

1. Önemli tedbirler ve güvenlik notları

Kullanım kılavuzu ve gözetim

- Kullanım kılavuzunu ve tüm talimatları dikkatlice okuyun.
- Düdüklü tencereyi asla çocukların yakınılarında kullanmayın ve onu kullanırken asla gözetimsiz bırakmayın.
- Bu kılavuzu ürüne sahip olduğunuz süre boyunca saklayın. Kullanım kılavuzunu bir gün bulamamanız durumunda, www.fissler.com internet sayfamızdan indirebilirsiniz.
- Daha önce kullanım kılavuzunu incelememiş bir kişiye düdüklü tencereyi kesinlikle teslim etmeyin ve düdüklü tencerenizi üçüncü şahıslara daima kullanım kılavuzu ile birlikte teslim edin.

Güvenlik ve bakım

- Düdüklü tencereyi kesinlikle güç kullanarak açmayın. Açımadan önce iç basıncın tamamiyla tahliye olduğundan emin olun. Buna ilişkin bilgileri Bölüm 6'da bulabilirsiniz.
- Düdüklü tencereyi kesinlikle içinde sıvı olmadan ısıtmayın, aksi takdirde aşırı ısınma nedeniyle cihazda, valflerde, emniyet tertibatlarında ve ocakta hasarlar meydana gelebilir veya tabandaki alüminyum çekirdek eriyebilir ve sıvı hale dönüşebilir. Böyle bir durumda ocağı kapatın ve tencereyi tamamiyla soğumadan hareket ettirmeyin. Odayı havalandırın. Aşırı ısınma durumunda düdüklü tencereyi kullanmaya devam etmeyin, zira emniyet tertibatlarının fonksiyonları artık sağlanamamaktadır. Bu durumda Fissler müşteri hizmetleri ile iletişime geçin.
- Aksesuarlı ve tripodlu kullanım da dâhil olmak üzere düdüklü tencereyi kesinlikle nominal hacminin 2/3 üzeri doldurmeyin. Pişirme işlemi sırasında pırıngı veya kuru sebze gibi genişleyen veya köpüren gıdalar hazırladığınızda düdüklü tencereyi en fazla nominal hacminin yarısına kadar doldurun, işaretle bakın.
- Düdüklü tencerede (özellikle de öküz dili olmak üzere) et pişirildiğinde ette aşırı basınç oluşur. Dolayısıyla düdüklü tencereyi açtıktan sonra yanıkları önlemek için eti kontrol etmeden veya hareket ettirmeden önce biraz bekletin.
- Sıçrayan buhar kabarcıklarını önlemek için düdüklü tencereyi özellikle de püre şeklindeki gıdaları hazırlarken her açma işlemi öncesinde sallayın. Elma püresi ve kompostoları düdüklü tencerede hazırlamayın, zira bunu yaparken sıkça buhar kabarcıkları oluşur ve bunlar da kapak açıldığında sıçrayıp haşlanmalara neden olabilir.
- Düdüklü tencereyi gıdaları basınç altında yalda kızartmak için kullanmayın. Düdüklü tencerede daima kapak kullanmadan kızartın ve en fazla yarısına kadar yağı ile doldurun.
- Düdüklü tencerede herhangi bir değişiklik yapmayın. Kullanım kılavuzunda belirtilen bakım önlemleri burada bir istisnadır. Valfleri kesinlikle yağlamayın.
- Düdüklü tencereyi sadece orijinal ve tamamiyla çalışır vaziyette olan Fissler bileşenleri ile birlikte kullanın. Özellikle de sadece aynı modelin tencerelerini ve kapaklarını ve cihazınızın modeli için öngörülen yedek parçaları kullanın.
- Nominal içeriği 3,5 l olan bir düdüklü tencere setinde düdüklü tencerede aşırı dolumu önlemek için aksesuarlı daha alçak tripodu kullanın.

Düdüklü tencerenin uygulamaları

- Dündüklü tencereyi kesinlikle fırında kullanmayın. Kulplar, valfler ve emniyet tertibatları yüksek sıcaklıklardan dolayı hasar görür ve ardından emniyet fonksiyonlarını artık yerine getiremezler.
- Dündüklü tencereyi sadece amacına uygun olarak, özel kullanım için kullanın. Uygunuz kullanımda tehlikeler oluşabilir.
- Bu tencerede yemekler basınç altında hazırlanır. Dündüklü tencereyi yanlış kullandığınızda yanıklarınız oluşabilir. Ocağa koymadan önce dündüklü tencerenin iyice kapalı olduğundan emin olun. Buna ilişkin bilgileri Bölüm 3'te bulabilirsiniz. Dündüklü tencereyi kesinlikle tam oturmamış bir kapak ile kullanmayın.
- Dündüklü tenceler tıbbi alanda sterilizasyon için kullanılamaz, zira dündüklü tenceler gerekli sterilizasyon sıcaklığına göre tasarlanmamıştır.

Dündüklü tcerenin kullanımı

- Her kullanım öncesi tüm valflerin ve emniyet tertibatlarının hasarsız, çalışır vaziyette ve temiz olduğunu emin olun. Cihazın güvenli bir şekilde çalışması ancak bu şekilde sağlanabilir.
- Dündüklü tencereyi sıcaklığında veya basınç altındayken çok dikkatli bir şekilde hareket ettirin. Sıcak yüzeylere dokunmayın, kulpları ve düğmeleri kullanın. İcabında el koruması kullanın.
- Sadece kullanım kılavuzunda izin verilen ısıtma kaynaklarını kullanın.
- Enerji beslemesini, pişirme göstergesi kırmızı aralığa çıkmayacak şekilde ayarlayın. Enerji beslemesi azaltılmadığında valften buhar otomatik olarak kontrollü bir şekilde sızar ve tencere sıvı kaybeder.

2. Amacına uygun kullanım

- Fissler dündüklü cihazlar, yemekleri evde basınç altında pişirmek ve Bölüm 5'te belirtilen ve öngörülen kullanım amaçları için tasarlanmıştır.
- Fissler dündüklü cihazlar sadece en fazla 3700 Watt ocak gücüne kadar kullanılabilir.
- Bölüm 4'te listelenen dolum seviyeleri, dündüklü cihazın güvenli bir şekilde kullanılabilmesini sağlamak için dikkate alınmalıdır.

3. İlk kullanım öncesi

İlk kullanım öncesi tencere ve kullanım hakkı hakkında bilgi edinin ve sevkıyat kapsamının eksik olup olmadığını kontrol edin. Aksesuar, bazı cihazların sevkıyat kapsamına dahil değildir.

Tcerenin açılması Kapak sapındaki kumanda düğmesine ok yönünde basın. Kapağı dayama noktasına kadar saat yönünün tersine (sağa doğru) çevirin. Kapağı çıkarın.

Tcerenin kapatılması Yerleştirme desteği (üzerinde "Close" yazan metal dil) yardımıyla kapağı hafifçe eğik tutarak yerleştirin. Yerleştirme desteğini tencere sapındaki oluğa yerleştirin ve onu ardından indirerek yerleştirin. Kapağı saat yönünde dayamaya kadar sola çevirerek kapatın. Tencere, işitilebilir bir "tık" sesi ile kilitlenir ve kilitleme göstergesi kırmızıdan yeşile geçer.

Kilitleme göstergesi Yeşil: Tencere doğru şekilde kapatılmış ve kullanıma hazır. Kırmızı: Tencere doğru şekilde kapatılmamış.

Temizleme İlk kullanım öncesi tencereyi, kapağı ve contayı elle iyice durulayın. Böylece olası cıralama tozu ve küçük kirlenmeler ortadan kaldırılır. Tavsiye: Tencereyi ve kapağı ardından koruyucu paslanmaz çelik bakım malzemesi ile işleme tabi tutun. Paslanmaz çelik, tuzlara ve asitli gıdalara karşı dayanıklılık kazanır. Bakım malzemelerinin artıklarını daima iyice temizleyin. Bu işlemi ihtiyaca göre ya da paslanmaz çelik yüzeyindeki görsel değişiklik durumunda tekrarlayın.

4. Kullanıma ilişkin notlar

Emniyet tertibatları Her bir kullanım öncesi aşağıda belirtilen emniyet tertibatlarının çalışıp çalışmadıklarını kontrol edin ve onlarda kesinlikle değişiklik yapmayın. Pişirme öncesi pişirme tacı ile kapak sapının doğru şekilde monte edilip sıkı bir şekilde oturduklarından emin olun. Buna ilişkin notları Bölüm 7'de bulabilirsiniz.

Pişirme tacı Pişirme tacını kapaktan çıkarın ve kademe 3'ü ayarlayın. Parmakla basarak pişirme göstergesinin (1) ve valf gövdesinin (2) serbestçe hareket edip etmediğini ve geri gelip gelmediğini kontrol edin.

Euromatic Euromatic'in temiz olduğundan ve serbestçe hareket edebilir bir şekilde kapakta oturduğundan emin olun. O-Ring contası tamamıyla onun için öngörülen çentige yerleşmelidir. Parmakla basarak Euromatic'teki bilyenin serbestçe hareket edip etmediğini ve geri gelip gelmediğini kontrol edin.

Conta ve emniyet kamları Contanın ve kapak kenarının temiz olup olmadıklarını, contanın hasarsız olup olmadığını ve emniyet kamının (1) serbestçe hareket edip etmediğini kontrol edin. Contayı, tamamıyla düz bir şekilde ve kapağın iç tarafında içe büklü kenar parçalarının (2) altında bulunacak şekilde yerleştirin. Conta, emniyet kamının önüne yerleşmiş olmalıdır, yani kapak kenarından dışarı doğru bastırılmış olmalıdır.

Dolum miktarları Daima yeterince sıvı ile pişirin ve düdüklü tenceredeki sıvının tamamıyla buharlaşmadığına dikkat edin. Hızlı pişirmede lütfen dolum miktarlarına ilişkin aşağıdaki bilgileri dikkate alın. Kolay dozaj için tencerenin içinde bir skala bulunmaktadır.

Min. işaretİ Buhar oluşumu için cihazın çapına göre aksesuarlı pişirip pişirmedinizden bağımsız olarak en az 200-300 ml sıvı gereklidir. Düdüklü tencereyi kesinlikle bu asgari sıvı miktarı olmadan kullanmayın.

- Ø 18 cm: 200 ml
- Ø 22 cm: 250 ml
- Ø 26 cm: 300 ml

Max. işaretİ Güvenli bir fonksiyonu sağlayabilmek için, düdüklü tencere en fazla kapasitesinin (kullanılabilir hacim) 2/3 oranına kadar doldurulabilir.

½ işaretİ Köpüren veya pişirme sırasında genişleyen pirinç, et/sebze suyu veya kurutulmuş sebze gibi gıdalarda düdüklü tencere en fazla kapasitesinin yarısına kadar doldurulabilir.

½ işaretİ İnce kabukları kolayca yukarı süzülüp valfleri tıkayabilecekleri için fasulye ve diğer baklagilleri pişirirken tencereyi sadece ½ oranında doldurun.

Ocak uygunluğu Fissler düdüklü cihazlar, tüm ocak tipleri için uygundur. Buna gazlı ocak, döküm pişirme gözleri, cam seramik pişirme gözü ve indüksiyonlu ocak dahildir.

Yüzeylerde çizikleri önlemek için pişirme gerecinizin yerini değiştirirken gereci daima yukarı kaldırın. Fissler, bunların dikkate alınmamasından kaynaklanan olası hasarlar için sorumluluk üstlenmez.

- **Taş/cam seramik (Işın/Halojen):** Ocak gözünün çapı, tencere tabanının çapı ile aynı ya da daha küçük olmalıdır.
- **Gazlı ocak:** Pişirme gerecini ortalayarak yerleştirin ve alevlerin yandan yukarı çıkışlarını önleyin, aksi takdirde plastik kulplar hasar görebilir.
- **İndüksiyon:** Pişirme gerecini daima pişirme yerine ortalayarak yerleştirin. Tencere tabanının boyutu, pişirme gözünün boyutu ile ya aynı ya da bundan daha büyük olmalıdır; aksi takdirde pişirme gözü tencere tabanına tepki vermeyebilir.
- **İndüksiyonlu ocaklar için özel notlar:** Ocak üreticisinin kullanım bilgilerini dikkate alın. Kullanım sırasında bir vizült sesi oluşabilir. Bu ses teknik bir sestir ve ocakta veya pişirme gereçlerinde bir arızanın belirtisi değildir.

Enerji tasarrufu önerileri

- Pişirirken ocağı, pişirme göstergesi seçili pişirme kademesi için kırmızı aralığa çıkmayacak ve pişirme tacı buharı tahliye etmeyecek şekilde ayarlayın.
- Buharla pişirme kademesinde pişirirken ocağı, kapak sapından ya da pişirme tacından sadece çok az miktarda buhar tahliye edilecek şekilde ayarlayın.
- Uygun boyutta bir pişirme yeri kullanın (bkz. Ocak uygunluğu bilgileri).
- Pişirme gerecinin boyutunu, pişirilecek miktarla göre seçin.
- Tabanın depoladığı ısısı kullanın: Pişirme süresinin bitiminden kısa süre önce ocağı kapatın.

5. Vitavit® ile pişirme

Düdüklü tencere ile farklı şekilde her türlü yemek tarifleri hazırlayabilirsiniz. Kızartma, haşlama ve bulgulama veya açık tencerede yağı kızartma yapabilirsiniz. Ek bir aksesuar ile buharda pişirebilir, suyunu alabilir veya katlar halinde pişirebilirsiniz. Geleneksel bir kapakla birlikte düdüklü tencere aynı zamanda bir tencere olarak da kullanılabilir. Düdüklü tencerede et, sebze ve baklagiller ve ayrıca balık ve tahıl gibi bir sürü gıda zamandan tasarruf ederek ve besin maddeleri korunarak hazırlanabilir. Daha fazla bilgiyi, pişirme sürelerini ve yemek tariflerini www.fissler.com adresinde bulabilirsiniz.

Hazırlık Pişirilecek malzemeleri düdüklü tencereye doldurun. Bunu yaparken belirtilen dolum miktarını ve asgari sıvı miktarını dikkate alın. Kapağı yerleştirip tencereyi kapatın. Kilitleme göstergesi yeşil gösteriyor.

Pişirme kademesinin seçimi Vitavit'inizde dört pişirme kademesi arasında seçim yapabilirsiniz:

- **Pişirme kademesi 1:** Hassas pişirme kademesi, yaklaşık 110°C, 45 kPa işletme basıncı, balık ve yumuşak sebzeler gibi çok hassas yiyecekler için.
- **Pişirme kademesi 2:** Hızlı pişirme kademesi, yaklaşık 113°C, 60 kPa işletme basıncı, sebzeler gibi hassas yiyecekler için.

Pişirme kademesi 3: Express pişirme kademesi, yaklaşık 116°C, 75 kPa işletme basıncı, et yemekleri ve türüler gibi tüm diğer yemekler için. **Buharla pişirme kademesi:** Aksesuarda hassas buharda pişirme ya da basınçsız pişirmeyi seçin.

Kaynatma ve havayı tahliye etme Güvenli bir şekilde kapatılmış olan düdüklü tencereyi en yüksek enerji kademesinde ısıtın (Booster fonksiyonunda değil). Kapak sapının altından buhar sızıyor. Bu işlem birkaç dakika sürebilir. Euromatic kapanıp artık buhar tahliye edilmediğinde basınç oluşumu başlar ve pişirme göstergesi yavaşça yükselmeye başlar.

Pişirme tacı - Lamba fonksiyonlu pişirme göstergesi Pişirme göstergesi – seçilen pişirme kademesinden bağımsız olarak – size daima üç renk halkalı bir sırayı göstermektedir. Renkler, lamba prensibine göre tenceredeki sıcaklık seyrine işaret eder ve enerji beslemesini ayarlamakta yardımcı olur.

Sarı halka: Ayarlanan pişirme kademesine neredeyse ulaşıldı. Enerji beslemesi kısıtlabilir.

Yeşil halka: Ayarlanan pişirme kademesine ulaşıldı, pişirme süresi başlıyor. Enerji beslemesi, pişirme göstergesi tüm pişirme süresi boyunca yeşil aralıkta kalacak şekilde ayarlanmalıdır.

Kırmızı halka: Tenceredeki sıcaklık çok yüksek. Tencere otomatik olarak buhar tahliye etmeye başlar ve böylece sıvı kaybedebilir. Sıcaklığını ayarlamak için ocağı lütfen daha da kısın ve yeşil halkaya tekrar ulaşlığına dikkat edin.

Pişirme süreleri Pişirme süreleri, seçilen pişirme kademesine (yeşil halkalı) ulaşlığında ölçülmeye başlanır.

Temel kurallar:

1. Kademe 3'teki pişirme süresi, normal bir tenceredeki normal pişirme süresinin yaklaşık 1/2 - 1/3'ü arasıdır.
2. Kademe 1'deki pişirme süresi, kademe 3'tekine nazaran yaklaşık %50 daha uzundur. Kademe 2'deki pişirme süresi, kademe 3'tekine nazaran yaklaşık %25 daha uzundur.
3. Gıdaların miktarları, şekilleri, boyutları ve özellikleri pişirme süresini etkileyebildiği için pişirme süresi bilgileri değişkenlik gösterebilir.

Pişirme süresi bitiminde düdüklü tencereyi pişirme yerinden alın, basınçlı tahliye edin (bkz. Bölüm 6) ve ancak bu işlemin ardından açın.

Pişirme süreleri hakkında daha fazla bilgiyi www.fissler.com adresindeki pişirme süresi bulucumuzda bulabilirsiniz.

6. Vitavit®'in buharını tahliye etme

Düdüklü tencereyi kesinlikle güç uygulayarak açmayın. Tencere ancak pişirme göstergesi tamamıyla aşağı indiğinde ve kumanda düğmesinde basıldığında artık buhar tahliye olmuyorsa açılabilir. Fissler düdüklü tencerenizin buharını tahliye etmeniz için 4 yöntem bulunmaktadır. Buhar tahliye türünü, pişirilecek malzemeye göre seçmelisiniz. Örneğin baklagiller, çorbalar veya türüler gibi köpüren veya yükselen veya örneğin kabuklu patatesler gibi hassas kabuklu pişirilecek malzemelerde hızlı basınç düşüşlü bir yöntemi seçmemelisiniz,

aksi takdirde pişirilecek malzeme taşabilir veya gıdaların kabukları patlayabilir. Tencereyi açmadan önce, her 4 yöntem için aşağıdaki notları dikkate alın.

Yöntem 1: Soğumasını bekleme Bu yöntemle, tencerede kalan enerjiden faydalansınız. Tencereyi pişirme süresinin bitiminden az önce ocaktan alın ve pişirme göstergesi tamamıyla aşağı inene kadar yavaşça soğumasını bekleyin. Bu yöntem özellikle de pişirme süreleri daha uzun olan yemekler ve enerji tasarrufu için uygundur.

Yöntem 2: Pişirme tacında kademeli buhar tahliyesi Pişirme tacındaki ayarlama halkasını ayarlanan pişirme kademesinden Görseldeki metnin dökümü şu şekilde şöyledir:

adım adım bir sonraki küçük pişirme kademesi ile başlayarak basınçsız pişirme kademesine kadar çevirin. Pişirme tacının altından buhar sızıyor.

Not: Ayarlama halkasını kesinlikle pişirme kademeleri 2 veya 3'ten doğrudan basınçsız pişirme kademesine getirmeyin, aksi takdirde aşırı bir buhar tahliyesi ve pişirilen malzemenin taşması durumu meydana gelebilir.

Yöntem 3: Kumanda düğmesi ile hızlı buhar tahliyesi Kumanda düğmesine ok yönünde hafifçe basın. Kapak sapının altından buhar sızıyor. Pişirme göstergesi tamamıyla aşağı inene ve artık buhar tahliye edilmeyene kadar düğmeyi basılı tutun. Buhar tahliyesi durur durmaz düğmeyi bırakın.

Yöntem 4: Akan suyun altında hızlı buhar tahliyesi Tencereyi lavaboya yerleştirin ve pişirme göstergesi tamamıyla aşağı inene kadar yandan kapağın üzerinden (kapak sapı ve pişirme tacı üzerinden değil) soğuk su akıtın.

Açmadan önce (Yöntem 1-4) Kumanda düğmesine hafifçe basın (olası kalan artık basınç tahliye olur). Buhar tahliyesi durur durmaz düğmeyi bırakın. Tencereyi hafifçe sallayın. Kumanda düğmesine tekrar basın, artık buhar tahliye olmayana kadar bu işlemi (tencereyi sallayın ve ardından kumanda düğmesine basın) tekrarlayın. Tencere basınçsızdır (Euromatic aşağı inmiştir). Tencereyi açın.

Not: Tencerenin içinde basınç olduğu süre kumanda düğmesine tamamıyla basılamaz. Bu sizin güvenliğiniz içindir, zira tencere hâlâ basınç altındayken böylece yanlışlıkla açılabilir. Bu nedenle kumanda düğmesine güç kullanarak tamamıyla basmaya kalkışmayın.

7. Temizlik ve koruyucu bakım

Temizlik Dündüklü tencereyi her bir kullanım sonrası temizleyin:

- Contayı kapaktan çıkarın ve elle durulayın.
- Pişirme tacını çıkarın ve nemli bir bez ile silin.
- Kapak sapını çıkarın ve akan suyun altında durulayın.
- Tencereyi, kapağı (conta, pişirme tacı ve kapak sapı olmadan) ve aksesuarları da bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.
- Dekorlu düdüklü tenceler bulaşık makinesinde yıkamak için uygun değildir. Dekorlu gövdeye sahip düdüklü tenceleri, dekoru korumak için yumuşak bir sünger kullanarak elle temizlemenizi öneririz.

Bunları yaparken lütfen şunlara dikkat edin:

- Temizlik için standart bulaşık deterjanlı sıcak su ve tencere süngeri veya yumuşak bir fırça kullanın. Sivri, pürüzlü veya keskin nesnelerden kaçının. Ağır kirlenmelerde iç kısım ve taban için süngerin pürüzlü tarafını da kullanabilirsiniz.
- Yemek artıklarının kurumasını beklemeyin ve tencerede yemekleri uzun süre saklamayın, zira bunlar paslanmaz çelikte lekelere ve yüzeyde değişikliklere neden olabilir.
- Paslanmaz çelik yüzeyini korumak için düzenli olarak paslanmaz koruyucu çelik bakım malzemeleri kullanın. Bunlar, beyaz veya gökkuşağı şeklindeki renk değişikliklerinin veya birikintilerin ortadan kaldırılmaları için en uygun seçeneklerdir.
- Bulaşık makinesinde yıkarken sadece üretici tarafından tavsiye edilen dozajda standart ev ürünlerini kullanın, endüstriyel deterjanlar veya yüksek konsantrasyonlu deterjanlar kullanmayın.

Pişirme tacı ve kapak sapının takılması Pişirme tacı Çıkarma: Çan tipi somunu saat yönünün tersine çevirerek gevşetin. Montaj: Pişirme valfi contasının, pişirme tacının etrafına tamamıyla sızdırmaz şekilde yerleştiğinden ve containın öngörülen çentige oturduğundan emin olun. Pişirme tacını buharla pişirme kademesine getirin (1) ve belirtilen pozisyonda yukarıdan kapağa yerleştirin. Çan tipi somunu (2) saat yönünde çevirerek takın ve iyice sıkın (3).

Kapak sapi Çıkarma: Kapağın iç tarafındaki sabitleme vidasını saat yönünün tersine çevirin. Kapak sapını çıkarın. Montaj: Kapak sapını tutun ve kapağı öngörülen pozisyon'a yerleştirin (1). Sabitleme vidasını saat yönünde çevirerek takın ve iyice sıkın (2).

Görseldeki metnin dökümü şu şekildedir:

Muhafaza Contayı karanlık (güneş ışığına ve UV ışınlarına karşı korumalı), kuru ve temiz bir şekilde muhafaza edin. Contayı korumak ve ezmemek için temizlik sonrası kapağı iç tarafı yukarı gösterecek şekilde tencerenin üzerine yerleştirin.

8. Bakım ve yedek parçalar

Dikkat: Contalar ve diğer lastikli parçalar gibi aşınma parçalarını düzenli olarak Fissler orijinal yedek parçaları ile değiştirin, yani en fazla 400 pişirme işlemi veya en geç 2 yıl sonrası. Fark edilebilir hasarlara sahip olan (örn. sertleşme, çatlaklar, renk değişimleri, aşırı ıslama veya deformasyonlar) veya doğru şekilde yerine oturmayan parçalar derhal değiştirilmelidir. Bunu dikkate almadığınızda düdüklü tencerenizin fonksiyonu ve güvenliği kısıtlanır. Kendi güvenliğiniz için cihazdaki olası gevşeyen vidaları derhal sıkın. Ayrıca çatlamış veya hasarlı plastik kulpları derhal Fissler orijinal yedek parçaları ile değiştirin.

Yedek parçaların ve aksesuarların ürün numaraları için bkz. S. 7 ve 8. Diğer tamiratlar veya yedek parçalara ilişkin sorular için lütfen Fissler müşteri hizmetleri ile iletişime geçin. (bkz. Bölüm 9). Bayi listesini ve daha fazla bilgiyi www.fissler.com adresinde bulabilirsiniz.

Parça değişimlerine ilişkin notlar

Conta:

- **Yuvarlak conta:** Pişirme tacını kapaktan ayıran eski yuvarlak contayı çıkarın, yeni yuvarlak contayı pişirme göstergesinin plastik pimine yerleştirin ve kenarı, metal çubuğu dişleri başladığı yere kadar basın.

Pişirme valfi contası Pişirme tacını kapaktan ayıran ve eski contayı çıkarın. Yeni contayı daha kolay yerleştirebilmeniz için pişirme tacını kademe 3'e ayarlayın. Yeni contayı metal pistonun üzerine yerleştirin ve ardından öngörülen çentiğe sıkı bir şekilde bastırın.

Valf oturuş contası: Pişirme tacını kapaktan ayıran, contayı çıkarın ve yeni contayı yerleştirin. Contanın, kapağın her iki tarafında temiz ve düz bir şekilde yerleştiğinden emin olun.

Euromatic O-Ringi: Sökme/montaj işlemi, kapağın iç tarafı üzerinden gerçekleşmektedir. Conta tamamıyla bunun için öngörülen çentiğe yerleşmelidir.

Euromatic: Kapağın iç tarafındaki vidayı gevşeterek önce kapak sapını çıkarın, O-Ringi çıkarın, kapaktan Euromatic'i çıkarın ve bilye kapağın iç tarafında bulunacak şekilde O-Ring olmadan yeni Euromatic'i kapaktan geçirin. O-Ringi monte edin (yukarı bakınız).

9. Garanti ve servis

Her bir Fissler düdüklü tencere itinayla yüksek kalite malzemelerle Almanya'da üretilmektedir. Ürünlerimiz tamamlanana kadar kaliteleri birçok defa kontrol edilmektedir ve en son sıkı bir nihai kontrole tabi tutulmaktadır. Bu üretici garantisinin yanı sıra onunla kısıtlanmayan yasal garanti haklarına da sahipsiniz.

Üretici garantisı Fissler ürününü hangi ülkede satın aldığınızdan bağımsız olarak tüm düdüklü tencerelerimize satın alma tarihi itibarıyla garanti veriyoruz. Böylece bu Fissler ürününde malzeme veya işleme hatalarının bulunmadığını garanti ediyoruz. Şikayetlerinizde lütfen düdüklü tencerenizin kapağını, faturanız ile birlikte, şikayet notunuz ve iletişim bilgilerinizi ekleyerek korunaklı bir şekilde ambalajlayarak Fissler teknik servisine gönderin (adres için aşağıya bakınız). Fissler, garanti durumunda kendi takdirine göre ve masrafları kendisi karşılamak üzere ürünü ya tamir eder ya da değiştirir. Bu garantiye ilişkin haklar ancak:

- Üründe uygunsuz kullanımdan, uygunsuz tamirlerden veya ürün yüzeyine uygunsuz kimyasal veya fiziksel etkilerden kaynaklanan hasarların veya aşınma belirtilerinin bulunmaması durumunda söz konusudur.
- Sadece üreticinin orijinal yedek parçaları/aksesuarları kullanıldığında söz konusudur.

Garanti muafiyetleri Vitavit® serisi düdüklü tencerelerde aşınma parçaları garanti kapsamı dışındadır. Örneğin:

- Conta
- Yuvarlak conta
- Pişirme valfi contası
- Valf oturuş contası
- Euromatic O-Ringi
- Kapak sapının sabitleme vidasının düz contası

Aşağıdaki nedenlerden kaynaklanan hasarlar için garanti üstlenilmez:

- Uygunsuz ve amacı dışında kullanım.
- Hatalı veya ihmalkâr kullanım.
- Uygunsuz şekilde yapılan tamiratlar.
- Orijinal model ile uyumlu olmayan yedek parçaların ve aksesuarların takılması.
- Ürün yüzeyine kimyasal veya fiziksel etkiler.
- Bulaşık makinesinde yıkamadan dolayı kulplarda renk değişimleri.
- Bu kullanım kılavuzuna uymama.

Müşteri hizmetlerinin adresi Fissler GmbH Müşteri hizmetleri Türkali Mh. İhlamurdere Caddesi 85, 34357 Beşiktaş/İstanbul Tel: 444 75 58

Daha fazla bilgiyi www.fisslermagaza.com.tr adresinde bulabilirsiniz

10. Bertaraf Çevreyi korumaya katkıda bulunun. Kartonajı atık kâğıtlarla bertaraf edebilirsiniz. Cihazda çok sayıda tekrardan kullanılabilen ya da geri dönüştürülebilen malzemeler bulunduğu için, onu bertaraf için şehrinizin veya belediyenizin bir toplama yerine teslim edin.

11. Sorular ve cevaplar Δ Ocağı kapatın, düdüklü tencerenizin basınçsız olduğundan emin olun ve bir hata nedenini gidermeyi denemeden önce düdüklü tencerenin soğumasını bekleyin.

Hata	Olası sebebi	Çözüm
Kaynatma sırasında, kapak kulpun (Euromatic) altından normalden daha fazla buhar tahliye olur.	Tencere doğru şekilde kapatılmamış (Gösterge kırmızı).	Tencereyi doğru şekilde kapatın (Gösterge yeşil).
	Enerji beslemesi çok düşük.	Isıtma kaynağının azami gücünü ayarlayın.
	Pişirme gözün boyutu, düdüklü tencerenin taban çapı ile uyumlu değil.	Düdüklü tencereyi uygun pişirme gözüne yerleştirin.
	Kapak sapı gevşek oturuyor.	Kapak sapının sabitlemevidasını sıkın.
	Euromatic veya O-Ring kirlenmiş veya hasar görmüş.	Parçaları temizleyin ya da değiştirin.
	Buharla pişirme kademesi ayarlanmıştır.	Basınçla pişirme için 1-3 arası bir pişirme kademesini seçin.

Hata	Olası sebebi	Çözüm
Kaynatmada buhar tahliye olmuyor.	Tenceredeki sıvı çok az.	Asgari miktar sıvı (200-300 ml) katın.
	Enerji beslemesi çok düşük.	Isıtma kaynağının azami gücünü ayarlayın.
Pişirme göstergesi yukarı çıkmaya başlamadan kapağın kenarından buhar ve/veya su damlaları sızıyor.	Conta doğru şekilde yerleştirilmemiş, kirlenmiş, hasarlı veya eskimiş.	Contayı doğru şekilde yerleştirin, icabında temizleyin veya değiştirin.
	Tencere doğru şekilde kapatılmamış (Gösterge kırmızı).	Tencereyi doğru şekilde kapatın (Gösterge yeşil).
Pişirme göstergesi yukarı çıkmıyor.	Kapak sapından / kapak kenarından buhar sızıyor.	Önceki maddelere bakınız.
	Tenceredeki sıvı çok az.	Asgari miktar sıvı (200-300 ml) katın.
	Pişirme tacı doğru ve sıkı bir şekilde takılmamış.	Pişirme tacını doğru şekilde takın ve çan tipi somunu sıkın.
	Pişirme valfi contası, valf oturuş contası veya yuvarlak conta eksik, arızalı veya yanlış şekilde takılmış.	İlgili contayı değiştirin veya doğru şekilde monte edin.
Pişirme çanından buhar sızıyor.	Sıcaklık çok yüksek (pişirme göstergesi kırmızıda).	Enerji beslemesini kısın. İşareti istenen pişirme kademesine getirin.
	Pişirme tacı, pişirme valfi contası, valf oturuş contası veya yuvarlak conta eksik, arızalı veya yanlış şekilde takılmış.	İlgili contayı değiştirin veya doğru şekilde monte edin. Pişirme tacını doğru şekilde takın ve çan tipi somunu sıkın.

Önemli Uyarı: Ocağı kapatın, düdüklü tencerenizin basınçsız olduğundan emin olun ve bir hata nedenini gidermeyi denemeden önce düdüklü tencerenin soğumasını bekleyin.

Hata	Olası Sebebi	Çözüm
Pişirme göstergesi yukarı çıkmış olmasına rağmen kapak sapının altından buhar sızıyor.	Kapak sapı gevşek oturuyor.	Kapak sapının sabitleme vidasını sıkın.
	Sap sabitlemesi için düz conta veya O-Ring eksik/hatalı.	İlgili contayı değiştirin veya doğru monte edin.
	Büyük miktarda buhar sızıyor (Euromatic kırlenmiş olabilir).	Pişirme tacını çıkarın ve temizleyin/değiştirin.
Kapak sapı veya kulplar gevşek.	Sabitleme vidası sıkılmamış.	Sabitleme vidalarını sıkın.
Kapak kenarından aşırı derecede buhar sızıyor.	Conta arızalı.	Contayı değiştirin.
	Cihazın emniyet tertibatı tetiklendi.	Fissler müşteri hizmetleri tarafından kontrol edilmesini sağlayın.
Tencere zor kapatılıyor veya düğme dışarı çıkmıyor.	Sap/kulplar doğru monte edilmemiş.	Kulpların sabitliğini kontrol edin ve sıkın.
	Kapak sapı arızalı veya conta yanlış yerleştirilmiş.	Kapak sapını değiştirin veya contayı doğru yerleştirin.
Tencere açılamıyor.	Tencerede hâlâ basınç bulunmakta.	Tenceredeki basıncı tahliye edin.
	Euromatic sıkışmış.	Kumanda düğmesini çözün, kapağı hafifçe sola/sağa basın.