

Dual Xpress - Duo - Future Level - Rapid Xpress

► Süper hızlı düdüklü tencereler

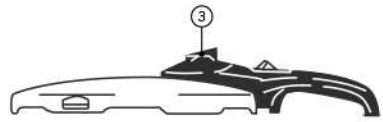
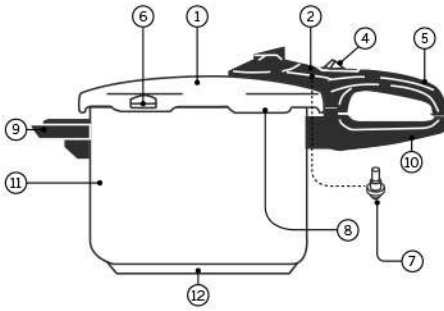


FAGOR

Return Home



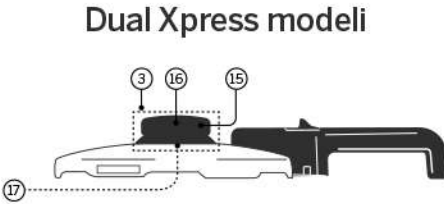
Süper hızlı düdüklü tencereler Duo ve Rapid Xpress modelleri



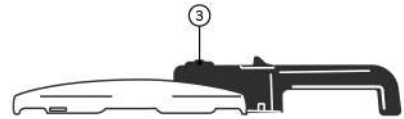
Future modeli



Level modeli



Dual Xpress modeli



1. Kapak	6. Güvenlik Penceresi	11. Gövde
2. Basınç Sensörü	7. Emniyet Valfi	12. Isı Yayıcı Taban
3. Çalışma/Basınç Ayar Valfi	8. Silikon Sızdırmazlık Halkası	15. Basınç Regülatörü
4. Otomatik Açma/Kapama Düğmesi	9. Arka Sap	16. Basınç Göstergesi
5. Kapak kolu	10. Gövde Sapı	17. Buhar Serbest Bırakma Sistemi

Temel güvenlik önlemleri

Uluslararası CE belgeli D       tencerenizi kullanırken üretici firma tarafından tavsiye edilen ve aşağıdaki detaylı bir şekilde anlatılan güvenlik önlemlerini lütfen dikkatlice okuyunuz.

1. Tüm talimatları okuyun.
2.   inde basınç varken tencerenizi dikkatli bir şekilde hareket ettirin ve sıcak yüzeyle dokunmaktan ka  ının. Gerekirse eldiven veya benzeri bir tutacak kullanın.
3. D       tencerenizi kullanım esnasında çocukların yanına yaklaşmasına izin vermeyin.
4. D       tencereyi sıcak fırına koymayın. Yüksek sıcaklık nedeniyle kulplar, valfler ve emniyet düzenekleri zarar görebilir ve ardından güvenlik işlevlerini yerine getiremeyebilir.
5. D       Tencerenizi kesinlikle içine su eklemeyin. Bu hatanız dışı tencerenizde kalıcı hasarlara neden olur.
6.   inde sıcak sıvı bulunan tencereyi taşırken çok dikkatli olunmalıdır.
7. D       tencereyi asla kullanım amacı dışında kullanmayınız.
8. D       tencereniz gıdalarınızı yüksek basınç altında pişer. Yanlış kullanımdan dolayı vücudunuzda yanıklara neden olabilir. Tencerenizi kullanmadan önce kapağının uygun şekilde kapatıldığından ve kilitlemiş olduğundan emin olunuz.
9. D       tencerenizi toplam kapasitesinin üçte ikisinden daha fazla doldurmayınız. Özellikle Pirinç ve bakliyat gibi pişirme sırasında genleşen yiyecekler pişirirken, tencerenizi kapasitesinin yarısından daha fazla doldurmadığınızdan emin olun. Aşırı doldurma, buhar çıkış kanallarının tıkanması ve aşırı basınç oluşması riskine yol a  abilir.
10. Haşlanmış elma, kızılı  , inci arpa, yulaf veya diğ  er tahıl gevrekleri, bezelye, erişte, makarna, ravent veya spagetti gibi bazı yiyeceklerin basınç kontrol sistemini (buhar   ıkı  ı) bloke ederek köpük ve kabarcık oluşturabileceğini unutmayın. Mümkün olduğ  nca bu tür yiyecekler dışı tencerede pi  irilmemelidir.
11. Hamur i  i yiyecekler pişirirken, yiyeceklerin dışarı fırlamasını önlemek için kapağı (1) a  madan önce tencereyi hafifçe sallayın.
12. D       tencerede et veya tavuk benzeri yiyecekler pi  irildiğı zaman üzerinde aşırı basınç meydana gelir. Bu nedenle dışı tencereyi a  tıktan sonra, herhangi bir yaralanmadan kaçınmak için bir süre beklenmeli, bıçak veya   atal yardımıyla delmeye çalışılmamalıdır. Aksi halde içinde birikmiş olan sıvı sıçrayarak vücudunuzda yanıklara yol a  abilir.
13. Her kullanımdan önce valf ve sensörleri kontrol ediniz. Her hangi bir tıkanıklık gördüğünüz takdirde temizlemeden kullanmayınız. Bu kılavuzdaki daha ayrıntılı talimatlara bakın.
14.   indeki basınç tamamen düşene kadar tencereyi a  maya çalışmayınız veya kapağı açmak için zorlamayınız. Herhangi bir şüpheniz veya sorunuz varsa, lütfen bu kılavuzun "Pişirdikten sonra basınç nasıl boşaltılır" bölümünü dikkatlice okuyunuz.
15. Tencerenizi basınçlı yağda kızartma yapmak için kullanmayınız. Şayet yaparsanız kesinlikle kapak kullanarak basınç altında kızartmayın ve tencereyi en fazla yarıya kadar yağla doldurun.
16. Kullanım talimatlarına göre belirtilen uygun ısı sıcaklığında tencerenizi kullanın.

17. Tencereniz ısınma esnasında talimatlarda belirtilen sıcaklığına ulaşıldığında, sıvının aşırı buharlaşmasını önlemek için ocağınızın altını kısınız.
18. Kullandığınız modele göre sadece orijinal yedek parçalar kullanın. Kullanacağınız yedek parça düdüklü tencerenizin güvenlik sisteminin bir parçası olduğundan orijinal olmayan herhangi bir yedek parçanın kullanılması ciddi tehlike oluşturabilir. Orijinal olmayan parçalar kullanmanız halinde tencereniz üretici garantisini geçersiz kılar.
19. Kullanım talimatlarında belirtilen bakım talimatlarını uygulamak dışında hiçbir güvenlik sistemini kurcalamayınız.
20. **BELİRTİLEN TALİMATLARA LÜTFEN UYUNUZ.**

Üretici firmanın tavsiyeleri

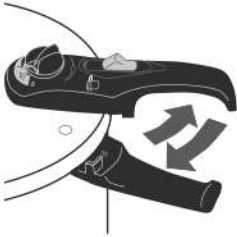
Yeni Fagor düdüklü tencerenizden en iyi şekilde yararlanmak için, kullanmaya başlamadan önce aşağıda belirtilen önerileri baştan sona kadar okuyun ve dikkatle uygulayınız.

1. Düdüklü tencereyi asla kırık veya aşınmış silikon contalı (8) kullanmayınız. Esnek olduğundan, çatlak veya yırtık olmadığından emin olmak için her kullanımdan önce kontrol ediniz. Şayet değiştirmeniz gerekiyorsa, kılavuzunuzda ki "Temizlik ve bakım" bölümüne bakınız.
2. Gazlı pişirici kullanıyorsanız, alevi ayarlayın ve alevlerin tencere tabanının dışına yayılmasını önlemek için düdüklü tencereyi brülörün ortasına yerleştirin. Bu, enerji tasarrufu sağlayacak ve yan tutamaların (9) ve silikon conta halkasının (8) bozulmasını önleyecektir.
3. Pişirmeye başlamadan önce vanalarda, onları tıkayabilecek yiyecek artıkları olmadığından emin olun. Bu kılavuzdaki daha ayrıntılı talimatlara bakın.
4. Düdüklü tencerenin kapağını açarken, tencere içerisinde ki basıncı tahliye ettikten sonra, tencerenin içinde kalan buharın size doğru gelmemesi için kapağı (1) dikkatlice çıkarın.
5. Düdüklü tencereler tıbbi amaçlarla, örneğin sterilizasyon için kullanılmamalıdır. Düdüklü tencereler tam sterilizasyon için gerekli sıcaklığa ulaşmak üzere tasarlanmamıştır.
6. Kullanma kılavuzunu tamamen okumayan yada okuyup anlayamayan hiç kimsenin düdüklü tencereyi kullanmasına izin vermeyiniz.
7. Yanma ve kaza riskini azaltmak için, tencere kulplarının, ocağın kenarından ısıya maruz kalacak şekilde taşmamasına dikkat edilmelidir.
8. Bu kılavuzda tavsiye edilen temizlik ve bakım talimatları dışında düdüklü tencerenizin hiçbir güvenlik bileşenine müdahale etmeyiniz.
9. Güvenlik sistemlerinde herhangi bir sorun veya arıza olması durumunda, bir Fagor yetkili teknik servis merkezi ile hemen iletişime geçiniz.
10. Fagor düdüklü tencereniz ile yemek pişirirken, güvenlik penceresinin (6) sizin bulunduğunuz yerden farklı bir yöne doğru döndürüldüğünden emin olunuz. Aksi halde düdüklü tencereden basıncı boşaltması gerektiğinde yanma riskiniz olabilecektir.
11. **DİKKAT:** Düdüklü tencerenizi açık hava propan sobaları veya endüstriyel ocaklarda asla kullanmayın. Bu düdüklü tencere sadece evde kullanım için tasarlanmıştır.

Bileşenler ve özellikleri

Kapak (1). 18/10 paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Dödüklü tencerenin yeterli çalışma basıncına ulaşması için kapağın (1) düzgün bir şekilde kapatılması gerekmektedir. Kapağı (1) kolayca kapatabilmek için, kapağın tutma kolu yerinin (5) sol tarafındaki ↓ / ● işaretini tencere gövdesine monte edilmiş tutma kolu yerine (10) oyulmuş ● işaretleriyle hizalayınız (Şek. 1).

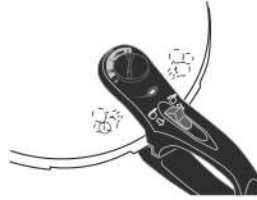
DİKKAT: Asla farklı bir şekilde kapatma veya açmak için zorlamayınız.



Şek. 1

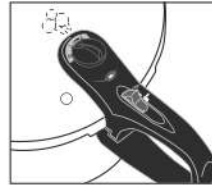
Basınç sensörü (2). Tencerenin içerisinde basınç olduğunu anlamanızı sağlar. Tencere içerisinde bulunan sıvısı ısındıkça tencere içerisinde basınç oluşur ve basınç sensörü (2) otomatik olarak yukarı kalkar. Sensör yukarı kalktığı zaman kapak tutma kolunun (5) yan tarafından buhar çıktığını görebileceksiniz (Şek. 2). Basınç sensörü (2) yukarı kalktığında tencere içerisinde basıncın mevcut olduğunu gösterir ve otomatik açma/kapama düğmesini (4) bloke ederek kapağın (1) açılmasını engeller. Tencere düzgün kapatılmazsa asla basınç oluşmaz ve basınç sensörü (2) yükselmez. Basınç sensörü (2) yukarı kalkmadığında tencerenin içinde basınç olmadığını ve kapağı (1) güvenli açabileceğinizi gösterir.

Basınç düzenleyici valf (3) (Duo, Future ve Rapid Xpress modelleri). Tencerenin içerisindeki basıncı sabit tutar. Basınç

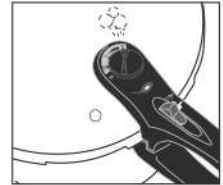


Şek. 2

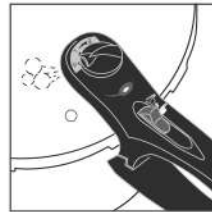
düzenleyici valfin (3) iki basınç seviyesi vardır (pozisyon 1 ve 2). Basınç ayar valfi (3) 1. konumunda (Şekil 3) 60 kPa (hızlı pişirme) ve 2. konumunda ise (Şekil 4) 100 kPa ile (süper hızlı pişirme) çalışmaktadır. Dödüklü tencere seçilen basınç seviyesine ulaştığında, basıncı sabit tutması için ısı kaynağını orta-düşük güce düşürmeniz gerekmektedir. Basınç düzenleyici valf (3) ayrıca buharın hızlı tahliyesi için bir konuma ≡ (Şekil 5) ve valfin kendisinin çıkarılması için başka bir konuma ⊕ (Şekil 6) sahiptir. Basınç ayar valfinin (3), diğer konumlarda olduğu kadar kolay tahliye konumuna dönmediğini fark edeceksiniz.



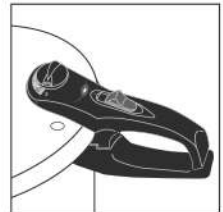
Şek. 3



Şek. 4

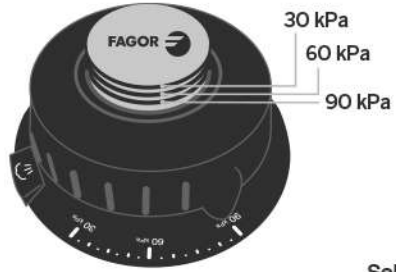


Şek. 5



Şek. 6

KONUM SEÇİCİ	kPa	BASINÇ SEVİYESİ
Φ	0	Basınç pozisyonu olmadan ekstraksiyon
≡)	0	Basınç tahliye konumu
1	60	Düşük basınç Hızlı pişirme
2	100	Yüksek basınç Süper hızlı pişirme



Şek. 7

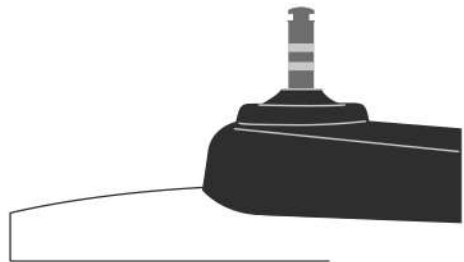
Basınç düzenleyici valf (3) (Dual Xpress modeli). Tencere içindeki basıncı seçilen basınç seviyesinde sabit tutar. Basınç regülatörünü (15) saat yönünün tersine çevirmek (Şek. 7) çalışma basıncını kademeli olarak artırmanıza olanak tanır. Geleneksel pişirme (30 kPa), hızlı pişirme (60 kPa) ve süper hızlı pişirme (90 kPa).

Ocak içerisinde basınç oluşacağı için basınç göstergesi (16) olan regülatör (15) ile seçilen basınç seviyesine karşılık, bir, iki veya üç siyah halka göreceksiniz. Düdüklü tencereniz seçilen basınç seviyesine ulaştığında, uygun halkada oluşan basıncı sabit tutmak için ocağınızın ısısını orta-düşük güce düşürmeniz gerekecektir. Isı yoğunluğu maksimumda tutulursa, basınç yükselmeye devam edecek ve kırmızı renkte dördüncü bir halka görünecektir. Basınç düzenleyici valf (3), buhar tahliye sistemi (17) vasıtasıyla fazla basıncı serbest bırakarak sizi uyacaktır. Bu olursa paniğe kapılmayın. Sadece ısı ayarınızın yoğunluğunu azaltın.

Pişirme süresi tamamlandığında regülatörünü (15) saat yönünde tamamen çevirerek basınç tahliye konumunu ≡) seçin. Tencerenizin basıncını yavaş ve kademeli olarak boşaltmanızı öneririz.

KONUM SEÇİCİ	BASINÇ SEVİYESİ
≡)	Basınç tahliye konumu
30 kPa	Geleneksel Pişirme
60 kPa	Hızlı pişirme
90 kPa	Süper hızlı pişirme

Çalışma valfi (3) (Level modeli). Basınç seviyesini 90 kPa'da sabit tutar. Tencerenin içinde basınç oluştuğundan, ilk halka ve ardından ikinci halka görünmeye başlayacaktır (Şek. 8). Düdüklü tencere uygun pişirme basıncına ulaşmış olacaktır. Ardından, her zaman ikinci halkayı göstererek basıncı sabit tutmasını sağlamak için ocak ısısını



Şek. 8

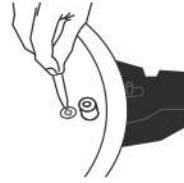
orta-düşük güce düşürmeniz gerekecektir. Isı yoğunluğu maksimumda tutulursa basınç yükselmeye devam edecek ve çalışma valfi (3) bol buhar vererek sizi uyacaktır. Bu olursa paniğe kapılmayın. Sadece ocak ısınıza azaltın.

Otomatik açma/kapama düğmesi (4). Düşüklü tencereyi kapatmak için; kapağı (1) önceki "Kapak (1)" bölümünde belirtildiği gibi yerleştirin, kapak tutma kolunu (5) "klik" sesini duyan kadar saat yönünde çevirin. Otomatik açma/kapama düğmesi (4) geriye (Future model de ileri) gidecek ve tencereniz doğru şekilde kapanacaktır. Kapağı açmak için; basınç sensörünün (2) aşağıya indiğinden emin olun, otomatik açma/kapama düğmesini (4) ileri (Future modelde geriye doğru) kaydırın (Şek. 9) ve kapak tutma kolunu (5) saat yönünün tersine çevirin.

DİKKAT: Asla farklı bir şekilde kapatma veya açmak için zorlamayınız.

Kapak tutma kolu (5). Kapak tutma kolu (5), ısı yalıtımlı, ateşe dayanıklı bakalitlen yapılmıştır. Birkaç güvenlik sistemi ve basınç kontrolü içerir, bu nedenle kullanıcıların kurcalaması önerilmez. Valfler veya diğer güvenlik sistemleri kırılırsa veya değiştirilmesi gerekiyorsa, bir Fagor yetkili teknik servis merkezi ile iletişime geçiniz.

Emniyet valfi (7). Basınç sensörünün (2) içine yerleştirilmiş ancak bağımsız olarak hareket eder. Çalışma/basınç ayar valfinin (3) tıkanması nedeniyle aşırı basınç oluşması durumunda bu emniyet sistemi devreye girerek tencerenizin içindeki

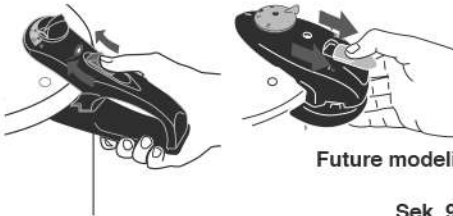


Şek. 10

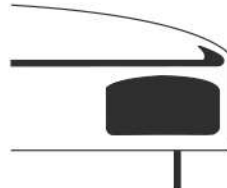
basıncı düşürmek için dışarıya buhar verir. Emniyet valfi (7) herhangi bir zamanda çalışırsa, tencereyi ocağınızdan uzaklaştırın ve basıncın tamamen düşmesini bekleyin. Çalışma/basınç ayar valfinin (3) temizliğini ve çalışmasını kontrol edin (Şek. 10). Sorun devam ederse, düşüklü tencerenizi Fagor yetkili teknik servis merkezine kontrol ettirin.

Güvenlik penceresi (6). Fagor düşüklü tencerenize yerleşik güvenlik sistemlerinin bir parçasıdır. Örneğin tencerenin aşırı doldurulması nedeniyle çalışma/basınç ayar valfi (3) ve emniyet valfi (7) tıkanır ve içinde aşırı basınç oluşursa, kenardaki emniyet penceresinden (6) buhar çıkacaktır. kapağın (1) (Şek. 11).

DİKKAT: Güvenlik penceresinden (6) çıkan buhar çok sıcak olacaktır ve ciddi yaralanmalara neden olabilir. Güvenlik penceresi (6) aşırı basıncı dışarı atacağından, güvenlik penceresinin size veya dışarı çıkan buhar veya sıvılardan zarar görebilecek herhangi bir nesneye bakmayacak şekilde konumlandırıldığından emin olun.



Şek. 9



Şek. 11

Silikon sızdırmazlık halkası (8). Anti bakteriyel silikondan yapılmıştır. Tencerenize sızdırmaz bir conta görevi sağlar ve oluşabilecek ciddi bir basınç tehlikesi durumunda da düdüklü tencerenizi piyasadaki en güvenli emniyet sistemlerden biri olan güvenlik penceresi (6) ile birlikte çalışır. Silikon sızdırmazlık halkasının (8) ne sıklıkta kullanıldığına bağlı olarak her 12 ila 18 ayda bir değiştirilmesini ve her zaman orijinal bir Fagor yedeği olduğundan emin olmanızı öneririz.

Arka kol (9). Düdüklü tencerenin arka kolu (9) ısı yalıtımlı, ateşe dayanıklı Bakalit'ten yapılmıştır. Düdüklü tencerenizi hareket ettirirken daha iyi kavrama ve elinizde sabitleme olanağı sağlar.

Gövde sapı (10). Ocak gövdesi tutacağı (10) ısı yalıtımlı, ateşe dayanıklı Bakalit'ten yapılmıştır. Bu, tencereyi kavramayı ve hareket ettirmeyi kolaylaştırır. Kapağı (1) saat yönünde çevirdiğinizde ocağın kapanmasını sağlamak için kapak tutma kolu (5) ile uyumludur.

Tencere Gövdesi (11). Her evin ihtiyacına uygun farklı hacim kapasitelerinde ve 18/10 paslanmaz çelikten üretilmiştir.

Isı yayıcı taban (12). Fagor'un 18/10 paslanmaz çelikten üretilen süper hızlı düdüklü tencerelerinin tümü, üç katmanlı ısı yayıcı tabana sahiptir; 18/10 paslanmaz çelik iç kısımda, hızlı ısı iletimini ve eşit dağılım için ara alüminyum katman ve ocağın indüksiyon ocaklarında kullanılabilmesi için harici manyetik paslanmaz çelik bulunmaktadır. Bu katmanlar sayesinde tencereniz, her türlü ocak türlerinde kullanıma uygun, enerji tasarrufuna büyük katkı sağlayan, deformasyonu önler ve pişirme performansını artırıcı yapıdadır.

HER TÜRLÜ OCAK KULLANIMINA UYGUNDUR:



Düdüklü tencere güvenlik sistemleri

Otomatik açma/kapama düğmesi (4). Bu güvenlik sistemi iki durumda çalışır: tencereniz kapağınız kapatılırken ve açılırken. Düdüklü tencereniz düzgün kapatıldığında, bu güvenlik sistemi kapak (1) kilidini otomatik olarak bloke eder. Üniteyi açmak için, otomatik açma/kapama düğmesini (4) ileri (Future model de geriye doğru) kaydırmak gerekecektir ve güvenlik önlemi olarak bu işlem ancak düdüklü tencerenin içinde basınç yoksa mümkün olacaktır.

Basınç sensörü (2). Düdüklü tencere ocak üzerine yerleştirildiğinde ve sıcaklığı yükselmeye başladığında, güvenlik sistemi en düşük iç basıncı bile algılar ve tencerenin açılmasını otomatik olarak engeller. Tencerenizin ocağın üzerinden kaldırmanızdan sonra birkaç dakika geçmesine rağmen basınç sensörü (2) düşmemişse, tencerenin içinde hala basınç var demektir. Tencerenizi asla basınç altında açmaya zorlamayınız.

Basınç düzenleyici valf (3) (Duo, Future ve Rapid Xpress modelleri). Düdüklü tencerenin ana güvenlik sistemlerinden biridir. İçerideki basıncı düzenleyerek seçilen konumda sabit kalmasını sağlar. Bunu yapmasına izin vermek için, basınç regülatör valfinden (3) büyük miktarda buhar salınmaya başladığında ocak ısısını orta-düşük güce düşürür. Ocak ısısını yalınlıkla maksimum

güçte tutarsanız, basınç düzenleyici valf (3) aşırı basıncı düzenlemek için buharın dışarı çıkmasına izin vermeye devam edecektir. Bu güvenlik sistemini her zaman temiz tutun ve düzgün çalışıp çalışmadığını düzenli olarak kontrol ediniz.

Basınç düzenleyici valf (3) (Dual Xpress modeli). Düşüklü tencerenin ana güvenlik sistemlerinden biridir. Düşüklü tencere içerisindeki basıncı düzenleyerek seçilen değerde sabit tutar. Bunu yapabilmesi için, basınç regülatörü (15) kullanılarak basınç göstergesi (16) yapacağınız yemeğin halkasını gördüğünüzde, ocak ısıtıcı orta-düşük güce düşürün. Basınç göstergesinde (16) dördüncü (kırmızı) halka görüldüğünde yanlışlıkla ısı yoğunluğunu maksimumda bırakırsanız, basınç tahliye sistemi (17) dahili aşırı basıncı düzenlemek için buharın çıkmasına izin verecektir. Bu güvenlik sistemini temiz tutun ve düzgün çalışıp çalışmadığını düzenli olarak kontrol edin.

Çalışma valfi (3) (Level modeli). Düşüklü tencerenin ana güvenlik sistemlerinden biridir. İçerideki basıncı düzenler ve ayarlanan aralıklarda sabit tutar. Bunu yapmak için, ikinci halkanın görüldüğünü gördüğünüzde, ısı yoğunluğunu orta-düşük güce düşürün. İkinci halka görüldüğünde istemeden ısı yoğunluğunu maksimumda bırakırsanız, çalışma valfi (3) içerideki basıncı düzenlemek için fazla buharı serbest bırakacaktır. Bu güvenlik sistemini temiz tutun ve düzgün çalışıp çalışmadığını düzenli olarak kontrol edin ("Temizlik ve bakım" bölümündeki çalışma valfinin (3) temizliğine bakın).

Emniyet valfi (7). Düşüklü tencere içindeki basınç aşırı yükseldiğinde ve aşırı dolum nedeniyle kir veya tıkanma gibi nedenlerle çalışma/basınç ayar valfi (3) önce çalışmadığında çalışır. Bu olursa

endişelenmeyin. Tencereyi ocağınızın üzerinden kaldırın ve basınç sensörü (2) aşağı inip tencereyi açmanıza izin verene kadar dinlendirin. Çalışma/basınç ayar valfinin (3) temiz olduğunu, düzgün çalıştığını ve önerilen maksimum dolum seviyesinin aşılmadığını kontrol edin. Sorun devam ederse, düşüklü tencerenizi Fagor yetkili teknik servis merkezine götürün.

MODEL	ÇALIŞMA / GÜVENLİK BASINÇLARI
Duo, Future ve Rapid Xpress	60 ve 100 kPa / 160 kPa
Dual Xpress	30 - 90 kPa / 150 kPa
Level	90 kPa / 150 kPa

Güvenlik penceresi (6). Silikon sızdırmazlık halkası (8) güvenlik penceresi (6) ile bağlantılıdır. İkisi birlikte, yukarıda açıklanan sistemler engellendiğinde hareket eden nihai güvenlik sisteminin bir parçasını oluşturur. Tencerenin içerisindeki aşırı basınç, silikon conta halkasının (8) genişlemesine ve güvenlik penceresinden (6) görünmesine neden olarak aşırı basıncı hızla serbest bırakır. Bu herhangi bir zamanda olursa, tencereyi dikkatli bir şekilde ocağınızdan kaldırın ve basınç sensörü (2) düşene kadar bekletin. Tüm güvenlik sistemlerinin kontrolü için düşüklü tencereyi Fagor yetkili teknik servis merkezine götürün.

Fagor düşüklü tencere ile yemek pişirme

Düşüklü tencereyi ilk kez kullanmadan önce, üzerinde olabilecek tüm etiketleri çıkarın, tüm parçalarını ve bileşenlerini ılık su ve

yumuşak sabunla, sünger veya yumuşak bir bezle, yağ ve üretim bileşimlerini temizlemek için yıkayın. Tencereyi kapasitesinin üçte ikisine kadar suyla doldurun, kapatın ve ocağınızın üzerine koyun. Çalışma basıncına ulaştığı andan itibaren 10 ila 15 dakika çalışmaya bırakın. Bu süreden sonra ocağınızdan kaldırın ve açmadan önce basıncın tamamen düşmesine izin verin. Sıvıyı dikkatli bir şekilde boşaltın. Tencereyi tekrar soğuk su ve yumuşak sabunla yıkayın, durulayın ve bir bezle kurulayın.

NOT: Fagor düdüklü tencereniz ev tipi mutfaklarda kullanım içindir. Endüstriyel mutfaklarda kullanıma uygun değildir.

Yiyecek ve sıvı nasıl eklenir

1 Önceden ihtiyacınız olan tüm adımları Fagor düdüklü tencerenizi kullanarak yapabilirsiniz; hafif kızartma, sote etme, esmerleştirme, tavada kızartma vb. Bu hazırlıkları sadece sıvı yağ veya başka bir katı yağ kullanarak ve her zaman kapak (1) açıkken yapmalısınız. Basıncı pişirme sırasında buhar üretmek için her zaman en az minimum miktarda sıvı eklemeniz gerekir.

BUHARLI PİŞİRME ESNASINDA YALNIZCA SIVI YAĞ KULLANILMAMALIDIR. 15 dakika veya daha kısa kısa sürelerde pişirme için en az 300 mL sıvı eklemenizi öneririz. 25 dakikanın üzerinde daha uzun pişirme için önerilen minimum miktar 500 mL'dir. **ASLA DAHA AZ SIVI İLE PİŞİRMEYİN.** Sıvı olarak su, et suyu, şarap veya başka herhangi bir pişirme sıvısı kullanılabilir.

DİKKAT: Düdüklü Tencereler fritöz DEĞİLDİR; basınç altında kapağı kapalı halde kızartma yapmaya çalışmayınız.

2 Hem katı hem de sıvı bileşenler dahil olmak üzere, kabı asla toplam hacminin üçte ikisinden fazla doldurmayın. Pirinç, fasulye veya tahıl gevrekleri gibi boyutları genişleyebilecek ve/veya pişirme sırasında köpük oluşturabilecek yiyecekleri pişirirken, tencere kapasitenizin yalnızca yarısına kadar dolum yapın.

3 Düdüklü tencerenizde buharda pişirmek için en az 500 ila 750 mL sıvı eklemenizi öneririz. Ardından bir **sepet*** yerleştirin ve malzemeleri üzerine yerleştirin. www.fagorcookware.com adresindeki Fagor web sitesini ziyaret ederek buharda pişirme hakkında daha fazla bilgi, tarifler ve ipuçları bulabilirsiniz.

Tencere nasıl kapatılır ve pişirmeye başlanır

1 Düzgün çalıştıklarından emin olmak için tüm ana güvenlik sistemlerini düzenli olarak kontrol edin.

Basınç sensörü (2). Kapak tutma kolunun (5) içine bakarsanız, yuvası içerisinde olduğunu göreceksiniz. Keskin bir cisimle hafifçe bastırın ve otomatik açma/kapama düğmesi (4) geriye doğru hareket edecektir (Future modelinde ileri). Basınç sensörünün (2) serbestçe hareket ettiğini kontrol edin.

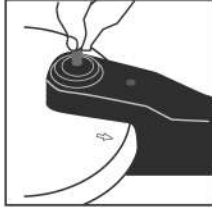
Emniyet valfi (7). Basınç sensörünün (2) içinde emniyet valfi (7) bulunur. Buna keskin bir cisimle bastırın (Şek. 12) ve yayın bloke olmadığını kontrol edin. İç yaydan hafif bir direnç hissedeceksiniz.

Çalışma valfi (3) (Level modeli). Halkalı yeşil piston. Tut ve dışarı doğru çek. Hafif bir direnç fark edeceksiniz ve basınç gösterge halkalarının çıktığını göreceksiniz. Pistonu bıraktığınızda hızlı bir şekilde ilk konumuna geri dönecektir (Şek. 13).

*Ayrı ayrı satılır.



Şek. 12



Şek. 13

Silikon sızdırmazlık halkası (8). Silikon conta halkasını (8) çıkarın ve çatlak veya kırılma olup olmadığını kontrol edin. Tamamen temiz olduğundan emin olduktan sonra tekrar doğru şekilde takın.

2 Rutin kontrolden sonra, kapak tutma kolunun (5) sol tarafındaki ↓ / • işaretini gövde tutma koluna (10) kazınmış • işaretiyle eşleştirerek kapağı kapatın (Şek. 1) , Kapak tutma kolunu (5) "klik" sesini duyana kadar saat yönünde çevirin; otomatik açma/kapama düğmesi (4) geriye doğru hareket edecek (Future modelinde ileri) ve kapak (1) düzgün bir şekilde kapanacaktır.

3 Satın almış olduğunuz Fagor Dödüklü Tencere modeli her türlü ocak kullanımı için uygundur: Gazlı, Elektrikli, Seramik ve İndüksiyonlu. Dödüklü tencereyi ocağınızın ortasına yerleştirin. Gazlı veya elektrikli ocak kullanıyorsanız, ocağınızın çapına en uygun halkayı seçin. Gazlı ocaklarda, alevlerin tencere gövdesinden (11) yukarı çıkmasını veya arka tutma kolu (9) veya kapak ve gövde tutma kollarıyla (5 ve 10) temas etmesini önleyin. Enerji tasarrufunun yanı sıra bu, paslanmaz çeliğin renginin solmasını ve bağlantı elemanlarının zarar görmesini önleyecektir.

4 Tencereyi kapağını kapatmadan önce yapmanız gereken tüm adımların neler olduğunu unutmayın: hafif kızartma, soteleme, esmerleştirme, tavada kızartma, vb. Ardından pişirme sıvısını ekleyip tencereyi kapattıktan sonra aşağıdaki adımları izleyin:

1. Basınç seçimi.

(Duo, Future ve Rapid Xpress modelleri) Basınç düzenleyici valfi (3) istenen çalışma konumuna ayarlayın: 1 veya 2.

(Dual Xpress modeli) İstenilen çalışma basıncını seçmek için basınç regülatörünü (15) çevirin.

2. Ocak ısınızı maksimum gücüne getirin.

3. Basınç sensörü (2) birkaç dakika sonra yükselerek ocakta basınç oluşturmaya başladığını gösterir. Ocak ısınızı maksimumda tutmaya devam edin.

4. Çalışma basıncına ulaşıldı.

(Duo, Future ve Rapid Xpress modelleri) Basınç regülatör valfinden (3) atılan buhar yüksek olduğunda istenilen çalışma basıncına ulaşılmıştır.

(Dual Xpress modeli) Basınç göstergesinde (16) ilgili halka görüldüğünde, istenilen çalışma basıncına ulaşılmıştır.

(Level modeli) Çalışma valfinden (3) ikinci halka görüldüğünde, istenilen çalışma basıncına ulaşılmıştır.

5. Ocak ısınızı orta-düşük güce getirin. Hazırladığınız tarifi pişme süresini bu andan itibaren kontrol etmeye başlayın.

5 Basınç düzenleyici, pişirme sırasında herhangi bir zamanda veya beklenmedik bir anda yoğun bir şekilde buhar çıkarırsa, panığe kapılmayın; uygun çalışma basıncı seviyesi korunana kadar ocak ısınızı daha da azaltın.

Dödüklü tencerenizin modeline bağlı olarak, aşırı basınç durumunda basıncı düzenlemekten sorumlu cihaz üzerinden buhar dışarı atılacaktır:

- Duo, Future ve Rapid Xpress modelleri: buhar, basınç düzenleyici valf (3) aracılığıyla dışarı atılacaktır.

- Dual Xpress modeli: buhar, buhar tahliye sistemi (17) aracılığıyla dışarı atılır ve basınç göstergesinde (16) kırmızı bir halka gösterilir.
- Level modeli: buhar, çalışma valfinden (3) dışarı atılacaktır

Satın aldığınız düdüklü tencere modeline bağlı olarak, doğru çalışma basıncına sahip olduğunu farklı bir şekilde görebilirsiniz:

- Duo, Future ve Rapid Xpress modelleri: buhar akışı ılımlı ve sabit olacaktır.
- Dual Xpress modeli: manometre (16), basınç regülatörü (15) ile seçtiğiniz halkayı gösterecektir.
- Level modeli: çalışma valfi (3) ikinci halkayı gösterecektir.

6 Çalışma basıncının düşük olup olmadığını kontrol etmek için aşağıdaki göstergelere dikkat edin:

- Duo, Future ve Rapid Xpress modelleri: buhar akışı artık sabit değil.
- Dual Xpress modeli: Seçilen basınç seviyesi için basınç gösterge halkası (16) gizlenmiştir.
- Level modeli: Çalışma valfinin (3) ikinci halkası gizlidir.

Basıncın olması gerekenden daha düşük olduğunu gördüğünüzde, normal çalışma basıncına ulaşılan kadar ocak ısınıza artırın.

7 Düdüklü tencereyi pişirirken asla sallamayın. Bu, çalışma/basınç ayar valfinin (3) buharı serbest bırakmasına neden olacak ve ardından basınç düşecektir.

8 Kalın veya yüksek yağlı gıdaları (püreler, kremalar, bakliyatlar) pişirirken, pişim işlemi bittikten sonra düdüklü tencereyi açarken dikkatli olunuz. Yanıklara neden olabilecek olası buhar kabarcıklarının sıçramasını

önlemek için kapağı (1) açtığınızda "Tencere kapağı açma" bölümündeki adımları izleyin. Tencereyi basınç altındayken asla zorlayarak açmaya çalışmayın.

DİKKAT: Asla farklı bir şekilde kapatma veya açmak için zorlamayınız.

Piştirdikten sonra basınç nasıl serbest bırakılır

Hazırlanan yemeğin ana malzemesine bağlı olarak, düdüklü tencerenin doğal olarak soğuması mı yoksa hızlı bir soğutma yöntemi mi kullanmanız gerektiğini belirlemelisiniz. Basıncı azaltmak için şu yöntemlerden birini seçebilirsiniz:

1. Basıncı doğal olarak serbest bırakmak

Bu yöntemi kullanmak için, tencereyi ocağınızın üzerinden alarak basıncı doğal olarak düşerken beklemeye bırakın.

(Dual Xpress modeli) Bu işlem sırasında basınç göstergesi (16) alçalmaya başlayacak ve siyah halkalar yavaş yavaş kaybolacaktır. Basınç sensörü (2) düştüğünde düdüklü tencereyi güvenli açabilirsiniz.

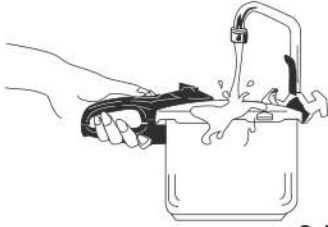
(Level modeli) Bu işlem sırasında çalışma valfi (3) alçalmaya başlayacak ve beyaz halkalar yavaş yavaş kaybolacaktır. Basınç sensörü (2) düştüğünde düdüklü tencereyi güvenli açabilirsiniz.

Tencere dolum hacmine bağlı olarak, bu 10 ila 15 dakika sürebilir.

2. Tencereyi soğuk su ile soğutarak basıncı boşaltmak

Bu yöntem, özellikle sebzeler, deniz ürünleri veya kolayca aşırı pişen diğer hassas yiyecekleri hazırlarken, basıncın mümkün

olan en kısa sürede boşaltılması gerektiğinde kullanılır. Bu, tencereyi lavaboya götürerek ve buhar kaybolana ve basınç sensörü (2) düşene kadar soğuk musluk suyunu kapaktan (1) akıtarak yapılır. Daha sonra düdüklü tencereyi güvenli açabilirsiniz. Tencereyi lavaboya yerleştirirken, soğuk su kapak tutma kolunu (5) güvenlik sistemlerinden uzağa doğru akacak şekilde eain (Sek. 14).



Şek. 14

NOT: Düdüklü tencereyi taşıırken çok dikkatli olun. Paslanmaz çelik yüzeye dokunmayın. Kapak ve gövde tutma kolları ile arka tutma kolunu kullanın ve gerekirse eldiven veya benzeri bir yardımcı tutacak kullanın.

3. Basıncı otomatik olarak serbest bırakmak (Duo, Future ve Rapid Xpress modelleri) Otomatik seçeneği kullanmak için basınç ayar valfini (3) buhar bırakma konumuna ⇨ çevirin, buhar otomatik olarak dışarı atılır. (Modelo Dual Xpress) (Dual Xpress modeli) Otomatik seçeneği kullanmak için basınç regülatörünü (15) saat yönünde buhar bırakma konumuna ⇨ döndürün (Şek. 15).



Şek. 15

ÖNEMLİ (DUAL XPRES MODELİ): Pişirme sıvısının bir kısmını buhar çıkışından dışarı atabilecek ani baskıyı azaltmak için basınç regülatörünü yavaş ve kademeli olarak çevirin.

Düdüklü Tencere Kapağını Açmak

Basınç sensörünün (2) alçaldığından emin olun, otomatik açma/kapama düğmesini (4) ileri (Future modelde geriye doğru) kaydırın ve kapak tutma kolunu (5) saat yönünün tersine çevirin. İçinde sıcak buhar olabileceğinden, tencereyi asla yüzünüze doğru açmayın. Yanma riskini önlemek için, yoğunlaşan su damlacıklarının kapaktan (1) tencereye düşmesine izin verin.

Temizlik ve bakım

18/10 paslanmaz çelik düdüklü tencerenizin uygun bakımını sağlamak için bu önerileri izleyin:

Tencere gövdesi (11) bulaşık makinesinde yıkanabilir, ancak kapağın (1) ılık su ve yumuşak sabunla elde temizlenmesi gerekir.

Düdüklü tencere her kullanımdan sonra yıkanmalıdır. Tencereyi yıkadıktan hemen sonra yumuşak bir bezle kurulayın, böylece zamanla orijinal görünümünü ve parlaklığını koruyun.

Tencereyi kapağı (1) açıkken saklamayın. Kapağı (1) tencerenin üzerine baş aşağı yerleştirin. Bu, tencerenin nemli kalmamasını sağlayarak bileşenlerin (özellikle silikon sızdırmazlık halkasının (8)) ömrünü uzatır ve içeride kötü kokuların oluşmasını engeller.

Kapak (1). Düdüklü tencere kapağını (1) veya herhangi bir bileşenini bulaşık makinesinde yıkamayın. Ilık su ve yumuşak sabunla yıkayın. Emniyet valfini (7) ince bir çubukla kapağın (1) içinden bastırarak temizleyin.

Tencere Gövdesi (11). Bulaşık makinesine konulabilir. Tencereyi elle temizlerseniz, dış yüzeyi çizebileceğinden metal ovma süngerleri veya aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın. Yiyeceklerin tuz ve asidik bileşenleri uzun süre içeride kalırsa korozyona neden olabilir. Dödüklü tencereyi saklama kabı olarak kullanmayın.

Silikon sızdırmazlık halkası (8). Sızdırmazlık halkası Anti bakteriyel yüksek mukavemetli silikondan yapılmıştır. Ilık su ve sabunla yıkayın, kapağı her yıkadığınızda durulayın ve kurulayın (1). Uygun kap sızdırmazlığını sağlamak için, ne sıklıkta kullanıldığına bağlı olarak silikon sızdırmazlık halkasının (8) her 12-18 ayda bir değiştirilmesi tavsiye edilir. Basınç sensöründeki silikon conta halkasının da aynı düzenlilikle değiştirilmesi tavsiye edilir.

DİKKAT: Dödüklü tencereniz buhar sızdırmaya başladığında ve içindeki basıncı koruyamadığında silikon conta halkasının aşınmış olduğu kabul edilir. Dödüklü tencerenin düzgün çalışmasını sağlamak için silikon conta halkasının yaklaşık her 12-18 ayda bir değiştirilmesi gerekir.

Arka tutma kolu (9) ve gövde kolu (10). Tencereyi sık sık kullanıyorsanız tencerenizin arka tutacağına (9) ve gövde tutacağına (10) doğru şekilde vidalandığını zaman zaman kontrol etmenizi öneririz. Değilse, vidaları bir tornavidayla sıkın. Bakalitin aşınmadığından emin olmak için bu bileşenleri kontrol edin. Herhangi bir kırık veya çatlak görülürse, değiştirilmesi gerekecektir.

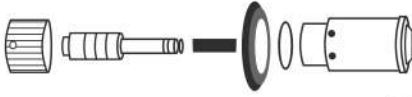
Yedek parça olarak, yalnızca orijinal yedek parçalar kullanın. Muadil veya benzer yedek parçaların kullanılması ünitenin arızalanmasına neden olabilir ve üretici tarafından sağlanan garanti korumasını geçersiz kılar.

Basınç düzenleyici valf (3) (Duo, Future ve Rapid Xpress modelleri). Basınç regülatör valfinde (3) herhangi bir kalıntı olmadığından emin olmak için her kullanımdan sonra kontrol edin. Bunun için basınç ayar valfini (3) buhar tahliye konumuna ∞ getirin ve valfi yukarı doğru çekerek çıkarma konumuna Φ . gelinceye kadar saat yönünün tersine çevirmeye çalışın. İçinden rahat bir şekilde su akıyor olması gerekir aksi halde kapağı (1) ışığa doğru tutun ve valfin bulunduğu delikten bakın, herhangi bir yiyecek parçasının onu engellemediğinden emin olun. Vanayı tekrar yerine takmak için, emme konumuna Φ getirin ve saat yönünde buhar tahliye konumuna ∞ . çevirin. Takıldığını hemen fark edeceksiniz ve istediğiniz konuma hareket ettirebileceksiniz. Valfi kontrol ettikten sonra dödüklü tencerenin düzgün çalışmadığı tespit edilirse, hiçbir koşulda kullanmayın ve yetkili bir servis merkezine götürün.

Çalışma valfi (3) (Level modeli). Çalışma valfinde (3) herhangi bir kalıntı olmadığından emin olmak için her kullanımdan sonra kontrol edin. Özellikle pişirilen yemek köpürüyorsa veya yağlıysa, valfin içinin zaman zaman temizlenmesi tavsiye edilir. Bunu yapmak için ana somunu (Şek. 16) gevşetin ve tüm mekanizmayı çıkarın. Temizledikten sonra aynı şekilde tüm bileşenlerini takarak monte edin (Şek. 17). Dödüklü tencere sık kullanıldığında, çalışma valfinin (3) çıkarılmasını ve en az



Şek. 16

**Şek. 17**

ayda bir kez temizlenmesini öneririz. Vanayı sökmemeyi tercih ederseniz, tencerenizin içerisine en fazla dört ölçü su ve bir ölçü sirke koyarak ocağınız altını açın ve tencerenizin temizlenmesini sağlayın. Valften buhar çıkmaya başladığında, 5 dakika boyunca açık tutun, bu da çalışma valfini (3) kendi kendine temizleyecektir.

NOT: Aşırı ısınma bazen tabanda yanık lekelerine neden olabilir, bu hiçbir durumda yemek pişirmeye devam etmek için bir engel veya sağlık için bir risk teşkil etmez. Yemek pişirmek için kullanılan suyun sertliği, tencerenin dibine yapışan beyaz lekelerin veya kireç tortularının görünümü üzerinde büyük bir etkiye sahip olabilir. İçerideki inatçı lekeleri, yemek artıklarını veya renk bozulmalarını gidermek için, dört ölçek suda çözölmüş bir ölçek sirkeyi kapağı kapatmadan 4 ila 5 dakika kaynatın (1). Daha sonra nazikçe o bölgeyi yıkayınız. Tencere içerisine yiyecekler yapışırsa veya yanarsa, tabanı çizebilecek kazıyıcılar, keskin aletler veya metal süngerler kullanmayınız.

Sorun giderme

Düdüklü tencerenizi ilk kez kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu okumanız gerektiğini ve çalışmasıyla ilgili herhangi bir sorunuz olduğunda ona başvurabileceğinizi unutmayın. Düdüklü tencereniz herhangi bir zamanda düzgün çalışmıyorsa, bazı genel sorunları ve olası çözümleri burada bulabilirsiniz:

Basınç yükselmiyor

SEBEPLER:

Düdüklü tencere kapağı (1) düzgün kapatılmamış.

Silikon conta halkası (8) doğru takılmamış.

Tencerenin içinde çalışma basıncına ulaşmak için yeterli sıvı yoktur.

MUHEMEL ÇÖZÜMLER:

Silikon conta halkasının (8) iyi durumda olduğunu ve doğru şekilde yerleştirildiğini kontrol edin.

İçindeki sıvı miktarının en az 300 mL olup olmadığını kontrol edin.

Kaptan buhar çıkıyor

SEBEPLER:

Düdüklü tencere kapağı (1) düzgün kapatılmamış.

Silikon conta halkası (8) doğru takılmamış.

İçindeki sıvı fazla.

MUHEMEL ÇÖZÜMLER:

Silikon conta halkasının (8) iyi durumda olduğunu ve doğru şekilde yerleştirildiğini kontrol edin.

İçindeki sıvı miktarının düdüklü tencere kapasitesinin üçte ikisini geçmediğini kontrol edin.

BASINÇLI OCAK KAPASİTESİ: 3 / 4 / 5

/ 6 / 7,5 / 8 / 10 L

3.1 / 4.2 / 5.2 / 6.3 / 7.9 / 8.4 / 10.5 Qt



Dual Xpress



Duo



Future



Level



Rapid Xpress