



**Fissler**

Vitavit® Royal



**Fissler**

Vitavit® Royal

**(D) Gebrauchsanleitung**

EG-Konformitätserklärung - Siehe letzte Umschlaginnenseite

**(GB) Instructions for Use**

Page 17

EC-Declaration of Conformity - see inside back cover

**(F) Mode d'emploi**

Page 34

Déclaration de conformité de l'UE - voir à l'intérieur de la page de couverture.

**(NL) Gebruiksaanwijzing**

Pagina 51

EG-Conformiteitsverklaring - Zie laatste pagina aan de binnenkant van de omslag.

**(I) Istruzioni per l'uso**

Pagina 68

Dichiarazione di conformità CE - Vedere ultima pagina interna sul retro

**(E) Indicaciones de uso**

Página 85

Declaración CE de Conformidad - Ver última cubierta interior

**(P) Instruções de utilização**

Página 102

Declaração de conformidade CE - ver interior da página desdobrável.

**(GR) Οδηγίες Χρήσης**

σελίδα 119

Δήλωση Συμμόρφωσης Ευρωπαϊκής Κοινότητας - Βλέπε εσωτερική σελίδα οπισθοφύλλου.

**(TR) Kullanma Talimatı**

Sayfa 136

Avrupa Topluluğu uygunluk sertifikası - arka kapağın iç tarafındadır.

**(S) Bruksanvisning**

Sidan 153

EU-konformitetsintyg - se insidan på bakre omslaget.

**(PL) Instrukcja obsługi**

Strona 170

Oświadczenie zgodności z wymogami Unii Europejskiej - Patrz tylna wewnętrzna strona okładki

**(CZ) Návod k použití**

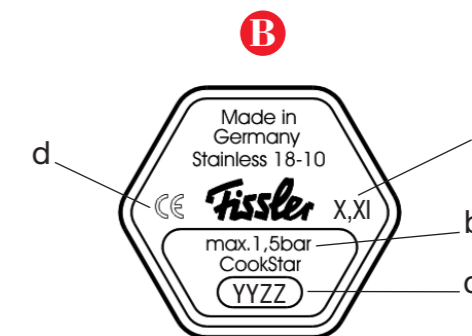
Seznam 187

Prohlášení o shodě EG - viz poslední strana vnitřní obálky

**(ARA) طريقة الإستعمال**

صفحة 220

التصريح الخاص بمطابقة هذا المنتج لتوجيهات المجموعة الأوروبية - أنظر داخل للثنية

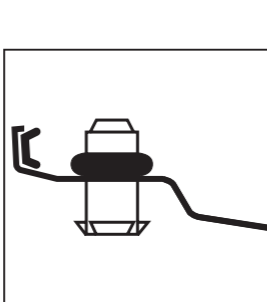
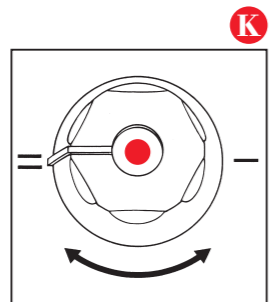
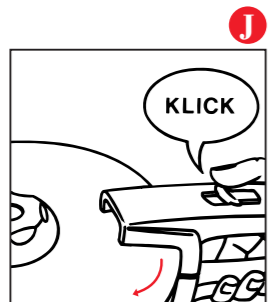
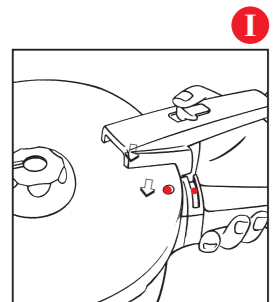
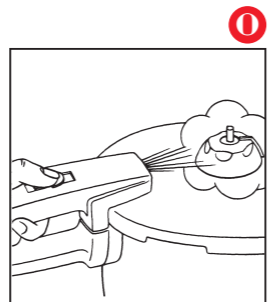
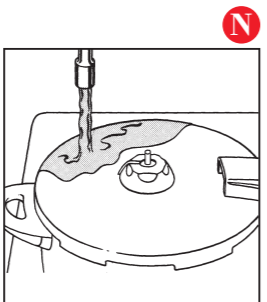
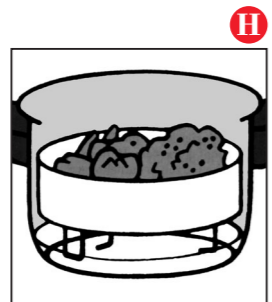
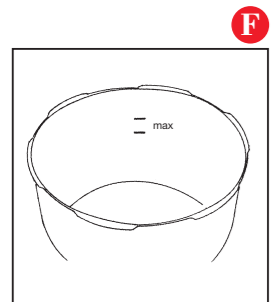
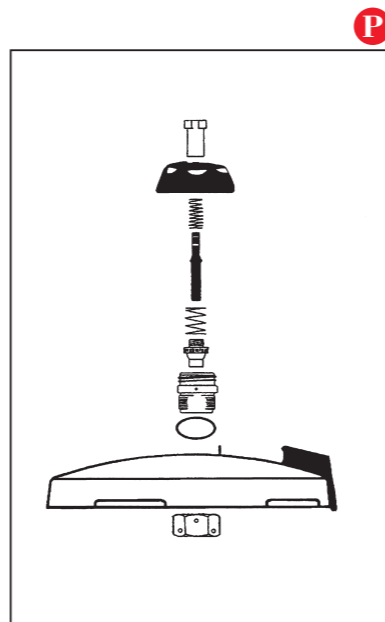
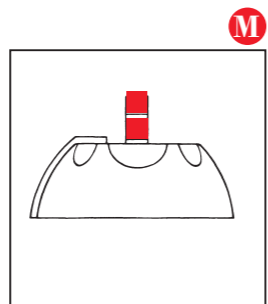
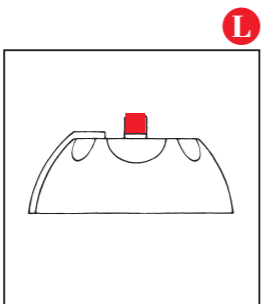
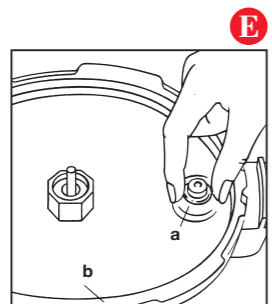
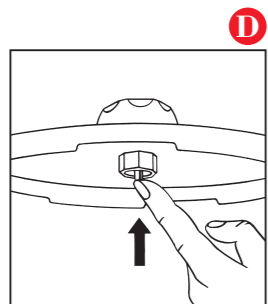
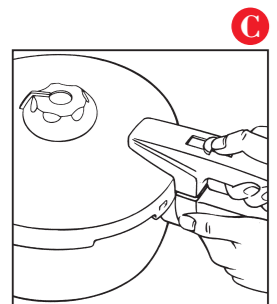


F I S S L E R V I T A V I T ®

F I S S L E R V I T A V I T ®

F I S S L E R V I T A V I T ®

F I S S L E R V I T A V I T ®



**Inhaltsverzeichnis**

1. Sicherheitshinweise	1
2. Beschreibung des Schnellkochtopfs	3
3. Sicherheitssysteme des Vitavit® 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	13
12. Garzeiten-Tabelle	15
13. Die Fissler-Garantie	16

**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/EC – 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

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 χυτροί ταχύτητας με ατμό / şu düdüklü tencelererin / bekräftar härmed, att ångtryckkokarna / oświadcza, że szybkowary ciśnieniowe / potvrzuje, že tlakové hrnce / تقر بأن أواني الطبخ الواقعة تحت الضغط الحراري /

**vitavit**

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:  
gösterilen Avrupa Topluluğu yönetmeliklerine uygun oldugunu tasdik eder:  
överensstämmer med följande EU-direktiv:  
spelnajša nastepujace harmonizujace normy Unii Europejskiej:  
splnuiji požadavky harmonizované 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 ημερομηνίας της έκδοσης  
Yer ve tarih  
Ort och datum för utfärdande  
Miejsce i data wystawienia  
Místo a datum vystavení  
اسم، وتاريخ توقيع 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

# F I S S L E R V I T A V I T ®

## İçindekiler

	Sayfa
1. Güvenlik Açıklamaları .....	137
2. Düdüklü Tencerer Tanımı .....	139
3. Vitavit® Düdüklü Tencererinin Emniyet Sistemleri .....	140
4. Düdüklü Tencererinin Özellikleri .....	140
5. Düdüklü Tencererinin Çalışma Şekli .....	141
6. İlk Kullanım Öncesi Yapılması Gerekenler .....	141
7. Pişirme Hazırlığı .....	141
8. Düdüklü Tencererde Pişirme Süreleri .....	144
9. Bakım Açıklamaları .....	146
10. Problem Olursa Ne Yapmalıyız? .....	147
11. Yedek Parça Listesi .....	149
12. Pişirme Süreleri .....	151
13. Fissler Garantisi .....	152

## Sevgili Müşterimiz!

Yeni Fissler Vitavit Düdüklü Tencererizi güle güle kullanınız! Artık yemeklerinizi hızlı ve aynı zamanda besin değerlerini koruyarak pişirebileceksiniz. Yeni Fissler Düdüklü Tencereriz 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, Vitavit düdüklü tencererinizde hangi fonksiyonların ve hangi donanım parçalarının pişirme sürecini sizin için kolaylaştırdığını ve emniyetli hale getirdiğini açıklamaktadır. Böylece düdüklü tencererizi kullanmayı çok hızla öğrenebileceksiniz.



**Kullanma talimatını mutlaka büyük bir özenle dikkate alınız. Böylece uygun olmayan kullanım sonucunda meydana gelebilecek zararları engelleyebilirsiniz. Düdüklü tencererinin kullandığı zaman daima basınç altında olduğu unutulmamalıdır!**

Fissler Vitavit düdüklü tencererinizle sağlıklı ve vitamin açısından zengin yemekler pişirirken her zaman memnun ve mutlu kalmanızı dileriz.

Fissler GmbH  
www.fissler.net



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.

# F I S S L E R V I T A V I T ®

## 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 üçüncü kişilere veriniz.
- Düdüklü tencereyi kullanırken çocuklardan uzak tutunuz.
- Düdüklü tencereyi sadece kullanma talimatında öngörülen amaç için 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, çünkü düdüklü tencereler gerekli sterilizasyon sıcaklığı için 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 için öngörülen 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 (örneğin 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 için sadece aynı modele ait Fissler düdüklü tenceresi kapaklarını kullanınız.
- Düdüklü tencerenizi asla içinde 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 için 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.

# F I S S L E R V I T A V I T ®

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 kademede ısıtmayınız ve ocak üreticisinin kullanım bilgilerini dikkate alınız. (bak. Bölüm 8).
- Düdüklü tencereler basınç altında pişirirler. Kullanma talimatının dikkate alınmaması yanmalara sebep olabilir. Pişirmeye başlamadan önce tencerenin doğru şekilde kapatıldığından emin olunuz (bak. Bölüm 7). Düdüklü tencerenizi asla kilitlenmemiş 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 dikkatli hareket ettiriniz. Düdüklü tencerenizi sıcak dış yüzeyini ellemeyiniz. Yanma tehlikesi mevcuttur! Pişirme esnasında tencerenizi sadece saplarından tutunuz. Gerekirse eldiven kullanınız.
- Pişirme bittikten sonra düdüklü tencerenizi açma-

dan önce hafifçe sallanmanız gerekir. Böylece kapalı tencere içinde bulunan buharın tencereyi açarken sıçramasını önleyebilirsiniz. Düdüklü tencere-nizde 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 kabarılabilen 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.**

# F I S S L E R V I T A V I T ®

## 2. Düdüklü Tencere Tanımı

*bak. Resim A*

1. İçinden el geçirilerek tutulabilecek şekilde tasarlanmış Fissler emniyet sapı
2. Kademesiz buhar boşalma ve açma için ergonomik açma sürgüsü
3. Emniyet valfi olarak sapın ön parçası altında Fissler Euromatic
4. Kapak sapındaki renkli işaretler ve kapaktaki işaret, kapağın yerine tam olarak oturtulmasına yarar.
5. Pişirme ayarının seçilebildiğİ ve emniyeti arttırmaya yarayan ana kontrol subabı
6. Düşük ayarda pişirme derecesi (I) ve hızlı pişirme derecesi (II) işaretlerini içeren pişirme çubuğ
7. Kapak lastiğİ
8. Ana kontrol supabının yerine vidalanması için ana kontrol supabı somunu.
9. Güvenli taşıma için karşı sap
10. Gazlı ocakta pişirme için saplarda alev emniyeti
11. Optimal ısı kullanımı, ısı dağılımı ve ısı saklanması için kapsüllenmiş tencere tabanı. Modele göre aşığdaki donanımlarda:



Süper termik taban:  
gazlı ve elektrikli ocaklar için uygundur (oklu pişirme plakaları veya ceran pişirme alanları)



CookStar-Allherd Taban:  
gazlı ve elektrikli ocaklar ve ayrıca endüksiyon ocakları için uygundur



Entegre taban mühründe aşığdaki bilgiler bulunmaktadır:

*bak. Resim B*

- a - nominal muhteviyat (kullanılan ieriğe denk değİdir, bak. Bölüm 7: Maksimum Dolum Miktarı)
  - b - maksimum müsaade edilen ana kontrol supabı buhar boşaltma basıncı
  - c - üretim tarihi (takvim haftası/yıl)
  - d - CE - işareti
12. Buğlama sepeti: delikli pişirme kabı ve  ayaklı bir stand (Buğlama sepeti olmayan düdüklü tencereler de piyasaya sunulmaktadır. Buğlama sepetleri ayrı olarak da satılmaktadır)

# F I S S L E R V I T A V I T ®

## 3. Vitavit® Düdüklü Tenceresinin Emniyet Sistemleri

- Ana Kontrol Valfi:
  1. düşük ayarda pişirme derecesi (I) ve hızlı pişirme derecesi (II) işaretlerini içeren pişirme çubuğu
  2. pişirme derecesi seçeneği
  3. basınç sınırlama fonksiyonu: istenen pişirme derecesinin aşılmasında, ana kontrol valfi otomatik olarak buhar boşaltır (maksimum 1,5 bar)
- Fissler Euromatic:
  1. tencerenin otomatik olarak havasının alınması için
  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. hatalı kapatılmış kapakta emniyet fonksiyonu: valf, kapaktaki açıklığı kapatmaz ve böylece basınç oluşmaz.
  4. basınç sınırlama fonksiyonu: ana kontrol valfindaki emniyet valfinin bir arızası durumunda Euromatic otomatik olarak buharı boşaltır
- Kapak lastiği
- Kapak sapında açma sürgüsü (Euromatic ile bağlantılı):
  1. buhar çıkartma yoluyla basıncı boşaltmak için
  2. kapak açılmadan önce kilitleri açmak için
- Bayonet kilidi: basınç altında güvenli kapanmayı garanti eder
- İçinden el geçirilerek tutulabilecek şekilde tasarlanmış Fissler emniyet sapı

## 4. Düdüklü Tencerenin Özellikleri

Vitavit® düdüklü tencere ideal sonuçlar elde etmenizi sağlar. Düdüklü tenceredeki yüksek ısılar sayesinde yemekler daha hızlı pişerken değerli vitaminler ve mineraller korunur. % 70'e kadar zaman ve % 50'ye kadar enerji tasarrufu sağlanır.

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

Her türlü gıda maddesi için uygun olan pişirme derecesini, ana kontrol valfi vasıtasıyla ayarlayabilirsiniz.

Sebzeler ve diğer hassas yiyecekler için kullanılan hassas pişirme I ayarında ısı yaklaşık 109 °C'dir (yaklaşık 0,4 bar), türlüler veya et yemekleri için olan hızlı pişirme II ayarında ısı yaklaşık 116 °C'dir (yaklaşık 0,8 bar). Seçilen derecenin aşılması durumunda maksimum 1,5 barda buhar otomatik olarak çıkar.

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

# F I S S L E R V I T A V I T ®

## 5. Düdüklü Tencerenin alışma Şekli

Her zaman asgari miktarda sıvı ihtiva etmesi gereken kapalı düdüklü tencerede buhar oluşur. Fissler Euromatic sayesinde hava dışarı çıkar ve Euromatic otomatik olarak kapanır.

Böylece tencerede yüksek basınç oluşur, sıcaklık artar ve pişirme çubuğu yükselmeye başlar. Artık enerjiyi kısımanız 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, bir parça limon suyu ekleyin ve tencereyi hızlı pişirme II ayarında aşağıda anlatıldığı gibi kaynatınız.

## 7. Pişirme Hazırlığı

### Tencerenin Açılması

*bak. Resim C*

- Açma sürgüsünü öne doğru bastırınız ve
- kapak ve emniyet sapı üzerindeki işaretler karşılıklı konuma gelene kadar kapağı sağa çevirip kaldırınız.

### Her Pişirme Süreci öncesinde

*bak. Resim D*

Pişirme göstergesinin ve valf gövdesinin serbest Şekilde hareket edip etmediğini parmağınızla yukarı bastırmak suretiyle kontrol ediniz. Eğer ileri-geri rahat hareket ediyorlarsa doğru alışıyorlardır.

*bak. Resim E*

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

Düdüklü Tencerenizde her türden pişirme işlemini gerçekleştirebilirsiniz:

normal pişirme, buğulama ve kızartma.

**Düdüklü tencereniz kapalı iken her zaman, belirlenen dolum miktarlarına uymaya dikkat ediniz.**

# F I S S L E R V I T A V I T ®

**Tencerenin içindeki hacim göstergesi, size sıvı ilavesinde yardımcı olur.**

*bak. Resim F*

### **Maksimum Dolum Miktarı:**

Normal yemeklerdeki maksimum dolum, tencere hacminin  $\frac{2}{3}$ 'ü (üst işaret) şeklindedir.

Kaynayan veya köpüren yemeklerde (örneğin baklagiller, pirinç, makarna, 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  $\frac{1}{4}$  litre sıvı (2 bardak) bulunması gereklidir.

### **Dikkat:**

Düdüklü tencere içinde daima yeterli miktarda sıvı olmalı ve pişirme sonuçlanana kadar düdüklü tencere içindeki suyun tamamen buharlaşıp çıkması önlenmelidir. Tencere hiçbir surette “susuz pişirme yapılmamalıdır”, aksi takdirde 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. Düdüklü tencereyi kullanmadan önce Fissler-yetkili servisine kontrol ettiriniz.

### **Buhar Sepeti Olmadan Pişirme**

#### Et Yemeği

*bak. Resim G*

Yağda veya yağsız kızartma:

1. Açık tencereyi yağsız olarak orta kademede (yaklaşık  $\frac{2}{3}$  ocak kapasitesi) ısıtın.
2. Yaklaşık 3-4 dakika bekleyin.
3. Birkaç soğuk su damlasını tencereye dökün. Bunlar cam gibi saydam şekilde taneler haline gelirse ve tencere tabanında “dans ederlerse”, doğru sıcaklığa ulaşılmıştır.
4. Arzuya bağlı olarak artık yağ ilave edilebilir.
5. Tuzlanmamış pişirilecek malzemeyi tencereye dökün ve iyice bastırın. Şimdi her şey paslanmaz çeliğe yapışır. Et birkaç dakika sonra kendiliğinden tabandan ayrılacaktır.
6. Artık pişirilecek malzeme çevrilebilir (bak. Adım 5) ve kızaran taraf ihtiyaca bağlı olarak baharatla terbiyelenir.
7. Diğer malzemeler alışageldiği gibi ilave edilir.
8. Tarife göre su ilave edilir, ancak bu miktar asgari 2 bardak, yani yaklaşık  $\frac{1}{4}$  litredir.
9. Tencereyi kapatınız. (bak. Bölüm 7)
10. Ocak en yüksek ısıya getirilir.

Derisi soyulmamış et (örneğin dil) veya basınç altında kabarılabilen soyulmamış sosis haşladığınızda, bu deri kısmı, iyice pişmeden soymayınız. Haşlanmaya sebebiyet verebilir.

# F I S S L E R V I T A V I T ®

## Çorbalar ve Türlüler

Çorbalar ve türlüler her zaman buhar sepeti kullanılmadan tencerede pişirilir. Tencere maksimum  $\frac{2}{3}$  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 H*

### Sebze ve Patates Yemeği

- Asgari iki bardak (yaklaşık  $\frac{1}{4}$  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, asgari miktarda sıvı ilavesiyle, tencerenin tabanında pişirilir veya delikli kapta buğulanır.

### **Deliksiz Kapta Pişirme**

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

**Not:** Buğulama sepetleri ayrı olarak da satılmaktadır.

### **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.

### **Tencerenin Kapatılması**

#### *bak. Resim I*

Kapağı, tencere sapındaki kırmızı nokta ve kapaktaki daire karşılıklı gelecek şekilde yerleştiriniz.

#### *bak. Resim J*

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

### **İstenen Pişirme Derecesinin Seçimi**

#### *bak. Resim K*

Basınç ayar düğmesini, işaret, istenen dereceyi gösterene kadar çeviriniz:

- Hassas pişirme I ayarında, özellikle sebze ve balık gibi hassas yemeklere uygun olarak, besin değerleri korunarak pişirme işlemi gerçekleştirilir.
- Hızlı pişirme II ayarında özellikle çorbalar, et veya türlüler gibi uzun pişme süresine sahip yemeklere uygun olarak hızlı pişirme işlemi gerçekleştirilir.

# F I S S L E R V I T A V I T ®

## 8. Düdüklü Tencerede Pişirme Süreci

### Piirmenin Balaması

Düdüklü Tencereyi ocaġa koyunuz:

*Bek/ceran (ışıma/halojen):*

Ocak tabanı, tencere tabanına uygun olmalı veya tencere tabanından ktik olmalıdır.

*Gaz ocaġı:*

Tencereyi tam ortalararak ocaġa koyun ve alevlerin dışa tamasını engelleyin.

*Endüksiyon:*

Kabı her zaman ocak üzerine ortalararak yerleştirin. Tencere byklġ, ocak byklġne uygun veya daha büyük olmalıdır, aksi takdirde ocaġın, tencere tabanına uygun olmaması ihtimali söz konusu olabilir.

Kullanım esnasında bir vızılı sesi oluşabilir. Bu ses, teknik sebeplerden kaynaklanır ve ocaġımızda veya kabinizde herhangi bir arıza veya hasar olduġu anlamına gelmez.

Pişirme balangıı her zaman en yüksek ısıda gerçekleştirilir, endksiyonda daha yüksek orta kademede gerçekleştirilir. Gazlı ocakta kullanım esnasında alevin tencere tabanı kenarlarından dışarıya tamamasına dikkat ediniz.

Pişirme sürecinin balangıı 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 kendiliġinden kapanır. Kısa bir süre sonra pişirme (basınç) göstergesi yükselir. İlk başta birinci gümüş halka görünür.

### Isı Dirme

- Hassas pişirme I ayarında (1. halka – bak. Resim L) pişirmek istediġinizde, birinci gümüş halka görünmeden hemen önce ocaġın ısısını drmelisiniz. Tüm pişirme süreci esnasında birinci gümüş halka görünür kalmalıdır.
- Hızlı pişirme II ayarında (2. halka – bak. Resim M) pişirmek istediġinizde, birinci gümüş halka göründükten sonra ısrıyı drnz. Tüm pişirme süreci esnasında ikinci halka görünür kalmalıdır.

Pişirme göstergesi birinci veya ikinci halkanın görünmesinden sonra (pişirme derecesi seçimine baġlı olarak) yükselmeye devam ederse, bir hava boşaltma sesi duyulur ve fazla buhar ana kontrol valfinden dışarı çıkar. Bu durumda ısı gereġinden fazla yüksektir ve düşürülmelidir, aksi takdirde tenceredeki sıvı buharlaşır.

### Pişirme Sresinin Balaması

Pişirme göstergesi istenen pişirme derecesine ulatıġında, pişirme süresi de balar. Pişirme sürelerini tabloda (bak. bölüm 12) görebilirsiniz. Bu pişirme süreleri sadece kılavuz deġerler olup, bunlar, piirilecek yemeġin miktarına ve ayrıca kişisel damak zevkine baġlıdır. Burada iyi bir yardımcı, bir zaman alarımıdır, rneġin Fissler Magic Timer.

### Pişirme Sresi Sonu

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

# F I S S L E R V I T A V I T ®

## **Dikkat:**

Tencereyi asla zorla açmayınız. Tencere ancak pişirme çubuğu tamamen indiğinde ve açma sürgüsünün açılması esnasında buhar çıkmaması halinde açılmalıdır. Tencereyi açmadan önce hafifçe sallayınız. Böylece pişirilen yemek içinde oluşan buharın kapağın kaldırılması esnasında sıçramasını engellemiş olursunuz. Bu hususun dikkate alınmaması halinde, çıkan buhar ve pişirilen malzeme nedeniyle tehlike oluşabilir.

Tencerenin basıncını boşaltmak için üç değişik yol vardır:

### **1. Sürekli akan su altında “soğutma”**

*bak. Resim N*

Tencereyi çeşme suyunun altına tutunuz ve pişirme çubuğu tamamen inene kadar kapağın üzerinden - saplar ve ana kontrol valfi üzerinden akmayacak şekilde - soğuk su akmasını sağlayınız. Tencereyi suyun içine koymayınız.

Tencereyi hafifçe sallayınız ve açma sürgüsünü açınız. Eğer hala buhar çıkıyorsa, tencereyi tekrar çeşme suyunun altına koyunuz. Bu işlemi, açma sürgüsü açıldığında tencereden buhar çıkışı görülmeyene ve/veya duyulmayana kadar tekrarlayınız. Tencereyi açmak için sürgüyü kısa süreli olarak bırakınız ve tekrar tamamen öne itiniz.

### **2. Buhar boşaltma**

*bak. Resim O*

Açma sürgüsü ile kademeli olarak aralıklarla buharı boşaltabilirsiniz. Pişirme göstergesi tamamen indiğinde tencereyi sallayınız ve açma sürgüsünü açınız. Bu esnada Euromatic'ten kalan buhar boşalır. Bu işlemi,

açma sürgüsü açıldığında tencereden buhar çıkışı görülmeyene ve/veya duyulmayana kadar tekrarlayınız. Tencereyi açmak için sürgüyü kısa süreli olarak bırakınız ve tekrar tamamen öne itiniz.

## **Dikkat:**

Bu buhar boşaltma yöntemini çorbalarda, baklagillerde, türülülde ve dil veya benzeri şekilde “kabaran”, köpüren veya püre tipi olan yemeklerde kullanmayınız. Elma püresini ve kompostoları düdüklü tencerelede hazırlamayınız. Buna uyulmaması halinde tehlike söz konusudur!

### **3. Tencereyi kenara koyun ve soğutun**

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 çubuğu artık görünmediğinde tencere hafifçe sallanmalı ve sonrasında açma sürgüsü açılmalıdır. Bu işlemi, açma sürgüsü açıldığında tencereden buhar çıkışı görülmeyene ve/veya duyulmayana kadar tekrarlayınız. Tencereyi açmak için sürgüyü kısa süreli olarak bırakınız ve tekrar tamamen öne itiniz.

### **Pişirme sırasında kapağı açma**

Tencereyi pişirme esnasında açtığımızda, tencerenin daha önce anlatıldığı şekilde basıncı boşaltılmalıdır. Kapak sıcaktır! Açma ve kapama esnasında dikkat ediniz. Sadece kapak sapından tutunuz, aksi taktirde yanma tehlikesi söz konusudur.

Bu tip bir işlemle pişirme sürecini kestiğinizi unutmayınız: Pişirme işlemine yeniden başladıktan sonra kalan pişirme süresini mutfak saatinden yeniden ayarlamamız gerekmektedir.

# F I S S L E R V I T A V I T ®

## 9. Bakım Açıklamaları

Her kullanımdan sonra düdüklü tencerenizi temizleyiniz. Yemek artıklarının kurumasına izin vermeminiz, çünkü bunlar paslanmaz çelik üzerinde lekeler bırakabilir ve yüzeyde değişikliklere sebebiyet verebilirler.

Yemekleri tencerede saklamayınız, saklamak için uygun kaplara boşaltınız. Bu hususun dikkate alınmaması halinde tencere tabanında korozyon noktaları meydana gelebilir.

Tencere ve kapağı (Euromatic ile) alışageldiği gibi yıkayabilir ya da bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz. Kapak lastiği ve ana kontrol valfi bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır, çünkü bulaşık makinesi deterjanları bu parçalara zarar verebilir.

Plastik saplı pişirme kapları bulaşık makinesiyle yıkanır, zamanla sapların rengi değişir. Ancak bu değişiklik, bunların fonksiyonuna etki etmez.

Özel "Fissler Paslanmaz Çelik Bakımı" sıvısı, su lekelerini giderir ve düdüklü tencerenizin mükemmel parlamasını sağlar. Bulaşık teli ve bulaşık ovma tozları kullanmayınız.

## Ana Kontrol Valfinin Temizlenmesi

*bak. Resim P*

Her kullanım sonrasında ana kontrol valfini kapaktan çıkarınız ve parçalarını iyice temizleyiniz. Bunun için ana kontrol valfi parçalarına ayrılır.

Ana kontrol valfini birleştirirken, resimde sayılan sıralamaya takip ediniz, böylece olası emniyet risklerine sahip hatalı montajı engellemiş olursunuz. Ana kontrol valfini yukarıdan ve somununu alttan kapakla vidalayınız.

Euromatic'i (emniyet valfi) akan suyla yiyecek artıklarından temizleyiniz. Temizlik için Euromatic sökölmez.

## Uzun Ömür İçin

Kapak lastiğini korumak için temizlik sonrasında kapağı tencerenin üzerine ters koyunuz.

### Not:

Kapak lastiği, valf contası ve Euromatic contası gibi aşınabilir parçalar sınırlı bir ömre sahiptirler ve yaklaşık 400 pişirme işlemi sonunda, en geç ise 2 yıl sonunda orijinal Fissler yedek parçaları ile değiştirilmelidirler. Pişirme sürelerinden bağımsız olarak bu parçalar, hasar görmeleri (örneğin çatlaklar, deformasyon), renk değişiklikleri veya sertleşme durumunda, kullanılmadan yeni orijinal Fissler yedek parçalarıyla değiştirilmelidirler. Bu hususun dikkate alınmaması halinde fonksiyon ve emniyet olumsuz etkilenir.

# F I S S L E R V I T A V I T ®

## 10. Problem olursa ne yapmalıyız?

Arıza	Olası Sebep	Hata Sebebinin Giderilmesi
Fissler Euromatic pişirme başlangıcında normalden daha uzun süre buhar boşalıyor.	Fissler Euromatic veya buna ait conta kirlenmiştir veya bozuktur. Tencere yanlış kapatılmıştır. Düdüklü tencere kendisi için uygun ocak büyüklüğü üzerinde değildir. Isı kaynağı maksimum güçte değil.	Parçaları temizleyin ya da değiştirin. Tencereyi doğru kapatınız. Düdüklü tencereyi kendisi için uygun ocak büyüklüğü üzerine koyunuz. Isı kaynağını maksimum güce ayarlayınız.
Pişirme başlangıcında Fissler Euromatic'ten buhar çıkmıyor.	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. Kapak lastiğini temizleyin ya da değiştirin.
Pişirme çubuğu yükselmiyor.	Tencere doğru kapatılmamıştır. Tencereye çok az su konmuştur. Kapak lastiği bozuktur veya sertleşmiştir. Fissler Euromatic veya buna ait conta kirlenmiştir veya bozuktur. Ana kontrol valfi doğru ve sağlam şekilde vidalanmamıştır.	Tencereyi doğru kapatınız. Asgari miktarda (1/4 litre) su ilave ediniz. Yeni bir kapak lastiği takınız. Parçaları temizleyin ya da değiştirin. Valfi doğru yerleştiriniz ve somun ile sağlam şekilde vidalayınız.

# F I S S L E R V I T A V I T ®

Arıza	Olası Sebep	Hata Sebebinin Giderilmesi
	Ana kontrol valfinin valf tabanına ilişkin conta eksiktir, bozuktur veya yanlış monte edilmiştir.	Contayı valf tabanına doğru monte ediniz.
Ana Kontrol Valfindan buhar çıkarıyor.	Bu normaldir. Fakat çok fazla buhar çıkıyorsa, fazla yüksek sıcaklık söz konusu demektir.	Ocağın ısısını düşürünüz – bundan sonra normal şekilde pişirmeye devam edebilirsiniz. Pişirme çubuğunun, ilgili gümüş halka görünür kalacak şekilde dışta bulunmasına dikkat ediniz.
Pişirme çubuğu yükselmiş olmasına rağmen Fissler Euromatic buhar boşaltıyor.	Ana kontrol valfi kirlenmiştir.  Ana kontrol valfi bozuktur.	Ocağı kapatın ve düdüklü tencerenizi soğutunuz. Ana kontrol valfini parçalarına ayırınız ve temizleyiniz.  Ocağı kapatın ve düdüklü tencerenizi soğutunuz. Ana kontrol valfini yenisi ile değiştirin.
Saplar gevşektir.	Sap vidaları iyi sıkılmamıştır.	Vidaları tornavida ile sıkınız.

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

### Not:










Herhangi bir parça bozuksa tencereyi kullanmayınız. Parçayı derhal yenisiyle değiştiriniz. Cihazınız için öngörülen modelde orijinal Fissler yedek parçaları kullanınız (bak. Bölüm 11). Başka yedek parçalar emniyet ve fonksiyona olumsuz etki edebilirler. Fissler düdüklü tencereniz için sadece aynı modele ait Fissler düdüklü tenceresi kapaklarını kullanınız. Eğer bir hata sebebinin veya bir arızayı gideremezseniz, yetkili Fissler satıcınıza, mağazalardaki teknik servislere veya doğrudan Fissler Müşteri Servisine başvurunuz (Tel.: +49 - (0) 6781 / 403-556).

# F I S S L E R V I T A V I T ®






## 11. Yedek Parça Listesi

### Lütfen dikkate alınız:





Kapak lastiği, valf contası ve Euromatic contası gibi aşınabilir parçalar sınırlı bir ömre sahiptirler ve yaklaşık 400 pişirme işlemi sonunda, en geç ise 2 yıl sonunda orijinal Fissler yedek parçaları ile değiştirilmelidirler. Pişirme sürelerinden bağımsız olarak bu parçalar, hasar görmeleri (örneğin çatlaklar, deformasyon), renk değişiklikleri veya sertleşme durumunda, kullanılmadan yeni orijinal Fissler yedek parçalarıyla değiştirilmelidirler. Bu hususun dikkate alınmaması halinde fonksiyon ve emniyet olumsuz etkilenir.

Tanımlama	Çap		Sipariş numarası	
			Vitavit® royal siyah	Vitavit® mavi dream (mavi)
Komple tencere sapı Düdüklü tencere	18 cm		11 601 00 630	-
	22 cm		11 631 00 630	14 633 00 650
	26 cm		11 691 00 630	14 693 00 650
Düdüklü tava	18 cm		14.609 00 630	-
	22 cm		11 631 02 630	-
	26 cm		11 691 04 630	14 693 04 650
Komple kapak kulpu	tüm ebatlar		11 631 02 660	14 633 00 660
Profil şeridi	tüm ebatlar		11 631 00 740	11 631 00 740
Kenar sapı komple Düdüklü tencere	18 cm		11 101 18 640	-
	22 cm		11 631 00 640	14 633 00 640
	26 cm		11 101 26 640	14 693 01 640
Düdüklü tava	18 cm		14 608 02 640	-
	22 cm		11 631 02 640	-
	26 cm		11 101 26 640	14 693 00 640
Komple ana kontrol valfi Valf parçası + kaide ile	tüm ebatlar		11 631 01 700	14 633 00 700
Ana kontrol valfi başlığı	tüm ebatlar		11 631 00 730	14 633 00 730
Ana kontrol valfi parçası komple	tüm ebatlar		18 632 00 720	18 632 00 720

# F I S S L E R V I T A V I T ®

Tanımlama	Çap		Sipariş numarası	
			Vitavit® royal siyah	Vitavit® mavi dream (mavi)
Ana kontrol valfi kaidesi somunlu ve contalı	tüm ebatlar		18 632 00 710	18 632 00 710
Valf kaidesi contası	tüm ebatlar		18 632 00 740	18 632 00 740
Conta dahil Euromatic	tüm ebatlar		11 631 00 750	11 631 00 750
Euromatic contası	tüm ebatlar		11 631 00 760	11 631 00 760
Kapak lastiği	18 cm		38 617 00 205	38 617 00 205
	22 cm		38 667 00 205	38 667 00 205
	26 cm		38 687 00 205	38 687 00 205

Euromatic contasının sökülmesi/montajı kapağın iç kısmında gerçekleştirilir. Kapak sapını çıkarınız ve Euromatic'i parmağınızla kapak üst kısmına bastırınız, böylece contanın değiştirilmesi kolaylaştırılır. Contanın tam olarak oluğa yerleşmesine dikkat ediniz. (bak. Resim Q)

Aksam	Çap		Sipariş numarası	
Delikli pişirme kabı	18 cm			21 625 02 610
	22 cm			21 633 04 610
	26 cm			21 656 06 610
Deliksiz pişirme kabı	22 cm			21 633 04 620
	26 cm			21 656 06 620
Üç ayaklı altlık	18 cm		(3,5 L) (4,5 L + 6,0 L)	21 625 02 630
	22 cm			18 621 03 630
	22 cm			18 621 04 630
	26 cm			21 656 08 630
Normal kapak	18 cm			11 601 18 600
	22 cm			11 631 22 600
	26 cm			11 691 26 600

Tüm yedek parçaları Fissler yetkili satıcılarından ve büyük marketlerin teknik servislerinden edinebilirsiniz. Veya aşağıdaki adrese başvurunuz: Fissler GmbH, Abt. Kundendienst 55768 Hoppstädten-Weiersbach, Almanya, Tel.: +49 - (0) 6781 / 403-556.

# F I S S L E R V I T A V I T ®

Mantar .....	6-8 dak.
Havuç .....	15-25 dak.
Kırmızı lahana, beyaz lahana.....	8-10 dak.
Isırgan otu .....	2-3 dak.
Kara turp .....	4-5 dak.

## **Baklagiller**

Taze fasulye, ıslatılmamış.....	15-20 dak.
Taze fasulye, .....	3-5 dak.
Bütün, kabuklu, ıslatılmamış yeşil bezelye .....	45-55 dak.
Bütün, kabuklu, ıslatılmış yeşil bezelye .....	12-45 dak.
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, yeşil taneliler her defasında .....	9 dak.
Basınç boşaltılmalı ve içerik kapak kapalıyken tekrar kaynatılmalı .....	15 dak.
Kara buğday darı her defasında .....	6 dak.

Tekrar kaynatmayınız!

## **13. Fissler Garantisi**

Fissler, tüm Fissler düdüklü tencereleri ve düdüklü tavalarında kullanıcıya tüm parçalara ilişkin olarak (kapak lastiği, Euromatic contası ve valf kaidesi contası gibi kullanıma bağlı olarak aşınan parçalar hariç olmak üzere) 2 yıl garanti vermektedir.

Amacına uygun olmayan kullanımda garanti iptal olur ve kullanımdan kaynaklı salt görsel izler için geçerli değildir.

## **10 yıl yedek parça bulabilme garantisi**

Düdüklü tencerenizin tüm fonksiyonel parçalarını – kapak lastiğinden komple kapak sapına kadar – garantiniz sona erdikten sonra da yetkili Fissler satıcınızdan, büyük marketlerin ilgili bölümlerinden veya doğrudan aşağıdaki adresten edinebilirsiniz:

Fissler GmbH  
Abt. Kundendienst (Müşteri Servisi)  
55768 Hoppstädten-Weiersbach  
Almanya  
Tel.: +49 - (0) 6781 / 403-556  
www.fissler.net

# F I S S L E R V I T A V I T ®

## 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, pişirecek yemeğin miktarına ve tazeliğine bağlıdır. Kendi deneyimlerinizi kısa zamanda edineceksiniz.

### Etler

Buzluktan çıkmış but .....	30-40 dak.
Gulaş .....	15-20 dak.
Tavuk (büyüklük ve ağırlığa göre) .....	20-25 dak.
Dana eti, kesilmiş .....	6 dak.
Dana kızartma, tavşan .....	15-20 dak.
Dana yahnisi .....	5 dak.
Hindi budu .....	25-35 dak.
Sığır kızartması .....	40-50 dak.
Garnitürlü ve patatesli pizola .....	10-12 dak.
Rosto .....	15-20 dak.
Sirkeli sığır kızartması .....	30-35 dak.
Kızartılmış jambon .....	20-25 dak.
Pişmiş jambon .....	30-35 dak.
Domuz kızartması .....	25-30 dak.
Domuz budu .....	25-35 dak.

### Balık, Av Hayvanları

Patatesli buğulama balık .....	6-8 dak.
Beыз 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.
Pichelsteiner .....	20 dak.
Mantarlı Sırp sığır .....	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.
Minestra .....	8-10 dak.
Pot-au-feu .....	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 (çeşidine göre) .....	2-3 dak.
Karnabahar, bütün (çeşidine göre) .....	4-6 dak.
Bezelye, yeşil .....	3-4 dak.
Sebze tabağı .....	5-6 dak.
Kabuklu patates .....	8-10 dak.
Patates, soyulmuş .....	6-8 dak.
Dolmalık biber, doldurulmuş .....	6-8 dak.