unzureichender Stromstärke nicht verwendet werden.
- Das Gerät wurde nicht dazu konzipiert, über Schaltuhren oder sonstigen Fernbedienungen betrieben zu werden.
- Das Gerät kann von Kindern über 8 Jahren und Personen mit

eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und fehlendem Wissen genutzt werden, wenn diese beaufsichtigt oder zur sicheren Verwendung des Gerätes angewiesen wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Reinigung und Nutzerwartung darf von Kindern unter 8 Jahren und ohne Beaufsichtigung nicht ausgeführt werden.

- Bewahren Sie das Gerät und den Kabel an einem Ort auf, der von Haustieren und Kindern nicht erreichbar ist.

- Stellen Sie den **Arzum Chefim Mehrzweck-Schnellkochtopf** niemals auf einen Herd oder eine Hitzequelle oder in den Ofen.

- Stellen Sie das Gerät immer auf eine Fläche, die stabil, trocken und hitzebeständig ist. Stelle Sie das Gerät nicht auf einen Tisch aus Holz. Um die Aufstellfläche vor Beschädigungen zu schützen, verwenden Sie eine hitzebeständige Unterlage.

- Stellen Sie das Gerät nicht auf Handtücher, Papier und sonstige brennbare Materialien. Versperren Sie nicht die Ein- und Auslassöffnungen. Nutzen Sie das Gerät nur an gut belüfteten Orten und lassen Sie 15 cm Freiraum um das Gerät.

- Zur Sicherheit wurde am Gerät ein kurzer Stromkabel verwendet. Bei einer Nutzung mit einem Verlängerungskabel tragen Sie das gesamte Risiko. Beachten Sie, dass der Kabel nicht vom Tisch oder der Theke herabhängt oder mit einem anderen Gerät und heißer Oberfläche in Kontakt ist.

- Nutzen Sie ihr Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker defekt oder durch herunterfallen oder anderweitig beschädigt ist. Versuchen

Sie nicht, das Gerät selber zu reparieren und wenden Sie sich an den Arzum-Service.

- Wenn das Gerät nicht genutzt wird, ist der Netzstecker abzuziehen. Vor der Reinigung des Geräts ist der Netzstecker abzuziehen. Schalten Sie das Gerät nach der Nutzung ab und ziehen Sie es langsam vom Stecker. Rütteln Sie nicht zu stark am Kabel und ziehen Sie es nicht unter Gewalt ab.

- Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, tauchen Sie das Gehäuse, den Kabel und den Netzstecker nicht ins Wasser oder in eine andere Flüssigkeit.

- Versichern Sie sich, dass sich das Gerät abgekühlt hat, bevor Sie ein Teil installieren oder abnehmen.

- Um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden, verwenden Sie nur teile, die vom Hersteller freigegeben sind.

- Untersuchen Sie vor der Nutzung das Gerät und die Geräteteile auf Beschädigungen. Versichern Sie sich, dass das Schwimmerventil, das Anti-Verstopfungsschild, das Dampfauslassventil und der Sicherheitsschlossstift nicht versperrt sind.

Versichern Sie sich, dass der Dichtungsring sauber und unbeschadet ist. Wechseln Sie den Ring nicht mit einem Teil, der nicht vom Hersteller freigegeben ist. Nutzen Sie das Gerät nicht, wenn irgendein Schaden vorhanden ist.

- Nutzen Sie zum Garen immer den Innentopf, garen Sie niemals direkt auf der Grundplatte. Vermeiden Sie die Benetzung der Grundplatte und legen Sie niemals Lebensmittel oder Flüssigkeiten direkt auf die Grundplatte.

- Verwenden Sie immer Flüssigkeiten beim Garen mit dem Innentopf. Garen ohne Flüssigkeiten führt zu Beschädigungen und erhöhtem Aufheizen.

- Entnehmen Sie den Innentopf nicht nach erhöhtem Aufheizen. Schalten Sie das Gerät aus und lassen es abkühlen.

- Einige Bereiche des Topfes können heiß werden. Seien Sie vorsichtig gegen Dampfauslass vom Dampfauslassventil und vom Schwimmerventil. Auch beim Öffnen des Deckels kann Dampf ausgelassen werden. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einer sicheren Entfernung und tragen Sie Sicherheitshandschuhe.

- Füllen Sie den Innentopf nicht mehr als zwei drittel. Füllen Sie nicht mehr als die Hälfte des Innentopfes beim Garen von ausdehnenden Lebensmitteln wie Reis, trockenes Gemüse oder Bohnen. Wenn der Innentopf zu sehr aufgefüllt wird, kann es zu Verletzungen und Beschädigungen kommen.

- Nutzen Sie nur Löffel aus Holz oder Plastik, um den Innentopf nicht zu beschädigen oder zu kratzen.

- Lebensmittel wie Haferflocken und Nudeln, die schäumen und

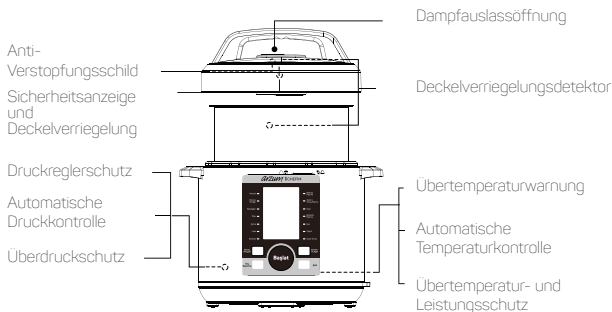
sprudeln, dürfen solange das Rezept dies nicht ausdrücklich vorschreibt, nicht unter Druck gekocht werden.

- Um das Risiko eines Brandes vorzubeugen darf mit diesem Gerät nicht mit Öl gebraten und nicht unter Druck gebraten werden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Garen unter Druck, dass der Deckel geschlossen und verriegelt ist.
- Um zu große Hitzeentwicklung und Verletzungsrisiko zu vermeiden, schließen und versperren Sie nicht den Innentopf, den Dampfauslassventil und den Schwimmentil.
- Seien Sie beim Öffnen des Deckels stets vorsichtig. Öffnen Sie den Kocher niemals bevor der Innendruck komplett abgelassen und das Gerät sich abgekühlt hat. Wenn das Schwimmentil hochgestiegen oder der Deckel schwer zu öffnen ist, bedeutet das, dass der Druck im Inneren des Geräts nicht komplett abgebaut ist. Öffnen Sie den Deckel niemals mit Gewalt. Öffnen Sie den Deckel immer zuerst auf der Ihnen entgegengesetzten Seite und lassen Sie die Wassertropfen zurück in den Topf fließen.
- Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht. Wenn sich heißes Essen oder heiße Flüssigkeit im Gerät befindet, seien Sie beim Bewegen des Geräts sehr vorsichtig.
- Nutzen Sie zum Tragen und Bewegen des Geräts nicht den Griff des Deckels. Verwenden Sie nur die seitlichen Griffe.
- Wenn auf dem LCD-Monitor des Bedienpanels Fehlercodes erscheinen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lesen Sie den Kapitel „Fehlercodes“.
- Befolgen Sie die Reinigungs- und Wartungsanleitungen in dieser Bedienungsanleitung.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und kühlen Platz auf.

## **SICHERHEITSVORRICHTUNGEN**

- Im Schnellkochtopf befinden sich interne Sicherheitsvorrichtungen und Schutzsysteme. Wenn die Temperatur oder der Druck des Innentopfes die Sicherheitsparameter übersteigt, wird das Schutzsystem den Kochvorgang automatisch abbrechen. Der Kochvorgang wird erst fortgesetzt, wenn die Temperatur und der Druck sich wieder normalisieren.





- **Dampfauslassöffnung:** Der erhöhte Griff wurde dazu konzipiert, um die Hände des Nutzers von der Dampfauslassöffnung fern zu halten. Verwenden Sie isolierte Handschuhe oder ein Küchengerät, um Verbrühungen zu vermeiden.
- **Anti-Verstopfungsschild:** Dieses Schild verhindert, dass Lebensmittel die Dampfauslassöffnung versperren.
- **Deckelverriegelungsdetektor:** Ein magnetischer Sensor überprüft, ob der Deckel ordentlich verriegelt ist.
- **Sicherheitsanzeige und Deckelverriegelung:** Wenn der Deckel nicht geschlossen und ordentlich verriegelt ist, kann kein Druck aufgebaut werden. Diese Eigenschaft verhindert, dass der unter Druck stehende Deckel geöffnet werden kann.
- **Druckreglerschutz:** Diese Eigenschaft regelt den Druck entsprechend der gewählten Funktion.
- **Automatische Druckkontrolle:** Diese Eigenschaft sorgt dafür, dass der Druck innerhalb eines sicheren Bereichs liegt.
- **Überdruckschutz:** Bei einem entstehenden Überdruck verhindert diese Funktion, dass der Überdruck weiter ansteigt und sorgt dafür, dass der Druck im sicheren Bereich bleibt.
- **Automatische Temperaturkontrolle:** Diese Eigenschaft regelt die Temperatur entsprechend der gewählten Funktion.
- **Übertemperatur- und Leistungsschutz:** Wenn die Temperatur innerhalb des Kochers den sicheren Bereich übersteigt, schaltet diese Funktion die Stromzufuhr ab.
- **Übertemperaturwarnung:** Wenn die Temperatur zu hoch ist, schaltet diese Funktion die Stromzufuhr ab und es wird ein Fehlercode angezeigt.

## TEILE UND EIGENSCHAFTEN

1. Am Deckel befindet sich ein Sicherheitsverriegelungsstift. Verriegeln Sie den Deckel, um bei Kochfunktionen unter Druck den Druck aufzubauen\*. Wenn der Deckel nicht in der verriegelten Position ist, erscheint die Fehlermeldung „Lid“ (Deckel). Beim Garen unter Druck wird der Deckel solange verriegelt bleiben bis der Druck abgebaut ist. Dass der Deckel verriegelt ist oder die Verriegelung gelöst ist, wird mit einem Piepton gemeldet.

\* Entfernen Sie den Deckel bei der Funktion Sautieren.

2. Das Dampfauslassventil mit Griff dient zum schnellen Ablassen des Dampfes. Beim Garen unter Druck, drehen Sie den Griff in die abgedichtete Position. Um nach dem Garen den Druck manuell abzubauen, drehen Sie den Griff in die Dampfauslassposition.

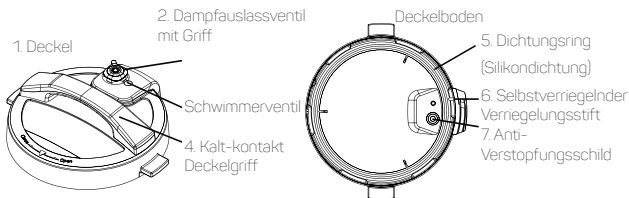
3. Das Schwimmerventil dient zum Ablassen des Überdrucks und somit zur Regulierung des Drucks. Das Schwimmerventil geht beim Erhitzen des Kochers hoch und beim Ablassen des Drucks runter. Achten Sie bevor Sie den Deckel öffnen, dass das Schwimmerventil komplett unten ist.

4. Der kalt-kontakt Deckelgriff dient zum sicheren Öffnen des Deckels.

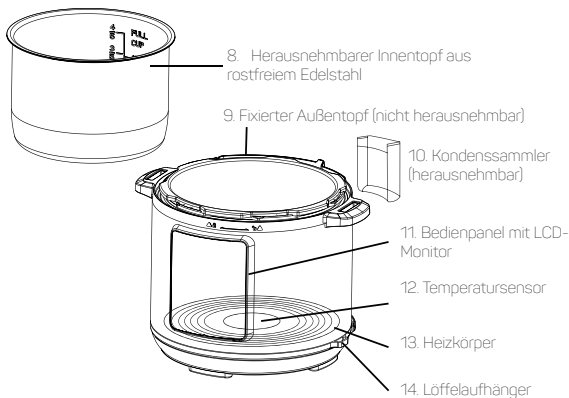
5. Der Dichtungsring dient als luftundurchlässige Dichtung beim Garen unter Druck. Versichern Sie sich vor dem Garen, dass der Dichtungsring unbeschadet ist.

6. Wenn der Verriegelungsstift komplett geschlossen ist, verriegelt er den Deckel.

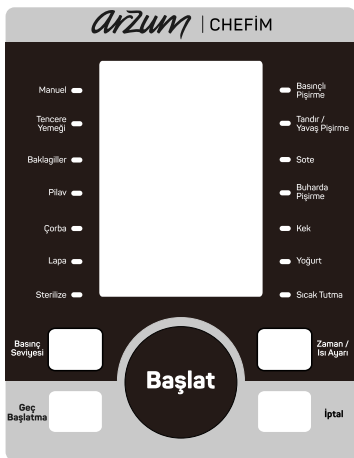
7. Das Anti-Verstopfungsschild verhindert, dass Lebensmittel die Dampfauslassöffnung versperren.



8. Legen Sie die Lebensmittel und die flüssige Zutaten in den Innentopf.
9. Der fixierte Außentopf kann nicht herausgenommen werden, legen Sie keine Lebensmittel und flüssige Zutaten in diesen Außentopf. Vor dem Kochvorgang legen Sie den Innentopf immer in den fixierten Außentopf. Halten Sie diesen Topf trocken.
10. Der Kondenssammler sammelt den Dampf, der sich an den Außenflächen des Kochers gebildet hat. Dieses Teil kann zum Auslassen des Wassers und zur Reinigung entnommen werden.
11. Das Bedienpanel wird zur Einstellung und zur Funktionswahl genutzt. Die Kochinformationen werden auf dem LCD-Monitor angezeigt.
12. Der Temperatursensor reguliert die Kochtemperatur.
13. Der Heizkörper heizt den Innentopf auf.
14. Verwenden Sie den Löffelaufhänger um den Reislöffel oder die Suppenkelle aufzuhängen.



## CONTROL PANEL



- Bei Inbetriebnahme geht das Gerät als Default in das **Standby-Modus (Bekleme Modu)**. Nach Drehen des Funktionsdrehknopfes (İşlev döner) wird das Standby-Modus verlassen.
- Verwenden Sie den **Funktionsdrehknopf (İşlev)** um die gewünschte Kocheinstellung zu wählen. Nach Wahl der Funktion drücken Sie auf die Start-Taste (Başlat).
- Verwenden Sie die Taste **Druckniveau (Basınç Seviyesi)**, um den Druck auf „niedrig“ oder „hoch“ zu wählen.
- Verwenden Sie die Taste **Zeit- / Temperatureinstellung (Zaman / Isı Ayarı)**, um die Zeit und die Temperatur einzustellen. Verwenden Sie den Funktionsdrehknopf (İşlev döner), um die Zeit und die Temperatur einzustellen. Siehe Kapitel „Garen unter Druck (Basıncılı Pişirme)“ für die Anweisungen.
- Um das Garen verzögert zu starten, verwenden Sie die Taste **Verzögerter Start (Geç Başlatma)**. Drehen des Funktionsdrehknopfes

(İşlev döner) wird die Verzögerungszeit einstellen. Siehe Kapitel „Garen unter Druck (Basıçlı Pişirme)“ für die Anweisungen.

· Um die gewählte Kocheinstellung zu verwenden, drücken Sie auf die Taste Abbrechen (İptal). Verwenden Sie diesen Knopf, wenn Sie einen Fehler gemacht haben oder Ihre Meinung geändert haben und die Funktion wieder starten möchten. Die Taste **Abbrechen (İptal)** kontrolliert auch die Pieptöne (für Details siehe Kapitel „Kochhinweise: Toneinstellung“).

**HINWEIS:** Kontrollieren Sie beim Wählen jedes Mal, dass Sie die richtige Taste gedrückt haben.

## INSTALLATION UND AUSEINANDERNEHMEN

### Dampfauslassventil

Um das Dampfauslassventil einzusetzen, setzen Sie den Griff entgegengesetzt zum Schwimmerventil ein und drücken Sie auf den Griff. Das Ventil muss locker sitzen.



Um das Dampfauslassventil herauszunehmen, ziehen Sie das Ventil nach oben.

### Anti-Verstopfungsschild

Um das Anti-Verstopfungsschild herauszunehmen, halten Sie das Schild an beiden Seiten fest und ziehen Sie es nach oben.



Um das Anti-Verstopfungsschild einzusetzen, drücken Sie das Schild fest in die Aufnahme ein.

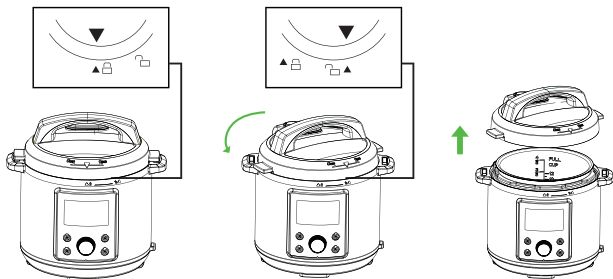
## Dichtungsring

Legen Sie den Dichtungsring auf die Ringaufnahme und drücken Sie den Ring fest en, so dass die Ringrillen fest und dicht auf der Ringaufnahme aufliegen. Um den Dichtungsring herauszunehmen, halten Sie den Deckel fest und ziehen den Dichtungsring komplett heraus.



## VOR DER ERSTINBETRIEBNAHME

1. Vor der Nutzung lesen Sie bitte alle Warnetiketten und alle Sicherheitsanweisungen auf der Verpackung gründlich durch.
2. Nehmen Sie das gerät aus der Verpackung, entnehmen Sie alle Verpackungsmaterialien inklusive der, die sich zwischen dem Innentopf und dem Außentopf befinden.
3. Öffnen Sie den Deckel, indem Sie, wie auf den Abbildungen gezeigt, den Griff entgegen des Uhrzeigersinns drehen, bis das Pfeilsymbol auf dem Deckel auf den Entriegelungssymbol trifft. Zur Verriegelung des Deckels, führen Sie diese Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



4. Entnehmen Sie den Innentopf und versichern Sie sich, dass sich alle Teile darin befinden.

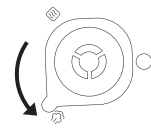
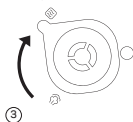
5. Reinigen Sie das Innere des Deckels und den Innentopf mit warmem Seifenwasser, spülen und trocknen Sie diese ab. Zur Reinigung des Außengehäuses verwenden Sie einen feuchten Lappen. Legen Sie das Gerät auf keinen Fall in Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Für weitere Informationen siehe Kapitel „Reinigung des Kochers“.

6. Schieben Sie den Kondenssammler in die dazugehörige Aufnahme im hinteren Teil des Geräts.



Führen Sie einen Inbetriebnahmetest mit Wasser durch, verfolgen Sie dabei folgende Anweisungen:

1. Füllen Sie 3 Gals Wasser in den Innentopf.
2. Schließen und verriegeln Sie den Deckel.
3. Drehen Sie den Dampfauslassgriff in die abgedichtete Position.
4. Wählen Sie Die Funktion Dämpfen (Buharda Pişirme).
5. Wählen Sie als Kochzeit 2 Minuten; drücken Sie auf die Taste Start (Başlat).
6. Nach Beendigung des Vorgangs, stellen Sie den Dampfauslassgriff auf die Position Dampfauslass und lassen Sie den Dampf heraus



# KOCHHINWEISE

## Sicherheitsmaßnahmen

- Seien Sie immer vorsichtig, wenn Sie nach dem Garen den Dampfauslassgriff auf die Position Dampfauslass stellen. Um Verbrühungen vorzubeugen, halten Sie Ihre Hände, Gesicht und Haut fern vom Dampfauslassventil.
- Versichern Sie sich, dass der gesamte Dampf ausgelassen wurde, bevor Sie den Deckel öffnen. Der Deckel bleibt verriegelt, bis das Schwimmerventil ganz unten ist. Versuchen Sie auf keinen Fall, den Deckel mit Gewalt zu öffnen.
- Nach dem Öffnen des Deckels kann der Innentopf am Deckel hängen. Dies passiert, wenn Unterdruck entstanden ist. Um dies zu lösen, drehen Sie den Dampfauslassgriff auf die Position Dampfauslass.
- Wenn das Schwimmerventil hängenbleibt, drehen Sie den Dampfauslassgriff auf die Position Dampfauslass. Nachdem der Dampf ausgelassen wurde, drücken Sie das Schwimmerventil, weil dieser heiß sein kann, mit einem Küchengerät nach unten.
- Siehe Kapitel „Sicherheitsanweisungen“ für weitere Informationen betreffend Sicherheitsmaßnahmen, die zu befolgen sind.

## Verwendung von Flüssigkeiten

- Damit zum Garen unter Druck immer genügend Dampf erzeugt werden kann, füllen Sie jedes mal mindestens 1 Glas Wasser oder eine andere Flüssigkeit in den Innentopf. Sie können zusätzlich zum Wasser auch Flüssigkeiten wie Fleischbrühe, Obstsaft, Soße oder Wien hinzugeben. Vergessen Sie nicht, dass Öle oder Soßen auf Ölbasis nicht genügend Wasser beinhalten, somit zum Garen nicht die Mindestmenge an Flüssigkeiten aufweisen.
- Bei der Verwendung der Dämpffunktion, legen Sie die Lebensmittel nicht direkt unter den Innentopf. Verwenden Sie hierzu den Dämpfeinsatz. Legen Sie den Dämpfeinsatz in den Topf, legen Sie eine geeignete Schale auf den Dämpfeinsatz. Legen Sie die Lebensmittel in die Schale und verdecken Sie diesen mit einer Aluminiumfolie. Geben Sie ca. 2,5 cm Wasser in den Topf, so dass das Wasser die unteren Kabel des Dämpfeinsatzes nicht berührt und vermeiden Sie, dass das Wasser die Schale berührt.

## Zeiteinstellung

- Die Kochzeit und die Zeit, indem die Lebensmittel dem Druck ausgesetzt werden, hängt zum einen von der eingestellten Temperatur



und zum anderen von den Zutaten ab. Wenn die Lebensmittel kalt oder eingefroren sind, wird der Kochvorgang länger dauern.

· Weil Haferflocken, Brei und sonstige dicke Flüssigkeiten die Dampfventile verstopfen können, verwenden Sie hierzu nicht den verzögerten Start. Beim Kocher dieser Lebensmittel sollte der Kochvorgang verfolgt werden.

### **Toneinstellungen (Ses Ayarları)**

· Wenn Sie den Piepton ausschalten wollen, drücken Sie 4 Sekunden lang die Taste Abbrechen (İptal). Auf dem LCD-Monitor erscheint die Meldung „Sound: Off“ (Ton: Aus). Die Wiederholung dieses Vorgangs schaltet den Ton wieder ein; auf dem Monitor erscheint die Meldung „Sound: On“ (Ton: Ein).

· Die akustischen Alarmmeldungen können nicht stummgeschaltet werden.

## **ANWEISUNGEN ZUM GAREN UNTER DRUCK**

Mit den folgenden Programmen können Sie unter Druck garen: Topfgerichte (Tencere Yemeği), Hülsenfrüchte (Baklagiller), Suppe (Çorba), Reis (Pilav), Brei (Lapa), Dämpfen (Buharda Pişirme), Kuchen (Kek), Sterilisieren (Sterilize) und Garen unter Druck (Basınçlı Pişirme)

1. Legen Sie alle Zutaten in den Innentopf. Legen Sie keine Zutaten direkt auf die Grundplatte. Geben Sie wie auf der vorherigen Seite unter „Kochhinweise“ angegeben, immer nur eine minimale Menge an Flüssigkeit hinzu. Der Innentopf darf nur zu zwei Drittel mit vorbehandelten Lebensmitteln und Flüssigkeit aufgefüllt werden. Befüllen Sie nur die Hälfte des Innentopfes beim Garen von ausdehnenden Lebensmitteln wie Reis, trockenes Gemüse oder Bohnen.

2. Versichern Sie sich, dass die Grundplatte, der Innentopf und die Heizplatte trocken sind. Legen Sie den Innentopf auf die Grundplatte.

**HINWEIS:** Achten Sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist.

3. Legen Sie den Deckel des Schnellkochtopfes auf den Topf und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn, bis Sie ein Einrasten hören. Drehen Sie den Dampfauslassgriff in die abgedichtete Position. Versichern Sie sich, dass das Schwimmerventil in unterer Position ist.

4. Stecken Sie den Stecker ein. Das Gerät schaltet in den Standby-Modus.

5. Wählen Sie die gewünschte Funktion. Die zur Wahl entsprechende Leuchte wird aufleuchten.

6. Die Funktion Garen unter Druck (Basıncılı Pişirme) lässt Sie die Zeit, Temperatur und Druckniveau einstellen. Die sonstigen Funktionen haben optimierte Voreinstellungen für Temperatur und Zeit für diverse Lebensmittel (Topfgerichte (Tencere Yemeği), Hülsenfrüchte (Baklagiller), usw.). Das voreingestellte Druckniveau ist entsprechend der Garfunktion „niedrig“ oder „hoch“ eingestellt. Mit der Taste Druckniveau (Basıncı Seviyesi) können Sie das Druckniveau „niedrig“ oder „hoch“ einstellen. Durch Drehen des Funktionsdrehknopfes (İşlev döner) können Sie die Garzeit verlängern oder verkürzen werden. Für weitere Informationen siehe Kapitel „Garen unter Druck (Basıncılı Pişirme)“ auf der folgenden Seite.

**HINWEIS:** Für die Funktion Reis (Pilav) können Sie die Garzeit nicht verändern; die Garzeit wird hier automatisch eingestellt.

7. Die Funktion Verzögerter Start (Geç Başlatma) gibt Ihnen die Möglichkeit, das Garen zu einem späteren Zeitpunkt zu starten. Sie können die Verzögerung bis zu 24 Stunden im 10 Minuten-Takt einstellen. Um diese Funktion zu nutzen, drücken Sie auf die Taste Verzögerter Start (Geç Başlatma) und drehen Sie den Funktionsdrehknopf (İşlev döner) bis Sie die gewünschte Verzögerung erreicht haben. Um die Funktion zu starten, drücken Sie auf die Taste Start (Başlat), das Garen wird entsprechend der eingestellten Zeit beginnen.

**HINWEIS:** Die Funktion Verzögerter Start (Geç Başlatma) ist beim Sautieren und Jogurt nicht verfügbar (bei diesen Funktionen wird kein Druck verwendet).

**WARNUNG:** Achten Sie darauf, dass verderbliche Lebensmittel wie Fleisch, Hühnerfleisch, Fisch oder Milchprodukte nicht mehr als 2 Stunden bei Zimmertemperatur und nicht mehr als 1 Stunde bei hoher Zimmertemperatur warten. Bei dicken Lebensmitteln wie Haferflocken oder schäumenden Lebensmitteln darf die Funktion Verzögerter Start (Geç Başlatma) nicht genutzt werden.

8. Nachdem Sie die Garmethode gewählt und auf Start (Başlat) gedrückt haben, beginnt der Garvorgang und das Gerät gibt drei Pieptöne von sich. Während der Topf aufwärmt, erscheint auf dem Monitor die Meldung „preheating“ (Aufwärmen). Das Aufwärmen kann entsprechend der gewählten Funktion einige Minuten bis 40 Minuten dauern. Während des Aufwärmens kann Dampf abgelassen werden und mit dem steigenden Druck geht das Schwimmerventil hoch.

9. Bei entsprechendem Druckniveau und Aufwärmung beginnt das Garen. Auf dem Monitor wird die Meldung „on“ (Ein) angezeigt und die

Zeit beginnt abzulaufen. Während des Garens können Klopf-Geräusche zu hören sein, das ist normal.

10. Während des Garens können Sie zu jeder Zeit das Druckniveau und die Garzeit einstellen und die Funktion Warmhalten (Sıcak Tutma) ein- oder ausschalten. Um das garen vorzeitig zu beenden, können Sie die Taste Abbrechen (İptal) drücken.

11. Nach Beendigung des Garens ist ein Piepton zu hören und wenn die Funktion Warmhalten (Sıcak Tutma) eingeschaltet ist, wird das Gerät automatisch in diese Funktion schalten. Nach 24 Stunden schaltet sich das Gerät automatisch ab und geht in den Standby-Modus über.

## EINSTELLUNGEN ZUM GAREN UNTER DRUCK

Nachdem das Garfunktion gewählt wurde, können folgende Einstellungen gemacht werden. Bitte vergessen Sie nicht, dass nachdem die Taste Start (Başlat) betätigt wurde, einige Einstellungen nicht verändert werden können. Falls Sie die Einstellungen erneut machen müssen, drücken Sie auf die Taste Abbrechen (İptal).

### **Druckniveau (Basiñç Seviyesi)**

Bei Funktionen Garen unter Druck (Basiñçlı Pişirme), können Sie mit der Taste Druckniveau (Basiñç Seviyesi) das Druckniveau „niedrig“ oder „hoch“ einstellen.

### **Garzeit / -temperatur**

Falls diese Einstellung möglich ist, verwenden Sie den Funktionsdrehknopf (İşlev döner), um die Zeit und die Temperatur einzustellen. Beim Modus Garen unter Druck (Basiñçlı Pişirme), können Sie die Garzeit von 1 Minute bis 6 Stunden im 1 Minuten-Takt einstellen. Die Temperatur kann im 1 Grad-Takt von 80°C bis 160°C eingestellt werden.

### **Verzögerter Start (Geç Başlatma)**

Der verzögerte Start (Geç Başlatma) erlaubt Ihnen das Garen an einem bestimmten Zeitpunkt zu starten. Bevor Sie das Garen mit Start (Başlat) starten, stellen Sie die Verzögerungszeit ein. Verwenden Sie hierzu den Funktionsdrehknopf (İşlev döner).

Wenn auf dem Monitor „00:00“ (Default) angezeigt wird, ist die Verzögerungseinstellung ausgeschaltet. Wenn ein anderer Wert angegeben ist, wird nach Ablauf dieser Zeit das Garen gestartet. Falls Sie die Funktion ausschalten möchten, drehen Sie den Funktionsdrehknopf in beide Richtungen, bis auf dem Monitor „00:00“ angezeigt wird.

## **Warmhalten (Sıcak Tutma)**

Wenn nach dem Garen die Funktion Warmhalten (Sıcak Tutma) aktiviert werden soll, stellen Sie am Funktionsdrehknopf (işlev) die Funktion Warmhalten (Sıcak Tutma) ein. Wenn die Funktion Warmhalten (Sıcak Tutma) gewählt wurde, wird die Funktion durch das Drücken der Taste ein- / ausgeschaltet.

## **ABLASSEN DES DRUCKS**

Es sind zwei Methoden von Druckablassen vorhanden; schnelles Ablassen und natürliches Ablassen. Die zu verwendende Methode hängt vom zubereiteten Gericht ab. Die meisten Rezepte beinhalten die dementsprechende Anweisung.

### **Schnelles Druckablassen**

Diese Methode lässt den Dampf schnell ab. Nach Beendigung des Garvorgangs, stellen Sie den Dampfauslassgriff auf die Position Dampfauslass und lassen Sie den Dampf heraus. Aus der Rille wird heißer Dampf ausgelassen, aus diesem Grund ist Vorsicht angesagt und zur Vermeidung von Verbrühungen Handschuhe anzuziehen und die Hände, das Gesicht und die Haut vom Ventil fern zu halten.

Nachdem der gesamte Dampf abgelassen wurde und das Schwimmerventil unten ist, öffnen Sie den Deckel auf der Ihnen entgegengesetzten Seite und achten Sie auf den austretenden Dampf, Öl und Wasser.

### **Natürliches Druckablassen**

Diese Methode lässt den Dampf in einem längeren Zeitraum ab als die schnelle Methode. Verwenden Sie diese Methoden bei Gerichten mit hohem Flüssigkeits- und Stärkeanteil sowie Suppen, Nudeln, Haferflocken, Bohnen und ähnlichen Lebensmitteln, die schäumen können. Drehen Sie nach Ende des Garvorgangs nicht das Dampfauslassventil. Lassen Sie stattdessen den Dampf von alleine austreten. Dies kann 10 bis 40 Minuten oder länger dauern. Sie können das Gerät in der Funktion Warmhalten (Sıcak Tutma) belassen oder das Gerät ausschalten, damit der Inhalt schneller abkühlt. Nach 10 bis 15 Minuten können Sie den Dampfauslassgriff auf die Position Dampfauslass stellen und den Druck ablassen. Im Allgemeinen wird der Inhalt des Geräts davon nicht beeinflusst. Nachdem das Schwimmerventil unten ist, öffnen Sie den Deckel auf der Ihnen entgegengesetzten Seite.

**ACHTUNG:**

- Wenn das Gerät in Betrieb ist oder Dampf auslässt, versperren Sie nicht die Dampfauslassöffnung oder öffnen Sie nicht den Deckel.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist oder Dampf auslässt, halten Sie Ihre Hände, Gesicht und die Haut fern von der Dampfauslassöffnung.
- Wenn Sie keine Ofenhandschuhe oder sonstige Handschuhe tragen, vermeiden Sie den Kontakt mit irgendeinem metallenen Teil des Geräts.
- Wenn Sie die Methode Schnelles Druckablassen anwenden, verwenden Sie Küchengeräte oder tragen Sie Ofenhandschuhe oder sonstige Handschuhe.
- Siehe Kapitel „Sicherheitsanweisungen“ für weitere Informationen betreffend Sicherheitsmaßnahmen, die zu befolgen sind.

**ANWEISUNGEN ZUM GAREN OHNE DRUCK**

Verwenden Sie zum Garen ohne Druck folgende Programme: Langsames Garen (Yavaş Pişirme), Sautieren (Sote), Warmhalten (Sıcak Tut), Jogurt (Yoğurt) und Manuell (Manuel). Manuell ist das als Default gewählte Garmodus und gibt Ihnen die Möglichkeit, die Zeit und die Temperatur manuell einzustellen. Die Taste Druckniveau (Basiç Düzeyi) ist bei den Funktionen Garen ohne Druck nicht verfügbar.

**Verwendung der Funktion Sautieren (Sote)**

Mit der Funktion Sautieren (Sote) können Sie die Zutaten im Innentopf sautieren oder langsam kochen. Beim Sautieren lassen Sie den Deckel des Geräts offen und niemals ohne Beaufsichtigung.

1. Versichern Sie sich, dass die Grundplatte, der Innentopf und die Heizplatte trocken sind. Legen Sie den Innentopf auf die Grundplatte.

**HINWEIS:** Achten Sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist.

2. Stecken Sie den Stecker ein. Das Gerät schaltet in den Standby-Modus.

3. Drücken Sie auf die Taste Sautieren (Sote). Verwenden Sie den Funktionsdrehknopf (İşlev döner), um die Temperatur einzustellen. Niedrige Temperaturen eignen sich zum langsamen Kochen oder zur Verdickung von Soßen, mittlere Temperaturen eignen sich zum normalen Bräunen, hohe Temperaturen eignen sich zum Braten mit hoher Temperatur oder zum Schwärzen von Fleisch. Um die Garzeit nach Wahl

auf 30 Minuten einzustellen, drehen Sie am Funktionsdrehknopf (İşlev).

4. Drücken Sie auf Start (Başlat). Wenn der Vorgang startet, wird das Gerät drei Mal piepsen. Während der Topf aufwärmt, erscheint auf dem Monitor die Meldung „on“ (Ein). Nach Erreichen der gewählten Temperatur, erscheint auf dem Monitor die Meldung „hot“ (heiß).

5. Sie können die Zutaten in den Innentopf geben und nach Wunsch sautieren.

6. Nach Beendigung des Vorgangs drücken Sie auf die Taste Abbrechen (İptal) oder warten Sie, bis der Vorgang abgeschlossen ist. Auf dem Monitor erscheint „off“ (Aus) und das Gerät wird in den Standby-Modus schalten.

**HINWEIS:** Das Gerät schaltet nach 30 Minuten automatisch in den Standby-Modus.

### **Verwendung der Funktion Tandur / Langsames Garen (Tandır/ Yavaş Pişirme)**

Mit der Funktion Langsames Garen (Yavaş Pişirme) können Sie die Zutaten langsam garen (von 30 Minuten bis 20 Stunden). Bei dieser Funktion müssen Sie den Ablauf regelmäßig beaufsichtigen.

1. Versichern Sie sich, dass die Grundplatte, der Innentopf und die Heizplatte trocken sind. legen Sie die Zutaten in den Innentopf und den Innentopf auf die Grundplatte des Geräts.

**HINWEIS:** Achten Sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist.

2. Legen Sie den Deckel des Schnellkochtopfes auf den Topf und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn, bis Sie ein Einrasten hören. Drehen Sie den Dampfauslassgriff in die Dampfauslass-Position.

3. Stecken Sie den Stecker ein. Das Gerät schaltet in den Standby-Modus.

4. Drücken Sie auf die Taste Langsames Garen (Yavaş Pişirme). Verwenden Sie den Funktionsdrehknopf (İşlev döner), um die Temperatur und die Zeit einzustellen. Die voreingestellte Zeit beträgt 4 Stunden; mit dem Funktionsdrehknopf (İşlev döner) können Sie die Zeit zwischen 30 Minuten bis 20 Stunden einstellen.

5. Drücken Sie auf Start (Başlat). Wenn der Vorgang startet, wird das Gerät drei Mal piepsen. Die Restzeit wird auf dem Monitor angezeigt.

6. Durch Drücken der Taste Abbrechen (İptal) können Sie den Vorgang jederzeit abbrechen. Anderenfalls, schaltet das Gerät nach Beendigung des Vorgangs automatisch in den Warmhaltemodus (Sıcak Tutma).

Nach 24 Stunden schaltet das Gerät automatisch ab und geht in den

Standby-Modus über.

### **Verwendung der Funktion Jogurt (Yoğurt)**

1. Versichern Sie sich, dass die Grundplatte, der Innentopf und die Heizplatte trocken sind. Legen Sie den Innentopf auf die Grundplatte.

**HINWEIS:** Achten Sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist.

2. Stecken Sie den Stecker ein. Das Gerät schaltet in den Standby-Modus.

3. Füllen Sie Milch in den Innentopf.

4. Um die Milch zu pasteurisieren, stellen Sie den Funktionsdrehknopf (İşlev döner) auf Jogurt (Yoğurt). Stellen Sie die Zeit auf 30 Minuten und die Temperatur auf höchstens 80°C ein. Drücken Sie auf Start (Başlat).

5. Nach Beendigung des Vorgangs erscheint auf dem Monitor die Meldung „OFF“ (Aus) und das Gerät schaltet auf Standby.

6. Entnehmen Sie den Innentopf und lassen die Milch auf 44°C abkühlen.

7. Fügen Sie die aktive Hefe hinzu.

8. Legen Sie den Innentopf auf die Grundplatte und schließen Sie den Deckel. Sie können den Dampfauslassgriff in Auslassposition oder Dichtungposition belassen.

9. Stellen Sie den Funktionsdrehknopf (İşlev döner) auf Jogurt (Yoğurt), belassen Sie die Temperatur bei 40°C (Default) und die Zeit bei 8 Stunden (Default). Um die Fermentationszeit einzustellen, können Sie den Funktionsdrehknopf (İşlev döner) verwenden.

## **FUNKTIONSEINSTELLUNGEN FÜR GAREN UNTER DRUCK**

**HINWEIS:** In den in dieser Liste aufgeführten Garzeiten ist die Zeit zum Erreichen der zum Garen notwendigen Temperatur und des Drucks sowie die Zeit zum Ablassen des Drucks nach Beendigung des Garvorgangs nicht inbegriffen. Wenn „nicht relevant“ angegeben ist, dann wird für diese Funktion die Temperatur automatisch festgelegt und kann nicht verändert werden.

FUNKTION	ZEITBE- REICH	TEMEPRATUR- BEREICH	VORGEGEBENE ZEIT	VORGEGEBENE TEMPERATUR	DRUCK (NIEDRIG / HOCH)	VERZÖGE- RUNGSZEIT (GECIKMELI BAŞLANGIÇ)
Topfgerichte (Tencere Yemeği)	1 Minute bis 6 Stunden	Nicht relevant	30 min.	Nicht relevant	Ja	Ja
Hülsenfrüchte (Baklagiller)	1 Minute bis 4 Stunden	Nicht relevant	40 min.	Nicht relevant	Ja	Ja
Reis (Pilav)	Automatisch	Nicht relevant	15 min.	Nicht relevant <sup>A</sup>	Ja	Ja
Suppe (Çorba)	1 Minute bis 6 Stunden	Nicht relevant	30 min.	Nicht relevant	Ja	Ja
Sterilisieren (Sterilize)	1 Minute bis 6 Stunden	Nicht relevant	30 min.	Nicht relevant	Ja	Nicht relevant
Garen unter Druck (Basınçlı Pişirme)	1 Minute bis 6 Stunden	40°C-160°C	35 min.	145°C	Ja	Ja
Dampfen (Buharda Pişirme)	1 Minute bis 4 Stunden	Nicht relevant	10 min.	Nicht relevant	Ja	Ja
Torte (Kek)	1 Minute bis 4 Stunden	Nicht relevant	60 min.	Nicht relevant	Ja	Ja

## FUNKTIONSEINSTELLUNGEN FÜR GAREN OHNE DRUCK

FUNKTION	ZEITBE- REICH	TEMPERATUR- BEREICH	VORGEGEBE- NE ZEIT	VORGEGEBENE TEMPERATUR	DRUCK (NIEDRIG / HOCH)	VERZÖGE- RUNGSZEIT (GECIKMELI BAŞLANGIÇ)
Tandır / Langsames Garen (Tandır/ Yavaş Pişirme)	30 Minuten bis 20 Stunden (im 30 Minuten- Takt)	40°C-98°C	4 Stunden	90°C	Nein	Ja
Sautieren (Sote)	1 bis 30 Minuten	40°C-170°C	30 min.	140°C	Nein	Nein
Jogurt (Yoğurt)	30 Minuten bis 99,5 Stunden (im 30 Minuten- Takt)	40°C-80°C	8 Stunden	40°C	Nein	Nein
Warmhalten (Sıcak Tutma)	10 Minuten bis 99,5 Stunden (im 10 Minuten- Takt)	40°C-90°C	10 Stunden	65°C	Nein	Nein
Manuell	1 Minute bis 99 Stunden	40°C-170°C	35 min.	145°C	Nein	Ja



## REINIGUNG DES KOCHERS

Vor der Reinigung des Geräts oder von Teilen des Geräts ist der Netzstecker abzuziehen und das Abkühlen des Geräts muss abgewartet werden. Verwenden Sie auf dem Gerät oder den Teilen des Geräts keine starken Chemikalien oder scheuernde Schwämme. Versichern Sie sich vor der Nutzung des Geräts, dass alle Teile trocken sind.

Innentopf und Dichtungsring Der Innentopf und der Dichtungsring können in der Spülmaschine gereinigt werden, aber es wird empfohlen, diese per Hand zu reinigen. Verwenden Sie warmes Wasser und mildes Spülmittel.

**Deckel:** Der Deckel ist per Hand zu reinigen. Verwenden Sie warmes Wasser und mildes Spülmittel.

Anti-Verstopfungsschild: Das Anti-Verstopfungsschild ist zum Entfernen von daran klebender Lebensmittel regelmäßig zu reinigen. Verwenden Sie warmes Wasser und mildes Spülmittel.

**Dampfauslassventil:** Das Dampfauslassventil und die Rillen im Griff sind regelmäßig zu reinigen. Verwenden Sie warmes Wasser und mildes Spülmittel.

Grundplatte und Heizplatte Zum Reinigen der Grundplatte (inkl. Seiten und Aufnahme) und der Heizplatte ist ein trockener oder feuchter (nicht nass) Lappen zu verwenden. Tauchen Sie die Grundplatte und die Heizplatte nicht ins Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein, sprühen Sie diese auch nicht auf die Grundplatte und die Heizplatte. Falls sich in der Nähe des Sensors Teilchen oder Lebensmittelreste befinden, entnehmen Sie diese vorsichtig mit einer Pinzette und drücken Sie diese auf keinen Fall direkt auf den Sensor.

**Dampfzubehör:** Das Dampfzubehör kann in der Spülmaschine gereinigt werden, aber es wird empfohlen, diese per Hand zu reinigen.

## FEHLERCODES

FEHLER-CODE	GRUND	LÖSUNG
Fehler 1	Offener Schaltkreis am Temperatursensor	Nutzen Sie das gerät nicht und ziehen Sie den Netzstecker. Kontaktieren Sie den Kundenservice
Fehler 2	Kurzschluss am Temperatursensor	Nutzen Sie das gerät nicht und ziehen Sie den Netzstecker. Kontaktieren Sie den Kundenservice
Fehler 3	Temperatur zu hoch, Innentopf falsch positioniert oder Innentopf nicht im Gerät	Nutzen Sie das gerät nicht und ziehen Sie den Netzstecker. Positionieren Sie den Innentopf richtig.
	Temperatur zu hoch oder keine Flüssigkeit im Innentopf	Nutzen Sie das gerät nicht und ziehen Sie den Netzstecker. Entnehmen Sie den Innentopf vorsichtig aus dem Gerät und lassen Sie das gerät abkühlen. Geben Sie eine angemessene Menge an Flüssigkeit hinzu
Fehler 4	Hochdrucksensor defekt	Nutzen Sie das gerät nicht und ziehen Sie den Netzstecker. Kontaktieren Sie den Kundenservice
Fehler 5	Niederdrucksensor defekt	Nutzen Sie das gerät nicht und ziehen Sie den Netzstecker. Kontaktieren Sie den Kundenservice

# PROBLEMLÖSUNG

PROBLEM	GRUND	LÖSUNG
Dampfauslassventil lässt kontinuierlich Dampf ab	Dampfauslassgriff in Dampfauslass-Position	Drehen Sie den Dampfauslassgriff in die abgedichtete Position
	Druckkontrollfehler	Kontaktieren Sie den Kundenservice
Auf dem Monitor wird „Lid“ (Deckel) angezeigt	Deckel nicht verriegelt	Legen Sie den Deckel erneut auf und verriegeln Sie ihn
Aus dem Gerät tropft Wasser	Kondenssammelr nicht eingelegt	Legen Sie den Kondenssammelr ein
Klopfen oder leichtes Knistern	Temperatur ändert sich	Das ist normal
	Das äußere untere Teil des Innentopfs ist nass	Trocknen Sie das äußere untere Teil des Innentopfs
Deckel lässt sich nicht verriegeln	Dichtungsring nicht korrekt eingesetzt	Entnehmen Sie den Dichtungsring und setzen ihn wieder korrekt ein
	Das Schwimmerventil liegt oben	Drücken Sie auf das Schwimmerventil
Deckel lässt sich nicht öffnen	Das Gerät lässt den Druck nicht entweichen	Lassen Sie den Druck durch schnelles Ablassen oder natürliches Ablassen entweichen
Der Deckel lässt seitlich Dampf entweichen	Dichtungsring nicht korrekt eingesetzt	Entnehmen Sie den Dichtungsring und setzen ihn wieder korrekt ein
	Dichtungsring ist beschädigt	Erneuern Sie den Dichtungsring
	Lebensmittelreste kleben am Dichtungsring	Reinigen Sie den Dichtungsring
	Deckel nicht verriegelt	Legen Sie den Deckel erneut auf und verriegeln Sie ihn
Das Schwimmerventil entlässt seit 2 Minuten Dampf	Lebensmittelreste am Schwimmerventil und dessen Dichtung	Reinigen Sie das Schwimmerventil und dessen Dichtung
	Das Schwimmerventil ist beschädigt	Erneuern Sie das Schwimmerventil. Kontaktieren Sie den Kundenservice.
Das Schwimmerventil geht nicht hoch	Nicht genügend Lebensmittel oder Flüssigkeit im Innentopf	Geben Sie ausreichende Flüssigkeit hinzu
	Deckel nicht verriegelt	Legen Sie den Deckel erneut auf und verriegeln Sie ihn
Am Monitor erscheint die Warnmeldung „NoPr“	Beim Aufwärmen wird kein Druck aufgebaut	Untersuchen Sie das Gerät auf entweichenden Dampf, falls sich gefrorene Lebensmittel im Gerät befinden, starten Sie die Funktion erneut
Am Monitor erscheint die Meldung „AA“	Der Innentopf hat sich zu sehr aufgeheizt	Drücken Sie auf die Taste Abbrechen ( ptal). Untersuchen Sie den Innentopf auf Beschädigungen oder Verbrennungen. Lassen Sie das Gerät vor der weiteren Nutzung abkühlen.



Lebensdauer 7 Jahre

### Technische Eigenschaften

220-240 V~50-60Hz

1000 W

## BEIM TRANSPORT UND TRAGEN ZU BEACHTENDE PUNKTE

- Um Beschädigungen am Gerät und an den Teilen zu vermeiden, ist das Gerät beim Tragen und Transportieren in der Originalverpackung aufzubewahren.
  - Tragen Sie das Gerät in der normalen Position.
- Lassen Sie das Gerät beim Transport nicht fallen und schützen Sie ihn vor Stößen.
- Nach Auslieferung an den Kunden werden transportbedingte Störungen und Beschädigungen nicht im Rahmen der Garantie behandelt.

### Entspricht der AEEE-Verordnung.

## AEEE

Dieses Gerät wurde entsprechend der AEEE-Verordnung aus recyclebaren Materialien hergestellt und darf nicht im Hausmüll entsorgt werden. Bitte bringen Sie das Gerät an eine Ihnen naheliegende Entsorgungsstelle.



#### Hersteller

**Zhongshan Derandi Electric Appliance Co., Ltd.**

No.36th, North Guangming Road, Shenghui Northern

Industrial, Nantou Town, Zhongshan City, China

Phone: +86 1382 555 3940

#### Importeur

**Arzum Elektrikli Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş.**

Otakçılar Caddesi No: 78 Kat: 1 B Blok No: B1b

Eyüp 34050 İstanbul Türkiye

Made in China - Menşei Çin'dir

0850 222 1 800

[www.arzum.com](http://www.arzum.com)

## GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 3 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 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 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 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,** binek otomobil ve kamyonetler için ise **30 iş gününü** geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildiri tarihinde, 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 kullanılmasında** 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 verilmesi durumunda, tüketici** Gümrük ve **Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne** başvurabilir.

# ARZUM

## CHEFİM

AR2055 ÇOK AMAÇLI BASINÇLI PIŞİRİCİ

### GARANTİ BELGESİ

BELGE NO:

BELGE TARİHİ: 22/09/2021

İTHALATÇI FİRMA

UNVAN : ARZUM ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

ADRES : OTAKÇILAR CADDESİ NO: 78 KAT: 1 B BLOK NO: B1b  
34050 EYÜP-İSTANBUL

TEL : (0212) 467 80 80 FAKS: (0212) 467 80 00

E-POSTA :

FİRMA YETKİLİ İMZASI:

ARZUM ELEKTRİKLİ  
EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

ÜRÜNÜN CİNSİ : ÇOK AMAÇLI BASINÇLI PIŞİRİCİ

MARKASI : ARZUM

MODELİ : CHEFİM

TYPE NO : AR2055

BANDROL VE SERİ NO :

TESLİM TARİHİ VE YERİ :

GARANTİ SÜRESİ : 3 YIL

AZAMİ TAMİR SÜRESİ : 20 İŞ GÜNÜ

SATICI FİRMA

UNVAN :

ADRES :

TEL - FAKS :

E-POSTA :

FATURA TARİH VE NO :

TESLİM TARİHİ VE YERİ :

TARİH, İMZA VE KAŞE :

Bu belgenin kullanılması 6502 sayılı Tüketici Korunması Hakkında Kanun ve bu kanuna dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca Arzum Elektrikli Ev Aletleri San.ve Tic. A.Ş. tarafından hazırlanmıştır.

# ARZUM

ARZUM MÜŞTERİ HİZMETLERİ  
**0850 222 1 800**

[www.arzum.com](http://www.arzum.com)

AR2055/130921

GENEL DAĞITICI  
ARZUM ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.  
Otakçılar Caddesi No: 78 Kat: 1 B Blok No: B1b  
Eyüp 34050 İstanbul Türkiye  
Tel: (0212) 467 80 80 Faks: (0212) 467 80 00

