



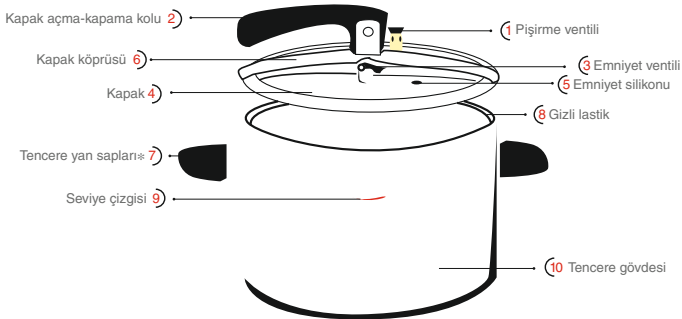
SOFRAM[®]

“en lezzetlisini arayanlara...”



**Düdüklü Tencere
Kullanım Kılavuzu**





*Saplar, metal, bakalit ya da metal+bakalit olarak değişebilir.

Düdüklü tencerenizi kullanmaya başlamadan önce...

Mutlaka okuyun.

- Düdüklü tencerenizi içine sıvı koymadan asla kullanmayın, tencereniz ciddi anlamda zarar görebilir. Her zaman, tencerenizin içinde en az bir bardak su bulundurun.
- Düdüklü tencereniz için uygun ocak kullanmaya dikkat edin. Gazla çalışan bir ocak kullanıyorsanız, alevin tencerenin altından daha yukarı çıkmamasına özen gösterin. Elektrik ocağı üzerinde kullanıyorsanız, ocak çapının tencereninkine eşit veya daha küçük olmasını sağlayın.
- Tencerenizin ventilleri (pişirme ve emniyet) son derece hassastır, temizlik ve bakım önerilerine mutlaka uyun. Ventiller çalışmaz ise en yakın servis merkezine başvurun. Sadece orijinal yedek parçaları kullanın.
- Tencerenizi düzenli olarak temizleyin.
- Tencereniz üzerinde kırmızı emniyet silikonu güvenlik içindir. 2 bar üstüne çıkacak herhangi bir basınçta silikon yukarı doğru çıkarak, tencerenizin patlamasını önler.

Dikkat edin!

- Bütün güvenlik talimatlarını dikkatle okuyun.
- Sıcak yüzeylere dokunmayın, sap veya kolları kullanın.
- Düdüklü tencerenizi çocukların bulunduğu bir ortamda kullanıyorsanız özel dikkat gösterin.
- Düdüklü tencerenizi sıcak fırına koymayın.
- Düdüklü tencerenizi içi sıcak sıvı dolu iken dikkatli taşıyın.
- Düdüklü tencere basınçlı buharla çalışır. Dikkatsiz ve güvenlik talimatlarına uyulmadan kullanılırsa buhar yanıkları gibi kazalara yol açabilir.
- Tencerenizi en fazla 2/3 oranında doldurun. Piştiği zaman genişleyen malzemeleri, örneğin pirinç ve kurutulmuş sebzeleri pişirirken en fazla 1/2 oranında doldurun.
- Elma püresi, kızılıcık, vişne, arpa, yulaf, bezelye ya da diğer bakliyat ezmeleri, şehriye, makarna, spagetti gibi yemekleri düdüklü tencerenizde pişirmeyin.
- Düdüklü tencerenizi kullanmadan önce ventillerin (pişirme ve emniyet) çalışıp çalışmadığını mutlaka kontrol edin.
- Yemeğiniz piştikten sonra içindeki basınç düşünceye kadar tencerenizin kapağını kesinlikle açmayın.
- Düdüklü tencerenizi asla yağda kızartma yapmak için kullanmayın.
- Tencerenizini boş olarak ocakta unutmayın.

Düdüklü tencerenizde lezzetli yemekler pişirmek için...

Adım 1

Tencerenizin kapağını açın.

Kapak sapını tutarak yukarı kaldırın. Geriye doğru tamamen yatırın. Serbest kalan kapağı haif eğik pozisyonda (45°) yukarı çekerek çıkarın.



Adım 2

Tencerenizi yeterince doldurun.

Düdüklü tencerenizi en fazla max. seviye çizgisine (2/3) kadar doldurun.

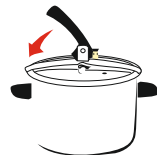
Bu seviye maksimum çizgiyi geçmemelidir. Nohut, fasulye, mercimek gibi pişerken köpüren ve şişen malzemelerde tencerenizi yarıdan fazla doldurmayın.



Adım 3

Tencerenizi kapatın.

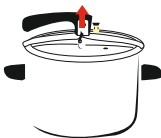
Kapak sapını tencere kapağınızın "açık" olduğu pozisyona getirin. Kapağı haif eğerek tencereye yerleştirin. Kapak sapını bu kez ters yöne çevirerek kapağı sıkıca kapatın.



Adım 4

Ventilleri kontrol edin.

Pişirmeye başlamadan önce, emniyet ventiline (uzun mandallı olan) üzerindeki levyenin çekilerek yukarı kolayca kalkıp kalkmadığını kontrol edin. Aynı şekilde pişirme ventiline de kontrolden geçirin.



Adım 5

Pişirmeye başlayın.

Düdüklü tencerenizi kuvvetli ateşin üzerine oturtun. Emniyet ventilini çizimde gördüğünüz gibi “yatay” konuma getirin. Fıslama sesi ile kuvvetli bir buhar çıkışı olduğunu görene kadar bekleyin. Pişirme ventilinden kuvvetli buhar çıkıyor ve fıs sesi geliyorsa, pişirme için gerekli basınç oluşmuştur.



Adım 6

Ocağın altını kısın.

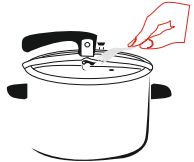
Buhar çıkışını ve pişirme ventilinin döndüğünü görünce ateşi kısın.



Adım 7

Pişirme sırasında düdüklü tencerenizi kontrol edin.

Emniyet ventilinin üzerine bir çatal-kaşık yardımıyla hafifçe bastırarak görev yapıp yapmadığını kontrol edin. Ventile bastırınca ani ve kuvvetli bir buhar çıkışı olmalıdır. Önerilen pişirme sürelerine bağlı kalın. Tencerenizin içindeki sıvının tamamen buharlaşmasını önleyin.



Adım 8

Pişirmeyi tamamlayın.

Tencereyi ocaktan alın. Bir süre bekleyin ve sonra emniyet ventilini yukarı kaldırıp buharı tümüyle boşaltın. Yumuşayan yiyeceklerde tencereyi açmadan önce hafifçe çalkalayın. Tencereniz içindeki buharın hepsini boşaldığından emin olunca kapağını dikkatlice açın.



Düdüklü tencerenizin temizliğini ihmal etmeyin.

- Düdüklü tencerenizin ilk günkü kadar sağlam ve kullanışlı olması için basit temizlik önerilerini mutlaka uygulayın.
- Tencerenizin iç temizliğinde her türlü sabun ve sıvı deterjanı kullanabilirsiniz.
- Dış yüzeylerin temizliğinde ise sert temizlik malzemelerini kullanmayın.
- Temizlikte tel kullanmanızı gerektiren durumlarda plastik ürünleri tercih edin.
- Durulamadan sonra tencerenizi mutlaka kurulayın. Böylece tencerenizde su lekeleri oluşmaz.
- Kalıcı lekelerin temizliğinde sirke ve limon kullanabilirsiniz.
- Temizlikten sonra koku oluşmasını engellemek için tencerenin kapağını tencere üzerine ters olarak koyarak tencerenizi saklayın.

Ventilleri temizlemeyi unutmayın.

Tencerenizi uzun yıllar güvenle kullanabilmek için emniyet ve pişirme ventilini her pişirme sonrasında temizleyin. Ventilini üst taraflarından tutup vida gibi çevirerek çıkarabilir, yıkayıp, temizledikten sonra yerine kolayca takabilirsiniz.

Düdüklü tencerenizi uzun yıllar güvenle kullanmak için DİKKATLE OKUYUN.

- Tencere ve parçaları üzerinde herhangi bir değişiklik yapmayın.
- Bozulan, kırılan parçaları mutlaka orijinali ile değiştirin.
- Değiştirilemeyen parçalarda sorun varsa satın aldığınız yer ile veya yetkili servisle iletişime geçin.
- Kullanım hatası sonucu, yanan, kararan, tabanı düşen, deforme olan ürünler garanti kapsamı dışındadır.
- Düdüklü tencerenizin resmi olarak belirlenen kullanım ömrü 5 yıldır.

Sık Sorulan Sorular

Basınç oluşmuyor. Sorun nedir?

- Sıcaklık az olabilir, artırın.
- Sıvı miktarı az olabilir, biraz daha sıvı ekleyin.
- Pişirme ventili kirlenmiş olabilir, temizleyin.
- Kapak tam kapanmamış olabilir, kontrol edin.
- Bazı parçalar hasar görmüş olabilir, değiştirin.

Kapaktan buhar sızıntısı var. Sorun ne olabilir?

- Kapak hasar görmüş olabilir, değiştirin.
- İç lastik hasar görmüş olabilir, yetkili servise başvurun.
- Tencerenin üst kenarları hasar görmüş olabilir, değiştirin.

Yanlışlıkla tencereye sıvı koymadan pişirmeye başlamışım. Ne yapmalıyım?

Ocağı kapatın. Tencerenizin soğumasını bekleyin. Kapağı açın, yeteri kadar su koyun.

Kapak bir türlü kapanmıyor. Ne yapmalıyım?

Kullanma kılavuzundaki talimatlara uyduğunuzdan emin olun. Eğer hala kapanmıyorsa, yetkili servise başvurun. Tencerenizi kontrol ettirin.

Kurallara uyun, içiniz rahat olsun.

Kullanma kılavuzunda söz edilmeyen bakım ve temizleme yöntemlerini uygulamayın. Burada söz edilmeyen onarım işlemlerinin mutlaka yetkili bir satış sonrası servis merkezinde yapılması gerekir. Tencerenizi servise götürürken mutlaka kapağı ile birlikte götürün.

Örnek Pişirme Süreleri

Bu kullanım kılavuzu SOFRAM düdüklü tencere için detaylı yemek tariflerini içermez. Kendi yemek tariflerinize göre yemeklerinizi ve yiyeceklerinizi pişirebilirsiniz. Yemek pişirme zaman tablosu yemek pişirme zamanlarınızı ayarlamınıza yardımcı olur. Yemek pişirme zaman tablosu listelenen ürünler ve malzemeleri açısından sadece ikrir vermek amacı ile hazırlanmıştır. Doğru pişirme zamanına karar vermek için normal yemek pişirme yöntemlerinde kullandığımız pişirme sürelerini azaltabilir ve belirtilen malzemelere benzeyenleri kullanabilirsiniz. SOFRAM düdüklü tencere ile ne kadar sürede pişireceğinizi kısa zamanda öğreneceksiniz. Eğlenceli yemek pişirme deneyimleri edineceğinizden eminiz.

Gıda Maddeleri	Piştirme Zamanı (dk.)	Açılma Şekli	Bekleme Süresi (dk)
Sebzeler: Düdüklü tencereye 1,5 bardak su koyun.			
Enginar	6	Hızlı	
Taze fasulye	4	Hızlı	
Brokoli	4	Hızlı	
Lahana (1/2)	10	Karışık	4
Havuç (bütün)	5	Hızlı	
Havuç (dilim)	3	Hızlı	
Karnabahar	3	Hızlı	
Mısır (tatlı)	6	Hızlı	
Patates (küp)	6	Karışık	4
Patates (1/2)	8	Karışık	5

Gıda Maddeleri	Piştirme Zamanı (dk.)	Açılma Şekli	Bekleme Süresi (dk)
Et çeşitleri, kümes hayvanları ve balıklar: Bir yemek tarii kullanıyorsanız tarifte söylenen sadece yarısı kadar su koyun.			
Ağır ateşte pişmiş kuzu eti	15-20	Normal	5-10
Kemikli kuzu eti	25-30	Normal	5-10
Bütün tavuk	18-20	Normal	5-10
Tavuk göğüs	12-18	Hızlı	
Tavuk parçaları	10-12	Hızlı	
Ağır ateşte pişmiş dana eti	25-35	Normal	15-20
Dana (kemiksiz)	10-15	Hızlı	15-20
Kabuklular/midye	4-8	Hızlı	
Karides	4-8	Hızlı	
Balık fileto	8-10	Hızlı	

Gıda Maddeleri	Pişirme Zamanı (dk.)	Açılma Şekli	Bekleme Süresi (dk)
Pilav: Köpürmeyi azaltmak için bir kaşık dolusu tereyağı ya da yağ ekleyin. Beyaz pirinç için, tarifte söylenenden 1/3 oranında, kırık pirinç için 1/4 oranında az su kullanın.			
Beyaz pirinç	6	Karışık	7
Pirinçle tavuk	10	Hızlı	
Kurutulmuş bakliyatlar: Önceden ıslatılmalarına gerek yoktur. Düdüklü tencereye bir yemek kaşığı tereyağı ya da sıvı yağ ile 1/4 bakliyat ve 3/4 su ekleyiniz. Piřme süresinden sonra düdüklü tencerenin soğuk su altında soğumasını bekleyin.			
Nohut	18-25	Hızlı	
Kuru fasulye (beyaz)	18-25	Hızlı	3
Barbunya fasulye (kırmızı)	18-20	Karışık	5
Bakla (fava)	18-20	Karışık	



SATICI FİRMA / VENDOR:

Unvanı / Title:

Adres / Address:

Telefon / Telephone:
Faks / Fax:

Fatura Tarihi ve No / Date and No. of Invoice:

Kaşe ve İmza / Stamp and Signature:

İthalatçı veya İmalatçı Firma:
Manufacturing Company:

YEŞİLTAN Turizm ve Madeni Eşya San.ve Tic. Ltd. Şti.

Sancaktepe Mah. Millet Cad. No:24 Çanta, Silivri-İSTANBUL /TÜRKİYE
Tel:+90 212 746 56 56 Pbx - Fax:+90 212 746 64 23

www.yesiltan.com.tr - info@yesiltan.com.tr

CE 0036

CE UYGUNLUK BELGESİ:
No: 12-B-01091
Alınış Tarihi: 05 Ekim, 2012

CE CERTIFICATE OF COMPLIANCE:
NO:12-B-01091
Date of Receipt: October 05, 2012



SOFRAM®

“en lezzetlisini arayanlara...”

yeşiltan®

www.yesiltan.com.tr

Sancaktepe Mah. Millet Cad. No:24
Çanta, Silivri-İSTANBUL /TÜRKİYE
Tel:+90 212 746 56 56 Pbx
Fax:+90 212 746 64 23

www.soframhome.com