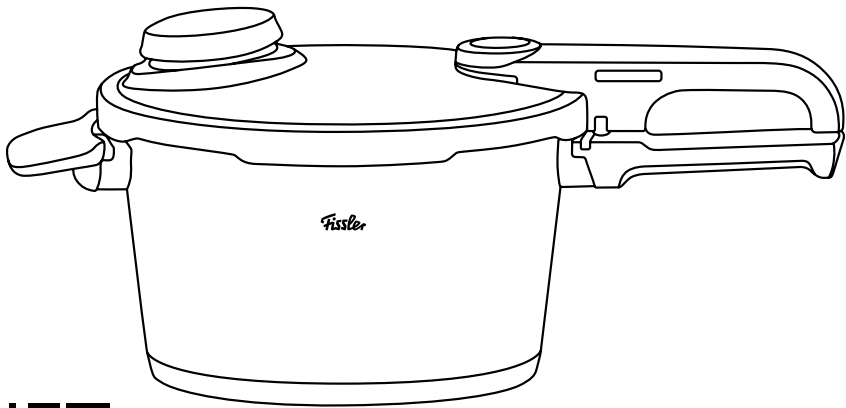


Vitavit®

Use and care instructions Gebrauchs- und Pflegeanleitung



Fissler



Güveniniz için çok teşekkür ederiz.
Vitavit® düdüklü tencerenizi iyi günlerde kullanın.

İçindekiler

- 1. Önemli tedbirler ve güvenlik notları**
 - Kullanım kılavuzu ve gözetim
 - Güvenlik ve bakım
 - Düdüklü tencerenin uygulamaları
 - Düdüklü tencerenin kullanımı
- 2. Amacına uygun kullanım**
- 3. İlk kullanım öncesi**
 - Tencerenin açılması
 - Tencerenin kapatılması
 - Kilitleme göstergesi
 - Temizleme
- 4. Kullanıma ilişkin notlar**
 - Emniyet tertibatları
 - Dolum miktarları
 - Ocak uygunluğu
 - Enerji tasarrufu önerileri
- 5. Vitavit® ile pişirme**
 - Hazırlık
 - Pişirme kademesinin seçimi
 - Kaynatma ve havayı tahliye etme
 - Pişirme tacı - Lamba fonksiyonlu pişirme göstergesi
 - Pişme süreleri
- 6. Vitavit®'in buharını tahliye etme**
- 7. Temizlik ve koruyucu bakım**
 - Temizlik
 - Pişirme tacı ve kapak sapının takılması
 - Muhafaza
- 8. Bakım ve yedek parçalar**
 - Parça değişimine ilişkin notlar
- 9. Garanti ve servis**
 - Üretici garantisi
 - Garanti muafiyetleri
 - Müşteri hizmetlerinin adresi
- 10. Bertaraf**
- 11. Sorular ve cevaplar**



1. Önemli tedbirler ve güvenlik notları

Kullanım kılavuzu ve gözetim

- Kullanım kılavuzunu ve tüm talimatları dikkatlice okuyun.
- Dödüklü tencereyi asla çocukların yakınlarında 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 dödüklü tencereyi kesinlikle teslim etmeyin ve dödüklü tencerenizi üçüncü şahıslara daima kullanım kılavuzu ile birlikte teslim edin.

Güvenlik ve bakım

- Dödüklü tencereyi kesinlikle güç kullanarak açmayın. Açmadan önce iç basıncın tamamıyla tahliye olduğundan emin olun. Buna ilişkin bilgileri Bölüm 6'da bulabilirsiniz.
- Dödüklü 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 tamamıyla soğumadan hareket ettirmeyin. Odayı havalandırın. Aşırı ısınma durumunda dödüklü tencereyi kullanmaya devam etmeyin, zira emniyet tertibatlarının fonksiyonları artık sağlanmamaktadır. Bu durumda Fissler müşteri hizmetleri ile iletişime geçin.
- Aksesuarlı ve tripodlu kullanım da dâhil olmak üzere dödüklü tencereyi kesinlikle nominal hacminin 2/3 üzeri doldurmayın. Pişirme işlemi sırasında piringç veya kuru sebze gibi genişleyen veya köpüren gıdalar hazırladığınızda dödüklü tencereyi en fazla nominal hacminin yarısına kadar doldurun, işarete bakın.
- Dödüklü tencerede (özellikle de öküz dili olmak üzere) et pişirildiğinde ette aşırı basınç oluşur. Dolayısıyla dödüklü tencereyi açtıktan sonra yanıkları önlemek için eti kontrol etmeden veya hareket ettirmeden önce biraz beklettin.
- Sıçrayan buhar kabarcıklarını önlemek için dödüklü tencereyi özellikle de püre şeklindeki gıdaları hazırlarken her açma işlemi öncesinde sallayın. Elma püresi ve kompostoları dödüklü tencerede hazırlamayın, zira bunu yaparken sıkça buhar kabarcıkları oluşur ve bunlar da kapak açıldığında sıçrayıp haşlanmalara neden olabilir.

- Dödüklü tencereyi gıdaları basınç altında yağda kızartmak için kullanmayın. Dödüklü tencerede daima kapak kullanmadan kızartın ve en fazla yarısına kadar yağ ile doldurun.
- Dödüklü tencerede herhangi bir değişiklik yapmayın. Kullanım kılavuzunda belirtilen bakım önlemleri burada bir istisnadır. Valfleri kesinlikle yağlamayın.
- Dödüklü tencereyi sadece orijinal ve tamamıyla 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 dödüklü tencere setinde dödüklü tencerede aşırı dolumu önlemek için aksesuarlı daha alçak tripodu kullanın.

Dödüklü tencerenin uygulamaları

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

Dödüklü tencerenin kullanımı

- Her kullanım öncesi tüm valflerin ve emniyet tertibatlarının hasarsız, çalışır vaziyette ve temiz olduklarından emin olun. Cihazın güvenli bir şekilde çalışması ancak bu şekilde sağlanabilir.
- Dödüklü tencereyi sıcak olduğunda 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. Sıvının

tamamıyla kaybedilmesi, gıdalarının yanmasına neden olur ve tencereye veya ocağa zarar verebilir.

2. Amacına uygun kullanım

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

3. İlk kullanım öncesi

İlk kullanım öncesi tencere ve kullanımı hakkında bilgi edinin ve sevkiyat kapsamının eksik olup olmadığını kontrol edin. Aksesuar, bazı cihazların sevkiyat kapsamına dâhil değildir.

Tencerenin açılması

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

Tencerenin 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 cilalama 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 etmediklerini ve geri gelip gelmediklerini kontrol edin.

Euromatic

Euromatic'in temiz olduğundan ve serbestçe hareket edebilir bir şekilde kapakta oturduğundan emin olun. O-Ring contası tamamıyla onun için öngörülen çentiğe 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 kaminin (1) serbestçe hareket edip etmediğini kontrol edin.

Contayı, tamamıyla düz bir şekilde ve kapağın iç tarafında içe bükülü kenar parçalarının (2) altında bulunacak şekilde yerleştirin. Conta, emniyet kaminin 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. işareti

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

Ø 18 cm: 200 ml

Ø 22 cm: 250 ml

Ø 26 cm: 300 ml

Max. işareti

Güvenli bir fonksiyonu sağlayabilmek için, dödüklü tencere en fazla kapasitesinin (kullanılabilir hacim) $\frac{3}{4}$ oranına kadar doldurulabilir.

$\frac{1}{2}$ işareti

Köpüren veya pişirme sırasında genişleyen piring, et/sebze suyu veya kurutulmuş sebze gibi gıdalarda dödüklü tencere en fazla kapasitesinin yarısına kadar doldurulabilir.

$\frac{1}{3}$ işareti

İnce kabukları kolayca yukarı süzülebilip valfleri tıkayabilecekleri için fasulye ve diğer baklagilleri pişirirken tencereyi sadece $\frac{1}{3}$ oranında doldurun.

Ocak uygunluğu

Fissler dödüklü cihazlar, tüm ocak tipleri için uygundur. Buna gazlı ocak, döküm pişirme gözleri, cam seramik pişirme gözü ve indüksiyonlu ocak dâhildir.

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 ya aynı ya da daha küçük olmalıdır.

Gazlı ocak: Pişirme gerecini ortalayarak yerleştirin ve alevlerin yandan yukarı çıkmalarını 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 vızıltı 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 miktara göre seçin.
- Tabanın depoladığı ısıyı kullanın: Pişme süresinin bitiminden kısa bir süre önce ocağı kapatın.

5. Vitavit® ile pişirme

Dödüklü tencere ile farklı şekilde her türlü yemek tarifleri hazırlayabilirsiniz. Kızartma, haşlama ve buğulama veya açık tencerede yağda kızartma yapabilirsiniz. Ek bir aksesuar ile buharda pişirebilir, suyunu alabilir veya katlar halinde pişirebilirsiniz. Geleneksel bir kapakla birlikte dödüklü tencere aynı zamanda bir tencere olarak da kullanılabilir. Dödüklü 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, pişme sürelerini ve yemek tariflerini www.fissler.com adresinde bulabilirsiniz

Hazırlık

Piştirilecek malzemeleri dödüklü tencereye doldurun. Bunu yaparken belirtilen dolum miktarını ve asgari sıvı miktarını dikkate alın Kapağı yerleştirip tencereyi kapatın. Kilitleme göstergesi yeşili gösteriyor.

Piştirme kademesinin seçimi

Vitavit'inizde dört pişirme kademesi arasında seçim yapabilirsiniz:

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

Piştirme kademesi 3: Express piştirme kademesi, yaklaşık 116°C, 75 kPa işletme basıncı, et yemekleri ve t rl ler gibi tüm diğer yemekler için.
Buharla piştirme kademesi: Aksesuarda hassas buharda piştirme ya da basınçsız pişirmeyi seçin.

Kaynatma ve havayı tahliye etme

Güvenli bir şekilde kapatılmış olan d d kl  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 piştirme göstergesi yavaşca yükselmeye başlar.

Piştirme tacı - Lamba fonksiyonlu piştirme göstergesi

Piştirme göstergesi – seçilen piştirme 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 piştirme kademesine neredeyse ulaşıldı. Enerji beslemesi kısılabilir.

Yeşil halka:

Ayarlanan piştirme kademesine ulaşıldı, pişme süresi başlıyor. Enerji beslemesi, piştirme göstergesi tüm pişme süresi boyunca yeşil aralıkta kalacak şekilde ayarlanmalıdır.

Kırmızı halka:

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

Pişme süreleri

Pişme süreleri, seçilen piştirme kademesine (yeşil halkalı) ulaşıldığında ölçülmeye başlanır.

Temel kurallar:

1. Kademe 3'teki pişme süresi, normal bir tenceredeki normal pişme süresinin yaklaşık üç -   '  arasındır.
2. Kademe 1'deki pişme süresi, kademe 3'tekine nazaran yaklaşık %50 daha uzundur.

Kademe 2'deki pişme süresi, kademe 3'tekine nazaran yaklaşık %25 daha uzundur.

3. Gıdaların miktarları, şekilleri, boyutları ve özellikleri pişme süresini etkileyebildiği için pişme süresi bilgileri değişkenlik gösterebilir.

Pişme süresi bitiminde d d kl  tencereyi pişme yerinden alın, basıncı tahliye edin (bkz. Bölüm 6) ve ancak bu işlemin ardından açın.

Pişme süreleri hakkında daha fazla bilgiyi www.fissler.com adresindeki pişme süresi bulucumuzda bulabilirsiniz



Pişme süreleri bulucu + videolu kılavuz

6. Vitavit®'in buharını tahliye etme

D d kl  tencereyi kesinlikle g   uygulayarak açmayın. Tencere ancak pişme göstergesi tamamıyla aşağı indiğinde ve kumanda düğmesinde basıldığında artık buhar tahliye olmuyorsa açılabilir.

Fissler d d kl  tencerenizin buharını tahliye etmeniz için 4 yöntem bulunmaktadır.

Buhar tahliye türünü, pişirilecek malzemeye göre seçmelisiniz. Örneğin baklağiller, çorbalar veya t rl ler gibi köpüren veya yükselen veya örneğin kabuklu patatesler gibi hassas kabuklu pişirilecek malzemelerde hızlı basınç d ş şl  bir yöntemi se memelisiniz, 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 faydalanırsınız. Tencereyi pişme süresinin bitiminden az önce ocaktan alın ve pişme göstergesi tamamıyla aşağı inene kadar yavaşca soğumasını bekleyin. Bu yöntem özellikle de pişme süreleri daha uzun olan yemekler ve enerji tasarrufu için uygundur.

Yöntem 2: Pişme tacında kademeli buhar tahliyesi

Pişme tacındaki ayarlama halkasını ayarlanan pişme kademesinden

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 açılmaz.
Bu nedenle kumanda düğmesine güç kullanarak tamamıyla basmaya kalkışmayın.

7. Temizlik ve koruyucu bakım

Temizlik

Düdüklü 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 tencereler bulaşık makinesinde yıkamak için uygun değildir. Dekorlu gövdeye sahip düdüklü tencereleri, 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 süngerini 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 lekeler 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 seçenektir.
- Bulaşık makinesinde yıkarken sadece üretici tarafından tavsiye edilen dozajda standart ev ürünleri 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 contanın öngörülen çentiğe 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 sapı

Çıkarma: Kapağın iç tarafındaki sabitleme vidasını saat yönünün tersine çevirin. Kapak sapını çıkarın.

Montaj

Kapak sapını tutun ve kapağı öngörülen pozisyona yerleştirin (1). Sabitleme vidasını saat yönünde çevirerek takın ve iyice sıkın (2).

Muhafaza

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

8. Bakım ve yedek parçalar



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 ısınma 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 kulplarını 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 ayırın eski yuvarlak contayı çıkarın, yeni yuvarlak contayı pişirme göstergesinin plastik pimine yerleştirin ve kenarı, metal çubuğun dişleri başladığı yere kadar basın

Pişirme valfi contası

Pişirme tacını kapaktan ayırın 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 oturma contası: Pişirme tacını kapaktan ayırın, 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 gerçekleştirilmektedir. 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 itina ile 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 garantisi

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 düdüklünüzün 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 tamiratlardan 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 bertarafı için şehrinizin veya belediyenizin bir toplama yerine teslim edin.

11. Sorular ve cevaplar



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 sabitleme vidasını 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
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).

Hata	Olası sebebi	Çözüm
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.

Hata	Olası sebebi	Çözüm
Pişirme göstergesi yukarı çıkmış olmasına rağmen kapak sapının (Euromatic'te) altından buhar sızıyor.	Kapak sapı gevşek oturuyor.	Kapak sapının sabitleme vidasını sıkın.
	Kapak sapının sabitlenmesi için düz conta veya Euromatic O-Ringi eksik, arızalı veya hatalı şekilde monte edilmiş.	İlgili contayı değiştirin veya doğru şekilde monte edin.
	Büyük miktarda buhar sızıyor, icabında pişirme tacı arızalı veya kirli olabilir (Euromatic, emniyet tertibatı olarak tepki veriyor).	Pişirme tacını çıkarın ve temizleyin veya değiştirin.
Kapak sapı veya kulplar gevşek.	Sabitleme vidası sıkılmamış.	Sabitleme vidalarını sıkın.
Pişirme göstergesi yukarı çıkmış olmasına rağmen kapak kenarından aşırı derecede buhar sızıyor.	Conta arızalı.	Contayı değiştirin .
	Conta, emniyet tertibatı olarak tetiklendi. İcabında pişirme tacı ve Euromatic kirlenmiş veya arızalı.	Cihazın Fissler müşteri hizmetleri tarafından kontrol edilmesini sağlayın.
Kapaktan, kapak sapından veya kumanda düğmesinden buhar sızıyor.	Conta arızalı.	Kapak sapını değiştirin/ Fissler müşteri hizmetleri tarafından kontrol edilmesini sağlayın.

Hata	Olası sebebi	Çözüm
Tencere zorla kapatılabiliyor ya da kumanda düğmesi kapatma işleminde dışarı çıkmıyor.	Kapak sapı / tencere kulpu /sapı doğru şekilde monte edilmemiş.	Kulpların sabitliğini kontrol edin ve sıkın.
	Kapak sapı arızalı.	Kapak sapını değiştirin.
	Conta doğru şekilde yerleştirilmemiş.	Contayı doğru şekilde yerleştirin.
	Kapak sıkıyacak şekilde yerleştirilmiş.	Yerleştirme desteğini tencere sapındaki oluğa yerleştirin.
Tencere açılmıyor.	Tencerede hâlâ basınç bulunmakta.	Tenceredeki basıncı tahliye edin .
	Euromatic sıkışmış.	Kumanda düğmesini çözün. Kapak sapını hafifçe sola doğru basın.



Fissler GmbH

Harald-Fissler-Straße 1
D-55743 Idar-Oberstein
Germany

T: + 49 6781 403 - 0
F: + 49 6781 403 - 321
www.fissler.com