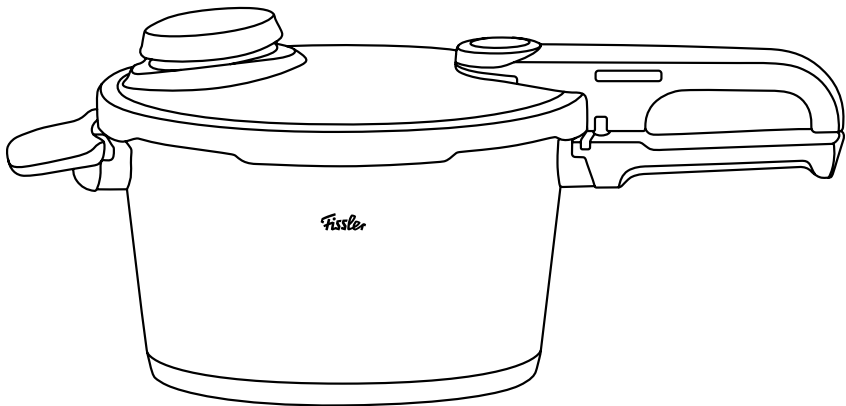


Vitavit®

Use and care instructions Gebrauchs- und Pflegeanleitung

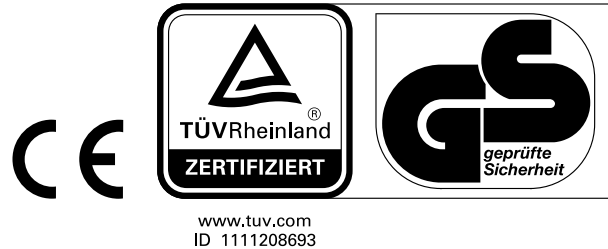


- ご使用前に必ずこの取扱説明書をよく読みの上、正しくお使いください。
- また、本書は必ずお手元に保管してください。



Fissler

- DE Fissler Schnellkochgeräte sind nach EU Druckgeräterichtlinie 2014/68/EU geprüft.
- EN Fissler pressure cookers are tested in accordance with the Pressure Equipment Directive 2014/68/EU of the EU.
- JP フィスラーの圧力鍋には、安全であると認められた製品にだけ提供される二つのマークがついています。皆様に安心してお使いいただくための目印です。



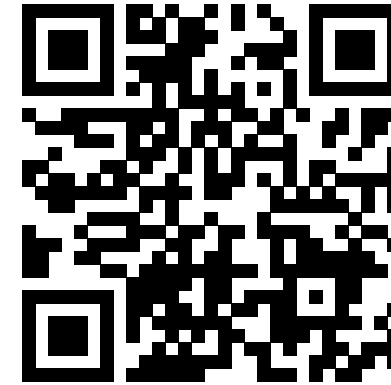
PSCマーク

消費生活用製品安全法で指定された特定製品の安全基準に適合したことを示すマークです。

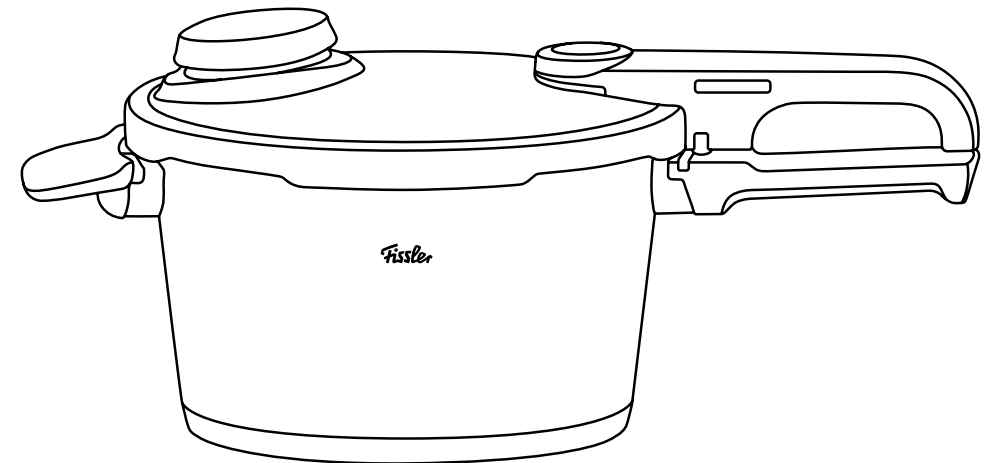


SGマーク

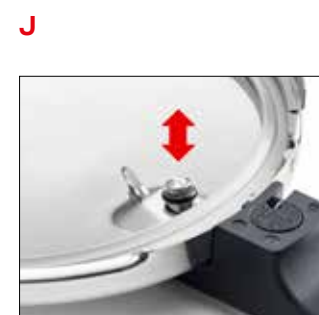
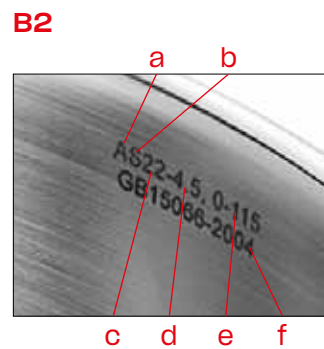
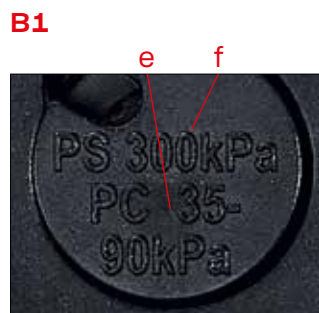
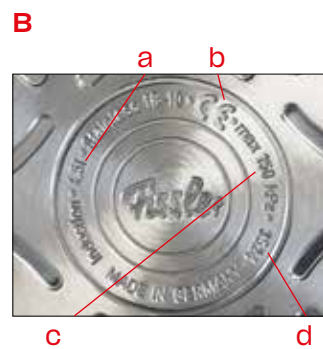
このマークは、家庭用圧力鍋の欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です。



Quick-Guide



Vitavit® Premium



O



P



Q



Y-1



18 cm
600-000-18-795
22 cm
600-000-22-795
26 cm
600-000-26-795

Y-2



18 cm
1,8 L / 1.9 QT
620-100-01-850
2,5 L / 2.6 QT
620-100-02-850
22cm
2,5 L / 2.6 QT
620-300-02-850
3,5; 4,5; 6,0 L /
3.7; 4.8; 6.3 QT
620-300-04-850
26cm
4,0 L / 4.2 QT
620-700-04-850
8,0 L / 8.5 QT
620-700-08-850

Y-3



18 cm
1,8 L / 1.9 QT
610-110-01-840
2,5 L / 2.6 QT
610-110-02-840
22 cm
2,5 L / 2.6 QT
610-310-02-840
3,5; 4,5; 6,0 L /
3.7; 4.8; 6.3 QT
610-310-04-840
26 cm
4,0 L / 4.2 QT
610-710-04-840
8,0 L / 8.5 QT
610-710-08-840

Y-4



620-000-11-770

R



S



T



U



V



W



X



Y-5**Y-6****Y-7****Y-8****Y-9****Y-10**

610-000-00-734

Y-11

610-000-01-706

Y-12

011-631-00-750

Y-13

600-000-00-712

Y-14

610-010-00-700

Z-1**18 cm**

610-100-00-800

22 cm

610-300-00-800

26 cm

610-700-00-800

Z-2**22 cm**

610-300-00-820

26 cm

610-700-00-820

Z-3**18 cm**

001-104-18-200

22 cm

001-104-22-200

26 cm

001-104-26-200

Z-4**22 cm**

632-000-22-700

26 cm

632-000-26-700

Abbildung A

1. Einsatz inkl. Dreibein zum Dämpfen
2. Gegengriff
3. Kochkrone
4. Kochanzeige mit Ampelfunktion
5. Öffnungen zum Dampfaustritt (Kochkrone)
6. Öffnungen zum Dampfaustritt (Deckelstiel)
7. Bedientaste
8. Verriegelungsanzeige
9. Deckelstiel
10. Mess-Skala mit Füllstandsmarkierung
11. Topfstiel
12. Nut für Aufsetzhilfe
13. Flammschutz
14. Aufsetzhilfe
15. Konischer Topfkörper
16. CookStar® Boden
17. Rollmembrane
18. Kochventildichtung
19. Ventilsitzdichtung
20. Sicherheitsnocken
21. Fissler Euromatic
22. Befestigungsschraube zum Deckelstiel
23. Dichtungsring
24. Glockenmutter zur Befestigung der Kochkrone

Abbildung B/B1

- a. Nenninhalt (entspricht nicht dem Nutzinhalt)
- b. CE-Kennzeichen (erklärt Übereinstimmung des Geräts mit der EU Richtlinie für Dampfdruktöpfe)
- c. Maximaler Betriebsdruck (max. zulässiger Regeldruck der Kochkrone)
- d. Herstellungsdatum (Kalenderwoche/Jahr)
- e. PC > beschreibt den Kochbetriebsdruck, siehe Kapitel 5 „Wahl der Garstufe“
- f. PS > beschreibt den höchstzulässigen Druck

Abbildung B2

Norm (erklärt Übereinstimmung des Geräts mit der GB 15066-2004, gilt nur für China)

- a. Drehtyp
- b. Mehrschichtiger Bodenverbund
- c. Innendurchmesser
- d. Nenninhalt (entspricht nicht dem Nutzinhalt)
- e. Nennbetriebsdruckbereich / Nominaldruckbereich
- f. Nummer der Norm GB 15066-2004

Abbildung Y – Z

- Y-1: Dichtungsring
- Y-2: Topfstiel
- Y-3: Gegengriff
- Y-4: Deckelstiel
- Y-5: Rollmembrane
- Y-6: Kochventildichtung
- Y-7: Ventilsitzdichtung
- Y-8: O-Ring zur Euromatic
- Y-9: Flachdichtung zur Befestigungsschraube des Deckelstiels
- Y-10: Glockenmutter
- Y-11: Dichtungs-Set: Rollmembrane, Kochventildichtung, Ventilsitzdichtung
- Y-12: Euromatic komplett
- Y-13: Befestigungsschraube zum Deckelstiel mit Flachdichtung
- Y-14: Kochkrone inkl. Glockenmutter
- Z-1: Einsatz gelocht inkl. Dreibein
- Z-2: Einsatz ungelocht inkl. Dreibein
- Z-3: Glasdeckel
- Z-4: Metalldeckel

DE

EN

FR

ES

IT

NL

RU

GR

TR

KO

ZH

JA

PL

CZ

SR

HR

HU

SK

SL

RO

BL

AR

9

Figure A

- 1. Insert and tripod for steaming
- 2. Helper handle
- 3. Pressure regulator
- 4. Cooking indicator with traffic light display
- 5. Openings for steam to escape (pressure regulator)
- 6. Openings for steam to escape (lid handle)
- 7. Control button
- 8. Locking indicator
- 9. Lid handle
- 10. Measuring scale with volume markings
- 11. Pot handle
- 12. Groove for lid positioning aid
- 13. Flame guard
- 14. Lid positioning aid
- 15. Conical pot body
- 16. CookStar® base
- 17. Rolling diaphragm
- 18. Cooking valve seal
- 19. Valve seat seal
- 20. Safety cam
- 21. Fissler Euromatic
- 22. Fastening screw for lid handle
- 23. Sealing ring
- 24. Bell nut for fastening control valve

Figure B/B1

- a. Nominal capacity (does not correspond to usable capacity)
- b. CE mark (declares compliance of the device with EU Directive for pressure cookers)
- c. Maximum operating pressure (max. permissible control pressure of control valve)
- d. Date of manufacture (calendar week/year)
- e. PC > describes cooking operating pressure; see chapter 5 “Selecting the Cooking Level”
- f. PS > describes maximum permissible pressure

Figure B2

- Standard (declares compliance of device with GB 15066-2004; applicable to China only)
- a. Rotation type
 - b. Multi-layer base structure
 - c. Inner diameter
 - d. Nominal capacity (does not correspond to usable capacity)
 - e. Nominal operating pressure range / nominal pressure range
 - f. Standard number GB 15066-2004

Figure Y - Z

- Y-1: Sealing ring
- Y-2: Pot handle
- Y-3: Helper handle
- Y-4: Lid handle
- Y-5: Rolling diaphragm
- Y-6: Cooking valve seal
- Y-7: Valve seat seal
- Y-8: O-ring for Euromatic
- Y-9: Flat gasket for fastening screw of lid handle
- Y-10: Bell nut
- Y-11: Seal set: rolling diaphragm, pressure regulator seal, valve seat seal
- Y-12: Euromatic complete
- Y-13: Fastening screw for lid handle with flat gasket
- Y-14: Pressure regulator with bell nut
- Z-1: Perforated insert with tripod
- Z-2: Non-perforated insert with tripod
- Z-3: Glass lid
- Z-4: Metal lid

Illustration A

- 1. Panier avec trépied pour cuisson à la vapeur
- 2. Poignée latérale
- 3. Molette de sélection
- 4. Indicateur de cuisson avec signalisation visuelle tricolore
- 5. Buses d'évacuation de la vapeur (molette)
- 6. Buses d'évacuation de la vapeur (poignée du couvercle)
- 7. Bouton de commande
- 8. Indicateur de verrouillage
- 9. Poignée du couvercle
- 10. Graduation avec repère du niveau de remplissage
- 11. Poignée de l'autocuiseur
- 12. Rainure prévue pour le guide de positionnement
- 13. Protection anti-flamme
- 14. Guide de positionnement
- 15. Marmite d'autocuiseur de forme conique
- 16. Fond suprathermique CookStar®
- 17. Membrane déroulante
- 18. Joint torique de soupape
- 19. Joint de siège de soupape
- 20. Ergot de sécurité
- 21. Valve de sécurité Euromatic Fissler
- 22. Vis de fixation de la poignée du couvercle
- 23. Joint d'étanchéité
- 24. Écrou en cloche pour la fixation de la molette

Illustrations B/B1

- a. Capacité nominale (ne correspond pas à la capacité utilisable)
- b. Marquage CE (déclaration de conformité de l'appareil avec la directive européenne relative aux autocuiseurs)
- c. Pression maximale de fonctionnement (pression régulée maximale supportée par la soupape)
- d. Date de fabrication (semaine civile/année)
- e. PC > indique la pression de cuisson, cf. chapitre 5 « Sélection du degré de cuisson »
- f. PS > indique la pression maximale admissible

Illustration B2

- Norme (déclaration de conformité de l'appareil à la norme GB 15066-2004, applicable uniquement à la Chine)
- a. Type rotatif
 - b. Fond composite multicouche
 - c. Diamètre intérieur
 - d. Capacité nominale (ne correspond pas à la capacité utilisable)
 - e. Plage de pressions nominales de fonctionnement / plage de pressions nominales
 - f. Référence de la norme GB 15066-2004

Illustrations Y - Z

- Y-1 : Joint d'étanchéité
- Y-2 : Poignée de l'autocuiseur
- Y-3 : Poignée latérale
- Y-4 : Poignée du couvercle
- Y-5 : Membrane déroulante
- Y-6 : Joint torique de soupape
- Y-7 : Joint de siège de soupape
- Y-8 : Joint torique de valve Euromatic
- Y-9 : Joint plat pour la vis de fixation de la poignée du couvercle
- Y-10 : Écrou en cloche
- Y-11 : Kit de joints : membrane déroulante, joint de soupape, joint de siège de soupape
- Y-12 : Valve de sécurité Euromatic complète
- Y-13 : Vis de fixation de la poignée du couvercle avec joint plat
- Y-14 : Molette de sélection avec écrou en cloche
- Z-1 : Panier perforé avec trépied
- Z-2 : Panier non perforé avec trépied
- Z-3 : Couvercle en verre
- Z-4 : Couvercle en métal

Figure A

- 1. Insert and tripod for steaming
- 2. Helper handle
- 3. Pressure regulator
- 4. Cooking indicator with traffic light display
- 5. Openings for steam to escape (pressure regulator)
- 6. Openings for steam to escape (lid handle)
- 7. Control button
- 8. Locking indicator
- 9. Lid handle
- 10. Measuring scale with volume markings
- 11. Pot handle
- 12. Groove for lid positioning aid
- 13. Flame guard
- 14. Lid positioning aid
- 15. Conical pot body
- 16. CookStar® base
- 17. Rolling diaphragm
- 18. Cooking valve seal
- 19. Valve seat seal
- 20. Safety cam
- 21. Fissler Euromatic
- 22. Fastening screw for lid handle
- 23. Sealing ring
- 24. Bell nut for fastening control valve

Figure B/B1

- a. Nominal capacity (does not correspond to usable capacity)
- b. CE mark (declares compliance of the device with EU Directive for pressure cookers)
- c. Maximum operating pressure (max. permissible control pressure of control valve)
- d. Date of manufacture (calendar week/year)
- e. PC > describes cooking operating pressure; see chapter 5 “Selecting the Cooking Level”
- f. PS > describes maximum permissible pressure

Figure B2

- Standard (declares compliance of device with GB 15066-2004; applicable to China only)
- a. Rotation type
 - b. Multi-layer base structure
 - c. Inner diameter
 - d. Nominal capacity (does not correspond to usable capacity)
 - e. Nominal operating pressure range / nominal pressure range
 - f. Standard number GB 15066-2004

Figure Y - Z

- Y-1: Sealing ring
- Y-2: Pot handle
- Y-3: Helper handle
- Y-4: Lid handle
- Y-5: Rolling diaphragm
- Y-6: Cooking valve seal
- Y-7: Valve seat seal
- Y-8: O-ring for Euromatic
- Y-9: Flat gasket for fastening screw of lid handle
- Y-10: Bell nut
- Y-11: Seal set: rolling diaphragm, pressure regulator seal, valve seat seal
- Y-12: Euromatic complete
- Y-13: Fastening screw for lid handle with flat gasket
- Y-14: Pressure regulator with bell nut
- Z-1: Perforated insert with tripod
- Z-2: Non-perforated insert with tripod
- Z-3: Glass lid
- Z-4: Metal lid

Illustration A

- 1. Panier avec trépied pour cuisson à la vapeur
- 2. Poignée latérale
- 3. Molette de sélection
- 4. Indicateur de cuisson avec signalisation visuelle tricolore
- 5. Buses d'évacuation de la vapeur (molette)
- 6. Buses d'évacuation de la vapeur (poignée du couvercle)
- 7. Bouton de commande
- 8. Indicateur de verrouillage
- 9. Poignée du couvercle
- 10. Graduation avec repère du niveau de remplissage
- 11. Poignée de l'autocuiseur
- 12. Rainure prévue pour le guide de positionnement
- 13. Protection anti-flamme
- 14. Guide de positionnement
- 15. Marmite d'autocuiseur de forme conique
- 16. Fond suprathermique CookStar®
- 17. Membrane déroulante
- 18. Joint torique de soupape
- 19. Joint de siège de soupape
- 20. Ergot de sécurité
- 21. Valve de sécurité Euromatic Fissler
- 22. Vis de fixation de la poignée du couvercle
- 23. Joint d'étanchéité
- 24. Écrou en cloche pour la fixation de la molette

Illustrations B/B1

- a. Capacité nominale (ne correspond pas à la capacité utilisable)
- b. Marquage CE (déclaration de conformité de l'appareil avec la directive européenne relative aux autocuiseurs)
- c. Pression maximale de fonctionnement (pression régulée maximale supportée par la soupape)
- d. Date de fabrication (semaine civile/année)
- e. PC > indique la pression de cuisson, cf. chapitre 5 « Sélection du degré de cuisson »
- f. PS > indique la pression maximale admissible

Illustration B2

- Norme (déclaration de conformité de l'appareil à la norme GB 15066-2004, applicable uniquement à la Chine)
- a. Type rotatif
 - b. Fond composite multicouche
 - c. Diamètre intérieur
 - d. Capacité nominale (ne correspond pas à la capacité utilisable)
 - e. Plage de pressions nominales de fonctionnement / plage de pressions nominales
 - f. Référence de la norme GB 15066-2004

Illustrations Y - Z

- Y-1 : Joint d'étanchéité
- Y-2 : Poignée de l'autocuiseur
- Y-3 : Poignée latérale
- Y-4 : Poignée du couvercle
- Y-5 : Membrane déroulante
- Y-6 : Joint torique de soupape
- Y-7 : Joint de siège de soupape
- Y-8 : Joint torique de valve Euromatic
- Y-9 : Joint plat pour la vis de fixation de la poignée du couvercle
- Y-10 : Écrou en cloche
- Y-11 : Kit de joints : membrane déroulante, joint de soupape, joint de siège de soupape
- Y-12 : Valve de sécurité Euromatic complète
- Y-13 : Vis de fixation de la poignée du couvercle avec joint plat
- Y-14 : Molette de sélection avec écrou en cloche
- Z-1 : Panier perforé avec trépied
- Z-2 : Panier non perforé avec trépied
- Z-3 : Couvercle en verre
- Z-4 : Couvercle en métal

Figura A

- 1. Accesorio incl. soporte para cocción al vapor
- 2. Asa opuesta
- 3. Válvula de control de cocción
- 4. Indicador de cocción con función tricolor
- 5. Aberturas para la salida de vapor (válvula de control de cocción)
- 6. Aberturas para la salida de vapor (mango de la tapa)
- 7. Botón de mando
- 8. Indicador de bloqueo
- 9. Mango de la tapa
- 10. Escala de medición con marcas de llenado
- 11. Mango de la olla
- 12. Ranura de ayuda para el cierre
- 13. Protección antillamas
- 14. Ayuda para el cierre
- 15. Cuerpo de olla cónico
- 16. Base CookStar®
- 17. Membrana de silicona
- 18. Junta de válvula de cocción
- 19. Junta de asiento de válvula
- 20. Levas de seguridad
- 21. Euromatic de Fissler
- 22. Tornillo de fijación del mango de la tapa
- 23. Junta
- 24. Tuerca de campana para sujetar la válvula de control de cocción

Figura B/B1

- a. Volumen neto (distinto al volumen útil)
- b. Distintivo CE (indica que el producto cumple las directrices de la CE para ollas a presión)
- c. Máxima presión operativa (presión de control máx. permitida para la válvula de control de cocción)
- d. Fecha de fabricación (semana/año)
- e. PC > describe la presión de cocción, ver capítulo 5 «Elección del nivel de cocción»
- f. PS > describe la presión máxima permitida

Figura B2

- Norma (indica que el producto cumple las directrices de la GB 15066-2004, se aplica solo a China)
- a. Tipo de rotación
 - b. Fondo multicapa
 - c. Diámetro interior
 - d. Volumen neto (distinto al volumen útil)
 - e. Rango de presión operativa nominal/ Rango de presión nominal
 - f. Número de la norma GB 15066-2004

Figura Y - Z

- Y-1: Junta
- Y-2: Mango de la olla
- Y-3: Asa opuesta
- Y-4: Mango de la tapa
- Y-5: Membrana de silicona
- Y-6: Junta de válvula de cocción
- Y-7: Junta de asiento de la válvula
- Y-8: Junta tórica para Euromatic
- Y-9: Junta plana para tornillo de fijación del mango de la tapa
- Y-10: Tuerca de campana
- Y-11: Set de juntas: membrana de silicona, válvula de cocción, junta de asiento de válvula
- Y-12: Euromatic completo
- Y-13: Tornillo de fijación del mango de la tapa con junta plana
- Y-14: V válvula de control de cocción incl. tuerca de campana
- Z-1: Accesorio perforado incluyendo soporte
- Z-2: Accesorio sin perforar incluyendo soporte
- Z-3: Tapa de cristal
- Z-4: Tapa de metal

Figura A

- 1. Cestello incl. treppiede per la cottura a vapore
- 2. Manico laterale
- 3. Coroncina di cottura
- 4. Indicatore di cottura a tre colori
- 5. Aperture di fuoriuscita del vapore (coroncina di cottura)
- 6. Aperture di fuoriuscita del vapore (manico del coperchio)
- 7. Pulsante di comando
- 8. Indicatore di chiusura
- 9. Manico del coperchio
- 10. Scala graduata con indicazione della capacità
- 11. Manico della pentola
- 12. Scanalatura per il regolatore di chiusura
- 13. Parafiamma
- 14. Regolatore di chiusura
- 15. Corpo di forma conica
- 16. Fondo CookStar®
- 17. Membrana mobile
- 18. Guarnizione della valvola
- 19. Guarnizione della sede della valvola
- 20. Camma di sicurezza
- 21. Euromatic Fissler
- 22. Vite di fissaggio per il manico del coperchio
- 23. Guarnizione ad anello
- 24. Dado a campana per il fissaggio della coroncina di cottura

Figura B/B1

- a. Capacità nominale (diversa dal volume utile totale)
- b. Marchio CE (dichiara la conformità dell'apparecchio alla direttiva UE per pentole a pressione)
- c. Pressione di esercizio massima (massima pressione di evaporazione della coroncina di cottura consentita)
- d. Data di fabbricazione (settimana/anno)
- e. PC > describe la pressione di esercizio durante la cottura, si veda il capitolo 5 "Scelta del grado di cottura"
- f. PS > Descrive la pressione massima consentita

Figura B2

- Norma (dichiara la conformità dell'apparecchio alla GB 15066-2004, vale solo per la Cina)
- a. Modello girevole
 - b. Fondo multistrato
 - c. Diametro interno
 - d. Capacità nominale (diversa dal volume utile totale)
 - e. Intervallo die pressione nominale di esercizio / Intervallo di pressione nominale
 - f. Codice della norma GB 15066-2004

Figura Y – Z

- Y-1: Guarnizione ad anello
- Y-2: Manico della pentola
- Y-3: Manico laterale
- Y-4: Manico del coperchio
- Y-5: Membrana mobile
- Y-6: Guarnizione della valvola
- Y-7: Guarnizione della sede della valvola
- Y-8: Guarnizione ad anello per Euromatic
- Y-9: Guarnizione piatta per vite di fissaggio del manico del coperchio
- Y-10: Dado a campana
- Y-11: Set di guarnizioni: membrana mobile, guarnizione della valvola, guarnizione della sede della valvola
- Y-12: Euromatic completo
- Y-13: Vite di fissaggio per il manico del coperchio con guarnizione piatta
- Y-14: Coroncina di cottura incl. dado a campana
- Z-1: Cestello forato incl. treppiede
- Z-2: Cestello non forato incl. treppiede
- Z-3: Coperchio in vetro
- Z-4: Coperchio in metallo

Afbeelding A

- 1. Inzet incl. driepoot voor stomen
- 2. Tegengreep
- 3. Kookkroon
- 4. Kookindicator met verkeerslicht
- 5. Openingen voor stoom (kookkroon)
- 6. Openingen voor stoom (greep van het deksel)
- 7. Bedieningsknop
- 8. Vergrendelingssymbool
- 9. Greep van het deksel
- 10. Schaalverdeling met vulniveau-aanduiding
- 11. Steel van de pan
- 12. Groef voor plaatsingshulp
- 13. Vlambescherming
- 14. Plaatsingshulp
- 15. Conische pan
- 16. Cookstar® bodem
- 17. Membraan
- 18. Afdichting kookventiel
- 19. Afdichting ventielzitting
- 20. Veiligheidsnok
- 21. Fissler Euromatic
- 22. Bevestigingsschroef voor de greep van het deksel
- 23. Afdichtring
- 24. Kroonmoer voor bevestiging van de kookkroon

Afbeelding B/B1

- a. Nominale inhoud (komt niet overeen met de netto inhoud)
- b. CE-keurmerk (verklaart de overeenstemming van het apparaat met de EU-richtlijn voor hogedrukpannen)
- c. Maximale bedrijfsdruk (max. toegestane regeldruk van de kookkroon)
- d. Fabricagedatum (kalenderweek/jaar)
- e. PC > beschrijft de druk tijdens het koken, zie hoofdstuk 5 „Keuze van het gaarniveau“
- f. PS > beschrijft de maximaal toegestane druk

Afbeelding B2

- Norm (verklaart de overeenstemming van het apparaat met GB 15066-2004, geldt alleen voor China)
- a. Draaitype
 - b. Meerlaagse composietbodem
 - c. Binnendiameter
 - d. Nominale inhoud (komt niet overeen met de netto inhoud)
 - e. Nominaal drukk bereik tijdens het gebruik/ nominaal drukk bereik
 - f. Nummer van de norm GB 15066-2004

Afbeelding Y – Z

- Y-1: Afdichtring
- Y-2: Steel van de pan
- Y-3: Tegengreep
- Y-4: Greep van het deksel
- Y-5: Membraan
- Y-6: O-ring voor kookventiel
- Y-7: Afdichting kookventiel
- Y-8: O-ring voor Euromatic
- Y-9: Vlakke afdichting voor bevestigingsschroef van de steel
- Y-10: Kroonmoer
- Y-11: Afdichtingsset: membraan, afdichting kookventiel, afdichting ventiel aansluiting
- Y-12: Euromatic compleet
- Y-13: Bevestigingsschroef voor greep deksel met vlakke afdichting
- Y-14: Kookkroon incl. kroonmoer
- Z-1: Inzet geperforeerd incl. driepoot
- Z-2: Inzet niet geperforeerd incl. driepoot
- Z-3: Glazen deksel
- Z-4: Metalen deksel

Рисунок А

- 1. Вставка с треногой для приготовления на пару
- 2. Ручка с противоположной стороны
- 3. Регулятор приготовления пищи
- 4. Индикатор приготовления пищи с функцией светофора
- 5. Отверстия для выхода пара (регулятор приготовления пищи)
- 6. Отверстия для выхода пара (ручка крышки)
- 7. Кнопка управления
- 8. Индикатор блокировки
- 9. Ручка крышки
- 10. Измерительная шкала с маркировкой уровня заполнения
- 11. Ручка кастрюли
- 12. Паз для посадочного выступа
- 13. Защита от нагревания
- 14. Посадочный выступ
- 15. Конический корпус
- 16. Дно CookStar®
- 17. Закатывающаяся уплотнительная манжета
- 18. Уплотнение клапана скороварки
- 19. Уплотнение седла клапана
- 20. Предохранительный кулачок
- 21. Клапан Fissler Euromatic
- 22. Крепежный винт ручки крышки
- 23. Уплотнительное кольцо
- 24. Конусная гайка для крепления регулятора приготовления пищи

Рисунок B/B1

- a. Номинальная емкость (не соответствует полезной емкости)
- b. Маркировка CE (декларирует соответствие устройства директиве ЕС по паровым скороваркам)
- c. Максимальное рабочее давление (макс. допустимое управляющее давление регулятора приготовления пищи)
- d. Дата изготовления (календарная неделя/год)
- e. PC > описывает рабочее давление приготовления, см. главу 5 «Выбор режима приготовления»

- f. PS > описывает максимально допустимое давление

Рисунок B2

- Норма (декларирует соответствие устройства GB 15066-2004, применимо только для Китая)
- a. Тип обработки на токарном станке
 - b. Многослойное соединения дна
 - c. Внутренний диаметр
 - d. Номинальная емкость (не соответствует полезной емкости)
 - e. Диапазон номинального рабочего давления / диапазон номинального давления
 - f. Номер нормы GB 15066-2004

Рисунок Y – Z

- Y-1: Уплотнительное кольцо
- Y-2: Ручка кастрюли
- Y-3: Ручка с противоположной стороны
- Y-4: Ручка крышки
- Y-5: Закатывающаяся уплотнительная манжета
- Y-6: Уплотнение клапана скороварки
- Y-7: Уплотнение седла клапана
- Y-8: Уплотнительное кольцо круглого сечения для клапана Euromatic
- Y-9: Плоское уплотнение для крепежного винта ручки крышки
- Y-10: Конусная гайка
- Y-11: Комплект уплотнений: закатывающаяся уплотнительная манжета, уплотнение клапана приготовления пищи, уплотнение седла клапана
- Y-12: Клапан Euromatic в сборе
- Y-13: Крепежный винт для ручки крышки с плоским уплотнением
- Y-14: Регулятор приготовления пищи с конусной гайкой
- Z-1: Перфорированная вставка с треногой
- Z-2: Вставка без перфорации с треногой
- Z-3: Стеклопанель крышки
- Z-4: Металлическая крышка

Εικόνα Α

1. Ένθετο με τρίποδο για μαγείρεμα στον ατμό
2. Αντικριστή λαβή
3. Μονάδα ελέγχου
4. Ένδειξη μαγειρέματος με λειτουργία φωτεινού σηματοδότη
5. Ανοίγματα για την έξοδο ατμού (μονάδα ελέγχου)
6. Ανοίγματα για έξοδο ατμού (λαβή καπακιού)
7. Πλήκτρο χειρισμού
8. Ένδειξη ασφάλισης
9. Λαβή καπακιού
10. Κλίμακα μέτρησης με σήμανση στάθμης πλήρωσης
11. Λαβή χύτρας
12. Αυλάκι για βοήθημα τοποθέτησης
13. Πυρίμαχο προστατευτικό
14. Βοήθημα τοποθέτησης
15. Κωνικό σώμα χύτρας
16. Πάτος CookStar®
17. Τυλισσόμενη μεμβράνη
18. Φλάντζα βαλβίδας βρασμού
19. Φλάντζα έδρας βαλβίδας
20. Έκκεντρο ασφαλείας
21. Fissler Euromatic
22. Βίδα στερέωσης λαβής καπακιού
23. Στεγανοποιητικός δακτύλιος
24. Κωνικό παξιμάδι για στερέωση της μονάδας ελέγχου

Εικόνα Β/Β1

- a. Ονομαστικός όγκος (δεν αντιστοιχεί στον ωφέλιμο όγκο)
- b. Σήμανση CE (δηλώνει τη συμμόρφωση της συσκευής με την οδηγία της ΕΕ για χύτρες ατμού υπό πίεση)
- c. Μέγιστη πίεση λειτουργίας (μέγιστη επιτρεπόμενη πίεση ελέγχου της μονάδας ελέγχου)
- d. Ημερομηνία κατασκευής (εβδομάδα/έτος)
- e. PC > περιγράφει την πίεση μαγειρικής λειτουργίας, βλέπε στο κεφάλαιο 5 την ενότητα «Επιλογή της βαθμίδας μαγειρέματος»
- f. PS > περιγράφει τη μέγιστη επιτρεπόμενη πίεση

Εικόνα Β2

- Πρότυπο (δηλώνει τη συμμόρφωση της συσκευής με το πρότυπο GB 15066-2004, ισχύει μόνο για την Κίνα)
- a. Τύπος στροφής
 - b. Πολυστρωματικός σύνθετος πάτος
 - c. Εσωτερική διάμετρος
 - d. Ονομαστικός όγκος (δεν αντιστοιχεί στον ωφέλιμο όγκο)
 - e. Εύρος πίεσης ονομαστικής λειτουργίας / Εύρος ονομαστικής πίεσης
 - f. Αριθμός του προτύπου GB 15066-2004

Εικόνα Υ – Ζ

- Υ-1: Στεγανοποιητικός δακτύλιος
Υ-2: Λαβή χύτρας
Υ-3: Αντικριστή λαβή
Υ-4: Λαβή καπακιού
Υ-5: Τυλισσόμενη μεμβράνη
Υ-6: Φλάντζα βαλβίδας βρασμού
Υ-7: Φλάντζα έδρας βαλβίδας
Υ-8: Δακτύλιος O για Euromatic
Υ-9: Επίπεδη φλάντζα για τη βίδα στερέωσης της λαβής καπακιού
Υ-10: Κωνικό παξιμάδι
Υ-11: Σετ φλάντζας: Τυλισσόμενη μεμβράνη, φλάντζα βαλβίδας βρασμού, φλάντζα έδρας βαλβίδας
Υ-12: Euromatic πλήρες
Υ-13: Βίδα στερέωσης της λαβής καπακιού με επίπεδη φλάντζα
Υ-14: Μονάδα ελέγχου με κωνικό παξιμάδι
Ζ-1: Διάτρητο ένθετο με τρίποδο
Ζ-2: Ένθετο, όχι διάτρητο με τρίποδο
Ζ-3: Γυάλινο καπάκι
Ζ-4: Μεταλλικό καπάκι

Resim A

1. Buharda pişirme için tripod dâhil aksesuar
2. Karşı kulp
3. Pişirme tacı
4. Lamba fonksiyonlu pişirme göstergesi
5. Buhar çıkışı için delikler (pişirme tacı)
6. Buhar çıkışı için delikler (kapak sapı)
7. Kumanda düğmesi
8. Kilitleme göstergesi
9. Kapak sapı
10. Dolum seviyesi işaretli ölçü skalası
11. Tencere sapı
12. Yerleştirme desteği için oluk
13. Aleve karşı koruma
14. Yerleştirme desteği
15. Konik tencere gövdesi
16. CookStar® taban
17. Yuvarlak conta
18. Pişirme valfi contası
19. Valf oturuş contası
20. Emniyet kamları
21. Fissler Euromatic
22. Kapak sapı sabitleme vidası
23. Conta
24. Pişirme tacının sabitlenmesi için çan tipi somun

Resim B/B1

- a. Nominal içerik (kullanılabilir içerik ile aynı değildir)
- b. CE işareti (cihazın buhar basınçlı tencerelere ilişkin AB yönetmeliği ile uyumlu olduğunu beyan etmektedir)
- c. Azami işletme basıncı (pişirme tacının müsaade edilen azami kontrol basıncı)
- d. Üretim tarihi (takvim haftası/yılı)
- e. PC > pişirme işletme basıncını tarif etmektedir, bakınız Bölüm 5 “Pişirme kademesi seçimi”
- f. PS > müsaade edilen azami basıncı tarif etmektedir

Resim B2

- Standart (cihazın GB 15066-2004 ile uyumlu olduğunu beyan etmektedir, sadece Çin için geçerlidir)
- a. Çevirme tipi
 - b. Çok katmanlı kompozit taban
 - c. İç çap
 - d. Nominal içerik (kullanılabilir içerik ile aynı değildir)
 - e. Nominal işletme basıncı aralığı / Nominal basınç aralığı
 - f. Standardın numarası GB 15066-2004

Resim Υ – Ζ

- Υ-1: Conta
Υ-2: Tencere sapı
Υ-3: Karşı kulp
Υ-4: Kapak sapı
Υ-5: Yuvarlak conta
Υ-6: Pişirme valfi contası
Υ-7: Valf oturuş contası
Υ-8: Euromatic O-Ringi
Υ-9: Kapak sapının sabitleme vidası için düz conta
Υ-10: Çan tipi somun
Υ-11: Conta seti: Yuvarlak conta, pişirme valfi contası, valf oturuş contası
Υ-12: Euromatic komple
Υ-13: Kapak sapı sabitleme vidası, düz conta
Υ-14: Çan tipi somun dâhil pişirme tacı
Ζ-1: Delikli aksesuar, tripod dâhildir
Ζ-2: Deliksiz aksesuar, tripod dâhildir
Ζ-3: Cam kapak
Ζ-4: Metal kapak

그림 A

- 1. 삼각대가 포함된 인서트
- 2. 보조 손잡이
- 3. 압력밸브
- 4. 신호등 기능 조리 표시기
- 5. 증기 배출구 (압력밸브)
- 6. 증기 배출구 (뚜껑 손잡이)
- 7. 작동 버튼
- 8. 잠금 표시기
- 9. 뚜껑 손잡이
- 10. 채움량 표시 계량 눈금
- 11. 솔 손잡이
- 12. 장착 보조용 홈
- 13. 화염 방지
- 14. 장착 보조
- 15. 원뿔형 냄비 본체
- 16. 쿡스타 바닥
- 17. 롤링 다이어프램
- 18. 쿡킹 밸브 씬
- 19. 밸브 시트 씬
- 20. 안전 돌기
- 21. 휘슬러 유로매틱
- 22. 뚜껑 손잡이용 조임나사
- 23. 실링 링
- 24. 압력밸브 고정용 벨 너트

그림 B/B1

- a. 구격 용량 (사용가능 용량과 다름)
- b. CE 인증 마크 (장치가 압력솔에 대한 EU 지침을 준수함을 나타냄)
- c. 최대 사용 압력 (압력밸브의 최대 허용 제어 압력)
- d. 제조 일자 (달력 주간/연도)
- e. PC > 조리 사용 압력을 나타냄, 5장 “조리 수준 선택하기” 참조
- f. PC > 최대 허용 압력을 나타냄

그림 B2

- 규격 (GB 15066-2004를 준수하는 장치를 말하며 중국에만 적용됨)
- a. 회전형
- b. 다층 바닥 구조
- c. 내부 직경
- d. 공칭 용량(실제 용량과 일치하지 않음)
- e. 공칭 작동 압력 범위 / 공칭 압력 범위
- f. 규격 번호 GB 15066-2004

그림 Y – Z

- Y-1: 실링 링
- Y-2: 솔 손잡이
- Y-3: 보조 손잡이
- Y-4: 뚜껑 손잡이
- Y-5: 롤링 다이어프램
- Y-6: 쿡킹 밸브 씬
- Y-7: 밸브 시트 씬
- Y-8: 유로매틱용 O-링
- Y-9: 뚜껑 손잡이 고정나사용 평면 씬
- Y-10: 벨 너트
- Y-11: 씬 세트: 롤링 다이어프램, 쿡킹 밸브씬, 밸브 시트 씬
- Y-12: 유로매틱 전체
- Y-13: 평면 씬이 포함된 뚜껑 손잡이 고정용 나사
- Y-14: 벨 너트가 포함된 압력밸브
- Z-1: 삼각대가 포함된 구멍있는 인서트
- Z-2: 삼각대가 포함된 구멍없는 인서트
- Z-3: 유리 뚜껑
- Z-4: 금속 뚜껑

图A

- 1. 含三脚架的蒸屉
- 2. 锅身侧把手
- 3. 主阀门
- 4. 烹饪指示器 (配有红绿灯指示)
- 5. 蒸汽排气口 (主阀门)
- 6. 蒸汽排气口 (锅盖把手)
- 7. 释放锁钮
- 8. 锁定指示器
- 9. 锅盖把手
- 10. 带测量刻度的容量指示
- 11. 防滑锅身把手
- 12. 锅身的定位辅助
- 13. 加热保护装置
- 14. 锅盖的定位辅助
- 15. 锥形锅身
- 16. 适用于多种炉灶锅底
- 17. 硅胶帽
- 18. 主阀门密闭圈
- 19. 主阀门橡胶塞
- 20. 安全凸起
- 21. 菲仕乐芳香阀
- 22. 锅盖把手紧固螺钉
- 23. 硅胶圈
- 24. 主阀门环形螺母

图B/B1

- a. 标准容量 (与使用容量不同)
- b. CE标志 (确保该产品与欧盟指令下的压力锅一致)
- c. 最大工作压力 (阀门的最大允许控制压力)
- d. 生产日期 (周/年)
- e. PC >代表烹饪的工作压力, 请参见第5章"选择烹饪设置"
- f. PS >代表最大允许压力

图B2

- 标准 (声明该产品符合GB 15066-2004要求, 仅适用于中国)
- a. 旋合式结构
- b. 锅底为多层复底
- c. 锅口内径
- d. 标准容量 (与使用容量不同)
- e. 标准工作压力范围 / 标准压力范围
- f. 标准编号GB 15066-2004

图Y - Z

- Y-1: 硅胶圈
- Y-2: 防滑锅身把手
- Y-3: 锅身侧把手
- Y-4: 锅盖把手
- Y-5: 硅胶帽
- Y-6: 主阀门密闭圈
- Y-7: 主阀门橡胶塞
- Y-8: 芳香阀O型圈
- Y-9: 用于锅盖把手紧固螺钉的扁平密封圈
- Y-10: 环形螺母
- Y-11: 密封套件: 硅胶帽、控制阀、安全阀门橡胶塞
- Y-12: 完整的芳香阀
- Y-13: 配扁平密封圈的锅盖把手紧固螺钉
- Y-14: 包括环形螺母的主阀门
- Z-1: 含三脚架的带孔蒸屉 (可选购类配件)
- Z-2: 含三脚架的不带孔蒸屉 (可选购类配件)
- Z-3: 玻璃锅盖
- Z-4: 金属锅盖

図A

- 1. 蒸し器・三脚
- 2. 補助取っ手
- 3. メインバルブ
- 4. 圧力表示
- 5. 蒸気排出口(メインバルブ内)
- 6. 蒸気排出口(アロマピー付近)
- 7. 安全レバー
- 8. 安全レバー表示
- 9. フタ用取っ手
- 10. 容量表示
- 11. 本体用取っ手
- 12. フタ取り付け位置ガイド(本体側)
- 13. ヒートガード
- 14. フタ取り付け位置ガイド(フタ側)
- 15. 鍋本体
- 16. CookStar®(クックスター)ベース
- 17. シリコンゴムキャップ
- 18. メインバルブシール
- 19. 安全バルブゴム
- 20. 安全突起
- 21. アロマピー
- 22. フタ用取っ手ネジ
- 23. ゴムパッキン
- 24. ナット

図B/B1

- a. 容量(調理可能な容量とは異なります)
- b. CE マーク(圧力鍋がEUの圧力機器指令に適合していることを示すマーク)
- c. 最大作動圧力(メインバルブの最大許容圧力)
- d. 製造日(週/年)
- e. PC:調理圧力の範囲(第5章の「調理レベルの設定」を参照)
- f. PS:最大許容圧力

図B2

- 規格(製品がGB 15066-2004に準拠していることを宣言するものです。ただし、中国にのみ適用されます)
- a. 回転タイプ
 - b. 底面多層構造
 - c. 内径
 - d. 容量(調理可能な容量とは異なります)
 - e. 定格使用圧力範囲/公称圧力範囲
 - f. 規格 GB 15066-2004 の番号

図Y- Z

- Y-1: ゴムパッキン
- Y-2: 本体用取っ手
- Y-3: 本体用補助取っ手
- Y-4: フタ用取っ手
- Y-5: シリコンゴムキャップ
- Y-6: メインバルブシール
- Y-7: 安全バルブゴム
- Y-8: アロマピー用Oリング
- Y-9: フタ用取っ手ネジ用ゴムリング
- Y-10: アロマピー(Oリング付き)
- Y-11: ゴム部品3点セット:シリコンゴムキャップ、バルブ固定リング、調理バルブゴム
- Y-12: ゴム部品3点セット:シリコンゴムキャップ、安全バルブゴム、メインバルブシール
- Z-1: 穴あき蒸し器(三脚付き)
- Z-2: 穴なし蒸し器(三脚付き)
- Z-3: フタ ガラス製
- Z-4: フタ 金属製

Rysunek A

- 1. Wkład z trójnogiem do gotowania na parze
- 2. Uchwyt przeciwnawny
- 3. Korona
- 4. Wskaźnik gotowania z sygnalizacją świetlną
- 5. Otwory wylotu pary (korona)
- 6. Otwory wylotu pary (uchwyt pokrywki)
- 7. Przycisk obsługi
- 8. Wskaźnik zamknięcia
- 9. Uchwyt pokrywki
- 10. Skala pomiarowa z oznakowaniem stanu napełnienia
- 11. Uchwyt garnka
- 12. Wpust elementu ułatwiającego nakładanie
- 13. Ochrona przeciwogniowa
- 14. Element ułatwiający nakładanie
- 15. Stożkowy korpus szybkowaru
- 16. Dno CookStar®
- 17. Membrana
- 18. Uszczelka zaworu bezpieczeństwa
- 19. Uszczelka gniazda zaworu
- 20. Krzywka zabezpieczająca
- 21. Fissler Euromatic
- 22. Śruba mocująca do uchwytu pokrywki
- 23. Pierścień uszczelniający
- 24. Nakrętka stożkowa do mocowania korony

Rysunek B/B1

- a. Zawartość nominalna (nie odpowiada zawartości użytkowej)
- b. Znak CE (informuje o zgodności urządzenia z dyrektywą o urządzeniach ciśnieniowych)
- c. Maksymalne ciśnienie robocze (max. dopuszczalne ciśnienie regulacji korony)
- d. Data produkcji (tydzień kalendarzowy/rok)
- e. PC > opisuje ciśnienie robocze gotowania, patrz rozdział 5 „Wybór trybu gotowania”
- f. PS > opisuje maksymalne dopuszczalne ciśnienie

Rysunek B2

- Norma (deklaruje zgodność urządzenia z GB 15066-2004, dotyczy tylko Chin)
- a. Typ toczenia
 - b. Wielowarstwowa konstrukcja kompozytowa dna
 - c. Średnica wewnętrzna
 - d. Zawartość nominalna (nie odpowiada zawartości użytkowej)
 - e. Nominalny zakres ciśnienia roboczego / nominalny zakres ciśnienia
 - f. Numer normy GB 15066-2004

Rysunek Y – Z

- Y-1: Pierścień uszczelniający
- Y-2: Uchwyt garnka szybkowaru
- Y-3: Uchwyt przeciwnawny
- Y-4: Uchwyt pokrywki
- Y-5: Membrana
- Y-6: Uszczelka zaworu bezpieczeństwa
- Y-7: Uszczelka gniazda zaworu
- Y-8: Uszczelka O-ring elementu zabezpieczającego Euromatic
- Y-9: Uszczelka płaska do śruby mocującej uchwytu do pokrywki
- Y-10: Nakrętka stożkowa
- Y-11: Zestaw uszczelki: membrana, uszczelka zaworu bezpieczeństwa, uszczelka gniazda zaworu
- Y-12: Euromatic kompletny
- Y-13: Śruba mocująca do uchwytu pokrywki, z uszczelką płaską
- Y-14: Korona z nakrętką stożkową
- Z-1: Wkład z otworami (łącznie z trójnogiem)
- Z-2: Wkład bez otworów (łącznie z trójnogiem)
- Z-3: Szklana pokrywka
- Z-4: Metalowa pokrywka

DE

EN

FR

ES

IT

NL

RU

GR

TR

KO

ZH

JA

PL

CZ

SR

HR

HU

SK

SL

RO

BL

AR

Obrázek A

- 1. Vložka včetně trojnožky k přípravě v páře
- 2. Rukojeť na druhé straně hrnce
- 3. Bezpečnostní ventil
- 4. Indikátor vaření s funkcí semaforu
- 5. Otvory pro výstup páry (bezpečnostní ventil)
- 6. Otvory pro výstup páry (rukojeť poklice)
- 7. Ovládací tlačítko
- 8. Indikátor zajištění poklice
- 9. Rukojeť poklice
- 10. Měřicí stupnice se značkou stavu naplnění
- 11. Rukojeť hrnce
- 12. Drážka pro pomůcku pro nasazení poklice
- 13. Ochrana proti plamenům
- 14. Pomůcka pro nasazení poklice
- 15. Kuželové těleso hrnce
- 16. Dno hrnce CookStar®
- 17. Pružná membrána
- 18. Těsnění sedla ventilu
- 19. Těsnění sedla ventilu
- 20. Bezpečnostní vačka
- 21. Fissler Euromatic
- 22. Připevňovací šroub pro rukojeť
- 23. Těsnicí kroužek
- 24. Uzavřená matice pro připevnění bezpečnostního ventilu

Obrázek B/B1

- a. Jmenovitý obsah (neodpovídá užitečnému obsahu)
- b. Symbol CE (deklaruje shodu výrobku se směrnici ES pro tlakové hrnce)
- c. Maximální provozní tlak (max. přípustný regulovaný tlak bezpečnostního ventilu)
- d. Datum výroby (kalendářní týden/rok)
- e. PC > popisuje provozní tlak při vaření, viz kapitola 5 „Výběr stupně vaření“
- f. PS > popisuje maximální přípustný tlak

Obrázek B2

- Norma (deklaruje shodu výrobku s GB 15066-2004, platné jen pro Čínu)
- a. Způsob soustružení
 - b. vícevrstvé kompaktní dno
 - c. Vnitřní průměr
 - d. Jmenovitý obsah (neodpovídá užitečnému obsahu)
 - e. Rozsah jmenovitého provozního tlaku / rozsah jmenovitého tlaku
 - f. Číslo normy GB 15066-2004

Obrázek Y – Z

- Y-1: Těsnicí kroužek
- Y-2: Rukojeť hrnce
- Y-3: Rukojeť na druhé straně hrnce
- Y-4: Rukojeť poklice
- Y-5: Pružná membrána
- Y-6: Těsnění varného ventilu
- Y-7: Těsnění sedla ventilu
- Y-8: O kroužek systému Euromatic
- Y-9: Ploché těsnění upevňovacího šroubu rukojeti poklice
- Y-10: Uzavřená matice
- Y-11: Sada těsnění: Pružná membrána, těsnění varného ventilu, těsnění sedla ventilu
- Y-12: Komplet Euromatic
- Y-13: Upevňovací šroub rukojeti poklice s plochým těsněním
- Y-14: Bezpečnostní ventil s uzavřenou maticí
- Z-1: Děrovaná vložka vč. trojnožky
- Z-2: Neděrovaná vložka vč. trojnožky
- Z-3: Skleněná poklice
- Z-4: Kovová poklice

Slika A

- 1. Umetak uključujući tronožac za paru
- 2. Suprotna drška
- 3. Kruna
- 4. Indikator kuvanja sa funkcijom lampice
- 5. Otvori za izlaz pare (kruna)
- 6. Otvori za izlaz pare (drška poklopca)
- 7. Kontrolno dugme
- 8. Indikator zaključavanja
- 9. Drška poklopca
- 10. Merna skala sa oznakom nivoa punjenja
- 11. Drška lonca
- 12. Žleb za pomagalo za postavljanje
- 13. Zaštita od plamena
- 14. Pomagalo za postavljanje
- 15. Konusno telo lonca
- 16. CookStar® dno
- 17. Rol membrana
- 18. Zaptivka ventila za kuvanje
- 19. Zaptivka sedišta ventila
- 20. Bezbednosno vratilo
- 21. Fissler Euromatic
- 22. Navrtka za pričvršćivanje za dršku poklopca
- 23. Zaptivni prsten
- 24. Navrtka za pričvršćivanje krune

Slika B/B1

- a. Nominalni sadržaj (ne odgovara korisnom sadržaju)
- b. CE oznaka (označava da je uređaj u skladu sa EU direktivom za ekspres lonce)
- c. Maksimalni radni pritisak (maks. dozvoljeni kontrolni pritisak krune)
- d. Datum proizvodnje (kalendarska nedelja/godina)
- e. PC > opisuje radni pritisak kuvanja, pogledajte poglavlje 5 „Izbor stepena pečenja“
- f. PS > opisuje maksimalno dozvoljeni pritisak

Slika B2

- Standard (označava uskladenost uređaja sa GB 15066-2004, odnosi se samo na Kinu)
- a. Tip okretanja
 - b. Višeslojni kompozit dna
 - c. Unutrašnji promer
 - d. Nominalni sadržaj (ne odgovara korisnom sadržaju)
 - e. Nominalni opseg radnog pritiska / nominalni opseg pritiska
 - f. Broj standarda GB 15066-2004

Slika Y – Z

- Y-1: Zaptivni prsten
- Y-2: Drška lonca
- Y-3: Suprotna drška
- Y-4: Drška poklopca
- Y-5: Rol membrana
- Y-6: Zaptivka ventila za kuvanje
- Y-7: Zaptivka sedišta ventila
- Y-8: O-prsten za Euromatic
- Y-9: Ravna zaptivka za zavrtnj za pričvršćivanje drške poklopca
- Y-10: Navrtka za pričvršćivanje
- Y-11: Set zaptivki: Rol membrana, zaptivka ventila za kuvanje, zaptivka sedišta ventila
- Y-12: Euromatic kompletan
- Y-13: Navrtka za pričvršćivanje za dršku poklopca sa ravnom zaptivkom
- Y-14: Kruna uklj. navrtku za pričvršćivanje
- Z-1: Rupičasti uložak uklj. tronožac
- Z-2: Rupičasti uložak uklj. tronožac
- Z-3: Stakleni poklopac
- Z-4: Metalni poklopac

Slika A

- 1. Umetak uklj. tronožac za kuhanje na pari
- 2. Kontra ručka
- 3. Kruna za kuhanje
- 4. Indikator kuhanja s funkcijom semafora
- 5. Otvori za izlaz pare (kruna za kuhanje)
- 6. Otvori za izlaz pare (drška poklopca)
- 7. Kontrolna tipka
- 8. Indikator zaključavanja
- 9. Drška poklopca
- 10. Mjerna ljestvica s oznakom razine napunjenosti
- 11. Drška lonca
- 12. Utor za pomagalo za pozicioniranje
- 13. Zaštita od plamena
- 14. Pomagalo za pozicioniranje
- 15. Konusno tijelo lonca
- 16. CookStar® dno
- 17. Membrana
- 18. Brtva ventila za kuhanje
- 19. Brtva sjedala ventila
- 20. Sigurnosna naprava
- 21. Fissler Euromatic
- 22. Vijak za pričvršćivanje uz dršku poklopca
- 23. Brtveni prsten
- 24. Zvonasta matica za pričvršćivanje krune za kuhanje

Slika B/B1

- a. Kapacitet (ne odgovara kapacitetu koji se može koristiti)
- b. CE oznaka (izjavljuje da je uređaj u skladu s EU smjernicom za ekspres lonce)
- c. Maksimalni radni tlak (maks. dopušteni kontrolni tlak krune za kuhanje)
- d. Datum proizvodnje (kalendarski tjedan / godina)
- e. PC > opisuje radni tlak kuhanja, vidi 5. poglavlje „Izbor stupnja kuhanja“
- f. PS > opisuje najveći dopušteni tlak

Slika B2

- Norma (izjavljuje da je uređaj sukladan s normom GB 15066-2004, odnosi se samo na Kinu)
- a. Tip okretanja
 - b. Višeslojno kompozitno dno
 - c. Unutarnji promjer
 - d. Nazivni sadržaj (ne odgovara korisnom sadržaju)
 - e. Raspon nazivnog radnog tlaka / raspon nazivnog tlaka
 - f. Broj norme GB 15066-2004

Slika Y – Z

- Y-1: Brtveni prsten
- Y-2: Drška lonca
- Y-3: Kontra ručka
- Y-4: Drška poklopca
- Y-5: Membrana
- Y-6: Brtva ventila za kuhanje
- Y-7: Brtva sjedala ventila
- Y-8: O-prsten za Euromatic
- Y-9: Ravna brtva za vijak za pričvršćivanje drške poklopca
- Y-10: Zvonasta matica
- Y-11: Set brtvi: ovojna membrana, brtva ventila za kuhanje, brtva sjedišta ventila
- Y-12: Cijeli Euromatic
- Y-13: Vijak za pričvršćivanje uz dršku poklopca s plosnatom brtvom
- Y-14: Kruna za kuhanje uklj. zvonastu maticu
- Z-1: Rupičasti umetak uklj. tronožac
- Z-2: Umetak bez rupa uklj. tronožac
- Z-3: Stakleni poklopac
- Z-4: Metalni poklopac

A ábra

- 1. Gőzölésre alkalmas állvánnyal ellátott betét
 - 2. Oldalsó fogantyú
 - 3. Szelepszapka
 - 4. Nyomásjelző jelzőlámpa funkcióval
 - 5. Gőzkieresztő nyílások (Szelepszapka)
 - 6. Gőzkieresztő nyílások (fedő nyele)
 - 7. Kezelőgomb
 - 8. Záródásjelző
 - 9. Fedő nyele
 - 10. Mérés skála töltésszint-jelzéssel
 - 11. Edény nyele
 - 12. Rögzítéssegítő hornya
 - 13. Láng elleni védelem
 - 14. Rögzítéssegítő
 - 15. Kúp alakú edényttest
 - 16. CookStar® talp
 - 17. Gördülőmembrán
 - 18. Főzőszelep-tömítés
 - 19. Szelepülés-tömítés
 - 20. Biztonsági bütyök
 - 21. Fissler Euromatic
 - 22. Rögzítőcsavar a fedél nyeléhez
 - 23. Tömítőgyűrű
 - 24. Haranganya a szelepszapka rögzítéséhez
- B/B1 ábra**
- a. Névleges űrtartalom (nem felel meg a hasznos űrtartalomnak)
 - b. CE-jelölés (deklarálja, hogy a készülék megfelel az EU kuktákra vonatkozó irányelvének)
 - c. Maximális üzemi nyomás (a szelepszapka maximális megengedett szabályozó nyomása)
 - d. Gyártási idő (naptári hét/év)
 - e. PC > leírja a főzési üzemi nyomást, lásd az 5. fejezetet: „Főzési fokozat kiválasztása”
 - f. PS > leírja a legnagyobb megengedett nyomást

B2 ábra

- Szabvány (kijelenti, hogy az eszköz megfelel a GB 15066-2004 szabványnak, csak Kínára vonatkozik)
- a. Forgatás típusa
 - b. Többbrétegű kompozit talp
 - c. Belső átmérő
 - d. Névleges űrtartalom (nem felel meg a hasznos űrtartalomnak)
 - e. Névleges üzemi nyomástartomány / névleges nyomástartomány
 - f. GB 15066-2004 szabvány száma

Y - Z ábra

- Y-1: Tömítőgyűrű
- Y-2: Edény nyele
- Y-3: Oldalsó fogantyú
- Y-4: Fedő nyele
- Y-5: Gördülőmembrán
- Y-6: Főzőszelep-tömítés
- Y-7: Szelepülés-tömítés
- Y-8: O-gyűrű az Euromatic szelephez
- Y-9: Lapos tömítés a fedél nyelének rögzítőcsavarjához
- Y-10: Haranganya
- Y-11: Tömítő készlet: gördülőmembrán, főzőszelep-tömítés, szelepülés-tömítés
- Y-12: Komplet Euromatic
- Y-13: Rögzítőcsavar a fedél nyeléhez lapos tömítéssel
- Y-14: Szelepszapka haranganyával
- Z-1: Perforált betét (háromlábú állvánnyal)
- Z-2: Perforálatlan betét (háromlábú állvánnyal)
- Z-3: Üveg fedő
- Z-4: Fém fedő

Obrázok A

1. Vložka vrátane trojnožky na varenie v pare
2. Protirukoväť
3. Varná korunka
4. Indikátor varenia so semaforovými svetlami
5. Otvory pre výstup pary (varná korunka)
6. Otvory pre výstup pary (rukoväť veka)
7. Ovládacie tlačidlo
8. Indikátor zablokovania
9. Rukoväť veka
10. Meracia stupnica s označením plniaceho stavu
11. Rukoväť hrnca
12. Drážka pre nasadzovaciú pomôcku
13. Ochrana pred plameňmi
14. Nasadzovacia pomôcka
15. Kónické telo hrnca
16. Dno CookStar®
17. Rolovacia membrána
18. Tesnenie varného ventilu
19. Tesnenie sedla ventilu
20. Bezpečnostný doraz
21. Fissler Euromatic
22. Upevňovacia skrutka pre rukoväť veka
23. Krúžok
24. Zvončeková matica na upevnenie varnej korunky

Obrázok B/B1

- a. Menovitý objem (nezodpovedá užitočnému objemu)
- b. Značka CE (vyhlasuje, že prístroj je v súlade so smernicou EÚ pre tlakové hrnce)
- c. Maximálny prevádzkový tlak (max. prípustný regulačný tlak varnej korunky)
- d. Dátum výroby (kalendárny týždeň/rok)
- e. PC > popisuje prevádzkový tlak pri varení, pozri kapitolu 5 „Voľba stupňa varenia“
- f. PS > popisuje najvyšší prípustný tlak

Obrázok B2

- Norma (vyhlasuje súlad prístroja s GB 15066-2004, platí iba pre Čínu)
- a. Typ otáčania
 - b. Viacvrstvové dno
 - c. Vnútorný priemer
 - d. Menovitý objem (nezodpovedá užitočnému objemu)
 - e. Rozsah menovitého prevádzkového tlaku / rozsah nominálneho tlaku
 - f. Číslo normy GB 15066-2004

Obrázok Y – Z

- Y-1: Tesniaci krúžok
- Y-2: Rukoväť hrnca
- Y-3: Protirukoväť
- Y-4: Rukoväť veka
- Y-5: Rolovacia membrána
- Y-6: Tesnenie varného ventilu
- Y-7: Tesnenie sedla ventilu
- Y-8: Krúžok v tvare O pre Euromatic
- Y-9: Ploché tesnenie na upevňovaciu skrutku rukoväte veka
- Y-10: Zvončeková matica
- Y-11: Tesniaca súprava: rolovacia membrána, tesnenie varného ventilu, tesnenie sedla ventilu
- Y-12: Euromatic komplet
- Y-13: Upevňovacia skrutka rukoväte veka s plochým tesnením
- Y-14: Varná korunka vrátane zvončekovej matice
- Z-1: Perforovaná vložka vrátane trojnožky
- Z-2: Vložka bez otvorov vrátane trojnožky
- Z-3: Sklenené veko
- Z-4: Kovové veko

Slika A

1. Vstavek s trinožnim stolalom za kuhanje v pari
2. Protiročaj
3. Kontrolni ventil
4. Prikaz kuhanja s funkcijo semaforja
5. Odprtine za izstop pare (kontrolni ventil)
6. Odprtine za izstop pare (ročaj pokrova)
7. Tipka za upravljanje
8. Prikaz zapahnitve
9. Ročaj pokrova
10. Merilna lestvica za označitev količine polnjenja
11. Ročaj lonca
12. Utro za nameščanje
13. Zaščita pred plameni
14. Pripomoček za nameščanje
15. Stožčasto telo lonca
16. CookStar® dno
17. Navijalna membrana
18. Tesnilo kontrolnega ventila
19. Tesnilo ležišča ventila
20. Varnostni utori
21. Fissler Euromatic
22. Pritrdilni vijak za ročaj pokrova
23. Tesnilni obroč
24. Zvonasta matica za pritrditev kontrolnega ventila

Slika B/B1

- a. Nazivna vsebina (ni enaka uporabni vsebini)
- b. Oznaka CE (pomeni skladnost naprave z Direktivo EU za parne tlačne lonce)
- c. Največji obratovalni tlak (maks. dopustni regulacijski tlak kontrolnega ventila)
- d. Datum proizvodnje (koledarski teden/leto)
- e. PC > opisuje obratovalni tlak kuhanja; glejte poglavje 5 »Izbira stopnje kuhanja«
- f. PS > označuje največji dopustni tlak

Slika B2

- Standard (pomeni skladnost naprave z GB 15066-2004, velja samo za Kitajsko)
- a. Vrtilni tip
 - b. Večplastna povezava dna
 - c. Notranji premer
 - d. Nazivna vsebina (ni enaka uporabni vsebini)
 - e. Območje nazivnega obratovalnega tlaka/ nazivno območje tlaka
 - f. Številka standarda GB 15066-2004

Slika Y – Z

- Y-1: Tesnilni obroč
- Y-2: Ročaj lonca
- Y-3: Protiročaj
- Y-4: Ročaj pokrova
- Y-5: Navijalna membrana
- Y-6: Tesnilo kontrolnega ventila
- Y-7: Tesnilo ležišča ventila
- Y-8: O-obroč za Euromatic
- Y-9: Plosko tesnilo za pritrdilni vijak ročaja pokrova
- Y-10: Zvonasta matica
- Y-11: Komplet tesnil: navijalna membrana, tesnilo kontrolnega ventila, tesnilo ležišča ventila
- Y-12: Komplet Euromatic
- Y-13: Pritrdilni vijak za ročaj pokrova s ploskim tesnilom
- Y-14: Kontrolni ventil vklj. z zvonasto matic
- Z-1: Luknjasti vložek s trinožnim stolalom
- Z-2: Vložek brez lukenj, s trinožnim stolalom
- Z-3: Stekleni pokrov
- Z-4: Kovinski pokrov

Imaginea A

- 1. Accesoriu inclusiv trepied pentru prepararea la aburi
- 2. Contra-mâner
- 3. Reglaj rotativ pentru gătit
- 4. Indicator pentru preparare cu funcțiune tip semafor
- 5. Orificii pentru ieșirea aburului (reglaj rotativ pentru gătit)
- 6. Orificii pentru ieșirea aburului (mânerul capacului)
- 7. Buton de comandă
- 8. Indicator de blocare
- 9. Mâner capac
- 10. Gradație cu marcaj pentru nivelul de umplere
- 11. Mâner oală
- 12. Canelură de orientare pentru poziționare
- 13. Protecție ignifugă
- 14. Orientare pentru poziționare
- 15. Corp de oală conic
- 16. Fund CookStar
- 17. Membrană expandabilă
- 18. Garnitură pentru ventilul de preparare
- 19. Garnitură pentru scaunul ventilului
- 20. Came de siguranță
- 21. Dispozitiv Fissler Euromatic
- 22. Șurub de fixare pentru mânerul capacului
- 23. Garnitura de etanșare
- 24. Piuliță tip clopot pentru fixarea reglajului rotativ pentru gătit

Imaginea B/B1

- a. Capacitate nominală (nu corespunde cu volumul util)
- b. Marcajul CE (arată conformitatea aparatului cu Directiva UE pentru oalele de gătit sub presiune)
- c. Presiunea de lucru maximă (presiunea normală permisă max. a reglajului rotativ pentru gătit)
- d. Data de fabricație (săptămâna calendaristică/anul)
- e. PC > descrie presiunea de lucru pentru preparare, vedeți capitolul 5 „Alegerea treptei de preparare“
- f. PS > descrie presiunea maximă, permisă

Imaginea B2

- Standardul (arată conformitatea aparatului cu regulamentul GB 15066-2004, valabil doar pentru China)
- a. Tip rotație
 - b. Compoziție fund din mai multe straturi
 - c. Diametrul interior
 - d. Capacitate nominală (nu corespunde cu volumul util)
 - e. Domeniul de presiune de lucru nominală/ domeniul de presiune nominală
 - f. Numărul regulamentului GB 15066-2004

Imaginea Y – Z

- Y-1: Garnitura de etanșare
- Y-2: Mâner oală
- Y-3: Contra-mâner
- Y-4: Mâner capac
- Y-5: Membrană expandabilă
- Y-6: Garnitură pentru ventilul de preparare
- Y-7: Garnitură pentru scaunul ventilului
- Y-8: Inel O pentru dispozitivul Euromatic
- Y-9: Garnitură plată pentru șurubul de fixare al mânerului capacului
- Y-10: Piuliță tip clopot
- Y-11: Set de garnituri de etanșare: membrană expandabilă, garnitură pentru ventilul de preparare, garnitură pentru scaunul ventilului
- Y-12: Euromatic complet
- Y-13: Șurub de fixare pentru mânerul capacului cu garnitură plată
- Y-14: Reglaj rotativ pentru gătit incl. piuliță tip clopot
- Z-1: Accesoriu perforat inclusiv trepied
- Z-2: Accesoriu neperforat inclusiv trepied
- Z-3: Capac de sticlă
- Z-4: Capac metalic

Фигура А

- 1. Приставка вкл. триножник за готвене на пара
- 2. Помощна дръжка
- 3. Клапан за готвене
- 4. Индикатор за готвене със светлинна функция
- 5. Отвори за излизане на парата (клапан за готвене)
- 6. Отвори за излизане на парата (дръжка на капака)
- 7. Контролен бутон
- 8. Индикатор за заключване
- 9. Дръжка на капака
- 10. Мерителна скала с маркировка за нивото на пълнене
- 11. Дръжка на тенджерата
- 12. Жлеб за помощно позициониращо устройство
- 13. Защита против пламък
- 14. Помощно позициониращо устройство
- 15. Конусообразен корпус на тенджерата
- 16. CookStar® основа
- 17. Ролкова мембрана
- 18. Уплътнение на клапана за готвене
- 19. Уплътнение на гнездото на клапана
- 20. Обезопасяващ палец
- 21. Fissler Euromatic
- 22. Закрепващ винт за дръжката на капака
- 23. Уплътнителен пръстен
- 24. Конусна гайка за закрепване на главата

Фигура B/B1

- a. Номинална вместимост (не съответства на полезната вместимост)
- b. CE маркировка (удостоверява съответствието на уреда с Директивата на ЕС за тенджери под налягане)
- c. Максимално работно налягане (макс. допустимо регулируемо налягане на клапана за готвене)
- d. Дата на производство (календарна седмица/година)

- e. PC > описва работното налягане при готвене, виж раздел 5 „Избор на степента на готвене“
- f. PS > описва максимално допустимото налягане

Фигура B2

- Стандарт (удостоверява съответствието на уреда с GB 15066-2004, важи само за Китай)
- a. Тип завъртане
 - b. Основа от многослоен композит
 - c. Вътрешен диаметър
 - d. Номинална вместимост (не съответства на полезната вместимост)
 - e. Диапазон на номинално работно налягане / Диапазон на номинално налягане
 - f. Номер на стандарта GB 15066-2004

Фигура Y – Z

- Y-1: Уплътнителен пръстен
- Y-2: Дръжка на тенджерата
- Y-3: Помощна дръжка
- Y-4: Дръжка на капака
- Y-5: Ролкова мембрана
- Y-6: Уплътнение на клапана за готвене
- Y-7: Уплътнение на гнездото на клапана
- Y-8: О-пръстен за Euromatic
- Y-9: лоско уплътнение за закрепващия винт за дръжката на капака
- Y-10: Конусна гайка
- Y-11: Комплект уплътнения: ролкова мембрана, уплътнение на клапана за готвене, уплътнение на гнездото на клапана
- Y-12: Euromatic комплект
- Y-13: Закрепващ винт за дръжката на капака с плоско уплътнение
- Y-14: Клапан за готвене вкл. конусна гайка
- Z-1: Приставка с перфорация вкл. триножник
- Z-2: Приставка без перфорация вкл. триножник
- Z-3: Стъклен капак
- Z-4: Метален капак

الشكل B2

- مواصفة (تشير إلى مطابقة الجهاز للمواصفة -GB 15066-2004، يسري بالنسبة للصين فقط)
- طراز الدوران
 - أرضية مترابطة متعددة الطبقات
 - القطر الداخلي
 - المحتوى الاسمي (لا يتطابق مع المحتوى الفعلي)
 - نطاق ضغط التشغيل الاسمي / نطاق الضغط الاسمي
 - رقم المواصفة 2004-GB 15066

الشكل Y – Z

- Y-1: حلقة منع التسرب
- Y-2: مقبض الطنجرة
- Y-3: مقبض مقابل
- Y-4: مقبض الغطاء
- Y-5: الحاجز المستدير
- Y-6: مانع تسرب صمام الطهي
- Y-7: مانع تسرب قاعدة الصمام
- Y-8: حلقة صمام Euromatic للمستديرة
- Y-9: مانع التسرب المسطح بيرغي تثبيت مقبض الغطاء
- Y-10: الصامولة الجرسية
- Y-11: طقم مانع التسرب: حاجز مستدير، مانع تسرب صمام الطهي، مانع تسرب قاعدة الصمام
- Y-12: Euromatic بالكامل
- Y-13: برغي التثبيت بمقبض الغطاء مع مانع تسرب مسطح
- Y-14: وحدة مؤشر النضج بما في ذلك الصامولة الجرسية
- Z-1: إناء داخلي مثقوب متضمنًا قاعدة ثلاثية القوائم
- Z-2: إناء داخلي غير مثقوب متضمنًا قاعدة ثلاثية القوائم
- Z-3: غطاء زجاجي
- Z-4: غطاء معدني

الشكل A

1. إناء داخلي متضمنًا قاعدة ثلاثية القوائم للطهي بالبخر
2. مقبض مقابل
3. وحدة مؤشر النضج
4. مؤشر الطهي مع وظيفة إشارة ضوئية
5. فتحات لخروج البخار (وحدة مؤشر النضج)
6. فتحات لخروج البخار (مقبض الغطاء)
7. زر الاستعمال
8. مؤشر الإغلاق
9. مقبض الغطاء
10. مقياس مُدرّج مع علامة لمستوى الماء
11. مقبض الطنجرة
12. صامولة مساعد التركيب
13. وحدة الحماية من اللهب
14. مساعد التركيب
15. جسم الطنجرة للخروطي
16. أرضية® CookStar
17. حاجز مستدير
18. حلقة مانع تسرب لصمام الطهي
19. حلقة مانع تسرب لقاعدة الصمام
20. خطاف أمان
21. Fissler Euromatic
22. برغي التثبيت بمقبض الغطاء
23. حلقة منع التسرب
24. صامولة جرسية الشكل لتثبيت وحدة مؤشر النضج

الشكل B1/B

- a. المحتوى الاسمي
- b. علامة المطابقة الأوروبية CE (تشير إلى مطابقة الجهاز للتوجيهات الأوروبية الخاصة بطناجر الضغط بالبخر)
- c. ضغط التشغيل الأقصى (الحد الأقصى من ضغط البخار المسموح بخروجه من وحدة مؤشر النضج)
- d. تاريخ الإنتاج (الأسبوع/العام)
- e. PC < يوضح ضغط التشغيل للطهي، انظر الفصل 5 «اختيار درجة الطهي»
- f. PS < يوضح أقصى ضغط مسموح به

DE	Gebrauchs- und Pflegeanleitung	33-51
EN	Use and care instructions	53-70
FR	Instructions d'utilisation et d'entretien	71-91
ES	Instrucciones de uso y mantenimiento	93-112
IT	Istruzioni per l'uso e la cura	113-132
NL	Gebruiksaanwijzing en verzorgingsinstructies	133-151
RU	Указания по использованию и уходу	153-174
GR	Οδηγίες χρήσης και περιποίησης	175-196
TR	Kullanım ve bakım notları	197-215
KO	사용 및 관리 설명서	217-231
ZH	使用 and 保养说明书	233-244
JA	ご使用とお手入れに関する注意事項	245-261
PL	Instrukcja obsługi i pielęgnacji	263-283
CZ	Návod k použití a ošetřování	285-302
SR	Uputstvo za upotrebu i održavanje	303-320
HR	Upute za uporabu i njegu	321-338
HU	Használati és kezelési útmutató	339-356
SK	Návod na používanie a údržbu	357-374
SL	Navodila za uporabo in nego	375-392
RO	Indicații de utilizare și întreținere	393-412
BL	Указания за употреба и поддръжка	413-433
AR	إرشادات الاستخدام والعناية	435-449

Vielen Dank für Ihr Vertrauen und herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Vitavit® Schnellkochtopf

Inhaltsverzeichnis

1. Wichtige Vorsichtsmaßnahmen und Sicherheitshinweise	34
Gebrauchsanleitung und Aufsicht	34
Sicherheit und Wartung	34
Anwendungen des Schnellkochtopfs	35
Betrieb des Schnellkochtopfs	35
2. Bestimmungsmäßer Gebrauch	36
3. Vor dem ersten Gebrauch	36
Topf öffnen	36
Topf schließen	36
Verriegelungsanzeige	37
Reinigen	37
4. Hinweise für den Gebrauch	37
Sicherheitseinrichtungen	37
Füllmengen	38
Herdeignung	38
Energiespartipps	39
5. Garen mit dem Vitavit®	39
Vorbereitung	40
Wahl der Garstufe	40
Ankochen und Entlüften	40
Kochkrone - Kochanzeige mit Ampfelfunktion	40
Garzeiten	41
Vielseitige Verwendung von Fremdgegenständen im Schnellkochtopf	41
6. Abdampfen des Vitavit®	43
7. Reinigung und Pflege	44
Reinigung	44
Montage von Kochkrone und Deckelstiel	45
Aufbewahrung	45
8. Wartung und Ersatzteile	46
Hinweise zum Austausch von Teilen	46
9. Entsorgung	47
10. Fragen und Antworten	47
11. Adresse Kundenservice	47

DE

EN

FR

ES

IT

NL

RU

GR

TR

KO

ZH

JA

PL

CZ

SR

HR

HU

SK

SL

RO

BL

AR



1. Wichtige Vorsichtsmaßnahmen und Sicherheitshinweise

Gebrauchsanleitung und Aufsicht

- Lesen Sie sich die Gebrauchsanleitung und alle Anweisungen aufmerksam durch.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nie in der Nähe von Kindern und lassen Sie diesen während der Verwendung niemals unbeaufsichtigt.
- Bewahren Sie diese Anleitung auf, solange sie das Produkt besitzen. Sollten Sie die Gebrauchsanleitung einmal verlegt haben, können Sie diese auf unserer Website www.fissler.com herunterladen.
- Überlassen Sie den Schnellkochtopf niemandem, der sich nicht zuvor mit der Gebrauchsanleitung vertraut gemacht hat und geben Sie Ihren Schnellkochtopf immer mit der Gebrauchsanleitung an Dritte weiter.

Sicherheit und Wartung

- Öffnen Sie den Schnellkochtopf niemals gewaltsam. Vergewissern Sie sich vor dem Öffnen, dass der Innendruck vollständig abgebaut ist. Informationen hierzu finden Sie in Kapitel 6.
- Erhitzen Sie den Schnellkochtopf niemals ohne Flüssigkeit, da durch Überhitzung Beschädigungen am Gerät, an den Ventilen, den Sicherheitseinrichtungen und am Herd entstehen können oder der Aluminium-Kern im Boden schmelzen und flüssig werden kann. Sollte dieser Fall eintreten, den Herd ausschalten und den Topf nicht bewegen, bis er vollständig abgekühlt ist. Den Raum lüften. Verwenden Sie im Fall einer Überhitzung den Schnellkochtopf nicht weiter, da die Funktionen der Sicherheitseinrichtungen nicht mehr gewährleistet sind. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Fissler Kundenservice.
- Füllen Sie den Schnellkochtopf niemals mit mehr als 2/3 seines Nennvolumens, auch bei Verwendung mit Einsatz und Dreibein. Wenn Sie Nahrungsmittel wie Reis oder getrocknetes Gemüse zubereiten, die während des Kochvorgangs quellen oder schäumen, füllen Sie den Schnellkochtopf höchstens bis zur Hälfte seines Nennvolumens, siehe Markierung.
- Beim Garen von Fleisch (insbesondere Ochsenzunge) im Schnellkochtopf entsteht ein Überdruck im Fleisch. Lassen Sie daher nach dem Öffnen des Schnellkochtopfs das Fleisch etwas ruhen, bevor Sie es anstecken oder bewegen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Rütteln Sie den Schnellkochtopf vor jedem Öffnen, um aufspritzende

Dampfblasen zu vermeiden, insbesondere bei der Zubereitung von breiigen Lebensmitteln. Apfelmus und Kompotte nicht im Schnellkochtopf zubereiten, da sich hier häufig Dampfblasen bilden, die beim Öffnen aufspritzen und zu Verbrühungen führen können.

- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht, um Nahrungsmittel unter Druck mit Öl zu frittieren. Frittieren Sie im Schnellkochtopf immer ohne Deckel und füllen Sie ihn maximal bis zur Hälfte mit Fett.
- Nehmen Sie keinerlei Veränderungen am Schnellkochtopf vor. Eine Ausnahme bilden die in der Gebrauchsanleitung aufgeführten Wartungsmaßnahmen. Die Ventile dürfen nicht geölt werden.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nur mit originalen und vollständig funktionsbereiten Fissler-Komponenten. Benutzen Sie insbesondere nur Töpfe und Deckel des gleichen Modells sowie Ersatzteile in der für Ihr Gerät vorgesehenen Ausführung (s. Kapitel 8).
- Nutzen Sie beim Schnellkochtopf mit einem Nenninhalt von 3,5 L eines Schnellkochtopf-Sets das niedrigere Dreibein mit Einsatz, um Überfüllung zu vermeiden.

Anwendungen des Schnellkochtopfs

- Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals im Backofen. Griffe, Ventile und Sicherheitseinrichtungen werden durch die hohen Temperaturen beschädigt und können ihre Sicherheitsfunktion danach nicht mehr erfüllen.
- Setzen Sie den Schnellkochtopf nur für den bestimmungsgemäßen, privaten Gebrauch ein. Bei unsachgemäßer Verwendung können Gefahren entstehen.
- In diesem Topf werden Speisen unter Druck zubereitet. Sie können sich durch falschen Gebrauch des Schnellkochtopfs Verbrennungen zuziehen. Achten Sie darauf, dass der Schnellkochtopf richtig verschlossen wurde, ehe Sie ihn ankochen. Informationen hierzu finden Sie in Kapitel 3. Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals mit losem aufgelegtem Deckel.
- Schnellkochtöpfe dürfen nicht zur Sterilisation im medizinischen Bereich eingesetzt werden, da Schnellkochtöpfe nicht für die erforderliche Sterilisationstemperatur ausgelegt sind.

Betrieb des Schnellkochtopfs

- Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass alle Ventile und Sicherheitseinrichtungen unbeschädigt, funktionsfähig und sauber sind. Nur so kann eine sichere Funktionsweise gewährleistet werden. Informationen hierzu finden Sie in Kapitel 4.

- Bewegen Sie den Schnellkochtopf sehr vorsichtig, wenn dieser heiß ist oder unter Druck steht. Berühren Sie nicht die heißen Flächen, sondern verwenden Sie die Griffe und Knöpfe. Verwenden Sie gegebenenfalls Handschutz.
- Verwenden Sie nur solche Heizquellen, die in der Gebrauchsanleitung zugelassen sind (s. Kapitel 4).
- Regulieren Sie die Energiezufuhr so, dass die Kochanzeige nicht in den roten Bereich steigt (s. Kapitel 5). Wird die Energiezufuhr nicht verringert, entweicht automatisch, kontrolliert Dampf durch das Ventil und der Topf verliert Flüssigkeit. Der vollständige Flüssigkeitsverlust führt zum Anbrennen der Lebensmittel und kann Beschädigungen an Topf und Herd verursachen.

2. Bestimmungsmäßiger Gebrauch

- Fissler-Schnellkochgeräte dienen dem Garen unter Druck von Speisen im privaten Haushalt sowie den in Kapitel 5 genannten vorgesehenen Verwendungszwecken.
- Fissler-Schnellkochgeräte dürfen nur bis zu einer maximalen Herdleistung von 3700 Watt verwendet werden.
- Die in Kapitel 4 aufgelisteten Füllstände müssen beachtet werden, um den sicheren Gebrauch des Schnellkochgerätes zu gewährleisten.

3. Vor dem ersten Gebrauch

Machen Sie sich vor dem ersten Gebrauch mit dem Topf und seiner Handhabung vertraut und überprüfen Sie die Vollständigkeit des Lieferumfangs (s. Abb. A). Der Einsatz ist bei einigen Geräten nicht im Lieferumfang enthalten.

Topf öffnen (Abb. C)

Bedientaste (Abb. A-7) am Deckelstiel in Pfeilrichtung drücken. Deckel bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn (nach rechts) drehen. Deckel abnehmen.

Topf schließen (Abb. D+E)

Mit Hilfe der Aufsetzhilfe (Metallflasche mit dem Aufdruck „Close“ (Abb. A-14)) Deckel aufsetzen, indem Sie ihn leicht schräg halten. Aufsetzhilfe in die Nut am Topfstiel einlegen und ihn dann absenken (Abb. D). Durch Drehen des Deckels im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag nach links, (s. Abb. E) verschließen. Topf verriegelt mit einem hörbaren „Klick“ und die

Verriegelungsanzeige springt von Rot auf Grün (Abb. A-8).

Verriegelungsanzeige (Abb. A-8, Abb. F)

Grün: Topf ist richtig verschlossen und betriebsbereit.

Rot: Topf ist nicht korrekt verschlossen.

Reinigen

Vor dem ersten Gebrauch Topf, Deckel, Dichtungsring und Einsatz gründlich von Hand spülen. Etwaiger Polierstaub und kleine Verunreinigungen werden dadurch entfernt.

Empfehlung: Topf und Deckel anschließend mit Edelstahlpflege behandeln. Edelstahl wird widerstandsfähiger gegen Salze und saure Lebensmittel. Rückstände der Pflegemittel stets gründlich abwaschen. Die Behandlung nach Bedarf bzw. bei optischer Veränderung der Edelstahloberfläche wiederholen.

4. Hinweise für den Gebrauch

Sicherheitseinrichtungen

Prüfen Sie vor jedem Gebrauch die Funktionsfähigkeit der nachfolgend genannten Sicherheitseinrichtungen und verändern Sie diese niemals. Stellen Sie sicher, dass Kochkrone und Deckelstiel vor Beginn des Garens korrekt montiert sind und festsitzen. Hinweise hierzu finden Sie in Kapitel 7.

Kochkrone (Abb. A-3, Abb. G)

Nehmen Sie die Kochkrone vom Deckel ab und stellen Sie die Stufe 3 ein. Prüfen Sie durch Fingerdruck, ob Kochanzeige (1) und Ventilkörper (2) frei beweglich sind und zurückfedern.

Euromatic (Abb. A-21)

Vergewissern Sie sich, dass die Euromatic sauber und frei beweglich im Deckel sitzt (Abb. H). Die O-Ring-Dichtung muss komplett in der dafür vorgesehenen Einkerbung liegen (s. Abb. I). Kontrollieren Sie durch Fingerdruck, ob die Kugel in der Euromatic frei beweglich ist und zurückfedert (Abb. J).

Dichtungsring (Abb. A-23) und Sicherheitsnocken (Abb. A-20, Abb. K)

Prüfen Sie, ob Dichtungsring und Deckelrand sauber, der Dichtungsring unbeschädigt und der Sicherheitsnocken (1) frei beweglich sind.

Legen Sie den Dichtungsring so ein, dass er komplett flach und unterhalb der nach innen gebogenen Randsegmente (2), an der Deckelinnenseite anliegt. Der Dichtungsring muss vor dem Sicherheitsnocken anliegen, d.h. vom Deckelrand weggedrückt sein.

Füllmengen (Abb.L)



Garen Sie immer mit ausreichend Flüssigkeit und achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit im Schnellkochtopf nicht vollständig verdampft. Bitte beachten Sie beim Schnellkochen die folgenden Angaben zu den Füllmengen. Zur einfachen Dosierung ist im Topf eine Skalierung angebracht.

Erforderliche Flüssigkeitsmenge, um Überhitzung während des Kochens zu verhindern

Je nach Durchmesser des Gerätes, den Topf innerhalb der Innen-Markierung mit mehr als 200-300 ml Flüssigkeit zur Dampferzeugung befüllen, unabhängig davon, ob Sie mit oder ohne Einsatz garen. Nehmen Sie den Schnellkochtopf nie ohne diese Menge an Flüssigkeit in Betrieb.

Ø 18 cm: 200 ml

Ø 22 cm: 250 ml

Ø 26 cm: 300 ml

Max-Markierung

Der Schnellkochtopf darf maximal bis zu $\frac{3}{4}$ seines Fassungsvermögens (Nutzvolumen) gefüllt werden, um eine sichere Funktion zu gewährleisten.

$\frac{1}{2}$ -Markierung

Bei Nahrungsmitteln, die schäumen oder sich während des Garens ausdehnen, wie z.B. Reis, Brühe oder getrocknetem Gemüse, darf der Schnellkochtopf höchstens bis zur Hälfte seines Fassungsvermögens befüllt werden.

$\frac{1}{3}$ -Markierung

Beim Kochen von Bohnen und anderen Hülsenfrüchten den Topf nur zu $\frac{1}{3}$ befüllen, da deren dünne Haut leicht aufsteigen und die Ventile verstopfen kann.

Herdeignung

Fissler-Schnellkochgeräte sind für alle Herdarten geeignet. Dazu gehören Gasherd, Masse-Kochplatten, Glaskeramik-Kochfeld und Induktionsherd.



Um Kratzer auf Oberflächen zu vermeiden, sollten Sie Ihr Kochgeschirr zum Versetzen immer anheben. Fissler übernimmt bei Nichtbeachtung für etwaige Schäden keine Haftung.

Masse/Glaskeramik (Strahlung/Halogen): Die Herdplatte sollte dem Durchmesser des Topfbodens entsprechen oder kleiner sein.

Gasherd: Das Kochgeschirr mittig aufstellen und Flammenüberschlag vermeiden, weil dadurch die Kunststoffgriffe beschädigt werden.

Induktion: Das Geschirr immer mittig auf die Kochstelle setzen. Die Größe des Topfbodens sollte mit der Kochfeldgröße übereinstimmen oder größer sein, da das Kochfeld sonst möglicherweise nicht auf den Topfboden anspricht.

Besondere Hinweise für Induktionsherde: Beachten Sie die Gebrauchsangaben des Herdherstellers. Beim Gebrauch kann ein summendes Geräusch entstehen, das technisch bedingt ist und kein Anzeichen für einen Defekt an Herd oder Kochgeschirr darstellt.

Energiespartipps

- Beim Garen den Herd so regulieren, dass die Kochanzeige nicht in den roten Bereich für die gewählte Garstufe steigt und, dass die Kochkrone nicht abzukochen beginnt.
- Beim Garen auf der Dampfgarstufe den Herd so regulieren, dass nur eine leichte Dampffahne an Deckelstiel bzw. Kochkrone austritt.
- Eine Kochstelle in der passenden Größe verwenden (s. Angaben Herdeignung).
- Kochgeschirrgröße entsprechend der Menge, die gegart wird, wählen.
- Speicherwärme des Bodens nutzen: Herd bereits kurz vor Ende der Garzeit abschalten.

5. Garen mit dem Vitavit®

Im Schnellkochtopf können Sie auf vielfältige Weise Rezepte aller Art zubereiten. Sie können braten, garen und schmoren oder im offenen Topf frittieren. Mit einem zusätzlichen Einsatz sind auch Dampfgaren, Entsaften und Etagenkochen möglich. In Kombination mit einem herkömmlichen Deckel lässt sich der Schnellkochtopf auch als Kochtopf verwenden. Im Schnellkochtopf lassen sich Lebensmittel von Fleisch über Gemüse

und Hülsenfrüchte bis hin zu Fisch und Getreide zeitsparend und nährstoffschonend zubereiten. Informationen, Garzeiten und Rezeptideen finden Sie unter www.fissler.com

Vorbereitung

Füllen Sie die zu garenden Zutaten in den Schnellkochtopf. Achten Sie dabei auf die vorgegebene Füllmenge und Mindestmenge Flüssigkeit (s. Kapitel 4). Setzen Sie den Deckel auf und verschließen Sie den Topf. Die Verriegelungsanzeige (Abb. A-8) zeigt grün an (s. Kapitel 3).

Wahl der Garstufe (Abb. M)

Bei Ihrem Vitavit können sie zwischen vier Garstufen wählen (Abb. M):

Garstufe 1: Schongarstufe, ca. 110°C, 45 kPa Betriebsdruck für sehr empfindliche Speisen wie Fisch und zartes Gemüse.

Garstufe 2: Schnellgarstufe, ca. 113°C, 60 kPa Betriebsdruck für empfindliche Speisen wie Gemüse.

Garstufe 3: Expressgarstufe, ca. 116°C, 75 kPa Betriebsdruck für alle übrigen Speisen wie Fleischgerichte und Eintöpfe.

Dampfgarstufe: Schonendes Dampfgaren im Einsatz (Abb. A-1) bzw. Garen ohne Druck wählen. ☁

Ankochen und Entlüften

Erhitzen Sie den sicher verschlossenen Schnellkochtopf auf höchster Energiestufe (nicht auf Booster-Funktion). Unter dem Deckelstiel (Abb. A-6) entweicht Dampf. Dieser Vorgang kann einige Minuten dauern. Sobald die Euromatic schließt und kein Dampf mehr entweicht, beginnt der Druckaufbau und die Kochanzeige (Abb. A-4) beginnt langsam zu steigen.

Kochkrone - Kochanzeige mit Ampelfunktion (Abb. N)

Die Kochanzeige zeigt Ihnen – unabhängig von der gewählten Garstufe – immer eine Folge von drei Farbringen an. Die Farben signalisieren nach dem Ampel-Prinzip den Temperaturverlauf im Topf und geben eine Hilfestellung zum Regulieren der Energiezufuhr.

Gelber Ring:

Die eingestellte Garstufe ist fast erreicht. Die Energiezufuhr kann zurückgeschaltet werden.

Grüner Ring:

Die eingestellte Garstufe ist erreicht, die Garzeit beginnt. Die Energiezufuhr sollte so geregelt werden, dass die Kochanzeige während der gesamten Garzeit im grünen Bereich verbleibt.

Roter Ring:

Die Temperatur im Topf ist zu hoch. Der Topf beginnt automatisch abzukochen und kann dadurch an Flüssigkeit verlieren. Um die Temperatur zu regulieren, bitte den Herd weiter zurückschalten und darauf achten, dass der grüne Ring wieder erreicht wird.

Garzeiten

Die Garzeiten werden ab Erreichen der gewählten Garstufe (mit dem grünen Ring) gemessen.

Nach Ende der Garzeit den Schnellkochtopf von der Kochstelle nehmen, Druck entweichen lassen (s. Kapitel 6) und erst danach öffnen.

Weitere Informationen zu den Garzeiten finden sie in unserem Garzeitenfinder auf www.fissler.com



Garzeitenfinder + Videoanleitung

Vielseitige Verwendung von Fremdgegenständen im Schnellkochtopf

Mit Fremdgegenständen sind Gegenstände wie z.B. Gläser oder Kunststoffgegenstände gemeint, welche nicht von Fissler produziert und angeboten werden.

Je nach Größe des Gegenstandes sollte das 4,5 L Schnellkochtopf-Modell oder größer verwendet werden. Dabei ist stets die Max- Markierung im Topf zu beachten, und nie über diese Markierung hinaus Produkte hineinstellen (s. Kapitel 4).



Zu verwendende Materialien und Gegenstände im Schnellkochtopf auf Temperaturbeständigkeit nach Angaben des Herstellers prüfen.

Dampfsterilisieren

Im Schnellkochtopf lassen sich Gegenstände wie Babyflaschen, Einmachgläser, Schnuller etc. aus Materialien wie Glas, Silikon und Kunststoff sterilisieren.

Vor dem Sterilisieren Teile auseinanderbauen und reinigen. Vor der Verwendung auf Unversehrtheit prüfen.

Schnellkochtopf mit erforderlicher Wassermenge (s. Kapitel 4) und Gegenstände in den gelochten Einsatz stellen. Topf schließen, Garstufe einstellen (s. Kapitel 5), Topf erhitzen und ca. 10 Minuten sterilisieren (s. Kapitel 5). Schnellkochtopf abkühlen lassen (Methode 1, s. Kapitel 6). Gegenstände mit einer Zange oder temperaturbeständigen Handschuhen herausnehmen und abkühlen lassen. Gläser nicht abschrecken. Vor Gebrauch Gegenstände auf Unversehrtheit prüfen.

Verwendung von Gläsern, Keramik- und Edelstahlformen

Gläser und Formen vor der Verwendung reinigen und beim Einkochen zusätzlich die Gläser sterilisieren. Gegenstände auf Unversehrtheit prüfen.

Einkochen

Gläser bis etwa einen Finger breit unter den Rand füllen, darauf achten, dass der Rand sauber ist und verschließen. Bei Gläsern mit Schraubdeckel, den Deckel nicht festzuschrauben und bei Gläsern mit Dichtung und Klammern, die Klammern beim Einkochen nicht befestigen.

Schnellkochtopf mit erforderlicher Flüssigkeit (s. Kapitel 4) füllen, und Gläser in den gelochten Einsatz stellen. Topf schließen, Garstufe je nach Lebensmittel wählen und einkochen (s. Kapitel 5). Schnellkochtopf langsam abkühlen lassen (Methode 1, s. Kapitel 6). Gegenstände mit einer Zange oder temperaturbeständigen Handschuhen herausnehmen und auf einem Tuch abkühlen lassen. Gläser nicht abschrecken. Sobald die Gläser abgekühlt sind, Gläser auf Unversehrtheit prüfen und Deckel fest verschrauben oder Klammern befestigen. Vor Gebrauch/ Verzehr Gläser und Inhalt prüfen.

Garen mit Keramikförmchen/ Edelstahlformen

Schnellkochtopf mit erforderlicher Flüssigkeit (s. Kapitel 4) füllen und Formen in den gelochten Einsatz stellen oder auf das Dreibein wie z.B. bei einer Springform. Topf schließen, Garstufe je nach Lebensmittel/ Rezept wählen und garen (s. Kapitel 5). Schnellkochtopf langsam abkühlen lassen (Methode 1, s. Kapitel 6). Gegenstände mit einer Zange oder temperaturbeständigen Handschuhen heraus-

nehmen und abkühlen lassen. Vor Gebrauch/ Verzehr auf Unversehrtheit prüfen.

Nutzung von Backpapier

Bei der Nutzung von Backpapier im Schnellkochtopf ist darauf zu achten, dass das Papier nicht lose aufgelegt wird und dass das Backpapier keine Sicherheitseinrichtungen am Deckel blockiert.



Die Verantwortung der Nutzung von Fremdgegenständen im Schnellkochtopf obliegt dem Nutzer. Fissler übernimmt keine Haftung.

6. Abdampfen des Vitavit®



Den Schnellkochtopf nie mit Gewalt öffnen. Der Topf darf erst dann geöffnet werden, wenn sich die Kochanzeige vollständig abgesenkt hat und beim Betätigen der Bedientaste kein Dampf mehr austritt.

Es gibt 4 Methoden Ihren Fissler Schnellkochtopf abzdampfen.

Die Art des Abdampfens sollten Sie je nach Gargut wählen. Bei leicht schäumenden oder steigendem Gargut wie z.B. Hülsenfrüchten, Suppen oder Eintöpfen oder auch bei Gargut mit empfindlicher Schale wie z.B. Pellkartoffeln sollten Sie keine Methode mit schneller Druckreduzierung wählen, da ansonsten Gargut austreten oder die Schale der Lebensmittel aufplatzen könnte. Bevor der Topf geöffnet wird, untenstehende Hinweise für alle 4 Methoden beachten.

Methode 1: Abkühlen lassen

Bei dieser Methode nutzen Sie die Restenergie im Topf. Topf kurz vor Ende der Garzeit vom Herd nehmen, langsam abkühlen lassen, bis sich die Kochanzeige komplett abgesenkt hat. Diese Methode eignet sich vor allem für Speisen mit langer Garzeit und zum Energiesparen.

Methode 2: Stufenweise Abdampfen an der Kochkrone (Abb. P)

Drehen Sie den Einstellring an der Kochkrone schrittweise von der eingestellten Garstufe zur nächstkleineren Garstufe bis hin zur drucklosen Garstufe. Unter der Kochkrone entweicht Dampf (Abb. A-5). Hinweis: Drehen Sie den Einstellring niemals von Garstufe 2 oder 3 direkt auf die drucklose Garstufe, da der Dampfausstoß sonst sehr groß wird und Gargut austreten kann.

Methode 3: Schnellabdampfen mit der Bedientaste (Abb. O)

Leichtes Drücken der Bedientaste (Abb. A-7) in Pfeilrichtung. Dampf entweicht unter dem Deckelstiel (Abb. A-6). Taste gedrückt halten, bis sich die Kochanzeige komplett abgesenkt hat und kein Dampf mehr entweicht. Taste loslassen, sobald kein Dampf mehr austritt.

Methode 4: Schnellabdampfen unter fließendem Wasser (Abb. Q)

Stellen Sie den Topf in die Spüle und lassen Sie kaltes Wasser seitlich über den Deckel laufen (nicht über Deckelstiel und Kochkrone), bis sich die Kochanzeige vollständig abgesenkt hat.

Vor dem Öffnen (Methode 1-4)

Leichtes Drücken der Bedientaste (evtl. verbliebener Restdruck wird abgedampft). Taste loslassen, sobald kein Dampf mehr austritt. Topf leicht rütteln. Bedientaste nochmals drücken, diesen Vorgang (Topf rütteln und anschließend Bedientaste drücken) wiederholen, bis kein Dampf mehr entweicht. Topf ist drucklos (Euromatic ist abgesenkt). Topf öffnen (s. Kapitel 3).

Hinweis:

Solange Druck im Topf ist, lässt sich die Bedientaste nicht vollständig durchdrücken. Das dient Ihrer Sicherheit, denn so kann der Topf nicht versehentlich geöffnet werden, während er noch unter Druck steht. Versuchen Sie also nicht, die Bedientaste gewaltsam durchzudrücken.

7. Reinigung und Pflege

Reinigung

Reinigen Sie den Schnellkochtopf nach jeder Benutzung:

- Dichtungsring aus dem Deckel lösen und von Hand spülen.
- Kochkrone abnehmen und mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Deckelstiel abnehmen und unter fließendem Wasser abspülen.
- Topf, Deckel (ohne Dichtungsring, Kochkrone und Deckelstiel) und Einsätze können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Dekorierte Schnellkochtöpfe sind nicht spülmaschinengeeignet. Für Schnellkochtöpfe mit dekoriertem Topfkörper empfehlen wir die Reinigung von Hand mit einem weichen Schwamm, um das Dekor zu erhalten.

Bitte beachten Sie dabei:

- Zum Reinigen heißes Wasser mit üblichem Spülmittel und Topfschwamm oder weicher Bürste verwenden. Spitze, raue oder scharfe Gegenstände vermeiden. Für die Innenseite und den Boden können Sie bei stärkerer Verschmutzung auch die raue Seite des Schwamms verwenden.
- Speisereste nicht antrocknen lassen und keine Speisen über längere Zeit im Topf aufbewahren, da sie auf Edelstahl Flecken und Veränderungen der Oberfläche verursachen können.
- Zur Erhaltung der Edelstahl-Oberfläche verwenden Sie regelmäßig Edelstahlpflege. Sie ist bestens für die Entfernung weißer oder regenbogenartiger Verfärbungen oder Beläge geeignet.
- Verwenden Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine nur handelsübliche Haushaltsprodukte in der vom Hersteller empfohlenen Dosierung, keine Industriespülmittel oder hochkonzentrierte Reiniger.

Montage von Kochkrone und Deckelstiel

Kochkrone (Abb. A-3)

Abnehmen (s. Abb. R): Glockenmutter (Abb. A-24 + Y-10) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn lösen.

Montieren (s. Abb. S): Stellen Sie sicher, dass die Kochventildichtung rundum dicht an der Kochkrone anliegt und die Dichtung in der vorgesehenen Einkerbung sitzt. Kochkrone auf Dampfgarstufe stellen (1) in der vorgegebenen Position von oben in den Deckel einsetzen. Glockenmutter (2) von unten im Uhrzeigersinn aufschrauben und fest anziehen (3).

Deckelstiel (Abb. A-9)

Abnehmen (Abb. T): Befestigungsschraube (Abb. A-22) auf der Deckelinnenseite gegen den Uhrzeigersinn drehen. Deckelstiel abnehmen.

Montieren (Abb. U):

Deckelstiel in die Hand nehmen und Deckel in der vorgegebenen Position auflegen (1). Befestigungsschraube im Uhrzeigersinn einschrauben und fest anziehen (2).

Aufbewahrung

Dichtungsring dunkel (geschützt vor Sonnenlicht und UV-Strahlung), trocken und sauber lagern. Um den Dichtungsring zu schonen und nicht zu quetschen, legen Sie den Deckel nach der Reinigung mit der Innenseite nach oben auf den Topf.

8. Wartung und Ersatzteile



Tauschen Sie Verschleißteile wie Dichtungsring und andere Gummitteile regelmäßig gegen Fissler Original-Ersatzteile aus, d.h. nach maximal 400 Kochvorgängen oder spätestens 2 Jahren. Teile, die erkennbare Beschädigungen aufweisen (z.B. Verhärtung, Risse, Verfärbungen, Überhitzung oder Verformungen) oder die nicht korrekt sitzen, müssen umgehend ausgetauscht werden. Bei Nichtbeachtung sind Funktion und Sicherheit Ihres Schnellkochtopfs beeinträchtigt. Ziehen Sie etwaige gelockerte Schrauben am Gerät zu Ihrer eigenen Sicherheit sofort nach. Tauschen Sie zudem gerissene oder beschädigte Kunststoffgriffe sofort durch Fissler Original-Ersatzteile aus.

Sie finden die Artikelnummer zu Ersatzteilen und Zubehör auf S. 7 & 8. Bei anderen Reparaturen oder Fragen zu Ersatzteilen wenden Sie sich bitte an den Fissler-Kundenservice (s. Kapitel 9). Eine Händlerliste sowie weitere Informationen finden Sie unter www.fissler.com

Hinweise zum Austausch von Teilen

Dichtungsring (Abb. A-23, Abb. Y-1): s. Kapitel 4.

Rollmembrane (Abb. A-17, Abb. V): Kochkrone vom Deckel lösen (s. Kapitel 7), alte Rollmembrane abziehen, neue Rollmembrane auf den Kunststoffstift der Kochanzeige einsetzen und den Rand bis zum Beginn des Gewindes auf den Metallkolben drücken (s. Kapitel 8).

Kochventildichtung (Abb. A-18, Abb. W, Abb. Y-6):

Kochkrone vom Deckel lösen und alte Dichtung abziehen. Für ein leichteres Einsetzen der neuen Dichtung, Kochkrone auf Stufe 3 einstellen. Neue Dichtung über den Metallkolben legen und dann fest in der vorgesehenen Einkerbung andrücken.

Ventilsitzdichtung (Abb. A-19, Abb. X, Abb. Y-7): Kochkrone vom Deckel lösen, Dichtung entfernen und neue Dichtung einsetzen (s. Kapitel 7). Sicherstellen, dass die Dichtung an beiden Seiten des Deckels sauber und flach anliegt.

O-Ring zur Euromatic (Abb. I, Abb. Y-8): Die Demontage/Montage erfolgt auf der Deckelinnenseite. Die Dichtung muss komplett in der dafür vorgesehenen Einkerbung liegen.

Euromatic (Abb. A-21): Zunächst den Deckelstiel abnehmen, indem Sie die Schraube auf der Deckelinnenseite lösen (s. Kapitel 7), den O-Ring entfernen, Euromatic aus dem Deckel entnehmen und die neue Euromatic ohne O-Ring durch den Deckel führen, sodass die Kugel auf der Deckelinnenseite liegt. O-Ring montieren (s.o.).

9. Entsorgung

Leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz. Die Kartonage können Sie mit dem Altpapier entsorgen. Da das Gerät viele wiederverwertbare bzw. recycelbare Materialien enthält, sollten Sie es zur Entsorgung bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde (Wertstoffhof) abgeben.

10. Fragen und Antworten



Schalten Sie den Herd ab, vergewissern Sie sich, dass Ihr Schnellkochtopf drucklos ist (s. Kapitel 6) und lassen Sie den Schnellkochtopf abkühlen, bevor Sie versuchen, eine Fehlerursache zu beheben.

11. Adresse Kundenservice

Fissler GmbH
Kundenservice
Harald-Fissler-Str. 10
55768 Hoppstädten-Weiersbach
Deutschland
Tel: +49 6781 - 403 100

Weitere Informationen finden Sie unter www.fissler.com

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Beim Ankochen entweicht länger als gewöhnlich Dampf unter dem Deckelgriff (an der Euromatic).	Topf ist nicht richtig verschlossen (Anzeige rot).	Topf richtig verschließen (Anzeige grün).
	Energiezufuhr ist zu gering.	Maximale Leistung der Heizquelle einstellen.
	Die Kochfeldgröße passt nicht zum Bodendurchmesser des Schnellkochtopfs.	Schnellkochtopf auf das passende Kochfeld stellen (s. Kapitel 4).
	Der Deckelstiel sitzt locker.	Befestigungsschraube des Deckelstiels festziehen.
	Die Euromatic oder O-Ring sind verschmutzt oder beschädigt.	Teile reinigen bzw. ersetzen (s. Kapitel 4, 7, 8).
	Dampfgarstufe ist eingestellt.	Wählen Sie zum Kochen mit Druck eine Garstufe von 1-3 (s. Kapitel 5).
Beim Ankochen entweicht kein Dampf.	Zu wenig Flüssigkeit im Topf.	Mindestmenge Flüssigkeit (200-300 ml) zugeben (s. Kapitel 4).
	Energiezufuhr ist zu gering.	Maximale Leistung der Heizquelle einstellen.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Dampf und / oder Wassertropfen entweichen am Deckelrand, bevor die Kochanzeige zu steigen beginnt.	Dichtungsring ist nicht richtig eingelegt, verschmutzt, beschädigt oder veraltet.	Dichtungsring richtig einlegen, ggf. reinigen oder ersetzen (s. Kapitel 4, 8).
	Topf ist nicht richtig verschlossen (Anzeige rot).	Topf richtig verschließen (Anzeige grün).
Die Kochanzeige steigt nicht.	Dampf entweicht am Deckelstiel / Deckelrand.	Siehe vorige Punkte.
	Zu wenig Flüssigkeit im Topf.	Mindestmenge Flüssigkeit (200-300 ml) zugeben (s. Kapitel 4).
	Kochkrone ist nicht richtig und fest verschraubt.	Kochkrone richtig einsetzen und Glockenmutter festziehen (s. Kapitel 7).
	Kochventildichtung, Ventilsitzdichtung oder Rollmembrane fehlt, ist defekt oder falsch montiert.	Betroffene Dichtung austauschen oder richtig montieren (s. Kapitel 8).
Dampf entweicht an der Kochkrone.	Temperatur ist zu hoch (Kochanzeige steht auf rot).	Energiezufuhr zurückschalten. Markierung zur gewünschten Garstufe einregeln (s. Kapitel 4).
	Kochkrone, Kochventildichtung, Ventilsitzdichtung oder Rollmembrane fehlt, ist defekt oder falsch montiert.	Betroffene Dichtung austauschen oder richtig montieren (s. Kapitel 4, 8). Kochkrone richtig einsetzen und Glockenmutter festziehen (s. Kapitel 7).

DE
EN
FR
ES
IT
NL
RU
GR
TR
KO
ZH
JA
PL
CZ
SR
HR
HU
SK
SL
RO
BL
AR

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Unter dem Deckelstiel (an der Euromatic) entweicht Dampf, obwohl die Kochanzeige bereits gestiegen ist.	Deckelstiel sitzt locker.	Befestigungsschraube des Deckelstiels festziehen.
	Flachdichtung zur Befestigung des Deckelstiels oder O-Ring zur Euromatic fehlen, sind defekt oder falsch montiert.	Betroffene Dichtung austauschen oder richtig montieren (s. Kapitel 4, 8).
	Große Menge Dampf entweicht, ggf. ist die Kochkrone defekt oder verschmutzt (Euromatic als Sicherheitseinrichtung spricht an).	Kochkrone abnehmen und reinigen oder ersetzen (s. Kapitel 7, 8).
Der Deckelstiel oder die Griffe sitzen locker.	Befestigungsschraube ist nicht festgezogen.	Befestigungsschrauben festziehen.
Am Deckelrand entweicht starker Dampf, obwohl die Kochanzeige bereits gestiegen ist.	Dichtungsring ist defekt.	Dichtungsring ersetzen (s. Kapitel 8).
	Dichtungsring hat als Sicherheitseinrichtung angesprochen. Ggf. ist die Kochkrone und Euromatic verschmutzt oder defekt.	Gerät vom Fissler-Kundendienst überprüfen lassen.
Dampf entweicht an Abdeckkappe, Deckelstiel oder Bedientaste.	Abdichtung ist defekt.	Deckelstiel austauschen/ vom Fissler-Kundendienst überprüfen lassen.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Der Topf lässt sich schwer verschließen bzw. die Bedientaste springt beim Verschließen nicht heraus.	Deckelstiel / Topfgriff /-stiel ist nicht richtig montiert.	Befestigung der Griffe prüfen und festziehen.
	Deckelstiel ist defekt.	Deckelstiel austauschen.
	Dichtungsring ist nicht richtig eingelegt.	Dichtungsring richtig einlegen (s. Kapitel 4).
	Deckel wurde verkantet aufgesetzt.	Aufsetzhilfe am Deckel in die Nut im Topfstiel setzen (s. Kapitel 3).
Der Topf lässt sich nicht öffnen.	Es ist noch Druck im Topf.	Druck im Topf ablassen (s. Kapitel 6).
	Euromatic hat sich verklemmt.	Bedientaste lösen. Deckelstiel leicht nach links drücken.

DE

EN

FR

ES

IT

NL

RU

GR

TR

KO

ZH

JA

PL

CZ

SR

HR

HU

SK

SL

RO

BL

AR

Thank you for your trust and congratulations
on your Vitavit® pressure cooker!

Table of Contents

1. Important Precautions and Safety Instructions	54
Instructions for Use and Supervision	54
Safety and Maintenance	54
Using the Pressure Cooker	55
Operating the Pressure Cooker	55
2. Intended Use	56
3. Before Initial Use	56
Opening the Pot	56
Closing the Pot	56
Locking Indicator	56
Cleaning	56
4. Instructions for Use	57
Safety Features	57
Filling Quantities	57
Stovetop Suitability	58
Energy Saving Tips	59
5. Cooking with the Vitavit®	59
Preparation	59
Selecting the Cooking Level	59
Heating Up and Venting	60
Pressure Regulator - Cooking Indicator	60
with Traffic Light Display	60
Cooking Times	60
Versatile use of non-Fissler items in the pressure cooker	61
6. Releasing Steam from the Vitavit®	62
7. Cleaning and Care	64
Cleaning	64
Assembling the Pressure Regulator and Lid Handle	64
Storage	65
8. Maintenance and Spare Parts	65
Instructions for Replacing Parts	65
9. Disposal	66
10. Troubleshooting	66
11. Customer Service Address	66

- DE
- EN
- FR
- ES
- IT
- NL
- RU
- GR
- TR
- KO
- ZH
- JA
- PL
- CZ
- SR
- HR
- HU
- SK
- SL
- RO
- BL
- AR



1. Important Precautions and Safety Instructions

Instructions for Use and Supervision

- Read the user instructions and all other information carefully.
- Never use the pressure cooker near children, and never leave it unattended while in use.
- Keep these instructions for as long as you own the product. If you have lost the user instructions, you can download them from our website: www.fissler.com.
- Do not leave the pressure cooker in the hands of anyone who has not first familiarized themselves with the user instructions, and always pass your pressure cooker on to third parties with the user instructions.

Safety and Maintenance

- Never force the pressure cooker open. Before opening it, make sure that the internal pressure has been released completely. Information on this topic can be found in chapter 6.
- Never heat the pressure cooker without liquid in it, as overheating can cause damage to the cookware, the valves, the safety devices, and the stove, or the aluminum core in the base may melt and turn to liquid. Should any of these things occur, switch off the stove, and do not move the pot until it has cooled down completely. Air out the room. If the pressure cooker ever overheats, do not continue to use it, as the functionality of the safety devices can no longer be guaranteed. Should this occur, contact Fissler customer service.
- Never fill the pressure cooker with more than 2/3 of its nominal capacity, even when using an insert and tripod.
If you are preparing foods such as rice or dried vegetables that expand or foam while cooking, fill the pressure cooker with no more than half of its nominal capacity; see internal volume markings.
- When meat (especially ox tongue) is being cooked in the pressure cooker, excess pressure is created in the meat. Therefore, after opening the pressure cooker, allow the meat to rest before cutting into or moving it in order to avoid burns.
- Always shake the pressure cooker before opening it to prevent steam bubbles from bursting and spraying hot droplets, especially when preparing soft or pureed foods. Do not prepare applesauce or compotes in the pressure cooker, as steam bubbles often form, which can burst

open when opening the pot and cause scalding.

- Do not use the pressure cooker to deep-fry food with oil under pressure. Always deep-fry in the pressure cooker without a lid, and do not fill it more than halfway with oil.
- Do not make any modifications to the pressure cooker. The maintenance measures listed in the user instructions are an exception. Do not oil the valves.
- Only use the pressure cooker with original and fully functional Fissler components. In particular, only use pots and lids of the same model and the spare parts intended for your appliance (see chapter 8).
- For a pressure cooker with a nominal capacity of 3.5 L from a pressure cooker set, use the lower tripod with the insert to avoid overfilling.

Using the Pressure Cooker

- Never use the pressure cooker in the oven. Handles, valves, and safety devices will be damaged by the high temperatures and will then no longer fulfill their safety functions.
- Only use the pressure cooker for its intended, private use. Improper use may result in hazards.
- Food is prepared under pressure in this pot. Improper use of the pressure cooker may result in burns. Ensure that the pressure cooker is properly closed before you apply heat. Information on how to correctly do so can be found in chapter 3. Never use the pressure cooker with the lid on loosely.
- Pressure cookers may not be used for medical sterilization, as they are not designed to reach the required temperature for sterilization.

Operating the Pressure Cooker

- Before each use, make sure that all valves and safety devices are undamaged, functional, and clean. Doing so is the only way to ensure safe operation. Information on how to properly inspect your cooking equipment can be found in chapter 4.
- Move the pressure cooker very carefully when it is hot or under pressure. Do not touch the hot surfaces – always use the handles and knobs. Use hand protection if necessary.
- Only use heat sources that have been approved in the user instructions (see chapter 4).
- Regulate the stove temperature so that the cooking indicator does not enter the red range (see chapter 5). If the stove temperature is not reduced, steam will automatically release in a controlled manner through

the valve, and the pot will lose liquid. The complete loss of liquid will cause the food to burn and can cause damage to the pot and stove.

2. Intended Use

- Fissler pressure cookers are designed for cooking food under pressure in a private household and for the intended uses listed in chapter 5.
- Fissler pressure cookers can only be used on stoves up to a maximum power of 3700 watts.
- The filling quantities listed in chapter 4 must be observed to ensure safe use of the pressure cooker.

3. Before Initial Use

Before using the pot for the first time, familiarize yourself with the pot and correct use, and check that all components have been included (see Fig. A). The insert is not always included.

Opening the Pot (Fig. C)

Press the control button (Fig. A-7) on the lid handle in the direction of the arrow. Turn the lid counterclockwise (to the right) as far as it will go. Remove the lid.

Closing the Pot (Fig. D+E)

Using the lid positioning aid (metal tab with “Close” imprint (Fig. A-14)), put on the lid while holding it at a slight angle. Insert the lid positioning aid into the groove on the pot handle and then lower it (Fig. D). Close it by turning it clockwise as far as it will go (to the left); (see Fig. E). The pot will lock with an audible “click,” and the locking indicator will change from red to green (Fig. A-8).

Locking Indicator (Fig. A-8, Fig. F)

Green: The pot is closed properly and is ready for use.
Red: The pot is not closed properly.

Cleaning

Before the first use, wash the pot, lid, sealing ring and insert thoroughly by hand. This will remove any polishing dust and small impurities.
Recommendation: Treat the pot and lid with a stainless steel care product

after washing them. This makes stainless steel more resistant to salts and acidic foods. Be sure to completely wash off the care products' residue. Repeat the treatment as required or when the stainless steel surface shows visible wear.

4. Instructions for Use

Safety Features

Before each use, check the functionality of the safety features mentioned below and never tamper with them. Make sure that the pressure regulator and lid handle are properly mounted and firmly secured before using them for cooking. You will find instructions on this process in chapter 7.

Pressure regulator (Fig. A-3, Fig. G)

Remove the pressure regulator from the lid and set it to level 3. Check that the cooking indicator (1) and valve body (2) move freely and spring back by applying pressure with your finger.

Euromatic (Fig. A-21)

Make sure that the Euromatic sits properly and moves freely in the lid (Fig. H). The O-ring seal must lie entirely in its designated notch (see Fig. I). Check whether the ball in the Euromatic moves freely and springs back by applying pressure with your finger (Fig. J).

Sealing ring (Fig. A-23) and safety cam (Fig. A-20, Fig. K)

Check that the sealing ring and lid rim are clean, the sealing ring is undamaged, and the safety cam (1) moves freely.
Insert the sealing ring so that it lies completely flat and below the inwardly curved edge segments (2) against the inside of the lid. The sealing ring must be in front of the safety cam, i.e., pressed away from the edge of the lid.

Filling Quantities (Fig. L)



Always cook with enough liquid, and make sure that the liquid in the pressure cooker does not evaporate completely.
Please note the following information on filling quantities for pressure cooking. For easy measuring, there is an internal measuring scale in the pot.

Required amount of liquid to prevent overheating during cooking

To generate steam, the pot must always contain liquid, regardless of whether or not you are using an insert. Add more than 6.8–10.1 oz (200–300 ml) within the internal markings, depending on the diameter of the cooker. Never cook with the pressure cooker without applying this amount of liquid.

Ø 7 in (18 cm): 6.8 oz (200 ml)

Ø 8.5 in (22 cm): 8.5 oz (250 ml)

Ø 10.2 in (26 cm): 10.1 oz (300 ml)

Max Mark

To ensure safe operation, the pressure cooker must not be filled with more than $\frac{3}{4}$ of its capacity (useable capacity).

$\frac{1}{2}$ Mark

For foods that foam or expand during cooking, such as rice, broth, or dried vegetables, the pressure cooker must not be filled to more than half its capacity.

$\frac{1}{3}$ Mark

When cooking beans or other legumes, only fill the pot to $\frac{1}{3}$ of its capacity, as their thin skins can easily rise and clog the valves.

Stovetop Suitability

Fissler pressure cookers are suitable for all stove types, including gas, solid plate, glass ceramic, and induction.



To avoid scratching surfaces, you should always lift your cookware when moving it. Fissler accepts no liability for any damage if this rule is not followed.

Hot plate/glass ceramic (radiant/halogen): The stovetop should be the same diameter as the bottom of the pot or smaller.

Gas stove: Place the cookware in the center of the burner and avoid side flame exposure, as this can damage the plastic handles.

Induction: Always place the cookware in the center of the burner. The size of the base of the pan should match or be larger than the burner size, otherwise the burner may not respond to the base of the pan.

Special instructions for induction stoves: Please observe the instructions provided by the stove manufacturer. A buzzing sound may occur during use that is due to technical reasons and is not a sign of a defect in either the stove or the cookware.

Energy Saving Tips

- During cooking, regulate the stove temperature so that the cooking indicator does not rise into the red range for the cooking level selected, and so that the pressure regulator does not begin to release steam.
- When cooking on the steam cooking level, set the stove temperature so that only a light plume of steam emerges from the lid handle or pressure regulator.
- Use a burner of the appropriate size (see “Stovetop Suitability” above).
- Select the cookware size according to the amount being cooked.
- Utilize the heat retained in the base: Switch off the stove shortly before the end of the cooking time.

5. Cooking with the Vitavit®

You can prepare all kinds of recipes in a variety of ways in the pressure cooker. You can roast, simmer, and braise or deep-fry in an open pot. With an additional insert, steaming, steam juicing, and tiered cooking are also possible. In combination with a conventional lid, the pressure cooker can also be used as a saucepan. In the pressure cooker, all kinds of dishes including meat, vegetables, and legumes, as well as fish and grains, can be prepared in a time-saving and nutritious way. You can find information, cooking times, and recipe ideas at www.fissler.com

Preparation

Add the ingredients to the pressure cooker, while observing the specified filling quantity and minimum quantity of liquid (see chapter 4). Put the lid on and close the pot. The locking indicator (Fig. A-8) is green (see chapter 3).

Selecting the Cooking Level (Fig. M)

Your Vitavit® allows you to select between four cooking settings (Fig. M):

Cooking level 1: Gentle cooking level, approx. 230 °F (110 °C), 45 kPa of operating pressure for very delicate foods, such as fish and tender vegetables.

Cooking level 2: Quick cooking level, approx. 235 °F (113 °C), 60 kPa of operating pressure for delicate foods, such as vegetables.

Cooking level 3: Express cooking level, approx. 241 °F (116 °C), 75 kPa of operating pressure for all other dishes, such as meat dishes and stews.

Steam cooking level: Select gentle steam cooking in the insert (Fig. A-1) or cooking without pressure. 

Heating Up and Venting

Heat the securely closed pressure cooker at the stove's maximum temperature setting (not with booster function). Steam will release from under the lid handle (Fig. A-6). This process may take a few minutes. As soon as the Euromatic closes and no more steam is released, the pressure build-up will begin, and the cooking indicator (Fig. A-4) will slowly start to increase.

Pressure Regulator - Cooking Indicator with Traffic Light Display (Fig. N)

The cooking indicator always shows a sequence of three colored rings, regardless of the cooking level selected. The colors indicate the temperature progression in the pot like traffic lights, helping you to regulate the stove temperature.

Yellow ring:

The cooking level set has nearly been reached. The stove temperature can be reduced.

Green ring:

The cooking level set has been reached; the cooking phase has started. The stove temperature should be regulated to maintain the cooking indicator in the green range for the entire cooking time.

Red ring:

The temperature in the pot is too high. The pot automatically starts to release steam and can lose liquid as a result. To regulate the temperature, turn the stove down further and make sure that the green ring is reached again.

Cooking Times

The cooking times are measured from the time the selected cooking level (the green ring) is reached.

At the end of the cooking time, remove the pressure cooker from the burner and allow the pressure to escape (see chapter 6). Only then can you open it.

You can find more information on the cooking times in our cooking time guide at www.fissler.com



Cooking Time Guide + Video Tutorial

Versatile use of non-Fissler items in the pressure cooker

This entails items such as jars or plastic items that are not manufactured or sold by Fissler.

Depending on the size of the item, the 4.5 L pressure cooker model or larger should be used. Always observe the MAX marking inside the pot, and never place items in the pot above this mark (see Chapter 4).



Check the materials and items to be used in the pressure cooker for heat resistance according to the manufacturer's specifications.

Steam sterilizing

In the pressure cooker, items such as baby bottles, canning jars, pacifiers, etc. made of materials such as glass, silicone, and plastic can be sterilized. Before sterilizing, disassemble the parts and clean them. Before use, check for damage.

Add the required amount of water to the pressure cooker (see Chapter 4) and place the items in the perforated insert. Close the pot, set the cooking level (see Chapter 5), heat the pot, and sterilize for approx. 10 minutes (see Chapter 5).

Let the pressure cooker cool down (Method 1, see Chapter 6). Remove the items with tongs or heat-resistant gloves and let them cool down. Do not rinse glass items with cold water. Before use, check items for damage.

Using glass jars, ceramic dishes and stainless steel baking pans

Clean jars, dishes and pans before use, and when canning, sterilize the jars as well. Check items for damage.

Canning

Fill jars to about one finger-width below the rim, make sure the rim is clean, and close them. For jars with screw-on lids, do not screw the lid on tightly. For jars with a gasket and clamps, do not attach the clamps during canning.

Add the required amount of liquid to the pressure cooker (see Chapter 4) and place the jars in the perforated insert. Close the pot, select the

appropriate cooking level for the food, and cook (see Chapter 5). Let the pressure cooker cool down slowly (Method 1, see Chapter 6). Remove the items with tongs or heat-resistant gloves and let them cool on a cloth. Do not rinse glass items with cold water. Once the jars have cooled, check them for damage and tighten the lids securely or fasten the clamps. Before use/consumption, check the jars and their contents.

Note:

Do not perform a quick pressure release when canning. Always allow the pressure cooker to cool and depressurize naturally. Rapid pressure release can cause jars to break or burst.

Cooking with ceramic ramekins / stainless steel baking pans

Fill the pressure cooker with the required amount of liquid (see Chapter 4) and place the ramekins/pans in the perforated insert or on the tripod, e.g., as you would for a springform pan. Close the pot, select the appropriate cooking level for the food/recipe, and cook (see Chapter 5). Let the pressure cooker cool down slowly (Method 1, see Chapter 6). Remove the items with tongs or heat-resistant gloves and let them cool down. Before use or consumption, check the items for damage.

Using parchment paper

When using parchment paper in the pressure cooker, make sure it is not placed loosely and that it does not block any safety features on the lid.



Responsibility for using third-party items in the pressure cooker lies with the user. Fissler accepts no liability.

6. Releasing Steam from the Vitavit®



Never force the pressure cooker open. The pot must not be opened until the cooking indicator has lowered completely, and no more steam is released when the control button is pressed.

There are 4 methods of releasing steam from your Fissler pressure cooker. You should choose the method for steam release depending on the type of food being cooked. For foods that tend to foam or expand such as

legumes, soups, or stews, or for foods with delicate skins such as boiled potatoes, do not use a method with rapid pressure reduction, otherwise the food may spill out or its skin may burst. Before opening the pot, follow the instructions below for all 4 methods.

Method 1: Cooling Down

With this method, you use the residual energy in the pot. Remove the pan from the heat shortly before the end of the cooking time, allowing it to cool slowly until the cooking indicator has lowered completely. This method is best suited to dishes with a long cooking time and can help conserve energy.

Method 2: Gradual Release of Steam with the Pressure Regulator (Fig. P)

Gradually turn the adjustment ring on the pressure regulator from the set cooking level to the next lower cooking level down to the pressureless cooking level. The steam will release from under the pressure regulator (Fig. A-5).

Note: Never turn the setting ring from cooking level 2 or 3 directly to the pressureless cooking level or else the volume of steam escaping will be very high, possibly causing food to shoot out.

Method 3: Releasing Steam Quickly with the Control Button (Fig. O)

Lightly press the control button (Fig. A-7) in the direction of the arrow. Steam will release from under the lid handle (Fig. A-6). Hold the button down until the cooking indicator has lowered completely and no more steam releases. Release the button as soon as no more steam releases.

Method 4: Quick Steam Release under Running Water (Fig. Q)

Place the pot in the sink and run cold water over the side of the lid (not over the lid handle and pressure regulator) until the cooking indicator has lowered completely.

Before Opening (Methods 1-4)

Press the control button lightly (to release any remaining pressure). Release the button as soon as no more steam releases. Lightly shake the pot. Press the control button again and repeat this process (shaking the pot and then pressing the control button) until no more steam releases. The pot is depressurized (the Euromatic is lowered). Open the pot (see chapter 3).

Note:

As long as there is pressure in the pot, it will not be possible to press the control button down completely. This is for your safety, as it prevents the pot from being accidentally opened while it is still under pressure. Do not try to force the control button down.

7. Cleaning and Care

Cleaning

Clean the pressure cooker after each use:

- Remove the sealing ring from the lid and wash it by hand.
- Remove the pressure regulator and wipe it with a damp cloth.
- Remove the lid handle and rinse it off under running water.
- The pot, lid (without the sealing ring, pressure regulator, or lid handle), and inserts can be cleaned in the dishwasher.
- Decorated pressure cookers are not dishwasher-safe. For pressure cookers with a decorated body, we recommend hand-washing with a soft sponge to preserve the decoration.

Please note:

- To clean, use hot water with normal dish soap and a sponge or soft brush. Avoid pointy, rough, or sharp objects. You can also use the scrubber side of a sponge if the inside or base of the cookware is very dirty.
- Do not allow food residues to dry, and do not store food in the pot for long periods of time, as it can cause stains and changes in the surface of stainless steel.
- To preserve the stainless steel surface, use a stainless steel care product regularly. It is ideal for removing white or rainbow-like discolorations or deposits.
- When cleaning in the dishwasher, only use household products in the dosage recommended by the manufacturer. Do not use industrial detergents or highly concentrated cleaners.

Assembling the Pressure Regulator and Lid Handle

Pressure regulator (Fig. A-3)

Removing (see Fig. R): Loosen the bell nut (Fig. A-24 + Y-10) by turning it counterclockwise.

Mounting (see fig. S): Make sure that the cooking valve seal is tight against the pressure regulator all around and that the seal is seated in the notch provided. Set the pressure regulator to the steam cooking level (1) in the

specified position in the lid from above. Screw the bell nut (2) clockwise from below and tighten it firmly (3).

Lid Handle (Fig. A-9)

Removing (Fig. T): Turn the fastening screw (Fig. A-22) on the inside of the lid counterclockwise. Remove the lid handle.

Mounting (see fig. U):

Hold the lid handle in your hand and place the lid in the specified position (1). Screw in the fastening screw clockwise and tighten it firmly (2).

Storage

Store the sealing ring in a dark (protected from sunlight and UV radiation), dry, and clean place. To protect the sealing ring and avoid crushing it, place the lid on the pot with the inside facing up after cleaning.

8. Maintenance and Spare Parts



Replace wear parts such as the sealing ring and other rubber parts regularly with original Fissler spare parts, i.e., after a maximum of 400 cooking processes or after 2 years at the latest. Parts that show visible damage (e.g., hardening, cracks, discoloration, overheating, or deformation) or that do not fit correctly must be replaced immediately. Failure to do so will impair the function and safety of your pressure cooker. For your own safety, please retighten any loosened screws on the pressure cooker immediately. In addition, replace cracked or damaged plastic handles immediately with original Fissler spare parts.

You can find the item number for spare parts and accessories on pp. 7 & 8. For other repairs or if you have questions about spare parts, please contact Fissler Customer Service (see chapter 9). You can find a list of retailers and further information at www.fissler.com.

Instructions for Replacing Parts

Sealing ring (Fig. A-23, Fig. Y-1): See chapter 4.

Rolling diaphragm (Fig. A-17, Fig. V): Remove the pressure regulator from the lid (see chapter 7), pull off the old rolling diaphragm, insert the new rolling diaphragm onto the plastic pin of the cooking indicator, and press the edge onto the metal piston as far as the start of the thread (see chapter 8).

Cooking valve seal (Fig. A-18, Fig. W, Fig. Y-6):

Remove the pressure regulator from the lid and pull off the old seal. To make it easier to insert the new seal, set the pressure regulator to level 3. Place the new seal over the metal piston and then press it firmly into the notch provided.

Valve seat seal (Fig. A-19, Fig. X, Fig. Y-7): Remove the pressure regulator, take off the seal, and insert a new seal (see chapter 7). Make sure that the seal is positioned properly and lying flat on both sides of the lid.

O-ring for Euromatic (Fig. I, Fig. Y-8): Disassembly/assembly is carried out on the inside of the lid. The seal must lie completely in the notch provided.

Euromatic (Fig. A-21): First remove the lid handle by loosening the screw on the inside of the lid (see chapter 7), remove the O-ring, remove the Euromatic from the lid, and insert the new Euromatic without the O-ring through the lid so that the ball is on the inside of the lid. Mount the O-ring (see above).

9. Disposal

Contribute to environmental protection. You can recycle the cardboard with your scrap paper. Since the appliance contains many recyclable materials, you should take it to a collection point (recycling center) in your town or municipality for disposal.

10. Troubleshooting



Switch off the stove, make sure your pressure cooker is depressurized (see chapter 6), and allow the pressure cooker to cool down before attempting to address an error or malfunction.

11. Customer Service Address

Fissler GmbH
Kundenservice
Harald-Fissler-Str. 10
55768 Hoppstädten-Weiersbach
Germany
Phone: +49 6781 - 403 100

You can find further information at www.fissler.com

Fault	Possible Cause	Solution
Steam is releasing from under lid handle (on Euromatic) for longer than usual when heating up.	Pot is not closed properly (indicator red).	Close pot properly (indicator green).
	Stove temperature is too low.	Set heat source to maximum power.
	Burner size does not match base diameter of pressure cooker.	Place pressure cooker on appropriate burner (see chapter 4).
	The lid handle is loose.	Tighten fastening screw on lid handle.
	Euromatic or O-ring are dirty or damaged.	Clean or replace parts (see chapters 4, 7, 8).
No steam releases when heating up the pot.	Steam cooking level is set.	For pressure cooking, select a cooking level from 1-3 (see chapter 5).
	Too little liquid in pot.	Add minimum amount of liquid (200-300 ml) (see chapter 4).
	Stove temperature is too low.	Set heat source to maximum power.

- DE
- EN
- FR
- ES
- IT
- NL
- RU
- GR
- TR
- KO
- ZH
- JA
- PL
- CZ
- SR
- HR
- HU
- SK
- SL
- RO
- BL
- AR

Fault	Possible Cause	Solution
Steam and/or water droplets are escaping from edge of lid before cooking indicator starts to rise.	Sealing ring is not inserted correctly or is dirty, damaged, or old.	Insert sealing ring correctly; clean or replace it if necessary (see chapters 4, 8).
	Pot is not closed properly (indicator red).	Close pot properly (indicator green).
Cooking indicator is not rising.	Steam is escaping from lid handle/edge.	See previous points.
	Too little liquid in pot.	Add minimum amount of liquid (200-300 ml) (see chapter 4).
	Pressure regulator is not screwed on properly and tightly.	Insert pressure regulator correctly and tighten bell nut (see chapter 7).
	Cooking valve seal, valve seat seal, or rolling diaphragm is missing, defective, or incorrectly mounted.	Replace or properly mount affected seal (see chapter 8).
Steam is escaping from pressure regulator.	Temperature is too high (cooking indicator is on red).	Reduce stove temperature. Adjust marking to desired cooking level (see chapter 4).
	Pressure regulator, cooking valve seal, valve seat seal, or rolling diaphragm is missing, defective, or incorrectly mounted.	Replace or properly mount affected seal (see chapters 4, 8). Insert pressure regulator correctly and tighten bell nut (see chapter 7).

Fault	Possible Cause	Solution	DE	EN	FR	ES	IT	NL	RU	GR	TR	KO	ZH	JA	PL	CZ	SR	HR	HU	SK	SL	RO	BL	AR
Steam is releasing from under lid handle (on the Euromatic) even though cooking indicator has already risen.	Lid handle is loose.	Tighten fastening screw on lid handle.																						
	Flat gasket for fastening lid handle or O-ring for Euromatic is missing, defective, or incorrectly mounted.	Replace or properly mount affected seal (see chapters 4, 8).																						
	If a large amount of steam is escaping, the pressure regulator may be defective or dirty (Euromatic has been activated as safety device).	Remove and clean or replace pressure regulator (see chapters 7, 8).																						
Lid handle or handles are loose.	Fastening screw is not tightened firmly.	Tighten fastening screws.																						
A lot of steam is escaping from edge of lid even though cooking indicator has already risen.	Sealing ring is defective.	Replace sealing ring (see chapter 8).																						
	Sealing ring has been activated as safety device. Pressure regulator and Euromatic may be dirty or defective.	Have device checked by Fissler Customer Service.																						
Steam is escaping from lid, lid handle, or control button.	Sealing is defective.	Have lid handle replaced/checked by Fissler Customer Service.																						

Fault	Possible Cause	Solution
Pot is difficult to close or control button does not pop out when closing.	Lid handle and/or pot handle are not mounted correctly.	Check fastening of handles and tighten.
	Lid handle is defective.	Replace lid handle.
	Sealing ring is not inserted correctly.	Insert sealing ring correctly (see chapter 4).
	Lid has been put on incorrectly.	Place positioning aid in groove in pot handle (see chapter 3).
Pot cannot be opened.	Pot is still under pressure.	Release pressure in pot (see chapter 6).
	Euromatic has jammed.	Loosen control button. Push lid handle slightly to the left.

Nous vous remercions pour votre confiance et vous félicitons pour votre achat d'un autocuiseur Vitavit®

Sommaire

1. Précautions et consignes de sécurité importantes	72
Mode d'emploi et surveillance	72
Sécurité et entretien	72
Utilisation de l'autocuiseur	73
Fonctionnement de l'autocuiseur	73
2. Utilisation conforme	74
3. Avant la première utilisation	74
Ouverture de l'autocuiseur	74
Fermeture de l'autocuiseur	74
Indicateur de verrouillage	75
Nettoyage	75
4. Conseils d'utilisation	75
Dispositifs de sécurité	75
Quantités de remplissage	76
Sources de chaleur compatibles	77
Conseils d'économies d'énergie	77
5. La cuisson avec votre autocuiseur Vitavit®	78
Préparation	78
Sélection du degré de cuisson	78
Démarrage de la cuisson et ventilation	79
Molette - Indicateur de cuisson avec signalisation visuelle tricolore	79
Temps de cuisson	79
Utilisation polyvalente d'objets tiers dans l'autocuiseur	80
6. Décompression du Vitavit®	81
7. Nettoyage et entretien	83
Nettoyage	83
Montage de la molette et de la poignée du couvercle	84
Rangement	84
8. Maintenance et pièces détachées	84
Information concernant le remplacement des pièces	85
9. Élimination	86
10. Questions et réponses	86
11. Adresse du service après-vente	86



1. Précautions et consignes de sécurité importantes

Mode d'emploi et surveillance

- Veuillez lire attentivement le mode d'emploi et toutes les instructions.
- N'utilisez jamais l'autocuiseur à proximité d'enfants et ne le laissez jamais sans surveillance pendant que vous l'utilisez.
- Veuillez conserver ces instructions aussi longtemps que vous utiliserez ce produit. Si vous veniez toutefois à égarer le mode d'emploi, vous pourrez le télécharger sur notre site internet www.fissler.com.
- Ne laissez personne utiliser l'autocuiseur sans avoir préalablement consulté le mode d'emploi et ne confiez jamais votre autocuiseur à des tiers sans joindre le mode d'emploi.

Sécurité et entretien

- Ne forcez jamais pour ouvrir l'autocuiseur. Assurez-vous que la pression interne est totalement retombée avant de l'ouvrir. Vous trouverez plus d'informations à ce sujet au chapitre 6.
- Veillez à ne jamais faire chauffer l'autocuiseur à sec. Une surchauffe du produit risquerait d'endommager l'appareil, les soupapes, les dispositifs de sécurité et la plaque de cuisson ou de provoquer la fonte et la liquéfaction du noyau en aluminium au fond de la cuve. Si cela devait se produire, éteindre la source de chaleur et ne pas déplacer l'autocuiseur tant qu'il n'est pas entièrement refroidi. Bien aérer la pièce. Dans ce cas, veuillez arrêter d'utiliser l'autocuiseur car les fonctions des dispositifs de sécurité ne sont plus garanties. Veuillez de ce fait contacter le service après-vente de Fissler.
- Faites attention à ne jamais remplir l'autocuiseur à plus de 2/3 de sa capacité, même lorsque vous utilisez un panier et un trépied. Pour des aliments tendant à mousser ou gonfler en cours de cuisson, tels que le riz ou les légumes secs, veuillez ne pas remplir l'autocuiseur à plus de la moitié de sa capacité (voir le repère).
- Lors de la cuisson de viande (en particulier la langue de bœuf) dans l'autocuiseur, il se forme une surpression dans la viande. Veuillez donc la laisser un peu reposer avant de la piquer ou la déplacer afin d'éviter tout risque de brûlure après l'ouverture de l'autocuiseur.
- Secouez systématiquement l'autocuiseur avant de l'ouvrir afin d'éviter les projections de bulles de vapeur, en particulier lorsque vous cuisinez des aliments en purée. N'utilisez pas votre autocuiseur pour préparer

des compotes à base de pommes ou d'autres fruits. Ces préparations entraînent souvent la formation de bulles de vapeur susceptibles de jaillir à l'ouverture de l'autocuiseur et de causer des brûlures.

- N'utilisez pas l'autocuiseur pour faire frire des aliments sous pression avec de l'huile. Lorsque vous utilisez l'autocuiseur pour faire frire des aliments, ne mettez jamais de couvercle et ne remplissez jamais l'autocuiseur de matière grasse de plus de moitié.
- Ne modifiez en aucun cas l'autocuiseur. Les opérations liées à l'entretien figurant dans ce mode d'emploi font toutefois exception à la règle. Ne graissez pas les soupapes.
- Utilisez l'autocuiseur uniquement avec des composants Fissler originaux et entièrement fonctionnels. Veillez tout particulièrement à n'utiliser que des cuves et des couvercles du même modèle, de même que les pièces détachées spécifiquement conçues pour votre appareil. (voir chapitre 8).
- Pour éviter un sur-remplissage de l'autocuiseur doté d'une capacité nominale de 3,5 litres, optez pour le trépied le plus bas avec le panier.

Utilisation de l'autocuiseur

- Veuillez ne jamais passer au four l'autocuiseur. Les poignées, les soupapes et les systèmes de sécurité pourraient être endommagés par les hautes températures et ne pourraient dès lors plus remplir leurs fonctions de sécurité.
- Veuillez n'utiliser l'autocuiseur que pour un usage privé, conforme à celui auquel ce dernier est destiné. Une utilisation non conforme peut entraîner des risques.
- Les aliments sont cuits sous pression dans l'autocuiseur. En cas de mauvaise utilisation, vous risquez de vous brûler. Veillez à ce que l'autocuiseur soit correctement fermé avant de l'utiliser. Vous trouverez plus d'informations à ce sujet au chapitre 3. N'utilisez jamais l'autocuiseur si le couvercle n'est pas bien fermé.
- Les autocuiseurs ne sont pas destinés à la stérilisation dans le domaine médical, ces derniers n'étant pas conçus pour supporter la température de stérilisation prescrite.

Fonctionnement de l'autocuiseur

- Avant chaque utilisation, veillez à ce que toutes les soupapes et tous les dispositifs de sécurité soient intacts, fonctionnels et propres. Ces précautions sont indispensables pour garantir un fonctionnement sécurisé de l'appareil. Vous trouverez plus d'informations à ce sujet au chapitre 4.

- Déplacez l'autocuiseur avec la plus grande prudence lorsque celui-ci est chaud ou sous pression. Ne touchez pas les surfaces chaudes : utilisez les poignées de l'autocuiseur et du couvercle. Au besoin, utilisez des protections pour les mains.
- N'utilisez que les sources de chaleur autorisées qui figurent dans le manuel d'instructions.(voir chapitre 4).
- Réglez la puissance de chauffe de manière à ce que l'indicateur de cuisson ne passe pas dans la zone rouge. (voir chapitre 5). Si vous ne réduisez pas la puissance de la source de chaleur, la pression dans la cocotte sera régulée par échapement de vapeur au niveau de la soupape, ce qui causera une baisse du liquide dans l'autocuiseur. L'évaporation totale du liquide fait brûler les aliments et peut endommager l'autocuiseur ainsi que la plaque de cuisson.

2. Utilisation conforme

- Les autocuiseurs Fissler ont été conçus pour la cuisson sous pression d'aliments dans le cadre d'une utilisation domestique ainsi que pour les utilisations prévues listées au chapitre 5.
- En outre, les autocuiseurs Fissler ne peuvent être utilisés à une puissance de chauffe excédant 3 700 watts.
- Les niveaux de remplissage mentionnés au chapitre 4 doivent être respectés pour garantir une utilisation en toute sécurité de l'autocuiseur.

3. Avant la première utilisation

Nous vous recommandons de bien vous familiariser avec l'autocuiseur et son mode d'emploi avant de l'utiliser pour la première fois, et de vous assurer qu'aucune des pièces incluses ne manque (voir ill. A). Notez toutefois que certains modèles ne sont pas livrés avec un panier vapeur.

Ouverture de l'autocuiseur (ill. C)

Appuyez sur le bouton de commande (ill. A-7) situé sur la poignée du couvercle dans le sens de la flèche. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (vers la droite) jusqu'à la butée. Retirez le couvercle.

Fermeture de l'autocuiseur (ill. D+E)

Positionnez le couvercle en vous aidant du guide de positionnement (langnette métallique portant l'inscription « Close » (ill. A-14)) et en le

maintenant légèrement incliné. Insérez le guide de positionnement dans la rainure se trouvant sur la poignée de l'autocuiseur et abaissez le couvercle (ill. D). Fermez le couvercle en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (vers la gauche, voir ill. E) jusqu'à la butée. L'autocuiseur se verrouille avec un « clic » sonore et l'indicateur de verrouillage passe du rouge au vert (ill. A-8).

Indicateur de verrouillage (ill. A-8, ill. F)

Vert : l'autocuiseur est correctement verrouillé et prêt à fonctionner.

Rouge : l'autocuiseur n'est pas bien verrouillé.

Nettoyage

Nettoyez l'autocuiseur, le couvercle, le joint d'étanchéité et le panier avec précaution et à la main avant la première utilisation. Cela permet d'éliminer les éventuelles poussières de polissage et les petites impuretés.

Recommandation : utilisez un produit d'entretien spécial inox pour l'autocuiseur et le couvercle. Cela rendra l'inox plus résistant aux sels et aux aliments acides. Assurez-vous de toujours rincer soigneusement les résidus de produits d'entretien. N'hésitez pas à renouveler ce traitement si nécessaire ou si la surface en acier inoxydable change d'apparence.

4. Conseils d'utilisation

Dispositifs de sécurité

Avant chaque utilisation, vérifiez impérativement que les dispositifs de sécurité mentionnés ci-dessous fonctionnent correctement et ne les modifiez sous aucun prétexte. Assurez-vous, avant le démarrage de la cuisson, que la molette et la poignée du couvercle sont correctement placées et bien serrées. Vous trouverez plus d'informations à ce sujet au chapitre 7.

Molette (ill. A-3, ill. G)

Retirez la molette de sélection du couvercle et réglez-la sur le niveau 3. Assurez-vous d'une simple pression du doigt que l'indicateur de cuisson(1) et le corps de la soupape(2) sont dégagés et reprennent leur position initiale.

Valve de sécurité Euromatic (ill. A-21)

Vérifiez que la valve de sécurité Euromatic est correctement placée et qu'il peut bouger librement dans le couvercle (ill. H). Le joint torique

d'étanchéité devra s'insérer entièrement dans l'encoche prévue à cet effet (voir ill. I). Contrôlez par une simple pression du doigt que la bille située dans la valve de sécurité Euromatic peut bouger librement dans ce dernier et qu'elle reprend sa position initiale (ill. J).

Joint d'étanchéité (ill. A-23) et ergot de sécurité (ill. A-20, ill. K)

Vérifiez que le joint d'étanchéité et le bord du couvercle sont propres, que le joint d'étanchéité n'est pas endommagé et que l'ergot de sécurité (1) n'est pas bloqué.

Placez le joint d'étanchéité de sorte qu'il repose entièrement à plat sur la face intérieure du couvercle, en dessous de la partie incurvée vers l'intérieur du rebord (2). Le joint d'étanchéité doit être posé devant l'ergot de sécurité, c'est-à-dire être éloigné du bord du couvercle.

Quantités de remplissage (ill. L)



Ne faites jamais fonctionner l'autocuiseur sans le volume de liquide requis et veillez à ce que le liquide se trouvant dans l'appareil ne s'évapore pas totalement.

Veillez tenir compte des indications de remplissage suivantes lors de la cuisson. La graduation figurant à l'intérieur de la cuve de l'autocuiseur vous facilitera le dosage.

Niveau de liquide requis pour prévenir la surchauffe durant la cuisson

Selon le diamètre de l'appareil, remplir le récipient avec plus de 200 à 300 ml de liquide à l'intérieur du repère intérieur pour produire de la vapeur, et ce, que vous utilisiez ou non un panier de cuisson. Ne faites jamais fonctionner l'autocuiseur sans y avoir versé cette quantité de liquide.

Ø 18 cm : 200 ml

Ø 22 cm : 250 ml

Ø 26 cm : 300 ml

Repère « max. »

L'autocuiseur ne doit être rempli au maximum qu'aux $\frac{3}{4}$ de sa capacité (volume utile) afin de garantir un fonctionnement en toute sécurité.

Repère « $\frac{1}{2}$ »

Pour les aliments susceptibles de mousser ou de gonfler en cours de cuisson, tels que le riz, les bouillons ou les légumes secs, veuillez ne pas remplir l'autocuiseur à plus de la moitié de sa capacité.

Repère « $\frac{1}{2}$ »

Lors de la cuisson de haricots et d'autres légumineuses, veuillez ne pas remplir l'autocuiseur à plus de $\frac{1}{2}$ de sa capacité, leur fine peau pouvant facilement remonter et boucher les soupapes.

Sources de chaleur compatibles

Les autocuiseurs Fissler conviennent à tout type de plaque de cuisson. On pourra notamment citer les gazinières, les plaques électriques, les plaques vitrocéramiques et à induction.



Afin d'éviter de rayer la surface de cuisson, il est recommandé de toujours soulever votre ustensile de cuisine pour le déplacer. Fissler décline toute responsabilité en cas de dommages résultant du non-respect de cette consigne.

Plaques électriques/vitrocéramiques (foyers radiant/foyers halogène) : le diamètre de la plaque de cuisson doit être égal ou inférieur à celui du fond de l'autocuiseur.

Gazinière : placez l'autocuiseur au centre du foyer de cuisson et veillez à ce que les flammes ne dépassent pas de l'autocuiseur, afin d'éviter toute détérioration des poignées en plastique.

Induction : placez systématiquement l'autocuiseur au centre de la plaque. Le diamètre de l'autocuiseur doit être égal ou supérieur au diamètre de la plaque, faute de quoi cette dernière risquerait de ne pas détecter le fond de l'autocuiseur.

Instructions spécifiques aux plaques à induction : veuillez vous conformer aux instructions d'utilisation du fabricant de vos plaques. Il peut arriver qu'un bourdonnement soit audible lors de l'utilisation. Il s'agit d'un bruit d'origine technique, ne témoignant aucunement d'un défaut de votre plaque de cuisson ou de votre autocuiseur.

Conseils d'économies d'énergie

- Pendant la cuisson, réglez votre plaque de cuisson de sorte que l'indicateur de cuisson ne passe jamais dans la zone rouge pour le degré de cuisson sélectionné et qu'il n'y ait pas de dégagement de vapeur au niveau de la molette de sélection.
- En mode « cuisson vapeur », réglez la plaque de manière à ce que seul un léger filet de vapeur s'échappe au niveau de la poignée du couvercle ou de la molette.

- Utilisez une plaque de cuisson de dimension appropriée (voir « Sources de chaleur compatibles »).
- Sélectionnez la taille de l'autocuiseur en fonction de la quantité à cuire.
- Utilisez la chaleur accumulée dans le fond : éteignez la plaque peu avant la fin du temps de cuisson.

5. La cuisson avec votre autocuiseur Vitavit®

L'autocuiseur vous permet de préparer toutes sortes de recettes de multiples manières. Vous pouvez faire rôtir, cuire et mijoter les aliments et même les faire frire, couvercle ouvert. En vous servant du panier supplémentaire, vous pouvez également cuire les aliments à la vapeur, en extraire le jus et les cuire sur plusieurs niveaux. Avec un couvercle traditionnel, l'autocuiseur peut également être utilisé comme une casserole. Vous pouvez préparer aussi bien de la viande, des légumes et des légumineuses que du poisson et des céréales dans l'autocuiseur, tout en économisant du temps et en préservant les nutriments. Vous trouverez de plus amples renseignements, les différents de temps de cuisson ainsi que des idées de recettes sur www.fissler.com

Préparation

Disposez les ingrédients à cuire dans l'autocuiseur. Veuillez respecter les quantités de remplissage et les quantités minimales de liquides préconisées (voir chapitre 4). Placez ensuite le couvercle et verrouillez l'autocuiseur. L'indicateur de verrouillage (ill. A-8) passe au vert (voir chapitre 3).

Sélection du degré de cuisson (ill. M)

Avec votre Vitavit, vous pouvez choisir entre quatre degrés de cuisson (ill. M) :

Degré de cuisson 1 : Mode de cuisson lente, env. 110°C, pression de fonctionnement de 45 kPa pour les denrées les plus délicates comme le poisson et les légumes tendres.

Degré de cuisson 2 : Mode de cuisson rapide, env. 113°C, pression de fonctionnement de 60 kPa pour les aliments délicats comme les légumes.

Degré de cuisson 3 : Mode de cuisson express, env. 116°C, pression de fonctionnement de 75 kPa pour tous les autres aliments comme les plats à base de viande ou les potées.

Cuisson vapeur : Sélectionner la cuisson vapeur douce (ill. A-1) ou la cuisson sans pression. ☁

Démarrage de la cuisson et ventilation

Faites chauffer l'autocuiseur hermétiquement fermé à la puissance maximale (sans utiliser la fonction Booster). De la vapeur s'échappe sous la poignée du couvercle (ill. A-6). Ce processus peut durer plusieurs minutes. Dès que la valve de sécurité Euromatic passe en position fermée et que la vapeur cesse de s'échapper, la pression dans l'appareil s'élève progressivement et l'indicateur de cuisson (ill. A-4) commence tout doucement à monter.

Molette - Indicateur de cuisson avec signalisation visuelle tricolore (Abb. N)

Indépendamment du degré de cuisson sélectionné, l'indicateur de cuisson affiche toujours une succession de trois anneaux colorés. Sur le modèle d'un feu de signalisation, les couleurs illustrent l'évolution de la température dans l'autocuiseur et vous aident à réguler l'alimentation en énergie.

Anneau jaune :

Le degré de cuisson sélectionné est presque atteint. Vous pouvez la puissance d'alimentation.

Anneau vert :

Le degré de cuisson sélectionné est atteint. La chaleur doit être réglée de sorte que l'indicateur de cuisson reste au vert pendant tout le temps de cuisson.

Anneau rouge :

La température à l'intérieur de l'autocuiseur est trop élevée. L'autocuiseur commence automatiquement à évaporer et peut de fait libérer du liquide. Pour réguler la température, baissez la source de chaleur et veillez à ce que l'indicateur redescende dans la zone verte.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson sont mesurés à partir du moment où le degré de cuisson sélectionné est atteint (anneau vert).

Une fois la cuisson terminée, retirez l'autocuiseur de la plaque et faites évacuer la vapeur (voir chapitre 6) avant de l'ouvrir.

Vous trouverez plus d'informations sur les temps de cuisson dans notre guide sur www.fissler.com



Guide des temps de cuisson + tutoriel vidéo

Utilisation polyvalente d'objets tiers dans l'autocuiseur

Le terme « objets tiers » désigne des objets tels que des bocaux en verre ou des objets en plastique n'étant pas fabriqués ni proposés par Fissler. Veuillez utiliser l'autocuiseur de 4,5 L ou un autocuiseur avec une plus grande capacité en fonction de la taille de l'objet. Respectez toujours le repère MAX situé à l'intérieur de l'autocuiseur et ne placez jamais de produits au-delà de ce repère (voir chapitre 4).



Vérifiez la résistance à la chaleur des matériaux et des objets dans l'autocuiseur conformément aux indications du fabricant.

Stérilisation à la vapeur

L'autocuiseur vous permet de stériliser des objets tels que des biberons, des bocaux, des tétines, etc., en verre, en silicone et en plastique notamment.

Désassembler et nettoyer les pièces avant la stérilisation. Vérifier leur bon état avant utilisation.

Verser la quantité d'eau requise dans l'autocuiseur (voir chapitre 4) et placer les objets dans le panier perforé. Fermer l'autocuiseur, régler le degré de cuisson (voir chapitre 5), faire chauffer l'autocuiseur et stériliser pendant env. 10 minutes (voir chapitre 5).

Laisser refroidir l'autocuiseur (méthode 1, voir chapitre 6). Retirer les objets avec une pince ou des gants résistants à la chaleur et les laisser refroidir. Ne pas refroidir les bocaux à l'eau froide. Vérifier le bon état des objets avant utilisation.

Utilisation de bocaux en verre ainsi que de moules en céramique et en acier inoxydable

Nettoyer les bocaux et les moules avant utilisation et stériliser également les bocaux pour l'appertisation. Vérifier le bon état des objets.

Appertisation

Remplir les bocaux en laissant environ une largeur de doigt sous le bord, veiller à ce que le bord soit propre puis fermer. Pour les bocaux à

couvercle à vis, ne pas visser entièrement le couvercle ; pour les bocaux à joint et pinces, ne pas fixer les pinces pendant l'appertisation.

Verser la quantité de liquide requise dans l'autocuiseur (voir chapitre 4) et placer les bocaux dans le panier perforé. Fermer l'autocuiseur, sélectionner le degré de cuisson en fonction des aliments et procéder à l'appertisation (voir chapitre 5).

Laisser refroidir l'autocuiseur lentement (méthode 1, voir chapitre 6).

Retirer les objets avec une pince ou des gants résistants à la chaleur et les laisser refroidir sur un torchon. Ne pas refroidir les bocaux à l'eau froide. Vérifier le bon état des bocaux une fois ceux-ci refroidis et visser entièrement les couvercles ou fixer les pinces. Vérifier les bocaux et leur contenu avant utilisation/consommation.

Cuisson dans des ramequins en céramique/moules en acier inoxydable

Verser la quantité de liquide requise dans l'autocuiseur (voir chapitre 4) et placer les moules dans le panier perforé ou sur le trépied, notamment pour un moule à charnière. Fermer l'autocuiseur, sélectionner le degré de cuisson en fonction des aliments/de la recette et laisser cuire (voir chapitre 5).

Laisser refroidir l'autocuiseur lentement (méthode 1, voir chapitre 6). Retirer les objets avec une pince ou des gants résistants à la chaleur et les laisser refroidir. Vérifier leur bon état avant utilisation/consommation.

Utilisation de papier cuisson

En cas d'utilisation de papier cuisson dans l'autocuiseur, s'assurer que le papier n'est pas posé sans être fixé et qu'il ne bloque aucun dispositif de sécurité du couvercle.



La responsabilité vis-à-vis de l'utilisation d'objets tiers dans l'autocuiseur incombe à l'utilisateur. Fissler décline toute responsabilité à cet égard.

6. Décompression du Vitavit®



Ne forcez jamais pour ouvrir l'autocuiseur. Attendez que l'indicateur de cuisson soit complètement redescendu et qu'aucune vapeur ne s'échappe lorsque vous appuyez sur le bouton de commande avant d'ouvrir l'autocuiseur.

Il existe 4 possibilités pour libérer la pression de votre autocuiseur Fissler. Choisissez le mode de libération de la vapeur selon les aliments cuits. Pour les aliments susceptibles de mousser ou de gonfler facilement comme les légumineuses, soupes ou potées, ou ceux ayant une peau fragile comme les pommes de terre en robe des champs, il est recommandé de ne pas procéder à une libération rapide de la pression, la préparation risquant autrement de gicler ou la peau d'éclater. Veuillez lire attentivement les consignes relatives aux 4 méthodes énoncées ci-dessous avant d'ouvrir l'autocuiseur.

Méthode 1 : refroidissement à l'air libre

Cette méthode vous permet d'utiliser la chaleur résiduelle dans l'autocuiseur. Retirez l'autocuiseur de la plaque juste avant la fin du temps de cuisson et laissez-le lentement refroidir jusqu'à ce que l'indicateur de cuisson soit complètement redescendu. Cette méthode est particulièrement recommandée pour les aliments nécessitant une cuisson plus longue et pour économiser de l'énergie.

Méthode 2 : évaporation progressive de la vapeur au niveau de la molette (ill. P)

Tournez progressivement la bague de sélection sur la molette, du degré de cuisson sélectionné au degré de cuisson inférieur, jusqu'à arriver au degré de cuisson sans pression. De la vapeur s'échappe par-dessous la molette (ill. A-5).

Remarque : Ne modifiez jamais le réglage de la molette pour passer directement du degré de cuisson 2 ou 3 au degré de cuisson sans pression. Le débit de vapeur serait alors très élevé et la préparation risquerait de jaillir de l'autocuiseur.

Méthode 3 : libération rapide de la vapeur à l'aide le bouton de commande (ill. O)

Pressez légèrement le bouton de commande (ill. A-7) dans le sens de la flèche. De la vapeur s'échappe sous la poignée du couvercle (ill. A-6). Maintenez le bouton enfoncé jusqu'à ce que l'indicateur de cuisson soit complètement redescendu et qu'aucune vapeur ne s'échappe. Relâchez le bouton dès que toute la vapeur a été évacuée.

Méthode 4 : libération rapide de la vapeur sous l'eau courante (ill. Q)

Placez l'autocuiseur dans l'évier et faites couler de l'eau froide sur le côté du couvercle (pas sur la poignée du couvercle ni sur la molette) jusqu'à ce que l'indicateur de cuisson soit complètement redescendu.

Avant ouverture (méthode 1-4)

Pressez légèrement le bouton de commande (la pression résiduelle éventuelle s'évapore). Relâchez le bouton dès que toute la vapeur a été évacuée. Secouez légèrement l'autocuiseur. Pressez à nouveau le bouton de commande et répétez l'opération (secouer l'autocuiseur puis presser le bouton de commande) jusqu'à ce que toute la vapeur ait été évacuée. L'autocuiseur est dépressurisé (la valve de sécurité Euromatic est abaissée). Ouvrez l'autocuiseur (voir chapitre 3).

Remarque :

Tant que l'autocuiseur reste sous pression, le bouton de commande ne peut être complètement enfoncé. Cela permet d'empêcher, pour votre sécurité, l'ouverture accidentelle de l'autocuiseur alors qu'il est encore sous pression.

N'essayez de ce fait en aucun cas de forcer sur le bouton de commande.

7. Nettoyage et entretien

Nettoyage

Nettoyez l'autocuiseur après chaque utilisation :

- Retirez le joint d'étanchéité du couvercle et rincez-le à la main.
- Enlevez la molette et essuyez-la à l'aide d'un chiffon humide.
- Retirez la poignée du couvercle et rincez-la à l'eau courante.
- Vous pouvez laver l'autocuiseur, le couvercle (sans le joint d'étanchéité, la molette et la poignée du couvercle), ainsi que les paniers au lave-vaisselle.
- Les autocuiseurs décorés ne passent pas au lave-vaisselle. Il est recommandé de les nettoyer à la main avec une éponge douce afin de préserver leurs décorations.

Important :

- Nettoyez l'autocuiseur à l'eau chaude avec du liquide vaisselle classique et une éponge ou une brosse douce. L'utilisation d'objets pointus, rugueux ou tranchants est à éviter. Vous pouvez également utiliser le côté rugueux de l'éponge si les parois intérieures et le fond sont très sales.
- Évitez de laisser sécher les restes d'aliments et ne laissez pas trop longtemps vos préparations culinaires dans l'autocuiseur, au risque de former des taches et d'en altérer l'inox.
- Utilisez régulièrement un produit d'entretien spécial inox afin de préserver la surface en inox. Ce produit convient parfaitement à

l'élimination de taches et dépôts blancs ou arc-en-ciel.

- Dans le cas d'un nettoyage au lave-vaisselle, n'utilisez que des produits ménagers courants et respectant le dosage prescrit par le fabricant. Évitez les produits industriels ou hautement concentrés.

Montage de la molette et de la poignée du couvercle

Molette (ill. A-3)

Démontage (voir ill. R) : Desserrez l'écrou en cloche (ill. A-24 + Y-10) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Montage (voir ill. S) : Assurez-vous que le joint de la molette est étroitement lié à celle-ci sur toute sa circonférence et que le joint est positionné dans l'encoche prévue à cet effet. Réglez la molette sur « cuisson vapeur » (1) et insérez-la dans le couvercle par le haut dans la position indiquée. Vissez l'écrou en cloche (2) par le bas dans le sens des aiguilles d'une montre et serrez-le fermement (3).

Poignée du couvercle (ill. A-9)

Démontage (ill. T) : Tournez la vis de fixation (ill. A-22) se trouvant à l'intérieur du couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Retirez la poignée du couvercle.

Montage (voir ill. U) :

Prenez la poignée du couvercle en main et placez le couvercle dans la position requise (1). Tournez la vis de fixation dans le sens des aiguilles d'une montre et serrez-la fermement (2).

Rangement

Rangez le joint d'étanchéité dans un endroit sec, propre et sombre (à l'abri du soleil et des rayons UV). Placez le couvercle à l'envers sur l'autocuiseur une fois celui-ci nettoyé afin de préserver l'intégrité du joint d'étanchéité et d'éviter de le comprimer.

8. Maintenance et pièces détachées



Remplacez régulièrement les pièces exposées à l'usure, comme le joint d'étanchéité et les autres pièces en caoutchouc, par des pièces détachées Fissler d'origine. Le remplacement sera à effectuer après un maximum de 400 utilisations ou, au plus tard, au bout de 2 ans. Remplacez immédiatement les pièces présentant des dommages visibles (par ex. durcissement, fissures, décolorations, surchauffe ou déformation) ou ne se positionnant pas correctement. En cas de non-respect, la fonctionnalité et

la sécurité de votre autocuiseur ne sont plus garanties. Pour votre sécurité, veuillez revisser immédiatement les vis desserrées de l'appareil. Remplacez immédiatement les poignées en plastique fissurées ou endommagées par des pièces détachées Fissler d'origine.

Vous trouverez les numéros d'article des pièces détachées et des accessoires aux pages 7 et 8

Pour toute autre réparation ou question relative aux pièces détachées, veuillez contacter le service après-vente de Fissler (voir chapitre 9).

Vous trouverez la liste des revendeurs et plus d'informations encore sur www.fissler.com

Information concernant le remplacement des pièces

Joint d'étanchéité (ill. A-23, ill. Y-1) : voir chapitre 4.

Membrane déroulante (ill. A-17, ill. V) : Retirez la molette du couvercle (voir chapitre 7), ôtez l'ancienne membrane déroulante, insérez la nouvelle membrane déroulante sur la tige en plastique de l'indicateur de cuisson et appuyez sur le bord de celle-ci jusqu'à ce qu'elle soit positionnée à la base du filetage, contre le piston métallique (voir chapitre 8).

Joint torique de soupape (ill. A-18, ill. W, ill. Y-6) :

Détachez la molette du couvercle et retirez le joint usagé. Pour faciliter la mise en place du nouveau joint, réglez la molette sur le degré 3. Posez un nouveau joint sur le piston métallique et appliquez-le fermement dans l'encoche prévue à cet effet.

Joint de siège de soupape (ill. A-19, ill. X, ill. Y-7) : Détachez la molette du couvercle, ôtez le joint et remplacez-le par un nouveau (voir chapitre 7). Assurez-vous que celui-ci est correctement placé et bien à plat, des deux côtés du couvercle.

Joint torique de valve Euromatic (ill. I, ill. Y-8) : Le démontage et le montage s'effectuent sur l'intérieur du couvercle. Le joint d'étanchéité doit s'insérer entièrement dans l'encoche prévue à cet effet.

Valve de sécurité Euromatic (ill. A-21) : Retirez d'abord la poignée du couvercle en dévissant la vis située à l'intérieur du couvercle (voir chapitre 7), ôtez le joint torique, séparez la valve de sécurité Euromatic du couvercle et faites passer le nouvel Euromatic sans joint torique à travers

le couvercle de manière à ce que la bille soit localisé sur la face interne du couvercle. Montez le joint torique (voir ci-dessus).

9. Élimination

Contribuez à la protection de l'environnement. Le carton peut être jeté avec les déchets papier. Votre appareil étant conçu à partir de nombreux matériaux revalorisables ou recyclables, il convient de le déposer à un point de collecte de votre ville ou de votre municipalité (centre de recyclage) pour qu'il soit éliminé.

10. Questions et réponses



Éteignez la plaque de cuisson, veillez à ce que votre autocuiseur soit dépressurisé (voir chapitre 6) et laissez refroidir l'autocuiseur avant d'essayer de résoudre un problème.

11. Adresse du service après-vente

Fissler GmbH
Kundenservice
Harald-Fissler-Str. 10
D-55768 Hoppstädten-Weiersbach
Allemagne
Tél. : +49 6781 - 403 100

Vous trouverez plus d'informations sur www.fissler.com

Erreur	Cause éventuelle	Solution	DE
En début de cuisson, de la vapeur s'échappe plus longtemps que d'ordinaire sous la poignée du couvercle (au niveau de la valve de sécurité Euromatic).	L'autocuiseur n'est pas bien fermé (indicateur rouge).	Fermer correctement l'autocuiseur (indicateur vert).	EN
	La plaque n'est pas assez chaude.	Régler la source de chaleur sur la puissance maximale.	FR
	La taille de la plaque n'est pas adaptée au diamètre du fond de l'autocuiseur.	Utiliser une zone de plaque de cuisson adéquate (voir chapitre 4).	ES
	La poignée du couvercle est mal fixée.	Bien serrer la vis de fixation de la poignée du couvercle.	IT
	La valve de sécurité Euromatic ou le joint torique correspondant sont sales ou endommagés.	Nettoyer ou remplacer les pièces (voir chapitres 4, 7, 8).	NL
	La cuisson vapeur est sélectionnée.	Pour une cuisson sous pression, sélectionnez un degré de cuisson de 1 à 3 (voir chapitre 5).	RU
Aucune vapeur ne s'échappe pendant la cuisson.	Il n'y a pas assez de liquide dans l'autocuiseur.	Ajouter la quantité minimale de liquide (200-300 ml). (voir chapitre 4).	GR
	La puissance d'alimentation est insuffisante.	Régler la source de chaleur sur la puissance maximale.	TR

Erreur	Cause éventuelle	Solution
De la vapeur et / ou des gouttes d'eau s'échappent du bord du couvercle avant que l'indicateur de cuisson ne commence à monter.	Le joint d'étanchéité n'est pas placé correctement, il est encrassé, endommagé ou obsolète.	Insérer correctement, nettoyer ou remplacer le joint d'étanchéité (voir chapitres 4, 8).
	L'autocuiseur n'est pas bien fermé (indicateur rouge).	Fermer correctement l'autocuiseur (indicateur vert).
L'indicateur de cuisson ne monte pas.	De la vapeur s'échappe au niveau de la poignée / du bord du couvercle.	Voir les points précédents.
	Il n'y a pas assez de liquide dans l'autocuiseur.	Ajouter la quantité minimale de liquide (200-300 ml) (voir chapitre 4).
	La molette n'est pas vissée convenablement et mal serrée.	Placer correctement la molette et resserrer l'écrou en cloche (voir chapitre 7).
	Le joint de soupape, le joint de siège de soupape ou la membrane déroulante est manquant, défectueux ou mal monté.	Remplacer le joint en question ou le monter correctement (voir chapitre 8).

Erreur	Cause éventuelle	Solution
De la vapeur s'échappe au niveau de la molette.	Température trop élevée (l'indicateur de cuisson est au rouge).	Réduire la source de chaleur. Régler le repère au degré de cuisson souhaité (voir chapitre 4).
	La molette, le joint de soupape, le joint de siège de soupape ou la membrane déroulante est manquant, défectueux ou mal monté.	Remplacer le joint en question ou le monter correctement (voir chapitres 4, 8). Placer correctement la molette et resserrer l'écrou en cloche (voir chapitre 7).
De la vapeur s'échappe sous la poignée du couvercle (au niveau de la valve de sécurité Euromatic) bien que l'indicateur de cuisson soit déjà monté.	La poignée du couvercle est mal fixée.	Bien serrer la vis de fixation de la poignée du couvercle.
	Le joint plat de la vis de fixation de la poignée du couvercle ou le joint torique de la valve Euromatic manque, est défectueux ou mal monté.	Remplacer le joint en question ou le monter correctement (voir chapitres 4, 8).
	Une grande quantité de vapeur s'échappe, la molette est défectueuse ou encrassée (la valve de sécurité Euromatic s'active comme dispositif de sécurité).	Enlever la molette et la nettoyer ou la remplacer (voir chapitre 7, 8).
Les poignées du couvercle ou de l'autocuiseur sont mal fixées.	La vis de fixation n'est pas bien serrée.	Bien serrer la vis de fixation.

Erreur	Cause éventuelle	Solution
Une grande quantité de vapeur s'échappe des bords du couvercle bien que l'indicateur de cuisson soit déjà monté.	Le joint d'étanchéité est défectueux.	Remplacer le joint d'étanchéité (voir chapitre 8).
	Le joint d'étanchéité a été activé en tant que dispositif de sécurité. Cela se produit quand la molette et la valve de sécurité Euromatic sont sales ou défectueuses.	Faire contrôler l'appareil par le SAV Fissler.
De la vapeur s'échappe au niveau du cache rond de la poignée du couvercle ou du bouton de commande.	Un joint est défectueux.	Remplacer la poignée du couvercle / la faire contrôler par le SAV Fissler.
L'autocuiseur est difficile à fermer ou le bouton de commande ne reprend pas sa position au verrouillage.	Les poignées du couvercle / de l'autocuiseur ne sont pas correctement montées.	Contrôler et resserrer les poignées.
	La poignée du couvercle est défectueuse.	Remplacer la poignée du couvercle.
	Le joint d'étanchéité n'est pas positionné correctement.	Placer correctement le joint d'étanchéité (voir chapitre 4).
	Le couvercle a été posé de travers.	Placer le guide de positionnement du couvercle dans la rainure de la poignée (voir chapitre 3).

Erreur	Cause éventuelle	Solution	DE	EN	FR	ES	IT	NL	RU	GR	TR	KO	ZH	JA	PL	CZ	SR	HR	HU	SK	SL	RO	BL	AR
Il est impossible d'ouvrir l'autocuiseur.	L'appareil est encore sous pression.	Évacuer la pression dans l'autocuiseur (voir chapitre 6).																						
	La valve de sécurité Euromatic est bloquée.	Relâcher le bouton de commande. Presser légèrement la poignée du couvercle vers la gauche.																						

Muchas gracias por su confianza y enhorabuena por la adquisición de su olla a presión Vitavit®

Índice

1. Medidas de precaución importantes e indicaciones de seguridad	94
Instrucciones de uso y supervisión	94
Seguridad y mantenimiento	94
Uso de la olla a presión	95
Funcionamiento de la olla a presión	95
2. Uso adecuado	96
3. Antes del primer uso	96
Abrir la olla	96
Cerrar la olla	96
Indicador de bloqueo	97
Limpieza	97
4. Indicaciones para el uso	97
Dispositivos de seguridad	97
Volumen de llenado	98
Compatibilidad con placas de cocina	98
Consejos para ahorrar energía	99
5. Cocinar con Vitavit®	99
Preparación	100
Elección del nivel de cocción	100
Cocción breve y vaciar el aire	100
Válvula de control de cocción: indicador de cocción	
con función tricolor	100
Tiempos de cocción	101
Uso versátil de objetos extraños en la olla a presión	101
6. Despresurizador de Vitavit®	103
7. Limpieza y cuidados	104
Limpieza	104
Montaje de la válvula de control de cocción y el mango de la tapa	105
Almacenamiento	106
8. Mantenimiento y piezas de repuesto	106
Indicaciones sobre la sustitución de piezas	106
9. Eliminación	107
10. Preguntas y respuestas	107
11. Dirección del servicio de atención al cliente	107

- DE
- EN
- FR
- ES
- IT
- NL
- RU
- GR
- TR
- KO
- ZH
- JA
- PL
- CZ
- SR
- HR
- HU
- SK
- SL
- RO
- BL
- AR



1. Medidas de precaución importantes e indicaciones de seguridad

Instrucciones de uso y supervisión

- Lea atentamente las instrucciones de uso y todas las indicaciones.
- Nunca utilice la olla a presión cuando haya niños cerca y supervíselas siempre que esté en uso.
- Conserve estas instrucciones mientras tenga el producto en su posesión. En caso de perder las instrucciones de uso, puede descargarlas de nuevo en nuestra web www.fissler.com.
- No deje que otras personas que no se hayan familiarizado con las instrucciones de uso utilicen la olla a presión, y entregue siempre la olla a presión junto con las instrucciones de uso.

Seguridad y mantenimiento

- Nunca abra la olla de forma brusca. Asegúrese de que la presión interna ha desaparecido del todo antes de abrirla. Para más información al respecto, consulte el capítulo 6.
- Nunca caliente la olla a presión sin líquido, ya que el sobrecalentamiento podría causar daños en el producto, las válvulas, los dispositivos de seguridad y la placa de cocción o incluso el núcleo de aluminio del fondo podría fundirse y volverse líquido. Si esto ocurriera, apague la placa de cocción y no mueva la olla hasta que se haya enfriado por completo. Ventile la habitación. En caso de sobrecalentamiento, deje de utilizar la olla a presión, ya que no se podrá garantizar que los dispositivos de seguridad sigan funcionando correctamente. En este caso, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Fissler.
- Nunca llene la olla a presión por encima de 2/3 de su volumen nominal, ni siquiera si utiliza el accesorio y el soporte. Si va a cocinar alimentos que producen espuma o que aumentan de tamaño durante el proceso de cocción, como arroz, caldos o verduras deshidratadas, llene la olla como máximo hasta la mitad de su volumen nominal (ver la marca).
- Al cocinar carne (especialmente lengua de buey) en la olla a presión, se genera una presión excesiva en la carne. Por tanto, no pinche ni mueva la carne directamente tras abrir la olla a presión, deje que la carne repose para evitar quemaduras.
- Agite siempre la olla a presión antes de abrirla para evitar que salpiquen burbujas de vapor, sobre todo cuando prepare alimentos blandos. No

prepare puré de manzana ni compotas en la olla a presión ya que, al preparar estos alimentos, suelen formarse burbujas de vapor que, al abrir el recipiente, pueden salpicar y provocar quemaduras.

- No utilice la olla a presión para freír alimentos con aceite a presión. Cuando fría en la olla presión, hágalo siempre sin poner la tapa y llene el recipiente con aceite hasta la mitad como máximo.
- No realice ninguna modificación en la olla a presión. Las medidas de mantenimiento indicadas en las instrucciones de uso se consideran excepciones. Nunca lubrique las válvulas.
- Utilice la olla a presión solo con piezas originales y completamente funcionales de Fissler. Use siempre ollas y tapas del mismo modelo, así como piezas de repuesto, fabricadas específicamente para su producto (ver capítulo 8).
- Cuando utilice una olla a presión con una capacidad nominal de 3,5 L de un set de ollas a presión, utilice el accesorio con el soporte más bajo para evitar que se llene en exceso.

Uso de la olla a presión

- Nunca utilice la olla a presión en el horno. Las asas, las válvulas y los dispositivos de seguridad resultarían dañados a causa de la elevada temperatura y dejarían de cumplir su función de seguridad.
- Las ollas a presión Fissler solo son aptas para su uso privado y adecuado. Cualquier uso inadecuado podría provocar peligros.
- En esta olla, los alimentos se cocinan a presión. El uso incorrecto de la olla a presión puede provocar quemaduras. Asegúrese de que la olla a presión está bien cerrada antes de empezar a cocinar. Para más información al respecto, consulte el capítulo 3. Nunca utilice la olla a presión si la tapa está suelta.
- Las ollas a presión no deben utilizarse para la esterilización en el ámbito médico, ya que no han sido diseñadas para alcanzar la temperatura necesaria para la esterilización.

Funcionamiento de la olla a presión

- Antes de cada uso, asegúrese de que las válvulas y los dispositivos de seguridad están en perfecto estado, funcionan correctamente y están limpios. Solo así puede garantizarse un correcto funcionamiento. Encontrará información al respecto en el capítulo 4.
- Mueva la olla a presión con mucho cuidado mientras esté caliente o se encuentre bajo presión. No toque las superficies calientes, sino que utilice las asas y los mandos. Utilice protección para las manos si es

necesario.

- Utilice únicamente fuentes de calor autorizadas en las instrucciones de uso (ver capítulo 4).
- Regule el suministro de energía de manera que el indicador de cocción no suba hasta la zona roja (ver capítulo 5). Si no se reduce el suministro de energía, el vapor saldrá automáticamente y de forma controlada por la válvula y la olla perderá líquido. La pérdida de todo el líquido supone que se queme el contenido, lo que puede causar daños en la olla y la placa de cocción.

2. Uso adecuado

- Las ollas a presión Fissler sirven para la cocción a presión de alimentos en entornos domésticos, así como para los usos previstos en el capítulo 5.
- Las ollas a presión de Fissler solo pueden utilizarse en placas de cocción con una potencia máxima de 3700 vatios.
- Tenga en cuenta las capacidades de llenado descritas en el capítulo 4 para garantizar un uso seguro de la olla a presión.

3. Antes del primer uso

Antes de utilizarla por primera vez, familiarícese con la olla y su manejo. Compruebe también que se han entregado todos los componentes del volumen de suministro (ver fig. A). El accesorio no se incluye con algunas ollas.

Abrir la olla (fig. C)

Pulse el botón de mando (fig. A-7) del mango de la tapa en la dirección de la flecha. Gire la tapa hasta el tope en el sentido contrario a las agujas del reloj (hacia la derecha). Quite la tapa.

Cerrar la olla (fig. D+E)

Utilizando la ayuda para el cierre (pestaña metálica con la impresión «Cerrar» (fig. A-14)), coloque la tapa sujetándola ligeramente inclinada. Inserte la ayuda para el cierre en la ranura del mango de la olla y, a continuación, bájela (fig. D). Cierre la tapa girándola en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope (hacia la izquierda, ver fig. E). La olla se bloquea con un «clic» audible y el indicador de bloqueo cambia de rojo a verde (fig. A-8).

Indicador de bloqueo (fig. A-8, fig. F)

Verde: Olla correctamente cerrada y preparada para su uso.

Rojo: Olla mal cerrada.

Limpieza

Lave la olla, la tapa, la junta y el accesorio concienzudamente a mano antes de su primer uso. Así se eliminarán el polvo de pulido y las pequeñas impurezas.

Recomendación: A continuación, trate la olla y la tapa con un limpiador para acero inoxidable. Esto hará que el acero inoxidable sea más resistente a la exposición de sales o alimentos ácidos. Los residuos de este producto deben ser eliminados por completo lavando la olla en profundidad. Vuelva a tratarla tantas veces como sea necesario y/o cuando perciba cambios en la apariencia del acero inoxidable.

4. Indicaciones para el uso

Dispositivos de seguridad

Antes de cada uso, compruebe el correcto funcionamiento de los siguientes dispositivos de seguridad y no los altere bajo ningún concepto. Asegúrese de que la válvula de control de cocción y el mango de la tapa están correctamente montados y fijados antes de empezar la cocción. Para más indicaciones al respecto, consulte el capítulo 7.

Válvula de control de cocción (fig. A-3, fig. G)

Retire la válvula de control de cocción de la tapa y ajuste el nivel 3. Compruebe si al presionarla, el indicador de cocción (1) y el cuerpo de la válvula (2) se mueven libremente y regresan por sí mismos a su posición original.

Euromatic (fig. A-21)

Asegúrese de que el Euromatic esté limpio y se mueva libremente en la tapa (fig. H). La junta tórica no debe sobresalir de su entalladura (ver fig. I). Presione con el dedo la bola del Euromatic para comprobar que se mueve libremente y que regresa a su posición original (fig. J).

Junta (fig. A-23) y leva de seguridad (fig. A-20, fig. K)

Compruebe que la junta y el borde de la tapa estén limpios, la junta no esté dañada y la leva de seguridad (1) se mueva libremente. Coloque la junta de forma que quede completamente plana debajo del

DE

EN

FR

ES

IT

NL

RU

GR

TR

KO

ZH

JA

PL

CZ

SR

HR

HU

SK

SL

RO

BL

AR

borde curvado hacia dentro (2) que hay en el lado interior de la tapa. La junta debe estar situada delante de la leva de seguridad, es decir, sujeta a presión por el borde de la tapa.

Volumen de llenado (fig. L)



Utilice siempre la olla con el nivel suficiente de líquido y asegúrese de que no se evapora todo el líquido cuando esté cocinando.

Al cocinar con la olla a presión debe respetar las siguientes cantidades de llenado. Para hacer más sencilla la dosificación, la olla contiene unas marcas.

Cantidad de líquido necesaria para evitar un sobrecalentamiento durante la cocción

Según el diámetro del aparato, llene la olla hasta la marca interior con más de 200-300 ml de líquido para generar vapor, independientemente de si está cocinando con o sin el accesorio. No use la olla a presión si el líquido no alcanza esta cantidad indicada.

Ø 18 cm: 200 ml

Ø 22 cm: 250 ml

Ø 26 cm: 300 ml

Marca max

La olla a presión debe llenarse como máximo hasta $\frac{3}{4}$ de su capacidad (volumen útil) para garantizar un funcionamiento seguro.

Marca $\frac{1}{2}$

Si va a cocinar alimentos que producen espuma o que aumentan de tamaño durante la cocción, como arroz, caldos o verduras deshidratadas, llene la olla como máximo hasta la mitad de su capacidad.

Marca $\frac{1}{3}$

Si va a cocinar judías y otras legumbres, llene la olla a presión como máximo hasta $\frac{1}{3}$ de su capacidad, ya que las pieles podrían ascender y atorar la válvula.

Compatibilidad con placas de cocina

Las ollas a presión de Fissler son aptas para todo tipo de cocinas: placas de gas, placas eléctricas, vitrocerámicas e inducción.



Para evitar que las superficies se rayen, levante la olla/sartén antes de desplazarla. En caso de incumplimiento, Fissler no asumirá responsabilidad alguna por posibles daños.

Dimensiones/vitrocerámica (irradiación/halógena): La zona de cocción de la placa debe tener un diámetro igual o inferior al del fondo de la olla.

Cocina de gas: Coloque el recipiente centrado y evite que la llama sobresalga, ya que se podrían dañar las asas de plástico.

Inducción: Coloque el recipiente siempre centrado sobre la zona de cocción. El tamaño del fondo de la olla debe coincidir o ser mayor que la zona de cocción de la placa ya que, de lo contrario, existe la posibilidad de que la placa no tenga efecto sobre el fondo de la olla.

Indicaciones especiales para placas de inducción: Tenga también en cuenta las instrucciones de uso del fabricante de la placa. Es posible que se escuche un zumbido durante el uso, esto se debe a razones técnicas y no significa que exista ningún defecto en la placa ni en la olla.

Consejos para ahorrar energía

- Al cocinar, ajuste la placa de manera que el indicador de cocción no supere la zona de color rojo para el nivel de cocción correspondiente y la válvula de control de cocción no empiece a dejar salir vapor.
- Al cocinar en los niveles de cocción con vapor, ajuste la placa de cocina de manera que solo salga un poco de vapor por el mango de la tapa o la válvula de control de cocción.
- Utilice una zona de cocción del tamaño adecuado (ver datos de compatibilidad con placas de cocina).
- Escoja el tamaño de la olla en función de la cantidad de comida que va a cocinar.
- Aproveche el calor acumulado en el fondo: apague la olla poco antes de que finalice el tiempo de cocción.

5. Cocinar con Vitavit®

La olla a presión permite preparar numerosas recetas de diferentes tipos. Puede asar, cocer a fuego lento y estofar, o también freír con la olla abierta. La cocción al vapor, la extracción de jugos y la cocción en niveles también son posibles con un accesorio adicional. En combinación con una tapa convencional, la olla a presión también puede utilizarse como cacerola. Con la olla a presión se puede preparar desde carne, verduras y legumbres hasta pescado y cereales, ahorrando tiempo y conservando todos los nutrientes. Encontrará más información, tiempos de cocción y recetas en www.fissler.com.

Preparación

Introduzca los ingredientes que va a cocinar en la olla. Al hacerlo, tenga en cuenta el volumen de relleno indicado y la cantidad mínima de líquido (véase el capítulo 4). A continuación, coloque la tapa y cierre la olla. El indicador de bloqueo (fig. A-8) se muestra en verde (ver capítulo 3).

Elección del nivel de cocción (fig. M)

Su Vitavit le permite elegir cuatro dos niveles de cocción (fig. M):

Nivel de cocción 1: Nivel de cocción suave, aprox. 110 °C, presión de funcionamiento de 45 kPa para alimentos muy delicados como el pescado y las verduras tiernas.

Nivel de cocción 2: Nivel de cocción rápida, aprox. 113 °C, presión de funcionamiento de 60 kPa para alimentos delicados como las verduras.

Nivel de cocción 3: Nivel de cocción exprés, aprox. 116 °C, presión de funcionamiento de 75 kPa para el resto de alimentos, como platos de carne y guisos.

Nivel de cocción al vapor: Cocinar lentamente al vapor con el accesorio (fig. A-1), es decir, cocinar sin presión. ☁

Cocción breve y vaciar el aire

Caliente la olla a presión bien cerrada a la máxima potencia de la placa (no en función rápida). Por debajo del mango de la tapa (fig. A-6) sale vapor. Este proceso puede durar unos minutos. En cuanto el Euromatic se cierra y deja de salir vapor, se inicia la formación de presión y el indicador de cocción (fig. A-4) comienza a subir lentamente.

Válvula de control de cocción: indicador de cocción con función tricolor (fig. N)

El indicador de cocción muestra, independientemente del nivel de cocción seleccionado, tres anillos de color sucesivos. Los colores están asignados, como si de un semáforo se tratara, al nivel de temperatura dentro de la olla y suponen una gran ayuda para regular el suministro de calor.

Anillo amarillo:

El nivel de cocción ajustado casi se ha alcanzado. Puede restablecer el suministro de energía.

Anillo verde:

Se ha alcanzado el nivel de cocción ajustado; el tiempo de cocción empieza a contar desde este momento. El suministro de calor debería

regularse de manera que el indicador de cocción se mantenga verde durante todo el tiempo de cocción.

Anillo rojo:

La temperatura en el interior de la olla es demasiado elevada. La olla comienza automáticamente a dejar salir vapor y por lo tanto puede perder líquido. Para regular la temperatura, baje aún más la potencia de la placa y asegúrese de que vuelva a alcanzar el anillo verde.

Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción se empiezan a contar desde que se alcanza el nivel de cocción seleccionado (con el anillo verde).

Cuando finalice el tiempo de cocción, retire la olla a presión del fuego, deje salir la presión (véase el capítulo 6) y abra entonces la tapa.

Encontrará más información sobre los tiempos de cocción en nuestro buscador de tiempos de cocción en www.fissler.com



Buscador de tiempo de cocción + instrucciones en vídeo

Uso versátil de objetos extraños en la olla a presión

Por objetos extraños se entienden objetos como, por ejemplo, tarros o artículos de plástico que no han sido fabricados ni comercializados por Fissler.

Según el tamaño del objeto, se debe utilizar el modelo de olla a presión de 4,5 L o superior. Debe respetarse siempre la marca MAX de la olla y nunca colocar productos por encima de esta marca (ver apartado 4).



Comprobar, según las indicaciones del fabricante, la resistencia a la temperatura de los materiales y objetos que se vayan a utilizar en la olla a presión.

Esterilización al vapor

En la olla a presión se pueden esterilizar objetos como biberones, tarros de

conserva, chupetes, etc., fabricados con materiales como vidrio, silicona y plástico.

Antes de esterilizar, se deben desmontar las piezas y limpiarlas. Antes de usar los productos, comprobar que no presenten daños.

Poner en la olla a presión la cantidad de agua necesaria (ver apartado 4) y colocar los objetos en el inserto perforado. Cerrar la olla, ajustar el nivel de cocción (ver apartado 5), calentar la olla y esterilizar durante aprox. 10 minutos (ver apartado 5).

Dejar enfriar la olla a presión (método 1, ver apartado 6). Sacar los objetos con unas pinzas o con guantes resistentes al calor y dejarlos enfriar. No enfríe los tarros bajo un chorro de agua fría. Antes de usar, comprobar que los objetos no presenten daños.

Uso de tarros, moldes de cerámica y de acero inoxidable

Limpiar los tarros y los moldes antes de usarlos y, al envasar las conservas, esterilizar adicionalmente los tarros. Comprobar que los objetos no presenten daños.

Envasado de conservas

Llenar los tarros hasta aproximadamente un dedo por debajo del borde, asegurarse de que el borde esté limpio y cerrarlos. En los tarros con tapa de rosca, no enrosque la tapa hasta el tope. En los tarros con junta y cierre de clip, no coloque el cierre de clip durante el envasado de conservas.

Poner en la olla a presión la cantidad de líquido necesaria (ver apartado 4) y colocar los tarros en el inserto perforado. Cerrar la olla, seleccionar el nivel de cocción según el alimento y envasar las conservas (ver apartado 5).

Dejar enfriar la olla a presión lentamente (método 1, ver apartado 6). Sacar los objetos con unas pinzas o con guantes resistentes al calor y dejarlos enfriar sobre un paño. No enfríe los tarros bajo un chorro de agua fría. En cuanto los tarros se hayan enfriado, comprobar que estén intactos y enroscar completamente la tapa o colocar los cierres de clip. Antes de usar / consumir, comprobar los tarros y el contenido.

Cocinar con moldes de cerámica / moldes de acero inoxidable

Llenar la olla a presión con la cantidad de líquido necesaria (ver apartado 4) y colocar los moldes en el inserto perforado o sobre el trípode, como por ejemplo con un molde desmontable. Cerrar la olla, seleccionar el nivel de cocción según el alimento / la receta y cocinar (ver apartado 5).

Dejar enfriar la olla a presión lentamente (método 1, ver apartado 6).

Sacar los objetos con unas pinzas o con guantes resistentes al calor y dejarlos enfriar. Antes de usar / consumir, comprobar que no presenten daños.

Uso de papel de hornear

Al utilizar papel de hornear en la olla a presión, asegúrese de que el papel no quede suelto y de que el papel de hornear no bloquee los dispositivos de seguridad de la tapa.



La responsabilidad sobre el uso de objetos extraños con la olla a presión recae sobre el usuario. Fissler no asume ninguna responsabilidad.

6. Despresurizador de Vitavit®



No fuerce nunca la olla a presión para abrirla. Solo se abrirá cuando el indicador de cocción haya descendido del todo y al accionar el botón de mando ya no salga vapor.

Existen 4 posibilidades para extraer la presión de la olla a presión de Fissler.

El tipo de salida del vapor debe seleccionarse según la receta que se ha preparado. Con alimentos que producen espuma o aumentan su volumen, como por ej. legumbres, sopas o guisos, o también con alimentos de piel delicada, como patatas hervidas con piel, se deben seleccionar métodos para reducir la presión paulatinamente; de lo contrario, podrían salpicar alimentos o la piel del alimento podría reventar. Antes de abrir la olla, siga las indicaciones siguientes para los 4 métodos.

Método 1: Dejar enfriar la olla

Con este método se aprovecha la energía residual de la olla. Retire la olla del fuego poco antes de que finalice el tiempo de cocción y déjela enfriar poco a poco hasta que el indicador de cocción descienda del todo. Este método es especialmente adecuado para platos con un tiempo de cocción largo y para ahorrar energía.

Método 2: Salida de vapor gradual por la válvula de control de cocción (fig. P)

Gire el anillo de ajuste de la válvula de control de cocción paso a paso desde el nivel de cocción configurado al nivel de cocción inmediatamente inferior hasta llegar al nivel de cocción sin presión. Sale vapor por debajo

de la válvula de control de cocción (fig. A-5).
Indicación: Nunca gire el anillo de ajuste del nivel de cocción 2 o 3 directamente al nivel de cocción sin presión, ya que la expulsión del vapor es muy intensa y el contenido podría salirse.

Método 3: Salida rápida del vapor con el botón de mando (fig. O)
Presione ligeramente el botón de mando (fig. A-7) en la dirección de la flecha. El vapor sale por debajo del mango de la tapa (fig. A-6). Mantenga pulsado el botón hasta que el indicador de cocción haya descendido del todo y no salga más vapor. Suelte el botón en cuanto deje de salir vapor.

Método 4: Salida rápida del vapor bajo agua corriente (fig. Q)
Coloque la olla en el fregadero y deje que el agua fría del grifo se deslice lateralmente sobre la tapa (nunca sobre el mango de la tapa ni la válvula de control de cocción) hasta que el indicador de cocción haya descendido del todo.

Antes de abrir (método 1-4)
Pulse ligeramente el botón de mando (se evaporará la posible presión restante). Suelte el botón en cuanto deje de salir vapor. Agite suavemente la olla. Vuelva a pulsar el botón de mando y repita este proceso (agite la olla y, a continuación, pulse el botón de mando) hasta que no salga más vapor. La olla se ha despresurizado (el Euromatic ha descendido). Abrir la olla (ver capítulo 3).

Importante:
Mientras haya presión en la olla, el botón de mando no se podrá presionar del todo. Esto es por su seguridad, para que la olla no se abra por descuido mientras aún tiene presión.
Por lo tanto, no fuerce el botón de mando para abrir la olla.

7. Limpieza y cuidados

Limpieza
Limpie la olla a presión después de cada uso:

- Retire la junta de la tapa y lávela a mano.
- Retire la válvula de control de cocción y límpiela con un trapo húmedo.
- Retire el mango de la tapa y enjuáguelo bajo agua corriente.
- La olla, la tapa (sin junta, válvula de control ni mango) y los accesorios se pueden lavar en el lavavajillas.
- Las ollas a presión decoradas no son aptas para el lavavajillas. En el caso

de las ollas a presión con el cuerpo decorado, recomendamos lavarlas a mano con una esponja suave para conservar la decoración.

Tenga en cuenta lo siguiente:

- Para lavar la olla, utilice agua caliente, detergente convencional y un estropajo para ollas o un cepillo blando. Evite los objetos puntiagudos, duros o afilados. Si hay suciedad incrustada en el interior o el fondo de la olla, utilice la cara rugosa del estropajo.
- No deje que se sequen los restos de comida dentro de la olla ni la utilice para guardar alimentos durante mucho tiempo, ya que pueden producirse manchas y alteraciones en el acero inoxidable de las superficies.
- Para conservar las superficies de acero inoxidable, utilice cada cierto tiempo un producto específico para el cuidado del acero inoxidable. Dicho producto está especialmente recomendado para eliminar manchas o capas blancas o tornasoladas.
- Si lava la olla en el lavavajillas, utilice únicamente productos domésticos siguiendo la dosis recomendada por el fabricante, nunca productos industriales ni limpiadores concentrados.

Montaje de la válvula de control de cocción y el mango de la tapa
Válvula de control de cocción (fig. A-3)

Desmontaje (ver fig. R): La tuerca de campana (fig. A-24 + Y-10) se quita girando en sentido contrario a las agujas del reloj.
Montaje (ver fig. S): Asegúrese de que la junta de la válvula quede totalmente estanca alrededor de la válvula de control de cocción y que la junta quede bien colocada en su entalladura. Coloque la válvula de control de cocción en el nivel de cocción al vapor (1) en la parte superior de la tapa en la posición indicada. Enrosque la tuerca de campana (2) en el sentido de las agujas del reloj y apriétela firmemente (3).

Mango de la tapa (fig. A-9)
Desmontaje (fig. T): Gire el tornillo de fijación (fig. A-22) por el lado interior de la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj. Desmonte el mango de la tapa.
Montaje (fig. U):
Sujete el mango de la tapa con la mano y coloque la tapa en la posición indicada (1). Enrosque el tornillo de fijación en el sentido de las agujas del reloj y apriételo firmemente (2).

DE
EN
FR
ES
IT
NL
RU
GR
TR
KO
ZH
JA
PL
CZ
SR
HR
HU
SK
SL
RO
BL
AR

Almacenamiento

Guarde la junta en un lugar seco, limpio y oscuro (protegida de la luz solar y los rayos UV). Para una mejor conservación de la junta, cuando limpie la olla, coloque la tapa del revés sobre la olla para no presionar la junta.

8. Mantenimiento y piezas de repuesto



Sustituya las piezas de desgaste, como juntas y otras piezas de goma, de forma periódica aproximadamente tras 400 procesos de cocción o como máximo cada 2 años. Las piezas que muestran claros signos de desgaste (por ej. rigidez, grietas, decoloración, sobrecalentamiento o deformación) o que no asientan correctamente deben cambiarse de inmediato. Si no se respetan estas instrucciones, el funcionamiento y la seguridad de la olla a presión pueden verse afectados. Por su seguridad, vuelva a apretar de inmediato los tornillos del utensilio que se hayan aflojado. Por su seguridad, si un asa de plástico se agrieta o está dañada, sustitúyala inmediatamente por piezas de repuesto originales de Fissler.

Encontrará el número de artículo de las piezas de recambio y los accesorios en las págs. 7 y 8.

Para cualquier otro tipo de reparación o preguntas sobre las piezas de repuesto, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Fissler (ver capítulo 9). En www.fissler.com encontrará una lista completa de distribuidores, así como información adicional.

Indicaciones sobre la sustitución de piezas

Junta (fig. A-23, fig. Y-1): ver capítulo 4.

Membrana de silicona (ver fig. A-17, fig. V): Desenrosque la válvula de control de cocción de la tapa (ver capítulo 7), retire la membrana usada, coloque la nueva membrana en la clavija de plástico del indicador de cocción y presione el borde hasta el principio de la rosca sobre los pernos de metal (ver capítulo 8).

Junta de válvula de cocción (fig. A-18, fig. W, fig. Y-6):

Desenroscar la válvula de control de cocción de la tapa y retirar la junta usada. Para facilitar la inserción de la junta nueva, coloque la válvula de control de cocción en el nivel 3. Coloque la junta nueva sobre los pernos

de metal y a continuación presiónela firmemente en la entalladura correspondiente.

Junta de asiento de válvula (fig. A-19, fig. X, fig. Y-7): Válvula de control de cocción, retire la junta e inserte una nueva (ver capítulo 7). Compruebe que queda bien asentada y limpia a ambos lados de la tapa.

Junta tórica del Euromatic (fig. I, fig. Y-8): El montaje y desmontaje se realiza desde el lado interior de la tapa. La junta no debe sobresalir de su entalladura.

Euromatic (fig. A-21): En primer lugar, retire el mango de la tapa aflojando el tornillo de la parte interior de la tapa (ver capítulo 7), retire la junta tórica, saque el Euromatic de la tapa e inserte el Euromatic nuevo sin la junta tórica a través de la tapa de forma que la bola quede en la parte interior de la tapa. Montaje de la junta tórica (ver arriba).

9. Eliminación

Ayude a proteger el medioambiente. El cartón puede desecharse junto al papel para reciclar. Dado que el aparato contiene muchos materiales reutilizables y/o reciclables, llévelo a un punto de recogida de su ciudad o municipio (centro de reciclaje) para su eliminación.

10. Preguntas y respuestas



Apague la placa de cocina, asegúrese de que la olla no tenga presión (ver capítulo 6) y deje que la olla se enfríe antes de intentar subsanar cualquier tipo de anomalía.

11. Dirección del servicio de atención al cliente

Fissler GmbH
Kundenservice
Harald-Fissler-Str. 10
55768 Hoppstädten-Weiersbach
Alemania
Tel.: +49 6781 - 403 100
Si desea más información, consulte nuestra página web www.fissler.com

Error	Posible causa	Solución
Durante la cocción breve, sale vapor durante más tiempo de lo habitual por debajo del mango de la tapa (en el Euromatic).	La olla no está bien cerrada (indicador rojo).	Cierre bien la olla (indicador verde).
	El suministro de energía es insuficiente.	Ajuste la potencia máxima de la fuente de calor.
	El tamaño de la zona de cocción no es adecuado para el diámetro del fondo de la olla.	Coloque la olla en la zona de cocción del tamaño adecuado (ver capítulo 4).
	El mango de la tapa está suelto.	Apriete el tornillo de fijación del mango de la tapa.
	El Euromatic o la junta tórica están sucios o dañados.	Limpie y/o sustituya las piezas (ver los capítulos 4, 7, 8).
	El nivel de cocción al vapor está establecido.	Para cocinar a presión, seleccione un nivel de cocción de 1 a 3 (ver capítulo 5).
No sale vapor durante la cocción breve.	Muy poco líquido en la olla.	Añada la cantidad mínima de líquido (200-300 ml). (ver capítulo 4).
	El suministro de energía es insuficiente.	Ajuste la potencia máxima de la fuente de calor.

Error	Posible causa	Solución
Sale vapor y/o agua por el borde de la tapa antes de que el indicador de cocción empiece a subir.	La junta no está bien colocada, está sucia, dañada o demasiado usada.	En caso necesario, introduzca correctamente la junta, límpiela o reemplácela (ver capítulos 4, 8).
	La olla no está bien cerrada (indicador rojo).	Cierre bien la olla (indicador verde).
El indicador de cocción no sube.	Sale vapor por el mango/ borde de la tapa.	Ver los puntos anteriores.
	Muy poco líquido en la olla.	Añada la cantidad mínima de líquido (200-300 ml) (ver capítulo 4).
	La válvula de control de cocción está mal atornillada.	Coloque la válvula de control de cocción correctamente y apriete la tuerca de campana (ver capítulo 7).
	La junta de la válvula de cocción, la junta del asiento de válvula o la membrana de silicona, están defectuosas o mal colocadas.	Sustituya la junta afectada o colóquela correctamente (ver capítulo 8).

Error	Posible causa	Solución
Sale vapor de la válvula de control de control de cocción.	La temperatura es demasiado alta (el indicador de cocción está en rojo).	Baje el suministro de energía. Ajuste la marca al nivel de cocción deseado (ver capítulo 4).
	La válvula de control de cocción, la junta de la válvula de cocción, la junta del asiento de válvula o la membrana de silicona, están defectuosas o mal colocadas.	Sustituya la junta afectada o colóquela correctamente (ver capítulos 4, 8). Coloque la válvula de control de cocción correctamente y apriete la tuerca de campana (ver capítulo 7).
Sale vapor por debajo del mango de la tapa (en el Euromatic) aunque el indicador de cocción ya ha subido.	El mango de la tapa está suelto.	Apriete el tornillo de fijación del mango de la tapa.
	La junta plana para la fijación del mango de la tapa o la junta tórica del Euromatic faltan, están defectuosas o mal colocadas.	Sustituya la junta afectada o colóquela correctamente (ver capítulos 4, 8).
	Sale una gran cantidad de vapor, la válvula de control de cocción puede estar defectuosa o sucia (el dispositivo de seguridad Euromatic responde).	Retire la válvula de control de cocción y límpiela o sustitúyala (ver capítulos 7, 8).
El mango de la tapa o las asas están sueltas.	El tornillo de sujeción no está bien apretado.	Apriete los tornillos de fijación.

Error	Posible causa	Solución	DE	EN	FR	ES	IT	NL	RU	GR	TR	KO	ZH	JA	PL	CZ	SR	HR	HU	SK	SL	RO	BL	AR
Sale mucho vapor por el borde de la tapa aunque el indicador de cocción ya ha subido.	La junta está defectuosa.	Sustituya la junta (ver capítulo 8).																						
	La junta ha actuado como dispositivo de seguridad. Es posible que la válvula de control de cocción y el Euromatic estén sucios o defectuosos.	Solicite al servicio de atención al cliente de Fissler que lo compruebe.																						
Sale vapor por la tapa, el mango de la tapa o el botón de mando.	El sellado está defectuoso.	Sustituya el mango de la tapa / acuda al servicio de atención al cliente de Fissler para que lo compruebe.																						
Es muy difícil cerrar la olla y/o el botón de mando no salta al cerrarla.	El mango de la tapa/el mango o asa de la olla están mal colocados.	Compruebe que el asa y los mangos estén bien colocados y, en caso necesario, apriételes.																						
	El mango de la tapa está defectuoso.	Sustituya el mango de la tapa.																						
	La junta no está bien colocada.	Coloque la junta correctamente (ver capítulo 4).																						
	La tapa se ha colocado con inclinación.	Coloque la ayuda para el cierre de la tapa en la ranura del mango de la olla. (ver capítulo 3).																						

Error	Posible causa	Solución
La olla no se puede abrir.	Queda presión en la olla.	Deje salir la presión de la olla (véase el capítulo 6).
	El Euromatic se ha atascado.	Abra el botón de mando. Presione el mango de la tapa hacia la izquierda.

Grazie mille per la fiducia e complimenti per l'acquisto della pentola a pressione Vitavit®

Indice

1. Precauzioni importanti e avvertenze di sicurezza	114
Istruzioni per l'uso e sorveglianza	114
Sicurezza e manutenzione	114
Usi della pentola a pressione	115
Messa in funzione della pentola a pressione	115
2. Uso conforme alla destinazione d'uso	116
3. Prima del primo utilizzo	116
Aprire la pentola	116
Chiudere la pentola	116
Indicatore di chiusura	117
Pulizia	117
4. Indicazioni per l'uso	117
Dispositivi di sicurezza	117
Capacità	118
Compatibilità con il piano cottura	118
Consigli per il risparmio energetico	119
5. Cottura con Vitavit®	119
Preparazione	120
Scelta del grado di cottura	120
Ebollizione e ventilazione	120
Coroncina di cottura - Indicatore di cottura a tre colori	120
Tempi di cottura	121
Uso versatile di oggetti di terzi nella pentola a pressione	121
6. Evaporazione da Vitavit®	123
7. Pulizia e cura	124
Pulizia	124
Montaggio della coroncina di cottura e del manico del coperchio	125
Stoccaggio	126
8. Manutenzione e pezzi di ricambio	126
Istruzioni per la sostituzione dei pezzi	126
9. Smaltimento	127
10. Domande e risposte	127
11. Indirizzo del servizio di assistenza clienti	127



1. Precauzioni importanti e avvertenze di sicurezza

Istruzioni per l'uso e sorveglianza

- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso e tutte le indicazioni.
- Non utilizzare mai la pentola a pressione in prossimità di bambini e non lasciarla mai incustodita durante l'uso.
- Conservare le presenti istruzioni per tutto il tempo in cui si possiede il prodotto. In caso di smarrimento delle istruzioni per l'uso, è possibile scaricarle sul nostro sito web www.fissler.com.
- Non cedere la pentola a pressione a nessuno che non abbia dapprima familiarizzato con le istruzioni per l'uso e cedere la pentola a pressione a terzi sempre accompagnata dalle istruzioni per l'uso.

Sicurezza e manutenzione

- Non aprire mai la pentola a pressione con la forza. Prima dell'apertura assicurarsi che non vi sia più alcuna pressione interna. Informazioni in merito sono disponibili al capitolo 6.
- Non riscaldare mai la pentola a pressione priva di alcun liquido, poiché il surriscaldamento può causare danni all'apparecchio, alle valvole, ai dispositivi di sicurezza e al piano cottura o il nucleo in alluminio del fondo può fondersi e diventare liquido. Se ciò dovesse verificarsi, spegnere il piano cottura e non spostare la pentola fino al completo raffreddamento. Aerare il locale. In caso di surriscaldamento smettere di utilizzare la pentola a pressione poiché non è più possibile garantire le funzioni dei dispositivi di sicurezza. In questo caso rivolgersi al servizio di assistenza clienti Fissler.
- Non riempire mai la pentola a pressione oltre i 2/3 del suo volume nominale, anche quando la si utilizza con il cestello e il treppiede. Se si preparano alimenti come riso o verdure secche che aumentano il loro volume o producono schiuma durante la cottura, non riempire la pentola a pressione oltre la metà del suo volume nominale, si veda la rispettiva tacca.
- Durante la cottura della carne (in particolare della lingua di bue) nella pentola a pressione, viene generata una sovrappressione all'interno della carne stessa. Dopo l'apertura della pentola a pressione, si prega pertanto di lasciar riposare un po' la carne prima di infilarla o muoverla, al fine di evitare ustioni.
- Scuotere sempre la pentola a pressione prima di aprirla per evitare che le

bolle di vapore schizzino verso l'alto, in particolare quando si preparano cibi semiliquidi. Non preparare mousse di mele e composte di frutta nella pentola a pressione perché le bolle di vapore che spesso si formano possono schizzare fuori durante l'apertura e provocare ustioni.

- Non utilizzare la pentola a pressione per friggere cibi con olio sotto pressione. Per friggere in pentola a pressione, non usare mai il coperchio e riempirla al massimo fino a metà con grasso.
- Non apportare alcuna modifica alla pentola a pressione. Le misure di manutenzione riportate nelle istruzioni per l'uso costituiscono un'eccezione. Non è consentito oliare le valvole.
- Utilizzare la pentola a pressione solamente con componenti Fissler originali e completamente funzionanti. Utilizzare in particolar modo solo pentole e coperchi dello stesso modello nonché pezzi di ricambio nella versione prevista per l'apparecchio (v. capitolo 8).
- Per una pentola a pressione con una capacità nominale di 3,5 l in un set di pentole a pressione, utilizzare il treppiede inferiore con cestello per evitare un riempimento eccessivo.

Usi della pentola a pressione

- Non utilizzare mai la pentola a pressione nel forno. Le temperature elevate danneggiano i manici, le valvole e i dispositivi di sicurezza, i quali non potranno più svolgere la loro funzione protettiva.
- Impiegare la pentola a pressione solo per l'uso privato conforme alla destinazione d'uso. Un eventuale utilizzo improprio può essere causa di pericoli.
- In questa pentola vengono preparati alimenti sotto pressione. L'uso scorretto della pentola a pressione può causare ustioni. Assicurarsi che la pentola a pressione sia stata chiusa correttamente prima che inizi a bollire. Informazioni al riguardo sono disponibili al capitolo 3. Non utilizzare mai la pentola a pressione con il coperchio solo appoggiato sopra.
- Le pentole a pressione non devono essere utilizzate per la sterilizzazione in ambito medico, dato che le pentole a pressione non sono progettate per la temperatura necessaria alla sterilizzazione.

Messa in funzione della pentola a pressione

- Prima di ogni uso assicurarsi che tutte le valvole e i dispositivi di sicurezza siano integri, funzionanti e puliti. Solo così è possibile garantirne il funzionamento. Informazioni al riguardo sono reperibili al capitolo 4.

- Muovere la pentola a pressione con estrema cautela quando è calda o sotto pressione. Non toccare le superfici calde, ma utilizzare i manici e le manopole. Se necessario, utilizzare una protezione per le mani.
- Utilizzare solo fonti di riscaldamento consentite nelle istruzioni per l'uso (v. capitolo 4).
- Regolare l'intensità del calore in modo che l'indicatore di cottura non salga nel campo rosso (si veda il capitolo 5). Se l'intensità del calore non viene ridotta, il vapore fuoriesce automaticamente attraverso la valvola in modo controllato e la pentola perde liquido. La perdita completa di liquido provoca la bruciatura degli alimenti e può danneggiare la pentola e il piano cottura.

2. Uso conforme alla destinazione d'uso

- Le pentole a pressione Fissler sono progettate per la cottura a pressione di alimenti in ambito domestico nonché per gli scopi previsti menzionati nel capitolo 5.
- Le pentole a pressione Fissler possono essere utilizzate solamente fino a una potenza massima del piano cottura da 3700 watt.
- È necessario rispettare le capacità elencate nel capitolo 4 al fine di assicurare un uso sicuro della pentola a pressione.

3. Prima del primo utilizzo

Prima del primo utilizzo acquisire dimestichezza con la pentola, imparare a maneggiarla e verificarne la completezza della fornitura (v. fig. A). Per alcuni apparecchi il cestello non è incluso nella fornitura

Aprire la pentola (fig. C)

Premere il pulsante di comando (fig. A-7) sul manico del coperchio in direzione della freccia. Ruotare il coperchio in senso antiorario (verso destra) fino all'arresto. Rimuovere il coperchio.

Chiudere la pentola (fig. D+E)

Con l'ausilio del regolatore di chiusura (linguetta di metallo con la scritta "Close" (fig. A-14)) posizionare il coperchio tenendolo leggermente inclinato. Inserire il regolatore di chiusura nella scanalatura del manico della pentola e poi abbassarlo (fig. D). Chiudere il coperchio ruotandolo in senso orario fino all'arresto verso sinistra, (v. fig. E). La pentola si chiude con un "clic" udibile e l'indicatore di chiusura passa da rosso a verde (fig. A-8).

Indicatore di chiusura (fig. A-8, fig. F)

Verde: la pentola è chiusa correttamente e pronta all'uso.

Rosso: la pentola non è chiusa in maniera corretta.

Pulizia

Prima del primo utilizzo, sciacquare a fondo la pentola, il coperchio, la guarnizione ad anello e il cestello. In questo modo vengono rimosse la polvere di lucidatura e le piccole impurità.

Raccomandazione: trattare la pentola e il coperchio con un prodotto per la cura dell'acciaio. In questo modo, l'acciaio diventa più resistente contro sali e alimenti acidi. Sciacquare sempre via a fondo i residui del prodotto per la cura dell'acciaio. Ripetere il trattamento se necessario oppure laddove dovesse cambiare l'aspetto della superficie dell'acciaio.

4. Indicazioni per l'uso

Dispositivi di sicurezza

Prima di ogni utilizzo controllare il regolare funzionamento dei dispositivi di sicurezza indicati di seguito e non effettuare mai alcuna modifica. Prima di iniziare la cottura, assicurarsi che la coroncina di cottura e il manico del coperchio siano montati correttamente e siano ben saldi. Indicazioni al riguardo sono disponibili al capitolo 7.

Coroncina di cottura (fig. A-3, fig. G)

Staccare la coroncina dal coperchio e impostare il livello 3. Con il dito controllare che l'indicatore di cottura (1) e il corpo della valvola (2) abbiano piena libertà di movimento e ritornino nella posizione di partenza.

Euromatic (fig. A-21)

Accertarsi che la valvola Euromatic alloggiata sul coperchio sia pulita e si muova senza impedimenti (fig. H). La guarnizione ad anello deve essere completamente inserita nell'apposita scanalatura (v. fig. I). Premendo con un dito, controllare che la sfera nella valvola Euromatic scorra senza impedimenti ritornando nella posizione iniziale (fig. J).

Guarnizione ad anello (fig. A-23) e camma di sicurezza (fig. A-20, fig. K)

Controllare che la guarnizione ad anello e il bordo del coperchio siano puliti, che la guarnizione ad anello non sia danneggiata e che la camma di sicurezza (1) si muova senza impedimenti. Infilare la guarnizione ad anello facendo in modo che sia completamente

piatta e aderisca al lato interno del coperchio sotto i segmenti del bordo (2) ripiegati all'interno. La guarnizione ad anello deve trovarsi davanti alla camma di sicurezza, cioè deve essere spostata dal bordo del coperchio.

Capacità (fig. L)



Cuocere sempre in abbondante liquido e fare attenzione che questo non evapori mai completamente.

Per la cottura a pressione, si prega di osservare le seguenti indicazioni relative alle quantità di riempimento. Per facilitare il dosaggio, all'interno della pentola è applicata una scala graduata.

Quantità di liquido necessaria per evitare il surriscaldamento durante la cottura

A seconda del diametro dell'apparecchio, riempire la pentola con più di 200-300 ml di liquido entro la tacca interna per generare vapore, indipendentemente dal fatto che si cucini con o senza cestello. Non mettere mai in funzione la pentola a pressione senza questa quantità di liquido.

Ø 18 cm: 200 ml

Ø 22 cm: 250 ml

Ø 26 cm: 300 ml

Indicatore del massimo

La pentola a pressione può essere riempita al massimo fino a $\frac{3}{4}$ della sua capacità (volume utile) per garantire un funzionamento sicuro.

Indicatore $\frac{1}{2}$

Se si cucinano alimenti che producono schiuma o che aumentano durante la cottura, come ad es. riso, brodo o verdure secche, è consentito riempire la pentola a pressione al massimo fino a metà della sua capacità.

Indicatore $\frac{1}{3}$

Durante la cottura di fagioli e altri legumi, riempire la pentola solo fino a $\frac{1}{3}$ poiché è possibile che la loro buccia sottile si sollevi e intasi le valvole.

Compatibilità con il piano cottura

Le pentole a pressione Fissler sono adatte a tutti i tipi di piani cottura, come fornelli a gas, piastre di ghisa, piani cottura in vetroceramica e ad induzione.



Per evitare di graffiare le superfici, si consiglia di sollevare sempre le pentole per spostarle. Fissler non si assume la responsabilità di eventuali danni in caso di mancata osservanza delle presenti indicazioni.

Ghisa/vetroceramica (irraggiamento/alogeno): la piastra di cottura deve corrispondere al diametro del fondo della pentola o essere più piccola.

Fornello a gas: collocare la pentola al centro ed evitare che la fiamma sia troppo alta poiché può danneggiare i manici in plastica.

Induzione: la pentola deve essere sempre sistemata al centro della zona di cottura. Le dimensioni del fondo della pentola dovrebbero essere uguali o superiori a quelle della zona di cottura, altrimenti quest'ultima potrebbe non aderire al fondo della pentola.

Istruzioni speciali per i piani cottura a induzione: attenersi alle istruzioni per l'uso fornite dal produttore del piano cottura. Durante l'uso si può sentire un rumore simile ad un ronzio, che è dovuto a motivi tecnici e non è indice di un difetto del piano cottura o della pentola.

Consigli per il risparmio energetico

- Durante la cottura, regolare il piano cottura in modo che l'indicatore di cottura non salga al campo rosso del livello di cottura selezionato e che la coroncina di cottura non inizi a far fuoriuscire vapore.
- Durante la cottura a vapore regolare il piano cottura in modo tale che possa fuoriuscire solo una leggera striscia di vapore dal manico del coperchio o dalla coroncina di cottura.
- Collocare la pentola su una zona di cottura delle dimensioni adeguate (v. indicazioni della "Compatibilità con il piano cottura").
- Scegliere una pentola di grandezza proporzionata alla quantità di vivande da cucinare.
- Sfruttare il calore accumulato del fondo. Spegnerne il piano cottura poco prima della fine del tempo di cottura.

5. Cottura con Vitavit®

Nella pentola a pressione è possibile preparare ricette di tutti i tipi. È possibile arrostitire, cuocere, stufare o friggere utilizzando la pentola aperta, senza coperchio. Servendosi di un cestello aggiuntivo è possibile cuocere a vapore, centrifugare e cuocere a piani. In combinazione con un coperchio tradizionale, la pentola a pressione può essere utilizzata anche come pentola normale. La pentola a pressione può essere utilizzata per preparare alimenti che vanno dalla carne, alle verdure e ai legumi, al pesce e ai cereali, risparmiando tempo e preservando i nutrienti. Ulteriori

informazioni, tempi di cottura e idee di ricette sono disponibili sul sito www.fissler.com

Preparazione

Mettere gli ingredienti da cuocere nella pentola a pressione. Prestare attenzione alla capacità prescritta e alla quantità minima di liquido (v. capitolo 4). Mettere il coperchio e chiudere la pentola. L'indicatore di chiusura (fig. A-8) è verde (v. capitolo 3).

Scelta del grado di cottura (fig. M)

Con Vitavit è possibile scegliere tra quattro gradi di cottura (fig. M):

Grado di cottura 1: cottura delicata, circa 110°C, pressione di esercizio 45 kPa per alimenti delicati come pesce e verdure tenere.

Grado di cottura 2: cottura rapida, circa 113°C, pressione di esercizio 60 kPa per alimenti delicati come verdure.

Grado di cottura 3: cottura express, ca. 116°C, pressione di esercizio 75 kPa per tutti gli altri alimenti, come piatti a base di carne e stufati.

Cottura a vapore: selezionare una cottura a vapore delicata nel cestello (fig. A-1) o una cottura senza pressione. ☁

Ebollizione e ventilazione

Riscaldare la pentola a pressione ben chiusa a fuoco alto (non con la funzione booster). Sotto il manico del coperchio (fig. A-6) fuoriesce il vapore. Questo processo può durare alcuni minuti. Quando Euromatic si chiude non facendo più fuoriuscire il vapore, inizia a generarsi la pressione e l'indicatore di cottura (fig. A-4) inizia lentamente a salire.

Coroncina di cottura - Indicatore di cottura a tre colori (fig. N)

L'indicatore di cottura segnala sempre una sequenza di tre anelli colorati, indipendentemente dal livello di cottura scelto. Seguendo una logica a semaforo, i colori indicano l'andamento della temperatura all'interno della pentola e aiutano a regolare l'intensità del calore.

Anello giallo:

Il livello di cottura impostato è stato quasi raggiunto. L'intensità del calore può essere ridotta.

Anello verde:

Il grado di cottura impostato è stato quasi raggiunto, inizia la cottura. L'intensità del calore dovrebbe essere regolata in modo che l'indicatore di cottura rimanga nel campo verde per tutto il tempo della cottura.

Anello rosso:

La temperatura nella pentola è troppo alta. La pentola comincia automaticamente a espellere vapore e può quindi perdere liquidi. Per regolare la temperatura, ridurre ulteriormente il calore del piano cottura e assicurarsi che venga raggiunto nuovamente l'anello verde.

Tempi di cottura

I tempi di cottura partono dal momento in cui viene raggiunto il grado di cottura selezionato (con l'anello verde).

Trascorso il tempo di cottura, togliere la pentola a pressione dal piano cottura e fare uscire la pressione (v. capitolo 6) e solo a questo punto aprirla.

Ulteriori informazioni sui tempi di cottura sono disponibili nel nostro strumento di ricerca dei tempi di cottura su www.fissler.com



Trova il tempo di cottura + istruzioni video

Uso versatile di oggetti di terzi nella pentola a pressione

Per oggetti di terzi si intendono oggetti, ad es. barattoli di vetro o articoli in plastica, che non sono prodotti né forniti da Fissler.

A seconda delle dimensioni dell'oggetto, è necessario utilizzare il modello di pentola a pressione da 4,5 L o uno più grande. È sempre necessario osservare la tacca MAX nella pentola e non inserire mai prodotti oltre tale tacca (v. capitolo 4).



Verificare la resistenza alla temperatura dei materiali e degli oggetti da utilizzare nella pentola a pressione, secondo le indicazioni del produttore.

Sterilizzazione a vapore

Nella pentola a pressione è possibile sterilizzare oggetti come biberon, barattoli per conserve, ciucci ecc., realizzati in materiali come vetro, silicone e plastica.

Prima della sterilizzazione, smontare le parti e pulirle. Prima dell'uso,

verificarne l'integrità.

Versare nella pentola a pressione la quantità d'acqua necessaria (v. capitolo 4) e posizionare gli oggetti nel cestello forato. Chiudere la pentola, impostare il livello di cottura (v. capitolo 5), riscaldare la pentola e sterilizzare per circa 10 minuti (v. capitolo 5).

Lasciare raffreddare la pentola a pressione (metodo 1, v. capitolo 6).

Rimuovere gli oggetti con una pinza o con guanti resistenti al calore e lasciarli raffreddare. Non raffreddare i barattoli sotto l'acqua fredda. Prima dell'uso verificare l'integrità degli oggetti.

Uso di barattoli, stampi in ceramica e in acciaio inox

Pulire i barattoli e gli stampi prima dell'uso e sterilizzare i barattoli durante la preparazione delle conserve. Verificare l'integrità degli oggetti.

Preparazione di conserve

Riempire i barattoli fino a circa un dito dal bordo, assicurarsi che il bordo sia pulito e chiuderli. Per i barattoli con coperchio a vite, non avvitare completamente il coperchio; per i barattoli con guarnizione e clip, non fissare le clip durante la preparazione di conserve.

Versare nella pentola a pressione la quantità di liquido necessaria (v. capitolo 4) e posizionare i barattoli nel cestello forato. Chiudere la pentola, scegliere il livello di cottura in base al tipo di alimento e procedere alla preparazione delle conserve (v. capitolo 5).

Lasciare raffreddare lentamente la pentola a pressione (metodo 1, v. capitolo 6). Rimuovere gli oggetti con una pinza o con guanti resistenti al calore e lasciarli raffreddare su un panno. Non raffreddare i barattoli sotto l'acqua fredda. Non appena i barattoli si sono raffreddati, verificarne l'integrità e avvitare saldamente i coperchi oppure fissare le clip. Prima dell'uso o del consumo controllare i barattoli e il contenuto.

Cottura con stampini in ceramica/stampi in acciaio inox

Riempire la pentola a pressione con la quantità di liquido necessaria (v. capitolo 4) e posizionare gli stampi nel cestello forato oppure sul treppiede, ad es. come per uno stampo a cerniera. Chiudere la pentola, scegliere il livello di cottura in base al tipo di alimento o alla ricetta e cuocere (v. capitolo 5).

Lasciare raffreddare lentamente la pentola a pressione (metodo 1, v. capitolo 6). Rimuovere gli oggetti con una pinza o con guanti resistenti al calore e lasciarli raffreddare. Prima dell'uso o del consumo verificarne l'integrità.

Uso della carta da forno

Quando si utilizza la carta da forno nella pentola a pressione, assicurarsi che la carta non sia posizionata in modo lasco e che non blocchi i dispositivi di sicurezza del coperchio.



La responsabilità dell'uso di oggetti di terzi nella pentola a pressione è a carico dell'utente. Fissler non si assume alcuna responsabilità.

6. Evaporazione da Vitavit®



Non aprire mai la pentola a pressione con la forza. La pentola può essere aperta solo se l'indicatore di cottura è completamente abbassato e se nell'azionare il pulsante di comando non fuoriesce più vapore.

Esistono 4 metodi per eliminare la pressione dalla pentola a pressione Fissler.

Il tipo di evaporazione dovrebbe essere scelto a seconda della pietanza cucinata. Se si cucinano alimenti che formano schiuma o che aumentano con la cottura, come ad es. legumi, zuppe o stufati o anche alimenti con la buccia delicata come le patate non sbucciate, è opportuno scegliere un metodo per ridurre la pressione che non sia rapido, altrimenti il cibo potrebbe fuoriuscire o la buccia dell'alimento potrebbe spaccarsi. Prima di aprire la pentola, seguire le istruzioni riportate di seguito per tutti e 4 i metodi.

Metodo 1: lasciar raffreddare

Con questo metodo si sfrutta l'energia residua della pentola. Togliere la pentola dal piano cottura poco prima della fine del tempo di cottura e lasciare raffreddare lentamente finché l'indicatore di cottura non si è abbassato completamente. Questo metodo è particolarmente adatto per pietanze che richiedono lunghi tempi di cottura e ai fini del risparmio energetico.

Metodo 2: evaporazione graduale dalla coroncina di cottura (fig. P)

Ruotare gradualmente l'anello di regolazione della coroncina di cottura dal grado di cottura impostato al grado di cottura immediatamente inferiore fino al grado di cottura senza pressione. Il vapore fuoriesce sotto la coroncina di cottura (fig. A-5).

Nota: non ruotare mai l'anello di regolazione dal grado di cottura 2 o 3 direttamente al grado di cottura senza pressione, perché la fuoriuscita di vapore altrimenti diventa troppo elevata e la pietanza può fuoriuscire.

Metodo 3: evaporazione veloce tramite il pulsante di comando (fig. O)

Premere leggermente il pulsante di comando (fig. A-7) in direzione della freccia. Sotto il manico del coperchio fuoriesce il vapore (fig. A-6). Tenere premuto il pulsante finché l'indicatore di cottura non è sceso completamente e non fuoriesce più vapore. Rilasciare il pulsante non appena il vapore cessa di fuoriuscire.

Metodo 4: evaporazione veloce sotto l'acqua corrente (fig. Q)

Appoggiare la pentola nel lavello e far scorrere l'acqua fredda lateralmente sul coperchio (non sopra il manico del coperchio o la coroncina di cottura) finché l'indicatore di cottura non si è abbassato completamente.

Prima dell'apertura (metodo 1-4)

Premere leggermente il pulsante di comando (l'eventuale pressione residua viene eliminata). Rilasciare il pulsante non appena il vapore cessa di fuoriuscire. Agitare delicatamente la pentola. Premere nuovamente il pulsante di comando e ripetere l'operazione (scuotere la pentola e poi premere il pulsante di funzionamento) finché non fuoriesce più vapore. La pentola è priva di pressione (l'Euromatic è abbassato). Aprire la pentola (v. capitolo 3).

Nota:

Se nella pentola c'è ancora pressione, il pulsante di comando non può essere premuto fino in fondo. Questo serve alla sicurezza dell'utente poiché in questo modo la pentola non può essere aperta accidentalmente mentre è ancora sotto pressione. Non cercare quindi di forzare il pulsante di comando.

7. Pulizia e cura

Pulizia

Lavare la pentola a pressione dopo ogni utilizzo.

- Svitare la guarnizione ad anello dal coperchio e lavare a mano.
- Rimuovere la coroncina e pulire con un panno umido.
- All'occorrenza, togliere il manico del coperchio e lavarlo sotto l'acqua corrente.

- La pentola, il coperchio (senza guarnizione ad anello, coroncina di cottura e manico del coperchio) e i cestelli possono essere lavati in lavastoviglie.
- Le pentole a pressione decorate non sono lavabili in lavastoviglie. Per quanto riguarda le pentole a pressione con corpo decorato, si consiglia di pulirle a mano con una spugna morbida per preservare la decorazione.

Attenersi a quanto segue:

- Per la pulizia utilizzare acqua calda con un comune detersivo e un'apposita spugna o una spazzola morbida. Evitare l'utilizzo di oggetti appuntiti, ruvidi o taglienti. Per pulire l'interno e il fondo, in caso di sporco ostinato è possibile utilizzare la parte ruvida della spugna.
- Non far incrostare i residui di cibo, né conservare pietanze per molto tempo nella pentola perché possono macchiare o modificare la superficie dell'acciaio inox.
- Per preservare la superficie dell'acciaio inox, utilizzare regolarmente prodotti per la cura dell'acciaio inox. Sono particolarmente indicati per rimuovere le macchie biancastre, gli aloni color arcobaleno o le incrostazioni.
- Per la pulizia in lavastoviglie utilizzare solo i normali prodotti ad uso domestico nel dosaggio indicato dal produttore, non utilizzare detersivi per l'industria o detergenti ad alta concentrazione.

Montaggio della coroncina di cottura e del manico del coperchio **Coroncina di cottura (fig. A-3)**

Smontaggio (v. fig. R): allentare il dado a campana (fig. A-24 + Y-10) ruotandolo in senso antiorario.

Montaggio (v. fig. S): assicurarsi che la guarnizione della valvola aderisca bene tutt'attorno alla coroncina di cottura e che la guarnizione si trovi nella scanalatura prevista. Impostare la coroncina di cottura sulla cottura a vapore (1) e inserirla dall'alto nella posizione prestabilita nel coperchio. Avvitare il dado a campana (2) dal basso in senso orario e serrare (3).

Manico del coperchio (fig. A-9)

Smontaggio (fig. T): ruotare in senso antiorario la vite di fissaggio (fig. A-22) sul lato interno del coperchio. Rimuovere il manico del coperchio.

Montaggio (fig. U):

afferrare il manico del coperchio e applicare il coperchio nella posizione prevista (1). Avvitare la vite di fissaggio in senso orario e serrare (2).

Stoccaggio

Stoccare la guarnizione ad anello in un luogo buio (protetto dai raggi solari e ultravioletti), asciutto e pulito. Per far durare la guarnizione ad anello più a lungo ed evitare di schiacciarla, dopo la pulizia mettere il coperchio sulla pentola con il lato interno rivolto verso l'alto.

8. Manutenzione e pezzi di ricambio



Sostituire regolarmente i pezzi soggetti a usura, come le guarnizioni ad anello e altre parti in gomma, al massimo dopo circa 400 cotture oppure al più tardi dopo 2 anni con pezzi di ricambio Fissler originali. I componenti devono essere sostituiti immediatamente se presentano evidenti segni di danneggiamento (ad es. indurimento, crepe, scolorimenti, surriscaldamento o deformazioni) o se non sono correttamente in sede. Un'eventuale inosservanza compromette il funzionamento e la sicurezza della pentola a pressione. Per la propria sicurezza personale, serrare immediatamente le eventuali viti allentate dell'apparecchio. Sostituire inoltre i manici di plastica rotti o danneggiati con pezzi di ricambio Fissler originali.

Il codice articolo dei pezzi di ricambio e degli accessori è riportato alle pag. 7 e 8.

Per altre riparazioni o domande sui pezzi di ricambio rivolgersi al servizio di assistenza clienti Fissler (v. capitolo 9). Una lista dei rivenditori e ulteriori informazioni sono disponibili sul sito www.fissler.com

Istruzioni per la sostituzione dei pezzi

Guarnizione ad anello (fig. A-23, fig. Y-1): v. capitolo 4.

Membrana mobile (fig. A-17, fig. V): allentare la coroncina di cottura dal coperchio (v. capitolo 7), rimuovere la vecchia membrana mobile, inserire la nuova membrana sul perno di plastica dell'indicatore di cottura e spingere il bordo fino all'inizio della filettatura sullo stantuffo di metallo (v. capitolo 8).

Guarnizione della valvola (fig. A-18, fig. W, fig. Y-6): allentare la coroncina di cottura dal coperchio e rimuovere la vecchia guarnizione. Per facilitare l'inserimento della nuova guarnizione, impostare la coroncina di cottura sul livello 3. Posizionare la nuova guarnizione sullo

stantuffo di metallo e premerla con forza nell'apposita scanalatura.

Guarnizione della sede della valvola (fig. A-19, fig. X, fig. Y-7): allentare la coroncina di cottura dal coperchio, rimuovere la guarnizione e inserirne una nuova (v. capitolo 7). Assicurarsi che la guarnizione aderisca perfettamente su entrambi i lati del coperchio.

Guarnizione ad anello per Euromatic (fig. I, fig. Y-8): lo smontaggio e il montaggio avvengono sul lato interno del coperchio. La guarnizione deve essere completamente inserita nell'apposita scanalatura.

Euromatic (fig. A-21): per prima cosa rimuovere il manico del coperchio allentando la vite all'interno del coperchio (v. capitolo 7), rimuovere la guarnizione ad anello, estrarre l'Euromatic dal coperchio e inserire il nuovo Euromatic senza guarnizione ad anello attraverso il coperchio in modo che la sfera si trovi sul lato interno del coperchio. Montare la guarnizione ad anello (v. sopra).

9. Smaltimento

Contribuite alla tutela dell'ambiente. È possibile smaltire il cartonaggio con la carta da macero. Dato che l'apparecchio contiene molti materiali recuperabili o riciclabili, si consiglia di consegnarla per lo smaltimento presso un punto di raccolta della vostra città o comune (stazioni ecologiche).

10. Domande e risposte



Spegnere il piano cottura, assicurarsi che la pentola a pressione sia priva di pressione (v. capitolo 6) e lasciare raffreddare la pentola a pressione prima di provare a eliminare la causa di un difetto.

11. Indirizzo del servizio di assistenza clienti

Fissler GmbH
Kundenservice
Harald-Fissler-Str. 10
55768 Hoppstädten-Weiersbach
Germania

Tel.: +49 6781 - 403 100

Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito www.fissler.com

Errore	Possibile causa	Soluzione
In fase di precottura, sotto il manico del coperchio (in corrispondenza della valvola Euromatic) esce vapore più a lungo del solito.	La pentola non è chiusa correttamente (indicatore rosso).	Chiudere correttamente la pentola (indicatore verde).
	L'intensità del calore è troppo bassa.	Impostare la potenza massima della fonte di calore.
	Le dimensioni della zona di cottura non sono idonee al diametro del fondo della pentola a pressione.	Collocare la pentola a pressione sulla zona di cottura adatta (v. capitolo 4).
	Il manico del coperchio è allentato.	Serrare la vite di fissaggio del manico del coperchio.
	La valvola Euromatic o la guarnizione ad anello sono sporche o danneggiate.	Pulire o sostituire i pezzi (v. capitolo 4, 7, 8).
	È impostata la cottura a vapore.	Per la cottura a pressione, selezionare un grado di cottura 1-3 (v. capitolo 5).

Errore	Possibile causa	Soluzione	DE
In fase di precottura non fuoriesce vapore.	Troppo poco liquido nella pentola.	Versare la quantità minima di liquido (200-300 ml) (v. capitolo 4).	EN
	L'intensità del calore è troppo bassa.	Impostare la potenza massima della fonte di calore.	FR
Fuoriesce vapore e/o fuoriescono goccioline d'acqua dal bordo del coperchio prima che l'indicatore di cottura cominci a salire.	La guarnizione ad anello non è inserita correttamente, è sporca, danneggiata o obsoleta.	Inserire correttamente la guarnizione ad anello, eventualmente pulirla o sostituirla (v. capitolo 4, 8).	ES
	La pentola non è chiusa correttamente (indicatore rosso).	Chiudere correttamente la pentola (indicatore verde).	IT
L'indicatore di cottura non sale.	Il vapore fuoriesce dal manico/dal bordo del coperchio.	Si vedano i punti soprariportati.	NL
	Troppo poco liquido nella pentola.	Versare la quantità minima di liquido (200-300 ml) (v. capitolo 4).	RU
	La coroncina non è serrata correttamente, né saldamente.	Inserire correttamente la coroncina di cottura e serrare il dado a campana (v. capitolo 7).	GR
	La guarnizione della valvola, la guarnizione della sede della valvola o la membrana mobile non è presente, è difettosa o è montata male.	Sostituire la guarnizione interessata o montarla correttamente (v. capitolo 8).	TR
			KO
			ZH
			JA
			PL
			CZ
			SR
			HR
			HU
			SK
			SL
			RO
			BL
			AR

Errore	Possibile causa	Soluzione
Il vapore fuoriesce dalla coroncina di cottura.	La temperatura è troppo elevata (l'indicatore di cottura è sul campo rosso).	Ridurre l'intensità di calore. Regolare l'indicatore fino al grado di cottura desiderato (v. capitolo 4).
	La coroncina di cottura, la guarnizione della valvola, la guarnizione della sede della valvola o la membrana mobile non è presente, è difettosa o è montata male.	Sostituire la guarnizione interessata o montarla correttamente (v. capitolo 4, 8). Inserire correttamente la coroncina di cottura e serrare il dado a campana (v. capitolo 7).
Sotto il manico del coperchio (in corrispondenza della valvola Euromatic) fuoriesce vapore nonostante l'indicatore di cottura sia già salito.	Il manico del coperchio è allentato.	Serrare la vite di fissaggio del manico del coperchio.
	La guarnizione piatta per il fissaggio del manico del coperchio o la guarnizione ad anello dell'Euromatic non sono presenti, sono difettose o montate in modo errato.	Sostituire la guarnizione interessata o montarla correttamente (v. capitolo 4, 8).
	Se fuoriesce una grande quantità di vapore, potrebbe essere causato dalla coroncina di cottura difettosa o sporca (di conseguenza si attiva il dispositivo di sicurezza Euromatic).	Rimuovere la coroncina di cottura e pulirla o sostituirla (v. capitolo 7, 8).

Errore	Possibile causa	Soluzione	DE	EN	FR	ES	IT	NL	RU	GR	TR	KO	ZH	JA	PL	CZ	SR	HR	HU	SK	SL	RO	BL	AR
Il manico del coperchio o i manici sono allentati.	La vite di fissaggio non è serrata.	Serrare le viti di fissaggio.																						
Dal bordo del coperchio fuoriesce molto vapore anche se l'indicatore di cottura è già salito.	La guarnizione ad anello è difettosa.	Sostituire la guarnizione ad anello (v. capitolo 8).																						
	La guarnizione ad anello si è attivata come dispositivo di sicurezza. È possibile che la coroncina di cottura ed Euromatic siano sporche o difettose.	Far controllare l'apparecchio dal servizio clienti Fissler.																						
Fuoriuscita di vapore in corrispondenza della calotta, del manico del coperchio o del pulsante di comando.	La guarnizione è difettosa.	Far sostituire il manico del coperchio o sottoporre l'apparecchio al servizio clienti Fissler per un controllo.																						

Errore	Possibile causa	Soluzione
La pentola si chiude con difficoltà o il pulsante di comando non fuoriesce quando la pentola viene chiusa.	Il manico del coperchio e/o della pentola non sono montati correttamente.	Controllare il fissaggio dei manici e serrarli.
	Il manico del coperchio è difettoso.	Sostituire il manico del coperchio.
	La guarnizione ad anello non è inserita correttamente.	Inserire correttamente la guarnizione ad anello (v. capitolo 4).
	Il coperchio è stato appoggiato in posizione inclinata.	Posizionare il regolatore di chiusura sul coperchio nella scanalatura del manico della pentola (v. capitolo 3).
La pentola non si apre.	C'è ancora pressione nella pentola.	Scaricare la pressione nella pentola (v. capitolo 6).
	Euromatic si è inceppato.	Allentare il pulsante di comando. Spingere leggermente il manico del coperchio verso sinistra.

Hartelijk dank voor uw vertrouwen en van harte gefeliciteerd met uw Vitavit® snelkookpan

Inhoudsopgave

1. Belangrijke voorzorgsmaatregelen en veiligheidsinstructies	134
Gebruiksaanwijzing en toezicht	134
Veiligheid en onderhoud	134
Mogelijkheden van de snelkookpan	135
Gebruik van de snelkookpan	135
2. Correct en doelmatig gebruik	136
3. Voor het eerste gebruik	136
De pan openen	136
De pan sluiten	136
Vergrendelingssymbool	136
Reinigen	136
4. Aanwijzingen voor het gebruik	137
Veiligheidsvoorzieningen	137
Vulhoeveelheden	137
Geschiktheid van het fornuis	138
Energiebesparende tips	139
5. Koken met de Vitavit®	139
Vorbereiding	139
Keuze van het gaarniveau	140
Voorkoken en ontluchten	140
Kookkroon - kookindicator met verkeerslicht	140
Gaartijden	141
Veelzijdig gebruik van andere voorwerpen in de snelkookpan	141
6. De Vitavit® drukloos maken	143
7. Reiniging en onderhoud	144
Reiniging	144
Montage van de kookkroon en de greep van het deksel	145
Opbergen	145
8. Onderhoud en reserveonderdelen	145
Informatie over het vervangen van onderdelen	146
9. Afvoer/verwijdering	147
10. Vragen en antwoorden	147
11. Adres klantenservice	147



1. Belangrijke voorzorgsmaatregelen en veiligheidsinstructies

Gebruiksaanwijzing en toezicht

- Lees de gebruiksaanwijzing en alle aanwijzingen zorgvuldig door.
- Gebruik de snelkookpan nooit in de buurt van kinderen en laat hem tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing zolang u in het bezit bent van het product. Mocht de gebruiksaanwijzing toch een keer verloren raken, dan kunt u deze downloaden van onze website www.fissler.com.
- Laat de snelkookpan niet gebruiken door iemand die niet bekend is met de gebruiksaanwijzing en geef de snelkookpan altijd samen met de gebruiksaanwijzing door aan derden.

Veiligheid en onderhoud

- Open de snelkookpan nooit met geweld. Controleer voor het openen of de druk in de pan volledig weg is. Informatie hierover vindt u in hoofdstuk 6.
- Verwarm de snelkookpan nooit zonder vloeistof omdat oververhitting schade kan veroorzaken aan het apparaat, de ventielen, de veiligheidsvoorzieningen en aan het fornuis. Ook kan de aluminium kern in de bodem gaan smelten en vloeibaar worden. Als dit gebeurt, moet u het fornuis uitschakelen en mag de pan niet worden verplaatst totdat deze volledig is afgekoeld. Ventileer het vertrek. Stop bij oververhitting met het gebruik van de snelkookpan omdat de werking van de veiligheidsvoorzieningen niet meer is gegarandeerd. Neem in dit geval contact op met de klantenservice van Fissler.
- Vul de snelkookpan nooit met meer dan 2/3 van het nominale volume, ook bij gebruik van de inzet en de driepoot. Wanneer u voedsel bereidt zoals rijst of gedroogde groenten die opzwellen of schuimen tijdens het kookproces, vul dan de snelkookpan tot niet meer dan de helft van het nominale volume, zie markering.
- Tijdens het garen van vlees (met name ossentong) in de snelkookpan ontstaat een overdruk in het vlees. Laat het vlees daarom na het openen van de snelkookpan even rusten voordat u erin prikt of het verplaatst, om brandwonden te vermijden.
- Schud de snelkookpan altijd voordat u hem opent om te voorkomen dat er hete bubbels uit de pan spatten, vooral wanneer er papperig voedsel wordt bereid. Bereid geen appelmoes en compote in de snelkookpan

omdat hierbij vaak bubbels ontstaan die bij het openen van de pan opspatten en brandwonden kunnen veroorzaken.

- Gebruik de snelkookpan niet om levensmiddelen onder druk met olie te frituren. Frituur in de snelkookpan altijd zonder deksel en vul deze maximaal tot de helft met vet.
- Breng geen veranderingen aan de snelkookpan aan. Een uitzondering hierop zijn de onderhoudsmaatregelen die in de gebruiksaanwijzing worden genoemd. De ventielen mogen niet worden gesmeerd met olie.
- Gebruik de snelkookpan alleen met originele en volledig functionele Fissler-componenten. Gebruik met name alleen pannen en deksels van hetzelfde model en reserveonderdelen in de voor uw apparaat bestemde uitvoering (zie hoofdstuk 8).
- Gebruik bij de snelkookpan met een nominale inhoud van 3,5 liter uit een snelkookpan-set de lage driepoot met inzet, om overvulling te vermijden.

Mogelijkheden van de snelkookpan

- Gebruik de snelkookpan nooit in de oven. Grepen, ventielen en veiligheidsvoorzieningen raken door de hoge temperaturen beschadigd en kunnen daarna hun veilige werking niet meer garanderen.
- Gebruik de snelkookpan alleen voor een correct en doelmatig privégebruik. Bij ondoelmatig gebruik kunnen er gevaren ontstaan.
- In deze pan wordt voedsel onder druk bereid. Verkeerd gebruik van de snelkookpan kan brandwonden veroorzaken. Zorg ervoor dat de snelkookpan goed is afgesloten voordat u gaat koken. Informatie hierover vindt u in hoofdstuk 3. Gebruik de snelkookpan nooit met een los deksel.
- Snelkookpannen mogen niet worden gebruikt voor sterilisatie in de medische sector omdat snelkookpannen niet zijn ontworpen voor de vereiste sterilisatietemperatuur.

Gebruik van de snelkookpan

- Controleer altijd voor het gebruik of alle ventielen en veiligheidsvoorzieningen onbeschadigd, functioneel en schoon zijn. Alleen zo kan een veilige werking worden gewaarborgd. Informatie hierover vindt u in hoofdstuk 4.
- Verplaats de snelkookpan heel voorzichtig wanneer deze heet is of onder druk staat. Raak de hete oppervlakken niet aan maar gebruik de handgrepen en knoppen. Bescherm indien nodig uw handen.
- Gebruik alleen warmtebronnen die volgens de gebruiksaanwijzing zijn toegestaan (zie hoofdstuk 4).
- Regel de energietoevoer zodanig dat de kookindicator niet in het rode

vlak stijgt (zie hoofdstuk 5). Als de energietoevoer niet wordt verminderd, ontsnapt er stoom door het ventiel en neemt de hoeveelheid vloeistof in de pan af. Als de vloeistof volledig verdwijnt, branden de levensmiddelen aan wat kan leiden tot beschadigingen aan de pan en de kookplaat.

2. Correct en doelmatig gebruik

- Fissler-snelkookpannen zijn bedoeld voor het koken onder druk van voedsel in privé-huishoudens en voor de in hoofdstuk 5 genoemde toepassingen.
- Fissler-snelkookpannen mogen alleen worden gebruikt tot een maximaal vermogen van 3700 watt.
- De in hoofdstuk 4 genoemde inhoud moet in acht worden genomen om het veilige gebruik van de snelkookpan te waarborgen.

3. Voor het eerste gebruik

Maak u voor de eerste ingebruikname vertrouwd met de pan en de omgang ermee en controleer of de levering volledig is (zie afb. A). Bij sommige apparaten wordt geen inzet geleverd.

De pan openen (afb. C)

Druk de bedieningsknop (afb. A-7) op de greep in de richting van de pijl. Draai het deksel tot aan de aanslag tegen de klok in (naar rechts). Haal het deksel eraf.

De pan sluiten (afb. D+E)

Zet het deksel er met behulp van de plaatsingshulp (metalen lip met opschrift „Close“ (afb. A-14)) op door het iets schuin te houden. Zet de plaatsingshulp in de groef op de greep en laat hem dan zakken (afb. D). Sluit het deksel door het met de klok mee tot aan de aanslag naar links te draaien (zie afb. E). De pan sluit met een hoorbare „klik“ en het vergrendelingssymbool gaat van rood naar groen (afb. A-8).

Vergrendelingssymbool (afb. A-8, afb. F)

Groen: de pan is correct gesloten en gereed voor gebruik.
Rood: de pan is niet goed gesloten.

Reinigen

Voor het eerste gebruik de pan, het deksel, de afdichtring en de inzet

grondig met de hand afwassen. Achtergebleven polijststof en kleine verontreinigingen worden zo verwijderd.

Advies: behandel de pan en het deksel vervolgens met een middel voor roestvrij staal. Roestvrij staal is dan beter bestand tegen zouten en zure levensmiddelen. Restanten van het onderhoudsproduct moeten altijd goed worden afgewassen. Herhaal de behandeling indien nodig of als er zichtbare veranderingen zijn aan het roestvrijstalen oppervlak.

4. Aanwijzingen voor het gebruik

Veiligheidsvoorzieningen

Controleer de werking van de volgende veiligheidsvoorzieningen altijd voor elk gebruik en verander deze nooit. Zorg ervoor dat de kookkroon en de greep van het deksel voor het begin van het koken correct zijn gemonteerd en stevig vastzitten. Aanwijzingen hiervoor vindt u in hoofdstuk 7.

Kookkroon (afb. A-3, afb. G)

Haal de kookkroon van het deksel af en stel hem in op stand 3. Controleer door met uw vinger erop te drukken of de kookindicator (1) en het ventiel (2) vrij kunnen bewegen en terugveren.

Euromatic (afb. A-21)

Controleer of de Euromatic schoon is en vrij kan bewegen in het deksel (afb. H). De O-ring moet compleet in de hiervoor bestemde inkeping liggen (zie afb. I). Controleer door er met uw vinger op te drukken of de kogel in de Euromatic vrij kan bewegen en terugveert (afb. J).

Afdichtring (afb. A-23) en veiligheidsnok (afb. A-20, afb. K)

Controleer of de afdichtring en de rand van het deksel schoon zijn, de afdichtring onbeschadigd is en de veiligheidsnok (1) vrij kan bewegen. Plaats de afdichtring zo dat deze helemaal vlak en onder de naar binnen gebogen randsegmenten (2) aan de binnenkant van het deksel ligt. De afdichtring moet voor de veiligheidsnok liggen, d.w.z. van de rand van het deksel weggedrukt zijn.

Vulhoeveelheden (afb. L)



Kook altijd met voldoende vocht en zorg ervoor dat het vocht in de snelkookpan niet volledig verdampt.
Neem bij het koken met de snelkookpan de volgende vulhoeveelheden

in acht. Voor een gemakkelijke dosering is in de pan een schaalverdeling aangebracht.

Benodigde hoeveelheid vloeistof om oververhitting tijdens het koken te voorkomen

Vul de pan, afhankelijk van de diameter van het apparaat, binnen de binnenste markering met meer dan 200-300 ml vloeistof om stoom te genereren. Het is hierbij om het even of u met of zonder inzetstuk kookt. Neem de snelkookpan nooit zonder deze hoeveelheid vloeistof in gebruik.

Ø 18 cm: 200 ml

Ø 22 cm: 250 ml

Ø 26 cm: 300 ml

Max-markering

De snelkookpan mag tot maximaal $\frac{3}{4}$ van zijn inhoud (nuttig volume) worden gevuld om een veilige werking te garanderen.

$\frac{1}{2}$ -markering

Bij levensmiddelen die schuimen of tijdens het koken uitzetten zoals bijv. rijst, bouillon of gedroogde groenten, mag de snelkookpan tot maximaal de helft van zijn inhoud worden gevuld.

$\frac{2}{3}$ -markering

Bij het koken van bonen en andere peulvruchten mag u de snelkookpan maximaal voor $\frac{1}{3}$ vullen omdat de dunne huid van deze levensmiddelen makkelijk omhoog kan komen en de ventielen kan verstoppen.

Geschiktheid van het fornuis

Fissler-snelkookpannen zijn geschikt voor alle soorten fornuizen. Daartoe behoren gasfornuizen, elektrische kookplaten, keramische fornuizen en inductiekookplaten.



Om krassen op het oppervlak te voorkomen, dient u uw kookgerei altijd op te tillen als u het wilt verplaatsen. Fissler aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van niet-naleving.

Elektrische kookplaat / keramische kookplaat (straling/halogen):

De kookplaat dient net zo groot of iets kleiner te zijn dan de diameter van de bodem van de pan.

Gasfornuis: Zet het kookgerei in het midden en zorg ervoor dat de vlam

niet om de pan heen kan slaan omdat hierdoor de kunststof grepen beschadigd kunnen raken.

Inductie: Zet het kookgerei altijd in het midden van de kookplaat. De afmeting van de bodem dient net zo groot of iets groter te zijn dan de kookplaat omdat de kookplaat anders eventueel niet reageert op de bodem van de pan.

Speciale instructies voor inductiekookplaten: Neem de instructies van de fabrikant van de kookplaat in acht. Tijdens het gebruik kan een zoemend geluid optreden. Dit heeft technische redenen en duidt niet op een defect van de kookplaat of het kookgerei.

Energiebesparende tips

- Bij het koken stelt u het fornuis zodanig in dat de kookindicator niet in het rode vlak voor het gekozen gaarniveau komt en de kookkroon niet begint af te blazen.
- Tijdens het koken op de stoomgaarstand moet u het fornuis zo instellen dat er slechts een heel klein beetje stoom bij de greep of de kookkroon ontsnapt.
- Gebruik een kookplaat met een geschikt formaat (zie 'Geschiktheid van het fornuis').
- Zorg ervoor dat het formaat van het kookgerei past bij de hoeveelheid te bereiden levensmiddelen.
- Gebruikmaken van de in de bodem opgeslagen warmte: Schakel het fornuis kort voor het einde van de kooktijd uit.

5. Koken met de Vitavit®

U kunt op allerlei manieren vele soorten recepten in de snelkookpan bereiden. U kunt braden, garen en smoren of in de open pan frituren. Met een extra inzetstuk is ook stomen, ontsappen en etage-koken mogelijk. In combinatie met een gewoon deksel kan de snelkookpan ook als normale pan worden gebruikt. Met de snelkookpan kunt u vlees, groenten en peulvruchten evenals vis en granen op een tijdbesparende en gezonde manier bereiden. Informatie, kooktijden en recept-ideeën zijn te vinden op www.fissler.com

Vorbereitung

Doe de ingrediënten die gekookt moeten worden in de snelkookpan. Let hierbij op de aangegeven vulhoeveelheid en de minimale hoeveelheid vloeistof (zie hoofdstuk 4). Zet het deksel erop en sluit de pan. Het

vergrendelingssymbool (afb. A-8) is groen (zie hoofdstuk 3).

Keuze van het gaarniveau (afb. M)

Bij uw Vitavit kunt u kiezen uit vier gaarniveaus (afb. M):

Gaarniveau 1: Behoedzaam garen, ca. 110 °C, 45 kPa werkdruk voor zeer delicaat voedsel zoals vis en kwetsbare groenten.

Gaarniveau 2: Snel garen, ca. 113 °C, 60 kPa werkdruk voor delicaat voedsel zoals groenten.

Gaarniveau 3: Expres koken, ca. 116 °C, 75 kPa werkdruk voor alle andere gerechten zoals vleesgerechten en eenpansgerechten.

Stoomgaarstand: Behoedzaam stomen in de inzet (afb. A-1) of koken zonder druk. ☁

Voorkoken en ontluichten

Verwarm de goed gesloten snelkookpan op de hoogste stand (niet op de booster-stand). Er ontsnapt stoom onder de greep van het deksel (afb. A-6). Dit kan enkele minuten duren. Zodra de Euromatic sluit en er geen stoom meer ontsnapt, begint de druk op te lopen en begint de kookindicator (afb. A-4) langzaam te stijgen.

Kookkroon - kookindicator met verkeerslicht (afb. N)

De kookindicator toont - onafhankelijk van het gekozen gaarniveau - altijd één van de drie gekleurde ringen. De kleuren geven volgens het verkeerslichtprincipe het temperatuurverloop in de pan aan en bieden zo hulp bij het instellen van de energietoevoer.

Gele ring:

Het ingestelde gaarniveau is bijna bereikt. De energietoevoer kan worden verlaagd.

Groene ring:

Het ingestelde gaarniveau is bereikt, de gaartijd begint. De energietoevoer dient zo te worden ingesteld dat de kookindicator tijdens de totale gaartijd binnen het groene vlak blijft.

Rode ring:

De temperatuur in de pan is te hoog. De pan begint automatisch stoom af te blazen en kan daardoor vloeistof verliezen. Zet het fornuis nog lager om de temperatuur te reguleren en zorg ervoor dat de groene ring weer wordt bereikt.

Gaartijden

De gaartijden worden vanaf het bereiken van het gekozen gaarniveau (met de groene ring) gemeten.

Haal na het einde van de gaartijd de snelkookpan van het fornuis, laat de druk ontsnappen (zie hoofdstuk 6) en open hem dan pas.

Meer informatie over gaar- en kooktijden vindt u in onze kooktijdzoeker op www.fissler.com



Kooktijdzoeker + video-instructies

Veelzijdig gebruik van andere voorwerpen in de snelkookpan

Met andere voorwerpen worden voorwerpen bedoeld zoals bijv. glazen of kunststof voorwerpen die niet door Fissler worden geproduceerd en aangeboden.

Afhankelijk van de grootte van het voorwerp moet een snelkookpan van 4,5 liter of groter worden gebruikt. Let daarbij altijd op de MAX-markering in de pan en laat nooit voorwerpen boven deze markering uit komen (zie hoofdstuk 4).



Controleer de te gebruiken materialen en voorwerpen in de snelkookpan op temperatuurbestendigheid volgens de aanwijzingen van de fabrikant.

Stoomsterilisatie

In de snelkookpan kunnen voorwerpen zoals babyflessen, inmaakglazen, fopspenen enz. van materialen zoals glas, siliconen en kunststof worden gesteriliseerd.

Demonteer en reinig de voorwerpen vóór het steriliseren. Controleer ze vóór gebruik op beschadigingen.

Vul de snelkookpan met de vereiste hoeveelheid water (zie hoofdstuk 4) en zet de voorwerpen in de geperforeerde inzet. Sluit de pan, stel de kookstand in (zie hoofdstuk 5), verhit de pan en steriliseer ca. 10 minuten lang (zie hoofdstuk 5).

Laat de snelkookpan afkoelen (methode 1, zie hoofdstuk 6). Haal de voorwerpen met een tang of temperatuurbestendige handschoenen eruit en laat ze afkoelen. Schrik de glazen niet af. Controleer de voorwerpen vóór gebruik op beschadigingen.

Gebruik van glazen, keramische en rvs-vormen

Glazen en vormen vóór gebruik reinigen en bij het inmaken bovendien de glazen steriliseren. Controleer de voorwerpen op beschadigingen.

Inmaken

Vul de glazen tot ongeveer een vinger breed onder de rand, let erop dat de rand schoon is en sluit ze af. Bij glazen met schroefdeksel: draai het deksel niet vast. Bij glazen met een afdichting en klemmen: bevestig de klemmen tijdens het inmaken niet.

Vul de snelkookpan met de vereiste hoeveelheid vloeistof (zie hoofdstuk 4) en zet de glazen in de geperforeerde inzet. Sluit de pan, kies de kookstand afhankelijk van het levensmiddel en start het inmaken (zie hoofdstuk 5). Laat de snelkookpan langzaam afkoelen (methode 1, zie hoofdstuk 6). Haal de voorwerpen met een tang of temperatuurbestendige handschoenen eruit en laat ze op een doek afkoelen. Schrik de glazen niet af. Controleer de glazen, zodra ze zijn afgekoeld, op beschadigingen en draai de deksels stevig vast of bevestig de klemmen. Controleer vóór gebruik/consumptie de glazen en de inhoud.

Garen met keramische vormpjes/rvs-vormen

Vul de snelkookpan met de vereiste hoeveelheid vloeistof (zie hoofdstuk 4) en zet de vormen in de geperforeerde inzet of op de driepoot, bijvoorbeeld bij een springvorm. Sluit de pan, kies de kookstand afhankelijk van het levensmiddel/recept en laat het gerecht garen (zie hoofdstuk 5). Laat de snelkookpan langzaam afkoelen (methode 1, zie hoofdstuk 6). Haal de voorwerpen met een tang of temperatuurbestendige handschoenen eruit en laat ze afkoelen. Vóór gebruik/consumptie op beschadigingen controleren.

Gebruik van bakpapier

Let er bij het gebruik van bakpapier in de snelkookpan op dat het papier niet los wordt neergelegd en dat het bakpapier geen veiligheidsvoorzieningen op het deksel blokkeert.



De verantwoordelijkheid voor het gebruik van andere voorwerpen in de snelkookpan ligt bij de gebruiker. Fissler aanvaardt geen aansprakelijkheid.

6. De Vitavit® drukloos maken



Open de snelkookpan nooit met geweld. De pan mag pas worden geopend als de kookindicator volledig is gedaald en er bij het drukken op de bedieningsknop geen stoom meer ontsnapt.

Er zijn 4 manieren om uw Fissler-snelkookpan drukloos te maken.

De juiste manier moet afhankelijk van de levensmiddelen worden bepaald. Bij snel schuimende of opstijgende levensmiddelen zoals peulvruchten, soepen of eenpansgerechten maar ook bij levensmiddelen met een delicate schil zoals in de schil gekookte aardappelen mag u niet kiezen voor een methode met snelle drukvermindering omdat de inhoud er dan uit kan vliegen of de schil kapot kan gaan. Let op de onderstaande aanwijzingen voor alle 4 manieren voordat de pan wordt geopend.

Manier 1: Laten afkoelen

Bij deze methode gebruikt u de restwarmte van de pan. Haal de pan kort voor het einde van de kooktijd van het fornuis en laat hem langzaam afkoelen tot de kookindicator volledig is gedaald. Deze methode is geschikt voor alle levensmiddelen met een lange kooktijd en om energie te sparen.

Manier 2: Trapsgewijs stoom afblazen via de kookkroon (afb. P)

Draai de instelring van de kookkroon stapsgewijs van het ingestelde gaarniveau naar het eerstvolgende lagere gaarniveau tot aan het drukloze gaarniveau. Er ontsnapt stoom onder de kookkroon (afb. A-5). Opmerking: Draai de instelring nooit van gaarniveau 2 of 3 direct naar het drukloze gaarniveau omdat er dan erg veel stoom in één keer ontsnapt en de inhoud eruit kan spatten.

Manier 3: Snel drukloos maken met de bedieningsknop (afb. O)

Druk de bedieningsknop (afb. A-7) iets in de richting van de pijl. Er ontsnapt stoom onder de greep van het deksel (afb. A-6). Houd de knop ingedrukt tot de kookindicator volledig is gedaald en er geen stoom meer ontsnapt. Laat de knop los zodra er geen stoom meer ontsnapt.

Manier 4: Snel drukloos maken onder stromend water (afb. Q)

Zet de pan hiervoor in de gootsteen en laat koud water zijdelings over het deksel lopen (niet over de greep en de kookkroon) totdat de kookindicator volledig is gedaald.

Voor het openen (manier 1-4)

Druk de bedieningsknop iets in (eventuele restdruk wordt afgeblazen). Laat de knop los zodra er geen stoom meer ontsnapt. Schud de pan een beetje. Druk nogmaals op de bedieningsknop en herhaal dit proces (de pan schudden en vervolgens op de bedieningsknop drukken) tot er geen stoom meer ontsnapt. De pan is drukloos (Euromatic is gedaald). De pan openen (zie hoofdstuk 3).

Opmerking:

Zolang de pan onder druk staat, kan de bedieningsknop niet volledig worden ingedrukt. Dit is voor uw eigen veiligheid, want zo kan de pan niet per ongeluk worden geopend als deze nog onder druk staat. Probeer dus niet om de bedieningsknop met geweld helemaal in te drukken.

7. Reiniging en onderhoud**Reiniging****Reinig de snelkookpan na elk gebruik:**

- Haal de afdichtring uit het deksel en spoel deze met de hand af.
- Verwijder de kookkroon en veeg deze af met een vochtige doek.
- Verwijder de greep van het deksel en spoel deze af onder stromend water
- Pan, deksel (zonder afdichtring, kookkroon en greep) en inzetstukken kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd.
- Gedecoreerde snelkookpannen zijn niet geschikt voor de vaatwasser. We raden aan om snelkookpannen met een versierde buitenkant met de hand schoon te maken met een zachte spons om de decoratie te behouden.

Let hierbij op het volgende:

- Gebruik voor het reinigen heet water met een normaal afwasmiddel en een pannenspons of een zachte borstel. Vermijd puntige, ruwe of scherpe voorwerpen. Voor de binnenkant en de bodem kunt u bij hardnekkig vuil ook de ruwe kant van het sponsje gebruiken.
- Laat etensresten niet opdrogen en bewaar etensresten niet voor langere

tijd in de pan omdat ze vlekken en veranderingen aan het oppervlak van het roestvrij staal kunnen veroorzaken.

- Voor het behoud van het roestvrijstalen oppervlak dient u regelmatig een onderhoudsproduct voor roestvrij staal te gebruiken. Dit is ook uitermate geschikt voor het verwijderen van witte en regenboog-achtige verkleuringen of aanslag.
- Gebruik bij het reinigen in de vaatwasser alleen gangbare producten in de door de fabrikant aanbevolen dosering, geen industrieel afwasmiddel of sterk geconcentreerde reinigingsmiddelen.

Montage van de kookkroon en greep van het deksel**Kookkroon (afb. A-3)**

Verwijderen (zie afb. R): De klokmoer (afb. A-24 + Y-10) tegen de klok in losdraaien.

Monteren (zie afb. S): Zorg ervoor dat de kookventielafdichting rondom dicht tegen de kookkroon aanligt en de afdichting in de hiervoor bestemde inkeping ligt. Zet de kookkroon op de stoomgaarstand (1) in de aangegeven positie van bovenaf in het deksel. Draai de klokmoer (2) er van onderaf met de klok mee op en zet hem stevig vast (3).

Greep van het deksel (afb. A-9)

Verwijderen (afb. T): Draai de bevestigingsschroef (afb. A-22) aan de binnenkant van het deksel tegen de klok in. Haal de greep van het deksel af.

Monteren (afb. U):

Pak de greep vast met uw hand en leg het deksel in de aangegeven positie erop (1). Draai de bevestigingsschroef met de klok mee stevig vast (2).

Opbergen

Bewaar de afdichtring op een donkere (beschermde tegen zonlicht en uv-straling), droge en schone plek. Om de afdichtring te ontzien en niet plat te drukken, zet u het deksel na het reinigen omgekeerd op de pan.

8. Onderhoud en reserveonderdelen

Vervang slijtageonderdelen zoals de afdichtring en andere rubberen onderdelen regelmatig door originele Fissler-onderdelen, d.w.z. na maximaal 400 keer koken of uiterlijk na 2 jaar. Onderdelen die herkenbare beschadigingen vertonen (bijv. verharding, scheuren, verkleuring, oververhitting of vervorming) of die niet goed passen, moeten direct

worden vervangen. Bij het niet in acht nemen hiervan worden de werking en de veiligheid van uw snelkookpan negatief beïnvloed. Draai voor uw eigen veiligheid alle loszittende schroeven van het apparaat meteen weer vast. Vervang gescheurde of beschadigde kunststof grepen meteen door originele onderdelen van Fissler.

U vindt het artikelnummer voor reserveonderdelen en accessoires op p. 7 & 8.

Voor andere reparaties of vragen over reserveonderdelen kunt u contact opnemen met de Fissler-klantenservice (zie hoofdstuk 9). Een lijst met verkooppunten en aanvullende informatie vindt u op www.fissler.com.

Informatie over het vervangen van onderdelen

Afdichtring (afb. A-23, afb. Y-1): zie hoofdstuk 4.

Membraan (afb. A-17, afb. V): Haal de kookkroon van het deksel af (zie hoofdstuk 7), trek het oude membraan eraf, zet het nieuwe membraan op de kunststof pen van de kookindicator en druk de rand tot aan het begin van de schroefdraad op de metalen bus (zie hoofdstuk 8).

Kookventielafdichting (afb. A-18, afb. W, afb. Y-6):

Haal de kookkroon van het deksel af en trek de oude afdichting eraf. Stel de kookkroon in op stand 3 zodat de nieuwe afdichting gemakkelijker geplaatst kan worden. Leg de nieuwe afdichting over de metalen bus heen en druk deze dan stevig in de daarvoor bedoelde inkeping.

Afdichting ventielaansluiting (afb. A-19, afb. X, afb. Y-7): Haal de kookkroon van het deksel af, verwijder de afdichting en plaats een nieuwe afdichting (zie hoofdstuk 7). Zorg ervoor dat de afdichting aan beide zijden van het deksel mooi en vlak aanligt.

O-ring voor de Euromatic (afb. I, afb. Y-8): De demontage/montage geschiedt aan de binnenkant van het deksel. De afdichting moet volledig in de daarvoor bestemde inkeping liggen.

Euromatic (afb. A-21): Verwijder eerst de greep van het deksel door de schroef aan de binnenkant van het deksel los te draaien (zie hoofdstuk 7), verwijder de O-ring, haal de Euromatic uit het deksel en steek de nieuwe

Euromatic zonder O-ring door het deksel zodat de kogel zich aan de binnenkant van het deksel bevindt. Monteer de O-ring (zie hierboven).

9. Afvoer/verwijdering

Lever een bijdrage aan de bescherming van het milieu. De doos en het karton kunt u bij het oud papier doen. Omdat het apparaat vele herbruikbare of recyclebare materialen bevat, dient u het voor afvoer/verwijdering af te geven bij een inzamelpunt van uw stad of gemeente (milieustraat).

10. Vragen en antwoorden



Schakel het fornuis uit, controleer of de snelkookpan drukloos is (zie hoofdstuk 6) en laat de snelkookpan afkoelen voordat u probeert een storing te verhelpen.

11. Adres klantenservice

Fissler GmbH
Kundenservice
Harald-Fissler-Str. 10
55768 Hoppstädten-Weiersbach
Duitsland
Tel: +49 6781 - 403 100

Meer informatie vindt u op www.fissler.com

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Tijdens het koken ontsnapt er langer dan normaal stoom onder de greep van het deksel (bij de Euromatic).	De pan is niet goed gesloten (rode indicator).	Sluit de pan goed (groene indicator).
	De warmtetoevoer is te gering.	Stel het maximale vermogen van de warmtebron in.
	Het formaat van de kookplaat past niet bij de diameter van de snelkookpan.	Zet de snelkookpan op de juiste kookplaat. (zie hoofdstuk 4).
	De greep van het deksel zit los.	Draai de bevestigingsschroef van de greep vast.
	De Euromatic of de O-ring zijn verontreinigd of beschadigd.	Reinig of vervang de onderdelen. (zie hoofdstuk 4, 7, 8).
	De stoomgaarstand is ingesteld.	Kies om te koken onder druk een gaarniveau van 1-3 (zie hoofdstuk 5).
Bij het kort koken ontsnapt er geen stoom.	Te weinig water in de pan.	Voeg de minimale hoeveelheid vloeistof (200-300 ml) toe. (zie hoofdstuk 4).
	De warmtetoevoer is te gering.	Stel het maximale vermogen van de warmtebron in.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing	DE	EN	FR	ES	IT	NL	RU	GR	TR	KO	ZH	JA	PL	CZ	SR	HR	HU	SK	SL	RO	BL	AR
Stoom en/of waterdruppels ontsnappen via de rand van het deksel voordat de kookindicator gaat stijgen.	De afdichtring is niet goed geplaatst, verontreinigd, beschadigd of verouderd.	Leg de afdichtring er op de juiste manier in, reinig of vervang deze indien nodig (zie hoofdstuk 4, 8).																						
	De pan is niet goed gesloten (rode indicator).	Sluit de pan goed (groene indicator).																						
	Er ontsnapt stoom bij de greep/rand van het deksel.	Zie de vorige punten.																						
	Te weinig water in de pan.	Voeg de minimale hoeveelheid vloeistof (200-300 ml) toe (zie hoofdstuk 4).																						
	De kookkroon is niet juist en stevig genoeg vastgeschroefd.	Kookkroon goed plaatsen en de klokmoer vastdraaien (zie hoofdstuk 7).																						
	De kookventielafdichting, afdichting van de ventiel aansluiting of de membranen ontbreken, zijn defect of verkeerd gemonteerd.	Vervang de betreffende afdichting of monteer deze goed (zie hoofdstuk 8).																						
De kookindicator stijgt niet.																								

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er ontsnapt stoom bij de kookkroon.	De temperatuur is te hoog (kookindicator staat op rood).	Verminder de energietoevoer. Zet de markering op het gewenste gaarniveau (zie hoofdstuk 4).
	De kookkroon, kookventielafdichting, afdichting van de ventilaansluiting of het membraan ontbreekt, is defect of verkeerd gemonteerd.	Vervang de betreffende afdichting of monteer deze goed (zie hoofdstuk 4, 8). Kookkroon goed plaatsen en de klokmoer vastdraaien (zie hoofdstuk 7).
Er ontsnapt stoom onder de greep van het deksel (bij de Euromatic) hoewel de kookindicator reeds is gestegen.	De greep van het deksel zit los.	Draai de bevestigings-schroef van de greep vast.
	De pakking voor de bevestiging van de greep of de O-ring voor de Euromatic ontbreken, zijn defect of verkeerd gemonteerd.	Vervang de betreffende afdichting of monteer deze goed (zie hoofdstuk 4, 8).
	Er ontsnapt veel stoom, evt. is de kookkroon defect of vervuild (de Euromatic als veiligheidsvoorziening reageert).	Kookkroon verwijderen en reinigen of vervangen (zie hoofdstuk 7, 8).
De greep van het deksel of de handgrepen zitten los.	De bevestigingsschroef is niet goed vastgedraaid.	Draai de bevestigings-schroeven vast.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing	DE	EN	FR	ES	IT	NL	RU	GR	TR	KO	ZH	JA	PL	CZ	SR	HR	HU	SK	SL	RO	BL	AR
Bij de rand van het deksel ontsnapt veel stoom hoewel de kookindicator reeds is gestegen.	De afdichtring is defect.	Vervang de afdichtring (zie hoofdstuk 8).																						
	De afdichtring heeft als veiligheidsvoorziening gewerkt. De kookkroon en de Euromatic kunnen vuil of defect zijn.	Laat het apparaat controleren door de Fissler-klantenservice.																						
Er ontsnapt stoom bij de afdekkap, de greep of de bedieningsknop.	De afdichting is defect.	Vervang de greep/laat deze controleren door de Fissler-klantenservice.																						
De pan kan moeilijk worden gesloten of de bedieningsknop springt er niet uit tijdens het sluiten.	Greep/handvat/steel is niet goed gemonteerd.	Controleer de bevestiging van de grepen en draai ze vast.																						
	De greep van het deksel is defect.	Vervang de greep van het deksel.																						
	De afdichtring is niet goed geplaatst.	Leg de afdichtring er op de juiste manier in (zie hoofdstuk 4).																						
	Het deksel is er scheef opgezet.	Steek de plaatsingshulp in de uitsparing van de greep (zie hoofdstuk 3).																						
De pan kan niet worden geopend.	De pan staat nog onder druk.	Maak de pan drukloos (zie hoofdstuk 6).																						
	De Euromatic zit klem.	Maak de bedieningsknop los. Druk de greep van het deksel naar links.																						

**Благодарим вас за доверие и поздравляем
с приобретением скороварки Vitavit®**

Оглавление

1. Важные меры предосторожности и указания по мерам безопасности	154
Инструкция по применению и контроль	154
Безопасность и обслуживание	154
Использование скороварки	155
Эксплуатация скороварки	155
2. Использование по назначению	156
3. Перед первым применением	156
Открывание кастрюли	156
Закрывание кастрюли	156
Индикатор блокировки	157
Очистка	157
4. Указания по применению	157
Предохранительные устройства	157
Емкость наполнения	158
Подходящие плиты	159
Советы по энергосбережению	159
5. Приготовление пищи с помощью Vitavit®	160
Подготовка	160
Выбор режима приготовления	160
Доведение до кипения и удаление воздуха	161
Регулятор приготовления пищи - индикатор приготовления пищи с функцией светофора	161
Время приготовления	161
Использование посторонних предметов в скороварке	162
6. Выпуск пара из Vitavit®	164
7. Очистка и уход	165
Очистка	165
Установка регулятора приготовления пищи и ручки крышки	166
Хранение	167
8. Техническое обслуживание и запасные части	167
Указания по замене деталей	167
9. Утилизация	168
10. Вопросы и ответы	168
11. Адрес сервисного центра	169



1. Важные меры предосторожности и указания по мерам безопасности

Инструкция по применению и контроль

- Внимательно прочитайте инструкцию по применению и все указания.
- Никогда не используйте скороварку рядом с детьми и не оставляйте ее без присмотра во время использования.
- Эта инструкция должна храниться у вас, пока вы являетесь владельцем данного продукта. Если вы потеряли инструкцию по применению, вы можете скачать ее с нашего сайта www.fissler.com.
- Не давайте скороварку никому, кто предварительно не ознакомился с инструкцией по применению; всегда передавайте скороварку третьим лицам вместе с инструкцией по применению.

Безопасность и обслуживание

- Никогда не открывайте скороварку с применением силы. Перед открытием убедитесь, что внутреннее давление полностью снизилось. Информацию об этом вы найдете в главе 6.
- Никогда не нагревайте скороварку без жидкости, так как перегрев может привести к повреждению устройства, клапанов, предохранительных устройств и плиты, а алюминиевый сердечник в основании может расплавиться и стать жидким. Если это произойдет, отключите плиту и не двигайте кастрюлю, пока она полностью не остынет. Проветрите помещение. Если скороварка перегрелась, прекратите ее использование, так как работа предохранительных устройств больше не гарантируется. В этом случае обратитесь в сервисный центр Fissler.
- Никогда не заполняйте скороварку более чем на 2/3 ее номинального объема, даже при использовании вставки и треноги. При приготовлении таких продуктов, как рис или сушеные овощи, которые во время приготовления набухают или пенятся, наполняйте скороварку не более чем на половину ее номинального объема, см. маркировку.
- При приготовлении в скороварке мяса (в частности, бычьего языка), в нем создается избыточное давление. Поэтому после открывания скороварки, дайте мясу немного постоять, прежде чем протыкать или перемещать его, чтобы избежать ожогов.
- Всегда встряхивайте скороварку перед открыванием, чтобы предотвратить разбрызгивание пузырьков пара, особенно при

приготовлении кашеобразных продуктов. Не готовьте в скороварке яблочный мусс и компоты, так как при этом часто образуются пузырьки пара, которые при открывании разбрызгиваются и могут вызвать ожоги паром.

- Не используйте скороварку для жарки продуктов на масле под давлением. Жарьте в скороварке всегда без крышки и заполняйте ее маслом не более чем наполовину.
- Вносить изменения в конструкцию скороварки строго запрещено. Исключением являются мероприятия по техническому обслуживанию, указанные в инструкции по применению. Запрещается смазывать клапаны.
- Используйте скороварку только с оригинальными и полностью исправными компонентами Fissler. В частности, используйте только кастрюли и крышки одной модели, а также запасные части в исполнении, предназначенном для вашего устройства (см. главу 8).
- Для скороварки с номинальной емкостью 3,5 л из набора скороварок используйте более низкую треногу со вставкой, чтобы избежать переполнения.

Использование скороварки

- Никогда не используйте скороварку в духовке. Ручки, клапаны и предохранительные устройства повреждаются из-за высоких температур и больше не могут выполнять свои защитные функции.
- Скороварка предназначена только для частного использования по назначению. При использовании не по назначению могут возникать опасные ситуации.
- В этой кастрюле пища готовится под давлением. При неправильном использовании скороварки можно получить ожоги. Перед приготовлением пищи убедитесь, что скороварка закрыта правильно. Информацию об этом вы найдете в главе 3. Никогда не используйте скороварку с неплотно закрытой крышкой.
- Скороварки нельзя использовать для стерилизации в медицинской сфере, поскольку скороварки не рассчитаны на необходимую температуру стерилизации.

Эксплуатация скороварки

- Перед каждым использованием убедитесь, что все клапаны и предохранительные устройства не имеют повреждений, находятся в исправном и чистом состоянии. Только так можно обеспечить безопасную работу. Информацию об этом вы найдете в главе 4.

- Перемещайте скороварку очень осторожно, когда она горячая или находится под давлением. Не прикасайтесь к горячим поверхностям, пользуйтесь ручками. При необходимости используйте средства защиты рук.
- Используйте только те источники нагрева, которые разрешены инструкцией по применению (см. главу 4).
- Регулируйте подачу энергии так, чтобы индикатор приготовления пищи не был в красной зоне (см. главу 5). Если подача энергии не будет уменьшена, пар автоматически и контролируемо выйдет наружу через клапан, а из кастрюли вытечет жидкость. Полная потеря жидкости влечет за собой пригорание продуктов и может привести к повреждению кастрюли и плиты.

2. Использование по назначению

- Сковарки Fissler предназначены для приготовления пищи под давлением в домашнем хозяйстве, а также могут использоваться по назначению, указанному в главе 5.
- Сковарки Fissler разрешается использовать только при максимальной мощности плиты не более 3700 Ватт.
- Для обеспечения безопасного применения скороварки необходимо соблюдать уровни заполнения, указанные в главе 4.

3. Перед первым применением

Перед первым применением ознакомьтесь с кастрюлей и обращением с ней и проверьте комплектность поставки (см. рис. А). Вставка не входит в комплект поставки некоторых устройств.

Открывание кастрюли (рис. С)

Нажмите кнопку управления (рис. А-7) на ручке крышки в направлении стрелки. Поверните крышку до упора против часовой стрелки (вправо). Снимите крышку.

Закрывание кастрюли (рис. D+E)

С помощью посадочного выступа, (металлический язычок с надписью «Close» (рис. А-14)) наденьте крышку, удерживая ее под небольшим углом. Вставьте посадочный выступ в паз на ручке кастрюли и затем опустите ручку (рис. D). Повернув крышку по часовой стрелке до упора

влево, (см. рис. E), закройте ее. Кастрюля блокируется со слышимым щелчком, а индикатор блокировки меняет цвет с красного на зеленый (рис. А-8).

Индикатор блокировки (рис. А-8, рис. F)

Зеленый: кастрюля правильно закрыта и готова к использованию.
Красный: кастрюля закрыта неправильно.

Очистка

Перед первым применением тщательно вымойте кастрюлю, крышку, уплотнительное кольцо и вставку ручную. При этом удаляется полировочная пыль и мелкие загрязнения.

Рекомендация: после этого обработайте кастрюлю и крышку средством по уходу за посудой из нержавеющей стали. Это повысит устойчивость нержавеющей стали к соли и кислым продуктам. Всегда тщательно смывайте остатки средства по уходу. Повторите процедуру при необходимости или при изменении внешнего вида поверхности нержавеющей стали.

4. Указания по применению

Предохранительные устройства

Перед каждым применением проверяйте исправность перечисленных ниже предохранительных устройств и никогда не вносите в них изменений. Перед началом приготовления пищи убедитесь, что регулятор приготовления пищи и ручка крышки установлены правильно и прочно. Указания об этом вы найдете в главе 7.

Регулятор приготовления пищи (рис. А-3, рис. G)

Снимите регулятор приготовления пищи с крышки и установите режим 3. Надавливанием пальца убедитесь, что индикатор приготовления пищи (1) и корпус клапана (2) свободно двигаются и отпружинивают.

Клапан Euromatic (рис. А-21)

Убедитесь, что клапан Euromatic чистый и может свободно двигаться в крышке (рис. H). Уплотнительное кольцо круглого сечения должно быть полностью посажено в предусмотренную для него канавку (см. рис. I). Надавливанием пальца проверьте, может ли шарик внутри клапана Euromatic свободно двигаться и отпружинивать (рис. J).

Уплотнительное кольцо (рис. А-23) и **предохранительный кулачок** (рис. А-20, рис. К)

Убедитесь, что уплотнительное кольцо и край крышки чистые, уплотнительное кольцо не повреждено и предохранительный кулачок (1) свободно движется.

Вставьте уплотнительное кольцо так, чтобы оно полностью прилегало своей плоской поверхностью к внутренней стороне крышки под загнутыми внутрь краевыми сегментами (2). Уплотнительное кольцо должно располагаться перед предохранительным кулачком, т. е. должно быть отжато от края крышки.

Емкость наполнения (рис. L)



Всегда готовьте пищу с использованием достаточного количества жидкости и следите за тем, чтобы жидкость в скороварке не испарялась полностью.

При приготовлении пищи в скороварке обращайте внимание на следующие данные о емкости наполнения. Для удобства дозирования в кастрюле имеется шкала.

Необходимое количество воды для предотвращения перегрева при готовке

С учетом диаметра устройства, кастрюлю необходимо наполнить до внутренней маркировки не менее, чем 200-300 мл жидкости для парообразования, независимо от того, готовите ли вы пищу с использованием вставки или нет. Не пользуйтесь скороваркой, если в ней нет этого количества жидкости.

Ø 18 см: 200 мл

Ø 22 см: 250 мл

Ø 26 см: 300 мл

Отметка «Макс.»

Для обеспечения безопасной эксплуатации скороварку можно заполнять максимум на $\frac{3}{4}$ ее емкости (полезного объема).

Отметка « $\frac{1}{2}$ »

Для продуктов питания, которые во время приготовления пенятся или увеличиваются в объеме, таких как, например, рис, бульон или сушеные овощи, не следует наполнять скороварку более чем на половину ее объема.

Отметка « $\frac{1}{3}$ »

При варке фасоли и других бобовых заполняйте кастрюлю только на $\frac{1}{2}$, так как тонкая кожица бобовых может всплыть и забить клапаны.

Подходящие плиты

Скороварки Fissler подходят для всех типов плит. К ним относятся газовые плиты, традиционные электрические, стеклокерамические и индукционные плиты.



Чтобы не поцарапать поверхности, всегда поднимайте посуду при ее перемещении. При несоблюдении этих правил компания Fissler не несет ответственности за возможные повреждения.

Традиционная электрическая/стеклокерамическая плита (излучающая/газовая): нагревательный элемент плиты должен соответствовать диаметру дна кастрюли или быть меньше.

Газовая плита: ставьте посуду посередине и не допускайте, чтобы пламя выходило за пределы посуды, так как это повредит пластиковые ручки.

Индукционная плита: всегда ставьте посуду посередине конфорки. Размер дна кастрюли должен совпадать с размером варочной поверхности или быть больше, иначе варочная поверхность может не реагировать на дно кастрюли.

Особые указания при использовании индукционных плит: соблюдайте инструкции по применению от производителя плиты. Во время использования может возникать гудящий шум, который обусловлен техническими причинами и не является признаком неисправности плиты или посуды.

Советы по энергосбережению

- Во время приготовления пищи регулируйте плиту так, чтобы индикатор приготовления пищи не был в красной зоне для выбранного режима приготовления и регулятор приготовления пищи не начинал выпускать пар.
- Во время приготовления пищи на пару регулируйте плиту так, чтобы только небольшое количество пара выходило через ручку крышки или регулятор приготовления пищи.
- Используйте конфорку подходящего размера (см. информацию из раздела «Подходящие плиты»).

- Выбирайте размер посуды в зависимости от количества приготавливаемых продуктов.
- Используйте тепло, аккумулированное дном посуды: выключайте плиту незадолго до окончания времени приготовления.

5. Приготовление пищи с помощью Vitavit®

В скороварке можно готовить всевозможные блюда самыми разными способами. Вы можете жарить, варить и тушить, а также жарить во фритюре в открытой кастрюле. С помощью дополнительной вставки также возможны приготовление на пару, выжимка сока и многоуровневое приготовление. В сочетании с обычной крышкой скороварку можно использовать и как кастрюлю. В скороварке можно приготовить все – от мяса, овощей и бобовых до рыбы и круп, экономя время и сохраняя питательные вещества. Дополнительную информацию, данные о времени приготовления и идеи рецептов можно найти на сайте www.fissler.com

Подготовка

Поместите ингредиенты для приготовления в скороварку. При этом обращайте внимание на имеющиеся емкости наполнения и минимальное количество жидкости (см. главу 4). Наденьте крышку и закройте кастрюлю. Индикатор блокировки (рис. A-8) будет при этом зеленого цвета (см. главу 3).

Выбор режима приготовления (рис. M)

У вашей скороварки Vitaquick® на выбор имеется четыре режима приготовления (рис. M):

Режим приготовления 1: режим медленного приготовления, около 110 °C, рабочее давление 45 кПа для очень деликатных блюд, например, из рыбы и нежных овощей.

Режим приготовления 2: режим быстрого приготовления, около 113 °C, рабочее давление 60 кПа для деликатных блюд, например, из овощей.

Режим приготовления 3: режим экспресс-приготовления, около 116 °C, рабочее давление 75 кПа для всех остальных блюд, например, мясных блюд и густых супов.

Режим приготовления на пару: выбирайте для деликатного приготовления на пару со вставкой (рис. A-1) или для обычного приготовления без давления. ☁

Доведение до кипения и удаление воздуха

Нагрейте надежно закрытую скороварку на максимальном уровне мощности (не в ускоренном режиме). Из-под ручки крышки (рис. A-6) будет выходить пар. Этот процесс может занять несколько минут. Как только клапан Euromatic закроется и пар перестанет выходить, давление начнет расти, и индикатор приготовления пищи (рис. A-4) начнет медленно подниматься.

Регулятор приготовления пищи - индикатор приготовления пищи с функцией светофора (рис. N)

Индикатор приготовления пищи всегда показывает вам (независимо от выбранного режима приготовления) последовательность из трех цветных колец. Цвета сигнализируют по принципу светофора о температурном режиме в кастрюле и подсказывают, как регулировать подачу энергии.

Желтое кольцо:

Характеристики выбранного режима приготовления почти достигнуты. Подачу энергии можно уменьшить.

Зеленое кольцо:

Характеристики для выбранного режима приготовления достигнуты, наступает время приготовления. Подача энергии должна регулироваться таким образом, чтобы индикатор приготовления пищи находился в зеленой зоне в течение всего времени приготовления.

Красное кольцо:

Температура в скороварке слишком высокая. Кастрюля автоматически начинает выпускать пар и из-за этого может терять жидкость. Для регулировки температуры, уменьшите подачу энергии на плите и проследите, чтобы снова отображалось зеленое кольцо.

Время приготовления

Время приготовления отсчитывается с момента достижения характеристик для выбранного режима приготовления (отображается зеленое кольцо).

По окончании времени приготовления снимите скороварку с плиты, подождите, пока давление полностью снизится (см. главу 6) и только затем откройте.

Дополнительную информацию о времени приготовления можно найти в нашем определителе времени приготовления на сайте www.fissler.com



Определитель времени приготовления +
видеоинструкция

Использование посторонних предметов в скороварке

Под посторонними предметами понимаются, например, стеклянные емкости или пластиковые изделия, которые не производятся и не предлагаются компанией Fissler.

В зависимости от размера предмета следует использовать модель скороварки объемом 4,5 л и больше. При этом всегда следует учитывать отметку «Max» в кастрюле и никогда не устанавливать изделия выше этой отметки (см. главу 4).



Проверьте используемые в скороварке материалы и предметы на термостойкость согласно данным производителя.

Стерилизация паром

В скороварке можно стерилизовать такие предметы, как детские бутылочки, банки для консервирования, пустышки и т. п., изготовленные из стекла, силикона и пластика.

Перед стерилизацией необходимо разобрать изделия на части и очистить их. Перед использованием проверьте изделия на целостность.

Налейте в скороварку необходимое количество воды (см. главу 4) и поместите предметы во вставку с отверстиями. Закройте скороварку, установите режим приготовления (см. главу 5), нагрейте ее и стерилизуйте около 10 минут (см. главу 5).

Дайте скороварке остыть (метод 1, см. главу 6). Достаньте предметы щипцами или в термостойких перчатках и дайте им остыть. Не обдавайте банки холодной водой. Перед использованием проверьте предметы на целостность.

Использование банок, керамических форм и форм из нержавеющей стали

Перед использованием вымойте банки и формы, а при консервировании дополнительно простерилизуйте банки. Проверьте предметы на целостность.

Консервирование

Наполните банки, оставив примерно ширину одного пальца до края; следите за тем, чтобы край был чистым, затем закройте банки. У банок с винтовой крышкой не закручивайте крышку плотно, а у банок с прокладкой и зажимами не фиксируйте зажимы во время консервирования.

Налейте в скороварку необходимое количество жидкости (см. главу 4) и установите банки во вставку с отверстиями. Закройте скороварку, выберите режим приготовления в зависимости от продукта и начинайте консервирование (см. главу 5).

Дайте скороварке медленно остыть (метод 1, см. главу 6). Достаньте предметы щипцами или в термостойких перчатках и дайте им остыть на полотенце. Не обдавайте банки холодной водой. Как только банки остынут, проверьте их на целостность и плотно закрутите крышки или закрепите зажимы. Перед использованием/употреблением проверьте банки и содержимое.

Приготовление в керамических формочках/формах из нержавеющей стали

Наполните скороварку необходимым количеством жидкости (см. главу 4) и установите формы во вставку с отверстиями или на треногу, например при использовании разъемной формы. Закройте скороварку, выберите режим приготовления в зависимости от продукта/рецепта и начинайте приготовление (см. главу 5).

Дайте скороварке медленно остыть (метод 1, см. главу 6). Достаньте предметы щипцами или в термостойких перчатках и дайте им остыть. Перед использованием/употреблением проверьте на целостность.

Использование бумаги для выпечки

При использовании бумаги для выпечки в скороварке следите за тем, чтобы бумага не лежала свободно и не блокировала предохранительные устройства на крышке.



Ответственность за использование посторонних предметов в скороварке несет пользователь. Fissler не несет ответственности.

6. Выпуск пара из Vitavit®



Никогда не открывайте скороварку с применением силы. Кастриюлю разрешается открывать только после того, как индикатор приготовления пищи полностью опустится и при нажатии кнопки управления больше не будет выходить пар.

Существует 4 способа выпуска пара из скороварки Fissler.

Способ выпуска пара необходимо выбирать в зависимости от приготавливаемой пищи. Для продуктов, которые во время приготовления легко вспениваются или увеличиваются в объеме, например бобовых, супов, в том числе густых, а также для продуктов с нежной кожицей, например, картофеля в мундире, нельзя выбирать способы с быстрым понижением давления, иначе приготовленная пища может выйти наружу или кожица продукта может лопнуть. Прежде чем открыть кастриюлю, следуйте приведенным ниже указаниям для всех 4 способов.

Способ 1: дайте кастриюле остыть

Выбирая этот способ, вы используете остаточную энергию в кастриюле. Незадолго до окончания времени приготовления снимите кастриюлю с плиты и дайте ей медленно остыть, пока индикатор приготовления пищи не опустится полностью. Этот способ подходит прежде всего для блюд с длительным временем приготовления, а также для экономии энергии.

Способ 2: постепенный выпуск пара через регулятор приготовления пищи (рис. P)

Последовательно поворачивайте регулировочное кольцо на регуляторе приготовления пищи от установленного режима приготовления к меньшему и так до конца, то есть до режима приготовления без давления. Из-под регулятора приготовления пищи выходит пар (рис. A-5).

Указание: никогда не поворачивайте регулировочное кольцо из положения для режима приготовления 2 или 3 сразу в положение режима приготовления без давления, так как выброс пара будет

очень сильным и приготовленная пища может выйти наружу.

Способ 3: быстрый выпуск пара с помощью кнопки управления (рис. O)

Слегка нажмите кнопку управления (рис. A-7) в направлении стрелки. Пар выходит из-под ручки крышки (рис. A-6). Удерживайте кнопку в нажатом положении до тех пор, пока индикатор приготовления пищи не опустится полностью и пар не перестанет выходить. Отпустите кнопку, как только пар перестанет выходить.

Способ 4: быстрый выпуск пара под проточной водой (рис. Q)

Поставьте кастриюлю в мойку и лейте холодную воду на боковую часть крышки (не на ручку крышки и не на регулятор приготовления пищи), пока индикатор приготовления пищи не опустится полностью.

Перед открыванием (способ 1-4)

Слегка нажмите кнопку управления (возможное остаточное давление будет сброшено). Отпустите кнопку, как только пар перестанет выходить. Слегка встряхните кастриюлю. Снова нажмите кнопку управления, повторяйте это действие (встряхнуть кастриюлю и нажать кнопку управления), пока пар не перестанет выходить. Теперь в кастриюле нет давления (клапан Euromatic в нижнем положении). Открывание кастриюлю (см. главу 3).

Указание:

Пока в кастриюле есть давление, кнопку управления нельзя нажать полностью. Это сделано для вашей безопасности, чтобы кастриюлю нельзя было открыть случайно, пока она находится под давлением. Поэтому не пытайтесь нажимать кнопку управления с применением силы.

7. Очистка и уход

Очистка

Очищайте скороварку после каждого использования:

- Извлеките уплотнительное кольцо из крышки и промойте его вручную.
- Снимите регулятор приготовления пищи и протрите влажной тканью.
- Снимите ручку крышки и промойте ее под проточной водой.
- Кастриюлю, крышку (без уплотнительного кольца, регулятора приготовления пищи и ручки крышки) и вставки можно мыть в посудомоечной машине.

- Сковородки с декором не пригодны для мытья в посудомоечной машине. Сковородки с декорированной корпусом мы рекомендуем чистить вручную мягкой губкой, чтобы сохранить декор.

Пожалуйста, обратите внимание:

- Для очистки используйте горячую воду с обычным средством для мытья посуды, а также губку или мягкую щетку. Не используйте остроконечные, жесткие или острые предметы. При сильном загрязнении для внутренней стороны и дна можно также использовать жесткую сторону губки.
- Не допускайте засыхания остатков пищи и длительного хранения приготовленных блюд в кастрюле, так как это может вызвать появление пятен и изменений на поверхности нержавеющей стали.
- Чтобы сохранить качество поверхности нержавеющей стали, регулярно используйте специальное средство по уходу. Оно идеально подходит для удаления белых или радужных разводов и отложений.
- При мытье в посудомоечной машине используйте только обычные бытовые средства в рекомендованной производителем дозировке, но не промышленные моющие средства или высококонцентрированные чистящие средства.

Установка регулятора приготовления пищи и ручки крышки

Регулятор приготовления пищи (рис. А-3)

Снятие (см. рис. R): открутите конусную гайку (рис. А-24+ Y-10), вращая ее против часовой стрелки.

Установка (см. рис. S): убедитесь, что уплотнение клапана скороварки плотно прилегает к регулятору приготовления пищи по всей окружности, а само уплотнение находится в предусмотренной для него канавке. Переведите регулятор приготовления пищи в режим приготовления на пару (1) и в данном положении сверху вставьте в крышку. Навинтите конусную гайку (2) снизу по часовой стрелке и затяните до упора (3).

Ручка крышки (рис. А-9)

Снятие (рис. T): поверните крепежный винт (рис. А-22) на внутренней стороне крышки против часовой стрелки. Снимите ручку крышки.

Установка (рис. U):

Возьмите ручку крышки в руку и установите крышку в указанное

положение (1). Ввинтите крепежный винт по часовой стрелке и затяните до упора (2).

Хранение

Храните уплотнительное кольцо в темном (защищенном от солнечного света и УФ-излучения), сухом и чистом месте. Чтобы сберечь уплотнительное кольцо и не раздавить его, после очистки положите крышку на кастрюлю внутренней стороной вверх.

8. Техническое обслуживание и запасные части



Регулярно заменяйте изнашиваемые детали, такие как уплотнительное кольцо и другие резиновые детали, оригинальными запасными частями Fissler, а именно после максимум 400 процессов приготовления или не позднее, чем через 2 года. Детали, имеющие заметные повреждения (например, затвердевания, трещины, изменения цвета, перегрев или деформации) или неправильную посадку, должны быть немедленно заменены. Несоблюдение этих правил может поставить под угрозу функциональность и безопасность скороварки. В целях вашей безопасности сразу затягивайте ослабленные винты на устройстве. Кроме того, сразу заменяйте треснувшие или поврежденные пластиковые ручки оригинальными запасными частями Fissler. Номер артикула запасных частей и принадлежностей можно найти на стр. 7 и 8

Для выполнения других видов ремонта или по вопросам, связанных с запасными частями, обращайтесь в сервисный центр Fissler. (см. главу 9). Список дилеров и дополнительную информацию можно найти на сайте www.fissler.com

Указания по замене деталей

Уплотнительное кольцо (рис. А-23, рис. Y-1): см. главу 4.

Закатывающаяся уплотнительная манжета (рис. А-17, рис. V): снимите регулятор приготовления пищи с крышки (см. главу 7), затем снимите старую закатывающуюся уплотнительную манжету, установите новую закатывающуюся уплотнительную манжету на пластмассовый штифт индикатора приготовления пищи и натяните край манжеты до начала резьбы на металлической колбе (см. главу 8)..

Уплотнение клапана скороварки (рис. A-18, рис. W, рис. Y-6):

Снимите регулятор приготовления пищи с крышки, затем снимите старое уплотнение. Для упрощения установки нового уплотнения переведите регулятор приготовления пищи в режим 3. Разместите новое уплотнение на металлической колбе, а затем с усилием вдавите его в предусмотренную канавку.

Уплотнение седла клапана (рис. A-19, рис. X, рис. Y-7): снимите регулятор приготовления пищи с крышки, извлеките уплотнение и вставьте новое (см. главу 7). Убедитесь, что уплотнение прилегает аккуратно и ровно к обеим сторонам крышки.

Уплотнительное кольцо круглого сечения для клапана Euromatic (рис. I, рис. Y-8): снятие/установка выполняется с внутренней стороны крышки. Уплотнение должно быть полностью посажено в предусмотренную для него канавку.

Клапан Euromatic (рис. A-21): сначала снимите ручку крышки, вывинтив винт на внутренней стороне крышки (см. главу 7), извлеките уплотнительное кольцо круглого сечения, выньте клапан Euromatic из крышки и вставьте новый клапан Euromatic без уплотнительного кольца круглого сечения через крышку так, чтобы шарик находился на внутренней стороне крышки. Установите уплотнительное кольцо круглого сечения (см. выше).

9. Утилизация

Внесите свой вклад в защиту окружающей среды. Картонную упаковку можно утилизировать вместе с макулатурой. Поскольку устройство содержит много материалов, пригодных для повторного использования или переработки, вам нужно будет сдать его на утилизацию в пункт сбора в вашем городе или муниципалитете (пункт приема вторсырья).

10. Вопросы и ответы



Выключите плиту, убедитесь, что скороварка больше на находится под давлением (см. главу 6) и дайте ей остыть, прежде чем попытаться устранить причину неисправности.

11. Адрес сервисного центра

Fissler GmbH
Kundenservice
Harald-Fissler-Str. 10
55768 Hoppstädten-Weiersbach
Deutschland
Тел: +49 6781 - 403 100

Дополнительную информацию можно найти на сайте www.fissler.com

Неисправность	Возможная причина	Решение
При доведении до кипения пар выходит из-под ручки крышки (через клапан Euromatic) дольше обычного.	Кастрюля не закрыта правильно (индикатор красный).	Закройте кастрюлю должным образом (индикатор зеленый).
	Подача энергии слишком низкая.	Установите максимальную мощность источника нагрева.
	Размер варочной поверхности не соответствует диаметру дна скороварки.	Поставьте скороварку на подходящую варочную поверхность. (см. главу 4).
	Ручка крышки шатается.	Затяните крепежный винт ручки крышки.
	Клапан Euromatic или уплотнительное кольцо круглого сечения загрязнены или повреждены.	Очистите или замените детали. (см. главы 4, 7, 8).
Установлен режим приготовления на пару.		Выберите для готовки под давлением режим приготовления от 1 до 3 (см. главу 5).

- DE
- EN
- FR
- ES
- IT
- NL
- RU
- GR
- TR
- KO
- ZH
- JA
- PL
- CZ
- SR
- HR
- HU
- SK
- SL
- RO
- BL
- AR

Неисправность	Возможная причина	Решение
При доведении до кипения пар не выходит.	В кастрюле слишком мало жидкости.	Добавьте минимальное количество жидкости (200-300 мл). (см. главу 4).
	Подача энергии слишком низкая.	Установите максимальную мощность источника нагрева.
Пар и/или капли воды выходят из-под края крышки до того, как индикатор приготовления пищи начнет подниматься.	Уплотнительное кольцо вставлено неправильно, загрязнено, повреждено или состарилось.	Вставьте уплотнительное кольцо правильно, при необходимости очистите или замените его (см. главы 4, 8).
	Кастрюля не закрыта правильно (индикатор красный).	Закройте кастрюлю должным образом (индикатор зеленый).

Неисправность	Возможная причина	Решение	DE	EN	FR	ES	IT	NL	RU	GR	TR	KO	ZH	JA	PL	CZ	SR	HR	HU	SK	SL	RO	BL	AR
Индикатор приготовления пищи не поднимается.	Пар выходит из-под ручки крышки/края крышки.	См. предыдущие пункты.																						
	В кастрюле слишком мало жидкости.	Добавьте минимальное количество жидкости (200-300 мл) (см. главу 4).																						
	Регулятор приготовления пищи завинчен неправильно и не затянут.	Установите регулятор приготовления пищи правильно и затяните конусную гайку (см. главу 7).																						
	Уплотнение клапана скороварки, уплотнение седла клапана или закатывающаяся уплотнительная манжета отсутствует, неисправно(а) или установлено(а) неправильно.	Замените или установите надлежащим образом соответствующее уплотнение (см. главу 8).																						

Неисправность	Возможная причина	Решение
Пар выходит из-под регулятора приготовления пищи.	Температура слишком высокая (индикатор приготовления пищи находится в красной зоне).	Уменьшите подачу энергии. Установите отметку на желаемый режим приготовления (см. главу 4).
	Регулятор приготовления пищи, уплотнение клапана скороварки, уплотнение седла клапана или закатывающаяся уплотнительная манжета отсутствует, неисправно(а) или установлено(а) неправильно.	Замените или установите надлежащим образом соответствующее уплотнение (см. главы 4, 8). Установите регулятор приготовления пищи правильно и затяните конусную гайку (см. главу 7).
Из-под ручки крышки (через клапан Euromatic) выходит пар, хотя индикатор приготовления пищи уже поднялся.	Ручка крышки шатается.	Затяните крепежный винт ручки крышки.
	Плоское уплотнение для крепления ручки крышки или уплотнительное кольцо круглого сечения для клапана Euromatic отсутствует, неисправно или установлено неправильно.	Замените или установите надлежащим образом соответствующее уплотнение (см. главы 4, 8).

Неисправность	Возможная причина	Решение	DE	EN	FR	ES	IT	NL	RU	GR	TR	KO	ZH	JA	PL	CZ	SR	HR	HU	SK	SL	RO	BL	AR
Из-под ручки крышки (через клапан Euromatic) выходит пар, хотя индикатор приготовления пищи уже поднялся.	Выходит большое количество пара, возможно неисправен или загрязнен регулятор приготовления пищи (клапан Euromatic срабатывает как предохранительное устройство).	Снимите регулятор приготовления пищи и промойте или замените его (см. главу 7, 8).																						
Ручка крышки или ручки шатаются.	Крепежный винт не затянут.	Затяните крепежные винты.																						
По краю крышки выходит много пара, хотя индикатор приготовления пищи уже поднялся.	Уплотнительное кольцо повреждено.	Замените уплотнительное кольцо. (см. главу 8).																						
	Уплотнительное кольцо сработало как предохранительное устройство. Возможно загрязнены или неисправны регулятор приготовления пищи и клапан Euromatic.	Передайте устройство в сервисный центр Fissler для проверки.																						
Пар выходит из-под заглушки, ручки крышки или кнопки управления.	Уплотнение повреждено.	Замените ручку крышки или передайте ее в сервисный центр Fissler для проверки.																						

Неисправность	Возможная причина	Решение
Καстрюля закрывается с трудом, а кнопка управления не выскакивает при закрывании.	Ручка крышки / ручка кастрюли установлены неправильно.	Проверьте и затяните крепления ручек.
	Ручка крышки повреждена.	Замените ручку крышки.
	Уплотнительное кольцо вставлено неправильно.	Вставьте уплотни- тельное кольцо правильно (см. главу 4).
	Κрышка установлена под наклоном.	Вставьте посадочный выступ в паз на ручке кастрюли (см. главу 3).
Καстрюлю не получается открыть.	В кастрюле все еще есть давление.	Сбросьте давление в кастрюле (см. главу 6).
	Κλαпан Euromatic заклинило.	Отпустите кнопку управления. Слегка сдвиньте ручку крышки влево.

**Σας ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας και
συγχαρητήρια για τη χύτρα ταχύτητας Vitavit®**

Πίνακας περιεχομένων

1. Σημαντικές προφυλάξεις και οδηγίες ασφαλείας	176
Οδηγίες χρήσης και επίβλεψη	176
Ασφάλεια και συντήρηση	176
Εφαρμογές της χύτρας ταχύτητας	177
Λειτουργία της χύτρας ταχύτητας	177
2. Προβλεπόμενη χρήση	178
3. Πριν από την πρώτη χρήση	178
Άνοιγμα χύτρας	178
Κλείσιμο χύτρας	179
Ένδειξη ασφάλισης	179
Καθαρισμός	179
4. Υποδείξεις χρήσης	179
Διατάξεις ασφαλείας	179
Ποσότητες πλήρωσης	180
Καταλληλότητα εστίας	181
Συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας	181
5. Μαγειρεύοντας με την Vitavit®	182
Προετοιμασία	182
Επιλογή της βαθμίδας μαγειρέματος	182
Προθέρμανση και εξάτμιση	183
Μονάδα ελέγχου - Ένδειξη μαγειρέματος	
με λειτουργία φωτεινού σηματοδότη	183
Χρόνοι μαγειρέματος	183
Ποικίλη χρήση αντικειμένων τρίτων κατασκευαστών στη χύτρα ταχύτητας	184
6. Εξάτμιση της Vitavit®	186
7. Καθαρισμός και περιποίηση	187
Καθαρισμός	187
Συναρμολόγηση της μονάδας ελέγχου και της λαβής καπακιού	188
Φύλαξη	189
8. Συντήρηση και ανταλλακτικά	189
Οδηγίες για την αντικατάσταση ανταλλακτικών	190
9. Απόρριψη	190
10. Ερωτήσεις και απαντήσεις	191
11. Διεύθυνση εξυπηρέτησης πελατών	191



1. Σημαντικές προφυλάξεις και οδηγίες ασφαλείας

Οδηγίες χρήσης και επίβλεψη

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης και όλες τις οδηγίες.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας κοντά σε παιδιά και μην την αφήνετε ποτέ χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση.
- Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες για όσο καιρό θα έχετε το προϊόν στην κατοχή σας. Σε περίπτωση, ωστόσο, που χάσετε τις οδηγίες χρήσης, μπορείτε να τις κατεβάσετε από την ιστοσελίδα μας www.fissler.com.
- Μην εμπιστευθείτε τη χύτρα ταχύτητας σε κανέναν, εάν δεν έχει εξοικειωθεί πρώτα με τις οδηγίες χρήσης και δίνετε τη χύτρα ταχύτητας πάντα μαζί με τις οδηγίες χρήσης σε τρίτους.

Ασφάλεια και συντήρηση

- Ποτέ μην ανοίγετε βίαια τη χύτρα ταχύτητας. Μην την ανοίγετε, προτού βεβαιωθείτε ότι η εσωτερική πίεση έχει εκτονωθεί εντελώς. Σχετικές πληροφορίες θα βρείτε στο κεφάλαιο 6.
- Ποτέ μη θερμαίνετε τη χύτρα ταχύτητας χωρίς υγρό, καθώς από την υπερθέρμανση μπορεί να προκληθούν ζημιές στη συσκευή, τις βαλβίδες, τις διατάξεις ασφαλείας και την κουζίνα, ειδικά, ο πυρήνας αλουμινίου στο κάτω μέρος μπορεί να λιώσει και να υγροποιηθεί. Εάν συμβεί κάτι τέτοιο, απενεργοποιήστε τη μαγειρική εστία και μη μετακινήσετε τη χύτρα, έως ότου να κρυώσει εντελώς. Αερίστε τον χώρο. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης μη χρησιμοποιείτε άλλο τη χύτρα ταχύτητας, καθώς οι λειτουργίες των διατάξεων ασφαλείας δεν είναι πλέον εγγυημένες. Σε αυτήν την περίπτωση, απευθυνθείτε στην εξυπηρέτηση πελατών της Fissler.
- Ποτέ μη γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας πάνω από τα 2/3 του ονομαστικού της όγκου, ακόμη και κατά τη χρήση με ένθετο και τρίποδο. Εάν μαγειρεύετε τρόφιμα όπως ρύζι ή αποξηραμένα λαχανικά που διογκώνονται ή αφρίζουν κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, γεμίστε τη χύτρα ταχύτητας το πολύ μέχρι το μισό του ονομαστικού της όγκου, βλέπε σήμανση.
- Κατά το μαγείρεμα κρέατος (και ειδικότερα βοδινής γλώσσας) στη χύτρα ταχύτητας, δημιουργείται υπερπίεση στο κρέας. Επομένως, αφού ανοίξετε τη χύτρα ταχύτητας, αφήστε το κρέας να ξεκουραστεί για λίγο πριν το τρυπήσετε ή το μετακινήσετε, για να αποφύγετε εγκαύματα.
- Ανακινείτε πάντα τη χύτρα ταχύτητας πριν την ανοίξετε, για να

αποφύγετε την εκτόξευση φυσαλίδων ατμού, ειδικά όταν ετοιμάζετε τρόφιμα σε μορφή πολτού. Μην παρασκευάζετε μους μήλου και κομπόστες στη χύτρα ταχύτητας, καθώς σχηματίζονται συχνά φυσαλίδες ατμού, οι οποίες ενδέχεται να εκτοξευθούν κατά το άνοιγμα και να προκαλέσουν ζεματίσματα.

- Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας, για να τηγανίσετε τρόφιμα με λάδι υπό πίεση. Στη χύτρα ταχύτητας τηγανίζετε πάντα χωρίς καπάκι και γεμίζετε τη με λίπος το πολύ έως τη μέση.
- Μην πραγματοποιείτε κανενός είδους τροποποιήσεις στη χύτρα ταχύτητας. Εξαίρεση αποτελούν τα μέτρα συντήρησης που αναφέρονται στις οδηγίες λειτουργίας. Οι βαλβίδες δεν πρέπει να λαδώνονται.
- Χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας μόνο με γνήσια και πλήρως λειτουργικά εξαρτήματα της Fissler. Συγκεκριμένα, χρησιμοποιείτε μόνο χύτρες και καπάκια του ίδιου μοντέλου, καθώς και ανταλλακτικά στην έκδοση που προβλέπεται για τη συσκευή σας (βλ. κεφάλαιο 8).
- Σε χύτρα ταχύτητας με ονομαστική χωρητικότητα 3,5 λίτρων ενός σετ χύτρας ταχύτητας, χρησιμοποιήστε το χαμηλότερο τρίποδο με ένθετο, για να αποφύγετε την υπερπλήρωση.

Εφαρμογές της χύτρας ταχύτητας

- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας μέσα στον φούρνο. Οι λαβές, οι βαλβίδες και οι διατάξεις ασφαλείας παθαίνουν ζημιά από τις υψηλές θερμοκρασίες και κατόπιν αυτού δεν μπορούν πλέον να εκπληρώσουν τη λειτουργία ασφαλείας τους.
- Χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας μόνο για την προβλεπόμενη, ιδιωτική χρήση. Από μη ενδεδειγμένη χρήση μπορεί να προκύψουν κίνδυνοι.
- Σε αυτήν τη χύτρα το τρόφιμα μαγειρεύονται υπό πίεση. Από τη λανθασμένη χρήση της χύτρας ταχύτητας, μπορεί να πάθετε εγκαύματα. Πριν από το βράσιμο, βεβαιωθείτε ότι η χύτρα ταχύτητας είναι καλά σφραγισμένη. Πληροφορίες σχετικά με αυτό θα βρείτε στο κεφάλαιο 3. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας με χαλαρά τοποθετημένο καπάκι.
- Οι χύτρες ταχύτητας δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για αποστείρωση στον ιατρικό τομέα, καθώς δεν είναι σχεδιασμένες για την απαιτούμενη θερμοκρασία αποστείρωσης.

Λειτουργία της χύτρας ταχύτητας

- Βεβαιωθείτε πριν από κάθε χρήση, ότι όλες οι βαλβίδες και οι διατάξεις ασφαλείας δεν παρουσιάζουν ζημιά, είναι λειτουργικές και καθαρές. Μόνον έτσι μπορεί να διασφαλιστεί η ασφαλής λειτουργία. Σχετικές

πληροφορίες θα βρείτε στο κεφάλαιο 4.

- Μετακινείτε τη χύτρα ταχύτητας πολύ προσεκτικά, όταν είναι ζεστή ή υπό πίεση. Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες, αλλά χρησιμοποιήστε τις λαβές και τα κουμπιά. Χρησιμοποιήστε προστατευτικά γάντια, εάν είναι απαραίτητο.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τις πηγές θέρμανσης που επιτρέπονται στις οδηγίες χρήσης (βλ. κεφάλαιο 4).
- Ρυθμίζετε κατάλληλα την παροχή ενέργειας, ώστε η ένδειξη μαγειρέματος να μην ανεβαίνει στην κόκκινη περιοχή (βλ. κεφάλαιο 5). Εάν η παροχή ενέργειας δεν ελαττωθεί, διαφεύγει ατμός από τη βαλβίδα, και η χύτρα χάνει υγρά. Η ολική απώλεια υγρών θα έχει ως συνέπεια να καούν τα τρόφιμα και ενδέχεται να προξενήσει ζημιές στη χύτρα και την εστία.

2. Προβλεπόμενη χρήση

- Οι χύτρες ταχύτητας Fissler χρησιμεύουν στο μαγείρεμα τροφίμων υπό πίεση, καθώς και για τις προβλεπόμενες χρήσεις που αναφέρονται στο κεφάλαιο 5.
- Οι χύτρες ταχύτητας Fissler μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο μέχρι τη μέγιστη ισχύ μαγειρέματος των 3700 Watt.
- Τα επίπεδα πλήρωσης που αναφέρονται στο κεφάλαιο 4 πρέπει να τηρούνται, προκειμένου να διασφαλιστεί η ασφαλής χρήση της χύτρας ταχύτητας.

3. Πριν από την πρώτη χρήση

Εξοικειωθείτε με τη χύτρα και τον χειρισμό της προτού τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά και ελέγξτε την πληρότητα των περιεχομένων παράδοσης (βλ. εικόνα Α). Σε ορισμένες συσκευές, το ένθετο δεν περιλαμβάνεται στα περιεχόμενα παράδοσης.

Άνοιγμα χύτρας (εικ. C)

Πατήστε το πλήκτρο χειρισμού (εικ. Α-7) στη λαβή του καπακιού προς την κατεύθυνση του βέλους. Περιστρέψτε το καπάκι αντίθετα από τη φορά των δεικτών του ρολογιού (προς τα δεξιά) μέχρι το τέρμα. Αφαιρέστε το καπάκι.

Κλείσιμο χύτρας (εικ. D+E)

Χρησιμοποιήστε το βοήθημα τοποθέτησης (μεταλλικό έλασμα με την επιγραφή «Close» (εικ. Α-14)) για να τοποθετήσετε το καπάκι, γωνιάζοντάς το ελαφρώς. Τοποθετήστε το βοήθημα τοποθέτησης στην αυλάκωση της λαβής της χύτρας και αφήστε το έπειτα να χαμηλώσει (εικ. D). Κλείστε το, περιστρέφοντας το καπάκι προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα προς τα αριστερά, (βλ. εικ. E). Η χύτρα ακούγεται να ασφαρίζει με ένα «κλικ» και η ένδειξη ασφάλισης αλλάζει από κόκκινο χρώμα σε πράσινο (εικ. Α-8).

Ένδειξη ασφάλισης (εικ. Α-8, εικ. F)

Πράσινο: Η χύτρα είναι σωστά κλεισμένη και έτοιμη προς λειτουργία.
Κόκκινο: Η χύτρα δεν είναι σωστά κλεισμένη.

Καθαρισμός

Πριν από την πρώτη χρήση, ξεπλύνετε σχολαστικά με το χέρι τη χύτρα, το καπάκι, τον στεγανοποιητικό δακτύλιο και το ένθετο. Έτσι απομακρύνονται τυχόν σκόνη στίλβωσης και μικρές ακαθαρσίες.

Σύσταση: Συνιστάται η επακόλουθη επεξεργασία της χύτρας και του καπακιού με ένα προϊόν περιποίησης ανοξείδωτου χάλυβα. Έτσι ο ανοξείδωτος χάλυβας αποκτά μεγαλύτερη ανθεκτικότητα ενάντια σε άλατα και όξινα τρόφιμα. Τυχόν υπολείμματα του προϊόντος περιποίησης θα πρέπει πάντοτε να αφαιρούνται με σχολαστικό ξέπλυμα. Επαναλάβετε την επεξεργασία ανάλογα με τις ανάγκες ή εάν υπάρχουν οπτικές αλλοιώσεις στην επιφάνεια του ανοξείδωτου χάλυβα.

4. Υποδείξεις χρήσης

Διατάξεις ασφαλείας

Πριν από κάθε χρήση ελέγχετε τη λειτουργικότητα των αναφερόμενων παρακάτω διατάξεων ασφαλείας και μην τις τροποποιείτε ποτέ. Πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα, βεβαιωθείτε ότι η μονάδα ελέγχου και η λαβή του καπακιού έχουν συναρμολογηθεί σωστά και εφαρμόζουν σφιχτά. Σχετικές οδηγίες θα βρείτε στο κεφάλαιο 7.

Μονάδα ελέγχου (εικ. Α-3, εικ. G)

Αφαιρέστε τη μονάδα ελέγχου από το καπάκι και επιλέξτε τη βαθμίδα 3. Ελέγξτε πιέζοντας με το δάχτυλο, αν η ένδειξη μαγειρέματος (1) και το σώμα της βαλβίδας (2) κινούνται ελεύθερα και αν λειτουργεί η ελατηριωτή επαναφορά τους.

Euromatic (εικ. A-21)

Βεβαιωθείτε ότι το Euromatic κάθεται καλά και κινείται ελεύθερα στο καπάκι (εικ. Η). Το στεγανοποιητικό λαστιχάκι πρέπει να βρίσκεται ολόκληρο μέσα στην αύλακα που προβλέπεται για τον σκοπό αυτό (βλ. εικ. Ι). Ελέγξτε πιέζοντας με το δάχτυλο, αν η μπάλα στο Euromatic κινείται ελεύθερα και επανέρχεται ελατηριωτά (εικ. J).

Στεγανοποιητικός δακτύλιος (εικ. A-23) και έκκεντρο ασφαλείας (εικ. A-20, εικ. Κ)

Ελέγξτε, εάν ο στεγανοποιητικός δακτύλιος και το χείλος του καπακιού είναι καθαρά, εάν ο στεγανοποιητικός δακτύλιος παρουσιάζει ζημιά και εάν το έκκεντρο ασφαλείας (1) κινείται ελεύθερα.

Τοποθετήστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο με τέτοιο τρόπο, ώστε να εφαρμόζει στην εσωτερική πλευρά του καπακιού εντελώς επίπεδα και κάτω από τα στραμμένα προς τα μέσα τμήματα του χείλους (2). Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος πρέπει να εφαρμόζει μπροστά από το έκκεντρο ασφαλείας, δηλ. να πιέζεται μακριά από το χείλος του καπακιού.

Ποσότητες πλήρωσης (εικ. L)

Ποτέ μη μαγειρεύετε χωρίς επαρκές υγρό και προσέχετε να μην εξατμίζεται εντελώς το υγρό που υπάρχει μέσα στη χύτρα ταχύτητας. Κατά το μαγείρεμα υπό πίεση λαμβάνετε υπ' όψιν τις ακόλουθες πληροφορίες σχετικά με τις ποσότητες πλήρωσης. Στο εσωτερικό της χύτρας ταχύτητας υπάρχει μια κλίμακα που διευκολύνει τη δοσομέτρηση.

Απαιτούμενη ποσότητα υγρού για την αποφυγή υπερθέρμανσης κατά το μαγείρεμα

Ανάλογα με τη διάμετρο της συσκευής, γεμίστε την κατσαρόλα εντός του εσωτερικού σημαδιού με περισσότερα από 200-300 ml υγρού, για να δημιουργήσετε ατμό, ανεξάρτητα από το αν μαγειρεύετε με ή χωρίς το ένθετο. Μην θέτετε τη χύτρα ταχύτητας ποτέ χωρίς αυτήν την ποσότητα υγρού σε λειτουργία.

Ø 18 cm: 200 ml

Ø 22 cm: 250 ml

Ø 26 cm: 300 ml

Σήμανση μεγίστου

Η χύτρα ταχύτητας μπορεί να γεμίσει το πολύ μέχρι τα $\frac{2}{3}$ της χωρητικότητάς της (ωφέλιμος όγκος), για να διασφαλιστεί η ασφαλής λειτουργία της.

Σήμανση $\frac{1}{2}$

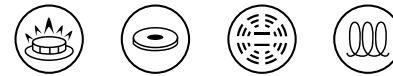
Για τρόφιμα που αφρίζουν ή διαστέλλονται κατά το μαγείρεμα, π.χ., ρύζι, ζωμός ή αποξηραμένα λαχανικά, η χύτρα ταχύτητας δεν πρέπει να γεμίζεται περισσότερο από το μισό της χωρητικότητάς της.

Σήμανση $\frac{1}{3}$

Εάν μαγειρεύετε φασόλια και άλλα όσπρια, μη γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας πάνω από το $\frac{1}{3}$, καθώς η λεπτή τους φλούδα μπορεί εύκολα να ανέβει ως τις βαλβίδες και να τις φράξει.

Καταλληλότητα εστίας

Οι χύτρες ταχύτητας της Fissler είναι κατάλληλες για όλα τα είδη εστιών. Σε αυτές περιλαμβάνονται εστίες αερίου, συμβατικές μαντεμένιες εστίες, γυάλινες κεραμικές εστίες και επαγωγικές εστίες.



Για να αποφύγετε τις γρατζουνιές στις επιφάνειες, πρέπει πάντα να σηκώνετε τα μαγειρικά σκεύη σας, όταν τα μετακινείτε. Η Fissler, σε περίπτωση μη τήρησης των παραπάνω, δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για ενδεχόμενες ζημιές.

Συμβατική μαντεμένια/κεραμική (ακτινοβολίας/αλογόνου): Η εστία θα πρέπει να αντιστοιχεί στη διάμετρο του πάτου της χύτρας ή να είναι μικρότερη.

Εστία γκαζιού: Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη κεντρικά πάνω στην εστία και αποφεύγετε την έξοδο της φλόγας έξω από τον πάτο του σκεύους, καθώς έτσι παθαίνουν ζημιά οι πλαστικές λαβές.

Επαγωγή: Τοποθετείτε το σκεύος πάντοτε στο κέντρο της εστίας. Το μέγεθος του πάτου της χύτρας θα πρέπει να συμπίπτει με το μέγεθος της μαγειρικής εστίας ή να είναι μεγαλύτερο, καθώς, ειδάλλως, η εστία ενδεχομένως να μην ενεργοποιείται από τον πάτο της χύτρας.

Ειδικές σημειώσεις για επαγωγικές εστίες: Τηρείτε τις οδηγίες χρήσης του κατασκευαστή της εστίας. Μπορεί να ακουστεί ένας βόμβος κατά τη χρήση, ο οποίος οφείλεται σε τεχνικούς λόγους και δεν αποτελεί ένδειξη ελαττώματος στην εστία ή τα μαγειρικά σκεύη.

Συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας

- Κατά το μαγείρεμα, ρυθμίστε τις εστίες έτσι ώστε η ένδειξη μαγειρέματος να μην ανεβαίνει πάνω από τη σήμανση για την επιλεγμένη βαθμίδα μαγειρέματος και η μονάδα ελέγχου να μην αρχίζει να εξατμίζει.

- Κατά το μαγείρεμα στη βαθμίδα μαγειρέματος στον ατμό, ρυθμίζετε την εστία κατά τέτοιον τρόπο, ώστε να διαφεύγει μόνον ελάχιστος ατμός από τη λαβή καπακιού ή από τη μονάδα ελέγχου
- Χρησιμοποιήστε εστία στο σωστό μέγεθος (βλ. πληροφορίες στην Καταλληλότητα εστίας).
- Επιλέγεται το μέγεθος του μαγειρικού σκεύους ανάλογα με την ποσότητα που μαγειρεύετε.
- Αξιοποίηση της θερμότητας που αποθηκεύεται στον πάτο: Απενεργοποιείτε την εστία λίγο πριν από το τέλος του χρόνου μαγειρέματος.

5. Μαγειρεύοντας με την Vitavit®

Μπορείτε να ετοιμάσετε συνταγές κάθε είδους στη χύτρα ταχύτητας. Μπορείτε να ψήσετε, να σιγοβράσετε, να σιγοψήσετε ή να τηγανίσετε στην ανοιχτή χύτρα. Το μαγείρεμα στον ατμό, η αποχύμωση και το μαγείρεμα σε διάφορα επίπεδα (πατώματα) είναι επίσης εφικτά με ένα πρόσθετο ένθετο. Σε συνδυασμό με ένα συμβατικό καπάκι, η χύτρα ταχύτητας μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως κατασρόλα. Η χύτρα ταχύτητας μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την προετοιμασία των πάντων, από κρέας, λαχανικά και όσπρια, μέχρι ψάρια και δημητριακά, με τρόπο που εξοικονομεί χρόνο και διατηρεί τις θρεπτικές ουσίες. Περαιτέρω πληροφορίες και ιδέες για συνταγές θα βρείτε στη διεύθυνση www.fissler.com

Προετοιμασία

Γεμίστε τη χύτρα ταχύτητας με τα υλικά σύμφωνα με τη συνταγή. Δώστε προσοχή στην καθορισμένη ποσότητα πλήρωσης και την ελάχιστη ποσότητα υγρού (βλ. κεφάλαιο 4). Τοποθετήστε το καπάκι και σφραγίστε τη χύτρα. Η ένδειξη ασφάλισης (εικ. A-8) δείχνει (βλ. κεφάλαιο 3) πράσινο χρώμα.

Επιλογή της βαθμίδας μαγειρέματος (εικ. M)

Με την Vitavit σας μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε δύο βαθμίδες μαγειρέματος (εικ. M):

Βαθμίδα μαγειρέματος 1: Βαθμίδα ήπιου μαγειρέματος, περίπου 110°C, πίεση λειτουργίας 45 kPa για πολύ ευαίσθητα τρόφιμα, όπως ψάρια και τρυφερά λαχανικά.

Βαθμίδα μαγειρέματος 2: Βαθμίδα ταχέος μαγειρέματος, περίπου 113°C, πίεση λειτουργίας 60 kPa για ευαίσθητα τρόφιμα, όπως λαχανικά.

Βαθμίδα μαγειρέματος 3: Βαθμίδα υπερταχέος μαγειρέματος, περίπου 116°C, πίεση λειτουργίας 75 kPa για όλα τα άλλα τρόφιμα, όπως πιάτα με κρέας και βραστά/στιφάδα.

Βαθμίδα μαγειρέματος στον ατμό: Επιλέξτε το ήπιο μαγείρεμα στον ατμό μέσα στο ένθετο (εικ. A-1) ή μαγείρεμα χωρίς πίεση. ☁

Προθέρμανση και εξαέρωση

Ζεσταίνετε την σφραγισμένη με ασφάλεια χύτρα ταχύτητας στη μέγιστη ενεργειακή βαθμίδα (όχι στη λειτουργία booster). Κάτω από τη λαβή του καπακιού (εικ. A-6) διαφεύγει ατμός. Αυτή η διαδικασία μπορεί να διαρκέσει μερικά λεπτά. Μόλις κλείσει το Euromatic και δεν διαφεύγει πλέον ατμός, αρχίζει να δημιουργείται πίεση, και η ένδειξη μαγειρέματος (εικ. A-5) αρχίζει σιγά-σιγά να ανεβαίνει.

Μονάδα ελέγχου - Ένδειξη μαγειρέματος με λειτουργία φωτεινού σηματοδότη (εικ. N)

Η ένδειξη μαγειρέματος σας δείχνει πάντοτε – ανεξαρτήτως της επιλεγμένης βαθμίδας μαγειρέματος – μια ακολουθία τριών χρωματικών δακτυλίων. Τα χρώματα υποδεικνύουν σύμφωνα με την αρχή του φωτεινού σηματοδότη την εξέλιξη της θερμοκρασίας μέσα στη χύτρα και συμβάλλουν στη ρύθμιση της παροχής ενέργειας.

Κίτρινος δακτύλιος:

Η επιλεγμένη βαθμίδα μαγειρέματος έχει σχεδόν επιτευχθεί. Μπορείτε να χαμηλώσετε την παροχή ενέργειας.

Πράσινος δακτύλιος:

Η επιλεγμένη βαθμίδα μαγειρέματος έχει επιτευχθεί, ο χρόνος μαγειρέματος ξεκινά. Η παροχή ενέργειας θα πρέπει να ρυθμιστεί κατά τέτοιον τρόπο, ώστε η ένδειξη μαγειρέματος να παραμένει στην πράσινη περιοχή καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου μαγειρέματος.

Κόκκινος δακτύλιος:

Η θερμοκρασία στη χύτρα είναι υπερβολικά υψηλή. Η χύτρα αρχίζει αυτόματα να εξατμίζεται και μπορεί να χάσει υγρό ως αποτέλεσμα. Για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, χαμηλώστε περαιτέρω την εστία και βεβαιωθείτε ότι ο πράσινος δακτύλιος έχει επιτευχθεί ξανά.

Χρόνοι μαγειρέματος

Οι χρόνοι μαγειρέματος μετρούνται από τη στιγμή που θα επιτευχθεί η επιλεγμένη βαθμίδα μαγειρέματος (πράσινος δακτύλιος).

Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, αφαιρέστε τη χύτρα ταχύτητας από τη φωτιά, αφήστε να διαφύγει ο ατμός (βλ. κεφάλαιο 6) και μόνο τότε ανοίξτε την.

Μπορείτε να βρείτε περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τους χρόνους μαγειρέματος στον οδηγό εύρεσης χρόνου μαγειρέματος στη διεύθυνση www.fissler.com



Οδηγός εύρεσης χρόνου μαγειρέματος + οδηγίες βίντεο

Ποικίλη χρήση αντικειμένων τρίτων κατασκευαστών στη χύτρα ταχύτητας

Ως αντικείμενα τρίτων κατασκευαστών νοούνται αντικείμενα όπως, π.χ., γυάλινα δοχεία ή πλαστικά αντικείμενα, τα οποία δεν παράγονται και δεν προσφέρονται από τη Fissler.

Ανάλογα με το μέγεθος του αντικειμένου, θα πρέπει να χρησιμοποιείται το μοντέλο χύτρας ταχύτητας 4,5 L ή μεγαλύτερο. Πρέπει πάντα να δίδεται προσοχή στη σήμανση Max που υπάρχει μέσα στη χύτρα και να μην τοποθετούνται ποτέ προϊόντα, σε ύψος πάνω από αυτή τη σήμανση (βλ. κεφάλαιο 4).



Ελέγξτε τα υλικά και τα αντικείμενα που θα χρησιμοποιηθούν στη χύτρα ταχύτητας ως προς την αντοχή τους στη θερμοκρασία, σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.

Αποστείρωση με ατμό

Στη χύτρα ταχύτητας μπορείτε να αποστειρώσετε αντικείμενα όπως μπιμπερό, βάζα κονσερβοποίησης, πιπίλες, κ.λπ., από υλικά όπως γυαλί, σιλικόνη και πλαστικό.

Πριν από την αποστείρωση, αποσυναρμολογήστε τα εξαρτήματα και καθαρίστε τα. Πριν από τη χρήση, ελέγξτε αν είναι άθικτα.

Γεμίστε τη χύτρα ταχύτητας με την απαιτούμενη ποσότητα νερού (βλ. κεφάλαιο 4) και τοποθετήστε τα αντικείμενα στο διάτρητο ένθετο. Κλείστε τη χύτρα, ρυθμίστε τη βαθμίδα μαγειρέματος (βλ. κεφάλαιο 5), θερμάνετε τη χύτρα και αποστειρώστε για περ. 10 λεπτά (βλ. κεφάλαιο 5).

Αφήστε τη χύτρα ταχύτητας να κρυώσει (μέθοδος 1, βλ. κεφάλαιο 6). Βγάλτε τα αντικείμενα με λαβίδα ή με γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα και αφήστε τα να κρυώσουν. Μην ψύχετε απότομα τα γυάλινα δοχεία. Πριν από τη χρήση, ελέγξτε αν είναι άθικτα τα αντικείμενα.

Χρήση γυάλινων δοχείων, κεραμικών φορμών και φορμών από ανοξείδωτο χάλυβα

Καθαρίστε τα γυάλινα δοχεία και τις φόρμες πριν από τη χρήση και, κατά την κονσερβοποίηση, αποστειρώστε επιπλέον τα γυάλινα δοχεία. Ελέγξτε αν τα αντικείμενα είναι άθικτα.

Κονσερβοποίηση

Γεμίστε τα γυάλινα δοχεία έως περίπου ένα δάχτυλο κάτω από το χείλος, βεβαιωθείτε ότι το χείλος είναι καθαρό και κλείστε τα. Σε γυάλινα δοχεία με βιδωτό καπάκι, μην βιδώνετε σφιχτά το καπάκι. Σε γυάλινα δοχεία με λάστιχο στεγανοποίησης και σφικκτήρες, μην στερεώνετε τους σφικκτήρες κατά την κονσερβοποίηση.

Γεμίστε τη χύτρα ταχύτητας με την απαιτούμενη ποσότητα υγρού (βλ. κεφάλαιο 4) και τοποθετήστε τα γυάλινα δοχεία στο διάτρητο ένθετο.

Κλείστε τη χύτρα, επιλέξτε τη βαθμίδα μαγειρέματος ανάλογα με το τρόφιμο και κονσερβοποιήστε (βλ. κεφάλαιο 5).

Αφήστε τη χύτρα ταχύτητας να κρυώσει αργά (μέθοδος 1, βλ. κεφάλαιο 6). Βγάλτε τα αντικείμενα με λαβίδα ή με γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα και αφήστε τα να κρυώσουν πάνω σε ένα πανί. Μην ψύχετε απότομα τα γυάλινα δοχεία. Μόλις κρυώσουν τα γυάλινα δοχεία, ελέγξτε αν είναι άθικτα, και βιδώστε σφιχτά τα καπάκια ή στερεώστε τους σφικκτήρες. Πριν από τη χρήση/κατανάλωση, ελέγχετε τα γυάλινα δοχεία και το περιεχόμενο.

Μαγείρεμα με κεραμικές φορμίτσες/ φόρμες από ανοξείδωτο χάλυβα

Γεμίστε τη χύτρα ταχύτητας με την απαιτούμενη ποσότητα υγρού (βλ. κεφάλαιο 4) και τοποθετήστε τις φόρμες στο διάτρητο ένθετο ή πάνω στο τρίποδο, όπως, π.χ., όταν πρόκειται για φόρμα-δακτύλιο με αποσπώμενο πάτο. Κλείστε τη χύτρα, επιλέξτε το επίπεδο μαγειρέματος ανάλογα με το τρόφιμο/τη συνταγή και μαγειρέψτε (βλ. κεφάλαιο 5).

Αφήστε τη χύτρα ταχύτητας να κρυώσει αργά (μέθοδος 1, βλ. κεφάλαιο 6). Βγάλτε τα αντικείμενα με λαβίδα ή με γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα και αφήστε τα να κρυώσουν. Πριν από τη χρήση/κατανάλωση, ελέγξτε αν είναι άθικτα.

Χρήση αντικολλητικού χαρτιού ψησίματος

Κατά τη χρήση αντικολλητικού χαρτιού ψησίματος στη χύτρα ταχύτητας, βεβαιωθείτε ότι το χαρτί δεν είναι τοποθετημένο χαλαρά και ότι δεν μπλοκάρει διατάξεις ασφαλείας στο καπάκι.



Ο χρήστης φέρει την ευθύνη για τη χρήση αντικειμένων τρίτων κατασκευαστών στη χύτρα ταχύτητας. Η Fissler δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη.

6. Εξάτμιση της Vitavit®



Ποτέ μην ανοίγετε με τη βία τη χύτρα ταχύτητας. Η χύτρα επιτρέπεται να ανοιχτεί μόνον αφού πρώτα χαμηλώσει εντελώς η ένδειξη μαγειρέματος και δεν διαφεύγει πλέον ατμός, όταν πιέζετε το πλήκτρο χειρισμού.

Υπάρχουν 4 μέθοδοι εξάτμισης της χύτρας σας ταχύτητας Fissler.

Θα πρέπει να επιλέγετε τον τρόπο εξάτμισης ανάλογα με τα τρόφιμα που μαγειρεύετε. Εάν μαγειρεύετε τρόφιμα που αφρίζουν εύκολα ή φουσκώνουν, όπως, π.χ., όσπρια, σουπες ή βραστά/στιφάδα, ή ακόμη τρόφιμα με ευαίσθητη φλούδα, όπως, π.χ., πατάτες βραστές με τη φλούδα, δεν θα πρέπει να επιλέγετε μέθοδο με ταχεία ελάττωση της πίεσης, καθώς ειδικά ενδέχεται τα τρόφιμα να ξεχειλίσουν ή να σκάσει η φλούδα τους. Πριν ανοίξετε τη χύτρα, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες και για τις 4 μεθόδους.

Μέθοδος 1: Αφήνουμε τη χύτρα να κρυώσει

Με αυτή τη μέθοδο, αξιοποιείτε την υπολειμματική ενέργεια στη χύτρα. Αφαιρέστε την χύτρα από τη φωτιά λίγο πριν από το τέλος του χρόνου μαγειρέματος και αφήστε την να κρυώσει αργά μέχρι η ένδειξη μαγειρέματος να χαμηλώσει εντελώς. Αυτή η μέθοδος ενδείκνυται προ πάντων για φαγητά με μεγάλο χρόνο μαγειρέματος και για εξοικονόμηση ενέργειας.

Μέθοδος 2: Βαθμιαία εξάτμιση από τη μονάδα ελέγχου (εικ. P)

Περιστρέψτε τον δακτύλιο ρύθμισης στη μονάδα ελέγχου βήμα προς βήμα από τη ρυθμισμένη βαθμίδα μαγειρέματος στην αμέσως χαμηλότερη βαθμίδα μαγειρέματος, μέχρι τη βαθμίδα μαγειρέματος χωρίς πίεση. Ο ατμός διαφεύγει κάτω από τη μονάδα ελέγχου (εικ. A-5).

Υπόδειξη: Ποτέ μην γυρίζετε τον δακτύλιο ρύθμισης από τη βαθμίδα μαγειρέματος 2 ή 3 απευθείας στη βαθμίδα μαγειρέματος χωρίς πίεση, καθώς ειδικά η διαφυγή ατμού θα είναι πολύ μεγάλη και τα τρόφιμα μπορεί να ξεχειλίσουν.

Μέθοδος 3: Ταχεία εξάτμιση με το πλήκτρο χειρισμού (εικ. O)

Πατήστε ελαφρώς το πλήκτρο χειρισμού (εικ. A-7) προς την κατεύθυνση του βέλους. Ο ατμός διαφεύγει κάτω από τη λαβή του καπακιού (εικ. A-6). Κρατήστε το πλήκτρο πιεσμένο, έως ότου η ένδειξη μαγειρέματος να χαμηλώσει τελείως και να μη διαφεύγει πλέον άλλος ατμός. Αφήστε το πλήκτρο, μόλις σταματήσει να διαφεύγει ο ατμός.

Μέθοδος 4: Ταχεία εξάτμιση κάτω από τρεχούμενο νερό (εικ. Q)

Τοποθετήστε για τον σκοπό αυτόν τη χύτρα μέσα στον νεροχύτη και αφήστε κρύο νερό να τρέξει πάνω στο καπάκι από το πλάι (όχι πάνω από τη λαβή του καπακιού και τη μονάδα ελέγχου), έως ότου να χαμηλώσει τελείως η ένδειξη μαγειρέματος.

Πριν από το άνοιγμα (μέθοδος 1-4)

Πιέστε ελαφρώς το πλήκτρο χειρισμού (η ενδεχόμενη υπολειμματική πίεση εκτονώνεται). Αφήστε το πλήκτρο, μόλις σταματήσει να διαφεύγει ο ατμός. Ανακινήστε ελαφρώς τη χύτρα. Πιέστε ξανά το πλήκτρο χειρισμού και επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία (ανακινήστε τη χύτρα και στη συνέχεια πιέστε το πλήκτρο χειρισμού), ώσπου να μη διαφεύγει πλέον ατμός. Η χύτρα είναι χωρίς πίεση (το Euromatic έχει χαμηλώσει). Ανοίξτε τη χύτρα (βλ. κεφάλαιο 3).

Υπόδειξη:

Όσο η χύτρα είναι υπό πίεση, το πλήκτρο χειρισμού δεν μπορεί να πιεστεί έως το τέρμα. Αυτό εξυπηρετεί τη δική σας ασφάλεια, διότι έτσι η χύτρα δεν μπορεί να ανοίξει κατά λάθος, όσο βρίσκεται ακόμα υπό πίεση. Επομένως, μην προσπαθήσετε να πιέσετε με βία το πλήκτρο χειρισμού.

7. Καθαρισμός και περιποίηση

Καθαρισμός

Καθαρίζετε τη χύτρα ταχύτητας μετά από κάθε χρήση.

- Αφαιρέστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης από το καπάκι και ξεπλύνετε τον με το χέρι.
- Αφαιρέστε τη μονάδα ελέγχου και σκουπίστε την με ένα νωπό πανί.
- Αφαιρέστε τη λαβή του καπακιού και ξεπλύνετε την κάτω από

τρεχούμενο νερό.

- Η χύτρα, το καπάκι (χωρίς τον στεγανοποιητικό δακτύλιο, τη μονάδα ελέγχου και τη λαβή του καπακιού) και τα ένθετα μπορούν να καθαριστούν και στο πλυντήριο πιάτων
- Οι διακοσμημένες χύτρες ταχύτητας δεν είναι κατάλληλες για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων. Για τις χύτρες ταχύτητας με διακοσμημένο σώμα, συνιστούμε τον καθαρισμό με το χέρι με ένα μαλακό σφουγγάρι, ώστε να διατηρηθεί η διακόσμηση.

Προσέξτε κατά τη διαδικασία αυτή:

- Για τον καθαρισμό, χρησιμοποιείτε καυτό νερό με συνηθισμένο απορρυπαντικό πιάτων και σφουγγάρι κατσαρόλας ή με μαλακή βούρτσα. Αποφεύγετε τα αιχμηρά, τραχιά ή κοφτερά αντικείμενα. Για το εσωτερικό και τον πάτο, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και την τραχιά πλευρά του σφουγγαριού για πιο σκληρές ακαθαρσίες.
- Μην αφήνετε τα υπολείμματα φαγητού να στεγνώσουν και μην αποθηκεύετε τρόφιμα μέσα στη χύτρα για μεγάλα χρονικά διαστήματα, καθώς μπορεί να προκαλέσουν λεκέδες και αλλοιώσεις στην επιφάνεια του ανοξείδωτου χάλυβα.
- Για να διατηρήσετε την επιφάνεια του ανοξείδωτου χάλυβα σε καλή κατάσταση, χρησιμοποιείτε τακτικά προϊόντα περιποίησης ανοξείδωτου χάλυβα. Το προϊόν αυτό είναι επίσης ιδανικό, για να αφαιρέσετε λευκές ή ιριδίζουσες κηλίδες αποχρωματισμού ή κρούστες.
- Κατά τον καθαρισμό στο πλυντήριο πιάτων, χρησιμοποιείτε μόνο τα οικιακά προϊόντα του εμπορίου, στη δοσολογία που συνιστά ο κατασκευαστής, όχι βιομηχανικά απορρυπαντικά ή καθαριστικά υψηλής συγκέντρωσης.

Συναρμολόγηση της μονάδας ελέγχου και της λαβής καπακιού

Μονάδα ελέγχου (εικ. A-3)

Αφαίρεση (βλ. εικ. R): Χαλαρώστε το κωνικό παξιμάδι (εικ. A-24 + Y-10) περιστρέφοντάς την αντίθετα από τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

Συναρμολόγηση (βλ. εικ. S): Βεβαιωθείτε ότι η φλάντζα της βαλβίδας βρασμού εφαρμόζει περιμετρικά σφικτά στη μονάδα ελέγχου και ότι η φλάντζα βρίσκεται στο εσωτερικό της προβλεπόμενης αύλακας. Ρυθμίστε τη μονάδα ελέγχου στη βαθμίδα μαγειρέματος στον ατμό (1) και τοποθετήστε την από πάνω στο καπάκι στην καθορισμένη θέση. Βιδώστε το κωνικό παξιμάδι (2) από κάτω, προς τη φορά περιστροφής των δεικτών του ρολογιού και σφίξτε την καλά (3).

Λαβή καπακιού (εικ. A-9)

Αφαίρεση (εικ. T): Περιστρέψτε τη βίδα στερέωσης (εικ. A-22) στην εσωτερική πλευρά του καπακιού αντίθετα από τη φορά των δεικτών του ρολογιού. Αφαιρέστε τη λαβή του καπακιού.

Συναρμολόγηση (εικ. U):

Πιάστε τη λαβή του καπακιού και τοποθετήστε το καπάκι στην προδιαγραφόμενη θέση (1). Βιδώστε τη βίδα στερέωσης προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και σφίξτε την καλά (2).

Φύλαξη

Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος πρέπει να αποθηκεύεται σε μέρος σκοτεινό (προστατευμένο από το ηλιακό φως και την υπεριώδη ακτινοβολία), στεγνό και καθαρό. Για να προστατέψετε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο και να μην τον συνθλίψετε, τοποθετήστε μετά τον καθαρισμό το καπάκι ανάποδα πάνω στη χύτρα.

8. Συντήρηση και ανταλλακτικά



Αντικαθιστάτε τακτικά τα αναλώσιμα, όπως τον στεγανοποιητικό δακτύλιο και άλλα λαστιχένια εξαρτήματα, με γνήσια ανταλλακτικά της Fissler, δηλ., το πολύ μετά από 400 διαδικασίες μαγειρέματος ή μετά από 2 χρόνια το αργότερο. Τα εξαρτήματα που εμφανίζουν ορατές ζημιές (π.χ., σκλήρυνση, ρωγμές, αποχρωματισμούς, υπερθέρμανση ή παραμορφώσεις) ή που δεν εφαρμόζουν σωστά, πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως. Σε περίπτωση μη τήρησης, επηρεάζεται αρνητικά η λειτουργία και η ασφάλεια της χύτρας ταχύτητάς σας. Για τη δική σας ασφάλεια, σφίγγετε αμέσως τυχόν χαλαρές βίδες στη συσκευή. Αντικαθιστάτε επίσης αμέσως τις πλαστικές λαβές που παρουσιάζουν ρωγμές ή ζημιές με γνήσια ανταλλακτικά της Fissler.

Θα βρείτε τον αριθμό προϊόντος των ανταλλακτικών και αξεσουάρ στις σελ. 7 & 8.

Για άλλες επισκευές ή ερωτήσεις απευθυνθείτε στην εξυπηρέτηση πελατών της Fissler. (βλ. κεφάλαιο 9). Κατάλογο αντιπροσώπων και περαιτέρω πληροφορίες θα βρείτε στη διεύθυνση www.fissler.com

Οδηγίες για την αντικατάσταση ανταλλακτικών

Στεγανοποιητικός δακτύλιος (εικ. A-23, εικ. Y-1): βλ. κεφάλαιο 4.

Τυλισσόμενη μεμβράνη (εικ. A-17, εικ. V): Αποσπάστε τη μονάδα ελέγχου από το καπάκι (βλ. κεφάλαιο 7), αφαιρέστε την τυλισσόμενη μεμβράνη, τοποθετήστε την καινούργια τυλισσόμενη μεμβράνη πάνω στον πλαστικό πείρο της ένδειξης μαγειρέματος και πιέστε το χείλος μέχρι την αρχή του σπειρώματος πάνω στο μεταλλικό έμβολο (βλ. κεφάλαιο 8).

Φλάντζα βαλβίδας βρασμού (εικ. A-18, εικ. W, εικ. Y-6):

Αποσπάστε τη μονάδα ελέγχου από το καπάκι και αφαιρέστε την παλιά φλάντζα. Για να διευκολύνετε την τοποθέτηση της καινούργιας φλάντζας, ρυθμίστε τη μονάδα ελέγχου στη βαθμίδα 3. Τοποθετήστε την καινούργια φλάντζα πάνω στο μεταλλικό έμβολο και, στη συνέχεια, πιέστε την καλά μέσα στην προβλεπόμενη αύλακα.

Φλάντζα έδρας βαλβίδας (εικ. A-19, εικ. X, εικ. Y-7): Αποσπάστε τη μονάδα ελέγχου από το καπάκι, αφαιρέστε τη φλάντζα και τοποθετήστε μια καινούργια φλάντζα (βλ. κεφάλαιο 7). Βεβαιωθείτε ότι η φλάντζα είναι καθαρή και εφαρμόζει καλά και επίπεδα και στις δύο πλευρές του καπακιού.

Λαστιχάκι για το Euromatic (εικ. I, εικ. Y-8): Η αποσυναρμολόγηση/ συναρμολόγηση πραγματοποιείται στην εσωτερική πλευρά του καπακιού. Η φλάντζα πρέπει να εφαρμόζει πλήρως μέσα στην προβλεπόμενη αύλακα.

Euromatic (εικ. A-21): Αρχικά, αφαιρέστε τη λαβή του καπακιού, χαλαρώνοντας τη βίδα στο εσωτερικό του καπακιού (βλ. στο κεφάλαιο 7), αφαιρέστε το λαστιχάκι, αφαιρέστε το Euromatic από το καπάκι και περάστε το νέο Euromatic μέσα από το καπάκι, χωρίς λαστιχάκι, έτσι ώστε η σφαίρα να βρίσκεται στην εσωτερική πλευρά του καπακιού. Τοποθετήστε το λαστιχάκι (βλ. παραπάνω).

9. Απόρριψη

Συμβάλλετε στην προστασία του περιβάλλοντος. Μπορείτε να απορρίψετε τη χαρτονένια κούτα μαζί με τα χάρτινα απορρίμματα. Καθώς η συσκευή περιέχει πολλά επαναχρησιμοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά, θα πρέπει

να την παραδώσετε για απόρριψη σε ένα σημείο συλλογής της πόλης ή του δήμου σας (κέντρο ανακύκλωσης).

10. Ερωτήσεις και απαντήσεις



Απενεργοποιήστε τη μαγειρική εστία, βεβαιωθείτε ότι η χύτρα ταχύτητάς σας δεν είναι υπό πίεση (βλ. κεφάλαιο 6) και αφήστε τη χύτρα ταχύτητας να κρυώσει, προτού επιχειρήσετε να εξαλείψετε την αιτία ενός σφάλματος.

11. Διεύθυνση εξυπηρέτησης πελατών

Fissler GmbH
Kundenservice
Harald-Fissler-Str. 10
55768 Hoppstädten-Weiersbach
Γερμανία
Τηλ: +49 6781 - 403 100

Περαιτέρω πληροφορίες θα βρείτε στη διεύθυνση www.fissler.com

Σφάλμα	Πιθανή αιτία	Λύση
Κατά την προθέρμανση διαφεύγει ατμός για περισσότερη ώρα από τη συνηθισμένη κάτω από τη λαβή του καπακιού (στο Euromatic)	Η χύτρα δεν είναι σωστά κλεισμένη (κόκκινη ένδειξη).	Κλείστε σωστά τη χύτρα (πράσινη ένδειξη).
	Η παροχή ενέργειας είναι πολύ μικρή.	Ρυθμίστε την πηγή θερμότητας στη μέγιστη βαθμίδα.
	Το μέγεθος της μαγειρικής εστίας δεν ταιριάζει στη διάμετρο του πάτου της χύτρας ταχύτητας.	Βάλτε τη χύτρα ταχύτητας πάνω σε μαγειρική εστία του κατάλληλου μεγέθους. (βλ. κεφάλαιο 4).
	Η στερέωση της λαβής του καπακιού έχει χαλαρώσει.	Σφίξτε τη βίδα στερέωσης της λαβής του καπακιού.
	Το Euromatic ή το λαστιχάκι είναι βρώμικο ή έχει χαλάσει.	Καθαρίστε ή αντικαταστήστε τα εξαρτήματα. (βλ. κεφάλαια 4, 7, 8).
	Έχει ρυθμιστεί η βαθμίδα μαγειρέματος στον ατμό.	Για μαγείρεμα υπό πίεση, επιλέξτε βαθμίδα μαγειρέματος από 1-3 (βλέπε κεφάλαιο 5).
Κατά την προθέρμανση δεν διαφεύγει καθόλου ατμός.	Πολύ λίγο υγρό μέσα στη χύτρα.	Συμπληρώστε την ελάχιστη ποσότητα υγρού (200-300 ml) (βλ. κεφάλαιο 4).
	Η παροχή ενέργειας είναι πολύ μικρή.	Ρυθμίστε την πηγή θερμότητας στη μέγιστη βαθμίδα.

Σφάλμα	Πιθανή αιτία	Λύση	DE	EN	FR	ES	IT	NL	RU	GR	TR	KO	ZH	JA	PL	CZ	SR	HR	HU	SK	SL	RO	BL	AR
Ατμός και/ή σταγόνες νερού διαφεύγουν από το χείλος του καπακιού, προτού να αρχίσει η ένδειξη μαγειρέματος.	Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος δεν έχει τοποθετηθεί σωστά, είναι βρώμικος, παρουσιάζει ζημιά ή είναι ξεπερασμένος.	Τοποθετήστε σωστά, και, εάν χρειαστεί, καθαρίστε ή αντικαταστήστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο (βλ. κεφάλαια 4, 8).																						
	Η χύτρα δεν είναι σωστά κλεισμένη (κόκκινη ένδειξη).	Κλείστε σωστά τη χύτρα (πράσινη ένδειξη).																						
Η ένδειξη μαγειρέματος δεν ανεβαίνει.	Διαφεύγει ατμός από τη λαβή του καπακιού / από το χείλος του καπακιού.	Βλ. προηγούμενα σημεία.																						
	Πολύ λίγο υγρό μέσα στη χύτρα.	Συμπληρώστε την ελάχιστη ποσότητα υγρού (200-300 ml). (βλ. κεφάλαιο 4).																						
	Η μονάδα ελέγχου δεν είναι βιδωμένη σωστά και σφιχτά.	Τοποθετήστε σωστά τη μονάδα ελέγχου και σφίξτε το κωνικό παξιμάδι (βλ. κεφάλαιο 7).																						
	Η φλάντζα βαλβίδας βρασμού, η φλάντζα έδρας βαλβίδας ή η τυλισσόμενη μεμβράνη λείπει, είναι ελαττωματική ή συναρμολογημένη εσφαλμένα.	Αντικαταστήστε ή συναρμολογήστε σωστά την εν λόγω φλάντζα. (βλ. κεφάλαιο 8).																						

Σφάλμα	Πιθανή αιτία	Λύση
Διαφεύγει ατμός από τη μονάδα ελέγχου.	Η θερμοκρασία είναι υπερβολικά υψηλή (η ένδειξη μαγειρέματος είναι στο κόκκινο).	Μειώστε την παροχή ενέργειας. Προσαρμόστε τη σήμανση στην επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος (βλ. κεφάλαιο 4).
	Η μονάδα ελέγχου, η φλάντζα βαλβίδας βρασμού, η φλάντζα έδρας βαλβίδας ή η τυλισσόμενη μεμβράνη λείπει, είναι ελαττωματική ή συναρμολογημένη εσφαλμένα.	Αντικαταστήστε ή συναρμολογήστε σωστά την εν λόγω φλάντζα. (βλ. κεφάλαια 4, 8). Τοποθετήστε σωστά τη μονάδα ελέγχου και σφίξτε το κωνικό παξιμάδι (βλ. κεφάλαιο 7).
Κάτω από τη λαβή του καπακιού (στο Euromatic) διαφεύγει ατμός, μολονότι η ένδειξη μαγειρέματος έχει ήδη ανέβει.	Η στερέωση της λαβής του καπακιού έχει χαλαρώσει.	Σφίξτε τη βίδα στερέωσης της λαβής του καπακιού.
	Η επίπεδη φλάντζα για τη στερέωση της λαβής του καπακιού ή το λαστιχάκι για το Euromatic λείπουν, είναι ελαττωματικά ή έχουν τοποθετηθεί εσφαλμένα.	Αντικαταστήστε ή συναρμολογήστε σωστά την εν λόγω φλάντζα. (βλ. κεφάλαια 4, 8).
	Διαφεύγει μεγάλη ποσότητα ατμού, η μονάδα ελέγχου μπορεί να είναι ελαττωματική ή βρώμικη (αποκρίνεται το Euromatic ως διάταξη ασφαλείας).	Αφαιρέστε και καθαρίστε ή αντικαταστήστε τη μονάδα ελέγχου (βλ. κεφάλαια 7, 8).

Σφάλμα	Πιθανή αιτία	Λύση	DE	EN	FR	ES	IT	NL	RU	GR	TR	KO	ZH	JA	PL	CZ	SR	HR	HU	SK	SL	RO	BL	AR
Η στερέωση της λαβής του καπακιού ή των λαβών έχει χαλαρώσει.	Η βίδα στερέωσης δεν είναι σφιγμένη.	Σφίξτε τις βίδες στερέωσης.																						
Από το χείλος του καπακιού διαφεύγει πολύς ατμός, μολονότι η ένδειξη μαγειρέματος έχει ήδη ανέβει.	Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος είναι ελαττωματικός	Αντικαταστήστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο (βλ. κεφάλαια 8).																						
	Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος αποκρίθηκε ως διάταξη ασφαλείας. Η μονάδα ελέγχου και το Euromatic ενδέχεται να είναι βρώμικα ή ελαττωματικά.	Αναθέστε τον έλεγχο της συσκευής στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της Fissler.																						
Διαφεύγει ατμός από τη στρογγυλή τάπα, τη λαβή του καπακιού ή το πλήκτρο χειρισμού.	Η στεγανοποίηση είναι ελαττωματική.	Αντικαταστήστε τη λαβή του καπακιού ή αναθέστε τον έλεγχο της στην εξυπηρέτηση πελατών της Fissler.																						

Σφάλμα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η χύτρα κλείνει δύσκολα ή το πλήκτρο χειρισμού δεν πετάγεται έξω κατά το κλείσιμο.	Η λαβή του καπακιού / η λαβή της χύτρας δεν είναι συναρμολογημένη σωστά.	Ελέγξτε και σφίξτε τη στερέωση των λαβών.
	Η λαβή του καπακιού είναι ελαττωματική.	Αντικαταστήστε τη λαβή του καπακιού.
	Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Τοποθετήστε σωστά τον στεγανοποιητικό δακτύλιο. (βλ. κεφάλαιο 4).
	Το καπάκι έχει τοποθετηθεί στραβά.	Τοποθετήστε το βοήθημα τοποθέτησης του καπακιού μέσα στο αυλάκι της λαβής της χύτρας (βλ. κεφάλαιο 3).
Η χύτρα δεν ανοίγει.	Υπάρχει ακόμα πίεση στη χύτρα.	Μειώστε την πίεση στη χύτρα. (βλ. κεφάλαιο 6).
	Το Euromatic μάγκωσε.	Απελευθερώστε το πλήκτρο χειρισμού. Πιέστε τη λαβή του καπακιού λίγο προς τα αριστερά.

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

İçindekiler

1. Önemli tedbirler ve güvenlik notları	198
Kullanım kılavuzu ve gözetim	198
Güvenlik ve bakım	198
Düdüklü tencerenin uygulamaları	199
Düdüklü tencerenin kullanımı	199
2. Amacına uygun kullanım	200
3. İlk kullanım öncesi	200
Tencerenin açılması	200
Tencerenin kapatılması	200
Kilitleme göstergesi	200
Temizleme	200
4. Kullanıma ilişkin notlar	201
Emniyet tertibatları	201
Dolum miktarları	201
Ocak uygunluğu	202
Enerji tasarrufu önerileri	203
5. Vitavit® ile pişirme	203
Hazırlık	203
Piştirme kademesinin seçimi	203
Kaynatma ve havayı tahliye etme	204
Piştirme tacı - Lamba fonksiyonlu piştirme göstergesi	204
Pişirme süreleri	204
Düdüklü tencerede yabancı eşyaların çok yönlü kullanımı	205
6. Vitavit®'in buharını tahliye etme	206
7. Temizlik ve koruyucu bakım	208
Temizlik	208
Piştirme tacı ve kapak sapının takılması	209
Muhafaza	209
8. Bakım ve yedek parçalar	209
Parça değişimine ilişkin notlar	210
9. Bertaraf	210
10. Sorular ve cevaplar	211
11. Müşteri hizmetlerinin adresi	211



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 (bkz. Bölüm 8).
- 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. Buna ilişkin bilgileri Bölüm 4'te bulabilirsiniz.
- 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 (bkz. Bölüm 4).
- Enerji beslemesini, pişirme göstergesi kırmızı aralığa çıkmayacak şekilde ayarlayın (bkz. Bölüm 5). 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 (bkz. Res. A). Aksesuar, bazı cihazların sevkiyat kapsamına dâhil değildir.

Tencerenin açılması (Res. C)

Kapak sapındaki kumanda düğmesine (Res. A-7) ok yönünde basın. Kapağı dayama noktasına kadar saat yönünün tersine (sağa doğru) çevirin. Kapağı çıkarın.

Tencerenin kapatılması (Res. D+E)

Yerleştirme desteği (üzerinde "Close" yazan metal dil (Res. A-14)) yardımıyla kapağı hafifçe eğik tutarak yerleştirin. Yerleştirme desteğini tencere sapındaki oluğa yerleştirin ve onu ardından indirerek yerleştirin (Res. D). Kapağı saat yönünde dayamaya kadar sola çevirerek (bkz. Res. E) kapatın. Tencere, işitilebilir bir "tık" sesi ile kilitlenir ve kilitleme göstergesi kırmızıdan yeşile geçer (Res. A-8).

Kilitleme göstergesi (Res. A-8, Res. F)

Yeşil: Tencere doğru şekilde kapatılmış ve kullanıma hazır.

Kırmızı: Tencere doğru şekilde kapatılmamış.

Temizleme

İlk kullanım öncesi tencereyi, kapağı, contayı ve aksesuarı 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 (Res. A-3, Res. G)

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 (Res. A-21)

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

Conta (Res. A-23) ve emniyet kamları (Res. A-20, Res. K)

Contanın ve kapak kenarının temiz olup olmadıklarını, contanın hasarsız olup olmadığını ve emniyet kamının (1) serbestçe hareket edip etmediğini kontrol edin.

Contayı, tamamıyla düz bir şekilde ve kapağın iç tarafında içe bükülü kenar parçalarının (2) altında bulunacak şekilde yerleştirin. Conta, emniyet kamının önüne yerleşmiş olmalıdır, yani kapak kenarından dışarı doğru bastırılmış olmalıdır.

Dolum miktarları (Res.L)



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.

Piştirme sırasında aşırı ısınmayı önlemek için gerekli olan sıvı miktarı

Buhar oluşumu için cihazın çapına göre aksesuarlı pişirip pişirmediğinizden bağımsız olarak tencereyi iç işaretleme içerisinde en az 200-300 ml sıvı ile doldurun. Dödüklü tencereyi kesinlikle bu 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) $\frac{2}{3}$ oranına kadar doldurulabilir.

$\frac{1}{2}$ işareti

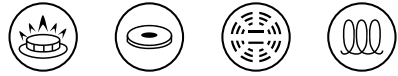
Köpüren veya piştirme sırasında genişleyen pirinç, et/sebze suyu veya kurutulmuş sebze gibi gıdalarda dödüklü tencere en fazla kapasitesinin yarısına kadar doldurulabilir.

$\frac{1}{3}$ işareti

İnce kabukları kolayca yukarı süzülebilir 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 piştirme gözleri, cam seramik piştirme gözü ve indüksiyonlu ocak dâhildir.



Yüzeylerde çizikleri önlemek için piştirme 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: Piştirme gerecini ortalayarak yerleştirin ve alevlerin yandan yukarı çıkmalarını önleyin, aksi takdirde plastik kulplar hasar görebilir.

İndüksiyon: Piştirme gerecini daima piştirme yerine ortalayarak yerleştirin. Tencere tabanının boyutu, piştirme gözünün boyutu ile ya aynı ya da bundan daha büyük olmalıdır; aksi takdirde piştirme 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 piştirme gereçlerinde bir arızanın belirtisi değildir.

Enerji tasarrufu önerileri

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

5. Vitavit® ile piştirme

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 tencerde 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 (bkz. Bölüm 4). Kapağı yerleştirip tencereyi kapatın. Kilitleme göstergesi (Res. A-8) yeşili gösteriyor (bkz. Bölüm 3).

Piştirme kademesinin seçimi (Res. M)

Vitavit'inizde dört piştirme kademesi arasında seçim yapabilirsiniz (Res. M):

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

Piştirme kademesi 2: Hızlı piştirme 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 turlüler gibi tüm diğler yemekler için.

Buharla piştirme kademesi: Aksesuarda hassas buharda piştirme (Res. A-1) ya da basınçsız piştirmeyi seçin. ☁

Kaynatma ve havayı tahliye etme

Güvenli bir şekilde kapatılmış olan düdüklü tencereyi en yüksek enerji kademesinde ısıtın (Booster fonksiyonunda değil). Kapak sapının (Res. A-6) altından buhar sızıyor. Bu işlem birkaç dakika sürebilir. Euromatic kapanıp artık buhar tahliye edilmediğinde basınç oluşumu başlar ve piştirme göstergesi (Res. A-4) yavaşça yükselmeye başlar.

Piştirme tacı - Lamba fonksiyonlu piştirme göstergesi (Res. N)

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 kısılabılır.

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.

Piştirme süreleri

Piştirme süreleri, seçilen piştirme kademesine (yeşil halkalı) ulaşıldığında ölçölmeye başlanır.

Piştirme süresi bitiminde düdüklü tencereyi piştirme yerinden alın, basıncı tahliye edin (bkz. Bölüm 6) ve ancak bu işlemin ardından açın.

Piştirme süreleri hakkında daha fazla bilgiyi www.fissler.com adresindeki piştirme süresi bulucumuzda bulabilirsiniz



Piştirme süreleri bulucu + videolu kılavuz

Düdüklü tencerede yabancı eşyaların çok yönlü kullanımı

Yabancı eşyalar, örn. cam kavanozlar veya plastik eşyalar gibi Fissler tarafından üretilmeyen ve sunulmayan eşyalardır.

Eşyanın büyüklüğüne bağılı olarak 4,5 L düdüklü tencere modeli veya daha büyüğü kullanılmalıdır. Bu sırada tencerenin içindeki Max işaretine her zaman dikkat edin ve bu işaretin üzerine asla ürünler yerleştirmeyin (bkz. Bölüm 4).



Düdüklü tencerede kullanılacak malzemelerin ve eşyaların, üreticinin bilgilerine göre ısıya dayanıklılığını kontrol edin.

Buharla sterilizasyon

Düdüklü tencerede cam, silikon ve plastik gibi malzemelerden yapılmış bebek biberonları, cam kavanozlar, emzikler vb. eşyalar sterilize edilebilir. Sterilizasyondan önce parçaları sökün ve temizleyin. Kullanmadan önce hasarsız olduklarını kontrol edin.

Düdüklü tencereye gerekli miktarda su (bkz. Bölüm 4) ekleyin ve eşyaları delikli aksesuarın içine yerleştirin. Tencereyi kapatın, piştirme kademesini ayarlayın (bkz. Bölüm 5), tencereyi ısıtın ve yaklaşık 10 dakika sterilize edin (bkz. Bölüm 5).

Düdüklü tencerenin soğumasını bekleyin (Yöntem 1, bkz. Bölüm 6). Eşyaları bir maşa veya ısıya dayanıklı eldivenlerle çıkarın ve soğumaya bırakın. Cam kavanozlarını soğuk suya tutarak hızlıca soğutmayın. Kullanmadan önce eşyaların hasarsız olduklarını kontrol edin.

Cam kavanozların, seramik ve paslanmaz çelik kalıpların kullanımı

Cam kavanozları ve kalıpları kullanmadan önce temizleyin ve cam kavanozları kaynatma sırasında ayrıca sterilize edin. Eşyaların hasarsız olduklarını kontrol edin.

Kaynatma

Cam kavanozları, kenarın yaklaşık bir parmak altına kadar doldurun ve kenarın temiz olduğundan emin olun ve kapatın. Vidalı kapaklı cam kavanozlarda kapağı sıkıca kapatmayın. Conta ve klipsli cam kavanozlarda ise kaynatma sırasında klipsleri takmayın.

Düdüklü tencereye gerekli miktarda sıvıyı (bkz. Bölüm 4) ekleyin ve cam kavanozları delikli aksesuarın içine yerleştirin. Tencereyi kapatın, pişirme kademesini gıdaya göre seçin ve kaynatın (bkz. Bölüm 5).

Düdüklü tencerenin yavaşça soğumasını bekleyin (Yöntem 1, bkz. Bölüm 6). Eşyaları bir maşa veya ısıya dayanıklı eldivenlerle çıkarın ve bir bezin üzerinde soğumaya bırakın. Cam kavanozlarını soğuk suya tutarak hızlıca soğutmayın. Cam kavanozlar soğuduğunda, cam kavanozları hasar açısından kontrol edin ve kapağı sıkıca vidalayın veya klipsleri takın. Kullanmadan/tüketmeden önce cam kavanozları ve içeriğini kontrol edin.

Seramik kaplarda/paslanmaz çelik kalıplarda pişirme

Düdüklü tencereyi gerekli miktarda sıvı ile (bkz. Bölüm 4) doldurun ve kalıpları delikli aksesuarın içine yerleştirin veya örn. kelepçeli kek kalıbında olduğu gibi üç ayağın üzerine koyun. Tencereyi kapatın, pişirme kademesini gıdaya/tarife göre seçin ve pişirin (bkz. Bölüm 5).

Düdüklü tencerenin yavaşça soğumasını bekleyin (Yöntem 1, bkz. Bölüm 6). Eşyaları bir maşa veya ısıya dayanıklı eldivenlerle çıkarın ve soğumaya bırakın. Kullanmadan/tüketmeden önce hasarsız olduklarını kontrol edin.

Pişirme kâğıdı kullanımı

Düdüklü tencerede pişirme kâğıdı kullanırken, kâğıdın gevşek şekilde yerleştirilmemesine ve pişirme kâğıdının kapaktaki emniyet tertibatlarını engellemediğine dikkat edilmelidir.



Düdüklü tencerede yabancı eşyaların kullanımının sorumluluğu kullanıcıya aittir. Fissler sorumluluk üstlenmez.

6. Vitavit®'in buharını tahliye etme



Düdüklü tencereyi kesinlikle güç uygulayarak açmayın. Tencere ancak pişirme göstergesi tamamiyle aşağı indiğinde ve kumanda düğmesinde basıldığında artık buhar tahliye olmuyorsa açılabilir.

Fissler düdüklü tencerenizin buharını tahliye etmeniz için 4 yöntem bulunmaktadır.

Buhar tahliye türünü, pişirilecek malzemeye göre seçmelisiniz. Örneğin baklagiller, çorbalar veya türölüler gibi köpüren veya yükselen veya örneğin kabuklu patatesler gibi hassas kabuklu pişirilecek malzemelerde hızlı basınç düşüşlü bir yöntemi seçmemelisiniz, aksi takdirde pişirilecek malzeme taşabilir veya gıdaların kabukları patlayabilir. Tencereyi açmadan önce, her 4 yöntem için aşağıdaki notları dikkate alın.

Yöntem 1: Soğumasını bekleme

Bu yöntemle, tencerede kalan enerjiden faydalanırsınız. Tencereyi pişme süresinin bitiminden az önce ocaktan alın ve pişirme göstergesi tamamiyle aşağı inene kadar yavaşça soğumasını bekleyin. Bu yöntem özellikle de pişme süreleri daha uzun olan yemekler ve enerji tasarrufu için uygundur.

Yöntem 2: Pişirme tacında kademeli buhar tahliyesi (Res. P)

Pişirme tacındaki ayarlama halkasını ayarlanan pişirme kademesinden adım adım bir sonraki küçük pişirme kademesi ile başlayarak basınçsız pişirme kademesine kadar çevirin. Pişirme tacının altından buhar sızıyor (Res. A-5).

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 (Res. O)

Kumanda düğmesine ok yönünde hafifçe basın (Res. A-7). Kapak sapının altından buhar sızıyor (Res. A-6). Pişirme göstergesi tamamiyle 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 (Res. Q)

Tencereyi lavaboya yerleştirin ve pişirme göstergesi tamamiyle 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 aşığı inmiştir). Tencereyi açın (bkz. Bölüm 3).

Not:

Tencerenin içinde basınç olduğu süre kumanda düğmesine tamamiyla basılamaz. Bu sizin güvenliğiniz içindir, zira tencere hâlâ basınç altındayken böylece yanlışlıkla açılmaz.

Bu nedenle kumanda düğmesine güç kullanarak tamamiyla 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 süngeri veya yumuşak bir fırça kullanın. Sivri, pürüzlü veya keskin nesnelerden kaçının. Ağır kirlenmelerde iç kısım ve taban için süngerin pürüzlü tarafını da kullanabilirsiniz.
- Yemek artıklarının kurumasını beklemeyin ve tencerede yemekleri uzun süre saklamayın, zira bunlar paslanmaz çelikte 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 (Res. A-3)

Çıkarma (bkz. Res. R): Çan tipi somunu (Res.. A-24 + Y-10) saat yönünün tersine çevirerek gevşetin.

Montaj (bkz. Res. S): Pişirme valfi contasının, pişirme tacının etrafına tamamiyla sızdırmaz şekilde yerleştikten 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 (Res. A-9)

Çıkarma (bkz. Res. T): Kapağın iç tarafındaki sabitleme vidasını (Res. A-22) saat yönünün tersine çevirin. Kapak sapını çıkarın.

Montaj (Res. U):

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 (Res. A-23, Res. Y-1): bkz. Bölüm 4.

Yuvarlak conta (Res. A-17), Res. V): Pişirme tacını kapaktan ayırın (bkz. Bölüm 7), eski yuvarlak contayı çıkarın, yeni yuvarlak contayı pişirme göstergesinin plastik pimine yerleştirin ve kenarı, metal çubuğun dişleri başladığı yere kadar basın (bkz. Bölüm 8).

Pişirme valfi contası (Res. A-18, Res. W, Res. Y-6):

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 oturuş contası (Res. A-19, Res. X, Res. Y-7): Pişirme tacını kapaktan ayırın, contayı çıkarın ve yeni contayı yerleştirin (bkz. Bölüm 7). Contanın, kapağın her iki tarafında temiz ve düz bir şekilde yerleştiğinden emin olun.

Euromatic O-Ringi (Res. I, Res. Y-8): Sökme/montaj işlemi, kapağın iç tarafı üzerinden gerçekleşmektedir. Conta tamamıyla bunun için öngörülen çentiğe yerleşmelidir.

Euromatic (Res. A-21): Kapağın iç tarafındaki vidayı gevşeterek önce kapak sapını çıkarın (bkz. Bölüm 7), 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. 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 (Wertstoffhof) teslim edin.

10. Sorular ve cevaplar



Ocağı kapatın, düdüklü tencerenizin basınçsız olduğundan emin olun (bkz. Bölüm 6) ve bir hata nedenini gidermeyi denemeden önce düdüklü tencerenin soğumasını bekleyin.

11. Müşteri hizmetlerinin adresi

Fissler GmbH
Kundenservice
Harald-Fissler-Str. 10
55768 Hoppstädten-Weiersbach
Almanya
Tel: +49 6781 - 403 100

Daha fazla bilgiyi www.fissler.com adresinde bulabilirsiniz

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.
	Piştirme gözün boyutu, düdüklü tencerenin taban çapı ile uyumlu değil.	Düdüklü tencereyi uygun piştirme gözüne yerleştirin (bkz. Bölüm 4).
	Kapak sapı gevşek oturuyor.	Kapak sapının sabitleme vidasını sıkın.
	Euromatic veya O-Ring kirlenmiş veya hasar görmüş.	Parçaları temizleyin ya da değiştirin. (bkz. Bölüm 4, 7, 8).
	Buharla piştirme kademesi ayarlanmıştır.	Basınçla piştirme için 1-3 arası bir piştirme kademesini seçin (bkz. Bölüm 5).
Kaynatmada buhar tahliye olmuyor.	Tenceredeki sıvı çok az.	Asgari miktar sıvı (200-300 ml) katın. (bkz. Bölüm 4).
	Enerji beslemesi çok düşük.	Isıtma kaynağının azami gücünü ayarlayın.
Piştirme 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 (bkz. Bölüm 4, 8).
	Tencere doğru şekilde kapatılmamış (Gösterge kırmızı).	Tencereyi doğru şekilde kapatın (Gösterge yeşil).

Hata	Olası sebebi	Çözüm
Piştirme göstergesi yukarı çıkmıyor.	Kapak sapından / kapak kenarından buhar sızıyor.	Önceki maddelere bakınız.
	Tenceredeki sıvı çok az.	Asgari miktar sıvı (200-300 ml) katın (bkz. Bölüm 4).
	Piştirme tacı doğru ve sıkı bir şekilde takılmamış.	Piştirme tacını doğru şekilde takın ve çan tipi somunu sıkın. (bkz. Bölüm 7).
	Piştirme valfi contası, valf oturuş contası veya yuvarlak conta eksik, arızalı veya yanlış şekilde takılmış.	İlgili contayı değiştirin veya doğru şekilde monte edin (bkz. Bölüm 8).
Piştirme çanından buhar sızıyor.	Sıcaklık çok yüksek (piştirme göstergesi kırmızıda).	Enerji beslemesini kısın. İşareti istenen piştirme kademesine getirin (bkz. Bölüm 4).
	Piştirme tacı, piştirme valfi contası, valf oturuş contası veya yuvarlak conta eksik, arızalı veya yanlış şekilde takılmış.	İlgili contayı değiştirin veya doğru şekilde monte edin (bkz. Bölüm 4, 8). Piştirme tacını doğru şekilde takın ve çan tipi somunu sıkın. (bkz. Bölüm 7).

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 (bkz. Bölüm 4, 8).
	Büyük miktarda buhar sızıyor, icabında pişirme tacı arızalı veya kirli olabilir (Euromatic, emniyet tertibatı olarak tepki veriyor).	Pişirme tacını çıkarın ve temizleyin veya değiştirin (bkz. Bölüm 7, 8).
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 (bkz. Bölüm 8).
	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 (bkz. Bölüm 4).
	Kapak sıkışacak şekilde yerleştirilmiş.	Yerleştirme desteğini tencere sapındaki oluğa yerleştirin. (bkz. Bölüm 3).
Tencere açılmıyor.	Tencerede hâlâ basınç bulunmakta.	Tenceredeki basıncı tahliye edin (bkz. Bölüm 6).
	Euromatic sıkışmış.	Kumanda düğmesini gözün. Kapak sapını hafifçe sola doğru basın.

**당사에 대한 신뢰에 감사드리며
비타빗 압력솥을 구입하신 것을 축하드립니다**

목차	218
1. 중요한 예방 조치 및 안전 지침	218
사용 지침 및 주의 사항	218
안전 및 유지 보수	218
압력솥 사용하기	219
압력솥 작동하기	219
2. 사용 목적에 맞게 사용하기	219
3. 처음 사용하기 전에	219
뚜껑 열기	219
뚜껑 닫기	220
잠금 표시기	220
세척	220
4. 사용을 위한 지침	220
안전 장치	220
채우는 양	221
레인지 적합성 및 조절	221
에너지 절약 팁	222
5. 비타빗으로 조리하기	222
사용 준비	222
조리 수준 선택	222
끓이기 및 증기 배출	222
압력밸브 - 신호등 기능이 있는 압력조절기	223
조리 시간	223
압력솥에서 외부 물품의 다양한 활용	223
6. 비타빗의 증기 배출	225
7. 세척 및 관리	226
세척	226
압력조절기와 뚜껑 손잡이 조립하기	226
보관하기	227
8. 유지 보수 및 예비 부품	227
부품 교체시 유의점	227
9. 폐기처리	228
10. Q&A	228
11. 고객 서비스 안내	228

- DE
- EN
- FR
- ES
- IT
- NL
- RU
- GR
- TR
- KO**
- ZH
- JA
- PL
- CZ
- SR
- HR
- HU
- SK
- SL
- RO
- BL
- AR



1. 중요한 예방조치 및 안전지침

사용지침 및 주의사항

- 사용 설명서와 모든 지침을 주의 깊게 읽으십시오.
- 압력솥을 어린 아이들 근처에서 사용하지 마시고 사용중에 절대로 자리를 비우지 마십시오.
- 제품을 소유하고 있는 동안 이 지침을 잘 보관하세요. 만약 사용 지침을 잃어버린 경우에는 당사 웹 사이트 www.fissler.com에서 다운로드 할 수 있습니다.
- 사용 설명서를 숙지하지 않은 사람에게 이 압력솥을 사용하도록 하지 마시고 다른 사람에게 줄 때는 항상 사용 지침서도 함께 주십시오.

안전 및 유지보수

- 압력솥을 강제로 열지 마십시오. 열기 전에 내부 압력이 완전히 해제 되었는지 확인하십시오. 이와 관련한 정보는 6장을 참조하십시오.
- 절대로 액체가 담겨 있지 않은 상태로 압력솥을 가열하지 마십시오. 과열로 인해 장치, 밸브, 안전 장치 및 열판이 손상될 수 있으며 또는 밑바닥의 알루미늄 판이 녹아 내릴 수도 있습니다. 이러한 경우가 발생한 경우 열판을 끄고 완전히 식을 때까지 솥을 움직이지 마십시오. 그리고 방 안을 환기하십시오. 이러한 과열이 발생하였을 경우 안전 장치의 기능이 더 이상 보장되지 않으므로 압력솥을 더 이상 사용하지 마십시오. 이 경우 휘슬러 고객 서비스에 문의하세요.
- 인서트 및 삼각대와 함께 사용하는 경우에도 압력솥을 정격 용량의 2/3 이상 채우지 마세요. 조리 과정에서 부풀거나 거품이 생기는 쌀이나 말린 채소 등의 음식을 요리할 때는 표시된 용량의 절반 이하로만 채우세요(표시 참조).
- 압력솥에서 고기를 조리할 때 고기에 과도한 압력이 가해집니다. 따라서 압력솥을 연 후, 고기를 찢어 보거나 옮기기 전에 조금 식혀 두어서 화상이 발생하지 않도록 조심하십시오.
- 특히 부드러운 음식을 조리할 때는 항상 압력솥을 열기 전에 흔들어 증기 거품이 튀는 것을 방지하세요. 압력솥에 사과 소스와 설탕에 절인 과일을 조리하지 마십시오. 이런 것은 증기 거품이 자주 생기기 때문에 뚜껑을 열 때 튀어나와 화상을 입을 수 있습니다.
- 압력솥을 사용하여 압력을 가한 상태로 기름으로 음식을 튀기는 데 사용하지 마십시오. 압력솥에서 튀김 조리를 할 때는 항상 뚜껑을 열어 둔 상태에서 하시고 기름은 솥의 절반 이상 채우지 마십시오.
- 압력솥의 어떤 것도 개조하지 마십시오. 운영 지침에 열거된 유지 관리 조치는 예외입니다. 밸브에 오일을 바르면 안됩니다!
- 모든 기능에 이상이 없는 휘슬러 오리지널 부품이 포함된 압력솥만 사용하세요. 특히 동일한 모델의 솥과 뚜껑 그리고 이 제품을 위해 설계된 기타 예비 부품만 사용하십시오 (8장 참조).
- 압력솥이 3.5리터인 경우 용량 초과를 방지하기 위해 낮은 삼각대를 인서트와 함께 사용하세요.

압력솥 사용하기

- 압력솥을 절대로 오븐에 넣어 사용하지 마십시오. 손잡이, 밸브 및 안전 장치가 고온에 의해 손상되어 더 이상 안전 기능이 작동되지 않습니다.
- 압력솥은 사용목적에 맞게 개인적인 용도로만 사용하십시오. 부적절하게 사용할 경우 위험을 초래할 수 있습니다.
- 이 냄비는 음식을 압력을 이용하여 조리합니다. 이 압력솥을 잘 못 사용할 경우 화상을 입을 수 있습니다. 끓이기 전에 압력솥이 제대로 밀봉되었는지 확인하세요. 이와 관련한 정보는 3장을 참조하십시오. 절대로 뚜껑이 열거운 상태에서 압력솥을 사용하지 마십시오.
- 압력솥은 의료용에 필요한 살균 온도에 맞게 설계되지 않았기 때문에 특히 의료용 살균기로 사용되어서는 안됩니다.

압력솥 작동하기

- 매번 사용하기 전에 모든 밸브와 안전 장치가 손상되지 않았고 기능이 잘 작동하며 깨끗한지 확인하십시오. 이렇게 해야만 기능의 안전성이 보장됩니다. 이와 관련한 정보는 4장을 참조하십시오.
- 압력솥이 뜨겁게 데워졌거나 압력을 받고 있을 때 매우 조심스럽게 움직이세요. 뜨거운 표면을 만지지 말고 손잡이와 꼭지를 사용하세요. 필요한 경우 손 보호대를 사용하세요.
- 사용 설명서에 승인된 열원만 사용하세요 (4장 참조).
- 조리 표시기가 빨간색 범위로 들어가지 않도록 열원 공급을 조절하세요(5장 참조). 열원을 낮추지 않을 경우, 증기가 밸브를 통해 배출되고 압력솥 내부의 수분이 사라지게 됩니다. 수분이 모두 사라지면 음식이 타고 압력솥과 레인지가 손상되는 안전사고가 발생할 수 있습니다.

2. 사용 목적에 맞게 사용하기

- 휘슬러 압력솥은 개인 가정에서 압력조리를 위해 사용되며 이 외에도 5장에 언급된 용도로 사용될 수 있습니다.
- 휘슬러 압력솥은 레인지 출력을 최대 3700와트까지만 사용하실 수 있습니다.
- 압력솥의 안전한 사용을 보장하려면 4장에 열거된 채우기 수준을 반드시 준수해야 합니다.

3. 처음 사용하기 전에

처음 사용하기 전에 압력솥과 그 취급 방법을 숙지하고 배송된 구성품이 완전한지 확인하십시오.(그림 A 참조). 일부 장치에는 인서트가 구성품에 포함되어 있지 않습니다.

뚜껑 열기 (그림 C)

뚜껑 손잡이의 작동버튼을(그림 A-7) 화살표 방향으로 누릅니다. 뚜껑을 시계 반대 방향(오른쪽)으로 끝까지 돌립니다. 뚜껑을 분리합니다.

뚜껑 닫기 (그림 D+E)

위치 지정 보조 장치(“Close” 라벨이 붙은 금속 탭(그림 A-14))을 사용하여 뚜껑을 약간 비스듬히 잡고 내려 놓습니다. 위치 지정 보조장치를 압력솔 손잡이의 홈에 삽입한 다음 내려 놓습니다 (그림 D). 뚜껑을 시계방향(왼쪽)으로 끝까지 돌려 (그림 E 참조) 닫습니다. '딸깍' 소리와 함께 압력솔이 잠기고 잠금 표시가 빨간색에서 녹색으로 바뀝니다(그림 A-8).

잠금 표시기 (그림 A-8, 그림 F)

녹색: 압력솔이 제대로 닫혔고 사용할 준비가 되었습니다.
빨간색: 압력솔이 제대로 닫히지 않았습니다.

세척

처음 사용하기 전에 냄비 본체, 뚜껑, 고무 패킹 및 찜기를 손으로 철저히 행구십시오. 이를 통해 연마 먼지와 작은 불순물이 제거됩니다.

권장 사항: 이후로 솔과 뚜껑은 스테인리스 스틸 케어 제품으로 관리하십시오. 이를 통해 스테인리스 스틸이 염분과 산성 식품에 더욱 저항력을 지니게 됩니다. 관리 제품의 잔여물은 항상 철저히 씻어 내야합니다. 필요에 따라 혹은 스테인리스 스틸 표면의 외관에 변화가 생긴 경우에 세척을 반복할 수 있습니다.

4. 사용을 위한 지침

안전 장치

매번 사용하기 전에 다음 안전 장치의 기능을 확인하고 절대로 변경하지 마십시오. 조리를 시작하기 전에 압력밸브와 뚜껑 손잡이가 올바르게 장착되어 있고 고정되어 있는지 확인하세요. 이와 관련한 지침은 7장을 참조하십시오.

압력조절기(그림 A-3, 그림 G)

뚜껑에서 압력조절기를 빼내고 레벨 3으로 설정합니다. 손가락을 사용하여 조리 표시기(1)와 밸브 몸체(2)가 자유롭게 움직일 수 있고 스프링 기능이 작동하는지 확인하십시오.

유로매틱 (그림 A-21)

유로매틱이 뚜껑에 자유롭게 움직일 수 있는 상태로 잘 장착되어 있는지 확인하십시오 (그림 H). O-링 씬은 제자리 홈에 완전하게 장착되어 있어야 합니다 (그림 I 참조). 손가락으로 눌러 보고 유로매틱의 구슬이 자유롭게 움직이며 스프링 기능이 잘 작동하는지 확인하십시오 (그림 J).

실링 링 (그림 A-23) 과 안전 돌기 (그림 A-20, 그림 K)

실링 링과 뚜껑의 가장자리가 깨끗한지, 실링 링이 손상되지 않았는지, 안전 돌기(1)가 자유롭게 움직일 수 있는지 확인하십시오.

밀폐링이 완전히 평평하고 덮개 아랫 부분의 안쪽으로 곡선을 이룬 가장자리 부분 (2) 아래에

놓이도록 삽입합니다. 실링 링은 안전 돌기의 앞쪽에 위치해야 하며, 즉 뚜껑의 가장자리에서 밀착되지 않게 해야 합니다.

채움량 (그림 L)



항상 충분한 양의 액체를 넣고 요리하시고, 압력솔 내의 액체가 모두 증발되지 않도록 하십시오.

압력 조리시 채움량에 대한 다음 정보를 참고하십시오. 조리에 투여되는 양을 간편하게 측정할 수 있도록 측정선이 솔에 표시되어 있습니다.

조리 중 과열을 방지하기 위해 필요한 액체 양

내용물을 넣어서 조리하든 넣지 않고 하든 상관없이 조리 기기의 직경에 따라 내부 표시선 내에 200~300ml 이상의 증기 발생용 액체로 채우십시오. 이 양의 액체가 들어 있지 않은 상태에서는 절대 압력솔을 작동시키지 마십시오.

Ø 18 cm: 200 ml

Ø 22 cm: 250 ml

Ø 26 cm: 300 ml

최대 표시

압력솔에는 기능의 안전한 작동을 위해 사용 가능한 용량의 ⅔ 이하로 채워야 합니다.

½-표시

쌀, 죽 또는 말린 야채같이 조리되는 동안 거품이 생기거나 팽창하는 식품의 경우에는 압력솔의 채움용량을 최대한 절반 이하로 해야 합니다.

⅓-표시

콩이나 껍질을 가진 곡식의 경우 얇은 껍질이 쉽게 올라가 밸브를 막을 수 있으므로 압력솔에 ⅓ 표시 이상을 채우지 마십시오.

레인지 적합성

휘슬러 압력솔은 모든 유형의 레인지에 적합합니다. 가스레인지, 핫플레이트, 유리세라믹 전기레인지, 인덕션 전기레인지



표면이 굽히지 않도록 조리기구를 옮길 때는 항상 들어서 옮겨야 합니다. 휘슬러는 취급상 부주의로 발생한 손상에 대해서는 책임지지 않습니다.

핫플레이트/ 유리세라믹 (복사/할로겐) 열판의 직경은 조리기구 바닥의 직경과 같거나 더 작아야 합니다.

가스 레인지: 조리기구를 중앙에 놓아서 열판의 불이 바닥 밖으로 나가 플라스틱 손잡이가 손상되는 일이 없도록 하십시오.

인덕션: 조리기구를 항상 열원 중앙에 놓으십시오. 솥 바닥의 크기는 열판의 크기와 일치하거나 더 커야합니다. 그렇지 않으면 열판이 솥 바닥에 반응하지 않을 수 있습니다.

인덕션 레인지 사용시 특별히 주의할 점: 전기 레인지 제조사의 사용 설명서를 확인하십시오. 사용 중에 약간의 소음이 발생할 수 있으나 이것은 인덕션의 기술적 원인으로 인한 것이지 레인지나 압력솥의 결함이 아닙니다.

에너지 절약 팁

- 조리할 때 조리 표시기가 선택한 조리 단계의 빨간색 영역으로 올라가지 않고 압력밸브에서 증기 배출이 시작되지 않도록 화력을 조절하세요.
- 스팀 조리 설정으로 조리할 때는 뚜껑 손잡이나 압력밸브에서 열은 증기만 나오도록 화력을 조절하세요.
- 열판의 사이즈가 냄비바닥과 맞는 것으로 사용하십시오 (전기 레인지 적합성 관련 정보 참고).
- 조리할 음식의 양에 따라 조리기구의 크기를 선택하세요.
- 바닥에 남아 있는 잔열을 이용하십시오. 조리 시간이 끝나기 직전에 전기 레인지를 끄세요.

5. 비타빗으로 조리하기

압력솥으로 모든 종류의 레시피를 여러 가지 방법으로 조리가 가능합니다. 볶고, 익히고 졸이거나 뚜껑을 열어 놓은 채로 기름에 튀길 수도 있습니다. 추가 인서트를 사용하면 스팀 조리, 즙 짜내기 및 데크 조리도 가능합니다. 일반 뚜껑을 사용하면 일반 냄비로도 사용할 수 있습니다. 압력솥은 육류, 채소, 콩류부터 생선, 곡류까지 모든 음식을 시간을 절약하고 영양이 있게 조리하는 데 사용할 수 있습니다. 추가 정보, 조리 시간 및 레시피 아이디어는 www.fissler.com에서 찾을 수 있습니다.

사용 준비

조리할 재료를 압력솥에 넣습니다. 채움양과 최소 액체 분량을 준수하십시오 (4장 참조). 뚜껑을 덮고 압력솥을 잠그십시오. 잠금 표시기가 (그림 A-8) 녹색으로 표시됩니다(3장 참조).

조리 수준 선택 (그림 M)

비타빗에서는 네 가지 조리 수준 중에서 선택이 가능합니다(그림 M):

조리 수준 1: 부드러운 조리 수준으로서 생선이나 부드러운 야채와 같은 섬세한 음식을 위해 약 110°C, 45kPa의 작동 압력을 사용합니다.

조리 수준 2: 익스프레스 조리 수준으로서 채소와 같은 부드러운 음식 요리에 해당되며 약 113°C, 60kPa의 작동 압력을 사용합니다. 익스프레스 조리 수준으로서 육류 요리 및 스투와 같은 기타 모든 요리에 해당되며 약 116°C, 75kPa의 작동 압력을 사용합니다.

스팀 조리 수준: 인서트 (그림 A-1)에서 약한 스팀 조리 또는 무압력 조리를 선택합니다. ☁

끓이기 및 증기 배출

뚜껑을 확실히 닫은 채로 가장 높은 에너지 수준으로 가열하십시오(부스터 기능이 아님). 뚜껑 손잡이 아래(그림 A-6)에서 증기가 빠져 나갑니다. 이 과정은 몇 분 정도 걸릴 수 있습니다.

유로매틱이 닫히고 더 이상 증기가 나오지 않으면 압력 상승이 시작되며 조리 표시기(그림 A-4)가 천천히 상승합니다.

압력밸브 - 신호등 기능이 있는 요리 표시기(그림 N)

요리 표시기에는 - 선택한 조리 수준에 관계없이 - 항상 세 가지 색상의 링이 순서대로 표시됩니다. 색상은 신호등 원리에 따라 압력솥의 온도 진행을 나타내며 에너지 공급을 조절하는 데 도움을 줍니다.

노란색 링

설정된 조리 수준에 거의 도달했습니다. 열원의 세기를 줄일 수 있습니다.

녹색 링

설정된 조리 수준에 도달했으며 조리 시간이 시작됩니다. 조리 표시기가 전체 조리 시간 동안 녹색 범위에 유지되도록 열 공급을 조절해야 합니다.

빨간색 링

압력솥 내의 온도가 너무 높습니다. 압력솥에서 자동으로 증기 배출이 시작되고 그 결과 액체가 손실될 수 있습니다. 온도를 조절하려면 레인지를 더 낮추고 녹색 링에 다시 도달하는지 확인합니다.

조리 시간

조리 시간은 선택한 조리 수준(녹색 링)에 도달한 후부터 측정됩니다.

조리 시간이 끝나면 열원에서 압력솥을 분리하고 압력이 빠져 나가도록 한 다음 (6장 참조) 뚜껑을 여십시오.

조리 시간에 대한 자세한 정보는 조리 시간 찾기(www.fissler.com)에서 확인할 수 있습니다



조리 시간 찾기 + 동영상 지침

압력솥에서 외부 물품의 다양한 활용

외부 물품이란 예를 들어 유리병 또는 플라스틱 제품 등, 휘슬러에서 생산 및 판매하지 않는 물품을 의미합니다.

물품의 크기에 따라 4.5 L 압력솥 모델 또는 그보다 큰 모델을 사용해야 합니다. 이때 항상 냄비 안의 MAX 표시선을 준수하고, 이 표시선을 넘어 물품을 넣지 마십시오(4장 참조).



압력솥에 사용할 재료와 물품은 제조업체의 안내에 따라 내열성을 확인하십시오.

증기 살균

압력솥에서는 유리, 실리콘, 플라스틱 등의 재질로 된 젓병, 보존용 유리병, 인조 젓꼭지 등의 물품을 살균할 수 있습니다.

살균하기 전에 부품을 분해하여 세척하십시오. 사용 전에 손상 여부를 확인하십시오.

압력솥에 필요한 양의 물을 넣고(4장 참조), 물품을 구멍이 있는 인서트에 올려놓으십시오.

뚜껑을 닫고 조리 단계를 설정한 다음(5장 참조), 냄비를 가열하고 약 10분간 살균하십시오(5장 참조).

압력솥을 식히십시오(방법 1, 6장 참조). 집게 또는 내열 장갑으로 물품을 꺼낸 후 식히십시오.

유리병을 급냉하지 마십시오. 사용 전에 물품의 손상 여부를 확인하십시오.

유리병, 세라믹 및 스테인리스 틀 사용

사용 전에 유리병과 틀을 세척하고, 병조림을 할 때는 유리병을 추가로 살균하십시오. 물품의 손상 여부를 확인하십시오.

병조림

유리병은 가장자리에서 손가락 한 마디 정도 아래까지 채우고, 가장자리가 깨끗한지 확인한 다음 뚜껑을 닫으십시오. 나사식 뚜껑 유리병은 뚜껑을 꼭 조이지 말고, 패킹과 클립이 있는 유리병은 병조림 중 클립을 고정하지 마십시오.

압력솥에 필요한 양의 액체를 넣고(4장 참조), 유리병은 구멍이 있는 인서트에 올려놓으십시오.

뚜껑을 닫고, 식품에 따라 조리 단계를 선택한 뒤 병조림을 하십시오(5장 참조).

압력솥을 천천히 식히십시오(방법 1, 6장 참조). 집게 또는 내열 장갑으로 물품을 꺼낸 후 천 위에서 식히십시오. 유리병을 급냉하지 마십시오. 유리병이 식으면 유리병의 손상 여부를 확인하고, 뚜껑을 단단히 조이거나 클립을 고정하십시오. 사용/섭취 전에 유리병과 내용물을 확인하십시오.

세라믹 소형 용기/스테인리스 틀로 조리

압력솥에 필요한 양의 액체를 채우고(4장 참조), 틀은 타공 인서트(구멍이 있는 인서트)에 올려놓거나 스프링폼 틀을 사용할 때처럼 삼발이 위에 올려놓으십시오. 뚜껑을 닫고 식품/레시피에 따라 조리 단계를 선택한 뒤 조리하십시오(5장 참조).

압력솥을 천천히 식히십시오(방법 1, 6장 참조). 집게 또는 내열 장갑으로 물품을 꺼낸 후 식히십시오. 사용/섭취 전에 손상 여부를 확인하십시오.

베이킹 페이퍼 사용

압력솥에서 베이킹 페이퍼를 사용할 때는 종이가 느슨하게 놓이지 않도록 하고, 베이킹 페이퍼가 뚜껑의 안전장치를 막지 않도록 주의하십시오.



압력솥에서 외부 물품을 사용하는 것에 대한 책임은 사용자에게 있습니다. 휘슬러는 어떠한 책임도 지지 않습니다.

6. 비타빗의 증기 배출



압력솥을 절대로 강제로 열지 마십시오. 조리 표시기가 완전히 하강한 상태에서만 솥뚜껑을 열 수 있으며 작동 버튼을 눌러도 더 이상 증기가 나오지 않아야 합니다.

휘슬러 압력솥에서 증기를 배출시키는 데는 4가지 방법이 있습니다.

음식에 따라 증기를 배출시키는 방법을 선택해야 합니다. 콩, 스프 또는 스투와 같은 약간 거품이 생기거나 팽창하는 음식과 통감자 구이와 같이 껍질이 섬세한 식품의 경우, 빠르게 압력을 감소시키는 방법을 선택해서는 안 됩니다. 그렇지 않을 경우 음식이 터져 나오거나 껍질이 터질 수 있습니다. 뚜껑을 열기 전에 아래의 4가지 방법 모두에 대해 아래 지침을 따르세요.

방법 1: 식을때까지 놔두기

이 방법을 사용하면 냄비의 잔여열을 활용할 수 있습니다. 조리 시간이 끝나기 직전에 압력솥을 레인지에서 꺼내 조리 표시기가 완전히 하강할 때까지 천천히 식힙니다. 이 방법은 특히 조리 시간이 긴 음식 요리의 경우 에너지 절약적입니다.

방법 2: 압력밸브에서 단계적으로 증기 배출시키기(그림 P)

압력밸브의 설정 링을 설정된 화력에서 다음 낮은 화력까지 단계적으로 돌려서 무압 조리 수준까지 내려갑니다. 압력밸브 아래에서 증기가 빠져나갑니다(그림 A-5).

주의: 설정 링을 조리 수준 2 또는 3에서 무압 조리 수준으로 절대로 바로 돌리지 마십시오. 스팀 출력이 매우 높아져 음식물이 빠져나갈 수 있습니다.

방법 3: 작동 버튼으로 빠른 증기 배출 (그림 I)

작동 버튼(그림 A-7)을 화살표 방향으로 살짝 누릅니다. 뚜껑 손잡이 아래로(그림 A-6) 증기가 빠져 나갑니다. 조리 표시기가 완전히 하강하고 더 이상 증기가 나오지 않을 때까지 버튼을 누릅니다. 증기 배출이 멈추면 바로 버튼을 놓으세요.

방법 4: 흐르는 물 아래서 고속 증기 배출 (그림 Q)

압력솥을 싱크대에 놓고 조리 표시기가 완전히 하강할 때까지 냉수가 뚜껑 측면(뚜껑 손잡이 및 압력밸브 아님) 위로 흐르게 하십시오.

뚜껑을 열기 전 (방법 1-4)

작동 버튼을 가볍게 누릅니다(압력이 남아 있을 경우 빠져 나옵니다). 증기 배출이 멈추면 바로 버튼을 놓으세요. 솥을 가볍게 흔들어 줍니다. 작동 버튼을 다시 누르고 더 이상 수증기가 나오지 않을 때까지 이 과정(솥을 흔든 다음 작동 버튼을 누름)을 반복합니다. 압력솥 내에 더 이상 압력이 없습니다(유로매틱이 완전히 하강함). 뚜껑 열기 (3장 참조).

주의:

압력솔에 압력이 남아 있는 한 작동 버튼은 완전히 눌러 지지 않습니다. 이것은 압력솔에 압력이 남아 있을 때 여는 경우에 발생할 수 있는 사고를 예방하고 안전을 지키기 위해서입니다. 따라서 제어 버튼을 강하게 누르려고 하지 마십시오.

7. 세척 및 관리**세척**

압력솔을 사용한 후에는 항상 세척하십시오.

- 뚜껑에서 실링 링을 풀고 손으로 헹구십시오.
- 압력밸브를 제거하여 젖은 천으로 닦으세요.
- 뚜껑 손잡이를 제거하여 흐르는 물에 헹구십시오.
- 솔, 뚜껑(실링 링, 압력밸브 및 뚜껑 손잡이 제외)과 인서트는 식기세척기에서 세척이 가능합니다.
- 압력솔의 컬러 패턴을 세척하는 경우, 주방전용 세정제를 사용하여 따뜻한 물과 부드러운 스펀지로 세척하시기 바랍니다. 식기세척기를 사용하게 되면 컬러 변색이 발생될 수 있으므로 사용하지 않는 것을 권장드리나, 기능상에는 이상 없습니다.

이 경우에 주의할 점:

- 세척 시 일반 세제와 함께 뜨거운 물과 세척용 수세미나 부드러운 브러시를 사용할 수도 있습니다. 뽕죽하거나 거칠거나 날카로운 물체는 사용하지 마십시오. 솔의 내면과 바닥이 심하게 더러워진 경우 스폰지의 거친면을 사용하여 닦아 내어도 됩니다.
- 스테인리스 스틸 표면에 얼룩과 변색이 일어날 수 있으므로 남은 음식물이 마르도록 내버려 두지 마시고 솔에 음식을 오랫동안 보관하지 마십시오.
- 스테인리스 스틸 표면을 보호하려면 스테인리스 스틸 케어 제품을 정기적으로 사용하십시오. 이런 제품은 흰색이나 무지개 색과 같은 변색 또는 침전물 제거에 이상적입니다.
- 식기세척기로 세척할 때는 시중에서 판매하는 가정용 세제를 제조업체가 권장하는 양으로만 사용하고 산업용 세제나 고농축 세제를 사용하지 마십시오.

압력밸브와 뚜껑 손잡이 조립하기**압력밸브(그림 A-3)**

분리하기 (그림 R 참조): 고정 나사를(그림 A-24 + Y-10) 시계 반대 방향으로 돌려서 풀니다.

조립하기 (그림 S 참조): 쿡킹 밸브 씰이 압력밸브 주위로 단단히 밀착되어 있고 씰이 제공된 홈에 끼워져 있는지 확인합니다. 압력밸브를 스팀 조리 수준(1)으로 설정하고 지정된 위치에서 위에서부터 뚜껑에 삽입합니다. 고정 나사(2)를 시계 방향으로 돌려서 단단히 조입니다 (3).

뚜껑 손잡이 (그림 A-9)

분리하기 (그림 T): 뚜껑 안 쪽에 있는 고정 나사(그림 A-22)를 시계 반대 방향으로 돌립니다. 뚜껑 손잡이를 분리합니다.

조립하기 (그림 U):

손으로 뚜껑 손잡이를 잡고 뚜껑을 지정된 위치에 놓습니다 (1). 고정 나사를 시계 방향으로 돌려서 단단히 조입니다 (2).

보관하기

실링 링은 어둡고 (햇빛과 자외선으로 보호) 건조하고 깨끗한 곳에 보관하십시오. 실링 링을 보호하고 찌그러지지 않도록 세척 후 뚜껑을 뒤집어 놓으십시오.

8. 유지 보수 및 예비 부품

실링 링 및 기타 고무 부품과 같은 마모 부품은 최대 400회의 요리 과정 후, 또는 늦어도 2년 안에는 교체해야 합니다. 눈에 띄는 손상 (예: 경화, 균열, 변색, 과열 또는 변형)이 있거나 올바르게 고정되지 않는 부품은 즉시 교체해야 합니다. 이를 준수하지 않을 경우 압력솔의 기능과 안전에 문제가 생길 수 있습니다. 풀린 나사는 안전을 위해 즉시 다시 조여 주십시오. 또한 금이 가거나 손상된 플라스틱 손잡이는 즉시 휘슬러 정품 부품으로 교체하십시오.

예비 부품 및 액세서리의 제품 번호는 확인이 가능합니다7 & 8 참조.

기타 수리나 예비 부품에 대한 질문은 휘슬러 고객 서비스에 문의하십시오. (9장 참조).

딜러 목록과 기타 정보는 www.fissler.com에서 찾아 볼 수 있습니다.

부품 교체시 유의점

실링 링 (그림 A-23, 그림 Y-1): 4장 참조.

롤링 다이어프램 (그림 A-17, 그림 V): 뚜껑에서 압력밸브를 제거하고(7장 참조), 기존 롤링 다이어프램을 분리한 후, 새 롤링 다이어프램을 조리 표시기의 플라스틱 핀에 끼우고 금속 피스톤의 가장자리로부터 나사가 시작되는 지점까지 눌러 끼워 넣습니다(8장 참조).

쿡킹 밸브 씰 (그림 A-18, 그림 W, 그림 Y-6):

압력밸브와 뚜껑을 풀고 기존의 씰을 벗겨 냅니다. 새 씰을 쉽게 삽입하려면 압력밸브를 레벨 3으로 설정합니다. 새 씰을 금속 피스톤 위에 놓고 제공된 홈에 단단히 누릅니다.

밸브 시트 씰 (그림 A-19, 그림 X, 그림 Y): 압력밸브를 뚜껑으로부터 분리하고 씰을 제거한 다음 새로운 씰을 장착합니다 (7장 참조). 씰이 뚜껑의 양쪽에서 깔끔하고 평평하게 장착되었는지 확인합니다.

유로매틱용 O-링 (그림 I, 그림 Y-8): 분리/장착은 뚜껑의 안쪽에서 합니다. 씰은 제공된 홈에 완전히 들어가야 합니다.

DE

EN

FR

ES

IT

NL

RU

GR

TR

KO

ZH

JA

PL

CZ

SR

HR

HU

SK

SL

RO

BL

AR

유로매틱 (그림 A-21): 먼저 뚜껑 손잡이 안쪽의 나사를 풀어 뚜껑 손잡이를 분리하고 (7장 참조), O-링을 제거한 후에 뚜껑에서 유로매틱을 분리한 다음 새 유로매틱을 O-링이 없이 뚜껑 속으로 삽입하여 구슬이 뚜껑 안쪽에 놓이도록 합니다. O-링을 조립합니다 (상기 참조).

9. 폐기 처리

환경 보호에 기여하십시오. 포장박스는 폐지와 함께 폐기할 수 있습니다. 이 장치에는 재사용 가능하거나 재활용 가능한 재료가 많이 포함되어 있으므로 해당 장치를 거주지의 폐기물 수거 장소(재활용 센터)로 가져가 폐기해야 합니다.

10. Q&A

 오류 원인을 찾아 해결하기 전에 먼저 열원을 끄고 압력솥 내의 압력이 완전히 사라졌는지 확인한 다음 (6장 참조) 열을 식히십시오.

11. 고객 서비스 안내

휘슬러코리아
서비스센터

서울 금천구 가산디지털1로 24,
대륭테크노타운13차 1302호
휘슬러코리아 서비스센터
전화 : 080-400-4100

운영시간: 평일 9:00 - 18:00 (주말 및 공휴일 제외)

오류	원인	해결 방법	DE
끓을 때 뚜껑 손잡이 아랫부분(유로매틱) 에서 평소보다 증기가 더 오래 배출됩니다.	솔이 바르게 닫히지 않았습니 (잠김 표시가 빨강색).	솔을 바르게 닫으십시오 (잠김 표시가 녹색).	EN
	에너지 공급이 너무 적습니 다.	열원의 세기를 최대치로 설정하십시오.	FR
	레인지 열판의 크기가 압력솔의 바닥 지름과 사이즈가 맞지 않습니다.	압력솔을 사이즈가 맞는 열판 위에 놓습니다 (4장 참조).	ES
	뚜껑 손잡이가 헐겁습니 다.	뚜껑 손잡이의 고정나사를 조입니다.	IT
	유로매틱이나 O-링이 오염되었거나 손상되었습니 다.	부품을 세척하고 교환합니 다. (4, 7, 8장 참조).	NL
	스팀 조리 수준에 설정되어 있습니다.	압력 조리를 위해 조리 수준 1-3 중에서 선택하세요 (5장 참조).	RU
끓는 동안 증기가 배출되지 않습니다.	솔 안에 액체가 너무 적게 들어 있습니다.	최저 액체량(200-300 ml)을 넣으십시오 (4장 참조).	GR
	에너지 공급이 너무 적습니 다.	열원의 세기를 최대치로 설정하십시오.	TR
증기나 물방울이 조리표시기가 상승을 시작하기도 전에 뚜껑 가장자리에서 배출됩니다.	실링 링이 제대로 장착되지 않았거나, 손상되었거나 또는 너무 오래 되었습니다.	실링 링을 바르게 삽입하고 필요하면 세척하거나 교체합니 다. (4, 8장 참조).	KO
	솔이 바르게 닫히지 않았습니 (표시기가 빨간색).	솔을 바르게 닫으십시오 (표시기가 녹색).	ZH

- JA
- PL
- CZ
- SR
- HR
- HU
- SK
- SL
- RO
- BL
- AR

오류	원인	해결 방법
조리 표시기가 상승하지 않습니다.	증기가 뚜껑 손잡이 / 뚜껑 가장자리에서 배출됩니다.	이전 사항을 참조하십시오.
	술 안에 액체가 너무 적게 들어 있습니다.	최저 액체량(200-300 ml)을 넣으십시오 (4장 참조).
	압력밸브가 바르게 고정되어 있지 않습니다.	압력밸브가 바르게 장착하고 고정나사를 조입니다 (7장 참조).
	쿠킹 밸브 씰, 밸브 시트 씰 또는 롤링 다이어프램이 없거나 고장이거나 잘 못 장착되었습니다.	해당 씰을 교체하거나 바르게 장착하십시오 (8장 참조).
압력밸브에서 증기가 빠져 나갑니다.	온도가 너무 높습니다 (조리 표시기가 빨간색임)	에너지 공급을 낮추어 주십시오. 원하는 조리 단계에 맞추어 조정합니다 (4장 참조).
	압력밸브, 쿠킹 밸브 시트 씰, 밸브 씰 또는 롤링 다이어프램이 없거나 고장이거나 잘 못 장착되었습니다.	해당되는 씰을 교체하거나 바르게 장착합니다. (4, 8장 참조). 압력밸브를 바르게 장착하고 고정나사를 조입니다 (7장 참조).
요리 표시기가 이미 올라갔음에도 불구하고 뚜껑 손잡이 아래(유로매틱)에서 증기가 배출됩니다.	뚜껑 손잡이가 헐겁습니다.	뚜껑 손잡이의 고정나사를 조입니다.
	뚜껑 손잡이 고정 나사용 평면 씰 또는 유로매틱용 O-링이 없거나 결함이 있거나 또는 잘 못 장착되었습니다.	해당되는 씰을 교체하거나 바르게 장착합니다. (4, 8장 참조).
	다량의 증기가 배출되는 경우, 압력밸브에 결함이 있거나 오염되었을 수 있습니다 (유로매틱이 안전장치로 대응합니다).	압력밸브를 제거하여 세척하거나 교체하세요 (7, 8장 참조).

오류	원인	해결 방법	DE	EN	FR	ES	IT	NL	RU	GR	TR	KO	ZH	JA	PL	CZ	SR	HR	HU	SK	SL	RO	BL	AR
뚜껑 손잡이 또는 보조 손잡이가 느슨합니다.	고정나사가 꼭 조여지지 않았습니다.	고정나사를 꼭 조입니다.																						
요리 표시기가 이미 올라갔음에도 불구하고 뚜껑 가장자리에서 증기가 강하게 배출됩니다.	실링 링이 손상되었습니다.	실링 링을 교체합니다 (8장 참조).																						
	실링 링이 안전장치로 대응합니다. 압력조절기와 유로매틱이 오염되었거나 손상되었을 수 있습니다.	압력솔을 휘슬러 - 고객 서비스 센터에서 점검 받으십시오.																						
솔뚜껑, 뚜껑 손잡이 또는 작동 버튼에서 증기가 배출됩니다.	씰의 밀폐 기능이 손상되었습니다.	뚜껑 손잡이 교체하기/휘슬러 고객 서비스에 점검 받으십시오.																						
솔뚜껑을 잠그기 힘들거나 잠갔을때 작동 버튼이 튀어나오지 않습니다.	뚜껑 손잡이 / 솔 손잡이가 바르게 끼워지지 않았습니다.	손잡이가 확실히 고정되어 있는지 점검하고 조여 줍니다.																						
	뚜껑 손잡이가 손상되었습니다.	뚜껑 손잡이를 교체해 주십시오.																						
	실링 링이 제대로 장착되지 않았습니다.	실링 링을 바르게 장착하십시오 (4장 참조).																						
압력솔이 열리지 않습니다.	뚜껑이 기울어진 상태로 놓여 졌습니다.	냄비 손잡이의 홈에 뚜껑 부착 보조 장치를 놓습니다. (3장 참조)																						
	유로매틱이 걸려 있습니다.	작동 버튼을 누릅니다. 뚜껑 손잡이를 가볍게 왼쪽으로 누릅니다.																						

感谢您的信任，祝贺您购买味达维高速快锅

目录

1.重要预防措施和安全说明	234
使用和监督说明	234
安全与维护	234
高速快锅的使用	234
高速快锅的操作	235
2.设定用途	235
3.首次使用前须知	235
锅盖的开启	235
锅盖的关闭	235
锁定指示器	235
清洗	235
4.基本使用说明	236
安全装置	236
容量	236
适用灶具	237
节能小贴士	237
5.用味达维烹饪	237
准备工作	237
选择烹饪设置	238
上压和排气	238
烹饪指示器(配有红绿灯指示)	238
烹饪时间	238
6.味达维的泄压方法	238
7.清洁和保养	239
清洁	239
主阀门和锅盖把手的安装方法	240
存放	240
8.维护和备件	240
更换配件的注意事项	241
9.废弃物处理	241
10.常见疑问	241
11. 客户服务中心地址	241

- DE
- EN
- FR
- ES
- IT
- NL
- RU
- GR
- TR
- KO
- ZH
- JA
- PL
- CZ
- SR
- HR
- HU
- SK
- SL
- RO
- BL
- AR



1.重要预防措施和安全说明

使用和监督说明

- 请仔细阅读使用说明书和所有说明。
- 切勿在儿童附近使用高速快锅,使用期间切勿无人看管。
- 在您拥有该产品期间,请妥善保管此说明书。如果您丢失了使用说明书,可以从我们的网站 www.fissler.com 下载。
- 不要将高速快锅交给事先不熟悉使用说明的人,并且一定要将高速快锅连同使用说明书一起交给第三方。

安全与维护

- 切勿强行打开高速快锅。打开前,确保内部压力已彻底释放。相关信息参见第6章。
- 切勿在锅内无液体的情况下加热高速快锅,因为过热会造成设备、阀门、安全装置和灶具损坏,或者底座中的铝芯熔化并变成液体。若发生这种情况,请关闭灶具,直至锅完全冷却后才能移动锅。并且保持室内通风。若发生过热的情况,请勿继续使用高速快锅,因为安全装置的功能已无法保证。在这种情况下,请联系菲仕乐客户服务中心。
- 切勿添加高速快锅超过其标准容量的2/3,即使是使用蒸屉和三脚架时。如果要烹制大米或干菜等在烹饪过程中会膨胀或起泡的食物,食物添加量不要超过高速快锅容量的一半,见标记。
- 用高速快锅烹饪肉类(特别是牛舌)时,肉的内部会产生压力。因此,打开高速快锅后,应让肉静置一段时间,然后再切割或移动,以免被烫伤。
- 打开高速快锅前,请先轻轻晃动高速快锅,以免蒸汽泡喷溅而出,从而引起烫伤。请勿在高速快锅中制作苹果酱或蜜饯,因为这经常会形成蒸汽泡,在开锅时蒸汽泡会飞溅并造成烫伤。
- 请勿在加压时使用高速快锅油炸食物。在使用高速快锅油炸时,切勿盖上锅盖,且油量不要超过锅的一半。
- 请勿对高速快锅做任何改动。除了使用说明书中列出的维护措施之外。请勿给阀门上油。
- 仅使用配备了功能完善的原装组件的菲仕乐高速快锅。尤其是,请仅使用同型号的锅具和锅盖,以及与您的设备配套的备件(参见第8章)。
- 当使用高速快锅套装中标准容量为3.5升的高速快锅时,请使用带较低三脚架的蒸屉,以避免装得太满。

高速快锅的使用

- 切勿在烤箱中使用高速快锅。高温会损坏把手、阀门和安全装置,导致无法再发挥其安全功能。
- 高速快锅仅适用于设定的、私人的用途。使用不当会导致危险。
- 在这个锅中,菜肴是被加压烹制的。错误使用高速快锅会导致烫伤。煮沸前,请确保高速快锅已正确关闭。相关信息参见第3章。切勿在锅盖松动的情下使用高速快锅。

- 不得使用高速快锅进行医用消毒,因为高速快锅的设计不符合医用消毒要求。

高速快锅的操作

- 每次使用前,请确保所有阀门和安全装置完好无损,功能良好并保持清洁。这是确保安全操作的必要方法。相关信息参见第4章。
- 当高速快锅发热或加压时,请小心移动。请勿触摸高温表面,请拿着锅身把手与锅身侧把手小心移动。必要时,请使用防护手套。
- 仅限使用在使用说明书中适用的加热源(参见第4章)。
- 调节火力大小,使烹饪指示器不会升至红区(参见第5章)。若不调小火力,蒸汽则会通过阀门被自动有序排出,造成锅内的液体流失。液体完全流失会导致食物烧焦,并导致锅具和灶具损坏。

2.设定用途

- 菲仕乐高速快锅用于在私人家庭中加压烹饪菜肴以及在第5章列出的设定用途。
- 菲仕乐高速快锅只能在最大功率为3700瓦以内的炉灶上使用。
- 必须遵守在第4章列出的容量要求,以确保安全使用高速快锅。

3.首次使用前须知

首次使用锅具之前,请确保您已经了解如何使用本产品(参见图A)。某些锅具不包含蒸屉。

锅盖的开启(参见图C)

沿箭头方向按下锅盖把手上的释放锁钮(图A-7)。逆时针方向(向右)旋转锅盖至最远端。取下锅盖。

锅盖的关闭(图D+E)

使用定位辅助(印有“Close”字样的金属标签(图A-14)),将锅盖稍稍倾斜放置。将定位辅助标插入锅身把手上的凹槽内,然后放下(图D)。通过将锅盖顺时针旋转至底端左侧,(参见图E)以关闭。随着一声“咔嗒”,锅锁定,锁定指示器从红色变为绿色(图A-8)。

锁定指示器(图A-8,图F)

绿色:锅盖已正确关闭,可以开始烹饪。
红色:锅未正确关闭。

清洁

首次使用前,请彻底冲洗锅身、锅盖、硅胶圈、蒸屉和三脚架。以此去除抛光灰尘和小杂质。

- DE
- EN
- FR
- ES
- IT
- NL
- RU
- GR
- TR
- KO
- ZH
- JA
- PL
- CZ
- SR
- HR
- HU
- SK
- SL
- RO
- BL
- AR

建议：随后用不锈钢保养剂来保养锅身和锅盖。令不锈钢更耐盐和酸性食物的侵蚀。
务必彻底冲洗掉保养剂的残留物。按需或当不锈钢表面变色时，重复上述操作。

4.基本使用说明

安全装置

每次使用之前检查以下的安全装置是否正常运行，切勿随意改动。在烹饪前，请确保主阀门和锅盖把手已正确安装并固定。相关须知参见第7章。

主阀门 (图 A-3, 图G)

将主阀门从锅盖上取下并设置为3级。用手指施加压力进行回弹，以检查烹饪指示器 (1) 和阀体 (2) 是否移动灵活。

芳香阀 (图A-21)

确保芳香阀正确放置，并在锅盖内可自由移动 (图 H)。O型密封圈必须完全嵌在指定的槽里面 (参见图I)。用手指施压以检查芳香阀里的球是否可自由移动并回弹 (图J)。

硅胶圈 (图A-23) 和 安全凸起 (图A-20, 图K)

检查硅胶圈和锅盖边缘是否清洁，硅胶圈是否完好无损，以及安全凸起 (1) 是否可自由移动。

将硅胶圈完全平整地嵌入锅盖内侧弯曲边缘部分 (2) 的下方，紧贴锅盖内侧。硅胶圈必须置于安全凸起的前面，将硅胶圈向外挤压，若能压动安全凸起即可。

容量 (图L)



切勿在无充足液体的情况下进行烹饪，并确保高速快锅中的液体没有完全蒸发掉。

请注意有关快速烹饪时添加量的以下信息。为便于测量，锅身内部标记有刻度。

防止烹饪过程中过热所需的液体量

无论您在烹饪时是否使用蒸屉，根据锅具的直径不同，需在锅具内部标记线以下注入200-300毫升以上液体才能产生蒸汽。若少于此液体量，切勿使用高速快锅。

直径18厘米：200毫升

直径22厘米：250毫升

直径26厘米：300毫升

最大量标记

高速快锅的添加量不得超过其容量 (使用容量) 的¾，以确保安全操作。

½标记

对于米饭、汤类或干菜等在烹饪过程中会膨胀或起泡的食物，高速快锅仅可最多添加至

容量的一半。

¾标记

烹饪豆类和其他干豆时，高速快锅仅可添加至¾刻度标记位置，因为薄的豆皮很容易浮起并堵塞阀门。

适用灶具

菲仕乐高速快锅适用于各种类型的灶具。其中包括燃气灶、电陶炉、电磁炉。



为避免划伤灶具表面，在移动炊具时应始终将其提起。

菲仕乐对此类损坏不承担任何责任。

电陶炉：炉面直径应与锅底直径相同或小于锅底直径。

燃气灶：将锅具放在燃气灶的中央位置，避免火焰超出锅底边缘，因为这样会损坏塑料把手。

电磁炉：始终将锅具放在电磁炉的中央位置。锅底尺寸应与炉灶尺寸保持一致，或大于炉头尺寸，否则电磁炉可能无法感应锅底。

电磁炉特别说明：请遵循灶具制造商发布的使用说明。使用过程中可能会出现嗡嗡声，这是技术原因造成的，并不表示炊具有质量问题。

节能小贴士

- 在烹饪时调节灶具，以确保烹饪指示器不会升至所选烹饪设置的红区，且阀门不会释放蒸汽。
- 当不使用压力烹饪，调节火力大小，以使锅盖把手或主阀门处仅有少量蒸汽溢出。
- 选择合适大小的炉灶 (参见适用灶具。)
- 根据烹饪量选择锅具尺寸。
- 充分利用锅底储存的热量：在烹饪时间即将结束前关闭灶具。

5.用味达维烹饪

您可以使用高速快锅进行各种形式的烹饪。您可以煎、煨、焖或在开锅中油炸。还可以使用额外的蒸屉进行蒸煮、榨汁和多层烹饪。与传统锅盖配合使用时，高速快锅还可用作炖锅。高速快锅可以用来烹制从肉类、蔬菜、豆类到鱼类和谷物的所有食物，既省时又有营养。更多信息、烹饪时间和食谱创意请参见www.fissler.com

准备工作

将待烹饪的食材放入高速快锅。请注意规定的添加量和最少液体量 (参见第4章)。盖上锅盖并关闭锅具。锁定指示器 (图A-8) 显示为绿色 (参见第3章)。

选择烹饪设置 (图M)

使用味达维时您可以选择四种烹饪设置 (图M)：

烹饪设置1:温度约为110°C 工作压力为45kPa

适合烹饪鱼以及蔬菜等容易煮烂的食物。

烹饪设置2:温度约为113°C 工作压力为60kPa,

适合烹饪汤及炖品等菜肴。

烹饪设置3:温度约为116°C 工作压力为75kPa,

适合烹饪肉类以及骨头类等难以煮烂的食物。

蒸煮设置:您还可以选择不用压力的烹饪设置进行蒸煮。

上压和排气

用最大火力加热已安全关闭的高速快锅, 蒸汽会从锅盖把手下方溢出 (图A-6),

此过程可能持续几分钟。当芳香阀关闭并且没有更多蒸汽溢出时,

锅内即开始上压, 烹饪指示器 (图A-4) 开始缓慢上升。

烹饪指示器 (配有红绿灯指示) (图N)

无论选择哪种烹饪设置, 烹饪指示器始终显示3种颜色。根据红绿灯原理指示锅内压力状况, 以指示您调节火力。

黄圈:

表示所选的烹饪设置压力即将达到, 您可以调小火力。

绿圈:

表示所选的烹饪设置压力已达到, 实际烹饪时间现在开始计算。调节火力, 从而让烹饪指示器在整个烹饪时间内保持在绿区。

红圈:

表示锅内温度过高, 将自动排气来调节温度, 您需要进一步调小火力或关闭灶具一会儿, 以确保再次回到绿圈。否则, 高速快锅会持续排出蒸汽, 导致锅内液体流失。

烹饪时间

烹饪时间从达到所选烹饪设置 (绿圈) 时开始计算。

在烹饪时间结束后, 把高速快锅从加热源移开、泄压 (参见第6章), 之后再打开锅盖。

有关烹饪时间的更多信息, 请参见我们的烹饪时间搜索www.fissler.com

6.味达维的泄压方法



不要强行打开高速快锅。只有当烹饪指示器完全降下, 没有蒸汽再排出时才能打

开锅盖。当锅泄压后, 按住释放锁钮很容易打开锅盖。在您打开锅盖前, 轻轻晃动锅, 排出食物中还剩余的蒸汽, 否则, 您可能会被飞溅的水蒸汽和食物烫伤。

菲仕乐高速快锅泄压有3种方法。

您应根据所烹饪食物的情况来选择相应的泄压方法。

方法1:自然冷却

通过这种方法, 您可以利用锅中的剩余能量。在烹饪时间即将结束前, 将锅从加热源移开, 让其逐渐自然冷却直到烹饪指示器完全降下。

这种方法特别适合需要长时间烹饪的菜肴并节省能源。

方法2:用主阀门释放蒸汽, 进行泄压 (图P)

逐渐将主阀门顶部的档位设置环向无压烹饪图标位置转动, 蒸汽会从主阀门下方溢出 (图A-5)。最终停置于无压烹饪的位置, 并等待直至再无更多蒸汽溢出。

注意事项:切勿将调节环从烹饪设置2或3直接转到无压烹饪级别, 否则蒸汽将大量排出, 食物可能会溢出。

方法3:快速冷却 (图Q)

如果您嫌自然冷却速度过慢, 那就用快速冷却进行泄压。用湿冷抹布反复擦拭锅盖, 直到指示器完全下降。

请注意:无论使用何种泄压方式, 开锅前务必遵守以下操作:

轻轻按释放锁钮以使锅内多余的压力排出。当没有压力再排出时, 轻轻晃动锅子, 再次轻按释放锁钮, 重复以上步骤直到没有蒸汽再排出来为止。一旦泄压, 芳香阀会下降, 现在按释放锁钮可以完全打开锅盖。锅盖的开启 (参见第3章)。

注意事项:

只要锅内有压力, 释放锁钮就无法完全按下。这是出于您自身安全考虑, 因为它可以防止锅内有压力的情况下被意外打开。因此, 请勿尝试强行按住释放锁钮。

7.清洁和保养

清洁

每次使用后都要将高速快锅清洗干净:

- 从锅盖上取下硅胶圈并用手清洗干净。
- 卸下主阀门并用湿布擦拭。
- 拆下锅盖把手, 用流水冲洗。
- 可以使用洗碗机清洗锅身和锅盖 (拆下硅胶圈、主阀门和锅盖把手后)。
- 带有装饰的高速快锅不能用洗碗机清洗。对于带有装饰的高速快锅, 我们建议用柔软的海绵手工清洗, 以保护装饰。

DE
EN
FR
ES
IT
NL
RU
GR
TR
KO
ZH
JA
PL
CZ
SR
HR
HU
SK
SL
RO
BL
AR

请注意：

- 请使用常规的洗碗液和锅具专用海绵或软刷用热水冲洗。避免使用尖锐、粗糙或锋利的物品。对于较重的污渍，可以在锅内和锅底使用海绵的粗糙面。
 - 请勿让食物残渣留在锅内变干，也不要将食物长时间放于锅中，因为这会导致不锈钢表面变色或留有污渍。
 - 为保护不锈钢表面，请定期使用不锈钢保养剂。
- 对于清除白色和彩虹色的变色和沉积物，它是理想的选择。
- 当您使用洗碗机清洗时，请仅使用市售家用产品，请勿使用工业清洁剂或强去污的清洁剂。

主阀门和锅盖把手的安装方法

主阀门 (图 A-3)

拆卸 (参见图R) : 逆时针旋转主阀门环形螺母 (图A-24 + Y-10)，将其拧松。

安装 (参见图S) : 将主阀门从上方插入锅盖的指定位置，从下方顺时针拧紧螺母，然后将其牢牢拧紧。确保主阀门密封圈一直紧贴主阀门，并且密封圈置于所提供的槽口中。

锅盖把手 (图A-9)

拆卸 (图T) : 逆时针旋转 锅盖内侧的紧固螺钉 (图A-22)。取下锅盖把手。

安装 (图U) :

手握锅盖把手，把锅盖放在指定位置 (1)。顺时针拧上紧固螺钉并拧紧 (2)。

存放

硅胶圈应存放在清洁、干燥和遮光 (避免阳光照射和紫外线辐射) 的位置。为保护硅胶圈并避免被挤压，清洗后请将锅盖内侧朝上放置。

8. 维护和备件



当您使用本产品超过400次或者2年左右，需要定期更换易磨损的零部件，比如密封圈或者其他橡胶配件。需要更换零部件时，请使用菲仕乐的产品。当肉眼即可看到一些磨损时 (譬如出现裂口，变色，变形) 或者不匹配，请立即更换。否则它会影响到高速快锅的工作性能和安全性。若有任何疑问，请联系菲仕乐客户服务中心。

所有更换的配件及可选购配件都以菲仕乐专柜或菲仕乐客户服务中心提供或购买到的实物为准。我们将十分乐意为您提供服务。

更换配件的注意事项

硅胶圈 (图A-23, 图Y-1) : 参见第4章

硅胶帽 (图A-17, 图V) : 从锅盖上拆下主阀门，然后拆下旧的硅胶帽。将新的硅胶帽套在烹饪指示器的胶棒上，然后将其边缘在金属推棒上按压，直到推至金属螺纹的初始点。

主阀门密封圈 (图A-18、图W、图Y-6) :

从锅盖上拆下主阀门，然后拆下旧的密封圈。将主阀门的压力档位调为设定3。将新的密封圈放在金属推棒上，然后将另一端压在阀挺杆上，直至顶部完全浸没。确保密封圈一直紧贴压主阀门，并且密封圈置于所提供的槽口中。

主阀门橡胶塞 (图A-19, 图X, 图Y-7) : 从锅盖上拆下主阀门，然后卸下旧的橡胶塞。插入新的橡胶塞，并确保橡胶塞保持清洁且在锅盖两侧都十分平整。

芳香阀O型圈 (图I, 图Y-8) : 在锅盖内侧进行拆卸和安装。确保密封圈完全位于为其提供的凹槽中。

芳香阀 (图A-21) : 首先松开锅盖内侧的螺钉，取下锅盖把手 (参见第7章)，拆下芳香阀O型圈，从锅盖上取下芳香阀，然后将不带芳香阀O型圈的新芳香阀从锅盖中插入，使球位于锅盖内侧。安装芳香阀O型圈 (见上)。

9. 废弃物处理

请为环境保护做出贡献。纸板可以和废纸一起处理。由于设备包含许多可回收材料，因此，您应将其带到您所在城镇或城市的废物收集点 (回收中心) 进行处理。

10. 常见疑问



请务必先关闭加热源，确保高速快锅已泄压 (参见第6章) 并冷却后，再尝试解决异常情况。

11. 客户服务中心地址

咨询及服务热线: 请详见产品外箱标签。

DE
EN
FR
ES
IT
NL
RU
GR
TR
KO
ZH
JA
PL
CZ
SR
HR
HU
SK
SL
RO
BL
AR

错误	产生原因	解决方案
加压时从锅盖把手的旁边排出蒸汽的时间比通常要长。	锅盖未正确关闭 (红色指示灯)。	正确关闭锅盖 (绿色指示灯)。
	火力不够大。	加大火力。
	热源的大小与高速快锅的大小不吻合。	根据高速快锅尺寸选择适合的炉灶 (参见第4章)。
	锅盖把手松懈。	拧紧锅盖把手的紧固螺钉。
	芳香阀或O型圈脏污或破损。	对配件进行清洗或更换 (参见第4、7、8章)。
	您已选择无压蒸煮烹饪设置	在压力烹饪时, 请选择1-3级烹饪设置 (参见第5章)。
上压时没有蒸汽排出。	锅中液体太少。	加入至少200-300ml的液体 (参见第4章)。
	火力不够大。	将加热源的火力调节至最大。
在烹饪指示器开始上升之前, 从锅盖的边缘有蒸汽或／和水滴溢出。	未正确地安装硅胶圈或已经脏污、破损或老化。	正确安装或必要时清洁或更换硅胶圈 (参见第4、8章)。
	锅盖未正确关闭 (红色指示灯)。	正确关闭锅盖 (绿色指示灯)。

错误	产生原因	解决方案	DE	EN	FR	ES	IT	NL	RU	GR	TR	KO	ZH	JA	PL	CZ	SR	HR	HU	SK	SL	RO	BL	AR
烹饪指示器总是上不去。	蒸汽从锅把手锅盖的边缘溢出。	参见上述情况。																						
	锅中液体太少。	加入至少200-300ml的液体 (参见第4章)。																						
	未正确拧紧主阀门。	正确安装主阀门并拧紧紧固螺钉 (参见第7章)。																						
	未安装控制阀O型圈、安全阀门橡胶塞或硅胶帽, 或者已经老化, 或未正确安装。	更换涉及的密封圈, 或正确安装 (参见第8章)。																						
主阀门处有蒸汽溢出。	火力过大。(烹饪指示器已显示红圈)	关闭加热源, 再调节加热源以使烹饪指示器在整个烹饪过程中始终显示绿色。(参见第4章)																						
	未安装主阀门、控制阀O型圈、安全阀门橡胶塞或硅胶帽, 或者已经老化, 或未正确安装。	更换损坏的配件或重新正确安装。(参见第4、7、8章)。																						
尽管烹饪指示器已经升起, 仍有蒸汽从锅盖边缘 (芳香阀处) 溢出。	锅盖把手松懈。	拧紧锅盖把手的紧固螺钉。																						
	未安装用于固定锅盖把手的平垫或芳香阀O型圈, 或者已经老化, 或未正确安装。	更换涉及的密封圈, 或正确安装 (参见第4、8章)。																						
	若有大量蒸汽溢出, 则可能是芳香阀作为安全装置而做出响应。主阀门脏污或损坏时, 会发生这种情况。	拆卸并清洁或更换主阀门。(参见第7、8章)																						
锅盖把手或手柄松动。	紧固螺钉未拧紧。	拧紧紧固螺钉。																						

错误	产生原因	解决方案
尽管烹饪指示器已经升起, 仍有大量蒸汽从锅盖边缘溢出。	硅胶圈老化。	更换硅胶圈 (参见第8章)。
	硅胶圈已作为安全装置而做出响应。控制阀和芳香阀脏污或损坏时, 会发生这种情况。	请让菲仕乐客户服务中心检查设备。
蒸汽从盖帽、锅盖把手或释放锁钮处溢出。	封口老化了。	更换锅盖把手或者让菲仕乐客户服务中心做检查。
锅盖难以闭合 / 即使闭合了锅盖, 释放锁钮也不会跳起。	未正确安装锅盖把手以及锅身把手。	检查并拧紧把手。
	锅盖把手已经老化。	更换锅盖把手。
	未正确地安装硅胶圈或已经老化。	正确安装或更换硅胶圈。(参见第4章)
	锅盖未正确地进行闭合。(锁定指示器为红色)	正确地闭合锅盖。(锁定指示器完全为绿色) (参见第3章)
锅盖打不开。	锅中残留有压力。	排出锅中压力。 (参见第6章)。
	芳香阀被堵塞。	按释放锁钮。 把锅盖把手稍稍向左转动。

ビタビット圧力鍋をお買い上げいただき誠にありがとうございます

目次	
1.重要な注意事項と安全に関する指示	246
ご使用方法およびご注意	246
安全とメンテナンス	246
圧力鍋のご使用	247
圧力鍋のご使用時について	247
2.用途に沿ったご使用	247
3.はじめてお使いになる前に	248
フタのあけ方	248
フタのしめ方	248
安全レバーの表示	248
洗浄	248
4.基本の使い方	248
フィスラー圧力鍋の安全設計	248
容量	249
使用に適したコンロ	249
エネルギー節約のヒント	250
5.ビタビット圧力鍋を使用した調理のしかた	250
準備	251
調理圧力の設定	251
強火にかける	251
メインバルブーわかりやすい3色の圧力表示	251
加圧時間	251
圧力鍋での他社製品の使用	252
6.ビタビット圧力鍋の圧力の下げ方	253
7.洗浄とお手入れ	254
洗浄	254
安全弁とフタ用取っ手の取り付け・取り外し	255
保管	255
8.メンテナンスと交換部品	255
交換部品の交換方法	256
9.製品の廃棄	256
10.よくあるご質問	257
11.カスタマーサービス 問い合わせ先	257

- DE
- EN
- FR
- ES
- IT
- NL
- RU
- GR
- TR
- KO
- ZH
- JA
- PL
- CZ
- SR
- HR
- HU
- SK
- SL
- RO
- BL
- AR



1.重要な注意事項と安全に関する指示

ご使用方法およびご注意

- 取扱説明書およびすべての指示をよくお読みください。
- お子様が近くにいる環境で圧力鍋を使用しての調理は絶対に行わないでください。また使用中に傍を離れないでください。
- 製品を所有する限りはこの取扱説明書を保管してください。万が一、この取扱説明書を紛失してしまった場合は、弊社ウェブサイト(www.fissler.com)からダウンロードしていただけます。
- 使用前に取扱説明書を読んでいない方には、圧力鍋の使用を任せないでください。また、圧力鍋を第三者に譲渡する際は、必ず取扱説明書を合わせてお渡しください。

安全とメンテナンス

- 圧力鍋のフタを無理やり開けないでください。鍋にかかっている圧力が完全に下がったことを確認してから、フタを開けてください。このことについて詳しくは、第6章をご確認ください。
- 圧力鍋で空焚きはしないでください。過熱状態になり、鍋、バルブ、安全装置、コンロ周りが破損するおそれがあり、または底のアルミニウム芯が溶けて液化する可能性があります。このような場合は、コンロの火を止めて、鍋が完全に冷めるまで動かさないようにしてください。部屋の換気をおこなってください。過熱が起きてしまった場合、安全装置の機能が保証されませんので、圧力鍋の使用を継続しないでください。このような場合には、フィスラーのカスタマーサービスにお問い合わせください。
- 三脚をご使用の場合にも、圧力鍋の表示容量の2/3を超えないでください。なお、米、乾燥野菜などのように、調理中に膨張したり泡立つ食材を調理する際は、鍋の容量の半分以下を目安にしてください(目盛りがあります)。
- 圧力鍋で肉(特にタン)を調理すると、肉に過剰な圧力がかかります。圧力鍋のフタをあけたら、やけどをしないよう、そのまましばらく休ませてから、調理した肉を刺したり動かしたりするようにしてください。
- 重曹など急激に発泡するものや、粘性が強く糊状になるもの(カレーやシチューのルー、果物のムースなど)は、加圧することで気泡が生じ、メインバルブが正常に作動できなくなったり、フタを開けるときに気泡が飛び散りやけどする恐れがあります。お使いになる場合は、圧力鍋のフタをはずし、普通のフタをのせて加圧しないでご使用ください。
- 圧力をかけての揚げ物はしないでください。揚げ物をする場合は、フタをせずにご使用ください。油の分量は容量の半分以下にしてください。
- 圧力鍋の改造は絶対にしないでください。取扱説明書に記載されているメンテナンス方法は改造に含まれません。バルブに油をささないでください。

- 圧力鍋には、フィスラー純正交換部品を使用してください。違う機種の本体とフタを合わせて使用しないでください。また、交換用部品についても、お使いの機種専用の純正部品をお選びください。(第8章参照)
- 表示容量が3.5Lの圧力鍋セットでは低い三脚を使用し、入れすぎを避けるようにしてください。

圧力鍋のご使用

- 圧力鍋はオープンで使用することはできません。グリップ、バルブ、安全装置が高温により損傷し、安全機能を果たせなくなってしまうます。
- この製品は本来の使用用途である家庭内での調理に使用してください。用途以外の使用、不適切な使用は危険ですとおやめください。
- この鍋では料理が圧力をかけて調理されます。圧力鍋の誤ったご使用は、やけどの原因になります。火にかける前に、圧力鍋がきちんと密閉されていることを確認してください。このことについて詳しくは、第3章をご確認ください。圧力鍋のフタが緩まった状態で使用することは絶対にしないでください。
- 圧力鍋は殺菌消毒に必要な温度まで上昇する設計にはなっていないため、医療目的の消毒には適していません。

圧力鍋の使用時について

- 使用する前に都度、すべてのバルブと安全装置に破損箇所がなく、問題なく機能し、そして清潔な状態であることを確認してください。そうでない状態では、安全な機能を保証できません。このことについて詳しくは、第4章をご確認ください。
- 加圧中に圧力鍋を動かす際は、やけどにご注意ください。熱くなった表面には手を触れないように本体取っ手と補助取っ手を持ち、必要に応じ鍋つかみ等を使用してください。また、フタの取っ手を持って移動しないでください。
- 熱源は、取扱説明書(第4章参照)に記載されたものだけを使用してください。
- 圧力表示が赤色にならないよう、火力を調整してください(第5章参照)。火力が下がらない場合、メインバルブから自動的に蒸気が排出され、鍋の中の水分が完全に飛んでしまう可能性があります。水分が完全に蒸発すると、料理が焦げつき、鍋やコンロに損傷を与えるおそれがあります。

2.用途に沿ったご使用

- フィスラー圧力鍋は圧力をかけて調理する家庭用調理器具であり、第5章に記載されている用途にご使用いただけます。
- フィスラー圧力鍋は、最大出力が3700Wまでのコンロしか使用できません。
- 圧力鍋を安全にお使いいただくために、第4章に記載されている圧力鍋に入れて良い分量(許容量)を守ってください。

3.はじめてお使いになる前に

ご使用を開始する前に、図Aを参照し、圧力鍋の各部名称、同梱品の確認を行ってください。ただし、機種によっては蒸し器・三脚は別売の場合があります。

フタのあけ方（図C参照）

フタ用取っ手の安全レバー（図A-7）を矢印の方向に押します。安全レバーを反時計回りに（取っ手を右方向に回して、フタを外します。このとき、安全レバーが重く感じられる場合は、内部に圧力が残っている可能性がありますので、無理にあけず、もう一度第6章の手順に従ってあけてください。

フタのしめ方（図D、E参照）

フタを少し斜めに持ち、フタの取り付け位置ガイド（図A-1。「CLOSE」の印）を本体用取っ手の溝に合わせてはめ込み、そのままフタを本体に水平に置いたら、カチッと音がするまでフタを左に（図E参照）回します。安全レバーの表示が赤から緑に変わります。

安全レバーの表示（図A-8、図F）

緑：フタが正しく取り付けられ、調理開始可能な状態です。
赤：フタが正しく閉まっていません。

洗浄

初めてご使用になる前に、鍋、フタ、ゴムパッキン、蒸し器を手でよく洗ってください。磨き油や細かい汚れを取り除くことができます。鍋とフタの洗浄の際、ステンレスケア製品を使用するとステンレスが塩や酸性食品に対して保護されるのでおすすめです。鍋のフタについているシールははがさないでください。ゴムパッキンはお湯で洗い、よくひっぱってからお使いください。

4.基本の使い方

フィスラー圧力鍋の安全設計

毎回のご使用の前に必ず各部の点検を行ってください。調理を始める前にはメインバルブとフタ用取っ手が正しく取り付けられ、しっかりと固定されていることを確認してください。詳しくは、第7章をご確認ください。

メインバルブ（図A-3、図G）

メインバルブをフタから外し、ダイヤルを高圧（3）にあわせ、メインバルブを押して動きを確認します。

アロマピー（図A-21）

アロマピーが清潔でフタの中で引っかかりがなく動かせることを確認してください（図

H）Oリングが、溝にしっかりとハマっている必要があります。（図I参照）アロマピーの白いボール部が動くか、ばねが戻るか、指で押して確認します。（図J）

ゴムパッキン（図A-23）と 安全突起（図A-20、図K）

ゴムパッキンとフタの縁が汚れていないこと、ゴムパッキンが破損していないこと、安全突起（1）が動くかを点検します。
フタ内側にある、内側に向かって曲がっている縁の箇所（2）の下に、ゴムパッキンを平坦になるようにさし込みます。ゴムパッキンは安全突起に触れた状態で、フタの縁から押し出されていなければなりません。

容量（図L）



常に水分が十分にある状態で調理してください。鍋内の水分が完全に蒸発することのないようにしてください。
下記の最低水分量を厳守してください。鍋の内側に容量表示（min/max）がありますので、これを参照してください。

調理中の過熱を防ぐために必要な液体量

蒸気が発生させるために、蒸し器の使用の有無に関わらず、圧力鍋の直径に応じて、内側の目盛りに達するまで200～300ml以上の液体を入れる必要があります。この量の液体を入れずに、圧力鍋を使用しないでください。

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

最大量目盛り

圧力鍋を安全にお使いいただくために、1回の調理量は鍋の容量の2/3以下（使用容量）にしてください。

1/2目盛り

米、スープ、乾燥野菜など、調理中に泡立ったり膨張したりする食品の場合は使用容量の1/2以下にしてください。

1/3目盛り

豆類のように、煮炊きによって分量が増えるものは、1/3以下で使用してください。豆類は豆の皮がメインバルブに入り込み、メインバルブが正常に作動しなくなる場合があります。

使用に適したコンロ

フィスラーの圧力鍋は、IHを含むすべての熱源でご使用できます。例：ガス、遠赤外線/ハロゲン、ガラスセラミック クックトップパネルなど。



コンロの表面に傷をつけないよう、鍋を移動させるときは必ず持ち上げて行うようにしてください。フィスラーはこうした破損に一切責任を負いません。

遠赤外線/ハロゲンヒーターの場合:コンロはいつも適切なサイズを使用しましょう。鍋は直径がコンロと同じか、それ以下の物を使用してください。

ガスの場合:鍋をコンロの中央に置いて、炎がなべの底面からはみ出さないように使用してください。取っ手の破損の原因になります。

IH:鍋を常にコンロの中央にご使用ください。鍋底のサイズはコンロと同じか、それ以上の物を使用してください。それ以下の物を使用した場合、熱源が作動しないことがあります。

IHヒーターに関する特別な注意事項:お使いのIHメーカー指定する使用条件を守ってください。立ち上がりの火力は1400～1500Wが適当です。適正火力より強い火力で使用した場合、高温になりすぎて底面の変形や焦げの原因になります。使用中には、ブザーのような雑音が鳴ることがあります。この雑音は技術的な理由によるもので、コンロや鍋の欠陥を示すものではありません。

エネルギー節約のヒント

- 調理中の圧力表示が設定以上に上昇しないように、またメインバルブから蒸気を排出しないように火力を調節してください。
- 蒸気調理レベルでの調理中には少量の蒸気だけがフタ取っ手、または安全弁から排出されるように火力を調節してください。
- ご使用の圧力鍋に合った適切なサイズのコンロをご使用ください。
(使用に適したコンロに関する記述をご確認ください)
- 調理量に適したサイズの圧力鍋をご使用ください。
- 鍋底に蓄積された熱を利用してください。加圧時間終了前でも、火を止め、余熱を利用して調理することができます。

5. ビタビット圧力鍋を使用した調理のしかた

圧力鍋を使用すると、さまざまな方法であらゆるレシピを調理することができます。焼く、煮込む、またはフタをせずに揚げ物をすることができます。追加のアクセサリーを使用すれば、蒸し調理、果汁を絞る調理、2段調理も可能です。通常のフタを組み合わせれば、圧力鍋を通常の鍋としても使用できます。圧力鍋は、肉、野菜、豆類から魚、穀物まで、あらゆる食材を、時間を節約し、栄養価を保ちながら調理することができます。詳細情報、調理時間、レシピのアイデアなどは、当社ウェブサイト(www.fissler.com)をご覧ください。

準備

圧力鍋に調理したい材料を入れてください。定められた容量と水分の最小量にご注意ください。(第4章を参照)フタをセットして、鍋を密閉します。安全レバーの表示(図A-8)が緑色であれば、鍋の準備は完了です。(第3章を参照)

調理圧力の設定(図N)

ビタビット圧力鍋は3段階の圧力設定とスチーム調理が可能です(図M):

低圧(1):魚や柔らかい野菜などの非常にデリケートな料理に。110°C、45kPaの低圧設定。

中圧(2):野菜などのデリケートな料理に。約113°C、60kPaの低圧設定。

高圧(3):肉料理やシチューなどのすべての料理に。約116°C、75Kpaの高圧設定。

スチーム調理:蒸し器(図A-1)を使用して、食材を約100°Cの温度で蒸す調理法です。

強火にかける

安全にフタを閉めた圧力鍋を火にかけ、強火(ブースター機能なし)を保ちます。フタの取っ手の下(図A-6)から蒸気が放出されます。この過程は数分間かかります。アロマピーが閉じ、蒸気が漏れなくなると圧力がかかり、圧力表示(図A-4)が上がり始めます。

メインバルブ—わかりやすい3色の圧力表示(図N)

調理中の鍋内の圧力と温度は、わかりやすい3色の圧力表示で示されます。

黄色:

設定された圧力にほとんど到達しました。火力を下げましょう。

緑色:

設定された圧力に到達し加圧調理の開始です。加圧料理中は常にこの緑色のラインをキープできる火力に調節してください。

赤色

鍋内の温度・圧力が高すぎます。鍋から自動的に蒸気が放出され、水分が失われる可能性があります。

火力を弱め、緑色のラインになるようにしてください。

加圧時間

加圧時間は、圧力表示の緑色のラインが見えたときから計ります。

所定の加圧時間が経過したら圧力鍋をコンロから離し、鍋内の圧力が完全に下がってから(第6章を参照)、圧力鍋のフタをあけてください。

加圧時間の詳細については、www.fissler.com の調理時間検索をご覧ください。



調理時間検索＋説明動画

圧力鍋での他社製品の使用

他社製品とは、例えばガラス瓶やプラスチック製品など、フィスラー社が製造または販売していない製品を指します。

製品のサイズに応じて、容量4.5L以上の圧力鍋を使用してください。必ず鍋内の最大目盛り(MAX)を確認し、この目盛りを超えて製品を入れないでください(第4章参照)。



圧力鍋内で使用する材料および器具は、メーカーの指示に従って耐熱性を確認してください。

蒸気滅菌

圧力鍋を使用して、ガラス、シリコン、プラスチックなどの素材でできたベビーボトル、保存用ガラス瓶、おしゃぶりなどを滅菌することができます。

滅菌する前に、部品を分解して洗浄してください。使用前に、破損やひび割れがないことを確認してください。

圧力鍋に必要な水量(第4章参照)を入れ、器具を穴あき中かごに入れてください。鍋を閉め、調理レベルを設定します(第5章参照)。鍋を加熱し、約10分間滅菌します(第5章参照)。

圧力鍋を冷ましてください(方法1、第6章参照)。器具はトングまたは耐熱手袋を使用して取り出し、冷ましてください。ガラス製品は急冷しないでください。使用前に、器具に破損がないことを確認してください。

ガラス瓶、陶器の皿およびステンレス製の型の使用

使用前に、ガラス瓶、陶器の皿および型を洗浄してください。煮沸保存を行う場合は、ガラス瓶を滅菌してください。使用前に、器具に破損がないことを確認してください。

煮沸保存

ガラス瓶は、縁から指1本分ほどの間隔を空けて内容物を入れてください。縁がきれいであることを確認し、ふたを閉めてください。ねじ蓋のガラス瓶は、ふたをきつく締めないでください。パッキンと留め金(クリップ)付きのガラス瓶は、煮沸保存中は留め金を取り付けないでください。

圧力鍋に必要な液体量(第4章参照)を入れ、ガラス瓶を穴あき中かごに入れてください。

鍋を閉め、食品に応じた調理レベルを選択し、加熱します(第5章参照)。

圧力鍋をゆっくり冷ましてください(方法1、第6章参照)。ガラス瓶はトングまたは耐熱手袋を使用して取り出し、布の上で冷ましてください。ガラス製品は冷水で冷やさないでください。ガラス瓶が冷めたら、破損がないことを確認し、ふたをしっかりと締めるか、留め金を取り付けてください。使用または喫食前に、ガラス瓶および内容物を確認してください。

陶器製の小型容器／ステンレス製の型での調理

圧力鍋に必要な液体量(第4章参照)を入れ、小型容器または型を穴あき中かごに入れるか、ケーキ型の場合と同様に三脚の上に置いてください。鍋を閉め、食品またはレシピに応じた調理レベルを選択し、調理してください(第5章参照)。

圧力鍋をゆっくり冷ましてください(方法1、第6章参照)。容器または型はトングまたは耐熱手袋を使用して取り出し、冷ましてください。使用または喫食前に、破損がないことを確認してください。

クッキングシートの使用

圧力鍋でクッキングシートを使用する場合は、シートがゆるまないようにし、またふたの安全装置を塞がないように注意してください。



圧力鍋で他社製品を使用する場合の責任は、使用者にあります。フィスラーは一切の責任を負いません。

6. ビタビット圧力鍋の圧力の下げ方



圧力鍋を無理に開けないでください。圧力表示が完全に元の位置に戻り、安全レバーを押してもフタ用取っ手の前面から蒸気が出なくなり完全に減圧してから、フタを開けてください。

フィスラー圧力鍋の圧力を下げる方法は4通りあります。

調理方法によって適した方をお選びください。豆類、スープ、シチューなど、少し泡立ちが出る食品や、じゃがいもなどデリケートな皮のついた食材を茹でる場合などには、急激な減圧を行わないようにしてください。急激な減圧をしてしまうと、食材が飛び出したり、食材の皮が破裂する危険がありますので避けてください。

方法1: 自然放置

火を止めた後、そのまま放置し、鍋内部の圧力をゆっくりと下げる方法です。穀類や豆類など、余熱調理をするものや調理時間が長い料理に特に適している方法です。

方法2: メインバルブから段階的に蒸気を放出(図P)

安全弁の設定リングを、設定された調理レベルから次の調理レベルへ段階的に、そして無圧の調理レベルへ回してください。安全弁の下から蒸気が放出されます（図A-5）
参考：設定を調理レベル2または3から直接無圧へ回さないでください、蒸気の放出が強すぎて食材が飛び出す可能性があります。

方法3:安全レバー（図O）を使って急速に圧力を下げる

※蒸気が勢いよく放出されます。やけどににご注意ください。
安全レバー（図A-7）を矢印の方向に軽く押して、タ用取っ手（図A-6）の下から蒸気を放出します。圧力表示が完全に下がり、蒸気が出なくなるまで、安全レバーを押したままにしてください。蒸気が出なくなったらレバーを離します。

方法4:急冷（流水で鍋内部の圧力を急激に下げる）（図Q）

圧力鍋をシンクの中に水平に置き、メインバルブの圧力表示がもとの位置に下がりきるまで、フタのステンレス部分に少量ずつ水をかけます（メインバルブとフタ用取っ手に直接水がかからないようにしてください）

フタを開ける前に（方法1-4共通）

上記いずれかの方法で減圧したのち、安全レバーを軽く押して残圧を抜きます。まだ圧力が残っている場合は、一度安全レバーから手を放し、鍋を軽く揺すってから、また安全レバーを軽く押し、蒸気が出なくなるまでこの作業を繰り返します。鍋内の圧力が完全に減圧されると、アロマピーが下がりフタを開けられるようになります。（第3章参照）

参考：
鍋内に圧力が残っていると、安全レバーを完全に押すことはできないようになっていま
す。ご使用になる際の安全措置として、圧力がかかった状態で鍋のフタが誤ってあいてしま
わないようにするためのものです。
そのため、安全レバーを無理やり押そうとはしないようにしてください。

7.洗淨とお手入れ

洗淨

使用後には必ず、圧力鍋を洗ってください：

- フタからゴムパッキンを取り外し、手で洗います。
- メインバルブの汚れが気になるときは、メインバルブを取り外し、湿った布で拭いてくだ
さい。
- フタ用取っ手を取り外し、水で洗い流してください。
- 食器洗淨機をご使用の場合は、ゴムパッキン、メインバルブ、フタ用取っ手は取り外して
ください。
- 装飾が施された圧力鍋は食器洗淨機の使用に適していません。装飾の色彩を保つた
め、柔らかいスポンジで手洗いすることをおすすめします。

ご注意ください：

- 洗淨の際はお湯と台所用中性洗剤をご使用ください。また、洗淨用具はスポンジまた
はナイロン製ブラシなど、柔らかいものをご使用ください。先のとがったものや粗いもの、
鋭いものはご使用にならないでください。内側や鍋底の汚れがひどい場合は、スポンジ
の粗い面をご使用いただくことも可能です。
- 食材の取り残しが鍋についたまま乾燥させてしまったり、食材を鍋の中に入れたまま
長時間保存したりしないようご注意ください。ステンレスに汚れが残り、表面が変色・
変質するおそれがあります。
- ステンレス表面の品質を適切に保つため、ステンレス製品用のお手入れ用品を使用し
て定期的にメンテナンスしてください。白い斑点や、虹模様の除去に適しています。
- 食器洗淨機をご使用の場合は、市販の家庭用洗剤をメーカーが推奨する用量でご
使用ください。工業用洗剤や、濃度の高い洗淨剤はご使用にならないようにしてくだ
さい。

メインバルブとフタ用取っ手の取り付け・取り外し

メインバルブ（図A-3）

取り外し（図R参照）：ナット（図A-24、Y-10）を反時計回りに回してゆるめ、メインバルブ
とナットを取り外します。

取り付け（図S参照）：メインバルブをフタの外側から穴の形に合わせて（1）差し込みま
す。内側からナット（2）をはめ、時計回りに回してきつく締めます（3）。

フタ用取っ手（図A-9）

取り外し（図T）：

フタの内側にあるフタ用固定ネジ（図A-22）を反時計回りに回して、フタ用取っ手を取り
外します。

取り付け（図U参照）：

片手でフタ用取っ手を支え、溝に正しく合わせた（1）後、フタ用ネジを時計回りに回して
きつく締めます（2）。

保管

ゴムパッキンは直射日光の当たらない乾燥した清潔な冷暗所（日光や紫外線からの保
護）に保管してください。ゴムパッキンを保護し、押しつぶさないように、洗淨後はフタの
内側を上にして鍋に置いてください。

8.メンテナンスと交換部品



ゴムパッキン等のゴム製部品は、消耗品です。約400回のご使用または2年のご使
用を目安に、定期的にフィスラーの純正交換部品と交換してください。目視できる破損状
態（硬化、ひび割れ、変色、過熱が起きたものや変形など）が確認できる部品や、正しく装
着されていない部品がある場合は、直ちに交換してください。これを行わないと圧力鍋

の機能や安全性が失われます。ご自身の安全のため、万が一ネジが緩んでいる場合はすぐに締めてください。また、ひび割れや破損したプラスチック製の取っ手は直ちに、フィスラーの純正交換部品と交換してください。

交換部品とアクセサリーの品番は、P.7、8に記載されています。
その他の修理や交換部品に関するご質問については、フィスラーのカスタマーサービスにお問い合わせください。(第9章参照) 販売店の一覧については、弊社ウェブサイト(www.fissler.com)をご覧ください。

交換部品の交換方法

ゴムパッキン (図A-23、Y-1)： 第4章参照

シリコンゴムキャップ (図A-17、図V)：メインバルブをフタから取り外し (第7章参照)、古いシリコンゴムキャップを取り外し、新しいシリコンキャップを調理表示のプラスチックピンに取り付け、端が金属突起の根元にくるまで押し入れてください。(第8章参照)

調理バルブゴム (図A-18、図W、図Y-6)：
安全弁をフタから取り外し、古い密閉ゴムを取り外してください。密閉ゴムの取り付けを簡単にするために、安全弁を調理レベル3に設定してください。新しい密閉ゴムを金属突起に合わせ、溝に強く押し入れてください。

バルブ固定リング (図A-19、図X、図Y-7)：メインバルブをフタから取り外し、リングを取り外し、新しいリングをはめ込みます。(第7章参照) リングがフタの両面で汚れなく平らな状態になっているかを確認します。

アロマピーのOリング (図I、図Y-8)：取り外しと取り付けは、フタの内側で行います。リングが、溝にしっかりとハマっている必要があります。

アロマピー (図A-21)：最初にフタ内側のネジを回してフタの取っ手を取り外し (7章参照)、Oリングを外します。アロマピーをフタから取り除いて新しいアロマピーとOリングをフタに通してください。球がフタ内側になるようにしてください。Oリングの取り付け (上記参照)

9.製品の廃棄

環境の保護にご協力ください。梱包に使用されていた段ボール箱は、古紙として捨てることができます。本製品には、リサイクル可能な素材が多く含まれています。お住まいの地域の分別方法に従って廃棄して下さい。

10.よくあるご質問

 異常を感じたら直ちに火を止め、使用を中止してください。圧力鍋本体が完全に冷却され、鍋内の圧力が減圧されている (第6章参照) ことを確認してから対処してください。

11.カスタマーサービス お問い合わせ先

株式会社テック

茨城県常陸大宮市長倉1253-1

詳細はwww.fissler.com/jpにてご確認ください。

DE
EN
FR
ES
IT
NL
RU
GR
TR
KO
ZH
JA
PL
CZ
SR
HR
HU
SK
SL
RO
BL
AR

問題	考えられる原因	解決方法
加熱すると、フタ用取っ手の下(アロマピー)から蒸気が通常よりも長い時間排出される。	鍋が正しく密閉されていない(安全レバーの表示が赤)。	フタを正しく閉める(安全表示が緑)。
	火力が 弱い。	火力を強火にしてください。
	熱源の大きさが圧力鍋の大きさと合っていない。	圧力鍋の大きさに適したサイズの熱源をお使いください。(第4章参照)
	フタ用取っ手が緩んでいる。	フタ用取っ手のネジをきつく締めてください。
	フイスラーアロマピーまたはOリングが汚れているか、破損している。	部品を洗浄するか、交換してください(第4章、第7章、第8章を参照)
	スチーム調理に設定されている	圧力をかけて調理するには調理レベル1 - 3を選択してください。(第5章参照)
加熱中に蒸気が排出されない。	鍋の中の水分が少なすぎる。	最低必要水分量(200~300ml)を加えてください。(第4章を参照)
	火力が弱い。	火力を強火にしてください。
圧力表示が上がりはじめる前から、フタの縁から蒸気もれる/水滴がたれる。	ゴムパッキンが正しく装着されていない、汚れている、または破損しているか劣化している。	ゴムパッキンを正しく装着するか、交換してください。第4章、第8章参照)
	鍋が正しく密閉されていない(安全表示が赤)。	フタを正しく閉める(安全表示が緑)。

問題	考えられる原因	解決方法
圧力表示がいつになっても上がらない。	フタの取っ手や縁から蒸気が漏れる。	前記の説明をご覧ください。
	鍋の中の水分が少なすぎる。	最低必要水分量(200~300ml)を加えてください。(第4章を参照)
	メインバルブが正しくしっかりと取り付けられていない。	メインバルブを正しく取り付け、固定ネジをきつく締めてください。(第7章を参照)
	メインバルブシール、安全バルブゴムあるいはシリコンゴムキャップが取り付けられていないか、劣化している。または正しく取り付けられていない。	該当する部品を交換するか正しく取り付けてください。(第8章参照)
メインバルブ周辺から蒸気もれる。	火力が強すぎる表示が赤)	火力を弱めてください。目的にあった圧力設定を守ってください。(第4章参照)
	メインバルブ、Oリング、安全バルブゴムあるいはシリコンゴムキャップが取り付けられていないか、劣化している。または正しく取り付けられていない。	該当する部品を交換するか正しく取り付けてください。(第4章、第8章参照)メインバルブを正しく取り付け、固定ネジをきつく締めてください。(第7章を参照)

- DE
- EN
- FR
- ES
- IT
- NL
- RU
- GR
- TR
- KO
- ZH
- JA
- PL
- CZ
- SR
- HR
- HU
- SK
- SL
- RO
- BL
- AR

問題	考えられる原因	解決方法
圧力表示が上がっているのに、フタ用取っ手の下(アロマピー周辺)から蒸気もれる。	フタ用取っ手が緩んでいる。	フタ用取っ手のネジをきつく締めてください。
	フタ用取っ手のネジ用ゴムリング、アロマピー用Oリングが取り付けられていないか、劣化している。または正しく取り付けられていない。	該当する部品を交換するか正しく取り付けてください。(第4章、第8章参照)
	大量の蒸気もれる場合は、アロマピーが安全装置として作動している(メインバルブに汚れや不具合がある)。	メインバルブを取り外し、洗浄するか、交換してください。(第7章、第8章参照)
フタの取っ手または鍋本体の取っ手が緩んでいる。	固定ネジがきつく締められていない。	固定ネジをきつく締めてください。
圧力表示が上がっているのに、フタの縁から大量の蒸気もれる。	ゴムパッキンが劣化している。	ゴムパッキンを交換してください。(第8章を参照)
	ゴムパッキンが安全装置として作動している(アロマピーやメインバルブが汚れているなど、問題がある)。	フィスラー・ジャパンカスタマーサービスに点検をご依頼ください。
フタ用取っ手の丸い口ゴマーク、または安全レバーから蒸気が漏れる。	密閉部品が劣化している。	フタ用取っ手を交換するか、フィスラー・ジャパンカスタマーサービスに点検をご依頼ください。

問題	考えられる原因	解決方法
フタがしまりにくい/フタをしめても安全レバーが飛び出さない。	フタ用取っ手/本体用取っ手が正しく取り付けられていない。	取っ手がしっかりと取り付けられているか確認し、ネジをきつく締めてください。
	フタ用取っ手が劣化している。	フタ用取っ手を交換してください。
	ゴムパッキンが正しく装着されていない。	ゴムパッキンを正しく取り付けてください。(第4章参照)
	フタが傾いたまま取り付けられています。	フタの取り付け位置ガイドをフタ取っ手のナットに合わせてください。(第3章参照)
フタがあかない。	鍋の中に圧力が残っている。	圧力を抜いてください。(第6章参照)
	アロマピーが引っかかっている。	安全レバーを離し、フタ用取っ手を軽く左へ動かしてください。

- DE
- EN
- FR
- ES
- IT
- NL
- RU
- GR
- TR
- KO
- ZH
- JA
- PL
- CZ
- SR
- HR
- HU
- SK
- SL
- RO
- BL
- AR

Dziękujemy bardzo za Państwa zaufanie i serdecznie gratulujemy zakupu szybkowaru Vitavit®

Spis treści

1. Ważne środki ostrożności i instrukcje bezpieczeństwa	264
Instrukcje użytkowania i nadzór	264
Bezpieczeństwo i konserwacja	264
Zastosowania szybkowaru	265
Eksploatacja szybkowaru	265
2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	266
3. Przed pierwszym użyciem	266
Otwieranie szybkowaru	266
Zamykanie garnka	266
Wskaźnik zamknięcia	267
Czyszczenie	267
4. Wskazówki dotyczące użycia	267
Elementy zabezpieczające	267
Ilości napełnienia	268
Przydatność do różnych typów kuchenek	269
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii	269
5. Gotowanie przy użyciu szybkowaru Vitavit®	270
Przygotowanie	270
Wybór trybu gotowania	270
Podgotowanie i odpowietrzanie	270
Korona - wskaźnik gotowania z sygnalizacją świetlną	271
Czasy gotowania	271
Wszechstronne stosowanie obcych przedmiotów w szybkowarze	272
6. Odparowywanie szybkowaru Vitavit®	273
7. Czyszczenie i pielęgnacja	275
Czyszczenie	275
Wskazówki dotyczące montażu korony i uchwytu pokrywki	276
Przechowywanie	276
8. Konserwacja i części zamienne	276
Wskazówki dotyczące wymiany części	277
9. Utylizacja	278
10. Pytania i odpowiedzi	278
11. Dane adresowe Punktu Obsługi Klienta	278



1. Ważne środki ostrożności i instrukcje bezpieczeństwa

Instrukcje użytkowania i nadzór

- Należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi i wszystkie zalecenia.
- Nigdy nie używać szybkowaru w pobliżu dzieci i nigdy nie pozostawiać go bez nadzoru podczas użytkowania.
- Niniejszą instrukcję należy zachować przez cały okres posiadania produktu. W przypadku zgubienia instrukcji obsługi istnieje możliwość pobrania jej z naszej strony internetowej dostępnej pod adresem www.fissler.com.
- Proszę nie przekazywać szybkowaru nikomu, kto nie zapoznał się wcześniej z instrukcją obsługi i zawsze należy przekazywać szybkowar osobom trzecim wraz z instrukcją obsługi.

Bezpieczeństwo i konserwacja

- Szybkowaru nigdy nie otwierać siłą. Przed otwarciem należy upewnić się, że ciśnienie wewnętrzne zostało całkowicie zredukowane. Informacje na ten temat znajdują Państwo w rozdziale 6.
- Nigdy nie podgrzewać szybkowaru bez cieczy, ponieważ w wyniku przegrzania może dojść do uszkodzenia urządzenia, zaworów, elementów zabezpieczających oraz palnika i kuchenki, lub aluminiowy rdzeń w podstawie może się stopić i stać się płynny. Gdyby do tego doszło, należy wyłączyć kuchenkę i nie dotykać garnka do momentu, aż całkowicie się schłodzi. Przewietrzyć pomieszczenie. W przypadku przegrzania nie należy dalej użytkować szybkowaru, ponieważ działanie elementów zabezpieczających nie jest już zagwarantowane. W takim przypadku prosimy o kontakt z Punktem Obsługi Klienta firmy Fissler.
- Nigdy nie napełniać szybkowaru więcej niż 2/3 jego nominalnej objętości, również przy użyciu z wkładem i trójnogiem.
W przypadku przygotowywania potraw takich jak ryż lub suszone warzywa, które pęcznieją lub pienia się podczas procesu gotowania, szybkowar należy napełnić do nie więcej niż połowy jego nominalnej objętości, patrz oznaczenie.
- Podczas gotowania mięsa w szybkowarze (szczególnie ozora wołowego), w mięsie powstaje nadciśnienie. Dlatego po otwarciu szybkowaru należy odczekać, aby mięso odpoczęło przed nakłuciem lub przesunięciem, aby uniknąć poparzeń.
- Zawsze potrząsać szybkowarem przed każdym otwarciem, aby

zapobiec rozpryskiwaniu się pary, zwłaszcza podczas przygotowywania papkowatych potraw. W szybkowarze nie należy przyrządzać musu jabłkowego i kompotów, ponieważ często dochodzi tu do powstawania pęcherzyków powietrza, które rozpryskują się podczas otwierania i mogą powodować poparzenia.

- Szybkowaru nie należy używać do smażenia potraw na głębokim oleju pod ciśnieniem. Smażenie w szybkowarze musi zawsze odbywać się bez pokrywy, a szybkowar może być wypełniony tłuszczem maksymalnie do połowy.
- Proszę nie dokonywać żadnych zmian w szybkowarze. Wyjątkiem są czynności konserwacyjne wymienione w instrukcji obsługi. Nie należy oliwić zaworów.
- Szybkowar należy użytkować wyłącznie z oryginalnymi i w pełni sprawnymi częściami marki Fissler. W szczególności należy używać tylko garnków i pokrywek z tego samego modelu oraz części zamiennych w wersji przewidzianej dla Państwa urządzenia (patrz rozdział 8).
- W przypadku szybkowaru o zawartości nominalnej 3,5 l w zestawie szybkowaru należy użyć dolnego trójnoгу z wkładem, aby uniknąć przepełnienia.

Zastosowania szybkowaru

- Nigdy nie używać szybkowaru w piekarniku. Wysokie temperatury spowodują uszkodzenie uchwytów, zaworów i elementów zabezpieczających, przez co nie będą one już spełniały swojej funkcji zabezpieczającej.
- Szybkowaru należy używać wyłącznie prywatnie zgodnie z jego przeznaczeniem. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do powstania zagrożeń.
- W tym garnku przygotowuje się potrawy pod ciśnieniem. Nieprawidłowe użytkowanie szybkowaru może spowodować oparzenia. Przed gotowaniem należy upewnić się, że szybkowar jest prawidłowo zamknięty. Informacje na ten temat znajdują Państwo w rozdziale 3. Nigdy nie używać szybkowaru z luźno nałożoną pokrywą.
- Szybkowary nie mogą być używane do sterylizacji w sektorze medycznym, ponieważ nie są one zaprojektowane do wymaganej temperatury sterylizacji.

Bestimmungsmäßer GebrauchEksplatacja szybkowaru

- Przed każdym użyciem należy się upewnić, że wszystkie zawory oraz elementy zabezpieczające są nieuszkodzone, sprawne oraz

niezabrudzone. Tylko wówczas może zostać zagwarantowane bezpieczeństwo działania. Informacje na ten temat znajdują Państwo w rozdziale 4.

- Kiedy szybkowar jest gorący lub znajduje się pod ciśnieniem, należy poruszać nim bardzo ostrożnie. Nie należy dotykać gorących powierzchni, ale używać uchwytów i pokręteł. W razie potrzeby stosować ochronę rąk.
- Należy używać wyłącznie źródeł ciepła dopuszczonych w instrukcji obsługi (patrz rozdział 4).
- Dopływ energii należy wyregulować tak, aby wskaźnik gotowania nie znalazł się w polu czerwonym (patrz rozdział 5). Jeśli dopływ energii nie zostanie zmniejszony, para wydostaje się automatycznie przez zawór w kontrolowany sposób, a garnek traci ciecz. Całkowita utrata cieczy prowadzi do przypalenia się produktów spożywczych i może powodować uszkodzenia garnka i kuchenki.

2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

- Szybkowary marki Fissler są używane do gotowania potraw pod ciśnieniem w prywatnym gospodarstwie domowym, a także do zastosowań opisanych w rozdziale 5.
- Ponadto szybkowary marki Fissler mogą być używane wyłącznie do maksymalnej mocy kuchenki wynoszącej 3700 watów.
- Należy przestrzegać poziomów napełnienia wymienionych w rozdziale 4, aby zapewnić bezpieczne użytkowanie szybkowaru.

3. Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem należy zapoznać się z zasadą działania szybkowaru i ze sposobem jego obsługi oraz sprawdzić, czy zakres dostawy jest kompletny (patrz rys. A). W przypadku niektórych urządzeń wkład nie jest zawarty w zestawie.

Otwieranie szybkowaru (rys. C)

Nacisnąć przycisk obsługi (rys. A-7) na uchwycie pokrywki w kierunku wskazanym strzałką. Przekręcić pokrywkę do oporu w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara (w prawo). Zdjąć pokrywkę.

Zamykanie garnka (rys. D+E)

Orientując się według elementu ułatwiającego nakładanie (metalowy

występ z nadrukiem „Close” (rys. A-14)), umieścić pokrywkę, trzymając ją pod niewielkim kątem. Włożyć element ułatwiający nakładanie do wpustu w uchwycie garnka, a następnie obniżyć pokrywkę (rys. D). Zamknąć pokrywkę, obracając ją do oporu zgodnie z ruchem wskazówek zegara w lewo, (patrz rys. E). Garnek blokuje się z słyszalnym „kliknięciem”, a wskaźnik zamknięcia zmienia kolor z czerwonego na zielony (rys. A-8).

Wskaźnik zamknięcia (rys. A-8, rys. F)

Zielony: Garnek jest prawidłowo zamknięty i gotowy do użycia.

Czerwony: Garnek nie jest prawidłowo zamknięty, nie może zostać wytworzone ciśnienie.

Czyszczenie

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć garnek, pokrywkę, pierścień uszczelniający i wkład ręcznie. W ten sposób usunie się pył polerski i drobne zanieczyszczenia.

Zalecenie: Garnki oraz pokrywki należy pielęgnować wyłącznie produktami do pielęgnacji stali szlachetnej. Stal szlachetna nabierze większej odporności na działanie soli oraz kwaśnych potraw. Pozostałości po oczyszczeniu zawsze należy dokładnie spłukać wodą. Powtórzyć czynność, jeśli zachodzi taka potrzeba, lub w przypadku optycznej zmiany wyglądu powierzchni stali szlachetnej.

4. Wskazówki dotyczące użycia

Elementy zabezpieczające

Przed każdym użyciem należy sprawdzać poprawność funkcjonowania niżej wymienionych elementów zabezpieczających. Nigdy nie dokonywać zmian w tych elementach. Przed rozpoczęciem gotowania należy upewnić się, aby korona i uchwyt pokrywki zostały prawidłowo zamontowane i aby mocno przylegały. Odpowiednie wskazówki można znaleźć w rozdziale 7.

Korona (rys. A-3, rys. G)

Zdjąć koronę z pokrywki i ustawić na stopień gotowania 3. Sprawdzić poprzez dotknięcie palcem, czy wskaźnik gotowania (1) oraz korpus zaworu (2) poruszają się bez oporu i wracają do pozycji wyjściowej.

Euromatic (rys. A-21)

Proszę się upewnić, że Euromatic jest czysty i że ma w pokrywce swobodę ruchu (rys. H). Uszczelka O-ring musi znajdować się w całości w

przewidzianym do tego celu nacięciu (patrz rys. I). Naciskając palcem, skontrolować, czy kula w Euromatic ma swobodę ruchu oraz czy sprężynuje (rys. J).

Pierścień uszczelniający (rys. A-23) i **krawędź bezpieczeństwa** (rys. A-20, rys. K).

Proszę sprawdzić, czy pierścień uszczelniający oraz krawędź pokrywki są czyste, czy pierścień uszczelniający jest nieuszkodzony i czy krawędź bezpieczeństwa (1) ma swobodę ruchu.

Pierścień uszczelniający należy włożyć tak, aby całkowicie płasko przylegał na wewnętrznej stronie pokrywki poniżej części krawędzi wygiętej do wewnątrz (2). Pierścień uszczelniający musi przylegać przed krawędzią bezpieczeństwa, tzn. musi być odcisnięty od krawędzi pokrywki.

Ilości napełnienia (rys. L)



Zawsze należy gotować w szybkowarze z wystarczającą ilością cieczy. Proszę zwracać uwagę na to, aby płyn nigdy całkowicie nie wyparował z szybkowaru!

Podczas gotowania w szybkowarze należy przestrzegać następujących informacji dotyczących ilości napełnienia. Dla łatwego dozowania w garnku znajduje się skala.

Wymagana ilość płynu, aby zapobiec przegrzaniu podczas gotowania.

W zależności od średnicy urządzenia garnek należy napełnić powyżej wewnętrznego oznaczenia 200–300 ml płynem do wytwarzania pary, niezależnie od tego, czy gotowanie odbywa się z wkładem, czy bez niego. Nigdy nie należy używać szybkowaru bez tej ilości płynu.

Ø 18 cm: 200 ml

Ø 22 cm: 250 ml

Ø 26 cm: 300 ml

Oznaczenie max

Aby zagwarantować bezpieczeństwo działania, szybkowar można napełnić maksymalnie do $\frac{2}{3}$ jego pojemności (objętość użytkowa).

Oznaczenie $\frac{1}{2}$

W przypadku produktów żywnościowych, które ulegają spienieniu lub spęcznieniu podczas gotowania, jak np. ryż, rosół lub suszone warzywa, szybkowar należy napełniać maksymalnie do połowy jego pojemności.

Oznaczenie $\frac{1}{3}$

Podczas gotowania fasoli i innych roślin strączkowych szybkowar należy napełniać tylko do oznaczenia $\frac{1}{3}$, ponieważ ich cienka skórka może łatwo unieść się i zatkać zawory.

Przydatność do różnych typów kuchenek

Szybkowary marki Fissler nadają się do wszystkich rodzajów kuchenek. Należą do nich kuchenki gazowe, płyty ceramiczne, płyty szkło-ceramiczne i płyty indukcyjne.



W celu uniknięcia zarysowań powierzchni należy zawsze podnosić naczynia podczas ich przenoszenia. Fissler nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z nieprzestrzegania przepisów.

Masa/ceramika szklana (promieniowanie/halogen): Płyta kuchenki powinna odpowiadać średnicy dna garnka lub też powinna być mniejsza.

Kuchenska gazowa: Ustawić garnek na środku i unikać zbyt dużego płomienia, ponieważ spowoduje to uszkodzenie plastikowych uchwytów.

Indukcja: Garnek zawsze ustawiać na środku pola do gotowania. Wielkość dna garnka powinna być zgodna z wielkością płyty kuchennej bądź też powinna być większa, gdyż w przeciwnym razie istnieje możliwość, że płyta nie zareaguje na dno garnka.

Specjalne instrukcje dotyczące płyt indukcyjnych: Należy przestrzegać informacji dotyczących użytkowania kuchenki podanych przez producenta. Podczas użytkowania może powstać brzęczący odgłos, który jest uwarunkowany technicznie i nie jest oznaką usterki kuchenki bądź garnka.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Podczas gotowania kuchenkę należy tak wyregulować, aby wskaźnik gotowania nie wychodził poza czerwony obszar wybranego stopnia gotowania i aby korona nie zaczęła odparowywać.
- Podczas gotowania na parze kuchenkę należy ustawić w taki sposób, aby z uchwytu pokrywki lub korony wydobywał się tylko niewielka smuga pary.
- Używać pola do gotowania o odpowiedniej wielkości (patrz Przydatność do różnych typów kuchenek).
- Wielkość garnka wybierać odpowiednio do ilości gotowanych produktów.
- Wykorzystanie skumulowanego ciepła dna garnka: Wyłączyć kuchenkę na krótko przed końcem gotowania.

5. Gotowanie przy użyciu szybkowaru Vitavit®

W szybkowarze można przygotować różnego rodzaju przepisy. W otwartym garnku można piec, dusić lub smażyć. Dzięki dodatkowej wkładce możliwe jest również gotowanie na parze, wyciskanie soków i gotowanie poziomowe. W połączeniu z tradycyjną pokrywką szybkowar może być również używany jako garnek do gotowania. Szybkowar może być używany do przyrządzania żywności, od mięsa, warzyw i roślin strączkowych po ryby i zboża, w sposób oszczędzający czas i pożywny. Więcej informacji, czasy gotowania oraz przepisy kuchenne znajdą Państwo pod adresem www.fissler.com

Przygotowanie

Proszę włożyć do szybkowaru składniki do ugotowania. Należy zwrócić uwagę na zalecane ilości napełnienia i minimalną ilość cieczy (patrz rozdział 4). Założyć pokrywkę i zamknąć garnek. Wskaźnik zamknięcia (rys. A-8) wskazuje kolor zielony (patrz rozdział 3).

Wybór trybu gotowania (rys. M)

Korzystając z szybkowaru Vitavit można wybrać dwa tryby gotowania (rys. M):

Tryb gotowania 1: Tryb ekonomiczny, ok. 110°C, ciśnienie robocze 45 kPa do bardzo delikatnych potraw, takich jak ryby i delikatne warzywa.

Tryb gotowania 2: Tryb szybkiego gotowania, ok. 113°C, ciśnienie robocze 60 kPa do delikatnych potraw, takich jak warzywa.

Tryb gotowania 3: Tryb ekspresowy, ok. 116°C, ciśnienie robocze 75 kPa dla pozostałych potraw, takich jak potrawy mięsne lub dania jednogarnkowe.

Tryb gotowania na parze: Do wyboru tryb delikatnego gotowania na parze we wkładzie (rys. A-1) lub bezciśnieniowego gotowania na parze. ☁

Podgotowanie i odpowietrzanie

Podgrzać bezpiecznie zamknięty szybkowar na najwyższym stopniu grzania (nie na funkcji Booster). Spod uchwytu pokrywki (rys. A-6) wydobywa się para. Proces ten może trwać kilka minut. Po zamknięciu się Euromatic, z którego nie wydobywa się już para, w garnku zaczyna się tworzyć ciśnienie, a wskaźnik gotowania (rys. A-4) powoli zacznie się podnosić.

Korona - wskaźnik gotowania wg logiki sygnalizatora świetlnego (rys. N)

Wskaźnik gotowania, niezależnie od wybranego trybu gotowania, zawsze pokazuje po kolei pierścienie w trzech kolorach. Kolory zgodnie z logiką sygnalizacji świetlnej sygnalizują przebieg temperatury w garnku i pomagają w regulacji dopływu energii.

Pierścień żółty:

Nastawiony tryb gotowania został prawie osiągnięty. Można zmniejszyć dopływ energii.

Pierścień zielony:

Nastawiony tryb gotowania został osiągnięty. Od tego momentu mierzony jest czas gotowania. Dopływ energii należy regulować w taki sposób, aby podczas całego cyklu gotowania wskaźnik gotowania pozostawał w zakresie zielonym.

Pierścień czerwony:

Temperatura w garnku jest zbyt wysoka. Garnek automatycznie zaczyna parować i w rezultacie może tracić płyn. Aby wyregulować temperaturę, należy jeszcze zmniejszyć moc kuchenki i upewnić się, że zielony pierścień został ponownie osiągnięty.

Czasy gotowania

Czas gotowania mierzony jest od momentu osiągnięcia wybranego trybu gotowania (z zielonym pierścieniem).

Po zakończeniu czasu gotowania należy zdjąć szybkowar z płyty kuchenki, doprowadzić do całkowitej redukcji ciśnienia (patrz rozdział 6) i dopiero potem można otworzyć garnek.

Więcej informacji na temat czasu gotowania można znaleźć w naszej wyszukiwarce czasu gotowania na stronie www.fissler.com



Wyszukiwarka czasu gotowania + instrukcje wideo

Wszelchstronne stosowanie obcych przedmiotów w szybkowarze

Obce przedmioty to przedmioty takie jak np. słoiki lub przedmioty z tworzywa sztucznego, które nie są produkowane ani oferowane przez firmę Fissler.

W zależności od rozmiaru przedmiotu należy użyć modelu szybkowaru o pojemności 4,5 l lub większego. Należy zawsze przestrzegać oznaczenia MAX w garnku i nigdy nie umieszczać produktów powyżej tego oznaczenia (patrz rozdział 4).



Należy sprawdzić, czy materiały i przedmioty używane w szybkowarze są odporne na temperaturę, zgodnie z informacjami producenta.

Sterylizacja parą

W szybkowarze można sterylizować przedmioty takie jak butelki dla niemowląt, słoiki do przetworów, smoczki itp. wykonane z materiałów takich jak szkło, silikon i tworzywa sztuczne.

Przed sterylizacją rozmontować części i je umyć. Przed użyciem sprawdzić, czy nie są uszkodzone.

Wlać do szybkowaru wymaganą ilość wody (patrz rozdział 4) i umieścić przedmioty w perforowanej wkładce. Zamknąć szybkowar, ustawić stopień gotowania (patrz rozdział 5), podgrzać szybkowar i sterylizować przez ok. 10 minut (patrz rozdział 5).

Pozostawić szybkowar do ostygnięcia (metoda 1, patrz rozdział 6). Wyjąć przedmioty szczypcami lub rękawicami odpornymi na wysoką temperaturę i pozostawić do ostygnięcia. Nie schładzać słoików gwałtownie. Przed użyciem sprawdzić przedmioty pod kątem uszkodzeń.

Stosowanie słoików oraz form ceramicznych i ze stali nierdzewnej

Słoiki i formy przed użyciem umyć, a podczas wekowania dodatkowo wysterylizować słoiki. Sprawdzić przedmioty pod kątem uszkodzeń.

Wekowanie

Napełnić słoiki do około szerokości palca poniżej brzegu, upewnić się, że brzeg jest czysty, i zamknąć. W przypadku słoików z zakrętką nie dokręcać zakrętki mocno, a w przypadku słoików z uszczelką i klamrami, podczas wekowania nie mocować klamer.

Napełnić szybkowar wymaganą ilością płynu (patrz rozdział 4) i umieścić

słoiki w perforowanej wkładce. Zamknąć szybkowar, dobrać stopień gotowania w zależności od produktu spożywczego i wekować (patrz rozdział 5).

Pozostawić szybkowar do powolnego ostygnięcia (metoda 1, patrz rozdział 6). Wyjąć przedmioty szczypcami lub rękawicami odpornymi na wysoką temperaturę i pozostawić do ostygnięcia na ściereczce. Nie schładzać słoików gwałtownie. Gdy słoiki ostygną, sprawdzić, czy nie są uszkodzone, i mocno dokręcić zakrętki lub zamocować klamry. Przed użyciem / spożyciem sprawdzić słoiki i zawartość.

Gotowanie w foremkach ceramicznych / formach ze stali nierdzewnej

Napełnić szybkowar wymaganą ilością płynu (patrz rozdział 4) i umieścić formy w perforowanej wkładce albo na trójnogu, np. w przypadku tortownicy. Zamknąć szybkowar, dobrać stopień gotowania w zależności od produktu spożywczego / przepisu i gotować (patrz rozdział 5). Pozostawić szybkowar do powolnego ostygnięcia (metoda 1, patrz rozdział 6). Wyjąć przedmioty szczypcami lub rękawicami odpornymi na wysoką temperaturę i pozostawić do ostygnięcia. Przed użyciem / spożyciem sprawdzić pod kątem uszkodzeń.

Użycie papieru do pieczenia

Podczas używania papieru do pieczenia w szybkowarze należy zwrócić uwagę, aby papier nie był luźno ułożony oraz aby papier do pieczenia nie blokował żadnych zabezpieczeń na pokrywce.



Odpowiedzialność za używanie obcych przedmiotów w szybkowarze spoczywa na użytkowniku. Fissler nie ponosi odpowiedzialności.

6. Odparowywanie szybkowaru Vitavit®



Nigdy nie należy otwierać szybkowaru na siłę. Można go otworzyć dopiero wtedy, kiedy wskaźnik gotowania całkowicie obniży się oraz gdy po uruchomieniu przycisku obsługi nie wydostaje się już para.

Istnieją 4 możliwości całkowitego zredukowania ciśnienia w szybkowarze Fissler.

Wybór sposobu odparowywania zależy od rodzaju przygotowywanego produktu. W przypadku silnie pieniącej się lub pęczniejącej potrawy, takich jak np. warzywa strączkowe, zupy lub dania jednogarnkowe lub też w

przypadku produktów z delikatną skórą jak np. ziemniaki w mundurkach, nie powinno się wybierać metody z szybką redukcją ciśnienia, w przeciwnym razie potrawy mogą wykipieć lub skórka żywności może pęknąć. Przed otwarciem garnka należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami dla wszystkich 4 metod.

Metoda 1: Odstawienie do ochłodzenia

Metoda ta pozwala wykorzystać energię resztkową znajdującą się w garnku. W tym celu należy zdjąć garnek z kuchenki krótko przed końcem gotowania i odstawić do schłodzenia, dopóki wskaźnik gotowania całkowicie się nie obniży. Metoda ta jest odpowiednia przede wszystkim do potraw, które wymagają długiego czasu gotowania i do oszczędności energii.

Metoda 2: Regulacja odparowywania na koronie (rys. P)

Aplikacja z przepisami: Kulinarne inspiracje zawsze i wszędzie. Wystarczy pobrać aplikację Monsieur Cuisine na swój smartfon, aby czerpać inspiracje kulinarne w podróży. Spod korony wydobywa się para (rys. A-5). Wskazówka: Nigdy nie obracać pierścienia nastawczego z trybu gotowania 2 lub 3 bezpośrednio na tryb bezciśnieniowy, w przeciwnym razie strumień pary będzie bardzo duży i przygotowywane produkty mogą się wydostać z garnka.

Metoda 3: Szybkie odparowywanie poprzez uruchomienia przycisku obsługi (rys. O)

Lekkie wciśnięcie przycisku obsługi (rys. A-7) w kierunku zgodnym ze strzałką. Para wydobywa się spod uchwytu pokrywki (rys. A-6). Przytrzymać wciśnięty przycisk aż do momentu całkowitego obniżenia się wskaźnika gotowania; wówczas nie będzie wydobywać się już para. Zwolnić przycisk, gdy tylko para przestanie się ulatniać.

Metoda 4: Szybkie odparowywanie pod bieżącą wodą (rys. Q)

Wstawić garnek do zlewu i odkręcić zimną wodę, tak aby służyła z boku po pokrywie (ale nie po uchwycie pokrywki i koronie), aż do momentu, kiedy wskaźnik gotowania obniży się całkowicie.

Przed otwarciem (metoda 1-4)

Lekko nacisnąć przycisk obsługi (ciśnienie resztkowe zostanie usunięte). Zwolnić przycisk, gdy tylko para przestanie się ulatniać. Lekko potrząsnąć garnkiem. Ponownie nacisnąć przycisk obsługi i powtarzać tę czynność

(potrząsnąć garnkiem, a następnie nacisnąć przycisk obsługi), aż para przestanie się wydobywać. Garnek jest pozbawiony ciśnienia (Euromatic jest opuszczony). Otworzyć garnek (patrz rozdział 3).

Wskazówka:

Dopóki garnek jest pod ciśnieniem, całkowite wciśnięcie przycisku obsługi nie jest możliwe. Ma to na celu zapewnienie bezpieczeństwa, ponieważ garnek nie może zostać przypadkowo otwarty, gdy jest jeszcze pod ciśnieniem.

Proszę zatem pamiętać, aby nigdy nie uruchamiać przycisku obsługi na siłę.

7. Czyszczenie i pielęgnacja

Czyszczenie

Po każdym użyciu szybkowar należy wyczyścić:

- Zdjąć pierścień uszczelniający z pokrywki i umyć ręcznie.
- Zdjąć koronę i przetrzeć wilgotną szmatką
- Zdjąć uchwyt pokrywki i opłukać pod bieżącą wodą.
- Garnek, pokrywkę (bez pierścienia uszczelniającego, korony i uchwytu pokrywki) oraz wkłady można myć w zmywarce do naczyń
- Zdobione szybkowary nie nadają się do mycia w zmywarce. W przypadku szybkowarów z dekorowanym korpusem zalecamy czyszczenie ręczne miękką gąbką w celu zachowania dekoracji.

Proszę pamiętać:

- Do czyszczenia należy używać gorącej wody z płynem do mycia naczyń oraz zmywaka do naczyń lub miękkiej szorsteczki. Unikać przedmiotów ostrych, szorstkich lub ze spiczastą końcówką. W przypadku silniejszego zabrudzenia wewnątrz i dno garnka można czyścić szorstką stroną zmywaka.
- Nie dopuszczać do zaschnięcia pozostałości potrawy i nie przechowywać przez dłuższy czas potraw w garnku, gdyż mogą one doprowadzić do powstania plam na stali nierdzewnej i zmian powierzchni.
- Aby utrzymać powierzchnię ze stali nierdzewnej w dobrym stanie należy regularnie stosować środek do pielęgnacji stali szlachetnej. Nadaje się on znakomicie do usuwania białych lub tęczyowych przebarwień oraz nalotów.
- W przypadku mycia w zmywarce do naczyń należy stosować tylko dostępne w sprzedaży produkty do użytku domowego, w dawce zalecanej przez producenta; nie należy stosować środków czyszczących dla przemysłu i detergentów o wysokim stężeniu.

Wskazówki dotyczące montażu korony i uchwytu pokrywki

Korona (rys. A-3)

Zdejmowanie (patrz rys. R): Nakrętkę stożkową (rys. A-24 + Y-10) poluzować przekręcając w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara (można ją wykręcić bez narzędzi za pomocą monety).

Montowanie (patrz rys. S): Upewnić się, że uszczelka zaworu bezpieczeństwa ściśle przylega do korony i że znajduje się w przewidzianym do tego celu nacięciu. Koronę ustawić na tryb gotowania na parze (1) i włożyć w przewidzianej do tego pozycji od góry w pokrywkę. Przykręcić nakrętkę stożkową (2) zgodnie z ruchem wskazówek zegara i mocno dokręcić (3).

Uchwyt pokrywki (rys. A-9)

Zdejmowanie (rys. T): Śrubą mocującą (rys. A-22) znajdującą się na wewnętrznej stronie pokrywki przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Zdjąć uchwyt pokrywki.

Montowanie (rys. U):

Wziąć uchwyt pokrywki do ręki i nałożyć pokrywkę w odpowiednim miejscu (1). Przykręcić śrubę mocującą zgodnie z ruchem wskazówek zegara i mocno dokręcić (2).

Przechowywanie

Pierścień uszczelniający przechowywać w ciemnym, suchym i czystym miejscu, (chroniąc go przed światłem słonecznym i promieniami UV). Aby chronić pierścień uszczelniający, po czyszczeniu należy kłaść pokrywkę na garnku wewnętrzną stroną skierowaną do góry, aby nie powodować ściśnięcia pierścienia.

8. Konserwacja i części zamienne



Części zużywające się, jak pierścień uszczelniający i inne części gumowe należy wymieniać regularnie po maks. 400 cyklach gotowania lub najpóźniej po 2 latach, stosując oryginalne części zamienne Fissler. Części z widocznymi uszkodzeniami (np. pęknięcia, przebarwienia lub odkształcenia) lub części, które nie są prawidłowo dopasowane, należy niezwłocznie wymienić. Nieprzestrzeganie tego zalecenia wpływa negatywnie na poprawne funkcjonowanie oraz bezpieczeństwo użytkownika. Dla własnego bezpieczeństwa należy natychmiast ponownie dokręcić wszelkie

poluzowane śruby na urządzeniu. Ponadto pęknięte lub uszkodzone uchwyty plastikowe należy natychmiast wymienić na oryginalne części zamienne marki Fissler.

Numer artykułu części zamiennych i akcesoriów można znaleźć na str. 7 i 8. W przypadku konieczności przeprowadzenia innych napraw lub pytań dotyczących części zamiennych prosimy o kontakt z Punktem Obsługi Klienta firmy Fissler. (patrz rozdział 9). Listę naszych partnerów handlowych jak i dalsze informacje znajdą Państwo na stronie internetowej www.fissler.com

Wskazówki dotyczące wymiany części

Pierścień uszczelniający (rys. A-23, rys. Y-1): patrz rozdział 4.

Membrana (rys. A-17, rys. V): Odkręcić koronę z pokrywki (patrz rozdział 7), zdjąć starą membranę, założyć nową membranę na trzpień z tworzywa sztucznego wskaźnika gotowania i wcisnąć krawędź na metalowy tłok aż do początku gwintu (patrz rozdział 8).

Uszczelka zaworu bezpieczeństwa (rys. A-18, rys. W, rys. Y-6):

Odkręcić koronę od pokrywki i zdjąć starą uszczelkę. W celu łatwiejszego założenia nowej uszczelki ustawić koronę na tryb 3. Umieścić nową uszczelkę na metalowym tłoku, a następnie wcisnąć ją mocno w odpowiednie wycięcie.

Uszczelka gniazda zaworu (rys. A-19, rys. X, rys. Y-7): Odkręcić koronę od pokrywki, wyjąć uszczelkę i założyć nową (patrz rozdział 7). Upewnić się, że uszczelka przylega dokładnie i płasko do obu stron pokrywki.

Uszczelka O-ring elementu zabezpieczającego Euromatic (rys. I, rys. Y-8):

Demontaż i montaż następują po wewnętrznej stronie pokrywki. Uszczelka musi znajdować się w całości w przewidzianym do tego celu nacięciu.

Euromatic (rys. A-21): Najpierw zdjąć uchwyt pokrywki, odkręcając śrubę po wewnętrznej stronie pokrywki (patrz rozdział 7), usunąć O-ring, wyjąć Euromatic z pokrywki i włożyć nowy Euromatic bez O-ringa przez pokrywkę, tak aby kulka znajdowała się po wewnętrznej stronie pokrywki. Zamontować O-ring (patrz wyżej).

9. Utylizacja

Zachęcamy do wkładu w ochronę środowiska. Karton można wyrzucić razem z makulaturą. Z uwagi na fakt, że urządzenie zawiera wiele materiałów nadających się do ponownego użycia lub recyklingu, należy je oddać do punktu zbiórki odpadów w Państwa mieście lub gminie (centrum recyklingu) w celu utylizacji.

10. Pytania i odpowiedzi



Przed próbą usunięcia usterki należy wyłączyć kuchenkę i pozostawić szybkowar do ostygnięcia i zredukowania panującego w nim ciśnienia (patrz rozdział 6).

11. Dane adresowe Punktu Obsługi Klienta

Fissler GmbH
Kundenservice
Harald-Fissler-Str. 10
55768 Hoppstädten-Weiersbach
Niemcy
Tel.: +49 6781 - 403 100

Dalsze informacje znajdują Państwo na stronie internetowej www.fissler.com

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie	DE
Podczas podgotowywania pod uchwytem pokrywki (przy Euromatic) para wydobywa się dłużej niż zazwyczaj.	Garnek nie jest prawidłowo zamknięty (czerwony wskaźnik).	Zamknąć garnek prawidłowo (zielony wskaźnik).	EN
	Dopływ energii jest za mały.	Należy nastawić źródło grzania na maksymalną moc.	FR
	Wielkość palnika płyty nie pasuje do dolnej średnicy szybkowaru.	Postawić szybkowar na płytce o odpowiedniej wielkości (patrz rozdział 4).	ES
	Uchwyt pokrywki jest luźny.	Przykręcić śrubę mocującą uchwytu pokrywki.	IT
	Euromatic lub uszczelka O-ring są zanieczyszczone bądź uszkodzone.	Części wyczyścić lub wymienić. (patrz rozdział 4, 7, 8).	NL
Podczas podgotowywania nie wydostaje się para.	Ustawiono tryb gotowania na parze.	W celu gotowania pod ciśnieniem wybrać tryb gotowania 1-3 (patrz rozdział 5).	RU
	Zbyt mało cieczy w garnku.	Wlać minimalną ilość płynu (200-300 ml). (patrz rozdział 4).	GR
	Dopływ energii jest za mały.	Należy nastawić źródło grzania na maksymalną moc.	TR
			KO
			ZH
			JA
			PL
			CZ
			SR
			HR
			HU
			SK
			SL
			RO
			BL
			AR

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Para i / lub krople wody wydostają się spod krawędzi pokrywy, zanim zaczniesz podnosić się wskaźnik gotowania.	Pierścień uszczelniający nie został prawidłowo nałożony, jest zabrudzony, uszkodzony lub zużyty.	Założyć pierścień uszczelniający prawidłowo, w razie potrzeby wyczyścić lub wymienić (patrz rozdział 4, 8).
	Garnek nie jest prawidłowo zamknięty (czerwony wskaźnik).	Zamknąć garnek prawidłowo (zielony wskaźnik).
Wskaźnik gotowania nie podnosi się.	Para wydostaje się spod uchwytu pokrywy / brzegu pokrywy	Patrz wyżej.
	Zbyt mało cieczy w garnku.	Wlać minimalną ilość płynu (200-300 ml) (patrz rozdział 4).
	Korona nie jest prawidłowo i mocno przykręcona.	Koronę prawidłowo osadzić i skręcić mocno z nakrętką stożkową (patrz rozdział 7).
	Brakuje uszczelki zaworu bezpieczeństwa, uszczelki gniazda zaworu lub membrany, bądź są one uszkodzone lub źle zamontowane.	Należy wymienić odpowiednią uszczelkę lub zamontować ją prawidłowo (patrz rozdział 8).

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie	DE	EN	FR	ES	IT	NL	RU	GR	TR	KO	ZH	JA	PL	CZ	SR	HR	HU	SK	SL	RO	BL	AR
Para wydostaje się z korony.	Temperatura jest za wysoka (wskaźnik gotowania pokazuje kolor czerwony).	Odłączyć zasilanie. Ustawić oznaczenie dożądanego trybu gotowania (patrz rozdział 4).																						
	Brakuje korony, uszczelki zaworu bezpieczeństwa, uszczelki gniazda zaworu lub membrany, bądź są one uszkodzone lub źle zamontowane.	Należy wymienić odpowiednią uszczelkę lub zamontować ją prawidłowo (patrz rozdział 4, 8). Koronę prawidłowo osadzić i skręcić mocno z nakrętką stożkową (patrz rozdział 7).																						
Spod uchwytu pokrywy (przy Euromatic) wydostaje się para, mimo że wskaźnik gotowania już się uniół.	Uchwyt pokrywy jest luźny.	Przykręcić śrubę mocującą uchwytu pokrywy.																						
	Brakuje uszczelki płaskiej do mocowania uchwytu pokrywy lub uszczelki O-ring elementu zabezpieczającego Euromatic, bądź są one uszkodzone lub źle zamontowane.	Należy wymienić odpowiednią uszczelkę lub zamontować ją prawidłowo (patrz rozdział 4, 8).																						
Uchwyt pokrywy lub uchwyty są poluzowane.	Wydostaje się duża ilość pary, korona może być uszkodzona lub zabrudzona (urządzenie zabezpieczające Euromatic reaguje).	Koronę zdemontować i wyczyścić lub wymienić na nową (patrz rozdział 7, 8).																						
	Śruba mocująca nie jest dokręcona.	Przykręcić śrubę mocującą.																						

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Spod krawędzi pokrywki wydostaje się silna para, mimo że wskaźnik gotowania już się uniósł.	Pierścień uszczelniający jest uszkodzony.	Wymienić pierścień uszczelniający (patrz rozdział 8).
	Jest to reakcja pierścienia uszczelniającego jako elementu zabezpieczającego. Korona i Euromatic mogą być zanieczyszczone lub uszkodzone.	Oddać urządzenie do kontroli do Punktu Obsługi Klienta firmy Fissler.
Para wydostaje się z osłony, uchwyty pokrywki lub przycisku obsługi.	Uszczelnienie jest uszkodzone.	Wymienić uchwyt pokrywki/ zlecić kontrolę Punktowii Obsługi Klienta firmy Fissler.
Garnek zamyka się z trudem, wzgl. przycisk obsługi nie wyskakuje podczas zamykania.	Uchwyt pokrywki / uchwyt garnka nie są poprawnie zamontowane.	Sprawdzić mocowanie uchwytów i dokręcić je.
	Uchwyt pokrywki jest uszkodzony.	Wymienić uchwyt pokrywki.
	Pierścień uszczelniający nie został prawidłowo nałożony.	Nałożyć prawidłowo pierścień uszczelniający (patrz rozdział 4).
	Pokrywka została krzywo nałożona.	Założyć element ułatwiający nakładanie we wpust uchwyty garnka (patrz rozdział 3).

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Nie można otworzyć garnka.	W garnku panuje jeszcze ciśnienie.	Należy spuścić ciśnienie w garnku (patrz rozdział 6).
	Euromatic zablokował się.	Zwolnić przycisk obsługi. Naciskać lekko uchwyt pokrywki w lewo.

Děkujeme za vaši důvěru a blahopřejeme ke koupi tlakového hrnce Vitavit®

Obsah

1. Důležitá preventivní opatření a bezpečnostní pokyny	286
Návod k použití a kontrola	286
Bezpečnost a údržba	286
Používání tlakového hrnce	287
Použití tlakového hrnce	287
2. Použití v souladu s účelem	288
3. Před prvním použitím	288
Otevření hrnce	288
Zavření hrnce	288
Indikátor zajištění poklice	288
Čištění	288
4. Pokyny k použití	289
Bezpečnostní zařízení	289
Objemy	289
Vhodné typy sporáků	290
Tipy pro úsporu energie	291
5. Příprava pokrmů v tlakovém hrnci Vitavit®	291
Příprava	291
Výběr stupně vaření	291
Přivedení do varu a odvzdušnění	292
Bezpečnostní ventil - indikátor vaření s funkcí semaforu	292
Doba vaření potravin	292
Použití různých předmětů od jiných výrobců v tlakovém hrnci	293
6. Vypuštění páry z tlakového hrnce Vitavit®	294
7. Čištění a péče	296
Čištění	296
Montáž bezpečnostního ventilu a rukojeti poklice	296
Uchovávání	297
8. Údržba a náhradní díly	297
Pokyny k výměně dílů	297
9. Likvidace	298
10. Otázky a odpovědi	298
11. Adresa zákaznického servisu	299

- DE
- EN
- FR
- ES
- IT
- NL
- RU
- GR
- TR
- KO
- ZH
- JA
- PL
- CZ
- SR
- HR
- HU
- SK
- SL
- RO
- BL
- AR



1. Důležitá preventivní opatření a bezpečnostní pokyny

Návod k použití a kontrola

- Pozorně si přečtěte návod k použití a všechny pokyny.
- Nepoužívejte tlakový hrnec v blízkosti dětí a nenechávejte tlakový hrnec během používání nikdy bez dohledu.
- Tento návod si uschovejte po celou dobu vlastnictví výrobku. V případě, že byste návod k použití ztratili, najdete ho ke stažení na naší webové stránce www.fissler.com.
- Nepředávejte tlakový hrnec osobám, které se předtím neseznámily s návodem k použití. Tlakový hrnec předávejte dalším osobám vždy pouze společně s návodem k použití.

Bezpečnost a údržba

- Nikdy neotevírejte tlakový hrnec násilím. Před otevřením se ujistěte, že je vnitřek bez tlaku. Informace k tomuto bodu najdete v kapitole 6.
- Nikdy nezahřívejte prázdný tlakový hrnec bez kapaliny, protože přehřátím by mohlo dojít k poškození přístroje, ventilů, bezpečnostních zařízení a sporáku, nebo by mohlo dojít k roztavení hliníkového jádra ve dnu hrnce a jeho roztečení. Pokud by k tomu došlo, vypněte sporák a nechte hrnec stát, dokud úplně nevychladne. Vyvětrejte místnost. V případě přehřátí přestaňte tlakový hrnec používat, protože funkce bezpečnostních zařízení již nejsou zaručeny. V tomto případě se obraťte na zákaznický servis společnosti Fissler.
- Tlakový hrnec nikdy nenaplňujte více než do 2/3 jeho jmenovitého objemu, ani když použijete vložku a trojnožku. Pokud připravujete potraviny jako je rýže nebo sušená zelenina, které pění nebo během vaření bobtnají, naplňte tlakový hrnec maximálně do poloviny jeho jmenovitého objemu, viz značka.
- Při přípravě masa v tlakovém hrnci (především hovězího jazyka) dochází uvnitř masa k přetlaku. Proto po otevření tlakového hrnce nechte maso před propíchnutím nebo přemístěním chvíli v klidu, abyste zabránili popálení.
- Před otevřením tlakovým hrncem vždy zatřeste, abyste zabránili vystříknutí bublinek páry, zejména při přípravě kašovitých potravin. Nezavařujte v tlakovém hrnci jablečné pyré a kompoty, protože se přitom často tvoří bubliny páry, které by při otevření vystříkly a mohly by způsobit opaření.

- Nepoužívejte tlakový hrnec pro fritování potravin pod tlakem v oleji. Fritujte v tlakovém hrnci vždy bez poklice a naplňte ho tukem maximálně do poloviny.
- Neprovádějte na tlakovém hrnci žádné změny. Výjimkou je údržba, která je popsána v návodu k použití. Ventily se nesmí nikdy mazat.
- Používejte tlakový hrnec jen s originálními a plně funkčními komponenty značky Fissler. Používejte především a pouze hrnce a poklice stejného modelu a náhradní díly v provedení určeném pro váš výrobek (viz kapitola 8).
- Pro zabránění přeplnění tlakového hrnce o jmenovitém objemu 3,5 l používejte nižší trojnožku s vložkou ze sady pro tlakový hrnec.

Používání tlakového hrnce

- Nikdy nepoužívejte tlakový hrnec v troubě na pečení. Rukojeti, ventily a bezpečnostní zařízení se vysokými teplotami poškozuji a nemohou pak plnit svou bezpečnostní funkci.
- Tlakový hrnec používejte pouze k určenému účelu pro osobní účely. Při nesprávném použití mohou vzniknout ohrožení.
- V tomto hrnci probíhá příprava pokrmů pod tlakem. Při nesprávném použití tlakového hrnce se můžete popálit. Před vařením dbejte na to, aby byl tlakový hrnec správně uzavřený. Informace k tomuto tématu najdete v kapitole 3. Nikdy nepoužívejte tlakový hrnec s volně položenou poklicí.
- Tlakové hrnce se nesmí používat ke sterilizaci ve zdravotnictví, protože tlakové hrnce nejsou konstruovány pro požadovanou sterilizační teplotu.

Použití tlakového hrnce

- Před každým použitím se přesvědčte, jestli jsou všechny ventily a bezpečnostní zařízení nepoškozené, funkční a čisté. Jen tak lze zajistit bezpečnou funkci. Informace k tomuto tématu najdete v kapitole 4.
- Pokud je tlakový hrnec horký nebo pod tlakem, pohybujte s ním velmi opatrně. Nedotýkejte se horkých ploch, používejte rukojeti a knoflíky. Případně použijte ochranu rukou.
- Používejte pouze takové tepelné zdroje, které jsou schváleny v návodu k použití (viz kapitola 4).
- Regulujte přívod energie tak, aby se indikátor vaření nedostal do červené oblasti (viz kapitola 5). Pokud přívod energie nesnížíte, začne ventilem automaticky a kontrolovatelně unikat pára a z hrnce se tak odpařuje kapalina. Úplná ztráta kapaliny vede k připálení potravin a může dojít k poškození hrnce a sporáku.

2. Použití v souladu s účelem

- Tlakové hrnce Fissler jsou určeny k přípravě potravin pod tlakem v domácnostech a k účelům uvedeným v kapitole 5.
- Tlakové hrnce Fissler se smí používat pouze na sporácích o maximálním výkonu 3700 W.
- Pro zajištění bezpečného používání tlakového hrnce je nutné dodržovat objemy uvedené v kapitole 4.

3. Před prvním použitím

Před prvním použitím se seznámte s hrncem a jeho použitím a zkontrolujte úplnost dodávky (viz obrázek A). U některých výrobků není vložka součástí dodávky.

Otevření hrnce (obr. C)

Stisknout ovládací tlačítko (obr. A-7) na rukojeti poklice ve směru šipky. Otočit víkem proti směru chodu hodinových ručiček (doprava) až na doraz. Sejmout poklici.

Zavírání hrnce (obr. D+E)

Pomocí polohovací pomůcky (kovový jazýček s nápisem „Zavřít“ (obr. A-14)) nasazovat víko při držení v mírném úhlu. Polohovací pomůcku vložit do drážky na rukojeti poklice a potom ji spustit (obr. D). Víko uzavřít otočením ve směru chodu hodinových ručiček doleva až na doraz (viz obr. E). Poklice na hrnci je zajištěna slyšitelným „cvaknutím“ a indikátor zajištění poklice se přepne z červené na zelenou barvu (obr. A-8).

Indikátor zajištění poklice (obr. A-8, obr. F)

Zelená barva: Hrnec je správně zavřený a je připravený k použití.
Červená barva: Hrnec není správně zavřený.

Čištění

Před prvním použitím důkladně ručně umyjte hrnec, poklici, těsnicí kroužek a vložku. Tím odstraníte případný prach z leštění a drobné nečistoty. Doporučení: Následně hrnec a poklici ošetřit prostředkem k péči o ušlechtilou ocel. Tím bude ušlechtilá ocel odolnější proti solím a kyselým potravinám. Zbytky těchto prostředků vždy důkladně opláchnout. Ošetření opakovat podle potřeby nebo v případě vizuálních změn na povrchu ušlechtilé oceli.

4. Pokyny k použití

Bezpečnostní zařízení

Před každým použitím zkontrolujte funkčnost následujících bezpečnostních zařízení. Na těchto zařízeních nikdy neprovádějte žádné úpravy. Zkontrolujte, zda jsou před zahájením vaření správně namontovány bezpečnostní ventil a rukojeť poklice, a zda jsou správně upevněné. Informace k tomuto tématu najdete v kapitole 7.

Bezpečnostní ventil (obr. A-3, obr. G)

Sejměte z poklice bezpečnostní ventil a nastavte stupeň 3. Ověřte zatlačením prstem, jestli jsou indikátor vaření (1) a těleso ventilu (2) volně pohyblivé a odpruží do původní polohy.

Euromatic (obr. A-21)

Ujistěte se, že je systém Euromatic na poklici čistý a volně pohyblivý (obr. H). Těsnicí O kroužek musí být kompletně nasazený v příslušné drážce (viz obr. I). Zkontrolujte zatlačením prstem, jestli je kulička systému Euromatic volně pohyblivá a odpruží zpět do původní polohy (obr. J).

Těsnicí kroužek (obr. A-23) a bezpečnostní vačka (obr. A-20, obr. K).

Zkontrolujte, jestli jsou těsnicí kroužek a okraj poklice čisté, jestli není těsnicí kroužek poškozený a bezpečnostní vačka (1) je volně pohyblivá. Vložte těsnicí kroužek tak, aby ležel úplně naplocho a pod dovnitř zahnutými okrajovými segmenty (2) na vnitřní straně poklice. Těsnicí kroužek se musí opírat před bezpečnostní vačkou, tzn. musí být odtlačován od okraje poklice.

Objemy (obr. L)



Potraviny připravujte vždy s dostatečným množstvím tekutin a dávejte pozor, aby se tekutina z tlakového hrnce zcela neodpařila. Během vaření v tlakovém hrnci dodržujte následující údaje o objemu potravin. Pro snadné dosažení správného množství je v hrnci stupnice.

Potřebné množství tekutiny, aby během vaření nedošlo k přehřátí.

Podle průměru přístroje naplňte hrnec nad vnitřní rysku ne více než 200–300 ml tekutiny pro vytvoření páry – a to bez ohledu na to, zda vaříte s vložkou nebo bez ní. Tlakový hrnec nikdy nepoužívejte bez tohoto množství tekutiny.

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

Značka max

Tlakový hrnec smí být naplněn maximálně do $\frac{3}{4}$ svého objemu (užitečný objem) tak, aby byla zajištěna bezpečná funkce.

Značka $\frac{1}{2}$

V případě potravin, které pění nebo během vaření nabývají na objemu, jako např. rýže, vývar nebo sušená zelenina, se nesmí tlakový hrnec naplnit více než do poloviny svého objemu.

Značka $\frac{1}{4}$

Při vaření fazolí a jiných luštěnin plnit hrnec jen do $\frac{1}{4}$, protože jejich tenká slupka se může snadno zvednout a ucpat ventily.

Vhodné typy sporáků

Tlakové hrnce Fissler jsou vhodné pro všechny druhy sporáků. Do skupiny vhodných sporáků patří plynové sporáky, odporové varné desky, sklokeramické a indukční varné desky.



Pro zabránění poškrábání povrchu byste měli nádobí při přemísťování vždy zvednout. Výrobce Fissler nepřebírá žádnou odpovědnost za případné škody při nedodržení této zásady.

Odporová varná deska / sklokeramická varná deska (záření / halogen):

Velikost varné desky musí odpovídat průměru dna hrnce nebo musí být menší.

Plynový sporák: Postavte nádobí doprostřed varného pole a zabraňte přesahu plamene přes obvod hrnce, tím by došlo k poškození plastových rukojetí.

Indukce: Postavte nádobí vždy doprostřed varné zóny. Velikost dna hrnce se musí shodovat s velikostí varné zóny nebo musí být větší, protože by varná deska jinak na dno hrnce nereagovala.

Zvláštní pokyny pro indukční varné desky: Dodržujte pokyny k použití výrobce sporáku. Během používání může být slyšet bzučení. Tento zvuk vzniká z technických důvodů a nejedná se o projev závady sporáku nebo nádobí.

Tipy pro úsporu energie

- Při vaření regulujte sporák tak, aby se indikátor vaření nedostal do červeného pole pro vybraný stupeň vaření a bezpečnostní ventil nezačal upouštět páru.
- Při přípravě potravin na stupeň vaření v páře regulujte sporák tak, aby u rukojeti poklice nebo z bezpečnostního ventilu unikala pouze tenký proužek páry.
- Použijte varnou zónu vhodné velikosti (viz údaje o vhodných sporácích).
- Vyberte takovou velikost nádobí, která odpovídá množství připravovaného pokrmu.
- Využijte akumulované teplo ve dně hrnce: Krátce před koncem vaření vypněte sporák.

5. Příprava pokrmů v tlakovém hrnci Vitavit®

Tlakový hrnec můžete použít k přípravě nejrozličnějších receptů. Můžete péct, dusit a vařit nebo fritovat v otevřeném hrnci. Při použití vložky můžete také vařit v páře, odšťavňovat a vařit v různých úrovních. V kombinaci s běžnou poklicí můžete tlakový hrnec používat i jako normální hrnec na vaření. V tlakovém hrnci lze s časovou úsporou vařit takové potraviny, jako jsou maso a zelenina, luštěniny nebo ryby a obiloviny tak, aby se zachovaly jejich živiny. Další informace, doby vaření a recepty najdete na stránkách www.fissler.com

Příprava

Vložte do tlakového hrnce suroviny, které chcete připravovat. Dbejte přitom na uvedené množství náplně a minimální množství tekutin (viz kapitola 4). Nasadte na hrnec poklici a hrnec uzavřete. Na indikátoru zajištění poklice (obr. A-8) je vidět zelená barva (viz kapitola 3).

Výběr stupně vaření (obr. M)

Na vašem tlakovém hrnci Vitavit můžete vybírat ze čtyř stupňů vaření (obr. M):

Stupeň 1: Šetrné vaření, cca 110 °C, provozní tlak 45 kPa pro velmi choulostivé pokrmy, jako jsou ryby a jemná zelenina.

Stupeň 2: Šetrné vaření, cca 113 °C, provozní tlak 60 kPa pro choulostivé pokrmy, jako jsou ryby a jemná zelenina.

Stupeň 3: Expresní stupeň, cca 116 °C, provozní tlak 75 kPa, pro všechny ostatní pokrmy, jako jsou masné pokrmy a husté polévky.

Vaření v páře: Vyberte šetrného vaření v páře na vložce (obr. A-1) nebo vaření v páře bez tlaku. ☁

Přivedení do varu a odvzdušnění

Zahřejte bezpečně uzavřený tlakový hrnec pomocí nejvyššího stupně (nepoužívejte funkci Boost). Pod rukojetí poklice (obr. A-6) uniká pára. Tento proces může trvat několik minut. Jakmile se systém Euromatic zavře a neuniká žádná pára, začíná tlakování a indikátor vaření (obr. A-4) začne pomalu stoupat.

Bezpečnostní ventil - indikátor vaření s funkcí semaforu (obr. N)

Indikátor vaření zobrazuje (nezávisle na vybraném stupni vaření) vždy sled tří barevných kroužků. Barvy signalizují na principu semaforu teplotní průběh v hrnci a jsou pomůckou k regulování přívodu energie.

Žlutý kroužek:

Bylo téměř dosaženo nastaveného stupně vaření. Můžete snížit výkon sporáku utlumením přívodu energie.

Zelený kroužek:

Bylo dosaženo nastaveného stupně vaření, začíná doba vaření. Regulujte přívod energie tak, aby byl indikátor vaření během celé doby vaření v zelené oblasti.

Červený kroužek:

Teplota v hrnci je příliš vysoká. Hrnec začíná automaticky upouštět páru a může dojít ke ztrátám tekutiny. Pro regulování teploty dále snižte výkon sporáku a dávejte pozor, aby bylo opět dosaženo úrovně zeleného kroužku.

Doba vaření potravin

Doba vaření potravin je měřena od dosažení vybraného stupně vaření (zelený kroužek).

Na konci doby vaření odstavit tlakový hrnec z varné desky a nechat uvolnit tlak (viz kapitola 6), teprve potom hrnec otevřít.

Další informace o dobách vaření najdete v našem vyhledávači doby vaření na stránkách www.fissler.com



Vyhledávač doby vaření + videonávody

Použití různých předmětů od jiných výrobců v tlakovém hrnci

Předměty jiných výrobců jsou například sklenice nebo plastové předměty, které nejsou vyráběny ani nabízeny společností Fissler.

Podle velikosti předmětu musíte zvolit model tlakového hrnce o objemu 4,5 l nebo větší. Vždy se orientujte podle značky MAX v hrnci a nikdy nekládejte předměty, které tuto značku přesahují (viz kapitola 4).



U materiálů a předmětů, které chcete použít v tlakovém hrnci, zkontrolujte podle údajů výrobce jejich teplotní odolnost.

Sterilizace párou

V tlakovém hrnci můžete sterilizovat takové předměty, jako jsou kojenecké lahvičky, zavařovací sklenice, dudlíky apod., z materiálů, jako je sklo, silikon a plast.

Před sterilizací jednotlivé díly rozeberte a vyčistěte. Před použitím zkontrolujte, zda nejsou poškozené.

Do tlakového hrnce nalijte požadované množství vody (viz kapitola 4) a předměty vložte do děrované vložky. Zavřete hrnec a nastavte stupeň vaření (viz kapitola 5). Zahřejte hrnec a sterilizujte cca 10 minut (viz kapitola 5).

Nechte tlakový hrnec vychladnout (metoda 1, viz kapitola 6). Předměty vyjměte pomocí kleští nebo ochranných rukavic určených pro vysokou teplotu a nechte je vychladnout. Sklenice nesmíte prudce ochladit. Před použitím zkontrolujte, zda předměty nejsou poškozené.

Použití sklenic, keramických a nerezových forem

Sklenice a formy před použitím umyjte a při zavařování navíc sklenice sterilizujte. Zkontrolujte, zda předměty nejsou poškozené.

Zavařování

Sklenice naplňte asi na šířku prstu pod okraj, dbejte na to, aby byl okraj čistý, a uzavřete je. U sklenic se šroubovacím víčkem víčko neutahujte napevno, u sklenic s těsněním a sponami nesmí být spony při zavařování zavřené.

Do tlakového hrnce nalijte požadované množství tekutiny (viz kapitola 4) a sklenice vložte do děrované vložky. Hrnci zavřete, zvolte stupeň vaření podle použité potraviny a zavařujte (viz kapitola 5).

Nechte tlakový hrnci pomalu vychladnout (metoda 1, viz kapitola 6). Předměty vyjměte pomocí kleští nebo ochranných rukavic odolných proti vysoké teplotě a nechte je vychladnout na utěrce. Sklenice nesmíte prudce ochladit. Jakmile sklenice vychladnou, zkontrolujte, zda nejsou poškozené, a víčka pevně utáhněte nebo zajistěte spony. Před použitím / konzumací zkontrolujte sklenice a jejich obsah.

Vaření v keramických formičkách / nerezových formách

Tlakový hrnci naplňte požadovaným množstvím tekutiny (viz kapitola 4) a formy vložte do děrované vložky nebo je postavte na trojnožku, například jako u dortové formy s odnímatelným dnem. Hrnci zavřete, zvolte stupeň vaření podle potraviny / receptu a vařte (viz kapitola 5).

Nechte tlakový hrnci pomalu vychladnout (metoda 1, viz kapitola 6). Předměty vyjměte pomocí kleští nebo ochranných rukavic určených pro vysokou teplotu a nechte je vychladnout. Před použitím / konzumací zkontrolujte, zda nejsou výrobky poškozené.

Použití pečicího papíru

Při použití pečicího papíru v tlakovém hrnci dbejte na to, aby papír nebyl volně položený a aby pečicí papír neblokoval bezpečnostní prvky na víku.



Odpovědnost za používání předmětů jiných výrobců v tlakovém hrnci nese uživatel. Společnost Fissler nepřebírá žádnou odpovědnost.

6. Vypuštění páry z tlakového hrnce Vitavit®



Nikdy neotevírejte tlakový hrnci násilím. Hrnci se smí otevřít až ve chvíli, kdy indikátor vaření zcela klesne a po stisknutí ovládacího tlačítka neuniká žádná pára.

Existují 4 způsoby vypuštění páry z tlakového hrnce Fissler.

Metodu vypuštění páry musíte zvolit podle připravovaných surovin.

V případě pěnivých surovin nebo surovin, které kypí, např. slupky luštěnin, vývary nebo husté polévky, nebo i u surovin s choullostivou slupkou, jako jsou např. brambory vařené ve slupce, nesmíte zvolit metodu s rychlým

snížením tlaku, jinak by mohl připravovaný pokrm začít unikat nebo by mohlo dojít k popraskání slupky na potravinách. Než se hrnci otevře, dbát na níže uvedené pokyny pro všechny 4 způsoby.

Metoda 1: Nechat vychladnout

U této metody využíváte zbytkovou energii v hrnci. Sejmout hrnci z varné desky těsně před koncem doby vaření, nechat ho pomalu vychladnout, dokud indikátor vaření zcela neklesne. Tato metoda je vhodná především pro pokrmy s dlouhou dobou vaření a pro úsporu energie.

Metoda 2: Postupné uvolňování páry na bezpečnostním ventilu (obr. P)

Postupně otáčejte seřizovacím kroužkem na bezpečnostním ventilu od právě nastaveného stupně k nejbližšímu nižšímu stupni až ke stupni bez tlaku. Pod bezpečnostním ventilem uniká pára (obr. A-5). Upozornění: Nikdy neotáčejte seřizovacím kroužkem ze stupně vaření 2 nebo 3 přímo do polohy stupně vaření bez páry, protože by pára unikala velmi prudce a mohlo by dojít k vytékání vařeného pokrmu.

Metoda 3: Rychlé uvolnění tlaku pomocí ovládacího tlačítka (obr. O)

Mírné stisknutí ovládacího tlačítka (obr. A-7) ve směru šipky. Pod rukojetí poklice uniká pára (obr. A-6). Tlačítko držet stisknuté, dokud indikátor vaření zcela neklesne a nepřestane unikat pára. Tlačítko uvolnit až v okamžiku, kdy už žádná pára neuniká.

Metoda 4: Rychlé vypuštění páry pod tekoucí vodou (obr. Q)

Postavte hrnci do dřezu a nechte stékat studenou vodu po stranách přes poklici (ne přes rukojeť poklice a bezpečnostní ventil), dokud indikátor vaření úplně neklesne.

Před otevřením (metoda 1-4)

Mírné stisknutí ovládacího tlačítka (dojde k uvolnění případného zbytkového tlaku). Tlačítko uvolnit až v okamžiku, kdy už žádná pára neuniká. Mírně zatřást s hrncem. Znovu stisknout ovládací tlačítko, postup opakovat (zatřesení hrncem a stisknutí ovládacího tlačítka), dokud nepřestane unikat pára. Hrnci je bez tlaku (systém Euromatic je ve spodní poloze). Otevření hrnce (viz kapitola 3).

Upozornění:

Dokud je v hrnci tlak, nelze ovládací tlačítko úplně stlačit. Je to v zájmu Vaší bezpečnosti, protože hrnci nelze nedopatřením otevřít, dokud je pod tlakem. Nepokoušejte se proto násilím stlačit ovládací tlačítko.

7. Čištění a péče

Čištění

Čistěte tlakový hrnec po každém použití:

- Vyjmout těsnicí kroužek z poklice a ručně ho umýt.
- Sejmout bezpečnostní ventil a otřít ho vlhkou utěrkou.
- Sejmout rukojeť poklice a omýt ji pod tekoucí vodou.
- Hrnec, poklici (bez těsnicího kroužku, bezpečnostního ventilu a rukojeti poklice) a vložky lze mýt také v myčce
- Tlakové hrnce s dekorací nejsou vhodné do myčky na nádobí. U tlakových hrnců s dekorací tělesa hrnce doporučujeme ruční mytí měkkou houbičkou, aby nedošlo k poškození dekoru.

Prosíme, dbejte přitom na následující:

- K čištění používat horkou vodu s běžným prostředkem na nádobí a houbičku nebo měkký kartáček. Nepoužívat špičaté, hrubé nebo drsné předměty. Na vnitřek a dno můžete při silnějším znečištění použít také drsnou stranu houbičky na nádobí.
- Nenechat zbytky pokrmů zaschnout a neuchovávat v hrnci po delší dobu žádné pokrmy, protože mohou způsobit na ušlechtilé oceli skvrny a změny povrchu.
- K uchování povrchu pravidelně používejte prostředek k ošetřování povrchu z ušlechtilé oceli. Je nejlepší k odstranění bílého nebo duhového zabarvení nebo povlaků.
- Při mytí v myčce na nádobí používejte jen běžně dostupné výrobky pro domácnost v dávkování, které doporučuje výrobce, nepoužívejte průmyslové čisticí prostředky nebo vysoce koncentrovaná čistidla.

Montáž bezpečnostního ventilu a rukojeti poklice

Bezpečnostní ventil (obr. A-3)

Sejmutí (viz obr. R): Uvolněte uzavřenou matici (obr. A-24 + Y-10) šroubováním proti směru chodu hodinových ručiček.

Montáž (viz obr. S): Ujistěte se, že těsnění varného ventilu po obvodu těsně dosedá na bezpečnostní ventil a je správně usazeno do příslušné drážky. Nastavte bezpečnostní ventil na příslušný stupeň vaření (1) do požadované polohy nasazením shora na poklici. Našroubujte zespodu uzavřenou matici (2) ve směru chodu hodinových ručiček a pevně ji utáhněte (3).

Rukojeť poklice (obr. A-9)

Sejmutí (obr. T): Odšroubujte přípevňovací šroub (obr. A-22) na vnitřní

straně poklice proti směru chodu hodinových ručiček. Sejmutí rukojeti poklice.

Montáž (obr. U):

Uchopit rukojeť poklice a položit poklici do požadované polohy (1). Našroubovat přípevňovací šroub ve směru chodu hodinových ručiček a pevně ho utáhněte (2).

Uchovávání

Těsnicí kroužek skladovat suchý a čistý na tmavém místě (chráněném před slunečním světlem a UV zářením). Pro ochranu těsnicího kroužku a zabránění jeho otlačení položte poklici po vyčištění na hrnec vnitřní stranou nahoru.

8. Údržba a náhradní díly



Pravidelně vyměňujte opotřebitelné díly, jako je těsnicí kroužek poklice a další gumové díly, za originální náhradní díly výrobce Fissler, tzn. maximálně po 400 použitích nebo nejpozději za 2 roky. Díly, které jsou viditelně poškozené (např. zatvrdnutí, trhliny, zabarvení, přehřátí nebo deformace) nebo díly, které již nelze správně instalovat, se musí neprodleně vyměnit. Při nedodržení dojde k omezení funkčnosti a bezpečnosti tlakového hrnce. V zájmu vlastní bezpečnosti okamžitě utáhněte všechny uvolněné šrouby na přístroji. Prasklé nebo poškozené plastové rukojeti ihned vyměňte za originální náhradní díly výrobce Fissler.

Výrobní čísla náhradních dílů a příslušenství najdete na str. 7 a 8.

V případě jiných oprav nebo dotazů k náhradním dílům se obraťte na zákaznický servis výrobce Fissler (viz kapitola 9). Seznam prodejců a další informace najdete na stránkách www.fissler.com

Pokyny k výměně dílů

Těsnicí kroužek (obr. A-23, obr. Y-1): viz kapitola 4.

Pružná membrána (obr. A-17, obr. V): Uvolněte bezpečnostní ventil z poklice (viz kapitola 7), sundejte starou pružnou membránu, nasadte novou pružnou membránu na plastový kolík indikátoru vaření a zatlačte okraj až na začátek závitů na kovový píst (viz kapitola 8).

Těsnění varného ventilu (obr. A-18, obr. W, obr. Y-6):

Sejmout z poklice bezpečnostní ventil a stáhnout staré těsnění. Pro lehčí nasazení nového těsnění přestavit bezpečnostní ventil na stupeň 3. Položit přes kovový píst nové těsnění a následně ho silou zatlačit do drážky.

Těsnění sedla ventilu (obr. A-19, obr. X, obr. Y-7): Uvolnit z poklice bezpečnostní ventil, odstranit těsnění a vložit nové těsnění (viz kapitola 7). Zajistěte aby těsnění na obou stranách poklice čistě a správně dosedalo.

O kroužek pro systém Euromatic (obr. I, obr. Y-8): Demontáž/montáž se provádí na vnitřní straně poklice. Těsnění musí být kompletně nasazené v příslušné drážce.

Euromatic (obr. A-21): Nejdříve sejmout rukojeť poklice povolením šroubu na vnitřní straně poklice (viz kapitola 7), odstranit O kroužek, vyjmout z poklice systém Euromatic a vložit otvorem nový systém Euromatic bez O kroužku tak, aby kulička ležela na vnitřní straně poklice. Montáž O kroužku (viz výše).

9. Likvidace

Přispívejte k ochraně životního prostředí. Kartonové obaly můžete likvidovat spolu se starým papírem. Vzhledem k tomu, že výrobek obsahuje celou řadu recyklovatelných materiálů nebo materiálů, které lze opakovaně použít, měli byste výrobek odevzdat do sběrného dvora ve vašem městě nebo obci.

10. Otázky a odpovědi



Vypněte sporák a ujistěte se, že je tlakový hrnec bez tlaku (viz kapitola 6) a nechte tlakový hrnec vychladnout dříve, než se pokusíte odstranit příčinu závady.

11. Adresa zákaznického servisu

Fissler GmbH
Kundenservice
Harald-Fissler-Str. 10
55768 Hoppstädten-Weiersbach
Německo
Tel.: +49 6781 - 403 100

Další informace najdete na stránkách www.fissler.com

Porucha	Možná příčina	Řešení
Při vaření uniká pára pod rukojetí poklice (u systému Euromatic) déle než obvykle.	Hrnc není správně zavřený (indikátor je červený).	Hrnc správně uzavřít (zelený indikátor).
	Příliš nízký výkon sporáku.	Nastavit maximální výkon tepelného zdroje.
	Velikost varné zóny neodpovídá průměru dna tlakového hrnce.	Postavte tlakový hrnc na vhodnou varnou zónu (viz kapitola 4).
	Rukojeť poklice je volná.	Utáhnout připevňovací šroub rukojeti poklice.
	Systém Euromatic nebo těsnicí O kroužek je znečištěný nebo poškozený.	Vyčistit díly nebo je nahradit (viz kapitola 4, 7, 8).
	Je nastavený stupeň vaření v páře.	Pro vaření pod tlakem nastavte některý ze stupňů 1-3 (viz kapitola 5).

Porucha	Možná příčina	Řešení
Během vaření neuniká pára.	V hrnci je příliš málo tekutin.	Přidejte tekutiny, abyste dosáhli minimálního množství (200-300 ml) (viz kapitola 4).
	Příliš nízký výkon sporáku.	Nastavit maximální výkon tepelného zdroje.
Na okraji poklice uniká pára anebo stékají vodní kapky dříve, než indikátor vaření začne stoupat.	Není správně vložený těsnicí kroužek, těsnicí kroužek je znečištěný, poškozený nebo je starý.	Vložte správně těsnicí kroužek, případně ho vyčistěte nebo vyměňte (viz kapitola 4, 8).
	Hrncel není správně zavřený (indikátor je červený).	Hrncel správně uzavřít (zelený indikátor).
Indikátor vaření nestoupá.	U rukojeti poklice / u okraje poklice uniká pára.	Viz předchozí body.
	V hrnci je příliš málo tekutin.	Přidejte tekutiny, abyste dosáhli minimálního množství (200 - 300 ml) (viz kapitola 4).
	Bezpečnostní ventil není správně a pevně zašroubovaný.	Správně nasadte bezpečnostní ventil a uzavřenou maticí a utáhněte ji (viz kapitola 7).
	Chybí těsnění varného ventilu, těsnění sedla ventilu nebo pružná membrána, nebo jsou vadné nebo nesprávně namontované.	Vyměňte příslušné těsnění nebo je správně namontujte (viz kapitola 8).

Porucha	Možná příčina	Řešení	DE	EN	FR	ES	IT	NL	RU	GR	TR	KO	ZH	JA	PL	CZ	SR	HR	HU	SK	SL	RO	BL	AR
U bezpečnostního ventilu uniká pára.	Teplota je příliš vysoká (indikátor vaření je v červeném poli).	Zmírnit výkon sporáku. Provedte regulaci podle označení na požadovaný stupeň vaření (viz kapitola 4).																						
	Chybí bezpečnostní ventil, těsnění varného ventilu, těsnění sedla ventilu nebo pružná membrána, nebo jsou vadné nebo nesprávně namontované.	Vyměňte příslušné těsnění nebo je správně namontujte (viz kapitola 4, 8). Správně nasadte bezpečnostní ventil a uzavřenou maticí a utáhněte ji (viz kapitola 7).																						
Pod rukojetí poklice (u systému Euromatic) uniká pára, i když je indikátor vaření již vysunutý.	Rukojeť poklice je volná.	Utáhnout připevňovací šroub rukojeti poklice.																						
	Chybí ploché těsnění upevnění rukojeti poklice nebo těsnicí O kroužek pro systém Euromatic anebo jsou tyto díly poškozené nebo nesprávně namontované.	Vyměňte příslušné těsnění nebo je správně namontujte (viz kapitola 4, 8).																						
	Uniká velké množství páry, případně je poškozený nebo znečištěný bezpečnostní ventil (zareagovalo bezpečnostní zařízení systému Euromatic).	Sejměte bezpečnostní ventil a vyčistěte ho nebo vyměňte (viz kapitola 7, 8).																						
Rukojeť poklice nebo ucha jsou volné.	Připevňovací šroub není utažený.	Utáhněte připevňovací šrouby.																						

Porucha	Možná příčina	Řešení
Na okraji poklice uniká velké množství páry, i když je indikátor vaření již stoupl.	Těsnicí kroužek je vadný.	Vyměňte těsnicí kroužek (viz kapitola 8).
	Těsnicí kroužek zareagoval jako bezpečnostní zařízení. Bezpečnostní ventil a systém Euromatic jsou případně znečištěné nebo vadné.	Nechejte výrobek zkontrolovat v zákaznickém servisu Fissler.
U víčka, rukojeti poklice nebo u ovládacího tlačítka uniká pára.	Vadné těsnění.	Vyměňte rukojet poklice nebo ji nechejte zkontrolovat u zákaznického servisu Fissler.
Zavírání hrnce jde ztěžka nebo při zavírání nedochází k vyskočení ovládacího tlačítka.	Nesprávně namontovaná rukojet poklice / ucho / rukojet hrnce.	Zkontrolujte upevnění rukojetí a případně dotáhněte.
	Rukojet poklice je vadná.	Rukojet poklice vyměnit.
	Není správně vložený těsnicí kroužek.	Vložit správně těsnicí kroužek (viz kapitola 4).
	Poklice byla nasazena zešikma.	Vložte polohovací pomůcku poklice do drážky na rukojeti hrnce (viz kapitola 3).
Hrncel nelze otevřít.	Hrncel je stále ještě pod tlakem.	Uvolněte z hrnce tlak (viz kapitola 6)
	Došlo k zaseknutí systému Euromatic.	Uvolněte ovládací tlačítko. Mírně zatlačte rukojet poklice směrem doleva.

Hvala vam na poverenju i čestitamo na vašem Vitavit® ekspres loncu

Sadržaj

1. Važne mere predostrožnosti i bezbednosne informacije	304
Uputstvo za upotrebu i bezbednost	304
Bezbednost i održavanje	304
Upotreba ekspres lonca	305
Rad ekspres lonca	305
2. Namenska upotreba	306
3. Pre prve upotrebe	306
Otvaranje lonca	306
Zatvaranje lonca	306
Indikator zaključavanja	306
Čišćenje	306
4. Uputstva za upotrebu	307
Bezbednosni uređaji	307
Količine punjenja	307
Kompatibilnost sa štednjacima	308
Saveti za uštedu energije	308
5. Kuvanje sa Vitavit®	309
Priprema	309
Izbor stepena pečenja	309
Blanširanje i ispuštanje vazduha	309
Kruna za kuvanje - indikator kuvanja sa funkcijom lampice	310
Vreme kuvanja	310
Višenamenska upotreba stranih predmeta u ekspres loncu	310
6. Isparavanje Vitavit®	312
7. Čišćenje i održavanje	313
Čišćenje	313
Montaža krune i drške poklopca	314
Skladištenje	314
8. Održavanje i zamenski delovi	315
Napomene za zamenu delova	315
9. Odlaganje	316
10. Pitanja i odgovori	316
11. Adresa korisničke službe	316



1. Važne mere predostrožnosti i bezbednosne informacije

Uputstvo za upotrebu i bezbednost

- Pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu i sva uputstva.
- Ne upotrebljavajte ekspres lonac nikada u blizini dece i nikada ga ne ostavljajte bez nadzora dok ga koristite.
- Čuvajte ovo uputstvo sve dok posedujete proizvod. Ako ste ipak izgubili uputstvo za upotrebu, možete ga preuzeti sa naše web stranice www.fissler.com
- Ne ostavljajte ekspres lonac nikome ko se prethodno nije upoznao sa uputstvom za upotrebu i uvek predajte ekspres lonac trećim licima zajedno sa uputstvom za upotrebu.

Bezbednost i održavanje

- Molimo vas da ekspres lonac nikada ne otvarate silom. Uverite se pre otvaranja da je unutrašnji pritisak potpuno oslobođen. Informacije o tome možete pronaći u poglavlju 6.
- Nikada ne zagrevajte ekspres lonac bez tačnosti, jer pregrevanje može oštetiti uređaj, ventile, sigurnosne uređaje i ringlu ili se aluminijumsko jezgro u dnu može rastopiti i postati tečno. Ako se to dogodi, isključite ringlu i ne pomerajte lonac dok se potpuno ne ohladi. Provetrite prostoriju. U slučaju pregrevanja nemojte dalje koristiti ekspres lonac jer funkcije sigurnosnih uređaja više nisu zagarantovane. U tom slučaju kontaktirajte Fissler korisničku podršku.
- Nikada nemojte puniti ekspres lonac više od 2/3 njegove nominalne zapremine, čak ni kada se koristi sa umetkom i tronošcem. Kada pripremate hranu kao što je pirinač ili sušeno povrće koji nabubre ili pene tokom kuvanja, napunite ekspres lonac ne više od polovine njegove nominalne zapremine, pogledajte oznaku.
- Kada kuvate meso u ekspres loncu (naročito volovski jezik), u mesu se stvara višak pritiska. Zbog toga nakon otvaranja ekspres lonca pustite da se meso malo ohladi pre nego što ga probušite ili premestite kako biste izbegli opekotine.
- Protresite ekspres lonac pre svakog otvaranja da biste izbegli pojavu mehurića pare, posebno kada pripremate kašastu hranu. Ne pripremajte mus od jabuka i kompote u ekspres loncu jer se ovde često stvaraju mehurići pare koji prilikom otvaranja mogu prskati i izazvati opekotine.
- Nemojte koristiti ekspres lonac za prženje hrane pod pritiskom na ulju. U

- ekspres loncu uvek pržite bez poklopca i puniti ga do polovine sa mašću.
- Ne vršite nikakve promene na ekspres loncu. Izuzetak su mere održavanja navedene u uputstvu za upotrebu. Ventili se ne smeju podmazivati.
- Ekspres lonac koristite samo sa originalnim i potpuno funkcionalnim komponentama kompanije Fissler. Posebno koristite lonce i poklopce istog modela kao i ostale rezervne delove u dizajnu namenjenom vašem uređaju. (vidi poglavlje 8).
- Za ekspres lonce nominalnog kapaciteta 3,5 L u setu ekspres lonca, koristite najniži tronožac sa umetkom da biste izbegli prepunjenost.

Upotreba ekspres lonca

- Nikada ne upotrebljavajte ekspres lonac u pećnici. Visoke temperature oštećuju ručke, ventile i sigurnosne uređaje i više ne mogu da ispunjavaju svoju bezbednosnu funkciju.
- Ekspres lonac koristite samo za namensku privatnu upotrebu. Nenamenska upotreba može dovesti do opasnosti.
- U ovom loncu se priprema hrana pod pritiskom. Ako pogrešno koristite ekspres lonac, možete zadobiti opekotine. Vodite računa da je ekspres lonac dobro zatvoren pre kuvanja. Informacije o tome možete pronaći u poglavlju 3. Nikada ne upotrebljavajte ekspres lonac sa labavo pričvršćenim poklopcem.
- Ekspres lonci se ne smeju koristiti za sterilizaciju u oblasti medicine jer oni nisu dizajnirani za temperaturu potrebnu za sterilizaciju.

Rad ekspres lonca

- Pre svake upotrebe se uverite da su svi ventili i bezbednosni uređaji neoštećeni, funkcionalni i čisti. Ovo je jedini način da se osigura bezbedno funkcionisanje. Informacije o tome možete pronaći u 4. poglavlju.
- Pažljivo pomerajte ekspres lonac kada je vruć ili pod pritiskom. Ne dodirujte vruće površine, već koristite ručke i dugmad. Koristite zaštitu za ruke ako je potrebno.
- Koristite samo izvore grejanja koji su dozvoljeni u uputstvu za upotrebu (pogledajte Poglavlje 4).
- Regulшите dovod energije tako da indikator kuvanja ne prelazi u crveno područje (vidi poglavlje 5). Ako se dotok energije ne smanji, para će automatski, kontrolisano izlaziti kroz ventil i ekspres lonac će izgubiti tečnost. Potpuni gubitak tečnosti izazvaće zagorevanje hrane i može izazvati oštećenje lonca i ploče za kuvanje.

2. Namenska upotreba

- Ekspres lonci Fissler koriste se za kuvanje hrane pod pritiskom u privatnim domaćinstvima kao i za namenu pomenutu u poglavlju 5.
- Pored toga, ekspres lonci kompanije Fissler smeju se koristiti samo do maksimalne snage ringle od 3700 W.
- Moraju se poštovati nivoi punjenja navedeni u poglavlju 4 kako bi se omogućila bezbedna upotreba ekspres lonca.

3. Pre prve upotrebe

Pre nego što prvi put upotrebite lonac, upoznajte se sa loncem i načinom rukovanja i proverite da li je sadržaj pakovanja potpun (pogledajte sliku A). Umetak nije uključen u obim isporuke za neke uređaje.

Otvaranje lonca (sl. C)

Pritisnite kontrolno dugme (sl. A-7) na dršci poklopca u pravcu strelice. Okrenite poklopac suprotno smeru kretanja kazaljke na satu (udesno). Uklonite poklopac.

Zatvaranje lonca (sl. D+E)

Koristeći pomoć za postavljanje, (metalni jezičak sa oznakom „Close“ (sl. A-14)) stavite poklopac držeći ga pod blagim uglom. Umetnite pomoć za postavljanje u žleb na dršci lonca, a zatim ga spustite (sl. D). Zatvorite ga tako što ćete ga okrenuti u smeru kazaljke na satu do kraja levo, (pogledajte sl. E). Lonac se zaključava uz zvučni „klik“ i indikator zaključavanja se menja iz crvene u zelenu (sl. A-8).

Indikator zaključavanja (sl. A-8, sl. F)

Zeleno: Lonac je pravilno zatvoren i spreman za upotrebu.
Crveno: Lonac nije pravilno zatvoren.

Čišćenje

Pre prve upotrebe, temeljno operite posudu, poklopac, zaptivni prsten i uložak ručno. Na taj način se uklanja sva prašina od poliranja i male nečistoće.

Preporuka: Lonac i poklopac zatim održavajte sredstvima za nerđajući čelik. Nerđajući čelik postaje otporniji na soli i kiselu hranu. Ostatke proizvoda za negu uvek temeljno isperite. Ponovite tretman po potrebi ili ako se izgled površine nerđajućeg čelika promenio.

4. Uputstva za upotrebu

Bezbednosni uređaji

Pre svake upotrebe proverite funkcionalnost sledećih bezbednosnih uređaja i nikada ih ne menjajte. Pre početka kuvanja proverite da li su krunica i drška poklopca pravilno sastavljeni i čvrsto postavljeni. Uputstva o tome možete pronaći u poglavlju 7.

Kruna (sl. A-3, sl. G)

Skinite krunu za kuvanje sa poklopca i podesite nivo 3. Proverite prstom da li se indikator za kuvanje (1) i telo ventila (2) mogu slobodno kretati i vraćati nazad.

Euromatik (sl. A-21)

Uverite se da Euromatik naleže čisto i nesmetano u poklopcu (sl. H). O-prsten zaptivka mora potpuno ležati u predviđenom žlebu (pogledajte sl. I). Prstom proverite da li se kugla u Euromatiku može slobodno kretati i da li se vraća (sl. J.)

Zaptivni prsten (sl. A-23) i bezbednosna vratila (sl. A-20, sl. K)

Proverite da li su zaptivni prsten i ivica poklopca čisti, zaptivni prsten neoštećen i da li se bezbednosno vratilo (1) može slobodno kretati. Umetnite zaptivni prsten tako da leži potpuno ravno i ispod unutra zakrivljenih ivičnih segmenata (2) na unutrašnjoj strani poklopca. Zaptivni prsten se mora nalaziti ispred bezbednosnog vratila, tj. biti odgurnut od ivice poklopca.

Količine punjenja (sl. L)



Kuvajte uvek sa dovoljno tečnosti i vodite računa da tečnost u ekspres loncu ne ispari potpuno.

Obratite pažnju na sledeće informacije o količinama punjenja prilikom kuvanja u ekspres loncu. Za jednostavno doziranje u loncu je postavljena skala.

Količina tečnosti potrebna da bi se sprečilo pregrevanje tokom kuvanja

U zavisnosti od prečnika uređaja, napunite lonac do unutrašnje oznake sa više od 200-300 ml tečnosti da biste stvorili paru, bez obzira da li kuvate sa ili bez uloška. Nikada ne upotrebljavajte ekspres lonac bez ove količine tečnosti.

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

Maks-oznaka

Ekspres lonac sme da se napuni do najviše $\frac{3}{4}$ svog kapaciteta (korisni sadržaj), kako bi se obezbedio siguran rad.

$\frac{1}{2}$ -oznaka

Za hranu koja se tokom kuvanja peni ili proširuje, kao npr. pirinač, čorba ili sušeno povrće, ekspres lonac sme da se napuni najviše do polovine njegovog kapaciteta.

$\frac{1}{4}$ -oznaka

Pasuljem i drugim mahunarkama napunite ekspres lonac najviše do $\frac{1}{4}$, jer se njihova tanka kora lako može podići i začepiti ventile.

Kompatibilnost sa štednjacima

Ekspres uređaji Fissler pogodni su za sve vrste štednjaka. Tu spadaju plinski štednjaci, šamotne ploče za kuvanje, staklokeramičke ploče za kuvanje i indukcioni štednjaci.



Da biste izbegli ogrebotine na staklokeramičkoj ploči, uvek podignite posude prilikom pomeranja. Fissler ne preuzima nikakvu odgovornost za bilo kakvu štetu ako se ovo ne poštuje.

Šamot/staklokeramika (zračenje/halogen): Ringla treba da odgovara prečniku dna lonca ili da bude manja.

Štednjak na plin: Posudu za kuvanje postavite u sredinu i izbegavajte kontakt plastičnih ručki sa plamenom jer bi tako mogle biti oštećene.

Indukcija: Posudu uvek postavite na sredinu ringle. Veličina dna lonca treba da se podudara sa veličinom ringle ili da bude veća, u suprotnom ringla možda neće reagovati na dno lonca.

Posebna uputstva za indukione štednjake: Obratite pažnju na uputstva za upotrebu proizvođača štednjaka. Tokom upotrebe može doći do zujanja, iz tehničkih razloga i nije znak kvara na štednjaku ili posudu.

Saveti za uštedu energije

- Prilikom kuvanja, podesite štednjak tako da se indikator kuvanja ne podigne u crvenu oblast za izabrani nivo kuvanja i da krana za kuvanje ne počne da isparava.

- Kada kuvate na podešavanju pare, podesite štednjak tako da iz drške poklopca ili krune izlazi samo blaga para.
- Koristite ringlu odgovarajuće veličine (pogledajte informacije za „Kompatibilnost štednjaka“).
- Izaberite veličinu posuda prema količini koja se kuva.
- Koristite uskladištenu toplotu dna: Isključite štednjak malo pre kraja vremena kuvanja.

5. Kuvanje sa Vitavit®

U ekspres loncu možete pripremiti sve vrste recepata na različite načine. Možete peći, kuvati i dinstati ili pržiti u dubokoj posudi. Sa dodatnim umetkom, moguće je i kuvanje na pari, ceđenje soka i kuvanje na više nivoa. U kombinaciji sa konvencionalnim poklopcem, ekspres lonac se može koristiti i kao lonac za kuvanje. Mesne namirnice preko povrća i mahunarki sve do ribe i žitarica mogu se pripremiti u ekspres loncu na način koji štedi vreme i hranjive materije. Informacije, vreme kuvanja i ideje za recepte možete pronaći na www.fissler.com

Priprema

Sipajte sastojke za kuvanje u ekspres lonac. Obratite pažnju na navedene količine punjenja i minimalnu količinu tečnosti (pogledajte Poglavlje 4). Stavite poklopac i zatvorite lonac. Indikator zaključavanja (sl. A-8) pokazuje zeleno (pogledajte poglavlje 3).

Izbor stepena pečenja (sl. M)

Vaš Vitavit poseduje izbor između četiri nivoa kuvanja (sl. M):

Nivo kuvanja 1: Štedljivi nivo, oko 110°C, radni pritisak 45 kPa za osetljivu hranu kao što je riba i osetljivo povrće.

Nivo kuvanja 2: Brzi nivo kuvanja, oko 113°C, radni pritisak 60 kPa za osetljivu hranu kao što je povrće.

Nivo kuvanja 3: Ekspres nivo kuvanja, oko 116°C, radni pritisak 75 kPa za sva druga jela kao što su jela od mesa i variva.

Nivo kuvanja na pari: Sporo kuvanje na pari u ulošku (sl. A-1) ili kuvanje bez pritiska.

Blanširanje i ispuštanje vazduha

Zagrejte dobro zatvoren ekspres lonac na najvišem nivou energije (ne na funkciji za pojačavanje). Ispod drške poklopca (sl. A-6) izlazi para. Ovaj postupak može potrajati nekoliko minuta. Čim se Euromatik zatvori i više

ne izlazi para, pritisak počinje da raste i indikator kuvanja (sl. A-4) polako počinje da raste.

Kruna za kuvanje - indikator kuvanja sa funkcijom lampice (sl. N)
Indikator kuvanja uvek vam prikazuje niz od tri prstena u boji, bez obzira na izabrani nivo kuvanja. Boje označavaju temperaturni profil u loncu prema principu semafora i pružaju pomoć u regulisanju snabdevanja energijom.

Žuti prsten:

Zadani nivo kuvanja je skoro dostignut. Snabdevanje energijom se može smanjiti.

Zeleni prsten:

Dosegnut je zadati nivo kuvanja i vreme kuvanja počinje. Snabdevanje energijom treba regulisati na takav način da indikator kuvanja ostaje u zelenom polju tokom celog vremena kuvanja.

Crveni prsten:

Temperatura u loncu je previsoka. Lonac automatski počinje da isparava i stoga može da izgubi tečnost. Da biste regulisali temperaturu, dodatno smanjite štednjak i uverite se da se zeleni prsten ponovo dostigne.

Vreme kuvanja

Vremena kuvanja se meri kada se dostigne izabrani nivo kuvanja (sa zelenim prstenom).

Na kraju vremena kuvanja, skinite ekspres lonac sa ringle i pustite da pritisak izađe (pogledajte napomene poglavlje 6) i tek onda ga otvorite.

Dodatne informacije o vremenu kuvanja možete pronaći u našem pretraživaču vremena kuvanja na www.fissler.com



Pretraživač vremena kuvanja + video uputstvo

Višenamenska upotreba stranih predmeta u ekspres loncu

Pod stranim predmetima podrazumevaju se predmeti kao što su npr. tegle ili plastični predmeti, koje ne proizvodi niti nudi kompanija Fissler. U zavisnosti od veličine predmeta, treba koristiti model ekspres lonca od

4,5 l ili veći. Pri tome uvek treba obratiti pažnju na oznaku MAX u loncu i nikada ne stavljati predmete iznad te oznake (videti poglavlje 4).



Prema uputstvima proizvođača, proverite da li su materijali i predmeti koji se koriste u ekspres loncu otporni na temperaturu.

Sterilisiranje parom

U ekspres loncu mogu se sterilisati predmeti kao što su flašice za bebe, tegle za konzervisanje, cucle itd. od materijala kao što su staklo, silikon i plastika.

Pre sterilizacije rastavite delove i očistite ih. Pre upotrebe proverite da li su neoštećeni.

U ekspres lonac sipajte potrebnu količinu vode (videti poglavlje 4) i postavite predmete u perforirani uložak. Zatvorite lonac, podesite stepen kuvanja (videti poglavlje 5), zagrejte lonac i sterilizujte cca 10 minuta (videti poglavlje 5).

Ostavite ekspres lonac da se ohladi (metod 1, videti poglavlje 6). Izvadite predmete kleštima ili rukavicama otpornim na toplotu i ostavite ih da se ohlade. Ne ispirajte tegle hladnom vodom. Pre upotrebe proverite predmete da li su neoštećeni.

Upotreba tegli, keramičkih kalupa i kalupa od nerđajućeg čelika

Tegle i kalupe očistite pre upotrebe, a prilikom pasterizacije dodatno sterilišite tegle. Proverite predmete da li su neoštećeni.

Pasterizacija

Napunite tegle do otprilike širine jednog prsta ispod ivice, pazite da je ivica čista i zatvorite. Kod tegli sa navojnim poklopcem ne zavrtati poklopac do kraja. Kod tegli sa zaptivkom i kopčama, kopče ne pričvršćivati tokom pasterizacije.

U ekspres lonac sipajte potrebnu količinu tečnosti (videti poglavlje 4) i postavite tegle u perforirani uložak. Zatvorite lonac, izaberite stepen kuvanja u zavisnosti od namirnice i pasterizujte (videti poglavlje 5).

Ostavite ekspres lonac da se polako ohladi (metod 1, videti poglavlje 6). Izvadite predmete kleštima ili rukavicama otpornim na toplotu i ostavite ih da se ohlade na krpi. Ne ispirajte tegle hladnom vodom. Čim se tegle ohlade, proverite da li su oštećene i čvrsto zavrните poklopac ili pričvrstite kopče. Pre upotrebe/konzumiranja proverite tegle i sadržaj.

Kuvanje u keramičkim kalupima/kalupima od nerđajućeg čelika

Napunite ekspres lonac potrebnom količinom tečnosti (videti poglavlje 4) i stavite kalupe u perforirani uložak ili na tronožac, npr. kao kod kalupa sa obručem. Zatvorite lonac, izaberite stepen kuvanja u zavisnosti od namirnica/ recepta i kuvajte (videti poglavlje 5).

Ostavite ekspres lonac da se polako ohladi (metod 1, videti poglavlje 6). Izvadite predmete kleštima ili rukavicama otpornim na toplotu i ostavite ih da se ohlade. Pre upotrebe/konzumiranja proverite da li su oštećeni.

Upotreba papira za pečenje

Pri upotrebi papira za pečenje u ekspres loncu pazite da papir ne bude labavo položen i da ne blokira nijednu sigurnosnu funkciju na poklopcu.



Odgovornost za upotrebu stranih predmeta u ekspres loncu snosi korisnik. Fissler ne preuzima nikakvu odgovornost.

6. Isparavanje Vitavit®



Ekspres lonac nikada ne otvarajte na silu. Lonac se može otvoriti tek kada se indikator kuvanja potpuno ispusti i više ne izlazi para kada se pritisne kontrolno dugme.

Postoje 4 načina uklanjanja pare iz vašeg Fisslerovog ekspres lonca

Trebalo bi da odaberete vrstu isparavanja u zavisnosti od hrane. Za blago penastu ili rastuću hranu kao što su npr. mahunarke, supe ili čorbe ili takode za hranu osetljive kore kao što je krompir ne treba se služiti metodom brzog smanjenja pritiska jer bi u suprotnom hrana mogla da procuri ili da kora pukne. Pre otvaranja lonca, sledite dolenađena uputstva za sve 4 metode.

Metoda 1: Pustite da se ohladi

Ovom metodom koristite preostalu energiju u loncu. Skinite lonac sa štednjaka malo pre isteka vremena kuvanja i pustite da se polako hladi dok se indikator kuvanja potpuno ne spusti. Ova metoda je posebno pogodna za jela sa dugim vremenom kuvanja i za uštedu energije.

Metoda 2: Postepeno ispuštanje pare preko krune (sl. P)

Okrenite prsten za podešavanje na kruni postepeno od podešenog nivoa

kuvanja do sledećeg nižeg stepena kuvanja do nivoa kuvanja bez pritiska. Para izlazi ispod krune (sl. A-5).

Napomena: Nikada ne okrećite prsten za podešavanje sa nivoa kuvanja 2 ili 3 direktno na stepen kuvanja bez pare, jer će u suprotnom izlaz pare biti veoma velik i hrana koja se kuva može da izleti zajedno sa parom.

Metoda 3: Brzo isparavanje pomoću kontrolnog dugmeta (sl. O)

Nežnim pritiskom na kontrolno dugme (sl. A-7) u smeru strelice. Ispod drške poklopca (sl. A-6) izlazi para. Držite pritisnuto dugme dok se indikator kuvanja potpuno ne spusti i više ne izlazi para. Otpustite dugme čim para više ne izlazi.

Metoda 4: Brzo isparavanje pod tekućom vodom (sl. Q)

Stavite lonac u sudoper i pustite hladnu vodu preko stranice poklopca (ne preko ručke poklopca i krune) dok se indikator kuvanja potpuno ne spusti.

Pre otvaranja (metoda 1-4)

Lađano pritisnite kontrolno dugme (eventualno preostali pritisak će ispariti). Otpustite dugme čim para više ne izlazi. Lađano protresite lonac. Ponovo pritisnite kontrolno dugme, ponovite ovaj postupak (protresite lonac, a zatim pritisnite kontrolno dugme) sve dok para više ne izlazi. Lonac je bez pritiska (Euromatik je spušten). Otvorite lonac (pogledajte poglavlje 3).

Napomena:

Sve dok postoji pritisak u loncu kontrolno dugme ne može biti pritisnuto do kraja. Ovo je radi vaše bezbednosti jer se lonac ne može slučajno otvoriti dok je još uvek pod pritiskom.

Ne pokušavajte da pritisnete kontrolno dugme na silu.

7. Čišćenje i održavanje

Čišćenje

Očistite ekspres lonac nakon svake upotrebe:

- Izvadite zaptivni prsten sa poklopca i isperite ručno.
- Uklonite krunu i obrišite je vlažnom krpom
- Skinite dršku poklopca i isperite je pod mlazom vode.
- Lonac, poklopac (bez zaptivnog prstena, krunice za kuvanje i drške poklopca) i ulošci se mogu očistiti u mašini za pranje suda
- Ukrašeni ekspres lonci nisu pogodni za pranje u mašini za sudove. Za ekspres lonce sa ukrašenim telima lonca, preporučujemo ručno čišćenje

mekanim sunderom kako biste sačuvali dekoraciju.

Pritom vodite računa o sledećem:

- Za čišćenje koristite vruću vodu sa uobičajenom deterdžentom i sunderom za lonce ili mekom četkom. Izbegavajte šiljaste, grube ili oštre predmete. Grubu stranu sundera takođe možete koristiti za unutrašnjost i dno, ako je lonac jako zaprljan.
- Ne dozvolite da se ostaci osuše i ne skladištite hranu u loncu duži vremenski period, jer može prouzrokovati mrlje i promene na površini od nerđajućeg čelika.
- Redovno koristite proizvode za održavanje nerđajućeg čelika kako biste održavali površinu od nerđajućeg čelika. Idealni su za uklanjanje beline, mrlja u duginim bojama ili naslaga.
- Kada perete u mašini za pranje posuđa, koristite samo proizvode za domaćinstvo u dozi koju preporučuje proizvođač, nemojte koristiti industrijske deterdžente ili visoko koncentrovane deterdžente

Montaža krune i drške poklopca

Kruna (sl. A-3)

Uklanjanje (pogledajte sl. R): Otpustite navrtku za pričvršćivanje (Sl. A-24 + Y-10) okretanjem u smeru suprotno kretanju kazaljke na satu.

Montaža (pogledajte sl. S): Uverite se da zaptivač ventila za kuvanje dobro leži na kruni za kuvanje i da je zaptivka u predviđenom urezu. Postavite krunu na nivo za kuvanje na pari (1) i umetnite je u poklopac u predviđenom položaju odozgo. Zavrните navrtku za pričvršćivanje (2) u smeru kazaljke na satu odozdo i čvrsto je zategnite (3).

Drška poklopca (sl. A-9)

Uklanjanje (sl. T): Okrenite zavrtnj za pričvršćivanje (sl. A-22) na unutrašnjoj strani poklopca u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu. Uklonite dršku poklopca.

Montaža (sl. U):

Uzmite dršku poklopca u ruku i postavite poklopac u navedeni položaj (1). Zavrните zavrtnj za pričvršćivanje u smeru kazaljke na satu i čvrsto ga zategnite (2).

Skladištenje

Zaptivni prsten treba čuvati na tamnom (zaštićenom od sunčeve svetlosti i UV zračenja), suvom i čistom mestu. Da biste zaštilili zaptivni prsten i da ga ne biste zgñječili, nakon čišćenja postavite poklopac naopako na lonac.

8. Održavanje i zamenski delovi



Redovno zamenite habajuće delove poput zaptivnog prstena i drugih gumenih delova originalnim rezervnim delovima kompanije Fissler, tj. nakon najviše 400 procesa kuvanja ili najkasnije 2 godine. Delovi koji pokazuju vidljiva oštećenja (npr. očvršćavanje, pukotine, promena boje, pregrevanje ili deformacija) ili koji ne naležu pravilno moraju se odmah zameniti. Nepridržavanje će narušiti funkciju i bezbednost ekspres lonca. Radi vaše bezbednosti odmah pritegnite sve olabavljene zavrtnje na uređaju. Osim toga napukle ili oštećene plastične ručke odmah zamenite originalnim rezervnim delovima kompanije Fissler.

Brojeve artikala za rezervne delove i pribor možete pronaći na str. 7 i 8. Za ostale popravke ili pitanja o rezervnim delovima obratite se korisničkoj službi kompanije Fissler. (pogledajte poglavlje 9). Više informacija i ideje za recepte možete pronaći na www.fissler.com

Napomene za zamenu delova

Zaptivni prsten (sl. A-23, sl. Y-1): pogledajte poglavlje 4.

Rol membrana (sl. A-17, sl. V): Otpustite krunu za kuvanje sa poklopca (pogledajte Poglavlje 7), skinite staru rol u membranu, postavite novu rol membranu na plastični nastavak indikatora za kuvanje i pritisnite ivicu na početak navoja metalnog klipa. (pogledajte poglavlje 8).

Zaptivka ventila za kuvanje (sl. A-18, sl. W, sl. Y-6:)

Otpustite krunu sa poklopca i skinite staru zaptivku. Da biste olakšali umetanje nove zaptivke, postavite krunu na nivo 3. Postavite novu zaptivku preko metalnog klipa i zatim je čvrsto pritisnite u predviđeni urez.

Zaptivka ležišta ventila (sl. A-19, sl. X, sl. Y-7): Otpustite krunu sa poklopca, uklonite zaptivku i umetnite novu zaptivku (pogledajte poglavlje 7). Uverite se da je zaptivka čista i ravna sa obe strane poklopca.

O-prsten za Euromatik (sl. I, sl. Y-8): Rastavljanje/sastavljanje vrši se na unutrašnjoj strani poklopca. Zaptivka mora potpuno ležati u predviđenom žlebu.

Euromatik (sl. A-21): Prvo uklonite dršku poklopca tako što ćete otpustiti zavrtnj na unutrašnjoj strani poklopca (pogledajte poglavlje 7), ukloniti O-prsten, ukloniti Euromatik sa poklopca i provući novi Euromatik bez O-prstena kroz poklopac tako da se kugla nalazi na unutrašnjoj strani poklopca. Montaža O-prstena (pogledajte gore).

9. Odlaganje

Dajte doprinos očuvanju životne sredine. Kartonsku kutiju možete odložiti sa otpadnim papirom. Budući da uređaj sadrži mnogo materijala za višekratnu upotrebu ili recikliranje, odnesite ga na sabirno mesto u vašem gradu ili opštini (centar za reciklažu) na odlaganje.

10. Pitanja i odgovori



Isključite ringlu, uverite se da u vašem ekspres loncu nema pritiska (pogledajte poglavlje 6) i pustite da se ekspres lonac ohladi, pre nego što pokušate da otklonite uzrok greške.

11. Adresa korisničke službe

Fissler GmbH
Kundenservice
Harald-Fissler-Str. 10
55768 Hoppstädten-Weiersbach
Nemačka
Tel: +49 6781 - 403 100

Više informacija i ideje za recepte možete pronaći na www.fissler.com

Greška	Mogući uzrok	Rešenje	DE
Prilikom blanširanja para izlazi duže nego obično ispod drške poklopca (na Euromatiku).	Lonac nije pravilno zatvoren (indikator crven).	Ispravno zatvorite lonac (indikator zelen).	EN
	Snabdevanje energijom je prenisko.	Podesite maksimalnu snagu izvora grejanja.	FR
	Veličina ringle ne odgovara prečniku dna ekspres lonca.	Stavite ekspres lonac na odgovarajuću ringlu. (pogledajte poglavlje 4).	ES
	Drška poklopca je labava.	Pritegnite navrtku za pričvršćivanje drške poklopca.	IT
	Euromatik ili i O-prsten su prljavi ili oštećeni.	Očistite odnosno zamenite delove (pogledajte poglavlje 4, 7, 8).	NL
	Nivo kuvanja na pari je podešen.	Za kuvanje pod pritiskom, izaberite nivo kuvanja od 1-3 (pogledajte poglavlje 5).	RU
			GR
Prilikom blanširanja ne izlazi para.	Premalo tečnosti u loncu.	Dodajte minimalnu količinu tečnosti (200-300 ml). (pogledajte poglavlje 4).	TR
	Snabdevanje energijom je prenisko.	Podesite maksimalnu snagu izvora grejanja.	KO
			ZH
			JA
			PL
			CZ
			SR
			HR
			HU
			SK
			SL
			RO
			BL
			AR

Greška	Mogući uzrok	Rešenje
Kapljice pare i / ili vode izlaze sa ivice poklopca pre nego što indikator kuvanja počne da raste.	Zaptivni prsten nije pravilno postavljen, zaprljane je, oštećen ili zastareo.	Postavite zaptivni prsten ispravno, očistite ili zamenite ako je potrebno (pogledajte poglavlje 4, 8).
	Lonac nije pravilno zatvoren (indikator crven).	Ispravno zatvorite lonac (indikator zelen).
Indikator kuvanja se ne podiže.	Para izlazi na dršci poklopca / obodu poklopca.	Pogledajte prethodne tačke.
	Premalo tečnosti u loncu.	Dodajte minimalnu količinu tečnosti (200-300 ml). (pogledajte poglavlje 4).
	Kruna nije pravilno i čvrsto postavljena.	Pravilno postavljanje krune i zatezanje navrtke za pričvršćivanje (v. poglavlje 7)
	Zaptivka ventila za kuvanje, zaptivka sedišta ventila ili rol membrana nedostaju, neispravni su ili su pogrešno postavljeni.	Zamenite oštećenu zaptivku ili je pravilno postavite (pogledajte poglavlje 8).

Greška	Mogući uzrok	Rešenje	DE	EN	FR	ES	IT	NL	RU	GR	TR	KO	ZH	JA	PL	CZ	SR	HR	HU	SK	SL	RO	BL	AR
Para izlazi preko krune.	Temperatura je previsoka (indikator kuvanja na crvenom).	Vratite napajanje energijom. Podesite oznaku na željeni nivo kuvanja (pogledajte poglavlje 4).																						
	Kruna, zaptivka ventila za kuvanje, zaptivka sedišta ventila ili rol membrana nedostaju, neispravni su ili su pogrešno postavljeni.	Zamenite oštećenu zaptivku ili je pravilno postavite (pogledajte poglavlje 4, 8). Pravilno postavljanje krune i zatezanje navrtke za pričvršćivanje (v. poglavlje 7)																						
Para izlazi ispod drške poklopca (na Euromatiku), iako je indikator kuvanja već porastao.	Drška poklopca je labava.	Pritegnite navrtku za pričvršćivanje drške poklopca.																						
	Ravna zaptivka za pričvršćivanje drške poklopca ili O-prsten za Euromatik nedostaju, neispravni su ili su pogrešno postavljeni.	Zamenite oštećenu zaptivku ili je pravilno postavite (pogledajte poglavlje 4, 8).																						
	Izlazi velika količina pare, kruna može biti neispravna ili prljava (Euromatik reaguje kao sigurnosni uređaj).	Skinite krunu, očistite je ili zamenite (vidi poglavlje 7, 8).																						
Drška poklopca ili ručke su labave.	Navrtka za pričvršćivanje nije zategnuta.	Pritegnite navrtke za pričvršćivanje.																						

Greška	Mogući uzrok	Rešenje
Jaka para izlazi preko ivice poklopca, iako je indikator kuvanja već porastao.	Zaptivni prsten je neispravan.	Zamenite zaptivni prsten (pogledajte poglavlje 8).
	Zaptivni prsten je reagovao kao bezbednosni uređaj. Kruna i Euromatik mogu biti prljavi ili neispravni.	Neka uređaj proveri služba za korisnike kompanije Fissler.
Para izlazi na kapici, dršci poklopca ili kontrolnom dugmetu.	Zaptivka je neispravna.	Zamenite dršku poklopca/ neka uređaj proveri služba za korisnike kompanije Fissler.
Lonac je teško zatvoriti ili kontrolno dugme ne iskače kada se zatvori.	Drška poklopca / drška lonca nisu pravilno postavljeni.	Proverite pričvršćivanje drški i zategnite.
	Drška poklopca je neispravna.	Zamenite dršku poklopca.
	Zaptivni prsten nije pravilno postavljen.	Pravilno postavljanje zaptivnog prstena (pogledajte poglavlje 4).
	Poklopac je postavljen nagnut.	Umetnite pomoć za postavljanje u žleb na dršci lonca (v. poglavlje 3).
Lonac se ne može otvoriti.	Još uvek ima pritiska u loncu.	Ispustite pritisak iz lonca (pogledajte poglavlje 6).
	Euromatik se zaglavio.	Otpustite kontrolno dugme. Pritisnite dršku poklopca malo ulevo.

**Hvala vam na povjerenju i
čestitamo na kupnji ekspres lonca Vitavit®**

Sadržaj

1. Važne mjere predostrožnosti sigurnosne napomene	322
Upute za uporabu i nadzor	322
Sigurnost i održavanje	322
Primjena ekspres lonca	323
Rad ekspres lonca	323
2. Namjenska uporaba	324
3. Prije prve uporabe	324
Otvaranje lonca	324
Zatvaranje lonca	324
Indikator zaključavanja	324
Čišćenje	324
4. Napomene za uporabu	325
Sigurnosni mehanizmi	325
Količine punjenja	325
Prikladnost štednjaka	326
Savjeti za uštedu energije	327
5. Kuhanje s loncem Vitavit®	327
Priprema	327
Izbor stupnja kuhanja	327
Početak kuhanja i odzračivanje	328
Kruna za kuhanje – indikator kuhanja s funkcijom semafora	328
Vremena kuhanja	328
Svestrana upotreba predmeta drugih proizvođača u ekspres loncu	329
6. Ispuštanje pare iz lonca Vitavit®	330
7. Čišćenje i njega	332
Čišćenje	332
Montaža krune za kuhanje i drške poklopca	332
Pohranjivanje	333
8. Održavanje i rezervni dijelovi	333
Napomene o zamjeni dijelova	333
9. Zbrinjavanje	334
10. Pitanja i odgovori	334
11. Adresa službe za korisnike	335



1. Važne mjere predostrožnosti sigurnosne napomene

Upute za uporabu i nadzor

- Pažljivo pročitajte sve upute za uporabu i sve napomene.
- Nemojte upotrebljavati ekspres lonac u blizini djece i nemojte ga ostavljati nikada bez nadzora tijekom korištenja.
- Sačuvajte ove upute sve dok ste u vlasništvu proizvoda. Ako ikada izgubite upute za uporabu, možete ih preuzeti na našoj internetskoj stranici www.fissler.com.
- Ne prepuštajte ekspres lonac nikome tko se prije nije upoznao s uputama za uporabu i svoj ekspres lonac predajte trećima uvijek zajedno s uputama za uporabu.

Sigurnost i održavanje

- Nikada ne otvarajte ekspres lonac nasilno. Uvjerite se prije otvaranja da li se unutarnji tlak u potpunosti smanjio. Informacije o tome možete pronaći u 6. poglavlju.
- Ekspres lonac nikada nemojte zagrijavati bez tekućine, jer pregrijavanje može oštetiti uređaj, ventile, sigurnosne mehanizme i štednjak ili se aluminijska jezgra u dnu može otopiti i postati tekuća. Ako se to dogodi, isključite štednjak i nemojte pomicati lonac sve dok se potpuno ne ohladi. Prozračite prostoriju. U slučaju pregrijavanja nemojte nastaviti upotrebljavati ekspres lonac jer funkcije sigurnosnih mehanizama više nisu zajamčene. U tom se slučaju obratite službi za korisnike tvrtke Fissler.
- Ekspres lonac nikada nemojte napuniti s više od 2/3 njegove nazivne zapremine, čak i pri uporabi s umetkom i tronošcem. Kada pripremate namirnice kao što su riža ili sušeno povrće koji tijekom kuhanja bubre ili pjene, napunite ekspres lonac najviše do polovice nazivne zapremine, vidi oznaku.
- Kada kuhate meso (posebice govedji jezik) u ekspres loncu, u mesu se stvara nadtlak. Stoga, nakon otvaranja ekspres lonca, pustite da meso malo odstoji prije nego što ga ubodete ili pomaknete kako biste izbjegli opekline.
- Protresite ekspres lonac prije svakog otvaranja kako biste izbjegli prskanje mjehurića pare, posebice tijekom pripreme kašastih namirnica. Ne pripremajte marmelade od jabuka i kompote u ekspres loncu jer se pri tome često stvaraju mjehurići pare koji mogu prsnuti pri otvaranju i

uzrokovati opekline.

- Nemojte upotrebljavati ekspres lonac za fritiranje namirnica na ulju pod tlakom. U ekspres loncu uvijek pržite bez poklopca i punite ga masnoćom maksimalno do polovice.
- Ne vršite nikakve promjene na ekspres loncu. Izuzetak su mjere održavanja navedene u uputama za uporabu. Ventili se ne smiju podmazivati uljem.
- Upotrebljavajte ekspres lonac samo s originalnim i potpuno funkcionalnim komponentama tvrtke Fissler. Upotrebljavajte posebice samo lonce i poklopce istog modela, kao i ostale rezervne dijelove u izvedbi koja je predviđena za vaš uređaj (vidi 8. poglavlje).
- Za ekspres lonac s nominalnim sadržajem od 3,5 l seta ekspres lonaca upotrijebite niži tronožac s umetkom kako biste izbjegli prepunjavanje.

Uporaba ekspres lonca

- Nikada nemojte upotrebljavati ekspres lonac u pećnici. Ručke, ventili i sigurnosni uređaji oštećuju se na visokim temperaturama i više ne mogu ispuniti svoju sigurnosnu funkciju.
- Upotrebljavajte ekspres lonac samo za predviđenu, privatnu uporabu. U slučaju nepravilne uporabe mogu nastati opasnosti.
- U ovom se loncu pripremaju jela pod pritiskom. Možete zadobiti opekline zbog nepravilne uporabe ekspres lonca. Pripazite da je ekspres lonac ispravno zatvoren prije početka kuhanja. Informacije o tome možete pronaći u 3. poglavlju. Nikada nemojte upotrebljavati ekspres lonac s labavo postavljenim poklopcem.
- Ekspres lonci ne smiju se upotrebljavati za sterilizaciju u medicinskom području jer ekspres lonci nisu koncipirani za potrebnu temperaturu sterilizacije.

Rad ekspres lonca

- Prije svake uporabe provjerite jesu li svi ventili i sigurnosni mehanizmi neoštećeni, funkcionalni i čisti. To je jedini način da se osigura sigurno funkcioniranje. Informacije o tome možete pronaći u 4. poglavlju.
- Ekspres lonac pomičite vrlo oprezno kad je vruć ili pod tlakom. Nemojte dodirivati vruće površine, nego upotrebljavajte ručke i gumbе. Ako je potrebno, upotrebljavajte zaštitu za ruke.
- Upotrebljavajte samo one izvore topline, koji su dopušteni u uputama za uporabu (vidi 4. poglavlje).
- Regulirajte opskrbu energije, tako da indikator kuhanja ne ide u crveno područje (vidi 5. poglavlje). Ako se opskrba energijom ne smanji, para će

automatski, kontrolirano izlaziti kroz ventil i lonac će izgubiti tekućinu. Potpuni gubitak tekućine prouzročit će zagorijevanje namirnica i može uzrokovati oštećenja lonca i štednjaka.

2. Namjenska uporaba

- Ekspres lonci Fissler upotrebljavaju se za kuhanje jela pod tlakom u privatnom kućanstvu kao i za namjene koje su spomenute u 5. poglavlju.
- Ekspres lonci Fissler smiju se upotrebljavati samo do maksimalne snage štednjaka od 3700 vati.
- Moraju se poštovati u razine napunjenosti koje su navedene u 4. poglavlju kako bi se osigurala sigurna uporaba ekspres lonaca.

3. Prije prve uporabe

Prije nego što ga prvi put upotrijebite, upoznajte se s loncem i načinom rukovanja te provjerite da li je opseg isporuke potpun (vidi sliku A). Umetak za neke uređaje nije uključen u opseg isporuke.

Otvaranje lonca (slika C)

Pritisnite kontrolnu tipku (slika A-7) na dršci poklopca u smjeru strelice. Okrenite poklopac do graničnika u smjeru suprotnom od kazaljke na satu (udesno). Skinite poklopac.

Zatvaranje lonca (slika D+E)

Pomoću pomagala za pozicioniranje (metalni jezičak s otiskom „Close“ (slika A-14)) stavite poklopac držeći ga blago koso. Umetnite pomagalo za pozicioniranje u utor na drški lonca, a zatim ga spustite (slika D). Zatvorite poklopac okretanjem u smjeru kazaljke na satu do graničnika (ulijevo, (vidi sliku E)). Lonac se zaključava čujnim „klikom“, a indikator zaključavanja prebacuje se sa crvenog na zeleno (slika A-8).

Indikator zaključavanja (slika A-8, slika F)

Zeleno: Lonac je pravilno zatvoren i spreman za rad.

Crveno: Lonac nije pravilno zatvoren.

Čišćenje

Prije prve uporabe temeljito ručno operite lonac, poklopac, brtveni prsten i umetak. Prije prve uporabe temeljito ručno operite lonac, poklopac i brtveni prsten.

Preporuka: Nakon toga tretirajte lonac i poklopac sredstvom za njegu plemenitog čelika. Na taj će način plemeniti čelik biti otpornijim na soli i kisele namirnice. Ostatke sredstva za njegu uvijek temeljito operite. Ponovite postupak prema potrebi ili ako se promijenio izgled površine od plemenitog čelika.

4. Napomene za uporabu

Sigurnosni mehanizmi

Provjerite prije svake uporabe funkcionalnost sljedećih sigurnosnih mehanizama i nikada ih ne mijenjajte. Prije početka kuhanja provjerite da li su krunica za kuhanje i drška poklopca pravilno sastavljeni i da li čvrsto sjede. Informacije o tome možete pronaći u 7. poglavlju.

Kruna za kuhanje (slika A-3, slika G)

Skinite krunu za kuhanje s poklopca i postavite stupanj 3. Provjerite pritiskom prsta mogu li se indikator kuhanja (1) i tijelo ventila (2) slobodno pomicati i vraćati natrag.

Euromatic (slika A-21)

Provjerite je li Euromatic čist i može li se slobodno pomicati u poklopcu (slika H). O-brtveni prsten mora kompletno ležati u predviđenom urezu (vidi sliku I). Pritiskom prsta provjerite može li se kuglica u Euromaticu slobodno pomicati i vraćati natrag (slika J).

Brtveni prsten (slika A-23) i sigurnosna naprava (slika A-20, slika K)

Provjerite jesu li brtveni prsten i rub poklopca čisti, je li brtveni prsten neoštećen i može li se sigurnosna naprava (1) slobodno pomicati. Umetnite brtveni prsten tako da leži potpuno ravno i ispod rubnih segmenata (2) koji su zakrivljeni prema unutra, s unutrašnje strane poklopca. Brtveni prsten mora ležati ispred sigurnosne naprave, tj. biti odgurnut od ruba poklopca.

Količine punjenja (slika L)



Uvijek kuhajte s dovoljno tekućine i pazite na to da tekućina u ekspres loncu potpuno ne ispari.

Pridržavajte se sljedećih podataka o količinama punjenja prilikom kuhanja u ekspres loncu. Za jednostavno doziranje u unutrašnjosti lonca je postavljena ljestvica.

Potrebna količina tekućine kako bi se tijekom kuhanja spriječilo pregrijavanje

Ovisno o promjeru uređaja, za stvaranje pare potrebno je ulonac unutar unutrašnje markacije napuniti s više od 200-300 ml tekućine, bez obzira kuhate li sa ili bez umetka. Nikada nemojte ekspres lonac puštati u rad bez navedene količine tekućine.

Ø 18 cm: 200 ml

Ø 22 cm: 250 ml

Ø 26 cm: 300 ml

Oznaka Max

Ekspres lonac smije se napuniti najviše do $\frac{3}{4}$ njegove zapremine (korisna zapremina) kako bi se osigurao siguran rad.

Oznaka $\frac{1}{2}$

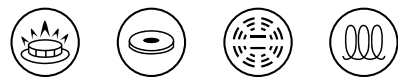
Za namirnice koje se pjene ili se šire tijekom kuhanja, kao npr. riža, juha ili sušeno povrće, ekspres lonac smije biti napunjen najviše do polovice njegove zapremine.

Oznaka $\frac{1}{3}$

Pri kuhanju graha i ostalih mahunarki napunite ekspres lonac samo do oznake $\frac{1}{3}$ jer se njihova tanka opna može lako podići i začepiti ventile.

Prikladnost štednjaka

Ekspres lonci Fissler prikladni su za sve vrste štednjaka. U to se ubrajaju plinski štednjak, ploče za kuhanje od lijevanog željeza, staklokeramička ploča za kuhanje i indukcijski štednjak.



Da biste izbjegli ogrebotine na površini, uvijek trebate podizati posuđe da biste ga premjestili. Fissler ne preuzima odgovornost za bilo kakva oštećenja u slučaju nepridržavanja.

Masa/staklokeramika (zračenje/halogeno): Ploča štednjaka trebala bi odgovarati promjeru dna lonca ili bi trebala biti manja.

Plinski štednjak: Posuđe za kuhanje postavite u sredinu i izbjegavajte prebacivanje plamena jer će to oštetiti plastične drške.

Indukcija: Posuđe uvijek postavite u sredinu ploče za kuhanje. Veličina dna posude trebala bi odgovarati veličini ploče za kuhanje ili bi trebala biti veća, u suprotnom ploča za kuhanje možda neće reagirati na dno posude.

Posebne napomene za indukcijske štednjake: Obratite pažnju i na upute za

uporabu proizvođača štednjaka. Tijekom uporabe moglo bi se čuti zujanje iz tehničkih razloga te nije znak neispravnosti štednjaka ili posuda.

Savjeti za uštedu energije

- Tijekom kuhanja regulirajte štednjak tako da se indikator kuhanja ne podigne u crveno područje za odabrani stupanj kuhanja, a kruna za kuhanje ne počne isparavati.
- Prilikom kuhanja na stupnju pare, regulirajte štednjak tako, da iz drške poklopca ili krunice za kuhanje izlazi samo blagi mlaz pare
- Upotrebljavajte plohu za kuhanje kuhanja odgovarajuće veličine (vidi podatke o prikladnosti štednjaka).
- Odaberite veličinu posuda prema količini koja se kuha.
- Iskoristite preostalu toplinu dna: Isključite štednjak već netom prije završetka kuhanja.

5. Kuhanje s loncem Vitavit®

U ekspres loncu možete kuhati recepte svih vrsta na razne načine. Možete peći, kuhati i pirjati ili pržiti u otvorenom loncu. Dodatnim umetkom moguće je i kuhanje na pari, cijedenje soka i kuhanje u više razina. U kombinaciji s uobičajenim poklopcem ekspres lonac može se upotrebljavati i kao lonac. U ekspres loncu mogu se pripremati namirnice od mesa preko povrća i mahunarki do ribe i žitarica uz uštedu vremena i očuvanje hranjivih tvari. Dodatne informacije, vremena kuhanja i ideje za recepte možete pronaći na www.fissler.com

Priprema

Napunite sastojke za kuhanje u ekspres lonac. Pri tome pazite na predviđenu količinu punjenja i najmanju količinu tekućine (vidi 4. poglavlje). Stavite poklopac i zatvorite lonac. Indikator zaključavanja (slika A-8) pokazuje zeleno (vidi 3. poglavlje).

Izbor stupnja kuhanja (slika M)

Na vašem proizvodu Vitavit možete birati između četiri stupnja kuhanja (slika M):

- 1. stupanj kuhanja:** Blagi stupanj kuhanja, oko 110 °C, 45 kPa radnog tlaka za jako osjetljiva jela kao što su riba i mekano povrće.
- 2. stupanj kuhanja:** Blagi stupanj kuhanja, oko 113 °C, 60 kPa radnog tlaka za osjetljiva jela kao što su riba i mekano povrće.
- 3. stupanj kuhanja:** Ekspresni stupanj kuhanja, oko 116 °C, 75 kPa radnog

tlaka za sva ostala jela kao što su riblja jela i variva.

Kuhanje na pari: Nježno kuhanje na pari (slika A-1) ili kuhanje bez pritiska.



Početak kuhanja i odzračivanje

Zagrijte sigurno zatvoreni ekspres lonac na najviši stupanj energije (ne na funkciji booster). Ispod drške poklopca (slika A-6) izlazi para. Ovaj postupak može potrajati nekoliko minuta. Čim se Euromatic zatvori i više ne izlazi para, započinje porast tlaka, a indikator kuhanja (slika A-4) počinje lagano rasti.

Kruna za kuhanje – indikator kuhanja s funkcijom semafora

(slika N)

Indikator kuhanja - uvijek vam prikazuje slijed od tri prstena u boji - bez obzira na odabrani stupanj kuhanja. Boje označavaju profil temperature u loncu na principu semafora i pružaju pomoć u regulaciji opskrbe energijom.

Žuti prsten:

Podešeni stupanj kuhanja je skoro dostignut. Opskrba energijom može se smanjiti.

Zeleni prsten:

Podešeni stupanj kuhanja je dostignut, vrijeme kuhanja počinje. Opskrbu energijom treba regulirati na takav način, da indikator kuhanja za vrijeme cijelog kuhanja, ostaje u zelenom području.

Crveni prsten:

Temperatura u loncu je previsoka. Lonac počinje automatski isparavati i tako može izgubiti tekućinu. Za regulaciju temperature smanjite još više štednjak i pripazite da se ponovno postigne zeleni prsten.

Vremena kuhanja

Vrijeme kuhanja mjeri se kad se dosegne odabrani stupanj kuhanja (sa zelenim prstenom).

Na kraju vremena kuhanja skinite ekspres lonac s plohe za kuhanje, pustite da izađe tlak (vidi 6. poglavlje) i tek tada ga otvorite.

Ostale informacije o vremenu kuhanja možete pronaći u našoj tražilici vremena kuhanja na www.fissler.com



Tražilica vremena kuhanja + videoupute

Svestrana upotreba predmeta drugih proizvođača u ekspres loncu

Pod predmetima drugih proizvođača podrazumijevaju se predmeti kao što su npr. staklenke ili plastični predmeti koje Fissler ne proizvodi i nema u ponudi.

Ovisno o veličini predmeta, treba upotrebljavati model ekspres lonca od 4,5 l ili veći. Pri tome uvijek treba paziti na oznaku Max u loncu i nikada ne stavljati proizvode iznad te oznake (vidi 4. poglavlje).



Provjerite termičku otpornost materijala i predmeta koji se upotrebljavaju u ekspres loncu prema podacima proizvođača.

Steriliziranje parom

U ekspres loncu mogu se sterilizirati predmeti kao što su bočice za bebe, staklenke za zimnicu, dude itd. koji su izrađeni od materijala kao što su staklo, silikon i plastika.

Prije steriliziranja rastavite dijelove i očistite ih. Prije upotrebe provjerite jesu li oštećeni.

U ekspres lonac ulijte potrebnu količinu vode (vidi 4. poglavlje) i predmete stavite u perforirani umetak. Zatvorite lonac, podesite (vidi 5. poglavlje) stupanj kuhanja, zagrijte lonac i sterilizirajte oko 10 minuta (vidi 5. poglavlje).

Ostavite ekspres lonac da se ohladi (1. način, vidi 6. poglavlje). Predmete izvadite hvataljkama ili termički otpornim rukavicama i ostavite ih da se ohlade. Staklenke nemojte ispirati hladnom vodom. Prije upotrebe provjerite jesu li predmeti oštećeni.

Upotreba staklenki, keramičkih kalupa i kalupa od nehrđajućeg čelika

Staklenke i kalupe očistite prije upotrebe, a pri ukuhavanju dodatno sterilizirajte staklenke. Provjerite jesu li predmeti oštećeni.

Ukuhavanje

Staklenke napunite do otprilike prst ispod ruba, pazite da je rub čist i zatvorite ih. Ako se radi o staklenkama s poklopcem s navojima, poklopac

nemojte čvrsto zavrnuti, a ako se radi o staklenkama s brtvom i kopčama, kopče pri ukuhavanju nemojte pričvrstiti.

Ekspres lonac napunite potrebnom količinom tekućine (vidi 4. poglavlje) i staklenke stavite u perforirani umetak. Zatvorite lonac, odaberite stupanj kuhanja ovisno o namirnici i ukuhavaite (vidi 5. poglavlje).

Ostavite ekspres lonac da se polako ohladi (1. način, vidi 6. poglavlje). Predmete izvadite hvataljkama ili termički otpornim rukavicama i ostavite ih da se ohlade na krpi. Staklenke nemojte ispirati hladnom vodom. Čim se staklenke ohlade, provjerite jesu li oštećene i čvrsto zavrните poklopac ili pričvrstite kopče. Prije upotrebe/konzumacije provjerite staklenke i sadržaj.

Kuhanje s keramičkim posudicama / kalupima od nehrđajućeg čelika

Ekspres lonac napunite potrebnom količinom tekućine (vidi 4. poglavlje) i staklenke kalupe u perforirani umetak ili na tronožac, kao i npr. kalup s odvojivim stranama. Zatvorite lonac, odaberite stupanj kuhanja ovisno o namirnici/receptu i kuhajte (vidi 5. poglavlje).

Ostavite ekspres lonac da se polako ohladi (1. način, vidi 6. poglavlje). Predmete izvadite hvataljkama ili termički otpornim rukavicama i ostavite ih da se ohlade. Prije upotrebe provjerite ima li oštećenja.

Upotreba papira za pečenje

Pri upotrebi papira za pečenje u ekspres loncu pazite da se papir stavi labavo i da ne blokira sigurnosne uređaje na poklopcu.



Za upotrebu predmeta drugih proizvođača u ekspres loncu odgovoran je korisnik. Fissler ne preuzima nikakvu odgovornost.

6. Ispuštanje pare iz lonca Vitavit®



Ekspres lonac nikada ne otvarajte nasilno. Lonac se smije otvoriti tek kad se indikator kuhanja potpuno spusti i kada prestane izlaziti para kada se pritisne kontrolna tipka.

Postoje 4 načina ispuštanja pare iz vašeg ekspres lonca Fissler.

Vrstu ispuštanja pare trebali biste odabrati ovisno o namirnicama za kuhanje. Za namirnice koje se malo pjene ili se podižu za vrijeme kuhanja, kao npr. mahunarke, juhe ili variva ili za namirnice s osjetljivom korom kao

npr. krumpir u ljusci, nemojte upotrebljavati način brzog smanjivanja tlaka jer bi inače namirnica mogla iscuriti ili bi kora mogla puknuti. Prije otvaranja lonca, pripazite se sljedeće napomene za sva 4 načina.

1. način: Ostavite da se ohladi

Za ovaj način upotrijebite preostalu energiju u loncu. Maknite lonac sa štednjaka malo prije kraja vremena kuhanja, pustite ga da se polako hladi sve dok se indikator kuhanja potpuno ne spusti. Ovaj je način posebno prikladan za jela s dugim vremenom kuhanja i za uštedu energije.

2. način: Postupno ispuštanje pare na kruni za kuhanje (slika P)

Postupno okrećite prsten za podešavanje na kruni za kuhanje s namješteneog stupnja kuhanja do sljedećeg manjeg stupnja kuhanja sve dok stupnja kuhanja bez pritiska. Ispod krune za kuhanje izlazi para (slika A-5). Napomena: Nikada ne okrećite prsten za podešavanje sa stupnja kuhanja 2 ili 3 direktno na stupanj kuhanja bez pritiska, jer će u suprotnom izlaz pare biti vrlo velik i namirnica koja se kuha može izlaziti.

3. način: Brzo ispuštanje pare pomoću kontrolne tipke (slika O)

Lažani pritisak kontrolne tipke (slika A-7) u smjeru strelice. Para izlazi ispod drške poklopca (slika A-6). Držite tipku pritisnutom sve dok se indikator kuhanja potpuno ne spusti i prestane izlaziti para. Pustite tipku kada prestane izlaziti para.

4. način: Brzo ispuštanje pare pod tekućom vodom (slika Q)

Stavite lonac u sudoper i ostavite da hladna voda curi bočno preko poklopca (ne preko drške poklopca i krune za kuhanje) sve dok se indikator kuhanja potpuno ne spusti.

Prije otvaranja (1. – 4. način)

Lažano pritiskanje kontrole tipke (ispušta se moguća preostala para). Pustite tipku kada prestane izlaziti para. Lažano protresite lonac. Ponovno pritisnite kontrolu tipku, taj postupak (trešnja lonca i nakon toga pritiskanje kontrole tipke) ponavljajte sve dok ne prestane izlaziti para. Lonac je bez tlaka (Euromatic je spušten). Otvorite lonac (vidi 3. poglavlje).

Napomena:

Sve dok postoji tlak u loncu, kontrolna tipka ne može se pritisnuti do kraja. Ovo je za vašu sigurnost jer se lonac tako ne može slučajno otvoriti dok je još pod tlakom. Ne pokušavajte prisilno pritiskati kontrolnu tipku.

7. Čišćenje i njega

Čišćenje

Očistite ekspres lonac nakon svake uporabe:

- Otpustite brtveni prsten iz poklopca i operite ga ručno.
- Skinite krunu za kuhanje i obrišite je vlažnom krpom
- Skinite dršku poklopca i isperite je pod tekućom vodom.
- Lonac, poklopac (bez brtvenog prstena, krune za kuhanje i drške poklopca) i umetke možete očistiti u perilici posuđa.
- Ukrašeni ekspres lonci nisu prikladni za perilicu posuđa. Za ekspres lonce s ukrašenim tijelom lonca preporučujemo ručno čišćenje mekanom spužvicom kako bi ukrasi ostali postojani.

Pri tome pripazite na sljedeće:

- Za čišćenje upotrebljavajte vruću vodu s uobičajenom sredstvom za pranje posuđa i spužvicu ili mekanu četku. Izbjegavajte šiljaste, grube ili oštre predmete. Grubu stranu spužve možete upotrebljavati i za unutrašnjost i dno ako je jako zaprljano.
- Ostaci namirnica ne smije se osušiti, a hrana se ne smije čuvati u loncu dulje vrijeme jer mogu prouzročiti mrlje i promjene na površini plemenitog čelika.
- Za održavanje površine od plemenitog čelika redovito upotrebljavajte proizvode za njegu plemenitog čelika. Idealno su pogodni za uklanjanje obojenja ili naslaga u bijeloj boji ili duginim bojama.
- Prilikom čišćenja u perilici posuđa upotrebljavajte komercijalne proizvode za kućanstvo samo u dozi koju preporučuje proizvođač, bez industrijskih deterdženata ili visoko koncentriranih sredstava za čišćenje.

Montaža krune za kuhanje i drške poklopca

Kruna za kuhanje (slika A-3)

Skidanje (vidi sliku R): Zvonastu maticu (slika A-24 + Y-10) otpustite okretanjem u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.

Montaža (vidi sliku S): Provjerite je li brtva ventila za kuhanje unaokolo dobro prilegla na kruni za kuhanje i je li brtva u predviđenom urezu. Stavite krunu za kuhanje na kuhanje na pari (1) i prema navedenom položaju je umetnite odozgo u poklopac. Uvrnite zvonastu maticu (2) od dolje u smjeru kazaljke na satu i čvrsto je zategnite (3).

Drška poklopca (slika A-9)

Skidanje (slika T): Okrećite vijak za pričvršćivanje (slika A-22) na unutarnjoj

strani poklopca u smjeru suprotnom od kazaljke na satu. Skinite dršku poklopca.

Montaža (slika U):

Uzmite dršku poklopca u ruku i stavite poklopac u navedenom položaju (1). Uvrnite vijak za pričvršćivanje u smjeru kazaljke na satu i čvrsto ga zategnite (2).

Pohranjivanje

Brtveni prsten treba čuvati na tamnom (zaštićenom od sunčeve svjetlosti i UV zračenja), suhom i čistom mjestu. Kako biste zaštitili i ne prignječili brtveni prsten, poklopac nakon čišćenja položite na lonac s unutarnjom stranom okrenutom prema gore.

8. Održavanje i rezervni dijelovi



Redovito mijenjajte potrošne dijelove, kao što su brtveni prsten i drugi gumeni dijelovi, s originalnim rezervnim dijelovima Fissler, tj. nakon maksimalno 400 postupaka kuhanja ili najkasnije nakon 2 godine. Dijelovi koji imaju vidljiva oštećenja (npr. otvrdnuće, pukotine, obojenja, pregrijavanja ili deformacije) ili koji ne sjede pravilno moraju se odmah zamijeniti. Ako se toga ne pridržavate, ugroženi su funkcija i sigurnost vašeg ekspres lonca. Radi vlastite sigurnosti odmah pritegnite sve labave vijke na uređaje. Osim toga, odmah zamijenite napuknute ili oštećene plastične ručke originalnim rezervnim dijelovima Fissler.

Broj artikla rezervnih dijelova i pribora možete pronaći na str. 7 i 8.

Za ostale popravke i pitanja obratite se službi za korisnike tvrtke Fissler (vidi 9. poglavlje). Popis trgovaca i daljnje informacije možete pronaći na www.fissler.com

Napomene o zamjeni dijelova

Brtveni prsten (slika A-23, slika Y-1): vidi 4. poglavlje.

Membrana (slika A-17, slika V): Otpustite krunu za kuhanje s poklopca (vidi 7. poglavlje), skinite staru membranu, umetnite novu membranu na plastični zatik indikatora kuhanja i pritisnite rub na metalni klip do početka navoja (vidi 8. poglavlje).

Brtva ventila za kuhanje (slika A-18, slika W, slika Y-6):

Otpustite krunu za kuhanje s poklopca i skinite staru brtvu. Za jednostavnije umetanje nove brtve podesite krunu za kuhanje na 3. stupanj. Postavite novu brtvu preko metalnog klipa i zatim ga čvrsto utisnite u predviđeni utor.

Brtva sjedala ventila (slika A-19, slika X, slika Y-7): Otpustite krunu za kuhanje s poklopca, uklonite brtvu i umetnite novu brtvu (vidi 7. poglavlje). Osigurajte da brtva uredno i ravno stoji na obje strane poklopca.

O-prsten za Euromatic (slika I, slika Y-8): Demontaža/montaža se odvija na unutarnjoj strani poklopca. Brtva mora kompletno ležati u predviđenom urezu.

Euromatic (slika A-21): Prvo skinite dršku poklopca otpuštanjem vijka na unutarnjoj strani poklopca (vidi 7. poglavlje), uklonite O-prsten, izvadite Euromatic iz poklopca i provedite novi Euromatic bez O-prstena kroz poklopac tako da kuglica bude s unutarnje strane poklopca. Montiranje O-prstena (vidi prethodno).

9. Zbrinjavanje

Dajte svoj doprinos zaštiti okoliša. Kartonsku kutiju možete zbrinuti u stari papir. Budući da uređaj sadrži mnogo materijala za višekratnu upotrebu ili recikliranje, odnesite ga u sabirni centar u vašem gradu ili općini (reciklažno dvorište).

10. Pitanja i odgovori



Isključite štednjak, uvjerite se da je ekspres lonac bez tlaka (vidi 6. poglavlje) i pustite da se ekspres lonac ohladi prije nego što pokušate otkloniti uzrok pogreške.

1.1. Adresa službe za korisnike

Fissler GmbH
Kundenservice
Harald-Fissler-Str. 10
55768 Hoppstädten-Weiersbach
Njemačka
Tel: +49 6781 - 403 100

Dodatne informacije možete pronaći na www.fissler.com

Pogreška	Mogući uzrok	Rješenje
Tijekom početka kuhanja para ispod drške poklopca izlazni dulje nego obično (na Euromaticu).	Lonac nije pravilno zatvoren (indikator je crven).	Pravilno zatvorite lonac (indikator je crven).
	Dovod energije je prenizak.	Namjestite maksimalnu snagu izvora energije.
	Veličina ploče za kuhanje ne odgovara promjeru dna ekspres lonaca.	Stavite ekspres lonac na odgovarajuću ploču za kuhanje. (vidi 4. poglavlje).
	Drška poklopca je labava.	Pritegnite vijak za pričvršćivanje drške poklopca.
	Euromatic ili O-prsten su onečišćeni ili oštećeni.	Očistite dijelove odnosno zamijenite ih (vidi 4., 7., 8. poglavlje).
	Namješteno je kuhanje na pari.	Za kuhanje s parom odaberite stupanj kuhanja od 1 do 3 (vidi 5. poglavlje).

Pogreška	Mogući uzrok	Rješenje
Tijekom početka kuhanja ne izlazi para.	Premalo tekućine u loncu.	Dodajte minimalnu količinu tekućine (200 – 300 ml) (vidi 4. poglavlje).
	Dovod energije je prenizak.	Namjestite maksimalnu snagu izvora energije.
Para i/ili kapljice vode izlaze na rubu poklopca prije nego što indikator kuhanja počne rasti.	Brtni prsten nije ispravno umetnut, onečišćen je, oštećen ili star.	Pravilno umetnite brtni prsten, prema potrebi ga očistite ili zamijenite (vidi 4., 8. poglavlje).
	Lonac nije pravilno zatvoren (indikator je crven).	Pravilno zatvorite lonac (indikator je crven).
Indikator kuhanja ne raste.	Para izlazi na drški poklopca / rubu poklopca.	Vidi prethodno navedene točke.
	Premalo tekućine u loncu.	Dodajte minimalnu količinu tekućine (200 – 300 ml) (vidi 4. poglavlje).
	Kruna za kuhanje nije ispravno ili čvrsto uvrnuta.	Ispravno umetnite krunu za kuhanje i zvonastu maticu čvrsto zategnite (vidi 7. poglavlje).
	Brtna ventila za kuhanje, brtna sjedala ventila ili membrana nedostaju, neispravna su ili pogrešno montirana.	Zamijenite dotičnu brtnu ili je ispravno montirajte (vidi 8. poglavlje).

Pogreška	Mogući uzrok	Rješenje	DE	EN	FR	ES	IT	NL	RU	GR	TR	KO	ZH	JA	PL	CZ	SR	HR	HU	SK	SL	RO	BL	AR
Para izlazi na kruni za kuhanje	Temperatura je previsoka (indikator kuhanja stoji na crveno).	Smanjite dovod energije. Podesite oznaku do željenog stupnja kuhanja (vidi 4. poglavlje).																						
	Kruna za kuhanje, brtna ventila za kuhanje, brtna sjedala ventila ili membrana nedostaju, neispravna su ili pogrešno montirana.	Zamijenite dotičnu brtnu ili je ispravno montirajte (vidi 4., 8. poglavlje). Ispravno umetnite krunu za kuhanje i zvonastu maticu čvrsto zategnite (vidi 7. poglavlje).																						
Para izlazi ispod drške poklopca (na Euromaticu) iako je indikator kuhanja već porastao.	Drška poklopca je labava.	Pritegnite vijak za pričvršćivanje drške poklopca.																						
	Nedostaju, oštećeni su ili pogrešno montirani ravna brtna za pričvršćivanje ili O-brtna za Euromatic.	Zamijenite dotičnu brtnu ili je ispravno montirajte (vidi 4., 8. poglavlje).																						
	Izlazi velika količina pare, možda je oštećena ili onečišćena kruna za kuhanje (Euromatic reagira kao sigurnosnom uređaju).	Skinite krunu za kuhanje i očistite je ili zamijenite (vidi 7., 8. poglavlje).																						
Drška poklopca ili ručke su labave.	Vijak za pričvršćivanje nije čvrsto zategnut.	Pritegnite vijke za pričvršćivanje.																						

Pogreška	Mogući uzrok	Rješenje
Na rubu poklopca izlazi jaka para iako je indikator kuhanja već porastao.	Brtni prsten je neispravan. Brtni prsten reagira kao sigurnosni uređaj. Možda su krivica za kuhanje i Euromatic onečišćeni ili neispravni.	Zamijenite brtni prsten (vidi 8. poglavlje).
Para izlazi na pokrovu, drški poklopca ili kontrolnoj tipki.	Brtna je neispravna.	Zamijenite dršku poklopca / neka je provjeri služba za korisnike tvrtke Fissler.
Lonac se teško zatvara, odnosno kontrolna tipka ne iskače pri zatvaranju.	Drška poklopca / ručka/drška lonca nije pravilno montirana. Drška poklopca je neispravna. Brtni prsten nije ispravno umetnut. Poklopac je stavljen nakrivljeno.	Provjerite čvrstoću ručki i po potrebi ih zategnite. Zamijenite dršku poklopca. Ispravno umetnite brtni prsten (vidi 4. poglavlje). Umetnite pomagalo za pozicioniranje u utor u drški lonac (vidi 3. poglavlje).
Lonac se ne može otvoriti.	U loncu još ima tlaka. Euromatic se uklještio.	Ispustite tlak u loncu (vidi 6. poglavlje). Otpustite kontrolnu tipku. Pritisnite dršku poklopca blago ulijevo.

Köszönjük a bizalmát és gratulálunk Vitavit® kuktájához!

Tartalomjegyzék

1. Fontos óvintézkedések és biztonsági utasítások	340
Használati utasítás és felügyelet	340
Biztonság és karbantartás	340
Kukta használata	341
Kukta üzemeltetése	341
2. Rendeltetésszerű használat	342
3. Az első használat előtt	342
Az edény kinyitása	342
Az edény lezárása	342
Záródásjelző	342
Tisztítás	342
4. Útmutató a használatához	343
Biztonsági berendezések	343
Töltési mennyiségek	343
Használatához alkalmas tűzhelyek	344
Energiatakarékossági tippek	345
5. Főzés a Vitavit®-tel	345
Előkészítés	345
Főzési fokozat kiválasztása	345
Előfőzés és szellőztetés	346
Szelepszapka - Nyomásjelző jelzőlámpa funkcióval	346
Főzési idő	346
Idegen tárgyak sokoldalú használata a gyorsfőzőben	347
6. A Vitavit® gőztelenítése	348
7. Tisztítás és ápolás	350
Tisztítás	350
A szelepszapka és a fedő nyelének összeszerelése	350
Tárolás	351
8. Karbantartás és pótalkatrészek	351
Útmutató az alkatrészek cseréjéhez	352
9. Ártalmatlanítás	352
10. Kérdések és válaszok	352
11. Az ügyfélszolgálat címe	353



1. Fontos óvintézkedések biztonsági utasítások

Használati utasítás és felügyelet

- Olvassa el figyelmesen a használati utasítást és az összes többi utasítást.
- Soha ne használja a kuktát gyermekek közelében, és soha ne hagyja felügyelet nélkül használat közben.
- Őrizze meg ezeket az utasításokat mindaddig, amíg a termék a tulajdonában van. Ha mégis elveszítené a használati utasítást, letöltheti azt a www.fissler.com weboldaltól.
- Ne adja oda a kuktát senkinek, aki előzőleg nem ismerkedett meg a használati utasításban foglaltakkal. A kuktát mindig a használati utasítással együtt adja át harmadik személyeknek.

Biztonság és karbantartás

- Soha ne erőszakkal nyissa ki a kuktát. A kinyitás előtt győződjön meg arról, hogy a belső nyomás teljesen megszűnt. Ehhez a 6. fejezetben talál információkat.
- Soha ne melegítse a kuktát folyadék nélkül, mert a túlmelegedés károsíthatja a készüléket, a szelepeket, a biztonsági berendezéseket és a főzőlapot, illetve a talpban lévő alumíniummag megolvadhat és folyékonnyá válhat. Ilyen esetben kapcsolja ki a tűzhelyet, és ne mozgassa az edényt, amíg az teljesen ki nem hűlt. Szellőztesse ki a helyiséget. Túlmelegedés esetén ne használja tovább a kuktát, mivel a biztonsági berendezések funkciói már nem garantáltak. Ebben az esetben forduljon a Fissler ügyfélszolgálatához.
- Soha ne töltsen a kuktát a névleges térfogatának 2/3-ánál tovább, még akkor sem, ha betéttel és állvánnyal használja.
Ha olyan ételeket készít, mint a rizs vagy a szárított zöldségek, amelyek a főzési folyamat során megduzzadnak vagy habosodnak, akkor a kuktát legfeljebb a névleges térfogata feléig töltsen; lásd a jelölést.
- Hús (különösen ökönyelv) kuktában történő főzésekor túlnyomás keletkezik a húsban. Ezért kérjük, az égési sérülések elkerülése érdekében a kukta kinyitása után pihentesse a húst, mielőtt beleszúrna vagy elmozdítaná.
- A kinyitás előtt mindig rázza meg a kuktát, hogy megakadályozza a gőzbuborékok felfröccsenését, különösen, ha pépes ételeket készít. Ne készítsen a kuktában almapürét és kompótot, mert főzésük közben gyakran gőzbuborékok képződnek, amelyek a kukta kinyitásakor

kifröccsenhetnek és leforrázhatják.

- Ne használja a kuktát nyomás alatt lévő ételek olajjal való sütésére. A kuktában mindig fedő nélkül süssön olajban, és legfeljebb az edény feléig töltsen a zsiradékot.
- Ne végezzen semmilyen módosítást a kuktán. A használati utasításban felsorolt karbantartási intézkedések kivételt képeznek. A szelepeket tilos beolajozni!
- A kuktát csak eredeti és teljesen működőképes Fissler alkatrészekkel használja. Kizárólag azonos modellhez tartozó edényeket és fedeleket, valamint az Ön készülékéhez tervezett kivitelben készült pótalkatrészeket használjon (lásd 8. fejezet).
- A 3,5 literes névleges űrtartalmú kukták esetében a túltöltés elkerülése érdekében használja az alsó állványt a betéttel.

Kukta használata

- Soha ne használja a kuktát sütőben. A fogantyúkat, szelepeket és biztonsági berendezéseket a magas hőmérséklet károsítja, amelyek azután már nem tudják biztonsági funkciójukat ellátni.
- A kuktát csak rendeltetésszerű, magáncélú használatra használja. A szakszerűtlen használat veszélyt okozhat.
- Ebben az edényben nyomás alatt készülnek az ételek. A kukta helytelen használata égési sérüléseket okozhat. Győződjön meg róla, hogy a kukta megfelelően le van zárva, mielőtt elkezdené használni. Ehhez a 3. fejezetben talál információkat. Soha ne használja a kuktát lazán illeszkedő fedővel.
- Orvosi környezetben tilos a kuktát sterilizálásra használni, mivel a kuktát nem az előírt sterilizálási hőmérsékletre tervezték.

Kukta üzemeltetése

- A használat előtt győződjön meg arról, hogy minden szelep és biztonsági berendezés sértetlen, működőképes és tiszta. Csak így biztosítható a biztonságos működés. Ehhez az 4. fejezetben talál információkat.
- Nagyon óvatosan mozgassa a kuktát, ha az forró vagy nyomás alatt van. Ne érintse meg a forró felületeket, hanem használja a fogantyúkat és a gombokat. Szükség esetén használjon kézzvédőt.
- Csak olyan hőforrásokat használjon, amelyek a használati utasításban engedélyezettek (lásd a 4. fejezetet).
- Szabályozza az energiaellátást, hogy a nyomásjelző ne emelkedjen a piros területre (lásd az 5. fejezetet). Ha az energiaellátás nem csökken, a gőz automatikusan, szabályozott módon távozik a szelepen keresztül,

és az edény folyadékot veszít. A teljes folyadékvesztés az élelmiszer odaégéséhez vezet, és károsíthatja az edényt és a tűzhelyet.

2. Rendeltetésszerű használat

- A Fissler kuktákat a magánháztartásokban történő, nyomás alatti ételkészítésre és az 5. fejezetben felsorolt rendeltetésszerű felhasználásra tervezték.
- A Fissler kukták kizárólag 3700 watt maximális főzési teljesítményig használhatók.
- A 4. fejezetben feltüntetett töltési szinteket be kell tartani a kukta biztonságos használatának biztosítása érdekében.

3. Az első használat előtt

Az edény első használata előtt ismerkedjen meg az edénnyel és annak kezelésével, valamint ellenőrizze a szállítmány hiánytalanságát (lásd A. ábra). A betét egyes készülékek esetében nem tartozik a szállítási terjedelemhez.

Az edény kinyitása (C. ábra)

Nyomja meg a fedő nyelén lévő kezelőgombot (A-7. ábra) a nyíl irányába. Fordítsa a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba (jobbra), ameddig csak lehet. Vegye le a fedelet.

Az edény lezárása (D+E ábra)

A rögzítéssegítő használatával („Close” feliratú fém fül (A-14. ábra)) helyezze fel a fedelet úgy, hogy enyhén ferdén tartja. Helyezze a rögzítéssegítőt az edény nyelén lévő horonyba, és süllyessze le (D ábra). Zárja le a fedelet úgy, hogy az óramutató járásával megegyező irányba elfordítja ameddig csak lehet balra (lásd E. ábra). Az edény egy hallható „kattanással” reteszelődik, és a záródásjelző pirosról zöldre vált (A-8. ábra).

Záródásjelző (A-8. ábra, F. ábra)

Zöld: Az edény megfelelően le van zárva és használatra kész.
Piros: Az edény nincs megfelelően lezárva.

Tisztítás

Az első használat előtt kérjük, kézzel alaposan mossa el az edényt, a

fedelet, a tömítőgyűrűt és a betétet. Ez eltávolítja az esetleges polírozási port és az apró szennyeződések.

Ajánlás: Ezután kezelje az edényt és a fedelet nemesacélhoz való ápolószerszel. Ezáltal a nemesacél jobban ellenáll a sóknak és a savas ételeknek. Az ápolószers-maradványokat mindig alaposan mossa le. A kezelést megismételheti igény szerint, illetve ha a nemesacél felületen optikai elváltozás jelenik meg.

4. Útmutató a használatához

Biztonsági berendezések

Kérjük, használat előtt mindig ellenőrizze a következő biztonsági berendezések működését, és soha ne változtassa meg azokat. A főzés megkezdése előtt győződjön meg róla, hogy a szelepsapka és a fedő nyele megfelelően van felszerelve és rögzítve. Ehhez a 7. fejezetben talál útmutatást.

Szelepsapka (A-3. ábra, G. ábra)

Vegye le a szelepsapkát a fedőről és állítsa 3. fokozatra. Az ujjával való megnyomással ellenőrizze, hogy a nyomásjelző (1) és a szeleptest (2) szabadon mozognak-e és visszaugranak-e.

Euromatic (A-21. ábra)

Győződjön meg arról, hogy az Euromatic tisztán és szabadon mozogva helyezkedik el a fedőben (H. ábra). Az O-gyűrűs tömítésnek teljes mértékben az erre kialakított bevágásban kell elhelyezkednie (lásd I. ábra). Az ujjával való megnyomással ellenőrizze, hogy az Euromatic szeleptestben a golyó szabadon mozog-e és visszaugrik-e (J. ábra).

Tömítőgyűrű (A-23. ábra) és biztonsági bütyök (A-20. ábra, K. ábra)

Ellenőrizze, hogy a tömítőgyűrű és a fedő széle tiszta-e, a tömítőgyűrű sértetlen-e és a biztonsági bütyök (1) szabadon mozog-e. A tömítőgyűrűt úgy helyezze be, hogy teljesen simán, a befelé hajlított élszegmensek (2) alatt, a fedő belső oldalán feküdjön. A tömítőgyűrűnek a biztonsági bütyök előtt kell elhelyezkednie, azaz a fedő szélétől eltartva.

Töltési mennyiségek (L. ábra)



Mindig elegendő folyadékkal főzzön, és ügyeljen arra, hogy a kuktában lévő folyadék ne párologjon el teljesen.

Kérjük, a kuktában történő főzéskor vegye figyelembe a töltési mennyiségekre vonatkozó alábbi információkat. Az egyszerű adagolás érdekében az edény belsejében egy skála van elhelyezve.

Szükséges folyadékmennyiség a főzés közbeni túlmelegedés megelőzéséhez

A készülék átmérőjétől függően töltsön az edénybe a belső jelölésen belül több mint 200-300 ml folyadékot a gőz előállításához, függetlenül attól, hogy betéttel vagy anélkül főz. Soha ne használja a kuktát ennél kevesebb folyadékkal.

Ø 18 cm: 200 ml

Ø 22 cm: 250 ml

Ø 26 cm: 300 ml

Max-jelölés

A biztonságos működés érdekében a kuktát legfeljebb térfogatának $\frac{3}{4}$ -áig (hasznos űrtartalom) szabad tölteni.

$\frac{1}{2}$ -jelölés

A főzés közben habzó vagy térfogatukat megnövelő ételek, például rizs, húsleves vagy szárított zöldségek esetében a kuktát legfeljebb űrtartalmának feléig töltsse.

$\frac{1}{3}$ -jelölés

Bab és más hüvelyesek főzése esetén a kuktát legfeljebb űrtartalmának $\frac{1}{3}$ -áig töltsse fel, mivel vékony héjuk könnyen felemelkedhet és eltömítheti a szelepeket.

Használathoz alkalmas tűzhelyek

A Fissler kukták minden típusú tűzhelyen használhatók. Ezek közé tartoznak a gáz főzőlapok, a kerámia főzőlapok, az üvegkerámia főzőlapok és az indukciós főzőlapok.



A felületek megkarcolódásának elkerülése érdekében mindig emelje meg a főzőedényeket, amikor mozgatja azokat. A Fissler nem vállal felelősséget az előírások be nem tartásából eredő károkért.

Súlyszabályozós/üvegkerámia főzőlap (sugárzó hő/halogén): A főzőlapnak egyeznie kell az edény talpának átmérőjével vagy annál kisebbnek kell lennie.

Gáztűzhely: Helyezze a főzőedényt középre és kerülje a lángok felcsapását,

mert az károsíthatja a műanyag fogantyúkat.

Indukciós főzőlap: Az edényt mindig a főzőlap közepére helyezze. Az edény aljának mérete egyezzen a főzőlap méretével vagy annál nagyobb legyen, különben előfordulhat, hogy a főzőlap nem reagál az edény aljára.

Különleges utasítások indukciós főzőlapokhoz: Tartsa be a tűzhely gyártójának használati utasításait. Használat közben előfordulhat zúgó hang, amely technikai okokra vezethető vissza, és nem jelzi a tűzhely vagy a főzőedény hibáját.

Energiatakarékossági tippek

- Főzés közben úgy szabályozza a főzőlapot, hogy a nyomásjelző ne emelkedjen a kiválasztott főzési szint piros tartományába, és a szelepsapka ne kezdjen el gőzölni.
- Gőzöléses főzési fokozaton állítsa be a főzőlapot úgy, hogy a fedő nyelén, illetve a szelepsapkán csak enyhe gőz távozzon.
- Használjon megfelelő méretű főzőlapot (lásd: Használathoz alkalmas tűzhelyek).
- A főzni kívánt mennyiségnek megfelelően válassza ki a főzőedényt.
- Használja az edény talpában tárolt hőt: Kapcsolja ki a tűzhelyet röviddel a főzési idő vége előtt.

5. Főzés a Vitavit®-tel

A kuktában mindenféle receptet elkészíthet. Nyitott edényben lehet sütni, párolni, dinsztelni vagy sütni. A gőzölés, a gyümölcsfőzés és az emeletes főzés is lehetséges egy kiegészítő betét segítségével. Hagyományos fedővel kombinálva a kukta lábasként is használható. A kuktával a hústól, zöldségektől és hüvelyesektől kezdve a halakon át a gabonafélékig mindent időtakarékos és tápanyagkímélő módon készíthet el. További információkat, a főzési idők áttekintését és receptötleteket a www.fissler.com oldalon talál.

Előkészítés

Tegye a főzni kívánt hozzávalókat a kuktába. Figyeljen a megadott töltési mennyiségre és a minimális folyadékmennyiségre (lásd a 4. fejezetet). Tegye rá a fedelet, és zárja le az edényt. A záródásjelző (A-8. ábra) zöld színnel világít (lásd a 3. fejezetet).

Főzési fokozat kiválasztása (M. ábra)

A Vitavit használata során négy főzési fokozat közül választhat (M. ábra):

1. főzési fokozat: Kíméletes főzési fokozat, kb. 110 °C, 45 kPa üzemi nyomás az olyan különösen lágy ételekhez, mint a hal és a zsenge zöldségek.

2. főzési fokozat: Kíméletes főzési fokozat, kb. 113 °C, 60 kPa üzemi nyomás az olyan lágy ételekhez, mint a zöldségek.

3. főzési fokozat: Expressz főzési fokozat, kb. 116 °C, 75 kPa üzemi nyomás minden egyéb ételhez, például húselekekhez és pörkölttekhez.

Gőzöléses főzési fokozat: Kímélő gőzöléses főzéshez (A-1. ábra), illetve nyomás nélküli főzéshez. ☁

Előfőzés és szellőztetés

Melegítse fel a biztonságosan lezárt kuktát a legmagasabb energiaszinten (ne a Booster funkcióval). A fedő nyele alatt (A-6 ábra) távozik a gőz. Ez a folyamat néhány percet is igénybe vehet. Amint az Euromatic szelep lezár és nem távozik több gőz, a nyomás elkezd felépülni, és a nyomásjelző (A-4. ábra) lassan emelkedni kezd.

Szelepsapka - Nyomásjelző jelzőlámpa funkcióval (N. ábra)

A nyomásjelzőn mindig sorrendben három színes gyűrű látható, függetlenül a kiválasztott főzési fokozattól. A színek jelzik az edényben lévő hőmérséklet alakulását a jelzőlámpa elvének megfelelően és segítséget nyújtanak az energiaellátás szabályozásában.

Sárga gyűrű:

A beállított főzési fokozatot majdnem elérte. Az energiaellátást vissza lehet kapcsolni.

Zöld gyűrű:

A beállított főzési fokozatot elérte és a főzési idő elkezdődik. Az energiaellátást úgy kell szabályozni, hogy a nyomásjelző a teljes főzési idő alatt a zöld területen maradjon.

Piros gyűrű:

A hőmérséklet túl magas az edényben. Az edény automatikusan párologni kezd, és ennek következtében folyadékot veszíthet. A hőmérséklet szabályozásához kapcsolja lejjebb a főzőlapot, és győződjön meg róla, hogy a zöld gyűrű ismét elérte a hőmérsékletet.

Főzési idők

A főzési időket a kiválasztott főzési fokozat (zöld gyűrű) elérésétől kezdve mérjük.

A főzési idő lejártá után vegye le a kuktát a főzőlapról és hagyja, hogy

távozzon a nyomás (lásd 6. fejezetet), majd csak azután nyissa ki.

A főzési időkről további információkat a www.fissler.com oldalon található főzési idők áttekintésében talál.



Főzési idők áttekintése + videó utasítások

Idegen tárgyak sokoldalú használata a gyorsfőzőben

Idegen tárgyak alatt olyan tárgyakat értünk, mint például üvegek vagy műanyag tárgyak, amelyeket nem a Fissler gyárt és nem is kínál.

A tárgy méretétől függően a 4,5 l-es gyorsfőző modellt vagy annál nagyobbakat kell használni. Mindig tartsa szem előtt az edényben lévő MAX jelölést, és soha ne helyezzen termékeket ezen jelölés fölé (lásd a 4. fejezetet).



A gyorsfőzőben használandó anyagok és tárgyak hőállóságát a gyártó adatai alapján ellenőrizze.

Gőzsterilizálás

A gyorsfőzőben üvegből, szilikonból és műanyagból készült tárgyak, mint cumisüvegek, befőttesüvegek, cumik stb. sterilizálhatók.

Sterilizálás előtt szedje szét, és tisztítsa meg őket. Használat előtt ellenőrizze, hogy sértetlenek-e.

Töltse fel a gyorsfőzőt a szükséges vízmennyiséggel (lásd a 4. fejezetet), és helyezze a tárgyakat a lyukacsos betétbe. Zárja le a fazekat, állítsa be a főzési fokozatot (lásd az 5. fejezetet), melegítse fel a gyorsfőzőt, és kb. 10 percig sterilizálja (lásd az 5. fejezetet).

Hagyja a gyorsfőzőt lehűlni (1. módszer, lásd a 6. fejezetet). A tárgyakat fogóval vagy hőálló kesztyűvel vegye ki, majd hagyja lehűlni. Az üvegeket ne hűtse le hideg vízzel. Használat előtt ellenőrizze a tárgyak épségét.

Üvegek, kerámia- és nemesacél formák használata

Használat előtt tisztítsa meg az üvegeket és a formákat, valamint befőzéskor sterilizálja őket. Ellenőrizze, hogy a tárgyak sértetlenek-e.

Befőzés

Az üvegeket a perem alatt kb. egy ujjnyi magasságig töltse meg, ügyeljen

arra, hogy a perem tiszta legyen, majd zárja le. Csavaros fedelű üvegeknél a fedelet ne csavarja rá szorosan, tömítéssel és csatokkal ellátott üvegeknél pedig befőzéskor ne rögzítse a csatokat.

Töltse fel a gyorsfőzőt a szükséges folyadékmennyiséggel (lásd a 4. fejezetet), és helyezze az üvegeket a lyukacsos betétbe. Zárja le a fazekat, az élelmiszertől függően válassza ki a főzési fokozatot, és végezze el a befőzést (lásd az 5. fejezetet).

Hagyja a gyorsfőzőt lassan lehűlni (1. módszer, lásd a 6. fejezetet). Az üvegeket fogóval vagy hőálló kesztyűvel vegye ki, és egy kendőn hagyja kihűlni. Az üvegeket ne hűtse le hideg vízzel. Amint az üvegek kihűltek, ellenőrizze, hogy sértetlenek-e, majd a fedelet csavarja rá szorosan, illetve rögzítse a csatokat. Használat vagy fogyasztás előtt ellenőrizze az üvegeket és a tartalmukat.

Kerámia tálkákban vagy nemesacél formákban való párolás

Töltse fel a gyorsfőzőt a szükséges folyadékmennyiséggel (lásd a 4. fejezetet), és helyezze a formákat a lyukacsos betétbe, vagy tegye őket a háromlábú alátétre, például egy kapcsos tortaforma esetén. Zárja le a fazekat, és az élelmiszertől vagy a recepttől függően válassza ki a főzési fokozatot, és párolja meg (lásd az 5. fejezetet).

Hagyja a gyorsfőzőt lassan lehűlni (1. módszer, lásd a 6. fejezetet). A tárgyakat fogóval vagy hőálló kesztyűvel vegye ki, majd hagyja lehűlni. Használat vagy fogyasztás előtt ellenőrizze, hogy a formák sértetlenek-e.

Sütőpapír használata

Sütőpapír gyorsfőzőben történő használatakor ügyeljen arra, hogy a papír ne lazán helyezkedjen el, és ne blokkolja a fedélen lévő biztonsági berendezéseket.



A gyorsfőzőben az idegen tárgyak használataért a felelősség a felhasználót terheli. A Fissler nem vállal felelősséget.

6. A Vitavit® gőztelenítése



Soha ne erőszakkal nyissa ki a kuktát. Az edényt csak akkor szabad kinyitni, ha a nyomásjelző teljesen visszasüllyedt és a kezelőgomb megnyomásakor már nem távozik gőz.

A Fissler kuktáját 4 féle módon gőztelenítheti.

Az ételektől függően válassza ki a gőzkieresztés módját. Enyhén habzó vagy térfogatukat megnövelő ételek esetén, mint pl. hüvelyesek, levesek vagy egytálételek, vagy érzékeny héjú ételeknél, mint pl. a héjában főtt burgonya, nem szabad gyors nyomáscsökkentő módszert választani, mivel ez az étel kifutásához vagy a héj felrepedéséhez vezethet. Mielőtt kinyitja az edényt, kövesse az alábbi utasításokat mind a 4 módszer esetében.

1. módszer: Hagyja kihűlni

Ezzel a módszerrel az edényben lévő maradék energiát használja ki. Nem sokkal a főzési idő vége előtt vegye le az edényt a tűzről, és hagyja lassan kihűlni, amíg a nyomásjelző teljesen le nem csökken. Ez a módszer különösen alkalmas a hosszú főzési idejű ételekhez és az energiatakarékosságra.

2. módszer: Fokozatos gőzkieresztés a szelepsapkán (P. ábra)

A szelepsapkán lévő állítógyűrűt forgassa el lépésről lépésre a beállított főzési szintről a következő alacsonyabb főzési szintre, egészen a nyomás nélküli főzési szintig. A szelepsapka alól gőz távozik (A-5. ábra). Tudnivaló: Soha ne fordítsa a beállító gyűrűt a 2. vagy 3. főzési szintről közvetlenül a nyomás nélküli főzési szintre, mert a kiáramló gőz mennyisége ekkor nagyon megnőhet és a főzendő étel kifuthat.

3. módszer: Gyors gőztelenítés a kezelőgomb segítségével (O. ábra)

Nyomja meg finoman a kezelőgombot (A-7. ábra) a nyíl irányába. A gőz a fedő nyele alatt távozik (A-6. ábra). Tartsa lenyomva a gombot, amíg a nyomásjelző teljesen vissza nem süllyed és már nem távozik gőz. Engedje el a gombot, amint már nem távozik gőz.

4. módszer: Folyó víz alatti gyors gőztelenítés (Q. ábra)

Ehhez tegye az edényt a mosogatóba, és folyasson hideg vizet a fedő oldalára (ne a fedő nyelére és ne a szelepsapkára) addig, amíg a nyomásjelző teljesen vissza nem süllyed.

Nyitás előtt (1-4. módszer)

Nyomja meg finoman a kezelőgombot (a maradék nyomás elpárolog). Engedje el a gombot, amint már nem távozik gőz. Óvatosan rázza meg az edényt. Nyomja meg újra a kezelőgombot, és ismételve meg a folyamatot (rázza meg az edényt, majd nyomja meg a kezelőgombot), amíg már nem távozik több gőz. Az edény nyomásmentesített (az Euromatic szelep le van

engedve). Nyissa ki az edényt (lásd 3. fejezet).

Tudnivaló:

Amíg nyomás van az edényben, nem lehet teljesen lenyomni a kezelógombot. Ez az Ön biztonságát szolgálja, mert így az edényt nem lehet véletlenül kinyitni, amíg még nyomás alatt van.

Ezért ne próbálja erőszakkal lenyomni a kezelógombot.

7. Tisztítás és ápolás

Tisztítás

Minden használat után tisztítsa meg a kuktát:

- Vegye ki a tömítőgyűrűt a fedőből és kézzel mosogassa el.
- Távolítsa el a szelepsapkát és törölje le egy nedves ruhával.
- Vegye le a fedő nyelét és folyó víz alatt mosogassa el.
- Az edény, a fedő (tömítőgyűrű, szelepsapka és a fedő nyele nélkül) és a betétek mosogatógépben tisztíthatók.
- A díszített kukták mosogatógépben nem moshatóak. A díszített testű kukták esetében javasoljuk, hogy a díszítés megőrzése érdekében kézzel, puha szivaccsal tisztítsa őket.

Azonban kérjük, vegye figyelembe:

- A tisztításhoz használjon forró vizet normál mosogatószerrel és edényszivacsot vagy puha kefé. Kerülje a hegyes, érdes vagy éles tárgyakat. Ha erősen szennyezett, használhatja a szivacs durva oldalát az edény belsejének és aljának tisztításához.
- Ne hagyja, hogy az ételmaradékok megszáradjanak, és ne tárolja az ételt hosszú ideig az edényben, mivel ez foltokat és elváltozásokat okozhat a nemesacél felületen.
- Rendszeresen használjon nemesacél ápolására szolgáló termékeket a nemesacél felület állapotának megőrzéséhez. Ez a legjobb a fehér vagy szivárványszerű elszíneződések vagy lerakódások eltávolítására.
- Mosogatógépben való tisztításhoz csak a kereskedelemben szokványos háztartási termékeket használjon a gyártó által ajánlott adagolásban. Ne használjon ipari vagy erősen koncentrált tisztítószereket.

A szelepsapka és a fedő nyelének összeszerelése

Szelepsapka (A-3. ábra)

Eltávolítás (lásd az R. ábrát): A haranganyát (A-24. + Y-10. ábra) az óra járásával ellentétes irányba elforgatva lazítsa meg.

Felszerelés (lásd az S. ábrát): Győződjön meg arról, hogy a főzőszelep-

tömítés szorosan illeszkedik a szelepsapkához és hogy a tömítés a kialakított bemetszésen helyezkedik el. Helyezze a szelepsapkát a gőzfűzési szintre (1), és helyezze be a fedelet felülről a megadott pozícióba. Csavarja fel alulról az óramutató járásával megegyező irányba a haranganyát (2), és húzza meg (3).

Fedő nyele (A-9. ábra)

Eltávolítás (T. ábra): Lazítsa meg a fedő nyelét a fedő belső oldalán található rögzítőcsavar (A-22. ábra)

óramutató járásával ellentétes irányba történő elforgatásával. Vegye le a fedő nyelét.

Felszerelés (U. ábra):

Vegye a kezébe a fedő nyelét, és helyezze a fedőt a megadott pozícióba (1). Csavarja be a rögzítőcsavart az óramutató járásával megegyező irányba, és húzza meg erősen (2).

Tárolás

A tömítőgyűrűt sötét helyen (napfénytől és UV-sugárzástól védve), szárazon és tisztán tárolja. Annak érdekében, hogy a tömítőgyűrűt kímélje és ne nyomja össze, tisztítás után helyezze a fedőt a belsejével felfelé fordítva az edényre.

8. Karbantartás és pótalkatrészek



Rendszeresen cserélje ki a gyorsan kopó alkatrészeket – mint például a tömítőgyűrűt és más gumirészeket – eredeti Fissler pótalkatrészekre maximum 400 főzési folyamat vagy legkésőbb 2 év után. Azokat a részeket, amelyeken látható sérülések vannak (pl. meg vannak keményedve, repedések vannak rajtuk, el vannak színeződve, túlmelegszenek vagy deformálódottak) vagy nem megfelelően illeszkednek, azonnal ki kell cserélni. Ennek figyelmen kívül hagyása rontja a kukta működését és biztonságát. Saját biztonsága érdekében azonnal húzza meg a készülék meglazult csavarjait. Továbbá azonnal cserélje ki a repedt vagy sérült műanyag fogantyúkat eredeti Fissler pótalkatrészekre.

A pótalkatrészek és tartozékok cikkszámát a 7. és 8. oldalon találja. Egyéb javításokkal vagy a pótalkatrészekkel kapcsolatos kérdésekkel forduljon a Fissler ügyfélszolgálatához (lásd 9. fejezet). A forgalmazók listáját, valamint további információkat a www.fissler.com oldalon talál.

Útmutató az alkatrészek cseréjéhez

Tömítőgyűrű (A-23. + Y-1. ábra): lásd 4. fejezet.

Gördülőmembrán (A-17. ábra, V. ábra): Távolítsa el a szelepsapkát a fedélről (lásd 7. fejezet), húzza le a régi gördülőmembránt, helyezze az új gördülőmembránt a nyomásjelző műanyag tollára és nyomja a szélét a csavarmenet kezdetéig a fémdugattyúra (lásd 8. fejezet).

Főzszelep-tömítés (A-18. + W + Y-6. ábra): Vegye le a szelepsapkát a fedélről, és távolítsa el a régi tömítést. Az új tömítés könnyebb behelyezése érdekében állítsa a szelepsapkát a 3. szintre. Helyezze az új tömítést a fémdugattyú fölé, majd nyomja be erősen az előírt bevágásba.

Szelepülés-tömítés (A-19. + X + Y-7. ábra): Vegye le a szelepsapkát a fedélről, távolítsa el a tömítést, és helyezzen be egy új tömítést (lásd a 7. fejezetet). Győződjön meg arról, hogy a tömítés a fedő mindkét oldalán tisztán és simán felfekszik.

O-gyűrű Euromatic szelephez (I + Y-8. ábra): A szétszerelés/összeszerelés a fedő belső oldalán történik. A tömítésnek teljes mértékben az erre kialakított bevágásban kell elhelyezkednie.

Euromatic szelep (A-21 ábra): Először távolítsa el a fedő nyelét a fedő belső oldalán lévő csavar meglazításával (lásd 7. fejezet). Távolítsa el az O-gyűrűt, vegye ki az Euromaticot a fedőből, és helyezze be az új Euromaticot az O-gyűrű nélkül a fedőbe úgy, hogy a golyó a fedő belső oldalán legyen. Szerelje fel az O-gyűrűt (lásd fent).

9. Ártalmatlanítás

Járuljon hozzá a környezetvédelemhez! A kartondobozt a hulladékpapírral együtt ártalmatlanítsa. Mivel a készülék sok újrahasznosítható, illetve újrafeldolgozható anyagot tartalmaz, el kell vinni a város vagy település gyűjtőhelyére (újrahasznosító telep) ártalmatlanítás céljából.

10. Kérdések és válaszok

 Kapcsolja ki a tűzhelyet, győződjön meg arról, hogy a kuktában nincs

nyomás (lásd 6. fejezet), és hagyja kihűlni a kuktát, mielőtt megpróbálja elhárítani a hiba okát.

11. Az ügyfélszolgálat címe

Fissler GmbH
Kundenservice
Harald-Fissler-Str. 10
55768 Hoppstädten-Weiersbach
Németország
Tel.: +49 6781 - 403 100

További információkat a www.fissler.com oldalon talál.

Hiba	Lehetséges ok	Megoldás
Előfőzéskor a gőz a szokásosnál hosszabb ideig távozik a fedő fogantyúja alatt (az Euromatic szelepen).	Az edény nincs megfelelően lezárva (piros jelzés).	Zárja le megfelelően az edényt (zöld jelzés).
	Az energiaellátás túl alacsony.	Állítsa be a hőforrás maximális teljesítményét.
	A főzőlap mérete nem egyezik meg a kukta talpának átmérőjével.	Helyezze a kuktát megfelelő főzőlapra (lásd 4. fejezet).
	A fedő nyele lazán helyezkedik el.	Húzza meg a fedő nyelének rögzítőcsavarját.
	Az Euromatic szelep vagy az O-gyűrű szennyezett vagy sérült.	Tisztítsa meg vagy cserélje ki a részeket (lásd 4., 7. és 8. fejezet).
Gőzöléses főzési fokozat van beállítva.		Gőzöléses főzéshez válasszon egy főzési fokozatot az 1-3-as szintek közül (lásd az 5. fejezetet).

- DE
- EN
- FR
- ES
- IT
- NL
- RU
- GR
- TR
- KO
- ZH
- JA
- PL
- CZ
- SR
- HR
- HU
- SK
- SL
- RO
- BL
- AR

Hiba	Lehetséges ok	Megoldás
Előfőzés közben nem távozik gőz.	Túl kevés folyadék van az edényben.	Adjon hozzá minimális mennyiségű folyadékot (200-300 ml) (lásd 4. fejezet).
Gőz és/vagy vízcseppek távoznak a fedő széléről, mielőtt a nyomásjelző emelkedni kezd.	Az energiaellátás túl alacsony.	Állítsa be a hőforrás maximális teljesítményét.
	A tömítőgyűrű nincs megfelelően behelyezve, piszkos, sérült vagy előregedett.	Helyezze be helyesen a tömítőgyűrűt, szükség esetén tisztítsa meg vagy cserélje ki (lásd 4., 8. fejezet).
A nyomásjelző nem emelkedik meg.	Az edény nincs megfelelően lezárva (piros jelzés).	Zárja le megfelelően az edényt (zöld jelzés).
	Gőz távozik a fedő nyelénél / a fedő szélénél.	Lásd az előző pontokban.
	Túl kevés folyadék van az edényben.	Adjon hozzá minimális mennyiségű folyadékot (200-300 ml) (lásd 4. fejezet).
	A szelepsapka nem megfelelően és szorosan van becsavarva.	Helyesen helyezze fel a szelepsapkát és húzza meg a haranganyát (lásd a 7. fejezet).
	A főzőszelep-tömítés, a szelepülés-tömítés vagy a gördülőmembrán hiányzik, hibás vagy helytelenül van felszerelve.	Cserélje ki vagy szerelje be helyesen az érintett tömítést (lásd 8. fejezet).

Hiba	Lehetséges ok	Megoldás	DE	EN	FR	ES	IT	NL	RU	GR	TR	KO	ZH	JA	PL	CZ	SR	HR	HU	SK	SL	RO	BL	AR
A szelepsapkán gőz távozik.	A hőmérséklet túl magas (a nyomásjelző piroson áll).	Kapcsolja vissza az energiaellátást. Szabályozza a jelölést a kívánt főzési fokozatra (lásd 4. fejezet).																						
Gőz távozik a fedő nyele alatt (az Euromatic szelepen) annak ellenére, hogy a nyomásjelző már megemelkedett.	A szelepsapka, a főzőszelep-tömítés, a szelepülés-tömítés vagy a gördülőmembrán hiányzik, hibás vagy helytelenül van felszerelve.	Cserélje ki vagy szerelje be helyesen az érintett tömítést (lásd 4., 8. fejezet). Helyesen helyezze fel a szelepsapkát és húzza meg a haranganyát (lásd a 7. fejezet).																						
	Fedő nyele lazán helyezkedik el.	Húzza meg a fedő nyelének rögzítőcsavarját.																						
	A fedő nyelének rögzítésére szolgáló lapos tömítés vagy az Euromatic O-gyűrűje hiányzik, hibás vagy helytelenül van felszerelve.	Cserélje ki vagy szerelje be helyesen az érintett tömítést (lásd 4., 8. fejezet).																						
A fedő nyele vagy a fogantyúk meglazultak.	Nagy mennyiségű gőz távozik, a szelepsapka hibás vagy szennyezett (az Euromatic biztonsági berendezés reagál).	Távolítsa el a szelepsapkát és tisztítsa meg vagy cserélje ki (lásd 7., 8. fejezet).																						
	A rögzítőcsavar nincs eléggé meghúzva.	Húzza meg a rögzítőcsavarokat.																						

Hiba	Lehetséges ok	Megoldás
Nagy mennyiségű gőz távozik a fedő szélén, annak ellenére, hogy a nyomásjelző már megemelkedett.	A tömítőgyűrű hibás. A tömítőgyűrű mint biztonsági berendezés működésbe lépett. A szelepszapka és az Euromatic lehet, hogy szennyezett vagy meghibásodott.	Cserélje ki a tömítőgyűrűt (lásd 8. fejezet).
Gőz távozik a fedősapkánál, a fedő nyelénél vagy a kezelőgombnál.	A tömítés hibás.	Cserélje ki a fedő nyelét / ellenőriztesse a Fissler ügyfélszolgálatával.
Az edényt nehezen lehet csak lezárni, illetve a kezelőgomb nem ugrik ki bezáráskor.	A fedő nyele / az edény fogantyúja / nyele nincs megfelelően felszerelve.	Ellenőrizze a fogantyúk rögzítését és szorosan húzza meg.
	A fedő nyele hibás.	Cserélje ki a fedő nyelét.
	A tömítőgyűrű nincs megfelelően behelyezve.	Helyezze be megfelelően a tömítőgyűrűt (lásd 4. fejezet).
Az edény nem nyitható ki.	A fedél megdőlt.	Helyezze a rögzítéssegítőt az edény nyelének hornyába (lásd 3. fejezet).
	Az edényben még nyomás van.	Eressze le a nyomást az edényből (lásd 6. fejezet).
	Az Euromatic szelep beszorult.	Oldja ki a kezelőgombot. Nyomja enyhén balra a fedő nyelét.

Ďakujeme Vám za dôveru a blahoželáme ku kúpe tlakového hrnca Vitavit®.

Obsah

1. Dôležité bezpečnostné opatrenia a bezpečnostné pokyny	358
Návod na používanie a kontrola	358
Bezpečnosť a údržba	358
Využitie tlakového hrnca	359
Prevádzka tlakového hrnca	359
2. Používanie v súlade s určeným účelom	360
3. Pred prvým použitím	360
Otvorenie hrnca	360
Zatvorenie hrnca	360
Indikátor zablokovania	360
Čistenie	360
4. Pokyny pre používanie	361
Bezpečnostné prvky	361
Množstvá	361
Vhodnosť sporáka	362
Tipy na úsporu energie	362
5. Varenie s Vitavit®	363
Príprava	363
Voľba stupňa varenia	363
Uvedenie do varu a odvzdušnenie	363
Varná korunka – indikátor varenia so semaforovou funkciou	364
Časy varenia	364
Všestranné použitie cudzích predmetov v tlakovom hrnci	365
6. Odparovanie Vitavit®	366
7. Čistenie a starostlivosť	368
Čistenie	368
Montáž varnej korunky a rukoväte veka	368
Uskladnenie	369
8. Údržba a náhradné diely	369
Pokyny na výmenu dielov	369
9. Likvidácia	370
10. Otázky a odpovede	370
11. Adresa zákazníckeho servisu	370



1. Dôležité bezpečnostné opatrenia a bezpečnostné pokyny

Návod na používanie a kontrola

- Pozorne si prečítajte návod na používanie a všetky pokyny.
- Tlakový hrniec nikdy nepoužívajte v blízkosti detí a nikdy ho počas používania nenechávajte bez dozoru.
- Tento návod si ponechajte po celú dobu vlastníctva výrobku. Ak neviete nájsť návod na používanie, môžete si ho stiahnuť na našej webovej stránke www.fissler.com.
- Tlakový hrniec neodovzdajte nikomu, kto sa vopred neoboznámil s návodom na používanie, a ak tlakový hrniec odovzdáte inej osobe, vždy jej priložte návod na používanie.

Bezpečnosť a údržba

- Tlakový hrniec nikdy neotvárajte násilím. Pred otvorením sa uistite, že sa vnútorný tlak úplne uvoľnil. Informácie k tomu nájdete v kapitole 6.
- Tlakový hrniec nikdy nezohrievajte bez tekutiny, pretože prehriatie môže spôsobiť poškodenie hrnca, ventilov, bezpečnostných zariadení a sporáka alebo sa hliníkové jadro v základni môže roztaviť a skvapalniť. Ak sa to stane, vypnite sporák a nehýbte hrncom, kým úplne nevychladne. Vyvetrajte miestnosť. V prípade prehriatia prestaňte tlakový hrniec používať, pretože funkcie bezpečnostných zariadení už nie sú zaručené. V tomto prípade sa obráťte na zákaznícky servis Fissler.
- Tlakový hrniec nikdy nenapĺňajte viac ako do 2/3 jeho menovitého objemu aj s vložkou a trojnožkou
Ak pripravujete potraviny ako je ryža alebo sušená zelenina, ktoré počas varenia napučia alebo penia, tlakový hrniec naplňte najviac do polovice jeho menovitého objemu, pozri značku.
- Pri dusení mäsa (hlavne volského jazyka) v tlakovom hrnci sa v mäse vytvorí pretlak. Po otvorení tlakového hrnca nechajte preto mäso, skôr ako ho napichnete alebo ním pohnete, chvíľu ležať, aby ste sa nepopálili.
- Skôr ako tlakový hrniec otvoríte, vždy ním zatraste, aby nevystrekli parné bubliny, najmä pri príprave kašovitých potravín. Jablkové presnidávky a kompóty nepripravujte v tlakovom hrnci, pretože sa tu často tvoria parné bubliny, ktoré môžu pri otvorení vystreknúť a spôsobiť obarenie.
- Tlakový hrniec nepoužívajte na smaženie potravín na oleji pod tlakom. V tlakovom hrnci smažte vždy bez veka a naplňte ho tukom maximálne do polovice.

- Na tlakovom hrnci nevykonávajte žiadne zmeny. Opatrenia na údržbu uvedené v návode na používanie sú výnimkou. Ventily nesmiete naolejovať.
- Tlakový hrniec používajte iba s originálnymi a plne funkčnými komponentmi od spoločnosti Fissler. Predovšetkým používajte iba hrnce a veká toho istého modelu a náhradné diely vo verzii určenej pre Váš hrniec (pozri kapitolu 8).
- Ak používate tlakový hrniec s menovitým obsahom 3,5 l, použite nižšiu trojnožku s vložkou, aby ste hrniec nepreplnili.

Využitie tlakového hrnca

- Nikdy nepoužívajte tlakový hrniec v rúre. Rukoväte, ventily a bezpečnostné zariadenia sa vysokými teplotami poškodia a už nemôžu plniť svoju bezpečnostnú funkciu.
- Tlakový hrniec používajte len na určené, súkromné použitie. Pri nesprávnom používaní sa vystavujete rizikám.
- V tomto hrnci sa jedlo pripravuje pod tlakom. Nesprávnym používaním tlakového hrnca si môžete spôsobiť popáleniny. Pred varením sa uistite, či je tlakový hrniec riadne uzavretý. Informácie k tomu nájdete v kapitole 3. Tlakový hrniec nikdy nepoužívajte s voľne položeným vekom.
- Tlakové hrnce sa nesmú používať na sterilizáciu v zdravotníckom sektore, pretože tlakové hrnce nie sú navrhnuté na požadovanú sterilizačnú teplotu.

Prevádzka tlakového hrnca

- Pred každým použitím sa uistite, že sú všetky ventily a bezpečnostné zariadenia nepoškodené, funkčné a čisté. Iba tak je možné zaručiť správne fungovanie. Informácie k tomu nájdete v kapitole 4.
- Keď je tlakový hrniec horúci alebo pod tlakom, pohybujte ním veľmi opatrne. Nedotýkajte sa horúcich povrchov, ale používajte rukoväte a gombíky. V prípade potreby použite ochranu rúk.
- Používajte iba také zdroje ohrevu, ktoré sú povolené v návode na používanie (pozri kapitolu 4).
- Prívod energie regulujte tak, aby indikátor varenia nestúpil do červenej oblasti (pozri kapitolu 5). Ak sa prívod energie neznižuje, cez ventil automaticky, kontrolovane uniká para a hrniec stráca tekutinu. Úplná strata tekutiny spôsobí pripálenie jedla, čo môže viesť k poškodeniu hrnca a sporáka.

2. Používanie v súlade s určeným účelom

- Tlakové hrnce Fissler sú určené na varenie potravín pod tlakom v domácnostiach, ako aj na použitie uvedené v kapitole 5.
- Tlakové hrnce Fissler sa môžu používať len do maximálneho výkonu sporáka 3 700 W.
- V záujme bezpečného používania tlakového hrnca je potrebné dodržiavať úrovne naplnenia uvedené v kapitole 4.

3. Pred prvým použitím

Pred prvým použitím sa oboznámte s hrncom a manipuláciou s ním a skontrolujte, či je obsah balenia kompletný (pozri obrázok A). V niektorých hrncoch sa nenachádza vložka.

Otvorenie hrnca (obr. C)

Stlačte ovládacie tlačidlo (obr. A-7) na rukoväti veka v smere šípky. Veko otočte proti smeru pohybu hodinových ručičiek (doprava) až na doraz. Veko odoberte.

Zatvorenie hrnca (obr. D + E)

Veko nasadte pomocou nasadzovacej pomôcky (kovovej lamely s nápisom „Close“ (obr. A-14)) tak, že ho držíte mierne naklonené. Nasadzovaciú pomôcku vložte do drážky na rukoväti hrnca a potom ju spustíte (obr. D). Veko zatvorte otočením v smere pohybu hodinových ručičiek až na doraz doľava, (pozri obr. E). Hrnec sa uzatvorí počutelným „cvaknutím“ a indikátor zablokovania sa zmení z červenej na zelenú farbu (obr. A-8).

Indikátor zablokovania (obr. A-8, obr. F)

Zelená: Hrnec je správne uzavretý a pripravený na použitie.
Červená: Hrnec nie je správne uzavretý.

Čistenie

Pred prvým použitím v rukách dôkladne umyte hrniec, veko, tesniaci krúžok a vložku. Tým odstránite prípadný leštiaci prach a drobné nečistoty. Odporúčenie: Hrnec a veko následne ošetríte prostriedkami na nehrdzavejúcu oceľ. Nehrdzavejúca oceľ tak bude odolnejšia voči soliam a kyslým potravinám. Zvyšky ošetrovacích prostriedkov vždy dôkladne opláchnite. Čistenie zopakujte podľa potreby, alebo v prípade zistenia vizuálnych zmien na povrchu nehrdzavejúcej ocele.

4. Pokyny pre používanie

Bezpečnostné prvky

Pred každým použitím skontrolujte funkčnosť nasledujúcich bezpečnostných zariadení a nikdy ich neupravujte. Pred začatím varenia sa uistite, či sú varná korunka a rukoväť veka správne namontované, a či pevne priliehajú. Informácie k tomu nájdete v kapitole 7.

Varná korunka (obr. A-3, obr. G)

Vyberte varnú korunku z veka a nastavte stupeň 3. Prstom skontrolujte, či sa indikátor varenia (1) a telo ventilu (2) môžu voľne pohybovať a pružiť späť.

Euromatic (obr. A-21)

Uistite sa, či systém Euromatic sedí presne a môže sa voľne pohybovať vo veku (obr. H). Tesnenie krúžka v tvare O musí celkom ležať v určenom záreze (pozri obr. I). Tlakom prsta skontrolujte, či sa guľôčka v systéme Euromatic voľne pohybuje a pruží späť (obr. J).

Tesniaci krúžok (obr. A-23) a bezpečnostná nárážka (obr. A-20, obr. K)

Skontrolujte, či je tesniaci krúžok a okraj veka čistý, či nie je poškodený a či sa môže bezpečnostná nárážka (1) voľne pohybovať. Tesniaci krúžok vložte tak, aby úplne dosadol a prilahol pod okrajovými segmentmi (2) zahnutými dovnútra na vnútornej strane veka. Tesniaci krúžok sa musí nachádzať pred bezpečnostnou nárážkou, tzn. musí byť odsunutý od okraja veka.

Množstvá (obr. L)



Nikdy nevarte bez dostatočného množstva tekutiny a uistite sa, že sa tekutina v tlakovom hrnci neodparí úplne.

Pri varení v tlakovom hrnci rešpektujte nasledujúce informácie o plniacich množstvách. Pre uľahčenie dávkovania je v hrnci vyznačená stupnica.

Potrebné množstvo tekutiny, aby počas varenia nedošlo k prehriatiu.

Podľa priemeru prístroja naplňte hrniec nad vnútornú rysku nie viac ako 200–300 ml tekutiny na tvorbu pary – bez ohľadu na to, či varíte s vložkou alebo bez nej. Tlakový hrniec nikdy nepoužívajte bez tohto množstva tekutiny.

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

Označenie Max

Aby tlakový hrniec bezpečne fungoval, smie byť naplnený maximálne do $\frac{2}{3}$ jeho objemu (úžitkový objem).

Označenie $\frac{1}{2}$

Pri potravinách, ktoré počas varenia penia alebo sa zväčšujú, ako napr. ryža, vývar alebo sušená zelenina, nesmie byť tlakový hrniec naplnený do viac ako polovice svojho objemu.

Označenie $\frac{1}{3}$

Pri varení fazule a iných strukovín naplňte hrniec len do $\frac{1}{3}$, pretože ich tenká šupka môže ľahko vystúpiť navrch a upchať ventily.

Vhodnosť sporáka

Tlakové hrnce Fissler sú vhodné pre všetky typy sporákov. Patria sem plynové sporáky, liatinové varné platne, sklokeramické varné platne a indukčné sporáky.



Aby ste predišli poškrabaniu povrchu, mali by ste pri prenášaní Váš hrniec vždy zdvihnúť. Spoločnosť Fissler nenesie žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené nedodržaním predpisov.

Liatina/sklokeramika (žiarenie/halogén): Varná platňa by mala zodpovedať priemeru dna hrnca alebo by mala byť menšia.

Plynový sporák: Hrnec položte do stredu, aby zo spodku nešľahali plamene, pretože tieto by poškodili plastové rukoväte.

Indukčný sporák: Riad vždy položte na stred platne. Veľkosť dna hrnca by mala zodpovedať veľkosti platne, alebo by mala byť väčšia, inak nemusí platnička reagovať na dno hrnca.

Špeciálne pokyny pre indukčné sporáky: Dodržiavajte pokyny na použitie od výrobcu sporáka. Počas používania sa môže objaviť bzučanie, ktoré je spôsobené technickými príčinami a nie je znakom poruchy sporáka alebo hrnca.

Tipy na úsporu energie

- Pri varení nastavte sporák tak, aby indikátor varenia nestúpil do červenej zóny pre zvolený stupeň varenia, a aby varná korunka nezačala

prepúšťať paru.

- Pri varení na stupni varenia parou nastavte sporák tak, aby z rukoväti veka alebo varnej korunky vychádzal iba mierny pásik pary.
- Použite platničku vhodnej veľkosti (pozri údaje ohľadom vhodnosti sporáka).
- Veľkosť hrnca zvolte podľa množstva, ktoré chcete uvariť.
- Využite akumulčné teplo podkladu: Vypnite sporák krátko pred koncom varenia.

5. Varenie s Vitavit®

V tlakovom hrnci môžete pripravovať jedlá podľa najrôznejších receptov. Môžete piecť, dusiť a smažiť alebo opekať v otvorenom hrnci. S prídavnou vložkou je možné aj varenie v pare, odšťavovanie a viacetážové varenie. V kombinácii s bežnou pokrievkou možno tlakový hrniec používať aj ako hrniec. V tlakovom hrnci môžete pripraviť všetko od mäsa, zeleniny a strukovín až po ryby a obilniny, a to časovo úsporným a výživným spôsobom. Informácie, časy varenia a nápady na recepty nájdete na www.fissler.com

Príprava

Suroviny na varenie vložte do tlakového hrnca. Dbajte pritom na stanovené plniace množstvo a minimálne množstvo kvapaliny (pozri kapitolu 4). Nasadte veko a zatvorte hrniec. Indikátor zablokovania (obr. A-8) je zelený (pozri kapitolu 3).

Voľba stupňa varenia (obr. M)

So zariadením Vitavit si môžete vybrať zo štyroch stupňov varenia (obr. M):

Stupeň varenia 1: Šetrný stupeň varenia, cca 110 °C, prevádzkový tlak 45 kPa pre veľmi citlivé potraviny ako sú ryby a mäkká zelenina.

Stupeň varenia 2: Rýchly stupeň varenia, cca 113 °C, prevádzkový tlak 60 kPa pre citlivé potraviny ako je zelenina.

Stupeň varenia 3: Expresný stupeň varenia, približne 116 °C, prevádzkový tlak 75 kPa pre všetky ostatné jedlá ako sú mäsové pokrmy a husté polievky.

Stupeň varenia parou: Zvoľte šetrné varenie v pare vo vložke (obr. A-1) alebo varenie bez tlaku.

Uvedenie do varu a odvzdušnenie

Bezpečne uzavretý tlakový hrniec zahrejte na najvyššom energetickom

stupni (nie na funkcii Booster). Pod rukoväťou veka (obr. A-6) uniká para. Tento proces môže trvať niekoľko minút. Akonáhle sa systém Euromatic uzavrie a para už neuniká, začne sa zvyšovať tlak a indikátor varenia (obr. A-4) začne pomaly stúpať.

Varná korunka – indikátor varenia so semaforovou funkciou

(obr. N)

Indikátor varenia Vám vždy zobrazí sled troch farebných krúžkov – bez ohľadu na zvolený stupeň varenia. Farby signalizujú teplotný priebeh v hrnci podľa princípu semaforu a poskytujú pomoc pri regulácii prívodu energie.

Žltý krúžok:

Nastavený stupeň varenia je takmer dosiahnutý. Sporák môžete nastaviť na nižšiu teplotu.

Zelený krúžok:

Nastavený stupeň varenia je dosiahnutý, začína čas varenia. Prívod energie by mal byť regulovaný tak, aby indikátor varenia zostal po celú dobu varenia v zelenej oblasti.

Červený krúžok:

Teplota v hrnci je príliš vysoká. Hrniec začne automaticky vypúšťať paru, a tým môže strácať tekutinu. Teplotu regulujte prepínaním sporáka na nižšie stupne tak, aby ste sa opäť dostali na zelený krúžok.

Časy varenia

Časy varenia sa merajú od dosiahnutia zvoleného stupňa varenia (zelený krúžok).

Po uplynutí doby varenia odoberte tlakový hrniec z varnej platne a nechajte uniknúť tlak (pozri kapitolu 6), až potom ho otvorte.

Viac informácií o časoch varenia nájdete v našom vyhľadávači časov varenia na www.fissler.com



Vyhľadávač času varenia + video návod

Všestranné použitie cudzích predmetov v tlakovom hrnci

Cudzími predmetmi sa rozumejú napr. poháre alebo plastové predmety, ktoré nevyrába ani neponúka spoločnosť Fissler.

V závislosti od veľkosti predmetu použite model tlakového hrnca s objemom 4,5 l alebo väčší. Vždy sledujte značku Max v hrnci a do hrnca nikdy nedávajte produkty, kvôli ktorým by bola táto značka prekročená (pozri kapitolu 4).



Materiály a predmety určené na použitie v tlakovom hrnci skontrolujte z hľadiska tepelnej odolnosti podľa údajov výrobcu.

Sterilizácia parou

V tlakovom hrnci možno sterilizovať predmety, ako sú dojčenské fľaše, závaracie poháre, cumlíky a pod., z materiálov ako je sklo, silikón a plast. Pred sterilizáciou rozoberte a vyčistite diely. Pred použitím skontrolujte, či nie sú poškodené.

Do tlakového hrnca nalejte potrebné množstvo vody (pozri kapitolu 4) a predmety vložte do perforovanej vložky. Hrniec zatvorte, nastavte požadovaný stupeň (pozri kapitolu 5), hrniec zohrejte a sterilizujte cca 10 minút (pozri kapitolu 5).

Tlakový hrniec nechajte vychladnúť (metóda 1, pozri kapitolu 6). Predmety vyberte kliešťami alebo tepelne odolnými rukavicami a nechajte ich vychladnúť. Poháre neochladzujte studenou vodou. Predmety pred použitím skontrolujte, či nie sú poškodené.

Poháre, keramické formy a formy z nehrdzavejúcej ocele

Poháre a formy pred použitím vyčistite a poháre pri zaváraní navyše sterilizujte. Predmety skontrolujte, či nie sú poškodené.

Zaváranie

Poháre naplňte približne na šírku prsta pod okraj, dbajte na to, aby bol okraj čistý, a zatvorte ich. Ak používate poháre so skrutkovacím viečkom viečko pevne nedotahujte, a ak používate poháre s tesnením a sponami, spony počas zavárania neupevňujte.

Tlakový hrniec naplňte potrebným množstvom tekutiny (pozri kapitolu 4) a poháre vložte do perforovanej vložky. Hrniec zatvorte, zvolte požadovaný stupeň podľa potraviny a zavárajte (pozri kapitolu 5).

Tlakový hrniec nechajte pomaly vychladnúť (metóda 1, pozri kapitolu 6). Predmety vyberte kliešťami alebo tepelne odolnými rukavicami a nechajte

ich vychladnúť na utierke. Poháre neochladzujte studenou vodou. Keď poháre vychladnú, skontrolujte, či nie sú prasknuté a pevne zaskrutkujte viečka alebo upevnite spony. Pred použitím/konzumáciou skontrolujte poháre a ich obsah.

Sterilizácia v keramických formičkách/formách z nehrdzavejúcej ocele

Tlakový hrniec naplňte potrebným množstvom tekutiny (pozri kapitolu 4) a formy vložte do perforovanej vložky, alebo ich postavte na trojnožku, napr. ako pri tortovej forme s odnímateľným dnom. Hrnec zatvorte, zvolte stupeň podľa potraviny/receptu a sterilizujte (pozri kapitolu 5). Tlakový hrniec nechajte pomaly vychladnúť (metóda 1, pozri kapitolu 6). Predmety vyberte kliešťami alebo tepelne odolnými rukavicami a nechajte ich vychladnúť. Pred použitím/konzumáciou skontrolujte, či nie sú poškodené.

Papier na pečenie

Ak použijete v tlakovom hrnci papier na pečenie, dajte pozor, aby papier nebol voľne položený, a aby neblokoval žiadne bezpečnostné prvky na pokrievke.



Zodpovednosť za používanie cudzích predmetov v tlakovom hrnci nesie používateľ. Spoločnosť Fissler nenesie žiadnu zodpovednosť.

6. Odparovanie Vitavit®



Tlakový hrniec nikdy neotvárajte násilím. Hrnec je možné otvoriť až potom, keď indikátor varenia úplne klesol a po stlačení ovládacieho tlačidla už neuniká žiadna para.

Existujú 4 spôsoby odparovania v tlakovom hrnci Fissler.

Spôsob odparovania by ste si mali zvoliť podľa typu jedla. V prípade mierne penivých alebo objem zväčšujúcich potravín ako napr. strukoviny, polievky alebo husté jedlá alebo pri potravinách s citlivou šupkou ako napr. zemiaky v šupke by ste nemali používať metódu s rýchlou redukciou tlaku, pretože by to mohlo spôsobiť vytečenie jedla alebo prasknutie šupky. Pred otvorením hrnca postupujte podľa nižšie uvedených pokynov pre všetky 4 metódy.

Metóda 1: Nechať vychladnúť

Pri tejto metóde využijete zvyškovú energiu v hrnci. Krátko pred koncom varenia odoberte hrniec zo sporáka a nechajte ho pomaly vychladnúť, kým indikátor varenia úplne neklesne. Táto metóda je obzvlášť vhodná pre jedlá s dlhým časom varenia a na úsporu energie.

Metóda 2: Plynulé odparovanie na varnej korunke (obr. P)

Nastavovacím krúžkom na varnej korunke postupne otáčajte od nastaveného stupňa k najbližšiemu nižšiemu stupňu až po stupeň varenia bez tlaku. Pod varnou korunkou uniká para (obr. A-5).
Poznámka: Nastavovacím krúžkom nikdy neotáčajte zo stupňa varenia 2 alebo 3 priamo na stupeň varenia bez tlaku, inak bude para mimoriadne intenzívne unikať a obsah hrnca môže vykipieť.

Metóda 3: Rýchle odparovanie pomocou ovládacieho tlačidla (obr. O)

Jemné stlačenie ovládacieho tlačidla (obr. A-7) v smere šípky. Para uniká pod rukoväťou veka (obr. A-6). Držte stlačené tlačidlo, kým indikátor varenia úplne neklesne a už neuniká žiadna para. Uvoľnite tlačidlo hneď, ako para prestane unikať.

Metóda 4: Rýchle odparovanie pod tečúcou vodou (obr. Q)

Vložte hrniec do drezu a nechajte tiecť studenú vodu bočne cez veko (nie po rukoväti veka a varnej korunke), kým indikátor varenia úplne neklesne.

Pred otvorením (metóda 1 – 4)

Zľahka stlačte ovládacie tlačidlo (prípadný zvyšný tlak sa vyparí). Uvoľnite tlačidlo hneď, ako para prestane unikať. Hrncom zľahka zatraste. Opäť stlačte ovládacie tlačidlo a tento postup opakujte (potraste hrncom a potom stlačte ovládacie tlačidlo), pokiaľ už neuniká para. Hrnec je bez tlaku (Euromatic je spustený dole). Otvorenie hrnca (pozri kapitolu 3).

Poznámka:

Pokiaľ je v hrnci tlak, nie je možné úplne stlačiť ovládacie tlačidlo. Je to v záujme Vašej bezpečnosti, pretože tak hrniec nie je možné náhodne otvoriť, kým je stále pod tlakom.

Nepokúšajte sa teda násilne stlačiť ovládacie tlačidlo.

7. Čistenie a starostlivosť

Čistenie

Tlakový hrniec vyčistite po každom použití:

- Stiahnite tesniaci krúžok z veka a umyte ho ručne.
- Vyberte varnú korunku a utrite ju vlhkou handričkou.
- Odoberte rukoväť veka a opláchnite ju pod tečúcou vodou.
- Hrnec, veko (bez tesniaceho krúžku, varnej korunky a rukoväte veka) a vložky možno čistiť aj v umývačke riadu.
- Zdobené tlakové hrnce nie sú vhodné do umývačky riadu. Tlakové hrnce so zdobeným korpusom odporúčame čistiť ručne mäkkou špongiou, aby sa dekorácia zachovala.

Upozornenie:

- Na čistenie používajte horúcu vodu s bežným čistiacim prostriedkom a špongiu alebo mäkkú kefu. Nepoužívajte špicaté, drsné alebo ostré predmety. V prípade silného znečistenia môžete použiť na vnútornú stranu a dno aj drsnú stranu špongie.
- Zvyšky jedla nenechajte zaschnúť a jedlo neskladujte v hrnci dlhšie, pretože by mohlo spôsobiť škvrny a zmeny na povrchu z nehrdzavejúcej ocele.
- V záujme nepoškodenia povrchu z nehrdzavejúcej ocele pravidelne používajte prostriedky na ošetrovanie nehrdzavejúcej ocele. Sú najúčinné na odstránenie bieleho alebo dúhovitého zafarbenia alebo usadenín.
- Pri čistení v umývačke riadu používajte iba obvyklé výrobky v dávkach odporúčaných výrobcom, nepoužívajte priemyselné čistiace prostriedky alebo vysoko koncentrované čistiace prostriedky.

Montáž varnej korunky a rukoväte veka

Varná korunka (obr. A-3)

Odobratie (pozri obr. R): Zvončekovú maticu (obr. A-24 + Y-10) uvoľnite otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.

Montáž (pozri obr. S): Uistite sa, že tesnenie varného ventilu tesne prilieha k varnej korunka a že je tesnenie v príslušnom záreze. Varnú korunku nastavte na stupeň varenia parou (1) v určenej polohe a zhora vložte do veka. Zdola naskrutkujte zvončekovú maticu (2) v smere hodinových ručičiek a pevne ju utiahnite (3).

Rukoväť veka (obr. A-9)

Odobratie (obr. T): Upevňovacou skrutkou (obr. A-22) na vnútornej strane veka otočte proti smeru hodinových ručičiek. Odoberte rukoväť veka.

Montáž (obr. U):

Rukou uchopte rukoväť veka a veko uložte do určenej polohy (1).

Naskrutkujte upevňovaciu skrutku v smere hodinových ručičiek a pevne ju utiahnite (2).

Uskladnenie

Tesniaci krúžok by sa mal skladovať v tme (chránený pred slnečným žiarením a UV žiarením), suchý a čistý. Aby ste chránili tesniaci krúžok a nepomliaždili ho, po čistení nasadte veko na hrniec vnútornou stranou smerom nahor.

8. Údržba a náhradné diely



Opotrebované diely ako je tesniaci krúžok a ďalšie gumové diely je potrebné pravidelne vymieňať za originálne náhradné diely Fissler po maximálne 400 procesoch varenia alebo najneskôr po 2 rokoch. Časti, ktoré vykazujú viditeľné poškodenie (napr. stvrdnutie, praskliny, zafarbenia, prehriatie alebo deformácie) alebo ktoré nesedia správne, musia byť okamžite vymenené. Nerešpektovanie má za následok zhoršenie funkcie a bezpečnosti Vášho tlakového hrnca. Kvôli vlastnej bezpečnosti prípadne uvoľnené skrutky ihneď dotiahnite. Popraskané alebo poškodené plastové rukoväte ihneď vymeňte za originálne náhradné diely Fissler.

Číslo výrobku pre náhradné diely a príslušenstvo nájdete na strane 7 a 8. V prípade potreby ďalších opráv alebo otázok ohľadom náhradných dielov kontaktujte zákaznícky servis Fissler. (pozri kapitolu 9). Zoznam predajcov a ďalšie informácie nájdete na www.fissler.com

Pokyny pre výmenu dielov

Tesniaci krúžok (obr. A-23, obr. Y-1): pozri kapitolu 4.

Rolovacia membrána (obr. A-17, obr. V): Varnú korunku oddelte od veka (pozri kapitolu 7), stiahnite starú rolovaciu membránu, nasadte novú rolovaciu membránu na plastový kolík indikátora varenia a zatlačte okraj na kovový piest až po začiatok závit (pozri kapitolu 8).

Tesnenie varného ventilu (obr. A-18, obr. W, obr. Y-6):

Varnú korunku vyberte z veka a stiahnite staré tesnenie. Nové tesnenie vložte ľahšie tak, keď varnú korunku nastavíte na stupeň 3. Nové tesnenie vložte nad kovový piest a potom pevne pritlačte v príslušnom záreze.

Tesnenie sedla ventilu (obr. A-19, obr. X, obr. Y-7): Varnú korunku uvoľnite z veka, odstráňte tesnenie a vložte nové tesnenie (pozri kapitolu 7). Skontrolujte, či tesnenie na oboch stranách veka prilieha dostatočne a plošne.

Krúžok v tvare O pre Euromatic (obr. I, obr. Y-8): Demontáž/montáž sa vykonáva na vnútornej strane veka. Tesnenie musí kompletne ležať úplne v určenom záreze.

Euromatic (obr. A-21): Najprv vyberte rukoväť veka uvoľnením skrutky na vnútornej strane veka (pozri kapitolu 7), odstráňte krúžok v tvare O, vyberte Euromatic z veka a vložte nový Euromatic bez krúžka v tvare O cez veko tak, aby guľôčka bola na vnútornej strane veka. Montáž krúžka v tvare O (pozri vyššie).

9. Likvidácia

Chráňte životné prostredie. Kartón môžete zlikvidovať spolu so zberovým papierom. Pretože prístroj obsahuje veľa opakovane použiteľných alebo recyklovateľných materiálov, mali by ste ho odniesť na zberné miesto vo Vašom meste alebo obci (recyklačné stredisko) na likvidáciu.

10. Otázky a odpovede



Vypnite sporák, uistite sa, že Váš tlakový hrniec nie je pod tlakom (pozri kapitolu 6) a nechajte tlakový hrniec vychladnúť skôr, ako sa pokúsite odstrániť príčinu vzniku chyby.

11. Adresa zákazníckeho servisu

Fissler GmbH
Kundenservice
Harald-Fissler-Str. 10
55768 Hoppstädten-Weiersbach
Nemecko
Tel: +49 6781 - 403 100

Ďalšie informácie nájdete na www.fissler.com

Chyba	Možná příčina	Riešenie
Pri uvedení do varu uniká para pod rukoväťou veka (na Euromatic) dlhšie ako zvyčajne.	Hrniec nie je správne uzavretý (červený indikátor).	Riadne zatvorte hrniec (zelený indikátor).
	Prívod energie je príliš nízky.	Nastavte maximálny výkon výhrevného zdroja.
	Veľkosť varnej platne sa nezhoduje s priemerom dna tlakového hrnca.	Tlakový hrniec postavte na vhodnú varnú platňu. (pozri kapitolu 4).
	Rukoväť veka neprilieha pevne.	Utiahnite upevňovaciu skrutku rukoväte veka.
	Euromatic alebo krúžok v tvare O sú znečistené alebo poškodené.	Vyčistite alebo vymeňte diely. (pozri kapitoly 4, 7, 8).
	Stupeň varenia parou je nastavený.	Na varenie pod tlakom zvolte stupeň 1 – 3 (pozri kapitolu 5).

Chyba	Možná příčina	Riešenie
Počas uvedenia do varu neuniká para.	Príliš málo tekutiny v hrnci.	Pridajte minimálne množstvo tekutiny (200 – 300 ml). (pozri kapitolu 4).
	Prívod energie je príliš nízky.	Nastavte maximálny výkon výhrevného zdroja.
Para a/alebo kvapky vody unikajú po okraji veka skôr, ako začne indikátor varenia stúpať.	Tesniaci krúžok nie je správne vložený, je znečistený, poškodený alebo starý.	Správne vložte tesniaci krúžok, v prípade potreby ho vyčistite alebo vymeňte (pozri kapitolu 4, 8).
	Hrniec nie je správne uzavretý (červený indikátor).	Riadne zatvorte hrniec (zelený indikátor).
Indikátor varenia nestúpa.	Para uniká na rukoväti veka / okraji veka.	Pozri predchádzajúce body.
	Príliš málo tekutiny v hrnci.	Pridajte minimálne množstvo tekutiny (200 – 300 ml) (pozri kapitolu 4).
	Varná korunka nie je správne a pevne priskrutkovaná.	Správne nasadte varnú korunku a utiahnite zvončekovú maticu (pozri kapitolu 7).
	Tesnenie varného ventilu, tesnenie sedla ventilu alebo rolovacia membrána chýbajú, sú poškodené alebo nesprávne namontované.	Príslušné tesnenie vymeňte alebo namontujte správne (pozri kapitolu 8).

Chyba	Možná příčina	Riešenie	DE	EN	FR	ES	IT	NL	RU	GR	TR	KO	ZH	JA	PL	CZ	SR	HR	HU	SK	SL	RO	BL	AR
Para uniká na varnej korunke.	Teplota je príliš vysoká (indikátor varenia je červený).	Znížte prívod energie. Upravte označenie na požadovanú úroveň varenia (pozri kapitolu 4).																						
	Varná korunka, tesnenie varného ventilu, tesnenie sedla ventilu alebo rolovacia membrána chýbajú, sú poškodené alebo nesprávne namontované.	Príslušné tesnenie vymeňte alebo namontujte správne (pozri kapitolu 4, 8). Správne nasadte varnú korunku a utiahnite zvončekovú maticu (pozri kapitolu 7).																						
Pod rukoväťou veka (na Euromatic) uniká para, aj keď indikátor varenia už stúpol.	Rukoväť veka neprilieha pevne.	Utiahnite upevňovaciu skrutku rukoväte veka.																						
	Ploché tesnenie na upevnenie rukoväte veka alebo krúžok v tvare O pre Euromatic chýbajú, sú chybné alebo nesprávne namontované.	Príslušné tesnenie vymeňte alebo namontujte správne (pozri kapitolu 4, 8).																						
	Uniká veľké množstvo pary, varný ventil môže byť poškodený alebo znečistený (reaguje bezpečnostné zariadenie Euromatic).	Varnú korunku vyberte a vyčistite alebo vymeňte (pozri kapitolu 7, 8).																						
Rukoväť veka alebo rukoväte sú uvoľnené.	Upevňovacia skrutka nie je utiahnutá.	Upevňovacie skrutky pevne utiahnite.																						

Chyba	Možná příčina	Riešenie
Na okraji veka silno uniká para, hoci indikátor varenia už stúpol.	Tesniaci krúžok je defektný.	Vymeňte tesniaci krúžok (pozri kapitolu 8).
	Tesniaci krúžok zareagoval ako bezpečnostný prvok. Varná korunka a Euromatic môžu byť znečistené alebo poškodené.	Hrniec nechajte skontrolovať zákazníckym servisom Fissler.
Para uniká na uzávere, rukoväti veka alebo ovládacom tlačidle.	Tesnenie je defektné.	Vymeňte rukoväť veka/ nechajte ju skontrolovať v zákazníckom servise Fissler.
Hrniec sa ťažko zatvára alebo ovládacie tlačidlo po zatvorení nevyskočí.	Rukoväť veka/rukoväť hrnca/rúčka hrnca nie sú správne namontované.	Skontrolujte upevnenie rukovätí a dotiahnite ich.
	Rukoväť veka je defektná.	Vymeňte rukoväť veka.
	Tesniaci krúžok nie je správne vložený.	Správne vložte tesniaci krúžok (pozri kapitolu 4).
	Veko bolo nasadené priečne.	Nasadzovaciú pomôcku vložte do drážky v rukoväti hrnca. (pozri kapitola 3).
Hrniec sa nedá otvoriť.	V hrnci je ešte tlak.	Uvoľnite tlak v hrnci (pozri kapitolu 6).
	Euromatic sa zasekol.	Pustite ovládacie tlačidlo. Rukoväť veka jemne zatlačte dolava.

Zahvaljujemo se vam za zaupanje in vam prsrčno čestitamo za vaš ekonom lonec Vitavit®

Kazalo

1. Pomembni previdnostni ukrepi in varnostni napotki	376
Navodila za uporabo in nadzor	376
Varnost in vzdrževanje	376
Uporabe ekonom lonca	377
Delovanje ekonom lonca	377
2. Predvidena uporaba	378
3. Pred prvo uporabo	378
Odpiranje lonca	378
Zapiranje lonca	378
Prikaz zapahnitve	378
Čiščenje	378
4. Napotki za uporabo	379
Varnostne naprave	379
Količine polnjenja	379
Primernost štedilnika	380
Nasveti za varčevanje z energijo	381
5. Kuhanje z vitavit®	381
Priprava	381
Izbira stopnje kuhanja	381
Zakuhanje in odzračevanje	382
Kontrolni ventil - prikaz kuhanja s funkcijo semaforja	382
Časi kuhanja	382
Vsestranska uporaba predmetov drugih proizvajalcev v ekonom loncu	383
6. Izparjanje Vitavit®	384
7. Čiščenje in nega	385
Čiščenje	385
Montaža kontrolnega ventila in ročaja pokrova	386
Shranjevanje	387
8. Vzdrževanje in nadomestni deli	387
Napotki za zamenjavo delov	387
9. Odlaganje med odpadke	388
10. Vprašanja in odgovori	388
11. Naslov službe za stranke	388



1. Pomembni previdnostni ukrepi in varnostni napotki

Navodila za uporabo in nadzor

- Pozorno preberite navodila za uporabo in vsa navodila.
- Ekonom lonca nikdar ne uporabljajte v bližini otrok in ga med uporabo nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Ta navodila hranite, dokler ste lastnik izdelka. Če navodila za uporabo založite, jih lahko prenesete z našega spletnega mesta www.fissler.com.
- Ekonom lonca ne prepuščajte osebi, ki ni seznanjena z navodili za uporabo ter ekonom lonca posredujte tretji osebi vedno skupaj z navodili za uporabo.

Varnost in vzdrževanje

- Ekonom lonca nikoli ne odpirajte na silo. Pred odpiranjem se prepričajte, ali se je notranji tlak povsem znižal. Informacije o tem so navedene v poglavju 6.
- Ekonom lonca nikoli ne segrevajte brez tekočine, saj lahko zaradi pregretja pride do poškodb naprave, ventilov, varnostnih naprav in štedilnika, ali pa se lahko stali aluminijasto jedro v dnu ter se utekočini. Če pride do tega, izklopite štedilnik in lonca ne premikajte, dokler se povsem ne ohladi. Prezračite prostor. V primeru pregretja ekonom lonca ne uporabljajte več, ker delovanje varnostnih naprav ni več zagotovljeno. V tem primeru se obrnite na službo za stranke podjetja Fissler.
- Ekonom lonca nikdar ne napolnite do več kot 2/3 njegove nazivne prostornine, tudi pri uporabi z vložkom in trinožnim stojalom. Če pripravljate živila, kot sta riž ali sušena zelenjava, ki med postopkom kuhanja naraščajo ali se penijo, napolnite ekonom lonca največ do polovice njegove nazivne prostornine; glejte oznako.
- Pri kuhanju mesa (zlasti volovskega jezika) v ekonom loncu nastane v mesu nadtlak. Zato po odprtju ekonom lonca pustite meso, da malo počiva, preden ga prebodete ali premaknete, da preprečite opekline.
- Pred vsakim odpiranjem ekonom lonca, tega pretresite, da preprečite brizganje parnih mehurčkov, zlasti ob pripravi kašastih živil. Jabolčne čežane in kompotov ne pripravljajte v ekonom loncu, ker tu pogosto nastajajo parni mehurčki, ki ob odprtju brizgnejo in lahko povzročijo oparine.
- Ekonom lonca ne uporabljajte za cvrtje hrane z oljem pod tlakom. V ekonom loncu vedno cvrite brez pokrova in ga napolnite z mastjo največ

do polovice.

- Ekonom lonca nikakor ne spreminjajte. Izjema so vzdrževalni ukrepi, navedeni v navodilih za uporabo. Ventilov ne smete naoljiti.
- Ekonom lonca uporabljajte samo z originalnimi in povsem delujočimi komponentami podjetja Fissler. Zlasti uporabljajte samo lonce in pokrove istega modela ter nadomestne dele v izvedbi, predvideni za vašo napravo (glejte poglavje 8).
- Za ekonom lonca z nazivno prostornino 3,5 l v kompletu ekonom lonca uporabite nižje trinožno stojalo z vložkom, da preprečite čezmerno polnjenje.

Uporabe ekonom lonca

- Ekonom lonca nikoli ne uporabljajte v pečici. Ročaji, ventili in varnostne naprave se zaradi visokih temperatur poškodujejo in ne morejo več izpolnjevati svoje varnostne funkcije.
- Ekonom lonci Fissler so primerni samo za predvideno, zasebno uporabo. Pri nepravilni uporabi lahko nastanejo nevarnosti.
- V tem loncu se hrana pripravlja pod tlakom. Z nepravilno uporabo ekonom lonca se lahko opečete. Pred kuhanjem se prepričajte, ali je ekonom lonca dobro zaprt. Informacije o tem najdete v poglavju 3. Ekonom lonca nikoli ne uporabljajte z nepravilno nameščenim pokrovom.
- Ekonom loncev se ne sme uporabljati za sterilizacijo na medicinskem področju, saj ekonom lonci niso zasnovani za potrebno sterilizacijsko temperaturo.

Delovanje ekonom lonca

- Pred vsako uporabo se prepričajte, ali so vsi ventili in varnostne naprave nepoškodovani, delujoči in čisti. Samo tako je mogoče zagotoviti varno delovanje. Informacije o tem so navedene v poglavju 4.
- Ekonom lonca zelo previdno premikajte, kadar je ta vroč in pod tlakom. Ne dotikajte se vročih površin, temveč uporabljajte ročaje in gumbe. Po potrebi uporabite zaščito za roke.
- Uporabljajte samo vire ogrevanja, ki so dovoljeni v navodilih za uporabo (glejte poglavje 4).
- Dovod energije uravnajte tako, da prikaz kuhanja ne bo narasel v rdeče območje (glejte poglavje 5). Če dovajanja energije ne zmanjšate, bo para samodejno, nadzorovano izhajala skozi ventil in lonca bo izgubljal tekočino. Popolna izguba tekočine vodi v to, da se živila prismojijo, in lahko povzroči poškodbe na loncu in štedilniku.

2. Predvidena uporaba

- Ekonom lonci Fissler so namenjeni za kuhanje živil pod tlakom v zasebnem gospodinjstvu ter za v poglavju 5 navedene predvidene namene.
- Ekonom lonci Fissler se smejo uporabljati samo do največje moči štedilnika 3700 W.
- Upoštevati je treba količine polnjenja, navedene v poglavju 4, s čimer boste zagotovili varno uporabo ekonom lonca.

3. Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo se seznanite z loncem in rokovanjem z njim ter preverite popolnost vsebine kompleta (glejte sliko A). Pri nekaterih ekonom loncih vložek ni priložen vsebini kompleta.

Odpiranje lonca (slika C)

Pritisnite tipko za upravljanje (slika A-7) na ročaju pokrova v smeri puščice. Zavrtite pokrov do omejila v nasprotni smeri urnega kazalca (v desno). Snemite pokrov.

Zapiranje lonca (sliki D+E)

S pomočjo pripomočka za nameščanje (kovinska vezica z napisom »Close« (slika A-14)) namestite pokrov tako, da ga držite pod rahlim kotom. Pripomoček za nameščanje vstavite v utor na ročaju lonca in ga spustite vanj (slika D). Zaprite pokrov tako, da ga zavrtite v smeri urnega kazalca do omejila (v levo, glejte sliko E). Lonec se zapahne s slišnim »klikom« in prikaz zapahnitve skoči z rdeče na zeleno (slika A-8).

Prikaz zapahnitve (slika A-8, slika F)

Zelena: Lonec je pravilno zaprt in pripravljen za uporabo.
Rdeča: Lonec ni pravilno zaprt.

Čiščenje

Pred prvo uporabo temeljito ročno splaknite lonec, pokrov, tesnilni obroč in vstavek. S tem odstranite morebitni prah od poliranja in manjše nečistoče. Priporočilo: Nato lonec in pokrov obdelajte z negovalnim sredstvom za legirano jeklo. S tem bo legirano jeklo odpornejše na soli in kislina živila. Vedno temeljito sperite ostanke negovalnega sredstva. Obdelavo po potrebi oz. ob vidnih spremembah površine legiranega jekla ponovite.

4. Napotki za uporabo

Varnostne naprave

Pred vsako uporabo preverite delovanje v nadaljevanju navedenih varnostnih naprav in teh nikoli ne spreminjajte. Poskrbite, da bosta kontrolni ventil in ročaj pokrova pred začetkom kuhanja pravilno nameščena in se trdno prilegala. Napotki za to so navedeni v poglavju 7.

Kontrolni ventil (slika A-3, slika G)

Snemite kontrolni ventil s pokrova in nastavite stopnjo 3. S pritiskom prsta preverite, ali se prikaz kuhanja (1) in telo ventila (2) prosto premikata in ali ju vzmet vrne nazaj.

Euromatic (slika A-21)

Prepričajte se, ali je Euromatic čist in se prosto pomično prilega v pokrov (slika H). O-tesnilni obroč se mora povsem prilegati v za to predvideno zarezo (glejte sliko I). S pritiskom prsta preverite, ali se kroglica v Euromaticu prosto premika in se z vzmetjo vrne nazaj (slika J).

Tesnilni obroč (slika A-23) in varnostni utor (slika A-20, slika K)

Preverite, ali sta tesnilni obroč in rob pokrova čista, ali je tesnilni obroč nepoškodovan, varnostni utor (1) pa prosto pomičen. Tesnilni obroč vstavite tako, da bo nalegal povsem plosko in pod navznoter upognjene segmente roba (2) na notranji strani pokrova. Tesnilni obroč mora nalegati pred varnostnim utorom, to pomeni, da mora biti potisnjen stran od roba pokrova.

Količine polnjenja (slika L)



Vedno kuhajte z zadostno količino tekočine in poskrbite, da tekočina v ekonom loncu ne bo povsem izparela.
Pri hitrem kuhanju sledite naslednjim navedbam glede količin polnjenja.
Za preprosto odmerjanje je v notranjosti lonca nameščena lestvica.

Potrebna količina tekočine, da preprečite pregrevanje med kuhanjem

Glede na premer naprave, lonec za ustvarjanje pare znotraj označitve v notranjosti napolnite z več kot 200-300 ml tekočine, ne glede na to, ali kuhate z vstavkom ali brez njega. Ekonom lonca nikoli ne uporabljajte brez te količine tekočine.

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

Označba max

Ekonom lonec smete napolniti do največ $\frac{2}{3}$ njegove prostornine (uporabnega volumna), da zagotovite varno delovanje.

Označba $\frac{1}{2}$

Pri živilih, ki se penijo ali med kuhanjem nabrekajo, npr. riž, mesne juhe ali sušena zelenjava, smete ekonom lonec napolniti največ do polovice njegove prostornine.

Označba $\frac{1}{3}$

Pri kuhanju fižola in drugih stročnic napolnite lonec samo do oznake $\frac{1}{3}$, saj se lahko njihova tanka povrhnjica rahlo dvigne in zamaši ventile.

Primernost štedilnika

Ekonom lonci Fissler so primerni za vse vrste štedilnikov. K tem spadajo plinski štedilnik, kuhalne plošče iz litega železa, steklokeramični in indukcijski štedilniki.



Za preprečevanje prask na površinah morate posodo pri prestavljanju vedno dvigniti. Podjetje Fissler ne prevzema odgovornosti za morebitne škode, nastale zaradi neupoštevanja napotkov.

Kuhalna plošča iz litega železa/steklokeramični štedilnik (sevanje/halogeni): Plošča štedilnika mora ustrezati premeru dna lonca ali biti manjša.

Plinski štedilnik: Posodo za kuhanje namestite na sredino in preprečite seganje plamenov prek dna, saj lahko plameni poškodujejo ročaje iz umetne mase.

Indukcija: Posodo vedno postavite na sredino kuhalne plošče. Velikost dna lonca se mora ujemati z velikostjo kuhalnega polja ali biti večja, sicer se kuhalno polje morebiti ne bo odzvalo na dno lonca.

Posebna navodila za indukcijske štedilnike: Upoštevajte navodila za uporabo, ki jih navaja proizvajalec štedilnika. Pri uporabi lahko nastane brenčec zvok, ki je tehnično pogojen in ni znak okvare štedilnika ali posode za kuhanje.

Nasveti za varčevanje z energijo

- Pri kuhanju naravnajte štedilnik tako, da prikaz kuhanja ne naraste v rdeče območje oznake za izbrano stopnjo kuhanja in da kontrolni ventil ne začne izpuščati pare.
- Pri kuhanju na stopnji za parno kuhanje naravnajte štedilnik tako, da bo na ročaju pokrova oz. kontrolnem ventilu izstopala samo rahla para.
- Uporabljajte kuhališče ustrezne velikosti (glejte navedbe primernosti štedilnika).
- Velikost posode za kuhanje izberite skladno s količino, ki jo kuhate.
- Izkoristite akumulirano toploto dna: Štedilnik izklopite tik pred koncem časa kuhanja.

5. Kuhanje z Vitavit®

V ekonom loncu lahko na raznolike načine pripravljate jedi po receptih vseh vrst. Lahko pečete, kuhate in dušite ali cvrete v odprtem loncu. Z dodatnim vložkom je mogoče tudi kuhati v pari, sočiti in pripravljati več sestavin hkrati. V kombinaciji z običajnim pokrovom je mogoče ekonom lonec uporabljati tudi kot običajni kuhinjski lonec. V ekonom loncu lahko časovno varčno in na način, ki ohranja hranila, pripravite vsa živila, od mesa, zelenjave in stročnic, pa vse do rib in žit. Informacije, čase kuhanja in ideje za recepte najdete na spletni strani www.fissler.com

Priprava

V ekonom lonec dodajte sestavine, ki jih želite pripraviti. Pri tem pazite na navedene količine polnjenja in na minimalno količino tekočine (glejte poglavje 4). Namestite pokrov in zaprite lonec. Prikaz zapahnitve (slika A-8) kaže zeleno (glejte poglavje 3).

Izbira stopnje kuhanja (slika M)

Pri svojem Vitavit® lahko izbirate med štirimi stopnjami kuhanja (slika M):

Stopnja kuhanja 1: Nežna stopnja kuhanja, pribl. 110 °C, delovni tlak 45 kPa za zelo občutljiva živila, kot so ribe in nežna zelenjava.

Stopnja kuhanja 2: Hitra stopnja kuhanja, pribl. 113 °C, delovni tlak 60 kPa za občutljiva živila, kot je zelenjava.

Stopnja kuhanja 3: Ekspresna stopnja kuhanja, pribl. 116 °C, delovni tlak 75 kPa za vse druge jedi, kot so mesne jedi in enolončnice.

Stopnja kuhanje s paro: Izberite nežno kuhanje s paro v vložku (slika A-1) oz. kuhanje brez tlaka. ☁

Zakuhanje in odzračevanje

Segrejte trdno zaprt ekonom lonec na najvišji stopnji energije (ne pri funkciji booster). Izpod ročaja pokrova (slika A-6) izhaja para. Ta postopek lahko traja nekaj minut. Ko se Euromatic zapre in para ne izhaja več, se začne vzpostavljanje tlaka in prikaz kuhanja (slika A-4) začne počasi naraščati.

Kontrolni ventil – prikaz kuhanja s funkcijo semaforja (slika N)

Prikaz kuhanja prikazuje – neodvisno od izbrane stopnje kuhanja – vedno zaporedje treh barvnih obročev. Barve po načelu semaforja sporočajo potek temperature v loncu in pomagajo pri uravnavanju dovoda energije.

Rumeni obroč:

Nastavljena stopnja kuhanja je skoraj dosežena. Dovod energije lahko preklopite nazaj.

Zeleni obroč:

Nastavljena stopnja kuhanja je dosežena, čas kuhanja se začne. Dovod energije je treba nastaviti tako, da bo prikaz kuhanja med celotnim časom kuhanja ostal v zelenem območju.

Rdeči obroč:

Temperatura v loncu je previsoka. Lonec začne samodejno izpuščati paro in lahko s tem izgublja tekočino. Za uravnavanje temperature štedilnik preklopite nazaj in poskrbite, da bo znova dosežen zeleni obroč.

Časi kuhanja

Časi kuhanja se merijo od dosežene izbrane stopnje kuhanja (z zelenim obročem).

Po koncu časa kuhanja vzemite ekonom lonec s kuhalne plošče in počakajte, da se tlak zniža (glejte poglavje 6) in ga šele nato odprite.

Več informacij o časih kuhanja najdete v našem iskalniku časa kuhanja na spletni strani www.fissler.com



Iskalnik časa kuhanja + video navodila

Vsestranska uporaba predmetov drugih proizvajalcev v ekonom loncu

S predmeti drugih proizvajalcev so mišljeni predmeti, kot so na primer kozarci ali plastični predmeti, ki jih Fissler ne proizvaja in ne ponuja. Glede na velikost predmeta je treba uporabiti model ekonom lonca s prostornino 4,5 l ali večji. Pri tem je vedno treba upoštevati oznako MAX v loncu in predmetov nikoli ne postavljati nad to oznako (glejte poglavje 4).



Materiale in predmete, ki jih boste uporabljali v ekonom loncu, preverite glede temperaturne obstojnosti v skladu z navedbami proizvajalca.

Parno steriliziranje

V ekonom loncu je mogoče sterilizirati predmete, kot so otroške stekleničke, kozarci za vlaganje, dude itn., iz materialov, kot so steklo, silikon in plastika.

Pred steriliziranjem dele razstavite in očistite. Pred uporabo preverite, ali so nepoškodovani.

Ekonom lonec napolnite z zahtevano količino vode (glejte poglavje 4) in predmete postavite v perforirani vstavek. Lonec zaprite, nastavite stopnjo kuhanja (glejte poglavje 5), lonec segrejte in sterilizirajte približno 10 minut (glejte poglavje 5).

Ekonom lonec pustite, da se ohladi (metoda 1, glejte poglavje 6). Predmete odstranite s kleščami ali s toplotno odpornimi rokavicami in jih pustite, da se ohladijo. Kozarcev ne hladite pod hladno vodo. Pred uporabo preverite, ali so predmeti nepoškodovani.

Uporaba kozarcev, keramičnih modelov in modelov iz nerjavnega jekla

Kozarce in kalupe pred uporabo očistite, pri vlaganju pa kozarce dodatno sterilizirajte. Preverite, ali so predmeti nepoškodovani.

Vlaganje

Kozarce napolnite približno do en prst pod robom, pazite, da je rob čist, in jih zaprite. Pri kozarcih z navojnim pokrovom pokrova ne privijte do konca, pri kozarcih s tesnilom in sponkami pa sponk med vlaganjem ne pritrdite. Ekonom lonec napolnite z zahtevano količino tekočine (glejte poglavje 4) in kozarce postavite v perforirani vstavek. Lonec zaprite, izberite stopnjo kuhanja glede na živilo in vlagajte (glejte poglavje 5).

Ekonom lonec pustite, da se počasi ohlaja (metoda 1, glejte poglavje 6).

Predmete odstranite s kleščami ali s toplotno odpornimi rokavicami in jih pustite, da se ohladijo na krpi. Kozarcev ne hladite pod hladno vodo. Ko se kozarci ohladijo, preverite, ali so nepoškodovani, in pokrove trdno privijte ali pritrdite sponke. Pred uporabo/uživanjem preverite kozarce in vsebino.

Kuhanje s keramičnimi modelčki/modeli iz nerjavnega jekla

Napolnite ekonom lonec z zahtevano količino tekočine (glejte poglavje 4) in modele postavite v perforirani vstavek ali na trinožnik, na primer kot pri tortnem modelu. Lonec zaprite, izberite stopnjo kuhanja glede na živilo/recept in kuhajte (glejte poglavje 5).

Ekonom lonec pustite, da se počasi ohlaja (metoda 1, glejte poglavje 6). Predmete odstranite s kleščami ali s toplotno odpornimi rokavicami in jih pustite, da se ohladijo. Pred uporabo/uživanjem preverite, ali so nepoškodovani.

Uporaba papirja za peko

Pri uporabi papirja za peko v ekonom loncu pazite, da papir ni položen ohlapno in da papir za peko ne blokira varnostnih naprav na pokrovu.



Odgovornost za uporabo predmetov drugih proizvajalcev v ekspresnem loncu nosi uporabnik. Fissler ne prevzema nobene odgovornosti.

6. Izparjanje Vitavit®



Ekonom lonca nikoli ne odpirajte na silo. Lonec je dovoljeno odpreti šele, ko se je prikaz kuhanja povsem znižal in pri pritisku na tipko za upravljanje ne izhaja para.

Obstajajo 4 načini za izpust pare iz ekonom lonca Fissler

Način izpusta pare izberite glede na živilo. Pri rahlo penečih ali naraščajočih živilih, kot npr. stročnicah, juhah ali enolončnicah, ali tudi pri živilih z občutljivo lupino, npr. krompirju v oblicah, ne smete izbrati načina s hitrim zmanjšanjem tlaka, sicer lahko živilo izstopi ali pa se lupina razpoči. Preden lonec odprete, upoštevajte spodnja navodila za vse 4 načine.

1. način: Počakajte, da se ohladi

Pri tej metodi izkoristite preostalo energijo v loncu. Lonec že malo pred koncem časa kuhanja vzemite s štedilnika in ga pustite, da se počasi

ohlaja, dokler se prikaz kuhanja povsem ne zniža. Ta način je primeren zlasti za jedi, ki se dolgo kuhajo in za varčevanje z energijo.

2. način: Stopenjski izpust pare na kontrolnem ventilu (slika P)

Vrtite nastavljalni obroč na kontrolnem ventilu postopno od nastavljene stopnje kuhanja do naslednje nižje stopnje kuhanja vse do stopnje kuhanja brez tlaka. Pod kontrolnim ventilom izhaja para (slika A-5).

Napotek: Nastavljalnega obroča nikoli ne zavrtite s stopnje kuhanja 2 ali 3 neposredno v položaj za izpust pare, saj bo udar pare zelo močan in lahko živilo izstopi.

3. način: Hiter izpust pare s tipko za upravljanje (slika O)

Rahel pritisk na tipko za upravljanje (slika A-7) v smeri puščice. Para izhaja izpod ročaja pokrova (slika A-6). Tipko držite pritisnjeno, dokler se prikaz kuhanja povsem ne zniža in para ne izhaja več. Spustite tipko takoj, ko para preneha izhajati.

4. način: Hiter izpust pare pod tekočo vodo (slika Q)

Postavite lonec v pomivalno korito in pustite, da na strani pokrova teče mrzla voda (ne prek ročaja pokrova in enote s kontrolnim ventilom), dokler se prikaz kuhanja povsem ne zniža.

Pred odpiranjem (1.-4. način)

Rahlo pritisnite tipko za upravljanje (preostali pritisk se sprosti z izparevanjem). Spustite tipko takoj, ko para preneha izhajati. Lonec rahlo stresite. Ponovno pritisnite tipko za upravljanje in postopek ponovite (stresite lonec in nato pritisnite tipko za upravljanje), dokler para ne izhaja več. Lonec je brez tlaka (Euromatic se spusti). Odpiranje lonca (glejte poglavje 3).

Napotek:

Dokler je v loncu tlak, upravljalne tipke ne morete povsem pritisniti navzdol. To je namenjeno vaši varnosti, kajti tako ni mogoče pomotoma odpreti lonca, medtem ko je ta še pod tlakom.

Torej ne poskušajte na silo pritiskati tipke za upravljanje.

7. Čiščenje in nega

Čiščenje

Ekonom lonec očistite po vsaki uporabi:

- Tesnilni obroč vzemite iz pokrova in ga ročno splaknite.

- Snemite kontrolni ventil in ga obrišite z vlažno krpo.
- Snemite ročaj pokrova in ga splaknite pod tekočo vodo.
- Lonec, pokrov (brez tesnilnega obroča, kontrolnega ventila in ročaja pokrova) in vložke lahko očistite v pomivalnem stroju.
- Okrašenih ekonom loncev ni dovoljeno pomivati v pomivalnem stroju. Za ekonom lonce z okraski priporočamo ročno čiščenje z mehko gobico, da se okras ohrani.

Pri tem upoštevajte:

- Za čiščenje uporabljajte vročo vodo z običajnim detergentom in gobico za lonce ali mehko krtačo. Izogibajte se koničastim, grobim ali ostrim predmetom. Za notranjost in dno lahko pri močnejši umazaniji uporabite tudi grobo stran gobe.
- Ne pustite, da se ostanki jedi zasušijo, in ne shranjujte jedi dlje časa v loncu, saj lahko povzročijo madeže na legiranem jeklu in spremembe površine.
- Za ohranjanje površine legiranega jekla redno uporabljajte negovalno sredstvo za nego legiranega jekla. Najbolje je primerno za odstranjevanje belih ali mavričnih razbarvanj ali oblog.
- Pri čiščenju v pomivalnem stroju uporabljajte samo običajne gospodinjske detergente v odmerku, ki ga priporoča proizvajalec, in ne industrijskih detergentov ali visoko koncentriranih čistil.

Montaža kontrolnega ventila in ročaja pokrova

Kontrolni ventil (slika A-3)

Odstranjevanje (glejte sliko R): Zvonasto matico (sliki A-24 + Y-10) odvijete z vrtenjem v nasprotni smeri urnega kazalca.

Nameščanje (glejte sliko S): Poskrbite, da bo tesnilo kuhalnega ventila nalegalo povsod okrog kontrolnega ventila in da bo tesnilo v predvidenem utoru. Nastavite kontrolni ventil na stopnjo kuhanja s paro (1) v predpisani položaj od zgoraj v pokrov. Privijte zvonasto matico (2) v smeri urnega kazalca in jo trdno zategnite (3).

Ročaj pokrova (slika A-9)

Snemanje (slika T): Pritrdilni vijak (slika A-22) na notranji strani pokrova vrtite v nasprotni smeri urnega kazalca. Snemanje ročaja pokrova

Nameščanje (slika U):

Vzemite ročaj pokrova v dlan in položite pokrov v predpisani položaj (1). Privijte pritrdilni vijak v smeri urnega kazalca in ga trdno zategnite (2).

Shranjevanje

Tesnilni obroč je treba shraniti na temnem (zaščiteno pred sončno svetlobo in UV sevanjem), suhem in čistem mestu. Za ohranitev tesnilnega obroča in preprečevanje zmečkanja položite pokrov po čiščenju obrnjen navzgor na lonec.

8. Vzdrževanje in nadomestni deli



Redno je treba zamenjati dele, ki se hitro obrabljajo, kot so tesnilni obroč in drugi gumijasti deli, z originalnimi nadomestnimi deli Fissler, kar pomeni po največ 400 kuhanjih ali najpozneje po 2 letih. Dele, na katerih so vidne poškodbe (npr. otrditve, praske, razbarvanja, pregrevanje ali deformacije) ali ki se ne prilegajo pravilno, je treba takoj zamenjati. Neupoštevanje tega negativno vpliva na delovanje in varnost ekonom lonca. Zaradi lastne varnosti takoj zategnite morebitne razrahljane vijake na loncu. Poleg tega zamenjajte razpokane ali poškodovane ročaje iz umetne mase z originalnimi nadomestnimi deli Fissler.

Številko izdelka za nadomestne dele in dodatno opremo najdete na str. 7 in 8

Pri drugih popravilih ali vprašanjih o nadomestnih delih se obrnite na službo za stranke podjetja Fissler (glejte poglavje 9). Seznam trgovcev in dodatne informacije najdete na spletnem mestu www.fissler.com

Napotki za zamenjavo delov

Tesnilni obroč (slika A-23, slika Y-1): glejte poglavje 4.

Navijalna membrana (slika A-17, slika V): Odvijte kontrolni ventil s pokrova (glejte poglavje 7), odstranite staro navijalno membrano, vstavite novo navijalno membrano na zatič iz umetne mase prikaza kuhanja in pritisnite rob do začetka navoja na kovinski bat. (glejte poglavje 8).

Tesnilo kuhalnega ventila (slika A-18, slika W, slika Y-6):

Odvijte kontrolni ventil s pokrova in odstranite staro tesnilo. Za lažje vstavljanje novega tesnila, nastavite kontrolni ventil na stopnjo 3. Položite novo tesnilo čez kovinski bat in ga nato trdno pritisnite v predvideni zarezi.

Tesnilo ležišča ventila (slika A-19, slika X, slika Y-7): Odvijte kontrolni ventil s pokrova, odstranite tesnilo in vstavite novo tesnilo (glejte poglavje 7). Zagotovite, da bo tesnilo na obeh straneh pokrova čisto in plosko nalegalo.

O-obroč za Euromatic (slika I, slika Y-8): Demontaža/montaža se izvede na notranji strani pokrova. Tesnilo se mora povsem prilegati v za to predvideno zarezo.

Euromatic (slika A-21): Najprej odstranite ročaj pokrova, tako da sprostite vijak na notranji strani pokrova (glejte poglavje 7), odstranite O-obroč, odstranite Euromatic s pokrova in vstavite nov Euromatic brez O-obroča skozi pokrov, tako da je kroglica na notranji strani pokrova. Nameščanje O-obroča (glejte zgoraj).

9. Odlaganje med odpadke

Prispevajte k varstvu okolja. Karton lahko odstranite s starim papirjem. Ker naprava vsebuje veliko materialov, ki jih lahko uporabite znova ali reciklirate, jo morate oddati na zbirnem mestu v svojem mestu ali občini (reciklažni center).

10. Vprašanja in odgovori



Izklopite štedilnik, prepričajte se, ali je ekonom lonec brez tlaka (glejte poglavje 6), in počakajte, da se ekonom lonec ohladi, preden poskusite odpraviti vzrok za napako.

11. Naslov službe za stranke

Fissler GmbH
Kundenservice
Harald-Fissler-Str. 10
55768 Hoppstädten-Weiersbach
Nemčija
Tel: +49 6781 - 403 100

Dodatne informacije najdete na spletnem mestu www.fissler.com

Napaka	Morebitni vzrok	Rešitev
Pri zakuhanju izhaja para dlje časa kot običajno pod ročajem pokrova (na Euromaticu).	Lonec ni pravilno zaprt (rdeči prikaz).	Lonec pravilno zaprite (zeleni prikaz).
	Dovod energije je premajhen.	Nastavite največjo moč vira toplote.
	Velikost kuhalne plošče ne ustreza premeru dna ekonom lonca.	Ekonom lonec postavite na ustrezno kuhalno ploščo (glejte poglavje 4).
	Ročaj pokrova je razrahljan.	Zategnite pritrdilni vijak ročaja pokrova.
	Euromatic ali O-obroč je umazan ali poškodovan.	Očistite oz. zamenjajte dele (glejte poglavja 4, 7, 8).
	Stopnja kuhanja s paro je nastavljena.	Za kuhanje s tlakom izberite stopnjo kuhanja 1-3 (glejte poglavje 5).
Pri zakuhanju para ne izhaja.	Premalo tekočine v loncu.	Dodajte minimalno količino tekočine (200-300 ml) (glejte poglavje 4).
	Dovod energije je premajhen.	Nastavite največjo moč vira toplote.
Para in/ali kapljice vode izhajajo na robu pokrova, preden začne prikaz kuhanja naraščati.	Tesnilni obroč ni pravilno vstavljen, je umazan, poškodovan ali obrabljen.	Pravilno vstavite tesnilni obroč, ga po potrebi očistite ali zamenjajte (glejte poglavji 4, 8).
	Lonec ni pravilno zaprt (rdeči prikaz).	Lonec pravilno zaprite (zeleni prikaz).

Napaka	Morebitni vzrok	Rešitev
Prikaz kuhanja ne narašča.	Na ročaju pokrova / robu pokrova izhaja para.	Glejte predhodne točke.
	Premalo tekočine v loncu.	Dodajte minimalno količino tekočine (200–300 ml) (glejte poglavje 4).
	Kontrolni ventil ni pravilno in trdno privit.	Pravilno vstavite kontrolni ventil in zategnite zvonasto matico (glejte poglavje 7).
	Tesnilo kuhalnega ventila, tesnilo ležišča ventila ali navojna membrana manjkajo, so okvarjeni ali napačno nameščeni.	Zamenjajte zadevno tesnilo ali ga pravilno namestite (glejte poglavje 8).
Para uhaja na kontrolnem ventilu.	Temperatura je previsoka (prikaz kuhanja je v rdečem območju).	Ponovno vključite oskrbo z energijo. Uravnajte označbo na želeno stopnjo kuhanja (glejte poglavje 4).
	Kontrolni ventil, tesnilo kuhalnega ventila, tesnilo ležišča ventila ali navojna membrana manjkajo, so okvarjeni ali napačno nameščeni.	Zamenjajte zadevno tesnilo ali ga pravilno namestite (glejte poglavji 4, 8). Pravilno vstavite kontrolni ventil in zategnite zvonasto matico (glejte poglavje 7).

Napaka	Morebitni vzrok	Rešitev
Pod ročajem pokrova (na Euromaticu) izhaja para, čeprav je prikaz kuhanja že narasel.	Ročaj pokrova je razrahljan.	Zategnite pritrdilni vijak ročaja pokrova.
	Plosko tesnilo za pritrditev ročaja pokrova ali O-obroč za Euromatic manjka, je okvarjeno ali napačno nameščeno.	Zamenjajte zadevno tesnilo ali ga pravilno namestite (glejte poglavji 4, 8).
	Izhaja velika količina pare, morda je kontrolni ventil okvarjen ali umazan (odziva se varnostna naprava Euromatic).	Kontrolni ventil snemite in ga očistite ali zamenjajte (glejte poglavji 7, 8).
Ročaj pokrova ali ročaji so zrahljani.	Pritrdilni vijak ni zategnjen.	Privijte pritrdilne vijake.
Na robu pokrova izhaja močna para, čeprav je prikaz kuhanja že narasel.	Tesnilni obroč je okvarjen.	Zamenjajte tesnilni obroč (glejte poglavje 8).
	Tesnilni obroč se je sprožil kot varnostna naprava. Lahko da sta kontrolni ventil in Euromatic umazana ali okvarjena.	Napravo naj preveri služba za stranke podjetja Fissler.
Iz pokrovčka, ročaja pokrova ali tipke za upravljanje izhaja para.	Tesnjenje je okvarjeno.	Zamenjajte ročaj pokrova/ preveri naj ga služba za stranke podjetja Fissler.

Napaka	Morebitni vzrok	Rešitev
Lonec se težko zapira oziroma tipka za upravljanje pri zapiranj ne izskoči.	Ročaj pokrova/ročaj lonca ni pravilno nameščen.	Preverite pritrjenost ročajev in jih po potrebi zategnite.
	Ročaj pokrova je okvarjen.	Zamenjajte ročaj pokrova.
	Tesnilni obroč ni pravilno vstavljen.	Pravilno vstavite tesnilni obroč (glejte poglavje 4).
	Pokrov je bil nameščen postrani.	Pripomoček za nameščanje vstavite v utor v ročaju lonca. (glejte poglavje 3).
Lonca ni mogoče odpreti.	Lonec je še pod tlakom.	Sprostite tlak v loncu (glejte poglavje 6).
	Euromatic se je zaskočil.	Sprostite tipko za upravljanje. Ročaj pokrova rahlo potisnite v levo.
Para in/ali kapljice vode izhajajo na robu pokrova, preden začne prikaz kuhanja naraščati.	Tesnilni obroč ni pravilno vstavljen, je umazan, poškodovan ali obrabljen.	Pravilno vstavite tesnilni obroč, ga po potrebi očistite ali zamenjajte (glejte poglavji 4, 8).
	Lonec ni pravilno zaprt (rdeči prikaz).	Lonec pravilno zaprite (zeleni prikaz).

Vă mulțumim pentru încredere și vă felicităm pentru oala de gătit sub presiune Vitavit®

Cuprins

1. Măsurile de precauție importante și instrucțiuni de siguranță	394
Instrucțiuni de utilizare și supravegherea	394
Siguranță și întreținere	394
Utilizarea oalei de gătit sub presiune	395
Funcționarea oalei de gătit sub presiune	395
2. Utilizare conformă scopului	396
3. Înainte de prima utilizare	396
Deschiderea oalei	396
Închiderea oalei	396
Indicator de blocare	397
Curățare	397
4. Indicații privind utilizarea	397
Dispozitive de siguranță	397
Capacități	398
Compatibilitatea cu aragazul	398
Sfaturi pentru un consum redus de energie	399
5. Prepararea cu oala Vitavit®	399
Pregătirea	400
Alegerea treptei de preparare	400
Începerea preparării și eliberarea aerului	400
Reglaj rotativ pentru gătit - Indicator pentru preparare cu funcțiune tip semafor	400
Timpi de preparare	401
Utilizarea versatilă a obiectelor de la terți în oala sub presiune	401
6. Eliberarea aburului din oala Vitavit®	403
7. Curățare și întreținere	405
Curățare	405
Montajul reglajului rotativ pentru gătit și al mânerului pentru capac	405
Depozitare	406
8. Întreținere și piese de schimb	406
Indicații privind înlocuirea componentelor	406
9. Eliminare	407
10. Întrebări și răspunsuri	407
11. Adresă Serviciul de asistență pentru clienți	408



1. Măsurile de precauție importante și instrucțiuni de siguranță

Instrucțiuni de utilizare și supravegherea

- Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare și toate indicațiile.
- Nu utilizați oala de gătit sub presiune în apropierea copiilor și nu o lăsați niciodată nesupravegheată în timpul utilizării.
- Păstrați aceste instrucțiuni atâta timp cât dețineți produsul. În cazul în care, ați pierdut instrucțiunile de utilizare, puteți să le descărcați de pe pagina noastră de internet www.fissler.com.
- Nu lăsați oala de gătit sub presiune la nicio persoană, care nu este familiarizată cu instrucțiunile de utilizare și predați întotdeauna oala de gătit sub presiune împreună cu instrucțiunile de utilizare unor terțe persoane.

Siguranță și întreținere

- Nu deschideți niciodată cu forța oala de gătit sub presiune. Înainte de deschidere, asigurați-vă că presiunea interioară a fost redusă complet. Informații pentru aceasta găsiți în capitolul 6.
- Nu încălziți niciodată oala de gătit sub presiune fără lichid, deoarece datorită supraîncălzirii pot apare deteriorări la aparat, la ventile, la dispozitivele de siguranță și la aragaz sau nucleul de aluminiu din fundul oalei se poate topi și deveni lichid. Dacă apare această situație, închideți ochiul aragazului și nu mișcați oala, până când aceasta s-a răcit complet. Aerisiți încăperea. În caz de supraîncălzire, nu mai utilizați oala de gătit sub presiune, deoarece funcțiile dispozitivelor de siguranță nu mai sunt garantate. În acest caz, contactați Serviciul de asistență pentru clienți Fissler.
- Nu umpleți niciodată oala de gătit sub presiune cu mai mult de 2/3 din volumul nominal, chiar și la utilizarea cu accesoriu și trepied. Dacă preparați alimente precum orez sau legume uscate, care se umflă sau fac spumă în timpul procesului de preparare, umpleți oala de gătit sub presiune la cel mult jumătate din volumul său nominal, vedeți marcajul.
- La prepararea cărnii în oala de gătit sub presiune (în special, limbă de bou), apare o suprapresiune în carne. Din această cauză, lăsați carnea să se răcească puțin după deschiderea oalei de gătit sub presiune, înainte de a o înțepa sau mișca, pentru a evita arsurile.
- Mișcați întotdeauna oala de gătit sub presiune înainte de a o deschide,

pentru a preveni stropirea cu bule de vapor, în special atunci când preparați alimente moi. Piureurile de mere și compoturile nu trebuie preparate în oala de gătit sub presiune, deoarece se formează deseori bule de vapor, care stropesc la deschidere și pot cauza opăriri.

- Nu utilizați oala de gătit sub presiune pentru a prăji sub presiune alimente cu ulei. Prăjiți întotdeauna în oala de gătit sub presiune fără capac și umpleți-o cel mult până la jumătate cu grăsime.
- Nu realizați niciun fel de modificări la oala de gătit sub presiune. Măsurile de întreținere enumerate în instrucțiunile de utilizare sunt o excepție. Ventilele nu trebuie unse cu ulei.
- Utilizați oala de gătit sub presiune numai cu componente Fissler originale și complet funcționale. Utilizați în special, doar oale și capace de același model precum și alte piese de schimb, în varianta prevăzută pentru aparatul dumneavoastră (vedeți capitolul 8).
- Folosiți la oala de gătit sub presiune cu un volum de 3,5 l de la un set de oală de gătit sub presiune, trepiedul cu înălțime mai mică cu accesoriu, pentru a evita umplerea în exces.

Utilizarea oalei de gătit sub presiune

- Nu utilizați niciodată oala de gătit sub presiune în cuptor. Mânerele, ventilele și dispozitivele de siguranță se deteriorează datorită temperaturilor ridicate și nu mai pot să-și îndeplinească după aceea funcțiunea de siguranță.
- Folosiți oala de gătit sub presiune numai pentru uz privat, corespunzător. În cazul unei utilizări necorespunzătoare pot apare pericole.
- În această oală, alimentele sunt preparate sub presiune. Utilizarea incorectă a oalei de gătit sub presiune poate provoca arsuri. Asigurați-vă că oala de gătit sub presiune este închisă în mod corect înainte de fierbere. Informații pentru aceasta găsiți în capitolul 3. Nu utilizați niciodată oala de gătit sub presiune cu capacul pus lejer.
- Oalele de gătit sub presiune nu trebuie utilizate ca aparate de sterilizare medicale, deoarece oalele de gătit sub presiune nu au fost concepute pentru temperatura necesară pentru sterilizare.

Funcționarea oalei de gătit sub presiune

- Asigurați-vă înainte de fiecare utilizare că toate ventilele și dispozitivele de siguranță sunt curate, funcționale și nedeteriorate. Numai așa se poate asigura o modalitate de funcționare sigură. Informații pentru aceasta găsiți în capitolul 4.
- Mișcați cu mare atenție oala de gătit sub presiune, atunci când aceasta

este fierbinte sau sub presiune. Nu atingeți suprafețele fierbinți, ci folosiți mânerul și butoanele. Dacă este necesar, utilizați o protecție pentru mâini.

- Utilizați numai surse de încălzire, care sunt permise în instrucțiunile de utilizare (vedeți capitolul 4).
- Reglați alimentarea cu energie astfel încât, indicatorul pentru preparare să nu urce în zona roșie (vedeți capitolul 5). Dacă nu se reduce alimentarea cu energie, aburul va ieși automat în mod controlat prin ventil și oala va pierde lichid. Pierderea totală de lichid va cauza arderea alimentelor și poate să conducă la deteriorarea oalei și a ochiului de aragaz.

2. Utilizare conformă scopului

- Aparatele de gătit sub presiune Fissler servesc la prepararea sub presiune a alimentelor în gospodăriile private precum și pentru utilizările prevăzute în capitolul 5.
- Aparatele de gătit sub presiune Fissler pot fi folosite numai până la o putere maximă a aragazului de 3700 Watt.
- Capacitățile indicate în capitolul 4 trebuie luate în considerare pentru a asigura o utilizare sigură a aparatului de gătit sub presiune.

3. Înainte de prima utilizare

Familiarizați-vă înainte de prima utilizare cu oala și cu manipularea acesteia și verificați dacă pachetul de livrare este complet (vedeți imaginea A). La unele aparate accesoriul nu este conținut în pachetul de livrare.

Deschiderea oalei (imaginea C)

Apăsăți butonul de comandă (imaginea A-7) pe mânerul capacului în direcția săgeții. Rotiți capacul în sens contrar acelor de ceasornic (spre dreapta) până la capăt. Îndepărtați capacul.

Închiderea oalei (imaginea D+E)

Cu ajutorul orientării pentru poziționare (limbă metalică cu imprimarea „Close” (imaginea A-14)), poziționați capacul ținându-l ușor oblic. Puneți orientarea pentru poziționare în canalul de pe mânerul oalei și după aceea, coborâți-o (imaginea D). Închideți-o, rotind capacul în sensul acelor de ceasornic până la capăt, spre stânga (vedeți imaginea E). Oala se

blochează cu un „clic” care se aude, iar indicatorul de blocare trece de la roșu la verde (imaginea A-8).

Indicator de blocare (imaginea A-8, imaginea F)

Verde: Oala este închisă în mod corect și este în stare de funcționare.

Roșu: Oala nu este închisă în mod corect.

Curățare

Înainte de prima utilizare, spălați temeinic manual oala, capacul, garnitura de etanșare și accesoriul. Astfel, se îndepărtează praful de lustruire și impuritățile mici.

Recomandare: Tratați după aceea, oala și capacul cu un produs pentru întreținerea oțelului inoxidabil. Oțelul inoxidabil devine mai rezistent la săruri și alimente acide. Spălați întotdeauna bine reziduurile de produse de îngrijire. Repetați tratamentul la necesitate respectiv în caz de modificare optică a suprafeței din oțel inoxidabil.

4. Indicații privind utilizarea

Dispozitive de siguranță

Vă rugăm, să verificați înainte de fiecare utilizare funcționalitatea dispozitivelor de siguranță indicate în continuare și nu le modificați niciodată. Asigurați-vă că reglajul rotativ pentru gătit și mânerul capacului sunt montate în mod corect înainte de începerea preparării și au o poziție stabilă. Informații pentru aceasta găsiți în capitolul 7.

Reglaj rotativ pentru gătit (imaginea A-3, imaginea G)

Îndepărtați reglajul rotativ pentru gătit de pe capac și reglați la treapta 3. Verificați apăsând cu degetul, dacă indicatorul pentru preparare (1) și corpul ventilului (2) se pot mișca liber și se retrag.

Dispozitivul Euromatic (imaginea A-21)

Asigurați-vă că dispozitivul Euromatic este curat și are o poziție mobilă, liberă în capac (imaginea H). Garnitura cu inel O trebuie să se afle complet în creștătura prevăzută pentru aceasta (vedeți imaginea I). Controlați apăsând cu degetul, dacă bila din dispozitivul Euromatic se mișcă liber și revine (imaginea J).

Garnitură de etanșare (imaginea A-23) și came de siguranță (imaginea A-20, imaginea K)

Verificați dacă garnitura de etanșare și marginea capacului sunt curate, garnitura de etanșare este nedeteriorată și camele de siguranță (1) se mișcă liber.

Așezați garnitura de etanșare în așa fel încât, aceasta are o poziție complet netedă, sub marginea arcuită spre interior (2), pe partea interioară a capacului. Garnitura de etanșare trebuie să se afle înaintea camelor de siguranță și anume, aceasta trebuie să fie împinsă de la marginea capacului.

Capacități (imaginea L)



Gătiți întotdeauna cu lichid suficient și asigurați-vă că lichidul nu s-a evaporat complet în oala de gătit sub presiune.

Vă rugăm, să respectați la prepararea sub presiune, următoarele indicații privind cantitățile. Pentru dozarea ușoară a fost realizată în oală o gradație.

Cantitatea de lichid necesară pentru a evita o supraîncălzire în timpul preparării

În funcție de diametrul aparatului, pentru generarea aburului, umpleți oala până la marcajul interior cu mai mult de 200-300 ml lichid, indiferent dacă dumneavoastră preparați cu sau fără accesoriu. Nu puneți niciodată în funcțiune oala de gătit sub presiune fără această cantitate de lichid.

Diametrul 18 cm: 200 ml

Diametrul 22 cm: 250 ml

Diametrul 26 cm: 300 ml

Marcaj max

Oala de gătit sub presiune poate fi umplută maxim, până la $\frac{3}{4}$ din capacitatea acesteia (volum util), pentru a asigura o funcționare sigură.

Marcaj $\frac{1}{2}$

În cazul alimentelor, care produc spumă sau care se extind în timpul preparării ca, de ex.: orez, fierturi sau legume uscate, oala de gătit sub presiune poate fi umplută cel mult până la jumătatea capacității acesteia.

Marcaj $\frac{1}{3}$

În cazul fasolei și altor legume păstăi, umpleți oala cel mult până la $\frac{1}{3}$, deoarece pielea subțire a acestora poate să urce ușor și poate înfunda ventilele.

Compatibilitatea cu aragazul

Aparatele de gătit sub presiune Fissler sunt adecvate pentru toate tipurile

de aragaze. Dintre acestea fac parte plite cu gaz, plite ceramice, plite vitroceramice și plite cu inducție.



Pentru a evita zgârieturile pe suprafețe, trebuie să ridicați întotdeauna vasele de gătit pentru a le muta. Compania Fissler nu își asumă nicio responsabilitate pentru eventualele daune cauzate de nerespectarea indicațiilor.

Ceramică de masă/sticlă ceramică (radiații/halogen): Plita aragazului trebuie să corespundă diametrului fundului de oală sau să fie mai mică.

Aragaz pe gaz: Poziționați central vasul de gătit și evitați ridicarea flăcărilor, deoarece mânerele din plastic pot fi deteriorate.

Inducție: Așezați vasul de gătit întotdeauna central pe plita aragazului. Dimensiunea fundului de oală trebuie să corespundă cu dimensiunea ochiului de aragaz sau să fie mai mare, deoarece în caz contrar, este posibil ca ochiul de aragaz să nu poată să reacționeze la fundul oalei.

Indicații speciale pentru aragaze cu inducție: Respectați indicațiile de utilizare ale producătorului de aragaz. În timpul utilizării poate apărea un bâzâit, care se datorează unor motive tehnice și nu indică un defect al aragazului sau al vasului de gătit.

Sfaturi pentru un consum redus de energie

- La preparare reglați ochiul aragazului astfel încât, indicatorul pentru preparare să nu urce în zona roșie pentru treapta de preparare respectivă și reglajul rotativ pentru gătit să nu înceapă să evacueze abur.
- La prepararea la treapta de preparare la abur, reglați aragazul astfel încât, să apară doar puțin abur la mânerul capacului respectiv, la reglajul rotativ pentru gătit.
- Utilizați o plită de aragaz cu dimensiunea adecvată (vedeți datele pentru compatibilitatea cu aragazul).
- Alegeți dimensiunea vasului de gătit în funcție de cantitatea, care urmează să fie preparată.
- Utilizați căldura înmagazinată în fundul oalei: Opriți aragazul cu puțin timp înainte de terminarea timpului de preparare.

5. Prepararea cu oala Vitavit®

În oala de gătit sub presiune puteți să gătiți toate tipurile de rețete într-o varietate de moduri. Puteți prăji, fierbe și înăbuși sau prăji în oala fără

capac. Gătutul cu aburi, stoarcerea sucurilor și gătutul pe nivel sunt de asemenea posibile cu un accesoriu suplimentar. În combinație cu un capac convențional, oala de gătit sub presiune poate fi utilizată și ca o oală. Oala de gătit sub presiune poate fi utilizată pentru a prepara alimente, de la carne, legume și legume cu păstăi la pește și cereale, într-un mod nutritiv și care economisește timp. Informații, timpii de preparare și idei de rețete găsiți pe www.fissler.com

Pregătirea

Adăugați ingredientele în oala de gătit sub presiune. Pentru aceasta luați în considerare cantitățile de umplere prevăzute și cantitatea minimă de lichid (vedeți capitolul 4). Puneți capacul și închideți oala. Indicatorul de blocare (imaginea A-8) indică verde (vedeți capitolul 3).

Alegerea treptei de preparare (imaginea M)

La oala dumneavoastră Vitavit, puteți să alegeți între patru trepte de preparare (imaginea M):

Treapta de preparare 1: Treapta de preparare protectivă, cca. 110°C, 45 kPa presiune de lucru pentru alimente foarte delicate, cum ar fi pește și legume fragede.

Treapta de preparare 2: Treapta de preparare rapidă, cca. 113°C, 60 kPa presiune de lucru pentru alimente delicate, cum ar fi legume.

Treapta de preparare 3: Treapta de preparare foarte rapidă, cca. 116°C, 75 kPa presiune de lucru pentru toate celelalte feluri de mâncare, cum ar fi mâncărurile din carne și tocănițele.

Treapta de preparare la abur: Selectați utilizarea preparării la abur protectivă (imaginea A-1) respectiv, de preparare fără presiune. 

Începerea preparării și evacuarea aerului

Încălziți oala de gătit sub presiune bine închisă la cea mai înaltă treaptă de energie (nu la funcția booster). Sub mânerul capacului (imaginea A-6) iese aburul. Acest proces poate să dureze câteva minute. De îndată ce dispozitivul Euromatic se închide și nu mai iese abur, începe să crească presiunea și indicatorul pentru preparare (imaginea A-4) începe să urce lent.

Reglaj rotativ pentru gătit - Indicator pentru preparare cu funcțiune tip semafor (imaginea N)

Indicatorul pentru preparare vă arată - independent de treapta de preparare selectată - întotdeauna, o serie de trei inele colorate. Culoarele

semnalizează conform principiului semaforului, evoluția temperaturii în oală și vă asigură o asistență pentru reglarea alimentării cu energie.

Inel galben:

Treapta de preparare reglată este aproape atinsă. Alimentarea cu energie poate fi reglată înapoi.

Inel verde:

Treapta de preparare reglată este atinsă, timpul de preparare începe. Alimentarea cu energie trebuie reglată în așa fel încât, indicatorul pentru preparare să rămână în timpul întregului timp de preparare în zona verde.

Inel roșu:

Temperatura în oală este prea mare. Oala începe automat să elibereze aburi și poate astfel să piardă lichid. Pentru a regla temperatura, vă rugăm să reglați în continuare înapoi aragazul și asigurați-vă că se atinge din nou inelul verde.

Timpi de preparare

Timpii de preparare sunt măsurați de la atingerea treptei de preparare selectate (cu inelul verde).

După terminarea timpului de preparare, luați oala de gătit sub presiune de pe ochiul aragazului și lăsați presiunea să se reducă (vedeți capitolul 6) și numai după aceea, deschideți.

Puteți găsi mai multe informații referitoare la timpul de preparare în instrumentul nostru de căutare pentru timpul de preparare pe www.fissler.com



Instrument de căutare pentru timpul de preparare + instrucțiuni video

Utilizarea versatilă a obiectelor de la terți în oala sub presiune

Prin obiecte de la terți se înțeleg obiecte ca, de ex.: borcane sau obiecte din plastic, care nu sunt produse și comercializate de Fissler.

În funcție de dimensiunea obiectului, trebuie utilizat modelul de oală sub presiune de 4,5 l sau unul mai mare. Trebuie respectat întotdeauna

marcajul MAX din oală și nu trebuie introduse produse peste acest marcaj (vedeți capitolul 4).



Verificați, conform indicațiilor producătorului, dacă materialele și obiectele utilizate în oala sub presiune sunt rezistente la temperatură.

Sterilizarea cu abur

În oala sub presiune se pot steriliza obiecte precum biberoane, borcane pentru conservare, suzete, etc., din materiale precum sticlă, silicon și plastic.

Înainte de sterilizare, demontați piesele și curățați-le. Înainte de utilizare, verificați dacă acestea sunt intacte.

Puneți în oala sub presiune cantitatea de apă necesară (vedeți capitolul 4) și așezați obiectele în inserția perforată. Închideți oala, setați treapta de gătit (vedeți capitolul 5), încălziți oala și sterilizați timp de aproximativ 10 minute (vedeți capitolul 5).

Lăsați oala sub presiune să se răcească (metoda 1, vedeți capitolul 6). Scoateți obiectele cu un clește sau cu mănuși rezistente la temperatură și lăsați-le să se răcească. Nu clătiți borcanele cu apă rece. Înainte de utilizare, verificați dacă obiectele sunt intacte.

Utilizarea borcanelor și a formelor din ceramică și oțel inoxidabil

Curățați borcanele și formele înainte de utilizare și, la conservare, sterilizați suplimentar borcanele. Verificați dacă obiectele sunt intacte.

Conservarea

Umpleți borcanele până la aproximativ un deget sub margine, asigurați-vă că marginea este curată și închideți. La borcanele cu capac filetat, nu înfiletați capacul strâns. La borcanele cu garnitură și cleme, nu fixați clemele în timpul fierberii.

Puneți în oala sub presiune cantitatea de lichid necesară (vedeți capitolul 4) și așezați borcanele în inserția perforată. Închideți oala, alegeți treapta de gătit în funcție de aliment și fierbeți (vedeți capitolul 5).

Lăsați oala sub presiune să se răcească lent (metoda 1, vedeți capitolul 6). Scoateți obiectele cu un clește sau cu mănuși rezistente la temperatură și lăsați-le să se răcească pe un prosop. Nu clătiți borcanele cu apă rece. De îndată ce borcanele s-au răcit, verificați dacă acestea sunt intacte și strângeți bine capacele sau fixați clemele. Înainte de utilizare sau consum, verificați borcanele și conținutul.

Prepararea cu forme mici din ceramică/forme din oțel inoxidabil

Umpleți oala sub presiune cu cantitatea de lichid necesară (vedeți capitolul 4) și așezați formele în inserția perforată sau pe trepid ca, de ex. în cazul unei forme cu inel detașabil. Închideți oala, alegeți treapta de preparare în funcție de aliment/rețetă și gătiți (vedeți capitolul 5).

Lăsați oala sub presiune să se răcească lent (metoda 1, vedeți capitolul 6). Scoateți obiectele cu un clește sau cu mănuși rezistente la temperatură și lăsați-le să se răcească. Înainte de utilizare sau consum, verificați dacă acestea sunt intacte.

Utilizarea hârtiei de copt

La utilizarea hârtiei de copt în oala sub presiune, asigurați-vă că hârtia este fixată și că hârtia de copt nu blochează niciun dispozitiv de siguranță de pe capac.



Utilizatorul este responsabil pentru utilizarea obiectelor de la terți în oala sub presiune. Fissler nu își asumă nicio răspundere.

6. Evacuarea aburului din oala Vitavit®



Nu deschideți niciodată cu forța oala de gătit sub presiune. Oala poate fi deschisă numai atunci când, indicatorul pentru preparare a coborât complet și la acționarea butonului de comandă nu mai iese abur. Există 4 modalități de evacuare a aburului din oala dumneavoastră sub presiune Fissler.

Modul de evacuare a aburului trebuie ales în funcție de alimentul preparat. Pentru alimentele preparate, care formează o spumă ușoară sau care se extind ca, de ex.: legume păstăi, supe sau tocănițe sau chiar și pentru alimentele cu coajă sensibilă precum cartofi fierți, nu trebuie să alegeți o metodă cu reduce rapidă a presiunii deoarece, în caz contrar, alimentul preparat ar putea să iasă din oală sau coaja ar putea să crape. Înainte de a deschide oala, urmați instrucțiunile de mai jos pentru toate cele 4 metode.

Metoda 1: Lăsați să se răcească

Prin această metodă, folosiți energia reziduală din oală. Pentru aceasta, luați oala de pe aragaz cu puțin timp înainte de terminarea timpului de preparare și lăsați-o să se răcească lent, până când indicatorul preparării

a coborât complet. Această metodă este adecvată mai ales pentru alimentele cu timp de preparare îndelungat și pentru un consum redus de energie.

Metoda 2: Evacuarea aburului prin reglare la reglajul rotativ pentru gătit (imaginea P)

Rotiți inelul de reglare la reglajul rotativ pentru gătit treptat, de la treapta de preparare reglată la treapta de preparare mai mică, următoare, până la treapta de preparare fără presiune. Sub reglajul rotativ pentru gătit se evacuează aburul (imaginea A-5).

Indicație: Nu rotiți niciodată inelul de reglare de la treapta de preparare 2 sau 3 direct la treapta de preparare fără abur, deoarece evacuarea aburului este foarte mare și poate să iasă alimentul preparat.

Metoda 3: Evacuarea rapidă a aburului cu butonul de comandă (imaginea O)

Apăsare ușoară a butonului de comandă (imaginea A-7) în direcția săgeții. Sub mânerul capacului iese aburul (imaginea A-6). Țineți apăsat butonul, până când indicatorul pentru preparare a coborât complet și nu mai iese abur. Eliberați butonul, dacă nu mai iese abur.

Metoda 4: Evacuarea rapidă a aburului sub jet de apă (imaginea Q)

Puneți oala în chiuvetă și lăsați să curgă apă rece, pe o parte, peste capac (nu peste mânerul capacului și reglajul rotativ pentru gătit), până când indicatorul pentru preparare a coborât complet.

Înainte de deschidere (metoda 1-4)

Apăsați ușor butonul de comandă (eventuala presiune reziduală se evaporă). Eliberați butonul, dacă nu mai iese abur. Agitați ușor oala. Apăsați din nou butonul de comandă și repetați acest proces (mișcați oala și apoi apăsați butonul de comandă), până când nu mai iese abur. Oala este depresurizată (dispozitivul Euromatic este coborât). Deschiderea oalei (vedeți capitolul 3).

Indicație:

Atâta timp cât în oală mai este presiune, butonul de comandă nu poate fi apăsat complet. Aceasta servește siguranței dumneavoastră, deoarece numai în acest mod, oala nu poate fi deschisă accidental, în timp ce aceasta este încă sub presiune.

De aceea, nu încercați să apăsați complet cu forță butonul de comandă.

7. Curățare și întreținere

Curățare

Curățați oala de gătit sub presiune după fiecare utilizare:

- Îndepărtați garnitura de etanșare din capac și clătiți-o cu mâna.
- Scoateți reglajul rotativ pentru gătit și ștergeți-l cu o lavetă umedă.
- Îndepărtați mânerul capacului și clătiți-l sub jet de apă.
- Oala, capacul (fără garnitura de etanșare, reglajul rotativ pentru gătit și mânerul capacului) și accesoriile pot fi spălate în mașina de spălat vase.
- Oalele de gătit sub presiune decorate nu pot fi spălate în mașina de spălat vase. Pentru oalele de gătit sub presiune cu un corp de oală decorat, recomandăm curățarea manuală, cu un burete moale pentru a păstra decorul.

Pentru aceasta luați în considerare:

- Folosiți pentru curățare apă fierbinte cu detergent de vase obișnuit și un burete pentru oale sau o perie moale. Evitați obiectele ascuțite, aspre sau tăioase. Pentru interior și fund, puteți să utilizați pentru murdăria persistentă și partea aspră a buretelui.
- Nu lăsați să se usuce resturile de alimente și nu păstrați niciun fel de alimente timp îndelungat în oală, deoarece acestea pot provoca pete pe oțelul inoxidabil și modificări ale suprafeței.
- Pentru menținerea suprafeței din oțel inoxidabil, utilizați periodic produse pentru întreținerea oțelului inoxidabil. Acestea sunt adecvate pentru îndepărtarea petelor albe sau tip curcubeu sau a depunerilor.
- La spălarea în mașina de spălat vase folosiți numai produse de uz casnic, obișnuite din comerț, cu dozajul recomandat de producător, nu produse de curățare industriale sau produse de curățare concentrate.

Montajul reglajului rotativ pentru gătit și al mânerului pentru capac

Reglaj rotativ pentru gătit (imaginea A-3)

Îndepărtarea (vedeți imaginea R): Slăbiți piulița tip clopot (imaginea A-24 + Y-10) rotind-o în sensul invers acelor de ceasornic.

Montajul (vedeți imaginea S): Asigurați-vă că garnitura pentru ventilul de preparare are o poziție etanșă de jur împrejur pe reglajul rotativ pentru gătit și garnitura se află în creștătura prevăzută. Introduceți de sus reglajul rotativ pentru gătit la treapta de preparare la abur (1) în poziția prevăzută în capac. Înșurubați piulița tip clopot (2) de jos în sensul acelor de ceasornic și strângeți bine (3).

Mâner capac (imaginea A-9)

Îndepărtare (imaginea T): Rotiți șurubul de fixare (imaginea A-22) pe partea interioară a capacului în sens contrar acelor de ceasornic.

Îndepărtați mânerul capacului.

Montare (imaginea U):

Luați în mână mânerul capacului și puneți capacul în poziția prevăzută (1). Înșurubați șurubul de fixare în sensul acelor de ceasornic și strângeți bine (2).

Depozitare

Garnitura de etanșare trebuie depozitată într-un loc întunecat (protejat împotriva luminii solare și radiației UV), uscat și curat. Pentru a proteja garnitura de etanșare și pentru a nu o strivi, puneți capacul după curățare, cu partea interioară în sus pe oală.

8. Întreținere și piese de schimb

Înlocuiți periodic piesele de uzură, precum garnitura de etanșare și alte componente din cauciuc, cu piese de schimb originale Fissler și anume, după maxim 400 proceșe de gătit sau cele mai târziu la 2 ani. Piesele, care prezintă deteriorări vizibile (de ex. întărire, fisuri, decolorări, supraîncălzire sau deformări) sau care nu au o poziție corectă, trebuie înlocuite imediat. În caz de nerespectare, sunt influențate funcțiunea și siguranța oalei dumneavoastră de gătit sub presiune. Vă rugăm, să strângeți imediat eventualele șuruburi slăbite la aparat, pentru siguranța dumneavoastră proprie. Mai mult decât atât, înlocuiți imediat mânerele din plastic, deteriorate sau desprinse, cu piese de schimb originale Fissler.

Găsiți numărul de articol pentru piese de schimb și accesorii la pag. 7 & 8 Pentru alte lucrări de reparații sau întrebări vă rugăm, să vă adresați Serviciului de asistență pentru clienți Fissler. (vedeți capitolul 9). Lista cu comercianții precum și alte informații găsiți pe www.fissler.com

Indicații privind înlocuirea componentelor

Garnitură de etanșare (imaginea A-23, imaginea Y-1): vedeți capitolul 4.

Membrană expandabilă (imaginea A-17, imaginea V): Îndepărtați reglajul rotativ pentru gătit (vedeți capitolul 7), desprindeți membrana

expandabilă, introduceți membrana expandabilă nouă pe știftul din plastic al indicatorului pentru preparare și apăsați marginea până la începerea filetelui pe pistonul metalic (vedeți capitolul 8).

Garnitură pentru ventilul de preparare (imaginea A-18, imaginea W, imaginea Y-6):

Îndepărtați reglajul rotativ pentru gătit de pe capac și desprindeți garnitura veche. Pentru o introducere mai ușoară a garniturii noi, reglați reglajul rotativ pentru gătit la treapta 3. Puneți garnitura nouă peste pistonul metalic și apăsați bine în creștătura prevăzută.

Garnitură pentru scaunul ventilului (imaginea A-19, imaginea X, imaginea Y-7): Îndepărtați reglajul rotativ pentru gătit de pe capac, îndepărtați garnitura și introduceți o garnitură nouă (vedeți capitolul 7). Asigurați-vă că garnitura este curată și netedă pe ambele părți ale capacului.

Inel O pentru dispozitivul Euromatic (imaginea I, imaginea Y-8):

Demontarea/montarea are loc pe partea interioară a capacului. Garnitura trebuie să se afle complet în creștătura prevăzută.

Dispozitivul Euromatic (imaginea A-21): Mai întâi, scoateți mânerul capacului prin slăbirea șurubului din interiorul capacului (vedeți capitolul 7), scoateți inelul O, scoateți dispozitivul Euromatic din capac și introduceți prin capac dispozitivul Euromatic nou fără inelul O, astfel încât bila să se afle în interiorul capacului. Montarea inelului O (a se vedea mai sus).

9. Eliminare

Contribuiți la protecția mediului înconjurător. Puteți să aruncați cutia de carton la tomberonul pentru deșeuri de hârtie. Deoarece aparatul conține numeroase materiale reciclabile respectiv, reutilizabile, ar trebui să-l predați pentru eliminare la un punct de colectare din orașul sau comuna dumneavoastră (centru de reciclare).

10. Întrebări și răspunsuri

Opriti aragazul, asigurați-vă că oala dumneavoastră de gătit sub presiune este fără presiune (vedeți capitolul 6) și lăsați să se răcească oala de gătit sub presiune, înainte de a încerca să remediați o defecțiune.

1.1. Adresă Serviciul de asistență pentru clienți

Fissler GmbH
Kundenservice
Harald-Fissler-Str. 10
55768 Hoppstädten-Weiersbach
Germania
Tel.: +49 6781 - 403 100

Alte informații găsiți pe www.fissler.com

Eroare	Cauza posibilă	Remediere
La începutul preparării, aburul iese mai mult timp decât în mod obișnuit, de sub mânerul capacului (la dispozitivul Euromatic)	Oala nu este închisă în mod corect (indicator roșu).	Închideți corect oala (indicator verde).
	Alimentarea cu energie este prea scăzută.	Reglați puterea maximă a sursei de căldură.
	Dimensiunea ochiului de aragaz nu este adecvată pentru diametrul fundului oalei de gătit sub presiune.	Puneți oala de gătit sub presiune pe ochiul de aragaz adecvat. (vedeți capitolul 4).
	Mânerul capacului are o poziție lejeră.	Strângeți șurubul de fixare de la mânerul capacului.
	Dispozitivul Euromatic sau inelul O este murdar sau deteriorat.	Curățați respectiv, înlocuiți componentele (vedeți capitolul 4, 7, 8).
	Treapta de preparare la abur este reglată.	Alegeți pentru prepararea cu presiune, o treaptă de preparare de la 1-3 (vedeți capitolul 5).

Eroare	Cauza posibilă	Remediere	DE	EN	FR	ES	IT	NL	RU	GR	TR	KO	ZH	JA	PL	CZ	SR	HR	HU	SK	SL	RO	BL	AR
La începutul preparării nu iese abur.	Prea puțin lichid în oală.	Adăugați cantitatea minimă de lichid (200-300 ml) (vedeți capitolul 4).																						
	Alimentarea cu energie este prea scăzută.	Reglați puterea maximă a sursei de căldură.																						
Abur și / sau picături de apă ies pe marginea capacului, înainte ca indicatorul pentru preparare să înceapă să urce.	Garnitura de etanșare nu este poziționată corect, este murdară, deteriorată sau uzată.	Introduceți corect garnitura de etanșare, curățați-o sau înlocuiți-o dacă este necesar (vedeți capitolul 4, 8).																						
	Oala nu este închisă în mod corect (indicator roșu).	Închideți corect oala (indicator verde).																						
Indicatorul pentru preparare nu urcă.	Aburul iese la mânerul capacului / marginea capacului.	Vedeți punctele anterioare.																						
	Prea puțin lichid în oală.	Adăugați cantitatea minimă de lichid (200-300 ml) (vedeți capitolul 4).																						
	Reglajul rotativ pentru gătit nu este înșurubat în mod corect și sigur.	Introduceți reglajul rotativ pentru gătit în mod corect și strângeți piulița tip clopot (vedeți capitolul 7).																						
	Garnitura pentru ventilul de preparare, garnitura pentru scaunul ventilului sau membrana expandabilă lipsește, este defectă sau este montată greșit.	Înlocuiți sau montați corect garnitura respectivă (vedeți capitolul 8).																						

Eroare	Cauza posibilă	Remediere
Aburul iese la reglajul rotativ pentru gătit.	Temperatura este prea mare (indicatorul pentru preparare este pe culoarea roșie).	Reduceți alimentarea cu energie. Reglați marcajul la treapta de preparare dorită (vedeți capitolul 4).
	Reglajul rotativ pentru gătit, garnitura pentru ventilul de preparare, garnitura pentru scaunul ventilului sau membrana expandabilă lipsește, este defectă sau este montată greșit.	Înlocuiți sau montați corect garnitura respectivă (vedeți capitolul 4, 8). Introduceți reglajul rotativ pentru gătit în mod corect și strângeți piulița tip clopot (vedeți capitolul 7).
Sub mânerul capacului (la dispozitivul Euromatic) iese abur, cu toate că indicatorul pentru preparare a urcat deja.	Mânerul capacului are o poziție lejeră.	Strângeți șurubul de fixare de la mânerul capacului.
	Garnitura plată pentru fixarea mânerului capacului sau inelul O pentru dispozitivul Euromatic lipsesc, sunt defecte sau sunt montate greșit.	Înlocuiți sau montați corect garnitura respectivă (vedeți capitolul 4, 8).
	O cantitate mare de abur se scurge, eventual reglajul rotativ pentru gătit poate fi defect sau murdar (dispozitivul Euromatic a reacționat ca un dispozitiv de siguranță).	Îndepărtați și curățați sau înlocuiți reglajul rotativ pentru gătit (vedeți capitolul 7, 8).
Mânerul capacului sau mânerul sunt slăbite.	Șurubul de fixare nu este strâns bine.	Strângeți bine șuruburile de fixare.

Eroare	Cauza posibilă	Remediere	DE	EN	FR	ES	IT	NL	RU	GR	TR	KO	ZH	JA	PL	CZ	SR	HR	HU	SK	SL	RO	BL	AR
La marginea capacului iese abur puternic, cu toate că indicatorul preparării a urcat deja.	Garnitura de etanșare este defectă.	Înlocuiți garnitura de etanșare (vedeți capitolul 8).																						
	Garnitura de etanșare a reacționat ca un dispozitiv de siguranță. Eventual, reglajul rotativ pentru gătit și dispozitivul Euromatic sunt murdare sau defecte.	Dispuneți verificarea aparatului de către Serviciul de asistență pentru clienți-Fissler.																						
Aburul iese la capac, mânerul capacului sau butonul de comandă.	Etanșarea este defectă.	Înlocuiți mânerul capacului/ dispuneți verificarea acestuia de către Serviciul de asistență pentru clienți Fissler.																						
	Oala se închide cu greutate respectiv, butonul de comandă nu sare în afară când se închide oala.	Mânerul capacului / mânerul/coada oalei nu sunt montate corect.																						
	Mânerul capacului este defect.	Înlocuiți mânerul capacului.																						
	Garnitura de etanșare nu este poziționată corect.	Poziționați în mod corect garnitura de etanșare (vedeți capitolul 4).																						
	Capacul nu a fost pus complet pe margine.	Introduceți orientarea pentru poziționare pe capac în canelura din mânerul pentru oală (vedeți capitolul 3).																						

Eroare	Cauza posibilă	Remediere
Oala nu poate fi deschisă.	Mai este presiune în oală.	Reduceți presiunea din oală (vedeți capitolul 6)
	Dispozitivul Euromatic s-a blocat.	Елиберираți бутонul de comandă. Апăсаți уşор spre stânga mânerul capacului.

Благодарим Ви за доверието и Ви поздравяваме за Вашата тенджерa под налягане Vitavit®

Съдържание

1. Важни предпазни мерки и указания за безопасност	414
Упътване за употреба и надзор	414
Безопасност и поддръжка	414
Употреба на тенджерата под налягане	415
Работа на тенджерата под налягане	416
2. Употреба по предназначение	416
3. Преди първата употреба	416
Отваряне на тенджерата	416
Затваряне на тенджерата	417
Индикатор за заключване	417
Почистване	417
4. Указания за употребата	417
Предпазни устройства	417
Количество за пълнене	418
Пригодност на печката	419
Съвети за енергоспестяване	419
5. Готвене с Vitavit®	420
Подготовка	420
Избор на степента на готвене	420
Запарване и обезвъздушаване	421
Клапан за готвене - индикатор за готвене със светлинна функция	421
Време за готвене	421
Широка употреба на чужди предмети в тенджерата под налягане	422
6. Освобождаване на парата от Vitavit®	424
7. Почистване и грижи	425
Почистване	425
Сглобяване на клапана за готвене и дръжката на капака	426
Съхранение	426
8. Поддръжка и резервни части	427
Указания за смяна на части	427
9. Отстраняване като отпадък	428
10. Въпроси и отговори	428
11. Адрес на сервиза за обслужване на клиенти	428



1. Важни предпазни мерки и указания за безопасност

Упътване за употреба и надзор

- Прочетете внимателно упътването за употреба и всички инструкции.
- Никога не използвайте тенджерата под налягане в близост до деца и никога не я оставяйте без надзор по време на работа.
- Съхранявайте това упътване, докато притежавате продукта. Ако сте изгубили упътването за употреба, можете да го изтеглите от нашия уебсайт www.fissler.com.
- Не предоставяйте тенджерата под налягане на никого, който не се е запознал предварително с упътването за употреба, и предавайте тенджерата под налягане на трети лица винаги с упътването за употреба.

Безопасност и поддръжка

- Никога не отваряйте тенджерата под налягане със сила. Преди отварянето се уверете, че вътрешното налягане е напълно освободено. Информация за това ще намерите в раздел 6.
- Никога не нагривайте тенджерата под налягане без течност, тъй като прегряването може да доведе до повреда на уреда, клапаните, предпазните устройства и печката или алуминиевата сърцевина в основата може да се разтопи и да стане течна. Ако това се случи, изключете печката и не местете тенджерата, докато се охлади напълно. Проветрете помещението. В случай на прегряване не използвайте повече тенджерата под налягане, тъй като не се гарантира повече за функциите на предпазните устройства. В този случай се обърнете към отдела за обслужване на клиенти на Fissler.
- Никога не пълнете тенджерата под налягане повече от 2/3 от номиналния ѝ обем, дори при използване с приставка и триножник. Ако приготвяте хранителни продукти като ориз или сушени зеленчуци, които набъбват или се разпенват по време на готвене, напълнете тенджерата под налягане максимум до половината от номиналния ѝ обем, виж маркировката.
- При готвене на месо (особено волски език) в тенджерата под налягане, в месото се създава свръхналягане. Затова след отваряне на тенджерата под налягане оставете месото да почине известно време, преди да го прободете или преместите, за да избегнете изгаряне.

- Винаги разклащайте тенджерата под налягане, преди да я отворите, за да предотвратите разпръскването на мехурчета пара, особено при приготвяне на кашави храни. Не приготвяйте ябълков мус и компоти в тенджерата под налягане, тъй като често се образуват мехурчета пара, които могат да се разпръснат при отваряне и да причинят изгаряне.
- Не използвайте тенджерата под налягане за фритиране на хранителни продукти в олио под налягане. Винаги фритирайте в тенджерата под налягане без капак и я пълнете с мазнина максимум до половината.
- Не извършвайте модификации на тенджерата под налягане. Мерките за поддръжка, изброени в упътването за употреба, са изключение. Клапаните не бива да се смазват.
- Използвайте тенджерата под налягане само с оригинални и напълно функционални компоненти на Fissler. Използвайте по-специално само тенджери и капаци от същия модел, както и резервни части, чието изпълнение е предназначено за Вашия уред (виж раздел 8).
- При тенджерата под налягане с номинална вместимост от 3,5 l от комплект тенджери под налягане използвайте по-ниския триножник с приставка, за да избегнете препълване.

Употреба на тенджерата под налягане

- Никога не използвайте тенджерата под налягане във фурната. Дръжките, клапаните и предпазните устройства се повреждат от високата температура и след това не могат да изпълняват функцията си за безопасност.
- Използвайте тенджерата под налягане само по предназначение, за лична употреба. При неправилна употреба могат да възникнат опасности.
- В тази тенджерата храната се приготвя под налягане. Неправилната употреба на тенджерата под налягане може да доведе до изгаряния. Уверете се, че тенджерата под налягане е заключена правилно, преди съдържанието да заври. Информация за това ще намерите в раздел 3. Никога не използвайте тенджерата под налягане със свободно поставен капак.
- Тенджерите под налягане не бива да се използват в медицинската област, тъй като те не са проектирани за необходимата температура на стерилизация.

Работа на тенджерата под налягане

- Преди всяка употреба се уверете, че всички клапани и предпазни устройства са функционално изправни и чисти. Само така може да се гарантира безопасна работа. Информация за това ще намерите в раздел 4.
- Премествайте тенджерата под налягане много внимателно, когато е гореща или под налягане. Не докосвайте горещите повърхности, а използвайте дръжките и бутоните. При необходимост използвайте защита за ръцете.
- Използвайте само източници на топлина, които са разрешени в упътването за употреба (виж раздел 4).
- Регулирайте силата на загряване така, че индикаторът за готвене да не влиза в червената зона (виж раздел 5). Ако не намалите степента на загряване, парата излиза през клапана автоматично, контролирано и тенджерата губи течност. Пълната загуба на течност води до загряване на хранителните продукти и може да предизвика повреди на тенджерата и печката.

2. Употреба по предназначение

- Уредите за бързо готвене Fissler служат за приготвяне на ястия под налягане в домашни условия, както и за предвидените в раздел 5 цели.
- Уредите за бързо готвене под налягане Fissler могат да се използват само до максимална мощност на печката от 3700 Watt.
- Съблюдавайте нивото на пълнене, посочено в раздел 4, за да се гарантира безопасна употреба на уреда за бързо готвене под налягане.

3. Преди първата употреба

Преди първата употреба се запознайте с тенджерата и работата с нея и проверете пълнотата на доставката (виж фиг. А). Приставката не е включена в обхвата на доставката за някои уреди.

Отваряне на тенджерата (фиг. С)

Натиснете контролния бутон (фиг. А-7) на дръжката на капака по посока на стрелката. Завъртете капака обратно на часовниковата стрелка (надясно) до ограничител. Свалете капака.

Затваряне на тенджерата (фиг. D+E)

Посредством помощното позициониращо устройство (метално езиче с надпис „Close“ (фиг. А-14)) поставете капака, като го държите под лек ъгъл. Вкарайте помощното позициониращо устройство в жлеба на дръжката на тенджерата и след това го спуснете (фиг. D). Заклучете капака чрез завъртане по посока на часовниковата стрелка до ограничител наляво, (виж фиг. E). Тенджерата се заключва с осезаемо „щракване“ и индикаторът за заключване се променя от червено на зелено (фиг. А-8).

Индикатор за заключване (фиг. А-8, фиг. F)

Зелено: Тенджерата е заключена правилно и готова за употреба.
Червено: Тенджерата не е заключена правилно.

Почистване

Преди първата употреба измийте основно на ръка тенджерата, капака, уплътнителния пръстен и приставката. По този начин се отстраняват прах от полирането и слабо замърсяване.

Препоръка: След това третирайте тенджерата и капака с препарат за поддръжка на благородна стомана. Благородната стомана става по-устойчива на соли и кисели хранителни продукти. Винаги измивайте основно остатъците от препарата за поддръжка. При необходимост повторете третирането, респ. при променен вид на повърхността от благородна стомана.

4. Указания за употребата

Предпазни устройства

Преди всяка употреба проверявайте функционалността на посочените по-долу предпазни устройства и никога не ги модифицирайте. Уверете се преди готвене, че клапанът за готвене и дръжката на капака са монтирани правилно и закрепени надеждно. Указания за това ще намерите в раздел 7.

Клапан за готвене (фиг. А-3, фиг. G)

Свалете клапана за готвене от капака и го настройте на степен 3. Чрез натискане с пръст проверете дали индикаторът за готвене (1) и тялото на клапана (2) се движат свободно и се връщат обратно.

Euromatic (фиг. A-21)

Уверете се, че Euromatic е чист и свободно подвижен в капака (фиг. H). Уплътнителният O-пръстен трябва да лежи изцяло в предвидения прорез (виж фиг. I). Чрез натискане с пръст проверете дали сферата в Euromatic се движи свободно и се връща обратно (фиг. J).

Уплътнителен пръстен (фиг. A-23) и **обезопасяващ палец** (фиг. A-20, фиг. K)

Проверете дали уплътнителният пръстен и ръбът на капака са чисти, уплътнителният пръстен е изправен и обезопасяващият палец (1) може да се движи свободно.

Поставете уплътнителния пръстен така, че да прилегне наравно и под извитите навътре сегменти на ръба (2), от вътрешната страна на капака. Уплътнителният пръстен трябва да прилегне пред обезопасяващия палец, т.е. да е притиснат от ръба на капака.

Количество за пълнене (фиг. L)

Винаги гответе с достатъчно течност и се уверете, че течността в тенджерата под налягане не се изпарява напълно.

Моля, при бързо готвене съблюдавайте следните данни за количеството за пълнене. За лесно дозиране в тенджерата има скала.

Необходимо количество течност, за да се предотврати прегряване по време на готвене

В зависимост от диаметъра на уреда, напълнете тенджерата до вътрешната маркировка с повече от 200-300 ml течност за създаване на пара, без значение дали готвите с или без приставка. Никога не използвайте тенджерата под налягане без това количество течност.

Ø 18 cm: 200 ml

Ø 22 cm: 250 ml

Ø 26 cm: 300 ml

Маркировка Max

Тенджерата под налягане може да се пълни максимум до $\frac{3}{4}$ от вместимостта ѝ (полезен обем), за да се осигури безопасна работа.

Маркировка $\frac{1}{2}$

За хранителни продукти, които се пенят или разширяват по време на готвене, като напр. ориз, бульони или сушени зеленчуци, тенджерата под налягане може да се пълни максимум до половината от

вместимостта ѝ.

Маркировка $\frac{1}{2}$

При готвене на фасул и други бобови култури напълнете тенджерата само до $\frac{1}{2}$, тъй като тънката им обвивка може леко да се надигне и да запуши клапаните.

Пригодност на печката

Уредите за бързо готвене под налягане Fissler са подходящи за всички видове печки. Към тях спадат газови печки, чугунени котлони, стъклокерамични плотове и индукционни печки.



За да избегнете надраскване на повърхностите, винаги трябва да повдигате съдовете си при преместване. Fissler не носи отговорност за щети, възникнали в резултат на неспазване на изискванията.

Чугун/стъклокерамика (излъчване/халоген): Нагревателната плоча трябва да съответства на диаметъра на основата на тенджерата или да е по-малка.

Газова печка: Поставяйте готварския съд в средата и избягвайте разширяване на пламъка, тъй като това ще повреди пластмасовите дръжки.

Индукция: Винаги поставяйте готварския съд в средата на котлона. Размерът на основата на тенджерата трябва да съвпада или да бъде по-голям от размера на котлона, в противен случай котлонът може да не реагира на основата на тенджерата.

Специални указания за индукционните печки: Съблюдавайте указанията за употреба, посочени от производителя на печката. По време на употреба може да се чува свистене, което е технически обусловено и не е признак за дефект на печката или готварските съдове.

Съвети за енергоспестяване

- При приготвянето на храна регулирайте печката така, че индикаторът за готвене да не влиза в червената зона за избраната степен на готвене и клапанът за готвене да не започне да изпуска пара.
- При готвене на пара регулирайте котлона така, че от дръжката на капака или клапана за готвене да излиза малка струя от пара.
- Използвайте котлон с подходящ размер (виж данните Пригодност

на печката).

- Изберете размера на готварските съдове според приготвяното количество.
- Използвайте акумулираната топлина в основата: Изключете печката малко преди края на времето за готвене.

5. Готвене с Vitavit®

В тенджерата под налягане можете да пригответе всякакви рецепти по различни начини: Можете да пържите, варите, задушавате или фритирате в отворена тенджера. С допълнителна приставка са възможни готвене на пара, сокоизстискване и готвене на нива. В комбинация с обикновен капак, тенджерата под налягане може да се използва и като готварска тенджера. В тенджерата под налягане можете да пригответе различни хранителни продукти – от месо, зеленчуци и бобови култури до риба и зърнени храни – по начин, пестящ време и щадящ хранителните вещества. Информация, времето за готвене и рецепти ще намерите на www.fissler.com

Подготовка

Поставете съставките за готвене в тенджерата под налягане. Съблюдавайте посоченото количество за пълнене и минималното количество течност (виж раздел 4). Поставете капака и заключете тенджерата. Индикаторът за заключване (фиг. А-8) отчита зелено (виж раздел 3).

Избор на степента на готвене (фиг. М)

С Вашата Vitavit можете да изберете между четири степени на готвене (фиг. М):

Степен на готвене 1: Степен за щадящо готвене, ок. 110°C, 45 kPa работно налягане за много деликатни храни като риба и крекхи зеленчуци.

Степен на готвене 2: Степен за бързо готвене, ок. 113°C, 60 kPa работно налягане за деликатни храни като зеленчуци.

Степен на готвене 3: Степен за експресно готвене, ок. 116°C, 75 kPa работно налягане за всички останали храни като месни ястия и яхнии.

Степен за готвене на пара: Изберете щадящо готвене на пара в приставката (фиг. А-1) или готвене без налягане. 

Запарване и обезвъздушаване

Загрейте безопасно заключената тенджера под налягане на най-високата степен на загряване (не на функция Booster). Под дръжката на капака (фиг. А-6) излиза пара. Този процес може да трае няколко минути. Когато Euromatic се затвори и не излиза повече пара, започва да се създава налягане и индикаторът за готвене (фиг. А-4) бавно започва да се покачва.

Клапан за готвене - индикатор за готвене със светлинна функция (фиг. N)

Индикаторът за готвене винаги Ви показва – независимо от избраната степен на готвене – последователност от три цветни пръстена. На принципа на светофара, цветовете отчитат температурния профил в тенджерата и Ви насочват за регулиране на загряването.

Жълт пръстен:

Настроената степен на готвене е почти достигната. Степента на загряване може да се намали.

Зелен пръстен:

Настроената степен на готвене е достигната, готвенето започва. Степента на загряване следва да се регулира така, че индикаторът за готвене да остане в зелената зона през цялото време.

Червен пръстен:

Температурата в тенджерата е твърде висока. Тенджерата започва автоматично да освобождава пара и в резултат на това може да загуби течност. За да регулирате температурата, намалете още повече температурата на печката и се уверете, че зеленият пръстен отново е достигнат.

Време за готвене

Времето за готвене се измерва от момента на достигане на избраната степен на готвене (със зеления пръстен).

В края на времето за готвене свалете тенджерата под налягане от котлона, оставете налягането да излезе (виж раздел 6) и едва след това я отворете.

Допълнителна информация за времето за готвене ще намерите в нашата търсачка за времето за готвене на www.fissler.com



Търсачка за времето за готвене + видео упътване

Широка употреба на чужди предмети в тенджерата под налягане

Под чужди предмети се разбират предмети като напр. буркани или пластмасови изделия, които не се произвеждат и не се предлагат от Fissler.

В зависимост от размера на предмета трябва да се използва модел на тенджерата под налягане 4,5 l или по-голям. Винаги спазвайте маркировката Max в тенджерата и никога не поставяйте продукти над тази маркировка (виж раздел 4).



Проверете дали материалите и предметите, които ще използвате в тенджерата под налягане, са термоустойчиви съгласно данните на производителя.

Парна стерилизация

В тенджерата под налягане могат да се стерилизират предмети като бебешки шишета, буркани за консервиране, залъгалки и др., от материали като стъкло, силикон и пластмаса.

Преди стерилизацията разглобете частите и ги почистете. Преди употреба проверете целостта им.

Налейте в тенджерата под налягане необходимото количество вода (виж раздел 4) и поставете предметите в приставката с перфорация. Затворете тенджерата, настройте степента на готвене (виж раздел 5), загрейте тенджерата и стерилизирайте ок. 10 минути (виж раздел 5). Оставете тенджерата под налягане да изстине (метод 1, виж раздел 6). Извадете предметите с щипка или с термоустойчиви ръкавици и ги оставете да изстинат. Не охлаждайте бурканите със студена вода. Преди употреба проверете целостта на предметите.

Използване на буркани, керамични форми и форми от неръждаема стомана

Почистете бурканите и формите преди употреба, а при консервиране стерилизирайте бурканите допълнително. Проверете целостта на предметите.

Консервиране

Напълнете бурканите до около един пръст под ръба, уверете се, че ръбът е чист, и затворете. При буркани с винтова капачка не затягайте капачката, а при буркани с уплътнение и скоби не закрепвайте скобите по време на консервиране.

Налейте в тенджерата под налягане необходимото количество течност (виж раздел 4) и поставете бурканите в приставката с перфорация.

Затворете тенджерата, изберете степента на готвене в зависимост от хранителните продукти и консервирайте (виж раздел 5).

Оставете тенджерата под налягане да изстине бавно (метод 1, виж раздел 6). Извадете предметите с щипка или с термоустойчиви ръкавици и ги оставете да изстинат върху кърпа. Не охлаждайте бурканите със студена вода. След като бурканите изстинат, проверете целостта им и затегнете капачките или закрепете скобите. Преди употреба/ консумация проверете бурканите и съдържанието.

Готвене с керамични формички/форми от неръждаема стомана

Налейте в тенджерата под налягане необходимото количество течност (виж раздел 4) и поставете формите в приставката с перфорация или върху триножника, напр. при форма с подвижно дъно. Затворете тенджерата, изберете степента на готвене в зависимост от хранителните продукти/ рецептата и сгответе (виж раздел 5).

Оставете тенджерата под налягане да изстине бавно (метод 1, виж раздел 6). Извадете предметите с щипка или с термоустойчиви ръкавици и ги оставете да изстинат. Преди употреба/ консумация проверете целостта им.

Използване на хартия за печене

При използване на хартия за печене в тенджерата под налягане внимавайте хартията да не е поставена свободно и да не блокира предпазните устройства на капака.



Отговорността за използването на чужди предмети в тенджерата под налягане се носи от потребителя. Fissler не поема отговорност.

6. Освобождаване на парата от Vitavit®



Никога не отваряйте тенджерата под налягане със сила. Тенджерата може да се отваря само когато индикаторът за готвене е потънал напълно и при задействане на контролния бутон не излиза повече пара.

Има 4 метода за освобождаване на парата от Вашата тенджера под налягане Fissler.

Трябва да изберете начина на освобождаване на парата в зависимост от приготвяните продукти. За леко разпенващи се или надигащи се хранителни продукти, като напр. бобови култури, супи или яхнии, или за такива с деликатна обвивка, като напр. небелени картофи, не бива да се използва метод за бързо намаляване на налягането, в противен случай продуктите може да излязат или обвивката да се спуска. Преди да отворите тенджерата, съблюдавайте указанията по-долу за всичките 4 метода.

Метод 1: Охлаждане

При този метод използвате остатъчната енергия в тенджерата. Свалете тенджерата от печката малко преди края на времето за готвене и я оставете да се охлади бавно, докато индикаторът за готвене потъне напълно. Този метод е подходящ преди всичко за ястия, изискващи дълго време за готвене, и за пестене на енергия.

Метод 2: Постепенно освобождаване на парата посредством клапана за готвене (фиг. P)

Завъртете регулиращия пръстен на клапана за готвене на стъпки от настроената степен на готвене към следващата по-ниска степен до степента без налягане. Под клапана за готвене излиза пара (фиг. A-5). Указание: Никога не завъртайте регулиращия пръстен от степен на готвене 2 или 3 директно на степен на готвене без налягане, в противен случай изходящата пара е много силна и приготвяните хранителни продукти може да излязат.

Метод 3: Бързо освобождаване на парата посредством контролния бутон (фиг. O)

Леко натискане на контролния бутон (фиг. A-7) по посока на стрелката. Парата излиза под дръжката на капака (фиг. A-6). Задръжте бутона натиснат, докато индикаторът за готвене потъне напълно и повече не

излиза пара. Отпуснете бутона, когато повече не излиза пара.

Метод 4: Бързо освобождаване на налягането под течаща вода (фиг. Q)

Поставете тенджерата в мивката и пуснете да тече студена вода от страни на капака (не върху дръжката на капака и клапана за готвене), докато индикаторът за готвене потъне напълно.

Преди отваряне (метод 1-4)

Леко натискане на контролния бутон (евентуално остатъчното налягане се освобождава). Отпуснете бутона, когато повече не излиза пара. Разклатете леко тенджерата. Натиснете отново контролния бутон, повторете този процес (разклатете тенджерата и след това натиснете контролния бутон), докато повече не излиза пара. Налягането в тенджерата е освободено (Euromatic е потънал). Отваряне на тенджерата (виж раздел 3).

Указание:

Докато в тенджерата има налягане, контролният бутон не може се натисне изцяло. Това служи за Ваша безопасност, защото така тенджерата не може да се отвори по невнимание, докато все още е под налягане.

Не се опитвайте да натискате контролния бутон със сила.

7. Почистване и грижи

Почистване

Почиствайте тенджерата под налягане след всяка употреба.

- Освободете уплътнителния пръстен от капака и го измийте на ръка.
- Свалете клапана за готвене и го почистете с влажна кърпа.
- Свалете дръжката на капака и я изплакнете под течаща вода.
- Тенджерата, капакът (без уплътнителния пръстен, клапана за готвене и дръжката на капака) и приставките могат да се мият в съдомиялната машина.
- Декорираните тенджери под налягане не са подходящи за измиване в съдомиялна машина. За тенджери под налягане с декориран корпус препоръчваме почистване на ръка с мека гъба, за да се запази декорацията.

Моля, съблюдавайте:

- За измиване използвайте гореща вода със стандартен препарат за съдове и гъба или мека четка. Избягвайте островърхи, груби или

остри предмети. При по-силно замърсяване на вътрешната страна и основата можете да използвате също и грубата страна на гъбата.

- Не допускайте засъхване на хранителни остатъци и не съхранявайте продължително време ястия в тенджерата, тъй като те могат да предизвикат образуване на петна и промени по повърхността от благородна стомана.
- За запазване на повърхността използвайте препарат за поддръжка на благородна стомана. Той е много подходящ за премахване на бели петна, дъгообразен оттенък или отлагания.
- За почистване в съдомиялна машина използвайте само стандартни домакински продукти в дозировка, препоръчана от производителя, не използвайте индустриални или силно концентрирани препарати.

Сглобяване на клапана за готвене и дръжката на капака

Клапан за готвене (фиг. А-3)

Сваляне (виж фиг. R): Освободете конусната гайка (фиг. А-24 + Y-10), като я развиете обратно на часовниковата стрелка.

Монтиране (виж фиг. S): Уверете се, че уплътнението на клапана за готвене приляга плътно към клапана за готвене и уплътнението е в предвидения прорез. Поставете клапана за готвене на степен за готвене на пара (1) отгоре в капака в определената позиция. Завийте конусната гайка (2) отдолу по посока на часовниковата стрелка и я затегнете здраво (3).

Дръжка на капака (фиг. А-9)

Сваляне (фиг. T): Развийте закрепващия винт (фиг. А-22) от вътрешната страна на капака обратно на часовниковата стрелка. Свалете дръжката на капака.

Монтиране (фиг. U):

Хванете дръжката на капака и поставете капака в определената позиция (1). Завийте закрепващия винт по посока на часовниковата стрелка и го затегнете здраво (2).

Съхранение

Съхранявайте уплътнителния пръстен на тъмно (защитено от слънчева светлина и ултравиолетови лъчи), сухо и чисто място. За да се предпази уплътнителният пръстен и да не се смачка, след почистване поставете капака върху тенджерата с вътрешната страна нагоре.

8. Поддръжка и резервни части



Подменяйте редовно износващите се части, като уплътнителен пръстен и други гумени части, с оригинални резервни части Fissler, т.е. след максимум 400 процеса на готвене или най-късно след 2 години. Части, които имат видими повреди (напр. втвърдяване, пукнатини, обезцветяване, прегряване или деформация) или които не прилягат правилно, трябва да се подменят незабавно. При несъблюдаване на това изискване се нарушават функцията и безопасността на Вашата тенджера под налягане. За Ваша собствена безопасност затягайте незабавно всички разхлабени винтове на уреда. Подменяйте незабавно също и напуканите или повредени пластмасови дръжки с оригинални резервни части Fissler.

Можете да намерите номера на артикула за резервни части и аксесоари на стр. 7 & 8.

Моля, за други ремонти или въпроси относно резервни части се обръщайте към сервиза за обслужване на клиенти на Fissler (виж раздел 9). Списък на търговците, както и повече информация ще намерите на www.fissler.com

Указания за смяна на части

Уплътнителен пръстен (фиг. А-23, фиг. Y-1): виж раздел 4.

Ролкова мембрана (фиг. А-17, фиг. V): Развийте клапана за готвене от капака (виж раздел 7), свалете старата ролкова мембрана, поставете нова ролкова мембрана върху пластмасовия щифт на индикатора за готвене и натиснете ръба до началото на резбата върху металното бутало (виж фиг. 8).

Уплътнение на клапана за готвене (фиг. А-18, фиг. W, фиг. Y-6): Развийте клапана за готвене от капака и свалете старото уплътнение. За по-лесно поставяне на новото уплътнение настройте клапана за готвене на степен 3. Поставете новото уплътнение върху металното бутало и след това го натиснете плътно в предвидения прорез.

Уплътнение на гнездото на клапана (фиг. А-19, фиг. X, фиг. Y-7): Развийте клапана за готвене от капака, отстранете уплътнението

и поставете ново уплътнение (виж раздел 7). Уверете се, че уплътнението е чисто и разположено наравно от двете страни на капака.

О-пръстен за Euromatic (фиг. I, фиг. Y-8): Монтирането/демонтирането се извършва от вътрешната страна на капака. Уплътнението трябва да лежи изцяло в предвидения прорез.

Euromatic (фиг. A-21): Първо свалете дръжката на капака, като развиете винта от вътрешната страна на капака (виж раздел 7), отстранете О-пръстена, извадете Euromatic от капака и поставете новия Euromatic без О-пръстена през капака, така че сферата да приляга върху вътрешната страна на капака. Монтиране на О-пръстена (виж по-горе).

9. Отстраняване като отпадък

Дайте своя принос за опазването на околната среда. Картонената кутия можете да изхвърлите със старата хартия. Тъй като уредът съдържа много материали за оползотворяване или рециклиране, следва да го предадете в събирателен пункт във Вашия град или община (депо за рециклиране).

10. Въпроси и отговори



Изключете печката, уверете се, че налягането във Вашата тенджерата под налягане е освободено (виж раздел 6) и я оставете да се охлади, преди да се опитате да отстраните причината за грешката.

11. Адрес на сервиза за обслужване на клиенти

Fissler GmbH
Kundenservice
Harald-Fissler-Str. 10
55768 Hoppstädten-Weiersbach
Германия
Тел: +49 6781 - 403 100

Повече информация ще намерите на www.fissler.com

Грешка	Възможна причина	Решение	DE
При запарване излиза по-дълго от обикновеното пара под дръжката на капака (на Euromatic).	Тенджерата не е заключена правилно (индикатор на червено).	Заключете правилно тенджерата (индикатор на зелено).	EN
	Степента на загряване е ниска.	Настройте максималната мощност на източника на топлина.	FR
	Размерът на котлона не съответства на диаметъра на основата на тенджерата под налягане.	Поставете тенджерата под налягане върху подходящ котлон. (виж раздел 4).	ES
	Дръжката на капака е разхлабена.	Затегнете закрепващия винт на дръжката на капака.	IT
	Euromatic или О-пръстенът са замърсени или повредени.	Почистете частите или ги подменете (виж раздели 4, 7, 8).	NL
При запарване не излиза пара.	Степен за готвене на пара е настроена.	За готвене под налягане изберете степен 1-3 (виж раздел 5).	RU
	Твърде малко течност в тенджерата.	Добавете минимално количество течност (200-300 ml) (виж раздел 4).	GR
	Степента на загряване е ниска.	Настройте максималната мощност на източника на топлина.	TR
			KO
			ZH
			JA
			PL
			CZ
			SR
			HR
			HU
			SK
			SL
			RO
			BL
			AR

Грешка	Възможна причина	Решение
От ръба на капака излизат пара и / или капки вода, преди индикаторът за готвене да започне да се покачва.	Уплътнителният пръстен не е поставен правилно, той е замърсен, повреден или остарял.	Поставете уплътнителния пръстен правилно, при необходимост го почистете или подменете (виж раздели 4, 8).
	Тенджерата не е заключена правилно (индикатор на червено).	Заключете правилно тенджерата (индикатор на зелено).
Индикаторът за готвене не се покачва.	От дръжката на капака / ръба на капака излиза пара.	Виж предходните точки.
	Твърде малко течност в тенджерата.	Добавете минимално количество течност (200-300 ml) (виж раздел 4).
	Клапанът за готвене не е завинтен правилно или здраво.	Поставете клапана за готвене правилно и затегнете конусната гайка (виж раздел 7).
	Уплътнението на клапана за готвене, уплътнение на гнездото на клапана или ролковата мембрана липсват, имат дефект или са неправилно поставени.	Подменете съответното уплътнение или го монтирайте правилно (виж раздел 8).

Грешка	Възможна причина	Решение
От клапана за готвене излиза пара.	Температурата е твърде висока (индикаторът за готвене е на червено).	Намалете степента на загряване. Настройте маркировката до желаната степен на готвене (виж раздел 4).
	Клапанът за готвене, уплътнението на клапана за готвене, уплътнение на гнездото на клапана или ролковата мембрана липсват, имат дефект или са неправилно поставени.	Подменете съответното уплътнение или го монтирайте правилно (виж раздели 4, 8). Поставете клапана за готвене правилно и затегнете конусната гайка (виж раздел 7).
Под дръжката на капака (на Euromatic) излиза пара, въпреки че индикаторът за готвене се е покачил.	Дръжката на капака е разхлабена.	Затегнете закрепващия винт на дръжката на капака.
	Плоското уплътнение за закрепване на дръжката на капака или O-пръстенът за Euromatic липсват, имат дефект или са неправилно монтирани.	Подменете съответното уплътнение или го монтирайте правилно (виж раздели 4, 8).
	Излиза голямо количество пара, вероятно клапанът за готвене е повреден или замърсен (Euromatic се задейства като предпазно устройство).	Свалете клапана за готвене и го почистете или подменете (виж раздели 7, 8).

Грешка	Възможна причина	Решение
Дръжката на капака или дръжките са разхлабени.	Закрепващият винт не е затегнат.	Затегнете закрепващите винтове.
От ръба на капака излиза силна пара, въпреки че индикаторът за готвене се е покачил.	Уплътнителният пръстен е дефектен.	Подменете уплътнителния пръстен (виж раздел 8).
	Уплътнителният пръстен се е задействал като предпазно устройство. Вероятно клапанът за готвене и Euromatic са замърсени или повредени.	Изпратете уреда за проверка в сервиза за обслужване на клиенти на Fissler.
От капачката, дръжката на капака или контролния бутон излиза пара.	Уплътнението е дефектно.	Подменете дръжката на капака/ изпратете уреда за проверка в сервиза за обслужване на клиенти на Fissler.

Грешка	Възможна причина	Решение	DE
Тенджерата се заключва трудно или контролният бутон не изскача при заключване.	Дръжката на капака / ръкохватката / дръжката на тенджерата не са монтирани правилно.	Проверете закрепването на дръжките и ги затегнете.	EN
			FR
			ES
	Дръжката на капака е дефектна.	Подменете дръжката на капака.	IT
			NL
	Уплътнителният пръстен не е поставен правилно.	Поставете уплътнителния пръстен правилно (виж раздел 4).	RU
			GR
			TR
	Капакът беше поставен накриво.	Вкарайте помощното позициониращо устройство в жлеба на дръжката на тенджерата (виж раздел 3).	KO
			ZH
			JA
Тенджерата не може да се отвори.	Все още има налягане в тенджерата.	Изпуснете налягането в тенджерата (виж раздел 6).	PL
			CZ
	Euromatic е блокирал.	Освободете контролния бутон. Натиснете дръжката на капака леко наляво.	SR
			HR
			HU

نشكركم على ثقتكم بنا وتهانينا القلبية على اقتنائكم طنجرة الضغط Vitavit®

فهرس المحتويات

٤٣٦	١. الإجراءات الاحتياطية المهمة وإرشادات الأمان
٤٣٦	دليل الاستخدام والمراقبة
٤٣٦	الأمان والصيانة
٤٣٦	استخدامات طنجرة الضغط
٤٣٧	تشغيل طنجرة الضغط
٤٣٧	٢. الاستخدام المطابق للتعليمات
٤٣٧	٣. قبل الاستخدام لأول مرة
٤٣٧	فتح الطنجرة
٤٣٧	غلق الطنجرة
٤٣٨	مؤشر الإغلاق
٤٣٨	التنظيف
٤٣٨	٤. إرشادات الاستخدام
٤٣٨	تجهيزات الأمان
٤٣٨	كميات التعبئة
٤٣٩	الملاءمة للموقد
٤٤٠	نصائح لتوفير الطاقة
٤٤٠	٥. الطهي باستخدام طنجرة الضغط Vitavit®
٤٤٠	الإعداد
٤٤٠	اختيار درجة الطهي
٤٤٠	الغليان وتفريغ الهواء
٤٤١	وحدة مؤشر النضج - مؤشر بيان النضج المزود بعلامات ملونة إرشادية
٤٤١	فترات الطهي
٤٤١	الاستخدامات المتعددة للأدوات الخارجية في طنجرة الضغط
٤٤٣	٦. تفريغ البخار من طنجرة الضغط Vitavit®
٤٤٤	٧. التنظيف والعناية
٤٤٤	التنظيف
٤٤٤	تركيب وحدة مؤشر النضج ومقبض الغطاء
٤٤٥	الحفظ
٤٤٥	٨. الصيانة وقطع الغيار
٤٤٥	إرشادات حول استبدال الأجزاء
٤٤٦	٩. التخلص من المواد
٤٤٦	١٠. أسئلة وأجوبة
٤٤٦	١١. عنوان قسم خدمة العملاء



١. الإجراءات الاحتياطية المهمة وإرشادات الأمان

دليل الاستخدام والمراقبة

- يُرجى قراءة دليل الاستخدام وجميع التعليمات بعناية.
- يُراعى عدم استخدام طنجرة الضغط أبدًا بالقرب من الأطفال ولا تتركه أبدًا دون مراقبة أثناء الاستخدام.
- يُراعى الاحتفاظ بهذا الدليل طوال فترة اقتناء المنتج. إذا فقدتم دليل الاستخدام ذات مرة، فيمكنكم تنزيله من خلال موقعنا على الإنترنت www.fissler.com.
- لا تتركوا طنجرة الضغط لأي شخص لم يقرأ دليل الاستخدام مسبقًا وعند تسليمه لأي شخص آخر لابد من إعطائه أيضًا دليل الاستخدام أيضًا.

الأمان والصيانة

- يُرجى عدم فتح طنجرة الضغط أبدًا بعنف. قبل الفتح يُراعى التأكد من زوال الضغط الداخلي تمامًا. يمكن الاطلاع على المعلومات ذات الصلة في الفصل ٦.
- لا يجوز تسخين طنجرة الضغط أبدًا دون وضع سائل، نظرًا لأنه قد تحدث بعض الأضرار بالجهاز أو بالصمامات أو بتجهيزات الأمان أو بموضع الطهي والوقود نتيجة للتسخين المفرط، أو قد ينصهر الألومنيوم في قاع الطنجرة ويصبح سائلًا. في حالة حدوث ذلك، يجب إطفاء الوقود وعدم تحريك الطنجرة حتى تبرد تمامًا. كما يجب تهوية المكان. في حالة تعرض طنجرة الضغط للتسخين المفرط يُحظر مواصلة استخدامها حيث لم تعد وظائف تجهيزات الأمان مضمونة. في هذه الحالة يُرجى الاتصال بقسم خدمة عملاء Fissler.
- لا تملأ أبدًا طنجرة الضغط بأكثر من ثلثي سعتها الاسمية، حتى مع استخدام الإناء الداخلي والقاعدة ثلاثية القوائم. في حالة إعداد أطعمة مثل الأرز أو الخضروات المجففة التي تتمدد أو تُشكل رغوة أثناء الطهي، يُراعى ملء طنجرة الضغط بحد أقصى حتى نصف سعتها الاسمية، تُراجع العلامة.
- عند طهي اللحم (خصوصًا لسان الثور) في طنجرة الضغط، ينشأ ضغط مفرط داخل اللحم. ولهذا السبب، بعد فتح طنجرة الضغط، يُرجى الانتظار قليلًا قبل وخز اللحم أو تحريكه، لتجنب التعرض لحروق.
- يُراعى هز طنجرة الضغط قبل فتحها لتجنب اندفاع الفقاعات الساخنة، خصوصًا عند طهي الأطعمة المهروسة. لا يجوز تحضير التفاح البيوريه والكمبوت في طنجرة الضغط، نظرًا لتكوّن كمية كبيرة من فقاعات البخار التي قد تفور عند فتح الطنجرة بل وقد تؤدي أيضًا إلى الإصابة بحروق.
- لا تُستخدم طنجرة الضغط لقلي الطعام بالزيت تحت الضغط. يجب قلي الطعام في طنجرة الضغط دائمًا دون وضع الغطاء، على أن يتم ملء المادة الدهنية حتى نصف الطنجرة بحد أقصى.
- لا يجوز إجراء أية تعديلات على طنجرة الضغط. الاستثناء الوحيد هو إجراءات الصيانة المذكورة في دليل الاستخدام. لا يجوز تشحيم الصمامات.
- يُراعى عدم استخدام طنجرة الضغط إلا مع مكونات Fissler الأصلية والسليمة تمامًا. كما يجب أيضًا على وجه الخصوص استخدام الطناجر والأغطية من نفس الموديل، وكذلك قطع الغيار الأخرى المخصصة لجهازكم (انظر الفصل ٨).
- مع طنجرة الضغط التي تبلغ سعتها الاسمية ٣,٥ لتر ضمن مجموعة أواني الضغط، استخدم القاعدة ثلاثية القوائم الأقصر نسبيًا مع إناء داخلي وذلك لتجنب الملء الزائد عن الحد.

استخدامات طنجرة الضغط

- لا يجوز استخدام طنجرة الضغط أبدًا في الفرن. فالقباض والصمامات وتجهيزات الأمان قد تتعرض للتلف بفعل درجات الحرارة العالية وقد يتعذر عليها بالتالي أداء وظيفة السلامة الخاصة بها.

- يُراعى تخصيص طنجرة الضغط فقط للاستخدام المنزلي المطابق للتعليمات. يمكن أن يؤدي الاستخدام غير السليم إلى نشوء مخاطر.
- في هذه الطنجرة، تُطهى الأطعمة تحت الضغط. وفي حالة الاستخدام الخاطئ لطنجرة الضغط قد تُصاب بحروق. يُرجى مراعاة إغلاق طنجرة الضغط جيدًا قبل البدء في الغليان. يمكن الاطلاع على المعلومات ذات الصلة في الفصل ٣. لا يجوز استخدام طنجرة الضغط مطلقًا مع غطاء غير مغلق بإحكام.
- لا يجوز استخدام طناجر الضغط في التعقيم الطبي، لأن طناجر الضغط ليست مُصممة لتحمل درجة الحرارة اللازمة للتعقيم.

تشغيل طنجرة الضغط

- يُراعى التأكد قبل كل استخدام أن جميع الصمامات وتجهيزات الأمان سليمة وغير تالفة وتعمل بكفاءة وظيفية وغير متسخة. حيث إنه لا يمكن ضمان طريقة العمل الآمنة إلا من خلال ذلك. يمكن الاطلاع على المعلومات ذات الصلة في الفصل ٤.
- يجب توخي الحرص الشديد عن تحريك طنجرة الضغط عندما تكون ساخنة أو تحت تأثير الضغط. لا يجوز ملامسة الأسطح الساخنة، بل تُستخدم القباض والأزرار فقط. يُراعى ارتداء قفاز حماية عند اللزوم.
- تُستخدم فقط مصادر التسخين المسموح بها في دليل الاستخدام (انظر الفصل ٤).
- يُرجى تنظيم الإمداد بالطاقة بحيث لا يدخل مؤشر بيان النضج في النطاق الأحمر (انظر الفصل ٥). إذا لم يتم تقليل الإمداد بالطاقة، فسوف يتسرب البخار تلقائيًا وبشكل محكوم عبر الصمام وتنفذ الطنجرة السائل الموجود بداخلها. ويتسبب فقدان التام للسوائل في حرق الطعام وقد يؤدي أيضًا إلى حدوث أضرار بالطنجرة والوقود.

٢. الاستخدام المطابق للتعليمات

- تُستخدم طناجر الضغط Fissler لطهي الطعام تحت الضغط في المنازل، بالإضافة إلى الاستخدام المحددة المذكورة في الفصل ٥.
- لا يجوز استخدام طناجر الضغط Fissler إلا بطاقة قصوى للموقد تبلغ ٣٧٠٠ واط.
- يجب مراعاة مستويات الملء المذكورة في الفصل ٤ لضمان الاستخدام الآمن لطنجرة الضغط.

٣. قبل الاستخدام لأول مرة

- يُرجى التعرف على الطنجرة وطريقة استخدامها قبل أول استخدام لها والتأكد من اكتمال التجهيزات الموردة (انظر الشكل A). الإناء الداخلي غير مُضمّن في بعض الأجهزة.

فتح الطنجرة (الشكل C)

- يُرجى الضغط على زر الاستعمال (الشكل A-V) بمقبض الغطاء في اتجاه السهم يُرجى تدوير الغطاء عكس اتجاه حركة عقارب الساعة (إلى اليمين) حتى النهاية. يُرجى فك الغطاء.

غلق الطنجرة (الشكلان E+D)

- بواسطة مساعد التركيب (الطرف المعدني المميز بكلمة „Close“ (الشكل A-١٤)) يُركّب الغطاء عن طريق إمالة قليلًا. قم بتركيب مساعد التركيب في الحز الموجود بمقبض الطنجرة ثم حركة لأسفل (الشكل D). يُغلق الغطاء من خلال تدويره في اتجاه حركة عقارب الساعة حتى النهاية إلى اليسار، (انظر الشكل E).

نصائح لتوفير الطاقة

- عند الطهي يجب ضبط الموقد بحيث لا يرتفع مؤشر بيان النضج إلى النطاق الأحمر لدرجة الطهي المختارة ولا تبدأ وحدة مؤشر النضج في إخراج البخار.
- عند الطهي على درجة الطهي بالبخار، يجب ضبط الموقد بحيث يخرج مقدار بسيط فقط من البخار على مقبض الغطاء أو وحدة مؤشر النضج.
- استخدام موضع طهي ذي مقاس مناسب (انظر بيانات الملاءمة للموقد).
- يُراعى اختيار حجم أدوات الطهي وفقًا لكمية الطعام التي يتم طهيها.
- يُراعى الاستفادة من الحرارة المخزنة بالقاعدة: من خلال إطفاء الموقد قبل انتهاء فترة الطهي بفترة وجيزة.

٥. الطهي باستخدام طنجرة الضغط Vitavit®

يمكن في طنجرة الضغط تحضير وصفات متنوعة من جميع الأنواع: يمكنك القلي، والسلق، والطهي بالبخار أو القلي في الطنجرة وهي مفتوحة. بفضل استخدام إناء داخلي إضافي، يمكن أيضًا طهي الطعام بالبخار والعصر والطهي على عدة طبقات. يمكن استخدام طنجرة الضغط كطنجرة طهي عادية بالاستعانة بغطاء تقليدي. يمكن في طنجرة الضغط طهي الأطعمة المختلفة، بدءًا من اللحوم والخضروات والبقوليات إلى الأسماك والحبوب، بطريقة سريعة تحافظ على العناصر الغذائية. يمكن الحصول على المعلومات وفترات الطهي وأفكار الوصفات من خلال الموقع www.fissler.com

الإعداد

توضع المكونات المطلوب طهيها داخل طنجرة الضغط. يُرجى الالتزام بكميات اللء المحددة والحد الأدنى من كمية السوائل (انظر الفصل ٤). يوضع الغطاء فوق الطنجرة وتُغلق. يظهر مؤشر الإغلاق (الشكل ٨-٨) باللون الأخضر (انظر الفصل ٣).

اختيار درجة الطهي (الشكل M)

عند استخدام طنجرة الضغط Vitavit يمكنك الاختيار بين أربع درجات للطهي (الشكل M):

درجة الطهي ١: درجة الطهي المعتدلة، حوالي ١١٠°م، ضغط التشغيل ٤٥ كيلو باسكال للأطعمة الحساسة جدًا كالأسماك والخضروات الطرية.

درجة الطهي ٢: درجة الطهي السريعة، حوالي ١١٣°م، ضغط التشغيل ٦٠ كيلو باسكال للأطعمة الحساسة كالخضروات.

درجة الطهي ٣: درجة الطهي الفائقة، حوالي ١١٦°م، ضغط التشغيل ٧٥ كيلو باسكال لجميع الأطعمة الأخرى مثل أطباق اللحوم أو أطباق البنية.

درجة الطهي بالبخار: اختيار درجة معتدلة للطهي بالبخار في الإناء (الشكل ١-٨) أو الطهي بدون بخار. 

الغليان وتفريغ الهواء

يُرجى تسخين طنجرة الضغط المغلقة بإحكام على أعلى مستوى للطاقة (ليس على وظيفة الرفع السريع). فيخرج البخار من أسفل مقبض الغطاء (الشكل ٦-٨). قد تستغرق هذه العملية عدة دقائق. بمجرد إغلاق صمام Euromatic وعدم خروج أي بخار، تبدأ عملية توليد الضغط وارتفاع مؤشر بيان النضج (الشكل ٤-٨) ببطء.

وحدة مؤشر النضج - مؤشر بيان النضج المزود بعلامات ملونة إرشادية (الشكل N)

يبين مؤشر بيان النضج دائمًا سلسلة مكونة من ثلاث حلقات ملونة، بغض النظر عن درجة الطهي المختارة. تشير الألوان (التي تُحاكي ألوان إشارة المرور) إلى تقدم درجة الحرارة في الطنجرة، بل وتساعدكم أيضًا على تنظيم عملية الإمداد بالطاقة.

الحلقة الصفراء:

تم الوصول تقريبًا إلى درجة الطهي المضبوطة. وفي هذه الحالة يمكن تخفيض الإمداد بالطاقة.

الحلقة الخضراء:

تم الوصول إلى درجة الطهي المضبوطة، ويبدأ وقت الطهي. يجب تنظيم عملية الإمداد بالطاقة بحيث يظل مؤشر بيان النضج أثناء فترة الطهي كلها في النطاق الأخضر.

الحلقة الحمراء:

درجة الحرارة في الطنجرة عالية للغاية. تبدأ الطنجرة تلقائيًا في إخراج البخار وبالتالي قد يُفقد بعض السائل. لضبط درجة الحرارة، يُرجى خفض حرارة الموقد أكثر والتأكد من الوصول مرة أخرى إلى الحلقة الخضراء.

فترات الطهي

تُقاس فترة الطهي بدءًا من الوصول لدرجة الطهي المختارة (بالحلقة الخضراء).

بعد انتهاء فترات الطهي، تُرفع طنجرة الضغط من على موضع الطهي وتُفَرغ من الضغط (انظر الفصل ٦) ولا تُفتح إلا بعد ذلك.

لزيد من المعلومات حول فترات الطهي، يُرجى الرجوع إلى دليل فترات الطهي الخاص بنا على www.fissler.com



دليل فترات الطهي + فيديو إرشادي

الاستخدامات المتعددة للأدوات الخارجية في طنجرة الضغط

المقصود بالأدوات الخارجية هي الأغراض التي لم يتم إنتاجها أو توفيرها من قبل شركة Fissler، مثل البرطمانات الزجاجية أو الأدوات البلاستيكية.

بناءً على حجم الأداة المستخدمة، يجب استخدام موديل طنجرة ضغط بسعة ٤,٥ لتر أو أكبر. يجب دائمًا مراعاة علامة الحد الأقصى داخل الطنجرة، وعدم وضع أي أدوات تتجاوز هذه العلامة (انظر الفصل ٤).



يجب التحقق من مقاومة المواد والأدوات المستخدمة في طنجرة الضغط لدرجات الحرارة وفقًا لتعليمات الشركة المصنعة.

٦. تفريغ البخار من طنجرة الضغط® Vitavit



لا تفتح أبداً طنجرة الضغط عنوة. لا يجوز فتح الطنجرة إلا عندما ينخفض مؤشر بيان النضج تماماً وعند توقف البخار عن الخروج أثناء الضغط على زر الاستعمال.

ثمة ٤ طرق يمكن الاستعانة بها من أجل تفريغ طنجرة Fissler من الضغط.

يتعين اختيار طريقة تفريغ الضغط وفقاً لنوع الطعام. بالنسبة للأطعمة التي تُشكّل رغوة بسيطة أو تتصاعد قليلاً عند الطهي، مثل البقوليات أو الحساء أو اليخنة أو الطعام ذي القشرة الرقيقة مثل البطاطس المطهية بقشرتها، ينبغي عدم اختيار أي طريقة تقلل الضغط سريعاً، وإلا فقد يخرج الطعام من الطنجرة أو تنفجر قشرة الأطعمة. قبل فتح الطنجرة، يُرجى قراءة الإرشادات التالية بخصوص الطرق الأربع.

الطريقة ١: ترك الطنجرة لتبرد

بهذه الطريقة تستفيد من الحرارة المتبقية في الطنجرة. تُرفع الطنجرة من على النار قبيل انتهاء فترة الطهي ثم تُترك لتبرد ببطء حتى ينخفض مؤشر بيان النضج تماماً. تُعد هذه الطريقة مناسبة للأطعمة التي تحتاج إلى فترة طهي طويلة على وجه الخصوص ولتوفير الطاقة.

الطريقة ٢: ضبط مستوى التبخير على درجات بوحدة مؤشر النضج (الشكل P)

أدر حلقة الضبط بوحدة مؤشر النضج تدريجياً من درجة الطهي المصبوطة إلى درجة الطهي الأدنى التالية وصولاً إلى درجة الطهي دون ضغط. يتسرب البخار من أسفل وحدة مؤشر النضج (الشكل A-٥). ملاحظة: يُرجى عدم تدوير حلقة الضبط أبداً من درجة الطهي ٢ أو ٣ مباشرةً إلى درجة الطهي بدون ضغط، وإلا ستخرج كمية كبيرة من البخار وبالتالي قد يخرج الطعام.

الطريقة ٣: التبخير السريع باستخدام زر الاستعمال (الشكل O)

الضغط الخفيف على زر الاستعمال (الشكل A-V) في اتجاه السهم. فيخرج البخار من أسفل مقبض الغطاء (الشكل A-٦). يُراعى الاستمرار في الضغط على الزر حتى ينخفض مؤشر بيان النضج تماماً ويتوقف البخار عن الخروج. يُترك الزر بمجرد توقف خروج البخار.

الطريقة ٤: التفريغ السريع للبخار تحت الماء للتدفق (الشكل Q)

توضع الطنجرة في الحوض ويترك الماء البارد ينساب بصورة جانبية على الغطاء (وليس على مقبض الغطاء ووحدة مؤشر النضج)، حتى ينخفض مؤشر بيان النضج تماماً.

قبل الفتح (الطرق ١-٤)

الضغط الخفيف على زر الاستعمال (يتم تفريغ أي ضغط متبقي داخل الطنجرة). يُترك الزر بمجرد توقف خروج البخار. هُزّ الطنجرة قليلاً. اضغط على الزر مرة أخرى، وكرر هذه العملية (هُزّ الطنجرة ثم الضغط على الزر) حتى يتوقف خروج البخار تماماً. الطنجرة خالية من الضغط (صمام Euromatic منخفض). فتح الطنجرة (انظر الفصل ٣).

ملاحظة:

طالما أنه هناك ضغط في الطنجرة، لا يمكن الضغط على زر الاستعمال بالكامل. وذلك من أجل سلامتكم لأنه لا يمكن فتح الطنجرة سهواً عندما يكون بداخلها ضغط. يُراعى عدم الضغط على زر الاستعمال بقوة.

التعقيم بالبخار

يمكن تعقيم الأدوات مثل زجاجات الأطفال، وبرطمانات الحفظ، واللبايات، وغيرها للصنوعة من الزجاج، والسيليكون، والبلاستيك في طنجرة الضغط.

قبل التعقيم، فكك الأجزاء ونظفها. افحص الأدوات للتأكد من سلامتها قبل الاستخدام.

املاً طنجرة الضغط بكمية المياه المطلوبة (انظر الفصل ٤)، ثم ضع الأدوات في الوعاء المثقوب. أغلق الطنجرة، واضبط درجة الطهي (انظر الفصل ٥)، ثم سخّن الطنجرة وقم بالتعقيم لمدة ١٠ دقائق تقريباً (انظر الفصل ٥).

اترك طنجرة الضغط لتبرد (الطريقة ١، انظر الفصل ٦). أخرج الأدوات باستخدام ماسك أو قفازات مقاومة للحرارة واتركها تبرد. لا تُبرد البرطمانات بالماء البارد. افحص سلامة الأدوات مرة أخرى قبل الاستخدام.

استخدام البرطمانات الزجاجية، وأواني السيراميك والفولاذ المقاوم للصدأ

نظف البرطمانات والقوالب قبل الاستخدام. وعند التعليب قم أيضاً بتعقيم البرطمانات. تحقق من خلو الأغراض من التلف.

التعليب

املاً البرطمانات حتى مسافة تعادل عرض إصبع تقريباً تحت الحافة، واحرص على أن تكون الحافة نظيفة، ثم أغلقها بإحكام. بالنسبة للبرطمانات ذات الأغشية اللولبية، لا تربط الغطاء بإحكام، وبالنسبة للبرطمانات ذات السدادات اللطافية والمشابك، لا تثبت المشابك أثناء عملية الحفظ.

املاً طنجرة الضغط بكمية السائل المطلوبة (انظر الفصل ٤)، ثم ضع البرطمانات في الوعاء المثقوب. أغلق الطنجرة، واختر درجة الطهي حسب نوع الطعام، ثم قم بالتعليب (انظر الفصل ٥).

اترك طنجرة الضغط لتبرد ببطء (الطريقة ١، انظر الفصل ٦). أخرج الأغراض باستخدام ماسك أو قفازات مقاومة للحرارة، واتركها لتبرد على قطعة قماش. لا تُبرد البرطمانات بالماء البارد. بمجرد أن تبرد البرطمانات، تحقق من سلامتها، ثم أحكم ربط الأغشية أو تثبت المشابك. قبل الاستخدام/الاستهلاك، تحقق من البرطمانات ومحتواها.

الطهي باستخدام قوالب خزفية صغيرة/ قوالب من الفولاذ المقاوم للصدأ

املاً طنجرة الضغط بكمية السائل المطلوبة (انظر الفصل ٤)، ثم ضع القوالب في الوعاء المثقوب أو على القاعدة ثلاثية القوائم، كما هو الحال مثلاً مع قوالب الكيك. أغلق الطنجرة، واختر درجة الطهي حسب نوع الطعام/الوصفة، ثم قم بالطهي (انظر الفصل ٥).

اترك طنجرة الضغط لتبرد ببطء (الطريقة ١، انظر الفصل ٦). أخرج الأدوات باستخدام ماسك أو قفازات مقاومة للحرارة واتركها تبرد. قبل الاستخدام/الاستهلاك، تحقق من خلوها من التلف.

استخدام ورق الخبز

عند استخدام ورق الخبز في طنجرة الضغط، يجب التأكد من عدم وضع الورق بشكل سائب، ومن أن ورق الخبز لا يعيق أي من وسائل الأمان في الغطاء.



تقع مسؤولية استخدام الأغراض من جهات خارجية في طنجرة الضغط على عاتق المستخدم. ولا تتحمل Fissler أي مسؤولية عن ذلك.

تُحفظ حلقة منع التسرب بعيدًا عن الضوء (أي تكون محمية من ضوء الشمس والأشعة فوق البنفسجية) في مكان جاف ونظيف. من أجل الحفاظ على حلقة منع التسرب وحمايتها من الخدوش يوضع الغطاء بعد تنظيفه على الطنجرة بينما الجهة الداخلية لأعلى.

٨. الصيانة وقطع الغيار



يُراعى استبدال الأجزاء التالفة مثل حلقة منع التسرب والأجزاء المطاطية الأخرى بقطع غيار Fissler الأصلية بصورة منتظمة بعد حوالي ٤٠٠ عملية طهي أو على أقصى تقدير بعد مرور عامين من الاستخدام. أما بالنسبة للأجزاء التي تحتوي على عيوب ظاهرة (على سبيل المثال: تصلب أو شقوق أو تغير في الألوان أو سخونة مفرطة أو تشوهات) أو التي لا يتم وضعها بصورة صحيحة، فيجب تغييرها على الفور. عدم مراعاة ذلك قد يؤدي إلى حدوث خلل بوظيفة طنجرة الضغط وأمانها. للحفاظ على سلامتكم، يُراعى إحكام ربط أية براغي بالجهاز غير مُحكمة على الفور. يجب استبدال المقابض البلاستيكية المُشققة أو التالفة بقطع غيار Fissler الأصلية.

أرقام الصنف لقطع الغيار والملحقات الإضافية موجودة في صفحة ٧ و ٨ للإصلاحات الأخرى أو للأسئلة المتعلقة بقطع الغيار، يُرجى الاتصال بخدمة عملاء Fissler (انظر الشكل ٩). يمكنكم الحصول على قائمة بالتجار وكذلك المزيد من المعلومات من خلال الموقع www.fissler.com

إرشادات حول استبدال الأجزاء

حلقة منع التسرب (الشكل A-٢٣، الشكل Y-١): انظر الفصل ٤.

الحاجز المستدير (الشكل A-١٧، الشكل V): يُراعى فك وحدة مؤشر النضج من الغطاء (انظر الفصل ٧)، وخلص الحاجز المستدير القديم، وتركيب الحاجز المستدير الجديد على الخابور البلاستيكي لمؤشر بيان النضج والضغط على الحافة حتى بداية سن القلاووظ بالمكبس المعدني (انظر الفصل ٨).

مانع تسرب صمام الطهي (الشكل A-١٨، الشكل W، الشكل Y-٦): يُراعى فك وحدة مؤشر النضج من الغطاء وخلص مانع التسرب القديم. لتسهيل تركيب مانع التسرب الجديد، اضبط وحدة مؤشر النضج على المستوى ٣. يوضع مانع التسرب الجديد فوق المكبس المعدني ثم يُضغط عليه بإحكام في الشق المخصص له.

مانع تسرب قاعدة الصمام (الشكل A-١٩، الشكل X، الشكل Y-٧): يُرجى فك وحدة مؤشر النضج من الغطاء، وإزالة مانع التسرب وتركيب مانع التسرب الجديد (انظر الفصل ٧). يُراعى التأكد من وضع مانع التسرب على جانبي الغطاء بصورة سليمة وفي وضع مسطح.

حلقة صمام Euromatic المستديرة (الشكل I، الشكل Y-٨): تتم عملية التركيب/الفك من ناحية الجزء الداخلي من الغطاء. يجب وضع مانع التسرب بالكامل في الشق المصمم له خصيصًا.

٧. التنظيف والعناية

التنظيف

يُراعى تنظيف طنجرة الضغط بعد كل استخدام:

- يُرجى فك حلقة منع التسرب من الغطاء وغسلها يدويًا.
- تُنزع وحدة مؤشر النضج وتُمسح بقطعة قماش رطبة.
- يُرجى فك غطاء القبض وشطفه تحت ماء جارٍ.
- يمكن تنظيف الطنجرة والغطاء (دون حلقة منع التسرب ووحدة مؤشر النضج ومقبض الغطاء) والأواني الداخلية في جلاية الأطباق.
- طناجر الضغط المزخرفة غير مناسبة لجلاية الأطباق. بالنسبة لطناجر الضغط ذات الجسم المزخرف، نوصي بتنظيفها يدويًا بإسفنج ناعمة للحفاظ على الزخرفة.

يُرجى الانتباه إلى ما يلي:

- للتنظيف يجب استخدام الماء الساخن مع سائل الغسيل العادي والإسفنج الخاصة بالطناجر أو فرشاة ناعمة. يجب تجنب استخدام الأشياء المدببة أو الأشياء الخشنة أو الحادة. بالنسبة للجزء الداخلي من الطنجرة وقاعدتها، يمكن استخدام الجانب الخشن من الإسفنج في حالة وجود اتساخات شديدة.
- يُراعى عدم ترك بقايا الطعام حتى تجف وعدم الاحتفاظ بالطعام لفترة طويلة في الطنجرة نظرًا لأن ذلك قد يتسبب في ظهور بعض البقع بالاستانلس ستيل وبعض التغيرات في السطح.
- للحفاظ على الأسطح الاستانلس ستيل، يجب استخدام سائل للعناية بالاستانلس ستيل بصفة منتظمة. فهذا أفضل شيء للقضاء على اللون الأبيض أو ألوان قوس قزح أو الطبقات المتكونة بالطنجرة.
- عند التنظيف في جلاية الأطباق، يُراعى الاقتصاد على استخدام المنتجات المنزلية للتداول بالجرعات التي توصي بها الشركة المنتجة، وعدم استخدام أية مواد تنظيف صناعية أو منظفات عالية التركيز.

تركيب وحدة مؤشر النضج ومقبض الغطاء

وحدة مؤشر النضج (الشكل A-٣)

الفك (انظر الشكل R): يمكن فك الصامولة الجرسية (الشكل A-٢٤ + Y-١٠) بالتدوير عكس اتجاه حركة عقارب الساعة.

التركيب (انظر الشكل S): يُرجى التأكد أن مانع تسرب صمام الطهي مستقر بإحكام حول وحدة مؤشر النضج وأن عنصر الإحكام في الشق المخصص له. يُرجى ضبط وحدة مؤشر النضج على درجة الطهي بالبخار (١) مع الإدخال في الغطاء من أعلى في الوضع الموضح. تُربط الصامولة الجرسية (٢) من أسفل في اتجاه حركة عقارب الساعة بإحكام (٣).

مقبض الغطاء (الشكل A-٩)

الفك (الشكل T): قم بتدوير برغي التثبيت (الشكل A-٢٢) بالجزء الداخلي من الغطاء عكس اتجاه حركة عقارب الساعة. يُرجى فك مقبض الغطاء.

التركيب (الشكل U):

يُمسك مقبض الغطاء باليدين ويوضع الغطاء في الوضع الموضح (١). يُربط برغي التثبيت بإحكام في اتجاه حركة عقارب الساعة (٢).

صمام Euromatic (الشكل A-٢١): يُزال أولاً مقبض الغطاء عن طريق فك البرغي الموجود بالجهة الداخلية للغطاء (انظر الفصل ٧)، ثم إزالة الحلقة المستديرة وإخراج صمام Euromatic من الغطاء وتركيب صمام Euromatic الجديد بدون الحلقة المستديرة من خلال الغطاء بحيث تستقر الكرة على الجهة الداخلية للغطاء. تركيب الحلقة المستديرة (انظر أعلاه).

٩. التخلص من المواد

يُرجى المساهمة في حماية البيئة. يمكنكم التخلص من العبوة الكرتونية ضمن الأوراق القديمة. نظرًا لأن الجهاز يحتوي على العديد من المواد القابلة لإعادة الاستخدام أو القابلة لإعادة التدوير، فإنه يجب تسليمه إلى نقطة تجميع في مدينتكم أو بلديتكم (مركز إعادة التدوير) للتخلص منه.

١٠. أسئلة وأجوبة



يُراعى إطفاء الموقد والتأكد من زوال الضغط في طنجرة الضغط (انظر الفصل ٦) وتركها حتى تبرد قبل محاولة إزالة سبب الخلل.

١١. عنوان قسم خدمة العملاء

Fissler GmbH
Kundenservice
10 Harald-Fissler-Str
Hoppstädten-Weiersbach ٥٥٦٨
هاتف: ٦٧٨١ ٤٩+ - ٤٠٣ ١٠٠

يمكنكم الحصول على المزيد من المعلومات من خلال الموقع www.fissler.com

الخلل	السبب المحتمل	الحل
عند إنضاج الطعام تخرج كمية من البخار أسفل مقبض الغطاء (عند صمام Euromatic) لفترة أطول من المعتاد.	الطنجرة ليست مغلقة بصورة صحيحة (المؤشر باللون الأحمر).	يُرجى غلق الطنجرة بصورة صحيحة (المؤشر باللون الأخضر).
	الإمداد بالطاقة منخفض للغاية.	يُرجى ضبط مصدر التسخين على أقصى قدرة له.
	مقاس سطح الطهي بالموقد لا يتوافق مع طنجرة الضغط.	يُرجى وضع طنجرة الضغط على سطح الطهي المناسب (انظر الفصل 4).
	مقبض الغطاء غير مربوط بإحكام.	يُرجى ربط برغي تثبيت مقبض الغطاء بإحكام.
	ثمة اتساخات أو تلف في صمام Euromatic أو الحلقة المستديرة.	يُرجى تنظيف الأجزاء أو استبدالها (انظر الفصل 4 و 7 و 8).
	درجة الطهي بالبخار مضبوطة.	للطهي تحت ضغط، اختر درجة طهي من 1 إلى 3 (انظر الفصل 5).
عدم خروج أي بخار عند إنضاج الطعام.	السائل داخل الطنجرة أقل من اللازم.	يُرجى إضافة أدنى كمية من السائل (200-300 مل) (انظر الفصل 4).
	الإمداد بالطاقة منخفض للغاية.	يُرجى ضبط مصدر التسخين على أقصى قدرة له.
خروج بخار و / أو قطرات مياه عند حافة الغطاء قبل بدء مؤشر بيان النضج في الصعود.	حلقة منع التسرب غير مركبة بصورة صحيحة، أو متسخة، أو تالفة، أو قديمة.	يُرجى تركيب حلقة منع التسرب بشكل صحيح، عند اللزوم تنظيفها أو استبدالها (انظر الفصل 4، 8).
	الطنجرة ليست مغلقة بصورة صحيحة (المؤشر باللون الأحمر).	يُرجى غلق الطنجرة بصورة صحيحة (المؤشر باللون الأخضر).

الخلل	السبب المحتمل	الحل
عدم ارتفاع مؤشر بيان النضج.	خروج البخار عند مقبض الغطاء / حافة الغطاء.	يُرجى الرجوع إلى ما سبق.
	السائل داخل الطنجرة أقل من اللازم.	يُرجى إضافة أدنى كمية من السائل (200-300 مل) (انظر الفصل 4).
	وحدة مؤشر النضج غير مركبة بصورة صحيحة وغير مربوطة بإحكام.	يُرجى تركيب وحدة مؤشر النضج بصورة صحيحة وربط الصامولة الجرسية بإحكام (انظر الفصل 7).
	خلل في مانع تسرب صمام الطهي أو مانع تسرب قاعدة الصمام أو الحاجز المستدير أو تركيبهم بشكل خاطئ.	يُرجى استبدال مانع التسرب التالف أو تركيبه بصورة صحيحة. (انظر الفصل 8).
خروج البخار عند وحدة مؤشر النضج.	درجة الحرارة عالية للغاية (مؤشر النضج على اللون الأحمر).	يُرجى تخفيض الإمداد بالطاقة. يُراعى ضبط العلامة على درجة الطهي المرغوبة (انظر الفصل 4).
	خلل في وحدة مؤشر النضج أو مانع تسرب صمام الطهي أو مانع تسرب قاعدة الصمام أو الحاجز المستدير أو تركيبهم بشكل خاطئ.	يُرجى استبدال مانع التسرب التالف أو تركيبه بصورة صحيحة. (انظر الفصل 4، 8). يُرجى تركيب وحدة مؤشر النضج بصورة صحيحة وربط الصامولة الجرسية بإحكام (انظر الفصل 7).
	مقبض الغطاء غير مربوط بإحكام.	يُرجى ربط برغي تثبيت مقبض الغطاء بإحكام.
	عدم وجود مانع التسرب المسطح لتثبيت مقبض الغطاء أو الحلقة المستديرة بصمام Euromatic أو تلفهما أو تركيبهما بصورة خاطئة.	يُرجى استبدال مانع التسرب التالف أو تركيبه بصورة صحيحة. (انظر الفصل 4، 8).
خروج البخار أسفل مقبض الغطاء (عند صمام Euromatic)، على الرغم من صعود مؤشر بيان النضج.	خروج كمية كبيرة من البخار، ربما يكون هناك تلف أو اتساخ بوحدة مؤشر النضج (يستجيب صمام Euromatic كتهيجة أمان).	يُرجى فك وحدة مؤشر النضج وتنظيفها أو استبدالها (انظر الفصل 7، 8).

الخلل	السبب المحتمل	الحل
مقبض الغطاء أو المقابض غير مربوطة بإحكام.	برغي التثبيت غير مربوط بإحكام.	يُرجى ربط براغي التثبيت بإحكام.
	خروج بخار كثيف عند حافة الغطاء، على الرغم من صعود مؤشر بيان النضج.	حلقة منع التسرب تالفة. يُرجى استبدال حلقة منع التسرب (انظر الفصل 8).
خروج البخار عند الغطاء أو مقبض الغطاء أو عند زر الاستعمال.	تم تشغيل حلقة منع التسرب كتهيجة أمان. ربما هناك اتساخ في وحدة مؤشر النضج وصمام Euromatic أو تلفهما.	يُرجى فحص الجهاز لدى خدمة عملاء Fissler.
	عنصر منع التسرب تالف.	يُرجى استبدال مقبض الغطاء/ فحصه لدى خدمة عملاء Fissler.
إغلاق الطنجرة بصعوبة أو عدم بروز زر الاستعمال عند إغلاق الطنجرة.	لم يتم تركيب مقبض الغطاء / مقبض الطنجرة بصورة صحيحة.	يُرجى فحص مدى ثبات المقابض وربطها بإحكام.
	مقبض الغطاء به خلل.	يُرجى استبدال مقبض الغطاء.
يتعدّر فتح الطنجرة.	حلقة منع التسرب غير مركبة بصورة صحيحة.	يُرجى تركيب حلقة منع التسرب بصورة صحيحة (انظر الفصل 4).
	يوضع الغطاء بزاوية مائلة.	يوضع الغطاء بزاوية مائلة.
لا يزال هناك ضغط في الطنجرة.	يوضع مساند التركيب الموجود بالغطاء في الحز الموجود في مقبض القدر. (انظر الفصل 3).	يُرجى تفريغ الضغط من الطنجرة (انظر الفصل 6).
	تعثّر صمام Euromatic.	يُرجى فك زر الاستعمال. يُرجى ضغط مقبض الغطاء إلى اليسار قليلاً.

[illegible][illegible]



Fissler GmbH

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

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