



ZWILLING
J.A.HENCKELS

Kullanım Kılavuzu



ZWILLING® AirControl
Düdüklü Tencere

İçindekiler

1	Güvenliğiniz için	3
1.1	Bu kılavuza dair.....	3
1.2	Çocuklar ve belirli kişi grupları	3
1.3	Yangın ve patlama tehlikesi.....	4
1.4	Sıcak yüzeyler.....	4
1.5	Sıcak su buharından dolayı haşlanma tehlikesi	5
1.6	Bir arıza tespit ettiyseniz.....	5
1.7	Düdüklü tencereyi nasıl doğru kullanırsınız.....	6
1.8	Emniyet fonksiyonlarına genel bakış	7
2	Genel bakış.....	8
2.1	Düdüklü Tencere detayları.....	8
2.2	Düdüklü tencerelerin fonksiyon şekli	9
2.3	Teknik veriler	10
3	İlk kullanımdan önce	11
4	Yemekleri pişirmek	13
4.1	Düdüklü tencerenin hazırlanması	13
4.2	Yemeklerin pişirilmesi	14
4.3	Basıncın düşürülmesi	16
4.4	Yemeklerin servisi	18
5	Kullanımdan sonra	19
5.1	Düdüklü tencerenin soğutulması	19
5.2	Düdüklü tencerenin temizliği.....	19
6	Arıza durumunda yardım.....	21
6.1	Arızaları kendinizin düzeltmesi	21
6.2	Müşteri servisi	22
6.3	Garanti	22
6.4	İmha/elden çıkarma işleminin çevreye uygun şekilde yapılması	23
7	Pişirme sürelerine genel bakış	24
8	Aksesuar ve yedek parçalar	28

1 Güvenliğiniz için

1.1 Bu kılavuza dair

Güvenliğinize dair önemli bilgiler özel olarak işaretlenmiştir. Dödüklü tencerede kazaları ve hasarları önlemek için bu bilgileri mutlaka dikkate alın:

UYARI!

Dikkate alınmadığında yaralanma riski bulunan veya hayati tehlike oluşturabilecek durumlara karşı uyarıları tanımlar.

DİKKAT!

Dikkate alınmadığında maddi hasarların meydana gelme tehlikesine karşı uyarıları tanımlar.

BİLGİ:

İp uçlarını ve diğer bilgileri öne çıkarır.

Bu kılavuzun dikkate alınmaması ağır yaralanmalara veya dödüklü tencerede ve ayrıca pişirme noktasında hasarlara neden olabilir.

- Dödüklü tencereyi kullanmadan önce kullanım kılavuzunu **tamamıyla** okuyun.
- **Kullanım kılavuzunu iyi saklayın.** Dödüklü tencereyi üçüncü bir kişiye verecek olursanız, bu kullanım kılavuzunu da beraberinde verin.

BİLGİ:

Kılavuz, internette www.zwilling.com.tr adresinde indirilmek üzere de mevcuttur.

1.2 Çocuklar ve belirli kişi grupları

Belirli kişi grupları için daha yüksek yaralanma tehlikesi vardır:

- Dödüklü tencerenizi çocuklarınızdan uzakta tutun.
- Dödüklü tencere çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.
- Çocukları pişirme işleminden sonra da dödüklü tencereden uzak tutun. Sıcak dış yüzeyler ve çıkan sıcak su buharı nedeniyle yanma ve haşlanma tehlikesi bulunmaktadır.
- Dödüklü tencereyi fiziksel, sezgisel veya mental yetenekleri düşük veya tecrübe eksikliği ve/veya bilgi eksikliği olan kişiler sadece gözetim altındayken veya dödüklü tencerenin kullanımı hakkında bilgilendirildiklerinde ve kullanımdan dolayı meydana gelebilecek tehlikeleri anladıklarında, kullanabilirler.
- Çocukları ambalaj malzemesinden uzak tutun. Boğulma tehlikesi vardır.

TR

1 Güvenliğiniz için

1.3 Yangın ve patlama tehlikesi

Düdüklü tencerenin ve sıcak pişirme noktasının yanlış kullanımında yangın tehlikesi bulunmaktadır. Düdüklü tencerede patlama benzeri bir durum, aşırı durumlarda sadece bölüm "1.8'de açıklanan, eksik bakımdan dolayı kirlenen emniyet fonksiyonları kontrol etmeyin işlevselliğini yitirmesi ile gerçekleşir.

Yangın ve patlama riskini olabildiğince düşük tutmak için daima aşağıdaki yönergeleri dikkate alın:

- Emniyet fonksiyonlarında bir değişiklik yapmayın.
- Ocağa koymadan önce lütfen düdüklü tencerenizi tam olarak doğru kapandığından emin olun.
- Düdüklü tencereyi asla sıvı olmadan kullanmayın ve sıvının, pişirme işlemi esnasında tamamıyla buharlaşmamasına dikkat edin, aksi takdirde düdüklü tencere ve pişirme noktasında aşırı ısınma nedeniyle hasarlar oluşabilir.
- Dolum miktarlarına kesinlikle riayet edin:
 - Minimum: Tencere içeriğinin 1/3'i
 - Maksimum: Tencere içeriğinin 2/3'siÖrn. pirinç, kuru sebze veya baklagiller gibi köpüren veya oldukça şişen besin maddelerinde tencere sadece yarısına kadar doldurulabilir.
- **Düdüklü tencereyi basınç altında asla katı yağı veya sıvı yağı ısıtmak amacıyla kullanmayın.**
- Alkol buharları yanıcıdır. Bu nedenle basınç altında pişirilen yemeklerde yüksek alkol oranına sahip alkollü içecekler kullanmayın. Alkol bazlı tarifleri hazırlarken, kapağı kapatmadan yaklaşık 2 dakika önce yemekleri kaynatın.
- Düdüklü tencereyi asla fırında veya mikrodalga fırında kullanmayın.
- Pişirme noktasında enerji beslemesi başlar başlamaz, düdüklü tencereyi gözetimsiz bırakmayın.
- Pişirme noktasının ve düdüklü tencerenin yakınına asla kolayca alev alabilen malzemeler koymayın.
- Pişirme işlemi sonrasında düdüklü tencereyi sadece sığağa karşı dayanıklı yüzeylere bırakın.

1.4 Sıcak yüzeyler

Düdüklü tencere işletim sırasında önemli ölçüde ısınır. Ciddi yanma tehlikesi vardır:

- Düdüklü tencerenin metal yüzeylerine asla çıplak ellerle dokunmayın. Gerektiğinde tencere eldivenleri veya benzerini kullanın.
- Düdüklü tencerenin ısınıp ısınmadığını asla dokunarak.
- Düdüklü tencereyi sadece plastik bileşenlerinden tutun.

1 Güvenliğiniz için

1.5 Sıcak su buharından haşlanma tehlikesi

Düdüklü tencereler basınç altında çalışır. Düdüklü tencerenin uygun olmayan kullanımı, dışarı çıkan su buharı nedeniyle haşlanma durumu yaşanabilir.

- Buharın hızlı çıkarılma işleminde ellerinizi, başınızı ve bedeninizi tehlike alanından uzakta tutun. Gerekğinde tencere eldivenleri veya benzerini kullanın.
- Düdüklü tencereyi asla kaba kuvvet kullanarak açmaya çalışmayın. Kapak, iç basınç tamamıyla sönene kadar kilitli kalır (emniyet valfi tamamen aşağıya iner).
- Basınç altında bulunan düdüklü tencereyi sadece kulpların ve sapların yardımıyla çok dikkatli şekilde hareket ettirin. Düdüklü tencereyi uzun mesafelerde taşımaktan kaçının.
- Basınç altında bulunan düdüklü tencereyi asla su dolu bir kabın içine daldırmayın.
- Düdüklü tencereyi açmadan önce hafif sallayın. Bu sayede pişen malzemede kalan buhar baloncuklarının sıçraması önlenmiş olur.
- Pişirme işlemi sonrasında sıcak suyu dikkatlice dökün. Bu esnada ellerinizi, başınızı ve bedeninizi tehlike alanından uzakta tutun.
- Pişirme işleminde kabarmış, örneğin derili et (örn. dil) gibi pişirilen malzemeye asla bir şey batırmayın. Servis yapmadan önce kesme işlemi için derideki şişliğin inmesini bekleyin.

1.6 Bir arıza tespit ettiyseniz

Arızalı bir cihaz hasarlara ve yaralanmalara neden olabilir:

- Düdüklü tencereyi her kullanım öncesinde hasarlara karşı kontrol edin. Bir hasar tespit ettiğinizde, Zwilling müşteri hizmetlerine danışın. Asla arızalı bir düdüklü tencere veya arızalı aksesuar parçaları kullanmayın.
- Her kullanım öncesinde düdüklü tencerenin emniyet fonksiyonlarını kontrol edin (bakınız bölüm "4.1").

TR

1 Güvenliğiniz için

1.7 Dödüklü tencereyi nasıl doğru kullanırsınız

Dödüklü tencere sadece ev ortamında buna uygun yemeklerin pişirilmesi için kullanılabılır. Ticari kullanım için uygun değildir.

Dödüklü tencerenin yanlış kullanılması tehlikeli olabilir:

- Dödüklü tencereyi sadece aşağıdaki pişirme noktalarında kullanın:

				
Gas (Doğalgazlı)	Induktion (İndiksiyonlu)	ELEKTRO (Elektrikli)	Ceran (seran)	Halogen (Halojen)

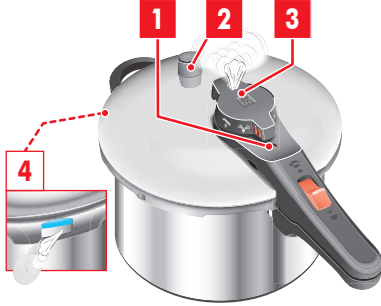
- Pişirme noktası çapının tencere tabanı çapı ile uyumlu olmasını sağlayın. Doğalgaz plakalarında alevlerin tencereden yukarı doğru çıkmamasına dikkat edin.
- İndiksiyonlu ocak yüzeyleri üzerinde kullanım esnasında yüksek pişirme kademelerinde uğultu sesi oluşabilir. Bu teknik nedenlerden kaynaklanmaktadır ve ocakta veya dödüklü tencerede bir hasarın belirtisi değildir. Pişirme alanının çapı tencere tabanına uygun değil ise, pişirme alanı muhtemelen tepki vermeyecektir.
- Dödüklü tencerede her çeşit pişirme işlemi gerçekleştirebilirsiniz:
 - Sulu yemek
 - Güveç
 - Buğulama
 - Kızartma

Her zaman, sadece kapak açık durumdayken yağda kızartma yapabileceğinizden emin olun.

- Dödüklü tencereyi asla basınç altında kızartma işlemi yapmak için kullanmayın (Dikkat, sadece 6 litre tencere hacminden itibaren)!
- Dödüklü tencereyi bir sterilizatör gibi medikal alanda kullanmayın.
- Dödüklü tencere ile sadece tedarik kapsamında bulunan veya bizden sonradan sipariş edilen aksesuar parçalarını kullanın (şuraya da bakınız bölüm "8").
- Dödüklü tencereyi, olumsuz hava şartlarına maruz kalacağı, örneğin açık havada kamp yapılan yerler gibi yerlerde kullanmayın.
- Aşınan parçaları düzenli olarak (bakınız bölüm "6.3" Garanti) değiştirin. Parçalarda görülebilir renklenmeler, çatlamalar veya başka hasarlar olduğunda veya başka hasarlar tespit edildiğinde bu parçaların orijinal ZWILLING parçaları ile değiştirilmesi gerekmektedir.

1 Güvenliğiniz için

1.8 Emniyet fonksiyonlarına genel bakış



Konum	Parça tanımı
1	Emniyet valfi
2	Basınç göstergesi
3	Basınç regülatörü
4	Emniyet göstergesi

Resim 1: Emniyet fonksiyonları

Emniyet valfi

- Kapatırken:
Tencere doğru şekilde kapatılmadığı sürece emniyet valfi yukarı doğru hareket edemez ve düdüklü tencerede basınç oluşmaz
- Açarken:
Düdüklü tencerede basınç artınca emniyet valfi açma sürgüsünü otomatik olarak bloke eder ve bu nedenle basınç altındayken açılmayı önler. Açma sürgüsü, iç basınç tamamıyla sönene kadar kilitli kalır. (emniyet valfi tamamen aşağıya iner).

Basınç göstergesi

Düdüklü tencerede basınç arttıkça basınç göstergesi yukarıya doğru kalkar. Basınç göstergesi 2 kırmızı, halka şeklinde işaretlere sahiptir, bunlar size pişirme işlemi esnasında optimum pişirme derecesine uymanızda yardımcı olur:

- 1. Halka: Hassas düzey 1 110 °C'de yakl. 60 kPa (0,6 bar)
- 2. Halka: Hızlı düzey 2 120 °C'de yakl. 100 kPa (1,0 bar)

Buhar çıkışı için basınç regülatörü

Basınç regülatörü yardımıyla istenilen pişirme düzeyini ayarlarsınız. Basıncın yukarıda belirtilen değerlerin üzerine çıkması durumunda, basınç regülatöründe otomatik olarak bir valf açılır ve su buharı buhar çıkışından dışarıya verilir.

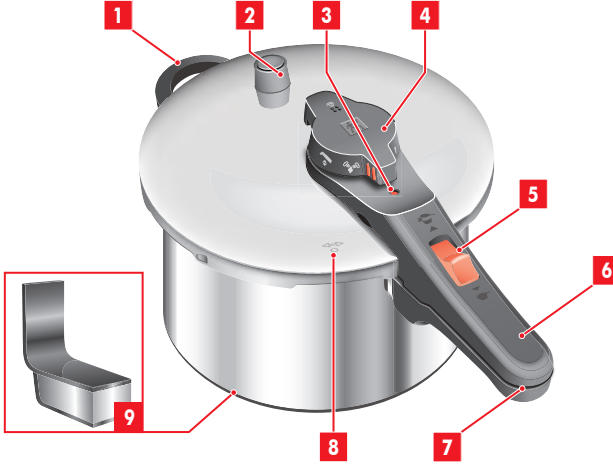
Emniyet göstergesi

Bir diğer emniyet elemanı ise kapağa entegre edilen bir emniyet göstergesidir. Düdüklü tencerenin içinde çok yüksek basınç oluştuğunda, conta halkası bu emniyet göstergesinden dışarı bastırılır ve buhar dışarıya verilir.

TR

2 Genel bakış

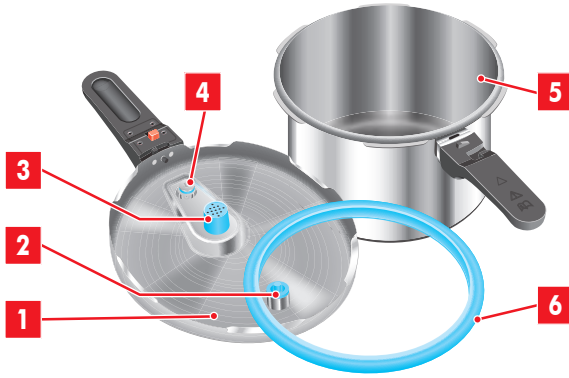
2.1 Düdüklü Tencere detayları



Resim 2: Kapak üst kısım detayları

Konum	Parça tanımı	Fonksiyon
1	Yan kulp	düdüklü tencerenin güvenli taşınması ve dökme işleminin yapılması için
2	Basınç göstergesi	basınç arttığında yukarı çıkar ve yemek pişirme esnasında pişirme düzeyinin kontrol edilmesini sağlar
3	Emniyet valfi	basınç arttığında yukarı çıkar ve kapağı kilitlet
4	Buhar çıkışı için basınç regülatörü	pişirme düzeyinin ayarlanması ve düdüklü tencere buharının çıkarılması için
5	Açma sürgüsü	kapak kilidinin açılması için
6	Kapak sapı	kapağın açılması ve kapatılması ve ayrıca düdüklü tencerenin güvenli şekilde taşınması için
7	Sap	
8	İşaret çizgisi	kapağı tencereye doğru şekilde oturtmak için
9	SIGMA Classic taban	SIGMA Classic sandviç tabanı bir alüminyum çekirdeğine sahiptir ve optimum ısı dağılımını ve ayrıca ısı depolanmasını sağlar. Böylece ocak ayarının zamanında düşük sıcaklıklara ayarlanması mümkündür.

2 Genel bakış



Resim 3: Kapak alt kısım detayları

Konum	Parça tanımı	Fonksiyon
1	Kapak	düdüklü tencerenin basınca karşı dirençli şekilde kapatılması için
2	Basınç göstergesi (alt kısım)	–
3	Basınç regülatörü (alt kısım) + silikon filtre	–
4	Emniyet valfi (alt kısım)	–
5	Tencere	pişirme sıvısının ve pişirilecek malzemenin alımı için
6	Conta halkası	düdüklü tencere sızdırmazlığı için

2.2 Düdüklü tencerelerin fonksiyon şekli

Bir düdüklü tencere ile besin maddelerini normal kaynama noktası olan 100 °C'den daha yüksek sıcaklıklarda pişirebilirsiniz. Yüksek pişirme derecesi sayesinde pişirme süresi yaklaşık üçte biri kadar kısalmır. Bu durum belirgin şekilde enerjiden tasarruf etmeyi sağlar. Ayrıca neredeyse tüm aroma, tat ve vitaminler kısa pişirme süresinden dolayı muhafaza edilir.

Kaynama noktasına şu şekilde ulaşılır:

Piştirilen malzemeye ilaveten sıvı eklenir ve kapağı basınca karşı dirençli şekilde kapatılır. Isınma esnasında suyun bir kısmı buharlaşır ve tencerede pişirme sıcaklığını 120 °C'ye yükselten bir aşırı basınç oluşur.



Resim 4:
Basınç regülatörü

İstenilen basınç, basınç regülatöründe ayarlanır:

Konum 1 hassas düzey, 110 °C'de yakl. 60 kPa (0,6 bar)

Konum 2 hızlı düzey 120 °C'de yakl. 100 kPa (1,0 bar)

Konum hızlı buhar çıkışı için

Konum basınç regülatörünün çıkarılması ve temizlenmesi için

2 Genel bakış

Düdüklü tencereler genelde uzun pişirme süreleri gerektiren yemeklerin hassas şekilde pişirilmesi için özellikle uygundur.

Buna aşağıdakiler dahildir:

- Çorbalar
- Sulu yemekler
- Et yemekleri (tas kebabı, but)
- Sebze yemekleri (patates, baklagiller)

2.3 Teknik veriler

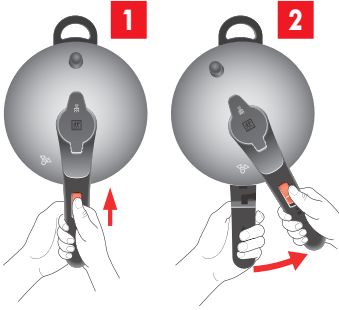
Model	Düdüklü tencere			
Kapasite	4 L	6 L		
Ø Tencere	22 cm	22 cm		
Tip etiketi işaretleri				
■ CERAN ■ HALOGEN ■ ELECTRO ■ INDUCTION ■ GAS	Düdüklü tencere tüm ocak türleri için uygundur.			
CE	CE işaretlemesi			
■ P1: Yakl. 60 kPa (0,6 bar) ■ P2: Yakl. 100 kPa (1 bar) ■ PS: Yakl. 300 kPa (3 bar)	Düdüklü tencerenin basınç düzeyleri			

3 İlk kullanımdan önce

1. Tüm ambalaj malzemelerini ve etiketleri çıkarın.
2. Ambalaj malzemelerini çevreye uygun şekilde elden çıkarın veya düdüklü tencerenin sonradan depolanması için saklayın.
3. Gönderilenleri eksiksizlik (ambalaj kontr.) ve hasar bakımından kontrol edin.

BİLGİ:

Eksik veya hasarlı parça durumunda düdüklü tencereyi kullanmayın. Derhal cihazı aldığınız satıcıya veya Zwilling müşteri servisine başvurun.



Resim 5: Kapağın alınması



Resim 6: Conta halkasının çekilip alınması

4. Açma sürgüsünü ön konuma getirin ve kapağı dayanağa kadar, saat yönü tersinde çevirin (bakınız resim 5).
5. Kapağı yukarı doğru kaldırarak alın.

6. Conta halkasını kapak kenarından çekerek alın (bakınız resim 6).
7. Düdüklü tencerenin bileşenlerini ilk kullanımdan önce aşağıdaki gibi temizleyin:

DİKKAT!

Yanlış temizlik nedeniyle hasar:

- Temizlik işlemi için çelik tel temizleyici gibi sert temizlik gereçleri ve tiner, alkol vs. gibi aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayın.
- Düdüklü tencere bulaşık makinesinde temizlik işlemi için uygun değildir.

TR

3 İlk kullanımdan önce



Resim 7: *Düdüklü tencerenin temizliği*

Elinizle tencereyi, kapağı ve conta halkasını hafif bir bulaşık deterjanı ile yıkayın (bakınız resim 7).

8. Temizlenen bileşenleri kurulayın.

9. Conta halkasını kapağın içine yerleştirin. Bu esnada conta halkasını kapak kenarı çıkıntı-
larının altına bastırın.

4 Yemekleri pişirmek

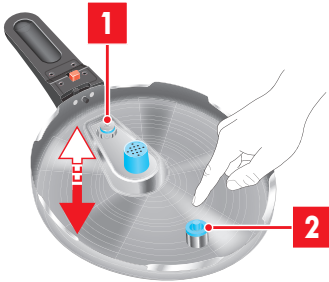
4.1 Dödüklü tencerenin hazırlanması

Her pişirme işleminden önce dödüklü tenceredeki emniyet fonksiyonları kontrol edilmelidir.

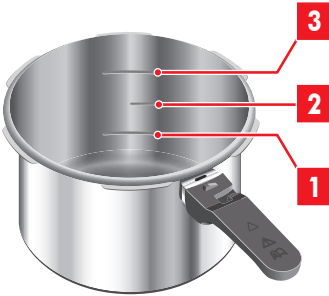
⚠ UYARI!

Emniyet fonksiyonlarının iptal olması nedeniyle kontrolsüz çıkan su buharı tehlikesi!

- Dödüklü tencereyi emniyet fonksiyonları iptal olduğunda asla kullanmayın.
- Emniyet fonksiyonlarında bir değişiklik yapmayın.
- Basınç göstergesi, emniyet valfi veya conta halkasında hasar oluştuğunda, bunların değiştirilmeleri gerekir. Bunun için Zwilling ürünleri satan uzman satış noktasına veya Zwilling müşteri servisine başvurun.



Resim 10: Emniyet kontrolleri



Resim 11: Dolum yüksekliğine dikkat edilmesi

1. Emniyet valfini (resim 8/1) ve basınç göstergesini (resim 8/2) işlevsellik açısından kontrol edin.
2. Conta halkasının sıkı şekilde kapak kenarına oturup oturmadığını kontrol edin.

3. Tencerenin en az 1/3'ünü suyla doldurun (bakınız resim 9/1). Tarife göre pişirme sıvısı olarak et suyu da kullanabilirsiniz.

⚠ UYARI!

Yangın tehlikesi!

- Dödüklü tencereyi yeterli sıvı olmadan asla kullanmayın.

4. Tencereyi uygun bir pişirme noktasına yerleştirin (bakınız bölüm "1.7").
5. Pişirilecek malzemeyi tencereye koyun. Tencerenin maks. 2/3'sinin dolu olmasına dikkat edin (bakınız resim 9/3).

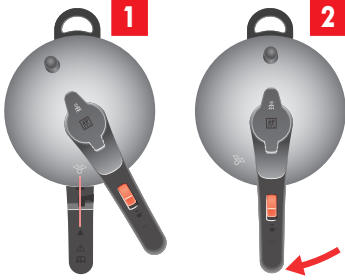
TR

4 Yemekleri pişirmek

UYARI!

Aşırı pişirme tehlikesi!

- Örn. pirinç, kuru sebze veya baklagiller gibi köpüren veya oldukça şişen besin maddelerinde tencere sadece yarısına kadar doldurulabilir (bakınız resim 9/2).



Resim 8: Kapağın kapatılması

6. Kapağı tencerenin üstüne oturtun (bakınız resim 10/1).
7. Kapağı dayanağa kadar saat yönünde çevirin (bakınız resim 10/2).

⚠ Açma sürgüsü duyulur şekilde oturduğu zaman kapak kilitlenmiş demektir.

4.2 Yemeklerin pişirilmesi

UYARI!

Yanma tehlikesi!

- Enerji kaynağının açılmasından sonra düdüklü tencerenin metal yüzeylerine çıplak ellerle dokunmayın.
- Düdüklü tencereyi sadece plastik bileşenler ile tutun. Gerekğinde eldivenleri kullanın.



Resim 9: Pişirme düzeyinin ayarlanması

1. Basınç regülatörünü istenilen pişirme düzeyine ayarlayın (bakınız resim 11).
- Hassas düzey **1** 110 °C'de yakl. 60 kPa (0,6 bar)
 - Hızlı düzey **2** 120 °C'de yakl. 100 kPa (1,0 bar)

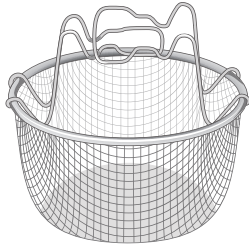
BİLGİ:

Pişirme düzeyinin seçimi öncelikle pişirilen malzemeye bağlıdır. Bölüm "7"de farklı besin maddeleri için önerilen pişirme düzeylerine bakabilirsiniz. Düdüklü tencerelere özel tariflerde çoğunlukla uygun pişirme düzeyi belirtilir.

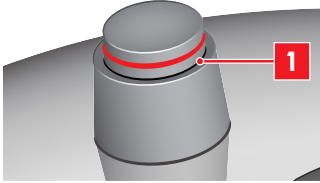
4 Yemekleri pişirmek



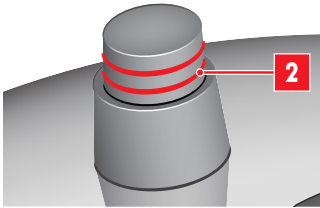
Resim 12: Buharda pişirme iç parçası



Resim 13: Kızartma iç parçası



Resim 14: Pişirme düzeyinin kontrol edilmesi



İç parçalarla pişirme işlemi

- (A) Buharda pişirme iç parçası (resim 12)
2. Üç ayaklı parçayı tencere tabanına koyun ve dolu olan buharda pişirme parçasını üç ayaklı parçanın üzerine yerleştirin.
3. Tencereye 1 litre su doldurun. Pişirme işlemi hassas bir şekilde, oluşan buhar ile gerçekleşir.

(B) Kızartma iç parçası (resim 13)

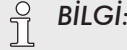


UYARI!

Sıcak yağ!

- Kızartma iç parçası hiçbir şekilde düdüklü tencerenin kapağı kapalıyken basınç altında kullanılamaz.
- Kızartma sadece 6 litre tencere hacminde mümkün.
- Kızartma iç parçasını sadece düdüklü tencere açık durumdayken veya bir cam kapak ile kullanın (bakınız aksesuar bölüm "8").

4. Pişirme noktasının enerji beslemesini açın.



BİLGİ:

Pişirme noktasının en yüksek enerji düzeyine getirilmesini öneriyoruz. Bu sayede istenilen basınca en kısa sürede ulaşılır.

⚠ Su kaynamaya başladığında ve tenceredeki basınç arttığında, basınç göstergesi ve emniyet valfi yukarıya doğru kalkar. Pişirme süresi ancak buharın basınç regülatörü üzerinden dışarı çıkması ile başlar.

5. Basıncı sabit şekilde tutmak için ayarlanan pişirme düzeyine bağlı olarak, enerji beslemesini azaltın.

- Hassas düzey 1: Basınç göstergesindeki 1. halka görünür olduğunda (bakınız resim 14/1) Bu, örn. balık veya meyve gibi hassas yemekler için geçerlidir
- Hızlı düzey 2: Basınç göstergesindeki 2. halka görünür olduğunda (bakınız resim 14/2)

TR

4 Yemekleri pişirmek

Tüm pişirme süresi boyunca ilgili halka görünür kalmalıdır.



UYARI!

Haşlanma tehlikesi!

Yükselen basınçta fazlalık su buharı basınç regülatöründeki açıklıktan dışarı verilir.

- Su buharının dışarıya atılmasını önlemek için enerji beslemesini zamanında azaltın.

6. Pişirme süresi bittiğinde, pişirme noktasının enerji beslemesini kapatın.
7. Dödüklü tencereyi dikkatlice pişirme noktasından alın ve ısıya dayanıklı bir yüzeyin üstüne koyun.

4.3 Basıncın düşürülmesi

Dödüklü tencereyi açmadan önce aşırı basıncın düşürülmesi gerekir. Bunun için 3 olanağınız mevcuttur:



Resim 15: Soğumaya bırakma

1. Oda sıcaklığında soğumaya bırakmak

Bu seçenekte dödüklü tencere aşırı basınç tamamıyla çıkana kadar ısıya dayanıklı bir yüzeyde soğumaya bırakılır (bakınız resim 15).

⚠ *Emniyet valfi tamamen aşağıya indiğinde, dödüklü tencere basınçsızdır.*



BİLGİ:

Dödüklü tenceredeki sıcaklık çok yavaş şekilde azalır. Bu nedenle bu basınç düşürme şeklini örneğin et veya sebze gibi tam zamanında pişmesi gereken yemeklerde **uygulamamalısınız**.

4 Yemekleri pişirmek



Resim 16: Suyu soğutma



Resim 17: Hızlı buhar çıkışı

2. Akan suyun altında soğutmek



BİLGİ:

Fırın eldivenleri veya benzerinin kullanılmasını öneririz.

1. Dödüklü tencereyi akan, soğuk suyun altına tutun. Suyun sadece kapağın dış metal yüzeylerinden akmasına dikkat edin (bakınız resim 16).

⚠ Emniyet valfi tamamen aşağıya indiğinde, dödüklü tencere basınçsızdır.

3. Hızlı buhar çıkışı



UYARI!

Sıcak su buharı nedeniyle haşlanma tehlikesi!

Hızlı buhar çıkışı işleminde sıcak su buharı basınç regülatöründeki açıklıktan dışarı verilir.

- Ellerinizi, başınızı ve bedeninizi tehlike alanından uzakta tutun.
- Dışarı çıkan su buharı ile teması önlemek için basınç regülatörünü sadece arka taraftaki kapak sapına doğru bakan bölgeden tutun.
- Hızlı buhar çıkışı işlemini örneğin çorbalar, sulu yemekler veya baklagiller gibi hafif köpüren yemeklerde uygulamayın.

1. Basınç regülatörünü konumuna çevirin (bakınız resim 17).

⚠ Fazlalık su buharı basınç göstergesindeki açıklıktan dışarı sızar.

⚠ Emniyet valfi tamamen aşağıya indiğinde, dödüklü tencere basınçsızdır.

TR

4 Yemekleri pişirmek

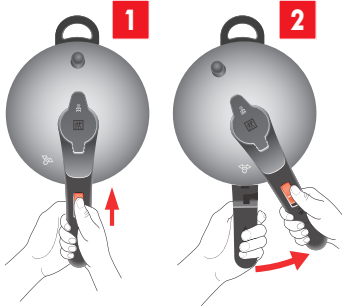
4.4 Yemeklerin servisi



UYARI!

Yanma tehlikesi!

- Dödüklü tencereyi sadece plastik bileşenler ile tutun. Gerektiğinde fırın eldivenleri veya benzerini kullanın.
- Pişirme suyunu dökme işleminde ellerinizi, başınızı ve bedeninizi tehlike alanından uzakta tutun.



Resim 18: Kapağın açılması

1. Emniyet valfinin tamamen aşağıya indiğinden emin olun.
2. Buhar kabarcıklarının sıçramaması ve yanmanız için her açma işleminden önce dödüklü tencereyi mutlaka sallayın. Bu işlem özellikle hızlı buhar çıkışında veya akan suyun altında yapılan soğutma işleminde önemlidir.
3. Açma sürgüsünü ön konuma getirin ve kapağı dayanağa kadar, saat yönü tersinde çevirin (bakınız resim 18).
4. Kapağı yukarı doğru kaldırarak alın.
5. Gerekirse pişirme sıvısını evyeye dökün ve dödüklü tencereyi ısıya dayanıklı bir yüzeyin üstüne koyun.
6. Pişirilen malzemeyi çıkarın. Yemeği servis yapmadan önce ilgili malzemelerle tatlandırın.

5 Kullanımdan sonra

5.1 D d kl  tencerenin soğutulması



UYARI!

Yanma tehlikesi!

- Pişirme işleminden sonra d d kl  tencerenin metal yüzeylerine çıplak ellerle dokunmayın. Bu yüzeyler daha önce yürütülen basınç düşürme işleminden dolayı hala çok sıcak olabilir.
- Gerektiğinde fırın eldivenleri veya benzerini kullanın.

Güvenlik nedeniyle pişirme işlemi sonrasında aşağıdaki adımlara uyun:

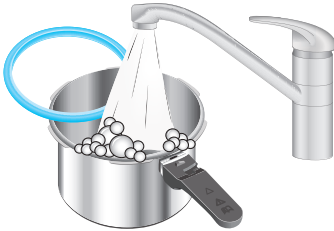
1. Pişirme noktasında enerji beslemesinin kapalı olduğundan emin olun.
2. D d kl  tencereyi tamamen soğumaya bırakın.



BİLGİ:

Yemek kalıntılarının kurumasını önlemek için tencereye biraz su koyabilirsiniz.

5.2 D d kl  tencerenin temizliğı



Resim 19: Tencere ve conta halkasının temizliğı



UYARI!

Emniyet fonksiyonlarının iptal olması nedeniyle tehlike!

D d kl  tencerenin bakımı yetersiz olduğunda, emniyet fonksiyonlarının yemek kalıntıları nedeniyle tıkanabilme ve iptal olma tehlikesi vardır.

- D d kl  tencereyi her kullanımdan sonra iyice temizleyin.

1. Conta halkasını kapak kenarından çekerek alın.
2. Elinizle tencereyi, kapağı ve conta halkasını hafif bir bulaşık deterjanı ile akan suyun altında temizleyin (bakınız resim 19).



DİKKAT!

D d kl  tencere kapağı ve conta halkası bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır!

TR

5 Kullanımdan sonra



Resim 20: Kapağın temizliği



Resim 21: Basınç regülatörünün kaldırılması



Resim 22: Depolama

3. Kapağı akan suyun altında yıkayın. Kapak altını ve valf bölgelerindeki yemek artıklarını iyice çıkarmaya dikkat edin (bakınız resim 20).

4. Basınç regülatörünü çevirerek yerleştirin  pozisyonuna getirin. Basınç regülatörünü yukarı doğru kaldırın (bakınız resim 21). Basınç regülatörünü akan suyun altında temizleyin.

5. Temizlenen bileşenleri kurulaşın.

6. Basınç regülatörünü kapağın içine yerleştirin. Basınç regülatörünü hissedilebilir bir direncin biraz üzerine çıkacak kadar saat yönünde çevirin.

7. Kapağı conta halkası ile ters şekilde tencerenin üzerine koyun. Bu sayede conta halkası korunur (bakınız resim 22).

8. Soğutulan, temizlenen ve kurutulan düdüklü tencereyi:

- Soğuk, kuru bir saklama yerinde,
- çocukların erişiminden ve
- keskin ve sivri nesnelerden uzak tutun.
- Cihazın üzerinde hiçbir şekilde başka nesneler istiflemeyin.

6 Arıza durumunda yardım

6.1 Arızaları kendinizin düzeltmesi



UYARI!

Güvenli olmayan kullanımlarda arızalar oluşabilir!

- Dödüklü tencere hasarlı ise, kullanmayın. Dödüklü tencere kullanımda belirgin arıza işaretleri gösteriyor ise, derhal pişirme noktasının enerji beslemesini kesin. Dödüklü tencereyi soğumaya bırakın ve ardından pişirme noktasından uzaklaştırın.
- Dödüklü tencereyi kendiniz onarmaya çalışmayın.

Arıza	olası neden(ler)	olası çözüm
Kapak çok zor kapanıyor.	Conta halkası ile tencere arasındaki sürtünme çok büyüktür.	Tencere kenarına az miktarda sıvı yağ sürün.
	Tencere şekli değişti.	Zwilling müşteri servisine başvurun.
Açma sürgüsüne çok zor basılıyor.	Kapak sapında kapatma mekanizması kirlenmiştir.	Kapak sapını akan suyun altında iyice temizleyin.
	Kapatma mekanizması hasar görmüş.	Kapak sapını değiştirin.
Uzun ısınma aşamasından sonra tencerede bir basınç oluşmuyor.	Minimum dolum hacminin altında kalmıştır.	Tencerenin en az 1/3'ini suyla doldurun.
	Enerji beslemesi çok düşük.	Pişirme noktasının enerji düzeyini yükseltin.
	Conta halkası yanlış yerleştirilmiş.	Pişirme noktası çapının yeterli büyüklükte olup olmadığından emin olun.
	Conta halkası hasar görmüş.	Conta halkasını kapak kenarına sağlam şekilde yerleştirin.
Su buharı kapak kenarından sızıyor.	Conta halkası sızdırmazlığı doğru şekilde sağlamıyordur.	Conta halkasını kapak kenarına sağlam şekilde yerleştirin.
		Conta halkasını hasar durumunda değiştirin.

TR

6 Arıza durumunda yardım

Arıza	olası neden(ler)	olası çözüm
Su buharı basıncı regülatöründen sızıyor.	Basıncı göstergesindeki conta yanlış yerleştirilmiştir.	Conta halkasını kapağın alt tarafındaki açıklığa sağlam şekilde yerleştirin.
	Basıncı göstergesindeki conta hasarlı.	Contayı değiştirin.
Tencerede basıncı mevcut, ancak emniyet valfi yukarı çıkmıyor.	Emniyet valfi bloke olmuştur.	Kapağın alt tarafında bulunan emniyet valfini akan suyun altında temizleyin. Emniyet valfinin hasar gördüğü durumlarda Zwilling müşteri servisine başvurun.
Basıncı regülatörü çok zor hareket ettirebiliyor.	Basıncı regülatörü kirlenmiştir.	Basıncı regülatörünü yukarı kaldırın ve akan suyun altında temizleyin.
	Basıncı regülatörü hasar gördü.	Basıncı regülatörünü değiştirin.

6.2 Müşteri servisi

Yedek parçalara ihtiyacınız olduğunda veya arızaları yukarıdaki tablo yardımıyla kendiniz gideremediğinizde, lütfen müşteri servisimize başvurun.

(bakınız "Ülkelere özel müşteri servisi listesi" zarfı)



BİLGİ:

Yedek parçaların bir listesini bölüm "8"de bulabilirsiniz.

6.3 Garanti

2 senelik yasal garanti süresi geçerlidir. Kullanım kılavuzunun dikkate alınmamasından, uygun olmayan kullanımdan veya normal aşınmadan dolayı meydana gelen hasarlar garanti kapsamına girmez.

Profesyonel alanda kullanım veya görülebilir kullanım izleri aynı şekilde garanti kapsamında değildir.

Ayrıca garanti kapsamına girmeyen durumlar aşağıdaki gibidir:

- Emniyet valfi
- Basıncı regülatörü
- Conta halkası

Bu parçalar doğal aşınmaya tabiidir.

6 Arıza durumunda yardım

6.4 İmha/elden çıkarma işleminin çevreye uygun şekilde yapılması

Düdüklü tencerenin metal bileşenlerini ev çöpü üzerinden atmayın!

Düdüklü tencereyi bunun yerine yerel bir geri dönüşüme/geri dönüşüm merkezine verin.

İhtiyacınız olmayan ambalaj malzemesini uygun şekilde elden çıkarın.

TR

7 Pişirme sürelerine genel bakış



BİLGİ:

Aşağıda belirtilen pişirme süreleri yaklaşık değerlerdir. Tam pişirme süreleri diğerlerinin yanında pişen malzemenin büyüklüğüne ve tazeliğine bağlıdır. Kendiniz değişik tarifleri deneyerek kısa sürede tecrübe sahibi olacak ve münferit yemeklerin pişme sürelerini bulacaksınız.

Et ve balık

Piştirilen malzeme	Piştirme düzeyi	Piştirme süresi (min.)	Basıncın düşürülmesi	Bilgi
Domuz ve dana eti				
Sotelenmiş domuz eti	2	5 – 7	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Domuz eti tas kebabı	2	10 – 15	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Domuz rostosu	2	20 – 25	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Sotelenmiş dana eti	2	5 – 7	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Dana eti tas kebabı	2	10 – 15	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Tek parça dana incik	2	25 – 30	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Dana dili	2	15 – 20	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Dana rosto	2	20 – 25	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Sığır eti				
Rulo köfte	2	10 – 15	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Ekşi rosto	2	30 – 35	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Sığır dili	2	45 – 60	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Et sote	2	6 – 8	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–

7 Pişirme sürelerine genel bakış

Piştirilen malzeme	Piştirme düzeyi	Piştirme süresi (min.)	Basıncın düşürülmesi	Bilgi
Tas kebabı	2	15 – 20	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Et sarma	2	15 – 20	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Siğir rosto	2	35 – 45	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Tavuk eti				
Çorbalık tavuk	2	20 – 25	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	maks. 1/2 dolum miktarı
Tavuk parçaları	2	6 – 8	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Hindi budu	2	25 – 30	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Hindi yahnisi	2	6 – 10	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Hindi şnitzeli	2	2 – 3	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Yabani hayvan eti				
Tavşan eti rostosu	2	15 – 20	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Tavşan sırtı eti	2	10 – 15	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Geyik eti rostosu	2	25 – 30	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Geyik eti tas kebabı	2	15 – 20	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Kuzu eti				
Kuzu eti yahnisi	2	20 – 25	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Kuzu eti rostosu	2	25 – 30	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–

7 Pişirme sürelerine genel bakış

Piştirilen malzeme	Piştirme düzeyi	Piştirme süresi (min.)	Basıncın düşürülmesi	Bilgi
Balık				
Balık filetoları	1	2 – 3	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Bütün balık	1	3 – 4	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–
Yahni veya tas kebabı	1	3 – 4	Soğutma Hızlı buhar çıkışı	–

Sebze

Piştirilen malzeme	Piştirme düzeyi	Piştirme süresi (min.)	Basıncın düşürülmesi	Bilgi
Sebze				
Patlıcan Sala- talık Domates	1	2 – 3	Soğutma	Hızlı buhar çıkışı yok!
Karnabahar Biber Pırasa	1	3 – 5	Soğutma	Hızlı buhar çıkışı yok!
Bezelye Kereviz Yer lahanası	1	4 – 6	Soğutma	Hızlı buhar çıkışı yok!
Rezene havuç kıvrıkcık lahana	1	5 – 8	Soğutma	Hızlı buhar çıkışı yok!
Yeşil fasulye Yeşil lahana Kırmızı lahana	2	7 – 10	Soğutma	Hızlı buhar çıkışı yok!
Lahana sala- murası	2	10 – 15	Soğutma	Hızlı buhar çıkışı yok!
Kırmızı pancar	2	15 – 25	Soğutma	Hızlı buhar çıkışı yok!
Haşlanmış patates	2	6 – 8	Soğutma	Hızlı buhar çıkışı yok!
Kabuklu pa- tates	2	6 – 10	Soğutma	Hızlı buhar çıkışı yok!

7 Pişirme sürelerine genel bakış

Baklagiller ve tahıl

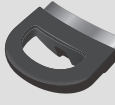
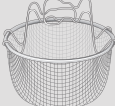
Piştirilen malzeme	Piştirme düzeyi	Piştirme süresi (min.)	Basıncın düşürülmesi	Bilgi
Bezelye Fasulye Mercimek	2	10 – 15	Soğutma	maks. 1/2 dolum miktarı Hızlı buhar çıkışı yok!
Kara buğday Darı	2	7 – 10	Soğutma	maks. 1/2 dolum miktarı Hızlı buhar çıkışı yok!
Mısır Pirinç Kılıksız buğday	2	6 – 15	Soğutma	maks. 1/2 dolum miktarı Hızlı buhar çıkışı yok!
Sütlaç	2	20 – 25	Soğutma	maks. 1/2 dolum miktarı Hızlı buhar çıkışı yok!
Uzun pirinç	2	6 – 8	Soğutma	maks. 1/2 dolum miktarı Hızlı buhar çıkışı yok!
Tam tahıl pirinci	2	12 – 15	Soğutma	maks. 1/2 dolum miktarı Hızlı buhar çıkışı yok!
Buğday çavdar	2	10 – 15	Soğutma	maks. 1/2 dolum miktarı Hızlı buhar çıkışı yok!

Meyve

Piştirilen malzeme	Piştirme düzeyi	Piştirme süresi (min.)	Basıncın düşürülmesi	Bilgi
Kiraz Erik	1	2 – 5	Soğutma	maks. 1/2 dolum miktarı Hızlı buhar çıkışı yok!
Elma Armut	1	2 – 5	Soğutma	maks. 1/2 dolum miktarı Hızlı buhar çıkışı yok!

TR

8 Aksesuar ve yedek parçalar

Yedek parça		Ürün numarası	EAN kodu
Silikon filtre		99970-371	4009839362026
Basınç regülatörü		99970-365	4009839361968
Basınç göstergesindeki conta		99970-368	4009839361999
Conta halkası		99970-370	4009839362019
Alev geciktiriciye sahip yan sap		99970-362	4009839361937
Alev geciktiriciye sahip yan kulp		99970-361	4009839361920
Üç ayaklı parçaya sahip buharda pişirme parçası		64202-822-0	4009839370601
Üç ayaklı parçaya sahip de-liktsiz buharda pişirme parçası		64202-922-0	4009839370595
Kızartma iç parçası		64204-022-0	4009839370618