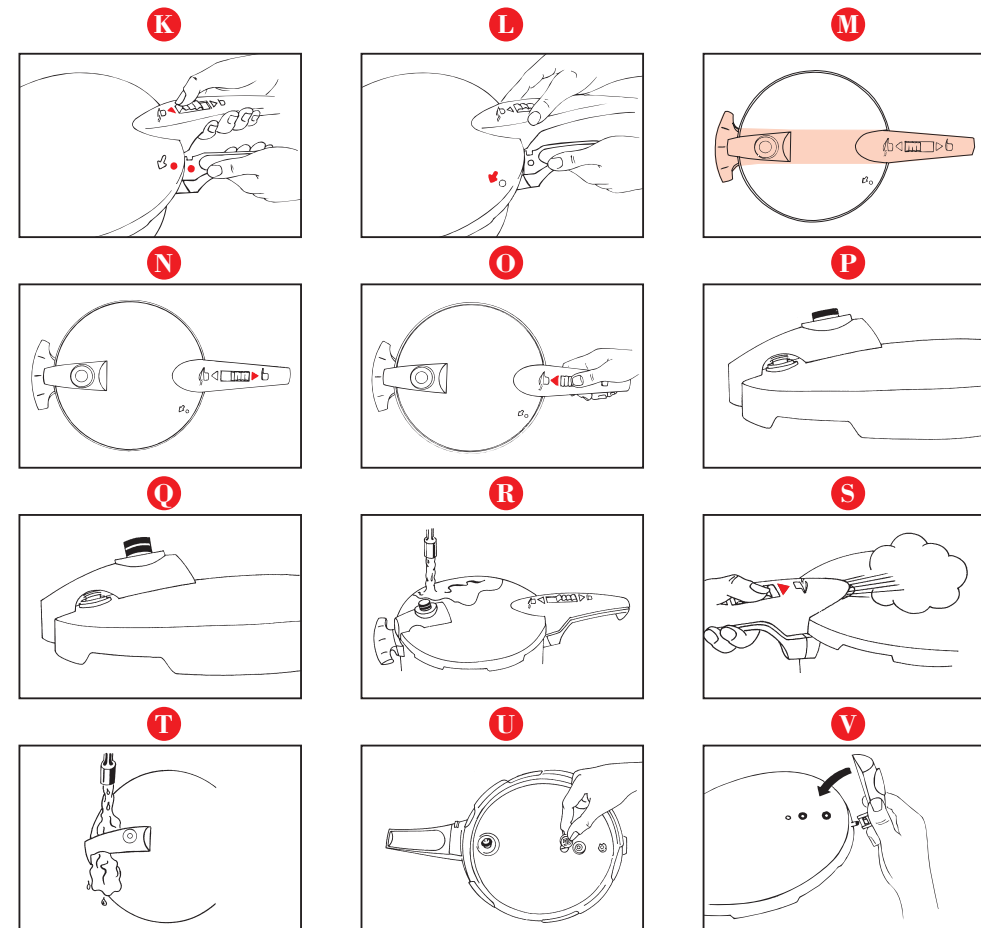
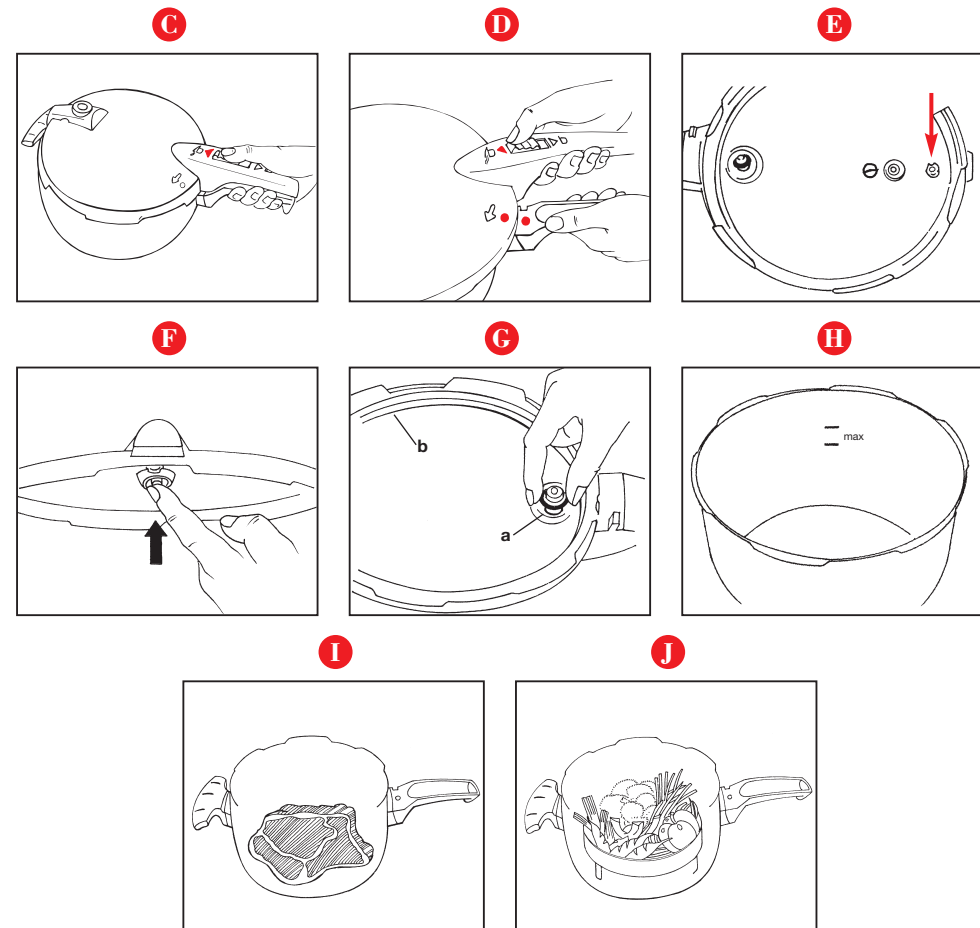


# FISSLER BLUE-POINT

# FISSLER BLUE-POINT

# FISSLER BLUE-POINT

# FISSLER BLUE-POINT



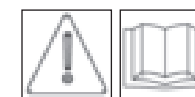
## Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheitshinweise . . . . .	1
2. Beschreibung des Schnellkochtopfs . . . . .	3
3. Sicherheitssysteme des blue-point Schnellkochtopfs . . . . .	4
4. Eigenschaften des Schnellkochtopfs . . . . .	4
5. Funktionsweise des Schnellkochtopfs . . . . .	5
6. Vor dem ersten Gebrauch . . . . .	5
7. Vorbereiten des Garens . . . . .	5
8. Der Kochverlauf im Schnellkochtopf . . . . .	8
9. Pflegehinweise . . . . .	10
10. Fragen und Antworten zum Schnellkochtopf . . . . .	11
11. Ersatzteilliste . . . . .	14
12. Garzeiten-Tabelle . . . . .	16
13. Die Fissler-Garantie . . . . .	17

## Liebe Kundin, lieber Kunde!

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Fissler Schnellkochtopf! Jetzt bringen Sie Ihren Speisen das Garen schnell und schonend bei. Sie gewinnen bis zu 70% Zeit und sparen bis zu 50 % Energie. Die wertvollen Vitamine und das natürliche Aroma bleiben erhalten. Sie essen gesund und alles bleibt besonders schmackhaft.

Welche Funktionen und welche Ausstattungsdetails das Kochen im Schnellkochtopf für Sie so einfach und sicher machen, vermittelt Ihnen diese Gebrauchsanleitung. Sie werden mit Ihrem Schnellkochtopf rasch vertraut sein.



**Beachten Sie unbedingt und mit größter Sorgfalt die Gebrauchsanleitung, damit Sie nicht durch unsachgemäße Bedienung zu Schaden kommen. Der Schnellkochtopf steht im Betriebszustand unter Druck!**

Wir wünschen Ihnen stets viel Freude am gesunden und vitaminreichen Kochen mit Ihrem Fissler Schnellkochtopf.

Ihre Fissler GmbH  
www.fissler.de

**CE** Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der EU-Richtlinie 97/23/EG – Richtlinie für Druckgeräte  
Die Konformität der o. g. Richtlinie wird durch das CE-Kennzeichen bestätigt.

EG-Konformitätserklärung / EC-Declaration of Conformity/ Déclaration de conformité de l'UE / EG-Conformiteitsverklaring / Dichiarazione di conformità CE / Declaración CE de Conformidad / Declaração de conformidade CE / Δήλωση Συμμόρφωσης Ευρωπαϊκής Κοινότητας / Avrupa Topluluğu uygunluk sertifikası / EU-konformitetsintyg / Oświadczenie zgodności z wymogami Unii Europejskiej / Prohlášení o shodě EG / التصريح الخاص بمطابقة هذا المنتج لتوجيهات المجموعة الأوروبية / تقر بأن آرائي الطبخ الواقعة تحت الضغط الحراري:

Fissler GmbH · Harald-Fissler-Straße 1 · 55743 Idar-Oberstein

bestätigt, dass die Dampfdrucktöpfe / certifies that the pressure cookers / certifie que les autocuiseurs / verklaart dat de snelkookpannen / Si certifica che le pentole a pressione / certifica que las ollas a presión / declara que as panelas de pressão / πιστοποιεί, ότι οι χύτρες ταχύτητας με ατμό / şu düdüklü tencerelerin / bekräftar härmjed, att ångtryckkokarna / oświadcza, że szybkowary ciśnieniowe / potvrzuje, že tlakové hrnce / تقر بأن آرائي الطبخ الواقعة تحت الضغط الحراري:

## blue-point

mit folgenden harmonisierten EG-Richtlinien übereinstimmen:  
conform to the following harmonized EC guidelines:  
sont conformes aux directives suivantes de l'Union Européenne:  
met de volgende geharmoniseerde EG-richtlijnen overeenkomen:  
sono conformi alle seguenti Direttive CE armonizzate:  
responden a las siguientes directivas CE armonizadas:  
estão em conformidade com as seguintes directivas CE harmonizadas:  
συμπίπτουν με τις παρακάτω εναρμονισμένες κατευθυντήριες οδηγίες της Ευρωπαϊκής Κοινότητας:  
gósterilen Avrupa Topluluğu yönetmeliklerine uygun olduğunu tasdik eder:  
överenstämmer med följande EU-direktiv:  
speñajaj nastepujace harmonizujace normy Unii Europejskiej:  
splñuji požadavky harmonizovanã směrnice EG:  
تتوافق مع متطلبات التوجيهات الموحدة التالية للمجموعة الأوروبية:

**97/23/EG (Modul A, B)**  
**DIN EN 12778**

Idar-Oberstein, 23.07.03

Ort und Datum der Ausstellung  
Place and date of issue  
Lieu et date:  
Plaats en datum van de verklaring  
Luogo e data del rilascio  
Lugar y fecha de emisión  
Local e data de emissão  
Τόπος και ημερομηνία της έκδοσης  
Yer ve tarih  
Ort och datum för utfärdande  
Miejsce i data wystawienia  
Místo a datum vystavení  
اسم، وتاريخ وتوقيع الموظف المختص

*Georg Thaller*  
Georg Thaller (Sprecher) / Dipl.-Ing. Heribert Bollinger (Geschäftsführer)

Name, Funktion und Unterschrift der Befugten  
Name, job function and signature of authorized person  
Nom, fonction et signature du responsable  
Naam, functie en handtekening van de bevoegde persoon  
Nome, qualifica e firma dell'incaricato  
Nombre, función y firma de la persona autorizada  
Nome, função e assinatura do responsável  
Όνομα, αρμοδιότητα και υπογραφή του εξουσιοδοτημένου  
Yetkilinin adı, görevi ve imzası  
Namn, befattning och underskrift av behörig medarbetare  
nazwisko, funkcja i podpis upoważnionego  
Jméno, funkce a podpis oprávněné osoby  
مكان وتاريخ الاصدار:



**Fissler**

21-641-00-965

Fissler GmbH, Harald-Fissler-Str. 1, 55743 Idar-Oberstein, Tel. 06781-403-0, Fax 06781-403-321, [www.fissler.de](http://www.fissler.de)

0506/40/DK



**Fissler**

*blue-point*

# F I S S L E R B L U E - P O I N T F I S S L E R B L U E - P O I N T

**(D) Gebrauchsanleitung**  
EG-Konformitätserklärung - Siehe letzte Umschlaginnenseite

**(GB) Instructions for Use**  
Page 18  
EC-Declaration of Conformity - see inside back cover

**(F) Mode d'emploi**  
Page 36  
Déclaration de conformité de l'UE - voir à l'intérieur de la page de couverture.

**(NL) Gebruiksaanwijzing**  
Pagina 54  
EG-Conformiteitsverklaring - Zie laatste pagina aan de binnenkant van de omslag.

**(I) Istruzioni per l'uso**  
Pagina 72  
Dichiarazione di conformità CE - Vedere ultima pagina interna sul retro

**(E) Indicações de uso**  
Página 90  
Declaración CE de Conformidad - Ver última cubierta interior

**(P) Instruções de utilização**  
Página 108  
Declaração de conformidade CE - ver interior da página desdobrável.

**(GR) Οδηγίες Χρήσης**  
σελίδα 126  
Δήλωση Συμμόρφωσης Ευρωπαϊκής Κοινότητας - Βλέπε εσωτερική σελίδα οπισθοφύλλου.

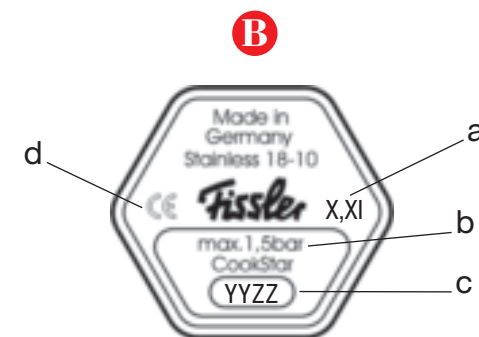
**(TR) Kullanma Talimatı**  
Sayfa 144  
Avrupa Topluluğu uygunluk sertifikası - arka kapağın iç tarafındadır.

**(S) Bruksanvisning**  
Sidan 162  
EU-konformitetsintyg - se insidan på bakre omslaget.

**(PL) Instrukcja obsługi**  
Strona 180  
Oświadczenie zgodności z wymogami Unii Europejskiej - Patrz tylna wewnętrzna strona okładki

**(CZ) Návod k použití**  
Seznam 198  
Prohlášení o shodě EG - viz poslední strana vnitřní obálky

**(ARA) طريقة الإستعمال**  
صفحة 216  
التصريح الخاص بمطابقة هذا المنتج لتوجيهات المجموعة الأوروبية - أنظر داخل للثنية



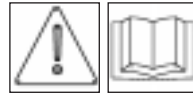
## İçindekiler

	Sayfa
1. Güvenlik Açıklamaları .....	145
2. DÜDÜKLÜ Tencere Tanımı .....	147
3. Blue-point DÜDÜKLÜ Tenceresinin Emniyet Sistemleri .....	148
4. DÜDÜKLÜ Tenceresinin Özellikleri .....	148
5. DÜDÜKLÜ Tenceresinin Çalışma Şekli .....	149
6. İlk Kullanım Öncesi Yapılması Gerekenler .....	149
7. Pişirme Hazırlığı .....	149
8. DÜDÜKLÜ Tencerede Pişirme Süreleri .....	152
9. Bakım Açıklamaları .....	154
10. Problem Olursa Ne Yapmalısınız? .....	155
11. Yedek Parça Listesi .....	158
12. Pişirme Süreleri .....	160
13. Fissler Garantisi .....	161

## Sevgili Müşterimiz!

Yeni Fissler blue-point DÜDÜKLÜ Tencerenizi güle güle kullanınız! Artık yemeklerinizi hızlı ve aynı zamanda besin değerlerini koruyarak pişirebileceksiniz. Yeni Fissler DÜDÜKLÜ Tencereniz sayesinde % 70'e kadar zaman ve % 50'ye kadar enerji tasarrufu sağlarken, yemeklerdeki değerli vitaminler ve doğal aroma da muhafaza edilecektir. Böylece hem sağlıklı besleneceksiniz ve hem yemeklerin lezzetini koruyacaksınız.

Bu kullanma talimatı, blue-point düdüklü tencerenizle hangi fonksiyonların ve hangi donanım parçalarının pişirme sürecini sizin için kolaylaştırdığını ve emniyetli hale getirdiğini açıklamaktadır. Böylece düdüklü tencerenizi kullanmayı çok hızla öğrenebileceksiniz.



**Kullanma talimatını mutlaka büyük bir özenle dikkate alın. Böylece uygun olmayan kullanım sonucunda meydana gelebilecek zararları engelleyebilirsiniz. DÜDÜKLÜ tencerenin kullanıldığı zaman daima basınç altında olduğu unutulmamalıdır!**

Fissler blue-point düdüklü tencerenizle sağlıklı ve vitamin açısından zengin yemekler pişirirken her zaman memnun ve mutlu kalmanızı dileriz.

Fissler GmbH  
[www.fissler.de](http://www.fissler.de)



Bu ürün, 97/23/EC numaralı ve Basınçlı Cihazlara İlişkin Yönetmelik adlı AB Yönetmeliğinin istemlerini yerine getirir. Yukarıda yazılı yönetmeliğin uygunluğu CE işareti ile onaylanmaktadır.

# FISLER BLUE - POINT

## 1. Güvenlik Açıklamaları

- Düdüklü tencerenizi ilk kez kullanmadan önce kullanma talimatını dikkatlice okuyunuz. Düdüklü tencerenizi, kullanma talimatını daha önce okumamış olan birisine bırakıp gitmeyiniz. Düdüklü tencerenizi sadece kullanma talimatıyla beraber  c nc  kişilere veriniz.
- Düdüklü tencereyi kullanırken çocuklardan uzak tutunuz.
- Düdüklü tencereyi sadece kullanma talimatında öngörülen amaç  in kullanınız.
- Düdüklü tencereyi ve düdüklü tavayı asla fırında kullanmayınız, zira bu yüzden plastik parçalar, lastik parçalar ve ayrıca emniyet tertibatları zarar görebilir.
- Düdüklü tencerede ve düdüklü tavada yemekleri yağda kızartırken kapak kullanmayınız ve kabı maksimum yarısına kadar yağla doldurunuz. (bkz. Bölüm 7)
- Düdüklü tencerenizi sadece kullanma talimatında belirtilen ısıtma türlerinde kullanınız (bak. bölüm 2).
- Düdüklü tencereler tıp alanında kullanılmamalıdır. Özellikle sterilizatör olarak kullanılmamalıdır,  nk  düdüklü tencereler gerekli sterilizasyon sıcaklığı  in tasarlanmamıştır.
- Düdüklü tencerenizin her kullanımından önce, emniyet donanımının hasarsız ve temiz olduğundan emin olunuz (bak. bölüm 7).
- Kullanma talimatında belirtilen bakım talimatları dışında emniyet donanımında herhangi bir değişiklik yapmayınız. Valfler tamir edilmemeli veya yağlanmamalıdır. Cihazınız  in  ng r len modelde sadece orijinal Fissler yedek parçaları kullanınız (bak. Bölüm 11). Ancak bu şekilde düdüklü tencerenizin çalışması ve güvenliği garanti edilebilir.
- Kapak lastiği, valf contası ve Euromatic contası gibi aşınabilir parçaları düzenli olarak, yaklaşık 400 pişirme işlemi veya en geç 2 yıl sonunda orijinal Fissler yedek parçaları ile değiştiriniz. Belirgin hasarları ( rneğin çatlaklar, deformasyonlar), renk değişiklikleri veya katılaşmaları olan parçalar hemen yenisiyle değiştirilmelidir. Bu hususun dikkate alınmaması halinde fonksiyon ve emniyet olumsuz etkilenir.
- Fissler düdüklü tencere parçalarını veya yedek parçalarını başka ürünlere takmayınız.
- Fissler düdüklü tencereniz  in sadece aynı modele ait Fissler düdüklü tenceresi kapaklarını kullanınız.
- Düdüklü tencerenizi asla  inde sıvı olmadan kullanmayınız, aksi takdirde oluşabilecek aşırı ısınma neticesinde üründe ve ocakta hasarlar görülebilir. Aşırı ısınma sonucunda tabandaki alüminyum eriyebilir ve sıvılaşabilir. Aşırı ısınma durumunda, sızan sıcak alüminyum sebebiyle yanmaları engelleyebilmek  in tencere asla ocaktan kaldırılmamalıdır. Isı kaynağını kapatın ve tencerenin soğumasını bekleyin, odayı havalandırın.
- Belirtilen doldurma miktarlarına tam olarak uyunuz:  
Minimum: 1/4 Litre sıvı (2 bardak)  
Maksimum: 2/3 tencere hacmi.

# FISLER BLUE - POINT

Köpüren veya haşlanan yiyeceklerde (örneğin pirinç, baklagiller, et suyu veya kurutulmuş sebze); maks. 1/2 tencere hacmi. Bu konuda tencere içindeki hacim seviyesi göstergesini ve bölüm 7'deki ek açıklamaları dikkate alınız.

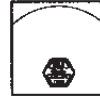
- Açılan düdüklü tencere, boş olarak veya içinde yağla en yüksek enerji kademesinde 2 dakikadan daha uzun ısıtılmamalıdır. Aşırı ısınma durumunda taban, altın sarısı bir yanık rengi alabilir. Ancak bu renklenme, fonksiyonu olumsuz olarak etkilemez.
- Endüksiyon ocaklarında: Endüksiyonun yüksek verimi sebebiyle aşırı ısınmayı ve pişirme kabının zarar görmesini engellemek için asla boş olarak veya en yüksek kademe ısıtmayınız ve ocak üreticisinin kullanım bilgilerini dikkate alınız. (bak. Bölüm 8).
- Düdüklü tencereler basınç altında pişirirler. Kullanma talimatının dikkate alınmaması yangınlara sebep olabilir. Pişirmeye başlamadan önce tencerenin doğru şekilde kapatıldığından emin olunuz (bak. Bölüm 7). Düdüklü tencerenizi asla kilitlememiş kapakla kullanmayınız!
- Pişirme esnasında düdüklü tencereyi kontrol ediniz ve pişirme (basınç) çubuğunu izleyiniz. Ocağınızın ayarını, pişirme (basınç) çubuğu istenen pişirme derecesini geçmeyecek şekilde yapınız. Enerji azaltılmazsa, valftan buhar çıkar. bu durumda pişirme süreleri değişir ve düdüklü tencere içindeki suyun tamamen buharlaşması sonucunda tencerede ve ocakta hasar meydana gelebilir.
- Basınç altındayken düdüklü tencerenizi çok dik katlı hareket ettiriniz. Düdüklü tencerenizi sıcak dış yüzeyini ellemeyiniz. Yanma tehlikesi mevcuttur! Pişirme esnasında tencerenizi sadece saplarındın tutunuz. Gerekirse eldiven kullanınız.
- Pişirme bittikten sonra düdüklü tencerenizi açmadan önce hafifçe sallanmanız gerekir. Böylece kapalı tencere içinde bulunan buharın tencereyi açarken sıçramasını önleyebilirsiniz. Düdüklü tencerenizde elma marmeladı ve komposto pişirmeyiniz.
- Düdüklü tencereyi asla zorla açmayınız. Düdüklü tencerenizi içindeki basıncın tamamen boşaltıldığından emin olmadan açmayınız. Tencerenin açılmasına ilişkin açıklamaları dikkate alınız (bak. bölüm 8).
- Tencereden buhar boşaltırken ellerinizi, başınızı ve bedeninizi her zaman buhar çıkış bölgesinden uzak tutunuz! Bu hususa özellikle açma sürgüsü ile buhar boşaltırken dikkat ediniz.
- Derisi soyulmamış et (örneğin dil) veya basınç altında kabarmış soyulmamış sosis haşladığınızda, bu deri kısmı, iyice pişmeden soymayınız. Haşlanmaya sebebiyet verebilir!
- Eğer düdüklü tencereniz veya buna ait parçalar hasar görmüşse ya da bunların fonksiyonu, kullanma talimatındaki açıklamalara uygun değilse, tencereyi kullanmayınız. Bu gibi durumlarda yetkili Fissler satıcınızla veya Fissler Müşteri Servisiyle temasa geçiniz (Telefon: +49 - (0) 6781 / 403-556).
- Kullanma talimatını okuduktan sonra aklınıza takılan soruları cevaplamak için yetkili Fissler satıcınızla veya Fissler Müşteri Servisiyle temasa geçiniz. Burada size memnuniyetle daha ayrıntılı bilgi verilecektir.
- **Bu kullanma talimatını itinalı şekilde saklayınız.**

## 2. Düdüklü Tencere Tanımı

*bak. Resim A*

1. İçinden el geçirilerek tutulabilecek Şekilde tasarlanmış Fissler emniyet sapı
2. Pişirme yönteminin ayarlanmasına, tencere içindeki buharın boŐaltılmasına ve kapağın açılmasına yönelik ergonomik açma sürgüsü.
3. Emniyet valf olarak sapın n parçası altında Fissler Euromatic
4. Kapak sapındaki ve kapaktaki renkli iŐaretler, kapağın yerine tam olarak oturarak kapanmasını sağlar.
5. Emniyet fonksiyonuna sahip bakım gerektirmeyen ana kontrol valf
6. Ana kontrol valfnda hassas pişirme (I) ve hızlı pişirme (II) iŐaretlerine sahip ekstra büyük pişirme (basınç) göstergesi
7. Ana kontrol valfnın izolasyonu için valf contası
8. Pişirme (basınç) göstergesi emniyeti olarak silikon zar
9. Ana kontrol valf montaj/demontaj vidası
10. Kapak lastiği
11. Tencerenin güvenli bir Şekilde tutulmasını sağlayan tencere yan kulbu
12. Gazlı ocaklarda kullanım emniyeti sağlayan ısıya dayanıklı kulplar

13. Süper termik tencere tabanı Bu taban sayesinde, optimum ısı depolama ve dağıtımı sağlanmaktadır.



Süper termik taban, gazlı ve elektrikli ocaklar için uygundur



Fissler Cookstar tabanı gazlı ve elektrikli ocakların yanında endüksiyon ocaklarında da kullanılabilir.



1000 mltinde aŐtrnaki iŐaretler bulunmaktadır

*bak. Resim B*

- a – nominal muhteviyat (kullanılan içeriğe denktir)
- b – ana kontrol valf için maksimum buhar boşaltma basıncı
- c – retim tarihi (takvim haftası/yılı)
- d – CE - işareti


14. Buğulama sepeti: delikli pişirme kabı ve üç ayaklı bir stand. (Bazı Fissler zel serilerinde buğulama sepeti yoktur. Bu donanım ayrı olarak da satılmaktadır).

## 3. Blue-Point Düdüklü Tenceresinin Emniyet Sistemleri

- Ana Kontrol Valfi:
  1. üzerinde hassas pişirme I ve hızlı pişirme II işaretleri bulunan pişirme göstergesi
  2. basınç sınırlama fonksiyonu: hızlı pişirme derecesinin de üzerine çıkıldığı durumlarda ana kontrol valfi otomatik olarak buharı çıkarır (maksimum 1,5 bar)
- Fissler Euromatic:
  1. tencerenin otomatik olarak havasının alınmasını sağlar
  2. artık basınç bariyeri: basınç altındayken açma sürgüsü valf gövdesi tarafından bloke edilir ve düdüklü tencere açılmaz. Düdüklü tencere, ancak tamamen basıncı boşaltıldıktan sonra açılabilir.
  3. kapakta ek emniyet fonksiyonu: valf, kapaktaki açıklığı kapatmaz ve böylece basınç oluşamaz
  4. basınç sınırlama fonksiyonu: ana kontrol valfi birimi içindeki emniyet valfinin arızası durumunda Euromatic otomatik olarak buharı boşaltır
- kapak lastiği
- Kapak sapında açma sürgüsü (Euromatic ile bağlantılı):
  1. pişirme şeklinin (basıncı veya basınçsız) ayarlanması için
  2. buhar çıkartma yoluyla basıncı boşaltmak için
  3. kapak açılmadan önce kilitleri açmak için
- Bayonet kilidi: basınç altında güvenli kapanmayı garanti eder
- Güvenli kullanım için tasarlanmış emniyet sapı

## 4. Blue-Point Düdüklü Tenceresinin Özellikleri


Düdüklü tenceredeki yüksek ısılar sayesinde yemekler daha hızlı pişerken değerli vitaminler ve mineraller korunur. % 70'e kadar zaman ve % 50'ye kadar enerji tasarrufu sağlar.

Blue-point düdüklü tenceresi ideal sonuçlar elde etmenizi sağlar. Bunun için basınçlı veya basınçsız pişirme arasında tercih yapmanız yeterlidir. Kapak sapındaki işaretleme sayesinde ayarlama çok basittir: basınçlı pişirme için kapağı kapattıktan sonra açma sürgüsünü „kapalı”  konumuna getiriniz. Sadece açma sürgüsü bu konumdayken tencerede basınç oluşur.

Fissler Euromatic ile havanın düdüklü tencereden çıkması temin edilir. Böylece pişirme esnasında önemli vitaminleri yok eden havadaki oksijen vitaminlere ve aromaya zarar veremez.

Ekstra büyük pişirme (basınç) göstergesi size pişirme derecesini gösterir: Sebze ve diğer hassas yiyecekler için kullanılan „hassas pişirme” I ayarında (1. halka) ısı yaklaşık 109°C'dir (yaklaşık 0,4 bar); turlüler veya et yemekleri için olan „hızlı pişirme” II ayarında (2. halka) ısı yaklaşık 116°C'dir (yaklaşık 0,8 bar). Hızlı pişirme konumunda seçilen derecenin aşılması durumunda maksimum 1,5 barda buhar otomatik olarak çıkar.

Eğer sebze delikli kapta su yerine buharda pişirilirse, suda çözülen vitaminler geniş ölçüde muhafaza edilirler.

Basıncı pişirme için kapağı kapattıktan sonra açma sürgüsünü „açık”  konumuna getiriniz.

## 5. Blue-Point Düdüklü Tenceresinin alışma şekli

Düdüklü tencerede her zaman min. miktarda su olmalıdır. Böylece sıcaklık yükseldiğinde buhar oluşur ve Fissler Euromatic sayesinde hava dışarı çıkar, Euromatic otomatik olarak kapanır.

Böylece tencerede yüksek basınç oluşur, ısı artar ve pişirme göstergesi yükselmeye başlar. Artık enerji kaynağını kısmanız gerekir.

Pişirme süresi, istenen pişirme derecesine ulaşıldıktan sonra geçecek süredir. Pişirme (basınç) ubuğu vasıtasıyla her zaman düdüklü tencerenin içindeki basınç hakkında bilgi sahibisinizdir.

Pişirme süresi sonunda öncelikle düdüklü tenceredeki mevcut basınç tamamen boşaltılmalıdır (bak. bölüm 8). Ancak bundan sonra düdüklü tencere açılabilir.


## 6. İlk Kullanım ncesi Yapılması Gerekenler

Tencereyi ve kapağı deterjanla iyice yıkayınız. Sonrasında tencereyi yaklaşık olarak yarısına kadar suyla doldurunuz ve tencereyi hızlı pişirme II (2. halka) ayarında aşağıda anlatıldığı gibi kaynatınız.

## 7. Pişirme Hazırlığı

### Tencerenin Aılması

*bak. Resim C*

• Açma dişgsn öne doğru „açık”  konumuna getiriniz ve

*bak. Resim D*

• kapak sapındaki kırmızı işaret ve kapaktaki daire karşılıklı gelene kadar kapağı ok yönünün aksine çeviriniz. Artık kapağı kaldırabilirsiniz.

### Her Pişirme Süreci öncesinde

*bak. Resim E*

Ana kontrol valfı birimindeki valf gövdesinin serbest şekilde hareket edip etmediğini, kapak iç tarafındaki valf contasından uygun bir cisimle hafifçe yukarıya bastırmak suretiyle kontrol ediniz. Eğer ileri geri rahat hareket ediyorsa doğru çalışıyordur.

*bak. Resim F*

Pişirme göstergesinin ve valf gövdesinin serbest şekilde hareket edip etmediğini parmağınızla yukarı bastırmak suretiyle kontrol ediniz. Eğer ileri-geri rahat hareket ediyorsa doğru alışıyorlardır.

*bak. Resim G*

Hafifçe sallamak suretiyle Fissler Euromatic'in (a) yapışmamış olmasını ve kapakta kolay ve hareketli şekilde oturup oturmadığını kontrol ediniz.

Kapak lastiğinin kapağa doğru şekilde oturmuş olup olmadığını kontrol ediniz.

### Düdüklü Tencerede ve Düdüklü Tavada Pişirme

Blue-Point Düdüklü Tencerenizde her türden pişirme işlemini gerçekleştirebilirsiniz:

normal pişirme, buğulama ve kızartma.

# FISLER BLUE - POINT

**Düdüklü tencereniz kapalı ve pişirme durumunda iken her zaman belirtilen dolum miktarlarına uya dikkat ediniz. Tencerenin içindeki hacim göstergesi size yardımcı olur.**

*bak. Resim H*

## **Maksimum Dolum Miktarı:**

Normal yemeklerdeki maksimum dolum, tencere hacminin 2/3'ü (üst işaret) şeklindedir. Kaynayan veya köpüren yemeklerde (örneğin baklagiller, pirinç, makkarna, et suyu veya kurutulmuş sebze) hacim, alt çizginin üzerinde olmamalıdır. Bu durumda tencere yarı yarıya doludur.

## **Minimum Dolum Miktarı:**

Buhar sepetinin kullanıldığı veya kullanılmadığı pişirme işlemlerinde tencerede her zaman asgari 1/4 litre sıvı (2 bardak) bulunması gereklidir.

### **Dikkat:**

Düdüklü tencere içinde daima yeterli miktarda sıvı olmalı ve pişirme sonuçlanana kadar düdüklü tencere içindeki suyun tamamen buharlaşmış çıkması önlenmelidir. Aşırı ısınma sonucunda tencerede (tabanda erime veya emniyet donanımında hasarlar) ve ocakta zarar meydana gelebilir. Bu durumda tencere asla ocaktan kaldırılmamalıdır. Isı kaynağını kapatınız ve tencereyi ocak üzerinde soğumaya bırakınız.

## **Buhar Sepeti Olmadan Pişirme**

### Et Yemeği

*bak. Resim I*

#### 1. Yağda kızartma:

- Düdüklü tencere orta ila yüksek dereceye kadar ısıtılır.
- „Su damlası testi” yapılır\*. Doğru kızartma ısısına ulaşıldığında yağ ilave edilir.
- Et, tencere tabanında kızartılır. Bu esnada gerektiğinde ısı azaltılır. Diğer malzeme de alışlageldiği gibi ilave edilir.
- Tarife göre su ilave edilir, ancak bu miktar asgari 2 bardak, yani yaklaşık 1/4 litredir.
- Tencere kapatılır (bak. bölüm 7).
- Ocak en yüksek ısıya getirilir.

#### 2. Yağsız kızartma:

- Düdüklü tencere orta ila yüksek dereceye kadar ısıtılır.
- „Su damlası testi” yapılır\*.
- Gerekli kızartma ısısına ulaşıldığında et sıcak düdüklü tavaya veya düdüklü tencere tabanına konur ve ısı gerektiğinde düşürülür. Tabana „yapışırsa” zorla çıkarmayınız. Et yaklaşık iki dakika sonra kendiliğinden tabandan ayrılacaktır.

\* Doğru kızartma ısısı için su damlası testi: tencere tabanına damlatılan birkaç damla su yüzeyde kayarak sıçrar.

# FISLER BLUE-POINT

## Çorbalar ve Türlüler

Çorbalar ve türlüler her zaman buhar sepeti kullanılmadan tencerede pişirilir. Tencere maksimum 2/3 doldurulur. Aşırı köpüren veya kaynayan yemeklerde tencere yarıya kadar doldurulmalıdır. Çorbaları öncelikle açık tencerede köpüğünü almak için iki ila üç taşım kaynatın, karıştırın ve tencereyi sonra kapatın.

Kompostolar ve elma püreleri düdüklü tencerede hazırlanmamalıdır! Buna uyulmaması halinde tehlike söz konusudur!

## **Delikli Kapta Pişirme**

Delikli kapta, üç ayaklı altlık varken veya yokken sebze, balık ve her türlü hassas besini pişirebilirsiniz.

*bak. Resim J*

## Sebze ve Patates Yemeği

- Asgari iki bardak (yaklaşık 1/4 litre) suyu, isteğinize göre baharat veya şarap ilave ederek düdüklü tencerenize dökünüz.
- Temizlenmiş sebze yi delikli kaba doldurun ve üç ayaklı altlığı tencereye yerleştiriniz.
- Tencereyi kapatınız.
- Ocağı en yüksek dereceye ayarlayınız.

## Balık Yemeği

Balık, tencerenin tabanında pişirilir veya delikli kapta buğulanır. Her iki durumda da tencerede min. miktarda sıvı olmalıdır.

## **Deliksiz Kapta Pişirme**


Lütfen deliksiz kabın sadece üç ayaklı altlık (veya delikli kap) ile bağlantılı olarak kullanılabileceğini unutmayınız.

**Not:** Bu kaplar piyasada ayrı olarak satılmaktadırlar.

## **Düdüklü Tencerede Yağda Kızartma**


Düdüklü tencerede yağda kızartma yaparken kapak kullanmayınız ve tencereyi maksimum yarıya kadar doldurunuz. Böylece köpüren yağ veya yağ sıçraması sebebiyle yanmaların önüne geçebilirsiniz. Yağı aşırı ısıtmamaya özen gösteriniz.

## **Normal Pişirme (basınçsız)**

Kapağı takılmış tencerede dikkat edilmesi gereken, açma sürgüsünün „açık”  konumunda bulunmasıdır. Bu durumda basınç oluşmaz, pişirme (basınç) göstergesi yükselmez: Kapak sapından buhar çıkması da tamamen normaldir.

## **Tencerenin Kapatılması**

*bak. Resim K*

Kapak, kapak üzerindeki daire ve tencere sapındaki kırmızı işaret karşılıklı gelecek şekilde yerleştirilir. Açma sürgüsü bu esnada „açık”  konumundadır.


*bak. Resim L*

Kapatmak için kapağı ok yönünde (saat yönünde) açma sürgüsü sesi duyulacak biçimde yerine oturana kadar çeviriniz.


*bak. Resim M*

Kapak sapı, tencere sapı ve kenar sapı artık tek bir hat üzerindedirler.

*bak. Resim N*

Düdüklü tencerede basınçla pişirmek için açma sürgüsü yerine oturana kadar geri çekilir. Artık kapak kapalıdır ve açma sürgüsü „kapalı”  konumundadır.

*bak. Resim O*

Normal şekilde, basınçsız pişirme için açma sürgüsü „açık”  konumunda bulunmalı ve pişirme süresince de bu konumu muhafaza etmelidir.

## 8. Düdüklü Tencerede Pişirme Süreleri

### Piirmenin Balaması

Düdüklü Tencereyi ocağa koyunuz:

Düdüklü Tencere	Ocak
18 cm	14,5 cm
22 cm	18 cm
26 cm	21 ya da 22 cm, 18 cm

Pişirme başlangıcı her zaman en yüksek ısıda gerçekleştirilir. Gazlı ocakta kullanım esnasında alevin tencere tabanı kenarlarından dışarıya tamamasına dikkat ediniz.

Pişirme sürecinin başlangıcı sonrasında ısı artar ve pişirme otomatik gerçekleşir. Buharla beraber vitaminler için zararlı havadaki oksijen kapak sapı altından çıkar. Bu süreç birkaç dakika sürebilir. Fissler Euromatic kendiliğinden kapanır. Kısa bir süre sonra pişirme(basınç) göstergesi yükselir. İlk başta birinci beyaz halka görünür.

#### *bak. Resim P*

• Hassas pişirme (1. halka) ayarında ağır pişirme gerçekleştirilir. Bu derece özellikle sebzeler ve balık gibi hassas besinler için uygundur.

#### *bak. Resim Q*

• Hızlı pişirme (2. halka) ayarında hızlı pişirme gerçekleştirilir. Bu derece özellikle çorba, et ve türlü gibi uzun süre pimesi gereken yemekler için uygundur.

### Isı Dirme

• Hassas pişirme I ayarında (1. halka) pişirmek istediğinizde, birinci beyaz halka görünmeden hemen önce ocağın ısısını drmelisiniz. Tüm pişirme süreci esnasında birinci beyaz halka görünür kalmalıdır.

• Hızlı pişirme II ayarında (2. halka) pişirmek istediğinizde, birinci halka göründükten sonra ısıyı drtnz. Tüm pişirme süreci esnasında ikinci halka görünür kalmalıdır.

İkinci halka göründükten sonra pişirme (basınç) göstergesi yükselmeye devam ederse, bir buhar boşaltma sesi duyulur ve fazla buhar ana kontrol valfinden dışarı çıkar. Bu durumda ısı gereğinden fazla yüksektir ve düşürülmelidir. Aksi takdirde tenceredeki sıvı buharlaşır.

### Pişirme Sresinin Balaması


Hassas pişirme (1. halka) ayarında pişirme süresi, birinci beyaz halka grndĞu balar. Hızlı pişirme (2. halka) ayarında ise pişirme süresi, ikinci halka tamamen grndĞu andan itibaren balar. Pişirme göstergesi istenen pişirme derecesine ulaştığında pişirme süresi de balar. Pişirme sürelerini tabloda (bak. bölüm 12) görebilirsiniz. Bu pişirme süreleri sadece kilavuz değerlerdir. Bu değerler piirilecek yemeğin miktarına ve ayrıca kişisel damak zevkine bağlıdır. Sreyi daha kolay takip etmek için Fissler Magic Timer size yardımcı olur.

### Pişirme Sresi Sonu

Pişirme süresi sona erdiğinde tencere ocaktan alınmalı ve basıncı boaltılmalıdır.

# FISLER BLUE-POINT

## Dikkat:




Tencereyi asla zorla açmayınız. Tencere ancak pişirme göstergesi tamamen indiğinde, buhar çıkmadığında ve açma sürgüsü „açık”  konumuna kolayca getirilebildiğinde açılabilir. Tencereyi açmadan önce hafifçe sallayınız. Böylece pişirilen yemek içinde oluşan buharın kapağın kaldırılması esnasında sıçramasını engellemiş olursunuz. Bu hususun dikkate alınmaması halinde, çıkan buharın ısısı nedeniyle tehlike oluşabilir.

Tencerenin basıncını boşaltmak için üç değişik yol vardır:

## 1. Sürekli akan su altında „soğutma”




*bak. Resim R*

Tencereyi çeşme suyunun altına tutunuz ve pişirme göstergesi tamamen inene kadar kapağın üzerinden soğuk su akmasını sağlayınız. Saplar ve ana kontrol valfi üzerine su gelmemesine özen gösteriniz. Tencereyi suyun içine koymayınız.

Tencereyi hafifçe sallayınız ve açma sürgüsünü „açık”  konumuna getiriniz. Eğer hala buhar çıkıyorsa, sürgüyü „kapalı”  konumuna getiriniz. Tencereyi tekrar çeşme suyunun altına koyunuz. Bu işlemi, tencereden buhar çıkışı görülmeyene ve/veya duyulmayana kadar ve açma sürgüsü kolayca „açık”  konumuna getirilebilene kadar tekrarlayınız. Sonra tencere kapağını açınız.

## 2. Buhar boşaltma

*bak. Resim S*


Açma sürgüsü ile buharı boşaltabilirsiniz. Bunun için açma sürgüsünü „açık”  konumuna getirin ve bu konumda tutunuz. Buhar, kapak üzerindeki saptan dışarı çıkar. Pişirme göstergesi tamamen indiğinde ve buhar çıkmadığında açma sürgüsünü kapatınız ve tencereyi sallayınız. Sonra açma sürgüsünü, artık buharın çıkması için tekrar „açık”  konumuna çeviriniz. Bu işlemi, tencereden buhar çıkışı görülmeyene ve/veya duyulmayana kadar ve açma sürgüsü kolayca „açık”  konumuna getirilebilene kadar tekrarlayınız. Sonra tencere kapağını açınız.

## Dikkat:

Bu buhar boşaltma yöntemini çorbalarda, baklagillerde, türülülerde ve dil veya benzeri şekilde “kabaran”, köpüren veya püre tipi olan yemeklerde kullanmayınız. Elma püresini ve kompostoları düdüklü tencerelerinde hazırlamayınız. Bu husus dikkate alınmazsa haşlanma tehlikesi söz konusudur!

## 3. Tencereyi ateşten alarak soğutma

Isı her zaman yavaş yavaş düşer. Bu yüzden „tam zamanında” pişmesi gereken balık veya sebze gibi hassas yemeklerde bu yöntem kullanılmamalıdır. Ancak pişmeye devam etmesinde sakınca olmayan bezelye çorbası gibi yemeklerde uygulanabilir.

Pişirme göstergesi artık görünmediğinde tencere hafifçe sallanmalı ve sonrasında açma sürgüsü „açık”  konumuna getirilmelidir. Eğer hala buhar çıkıyorsa,

# FISLER BLUE-POINT

açma sürgüsü kapatılmalı ve tencere tekrar hafifçe salınmalı. Bu işlemi, tencereden buhar çıkışı görülme-yene ve/veya duyulmayana kadar ve açma sürgüsü ko-layca „açık” konumuna getirilebilene kadar tekrarlayınız. Sonra tencere kapağını açınız.

## Pişirme sırasında kapağı açma

Tencereyi pişirme esnasında açtığınızda, tencerenin daha önce anlatıldığı şekilde basıncı boşaltılmalıdır. Ancak dikkat ediniz; kapak sıcaktır! Açma ve kapama esnasında dikkat ediniz. Sadece saplardan tutunuz. Aksi takdirde yanma tehlikesi söz konusudur. Bu tip bir işlemle pişirme sürecini kestiğinizi unutma-yınız: Pişirme işlemine yeniden başladıktan sonra ka-lan pişirme süresini mutfak saatinden yeniden ayarla-manız gerekmektedir.

## 9. Bakım Açıklamaları

Her kullanımdan sonra düdüklü tencerenizi temizleyi-niz. Tencere ve kapağı (Euromatic ile) alışageldiği gi-bi yıkayabilir ya da bulaşık makinesinde temizleyebi-lirsiniz. **Kapak lastiği bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır, çünkü bulaşık makinesi deterjan-ları kapak lastiğine zarar verebilir.**

Özel „Fissler Paslanmaz Çelik Bakımı” sıvısı su leke-lerini giderir ve düdüklü tencerenizin mükemmel par-lamasını sağlar. **Bulaşık teli ve bulaşık ovma tozları kullanmayınız.**

### Ana Kontrol Valfinin Temizlenmesi

#### *bak. Resim T*

Her kullanım sonrasında ana kontrol valfini çeşmeden akan sıcak suyun altına tutarak temizleyiniz.

Kapak içinde bulunan valf contasını ve silikon zarı da temizleyiniz.

#### *bak. Resim U*

Aşırı kirlendiğinde ana kontrol valfi birimi komple sö-külmelidir. Bunun için kapak içindeki vidayı örneğin bir madeni para yardımıyla gevşetiniz.

#### *bak. Resim V*

Ana kontrol valfi komple sökülebilir ve akan sıcak suyla temizlenebilir. Ana kontrol valfi birimi ve kapak temizlendikten sonra valfi valf tabanına yerleştiriniz ve tekrar vida yardımıyla sabitleyiniz.

Euromatic’i (emniyet valfi) akan suyla yiyecek artı-klarından temizleyiniz. Temizlik için Euromatic sökül-mez.

### Uzun Ömür için

Kapak lastiğini korumak için temizlik sonrasında ka-pağı tencerenin üzerine ters koyunuz.

#### **Not:**



Kullanma sıklığına bağlı olarak kapak lastiğini, silikon zarı, Euromatic o-contasını ve valf con-tasını yenileyiniz. Çoğunlukla 400 pişirmeden sonra, ancak en geç 2 yıldan sonra değiştiriniz. Çoğunlukla 400 pişirmeden sonra, ancak en geç 2 yıldan sonra değiştiriniz. Ancak bu parçaların hasar görmeleri halinde (çatlaklar, izolasyon kenarlarında deformasyonlar, renk değişiklikleri, sertleşme) süre beklenmeden değiştirilmelidirler. Bu hususun dikkate alınmaması halinde fonksiyon ve emniyet olumsuz etkilenir.

# FISLER BLUE - POINT

## 10. Problem olursa ne yapmalısınız ?

Arıza	Olası Sebep	Hata Sebebinin Giderilmesi
Fissler Euromatic pişirme başlangıcında normalden daha uzun süre buhar boşaltıyor.	Açma sürgüsü „kapalı” konumunda değil Fissler Euromatic veya buna ait O-conta kirlenmiştir veya bozuktur. Tencere yanlış kapatılmıştır Düdüklü tencere ait olduğu büyüklükteki ocak plakası üzerinde bulunmuyor. Isı kaynağı maksimum güçte değil.	Açma sürgüsünü „kapalı” konumuna getiriniz Parçaları temizleyin ya da değiştirin Tencereyi doğru kapatınız Düdüklü tencereyi kendisi için uygun ocak büyüklüğü üzerine koyunuz Isı kaynağını maksimum güçte ayarlayınız
Pişirme başlangıcında Fissler Euromatic'ten buhar çıkıyor.	Tencereye çok az su konmuştur.	Asgari miktarda (1/4 litre) su ilave ediniz.
Kapak kenarından buhar çıkıyor.	Kapak lastiği doğru takılmamıştır. Kapak lastiği kirlenmiş veya bozuktur.	Kapak lastiğini doğru takınız. Temizleyin ya da değiştiriniz.
Pişirme göstergesi yükselmiyor.	Tencere doğru kapatılmamıştır. Tencereye çok az su konmuştur. kapak lastiği bozuktur veya sertleşmiştir. Fissler Euromatic veya buna ait O-conta kirlenmiştir veya bozuktur.	Tencereyi doğru kapatınız. Asgari miktarda (1/4 litre) su ilave ediniz. Yeni bir kapak lastiği takınız. Parçaları temizleyin ya da değiştirin.

# FISLER BLUE - POINT

Arıza	Olası Sebep	Hata Sebebinin Giderilmesi
	<p>Ana kontrol valfı birimi doğru ve sağlam şekilde vidalanmamıştır.</p> <p>Tesbit vidasının O-contası eksiktir, bozuktur veya yanlış monte edilmiştir</p> <p>Valf contası eksiktir</p> <p>Açma sürgüsü „kapalı”  konumunda değil</p> <p>Rulo membranı monte edilmemiştir veya bozuktur</p>	<p>Doğru yerleştiriniz ve somun ile sağlam şekilde vidalayınız.</p> <p>O-contayı kontrol ederek tesbit vidasına doğru şekilde monte ediniz.</p> <p>Valf contasını takınız.</p> <p>Açma sürgüsünü „kapalı”  konumuna getiriniz.</p> <p>Rulo membranı monte edin ya da yenisiyle değiştiriniz.</p>
<b>Ana kontrol valfindan buhar çıkıyor.</b>	<p>Bu normaldir. Fakat çok fazla buhar çıkıyorsa, fazla yüksek ısı söz konusu demektir.</p>	<p>Ocağın ısısını düşürünüz. Bundan sonra normal şekilde pişirmeye devam edebilirsiniz. Pişirme göstergesinin, istenen halka görünür olacak konumda bulunmasına dikkat ediniz</p>
<b>2. halkaya ulaşmadan önce ana kontrol valfindan buhar çıkıyor.</b>	<p>Valf contası sertleşmiştir, arızalıdır, deforme olmuştur veya kirlenmiştir.</p> <p>Silikon zar arızalıdır.</p> <p>Ana kontrol valfı arızalıdır veya kirlenmiştir.</p> <p>Ana kontrol valfı sağlam şekilde monte edilmemiştir.</p>	<p>Valf contasını temizleyin ya da yenisiyle değiştiriniz.</p> <p>Silikon zarı yenisiyle değiştiriniz.</p> <p>Ana kontrol valfini temizleyin ya da yenisiyle değiştiriniz</p> <p>Ana kontrol valfini sağlam monte ediniz.</p>
<b>Pişirme göstergesi yükselmiş olmasına rağmen Fissler Euromatic buhar boşaltıyor.</b>	<p>Ana kontrol valfı kirlenmiştir.</p>	<p>Ocağı kapatın ve düdüklü tencerenizi soğutunuz. Ana kontrol valfini parçalarına ayırınız ve temizleyiniz.</p>

# FISLER BLUE-POINT

Arıza	Olası Sebep	Hata Sebebinin Giderilmesi
	Ana kontrol valfi bozuktur.	Ocağı kapatın ve düdüklü tencerenizi soğutunuz. Ana kontrol valfini yenisi ile değiştirin.
Saplar gevşektir.	Sap vidaları iyi sıkılmamışlardır.	Vidaları tornavida kullanarak sıkıştırınız.

Herhangi bir şeyin doğru olmadığından şüphe ediyorsanız ocağı kapatınız ve tencerenin soğumasını bekleyiniz.

## Not:

Herhangi bir parça bozuksa tencereyi kullanmayınız. Parçaları hemen yenisiyle değiştiriniz. Sadece cihazınız için öngörülen modelde orijinal Fissler yedek parçaları kullanınız (bkz. Bölüm 11). Başka yedek parçalar güvenliği ve fonksiyonu olumsuz etkileyebilir. Fissler düdüklü tencerelerini Fissler düdüklü tencere kapakları ile kullanmaya dikkat ediniz.








Eğer bir hata sebebinin veya bir arızayı gideremezseniz, yetkili Fissler satıcınıza, mağazalardaki teknik servis-  
lere doğrudan Fissler Müşteri Servisine başvurunuz.

# FISLER BLUE-POINT




## 11. Yedek Parça Listesi

### Lütfen dikkate alınz:




Düdüklü tencerenin kullanım sıklığına bağılı olarak, çoğunlukla 400 pişirmeden sonra, kapak contasını, Euromatic o-contasını ve valf contasını – en geç 2 yıl sonunda – yenileyiniz. Ancak bu parçaların hasar görmeleri halinde (çatlaklar, izolasyon kenarlarında deformasyonlar, renk değişiklikleri, sertleşme) süre beklenmeden değiştirilmelidirle. Bu hususun dikkate alınmaması halinde fonksiyon ve emniyet olumsuz etkilenir.

Tanımlama	Çap		Sipariş Numarası
Tencere sapı Düdüklü tencere komple	18 cm		21 601 02 630
	22 cm		21 641 00 630
	26 cm		21 671 00 630
	Düdüklü tava 22 cm		21 641 02 630
	26 cm		21 671 04 630
Kapak sapı komple	Tüm ebatlar		21 641 01 660
Yan kulp Düdüklü tencere komple	18 cm		21 601 02 640
	22 cm		21 641 00 640
	26 cm		21 671 00 640
	Düdüklü tava 18 cm		21 601 02 640
	22 cm		21 641 02 640
26 cm	21 671 04 640		
Komple ana kontrol valfi, tesbit vidalı	18 cm		21 601 02 700
	22 /26 cm		21 641 00 700
Valf contası	Tüm ebatlar		20 653 00 740
Silikon zar	Tüm ebatlar		20 653 00 720
Tesbit vidası	Tüm ebatlar		21 641 00 770

# FISLER BLUE-POINT

Tanımlama	Çap		Sipariş Numarası
Euromatic O-contası ile	Tüm ebatlar		11 631 00 750
Euromatic O-contası	Tüm ebatlar		11 631 00 760
Kapak lastiği	18 cm		38 617 00 205
	22 cm		38 667 00 205
	26 cm		38 687 00 205

Euromatic O-contasının sökülmesi/montajı kapağın iç kısmında gerçekleştirilir. Önce açma sürgüsünü „açık” konumuna getirin. Böylece O-contasının değiştirilmesi kolaylaşır. Contanın tam olarak oluğa yerleşmesine dikkat ediniz. (bak. Resim W)

Tanımlama	Çap		Sipariş Numarası
Delikli kap	18 cm		21 625 02 610
	22 cm		21 633 04 610
	26 cm		21 656 06 610
Deliksiz kap	22 cm		21 633 04 620
	26 cm		21 656 06 620
Üç ayaklı altlık	18 cm		21 625 02 630
	22 cm		18 621 04 630
	26 cm		21 656 08 630

Düdüklü tencerenizin tüm fonksiyonel parçalarını - kapak lastiğinden komple kapak sapına kadar – yetkili Fissler satıcınızdan, yetkili Fissler servislerinden veya doğrudan doğruya aşağıdaki adresten edinebilirsiniz (müşteri servisi): ERTEK Elektrikli Ev Aletleri San. Ve Tic. A.Ş. Prof. Dr. Ali Nihat Tarlan Cad. Kartal Sok. No:4 İçerenköy / İSTANBUL Tel. 0216 / 573 36 44

## 12. Pişirme Süreleri

Aşağıda belirtilen pişirme süreleri sadece kılavuz değerlerdir ve 4 kişiye yönelik olarak ve hızlı pişirme II ayarına göre belirlenmişlerdir. Eğer hassas pişirme derecesi I kullanılacaksa, pişirme süreleri yaklaşık % 50 uzar. Ancak buna rağmen bu süreler normal pişirme sürelerinden kısadır. Kesin zamanlar, pişirilecek yemeğin miktarına ve tazelğine bağlıdır. Kendi deneyimlerinizi kısa zamanda edineceksiniz.

### Etler

Gulaş .....	15 – 20 dak.
Tavuk (büyüklük ve ağırlığa göre) .....	20 – 25 dak.
Dana eti, doğranmış .....	6 dak.
Dana kızartma, tavşan .....	15 – 20 dak.
Dana yahnisi .....	5 dak.
Hindi butu .....	25 – 35 dak.
Sığır kızartma .....	40 – 50 dak.
pirzola .....	10 – 12 dak.
Rosto .....	15 – 20 dak.
Sirkeli sığır kızartması .....	30 – 35 dak.
Kızartılmış jambon.....	20 – 25 dak.
Pişmiş jambon .....	30 – 35 dak.
Domuz kızartma.....	25 – 30 dak.

### Balık, Av Hayvanları

Patatesli buğulama balık .....	6 – 8 dak.
Beyaz şaraba yatırılmış patatesli balık .....	6 – 8 dak.
Buğulama geyik budu .....	25 – 30 dak.
Mezgit .....	4 – 6 dak.

### Türlü

Lahanalı türlü .....	15 dak.
Yağlı ve patatesli (ıslatılmış) mercimek .....	3 – 5 dak.
Mantarlı sırp sığırı .....	8 – 10 dak.

### Çorbalar

Bezelye çorbası (ıslatılmamış) .....	20 – 25 dak.
Sebze çorbası .....	4 – 8 dak.
İrmik çorbası .....	3 – 5 dak.
Gulaş çorbası .....	10 – 15 dak.
Patates çorbası .....	5 – 6 dak.
Kemik suyu .....	20 – 25 dak.
Pirinç çorbası .....	6 – 8 dak.
Sığır eti çorbası (et ağırlığına göre) .....	35 – 40 dak.
Tavuk suyu çorbası (büyüklüğe göre) .....	25 – 35 dak.
Pirinçli domates çorbası .....	6 – 8 dak.

### Sebzeler

Karnabahar .....	2 – 3 dak.
Karnabahar, bütün .....	4 – 6 dak.
Bezelye, yeşil .....	3 – 4 dak.
Kabuklu patates .....	8 – 10 dak.
Soyulmuş patates .....	6 – 8 dak.
Biber dolması .....	6 – 8 dak.
Mantar .....	6 – 8 dak.
Havuç .....	15 – 25 dak.
Kırmızı lahana, beyaz lahana .....	8 – 10 dak.

### Baklagiller

Islatılmamış fasulye .....	15 – 20 dak.
Taze Fasulye.....	3 – 5 dak.

# FISLER BLUE - POINT

Kabuklu, bütün, ıslatılmamış yeşil bezelye .....	45 – 55 dak.
Kabuklu, bütün, ıslatılmış yeşil bezelye .....	12 – 15 dak.
Kabuksuz, bütün, ıslatılmamış yeşil bezelye .....	15 dak.
Kabuklu, ıslatılmamış mercimek .....	10 – 15 dak.
Kabuklu, ıslatılmış mercimek .....	3 – 5 dak.
Beyaz fasulye taze .....	3 – 5 dak.

## Hububat

---

Doğal pirinç, yulaf, buğday,  
arpa, çavdar, kızıl buğday .....

9 dak.

Basınç boşaltılmalı ve hububatın  
kabarması için kapak  
kapatılarak beklenmeli .....

15 dak.

Kara buğday, darı .....

6 dak.

Tencerede kapak kapalı olarak bekletilmemelidir!

## 13. Fissler Garantisi

Fissler tüm Fissler düdüklü tencereleri ve düdüklü tavalılarında kullanıcıya tüm parçalara ilişkin olarak (kapak lastiği, Euromatic O-conta ve valf O-conta gibi kullanıma bağlı olarak aşınan parçalar hariç olmak üzere) 1 yıl garanti vermektedir.

Hatalı kullanım durumunda garanti iptal olur.

### Yedek Parça Bulabilme

Düdüklü tencerenizin tüm fonksiyonel parçalarını – kapak lastiğinden komple kapak sapına kadar - yetkili Fissler satıcımızdan, yetkili Fissler servislerinden veya doğrudan aşağıdaki adresten edinebilirsiniz:  
ERTEK Elektrikli Ev Aletleri San. Ve Tic. A.Ş.  
Prof. Dr. Ali Nihat Tarlan Cad. Kartal Sok. No:4  
İçerenköy / İSTANBUL Tel. 0216 / 573 36 44

### 10 yıl yedek parça bulabilme garantisi

Herhangi bir düdüklü tencere modeli üretimden kaldırıldığı takdirde dahi 10 yıl boyunca sözkonusu ürünün tüm yedek parçalarını Fissler Türkiye Distribütörüne veya bizzat Fissler firmasına başvurarak temin edebilirsiniz.

Fissler GmbH  
Abt. Kundendienst (Müşteri Servisi)  
55768 Hoppstädten-Weiersbach  
Almanya  
Tel.: 0049 / 6781 / 403 - 556  
www.fissler.de