

FISSLER GMBH

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

T: + 49 6781 403 - 0
F: + 49 6781 403 - 321

www.fissler.com

Fissler

600-000-00-921_10/20

vitaquick®

vitaquick®

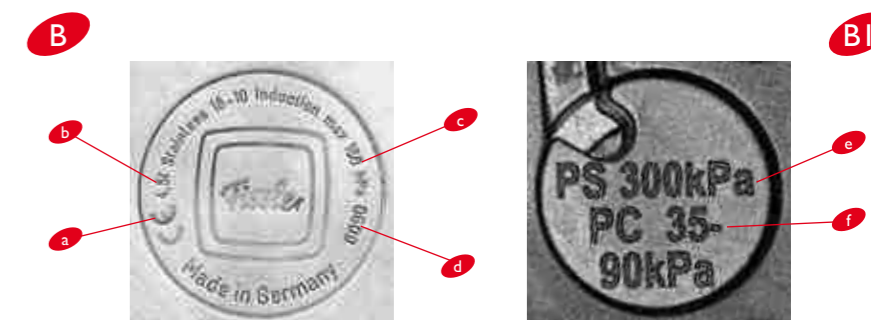
Gebrauchsanleitung. Instructions for Use.

Fissler

Fissler vitaquick®

Fissler vitaquick®

D	Gebrauchsanleitung	Seite	01-24
GB	Instructions for Use	Page	25-48
F	Mode d'emploi	Page	49-72
NL	Handleiding	Pagina	73-96
I	Istruzioni per l'uso	Pagina	97-120
E	Instrucciones de uso	Página	121-144
P	Manual de utilização	Página	145-168
GR	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	169-192
TR	Kullanım kılavuzu	Sayfa	193-216
RUS	Руководство по эксплуатации	страница	217-240
S	Bruksanvisning	Sidan	241-264
PL	Instrukcja obsługi	Strona	265-288
CZ	Návod k použití	Seznam	289-312
ARA	دليل الاستخدام	صفحة	340-313

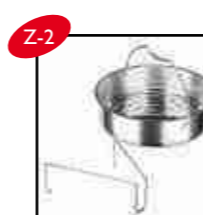
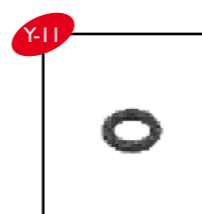
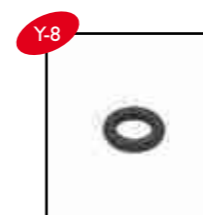
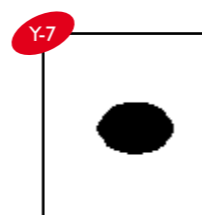
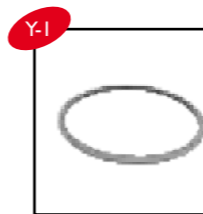
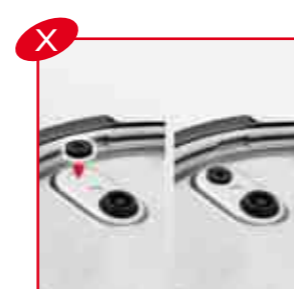
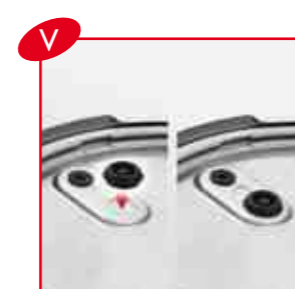


Fissler vitaquick®

Fissler vitaquick®

Fissler vitaquick®

Fissler vitaquick®



Fissler Schnellkochgeräte sind nach EU Druckgeräterichtlinie 2014/68/EU geprüft. Die Konformitätserklärung können Sie auf unserer Webseite einsehen.

Fissler pressure cookers are tested in accordance with the Pressure Equipment Directive 2014/68/EU of the EU. You can view the declaration of conformity on our website.

Les autocuiseurs Fissler sont soumis à des essais conformément à la Directive concernant la mise à disposition sur le marché des équipements sous pression 2014/68/EU de l'UE. La déclaration de conformité est disponible sur notre site web.

Fissler-snelkookpannen worden getest in overeenstemming met de Richtlijn Drukapparatuur 2014/68/EU van de EU. U kunt de conformiteitsverklaring bekijken op onze website.

Le pentole a pressione Fissler sono testate in conformità alla "Direttiva Apparecchi in Pressione" (PED) 2014/68/UE. La Dichiarazione di conformità è consultabile sul nostro sito web.

Las ollas a presión Fissler se prueban de acuerdo con la Directiva de equipos a presión 2014/68/UE de la UE. Puede ver la declaración de conformidad en nuestro sitio web.

As panelas de pressão Fissler são testadas em conformidade com a Diretiva 2014/68/UE da União Europeia relativa a equipamentos sob pressão. Pode consultar a declaração de conformidade no nosso site.

Oi χύτρες ταχύτητας Fissler ελέγχονται σύμφωνα με την Οδηγία Εξοπλισμού υπό Πίεση 2014/68 / ΕΕ της ΕΕ. Μπορείτε να δείτε τη δήλωση συμμόρφωσης στην ιστοσελίδα μας.

Fissler düdüklü tencereler, AB'nin 2014/68/AB sayılı Basınçlı Ekipman Yönetmeliği uyarınca test edilmiştir. Uygunluk beyanını web sitemizde görebilirsiniz.

Сковородки компании Fissler проходят испытания в соответствии с требованиями Директивы ЕС 2014/68/ЕС об оборудовании, работающем под давлением. С декларацией о соответствии можно ознакомиться на нашем сайте.

Tryckkokare från Fissler är testade i enlighet med direktiv 2014/68/EU om tillhandahållande på marknaden av tryckbärande anordningar. Försäkran om överensstämmelse finns att läsa på vår webbplats.

Szybkiowary Fissler są testowane zgodnie z dyrektywą UE o urządzeniach ciśnieniowych (2014/68/UE). Deklaracja zgodności jest dostępna na naszej stronie internetowej.

Tlakové hrnce Fissler jsou testovány v souladu s evropskou směrnicí o tlakových zařízeních 2014/68/EU. Prohlášení o shodě můžete zobrazit na našem webu.

تم اختبار حلة الضغط من إنتاج شركة Fissler بما يتوافق مع توجيه المعدات التي تعمل بالضغط رقم EU/2014/68 الصادر عن الاتحاد الأوروبي . يمكنك استعراض إعلان التوافق على موقع الويب الخاص بالشركة .

Link zur Webseite / Link to the website / Lien vers le site web / Link naar de website / Link al sito / Enlace al sitio web / Link para o site / Σύνδεσμος για την ιστοσελίδα / Web sitesi bağlantısı / Ссылка на сайт / Länk till webbplatsen / Odsyłacz do strony internetowej / Odkaz na web / ارتباط إلى موقع الويب

<https://www.fissler.com/gb/service/declaration-of-conformity/>



www.tuv.com
ID 1111208693



D Gebrauchsanleitung

Vielen Dank für Ihr Vertrauen

und herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen vitaquick® Schnellkochtopfes. Über 55 Jahre Erfahrung stecken in der Entwicklung dieser neuen Generation Schnellkochtöpfe von Fissler. Für eine schnelle, leckere und vitaminschonende Zubereitung sind Schnellkochtöpfe heute so aktuell wie damals – in puncto Bedienkomfort und Design setzt der vitaquick® aber neue Maßstäbe.

Um lange Freude an Ihrem sorgfältig in Deutschland gefertigten Schnellkochtopf zu haben und eine optimale Lebensdauer zu erzielen, beachten Sie bitte die nachfolgenden Hinweise. Viel Freude beim Ausprobieren der vielfältigen Möglichkeiten Ihres vitaquick® und ein gutes Gelingen!

Inhaltsverzeichnis

1. Schnellkochen kurz erklärt
2. Sicherheitshinweise
3. Beschreibung und Vorteile des vitaquick®
4. Vor dem ersten Gebrauch
5. Hinweise für den Gebrauch
6. Garen mit dem vitaquick®
7. Abdampfen des vitaquick®
8. Verwendungsmöglichkeiten
9. Garzeiten
10. Reinigung & Pflege
11. Fragen & Antworten
12. Wartung & Ersatzteile
13. Garantie & Service

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

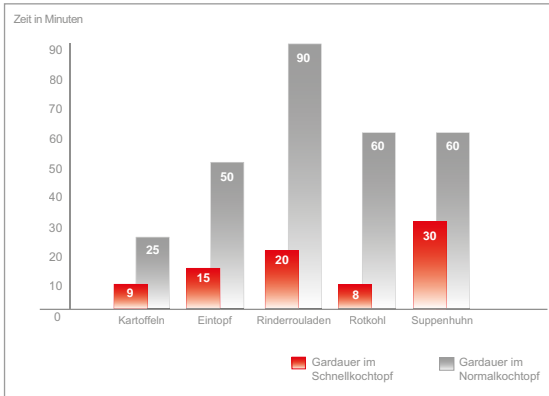
PL

CZ

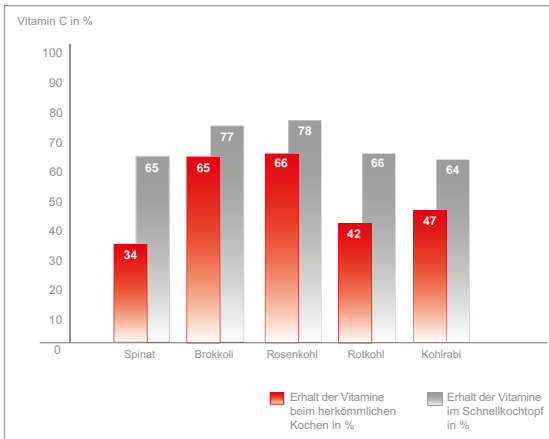
ARA

1. Schnellkochen kurz erklärt

Das Grundprinzip des Schnellkochens hat sich seit der Einführung des ersten Schnellkochtopfes nicht verändert. In einem fest verschlossenen Topf wird unter Druck bei Temperaturen größer 100° C gegart, da der im Topfinneren entstehende Überdruck den Siedepunkt des Wassers heraufsetzt. Die Garzeiten verkürzen sich dadurch um ein Vielfaches. Kochen mit dem Schnellkochtopf spart daher eine Menge (Gar-)Zeit – bis zu 70 Prozent.



Durch Ausschluss des schädlichen Luftsauerstoffs und dank der kurzen Garzeiten werden die Lebensmittel besonders schonend gegart. Vitamine, Mineral- und Aromastoffe bleiben im Vergleich zum normalen Kochen deutlich besser erhalten. Und das schmeckt man auch: Der Eigengeschmack der Lebensmittel ist überraschend intensiv.



2. Sicherheitshinweise

Gebrauchsanleitung

- Lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung und alle Anweisungen vollständig durch, bevor Sie mit dem vitaquick® Schnellkochtopf arbeiten. Eine unsachgemäße Benutzung kann zu Schäden führen.
- Überlassen Sie den Schnellkochtopf niemandem, der sich nicht zuvor mit der Gebrauchsanleitung vertraut gemacht hat.
- Geben Sie Ihren Schnellkochtopf nur mit der Gebrauchsanleitung an Dritte weiter.

Aufsicht

- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nie in der Nähe von Kindern.

Anwendungen des Schnellkochtopfes

- Setzen Sie den Schnellkochtopf nur für den in der Gebrauchsanleitung vorgesehenen Zweck ein. (vgl. Kapitel 8)
- Benutzen Sie Schnellkochtopf oder Schnellbratpfanne niemals im Backofen. Griffe, Ventile und Sicherheitseinrichtungen werden durch die hohen Temperaturen beschädigt und können danach ihre Sicherheitsfunktion nicht mehr erfüllen.
- Frittieren Sie im Schnellkochtopf immer ohne Deckel und füllen Sie ihn maximal zur Hälfte mit Fett. Frittieren Sie niemals unter Druck! (vgl. Kapitel 8)
- Schnellkochtöpfe dürfen nicht im medizinischen Bereich eingesetzt werden. Insbesondere nicht als Sterilisator; da Schnellkochtöpfe nicht für die erforderliche Sterilisationstemperatur ausgelegt sind.
- Apfelmus und Kompotte nicht im Schnellkochtopf zubereiten, da sich hier häufig Dampfblasen bilden, die beim Öffnen aufspritzen und zu Verbürhungen führen können.
- Beim Garen von Fleisch im Schnellkochtopf entsteht ein Überdruck im Fleisch. Bitte lassen Sie daher nach dem Öffnen des Schnellkochtopfes das Fleisch etwas ruhen, bevor Sie es anstechen oder bewegen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Sicherheit und Wartung

- Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass alle Ventile und Sicherheitseinrichtungen unbeschädigt, funktionsfähig und nicht verschmutzt sind. Nur so kann eine sichere Funktionsweise gewährleistet werden. Informationen hierzu finden Sie im Kapitel 5.
- Nehmen Sie keinerlei Veränderungen am Schnellkochtopf vor: Nehmen Sie insbesondere an den Sicherheitseinrichtungen keine Eingriffe vor; außer den in der Gebrauchsanleitung aufgeführten Wartungsmaßnahmen. Ventile nicht ölen!
- Tauschen Sie Verschleißteile wie Dichtungsring und andere Gummitteile regelmäßig nach ca. 400 Kochvorgängen oder spätestens 2 Jahren gegen Fissler-Originalersatzteile aus. Teile, die erkennbare Beschädigungen aufweisen (z.B. Verhärtung, Risse, Verfärbungen, Überhitzung oder Verformungen) oder die nicht korrekt sitzen, müssen unverzüglich ausgetauscht werden. Bei Nichtbeachtung sind Funktion und Sicherheit Ihres Schnellkochtopfes beeinträchtigt.
- Verwenden Sie nur Fissler-Originalersatzteile. Benutzen Sie insbesondere nur Töpfe und Deckel des gleichen Modells, sowie sonstige Ersatzteile in der für Ihr Gerät vorgesehenen Ausführung. (vgl. Kapitel 12)
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit ziehen Sie gelockerte Schrauben bitte sofort nach.
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit tauschen Sie gerissene oder beschädigte Kunststoffgriffe sofort durch Originalersatzteile aus.

Betrieb des Schnellkochtopfes

- Dieses Gerät kocht unter Druck. Eine unzureichende Benutzung kann zu Verbrennungen führen. Achten Sie darauf, dass das Gerät vor dem Erhitzen richtig verschlossen wurde. Informationen hierzu finden Sie in Kapitel 4. Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals mit lose aufgelegtem Deckel.

- Verwenden Sie nur solche Heizquellen, die in Kapitel 5 aufgeführt sind.
- Erhitzen Sie den Schnellkochtopf niemals ohne Flüssigkeit, da durch Überhitzung Beschädigungen am Gerät, den Ventilen, den Sicherheitseinrichtungen und an der Kochstelle entstehen können. Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht weiter, da die Funktionen der Sicherheitseinrichtungen nicht mehr gewährleistet sind. Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf durch den Fissler-Kundendienst überprüfen.
Minimale Füllmenge: 200-300 ml Wasser je nach Durchmesser Ihres Gerätes. (siehe „min“-Markierung)
Im Extremfall der Überhitzung können Kunststoffteile am Topf, oder das Aluminium im Boden schmelzen und flüssig werden. Sollte dieser Fall eintreten, die Kochstelle ausschalten und den Topf nicht bewegen, bis er vollständig abgekühlt ist. Raum lüften.
- Befüllen Sie den Schnellkochtopf nie mit mehr als $\frac{2}{3}$ seines Fassungsvermögens (siehe „max“-Markierung).
Bei Nahrungsmitteln, die schäumen oder sich während des Garens ausdehnen, wie z. B. Reis, Brühen oder getrocknetes Gemüse, füllen Sie den Schnellkochtopf höchstens bis zur Hälfte seines Fassungsvermögens (siehe „ $\frac{1}{2}$ “-Markierung).
- Bei Bohnen und anderen Hülsenfrüchten füllen Sie den Schnellkochtopf höchstens bis zur $\frac{1}{3}$ Markierung, da deren dünne Haut leicht aufsteigen und die Ventile verstopfen können.
- Bitte lassen Sie den Schnellkochtopf niemals unbeaufsichtigt. Regulieren Sie die Energiezufuhr so, dass die Kochanzeige nicht über die Markierung für die jeweilige Garstufe steigt (erster oder zweiter weißer Ring). Wird die Energiezufuhr nicht verringert, entweicht durch das Ventil Dampf und der Topf verliert Flüssigkeit. Der vollständige Flüssigkeitsverlust führt zum Anbrennen der Lebensmittel und kann Beschädigungen an Topf und Kochstelle verursachen.
- Bewegen Sie den Schnellkochtopf sehr vorsichtig, wenn dieser unter Druck steht. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie die Griffe und Bedienelemente. Wenn notwendig, benutzen Sie Handschuhe.

Öffnen des Topfes

- Öffnen Sie den Schnellkochtopf niemals gewaltsam. Öffnen Sie ihn nicht, bevor Sie sich vergewissert haben, dass der Innendruck vollständig abgebaut ist. Informationen hierzu finden Sie in Kapitel 7.
- Rütteln Sie den Schnellkochtopf grundsätzlich vor jedem Öffnen, damit keine Dampfblasen aufspritzen und Sie sich nicht verbrennen. Besonders wichtig ist dies beim Schnellabdampfen oder nach dem Abkühlen unter fließendem Wasser.
- Halten Sie beim Abdampfen immer Hände, Kopf und Körper aus dem Gefahrenbereich. Sie könnten sich am austretenden Dampf verletzen. Beachten Sie dies insbesondere beim Schnellabdampfen an der Bedientaste.

Wichtiger Hinweis

- Benutzen Sie den Schnellkochtopf nicht, wenn dieser oder Teile davon beschädigt oder deformiert sind bzw. wenn deren Funktion nicht der Beschreibung dieser Gebrauchsanleitung entspricht. Wenden Sie sich in diesem Fall an das nächste Fissler-führende Fachgeschäft oder die Kundendienstabteilung der Fissler GmbH (Anschrift siehe Kapitel 13).

Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung bitte sorgfältig auf.

3. Beschreibung und Vorteile des vitaquick®

Siehe Abbildung A

1. Deckelstiel

- abnehmbar, zum einfachen Reinigen

2. Bedientaste

- zum Öffnen und Abdampfen des Topfes

3. Verriegelungsanzeige

- zeigt an, ob der Topf richtig verschlossen ist

4. Öffnungen zum Dampfaustritt

- beim Ankochen
- beim Ansprechen der Euromatic
- beim Abdampfen über die Bedientaste

5. Kochventil-Einheit

- mit Kochanzeige
- mit Ventil zur automatischen Druckbegrenzung (Druckregeleinrichtung)
- abnehmbar, zum einfachen Reinigen

6. Große Kochanzeige

- mit Markierungen zum Einregeln der Schon- und Schnellstufe

7. Öffnungen zum Dampfaustritt

- bei Überschreiten der gewählten Garstufe

8. Aufsetzhilfe

- zum einfachen Aufsetzen des Deckels

9. Nut für Aufsetzhilfe

- zum Einlegen der Aufsetzhilfe

10. Topfstiel

- mit Rutschstopp für sicheren Halt

11. Flammschutz

- schützt die Griffe bei Verwendung auf Gasherden

12. Füllstandsmarkierung

- mit „min“-Markierung für die minimale Füllmenge mit Flüssigkeit
- mit „1/2“-Markierung für die maximale Füllmenge bei steigendem Gargut
- mit „max“-Markierung für die maximale Füllmenge bei normalem Gargut

13. Einsatzgarnitur zum Dämpfen (je nach Modell)

- mit länglicher Lochung für optimale Dampfdurchdringung
- mit Auflagestegen für freien Dampfstrom auch bei großem Gargut
- mit Dreibein als Ständer

14. Konischer Topfkörper

- zum Stapeln von Töpfen auch gleichen Durchmessers

15. Super-Thermicboden/cookstar-Allherdboden (je nach Modell)

- geeignet für alle Herdarten einschließlich Induktion

16. Gegengriff

- mit tiefer Griffmulde zum sicheren Tragen

17. Sicherheitsnocken (Sicherheitseinrichtung)

- verhindert Druckaufbau bei nicht richtig verschlossenem Topf

18. Fissler Euromatic (Sicherheitseinrichtung)

- zum automatischen Ankochen
- verhindert Druckaufbau bei nicht richtig verschlossenem Topf
- begrenzt automatisch den Druck
- verhindert das Öffnen des Topfes, solange noch Druck vorhanden ist

19. Befestigungsschraube zum Deckelstiel

- ohne Werkzeug bedienbar
- mit Flachdichtung, im Deckel fixiert

20. Dichtungsring (Sicherheitseinrichtung)

- aus hochwertigem Silikon
- mit Sicherheitstaschen zur Druckbegrenzung

D
GB
F
NL
I
E
P
GR
TR
RUS
S
PL
CZ
ARA

21. Schraube zur Befestigung der Kochventil-Einheit

- mit Münzschlitz, ohne Werkzeug lösbar

22. Rollmembrane

- zur Abdichtung der Kochanzeige

23. O-Ring

- zur Abdichtung der Kochventil-Einheit

24. Ventilsitzdichtung

- zur Abdichtung des Kochventils

Siehe Abbildung B/B1

- CE-Kennzeichen (erklärt Übereinstimmung des Geräts mit der EG-Richtlinie für Dampfdrucktöpfe)
- Nenninhalt (entspricht nicht dem Nutzinhalt)
- Maximaler Betriebsdruck (max. zulässiger Regeldruck des Kochventils)
- Herstellungsdatum (Kalenderwoche/Jahr)
- Ps = höchstzulässiger Druck
- Pc = Kochbetriebsdruck, für die Kochbetriebsdrücke ihres Gerätes siehe unter Kapitel 6 „Wahl der Garstufe“ nach.

4. Vor dem ersten Gebrauch

Machen Sie sich vor dem ersten Gebrauch mit dem Topf und seiner Handhabung vertraut.

Topf öffnen

s. Abbildung C

Drücken Sie die Bedientaste (Abb. A-2) am Deckelstiel in Pfeilrichtung und drehen Sie den Deckel bis zum Anschlag nach rechts. Jetzt können Sie den Deckel abnehmen.

Aufsetzhilfe

Am Deckel ist eine Metalllasche mit dem Aufdruck „Close“ (Abb. A-8) angebracht und als Gegenstück hierzu eine Nut (Abb. A-9) im Topfstiel. Dies dient zum leichten Aufsetzen des Deckels.

Topf schließen

s. Abbildung D

Setzen Sie den Deckel auf, indem Sie ihn leicht schräg halten, die Aufsetzhilfe in die Nut am Topfstiel einlegen und ihn dann absenken. Die richtige Aufsetzposition des Deckels ist zusätzlich durch rote Punkte an Aufsetzhilfe und Topfstiel markiert. Liegen sich diese Punkte genau gegenüber, kann der Deckel aufgesetzt werden.

s. Abbildung E

Zum Verschließen drehen Sie den Deckel bis zum Anschlag nach links, bis der Topf mit einem hörbaren „Klick“ verriegelt.

Verriegelungsanzeige

s. Abbildung F

Ob der Topf richtig verschlossen und betriebsbereit ist, erkennen Sie an der Verriegelungsanzeige (Abb. A-3) im Deckelstiel:

Grün = Topf ist richtig verschlossen und betriebsbereit

Rot = Topf ist nicht korrekt verschlossen, es kann kein Druck aufgebaut werden

Reinigen

Vor dem ersten Gebrauch Topf, Deckel und Dichtungsring gründlich spülen. Dadurch werden evtl. noch vorhandener Polierstaub und kleine Verunreinigungen entfernt.

Wir empfehlen Topf und Deckel anschließend mit Fissler Edelstahlpflege (oder anderen für die Pflege von Edelstahlkochgeschirr geeigneten Mitteln) zu behandeln. Dadurch wird der Edelstahl widerstandsfähiger gegen Salze und saure Medien. Rückstände der Pflegemittel sind gründlich abzuwaschen. Behandlung nach Bedarf bzw. bei optischer Veränderung der Edelstahloberfläche wiederholen.

5. Hinweise für den Gebrauch

Sicherheitseinrichtungen

Ihr vitaquick® Schnellkochtopf ist mit verschiedenen Einrichtungen ausgestattet, die ganz automatisch für die Sicherheit Ihres Schnellkochtopfes sorgen. **Bitte prüfen Sie vor jedem Gebrauch die Funktionsfähigkeit der nachfolgend genannten Sicherheitseinrichtungen und verändern Sie diese niemals.** Stellen Sie sicher, dass Kochventil-Einheit und Deckelstiel vor Beginn des Garens korrekt montiert sind und fest sitzen. Hinweise hierzu finden Sie in Kapitel 10.

Kochventil-Einheit (Abb. A-5)

s. Abbildung G

Nehmen Sie die Kochventil-Einheit vom Deckel ab. Prüfen Sie durch Fingerdruck, ob Kochanzeige (1) und Ventilkörper (2) frei beweglich sind und zurückfedern.

Euromatic (Abb. A-18)

s. Abbildung H+I

Vergewissern Sie sich, dass die Euromatic sauber und frei beweglich im Deckel sitzt. Die O-Ring-Dichtung muss komplett in der dafür vorgesehenen Einkerbung liegen.

s. Abbildung J

Kontrollieren Sie durch Fingerdruck, ob die weiße Kugel in der Euromatic unverklebt und frei beweglich ist und zurückfedert.

Dichtungsring (Abb. A-20) und Sicherheitsnocken (Abb. A-17)

s. Abbildung K

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

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

Füllmengen

s. Abbildung L

Bitte beachten Sie beim Schnellkochen folgende Angaben zu den Füllmengen.

Zur einfachen Dosierung ist innen im Topf eine Skalierung angebracht.

„min“

Zur Dampferzeugung sind je nach Durchmesser des Gerätes mindestens 200-300 ml Flüssigkeit erforderlich, unabhängig davon ob Sie mit oder ohne Einsatz garen. Nehmen Sie den Schnellkochtopf nie ohne diese Mindestmenge an Flüssigkeit in Betrieb. (siehe „min“-Markierung)

Hinweise für den Gebrauch

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

„max“

Der Schnellkochtopf darf maximal bis zu $\frac{2}{3}$ seines Fassungsvermögens gefüllt werden, um eine sichere Funktion zu gewährleisten. (siehe „max“-Markierung)

„ $\frac{1}{2}$ “

Bei Nahrungsmitteln, die schäumen oder sich während des Garens ausdehnen, wie z. B. Reis, Brühen oder getrocknetes Gemüse, darf der Schnellkochtopf höchstens bis zur Hälfte seines Fassungsvermögens befüllt werden. (siehe „ $\frac{1}{2}$ “-Markierung)

„ $\frac{1}{3}$ “

Beim Kochen von Bohnen und anderen Hülsenfrüchten den Topf nur zu $\frac{1}{3}$ befüllen (siehe „ $\frac{1}{3}$ “ Markierung), da deren dünne Haut leicht aufsteigen und die Ventile verstopfen können.

Wichtiger Hinweis:

Garen Sie nie ohne ausreichend Flüssigkeit und achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit im Schnellkochtopf nicht vollständig verdampft. Bei Nichtbeachtung kann es zum Anbrennen des Kochguts und zu Schäden an Topf, Griffen, Ventilen, Sicherheitseinrichtungen und der Kochstelle kommen. Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht weiter, da die Funktionen der Ventile und Sicherheitseinrichtungen nicht mehr gewährleistet sind. Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf durch den Fissler- Kundendienst überprüfen (vergleiche Sicherheitshinweise).

Herdeignung

Der vollgekapselte super-thermic Boden gewährleistet eine gute Wärmeaufnahme, -verteilung und -speicherung und ist geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion.



Regulierung der Kochstelle

	Kochstufen der Kochstelle			
	1-12 Stufen	1-9 Stufen	1-6 Stufen	1-3 Stufen
Anbraten (geöffneter Topf)	9-12	6-9	4-6	2-3
Ankochen, Entlüften	12	9	6	3
Fortgaren, Dampfgaren, Aufwärmen, Auftauen	1-6	1-4	1-3	$\frac{1}{2}$ - 1 $\frac{1}{2}$

Die angegebenen Einstellungsbereiche sind Richtwerte. Bei Induktion können je nach Leistungsfähigkeit niedrigere Einstellungen gewählt werden. Bitte beachten Sie auch die Angaben der Gebrauchsanleitung Ihres Herdes.

Der geöffnete Schnellkochtopf darf leer oder mit Fett nie länger als 2 Minuten auf höchster Energiestufe aufgeheizt werden. Bei Überhitzung kann sich der Boden golden verfärben. Diese Verfärbung beeinträchtigt die Funktion aber nicht.

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

Gasherd: Das Kochgeschirr mittig aufstellen und Flammenüberschlag vermeiden. Durch den Flammenüberschlag können 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 sonst die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld nicht auf den Topfboden anspricht.

Besondere Hinweise für Induktionsherde: Um eine Überhitzung und Beschädigung des Kochgeschirrs aufgrund der hohen Leistungsfähigkeit von Induktion zu vermeiden, heizen Sie niemals unbeaufsichtigt leer auf. Bitte beachten Sie die Gebrauchsanweisungen des Herdherstellers.

Beim Gebrauch kann ein summendes Geräusch entstehen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und stellt kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Kochgeschirr dar.

Energiespartipps

- Beim Garen auf Schon- oder Schnellstufe die Kochstelle so regulieren, dass die Kochanzeige nicht über die Markierung für die jeweilige Garstufe steigt
- Eine Kochstelle in der passenden Größe verwenden (siehe Angaben oben)
- Kochgeschirrgröße entsprechend der Menge, die gegart wird wählen
- Speicherwärme des Bodens nutzen. Abschalten der Kochstelle bereits vor Ende der Garzeit, um die Abkühlzeit zu nutzen

6. Garen mit dem vitaquick®

Im Schnellkochtopf können Sie auf vielfältige Weise garen: kochen oder schmoren, anbraten und frittieren (ohne Deckel) aber auch auftauen, einkochen oder entsaften. Mehr Informationen zu den Verwendungsmöglichkeiten Ihres Schnellkochtopfes sowie zum Gebrauch von Einsätzen finden Sie in Kapitel 8.

Vorbereitung

Füllen Sie die Zutaten laut Rezept in den Schnellkochtopf. Achten Sie dabei auf die vorgegebenen Füllmengen. (siehe Kapitel 5)

Setzen Sie dann den Deckel auf und verschließen Sie den Topf. Zeigt die Verriegelungsanzeige (Abb. A-3) im Deckelstiel grün an, ist der Topf bereit zum Garen. (siehe Kapitel 4)

Wahl der Garstufe

Bei Ihrem vitaquick® können Sie zwischen zwei Garstufen wählen: Schongarstufe und Schnellgarstufe. Die Garzeitentabelle (Kapitel 9) gibt eine Empfehlung zur Wahl der Garstufe.

Garstufe 1, ca. 109°C (Schongarstufe)
(40 kPa Betriebsdruck)

für empfindliche Speisen wie Fisch oder Gemüse

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA



Garen mit dem vitaquick®

Garstufe 2, ca. 117°C (Schnellgarstufe)
(80 kPa Betriebsdruck)

für alle übrigen Speisen wie Fleischgerichte oder Eintöpfe

Ankochen und Entlüften

Erhitzen Sie den Schnellkochtopf auf höchster Energiestufe.

Unter dem Deckelstiel (Abb. A-4) entweicht Dampf und damit der vitaminschädliche Luftsauerstoff. Dieser Vorgang kann einige Minuten dauern. Sobald die Euromatic schließt und kein Dampf mehr entweicht, beginnt der Druckaufbau. Wenig später beginnt die Kochanzeige (Abb. A-6) zu steigen.

Kochanzeige

Die Kochanzeige zeigt Ihnen durch zwei Markierungen (weiße Ringe) das Erreichen der jeweiligen Garstufe an.

s. Abbildung M

Erster Ring:

„Die Garstufe 1 (Schongarstufe) ist erreicht“

Um auf der Schongarstufe zu garen, müssen Sie bereits kurz bevor der erste weiße Ring sichtbar wird die Energiezufuhr zurückschalten. Der Herd muss so geregelt werden, dass während des gesamten Kochvorgangs dieser erste Ring sichtbar bleibt, aber nicht überschritten wird.

s. Abbildung N

Zweiter Ring:

„Die Garstufe 2 (Schnellgarstufe) ist erreicht“

Um auf der Schnellgarstufe zu garen, müssen Sie die Energiezufuhr etwa dann zurückschalten, wenn der erste weiße Ring sichtbar wird. Der Herd muss so geregelt werden, dass während des gesamten Kochvorgangs der zweite weiße Ring sichtbar bleibt, aber nicht überschritten wird.

Steigt die Kochanzeige nach Erscheinen des zweiten weißen Rings weiter, wird ein Zischen hörbar und es tritt Dampf aus dem Kochventil aus. Die Hitzezufuhr ist in diesem Fall zu hoch und muss reduziert werden, da ansonsten die Flüssigkeit im Topf verdampft.

Wichtiger Hinweis:

Achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit im Schnellkochtopf nie vollständig verdampft! (vergleiche Hinweise in Kapitel 5)

Garzeiten

Die Garzeiten werden ab Erreichen der gewählten Garstufe (erster oder zweiter weißer Ring) gemessen. Angaben über die Garzeiten unterschiedlicher Lebensmittel finden Sie in Kapitel 9.

Grundregeln:

1. Die Garzeit auf Stufe 2 entspricht in etwa $\frac{1}{2}$ bis $\frac{1}{3}$ der normalen Garzeit.
2. Die Garzeit auf Stufe 1 ist um etwa 50% länger als auf Stufe 2
3. Garzeitangaben können bei demselben Gargut variieren, da Menge, Form, Größe und Beschaffenheit der Lebensmittel einen Einfluss auf die Garzeit haben

Beispiel Pellkartoffeln:

herkömmliche Garzeit	Garzeit Stufe 2	Garzeit Stufe 1
ca. 30 min	ca. 12 min	ca. 18 min

Nach Ende der Garzeit den Schnellkochtopf von der Kochstelle nehmen und drucklos machen (siehe Hinweise im folgenden Kapitel). Erst danach öffnen.

7. Abdampfen des vitaquick®**Wichtiger Hinweis:**

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. Ist der Topf drucklos, lässt sich die Bedientaste ganz leicht durchdrücken, um den Topf zu öffnen.

Vor dem Öffnen den Topf immer leicht rütteln, um ggf. entstandene Dampfblasen im Gargut zu lösen. Ansonsten besteht Verbrühungsgefahr durch aufspritzendes Gargut und Dampf.

Sie haben 3 Möglichkeiten, um Ihren vitaquick® drucklos zu machen.

Die Art des Abdampfens sollten Sie je nach Gargut wählen.

Bei leicht schäumenden oder steigenden Gargütern 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 aufplatzen könnte.

Methode I

„Schnellabdampfen an der Bedientaste“

s. Abbildung O

Durch leichtes Drücken der Bedientaste (Abb. A-2) in Pfeilrichtung entweicht Dampf unter dem Deckelstiel (Abb. A-4). Halten Sie die Taste gedrückt, bis sich die Kochanzeige komplett abgesenkt hat und kein Dampf mehr entweicht. Lassen Sie dann die Taste los, rütteln Sie leicht den Topf und drücken Sie die Bedientaste nochmals. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis kein Dampf mehr entweicht. Ist der Topf drucklos, senkt sich die Euromatic. Die Bedientaste kann nun zum Öffnen des Topfes komplett durchgedrückt werden.

Hinweis:

Solange Druck im Topf ist, lässt sich die Bedientaste nicht vollständig durchdrücken. Das ist normal und dient dazu, dass der Topf nicht versehentlich unter Druck geöffnet werden kann. Versuchen Sie also nicht, die Bedientaste gewaltsam durchzudrücken!

Methode 2

„Abkühlen lassen“

Möchten Sie die Restenergie im Topf nutzen, wählen Sie diese Methode. Hierbei können Sie den Topf schon kurz vor Ende der Garzeit vom Herd nehmen und langsam abkühlen lassen, bis sich die Kochanzeige ganz abgesenkt hat.

Drücken Sie dann leicht die Bedientaste, um eventuell verbliebenen Restdruck abzdampfen. Lassen Sie die Taste los, sobald kein Dampf mehr austritt, rütteln Sie leicht den Topf und drücken Sie die Bedientaste nochmals. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis kein Dampf mehr entweicht. Ist der Topf drucklos, senkt sich die Euromatic. Die Bedientaste kann nun zum Öffnen des Topfes komplett durchgedrückt werden.

Diese Methode eignet sich vor allem für Speisen mit langer Garzeit.

Methode 3

„Schnellabdampfen unter fließendem Wasser“

s. Abbildung Q

Falls Sie der austretende Dampf stört, können Sie den Topf auch unter fließendem Wasser drucklos machen. Stellen Sie den Topf dazu in die Spüle und lassen Sie kaltes Wasser seitlich über den Deckel (nicht über Deckelstiel und Kochventil-Einheit) laufen, bis sich die Kochanzeige vollständig abgesenkt hat.

Drücken Sie dann leicht die Bedientaste, um eventuell verblieben Restdruck abzdampfen. Lassen Sie die Taste los, sobald kein Dampf mehr austritt, rütteln Sie leicht den Topf und drücken Sie die Bedientaste nochmals. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis kein Dampf mehr entweicht. Ist der Topf drucklos, senkt sich die Euromatic. Die Bedientaste kann nun zum Öffnen des Topfes komplett durchgedrückt werden.

8. Verwendungsmöglichkeiten

Schmoren von Fleisch

Schmoren verbindet Anbraten und Dünsten. Zunächst wird das Fleisch scharf angebraten und danach mit Flüssigkeit abgelöscht.

- Schnellkochtopf oder Schnellbratpfanne ohne Fett auf mittlerer Stufe ($\frac{2}{3}$ Herdleistung) erhitzen
- Einige kalte Wassertropfen in das Kochgeschirr geben. Wenn diese glasklar perlen und im Topf „tanzen“, ist die richtige Temperatur erreicht, um das Fleisch mit oder ohne Fett zu braten. Vor der Zugabe von Fett bzw. dem Einlegen des Bratgutes das Wasser vorsichtig, z. B. mit einem Küchentuch, aus dem Topf wischen
- Das Bratgut fest andrücken. Es löst sich nach wenigen Minuten vom Boden und kann gewendet werden. Ggf. weitere Zugaben wie gewohnt dazugeben
- Nach Rezept Flüssigkeit hinzugeben, mindestens jedoch 200-300 ml (siehe Kapitel 5)
- Topf schließen
- Ankochen und gewünschte Garstufe einregeln (s. Kapitel 6)

Hinweis: Fleisch wird in der Regel auf Stufe 2 gegart. Siehe Kapitel 9.

Suppen und Eintöpfe

Suppen und Eintöpfe werden immer ohne Einsatz gegart.

- Den Topf maximal zu $\frac{2}{3}$ füllen („max“-Markierung). Bei stark schäumendem oder quellendem Gargut nur halb füllen („ $\frac{1}{2}$ “-Markierung)
- Suppen zunächst im offenen Topf ankochen und gründlich abschäumen
- Umrühren
- Topf schließen
- Ankochen und gewünschte Garstufe einregeln (s. Kapitel 6)

Hinweis: Suppen und Eintöpfe werden in der Regel auf Stufe 2 gegart. Siehe Kapitel 9.

Gemüse und Kartoffeln

Gemüse und anderes empfindliches Gargut können im gelochten Einsatz besonders schonend im Dampf gegart werden. Einsätze sind je nach Modell beigefügt oder separat im Handel erhältlich.

- Mindestens 200-300 ml Flüssigkeit (siehe „min“-Markierung) in den Schnellkochtopf geben, evtl. unter Zugabe von Kräutern, Gewürzen oder Wein
- Das gewaschene Gemüse in den gelochten Einsatz füllen und auf dem Dreibein in den Topf stellen
- Topf schließen
- Ankochen und gewünschte Garstufe einregeln (s. Kapitel 6)

Hinweis: Gemüse wird in der Regel auf Stufe 1 gegart. Siehe Kapitel 9.

Zubereitung von Reis

Reis kann ohne Einsatz auf dem Boden des Schnellkochtopfes gegart werden. Zubereitung von Naturreis:

- Reis und Wasser im Verhältnis 1:2 in den Schnellkochtopf geben
- Salz nach Geschmack zugeben
- Mindestmenge Flüssigkeit beachten
- Topf schließen
- Ankochen und auf Garstufe 2 einregeln (zweiter weißer Ring)
- Ca. 7-9 Minuten auf Stufe 2 garen, dann abdampfen und Topf öffnen
- Oder: Topf vom Herd nehmen, beiseite stellen und den Reis langsam, ca. 15 Minuten, ziehen lassen. Dann Topf öffnen

Hinweis: Reis kann auch im ungelochten Einsatz gegart werden. Hierzu die Mindestmenge an Flüssigkeit in den Topf füllen. Dann ungelochten Einsatz mit Reis und Wasser (Verhältnis ca. 1:1) hineinstellen.

Zubereitung von Fisch

Fisch kann unter Zugabe der Mindestmenge an Flüssigkeit im Sud auf dem Boden des Topfes gegart oder im gelochten Einsatz gedämpft werden.

Hinweis: Fisch wird auf Stufe 1 gegart. Siehe Kapitel 9.

Frittieren

Frittiert werden darf im Schnellkochtopf nur ohne Deckel!

Um Verbrennungen durch überschäumendes Fett oder Fettspritzer zu vermeiden, immer einen möglichst hohen Topf verwenden.

- Topf maximal bis zur Hälfte („½“-Markierung) mit Fett füllen
- Fett auf mittlerer Stufe erhitzen und nicht überhitzen
- Die richtige Frittiertemperatur ist erreicht, wenn sich sofort nach dem Eintauchen eines Holzlöffelstiels ein Blasenkranz um den Stiel bildet
- Niemals Deckel aufsetzen!

Tiefkühlkost zubereiten

Tiefkühlkost kann ganz einfach im Schnellkochtopf zubereitet werden.

- Fleisch: zum Anbraten etwas antauen lassen
- Lebensmittel ohne Soße: im gelochten Einsatz in den Topf geben
- Speisen mit Soße: im ungelochten Einsatz in den Topf geben
- Mindestens 200-300 ml Flüssigkeit (siehe „min“-Markierung) in den Schnellkochtopf geben
- Topf schließen
- Ankochen und gewünschte Garstufe einregeln (s. Kapitel 6)

Einkochen

Der Schnellkochtopf kann auch zum Einkochen verwendet werden. Je nach Größe der Einweckgläser das 4,5 l Modell oder größer verwenden.

- Zum Einkochen nur einwandfreie Rohware verwenden!
- Gläser bis etwa einen Finger breit unter den Rand füllen und verschließen
- Mindestens 200-300 ml Flüssigkeit (siehe „min“-Markierung) in den Schnellkochtopf geben
- Einweckgläser im gelochten Einsatz in den Topf geben
- Topf schließen
- Ankochen und gewünschte Garstufe einregeln (s. Kapitel 6)

Hinweise zu Einkochzeiten:		
Marmeladen	Stufe I	1-2 min
Obst / Essig-Gemüse	Stufe I	8-10 min

Topf nicht schnell abdampfen, sondern langsam abkühlen lassen, da sonst die Gläser platzen können!

Entsaften

Zum Entsaften kleinerer Mengen Obst werden der gelochte und ungelochte Einsatz benötigt.

- Obst vorbereiten
- Mindestens 200-300 ml Flüssigkeit (siehe „min“-Markierung) in den Schnellkochtopf geben
- Früchte in den gelochten Einsatz füllen

- Gelochten Einsatz auf den ungelochten Einsatz stellen und in den Topf geben
- Topf schließen
- Ankochen und auf Garstufe 2 einregeln (zweiter weißer Ring) (s. Kapitel 6)

Hinweise zu Entsaftzeiten:		
Beeren	Stufe 2	12 min
Steinobst	Stufe 2	18 min
Kernobst	Stufe 2	25 min

Topf nicht schnell abdampfen, sondern langsam abkühlen lassen!

Sterilisieren

Babyflaschen oder sonstige Dinge für den Hausgebrauch (nicht für den medizinischen Bereich) können im Schnellkochtopf sterilisiert werden.

- Mindestens 200-300 ml Flüssigkeit (siehe „min“-Markierung) in den Schnellkochtopf geben
- Flaschen mit der Öffnung nach unten in den gelochten Einsatz stellen
- Topf schließen
- Ankochen, auf Garstufe 2 einregeln (zweiter weißer Ring) und 20 min sterilisieren

Topf nicht schnell abdampfen, sondern langsam abkühlen lassen!

Menü kochen

Durch die Verwendung von Einsätzen können verschiedene Speisen gleichzeitig übereinander gegart werden.

Regeln:

- Fisch über Gemüse garen
- Gemüse über Fleisch garen
- Speisen mit ähnlichen Garzeiten gleichzeitig in den Topf füllen und garen
- Bei Speisen mit unterschiedlich langen Garzeiten zunächst die Speise mit der längsten Garzeit einfüllen und garen. Sobald die Restgarzeit dieser Speise der Garzeit der weiteren Speise entspricht, den Topf vom Herd nehmen, abdampfen, öffnen, die weitere Speise hinzugeben und zu Ende garen
- Da durch das Öffnen zwischendurch Dampf entweicht, sollten zu Beginn mindestens 300ml Flüssigkeit zugegeben werden

Beispiel:

Rouladen (20 min) mit Salzkartoffeln (8 min)

Zunächst Rouladen in den Topf geben und 12 Minuten bei Stufe 2 garen. Dann den Topf von der Kochstelle nehmen, abdampfen, Topf öffnen. Salzkartoffeln im gelochten Einsatz mittels Dreibein über die Rouladen in den Topf stellen. Topf schließen, ankochen und weitere 8 Minuten bei Stufe 2 garen.

9. Garzeiten

Die hier angegebenen Garzeiten sind Richtwerte, die sich auf eine Menge für ca. 2-3 Personen beziehen.

Grundsätzlich gilt:

- Die Garzeit auf Stufe 2 entspricht in etwa $\frac{1}{2}$ bis $\frac{1}{3}$ der normalen Garzeit
- Die Garzeit auf Stufe 1 ist um etwa 50% länger als auf Stufe 2
- Garzeiten können bei demselben Gargut je nach Menge, Form, Größe und Beschaffenheit variieren
- Je kleiner das Gargut geschnitten wird, umso kürzer die Garzeit
- Je größer die gesamte Füllmenge, umso länger die Garzeit

Beispiel:

Pellkartoffeln (ganz) ca. 12 Minuten, Salzkartoffeln (halbiert/geviertelt) ca. 8 Minuten

Mit Hilfe der angegebenen Garzeiten können Sie schnell Ihre persönlichen Zeiten ermitteln.

Sollten Sie unsicher bezüglich einer Garzeit sein, wählen Sie zunächst eine kürzere Zeit. Nachgaren ist jederzeit möglich.

Schwein

Schweinepfeffer / -gulasch	10-15 min	Stufe 2
Schweinebraten	30-35 min	Stufe 2
Schweinschaxe	35-40 min	Stufe 2
Eisbein, frisch	35-40 min	Stufe 2

Kalb & Rind

Kalbfleisch (geschnetzelt)	2-5 min	Stufe 2
Kalbsbraten	20-25 min	Stufe 2
Kalbschaxe	25-30 min	Stufe 2

Rindergulasch	20-25 min	Stufe 2
Beinscheiben (für Suppe)	20-22 min	Stufe 2
Rouladen / Filetbraten	20-25 min	Stufe 2
Sauer- / Lendenbraten	30-40 min	Stufe 2
Rinderbraten	30-40 min	Stufe 2
Tafelspitz	30-40 min	Stufe 2

Geflügel

Hähnchenbrust / -keule	15-20 min	Stufe 2
Putenbrust / -keule	18-20 min	Stufe 2
Suppenhuhn (je nach Größe und Alter)	25-35 min	Stufe 2

Wild & Lamm

Rehrücken	20-25 min	Stufe 2
Rehbraten	20-25 min	Stufe 2
Hirschgulasch	15-20 min	Stufe 2
Hirschbraten	25-30 min	Stufe 2
Wildschweingulasch	15-20 min	Stufe 2
Wildschweinbraten	25-30 min	Stufe 2
Hasenbraten	15-25 min	Stufe 2
Lammragout	10-15 min	Stufe 2
Lammbraten	20-25 min	Stufe 2

Fisch

Fischragout	3-4 min	Stufe 1
Lachs	6-8 min	Stufe 1
Heilbutt	3-5 min	Stufe 1
Schellfisch	6-7 min	Stufe 1
Rotbarsch	3-6 min	Stufe 1

Suppen & Eintöpfe

Gemüsesuppe	4-6 min	Stufe 2
Kartoffelsuppe	6-8 min	Stufe 2
Gulaschsuppe	15-20 min	Stufe 2
Rindfleischbrühe	35-40 min	Stufe 2

Gemüse

Artischocken (ganz)	6-8 min	Stufe I
Blumenkohl / Brokkoli (Röschen)	2-4 min	Stufe I
Blumenkohl (ganz)	9-11 min	Stufe I
Grüne Bohnen (frisch)	3-5 min	Stufe I
Kohlrabi (Stücke)	2-3 min	Stufe I
Maiskolben	ca. 5 min	Stufe I
Mischgemüse	2-5 min	Stufe I
Möhren	4-6 min	Stufe I
Paprika	1-2 min	Stufe I
Rotkraut / Weißkraut (Streifen)	7-10 min	Stufe I
Spargel weiß (ganz)	3-6 min	Stufe I
Wirsingkohl (Streifen)	2-3 min	Stufe I
Salzkartoffeln (geviertelt)	6-8 min	Stufe 2
Pellkartoffel (ganz)	8-12 min	Stufe 2

Hülsenfrüchte & Getreide

Linsen (nicht vorgeweicht)	10-15 min	Stufe 2
Erbsen (geschält, nicht vorgeweicht)	15-18 min	Stufe 2
Graupen	15-20 min	Stufe 2
Hirse, Buchweizen (nicht nachquellen)	2-3 min	Stufe 2
Naturreis (nicht nachquellen)	7-9 min	Stufe 2
Hafer, Weizen, Gerste, Roggen, Dinkel, Grünkern (nachquellen)	8-9 min	Stufe 2
	Topf drucklos machen und Inhalt bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten nachquellen lassen.	

10. Reinigung & Pflege

Reinigung

Reinigen Sie den Schnellkochtopf nach jeder Benutzung.

- Dichtungsring aus dem Deckel lösen und von Hand spülen
- Kochventil-Einheit unter fließendem Wasser durchspülen oder bei Bedarf abnehmen und reinigen
- Deckelstiel bei Bedarf abnehmen und unter fließendem Wasser abspülen
- Topf, Deckel (ohne Dichtungsring, Kochventil-Einheit und Deckelstiel) und Einsätze können auch in der Spülmaschine gereinigt werden

Zu beachten:

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

Montage von Kochventil-Einheit und Deckelstiel

Kochventil-Einheit (Abb. A-5)

Abnehmen: [s. Abbildung R](#)

Lösen Sie die Befestigungsschraube (Abb. A-21) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie die Kochventil-Einheit ab. Die Befestigungsschraube lässt sich ohne Werkzeug mit einer Cent-Münze lösen.

Montieren: [s. Abbildung S](#)

Setzen Sie die Kochventil-Einheit (1) in der vorgegebenen Position von oben in den Deckel ein (mittig auf den Bolzen), schrauben Sie die Befestigungsschraube (2) von unten im Uhrzeigersinn auf und ziehen Sie sie fest an.



Deckelstiel (Abb.A-1)

Abnehmen: [s. Abbildung T](#)

Lösen Sie den Deckelstiel, indem Sie die Befestigungsschraube (Abb.A-19) auf der Deckelinnenseite gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Montieren: [s. Abbildung U](#)

Nehmen Sie den Deckelstiel in die Hand und legen Sie den Deckel in der vorgegebenen Position auf. Drehen Sie die Befestigungsschraube im Uhrzeigersinn und ziehen Sie sie fest an.

Aufbewahrung

Der Dichtungsring sollte dunkel (geschützt vor Sonnenlicht und UV-Strahlung), trocken und sauber gelagert werden. Um den Dichtungsring zu schonen und nicht zu quetschen, legen Sie den Deckel nach der Reinigung umgekehrt auf den Topf.

Wartung

Die Verschleißteile in Ihrem Schnellkochtopf müssen regelmäßig erneuert werden. Weitere Hinweise hierzu finden Sie in Kapitel 12.

11. Fragen & Antworten

Wichtiger Hinweis:

Schalten Sie die Kochstelle ab und lassen Sie den Schnellkochtopf abkühlen, bevor Sie versuchen eine Fehlerursache zu beheben.

Fehler	Mögliche Ursache	Beheben der Fehlerursache
<p>Beim Ankochen entweicht länger als gewohnt Dampf unter dem Deckelstiel (an der Euromatic)</p>	<p>Der Topf ist nicht richtig verschlossen. (Anzeige im Deckelstiel steht auf rot.)</p> <p>Die Energiezufuhr ist zu gering.</p> <p>Die Kochfeldgröße passt nicht zur Größe des Schnellkochtopfes.</p> <p>Der Deckelstiel ist locker.</p> <p>Die Fissler Euromatic oder der dazugehörige O-Ring sind verschmutzt oder beschädigt.</p>	<p>Topf richtig verschließen. (s. Kapitel 4) (Anzeige im Deckelstiel steht auf grün.)</p> <p>Maximale Leistung der Heizquelle einstellen.</p> <p>Schnellkochtopf auf das passende Kochfeld stellen. (s. Kapitel 5)</p> <p>Befestigungsschraube des Deckelstiels auf der Innenseite des Deckels festziehen.</p> <p>Teile reinigen bzw. ersetzen. (s. Kapitel 13)</p>
<p>Beim Ankochen entweicht kein Dampf.</p>	<p>Es wurde zu wenig Flüssigkeit in den Topf gegeben.</p> <p>Die Energiezufuhr ist zu gering.</p>	<p>Mindestmenge Flüssigkeit (200-300 ml) zugeben. (s. Kapitel 5)</p> <p>Maximale Leistung der Heizquelle einstellen.</p>

Fehler	Mögliche Ursache	Beheben der Fehlerursache
<p>Dampf und/oder Wassertropfen entweichen am Deckelrand, bevor die Kochanzeige zu steigen beginnt.</p>	<p>Der Dichtungsring ist nicht richtig eingelegt.</p> <p>Der Dichtungsring ist verschmutzt oder beschädigt.</p> <p>Der Topf ist nicht richtig verschlossen. (Anzeige im Deckelstiel steht auf rot.)</p>	<p>Dichtungsring richtig einlegen. (s. Kapitel 5)</p> <p>Dichtungsring reinigen oder ersetzen.</p> <p>Topf richtig verschließen. (s. Kapitel 4) (Anzeige im Deckelstiel steht auf grün.)</p>
<p>Die Kochanzeige steigt nicht.</p>	<p>Dampf entweicht am Deckelstiel.</p> <p>Dampf entweicht am Deckelrand.</p> <p>Es wurde zu wenig Flüssigkeit in den Topf gegeben.</p> <p>Die Kochventil-Einheit ist nicht richtig und fest verschraubt.</p> <p>Der O-Ring, die Ventilsitzdichtung oder Rollmembrane fehlt, ist defekt oder falsch montiert.</p>	<p>Siehe vorige Punkte.</p> <p>Siehe vorige Punkte.</p> <p>Mindestmenge Flüssigkeit (200-300 ml) zugeben. (s. Kapitel 5)</p> <p>Kochventil-Einheit richtig einsetzen und die Befestigungsschraube festziehen. (s. Kapitel 10)</p> <p>Betroffene Dichtung austauschen oder richtig montieren. (s. Kapitel 12)</p>
<p>Dampf entweicht an der Kochventil-Einheit.</p>	<p>Die Temperatur ist zu hoch. (die Kochanzeige ist weiter als bis zum zweiten weißen Ring gestiegen)</p> <p>Die Kochventil-Einheit ist nicht richtig und fest verschraubt.</p> <p>Der O-Ring, die Ventilsitzdichtung oder Rollmembrane fehlt, ist defekt oder falsch montiert.</p>	<p>Schalten Sie die Energiezufuhr zurück. Achten Sie darauf, die Energiezufuhr so zu regeln, dass die Kochanzeige während der gesamten Garzeit nicht über die Markierung zur gewünschten Garstufe steigt (erster oder zweiter weißer Ring) (s. Kapitel 6)</p> <p>Kochventil-Einheit richtig einsetzen und Befestigungsschraube festziehen. (s. Kapitel 10)</p> <p>Betroffene Dichtung austauschen oder richtig montieren. (s. Kapitel 12)</p>



Fragen & Antworten

Fehler	Mögliche Ursache	Beheben der Fehlerursache
Unter dem Deckelstiel (an der Euromatic) entweicht Dampf, obwohl die Kochanzeige bereits gestiegen ist.	Der Deckelstiel ist locker. Die Flachdichtung zur Befestigungsschraube des Deckelstiels oder der O-Ring zur Euromatic fehlen, sind defekt oder falsch montiert. Entweicht eine große Menge Dampf, kann die Euromatic als Sicherheitseinrichtung angesprochen haben. Das passiert, wenn das Kochventil verschmutzt oder defekt ist.	Befestigungsschraube des Deckelstiels auf der Innenseite des Deckels festziehen. Betroffene Dichtung austauschen oder richtig montieren. (s. Kapitel 12) Kochventil-Einheit abnehmen und reinigen oder ersetzen. (s. Kapitel 10, 12)
Am Deckelrand entweicht starker Dampf, obwohl die Kochanzeige bereits gestiegen ist.	Der Dichtungsring ist defekt. Der Dichtungsring hat als Sicherheitseinrichtung angesprochen. Das passiert, wenn Kochventil und Euromatic verschmutzt oder defekt sind.	Dichtungsring ersetzen. (s. Kapitel 5, 12) Gerät vom Fissler-Kundendienst überprüfen lassen.
Dampf entweicht unter der runden Abdeckkappe am Deckelstiel oder an der Bedientaste.	Eine Abdichtung ist defekt.	Deckelstiel austauschen oder vom Fissler-Kundendienst überprüfen lassen.
Der Topf lässt sich schwer verschließen, bzw. die Bedientaste springt beim Verschließen nicht heraus.	Deckel- und/oder Topfstiel sind nicht richtig montiert. Der Deckelstiel ist defekt. Der Dichtungsring ist nicht richtig eingelegt. Der Topf ist nicht richtig verschlossen. (Anzeige im Deckelstiel steht auf rot.)	Befestigung der Griffe prüfen und ggf. festziehen. Deckelstiel austauschen. Dichtungsring richtig einlegen. (siehe Kapitel 5) Topf richtig verschließen. (s. Kapitel 4) (Anzeige im Deckelstiel steht auf grün.)
Der Topf lässt sich nicht öffnen.	Es ist noch Druck im Topf. Die Euromatic hat sich verklemmt.	Den Druck im Topf ablassen. (s. Kapitel 7) Bedientaste loslassen. Deckelstiel leicht nach links drücken.
Der Deckelstiel ist locker.	Die Befestigungsschraube ist nicht festgezogen.	Befestigungsschraube des Deckelstiels auf der Innenseite des Deckels festziehen.
Die Griffe am Topf sind locker.	Die Griffschrauben sind nicht festgezogen.	Schrauben mit Schraubenzieher nachziehen.

12. Wartung & Ersatzteile

Bitte beachten Sie

Tauschen Sie Verschleißteile wie Dichtungsring und andere Gummitteile regelmäßig nach ca. 400 Kochvorgängen oder spätestens 2 Jahren gegen Fissler-Originalersatzteile aus. Teile, die erkennbare Beschädigungen aufweisen (z.B. Verhärtung, Risse, Verfärbungen, Überhitzung oder Verformungen) oder die nicht korrekt sitzen, müssen unverzüglich ausgetauscht werden. Bei Nichtbeachtung sind Funktion und Sicherheit Ihres Schnellkochtopfes beeinträchtigt.

Hinweise zum Austausch von Teilen

Dichtungsring (Abb. A-20)

Siehe Kapitel 5.

Rollmembrane (Abb. A-22)

s. Abbildung V

Lösen Sie die Kochventil-Einheit vom Deckel und ziehen Sie die alte Rollmembrane auf der Innenseite des Deckels ab. Setzen Sie die neue Rollmembrane von innen in das Deckelloch ein. Prüfen Sie den richtigen Sitz durch eine Drehbewegung.

Montieren Sie die Kochventil-Einheit (siehe Kapitel 10).

O-Ring (Abb. A-23)

s. Abbildung W

Lösen Sie die Kochventil-Einheit vom Deckel und entfernen Sie den alten O-Ring.

Legen Sie den neuen O-Ring in die vorgesehene Auskerbung rund um das Gewinde ein. Stellen Sie sicher, dass der O-Ring rundum dicht anliegt.

Ventilsitzdichtung (Abb. A-24)

s. Abbildung X

Lösen Sie die Kochventil-Einheit vom Deckel und entfernen Sie die alte Dichtung.

Setzen Sie die neue Dichtung ein und stellen Sie sicher, dass die Dichtung an beiden Seiten des Deckels sauber und flach anliegt.

O-Ring zur Euromatic (Abb. A-18)

s. Abbildung I

Die Demontage/Montage erfolgt auf der Deckelinnenseite. Achten Sie darauf, dass die Dichtung komplett in der dafür vorgesehenen Einkerbung liegt.

Euromatic (Abb. A-18)

Zur Demontage/Montage der Euromatic müssen Sie zunächst den Deckelstiel abnehmen. Dies funktioniert ganz einfach, indem Sie die Schraube auf der Deckelinnenseite lösen. Die Euromatic können Sie aus dem Deckel nehmen, sobald Sie den O-Ring entfernt haben. Zur Montage die neue Euromatic ohne O-Ring so durch den Deckel führen, dass die Seite mit der weißen Kugel auf der Deckelinnenseite liegt. Dann den O-Ring montieren wie oben beschrieben.

Ersatzteile

Ersatzteil	Durchmesser	Artikelnummer
Dichtungsring (Abb.Y-1)	22 cm	600-000-22-795
	26 cm	600-000-26-795
Topfstiel zur Schnellbratpfanne (Abb.Y-2)	22 cm	610-300-02-850
	26 cm	610-700-04-850
Topfstiel zum Schnellkochtopf (Abb.Y-2)	22 cm	610-300-04-850
	26 cm	610-700-08-850
Gegengriff zur Schnellbratpfanne (Abb.Y-3)	22 cm	600-300-02-840
	26 cm	600-700-04-840
Gegengriff zum Schnellkochtopf (Abb.Y-3)	22 cm	600-300-04-840
	26 cm	600-700-08-840
Deckelstiel (Abb.Y-4)	alle	600-000-11-770
Kochventil-Einheit (Abb.Y-5)	alle	600-000-00-700
Rollmembrane (Abb.Y-7)	alle	020-653-00-720
O-Ring zur Kochventil-Einheit (Abb.Y-8)	alle	021-641-00-780
Ventilsitzdichtung (Abb.Y-9)	alle	020-653-00-740
Set aus Rollmembrane, O-Ring, Ventilsitzdichtung (Abb.Y-7, 8, 9)	alle	600-000-01-706
Euromatic komplett (Abb.Y-10)	alle	011-631-00-750
O-Ring für Euromatic (Abb.Y-11)	alle	011-631-00-760
Befestigungsschraube zum Deckelstiel, mit Flachdichtung (Abb.Y-12)	alle	600-000-00-712

Zubehör

Zubehörteil	Durchmesser	Artikelnummer
Einsatz gelocht (inkl. Dreibein) (Abb. Z-1)	22 cm	610-300-00-800
	26 cm	610-700-00-800
Einsatz ungelocht (inkl. Dreibein) (Abb. Z-2)	22 cm	610-300-00-820
	26 cm	610-700-00-820
Zusatzdeckel Glas (Abb. Z-3)	22 cm	021-641-22-600
Zusatzdeckel Metall (Abb. Z-4)	22 cm	623-000-22-700
	26 cm	623-000-26-700

Alle Ersatzteile können Sie bei Ihrem Fissler führenden Fachgeschäft oder in den Fachabteilungen der Warenhäuser kaufen. Gerne hilft Ihnen auch unser Kundendienst (Anschrift siehe Kapitel 13).

Eine Händlerliste sowie weitere Informationen finden Sie unter www.fissler.com

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

13. Garantie & Service

Jedes Fissler-Produkt wird sorgfältig aus hochwertigen Materialien gefertigt. Bis zur Fertigstellung wird die Qualität unserer Produkte mehrfach kontrolliert und zuletzt einer strengen Endprüfung unterzogen.

3 Jahre Herstellergarantie

Deshalb übernehmen wir auf alle unsere Schnellkochtöpfe eine Garantie von 3 Jahren ab Kaufdatum. Bei Beanstandungen geben Sie bitte das komplette Gerät zusammen mit dem Kassenbeleg an Ihren Händler zurück oder schicken Sie das Produkt gut verpackt an den Fissler-Kundendienst (Anschrift siehe unten).

Von der Garantie ausgeschlossen sind sämtliche Verschleißteile, wie z. B.:

- Dichtungsring
- O-Ring zur Kochventil-Einheit
- Ventilsitzdichtung
- Rollmembrane
- O-Ring zur Euromatic
- Flachdichtung zur Befestigungsschraube des Deckelstiels

Es wird keine Garantie übernommen für Beschädigungen, die aus folgenden Gründen entstanden sind:

- ungeeignete und unsachgemäße Verwendung
- fehlerhafte oder nachlässige Behandlung
- nicht sachgemäß durchgeführte Reparaturen
- den Einbau von Ersatzteilen, die nicht der Originalausführung entsprechen
- chemische oder physikalische Einflüsse auf die Produktoberflächen
- Nichtbefolgen dieser Gebrauchsanleitung

10 Jahre Liefergarantie auf Ersatzteile

Alle Funktionsteile Ihres Schnellkochtopfes können Sie mindestens 10 Jahre lang nach Auslauf des Produktes nachkaufen.

Kundendienstanschrift

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

Weitere Informationen finden Sie unter www.fissler.com



Instructions for Use

Thank you for your confidence ...

and congratulations on the purchase of your new vitaquick® pressure cooker. The latest generation of Fissler pressure cookers is based on more than 55 years of experience. Pressure cookers are as modern as ever when it comes to quickly preparing delicious meals while preserving nutrients – and the vitaquick® sets new standards in user-friendliness and design.

Your new pressure cooker has been meticulously crafted in Germany. To ensure that you will be able to enjoy it for a very long time and that it will have a long service life, please follow these instructions carefully. We hope you will enjoy trying out everything your vitaquick® has to offer. Bon appétit!

Contents

1. How pressure cooking works
2. Safety information
3. Description and advantages of the vitaquick®
4. Before using for the first time
5. Information on using your pressure cooker
6. Cooking with the vitaquick®
7. Depressurizing the vitaquick®
8. Ways to use your pressure cooker
9. Cooking times
10. Cleaning and care
11. Questions and answers
12. Maintenance and replacement parts
13. Warranty and service

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

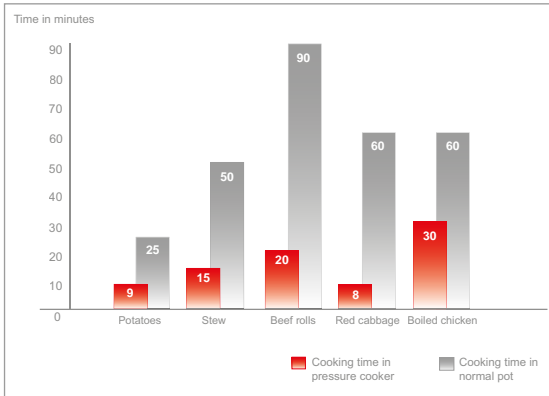
PL

CZ

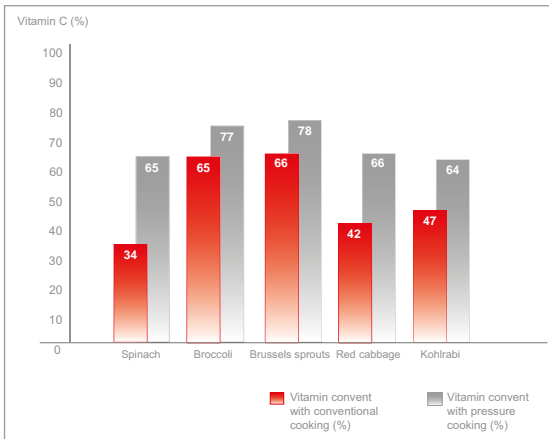
ARA

1. How pressure cooking works

The basic principle of pressure cooking hasn't changed since the first pressure cooker was invented. Foods are cooked in a tightly closed vessel under pressure, at temperatures of over 100°C, since the high pressure that develops inside the pot raises the boiling point of water. This shortens their cooking times substantially. Cooking with a pressure cooker saves a great deal of (cooking) time – about 70 percent on average.



The exclusion of harmful atmospheric oxygen and the shorter cooking times also make it possible to cook the foods very gently. Vitamins, minerals and aroma are preserved to a far greater extent than with conventional cooking methods. And you can taste this, too, for the foods' own flavor is surprisingly intense.



2. Safety information

Instructions for use

- Read the Instructions for Use and all other information thoroughly before you use the vitaquick®. Incorrect use can be dangerous.
- Do not let anyone use the pressure cooker before reading the Instructions for Use.
- If you give your pressure cooker to anyone, make sure you also provide the Instructions for Use.

Supervision

- Never use the pressure cooker near children.

Uses for the pressure cooker

- Only use the pressure cooker for the purposes described in the Instructions for Use. (See Chapter 8)
- Never use the pressure cooker or pressure skillet in the oven. The handles, valves, and safety installations would be damaged by the high temperatures and would subsequently be unable to perform their safety functions.
- When deep-frying in the pressure cooker, do not cover it, and only fill it halfway with oil. Never deep-fry under pressure! (See Chapter 8)
- Pressure cookers may not be used for medical purposes – especially not as sterilizers, as pressure cookers are not designed to reach the temperatures necessary for sterilizing.
- Do not cook applesauce or stewed fruits in a pressure cooker, because pockets of steam often form that can spatter up when the cooker is opened and cause scalding.
- When meat is cooked in the pressure cooker, an overpressure develops in the meat. For this reason, after you open the pressure cooker wait a little while before you pierce or move the meat to avoid burning yourself.

Safety and maintenance

- Each time you use your pressure cooker, make sure beforehand that none of the valves and safety mechanisms are damaged or dirty and that they function properly. This is the only way to guarantee that it will operate safely. You will find information on this in Chapter 5.
- Do not alter the pressure cooker – especially the safety mechanisms – in any way, other than performing the maintenance measures mentioned in the Instructions for Use. Do not oil the valves.
- Replace parts which are subject to wear, such as the rubber gasket and other rubber parts, regularly with original Fissler spare parts after c. 400 cooking operations or at the latest after two years. Parts which are clearly damaged (e.g. hardening, cracks, discolorations, overheating, or deformation) or do not fit properly must be replaced immediately. Failure to do so will result in the efficiency and safety of your pressure cooker being reduced.
- Use only original Fissler replacement parts. It is especially important for you to only use pots and lids for the same model, as well as other replacement parts that are intended specifically for your cooker. (See Chapter 12)
- For your own safety, please retighten loosened screws immediately.
- For your own safety, you should immediately replace cracked or damaged plastic handles with original Fissler replacement parts.

Operation of the pressure cooker

- The cooker is under pressure when in use. Incorrect use can result in burns. Make sure that the cooker is properly closed before you build pressure. You will find information on this in Chapter 4. Never use the pressure cooker with the lid placed loosely on top of it.
- Only use the heat sources that are mentioned in Chapter 5.



Safety information / Description and advantages of the vitaquick®

- Never heat the pressure cooker without any liquid in it as the overheating can result in damage to the device, the valves, the safety installations, and on the burner. Do not continue to use the pressure cooker as the functions of the safety installations are no longer guaranteed. Have your pressure cooker checked by the Fissler Customer Service Department.
Minimum amount: 200-300 ml of water; depending on the diameter of your cooker. (See "min" marking)
In case of extreme overheating, plastic parts on the cooker or the aluminum in the base could melt and liquefy. If this should occur, turn off the heat source and do not move the cooker until it has cooled down completely. Air the room.
- Do not fill the pressure cooker to more than $\frac{2}{3}$ of its volume. (See "max" marking)
For foods that foam or expand during cooking, such as rice, broths, or dried vegetables, the pressure cooker may only be filled half full (see „ $\frac{1}{2}$ “ marking).
- When cooking beans and other pulses, fill the pressure cooker no higher than the $\frac{1}{3}$ marking as their thin skin can easily rise and block the valves.
- Never leave your pressure cooker unattended. Regulate the energy source so that the cooking indicator does not rise above the marking for the required cooking level (first or second white ring). If the energy source is not turned down, steam will escape through the valve and the amount of liquid in the cooker will be reduced. If all of the liquid should vaporize, the food will burn and the cooker and burner may be damaged.
- Move the pressure cooker very carefully when it is under pressure. Do not touch the hot surfaces. Use the handles and controls and, if necessary, potholders.

Opening the cooker

- Never try to force the pressure cooker open. Do not open it before you are certain that it has been fully depressurized. You will find information on this in Chapter 7.
- Always shake the pressure cooker before you open it, to make sure that pockets of steam will not spatter up and scald you. This is especially important for quick depressurizing or if you cool the cooker under running water.
- Always keep your hands, head and body out of the danger zone when depressurizing the pressure cooker; for the escaping steam could injure you. Be particularly careful about this when you are depressurizing quickly with the help of the release button.

Important

- Do not use the pressure cooker if it – or any of its parts – is damaged or deformed or does not function as described in these Instructions for Use. In this case, get in touch immediately with the closest Fissler retailer or with the Customer Service Department at Fissler GmbH. (For the address, see Chapter 13.)

Please keep these Instructions for Use in a safe place.

3. Description and advantages of the vitaquick®

See Fig. A

- 1. Lid handle**
 - removable for easy cleaning
- 2. Release button**
 - for depressurizing and opening the cooker
- 3. Locking indicator**
 - shows whether the cooker is properly closed

- 4. Openings for steam escape**
 - while building pressure
 - when the Euromatic is triggered
 - when depressurizing with the release button
- 5. Control valve unit**
 - with cooking indicator
 - with a vent for automatic pressure limitation (pressure guard)
 - removable for easy cleaning
- 6. Large cooking indicator**
 - with markings to help regulate the gentle and fast levels
- 7. Openings for steam release**
 - when the selected cooking setting is exceeded
- 8. Positioning aid**
 - for simple positioning of the lid
- 9. Groove for positioning aid**
 - for inserting the positioning aid
- 10. Nonslip pot handle**
- 11. Flame guard**
 - protects the handles when used on gas stoves
- 12. Volume marking**
 - with "min" marking for the minimum amount of liquid
 - with "½" marking for the maximum amount of foods that rise
 - with "max" marking for the maximum amount of normal foods
- 13. Insets for steaming (depending on model)**
 - elongated perforations for optimum penetration of steam
 - with ridged surface for free steam flow, even with large items
 - with a tripod stand
- 14. Conical pot bodies**
 - for stacking pots, even those with the same diameter
- 15. Super-Thermic base/cookstar all-stove base (depending on model)**
 - suitable for all types of stoves, including induction
- 16. Helper handle**
 - with deep recessed grip for safe carrying
- 17. Safety nubs (safety mechanism)**
 - prevents pressure from building if the cooker is not closed properly
- 18. Fissler Euromatic (safety mechanism)**
 - for automatic pressure building
 - prevents pressure building if the cooker is not properly closed
 - automatically limits pressure
 - prevents the cooker from being opened as long as there is pressure
- 19. Fastening screw for lid handle**
 - no tools are needed
 - with a flat gasket, fixed in the lid
- 20. Silicone gasket (safety mechanism)**
 - made of high-quality silicone
 - with safety pockets to limit pressure
- 21. Screw for fastening the control valve unit**
 - with coin slot, can be removed without tools
- 22. Silicone membrane**
 - for sealing the cooking indicator

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

23. O-ring

- for sealing the control valve unit

24. Valve base seal

- to seal the valve base

See Fig. B/B1

- CE symbol (ensures that the cooker complies with the EC directive for pressure cookers)
- Nominal capacity (not equal to usable capacity)
- Maximum operating pressure (maximum permitted control pressure of the control valve)
- Manufacturing date (calendar week/year)
- Ps = maximum permitted pressure
- Pc = operating pressure when cooking; for more information on the operating pressures of your device when cooking, please refer to the „Selecting the Cooking Level“ section in Chapter 6.

4. Before using for the first time

Make sure you understand how the cooker is used before you try it out.

Opening the cooker

See Fig. C

Press the release button (Fig. A-2) on the lid handle in the direction shown by the arrow, and turn the lid to the right as far as possible. Now you can remove the lid.

Positioning aid

On the lid, there is a metal tab that says “Close” (Fig. A-8). The counterpart to it is a groove (Fig. A-9) in the pot handle. This makes it easy to place the lid in the correct position.

Closing the cooker

See Fig. D

To put the lid on the cooker, hold it slightly slanted, place the positioning aid in the groove on the pot handle, and then lower it. The correct position for the lid is also indicated by red dots on the positioning aid and the pot handle. If these dots are perfectly aligned, the lid can be put on the pot.

See Fig. E

To close, turn the lid to the left as far as possible, until the cooker locks with an audible “click.”

Locking indicator

See Fig. F

The locking indicator (Fig. A-3) in the lid handle will tell you whether the cooker is correctly closed and ready to use:

Green = The cooker is properly closed and ready for use.

Red = The cooker is not properly closed, and no pressure can be built up.

Cleaning

Wash the pot, lid and silicone gasket thoroughly before using the pressure cooker for the first time. This will remove any traces of polishing dust and minor impurities.

We recommend the subsequent use of Fissler Stainless Steel Care (or another product for the care of stainless steel

cookware) for the pot and lid. This will make the stainless steel more resistant to the influences of salts and acidic substances. Residues of the care product should be thoroughly washed off. Use the care product as needed or when you notice changes in the appearance of the stainless steel surface.

5. Information on using your pressure cooker

Safety mechanisms

Your vitaquick® pressure cooker is equipped with various mechanisms that automatically make your pressure cooker safe. **Before you use the pressure cooker, and each time you use it, be sure to check that the following safety mechanisms are functioning properly. Never alter these in any way.** Make sure that the control valve unit and the lid handle are properly and firmly attached before you begin to cook. You will find information on this in Chapter 10.

Control valve unit (Fig. A-5)

See Fig. G

Remove the control valve unit from the lid. Use your finger to check whether the cooking indicator (1) and the valve body (2) can move freely and spring back.

Euromatic (Fig. A-18)

See Fig. H+I

Make sure that the Euromatic is clean and can move freely in the lid. The o-ring must lie completely in the groove provided for it.

See Fig. J

Use your finger to check whether the white ball in the Euromatic does not stick and can move freely and spring back.

Silicone gasket (Fig. A-20) and safety nubs (Fig. A-17)

See Fig. K

Make sure that the silicone gasket and the edge of the lid are clean, that the silicone gasket has not been damaged, and that the safety nubs can move freely. Insert the silicone gasket so that it lies completely flat, under the part of the edge that curves inward, on the inside of the lid. The silicone gasket must fit in front of the safety nubs, that is, pressed away from the edge of the lid.

Filling capacity

See Fig. L

Please note the following information on filling amounts. A scale found on the inside of the pot will make it easier to measure these amounts.

“min“

Depending on the diameter of the pressure cooker, at least 200-300 ml of liquid is necessary to produce steam, regardless of whether you are using an inset or not. Never use the pressure cooker without having this minimum amount of liquid (see “min“ marking).

Ø 18 cm: 200 ml

Ø 22 cm: 250 ml

Ø 26 cm: 300 ml

“max“

The pressure cooker may only be filled up to $\frac{2}{3}$ full to function safely (see “max“ marking).

Information on using your pressure cooker

“½“

For foods that foam or expand during cooking, such as rice, broths, or dried vegetables, the pressure cooker may only be filled half full (see „½“ marking).

“⅓“

When cooking beans and other pulses, fill the pressure cooker only ⅓ full (see „⅓“ marking) as their thin skin can easily rise and block the valves.

Important note:

Never cook without sufficient liquid and ensure that the liquid in the pressure cooker never evaporates completely. Failure to observe this instruction may result in the food burning and damage to the pot, handles, valves, safety installations, and burner. Do not continue to use the pressure cooker as the functions of the valves and safety installations are no longer guaranteed. Have your pressure cooker checked by the Fissler Customer Service Department (see safety instructions).

Suitable stoves

The fully encapsulated Super-Thermic base ensures excellent heat absorption, distribution and storage and can be used on all kinds of stoves, including induction.



Regulating the heat source

	Heat source levels			
	1-12 levels	1-9 levels	1-6 levels	1-3 levels
Browning (open cooker)	9-12	6-9	4-6	2-3
Building steam, expelling air	12	9	6	3
Continuing to cook, steaming, heating up, thawing	1-6	1-4	1-3	½ - 1 ½

The indicated settings should serve as guidelines. For induction cooking, depending on the power, lower settings may be used. Please also refer to the information given in the instructions for your stove.

Whether empty or containing fat, an open pressure cooker may never be heated at the highest energy level for more than 2 minutes. If overheated, the base can turn golden. This discoloration does not affect how well the cooker functions, however:

Solid/glass ceramic (radiation/halogen): The diameter of the burner should be the same as or smaller than the diameter of the pot base.

Gas stove: Place the cooker in the center; and make sure that the flames do not extend up the sides of the cooker. Flames can damage the plastic handles.

Induction: Always place the cooker in the center of the cooking zone. The base of the pot should be the same size as or larger than the cooking zone. Otherwise, it is possible that the cooking zone will not be triggered by the pot base.

Special information for induction stoves: To prevent overheating and damage to the cookware as a result of the high induction power, never heat the cooker up empty or unattended. Please also adhere to the Instructions for Use provided by the stove manufacturer. A humming sound may come from your cooker while it is in use. This sound has technical reasons and does not indicate that there is a defect in your stove or cookware.

Tips for saving energy

- When cooking at the gentle or speed setting, regulate the energy source so that the cooking indicator does not rise above the marking for the cooking speed selected.
- Use a burner that is the right size. (See notes above)
- Choose cookware that is the right size for the amount of food you are preparing.
- Take advantage of the heat stored in the base. Turn off the heat source even before the end of the cooking period, so that you can use the cooling off period.

6. Cooking with the vitaquick®

Numerous cooking methods are possible in your pressure cooker: stewing or braising, sautéing and deep-frying (without the lid), as well as thawing, preserving, and extracting juice. You will find more information on ways to use your pressure cooker, as well as on how to use the insets, in Chapter 8.

Preparing

Place the ingredients called for in your recipe in the pressure cooker. Make sure you observe the specified filling capacities. (See Chapter 5)

Then place the lid on the cooker and close it. If the locking indicator (Fig. A-3) in the lid handle is green, the cooker is ready to start cooking. (See Chapter 4)

Selecting the cooking setting

On your vitaquick®, you can choose between two cooking settings: gentle cooking and speed cooking. The table of cooking times (Chapter 9) will give you suggestions for this.

Setting 1, approx. 109°C (Gentle Setting)
(40 kPa operating pressure)

for delicate foods, such as fish or vegetables

Setting 2, approx. 117°C (Speed Setting)
(80 kPa operating pressure)

for all other foods, such as meats or stews

Building pressure and expelling air

Set your heat source to high to heat up the pressure cooker. Steam will escape from under the lid handle (Fig.A-1), along with the atmospheric oxygen that can destroy vitamins. This process can take a few minutes. As soon as the Euromatic closes and no more steam is expelled, pressure will begin to build up. The cooking indicator (Fig.A-6) will soon begin to rise.

Cooking indicator

The cooking indicator uses two markings (white rings) to show you when the relevant cooking setting has been reached.

See Fig. M

First ring:

„Cooking setting 1 (gentle setting) has been reached“

To cook on the gentle setting, you must turn down the heat just before the first white ring becomes visible. The stove must be regulated so that this first ring remains visible throughout the entire cooking period, but is not exceeded.

See Fig. N

Second ring:

„Cooking setting 2 (speed cooking setting) has been reached“

To cook on the speed setting, you must turn the heat down once the first white ring becomes visible. The stove must be regulated so that the second white ring remains visible throughout the cooking period, but is not exceeded.

If the cooking indicator rises further after the appearance of the second white ring, there will be an audible hissing and steam will escape from the control valve. This means that the heat is too intense and must be turned down, otherwise the cooker will lose liquid due to the release of steam.

Important:

Make sure that the liquid in the pressure cooker never completely vaporizes. (See information in Chapter 5.)

Cooking times

The actual cooking time begins once the selected cooking setting (first or second white ring) has been reached. You will find the cooking times for various foods in Chapter 9.

Basic rules:

1. The cooking time at Setting 2 is about $\frac{1}{2}$ to $\frac{1}{3}$ of the normal cooking time.
2. The cooking time at Setting 1 is about 50% longer than at Setting 2.
3. Cooking times for the same food can vary, since the amount, size and consistency of the foods influence the cooking time.

For example, boiled potatoes:

Conventional cooking time	Cooking time at Setting 2	Cooking time at Setting 1
About 30 min.	About 12 min.	About 18 min

At the end of the cooking time, remove the pressure cooker from the heat source and depressurize it. (See information in the following chapter.) Only then can you open it.

7. Depressurizing the vitaquick®

Important:

Never try to force the pressure cooker open. The cooker can only be opened when the cooking indicator has fallen into its socket completely and no more steam escapes when the release button is activated. Once the cooker has been depressurized, the release button can be easily pressed in order to open the cooker. Always gently shake the cooker before you open it, to release steam pockets that may have formed in the food. If you do not do this, you may be scalded by spattering food and steam.

There are 3 ways to depressurize your vitaquick®.

The way you depressurize depends on the food you are cooking. For foods that tend to foam or rise, such as legumes, soups or stews, or for foods with a delicate peel, such as jacket potatoes, do not select a method that reduces the pressure quickly, as this could cause the food to be ejected or the peel to burst.

Method 1

"Quick depressurizing with the release button"

See Fig. O

Press the release button (Fig. A-2) gently in the direction shown by the arrow, and steam will escape from under the lid handle (Fig. A-4). Hold the button in until the cooking indicator has fallen back into its socket completely and no more steam is escaping. Then release the button, shake the cooker gently, and press the release button again. Repeat this until no more steam escapes. Once the cooker is depressurized, the Euromatic will sink. The release button can now be pressed in completely to open the cooker.

Note:

As long as there is any pressure in the cooker, the release button cannot be pressed completely. This is normal, and it ensures that the cooker cannot be accidentally opened while under pressure. Do not try to force the release button!

Method 2

"Let it cool off"

If you would like to take advantage of the residual energy in the cooker, use this method. Shortly before the end of the cooking time, take the cooker off the stove and just let it gradually cool down until the cooking indicator has sunk completely.



Depressurizing the vitaquick® / Ways to use your pressure cooker

Then press the release button gently in order to release any residual pressure. When no more steam escapes, let go of the button, shake the cooker gently, and then press the release button again. Repeat this step until no more steam escapes. When the cooker is fully depressurized, the Euromatic will sink again. Then the release button can be pressed in fully to open the cooker.

This method is especially good for foods with longer cooking times.

Method 3

“Depressurize under running water”

See Fig. Q

If the escaping steam bothers you, cool off the cooker under running water: Just place the cooker in the sink and let cold water run over the side of the lid (not over the lid handle or control valve unit) until the cooking indicator has sunk completely.

Then press the release button gently to release any residual pressure. When no more steam escapes, let go of the button, shake the cooker gently, and then press the release button again. Repeat this step until no more steam escapes. When the cooker is fully depressurized, the Euromatic will sink. Then the release button can be pressed down fully to open the cooker.

8. Ways to use your pressure cooker

Braising meat

Braising is a combination of searing and stewing. The meat is first browned at a high temperature and then simmered in liquid.

- Heat the pressure cooker or pressure skillet without fat at medium heat ($\frac{2}{3}$ of stove power).
- Sprinkle a few drops of cold water into the pot. If they form clear pearls that “dance around” in the pot, this is the right temperature for browning meat, with or without fat. Carefully remove the water from the pot, using a paper towel, for example, before adding fat or placing the meat in the pot.
- Press the meat down firmly. After a few minutes, it will loosen by itself and can then be turned. Then you can add any other ingredients needed.
- Add the liquid called for in your recipe, but at least 200-300 ml. (See Chapter 5)
- Close the cooker.
- Build the pressure and regulate the required cooking setting. (See Chapter 6)

Note: Meat is generally cooked at Setting 2. See Chapter 9.

Soups and stews

Soups and stews are always cooked without the inset.

- The cooker must never be more than $\frac{2}{3}$ full (“max” marking). In the case of foods that swell or foam a great deal, only half full (“ $\frac{1}{2}$ ” marking).
- First heat the soup in the open cooker and scoop off all of the foam that forms.
- Stir.

- Close the cooker.
- Build the pressure and regulate the required cooking setting. (See Chapter 6)

Note: Soups and stews are generally cooked at Setting 2. See Chapter 9.

Vegetables and potatoes

Vegetables and other delicate foods can be steamed very gently in the perforated inset. Depending on the model, the inset may be included or else sold separately.

- Add a minimum of 200-300 ml of liquid (see “min” marking) to the pressure cooker. If desired, also add herbs, seasonings or wine.
- Place the washed vegetables in the perforated inset and put the inset on top of the tripod in the pot.
- Close the cooker.
- Build the pressure and regulate the required cooking setting. (See Chapter 6)

Note: Vegetables are generally cooked at Setting 1. See Chapter 9.

Cooking rice

Rice can be cooked in the pressure cooker without an inset. To prepare brown rice:

- Place rice and water in a 1:2 ratio in the pressure cooker.
- Add salt as desired.
- Add at least the minimum amount of liquid.
- Close the cooker.
- Build the pressure and control at cooking setting 2 (second white ring).
- Cook about 7-9 minutes at Setting 2, then depressurize and open the cooker.
- Or else remove the cooker from the stove, set it aside, and let the rice simmer gently for about 15 minutes. Then open the cooker.

Note: Rice can also be cooked in the unperforated inset. Pour at least the minimum amount of liquid into the cooker. Then put the unperforated inset containing rice and water (ratio about 1:1) in the cooker.

Cooking fish

Fish can be cooked in its own juice, with the minimum amount of liquid, at the bottom of the cooker or else steamed in the perforated inset.

Note: Fish is generally cooked at Setting 2. See Chapter 9.

Deep-frying

Foods can only be deep-fried in the pressure cooker without the lid!

To prevent burns caused by foaming or spattering oil, make sure that the pot you use is high enough.

- Fill the cooker at most half full (“½” marking) with fat.
- Heat the fat at medium. Do not overheat it.
- The right temperature for deep-frying has been reached if bubbles immediately form around the handle of a wooden spoon when it is dipped in the hot fat.
- Never cover the cooker!

D
GB
F
NL
I
E
P
GR
TR
RUS
S
PL
CZ
ARA



Ways to use your pressure cooker

Preparing frozen foods

Frozen foods can be very easily prepared in the pressure cooker.

- Meat: Thaw a bit before browning.
- Foods without sauce: Place in the cooker in the perforated inset.
- Foods with sauce: Place in the cooker in the unperforated inset.
- Place at least 200-300 ml of liquid (see "min" marking) in the pressure cooker.
- Close the cooker.
- Build the pressure and regulate the required cooking setting. (See Chapter 6)

Preserving

The pressure cooker can also be used for preserving foods. Depending on the size of the preserving jars, you should use the 4.5 l model or larger:

- When preserving, only use raw ingredients that are in good condition!
- Fill the jars up to about one finger's breadth under the edge and close them.
- Place at least 200-300 ml of liquid (see "min" marking) in the pressure cooker.
- Place the preserving jars in the cooker in the perforated inset.
- Close the cooker.
- Build the pressure and regulate the required cooking setting. (See Chapter 6)

Preserving times:		
Marmelade	Setting 1	1-2 min.
Fruits/pickled vegetables	Setting 1	8-10 min.

Do not depressurize the cooker quickly, but let it cool off slowly, otherwise the jars could burst!

Extracting juice

Both the perforated and the unperforated insets are needed for extracting juice from small amounts of fruit.

- Prepare the fruit.
- Add at least 200-300 ml of liquid (see "min" marking) to the pressure cooker.
- Place the fruit in the perforated inset.
- Put the perforated inset on the unperforated inset, and put this in the cooker.
- Close the cooker.
- Build the pressure and control at cooking setting 2 (second white ring). (See Chapter 6)

Juice extraction times:		
Berries	Setting 2	12 min.
Fruits with pits	Setting 2	18 min.
Fruits with cores	Setting 2	25 min.

Do not depressurize the cooker quickly, but let it cool off slowly.

Sterilizing

Baby bottles or other items for use in the home (not for medical use) can be sterilized in the pressure cooker.

- Place at least 200-300 ml of liquid (see "min" marking) in the pressure cooker.
- Place the bottles with their opening pointed downward in the perforated inset.
- Close the cooker.
- Build the pressure and control at cooking setting 2 (second white ring), and sterilize for 20 minutes.

Do not depressurize the cooker quickly, but let it cool off slowly.

Cooking a whole meal

By using the insets, you can prepare several foods at the same time, one on top of the other.

Rules:

- Cook fish over vegetables.
- Cook vegetables over meat.
- Foods with similar cooking times should be placed in the cooker and cooked at the same time.
- For foods with different cooking times, first place the food with the longest cooking time in the cooker and start cooking it. When the remaining cooking time of this food is the same as the cooking time of the other foods, remove the cooker from the stove, depressurize and open it, add the other foods, and then finish cooking.
- Since some steam will escape when the cooker is opened, at least 300 ml of liquid should be added to begin with.

Example:

Beef roulades (20 min.) with boiled potatoes (8 min.)

First place the roulades in the cooker and cook them at Setting 2 for 12 minutes. Then remove the cooker from the burner; depressurize it, open the cooker, and place the potatoes in the cooker in the perforated inset over the roulades by using the tripod. Close the cooker; build pressure, and cook at Setting 2 for an additional 8 minutes.

9. Cooking times

The cooking times shown here should serve as guidelines and are calculated on the basis of approximately 2-3 portions.

Basic rules:

- The cooking time at Setting 2 is about 1/2 to 1/3 of the normal cooking time.
- The cooking time at Setting 1 is about 50% longer than at Setting 2.
- Cooking times for the same food can vary, depending on the amount, shape, size and consistency.
- The smaller the pieces of food, the shorter the cooking time will be.
- The greater the total amount of food, the longer the cooking time

Example:

Jacket potatoes (whole), approx. 12 minutes; boiled potatoes (cut in half or quarters), about 8 minutes

Use the cooking times given here to work out your own personal times.

If you are not certain about a cooking time, cook the food for a shorter period to begin with. You can always continue cooking it.

Cooking times

Pork

Spicy pork stew / Goulash	10-15 min. Setting 2
Pork roast	30-35 min. Setting 2
Pork shank	35-40 min. Setting 2
Pork knuckle, fresh	35-40 min. Setting 2

Veal and beef

Veal Stroganoff	2-5 min. Setting 2
Roast veal	20-25 min. Setting 2
Veal shank	25-30 min. Setting 2

Beef goulash	20-25 min. Setting 2
Beef shank (for soup)	20-22 min. Setting 2
Roulades / Roast fillet	20-25 min. Setting 2
Sauerbraten / Roast loin	30-40 min. Setting 2
Roast beef	30-40 min. Setting 2
Boiled beef	30-40 min. Setting 2

Poultry

Chicken breast/leg	15-20 min. Setting 2
Turkey breast/drumstick	18-20 min. Setting 2
Stewing/Soup chicken (depending on size and age)	25-35 min. Setting 2

Game and lamb

Saddle of deer	20-25 min. Setting 2
Roast deer venison	20-25 min. Setting 2
Elk venison stew	15-20 min. Setting 2
Roast elk venison	25-30 min. Setting 2
Wild boar goulash	15-20 min. Setting 2
Roast wild boar	25-30 min. Setting 2
Roast hare	15-25 min. Setting 2
Lamb stew	10-15 min. Setting 2
Roast lamb	20-25 min. Setting 2

Fish

Fish stew	3-4 min. Setting 1
Salmon	6-8 min. Setting 1
Halibut	3-5 min. Setting 1
Haddock	6-7 min. Setting 1
Ocean perch	3-6 min. Setting 1

Soups and stews

Vegetable soup	4-6 min. Setting 2
Potato soup	6-8 min. Setting 2
Goulash soup	15-20 min. Setting 2
Beef broth	35-40 min. Setting 2

Vegetables

Artichokes (whole)	6-8 min. Setting 1
Cauliflower/broccoli (florets)	2-4 min. Setting 1
Cauliflower (whole)	9-11 min. Setting 1
Green beans (fresh)	3-5 min. Setting 1
Kohlrabi (pieces)	2-3 min. Setting 1
Corn on the cob	about 5 min. Setting 1
Mixed vegetables	2-5 min. Setting 1
Carrots	4-6 min. Setting 1
Green/red peppers	1-2 min. Setting 1
Red/white cabbage (strips)	7-10 min. Setting 1
White asparagus (whole)	3-6 min. Setting 1
Savoy cabbage (strips)	2-3 min. Setting 1

Boiled potatoes (in quarters)	6-8 min. Setting 2
Jacket potatoes (whole)	8-12 min. Setting 2

Legumes and grains

Lentils (not presoaked)	10-15 min. Setting 2
Peas (shelled, not presoaked)	15-18 min. Setting 2
Barley	15-20 min. Setting 2
Millet, buckwheat (do not leave to swell)	2-3 min. Setting 2
Brown rice (do not leave to swell)	7-9 min. Setting 2
Oats, wheat, barley, rye, spelt, unripe spelt grain (leave to swell)	8-9 min. Setting 2

Depressurize the cooker and allow the contents to swell after cooking in the closed pot for about 15 minutes.

10. Cleaning and care

Cleaning

Always wash the pressure cooker after you have used it.

- Remove the silicone gasket from the lid and wash it by hand.
- Rinse the control valve unit under running water or remove and clean if necessary.
- Remove the lid handle and rinse under running water.
- The pot, lid (without the silicone gasket, control valve unit, and lid handle), and insets can also be placed in the dishwasher.

Please note:

- To clean, use clear, hot water and dishwashing liquid and a dishwashing sponge or a soft brush. Do not use pointed, rough or sharp objects. If the inside or bottom is very dirty, you can use the rough side of the sponge.
- Do not let food residues dry onto the cooker, and do not store foods in the cooker for a long time, as this could cause stains in the stainless steel and changes in the surface.
- To maintain the stainless steel surface, use Fissler Stainless Steel Care regularly. It is outstanding for removing rain-bow discolorations or films.
- When cleaning the cooker parts in the dishwasher, use only conventional household dishwashing products in the amounts recommended by the manufacturer. Do not use industrial detergents or highly concentrated cleaning products.

Mounting the control valve unit and lid handle

Control valve unit (Fig. A-5)

To remove: [See Fig. R](#)

Undo the fastening screw (Fig. A-21) by turning it counter-clockwise and remove the control valve unit. The fastening screw can be loosened without any tools simply by using a one cent coin.

To mount: [See Fig. S](#)

Insert the control valve unit in the proper place from above into the lid (in the centre of the pin), screw in the fastening screw in a clockwise direction from the bottom, and tighten firmly.

Lid handle (Fig. A-1)

To remove: [See Fig. T](#)

Remove the lid handle by turning the lid screw (Fig. A-19) on the inside of the lid in a counter-clockwise direction.

To mount: [See Fig. U](#)

Hold the lid handle in your hand and place the lid on it in the appropriate position. Turn the lid screw in a clockwise direction and tighten it firmly.

Storage

The silicone gasket should be stored in a dark place (protected from sunlight and UV radiation), dry and clean. The silicone gasket will last longer if you place the lid upside down on top of the pot after it is cleaned, so that the ring will not be crushed.

Maintenance

The parts of the pressure cooker that are subject to wear must be replaced regularly. You will find additional information on this in Chapter 12.

11. Questions and answers

Important: Always turn off the energy source and let the pressure cooker cool off before you attempt to eliminate a problem.

Problem	Possible reason	How to correct the problem
When the cooker is building pressure, steam escapes longer than usual from under the lid handle (the Euromatic).	<p>The cooker is not closed properly. (The indicator in the lid handle is red.)</p> <p>The heat source is not high enough.</p> <p>The cooking zone is not the right size for the pressure cooker.</p> <p>The lid handle is loose.</p> <p>The Fissler Euromatic or its o-ring is dirty or damaged.</p>	<p>Close the cooker properly. (See Chapter 4) (The indicator in the lid handle is green.)</p> <p>Set the heat source at its highest level.</p> <p>Place the pressure cooker on a cooking zone with the right size. (See Chapter 5)</p> <p>Tighten the fastening screw of the lid handle on the inside of the lid.</p> <p>Clean or replace the part. (See Chapter 13)</p>
No steam escapes when the cooker is building pressure.	<p>Too little liquid was placed in the cooker.</p> <p>The heat source is not set high enough.</p>	<p>Add the minimum amount of liquid (200-300 ml). (See Chapter 5)</p> <p>Set the heat source on high.</p>
Steam and/or drops of water escape at the edge of the lid before the cooking indicator begins to rise.	<p>The silicone gasket is not properly in place.</p> <p>The silicone gasket is dirty or damaged.</p> <p>The cooker is not closed properly. (The indicator in the lid handle is red).</p>	<p>Insert the silicone gasket properly. (See Chapter 5)</p> <p>Clean or replace the silicone gasket.</p> <p>Close the cooker properly. (See Chapter 4) (The indicator in the lid handle is green).</p>
The cooking indicator does not rise.	<p>Steam is escaping near the lid handle.</p> <p>Steam is escaping at the edge of the lid.</p> <p>Too little liquid was placed in the cooker.</p> <p>The control valve unit is not attached correctly and firmly.</p> <p>The O-ring, valve base seal, or silicone membrane is missing, defective, or incorrectly attached.</p>	<p>See above.</p> <p>See above.</p> <p>Add the minimum amount of liquid (200-300 ml). (See Chapter 5)</p> <p>Attach the control valve unit correctly and tighten the fastening screw. (See Chapter 10)</p> <p>Replace the seal or attach it correctly. (See Chapter 12)</p>

Problem	Possible reason	How to correct the problem
<p>Steam is escaping near the control valve unit.</p>	<p>The temperature is too high for the selected cooking setting. (The cooking indicator has risen further than the second ring)</p> <p>The control valve is not attached correctly and firmly.</p> <p>The O-ring, valve base seal, or silicone membrane is missing, defective, or incorrectly attached.</p>	<p>Turn the heat source down. Adjust the energy source so that the cooking indicator does not rise above the marking for the required cooking setting (first or second white ring) throughout the entire cooking period. (See Chapter 6)</p> <p>Attach the control valve unit correctly and tighten the fastening screw. (See Chapter 10)</p> <p>Replace the seal or attach it correctly. (See Chapter 12)</p>
<p>Steam is escaping under the lid handle (near the Euromatic), although the cooking indicator has already risen.</p>	<p>The lid handle is loose.</p> <p>The flat gasket for the fastening screw of the lid handle or the o-ring for the Euromatic is missing, defective, or mounted incorrectly.</p> <p>If a great deal of steam is released, the Euromatic may have been triggered as a safety mechanism. This happens if the valve is dirty or defective.</p>	<p>Tighten the fastening screw of the lid handle on the inside of the lid.</p> <p>Replace the gasket or o-ring or mount it correctly. (See Chapter 12)</p> <p>Remove the control valve unit and clean or replace it. (See Chapter 10 and 12)</p>
<p>A great deal of steam is escaping from the edge of the lid, although the cooking indicator has already risen.</p>	<p>The silicone gasket is defective.</p> <p>The silicone gasket has been triggered as a safety mechanism. This happens if the valve and the Euromatic are dirty or defective.</p>	<p>Replace the silicone gasket. (See Chapter 5 and 12)</p> <p>Have the cooker checked by Fissler Customer Service.</p>
<p>Steam is escaping from under the round cover cap for the lid handle or the release button.</p>	<p>A seal is defective.</p>	<p>Replace the lid handle or have it checked by Fissler Customer Service.</p>



Questions and answers

Problem	Possible reason	How to correct the problem
<p>The cooker is difficult to close, or the release button does not pop out when it closes.</p>	<p>The lid and/or pot handle are not correctly mounted.</p> <p>The lid handle is defective.</p> <p>The silicone gasket is not properly in place.</p> <p>The cooker is not properly closed. (The indicator in the lid handle is red.)</p>	<p>Check how the handles are mounted and tighten screws if necessary.</p> <p>Replace the lid handle.</p> <p>Insert the silicone gasket properly. (See Chapter 5)</p> <p>Close the cooker properly. (See Chapter 4) (The indicator in the lid handle is green.)</p>
<p>The cooker cannot be opened.</p>	<p>There is still pressure in the cooker.</p> <p>The Euromatic is jammed.</p>	<p>Depressurize the cooker. (See Chapter 7)</p> <p>Let go of the release button. Push the lid handle a little to the left.</p>
<p>The lid handle is loose.</p>	<p>The fastening screw has not been tightened.</p>	<p>Tighten the fastening screw of the lid handle on the inside of the lid.</p>
<p>The handles on the pot are loose.</p>	<p>The handle screws have not been tightened.</p>	<p>Tighten the screws with a screwdriver.</p>

12. Maintenance and replacement parts

Please note

Replace parts which are subject to wear, such as the rubber gasket and other rubber parts, regularly with original Fissler spare parts after c. 400 cooking operations or at the latest after two years. Parts which are clearly damaged (e.g. hardening, cracks, discolorations, overheating, or deformation) or do not fit properly must be replaced immediately. Failure to do so will result in the efficiency and safety of your pressure cooker being reduced.

Information on replacing parts

Silicone gasket (Fig. A-20)

See Chapter 5.

Silicone membrane (Fig. A-22)

See Fig. V

Remove the control valve unit from the lid and pull the old silicone membrane off the inside of the lid. Place the new silicone membrane from the inside into the lid hole. Check that it is correctly positioned by rotating it. Fit the control valve unit (see Section 10).

O-ring (Fig. A-23)

See Fig. W

Release the control valve unit from the lid and remove the old O-ring. Place the new O-ring in the notch provided around the thread. Make sure that the O-ring is tightly placed.

Valve base seal (Fig. A-24)

See Fig. X

Detach the control valve unit from the lid and remove the old seal. Put the new seal in place and make sure that the seal is perfectly flat on both sides of the lid.

O-ring for Euromatic (Fig. A-18)

See Fig. I

The o-ring is removed/mounted on the inside of the lid. Make sure that the ring lies totally in the groove provided for it.

Euromatic (Fig. A-18)

To remove/mount the Euromatic, you must first remove the lid handle. This is very simple, as you only have to loosen the screw on the inside of the lid. You can remove the Euromatic from the lid as soon as you have removed the o-ring. For mounting, guide the new Euromatic without the o-ring through the lid so that the side with the white ball is on the inside of the lid. Then you can mount the o-ring as described above.

Replacement parts

Replacement parts	Diameter	Article Number
Silicone gasket (Fig.Y-1)	22 cm	600-000-22-795
	26 cm	600-000-26-795
Pot handle for pressure skillet (Fig.Y-2)	22 cm	610-300-02-850
	26 cm	610-700-04-850
Pot handle for pressure cooker (Fig.Y-2)	22 cm	610-300-04-850
	26 cm	610-700-08-850
Helper handle for pressure skillet (Fig.Y-3)	22 cm	600-300-02-840
	26 cm	600-700-04-840
Helper handle for pressure cooker (Fig.Y-3)	22 cm	600-300-04-840
	26 cm	600-700-08-840
Lid handle (Fig.Y-4)	all	600-000-11-770
Control valve unit (Fig.Y-5)	all	600-000-00-700
Silicone membrane (Fig.Y-7)	all	020-653-00-720
O-ring for control valve unit (Fig.Y-8)	all	021-641-00-780
Valve base seal (Fig.Y-9)	all	020-653-00-740
Set consisting of silicone membrane, O-ring, valve base seal (Fig.Y-7, 8, 9)	all	600-000-01-706
Euromatic, complete (Fig.Y-10)	all	011-631-00-750
O-ring for Euromatic (Fig.Y-11)	all	011-631-00-760
Fastening screw for lid handle, with flat gasket (Fig.Y-12)	all	600-000-00-712

Accessories

Accessories	Diameter	Article Number
Perforated inset (incl. tripod) (Fig. Z-1)	22 cm	610-300-00-800
	26 cm	610-700-00-800
Unperforated inset (incl. tripod) (Fig. Z-2)	22 cm	610-300-00-820
	26 cm	610-700-00-820
Additional lid, glass (Fig. Z-3)	22 cm	021-641-22-600
Additional lid, metal (Fig. Z-4)	22 cm	623-000-22-700
	26 cm	623-000-26-700

All replacement parts can be purchased from your Fissler retailer or in the specialty departments of department stores. Our Customer Service Department will also be happy to help you. (For addresses, see Chapter 13).

You will find a list of dealers, as well as additional information, at www.fissler.com.

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

13. Warranty and service

All Fissler products are meticulously manufactured from high-quality materials. The quality of our products is checked several times during the manufacturing process. On completion, they are subjected to a stringent final check.

3-year manufacturer's warranty

This is why we provide a 3-year warranty on all of our pressure cookers beginning with the date of purchase. In the event of a complaint, please return the complete item, together with the sales receipt, to your retailer or send it, carefully packaged, directly to Fissler Customer Service (address below).

Not included in this warranty are all parts that are subject to wear, such as the:

- silicone gasket
- O-ring for control valve unit
- valve base seal
- silicone membrane
- o-ring for Euromatic
- flat gasket for the fastening screw of the lid handle

No warranty is granted for damage resulting from the following:

- incorrect or improper use
- faulty or negligent handling
- incorrectly executed repairs
- the use of replacement parts that are not original Fissler parts
- chemical or physical influences on the product surfaces
- noncompliance with the Instructions for Use

10-year availability guarantee for replacement parts

All functional parts of your pressure cooker can be obtained for at least 10 years after the product is discontinued.

Customer Service address

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

For additional information, go to www.fissler.com



F Mode d'emploi

Nous vous remercions pour votre confiance...

... et vous félicitons pour l'achat de votre nouvel autocuiseur vitaquick®. Cette nouvelle génération d'autocuiseurs conçus par Fissler est le fruit de plus de 55 ans d'expérience. Aujourd'hui encore, les autocuiseurs sont un équipement de choix pour la cuisson rapide et savoureuse de mets dont toutes les vitamines sont préservées. En terme de convivialité d'utilisation et de design, le vitaquick® devrait toutefois faire référence.

Fabriqué en Allemagne avec tout le soin requis, votre autocuiseur vous rendra service de façon optimale, pendant de longues années, si vous tenez compte des conseils suivants. Nous sommes convaincus que la grande fonctionnalité de votre vitaquick® saura vous séduire et que toutes vos préparations seront parfaitement réussies !

Sommaire

1. Présentation succincte du fonctionnement d'un autocuiseur
2. Consignes de sécurité
3. Description et avantages du vitaquick®
4. Avant la première utilisation
5. Conseils d'utilisation
6. La cuisson avec le vitaquick®
7. Dépressurisation du vitaquick®
8. Possibilités d'utilisation
9. Temps de cuisson
10. Nettoyage & entretien
11. Questions et réponses
12. Entretien & pièces détachées
13. Garantie & service

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

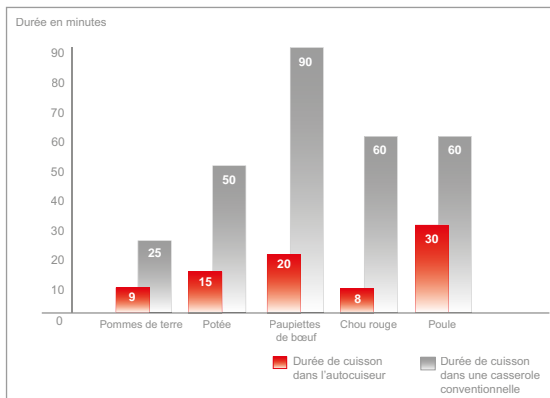
ARA



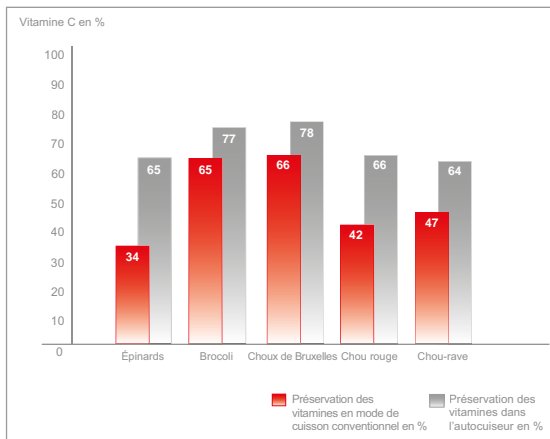
Présentation succincte du fonctionnement d'un autocuiseur

1. Présentation succincte du fonctionnement d'un autocuiseur

Depuis le lancement du premier autocuiseur, le principe de base de son fonctionnement est resté le même. Un récipient hermétiquement fermé permet de cuire sous pression les mets à des températures dépassant les 100° C, car la surpression régnant à l'intérieur de l'appareil augmente le point d'ébullition de l'eau, ce qui réduit donc considérablement les temps de cuisson. L'utilisation d'un autocuiseur permet ainsi de réaliser d'importantes économies de temps (de cuisson) : jusqu'à 70 % en moyenne.



L'élimination de l'oxygène (nocif) de l'air et la brièveté des temps de cuisson contribuent à conserver toute la qualité des aliments, les vitamines, sels minéraux et arômes étant bien mieux préservés que dans le mode de cuisson classique. Et cela se remarque même au goût, la saveur des aliments étant plus intense.



2. Consignes de sécurité

Mode d'emploi

- Lisez SVP le mode d'emploi et toutes les instructions dans leur intégralité avant d'utiliser l'autocuiseur vitaquick®. Des dommages peuvent résulter d'une utilisation non conforme.
- Ne laissez personne utiliser l'autocuiseur sans s'être préalablement familiarisé avec le mode d'emploi.
- Si vous cédez l'autocuiseur à une autre personne, remettez-lui impérativement le mode d'emploi avec l'appareil.

Surveillance

- N'utilisez jamais l'autocuiseur si des enfants se trouvent à proximité.

Utilisation de l'autocuiseur

- Utilisez l'autocuiseur exclusivement pour le but précisé dans le mode d'emploi (cf. chapitre 8).
- Ne jamais utiliser l'autocuiseur ou la poêle à frire au four: Les poignées, les valves et les systèmes de sécurité pourraient être endommagés par les hautes températures et ne pourraient dès lors plus remplir leurs fonctions de sécurité.
- Ne jamais utiliser le couvercle si vous faites une friture dans l'autocuiseur et le remplir au maximum à la moitié de matière grasse. Ne jamais faire de friture sous pression ! (cf. chapitre 8).
- L'utilisation d'autocuiseurs est interdite dans le domaine médical. Ils ne conviennent notamment pas pour la stérilisation car ils ne sont pas conçus pour atteindre la température de stérilisation requise.
- Ne pas préparer de compote de pommes ou d'autres fruits dans l'autocuiseur car ce type de préparation s'accompagne fréquemment d'un dégagement de bulles de vapeur qui éclatent à l'ouverture et peuvent causer des brûlures.
- Dans un autocuiseur, la viande cuit sous forte pression. Afin d'éviter tout risque de brûlure après l'ouverture de l'autocuiseur, attendre un petit moment avant de piquer ou déplacer la viande.

Sécurité et entretien

- Avant chaque utilisation, vérifiez que les soupapes et dispositifs de sécurité sont tous intacts, en parfait état de fonctionnement et propres. Ces précautions sont indispensables pour garantir le fonctionnement sécurisé de l'appareil. Vous trouverez des informations à ce sujet au chapitre 5.
- N'effectuez aucune modification sur l'autocuiseur: Il est en particulier impératif de ne pas modifier les dispositifs de sécurité, exception faite des mesures d'entretien préconisées dans le mode d'emploi. Ne pas graisser les soupapes !
- Remplacez les pièces d'usure (joint d'étanchéité, autres pièces en caoutchouc...) à intervalles réguliers, après environ 400 utilisations de l'appareil ou au plus tard tous les 2 ans. Utilisez uniquement les pièces détachées originales de Fissler: Remplacez immédiatement les pièces présentant des dommages visibles (ex. brûlures, fissures, décolorations, surchauffe ou déformation) ou ne se positionnant pas correctement. En cas de non-respect de cette consigne, la fonctionnalité et la sécurité de votre autocuiseur ne sont plus assurées.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange originales de Fissler: Veillez en particulier à utiliser uniquement des récipients et des couvercles du même modèle ainsi que des pièces détachées dans la version requise pour votre appareil (cf. chapitre 12).
- Pour votre sécurité, veuillez revisser immédiatement les vis desserrées.
- Pour votre sécurité, remplacer immédiatement les poignées en plastique fissurées ou endommagées par des pièces de rechange originales Fissler.

Fonctionnement de l'autocuiseur

- Dans cet appareil, la cuisson se fait sous pression. Une utilisation non conforme peut provoquer des brûlures. Avant de le faire chauffer, vérifiez que l'appareil est correctement verrouillé. Vous trouverez des informations à ce





Consignes de sécurité / Description et avantages du vitaquick®

- sujet au chapitre 4. Ne jamais utiliser l'autocuiseur si le couvercle est seulement posé sans être verrouillé.
- Utilisez uniquement les sources de chaleur énumérées au chapitre 5.
 - Ne jamais faire chauffer l'autocuiseur sans liquide à l'intérieur car la surchauffe endommagerait l'appareil, les valves, les systèmes de sécurité, et la plaque de cuisson. Ne plus utiliser l'autocuiseur si le bon fonctionnement des systèmes de sécurité n'est plus garanti. Faire contrôler votre autocuiseur par le service client de Fissler. Quantité de remplissage minimum : 200 – 300 ml d'eau selon le diamètre de votre appareil (voir repère « min »). En cas de surchauffe, il peut arriver que les pièces en plastique de la cuve ou l'aluminium du fond fondent et se liquéfient. Si cela se produit, éteindre la source de chaleur et ne pas déplacer l'autocuiseur tant qu'il n'est pas entièrement refroidi. Aérer la pièce.
 - Ne jamais remplir l'autocuiseur à plus des $\frac{2}{3}$ de sa capacité (cf. repère « max »). Pour les aliments qui moussent ou qui gonflent au cours de la cuisson, comme le riz, les sauces ou les légumes secs, l'autocuiseur ne doit être rempli qu'à la moitié de sa capacité (voir le repère „ $\frac{1}{2}$ “).
 - Lors de la cuisson de haricots et d'autres légumineuses, remplir l'autocuiseur au maximum à la marque $\frac{1}{3}$ car leur fine peau peut facilement remonter et bloquer les valves.
 - Ne jamais laisser l'autocuiseur sans surveillance. Réglez la chaleur de façon à ce que l'indicateur de cuisson ne dépasse jamais le témoin du mode de cuisson concerné (premier ou deuxième anneau blanc). Si la chaleur n'est pas réduite, de la vapeur s'échappe de la soupape et le liquide présent dans l'autocuiseur s'évapore. L'évaporation totale du liquide fait brûler les aliments et peut éventuellement endommager l'autocuiseur et la plaque de cuisson.
 - Déplacez l'autocuiseur avec la plus grande prudence lorsqu'il est sous pression. Ne touchez pas les surfaces extérieures très chaudes. Utilisez les poignées et éléments de commande. Si nécessaire, mettez des gants.

Ouverture de l'autocuiseur

- Ne jamais forcer pour ouvrir l'autocuiseur. Ne l'ouvrez pas avant d'avoir vérifié que la pression interne est totalement retombée. Vous trouverez des informations à ce sujet au chapitre 7.
- Secouez systématiquement l'autocuiseur avant chaque ouverture afin d'éviter tout jaillissement de bulles de vapeur qui risqueraient de vous brûler. Cette opération est particulièrement importante lors de l'évacuation rapide de la vapeur ou après refroidissement sous l'eau du robinet.
- Lors de l'évacuation de la vapeur; veillez à ce qu'aucune partie de votre corps (mains, tête...) ne se trouve dans la zone dangereuse. La vapeur s'échappant risquerait de vous blesser. Cette précaution est absolument indispensable lors de l'évacuation rapide de la chaleur au niveau de la touche de commande.

Remarque importante

- N'utilisez pas l'autocuiseur si l'appareil ou certains de ses éléments sont endommagés ou déformés ou si leur fonctionnement n'est pas conforme à la description fournie dans ce mode d'emploi. Dans ce cas, il est impératif de vous adresser au revendeur spécialisé Fissler le plus proche ou au SAV de la société Fissler GmbH (coordonnées au chapitre 13).

Conservez soigneusement ce mode d'emploi.

3. Description et avantages du vitaquick®

Voir illustration A

1. Poignée du couvercle

- amovible, pour un nettoyage facile

2. Touche de commande

- pour l'ouverture de l'autocuiseur et l'évacuation de la vapeur

- 3. Indicateur de verrouillage**
 - indique si l'autocuiseur est correctement fermé
- 4. Orifices d'évacuation de la vapeur**
 - en début de cuisson
 - quand l'Euromatic est activé
 - lors de l'évacuation de la vapeur par la touche de commande
- 5. Contrôleur de cuisson**
 - avec indicateur de cuisson
 - avec soupape limitant automatiquement la pression (dispositif de commande de la pression)
 - amovible, pour un nettoyage facile
- 6. Gros indicateur de cuisson**
 - avec témoins pour le réglage en mode « cuisson douce » ou « cuisson rapide »
- 7. Orifices d'évacuation de la vapeur**
 - si le degré de cuisson sélectionné est dépassé
- 8. Repère de positionnement**
 - pour placer facilement le couvercle
- 9. Rainure pour le repère de positionnement**
 - pour placer le repère de positionnement
- 10. Poignée de la cuve anti-glissante**
- 11. Protection anti-flamme**
 - protège les poignées si l'autocuiseur est utilisé sur une cuisinière à gaz
- 12. Repère du niveau de remplissage**
 - avec repère « min » pour le remplissage minimum de liquide
 - avec repère « ½ » pour le remplissage maximum (préparations se dilatant)
 - avec repère « max » pour le remplissage maximum (préparations normales)
- 13. Kit d'accessoires pour la cuisson à la vapeur (selon le modèle)**
 - avec perforation longitudinale optimisant le passage de la vapeur
 - avec barres de support permettant la libre circulation de la vapeur, même pour les produits volumineux
 - avec trépied
- 14. Cuve de forme conique**
 - pour empiler même les autocuiseurs ayant un diamètre identique
- 15. Fond Super-Thermic/Fond tous feux cookstar (selon le modèle)**
 - convient à tous les feux, y compris plaques à induction
- 16. Contre-poignée**
 - avec zone de préhension confortable pour soulever l'autocuiseur en toute sécurité
- 17. Ergot de sécurité (dispositif de sécurité)**
 - empêche la montée en pression si l'autocuiseur n'est pas correctement verrouillé
- 18. Fissler Euromatic (dispositif de sécurité)**
 - pour le démarrage automatique de la cuisson
 - évite la montée en pression si l'autocuiseur n'est pas correctement verrouillé
 - limite automatiquement la pression
 - empêche l'ouverture de l'autocuiseur tant que la pression n'a pas été évacuée
- 19. Vis de fixation de la poignée du couvercle**
 - pas d'outil nécessaire
 - avec joint plat, fixé dans le couvercle
- 20. Joint d'étanchéité (dispositif de sécurité)**
 - en silicone de première qualité
 - avec zones de sécurité pour la limitation de la pression
- 21. Vis pour la fixation du contrôleur de cuisson**
 - avec fente, se desserre sans outil
- 22. Membrane**
 - pour l'étanchéité de l'indicateur de cuisson

23. Joint thorique

- pour l'étanchéité du contrôleur de cuisson

24. Joint de soupape

- pour l'étanchéité de la soupape

Voir illustration B/B1

- Label CE (déclaration de conformité de l'appareil avec la directive CE concernant les autocuiseurs)
- Capacité nominale (ne correspond pas à la capacité utilisable)
- Pression de service max. (pression de régulation max. admissible de la soupape)
- Date de fabrication (semaine calendaire / année)
- Ps = pression maximale admissible
- Pc = pression de service lors de la cuisson, pour en savoir plus sur la pression de service de votre appareil lors de la cuisson, voir chapitre 6 « Sélection du degré de cuisson ».

4. Avant la première utilisation

Nous vous recommandons de bien vous familiariser avec l'autocuiseur et sa manipulation avant de l'utiliser pour la première fois.

Ouverture de l'autocuiseur

cf. illustration C

Appuyez sur le bouton de commande (ill.A-2) se trouvant sur la poignée du couvercle, dans le sens de la flèche, et faites pivoter le couvercle vers la droite jusqu'à la butée. Vous pouvez maintenant enlever le couvercle.

Repère de positionnement

Une languette métallique marquée « Close » (fermer) (ill.A-8) est placée sur le couvercle. Elle correspond à une rainure (ill.A-9) se trouvant dans la poignée de la cuve. Ces deux repères vous aident à positionner correctement le couvercle.

Fermeture de l'autocuiseur

cf. illustration D

Pour poser le couvercle, tenez-le légèrement incliné, insérez le repère de positionnement dans la rainure se trouvant sur la poignée de la cuve et abaissez-le. Le positionnement correct du couvercle est également indiqué par les points rouges apposés sur le repère de positionnement et la poignée de la cuve. Dès que ces points correspondent exactement, vous pouvez poser le couvercle.

cf. illustration E

Pour verrouiller le couvercle, faites-le pivoter vers la gauche jusqu'à la butée (« clic » audible).

Indicateur de verrouillage

cf. illustration F

L'indicateur de verrouillage (ill.A-3) placé dans la poignée du couvercle vous indique si l'autocuiseur est correctement verrouillé et prêt à fonctionner :

vert = l'autocuiseur est correctement verrouillé et prêt à fonctionner

rouge = l'autocuiseur est mal verrouillé, la montée en pression ne peut pas avoir lieu

Nettoyage

Nettoyez la cuve, le couvercle et le joint en silicone avec soin avant d'utiliser l'autocuiseur pour la première fois. Cela éliminera la poussière due au polissage et les petites impuretés.

Nous recommandons l'usage du produit d'entretien pour l'inox de Fissler (ou d'un autre produit d'entretien pour l'inox) pour la cuve et le couvercle. Cela rendra l'inox plus résistant aux attaques du sel et des substances acides. Bien rincer après le nettoyage. Utilisez ces produits régulièrement ou quand vous remarquez un changement dans l'apparence de la surface du métal.

5. Conseils d'utilisation

Dispositifs de sécurité

Votre autocuiseur vitaquick® est équipé de divers dispositifs assurant automatiquement la sécurité de votre appareil.

Il est impératif de vérifier la fonctionnalité des dispositifs de sécurité indiqués ci-dessous avant chaque utilisation et de ne jamais les modifier. Assurez-vous, avant le démarrage de la cuisson, que le contrôleur de cuisson et la poignée du couvercle sont correctement placées et bien serrées. Vous trouverez des informations à ce sujet au chapitre 10.

Contrôleur de cuisson (ill. A-5)

cf. illustration G

Retirez le contrôleur de cuisson du couvercle. Vérifiez, 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.

Euromatic (ill. A-18)

cf. illustrations H + I

Vérifiez que l'Euromatic est correctement placé et peut bouger dans le couvercle.

Le joint torique d'étanchéité doit reposer entièrement dans l'encoche prévue à cet effet.

cf. illustration J

Contrôlez, par une simple pression du doigt, que la bille blanche de l'Euromatic est entièrement dégagée et reprend sa position initiale.

Joint d'étanchéité (ill. A-20) et ergot de sécurité (ill. A-17)

cf. illustration K

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

Placez le joint d'étanchéité de façon à ce qu'il adhère entièrement à plat à la face intérieure du couvercle, au-dessous des segments du bord incurvés vers l'intérieur. Le joint d'étanchéité doit être posé devant l'ergot de sécurité, autrement dit être éloigné du bord du couvercle.

Quantités de remplissage

cf. illustration L

Veuillez tenir compte des indications de remplissage suivantes lors de la cuisson.

La graduation apposée à l'intérieur de la cuve vous facilitera le dosage.

« min »

Selon le diamètre de l'appareil, au moins 200 à 300 ml de liquide sont nécessaires pour produire de la vapeur, que vous utilisiez ou non un panier. Ne faites jamais fonctionner l'autocuiseur sans y avoir versé cette quantité minimum de liquide (voir repère « min »).

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

Conseils d'utilisation

Ø 18 cm : 200 ml

Ø 22 cm : 250 ml

Ø 26 cm : 300 ml

« max »

L'autocuiseur ne doit être rempli au maximum qu'aux $\frac{2}{3}$ de son volume afin d'assurer la sécurité du fonctionnement (voir repère « max »).

« ½ »

Pour les aliments qui moussent ou qui gonflent au cours de la cuisson, comme le riz, les sauces ou les légumes secs, l'autocuiseur ne doit être rempli qu'à la moitié de sa capacité (voir le repère « ½ »).

« $\frac{1}{3}$ »

Lors de la cuisson de haricots et d'autres légumineuses, remplir l'autocuiseur uniquement à $\frac{1}{3}$ (voir marque « $\frac{1}{3}$ ») car leur fine peau peut facilement remonter et bloquer les valves.

Note importante:

Ne faites jamais fonctionner l'autocuiseur sans le volume de liquide requis et vérifiez que le liquide se trouvant dans l'appareil ne s'évapore pas totalement. La non observation de ces instructions peut résulter en des aliments brûlés et endommager l'autocuiseur, les poignées, les valves, les systèmes de sécurité, et la plaque de cuisson. Ne plus utiliser l'autocuiseur si le bon fonctionnement des valves et des systèmes de sécurité n'est plus garanti. Faire contrôler votre autocuiseur par le service client de Fissler (voir instructions de sécurité).

Compatibilité des types de cuisinières

Convenant pour tous les feux, y compris les plaques à induction, le fond Super-Thermic garantit que la chaleur est absorbée, répartie et accumulée correctement.



Réglage de la cuisinière

	Niveaux de cuisson de la cuisinière			
	1-12 niveaux	1-9 niveaux	1-6 niveaux	1-3 niveaux
Saisir (autocuiseur ouvert)	9-12	6-9	4-6	2-3
Démarrage de la cuisson, ventilation	12	9	6	3
Poursuite de la cuisson, cuisson à la vapeur; réchauffer; décongélation	1-6	1-4	1-3	$\frac{1}{2}$ - 1 $\frac{1}{2}$

Ces plages de réglage sont données à titre indicatif. Pour les plaques à induction, vous pouvez choisir un réglage plus bas en fonction de leur puissance. Veuillez également consulter le mode d'emploi de votre cuisinière.

S'il est vide ou contient de la matière grasse, l'autocuiseur ouvert ne doit pas être chauffé plus de 2 minutes en position maximale. Toute surchauffe risque de donner une coloration dorée au fond, cette coloration n'altérant toutefois aucunement la fonctionnalité de l'autocuiseur.

Plaques de cuisson électriques classiques / plaques vitrocéramiques (radiantes / halogène) : le diamètre de la plaque de cuisson doit être le même que celui du fond de l'autocuiseur ou inférieur.

Cuisinière à gaz : placez l'autocuiseur au centre du brûleur et évitez tout dépassement des flammes sur les côtés. Les flammes peuvent endommager les poignées en plastique.

Induction : placez systématiquement l'autocuiseur au centre de la plaque. Le diamètre du fond de l'autocuiseur doit correspondre à celui de la plaque ou être supérieur, car il peut sinon arriver que la plaque de cuisson ne soit pas activée.

Remarques spécifiques pour les cuisinières à induction : ne jamais faire chauffer l'autocuiseur à vide, sans surveillance, afin d'éviter de le surchauffer et de l'endommager en raison de la grande puissance des plaques à induction. Tenez compte des conseils d'utilisation du constructeur de la cuisinière. Il peut arriver qu'un bourdonnement soit audible lors de l'utilisation. Ce bruit d'origine technique n'est aucunement un défaut affectant votre cuisinière ou votre autocuiseur.

Conseils d'économies d'énergie

- En mode « cuisson douce » ou « cuisson rapide », réglez la plaque de cuisson de sorte que l'indicateur de cuisson ne dépasse pas le témoin du mode de cuisson concerné.
- Choisissez une plaque de cuisson de dimension appropriée (voir les conseils ci-dessus).
- Choisissez un autocuiseur correspondant au volume de préparation prévu.
- Utilisez la chaleur accumulée dans le fond. Éteignez la plaque de cuisson avant la fin du temps de cuisson pour profiter de la phase de refroidissement.

6. La cuisson avec le vitaquick®

L'autocuiseur vous permet d'utiliser divers modes de cuisson : faire bouillir ou braiser; saisir et frire (sans couvercle), mais aussi décongeler; préparer des conserves ou des jus. Vous trouverez au chapitre 8 de plus amples informations sur les possibilités d'utilisation de votre autocuiseur ainsi que sur l'emploi des accessoires.

Préparation

Placez les ingrédients indiqués dans votre recette dans l'autocuiseur. Vérifiez que les quantités de remplissage préconisées sont bien respectées (cf. chapitre 5).

Placez ensuite le couvercle et verrouillez l'autocuiseur. Dès que l'indicateur de verrouillage (ill. A-3) se trouvant dans la poignée du couvercle est au vert, la cuisson peut commencer (cf. chapitre 4).

Sélection du degré de cuisson

Votre vitaquick® vous permet de sélectionner deux modes de cuisson : « cuisson douce » et « cuisson rapide ». Vous trouverez des recommandations pour le choix du mode de cuisson dans le tableau des temps de cuisson (chapitre 9).



La cuisson avec le vitaquick®

Position 1, approx 109°C (Cuisson douce)

(pression de fonctionnement 40 kPa)

Pour les plats délicats tels que poissons et légumes

Position 2, approx 117°C (Cuisson rapide)

(pression de fonctionnement 80 kPa)

Pour toutes les autres préparations telles que plats de viande ou potées

Démarrage de la cuisson et ventilation

Faites chauffer l'autocuiseur à la puissance maximale.

De la vapeur s'échappe sous la poignée du couvercle (ill. A-4), éliminant l'oxygène de l'air qui altère les vitamines. Ce processus peut durer plusieurs minutes. Dès que l'Euromatic bloque tout dégagement de vapeur, la montée en pression commence. L'indicateur de cuisson (ill. A-6) commence à monter quelques instants plus tard.

Indicateur de cuisson

L'indicateur de cuisson vous informe de l'évolution du degré de cuisson grâce à deux témoins (anneaux blancs).

cf. illustration M

Premier anneau :

« Le degré de cuisson 1 (cuisson douce) est atteint »

Pour utiliser le mode « cuisson douce », vous devez baisser le feu peu avant que le premier anneau blanc apparaisse. Le feu doit être réglé de façon à ce que ce premier anneau reste visible tout au long de la cuisson sans pour autant être dépassé.

cf. illustration N

Deuxième anneau :

« Le degré de cuisson 2 (cuisson rapide) est atteint »

Pour utiliser le mode « cuisson rapide », vous devez alors régler la chaleur lorsque le premier anneau blanc devient visible. Le feu doit être réglé de façon à ce que le deuxième anneau blanc reste visible tout au long de la cuisson sans pour autant être dépassé.

Si l'indicateur de cuisson continue à augmenter après l'affichage du deuxième anneau blanc, un sifflement se fait entendre et de la vapeur s'échappe de la soupape. Dans ce cas, la chaleur est trop élevée et doit être réduite. Dans le cas contraire, du liquide s'évapore de l'autocuiseur.

Observation importante :

Veillez à ce que le liquide se trouvant dans l'autocuiseur ne s'évapore jamais totalement ! (cf. informations spécifiques au chapitre 5).

Temps de cuisson

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

Vous trouverez au chapitre 9 des informations sur les temps de cuisson de divers aliments.

Règles de base :

1. Le temps de cuisson au degré 2 représente environ 1/2 à 1/3 du temps de cuisson normal.
2. Le temps de cuisson du degré 1 est plus long d'environ 50 % que le degré 2.
3. Les indications des temps de cuisson peuvent varier pour le même produit en raison des différences de quantité, de forme, de taille et de nature des aliments.

Exemple pommes de terre en robe des champs :

Temps de cuisson conventionnel	Temps de cuisson au degré 2	Temps de cuisson au degré 1
env. 30 min	env. 12 min	env. 18 min

Une fois le temps de cuisson écoulé, enlevez l'autocuiseur de la plaque et procédez à l'évacuation de la vapeur (cf. les consignes au chapitre suivant). Une fois cette opération achevée, vous pouvez ouvrir l'autocuiseur.

7. Dépressurisation du vitaquick®

Observation importante :

Ne jamais forcer pour ouvrir l'autocuiseur. Attendre impérativement que l'indicateur de cuisson ait complètement baissé et qu'il n'y ait plus d'émanation de vapeur à l'activation de la touche de commande avant d'ouvrir le récipient. Une fois que l'autocuiseur n'est plus sous pression, la touche de commande réagit à une légère pression pour ouvrir l'appareil.

Ne pas oublier de secouer systématiquement l'autocuiseur avant de l'ouvrir afin de dégager les bulles de vapeur pouvant s'être formées dans la préparation. Sinon, risque de brûlure par éclaboussures de la préparation et de la vapeur.

Vous disposez de 3 possibilités pour évacuer la pression de votre vitaquick®.

Choisissez le mode d'évacuation de la vapeur en fonction de la préparation contenue.

Pour les aliments moussant ou gonflant facilement (légumineuses, soupes, potées...) et pour les denrées ayant une peau fragile (pommes de terre en robe des champs par ex.), nous vous conseillons de ne pas procéder à une évacuation rapide de la pression car sinon la préparation risque de déborder ou la peau d'éclater.

Méthode 1

« Évacuation rapide de la vapeur au niveau de la touche de commande »

cf. illustration O

Une légère pression de la touche de commande (ill. A-2) dans le sens de la flèche déclenche l'évacuation de la vapeur sous la poignée du couvercle (ill. A-4). Maintenez la touche enfoncée jusqu'à la baisse complète de l'indicateur de cuisson et l'évacuation totale de la vapeur.

Relâchez ensuite la touche, secouez légèrement l'autocuiseur et appuyez une seconde fois sur la touche de commande. Renouvelez l'opération jusqu'à l'évacuation de toute la vapeur. Une fois que la pression est évacuée, l'Euromatic descend. Vous pouvez maintenant enfoncer complètement la touche de commande pour ouvrir l'autocuiseur.

Remarque :

Tant que l'autocuiseur est sous pression, il est impossible d'enfoncer entièrement la touche de commande. Ce blocage est normal et empêche l'ouverture inopinée de l'autocuiseur se trouvant encore sous pression. N'essayez donc surtout pas de forcer la touche de commande !



Méthode 2

« Laisser refroidir »

Choisissez cette méthode si vous voulez profiter du reste d'énergie dans l'autocuiseur.

Vous pouvez alors enlever l'autocuiseur juste avant la fin du temps de cuisson et le laisser lentement refroidir jusqu'à la baisse complète de l'indicateur de cuisson.

Appuyez ensuite légèrement sur la touche de commande pour évacuer la pression résiduelle potentielle. Relâchez la touche dès que la vapeur est entièrement évacuée, secouez légèrement l'autocuiseur et appuyez une seconde fois sur la touche de commande. Renouvelez l'opération jusqu'à l'évacuation de toute la vapeur. Une fois que la pression est évacuée, l'Euromatic descend. Vous pouvez maintenant enfoncer complètement la touche de commande pour ouvrir l'autocuiseur.

Cette méthode est particulièrement recommandée pour les mets demandant un temps de cuisson prolongé.

Méthode 3

« Évacuation rapide de la vapeur sous l'eau du robinet »

cf. illustration Q

Si la vapeur sortant de l'autocuiseur vous dérange, vous pouvez aussi le mettre hors pression en le plaçant sous le robinet ouvert. Pour ce faire, placez l'autocuiseur dans l'évier et laissez couler de l'eau froide sur le côté du couvercle (pas sur la poignée du couvercle ou sur le contrôleur de cuisson) jusqu'à la baisse complète de l'indicateur de cuisson.

Appuyez ensuite légèrement sur la touche de commande pour évacuer la pression résiduelle potentielle. Relâchez la touche dès que la vapeur est entièrement évacuée, secouez légèrement l'autocuiseur et appuyez une seconde fois sur la touche de commande. Renouvelez l'opération jusqu'à l'évacuation de toute la vapeur. Une fois que la pression est évacuée, l'Euromatic descend. Vous pouvez maintenant enfoncer complètement la touche de commande pour ouvrir l'autocuiseur.

8. Possibilités d'utilisation

Braiser de la viande

Le braisage consiste à faire revenir la viande et à la faire cuire à l'étuvée. Elle est d'abord saisie à feu vif avant d'être arrosée de liquide.

- Faire chauffer l'autocuiseur ou la poêle à frire, sans matière grasse, à feu moyen ($\frac{2}{3}$ de la puissance de la plaque).
- Mettre quelques gouttes d'eau froide dans l'autocuiseur. Dès qu'elles forment des perles transparentes et commencent à « danser » dans l'appareil, la température permettant de faire cuire la viande, avec ou sans matière grasse, est atteinte. À l'aide d'un torchon par exemple, essuyer avec précaution l'eau se trouvant dans l'autocuiseur avant d'ajouter la matière grasse ou de mettre la viande.
- Appuyer fermement sur la pièce de viande. Après quelques minutes, elle se détache du fond et peut être retournée. Ajouter éventuellement les ingrédients que vous utilisez habituellement.
- Ajouter du liquide selon la recette, au moins 200 à 300 ml en tout cas (cf. chapitre 5)
- Verrouiller l'autocuiseur
- Démarrer la cuisson et régler le degré de cuisson souhaité (cf. chapitre 6)

Remarque : la viande se cuit généralement en position 2. Cf. chapitre 9.

Soupes et potées

Les soupes et les potées se préparent toujours sans panier.

- Remplir l'autocuiseur au maximum aux $\frac{3}{4}$ (repère « max »). Ne le remplir qu'à moitié (repère « $\frac{1}{2}$ ») si vous utilisez des ingrédients moussant ou gonflant fortement.
- Démarrer la cuisson de la soupe sans couvercle et l'écumer soigneusement
- Remuer
- Verrouiller l'autocuiseur
- Continuer la cuisson et régler le degré de cuisson souhaité (cf. chapitre 6)

Remarque : les soupes et les potées se cuisent généralement en position 2. Cf. chapitre 9.

Légumes et pommes de terre

Pour les légumes et autres produits fragiles, nous vous conseillons de les faire cuire à la vapeur (méthode douce) dans le panier perforé. Les paniers sont soit fournis avec le modèle, soit en vente chez les revendeurs Fissler.

- Verser au moins 200 à 300 ml de liquide (voir le repère « min ») dans l'autocuiseur en ajoutant éventuellement herbes aromatiques, épices ou vin
- Mettre les légumes lavés dans le panier perforé que vous placez ensuite sur le trépied dans l'autocuiseur
- Verrouiller l'autocuiseur
- Démarrer la cuisson et régler le degré de cuisson souhaité (cf. chapitre 6)

Remarque : les légumes se cuisent généralement en position 1. Cf. chapitre 9.

Cuisson du riz

Vous pouvez faire cuire le riz directement dans l'autocuiseur, sans panier.
Cuisson du riz complet :

- Mettre le riz et l'eau dans l'autocuiseur en respectant une proportion de 1:2.
- Saler à votre convenance.
- Tenir compte de la quantité minimale de liquide requise.
- Verrouiller l'autocuiseur
- Démarrer la cuisson et régler le degré de cuisson 2 (deuxième anneau blanc)
- Faire cuire pendant 7 à 9 minutes en position 2, puis évacuer la vapeur et ouvrir l'autocuiseur.
- Autre possibilité : enlever l'appareil de la plaque, le mettre de côté et laisser gonfler lentement le riz pendant 15 minutes environ. Ouvrir ensuite l'autocuiseur.

Remarque : le riz peut aussi être cuit dans le panier non perforé. Dans ce cas, mettre dans l'autocuiseur la quantité minimale de liquide requise avant d'y placer le panier non perforé avec le riz et l'eau (proportion env. 1:1).

Cuisson du poisson

Vous pouvez pocher le poisson directement dans l'autocuiseur, en ajoutant la quantité de liquide minimale, ou bien le faire cuire à la vapeur dans le panier perforé.

Remarque : le poisson se cuit en position 1. Cf. chapitre 9.

Friture

Dans l'autocuiseur, les fritures se font toujours sans couvercle !

Pour éviter les brûlures dues à la formation de mousse ou aux projections d'huile, utilisez une cuve suffisamment profonde.

- Remplir l'autocuiseur au maximum à la moitié (repère « ½ ») de matière grasse.
- La faire chauffer à feu moyen en évitant toute surchauffe.
- La température optimale de friture est atteinte si une couronne de bulles se forme spontanément autour du manche d'une cuillère en bois plongé dans la matière grasse.
- Ne jamais poser le couvercle sur l'autocuiseur !

Cuisson de produits surgelés

L'autocuiseur est idéal pour faire cuire les aliments surgelés.

- Viande : la laisser un peu décongeler avant de la faire cuire
- Aliments sans sauce : les faire cuire dans le panier perforé
- Plats en sauce : les faire cuire dans le panier non perforé
- Verser au moins 200 à 300 ml de liquide (voir le repère « min ») dans l'autocuiseur
- Verrouiller l'autocuiseur
- Démarrer la cuisson et régler le degré de cuisson souhaité (cf. chapitre 6)

Conserves

Vous pouvez également utiliser l'autocuiseur pour préparer des conserves. Utilisez au moins un modèle de contenance 4,5 l ou plus, selon la taille des bocaux.

- Lorsque vous préparez des conserves, utilisez uniquement des ingrédients parfaitement sains !
- Remplir les bocaux en laissant un espace d'environ une largeur de doigt sous le bord et les fermer
- Verser au moins 200 à 300 ml d'eau (voir le repère « min ») dans l'autocuiseur
- Placer les bocaux dans le panier perforé
- Verrouiller l'autocuiseur
- Démarrer la cuisson et régler le degré de cuisson souhaité (cf. chapitre 6)

Remarques concernant les temps de stérilisation :		
Confitures	Degré I	1 - 2 min
Fruits / Légumes au vinaigre	Degré I	8 - 10 min

Ne pas évacuer rapidement la vapeur mais laisser refroidir lentement l'autocuiseur, sinon les bocaux risquent d'éclater !

Extraction de jus

Utilisez le panier perforé et le panier non perforé pour extraire le jus de petites quantités de fruits.

- Préparer les fruits
- Verser au moins 200 à 300 ml d'eau (voir le repère « min ») dans l'autocuiseur

- Placer les fruits dans le panier perforé
- Placer le panier perforé sur le panier non perforé dans l'autocuiseur
- Verrouiller l'autocuiseur
- Démarrer la cuisson et régler le degré de cuisson 2 (deuxième anneau blanc) (cf. chapitre 6)

Remarques concernant les temps d'extraction de jus :		
Baies	Degré 2	12 min
Fruits à noyau	Degré 2	18 min
Fruits à pépins	Degré 2	25 min

Ne pas évacuer rapidement la vapeur mais laisser refroidir lentement l'autocuiseur !

Stérilisation

Vous pouvez utiliser l'autocuiseur pour stériliser les biberons et autres ustensiles à usage domestique (mais pas pour usage médical).

- Verser au moins 200 à 300 ml de liquide (voir le repère « min ») dans l'autocuiseur
- Placer les biberons renversés dans le panier perforé
- Verrouiller l'autocuiseur
- Démarrer le processus, régler le degré 2 (deuxième anneau blanc) et stériliser pendant 20 minutes

Ne pas évacuer rapidement la vapeur mais laisser refroidir lentement l'autocuiseur !

Cuisson simultanée de plusieurs plats

L'utilisation des paniers superposés vous permet de faire cuire simultanément plusieurs préparations.

Règles de base :

- Faire cuire le poisson au-dessus des légumes
- Faire cuire les légumes au-dessus de la viande
- Mettre en même temps dans l'autocuiseur les préparations ayant des temps de cuisson similaires
- Si les temps de cuisson divergent, mettre d'abord la préparation devant cuire le plus longtemps dans l'autocuiseur et la faire cuire. Dès que le temps de cuisson résiduel de cette préparation correspond au temps de cuisson de l'autre mets, enlever l'autocuiseur du feu, évacuer la vapeur; ouvrir l'appareil, y mettre la seconde préparation et terminer la cuisson.
- Comme de la vapeur s'échappe lors de l'ouverture, il est indispensable, au départ, de mettre au moins 300 ml de liquide dans l'autocuiseur.

Exemple :

Paupiettes (20 min) avec pommes de terre bouillies (8 min).

Disposer d'abord les paupiettes dans l'autocuiseur et les faire cuire 12 minutes en position 2. Enlever ensuite l'autocuiseur de la plaque, évacuer la vapeur; ouvrir l'appareil. Placer les pommes de terre dans le panier perforé que vous poserez sur le trépied, au-dessus des paupiettes. Refermer l'autocuiseur et poursuivre la cuisson pendant 8 minutes en position 2.

9. Temps de cuisson

Ces temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et se réfèrent à la quantité nécessaire pour 2 à 3 personnes.

Principes de base :

- Le temps de cuisson au degré 2 représente environ $\frac{1}{2}$ à $\frac{1}{3}$ du temps de cuisson normal
- Le temps de cuisson du degré 1 est plus long d'environ 50 % que le degré 2
- Les temps de cuisson peuvent varier pour le même produit en raison des différences de quantité, de forme, de taille et de nature des aliments
- Le temps de cuisson sera d'autant plus long que la préparation est volumineuse
- Plus les morceaux sont petits, plus le temps de cuisson sera bref

Exemple :

pommes de terre (entières) en robe des champs env. 12 minutes, pommes de terre épluchées (coupées en 2 ou en 4) env. 8 minutes

Les temps de cuisson indiqués vous aideront à déterminer rapidement vos temps individuels de préparation.

Si vous n'êtes pas sûr(e) du temps de cuisson nécessaire, sélectionnez d'abord un temps plus court et prolongez éventuellement la cuisson.

Porc

Ragoût de porc / fricassée de porc	10 - 15 min	Degré 2
Rôti de porc	30 - 35 min	Degré 2
Jarret de porc	35 - 40 min	Degré 2
Jambonneau frais	35 - 40 min	Degré 2

Veau & bœuf

Fricassée de veau	5 - 6 min	Degré 2
Rôti de veau	15 - 20 min	Degré 2
Jarret de veau	15 - 20 min	Degré 2

Bœuf en sauce	20 - 25 min	Degré 2
Tranches de jarret (pour soupe)	20 - 22 min	Degré 2
Paupiettes / filet	20 - 25 min	Degré 2
Rôti mariné / aloyau	30 - 40 min	Degré 2
Rôti de bœuf	30 - 40 min	Degré 2
Bœuf bouilli	30 - 40 min	Degré 2

Volailles

Blanc / cuisse de poulet	15 - 20 min	Degré 2
Blanc / cuisse de dinde	18 - 20 min	Degré 2
Poule (selon la taille et l'âge)	25 - 35 min	Degré 2

Gibier & agneau

Selle de chevreuil	20 - 25 min	Degré 2
Rôti de chevreuil	20 - 25 min	Degré 2
Civet de cerf	15 - 20 min	Degré 2
Rôti de cerf	25 - 30 min	Degré 2
Civet de sanglier	15 - 20 min	Degré 2
Rôti de sanglier	25 - 30 min	Degré 2
Lapin rôti	15 - 25 min	Degré 2
Ragoût d'agneau	10 - 15 min	Degré 2
Rôti d'agneau	20 - 25 min	Degré 2

Poisson

Ragoût de poisson	3 - 4 min	Degré 1
Saumon	6 - 8 min	Degré 1
Turbot	3 - 5 min	Degré 1
Aiglefin	6 - 7 min	Degré 1
Sébaste	3 - 6 min	Degré 1

Soupes & potées

Soupe de légumes	4 - 6 min	Degré 2
Soupe de pommes de terre	6 - 8 min	Degré 2
Goulasch	15 - 20 min	Degré 2
Bouillon de bœuf	35 - 40 min	Degré 2

Légumes

Artichauts (entiers)	6 - 8 min	Degré 1
Chou-fleur/brocoli (en bouquets)	2 - 4 min	Degré 1
Chou-fleur (entier)	9 - 11 min	Degré 1
Haricots verts (frais)	3 - 5 min	Degré 1
Chou-rave (en morceaux)	2 - 3 min	Degré 1
Épis de maïs	env. 5 min	Degré 1
Jardinière de légumes	2 - 5 min	Degré 1
Carottes	4 - 6 min	Degré 1
Poivrons	1 - 2 min	Degré 1
Chou rouge, chou pommé (émincé)	7 - 10 min	Degré 1
Asperges blanches (entières)	3 - 6 min	Degré 1
Chou frisé (émincé)	2 - 3 min	Degré 1
Pommes de terre (en quartiers)	6 - 8 min	Degré 2
Pommes de terre (entières) en robe des champs	8 - 12 min	Degré 2

Légumineuses & céréales

Lentilles (non trempées)	10 - 15 min	Degré 2
Petits pois (décortiqués, non trempés)	15 - 18 min	Degré 2
Orge perlé	15 - 20 min	Degré 2
Millet, sarrasin (ne pas laisser gonfler)	2 - 3 min	Degré 2
Riz complet (ne pas laisser gonfler)	7 - 9 min	Degré 2
Avoine, blé, orge, seigle, épeautre, blé vert (laisser gonfler)	8 - 9 min	Degré 2

Mettre l'autocuiseur hors pression et laisser gonfler le contenu pendant env. 15 minutes, couvercle fermé.

10. Nettoyage & entretien

Nettoyage

Nettoyez l'autocuiseur après chaque utilisation.

- Enlevez le joint d'étanchéité du couvercle et lavez-le à la main
- Passez le contrôleur de cuisson sous l'eau ou, si nécessaire, enlevez le et nettoyez le.
- Enlever la poignée du couvercle et la rincer sous l'eau courante.
- Vous pouvez également laver la cuve, le couvercle (sans joint d'étanchéité, contrôleur de cuisson et poignée du couvercle) et les paniers dans le lave-vaisselle.

Attention :

- Pour le lavage, utilisez de l'eau chaude additionnée de détergent courant ainsi qu'une éponge ou une brosse douce. Évitez d'utiliser des objets pointus, grossiers ou tranchants. Si les parois intérieures et le fond sont très sales, vous pouvez également utiliser le côté grattant de l'éponge.
- Évitez de laisser sécher les restes de préparation et ne laissez pas trop longtemps les mets cuits dans l'autocuiseur car ils peuvent provoquer des taches sur le revêtement et l'altérer.
- Utilisez régulièrement le produit d'entretien pour acier inoxydable pour préserver la finition inoxydable. Ce produit convient parfaitement pour enlever les dépôts ou colorations blanchâtres ou irisés.
- Pour le lavage en lave-vaisselle, utilisez uniquement des détergents ménagers en respectant le dosage prescrit par le fabricant. N'utilisez ni détergents industriels, ni produits hautement concentrés.

Montage du contrôleur de cuisson et de la poignée du couvercle

Contrôleur de cuisson (ill. A-5)

Pour l'enlever : cf. illustration R

Desserrez la vis de fixation (ill. A-21) en le faisant pivoter dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et enlevez le contrôleur de cuisson. La vis de fixation se desserre sans outil avec une pièce d'un centime.

Montage : cf. illustration S

Insérez le contrôleur de cuisson (1) par le haut dans le couvercle dans la position prescrite (en centrant sur le boulon), vissez la vis de fixation (2) par le bas dans le sens des aiguilles d'une montre et serrez-la.



Poignée du couvercle (ill. A-1)

Pour l'enlever : cf. **illustration T**

Desserrez la poignée du couvercle en faisant tourner la vis de fixation (ill. A-19) se trouvant sur la face intérieure du couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Montage : cf. **illustration U**

Prenez la poignée du couvercle dans la main et placez le couvercle dans la position requise. Faites pivoter la vis de fixation dans le sens des aiguilles d'une montre et serrez-la.

Rangement

Nous vous recommandons de ranger le joint d'étanchéité dans un endroit sec, propre et sombre (protection contre le soleil et les rayons UV). Afin de ménager le joint d'étanchéité, il est conseillé, après le nettoyage, de poser le couvercle retourné sur l'autocuiseur pour ne pas écraser le joint.

Entretien

Il est indispensable de remplacer à intervalles réguliers les pièces d'usure de votre autocuiseur. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet au chapitre 12.

11. Questions et réponses

Observation importante :

éteignez la cuisinière et laissez refroidir l'autocuiseur avant d'essayer d'éliminer une panne.

Problème	Cause éventuelle	Solution
En début de cuisson, émanation prolongée de vapeur sous la poignée du couvercle (au niveau de l'Euromatic)	L'autocuiseur n'est pas bien verrouillé (le repère de la poignée du couvercle est au rouge)	Verrouiller correctement l'autocuiseur (cf. chapitre 4) (le repère de la poignée du couvercle est au vert)
	La plaque n'est pas assez chaude.	Régler la puissance maximale de la source de chaleur.
	La taille de la plaque ne correspond pas à la taille de l'autocuiseur.	Poser l'autocuiseur sur une plaque de cuisson adéquate (cf. chapitre 5).
	La poignée du couvercle bouge.	Resserrer la vis de fixation de la poignée du couvercle sur la face intérieure du couvercle.
En début de cuisson, pas d'émanation de vapeur.	L'Euromatic Fissler ou le joint torique correspondant sont sales ou endommagés.	Nettoyer ou remplacer les pièces (cf. chapitre 13).
	Il n'y a pas assez de liquide dans l'autocuiseur.	Ajouter la quantité minimum de liquide (200 – 300 ml) (cf. chapitre 5).
	La plaque n'est pas assez chaude.	Régler la puissance maximale de la source de chaleur.

Problème	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. Le joint d'étanchéité est sale ou endommagé. L'autocuiseur n'est pas bien verrouillé (le repère de la poignée du couvercle est au rouge).	Placer correctement le joint d'étanchéité (cf. chapitre 5). Nettoyer ou remplacer le joint d'étanchéité. Verrouiller correctement l'autocuiseur (cf. chapitre 4). (Le repère de la poignée du couvercle est au vert).
L'indicateur de cuisson ne monte pas.	De la vapeur s'échappe au niveau de la poignée du couvercle. De la vapeur s'échappe au bord du couvercle. Il n'y a pas assez de liquide dans l'autocuiseur. Le contrôleur de cuisson n'est pas bien vissée et mal serrée. Le joint thorique, le joint de siège de soupape ou la membrane manque, est défectueux ou mal monté.	Cf. plus haut. Cf. plus haut. Ajouter la quantité minimum de liquide (200 – 300 ml) (cf. chapitre 5). Placer correctement le contrôleur de cuisson et resserrer la vis de fixation (cf. chapitre 10). Remplacer le joint en question ou le monter correctement (cf. chapitre 12).
Émanation de vapeur au niveau du contrôleur de cuisson.	La température est trop élevée pour le degré de cuisson sélectionné. (l'indicateur de cuisson a dépassé le deuxième anneau blanc) Le contrôleur de cuisson n'est pas bien vissée et mal serrée. Le joint thorique, le joint de siège de soupape ou la membrane manque, est défectueux ou mal monté.	Réduire la chaleur. Veiller à régler la chaleur de sorte que l'indicateur de cuisson ne dépasse pas le témoin du degré de cuisson sélectionné (premier ou deuxième anneau blanc) pendant tout le temps de cuisson (cf. chapitre 6). Placer correctement le contrôleur de cuisson et resserrer la vis de fixation. (cf. chapitre 10). Remplacer le joint en question ou le monter correctement (cf. chapitre 12).

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

Questions et réponses

Problème	Cause éventuelle	Solution
Émanation de vapeur sous la poignée du couvercle (au niveau de l'Euromatic) bien que l'indicateur de cuisson soit déjà monté.	<p>La poignée du couvercle bouge.</p> <p>Le joint plat de la vis de fixation de la poignée du couvercle ou le joint torique de l'Euromatic manque, est défectueux ou mal monté.</p> <p>Si une grande quantité de vapeur se dégage, il se peut que l'Euromatic ait été activé à titre de dispositif de sécurité. Cela arrive quand la soupape est sale ou défectueuse.</p>	<p>Resserrer la vis de fixation de la poignée du couvercle sur la face intérieure du couvercle.</p> <p>Remplacer le joint en question ou le monter correctement (cf. chapitre 12).</p> <p>Enlever le contrôleur de cuisson et la nettoyer ou la remplacer (cf. chapitre 10, 12).</p>
Forte émanation de vapeur au bord du couvercle bien que l'indicateur de cuisson soit déjà monté.	<p>Le joint d'étanchéité est défectueux.</p> <p>Le joint d'étanchéité a été activé à titre de dispositif de sécurité. Cela se produit quand la soupape et l'Euromatic sont sales ou défectueux.</p>	<p>Remplacer le joint d'étanchéité (cf. chapitres 5, 12).</p> <p>Faire contrôler l'appareil par le SAV Fissler.</p>
Émanation de vapeur sous le cache rond de la poignée du couvercle ou au niveau de la touche de commande.	Un joint est défectueux.	Remplacer la poignée du couvercle ou la faire contrôler par le SAV Fissler.
Verrouillage difficile de l'autocuiseur et/ou la touche de commande ne reprend pas sa position au verrouillage.	<p>Les poignées du couvercle et/ou de la cuve ne sont pas correctement montées.</p> <p>La poignée du couvercle est défectueuse.</p> <p>Le joint d'étanchéité n'est pas placée correctement.</p> <p>L'autocuiseur n'est pas bien verrouillé (le repère de la poignée du couvercle est au rouge).</p>	<p>Contrôler et resserrer; le cas échéant, la fixation des poignées.</p> <p>Remplacer la poignée du couvercle.</p> <p>Placer correctement le joint d'étanchéité (cf. chapitre 5).</p> <p>Verrouiller correctement l'autocuiseur (cf. chapitre 4). (Le repère de la poignée du couvercle est au vert).</p>
Impossible d'ouvrir l'autocuiseur.	<p>L'appareil est encore sous pression.</p> <p>L'Euromatic est bloqué.</p>	<p>Évacuer la pression dans l'autocuiseur (cf. chapitre 7).</p> <p>Relâcher la touche de commande. Presser légèrement la poignée du couvercle vers la gauche.</p>
La poignée du couvercle bouge.	La vis de fixation n'est pas bien serrée.	Resserrer la vis de fixation de la poignée du couvercle sur la face intérieure du couvercle.
Les poignées de l'autocuiseur bougent.	Les vis des poignées ne sont pas bien serrées.	Resserrer les vis à l'aide d'un tournevis.

12. Entretien & pièces détachées

Information importante

Remplacez les pièces d'usure (joint d'étanchéité, autres pièces en caoutchouc...) à intervalles réguliers, après environ 400 utilisations de l'appareil ou au plus tard tous les 2 ans. Utilisez uniquement les pièces détachées originales de Fissler. Remplacez immédiatement les pièces présentant des dommages visibles (ex. brûlures, fissures, décolorations, surchauffe ou déformation) ou ne se positionnant pas correctement. En cas de non-respect de cette consigne, la fonctionnalité et la sécurité de votre autocuiseur ne sont plus assurées.

Information concernant le remplacement des pièces

Joint d'étanchéité (ill. A-20)

cf. chapitre 5.

Membrane (ill. A-22)

cf. illustration V

Desserrez le contrôleur de cuisson du couvercle et enlevez la membrane sur la face intérieure du couvercle. Placez une nouvelle membrane à l'intérieur dans l'orifice du couvercle et vérifiez en tournant qu'elle est bien positionnée.

Montez le contrôleur de cuisson (cf. chapitre 10).

Joint thorique (ill. A-23)

cf. illustration VV

Desserrez le contrôleur de cuisson du couvercle et enlevez le joint thorique.

Posez le nouveau joint thorique autour du filetage dans l'encoche prévue à cet effet. Vérifiez que le joint thorique est bien serré tout autour de la molette.

Joint de siège de soupape (ill. A-24)

cf. illustration X

Desserrez le contrôleur de cuisson du couvercle et enlevez le joint.

Placez un nouveau joint et vérifiez qu'il est correctement placé, bien à plat, des deux côtés du couvercle.

Joint torique pour l'Euromatic (ill. A-18)

cf. illustration I

Le démontage et le montage s'effectuent sur la face intérieure du couvercle. Contrôlez le bon positionnement du joint qui doit reposer intégralement dans l'encoche prévue à cet effet.

Euromatic (ill. A-18)

Vous devez d'abord enlever la poignée du couvercle avant de démonter ou de monter l'Euromatic. Pour ce faire, il suffit de desserrer la vis se trouvant sur la face intérieure du couvercle. Vous pouvez retirer l'Euromatic du couvercle dès que vous avez enlevé le joint torique. Pour le montage, faire passer le nouvel Euromatic sans joint torique par le couvercle de sorte que le côté avec la bille blanche se trouve sur la face intérieure du couvercle. Monter ensuite le joint torique comme indiqué plus haut.

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

Pièces détachées

Pièces détachées	Diamètre	Référence
Joint d'étanchéité (ill.Y-1)	22 cm	600-000-22-795
	26 cm	600-000-26-795
Poignée pour poêle à frire (ill.Y-2)	22 cm	610-300-02-850
	26 cm	610-700-04-850
Poignée pour autocuiseur (ill.Y-2)	22 cm	610-300-04-850
	26 cm	610-700-08-850
Contre-poignée pour poêle à frire (ill.Y-3)	22 cm	600-300-02-840
	26 cm	600-700-04-840
Contre-poignée pour autocuiseur (ill.Y-3)	22 cm	600-300-04-840
	26 cm	600-700-08-840
Poignée couvercle (ill.Y-4)	tous	600-000-11-770
Soupape multifonction (ill.Y-5)	tous	600-000-00-700
Membrane (ill.Y-7)	tous	020-653-00-720
Joint thorique pour contrôleur de cuisson (ill.Y-8)	tous	021-641-00-780
Joint de siège de soupape (ill.Y-9)	tous	020-653-00-740
Kit avec membrane déroulante, joint thorique et joint de siège de soupape (ill.Y-7, 8, 9)	tous	600-000-01-706
Euromatic complet (ill.Y-10)	tous	011-631-00-750
Joint torique pour Euromatic (ill.Y-11)	tous	011-631-00-760
Vis de fixation pour poignée du couvercle, avec joint plat (ill.Y-12)	tous	600-000-00-712

Accessoires

Accessoires	Diamètre	Référence
Panier perforé (avec trépied) (ill. Z-1)	22 cm	610-300-00-800
	26 cm	610-700-00-800
Panier non perforé (avec trépied) (ill. Z-2)	22 cm	610-300-00-820
	26 cm	610-700-00-820
Couvercle supplémentaire en verre (ill. Z-3)	22 cm	021-641-22-600
Couvercle supplémentaire en métal (ill. Z-4)	22 cm	623-000-22-700
	26 cm	623-000-26-700

Vous trouverez toutes les pièces détachées chez votre revendeur Fissler ou dans les rayons spécialisés des grands magasins. N'hésitez pas à vous adresser à notre SAV (coordonnées cf. chapitre 13).

Vous trouverez les coordonnées des revendeurs et d'autres informations sur le site www.fissler.com

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

13. Garantie & service

Tous les produits Fissler sont fabriqués à partir de matériaux de première qualité. Au cours de la production, la qualité de nos produits est vérifiée à plusieurs reprises et chaque produit est soumis à un contrôle final rigoureux.

3 ans de garantie du fabricant

Pour cette raison, nous garantissons tous nos autocuiseurs pour une durée de 3 ans à partir de la date d'achat. En cas de réclamation, veuillez retourner l'appareil complet avec le ticket de caisse à votre revendeur ou envoyez-le, correctement emballé, au SAV Fissler (coordonnées ci-dessous).

Toutes les pièces d'usure sont exclues de la garantie, notamment :

- Joint d'étanchéité
- Joint de soupape
- Joint torique pour contrôleur de cuisson
- Membrane
- Joint torique pour l'Euromatic
- Joint plat pour la vis de fixation de la poignée du couvercle

Aucune garantie ne peut être accordée pour les dommages dus aux causes suivantes :

- Utilisation non appropriée et non conforme
- Mauvais traitement ou négligence
- Réparations effectuées dans des conditions non conformes
- Montage de pièces détachées non conformes au modèle original
- Influences chimiques ou physiques sur les surfaces extérieures du produit
- Non-respect de ce mode d'emploi

10 ans de garantie de livraison pour les pièces détachées

Le réassortiment de toutes les pièces fonctionnelles de votre autocuiseur est garanti pendant au moins 10 ans après la fin de production du produit.

Adresse SAV

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

D'autres informations sont disponibles sur le site www.fissler.com



NL Handleiding

Hartelijk dank voor uw vertrouwen

en gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe vitaquick® snelkookpan. Achter de ontwikkeling van deze nieuwe generatie snelkookpannen van Fissler gaat meer dan 55 jaar ervaring schuil. Voor een snelle, lekkere en vitaminerijke bereiding van maaltijden zijn snelkookpannen tegenwoordig nog net zo nuttig als vroeger; maar wat betreft het bedieningsgemak en het design opent de vitaquick® nieuwe werelden.

Om lang plezier te kunnen hebben van deze met zorg in Duitsland geproduceerde snelkookpan en om een zo lang mogelijke levensduur te bereiken, adviseren wij u om deze handleiding aandachtig te lezen en de aanwijzingen te volgen. Veel plezier en succes bij het uitproberen van de vele mogelijkheden die de vitaquick® u biedt!

Inhoud

1. Snelkoken kort uitgelegd
2. Aanwijzingen voor veilig gebruik
3. Beschrijving en voordelen van de vitaquick®
4. Voor het eerste gebruik
5. Aanwijzingen voor het gebruik van de pan
6. Koken met de vitaquick®
7. Ontluchten van de vitaquick®
8. Toepassingsmogelijkheden
9. Kooktijden
10. Reiniging & onderhoud
11. Vragen & antwoorden
12. Onderhoud & reserveonderdelen
13. Garantie & service

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

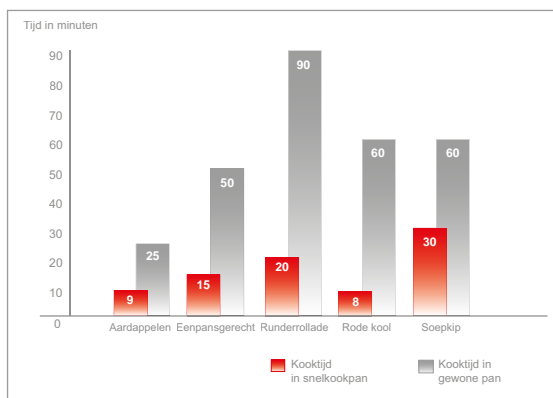
PL

CZ

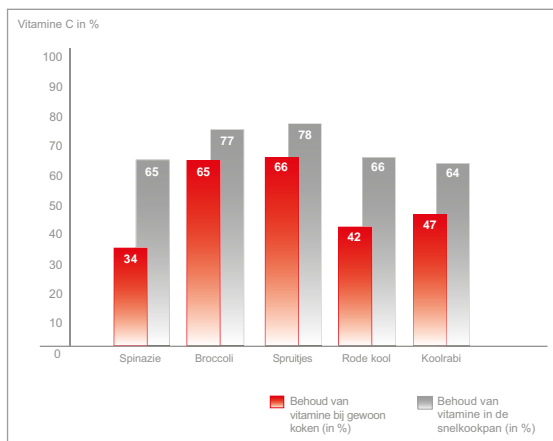
ARA

1. Snelkoken kort uitgelegd

Het basisprincipe van het snelkoken is sinds het invoeren van de eerste snelkookpan niet veranderd. In een goed afgesloten pan wordt het voedsel onder druk bij temperaturen van meer dan 100 °C gaar gekookt omdat de overdruk die in de pan ontstaat ervoor zorgt dat het kookpunt van het water hoger wordt. Daardoor worden de kooktijden aanzienlijk korter. Koken met de snelkookpan bespaart daarom zeer veel (kook-)tijd; gemiddeld zelfs ongeveer 70 procent.



Omdat de schadelijke luchtzuurstof buiten de pan blijft en de kooktijden zeer kort zijn, wordt het voedsel op een zeer vriendelijke manier gaar. Vergeleken met het normale koken blijven vitamines, mineralen en aroma's aanzienlijk beter bewaard. En dat proef je ook: het voedsel behoudt zijn verrassend krachtige, eigen smaak.



2. Aanwijzingen voor veilig gebruik

Handleiding

- Voordat u met de vitaquick® snelkookpan gaat werken, moet u de handleiding en alle aanwijzingen helemaal doorlezen. Ondeskundig gebruik kan schade veroorzaken.
- Laat geen personen met de snelkookpan werken die de handleiding vooraf niet gelezen hebben.
- U moet uw snelkookpan altijd samen met de handleiding aan derden overdragen.

Toezicht

- Gebruik de snelkookpan nooit in de buurt van kinderen.

Het gebruik van de snelkookpan

- Gebruik de snelkookpan alleen voor de gebruiksdoelen die in de handleiding worden genoemd (zie hoofdstuk 8).
- Gebruik de snelkookpan of snelbraadpan nooit in de oven. De handvaten, drukregelaar en veiligheidsvoorzieningen kunnen door de hoge temperaturen beschadigd raken, waardoor de veiligheidsfuncties niet meer werken.
- In de snelkookpan mag u alleen zonder deksel frituren en de pan mag daarbij maximaal tot de helft met vet worden gevuld. Het frituren mag nooit onder druk gebeuren! (zie hoofdstuk 8).
- Snelkookpannen mogen nooit voor medische toepassingen worden gebruikt. Vooral niet als sterilisator, omdat snelkookpannen niet voor de vereiste sterilisatietemperatuur zijn toegerust.
- Appelmoes en compotes mogen niet in de snelkookpan worden bereid, omdat deze vaak stoombellen vormen die bij het openen open spatten en brandwonden kunnen veroorzaken.
- Bij de bereiding van vlees in de snelkookpan ontstaat er overdruk in het vlees. Om te voorkomen dat u zich verbrandt, dient u na het openen van de snelkookpan even te wachten alvorens u in het vlees prikt of dit verplaatst.

Veiligheid en onderhoud

- Controleer voor ieder gebruik of alle ventielen en veiligheidsvoorzieningen niet beschadigd zijn en of deze nog goed functioneren en niet vuil zijn. Alleen op die manier is het zeker dat de snelkookpan goed blijft functioneren. Meer informatie hierover leest u in hoofdstuk 5.
- Aan de snelkookpan mag geen enkele technische verandering worden uitgevoerd. Verander vooral niets aan de veiligheidsvoorzieningen; u mag uitsluitend handelingen uitvoeren die voor het onderhoud in de handleiding zijn genoemd. De ventielen mogen niet worden geolied!
- Vervang onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, zoals de rubberen ringen en andere rubberen onderdelen, regelmatig door originele Fissler reserveonderdelen na ongeveer 400 kookbeurten of ten minste na 2 jaar. Duidelijk beschadigde onderdelen (te zien aan bijvoorbeeld verhardingen, barsten, verkleuringen, oververhitting of vervorming) of onderdelen die niet goed passen, dienen onmiddellijk vervangen te worden. Als u dit niet doet, dan resulteert dit in een verminderde efficiëntie en veiligheid van uw snelkookpan.
- Gebruik alleen de originele onderdelen van Fissler. Gebruik vooral alleen pannen en deksels van hetzelfde model en andere reserveonderdelen in de voor uw apparaat bestemde uitvoering (zie hoofdstuk 12).
- Voor uw eigen veiligheid: draai loszittende schroeven onmiddellijk weer vast.
- Voor uw eigen veiligheid: gebarsten of beschadigde handgrepen onmiddellijk vervangen door originele Fissler reserveonderdelen.

Koken met de snelkookpan

- Deze pan kookt onder hoge druk. Ondeskundig gebruik kan brandwonden veroorzaken. Let erop dat de pan voor het opwarmen op de juiste manier wordt afgesloten. De informatie over dit onderwerp vindt u in hoofdstuk 4. Gebruik de snelkookpan nooit met een deksel dat er los op ligt.

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA



Aanwijzingen voor veilig gebruik / Beschrijving en voordelen van de vitaquick®

- Gebruik alleen de warmtebronnen die in hoofdstuk 5 worden genoemd.
- Verwarm de snelkookpan nooit zonder vocht. Oververhitting kan leiden tot schade aan het apparaat, de drukregelaar, de veiligheidsvoorzieningen en de warmtebron. Gebruik de snelkookpan niet meer als u niet langer zeker bent van het juiste functioneren van de veiligheidsvoorzieningen. Laat uw snelkookpan controleren door de Fissler klantenservice.
Minimale vulniveau: 200-300 ml water; afhankelijk van de diameter van uw pan (zie de „min“-markering).
In extreme gevallen van oververhitting kunnen kunststofonderdelen van de pan of het aluminium in de bodem smelten en vloeibaar worden. Als dit het geval is moet u de warmtebron uitschakelen en mag u de pan niet meer bewegen totdat deze helemaal is afgekoeld. Ook moet u de ruimte ventileren.
- Vul de snelkookpan nooit met meer dan tweederde van het totale volume van de pan (zie de „max“-markering). Bij etenswaren die tijdens het koken schuimen of uitzetten, zoals rijst, bouillon of gedroogde groenten, mag de snelkookpan slechts voor de helft gevuld worden (zie het ½-streepje).
- Bij het koken van bonen en andere peulvruchten vult u de snelkookpan maximaal tot het ⅓-streepje, omdat de dunne schil van deze groenten gemakkelijk stijgt in het vocht en de drukregelaar blokkeert.
- Gebruik de snelkookpan nooit zonder toezicht. Reguleer de warmtebron zodanig dat de kookindicator niet tot voorbij de markering voor de desbetreffende kookstand stijgt (eerste of tweede witte ring).
Als de warmtetoevoer niet wordt verminderd zal er stoom door het ventiel ontsnappen en verliest de pan vocht. Als alle vocht uit de pan kan verdwijnen, zal het voedsel aanbranden en kunnen de pan en het kooktoestel beschadigd raken.
- Beweeg de snelkookpan altijd voorzichtig als deze onder druk staat. Raak geen hete oppervlakken of onderdelen aan. Maak gebruik van de handgrepen en de bedieningsonderdelen. Gebruik indien nodig een pannenlap.

Het openen van de pan

- U mag de snelkookpan nooit met geweld openen. U mag de pan alleen openen nadat u heeft gecontroleerd of de binnendruk helemaal is afgebouwd. Meer informatie hierover leest u in hoofdstuk 7.
- Voor het openen moet u de snelkookpan altijd schudden om te voorkomen dat stoombellen openspringen en u brandwonden oploopt. Dit is vooral belangrijk bij het snel ontluchten en na het afkoelen onder stromend water.
- Bij het ontluchten moet u uw handen, hoofd en lichaam steeds buiten het gevarengedebied houden. Als u dit niet doet, kunt u door de ontsnappende stoom gewond raken. Hierop moet u vooral letten bij het snel ontluchten via de bedieningsknop.

Belangrijke opmerking

- Gebruik de snelkookpan niet wanneer deze of delen daarvan beschadigd of vervormd zijn, respectievelijk wanneer deze niet meer functioneren zoals in deze handleiding staat beschreven. Neem in dat geval contact op met de dichtstbijzijnde speciaalzaak waarin de producten van Fissler worden verkocht of met de afdeling klantenservice van Fissler GmbH (het adres vindt u in hoofdstuk 13).

Bewaar deze handleiding zorgvuldig.

3. Beschrijving en voordelen van de vitaquick®

Zie afbeelding A

1. Dekselsteel

- afneembaar voor gemakkelijk reinigen

2. Bedieningsknop

- om de pan te openen en te ontluchten

3. Afsluitindicator

- laat zien of de pan goed is afgesloten

4. Openingen voor het ontluchten

- bij het aan de kook brengen
- bij gebruik van de Euromatic
- bij het ontluchten via de bedieningsknop

5. Kookventiel-eenheid

- met kookindicator
- met ventiel voor de automatische drukbegrenzing (drukregelsysteem)
- afneembaar om het reinigen te vergemakkelijken

6. Grote kookindicator

- met markeringen voor het instellen van de langzame en snelle stand

7. Openingen voor het ontluchten

- als de gekozen kookstand wordt overschreden

8. Afsluitsysteem

- om het deksel snel en gemakkelijk te sluiten

9. Groef voor het afsluitsysteem

- om het afsluitsysteem in te leggen

10. Pannensteel met slipstop

11. Vlambescherming

- beschermt de handgrepen op een gasfornuis

12. Markeringen voor de vulniveaus

- met „min“-markering voor het minimale vulniveau van de vloeistof
- met „1/2“-markering voor het maximale vulniveau bij uitzettend voedsel
- met „max“-markering voor het maximale vulniveau bij normaal voedsel

13. Inzetgarnituur voor stomen (afhankelijk van het model)

- met lengtegaten voor een optimale doorlating van de stoom
- met bruggen voor vrije doorstroming van de stoom, ook bij grote voedselstukken
- met driepoot als standaard

14. Conische panvorm

- om ook pannen met dezelfde diameter te kunnen stapelen

15. Super-Thermicbodem/cookstar universele bodem (afhankelijk van het model)

- geschikt voor alle warmtebronnen inclusief inductie

16. Tegenhandgreep

- met diepe uitholling voor veilig dragen

17. Veiligheidsnok (veiligheidsvoorziening)

- voorkomt drukopbouw als de pan niet correct is afgesloten

18. Fissler Euromatic (veiligheidsvoorziening)

- voor het automatisch aan de kook brengen
- voorkomt drukopbouw als de pan niet correct is afgesloten
- beperkt de druk automatisch
- voorkomt dat de pan wordt geopend zolang deze nog onder druk staat

19. Bevestigingsschroef voor de dekselsteel

- geen gereedschap nodig
- met platte afdichting in het deksel gefixeerd

20. Afdichtring (veiligheidsvoorzieningen)

- van hoogwaardig silicone
- met veiligheidsgleuf voor de drukbegrenzing

21. Schroef voor het bevestigen van de kookventiel-eenheid

- met sleuf, eenvoudig los te maken

D
GB
F
NL
I
E
P
GR
TR
RUS
S
PL
CZ
ARA

22. Rolmembraan

- om de kookindicator af te dichten

23. O-ring

- om de kookventiel-eenheid af te dichten

24. Ventielring

- om het kookventiel af te dichten

Zie afbeelding B/B1

- CE-kenmerk (dit geeft aan dat de pan voldoet aan de EU-richtlijn voor hogedrukpannen)
- Nominale inhoud (is niet hetzelfde als de nuttige inhoud)
- Maximale werkdruk (max. toegelaten regeldruk van het kookventiel)
- Productiedatum (week/jaar)
- Ps = maximaal toegelaten druk
- Pc = kookdruk, controleer voor de kookdruk van uw apparaat hoofdstuk 6 „Keuze van de kookstand“.

4. Voor het eerste gebruik

Voordat u de pan in gebruik neemt, moet u zich vertrouwd maken met de manier waarop u de pan moet hantieren.

De pan openen

zie afbeelding C

Druk op de bedieningsknop (afb. A-2) op de dekselsteel in de richting van de pijl en draai het deksel tot de aanslag naar rechts. Nu kunt u het deksel van de pan nemen.

Afsluitsysteem

Op het deksel bevindt zich een metalen lip met het opschrift „Close“ (afb. A-8). Tegenover de lip bevindt zich in de steel een gleuf (afb. A-9). Met dit systeem kan het deksel gemakkelijk worden afgesloten.

De pan sluiten

zie afbeelding D

Zet nu het deksel op de pan. Daarbij moet u het deksel enigszins schuin houden, waarna u de metalen lip in de gleuf op de steel schuift en vervolgens laat zakken. De juiste afsluitpositie van het deksel wordt ook nog gemarkeerd met een rode punt op de lip en de steel. Als deze punten precies tegenover elkaar liggen, kan het deksel worden afgesloten.

zie afbeelding E

Om het deksel af te sluiten, draait u deze tot de aanslag naar links totdat de pan met een hoorbare „klik“ wordt vergrendeld.

Vergrendelingsindicator

zie afbeelding F

Aan de vergrendelingsindicator in de steel van de pan (afb. A-3) kunt u zien of de pan nu correct is afgesloten en klaar is voor gebruik:

Groen = pan is correct afgesloten en klaar voor gebruik

Rood = pan is niet correct afgesloten en er kan geen druk worden opgebouwd

Reinigen

Voor het eerste gebruik de pan, deksel en ring grondig reinigen. Daardoor worden polijststof en andere kleine verontreinigingen verwijderd.

Wij adviseren om de pan en het deksel te behandelen met Fissler edelstaalreiniger (of een ander onderhoudsmiddel voor roestvrijstalen kookgerei). Dit zorgt ervoor dat het roestvrijstaal beter bestand is tegen zout en zuur.

Eventuele resten van het reinigingsmiddel grondig afspoelen. Gebruik de roestvrijstaalreiniger naar behoefte, b.v. bij optische veranderingen in het roestvrijstaal.

5. Aanwijzingen voor het gebruik van de pan

Veiligheidsvoorzieningen

Uw vitaquick® snelkookpan heeft verschillende voorzieningen die er helemaal automatisch voor zorgen dat uw snelkookpan veilig gebruikt kan worden. **Iedere keer dat u de pan gebruikt, moet u controleren of de onderstaande veiligheidsvoorzieningen nog goed functioneren, en u mag daaraan niets veranderen.** Controleer voordat u met het koken begint of de kookventiel-eenheid en de steel van het deksel correct zijn gemonteerd en nog goed vastzitten. Meer informatie hierover leest u in hoofdstuk 10.

1. Kookventiel-eenheid (afb. A-5)

zie afbeelding G

Neem de kookventiel-eenheid van het deksel. Controleer met een vingerdruk of de kookindicatie (1) en de body van het ventiel (2) vrij kunnen bewegen en terugveren.

2. Euromatic (afb. A-18)

zie afbeelding H + I

Controleer of de Euromatic schoon is en vrij beweegbaar in het deksel zit.

De O-ring van de afdichting moet helemaal in de daarvoor bestemde inkeping liggen.

zie afbeelding J

Controleer met een vingerdruk of de witte kogel in de Euromatic niet vastgekleefd zit, vrij kan worden bewegen en terugveert.

3. Afdichtring (afb. A-20) en veiligheidsnok (afb. A-17)

zie afbeelding K

Controleer of de afdichtring en de dekselrand schoon zijn en of de afdichtring niet is beschadigd en de veiligheidsnok vrij kan worden bewegen.

Leg de afdichtring zodanig in de rand dat deze helemaal plat ligt en onder de naar binnen gebogen randsegmenten tegen de binnenzijde van het deksel aanligt. De afdichtring moet voor de veiligheidsnok aanliggen, dat wil zeggen van de dekselrand weggedrukt te zijn.

Vulniveaus

zie afbeelding L

Bij het snelkoken moet u de volgende informatie over de vulniveaus in acht nemen.

Om het doseren gemakkelijker te maken is aan de binnenzijde van de pan een maatverdeling aangebracht.

„min“

Om stoom te verkrijgen is afhankelijk van de diameter van de pan minimaal 200-300 ml vocht nodig. Dit hangt ook af van de vraag of u met of zonder inzetmand wilt koken. Gebruik de snelkookpan nooit zonder de minimumhoeveelheid vloeistof (zie de „min“-markering).

Aanwijzingen voor het gebruik van de pan

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

„max“

Om een veilig gebruik te garanderen mag de snelkookpan maximaal tot $\frac{2}{3}$ van het totale volume gevuld zijn (zie de „max“-markering).

„½“

Bij etenswaren die tijdens het koken schuimen of uitzetten, zoals rijst, bouillon of gedroogde groenten, mag de snelkookpan slechts voor de helft gevuld worden (zie het ½-streepje).

„⅓“

Bij het koken van bonen en andere peulvruchten vult u de snelkookpan voor slechts $\frac{1}{3}$ e (zie $\frac{1}{3}$ -streepje), omdat de dunne schil van deze groenten gemakkelijk stijgt in het vocht en de drukregelaar blokkeert.

Belangrijke opmerking:

Kook altijd met voldoende vocht en zorg ervoor dat het vocht in de snelkookpan nooit volledig verdampt. Het niet opvolgen van deze instructie kan leiden tot verbrand eten en schade aan de pan, handvaten, drukregelaar, veiligheidsvoorzieningen en de warmtebron. Gebruik de snelkookpan niet meer als u niet langer zeker bent van het juiste functioneren van de drukregelaar en veiligheidsvoorzieningen. Laat uw snelkookpan controleren door de Fissler klantenservice (zie veiligheidsinstructies).

Geschiktheid voor fornuizen

De volledig geprepareerde Super-Thermicbodem zorgt voor een goede warmteopname en -verdeling, houdt de warmte goed vast en is geschikt voor alle warmtebronnen, incl. inductie.



Reguleren van de standen op het fornuis

	Kookstanden op het fornuis			
	1-12 standen	1-9 standen	1-6 standen	1-3 standen
Aanbraden (geopende pan)	9-12	6-9	4-6	2-3
Aan kook brengen, ontluichten	12	9	6	3
Suddereren, stoomkoken, opwarmen, ontdooien	1-6	1-4	1-3	$\frac{1}{2}$ - 1 $\frac{1}{2}$

De genoemde standen zijn richtwaarden. Bij inductie kunnen afhankelijk van het vermogen lagere standen worden gekozen. Lees hierover ook de informatie in de handleiding van uw fornuis.

De geopende snelkookpan mag leeg of met vet nooit langer dan 2 minuten op het hoogste energieniveau worden opgewarmd. Bij oververhitting kan de bodem een goudachtige verkleuring krijgen. Deze verkleuring heeft geen nadelig effect op de werking van de pan.

Elektrisch / glas-keramiek (straling / halogeen): de kookplaat moet even groot zijn als de diameter van de bodem van de pan, of kleiner.

Gasfornuis: zet de pan in het midden en voorkom dat de vlam onder de bodem van de pan uitslaat. Vlammen kunnen de plastic handvaten beschadigen.

Inductie: zet de pan op het midden van de kookplaat. De afmeting van de bodem moet even groot of groter zijn dan de afmeting van het kookveld, omdat anders de kans bestaat dat het kookveld de bodem niet verwarmt.

Speciale aanwijzing voor inductiefornuizen: om te voorkomen dat de kookpan door het hoge vermogen oververhit en beschadigd raakt, mag u deze nooit leeg en zonder toezicht opwarmen. Houd u aan de instructies van de fornuisfabrikant.

Tijdens het koken kan een zoemend geluid ontstaan. Dit geluid heeft een technische oorzaak en betekent niet dat uw fornuis of pan defect is.

Tips om energie te besparen

- Tijdens het koken op de langzame (groentevriendelijke) of snelle kookstand moet u het fornuis zo instellen dat de kookindicator niet tot boven de markering voor de desbetreffende kookstand komt.
- Gebruik een kookplaat / kookpit met de juiste afmeting (zie bovenstaande informatie).
- Kies een pan die past bij de hoeveelheid die gekookt moet worden
- Benut de eigenschap van de bodem om warmte vast te houden. Zet de kookplaat / kookpit al voor het einde van de kooktijd uit om de afkoeltijd te benutten.

6. Koken met de vitaquick®

In de snelkookpan kunt u op diverse manieren koken:

koken of smoren (sudderden), braden en frituren (zonder deksel), maar ook ontdooien, wekken of ontsappen.

Meer informatie over de gebruiksmogelijkheden van uw snelkookpan en het gebruik van de inzetmanden vindt u in hoofdstuk 8.

Vorbereiding

Doe de ingrediënten volgens het recept in de snelkookpan.

Let daarbij op de voorgeschreven vulniveaus (zie hoofdstuk 5).

Leg vervolgens het deksel op de pan en sluit deze.

Als de vergrendelingsindicator (afb. A-3) in de steel van het deksel groen is, is de pan klaar voor het koken (zie hoofdstuk 4).

Kookstand kiezen

Bij uw vitaquick® kunt u kiezen uit twee kookstanden: langzame kookstand en snelle kookstand. Voor het kiezen van een kookstand kunt u de kooktijdentabel (hoofdstuk 9) raadplegen.

Kookstand 1, ca. 109°C (spaarstand)
(40 kPa kookdruk)

Voor kwetsbaar voedsel zoals vis en groenten

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

Kookstand 2, ca. 117°C (snelkookstand)

(80 kPa kookdruk)

Voor alle andere gerechten zoals vleesgerechten of eenpansgerechten

Aan de kook brengen en ontluchten

Verwarm de snelkookpan op de hoogste energiestand van de warmtebron.

Onder de steel van het deksel (afb. A-4) ontsnapt stoom en daarmee de luchtzuurstof die schadelijk is voor het vitaminegehalte. Dit proces kan enkele minuten duren. Zodra de Euromatic sluit en er geen stoom meer ontsnapt, begint de drukopbouw. Even daarna begint de kookindicator (afb. A-6) omhoog te gaan.

Kookindicator

De kookindicator laat u door middel van twee markeringen (witte ringen) zien, dat de desbetreffende kookstand is bereikt.

zie afbeelding M

Eerste ring:

„Kookstand 1 (langzame kookstand) is bereikt.“

Om op de langzame stand te koken, moet u al kort voordat de eerste witte ring zichtbaar wordt de warmtetoevoer terugbrengen. De warmtebron moet zo worden afgesteld, dat deze ring tijdens de gehele kookduur zichtbaar blijft, maar niet wordt overschreden.

zie afbeelding N

Tweede ring:

„Kookstand 2 (snelle kookstand) is bereikt.“

Om op de snelle stand te koken, moet u de warmtetoevoer terugbrengen rond het moment dat de eerste witte ring zichtbaar wordt. De warmtebron moet zo worden afgesteld, dat de tweede witte ring tijdens de gehele kooktijd zichtbaar blijft, maar niet wordt overschreden.

Als de kookindicator na het verschijnen van de tweede witte ring verder stijgt, zal er een sissend geluid hoorbaar zijn en zal er stoom uit het kookventiel ontsnappen. De warmtetoevoer is in dit geval te hoog en moet worden verlaagd, omdat anders het vocht in de pan verdampt.

Belangrijke opmerking:

Let erop dat het vocht in de snelkookpan nooit helemaal verdampt! (zie de aanwijzingen in hoofdstuk 5)

Kooktijden

Nadat de gekozen kookstand is bereikt (eerste of tweede witte ring) worden de kooktijden gemeten.

Informatie over de kooktijden van verschillende levensmiddelen vindt u in hoofdstuk 9.

Basisregels:

1. De kooktijd op stand 2 komt overeen met ongeveer de helft tot een derde deel van de normale kooktijd.
2. De kooktijd op stand 1 is ongeveer 50% langer dan op stand 2.
3. De kooktijden kunnen bij dezelfde ingrediënten variëren, omdat de hoeveelheid, de vorm, de omvang en de samenstelling van de levensmiddelen van invloed zijn op de kooktijd.

Voorbeeld van aardappelen die in de schil worden gekookt:

Normale kooktijd	Kooktijd op stand 2	Kooktijd op stand 1
ca. 30 min	ca. 12 min	ca. 18 min

Als de kooktijd is afgelopen moet u de snelkookpan van de kookplaat/kookpit nemen en de pan drukloos maken door de druk uit pan te laten ontsnappen (zie de aanwijzingen in het volgende hoofdstuk). Pas daarna mag u de pan openen.

7. Ontluchten van de vitaquick®

Belangrijke opmerking:

U mag de snelkookpan nooit met geweld openen. De pan mag pas geopend worden als de kookindicator volledig is gedaald en er geen stoom meer ontsnapt als u op de bedieningsknop drukt. Als de pan drukloos is kan de bedieningsknop gemakkelijk worden ingedrukt om de pan te openen.

Voordat u de pan opent, moet u deze altijd zacht schudden om eventuele stoombellen in het voedsel te laten verdwijnen. Anders bestaat de kans op brandwonden door wegsputend voedsel en stoom.

U kunt uw vitaquick® op 3 manieren drukloos maken.

Afhankelijk van het gekookte gerecht, moet u kiezen op welke manier u de pan ontlucht.

Bij licht schuimende of uitzettende gerechten zoals peulvruchten, soepen of eenpansgerechten, maar ook bij gerechten met een kwetsbare schil zoals in de schil gekookte aardappelen moet u nooit kiezen voor een methode met een snelle vermindering van de druk, omdat het gerecht anders uitzet of de schil kan openbarsten.

Methode I

„Snel ontluchten met de bedieningsknop“

zie afbeelding O

Door zacht op de bedieningsknop te drukken (afb A-2) in de richting van de pijl ontsnapt stoom onder de steel van het deksel (afb A-4). Houd deze knop ingedrukt totdat de kookindicator helemaal omlaag is gegaan en er geen stoom meer ontsnapt.

Laat de knop daarna los, schudt even met de pan en druk nog een keer op de bedieningsknop. Herhaal deze handeling totdat er geen stoom meer uit de pan ontsnapt. Als de pan niet meer onder druk staat, gaat de Euromatic naar beneden. De bedieningsknop kan nu helemaal worden doorgedrukt om de pan te openen.

Opmerking:

Zolang er druk in de pan is, kan de bedieningsknop niet helemaal worden doorgedrukt. Dat is normaal en heeft tot doel dat de pan niet per ongeluk kan worden geopend terwijl deze nog onder druk staat. Probeer dus niet om de bedieningsknop met geweld verder door te drukken!



Methode 2

„Laten afkoelen“

Als u de overblijvende energie in de pan wilt benutten, moet u deze methode kiezen. Hierbij kunt u de pan al kort voor het einde van de kooktijd van het fornuis nemen en langzaam laten afkoelen totdat de kookindicator helemaal is gedaald.

Druk daarna zacht op de bedieningsknop om eventueel resterende druk te laten ontsnappen. Laat de knoop los als er geen stoom meer naar buiten komt, schud even met de pan en druk nog een keer op de bedieningsknop. Herhaal deze handeling totdat er geen stoom meer uit de pan ontsnapt. Als de pan niet meer onder druk staat, gaat de Euro-matic naar beneden. De bedieningsknop kan nu helemaal worden doorgedrukt om de pan te openen.

Deze methode is vooral geschikt voor gerechten met een lange kooktijd.

Methode 3

„Snel ontluchten onder stromend water“

zie afbeelding Q

Als u het niet prettig vindt om met ontsnappend stoom te werken, kunt u de druk ook wegnemen door de pan onder stromend water te houden. Zet de pan in dat geval in de spoelbak en laat het water zijdelings over het deksel lopen (nooit over de steel en de kookventiel-eenheid) totdat de kookindicator helemaal naar beneden is gegaan.

Druk daarna zacht op de bedieningsknop om eventueel resterende druk te laten ontsnappen. Laat de knop los als er geen stoom meer naar buiten komt, schud even met de pan en druk nog een keer op de bedieningsknop. Herhaal deze handeling totdat er geen stoom meer uit de pan ontsnapt. Als de pan niet meer onder druk staat, gaat de Euro-matic naar beneden. De bedieningsknop kan nu helemaal worden doorgedrukt om de pan te openen.

8. Toepassingsmogelijkheden

Smoren van vlees

Smoren (suddereren) combineert aanbraden (dichtschroeien) en stoven. Eerst wordt het vlees goed aangebraden en daarna met vocht geblust.

- Verhit de snelkookpan of de snelbraadpan zonder vet op de middelste stand ($\frac{2}{3}$ van het vermogen van het warmtebron).
- Doe enkele koude druppels water in de pan. Als deze een glasheldere parelvorm hebben en in de pan „dansen“, is de juiste temperatuur bereikt om het vlees met of zonder vet te braden. Voordat u het vet of het braadstuk in de pan doet, moet u het water voorzichtig (bijvoorbeeld met een keukendoek) uit de pan vegen.
- Druk het braadstuk stevig aan. Na enkele minuten zal het weer van de bodem losraken en kan het worden omgedraaid. Eventueel kunt u de ingrediënten toevoegen die u altijd gebruikt.
- Voeg daarna vocht toe zoals in het recept staat beschreven, maar in ieder geval minimaal 200-300 ml (zie hoofdstuk 5).
- Sluit de pan.
- Aan de kook brengen en gewenste kookstand instellen (zie hoofdstuk 6).

Opmerking: vlees wordt meestal op stand 2 bereid (zie hoofdstuk 9).

Soepen en eenpansgerechten

Soepen en eenpansgerechten worden altijd zonder inzetmandje gekookt.

- Vul de pan maximaal tot tweederde („max“-markering). Bij sterk schuimende of uitzettende gerechten: de pan slechts voor de helft vullen („1/2“-markering).
- Breng soepen eerst in een open pan aan de kook en haal het schuim er grondig af.
- Roer het gerecht.
- Sluit de pan.
- Breng het gerecht aan de kook en stel de gewenste kookstand in (zie hoofdstuk 6).

Opmerking: soepen en eenpansgerechten worden meestal op stand 2 gekookt (zie hoofdstuk 9).

Groenten en aardappelen

Groenten en andere kwetsbare gerechten kunnen in het inzetmandje met de perforaties op een zeer zachte manier in stoom gaar worden gemaakt. De inzetmandjes zijn afhankelijk van het model bijgevoegd of afzonderlijk in de handel verkrijgbaar.

- Doe tenminste 200-300 ml vocht in de snelkookpan (zie „min“-markering), eventueel met toevoeging van kruiden, aroma's, specerijen of wijn.
- Leg de gewassen groente in het inzetmandje en zet deze op de driepoot in de pan.
- Sluit de pan.
- Breng het gerecht aan de kook en stel de gewenste kookstand in (zie hoofdstuk 6).

Opmerking: groente wordt meestal op stand 1 gaar gemaakt. (zie hoofdstuk 9).

Het koken van rijst

Rijst kan zonder inzetmandje op de bodem van de snelkookpan worden gekookt. Koken van natuurrijst:

- Doe de rijst en het water in de snelkookpan met een verhouding van 1:2.
- Voeg zout naar smaak toe.
- Let op de minimale hoeveelheid vocht.
- Sluit de pan.
- Breng de rijst aan de kook en stel in op kookstand 2 (tweede witte ring).
- Kook de rijst in ongeveer 7 tot 9 minuten op stand 2. Daarna moet u eerst de pan ontlichten en kunt u deze vervolgens openen.
- Of: neem de pan van het fornuis, zet deze opzij en laat de rijst langzaam nog 15 minuten met het deksel erop in de pan staan. Daarna kunt u de pan openen.

Opmerking: rijst kan ook in het mandje zonder gaten worden gekookt. Vul in dat geval de pan met de minimale hoeveelheid vocht. Zet daarna het mandje zonder gaten met de rijst en het water (verhouding ongeveer 1:1) in de pan.

Het koken van vlees

Vis kan met toevoeging van het minimale vocht in het eigen kookvocht op de bodem van de pan gekookt worden of in het inzetmandje met gaten gestoomd worden.

Opmerking: vis wordt op stand 1 gekookt (zie hoofdstuk 9).

Frituren

In de snelkookpan mag alleen zonder deksel worden gefrituurd!

Houd altijd rekening met de hoogte van de pan om verbranding door overschuimend vet of vetspatten te vermijden.

- Vul de pan maximaal tot de helft („½“-markering) met vet.
- Verwarm het vet op de middelste stand en voorkom oververhitting.
- De juiste frituurtemperatuur is bereikt als zich na het onderdompelen van een houten lepelsteel onmiddellijk een krans van bellen om de steel vormt.
- Leg nooit een deksel op de pan!

Diepvriesproducten bereiden

Diepvriesproducten kunnen in de snelkookpan heel gemakkelijk worden bereid.

- Vlees: voor het aanbraden iets laten ontdooien.
- Levensmiddelen zonder saus: in het inzetmandje met perforatie in de pan leggen.
- Gerechten met saus: in het inzetmandje zonder perforatie in de pan leggen.
- Doe minimaal 200-300 ml vocht (zie „min“-markering) in de snelkookpan.
- Sluit de pan.
- Breng het gerecht aan de kook en stel de gewenste kookstand in (zie hoofdstuk 6).

Wecken

De snelkookpan kan ook worden gebruikt om gerechten te wecken. Afhankelijk van de grootte van de weckpotten moet het model van 4,5 liter of groter worden gebruikt.

- Gebruik alleen rauwe ingrediënten die in goede staat verkeren als u eten inmaakt!
- Vul de potten tot een vingerbreedte onder de rand en sluit de potten.
- Doe minimaal 200-300 ml vocht (zie „min“-markering) in de snelkookpan.
- Zet de weckpotten in het inzetmandje met de gaten in de pan.
- Sluit de pan.
- Breng het gerecht aan de kook en stel de gewenste kookstand in (zie hoofdstuk 6).

Aanwijzingen voor de wecktijden:		
Jam	Stand I	1-2 min
Fruit/ azijngroenten	Stand I	8-10 min

Laat de pan niet te snel ontlichten maar langzaam afkoelen omdat de potten anders kunnen knappen!

Ontsappen

Om kleine hoeveelheden fruit te kunnen ontsappen, kunt u de inzetmandjes met en zonder perforatie gebruiken.

- Bereid het fruit voor.
- Doe minimaal 200-300 ml vocht (zie „min“-markering) in de snelkookpan.
- Leg het fruit in het inzetmandje met perforatie.

- Zet het inzetmandje met perforatie in het inzetmandje zonder perforatie en zet deze in de pan.
- Sluit de pan.
- Breng aan de kook en stel in op kookstand 2 (tweede witte ring), (zie hoofdstuk 6).

Aanwijzingen voor de tijden bij het ontsappen:		
Bessen	Stand 2	12 min
Steenvruchten	Stand 2	18 min
Pitvruchten	Stand 2	25 min

Laat de pan niet te snel ontluchten, maar langzaam afkoelen!

Steriliseren

Babyflesjes of andere dingen voor huishoudelijk gebruik (niet voor medische doeleinden) kunnen in de snelkookpan gesteriliseerd worden.

- Doe minimaal 200-300 ml vocht (zie „min“-markering) in de snelkookpan.
- Zet de flessen met de opening naar beneden in het inzetmandje met perforatie.
- Sluit de pan.
- Breng aan de kook, stel kookstand 2 in en steriliseer de fles 20 minuten.

Laat de pan niet te snel ontluchten, maar langzaam afkoelen!

Menu's koken

Met de inzetmandjes kunt u verschillende gerechten tegelijkertijd boven elkaar bereiden.

Vuistregels:

- Vis boven groente koken.
- Groente boven vlees koken.
- Gerechten met overeenkomstige kooktijden gelijktijdig in de pan doen en koken.
- Bij gerechten met verschillende kooktijden: eerst het gerecht met de langste kooktijd in de pan doen en koken. Zodra de resterende kooktijd voor dit gerecht overeenkomt met de kooktijd van het andere gerecht, neemt u de pan van het fornuis, laat u de pan ontluchten en opent u deze. Daarna legt u het andere gerecht in de pan en gaat u verder met het koken tot de eindtijd is bereikt.
- Omdat door het tussentijdse openen stoom ontsnapt, moet aan het begin minimaal 300 ml vocht in de pan worden gedaan.

Voorbeeld:

Rollade (20 min) met gekookte aardappelen (8 min).

Leg eerst de rollade in de pan en bereid deze gedurende 12 minuten op stand 2. Neem vervolgens de pan van de kookplaat, ontlucht de pan en open deze. Leg de aardappelen in het inzetmandje met perforatie en zet deze op de driepoot boven de rollade in de pan. Sluit de pan, breng het geheel weer aan de kook, en kook de gerechten nog 8 minuten op stand 2.

9. Kooktijden

De hieronder genoemde kooktijden zijn richtwaarden voor hoeveelheden voor ongeveer 2 tot 3 personen.

De basisregels zijn:

- De kooktijd op stand 2 komt overeen met ongeveer de helft tot een derde deel van de normale kooktijd.
- De kooktijd op stand 1 is ongeveer 50% langer dan op stand 2.
- Kooktijden kunnen bij hetzelfde gerecht variëren; dat hangt namelijk af van de hoeveelheid, de vorm, de omvang en de samenstelling.
- Hoe groter de hoeveelheid die in de pan is gedaan, hoe langer de kooktijd.
- Hoe fijner het gerecht is gesneden, hoe korter de kooktijd.

Voorbeeld:

Aardappelen in de schil (heel) ca. 12 minuten; gekookte aardappelen (in stukken) ca. 8 minuten.

Met behulp van de genoemde kooktijden kunt u snel uw persoonlijke tijden berekenen.

Als u niet zeker bent over een kooktijd, kunt u het beste eerst een kortere tijd kiezen. Nakoken kan altijd.

Varkensvlees

Varkenshachee/ -goulash	10-15 min	Stand 2
Gebraden varkensvlees	30-35 min	Stand 2
Varkensschenkel	35-40 min	Stand 2
Varkenspoot, vers	35-40 min	Stand 2

Kalfs- & rundvlees

Kalfsvlees (in reepjes)	2-5 min	Stand 2
Gebraden kalfsvlees	20-25 min	Stand 2
Kalfsschenkel	25-30 min	Stand 2

Rundergoulash	20-25 min	Stand 2
Beenstuk (voor soep)	20-22 min	Stand 2
Rollade / filetbraadstuk	20-25 min	Stand 2
Gemarineerd rundvlees / gebraden lendenstuk	30-40 min	Stand 2
Gebraden rundvlees	30-40 min	Stand 2
Runderlap	30-40 min	Stand 2

Gevogelte

Kippenborst/ -bout	15-20 min	Stand 2
Kalkoenborst/ -bout	18-20 min	Stand 2
Soepkip	25-35 min	Stand 2

(afhankelijk van de grootte en leeftijd)

Wild & Lamsvlees

Reerug	20-25 min	Stand 2
Gebraden ree	20-25 min	Stand 2
Hertengoulash	15-20 min	Stand 2
Gebraden hertenvlees	25-35 min	Stand 2
Goulash van wild zwijn	15-20 min	Stand 2
Gebraden wild zwijn	25-30 min	Stand 2
Gebraden haas	15-25 min	Stand 2
Lamsragout	10-15 min	Stand 2
Gebraden lamsvlees	20-25 min	Stand 2

Vis

Visragout	3-4 min	Stand 1
Zalm	6-8 min	Stand 1
Heilbot	3-5 min	Stand 1
Schelvis	6-7 min	Stand 1
Roodbaars	3-6 min	Stand 1

Soepen & eenpansgerechten

Groentesoep	4-6 min	Stand 2
Aardappelsoep	6-8 min	Stand 2
Goulashsoep	15-20 min	Stand 2
Rundvleesbouillon	35-40 min	Stand 2

Groenten

Artisjokken (heel)	6-8 min	Stand 1
Bloemkool/broccoli (roosjes)	2-4 min	Stand 1
Bloemkool (heel)	9-11 min	Stand 1
Sperziebonen (vers)	3-5 min	Stand 1
Koolrabi (stukken)	2-3 min	Stand 1
Maïskolven	ca. 5 min	Stand 1
Gemengde groenten	2-5 min	Stand 1
Wortelen	4-6 min	Stand 1
Paprika	1-2 min	Stand 1
Rodekool, wittekool (reepjes)	7-10 min	Stand 1
Asperges wit (heel)	3-6 min	Stand 1
Savoieekool (reepjes)	2-3 min	Stand 1
Gekookte aardappelen (kwart stukjes)	6-8 min	Stand 2
Aardappelen in schil (heel)	8-12 min	Stand 2

Peulvruchten & granen

Linzen (ongeweekt)	10-15 min	Stand 2
Erwten (gepeld, ongeweekt)	15-18 min	Stand 2
Grutten	15-20 min	Stand 2
Gierst, boekweit (niet nawellen)	2-3 min	Stand 2
Natuurrijst (niet nawellen)	7-9 min	Stand 2
Haver; tarwe, gerst, rogge, Spelt (nawellen)	8-9 min	Stand 2

Neem de druk van de pan en laat de inhoud met een gesloten deksel ongeveer 15 minuten nawellen.

10. Reiniging & onderhoud

Reiniging

Maak de snelkookpan na iedere kookbeurt weer schoon.

- Haal de afdichtring uit het deksel en spoel deze met de hand schoon.
- Spoel de kookventiel-eenheid onder stromend water af en maak het -indien nodig- los om het te reinigen.
- Haal het handvat van het deksel af en spoel dit af onder stromend water.
- De pan, het deksel (zonder afdichtring, kookventiel-eenheid en dekselsteel) en de inzetmandjes kunnen ook in de vaatwasser gereinigd worden.

Let op!:

- Gebruik voor het reinigen heet afwaswater met normale afwasmiddelen en een schuursponsje of een zachte borstel. Gebruik geen scherpe, ruwe of puntige voorwerpen. Als de binnenzijde en de bodem sterk zijn verontreinigd kunt u ook de ruwe kant van de spons gebruiken.
- Laat etensresten niet opdrogen en bewaar geen gerechten gedurende langere tijd in de pan omdat deze vlekken en veranderingen aan het oppervlak van het roestvrije staal kunnen veroorzaken.
- Om het RVS-oppervlak goed te houden, moet u regelmatig het RVS-poetsmiddel van Fissler gebruiken. Deze is zeer geschikt om witte of regenboogachtige verkleuringen of aanslag te verwijderen.
- Gebruik bij het reinigen in de vaatwasser alleen de normale huishoudelijke producten met de dosering die door de fabrikant wordt aanbevolen. Gebruik dus geen industriële afwasmiddelen of reinigingsmiddelen met een hoge concentratie.

Monteren van de kookventiel-eenheid en de dekselsteel

Kookventiel-eenheid (afb. A-5)

Demonteren: zie afbeelding R

Maak de bevestigingsschroef (afb. A-21) los door hem tegen de richting van de klok in te draaien en neem de kookventiel-eenheid af. De bevestigingsschroef kan zonder gereedschap met een munt worden losgedraaid.

Monteren: zie afbeelding S



Zet de kookventiel-eenheid (1) in de aangegeven positie van bovenaf in het deksel (midden op de pin), schroef de bevestigingsschroef (2) van onderen weer vast in de richting van de wijzers van de klok en draai deze stevig aan.

Dekselsteel (afb. A-1)

Demonteren: zie afbeelding T

Maak de dekselsteel los door de bevestigingsschroef (afb. A-19) aan de binnenzijde van het deksel tegen de wijzers van de klok in los te draaien.

Monteren: zie afbeelding U

Neem de dekselsteel in de hand en leg het deksel in de aangegeven positie op de steel. Draai de bevestigingsschroef weer vast in de richting van de klok.

Bewaren

De afdichting moet in een donkere ruimte (beschermd tegen zonlicht en UV-straling) droog en schoon worden bewaard. Om de afdichting te sparen moet u het deksel na het reinigen omgekeerd op de pan leggen om te voorkomen dat de ring bekneld raakt.

Onderhoud

De onderdelen van de snelkookpan die aan slijtage onderhevig zijn moeten regelmatig door nieuwe worden vervangen. Meer informatie hierover leest u in hoofdstuk 12.

11. Vragen en antwoorden

Belangrijke opmerking:

schakel de warmtebron altijd eerst uit voordat u probeert een probleem of een defect te verhelpen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Probleem verhelpen
Bij het aan de kook brengen ontsnapt er langer dan normaal stoom onder de dekselsteel (bij de Euromatic).	De pan is niet correct afgesloten. (de indicator in de dekselsteel is rood)	Sluit de pan op de juiste manier af (zie hoofdstuk 4). (de indicator in de dekselsteel is groen)
	De energietoevoer voor de warmtebron is te gering.	Zet de warmtebron op het maximale vermogen.
	De diameter van het kookveld past niet bij de diameter van de snelkookpan.	Zet de snelkookpan op een kookveld met de juiste afmetingen (zie hoofdstuk 5).
	De dekselsteel zit los.	Draai de bevestigingsschroef van de dekselsteel aan de binnenzijde van het deksel weer vast.
	De Fissler Euromatic of de bijbehorende ring is vuil of beschadigd.	Reinig of vervang de onderdelen (zie hoofdstuk 13).

Probleem	Mogelijke oorzaak	Probleem verhelpen
Bij het aan de kook bren- gen ontsnapt geen stoom.	Er is te weinig vocht in de pan gedaan. De energietoevoer voor de warmtebron is te laag.	Doe de minimale hoeveelheid vocht (200-300 ml) in de pan (zie hoofdstuk 5). Stel de warmtebron op het maximale vermogen.
Bij de dekselrand ontsnap- pen waterdruppels en/of stoom voordat de kookin- dicator begint te stijgen.	De afdichtring is niet correct in het deksel gelegd. De afdichtring is vuil of beschadigd. De pan is niet correct afgesloten. (de indicator in de dekselsteel is rood)	Leg de afdichtring goed in het deksel (zie hoofdstuk 5). Maak de afdichtring schoon of vervang deze. Sluit de pan op de juiste manier af (zie hoofdstuk 4). (de indicator in de dekselsteel is groen)
De kookindicator gaat niet omhoog.	Er ontsnapt stoom bij de dekselsteel. Er ontsnapt stoom bij de dekselrand. Er is te weinig vocht in de pan gedaan. De kookventiel-eenheid is niet goed en stevig vastgeschroefd. De O-ring, de ventielvatting of het rolmembraan ontbreekt, is defect of verkeerd gemonteerd.	Zie boven. Zie boven. Doe de minimale hoeveelheid vocht (200-300 ml) in de pan (zie hoofdstuk 5). Zet de kookventiel-eenheid op de juiste manier op het deksel en draai de bevestigingsschroef goed vast (zie hoofdstuk 10). Vervang de betreffende afdichting of monteer deze correct (zie hoofdstuk 12).
Stoom ontsnapt bij de kookventiel-eenheid	De temperatuur is te hoog voor de ingestelde kookstand (de kookindicator is voorbij de tweede witte ring gestegen) De kookventiel-eenheid is niet goed en stevig vastgeschroefd. De O-ring, de ventielvatting of het rolmembraan ontbreekt, is defect of verkeerd gemonteerd.	Zet de energietoevoer op een lagere stand. Let erop dat u de energietoevoer zodanig regelt, dat de kookindicator tijdens de gehele kooktijd niet tot voorbij de markering voor de gewenste kookstand stijgt (eerste of tweede ring) Monteer de kookventiel-eenheid op de juiste manier en draai de bevestigingsschroef goed vast (zie hoofdstuk 10). Vervang de betreffende afdichting of monteer deze op de juiste wijze (zie hoofdstuk 12).

D
GB
F
NL
I
E
P
GR
TR
RUS
S
PL
CZ
ARA

Vragen & antwoorden

Probleem	Mogelijke oorzaak	Probleem verhelpen
Onder de dekselsteel (bij de Euromatic) ontsnapt stoom, hoewel de kookindicator al is gestegen.	De dekselsteel zit los. De platte afdichting voor de bevestigingsschroef van de dekselsteel of de O-ring voor de Euromatic ontbreken, zijn defect, of niet op de juiste manier gemonteerd. Als er een grote hoeveelheid stoom ontsnapt kan de Euromatic als veiligheidsvoorzieningen in werking zijn getreden. Dat gebeurt als het kookventiel vuil of defect is.	Draai de bevestigingsschroef van de dekselsteel aan de binnenzijde van het deksel weer vast. Vervang de betreffende afdichting of monteer deze op de juiste manier (zie hoofdstuk 12). Neem de kookventiel-eenheid van het deksel en reinig of vervang deze (zie hoofdstuk 10 en 12).
Bij de dekselrand ontsnapt een flinke hoeveelheid stoom, hoewel de kookindicator al is gestegen.	De afdichtring is defect. De afdichtring is als veiligheidsvoorziening in werking getreden. Dat gebeurt als het kookventiel en de Euromatic vuil of defect zijn.	Vervang de afdichtring (zie hoofdstuk 5 en 12). Laat de pan door de Fissler dealer of de Fissler klantenservice controleren.
Er ontsnapt stoom onder de ronde afdekkap bij de dekselsteel of de bedieningsknop.	De afdichtring is defect.	Vervang de dekselsteel of laat deze door de Fissler dealer of de Fissler klantenservice controleren.
De pan kan moeilijk worden afgesloten, resp. de bedieningsknop springt bij het afsluiten niet naar buiten.	De deksel- en/of de pannensteel zijn niet correct gemonteerd. De dekselsteel is defect. De afdichtring is niet correct in het deksel gelegd. De pan is niet correct afgesloten. (de indicator in de dekselsteel is rood)	Controleer de bevestiging van de handgrepen en draai deze eventueel weer vast. Vervang de dekselsteel. Leg de afdichtring goed in het deksel (zie hoofdstuk 5). Sluit de pan op de juiste manier af (zie hoofdstuk 4). (de indicator in de dekselsteel is groen)
De pan kan niet worden geopend.	Er is nog druk in de pan. De Euromatic zit vast.	Laat de druk uit de pan ontsnappen (zie hoofdstuk 7). Laat de bedieningsknop los. Druk de dekselsteel zacht naar links.
De dekselsteel zit los.	De bevestiging is niet vastgedraaid.	Draai de bevestigingsschroef van de dekselsteel aan de binnenzijde van het deksel weer vast.
De handgrepen van de pan zitten los.	De schroeven van de handgrepen zijn niet vastgedraaid.	Draai de schroeven met een schroevendraaier vast.

12. Onderhoud & reserveonderdelen

Let op!

Vervang onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, zoals de rubberen ringen en andere rubberen onderdelen, regelmatig door originele Fissler reserveonderdelen na ongeveer 400 kookbeurten of ten minste na 2 jaar. Duidelijk beschadigde onderdelen (te zien aan bijvoorbeeld verhardingen, barsten, verkleuringen, oververhitting of vervorming) of onderdelen die niet goed passen, dienen onmiddellijk vervangen te worden. Als u dit niet doet, dan resulteert dit in een verminderde efficiëntie en veiligheid van uw snelkookpan.

Aanwijzingen voor het vervangen van onderdelen

Afdichtring (afb. A-20)

Zie hoofdstuk 5.

Rolmembraan (afb. A-22)

zie afbeelding V

Neem de kookventiel-eenheid van het deksel en trek het oude rolmembraan van de binnenkant van het deksel af. Zet het nieuwe rolmembraan van binnenuit in het dekselgat. Controleer met een draaibeweging of het correct is aangebracht.

Monteer de kookventiel-eenheid (zie hoofdstuk 10).

O-ring (afb. A-23)

zie afbeelding W

Maak de kookventiel-eenheid van het deksel los en verwijder de oude O-ring.

Plaats de nieuwe O-Ring in de daarvoor bestemde uitsparing rondom de schroefdraad. Controleer of de afdichting van de O-ring rondom dicht aansluit

Ventielring (afb. A-24)

zie afbeelding X

Draai de kookventiel-eenheid los van het deksel en trek de oude afdichting eruit.

Zet de nieuwe afdichting erin en controleer of de afdichting precies en plat tegen beide zijden van het deksel ligt.

O-ring voor de Euromatic (afb. A-18)

zie afbeelding I

De demontage/montage gebeurt aan de binnenkant van het deksel. Let erop dat de afdichting volledig in de daarvoor bestemde inkeping ligt.

Euromatic (afb. A-18)

Voor de demontage/montage van de Euromatic moet u eerst de dekselsteel van het deksel verwijderen. Dat gaat heel eenvoudig als u de schroef aan de binnenkant van het deksel losdraait. De Euromatic kunt u uit het deksel halen zodra u de O-ring heeft verwijderd. Voor het monteren moet u de nieuwe Euromatic zonder O-ring zodanig door het deksel steken, dat de kant met de witte kogel op de binnenkant van het deksel ligt. Daarna monteert u de O-ring op de manier zoals hierboven staat beschreven.

Reserveonderdelen

Reserveonderdelen	Diameter	Artikelnummer
Afdichtring (afb.Y-1)	22 cm	600-000-22-795
	26 cm	600-000-26-795
Pannesteel voor snelbraadpan (afb.Y-2)	22 cm	610-300-02-850
	26 cm	610-700-04-850
Pannesteel voor snelkookpan (afb.Y-2)	22 cm	610-300-04-850
	26 cm	610-700-08-850
Tegenhandgreep voor snelbraadpan (afb.Y-3)	22 cm	600-300-02-840
	26 cm	600-700-04-840
Tegenhandgreep voor snelbraadpan (afb.Y-3)	22 cm	600-300-04-840
	26 cm	600-700-08-840
Dekselsteel (afb.Y-4)	alle	600-000-11-770
Kookventiel-eenheid (afb.Y-5)	alle	600-000-00-700
Rolmembraan (afb.Y-7)	alle	020-653-00-720
O-ring voor kookventiel-eenheid (afb.Y-8)	alle	021-641-00-780
Ventielring (afb.Y-9)	alle	020-653-00-740
Set met rolmembraan, O-ring, ventielring (afb.Y-7, 8, 9)	alle	600-000-01-706
Euromatic compleet (afb.Y-10)	alle	011-631-00-750
O-ring voor de Euromatic (afb.Y-11)	alle	011-631-00-760
Bevestigingsschroef voor dekselsteel, met platte afdichting (afb.Y-12)	alle	600-000-00-712

Accessoires

Accessoires	Diameter	Artikelnummer
Inzetmand met perforatie (incl. driepoot) (afb. Z-1)	22 cm	610-300-00-800
	26 cm	610-700-00-800
Inzetmand zonder perforatie (incl. driepoot) (afb. Z-2)	22 cm	610-300-00-820
	26 cm	610-700-00-820
Extra deksel, glas (afb. Z-3)	22 cm	021-641-22-600
Extra deksel, metaal (afb. Z-4)	22 cm	623-000-22-700
	26 cm	623-000-26-700

Alle onderdelen zijn bij de Fissler speciaalzaken verkrijgbaar. Voor adressen kunt u contact opnemen met ons (het adres vindt u in hoofdstuk 13).

Op www.fissler.com vindt u evt. een lijst met dealernamen en nog meer informatie.

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

13. Garantie & service

Elk product van Fissler wordt met de uiterste zorg gemaakt van hoogwaardige materialen. Tot het moment van de eindafwerking wordt de kwaliteit van onze producten veelvuldig gecontroleerd en uiteindelijk aan een strenge eindcontrole onderworpen.

3 jaar fabrieksgarantie

Daarom aanvaarden wij voor al onze snelkookpan een garantie van drie jaar na verkoopdatum. Bij reclamaties moet u de complete pan samen met de kassabon bij de dealer afleveren of goed verpakt naar de afdeling klantenservice van Fissler sturen (zie onderstaand adres).

Onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, zijn van deze garantie uitgesloten. Dat geldt bijvoorbeeld voor:

- De afdichtring
- De O-ring voor kookventiel-eenheid
- De ventielring
- Het rolmembraan
- De O-ring voor de Euromatic
- De platte afdichting voor de bevestigingsschroef van de dekselsteel

Er wordt geen garantie gegeven bij beschadigingen die veroorzaakt zijn door:

- toepassingen waarvoor de pan niet is bedoeld en bij ondeskundig en onjuist gebruik
- verkeerde of nalatige behandeling
- ondeskundig uitgevoerde reparaties
- het monteren van reserveonderdelen welke niet overeenkomen met de originele uitvoering
- chemische of fysische inwerkingen op het oppervlak van het product
- het niet naleven van deze handleiding

10 jaar leveringsgarantie op reserveonderdelen

Alle functionele onderdelen van uw snelkookpan zijn nog minimaal 10 jaar verkrijgbaar nadat de productie van het product is gestaakt.

Adres klantenservice

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

Meer informatie vindt u op www.fissler.com



I Istruzioni per l'uso

Grazie per la fiducia

e complimenti per l'acquisto della nuova pentola a pressione vitaquick®.

Questa nuova generazione di pentole a pressione Fissler racchiude oltre 55 anni di esperienza. Per una preparazione veloce, gustosa e delicata dei cibi, le pentole a pressione sono assolutamente attuali oggi come ieri – ma in termini di utilizzo e design fissa nuovi standard.

Per poter garantire lunga vita alla pentola a pressione realizzata con estrema cura in Germania, Vi consigliamo di seguire le istruzioni dell'uso. Sperimentare le numerose possibilità di cottura con vitaquick® sarà un divertimento e il successo è assicurato!

Indice

1. La cottura rapida in breve
2. Norme di sicurezza
3. Descrizione e vantaggi di vitaquick®
4. Prima del primo utilizzo
5. Istruzioni per l'uso
6. La cottura con vitaquick®
7. Evaporazione del vitaquick®
8. Possibilità di utilizzo
9. Tempi di cottura
10. Pulizia e cura
11. Domande e risposte
12. Manutenzione e ricambi
13. Garanzia e servizio

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

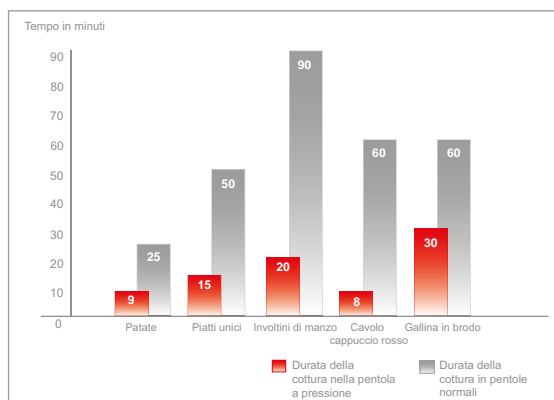
PL

CZ

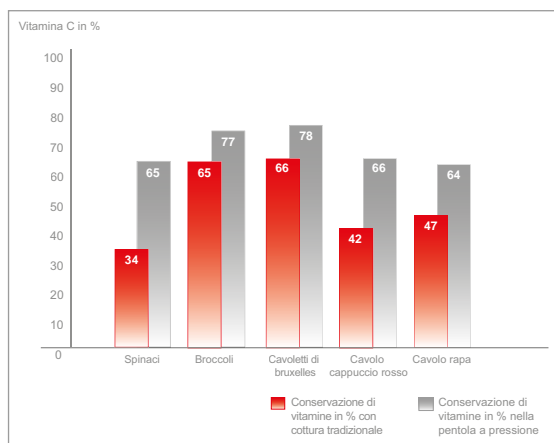
ARA

1. La cottura rapida in breve

Dall'avvento della prima pentola a pressione il principio di base non è cambiato. In una pentola chiusa ermeticamente la cottura avviene sotto pressione a temperature superiori ai 100°C, poiché la sovrappressione che si genera all'interno fa aumentare il punto di ebollizione dell'acqua. I tempi di cottura sono quindi notevolmente ridotti. In media, la cottura con la pentola a pressione fa risparmiare fino al 70 per cento di tempo.



In assenza dell'ossigeno dell'aria che influisce negativamente e grazie a tempi di cottura ridotti i cibi vengono cotti in modo molto delicato. Le vitamine, i minerali e gli aromi rimangono inalterati rispetto alla cottura tradizionale. E lo si sente anche dal sapore naturale dei cibi che è straordinariamente intenso.



2. Norme di sicurezza

Istruzioni per l'uso

- Leggere attentamente tutte le istruzioni per l'uso e le indicazioni prima di utilizzare la pentola a pressione vitaquick®. Un uso improprio può arrecare danni.
- Non consentire l'uso della pentola pressione a persone che non ne conoscano le relative istruzioni per l'uso.
- La pentola a pressione può essere ceduta a terzi solo se accompagnata dal suo libretto di istruzioni.

Prudenza

- Non utilizzare mai la pentola a pressione in prossimità dei bambini.

Utilizzo della pentola a pressione

- Utilizzare la pentola a pressione esclusivamente per lo scopo previsto nelle istruzioni per l'uso. (cfr: Capitolo 8)
- Non utilizzare mai la pentola o la padella a pressione nel forno. Le maniglie, le valvole e i meccanismi di sicurezza verrebbero danneggiati dalle alte temperature e successivamente non potrebbero più svolgere le loro funzioni di sicurezza.
- La frittura nella pentola a pressione deve avvenire sempre senza coperchio, riempiendola di olio al massimo per metà. Non friggere mai sotto pressione! (cfr: Capitolo 8)
- Le pentole a pressione non devono essere impiegate per scopi medici. In particolare non devono essere utilizzate come sterilizzatori perchè non sono state progettate per raggiungere le temperature necessarie per la sterilizzazione.
- Non preparare mousse di mele e composte di frutta con la pentola a pressione perchè le bolle di vapore che spesso si formano possono schizzare fuori quando si toglie il coperchio e provocare ustioni.
- Quando si cucina la carne nella pentola a pressione, in essa si sviluppa una certa sovrappressione. Proprio per questo motivo dopo aver aperto la pentola è necessario attendere un attimo prima di infilzare o spostare la carne onde evitare di bruciarsi.

Sicurezza e manutenzione

- Prima di ogni utilizzo assicurarsi che tutte le valvole e i dispositivi di sicurezza siano integri, funzionanti e privi di sporco. Solo così il funzionamento è sicuro. Informazioni al riguardo sono reperibili al Capitolo 5.
- Non apportare alcuna modifica alla pentola a pressione. In particolare non effettuare alcun intervento sui dispositivi di sicurezza ad eccezione degli interventi di manutenzione elencati nelle istruzioni per l'uso. Non oliare le valvole!
- Sostituire regolarmente i pezzi soggetti a usura come guarnizioni e altre parti in gomma dopo circa 400 cotture oppure dopo 2 anni con ricambi originali Fissler. Se i pezzi presentano evidenti segni di danneggiamento (ad esempio che presentano indurimenti, screpolature, macchie, surriscaldamento o deformazioni) o non aderiscono perfettamente, devono essere sostituiti immediatamente. L'inosservanza pregiudica il funzionamento e la sicurezza della pentola a pressione.
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali Fissler. In particolare utilizzare soltanto pentole e coperchi dello stesso modello e altri ricambi compatibili per la versione del vostro prodotto. (cfr: Capitolo 12)
- Per la vostra sicurezza, riavvitare immediatamente le viti allentate.
- Per la vostra sicurezza, sostituire immediatamente i manici in plastica incrinati o danneggiati con pezzi di ricambio originali Fissler.

Funzionamento della pentola a pressione

- Questo apparecchio cuoce sotto pressione. Un uso scorretto può provocare ustioni. Assicurarsi che la pentola sia stata chiusa correttamente prima di collocarla sul fornello. Informazioni al riguardo sono reperibili nel Capitolo 4. Non utilizzare mai la pentola a pressione con il coperchio solo appoggiato sopra.

D
GB
F
NL
I
E
P
GR
TR
RUS
S
PL
CZ
ARA

- Utilizzare solo le fonti di calore specificate nel Capitolo 5.
- Mai riscaldare la pentola a pressione senza alcun liquido contenuto in quanto il surriscaldamento può provocare danni all'apparecchio, alle valvole, ai meccanismi di sicurezza e al bruciatore. Non continuare ad utilizzare la pentola a pressione poiché le funzioni di sicurezza non sono più garantite. Fate controllare la vostra pentola a pressione dal Servizio Clienti Fissler.
Quantità di riempimento minima: 200-300 ml di acqua a seconda del diametro della pentola. (vedere tacca "min")
In casi estremi il surriscaldamento può fondere e liquefare le parti in plastica della pentola o l'alluminio del fondo. In tale circostanza spegnere la fonte di calore e non spostare la pentola fino al completo raffreddamento. Arieggiare il locale.
- Non riempire mai la pentola a pressione per oltre i $\frac{2}{3}$ della sua capacità (vedere tacca "max").
Con alimenti che producono schiuma o si dilatano durante la cottura, come riso, brodi, o legumi secchi, la pentola a pressione deve essere riempita solo a metà (vedere tacca „ $\frac{1}{2}$ ”).
- Quando cuocete dei fagioli ed altri legumi, riempite la pentola a pressione non oltre un $\frac{1}{3}$ come da marcatura, poiché la loro buccia sottile può facilmente salire e bloccare le valvole.
- Non lasciare mai la pentola a pressione incustodita. Regolare l'intensità del calore in modo che l'indicatore di cottura non superi la tacca del rispettivo livello di cottura (primo o secondo anello bianco). Se non si riduce l'intensità del calore, il vapore fuoriesce dalla valvola e la pentola perde il liquido al suo interno. La perdita completa di liquido provoca la bruciatura degli alimenti e può danneggiare la pentola e il piano cottura.
- Quando la pentola a pressione si trova sotto pressione spostarla con estrema cautela. Non toccare le superfici calde ma utilizzare i manici e i pulsanti. Se necessario, indossare dei guanti da cucina.

Apertura della pentola

- Non aprire mai la pentola a pressione con forza. Assicurarsi prima dell'apertura che la pressione interna sia completamente svanita. Informazioni al riguardo sono reperibili nel capitolo 7.
- Prima di ogni apertura scuotere la pentola a pressione per evitare che le bollicine di vapore schizzino fuori e provochino scottature. Questo accorgimento è molto importante durante l'evaporazione veloce o dopo il raffreddamento sotto l'acqua corrente.
- Durante l'evaporazione tenere mani, testa e corpo lontani dalla zona di pericolo. Il vapore che fuoriesce può provocare lesioni. Fare attenzione soprattutto durante l'evaporazione veloce che si effettua tramite il pulsante di comando o la coroncina di cottura.

Nota importante

- Se la pentola a pressione o alcune sue parti sono danneggiate o deformate o se il funzionamento non è conforme a quello descritto nelle presenti istruzioni, non utilizzarla. In tal caso rivolgersi al rivenditore Fissler più vicino o al Servizio assistenza clienti di Fissler GmbH (vedere indirizzo nel capitolo 13).

Conservare con cura le presenti istruzioni per l'uso.

3. Descrizione e vantaggi di vitaquick®

Vedere figura A

- 1. Manico coperchio**
 - amovibile per una facile pulizia
- 2. Pulsante di comando**
 - per aprire e fare evaporare la pentola
- 3. Indicatore di chiusura**
 - segnala se la pentola è chiusa in maniera corretta

4. Aperture di fuoriuscita del vapore

- per la precottura
- per l'attivazione di Euromatic
- per l'evaporazione tramite pulsante di comando

5. Unità della valvola

- con indicatore di cottura
- con valvola per la limitazione automatica della pressione (regolatore di pressione)
- amovibile per una facile pulizia

6. Indicatore di cottura grande

- con tacche per impostare il livello di cottura delicato e rapido

7. Aperture di fuoriuscita del vapore

- al superamento del livello di cottura prescelto

8. Regolatore di chiusura

- per una facile chiusura del coperchio

9. Scanalatura per il regolatore di chiusura

- per l'innesto del regolatore di chiusura

10. Manico pentola con antiscivolo

11. Parafiamma

- protegge i manici quando si utilizza la pentola sul fornello a gas

12. Indicatore min e max

- con tacca "min" per la quantità di riempimento minima del liquido
- con tacca "1/2" per la quantità di riempimento massima se gli alimenti aumentano con la cottura
- con tacca "max" per la quantità di riempimento massima in caso di alimenti normali

13. Cestello per cottura a vapore (in alcuni modelli)

- con fori allungati per una più capillare penetrazione del vapore
- con aste di appoggio per la libera circolazione del vapore in caso di alimenti di grandi dimensioni
- con treppiede di supporto

14. Corpo di forma conica

- per impilare pentole anche dello stesso diametro

15. Fondo Super Thermic/Fondo universale cookstar (in alcuni modelli)

- adatto a tutti i tipi di piani cottura, compresi quelli a induzione

16. Maniglia laterale

- con incavo profondo per una presa sicura

17. Camma di sicurezza (dispositivo di sicurezza)

- impedisce l'accumulo di pressione se la pentola non è chiusa correttamente

18. Fissler Euromatic (dispositivo di sicurezza)

- per portare automaticamente a ebollizione
- evita l'accumulo di pressione se la pentola non è chiusa correttamente
- limita automaticamente la pressione
- impedisce l'apertura della pentola se c'è pressione

19. Vite di fissaggio per il manico del coperchio

- non servono utensili
- con guarnizione piatta fissata nel coperchio

20. Guarnizione ad anello (dispositivo di sicurezza)

- in silicone di alta qualità
- con taschini di sicurezza all'interno per limitare pressione

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

21. Vite per il fissaggio dell'unità della valvola

- con fessura, svitabile a mano

22. Membrana mobile

- per impermeabilizzare l'indicatore di cottura

23. Anello toroidale

- per impermeabilizzare l'unità della valvola

24. Guarnizione sede valvola

- per impermeabilizzare la valvola

Vedere figura B/B1

a. Marchio CE (Conformità dell'apparecchio dichiarate a norme UE per pentole a pressione)

b. Capacità nominale (diverso dal volume utile totale)

c. Pressione di esercizio massima (pressione di controllo max. consentita della valvola di cottura)

d. Data di fabbricazione (settimana del calendario/anno)

e. Ps = pressione massima consentita

f. Pc = pressione di esercizio di cottura, per le pressioni di esercizio di cottura della propria pentola vedere il capitolo 6 "Selezione del livello di cottura".

4. Prima del primo utilizzo

Prima del primo utilizzo è importante acquisire dimestichezza con la pentola e imparare a maneggiarla.

Aprire la pentola

v. figura C

Spingere il pulsante di comando (fig. A-2) sul manico del coperchio in direzione della freccia e ruotare il coperchio verso destra fino all'arresto. A questo punto si può togliere il coperchio.

Regolatore di chiusura

Sul coperchio è presente una linguetta di metallo con la scritta "Close" (fig. A-8) cui corrisponde una scanalatura (fig. A-9) nel manico della pentola. Questo sistema facilita la chiusura del coperchio.

Chiudere la pentola

v. figura D

Chiudere il coperchio tenendolo leggermente obliquo, innestare il regolatore di chiusura nella scanalatura del manico e quindi abbassarlo. La giusta posizione di chiusura è inoltre indicata dal punto rosso presente sul regolatore di chiusura e sul manico. Quando questi punti sono perfettamente allineati il coperchio può essere chiuso.

v. figura E

Per chiudere ruotare il coperchio verso sinistra fino all'arresto, cioè finché la pentola non si innesta e fa "clic".

Indicatore di chiusura

v. figura F

Se la pentola è chiusa in maniera corretta ed è pronta per l'uso lo si vede dall'indicatore di chiusura (fig. A-3) presente sul manico:

Verde = la pentola è chiusa correttamente e pronta per l'uso

Rosso = la pentola non è chiusa in maniera corretta, non si forma alcuna pressione

Pulizia

Prima di utilizzare la pentola la prima volta consigliamo di lavare pentola, coperchio e guarnizione ad anello in modo che vengano allontanati i residui di polvere e macchie della produzione.

Consigliamo di curare la pentola ed il coperchio con la crema per la cura dell'acciaio Fissler (o prodotti alternativi adatti alla cura dell'acciaio). In questo modo l'acciaio diventa più resistente contro sali e prodotti acidi. Eliminare del tutto i residui della crema per la cura dell'acciaio. Se necessario ripetere l'operazione anche nel caso dovesse cambiare la qualità della superficie dell'acciaio.

5. Istruzioni per l'uso

Dispositivi di sicurezza

La pentola a pressione vitaquick® presenta diversi dispositivi che intervengono automaticamente per garantire la sicurezza della pentola a pressione. **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 l'unità della valvola e il manico siano montati correttamente e siano ben saldi. Avvertenze al riguardo sono reperibili nel capitolo 10.

Unità della valvola (fig. A-5)

v. figura G

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

Euromatic (fig. A-18)

v. figura H e I

Accertarsi che la valvola Euromatic alloggiata sul coperchio sia pulita e si muova senza impedimenti. La guarnizione ad anello deve essere completamente inserita nell'apposita scanalatura.

v. figura J

Controllare con il dito che la sfera bianca nella valvola Euromatic non sia incollata e scorra senza impedimenti ritornando nella posizione iniziale.

Guarnizione ad anello (fig. A-20) e camma di sicurezza (fig. A-17)

v. figura K

Controllare che la guarnizione e il bordo del coperchio siano puliti, che la guarnizione sia integra e la camma di sicurezza si muova senza impedimenti.

Infilare la guarnizione facendo in modo che sia completamente piatta e aderisca sul lato interno del coperchio sotto i segmenti del bordo ripiegati all'interno. La guarnizione deve trovarsi davanti alla camma di sicurezza, cioè deve essere spostata dal bordo del coperchio.

Quantità di riempimento

v. figura L

Attenersi alle seguenti quantità di riempimento indicate per la cottura con la pentola a pressione. Per facilitare il dosaggio, l'interno della pentola presenta una scala graduata.

“min“

Per la formazione del vapore sono necessari a seconda del diametro della pentola almeno 200-300 ml di liquido, sia che la cottura avvenga con o senza cestello. La pentola a pressione non deve mai cuocere senza la quantità minima di liquido. (vedere tacca “min”)

Istruzioni per l'uso

Ø 18 cm: 200 ml

Ø 22 cm: 250 ml

Ø 26 cm: 300 ml

„max“

La pentola a pressione deve essere riempita fino a $\frac{2}{3}$ del suo volume di riempimento per garantire un funzionamento sicuro. (vedere tacca "max")

“½”

Con alimenti che producono schiuma o si dilatano durante la cottura, come riso, brodi, o legumi secchi, la pentola a pressione deve essere riempita solo a metà (vedere tacca „½“).

“ $\frac{1}{3}$ ”

Quando cuocete dei fagioli ed altri legumi, riempite la pentola a pressione non oltre un $\frac{1}{3}$ come (da marcatura), poiché la loro buccia sottile può facilmente salire e bloccare le valvole.

Nota importante:

Mai cuocere alimenti senza un livello di liquido sufficiente ed assicurarsi che il liquido nella pentola a pressione non sia completamente evaporato. La mancata osservanza di tale istruzione può causare la combustione alimentare e danni alla pentola, alle maniglie, alle valvole, ai meccanismi di sicurezza e al bruciatore. Non continuare ad utilizzare la pentola a pressione poiché le funzioni delle valvole e le funzioni di sicurezza non sono più garantite. Fate controllare la vostra pentola a pressione dal Servizio Clienti Fissler (consultare le istruzioni sulla sicurezza).

Compatibilità con il piano cottura

Il fondo SuperThermic interamente incapsulato garantisce un assorbimento, una distribuzione e un mantenimento del calore buoni ed è adatto a ogni tipo di piano cottura, compreso quello a induzione.



Regolazione del fornello

	Livelli di cottura del fornello			
	1-12 livelli	1-9 livelli	1-6 livelli	1-3 livelli
Rosolare (senza coperchio)	9-12	6-9	4-6	2-3
Scottare, ventilare	12	9	6	3
Stufare, cuocere a vapore, riscaldare, scongelare	1-6	1-4	1-3	$\frac{1}{2}$ - 1 $\frac{1}{2}$

Le regolazioni proposte sono puramente indicative. Se il piano cottura è a induzione, si possono impostare valori più bassi a seconda dell'efficienza. Rispettare anche quanto indicato nelle istruzioni del piano cottura.

La pentola a pressione aperta non deve essere riscaldata al massimo livello di calore per più di 2 minuti quando è vuota o quando contiene olio o burro. In caso di surriscaldamento il fondo può assumere un colore dorato. Questa alterazione del colore non pregiudica il buon funzionamento.

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

Cucina a gas: Collocare la pentola al centro ed evitare la fiamma troppo alta. Le fiamme possono danneggiare le maniglie in plastica.

Induzione: La pentola deve essere sempre sistemata al centro della piastra di cottura. La grandezza del fondo della pentola deve essere uguale o superiore a quella del piano cottura, altrimenti esiste la possibilità che il fondo della pentola non entri in contatto con il piano cottura.

Precauzioni per il piano cottura a induzione: Per evitare il surriscaldamento e danneggiamento della pentola a causa di una elevata efficienza dell'induzione, non riscaldarla mai senza essere presenti se è vuota. Seguire le istruzioni per l'uso fornite dal produttore della cucina.

Durante l'uso si può sentire un rumore simile ad un ronzio. Questo rumore è dovuto a motivi di carattere tecnico e non è indice di nessun difetto a carico della cucina o della pentola.

Consigli per il risparmio energetico

- Se si cucina scegliendo il livello di cottura delicato o rapido, il fornello deve essere regolato in modo che l'indicatore di cottura non superi la tacca del rispettivo livello di cottura.
- Utilizzare un fornello di grandezza adeguata (vedere quanto indicato sopra).
- Scegliere una pentola di grandezza proporzionata alla quantità di vivande da cucinare
- Sfruttare il calore accumulato del fondo. Spegnerne il fornello prima della fine del tempo di cottura per sfruttare il tempo di raffreddamento.

6. La cottura con vitaquick®

La pentola a pressione consente diversi tipi di cottura:

bollire o stufare, rosolare e friggere (senza coperchio) ma anche scongelare, conservare o centrifugare il succo. Per maggiori informazioni sulle possibilità di utilizzo della pentola a pressione e sull'uso dei cestelli consultare il Capitolo 8.

Preparazione

Mettere gli ingredienti nella pentola a pressione secondo ricetta.
Rispettare le quantità di riempimento prescritte. (vedere Capitolo 5)

Mettere il coperchio e chiudere la pentola.

Quando l'indicatore di chiusura (fig.A-3) sul manico del coperchio diventa verde, la pentola è pronta per la cottura. (vedere Capitolo 4)

Selezione del livello di cottura

Con vitaquick® potete scegliere tra il livello di cottura delicato e quello rapido. La tabella dei tempi di cottura (Capitolo 9) fornisce dei consigli per la scelta del livello di cottura.

Livello di cottura 1, circa 109°C (cottura delicata)
(pressione di esercizio 40 kPa)

per alimenti delicati come pesce o verdura

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

Livello di cottura 2, circa 117°C (cottura rapida)

(pressione di esercizio 80 kPa)

per tutti gli altri alimenti come pietanze a base di carne o piatti unici

Prima fase di cottura

Fare riscaldare la pentola a pressione al massimo livello di temperatura.

Sotto il manico del coperchio (fig. A-4) fuoriesce il vapore e quindi l'ossigeno dell'aria nemico delle vitamine. Questo processo può durare alcuni minuti. Quando Euromatic si chiude non facendo più fuoriuscire il vapore, inizia a generarsi la pressione. Poco dopo inizia a salire l'indicatore di cottura (fig. A-9).

Indicatore di cottura

L'indicatore di cottura segnala il raggiungimento del rispettivo livello di cottura tramite due tacche (anelli bianchi).

v. figura M

Primo anello:

„Il livello di cottura 1 (livello di cottura delicato) è stato raggiunto.“

Per cuocere con il livello di cottura delicato, occorre ridurre l'intensità di calore già poco prima che appaia il primo anello bianco. Il fornello deve essere regolato in modo tale che, durante l'intero processo di cottura, il primo anello resti visibile ma non venga superato.

v. figura M

Secondo anello:

„Il livello di cottura 2 (livello di cottura rapido) è stato raggiunto.“

Per cuocere con il livello di cottura rapido, occorre ridurre un po' l'intensità di calore quando appare il primo anello bianco. Il fornello deve essere regolato in modo tale che, durante l'intero processo di cottura, il secondo anello bianco resti visibile ma non venga superato.

Se l'indicatore di cottura continua a salire dopo che appare il secondo anello bianco, si sente un fischio e il vapore fuoriesce dalla valvola. L'intensità di calore in questo caso è troppo elevata e deve essere ridotta altrimenti il liquido nella pentola evapora.

Nota importante:

Fare attenzione che nella pentola a pressione il liquido non sia mai completamente evaporato! (confronta quanto indicato nel capitolo 5)

Tempi di cottura

I tempi di cottura partono dal momento in cui viene raggiunto il livello di cottura selezionato (primo o secondo anello bianco).

Indicazioni sui tempi di cottura dei diversi alimenti sono riportate nel Capitolo 9.

Regole fondamentali:

1. Il tempo di cottura per il livello 2 corrisponde a circa ½ o ⅓ del tempo di cottura normale.
2. Il tempo di cottura per il livello 1 si allunga del 50% rispetto al livello 2
3. I tempi di cottura per uno stesso alimento possono comunque variare in base alla quantità, alla forma e alla consistenza della pietanza da cuocere.

Es. patate con la buccia:

Tempo di cottura normale	Tempo di cottura livello 2	Tempo di cottura livello 1
circa 30 min	circa 12 min	circa 18 min

Trascorso il tempo di cottura, togliere la pentola a pressione dal fornello e fare uscire la pressione (vedere istruzioni nel capitolo seguente). A questo punto aprirla.

7. Evaporazione del vitaquick®

Nota importante:

Non aprire mai la pentola a pressione con forza. La pentola può essere aperta solo se l'indicatore di cottura è sceso e non fuoriesce più vapore azionando il pulsante di comando. Se la pentola è senza pressione, il pulsante di comando per aprire la pentola scorre con facilità.

Prima di aprire la pentola scuoterla sempre leggermente per staccare eventuali bolle di vapore formatesi nel cibo. In questo modo si evita il pericolo di scottature causate dagli schizzi di cibo e vapore.

La pressione può essere eliminata dalla pentola vitaquick® secondo 3 modalità.

Il tipo di evaporazione deve essere selezionato in base all'alimento cucinato.

Se si cucinano alimenti che formano schiuma o che aumentano con la cottura, come ad es. legumi, zuppe o piatti unici 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 spaccarsi.

Metodo 1

"Evaporazione veloce tramite pulsante di comando"

v. figura O

Premendo leggermente il pulsante di comando (fig. A-2) in direzione della freccia il vapore fuoriesce sotto il manico del coperchio (fig. A-4). Tenere premuto il pulsante finché l'indicatore di cottura non è sceso completamente e non fuoriesce più vapore.

Rilasciare poi il pulsante, scuotere leggermente la pentola e premere di nuovo il pulsante di comando. Ripetere questa operazione fino alla completa espulsione del vapore. Se la pentola è senza pressione, Euromatic si abbassa. Adesso il pulsante di comando può essere premuto completamente per aprire la pentola.

Nota:

Se nella pentola c'è ancora pressione, il pulsante di comando non può essere premuto fino in fondo. Questo è normale e serve a far sì che la pentola non possa essere aperta accidentalmente quando è sotto pressione. Quindi non forzare il pulsante di comando!



Metodo 2

"Lasciare raffreddare"

Scegliere questo metodo se si desidera sfruttare il calore residuo.

Togliere la pentola dal fornello poco prima della fine del tempo di cottura e lasciare raffreddare lentamente finché l'indicatore di cottura non si è abbassato completamente.

Premere quindi leggermente il pulsante di comando e fare uscire la pressione residua eventualmente presente. Lasciare il pulsante quando non fuoriesce più vapore, scuotere leggermente la pentola e premere di nuovo il pulsante di comando. Ripetere questa operazione fino alla completa espulsione del vapore. Se la pentola è senza pressione, Euromatic si abbassa. Adesso il pulsante di comando può essere premuto completamente per aprire la pentola.

Questo metodo è adatto soprattutto per le pietanze che richiedono lunghi tempi di cottura.

Metodo 3

"Evaporazione veloce sotto l'acqua corrente"

v. figura Q

Se il vapore che fuoriesce arreca disturbo, è possibile eliminare la pressione della pentola anche sotto l'acqua corrente. Appoggiare la pentola nel lavandino e fare scorrere l'acqua lateralmente sul coperchio (non sopra il manico e l'unità della valvola) finché l'indicatore di cottura non si sia abbassato completamente.

Premere quindi leggermente il pulsante di comando e fare uscire la pressione residua eventualmente presente. Lasciare il pulsante quando non fuoriesce più vapore, scuotere leggermente la pentola e premere di nuovo il pulsante di comando. Ripetere questa operazione fino alla completa espulsione del vapore. Se la pentola è senza pressione, Euromatic si abbassa. Adesso il pulsante di comando può essere premuto completamente per aprire la pentola.

8. Possibilità di utilizzo

Stufare la carne

Per ottenere lo stufato è necessario rosolare e cuocere in umido. Innanzi tutto la carne viene ben rosolata e poi bagnata con del liquido.

- Fare riscaldare la pentola o padella a pressione senza l'aggiunta di olio o burro a temperatura media (a $\frac{2}{3}$ della potenza della piastra di cottura).
- Versare nella pentola alcune gocce di acqua fredda. Quando si trasformano in bollicine e danzano sul fondo della pentola, significa che è stata raggiunta la giusta temperatura per cuocere la carne con o senza l'aggiunta di olio o burro. Prima di aggiungere olio o burro o di mettere l'arrosto, togliere con cautela l'acqua, ad es. con un panno da cucina.
- Premere bene l'arrosto sul fondo. Dopo pochi minuti si stacca dal fondo e può essere girato. All'occorrenza aggiungere altri ingredienti come d'abitudine.
- In base alla ricetta aggiungere il liquido necessario e comunque almeno 200-300 ml (vedere Capitolo 5)
- Chiudere la pentola
- Portare a ebollizione e impostare il livello di cottura desiderato (v. Capitolo 6)

Nota: di norma la carne viene cotta al livello 2. Vedere Capitolo 9.

Zuppe e piatti unici

Le zuppe e i piatti unici vanno cotti sempre senza usare il cestello.

- Riempire la pentola per $\frac{2}{3}$ al massimo (tacca "max"). Nel caso di cibi che formano schiuma o che tendono a gonfiarsi, riempire la pentola solo per metà (tacca " $\frac{1}{2}$ ").
- Le zuppe vanno fatte cuocere dapprima senza coperchio portandole a ebollizione in modo da poterle schiumare bene
- Mescolare
- Chiudere la pentola
- Portare a ebollizione e impostare il livello di cottura desiderato (v. Capitolo 6)

Nota: di norma le zuppe e i piatti unici vengono cotti al livello 2. Vedere Capitolo 9.

Verdure e patate

Le verdure e altri alimenti delicati possono essere cotti a vapore in modo leggero usando il cestello perforato. In alcuni modelli il cestello è incluso oppure può essere richiesto separatamente.

- Versare nella pentola a pressione almeno 200-300 ml di liquido (vedere tacca "min") aggiungendo eventualmente erbe aromatiche, spezie o vino
- Disporre la verdura già pulita nel cestello perforato e appoggiarlo nel treppiede all'interno della pentola
- Chiudere la pentola
- Portare a ebollizione e impostare il livello di cottura desiderato (v. Capitolo 6)

Nota: di norma la verdura viene cotta al livello 1. Vedere Capitolo 9.

Preparazione del riso

Il riso può essere cotto sul fondo della pentola a pressione, senza usare il cestello.

Preparazione di riso integrale:

- Versare nella pentola a pressione riso e acqua nel rapporto 1:2.
- Aggiungere sale a piacere.
- Rispettare la quantità minima di liquido.
- Chiudere la pentola
- Portare a ebollizione e impostare il livello di cottura 2 (secondo anello bianco)
- Fare cuocere per circa 7-9 minuti al livello 2, quindi fare evaporare e aprire la pentola.
- Oppure: togliere la pentola dal fornello e fare riposare il riso lentamente per circa 15 minuti. Poi aprire la pentola.

Nota: il riso può essere cotto anche nel cestello non perforato. Versare nella pentola la quantità minima di liquido necessaria. Disporre nella pentola il cestello non perforato con il riso e l'acqua (rapporto 1:1 circa).

Preparazione del pesce

Dopo avere aggiunto la quantità minima di liquido, lasciare cuocere il pesce nel medesimo sul fondo della pentola oppure disporlo nel cestello perforato e cuocerlo a vapore.

Nota: il pesce viene cotto al livello 1. Vedere Capitolo 9.

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

Friggere

La frittura nella pentola a pressione deve avvenire sempre senza coperchio!

Per evitare scottature di grasso schiumoso o spruzzi di grasso, consigliamo di utilizzare sempre una pentola abbastanza alta.

- Riempire la pentola di olio al massimo per metà (tacca "½").
- Fare riscaldare l'olio a temperatura media senza surriscaldarlo.
- La giusta temperatura per friggere è raggiunta quando immergendo il manico di un cucchiaino di legno si formano delle bollicine tutt'attorno.
- Non chiudere mai con il coperchio!

Preparare i surgelati

I surgelati possono essere preparati molto facilmente nella pentola a pressione.

- Carne: prima di rosolare fare scongelare parzialmente
- Pietanze senza sugo: sistemare nel cestello perforato all'interno della pentola
- Pietanze con il sugo: sistemare nel cestello non perforato all'interno della pentola
- Versare almeno 200-300 ml di liquido (vedere tacca „min“) nella pentola a pressione
- Chiudere la pentola
- Portare a ebollizione e impostare il livello di cottura desiderato (v. Capitolo 6)

Conservare

La pentola a pressione può essere utilizzata anche per conservare. In base alle grandezza dei vasetti da conserva utilizzare il modello da 4,5 l o superiore.

- Per la conservazione, utilizzare solo ingredienti di base in buone condizioni!
- Disporre i vasetti distanziati di un dito dal bordo e chiudere
- Versare almeno 200-300 ml di liquido (vedere tacca „min“) nella pentola a pressione
- Appoggiare i vasetti nel cestello perforato all'interno della pentola
- Chiudere la pentola
- Portare a ebollizione e impostare il livello di cottura desiderato (v. Capitolo 6)

Istruzioni per i tempi di preparazione delle conserve:		
Marmellata	livello I	1-2 min
Frutta/verdura sott'aceto	livello I	8-10 min

Non fare evaporare la pentola rapidamente, ma lasciarla raffreddare lentamente altrimenti i vasetti possono scoppiare!

Centrifugare

Per centrifugare il succo da piccole quantità di frutta si utilizza sia il cestello perforato che il cestello non perforato.

- Preparare la frutta
- Versare almeno 200-300 ml di liquido (vedere tacca "min") nella pentola a pressione

- Disporre la frutta nel cestello perforato
- Sistemare il cestello perforato sul cestello non perforato e appoggiarli dentro la pentola
- Chiudere la pentola
- Portare a ebollizione e impostare il livello di cottura 2 (secondo anello bianco) (v. Capitolo 6)

Istruzioni per i tempi di preparazione dei centrifugati:		
Frutta a bacche	livello 2	12 min
Frutta con nocciolo	livello 2	18 min
Frutta a granelli	livello 2	25 min

Non fare evaporare la pentola rapidamente, ma lasciarla raffreddare lentamente!

Sterilizzare

Biberon e altri oggetti domestici (non per uso medico) possono essere sterilizzati nella pentola a pressione.

- Versare almeno 200-300 ml di liquido (vedere tacca "min") nella pentola a pressione
- Disporre i flaconi con l'apertura verso il basso dentro il cestello perforato
- Chiudere la pentola
- Portare a ebollizione e impostare il livello di cottura 2 (secondo anello bianco)

Non fare evaporare la pentola rapidamente, ma lasciarla raffreddare lentamente!

Cottura multipla

Impilando i cestelli è possibile cuocere più pietanze contemporaneamente.

Regole:

- Cuocere il pesce sopra la verdura
- Cuocere la verdura sopra la carne
- Disporre le pietanze con tempi di cottura simili dentro la pentola e procedere con la cottura
- Se le pietanze hanno tempi di cottura diversi, disporre prima la pietanze che ha tempi di cottura più lunghi e farla cuocere. Quando il tempo di cottura residuo della pietanza coincide con il tempo di cottura dell'altra pietanza, togliere la pentola dal fornello, fare fuoriuscire il vapore, aprire, aggiungere l'altra pietanza e terminare la cottura.
- Poiché aprendo la pentola durante la cottura il vapore fuoriesce, è necessario aggiungere sin dall'inizio almeno 300 ml di liquido.

Esempio:

Involtni (20 min) con patate lesse (8 min).

Disporre prima gli involtni nella pentola e fare cuocere per 12 minuti al livello 2. Quindi togliere la pentola dal fornello, fare evaporare e aprire la pentola. Mettere nella pentola le patate dentro il cestello perforato appoggiato nel treppiede sopra gli involtni. Chiudere la pentola, portare a ebollizione e fare cuocere per altri 8 minuti al livello 2.

9. Tempi di cottura

I tempi di cottura indicati sono orientativi e si riferiscono alle quantità previste per circa 2-3 persone.

In linea generale:

- Il tempo di cottura per il livello 2 corrisponde a circa $\frac{1}{2}$ o $\frac{1}{3}$ del tempo di cottura normale.
- Il tempo di cottura per il livello 1 si allunga del 50% rispetto al livello 2
- I tempi di cottura per uno stesso alimento possono variare in base alla quantità, alla forma, alla dimensione e alla consistenza della pietanza da cuocere
- Aumentando la quantità di riempimento totale si allunga anche il tempo di cottura
- Più l'alimento viene tagliato finemente, inferiore è il tempo di cottura

Esempio:

patate con la buccia (intere) circa 12 minuti, patate lesse (tagliate a metà o in quattro pezzi) circa 8 minuti

I tempi di cottura indicati aiutano a determinare velocemente i tempi di cottura effettivi per le proprie preparazioni.

Se non si è sicuri sul tempo di cottura, selezionare all'inizio una durata inferiore. Si può sempre prolungare la cottura in un secondo momento.

Suino

Spezzatino/stufato di maiale	10-15 min	livello 2
Arrosti di maiale	30-35 min	livello 2
Stinco di maiale	35-40 min	livello 2
Zampone di maiale, fresco	35-40 min	livello 2

Vitello e manzo

Carne di vitello (spezzatino)	2-5 min	livello 2
Arrosti di vitello	20-25 min	livello 2
Stinco di vitello	25-30 min	livello 2

Spezzatino di manzo	20-25 min	livello 2
Ossobuco (per zuppa)	20-22 min	livello 2
Involtoni/filetto arrosto	20-25 min	livello 2
Arrosti all'agro/lombata	30-40 min	livello 2
Arrosti di manzo	30-40 min	livello 2
Bollito di manzo	30-40 min	livello 2

Pollame

Petto/coscia di pollo	15-20 min	livello 2
Petto/coscia di tacchino	18-20 min	livello 2
Gallina in brodo (in base alla grandezza e consistenza della carne)	25-35 min	livello 2

Selvaggina e agnello

Lombata di capriolo	20-25 min	livello 2
Arrosti di capriolo	20-25 min	livello 2
Spezzatino di cervo	15-20 min	livello 2
Arrosti di cervo	25-30 min	livello 2
Spezzatino di cinghiale	15-20 min	livello 2
Arrosti di cinghiale	25-30 min	livello 2
Arrosti di lepre	15-25 min	livello 2
Ragù di agnello	10-15 min	livello 2
Arrosti di agnello	20-25 min	livello 2

Pesce

Ragù di pesce	3-4 min	livello 1
Salmone	6-8 min	livello 1
Ippoglosso	3-5 min	livello 1
Nasello	6-7 min	livello 1
Scorfano	3-6 min	livello 1

Zuppe e piatti unici

Zuppa di verdure	4-6 min	livello 2
Zuppa di patate	6-8 min	livello 2
Zuppa di gulasch	15-20 min	livello 2
Brodo di manzo	35-40 min	livello 2

Verdure			Patate lesse	6-8 min	livello 2
Carciofi (interi)	6-8 min	livello 1	(tagliate in quattro pezzi)		
Cavolfiore/broccoli (a rosette)	2-4 min	livello 1	Patate non pelate (intere)	8-12 min	livello 2
Cavolfiore (intero)	9-11 min	livello 1			
Fagiolini (freschi)	3-5 min	livello 1	Legumi e cereali		
Cavolo rapa (a pezzi)	2-3 min	livello 1	Lenticchie (senza ammollo)	10-15 min	livello 2
Pannocchie	circa 5 min	livello 1	Piselli (decorticati, senza ammollo)	15-18 min	livello 2
Verdure miste	2-5 min	livello 1	Orzo perlato	15-20 min	livello 2
Carote	4-6 min	livello 1			
Peperoni	1-2 min	livello 1	Miglio, grano saraceno (senza ammollo)	2-3 min	livello 2
Cavolo cappuccio	7-10 min	livello 1	Riso integrale (senza ammollo)	7-9 min	livello 2
rosso/bianco (a listarelle)					
Asparagi bianchi (interi)	3-6 min	livello 1	Avena, frumento, orzo, segale,	8-9 min	livello 2
Verza (a listarelle)	2-3 min	livello 1	spelta, grano verde (in ammollo)		

Depressurizzare la pentola, chiudere il coperchio e lasciare in ammollo per circa 15 minuti.

10. Pulizia e cura

Pulizia

Lavare la pentola a pressione dopo ogni utilizzo.

- Staccare la guarnizione dal coperchio e lavare a mano
- Sciacquare l'unità della valvola sotto acqua corrente oppure, se necessario, sviarla e pulirla
- Togliete il manico del coperchio e sciacquatelo sotto acqua corrente.
- La pentola, il coperchio (senza guarnizione, unità della valvola e manico del coperchio) e i cestelli possono essere lavati in lavastoviglie.

Regole:

- Per pulire usare acqua calda con normale detersivo e una spugna o uno spazzolino morbido. Evitare oggetti appuntiti, ruvidi o taglienti. In caso di sporco ostinato sulle pareti interne e sul fondo strofinare con il lato ruvido della spugna.
- Non fare seccare i resti di cibo e non tenere le pietanze nella pentola per troppo tempo poiché possono formarsi macchie sull'acciaio e alterazioni sulla superficie.
- Per conservare la superficie dell'acciaio, utilizzare regolarmente i prodotti per la cura dell'acciaio inox Fissler. Sono particolarmente indicati per rimuovere le macchie biancastre o 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.

Istruzioni per il montaggio dell'unità della valvola e del manico

Unità della valvola (fig. A-5)

Smontaggio: v. figura R

Allentare la vite di fissaggio (fig. A-21) ruotandola in senso antiorario e staccare l'unità della valvola. Per allentare questa vite di fissaggio non occorrono strumenti ma è sufficiente una moneta.

Montaggio: v. figura S

Infilare l'unità della valvola (1) dall'alto nella posizione prestabilita dentro il coperchio (al centro sul perno), avvitare la vite di fissaggio (2) dal basso in senso orario e stringere bene.

Manico del coperchio (fig. A-1)

Smontaggio: v. figura T

Allentare il manico ruotando in senso antiorario la vite di fissaggio (fig. A-19) sul lato interno del coperchio.

Montaggio: v. figura U

Afferrare il manico e applicare il coperchio nella posizione prevista. Girare la vite di fissaggio in senso orario e stringerla.

Conservazione

La guarnizione deve essere conservata in un ambiente buio (protetto dai raggi solari e ultravioletti), asciutto e pulito. Per far durare la guarnizione più a lungo ed evitare di schiacciarla mettere il coperchio sulla pentola al contrario.

Manutenzione

I pezzi della pentola a pressione soggetti ad usura devono essere sostituiti periodicamente.

Ulteriori indicazioni al riguardo sono reperibili nel capitolo 12.

11. Domande e risposte

Nota importante:

spegnere il fornello e lasciare raffreddare la pentola a pressione prima di provare a eliminare la causa di un difetto.

Difetto	Possibile causa	Eliminazione della causa del difetto
In fase di precottura sotto il manico del coperchio (dalla valvola Euromatic) esce vapore più a lungo del solito	La pentola non è chiusa correttamente. (l'indicatore sul manico è sul campo rosso)	Chiudere correttamente la pentola. (v. Capitolo 4) (l'indicatore sul manico è sul campo verde)
	L'intensità del calore è troppo bassa.	Regolare al massimo la fonte di calore.
	La grandezza del piano cottura non è adatta alle dimensioni della pentola a pressione.	Sistemare la pentola a pressione su un piano di cottura adatto. (v. Capitolo 5)
	Il manico del coperchio è lento.	Stringere la vite di fissaggio del manico sul lato interno del coperchio.
In fase di precottura non fuoriesce vapore.	La valvola Fissler Euromatic o la sua guarnizione ad anello è sporca o rovinata.	Pulire o sostituire i pezzi. (v. Capitolo 13)
	È stato messo troppo poco liquido nella pentola.	Aggiungere la quantità di liquido minima necessaria (200-300 ml). (v. Capitolo 5)
	L'intensità del calore è troppo bassa.	Regolare al massimo la fonte di calore.

Difetto	Possibile causa	Eliminazione della causa del difetto
Fuoriesce vapore e/o goccioline d'acqua dal bordo del coperchio prima che l'indicatore di cottura cominci a salire.	<p>La guarnizione non è inserita correttamente.</p> <p>La guarnizione è sporca o danneggiata.</p> <p>La pentola non è chiusa correttamente. (l'indicatore sul manico è sul campo rosso)</p>	<p>Inserire correttamente la guarnizione. (v. Capitolo 5)</p> <p>Pulire o sostituire la guarnizione.</p> <p>Chiudere correttamente la pentola. (v. Capitolo 4) (l'indicatore sul manico è sul campo verde)</p>
L'indicatore di cottura non sale.	<p>Il vapore fuoriesce dal manico.</p> <p>Il vapore fuoriesce dal bordo del coperchio.</p> <p>È stato messo troppo poco liquido nella pentola.</p> <p>L'unità della valvola non è serrata correttamente.</p> <p>La guarnizione ad anello, la guarnizione sede valvola e la membrana mobile non è montata, è difettosa o montata male.</p>	<p>Vedere sopra.</p> <p>Vedere sopra.</p> <p>Aggiungere la quantità di liquido minima necessaria (200-300 ml). (v. Capitolo 5)</p> <p>Inserire correttamente l'unità della valvola e serrare la vite di fissaggio. (v. Capitolo 10)</p> <p>Sostituire la guarnizione interessata o montarla correttamente. (v. Capitolo 12)</p>
Fuoriesce vapore dall'unità della valvola	<p>La temperatura è troppo elevata per il livello di cottura impostato. (l'indicatore di cottura è salito oltre il secondo anello bianco)</p> <p>L'unità della valvola non è serrata correttamente.</p> <p>La guarnizione ad anello, guarnizione sede valvola e la membrana mobile non è montata, è difettosa o montata male.</p>	<p>Abbassare l'intensità di calore. Regolare l'intensità del calore in modo che l'indicatore di cottura non superi la tacca del livello di cottura desiderato (primo o secondo anello bianco) durante tutto il tempo di cottura. (v. Capitolo 6)</p> <p>Inserire correttamente l'unità della valvola e serrare la vite di fissaggio (v. Capitolo 10)</p> <p>Sostituire la guarnizione interessata o montarla correttamente. (v. Capitolo 12)</p>

Domande e risposte

Difetto	Possibile causa	Eliminazione della causa del difetto
Sotto il manico (da Euro-matic) fuoriesce vapore anche se l'indicatore di cottura è già salito.	Il manico del coperchio è lento. Guarnizione piatta per la vite di fissaggio del manico del coperchio o guarnizione ad anello per Euromatic mancante, difettosa oppure montata male. Se fuoriesce molto vapore è possibile che sia scattato il dispositivo di sicurezza Euromatic. Ciò si verifica quando la valvola è sporca o difettosa.	Stringere la vite di fissaggio del manico sul lato interno del coperchio. Sostituire la guarnizione interessata o montarla correttamente. (v. Capitolo 12) Togliere l'unità della valvola e pulirla oppure sostituirla. (cfr: Capitolo 10 e 12)
Dal bordo del coperchio fuoriesce molto vapore anche se l'indicatore di cottura è già salito.	La guarnizione è difettosa. La guarnizione ha risposto come dispositivo di sicurezza. Ciò si verifica quando la valvola ed Euromatic sono sporchi o difettosi.	Sostituire la guarnizione. (cfr: Capitolo 5 e 12) Fare controllare la pentola dal servizio di assistenza Fissler.
Il vapore fuoriesce sotto la calotta rotonda nel manico o nel pulsante di comando.	La tenuta è difettosa.	Sostituire il manico o fare controllare la pentola dal servizio di assistenza Fissler.
La pentola non si chiude con facilità o il pulsante di comando non esce fuori quando la pentola viene chiusa.	Il manico del coperchio e/o della pentola non sono montati correttamente. Il manico del coperchio è difettoso. La guarnizione non è inserita correttamente. La pentola non è chiusa correttamente. (l'indicatore sul manico è sul campo rosso)	Controllare il fissaggio dei manici ed eventualmente stringerli. Sostituire il manico del coperchio. Inserire correttamente la guarnizione. (vedere Capitolo 5) Chiudere correttamente la pentola. (v. Capitolo 4) (l'indicatore sul manico è sul campo verde)
La pentola non si apre.	C'è ancora pressione nella pentola. Euromatic si è inceppato.	Scaricare la pressione nella pentola. (v. Capitolo 7) Rilasciare il pulsante di comando. Spingere leggermente il manico verso sinistra.
Il manico del coperchio è lento.	La vite di fissaggio non è serrata.	Stringere la vite di fissaggio del manico sul lato interno del coperchio.
I manici della pentola sono lenti.	Le viti di fissaggio non sono serrate.	Riserrare le viti con il cacciavite.

12. Manutenzione e ricambi

Nota bene

Sostituire regolarmente i pezzi soggetti a usura come guarnizioni e altre parti in gomma dopo circa 400 cotture oppure dopo 2 anni con ricambi originali Fissler. Se i pezzi presentano evidenti segni di danneggiamento (ad esempio che presentano indurimenti, screpolature, macchie, surriscaldamento o deformazioni) o non aderiscono perfettamente, devono essere sostituiti immediatamente. L'inosservanza pregiudica il funzionamento e la sicurezza della pentola a pressione.

Istruzioni per la sostituzione dei pezzi

Guarnizione (fig. A-20)

Vedere Capitolo 5.

Membrana mobile (fig. A-22)

v. figura V

Allentare l'unità della valvola dal coperchio e staccare la membrana mobile usata sul lato interno del coperchio. Inserire la nuova membrana mobile dall'interno nel foro del coperchio. Verificare che sia alloggiata correttamente ruotandola.

Montare l'unità della valvola (vedere Capitolo 10).

Guarnizione ad anello (fig. A-23)

v. figura W

Allentare l'unità della valvola dal coperchio e rimuovere la vecchia guarnizione ad anello.

Sistemare la nuova guarnizione ad anello nell'apposito spazio interno nel coperchio. Assicurarsi che la guarnizione ad anello aderisca perfettamente.

Guarnizione sede valvola (fig. A-24)

v. figura X

Allentare l'unità della valvola dal coperchio e rimuovere la guarnizione usata.

Inserire la nuova guarnizione e assicurarsi che aderisca perfettamente su entrambi i lati del coperchio.

Guarnizione ad anello per Euromatic (fig. A-18)

v. figura I

Lo smontaggio e il montaggio avviene sul lato interno del coperchio. Fare attenzione che la guarnizione sia completamente entrata nell'apposita scanalatura.

Euromatic (fig. A-18)

Per lo smontaggio e il montaggio deve essere dapprima tolto il manico del coperchio. Così facendo è molto semplice allentare la vite sul lato interno del coperchio. Staccare Euromatic dal coperchio dopo avere tolto la guarnizione ad anello. Per il montaggio infilare il nuovo Euromatic senza la guarnizione attraverso il coperchio facendo in modo che il lato con la sfera bianca appoggi sul lato interno del coperchio. Quindi montare la guarnizione ad anello come descritto sopra.

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

Ricambi

Ricambi	Diametro	Codice articolo
Guarnizione ad anello (fig.Y-1)	22 cm	600-000-22-795
	26 cm	600-000-26-795
Manico per padella a pressione (fig.Y-2)	22 cm	610-300-02-850
	26 cm	610-700-04-850
Manico per pentola a pressione (fig.Y-2)	22 cm	610-300-04-850
	26 cm	610-700-08-850
Manico laterale per padella a pressione (fig.Y-3)	22 cm	600-300-02-840
	26 cm	600-700-04-840
Manico laterale per pentola a pressione (fig.Y-3)	22 cm	600-300-04-840
	26 cm	600-700-08-840
Manico coperchio (fig.Y-4)	tutte le misure	600-000-11-770
Unità della valvola (fig.Y-5)	tutte le misure	600-000-00-700
Membrana mobile (fig.Y-7)	tutte le misure	020-653-00-720
Guarnizione ad anello per unità della valvola (fig.Y-8)	tutte le misure	021-641-00-780
Guarnizione sede valvola (fig.Y-9)	tutte le misure	020-653-00-740
Set membrana mobile, guarnizione ad anello, guarnizione sede valvola (fig.Y-7, 8, 9)	tutte le misure	600-000-01-706
Euromatic completo (fig.Y-10)	tutte le misure	011-631-00-750
Guarnizione ad anello per Euromatic (fig.Y-11)	tutte le misure	011-631-00-760
Vite di fissaggio per manico coperchio, con guarnizione piatta (fig.Y-12)	tutte le misure	600-000-00-712

Accessori

Accessori	Diametro	Codice articolo
Cestello perforato (incl. treppiede) (fig. Z-1)	22 cm	610-300-00-800
	26 cm	610-700-00-800
Cestello non perforato (incl. treppiede) (fig. Z-2)	22 cm	610-300-00-820
	26 cm	610-700-00-820
Coperchio supplementare in vetro (fig. Z-3)	22 cm	021-641-22-600
Coperchio supplementare in metallo (fig. Z-4)	22 cm	623-000-22-700
	26 cm	623-000-26-700

Tutti i ricambi possono essere acquistati presso il rivenditore specializzato Fissler o nei reparti specializzati dei grandi magazzini oppure rivolgersi al Servizio di assistenza Fissler (vedere indirizzo al Capitolo 13).

Per consultare l'elenco dei Rivenditori e ricevere ulteriori informazioni visitare www.fissler.com

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

13. Garanzia e servizio

Tutti i prodotti Fissler sono realizzati con cura utilizzando materiali di alta qualità. La qualità dei prodotti viene controllata ripetutamente fino all'ultimo stadio di produzione e infine i prodotti vengono sottoposti al rigido collaudo finale.

3 anni di garanzia del produttore

Tutte le pentole a pressione sono garantite 3 anni dalla data di acquisto. In caso di reclamo restituire al proprio rivenditore il prodotto in ogni sua parte unitamente alla prova d'acquisto oppure imballarlo adeguatamente e spedirlo al Servizio di assistenza Fissler (all'indirizzo in calce).

Sono escluse dalla garanzia tutte le parti soggette a usura, come ad es.:

- Guarnizione ad anello
- Anello toroidale
- Guarnizione sede valvola
- Membrana mobile
- Guarnizione ad anello per Euromatic
- Guarnizione piatta per vite di fissaggio del manico del coperchio

Non viene fornita alcuna garanzia per danni cagionati da:

- uso improprio e non conforme
- cattivo uso o negligenza
- riparazioni eseguite non correttamente
- montaggio di ricambi non originali
- azione di agenti chimici o fisici sulla superficie del prodotto
- inosservanza delle presenti istruzioni

10 anni di garanzia per la fornitura dei ricambi

Tutte le parti funzionali della pentola a pressione sono acquistabili come minimo per 10 anni dall'uscita del prodotto dal commercio.

Indirizzo del Servizio di assistenza clienti

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

Maggiori informazioni sul sito web www.fissler.com



E Instrucciones de uso

Le agradecemos la confianza que ha depositado en nosotros

Esperamos que disfrute al máximo de su nueva olla a presión vitaquick®.

Nuestros 55 años de experiencia respaldan el desarrollo de esta nueva generación de ollas a presión de Fissler: Las ollas a presión siguen siendo una forma de cocinar rápida, que a la vez permite preparar platos apetitosos conservando todas las vitaminas de los alimentos. Además, en lo que se refiere a sencillez de uso y diseño, vitaquick® impone nuevos estándares.

Para poder disfrutar más tiempo de su olla a presión de fabricación alemana y alcanzar su máxima vida útil, le recomendamos que siga estos consejos. Confiamos en que disfrute probando las numerosas posibilidades de su vitaquick®.

Índice

1. Breve explicación sobre la cocción a presión
2. Advertencias de seguridad
3. Descripción y ventajas de vitaquick®
4. Antes del primer uso
5. Consejos para el uso
6. Cocinar con vitaquick®
7. Despresurizador de vitaquick®
8. Posibilidades de uso
9. Tiempos de cocción
10. Limpieza y cuidados
11. Preguntas y respuestas
12. Mantenimiento y piezas de repuesto
13. Garantía y servicio

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

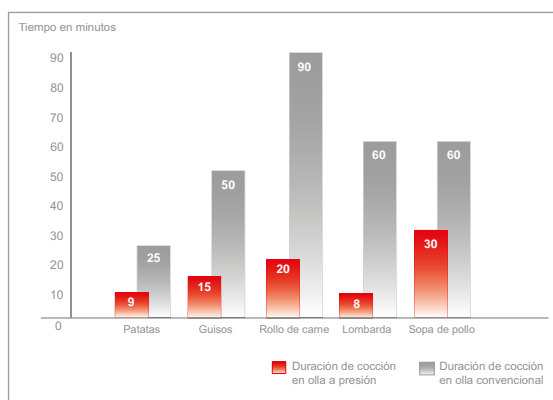
PL

CZ

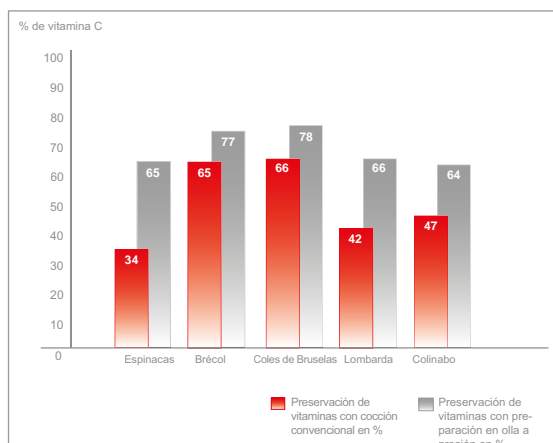
ARA

1. Breve explicación sobre la cocción a presión

El principio básico de la cocción a presión no ha cambiado desde que se descubrió esta técnica: se utiliza una olla cerrada herméticamente para cocinar a presión a temperaturas superiores a 100 °C, gracias a que la sobrepresión que se genera en el interior del recipiente se supera el punto de ebullición del agua y los tiempos de cocción se acortan muchísimo. Por lo tanto, cocinar con una olla a presión proporciona un gran ahorro en el tiempo de cocción, hasta un 70 por ciento de media.



Al evitar el contacto con el oxígeno se logra, además de tiempos de cocción más cortos, que los alimentos se cocinen conservando todo su sabor y sus propiedades. Las vitaminas, minerales y aromas naturales se mantienen mejor que con métodos de cocción tradicionales. Eso se nota en el sabor: el sabor natural de los alimentos es increíblemente más intenso.



2. Advertencias de seguridad

Instrucciones de uso

- Lea detenidamente el manual de instrucciones y todos los consejos antes de cocinar con la olla a presión vitaquick®. Un uso distinto al previsto puede dañar este producto.
- No deje que otras personas, que no se hayan familiarizado con el manual de instrucciones, utilicen la olla a presión.
- Si presta la olla a presión a otras personas, recuerde facilitarles también el manual de instrucciones.

Supervisión

- Nunca utilice la olla a presión cuando haya niños cerca.

Utilización de la olla a presión

- Utilice la olla a presión únicamente para el uso previsto en el manual de instrucciones (consulte el capítulo 8).
- No utilice nunca la olla o la sartén a presión en el horno. Las asas, las válvulas y los sistemas de seguridad quedarían dañados por las altas temperaturas y, por consiguiente, estarían incapacitados para realizar sus funciones de seguridad.
- Cuando prepare fritos en la olla presión, hágalo sin poner la tapa y llene el recipiente con aceite hasta la mitad como máximo. ¡Nunca fría alimentos a presión! (consulte el capítulo 8)
- Las ollas a presión no deben utilizarse en el sector médico. Nunca se deben utilizar como esterilizadores, ya que no han sido diseñadas para alcanzar la temperatura necesaria para la esterilización.
- 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 causando quemaduras.
- La carne cocinada en la olla a presión acumula una presión excesiva en su interior. Por tanto, cuando abra la olla a presión, espere un rato antes de pinchar o mover la carne para evitar quemarse.

Seguridad y mantenimiento

- Antes de cada uso, asegúrese de que todas las válvulas y dispositivos de seguridad están en perfecto estado, funcionan correctamente y están limpios. Sólo así puede garantizarse un correcto funcionamiento. Para más información al respecto, consulte el capítulo 5.
- No realice ningún cambio en la olla a presión. No manipule en forma alguna los dispositivos de seguridad, excepto en los casos que figuran en las instrucciones de uso como medidas de mantenimiento. ¡Nunca lubrique las válvulas!
- Sustituya las piezas de desgaste, como juntas y otras piezas de goma, de forma periódica aproximadamente después de 400 procesos de cocción o como máximo cada 2 años. Utilice siempre piezas originales Fissler: Las piezas que muestran claros signos de desgaste (endurecidas, agrietadas, decoloradas, sobrecalentadas o deformadas) o que no asientan correctamente, deben cambiarse de inmediato. Si no se respetan estas instrucciones, el funcionamiento y la seguridad de su olla a presión pueden verse afectados negativamente.
- Utilice únicamente piezas de repuesto originales Fissler. Use siempre ollas y tapas del mismo modelo, así como otras piezas de repuesto, fabricadas específicamente para su producto (consulte el capítulo 12).
- Por su seguridad, vuelva a apretar de inmediato los tornillos aflojados.
- Por su seguridad, si un asa de plástico se agrieta o está dañada, sustitúyala inmediatamente por piezas de repuesto originales de Fissler.

Funcionamiento de la olla a presión

- Este producto cocina a presión. Un uso distinto al previsto puede causar quemaduras. Asegúrese de que la olla está cerrada antes de ponerla al fuego. Encontrará información al respecto en el capítulo 4. No utilice nunca la olla a presión si la tapa está mal colocada.

- Utilice únicamente las fuentes de calor que se indican en el capítulo 5.
- Nunca ponga a calentar la olla a presión sin líquido en el interior; puesto que el sobrecalentamiento podría dañar el dispositivo, las válvulas, los sistemas de seguridad y, también, el fuego sobre el que la asiente. No siga utilizando la olla a presión, ya que las funciones de los sistemas de seguridad no están garantizados. Lleve su olla a presión al departamento de atención al cliente de Fissler para que la revisen.
Cantidades de llenado mínimas: 200-300 ml de agua según el diámetro de la olla (marca "min").
En casos extremos de sobrecalentamiento, las partes de plástico de la olla o el aluminio del fondo podrían derretirse y licuarse. Si esto ocurriera, apague la fuente de calor y no mueva la olla hasta que se haya enfriado completamente. Ventile la habitación.
- Nunca llene la olla más de dos tercios de su capacidad (marca "max").
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 „½“).
- Cuando cocine habas u otras legumbres, no llene la olla a presión por encima de la marca de ⅓, ya que los hollejos podrían subir y bloquear las válvulas.
- Nunca deje la olla a presión sin supervisión. Regule el suministro de energía de manera que el indicador de cocción no supere la marca del nivel de cocción correspondiente (primer o segundo anillo blanco). Si no se reduce el suministro de energía, el vapor saldrá por la válvula y la olla perderá líquido. La pérdida de todo el líquido supone que se queme el contenido pudiendo causar daños en la olla y en la placa.
- Mueva la olla con mucho cuidado mientras no haya descendido la presión. Nunca toque las superficies calientes. Utilice las asas y elementos de manejo. Si es necesario, póngase unos guantes de cocina.

Apertura de la olla

- Nunca abra la olla de forma brusca. Asegúrese de que la presión interna se ha eliminado del todo antes de abrirla. Para más información al respecto, consulte el capítulo 7.
- Agite la olla antes de abrirla para que no salten burbujas de vapor que puedan causarle quemaduras. Esto es especialmente importante tras la cocción al vapor rápida o al enfriar la olla bajo el agua del grifo.
- Al dejar salir el vapor mantenga siempre las manos, la cara y cualquier parte del cuerpo fuera de la zona de peligro. De lo contrario, el vapor saliente podría causarle quemaduras. Esto es especialmente importante en la zona del botón de cierre cuando se deja salir el vapor rápido.

Nota importante

- No utilice la olla a presión cuando la olla o alguna de sus piezas esté dañada o deformada, o cuando no funcione tal como se describe en este manual de instrucciones. En estos casos, diríjase al distribuidor especializado de Fissler más cercano o al departamento de atención al cliente de Fissler GmbH (consulte la dirección en el capítulo 13).

Conserve este manual de instrucciones en lugar seguro.

3. Descripción y ventajas de vitaquick®

Ver imagen A

1. Mango de la tapa

- desmontable para facilitar la limpieza

2. Botón de cierre

- para abrir y dejar salir el vapor de la olla

3. Indicador de cierre

- indica si la olla está bien cerrada

- 4. Aberturas para la salida de vapor**
 - durante la cocción breve
 - al activarse el Euromatic
 - al salir el vapor a través del botón de cierre
- 5. Unidad de válvula de cocción**
 - con indicador de cocción
 - con válvula para la limitación automática de presión (dispositivo de regulación de presión)
 - desmontable para facilitar la limpieza
- 6. Indicador de cocción grande**
 - con anillos para ajustar el nivel de cocción lenta o rápida
- 7. Aberturas para la salida de vapor**
 - al sobrepasar el nivel de cocción seleccionado
- 8. Ayuda para el cierre**
 - facilita la colocación de la tapa
- 9. Tuerca de ayuda para el cierre**
 - para ayudar al cierre
- 10. Mango de la olla con tope de deslizamiento**
- 11. Protección antillamas**
 - protege las asas en las placas de gas
- 12. Marcas de llenado**
 - Marca "min" que indica el volumen mínimo de relleno con líquido
 - Marca "1/2" que indica el volumen máximo de relleno con recetas que aumentan de volumen
 - Marca "max" que indica el volumen máximo de relleno con platos normales
- 13. Set de insertos para cocinar al vapor (según modelo)**
 - con perforación alargada para una difusión del vapor óptima
 - con puentes de apoyo para una circulación del vapor libre incluso con alimentos grandes
 - con soporte de tres pies
- 14. Cuerpo de olla cónico**
 - para apilar las ollas del mismo diámetro
- 15. Fondo Super-Thermic/Fondo cookstar apto para cualquier tipo de cocinas (según modelo)**
 - válido para todo tipo de placas, incluso de inducción
- 16. Asa opuesta**
 - con empuñadura grande para una manipulación más segura
- 17. Leva de seguridad (dispositivo de seguridad)**
 - evita la formación de presión cuando la olla no está bien cerrada
- 18. Euromatic de Fissler (dispositivo de seguridad)**
 - para la cocción breve automática
 - evita la formación de presión cuando la olla no está bien cerrada
 - limita automáticamente la presión
 - impide abrir la olla cuando sigue habiendo presión
- 19. Tornillo de fijación del mango de la tapa**
 - sin necesidad de herramientas
 - con junta plana fija en la tapa
- 20. Junta (dispositivo de seguridad)**
 - fabricada en silicona de gran calidad
 - con bolsas de seguridad que limitan la presión
- 21. Tornillo para fijar la unidad de válvula de cocción**
 - con ranura para poder aflojarlo con una moneda sin necesidad de utilizar herramientas
- 22. Membrana de silicona**
 - para proteger el semáforo indicador del nivel cocción
- 23. Junta tórica**
 - para hermetizar la unidad de válvula de cocción

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

24. Junta de asiento de válvula

- para hermetizar la válvula de cocción

Ver imagen B/B1

- Distintivo CE (indica que el producto cumple las directrices de la CE sobre ollas a presión)
- Volumen neto (distinto al volumen útil)
- Máxima presión de servicio (máxima presión de control permitida de la válvula de cocción)
- Fecha de fabricación (semana/año)
- Ps= presión máxima permitida
- Pc= presión de cocción. Para las presiones de cocción de su aparato, véase Capítulo 6 "Elección del nivel de cocción"

4. Antes del primer uso

Antes de utilizarla por primera vez, familiarícese con la olla y su manejo.

Apertura de la olla

Véase imagen C

Presione el botón de cierre (Fig. A-2) del mango de la tapa en la dirección de la flecha y gire la tapa hasta el tope derecho. Ya puede retirar la tapa.

Ayuda para el cierre

La tapa dispone de una lengüeta metálica señalada con la palabra "Close" (Cerrar) (Fig. A-8) y de una tuerca contrapuesta (Fig. A-9) en el mango de la olla que sirve para facilitar la colocación de la tapa.

Cierre de la olla

Véase imagen D

Coloque la tapa ligeramente inclinada sobre la ayuda para el cierre en la tuerca del mango de la olla y, a continuación, bájela. Dos puntos rojos, en la ayuda para el cierre y en el mango de la olla, indican la posición correcta de la tapa. Si ambos puntos coinciden, la tapa puede colocarse.

Véase imagen E

Para cerrar la tapa, gírela hacia el tope izquierdo hasta que oiga un clic.

Indicador de cierre

Véase imagen F

Si la olla está bien cerrada y preparada para el uso, el indicador de cierre (Fig. A-3) lo indicará en el mango de la tapa:

Verde = Olla correctamente cerrada y preparada para su uso

Rojo = Olla mal cerrada; no se puede generar la presión

Limpieza

Lave la olla, la tapa y la goma perfectamente antes de utilizar por primera vez su olla a presión. Ello eliminará cualquier partícula de suciedad del pulimento y otras impurezas.

Recomendamos en los subsiguientes usos el limpiador de acero inoxidable de Fissler (u otro producto para el cuidado de las piezas de acero inoxidable) para la olla y la tapa. Ello hará que el acero inoxidable sea más resistente a la exposición de las sales o a las sustancias ácidas. Los residuos de este producto deben ser eliminados perfectamente lavando la olla en profundidad. Use el producto tantas veces como necesite o cuando note cambios en la apariencia del acero inoxidable.

5. Consejos para el uso

Dispositivos de seguridad

La olla a presión vitaquick® incluye distintos dispositivos que garantizan su uso seguro. **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 unidad de válvula de cocción y el mango de la tapa están correctamente montados y fijados antes de empezar la cocción. Para más información al respecto, consulte el capítulo 10.

Unidad de válvula de cocción (Fig. A-5)

Véase imagen G

Retire la unidad de válvula de control de la tapa. 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-18)

Véase imagen H+I

Asegúrese de que el Euromatic esté limpio y se mueva libremente en la tapa.

La junta tórica no debe sobresalir de su entalladura.

Véase imagen J

Presione con el dedo la bola blanca del Euromatic para comprobar que no se pega, sino que se mueve libremente y que regresa a su posición original.

Junta (Fig. A-20) y leva de seguridad (Fig. A-17)

Véase imagen K

Compruebe que la junta y el borde de la tapa estén limpios, la junta no esté dañada y la leva de seguridad se mueva libremente.

Coloque la junta de forma que quede completamente plana debajo del borde curvado hacia dentro, 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 relleno

Véase imagen L

Al cocinar con la olla a presión debe respetar las siguientes cantidades de llenado.

Para hacer más sencilla la dosificación, en el interior de la olla hay unas marcas.

“min”

Para generar vapor, según el diámetro de la olla, debe haber al menos 200-300 ml de líquido, independientemente de si va a cocinar con inserto o no. Nunca ponga la olla a presión al fuego si no está llena con el volumen mínimo de líquido (marca “min”).

Ø 18 cm: 200 ml

Ø 22 cm: 250 ml

Ø 26 cm: 300 ml

“max”

La olla a presión debe llenarse como máximo hasta dos tercios de su capacidad para garantizar un funcionamiento seguro (marca “max”).

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

Consejos para el uso

“½”

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 „½”).

“⅓”

Cuando cocine habas u otras legumbres, no llene la olla a presión por encima de la marca de ⅓ (consulte la marca de ⅓), ya que los hollejos podrían subir y bloquear las válvulas.

Nota importante:

Nunca cocine sin el líquido suficiente y asegúrese de que este no se evapore por completo. De no tenerse en cuenta esta instrucción la comida podría quemarse y la olla, las asas, las válvulas, los sistemas de seguridad y el propio fuego podrían quedar dañados. No siga utilizando la olla a presión, ya que las funciones de las válvulas y los sistemas de seguridad no están garantizados. Lleve su olla a presión al departamento de atención al cliente de Fissler para que la revisen (consulte las instrucciones de seguridad).

Propiedades de la placa

El fondo Super-Thermic encapsulado garantiza una buena absorción, distribución y acumulación del calor y es apto para todo tipo de placas, incluidas las de inducción.



Regulación de la placa

	Niveles de cocción de la placa			
	1-12 niveles	1-9 niveles	1-6 niveles	1-3 niveles
Dorar (con la olla abierta)	9-12	6-9	4-6	2-3
Cocción breve, vaciar el aire	12	9	6	3
Terminar de cocer; cocinar al vapor; calentar; descongelar	1-6	1-4	1-3	½ - 1 ½

Estos niveles son valores orientativos. En las placas de inducción es posible seleccionar niveles más bajos según la potencia disponible. Tenga también en cuenta las instrucciones de uso de la placa.

La olla a presión abierta no se puede colocar vacía ni con aceite durante más de 2 minutos sobre una placa a la máxima potencia ya que, en caso de sobrecalentamiento, el fondo podría adquirir un tono dorado (aunque esta coloración no afectaría al funcionamiento).

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

Placa de gas: coloque el recipiente centrado y evite que la llama sobresalga. Las llamas pueden dañar las asas de plástico.

Inducción: coloque el recipiente 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 las placas de inducción: para evitar el sobrecalentamiento y cualquier daño al producto debido a una elevada potencia de la placa de inducción, nunca deje el recipiente vacío al fuego sin supervisión. Tenga también en cuenta las instrucciones de uso del fabricante de la placa.

Al utilizar la olla puede que se oiga un zumbido. Este ruido es técnicamente normal, no significa que exista ningún defecto en la placa ni en la olla.

Consejos para ahorrar energía

- Al cocinar en los niveles de cocción lenta o cocción rápida, ajuste la placa de manera que el indicador de cocción no sobrepase la marca del nivel de cocción correspondiente.
- Utilice una zona de cocción del tamaño adecuado (consulte las instrucciones anteriores).
- El tamaño del recipiente debe corresponder al volumen de la receta que se va a cocinar.
- Aproveche el calor acumulado del fondo. Apague la zona de cocción antes de que acabe el tiempo de cocción para aprovechar el tiempo de enfriamiento.

6. Cocinar con vitaquick®

La olla a presión permite preparar innumerables platos con distintas técnicas:

asar o estofar; dorar y freír (sin tapa) así como descongelar; preparar conservas o deshidratar. En el capítulo 8 encontrará más información sobre las posibilidades de uso de su olla a presión así como sobre la utilización de los insertos.

Preparación

Introduzca los ingredientes en la olla tal como se describe en la receta.

Al hacerlo, tenga en cuenta el volumen de relleno indicado (consulte el capítulo 5).

A continuación, coloque la tapa y cierre la olla.

Cuando el indicador de cierre (Fig. A-3) del mango de la tapa esté verde, la olla estará preparada para la cocción (consulte el capítulo 4).

Elección del nivel de cocción

Con vitaquick® puede elegir entre dos niveles de cocción: cocción lenta y cocción rápida. La tabla con los tiempos de cocción (capítulo 9) incluye algunas recomendaciones para seleccionar el nivel de cocción.

Nivel de cocción 1, aprox. 109 °C (nivel moderado)
(40 kPa de presión de trabajo)

Para ingredientes delicados como pescado o verduras

Nivel de cocción 2, aprox. 117 °C (nivel rápido)
(80 kPa de presión de trabajo)

Para los demás platos, como carne o guisos

Cocción breve y vaciar el aire

Caliente la olla a presión a la máxima potencia de la placa.

Por delante del mango de la tapa (Fig. A-4) sale vapor y con él, el oxígeno que hace desaparecer las vitaminas. Este proceso puede durar unos minutos. Tan pronto como el Euromatic se cierra y deja de salir vapor; se inicia la formación de presión. Poco después, empieza a ascender el indicador de cocción (Fig. A-6).

Indicador de cocción

El indicador de cocción muestra mediante dos marcas (anillos blancos) que se ha alcanzado el nivel de cocción deseado.

Véase imagen M

Primer anillo:

“Se ha alcanzado el nivel de cocción 1 (nivel de cocción lenta)”

Para cocinar con el nivel de cocción lenta, un poco antes de que se vea el primer anillo blanco, reduzca la potencia de su placa y ajústela de forma que el anillo permanezca visible durante toda la cocción, sin que llegue a sobrepasarse.

Véase imagen N

Segundo anillo:

“Se ha alcanzado el nivel de cocción 2 (nivel de cocción rápida)”

Para cocinar con el nivel de cocción rápida, reduzca un poco la potencia en el momento en que empiece a verse el primer anillo blanco. A continuación, ajuste la potencia de su placa de forma que, durante toda la cocción, el segundo anillo blanco permanezca visible pero no se sobrepase.

Si el indicador de cocción sigue subiendo una vez que aparece el segundo anillo blanco, se oye un pitido y sale vapor por la válvula de cocción. Esto significa que la potencia es excesiva y debe reducirse, o de lo contrario, se evaporará todo el líquido de la olla.

Nota importante:

Asegúrese de que el contenido de la olla a presión no pierda todo el líquido a causa de la salida de vapor (consulte las notas del capítulo 5).

Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción se empiezan a contar desde que se alcanza el nivel de cocción seleccionado (primer o segundo anillo blanco).

En el capítulo 9 encontrará consejos sobre los tiempos de cocción de distintos alimentos.

Normas básicas:

1. El tiempo de cocción en el nivel 2 corresponde a aprox. $\frac{1}{2}$ - $\frac{1}{3}$ del tiempo de cocción normal.
2. El tiempo de cocción en el nivel 1 es aproximadamente un 50% más largo que en el nivel 2.
3. Las indicaciones sobre los tiempos de cocción pueden variar con la misma receta dependiendo de la cantidad, forma, tamaño y consistencia de los alimentos

Por ejemplo, patatas con piel:

Tiempo de cocción habitual	Tiempo de cocción en el nivel 2	Tiempo de cocción en el nivel 1
aprox. 30 min	aprox. 12 min	aprox. 18 min

Quando finalice el tiempo de cocción, retire la olla del fuego y deje salir la presión (consulte las indicaciones del capítulo siguiente). No abra la olla hasta que haya salido toda la presión.

7. Despresurizador de vitaquick®

Nota importante:

No fuerce nunca la olla a presión para abrirla; sólo se abrirá cuando el indicador de cocción haya descendido del todo y al accionar el botón de cierre ya no salga vapor. Si la olla ya no tiene presión, el botón de cierre se puede introducir completamente hacia el interior para poder abrir la olla.

Antes de abrir la olla agítela ligeramente para deshacer las posibles burbujas de vapor que puedan haberse formado en el contenido. De no hacerlo, existe la posibilidad de que sufra quemaduras a causa del vapor o de salpicaduras del alimento caliente.

Existen 3 posibilidades para extraer la presión de su vitaquick®.

El tipo de salida de vapor debe seleccionarse según la receta que se ha preparado.

Con platos que producen espuma o que aumentan su volumen, como por ejemplo, legumbres, sopas o guisos, o incluso con recetas con ingredientes que se cocinan con piel que pueda romperse, como patatas hervidas con piel, se deben seleccionar métodos para reducir la presión paulatinamente, de lo contrario podrían salpicar o la piel podría despedazarse.

Método 1

"Salida rápida de vapor con el botón de cierre"

Véase imagen O

Al presionar un poco el botón de cierre (Fig A-2) en la dirección de la flecha, el vapor sale por la parte delantera del mango de la tapa (Fig A-4). Mantenga pulsado el botón hasta que el indicador de cocción haya descendido del todo y no salga más vapor.

Suelte el botón, agite ligeramente la olla y presione de nuevo el botón de cierre. Repita este proceso hasta que deje de salir vapor. Cuando la olla ya no tiene presión, el Euromatic desciende. Ahora el botón de cierre se puede introducir completamente hacia el interior para abrir la olla.

Nota:

Mientras exista presión en la olla, el botón de cierre no se podrá introducir del todo. Esto es normal y sirve para que la olla no se abra por descuido cuando aún tiene presión. Por lo tanto, no fuerce el botón de cierre para abrir la olla.

Método 2

"Dejar enfriar la olla"

Para aprovechar el calor residual del interior de la olla, seleccione este método.

Para hacerlo, retire la olla del fuego poco antes de que finalice el tiempo de cocción y déjela enfriar hasta que el indicador de cocción descienda del todo.

Después, presione un poco el botón de cierre para dejar salir la presión que pueda quedar en la olla. Suelte el botón tan pronto como deje de salir vapor; agite un poco la olla y presione de nuevo el botón. Repita este proceso hasta que deje de salir vapor. Cuando la olla ya no tiene presión, el Euromatic desciende. Ahora el botón de cierre se puede introducir completamente hacia el interior para abrir la olla.

Este método es apropiado, especialmente, para platos con un tiempo de cocción largo.

Método 3

"Salida rápida de vapor bajo el agua del grifo"

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

Véase imagen Q

Si el vapor que sale de la olla le molesta, puede dejar la olla debajo del agua del grifo hasta que salga toda la presión. Para ello, coloque la olla en el fregadero y deje que el agua fría del grifo se deslice por el lado de la tapa (nunca sobre el mango de la tapa ni sobre la unidad de válvula de cocción) hasta que el indicador de cocción haya descendido del todo.

Después, presione un poco el botón de cierre para dejar salir la presión que pueda quedar en la olla. Suelte el botón tan pronto como deje de salir vapor; agite un poco la olla y presione de nuevo el botón. Repita este proceso hasta que deje de salir vapor. Cuando la olla ya no tiene presión, el Euromatic desciende. Ahora el botón de cierre se puede introducir completamente hacia el interior para abrir la olla.

8. Posibilidades de uso

Estofar carne

Estofar carne supone dorar y cocer la carne a fuego lento. Primero hay que dorar bien la carne para después cocerla con líquido.

- Caliente la olla o sártén a presión sin aceite a temperatura media (potencia $\frac{2}{3}$).
- Vierta en el recipiente unas gotas de agua fría. Cuando se conviertan en perlitas transparentes y "bailen" en la olla, se habrá alcanzado la temperatura correcta para dorar la carne con o sin aceite. Antes de añadir el aceite o de introducir la carne, retire el agua de la olla con cuidado, por ejemplo, con un paño de cocina.
- Presione con fuerza la carne. Tras unos pocos minutos, la carne se despega del fondo y se le puede dar la vuelta. Añada los demás ingredientes como lo haría normalmente.
- Añada la cantidad de líquido indicada en la receta, pero al menos 200-300 ml (consulte el capítulo 5).
- Cierre la olla.
- Ponga al fuego y ajuste el nivel de cocción deseado (consulte capítulo 6).

Nota: normalmente, la carne se cocina en el nivel 2. Consulte el capítulo 9.

Sopas y guisos

Las sopas y guisos siempre se preparan sin el inserto.

- Llene la olla hasta $\frac{2}{3}$ de su capacidad como máximo (marca "max"). Si la receta que va a preparar produce espuma o salpica, llene la olla sólo hasta la mitad (marca " $\frac{1}{2}$ ").
- Primero, hierva la sopa sin la tapa para poder espumarla bien.
- A continuación, remueva.
- Cierre la olla.
- Ponga al fuego y ajuste el nivel de cocción deseado (consulte capítulo 6).

Nota: las sopas y guisos suelen prepararse en el nivel 2. Consulte el capítulo 9.

Verduras y patatas

Las verduras y otros ingredientes delicados se preparan perfectamente al vapor con el inserto perforado. Los accesorios suministrados dependen de cada modelo y pueden adquirirse también por separado.

- Llene la olla con al menos 200-300 ml de líquido (marca "min"); si lo desea, puede añadir hierbas, especias o vino.
- Coloque las verduras lavadas en el inserto perforado e introdúzcalo sobre el trípode en la olla.

- Cierre la olla.
- Ponga al fuego y ajuste el nivel de cocción deseado (consulte capítulo 6).

Nota: las verduras suelen prepararse en el Nivel 1. Consulte el capítulo 9.

Preparación de arroz

El arroz se puede cocer sobre el fondo de la olla a presión sin necesidad de ningún inserto.
Preparación de arroz blanco:

- Introduzca en la olla el doble de agua que de arroz.
- Añada sal al gusto.
- Tenga en cuenta el volumen mínimo de llenado.
- Cierre la olla.
- Ponga al fuego y ajuste el nivel de cocción 2 (segundo anillo blanco)
- Cueza en el nivel 2 durante 7-9 minutos y, a continuación, deje salir el vapor y abra la olla.
- También puede retirar la olla del fuego, poner aparte y dejar que el arroz se haga lentamente durante aprox. 15 minutos. A continuación, abra la olla.

Nota: el arroz también se puede preparar en el inserto no perforado. Para ello, añada la cantidad mínima de líquido a la olla. Después, introduzca el inserto no perforado en la olla con aproximadamente la misma cantidad de arroz que de agua.

Preparación de pescado

El pescado se puede preparar cocido con la cantidad mínima de líquido sobre el fondo de la olla o al vapor sobre el inserto perforado.

Nota: el pescado se prepara en el nivel 1. Consulte el capítulo 9.

Freír

Para freír en la olla a presión nunca se debe colocar la tapa.

Para prevenir quemaduras por la espuma o salpicaduras del aceite, asegúrese de que su olla tiene la altura suficiente para los alimentos que usted va a cocinar.

- Llene la olla como máximo hasta la mitad de su capacidad (marca "½") con aceite.
- Caliente el aceite a fuego medio sin dejar que se queme.
- La correcta temperatura para freír se habrá alcanzado cuando al introducir el mango de una cuchara de madera, se levante una ampolla alrededor del mango.
- No coloque nunca la tapa.

Preparación de alimentos congelados

Es muy fácil preparar alimentos congelados en la olla a presión.

- Carne: antes de dorar la carne, deje que se descongele un poco
- Alimentos sin salsa: coloque el producto dentro de la olla sobre el inserto perforado
- Recetas con salsa: coloque el producto dentro de la olla sobre el inserto no perforado
- Añada al menos 200-300 ml de líquido (marca "min") a la olla.
- Cíerrela.
- Ponga al fuego y ajuste el nivel de cocción deseado (consulte capítulo 6).

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

Preparar conservas

La olla rápida también se puede utilizar para prepara conservas. Según el tamaño de los recipientes, debe utilizar el modelo de 4,5 litros o uno superior:

- Llene los recipientes hasta aproximadamente un dedo del borde y ciérrelos.
- Añada al menos 200-300 ml de líquido (marca "min") a la olla.
- Introduzca los recipientes en la olla sobre el inserto perforado.
- Cierre la olla.
- Ponga al fuego y ajuste el nivel de cocción deseado (consulte capítulo 6).

Nota sobre los tiempos de preparación:		
Mermeladas	Nivel 1	1-2 min
Conservas de fruta y encurtidos	Nivel 1	8-10 min
Verduras/ carne	Nivel 2	20-25 min

Deje salir el vapor lentamente, de lo contrario los recipientes podrían resquebrajarse.

Extracción de jugos

Para extraer el jugo de pequeñas cantidades de fruta son necesarios el inserto perforado y el inserto no perforado.

- Cuando vaya a preparar conservas, utilice únicamente ingredientes que estén en buenas condiciones.
- Prepare la fruta.
- Añada al menos 200-300 ml de líquido (marca "min") a la olla.
- Coloque la fruta sobre el inserto perforado.
- Coloque el inserto perforado sobre el inserto no perforado e introdúzcalos en la olla.
- Cierre la olla.
- Ponga al fuego y ajuste el nivel de cocción 2 (segundo anillo blanco) (consulte capítulo 6).

Nota sobre los tiempos de deshidratación:		
Bayas	Nivel 2	12 min
Frutas con hueso	Nivel 2	18 min

Deje que la olla se enfríe lentamente dejando salir el vapor poco a poco.

Esterilización

Los biberones y otros elementos de uso cotidiano, nunca los destinados al sector médico, se pueden esterilizar en la olla a presión.

- Añada al menos 200-300 ml de líquido (marca "min") a la olla.
- Coloque los biberones boca abajo en el inserto perforado.
- Cierre la olla.
- Ponga al fuego, ajuste el nivel de cocción 2 (segundo anillo blanco) y esterilice durante 20 minutos.

Deje que la olla se enfríe lentamente dejando salir el vapor poco a poco.

Preparación de menús completos

Gracias a los accesorios puede preparar distintos platos al mismo tiempo.

Normas:

- Cocine el pescado sobre las verduras.
- Cocine las verduras sobre la carne.
- Introduzca y cocine los platos con tiempos de cocción parecidos al mismo tiempo.
- En el caso de platos con distintos tiempos de cocción largos, introduzca y cocine primero los que tengan un tiempo de cocción más largo. Tan pronto como el tiempo de cocción que le queda a un plato sea igual al tiempo de cocción del segundo, retire la olla del fuego, deje salir el vapor, abra la olla, introduzca el resto de los platos y ponga al fuego hasta terminar la cocción.
- Como al abrir la olla se pierde vapor; al principio de la cocción debe añadir al menos 300 ml de líquido a la olla.

Ejemplo:

Rollo de carne (20 min) con patatas hervidas (8 min).

Coloque primero el rollo de carne en la olla y cocine a nivel 2 durante 12 minutos. A continuación, retire la olla del fuego, deje salir el vapor y ábrala. Coloque las patatas en el inserto perforado con el trípode sobre la carne. Cierre la tapa, cueza brevemente y siga cocinando 8 minutos más a nivel 2.

9. Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción indicados aquí son valores orientativos que hacen referencia a recetas para unas 2-3 personas.

En general, se aplica lo siguiente:

- El tiempo de cocción en el nivel 2 corresponde a aprox. $\frac{1}{2}$ a $\frac{1}{3}$ del tiempo de cocción normal.
- El tiempo de cocción del nivel 1 es aproximadamente un 50% más largo que en el nivel 2.
- Los tiempos de cocción pueden variar con el mismo tipo de alimento según su cantidad, forma, tamaño y consistencia.
- Cuanto mayor sea la cantidad, más largo será el tiempo de cocción.
- Cuanto más pequeños estén cortados los ingredientes, más se acortará el tiempo de cocción.

Ejemplo:

patatas con piel (enteras) aprox. 12 minutos, patatas hervidas (en mitades o cuartos) aprox. 8 minutos

Si utiliza los tiempos indicados como referencia, muy pronto encontrará los tiempos que mejor se ajustan a sus preferencias.

Si no está seguro sobre el tiempo de cocción necesario, seleccione el tiempo inmediatamente más corto. Siempre podrá prolongarlo si es necesario.

Tiempos de cocción

Cerdo

Carne de cerdo guisada	10-15 min	Nivel 2
Asado de cerdo	30-35 min	Nivel 2
Codillo de cerdo	35-40 min	Nivel 2
Pierna de cerdo, fresca	35-40 min	Nivel 2

Ternera y vacuno

Ternera (troceada)	2-5 min	Nivel 2
Asado de ternera	20-25 min	Nivel 2
Pierna de ternera	25-30 min	Nivel 2

Guiso de carne de vaca	20-25 min	Nivel 2
Chuletas (para sopa)	20-22 min	Nivel 2
Rollo de carne/ asado	20-25 min	Nivel 2
Asado de carne adobada/ solomillo	30-40 min	Nivel 2
Asado de vaca	30-40 min	Nivel 2
Tafelspitz (plato típico austriaco)	30-40 min	Nivel 2

Aves

Pechuga o muslos de pollo	15-20 min	Nivel 2
Pechuga o muslos de pavo	18-20 min	Nivel 2
Gallina (según tamaño y edad)	25-35 min	Nivel 2

Caza y cordero

Lomo de corzo	20-25 min	Nivel 2
Asado de venado	20-25 min	Nivel 2
Guiso de ciervo	15-20 min	Nivel 2
Asado de ciervo	25-30 min	Nivel 2
Guiso de jabalí	15-20 min	Nivel 2
Asado de jabalí	25-30 min	Nivel 2
Asado de conejo	15-25 min	Nivel 2
Ragú de cordero	10-15 min	Nivel 2
Asado de cordero	20-25 min	Nivel 2

Pescado

Ragú de pescado	3-4 min	Nivel 1
Salmón	6-8 min	Nivel 1
Mero	3-5 min	Nivel 1
Abadejo	6-7 min	Nivel 1
Perca	3-6 min	Nivel 1

Sopas y guisos

Sopa de verduras	4-6 min	Nivel 2
Sopa de patata	6-8 min	Nivel 2
Sopa de gulasch	15-20 min	Nivel 2
Caldo de carne	35-40 min	Nivel 2

Verduras

Alcachofas (enteras)	6-8 min	Nivel 1
Coliflor/ brécol (troceados)	2-4 min	Nivel 1
Coliflor (entera)	9-11 min	Nivel 1
Judías verdes (frescas)	3-5 min	Nivel 1
Colinabo (enteros)	2-3 min	Nivel 1
Mazorcas de maíz	aprox. 5 min	Nivel 1
Menestra de verduras	2-5 min	Nivel 1
Zanahorias	4-6 min	Nivel 1
Pimientos	1-2 min	Nivel 1
Repollo blanco o rojo (en juliana)	7-10 min	Nivel 1
Espárragos blancos (enteros)	3-6 min	Nivel 1
Lombarda (en juliana)	2-3 min	Nivel 1

Patatas hervidas (en cuartos)	6-8 min	Nivel 2
Patatas con piel (enteras)	8-12 min	Nivel 2

Legumbres y cereales

Lentejas (sin remojo)	10-15 min	Nivel 2
Guisantes (sin vaina y sin remojo)	15-18 min	Nivel 2
Cebada	15-20 min	Nivel 2

Millo, trigo negro (sin remojo)	2-3 min	Nivel 2
Arroz natural (sin remojo)	7-9 min	Nivel 2

Avena, trigo, cebada, centeno, espelta, granos de espelta verde (en remojo)	8-9 min	Nivel 2
---	---------	---------

Haga salir la presión y deje reposar la olla con la tapa puesta aprox. 15 minutos.

10. Limpieza y cuidados

Limpieza

Limpie la olla después de cada uso.

- Retire la junta de la tapa y lávela a mano.
- Enjuague la unidad de válvula de cocción debajo del grifo o, si fuera necesario, retírela y límpiela.
- Quite el asa de la tapa y enjuáguela bajo un chorro de agua.
- La olla, la tapa (sin junta, unidad de válvula de cocción ni mango) y los accesorios también se pueden lavar en el lavavajillas.

Tenga en cuenta lo siguiente:

- Para lavar la olla utilice agua caliente del grifo, detergente común y un estropajo para ollas o un cepillo blando. Evite los objetos puntiagudos, duros o afilados. Si hay suciedad incrustada en el interior o en el fondo de la olla, utilice el lado más fuerte del estropajo.
- No deje que se sequen los restos de comida dentro de la olla ni la utilice para guardar platos durante mucho tiempo, ya que pueden producir manchas y alteraciones en el acero inoxidable de las superficies.
- Para conservar las superficies de acero inoxidable, utilice cada cierto tiempo el producto específico de Fissler para cuidado del acero inoxidable. Este producto está especialmente recomendado para eliminar manchas o películas 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 unidad de válvula de cocción y el mango de la tapa

Válvula de control de cocción (Fig.A-5)

Desmontaje: Véase imagen R

Afloje el tornillo de fijación (Fig.A-21) girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj y retire la unidad de válvula de cocción. Para hacerlo, sólo se necesita una moneda, no herramientas.

Montaje: Véase imagen S

Coloque la unidad de válvula de cocción (1) en la tapa en la posición indicada centrándola en el perno desde fuera y atornille el tornillo de fijación (2) por dentro en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien apretado.

Mango de la tapa (Fig.A-1)

Desmontaje: Véase imagen T

Desmonte el mango de la tapa girando el tornillo de fijación (Fig.A-19) por el lado interior de la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj.

Montaje: Véase imagen U

Sujete el mango de la tapa y coloque la tapa en la posición indicada. Gire el tornillo de fijación en el sentido de las agujas del reloj y apriételo.

Conservación

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

Mantenimiento

Las piezas de desgaste de la olla deben sustituirse cada cierto tiempo. Para más información al respecto, consulte el capítulo 12.

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

11. Preguntas y respuestas

Nota importante:

apague la zona de cocción y deje que la olla se enfríe antes de intentar subsanar cualquier tipo de anomalía.

Anomalía	Causa posible	Solución
Durante la cocción breve sale vapor durante más tiempo de lo normal por debajo del mango de la tapa (en el Euromatic)	<p>La olla no está bien cerrada. (La indicación del mango de la tapa está en rojo)</p> <p>El suministro de energía es insuficiente.</p> <p>El tamaño de la zona de cocción no es adecuado para el tamaño de la olla.</p> <p>El mango de la tapa está suelto.</p> <p>El Euromatic de Fissler o la junta tórica correspondiente están sucios o dañados.</p>	<p>Cierre la olla correctamente. (capítulo 4) (La indicación del mango de la tapa está en verde)</p> <p>Ajuste la potencia máxima de la fuente de calor.</p> <p>Coloque la olla en la zona de cocción del tamaño adecuado. (capítulo 5)</p> <p>Apriete el tornillo de fijación del mango de la tapa por el lado interior de la tapa.</p> <p>Limpie o sustituya las piezas. (capítulo 13)</p>
Durante la cocción breve no sale vapor:	<p>No se ha añadido líquido suficiente a la olla.</p> <p>El suministro de energía es insuficiente.</p>	<p>Añada la cantidad mínima de líquido (200-300 ml). (capítulo 5)</p> <p>Ajuste la potencia máxima de la fuente de calor.</p>
Sale vapor y/o agua por el borde de la tapa antes de que el indicador de cocción empiece a subir:	<p>La junta no está bien colocada.</p> <p>La junta está sucia o dañada.</p> <p>La olla no está bien cerrada. (La indicación del mango de la tapa está en rojo)</p>	<p>Coloque la junta correctamente. (capítulo 5)</p> <p>Limpie o sustituya la junta.</p> <p>Cierre la olla correctamente. (capítulo 4) (La indicación del mango de la tapa está en verde)</p>

Anomalia	Causa posible	Solución
El indicador de cocción no sube.	<p>Sale vapor por el mango de la tapa.</p> <p>Sale vapor por el borde de la tapa.</p> <p>No se ha añadido líquido suficiente a la olla.</p> <p>La unidad de válvula de cocción de cocción está mal atornillada.</p> <p>La junta tórica, la junta del asiento de válvula o la membrana de silicona, están defectuosas o mal colocadas.</p>	<p>Ver arriba.</p> <p>Ver arriba.</p> <p>Añada la cantidad mínima de líquido (200-300 ml). (capítulo 5)</p> <p>Coloque la unidad de válvula de cocción correctamente y apriete el tornillo de fijación. (capítulo 10)</p> <p>Sustituya la junta afectada o colóquela correctamente. (capítulo 12)</p>
Sale vapor de la unidad de válvula de cocción.	<p>La temperatura es demasiado alta para el nivel de cocción ajustado. (El indicador de cocción ha seguido subiendo hasta el segundo anillo blanco)</p> <p>La unidad de válvula de cocción está mal atornillada.</p> <p>La junta tórica, la junta del asiento de válvula o la membrana de silicona, están defectuosas o mal colocadas.</p>	<p>Baje la potencia de la zona de cocción. Compruebe que el suministro de energía está ajustado de manera que el indicador de cocción esté en verde durante todo el tiempo de cocción. (capítulo 6)</p> <p>Coloque la unidad de válvula de cocción correctamente y apriete el tornillo de fijación. (capítulo 10)</p> <p>Sustituya la junta afectada o colóquela correctamente. (capítulo 12)</p>
Sale vapor por debajo del mango de la tapa (en el Euromatic), aunque el indicador de cocción ya ha subido.	<p>El mango de la tapa está suelto.</p> <p>La junta plana del tornillo de fijación del mango de la tapa o la junta tórica del Euromatic faltan, están defectuosas o mal colocadas.</p> <p>Si sale una gran cantidad de vapor, el Euromatic puede haber reaccionado como dispositivo de seguridad. Esto ocurre cuando la válvula de cocción está sucia o defectuosa.</p>	<p>Apriete el tornillo de fijación del mango de la tapa por el lado interior de la misma.</p> <p>Cambie la junta afectada o colóquela correctamente. (capítulo 12)</p> <p>Retire la unidad de válvula de cocción y límpiela o sustitúyala. (capítulo 10, 12)</p>

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

Preguntas y respuestas

Anomalia	Causa posible	Solución
Sale mucho vapor por el borde de la tapa aunque el indicador de cocción ya ha subido.	La junta está defectuosa. La junta ha actuado como dispositivo de seguridad. Esto ocurre cuando la válvula de cocción y el Euromatic están sucios o defectuosos.	Sustituya la junta. (capítulo 5,12) Solicite al servicio de atención al cliente de Fissler que lo compruebe.
Sale vapor por debajo de la cubierta redonda del mango de la tapa o del botón de cierre.	Hay una junta defectuosa.	Sustituya el mango de la tapa o acuda al servicio de atención al cliente de Fissler para que lo compruebe.
Es muy difícil cerrar la olla o el botón de cierre no sale al cerrarla.	El mango de la tapa o de la olla están mal colocados. El mango de la tapa está defectuoso. La junta no está bien colocada. La olla no está bien cerrada. (La indicación del mango de la tapa está en rojo)	Compruebe que el asa y los mangos estén bien colocados y, en caso necesario, apriételes. Sustituya el mango de la tapa. Coloque la junta correctamente. (consulte el capítulo 5) Cierre la olla correctamente. (capítulo 4) (La indicación del mango de la tapa está en verde)
La olla no se puede abrir.	Queda presión en la olla. El Euromatic se ha atascado.	Deje salir la presión de la olla. (capítulo 7) Suelte el botón de cierre. Presione el mango de la tapa hacia la izquierda.
El mango de la tapa está suelto.	El tornillo de sujeción no está bien apretado.	Apriete el tornillo de fijación del mango de la tapa por el lado interior de la misma.
El asa y el mango de la olla están sueltos.	Los tornillos del asa y/o mango no están bien apretados.	Apriete los tornillos con un destornillador.

12. Mantenimiento y piezas de repuesto

Tenga en cuenta lo siguiente

Sustituya las piezas de desgaste, como juntas y otras piezas de goma, de forma periódica aproximadamente después de 400 procesos de cocción o como máximo cada 2 años. Utilice siempre piezas originales Fissler. Las piezas que muestran claros signos de desgaste (endurecidas, agrietadas, decoloradas, sobrecalentadas o deformadas) o que no asientan correctamente, deben cambiarse de inmediato. Si no se respetan estas instrucciones, el funcionamiento y la seguridad de su olla a presión pueden verse afectados negativamente.

Indicaciones sobre la sustitución de piezas

Junta (Fig. A-20)

Consulte el capítulo 5.

Membrana de silicona (Fig. A-22)

Véase imagen V

Desmonte la unidad de válvula de cocción de la tapa y retire la membrana usada por la parte interior de la tapa. Coloque la nueva membrana desde el interior en el agujero de la tapa. Compruebe que está bien colocada girándola. Monte la unidad de válvula de cocción (consulte el capítulo 10).

Junta tórica (Fig. A-23)

Véase imagen W

Desmonte la unidad de válvula de cocción de la tapa y retire la junta tórica usada. Coloque la junta nueva en la muesca provista en torno a la rosca. Asegúrese de que la junta tórica queda bien asentada.

Junta del asiento de válvula (Fig. A-24)

Véase imagen X

Desmonte la unidad de válvula de cocción de la tapa y retire la junta usada. Coloque la nueva junta y compruebe que queda bien asentada en ambos lados.

Junta tórica del Euromatic (Fig. A-18)

Véase imagen I

El montaje y desmontaje se realiza desde el lado interior de la tapa. Compruebe que la junta queda bien colocada en toda su circunferencia en las ranuras correspondientes.

Euromatic (Fig. A-18)

Antes de montar y desmontar el Euromatic debe retirar el mango de la tapa. Para hacerlo, sólo tiene que desatornillar el tornillo por el lado interior de la tapa. El Euromatic puede retirarse de la tapa tan pronto como la junta tórica se haya desmontado. Para montar el nuevo Euromatic sin la junta tórica páselo por la tapa de manera que el lado con la bola blanca quede en el lado interior de la tapa. A continuación, monte la junta tórica como se describe arriba.

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

Piezas de sustitución

Piezas de sustitución	Diámetro	Nº de referencia
Junta (Fig.Y-1)	22 cm	600-000-22-795
	26 cm	600-000-26-795
Mango de olla para sartén a presión (Fig.Y-2)	22 cm	610-300-02-850
	26 cm	610-700-04-850
Mango de olla para olla a presión (Fig.Y-2)	22 cm	610-300-04-850
	26 cm	610-700-08-850
Asa opuesta para sartén a presión (Fig.Y-3)	22 cm	600-700-04-840
	26 cm	600-100-02-840
Asa opuesta para olla a presión (Fig.Y-3)	22 cm	600-300-04-840
	26 cm	600-700-08-840
Mango de la tapa (Fig.Y-4)	todos	600-000-11-770
Unidad de válvula de cocción (Fig.Y-5)	todos	600-000-00-700
Membrana de silicona (Fig.Y-7)	todos	021-641-00-780
Junta tórica para la unidad de válvula de cocción (Fig.Y-8)	todos	021-641-00-780
Junta del asiento de válvula (Fig.Y-9)	todos	020-653-00-740
Set de membrana de silicona, junta tórica, junta de asiento de válvula (Fig.Y-7, 8, 9)	todos	600-000-01-706
Euromatic completo (Fig.Y-10)	todos	011-631-00-750
Junta tórica del Euromatic (Fig.Y-11)	todos	011-631-00-760
Tornillo de fijación para el mango de la tapa, con junta plana (Fig.Y-12)	todos	600-000-00-712

Accesorios

Accesorios	Diámetro	Nº de referencia
Inserto perforado (incl. soporte) (Fig. Z-1)	22 cm	610-300-00-800
	26 cm	610-700-00-800
Inserto no perforado (incl. soporte) (Fig. Z-2)	22 cm	610-300-00-820
	26 cm	610-700-00-820
Tapa de repuesto de cristal (Fig. Z-3)	22 cm	021-641-22-600
Tapa de repuesto de metal (Fig. Z-4)	22 cm	623-000-22-700
	26 cm	623-000-26-700

Todas las piezas de sustitución se pueden adquirir en los principales comercios especializados Fissler o departamentos especializados de grandes almacenes. Nuestro servicio de atención al cliente está a su entera disposición (consulte las direcciones en el capítulo 13).

En www.fissler.com encontrará una lista completa de distribuidores así como información adicional.

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

13. Garantía y servicio

Todos los productos Fissler han sido fabricados con materiales de la mejor calidad. Durante todo el proceso de fabricación, la calidad de nuestros productos se comprueba varias veces y, por último, se somete a una estricta comprobación final.

3 años de garantía del fabricante

Por ese motivo, estamos en disposición de ofrecerle una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra en todas nuestras ollas a presión. En caso de reclamaciones, diríjase con su producto completo y el comprobante de compra a su distribuidor o envíe el producto bien embalado al servicio de atención al cliente de Fissler; encontrará las direcciones a continuación.

No se incluyen en la garantía las piezas de desgaste, por ejemplo:

- Junta
- Junta tórica de la unidad de válvula de cocción
- Junta del asiento de válvula
- Membrana de silicona
- Junta tórica del Euromatic
- Junta plana para tornillo de fijación del mango de la tapa

Se declina toda responsabilidad por los daños que puedan surgir a consecuencia de:

- uso inadecuado o incorrecto
- manipulación deficiente o descuidada
- reparaciones inadecuadas
- colocación de piezas de sustitución que no correspondan al modelo original
- efectos químicos o físicos sobre las superficies del producto
- incumplimiento de estas instrucciones de uso

10 años de garantía de suministro en las piezas de sustitución

Todas las piezas funcionales de la olla rápida se podrán adquirir durante un periodo mínimo de 10 años desde el lanzamiento del producto.

Servicio de atención al cliente

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

Si desea más información, consulte nuestra página web www.fissler.com



P Manual de utilização

Obrigado pela sua confiança,

e parabéns pela aquisição da sua nova panela de pressão vitaquick®.

No desenvolvimento desta nova geração de panelas de pressão da Fissler estão aplicados mais de 55 anos de experiência. Para uma preparação rápida, saborosa e plena de vitaminas, as panelas de pressão continuam actuais como sempre. Contudo em termos de conforto de utilização e design a vitaquick® estabelece novos padrões.

Para desfrutar da sua panela de pressão cuidadosamente concebida na Alemanha e obter uma vida útil ideal, tenha em atenção as seguintes indicações. Divirta-se experimentando as inúmeras possibilidades da sua vitaquick® e boa sorte!

Índice

1. Rápido esclarecimento sobre cozinhar sob pressão
2. Indicações de segurança
3. Descrição e vantagens da vitaquick®
4. Antes da primeira utilização
5. Instruções de utilização
6. Cozinhar com a vitaquick®
7. Despressurizar a vitaquick®
8. Possibilidades de utilização
9. Tempo de cozedura
10. Limpeza e Conservação
11. Perguntas e Respostas
12. Manutenção e Peças sobresselentes
13. Garantia e Serviços

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

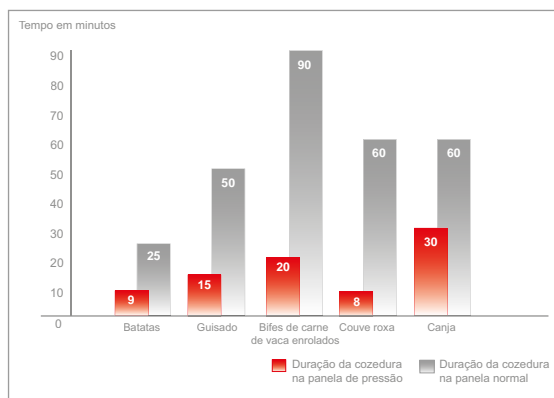
PL

CZ

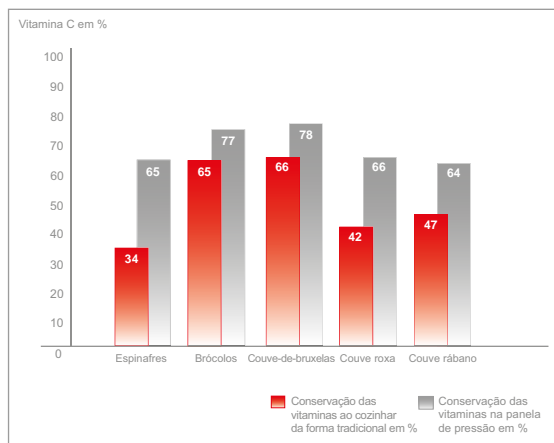
ARA

1. Rápido esclarecimento sobre cozinhar na pressão

O princípio-base de cozinhar sob pressão permaneceu inalterado desde a introdução da primeira panela de pressão. Numa panela correctamente fechada, os ingredientes são cozidos sob pressão a temperaturas superiores a 100°C, pois a pressão resultante no seu interior atinge o ponto de ebulição da água. Desta forma, o tempo de cozedura diminuiu bastante. Cozinhar com a panela de pressão economiza bastante tempo (tempo de cozedura) – em média até 70 por cento.



Através da eliminação do oxigénio atmosférico e da diminuição do tempo de cozedura, os alimentos são cuidadosamente cozinhados. Vitaminas, minerais e aromas são claramente melhor conservados comparativamente ao cozinhar normal. E também sabe: O próprio gosto dos alimentos é extraordinariamente intenso.



2. Indicações de segurança

Manual de utilização

- Leia o manual de utilização e todas as indicações, antes de trabalhar com a panela de pressão vitaquick®. Uma utilização inadequada pode provocar danos.
- Não permita que ninguém, que não se tenha familiarizado com o manual de utilização, utilize a panela de pressão.
- Apenas entregue a sua panela de pressão a terceiros com o manual de utilização.

Supervisão

- Nunca utilize a panela de pressão próximo de crianças.

Aplicações da panela de pressão

- Utilize a panela de pressão apenas para o fim previsto no manual de utilização. (ver capítulo 8)
- Nunca utilize a panela de pressão ou frigideira rápida no forno. As pegas, válvulas e dispositivos de segurança podem ser danificados pelas altas temperaturas e, conseqüentemente, não conseguirão aplicar as respectivas funções de segurança.
- Frite na panela de pressão sempre sem tampa e encha-a no máximo até meio com gordura. Nunca frite sob pressão! (ver capítulo 8)
- As panelas de pressão não devem ser utilizadas na área da medicina, especialmente como esterilizador; pois as panelas de pressão não são concebidas para a temperatura de esterilização necessária.
- Não prepare puré de maçã e compota na panela de pressão, pois frequentemente formam-se bolhas de vapor que podem salpicar ao abrir e provocar queimaduras.
- Quando a carne é cozinhada na panela de pressão incha sob o efeito da pressão. Por este motivo, depois de abrir a panela, aguarde uns minutos antes de furar ou mexer na carne para não se queimar.

Segurança e manutenção

- Assegure-se, em cada utilização, de que todas as válvulas e dispositivos de segurança se encontram sem avarias, a funcionar perfeitamente e limpos. Apenas desta forma pode ser garantido um modo de funcionamento seguro. Consulte as informações do capítulo 5.
- Não realize quaisquer alterações na panela de pressão. Não realize nenhuma intervenção especialmente nos dispositivos de segurança, com excepção das medidas de manutenção indicadas no manual de utilização. Não lubrifique as válvulas!
- Substitua regularmente as peças sujeitas a desgaste (por exemplo, juntas de borracha e outras peças de borracha) por peças sobresselentes originais da Fissler após cerca de 400 operações de cozedura ou, pelo menos, após dois anos. As peças com danos evidentes (por ex., fendas, descoloração, marcas de sobreaquecimento ou deformação) ou que não encaixem devidamente têm de ser substituídas de imediato. Caso contrário, a eficácia e segurança da panela de pressão serão menores.
- Utilize apenas peças sobresselentes originais da Fissler. Utilize apenas panelas e tampas do mesmo modelo, assim como outras peças sobresselentes do modelo previsto para o seu pequeno aparelho doméstico. (ver capítulo 12)
- Para sua segurança, reaperte de imediato os parafusos com folgas.
- Para sua segurança, deverá substituir de imediato as pegas de plástico fendidas ou danificadas por peças sobresselentes originais da Fissler.

Funcionamento da panela de pressão

- Este pequeno aparelho doméstico cozinha sob pressão. Uma utilização inconveniente pode provocar queimaduras. Certifique-se de que a panela está correctamente fechada antes de aquecer: Consultar informações no capítulo 4. Nunca utilize a panela de pressão com a tampa solta.



Indicações de segurança / Descrição e vantagens da vitaquick®

- Utilize apenas fontes de calor mencionadas no capítulo 5.
- Nunca aqueça a panela de pressão sem quaisquer líquidos no interior; uma vez que o sobreaquecimento pode resultar em danos no dispositivo, nas válvulas, dispositivos de segurança e fonte de calor: Não continue a utilizar a panela de pressão, dado que não é possível garantir a funcionalidade dos dispositivos de segurança. Contacte o Serviço de Apoio ao Cliente da Fissler para solicitar a verificação da panela de pressão.
Capacidade mínima: 200-300 ml de água, dependendo do diâmetro da sua panela. (consultar marca „mín“.) Em caso de sobreaquecimento extremo, as peças de plástico da panela ou as de alumínio no fundo podem derreter e tornar-se líquidas. Se tal suceder, desligue a fonte de calor e não mexa na panela até esta arrefecer por completo. Ventile o espaço.
- Não encha a panela de pressão com mais do que $\frac{2}{3}$ da sua capacidade (consultar marca „máx.“).
No caso de alimentos que formem espuma ou que aumentem de volume ao serem cozinhados, tal como caldos, arroz ou leguminosas, a panela de pressão só pode ser enchida até metade (ver marca „ $\frac{1}{2}$ “).
- Ao cozinhar feijões e outras leguminosas, não encha a panela de pressão para além da marca de $\frac{1}{3}$, porque a pele fina dessas leguminosas pode facilmente subir e bloquear as válvulas.
- Nunca deixe a panela de pressão sem vigilância. Regule o abastecimento de energia para que o indicador de cozedura não atinja a marca do respectivo nível de cozedura (primeiro ou segundo anel branco). Se não diminuir o abastecimento de energia, o líquido é expelido entre as válvulas de vapor e a panela. A perda total de líquido faz com que os alimentos queimem e pode provocar danos na panela e na fonte de calor.
- Movimente cuidadosamente a panela de pressão, quando esta se encontra sob pressão. Não toque em superfícies quentes. Utilize as pegas e os elementos de comando. Quando necessário, utilize luvas.

Abertura da panela

- Nunca abra a panela de pressão bruscamente. Nunca a abra sem antes se assegurar de que a pressão interior diminuiu por completo. Consulte as informações no capítulo 7.
- Agite a panela de pressão antes de cada abertura para que as bolhas de vapor não salpiquem e para que não se escale. Isto é especialmente importante para a evacuação rápida do vapor ou após o arrefecimento sob de água corrente.
- Mantenha sempre as mãos, a cabeça e o corpo fora da área de perigo de evacuação de vapor: A saída de vapor pode provocar ferimentos. Tenha isto em atenção principalmente quando o vapor é evacuado pelo botão de controlo.

Nota importante

- Não utilize a panela de pressão se esta ou partes desta estiverem danificadas ou deformadas, ou se o seu funcionamento não corresponder ao descrito neste manual de utilização. Neste caso dirija-se a uma loja especializada da Fissler mais perto de si ou ao departamento de Serviço de Apoio ao Cliente da Fissler GmbH (consultar endereço no capítulo 13).

Guarde cuidadosamente este manual de utilização.

3. Descrição e vantagens da vitaquick®

Consultar imagem A

I. Pega da tampa

- desmontável, para uma limpeza mais fácil

- 2. Botão de controlo**
 - para abertura e despressurização da panela
- 3. Indicação de bloqueio**
 - indica se a panela está correctamente fechada
- 4. Orifícios para a saída do vapor**
 - quando levantar fervura
 - quando a válvula de segurança (Euromatic) reage
 - quando se dá a despressurização através do botão de controlo
- 5. Unidade da válvula de regulação**
 - com indicador de cozedura
 - válvula para limitação automática de pressão (regulador de pressão)
 - desmontável, para uma limpeza mais fácil
- 6. Indicador de cozedura grande**
 - com marcas para regular o nível lento e rápido
- 7. Orifícios para a saída do vapor**
 - ao exceder a etapa de cozedura seleccionada
- 8. Ajuda de colocação**
 - para um encaixe mais fácil da tampa
- 9. Ranhura para ajuda de colocação**
 - para introduzir a ajuda de colocação
- 10. Pega da panela com anti-derrapante**
- 11. Protecção contra chamas**
 - protege as pegas quando utiliza fogões a gás
- 12. Marca de capacidade**
 - marca „mín" para a capacidade mínima de líquido
 - marca „1/2" para a capacidade máxima de alimentos que aumentem de volume
 - marca „máx" para a capacidade máxima de alimentos
- 13. Elementos adicionais para cozer a vapor (dependendo do modelo)**
 - com orifícios alongados para uma penetração de vapor ideal
 - com uma travessa de apoio para libertar o vapor de alimentos de grandes dimensões
 - com tripé como suporte
- 14. Corpo cónico da panela**
 - para sobrepor panelas com o mesmo diâmetro
- 15. Fundo Super-Thermic/Fundo universal cookstar (dependendo do modelo)**
 - adequado para todo o tipo de fogões incluindo de indução
- 16. Pega para panela**
 - com pega ergonómica para um transporte seguro
- 17. Mecanismo de segurança (dispositivo de segurança)**
 - evita a pressurização quando a panela não se encontra fechada correctamente
- 18. Euromatic da Fissler (dispositivo de segurança)**
 - para levantar fervura automaticamente
 - evita a pressurização quando a panela não se encontra fechada correctamente
 - limita automaticamente a pressão
 - evita a abertura da panela enquanto existir pressão
- 19. Parafuso de fixação para a pega da tampa**
 - manuseável sem ferramentas
 - com junta plana fixa na tampa
- 20. Junta de vedação (dispositivo de segurança)**
 - de silicone de elevada qualidade
 - com sacos de segurança para limitar a pressão



Descrição e vantagens da vitaquick® / Antes da primeira utilização

21. Parafuso para fixar a unidade da válvula e regulação

- com ranhura, desmontável sem ferramentas

22. Membrana de enrolar

- para vedar o indicador de cozedura

23. Junta circular

- para vedar a unidade da válvula de regulação

24. Junta de vedação de suporte de válvula

- para vedar a válvula de regulação

Consultar imagem B/B1

- Identificação CE (declara conformidade do pequeno electrodoméstico com a directiva CE para painéis de pressão)
- Capacidade nominal (não corresponde à capacidade útil)
- Pressão máxima de funcionamento (pressão máx. permitida de regulação da válvula de segurança)
- Data de fabrico (semana/ano)
- Ps = pressão máxima permitida
- Pc = Pressão de fervura, em relação às pressões de fervura do seu aparelho, veja o capítulo 6 "Seleção do nível de fervura".

4. Antes da primeira utilização

Familiarize-se com a panela e o seu manuseamento antes da primeira utilização.

Abrir panela

consultar imagem C

Prima no botão de controlo (imagem A-2) localizado na pega da tampa na direcção indicada pela seta e rode a tampa até ao batente situado à direita. Agora pode remover a tampa.

Ajuda de posicionamento

Na tampa está fixado um pino metálico com a inscrição „Close“ (imagem A-8) e em oposição uma ranhura (imagem A-9) na pega da panela. Esta função serve para um posicionamento simples da tampa.

Fechar panela

consultar imagem D

Posicione a tampa, segurando-a ligeiramente inclinada; introduza a ajuda de colocação na ranhura situada na pega da panela e de seguida baixe-a. A posição de colocação correcta da tampa está assinalada adicionalmente por um ponto vermelho situado na ajuda de colocação e na pega da panela. Alinhe correctamente estes pontos. A tampa pode ser colocada.

consultar imagem E

Para fechar, rode a tampa até ao batente situado à esquerda, até a panela ficar bloqueada com um clique audível.

Indicação de bloqueio

consultar imagem F

Saberá se a panela está correctamente fechada e operacional pela indicação de trinco (imagem A-3) situado na pega da tampa:

Verde = a panela está correctamente fechada e operacional

Vermelho = a panela está fechada de modo incorrecto; poder-se-á não se criar pressão

Limpeza

Lave bem a panela, a tampa e o anel de vedação de silicone antes de usar a panela pela primeira vez. Isto removerá quaisquer vestígios do pó de polimento ou pequenas impurezas.

Recomendamos o uso de Fissler Stainless Steel Care (ou outro produto de tratamento para trens de cozinha em aço inoxidável) para o cuidado da panela e tampa. Isto tornará o aço mais resistente à acção do sal e substâncias ácidas. Os resíduos do produto de tratamento devem ser muito bem retirados com água. Use o produto para tratar sempre que note alterações no aspecto da superfície do aço inox.

5. Indicações de utilização

Dispositivos de segurança

A sua panela de pressão vitaquick® está equipada com vários dispositivos que garantem automaticamente a segurança da sua panela de pressão.

Verifique antes de cada utilização a operacionalidade dos dispositivos de segurança mencionados e nunca os altere. Assegure-se de que a unidade da válvula de regulação e a pega da tampa estão correctamente montadas e fixas antes de iniciar a cozedura. Consulte as indicações no capítulo 10.

Unidade da válvula de regulação (Imagem A-5)

[consultar imagem G](#)

Rode a unidade da válvula de regulação da tampa. Verifique ao pressionar com o dedo se o indicador de cozedura (1) e o corpo da válvula (2) se movem livremente e regressam à posição inicial.

Euromatic (imagem A-18)

[consultar imagem H+I](#)

Assegure-se de que o Euromatic se encontra limpo e que pode mover facilmente a tampa. O anel deve ficar perfeitamente pousado no orifício.

[consultar imagem J](#)

Controle, pressionando com o dedo, se a esfera branca não está colada na válvula Euromatic, se se encontra desimpedida e se regressa à posição inicial.

Junta de vedação (Imagem A-20) **mecanismo de segurança** (Imagem A-17)

[consultar imagem K](#)

Verifique se a junta de vedação e o bordo da tampa estão limpos, se a junta de vedação não está deteriorada e se a mecanismo de segurança está móvel.

Introduza a junta de vedação de modo a que fique plana por baixo do segmento curvado interior do bordo, na parte interna da tampa. A junta de vedação deve estar antes da mecanismo de segurança, ou seja, deve estar afastada do bordo da tampa.

Capacidade

[consultar imagem L](#)

Tenha em atenção, ao cozinhar sob pressão, as seguintes informações sobre a capacidade.

Para uma dosagem mais fácil, está fixada uma escala no interior da panela.

„min“

Para se gerar vapor são necessários, dependendo do diâmetro da panela, pelo menos 200-300 ml de líquidos, independentemente se cozinha com ou sem cesto. Nunca coloque a panela de pressão em funcionamento com esta quantidade mínima de líquido. (consultar marca „mín“.)



Instruções de utilização

Ø 18 cm: 200 ml

Ø 22 cm: 250 ml

Ø 26 cm: 300 ml

„máx“

A panela de pressão deve ser enchida no máximo até $\frac{2}{3}$ da sua capacidade, para garantir um funcionamento seguro. (consultar marca „máx“)

„½“

No caso de alimentos que formem espuma ou que aumentem de volume ao serem cozinhados, tal como caldos, arroz ou leguminosas, a panela de pressão só pode ser enchida até metade (ver marca „½“).

„⅓“

Ao cozinhar feijões e outras leguminosas, encha apenas $\frac{1}{3}$ da panela de pressão (verifique a marca de $\frac{1}{3}$), porque a pele fina dessas leguminosas pode facilmente subir e bloquear as válvulas.

Informação importante:

Nunca cozinhe sem líquido suficiente e certifique-se de que o líquido na panela de pressão não se evapora totalmente. Se não seguir esta instrução, os alimentos podem ficar queimados e pode causar danos na panela, pegas, válvulas, dispositivos de segurança e fonte de calor. Não continue a utilizar a panela de pressão, dado que não é possível garantir a funcionalidade das válvulas e dispositivos de segurança. Contacte o Serviço de Apoio ao Cliente da Fissler para solicitar a verificação da panela de pressão (consulte as instruções de segurança).

Aptidão do fogão

O fundo Super-Thermic encapsulado garante uma boa absorção, distribuição e retenção de calor; sendo indicado para todo o tipo de fogões, incluindo de indução.



Regulação da fonte de calor

	Níveis de cozedura da fonte de calor			
	níveis de 1 a 12	níveis de 1 a 9	níveis de 1 a 6	níveis de 1 a 3
Refogar (panela aberta)	9-12	6-9	4-6	2-3
Levantar fervura, Extração de ar	12	9	6	3
Cozinhar lentamente, cozinhar a vapor; aquecer; descongelar	1-6	1-4	1-3	$\frac{1}{2}$ - 1 $\frac{1}{2}$

As áreas de ajuste indicadas são valores de referência. Podem ser seleccionados ajustes mais baixos no fogão a indução, dependendo do rendimento. Tenha em atenção também as indicações do manual de utilização do seu fogão.

A panela de pressão aberta não deve ser aquecida vazia ou sem gordura mais do que 2 minutos no nível de energia mais alto. Ao sobreaquecer, o fundo pode ficar dourado. Contudo, esta coloração não prejudica o funcionamento.

Massa/Cerâmica (Radiação/Halogéneo): A placa do fogão deve corresponder ou ser mais pequena do que o diâmetro do fundo da panela.

Fogão a gás: Colocar a panela sempre a meio e evitar que as chamas ultrapassem o fundo da panela. A chama pode danificar as pegas de plástico.

Indução: Colocar a panela sempre a meio da fonte de calor. O tamanho do fundo da panela deve coincidir com o tamanho da fonte de calor, pois o fundo da panela pode não reagir à fonte de calor.

Indicação especial para fogões de indução: Para evitar um sobreaquecimento e danos na panela, provocados por um rendimento elevado do fogão de indução, nunca coloque a panela vazia a aquecer sem vigilância. Tenha em atenção as instruções de utilização do fabricante de fogões. Aquando da utilização pode surgir um barulho sussurrante. Este barulho deve-se a razões técnicas e não representa nenhum indício de defeito do seu fogão ou da panela.

Dicas de economia de energia

- Ao cozinhar regule a fonte de calor para o nível lento ou rápido para que o indicador de cozedura não atinja a marca do respectivo nível de cozedura.
- Utilizar uma fonte de calor adequada ao tamanho (consultar informações acima).
- Tamanho da panela estar de acordo com a quantidade que decidir cozinhar
- Utilize o aquecimento acumulado no fundo. Desligar o botão de posição de cozedura antes do final da cozedura para aproveitar o tempo de arrefecimento.

6. Cozinhar com a vitaquick®

Pode cozinhar de várias formas na panela de pressão:

Cozer ou estufar, refogar e fritar (sem tampa) mas também descongelar, fazer conservas ou extrair sumo. Pode consultar mais informações sobre as possibilidades de utilização da sua panela de pressão, assim como sobre a utilização de outras peças, no capítulo 8.

Preparação

Coloque os ingredientes na panela de pressão de acordo com a receita. Tenha em atenção a capacidade fornecida. (consultar capítulo 5)

Coloque a tampa e feche a panela.

A indicação de trinco exhibe a cor verde na pega da tampa (imagem A-3) ; a panela está pronta para cozinhar: (consultar capítulo 4)

Selecionar o nível de cozedura

Na sua vitaquick® pode seleccionar dois níveis de cozedura: Nível de cozedura lento e Nível de cozedura rápido. A tabela com os tempos de cozedura (capítulo 9) fornece uma recomendação para a selecção do nível de cozedura.

Nível de cozedura 1, ca. de 109°C (Cozedura Suave)
(40 kPa pressão operacional)

para refeições como peixe ou legumes

Nível de cozedura 2, ca. 117°C (Cozedura Rápida)
(80 kPa pressão operacional)

para as restantes refeições como carne ou ensopados

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

Levantar fervura e extração de ar

Aqueça a panela de pressão no nível de energia mais elevado.

Por baixo da pega da tampa (imagem A-4) é expelido vapor e também oxigénio atmosférico nocivo às vitaminas. Este procedimento pode demorar alguns minutos. Assim que a válvula Euromatic se fechar e não for expelido mais vapor, inicia-se a despressurização. Pouco depois o indicador de cozedura começa a subir (imagem A-6) .

Indicador de cozedura

O indicador de cozedura mostra-lhe quando alcançar o respectivo nível de cozedura através de duas marcas (anéis brancos).

consultar imagem M

Primeiro anel:

„O nível de cozedura 1 (nível de cozedura lento) foi atingido.“

Para cozinhar no nível de cozedura lento, deve baixar o abastecimento de calor pouco antes do anel branco ser visível. O fogão deve estar regulado para que este primeiro anel fique visível, mas que não seja ultrapassado, durante todo o processo de cozedura.

consultar imagem N

Segundo anel:

„O nível de cozedura 2 (nível de cozedura rápido) foi atingido.“

Para cozinhar no nível de cozedura rápido, deve baixar o abastecimento de calor um pouco depois do primeiro anel branco ser visível. O fogão deve estar regulado para que o segundo anel branco esteja visível, mas não seja ultrapassado, durante todo o processo de cozedura.

Se o indicador de cozedura continuar a subir após surgir o segundo anel branco, ouve-se um silvo e sai vapor pela válvula de regulação. Neste caso, o abastecimento de calor é demasiado elevado e deve ser reduzido, pois caso contrário os líquidos da panela evaporam-se.

Nota importante:

Tenha em atenção que na panela de pressão, a água nunca deve evaporar por completo! (confira indicações no capítulo 5)

Tempo de cozedura

O tempo de cozedura deve ser medido a partir do momento em que é atingido o nível de cozedura seleccionado (primeiro ou segundo anel branco).

Pode encontrar informações sobre o tempo de cozedura de diferentes alimentos no capítulo 9.

Regras gerais:

1. O tempo de cozedura no nível 2 corresponde em cerca de $\frac{1}{2}$ até $\frac{1}{3}$ do tempo de cozedura normal.
2. O tempo de cozedura no nível 1 é cerca de 50% mais longo do que no nível 2
3. As indicações do tempo de cozedura podem variar nos mesmos alimentos, pois a quantidade, forma, tamanho e constituição dos alimentos têm influência sobre o tempo de cozedura

Exemplo - batatas com pele:

Tempo de cozedura convencional	Tempo de cozedura no nível 2	Tempo de cozedura no nível 1
aprox. 30 min.	aprox. 12 min.	aprox. 18 min.

Após terminar o tempo de cozedura, retire a panela de pressão da fonte de calor e despressurize (consultar informações no capítulo seguinte). Abra somente depois.

7. Despressurizar a vitaquick®

Nota importante:

Nunca abrir a panela de pressão bruscamente. A panela só deve ser aberta depois de o indicador de cozedura descer por completo e de não existir mais vapor ao accionar o botão de controlo. Se a panela está despressurizada, pressione ligeiramente o botão de controlo para abrir a panela.

Antes de abrir, agite sempre a panela ligeiramente de forma a soltar eventuais bolhas de vapor existentes nos alimentos. Caso contrário, existe o perigo de queimaduras provocadas por salpicos de alimentos ou vapor.

Tem de 3 possibilidades de despressurizar a sua vitaquick®.

O modo de despressurização deve ser seleccionado consoante o alimento.

Em alimentos que provoquem espuma ou dilatam pouco, como p. ex. leguminosas, sopa ou ensopados ou também em alimentos com pele fina, como p. ex. batatas com pele, não deve escolher nenhum método com redução de vapor rápido, pois caso contrário, os alimentos podem sair ou a pele rebentar.

Método 1

„Despressurização rápida no botão de controlo“

consultar imagem

Ao pressionar ligeiramente o botão de controlo (Imagem A-2) no sentido das setas, o vapor é expelido por baixo da pega da tampa (Imagem A-4). Mantenha a tecla pressionada até o indicador de cozedura ter baixado por completo e não ser expelido mais nenhum vapor.

Solte o botão, agite ligeiramente a panela e volte a pressionar o botão de controlo. Repita este processo até não ser expelido nenhum vapor: Se a panela está despressurizada, a válvula Euromatic baixa. O botão de controlo pode agora ser ligeiramente pressionado para abrir a panela por completo.

Nota:

Enquanto existir pressão na panela, o botão de controlo não permite que o pressione por completo. Este processo é normal e serve para que a panela não possa ser aberta acidentalmente sob pressão. Procure não pressionar bruscamente o botão de controlo!

Método 2

„Deixar arrefecer“

Se desejar utilizar a energia residual na panela, seleccione este método.

Pode retirar a panela do fogão um pouco antes do final do tempo de cozedura e deixar arrefecer lentamente até o indicador de cozedura ter baixado por completo.



Despressurizar / Possibilidades de utilização

De seguida, pressione ligeiramente o botão de controlo para despressurizar eventuais restos de pressão residual. Solte o botão assim que deixar de sair vapor; agite ligeiramente a panela e pressione novamente o botão de controlo. Repita este processo até não ser expelido nenhum vapor. Se a panela está despressurizada, a válvula Euromatic baixa. O botão de controlo pode agora ser ligeiramente pressionado para abrir a panela por completo.

Este método adequa-se a todas as refeições com tempo de cozedura longo.

Método 3

„Despressurização rápida sob de água corrente“

[consultar imagem Q](#)

Caso o vapor expelido cause perturbação, também pode despressurizar debaixo de água corrente. Coloque a panela na banca e deixe correr água fria por cima de tampa (não sobre a pega da tampa e da unidade da válvula de regulação), até o indicador de cozedura baixar por completo.

De seguida, pressione ligeiramente o botão de controlo para despressurizar eventuais restos de pressão residual. Solte o botão assim que deixar de sair vapor; agite ligeiramente a panela e pressione novamente o botão de controlo. Repita este processo até não ser expelido nenhum vapor. Se a panela está despressurizada, a válvula Euromatic baixa. O botão de controlo pode agora ser ligeiramente pressionado para abrir a panela por completo.

8. Possibilidades de utilização

Estufar carne

Estufar liga refogar e grelhar: Em primeiro lugar a carne é refogada deixando-se apurar e depois deixa-se desaparecer a água.

- Aquecer a panela de pressão ou a frigideira rápida sem gordura em fogão médio (potência do fogão $\frac{2}{3}$).
- Coloque algumas gotas de água fria na panela/frigideira. Quando se assemelharem a pérolas de vidro e „dançarem“ na panela, alcançou a temperatura correcta para assar a carne com ou sem gordura. Antes de acrescentar a gordura ou de introduzir a carne, limpe cuidadosamente a água, p.ex. com uma toalha.
- Pressione bem a carne. Após alguns minutos solta-se do fundo e pode ser virada. Eventualmente, acrescente mais algum ingrediente como habitual.
- Acrescente líquidos de acordo com a receita, no mínimo 200-300ml (consultar capítulo 5)
- Fechar panela
- Deixe levantar fervura e regule o nível de cozedura desejado. (consultar capítulo 6)

Nota: Geralmente a carne é cozinhada no nível 2. (consultar capítulo 9).

Sopas e ensopados

As sopas e os ensopados são sempre cozinhados sem cesto.

- Encha a panela no máximo até $\frac{2}{3}$ (marca „máx.“). Em alimentos que produzam muita espuma ou dilatam encha apenas até meio (marca „ $\frac{1}{2}$ “)
- Deixe a sopa levantar fervura com a panela aberta e deixe borbulhar
- Mexer
- Fechar panela

- Deixe levantar fervura e regule o nível de cozedura desejado (consultar capítulo 6)

Nota: As sopas e os ensopados são geralmente cozinhados no nível 2. (consultar capítulo 9)

Legumes e batatas

Legumes e outros alimentos sensíveis podem ser cozinhados no cesto com buracos, sobretudo cozinhados cuidadosamente no vapor: Os cestos estão incluídos ou disponíveis em separado dependendo do modelo.

- Introduza no mínimo 200-300ml de água (consultar marca „mín“) na panela de pressão, antes de acrescentar eventualmente ervas, especiarias ou vinho
- Encha o cesto com buracos com os legumes lavados e coloque no tripé na panela
- Fechar panela
- Deixe levantar fervura e regule o nível de cozedura desejado (consultar capítulo 6)

Nota: os legumes são geralmente cozinhados no nível 1. (consultar capítulo 9)

Preparação de arroz

O arroz pode ser cozinhado sem cesto no fundo da panela de pressão.

Preparação de arroz natural:

- Coloque na panela de pressão arroz e água em proporção 1:2.
- Introduza sal a gosto.
- Tenha em atenção a quantidade mínima de água.
- Fechar panela
- Deixe levantar fervura e regule o nível de cozedura 2 (segundo anel branco)
- Cozinhar ca. de 7-9 minutos no nível 2, de seguida despressurize e abra a panela.
- Ou: retire a panela do fogão, coloque à parte e deixe o arroz cozer lentamente cerca de 15 minutos. De seguida, abrir panela.

Nota: O arroz também pode ser cozinhado no cesto não perfurado. Neste caso, encha a panela com a capacidade mínima de água. De seguida, coloque arroz e água no cesto (proporção ca. de 01:01).

Preparação de peixe

O peixe pode ser cozinhado no fundo da panela com o mínimo de água ou cozinhado com vapor no cesto com buracos.

Nota: O peixe é cozinhado no nível 1. (consultar capítulo 9)

Fritar

Apenas deve fritar na panela sem tampa!

Para evitar queimaduras causadas por espuma ou salpicos de gordura, verifique se a panela que usa é suficientemente alta.

- Encher a panela com gordura no máximo até meio (marca „1/2“).
- Aquecer a gordura a forno médio e não deixe aquecer demais.
- Atingiu a temperatura de fritar correcta quando logo após a introdução do cabo de uma colher de madeira se criar um anel à volta do cabo.
- Nunca coloque a tampa!

Preparar comida congelada

A comida congelada pode ser facilmente preparada na panela de pressão.

- Carne: para refogar, deixe descongelar um pouco
- Alimentos sem molho: colocar no cesto com buracos na panela
- Refeições com molhos: colocar no cesto não perfurado na panela
- Introduza no mínimo 200-300ml de água (consultar marca „mín.“) na panela de pressão
- Fechar panela
- Deixe levantar fervura e regule o nível de cozedura desejado (consultar capítulo 6)

Fazer conservas

A panela de pressão também pode ser utilizada para fazer conservas. Dependendo do tamanho dos boiões utilize o modelo 4,5l ou maior:

- Para conservar, use apenas ingredientes crus e frescos!
- Encha os boiões cerca de um dedo abaixo da margem e feche.
- Introduza no mínimo 200-300ml de água (consultar marca „mín.“) na panela de pressão
- Coloque os boiões no cesto com buracos na panela
- Fechar panela
- Deixe levantar fervura e regule o nível de cozedura desejado (consultar capítulo 6)

Indicações sobre o tempo de fervura:		
Compotas	Nível 1	1-2 min
Fruta / Pickles	Nível 1	8-10 min

Não despressurize rapidamente a panela. Deixe-a arrefecer lentamente, pois os boiões podem estalar!

Extrair sumo

Para extrair sumo de uma pequena quantidade de fruta, são necessários os cestos perfurado e não perfurado.

- Preparar fruta
- Introduza no mínimo 200-300ml de água (consultar marca „mín.“) na panela de pressão
- Encher o cesto com buracos de frutos
- Coloque o cesto com buracos em cima do cesto não perfurado e coloque na panela
- Fechar panela
- Deixe levantar fervura e regule o nível de cozedura 2 (segundo anel branco) (consultar capítulo 6)

Indicações sobre o tempo para extrair sumo:		
Pêras	Nível 2	12 min
Fruta de caroço	Nível 2	18 min
Fruta de pevides	Nível 2	25 min

Não despressurize a panela rapidamente; deixe arrefecer lentamente!

Esterilização

Biberões ou outros utensílios de uso doméstico (não para a área da medicina) podem ser esterilizados na panela de pressão.

- Introduza no mínimo 200-300ml de água (consultar marca „mín“) na panela de pressão
- Coloque as garrafas no cesto com buracos com a abertura virada para baixo
- Fechar panela
- Deixar levantar fervura, regular nível de cozedura 2 (segundo anel branco) e esterilizar durante 20 min.

Não despressurize a panela rapidamente; deixe arrefecer lentamente!

Menu cozinhar

Podem ser cozinhados várias refeições ao mesmo tempo ao utilizar os dois cestos.

Regular:

- Cozinhar peixe sobre legumes
- Cozinhar legumes sobre carne
- Colocar e cozinhar ao mesmo tempo refeições com tempos de cozedura semelhantes
- Em refeições com tempos de cozedura muito diferentes, coloque e cozinhe primeiro a refeição com o tempo de cozedura mais longo. Assim que o tempo de cozedura restante da refeição corresponder com a outra refeição, retire a panela do fogão, despressurize, abra, introduza as outras refeições e cozinhe até ao fim.
- Devido ao facto de ser expelido vapor entre as aberturas, deve ser colocado no mínimo 300ml de água no início.

Exemplo:

Rolinhos de carne (20 min) com batata cozida (8 min).

Primeiro coloque os rolinhos de carne na panela e cozinhe 12 minutos no nível 2. De seguida, retire a panela da fonte de calor, despressurize e abra a panela. Coloque as batatas cozidas no cesto com buracos com a ajuda do tripé em cima dos rolinhos de carne na panela. Feche a panela, deixe levantar fervura e cozinhe durante 8 minutos no nível 2.

9. Tempo de cozedura

Os tempos de cozedura indicados são valores de referência que dizem respeito a uma quantidade para 2-3 pessoas.

Basicamente:

- O tempo de cozedura no nível 2 corresponde a cerca de $\frac{1}{2}$ até $\frac{1}{3}$ do tempo de cozedura normal.
- O tempo de cozedura no nível 1 é cerca de 50% mais longo do que no nível 2
- Os tempos de cozedura podem variar nos mesmos alimentos dependendo da quantidade, forma, tamanho e constituição.
- Quanto maior for a quantidade, mais longo será o tempo de cozedura.
- Quanto mais pequeno o alimento for cortado, menor será o tempo de cozedura.

Exemplo:

batatas cozidas (inteiras) ca. de 12 minutos, batatas cozidas (partidas a meio/em quatro) ca. de 8 minutos.

Tempo de cozedura

Com a ajuda dos tempos de cozedura indicados pode determinar rapidamente os seus tempos pessoais.

Se não tem certeza quanto a um tempo de cozedura, seleccione primeiro um tempo curto. Pode terminar a cozedura a qualquer momento.

Carne de porco

Ragout / Gulasch de porco	10-15 min	nível 2
Porco assado	30-35 min	nível 2
Chispe	35-40 min	nível 2
Jarrete de porco fresco	35-40 min	nível 2

Vitela e Vaca

Vitela (cortada)	2-5 min	nível 2
Vitela assada	20-25 min	nível 2
Jarrete de vitela	25-30 min	nível 2

Gulasch de carne de vaca	20-25 min	nível 2
Fatias de perna de bovino (para sopa)	20-22 min	nível 2
Rolinho de carne / filetes assados	20-25 min	nível 2
Rosbife Estufado com Vinho	30-40 min	nível 2
Lombo assado		
Carne de vaca assada	30-40 min	nível 2
Carne de vaca cozida	30-40 min	nível 2

Aves de capoeira

Peito / perna de frango	15-20 min	nível 2
Peito / perna de peru	18-20 min	nível 2
Canja (dependendo do tamanho e idade)	25-35 min	nível 2

Caça e Borrego

Lombo de corça	20-25 min	nível 2
Corça assada	20-25 min	nível 2
Gulasch de Veado	15-20 min	nível 2
Veado assado	25-30 min	nível 2
Gulasch de javali	15-20 min	nível 2
Javali assado	25-30 min	nível 2
Lebre assada	15-25 min	nível 2
Ragout de borrego	10-15 min	nível 2
Borrego assado	20-25 min	nível 2

Peixe

Ragout de peixe	3-4 min	nível 1
Salmão	6-8 min	nível 1
Solha	3-5 min	nível 1
Pescada	6-7 min	nível 1
Robalo	3-6 min	nível 1

Sopas e Ensopados

Sopa de legumes	4-6 min	nível 2
Sopa de batatas	6-8 min	nível 2
Sopa gulasch	15-20 min	nível 2
Caldo de carne	35-40 min	nível 2

Legumes

Alcachofras (inteiras)	6-8 min	nível 1
Couve-flor/Brócolos (Raminhos)	2-4 min	nível 1
Couve-flor (inteiras)	9-11 min	nível 1
Feijão verde (fresco)	3-5 min	nível 1
Couve rábano (pedaços)	2-3 min	nível 1
Espiga de milho	ca. 5 min	nível 1
Legumes variados	2-5 min	nível 1
Cenouras	4-6 min	nível 1
Pimento	1-2 min	nível 1
Repolho roxo, repolho branco (Pedaços)	7-10 min	nível 1
Espargos brancos (inteiros)	3-6 min	nível 1
Couve lombarda (Pedaços)	2-3 min	nível 1

Batata cozida (dividida em 4 partes)	6-8 min	nível 2
Batatas com pele (inteiras)	8-12 min	nível 2

Leguminosas e Cereais

Lentilhas (sem pré-amolecimento)	10-15 min	nível 2
Ervilhas (sem casca, sem pré-amolecimento)	15-18 min	nível 2
Grão	15-20 min	nível 2

Milho miúdo, Trigo mourisco (sem repouso)	2-3 min	nível 2
Arroz natural (sem repouso)	7-9 min	nível 2

Aveia, trigo, cevada, centeio	8-9 min	nível 2
Espelta, espelta seca (deixar repousar)		

Despressurizar a panela; deixar o conteúdo repousar com a tampa fechada durante cerca de 15 minutos.

10. Limpeza e Conservação

Limpeza

Limpe a panela de pressão depois de cada utilização.

- Solte a junta de vedação da tampa e lave à mão
- Limpar a unidade da válvula de regulação através de água corrente ou, se necessário, retirar e limpar.
- Remova a pega da tampa e lave com água corrente.
- A panela, a tampa (sem junta de vedação, unidade da válvula de regulação e pega da tampa) e os cestos também podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

A ter em atenção:

- Para limpar, utilize água quente e uma esponja ou uma escova macia. Evite objectos pontiagudos, abrasivos ou afiados. Pode utilizar a parte áspera da esponja na parte interior e no fundo, se estiverem muito sujos.
- Não deixe os restos de alimentos secar e não deixe alimentos na panela durante muito tempo, pois podem causar manchas e alterações na superfície de aço inoxidável.
- Para a manutenção da superfície de aço inoxidável utilize regularmente o produto de limpeza da Fissler. É adequado para retirar descolorações brancas, coloridas ou coberturas.
- Utilize apenas produtos habituais de uso doméstico na máquina de lavar e nas doses recomendadas pelo fabricante. Não utilize nenhum produto de limpeza industrial ou produtos em concentrações muito elevadas

Indicações de montagem da unidade da válvula de regulação e da pega da tampa

Unidade da válvula de regulação (Imagem A-5)

Retirar: [consultar imagem R](#)

Solte o parafuso de fixação (Imagem A-21) ao rodar no sentido contrário dos ponteiros do relógio e retire a unidade da válvula de regulação. O parafuso de fixação pode ser solto sem ferramentas através de uma moeda de um cêntimo.

Montar: [consultar imagem S](#)

Ajuste a unidade da válvula de regulação (1) na posição indicada em cima na tampa (no meio do cavilha), aparafuse o parafuso de fixação (2) por baixo, no sentido dos ponteiros do relógio e fixe-a.

Pega da tampa (Imagem A-1)

Retirar: [consultar imagem T](#)

Solte a pega da tampa ao rodar o parafuso de fixação (Imagem A-19) na parte interior da tampa no sentido contrário ao sentido dos ponteiros do relógio.

Montar: [consultar imagem U](#)

Pegue na pega da tampa e coloque a tampa na posição indicada. Rode o parafuso de fixação no sentido dos ponteiros do relógio.

Arrumação

A junta de vedação deve ser guardada num sítio escuro (protegida da luz solar e dos raios UV), seco e limpo. Depois da limpeza, para preservar a junta de vedação, coloque a tampa ao contrário na panela de forma a não esmagar a junta.

Manutenção

As peças da panela de pressão que estão sujeitas a desgaste devem ser substituídas regularmente. Poderá encontrar mais indicações no capítulo 12.

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

11. Perguntas e respostas

Indicação importante:

Desligue a fonte de calor e deixe a panela arrefecer antes de tentar eliminar a causa da falha.

Falhas	Causa provável	Eliminar causa de falhas
Na fervura, é expelido vapor por baixo da pega da tampa (pela Euromatic) durante mais tempo do que o normal	<p>A panela não está fechada correctamente. (Indicação na pega da tampa está a vermelho)</p> <p>O abastecimento de energia é muito baixo.</p> <p>O tamanho da fonte de calor não coincide com o tamanho da panela de pressão.</p> <p>A pega da tampa está fechada.</p> <p>A válvula Euromatic da Fissler ou a sua junta de vedação circular estão sujas ou danificadas</p>	<p>Panela fechada correctamente. (consultar capítulo 4) (Indicação na pega da tampa está a verde)</p> <p>Ajustar potência máxima da fonte de calor.</p> <p>Ajuste a panela de pressão à fonte de calor. (consultar capítulo 5)</p> <p>Aperte o parafuso de fixação da pega da tampa pela parte interior da tampa.</p> <p>Limpar ou substituir peças. (consultar capítulo 13)</p>
Ao levantar fervura não é expelido vapor:	<p>Foi introduzida pouca água na panela.</p> <p>O abastecimento de energia é muito baixo.</p>	<p>Introduzir quantidade mínima de água (200-300ml). (consultar capítulo 5)</p> <p>Ajustar potência máxima da fonte de calor.</p>
É expelido vapor e/ou gotas de água pelo bordo da tampa antes do indicador de cozedura começar a subir.	<p>A junta de vedação não está correctamente colocada.</p> <p>A junta de vedação está suja ou danificada.</p> <p>A panela não está correctamente fechada. (Indicação na pega da tampa está a vermelho)</p>	<p>Introduzir correctamente a junta de vedação. (consultar capítulo 5)</p> <p>Limpar ou substituir junta de vedação.</p> <p>Panela fechada correctamente. (consultar capítulo 4) (Indicação na pega da tampa está a verde)</p>
O indicador de cozedura não sobe.	<p>O vapor é expelido pela pega da tampa.</p> <p>O vapor é expelido pelo bordo da tampa.</p> <p>Foi introduzida pouca água na panela.</p> <p>A unidade da válvula de regulação não está apertada correctamente.</p> <p>A junta de vedação da válvula de regulação, junta de vedação do suporte da válvula ou a membrana de enrolar falharam, têm defeito ou estão montadas de forma incorrecta.</p>	<p>Consultar acima.</p> <p>Consultar acima.</p> <p>Introduzir quantidade mínima de água (200-300ml). (consultar capítulo 5)</p> <p>Insira a unidade da válvula de regulação correctamente e aperte o parafuso de fixação. (consultar capítulo 10)</p> <p>Substitua a junta de vedação afectada ou monte correctamente. (consultar capítulo 12)</p>

Falhas	Causa provável	Eliminar causa de falhas
<p>O vapor é expelido pela unidade da válvula de regulação.</p>	<p>A temperatura é muito elevada para o nível de cozedura seleccionado. (o indicador de cozedura subiu acima do segundo anel branco)</p> <p>A unidade da válvula de regulação não está apertada correctamente.</p> <p>A junta circular, a junta de vedação do suporte da válvula ou a membrana de enrolar falharam, têm defeito ou estão montadas de forma incorrecta.</p>	<p>Volte a ligar o abastecimento de energia. Regule o abastecimento de energia para que o indicador de cozedura não suba acima da marca do nível de cozedura desejado (primeiro ou segundo anel branco) durante o tempo de cozedura. (consultar capítulo 6)</p> <p>Insira a unidade da válvula de regulação correctamente e aperte o parafuso de fixação. (consultar capítulo 10)</p> <p>Substitua a junta de vedação afectada ou monte correctamente. (consultar capítulo 12)</p>
<p>É expelido vapor por baixo da pega da tampa (pela válvula Euromatic), apesar do indicador de cozedura já ter subido..</p>	<p>A pega da tampa está fechada.</p> <p>A junta plana para o parafuso de fixação da pega da tampa ou a junta de vedação circular para a Euromatic falham, estão com defeito ou estão montadas de forma incorrecta.</p> <p>É expelida uma grande quantidade de vapor: a Euromatic pode ter respondido como dispositivo de segurança. Isto acontece quando a válvula de regulação está suja ou com defeito..</p>	<p>Aperte o parafuso de fixação da pega da tampa pela parte interior da tampa.</p> <p>Substitua a junta de vedação afectada ou monte correctamente. (consultar capítulo 12)</p> <p>Retirar, limpar ou substituir a unidade da válvula de regulação. (consultar capítulo 10, 12)</p>
<p>É expelido muito vapor pelo bordo da tampa, apesar de o indicador de cozedura já ter subido..</p>	<p>A junta de vedação tem defeito.</p> <p>A junta de vedação respondeu como dispositivo de segurança. Isto acontece quando a válvula de regulação e a Euromatic estão sujas ou com defeito..</p>	<p>Substituir junta de vedação. (consultar capítulo 5, 12)</p> <p>Permita a verificação da panela pelo Serviço de Apoio ao Cliente da Fissler.</p>
<p>O vapor é expelido por baixo da capa superior redonda na pega da tampa ou pelo botão de controlo.</p>	<p>Uma vedação tem defeito.</p>	<p>Substituir pega de tampa ou permitir verificação pelo Serviço de Apoio ao Cliente da Fissler.</p>



Perguntas e Respostas

Falhas	Causa provável	Eliminar causa de falhas
É difícil fechar a panela ou o botão de controlo salta ao fechar:	<p>A pega da tampa e/ou da panela estão montadas de forma incorrecta.</p> <p>A pega da tampa tem defeito.</p> <p>A junta de vedação não está colocada correctamente.</p> <p>A panela não está fechada correctamente. (Indicação na pega da tampa está a vermelho)</p>	<p>Fixação das pegas e eventualmente apertar.</p> <p>Substituir a pega da panela.</p> <p>Introduzir junta de vedação correctamente. (consultar capítulo 5)</p> <p>Panela fechada correctamente. (consultar capítulo 4) (Indicação na pega da tampa está a verde)</p>
A panela não abre..	<p>Ainda existe pressão na panela.</p> <p>A Euromatic encravou.</p>	<p>Despressurizar a panela. (consultar capítulo 7)</p> <p>Soltar botão de controlo. Pressionar a pega da tampa ligeiramente para a esquerda.</p>
A pega da tampa está solta.	O parafuso de fixação não está apertado..	Aperte o parafuso de fixação da pega da tampa pela parte interior da tampa.
As pegas da panela estão soltas.	Os parafusos das pegas não estão apertados.	Aperte os parafusos com uma chave de parafusos.

12. Manutenção e Peças sobresselentes

Tenha em atenção

Substitua regularmente as peças sujeitas a desgaste (por exemplo, juntas de borracha e outras peças de borracha) por peças sobresselentes originais da Fissler após cerca de 400 operações de cozedura ou, pelo menos, após dois anos. As peças com danos evidentes (por ex., fendas, descoloração, marcas de sobreaquecimento ou deformação) ou que não encaixem devidamente têm de ser substituídas de imediato. Caso contrário, a eficácia e segurança da panela de pressão serão menores.

Indicações para a substituição de peças

Junta de vedação (Imagem A-20)

Consultar capítulo 5

Membrana de enrolar (Imagem A-22)

consultar Imagem V

Solte a unidade da válvula de regulação da tampa e retire a membrana de enrolar velha da parte interior da tampa. Coloque a nova membrana de enrolar no interior do orifício da tampa. Verifique o local correcto através de um movimento rotativo.

Monte a unidade da válvula de regulação (consultar capítulo 10).

Junta circular (Imagem A-23)

consultar Imagem W

Solte a unidade da válvula de regulação da tampa e retire a junta circular velha.

Insira a nova junta circular no entalhe previsto ao redor da rosca. Assegure-se de que a junta circular assenta correctamente.

Junta de vedação de suporte de válvula (Imagem A-24)

consultar Imagem X

Solte a unidade da válvula de regulação da tampa e retire a junta de vedação usada.

Coloque a junta de vedação nova e assegure-se de que a junta permanece limpa e plana nos dois lados da tampa.

Junta circular para válvula Euromatic (Imagem A-18)

consultar Imagem I

A desmontagem/montagem é realizada do lado interior da tampa. Certifique-se de que a junta de vedação é colocada na totalidade no entalhe previsto para esse efeito.

Euromatic (Imagem A-18)

Para a desmontagem/montagem da Euromatic deve primeiro retirar a pega da tampa. Isto é feito de forma bastante simples, soltando os parafusos do lado interior da tampa. Pode retirar a Euromatic da tampa, logo que tirar a junta de vedação circular. Para montar a nova Euromatic sem a junta de vedação faça-o através da tampa de forma a que a parte da esfera branca fique para o lado interior da tampa. De seguida monte a junta circular como é descrito em cima.

Peças sobresselentes

Peças sobresselentes	Diâmetro	Número do artigo
Junta de vedação (Imagem Y-1)	22 cm	600-000-22-795
	26 cm	600-000-26-795
Pega de panela para frigideira rápida (Imagem Y-2)	22 cm	610-300-02-850
	26 cm	610-700-04-850
Pega de panela para panela de pressão (Imagem Y-2)	22 cm	610-300-04-850
	26 cm	610-700-08-850
Pega de apoio para frigideira rápida (Imagem Y-3)	22 cm	600-300-02-840
	26 cm	600-700-04-840
Pega de apoio para panela de pressão (Imagem Y-3)	22 cm	600-300-04-840
	26 cm	600-700-08-840
Pega da tampa (Imagem Y-4)	todos	600-000-11-770
Unidade da válvula de regulação (Imagem Y-5)	todos	600-000-00-700
Membrana de enrolar (Imagem Y-7)	todos	020-653-00-720
Junta circular para a unidade da válvula de regulação (Imagem Y-8)	todos	021-641-00-780
Junta de vedação de suporte de válvula (Imagem Y-9)	todos	020-653-00-740
Conjunto de membranas de enrolar; junta circular; junta de vedação de suporte de válvula (Imagem Y-7, 8, 9)	todos	600-000-01-706
Euromatic completa (Imagem Y-10)	todos	011-631-00-750
Junta circular Euromatic (Imagem Y-11)	todos	011-631-00-760
Parafuso de fixação para pega de tampa, com junta plana (Imagem Y-12)	todos	600-000-00-712

Acessórios

Acessórios	Diâmetro	Número do artigo
Cesto com buracos (incluindo Tripé) (Imagem Z-1)	22 cm	610-300-00-800
	26 cm	610-700-00-800
Cesto não perfurado (incluindo Tripé) (Imagem Z-2)	22 cm	610-300-00-820
	26 cm	610-700-00-820
Tampa adicional em vidro (Imagem Z-3)	22 cm	021-641-22-600
Tampa adicional em metal (Imagem Z-4)	22 cm	623-000-22-700
	26 cm	623-000-26-700

Pode adquirir todas as peças sobresselentes numa loja especializada da Fissler. O nosso serviço de apoio ao cliente também terá muito gosto em o ajudar (Consultar endereço no capítulo 13).

Pode encontrar uma lista de revendedores, tal como mais informações em www.fissler.com

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

13. Garantia e Serviço

Cada produto Fissler é cuidadosamente fabricado com materiais de alta qualidade. A qualidade do nosso produto é várias vezes controlada até à sua conclusão e por fim é submetida a um rigoroso teste final.

Garantia de 3 anos dada pelo fabricante

Por isso, concedemos uma garantia de 3 anos a partir da data de compra em todas as nossas painéis de pressão. Em caso de reclamação, entregue o talão juntamente com a panela completa ao seu revendedor ou envie o produto bem embalado para o Serviço de Apoio ao Cliente da Fissler (Consultar endereço em baixo).

Todas as peças sujeitas a desgaste estão excluídas da garantia, como p.ex.:

- Junta de vedação
- Junta circular para a unidade da válvula de regulação
- Junta de vedação do suporte da válvula
- Membrana de enrolar
- Junta circular para Euromatic
- Junta de vedação plana para os parafusos de fixação da pega da tampa

Não é concedida qualquer garantia por danos que derivem das seguintes razões:

- Utilização inadequada e indevida
- Manuseamento defeituoso ou negligente
- Reparações indevidamente executadas
- Instalação de peças sobresselentes que não correspondam à versão original
- Influências químicas ou físicas na superfície do produto
- Não cumprimento deste manual de utilização

10 anos de garantia de fornecimento de peças sobresselentes

Pode adquirir todas as peças funcionais da sua panela de pressão durante pelo menos 10 anos após a saída do produto.

Endereço do Serviço de Apoio ao Cliente

Fissler GmbH

Kundenservice

Harald-Fissler-Str. 10

D-55768 Hoppstädten-Weiersbach

Tel: +49 6781 403 100

Para mais informações, visite www.fissler.com



GR

μ
 μ
 μ
 Fissler μ
 μ
 μ
 vitaquick®
 μ
 μ
 vitaquick®
 μ
 μ
 vitaquick®

μ
 vitaquick®

55

μ
 1. μ μ μ
 2. μ μ μ
 3. μ vitaquick®
 4. μ
 5. μ μ μ vitaquick®
 6. μ μ μ vitaquick®
 7. μ
 8. μ μ
 9. μ μ
 10. μ
 11.
 12.
 13. service

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

3. μ vitaquick®

1. Λαβή καπακιού
 - μ μ
2. Πλήκτρο απελευθέρωσης
 - μ μ
3. Ένδειξη ασφαλούς κλεισίματος
 - μ
4. Ανοίγματα για την έξοδο του ατμού
 - μ
 - μ Euromatic
 - μ μ
5. Βαλβίδα ελέγχου
 - μ μ μ
 - μ μ μ μ) (
 - μ μ
6. Μεγάλος δείκτης μαγειρέματος
 - μ μ μ μ μ μ
7. Ανοίγματα για την έξοδο του ατμού
 - μ μ μ μ
8. Οδηγός τοποθέτησης
 -
9. Εγκοπή για οδηγό τοποθέτησης
 -
10. Αντιολισθητική λαβή σκεύους
11. Προστασία από τη φλόγα
 -
12. Ένδειξη στάθμης γεμίσματος
 - μ «min» μ μ μ μ
 - μ «½» μ μ μ μ
 - μ «max» μ μ μ μ
13. Καλάθι για μαγείρεμα στον ατμό (ανάλογα με το μοντέλο)
 - μ μ μ μ μ μ
 - μ μ μ μ
 - μ
 - μ
14. Κωνικό σώμα σκεύους
 - μ μ μ μ
15. Πάτος Super Thermic/Πάτος cookstar για όλες τις εστίες (ανάλογα με το μοντέλο)
 - , μ μ μ μ
16. Βοηθητική λαβή
 - μ μ
17. Έκκεντρο ασφαλείας (μηχανισμός ασφαλείας)
 - μ
18. Βαλβίδα Fissler Euromatic (μηχανισμός ασφαλείας)
 - μ μ
 - μ
 - μ
 - μ μ μ
19. Βίδα στερέωσης για τη λαβή του καπακιού
 - μ μ
 - μ μ



«min» μ μ , μ μ , 200-300 ml
 , μ μ) . «min»(.

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

«max» μ μ) . «max»(. μ 2/3 , μ

«1/2» μ , μ μ μ , . . , μ
) . «1/2»(. μ μ μ

«1/3» μ , μ μ 1/3
 μ μ .

Σημαντικό:
 Μην μαγειρεύετε ποτέ χωρίς επαρκή ποσότητα υγρών και φροντίζετε ώστε τα υγρά στη χύτρα ταχύτητας να μην εξατμιστούν τελείως. Εάν δεν ακολουθήσετε αυτές τις οδηγίες το φαγητό μπορεί να καεί και να προκληθούν ζημιές στο σκεύος, τις χειρολαβές, τις βαλβίδες, τους μηχανισμούς ασφαλείας και στην εστία. Μην εξακολουθήσετε να χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας όταν οι μηχανισμοί ασφαλείας δεν λειτουργούν πλέον σωστά. Ζητήστε από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Fissler να ελέγξει τη χύτρα σας (συμβουλευτείτε τις οδηγίες ασφαλείας).

μ μ Super Thermic , μ , μ .



μ

	μ			
	1-12 μ	1-9 μ	1-6 μ	1-3 μ
μ) (9-12	6-9	4-6	2-3
μ μ ,	12	9	6	3
μ μ μ , μ μ , μ	1-6	1-4	1-3	1/2 - 1 1/2



- μ μ μ , μ 200-300ml) . 5(.
- μ μ μ μ μ) . 6(.

Υπόδειξη: , μ μ 2. . 9.

μ

μ μ .

- μ μ ^{2/3}) «max»(. μ
- μ μ μ μ) «½»(. μ
- .
- .
- μ μ μ) . 6(.

Υπόδειξη: , μ μ μ 2. . 9.

μ μ μ , μ μ μ μ μ μ μ

- μ μ μ μ 200-300ml) . «min»(,
- μ μ μ , μ . μ
- .
- μ μ μ μ μ) . 6(.

Υπόδειξη: , μ μ μ 1. . 9.

μ : μ .

- 1:2.
- .
- μ .
- .
- μ μ μ μ 2) μ .
- 7-9 μ 2, μ .
- 15 : μ , .

Υπόδειξη: μ μ , μ

μ μ) μ 1:1(.

- D
- GB
- F
- NL
- I
- E
- P
- GR
- TR
- RUS
- S
- PL
- CZ
- ARA



/ μ μ

μ μ 12 μ 2. , μ
 μ μ μ 8 μ 2. , μ

9. μ μ

μ μ , μ
 2-3 μ .

Βασικοί κανόνες:

- μ μ μ 2 ½ ⅓
- μ μ μ 1 50% μ μ 2.
- μ μ μ μ μ , μ ,
- μ μ μ μ μ μ μ μ .
- μ μ μ μ μ μ μ μ .

Παράδειγμα:

8 μ) (. 12 ,) μμ / (.
 μ μ μ μ , μ μ
 μ μ μ μ μ .

Χοιρινό

/ 10-15 μ 2
 30-35 μ 2
 35-40 μ 2
 35-40 μ 2

Κυνήγι και αρνί

20-25 μ 2
 20-25 μ 2
 15-20 μ 2
 25-30 μ 2
 15-20 μ 2
 25-30 μ 2

Μοσχάρι και βοδινό

) μμ (2-5 μ 2
 20-25 μ 2
 25-30 μ 2

15-25 μ 2
 10-15 μ 2
 20-25 μ 2

Πουλερικά

) (20-25 μ 2
 / (20-22 μ 2
 / 20-25 μ 2
 / 30-40 μ 2
 30-40 μ 2
 30-40 μ 2

Ψάρι

3-4 μ 1
 6-8 μ 1
 3-5 μ 1
 6-7 μ 1
 3-6 μ 1

Πουλερικά

/μ 15-20 μ 2
 /μ 18-20 μ 2
) μ μ / 25-35 μ 2
 (μ

Σούπες και μαγειρευτά

4-6 μ 2
 6-8 μ 2
 15-20 μ 2
 35-40 μ 2



μ

/

)2(

)1(

μ

Λαβή καπακιού) . -1(

: .

) . -19(

μ

: .

U

μ

)μ

(,

,

μ

μ μ

μ

μ

12.

μ .

11.

Σημαντική υπόδειξη:

μ .

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση προβλήματος
<p>μ ,</p> <p>μ</p> <p>)</p> <p>Euromatic(.</p>	<p>)</p> <p>μ</p> <p>Euromatic Fissler</p>	<p>.() . 4() .</p> <p>μ μ</p> <p>) . 5(</p> <p>) . μ . 13(</p>



Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση προβλήματος
<p>μ . μ</p>		<p>)200-300ml(</p> <p>5(.</p>
<p>μ /</p> <p>μ μ</p>	<p>μ</p> <p>)</p> <p>.(</p>	<p>) . 5(.</p> <p>) . 4(.</p>
<p>μ μ</p>	<p>μ .</p> <p>μ .</p> <p>μ</p> <p>μ μ</p> <p>μ</p>	<p>.)200-300ml(</p> <p>5(.</p> <p>10(.</p> <p>) . 12(.</p>
<p>μ</p>	<p>μ μ μ μ μ μ μ</p> <p>)</p> <p>.(</p> <p>μ μ</p> <p>μ</p>	<p>μ μ μ μ μ μ μ</p> <p>) . μ μ μ μ μ μ μ</p> <p>) . 6(.</p> <p>10(.</p> <p>) . 12(.</p>

- D
- GB
- F
- NL
- I
- E
- P
- GR**
- TR
- RUS
- S
- PL
- CZ
- ARA



Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση προβλήματος
<p>Euromatic() μ , μ μ μ</p>	<p>Euromatic μ μ , μ Euromatic μ μ μ μ μ μ μ</p>	<p>Euromatic μ 12() 10, 12()</p>
<p>μ , μ μ μ</p>	<p>μ μ μ Euromatic μ μ</p>	<p>5, 12() μ μ Fissler</p>
<p>μ</p>	<p>μ</p>	<p>μ μ Fissler</p>
<p>μ μ .</p>	<p>μ μ .</p>	<p>μ μ 5() 4() ()</p>
<p>μ</p>	<p>Euromatic μ</p>	<p>μ 7()</p>
<p></p>	<p></p>	<p></p>
<p></p>	<p></p>	<p>μ</p>



Ανταλλακτικά	Διάμετρος	Αριθμός είδους
) . Y-1(22 .	600-000-22-795
	26 .	600-000-26-795
) . Y-2(22 .	610-300-02-850
	26 .	610-700-04-850
) . Y-2(22 .	610-300-04-850
	26 .	610-700-08-850
) . Y-3(22 .	600-300-02-840
	26 .	600-700-04-840
) . Y-3(22 .	600-300-04-840
	26 .	600-700-08-840
) . Y-4(600-000-11-770
) . Y-5(600-000-00-700
μ) . Y-7(020-653-00-720
) . Y-8(021-641-00-780
) . Y-9(020-653-00-740
μ μ μ ,) . Y-7, 8, 9(600-000-01-706
Euromatic) . Y-10(011-631-00-750
Euromatic) . Y-11(011-631-00-760
) . Y-12(, μ		600-000-00-712



TR Kullanım kılavuzu

Ürünümüze göstermiş olduğunuz güven için teşekkür ederiz.

Yeni vitaquick® düdüklü tencereniz hayırlı olsun. Fissler'in bu yeni nesil düdüklü tencerelerinin tasarımında 55 yılı aşkın tecrübeden faydalanılmıştır. Yemeklerin hızlı, leziz ve vitaminleri koruyarak pişirilmesinde düdüklü tencereler geçmişte olduğu kadar günümüzde de büyük rağbet görmektedir. Ancak vitaquick® kullanım konforu ve dizayn bakımından yeni bir dönem başlatmaktadır.

Almanya'da büyük özenle üretilen düdüklü tencerenizden uzun süre faydalanabilmeniz ve ömrünün ideal uzunlukta olabilmesi için, lütfen aşağıdaki bilgi ve uyanları dikkate alın. vitaquick® düdüklü tencerenizin sunduğu çok sayıda olanaklardan faydalanarak yemeklerinizi büyük bir zevkle pişireceğinizden eminiz. Kolay gelsin!

İçindekiler

1. Düdüklü tencere tanımı
2. Güvenlik açıklamaları
3. vitaquick® sisteminin tanıtımı ve avantajları
4. İlk kullanım öncesi
5. Kullanıma ilişkin açıklamalar
6. vitaquick® ile yemek pişirme
7. vitaquick®'in basıncını ayarlamak
8. Kullanım olanakları
9. Pişirme süreleri
10. Temizleme & Koruyucu bakım
11. Sorular & Cevaplar
12. Bakım & Yedek parçalar
13. Garanti ve servis

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

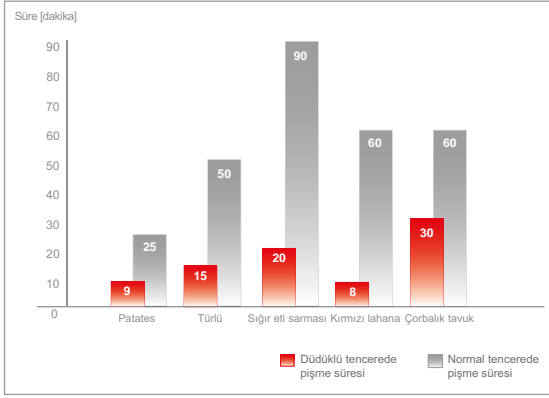
PL

CZ

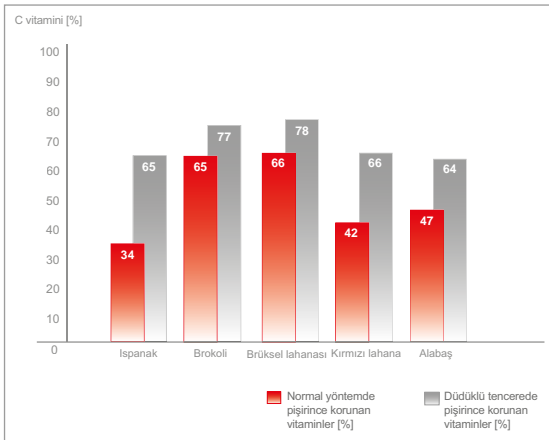
ARA

1. Düdüklü tencere tanımı

Düdüklü tencerenin temel prensibi, ilk üretilen ve piyasaya sürülen düdüklü tencereden bu yana değişmemiştir. Tencerenin içinde oluşan yüksek basınç suyun kaynama noktasını yükselttiğinden, yemekler sıkı kapatılmış bir tencerenin içinde basınç altında ve 100°C üzeri sıcaklıklarda pişirilir. Pişirme süreleri böylece ciddi ölçüde kısılır. Düdüklü tencereyle pişirilen yemeklerde pişirme süresi ortalama % 70 oranında kısılır ve dolayısıyla zaman tasarrufu sağlanır.



Zararlı olan havadaki oksijen etkisi ortadan kalktığından ve kısa pişirme süreleri sayesinde besinler son derece korunarak pişirilir. Vitaminler, mineraller ve aromalar normal pişirme yöntemleriyle kıyaslandığında daha iyi korunur. Bu farkı tatmak da mümkündür: Besinlerin kendi tatları şaşırtacak derecede yoğun olur.



2. Güvenlik açıklamaları

Kullanım kılavuzu

- vitaquick® düdüklü tencereyle çalışmaya başlamadan önce kullanım kılavuzunu ve tüm açıklamaları lütfen dikkatle okuyun. Kullanım amacına aykırı kullanımlar hasara yol açabilir.
- Kullanım kılavuzunu önceden okumamış kişilere düdüklü tencereyi emanet etmeyin.
- Düdüklü tencerenizi daima kullanım kılavuzuyla birlikte üçüncü şahıslara verin.

Gözetim

- Düdüklü tencereyi kesinlikle çocukların yakınlarında kullanmayın.

Düdüklü tencerenin kullanımı

- Düdüklü tencereyi sadece kullanım kılavuzunda belirtilen amaç için kullanın (krş. Bölüm 8).
- Düdüklü tencere ve düdüklü tavayı asla fırında kullanmayın. Yüksek sıcaklık nedeniyle kulplar, valfler ve emniyet düzeneği zarar görebilir ve ardından güvenlik işlevlerini yerine getiremeyebilir.
- Düdüklü tencerede kızartma yaparken kapak kullanmayın ve tencereyi en fazla yanya kadar yağla doldurun. Yemekleri kesinlikle basınç altında kızartmayın! (krş. Bölüm 8)
- Düdüklü tencereler tıbbi alanda kullanılmamalıdır. Özellikle sterilizatör olarak kullanılmamalıdır. Zira düdüklü tencereler gerekli sterilizasyon sıcaklığı için tasarlanmamıştır.
- Elma ezmesi ve kompostoları düdüklü tencerede hazırlamayın. Bu tür gıdalarda sık sık oluşan buhar kabarcıkları, tencere açıldığında yukarı sıçrar ve yanmalara sebep olabilir.
- Düdüklü tencerede et pişirildiği zaman etin üzerinde aşırı basınç meydana gelir. Bu nedenle düdüklü tencereyi açtıktan sonra, herhangi bir yaralanmadan kaçınmak için ete çatal batırmadan veya eti hareket ettirmeden önce bir süre bekleyin.

Güvenlik ve bakım

- Her kullanım öncesi tüm valflerin ve emniyet düzeneğinin hasarsız ve çalışır durumda, ayrıca temiz olduklarından emin olun. Ancak bu suretle düdüklü tencerenin güvenli fonksiyonu sağlanabilir. Bu konuya ilişkin bilgi için bkz. Bölüm 5.
- Düdüklü tencerede herhangi bir değişiklik yapmayın. Kullanım kılavuzunda belirtilen bakım çalışmasının dışında özellikle emniyet düzeneğine hiçbir şekilde müdahale etmeyin. Valfleri yağlamayın!
- Lastik conta ve diğer lastik parçalar gibi aşınır parçaları tencereyle yaklaşık 400 kez pişirdikten sonra veya en geç iki yıl sonra düzenli aralıklarla Fissler orijinal yedek parçalar kullanarak değiştirin. Gözle görülür hasar (sertleşme, çatlama, renk değişimi, fazla ısınma veya deformasyon) sergileyen veya yerine tam oturmayan parçalar derhal değiştirilmelidir. Bu bilgiler dikkate alınmadığında düdüklü tencerenizin etkinliği ve emniyeti olumsuz etkilenir.
- Sadece Fissler orijinal yedek parçalarını kullanın. Özellikle aynı model tencere ve kapaklar ile sadece sizin tencereniz için öngörülen özelliklere sahip yedek parçalar kullanın (krş. Bölüm 12).
- Güvenliğiniz için, gevşeyen civataları derhal yeniden sıkıştırın.
- Güvenliğiniz için, çatlayan veya hasarlı kulpları hemen orijinal Fissler yedek parçalarıyla değiştirmeniz gerekir.

Düdüklü tencerenin kullanımı

- Düdüklü tencere basınç altında pişirir. Kullanım amacına aykırı kullanımlar yanmalara yol açabilir. Isıtmaya başlamadan önce tencerenin doğru şekilde kapatıldığından emin olun. Bu konuya ilişkin bilgi için bkz. Bölüm 4. Düdüklü tencereyi kesinlikle kilitlenmemiş kapakla kullanmayın.
- Sadece bölüm 5'te belirtilmiş olan ısı kaynaklarını kullanın.

Güvenlik açıklamaları / vitaquick® sisteminin tanıtımı ve avantajları

- Fazla ısınma cihaz, valfler; emniyet düzenekleriyle ısıtıcıda hasara neden olabileceği için içinde sıvı yokken düdüklü tencereyi asla ısıtmayın. Emniyet düzeneklerinin işlevinin garantisini ortadan kaldığına düdüklü tencereyi kullanmaya devam etmeyin. Düdüklü tencerenizi Fissler Müşteri Hizmetleri Departmanına kontrol ettirin. Minimum doldurma miktarı: Tencerenin çapına göre 200-300 ml su („min“ işaretine bkz.). Aşırı ısınmanın had safhasında tenceredeki plastik parçalar ve tencerenin tabanındaki alüminyum eriyebilir ve sıvılaşabilir. Bu durumda ısı kaynağını kapatın ve tencereyi tamamen soğumadıkça hareket ettirmeyin. Odayı havalandırın.
- Düdüklü tencereyi kesinlikle hacminin üçte ikisinden fazla doldurmayın (bkz. „max“ işareti). Pirinç, et suyu ya da kurutulmuş sebzeler gibi pişirme sırasında köpük oluşturan ya da genişleyen yiyecekler için düdüklü tencere yalnızca yansına kadar doldurulmalıdır („½“ işaretine bakın).
- Fasulye ya da diğer baklagilleri pişirirken, kabukları kolayca yükselip valfleri tıkayabileceği için düdüklü tencereyi 1/3 işaretli kısımdan daha fazla doldurmayın.
- Düdüklü tencereyi kesinlikle kontrolsüz bırakmayın. Enerji kaynağını pişirme göstergesi ilgili pişirme kademesinin işaretini geçmeyecek şekilde ayarlayın (birinci veya ikinci beyaz halka). Enerji azaltılmazsa, valften buhar çıkar ve tencere sıvı kaybeder. Düdüklü tencerenin içindeki sıvının tamamen buharlaşması sonucunda yemek yanar ve tencere ile ocakta hasar meydana gelebilir.
- Basınç altındayken düdüklü tencerenizi çok dikkatli hareket ettirin. Sıcak dış yüzeylere dokunmayın. Kulpları ve kumanda elemanlarını kullanın. Gerekirse eldiven takın.

Tencerenin açılması

- Düdüklü tencereyi kesinlikle zorla açmayın. Düdüklü tencerenizi içindeki basıncın tamamen boşaldığından emin olmadan açmayın. Bu konuya ilişkin bilgi için bkz. Bölüm 7.
- Açmadan önce düdüklü tencereyi prensip olarak her defasında hafifçe sallayın. Böylece buhar kabarcıklarının sıçramasını ve yanmalan önlenmiş olursunuz. Bu husus, özellikle hızla buhar boşaltma işleminde veya soğuk su altında soğutma yapıldıktan sonra önemlidir.
- Tencere buhan dışarı verirken ellerinizi, başınızı ve bedeninizi her zaman tehlike alanından uzak tutun. Dışarı verilen buhar yaralanmanıza neden olabilir. Bu hususu özellikle buhanı, kumanda sürgüsü ile boşaltırken dikkate alın.

Önemli açıklama

- Düdüklü tencereniz veya parçaları hasar görmüş veya deforme olmuşsa ya da bunların fonksiyonu kullanım kılavuzundaki açıklamalara uygun değilse, tencereyi kullanmayın. Bu durumda size en yakın yetkili Fissler satıcınızla veya Fissler GmbH şirketinin müşteri hizmetleri departmanıyla irtibata geçin (adresler için bkz. Bölüm 13).

Bu kullanım kılavuzunu lütfen itina ile saklayın.

3. vitaquick® sisteminin tanıtımı ve avantajları

bkz. Şekil A

1. Kapak sapı

- Kolay temizlemek amacıyla çıkarılabilir

2. Kumanda sürgüsü

- Tencereyi açmaya ve buhar boşaltmaya yarar

3. Kilit göstergesi

- Tencerenin doğru kapatılıp kapatılmadığını gösterir

4. Buhar çıkış delikleri

- Kaynatma esnasında
- Euromatic devreye girdiğinde
- Kumanda sürgüsüyle buhar boşaltıldığında

5. Pişirme valfi ünitesi

- Pişirme göstergesine sahiptir
- Otomatik basınç sınırlama valfine sahiptir (basınç ayar düzeneği)
- Kolay temizlemek amacıyla çıkarılabilir

6. Büyük pişirme göstergesi

- Hassas pişirme ve hızlı pişirme kademesinin ayarı için işaretlere sahiptir

7. Buhar çıkış delikleri

- Seçilen pişirme kademesi aşıldığında

8. Kapak yerleştirme noktası

- Kapağın kolay yerleştirilmesini sağlar

9. Kapak yerleştirme noktası oluğu

- Kapak yerleştirme noktasının geçtiği yerdir

10. Kaymayı önleyen tencere sapı**11. Alev karşı koruma**

- Gazlı ocaklarda kullanıldığında kulpları korur

12. Doluluk seviyesi işareti

- Sıvıyla birlikte minimum dolum miktarı için „min“ işaretine sahiptir
- Pişince yükselen yiyeceklerde maksimum dolum miktarı için „1/2“ işareti
- Normal yiyeceklerde maksimum dolum miktarı için „max“ işareti

13. Buğulamak için pişirme kabı seti (modele göre)

- Optimal buhar geçişi için uzun deliklere sahiptir
- Büyük yiyeceklerde de serbest buhar akımını sağlayan ayaklığı vardır
- Sehpa olarak üçayağa sahiptir

14. Konik tencere gövdesi

- Eşit çapta tencerelerin de iç geçmesini sağlar

15. Süper termik taban/Her ocak için cookstar taban (modele göre)

- İndüksiyonlu ocaklar dahil her ocak için uygundur

16. Karşı kulp

- Güvenli taşımak için derin kulp yuvasına sahiptir

17. Emniyet kamı (emniyet düzeneği)

- Tencere doğru kapatılmadığında basınç oluşumunu engeller

18. Fissler Euromatic (emniyet düzeneği)

- Otomatik kaynatmaya yarar
- Tencere doğru kapatılmadığında basınç oluşumunu engeller
- Basıncı otomatik olarak sınırlandırır
- Basınç olduğu sürece tencerenin açılmasını önler

19. Kapak sapı tespit vidası

- Aletsiz kumanda edilebilir
- Yassı contalı, kapağa sabitlenmiş

20. Conta (emniyet düzeneği)

- Yüksek nitelikli silikondan üretilmiştir
- Basınç sınırlaması için emniyet ceplerine sahiptir

21. Pişirme valfi ünitesini sabitlemeye yarayan vida

- Madenî para için yuvaya sahiptir; aletsiz kolayca çözülebilir

22. Diyafram

- Pişirme göstergesinin sızdırmazlığını sağlar

23. O-ring

- Pişirme valfi ünitesinin sızdırmazlığını sağlar

24.Valf contası

- Pişirme valfinin sızdırmazlığını sağlar

bkz. Şekil B/B1

- CE sembolü (tencerenin buhar basınçlı tencerelere yönelik AB Direktifi'ne uygun olduğunu gösterir)
- Nominal hacim (faydalı hacimle eş değer değildir)
- Maksimum çalışma basıncı (Pişirme valfinin maks. izin verilen ayar basıncı)
- Üretim yılı (hafta/yıl)
- Ps = izin verilen en yüksek basınç
- Pc = Pişirme çalışma basıncı, cihazınızın pişirme çalışma basıncı için Bölüm 6 altındaki "Kademenin seçilmesi" kısmına bakın.

4. İlk kullanım öncesi

İlk kullanım öncesi tencere ve tencerenin kullanımı hakkında bilgi ve tecrübe edinin.

Tencerenin açılması

bkz. Şekil C

Kapak sapındaki kumanda sürgüsüne (Şekil A-2) ok işareti yönünde bastırın ve kapağı sonuna kadar sağa doğru çevirin. Kapağı artık çıkarabilirsiniz.

Kapak yerleştirme noktası

Kapakta, „Close“ ibaresini taşıyan metal kulak (Şekil A-8) ve karşılığı olarak tencere sapında bir oluk (Şekil A-9) bulunmaktadır. Bunlar kapağın kolay yerleştirilmesini sağlar.

Tencerenin kapatılması

bkz. Şekil D

Kapağı takmak için kapağı hafif eğri tutun, kapak yerleştirme noktasını tencere sapındaki oluğa yerleştirin ve aşağıya indirin. Kapağın doğru yerleştirme pozisyonu ayrıca kapak yerleştirme kulağında ve tencere sapında kırmızı noktalarla işaretlenmiştir. Bu noktalar örtüştüğünde kapak kapatılabilir.

bkz. Şekil E

Kapatmak için kapağı „klik“ sesi duyulup kapak kilitlene kadar sola çevirin.

Kilit göstergesi

bkz. Şekil F

Tencerenin doğru kapatıldığı ve kullanıma hazır olduğu, kapak sapındaki kilit göstergesinden (Şekil A-3) anlaşılır:

Yeşil = Tencere doğru kapatıldı ve kullanıma hazır

Kırmızı = Tencere doğru kapatılmadı, basınç oluşumu mümkün değil.

Temizleme

Düdüklü tencereyi ilk kez kullanmadan önce tencereyi, kapağı ve sliken lastiği yıkayın. Bu işlem cilalamaktan kaynaklı tozları ve ufak kirleri atmanıza yardımcı olacak.

Kapak ve tencerenin temizliği için devamlı olarak Stainless Steel Care adlı Paslanmaz Çelik Temizleyicisini ya da başka bir çelik temizleyici ürünü kullanmanızı öneriyoruz. Bu ürünün kullanımı ürünlerinizin tuz ve asit gibi maddelerin etkilerine karşı dayanıklılığını artıracak. Kullanımdan sonra ürün yıkanmalıdır. Çelik temizleyicisini ihtiyaç oldukça yada çeliğin yüzey görünümünde farklılıklar oluşmaya başlamışsa kullanın.

5. Kullanıma ilişkin açıklamalar

Emniyet düzenekleri

vitaquick® düdüklü tencereniz, tam otomatik olarak tencerenin emniyetli çalışmasını sağlayan çeşitli düzeneklerle donatılmıştır. **Her kullanım öncesi aşağıda belirtilen emniyet düzeneklerinin fonksiyonunu lütfen kontrol edin ve bu düzenekleri kesinlikle değiştirmeyin.** Pişirme valfi ünitesi ve kapak şapının pişirmeye başlamadan önce doğru ve sağlam şekilde takılı olduklarını kontrol edin. Bu konuya ilişkin bilgi için bkz. Bölüm 10.

Pişirme valfi ünitesi (Şekil A-5)

bkz. Şekil G

Pişirme valfi ünitesini kapaktan çıkartın ve 2.kademeye ayarlayın. Pişirme göstergesi ve valf gövdesinin serbest hareket ettiklerini ve geri yaylandıklarını parmağınızla bastırarak kontrol edin.

Euromatic (Şekil A-18)

bkz. Şekil H+I

Euromatic valfinin temiz ve serbest hareket edecek şekilde kapağa oturduğundan emin olun. O-ring conta öngörülen kertiğe komple oturmalıdır.

bkz. Şekil J

Euromatic valfindeki beyaz topun yapışmadığını, serbest hareket ettiğini ve geri yaylandığını parmağınızla bastırarak kontrol edin.

Conta (Şekil A-20) ve emniyet kamı (Şekil A-17)

bkz. Şekil K

Conta ve kapak kenarının temiz, contanın hasarsız ve emniyet kamının serbest hareket ettiğini kontrol edin. Contayı, kapak iç kısmında içe doğru bükülü kenar segmentlerinin altında komple yassı duracak şekilde yerleştirin. Conta, emniyet kamının önünde yerine oturmuş olmalı, yani kapak kenarı tarafından bastırılmış olmalıdır.

Doldurma miktarları

bkz. Şekil L

Düdüklü tencereyle hızlı pişirme yönteminde doldurma miktarlarına ilişkin aşağıdaki bilgileri lütfen dikkate alın. Dozlamayı kolaylaştırmak amacıyla tencerenin içinde bir skala bulunmaktadır:

„min“

Tencerenin çapına göre ve pişirme kabı kullanıp kullanmadığınıza bağlı olmaksızın, buhar oluşturmak için en az 200-300 ml sıvı gereklidir: Düdüklü tencereyi kesinlikle belirtilen minimum sıvı miktarı olmadan kullanmayın („min“ işaretine bkz.).

Ø 18 cm: 200 ml

Ø 22 cm: 250 ml

Ø 26 cm: 300 ml

„max“

Düdüklü tencere, güvenli fonksiyonunu sağlamak amacıyla en fazla dolun hacminin üçte ikisi kadar doldurulmalıdır („max“ işaretine bkz.).

„½“

Pirinç, et suyu ya da kurutulmuş sebzeler gibi pişirme sırasında köpük oluşturan ya da genişleyen yiyecekler için düdüklü tencere yalnızca yarısına kadar doldurulmalıdır („½“ işaretine bakın).

Kullanıma ilişkin açıklamalar

„1/3“

Fasulye ya da diğer baklagilleri pişirirken, kabukları kolayca yükselip valfleri tıkayabileceği için düdüklü tencereyi sadece 1/3 („1/3“ işaretine bakın) işaretli kısma kadar doldurun.

Önemli not:

Asla yeterli sıvı olmadan bir şey pişirmeyin ve düdüklü tenceredeki sıvının asla tamamen buharlaşmamasını sağlayın. Bu talimatlara uymamanız halinde yemeğiniz yanabilir ve tencere, kulplar, valfler, emniyet ekipmanları ve ısıtıcıda hasara meydana gelebilir. Valflerin ve emniyet düzeneklerinin işlevinin garantisini ortadan kaldırdığında düdüklü tencereyi kullanmaya devam etmeyin. Düdüklü tencerenizi Fissler Müşteri Hizmetleri Departmanına kontrol ettirin (güvenlik talimatlarına bakın).

Uygun ocaklar

Tam muhafazalı süper termik taban, optimal ısı aktarımı, ısı dağılımı ve ısı depolaması sağlar ve induksiyon sistemli ocaklar dahil olmak üzere tüm ocaklar için uygundur.



Ocağın ayarlanması

	Ocağın pişirme kademeleri			
	1-12 kademe	1-9 kademe	1-6 kademe	1-3 kademe
Ön kızartma (açık tencere)	9-12	6-9	4-6	2-3
Kaynatma, hava tahliyesi	12	9	6	3
Pişirme, buharda pişirme, ısıtma, buzunu çözme	1-6	1-4	1-3	1/2 - 1 1/2

Burada belirtilen ayar aralıkları kılavuz değerlerdir. İndüksiyonlu finnlarda güce bağlı olarak daha düşük ayarlar seçilebilir. Ocağınızın kullanım kılavuzunda yer alan bilgileri de lütfen dikkate alın.

Açık olan düdüklü tencere, boşken veya içinde yağ varken maksimum ısıtma kademesinde 2 dakikadan daha uzun bir süre ısıtılmamalıdır. Aşırı ısınma halinde taban altınimsı renk alabilir. Ancak bu renk değişimi tencerenin fonksiyonunu etkilemez.

Döküm/Cam seramik ocaklar (ışınal ısı/halojen): Ocak gözü tencere tabanının çapına eşit olmalı veya daha küçük olmalıdır.

Gazlı ocak: Alevin taşmasını önlemek için pişirme ekipmanını ortayarak ocağın üzerine yerleştirin. Alevler plastik kulplara hasar verebilir.

İndüksiyon: Pişirme ekipmanını daima ortayarak ocağın üzerine yerleştirin. Tencere büyüklüğü, pişirme yüzeyinin büyüklüğüne eşit veya daha büyük olmalıdır. Aksi takdirde pişirme yüzeyi tencere tabanını tanımayabilir ve çalışmayabilir.

İndüksiyonlu ocaklar için özel açıklamalar: İndüksiyon sisteminin yüksek gücünden dolayı pişirme ekipmanının aşırı ısınmasını ve hasar görmesini önlemek için, boş tencereyi ısıtırken gözetimsiz bırakmayın. Ocak üreticisinin kullanım talimatlarını lütfen dikkate alın.

Kullanım esnasında vızılı sesleri oluşabilir. Bu ses teknik sebeplerden kaynaklanmaktadır ve ocağın veya pişirme ekipmanınızın bozuk olduğu anlamına gelmez.

Enerjiden tasarruf önerileri

- Hassas pişirme veya hızlı pişirme kademesinde pişirirken, ocağı pişirme göstergesi ilgili pişirme kademesinin işaretini geçmeyecek şekilde ayarlayın.
- Uygun büyüklükte ocak gözü seçin (yukarıdaki bilgileri dikkate alın).
- Pişirmek istediğiniz miktara uygun büyüklükte pişirme ekipmanı seçin.
- Tabanın sakladığı ısıdan faydalanın. Soğuma süresinden faydalanmak için, pişirme süresi henüz sona ermeden ocağı kapatın.

6. vitaquick® ile yemek pişirme

Düdüklü tencerede çeşitli yöntemlerle yemek pişirebilirsiniz:

Pişirme veya soteleme, ön kızartma ve kızartma (kapaksız), ayrıca buzunu çözme, konserve etme veya suyunu çıkarma mümkündür: Düdüklü tencerenizin kullanım olanakları ve pişirme kaplarının kullanımına ilişkin daha ayrıntılı bilgi için bkz. Bölüm 8.

Hazırlık

Malzemeleri yemek tarifine göre düdüklü tencereye doldurun.

Bu esnada öngörülmesi gereken doldurma miktarlarına dikkat edin (bkz. Bölüm 5).

Ardından kapağı yerleştirin ve tencereyi kapatın.

Kapak sapındaki kilit göstergesi (Şekil A-3) yeşil gösterirse, tencere pişirmeye hazırdır (bkz. Bölüm 4).

Pişirme kademesinin seçimi

vitaquick® tencerenizde iki pişirme kademesi arasında seçim yapabilirsiniz: Hassas pişirme kademesi ve hızlı pişirme kademesi. Pişirme süresi tablosu (Bölüm 9) pişirme kademesinin seçimine ilişkin öneriler içermektedir.

Ayar 1, yaklaşık 109 derece (Yavaş ayar)
(40 kPa işletim basıncı)

Balık veya sebze gibi hassas yemekler için

Ayar 2, yaklaşık 117 derece (Hızlı ayar)
(80 kPa işletim basıncı)

Et yemekleri veya turlüler gibi tüm diğer yemekler için

Kaynatma ve hava tahliyesi

Düdüklü tencereyi en yüksek enerji kademesinde ısıtın.

Kapak sapının (Şekil A-4) altından buhar ve dolayısıyla vitaminler için zararlı olan havadaki oksijen dışarı çıkar. Bu işlem birkaç dakika sürebilir. Euromatic valfi kapanır kapanmaz ve artık buhar dışarı çıkmadığında basınç oluşmaya başlar. Kısa bir süre sonra pişirme göstergesi (Şekil A-6) yükselmeye başlar.

Piştirme göstergesi

Piştirme göstergesi, iki işaret (beyaz halka) vasıtasıyla ilgili piştirme kademesine ulaşıldığını gösterir:

bkz. Şekil M

Birinci halka:

„Piştirme kademesi 1'e (hassas piştirme kademesi) ulaşılmıştır.“

Hassas piştirme kademesinde pişirmek için birinci beyaz halka henüz görülmeden kısa bir süre önce ocağın ayarını kısımlıyorsunuz. Ocak, piştirme işlemi boyunca bu birinci halka görülecek, ancak aşılmayacak şekilde ayarlanmalıdır.

bkz. Şekil N

İkinci halka:

„Piştirme kademesi 2'ye (hızlı piştirme kademesi) ulaşılmıştır.“

Hızlı piştirme kademesinde pişirmek için birinci beyaz halka görüldüğünde ocağın ayarını kısımlıyorsunuz. Ocak, piştirme işlemi boyunca ikinci beyaz halka görülecek, ancak aşılmayacak şekilde ayarlanmalıdır.

İkinci beyaz halka belirdikten sonra piştirme göstergesi yükselmeye devam ederse, düdüğe benzer bir ses duyulur ve piştirme valfinden buhar çıkar. Bu durumda ocağın ayan yüksektir ve kısımlması gerekir. Aksi takdirde tencerede bulunan sıvı buharlaşır.

Önemli açıklama:

Düdüklü tenceredeki sıvının asla tamamen buharlaşmamasına dikkat edin! (Bölüm 5'te verilen açıklamalara bkz.)

Piştirme süreleri

Piştirme süreleri seçilen piştirme kademesine (birinci veya ikinci halka) ulaşıldıktan sonra ölçülür: Farklı gıda maddelerinin piştirme sürelerine ilişkin bilgileri Bölüm 9'da bulabilirsiniz.

Temel kurallar:

1. Kademe 2'de piştirme süresi yaklaşık olarak normal piştirme süresinin $\frac{1}{2}$ ile $\frac{1}{3}$ kadardır.
2. Kademe 1'de piştirme süresi kademe 2'den yaklaşık % 50 daha uzundur.
3. Besinlerin miktanı, şekli, büyüklüğü ve niteliği piştirme süresini etkilediğinden, verilen piştirme süreleri aynı besinde farklılık sergileyebilir.

Örneğin kabuğuyla haşlanan patates:

Normal piştirme süresi	Kademe 2'de piştirme süresi	Kademe 1'de piştirme süresi
yakl. 30 dk.	yakl. 12 dk.	yakl. 18 dk.

Piştirme süresinin sonunda düdüklü tencereyi ocaktan alın ve basıncını boşaltın (bir sonraki bölümde verilen açıklamaları dikkate alın). Daha sonra kapağını açın.

7. vitaquick® 'in basıncını ayarlamak

Önemli açıklama:

Düdüklü tencereyi asla zor kullanarak açmayın. Tencere ancak pişirme göstergesi tamamen indikten sonra ve kumanda sürgüsü işletildiğinde artık buhar çıkmadığında açılmalıdır. Tencerenin basıncı boşalmışsa, tencereyi açmak için kumanda sürgüsü kolaylıkla işletilir.

Piştirilen besinde olası oluşan buhar kabarcıklarını gidermek için, tencereyi açmadan önce hafif sallayın. Aksi takdirde yukarı sıçrayan besin ve buhar nedeniyle yanma tehlikesi vardır.

vitaquick® tencerenizin basıncını boşaltmak için 3 ayrı yöntem vardır.

Buhar boşaltma türünü piştirilen besine göre seçmeniz gerekir.

Ancak, örneğin baklagiller, çorbalar veya turlüler gibi kolay köpüren veya tencerede kabaran besinlerde veya örneğin kabukla haşlanan patates gibi hassas kabuklu besinlerde hızlı basınç kaybına yol açan yöntemi seçmemenizde fayda vardır. Aksi takdirde besin dışarı sızabilir veya kabuğu patlayabilir.

Yöntem 1

„Kumanda sürgüsüyle hızlı basınç boşaltma“

bkz. Şekil O

Kumanda sürgüsüne (Şekil A-2) ok yönünde hafif bastırıldığında kapak sapının (Şekil A-4) altından buhar dışarı çıkar. Pişirme göstergesi komple inene ve artık buhar çıkmayana kadar sürgüyü basılı tutun.

Ardından sürgüyü bırakın, tencereyi hafif sallayın ve kumanda sürgüsünü tekrar işletin. Buhar çıkmayana kadar bu işlemi tekrarlayın. Tencerenin basıncı boşaldığında Euromatic valfi iner. Tencereyi açmak için kumanda sürgüsünü artık komple işletebilirsiniz.

Dikkatinize:

Tencerede basınç olduğu sürece kumanda sürgüsünü tamamen bastırmak mümkün değildir. Bu durum normal olup, tencerenin yanlışlıkla basınç altında açılmasını önler. Kumanda sürgüsünü kaba kuvvetle tamamen bastırmaya çalışmayın!

Yöntem 2

„Soğumasını bekleyin“

Tenceredeki artık enerjiden faydalanmak istiyorsanız bu yöntemi seçin.

Bu yöntemde tencereyi pişme süresi dolmadan az bir zaman önce ocaktan alabilir ve pişirme göstergesi tamamen inene kadar yavaş yavaş soğumasını bekleyebilirsiniz.

Tencerede olası kalan artık basıncı gidermek için kumanda sürgüsüne hafif bastırın. Buhar kesildiğinde sürgüyü bırakın, tencereyi hafif sallayın ve kumanda sürgüsüne tekrar bastırın. Buhar çıkmayana kadar bu işlemi tekrarlayın. Tencerenin basıncı boşaldığında Euromatic valfi iner. Tencereyi açmak için kumanda sürgüsünü artık komple işletebilirsiniz.

Bu yöntem özellikle pişme süresi uzun yemekler için uygundur.

Yöntem 3

„Akan su altında hızlı buhar boşaltma“

bkz. Şekil Q

Dışarı çıkan buhardan rahatsız oluyorsanız, tencerenin basıncını akan su altında da giderebilirsiniz. Bu amaçla tencereyi evyenin içine koyun ve pişirme göstergesi tamamen inene kadar yan taraftan kapağın üzerine soğuk su dökün (kapak sapı ve pişirme valfi ünitesi üzerine değil).

Tencerede olası kalan artık basıncı gidermek için kumanda sürgüsüne hafif bastırın. Buhar kesildiğinde sürgüyü bırakın, tencereyi hafif sallayın ve kumanda sürgüsüne tekrar bastırın. Buhar çıkmayana kadar bu işlemi tekrarlayın. Tencerenin basıncı boşaldığında Euromatic valfi iner. Tencereyi açmak için kumanda sürgüsünü artık komple işletebilirsiniz.

8. Kullanım olanakları

Et sote

Soteleme, ön kızartma ile buğulamanın kombinasyonudur. Et ilk önce yüksek sıcaklıkta her tarafından hafif kızartılır, ardından pişmesi için sıvı ilave edilir:

- Düdüklü tencereyi veya düdüklü siğ tencereyi içine yağ koymadan orta kademede (ocak gücünün $\frac{2}{3}$ kadar) ısıtın.
- Tencereye birkaç damla soğuk su damlatın. Su damlaları cam gibi saydam kalır ve tencerenin içinde „dans“ ederse, eti yağla veya yağsız kızartmak için gerekli olan doğru sıcaklığa ulaşılmış demektir. Yağ ilave etmeden ya da kızartılacak besini tencereye yerleştirmeden önce, su damlalarını örneğin bir mutfak beziyle silerek temizleyin.
- Kızartılacak besini tencereye iyice bastırın. Birkaç dakika sonra tencerenin tabanından ayrılan kızartılacak besin artık çevrilebilir. Gerekirse diğer malzemeleri de ilave edin.
- Yemek tarifine göre, ancak en az 200-300 ml sıvı ekleyin (bkz. Bölüm 5).
- Tencereyi kapatın.
- Kaynatmaya başlayın ve istenilen pişirme kademesini ayarlayın (bkz. Bölüm 6).

Dikkatinize: Et genelde kademe 2'de pişirilir (bkz. Bölüm 9).

Çorbalar ve türülüler

Çorbalar ve türülüler daima pişirme kabı kullanılmadan pişirilir:

- Tencereyi maksimum $\frac{2}{3}$ oranında doldurun („max“ işareti). Aşırı köpüren veya şişen besinlerde tencereyi sadece yarıya kadar doldurun („ $\frac{1}{2}$ “ işareti).
- Çorbaları ilk önce açık tencerede kaynatın ve köpüğünü iyice alın.
- Kaşıtın.
- Tencereyi kapatın.
- Kaynatmaya başlayın ve istenilen pişirme kademesini ayarlayın (bkz. Bölüm 6).

Dikkatinize: Çorbalar ve türülüler genelde kademe 2'de pişirilir (bkz. Bölüm 9).

Sebze ve patates

Sebze ve diğer hassas besinleri delikli pişirme kabında buharla son derece itinayla pişirmek mümkündür. Pişirme kapları modele göre tencereye dahildir veya ayrıca satın alınabilir:

- Dödüklü tencereye en az 200-300 ml sıvı (bkz. „min“ işareti) doldurun ve gerekirse taze ve kuru baharat veya şarap ilave edin.
- Yıkanan sebzeyle delikli pişirme kabına koyun ve üçayak üzerinde tencereye yerleştirin.
- Tencereyi kapatın.
- Kaynatmaya başlayın ve istenilen pişirme kademesini ayarlayın (bkz. Bölüm 6).

Dikkatinize: Sebze genelde kademe 1'de pişirilir (bkz. Bölüm 9).

Pirinç pilavı

Pirinç pilavı pişirme kabı kullanılmadan dödüklü tencerenin tabanında pişirilebilir. Doğal pirinçten pilav:

- Pirinci ve suyu 1:2 oranında dödüklü tencereye koyun.
- Damak zevkinize göre tuz ilave edin.
- Minimum sıvı miktarını dikkate alın.
- Tencereyi kapatın.
- Kaynatmaya başlayın ve pişirme için 2.kademeyi ayarlayın (ikinci beyaz halka).
- Yaklaşık 7-9 dakika kademe 2'de pişirin, ardından buharını boşaltın ve tencereyi açın.
- Veya: Tencereyi ocaktan alın, bir kenara koyun ve pilavın yaklaşık 15 dakika yavaş yavaş demlenmesini bekleyin. Ardından tencereyi açın.

Dikkatinize: Pirinç pilavını deliksiz pişirme kabında da hazırlamak mümkündür. Bunun için minimum sıvı miktarını tencereye koyun. Pirinci ve suyu (1:1 oranında) içeren deliksiz pişirme kabını tencereye yerleştirin.

Balık türleri

Balık minimum miktarda sıvı ilave edilerek tencere tabanında kendi suyunda pişirilebilir veya delikli pişirme kabında buğulaması yapılabilir:

Dikkatinize: Balık genelde kademe 1'de pişirilir (bkz. Bölüm 9).

Kızartma

Kızartmalar dödüklü tencerede daima kapak kapatılmadan yapılmalıdır!

Köpürme ve sıçramadan kaynaklanabilecek yanıkları önlemek için kullandığınız tencerenin yeteri kadar yüksek olduğundan emin olun.

- Tencereye maksimum yarıya kadar („1/2“ işareti) yağ doldurun.
- Yağı daima orta kademedeki ısıtın ve aşırı ısıtmayın.
- Tahta kaşığın sapı yağa daldırıldığında, sapın etrafında derhal kabarcıklar oluştuğunda doğru kızartma sıcaklığına ulaşılmıştır.
- Kapağı kesinlikle kapatmayın!

Derin dondurulmuş ürünlerin pişirilmesi

Derin dondurulmuş ürünleri düdüklü tencerede pişirmek son derece kolaydır.

- Et: Pişirmeden önce kızartmak için buzunun biraz çözülmesini bekleyin.
- Sossuz besinler: Delikli pişirme kabında tencereye koyun.
- Soslu yemekler: Deliksiz pişirme kabında tencereye koyun.
- Düdüklü tencereye en az 200-300 ml sıvı (bkz. „min“ işareti) doldurun.
- Tencereyi kapatın.
- Kaynatmaya başlayın ve istenilen pişirme kademesini ayarlayın (bkz. Bölüm 6).

Konserve etmek

Düdüklü tencere besinleri konserve etmek için de kullanılabilir. Konserve kavanozlarının büyüklüğüne göre 4,5 litrelik tencere modelini veya daha büyüğünü kullanın.

- Uzun süre saklamak üzere kaynatmak için taze malzeme kullanın!
- Kavanozları üst kenarından bir parmak boşluk kalacak kadar doldurun ve kapatın.
- Düdüklü tencereye en az 200-300 ml sıvı (bkz. „min“ işareti) doldurun.
- Konserve kavanozlarını delikli pişirme kabında tencereye yerleştirin.
- Tencereyi kapatın.
- Kaynatmaya başlayın ve istenilen pişirme kademesini ayarlayın (bkz. Bölüm 6).

Konserve etme sürelerine ilişkin açıklamalar:		
Marmelat	Kademe 1	1-2 dk.
Meyve / Sirkeli sebze	Kademe 1	8-10 dk.

Tencerenin buharını aniden boşaltmayın, daha ziyade yavaş yavaş soğumasını bekleyin. Aksi takdirde kavanozlar patlayabilir!

Suyunu çıkarma

Küçük miktarlarda meyvelerin suyunu çıkarmak için delikli ve deliksiz pişirme kabı gereklidir.

- Meyveleri hazırlayın.
- Düdüklü tencereye en az 200-300 ml sıvı (bkz. „min“ işareti) doldurun.
- Meyveleri delikli pişirme kabına doldurun.
- Delikli pişirme kabını deliksiz pişirme kabının üzerine koyun ve tencereye yerleştirin.
- Tencereyi kapatın.
- Kaynatmaya başlayın ve pişirme için 2.kademeyi ayarlayın (ikinci beyaz halka) (bkz. Bölüm 6).

Meyvenin suyunu çıkarma sürelerine ilişkin açıklamalar:		
Üzümü meyveler	Kademe 2	12 dk.
Kayısı, kiraz gibi çekirdekli meyve	Kademe 2	18 dk.
Elma, armut gibi çekirdekli meyve	Kademe 2	25 dk.

Tencerenin buharını aniden boşaltmayın, daha ziyade yavaş yavaş soğumasını bekleyin!

Sterilize etme

Biberon veya evlerde kullanıma mahsus diğer nesnelere (tıbbi alan hariç) düdüklü tencerede sterilize edebilirsiniz.

- Düdüklü tencereye en az 200-300 ml sıvı (bkz. „min“ işareti) doldurun.
- Biberonları ağızları aşağıya bakacak şekilde delikli pişirme kabına yerleştirin.
- Tencereyi kapatın.
- Kaynatmaya başlayın, pişirme için 2.kademeyi ayarlayın (ikinci beyaz halka) ve 20 dakika sterilize edin.

Tencerenin buharını aniden boşaltmayın, daha ziyade yavaş yavaş soğumasını bekleyin!

Menü pişirme

Pişirme kapları kullanılarak çeşitli yemekler aynı anda üst üste pişirilebilir:

Kurallar:

- Balığı sebzenin üzerinde pişirin.
- Sebze eti üzerinde pişirin.
- Benzer pişirme sürelerine sahip besinleri aynı anda tencereye doldurun ve pişirin.
- Farklı pişirme süreleri olan besinlerde ise, ilk önce en uzun pişirme süresine sahip olan besini tencereye koyun ve pişirin. Bu besinin kalan pişirme süresi, pişirilecek diğer besinlerin pişirme süreleriyle örtüştüğünde tencereyi ocaktan alın, buharını boşaltın, açın, diğer besinleri ekleyin ve pişirmeye devam edin.
- Tencere ara sıra açıldığında buhar dışarı sızdığından, başta en az 300 ml sıvı ilave edilmelidir.

Örnek:

Et sarması (20 dk.), yanında kabuksuz haşlanmış patates (8 dk.).

İlk önce et sarmasını tencereye verin ve kademe 2'de 12 dakika pişirin. Ardından tencereyi ocaktan alın, buharını boşaltın ve kapağını açın. Kabuksuz pişirilecek patatesleri delikli pişirme kabı içinde ve üç ayak yardımıyla et sarmasının üzerinde tencereye yerleştirin. Tencereyi kapatın, kaynatın ve kademe 2'de 8 dakika daha pişirin.

9. Pişirme süreleri

Burada belirtilen pişirme süreleri, yaklaşık 2-3 kişilik miktarlar için kılavuz değerlerdir.

Geçerli kural şöyledir:

- Kademe 2'de pişirme süresi yaklaşık olarak normal pişirme süresinin 1/2 ile 1/3 kadardır.
- Kademe 1'de pişirme süresi kademe 2'den yaklaşık % 50 daha uzundur.
- Besinlerin miktarı, şekli, büyüklüğü ve niteliğine göre pişirme süreleri aynı besinde farklılık sergileyebilir.
- Pişirilecek gıda ne kadar küçük doğranırsa, pişirme süresi o denli kısaldı.
- Doldurulan miktar ne kadar çok olursa, pişirme süresi o denli uzar.

Örnek:

Kabuklu haşlanan patates (tüm) yaklaşık 12 dakika, kabuksuz haşlanan patates (ikiye/dörde bölünmüş) yaklaşık 8 dakika.

Belirtilen pişirme süreleri yardımıyla kendi kişisel sürelerinizi kolaylıkla tespit edebilirsiniz.

Pişirme süresinde tereddüt yaşarsanız ilk önce kısa olan süreyi seçin. Pişirmeye her zaman için devam edebilirsiniz.

Pişme süreleri

Dana & Siğir

Dana eti (kuşbaşı)	2-5 dk.	Kademe 2
Dana rostosu	20-25 dk.	Kademe 2
Dana paça	25-30 dk.	Kademe 2

Siğir gulaş	20-25 dk.	Kademe 2
Dilinmiş kol (çorbalık)	20-22 dk.	Kademe 2
Et sarması / Fileto	20-25 dk.	Kademe 2
Sirkeli siğir rostosu / Fileto rosto	30-40 dk.	Kademe 2
Siğir rostosu	30-40 dk.	Kademe 2
Biftektek (Tafelspitz)	30-40 dk.	Kademe 2

Kümes hayvanları

Tavuk budu / Tavuk göğsü	15-20 dk.	Kademe 2
Hindi budu / Hindi göğsü	18-20 dk.	Kademe 2
Çorbalık tavuk (büyüklüğüne ve yaşına göre)	25-35 dk.	Kademe 2

Av eti & Kuzu

Karaca sırtı	20-25 dk.	Kademe 2
Karaca rostosu	20-25 dk.	Kademe 2
Geyik gulaş	15-20 dk.	Kademe 2
Geyik rostosu	25-30 dk.	Kademe 2
Yaban domuzundan gulaş	15-20 dk.	Kademe 2
Yaban domuzu rostosu	25-30 dk.	Kademe 2
Tavşan rostosu	15-25 dk.	Kademe 2
Kuzu sote	10-15 dk.	Kademe 2
Kuzu rosto	20-25 dk.	Kademe 2

Balık

Balık sote	3-4 dk.	Kademe 1
Som balığı	6-8 dk.	Kademe 1
Büyük dil balığı	3-5 dk.	Kademe 1
Mezgit	6-7 dk.	Kademe 1
Levrek	3-6 dk.	Kademe 1

Çorbalar & Türülür

Sebze çorbası	4-6 dk.	Kademe 2
Patates çorbası	6-8 dk.	Kademe 2
Gulaş çorbası	15-20 dk.	Kademe 2
Siğir et suyu	35-40 dk.	Kademe 2

Sebze

Enginar (tüm)	6-8 dk.	Kademe 1
Karnabahar/Brokoli (çiçekler halinde)	2-4 dk.	Kademe 1
Karnabahar (tüm)	9-11 dk.	Kademe 1
Taze fasulye	3-5 dk.	Kademe 1
Alabaş (parça halinde)	2-3 dk.	Kademe 1
Mısır koçanı	yakl. 5 dk.	Kademe 1
Karşık sebze	2-5 dk.	Kademe 1
Havuç	4-6 dk.	Kademe 1
Biber	1-2 dk.	Kademe 1
Kırmızı/Beyaz lahanası (şerit halinde)	7-10 dk.	Kademe 1
Beyaz kuşkonmaz (tüm)	3-6 dk.	Kademe 1
Milano lahanası (şerit halinde)	2-3 dk.	Kademe 1
Kabuksuz patates (dörde bölünmüş)	6-8 dk.	Kademe 2
Kabuklu haşlanan patates (tüm)	8-12 dk.	Kademe 2

Baklagiller & Tahıl

Mercimek (yumuşatılmamış)	10-15 dk.	Kademe 2
Bezelye (kabuksuz, yumuşatılmamış)	15-18 dk.	Kademe 2
Kaba kırılmış arpa	15-20 dk.	Kademe 2
Dan, kara buğday (şişmeye bırakmayın)	2-3 dk.	Kademe 2
Doğal pirinç (şişmeye bırakmayın)	7-9 dk.	Kademe 2
Yulaf, buğday, arpa, çavdar, kızıl buğday, olgunlaşmamış buğday (şişmeye bırakın)	8-9 dk.	Kademe 2

Tencerenin basıncını boşaltın ve kapak kapalıyken içindikileri yaklaşık 15 dakika şişmeye bırakın.

10. Temizleme & Koruyucu bakım

Temizleme

Düdüklü tencereyi her kullanım sonrası temizleyin.

- Contayı kapaktan çıkarın ve elde yıkayın.
- Pişirme valfi ünitesini akan su altında yıkayın veya gerektiğinde çıkarın ve temizleyin.
- Kapağın kulpu çıkarın ve akan su altında yıkayın.
- Tencere, kapak (conta, pişirme valfi ünitesi ve kapak sapı hariç) ve pişirme kaplarını bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz.

Dikkatinize:

- Temizlemek için normal bulaşık deterjanı konulmuş sıcak deterjanlı su, tencere süngeri veya yumuşak bir bulaşık fırçası kullanın. Sivri, kaba veya keskin cisimler kullanmayın. Yoğun kirlenme söz konusuysa, tencerenin iç kısmı ve tabanı için süngerin kaba yüzünü kullanabilirsiniz.
- Besin artıklarının kuruyup yapışmasını önleyin. Paslanmaz çelik yüzeylerde lekeler ve yüzeysel değişimlere neden olabildiğinden bu tür artıklar uzun süre tencerede muhafaza etmeyin.
- Paslanmaz çelik yüzeyi korumak için, düzenli aralıklarla Fissler paslanmaz çelik bakım maddesini kullanın. Bu bakım maddesi, beyaz veya gök kuşağı renkli renk değişimlerini veya tortulan temizlemek için son derece uygundur.
- Bulaşık makinesinde yıkayıp temizlemek için, sadece evlerde kullanılan temizlik malzemelerini kullanın, temizlik malzemesi üreticisinin önerdiği dozaja dikkat edin, endüstri bulaşık deterjanları veya aşırı yoğunlaştırılmış temizleyiciler kullanmayın.

Pişirme valfi ünitesi ve kapak sapının montajına ilişkin açıklamalar

Pişirme valfi ünitesi (Şekil A-5)

Çıkarılması: **bkz. Şekil R**

Sabitleme vidasını (Şekil A-21) saat yönünün tersine çevirerek çözün ve pişirme valf ünitesini çıkarın. Sabitleme vidası alet gereksizinden madenî bir para yardımıyla çözülebilir.

Montajı: **bkz. Şekil S**

Pişirme valfi ünitesini (1) öngörülen pozisyonda üstten kapağa (pimin ortasına) yerleştirin ve sabitleme vidasını (2) alttan saat yönünde takın ve iyice sıkın.

Kapak sapı (Şekil A-1)

Çıkarılması: **bkz. Şekil T**

Kapağın iç kısmındaki sabitleme vidasını (Şekil A-19) saat yönünün tersine çevirerek kapak sapını çözün.

Montajı: **bkz. Şekil U**

Kapak sapını elinize alın ve kapağı öngörülen pozisyonda yerleştirin. Sabitleme vidasını saat yönünde çevirin ve iyice sıkın.

Muhafaza

Conta, karanlık (güneş ve UV ışınlarından korunarak), kuru ve temiz muhafaza edilmelidir. Contayı korumak amacıyla, temizledikten sonra kapağı ters çevirerek tencereye yerleştirirseniz conta ezilmemiş olur.

Bakım

Düdüklü tencerenizdeki aşınır parçaların düzenli aralıklarla değiştirilmeleri gerekir.

Bu konuya ilişkin bilgi için bkz. Bölüm 12.

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

11. Sorular ve cevaplar

Önemli açıklama:

Hata sebebinin gidermeye çalışmadan önce ocağı kapatın ve düdüklü tencerenin soğumasını bekleyin.

Hata	Olası sebebi	Hata sebebinin giderilmesi
Kaynatma esnasında alışımlıktan daha uzun süre kapak sapından buhar çıkıyor (Euromatic valfinden)	Tencere doğru kapatılmadı. (Kapak sapındaki gösterge kırmızı) Enerji beslemesi yetersiz. Ocak gözünün büyüklüğü düdüklü tencerenin büyüklüğüne uygun değil. Kapak sapı gevşek. Fissler Euromatic veya ilgili O-ring kirlendi veya hasarlı.	Tencereyi doğru kapatın (bkz. Bölüm 4). (Kapak sapındaki gösterge yeşil) Isı kaynağını maksimum güce ayarlayın. Düdüklü tencereyi uygun ocak gözüne koyun (bkz. Bölüm 5). Kapağın iç tarafında kapak sapının sabitleme vidasını sıkın. Parçaları temizleyin, gerekirse değiştirin (bkz. Bölüm 13).
Kaynatma esnasında buhar çıkmıyor.	Tencereye konulan sıvı miktan az. Enerji beslemesi yetersiz.	Sıvı minimum miktanını (200-300 ml) koyun (bkz. Bölüm 5). Isı kaynağını maksimum güce ayarlayın.
Pişirme göstergesi yükselmeye başlamadan buhar ve/veya su damlaları kapak kenarından sızıyor.	Conta doğru takılmadı. Conta kirli veya hasarlı. Tencere doğru kapatılmadı. (Kapak sapındaki gösterge kırmızı)	Contayı doğru takın (bkz. Bölüm 5). Contayı temizleyin veya değiştirin. Tencereyi doğru kapatın (bkz. Bölüm 4). (Kapak sapındaki gösterge yeşil)
Pişirme göstergesi yükselmiyor.	Kapak sapından buhar sızıyor. Kapak kenarından buhar sızıyor. Tencereye konulan sıvı miktan az. Pişirme valfi ünitesi doğru takılmadı ve sıkılmadı. O-ring, valf contası veya diyafram eksik, bozuk veya yanlış monte edildi.	Yukarıya bkz. Yukarıya bkz. Sıvı minimum miktanını (200-300 ml) koyun (bkz. Bölüm 5). Pişirme valfi ünitesini doğru takın ve sabitleme vidasını sıkın (bkz. Bölüm 10). İlgili contayı değiştirin veya doğru monte edin (bkz. Bölüm 12).

Hata	Olası sebebi	Hata sebebinin giderilmesi
Pişirme valfi ünitesinden buhar sızıyor:	<p>Sıcaklık, ayarlanan pişirme kademesi için yüksek. (Pişirme göstergesi ikinci beyaz halkayı geçecek şekilde yükseldi)</p> <p>Pişirme valfi ünitesi doğru monte edilmedi ve sıkılmadı.</p> <p>O-ring, valf contası veya diyafram eksik, bozuk veya yanlış monte edildi.</p>	<p>Ocağın altını kısın. Enerji kaynağını, pişirme göstergesi pişme süresi boyunca istenilen pişirme kademesinin işaretini (birinci veya ikinci beyaz halka) geçmeyecek şekilde ayarlayın (bkz. Bölüm 6).</p> <p>Pişirme valfi ünitesini doğru takın ve sabitleme vidasını sıkın (bkz. Bölüm 10).</p> <p>İlgili contayı değiştirin veya doğru monte edin (bkz. Bölüm 12).</p>
Pişirme göstergesi yükselmiş olmasına rağmen kapak sapının altından (Euromatic valfinden) buhar sızıyor:	<p>Kapak sapı gevşek.</p> <p>Kapak sapı sabitleme vidasının yassı contası veya Euromatic O-ring contası eksik, bozuk veya yanlış monte edildi.</p> <p>Büyük miktarda buhar çıkıyorsa, Euromatic valfi emniyet düzeneği olarak devreye girmiş olabilir. Bu durum, pişirme valfi kirlendiğinde veya bozulduğunda söz konusudur.</p>	<p>Kapağın iç tarafında kapak sapının sabitleme vidasını sıkın.</p> <p>İlgili contayı değiştirin veya doğru monte edin (bkz. Bölüm 12).</p> <p>Pişirme valfi ünitesini çıkarın, temizleyin veya değiştirin (bkz. Bölüm 10, 12).</p>
Pişirme göstergesi yükselmiş olmasına rağmen kapak kenarından yoğun buhar sızıyor:	<p>Conta bozuk.</p> <p>Conta, emniyet düzeneği olarak devreye girdi. Bu durum, pişirme valfi ve Euromatic kirlendiğinde veya bozulduğunda söz konusudur.</p>	<p>Contayı değiştirin (bkz. Bölüm 5, 12).</p> <p>Düdüklü tencereyi Fissler müşteri hizmetleri departmanına kontrol ettirin.</p>
Tencere kapağının sapındaki yuvarlak kapağın altından veya kumanda sürgüsünden buhar sızıyor:	<p>Contalardan biri bozuk.</p>	<p>Kapak sapını değiştirin veya Fissler müşteri hizmetleri departmanına kontrol ettirin.</p>
Tencere zor kapanıyor veya kumanda sürgüsü kapatırken dışarı çıkmıyor:	<p>Kapak ve/veya tencere sapı doğru monte edilmedi.</p> <p>Kapak sapı bozuk.</p> <p>Conta doğru takılmadı.</p> <p>Tencere doğru kapatılmadı. (Kapak sapındaki gösterge kırmızı)</p>	<p>Kulplann sabitliğini kontrol edin ve gerekirse sıkın.</p> <p>Kapak sapını değiştirin.</p> <p>Contayı doğru takın (bkz. Bölüm 5).</p> <p>Tencereyi doğru kapatın (bkz. Bölüm 4). (Kapak sapındaki gösterge yeşil)</p>

Sorular & Cevaplar

Hata	Olası sebebi	Hata sebebinin giderilmesi
Tencere açılmıyor.	Tencerede hâlen basınç var. Euromatic sıkıştı.	Tenceredeki basıncı boşaltın (bkz. Bölüm 7). Kumanda sürgüsünü bırakın. Kapak sapını hafif sola bastırın.
Kapak sapı gevşek.	Sabitleme vidası sıkılmadı.	Kapağın iç tarafında kapak sapının sabitleme vidasını sıkın.
Tenceredeki kulplar gevşek.	Kulp vidaları sıkılmadı.	Vidaları tornavidayla sıkın.

12. Bakım & Yedek parçalar

Dikkat edilmesi gereken hususlar

Lastik conta ve diğer lastik parçalar gibi aşınır parçaları tencereyle yaklaşık 400 kez pişirdikten sonra veya en geç iki yıl sonra düzenli aralıklarla Fissler orijinal yedek parçalar kullanarak değiştirin. Gözle görülür hasar (sertleşme, çatlama, renk değişimi, fazla ısınma veya deformasyon) sergileyen veya yerine tam oturmeyen parçalar derhal değiştirilmelidir. Bu bilgiler dikkate alınmadığında düdüklü tencerenizin etkinliği ve emniyeti olumsuz etkilenir.

Parçaların değiştirilmesine ilişkin açıklamalar

Conta (Şekil A-20)

bkz. Bölüm 5.

Diyafram (Şekil A-22)

bkz. Şekil V

Pişirme valfi ünitesini kapaktan ayırın ve kapağın iç kısmındaki eski diyaframı çekerek çıkarın.

Yeni diyaframı içten kapak deliğine yerleştirin. Doğru yerine oturduğunu çevirerek kontrol edin. Pişirme valfi ünitesini monte edin (bkz. Bölüm 10).

O-ring (Şekil A-23)

bkz. Şekil W

Pişirme valfi ünitesini kapaktan ayırın ve eski O-ringi çıkarın.

Yeni O-ringi vida dışının etrafında öngörülen kertiğe yerleştirin.

O-ringin her tarafından iyice yerine oturduğundan emin olun.

Valf contası (Şekil A-24)

bkz. Şekil X

Pişirme valfi ünitesini kapaktan ayırın ve eski contayı çıkarın.

Yeni contayı takın ve contanın kapağın her iki tarafında düzgün ve yassı şekilde durduğundan emin olun.

Euromatic O-ring contası (Şekil A-18)

bkz. Şekil I

Demontaj/Montaj işlemleri kapağın iç kısmından gerçekleşir: Contanın bu amaç için öngörülmüş olan kertiğe tam olarak oturmasına dikkat edin.

Euromatic (Şekil A-18)

Euromatic valfini demonte/monte etmek için ilk önce kapak sapını çıkarmanız gerekir. Kapak iç kısmındaki vidayı çözecek kapak sapını kolaylıkla çıkarabilirsiniz. O-ringi çıkarın çıkarmaz Euromatic valfini kapaktan alabilirsiniz. Monte etmek için yeni Euromatic valfini O-ring hariç beyaz topun olduğu taraf kapak iç kısmına gelecek şekilde kapaktan geçirin. Ardından O-ringi yukarıda tarif edildiği gibi monte edin.

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

Yedek parçalar

Yedek parçalar	Çap	Ürün numarası
Conta (Şekil Y-1)	22 cm	600-000-22-795
	26 cm	600-000-26-795
Düdüklü siğ tencere için tencere sapı (Şekil Y-2)	22 cm	610-300-02-850
	26 cm	610-700-04-850
Düdüklü tencere için tencere sapı (Şekil Y-2)	22 cm	610-300-04-850
	26 cm	610-700-08-850
Düdüklü siğ tencere için karşı kulp (Şekil Y-3)	22 cm	600-300-02-840
	26 cm	600-700-04-840
Düdüklü tencere için karşı kulp (Şekil Y-3)	22 cm	600-300-04-840
	26 cm	600-700-08-840
Kapak sapı (Şekil Y-4)	hepsi	600-000-11-770
Pişirme valfi ünitesi (Şekil Y-5)	hepsi	600-000-00-700
Diyafram (Şekil Y-7)	hepsi	020-653-00-720
Pişirme valfi ünitesi O-ringi (Şekil Y-8)	hepsi	021-641-00-780
Valf contası (Şekil Y-9)	hepsi	020-653-00-740
Diyafram, O-ring ve valf contasından oluşan set (Şekil Y-7, 8, 9)	hepsi	600-000-01-706
Euromatic komple (Şekil Y-10)	hepsi	011-631-00-750
Euromatic için O-ring contası (Şekil Y-11)	hepsi	011-631-00-760
Kapak sapı için sabitleme contası, yassı contalı (Şekil Y-12)	hepsi	600-000-00-712

Aksesuarlar

Aksesuarlar	Çap	Ürün numarası
Delikli pişirme kabı (uçayak dahil) (Şekil Z-1)	22 cm	610-300-00-800
	26 cm	610-700-00-800
Deliksiz pişirme kabı (uçayak dahil) (Şekil Z-2)	22 cm	610-300-00-820
	26 cm	610-700-00-820
İlave cam kapak (Şekil Z-3)	22 cm	021-641-22-600
İlave metal kapak (Şekil Z-4)	22 cm	623-000-22-700
	26 cm	623-000-26-700

Tüm yedek parçaları, Fissler ürünleri satan yetkili satıcınızdan veya büyük süpermarketlerin ilgili ürünleri satan bölümlerinden satın alabilirsiniz. Yetkili müşteri hizmetlerimiz de size memnuniyetle yardımcı olacaktır (adres için bkz. Bölüm 13).

Satıcı listesi ve diğer bilgiler için bkz. www.fissler.com

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

13. Garanti ve servis

Her Fissler ürün üstün nitelikli malzemeler kullanılarak büyük itinayla üretilir. Ürünlerimizin kalitesi, ürün tamamlanana kadar birkaç defa kontrol edilir ve nihai olarak sıkı bir son kontrolden geçirilir.

3 yıl üretici garantisi

Bu nedenle, tüm düdüklü tencerelerimiz için satın alındığı tarihten itibaren 3 yıl garanti vermekteyiz. Kusur/Şikâyet halinde komple tencereyi kasa fişi/faturayla birlikte satıcınıza teslim edin veya iyi ambalajlanmış şekilde doğrudan Fissler müşteri hizmetleri departmanına gönderin (adres için aşağıya bkz.).

Aşağıda örnek olarak belirtilen aşınır parçalar garanti kapsamına girmez:

- Conta
- Pişirme valfi ünitesi O-ringi
- Valf contası
- Diyafram
- Euromatic O-ring contası
- Kapak sapının sabitlenmesine yarayan yassı conta

Aşağıda belirtilen nedenlerden ötürü meydana gelen hasarlar için garanti hizmeti verilmez:

- Uygun olmayan ve usulüne aykırı kullanım
- Hatalı veya dikkatsiz muamele
- Usulüne uygun yapılmayan onarım çalışmaları
- Orijinal olmayan yedek parçaların monte edilmesi
- Ürün yüzeyleri üzerinde kimyasal veya fiziksel etkenler
- Bu kullanım kılavuzunun dikkate alınmaması

10 yıl boyunca yedek parça temin garantisi

Düdüklü tencerenizin tüm fonksiyon parçalarını, ürün piyasadan kalktıktan sonra en az 10 yıl boyunca daha satın alabilirsiniz.

Müşteri hizmetlerinin adresi

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

Ayrıntılı bilgi için bkz. www.fissler.com



RUS

vitaquick®.

Fissler

55

vitaquick®

vitaquick®!

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.
- 9.
- 10.
- 11.
- 12.
- 13.

vitaquick®

vitaquick®
vitaquick®

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA



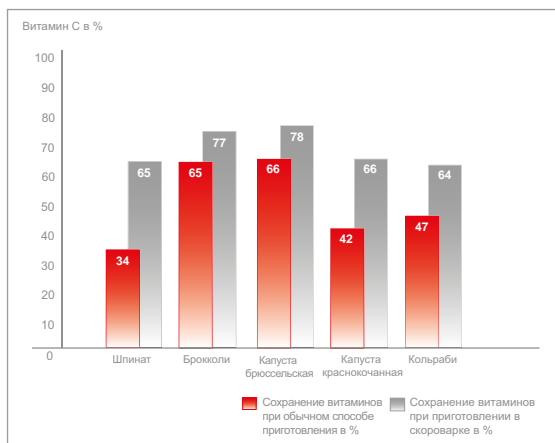
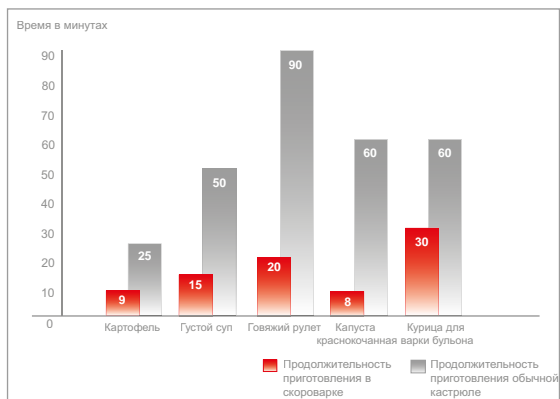
1.

100°C,

70

)

(.



3.

vitaquick®

1. Ручка крышки ^A
-
2. Кнопка управления
-
3. Индикатор закрытия
-
4. Отверстия для выхода пара
-
- Euromatic
-
5. Клапан приготовления пищи
-
-) (
6. Большой индикатор приготовления пищи
-
7. Отверстия для выхода пара
-
8. Ручка
-
9. Паз для ручки
-
10. Рукоятка кастрюли с фиксатором
11. Защита от нагревания
-
12. Маркировка уровня заполнения
- „min“
- „1/2“
-
- „max“
13. Вставки для приготовления на пару (в зависимости от модели)
-
-
14. Коническая форма сковородки
-
15. Дно Super-Thermic для всех типов плит/Дно cookstar для всех типов плит
(в зависимости от модели)
-
16. Ручка
-
17. Предохранительный выступ (предохранительное устройство)
-
18. Fissler Euromatic (предохранительное устройство)
-
-
-

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

19. Болт ручки крышки

20. Уплотнительное кольцо (предохранительное устройство)

21. Винт для крепления клапана приготовления пищи

22. Закатывающаяся уплотнительная манжета

23. Уплотнитель клапана приготовления

24. Уплотнитель седла клапана

- a. CE) /B1 (
- b.) (
- c.) (
- d.) / (
- e. Ps =
- f. Pc = 6
- « ».

4.

Перед первым применением ознакомьтесь с правилами использования скороварки

- C
-) .A-2(
-) .A-9(„Close“) .A-8(

D

” “



. F
) .A-3(:
 =
 =

Fissler)

5.

vitaquick®

Перед каждым применением проверяйте работоспособность нижеуказанных предохранительных устройств и никогда не пытайтесь что-либо в них изменить.

10.

Клапан приготовления пищи) .A-5(. G

)1()2(

Euromatic) .A-18(. H+I

Euromatic

J

Euromatic

Уплотнительное кольцо) .A-20(и предохранительный выступ) .A-17(

- D
- GB
- F
- NL
- I
- E
- P
- GR
- TR
- RUS
- S
- PL
- CZ
- ARA



... L

„min“

200-300

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

„max“

„1/2“

„1/3“

«1/3»(

Внимание:

Никогда не выполняйте термообработку без достаточного количества жидкости и следите за тем, чтобы жидкость в скороварке не испарилась полностью. Несоблюдение этих требований может привести к подгоранию продукта и к повреждению скороварки, ручек, клапанов, предохранительных устройств и плиты. Если это случится, не используйте скороварку в дальнейшем, поскольку правильное функционирование клапанов и предохранительных устройств больше не гарантировано. Обратитесь в отдел обслуживания клиентов Fissler, чтобы специалисты проверили вашу скороварку (смотрите указания по технике безопасности).

Super-Thermic





	1-12	1-9	1-6	1-3
()	9-12	6-9	4-6	2-3
'	12	9	6	3
'	1-6	1-4	1-3	½ - 1 ½

2

Электрическая/стеклокерамическая плита:

Газовая плита:

Индукционная плита:

Специальные указания для индукционных плит:

-
-
-

) (.

- D
- GB
- F
- NL
- I
- E
- P
- GR
- TR
- RUS**
- S
- PL
- CZ
- ARA

6.

vitaquick®

8.

5(

4(

vitaquick®

) 9(

Режим 1, примерно 109°C (щадящий режим)

) 40 (

Режим 2, примерно 117°C (быстрый режим)

) 80 (

Euromatic

) .A-4(

) .A-6(

M
Первое кольцо:

1)

(“

N
Второе кольцо:

” 2)

(“

Важно:

Следите за тем, чтобы жидкость в скороварке никогда не испарялась полностью! (сравни указания в главе 5)

9.

Основные правила:

1. 2 1 50% ½ ⅓ 2.
- 2.

Пример с картофелем в мундире:

	2	1
. 30 .	. 12 .	. 18 .

После окончания времени приготовления снимите скороварку с плиты и выпустите пар (смотри указания в следующей главе). Только после этого открывайте скороварку.

7.

vitaquick®

Важно:

Никогда не открывайте скороварку с усилием. Скороварка должна открываться только в том случае, если индикатор приготовления пищи полностью опустился и при нажатии кнопки управления больше не выходит пар. Если в скороварке отсутствует давление, кнопку управления можно совершенно легко нажать для открывания скороварки. Каждый раз перед открыванием скороварку слегка встряхните, чтобы высвободить оставшиеся в продукте пузырьки пара. В противном случае вы рискуете ошпариться разбрызгивающимся продуктом и паром.

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

Вы имеете 3 возможности для сброса давления в вашем vitaquick®.

Способ 1

” “

• A-4() .A-2(-

Euromatic

!

Способ 2

” “

Euromatic

Способ 3

” “

• Q

()

Euromatic



8.

-) $\frac{1}{2}$ “ (.
- ” “ .
- , “ ”
-)
- 200-300) 5(
-) . 6(
-) . 6(

Примечание: , 2. 9.

- $\frac{1}{2}$) „max“() „1/2“(.
-) . 6(
-) . 6(

Примечание: , 2. 9.

- 200-300) „min“(
-) . 6(

Примечание: , 1. 9.

- 1:2 .
- .

- D
- GB
- F
- NL
- I
- E
- P
- GR
- TR
- RUS**
- S
- PL
- CZ
- ARA



- -
 -
 -
 -
- 7-9 2) (
- 15 ,

Примечание:

) 1:1(.

Примечание:

1. 9.

Обжаривайте во фритюре только без крышки!

- -
 -
 -
- ! „1/2“(.

- -
 -
 -
 -
 -
- 200-300) „min“(,
-) 6(

4,5

- -
 -
 -
 -
 -
- 200-300) „min“(
-) 6(



Указания по времени консервирования:		
	1	1-2
/	1	8-10

Пар не выпускайте, скороварку медленно охлаждайте, иначе банки могут лопнуть!

- 200-300) „min“(
-
-
-
- 2) () . 6(

Указания по времени извлечения сока:		
	2	12 .
	2	18 .
	2	25 .

Пар не выпускайте, скороварку медленно охлаждайте!

- 200-300) „min“(
-
-
- 2) (
- 20

Пар не выпускайте, скороварку медленно охлаждайте!

Правила:

-
-
-
-

D
GB
F
NL
I
E
P
GR
TR
RUS
S
PL
CZ
ARA



300 .

Пример:

)20 .()8 .(.
12 2.

8

9.

Основные принципы:

- 2 1/3
- 1 50% 2
- 2-3

Пример:

.8) (.12 ,) / (

Свинина

10-15 .	2
30-35 .	2
35-40 .	2
35-40 .	2

Дичь и барашек

20-25 .	2
20-25 .	2
15-20 .	2
25-30 .	2
15-20 .	2
25-30 .	2
15-25 .	2
10-15 .	2
20-25 .	2

Телятина и говядина

(2-5 .	2
20-25 .	2
25-30 .	2

Рыба

3-4 .	1
6-8 .	1
3-5 .	1
6-7 .	1
3-6 .	1

Птица

/ 15-20 .	2
/ 18-20 .	2
) 25-35 .	2

Супы и густые супы

4-6 .	2
6-8 .	2
15-20 .	2
35-40 .	2



Овощи		Бобовые и зерно			
)	(6-8 .	1	10-15 .	2
)	/	2-4 .	1	(
)	(15-18 .	2
)	(9-11 .	1	(
)	(3-5 .	1	15-20 .	2
)	(2-3 .	1		
)	(.5 .	1	(2-3 .
)	(2-5 .	1	(7-9 .
)	(4-6 .	1		
)	(1-2 .	1		8-9 .
)	(7-10 .	1		
)	(
)	(3-6 .	1		
)	(2-3 .	1	.15 .	
)	(6-8 .	2		
)	(8-12 .	2		

10.

Мойте скороварку после каждого использования.

-
-
-
-

Следует соблюдать:

- -
 -
 -
- Fissler.

Клапан приготовления пищи) . A-5(

: . R) -21(

: . S)1()2(

- D
- GB
- F
- NL
- I
- E
- P
- GR
- TR
- RUS
- S
- PL
- CZ
- ARA



Ручка крышки) . A-1(

) . A-19(

U

12.

11.

Важное указание:

Неисправность	Возможная причина	Устранение причины неисправности
<p>-) Euromatic(</p>	<p>) (Fissler Euromatic</p>	<p>) . 4() () . 5() . 13(</p>
<p>-</p>		<p>)200-300 (.) . 5(</p>



Неисправность	Возможная причина	Устранение причины неисправности
/		.) . 5(
)) . 4(
))200-300 (.) . 5() . 10() . 12(
)) . 6() . 10() . 12(

- D
- GB
- F
- NL
- I
- E
- P
- GR
- TR
- RUS**
- S
- PL
- CZ
- ARA



Неисправность	Возможная причина	Устранение причины неисправности
) Euromatic(Euromatic) . 10(
) Euromatic(, Euromatic) . 10, 12(
	Euromatic) . 5, 12(Fissler.
		Fissler.
	/) . 5(4() .
	Euromatic) . 7(



12.

400 Fissler. 2
)

Уплотнительное кольцо) . A-20(5.

Закатывающаяся уплотнительная манжета) . A-22(V

) . 10(

Уплотнитель клапана приготовления) . A-23(W

Уплотнитель седла клапана) . A-24(X

Кольцо круглого сечения для Euromatic) . A-18(I /

Euromatic) . A-18(/ Euromatic . Euromatic Euromatic

- D
- GB
- F
- NL
- I
- E
- P
- GR
- TR
- RUS
- S
- PL
- CZ
- ARA



Запасные части	Диаметр	Артикул
) .Y-1(22 cm	600-000-22-795
	26 cm	600-000-26-795
-) .Y-2(22 cm	610-300-02-850
	26 cm	610-700-04-850
) .Y-2(22 cm	610-300-04-850
	26 cm	610-700-08-850
-) .Y-3(22 cm	600-300-02-840
	26 cm	600-700-04-840
) .Y-3(22 cm	600-300-04-840
	26 cm	600-700-08-840
) .Y-4(600-000-11-770
) .Y-5(600-000-00-700
) .Y-7(020-653-00-720
) .Y-8(021-641-00-780
) .Y-9(020-653-00-740
,) .Y-7, 8, 9(,		600-000-01-706
Euromatic) .Y-10(011-631-00-750
Euromatic) .Y-11(011-631-00-760
) .Y-12(,		600-000-00-712

Вспомогательные принадлежности

Вспомогательные принадлежности	Диаметр	Артикул
) . () . Z-1(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(22 cm	021-641-22-600
) . Z-4(22 cm	623-000-22-700
	26 cm	623-000-26-700

Все запасные части можно приобрести в специализированных магазинах компании Fissler или в специализированных отделах универмагов. Наша сервисная служба охотно окажет вам помощь (адрес смотри в главе 13).

Список торговых организаций, а также дополнительная информация находится по адресу www.fissler.com

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA



13.

Fissler

Fissler

3

3

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

Euromatic

10

10

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

Дополнительная информация находится по адресу www.fissler.com



S Bruksanvisning

Tack för förtroendet!

Vi gratulerar till köpet och önskar dig lycka till med din nya vitaquick® tryckkokare.

Över 55 års erfarenhet ligger bakom utvecklingen av den här nya generationen tryckkokare från Fissler. Den snabba och smakrika tillredningen, som bevarar alla vitaminer, gör tryckkokarna mer aktuella än någonsin – och när det gäller användarkomfort och design höjer vitaquick® ständigt ribban.

För att du ska få ut så mycket som möjligt av din nya kvalitetsprodukt, och kunna använda tryckkokaren under en lång tid framöver, bör du först läsa igenom nedanstående anvisningar. Vi önskar dig lycka till med din vitaquick® tryckkokare, och mycket nöje med alla nya funktioner.

Innehållsförteckning

1. Så fungerar tryckkokaren
2. Säkerhetsinstruktioner
3. Presentation av vitaquick® tryckkokare
4. Innan du sätter igång
5. Användningstips
6. Laga mat med vitaquick®
7. Släpp ut ångan på vitaquick®
8. Användningsmöjligheter
9. Koktider
10. Skötselansvisningar
11. Frågor och svar
12. Underhåll och reservdelar
13. Garanti och service

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

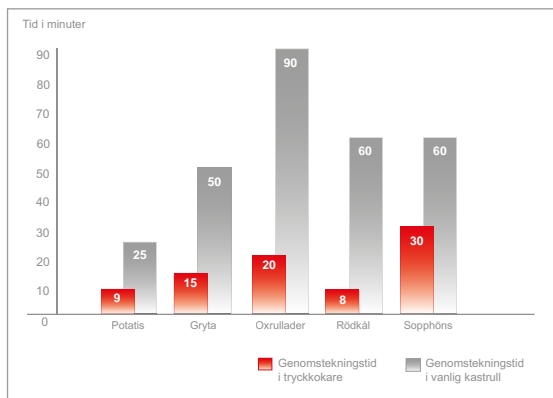
PL

CZ

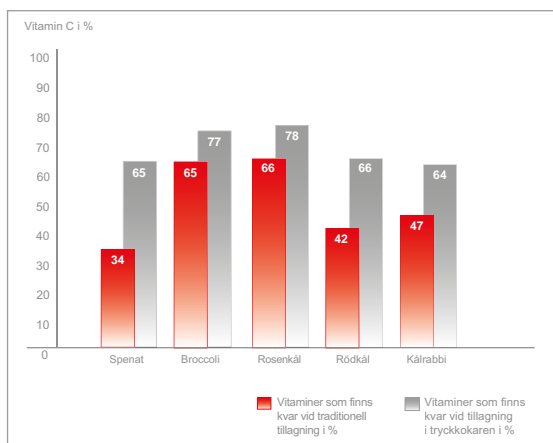
ARA

1. Så fungerar tryckkokaren

Tryckkokningens grundprinciper har egentligen inte förändrats sedan de första tryckkokarna lanserades. I ett slutet kokkärl bildas ånga som skapar ett övertryck, som i sin tur får temperaturen att stiga till över 100 °C. Övertrycket får vattnets kokpunkt att stiga. Koktiderna blir därmed avsevärt kortare. Att laga mat med tryckkokare sparar mycket tid – i snitt upp till 70 procent.



Genom att syret släpps ut och koktiderna förkortas får du en betydligt skonsammare beredning av maten. Den här typen av kokkärl bevarar en betydligt större andel vitaminer, mineraler och aromämnen jämfört med normal tillagning. Och det känns på smaken: livsmedlens egna, naturliga smaker blir överraskande intensiva.



2. Säkerhetsinstruktioner

Bruksanvisning

- Läs noggrant igenom bruksanvisningen innan du använder din vitaquick® tryckkokare för första gången. Olämplig hantering av utrustningen kan leda till skador.
- Tryckkokaren bör inte användas av personer som inte först har läst igenom den här bruksanvisningen.
- Lämna endast ut tryckkokaren till tredje person tillsammans med den här bruksanvisningen.

Observera

- Låt inte barn komma i närheten av tryckkokaren när den används.

Använda tryckkokare

- Använd inte tryckkokaren för annat ändamål än vad som anges i bruksanvisningen (se kapitel 8).
- Sätt aldrig in en tryckkokare eller en tryckstekpanna i ugnen. De höga temperaturerna kan förstöra handtag, ventiler och säkerhetsanordningar vilket i sin tur kan leda till att deras säkerhetsfunktioner inte längre fungerar.
- Om du friterar i tryckkokaren får du inte använda lock och kärlet får heller inte fyllas till mer än hälften med olja. Friter aldrig under tryck (se kapitel 8)!
- Tryckkokare får inte användas för medicinska ändamål. I synnerhet inte för sterilisering, eftersom tryckkokaren inte är konstruerad för erforderliga steriliseringstemperaturer.
- Du kan inte använda tryckkokaren för att göra äppelmos eller kompotter eftersom de ångblåsor som bildas kan spruta ut när kärlet öppnas och orsaka skällskador.
- När kött kokas i tryckkokaren utvecklas ett övertryck i köttet. Efter att du har öppnat tryckkokaren bör du därför vänta en kort stund innan du skär eller flyttar köttet för att undvika brännskador.

Säkerhet och underhåll

- Innan du använder kärlet bör du se till att alla ventiler och säkerhetsanordningar är hela och rena och att de fungerar som de ska. Det här är en nödvändighet för att en säker drift ska kunna garanteras. Mer information om detta hittar du i kapitel 5.
- Du får inte göra några modifieringar av själva tryckkokaren. Var speciellt försiktig med säkerhetsanordningarna och följ alltid de i bruksanvisningen angivna underhållsåtgärderna. Olja inte ventilerna!
- Byt regelbundet ut förslitningsdetaljer, t.ex. tätningssringen och andra gummidelar, mot Fisslers originalreservdelar efter cirka 400 användningar eller med maximalt två års mellanrum. Komponenter som uppvisar tydliga tecken på slitage (t.ex. tilltagande hårdhet, sprickor, missfärgningar, överhettning eller deformationer) eller som sitter fel måste omedelbart bytas ut. Eventuell underlåtenhet att göra detta innebär att tryckkokarens funktion och säkerhet försämrats.
- Använd endast originalreservdelar från Fissler. Använd alltid kärl och lock av samma modell, och se till att övriga reservdelar är avsedda för just ditt kokkärl (se kapitel 12).
- För din egen säkerhet bör du omedelbart dra åt lossade skruvar.
- För din egen säkerhet bör du omedelbart ersätta spruckna eller skadade plasthandtag med originalreservdelar från Fissler.

Tryckkokarens funktion

- Den här utrustningen lagar mat under tryck. Olämplig hantering av utrustningen kan orsaka brännskador. Se alltid till att kärlet är ordentligt låst innan det värms upp. Mer information om det här finns i kapitel 4. Använd aldrig tryckkokaren om locket ligger löst på.
- Använd endast de spistyper som listas i kapitel 5.
- Hetta aldrig upp tryckkokaren utan vätska eftersom överhettning kan leda till att enheten, ventilerna, säkerhetsanordningarna och brännaren skadas. Använd då inte tryckkokaren eftersom funktionen hos säkerhetsanordningarna inte längre kan garanteras. Lämna tryckkokaren till Fisslers kundtjänst för kontroll.
Minsta vätskemängd: 200-300 ml vatten beroende på kokkärlets diameter (se "min"-markering inuti kärlet).
Vid extrem överhettning kan plastmaterial i kärlet eller aluminium i kärlets botten smälta och bli flytande. Vid överhettning, stäng av plattan och låt kärlet stå orört till dess det har svalnat helt. Vädra noga.
- Fyll aldrig tryckkokaren till mer än $\frac{2}{3}$ av kärlets kapacitet (se "max"-markering inuti kärlet).
Vid tillagning av livsmedel som skummar eller expanderar; t.ex. ris, buljong eller torkade grönsaker, ska tryckkokaren endast fyllas till hälften (se " $\frac{1}{2}$ "-markeringen).
- Vid kokning av bönor och andra baljväxter får tryckkokaren inte fyllas över $\frac{1}{3}$ -markeringen eftersom det tunna skalet sväller och kan blockera ventilerna.
- Lämna aldrig tryckkokaren utan uppsikt. Se till att reglera energitillförseln så att kokindikatorn inte stiger över markeringen för önskat koksteg (första eller andra vita ringen). Om du inte sänker energitillförseln läcker ånga ut genom ventilen och vätskan avdunstar i kärlet. Om all vätska avdunstar kan maten brännas vid, och både kärlet och spisplatta kan skadas.
- Var mycket försiktig så länge tryckkokaren är trycksatt. Vidrör inte kokkärlets heta utsida. Använd alltid handtaget och skaftet. Vid behov kan även grytlappar behövas.

Öppna kärlet

- Försök aldrig öppna kokkärlet med våld. Öppna aldrig locket förrän du har försäkrat dig om att trycket inuti är helt borta. Mer information om detta i kapitel 7.
- Skaka om tryckkokaren innan du öppnar den, så undviker du att eventuella ångblåsor sprutar ut och kan skada dig. Var extra försiktig när du släpper ut ånga med tryckregulatorn eller kyler av kärlet under rinnande vatten.
- Håll händer, huvud och kropp utanför riskområdet när du släpper ut ånga. Ångan är mycket het! Var speciellt försiktig när du släpper ut ånga med tryckregulatorn.

Viktiga anvisningar

- Använd aldrig tryckkokaren om den eller någon av dess komponenter är trasig eller deformerad, eller om funktionen inte längre motsvarar beskrivningen i bruksanvisningen. Vi ber dig då att kontakta närmaste återförsäljare av Fisslerprodukter, alternativt vår kundtjänst (kontaktinformation i kapitel 13).

Spara den här bruksanvisningen för framtida bruk.

3. Presentation av vitaquick® tryckkokare

Se bild A

- 1. Lockets handtag**
 - löstagbart för enklare rengöring
- 2. Tryckregulator**
 - släpper ut ånga och öppnar locket
- 3. Låsindikator**
 - visar om kärlet är ordentligt låst
- 4. Ångventiler**
 - vid uppkok
 - när Euromatic används
 - för utsläpp av ånga via tryckregulatorn
- 5. Säkerhetsventilenhet**
 - med kokindikator
 - med ventil för automatisk tryckbegränsning (tryckreglering)
 - löstagbar för enklare rengöring
- 6. Stor kokindikator**
 - med markeringar för reglering av skon- och snabbsteg
- 7. Ångventiler**
 - om angivet koksteg överskrids
- 8. Stängningshjälp**
 - för enklare stängning av locket
- 9. Spår för stängningshjälp**
 - ger stöd vid stängning av locket
- 10. Handtag med glidskydd**
- 11. Flamskydd**
 - skyddar handtagen vid tillagning på gasspis
- 12. Fyllningsmarkering**
 - "min"-markering anger minsta vätskemängd
 - "1/2"-markering anger maximal mängd vid expanderande livsmedel
 - "max"-markering anger maximal mängd vid normala livsmedel
- 13. Insats för ångkokning (beroende på modell)**
 - med långsgående perforering för optimal ånggenomströmning
 - med underlägg för fri ånggenomströmning även vid större livsmedelsmängder
 - med trefotsstativ
- 14. Konformat kärl**
 - för stapling av kärl med samma diameter
- 15. Super Thermic-botten/Universalbotten cookstar (beroende på modell)**
 - lämplig för alla spistyper; inklusive induktion
- 16. Mothandtag**
 - med djupare grepprännor för att kärlet ska kunna bäras på ett säkert sätt
- 17. Säkerhetskam (säkerhetsanordning)**
 - förhindrar att kärlet trycksätts om det inte är helt tätt
- 18. Fissler Euromatic (säkerhetsanordning)**
 - för automatiskt uppkok
 - förhindrar trycksättning om kärlet inte är helt tätt
 - automatisk tryckbegränsning
 - förhindrar att locket öppnas så länge kärlet är trycksatt

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

19. Fästskruv för lockets handtag

- inga verktyg krävs
- fixeras i locket med hjälp av packning

20. Tätningsring (säkerhetsanordning)

- av högvärdigt silikon
- med säkerhetsfickor för tryckbegränsning

21. Fästskruv för säkerhetsventilenhet

- med skåra för lossning med mynt el. dyl., inga verktyg krävs

22. Rullmembran

- tätning av kokindikator

23. O-ring

- tätning av säkerhetsventilenhet

24. Ventilsockelpackning

- tätning av säkerhetsventilerna

Se bild B/B1

- CE-märkning (visar utrustningens överensstämmelse med EU-riktlinjer avseende ångtryckskärl)
- Nominell volym (motsvarar inte effektiv volym)
- max. driftstryck (max. tillåtet regeltryck för kokventilen)
- Tillverkningsdatum (kalendervecka/år)
- Ps = högsta tillåtna tryck
- Pc = Kokdriftstryck, för kokdriftstryck för din apparat, se i Kapitel 6 „Val av färdignivå“.

4. Innan du sätter igång

Innan du använder kärlet bör du bekanta dig med dess komponenter och funktioner.

Öppna kärlet

Se bild C

För tryckregulatorn (bild A-2) på lockets handtag i pilens riktning och dra locket åt höger mot markeringen. Lyft av locket.

Stängningshjälp

Locket har en metallflik med texten "Close" (bild A-8) och på handtaget finns ett spår av motsvarande storlek (bild A-9). Dessa fungerar som stöd för korrekt placering/stängning av locket.

Stänga kärlet

Se bild D

Sätt på locket genom att hålla det något vinklat, för in stängningshjälpen i spåret på lockets handtag och sänk därefter ner locket. Korrekt placering av locket markeras med röda prickar på stängningshjälpen och på lockets handtag. När de röda prickarna är mitt emot varandra kan locket sättas på.

Se bild E

Du låser kärlet genom att dra locket åt vänster till dess att du når låsmarkeringen och tills kärlet låses med ett hörbart "klick".

Låsindikator

Se bild F

Låsindikatorn (bild A-3) på lockets handtag visar om kärlet är korrekt förslutet och redo att användas:

Grön = Kärlet är låst och redo att användas

Röd = Kärlet är inte låst och kan inte trycksättas

Rengöring

Tvätta behållaren, locket och silikonpackningen noga innan du använder tryckkokaren för första gången. Detta tar bort alla spår av polerdamm och smärre föroreningar. Vi rekommenderar användningen av Fissler Stainless Steel Care (eller en annan produkt för vård av rostfria köksredskap) till grytan och locket. Detta gör göra stålet mer resistent mot påverkan av salter och sura ämnen. Rester av rengöringsprodukten bör noggrant tvättas bort. Använd rengöringsprodukten när det behövs eller om du märker förändringar i utseendet på den rostfria ytan.

5. Användningstips

Säkerhetsanordningar

Den vitaquick® tryckkokare är utrustad med diverse anordningar som automatiskt ger en säker hantering av kärlet. Före varje användningstillfälle bör funktionaliteten hos nedanstående säkerhetsanordningar testas. Dessa får aldrig modifieras. Kontrollera att säkerhetsventilenheten och lockets handtag är korrekt monterade innan du använder kärlet. Instruktioner hittar du i kapitel 10.

Säkerhetsventilenhet (bild A-5)

Se bild G

Ta bort säkerhetsventilenheten från locket. Genom att trycka med fingret kan du kontrollera att kokindikatorn (1) och ventilkroppen (2) är rörliga och återfjädrar:

Euromatic (bild A-18)

Se bild H+I

Kontrollera att Euromatic är ren och att den kan röra sig fritt i locket.

Hela O-ringen ska få rum i den härför avsedda skåran.

Se bild J

Tryck med fingret och kontrollera att den vita kulan i Euromatic inte sitter fast utan är rörlig och återfjädrar:

Tätningring (bild A-20) och säkerhetskam (bild A-17)

Se bild K

Kontrollera att lockets kant och tätningring är rena, att tätningringen är hel och att säkerhetskammen kan röra sig fritt. Placera tätningringen så att den ligger helt plant mot lockets insida, under den inåtböjda kanten. Tätningringen ska sluta an mot säkerhetskammen, d.v.s. den ska tryckas bort från lockets kant.

Fyllnadsmängder

Se bild L

Vid snabbkokning måste man tänka på att följa anvisningarna för fyllnadsmängder.

För att underlätta vid dosering har en skala placerats på kärlets insida.

Användningstips

“min“

För att ånga ska kunna genereras krävs en minsta vätskemängd på 200-300 ml beroende på kärlets diameter, oberoende av om eventuella tillbehör används. Tryckkokaren får aldrig tas i bruk om inte denna minsta vätskemängd har iakttagits (se "min"-markering inuti kärlet).

Ø 18 cm: 200 ml

Ø 22 cm: 250 ml

Ø 26 cm: 300 ml

“max“

För att säker drift ska kunna garanteras får tryckkokaren endast fyllas till max $\frac{2}{3}$ av dess kapacitet (se "max"-markering inuti kärlet).

“ $\frac{1}{2}$ “

Vid tillagning av livsmedel som skummar eller expanderar, t.ex. ris, buljong eller torkade grönsaker, ska tryckkokaren endast fyllas till hälften (se " $\frac{1}{2}$ "-markeringen).

“ $\frac{1}{3}$ “

Vid kokning av bönor och andra baljväxter ska tryckkokaren endast fyllas till $\frac{1}{3}$ (se „ $\frac{1}{3}$ "-markeringen) eftersom det tunna skalet sväller och kan blockera ventilerna.

Viktigt:

Använd aldrig kokkärlet utan tillräcklig mängd vätska och se till att vätskan i tryckkokaren inte förångas fullständigt. Underlåtenhet att observera detta kan leda till att maten bränns, och kärl, ventiler, säkerhetsanordningar och brännare kan skadas. Använd då inte tryckkokaren eftersom funktionen hos ventiler och säkerhetsanordningar inte längre kan garanteras. Lämna tryckkokaren till Fisslers kundtjänst för kontroll (se säkerhetsanvisningar).

Lämpliga spisar

Den helkapslade SuperThermic-bottnen garanterar en bra värmeabsorption, -fördelning och -lagring, och passar alla spistyper inklusive induction.



Reglering av spisplattans effekt

	Spisplattans effektsteg			
	1-12 steg	1-9 steg	1-6 steg	1-3 steg
Bryning (öppet kokkärl)	9-12	6-9	4-6	2-3
Uppkok, avluftning	12	9	6	3
Snabbkok, ångkok, uppvärmning, tining	1-6	1-4	1-3	$\frac{1}{2}$ - $1\frac{1}{2}$

De angivna effektinställningarna är enbart riktlinjer. Vid induction kan lägre värden väljas, beroende på spisens kapacitet. Läs även bruksanvisningen som medföljer din spis.

En öppen tryckkokare som är tom eller innehåller matfett får inte hettas upp på högsta effektsteget mer än två minuter. Vid överhettning kan bottnen bli guldfärgad. En sådan missfärgning har ingen inverkan på kärlets funktion.

Glaskeramik (strålning/halogen): Spisplattan ska motsvara kärlets diameter alternativt vara något mindre.

Gasspis: Centrera kokkärlet och undvik höga lågor. Flammor kan skada plasthandtagen.

Induktion: Centrera alltid kokkärlet på plattan. Kokkärlets storlek ska överensstämma med spisplattans storlek eller vara något större, eftersom man annars riskerar att energifältet inte reagerar på kärlets botten.

Särskilda anvisningar för induktionsspisar: För att undvika överhettning med åtföljande skador på kokkärlet orsakat av induktionens höga kapacitet, får kärlet aldrig värmas upp utan tillsyn. Läs även igenom bruksanvisningen som medföljde spisen.

Vid användning kan ibland höras ett surrande ljud. Det här ljudet beror på tekniken och innebär inte att något är fel vare sig på spisen eller på kokkärlet.

Energispartips

- Vid tillagning med skon- eller trycksteg ska spisplattan ställas in så att kokindikatorn inte stiger över markeringen för önskat koksteg.
- Använd en spisplatta av lämplig storlek (se ovan).
- Välj ett kokkärl som lämpar sig för den mängd livsmedel som ska tillagas
- Utnyttja den värme som lagras i kärlets botten. Stäng av spisplattan innan koktiden löper ut och utnyttja hela avkylningstiden.

6. Laga mat med vitaquick®

En tryckkokare kan användas för olika typer av tillagning:

Kokning eller stekning, bryning och fritering (utan lock), men även upptining, konservering eller saftning. Mer information om tryckkokarens olika användningsmöjligheter, samt hur du använder tillbehören, finns i kapitel 8.

Förberedelse

Placera ingredienserna i tryckkokaren i enlighet med receptet. Iakttag de angivna fyllnadsmängderna (se kapitel 5).

Sätt på locket och lås kärlet.

När låsindikatorn (bild A-3) i locket är grön är kärlet redo att användas (se kapitel 4).

Välja koksteg

På din vitaquick® kan du välja mellan två koksteg: skonsteg och snabbsteg. I tabellen med tillagningstiderna (kapitel 9) finns det rekommendationer om vilket koksteg du ska välja:

Inställning 1, ca. 109 ° C (skonsteget)
(40 kPa arbetstryck)

för känsliga rätter som fisk eller grönsaker

Inställning 2, ca. 117 ° C (snabbsteget)
(80 kPa arbetstryck)

för övriga rätter, som köträtter eller grytor

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

Uppkok och avluftning

Värm upp tryckkokaren på högsta koksteget.

Under lockets handtag (bild A-4) börjar ånga pysa ut och därmed även de luftsyror som skadar vitaminerna. Detta kan ta ett par minuter. Så snart Euromatic sluter till och ånga slutar pysa ut börjar trycket byggas upp. Strax därpå börjar kokindikatorn (bild A-6) att stiga.

Kokindikator

Kokindikatorn visar när respektive koksteg uppnås genom två markeringar (vita ringar).

Se bild M

Första ringen:

"Koksteg 1 (skonsteget) har uppnåtts."

För att koka på skonsteget måste du redan en kort stund innan den första vita ringen blir synlig sänka värmen på plattan. Plattan måste regleras under hela koktiden så att den första ringen alltid är synlig men inte överskrids.

Se bild N

Andra ringen:

"Koksteg 2 (snabbsteget) har uppnåtts."

För att koka på snabbsteget måste du sänka värmen ungefär då den första vita ringen blir synlig. Plattan måste regleras under hela koktiden så att den andra vita ringen alltid är synlig men inte överskrids.

Om kokindikatorn fortsätter stiga när den andra vita ringen har blivit synlig hörs ett pysande och det kommer ut ånga ur säkerhetsventilen. Värmen är i detta fall för hög och måste sänkas. Annars kan vätskan i kärlet ångas bort.

Viktig information:

Se till att inte all vätska i tryckkokaren ångar bort! (Jämför anvisningar i kapitel 5.)

Koktider

Koktiden räknas ner från det att du når valt koksteg (första eller andra vita ringen).

I kapitel 9 finns information om koktider för olika livsmedel.

Grundregler:

1. Koktiden med steg 2 motsvarar ungefär $\frac{1}{2}$ till $\frac{1}{3}$ av normal koktid.
2. Koktiden med steg 1 är ungefär 50 % längre än steg 2
3. Koktiderna kan variera för ett och samma livsmedel på grund av att mängd, form, storlek och egenskaper också påverkar koktiden.

Exempel, skalpotatis:

Normal koktid	Koktid steg 2	Koktid steg 1
ca. 30 min	ca. 12 min	ca. 18 min

När tryckkokaren är klar lyfter du bort den från spisplattan och släpper på trycket (se anvisningar i nästa kapitel). Först därefter kan kärlet öppnas.

7. Släpp ut ångan på vitaquick®

Viktig information:

Försök aldrig öppna tryckkokaren med våld. Kärlet får absolut inte öppnas förrän kokindikatorn visar att allt tryck är borta och ingen ånga längre släpps ut om du trycker på tryckregulatorn. När allt tryck i kärlet är borta trycker du in regulatorn och lyfter på locket.

Skaka gärna om kärlet lite grann innan du öppnar, så att resterande ångblåsor försvinner. Du riskerar annars att bränna dig på utsprutande ånga och vätska.

Det finns 3 olika sätt att göra vitaquick® tryckfri.

Hur du släpper ut ånga beror på vilken typ av livsmedel du tillagar.

Om det handlar om livsmedel som skummar eller sväller, som t.ex. baljväxter, soppor eller grytor, eller om de har skal som t.ex. oskalad potatis, kan du inte göra en snabb tryckreducering eftersom maten då kan spruta ut alternativt skalen spricka.

Metod 1

„Snabbt utsläpp av ånga via tryckregulator“

Se bild O

Genom att försiktigt föra tryckregulatorn (bild A-2) i pilens riktning kan ångan pysa ut från undersidan av locket handtag (bild A-4). Håll knappen intryckt till dess att kokindikatorn har sjunkit i botten och ingen mer ånga kommer ut.

Släpp knappen, skaka om kärlet lite och tryck sedan på regulatorn igen. Fortsätt tills ingen mer ånga pysar ut. När kärlet är tryckfritt sjunker Euromatic ner. Du kan nu trycka in regulatorn helt och öppna kärlet.

Tips:

Så länge kärlet är trycksatt går det inte att trycka in regulatorn helt. Detta är normalt och syftar till att kärlet inte ska kunna öppnas av misstag medan det är trycksatt. Försök aldrig trycka in tryckregulatorn med våld!

Metod 2

„Låt svalna“

Om du vill utnyttja restenergin i kärlet kan du använda den här metoden.

Du lyfter då av kärlet från spisplattan strax innan koktiden löper ut, och låter den svalna långsamt till dess att kokindikatorn har sjunkit i botten.

Tryck sedan försiktigt på tryckregulatorn för att släppa ut eventuellt resttryck. Släpp knappen så snart ingen mer ånga kommer ut, skaka om kärlet lite grann och tryck sedan på regulatorn igen. Fortsätt tills ingen mer ånga pysar ut. När kärlet är tryckfritt sjunker Euromatic ner. Du kan nu trycka in regulatorn helt och öppna kärlet.

Den här metoden passar alla maträtter med lite längre koktid.

Metod 3

„Snabbt utsläpp av ånga under rinnande vatten“

Se bild Q

Om ångutsläppet är störande kan du placera kärlet under rinnande vatten medan du släpper på trycket. Ställ kärlet under kranen och låt kallt vatten rinna över locket (men inte över lockets handtag eller säkerhetsventilenheten), till dess att kokindikatorn har sjunkit i botten.

Tryck sedan försiktigt på tryckregulatorn för att släppa ut eventuellt resttryck. Släpp knappen så snart ingen mer ånga kommer ut, skaka om kärlet lite grann och tryck sedan på regulatorn igen. Fortsätt tills ingen mer ånga puser ut. När kärlet är tryckfritt sjunker Euromatic ner. Du kan nu trycka in regulatorn helt och öppna kärlet.

8. Användningsmöjligheter

Steka kött

Stekning är en kombination av bryning och kokning. Först får köttet en rejäl bryning, som sedan dämpas med vätskan.

- Värm en tryckkokare eller tryckstekpanna utan fett på mellanläget ($\frac{2}{3}$ av spisens kapacitet).
- Häll i några droppar kallt vatten i kokkärlet. Om de blir som glasklara pärlor som "dansar" i kärlet har du nått rätt temperatur för att steka kött, med eller utan fett. Innan du tillsätter fett eller lägger i köttet måste du försiktigt torka ur vattnet, med t.ex. en kökshandduk.
- Tryck ner köttet mot botten. Det lossnar från botten om några minuter och kan då vändas. Lägg på kött som vanligt.
- Ös i vätska enligt receptet, men minst 200-300 ml (se kapitel 5).
- Stäng kärlet.
- Koka upp och reglera sedan värmen på plattan till önskat koksteg (se kapitel 6).

Tips: Kött tillagas vanligtvis på steg 2. Se kapitel 9.

Soppor och grytor

Soppor och grytor tillagas utan insatser:

- Fyll inte kärlet till mer än $\frac{2}{3}$ ("max"-markeringen). Vid kraftigt skummande eller svällande livsmedel, fyll endast till hälften (" $\frac{1}{2}$ "-markering).
- Koka upp soppan utan lock och skumma noggrant.
- Rör om.
- Stäng kokkärlet.
- Koka upp och reglera sedan värmen på plattan till önskat koksteg (se kapitel 6).

Tips: Soppor och grytor tillagas vanligtvis på steg 2. Se kapitel 9.

Potatis och grönsaker

Grönsaker och andra känsliga livsmedel kan kokas lite skonsammare, med perforerad insats och ångfunktion. Insatser medföljer eller köps separat, beroende på modell.

- Häll i minsta vätskemängden, 200-300 ml (se "min"-markering), i tryckkokaren, eventuellt tillsammans med örter, kryddor eller vin.
- Lägg de tvättade grönsakerna i den perforerade insatsen, som placeras på trefoten inuti kärlet.

- Stäng kokkärlet.
- Koka upp och reglera sedan värmen på plattan till önskat koksteg (se kapitel 6).

Tips: Grönsaker tillagas vanligtvis på steg 1. Se kapitel 9.

Riskok

Ris kan tillagas utan insats direkt på tryckkokarens botten.
Koka råris:

- Häll upp ris och vatten i tryckkokaren, med förhållandet 1:2.
- Tillsätt salt efter behov.
- Se till att du följer riktlinjerna om minsta vätskemängd.
- Stäng kokkärlet.
- Koka upp och reglera sedan värmen på plattan till koksteg 2 (andra vita ringen)..
- Koka på steg 2 cirka 7-9 minuter; ånga av och öppna kärlet.
- Eller: Ta av kärlet från spisen, ställ åt sidan och låt riset dra långsamt i cirka 15 minuter. Öppna kokkärlet.

Tips: Ris kan även tillagas i insats utan perforering. Även här måste du följa riktlinjerna om minsta vätskemängd. Ställ sedan ner insatsen med ris och vatten (förhållande ca. 1:1).

Tillredning av fisk

Fisk kan tillredas i en minsta vätskemängd direkt på kärlets botten, eller ångkokas i den perforerade insatsen.

Tips: Fisk tillreds på steg 1. Se kapitel 9.

Fritering

Fritering får endast göras i tryckkokare utan lock!

För att förhindra brännskador orsakade av skumbildning eller skvättande olja, se till att tryckkokaren som du använder är tillräckligt hög.

- Fyll kärlet till max hälften ("½"-markering) med olja.
- Värm oljan på mellanläge, se till att det inte blir för varmt.
- Om du doppar handtaget till en träslev i oljan och det bildas en krans av bubblor runt handtaget har du nått rätt friteringstemperatur.
- Lägg aldrig på locket!

Tillredning av djupfrysta livsmedel

Djupfrost mat kan enkelt tillredas i en tryckkokare.

- Kött: låt tina något innan du bryner det
- Maträtter utan sås: placera i kärlet, med perforerad insats
- Maträtter med sås: placera i kärlet, med insats utan perforering
- Häll i minsta vätskemängd, 200-300 ml (se "min"-markering) i tryckkokaren.
- Stäng kokkärlet.
- Koka upp och reglera sedan värmen på plattan till önskat koksteg (se kapitel 6).

Konservering

Tryckkokaren kan även användas för inkokning/konservering. Använd 4,5-litersmodellen eller större, beroende på glasburkarnas storlek.

- Vid konservering ska endast felfria råvaror användas!
- Fyll glasburkarna upp till en fingerbredd från kanten, sätt på locket.
- Håll i minsta vätskemängd, 200-300 ml (se "min"-markering) i tryckkokaren.
- Placera glasburkarna i kärlet, med perforerad insats.
- Stäng kokkärlet.
- Koka upp och reglera sedan värmen på plattan till önskat koksteg (se kapitel 6).

Tider för konservering:		
Marmelad	Steg 1	1-2 min
Frukt/ättisnlaggningar	Steg 1	8-10 min

Låt inte kärlet ånga av för snabbt utan kyl det långsamt, eftersom glaset annars kan spricka!

Saftning

Vid saftning av mindre mängder frukt används både den perforerade och operforerade insatsen.

- Förbered frukten.
- Håll i minsta vätskemängd, 200-300 ml (se "min"-markering) i tryckkokaren.
- Håll frukten i den perforerade insatsen.
- Placera den perforerade insatsen ovanpå den operforerade insatsen i kärlet.
- Stäng kokkärlet.
- Koka upp och reglera sedan värmen på plattan till koksteg 2 (andra vita ringen) (se kapitel 6).

Tider för saftning:		
Bär	Steg 2	12 min
Stenfrukt	Steg 2	18 min
Kärnfrukt	Steg 2	25 min

Låt inte kärlet ånga av för snabbt, utan kyl det långsamt!

Sterilisering

Nappflaskor eller liknande hushållsprodukter (ej för medicinskt ändamål) kan steriliseras i tryckkokaren.

- Håll i minsta vätskemängd, 200-300 ml (se "min"-markering), i tryckkokaren.
- Placera flaskan med öppningen nedåt i den perforerade insatsen.
- Stäng kokkärlet.
- Koka upp, reglera sedan värmen på plattan till koksteg 2 (andra vita ringen)

Låt inte kärlet ånga av för snabbt, utan kyl det långsamt!

Laga en komplett måltid

Genom att använda insatserna kan olika maträtter tillagas samtidigt i tryckkokaren.

Regler:

- Tillaga fisk ovanpå grönsaker.
- Tillaga grönsaker ovanpå kött.
- Maträtter med liknande koktider kan placeras samtidigt i kokkärlet.
- Om maträtterna har olika långa koktider lägger du först i den rätt som har längst koktid. När den första maträttens resterande koktid motsvarar nästa maträtts tillagningstid, lyfter du av kärlet från plattan, ångar av, öppnar, placerar nästa maträtt i kärlet och kokar färdigt.
- Om kärlet ska öppnas och avångas så här i "mellantid" måste du använda minst 300 ml vätska från början.

Exempel:

Rulader (20 minuter) med kokt potatis (8 minuter).

Placera först ruladerna i kärlet och koka 12 minuter på steg 2. Ta därefter av kärlet från spisplattan, ånga av och öppna. Placera potatisen i den perforerade insatsen, med trefot, ovanpå ruladerna. Stäng kokkärlet, låt koka upp och koka ytterligare 8 minuter på steg 2.

9. Koktider

De angivna koktiderna är riktvärden som baseras på recept för cirka 2-3 personer.

Grundprinciper:

- Koktid med steg 2 motsvarar ungefär $\frac{1}{2}$ till $\frac{1}{3}$ av normal koktid.
- Koktiden med steg 1 är ungefär 50 % längre än steg 2
- Koktiderna kan variera för ett och samma livsmedel beroende på varierande mängd, form, storlek och egenskaper.
- Ju mindre bitar du skär desto kortare blir koktiderna.
- Ju större sammanlagd volym, desto längre koktid.

Exempel:

Skalpotatis (hela) tar cirka 12 minuter; kokt potatis (halvor/fjärdedelar) cirka 8 minuter.

Med hjälp av de angivna koktiderna kan du snabbt få en uppfattning om vilka tider som passar dig.

Om du är osäker när det gäller en specifik koktid, börja med en lite kortare tid. Det går alltid att öka på tiden efteråt.

Koktider

Fläskkött

Pepparstek/gulasch	10-15 min.	Steg 2
Fläskstek	30-35 min.	Steg 2
Fläsklägg, bakad	35-40 min.	Steg 2
Fläsklägg, kokt	35-40 min.	Steg 2

Kalv och nöt

Kalvkött (strimlat)	2-5 min.	Steg 2
Kalvstek	20-25 min.	Steg 2
Kalvlägg	25-30 min.	Steg 2
Nötgulasch	20-25 min.	Steg 2
Köttben (till soppa)	20-22 min.	Steg 2
Rulader/filéer	20-25 min.	Steg 2
Surstek/oxfilé	30-40 min.	Steg 2
Oxstek	30-40 min.	Steg 2
Oxkött	30-40 min.	Steg 2

Fägel

Kycklingbröst/-klubba	15-20 min.	Steg 2
Kalkonbröst/-klubba	18-20 min.	Steg 2
Kokhöns	25-35 min.	Steg 2

(beroende på storlek och ålder)

Vilt och lamm

Rådjursadel	20-25 min.	Steg 2
Rådjursstek	20-25 min.	Steg 2
Hjortgulasch	15-20 min.	Steg 2
Hjortstek	25-30 min.	Steg 2
Vildsvinsgulasch	15-20 min.	Steg 2
Vildsvinsstek	25-30 min.	Steg 2
Hare	15-25 min.	Steg 2
Lammragu	10-15 min.	Steg 2
Lammstek	20-25 min.	Steg 2

Fisk

Fiskgryta	3-4 min.	Steg 1
Lax	6-8 min.	Steg 1
Hällflundra	3-5 min.	Steg 1
Kolja	6-7 min.	Steg 1
Abborre	3-6 min.	Steg 1

Soppor och grytor

Grönsakssoppa	4-6 min.	Steg 2
Potatissoppa	6-8 min.	Steg 2
Gulaschsoppa	15-20 min.	Steg 2
Oxbuljong	35-40 min.	Steg 2

Grönsaker

Kronärtskocka (hel)	6-8 min.	Steg 1
Blomkål/broccoli (buketter)	2-4 min.	Steg 1
Blomkål (hel)	9-11 min.	Steg 1
Gröna bönor (färska)	3-5 min.	Steg 1
Kålrabbi (delad)	2-3 min.	Steg 1
Majskolvar	5 min.	Steg 1
Blandade grönsaker	2-5 min.	Steg 1
Morötter	4-6 min.	Steg 1
Paprika	1-2 min.	Steg 1
Rödkål, vitkål (strimlad)	7-10 min.	Steg 1
Sparris, vit (hel)	3-6 min.	Steg 1
Savojkål (strimlad)	2-3 min.	Steg 1

Kokt potatis (delad i fjärdedelar)	6-8 min.	Steg 2
Skalpotatis (hel)	8-12 min.	Steg 2

Baljväxter och spannmål

Linsor (ej blötlagda)	10-15 min.	Steg 2
Ärtor (skalade, ej blötlagda)	15-18 min.	Steg 2
Gryner	15-20 min.	Steg 2

Hirs, bovete (ska inte eftersvälla)	2-3 min.	Steg 2
Råris (ska inte eftersvälla)	7-9 min.	Steg 2

Havre, vete, korn, råg, dinkel, speltvete (ska eftersvälla)	8-9 min.	Steg 2
---	----------	--------

Släpp ut trycket i kärlet och låt stå och eftersvälla med låst lock i cirka 15 minuter.

10. Skötselanvisningar

Rengöring

Rengör tryckkokaren efter varje användningstillfälle.

- Ta bort tätningsringen från locket och diska den för hand.
- Spola igenom säkerhetsventilenheten under rinnande vatten. Ta bort och rengör den vid behov.
- Ta vid behov bort lockets handtag och diska under rinnande vatten.
- Käril, lock (utom tätningsring, säkerhetsventilenhet och handtag) och insats kan diskas i diskmaskin.

Tänk på:

- Använd varmt diskvatten med normal diskmedelmängd och diskvamp eller mjuk borste. Undvik spetsiga, grova eller vassa föremål. Vid kraftig nedsmutsning av kärlets insida och botten kan du även använda disksvampens grova sida.
- Låt inte matrester torka in och förvara inte maträtter i kärlet under längre tid, eftersom det kan orsaka fläckar och förändringar i de rostfria ytorna.
- Underhåll de rostfria ytorna genom att regelbundet använda Fisslers polermedel (Edelstahlpflege). Används lämpligast för att avlägsna vita eller regnbågsfärgade missfärgningar eller beläggningar.
- När du diskas i diskmaskin bör du använda vanliga produkter i enlighet med tillverkarens anvisningar, och inga industridiskmedel eller högkoncentrerade rengöringsprodukter.

Tips för montering av säkerhetsventilenheten och lockets handtag

Säkerhetsventilenhet (bild A-5)

Borttagning: *Se bild R*

Skruva ur fästskruven (bild A-21) genom att vrida den motsols och ta bort säkerhetsventilenheten. Fästskruven kan lossas utan verktyg med ett mynt.

Fastsättning: *Se bild S*

Placera säkerhetsventilenheten (1) i dess ursprungliga läge ovanpå locket mitt på skruven. Skruva i fästskruven (2) medsols underifrån och dra åt.

Lockets handtag (bild A-1)

Borttagning: *Se bild T*

Ta bort handtaget genom att vrida fästskruven (bild A-19) på lockets insida motsols.

Fastsättning: *Se bild U*

Håll i handtaget och placera locket i dess ursprungliga läge. Vrid fästskruven medurs och dra åt ordentligt.

Förvaring

Tätningsringen ska förvaras mörkt (skydda från solljus och UV-strålning), torrt och rent. För att skydda tätningsringen placerar du locket upp och ner på kokkärlet så att ringen inte kommer i kläm.

Underhåll

Tryckkokarens förslitningsdetaljer måste bytas regelbundet.

Du hittar mer information om detta i kapitel 12.

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

11. Frågor och svar

Viktig information:

Stäng av spisen och låt tryckkokaren svalna innan du startar eventuell felsökning.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Vid uppkok pyser ånga ut från lockets handtag (Euromatic) under längre tid än vanligt	<p>Kärlet är inte ordentligt låst. (Indikatorn på lockets handtag står på rött)</p> <p>Spisplattans effekt är för låg.</p> <p>Spisplattans storlek passar inte för den här tryckkokaren.</p> <p>Lockets handtag sitter löst.</p> <p>Fissler Euromatic alternativt tillhörande O-ring är smutsig eller trasig.</p>	<p>Se till att låsa kärlet ordentligt (se kapitel 4). (Indikatorn på lockets handtag står på grönt)</p> <p>Ställ in spisplattan på maximal effekt.</p> <p>Placera tryckkokaren på en platta med rätt storlek (se kapitel 5).</p> <p>Dra åt handtagets fästskruv på lockets insida.</p> <p>Rengör eller byt komponenten (se kapitel 13).</p>
Vid uppkok släpps ingen ånga ut alls.	<p>Du har för lite vätska i kärlet.</p> <p>Spisplattans effekt är för låg.</p>	<p>Följ riktlinjerna om minsta vätskemängd (200-300 ml). (Se kapitel 5.)</p> <p>Ställ in spisplattan på maximal effekt.</p>
Ånga och/eller vattendroppar tränger ut vid lockets kant, innan kokindikatorn har börjat stiga.	<p>Lockets tätningsring är felplacerad.</p> <p>Tätningsringen är smutsig eller trasig.</p> <p>Kärlet är inte ordentligt låst. (Indikatorn på lockets handtag står på rött)</p>	<p>Placera tätningsringen korrekt (se kapitel 5).</p> <p>Rengör eller byt tätningsringen.</p> <p>Se till att låsa kärlet ordentligt (se kapitel 4). (Indikatorn på lockets handtag står på grönt)</p>

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Kokindikatorn stiger inte.	<p>Ånga släpps ut vid lockets handtag.</p> <p>Ånga släpps ut vid lockets kant.</p> <p>Du har för lite vätska i kärlet.</p> <p>Säkerhetsventilenheten är inte ordentligt fästskruvad.</p> <p>O-ringen, ventilsockelns packning eller rullmembranet saknas, är trasigt eller felaktigt monterat.</p>	<p>Se ovan.</p> <p>Se ovan.</p> <p>Följ riktlinjerna om minsta vätskemängd (200-300 ml). (Se kapitel 5.)</p> <p>Montera säkerhetsventilenheten ordentligt och dra åt fästskruven (se kapitel 10).</p> <p>Byt packningen alternativt montera den korrekt (se kapitel 12).</p>
Ånga släpps ut vid säkerhetsventilenheten	<p>Temperaturen är för hög för angivet koksteg (kokindikatorn har stigit över den andra vita ringen).</p> <p>Säkerhetsventilenheten är inte ordentligt fästskruvad.</p> <p>O-ringen packning, ventilsockelns packning eller rullmembranet saknas, är trasigt eller felaktigt monterat.</p>	<p>Sänk spisplattans effekt. Tänk på att reglera spisplattans effekt under hela koktiden så att kokindikatorn inte stiger över markeringen för önskat koksteg (första eller andra vita ringen). (se kapitel 6).</p> <p>Montera säkerhetsventilenheten ordentligt och dra åt fästskruven (se kapitel 10).</p> <p>Byt packningen alternativt montera den korrekt (se kapitel 12).</p>
Under lockets handtag (vid Euromatic) pyser ånga ut, trots att kokindikatorn har börjat stiga.	<p>Locketts handtag sitter löst.</p> <p>Packningen vid handtagets fästskruv eller Euromatics O-ring saknas, är trasigt eller felmonterad.</p> <p>Om en större mängd ånga släpps ut kan Euromatics säkerhetsfunktion ha aktiverats. Detta inträffar om säkerhetsventilen är smutsig eller defekt.</p>	<p>Dra åt handtagets fästskruv på lockets insida.</p> <p>Byt packningen alternativt montera den korrekt (se kapitel 12).</p> <p>Ta loss säkerhetsventilenheten och rengör eller byt den (se kapitel 10, 12).</p>
Vid lockets kant pyser en större mängd ånga ut, trots att kokindikatorn har börjat stiga.	<p>Tätningssringen är defekt.</p> <p>Tätningssringens säkerhetsfunktion har aktiverats. Detta inträffar om säkerhetsventilen och/eller Euromatic är smutsig eller defekt.</p>	<p>Byt tätningssringen (se kapitel 5, 12).</p> <p>Låt Fisslers kundtjänst kontrollera produkten.</p>

Frågor och svar

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Ånga uppträder runt den runda täckåpan på lockets handtag eller runt tryckregulatorm.	En packning är defekt.	Byt ut lockets handtag eller låt Fisslers kundtjänst kontrollera produkten.
Det är svårt att låsa locket, tryckregulatorn hoppar inte ut när kärlet låses.	Handtaget på locket och/eller själva kärlet är inte korrekt monterat. Lockets handtag är trasigt. Lockets tätningsring är felplacerad. Kärlet är inte ordentligt låst. (Indikatorn på lockets handtag står på rött)	Testa handtagets fäste och dra åt vid behov. Byt ut handtaget. Placera tätningsringen korrekt (se kapitel 5). Se till att låsa kärlet ordentligt (se kapitel 4). (Indikatorn på lockets handtag står på grönt)
Det går inte att öppna kärlet.	Kärlet är fortfarande trycksatt. Euromatic har kommit i kläm.	Släpp ut trycket i kärlet (se kapitel 7). Frigör tryckregulatorn. Dra handtaget försiktigt åt vänster.
Lockets handtag sitter löst.	Fästskraven är inte tillräckligt åtdragen.	Dra åt handtagets fästskrav på lockets insida.
Kärlets handtag är löst.	Fästskruvorna är inte tillräckligt åtdragna.	Efterdrag med skruvmejsel.

12. Underhåll och reservdelar

Tänk på följande

Byt regelbundet ut förslitningsdetaljer; t.ex. tättningsringen och andra gummidelar; mot Fisslers originalreservdelar efter cirka 400 användningar eller med maximalt två års mellanrum. Komponenter som uppvisar tydliga tecken på slitage (t.ex. tilltagande hårdhet, sprickor; missfärgningar; överhettning eller deformationer) eller som sitter fel måste omedelbart bytas ut. Eventuell underlåtenhet att göra detta innebär att tryckkokarens funktion och säkerhet försämras.

Tips vid byte av delar

Tättningsring (bild A-20)

Se kapitel 5.

Rullmembran (bild A-22)

Se bild V

Lossa säkerhetsventilenheten från locket och dra bort det gamla rullmembranet på insidan av locket.

Sätt i det nya rullmembranet inifrån i locket håll. Kontrollera att membranet sitter som det ska genom att vrida det.

Montera säkerhetsventilenheten (se kapitel 10).

O-ring (bild A-23)

Se bild VV

Lossa säkerhetsventilenheten från locket och ta bort den gamla O-ringen.

Sätt i den nya O-ringen i den avsedda skåran runt om gången.

Kontrollera att O-ringen ligger an tätt runtom.

Ventilsockelns packning (bild A-24)

Se bild X

Lossa säkerhetsventilenheten från locket och ta bort den gamla packningen.

Sätt på den nya packningen och kontrollera att den löper dikt emot locket på båda sidor.

Euromatics O-ring (bild A-18)

Se bild I

Demontering/montering görs från locket insida. Kontrollera att hela packningen får rum i den härför avsedda skåran.

Euromatic (bild A-18)

Om du ska demontera/montera Euromatic måste du först ta bort locket handtag. Detta gör du genom att helt enkelt lossa skruven på locket insida. Ta bort Euromatic från locket så snart O-ringen är avlägsnad. Vid montering av ny Euromatic utan O-ring trär du enheten genom locket så att änden med den vita kulan hamnar på locket insida. Montera därefter O-ringen enligt ovanstående anvisning.

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

Reservdelar

Reservdelar	Diameter	Artikelnummer
Tätningring (bild Y-1)	22 cm	600-000-22-795
	26 cm	600-000-26-795
Handtag till tryckstekpanna (bild Y-2)	22 cm	610-300-02-850
	26 cm	610-700-04-850
Handtag till tryckkokare (bild Y-2)	22 cm	610-300-04-850
	26 cm	610-700-08-850
Mothandtag till tryckstekpanna (bild Y-3)	22 cm	600-300-02-840
	26 cm	600-700-04-840
Mothandtag till tryckkokare (bild Y-3)	22 cm	600-300-04-840
	26 cm	600-700-08-840
Lockets handtag (bild Y-4)	alla	600-000-11-770
Säkerhetsventilenhet (bild Y-5)	alla	600-000-00-700
Rullmembran (bild Y-7)	alla	020-653-00-720
O-ring för säkerhetsventilenhet (bild Y-8)	alla	021-641-00-780
Packning till ventilsockel (bild Y-9)	alla	020-653-00-740
Set med rullmembran, O-ring packning till ventilsockel (bild Y-7, 8, 9)	alla	600-000-01-706
Euromatic, komplett (bild Y-10)	alla	011-631-00-750
O-ring till Euromatic (bild Y-11)	alla	011-631-00-760
Fästskruv till lockets handtag, med packning (bild Y-12)	alla	600-000-00-712

Tillbehör

Tillbehör	Diameter	Artikelnummer
Insats, perforerad (inkl. trefot) (bild Z-1)	22 cm	610-300-00-800
	26 cm	610-700-00-800
Insats, utan perforering (inkl. trefot) (bild Z-1)	22 cm	610-300-00-820
	26 cm	610-700-00-820
Extralock, glas (bild Z-1)	22 cm	021-641-22-600
Extralock, metall (bild Z-1)	22 cm	623-000-22-700
	26 cm	623-000-26-700

Reservdelar kan du köpa hos din Fissleråterförsäljare eller på varuhusens specialavdelningar. Vår kundtjänst står också gärna till tjänst (kontaktinformation i kapitel 13).

En lista över återförsäljare, samt ytterligare information, finns på www.fissler.com.

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

13. Garanti och service

Alla Fisslerprodukter har tillverkats i en noggrann process och av högvärdiga material. Under tillverkningen kontrolleras produkternas kvalitet flera gånger, varefter de genomgår en strikt slutbesiktning.

3 års tillverkargaranti

Därför kan vi ge alla våra tryckkokare en garanti på 3 år från inköpsdatum. Vid reklamation ska hela produkten, tillsammans med kassakvittot, lämnas till återförsäljaren alternativt skickas, väl förpackad, till Fisslers kundtjänst (kontaktinformation nedan).

Samtliga förslitningsdelar är undantagna från garantin, som t.ex:

- Tätningring
- O-ring för säkerhetsventilenhet
- Packning till ventilsockel
- Rullmembran
- Euromatics O-ring
- Packning vid fästskruven som fäster lockets handtag

Garantin gäller inte för skador som har uppstått på grund av följande:

- olämplig och icke fackmässig användning
- felaktig eller oaktsam hantering
- felaktigt genomförda reparationer
- montering av reservdelar som inte motsvarar originaldelarna
- kemisk eller fysisk åverkan på produktens utsida
- underlåtenhet att följa instruktionerna i den här bruksanvisningen

10 års leverantörsgaranti på reservdelar

Tryckkokarens samtliga funktionsdelar finns för leverans under minst 10 år efter att produkten har slutat tillverkas.

Kontaktinformation, kundtjänst

Fissler GmbH

Kundenservice

Harald-Fissler-Str. 10

D-55768 Hoppstädten-Weiersbach

Tel: +49 6781 403 100

Du hittar mer information på www.fissler.com



PL Instrukcja obsługi

Dziękujemy bardzo za Państwa zaufanie,

i serdecznie gratulujemy zakupu nowego szybkowaru vitaquick®.

Ta nowa generacja szybkowarów firmy Fissler została opracowana w oparciu o 55-letnie doświadczenie. Zarówno dawniej, jak i teraz szybkowary umożliwiają szybkie przyrządzenie potraw z zachowaniem witamin – szybkowar vitaquick® wyznacza jednak nowe standardy pod względem komfortu obsługi i designu.

Aby móc się długo cieszyć tym starannie wykonanym szybkowarem produkcji niemieckiej i osiągnąć optymalną żywotność produktu, prosimy o przestrzeżenie następujących wskazówek. Życzymy wiele radości przy testowaniu różnorodnych możliwości szybkowaru vitaquick® oraz udanego gotowania!

Spis treści

1. Szybkie gotowanie – krótkie objaśnienie
2. Wskazówki bezpieczeństwa
3. Opis oraz zalety szybkowaru vitaquick®
4. Przed pierwszym użyciem
5. Wskazówki dotyczące użycia
6. Gotowanie przy użyciu szybkowaru vitaquick®
7. Odparowywanie szybkowaru vitaquick®
8. Możliwości zastosowania
9. Czasy gotowania
10. Czyszczenie & pielęgnacja
11. Pytania & odpowiedzi
12. Konserwacja & części zamienne
13. Gwarancja & Serwis

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

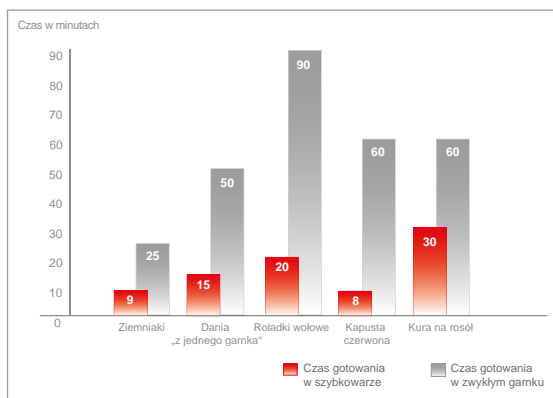
PL

CZ

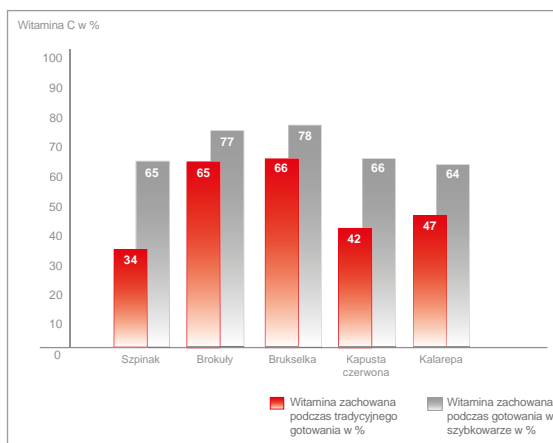
ARA

1. Szybkie gotowanie – krótkie objaśnienie

Podstawowa zasada szybkiego gotowania nie uległa zmianie od czasu wprowadzenia pierwszego szybkowaru. Gotowanie odbywa się w zamkniętym garnku pod ciśnieniem w temperaturach przewyższających 100°C, ponieważ powstające wewnątrz szybkowaru nadciśnienie podnosi punkt wrzenia wody. Dzięki temu czas gotowania ulega wielokrotnemu skróceniu, przez co gotowanie w szybkowarze pozwala na oszczędność czasu (gotowania) średnio rzędu 70 procent.



Dzięki wyeliminowaniu szkodliwego tlenu zawartego w powietrzu oraz krótkim czasom gotowania żywność jest gotowana w sposób szczególnie delikatny. W porównaniu z tradycyjnym gotowaniem, gotowanie w szybkowarze pozwala zachować znacznie więcej witamin, substancji mineralnych oraz aromatycznych, co jest także wyczuwalne w smaku: własny smak żywności jest zaskakująco intensywny.



2. Wskazówki bezpieczeństwa

Instrukcja obsługi

- Przed przystąpieniem do pracy z szybkowarerem vitaquick® proszę przeczytać całą instrukcję obsługi oraz wszystkie zalecenia. Nieprawidłowe użytkowanie może spowodować uszkodzenia.
- Proszę nie przekazywać szybkowaru nikomu, kto nie zapoznał się wcześniej z instrukcją obsługi.
- Przekazując szybkowar osobom trzecim, należy dołączyć instrukcję obsługi.

Nadzór

- Nigdy nie używać szybkowaru w pobliżu dzieci.

Zastosowania szybkowaru

- Szybkowaru używać tylko w celu przewidzianym w instrukcji obsługi. (patrz rozdział 8)
- Szybkowaru ani patelni szybkowarowej nie należy używać w piekarniku. Grozi to uszkodzeniem uchwytów, zaworów i zabezpieczeń w wyniku działania wysokiej temperatury, co z kolei uniemożliwiłoby bezpieczne korzystanie z tych naczyń.
- Smażenie w szybkowarze musi zawsze odbywać się bez pokrywy a szybkowar może być wypełniony tłuszczem maksymalnie do połowy. Nigdy nie smażyć pod ciśnieniem! (patrz rozdział 6)
- Szybkowarów nie wolno stosować w celach medycznych, a w szczególności nie jako sterylizator, ponieważ szybkowary nie są zaprojektowane do wymaganej temperatury sterylizacji.
- W szybkowarze nie należy przyrządzać masu jabłkowego i kompotów, ponieważ często dochodzi tu do powstawania pęcherzyków powietrza, które rozpryskują się podczas otwierania i mogą powodować poparzenia.
- Gotowanie w szybkowarze powoduje napęcznienie mięsa, dlatego po otwarciu garnka należy chwilę odczekać przed jego nakłuciem lub przesunięciem, aby uniknąć poparzeń.

Bezpieczeństwo i konserwacja

- 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 5.
- Proszę nie dokonywać żadnych zmian w szybkowarze. W szczególności nie należy dokonywać ingerencji w elementy zabezpieczające, za wyjątkiem działań konserwacyjnych opisanych w instrukcji obsługi. Nie oliwić zaworów!
- Części ulegające zużyciu, na przykład gumową uszczelkę lub inne elementy wykonane z gumy, należy regularnie wymieniać na oryginalne części zamienne firmy Fissler po około 400 użyciach, jednak nie rzadziej niż co dwa lata. Części uszkodzone w widoczny sposób (np. obite, pęknięte, odbarwione, przepalone lub zniekształcone) lub nieodpasowane należy natychmiast wymienić. Nieprzestrzeganie tego zalecenia spowoduje zmniejszenie skuteczności szybkowaru i poziomu bezpieczeństwa podczas jego użytkowania.
- Proszę stosować wyłącznie oryginalne części zamienne Fissler. W szczególności należy używać tylko garmków i pokryw z tego samego modelu oraz innych części zamiennych w wersji przewidzianej dla Państwa urzędzenia. (patrz rozdział 12)
- Dla własnego bezpieczeństwa należy bezwzględnie dokręcić wszystkie poluzowane śruby.
- Dla własnego bezpieczeństwa należy bezwzględnie wymienić popękane lub uszkodzone plastikowe uchwyty na oryginalne części zamienne firmy Fissler.

Eksploatacja szybkowaru

- Szybkowar gotuje pod ciśnieniem. Niezgodne z celem użycie może doprowadzić do poparzeń. Proszę zwrócić uwagę na to, aby przed podgrzaniem szybkowar został prawidłowo zamknięty. Informacje na ten temat znajdują Państwo w rozdziale 4. Nigdy nie używać szybkowaru z luźno nałożoną pokrywą.

- Proszę używać tylko źródeł ogrzewania podanych w rozdziale 5.
- Nie należy pod żadnym pozorem podgrzewać pustego szybkowaru, ponieważ jego przegrzanie może spowodować uszkodzenie naczyń, zaworów, zabezpieczeń, a także palnika. Nie należy korzystać z szybkowaru, jeśli nie można zagwarantować skuteczności działania jego zabezpieczeń. W celu sprawdzenia poprawności działania szybkowaru należy skontaktować się z działem obsługi klienta firmy Fissler.
Minimalna ilość napełnienia: 200-300 ml wody w zależności od średnicy Państwa urządzenia. (patrz oznakowanie „min“)
W ekstremalnym przypadku przegrzania może dojść do stopienia się elementów garnka z tworzywa sztucznego bądź też aluminium na spodzie może ulec stopieniu i przybrać płynną formę. Gdyby do tego doszło, należy wyłączyć palnik i nie dotykać garnka do momentu, aż całkowicie się schłodzi. Przewietrzć pomieszczenie.
- Nigdy nie napełniać szybkowaru powyżej $\frac{2}{3}$ jego pojemności (patrz oznakowanie „max“).
W przypadku żywności, która podczas gotowania wytwarza pianę lub zwiększa objętość, na przykład ryżu, bulionów lub suszonych warzyw, szybkowar można napełniać tylko do połowy (patrz oznaczenie „ $\frac{1}{2}$ “).
- Podczas gotowania fasoli i innych roślin strączkowych nie należy napełniać szybkowaru powyżej $\frac{1}{3}$ wysokości, ponieważ unoszące się łuski nasion mogą łatwo zablokować zawory.
- Proszę nigdy nie pozostawiać szybkowaru bez nadzoru. Dopływ energii należy wyregulować tak, aby wskaźnik gotowania „nie znalazł się ponad oznakowaniem stopnia gotowania (pierwszy lub drugi biały pierścień).” Jeśli dopływ energii nie zostanie zmniejszony, to przez zawór wydostaje się para i garnek traci ciecz. Całkowita utrata cieczy prowadzi do przypalenia się produktów spożywczych i może powodować uszkodzenia garnka i palnika.
- Kiedy szybkowar znajduje się pod ciśnieniem, należy poruszać nim bardzo ostrożnie. Nie należy dotykać gorących powierzchni. Proszę używać uchwytów i elementów obsługowych. Jeśli to konieczne, należy używać rękawic.

Otwieranie szybkowaru

- Szybkowaru nigdy nie otwierać siłą. Nie otwierać szybkowaru przed upewnieniem się, że ciśnienie wewnętrzne zostało całkowicie zredukowane. Informacje na ten temat znajdują Państwo w rozdziale 7.
- Zasadniczo przed każdym otwarciem należy wstrząsnąć szybkowarem, aby nie doszło do rozprysnięcia pęcherzyków powietrza i związanych z tym poparzeń. Szczególnie ważne jest to podczas szybkiego odparowywania lub po schłodzeniu pod bieżącą wodą.
- Ręce, głowę oraz tułów należy zawsze podczas odparowywania trzymać poza strefą zagrożenia. Wydostająca się para może spowodować obrażenia. Proszę o tym pamiętać w szczególności podczas szybkiego odparowywania przy przycisku obsługowym

Ważna uwaga

- Nie używać szybkowaru, jeśli szybkowar lub jego części są uszkodzone lub zdeformowane, bądź jeśli ich sposób działania nie odpowiada opisowi zawartemu w niniejszej instrukcji obsługi. W takim przypadku proszę się zwrócić do najbliższego sklepu prowadzącego sprzedaż produktów Fissler lub do działu obsługi klienta firmy Fissler GmbH (adres – patrz rozdział 1.3).

Proszę starannie przechowywać niniejszą instrukcję obsługi.

3. Opis oraz zalety szybkowaru vitaquick®

Patrz rysunek A

1. Uchwyt pokrywki

- zdejmowany, dla prostego czyszczenia

2. Przycisk obsługowy

- do otwierania i odparowywania szybkowaru

3. Wskaźnik zamknięcia

- wskazuje, czy szybkowar jest prawidłowo zamknięty

4. Otwory do wylotu pary

- podczas podgotowywania
- przy załączeniu Euromatic
- przy odparowywaniu przez przycisk obsługowy

5. Jednostka zaworu bezpieczeństwa

- z wskaźnikiem gotowania
- z zaworem automatycznego ograniczenia ciśnienia (regulator ciśnienia)
- zdejmowany, dla prostego czyszczenia

6. Duży wskaźnik gotowania

- z oznakowaniem regulacji stopnia gotowania w trybie ekonomicznym i szybkim

7. Otwory wylotu pary

- przy przekroczeniu wybranego stopnia gotowania

8. Element ułatwiający nakładanie

- do prostego nakładania pokrywki

9. Wpust na element ułatwiający nakładanie

- do wkładania elementu ułatwiającego nakładanie

10. Uchwyt garnka szybkowaru o właściwościach antypoślizgowych**11. Ochrona przeciwogniowa**

- chroni uchwyty przy zastosowaniu na kuchenkach gazowych

12. Oznakowanie stanu napełnienia

- z oznakowaniem „min” wskazującym minimalną ilość napełnienia cieczą
- z oznakowaniem „1/2”- wskazującym maksymalną ilość napełnienia przy gotowaniu produktów o zwiększającej się objętości
- z oznakowaniem „max”- wskazującym maksymalną ilość napełnienia przy gotowaniu normalnych produktów

13. Zestaw wkładów do gotowania na parze (w zależności od modelu)

- o podłużnej perforacji dla optymalnego przenikania pary
- z przegródkami dla swobodnego strumienia pary także przy gotowaniu produktów o dużych rozmiarach
- ze stojakiem w formie trójnogu

14. Stożkowy korpus szybkowaru

- do układania (w stos) także garnków o takiej samej średnicy

15. Dno Super-Thermic/cookstar- dno garnka do wszystkich typów kuchenek (w zależności od modelu)

- przeznaczone do wszystkich typów kuchenek, włącznie z indukcją

16. Uchwyt przeciwstawny

- z głębokim rowkiem uchwytnym do bezpiecznego przenoszenia

17. Krawędź bezpieczeństwa (element zabezpieczający)

- zapobiega zwiększaniu ciśnienia przy nieprawidłowo zamkniętym garnku

18. Fissler Euromatic (element zabezpieczający)

- do automatycznego podgotowywania
- zapobiega zwiększaniu ciśnienia przy nieprawidłowo zamkniętym szybkowarze
- ogranicza automatycznie ciśnienie
- zapobiega otwarciu szybkowaru, dopóki panuje w nim ciśnienie.

19. Śruba mocująca do uchwytu pokrywki

- z możliwością obsługi bez narzędzi
- z uszczelką płaską, zamocowaną w pokrywie

20. Pierścień uszczelniający (element zabezpieczający)

- z wysokiej jakości silikonu
- z kieszeniami bezpieczeństwa, w celu ograniczenia ciśnienia

21. Nakrętka do mocowania jednostki zaworu bezpieczeństwa

- z rowkiem na monetę, dająca się poluzować bez narzędzi

22. Membrana

- do uszczelnienia wskaźnika gotowania

23. Uszczelka O-Ring

- do uszczelnienia jednostki zaworu bezpieczeństwa

24. Uszczelka gniazda zaworu

- do uszczelniania zaworu bezpieczeństwa

Patrz rysunek B/B1

a. Znak CE (informuje o zgodności urządzenia z dyrektywą o urządzeniach ciśnieniowych)

b. Zawartość nominalna (nie odpowiada zawartości użytkowej)

c. Maksymalne ciśnienie robocze (maks. dopuszczalne ciśnienie zaworu-regulatora)

d. Data produkcji (tydzień kalendarzowy/ rok)

e. P_s = maks. dopuszczalne ciśnienie wewnątrz szybkowaru

f. P_c = ciśnienie gotowania, wartości ciśnienia gotowania w urządzeniu zawarte są w rozdziale 6 „Wybór stopnia gotowania”.

4. Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem należy zapoznać się z zasadą działania szybkowaru i ze sposobem jego obsługi.

Otwieranie szybkowaru

Patrz rysunek C

Proszę nacisnąć przycisk obsługowy (rys. A-2) na uchwycie pokrywy w kierunku oznaczonym strzałką i przekręcić pokrywę do oporu w prawo. Teraz można zdjąć pokrywę.

Element ułatwiający nakładanie

Na pokrywie znajduje się metalowy występ z nadrukiem „Close” (rys. A-8) a elementem przeciwnym do niego jest wpust (rys. A-9) w uchwycie garnka. Służy to do łatwego nakładania pokrywy.

Zamykanie garnka

Patrz rysunek D

Proszę nałożyć pokrywę, trzymając ją lekko skośnie, włożyć element ułatwiający nakładanie do wpustu w uchwycie garnka a następnie obniżyć pokrywę. Prawidłowa pozycja nakładania pokrywy jest oznaczona dodatkowo przez czerwone punkty na elemencie ułatwiającym nakładanie i na uchwycie garnka. Jeśli punkty te są położone dokładnie naprzeciwko siebie, to można nałożyć pokrywę.

Patrz rysunek E

W celu zamknięcia pokrywy należy obrócić w lewo aż do oporu aż zamknięcie garnka zostanie zasygnalizowane słyszalnym kliknięciem.

Wskaźnik zamknięcia

Patrz rysunek F

To, czy garnek jest prawidłowo zamknięty i gotowy do eksploatacji, można rozpoznać po wskaźniku zamknięcia (rys. A-3) w uchwycie pokrywy:

zielony = gamek jest prawidłowo zamknięty i gotowy do eksploatacji

czerwony = gamek nie jest prawidłowo zamknięty, nie może zostać wytworzone ciśnienie

Czyszczenie

Przed pierwszym użyciem prosimy o gruntowne umycie garnka, pokrywki oraz uszczelki. Dzięki temu usunięte zostaną ewentualne kurz i inne małe zabrudzenia.

Proponujemy czyszczenie i pielęgnację garnków oraz pokrywki wyłącznie produktami do pielęgnacji części stalowych Fissler (lub innymi nadającymi się do tego). Dzięki temu zostaną usunięte z powierzchni osady soli oraz innych związków chemicznych. Pozostałości po oczyszczeniu powinny być spłukane gruntownie wodą. Powtórzyc czynność jeśli zachodzi taka potrzeba optyczna.

5. Wskazówki dotyczące użycia

Elementy zabezpieczające

Szybkowar vitaquick® jest wyposażony w różne elementy, które w sposób całkowicie automatyczny dbają o bezpieczeństwo szybkowaru. **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 jednostka zaworu bezpieczeństwa i uchwyt pokrywki zostały prawidłowo zamontowane i aby mocno przylegały. Odpowiednie wskazówki można znaleźć w rozdziale 10.

Jednostka zaworu bezpieczeństwa (rys. A-5)

Patrz rysunek G

Zdejmijcie jednostkę zaworu bezpieczeństwa. Sprawdźcie poprzez popchnięcie palcem czy wskaźnik gotowania (1) oraz wentyl (2) poruszają się bez oporu i wracają na pozycję wyjściową.

Euromatic (rys. A-18)

Patrz rysunek H+I

Proszę się upewnić, że Euromatic jest czysty i że ma w pokrywie swobodę ruchu.

Uszczelka oring musi znajdować się w całkowicie przewidzianym do tego celu nacięciu.

Patrz rysunek J

Naciskając palcem, skontrolować, czy biała kula w Euromatic jest niesklejona oraz czy ma swobodę ruchu oraz sprężynuje.

Pierścień uszczelniający (rys. A-20) i **krawędź bezpieczeństwa** (rys. A-17)

Patrz rysunek K

Proszę sprawdzić, czy pierścień uszczelniający oraz krawędź pokrywki są czyste, czy pierścień uszczelniający jest nieuszkodzony i czy krawędź bezpieczeństwa ma swobodę ruchu.

Pierścień uszczelniający należy włożyć tak, aby całkowicie płasko przylegał na wewnętrznej stronie pokrywki poniżej części krawędzi wygiętej do wewnątrz. Pierścień uszczelniający musi przylegać przed krawędzią bezpieczeństwa, tzn. musi być odciśnięty od krawędzi pokrywy.

Ilości napełnienia

Patrz rysunek L

Podczas gotowania w szybkowarze należy przestrzegać następujących informacji dotyczących ilości napełnienia. Dla łatwego dozowania w garnku znajduje się skala.

Wskazówki dotyczące użycia

„min“

Niezależnie od tego, czy gotują Państwo z wkładem czy też bez wkładu, w zależności od średnicy urządzenia do wytworzenia pary konieczne jest przynajmniej 200-300 ml cieczy. Nigdy nie należy eksploatować szybkowaru bez tej minimalnej ilości cieczy. (patrz oznakowanie „min“)

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

„max“

Aby zagwarantować bezpieczeństwo działania, szybkowar można napełnić maksymalnie do $\frac{2}{3}$ jego pojemności. (patrz oznakowanie „max“)

„ $\frac{1}{2}$ “

W przypadku żywności, która podczas gotowania wytwarza pianę lub zwiększa objętość, na przykład ryżu, bulionów lub suszonych warzyw, szybkowar można napełniać tylko do połowy (patrz oznaczenie „ $\frac{1}{2}$ “).

„ $\frac{1}{3}$ “

Podczas gotowania fasoli i innych roślin strączkowych szybkowar należy napełnić wyłącznie do $\frac{1}{3}$ wysokości (patrz: oznaczenie „ $\frac{1}{3}$ “), ponieważ unoszące się łuski nasion mogą łatwo zablokować zawory.

Ważna informacja:

Potrawy należy gotować w wystarczającej ilości wody i dopilnować, aby woda nie odparowała całkowicie z szybkowaru. Nieprzestrzeganie tych wskazówek może spowodować przypalenie potrawy i zniszczenie naczyń, zaworów, zabezpieczeń oraz palnika. Nie należy korzystać z szybkowaru, jeśli nie można zagwarantować skuteczności działania jego zaworów i zabezpieczeń. W celu sprawdzenia poprawności działania szybkowaru należy skontaktować się z działem obsługi klienta firmy Fissler (więcej informacji zawiera instrukcja obsługi).

Przydatność do różnych typów kuchenek

Hermeticznie zamknięty spód garnka SuperThermic gwarantuje dobre przejście, rozdział i magazynowanie ciepła i nadaje się do wszystkich rodzajów kuchenek (włącznie z płytą indukcyjną).



Regulacja palnika

	Stopnie gotowania palnika			
	1-12 stopni	1-9 stopni	1-6 stopni	1-3 stopni
podsmażanie (otwarty garnek)	9-12	6-9	4-6	2-3
podgotowanie, odpowietrzanie	12	9	6	3
dalsze gotowanie, gotowanie na parze, podgrzewanie, rozmrażanie	1-6	1-4	1-3	$\frac{1}{2}$ - 1 $\frac{1}{2}$

Podane zakresy ustawień są wartościami orientacyjnymi. W przypadku płyty indukcyjnej, w zależności od wydajności, można także wybrać niższe ustawienia. Proszę przestrzegać także informacji podanych w instrukcji obsługi kuchenki.

Wskazówki dotyczące użycia / Gotowanie przy użyciu szybkowaru vitaquick®

Otwarty szybkowar – pusty lub z zawartością tłuszczu – nigdy nie może być podgrzewany dłużej niż 2 minuty na najwyższym stopniu ogrzewania. W przypadku przegrzania dno garnka może ulec zabarwieniu na kolor złoty. Zabarwienie to nie ma jednak wpływu na poprawne działanie garnka.

Masa/ ceramika szklana (promieniowanie/ halogen): Płyta kuchenki powinna odpowiadać średnicy dna garnka lub też powinna być mniejsza.

Kuchenka gazowa: Ustawić garnek na środku i unikać zbyt dużego płomienia. Otwarty płomień może uszkodzić plastikowe uchwyty.

Indukcja: Garnek zawsze ustawiać na środku palnika. Wielkość dna garnka powinna być zgodna z wielkością palnika bądź też powinna być większa, gdyż w przeciwnym razie istnieje możliwość, że palnik nie zareaguje na dno garnka.

Szczególne uwagi dotyczące kuchenek indukcyjnych: Aby uniknąć przegrzania i uszkodzenia garnka z powodu wysokiej wydajności indukcji, nigdy nie podgrzewać pustego garnka bez nadzoru. Proszę przestrzegać informacji dotyczących użytkowania kuchenki podanych przez producenta. Podczas użytkowania może powstać brzęczący odgłos. Odgłos ten jest uwarunkowany technicznie i nie jest oznaką usterki kuchenki bądź garnka.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Podczas gotowania w trybie ekonomicznym lub szybkim palnik uregulować tak, aby wskaźnik gotowania nie unosił się ponad oznakowanie wybranego stopnia gotowania
- Używać palnika o odpowiedniej wielkości (patrz informacje powyżej).
- Wielkość garnka wybierać odpowiednio do ilości gotowanych produktów
- Wykorzystywać skumulowane ciepło dna garnka. Palnik wyłączyć przed upływem czasu gotowania, aby wykorzystać czas schłodzenia.

6. Gotowanie przy użyciu szybkowaru vitaquick®

Szybkowar można wykorzystywać do wszystkich rodzajów gotowania:

Można gotować lub dusić, piec lub smażyć (bez pokrywy), można również rozmrażać, wekować lub przyrządzać soki. Więcej informacji na temat sposobów zastosowania szybkowaru jak i na temat zastosowania wkładów znajduje Państwo w rozdziale 8.

Przygotowanie

Proszę włożyć do szybkowaru składniki zgodnie z przepisem. Należy zwrócić uwagę na zalecane ilości napełnienia (zob. rozdział 5).

Proszę nałożyć pokrywę i zamknąć garnek.

Jeśli wskaźnik zamknięcia (rys. A-3) na uchwycie pokrywy wskazuje kolor zielony, garnek jest gotowy do gotowania (patrz rozdział 4).

Wybór trybu gotowania

Używając szybkowaru vitaquick® możesz wybrać jeden z dwóch stopni gotowania : tryb ekonomiczny lub szybki. Tabela czasów gotowania (rozdział 9) daje odpowiednie zalecenia odnośnie wyboru stopnia gotowania.

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA



Gotowanie przy użyciu szybkowaru vitequick®

Stopień gotowania 1 , ca. 109°C (Gotowanie ekonomiczne)

(ciśnienie robocze 40 kPa)

Dla potraw delikatnych, takich jak ryby lub warzywa

Stopień gotowania 2 , ca. 117°C (Gotowanie szybkie)

(ciśnienie robocze 80 kPa)

Dla pozostałych potraw, takich jak potrawy mięsne lub dania „z jednego garnka”

Podgotowanie i odpowietrzanie

Podgrzać szybkowar na najwyższym stopniu grzania.

Spod uchwyty pokrywki (rys.A-4) wydobywa się para a wraz z nią ulatnia się niebezpieczny dla witamin tlen. Proces ten może trwać kilka minut. Po zamknięciu się Euromatic, z którego nie wydobywa się już para, w garnku zaczyna się tworzyć ciśnienie. Po chwili wskaźnik gotowania (rys.A-6) zaczyna podnosić się.

Wskaźnik gotowania

Wskaźnik gotowania, pokazuje za pomocą dwóch oznakowań (białe pierścienie) osiągnięcie wybranego trybu gotowania.

p. rysunek N

Pierwszy pierścień:

„Stopień gotowania 1 (tryb ekonomiczny) został osiągnięty”

Aby gotować w trybie ekonomicznym, należy zmniejszyć dopływ energii na krótko przed pojawieniem się pierwszego białego pierścienia. Dopływ energii należy uregulować w ten sposób, aby w trakcie całego gotowania widoczny był pierwszy biały pierścień i aby nie został on przekroczony.

p. rysunek M

Drugi pierścień:

„Stopień gotowania 2 (tryb gotowania szybkiego) został osiągnięty”

Aby gotować w trybie szybkim, należy zmniejszyć dopływ energii wtedy, kiedy pojawi się pierwszy biały pierścień. Dopływ energii należy uregulować w ten sposób, aby w trakcie całego gotowania widoczny był drugi biały pierścień i aby nie został on przekroczony.

Jeśli po pojawieniu się drugiego białego pierścienia wskaźnik gotowania nadal podnosi się, wówczas słychać szyczenie a z zaworu bezpieczeństwa wydobywa się para. Dopływ energii jest w takim wypadku zbyt duży i należy go zmniejszyć, w przeciwnym razie płyn w garnku wyparuje.

Ważna wskazówka:

Proszę zwracać uwagę na to, aby płyn nigdy całkowicie nie wyparował z szybkowaru! (porównaj ze wskazówkami w rozdziale 5)

Czasy gotowania

Czas gotowania mierzony jest od momentu osiągnięcia wybranego trybu gotowania (pierwszy lub drugi biały pierścień). Dane dotyczące czasu gotowania dla wybranych produktów spożywczych znajdują Państwo w rozdziale 9.

Podstawowe zasady:

1. tryb gotowania 2 odpowiada ok. 1/2 do 1/3 normalnego czasu gotowania.
tryb gotowania 1 jest o ok. 50% dłuższy niż tryb gotowania 2
2. czasy gotowania dla tego samego produktu mogą być różne w zależności od ilości, kształtu, wielkości i właściwości produktu.

Przykład ziemniaki z wody:

normalny czas gotowania	gotowanie w trybie 2	gotowanie w trybie 1
ok. 30 min	ok. 12 min	ok. 18 min

Po zakończeniu czasu gotowania należy zdjąć szybkowar z płyty kuchenki i doprowadzić do całkowitej redukcji ciśnienia (patrz wskazówki w następnym rozdziale). Dopiero potem można otworzyć garnek.

7. Odparowywanie szybkowaru vitaquick®

Ważna wskazówka:

Nigdy nie należy otwierać szybkowaru na siłę. Można go otworzyć dopiero wtedy, kiedy wskaźnik gotowania całkowicie obniży się oraz gdy po uruchomieniu przycisku obsługowego nie wydostaje się już para. Gdy garnek nie jest już pod ciśnieniem, można go łatwo otworzyć przez uruchomienie przycisku obsługowego. Przed każdym otwarciem należy wstrząsnąć garnkiem, aby w ten sposób zapobiec ewentualnemu rozpryskiwaniu się pęcherzyków pary. W przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo poparzenia parą lub gotowanym produktem.

Istnieją 3 możliwości całkowitego zredukowania ciśnienia w szybkowarze vitaquick® .

Wybór sposobu odparowywania zależy od rodzaju przygotowywanego produktu.

W przypadku potraw silnie pieniających się lub pęczniejących, takich jak np. warzywa strączkowe, zupy lub dania z „jednego garnka” lub też w przypadku produktów z delikatną łupiną jak np. ziemniaki w mundurkach, nie powinno się wybierać metody z szybką redukcją ciśnienia, w przeciwnym razie potrawy mogą wykipieć lub łupina może pęknąć.

Metoda I

„Szybkie odparowywanie poprzez uruchomienia przycisku obsługowego”

Patrz rysunek O

Po lekkim wciśnięciu przycisku obsługowego (rys.A-2) w kierunku zgodnym ze strzałką, spod uchwytu pokrywy (rys.A-4) zacznie wydostawać się para. Przycisnąć przycisk aż do momentu całkowitego obniżenia się wskaźnika gotowania; wówczas nie będzie wydobywać się już para.

Następnie należy zwolnić przycisk, wstrząsnąć garnkiem i jeszcze raz wcisnąć przycisk obsługowy. Czynność tę należy powtarzać do momentu, aż para nie będzie się w ogóle wydobywać. Kiedy garnek nie jest już pod ciśnieniem, Euro-matic obniża się. Wówczas można maksymalnie wcisnąć przycisk obsługowy, aby otworzyć garnek.

Wskazówka:

Dopóki garnek jest pod ciśnieniem, całkowite wciśnięcie przycisku obsługowego nie jest możliwe. Jest to zjawisko normalne. Ma to na celu zapobiec omyłkowemu otwarciu garnka, w którym panuje ciśnienie. Proszę zatem pamiętać, aby nigdy nie uruchamiać przycisku obsługowego na siłę!



Metoda 2

„Odstawienie do ochłodzenia“

Metodę tę należy wybrać, jeśli chcemy wykorzystać energię pozostałą w garnku. W tym celu należy zdjąć garnek z kuchenki i odstawić do schłodzenia, dopóki wskaźnik gotowania całkowicie się nie obniży.

Następnie należy lekko wcisnąć przycisk obsługowy, aby przez odparowanie wyeliminować ciśnienie resztkowe. Kiedy para przestanie się już wydobywać, należy zwolnić przycisk, wstrząsnąć lekko garnkiem i ponownie wcisnąć przycisk obsługowy. Czynność tę należy powtarzać do momentu, aż para nie będzie się w ogóle wydobywać. Kiedy garnek nie jest już pod ciśnieniem, Euromatic obniża się. Wówczas można maksymalnie wcisnąć przycisk obsługowy, aby otworzyć garnek.

Metoda ta jest odpowiednia przede wszystkim do potraw, które wymagają długiego czasu gotowania.

Metoda 3

„Szybkie odparowywanie pod bieżącą wodą.“

Patrz rysunek Q

Jeśli przeszkadza Państwu wydostająca się para, garnek można pozbawić ciśnienia, schładzając go pod bieżącą wodą. W tym celu należy wstawić garnek do zlewu i odkręcić zimną wodę, tak aby spływała z boku po pokrywie (ale nie po uchwyście pokrywki i jednostce zaworu bezpieczeństwa), aż do momentu, kiedy wskaźnik gotowania obniży się całkowicie.

Następnie należy lekko wcisnąć przycisk obsługowy, aby przez odparowanie wyeliminować ciśnienie resztkowe. Kiedy para przestanie się już wydobywać, należy zwolnić przycisk, wstrząsnąć lekko garnkiem i ponownie wcisnąć przycisk obsługowy. Czynność tę należy powtarzać do momentu, aż para nie będzie się w ogóle wydobywać. Kiedy garnek nie jest już pod ciśnieniem, Euromatic obniża się. Wówczas można maksymalnie wcisnąć przycisk obsługowy, aby otworzyć garnek.

8. Możliwości zastosowania

Duszenie mięsa

Duszenie łączy proces podsmażania i gotowania w małej ilości wody. Najpierw mocno podsmaża się mięso a następnie dodaje się wodę.

- Rozgrzać szybkowar lub patelnię szybkowarową bez tłuszczu na średnim stopniu (2/3 mocy kuchenki).
- Wlać do garnka kilka kropli zimnej wody. Właściwa temperatura do smażenia mięsa z tłuszczem lub bez tłuszczu zostaje osiągnięta w momencie, gdy kuleczki wody „tańczą” po dnie garnka. Przed dodaniem tłuszczu wzgl. włożeniem mięsa należy ostrożnie wytrzeć wodę z dna garnka np. ścierką.
- Pieczeń mocno docisnąć. Po kilku minutach mięso samo odejdzie od dna, można je wówczas obrócić i dodać przyprawy według uznania.
- Dodawać wodę zgodnie z przepisem, jednak nie mniej niż 200-300ml (zob. rozdział 5)
- Garnek zamknąć
- Podgotować i nastawić na pożądany stopień gotowania (zob. rozdział 6)

Wskazówka: dla potraw mięsnych wybiera się zazwyczaj tryb gotowania 2. Patrz rozdział 9.

Zupy i dania „z jednego garnka”

Zupy i dania „z jednego garnka” należy gotować zawsze bez wkładu.

- Garnek wypełnić maksymalnie do $\frac{3}{4}$ objętości (oznakowanie „max“). W przypadku potraw silnie pieniających się lub pęczniejących wypełnić go tylko do połowy (oznakowanie „ $\frac{1}{2}$ ”).
- Zupy należy najpierw podgotować w otwartym garnku do wrzenia a następnie dokładnie zebrać szumowiny.
- Zamknąć garnek.
- Podgotować i nastawić na pożądaną stopień gotowania (zob. rozdział 6).

Wskazówka: dla zup i dań „z jednego garnka” wybiera się zazwyczaj tryb gotowania 2. Patrz rozdział 9.

Warzywa i ziemniaki

Warzywa i inne delikatne produkty mogą być gotowane na parze we wkładzie z otworami. Wkłady w zależności od modelu są dołączone do produktu lub dostępne w oddzielnej sprzedaży.

- Wlać do szybkowaru min. 200-300ml płynu (zob. oznakowanie „min“), ewentualnie z dodatkiem ziół, przypraw lub wina.
- Umyte warzywa włożyć do wkładu z otworami i postawić na trójnóg ustawiony w garnku.
- Zamknąć garnek.
- Podgotować i nastawić na pożądaną stopień gotowania (zob. rozdział 6).

Wskazówka: dla warzyw wybiera się zazwyczaj tryb gotowania 1. Patrz rozdział 9.

Przyrządanie ryżu

Ryż naturalny można gotować na dnie szybkowaru bez wkładu:

- Dodać do szybkowaru ryż i wodę w stosunku 1:2
- Posolić wedle uznania.
- Przestrzegać minimalnej ilości płynu.
- Zamknąć garnek.
- Podgotować i nastawić na stopień gotowania 2 (drugi biały pierścień)
- Gotować ok. 7-9 minut w trybie 2, następnie odparować i otworzyć garnek.
- Ewentualnie zdjąć garnek z kuchenki i odstawić ryż na 15 min. do naciągnięcia. Następnie otworzyć garnek.

Wskazówka: Ryż można również przygotowywać we wkładzie bez otworów. Należy wówczas dodać do garnka minimalną ilość płynu. Następnie wstawić wkład bez otworów z ryżem i wodą (w stosunku ok. 1:1).

Przyrządanie ryb

Rybę możemy przyrządzać na dnie garnka po dodaniu minimalnej ilości płynu we wrzącej wodzie lub gotować na parze we wkładzie z otworami.

Wskazówka: rybę przyrządza się w trybie 1. Patrz rozdział 9.

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

Smażenie

Smażenie w szybkowarze odbywać się musi zawsze bez pokrywy!

Aby uniknąć spiekania się lub pryskania tłuszczu stosować możliwie wysoki garnek.

- Garnek wypełnić tłuszczem maksymalnie do połowy (oznakowanie „1/2”).
- Rozgrzać tłuszcz na średnim stopniu, nie przegrzewając go.
- Prawidłowa temperatura smażenia zostaje osiągnięta, jeśli natychmiast po zanurzeniu trzonka drewnianej łyżki tworzą się wokół niego bąbelki.
- Nigdy nie wolno nakładać pokrywki!

Przyrządzanie mrożonek

W szybkowarze można w bardzo prosty sposób przyrządzić mrożonki.

- Mięso: przed podsmażeniem pozostawić do lekkiego odtajenia
- Produkty bez sosu: włożyć do garnka we wkładzie z otworami
- Potrawy z sosem: włożyć do garnka we wkładzie bez otworów
- Dodać do szybkowaru min. 200-300ml płynu (patrz oznakowanie „min”)
- Zamknąć garnek
- Podgotować i nastawić na pożądaną stopień gotowania (zob. rozdział 6)

Wekowanie

Szybkowarzu można używać również do wekowania. W zależności od wielkości słoików należy używać modelu garnka 4.5l bądź większego.

- Podczas konserwowania należy używać wyłącznie świeżych, surowych składników!
- Wypełnić słoiki produktem przeznaczonym do wekowania, pozostawiając między krawędzią słoika a produktem wolne miejsce odpowiadające w przybliżeniu szerokości palca, i zamknąć słoiki.
- Dodać do szybkowaru min. 200-300ml płynu (patrz oznakowanie „min”)
- Ustawić słoiki w garnku na wkładzie do gotowania z otworami
- Zamknąć garnek
- Podgotować i nastawić na pożądaną stopień gotowania (zob. rozdział 6)

Wskazówki dotyczące czasu wekowania:		
Marmolada	tryb I	1-2 min
Owoce / warzywa w occie	tryb I	8-10 min

Garnka nie należy szybko odparowywać, gdyż słoiki mogą popękać. Pozostawić garnek do powolnego schłodzenia!

Przyrządzanie soku

Do przyrządzania soku z małej ilości owoców wykorzystuje się wkłady z otworami lub bez otworów.

- Przygotować owoce
- Dodać do szybkowaru min. 200-300ml płynu (patrz oznakowanie „min“)
- Włożyć owoce do wkładu z otworami
- Postawić wkład z otworami na wkład bez otworów i wstawić je do garnka.
- Zamknąć garnek
- Podgotować i nastawić na stopień gotowania 2 (drugi biały pierścień) (zob. rozdział 6)

Wskazówki dotyczące czasu przyrządzania soku:		
Owoce jagodowe	tryb 2	12 min
Owoce pestkowe	tryb 2	18 min
Owoce łupinkowe	tryb 2	25 min

Nie wolno szybko odparowywać garnka, lecz należy pozostawić go do powolnego schłodzenia!

Sterylizacja

W szybkowarze można sterylizować butelki niemowlęce lub inne przedmioty domowego użytku (lecz nie na cele medyczne).

- Dodać do szybkowaru min. 200-300ml płynu (zob. oznakowanie „min“)
- Butelki wstawić do góry dnem do wkładu z otworami
- Zamknąć garnek
- Podgotować i nastawić na stopień gotowania 2 (drugi biały pierścień) i sterylizować przez 20 min

Nie wolno szybko odparowywać garnka, lecz należy pozostawić go do powolnego schłodzenia!

Gotowanie menu

Używanie wkładów umożliwia jednoczesne gotowanie kilku potraw jedna nad drugą.

Zasady:

- Gotować rybę nad warzywami
- Gotować warzywa nad mięsem
- Włożyć do garnka potrawy o podobnym czasie gotowania i gotować je jednocześnie
- W przypadku potraw o różnym czasie gotowania najpierw włożyć potrawę o najdłuższym czasie gotowania i gotować ją. W momencie kiedy pozostały czas gotowania odpowiada czasowi gotowania kolejnej potrawy, zdjęć garnek z kuchenki, odparować, otworzyć i dodać kolejną potrawę a następnie gotować do końca.
- Ponieważ podczas otwierania garnka ulatnia się para, na początku należy dodać 300ml płynu.

Przykład:

Rolada (20 min) z ziemniakami z wody (8 min).

Najpierw włożyć do garnka roladę i gotować ją przez 12 min. w trybie 2. Następnie zdjęć garnek z kuchenki, odparować i otworzyć. Wstawić ziemniaki do garnka we wkładzie z otworami na trójnogu nad roladą. Zamknąć garnek i gotować jeszcze przez kolejne 8 minut w trybie 2.

9. Czasy gotowania

Podane czasy gotowania są wartościami orientacyjnymi odnoszącymi się do ilości dla 2-3 osób.

Główne zasady:

- tryb gotowania 2 odpowiada ok. 1/2 do 1/3 normalnego czasu gotowania.
- tryb gotowania 1 jest o ok. 50% dłuższy niż tryb gotowania 2
- czasy gotowania dla tego samego produktu mogą być różne w zależności od ilości, kształtu, wielkości i właściwości produktu.
- im większa całkowita ilość produktu w garnku, tym dłuższy czas gotowania
- im drobniej pokrojony produkt, tym krótszy czas gotowania

Przykład:

ziemniaki w mundurkach (całe) ok. 12 minut, ziemniaki z wody (pokrojone na półówki/ćwiartki) ok. 8 minut.

Za pomocą podanych czasów gotowania mogą Państwo szybko zgromadzić własne doświadczenia w tym zakresie.

Jeśli nie są Państwo przekonani co do długości czasu gotowania, proszę najpierw wybrać czas krótszy. Zawsze można jeszcze dogotować produkt.

Wieprzowina

Gulasz	10-15 min	tryb 2
Pieczeń wieprzowa	30-35 min	tryb 2
Golonka (pieczona)	35-40 min	tryb 2
Golonka, surowa	35-40 min	tryb 2

Cielęcina & wołowina

Cielęcina (pokrojona na kawałki)	2-5 min	tryb 2
Pieczeń cielęca	20-25 min	tryb 2
Nóżka cielęca	25-30 min	tryb 2

Gulasz wołowy	20-25 min	tryb 2
Kawałki golonki (na zupę)	20-22 min	tryb 2
Rolada / pieczeń z polędwicy	20-25 min	tryb 2
Pieczeń w zalewie octowej/ z polędwicy	30-40 min	tryb 2
Pieczeń wołowa	30-40 min	tryb 2
Krzyżowa	30-40 min	tryb 2

Drób

Pierś z kurczaka/ udko z kurczaka	15-20 min	tryb 2
Pierś z indyka / udko z indyka	18-20 min	tryb 2
Kura na rosół (w zależności od wielkości i wieku)	25-35 min	tryb 2

Dziczyzna & jagnięcina

Comber sarni	20-25 min	tryb 2
Pieczeń z sarny	20-25 min	tryb 2
Gulasz z jelenia	15-20 min	tryb 2
Pieczeń z jelenia	25-30 min	tryb 2
Gulasz z dzika	15-20 min	tryb 2
Pieczeń z dzika	25-30 min	tryb 2
Pieczeń zającza	15-25 min	tryb 2
Potrąwka z jagnięciny	10-15 min	tryb 2
Pieczeń jagnięca	20-25 min	tryb 2

Ryby

Potrąwka rybna	3-4 min	tryb 1
Łosoś	6-8 min	tryb 1
Halibut	3-5 min	tryb 1
Łupacz	6-7 min	tryb 1
Karmazyn	3-6 min	tryb 1

Zupy & dania „z jednego garnka”

Zupa jarzynowa	4-6 min	tryb 2
Zupa ziemniaczana	6-8 min	tryb 2
Zupa gulaszowa	15-20 min	tryb 2
Rosół wołowy	35-40 min	tryb 2

Warzywa

Karczoch (w całości)	6-8 min	tryb 1
Kalafior /brokuły (różyczki)	2-4 min	tryb 1
Kalafior (w całości)	9-11 min	tryb 1
Groszek zielony (świeży)	3-5 min	tryb 1
Kalarepa (kawałki)	2-3 min	tryb 1
Kolba kukurydzy	ok. 5 min	tryb 1
Mieszanka warzyw	2-5 min	tryb 1
Marchew	4-6 min	tryb 1
Papryka	1-2 min	tryb 1
Kapusta czerwona, kapusta biała (paski)	7-10 min	tryb 1
Szparagi białe (w całości)	3-6 min	tryb 1
Kapusta włoska (paski)	2-3 min	tryb 1
Ziemniaki z wody (pokrojone w ćwiartki)	6-8 min	tryb 2
Ziemniaki w mundurkach (całe)	8-12 min	tryb 2

Warzywa strączkowe & zboża

Soczewica (bez uprzedniego namoczenia)	10-15 min	tryb 2
Groch (tuskania, bez uprzedniego namoczenia)	15-18 min	tryb 2
Kasza jęczmienna	15-20 min	tryb 2
Kasza jaglana, kasza gryczana	2-3 min	tryb 2
(nie prużyć po zakończeniu gotowania)		
Ryż naturalny	7-9 min	tryb 2
(nie prużyć po zakończeniu gotowania)		
Owies, pszenica, jęczmień, żyto	8-9 min	tryb 2
orkisz, ziarna zielone		
(nie prużyć po zakończeniu gotowania)		
Wypuszczanie ciśnienia z garka i prużenie zawartości przy zamkniętej pokrywie ok.15 minut.		

10. Czyszczenie & pielęgnacja

Czyszczenie

Po każdym użyciu szybkowar należy wyczyścić.

- zdjąć pierścień uszczelniający z pokrywki i umyć ręcznie
- Oplukać pod bieżącą wodą jednostkę zaworu bezpieczeństwa lub w razie potrzeby zdjąć ją i wyczyścić
- zdjąć uchwyt pokrywki i przepłukać bieżącą wodą
- garnek, pokrywkę (bez pierścienia uszczelniającego, jednostki zaworu bezpieczeństwa i uchwyty pokrywki) oraz wkłady można myć w zmywarce do naczyń.

Proszę pamiętać:

- Do czyszczenia należy używać gorącej wody z detergentem oraz zmywaka do naczyń lub miękkiej szczoteczki. Proszę unikać przedmiotów ostrych, szorstkich lub z ostrą końcówką. W przypadku silniejszego zabrudzenia wnętrza 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 „Fissler Edelstahl-pflege” (środek do pielęgnacji stali szlachetnej firmy Fissler). Nadaje się on znakomicie do usuwania plam z wody oraz nalotów.
- W przypadku mycia w zmywarce do naczyń należy stosować tylko produkty przeznaczone do użytku domowego, w dawce zalecanej przez producenta; nie należy stosować środków czyszczących dla przemysłu i detergentów o wysokim stężeniu.

Wskazówki dotyczące montażu jednostki zaworu bezpieczeństwa i uchwyty pokrywki

Jednostka zaworu bezpieczeństwa (rys. A-5)

Zdejmowanie: patrz rysunek R

Poluzować nakrętkę mocującą (rys. A-21) kręcąc nią w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara a następnie zdjąć jednostkę zaworu bezpieczeństwa. Nakrętkę mocującą można łatwo poluzować bez używania narzędzi za pomocą monety jednocentowej.

Montaż: patrz rysunek S

Osadzić jednostkę zaworu bezpieczeństwa (1) w pokrywie w przewidzianym ku temu miejscu (pośrodku na sworzniu). Nakrętkę mocującą (2) nakręcić od dołu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i mocno dokręcić.

Uchwyt pokrywki (rys. A-1)

Zdejmowanie: patrz rysunek T

Zdjąć uchwyt pokrywki, kręcąc śrubą mocującą (rys. A-19) znajdującą się na wewnętrznej stronie pokrywki w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Montaż: patrz rysunek U

Wziąć uchwyt pokrywki do ręki i nałożyć pokrywę w odpowiednim miejscu. Przykręcić śrubę mocującą w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i mocno dociągnąć.

Przechowywanie

Pierścień uszczelniający należy przechowywać w ciemnym, suchym i czystym miejscu, (chroniąc go przed światłem słonecznym i promieniami UV). Aby chronić pierścień uszczelniający, po czyszczeniu należy kłaść pokrywę na garnku spodem do góry, aby nie powodować ściśnięcia pierścienia.

Konserwacja

Wszystkie elementy Państwa szybkowaru, podlegające naturalnemu zużyciu, powinny być regularnie wymieniane. Kolejne wskazówki na ten temat znajdują Państwo w rozdziale 12.

11. Pytania i odpowiedzi

Ważna wskazówka:

Przed próbą usunięcia zakłócenia należy wyłączyć kuchenkę i pozostawić szybkowar do ostygnięcia.

Zakłócenie	Możliwa przyczyna	Usuwanie przyczyny zakłócenia
Podczas podgotowywania para dłużej niż zazwyczaj wydobywa się spod uchwytu pokrywki (przy Euromatic)	Garnek nie został prawidłowo zamknięty. (wskaźnik gotowania na uchwycie pokrywki pokazuje kolor czerwony)	Należy prawidłowo zamknąć garnek. (zob. rozdział 4) (wskaźnik gotowania na uchwycie pokrywki pokazuje kolor zielony)
	Dopływ energii jest za mały.	Należy nastawić źródło grzania na maksymalną moc.
	Płytką kuchenki nie pasuje do wielkości szybkowaru.	Postawić szybkowar na płytce o odpowiedniej wielkości. (zob. rozdział 5)
	Uchwyt pokrywki jest luźny.	Przykręcić do spodu pokrywki śrubę mocującą uchwytu pokrywki.
Podczas podgotowywania nie wydostaje się para.	Fissler Euromatic lub jego uszczelka oring są zanieczyszczone bądź uszkodzone.	Części wyczyścić lub wymienić. (zob. rozdział 13)
	Do garnka wiano zbyt małą ilość płynu.	Wlać minimalną ilość płynu (200-300ml). (zob. rozdział 5)
	Dopływ energii jest za mały.	Należy nastawić źródło grzania na maksymalną moc.

Zakłócenie	Możliwa przyczyna	Usuwanie przyczyny zakłócenia
Para i/lub krople wody wydostają się spod krawędzi pokrywy, zanim znacznie podnosi się wskaźnik gotowania.	<p>Pierścień uszczelniający nie został prawidłowo nałożony.</p> <p>Pierścień uszczelniający jest zanieczyszczony lub uszkodzony.</p> <p>Garnek nie jest prawidłowo zamknięty. (wskaźnik gotowania na uchwycie pokrywki pokazuje kolor czerwony)</p>	<p>Nałożyć prawidłowo pierścień uszczelniający. (zob. rozdział 5)</p> <p>Wyczyścić lub wymienić pierścień uszczelniający.</p> <p>Zamknąć prawidłowo garnek. (zob. rozdział 4) (wskaźnik gotowania na uchwycie pokrywki pokazuje kolor zielony)</p>
Wskaźnik gotowania nie podnosi się.	<p>Para wydostaje się spod uchwytu pokrywki.</p> <p>Para wydostaje się spod krawędzi pokrywki.</p> <p>Do garnka wiano zbyt małą ilość płynu.</p> <p>Jednostka zaworu bezpieczeństwa nie jest prawidłowo i dobrze przykręcona.</p> <p>Brakuje pierścienia O-Ring uszczelki gniazda zaworu lub membrany, bądź są one uszkodzone lub źle zamontowane.</p>	<p>Patrz wyżej.</p> <p>Patrz wyżej.</p> <p>Włąć minimalną ilość płynu (200-300ml). (zob. rozdział 5)</p> <p>Jednostkę zaworu bezpieczeństwa prawidłowo osadzić i skrócić mocno z nakrętką mocującą. (zob. rozdział 10)</p> <p>Należy wymienić odpowiednią uszczelkę lub zamontować ją prawidłowo. (zob. rozdział 12)</p>
Para wydostaje się z jednostki zaworu bezpieczeństwa.	<p>Temperatura jest za wysoka w stosunku do wybranego trybu gotowania. (wskaźnik gotowania podniósł się poza drugi biały pierścień)</p> <p>Jednostka zaworu bezpieczeństwa nie jest prawidłowo i dobrze przykręcona.</p> <p>Brakuje pierścienia O-Ring uszczelki gniazda zaworu lub membrany, bądź są one uszkodzone lub źle zamontowane.</p>	<p>Zmniejszyć dopływ energii. Należy regulować dopływ energii w ten sposób, aby wskaźnik gotowania przez cały czas gotowania nie podnosił się poza wybrany stopień gotowania (pierwszy lub drugi biały pierścień). (zob. rozdział 6)</p> <p>Jednostkę zaworu bezpieczeństwa prawidłowo osadzić i skrócić mocno z nakrętką mocującą. (zob. rozdział 10)</p> <p>Należy wymienić odpowiednią uszczelkę lub zamontować ją prawidłowo. (zob. rozdział 12)</p>

Pytania & odpowiedzi

Zakłócenie	Możliwa przyczyna	Usuwanie przyczyny zakłócenia
Spód uchwytu pokrywki (przy Euromatic) wydostaje się para, mimo że wskaźnik gotowania już się unióś.	<p>Uchwyt pokrywki jest luźny.</p> <p>Brakuje uszczelki płaskiej do śruby mocującej uchwyt pokrywki lub uszczelki oring elementu zabezpieczającego Euromatic, bądź są one uszkodzone lub źle zamontowane.</p> <p>Wydostawanie się dużej ilości pary może być reakcją elementu zabezpieczającego Euromatic. Dzieje się tak wtedy, jeśli zawór bezpieczeństwa jest zanieczyszczony lub uszkodzony.</p>	<p>Przykręcić do spodu pokrywki śrubę mocującą uchwyt pokrywki.</p> <p>Należy wymienić odpowiednią uszczelkę lub zamontować ją prawidłowo. (zob. rozdział 12)</p> <p>Jednostkę zaworu bezpieczeństwa zdemontować i wyczyścić lub wymienić na nową. (zob. rozdział 10, 12)</p>
Spód krawędzi pokrywki wydostaje się silna para, mimo że wskaźnik gotowania już się unióś.	<p>Pierścień uszczelniający jest uszkodzony.</p> <p>Jest to reakcja pierścienia uszczelniającego jako elementu zabezpieczającego. Dzieje się tak wtedy, jeśli zawór bezpieczeństwa i Euromatic są zanieczyszczone lub uszkodzone.</p>	<p>Wymienić pierścień uszczelniający. (zob. rozdział 5, 12)</p> <p>Oddać urządzenie do kontroli do Punktu Obsługi Klienta firmy Fissler.</p>
Para wydostaje się spod okrągłej osłony znajdującej się przy uchwycie pokrywki lub przy przycisku obsługowym.	<p>Jedna z uszczelek jest uszkodzona.</p>	<p>Wymienić uchwyt pokrywki lub oddać do kontroli do Punktu Obsługi Klienta firmy Fissler .</p>
Garnek zamyka się z trudem, wzgl. przycisk obsługowy nie wyskakuje podczas zamykania.	<p>Uchwyt pokrywki i/lub garnka nie są poprawnie zamontowane.</p> <p>Uchwyt pokrywki jest uszkodzony.</p> <p>Pierścień uszczelniający nie został prawidłowo włożony.</p> <p>Garnek nie został prawidłowo zamknięty. (wskaźnik gotowania pokazuje kolor czerwony)</p>	<p>Sprawdzić mocowanie uchwytów i w razie potrzeby dokręcić je.</p> <p>Wymienić uchwyt pokrywki.</p> <p>Nałożyć prawidłowo pierścień uszczelniający. (zob. rozdział 5)</p> <p>Zamknąć prawidłowo garnek. (zob. rozdział 4) (wskaźnik gotowania na uchwycie pokrywki pokazuje kolor zielony)</p>
Nie można otworzyć garnka.	<p>W garnku panuje jeszcze ciśnienie.</p> <p>Euromatic zablokował się.</p>	<p>Należy spuścić ciśnienie w garnku. (zob. rozdział 7)</p> <p>Puścić przycisk obsługowy. Nacisnąć lekko uchwyt pokrywki w lewo.</p>
Uchwyt pokrywki jest luźny.	<p>Śruba mocująca nie jest dokręcona.</p>	<p>Przykręcić do spodu pokrywki śrubę mocującą uchwyt pokrywki.</p>
Uchwyty na garnku są luźne.	<p>Śruby uchwytów nie są dokręcone.</p>	<p>Dokręcić śruby za pomocą śrubokrętu.</p>

12. Konserwacja & części zamienne

Wskazówka

Części ulegające zużyciu, na przykład gumową uszczelkę lub inne elementy wykonane z gumy, należy regularnie wymieniać na oryginalne części zamienne firmy Fissler po około 400 użyciach, jednak nie rzadziej niż co dwa lata. Części uszkodzone w widoczny sposób (np. obite, pęknięte, odbarwione, przepalone lub zniekształcone) lub nie-dopasowane należy natychmiast wymienić. Nieprzestrzeganie tego zalecenia spowoduje zmniejszenie skuteczności szybkaru i poziomu bezpieczeństwa podczas jego użytkowania.

Wskazówki dotyczące wymiany części

Pierścień uszczelniający (rys. A-20)

Patrz rozdział 5.

Membrana (rys. A-22)

Patrz rysunek V

Należy oddzielić jednostkę zaworu bezpieczeństwa od pokrywy i zdjąć starą membranę na spodniej stronie pokrywy. Włożyć nową membranę od wewnątrz w otwór pokrywy. Wykonując ruch pokrętny sprawdzić prawidłowe osadzenie membrany.

Zamontować jednostkę zaworu bezpieczeństwa (patrz rozdział 10).

Pierścień oring (rys. A-23)

Patrz rysunek W

Oddzielić jednostkę zaworu bezpieczeństwa od pokrywy i zdjąć stary O-Ring.

Nowy pierścień O-Ring należy włożyć na przewidziany ku temu karb wokół gwintu. Proszę upewnić się, że pierścień O-Ring szczelnie przylega.

Uszczelka gniazda zaworu (rys. A-24)

Patrz rysunek X

Należy oddzielić jednostkę zaworu bezpieczeństwa od pokrywy i zdjąć starą uszczelkę.

Nałożyć nową uszczelkę i upewnić się, że przylega ona dokładnie i płasko do obu stron pokrywy.

Uszczelka oring elementu zabezpieczającego Euromatic (rys. A-18)

Patrz rysunek I

Demontaż i montaż następuje po wewnętrznej stronie pokrywy. Proszę zwrócić uwagę na to, aby uszczelka znalazła się całkowicie w przewidzianym do tego nacięciu.

Euromatic (rys. A-18)

Aby zdemontować lub zamontować element zabezpieczający Euromatic, należy najpierw zdjąć uchwyt pokrywy. W tym celu wystarczy odkręcić śrubę znajdującą się od spodu pokrywy. Aby wyjąć Euromatic z pokrywy, należy najpierw zdjąć uszczelkę oring. Chcąc zamontować nowy Euromatic, należy przełożyć go bez uszczelki oring przez pokrywkę w ten sposób, aby strona z białą kulą znalazła się od spodu pokrywy. Następnie należy w opisany powyżej sposób założyć uszczelkę oring.

Części zamienne

Części zamienne	średnica	Numer artykułu
Pierścień uszczelniający (rys.Y-1)	22 cm	600-000-22-795
	26 cm	600-000-26-795
Uchwyt gamka do patelni szybkowarowej (rys.Y-2)	22 cm	610-300-02-850
	26 cm	610-700-04-850
Uchwyt gamka do szybkowaru (rys.Y-2)	22 cm	610-300-04-850
	26 cm	610-700-08-850
Uchwyt przeciwstawny do patelni szybkowarowej (rys.Y-3)	22 cm	600-300-02-840
	26 cm	600-700-04-840
Uchwyt przeciwstawny do szybkowaru (rys.Y-3)	22 cm	600-300-04-840
	26 cm	600-700-08-840
Uchwyt pokrywki (rys.Y-4)	wszystkie	600-000-11-770
Jednostka zaworu bezpieczeństwa (rys.Y-5)	wszystkie	600-000-00-700
Membrana (rys.Y-7)	wszystkie	020-653-00-720
Pierścień O-Ring do jednostki zaworu bezpieczeństwa (rys.Y-8)	wszystkie	021-641-00-780
Uszczelka gniazda zaworu (rys.Y-9)	wszystkie	020-653-00-740
Zestaw: membrana, pierścień O-Ring, uszczelka gniazda zaworu (rys.Y-7, 8, 9)	wszystkie	600-000-01-706
Euromatic kompletny (rys.Y-10)	wszystkie	011-631-00-750
Uszczelka oring elementu zabezpieczającego Euromatic (rys.Y-11)	wszystkie	011-631-00-760
Śruba mocująca do uchwytu pokrywki, z uszczelką płaską (rys.Y-12)	wszystkie	600-000-00-712

Wyposażenie dodatkowe

Wyposażenie dodatkowe	średnica	Numer artykułu
Wkład z otworami (łącznie z trójnogiem) (rys. Z-1)	22 cm	610-300-00-800
	26 cm	610-700-00-800
Wkład bez otworów (łącznie z trójnogiem) (rys. Z-2)	22 cm	610-300-00-820
	26 cm	610-700-00-820
Pokrywa dodatkowa, szkło (rys. Z-3)	22 cm	021-641-22-600
Pokrywa dodatkowa, metal (rys. Z-4)	22 cm	623-000-22-700
	26 cm	623-000-26-700

Wszystkie części zamienne mogą Państwo zakupić w sklepach prowadzących sprzedaż urządzeń firmy Fissler lub też w działach domów towarowych. Pomocą służy Państwu również Dział Obsługi Klienta (adres patrz rozdział 13).

Listę naszych partnerów handlowych jak i dalsze informacje znajdą Państwo na stronie internetowej www.fissler.com

- D
- GB
- F
- NL
- I
- E
- P
- GR
- TR
- RUS
- S
- PL**
- CZ
- ARA

13. Gwarancja & Serwis

Każdy produkt firmy Fissler jest starannie produkowany z materiałów o wysokiej jakości. Aż do końcowego etapu produkcji jakość naszych produktów jest wielokrotnie kontrolowana a na zakończenie poddawana surowej kontroli finalnej.

3-letnia gwarancja producenta

Dlatego na wszystkie nasze szybkozary udzielamy 3-letniej gwarancji, licząc od daty zakupu. W przypadku reklamacji należy zwrócić sprzedawcy całe urządzenie wraz z dowodem zakupu lub wysłać dobrze opakowany produkt do Punktu Obsługi Klienta firmy Fissler (zob. adres poniżej).

Gwarancja nie obejmuje wszelkich elementów podlegających naturalnemu zużyciu, jak np.:

- pierścień uszczelniający
- pierścień O-Ring do jednostki zaworu bezpieczeństwa
- uszczelka gniazda zaworu
- membrana
- uszczelka oring elementu zabezpieczającego Euromatic
- uszczelka płaska do śruby mocującej uchwytu do pokrywki

Gwarancja nie obejmuje wad spowodowanych:

- nieodpowiednim i nieprawidłowym użytkowaniem produktu
- wadliwym lub niedbałym obchodzeniem się z produktem
- nieprawidłowo wykonanymi naprawami
- zastosowaniem części zamiennych niezgodnych z oryginalnymi
- chemicznym lub mechanicznym uszkodzeniem powierzchni produktu
- niezastosowaniem się do niniejszej instrukcji obsługi.

10-letnia gwarancja zapewnienia możliwości zakupu części zamiennych

Wszystkie części funkcyjne szybkozary mogą Państwo nabyć co najmniej przez okres 10 lat po zakończeniu sprzedaży produktu.

Dane adresowe Punktu Obsługi Klienta

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

Dalsze informacje znajdą Państwo na stronie internetowej www.fissler.com



CZ Návod k použití

Děkujeme za Vaši důvěru

a srdečně blahopřejeme k nákupu nového tlakového hrnce vitaquick®.

Do vývoje této nové generace tlakového hrnce od firmy Fissler bylo vloženo přes 55 let zkušeností. Pro rychlou, chutnou a pro vitamíny šetrnou přípravu jsou tlakové hrnce dnes stejně aktuální jako tenkrát – v komfortu obsluhy a designu ale nastavuje hrnce vitaquick® nová měřítka.

Aby Vám tlakový hrnce, pečlivě zhotovený v Německu, dlouho dělal radost a docílili jste jeho optimální životnost, dbejte prosím následujících pokynů. Hodně radosti a úspěchů při zkoušení rozmanitých možností Vašeho hrnce vitaquick®!

Strana

1. Krátké vysvětlení rychlovaření
2. Bezpečnostní pokyny
3. Popis a přednosti tlakového hrnce vitaquick®
4. Před prvním použitím
5. Pokyny pro použití
6. Vaření v tlakovém hrnci vitaquick®
7. Odtlakování tlakového hrnce vitaquick®
8. Možnosti použití
9. Doba vaření
10. Čištění a péče
11. Otázky a odpovědi
12. Údržba a náhradní díly
13. Záruka a servis

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

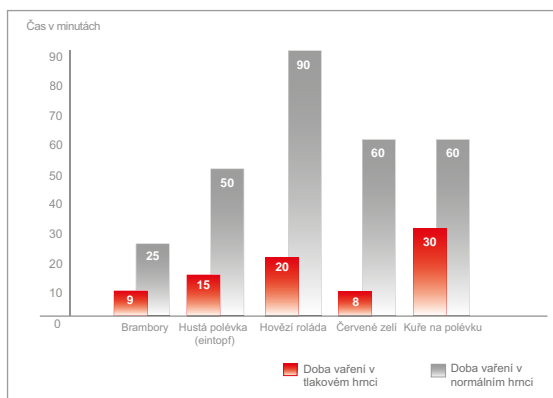
PL

CZ

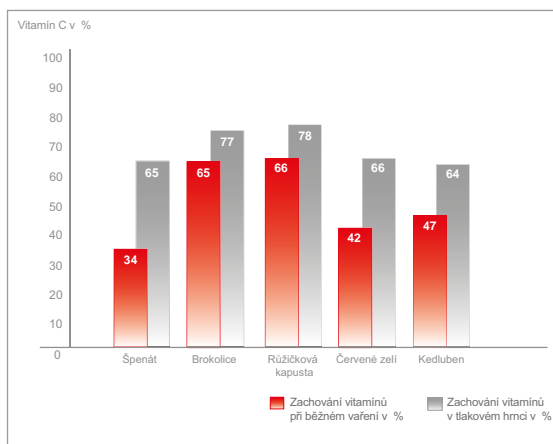
ARA

1. Krátké vysvětlení rychlovaření

Základní princip rychlovaření se od zavedení prvního tlakového hrnce nezměnil. V pevně uzavřeném hrnci se vaří pod tlakem při teplotách nad 100°C, vzniklý přetlak uvnitř hrnce zvyšuje bod varu. Doba vaření se mnohonásobně zkracuje. Vaření v tlakovém hrnci šetří proto průměrně až 70 procent času.



Vyloučením vzdušného kyslíku a také krátkou dobou vaření jsou potraviny vařeny zvláště šetrně. Vitamíny, minerály a aromatické látky zůstávají ve srovnání s normálním vařením výrazně lépe zachovány. A také to chutná: vlastní chuť potravin je překvapivě intenzivní.



2. Bezpečnostní pokyny

Návod k použití

- Před použitím tlakového hrnce vitaquick® si prosím pozorně přečtěte návod k použití a všechny pokyny. Neodborné použití může způsobit škody.
- Nepředávejte tlakový hrnce nikomu, kdo se předem neseznámil s tímto návodem k použití.
- Tlakový hrnce předejte třetím osobám pouze s tímto návodem k použití.

Dozor

- Nikdy nepoužívejte tlakový hrnce v blízkosti dětí.

Použití tlakového hrnce

- Používejte tlakový hrnce pouze k účelům, které jsou uvedeny v návodu k použití. (viz kapitola 8)
- Nikdy nedávejte tlakový hrnce nebo tlakovou pánev do trouby, Držadla, ventily a bezpečnostní prvky by se vlivem vysokých teplot poškodily a nadále by nemohly plnit bezpečnostní funkce.
- V tlakovém hrnci fritujte vždy bez poklice a plňte jej tukem maximálně do poloviny. Nikdy nefritujte pod tlakem! (viz kapitola 8)
- Tlakové hrnce nesmí být používány pro medicínské účely. Zvláště ne jako sterilizátor, jelikož tlakové hrnce nejsou konstruovány na požadovanou teplotu sterilizace.
- Nepřipravujte v tlakovém hrnci jablečnou kaši a kompoty, protože se zde často tvoří bubliny, které při otevření vystříknou a mohou způsobit opaření.
- Při přípravě masa v tlakovém hrnci vzniká v mase přetlak. Z tohoto důvodu po otevření tlakového hrnce chvíli vyčkejte, abyste se nespálili, a teprve pak do masa přičněte nebo je vyjměte.

Bezpečnost a údržba

- Před každým použitím tlakového hrnce zkontrolujte, zda jsou všechny ventily a bezpečnostní mechanismy nepoškozené, funkční a nejsou znečištěné. Pouze tak může být zaručena funkčnost a bezpečnost. Příslušné informace najdete v kapitole 5.
- Neprovádějte žádné změny na tlakovém hrnci. Nepouštějte se do žádných zákroků, zvláště na bezpečnostních mechanismech, kromě opatření pro údržbu, uvedených v návodu. Ventily nesmí být mazány olejem!
- Pravidelně po přibližně 400 vařeních nebo nejpozději po dvou letech vyměňte součástky podléhající opotřebením jako těsnící kroužek a další gumové díly za originální náhradní díly Fissler. Díly s viditelným poškozením (například trhliny, zbarvení, přehřívání či deformace) nebo díly, které správně nepasují, musí být vyměněny neprodleně. Nedodržování těchto pokynů vede ke snížení efektivity a bezpečnosti vašeho tlakového hrnce.
- Používejte pouze originální náhradní díly Fissler. Používejte pouze pokličky a tlakové hrnce stejného modelu, stejně tak i příslušné náhradní díly. (viz kapitola 12)
- Pro zajištění vlastní bezpečnosti neprodleně utáhněte uvolněné šrouby.
- Pro zajištění bezpečnosti neprodleně nahradte prasklá či poškozená plastová držadla originálními náhradními díly Fissler.

Provoz tlakového hrnce

- Tento přístroj vaří pod tlakem. Použití pro jiný než určený účel může vést k popáleninám. Dbejte na to, aby byl přístroj před ohřevem řádně uzavřen. Informace k tomu najdete v kapitole 4. Nikdy tlakový hrnec nepoužívejte s volně položenou poklicí.
- Používejte pouze takové zdroje tepla, které jsou uvedeny v kapitole 5.
- Nikdy nerozehřívajte tlakový hrnec bez tekutiny. Přehřátí hrnce může vést k poškození zařízení, ventilů, bezpečnostních prvků a sporáku. Tlakový hrnec nadále nepoužívejte, protože funkčnost bezpečnostních prvků již není zaručena. Nechte svůj tlakový hrnec zkontrolovat oddělením zákaznického servisu společnosti Fissler. Minimální plnění: 200-300 ml vody podle ukazatele stavu naplnění Vašeho hrnce. (viz značení „min“)
V extrémním případě přehřátí se mohou plastové součástky na hrnci nebo hliníkové dno roztavit. Pokud by tento případ nastal, vypněte sporák a nepohybuje hncem, dokud zcela nevychladne. Vyvětrejte místnost.
- Neplňte tlakový hrnec nikdy více než do $\frac{2}{3}$ jeho objemu (viz značení „max“).
U potravin, které během vaření pěň nebo zvětšují svůj objem, např. rýže, luštěniny, omáčky nebo sušená zelenina, naplňte tlakový hrnec maximálně do poloviny jeho objemu (viz značení „ $\frac{1}{2}$ “).
- Při vaření fazolí a jiných luštěnin naplňte tlakový hrnec maximálně do výše rysky $\frac{1}{3}$, protože jejich slupka může snadno zvětšit objem a zablokovat ventily.
- Nenechávejte prosím tlakový hrnec nikdy bez dozoru. Regulujte přívod energie tak, aby ukazatel vaření nestoupil nad značku pro příslušný stupeň vaření (první nebo druhý bílý kroužek). Pokud by přísun energie nebyl snížen, unikne pára ventilem a hrnec ztratí tekutinu. Úplná ztráta tekutiny vede k připálení potravin a může vést k poškození hrnce a sporáku.
- Pohybuje tlakovým hncem velmi opatrně, pokud je pod tlakem. Nedotýkejte se horkých vnějších ploch. Používejte úchyty a rukojeť. Je-li to nutné, použijte rukavice.

Otvírání hrnce

- Nikdy neotvírejte tlakový hrnec násilím. Neotvírejte jej dříve, dokud jste se nepřesvědčili, že veškerý vnitřní tlak již zcela unikl. Informace k tomu najdete v kapitole 7.
- Před každým otevřením tlakovým hncem pořádně zatřeste, aby se zabránilo tomu, aby při otevření vystřikly bubliny a popálily Vás. Zvláště důležité je to při rychlém vypouštění páry nebo po ochlazení pod tekoucí vodou.
- Při vypouštění páry mějte vždy ruce, hlavu a tělo mimo nebezpečnou oblast. Vytrysklá pára by Vás mohla zranit. Toto respektujte především při rychlém vypouštění páry pomocí otevíračního jezdce.

Důležité upozornění

- Je-li poškozený nebo zdeformovaný tlakový hrnec nebo jeho části, popř. jejich funkce neodpovídá popisu v návodu k použití, nesmíte jej používat. Obratě se prosím v tomto případě na svého prodejce nebo na servis Fissler GmbH (adresa viz kapitola 13).

Tento návod k použití prosím pečlivě uschovejte.

3. Popis a přednosti tlakového hrnce vitaquick®

Viz obrázek A

1. Držadlo

- odnímatelné, pro snadné čištění

2. Otevírací jezdec (tlačítko)

- pro otevírání hrnce a vypouštění páry

3. Ukazatel zablokování

- ukazuje, jestli je hrnec správně uzavřený

4. Otvory pro výfuk páry

- při vaření
- při zareagování ventilu Euromatic
- při odpouštění páry přes otevíracího jezdce

5. Jednotka pracovního ventilu

- s ukazatelem vaření se značkami
- s ventilem pro automatické omezení tlaku (regulátorem tlaku)
- odnímatelný, pro snadné čištění

6. Velký ukazatel vaření

- se značením pro nastavení šetrného a rychlého stupně vaření

7. Otvory pro výfuk páry

- při překročení zvoleného stupně vaření

8. Značka pro pomoc při nasazování

- pro jednoduché nasazování poklice

9. Žlábek pro pomoc při nasazování

- pro vkládání pomocného dílu pro nasazování

10. Bezpečnostní držadlo Fissler s ochranou proti sklouznutí

11. Ochrana držadel před plameny

- chrání držadla při použití na plynovém sporáku

12. Značka ukazatele stavu naplnění

- značka „min“ pro minimální množství tekutiny
- značka „1/2“ pro maximální naplnění při zvětšujícím se objemu při vaření
- značka „max“ pro maximální naplnění při normálním objemu při vaření

13. Vložky pro napařování (podle modelu)

- s podlouhým děrováním pro optimální pronikání páry
- s vložkou pro volné proudění páry i při větším objemu vařeného jídla
- s trojnožkou jako stojanem

14. Kuželovitý tvar hrnce

- pro stohování hrnců se stejným průměrem

15. Dno Super-Thermic/Dno cookstar pro všechny druhy sporáků (podle modelu)

- vhodné pro všechny druhy sporáků, včetně indukčních

16. Postranní držadlo

- s hlubokou prohlubní pro bezpečné přenášení

17. Bezpečnostní zářezky (bezpečnostní zařízení)

- zamezuje vzrůstu tlaku při nesprávně uzavřeném hrnci

18. Bezpečnostní ventil Fissler Euromatic (Bezpečnostní zařízení)

- pro automatické natlakování
- zamezuje nárůstu tlaku při nesprávně uzavřeném hrnci
- automaticky omezuje tlak
- zabraňuje otevření hrnce, dokud je ještě pod tlakem

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

19. Upevňovací šrouby k držadlu

- pro použití bez nástroje
- s plochým těsněním, upevněným v poklici

20. Těsnící kroužek (Bezpečnostní zařízení)

- z vysoce kvalitního silikonu
- s bezpečnostními kapsami pro omezení tlaku

21. Šroub k upevnění jednotky pracovního ventilu

- s drážkou, lze rozebrat bez nástroje pomocí mince

22. Otočná membrána

- pro utěsnění ukazatele vaření

23. O-kroužek

- jednotky pracovního ventilu

24. Těsnění sedla ventilu

- pro utěsnění varného ventilu

Viz obrázek B/B1

- Značka CE (prohlašuje shodu přístroje s předpisy ES pro tlakové hrnce)
- Jmenovitý objem (neodpovídá využitelnému objemu)
- Maximální provozní tlak (max. přípustný regulační tlak tlakového ventilu)
- Datum výroby (kalendářní týden/rok)
- Ps = maximální přípustný tlak
- Pc = provozní tlak vaření, provozní tlaky vaření pro vaše zařízení viz kapitola 6 „Volba stupně vaření“

4. Před prvním použitím

Před prvním použitím se seznámte s hrncem a jeho ovládáním.

Otevření hrnce

Viz obrázek C

Stiskněte otevírací jezdec (obr:A-2) na držadle ve směru šipky a otočte poklici až na doraz doprava. Nyní můžete zvednout poklici.

Pomoc při nasazování

Na poklici je vytištěný nápis, „Close“ (obr:A-8) a jako protikus je k němu žlábek (obr:A-9) na držadle hrnce. Toto slouží k lehkému nasazení poklice.

Zavírání hrnce

Viz obr: D

Nasadte poklici, zatímco ji držíte trochu šikmo, vložte žlábek na držadle na pomocnou drážku na hrnci a pak ji spusťte. Správná nasazovací poloha poklice je značena červenými tečkami na pomocné drážce a na držadle hrnce. Když položíte tyto body přesně proti sobě, může být poklice nasazena.

Viz obr: E

Pro uzavření otáčejte poklici až na doraz doleva, až se hrnce se slyšitelným „klik“ zajistí.

Ukazatel uzavření

Viz obr. F

Jestli je hrnec správně uzavřený a připravený k provozu, poznáte na ukazateli uzavření (obr. A-3) na držadle poklice.

Zelená = hrnec je správně uzavřený a schopný provozu

Červená = hrnec není správně uzavřený, nemůže vytvořit žádný tlak

Čištění

Před prvním použitím tlakového hrnce důkladně opláchněte hrnec, pokličku a těsnění. Tím se odstraní všechny stopy po leštidle a drobných nečistotách.

Doporučujeme Vám používat Fissler přípravek na leštění nerezových hmců na hrnec i poklici. To umožní, aby ušlechtilá ocel byla odolnější vůči vlivům solí a kyselin. Zbytky přípravku důkladně opláchněte. Přípravek používejte podle potřeby, nebo pokud si všimnete změn na povrchu nerezové oceli.

5. Pokyny pro použití

Bezpečnostní zařízení

Váš tlakový hrnec vitaquick® je vybaven řadou zařízení, která se zcela automaticky starají o bezpečnost Vašeho tlakového hrnce. **Zkontrolujte prosím před každým použitím funkčnost následujících bezpečnostních zařízení a nikdy na to nezapomeňte.** Ujistěte se, že jednotka pracovního ventilu a držadlo poklice jsou před začátkem vaření správně namontovány a pevně drží. Pokyny k tomu najdete v kapitole 10.

Jednotka pracovního ventilu (obr. A-5)

Viz obr. G

Sejměte jednotku pracovního ventilu z víka. Prstem zkontrolujte, zda se ukazatel (1) a tělo ventilu (2) volně pohybuje a vrací zpět.

Bezpečnostní ventil Euromatic (obr. A-18)

Viz obr. H+I

Ubezpečte se, že je ventil Euromatic čistý a nasazený v poklici se volně pohybuje.

Těsnící kroužek musí ležet v příslušném žlábků.

Viz obr. J

Zkontrolujte tlakem prstu, zda bílá kulička ventilu Euromatic není přilepená, je volně pohyblivá a pruží.

Těsnící kroužek (obr. A-20) a **bezpečnostní zarážky** (obr. A-17)

Viz obr. K

Zkontrolujte, jestli jsou těsnící kroužek a okraj poklice čisté, těsnící kroužek nepoškozený a bezpečnostní zarážky volně pohyblivé.

Položte těsnící kroužek tak, aby ležel zcela rovně, pod ohnutým okrajem na vnitřní straně poklice. Těsnící kroužek musí ležet před bezpečnostními zarážkami, musí být vytlačován okrajem poklice.

Plnicí množství

Viz obr. L

Dodržujte prosím při vaření v tlakovém hrnci následující údaje pro plnicí množství. Pro jednoduché dávkování je uvnitř hrnce měřicí stupnice.

Pokyny pro použití

„min“

Pro tvoření páry jsou potřeba podle průměru hrnce minimálně 200-300 ml tekutiny, bez ohledu na to, zda vaříte s vločkou nebo bez ní. Nikdy neuvádějte tlakový hrnec do provozu bez tohoto minimálního množství. (viz značka „min“)

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

„max“

Tlakový hrnec smí být plněn maximálně do $\frac{2}{3}$ svého objemu, aby byl dosažen jeho bezpečný provoz. (viz značka „max“)

„½“

U potravin, které během vaření pění nebo zvětšují svůj objem, např. rýže, luštěniny, omáčky nebo sušená zelenina, naplňte tlakový hrnec maximálně do poloviny jeho objemu (viz značení „½“).

„⅓“

Při vaření fazolí a jiných luštěnin naplňte tlakový hrnec maximálně do $\frac{1}{3}$ (ryška $\frac{1}{3}$), protože jejich slupka může snadno zvětšit objem a zablokovat ventily.

Důležitá poznámka:

Vařte vždy s dostatečným množstvím tekutiny a dbejte na to, aby se tekutina v tlakovém hrnci nikdy zcela nevypařila. Nedodržování těchto pokynů může vést k připálení jídla a poškození hrnce, držadel, ventilů, bezpečnostních prvků a sporáku. Tlakový hrnec nadále nepoužívejte, protože funkčnost centilů a bezpečnostních prvků již není zaručena. Nechte svůj tlakový hrnec zkontrolovat oddělením zákaznického servisu společnosti Fissler (viz bezpečnostní pokyny).

Vhodnost pro druhy sporáků

Zapouzdřené dno Super-Thermic zajišťuje optimální přenos, rozdělení a udržování tepla a je vhodné pro všechny druhy sporáků včetně indukčních.



Regulování plotýnky

	Stupně plotýnky			
	1-12 stupňů	1-9 stupňů	1-6 stupňů	1-3 stupňů
Smažení (otevřený hrnec)	9-12	6-9	4-6	2-3
Natlakování, odvzdušnění	12	9	6	3
Vaření, napařování, ohřívání, rozmrazování	1-6	1-4	1-3	$\frac{1}{2}$ - 1 $\frac{1}{2}$

Uvedená nastavení jsou normované hodnoty. U indukce můžete podle výkonnosti zvolit nižší stupeň nastavení. Dbejte prosím také údajů v návodu k použití Vašeho sporáku.

Otevřený tlakový hrnec nesmí být zahříván prázdný nebo s tukem na nejvyšší stupeň déle než 2 minuty. Při přehřátí se dno může zlatě zabarvit. Toto zabarvení ale nenarušuje funkci.

Varná plotýnka/sklokeramika (záření/halogen): Plotýnka by měla odpovídat průměru dna hrnce nebo být menší.

Plynový sporák: Umístěte nádobí do středu a zabraňte přesahování plamene. Oheň může poškodit plastová držadla.

Indukce: Nádobí postavte vždy do středu plotýnky. Velikost dna hrnce by měla souhlasit s velikostí plotýnky nebo být větší, jinak by bylo možné, že by plotýnka neodpovídala dnu hrnce.

Zvláštní pokyny pro indukční sporáky: Abyste zabránili přehřátí a poškození nádobí z důvodu velkého výkonu indukce, nikdy hrnec neohřívejte prázdný. Dbejte prosím návodu k použití od výrobce sporáku.

Při použití může vznikat bručivý zvuk. Tento zvuk je podmíněn technicky a není tedy příznakem závady Vašeho sporáku nebo hrnce.

Tipy na úsporu energie

- Při vaření na šetrný nebo rychlý stupeň regulujte plotýnku tak, že ukazatel vaření nedosáhne nad značku pro příslušný stupeň vaření
- Používejte plotýnku vhodné velikosti (viz údaje výše).
- Zvolte správnou velikost nádobí vzhledem k množství vařených potravin.
- Využívejte zbytkového tepla. Vypněte plotýnku již před koncem vaření a využijte ochlazovací čas.

6. Vaření s tlakovým hrncem vitaquick®

V tlakové hrnci můžete vařit mnoha způsoby:

Vařit nebo dusit, opékat a fritovat (bez poklice), ale také rozmrazovat, zavařovat nebo odšťavňovat. Více informací k možnostem použití Vašeho tlakového hrnce i použití vložky najdete v kapitole 8.

Příprava

Naplňte tlakový hrnec přísadami podle receptu.

Dávejte zároveň pozor na stanovené plnicí množství. (viz kapitola 5)

Potom nasadte poklici a uzavřete hrnec.

Když je ukazatel uzavření na držadle poklice zelený (obr: A-3), je hrnec připravený k vaření. (viz kapitola 4)

Volba stupně vaření

U hrnce vitaquick® můžete volit mezi dvěma stupni vaření: šetrným a rychlým. Tabulka časů vaření (kapitola 9) Vám k volbě stupně vaření poskytne doporučení.

Nastavení 1, cca. 109°C (jemný stupeň)
(40 kPa provozní tlak)

Pro choulostivá jídla jako ryby nebo zeleninu

Nastavení 2, cca. 117°C (rychlý stupeň)
(80 kPa provozní tlak)

Pro všechna ostatní jídla jako masová jídla nebo husté polévky

Natlakování a odvzdušnění

Rozeřte tlakový hrnec na nejvyšší energetický stupeň.

Pod držadlem poklice (obr. A-4) uniká pára a s ní i vitamínům nepřátelský vzdušný kyslík. Tento proces může trvat několik minut. Jakmile se Euromatic uzavře a žádná pára dál neuniká, začíná stoupat tlak. O něco později začne stoupat ukazatel vaření. (obr. A-6).

Ukazatel vaření

Ukazatel vaření ukazuje pomocí dvou značek (bílé kroužky) dosažení příslušného stupně vaření.

Viz obr. M

První kroužek:

„Stupeň vaření 1 (šetrné vaření) je dosažen.“

Pro vaření na šetrný stupeň musíte již těsně před tím, než se objeví první bílý kroužek, snížit přívod energie. Plotýnku je třeba regulovat tak, aby po celou dobu vaření byl tento první kroužek vidět, ale nedošlo k jeho překročení.

Viz obr. N

Druhý kroužek:

„Stupeň vaření 2 (rychlé vaření) je dosažen.“

Pro vaření na rychlý stupeň musíte přívod energie stáhnout přibližně tehdy, jakmile se objeví první bílý kroužek. Plotýnku je třeba regulovat tak, aby po celou dobu vaření byl druhý bílý kroužek vidět, ale nedošlo k jeho překročení.

Pokud ukazatel vaření poté, co se objeví druhý bílý kroužek, stále stoupá, je slyšet syčení a z pracovního ventilu uniká pára. Přívod tepla je v tomto případě příliš velký a je třeba ho snížit, jinak by se tekutina v hrnci vypařila.

Důležité upozornění:

Dejte pozor na to, aby se tekutina v tlakovém hrnci nikdy zcela neodpařila! (viz pokyny v kapitole 5)

Časy vaření

Časy vaření se měří od dosažení zvoleného stupně vaření (první nebo druhý bílý kroužek).

Údaje o časech vaření různých potravin najdete v kapitole 9.

Základní pravidla:

1. Čas vaření na stupni 2 odpovídá asi $\frac{1}{2}$ až $\frac{1}{3}$ normálního času vaření
2. Čas vaření na stupni 1 je asi o 50% delší než na stupni 2
3. Údaje o časech vaření se mohou u stejného druhu jídla lišit, protože jsou ovlivňovány množstvím, formou, velikostí a jakostí potravin.

Příklad brambor k vaření ve slupce:

Běžný čas vaření	čas vaření na stupni 2	čas vaření na stupni 1
cca. 30 min	cca. 12 min	cca. 18 min

Pokud již doba vaření uběhla, sundejte hrnec ze sporáku a odtlukujte jej (viz pokyny v následující kapitole). Teprve potom otevřete.

7. Odtlakování tlakového hrnce vitaquick®

Důležité upozornění:

Nikdy tlakový hrnec neotvírejte násilím. Hrnec smí být otevřen jen tehdy, pokud ukazatel vaření klesl až dolů a při posunutí otevíracího jezdece již nevychází žádná pára. Když je hrnec bez tlaku, je možné protlačit otevírací jezdec zcela lehce a hrnec otevřít.

Před otevřením hrnce vždy lehce zatřeste, aby se odstranily bubliny v jídle. Při nerespektování je nebezpečí opaření vystříknutým jídlem a párou.

Pro odtlakování hrnce vitaquick® máte 3 různé možnosti.

Způsob odtlakování byste měli zvolit vždy podle druhu vařeného jídla.

U lehce pěnivých nebo bobtnavých jídel jako např. luštěniny, polévky nebo husté polévky nebo také u jídel s jemnou slupkou jako např. brambory vařené ve slupce, byste neměli zvolit metodu s rychlým poklesem tlaku, protože by jídlo mohlo vystříknout nebo slupka prasknout.

Metoda 1

„Rychlé vypuštění páry pomocí otevíracího jezdece“

Viz obrázek O

Lehkým stiskem otevíracího jezdece (obr. A-2) ve směru šipky uniká pára pod držadlem poklice (obr. A-4). Stlačujte jezdec, dokud ukazatel vaření neklesne až dolů a již žádná pára neuniká.

Potom pusťte jezdec, lehce hrncem zatřeste a ještě jednou jezdec stlačte. Tento postup opakujte tak dlouho, dokud všechna pára neunikne. Když je hrnec bez tlaku, klesne ventil Euromatic. Otevírací jezdec může nyní být pro otevření hrnce protlačen.

Upozornění:

Dokud je hrnec pod tlakem, nelze otevírací jezdec zcela posunout. To je normální a slouží to k tomu, aby se hrnec pod tlakem omylem nemohl otevřít. Nezkoušejte tedy otevírací jezdec násilím protlačit!

Metoda 2

„Nechat vychladnout“

Pokud chcete využít zbytkové teplo (energie) v hrnci, zvolte tuto metodu.

V tom případě můžete hrnec krátce před koncem doby vaření sundat ze sporáku a pomalu nechat vychladnout, až ukazatel vaření zcela klesne.

Potom stiskněte lehce otevírací jezdec, aby se případný zbylý tlak odpařil. Nechejte tak otevírací jezdec, dokud nepřestane unikat pára, zatřeste lehce hrncem a stiskněte otevírací jezdec ještě jednou. Opakujte tento postup do té doby, až již žádná pára nebude vycházet. Pokud je hrnec bez tlaku, klesne ventil Euromatic. Otevírací jezdec může být teď zcela stlačen, aby se hrnec otevřel.

Tato metoda je vhodná především pro jídla s dlouhou dobou vaření.

Metoda 3

„Rychlé odpouštění páry pod tekoucí vodou“

Viz obr. Q

Pokud Vás ruší vycházející pára, můžete hrnec zbavit tlaku také pod tekoucí vodou. Postavte hrnec do dřezu, nechejte studenou vodu stékat po straně přes poklici (ne přes držadla a jednotku pracovního ventilu), dokud ukazatel vaření neklesne až dolů.

Stiskněte pak lehce otevírací jezdec, aby se případný zbylý tlak odpařil. Nechejte otevírací jezdec, až přestane pára zcela vycházet, lehce hrcem zatřeste a znovu stiskněte otevírací jezdec. Tento postup opakujte, dokud pára nepřestane zcela vycházet. Když je hrnec bez tlaku, klesne ventil Euromatic. Otevírací jezdec může být nyní pro otevření hrnce zcela stlačen.

8. Možnosti použití

Dušení masa

Dušení spojuje opékání a podušení. Nejdříve se maso zprudka opeče a potom podlijte tekutinou.

- Tlakový hrnec nebo pánev rozeřte bez tuku na středním stupni ($\frac{2}{3}$ výkonu sporáku).
- Dejte do hrnce pár kapek studené vody. Když tyto kapky v hrnci „tančí“, je dosaženo správné teploty, aby mohlo být maso s tukem nebo bez tuku opékáno. Před přidáním tuku, popř. pečeně opatrně utřete vodu z hrnce např. utěrkou.
- Pečení pevně přitiskněte. Po pár minutách se oddělí ode dna a může být obrácena. Ostatní přísady přidejte jako obvykle.
- Podle receptu přidejte tekutinu, minimálně 200 – 300 ml (viz kapitola 5).
- Uzavřete hrnec.
- Začněte vařit a nastavte požadovaný stupeň vaření (viz kapitola 6).

Upozornění: Maso se zpravidla vaří na stupni 2. Viz kapitola 9.

Husté polévky

Husté polévky se vaří vždy bez vložky.

- Naplňte hrnec maximálně do $\frac{2}{3}$ (značka „max“). U pěnivých nebo bobtnavých jídel jej naplňte jen do poloviny (značka „ $\frac{1}{2}$ “).
- Polévku potom při sundané poklici uveďte do varu a důkladně odpěňte.
- Zamíchejte.
- Hrnec zavřete.
- Začněte vařit a nastavte požadovaný stupeň vaření (viz kapitola 6).

Upozornění: Husté polévky se zpravidla vaří na stupni 2. Viz kapitola 9.

Zelenina a brambory

Zelenina a jiné choulostivé potraviny se mohou vařit v děrované vložce zvláště šetrně v páře. Vložky jsou podle modelu buď přiloženy nebo k dostání samostatně v obchodě.

- Minimálně 200 – 300 ml tekutiny (viz značka „min“) přidejte do hrnce, příp. přidejte bylinky, koření nebo víno.
- Naplňte děrovanou vložku omytou zeleninou a postavte do hrnce na trojnožku.
- Zavřete hrnec.
- Začněte vařit a nastavte požadovaný stupeň vaření (viz kapitola 6)

Upozornění: Zelenina se zpravidla vaří na stupni 1. Viz kapitola 9.

Příprava rýže

Rýže může být připravována na dně tlakového hrnce bez vložky. Příprava neupravené rýže:

- Do hrnce dejte rýži a vodu v poměru 1:2.
- Podle chuti přidejte sůl.
- Dbejte na minimální množství tekutiny.
- Uzavřete hrnec.
- Začněte vařit a nastavte na stupeň vaření 2 (druhý bílý kroužek). (zelený kroužek).
- Vařte asi 7-9 minut na stupni 2, potom odpusťte páru a otevřete hrnec.
- Nebo: Hrnec sundejte z plotny, postavte stranou a rýži pomalu, asi 15 minut nechejte dojít. Potom hrnec otevřete.

Upozornění: Rýži je možné vařit také v neděrované vložce. K tomu naplňte hrnec minimálním množstvím tekutiny. Potom do hrnce postavte neděrovanou vložku s rýží a vodu (v poměru cca 1:1).

Příprava ryby

Ryba se může vařit s přidáním minimálního množství tekutiny ve vývaru na dně hrnce nebo napařovat v děrované vložce.

Upozornění: Ryba se vaří na stupni 1. Viz kapitola 9.

Fritování

Fritovat se smí v tlakovém hrnci pouze bez poklice!

Aby se zabránilo popálení horkou pěnou nebo olejem, použijte dostatečně vysoký hrnec.

- Hrnec plňte olejem maximálně do poloviny (značka „1/2“).
- Olej zahřejte na střední stupeň a nepřehřejte jej.
- Správné fritovací teploty je dosaženo, když se hned po vložení dřevěné vařečky vytvoří věnec bublin okolo.
- Nikdy nenasazujte poklici!

Příprava hluboce zmrazených potravin

Hluboce zmrazené potraviny lze v tlakovém hrnci připravovat velmi snadno.

- Maso: pro opékání nechejte trochu rozmznout
- Potraviny bez omáčky: dejte do hrnce v děrované vložce.
- Jídla s omáčkou: dejte do hrnce v neděrované vložce.
- Do tlakového hrnce nalijte minimálně 200-300ml tekutiny (viz značka „min“).
- Hrnec uzavřete.
- Začněte vařit a nastavte požadovaný stupeň vaření (viz kapitola 6).

Zavařování

Tlakový hrnec lze také používat pro zavařování. Podle velikosti zavařovacích sklenic použijte model 4,5l nebo větší.

- Při zavařování používejte pouze kvalitní suroviny!
- Sklenice naplňte asi do výšky na jeden prst pod okraj a uzavřete.
- Do tlakového hrnce dejte minimálně 200-30ml tekutiny (viz značka „min“).
- Zavařovací sklenice vložte s děrovanou vložkou do hrnce.
- Hrnec uzavřete.
- Začněte vařit a nastavte požadovaný stupeň vaření (viz kapitola 6).

Pokyny pro zavařování:		
Marmelády	stupeň 1	1-2 min
Ovoce/kyselá zelenina	stupeň 1	8-10 min

Hrnec nezbavujte páry rychle, ale nechejte pomalu vychladnout, jinak sklenice mohou prasknout.

Odšťavování

Pro odšťavování menšího množství ovoce se používají děrované a neděrované vložky.

- Připravte ovoce.
- Do tlakového hrnce nalijte minimálně 200-300ml tekutiny (viz značka „min“).
- Děrovanou vložku naplňte ovocem.
- Děrovanou vložku postavte na neděrovanou vložku a dejte do hrnce.
- Hrnec zavřete.
- Začněte vařit a nastavte na stupeň vaření 2 (druhý bílý kroužek) (viz kapitola 6).

Pokyny pro odšťavování:		
Bobuloviny	stupeň 2	12 min
Peckovice	stupeň 2	18 min
Jádrové ovoce	stupeň 2	25 min

Hrnec nezbavujte páry rychle, ale nechejte jej pomalu vychladnout!

Sterilizování

Dětské láhve nebo jiné domácí potřeby (ne pro medicínské použití) mohou být v tlakovém hrnci sterilizovány.

- Do tlakového hrnce nalijte minimálně 200-300ml tekutiny (viz značka „min“).
- Láhve otočte otvíráním dolů a postavte do děrované vložky.
- Hrnec uzavřete.
- Zvažte vařit, nastavte na stupeň vaření 2 (druhý bílý kroužek) a 20 minut sterilizujte.

Hrnec nezbavujte páry rychle, ale nechejte jej pomalu vychladnout!

Vaření více chodů jídel

Při použití vložek mohou být připravována současně nad sebou různá jídla.

Pravidla:

- Rybu vařte nad zeleninou.
- Zeleninu vařte nad masem.
- Jídla s podobnou dobou vaření dejte do hrnce současně a vařte.
- U jídel s rozdílnou dobou vaření dejte do hrnce nejdříve jídla s delší dobou vaření a vařte. Až bude zbývající doba vaření odpovídat době vaření dalšího jídla, sundejte hrnec ze sporáku, vypusťte páru, otevřete, přidejte další jídlo a dovařte.
- Protože při otevření unikne pára, měli byste na začátku dodat minimálně 300ml tekutiny.

Příklad:

Rolády (20 min.) s vařenými bramborami (8 min.)

Nejdříve dejte do hrnce rolády a vařte 12 minut při stupni 2. Potom hrnec sundejte z plotýnky, upusťte páru a hrnec otevřete. Brambory v děrované vložce pomocí trojnožky postavte do hrnce nad rolády. Hrnec zavřete, přiveďte k varu a vařte dalších 8 minut na stupni 2.

9. Časy vaření

Zde uváděné údaje o délce vaření jsou orientační hodnoty, které se vztahují na množství pro cca 2-3 osoby.

V podstatě platí:

- Čas vaření na stupni 2 odpovídá asi $\frac{1}{2}$ až $\frac{1}{3}$ normálního času vaření.
- Čas vaření na stupni 1 asi o 50% delší než na stupni 2.
- Časy vaření se mohou u stejného jídla lišit podle množství, tvaru, velikosti a jakosti.
- Čím větší je celkové množství, tím delší čas vaření.
- Na čím menší kousky je jídlo nakrájené, tím kratší je čas vaření.

Příklad:

brambory ve slupce (celé) cca 12 minut, oloupané nakrájené brambory (rozpůlené, rozčtvrcené) cca 8 minut.

S pomocí údajů o časech vaření můžete brzy získat Vaše vlastní zkušenosti.

Pokud byste si nebyli jistí příslušným časem, zvolte nejdříve kratší čas. Dovaření je vždy možné.

Vepřové maso

Vepřový guláš	10-15 min.	stupeň 2
Vepřová pečeně	30-35 min.	stupeň 2
Vepřové nožičky	35-40 min.	stupeň 2
Ovarové koleno, čerstvé	35-40 min.	stupeň 2

Telcí a hovězí maso

Telcí maso (krájené)	2-5 min.	stupeň 2
Telcí pečeně	20-25 min.	stupeň 2
Telcí nožičky	25-30 min.	stupeň 2

Hovězí guláš	20-25 min.	stupeň 2
Hovězí na polévku	20-22 min.	stupeň 2
Rolády/pečené filety	20-25 min.	stupeň 2
Svíčková pečeně	30-40 min.	stupeň 2
Hovězí pečeně	30-40 min.	stupeň 2
Vařené hovězí	30-40 min.	stupeň 2

Družež

Kuřecí prsa/stehno	15-20 min.	stupeň 2
Krůtí prsa/stehno	18-20 min.	stupeň 2
Kuře do polévky (dle velikosti a stáří)	25-35 min.	stupeň 2

Zvěřina a jehněčí

Srnčí hřbet	20-25 min.	stupeň 2
Srnčí pečeně	20-25 min.	stupeň 2
Jelení guláš	15-20 min.	stupeň 2
Jelení pečeně	25-30 min.	stupeň 2
Guláš z divočáka	15-20 min.	stupeň 2
Pečeně z divočáka	25-30 min.	stupeň 2
Zaječí pečeně	15-25 min.	stupeň 2
Jehněčí ragú	10-15 min.	stupeň 2
Jehněčí pečeně	20-25 min.	stupeň 2

Ryby

Ragú z ryb	3-4 min.	stupeň 1
Losos	6-8 min.	stupeň 1
Halibut	3-5 min.	stupeň 1
Treska	6-7 min.	stupeň 1
Okoun červený	3-6 min.	stupeň 1

Polévky a husté polévky

Zeleninová polévka	4-6 min.	stupeň 2
Bramborová polévka	6-8 min.	stupeň 2
Gulášová polévka	15-20 min.	stupeň 2
Hovězí vývar	35-40 min.	stupeň 2

Zelenina

Artyčoky(celé)	6-8 min.	stupeň 1
Hlávkové zelí/brokolice (růžič.)	2-4 min.	stupeň 1
Hlávkové zelí (celé)	9-11 min.	stupeň 1
Zelené fazolky (čerstvé)	3-5 min.	stupeň 1
Kedlubna (kusy)	2-3 min.	stupeň 1
Kukuřičný klas	cca 5 min.	stupeň 1
Zeleninová směs	2-5 min.	stupeň 1
Mrkev	4-6 min.	stupeň 1
Paprika	1-2 min.	stupeň 1
Červené, bílé zelí (krouhané)	7-10 min.	stupeň 1
Chřest bílý (celý)	3-6 min.	stupeň 1
Hlávková kapusta (krouhaná)	2-3 min.	stupeň 1

Vařené brambory (čtvrčené)	6-8 min.	stupeň 2
Brambory ve slupce (celé)	8-12 min.	stupeň 2

Luštěniny a obilí

Čočka (nenamáčená)	10-15 min.	stupeň 2
Hrášek (loupaný, nenamáčený)	15-18 min.	stupeň 2
Kroupy	15-20 min.	stupeň 2

Proso, pohanka(nenabobtnalé)	2-3 min.	stupeň 2
Přírodní rýže (nenamočená)	7-9 min.	stupeň 2

Oves, pšenice, ječmen, žito špalda, nezralá pšenice špalda (nabobtnalá)	8-9 min.	stupeň 2
---	----------	----------

Hrncem odtlakujte a obsah nechejte při zavřené poklidce cca 15 minut dojít.

10. Čištění a péče

Čištění

Po každém použití tlakový hrnec vyčistěte.

- těsnící kroužek vyndejte z poklice a rukou umyjte
- jednotku varného ventilu propláchněte pod tekoucí vodou nebo v případě potřeby sundejte a vyčistěte
- odeberte držadlo poklice a opláchněte ho tekoucí vodou
- hrnec, poklice (bez těsnícího kroužku, jednotky pracovního ventilu a držadla) a vložky se také mohou mýt v myčce.

Upozornění:

- Pro čištění používejte horkou vodu s běžným prostředkem na mytí nádobí a houbičku na nádobí nebo měkký kartáč. Špičaté, hrubé nebo ostré předměty nepoužívejte. Pro vnitřní stranu a dno můžete při větším znečištění použít hrubou stranu houbičky.
- Nenechávejte zaschnout zbytky jídel a neuschovávejte v hrnci žádná jídla delší dobu, jinak mohou vzniknout na nerezovém povrchu skvrny a změny.
- Pro zachování nerezového povrchu používejte pravidelně čisticí prostředek od firmy Fissler. Je nejvhodnější pro odstraňování bílého nebo duhového zabarvení nebo povlaku.
- Při mytí v myčce používejte pouze běžné prostředky v dávkování doporučeném výrobcem, žádné průmyslové mycí prostředky nebo vysoce koncentrované čisticí prostředky.

Pokyny pro montáž jednotky pracovního ventilu a držadla poklice

Jednotka pracovního ventilu (obr. A-5)

Sundávání: viz obrázek R

Uvolněte upevňovací šroub (obr. A-21) otáčením proti směru hodinových ručiček a sundejte jednotku pracovního ventilu. Upevňovací šroub je možné povolit bez nástroje pomocí drobné mince.

Sestavování: viz obrázek S

Nasadte jednotku pracovního ventilu (1) v předepsané pozici z horní strany poklice (centricky na čep), upevňovací šroub (2) našroubujte ze spodní strany ve směru hodinových ručiček a pevně utáhněte.

Držadlo poklice (obr. A-1)

Sundávání: viz obrázek T

Otáčením upevňovacích šroubů (obr. A-19) proti směru hodinových ručiček uvolněte držadlo poklice.

Sestavování: viz obrázek U

Vezměte držadlo poklice do ruky a položte poklici do předepsané polohy. Otáčejte upevňovací šrouby ve směru hodinových ručiček a pevně je utáhněte.

Ukládání

Těsnící kroužek by měl být skladován na tmavém (chráněný před slunečním světlem a UV zářením), suchém a čistém místě. Aby byl těsnící kroužek chráněný, položte poklici po čištění obráceně, aby se kroužek nemačkal.

Údržba

Součástky podléhající opotřebení musí být pravidelně vyměňovány.

Další pokyny k tomu najdete v kapitole 12.

11. Otázky a odpovědi

Důležité upozornění:

Než začnete napravit závadu, vypněte sporák a nechte tlakový hrnec vychladnout.

Závada	Možná příčina	Odstranění příčiny závady
Při uvádění do varu vypouští ventil Fissler Euromatic páru pod držadlem poklice déle než je obvyklé.	Hrnc není správně uzavřený. (Ukazatel na držadle poklice je na červené). Přívod energie je příliš malý. Tlakový hrnc nestojí na varné desce odpovídající velikosti. Držadlo poklice je uvolněné. Ventil Fissler Euromatic nebo příslušný O-kroužek jsou znečištěné nebo poškozené.	Hrnc správně uzavřete. (viz kapitola 4) (Ukazatel na držadle poklice je na zelené). Nastavte maximální výkon sporáku. Tlakový hrnc postavte na plotýnku správné velikosti. (viz kapitola 5) Utáhněte upevňovací šrouby držadla poklice na vnitřní straně poklice. Součástky vyčistěte, příp. nahradte. (viz kapitola 13)
Při uvedení do varu nevychází žádná pára.	Do hrnce bylo dáno příliš málo tekutin. Sporák je nastavený na příliš malý výkon.	Přidejte minimální množství tekutiny (200-300ml). (viz kapitola 5) Nastavte sporák na maximální výkon.
Pára a/nebo kapky vody vycházejí na okraji poklice dříve než začne stoupat ukazatel vaření.	Těsnicí kroužek není správně vložen. Těsnicí kroužek je znečištěn nebo poškozen. Hrnc není správně uzavřený. (Ukazatel na držadle poklice je na červené.)	Vložte správně těsnicí kroužek. (viz kapitola 5) Vyčistěte nebo nahradte těsnicí kroužek. Hrnc správně uzavřete. (viz kapitola 4) (Ukazatel vaření na držadle poklice je na zelené)

Závada	Možná příčina	Odstranění příčiny závady
Ukazatel vaření nestoupá.	<p>Pára uniká z držadla poklice.</p> <p>Pára uniká na okraji poklice.</p> <p>Do hrnce bylo dáno příliš málo tekutiny.</p> <p>Jednotka pracovního ventilu není správně a pevně přišroubovaná.</p> <p>O-kroužek, těsnění sedla ventilu nebo otočná membrána jsou poškozené nebo chybně vloženy.</p>	<p>Viz výše.</p> <p>Viz výše.</p> <p>Přidejte minimální množství tekutiny (200-300ml). (viz kapitola 5)</p> <p>Jednotku pracovního ventilu správně nasadte a upevňovací šroub pevně utáhněte. (viz kapitola 10)</p> <p>Příslušné těsnění vyměňte nebo správně upevněte. (viz kapitola 12)</p>
Pára uniká jednotkou pracovního ventilu.	<p>Teplota je příliš vysoká pro nastavený stupeň vaření. (Ukazatel vaření stoupl až nad druhý bílý kroužek)</p> <p>Jednotka pracovního ventilu není správně a pevně přišroubovaná.</p> <p>O-kroužek, těsnění sedla ventilu nebo otočná membrána chybí, jsou vadné nebo chybně namontované.</p>	<p>Snižte výkon sporáku. Dbejte na to, aby byl přívod energie takový, aby ukazatel vaření během celé doby vaření nestoupl nad značku požadovaného stupně vaření (první nebo druhý bílý kroužek). (viz kapitola 6)</p> <p>Jednotku pracovního ventilu správně nasadte a upevňovací šroub pevně utáhněte. (viz kapitola 10)</p> <p>Příslušné těsnění vyměňte nebo správně upevněte. (viz kapitola 12)</p>
Pod držadlem poklice (z ventilu Euromatic) uniká pára, ačkoliv ukazatel vaření již stoupl.	<p>Držadlo poklice je uvolněné.</p> <p>Ploché těsnění upevňovacích šroubů držadla poklice nebo O-kroužek k ventilu Euromatic chybí, jsou vadné nebo špatně namontované.</p> <p>Za unikání většího množství páry může být zodpovědný ventil Euromatic jako bezpečnostní zařízení. Stává se to tehdy, když je varný ventil znečištěný nebo vadný.</p>	<p>Pevně utáhněte upevňovací šrouby držadla na vnitřní straně poklice.</p> <p>Příslušné těsnění vyměňte nebo správně nasadte. (viz kapitola 12)</p> <p>Jednotku pracovního ventilu sejměte a vyčistěte nebo nahraďte. (viz kapitola 10, 12)</p>

D
GB
F
NL
I
E
P
GR
TR
RUS
S
PL
CZ
ARA

Závada	Možná příčina	Odstranění příčiny závady
Na okraji poklice silně uniká pára, ačkoliv ukazatel vaření již stoupl.	Těsnící kroužek je vadný. Těsnící kroužek zareagoval jako bezpečnostní zařízení. To se stává, když varný ventil a Euromatic jsou znečištěné nebo vadné.	Nahradte těsnící kroužek. (viz kapitola 5, 12) Nechte přístroj zkontrolovat v servisu Fissler.
Pára uniká pod kulatým krytem držadla poklice nebo z otevíracího jezdec.	Těsnění je vadné.	Vyměňte držadlo poklice nebo je nechte zkontrolovat v servisu Fissler.
Hrnc se těžko uzavírá, popř. otevírací jezdec při uzavírání nevyskakuje.	Držadlo poklice a/nebo hrnce nejsou správně namontované. Držadlo poklice je vadné. Těsnící kroužek není správně vložený. Hrnc není správně uzavřený. (ukazatel na držadle poklice je na červené)	Zkontrolujte připevnění držadel a příp. utáhněte. Držadlo poklice vyměňte. Správně vložte těsnící kroužek. (viz kapitola 5) Hrnc správně uzavřete. (viz kapitola 4) (Ukazatel na držadle poklice je na zelené)
Hrnc nelze otevřít.	V hrnci je ještě tlak. Ventil Euromatic se zasekl.	Odtlakujte hrnc. (viz kapitola 7) Pusťte otevírací jezdec. Tlačte jej lehce doleva.
Držadlo poklice je uvolněné.	Upevňovací šroub není pevně utažený.	Utáhněte upevňovací šroub držadla poklice na vnitřní straně poklice.
Držadla hrnce jsou uvolněná.	Šrouby držadla nejsou pevně utažené.	Utáhněte šrouby šroubovákem.

12. Údržba a náhradní díly

Respektujte prosím

Pravidelně po přibližně 400 vařeních nebo nejpozději po dvou letech vyměňte součástky podléhající opotřebení jako těsnící kroužek a další gumové díly za originální náhradní díly Fissler. Díly s viditelným poškozením (například trhliny, zbarvení, přehřívání či deformace) nebo díly, které správně nepasují, musí být vyměněny neprodleně. Nedodržování těchto pokynů vede ke snížení efektivity a bezpečnosti vašeho tlakového hrnce.

Pokyny pro výměnu součástek

Těsnící kroužek (obr.A-20)

Viz kapitola 5.

Otočná membrána (obr.A-22)

Viz obrázek V

Sejměte jednotku pracovního ventilu z poklice a stáhněte starou otočnou membránu na vnitřní straně poklice. Nasadte zevnitř do otvoru v poklici novou otočnou membránu. Zkontrolujte otáčivým pohybem, že správně sedí. Namontujte jednotku pracovního ventilu (viz kapitola 10).

O-kroužek (obr.A-23)

Viz obrázek W

Sejměte jednotku pracovního ventilu z poklice a odstraňte starý O-kroužek. Do stávající rýhy vložte kolem závitu nový O-kroužek. Ověřte si, jestli O-kroužek leží těsně kolem dokola.

Těsnění sedla ventilu (obr.A-24)

Viz obrázek X

Sundejte jednotku pracovního ventilu z poklice a odstraňte staré těsnění. Nasadte na ni nové těsnění a zkontrolujte, že těsnění leží na obou stranách poklice přesně a naplocho.

O-kroužek k ventilu Euromatic (obr.A-18)

Viz obrázek I

Demontáž/montáž se provádí na vnitřní straně poklice. Dejte pozor na to, aby těsnění leželo po celém obvodu v příslušné drážce.

Ventil Euromatic (obr.A-18)

Pro sundání/montáž ventilu Euromatic se nejdříve musí sundat držadlo poklice. Je to zcela jednoduché, když sundáte šroub na vnitřní straně poklice. Ventil Euromatic můžete sejmut z poklice, jakmile odstraníte O-kroužek. Pro montáž vedte nový ventil Euromatic bez O-kroužku poklicí tak, že strana s bílou kuličkou leží na vnitřní straně poklice. Potom upevněte O-kroužek, jak bylo popsáno výše.

Náhradní díly

Náhradní díly	Průměr	Objednací číslo
Těsnící kroužek (obr.Y-1)	22 cm	600-000-22-795
	26 cm	600-000-26-795
Držadlo k tlakové pečicí páni (obr.Y-2)	22 cm	610-300-02-850
	26 cm	610-700-04-850
Držadlo k tlakovému hrnci (obr.Y-2)	22 cm	610-300-04-850
	26 cm	610-700-08-850
Boční držadlo k tlakové pečicí páni (obr.Y-3)	22 cm	600-300-02-840
	26 cm	600-700-04-840
Boční držadlo k tlakovému hrnci (obr.Y-3)	22 cm	600-300-04-840
	26 cm	600-700-08-840
Držadlo (obr.Y-4)	všechny velikosti	600-000-11-770
Jednotka pracovního ventilu (obr.Y-5)	všechny velikosti	600-000-00-700
Otáčecí membrána (obr.Y-7)	všechny velikosti	020-653-00-720
O-kroužek k jednotce pracovního ventilu (obr.Y-8)	všechny velikosti	021-641-00-780
Těsnění sedla ventilu (obr.Y-9)	všechny velikosti	020-653-00-740
Sada otáčecí membrány, O-kroužek a těsnění sedla ventilu (obr.Y-7, 8, 9)	všechny velikosti	600-000-01-706
Ventil Euromatic kompletní (obr.Y-10)	všechny velikosti	011-631-00-750
O-kroužek k ventilu Euromatic (obr.Y-11)	všechny velikosti	011-631-00-760
Upevňovací šroub k držadlu poklice, s plochým těsněním (obr.Y-12)	všechny velikosti	600-000-00-712

Příslušenství

Příslušenství	Průměr	Objednací číslo
Děrovaná vložka (včetně trojnožky) (obr. Z-1)	22 cm	610-300-00-800
	26 cm	610-700-00-800
Neděrovaná vložka (včetně trojnožky) (obr. Z-2)	22 cm	610-300-00-820
	26 cm	610-700-00-820
Přídavná poklice skleněná (obr. Z-3)	22 cm	021-641-22-600
Přídavná police kovová (obr. Z-4)	22 cm	623-000-22-700
	26 cm	623-000-26-700

Všechny náhradní díly můžete koupit u svého prodejce Fissler nebo v příslušných odděleních obchodních domů. Obrátit se také můžete na náš prodejní servis (adresa viz kapitola 13).

Seznam prodejců i další informace najdete na adrese: www.fissler.com

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

13. Záruka a servis

Každý výrobek firmy Fissler je vyroben pečlivě z kvalitních materiálů. Až do dokončení všech dílů výrobku je kvalita několikrát násobně kontrolována a následně podrobena přísné výsledné kontrole..

3 roky záruka poskytovaná výrobcem

Proto poskytujeme na všechny naše tlakové hrnce záruku 3 roky od data nákupu. Při reklamaci vraťte prosím celý přístroj spolu s pokladním dokladem Vašemu prodejci nebo výrobek zašlete dobře zabalený na prodejní oddělení firmy Fissler (adresa viz níže).

Ze záruky jsou vyjmuty všechny součástky podléhající opotřebení, jako např.:

- těsnící kroužek
- O-kroužek k jednotce pracovního ventilu
- těsnění sedle ventilu
- otočná membrána
- O-kroužek k ventilu Euromatic
- ploché těsnění k upevňovacímu šroubu držadla poklice

Záruka se nevztahuje na poškození, která vzniknou z následujících důvodů:

- nepřiměřené a neodborné používání
- chybné a nedbalé zacházení
- nepřiměřeně prováděné opravy
- montáž náhradních dílů, které neodpovídají originálnímu provedení
- chemické nebo fyzikální vlivy na povrch výrobku
- nerespektování a nedodržování tohoto návodu k obsluze

10 let záruky na možnost nákupu náhradních dílů

Všechny části Vašeho tlakového hrnce můžete přikoupit minimálně 10 let po dodání výrobku.

Adresa prodejního oddělení

Fissler GmbH

Kundenservice

Harald-Fissler-Str. 10

D-55768 Hoppstädten-Weiersbach

Tel: +49 6781 403 100

Další informace najdete na adrese www.fissler.com



D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

13 – الضمان والخدمة

ضمان الشركة المنتجة لمدة ثلاثة أعوام

() .

:

○

ضمان تسليم قطع الغيار لمدة عشرة أعوام

عنوان مركز خدمة العملاء

" "

Harald-Fissler-Str. 10
D-55768 Hoppstädten-Weiersbach
هاتف: + 49 6781 403 100

الإكسسوارات

610-300-00-800	22	()	(Z-1)
610-700-00-800	26		
610-300-00-820	22	()	(Z-2)
610-700-00-820	26		
021-641-22-600	22		(Z-3)
623-000-22-700	22		(Z-4)
623-000-26-700	26		

يمكنكم شراء جميع قطع الغيار من موزع فسلر المختص لديكم أو من الأقسام المتخصصة في المتاجر. كما يسعد قسم خدمة العملاء أن يقدم لكم كافة أشكال المساعدة. (لمعرفة العنوان انظر الفصل الثالث عشر).

يمكنكم أيضاً الاطلاع على قائمة بالموزعين والعديد من المعلومات الأخرى من خلال زيارة الموقع الإلكتروني

www.fissler.com

صمام يوروماتيك ("A-18" 18-

قطع غيار

600-000-22-795	22	(Y-1)	
600-000-26-795	26		
610-300-02-850	22	(Y-2)	
610-700-04-850	26		
610-300-04-850	22	(Y-2)	
610-700-08-850	26		
600-300-02-840	22	(Y-3)	
600-700-04-840	26		
600-300-04-840	22	(Y-3)	
600-700-08-840	26		
600-000-11-770		(Y-4)	
600-000-00-700		(Y-5)	
020-653-00-720		(Y-7)	
021-641-00-780		(Y-8)	○
020-653-00-740		(Y-9)	
600-000-01-706		(Y-7,8,9)	○
011-631-00-750		(Y-10)	
011-631-00-760		(Y-11)	
600-000-00-712			(Y-12)

العطل	الأسباب المحتملة	إزالة سبب العطل

12 – الصيانة وقطع الغيار

برجاء الالتزام بما يلي

Fissler 400

) (

ارشادات حول استبدال الأجزاء

حلقة منع التسرب ("A-20" 20-

الحاجز المستدير ("A-22" 22-
(V)

) (10

حلقة O ("A-23" 23-
(W)

O O

مانع تسرب قاعدة الصمام ("A-24" 24-
(X)

الحلقة الدائرية بصمام يوروماتيك ("A-18" 18-
(I)

الحفظ

()

الصيانة

11 - أسئلة وأجوبة

ملاحظة هامة:

العطل	الأسباب المحتملة	إزالة سبب العطل
() () :	() .	() () () ()
.	.	300—200) () .(

10 – التنظيف والعناية

التنظيف

يجب تنظيف قدر الضغط بعد كل استخدام.

()

يجب الانتباه إلى ما يلي:

**إرشادات بشأن تركيب وحدة صمام قدر الطهي ومقبض الغطاء
وحدة صمام قدر الطهي**

(R) :

("A-21" 21)

(S) :

((1))

(2)

مقبض الغطاء

(T) :

("A-19 "19-)

(U) :

D

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

المستوى الأول	6 - 7 دقائق	الحدوق
المستوى الأول	3 - 6 دقائق	سمك نهري أحمر اللون
الحساء واليخنة		
المستوى الثاني	4 - 6 دقائق	حساء الخضراوات
المستوى الثاني	6 - 8 دقائق	حساء البطاطس
المستوى الثاني	15 - 20 دقيقة	حساء مكعبات اللحم
المستوى الثاني	35 - 40 دقيقة	حساء اللحم البقري
الخضراوات		
المستوى الأول	6 - 8 دقيقة	الخرشوف (كامل)
المستوى الأول	2 - 4 دقائق	القرنبيط / البروكلي (الزهرات)
المستوى الأول	9 - 11 دقيقة	القرنبيط (كامل)
المستوى الأول	3 - 5 دقائق	الفاصوليا الخضراء (طازجة)
المستوى الأول	2 - 3 دقائق	الكرنب السلقي (قطع)
المستوى الأول	حوالي 5 دقائق	الذرة
المستوى الأول	2 - 5 دقائق	خليط من الخضروات
المستوى الأول	4 - 6 دقائق	الجزر
المستوى الأول	1 - 2 دقيقة	الفلفل
المستوى الأول	7 - 10 دقائق	الكرنب الأحمر/ الكرنب الأبيض (شرائح)
المستوى الأول	3 - 6 دقائق	الهليون الأبيض (كامل)
المستوى الأول	2 - 3 دقائق	الكرنب الملفوف (شرائح)
المستوى الثاني	6 - 8 دقائق	بطاطس ملححة (مقطعة إلى أربعة أرباع)
المستوى الثاني	8 - 12 دقيقة	بطاطس مسلوقة بقشرها (كاملة)
البقول والحبوب		
المستوى الثاني	10 - 15 دقيقة	العدس (غير منقوع)
المستوى الثاني	15 - 18 دقيقة	البازلاء (مقشرة وغير منقوعة)
المستوى الثاني	15 - 20 دقيقة	الفريك
المستوى الثاني	2 - 3 دقائق	حبة الدخن، الحنطة السوداء (لا يستكمل نضجه)
المستوى الثاني	7 - 9 دقائق	الأرز الخام (لا يستكمل نضجه)
المستوى الثاني	8 - 9 دقائق	الشوفان، القمح، الشعير، الجاودار، الحنطة المكتسية، الحنطة غير الناضجة (يستكمل نضجه)

قم بتفريغ القدر من الضغط ودع المحتويات تستكمل نضجها بعد إطفاء الموقد لمدة 15 دقيقة تقريباً بينما يكون غطاء القدر مغلقاً.

مثال:

البطاطس المسلوقة بقشرها (كاملة) تستغرق 12 دقيقة تقريبا، في حين أن طهي البطاطس المملحة (مقطعة إلى نصفين / أربعة أرباع) يستغرق 8 دقائق تقريبا.
- كلما كان حجم الكمية الكلية كبيرا، كانت مدة الطهي أطول.

بالاستعانة بمدد الطهي المبينة يمكنك التعرف بسرعة على مدد الطهي التي تناسب احتياجاتك الشخصية.

وإذا لم تكن متأكدًا من مدة الطهي، فاختر أولا مدة طهي قصيرة نسبيا، حيث يمكنك استكمال الطهي في أي وقت لاحق.

العجول والأبقار		
المستوى الثاني	5 - 2 دقائق	لحم عجل (شرائح)
المستوى الثاني	20 - 25 دقيقة	لحم عجل محمر
المستوى الثاني	25 - 30 دقيقة	فخذة العجل
المستوى الثاني	20 - 25 دقيقة	مكعبات لحم العجل
المستوى الثاني	20 - 22 دقيقة	شرائح من لحم الساق (للحساء)
المستوى الثاني	20 - 25 دقيقة	لفائف / لحم فيليه
المستوى الثاني	30 - 40 دقيقة	لحم مخلل / شريحة لحم من الخصر
المستوى الثاني	30 - 40 دقيقة	لحم بقري
المستوى الثاني	30 - 40 دقيقة	لحم من الخصر مسلوقة
الطيور		
المستوى الثاني	15 - 20 دقيقة	صدور / أوراك الدجاج
المستوى الثاني	18 - 20 دقيقة	صدور / أوراك الديك الرومي
المستوى الثاني	25 - 35 دقيقة	دجاجة لعمل الحساء (تبعًا لحجمها وعمرها)
الحيوانات البرية & الضأن		
المستوى الثاني	20 - 25 دقيقة	ظهر الغزال
المستوى الثاني	20 - 25 دقيقة	لحم غزال محمر
المستوى الثاني	15 - 20 دقيقة	مكعبات لحم الأيل
المستوى الثاني	25 - 30 دقيقة	لحم أيل محمر
المستوى الثاني	15 - 25 دقيقة	لحم أرانب محمر
المستوى الثاني	10 - 15 دقيقة	يخنة الضأن
المستوى الثاني	20 - 25 دقيقة	لحم ضأن محمر
الأسماك		
المستوى الأول	3 - 4 دقائق	يخنة السمك
المستوى الأول	6 - 8 دقائق	السلمون
المستوى الأول	3 - 5 دقائق	الهلبوت

التعقيم

يمكن استخدام قدر الضغط لتعقيم زجاجات الرضع وغيرها من الأشياء الخاصة بالاستخدام المنزلي (وليس للاستخدام الطبي).

- اسكب 200 – 300 مل لتر من السائل كحد أدنى (انظر علامة الحد الأدنى) في قدر الضغط.
- ضع الزجاجات في الإناء الداخلي ذي الثقوب بحيث تكون الفتحة متجهة لأسفل.
- أغلق القدر.
- اختر المستوى الثاني وقم بالتعقيم لمدة 20 دقيقة.

لا تقم بتفيس البخار من القدر بشكل سريع، وإنما اتركه يبرد ببطء.

طهي الوجبات

يمكن طهي العديد من الأطعمة في نفس الوقت فوق بعضها البعض باستخدام الأواني الداخلية.

القواعد:

- طهي الأسماك فوق الخضروات
- طهي الخضروات فوق اللحوم
- طهي الأطعمة ذات مدد الطهي المتقاربة في القدر في نفس الوقت
- بالنسبة للأطعمة التي تختلف مدد طهيها يتم أولا طهي الطعام الذي يحتاج إلى مدة طهي أطول. وبمجرد أن تطابق مدة الطهي المتبقية لهذا الطعام مدة الطهي التي يحتاجها الطعام الآخر، ارفع القدر من فوق الموقد، وقم بتفيس البخار، ثم افتح القدر وأضف الطعام الآخر، وبعد ذلك واصل الطهي حتى النضج.
- ونظرا لتسرب البخار عند الفتح في هذه الأثناء، يتعين عليك في بادئ الأمر أن تملأ القدر بالسائل بمقدار 300 مل لتر كحد أدنى.

مثال:

لحاف اللحم (20 دقيقة) مع بطاطس مملحة (8 دقائق).

ضع أولا لحاف اللحم في القدر وقم بطهيها على المستوى الثاني لمدة 12 دقيقة، وبعد ذلك ارفع القدر من فوق الموقد وقم بتفيس البخار، ثم افتح القدر. ضع الإناء الداخلي ذا الثقوب والذي يحتوي على البطاطس المملحة فوق لحاف اللحم بداخل القدر بواسطة القاعدة الثلاثية القوائم. أغلق القدر وواصل الطهي لمدة 8 دقائق أخرى على المستوى الثاني.

9 – مدد الطهي

مدد الطهي المبينة هنا عبارة عن قيم إرشادية تنطبق على كمية طعام تكفي شخصين أو ثلاثة تقريبا.

وبصفة أساسية يسري ما يلي:

- مدة الطهي على المستوى الثاني تعادل تقريبا 2/1 إلى 3/1 مدة الطهي العادية.
- مدة الطهي على المستوى الأول أطول مدة الطهي على المستوى الثاني بما يعادل 50% تقريبا.
- يمكن أن تختلف مدة طهي نفس الطعام، وذلك تبعا لكميته وشكله وحجمه وطبيعته.
- كلما كان الطعام المراد طهيها مقطعا إلى قطع أصغر، كانت مدة الطهي أقصر.

- أغلق القدر.

. (انظر الفصل السادس)

حفظ الطعام

يمكن أيضاً استخدام قدر الضغط لحفظ الطعام. تبعاً لحجم برطمانات حفظ الطعام يجب استخدام الموديل الذي تبلغ سعته 4.5 لتر أو أكبر.

- عند الحفظ، لا تستخدم سوى الملقونات النيئة التي بحالة جيدة.
- املاً البرطمانات حتى أسفل الإطار بمقدار إصبع، ثم أحكم غلقها.
- اسكب 200 – 300 مل لتر من السائل كحد أدنى (انظر علامة الحد الأدنى) في قدر الضغط.
- ضع الإناء الداخلي ذا الثقوب والذي يحتوي على برطمانات حفظ الطعام بداخل القدر.
- أغلق القدر.

. (انظر الفصل السادس)

ملاحظات حول مدد حفظ الطعام:

المربي	المستوى الأول	دقيقة - دقيقتين
الفواكه / الخضروات المخلة	المستوى الأول	8 - 10 دقائق

لا تقم بتفيس البخار من القدر بشكل سريع، وإنما اتركه يبرد ببطء، وإلا فمن الممكن أن تنفجر البرطمانات.

العصر

لعصر كميات صغيرة من الفواكه يستخدم كل من الإناء الداخلي المثقوب وغير المثقوب.

- قم بتجهيز الفواكه.
- اسكب 200 – 300 مل لتر من السائل كحد أدنى (انظر علامة الحد الأدنى) في قدر الضغط.
- ضع الفواكه في الإناء الداخلي المثقوب.
- قم بتكيب الإناء الداخلي المثقوب على الإناء الداخلي غير المثقوب وأدخلهما معاً في قدر الضغط.
- أغلق القدر.

. (انظر الفصل السادس)

ملاحظات حول مدد العصر:

الثمار اللبية	المستوى الثاني	12 دقيقة
الفواكه ذات البذرة	المستوى الثاني	18 دقيقة
الفواكه ذات النواة	المستوى الثاني	25 دقيقة

لا تقم بتفيس البخار من القدر بشكل سريع، وإنما اتركه يبرد ببطء.

تحضير الأرز

يمكن طهي الأرز في قدر الضغط مباشرة دون الحاجة إلى استخدام إناء داخلي.
تحضير الأرز الخام:
ضع الأرز والماء في قدر الضغط بنسبة 1 : 2.

- أضف الملح حسب رغبتك.
- ينبغي مراعاة الحد الأدنى لكمية السائل.
- أغلق القدر.

2) (.

- قم بالطهي على المستوى الثاني لمدة تتراوح ما بين 7 إلى 9 دقائق تقريبا، قم بعد ذلك بتنفيس البخار ثم افتح القدر.
- أو ارفع القدر من فوق الموقد وضعه جانبا ودع الأرز حتى يكتمل نضجه ببطء - لمدة 15 دقيقة تقريبا - ثم افتح القدر.

ملحوظة: يمكن أيضا طهي الأرز في الإناء الداخلي غير المثقوب. وللقيام بذلك املا القدر بالحد الأدنى من كمية السائل، ثم ضع الإناء الداخلي غير المثقوب وبه الأرز والماء (بنسبة 1:1 تقريبا) في القدر.

تحضير الأسماك

يمكن طهي الأسماك في الصوص بعد إضافة الحد الأدنى لكمية السائل في قاع القدر مباشرة أو إنضاجه بالبخار باستخدام الإناء الداخلي ذي الثقوب.

ملحوظة: يتم طهي الأسماك على المستوى الأول. انظر الفصل التاسع.

القلي

لا يجوز القلي في قدر الضغط إلا بدون غطاء.

- املا القدر بالدهون حتى المنتصف كحد أقصى . 1/2".
- قم بتسخين الدهون على درجة متوسطة ولا تقم بتسخينها بشكل زائد عن الحد.
- يستدل على الوصول إلى درجة الحرارة الصحيحة للقلي من خلال تكون دائرة من الفقاعات حول يد الملعقة الخشبية بعد وضعها في القدر.
- لا تضع الغطاء أبدا.

تحضير المجمدات

يمكن تحضير المجمدات بسهولة تامة في قدر الضغط.

- اللحم: للتحمير دع اللحم المجمد يفك بعض الشيء.
- المواد الغذائية بدون صلصة: ضع الإناء الداخلي ذا الثقوب بداخل القدر.
- الأطعمة مع الصلصة: ضع الإناء الداخلي غير المثقوب بداخل القدر.
- اسكب 200 - 300 مل لتر من السائل كحد أدنى (انظر علامة الحد الأدنى) في قدر الضغط.

- قم بتسخين قدر الضغط أو مقلاة الضغط بدون دهن على درجة متوسطة (ثلاثي قدرة الموقد)
- اسكب بعض قطرات الماء البارد في إناء الطهي. وعندما يتضح لك أن الماء قد تحول إلى فقاع و"يططق" في القدر، فهذا يعني أنه تم الوصول إلى درجة الحرارة الصحيحة بغرض تحمير اللحم باستخدام دهن أو بدونها. ويراعى قبل إضافة الدهون أو وضع الأشياء المراد تحميرها تجفيف القدر من الماء بواسطة منشفة المطبخ على سبيل المثال.
- اضغط على اللحم المراد تحميره في القدر جيدا، وسوف ينحل من قاع القدر بعد دقائق قليلة ويمكن حينئذ تقلبيه. قم - حسب رغبتك - بإضافة الإضافات الأخرى كما هو معتاد.
- أضف السائل كما هو موضح في طريقة الطهي، على ألا يقل عن 200-300 مل لتر (انظر الفصل الخامس)
- أغلق القدر
- (انظر الفصل السادس)

ملحوظة: عادة ما ينضج اللحم على المستوى الثاني، انظر الفصل التاسع.

الحساء واليخنة

دائما ما يتم طهي الحساء واليخنة دون استخدام إناء داخلي.

- املا القدر بمقدار الثلثين كحد أقصى (" ") (" ") . وفي حالة وضع طعام يقوم بتكوين رغوة كثيفة أو يفور بشدة، ينبغي ملاء القدر بمقدار النصف فقط .
- قم أولا بطهي الحساء لمدة قصيرة في القدر المفتوح و قم بإزالة الرغوي تماما .
- قم بالتقليب .
- أغلق القدر .
- (انظر الفصل السادس)

ملحوظة: عادة ما ينضج الحساء واليخنة عند المستوى الثاني، انظر الفصل التاسع.

الخضراوات والبطاطس

يمكن طهي الخضراوات والأطعمة الأخرى التي لا تحتاج إلى مستوى طهي شديد برفق شديد على البخار في الإناء الداخلي ذي الثقوب. تبعا للموديل، تكون الأواني الداخلية إما ملحقة بقدر الضغط أو يمكن الحصول عليها بشكل منفصل من الأسواق.

- اسكب ما لا يقل عن 200-300 مل لتر من السائل (انظر علامة الحد الأدنى) في قدر الضغط، مع إضافة الأعشاب أو التوابل أو النبيذ، وذلك حسب رغبتك.
- ضع الخضراوات المغسولة في الإناء الداخلي ذي الثقوب، ثم قم بتركيبه في القاعدة ثلاثية القوائم داخل القدر.
- أغلق القدر.
- (انظر الفصل السادس)

ملحوظة: عادة ما تنضج الخضراوات على المستوى الأول، انظر الفصل التاسع.

الطريقة الثالثة

"

الطريقة الرابعة

"

(Q)

)

(

8 - إمكانيات الاستخدام

تشويح اللحم

يجمع التشويح ما بين تحمير اللحم لفترة قصيرة وتركه ينضج البخار. فأولا يتم تحمير اللحم جيدا ثم يتم تبريده بإضافة سائل له.

زمن الطهي

() .

القواعد الأساسية:

- 1 2/1 3/1
- 2 .%50
- 3

مثال: بطاطس بقشرها

18	12	30

بعد انتهاء زمن الطهي، ارفع قدر الضغط من على سطح الطهي وفرغه من الضغط (انظر الإرشادات الواردة في الفصل التالي). ثم قم بفتح القدر.

7 - تفريغ ضغط فيتاكوينك® vitaquick®

ملاحظة هامة:

لا تفتح قدر الضغط عنوة. لا يجوز فتح القدر إلا عندما ينخفض مؤشر النضج تماماً وعند توقف البخار عن الخروج عند الضغط على زر التشغيل. في حالة تفريغ القدر من الضغط، قم بالضغط برفق على زر التشغيل لفتح القدر. ولكن يجب هز القدر دائماً برفق قبل فتحه، وذلك من أجل التخلص من فقاعات البخار المتكونة في الطعام، وذلك إذا لزم الأمر، وإلا ستكون هناك خطورة الإصابة بحروق بسبب فوران الطعام والبخار.

ثمة 3 طرق يمكنك الاستعانة بها من أجل تفريغ قدر®فيتاكوينك vitaquick من الضغط.

الطريقة الأولى

" "

(O)

2- "A-2"

)

4- "A-4".

)

الوضع 2 ، درجة حرارة 117 درجة مئوية تقريبا (وضع سريع)
(80)

ترك الطعام حتى ينضج والتهوية

("A-4" 4-)

("A-6" 6-)

مؤشر النضج

()

(M)

لحقة الأولى:

" () 1 "

(N)

الحقة الثانية:

" () 2 "

ملاحظة هامة:

برجاء الانتباه إلى عدم تبخير السائل تماماً في قدر الضغط (انظر الإرشادات الواردة في الفصل الخامس).

موقد الغاز:

التسخين بالتيار الحثي:

إرشادات خاصة للمواقف التي تعمل بالتيار الحثي:

نصائح لتوفير الطاقة

() .

6 – الطهي باستخدام فيتاكويك vitaquick®

()

التحضير

() .

("A-3" 3-)
() .

اختيار مستوى الطهي

vitaquick®

()

الوضع 1 ، درجة حرارة 109 درجة مئوية تقريبا (وضع معتدل)
(40)

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

300 : 26

(علامة " ماكس ") (الحد الأقصى)

(" ") .

.

"1/2"

("1/2") .

"1/3"

(" ")

ملاحظة هامة:

يحظر الطهي داخل حلة الضغط بدون وجود سوائل كافية ويجب التأكد من عدم تبخر السائل بالكامل. قد يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى احتراق الطعام وتلف مقابض الإناء والصمامات وتجهيزات السلامة والموقد. يحظر حينها متابعة استخدام حلة الضغط حيث لم تعد وظائف الصمامات وتجهيزات السلامة مضمونة الكفاءة. يجب إرسال حلة الضغط لقسم خدمة عملاء Fissler لفحصها (انظر تعليمات السلامة).

القابلية للاستخدام على الموقد بمختلفة أنواعها

**التحكم في سطح الطهي**

3 - 1	6 - 1	9 - 1	12 - 1	
3 - 2	6 - 4	9 - 6	12 - 9	()
3	6	9	12	
1 1/2 - 1/2	3 - 1	4 - 1	6 - 1	

موقد بسطح طهي صلبة/ موقد بسطح صيني زجاجي (أشعة/ هالوجين):

5 – تعليمات الاستخدام

وحدات السلامة

vitaquick®

1

وحدة صمام قدر الطهي ("A-5" 5-)
(G)

2

صمام يوروماتيك ("A-18" 18-)
(H+I)

(J)

حلقة منع التسرب ("A-20" 20-) وخطافات الأمان ("A-17" 17-)
(K)

كميات الملء

(L)

300 – 200

الحد الأدنى

() .

200 : 18

250 : 22

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

4 - تعليمات قبل أول استخدام للمنتج

يجب التعرف على القدر وطريقة استخدامه قبل أول استخدام له.

فتح القدر

(C)

("A-2" 2-

الوحدة المساعدة على التركيب

("A-8" 8-) " ")
" " 9- "A-9")

إغلاق القدر

(D)

(E)

مؤشر الإغلاق

(F)

("A-3" 3-

التنظيف

()

- 15

- 16

() - 17

() - 18

- 19

() - 20

- 21

- 22

O - 23

- 24

انظر الشكل ب (B1/B)

أ علامة المطابقة الأوروبية (CE) تشير إلى مطابقة الجهاز بالتوجيهات الأوروبية فيما يتعلق بقدر الضغط البخار)

ب المحتوى الاسمي (لا يتطابق مع المحتوى الفعلي)

ج الحد الأقصى لضغط التشغيل (أقصى ضغط تحكم مسموح به لصمام تحكّم الإناء)

د تاريخ الإنتاج (الأسبوع/ العام)

e: Ps = الحد الأقصى للضغط المسموح به

f: Pc = ضغط التشغيل لعملية الطبخ. لمعرفة مستويات التشغيل لجهازك، طالع "اختيار المستوى المطلوب" في

الفصل السادس.

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA



3 - وصف ومزايا فيتاكوويك® vitaquick®

(A)

	- 1
	- 2
	- 3
	- 4
	- 5
()	- 6
()	- 7
	- 8
	- 9
	- 10
	- 11
	- 12
	- 13
	- 14

طريقة تشغيل قدر الضغط

Fissler
300 – 200 :

(" ")

("½")

()

فتح القدر

ملاحظة هامة

(" . . . ")

برجاء الاحتفاظ بدليل الاستخدام هذا بعناية شديدة.

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

2 – إرشادات السلامة

دليل الاستخدام

vitaquick®

-
-
-

المراقبة

-

استخدامات قدر الضغط

-
-
-
-
-
-
-

السلامة والصيانة

-
-
-

400

Fissler

)

(

).)

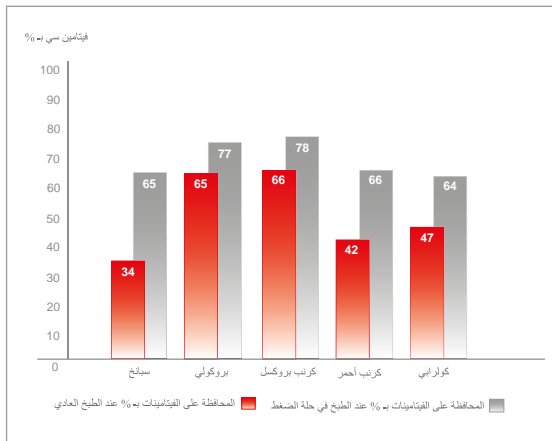
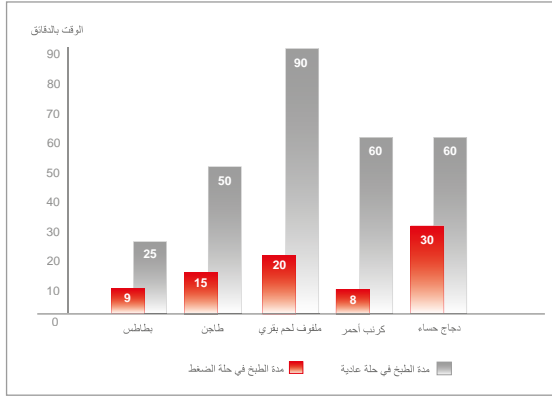
(

Fissler

-
-

1 - نبذة مختصرة عن الطهي السريع بقدر الضغط

100
70 ()





دليل الاستخدام **ARA**

الفهرس

شكراً جزيلاً على ثقتكم بنا،

vitaquick®	- 1	55	vitaquick®
	- 2		
	- 3		
	- 4		
	- 5		
vitaquick®	- 6		
vitaquick	- 7		vitaquick®
	- 8		
	- 9		
	- 10		
	- 11		
	- 12		
	- 13		
			vitaquick®