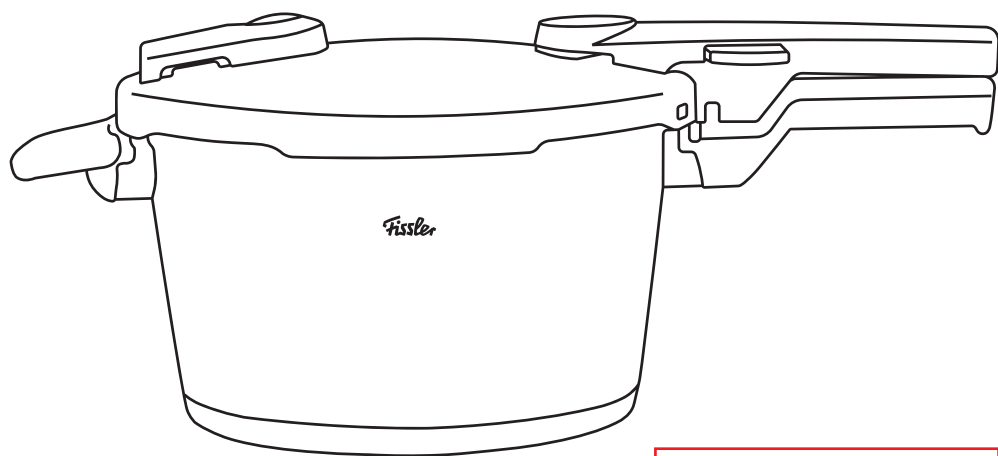




Vitaquick®

Vitaquick®

Use and care instructions
Gebrauchs- und Pflegehinweise



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



How-to-use Video
Anwendungsvideo

Fissler GmbH

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

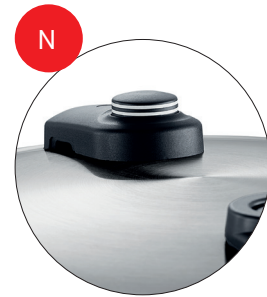
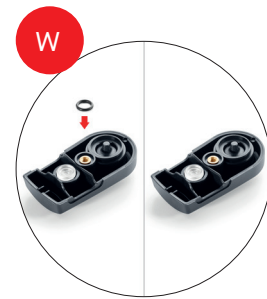
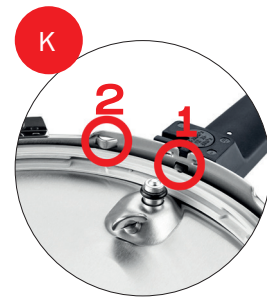
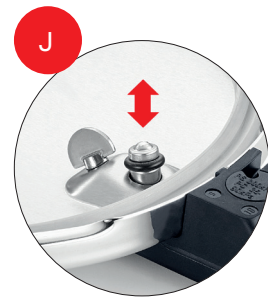
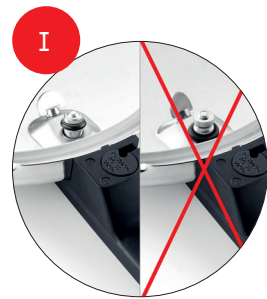
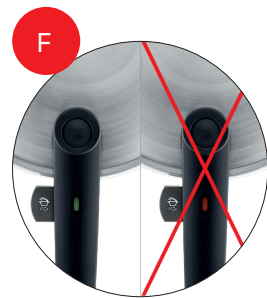
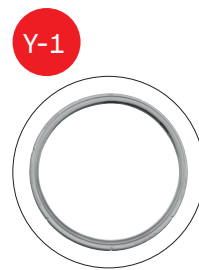
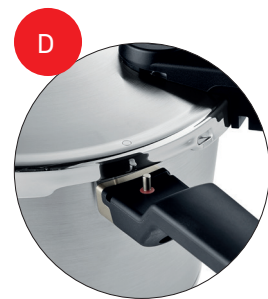
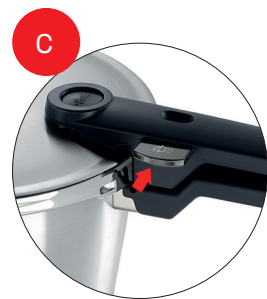
T: + 49 6781 403 - 0
F: + 49 6781 403 - 321
www.fissler.com

600-000-03-921/0_12/23

Version_01

DE	Gebrauchs- und Pflegehinweise	01-24
EN	Use and care instructions	25-48
FR	Instructions d'utilisation et d'entretien	49-74
ES	Instrucciones de uso y mantenimiento	75-100
IT	Istruzioni per l'uso e la cura	101-126
NL	Gebruiksaanwijzing en verzorgingsinstructies	127-152
RU	Указания по использованию и уходу	153-178
GR	Οδηγίες χρήσης και περιποίησης	179-204
TR	Kullanım ve bakım notları	205-228
KO	사용 및 관리 설명서	229-250
ZH	使用和保养说明书	251-268
JA	使用とお手入れに関する注意事項	269-288
PL	Instrukcja obsługi i pielęgnacji	289-314
CZ	Návod k použití a ošetřování	314-338
SR	Uputstvo za upotrebu i održavanje	339-362
HR	Upute za uporabu i njegu	363-386
HU	Használati és kezelési útmutató	387-412
SK	Návod na používanie a údržbu	413-436
SL	Navodila za uporabo in nego	437-460
RO	Indicații de utilizare și întreținere	461-484
BL	Указания за употреба и поддръжка	485-508
AR	إرشادات الاستخدام والعناية	528-509





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

<https://www.fissler.com/de/service/konformitaetserklaerungen/>

EN 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.

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



Vielen Dank für Ihr Vertrauen

und herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Vitaquick® Schnellkochtopfes.

Über 70 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. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2	Ankochen und Entlüften	12
2. Sicherheitshinweise	2	Kochanzeige	12
Gebrauchsanleitung	2	Garzeiten	13
Aufsicht	2	7. Abdampfen des Vitaquick®	14
Sichere Anwendung des Schnellkochtopfes	3	8. Reinigung & Pflege	15
Sicherheit und Wartung	3	Reinigung	15
Betrieb des Schnellkochtopfes	4	Montage von Kochventil-Einheit und Deckelstiel	16
Öffnen des Topfes	5	Aufbewahrung	16
3. Beschreibung und Vorteile des Vitaquick®	5	9. Wartung & Ersatzteile	16
4. Vor dem ersten Gebrauch	7	Hinweise zum Austausch von Teilen	17
Topf öffnen	7	Ersatzteile	18
Aufsetzorientierung	7	Zubehör	18
Topf schließen	8	10. Garantie & Service	19
Verriegelungsanzeige	8	Herstellergarantie	19
Reinigen	8	Garantieausschlüsse	19
5. Hinweise für den Gebrauch	8	Adresse Kundenservice	20
Sicherheitseinrichtungen	8	11. Entsorgung	20
Füllmengen	9	12. Fragen und Antworten	20
Herdeignung	10		
Regulierung der Kochstelle	10		
Energiespartipps	11		
6. Garen mit dem Vitaquick®	11		
Vorbereitung	12		
Wahl der Garstufe	12		

1. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Fissler Schnellkochgeräte dienen dem Schnellgaren von Speisen sowie den in Kapitel 6 genannten vorgesehenen Verwendungszwecken und dürfen nur für diese Zwecke eingesetzt werden. Bei unsachgemäßer Verwendung können Gefahren entstehen.
- Fissler Schnellkochgeräte sind nur für den bestimmungsgemäßen, privaten Gebrauch geeignet.
- Zudem dürfen Fissler Schnellkochgeräte nur bis zu einer maximalen Herdleistung von 3700 Watt verwendet werden.
- Die in Kapitel 5 aufgelisteten Füllstände müssen beachtet werden, um den sicheren Gebrauch des Schnellkochgerätes zu gewährleisten.



2. Sicherheitshinweise

Gebrauchsanleitung

- Lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung und alle Anweisungen vollständig durch, bevor Sie den Vitaquick® Schnellkochtopf verwenden, da eine unsachgemäße Benutzung zu Schäden führen kann.
- **Bitte bewahren Sie die Gebrauchsanleitung so lange auf wie Sie das Produkt besitzen.** Sollten Sie die Gebrauchsanleitung dennoch einmal verlegt haben, können Sie diese auf unserer Website www.fissler.com herunterladen.
- Überlassen Sie den Schnellkochtopf niemandem, der sich nicht zuvor mit der Gebrauchsanleitung vertraut gemacht hat.
- Geben Sie Ihren Schnellkochtopf bitte nur mit der Gebrauchsanleitung an Dritte weiter.

Aufsicht

- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht in der Nähe von Kindern.
- Bitte lassen Sie den Schnellkochtopf niemals unbeaufsichtigt. Regulieren Sie die Energiezufuhr so, dass die Kochanzeige nicht über die zweite Rille steigt. Wird die Energiezufuhr nicht verringert, entweicht Dampf durch das Ventil und der Topf verliert Flüssigkeit. Der vollständige Flüssigkeitsverlust führt zum Anbrennen der Lebensmittel und kann Beschädigungen an Topf und Kochstelle verursachen.

Sichere Anwendung des Schnellkochtopfes

- Verwenden Sie Schnellkochtopf oder Schnellbratpfanne niemals im heißen Backofen. Griffe, Ventile und Sicherheitseinrichtungen werden durch die hohen Temperaturen beschädigt und können ihre Sicherheitsfunktion danach nicht mehr erfüllen.
- Frittieren Sie im Schnellkochtopf grundsätzlich ohne Deckel und füllen Sie ihn maximal zur Hälfte mit Fett. Frittieren Sie niemals unter Druck!
- Schnellkochtöpfe dürfen nicht im medizinischen Bereich eingesetzt werden. Insbesondere nicht als medizinischer 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

- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nur mit originalen und vollständig funktionsbereiten Fissler-Komponenten. Verwenden Sie nur Fissler Original-Ersatzteile. Benutzen Sie insbesondere nur Töpfe und Deckel des gleichen Modells sowie sonstige Ersatzteile in der für Ihr Gerät vorgesehenen Ausführung. (s. Kapitel 9). Bei Nichtbeachtung sind Funktion und Sicherheit des Schnellkochtopfs beeinträchtigt.
- Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass alle Ventile und Sicherheitseinrichtungen unbeschädigt, funktionsfähig und sauber sind. Nur so kann eine sichere Funktionsweise gewährleistet werden. Informationen hierzu finden Sie im Kapitel 5.
- Nehmen Sie keinerlei Veränderungen am Schnellkochtopf vor. Nehmen Sie insbesondere an den Sicherheitseinrichtungen keine Eingriffe – außer den in der Gebrauchsanleitung aufgeführten Wartungsmaßnahmen – vor. Die Ventile dürfen nicht geölt werden!
- Tauschen Sie Verschleißteile wie Dichtungsring und andere Gummiteile regelmäßig gegen Fissler Original-Ersatzteile aus, d.h. nach maximal 400 Kochvorgängen oder spätestens 2 Jahren. Teile, die erkennbare Beschädigungen aufweisen (z.B. Verhärtung, Risse, Verfärbungen, Überhitzung oder Verformungen) oder die nicht korrekt sitzen, müssen umgehend ausgetauscht werden. Bei Nichtbeachtung sind Funktion und Sicherheit Ihres Schnellkochtopfes beeinträchtigt.
- Ziehen Sie gelockerte Schrauben zu Ihrer eigenen Sicherheit bitte sofort nach.

- Tauschen Sie zudem gerissene oder beschädigte Kunststoffgriffe sofort durch Fissler Original-Ersatzteile aus.

Reparatur-Hinweis:

Kleine Reparaturen können von Ihnen durchgeführt werden:

- Der Austausch der von Verschleiß betroffenen Bauteile (Dichtungsring, Kochventil-Einheit, Euromatic oder Griffe).
- Das Nachziehen von Schrauben.

Bei anderen Reparaturen wenden Sie sich bitte an den Fissler Kundenservice. (s. Kapitel 10)

Betrieb des Schnellkochtopfes

- Dieses Gerät kocht unter Druck. Eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung kann zu Verbrennungen führen. Achten Sie darauf, dass das Gerät vor dem Erhitzen richtig verschlossen ist. Informationen hierzu finden Sie in Kapitel 4. Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals mit lose aufgelegtem Deckel.
- Verwenden Sie nur die in Kapitel 5 aufgeführten Heizquellen.
- Erhitzen Sie den Schnellkochtopf niemals ohne Flüssigkeit, da durch Überhitzung Beschädigungen am Gerät, an den Ventilen, den Sicherheitseinrichtungen und an der Kochstelle entstehen können. Verwenden Sie in diesem Fall den Schnellkochtopf nicht weiter, da die Funktionen der Sicherheitseinrichtungen nicht mehr gewährleistet sind. Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf durch den Fissler Kundenservice überprüfen.
- Minimale Füllmenge: 200-300 ml Wasser je nach Durchmesser Ihres Gerätes (siehe min-Markierung). Im Falle einer Überhitzung können Kunststoffteile am Topf oder der Aluminium-Kern im Boden schmelzen und flüssig werden. Sollte dieser Fall eintreten, die Kochstelle ausschalten und den Topf nicht bewegen, bis er vollständig abgekühlt ist. Den Raum lüften.
- Befüllen Sie den Schnellkochtopf nie mit mehr als $\frac{3}{4}$ seines Fassungsvermögens (siehe max-Markierung, entspricht Nutzinhalt). Bei Nahrungsmitteln, die schäumen oder sich während des Garens ausdehnen (wie 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 kann.
- Bewegen Sie den Schnellkochtopf sehr vorsichtig, wenn dieser unter Druck steht und berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie dazu die Griffe und Bedienelemente. Wenn notwendig, benutzen Sie einen Handschutz.

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 verbrühen. 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, um sich nicht am austretenden Dampf zu verletzen. Das gilt insbesondere beim Schnellabdampfen an der Bedientaste.



WARNUNG!

Benutzen Sie den Schnellkochtopf nicht, wenn dieser oder Teile davon beschädigt oder deformiert sind bzw. wenn deren Funktion nicht der Beschreibung dieser Gebrauchsanleitung entspricht. Wenn Sie sich in diesem Fall an das nächste Fissler führende Fachgeschäft oder den Kundenservice der Fissler GmbH. (s. Kapitel 10)

3. Beschreibung und Vorteile des Vitaquick®

Siehe Abbildung A

1. 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

2. Gegengriff

- mit tiefer Griffmulde zum sicheren Tragen

3. Öffnungen zum Dampfaustritt (Kochventil-Einheit)

- bei Überschreiten der Garstufe

4. Kochventil-Einheit

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

5. Große Kochanzeige

- mit Markierungen zum Einregeln der Schon- und Expressgarstufe

6. Öffnungen zum Dampfaustritt (Deckelstiel)

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

7. Bedientaste

- zum Öffnen und Abdampfen des Topfes

8. Verriegelungsanzeige

- zeigt an, ob der Topf richtig verschlossen ist

9. Deckelstiel

- zum einfachen Reinigen abnehmbar

10. Mess-Skala mit Füllstandsmarkierung

- mit min-Markierung für die minimale Füllmenge mit Flüssigkeit
- mit max-Markierung für die maximale Füllmenge bei normalem Gargut
- mit $\frac{1}{2}$ -Markierung für die maximale Füllmenge bei steigendem Gargut
- mit $\frac{3}{4}$ -Markierung für die maximale Füllmenge bei Bohnen und Hülsenfrüchten

11. Topfstiel

- Rutschstopp für sicheren Halt

12. Punkt zur Aufsetzorientierung

- zum Aufsetzen des Deckels

13. Flammschutz

- schützt die Griffe bei Verwendung auf dem Gasherd

14. Aufsetzorientierung

- zum Positionieren des Deckels

15. Konischer Topfkörper

- zum Stapeln von Töpfen (auch gleichen Durchmessers)

16. Superthermicboden /CookStar®-Allherdboden (je nach Modell)

- für optimale Wärmeeigenschaften auf allen Herdarten einschließlich Induktion

17. Rollmembrane

- zur Abdichtung der Kochanzeige

18. Ventilsitzdichtung

- zur Abdichtung des Kochventils

19. O-Ring für Kochventil-Einheit

- zur Abdichtung der Kochventil-Einheit

20. Sicherheitsnocken (Sicherheitseinrichtung)

- verhindert Druckaufbau bei nicht richtig verschlossenem Topf

21. Fissler Euromatic (Sicherheitseinrichtung)

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

22. Befestigungsschraube zum Deckelstiel

- ohne Werkzeug bedienbar
- mit Flachdichtung, im Deckel fixiert

23. Dichtungsring (Sicherheitseinrichtung)

- aus hochwertigem Silikon
- mit Sicherheitstaschen zur Druckbegrenzung

24. Schraube zur Befestigung der Kochventil-Einheit

- mit Münzschlitz, ohne Werkzeug leicht lösbar

Siehe Abbildung B/B1

- Nenninhalt (entspricht nicht dem Nutzinhalt)
- CE-Kennzeichen (erklärt Übereinstimmung des Geräts mit der EU Richtlinie für Dampfdrucktöpfe)
- Maximaler Betriebsdruck (max. zulässiger Regeldruck des Kochventils)
- Herstellungsdatum (Kalenderwoche/Jahr)
- PC > beschreibt den Kochbetriebsdruck, siehe unter Kapitel 6 „Wahl der Garstufe“
- PS > beschreibt den höchstzulässigen Druck

Siehe Abbildung B2

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

- Drehtyp
- mehrschichtiger Bodenverbund
- Innendurchmesser
- Nenninhalt (entspricht nicht dem Nutzinhalt)
- Nennbetriebsdruckbereich / Nominaldruckbereich
- Nummer der Norm GB 15066-2004

4. Vor dem ersten Gebrauch

Machen Sie sich vor dem ersten Gebrauch mit dem Topf und seiner Handhabung vertraut und überprüfen Sie die Vollständigkeit des Lieferumfangs (siehe Abbildung A). Wobei der Einsatz bei einigen Geräten ein Zusatzgerät darstellt.

Topf öffnen

s. Abbildung C

Drücken Sie die Bedientaste (Abb. A-7) am Deckelstiel in Pfeilrichtung und drehen Sie den Deckel bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn (nach rechts). Nun lässt sich der Deckel abnehmen.

Aufsetzorientierung

Am Deckel ist ein Kreis angebracht (Abb. A-14) und als Gegenstück hierzu ein roter Punkt (Abb. A-12) 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 Punkte der Aufsetzorientierung zueinander ausrichten und ihn dann absenken. Die richtige Aufsetzposition des Deckels ist durch ein Kreissymbol auf dem Deckel sowie durch einen roten Punkt am Topfstiel markiert. Liegen diese Punkte genau gegenüber, kann der Deckel aufgesetzt werden.

s. Abbildung E

Zum Verschießen drehen Sie den Deckel bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn (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-8) im Deckelstiel.

Grün: Der Topf ist richtig verschlossen und betriebsbereit.

Rot: Der Topf ist nicht korrekt verschlossen, daher kann kein Druck aufgebaut werden.

Reinigen

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

Wir empfehlen, Topf und Deckel anschließend mit Edelstahlpflege zu behandeln. Dadurch wird der Edelstahl widerstandsfähiger gegen Salze und saure Lebensmittel. Rückstände der Pflegemittel sollten stets gründlich abgewaschen werden. Die Behandlung können Sie nach Bedarf bzw. bei optischer Veränderung der Edelstahloberfläche wiederholen.

5. Hinweise für den Gebrauch

Sicherheitseinrichtungen

Ihr Vitaquick® Schnellkochtopf ist mit verschiedenen Einrichtungen ausgestattet, die selbstständig für die Sicherheit des Gerätes 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 8.

Kochventil-Einheit (Abb. A-4)

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-21)

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 frei beweglich ist und zurückfedert.

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

s. Abbildung K

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

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

Füllmengen



WARNUNG!

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, den Sicherheitseinrichtungen und an der Kochstelle kommen. Verwenden Sie in diesem Fall den Schnellkochtopf nicht weiter, da die Funktionen der Ventile und Sicherheitseinrichtungen nicht mehr gewährleistet sind. Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf durch den Fissler Kundenservice überprüfen.

s. Abbildung L

Bitte beachten Sie beim Schnellkochen die folgenden Angaben zu den Füllmengen.

Zur einfachen Dosierung ist innen im Topf eine Skalierung (min/max) angebracht.

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 Flüssigkeit in Betrieb.

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

Der Schnellkochtopf darf maximal bis zu $\frac{3}{4}$ seines Fassungsvermögens (Nutzvolumen) 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, Brühe oder getrocknetem 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 kann.

Herdeignung

Fissler Schnellkochgeräte sind für alle Herdarten geeignet. Dazu gehören Gasherde sowie Elektro-/Masse-/Glaskeramik-Induktionskochfelder. Um Kratzer auf einem Glaskeramik-Kochfeld zu vermeiden, sollten Sie Ihr Kochgeschirr zum Versetzen immer anheben. Fissler übernimmt für daraus entstehende Schäden keine Haftung.



Regulierung der Kochstelle

Der geöffnete Schnellkochtopf darf leer oder mit Fett nie länger als 2 Minuten auf höchster Energiestufe aufgeheizt werden, denn Überhitzung kann zu Beschädigung des Bodens führen.

Masse/Glaskeramik (Strahlung/Halogen):

Die Herdplatte sollte dem Durchmesser des Topfbodens entsprechen oder kleiner sein.

Gasherd:

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

Induktion:

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

Besondere Hinweise für Induktionsherde:

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

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

Energiespartipps

- Beim Garen auf Schon- oder Expressgarstufe die Kochstelle so regulieren, dass die Kochanzeige nicht über die Markierung für die jeweilige Garstufe steigt und das Kochventil nicht abzukochen beginnt.
- 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®



WARNUNG!

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

Im Schnellkochtopf können Sie auf vielfältige Weise garen:

- Schmoren von Fleisch
- Suppen und Eintöpfe
- Gemüse und Kartoffeln
- Zubereitung von Reis
- Zubereitung von Fisch
- Frittieren (ohne Deckel)
- Dampfgaren
- Zubereitung von Tiefkühlkost
- Einkochen

- Entsaften
- Sterilisieren
- Menü kochen

Weitere Informationen und Rezeptideen finden Sie unter www.fissler.com

Vorbereitung

Füllen Sie die Zutaten laut Rezept in den Schnellkochtopf. Achten Sie dabei auf die vorgegebenen Füllmengen (Kapitel 5). Setzen Sie dann den Deckel auf und verschließen Sie den Topf. Zeigt die Verriegelungsanzeige (Abb. A-8) im Deckelstiel grün an, ist der Topf bereit (Kapitel 4).

Wahl der Garstufe

s. Abbildung N
Bei Ihrem Vitaquick® können Sie zwischen zwei Garstufen wählen: Schon-
garstufe (1. Ring) und Expressgarstufe (2. Ring).

Garstufe 1 (1.Ring), ca. 109°C (Schongarstufe)
(40 kPa Betriebsdruck)
Für sehr empfindliche Speisen wie Fisch und Gemüse

Garstufe 2 (2. Ring), ca. 117°C (Expressgarstufe)
(80 kPa Betriebsdruck)
für alle übrigen Speisen wie Fleischgerichte und Eintöpfe

Ankochen und Entlüften

Erhitzen Sie den Schnellkochtopf auf höchster Energiestufe. Unter dem Deckelstiel (Abb. A-6) entweicht Dampf und damit der vitamin-
schädliche 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-5) zu steigen.

Kochanzeige

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

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 die-
ser erste Ring sichtbar bleibt, aber nicht überschritten wird.

Zweiter Ring:
Die Garstufe 2 (Expressgarstufe) 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 an-
sonsten die Flüssigkeit im Topf verdampft.

Garzeiten

Die Garzeiten werden ab Erreichen der gewählten Garstufe (erster oder zweiter weißer Ring) gemessen.

- Grundregeln:**
1. Die Garzeit auf Stufe 2 entspricht in etwa ½ bis ⅓ der normalen Garzeit bei Verwendung eines herkömmlichen Topfes.
 2. Die Garzeit auf Stufe 1 ist um etwa 50% länger als auf Stufe 2.
 3. Die Garzeit-Angaben können variieren, da Menge, Form, Größe und Be-
schaffenheit 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 Druck entweichen lassen (siehe Hinweise im folgenden Kapitel) und erst danach öffnen.

Weitere Garzeiten finden Sie ab Seite 532 ff.

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

7. Abdampfen des Vitaquick®



WARNUNG!

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

Es gibt 3 Methoden, Ihren Fissler Schnellkochtopf abzdampfen

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 1

Schnellabdampfen mit der Bedientaste

s. Abbildung O

Durch leichtes Drücken der Bedientaste (Abb. A-7) in Pfeilrichtung entweicht Dampf unter dem Deckelstiel (Abb. A-6). Halten Sie die Taste bitte gedrückt, bis sich die Kochanzeige komplett abgesenkt hat und kein Dampf mehr entweicht.

Lassen Sie die Taste anschließend 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 dient Ihrer Sicherheit, denn so kann der Topf nicht versehentlich geöffnet werden, wenn er noch unter Druck steht. Versuchen Sie also nicht, die Bedientaste gewaltsam durchzudrücken.

Methode 2

Abkühlen lassen

Diese Methode können Sie wählen, um die Restenergie im Topf zu nutzen. Dafür nehmen Sie den Topf bereits kurz vor Ende der Garzeit vom Herd und lassen ihn langsam abkühlen bis sich die Kochanzeige ganz abgesenkt hat. Drücken Sie dann die Bedientaste leicht, 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. Zum Öffnen des Topfes kann die Bedientaste nun 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 die Bedientaste leicht, 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. Reinigung & Pflege

Reinigung

Reinigen Sie den Schnellkochtopf nach jeder Benutzung.

- Dichtungsring aus dem Deckel lösen und von Hand spülen.
- Kochventil-Einheit abnehmen und mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Deckelstiel abnehmen und unter fließendem Wasser abspülen.
- Topf, Deckel (ohne Dichtungsring, Kochventil-Einheit und Deckelstiel) und Einsätze können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

Bitte beachten Sie dabei:

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

- keine Industriespülmittel oder hochkonzentrierte Reiniger.
- Bei der Reinigung von dekoriertem Kochgeschirr mit farbigen Emaille-Dekor empfehlen wir die Reinigung per Hand mit heißem Spülwasser und einem weichen Schwamm. Reinigen in der Spülmaschine ist deutlich aggressiver, sodass sich im Laufe der Zeit farbliche Veränderungen des Dekors ergeben.

Montage von Kochventil-Einheit und Deckelstiel

Kochventil-Einheit (Abb. A-4)

Abnehmen:

s. Abbildung R

Lösen Sie die Befestigungsschraube (Abb. A-24) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie die Kochventil-Einheit ab. Die Befestigungsschraube lässt sich ohne Werkzeug mit einer Münze lösen.

Montieren:

s. Abbildung S

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

Deckelstiel (Abb. A-9)

Abnehmen:

s. Abbildung T

Lösen Sie den Deckelstiel indem Sie die Befestigungsschraube (Abb. A-22) 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.

9. Wartung & Ersatzteile



WARNUNG!

Verschleißteile wie Dichtungsring und andere Gummiteile müssen

regelmäßig nach maximal 400 Kochvorgängen oder spätestens 2 Jahren gegen Fissler Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Teile, die erkennbare Beschädigungen aufweisen (z.B. Verhärtung, Risse, Verfärbungen oder Verformungen) oder die nicht korrekt sitzen, müssen ebenfalls unverzüglich ausgetauscht werden. Bei Nichtbeachtung sind Funktion und Sicherheit Ihres Schnellkochtöpfes beeinträchtigt. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice oder das Personal des Fachhandels.

Hinweise zum Austausch von Teilen

Dichtungsring (Abb. A-23)

Siehe Kapitel 5.

Rollmembrane (Abb. A-17)

s. Abbildung V

Lösen Sie die Kochventil-Einheit vom Deckel und ziehen Sie die alte Rollmembrane 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 8)

Kochventil-Einheit (Abb. A-4)

s. Abbildung W

Lösen Sie die Befestigungsschraube (Abb. A-24) durch drehen gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie die Kochventil-Einheit ab. Die Befestigungsschraube lässt sich ohne Werkzeug mit einer 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.

Ventilsitzdichtung (Abb. A-19)

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-21)

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-21)

Zur Demontage/Montage der Euromatic müssen Sie zunächst den Deckelstiel abnehmen. Dazu brauchen Sie nur die Schraube auf der Deckelinnen-

seite zu 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
Gegengriff zur Schnellbratpfanne (Abb. Y-3)	22 cm.....	610-310-02-840
.....	26 cm.....	610-710-04-840
Topfstiel Schnellbratpfanne (Abb. Y-2).....	22 cm.....	610-300-02-850
.....	26 cm.....	610-700-04-850
Gegengriff zum Schnellkochtopf (Abb. Y-3) 18 cm.....	610-110-02-840	
.....	22 cm.....	610-310-04-840
.....	26 cm.....	610-710-08-840
Topfstiel Schnellkochtopf (Abb. Y-2)	18 cm.....	610-100-02-850
.....	22 cm.....	610-300-04-850
.....	26 cm.....	610-700-08-850
Deckelstiel (Abb. Y-4).....	alle.....	600-030-11-770
Befestigungsschraube zum Deckelstiel mit Flachdichtung (Abb. Y-12)	alle.....	600-000-00-712
Dichtungsring (Abb. Y-1)	18 cm.....	600-000-18-795
.....	22 cm.....	600-000-22-795
.....	26 cm.....	600-000-26-795
Kochventil-Einheit (Abb. Y-5)	alle.....	600-030-00-700
O-Ring für Kochventil (Abb. Y-8).....	alle.....	021-641-00-780
Rollmembrane (Abb. Y-7).....	alle.....	020-653-00-720
Ventilsitzdichtung (Abb. Y-9)	alle.....	020-653-00-740
Euromatic komplett (Abb. Y-10)	alle.....	011-631-00-750
Dichtungs-Set (Abb. Y-13): Rollmembrane, O-Ring für Kochventil, Ventilsitzdichtung	alle.....	600-000-01-706

Zubehör

Zubehörteil.....	Durchmesser.	Artikelnummer
Einsatz gelocht (inkl. Dreibein) (Abb. Z-1) ..	18 cm.....	610-100-00-800
.....	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)	18 cm.....	001-104-18-200

.....	22 cm.....	001-104-22-200
.....	26cm.....	001-104-26-200
Zusatzdeckel Metall (Abb. Z-4).....	26 cm.....	623-000-26-700

Alle Original-Ersatzteile und Zubehör können Sie im Fissler führenden Handel kaufen. Gerne hilft Ihnen auch unser Kundenservice (s. Kapitel 10).

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

10. 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. Deshalb übernehmen wir für die nachfolgenden Fissler-Produkte gemäß den folgenden Garantiebestimmungen eine Garantie ab Kaufdatum, egal in welchem Land Sie dieses Fissler-Produkt gekauft haben. Wir garantieren damit, dass diese Fissler-Produkte frei von Material- oder Verarbeitungsfehlern sind. Neben der Garantie stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu, die durch die Garantie nicht eingeschränkt werden.

Herstellergarantie

Wir übernehmen auf alle unsere Schnellkochtöpfe eine Garantie 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-Kundenservice (Anschrift siehe unten). Im Garantiefall wird Fissler nach eigenem Ermessen und auf eigene Kosten das Produkt entweder reparieren oder entsprechenden Ersatz liefern. Ansprüche aus dieser Garantie bestehen nur, wenn und soweit

- das Produkt keine Schäden oder Verschleißerscheinungen aufweist, die durch einen von der normalen Bestimmung und/oder den Vorgaben gemäß Gebrauchsanleitung abweichenden Gebrauch verursacht sind,
- das Produkt keine Merkmale aufweist, die auf unsachgemäße Reparaturen oder unsachgemäße chemische oder physikalische Einflüsse auf die Produktoberflächen zurückzuführen sind,
- in das Produkt kein oder nur vom Hersteller autorisiertes Ersatzteil/Zubehör eingebaut wurde.

Garantieausschlüsse

Bei den Schnellkochtöpfen der Serie Vitaquick® sind Verschleißteile von der Garantie ausgenommen.

Zum Beispiel:

- Dichtungsring (Abb. Y-1)
- Kochventildichtung (Abb. Y-8)
- Ventilsitzdichtung (Abb. Y-9)
- Rollmembrane (Abb. Y-7)
- O-Ring zur Euromatic (Abb. Y-11)
- Flachdichtung zur Befestigungsschraube des Deckelstiels (Abb. Y-12)

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 und Zubehör, die nicht der Originalausführung entsprechen
- chemische oder physikalische Einflüsse auf die Produktoberflächen
- farbliche Veränderungen an den Griffen aufgrund von Reinigung in der Spülmaschine
- Nichtbefolgen dieser Gebrauchsanleitung

Adresse Kundenservice

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

Weitere Informationen finden Sie unter www.fissler.com

11. Entsorgung

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

12. Fragen und Antworten



WARNUNG!

Schalten Sie die Kochstelle ab, vergewissern Sie sich, dass Ihr Schnellkochtopf drucklos ist (s. Kapitel 7) und lassen Sie den Schnellkochtopf abkühlen, bevor Sie versuchen, eine Fehlerursache zu beheben.

Frage	Mögliche Ursache	Beheben der Fehlerursache
Beim Ankochen entweicht länger als gewohnt Dampf unter dem Deckelgriff (an der Euromatic)	Der Topf ist nicht richtig verschlossen. (Anzeige im Deckelstiel steht auf rot).	Topf richtig verschließen. (s. Kapitel 4) (Anzeige im Deckelstiel steht auf grün.)
	Die Energiezufuhr ist zu gering.	Maximale Leistung der Heizquelle einstellen.
	Die Kochfeldgröße passt nicht zum Bodendurchmesser des Schnellkochtopfes.	Schnellkochtopf auf das passende Kochfeld stellen. (s. Kapitel 5)
	Der Deckelstiel sitzt locker.	Befestigungsschraube des Deckelstiels auf der Innenseite des Deckels festziehen.
Beim Ankochen entweicht kein Dampf.	Die Fissler Euromatic oder der dazugehörige O-Ring sind verschmutzt oder beschädigt.	Teile reinigen bzw. ersetzen. (s. Kapitel 5, 8, 9)
	Es wurde zu wenig Flüssigkeit in den Topf gegeben.	Mindestmenge Flüssigkeit (200-300 ml) zugeben. (s. Kapitel 5)
Dampf und/oder Wassertropfen entweichen am Deckelrand, bevor die Kochanzeige zu steigen beginnt.	Die Energiezufuhr ist zu gering.	Maximale Leistung der Heizquelle einstellen.
	Der Dichtungsring ist nicht richtig eingelegt.	Dichtungsring richtig einlegen. (s. Kapitel 5)
	Der Dichtungsring ist verschmutzt oder beschädigt.	Dichtungsring reinigen oder ersetzen.
	Der Topf ist nicht richtig verschlossen. (Anzeige im Deckelstiel steht auf rot).	Topf richtig verschließen. (s. Kapitel 4) (Anzeige im Deckelstiel steht auf grün.)

Frage	Mögliche Ursache	Beheben der Fehlerursache
Die Kochanzeige steigt nicht.	Dampf entweicht am Deckelstiel.	Siehe vorige Punkte.
	Dampf entweicht am Deckelrand.	Siehe vorige Punkte.
	Es wurde zu wenig Flüssigkeit in den Topf gegeben.	Mindestmenge Flüssigkeit (200-300 ml) zugeben. (s. Kapitel 5)
	Die Kochventil-Einheit ist nicht richtig und fest verschraubt.	Kochventil-Einheit richtig einsetzen und die Befestigungsschraube festziehen. (s. Kapitel 8)
	Der O-Ring, die Ventilsitzdichtung oder Rollmembrane fehlt, ist defekt oder falsch montiert.	Betroffene Dichtung austauschen oder richtig montieren. (s. Kapitel 9)
Dampf entweicht an der Kochventil-Einheit.	Die Temperatur ist zu hoch. (Die Kochanzeige ist weiter als bis zum zweiten weißen Ring gestiegen)	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 5)
	Die Kochventil-Einheit ist nicht richtig und fest verschraubt.	Kochventil-Einheit richtig einsetzen und Befestigungsschraube festziehen. (s. Kapitel 8)
	Der O-Ring, die Ventilsitzdichtung oder Rollmembrane fehlen, sind defekt oder falsch montiert.	Betroffene Dichtung austauschen oder richtig montieren. (s. Kapitel 9)

Frage	Mögliche Ursache	Beheben der Fehlerursache
Unter dem Deckelstiel (an der Euromatic) entweicht Dampf, obwohl die Kochanzeige bereits gestiegen ist.	Der Deckelstiel sitzt locker.	Befestigungsschraube des Deckelstiels auf der Innenseite des Deckels festziehen.
	Die Flachdichtung zur Befestigungsschraube des Deckelstiels oder der O-Ring zur Euromatic fehlen, sind defekt oder falsch montiert.	Betroffene Dichtung austauschen oder richtig montieren. (s. Kapitel 9)
	Entweicht eine große Menge Dampf, kann die Euromatic als Sicherheitseinrichtung angesprochen haben. Das passiert, wenn das Kochventil verschmutzt oder defekt ist.	Kochventil-Einheit abnehmen und reinigen oder ersetzen. (s. Kapitel 8)
Der Deckelstiel sitzt 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 Schraubendreher nachziehen.
Am Deckelrand entweicht starker Dampf, obwohl die Kochanzeige bereits gestiegen ist.	Der Dichtungsring ist defekt.	Dichtungsring ersetzen. (s. Kapitel 9)
	Der Dichtungsring hat als Sicherheitseinrichtung angesprochen. Das passiert, wenn Kochventil und Euromatic verschmutzt oder defekt sind.	Gerät vom Fissler Kundendienst überprüfen lassen.

Frage	Mögliche Ursache	Beheben der Fehlerursache
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.	Deckelstiel und/oder Topfgriff /-stiel sind nicht richtig montiert.	Befestigung der Griffe prüfen und ggf. festziehen.
	Der Deckelstiel ist defekt.	Deckelstiel austauschen.
	Der Dichtungsring ist nicht richtig eingelegt.	Dichtungsring richtig einlegen. (s. Kapitel 5)
Der Topf lässt sich nicht öffnen.	Der Topf ist nicht richtig verschlossen. (Anzeige im Deckelstiel steht auf rot.)	Topf richtig verschließen. (s. Kapitel 4) (Anzeige im Deckelstiel steht auf grün).
	Es ist noch Druck im Topf.	Den Druck im Topf ablassen. (s. Kapitel 7)
	Die Euromatic hat sich verklemmt.	Bedientaste loslassen. Deckelstiel leicht nach links drücken.

Thank you for choosing Fissler

Congratulations on the purchase of your new Vitaquick® pressure cooker! This new generation of pressure cookers is a result of over 70 years of experience and development.

Pressure Cookers are more relevant than ever. With a pressure cooker, food preparation is fast and easy while preserving vitamins and nutrients. The Vitaquick® sets new standards for ease of use and design.

Your new kitchen companion has been carefully designed, developed and made in Germany. Please utilize the following instructions to get the best cooking experience and to enjoy your pressure cooker for a long time to come. There is so much your new Vitaquick® can do, have fun exploring and bon appétit!

Table of Contents

1. Intended use	26	6. Cooking with the Vitaquick®	34
2. Safety instructions	26	Preparation	35
User instructions	26	Selecting a cooking setting	35
Supervision	26	Parboiling and venting	35
Safe use of the pressure cooker	26	Cooking indicator	36
Safety and maintenance	27	Cooking times	36
Operating the pressure cooker	27	7. Releasing steam from the Vitaquick®	37
Opening the pot	28	8. Cleaning & care	38
3. Description and advantages of the Vitaquick®	29	Cleaning	38
4. Before first use	31	Assembling the pressure regulator and lid handle	39
Opening the pot	31	Storage	39
Positioning aid	31	9. Maintenance & spare parts	39
Closing the pot	31	Notes on replacing parts	40
Locking indicator	31	Spare parts	41
Cleaning	31	Accessories	41
5. Instructions for use	32	10. Warranty & service	42
Safety features	32	Manufacturer warranty	42
Filling quantities	32	Warranty exclusions	42
Stovetop suitability	33	Customer service address	43
Regulating the stove	34	11. Disposal	43
Energy saving tips	34	12. Troubleshooting	43

1. Intended use

- Fissler pressure cookers are intended for the fast and convenient cooking of food and the intended uses listed in Chapter 6. It can only be used for these purposes. Improper use may result in hazards.
- Fissler pressure cookers are not suitable for commercial use.
- Furthermore, Fissler pressure cookers can only be used up to a maximum stove power of 3700 watts.
- The fill levels listed in Chapter 5 must be observed to ensure safe use of the pressure cooker.



2. Safety instructions

User instructions

- Read the user instructions and all directions carefully before using the Vitaquick® pressure cooker, as improper use may result in damage.
- **Save these instructions for future reference for as long as you own the product.** However, if you have lost the user instructions, you can download them from our website www.fissler.com.
- Do not leave the pressure cooker in the hands of anyone who has not yet familiarized themselves with the user instructions.
- Only pass your pressure cooker on to third parties with the user instructions.

Supervision

- Do not use the pressure cooker near children.
- Never leave the pressure cooker unattended. Regulate the energy supply so that the cooking indicator does not rise above the second groove. If the energy supply is not reduced, steam will escape through the valve and the pot will lose liquid. A complete loss of liquid will cause the food to burn and can cause damage to the pot and stovetop.

Safe use of the pressure cooker

- Never use pressure cookers or pressure skillets in a hot oven. Handles, valves and safety devices will be damaged by high temperatures and will then no longer be able to function safely.
- Only deep-fry in the pressure cooker **without** a lid and do not fill more than half capacity with fat/oil. **Never deep-fry with pressure!**
- Pressure cookers must not be used in the medical field, especially not as medical sterilizers, as pressure cookers are not designed for the

required sterilization temperature.

- Do not prepare applesauce or compotes in the pressure cooker, as steam bubbles can form, which can burst open when opening the pot and cause scalding.
- When cooking meat in a pressure cooker, excess pressure is created in the meat. After opening the pressure cooker, let the meat rest for a while before piercing or moving it to avoid burns.

Safety and maintenance

- Only use the pressure cooker with original and fully functional Fissler components. Only use original Fissler spare parts. In particular, only use pots and lids of the same model and other spare parts of the type intended for your appliance (see chapter 9). Failure to do so will impair the function and safety of the pressure cooker.
- Before each use, make sure that all valves and safety devices are undamaged, functional and clean. This is the only way to ensure safe operation. Information on this can be found in chapter 5.
- Do not make any modifications to the pressure cooker. In particular, do not tamper with the safety devices – except for the maintenance measures listed in the user instructions. Do not lubricate the valves!
- Replace wear parts such as the sealing ring and other rubber parts regularly with original Fissler spare parts, i.e. after a maximum of 400 cooking processes or after 2 years at the latest. Parts that show visible damage (e.g. hardening, cracks, discoloration, overheating or deformation) or that do not fit correctly must be replaced immediately. Failure to do so will impair the function and safety of your pressure cooker.
- For your own safety, please tighten loosened screws immediately.
- In addition, replace cracked or damaged plastic handles immediately with original Fissler spare parts.

Repair notice:

You can make minor repairs yourself:

- Replacing parts affected by wear (sealing ring, pressure regulator, the Euromatic or handles).
- Retightening screws.

For other repairs, please contact Fissler customer service.

(See chapter 10)

Operating the pressure cooker

- This appliance cooks under pressure. Improper use may result in burns. Make sure that the device is properly closed before heating. Information

on this can be found in chapter 4. Never use the pressure cooker with the lid on loosely.

- Only use the heating sources listed in chapter 5.
- Never heat the pressure cooker without liquid in it. Overheating can damage the device, the valves, the safety devices and the stovetop. If this happens, do not continue to use the pressure cooker as the functionality of the safety devices can no longer be guaranteed. Have your pressure cooker checked by Fissler customer service.
- Minimum fill volume: 200-300 ml/0.2 to 0.3 qts or about 1 1/4 cups of water/liquid depending on the diameter of your device (see min. marking). If the pressure cooker overheats, plastic parts on the pot or the aluminum core in the base may melt and liquefy. Should this occur, switch off the stove and do not move the pan until it has cooled down completely. Air out the room.
- Never fill the pressure cooker to more than $\frac{3}{4}$ of its capacity (see max. marking). For foods that foam or expand during cooking (such as rice, broth or dried vegetables), fill the pressure cooker to no more than half its capacity (see $\frac{1}{2}$ marking).
- For beans and other legumes, fill the pressure cooker no higher than the $\frac{1}{3}$ marking, as their thin skin can easily rise and clog the valves.
- Move the pressure cooker very carefully when it is under pressure and do not touch hot surfaces. Use the handles and controls to do this. If necessary, use hand protection.

Opening the pot

- Never open the pressure cooker using force. Do not open it until you are sure that the internal pressure has been completely released. Information on this can be found in chapter 7.
- Always shake the pressure cooker before opening it so that no steam bubbles spray out and you do not get scalded. This is particularly important when using the steam quick release or after cooling under running water.
- Always keep your hands, head and body out of the danger zone when letting out steam to avoid being injured by the escaping steam. This particularly applies when using the control button for quickly releasing the steam.



WARNING!

Do not use the pressure cooker if it or any part of it is damaged or deformed or if it is not functioning as described in these user instructions. If this occurs, please contact the nearest Fissler specialist shop or the Fissler customer service. (See chapter 10)

3. Description and advantages of the Vitaquick®

See Figure A

1. Insert set for steaming (depending on model)

- with perforation for optimal steam penetration
- with support feet for free flow of steam even with large food items
- with tripod as stand

2. Helper handle

- with deep groove for safe carrying

3. Openings for steam to escape (pressure regulator)

when the cooking setting is exceeded

4. Pressure regulator

- with cooking indicator
- with valve for automatic pressure limitation (pressure control device)
- removable for easy cleaning

5. Large cooking indicator

- with markings to adjust the gentle or express cooking setting

6. Openings for steam to escape (lid handle)

- while parboiling
- when regulated by the Euromatic
- when releasing steam via the control button

7. Control button

- for opening and releasing steam from the pot

8. Locking indicator

- indicates whether the pot is properly closed

9. Lid handle

- removable for easy cleaning

10. Measuring scale with volume markings

- with min. marking for the minimum liquid filling quantity
- with max. marking for the maximum filling quantity for normal food
- with $\frac{1}{2}$ marking for the maximum filling quantity for expanding foods
- with $\frac{2}{3}$ marking for the maximum filling quantity for beans and legumes

11. Pot handle

- anti-slip stop for a secure hold

12. Positioning orientation dot

- for putting on the lid

13. Flame protection

- protects the handles when using on a gas cooker

14. Positioning orientation dot

- for positioning the lid

15. Conical pot body

- for stacking pots of the same diameter

16. Superthermic base/CookStar® all-stove base (depending on model)

- for optimum heating properties on all types of cookers including induction

17. Rolling membrane

- to seal the cooking indicator

18. Valve base seal

- to seal the pressure regulator

19. O-ring for pressure regulator

- to seal the cooking valve unit

20. Safety nub (safety device)

- prevents pressure build-up when the pot is not properly closed

21. Fissler Euromatic (safety device)

- for automatic parboiling
- prevents pressure build-up when the pot is not properly closed
- automatically limits the pressure
- prevents the pot from being opened as long as it is still under pressure

22. Fastening screw for the lid handle

- no tools required
- with flat gasket, fixed in the lid

23. Sealing ring (safety device)

- made from high quality silicone
- with safety pockets for limiting pressure

24. Screw to fasten the pressure regulator

- with coin slot, easily detachable without tools

See Figure B/B1

- Nominal capacity (does not correspond to the usable capacity)
- CE mark (declares compliance of the device with the EU Directive for pressure cookers)
- Maximum operating pressure (max. permissible control pressure of the pressure regulator)
- Date of manufacture (calendar week/year)
- PC > describes the cooking operating pressure, see chapter 6 „Selecting the cooking setting“.
- PS > describes the maximum permissible pressure

See Figure B2

Standard (declares compliance of the device with GB 15066-2004, applicable to China only)

- Rotation type
- Multi-layer base structure
- Inner diameter
- Nominal capacity (does not correspond to the usable capacity)
- Nominal operating pressure range / Nominal pressure range
- Standard number GB 15066-2004

4. Before first use

Before using the pot for the first time, familiarize yourself with the pot and its handling and check that the contents of the delivery are complete (see illustration A). However, some devices are accessory devices.

Opening the pot

See Figure C

Press the operating button (Fig. A-7) on the lid handle in the direction of the arrow and turn the lid counterclockwise (to the right) as far as it will go. The lid can now be removed.

Positioning orientation

There is a circle (Fig. A-14) on the lid and a corresponding red dot (Fig. A-12) on the pot handle. This is to make it easy to put the lid on.

Closing the pot

See Figure D

Put the lid on by holding it at a slight angle, align the dots of the positioning orientation, and then lower it. The correct position of the lid is marked by a circle symbol on the lid and by a red dot on the pot handle. When these points line up exactly, the lid can be put on.

See Figure E

To close, turn the lid clockwise (to the left) as far as it will go until the pot locks with an audible „click“.

Locking indicator

See Figure F

You can tell whether the pot is properly closed and ready for use by the color of the locking indicator (Fig. A-8) in the lid handle.

Green: the pot is closed properly and ready for use.

Red: the pot is not closed properly, no pressure can be built up.

Cleaning

Before first use, rinse the pot, lid and sealing ring thoroughly. This removes any polishing dust and small impurities that may still be present.

We recommend treating the pot and lid with a stainless steel care product afterwards. This makes the stainless steel more resistant to salts and

acidic foods. Residues of care products should always be washed off thoroughly. You can repeat the treatment as required or when the stainless steel surface has changed visibly.

5. Instructions for use

Safety features

To ensure safety, your Vitaquick® pressure cooker is equipped with various features that work independently. Before each use, please check the functionality of the safety devices mentioned below and never tamper with them. Make sure that the pressure regulator and lid handle are correctly fitted and firmly seated before starting cooking. You will find instructions on this in chapter 8.

Pressure regulator (Fig. A-4)

See Figure G
Remove the pressure regulator from the lid. Check that the cooking indicator (1) and valve body (2) move freely and spring back by applying pressure with your finger.

Euromatic (Fig. A-21)

See Figure H+I
Make sure that the Euromatic sits properly and moves freely in the lid. The O-ring seal must sit firmly in the notch provided.

See Figure J
Check whether the white ball in the Euromatic moves freely and springs back by applying pressure with your finger.

Sealing ring (Fig. A-23) and safety nub (Fig. A-20)

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

Filling quantities



WARNING!
Only cook with enough liquid and make sure that the liquid in the

pressure cooker does not evaporate completely. Failure to do so may cause the food to burn and damage the pot handles, valves, safety devices and the stovetop. If this happens, do not continue to use the pressure cooker as the functionality of the valves and safety devices can no longer be guaranteed. Have your pressure cooker checked by Fissler customer service.

See Figure L
Please note the following information on filling quantities for pressure cooking.
For easy measuring, there is a scale (min./max.) on the inside of the pot.

Depending on the diameter of the device, at least 200-300 ml of liquid is required to produce steam, regardless of whether you are cooking with or without an insert. Never operate the pressure cooker without this minimum amount of liquid.

Ø 18 cm/7"	200 ml/0.21 qt
Ø 22 cm/8.7"	250 ml/0.26 qt
Ø 26 cm/10.2"	300 ml/0.32 qt

The pressure cooker must not be filled to more than ⅔ (two thirds) of its capacity (useable capacity) to ensure safe operation (see max. marking).

½ (Half Capacity)
For foods that foam or expand during cooking, such as rice, broth or dried vegetables, the pressure cooker may be filled to no more than half its capacity (see ½ marking).
⅓ (One third of capacity)
When cooking beans and other pulses, only fill the pot to ⅓ (one third) of its capacity (see ⅓ marking), as their thin skin can easily rise and clog the valves.

Stovetop suitability

Fissler pressure cookers are suitable for all stove tops.
This includes gas stoves, electric (hot plate/glass ceramic surface) and induction stovetops.
To avoid scratching ceramic glass stovetops, you should always lift your cookware when moving it. Fissler does not assume any liability for damage resulting from this.



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

Regulating the stove

Never heat the opened pressure cooker when empty or with only oil for more than 2 minutes at the highest energy setting, as overheating can damage the base.

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

Gas stove:
Place the cookware in the center and avoid flames going up the side of the pot, as this will damage the plastic handles.

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

Special instructions for induction cookers:
To avoid overheating and damage to the cookware due to the high performance of induction, never heat it unattended or while empty. Also observe the instructions provided by the stove manufacturer. A buzzing sound may be heard during use. This noise is due to technical reasons and is not a sign of a defect in the stove or cookware.

Energy saving tips

- When cooking on the gentle or fast cook setting, regulate the stove so that the cooking indicator does not rise above the respective cooking setting and the pressure regulator does not start to release steam.
- Use a burner of the appropriate size (see specifications above).
- Select the cookware size according to the amount being cooked.
- Use the stored heat of the base. Switch off the stove before the end of the cooking time to take advantage of the cooling time.

6. Cooking with the Vitaquick®



WARNING!
Make sure that the liquid in the pressure cooker never evaporates completely! (See instructions in chapter 5)

You can cook in a variety of ways with the pressure cooker:

- Braising meat
- Soups and stews

- Vegetables and potatoes
- Cooking rice
- Cooking fish
- Deep-frying (without lid)
- Steaming food
- Cooking frozen foods
- Preserving
- Juicing
- Sterilizing
- Cooking a whole dish

You can find more information and recipe ideas at www.fissler.com

Preparation

Add the ingredients to the pressure cooker according to the recipe. Observe the specified filling quantities (chapter 5). Then put the lid on and close the pot. If the locking indicator (Fig. A-8) in the lid handle is green, the pot is ready (chapter 4).

Selecting a cooking setting

See Figure N
Your Vitaquick® allows you to select between two cooking settings: Gentle cooking (1st ring) and fast cooking (2nd ring).

Cooking setting 1 (1st ring), approx. 109°C/228°F (gentle cooking)
(40 kPa operating pressure)
For very delicate dishes such as fish and vegetables

Cooking setting 2 (2nd ring), approx. 117°C/243°F (express cooking)
(80 kPa operating pressure)
for all other dishes such as meat dishes and stews

Parboiling and venting

Heat the pressure cooker on the highest energy level. Steam will escape from under the lid handle (Fig. A-6) and with it the oxygen in the air that is harmful to vitamins. This process may take a few minutes. As soon as the Euromatic closes and no more steam escapes, the pressure will begin to build. Shortly thereafter the cooking indicator (Fig. A-5) will start to rise.

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

Cooking indicator

See Figure N

The two markings (white rings) on the cooking indicator will show you when the desired cooking setting/pressure is reached.

First ring:

Cooking setting 1 (gentle cooking) has been reached.

To cook using the setting for gentle cooking, you have to turn down the energy supply shortly before the first white ring is visible. The stove must be adjusted so that this first ring remains visible during the entire cooking process but is not exceeded.

Second ring:

Cooking setting 2 (express cooking) has been reached.

To cook using the setting for gentle cooking, you have to turn down the energy supply at about the same time the first white ring becomes visible. The stove must be adjusted so that this second ring remains visible during the entire cooking process but is not exceeded.

If the cooking indicator continues to rise after the second white ring appears, you will hear a hissing sound and steam will escape from the pressure regulator. In this case, the heat supply is too great and must be reduced. Otherwise the liquid in the pot will evaporate.

Cooking times

The cooking times are measured from the time the selected cooking setting (first and second white ring) is reached.

- Basic rules:**
- 1. The cooking time on setting 2 is approximately ½ to ⅔ of the time normally required when using a conventional pot.
 - 2. The cooking time on setting 1 is about 50% longer than on setting 2.
 - 3. Cooking times may vary depending on the quantity, shape, size and texture of the food.

Example of boiled potatoes:

Normal cooking time	Cooking setting 2	Cooking setting 1
approx. 30 min	approx. 12 min.	approx. 18 min.

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

You can find other cooking times on page 532 ff.

7. Releasing steam from the Vitaquick®



WARNING!

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

There are 3 ways to release steam from your Fissler pressure cooker

You should choose the method for steam release depending on the food being cooked.

For slightly foaming or expanding foods such as legumes, soups or stews or for foods with delicate skins such as boiled potatoes, do not use a method with rapid pressure reduction, as otherwise the food may spill out or the skin may crack.

Method 1

Quick steam release using the control button

See Figure O

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

Then release the button gently, shake the pot and press the control button again. Repeat this process until no more steam escapes. When the pot is depressurized, the Euromatic lowers. The control button can now be pressed all the way down to open the pot.

Note:

As long as there is pressure in the pot, the control button cannot be pressed all the way down. This is for your safety, as it prevents the pot from being opened accidentally when it is still under pressure. Do not try to force the control button down.

Method 2

Allow to cool

You can choose this method to use the residual energy in the pot. To do this, remove the pot from the heat source shortly before the end of the cooking time and allow it to cool slowly until the cooking indicator has gone all the way down.

Then, lightly press the control button to release any remaining pressure. Release the button as soon as no more steam escapes, then gently shake the pot and press the control button again. Repeat this process until no more steam escapes. When the pot is depressurized, the Euromatic

lowers. Now, the control button can be pressed all the way down to open the pot.

This method is particularly suitable for dishes with long cooking times.

Method 3

Quick steam release under running water

See Figure Q

If the escaping steam bothers you, you can also depressurize the pot under running water. To do this, place the pot in the sink and run cold water over the side of the lid (not over the lid handle and pressure regulator) until the cooking indicator has lowered completely. Then, lightly press the control button to release any remaining pressure. Release the button as soon as no more steam escapes, then gently shake the pot and press the control button again. Repeat this process until no more steam escapes. When the pot is depressurized, the Euromatic lowers. The control button can now be pressed all the way down to open the pot.

8. Cleaning & care

Cleaning

Clean the pressure cooker after each use.

- Remove the sealing ring from the lid and rinse by hand.
- Remove the pressure regulator and wipe it off using a damp cloth.
- Remove the lid handle and rinse under running water.
- The pot, lid (without sealing ring, pressure regulator and lid handle) and inserts can also be cleaned in the dishwasher.

Please note:

- To clean, use hot rinsing water with normal dishwashing liquid and a pot sponge or soft brush. Please avoid pointy, rough or sharp objects. You can also use the scrubber side of a sponge if the inside and base of the cookware is very dirty.
- Do not let food residue dry out and do not keep food in the pot for a long time, as this can leave marks on or alter the surface of the stainless steel.
- To preserve the stainless steel surface, use a stainless steel care product regularly. This will effectively remove white spots, tarnish and any built-up film.
- When cleaning in the dishwasher, only use household products in the dosage recommended by the manufacturer. Do not use industrial detergents or highly concentrated cleaners.
- When cleaning cookware with colored enamel decoration, we

recommend cleaning by hand with hot rinsing water and a soft sponge. Dishwasher cleaning is considerably more aggressive, resulting in changes in the decoration's color over time.

Assembling the pressure regulator and lid handle

Pressure regulator (Fig. A-4)

Removal:

See Figure R

Loosen the fastening screw (Fig. A-24) by turning it counterclockwise and remove the pressure regulator. The fastening screw can be loosened without tools using a coin.

Assembly:

See Figure S

Insert the pressure regulator (1) into the specified position in the lid from above (in the center on the bolt), screw on the fastening screw (2) clockwise from below and tighten it firmly.

Lid handle (Fig. A-9)

Removal:

See Figure T

Loosen the cover handle by turning the fastening screw (Fig. A-22) on the inside of the lid counterclockwise.

Assembly:

See Figure U

Hold the lid handle in your hand and place the lid in the specified position. Turn the fastening screw clockwise and tighten it firmly.

Storage

The sealing ring should be stored in a clean, dry and dark (protected from sunlight and UV radiation) place.

To protect the sealing ring and avoid crushing it, place the lid upside down on the pot after cleaning.

9. Maintenance & spare parts



WARNING!

- Wear parts such as the sealing ring and other rubber parts must be replaced regularly, i.e. after a maximum of 400 cooking processes or after 2 years at the latest, with original Fissler spare parts. Parts that show visible damage (e.g. hardening, cracks, discoloration or deformation) or those that do not fit correctly must also be replaced immediately.

Non-compliance can negatively affect the functioning and safety of your pressure cooker. If you have any questions, please contact our customer service or the staff at your specialist retailer.

Notes on replacing parts

Sealing ring (Fig. A-23)

See chapter 5.

Rolling diaphragm (Fig. A-17)

See Figure V

Detach the pressure regulator from the lid and pull off the old rolling membrane.

Place the new rolling membrane into the hole in the lid from the inside.

Check if it sits correctly by rotating it.

Assemble the pressure regulator (see chapter 8)

Pressure regulator (Fig. A-4)

See Figure W

Loosen the fastening screw (Fig. A-24) by turning it counterclockwise and remove the pressure regulator. The fastening screw can be loosened without tools by using a coin.

Assembly:

See Figure S

Insert the pressure regulator (1) into the specified position in the lid from above (in the center on the bolt), screw on the fastening screw (2) clockwise from below and tighten it firmly.

Valve seat seal (Fig. A-19)

See Figure X

Remove the pressure regulator from the lid and pull off the old seal.

Insert the new seal and ensure that the seal is positioned properly and in a flat position on both sides of the lid.

O-ring for Euromatic (Fig. A-21)

See Figure I

Disassembly/assembly is carried out on the inside of the lid. Make sure that the seal is positioned completely in the groove provided for it.

Euromatic (Fig. A-21)

To disassemble/assemble the Euromatic, you must first remove the lid handle. To do this, you need to loosen the screw on the inside of the lid. Once you have removed the O-ring, you can remove the Euromatic from the lid. To assemble the new Euromatic, guide it through the lid without the O-ring, so that the side with the white ball is on the inside of the lid. Then, fit the O-ring as described above.

Spare parts

Spare part.....	Diameter	Item number
Helper handle for pressure skillet (Fig. Y-3)	22 cm/8.7".....	610-310-02-840
.....	26 cm/10.2"	610-710-04-840
Pot handle for pressure skillet (Fig. Y-2).....	22 cm/8.7".....	610-300-02-850
.....	26 cm/10.2"	610-700-04-850
Helper handle for pressure cooker (Fig. Y-3)	18 cm/7	610-110-02-840
.....	22 cm/8.7".....	610-310-04-840
.....	26 cm/10.2"	610-710-08-840
Pot handle for pressure cooker (Fig. Y-2)...	18 cm/7	610-100-02-850
.....	22 cm/8.7".....	610-300-04-850
.....	26 cm/10.2"	610-700-08-850
Lid handle (Fig. Y-4)	all	600-030-11-770
Fastening screw for the lid handle with flat gasket (Fig. Y-12).....	all	600-000-00-712
Sealing ring (Fig. Y-1)	18 cm/7	600-000-18-795
.....	22 cm/8.7".....	600-000-22-795
.....	26 cm/10.2"	600-000-26-795
Pressure regulator (Fig. Y-5).....	all	600-030-00-700
O-ring for pressure regulator (Fig. Y-8)	all	021-641-00-780
Rolling diaphragm (Fig. Y-7).....	all	020-653-00-720
Valve seat seal (Fig. Y-9).....	all	020-653-00-740
Complete Euromatic (Fig. Y-10)	all	011-631-00-750
Seal set (Fig. Y-13): rolling diaphragm, O-ring for pressure regulator, valve seat seal	all	600-000-01-706

Accessories

Accessory part.....	Diameter	Item number
Perforated insert (incl. tripod) (Fig. Z-1).....	18 cm/7	610-100-00-800
.....	22 cm/8.7".....	610-300-00-800
.....	26 cm/10.2"	610-700-00-800
Unperforated insert (incl. tripod) (Fig. Z-2)	22 cm/8.7".....	610-300-00-820
.....	26 cm/10.2"	610-700-00-820
Additional glass lid (Fig. Z-3)	18 cm/7	001-104-18-200
.....	22 cm/8.7".....	001-104-22-200
.....	26 cm/10.2"	001-104-26-200
Additional metal lid (Fig. Z-4)	26 cm/10.2"	623-000-26-700

All Fissler original spare parts and accessories can be purchased from Fissler’s leading retailers. Our customer service is also happy to help you (see chapter 10).

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

You can find a list of dealers and further information at www.fissler.com.

10. Warranty & service

All Fissler products are carefully made from high-quality materials. The quality of our products is checked several times prior to completion and is subject to a strict final inspection. We therefore provide a warranty for the following Fissler products in accordance with the following warranty conditions from the date of purchase, regardless of the country in which you purchased this Fissler product. Therefore, we guarantee that these Fissler products are free from material or processing defects. In addition to the warranty, you are entitled to the statutory warranty rights, which are not restricted by this warranty.

Manufacturer warranty

We provide a warranty for all our pressure cookers as of the date of purchase. In the event of a complaint, please return the complete device together with the receipt to your retailer or send the product well packaged to Fissler Customer Service (see address below). In the case of a warranty claim, Fissler will, at its sole discretion and its own expense, either repair the product or supply a suitable replacement.

Claims resulting from this warranty only exist if and to the extent to which

- the product does not have any damage or signs of wear, which were caused by use deviating from normal purposes and/or the specifications according to the instructions for use,
- the product does not have any properties, which can be attributed to improper repairs or improper chemical or physical influences on the product surface,
- no accessories or only accessories authorized by the manufacturer were integrated into the product.

Warranty exclusions

Wear parts are excluded from the warranty for pressure cookers in the Vitaquick® series.

For example:

- Sealing ring (Fig. Y-1)
- Cooking valve seal (Fig. Y-8)
- Valve seat seal (Fig. Y-9)
- Rolling diaphragm (Fig. Y-7)
- O-ring for Euromatic (Fig. Y-11)
- Flat gasket for the fastening screw of the lid handle (Fig. Y-12)

No warranty is given for damage caused by the following reasons:

- unsuitable or improper use
- incorrect or negligent handling
- improperly carried out repairs
- installation of spare parts and accessories that do not correspond to the original design
- chemical or physical influences on the product surface
- color changes on the handles due to cleaning in the dishwasher
- failure to follow these user instructions

Customer service address

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

Contact customerservice@fissler.com before returning any product.

You can find further information at www.fissler.com

11. Disposal

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

12. Troubleshooting



WARNING!

Switch off the stove, make sure your pressure cooker is depressurized (see chapter 7) and allow the pressure cooker to cool down before attempting to rectify a fault.

Problem	Possible cause	Remedy
Steam escapes from under the lid handle (on the Euromatic) for longer than usual when parboiling.	The pot is not closed properly (indicator in the lid handle is red).	Close the pot properly. (See chapter 4) (Indicator in the lid handle is green.)
	The energy supply is too low.	Set the heat source to maximum power.
	The burner size does not match the base diameter of the pressure cooker.	Place the pressure cooker on the appropriate burner. (See chapter 5)
	The lid handle is loose.	Tighten the fastening screw on the lid handle on the inside of the lid.
	The Fissler Euromatic or the accompanying O-ring are dirty or damaged.	Clean or replace parts. (See chapters 5, 8, 9)
No steam escapes when parboiling.	Not enough liquid was added to the pot.	Add the minimum amount of liquid (200-300 ml/0.2 - 0.3 qt). (See chapter 5)
	The energy supply is too low.	Set the heat source to maximum power.
Steam and/or water droplets are escaping from the edge of the lid before the cooking indicator starts to rise.	The sealing ring is not inserted correctly.	Insert the sealing ring correctly. (See chapter 5)
	The sealing ring is dirty or damaged.	Clean or replace the sealing ring.
	The pot is not closed properly. (Indicator in the lid handle is on red).	Close the pot properly. (See chapter 4) (Indicator in the lid handle is green)

Problem	Possible cause	Remedy
The cooking indicator is not rising.	Steam is escaping from the lid handle.	See previous points.
	Steam is escaping from the edge of the lid.	See previous points.
	Not enough liquid was added to the pot.	Add the minimum amount of liquid (200-300 ml/ 0.2 - 0.3 qt). (See chapter 5)
	The pressure regulator is not screwed on properly and tightly.	Insert the pressure regulator correctly and tighten the fastening screw. (See chapter 8)
	The O-ring, valve seat seal or rolling membrane is missing, defective or incorrectly fitted.	Replace or correctly mount the affected seal. (See chapter 9)
Steam is escaping from the pressure regulator.	The temperature is too high. (The cooking indicator has risen higher than the second white ring)	Dial back the power supply. Make sure to adjust the energy supply so that the cooking indicator does not exceed the marking for the desired cooking setting for the entire cooking time (first or second white ring). (See chapter 5)
	The pressure regulator is not screwed on properly and tightly.	Insert pressure regulator correctly and tighten the fastening screw. (See chapter 8)
	The O-ring, valve seat seal or rolling membrane is missing, defective or incorrectly fitted.	Replace or correctly mount the affected seal. (see chapter 9)

Problem	Possible cause	Remedy
Steam is escaping from under the lid handle (on the Euromatic) even though the cooking indicator has already risen.	The lid handle is loose.	Tighten the fastening screw on the lid handle on the inside of the lid.
	The flat gasket for the lid handle fastening screw or the O-ring for the Euromatic is missing, defective or incorrectly fitted. If a large amount of steam escapes, the Euromatic may have responded as a safety device. This happens when the pressure regulator is dirty or defective.	Replace or correctly mount the affected seal. (See chapter 9) Remove and clean or replace the pressure regulator. (See chapter 8)
The lid handle is loose.	The fastening screw is not tightened firmly.	Tighten the fastening screw on the lid handle on the inside of the lid.
The handles on the pot are loose.	The handle screws are not firmly tightened.	Tighten the screws with a screwdriver.
A lot of steam is escaping from the edge of the lid even though the cooking indicator has already risen.	The sealing ring is defective.	Replace the sealing ring. (See chapter 9)
	The sealing ring has responded as a safety device. This happens when the cooking valve and Euromatic are dirty or defective.	Have the device checked by Fissler customer service.

Problem	Possible cause	Remedy
Steam is escaping from under the round cover cap on the lid handle or on the control button.	A seal is defective.	Replace the lid handle or have it checked by Fissler customer service.
The pot is difficult to close or the control button does not pop out when closing.	Lid handle and/or pot handle are not fitted correctly.	Check the fastening of the handles and tighten if necessary.
	The lid handle is defective.	Replace the lid handle.
	The sealing ring is not inserted correctly.	Insert the sealing ring correctly. (See chapter 5)
	The pot is not closed properly. (Indicator in the lid handle is on red).	Close the pot properly. (See chapter 4) (Indicator in the lid handle is on green).
The pot cannot be opened.	The pot is still under pressure.	Release the pressure in the pot. (See chapter 7)
	The Euromatic has jammed.	Let go of the control button. Push the lid handle slightly to the left.

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 70 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 Vitavit® établit toutefois de nouvelles normes. 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. Essayez les nombreuses possibilités de votre Vitaquick® et régalez-vous !

Sommaire

1. Utilisation conforme	50	Préparation	60
2. Consignes de sécurité	50	Sélection du degré de cuisson	60
Mode d'emploi	50	Démarrage de la cuisson et ventilation	61
Surveillance	50	Indicateur de cuisson	61
Utilisation sûre de l'autocuiseur	50	Temps de cuisson	61
Sécurité et entretien	51	7. Dépressurisation du Vitaquick®	62
Fonctionnement de l'autocuiseur	52	8. Nettoyage & entretien	64
Ouverture de l'autocuiseur	53	Nettoyage	64
3. Description et avantages du Vitaquick®	53	Montage de la soupape et de la poignée du couvercle	64
4. Avant la première utilisation	55	Rangement	65
Ouvrir l'autocuiseur	56	9. Entretien & pièces détachées	65
Orientation de pose	56	Information concernant le remplacement des pièces	65
Fermer l'autocuiseur	56	Pièces détachées	66
Indicateur de verrouillage	56	Accessoires	67
Nettoyage	56	10. Garantie & service	67
5. Instructions d'utilisation	57	Garantie constructeur	68
Dispositifs de sécurité	57	Exclusion de garantie	68
Quantités de remplissage	58	Adresse SAV	69
Cuisinières compatibles	58	11. Élimination	69
Réglage de la cuisinière	59	12. Questions et réponses	69
Conseils d'économies d'énergie	59		
6. La cuisson avec le Vitaquick®	60		

1. Utilisation conforme

- Les autocuiseurs Fissler sont destinés à la cuisson rapide de plats et aux utilisations prévues énumérées au chapitre 6 et ne peuvent être utilisés qu'à ces fins. Une utilisation inappropriée peut entraîner des risques.
- Les autocuiseurs Fissler sont uniquement destinés à un usage conforme et privé.
- En outre, les autocuiseurs Fissler ne peuvent être utilisés que jusqu'à une puissance maximale de 3700 watts.
- Les niveaux de remplissage énumérés au chapitre 5 doivent être respectés pour garantir une utilisation sûre de l'autocuiseur.



2. Consignes de sécurité

Mode d'emploi

- Veuillez lire le mode d'emploi et toutes les instructions dans leur intégralité avant d'utiliser l'autocuiseur Vitaquick®. Une utilisation non conforme peut entraîner des dommages.
- **Veuillez conserver cette notice d'utilisation, aussi longtemps que vous possédez le produit.** Cependant, si vous égarez le manuel d'utilisation, vous pouvez le télécharger sur notre site web www.fissler.com.
- Ne laissez personne utiliser l'autocuiseur sans s'être préalablement familiarisé avec le mode d'emploi.
- Ne donnez votre autocuiseur à une personne tierce qu'avec le mode d'emploi.

Surveillance

- N'utilisez jamais l'autocuiseur à proximité d'enfants.
- Veuillez ne jamais laisser l'autocuiseur sans surveillance. Régler l'alimentation en énergie de manière à ce que l'indicateur de cuisson ne monte au-dessus du deuxième traie. Si l'apport énergétique n'est pas réduit, la vapeur s'échappe par la vanne et l'autocuiseur perd du liquide. La perte totale de liquide fait brûler les aliments et peut endommager l'autocuiseur et la surface de cuisson.

Utilisation sûre de l'autocuiseur

- Ne jamais utiliser l'autocuiseur ou la poêle à frire dans un four chaud. 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 mettre 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 !
- Les autocuiseurs ne doivent pas être utilisés 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.
- Lors de la cuisson de la viande dans un autocuiseur, une pression excessive est créée dans la viande. Afin d'éviter tout risque de brûlure après l'ouverture de l'autocuiseur, veuillez attendre un petit moment avant de piquer ou déplacer la viande.

Sécurité et entretien

- Utilisez l'autocuiseur uniquement avec des composants Fissler originaux et pleinement fonctionnels. Utilisez uniquement les pièces détachées 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 9). En cas de non-respect de cette consigne, la fonctionnalité et la sécurité de votre autocuiseur ne sont plus assurées.
- 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. N'intervenez pas sur les dispositifs de sécurité en particulier, à l'exception des mesures d'entretien indiquées dans le mode d'emploi. Ne pas graisser les soupapes !
- Remplacez régulièrement les pièces d'usure telles que le joint d'étanchéité et autres pièces en caoutchouc par des pièces de rechange originales Fissler, c'est-à-dire après un maximum de 400 cuissons ou au plus tard tous les 2 ans. 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.
- 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.

Conseils de réparation :

Vous pouvez effectuer les petites réparations vous-même :

- Remplacement des composants affectés par l'usure (joint d'étanchéité, soupape, Euromatic ou poignées).
- Resserrage des vis.

Pour toute autre réparation, veuillez contacter le SAV Fissler.
(Cf. chapitre 10)

Fonctionnement de l'autocuiseur

Cet appareil cuit 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 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. Dans ce cas, ne continuez pas à utiliser l'autocuiseur car les fonctions des dispositifs de sécurité ne sont plus garanties. Faites contrôler votre autocuiseur par le service client de Fissler.
- Quantité de remplissage minimum : 200 – 300 ml d'eau selon le diamètre de votre appareil (cf. repère « min »). En cas de surchauffe, il peut arriver que les pièces en plastique de l'autocuiseur 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 $\frac{3}{4}$ de sa capacité (cf. repère « max », correspond à la capacité utile). Pour les aliments qui moussent ou qui gonflent au cours de la cuisson, (comme le riz, les bouillons ou les légumes secs), l'autocuiseur ne doit être rempli qu'à la moitié de sa capacité (cf. 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.
- Déplacez l'autocuiseur avec la plus grande prudence lorsqu'il est sous pression et 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 risquerait 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 que vos mains, votre tête et votre corps ne se trouve pas dans la zone dangereuse, afin de ne pas vous blesser avec la vapeur qui s'échappe. Cela s'applique en particulier lors de l'évacuation rapide de la chaleur au niveau de la touche de commande.



AVERTISSEMENT !

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 (Cf. chapitre 10).

3. Description et avantages du Vitaquick®

Cf. illustration A

1. Kit d'accessoires pour la cuisson à la vapeur (selon le modèle)

- avec perforation allongée pour une pénétration optimale de la vapeur
- avec barres de support permettant la libre circulation de la vapeur, même pour les produits volumineux
- avec trépied

2. Contre-poignée

- avec poignée encastrée pour un transport sûr

3. Ouvertures pour l'évacuation de la vapeur (soupape)

- si le degré de cuisson sélectionné est dépassé

4. Soupape

- avec indicateur de cuisson
- avec soupape limitant automatiquement la pression (dispositif de régulation de la pression)
- amovible pour un nettoyage facile

5. Grand indicateur de cuisson

- avec des repères pour le réglage des niveaux de cuisson délicate et

express

6. Ouvertures pour l'évacuation de la vapeur (poignée du couvercle)

- en début de cuisson
- quand l'Euromatic est activé
- lors de l'évacuation de la vapeur par la touche de commande

7. Touche de commande

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

8. Indicateur de verrouillage

- indique si l'autocuiseur est correctement fermé

9. Poignée du couvercle

- amovible pour un nettoyage facile

10. Graduation avec repère du niveau de remplissage

- avec repère « min » pour la quantité minimale de remplissage en liquide
- avec repère « max » pour la quantité maximale de remplissage avec des aliments à cuisson normale
- avec repère « ½ » pour le remplissage maximum lors de préparations qui gonflent
- avec repère « ⅓ » pour le remplissage maximum pour les haricots et légumineuses

11. Poignée de l'autocuiseur

- Antidérapante pour une prise sûre

12. Point d'orientation de pose

- pour positionner le couvercle

13. Protection anti-flamme

- protège les poignées si l'autocuiseur est utilisé sur une gazinière

14. Orientation de pose

- pour positionner le couvercle

15. Autocuiseur de forme conique

- pour empiler les autocuiseurs (même ceux de diamètre identique)

16. Socle Superthermic / Socle de cuisinière tout usage CookStar® (selon le modèle)

- pour des conditions de chauffe optimales quel que soit le type de cuisinière, y compris plaques à induction

17. Membrane déroulante

- pour l'étanchéité de l'indicateur de cuisson

18. Joint de siège de soupape

- pour l'étanchéité de la soupape

19. Bague en O pour la soupape

- pour l'étanchéité de la soupape

20. Ergot de sécurité (dispositif de sécurité)

- empêche la montée en pression si l'autocuiseur n'est pas correctement verrouillé

21. Fissler Euromatic (dispositif de sécurité)

- pour le démarrage automatique de la cuisson

- empêche 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

22. Vis de fixation de la poignée du couvercle

- pas d'outil nécessaire
- avec joint plat, fixé dans le couvercle

23. Joint d'étanchéité (dispositif de sécurité)

- en silicone de première qualité
- avec sacs de sécurité pour limiter la pression

24. Vis pour fixer la soupape

- avec fente, se desserre facilement sans outil

Cf. illustration B/B1

- Contenu nominal (ne correspond pas à la capacité utilisable)
- Label CE (déclaration de conformité de l'appareil avec la directive CE concernant les autocuiseurs)
- Pression maximale (pression de commande maximale admise par la soupape)
- Date de fabrication (semaine calendaire/année)
- PC > décrit la pression de cuisson, cf. chapitre 6 « Sélection du degré de cuisson ».
- PS > décrit la pression maximale

Cf. illustration B2

Norme (déclaration de conformité de l'appareil avec la norme GB 15066-2004, applicable à la Chine uniquement)

- type rotatif
- composé de fond multicouche
- diamètre intérieur
- contenu nominal (ne correspond pas à la capacité utilisable)
- plage de pressions nominales de fonctionnement/plage de pressions nominales
- référence de la norme GB 15066-2004

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 et de vérifier le contenu de la livraison (cf. illustration A). L'utilisation de certains appareils nécessite un dispositif supplémentaire.

Ouvrir l'autocuiseur

Cf. illustration C

Appuyez sur le bouton de commande (ill. A-7) situé sur la poignée du couvercle dans le sens de la flèche et faites pivoter le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (vers la droite) jusqu'à la butée. Vous pouvez maintenant enlever le couvercle.

Orientation de pose

Un cercle est fixé sur le couvercle (ill. A-14). Il correspond à un point rouge (ill. A-12) se trouvant sur la poignée de l'autocuiseur. Ces repères vous aident à positionner correctement le couvercle.

Fermer l'autocuiseur

Cf. illustration D

Pour poser le couvercle, tenez-le légèrement incliné, alignez les points d'orientation de pose, puis abaissez-le. Le bon positionnement du couvercle est indiqué par un symbole circulaire sur le couvercle ainsi que par un point rouge sur la poignée de l'autocuiseur. Dès que ces points correspondent exactement, vous pouvez poser le couvercle.

Cf. illustration E

Pour fermer le couvercle, tournez-le jusqu'à la butée dans le sens des aiguilles d'une montre (vers la gauche) jusqu'à ce que l'autocuiseur se verrouille avec un « clic » audible.

Indicateur de verrouillage

Cf. illustration F

L'indicateur de verrouillage (ill. A-8) 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 d'étanchéité avec soin avant d'utiliser l'autocuiseur pour la première fois. Ceci permet d'éliminer d'éventuelles poussières de polissage et les petites impuretés encore présentes.

Nous recommandons d'utiliser un produit d'entretien pour inox pour l'autocuiseur et le couvercle. Cela rendra l'inox plus résistant aux sels et aux aliments acides. Toujours bien rincer les résidus de produits d'entretien. Utilisez ces produits régulièrement ou si vous remarquez que la surface en acier change d'apparence.

5. Conseils d'utilisation

Dispositifs de sécurité

Votre autocuiseur Vitaquick® est équipé de divers dispositifs qui veillent de manière autonome à la sécurité de l'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 la soupape et la poignée du couvercle sont correctement montées et bien serrées. Vous trouverez des informations à ce sujet au chapitre 8.

Soupape (ill. A-4)

Cf. illustration G

Retirez l'ensemble de la soupape 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-21)

Cf. illustration H+I

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

Le joint d'étanchéité torique 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-23) et ergot de sécurité (ill. A-20)

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 (1) 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 (2) 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



AVERTISSEMENT !

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. Dans le cas contraire, les aliments risquent de brûler et les poignées, les valves, les systèmes de sécurité et la zone de cuisson peuvent être endommagés. Ne plus utiliser l'autocuiseur si le bon fonctionnement des valves et des systèmes de sécurité n'est plus garanti. Faites contrôler votre autocuiseur par le service client de Fissler.

Cf. illustration L

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

La graduation apposée à l'intérieur de l'autocuiseur (min/max) vous facilitera le dosage.

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.

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

L'autocuiseur ne doit être rempli au maximum qu'aux $\frac{3}{4}$ de sa contenance (volume utile) afin de garantir un fonctionnement sûr (cf. repère « max »).

$\frac{1}{2}$

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 (cf. le repère « $\frac{1}{2}$ »).

$\frac{1}{3}$

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.

Cuisinières compatibles

Les autocuiseurs Fissler conviennent à toutes les cuisinières. Notamment, les gazinières, les plaques à induction, les plaques électriques et vitrocéramiques.

Afin d'éviter les éraflures sur la surface de cuisson vitrocéramique, il est recommandé de toujours soulever votre récipient pour le déplacer. Fissler n'est pas responsable des dommages en résultant.



Réglage de la 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, car une surchauffe peut endommager le fond.

Plaques électriques/vitrocéramiques (radiantes/halogène) :

Le diamètre de la plaque de cuisson doit être le même que celui du fond de l'autocuiseur ou être plus petit.

Gazinière :

Placez l'autocuiseur au centre et évitez tout dépassement des flammes sur les côtés, celles-ci endommageraient les poignées en plastique.

Induction :

placez systématiquement l'autocuiseur au centre de la plaque. La taille du fond de l'autocuiseur doit correspondre à la taille de la plaque ou être supérieure, sinon la plaque de cuisson risque de ne pas détecter le fond de l'autocuiseur.

Remarques spécifiques pour les cuisinières à induction :

afin d'éviter une surchauffe ou une détérioration de l'autocuiseur en raison de la grande puissance des plaques à induction, ne faites jamais chauffer l'autocuiseur à vide. Veuillez tenir compte des conseils d'utilisation du fabricant 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 délicate » ou « cuisson express », réglez la plaque de cuisson de sorte que l'indicateur de cuisson ne dépasse pas le repère correspondant à l'étape de cuisson en cours et que la soupape n'évacue pas la vapeur.
- Utilisez une plaque de cuisson de dimension appropriée (voir les conseils ci-dessus).
- Sélectionnez la taille de l'autocuiseur en fonction de la quantité à cuire.
- 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®



AVERTISSEMENT !

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

L'autocuiseur vous permet d'utiliser divers modes de cuisson :

- braiser de la viande
- soupes et potées
- légumes et pommes de terre
- cuisson du riz
- cuisson du poisson
- friture (sans couvercle)
- cuisson à la vapeur
- cuisson de produits surgelés
- converses
- extraction de jus
- stérilisation
- cuisson simultanée de plusieurs plats

Vous trouverez de plus amples informations et idées de recettes sur le site www.fissler.com

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-8) de la poignée du couvercle passe au vert, la cuisson peut commencer (chapitre 4).

Sélection du degré de cuisson

Cf. illustration N

Avec votre Vitaquick®, vous pouvez choisir entre deux degrés de cuisson : Cuisson lente (1er anneau) et cuisson express (2e anneau).

Degré de cuisson 1 (1er anneau), approx 109 °C (cuisson lente)

(pression de fonctionnement 40 kPa)

Pour les plats délicats tels que poissons et les légumes

Degré de cuisson 2 (2è anneau), env. 117°C (cuisson express)

(pression de fonctionnement 80 kPa)

pour toutes les autres préparations telles que les plats de viande ou les 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-6), éliminant l'oxygène 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-5) commence à monter quelques instants plus tard.

Indicateur de cuisson

Cf. illustration N

L'indicateur de cuisson vous montre quand l'étape de cuisson respective est atteinte au moyen de deux repères (anneaux blancs).

Premier anneau :

Le degré de cuisson 1 (cuisson lente) est atteint.

Pour une cuisson lente, vous devez couper l'alimentation en énergie peu avant que le premier anneau blanc ne devienne visible. La cuisinière doit être réglée de manière à ce que ce premier anneau reste visible tout au long de la cuisson, sans être dépassé.

Deuxième anneau :

Le degré de cuisson 2 (cuisson express) est atteint.

Pour une cuisson rapide, vous devez rétablir l'alimentation en énergie lorsque le premier anneau blanc devient visible. La cuisinière doit être réglée de manière à ce que ce deuxième anneau reste visible tout au long de la cuisson, sans être dépassé.

Si l'indicateur de cuisson continue de monter après l'apparition du deuxième anneau blanc, un sifflement se fait entendre et la vapeur s'échappe de la soupape. Dans ce cas, l'apport de chaleur est trop élevé et doit être réduit, sinon le liquide contenu dans l'autocuiseur s'évapore.

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).

Règles de base :

1. Le temps de cuisson au degré 2 représente environ ½ à ⅔ du temps de

- cuisson normal, lors de l'utilisation d'un autocuiseur conventionnel.
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 en fonction de la quantité, la forme, la taille et la 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, retirez l'autocuiseur de la plaque et procédez à l'évacuation de la vapeur (cf. consignes au chapitre suivant). Une fois cette opération achevée, vous pouvez ouvrir l'autocuiseur.

Vous trouverez d'autres temps de cuisson à partir de la page 532.

7. Dépressurisation du Vitaquick®



AVERTISSEMENT !
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 l'autocuiseur.

Il existe 3 possibilités pour évacuer la pression de votre autocuiseur Fissler
Choisissez le mode d'évacuation de la vapeur en fonction de la préparation contenue.
Pour les aliments moussant ou gonflant facilement comme les légumineuses, soupes ou potées, et pour les denrées ayant une peau fragile comme les pommes de terre en robe des champs, nous vous conseillons de ne pas procéder à une évacuation rapide de la pression, sinon la préparation risque de déborder ou la peau d'éclater.

Méthode 1
Évacuation rapide de la vapeur avec la touche de commande
Cf. illustration O
Une légère pression de la touche de commande (ill. A-7) dans le sens de la flèche déclenche l'évacuation de la vapeur sous la poignée du couvercle (ill. A-6). 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 retirer l'autocuiseur de la source de chaleur 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 ni sur la soupape) 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.

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

8. Nettoyage & entretien

Nettoyage

Nettoyez l'autocuiseur après chaque utilisation.

- Enlevez le joint d'étanchéité du couvercle et lavez-le à la main.
- Enlevez la soupape et essuyez-la avec un chiffon humide.
- Enlevez la poignée du couvercle et rincez-la sous l'eau courante.
- Vous pouvez également laver l'autocuiseur, le couvercle (sans joint d'étanchéité, soupape, ni poignée) et les paniers au lave-vaisselle.

Veillez noter :

- Pour le lavage, utilisez de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle courant ainsi qu'une éponge ou une brosse douce. Évitez d'utiliser des objets pointus, rugueux 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 et altérer l'inox.
- Pour préserver la surface de l'acier inoxydable, utilisez régulièrement le produit d'entretien pour acier inoxydable. Ce produit convient parfaitement pour éliminer les colorations ou les dépôts blancs ou arc-en-ciel.
- Pour le lavage au lave-vaisselle, utilisez uniquement des détergents ménagers courants en respectant le dosage prescrit par le fabricant. N'utilisez ni détergents industriels, ni produits hautement concentrés.
- Pour nettoyer de la vaisselle aux décors en émail, nous conseillons un nettoyage à la main avec du produit vaisselle et de l'eau chaude ainsi qu'une éponge douce. Un nettoyage au lave-vaisselle est bien plus agressif et entraînera au fil du temps des décolorations du décor.

Montage de la soupape et de la poignée du couvercle

Soupape (ill. A-4)

Démontage :

Cf. illustration R

Desserrez la vis de fixation (ill. A-24) en la faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et enlevez la soupape. La vis de fixation peut être desserrée sans outil avec une pièce de monnaie.

Montage :

Cf. illustration S

Insérez la soupape (1) par le haut dans le couvercle, dans la position prescrite (centré 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-9)

Démontage :

Cf. illustration T

Desserrez la poignée du couvercle en faisant tourner la vis de fixation (ill. A-22) 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.

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). Pour protéger l'anneau d'étanchéité et éviter de le comprimer, placez le couvercle à l'envers sur l'autocuiseur après le nettoyage.

9. Entretien & pièces détachées



AVERTISSEMENT !

Les pièces d'usure comme le joint d'étanchéité et les autres pièces en caoutchouc doivent être remplacés à intervalles réguliers, après environ 400 utilisations ou au plus tard tous les 2 ans, par des pièces détachées originales de Fissler. Remplacez immédiatement les pièces présentant des dommages visibles (ex. durcissement, fissures, décolorations 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. **Si vous avez des questions, veuillez contacter notre SAV ou le personnel du commerce spécialisé.**

Information concernant le remplacement des pièces

Joint d'étanchéité (ill. A-23)

Cf. chapitre 5.

Membrane déroulante (ill. A-17)

Cf. illustration V

Desserrez la soupape du couvercle et enlevez l'ancienne membrane.

Insérez la nouvelle membrane déroulante dans le trou du couvercle depuis l'intérieur. Vérifiez qu'elle soit bien adaptée en la tournant.

Montez la soupape (cf. chapitre 8)

Soupape (ill. A-4)

Cf. illustration W

Desserrez la vis de fixation (ill. A-24) en la faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et enlevez la soupape. La vis de fixation peut être desserrée sans outil avec une pièce de monnaie.

Montage

Cf. illustration S

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

Joint de siège de soupape (ill. A-19)

Cf. illustration X

Desserrez la soupape du couvercle et enlevez l'ancien 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-21)

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-21)

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.

Pièces détachées

Pièces détachées.....	Diamètre.....	Artikelnummer
Contre-poignée pour poêle à frire (ill. Y-3) .	22 cm.....	610-310-02-840
.....	26 cm.....	610-710-04-840
Poignée poêle à frire (ill. Y-2)	22 cm.....	610-300-02-850
.....	26 cm.....	610-700-04-850
Contre-poignée pour autocuiseur (ill. Y-3) .	18 cm.....	610-110-02-840
.....	22 cm.....	610-310-04-840
.....	26 cm.....	610-710-08-840
Poignée autocuiseur (ill. Y-2)	18 cm.....	610-100-02-850
.....	22 cm.....	610-300-04-850

.....	26 cm.....	610-700-08-850
Poignée couvercle (ill. Y-4)	tous	600-030-11-770
Vis de fixation pour poignée du couvercle, avec joint plat (ill. Y-12)	tous	600-000-00-712
Joint d'étanchéité (ill. Y-1)	18 cm.....	600-000-18-795
.....	22 cm.....	600-000-22-795
.....	26 cm.....	600-000-26-795
Soupape (ill. Y-5)	tous	600-030-00-700
Joint torique pour soupape (ill. Y-8)	tous	021-641-00-780
Membrane déroulante (ill. Y-7)	tous	020-653-00-720
Joint de siège de soupape (ill. Y-9)	tous	020-653-00-740
Euromatic complet (ill. Y-10)	tous	011-631-00-750
Jeu de joints (ill. Y-13) : membrane déroulante, joint torique pour soupape, joint de siège de soupape	tous	600-000-01-706

Accessoires

Accessoire	Diamètre	Référence
Panier perforé (avec trépied) (ill. Z-1)	18 cm.....	610-100-00-800
.....	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)	18 cm.....	001-104-18-200
.....	22 cm.....	001-104-22-200
.....	26 cm.....	001-104-26-200
Couvercle supplémentaire en métal (ill. Z-4)	26 cm.....	623-000-26-700

Vous trouverez toutes les pièces détachées d'origine et les accessoires chez les principaux détaillants Fissler. N'hésitez pas à vous adresser à notre SAV (cf. chapitre 10).

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

10. 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. Pour cette raison, nous garantissons tous les produits Fissler

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

selon les conditions de garantie à partir de la date d'achat, quel que soit le pays dans lequel vous avez acheté ce produit Fissler. Nous garantissons ainsi que ces produits Fissler sont exempts de tout défaut matériel ou de fabrication. En plus de la garantie, vous bénéficiez des droits de garantie légaux, qui ne sont pas limités par la garantie.

Garantie constructeur

Nous garantissons tous nos autocuiseurs 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). En cas de recours à la garantie, Fissler effectuera une réparation du produit ou livrera un article équivalent selon sa volonté et à ses frais.

Les prétentions à la garantie sont uniquement valables lorsque et dans la mesure où

- le produit ne présente aucun dommage ni signe d'usure ayant été causé par une utilisation non conforme à l'usage prévu et/ou aux consignes du mode d'emploi,
- le produit ne présente aucune caractéristique résultant de réparations inappropriées ou d'influences chimiques ou physiques impropres sur ses surfaces,
- aucune pièce de rechange et aucun accessoire - sauf autorisé par le fabricant - n'a été intégré dans le produit.

Exclusion de garantie

Les pièces d'usure sont exclues de la garantie des autocuiseurs de la série Vitaquick®.

Par exemple :

- Joint d'étanchéité (ill. Y-1)
- Joint de soupape (ill. Y-8)
- Joint de siège de soupape (ill. Y-9)
- Membrane déroulante (ill. Y-7)
- Joint torique pour l'Euromatic (ill. Y-11)
- Joint plat pour la vis de fixation de la poignée du couvercle (ill. Y-12)

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

- utilisation non appropriée et non conforme
- mauvaise manipulation ou négligence
- réparations effectuées dans des conditions non conformes
- montage de pièces détachées et d'accessoires non conformes au modèle original

- influences chimiques ou physiques sur les surfaces du produit
- changements de couleur sur les poignées en raison d'un nettoyage en lave-vaisselle
- non-respect de ce mode d'emploi

Adresse SAV

Fissler GmbH
Service après-vente
Harald-Fissler-Str. 10
55768 Hoppstädten-Weiersbach
Tél. : +49 6781 - 403 100

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

11. Élimination

Contribuez à la protection de l'environnement ! Vous pouvez jeter le carton avec les déchets papier. Comme l'appareil contient de nombreux matériaux recyclables, vous devez l'apporter à un point de collecte dans votre ville ou municipalité (centre de recyclage) pour qu'il soit éliminé.

12. Questions et réponses



AVERTISSEMENT !

Éteignez la plaque de cuisson, veillez à ce que votre autocuiseur soit dépressurisé (cf. chapitre 7) et laissez refroidir l'autocuiseur avant d'essayer de résoudre une panne.

Question	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 rouge)	Verrouiller correctement l'autocuiseur. (cf. chapitre 4) (le repère de la poignée du couvercle est sur vert).
	La plaque n'est pas assez chaude.	Régler la source de chaleur sur la puissance maximale.
	La taille de la plaque ne correspond pas au diamètre du fond 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.
	L'Euromatic Fissler ou le joint torique correspondant sont sales ou endommagés.	Nettoyer ou remplacer les pièces (cf. chapitres 5, 8, 9).
En début de cuisson, pas d'émanation de vapeur.	Il n'y a pas assez de liquide dans l'autocuiseur.	Ajouter une quantité minimale de liquide (200-300 ml). (cf. chapitre 5)
	La plaque n'est pas assez chaude.	Régler la source de chaleur sur la puissance maximale.

Question	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.	Placer correctement le joint d'étanchéité (cf. chapitre 5).
	Le joint d'étanchéité est sale ou endommagé.	Nettoyer ou remplacer le joint d'étanchéité.
	L'autocuiseur n'est pas bien verrouillé. (le repère de la poignée du couvercle est rouge)	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.	Cf. points précédents.
	De la vapeur s'échappe au bord du couvercle.	Cf. plus haut.
	Il n'y a pas assez de liquide dans l'autocuiseur.	Ajouter une quantité minimale de liquide (200-300 ml). (cf. chapitre 5)
	La soupape n'est pas bien vissée et mal serrée.	Placer correctement la soupape et resserrer la vis de fixation (cf. chapitre 8).

Question	Cause éventuelle	Solution
L'indicateur de cuisson ne monte pas.	Le joint torique, le joint de siège de soupape ou la membrane déroulante manque, est défectueux ou mal monté.	Remplacer le joint en question ou le monter correctement (cf. chapitre 9).
Émanation de vapeur au niveau de la soupape.	La température est trop élevée. (L'indicateur de cuisson a dépassé le deuxième anneau blanc).	Réduire la source de chaleur. Veillez à régler l'alimentation en énergie de manière à ce que l'indicateur de cuisson ne dépasse pas le repère correspondant au niveau de cuisson souhaité (premier ou deuxième anneau blanc) pendant toute la durée de la cuisson. (voir chapitre 5)
	La soupape n'est pas bien vissée et mal serrée.	Placer correctement la soupape et resserrer la vis de fixation (cf. chapitre 8).
	Le joint torique, le joint de siège de soupape ou la membrane déroulante manque, est défectueux ou mal monté.	Remplacer le joint en question ou le monter correctement (cf. chapitre 9).
Émanation de vapeur sous la poignée du couvercle (au niveau de l'Euromatic) bien que l'indicateur de cuisson soit déjà monté.	La poignée du couvercle bouge.	Resserrer la vis de fixation de la poignée du couvercle sur la face intérieure du couvercle.
	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.	Remplacer le joint en question ou le monter correctement (cf. chapitre 9).

Question	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.	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.	Enlever la soupape et la nettoyer ou la remplacer (cf. chapitre 8).
La poignée du couvercle bouge.	Le 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.
Forte émanation de vapeur au bord du couvercle bien que l'indicateur de cuisson soit déjà monté.	Le joint d'étanchéité est défectueux.	Remplacer le joint d'étanchéité (cf. chapitres 9).
	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.	Faire contrôler l'appareil par le SAV Fissler.
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.

Question	Cause éventuelle	Solution
L'autocuiseur est difficile à verrouiller ou la touche de commande ne reprend pas sa position au verrouillage.	Les poignées du couvercle et/ou de l'autocuiseur ne sont pas correctement montées.	Contrôler et resserrer, le cas échéant, la fixation des poignées.
	La poignée du couvercle est défectueuse.	Remplacer la poignée du couvercle.
	Le joint d'étanchéité n'est pas placé correctement.	Placer correctement le joint d'étanchéité (cf. chapitre 5).
	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 sur vert).
Impossible d'ouvrir l'autocuiseur.	L'appareil est encore sous pression.	Évacuer la pression dans l'autocuiseur (cf. chapitre 7).
	L'Euromatic est bloqué.	Relâcher la touche de commande. Presser légèrement la poignée du couvercle vers la gauche.

Muchas gracias por su confianza

y enhorabuena por haber adquirido su nueva olla a presión Vitaquick®. Nuestros más de 70 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 rápido, 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. Siga estas instrucciones para prolongar al máximo la vida útil de su olla a presión. Así podrá disfrutar de su excelente fabricación alemana durante muchos años. Confiamos en que disfrute probando las numerosas posibilidades que le brinda su Vitaquick®.

Índice

1. Uso previsto	76	Elección del nivel de cocción	86
2. Advertencias de seguridad	76	Cocción breve y vaciar el aire	86
Instrucciones de uso	76	Indicador de cocción	86
Supervisión	76	Tiempos de cocción	87
Uso seguro de la olla a presión	76	7. Despresurizador de Vitaquick®	88
Seguridad y mantenimiento	77	8. Limpieza y cuidados	89
Funcionamiento de la olla a presión	78	Limpieza	89
Apertura de la olla	78	Montaje de la válvula de control de cocción y el mango de la tapa	90
3. Descripción y ventajas de Vitaquick®	79	Conservación	90
4. Antes del primer uso	81	9. Mantenimiento y piezas de repuesto	90
Apertura de la olla	81	Indicaciones sobre la sustitución de piezas	91
Orientación de la tapa	81	Piezas de sustitución	92
Cierre de la olla	81	Accesorios	92
Indicador de cierre	82	10. Garantía y servicio	93
Limpieza	82	Garantía del fabricante	93
5. Consejos para el uso	82	Exclusiones de la garantía	94
Dispositivos de seguridad	82	Dirección del servicio de atención al cliente	94
Volumen de llenado	83	11. Eliminación	95
Propiedades de la placa	84	12. Preguntas y respuestas	95
Regulación de la placa	84		
Consejos para ahorrar energía	85		
6. Cocinar con Vitaquick®	85		
Preparación	86		

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

1. Uso previsto

- Las ollas a presión Fissler sirven para la cocción rápida de alimentos así como para los usos previstos en el capítulo 6 y solo puede utilizarse para tales usos descritos. Cualquier uso indebido puede dar lugar a peligros.
- Las ollas a presión Fissler solo son aptas para su uso privado y previsto.
- Además, las ollas a presión de Fissler solo pueden utilizarse en placas con una potencia máxima de 3700 vatios.
- Tenga en cuenta las capacidades de llenado descritas en el capítulo 5 para garantizar un uso seguro de la olla a presión.



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.
- **Conserve estas instrucciones de uso durante todo el tiempo que conserve el producto.** Si perdiese las instrucciones de uso, puede descargarlas de nuevo en nuestra web www.fissler.com.
- No deje que otras personas, que no se hayan familiarizado con 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.
- Nunca deje la olla a presión sin supervisión. Regule el suministro de energía de manera que el indicador de cocción no suba hasta la zona roja. 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.

Uso seguro de la olla a presión

- Nunca introduzca una olla ni sartén a presión en el horno. Las asas, válvulas y dispositivos de seguridad resultarían dañados a causa de la elevada temperatura y dejarían de ser seguros.
- Cuando prepare fritos en la olla a presión, hágalo sin poner la tapa y llene el recipiente con aceite hasta la mitad como máximo. ¡Nunca fría

alimentos a presión!

- 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.
- Al cocinar carne en la olla a presión se genera una presión excesiva en la carne. Por favor, no pinche ni mueva la carne directamente tras abrir la olla, sino deje que la carne repose para evitar quemaduras.

Seguridad y mantenimiento

- Utilice siempre la olla a presión con piezas originales y completamente funcionales de Fissler. 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 9). Si no se respetan estas instrucciones, el funcionamiento y la seguridad de su olla a presión pueden verse afectados negativamente.
- Antes de cada uso, asegúrese de que todas las válvulas y dispositivos de seguridad están en perfecto estado, funcionan correctamente y están limpios. Solo así puede garantizarse un correcto funcionamiento. Para más información al respecto, consulte el capítulo 5.
- No realice ninguna modificación 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. Las piezas que muestran claros signos de desgaste, como rigidez, grietas, decoloración, sobrecalentamiento o deformación, o que no asientan correctamente, deben cambiarse de inmediato. Si no se respetan estas instrucciones, el funcionamiento y la seguridad de su olla a presión pueden verse afectados.
- 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.

Advertencia sobre reparaciones:

Usted puede realizar pequeñas reparaciones:

- Puede sustituir las piezas de desgaste (como juntas, válvulas, Euromatic o asas y mangos).

- Puede apretar los tornillos.

Para cualquier otro tipo de reparación, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Fissler.
(capítulo 10)

Funcionamiento de la olla a presión

- Este aparato 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.
 - No caliente nunca la olla a presión sin líquido, ya que esto puede causar daños en el producto, en las válvulas, los dispositivos de seguridad y en la placa de cocción. En tal caso, deje de utilizar la olla a presión ya que no se podrá garantizar que los dispositivos de seguridad sigan funcionando correctamente. Asegúrese de que el equipo de asistencia de Fissler revise la olla a presión.
 - 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 a presión más de dos tercios de su capacidad (marca «max», corresponde al volumen útil). Si va a cocinar alimentos que producen espuma o que aumentan de tamaño, como arroz, caldos o verduras deshidratadas, llene la olla como máximo hasta la mitad de su capacidad (marca «½»).
- Si va a cocinar judías y otras legumbres, llene la olla a presión como máximo hasta un tercio de su capacidad (marca «⅓») ya que las pieles podrían ascender y atorar la válvula.
- 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. 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. (véase capítulo 10)

3. Descripción y ventajas de Vitaquick®

Ver imagen A

1. 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

2. Asa opuesta

- con empuñadura grande para una manipulación más segura

3. Aberturas para la salida de vapor (válvula de control de cocción)

- al sobrepasar el nivel de cocción seleccionado

4. Válvula de control de cocción

- con indicador de cocción
- con válvula para la limitación automática de presión (dispositivo de regulación de presión)
- desmontable para facilitar la limpieza

5. Indicador de cocción grande

- Con marcas para ajustar el nivel de cocción lenta y exprés

6. Aberturas para la salida de vapor (mango de la tapa)

- durante la cocción breve
- al activarse el Euromatic
- al salir el vapor a través del botón de cierre

7. Botón de cierre

- para abrir y dejar salir el vapor de la olla

8. Indicador de cierre

- indica si la olla está bien cerrada

9. Mango de la tapa

- desmontable para facilitar la limpieza

10. Marcas de llenado

- marca «min» que indica el volumen mínimo de relleno con líquido
- marca «max» que indica el volumen máximo de relleno con platos normales
- marca «½» que indica el volumen máximo de relleno con recetas que aumentan de volumen
- marca «¾» que indica el volumen máximo de relleno de recetas con judías y legumbres

11. Mango de la olla

- con tope de deslizamiento para una manipulación más segura

12. Punto de orientación de la tapa

- Para posicionar la tapa

13. Protección antillamas

- protege las asas en las placas de gas

14. Orientación de la tapa

- Para posicionar la tapa

15. Cuerpo de olla cónico

- para apilar las ollas del mismo diámetro

16. Fondo Superthermic/CookStar® apto para cualquier tipo de cocinas (depende del modelo)

- para una transmisión óptima del calor sobre cualquier tipo de placa, incluso de inducción

17. Membrana de silicona

- para proteger el indicador del nivel cocción

18. Junta de asiento de válvula

- para hermetizar la válvula de cocción

19. Junta tórica para la válvula de control de cocción

- para hermetizar la unidad de la válvula de cocción

20. Leva de seguridad (dispositivo de seguridad)

- evita la formación de presión cuando la olla no está bien cerrada

21. 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

22. Tornillo de fijación del mango de la tapa

- sin necesidad de herramientas
- con junta plana fija en la tapa

23. Junta (dispositivo de seguridad)

- fabricada en silicona de gran calidad
- con bolsas de seguridad que limitan la presión

24. Tornillo para sujetar la válvula de control de cocción

- con hendidura para poder retirarla fácilmente sin necesidad de utilizar herramientas

Ver imagen B/B1

- a. Volumen neto (distinto al volumen útil)
- b. Distintivo CE (indica que el producto cumple las directrices de la CE sobre ollas a presión)
- c. Máxima presión operativa (máximo permitido para la expulsión de vapor por la válvula)
- d. Fecha de fabricación (semana/año)
- e. PC > describe la presión de cocción, ver capítulo 6 «Elección del nivel de cocción»
- f. PS > describe la presión máxima permitida

Ver imagen B2

Norma (indica que el producto cumple las directrices de la GB 15066-2004, se aplica solo a China)

- a. Tipo de rotación
- b. Fondo multicapa
- c. Diámetro interior
- d. Volumen neto (distinto al volumen útil)
- e. Rango de presión operativa nominal/Rango de presión nominal
- f. Número de la norma GB 15066-2004

4. Antes del primer uso

Antes de utilizarla por primera vez, familiarícese con la olla y su manejo. Compruebe también que se han entregado todos los componentes del volumen de suministro (ver imagen A). Tenga en cuenta que los accesorios no están incluidos en algunos aparatos.

Apertura de la olla

Ver imagen C

Presione el botón de control (fig. A-7) del mango de la tapa en la dirección de la flecha y gire la tapa hasta el tope en el sentido contrario a las agujas del reloj (hacia la derecha). Ya puede retirar la tapa.

Orientación de la tapa

La tapa cuenta con un círculo (fig. A-14) y un punto rojo contrapuesto (fig. A-12) en el mango de la olla. Esto sirve para facilitar la colocación de la tapa.

Cierre de la olla

Ver imagen D

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

Coloque la tapa ligeramente inclinada sobre los correspondientes puntos de orientación y, a continuación, bájela. Un símbolo circular en la tapa y punto rojo en el mango de la olla indican la posición correcta de la tapa. Si ambos puntos coinciden, la tapa puede colocarse.

Ver imagen E

Para cerrar la tapa, gírela hacia el tope en el sentido de las agujas del reloj (hacia la izquierda) hasta que oiga un clic.

Indicador de cierre

Ver imagen F

Si la olla está bien cerrada y preparada para el uso, el indicador de cierre (Fig. A-8) 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.

Para los usos posterior recomendamos usar limpiador de acero inoxidable. Esto hará que el acero inoxidable sea más resistente a la exposición de sales o alimentos ácidos. Los restos del producto limpiador deben ser eliminados perfectamente enjuagando 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 la seguridad del aparato. Antes de cada uso, compruebe el correcto funcionamiento de los siguientes dispositivos de seguridad y no los altere bajo ningún concepto. Asegúrese de que la válvula de control de cocción y el mango de la tapa están correctamente montados y fijados antes de empezar la cocción. Para más información al respecto, consulte el capítulo 8.

Válvula de control de cocción (Fig. A-4)

Ver imagen G

Retire la válvula de control de cocción 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-21)

Ver 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.

Ver imagen J

Presione con el dedo la bola blanca del Euromatic para comprobar que se mueve libremente y que regresa a su posición original.

Junta (Fig. A-23) y leva de seguridad (Fig. A-20)

Ver imagen K

Compruebe que la junta y el borde de la tapa estén limpios, la junta no esté dañada y la leva de seguridad (1) se mueve libremente.

Coloque la junta de forma que quede completamente plana debajo del borde curvado (2) 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 llenado



NOTA IMPORTANTE:

Nunca utilice la olla sin el nivel suficiente de líquido y asegúrese de que no se evapora todo el líquido cuando esté cocinando. De lo contrario, el alimento podría quemarse y podrían producirse daños en la olla, las asas, los dispositivos de seguridad y la placa. En tal caso, deje de utilizar la olla a presión ya que no se podrá garantizar que las válvulas y los dispositivos de seguridad sigan funcionando correctamente. Asegúrese de que el equipo de asistencia de Fissler revise la olla a presión.

Ver 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/max).

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.

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

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

$\frac{1}{2}$

Si va a cocinar alimentos que producen espuma o que aumentan de tamaño durante la cocción, como arroz, caldos o verduras deshidratadas, llene la olla como máximo hasta la mitad de su capacidad (marca « $\frac{1}{2}$ »).

$\frac{1}{3}$

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

Propiedades de la placa

Las ollas a presión de Fissler son aptas para todo tipo de cocinas.

Estas incluyen cocinas de gas, así como placas eléctricas, vitrocerámicas y de inducción.

Para evitar que las placas vitrocerámicas se rayen, levante la olla antes de desplazarla. Fissler no asume ninguna responsabilidad por los daños que puedan producirse en las placas de cocina.



Regulación 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 resultar dañado.

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 ya que se podrían dañar las asas de plástico.

Inducción:

Coloque el recipiente centrado sobre la zona de cocción. El tamaño de la base 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 la base de la olla.

Indicaciones especiales para las placas de inducción:

Para evitar el sobrecalentamiento y cualquier daño en el 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 exprés, ajuste la placa de manera que el indicador de cocción no pase la marca para el nivel de cocción correspondiente y la válvula de cocción no empiece a dejar salir vapor.
- Utilice una zona de cocción del tamaño adecuado (consulte las instrucciones anteriores).
- Escoja el tamaño de la olla en función de la cantidad de comida que 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 calor residual.

6. Cocinar con Vitaquick®



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 indicaciones del capítulo 5)

La olla a presión permite preparar innumerables platos con distintas técnicas:

- Estofar de carne
- Sopas y guisos
- Verduras y patatas
- Preparación de arroz
- Preparación de pescado
- Freír (sin tapa)
- Recetas al vapor
- Preparación de alimentos congelados
- Preparación de conservas
- Extracción de jugos

- Esterilización
- Preparación de menús completos

Encontrará más información y recetas en www.fissler.com.

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-8) del mango de la tapa se encienda de color verde, la olla estará preparada para la cocción (consulte el capítulo 4).

Elección del nivel de cocción

Ver imagen N
Su Vitaquick® le permite elegir entre dos niveles de cocción: Nivel de cocción moderada (primer anillo) y nivel de cocción exprés (segundo anillo).

Nivel de cocción 1 (primer anillo), aprox. 109 °C (nivel moderado)
(40 kPa de presión de trabajo)
Para ingredientes muy delicados como pescado y verdura

Nivel de cocción 2 (segundo anillo), aprox. 117 °C (nivel exprés)
(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-6) 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-5).

Indicador de cocción

Ver imagen N
El indicador de cocción le indica que se ha alcanzado el nivel de cocción correspondiente mediante dos marcas (anillos blancos).

Primer anillo:
Se ha alcanzado el nivel de cocción 1 (nivel moderado).
Para cocinar en el nivel moderado, debe apagar la placa un poco antes de que se vea el primer anillo blanco. Debe ajustar la placa de manera que el primer anillo blanco se mantenga visible durante todo el proceso de cocción, pero sin que se sobrepase.

Segundo anillo:
Se ha alcanzado el nivel de cocción 2 (nivel exprés).
Para cocinar en el nivel rápido, debe reducir la potencia de la placa una vez se haga visible el primer anillo blanco. Debe ajustar la placa de manera que el segundo anillo blanco se mantenga visible durante todo el proceso de cocción, pero sin que se sobrepase.
Si el indicador de cocción sigue subiendo después de que aparezca el segundo anillo blanco, se oirá un silbido y saldrá vapor de la válvula de control de cocción. En tal caso, el suministro de calor será demasiado alto y deberá reducirse, de lo contrario el líquido de la olla se evaporará.

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).

- Normas básicas:**
1. El tiempo de cocción en el nivel 2 corresponde a aprox. ½ - ⅓ del tiempo de cocción normal en una olla convencional.
 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

Cuando finalice el tiempo de cocción, retire la olla del fuego y deje salir la presión (consulte las indicaciones del capítulo siguiente) antes de abrir la tapa.

Encontrará otros tiempos de cocción a partir de la pág. 532.

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

7. Despresurizador de Vitaquick®



NOTA IMPORTANTE:

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

Existen 3 posibilidades para extraer la presión de la olla a presión de Fissler.

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

Ver imagen O

Al presionar un poco el botón de cierre (Fig. A-7) en la dirección de la flecha, el vapor sale por la parte delantera del mango de la tapa (Fig. A-6). Mantenga pulsado el botón hasta que el indicador de cocción haya descendido del todo y no salga más vapor.

Suelte el botón, 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 tenga 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 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 tenga 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

Ver 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 válvula de control 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 tenga presión, el Euromatic desciende. Ahora el botón de cierre se puede introducir completamente hacia el interior para abrir la olla.

8. Limpieza y cuidados

Limpieza

Limpie la olla a presión después de cada uso.

- Retire la junta de la tapa y lávela a mano.
- Retire la válvula de control de cocción y límpiela con un paño húmedo.
- Retire el mango de la tapa y enjuáguelo bajo el agua del grifo.
- La olla, la tapa (sin junta, válvula de control 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 la cara rugosa del estropajo.
- No deje que se sequen los restos de comida dentro de la olla ni la utilice para guardar alimentos durante mucho tiempo, ya que pueden producirse manchas y alteraciones en el acero inoxidable de las superficies.
- Para conservar las superficies de acero inoxidable, utilice cada cierto tiempo un producto específico para el cuidado del acero inoxidable. Este producto está especialmente recomendado para eliminar manchas

- o capas blancas o tornasoladas.
- Si lava la olla en el lavavajillas utilice únicamente productos domésticos siguiendo la dosis recomendada por el fabricante, nunca productos industriales ni limpiadores concentrados.
- Cuando limpie batería de cocina decorada con esmalte de color, le recomendamos que lo haga a mano con agua caliente y una esponja suave. El lavado del lavavajillas es mucho más abrasivo, por lo que el color de los elementos decorativos puede cambiar con el tiempo.

Montaje de la válvula de control de cocción y el mango de la tapa

Válvula de control de cocción (Fig. A-4)

Desmontaje:

Ver imagen R

Desmonte el tornillo de fijación (Fig. A-24) girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj y retire la válvula de control de cocción. El tornillo de fijación se puede aflojar con una moneda sin necesidad de herramientas.

Montaje:

Ver imagen S

Coloque la válvula de control de cocción (1) en la parte superior de la tapa en la posición indicada (centrada sobre el perno), gire el tornillo de fijación (2) desde abajo en el sentido de las agujas del reloj y apriételo.

Mango de la tapa (Fig. A-9)

Desmontaje:

Ver imagen T

Desmonte el mango de la tapa girando el tornillo de fijación (Fig. A-22) por el lado interior de la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj.

Montaje:

Ver 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.

9. Mantenimiento y piezas de repuesto



NOTA IMPORTANTE:

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, como grietas, decoloraciones, deformaciones o partes endurecidas, o que no asientan correctamente, deben reemplazarse de inmediato.

Si no se cumplen estas instrucciones, el funcionamiento y la seguridad de su olla a presión pueden verse afectados. Para resolver cualquier pregunta póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente o con el personal de su tienda especializada.

Indicaciones sobre la sustitución de piezas

Junta (Fig. A-23)

Consulte capítulo 5.

Membrana de silicona (Fig. A-17)

Ver imagen V

Desmonte la válvula de control de cocción de la tapa y retire la membrana de silicona usada.

Introduzca la membrana de silicona nueva en el agujero de la tapa desde el interior. Gírela para comprobar que esté correctamente colocada.

Monte la válvula de control de cocción (consulte capítulo 8).

Válvula de control de cocción (Fig. A-4)

Ver imagen W

Desmonte el tornillo de fijación (Fig. A-24) girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj y retire la válvula de control de cocción. El tornillo de fijación se puede aflojar con una moneda sin necesidad de herramientas.

Montaje:

Ver imagen S

Coloque la válvula de control de cocción (1) en la parte superior de la tapa en la posición indicada (centrada sobre el perno), gire el tornillo de fijación (2) desde abajo en el sentido de las agujas del reloj y apriételo.

Junta de asiento de válvula (Fig. A-19)

Ver imagen X

Desmonte la válvula de control de cocción de la tapa y retire la junta usada.

Coloque la nueva junta y compruebe que queda bien asentada y limpia en ambos lados de la tapa.

Junta tórica del Euromatic (Fig. A-21)

Ver 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 la ranura correspondiente.

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

Euromatic (Fig. A-21)

Antes de montar y desmontar el Euromatic debe retirar el mango de la tapa. Para hacerlo, solo 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.

Piezas de sustitución

Piezas de sustitución	Diámetro.....	N.º de referencia
Asa opuesta para sartén a presión (fig. Y-3)	22 cm.....	610-310-02-840
.....	26 cm.....	610-710-04-840
Mango de olla para sartén a presión (fig. Y-2)	22 cm.....	610-300-02-850
.....	26 cm.....	610-700-04-850
Asa opuesta para olla a presión (fig. Y-3)... ..	18 cm.....	610-110-02-840
.....	22 cm.....	610-310-04-840
.....	26 cm.....	610-710-08-840
Mango de olla para olla a presión (fig. Y-2)	18 cm.....	610-100-02-850
.....	22 cm.....	610-300-04-850
.....	26 cm.....	610-700-08-850
Mango de la tapa (fig. Y-4)	todos.....	600-030-11-770
Tornillo de fijación para el mango de la tapa, con junta plana (fig. Y-12)	todos.....	600-000-00-712
Junta (fig. Y-1)	18 cm.....	600-000-18-795
.....	22 cm.....	600-000-22-795
.....	26 cm.....	600-000-26-795
Válvula de control de cocción (fig. Y-5)	todos.....	600-030-00-700
Junta tórica para válvula de control de cocción (fig. Y-8).....	todos.....	021-641-00-780
Membrana de silicona (fig. Y-7)	todos.....	020-653-00-720
Junta de asiento de válvula (fig. Y-9).....	todos.....	020-653-00-740
Euromatic completo (fig. Y-10).....	todos.....	011-631-00-750
Set de juntas (fig. Y-13): membrana de silicona, junta tórica para válvula de control de cocción, junta de asiento de válvula	todos.....	600-000-01-706

Accesorios

Accesorios	Diámetro.....	N.º de referencia
------------------	---------------	-------------------

Inserto perforado (incl. soporte) (fig. Z-1)	18 cm.....	610-100-00-800
.....	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).....	18 cm.....	001-104-18-200
.....	22 cm.....	001-104-22-200
.....	26 cm.....	001-104-26-200
Tapa de repuesto de metal (fig. Z-4).....	26 cm.....	623-000-26-700

Todas las piezas de sustitución originales y accesorios se pueden adquirir en los principales comercios especializados Fissler. Nuestro servicio de atención al cliente está a su entera disposición (consulte el capítulo 10).

En www.fissler.com encontrará una lista completa de distribuidores así como información adicional.

10. 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. Por ese motivo, estamos en disposición de ofrecerle la siguiente garantía a partir de la fecha de compra en todos nuestros productos Fissler, sea cual sea el país en el que ha comprado su artículo. Con ello garantizamos que los productos Fissler no presentan daños de material ni de fabricación. Además de nuestra garantía, recuerde que dispone de derechos de garantía legal y que estos no se ven afectados por esta garantía.

Garantía del fabricante

Garantizamos todas nuestras ollas a presión a partir de la fecha de compra. 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. En caso de garantía, Fissler reparará o enviará un reemplazo del producto conforme a su propio criterio y asumiendo los gastos.

Las reclamaciones en virtud de esta garantía solo serán admitidas si y en la medida en que

- el producto no presente daños o signos de desgaste causados por un

- uso distinto al conforme y/o al indicado en las instrucciones de uso,
- el producto no presente ningún signo que pueda atribuirse a reparaciones indebidas o a influencias químicas o físicas indebidas en las superficies del producto,
- no se hayan instalado accesorios en el producto o siempre que solo se hayan instalado accesorios/piezas de repuesto autorizadas por el fabricante.

Exclusiones de la garantía

En las ollas a presión de la serie Vitaquick® no se incluyen en la garantía las piezas de desgaste.

Por ejemplo:

- Junta (Fig. Y-1)
- Junta de la válvula de cocción (Fig. Y-8)
- Junta del asiento de válvula (Fig. Y-9)
- Membrana de silicona (Fig. Y-7)
- Junta tórica del Euromatic (Fig. Y-11)
- Junta plana para tornillo de fijación del mango de la tapa (Fig. Y-12)

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 y accesorios que no correspondan al modelo original
- efectos químicos o físicos sobre las superficies del producto
- decoloraciones en los mangos y asas provocadas por el uso del lavavajillas
- incumplimiento de estas instrucciones de uso

Dirección del servicio de atención al cliente

Fissler GmbH
Departamento de atención al cliente
Harald-Fissler-Str. 10
55768 Hoppstädten-Weiersbach, Alemania
Tel.: +49 6781 - 403 100

Si desea más información, consulte nuestra página web www.fissler.com

11. Eliminación

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

12. Preguntas y respuestas



NOTA IMPORTANTE:

Apague la zona de cocción, asegúrese de que la olla no tenga presión (ver capítulo 7) y deje que la olla se enfríe antes de intentar subsanar cualquier tipo de anomalía.

Pregunta	Posible causa	Solución
Durante la cocción breve sale vapor durante más tiempo de lo normal por debajo del mango de la tapa (en el Euromatic)	La olla no está bien cerrada. (La indicación del mango de la tapa está en rojo)	Cierre la olla correctamente. (consulte el capítulo 4) (La indicación del mango de la tapa está en verde)
	El suministro de energía es insuficiente.	Ajuste la potencia máxima de la fuente de calor.
	El tamaño de la zona de cocción no es adecuado para el tamaño de la olla.	Coloque la olla en la zona de cocción del tamaño adecuado. (capítulo 5)
	El mango de la tapa está suelto.	Apriete el tornillo de fijación del mango de la tapa por el lado interior de la tapa.
Durante la cocción breve no sale vapor.	El Euromatic de Fissler o la junta tórica correspondiente están sucios o dañados.	Limpie o sustituya las piezas. (capítulo 5, 8, 9)
	No se ha añadido líquido suficiente a la olla.	Añada la cantidad mínima de líquido (200-300 ml). (capítulo 5)
	El suministro de energía es insuficiente.	Ajuste la potencia máxima de la fuente de calor.

Pregunta	Posible causa	Solución
Sale vapor y/o agua por el borde de la tapa antes de que el indicador de cocción empiece a subir.	La junta no está bien colocada.	Coloque la junta correctamente. (capítulo 5)
	La junta está sucia o dañada.	Limpie o sustituya la junta.
	La olla no está bien cerrada. (La indicación del mango de la tapa está en rojo)	Cierre la olla correctamente. (capítulo 4) (La indicación del mango de la tapa está en verde)
El indicador de cocción no sube.	Sale vapor por el mango de la tapa.	Ver punto anterior.
	Sale vapor por el borde de la tapa.	Ver punto anterior.
	No se ha añadido líquido suficiente a la olla.	Añada la cantidad mínima de líquido (200-300 ml). (capítulo 5)
	La válvula de control de cocción está mal floja o atornillada.	Coloque la válvula de control de cocción correctamente y apriete el tornillo de fijación. (capítulo 8)
	La junta tórica, la junta del asiento de válvula o la membrana de silicona están defectuosas o mal colocadas.	Sustituya la junta afectada o colóquela correctamente. (capítulo 9)

Pregunta	Posible causa	Solución
Sale vapor de la válvula de control de cocción.	La temperatura en el interior de la olla es demasiado elevada. (El indicador de cocción ha sobrepasado el segundo anillo blanco)	Baje la potencia de la zona de cocción. Compruebe que el suministro de energía está ajustado de manera que el indicador de cocción no supere la marca del nivel de cocción deseado durante todo el tiempo de cocción (primer o segundo anillo blanco). (ver capítulo 5)
	La válvula de control de cocción está mal floja o atornillada.	Coloque la válvula de control de cocción correctamente y apriete el tornillo de fijación. (capítulo 8)
	La junta tórica, la junta del asiento de válvula o la membrana de silicona están defectuosas o mal colocadas.	Sustituya la junta afectada o colóquela correctamente. (capítulo 9)
Sale vapor por debajo del asa de la tapa (en el Euromatic), aunque el indicador de cocción ya ha subido.	El mango de la tapa está suelto.	Apriete el tornillo de fijación del mango de la tapa por el lado interior de la tapa.
	La junta plana del tornillo de fijación del asa de la tapa o la junta tórica del Euromatic faltan, están defectuosas o mal colocadas.	Sustituya la junta afectada o colóquela correctamente. (capítulo 9)

Pregunta	Posible causa	Solución
Sale vapor por debajo del asa de la tapa (en el Euromatic), aunque el indicador de cocción ya ha subido.	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.	Retire la válvula de control de cocción y límpiela o sustitúyala. (capítulo 8)
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 tapa.
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.
Sale mucho vapor por el borde de la tapa aunque el indicador de cocción ya ha subido.	La junta está defectuosa.	Sustituya la junta. (capítulo 9)
	La junta ha actuado como dispositivo de seguridad. Esto ocurre cuando la válvula de cocción y el Euromatic están sucios o defectuosos.	Solicite al servicio de atención al cliente de Fissler que lo compruebe.
Sale vapor por debajo de la cubierta redonda del asa de la tapa o del botón de cierre.	Hay una junta defectuosa.	Sustituya el asa de la tapa o acuda al servicio de atención al cliente de Fissler para que lo compruebe.

Pregunta	Posible causa	Solución
Es muy difícil cerrar la olla o el botón de cierre no sale al cerrarla.	El asa de la tapa o el mango de la olla están mal colocados.	Compruebe que el asa y los mangos estén bien colocados y, en caso necesario, apriételos.
	El asa de la tapa está defectuoso.	Sustituya el asa de la tapa.
	La junta no está bien colocada.	Coloque la junta correctamente. (capítulo 5)
	La olla no está bien cerrada. (La indicación del mango de la tapa está en rojo)	Cierre la olla correctamente. (consulte el capítulo 4) (La indicación del mango de la tapa está en verde)
La olla no se puede abrir.	Queda presión en la olla.	Deje salir la presión de la olla. (capítulo 7)
	El Euromatic se ha atascado.	Suelte el botón de cierre. Presione el mango de la tapa hacia la izquierda.

Grazie mille per la fiducia

e complimenti per l'acquisto della nuova pentola a pressione Vitaquick®. Questa nuova generazione di pentole a pressione Fissler racchiude oltre 70 anni di esperienza. Per una preparazione veloce, gustosa e vitaminica dei cibi, le pentole a pressione sono oggi attuali quanto ieri – le Vitaquick® fissano però nuovi standard in termini di utilizzo e design. Per poter sfruttare al meglio la Vostra pentola a pressione, realizzata con estrema cura in Germania, e riuscire così a garantirne una durata ottimale, Vi preghiamo di osservare le seguenti istruzioni. Sperimentare le numerose possibilità di cottura con Vitaquick® sarà un divertimento e il successo è assicurato!

Indice

1. Uso conforme alla destinazione d'uso	102	energetico	111
2. Avvertenze di sicurezza	102	6. Cottura con Vitaquick®	112
Istruzioni per l'uso	102	Preparazione	112
Sorveglianza	102	Scelta del grado di cottura	112
Uso sicuro della pentola a pressione	102	Ebollizione e ventilazione	113
Sicurezza e manutenzione	103	Indicatore di cottura	113
Messa in funzione della pentola a pressione	104	Tempi di cottura	113
Apertura della pentola	105	7. Evaporazione di Vitaquick®	114
3. Descrizione e vantaggi di Vitaquick®	105	8. Pulizia e cura	116
4. Prima del primo utilizzo	107	Pulizia	116
Aprire la pentola	107	Montaggio dell'unità della valvola di cottura e del manico del coperchio	116
Orientamento del coperchio	108	Stoccaggio	117
Chiudere la pentola	108	9. Manutenzione e pezzi di ricambio	117
Indicatore di chiusura	108	Istruzioni per la sostituzione dei pezzi	117
Pulizia	108	Pezzi di ricambio	118
5. Indicazioni per l'uso	109	Accessori	119
Dispositivi di sicurezza	109	10. Garanzia e assistenza	120
Capacità	110	Garanzia del produttore	120
Compatibilità con il piano cottura	110	Esclusioni di garanzia	120
Regolazione del piano cottura	111	Indirizzo del servizio di assistenza clienti	121
Consigli per il risparmio		11. Smaltimento	121
		12. Domande e risposte	121

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

1. Uso conforme alla destinazione d'uso

- Le pentole a pressione Fissler servono per la cottura rapida delle pietanze, nonché per gli scopi menzionati nel capitolo 6 e possono essere utilizzate esclusivamente per tali scopi. Un eventuale utilizzo scorretto può far insorgere dei pericoli.
- Le pentole a pressione Fissler sono idonee solamente all'impiego privato conforme alla destinazione d'uso.
- Le pentole a pressione Fissler possono inoltre essere utilizzate solamente fino ad una potenza massima del fornello di 3700 watt.
- È necessario rispettare le capacità elencate nel capitolo 5 al fine di assicurare un uso sicuro della pentola a pressione.



2. Avvertenze 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® poiché un uso improprio può arrecare danni.
- **Si prega di conservare le istruzioni per l'uso finché si rimane in possesso del prodotto.** Tuttavia, in caso di smarrimento delle istruzioni per l'uso, è possibile scaricarle sul nostro sito web www.fissler.com.
- Non cedere la pentola a pressione a nessuno che non abbia dapprima familiarizzato con le istruzioni per l'uso.
- Cedere la pentola a pressione a terzi solo se accompagnata dalle istruzioni per l'uso.

Sorveglianza

- Non utilizzare la pentola a pressione in prossimità dei bambini.
- Si prega di non lasciare mai la pentola a pressione incustodita. Regolare l'intensità del calore in modo che l'indicatore di cottura non salga nel campo rosso. Se non si riduce l'intensità del calore, il vapore fuoriesce dalla valvola e la pentola perde il liquido. La perdita completa di liquido provoca la bruciatura degli alimenti e può danneggiare la pentola e il piano cottura.

Uso sicuro della pentola a pressione

- Non utilizzare mai la pentola o la padella a pressione nel forno caldo. Le temperature elevate danneggiano i manici, le valvole e i dispositivi di sicurezza, i quali non potranno più adempiere ad un funzionamento

sicuro.

- Friggere nella pentola a pressione in linea generale senza coperchio e riempirla di grasso massimo per metà. Non friggere mai sotto pressione!
- Le pentole a pressione non possono essere utilizzate in ambito medico. In particolar modo, non è possibile utilizzarle come sterilizzatori medici poiché le pentole a pressione non sono progettate per la temperatura necessaria alla sterilizzazione.
- Non preparare mousse di mele e composte di frutta nella pentola a pressione perché le bolle di vapore che spesso si formano possono schizzare fuori durante l'apertura e provocare ustioni.
- Durante la cottura della carne nella pentola a pressione, si genera una sovrappressione all'interno della carne stessa. Dopo l'apertura della pentola a pressione, si prega pertanto di lasciar riposare un po' la carne prima di infilarla o muoverla al fine di evitare ustioni.

Sicurezza e manutenzione

- Utilizzare la pentola a pressione solamente con componenti Fissler originali e completamente funzionanti. Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio Fissler originali. Utilizzare in particolar modo solo pentole e coperchi dello stesso modello, così come gli altri pezzi di ricambio nella versione ideata per l'apparecchio (si veda capitolo 9). Un'eventuale inosservanza compromette il funzionamento e la sicurezza della pentola a pressione.
- Prima di ogni uso assicurarsi che tutte le valvole e i dispositivi di sicurezza siano integri, funzionanti e puliti. Solo così è possibile garantirne il funzionamento. Informazioni in merito sono disponibili nel capitolo 5.
- Non apportare alcuna modifica alla pentola a pressione. In particolar modo, non effettuare alcun intervento sui dispositivi di sicurezza, ad eccezione degli interventi di manutenzione elencati nelle istruzioni per l'uso. Non è consentito oliare le valvole!
- Sostituire regolarmente i pezzi soggetti a usura, come le guarnizioni e altre parti in gomma, al massimo dopo circa 400 cotture oppure al massimo dopo 2 anni con pezzi di ricambio Fissler originali. I componenti devono essere sostituiti immediatamente se presentano evidenti segni di danneggiamento (ad es. indurimento, crepe, scolorimenti, surriscaldamento o deformazioni) o se non sono correttamente in sede. Un'eventuale inosservanza compromette il funzionamento e la sicurezza della pentola a pressione.
- Per la propria sicurezza personale, si prega di riavvitare immediatamente le viti allentatesi.
- Sostituire inoltre i manici di plastica rotti o danneggiati con pezzi di ricambio Fissler originali.

Indicazione per la riparazione:

L'utente può eseguire riparazioni di piccola entità:

- La sostituzione dei componenti usurati (guarnizione, unità della valvola di cottura, Euromatic o manici).
- Il serraggio delle viti.

Per le altre riparazioni si prega di rivolgersi al servizio di assistenza clienti Fissler.

(Si veda capitolo 10)

Messa in funzione della pentola a pressione

- Questo apparecchio cuoce sotto pressione. Un uso non conforme alla destinazione d'uso può provocare ustioni. Assicurarsi che la pentola sia stata chiusa correttamente prima di collocarla sul fornello. Informazioni in merito sono reperibili nel Capitolo 4. Non utilizzare mai la pentola a pressione con il coperchio solo appoggiato sopra.
- Utilizzare solo le fonti di calore specificate nel capitolo 5.
- Non riscaldare mai la pentola a pressione senza prima avere versato il liquido poiché il surriscaldamento può danneggiare la pentola, le valvole, i dispositivi di sicurezza e il piano cottura. Smettere in questo caso di utilizzare la pentola a pressione poiché non è più possibile garantire le funzioni dei dispositivi di sicurezza. Far controllare la pentola a pressione dal servizio di assistenza clienti Fissler.
- Quantità di riempimento minima: 200-300 ml di acqua a seconda del diametro della pentola (si veda la tacca "min"). In caso di surriscaldamento, le parti in plastica della pentola o l'alluminio contenuto nel fondo possono fondersi e liquefarsi. In tale circostanza, spegnere il piano cottura e non spostare la pentola fino al completo raffreddamento. Arieggiare il locale.
- Non riempire mai la pentola a pressione per oltre i $\frac{3}{4}$ della sua capacità (si veda la tacca "max", corrisponde al volume utile totale). Se si cucinano alimenti che producono schiuma o che aumentano durante la cottura (come riso, brodo o verdure secche), riempire la pentola a pressione al massimo fino a metà della sua capacità (si veda la tacca indicante $\frac{1}{2}$).
- Per i fagioli e gli altri legumi, riempire la pentola a pressione al massimo fino alla tacca indicante $\frac{1}{3}$ poiché è possibile che la loro buccia sottile si sollevi e intasi le valvole.
- Quando la pentola a pressione si trova sotto pressione, spostarla con estrema cautela e non toccare nessuna superficie calda. Utilizzare a tal fine i manici e i pulsanti di comando. Se necessario, utilizzare un ausilio di protezione per le mani.

Apertura della pentola

- Non aprire mai la pentola a pressione con forza. Assicurarsi prima dell'apertura che la pressione interna sia completamente svanita. Informazioni in merito sono disponibili 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.



CAUTELA!

Non utilizzare la pentola a pressione se alcune sue parti sono danneggiate o deformate o se il funzionamento non è conforme a quello descritto nelle presenti istruzioni. In tal caso, rivolgersi al rivenditore Fissler più vicino o al servizio di assistenza clienti di Fissler GmbH (si veda indirizzo nel capitolo 10).

3. Descrizione e vantaggi di Vitaquick®

Si veda figura A

1. Cestello per cottura a vapore (a seconda del modello)

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

2. Impugnatura laterale

- Con rientranza profonda per un trasporto sicuro

3. Aperture di fuoriuscita del vapore (unità della valvola di cottura)

- In caso di superamento dell'impostazione del grado di cottura

4. Unità della valvola di cottura

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

5. Indicatore di cottura grande

- Con tacche per regolare il livello delicato ed express

6. Aperture di fuoriuscita del vapore (manico del coperchio)

- Per la precottura

- Per l'attivazione di Euromatic
- Per l'evaporazione tramite il pulsante di comando

7. Pulsante di comando

- Per l'apertura e l'evaporazione della pentola

8. Indicatore di chiusura

- Segnala se la pentola è chiusa in modo corretto

9. Manico del coperchio

- Removibile per una facile pulizia

10. Scala graduata con indicazione della capacità

- Con tacca “min” ad indicare la capacità minima di liquido
- Con tacca “max” ad indicare la capacità massima per una pietanza normale
- Con tacca “½” ad indicare la capacità massima per una pietanza che cresce
- Con tacca “⅓” ad indicare la capacità massima di fagioli e legumi

11. Manico della pentola

- Antiscivolo per una tenuta sicura

12. Punto per l'orientamento del coperchio

- Per una facile chiusura del coperchio

13. Parafiamma

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

14. Orientamento del coperchio

- Per posizionare il coperchio

15. Corpo di forma conica

- Per impilare le pentole (anche dello stesso diametro)

16. Fondo Superthermicboden /Fondo universale CookStar® (per ogni modello)

- Per proprietà termiche ottimali su tutti i tipi di piano cottura, compresi quelli a induzione

17. Membrana mobile

- Per impermeabilizzare l'indicatore di cottura

18. Guarnizione della sede valvola

- Per impermeabilizzare la valvola di cottura

19. Anello circolare per unità della valvola di cottura

- Per impermeabilizzare la coroncina di cottura

20. Camma di sicurezza (dispositivo di sicurezza)

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

21. Euromatic Fissler (dispositivo di sicurezza)

- Per portare automaticamente a ebollizione
- Impedisce l'accumulo di pressione se la pentola non è chiusa correttamente
- Limita automaticamente la pressione
- Impedisce l'apertura della pentola se c'è pressione

22. Vite di fissaggio per il manico del coperchio

- Non servono attrezzi
- Con guarnizione piatta fissata nel coperchio

23. Guarnizione ad anello (dispositivo di sicurezza)

- In silicone di alta qualità
- Con taschini di sicurezza all'interno per limitare la pressione

24. Vite per il fissaggio della coroncina di cottura

- Con una fessura per moneta, svitabile facilmente senza attrezzi

Si veda figura B/B1

- Capacità nominale (diverso dal volume utile totale)
- Marchio CE (dichiara la conformità dell'apparecchio alla direttiva UE per pentole a pressione)
- Pressione di esercizio massima (massima pressione di evaporazione della coroncina di cottura consentita)
- Data di fabbricazione (settimana del calendario/anno)
- PC > descrive la pressione di esercizio durante la cottura, si veda il capitolo 6 “Scelta del grado di cottura”
- PS > Descrive la pressione massima consentita

Si veda figura B2

Norma (dichiara la conformità dell'apparecchio alla GB 15066-2004, vale solo per la Cina)

- Modello girevole
- Fondo multistrato
- Diametro interno
- Capacità nominale (diverso dal volume utile totale)
- Intervallo di pressione nominale di esercizio / Intervallo di pressione nominale
- Codice della norma GB 15066-2004

4. Prima del primo utilizzo

Prima del primo utilizzo acquisire dimestichezza con la pentola, imparare a maneggiarla e verificarne la completezza della fornitura (si veda figura A). Il cestello di alcuni apparecchi rappresenta un apparecchio supplementare.

Aprire la pentola

Si veda figura C

Spingere il pulsante di comando (fig. A-7) sul manico del coperchio in direzione della freccia e ruotare il coperchio in senso antiorario (verso destra) fino all'arresto. A questo punto si può togliere il coperchio.

Orientamento del coperchio

Sul coperchio è presente un cerchio (fig. A-14) cui corrisponde un punto rosso (fig. A-12) nel manico della pentola. Questo sistema facilita la chiusura del coperchio.

Chiudere la pentola

Si veda figura D

Chiudere il coperchio tenendolo leggermente obliquo, allineare tra loro i punti di orientamento del coperchio e quindi abbassarlo. La giusta posizione di chiusura è inoltre indicata da un simbolo a forma di cerchio presente sul coperchio e da un punto rosso presente sul manico della pentola. Quando questi punti sono perfettamente allineati, il coperchio può essere chiuso.

Si veda figura E

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

Indicatore di chiusura

Si veda 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-8) presente sul manico del coperchio.

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

Rosso: la pentola non è chiusa in maniera corretta, non si può quindi formare alcuna pressione.

Pulizia

Prima di utilizzare la pentola per la prima volta, si prega di sciacquare a fondo la pentola, il coperchio e la guarnizione ad anello. In questo modo, si elimineranno l'eventuale polvere di lucidatura e le piccole impurità ancora presenti.

Consigliamo infine di trattare la pentola ed il coperchio con un prodotto per la cura dell'acciaio. In questo modo, l'acciaio diventa più resistente contro sali e alimenti acidi. Sciacquare sempre via a fondo i residui del prodotto per la cura dell'acciaio. È possibile ripetere l'operazione se necessario oppure laddove dovesse cambiare la qualità della superficie dell'acciaio.

5. Indicazioni per l'uso

Dispositivi di sicurezza

La pentola a pressione Vitaquick® presenta diversi dispositivi che intervengono autonomamente per garantire la sicurezza della pentola. 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 di cottura e il manico del coperchio siano montati correttamente e siano ben saldi. Indicazioni in merito sono disponibili nel capitolo 8.

Unità della valvola di cottura (fig. A-4)

Si veda la figura G

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

Euromatic (fig. A-21)

Si veda figura H+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.

Si veda figura J

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

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

Si veda figura K

Controllare che la guarnizione ad anello e il bordo del coperchio siano puliti, che la guarnizione ad anello sia integra e la camma di sicurezza (1) si muovano senza impedimenti.

Infilare la guarnizione ad anello facendo in modo che sia completamente piatta e aderisca sul lato interno del coperchio sotto i segmenti del bordo (2) ripiegati all'interno. La guarnizione ad anello deve trovarsi davanti alla camma di sicurezza, cioè deve essere spostata dal bordo del coperchio.

Capacità



CAUTELA!

Non cuocere mai se non c'è liquido a sufficienza e fare attenzione che il liquido nella pentola a pressione non evapori completamente. In caso di inosservanza, gli alimenti possono bruciarsi e i manici e le valvole della pentola, nonché i dispositivi di sicurezza e il piano cottura possono danneggiarsi. Smettere in questo caso di utilizzare la pentola a pressione poiché non è più possibile garantire le funzioni delle valvole e dei dispositivi di sicurezza. Far controllare la pentola a pressione dal servizio di assistenza clienti Fissler.

Si veda figura L

Attenersi alle seguenti indicazioni relative alle capacità durante la cottura rapida.

Per facilitare il dosaggio, l'interno della pentola presenta una scala graduata (min/max).

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. Non mettere mai in funzione la pentola a pressione senza la quantità minima di liquido.

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

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

$\frac{1}{2}$

Se si cucinano alimenti che producono schiuma o che aumentano durante la cottura (come riso, brodo o verdure secche), è consentito riempire la pentola a pressione al massimo fino a metà della sua capacità (si veda la tacca indicante $\frac{1}{2}$).

$\frac{1}{3}$

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

Compatibilità con il piano cottura

Le pentole a pressione Fissler sono adatte a tutti i tipi di piano cottura.

Tra essi rientrano i fornelli a gas, nonché i piani cottura elettrici/a massa/in vetroceramica ad induzione.

Per evitare di graffiare un piano cottura in vetroceramica, si consiglia di sollevare sempre le padelle per spostarle. Fissler non si assume la responsabilità per danni derivanti da quanto descritto in precedenza.



Regolazione 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 poiché, in caso di surriscaldamento, il fondo può danneggiarsi.

Massa/vetroceramica (irraggiamento/alogeno):

la piastra di cottura deve corrispondere al diametro del fondo della pentola o essere più piccola.

Fornello a gas:

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

Induzione:

la pentola deve essere sempre sistemata al centro della piastra di cottura. Le dimensioni del fondo della pentola dovrebbero essere uguali o superiori a quelle del piano cottura, esiste altrimenti la possibilità che il fondo della pentola non entri in contatto con il piano cottura.

Indicazioni speciali per il piano cottura a induzione:

per evitare surriscaldamenti e danni alla pentola a causa dell'elevata potenza dell'induzione, non riscaldare mai le pentole senza sorvegliarle. Rispettare le istruzioni per l'uso fornite dal produttore del piano cottura. 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 del piano cottura o della pentola.

Consigli per il risparmio energetico

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

6. Cottura con Vitaquick®



CAUTELA!

Fare attenzione che il liquido nella pentola a pressione non evapori mai completamente! (Cfr. Indicazioni del capitolo 5)

La pentola a pressione consente diversi tipi di cottura:

- Stufare la carne
- Zuppe e stufati
- Verdure e patate
- Preparazione del riso
- Preparazione del pesce
- Friggere (senza coperchio)
- Cottura a vapore
- Preparazione dei surgelati
- Fare conserve
- Centrifugare
- Sterilizzare
- Cottura menù

Ulteriori informazioni e idee di ricette sono disponibili sul sito www.fissler.com

Preparazione

Mettere gli ingredienti nella pentola a pressione secondo la ricetta. Rispettare le capacità prescritte (capitolo 5).
Mettere il coperchio e chiudere la pentola.
Quando l'indicatore di chiusura (fig. A-8) sul manico del coperchio diventa verde, la pentola è pronta per la cottura (capitolo 4).

Scelta del grado di cottura

Si veda figura N

Con Vitaquick® è possibile scegliere tra due livelli di cottura: livello di cottura delicata (1° anello) e livello di cottura express (2° anello).

Grado di cottura 1 (1° anello), ca. 109°C (cottura delicata)

(Pressione di esercizio 40 kPa)

Per alimenti molto delicati, come il pesce e le verdure

Grado di cottura 2 (2° anello), ca. 117°C (cottura express)

(Pressione di esercizio 80 kPa)

Per tutti gli altri alimenti, come piatti a base di carne e stufati

Ebollizione e ventilazione

Riscaldare la pentola a pressione con il grado di calore massimo. Sotto il manico del coperchio (fig. A-6) 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-5).

Indicatore di cottura

Si veda figura N

Il piano cottura mostra il raggiungimento del relativo livello di cottura tramite le due tacche (anelli bianchi).

Primo anello:

Il livello di cottura 1 (livello di cottura delicata è raggiunto).

Per cuocere al livello di cottura delicato, è necessario spegnere l'alimentazione energetica poco prima che il primo anello bianco sia visibile. Il piano cottura deve essere regolato in modo tale che durante l'intera procedura di cottura rimanga visibile questo primo anello, ma non venga superato.

Secondo anello:

Si è raggiunto il livello di cottura 2 (livello di cottura express).

Per cuocere al livello di cottura rapido, è necessario spegnere l'alimentazione energetica poco prima che il primo anello bianco sia visibile. Il piano cottura deve essere regolato in modo tale che durante l'intera procedura di cottura rimanga visibile questo secondo anello bianco, ma non venga superato.

Se l'indicatore di cottura continua a salire dopo la comparsa del secondo anello bianco, si sentirà un fischio e uscirà del vapore alla valvola di cottura. In questo caso, l'alimentazione di calore è troppo elevata e deve essere ridotta altrimenti evapora il liquido presente nella pentola.

Tempi di cottura

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

Regole fondamentali:

1. Il tempo di cottura per il grado 2 corrisponde a circa $\frac{1}{2}$ o $\frac{1}{3}$ del tempo di cottura normale dell'uso di una pentola comune.
2. Il tempo di cottura per il grado 1 si allunga di circa il 50% rispetto al grado 2.
3. Le indicazioni circa i tempi di cottura per uno stesso alimento possono

comunque variare in base alla quantità, alla forma e alla consistenza della pietanza da cuocere.

Esempio 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 piano cottura e fare uscire la pressione (vi vedano le istruzioni fornite nel capitolo seguente) e solo a questo punto aprirla.

Ulteriori tempi di cottura sono disponibili a partire da pagina 532 e segg.

7. Evaporazione di Vitaquick®



CAUTELA!

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.

Esistono 3 metodi per eliminare la pressione dalla pentola a pressione Fissler

Il tipo di evaporazione dovrebbe essere scelto a seconda della pietanza cucinata.

Se si cucinano alimenti che formano schiuma o che aumentano con la cottura, come ad es. legumi, zuppe o stufati o anche alimenti con la buccia delicata come le patate non sbucciate, è opportuno scegliere un metodo per ridurre la pressione che non sia rapido, altrimenti il cibo potrebbe fuoriuscire o la buccia spaccarsi.

Metodo 1

Evaporazione veloce tramite pulsante di comando

Si veda figura O

Premendo leggermente il pulsante di comando (fig. A-7) in direzione della freccia, il vapore fuoriesce sotto il manico del coperchio (fig. A-6). 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 serve alla sicurezza dell'utente poiché in questo modo la pentola non può essere aperta accidentalmente quando è sotto pressione. Non cercare quindi di forzare il pulsante di comando.

Metodo 2

Lasciar raffreddare

Scegliere questo metodo se si desidera sfruttare il calore residuo presente nella pentola.

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

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. Il pulsante di comando può ora essere premuto completamente per aprire la pentola.

Questo metodo è particolarmente adatto alle pietanze che richiedono lunghi tempi di cottura.

Metodo 3

Evaporazione veloce sotto l'acqua corrente

Si veda figura Q

Se il vapore che fuoriesce dà fastidio, è possibile eliminare la pressione della pentola anche sotto l'acqua corrente. Appoggiare la pentola nel lavandino e far scorrere l'acqua fredda lateralmente sul coperchio (non sopra il manico del coperchio, né l'unità della valvola di cottura) 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.

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

8. Pulizia e cura

Pulizia

Lavare la pentola a pressione dopo ogni utilizzo.

- Svitare la guarnizione ad anello dal coperchio e lavare a mano.
- Rimuovere l'unità della valvola di cottura e pulire con un panno umido.
- All'occorrenza, togliere il manico del coperchio e lavarlo sotto l'acqua corrente.
- La pentola, il coperchio (senza guarnizione ad anello, l'unità della valvola di cottura e manico del coperchio) e i cestelli possono essere lavati in lavastoviglie.

Attenersi a quanto segue:

- Per la pulizia utilizzare acqua calda con un comune detersivo e un'apposita spugna o una spazzola morbida. Si prega di evitare l'utilizzo di oggetti appuntiti, ruvidi o taglienti. Per pulire l'interno e il fondo, in caso di sporco ostinato è possibile utilizzare la parte ruvida della spugna.
- Non far incrostare i residui di cibo, né conservare pietanze per molto tempo nella pentola perché possono macchiare o modificare la superficie dell'acciaio inox.
- Per preservare la superficie dell'acciaio inox, utilizzare regolarmente prodotti per la cura dell'acciaio inox. Sono particolarmente indicati per rimuovere le macchie biancastre 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.
- Durante la pulizia delle stoviglie decorate con decorazioni di smalto colorate, consigliamo la pulizia a mano con acqua calda e una spugna morbida. La pulizia in lavastoviglie è decisamente più aggressiva, tanto da provocare cambiamenti della decorazione nel corso del tempo.

Montaggio dell'unità della valvola di cottura e del manico del coperchio

Unità della valvola di cottura (fig. A-4)

Smontaggio:

Si veda figura R

Allentare la vite di fissaggio (fig. A-24) ruotandolo in senso antiorario e staccare l'unità della valvola di cottura. La vite di fissaggio è svitabile senza attrezzi, con una moneta.

Montaggio:

Si veda figura S

Infilare l'unità della valvola di cottura (1) dall'alto nella posizione prestabilita dentro il coperchio (in mezzo al bullone), avvitare la vite di fissaggio (2) dal basso in senso orario e serrare bene.

Manico del coperchio (fig. A-9)

Smontaggio:

Si veda figura T

Allentare il manico del coperchio ruotando in senso antiorario la vite di fissaggio (fig. A-22) sul lato interno del coperchio.

Montaggio:

Si veda figura U

Afferrare il manico del coperchio e applicare il coperchio nella posizione prevista.

Ruotare la vite di fissaggio in senso orario e serrarla.

Stoccaggio

La guarnizione ad anello deve essere stoccata in un ambiente buio (protetto dai raggi solari e ultravioletti), asciutto e pulito.

Per far durare la guarnizione ad anello più a lungo ed evitare di schiacciarla, dopo la pulizia mettere il coperchio sulla pentola al contrario.

9. Manutenzione e pezzi di ricambio



CAUTELA!

I pezzi soggetti a usura, come le guarnizioni ad anello e altre parti in gomma, devono essere sostituiti regolarmente al massimo dopo circa 400 cotture oppure al massimo dopo 2 anni con pezzi di ricambio Fissler originali. I componenti devono essere sostituiti immediatamente se presentano evidenti segni di danneggiamento (ad es. indurimento, crepe, scolorimenti o deformazioni) o se non sono correttamente in sede.

Un'eventuale inosservanza compromette il funzionamento e la sicurezza della pentola a pressione. In caso di domande, si prega di rivolgersi al nostro sistema di assistenza clienti o al personale di un negozio specializzato.

Istruzioni per la sostituzione dei pezzi

Guarnizione ad anello (fig. A-23)

Si veda capitolo 5.

Membrana mobile (fig. A-17)

Si veda figura V

Allentare l'unità della valvola di cottura e staccare la membrana mobile usata.
Inserire la nuova membrana mobile dall'interno del foro del coperchio.
Verificare che sia correttamente in sede tramite un movimento rotatorio.
Montare l'unità della valvola di cottura (si veda capitolo 8)

Unità della valvola di cottura (fig. A-4)

Si veda fig. W

Allentare la vite di fissaggio (fig. A-24) ruotandolo in senso antiorario e staccare l'unità della valvola di cottura. La vite di fissaggio è svitabile senza attrezzi, con una moneta.

Montaggio

Si veda figura S

Infilare l'unità della valvola di cottura (1) dall'alto nella posizione prestabilita dentro il coperchio (in mezzo ai bulloni), avvitare la vite di fissaggio (2) dal basso in senso orario e serrare bene.

Guarnizione della sede della valvola (fig. A-19)

Si veda figura X

Allentare l'unità della valvola di cottura e rimuovere la vecchia guarnizione. Inserire la nuova guarnizione e assicurarsi che aderisca perfettamente su entrambi i lati del coperchio.

Guarnizione ad anello per Euromatic (fig. A-21)

Si veda figura I

Lo smontaggio e il montaggio avvengono sul lato interno del coperchio. Fare attenzione che la guarnizione sia completamente entrata nell'apposita scanalatura.

Euromatic (fig. A-21)

Per lo smontaggio e il montaggio è necessario togliere dapprima il manico del coperchio. A tal fine, basta allentare la vite posta sul lato interno del coperchio. Estrarre Euromatic dal coperchio dopo avere tolto la guarnizione ad anello. Per il montaggio infilare la nuova Euromatic senza la guarnizione ad anello attraverso il coperchio facendo in modo che il lato con la sfera bianca appoggi sul lato interno del coperchio. Montare quindi la guarnizione ad anello come descritto sopra.

Pezzi di ricambio

Pezzo di ricambio	Diametro	Codice articolo
Impugnatura laterale per padella a pressione (fig. Y-3)	22 cm.....	610-310-02-840
.....	26 cm.....	610-710-04-840
Manico per padella a pressione (fig. Y-2) ...	22 cm.....	610-300-02-850
.....	26 cm.....	610-700-04-850
Impugnatura laterale per pentola a pressione (fig. Y-3)	18 cm.....	610-110-02-840

.....	22 cm.....	610-310-04-840
.....	26 cm.....	610-710-08-840
Manico per pentola a pressione (fig. Y-2)...	18 cm	610-100-02-850
.....	22 cm.....	610-300-04-850
.....	26 cm.....	610-700-08-850
Manico del coperchio (fig. Y-4)	Tutte le misure	600-030-11-770
Vite di fissaggio per il manico del coperchio con guarnizione piatta (fig. Y-12)	Tutte le misure	600-000-00-712
Anello di guarnizione (fig. Y-1).....	18 cm	600-000-18-795
.....	22 cm.....	600-000-22-795
.....	26 cm.....	600-000-26-795
Unità della valvola di cottura (fig. Y-5)	Tutte le misure	600-030-00-700
Anello circolare per valvola di cottura (fig. Y-8)	Tutte le misure	021-641-00-780
Membrana mobile (fig. Y-7)	Tutte le misure	020-653-00-720
Guarnizione della sede della valvola (fig. Y-9)	Tutte le misure	020-653-00-740
Euromatic completo (fig. Y-10)	Tutte le misure	011-631-00-750
Kit di guarnizioni (fig. Y-13): membrana mobile, anello circolare per valvola di cottura, guarnizione della sede valvola	Tutte le misure	600-000-01-706

Accessori

Pezzo di ricambio	Diametro	Codice articolo
Cestello forato (incl. treppiede) (fig. Z-1) ...	18 cm.....	610-100-00-800
.....	22 cm.....	610-300-00-800
.....	26 cm.....	610-700-00-800
Cestello non forato (incl. treppiede) (fig. Z-2)	22 cm.....	610-300-00-820
.....	26 cm.....	610-700-00-820
Coperchio supplementare in vetro (fig. Z-3)	18 cm.....	001-104-18-200
.....	22 cm.....	001-104-22-200
.....	26 cm.....	001-104-26-200
Coperchio supplementare in metallo (fig. Z-4)	26 cm.....	623-000-26-700

Tutti i pezzi di ricambio e accessori originali possono essere acquistati presso il rivenditore principale Fissler. Anche il nostro servizio di assistenza clienti è lieto di aiutarvi (si veda capitolo 10).

Una lista dei rivenditori e ulteriori informazioni sono disponibili sul sito www.fissler.com

10. Garanzia e assistenza

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 i prodotti vengono sottoposti infine ad un rigido collaudo finale. Forniamo pertanto una garanzia per i seguenti prodotti Fissler in conformità con le seguenti condizioni di garanzia a partire dalla data di acquisto, indipendentemente dal Paese in cui è stato acquistato questo prodotto Fissler. Garantiamo in tal modo che questi prodotti Fissler sono esenti da difetti di materiale o di lavorazione. Oltre alla garanzia, valgono i diritti di garanzia previsti per legge, i quali non sono limitati dalla garanzia.

Garanzia del produttore

Tutte le pentole a pressione presentano una garanzia dalla data di acquisto. In caso di reclamo, si prega di restituire al proprio rivenditore il prodotto in ogni sua parte unitamente alla prova d'acquisto oppure di imballarlo adeguatamente e spedirlo al servizio di assistenza clienti Fissler (indirizzo in basso). In caso di ricorso della garanzia, Fissler procederà alla riparazione o alla debita sostituzione a propria discrezione e a proprie spese.

- I reclami in base a questa garanzia esistono solo se e nella misura in cui
- il prodotto non presenta danni o segni di usura causati da un uso diverso dalla normale destinazione d'uso e/o dalle disposizioni secondo le istruzioni per l'uso;
 - il prodotto non presenta alcuna caratteristica che possa essere attribuita a riparazioni improprie o ad influssi chimici o fisici impropri sulle superfici del prodotto;
 - nel prodotto non sono stati installati accessori/pezzi di ricambio o solo accessori/pezzi di ricambio autorizzati dal produttore.

Esclusioni di garanzia

Nelle pentole a pressione della serie Vitaquick® sono esclusi dalla garanzia i pezzi soggetti ad usura.

Ad esempio:

- anello di guarnizione (fig. Y-1)
- guarnizione della valvola (fig. Y-8)
- guarnizione della sede della valvola (fig. Y-9)
- membrana mobile (fig. Y-7)
- guarnizione ad anello per Euromatic (fig. Y-11)
- guarnizione piatta per vite di fissaggio del manico del coperchio (fig. Y-12)

Non viene fornita alcuna garanzia per danni cagionati dai seguenti motivi:

- uso improprio e non conforme
- uso errato o negligente
- riparazioni eseguite in modo non conforme
- montaggio di pezzi di ricambio e accessori non originali
- azione di agenti chimici o fisici sulla superficie del prodotto
- variazioni cromatiche in corrispondenza dei manici a causa di lavaggio in lavastoviglie
- inosservanza delle presenti istruzioni

Indirizzo del servizio di assistenza clienti

Fissler GmbH
Servizio di assistenza clienti
Harald-Fissler-Str. 10
55768 Hoppstädten-Weiersbach
Tel.: +49 6781 - 403 100

Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito www.fissler.com

11. Smaltimento

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

12. Domande e risposte



CAUTELA!

Spegnere il piano cottura e assicurarsi che la pentola a pressione sia priva di pressione (si veda il capitolo 7) e lasciare raffreddare la pentola a pressione prima di provare a eliminare la causa di un difetto.

Domanda	Possibile causa	Risoluzione 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 del coperchio è sul rosso).	Chiudere correttamente la pentola (si veda capitolo 4) l'indicatore sul manico è sul campo verde).
	L'intensità del calore è troppo bassa.	Impostare l'intensità massima della fonte di calore.
	Le dimensioni del piano cottura non sono idonee al diametro del fondo della pentola a pressione.	Collocare la pentola a pressione sul piano cottura adatto. (si veda capitolo 5).
	Il manico del coperchio è allentato.	Serrare la vite di fissaggio del manico del coperchio posta sul lato interno del coperchio.
	La valvola Euromatic Fissler o la guarnizione ad anello corrispondente sono sporche o danneggiate.	Pulire o sostituire i pezzi (si vedano capitoli 5, 8, 9)
In fase di precottura non fuoriesce vapore.	È stato messo troppo poco liquido nella pentola.	Versare la quantità minima di liquido (200-300 ml). (Si veda capitolo 5)
	L'intensità del calore è troppo bassa.	Impostare l'intensità massima della fonte di calore.

Domanda	Possibile causa	Risoluzione della causa del difetto
Fuoriesce vapore e/o goccioline d'acqua dal bordo del coperchio prima che l'indicatore di cottura cominci a salire.	La guarnizione non è inserita correttamente.	Inserire correttamente la guarnizione (si veda capitolo 5).
	La guarnizione è sporca o danneggiata.	Pulire o sostituire la guarnizione.
	La pentola non è chiusa correttamente. (L'indicatore sul manico del coperchio è sul rosso).	Chiudere correttamente la pentola (si veda capitolo 4) l'indicatore sul manico è sul campo verde).
L'indicatore di cottura non sale.	Il vapore fuoriesce dal manico del coperchio.	Si vedano i punti soprariportati.
	Il vapore fuoriesce dal bordo del manico.	Si vedano i punti soprariportati.
	È stato messo troppo poco liquido nella pentola.	Versare la quantità minima di liquido (200-300 ml). (Si veda capitolo 5)
	L'unità della valvola di cottura non è serrata correttamente, né saldamente.	Serrare correttamente l'unità della valvola di cottura e serrare la vite di fissaggio (si veda capitolo 8).
	L'anello circolare, la guarnizione della sede della valvola o la membrana mobile non è presente, è difettosa o è montata male.	Sostituire la guarnizione interessata o montarla correttamente (vedi capitolo 9).

Domanda	Possibile causa	Risoluzione della causa del difetto
Il vapore fuoriesce dall'unità della valvola di cottura.	La temperatura è troppo alta. (L'indicatore di cottura è salito fino al secondo anello bianco)	Abbassare l'intensità di calore. Prestare attenzione a regolare l'intensità di calore in modo tale che l'indicatore di cottura non salga sopra la tacca, al livello di cottura desiderato (primo o secondo anello bianco), per l'intero tempo di cottura (si veda capitolo 5).
	L'unità della valvola di cottura non è serrata correttamente, né saldamente.	Serrare correttamente l'unità della valvola di cottura e serrare la vite di fissaggio (si veda capitolo 8).
	L'anello circolare, la guarnizione della sede della valvola o la membrana mobile non sono presenti, sono difettose o sono montate male.	Sostituire la guarnizione interessata o montarla correttamente (vedi capitolo 9).
Da sotto il manico del coperchio (sulla valvola Euromatic) fuoriesce vapore nonostante l'indicatore di cottura sia già salito.	Il manico del coperchio è allentato.	Serrare la vite di fissaggio del manico del coperchio posta sul lato interno del coperchio.
	La guarnizione piatta per la vite di fissaggio del manico del coperchio o la guarnizione ad anello dell'Euromatic non sono presenti, sono difettose o montate scorrettamente.	Sostituire la guarnizione interessata o montarla correttamente (vedi capitolo 9).

Domanda	Possibile causa	Risoluzione della causa del difetto
Da sotto il manico del coperchio (sulla valvola Euromatic) fuoriesce vapore nonostante l'indicatore di cottura sia già salito.	Se fuoriesce una grande quantità di vapore, la valvola Euromatic può aver risposto come un dispositivo di sicurezza. Questo accade quando la valvola è sporca o difettosa.	Rimuovere l'unità della valvola di cottura e pulirla o sostituirla (si veda capitolo 8).
Il manico del coperchio è allentato.	La vite di fissaggio non è serrata.	Serrare la vite di fissaggio del manico del coperchio posta sul lato interno del coperchio.
I manici nella pentola sono allentati.	Le viti del manico non sono serrate.	Serrare le viti con un cacciavite.
Dal bordo del coperchio fuoriesce molto vapore anche se l'indicatore di cottura è già salito.	La guarnizione ad anello è difettosa.	Sostituire la guarnizione ad anello (si veda capitolo 9).
	La guarnizione ad anello ha risposto come un dispositivo di sicurezza. Questo accade quando la valvola ed Euromatic sono sporche o difettose.	Far controllare l'apparecchio dal servizio clienti Fissler.
Il vapore fuoriesce sotto la calotta rotonda nel manico o nel pulsante di comando.	La tenuta è difettosa.	Far sostituire il manico del coperchio o controllare l'apparecchio dal servizio clienti Fissler.

Domanda	Possibile causa	Risoluzione della causa del difetto
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.	Controllare il fissaggio dei manici ed eventualmente serrarli.
	Il manico del coperchio è difettoso.	Sostituire il manico del coperchio.
	La guarnizione non è inserita correttamente.	Inserire correttamente la guarnizione (si veda capitolo 5).
La pentola non si apre.	La pentola non è chiusa correttamente. (L'indicatore sul manico del coperchio è sul campo rosso).	Chiudere correttamente la pentola. (Si veda capitolo 4) (L'indicatore sul manico del coperchio è sul verde).
	C'è ancora pressione nella pentola.	Scaricare la pressione nella pentola (si veda capitolo 7).
	Euromatic si è inceppato.	Rilasciare il pulsante di comando. Spingere leggermente il manico del coperchio verso sinistra.

Hartelijk dank voor uw vertrouwen

en hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe Vitaquick® snelkookpan.

In de ontwikkeling van deze nieuwe generatie snelkookpannen van Fissler zit meer dan 70 jaar ervaring.

Voor een snelle, lekkere en vitaminerijke bereiding zijn snelkookpannen tegenwoordig net zo actueel als vroeger – wat het bedieningscomfort en design betreft zet Vitaquick® echter nieuwe maatstaven.

Om lang plezier te hebben van uw in Duitsland met zorg vervaardigde snelkookpan en een optimale levensduur te bereiken, moet u de volgende instructies in acht nemen. Veel plezier bij het uitproberen van de vele mogelijkheden van uw Vitaquick® en veel succes!

Inhoudsopgave

1. Doelmatig gebruik	128	Keuze van de gaarstand	138
2. Veiligheidsinstructies	128	Voorkoken en ontluchten	138
Gebruiksaanwijzing	128	Kookindicatie	138
Toezicht	128	Gaartijden	139
Veilig gebruik van de snelkookpan	128	7. De Vitaquick® drukloos maken	140
Veiligheid en onderhoud	129	8. Reiniging & onderhoud	141
Gebruik van de snelkookpan	130	Reiniging	141
Openen van de pan	130	Montage van de kookventieleenheid en greep van het deksel	142
3. Beschrijving en voordelen van de Vitaquick®	131	Opbergen	142
4. Voor de eerste ingebruikname	133	9. Onderhoud & reserveonderdelen	142
Pan openen	133	Informatie over het vervangen van onderdelen	143
Plaatsingsoriëntatie	133	Reserveonderdelen	144
Pan sluiten	134	Toebehoor	144
Vergrendelingsindicatie	134	10. Garantie & service	145
Reinigen	134	Fabrieksgarantie	145
5. Informatie voor het gebruik	134	Uitsluiting van de garantie	146
Veiligheidsvoorzieningen	134	Adres klantenservice	146
Inhoud	135	11. Verwijdering	146
Geschiktheid van het fornuis	136	12. Vragen en antwoorden	147
Instellen van de kookplaat	136		
Energiebesparende tips	137		
6. Garen met de Vitaquick®	137		
Vorbereiding	138		

1. Doelmatig gebruik

- Fissler snelkookpannen zijn bedoeld voor het snel garen van gerechten evenals de in hoofdstuk 6 genoemde beoogde gebruiksdoeleinden en mogen alleen voor deze doeleinden worden gebruikt. Bij ondoelmatig gebruik kunnen gevaren ontstaan.
- Fissler snelkookpannen zijn alleen geschikt voor doelmatig gebruik in particuliere omgevingen.
- Bovendien mogen Fissler snelkookpannen alleen worden gebruikt in combinatie met fornuizen met een maximaal vermogen van 3700 Watt.
- De in hoofdstuk 5 genoemde inhouds moeten in acht worden genomen, om het veilige gebruik van de snelkookpan te waarborgen.



2. Veiligheidsinstructies

Gebruiksaanwijzing

- Lees de gebruiksaanwijzing en alle instructies volledig door voordat u de Vitaquick® snelkookpan gebruikt, aangezien onjuist gebruik tot schade kan leiden.
- **Bewaar de gebruiksaanwijzing alstublieft zo lang, als het product in uw bezit is.** Mocht de gebruiksaanwijzing desondanks toch een keer verloren raken, dan kunt u deze downloaden op onze website www.fissler.com.
- Laat iemand anders, die de gebruiksaanwijzing eerder nog niet heeft gelezen, niet met de snelkookpan hanteren.
- Overhandig uw snelkookpan alstublieft alleen met de gebruiksaanwijzing aan derden.

Toezicht

- Gebruik de snelkookpan niet in de buurt van kinderen.
- Laat de snelkookpan nooit onbeheerd achter. Regel de energietoevoer op een zodanige manier dat de kookweergave niet boven de tweede ribbel stijgt. Als de energietoevoer niet wordt verminderd, ontwijkt stoom door het ventiel en neemt de hoeveelheid vloeistof in de pan af. Het volledig verdwijnen van de vloeistof heeft een aanbranden van de voedingsmiddelen tot gevolg en kan beschadigingen aan de pan en kookplaat leiden.

Veilig gebruik van de snelkookpan

- Gebruik de snelkookpan of snelbraadpan nooit in een hete oven.

Grepen, ventielen en veiligheidsvoorzieningen raken door de hoge temperaturen beschadigd en kunnen hierna niet meer voldoen aan hun veiligheidsfunctie.

- In de snelkookpan mag u alleen zonder deksel frituren en de pan mag maximaal tot de helft gevuld worden met vet. Frituur nooit onder druk!
- Snelkookpannen mogen niet worden gebruikt op medisch gebied. In het bijzonder niet als medische sterilisator, omdat snelkookpannen niet geschikt zijn voor de benodigde sterilisatietemperatuur.
- U mag appelmoes en compote niet in de snelkookpan bereiden, omdat hierbij vaak stoombellen ontstaan, die bij het openen spatten en brandwonden kunnen veroorzaken.
- Tijdens het garen van vlees in de snelkookpan ontstaat een overdruk in het vlees. Laat het vlees daarom na het openen van de snelkookpan even rusten, voordat u erin prikt of het beweegt, om brandwonden te vermijden.

Veiligheid en onderhoud

- Gebruik de snelkookpan alleen met originele en volledig functionele Fissler-componenten. Gebruik alleen originele reserveonderdelen van Fissler. Gebruik in het bijzonder alleen pannen en deksels van hetzelfde model evenals overige reserveonderdelen in de voor uw apparaat bestemde uitvoering. (zie hoofdstuk 9). Bij het niet in acht nemen worden functie en veiligheid van de snelkookpan beïnvloed.
- Controleer voor ieder gebruik, of alle ventielen en veiligheidsvoorzieningen onbeschadigd, functioneel en schoon zijn. Alleen zo kan een veilige werking worden gewaarborgd. Informatie hieromtrent vindt u in hoofdstuk 5.
- Voer geen veranderingen uit aan de snelkookpan. Voer in het bijzonder geen veranderingen uit aan de veiligheidsvoorzieningen - behalve de in de gebruiksaanwijzing genoemde onderhoudsmaatregelen. De ventielen mogen niet worden gesmeerd!
- Vervang aan slijtage onderhevige onderdelen zoals de afdichtring en andere rubberen onderdelen regelmatig door originele reserveonderdelen van Fissler. Dat wil zeggen na maximaal 400 kookbeurten of uiterlijk na 2 jaar. Onderdelen, die herkenbare beschadigingen hebben (bijv. verharding, scheuren, verkleuringen, oververhitting of vervormingen) of die niet naar behoren zitten, moeten direct worden vervangen. Bij het niet in acht nemen worden functie en veiligheid van uw snelkookpan beïnvloed.
- Draai de los zittende schroeven voor uw eigen veiligheid direct weer vast.
- Vervang bovendien gescheurde of beschadigde kunststof grepen direct door originele reserveonderdelen van Fissler.

Reparatie-informatie:

Kleine reparaties kunt u zelf uitvoeren:

- Het vervangen van door slijtage betroffen componenten (afdichtring, kookventieleenheid, Euromatic of grepen).
- Het vastdraaien van schroeven.

Bij andere reparaties kunt u contact opnemen met de klantenservice van Fissler.

(zie hoofdstuk 10)

Gebruik van de snelkookpan

- Dit apparaat kook met druk. Een niet doelmatig gebruik kan brandwonden tot gevolg hebben. Let erop dat het apparaat voor het verwarmen correct is gesloten. Informatie hieromtrent vindt u in hoofdstuk 4. Gebruik de snelkookpan nooit met een los zittend deksel.
- Gebruik alleen de in hoofdstuk 5 genoemde warmtebronnen.
- Verwarm de snelkookpan nooit zonder vloeistof, omdat door oververhitting beschadigingen aan het apparaat, de ventielen, veiligheidsvoorzieningen en kookplaat kunnen ontstaan. Gebruik in dit geval de snelkookpan niet verder, omdat de functies van de veiligheidsvoorzieningen niet meer zijn gewaarborgd. Laat uw snelkookpan controleren door de klantenservice van Fissler.
- Minimale inhoud: 200-300 ml water, afhankelijk van de diameter van uw apparaat (zie min.-markering). In geval van een oververhitting kunnen kunststof onderdelen aan de pan of de aluminium kern in de bodem smelten en vloeibaar worden. Mocht dit gebeuren, moet de kookplaat worden uitgeschakeld en mag de pan niet worden bewogen, totdat hij volledig is afgekoeld. Het vertrek ventileren.
- Vul de snelkookpan nooit met meer dan $\frac{2}{3}$ van zijn inhoud (zie max.-markering, komt overeen met het nuttige volume). Bij levensmiddelen, die schuimen of tijdens het garen uitzetten (zoals rijst, bouillon of gedroogde groenten), moet u de snelkookpan maximaal tot aan de helft van zijn inhoud vullen (zie $\frac{1}{2}$ -markering).
- Bij bonen en andere peulvruchten mag u de snelkookpan maximaal vullen tot de $\frac{1}{3}$ -markering, omdat diens dunne huid makkelijk kan opstijgen en de ventielen kunnen verstopen.
- Beweeg de snelkookpan zeer voorzichtig, als deze onder druk staat en raak de hete oppervlakken niet aan. Gebruik hiervoor de grepen en bedieningselementen. Indien nodig kunt u een handschoen gebruiken.

Openen van de pan

- Open de snelkookpan nooit met geweld. Open hem niet voordat u heeft gecontroleerd, of de binnendruk volledig is afgebouwd. Informatie

hieromtrent vindt u in hoofdstuk 7.

- Schud de snelkookpan altijd voor elk openen, zodat stoombellen open kunnen spatten en u hierdoor geen brandwonden krijgt. Bijzonder belangrijk is dit bij het snel indampen of na het afkoelen onder stromend water.
- Houd bij het indampen uw handen, hoofd en lichaam altijd uit de gevarenszone, om geen letsel op te lopen aan de ontsnappende stoom. Dat geldt in het bijzonder bij het snel indampen bij de bedieningsknop.



WAARSCHUWING!

Gebruik de snelkookpan niet, als deze of onderdelen ervan beschadigd of vervormd zijn of als de functie ervan niet overeenstemt met de beschrijving in deze gebruiksaanwijzing. Neem in dit geval contact op met de dichtstbijzijnde Fissler speciaalzaak of de klantenservice van Fissler GmbH. (zie hoofdstuk 10)

3. Beschrijving en voordelen van de Vitaquick®

Zie afbeelding A

1. Inzet voor het stomen (afhankelijk van het model)

- met langwerpige gaten voor optimale stoompenetratie
- met roosters voor een vrije stroom van de stoom, ook bij grotere levensmiddelen
- met statief als standaard

2. Tegengreep

- met diepe uitsparing voor het veilig dragen

3. Openingen voor het ontsnappen van de stoom (kookventieleenheid)

- bij het overschrijden van de gaarstand

4. Kookventieleenheid

- met kookweergave
- met ventiel voor de automatische drukbegrenzing (drukregelaar-instelling)
- verwijderbaar voor een eenvoudige reiniging

5. Grote kookindicatie

- met markeringen voor het instellen van de spaar- en de snelkookstand

6. Openingen voor het ontsnappen van de stoom (greep van het deksel)

- bij het voorkoken
- bij het activeren van de Euromatic
- bij het indampen via de bedienknop

7. Bedienknop

- voor het openen en indampen van de pan

8. Vergrendelingsindicatie

- geeft weer, of de pan juist is gesloten

9. Greep van het deksel

- verwijderbaar voor een eenvoudige reiniging

10. Meetschaal met inhoudmarkering

- met min.-markering voor de minimale hoeveelheid vloeistof
- met max.-markering voor de maximale hoeveelheid bij normale levensmiddelen
- met ½-markering voor de maximale hoeveelheid bij opstijgende levensmiddelen
- met ⅔-markering voor de maximale hoeveelheid bij bonen en peulvruchten

11. Greep van de pan

- glijstop voor een veilige grip

12. Stip voor plaatsingsoriëntatie

- voor het plaatsen van het deksel

13. Vlambescherming

- beschermt de grepen bij gebruik op een gasfornuis

14. Plaatsingsoriëntatie

- voor het positioneren van het deksel

15. Conische vorm van de pan

- voor het stapelen van pannen (ook met dezelfde diameter)

16. Superthermicbodem/CookStar® universele bodem (afhankelijk van het model)

- voor optimale warmte-eigenschappen op alle soorten fornuizen, inclusief inductie

17. Rolmembranen

- voor de afdichting van de kookweergave

18. Afdichting van de ventilaansluiting

- voor de afdichting van het kookventiel

19. O-ring voor kookventieleenheid

- voor de afdichting van de kookventieleenheid

20. Veiligheidsnok (veiligheidsvoorziening)

- voorkomt de drukopbouw bij een niet gesloten pan

21. Fissler Euromatic (veiligheidsvoorziening)

- voor het automatisch voorkoken
- voorkomt de drukopbouw bij een niet gesloten pan
- beperkt automatisch de druk
- voorkomt het openen van de pan, zolang nog druk aanwezig is

22. Bevestigingsschroef voor de greep van het deksel

- zonder gereedschap te bedienen
- met vlakke afdichting, gefixeerd in het deksel

23. Afdichtring (veiligheidsvoorziening)

- van hoogwaardige siliconen
- met veiligheidszakken voor de drukbegrenzing

24. Schroef ter bevestiging van de kookventieleenheid

- met muntgleuf, eenvoudig los te maken zonder gereedschap

Zie afbeelding B/B1

- Nominale inhoud (komt niet overeen met de nuttige inhoud)
- CE-keurmerk (verklaart de overeenstemming van het apparaat met de EU-richtlijn voor stoompannen)
- Maximale werkdruk (max. toegelaten regeldruk van het kookventiel)
- Productiedatum (kalenderweek/jaar)
- PC > beschrijft de druk tijdens het koken, zie hoofdstuk 6 'Keuze van de gaarstand'
- PS > beschrijft de maximaal toegestane druk

Zie afbeelding B2

Norm (verklaart de overeenstemming van het apparaat met GB 15066-2004, geldt voor China)

- Draaitype
- Meerlaagse composietbodem
- Binnendiameter
- Nominale inhoud (komt niet overeen met de nuttige inhoud)
- Nominaal drukbereik tijdens het gebruik / nominaal drukbereik
- Nummer van de norm GB 15066-2004

4. Voor de eerste ingebruikname

Maak u voor de eerste ingebruikname van de pan en de omgang ermee vertrouwd ermee, en controleer de volledigheid van de omvang van de levering (zie afbeelding A). Waarbij het gebruik bij enkele apparaten een extra apparaat weergeeft.

Pan openen

Zie afbeelding C

Druk de bedieningsknop (afb. A-7) op de steel van het deksel in de richting van de pijl en draai het deksel tot aan de aanslag tegen de klok in (naar rechts). Nu kan het deksel worden verwijderd.

Plaatsingsoriëntatie

Op het deksel is een cirkel aangebracht (afb. A-14) met als tegenstuk een rode stip (afb. A-12) op de steel van de pan. Deze is bestemd voor het eenvoudig plaatsen van het deksel.

Pan sluiten

Zie afbeelding D

Plaats het deksel door het een beetje schuin te houden, de stippen voor de plaatsingsoriëntatie tegenover elkaar te zetten en het deksel dan te laten zakken. De juiste plaatsingspositie van het deksel is gemarkeerd met een cirkel op het deksel en een rode stip op de steel van de pan. Als de stippen precies tegenover elkaar liggen, kan het deksel worden geplaatst.

Zie afbeelding E

Voor het sluiten draait u het deksel tot aan de aanslag met de klok mee (naar links) totdat de pan met een hoorbare 'klik' is vergrendeld.

Vergrendelingsindicatie

Zie afbeelding F

Of de pan juist is gesloten en gereed is voor gebruik, herkent u aan de vergrendelingsindicatie (afb. A-8) in de greep van het deksel.

Groen: De pan is juist gesloten en gereed voor gebruik.

Rood: De pan is niet juist gesloten, daarom kan geen druk worden opgebouwd.

Reinigen

Voor de eerste ingebruikname moeten pan, deksel en afdichtring grondig worden afgewassen. Hierdoor worden eventueel nog aanwezige polijstrestjes en kleine verontreinigingen verwijderd.

Wij raden aan, de pan en het deksel vervolgens te behandelen met een edelstaal onderhoudsproduct. Hierdoor wordt het edelstaal bestendig tegen zouten en zure levensmiddelen. Resten van het onderhoudsproduct moeten altijd grondig worden afgewassen. De behandeling kunt u al naar behoefte of bij optische verandering van het edelstalen oppervlak herhalen.

5. Informatie voor het gebruik

Veiligheidsvoorzieningen

Uw Vitaquick® snelkookpan is uitgerust met verschillende voorzieningen die zelfstandig voor de veiligheid van het apparaat zorgen. Controleer alstublieft voor ieder gebruik de functionaliteit van de hierna genoemde veiligheidsvoorzieningen en verander deze nooit. Zorg ervoor dat de kookventieleenheid en de greep van het deksel voordat u begint met garen, correct gemonteerd zijn en goed vastzitten. Aanwijzingen

hieromtrent vindt u in hoofdstuk 8.

Kookventieleenheid (afb. A-4)

Zie afbeelding G

Haal de kookventieleenheid van het deksel. Controleer door met uw vinger erop te drukken, of de kookweergave (1) en het ventiel (2) vrij kunnen bewegen en terugveren.

Euromatic (afb. A-21)

Zie afbeelding H+I

Controleer of de Euromatic schoon is en zich vrij kan bewegen in het deksel.

De O-ring afdichting moet compleet in de hiervoor bestemde inkeping liggen.

Zie afbeelding J

Controleer door met de vinger te drukken, of het witte bolletje in de Euromatic ongehinderd kan bewegen en terugveert.

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

Zie afbeelding K

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

Inhoud



WAARSCHUWING!

Kook nooit zonder voldoende vloeistof en let erop dat de vloeistof in de snelkookpan niet volledig verdampt. Bij het niet naleven kunnen de levensmiddelen aanbranden en beschadigingen aan de grepen en ventielen van de pan, de veiligheidsvoorzieningen en de kookplaat ontstaan. Gebruik in dit geval de snelkookpan niet verder, omdat de functies van de ventielen en veiligheidsvoorzieningen niet meer zijn gewaarborgd. Laat uw snelkookpan controleren door de klantenservice van Fissler.

Zie afbeelding L

Neem bij het koken met de snelkookpan de volgende vermeldingen over de inhoud in acht.

DE

EN

FR

ES

IT

NL

RU

GR

TR

KO

ZH

JA

PL

CZ

SR

HR

HU

SK

SL

RO

BL

AR

Voor de eenvoudige dosering bevindt zich aan de binnenkant van de pan een schaalverdeling (min./max.).

Voor het genereren van de stoom is - afhankelijk van de diameter van het apparaat - minimaal 200 à 300 ml vloeistof nodig, onafhankelijk van het feit, of u met of zonder inzet gaart. Neem de snelkookpan nooit zonder deze minimum hoeveelheid vloeistof in gebruik.

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

De snelkookpan mag voor maximaal $\frac{3}{4}$ van zijn inhoud (nuttig volume) worden gevuld om een veilige werking te waarborgen (zie max.-markering).

$\frac{1}{2}$
Bij levensmiddelen, die schuimen of tijdens het garen uitzetten zoals rijst, bouillon of gedroogde groenten, mag de snelkookpan tot maximaal de helft van zijn inhoud worden gevuld (zie $\frac{1}{2}$ -markering).

$\frac{1}{3}$
Bij het koken van bonen en andere peulvruchten mag u de snelkookpan maximaal voor $\frac{1}{3}$ vullen (zie $\frac{1}{3}$ -markering), omdat diens dunne huid makkelijk kan opstijgen en de ventielen kunnen verstopen.

Geschiktheid van het fornuis

Fissler snelkookpotten zijn geschikt voor alle soorten fornuizen. Daartoe behoren gasfornuizen evenals elektro-/sterkstroom-/vitrokeramische- en inductiekookplaten.

Om krassen op een keramische kookplaat te voorkomen, dient u uw kookgerei altijd op te tillen om het te verplaatsen. Fissler is niet aansprakelijk voor gevolgschade.



Instellen van de kookplaat

De geopende snelkookpan mag leeg of met vet nooit langer dan 2 minuten op de hoogste stand worden opgewarmd, want oververhitting kan een beschadiging van de bodem tot gevolg hebben.

Sterkstroom/vitrokeramiek (straling/halogen):

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

Gasfornuis:

Zet het kookgerei in het midden en zorg ervoor dat de vlam niet om de pan kan slaan, omdat hierdoor de kunststof grepen beschadigd kunnen raken.

Inductie:

Het kookgerei altijd in het midden van de kookplaat plaatsen. De grootte van de bodem van de pan dient net zo groot of iets groter te zijn dan de kookplaat, omdat de kookplaat anders eventueel niet reageert op de bodem van de kookpan.

Bijzondere aanwijzingen voor inductiefornuizen:

om een oververhitting en beschadiging van het kookgerei vanwege een te hoog inductievermogen te voorkomen, mag u nooit onbeheerd en leeg opwarmen. Neem bovendien de gebruiksaanwijzing van de fabrikant van het fornuis in acht.

Er kan een zoemend geluid ontstaan tijdens het gebruik. Dit geluid is gerelateerd aan de techniek en is geen teken van een defect aan het fornuis of het kookgerei.

Energiebesparende tips

- Bij het koken op de spaarstand of de snelkookstand regelt u de kookplaat zodanig dat de kookindicator niet boven de markering van de betreffende gaarstand komt en het kookventiel niet begint af te blazen.
- Gebruik een kookplaat met een passende grootte (zie bovenstaande informatie).
- Kies de grootte van het kookgerei zo dat het pas bij de hoeveelheid te garen levensmiddelen.
- Maak gebruik van de opslagwarmte in de bodem. Schakel de kookplaat reeds voor het einde van de gaartijd uit, om gebruik te maken van de afkoeltijd.

6. Garen met de Vitaquick®



WAARSCHUWING!

Let erop dat de vloeistof in de snelkookpan nooit volledig verdampt! (Vergelijk de aanwijzingen in hoofdstuk 5)

U kunt op tal van manieren met de snelkookpan koken:

- Sudder van vlees
- Soepen en eenpansgerechten
- Groenten en aardappelen
- Bereiden van rijst
- Bereiden van vis
- Frituren (zonder deksel)

- Stoomkoken
- Bereiden van diepvriesgerechten
- Inmaken
- Ontsappen
- Steriliseren
- Menu koken

Meer informatie en receptideeën vindt u op www.fissler.com

Vorbereitung

Doe de ingrediënten volgens het recept in de snelkookpan. Let hierbij op de voorgeschreven hoeveelheden (hoofdstuk 5). Plaats vervolgens het deksel op de pan en sluit hem. Als de vergrendelingsindicatie (afb. A-8) in de greep van het deksel groen is, is de pan gereed voor gebruik (hoofdstuk 4).

Keuze van de gaarstand

Zie afbeelding N
Met uw Vitaquick® kunt u kiezen uit twee gaarstanden: Spaarstand (1e ring) en snel koken (2e ring).

Gaarstand 1 (1e ring), ca. 109 °C (behoedzame gaarstand)
(40 kPa werkdruk)
Voor zeer gevoelige levensmiddelen zoals vis en groente

Gaarstand 2 (2e ring), ca. 117 °C (snelkookstand)
(80 kPa werkdruk)
voor alle andere levensmiddelen evenals vleesgerechten en eenpansgerechten

Voorkoken en ontluchten

Verwarm de snelkookpan op de hoogste energiestand. Onder de greep van het deksel (afb. A-6) ontsnapt stoom en zodoende de voor vitamines schadelijke zuurstof uit de lucht. Deze procedure kan enkele minuten duren. Zodra de Euromatic sluit en geen stoom meer ontsnapt, begint de drukopbouw. Even later begint de kookweergave (afb. A-5) te stijgen.

Kookindicatie

Zie afbeelding N

De kookindicatie toont door middel van twee markeringen (witte ringen) of de betreffende gaarstand is bereikt.

Eerste ring:
De gaarstand 1 (behoedzame gaarstand) is bereikt. Om op de behoedzame gaarstand te garen moet u reeds kort voordat de eerste witte ring zichtbaar wordt, de toevoer van energie verlagen. Het fornuis moet zodanig worden geregeld dat tijdens het volledige kookproces deze eerste ring zichtbaar blijft, maar niet wordt overschreden.

Tweede ring:
De gaarstand 2 (snelkookstand) is bereikt. Om op de snelkookstand te garen moet u de toevoer van energie ongeveer verlagen op het moment als de eerste witte ring zichtbaar wordt. Het fornuis moet zodanig worden geregeld dat tijdens het volledige kookproces deze tweede ring zichtbaar blijft, maar niet wordt overschreden. Als de kookindicatie na het verschijnen van de tweede witte ring blijft stijgen, klinkt er een sissend geluid en komt er stoom uit het kookventiel. De toevoer van hitte is in dit geval te hoog en moet worden verlaagd, omdat de vloeistof in de pan anders verdampt.

Gaartijden

De gaartijden worden vanaf het bereiken van de gekozen gaarstand (eerste of tweede witte ring) gemeten.

- Basisregels:**
1. De gaartijd op stand 2 komt overeen met ongeveer ½ tot ⅓ van de normale gaartijd bij het gebruik van een normale pan.
 2. De gaartijd op stand 1 duurt ongeveer 50% langer dan op stand 2.
 3. De vermelding van de gaartijden kan variëren omdat hoeveelheid, vorm, grootte en toestand van de levensmiddelen een invloed op de gaartijd hebben.

Voorbeeld in de schil gekookte aardappelen:

Gangbare gaartijd	Gaartijd stand 2	Gaartijd stand 1
ca. 30 min.	ca. 12 min.	ca. 18 min.

Na het einde van de gaartijd haalt u de snelkookpan van het fornuis en laat u de druk ontsnappen (zie informatie in het volgende hoofdstuk) en pas daarna openen.

Andere gaartijden vindt u vanaf pagina 532 e.v.

7. De Vitaquick® drukloos maken



WAARSCHUWING!

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

Er zijn 3 methoden, uw Fissler snelkookpan in te dampen

De manier van indampen moet worden gekozen aan de hand van de levensmiddelen.

Bij snel schuimende of opstijgende levensmiddelen zoals peulvruchten, soepen of eenpansgerechten maar ook bij levensmiddelen met een gevoelige schil zoals in de schil gekookte aardappelen, mag u niet kiezen voor een methode met snelle drukreductie, omdat de levensmiddelen anders kunnen ontsnappen of de schil kapot kan gaan.

Methode 1

Snel indampen met de bedienknop

Zie afbeelding O

Door lichtjes op de bedienknop te drukken (afb. A-7) in de richting van de pijl, ontsnapt de stoom onder de greep van het deksel (afb. A-6). Houd de knop alstublieft ingedrukt, totdat de kookweergave compleet is gedaald en geen stoom meer ontwijkt.

Laat de knop vervolgens los, schud een beetje aan de pan en druk nog een keer op de bedienknop. Herhaal deze procedure, totdat geen stoom meer ontsnapt. Als de pan drukloos is, daalt de Euromatic. De bedienknop kan nu helemaal worden ingedrukt voor het openen van de pan.

Opmerking:

Zolang zich druk in de pan bevindt, kan de bedienknop niet volledig worden ingedrukt. Dit is voor uw eigen veiligheid, want zo kan de pan niet per ongeluk worden geopend, als hij nog onder druk staat. Tracht dus niet, de bedienknop met geweld helemaal in te drukken.

Methode 2

Laten afkoelen

U kunt voor deze methode kiezen, om gebruik te maken van de resterende energie in de pan.

Hiervoor haalt u de pan reeds kort voor het einde van de gaartijd van het fornuis en laat u hem langzaam afkoelen totdat de kookweergave compleet is gedaald.

Druk vervolgens lichtjes op de bedienknop, om eventueel resterende druk in te dampen. Laat de knop los, zodra geen stoom meer ontsnapt, schud een beetje aan de pan en druk nog een keer op de bedienknop. Herhaal

deze procedure, totdat geen stoom meer ontsnapt. Als de pan drukloos is, daalt de Euromatic. Om de pan te openen, kan de bedienknop vervolgens helemaal worden ingedrukt.

Deze methode is geschikt voor alle levensmiddelen met een lange gaartijd.

Methode 3

Snel indampen onder stromend water

Zie afbeelding Q

Indien de ontsnappende stoom stoort, kunt u de pan ook onder stromend water drukloos maken. Plaats de pan hiervoor in de gootsteen en laat koud water zijdelings over het deksel (niet over de greep van het deksel en de kookventieleenheid) lopen, totdat de kookindicatie volledig is gedaald. Druk vervolgens lichtjes op de bedienknop, om eventueel resterende druk in te dampen. Laat de knop los, zodra geen stoom meer ontsnapt, schud een beetje aan de pan en druk nog een keer op de bedienknop. Herhaal deze procedure, totdat geen stoom meer ontsnapt. Als de pan drukloos is, daalt de Euromatic. De bedienknop kan nu helemaal worden ingedrukt voor het openen van de pan.

8. Reiniging & onderhoud

Reiniging

Reinig de snelkookpan na elk gebruik.

- Afdichtring losmaken uit het deksel en met de hand afwassen.
- Verwijder de kookventiel-unit en veeg deze af met een vochtige doek.
- Greep van het deksel verwijderen en afspoelen onder stromend water.
- Pan, deksel (zonder afdichtring, kookventiel-unit en steel) en inzetstukken kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd.

Let hierbij op:

- Voor het reinigen heet afwaswater met een normaal afwasmiddel en sponsje of zachte borstel gebruiken. Vermijd alstublieft scherpe, ruwe of puntige voorwerpen. Voor de binnenkant en de bodem kunt u bij sterkere verontreiniging ook de ruwe kant van het sponsje gebruiken.
- Resten van levensmiddelen niet laten aankoeken en geen resten gedurende een langere periode in de pan bewaren, omdat ze vlekken en veranderingen op het oppervlak van het edelstaal kunnen veroorzaken.
- Voor het behoud van het edelstaal oppervlak dient u regelmatig een edelstaal onderhoudsproduct te gebruiken. Het is ook uitermate geschikt voor het verwijderen van witte en regenboogkleurige verkleuringen of aanslag.
- Gebruik bij de reiniging in de vaatwasser alleen gangbare producten in de door de fabrikant aanbevolen dosering, geen industrieel afwasmiddel

- of sterk geconcentreerde reinigingsmiddelen.
- Voor de reiniging van gedecoreerd kookgerei met gekleurd emaille-decor adviseren wij om met de hand met heet afwaswater en een zachte spons te reinigen. Reinigen in de vaatwasser is duidelijk agressiever zodat de decors na verloop van tijd kunnen verkleuren.

Montage van de kookventieleenheid en greep van het deksel

Kookventieleenheid (afb. A-4)

Verwijderen:

Zie afbeelding R

Maak de bevestigingsschroef (afb. A-24) los door deze tegen de wijzers van de klok in te draaien en verwijder de kookventieleenheid. De bevestigingsschroef kan zonder gereedschap met behulp van een munt worden losgemaakt.

Monteren:

Zie afbeelding S

Plaats de kookventieleenheid (1) in de voorgeschreven positie van boven in het deksel (midden op de bout), draai de bevestigingsschroef (2) van onderen met de wijzers van de klok mee op de eenheid en draai alles goed vast.

Greep van het deksel (afb. A-9)

Verwijderen:

Zie afbeelding T

Maak de greep van het deksel los door de bevestigingsschroef (afb. A-22) aan de binnenkant van het deksel tegen de klok in te draaien.

Monteren:

Zie afbeelding U

Neem de greep van het deksel in de hand en plaats het deksel op de hiervoor bestemde positie.

Draai de bevestigingsschroef met de klok mee en draai hem stevig vast.

Opbergen

De afdichtring dient donker (beschermt tegen zonlicht en UV-stralen), droog en schoon worden opgeborgen.

Om de afdichtring te ontzien en niet in te klemmen, plaatst u het deksel na het reinigen omgekeerd op de pan.

9. Onderhoud & reserveonderdelen



WAARSCHUWING!

Vervang aan slijtage onderhevige onderdelen zoals de afdichtring

en andere rubberen onderdelen regelmatig na maximaal 400 kookbeurten of uiterlijk na 2 jaar door originele reserveonderdelen van Fissler. Onderdelen die herkenbare beschadigingen hebben (bijv. verharding, scheuren, verkleuringen of vervormingen) of die niet naar behoren zitten, moeten eveneens direct worden vervangen.

Bij het niet in acht nemen worden functie en veiligheid van uw snelkookpanbeïnvloed. **Neem in geval van vragen alstublieft contact op met onze klantenservice of het personeel in de speciaalzaak.**

Informatie over het vervangen van onderdelen

Afdichtring (afb. A-23)

Zie hoofdstuk 5.

Rolmembranen (afb. A-17)

Zie afbeelding V

Maak de kookventieleenheid los van het deksel en verwijder de oude rolmembraan.

Plaats de nieuwe rolmembraan vanuit de binnenkant in het gat van het deksel. Controleer de correcte bevestiging door het maken van een draaiende beweging.

Monteer de kookventieleenheid (zie hoofdstuk 8)

Kookventieleenheid (afb. A-4)

Zie afbeelding W

Maak de bevestigingsschroef (afb. A-24) los door deze tegen de wijzers van de klok in te draaien en verwijder de kookventieleenheid. De bevestigingsschroef kan zonder gereedschap met een munt worden losgemaakt.

Monteren

Zie afbeelding S

Plaats de kookventieleenheid (1) in de voorgeschreven positie van boven in het deksel (midden op de bout), draai de bevestigingsschroef (2) van onderen met de wijzers van de klok mee vast en draai het geheel stevig vast.

Afdichting van de ventielaansluiting (afb. A-19)

Zie afbeelding X

Maak de kookventieleenheid los van het deksel en verwijder de oude afdichting.

Plaats de nieuwe afdichting erin en zorg ervoor dat de afdichting aan beide zijden van het deksel netjes en vlak er tegenaan ligt.

O-ring voor de Euromatic (afb. A-21)

Zie afbeelding I

De demontage/montage geschiedt aan de binnenkant van het deksel. Let erop dat de afdichting helemaal in de hiervoor bestemde inkeping ligt.

Euromatic (afb. A-21)

Voor de demontage/montage van de Euromatic moet u in eerste instantie de greep van het deksel verwijderen. Hiervoor hoeft u alleen de schroef aan de binnenkant van het deksel los te maken. De Euromatic kunt u uit het deksel halen, zodra u de O-ring heeft verwijderd. Voor de montage de nieuwe Euromatic zonder O-ring zo door het deksel halen dat de zijde met de witte bol aan de binnenkant van het deksel ligt. Vervolgens de O-ringen zoals boven beschreven monteren.

Reserveonderdelen

Reserveonderdeel	Diameter	Artikelnummer
Tegengreep voor snelbraadpan (afb. Y-3) ..	22 cm.....	610-310-02-840
.....	26 cm.....	610-710-04-840
Steel van de snelbraadpan (afb. Y-2).....	22 cm.....	610-300-02-850
.....	26 cm.....	610-700-04-850
Tegengreep voor snelkookpan (afb. Y-3)....	18 cm.....	610-110-02-840
.....	22 cm.....	610-310-04-840
.....	26 cm.....	610-710-08-840
Steel voor snelkookpan (afb. Y-2)	18 cm.....	610-100-02-850
.....	22 cm.....	610-300-04-850
.....	26 cm.....	610-700-08-850
Greep van het deksel (afb. Y-4).....	alle.....	600-030-11-770
Bevestigingsschroef voor de greep van het deksel met vlakke afdichting (afb. Y-12) ...	alle.....	600-000-00-712
Afdichtring (afb. Y-1)	18 cm.....	600-000-18-795
.....	22 cm.....	600-000-22-795
.....	26 cm.....	600-000-26-795
Kookventieleenheid (afb. Y-5).....	alle.....	600-030-00-700
O-ring voor kookventiel (afb. Y-8).....	alle.....	021-641-00-780
Rolmembraan (afb. Y-7)	alle.....	020-653-00-720
Afdichting ventielzitting (afb. Y-9).....	alle.....	020-653-00-740
Euromatic compleet (afb. Y-10)	alle.....	011-631-00-750
Afdichtings-set (afb. Y-13): rolmembraan, O-ring voor kookventiel, afdichting van de ventilaansluiting.....	alle.....	600-000-01-706

Toebehoor

Toebehoor-onderdeel	Diameter	Artikelnummer
Inzet geperforeerd (incl. statief) (afb. Z-1) ..	18 cm.....	610-100-00-800
.....	22 cm.....	610-300-00-800
.....	26 cm.....	610-700-00-800
Inzet geperforeerd (incl. statief) (afb. Z-2) ..	22 cm.....	610-300-00-820
.....	26 cm.....	610-700-00-820

Extra deksel glas (afb. Z-3)	18 cm.....	001-104-18-200
.....	22 cm.....	001-104-22-200
.....	26cm.....	001-104-26-200
Extra deksel metaal (afb. Z-4)	26 cm.....	623-000-26-700

Alle originele reserveonderdelen zijn verkrijgbaar in een speciaalzaak die Fissler-producten verkoopt. Onze klantenservice staat u ook graag terzijde (zie hoofdstuk 10).

Een lijst met speciaalzaken evenals aanvullende informatie vindt u op www.fissler.com.

10. Garantie & service

Elk Fissler-product wordt zorgvuldig gemaakt van hoogwaardige materialen. Gedurende de hele productie wordt de kwaliteit van onze producten meervoudig gecontroleerd en tenslotte onderworpen aan een strenge eindcontrole. Daarom verlenen wij voor de hierna genoemde Fissler-producten in overeenstemming met de volgende garantiebepalingen een garantie vanaf aankoopdatum, ongeacht in welk land u dit Fissler-product heeft gekocht. Daarmee garanderen wij dat deze Fissler-producten geen materiaal- of verwerkingsfouten hebben. Naast de garantie heeft u het recht op wettelijke garantie, die niet wordt beperkt door de garantie.

Fabrieksgarantie

Wij verlenen op al onze snelkookpannen een garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van klachten geeft u het complete apparaat samen met de kassabon aan uw verkoper terug of stuurt u het product, goed verpakt, naar de Fissler-klantenservice (adres zie beneden). In garantiegevallen zal Fissler naar eigen goeddunken en voor eigen rekening het product repareren of een passende vervanging leveren.

Er bestaat alleen een recht op garantie, voor zover

- het product geen schade als gevolg van slijtageverschijnselen heeft, die door een van normaal gebruik en/of een van de voorschriften volgens de gebruiksaanwijzing afwijkend gebruik is veroorzaakt,
- het product geen kenmerken vertoont die terug te voeren zijn op onvakkundige reparaties of onjuiste chemische of fysieke invloeden op het oppervlak van het product,
- in het product geen of uitsluitend door de fabrikant geautoriseerd toebehoren werd gemonteerd.

Uitsluiting van de garantie

Bij de snelkookpannen uit de serie Vitaquick® vallen aan slijtage onderhevige onderdelen niet onder de garantie.

Voorbeeld:

- Afdichtring (afb. Y-1)
- Kookventielafdichting (afb. Y-8)
- Afdichting van de ventiel aansluiting (afb. Y-9)
- Rolmembranen (afb. Y-7)
- O-ring voor de Euromatic (afb. Y-11)
- Vlakke afdichting voor de bevestigingsschroef van de greep van het deksel (afb. Y-12)

Wij aanvaarden geen garantieclaims voor beschadigingen, die zijn ontstaan door de volgende redenen:

- ongeschikt of onjuist gebruik
- verkeerde of slordige omgang
- onjuist uitgevoerde reparaties
- de inbouw van onderdelen en accessoires die niet overeenkomen met de originele uitvoering
- chemische of fysieke invloeden op het oppervlak van het product
- kleurige veranderingen aan de grepen vanwege de reiniging in de vaatwasser
- het niet in acht nemen van deze gebruiksaanwijzing

Adres klantenservice

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

Meer informatie vindt u op www.fissler.com.

11. Verwijdering

Lever uw bijdrage aan de bescherming van het milieu! De doos kunt u via het oud papier afvoeren. Omdat het apparaat tal van herbruikbare of recyclebare materialen bevat, dient u het voor de verwijdering af te geven bij een verzamelpunt van uw stad of gemeente (recyclingpunt).

12. Vragen en antwoorden



WAARSCHUWING!

Schakel het fornuis uit, controleer of de snelkookpan drukvrij is (zie hoofdstuk 7) en laat de snelkookpan afkoelen, voordat u probeert een storing te verhelpen.

Vraag	Mogelijke oorzaak	Verhelpen van de storing
Tijdens het indampen ontsnapt langer dan normaal stoom onder de greep van het deksel (aan de Euromatic)	De pan is niet juist gesloten. (Weergave op de greep van het deksel staat op rood).	Sluit de pan correct. (zie hoofdstuk 4) (weergave op de greep van het deksel staat op groen).
	De energietoevoer is te gering.	Maximaal vermogen van de verwarmingsbron instellen.
	Het formaat van de kookplaat past niet bij de bodemdoorsnede van de snelkookpan.	Plaats de snelkookpan op de passende kookplaat. (zie hoofdstuk 5)
	De greep van het deksel zit los.	Bevestigingsschroef van de greep van het deksel aan de binnenkant van het deksel vastdraaien.
Bij het indampen ontsnapt er geen stoom.	De Fissler Euromatic of de bijbehorende O-ring zijn verontreinigd of beschadigd.	Reinig of vervang de onderdelen. (zie hoofdstuk 5, 8, 9)
	Er werd te weinig vloeistof in de pan gegoten.	Minimale hoeveelheid vloeistof (200 à 300 ml) toevoegen. zie hoofdstuk 5)
Stoom en/of waterdruppels ontsnappen via de rand van het deksel, voordat de kookweergave kan beginnen te stijgen.	De energietoevoer is te gering.	Maximaal vermogen van de verwarmingsbron instellen.
	De afdichtring is niet juist geplaatst.	Afdichtring juist plaatsen. (zie hoofdstuk 5)
	De afdichtring is verontreinigd of beschadigd.	Afdichtring reinigen of vervangen.

Vraag	Mogelijke oorzaak	Verhelpen van de storing
Stoom en/of waterdruppels ontsnappen via de rand van het deksel, voordat de kookweergave kan beginnen te stijgen.	De pan is niet juist gesloten. (Weergave op de greep van het deksel staat op rood).	Sluit de pan correct. (zie hoofdstuk 4) (weergave op de greep van het deksel staat op groen).
De kookweergave stijgt niet.	Stoom ontsnapt aan de greep van het deksel.	Zie vorige punten.
	Stoom ontsnapt aan de rand van het deksel.	Zie vorige punten.
	Er werd te weinig vloeistof in de pan gegoten.	Minimale hoeveelheid vloeistof (200 à 300 ml) toevoegen. (zie hoofdstuk 5)
	De kookventieleenheid is niet juist en stevig vastgeschroefd.	Plaats de kookventieleenheid op de correcte manier en draai de bevestigingsschroef vast. (zie hoofdstuk 8)
	De O-ring, de afdichting van de ventielaansluiting of de rolmembraan ontbreken, zijn defect of verkeerd gemonteerd.	Desbetreffende afdichting vervangen of juist monteren. (zie hoofdstuk 9)

Vraag	Mogelijke oorzaak	Verhelpen van de storing
Stoom ontsnapt bij de kookventieleenheid.	De temperatuur is te hoog. (De kookweergave is boven de tweede witte ring gestegen)	Schakel de energietoevoer lager. Zorg ervoor dat de energietoevoer zo wordt geregeld dat de kookindicator gedurende de gehele gaartijd niet boven de markering voor de gewenste gaarstand (eerste of tweede witte ring) uitkomt. (zie hoofdstuk 5)
	De kookventieleenheid is niet juist en stevig vastgeschroefd.	Plaats de kookventieleenheid op de correcte manier en draai de bevestigingsschroef vast. (zie hoofdstuk 8)
	De O-ring, de afdichting van de ventielaansluiting of de rolmembraan ontbreken, zijn defect of verkeerd gemonteerd.	Desbetreffende afdichting vervangen of juist monteren. (zie hoofdstuk 9)
Onder de greep van het deksel (van de Euromatic) ontsnapt stoom, alhoewel de kookweergave reeds omhoog is gegaan.	De greep van het deksel zit los.	Bevestigingsschroef van de greep van het deksel aan de binnenkant van het deksel vastdraaien.
	De vlakke afdichting voor de bevestigingsschroef van de greep van het deksel of de O-ring van de Euromatic ontbreken, zijn defect of verkeerd gemonteerd.	Desbetreffende afdichting vervangen of juist monteren. (zie hoofdstuk 9)

Vraag	Mogelijke oorzaak	Verhelpen van de storing
Onder de greep van het deksel (van de Euromatic) ontsnapt stoom, alhoewel de kookweergave reeds omhoog is gegaan.	Als er een grote hoeveelheid stoom ontsnapt, kan de Euromatic als veiligheidsvoorziening geactiveerd zijn. Dat gebeurt, als het kookventiel verontreinigd of defect is.	Verwijder de kookventieleenheid en reinig of vervang het onderdeel. (zie hoofdstuk 8)
De greep van het deksel zit los.	De bevestigingsschroef is niet goed vastgedraaid.	Bevestigingsschroef van de greep van het deksel aan de binnenkant van het deksel vastdraaien.
De grepen aan de pan zitten los.	De schroeven van de grepen zijn niet vastgedraaid.	Schroeven met de schroevendraaier opnieuw vastdraaien.
Aan de rand van het deksel ontsnapt veel stoom, alhoewel de kookweergave reeds omhoog is gegaan.	De afdichtring is defect.	Afdichtring vervangen. (zie hoofdstuk 9)
	De afdichtring is geactiveerd als veiligheidsvoorziening. Dat gebeurt, als het kookventiel en Euromatic verontreinigd of defect zijn.	Laat het apparaat controleren door de klantenservice van Fissler.
Stoom ontsnapt onder de ronde afdekking aan de greep van het deksel of aan de bedienknop.	Een afdichting is defect.	Greep van de steel vervangen of door de klantenservice van Fissler laten controleren.

Vraag	Mogelijke oorzaak	Verhelpen van de storing
De pan kan moeilijk worden gesloten of de bedienknop springt er niet uit tijdens het sluiten.	Greep van het deksel en/ of greep van de pan zijn niet juist gemonteerd.	Bevestiging van de grepen controleren en indien nodig opnieuw vastdraaien.
	De greep van het deksel is defect.	Greep van het deksel vervangen.
	De afdichtring is niet juist geplaatst.	Afdichtring juist plaatsen. (zie hoofdstuk 5)
De pan kan niet worden geopend.	De pan is niet juist gesloten. (Weergave op de greep van het deksel staat op rood.)	Sluit de pan correct. (zie hoofdstuk 4) (weergave op degreep van het deksel staat op groen).
	Er bevindt zich nog druk in de pan.	Laat de druk in de pan ontsnappen. (zie hoofdstuk 7)
	De Euromatic zit klem.	Laat de bedienknop los. Greep van het deksel naar links drukken.

Благодарим за доверие,

и искренне поздравляем с покупкой Вашей новой кастрюли-скороварки Vitaquick®.

Более 70 лет опыта вложено в разработку этого нового поколения скороварок от Fissler.

Для быстрого, вкусного и бережного к витаминам приготовления скороварки сегодня актуальны как и раньше – но с точки зрения удобства использования и дизайна Vitaquick® устанавливает новые масштабы.

Чтобы ваша кастрюля-скороварка, со всей ответственностью изготовленная в Германии, служила вам долгое время и вы многие годы могли наслаждаться ее великолепными качествами, ознакомьтесь со следующими указаниями. Желаем вам много радости при опробовании разнообразных возможностей вашей Vitaquick® и успехов в приготовлении пищи!

Оглавление

1. Использование по назначению	154
2. Указания по безопасности	154
Руководство по эксплуатации	154
Присмотр	154
Безопасное использование кастрюли-скороварки	155
Безопасность и уход	155
Эксплуатация кастрюли-скороварки	156
Открытие кастрюли	157
3. Описание и преимущества Vitaquick®	157
4. Перед первым применением	159
Открытие кастрюли	159
Метка направления	160
Закрывание кастрюли	160
Индикатор закрывания	160
Мытье	160
5. Указания по использованию	160
Предохранительные устройства	160
Емкость наполнения	161
Пригодность плиты	162
Регулирование конфорки плиты	162
Советы по энерго-сбережению	163

6. Приготовление пищи с помощью Vitaquick®	163
Подготовка	164
Выбор режима приготовления	164
Доведение до кипения и развоздушивание	164
Индикатор приготовления пищи	164
Время приготовления	165
7. Выпуск пара из Vitaquick®	166
8. Мытье и уход	167
Мытье	167
Установка группы главного контрольного клапана и дужки крышки	168
Хранение	168
9. Техническое обслуживание и запасные части	169
Указания по замене деталей	169
Запасные части	170
Принадлежности	171
10. Гарантия и сервисное обслуживание	171
Гарантия производителя	172
Исключения из гарантии	172
Адрес сервисной службы	173
11. Утилизация	173
12. Часто задаваемые вопросы и ответы	173

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

1. Использование по назначению

- Кухонные устройства быстрой готовки Фисслер служат для быстрого приготовления блюд, а также для указанных в главе 6 целей использования и могут применяться только в данных целях. При использовании не по назначению могут возникать опасности.
- Кухонные устройства быстрой готовки Фисслер пригодны только для частного использования по назначению.
- Кроме того, кухонные устройства быстрой готовки Фисслер разрешается использовать только при максимальной мощности плиты не более 3700 Ватт.
- Указанные в главе 5 уровни заполнения следует соблюдать для обеспечения безопасного использования кухонного устройства быстрой готовки.



2. Указания по безопасности

Руководство по эксплуатации

- Внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и все указания прежде, чем начать использовать скороварку Vitaquick®, так как использование не по назначению может нанести ущерб.
- **Просим сохранять руководство по эксплуатации все время, пока вы владеете продуктом.** Если вы убрали руководство по эксплуатации и не можете его найти, то его можно скачать с нашего интернет-сайта www.fissler.com.
- Не передавайте скороварку никому, кто предварительно не ознакомился с руководством по эксплуатации.
- Передавайте вашу скороварку третьим лицам только совместно с руководством по эксплуатации.

Присмотр

- Не используйте скороварку рядом с детьми.
- Никогда не оставляйте скороварку без присмотра. Регулируйте подачу энергии так, чтобы индикатор готовки не указывал выше второй черты. Если подача энергии не будет уменьшена, пар улетучится через клапан и кастрюля потеряет жидкость. Непрерывная потеря жидкости ведет к пригоранию продуктов и может вызвать повреждение скороварки и комфорки.

Безопасное использование кастрюли-скороварки

- Никогда не используйте кастрюлю-скороварку или сковороду-скороварку в разогретом духовом шкафу. Ручки, клапаны и предохранительные устройства повреждаются из-за высокой температуры и после этого не могут выполнять свои защитные функции.
- В кастрюле-скороварке готовьте во фритюре как правило без крышки и наполняйте маслом не более, чем до половины. Никогда не готовьте во фритюре под давлением!
- Запрещается использование кастрюль-скороварок в медицинских целях. Прежде всего не в роли медицинского стерилизатора, так как кастрюли-скороварки не рассчитаны на требуемую для стерилизации температуру.
- Не готовьте в скороварке яблочный мусс и компоты, так как при этом часто образуются пузырьки пара, которые разбрызгиваются при открывании и могут привести к ожогам паром.
- При готовке мяса в скороварке создается повышенное давление в мясе. Поэтому после открывания скороварки, чтобы предотвратить ожоги, подождите некоторое время прежде чем прокалывать или двигать мясо.

Безопасность и уход

- Используйте скороварку только с оригинальными и полностью исправными компонентами Фисслер (Fissler). Используйте только оригинальные запасные части Фисслер. Прежде всего используйте только кастрюли и крышки одной модели, а также другие запасные части в исполнении, предусмотренном для вашего прибора (см. главу 9). Несоблюдение наносит ущерб функционированию и безопасности скороварки.
- Перед каждым использованием убедитесь, что все клапаны и защитные приспособления не имеют повреждений, исправные и чистые. Только таким образом можно гарантировать безопасный режим работы. Сведения об этом приведены в главе 5.
- Ни в коем случае не вносите никаких изменений в скороварку. Прежде всего не допускайте никаких вмешательств в предохранительные устройства - кроме приведенных в руководстве по эксплуатации действий по обслуживанию. Запрещается смазывать клапаны!
- Регулярно заменяйте изнашиваемые детали, такие как уплотнительное кольцо и другие резиновые детали на оригинальные запасные части Фисслер, т. е. максимум после 400 процессов готовки или не позднее 2 лет. Детали с видимыми повреждениями (напр. затвердевания, трещины, изменения цвета, перегрев или деформации) или которые не устанавливаются правильно, необходимо срочно заменить. При несоблюдении - под угрозой функционирование и безопасность вашей скороварки.
- Для Вашей собственной безопасности сразу же подтягивайте ослабшие

винты.

- Также немедленно заменяйте треснувшие или поврежденные пластмассовые ручки, используя оригинальные запасные части Фисслер.

Указание по ремонту:

Мелкий ремонт вы можете производить сами:

- Замена подверженных износу деталей (уплотнительное кольцо, группа главного контрольного клапана, Евроматик (Euromatic) или ручки).
- Подтягивание винтов.

Для выполнения других ремонтов обращайтесь в сервисную службу Фисслер. (см. главу 10)

Эксплуатация кастрюли-скороварки

- Данный прибор готовит под давлением. Использование не по назначению может привести к ожогам. Обратите внимание на то, чтобы прибор перед нагреванием был правильно закрыт. Сведения об этом приведены в главе 4. Никогда не используйте скороварку со свободно лежащей сверху крышкой.
- Используйте только указанные в главе 5 источники нагрева.
- Никогда не нагревайте скороварку без жидкости, так как из-за перегрева возможно повреждение прибора, клапанов, предохранительных устройств и конфорки. В этом случае не используйте скороварку больше, так как работа предохранительных устройств не гарантируется. Проведите проверку вашей кастрюли-скороварки в сервисной службе Fissler.
- Минимальная емкость заполнения: 200-300 мл воды в зависимости от диаметра вашего прибора (смотреть маркировку min). В случае перегрева пластмассовые детали кастрюли или алюминиевое ядро в дне могут расплавляться и становиться жидкими. Если это произошло, нужно отключить конфорку и не двигать кастрюлю до ее полного остывания. Проветрить помещение.
- Никогда не наполняйте скороварку больше $\frac{2}{3}$ ее емкости (смотреть маркировку max, соответствует полезному объему). Для продуктов питания, которые вспениваются или во время приготовления увеличиваются в объеме (как рис, бульоны или сухие овощи), наполняйте кастрюлю-скороварку не более, чем до половины ее объема (смотреть маркировку $\frac{1}{2}$).
- Для фасоли и других бобовых наполняйте кастрюлю-скороварку максимум до отметки $\frac{1}{3}$, так как их тонкая оболочка может легко подниматься и засорять клапаны.
- Передвигать скороварку очень осторожно, если она находится под давлением и не прикасаться ни к каким горячим поверхностям. Используйте для этого ручки и элементы управления. Если необходимо, используйте перчатки.

Открытие кастрюли

- Никогда не открывайте скороварку, используя силу. Никогда не открывайте ее, пока не убедитесь, что внутреннее давление полностью снизилось. Сведения об этом приведены в главе 7.
- Перед каждым открыванием основательно встряхните кастрюлю-скороварку, чтобы пузырьки пара не брызнули и вы не обожглись. Это особенно важно после выпуска пара или после охлаждения под проточной водой.
- При выпуске пара всегда убирайте руки, голову и тело из опасной области, чтобы не получить травму выходящим паром. Это особенно относится к быстрому выпуску пара кнопкой управления.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не использовать скороварку, если она или ее детали повреждены или деформированы либо их работа не соответствует описанию в данном руководстве по эксплуатации. В этом случае обратитесь в ближайший специализированный магазин, представляющий Fissler, или в сервисную службу Фисслер ГмбХ (Fissler GmbH). (см. главу 10)

3. Описание и преимущества Vitaquick®

См. рисунок А

1. Комплект вставки для готовки на пару (в зависимости от модели)

- с продольной перфорацией для оптимального прохождения пара
- с поддерживающими перемычками для свободного потока пара даже при крупном размере приготавливаемого продукта
- с треножником в роли стойки

2. Ручка

- с глубокой выемкой для надежного захвата

3. Отверстия для выхода пара (группа главного контрольного клапана)

- при превышении режима готовки

4. Группа главного контрольного клапана

- с индикатором приготовления пищи
- с клапаном автоматического ограничения давления (регулятор давления)
- съемный, для простой очистки

5. Крупный индикатор приготовления пищи

- с отметками для установки бережного и экспресс- режимов приготовления пищи

6. Отверстия для выхода пара (ручка крышки)

- при доведении до кипения
- при срабатывании Евроматик (Euromatic)

- при выпуске пара кнопкой управления
- 7. Кнопка управления**
- для открывания и выпуска пара из скороварки
- 8. Индикатор закрывания**
- показывает, правильно ли закрыта скороварка
- 9. Ручка крышки**
- съемная, для простой очистки
- 10. Измерительная шкала с маркировкой уровня заполнения**
- с маркировкой min для минимального количества жидкости
- с маркировкой max для максимального количества обычных продуктов питания
- с маркировкой ½ для максимального количества увеличивающихся в объеме продуктов
- с маркировкой ⅔ для максимального количества фасоли и бобовых
- 11. Ручка кастрюли**
- защита от скольжения для надежного захвата
- 12. Метка направления**
- для установки крышки
- 13. Защита от нагревания**
- защищает ручки при использовании на газовой плите
- 14. Метка направления**
- для размещения крышки
- 15. Коническая форма скороварки**
- для хранения кастрюль одна в другой (даже с одинаковым диаметром)
- 16. Дно Superthermic /CookStar®-универсальное дно для всех типов плит (в зависимости от модели)**
- для оптимальной теплопроводности на всех типах плит, включая индукционные
- 17. Закатывающаяся уплотнительная манжета**
- для уплотнения индикатора приготовления пищи
- 18. Уплотнитель седла клапана**
- для уплотнения клапана приготовления пищи
- 19. Уплотнительное кольцо круглого сечения для группы главного контрольного клапана**
- для уплотнения главного контрольного клапана
- 20. Предохранительный выступ (предохранительное устройство)**
- предотвращает увеличение давления при неправильно закрытой кастрюле
- 21. Фисслер Евроматик Fissler Euromatic (предохранительное устройство)**
- для автоматического доведения до кипения
- предотвращает увеличение давления при неправильно закрытой кастрюле
- автоматически ограничивает давление
- предотвращает открывание кастрюли, если еще сохраняется давление
- 22. Крепежный болт дужки крышки**
- возможность обслуживания без инструментов

- с плоским уплотнением, закрепленным в крышке
 - 23. Уплотнительное кольцо (предохранительное устройство)**
 - из высококачественного силикона
 - с предохранительными выемками для ограничения давления
 - 24. Гайка для крепления группы главного контрольного клапана**
 - с пазом для монеты, легко снимается без инструмента
- См. рисунок B/B1*
- a. Номинальная емкость (не соответствует полезной емкости)
 - b. Знак CE (декларирует соответствие прибора Директиве ЕС для автоклавов)
 - c. Максимальное рабочее давление (макс. допустимое давление выпуска пара через клапан)
 - d. Дата изготовления (календарная неделя/год)
 - e. PC > описывает рабочее давление при готовке, смотреть в главе 6 «Выбор режима приготовления»
 - f. PS > описывает максимальное допустимое давление

- См. рисунок B2*
- Норма (декларирует соответствие прибора GB 15066-2004, действительно только для Китая)
- a. Тип вращения
 - b. Многослойное капсулированное дно
 - c. Внутренний диаметр
 - d. Номинальная емкость (не соответствует полезной емкости)
 - e. Диапазон номинального рабочего давления / диапазон номинального давления
 - f. Номер нормы GB 15066-2004

4. Перед первым применением

Перед первым применением ознакомьтесь с кастрюлей и обращением с ней и проверьте комплектность поставки (см. рисунок A). При этом использование некоторых приборов требует дополнительных принадлежностей.

Открывание кастрюли

См. рисунок C

Нажмите кнопку управления (рис. A-7) на дужке крышки по направлению стрелки и поверните крышку до упора против часовой стрелки (вправо). Теперь можно снять крышку.

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

Метка направления

На крышке изображен круг (рис. A-14), а в дополнение к нему - красная точка (рис. A-12) на ручке кастрюли. Она служит для простой установки крышки.

Закрывание кастрюли

См. рисунок D

Установите крышку, удерживая ее под небольшим наклоном, совместите метки направления между собой и затем опустите крышку. Правильное положение установки крышки отмечено кругом на крышке, а также красной точкой на ручке. Устанавливайте крышку, когда эти точки расположены друг против друга.

См. рисунок E

Для закрывания поверните крышку до упора по часовой стрелке (влево), пока кастрюля не заблокируется со слышимым «щелчком».

Индикатор закрывания

См. рисунок F

Правильно ли закрыта кастрюля и готова ли она к работе, можно распознать по индикатору закрывания (рис. A-8) на дужке крышки.
Зеленый: Кастрюля правильно закрыта и готова к работе.
Красный: Кастрюля закрыта неправильно, из-за этого давление создаваться не может.

Мытье

Перед первым использованием тщательно вымойте кастрюлю, крышку и уплотнительное кольцо. Это удалит возможно сохранившиеся остатки полировочной пыли и небольшие загрязнения.
Затем мы рекомендуем обработать кастрюлю и крышку средством для ухода за посудой из нержавеющей стали. Это повысит устойчивость нержавеющей стали к соли и кислым продуктам. Остатки средства по уходу должны быть тщательно смыты водой. Обработку можно повторять по мере необходимости или при изменении внешнего вида поверхности нержавеющей стали.

5. Указания по использованию

Предохранительные устройства

Ваша скороварка Vitaquick® оснащена различными устройствами, которые самостоятельно обеспечивают ее безопасность. Перед каждым

использованием проверяйте исправность нижеуказанных предохранительных устройств и никогда не вносите в них изменений. Перед началом готовки следует убедиться, что группа главного контрольного клапана и дужка крышки установлены правильно и прочно. Указания об этом приведены в главе 8.

Группа главного контрольного клапана (Abb. A-4)

См. рисунок G

Снимите группу главного контрольного клапана с крышки. Проверьте надавливанием пальца, что индикатор готовки (1) корпус клапана (2) свободно перемещаются и отпружинивают.

Euromatic (рис. A-21)

См. рисунок H+I

Убедитесь, что система Euromatic чистая и посадка в крышке не препятствует свободному перемещению.
Уплотнительное кольцо круглого сечения должно полностью располагаться в предусмотренном для него углублении.

См. рисунок J

Проверьте надавливанием пальца, что белый шарик в Euromatic свободно перемещается и отпружинивает.

Уплотнительное кольцо (рис. A-23) и предохранительный выступ (рис. A-20)

См. рисунок K

Проверьте, что уплотнительное кольцо и край крышки чистые, уплотнительное кольцо не повреждено и предохранительный выступ (1) свободно перемещается.
Вставьте уплотнительное кольцо так, чтобы оно размещалось полностью ровно под вогнутыми крайними сегментами (2), с внутренней стороны крышки. Уплотнительное кольцо должно располагаться до предохранительного выступа, т. е. с отводом от края крышки.

Емкость наполнения



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Никогда не готовьте без достаточного количества жидкости и следите, чтобы жидкость в скороварке никогда полностью не испарялась. Несоблюдение может привести к пригоранию продукта и к повреждению ручек, клапанов кастрюли, предохранительных устройств и конфорки. В таком случае не используйте эту кастрюлю-скороварку больше, так как исправность клапанов и предохранительных устройств больше не гарантирована. Проведите проверку вашей кастрюли-скороварки в сервисной службе Fissler.

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

См. рисунок L

При готовке пищи в скороварке просим соблюдать следующие данные относительно емкости наполнения.
Чтобы упростить дозирование, внутри кастрюли размещена градуированная шкала (min/max).

Для парообразования – в зависимости от диаметра прибора – необходимо не менее 200-300 мл жидкости, независимо от того, используете вы вставку или нет. Никогда не включайте скороварку без этого минимального количества жидкости.

Ø 18 см:	200 мл
Ø 22 см:	250 мл
Ø 26 см:	300 мл

Скороварку разрешается заполнять максимально до ⅔ ее объема (полезный объем), чтобы обеспечить безопасную работу. (см. маркировку max)

½
При готовке продуктов, которые пенятся или увеличиваются в объеме во время приготовления, таких, например, как рис, бульон или сушеные овощи, скороварку разрешается заполнять не более чем на половину ее объема (см. маркировку ½).

⅓
При варке фасоли и других бобовых заполняйте скороварку только до уровня ⅓ (см. маркировку ⅓), так как тонкая кожа бобовых может всплыть и заблокировать клапаны.

Пригодность плиты

Приборы Fissler для готовки под давлением пригодны для всех видов плит. Сюда относятся газовые плиты, а также электро-/классические-/стеклокерамические -индукционные плиты.
Чтобы предотвратить царапины на стеклокерамической плите, нужно всегда приподнимать кухонную посуду для ее перемещения. Фисслер не несет ответственности за возникшие из-за этого повреждения.



Регулирование конфорки плиты

Открытая скороварка никогда не должна подогреваться пустой или с маслом дольше 2 минут в режиме максимальной мощности, так как перегревание может привести к повреждению дна.

Классическая/стеклокерамика (излучение/галогенная):
Конфорка плиты должна соответствовать диаметру дна кастрюли или быть меньше.

Газовая плита:
Устанавливать кухонную посуду по центру конфорки и не допускать, чтобы пламя заходило на стенку посуды, потому что при этом возможно повреждение пластмассовых ручек.

Индукционная плита:
Всегда устанавливайте посуду по центру конфорки. Размер дна кастрюли должен совпадать с размером конфорки или быть больше, так как иначе конфорка может не срабатывать на дно кастрюли.

Специальные указания для индукционных плит:
Чтобы предотвратить перегревание и повреждение кухонной посуды вследствие высокой мощности индукционной плиты, никогда не нагревайте без присмотра пустую посуду. Соблюдайте также руководство по эксплуатации изготовителя плиты.

При эксплуатации может возникнуть жужжащий шум. Этот шум обусловлен технически и не представляет собой признак дефекта плиты или кухонной посуды.

Советы по энергосбережению

- При готовке в режиме щадящего или экспресс-приготовления пищи регулируйте плиту таким образом, чтобы индикатор приготовления пищи не превышал отметку соответствующего режима приготовления и клапан приготовления пищи не начинал выпуск пара.
- Используйте конфорку плиты соответствующего размера (см. выше).
- Выбирайте размер кухонной посуды согласно количеству готовящихся продуктов.
- Используйте тепло, аккумулированное дном. Выключайте плиту до окончания времени приготовления, чтобы использовать время остывания.

6. Приготовление пищи с помощью Vitaquick®



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Следите за тем, чтобы жидкость в скороварке никогда полностью не выкипала! (сравните указания в главе 5)

В скороварке можно готовить пищу самыми разнообразными способами:

- тушить мясо
- супы и айнтопфы
- овощи и картофель
- готовка риса

- готовка рыбы
- готовка во фритюре (без крышки)
- готовка на пару
- готовка блюд глубокой заморозки
- консервирование
- извлечение сока
- стерилизация
- составление меню

Дополнительная информация и идеи рецептов приведены на сайте www.fissler.com

Подготовка

Ингредиенты согласно рецепту положите в скороварку. При этом обращайте внимание на предписанные объемы (глава 5). Затем установите крышку и закройте кастрюлю. Если на индикаторе закрытия (рис. А-8) на ручке крышки зеленый цвет, кастрюля готова для приготовления пищи (глава 4).

Выбор режима приготовления

См. рисунок N
Ваша Vitaquick® позволяет выбирать между двумя режимами приготовления: щадящим режимом (1 кольцо) и экспресс-режимом (2-е кольцо).

Режим 1 (1 кольцо), припл. 109°C (щадящий режим)
(рабочее давление 40 кПа)
Для очень деликатных блюд, таких как рыба и овощи

Режим 2 (2 кольцо), припл. 117°C (экспресс-режим)
(рабочее давление 80 кПа)
для всех остальных блюд, таких как мясные блюда и айнтопфы

Доведение до кипения и развоздушивание

Подогрейте скороварку на максимальной мощности. Из-под дужки крышки (рис. А-6) выходит пар и, вместе с ним, вредный для витаминов кислород, содержащийся в воздухе. Этот процесс может длиться несколько минут. Как только закрывается система Euromatic и пар больше не выходит, начинается рост давления. Чуть позже начинает подниматься индикатор приготовления пищи (рис. А-5).

Индикатор приготовления пищи

См. рисунок N
Индикатор приготовления пищи показывает с помощью двух отметок (белые кольца) достижение соответствующего режима готовки.

Первое кольцо:
Режим приготовления 1 (щадящий режим) достигнут. Чтобы приготовить в щадящем режиме, вам необходимо уже незадолго до момента, когда станет видно первое белое кольцо, уменьшить подачу энергии. Плиту необходимо регулировать так, чтобы во время всего процесса готовки это первое кольцо оставалось видимым, но его уровень не превышался.

Второе кольцо:
Режим приготовления 2 (экспресс-режим) достигнут. Чтобы готовить в быстром режиме, вам необходимо уменьшить подачу энергии приблизительно в момент, когда станет видно первое белое кольцо. Плиту необходимо регулировать так, чтобы во время всего процесса готовки второе белое кольцо оставалось видимым, но его уровень не превышался. Если после достижения второго белого кольца индикатор приготовления пищи поднимается дальше, то станет слышен свист и из главного регулирующего клапана пойдет пар. подача тепла в этом случае слишком высока и должна быть уменьшена, иначе жидкость в кастрюле испарится.

Время приготовления

Время приготовления измеряется с момента достижения выбранного режима (первое или второе белое кольцо).

- Основные правила:**
1. Время приготовления в режиме 2 соответствует припл. от ½ до ⅔ обычного времени приготовления с использованием обычной кастрюли.
 2. Время приготовления в режиме 1 приблизительно на 50% дольше, чем в режиме 2.
 3. Данные о времени приготовления могут изменяться, так как на него влияют количество, форма, размер и свойства продуктов питания.

Пример с картофелем в мундире:

Обычное время приготовления	Время приготовления в режиме 2	Время приготовления в режиме 1
ок. 30 мин.	ок. 12 мин.	ок. 18 мин.

После окончания времени приготовления снимите скороварку с плиты и дайте давлению исчезнуть (см. указания в следующей главе) и только затем откройте.

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

Время приготовления дополнительно указано со страницы 532 и далее

7. Выпуск пара из Vitaquick®



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Никогда не открывайте скороварку с усилием. Скороварку разрешается открывать только после того, как индикатор приготовления пищи полностью опустился и при нажатии кнопки управления пар больше не выходит.

Существует 3 метода выпуска пара из вашей скороварки Фисслер

Способ выпуска пара необходимо выбирать в зависимости от приготавливаемого продукта питания.

Для продуктов, которые при готовке легко вспениваются или увеличиваются в объеме, например бобовых, супов или айнтопфов или также для продуктов с деликатной кожей, например, картофеля в мундире, нельзя использовать методы с быстрым понижением давления, иначе продукты могут убежать или кожа может треснуть.

Метод 1

Быстрый выпуск пара кнопкой управления

См. рисунок O

Легким нажатием кнопки управления (рис. A-7) по направлению стрелки пар выводится из-под дужки крышки (рис. A-6). Удерживайте кнопку в нажатом положении до полного опускания индикатора приготовления пищи и прекращения выхода пара.

Затем отпустите кнопку, слегка встряхните кастрюлю и нажмите кнопку управления еще раз. Повторяйте этот процесс до прекращения выхода пара. Если давление в кастрюле отсутствует, то система Euromatic опускается. Теперь кнопку управления можно нажать до упора для открывания кастрюли.

Примечание:

Пока в кастрюле имеется давление, кнопка управления нажимается не до конца. Это сделано для вашей безопасности, так кастрюлю невозможно открыть по ошибке, когда она под давлением. Не пытайтесь продавить кнопку управления силой.

Метод 2

Охлаждение

Этот способ выбирают для использования остаточной энергии кастрюли. Для этого незадолго до окончания времени приготовления снимите с плиты кастрюлю и дайте ей медленно остыть до полного опускания индикатора приготовления пищи.

Затем слегка нажмите кнопку управления, чтобы выпустить возможно

сохранившееся остаточное давление. Когда выход пара прекратится, отпустите кнопку, слегка встряхните кастрюлю и нажмите кнопку управления еще раз. Повторяйте этот процесс до прекращения выхода пара. Если давление в кастрюле отсутствует, то система Euromatic опускается. Теперь кнопку управления можно нажать до упора для открывания скороварки. Этот метод подходит прежде всего для блюд с длительным временем приготовления.

Метод 3

Быстрый выпуск пара под проточной водой

См. рисунок Q

Если выходящий пар создает вам неудобства, то выпустить давление из кастрюли можно также под проточной водой. Для этого поставьте скороварку в мойку и направьте холодную воду сбоку на крышку (не на дужку крышки и не на группу главного контрольного клапана) стекать до полного опускания индикатора приготовления пищи.

Затем слегка нажмите кнопку управления, чтобы выпустить возможно сохранившееся остаточное давление. Когда выход пара прекратится, отпустите кнопку, слегка встряхните кастрюлю и нажмите кнопку управления еще раз. Повторяйте этот процесс до прекращения выхода пара. Если давление в кастрюле отсутствует, то система Euromatic опускается. Теперь кнопку управления можно нажать до упора для открывания кастрюли.

8. Мытье и уход

Мытье

Мойте скороварку после каждого использования.

- Извлеките уплотнительное кольцо из крышки и промойте его вручную.
- Снимите группу главного контрольного клапана и протрите его влажной тканью.
- Снимите ручку крышки и промойте ее под проточной водой.
- Кастрюлю, крышку (без уплотнительного кольца, группы главного контрольного клапана и ручки крышки) и вставки можно также мыть в посудомоечной машине.

При этом необходимо соблюдать следующее:

- Для мойки используйте горячую воду с обычным средством для мытья посуды и губкой или мягкой щеткой. Избегайте применения остроконечных, жестких или острых предметов. Для внутренней стороны и дна при сильном загрязнении можно также использовать жесткую сторону губки.
- Не допускайте засыхания остатков пищи и длительного хранения приготовленных блюд в скороварке, так как они могут вызвать появление пятен на высококачественной стали и изменения поверхности.

- Для сохранения поверхности высококачественной стали регулярно применяйте средство для чистки посуды из нержавеющей стали. Оно идеально подходит для удаления белых или радужных разводов и отложений.
- При мытье в посудомоечной машине применяйте только обычные бытовые средства в рекомендованной изготовителем дозировке, не применяйте промышленных моющих средств или высококонцентрированных очистителей.
- Для правильного ухода за декоративной кухонной посудой с эмалевым покрытием мы рекомендуем ручное мытье в горячей воде с моющим средством и мягкой губкой. Мытье в посудомоечной машине существенно агрессивнее, из-за чего с течением времени на декоре образуются изменения цвета.

Установка группы главного контрольного клапана и дужки крышки

Группа главного контрольного клапана (рис. А-4)

Снятие:

См. рисунок R

Освободите крепежный винт (рис. А-24) вращением против часовой стрелки и снимите группу главного контрольного клапана. Открутить крепежный винт можно без использования инструментов с помощью монеты.

Установка:

См. рисунок S

Вставьте группу главного контрольного клапана (1) в предписанном положении сверху в крышку (по центру на штифт), прикрутите крепежный винт (2) снизу по часовой стрелке и крепко его затяните.

Дужка крышки (рис. А-9)

Снятие:

См. рисунок T

Открутите дужку крышки, вращая крепежный болт (рис. А-22) на внутренней стороне крышки против часовой стрелки.

Установка:

См. рисунок U

Возьмите ручку крышки в руку и установите на крышку в заданное положение. Заверните крепежный болт по часовой стрелке и прочно затяните.

Хранение

Уплотнительное кольцо необходимо хранить в темном (защищенном от солнечного света и ультрафиолетового излучения), сухом и чистом месте. Чтобы сберечь уплотнительное кольцо и не раздавить его, после мойки кладите крышку на кастрюлю обратной стороной.

9. Техническое обслуживание и запасные части



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Изнашивающиеся детали, такие как уплотнительное кольцо и другие резиновые части необходимо регулярно заменять после не более 400 процессов готовки или не позднее 2 лет оригинальными запасными частями Fissler. Детали с видимыми повреждениями (напр. затвердевания, трещины, изменения цвета или деформации) или которые не устанавливаются правильно, также необходимо срочно заменить.

При несоблюдении функционирование и безопасность вашей скороварки находятся под угрозой. **При возникновении вопросов обращайтесь в нашу сервисную службу или к персоналу специализированной торговли.**

Указания по замене деталей

Уплотнительное кольцо (рис. А-23)

См. главу 5.

Закатывающаяся уплотнительная манжета (рис. А-17)

См. рисунок V

Открутите группу главного контрольного клапана от крышки и снимите старую закатывающуюся уплотнительную манжету.

Установите новую закатывающуюся уплотнительную манжету изнутри в отверстие крышки. Проверьте правильную посадку с помощью вращательного движения.

Установите группу главного контрольного клапана (см. главу 8)

Группа главного контрольного клапана (рис. А-4)

См. рисунок W

Освободите крепежный винт (рис. А-24) вращением против часовой стрелки и снимите группу главного контрольного клапана. Открутить крепежный винт можно без использования инструментов с помощью монеты.

Установка

См. рисунок S

Вставьте группу главного контрольного клапана (1) в предписанном положении сверху в крышку (по центру на штифт), прикрутите крепежный винт (2) снизу по часовой стрелке и крепко его затяните.

Уплотнение седла клапана (рис. А-19)

См. рисунок X

Открутите группу главного контрольного клапана от крышки и удалите старое уплотнение.

Вставьте новое уплотнение и убедитесь, что уплотнение с обеих сторон крышки прилегает аккуратно и ровно.

Уплотнение круглого сечения для Euromatic (рис. A-21)

См. рисунок I

Снятие/установка производится с внутренней стороны крышки. Следите, чтобы уплотнение полностью располагалось в предусмотренном для него углублении.

Euromatic (рис. A-21)

Для снятия/установки системы Euromatic необходимо вначале снять дужку крышки. Для этого нужно только освободить винт с внутренней стороны крышки. Систему Euromatic можно снять с крышки сразу после того, как будет снято уплотнение круглого сечения. Для установки пропустить новую систему Euromatic без уплотнения круглого сечения через крышку так, чтобы сторона с белым шариком находилась с внутренней стороны крышки. Затем установить уплотнение круглого сечения, как описано выше.

Запасные части

Запасная часть	Диаметр.....	Номер артикула
Ручка корпуса сковороды-сковарки (рис. Y-3)	22 см.....	610-310-02-840
.....	26 см.....	610-710-04-840
Ручка сковороды-сковарки (рис. Y-2).....	22 см.....	610-300-02-850
.....	26 см.....	610-700-04-850
Ручка корпуса кастрюли-сковарки (рис. Y-3)	18 см.....	610-110-02-840
.....	22 см.....	610-310-04-840
.....	26 см.....	610-710-08-840
Ручка кастрюли-сковарки (рис. Y-2).....	18 см.....	610-100-02-850
.....	22 см.....	610-300-04-850
.....	26 см.....	610-700-08-850
Дужка крышки (рис. Y-4)	все.....	600-030-11-770
Крепежный болт для дужки крышки с плоским уплотнением (рис. Y-12)	все.....	600-000-00-712
Уплотнительное кольцо (рис. Y-1)	18 см.....	600-000-18-795
.....	22 см.....	600-000-22-795
.....	26 см.....	600-000-26-795
Группа главного контрольного клапана (рис. Y-5)	все.....	600-030-00-700
Уплотнительное кольцо круглого сечения для группы главного контрольного клапана (рис. Y-8)	все.....	021-641-00-780
Закатывающаяся уплотнительная манжета (рис. Y-7)	все.....	020-653-00-720
Уплотнение седла клапана (рис. Y-9)	все.....	020-653-00-740
Euromatic в комплекте (рис. Y-10)	все.....	011-631-00-750
Комплект уплотнений (рис. Y-13):		

закатывающаяся уплотнительная манжета, уплотнительное кольцо круглого сечения для группы главного контрольного клапана, уплотнение седла клапана.....	все.....	600-000-01-706
---	----------	----------------

Принадлежности

Деталь принадлежностей	Диаметр.....	Номер артикула
Перфорированная вставка (вкл. треногу) (рис. Z-1)	18 см.....	610-100-00-800
.....	22 см.....	610-300-00-800
.....	26 см.....	610-700-00-800
Вставка без перфорации (вкл. треногу) (рис. Z-2)	22 см.....	610-300-00-820
.....	26 см.....	610-700-00-820
Дополнительная стеклянная крышка (рис. Z-3)	18 см.....	001-104-18-200
.....	22 см.....	001-104-22-200
.....	26 см.....	001-104-26-200
Дополнительная металлическая крышка (рис. Z-4)	26 см.....	623-000-26-700

Все оригинальные запасные части и принадлежности можно приобрести в магазинах, предлагающих продукцию Fissler. Наша сервисная служба также будет рада помочь вам (см. главу 10).

Список торговых организаций, а также дополнительная информация приведены по адресу www.fissler.com

10. Гарантия и сервисное обслуживание

Каждое изделие Fissler тщательно изготавливается из высококачественных материалов. В процессе производства качество наших изделий множество раз контролируется и, в завершение, проходит строгую финальную проверку. Вот почему на указанные далее изделия Fissler согласно следующим условиям гарантии мы обеспечиваем гарантию, начиная с даты покупки, независимо от того, в какой стране вы приобрели данное изделие Fissler. Настоящим мы гарантируем, что данные изделия Fissler не имеют дефектов ни в материалах, ни в обработке. Помимо гарантии у вас есть установленные законом права гарантии, которые не ограничиваются данной гарантией.

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

Гарантия производителя

Мы обеспечиваем на все наши кастрюли-скороварки гарантию с даты покупки. При возникновении рекламации необходимо вернуть комплектный прибор вместе с кассовым чеком торговому предприятию или, хорошо упаковав, отправить изделие в сервисную службу Fissler (адрес указан ниже). При гарантийном случае Фисслер по своему усмотрению и за свой счет отремонтирует изделие либо поставит соответствующую замену.

Претензии по данной гарантии принимаются только тогда и в той мере, когда

- изделие не имеет повреждений и следов износа, вызванных использованием, не соответствующим нормальному назначению и/или указаниям руководства по эксплуатации,
- у изделия отсутствуют признаки, свидетельствующие о некачественных ремонтах или неправильных химических и физических воздействиях на поверхности изделия,
- в изделие не встраивались принадлежности, либо встраивались только допущенные изготовителем запасные части/принадлежности.

Исключения из гарантии

У кастрюль-скороварок серии Vitaquick® гарантия не распространяется на изнашивающиеся детали.

Например:

- уплотнительное кольцо (рис. Y-1)
- уплотнение клапана приготовления пищи (рис. Y-8)
- уплотнение седла клапана (рис. Y-9)
- закатывающаяся уплотнительная манжета (рис. Y-7)
- уплотнение круглого сечения для Euromatic (рис. Y-11)
- плоское уплотнение крепежного болта дужки крышки (рис. Y-12)

Из гарантии исключаются повреждения, которые возникли по следующим причинам:

- неподходящее и ненадлежащее применение
- неправильное или небрежное обращение
- ремонтные работы, выполненные ненадлежащим образом
- установка запасных частей и принадлежностей, не соответствующих оригинальному исполнению
- химические или физические воздействия на поверхности изделия
- изменения цвета ручек из-за мойки в посудомоечной машине
- несоблюдение данного руководства по эксплуатации

Адрес сервисной службы

Фисслер ГмбХ (Fissler GmbH)
Сервисная служба (Kundenservice)
Гаральд-Фисслер -штр. 10 (Harald-Fissler-Str. 10)
55768 Хоппштедтен-Вайерсбах (Hoppstädten-Weiersbach)
Тел: +49 6781 - 403 100

Дополнительная информация приведена на www.fissler.com

11. Утилизация

Внесите свой вклад в защиту окружающей среды! Картон можно утилизировать вместе с макулатурой. Так как прибор содержит множество материалов, используемых повторно или перерабатываемых, его необходимо сдавать для утилизации в пункт сбора вашего города или округа (пункт сбора вторсырья).

12. Часто задаваемые вопросы и ответы



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Отключите конфорку на плите, убедитесь, что ваша кастрюля-скороварка больше не находится под давлением (см. главу 7) и дайте скороварке остыть, прежде чем вы попытаетесь устранить неисправность.

Вопрос	Возможная причина	Устранение причины неисправности
При доведении до кипения пар удаляется из-под дужки крышки дольше обычного (через систему Euromatic)	Кастрюля не закрыта правильно. (индикатор в дужке крышки - на красном участке).	Закройте кастрюлю правильно. (см. главу 4) (индикатор на ручке крышки - зеленый.)
	Подача энергии недостаточна.	Установите максимальную мощность источника нагрева.
	Размер конфорки не соответствует диаметру дна кастрюли-сковородки.	Установите сковородку на соответствующую конфорку плиты. (см. главу 5)
	Дужка крышки шатается.	Подтяните крепежный болт дужки на внутренней стороне крышки.
	Система Fissler Euromatic или относящиеся к ней уплотнение круглого сечения загрязнены или повреждены.	Промойте детали или замените. (см. главы 5, 8, 9)
При доведении до кипения пар не выходит.	В кастрюлю добавлено слишком мало жидкости.	Добавьте минимальное количество жидкости (200-300 мл). (см. главу 5)
	Подача энергии недостаточна.	Установите максимальную мощность источника нагрева.

Вопрос	Возможная причина	Устранение причины неисправности
Пар и/или капли воды выходят по краю крышки до того, как индикатор приготовления пищи начинает подниматься.	Уплотнительное кольцо вложено неправильно.	Вложите уплотнительное кольцо правильно. (см. главу 5)
	Уплотнительное кольцо загрязнено или повреждено.	Промойте или замените уплотнительное кольцо.
	Кастрюля не закрыта правильно. (индикатор в дужке крышки - на красном участке).	Закройте кастрюлю правильно. (см. главу 4) (индикатор в дужке крышки - на зеленом участке.)
Индикатор приготовления пищи не поднимается.	Пар выходит по дужке крышки.	Смотри выше
	Пар выходит по краю крышки.	Смотри выше
	В кастрюлю добавлено слишком мало жидкости.	Добавьте минимальное количество жидкости (200-300 мл). (см. главу 5)
	Группа главного контрольного клапана завинчена неправильно и несильно.	Установите группу главного контрольного регулятора правильно и затяните крепежный винт. (см. главу 8)
	Уплотнение круглого сечения, уплотнение седла клапана или закатывающаяся уплотнительная манжета отсутствует, неисправно(а) или установлено(а) неправильно.	Заменить или правильно установить соответствующее уплотнение. (см. главу 9)

Вопрос	Возможная причина	Устранение причины неисправности
Пар выходит у группы главного контрольного клапана.	Слишком высокая температура. (Индикатор приготовления пищи поднялся выше, чем второе белое кольцо)	Уменьшите подачу энергии. При регулировке подачи тепла следите, чтобы индикатор приготовления пищи в течение всего времени готовки не поднимался выше отметки требуемого режима приготовления (первое или второе белое кольцо). (см. главу 5)
	Группа главного контрольного клапана завинчена неправильно и несильно.	Установите группу главного контрольного клапана правильно и затяните крепежный винт. (см. главу 8)
	Уплотнение круглого сечения, уплотнение седла клапана или закатывающаяся уплотнительная манжета отсутствуют, неисправны или установлены неправильно.	Заменить или правильно установить соответствующее уплотнение. (см. главу 9)
Под дужкой крышки (через Euromatic) выходит пар, хотя индикатор приготовления пищи уже поднялся.	Дужка крышки шатается.	Подтяните крепежный болт дужки на внутренней стороне крышки.
	Плоское уплотнение крепежного болта ручки крышки или уплотнение круглого сечения для Euromatic отсутствуют, неисправны или установлены неправильно.	Заменить или правильно установить соответствующее уплотнение. (см. главу 9)

Вопрос	Возможная причина	Устранение причины неисправности
Под дужкой крышки (через Euromatic) выходит пар, хотя индикатор приготовления пищи уже поднялся.	Если выделяется большое количество пара, то возможно, что система Euromatic сработала как предохранительное устройство. Так происходит, если клапан приготовления пищи загрязнен или неисправен.	Снимите группу главного контрольного клапана и промойте или замените его. (см. главу 8)
Дужка крышки шатается.	Крепежный болт не затянут.	Подтяните крепежный болт дужки на внутренней стороне крышки.
Ручки кастрюли шатаются.	Винты ручек не затянуты.	Подтяните винты отверткой.
По краю крышки выходит сильный пар, хотя индикатор приготовления пищи уже поднялся.	Уплотнительное кольцо неисправно.	Замените уплотнительное кольцо. (см. главу 9)
	Уплотнительное кольцо сработало как предохранительное устройство. Так происходит, если клапан приготовления пищи и система Euromatic загрязнены или неисправны.	Проверьте устройство в сервисной службе Fissler.
Пар выходит под круглым колпаком на дужке крышки или на кнопке управления.	Какое-то уплотнение неисправно.	Замените дужку крышки или проверьте в сервисной службе Fissler.

Вопрос	Возможная причина	Устранение причины неисправности
Скороварка закрывается с трудом или кнопка управления не возвращается при закрытии.	Дужка крышки и/или ручка кастрюли установлены неправильно.	Проверьте крепления ручек и, при необходимости, подтяните.
	Дужка крышки неисправна.	Замените дужку крышки.
	Уплотнительное кольцо вложено неправильно.	Вложите уплотнительное кольцо правильно. (см. главу 5)
	Кастрюля не закрыта правильно. (Индикатор в дужке крышки - красный.)	Закройте скороварку правильно. (см. главу 4) (Индикатор на ручке крышки - зеленый).
Скороварку не удается открыть.	В скороварке сохраняется давление.	Выпустите давление из скороварки. (см. главу 7)
	Систему Euromatic заклинило.	Отпустите кнопку управления. Слегка нажмите дужку крышки влево.

Σας ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας

και σας συγχαίρουμε για την αγορά της καινούργιας σας χύτρας ταχύτητας Vitaquick®.

Πάνω από 70 χρόνια εμπειρίας έχουν επενδυθεί στην ανάπτυξη τούτης της νέας γενιάς χυτρών ταχύτητας της Fissler.

Για ένα γρήγορο και λαχταριστό μαγείρεμα που διατηρεί όλες τις βιταμίνες, οι χύτρες ταχύτητας είναι σήμερα τόσο επίκαιρες όσο παλιά – όσον αφορά όμως την ευκολία χρήσης και τον σχεδιασμό, η Vitaquick® θέτει νέα πρότυπα.

Για να απολαύσετε επί σειρά ετών την άριστης γερμανικής κατασκευής χύτρα ταχύτητάς σας και να επιτύχετε μια ιδανική διάρκεια ζωής, λάβετε υπ’ όψιν τις ακόλουθες υποδείξεις. Σας ευχόμαστε να απολαύσετε τη δοκιμή των πολυποίκλων δυνατοτήτων της Vitaquick® σας και καλή επιτυχία!

Πίνακας περιεχομένων

1. Προβλεπόμενη χρήση	180	Vitaquick®	189
2. Υποδείξεις ασφαλείας	180	Προετοιμασία	190
Οδηγίες χρήσης	180	Επιλογή της βαθμίδας	
Επίβλεψη	180	μαγειρέματος	190
Ασφαλής χρήση της χύτρας ταχύτητας	180	Προθέρμανση και εξαέρωση	190
Ασφάλεια και συντήρηση	181	Ένδειξη μαγειρέματος	191
Λειτουργία της χύτρας ταχύτητας	182	Χρόνοι μαγειρέματος	191
Άνοιγμα της χύτρας	182	7. Εξάτμιση της Vitaquick®	192
3. Περιγραφή και πλεονεκτήματα της Vitaquick®	183	8. Καθαρισμός & περιποίηση	193
4. Πριν από την πρώτη χρήση	185	Καθαρισμός	193
Άνοιγμα χύτρας	185	Συναρμολόγηση της μονάδας ελέγχου και της λαβής	
Προσανατολισμός τοποθέτησης	185	καπακιού	194
Κλείσιμο χύτρας	186	Φύλαξη	195
Ένδειξη ασφάλισης	186	9. Συντήρηση & ανταλλακτικά	195
Καθαρισμός	186	Οδηγίες για την αντικατάσταση ανταλλακτικών	195
5. Υποδείξεις χρήσης	186	Ανταλλακτικά	196
Διατάξεις ασφαλείας	186	Παρελκόμενα	197
Ποσότητες πλήρωσης	187	10. Εγγύηση & εξυπηρέτηση πελατών	197
Καταλληλότητα εστίας	188	Εγγύηση κατασκευαστή	197
Ρύθμιση εστίας	188	Εξαίρεσεις εγγύησης	198
Συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας	189	Διεύθυνση εξυπηρέτησης πελατών	198
6. Μαγειρεύοντας με την		11. Απόρριψη	199
		12. Ερωτήσεις και απαντήσεις	199

1. Προβλεπόμενη χρήση

- Οι χύτρες ταχύτητας Fissler χρησιμοποιούνται για γρήγορο μαγείρεμα γευμάτων, καθώς και για τις προβλεπόμενες χρήσεις που αναφέρονται στο κεφάλαιο 6 και επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν μόνο για αυτούς τους σκοπούς. Η μη ενδεδειγμένη χρήση ενδέχεται να επισύρει κινδύνους.
- Οι χύτρες ταχύτητας Fissler ενδείκνυνται μόνο για την προβλεπόμενη, ιδιωτική χρήση.
- Επιπλέον, οι χύτρες ταχύτητας Fissler επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται μόνο μέχρι τη μέγιστη ισχύ μαγειρικής εστίας των 3700 Watt.
- Τα επίπεδα πλήρωσης που αναφέρονται στο κεφάλαιο 5 πρέπει να τηρούνται προκειμένου να διασφαλιστεί η ασφαλής χρήση της χύτρας ταχύτητας.



2. Υποδείξεις ασφαλείας

Οδηγίες χρήσης

- Διαβάστε πλήρως το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης και όλες τις λοιπές οδηγίες, προτού χρησιμοποιήσετε τη χύτρα ταχύτητας Vitaquick®, καθώς τυχόν μη ενδεδειγμένη χρήση ενδέχεται να προκαλέσει ζημιές.
- **Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης για όσον χρόνο έχετε στην κατοχή σας το προϊόν.** Σε περίπτωση ωστόσο που χάσετε τις οδηγίες χρήσης, μπορείτε να τις κατεβάσετε από την ιστοσελίδα μας www.fissler.com.
- Μην εμπιστευθείτε τη χύτρα ταχύτητας σε κανέναν, εάν δεν έχει εξοικειωθεί πρώτα με τις οδηγίες χρήσης.
- Παραδίδετε τη χύτρα ταχύτητάς σας σε τρίτους μόνο μαζί με το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης.

Επίβλεψη

- Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας κοντά σε παιδιά.
- Μην αφήνετε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας χωρίς επίβλεψη. Ρυθμίζετε κατάλληλα την παροχή ενέργειας, ώστε η ένδειξη μαγειρέματος να μην ανεβαίνει πάνω από τη δεύτερη αύλακα. Εάν η παροχή ενέργειας δεν ελαττωθεί, διαφεύγει ατμός από τη βαλβίδα και η χύτρα χάνει υγρά. Η ολική απώλεια υγρών θα έχει ως συνέπεια να καούν τα τρόφιμα και ενδέχεται να προξενήσει ζημιές στη χύτρα και την εστία.

Ασφαλής χρήση της χύτρας ταχύτητας

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας ή το τηγάνι ταχέος σωμαρίσματος σε καυτό φούρνο. Οι λαβές, οι βαλβίδες και οι διατάξεις ασφαλείας υφίστανται ζημιές από τις υψηλές θερμοκρασίες και κατόπιν αυτού δεν μπορούν πλέον να

εκπληρώσουν τη λειτουργία ασφαλείας τους.

- Στη χύτρα ταχύτητας τηγανίζετε κατ' αρχήν χωρίς καπάκι και γεμίζετε τη με λάδι το πολύ έως τη μέση. Ποτέ μην τηγανίζετε υπό πίεση!
- Οι χύτρες ταχύτητας δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται στον ιατρικό τομέα. Συγκεκριμένα όχι ως ιατρικός κλίβανος αποστείρωσης, καθώς οι χύτρες ταχύτητας δεν έχουν σχεδιαστεί για τις απαιτούμενες θερμοκρασίες αποστείρωσης.
- Μην παρασκευάζετε μους μήλου και κομπόστες στη χύτρα ταχύτητας, καθώς σχηματίζονται συχνά φουσαλίδες ατμού, οι οποίες ενδέχεται να εκτοξευθούν κατά το άνοιγμα και να προκαλέσουν εγκαύματα.
- Κατά το μαγείρεμα κρέατος στη χύτρα ταχύτητας δημιουργείται υπερπίεση στο κρέας. Γι' αυτόν τον λόγο αφήστε το κρέας να ηρεμήσει λίγο μετά το άνοιγμα της χύτρας ταχύτητας, προτού το τρυπήσετε ή το μετακινήσετε, προκειμένου να αποφύγετε εγκαύματα.

Ασφάλεια και συντήρηση

- Χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας μόνο με γνήσια και πλήρως λειτουργικά εξαρτήματα της Fissler. Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά της Fissler. Συγκεκριμένα, χρησιμοποιείτε μόνο χύτρες και καπάκια του ίδιου μοντέλου, καθώς και λοιπά ανταλλακτικά με τον τρόπο που προβλέπεται για τη συσκευή σας (βλ. κεφάλαιο 9). Σε περίπτωση μη τήρησης, επηρεάζεται δυσμενώς η λειτουργία και η ασφάλεια της χύτρας ταχύτητας.
- Βεβαιωθείτε πριν από κάθε χρήση ότι όλες οι βαλβίδες και οι διατάξεις ασφαλείας είναι αβλαβείς, λειτουργικές και καθαρές. Μόνον έτσι μπορεί να διασφαλιστεί η ασφαλής λειτουργία. Σχετικές πληροφορίες θα βρείτε στο κεφάλαιο 5.
- Μην πραγματοποιείτε κανενός είδους τροποποιήσεις στη χύτρα ταχύτητας. Προ πάντων μην κάνετε καμία επέμβαση στις διατάξεις ασφαλείας, εξαιρουμένων των διαδικασιών συντήρησης που περιγράφονται στις οδηγίες χρήσης. Απαγορεύεται το λάδωμα των βαλβίδων!
- Αντικαθιστάτε τακτικά τα αναλώσιμα, όπως τον στεγανοποιητικό δακτύλιο και άλλα λαστιχένια εξαρτήματα, με γνήσια ανταλλακτικά της Fissler, δηλ. μετά από 400 μαγειρικές διαδικασίες ή μετά από 2 χρόνια το αργότερο. Ανταλλακτικά που εμφανίζουν ορατή ζημιά (π.χ. σκλήρυνση, ρωγμές, αποχρωματισμούς, υπερθέρμανση ή παραμορφώσεις) ή που δεν εφαρμόζουν σωστά, πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως. Σε περίπτωση μη τήρησης, επηρεάζεται δυσμενώς η λειτουργία και η ασφάλεια της χύτρας ταχύτητάς σας.
- Για τη δική σας ασφάλεια, σφίγγετε αμέσως τυχόν βίδες που έχουν χαλαρώσει.
- Αντικαθιστάτε επίσης αμέσως τις πλαστικές λαβές που παρουσιάζουν ρωγμές ή ζημιές με γνήσια ανταλλακτικά της Fissler.

Οδηγία επισκευής:

Τυχόν μικροεπισκευές είναι δυνατό να εκτελεστούν από εσάς:

- Η αντικατάσταση φθαρμένων εξαρτημάτων (στεγανοποιητικός δακτύλιος, μονάδα ελέγχου, Euromatic ή λαβές).
- Το συμπληρωματικό σφίξιμο βιδών.

Για άλλες επισκευές απευθυνθείτε στην εξυπηρέτηση πελατών της Fissler.
(βλ. κεφάλαιο 10)

Λειτουργία της χύτρα ταχύτητας

- Η συσκευή αυτή μαγειρεύει υπό πίεση. Τυχόν μη προβλεπόμενη χρήση ενδέχεται να προκαλέσει εγκαύματα. Φροντίστε να είναι σωστά κλεισμένη η συσκευή πριν από τη θέρμανση. Σχετικές πληροφορίες θα βρείτε στο κεφάλαιο 4. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας με απασφαλισμένο καπάκι.
- Χρησιμοποιείτε μόνον τις θερμαντικές πηγές που αναφέρονται στο κεφάλαιο 5.
- Ποτέ μην θερμαίνετε την χύτρα ταχύτητας χωρίς υγρό, καθώς ενδέχεται να προκληθούν λόγω υπερθέρμανσης ζημιές στη συσκευή, τις βαλβίδες, τις διατάξεις ασφαλείας και την εστία. Σε τέτοια περίπτωση μη χρησιμοποιείτε περαιτέρω τη χύτρα ταχύτητας, καθώς οι λειτουργίες των διατάξεων ασφαλείας δεν είναι πλέον εγγυημένες. Παραδώστε τη χύτρα ταχύτητάς σας στην εξυπηρέτηση πελατών της Fissler για έλεγχο.
- Ελάχιστη ποσότητα πλήρωσης: 200-300 ml νερό, ανάλογα με τη διάμετρο της συσκευής σας (βλέπε σήμανση min). Σε περίπτωση υπερθέρμανσης ενδέχεται να λιώσουν και να ρευστοποιηθούν τα πλαστικά εξαρτήματα της χύτρας ή ο αλουμινένιος πυρήνας του πάτου. Εάν συμβεί κάτι τέτοιο, απενεργοποιήστε τη μαγειρική εστία και μη μετακινήσετε τη χύτρα, έως ότου κρυώσει εντελώς. Αερίστε τον χώρο.
- Ποτέ μη γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας περισσότερο από το $\frac{2}{3}$ της χωρητικότητάς της (βλέπε σήμανση max, αντιστοιχεί στον ωφέλιμο όγκο). Για τρόφιμα που αφρίζουν ή φουσκώνουν κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος (όπως ρύζι, ζωμούς ή αποξηραμένα λαχανικά), γεμίστε τη χύτρα ταχύτητας όχι περισσότερο από το ήμισυ της χωρητικότητάς της (βλέπε σήμανση $\frac{1}{2}$).
- Για φασόλια και άλλα όσπρια γεμίστε τη χύτρα ταχύτητας όχι περισσότερο από τη σήμανση $\frac{1}{3}$, καθώς το λεπτό τους σόφλι μπορεί εύκολα να ανυψωθεί ως τις βαλβίδες και να τις φράξει.
- Μετακινείτε τη χύτρα ταχύτητας πολύ προσεκτικά όταν βρίσκεται υπό πίεση και μην ακουμπάτε τις καυτές επιφάνειες. Χρησιμοποιείτε για τον σκοπό αυτόν τις λαβές και τα στοιχεία χειρισμού. Εάν είναι απαραίτητο, χρησιμοποιήστε ένα προστατευτικό χεριών.

Άνοιγμα της χύτρας

- Ποτέ μην ανοίγετε βίαια τη χύτρα ταχύτητας. Μην την ανοίγετε προτού βεβαιωθείτε ότι η εσωτερική πίεση έχει υποχωρήσει εντελώς. Σχετικές πληροφορίες θα βρείτε στο κεφάλαιο 7.
- Αναταράσσετε κατά κανόνα τη χύτρα πριν από κάθε άνοιγμα, ώστε να μην

πεταχτούν φουσαλίδες ατμού και ζεματιστείτε. Αυτό είναι ιδιαίτερος σημαντικό κατά την ταχεία εξάτμιση ή μετά την ψύξη κάτω από τρεχούμενο νερό.

- Κατά την εξάτμιση κρατάτε πάντοτε τα χέρια, το κεφάλι και το σώμα σας μακριά από την επικίνδυνη περιοχή, ώστε να μην τραυματιστείτε από τον ατμό που διαφεύγει. Αυτό ισχύει κυρίως κατά την ταχεία εξάτμιση στο πλήκτρο χειρισμού.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΪΣΗ!

Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας εάν η ίδια ή εξαρτήματά της παρουσιάζουν ζημιά ή είναι παραμορφωμένα, ή εάν η λειτουργία τους δεν ανταποκρίνεται στην περιγραφή του παρόντος εγχειριδίου οδηγιών χρήσης. Σε αυτήν την περίπτωση απευθυνθείτε στο πλησιέστερο εξειδικευμένο κατάστημα της Fissler ή την εξυπηρέτηση πελατών της Fissler GmbH.
(βλ. κεφάλαιο 10)

3. Περιγραφή και πλεονεκτήματα της Vitaquick®

Βλέπε εικόνα Α

1. Ένθετο μαγειρέματος στον ατμό (αναλόγως το μοντέλο)

- με επιμήκη διάτρηση για βέλτιστη εισχώρηση ατμού
- με νεύρα στήριξης για ελεύθερο ρεύμα ατμού ακόμα και με μεγάλα τεμάχια τροφίμων
- με τρίποδο ως βάση στήριξης

2. Αντικριστή λαβή

- με βαθιά εσοχή για ασφαλή μεταφορά

3. Ανοίγματα για την έξοδο ατμού (μονάδα ελέγχου)

- σε περίπτωση υπέρβασης της επιλεγμένης βαθμίδας μαγειρέματος

4. Μονάδα ελέγχου

- με ένδειξη μαγειρέματος
- με βαλβίδα για αυτόματο περιορισμό της πίεσης (διάταξη ελέγχου πίεσης)
- αφαιρούμενη για εύκολο καθαρισμό

5. Μεγάλη ένδειξη μαγειρέματος

- με σημάνσεις για τη ρύθμιση της ήπιας και της γρήγορης βαθμίδας

6. Ανοίγματα για έξοδο ατμού (λαβή καπακιού)

- κατά την προθέρμανση
- όποτε δίνει εντολή το Euromatic
- κατά την εξάτμιση μέσω του πλήκτρου χειρισμού

7. Πλήκτρο χειρισμού

- για το άνοιγμα και την εξάτμιση της χύτρας

8. Ένδειξη ασφάλισης

- δείχνει αν η χύτρα είναι σωστά κλεισμένη

9. Λαβή καπακιού

- αφαιρούμενη για εύκολο καθαρισμό
- 10. Κλίμακα μέτρησης με σήμανση στάθμης πλήρωσης**
- με σήμανση min για την ελάχιστη ποσότητα πλήρωσης με υγρό
 - με σήμανση max για τη μέγιστη ποσότητα πλήρωσης σε περίπτωση κανονικών τροφίμων
 - με σήμανση ½ για τη μέγιστη ποσότητα πλήρωσης σε περίπτωση τροφίμων που φουσκώνουν
 - **με σήμανση ¾ για τη μέγιστη ποσότητα πλήρωσης σε περίπτωση φασολιών και οσπρίων**
- 11. Λαβή χύτρας**
- με αντιολισθητικό για ασφαλή μεταφορά
- 12. Βούλα για τον προσανατολισμό τοποθέτησης**
- για την τοποθέτηση του καπακιού
- 13. Πυρίμαχο προστατευτικό**
- προστατεύει τις λαβές κατά τη χρήση στην εστία γκαζιού
- 14. Προσανατολισμός τοποθέτησης**
- για την τοποθέτηση του καπακιού στη σωστή θέση
- 15. Κωνικό σώμα χύτρας**
- για να μπορείτε να στοιβάζετε τις χύτρες (ακόμα και αν έχουν την ίδια διάμετρο)
- 16. Πάτος Super Thermic / πάτος για κάθε μαγειρική εστία CookStar® (ανάλογα με το μοντέλο)**
- για βέλτιστες θερμικές ιδιότητες σε όλα τα είδη εστιών, συμπεριλαμβανομένων και των επαγωγικών
- 17. Τυλισσόμενη μεμβράνη**
- για στεγανοποίηση της ένδειξης μαγειρέματος
- 18. Φλάντζα έδρας βαλβίδας**
- για τη στεγανοποίηση της βαλβίδας βρασμού
- 19. O-Ring για τη μονάδα ελέγχου**
- για τη στεγανοποίηση της μονάδας ελέγχου
- 20. Έκκεντρο ασφαλείας (διάταξη ασφαλείας)**
- εμποδίζει την αύξηση της πίεσης σε περίπτωση που η χύτρα δεν έχει κλείσει σωστά
- 21. Fissler Euromatic (διάταξη ασφαλείας)**
- για αυτόματη προθέρμανση
 - εμποδίζει την αύξηση της πίεσης σε περίπτωση που η χύτρα δεν έχει κλείσει σωστά
 - περιορίζει αυτομάτως την πίεση
 - εμποδίζει το άνοιγμα της χύτρας όσο υπάρχει ακόμα πίεση
- 22. Βίδα στερέωσης λαβής καπακιού**
- δυνατότητα χειρισμού χωρίς εργαλεία
 - με επίπεδη φλάντζα, στερεωμένη στο καπάκι
- 23. Στεγανοποιητικός δακτύλιος (διάταξη ασφαλείας)**
- από υψηλής ποιότητας σιλικόνη

- με θύλακες ασφαλείας για περιορισμό της πίεσης
- 24. Βίδα για στερέωση της μονάδας ελέγχου**
- με εγκοπή για νόμισμα, για να ξεβιδώνει εύκολα χωρίς εργαλεία

Βλέπε εικόνα B/B1

α. Ονομαστικός όγκος (δεν αντιστοιχεί στον ωφέλιμο όγκο)

β. Σήμανση CE (δηλώνει τη συμμόρφωση της συσκευής με την οδηγία της ΕΕ για χύτρες ατμού υπό πίεση)

γ. Μέγιστη πίεση λειτουργίας (μέγιστη επιτρεπόμενη πίεση ελέγχου της βαλβίδας βρασμού)

δ. Ημερομηνία κατασκευής (εβδομάδα/έτος)

ε. PC > περιγράφει την πίεση μαγειρικής λειτουργίας, βλέπε στο κεφάλαιο 6 την ενότητα «Επιλογή βαθμίδας μαγειρέματος»

στ. PS > περιγράφει τη μέγιστη επιτρεπόμενη πίεση

Βλέπε εικόνα B2

Πρότυπο (δηλώνει τη συμμόρφωση της συσκευής με το πρότυπο GB 15066-2004, ισχύει μόνο για την Κίνα)

α. Τύπος στροφής

β. πολυστρωματικός σύνθετος πάτος

γ. Εσωτερική διάμετρος

δ. Ονομαστικός όγκος (δεν αντιστοιχεί στον ωφέλιμο όγκο)

ε. Εύρος πίεσης ονομαστικής λειτουργίας / Εύρος ονομαστικής πίεσης

στ. Αριθμός του προτύπου GB 15066-2004

4. Πριν από την πρώτη χρήση

Εξοικειωθείτε με τη χύτρα και τον χειρισμό της πριν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά και ελέγξτε την πληρότητα των περιεχομένων παράδοσης (βλ. εικόνα Α). Λάβετε υπ΄ όψιν ότι το ένθετο ορισμένων συσκευών αποτελεί πρόσθετη συσκευή.

Άνοιγμα χύτρας

βλ. εικόνα C

Πιέστε το πλήκτρο χειρισμού (εικ. Α-7) στη λαβή του καπακιού προς την κατεύθυνση του βέλους και γυρίστε το καπάκι ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού (προς τα δεξιά) ως το τέρμα. Το καπάκι μπορεί πλέον να αφαιρεθεί.

Προσανατολισμός τοποθέτησης

Στο καπάκι υπάρχει ένας κύκλος (εικ. Α-14) και ως αντίστοιχο σημάδι σωστής θέσης τοποθέτησης μια κόκκινη βούλα (εικ. Α-12) στη λαβή της χύτρας. Αυτό εξυπηρετεί την εύκολη τοποθέτηση του καπακιού.

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

Κλείσιμο χύτρας

βλ. *εικόνα D*
Τοποθετήστε το καπάκι κρατώντας το λίγο λοξά, ευθυγραμμίζοντας μεταξύ τους τις βούλες του προσανατολισμού τοποθέτησης και χαμηλώνοντάς το έπειτα. Η σωστή θέση τοποθέτησης του καπακιού υποδεικνύεται με ένα σύμβολο κύκλου πάνω στο καπάκι, καθώς και με μια κόκκινη βούλα στη λαβή της χύτρας. Όταν οι τελείες συμπίπτουν ακριβώς μεταξύ τους, το καπάκι μπορεί να τοποθετηθεί.

βλ. *εικόνα E*
Για να κλείσετε το καπάκι, περιστρέψτε το ως το τέρμα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού (προς τα αριστερά), έως ότου η χύτρα να ασφαλίσει με έναν ήχο «κλικ».

Ένδειξη ασφάλισης

βλ. *εικόνα F*
Μπορείτε να διακρίνετε αν η χύτρα είναι σωστά κλεισμένη και έτοιμη προς λειτουργία από την ένδειξη ασφάλισης (εικ. A-8) στη λαβή του καπακιού. Πράσινο: Η χύτρα είναι σωστά κλεισμένη και έτοιμη προς λειτουργία. Κόκκινο: Η χύτρα δεν είναι σωστά κλεισμένη, συνεπώς δεν μπορεί να ανεβάσει πίεση.

Καθαρισμός

Πριν από την πρώτη χρήση, ξεπλύνετε σχολαστικά τη χύτρα, το καπάκι και τον στεγανοποιητικό δακτύλιο. Με αυτόν τον τρόπο απομακρύνεται τυχόν υπολειπόμενη σκόνη γυαλίσματος και μικρές ακαθαρσίες. Συνιστάται η επακόλουθη επεξεργασία της χύτρας και του καπακιού με σκεύασμα περιποίησης ανοξείδωτου χάλυβα. Έτσι ο ανοξείδωτος χάλυβας αποκτά μεγαλύτερη ανθεκτικότητα ενάντια σε άλατα και όξινα τρόφιμα. Τυχόν υπολείμματα των σκευασμάτων περιποίησης θα πρέπει πάντοτε να αφαιρούνται με σχολαστικό πλύσιμο. Μπορείτε να επαναλάβετε τη διαδικασία εφόσον κριθεί απαραίτητο ή όταν διαπιστώσετε οπτικές αλλοιώσεις στη χαλύβδινη επιφάνεια.

5. Υποδείξεις χρήσης

Διατάξεις ασφαλείας

Η χύτρα ταχύτητας Vitaquick® είναι εφοδιασμένη με διάφορες διατάξεις που φροντίζουν η καθεμία ανεξάρτητα για την ασφάλεια της συσκευής σας. Πριν από κάθε χρήση, ελέγχετε τη λειτουργικότητα των κάτωθι κατονομαζομένων διατάξεων ασφαλείας και μην τις τροποποιείτε ποτέ. Πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα, βεβαιωθείτε ότι η μονάδα ελέγχου και η λαβή του καπακιού έχουν συναρμολογηθεί

σωστά και εφαρμόζουν σφιχτά. Σχετικές πληροφορίες θα βρείτε στο κεφάλαιο 8.

Μονάδα ελέγχου (εικ. A-4)

βλ. *εικόνα G*
Αφαιρέστε τη μονάδα ελέγχου από το καπάκι. Ελέγξτε πιέζοντας με το δάχτυλο, αν η ένδειξη μαγειρέματος (1) και το σώμα της βαλβίδας (2) κινούνται ελεύθερα και αν λειτουργεί η ελατηριωτή επαναφορά τους.

Euromatic (εικ. A-21)

βλ. *εικόνα H+I*
Βεβαιωθείτε ότι το Euromatic είναι καθαρό και κινείται ελεύθερα μέσα στο καπάκι. Το O-Ring πρέπει να βρίσκεται ολόκληρο μέσα στην προβλεπόμενη εγκοπή.

βλ. *εικόνα J*
Ελέγξτε πιέζοντας με το δάχτυλο, αν η λευκή σφαίρα του Euromatic κινείται ελεύθερα και αν λειτουργεί η ελατηριωτή επαναφορά της.

Στεγανοποιητικός δακτύλιος (εικ. A-23) και έκκεντρο ασφαλείας (εικ. A-20)

βλ. *εικόνα K*
Ελέγξτε αν ο στεγανοποιητικός δακτύλιος και το χείλος του καπακιού είναι καθαρά, αν ο στεγανοποιητικός δακτύλιος είναι αβλαβής και το έκκεντρο ασφαλείας (1) κινείται ελεύθερα. Τοποθετήστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο με τέτοιο τρόπο, ώστε να εφαρμόζει στην εσωτερική πλευρά του καπακιού εντελώς επίπεδα και κάτω από τα στραμμένα προς τα έσω τμήματα του χείλους (2). Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος πρέπει να εφαρμόζει μπροστά από το έκκεντρο ασφαλείας, δηλ. να πιέζεται μακριά από το χείλος του καπακιού.

Ποσότητες πλήρωσης



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΪΣΗ!

Ποτέ μην μαγειρεύετε χωρίς επαρκή υγρά και προσέχετε να μην εξατμίζονται εντελώς τα υγρά μέσα στη χύτρα ταχύτητας. Σε αντίθετη περίπτωση, το φαγητό μπορεί να καεί και να προκληθούν ζημιές στις λαβές και τις βαλβίδες της χύτρας, τις συσκευές ασφαλείας και την εστία. Σε τέτοια περίπτωση μη χρησιμοποιείτε περαιτέρω τη χύτρα ταχύτητας, καθώς δεν διασφαλίζονται πλέον οι λειτουργίες των βαλβίδων και των διατάξεων ασφαλείας. Παραδώστε τη χύτρα ταχύτητάς σας στην εξυπηρέτηση πελατών της Fissler για έλεγχο.

βλ. *εικόνα L*
Κατά το μαγείρεμα υπό πίεση λάβετε υπ' όψιν τις ακόλουθες πληροφορίες σχετικά με τις ποσότητες πλήρωσης.

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

Στο εσωτερικό της χύτρας ταχύτητας υπάρχει μια κλίμακα (min/max) που διευκολύνει τη δοσομέτρηση.

Για τη δημιουργία ατμού χρειάζονται – ανάλογα με τη διάμετρο της συσκευής – τουλάχιστον 200-300 ml υγρού, ανεξάρτητα από το αν μαγειρεύετε με ή χωρίς ένθετο. Ποτέ μη θέτετε σε λειτουργία τη χύτρα ταχύτητας χωρίς αυτήν την ελάχιστη ποσότητα υγρού.

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

Η χύτρα ταχύτητας δεν επιτρέπεται να γεμίζεται πάνω από τα $\frac{2}{3}$ της χωρητικότητάς της (ωφέλιμος όγκος), προκειμένου να διασφαλίζεται η ασφαλής λειτουργία της (βλ. σήμανση «max»).

$\frac{1}{2}$

Για τρόφιμα που αφρίζουν ή φουσκώνουν κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, όπως π.χ. ρύζι, ζωμοί ή αποξηραμένα λαχανικά, γεμίστε τη χύτρα ταχύτητας όχι πάνω από το ήμισυ της χωρητικότητάς της (βλέπε σήμανση $\frac{1}{2}$).

$\frac{1}{3}$

Εάν μαγειρεύετε φασόλια και άλλα όσπρια, γεμίστε τη χύτρα ταχύτητας όχι πάνω από το $\frac{1}{3}$ (βλέπε σήμανση $\frac{1}{3}$), καθώς το λεπτό τους τσόφλι μπορεί εύκολα να ανέβει ως τις βαλβίδες και να τις φράξει.

Καταλληλότητα εστίας

Οι συσκευές ταχυμαγειρέματος της Fissler είναι κατάλληλες για όλα τα είδη εστιών.

Συμπεριλαμβάνονται οι εστίες γκαζιού, καθώς και οι ηλεκτρικές/συμβατικές/κεραμικές/επαγωγικές εστίες.

Για να αποφύγετε γρατζουνιές στις κεραμικές εστίες, πρέπει πάντα να ανασηκώνετε το σκεύος σας για να το μετακινήσετε. Η Fissler δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για τέτοιου είδους ζημιές.



Ρύθμιση εστίας

Όταν είναι ανοιχτή, η χύτρα ταχύτητας δεν επιτρέπεται να προθερμαίνεται, άδεια ή με λίπος, για περισσότερο από 2 λεπτά στη μεγαλύτερη βαθμίδα ενέργειας, διότι η υπερθέρμανση ενδέχεται να προκαλέσει ζημιά στον πάτο.

Συμβατική/Κεραμική (ακτινοβολίας/αλογόνου):

Η εστία θα πρέπει να συμπίπτει με τη διάμετρο του πάτου της χύτρας ή να είναι

μικρότερη.

Εστία γκαζιού:

Στήστε το σκεύος μαγειρικής στο κέντρο και αποφύγετε την υπερκάλυψή του από τη φλόγα, καθώς έτσι παθαίνουν ζημιά οι πλαστικές λαβές.

Επαγωγή:

Τοποθετείτε το σκεύος πάντοτε στο κέντρο της εστίας. Το μέγεθος του πάτου της χύτρας θα πρέπει να συμπίπτει με το μέγεθος της μαγειρικής εστίας ή να είναι μεγαλύτερο, καθώς, σε άλλη περίπτωση, η εστία ενδεχομένως να μην ενεργοποιείται από τον πάτο της χύτρας.

Ιδιαίτερες υποδείξεις για επαγωγικές εστίες:

Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση και τη φθορά του μαγειρικού σκεύους λόγω της υψηλής απόδοσης των επαγωγικών εστιών, μην θερμαίνετε ποτέ το σκεύος κενό χωρίς επίβλεψη. Τηρείτε επίσης τις οδηγίες χρήσης του κατασκευαστή της εστίας.

Κατά τη χρήση ενδέχεται να παρατηρηθεί ένας βόμβος. Ο ήχος αυτός οφείλεται σε τεχνικούς λόγους και δεν αποτελεί ένδειξη ελαττώματος στην εστία ή το μαγειρικό σκεύος.

Συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας

- Κατά το μαγείρεμα στην ήπια ή τη γρήγορη βαθμίδα, ρυθμίζετε την εστία κατά τέτοιον τρόπο, ώστε η ένδειξη μαγειρέματος να μην ανεβαίνει πάνω από τη σήμανση της εκάστοτε βαθμίδας μαγειρέματος και η βαλβίδα βρασμού να μην αρχίζει να εξατμίζει.
- Χρησιμοποιείτε εστία κατάλληλου μεγέθους (βλ. οδηγίες παραπάνω)
- Επιλέγεται το μέγεθος του μαγειρικού σκεύους ανάλογα με την ποσότητα που μαγειρεύετε.
- Να εκμεταλλεύεστε τη θερμότητα που συσσωρεύεται στον πάτο. Απενεργοποιείτε την εστία ήδη πριν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος, ώστε να εκμεταλλευτείτε τον χρόνο επιστροφής στη θερμοκρασία περιβάλλοντος.

6. Μαγειρεύοντας με την Vitaquick®



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Προσέχετε να μην εξατμίζονται ποτέ εντελώς τα υγρά μέσα στη χύτρα ταχύτητας! (συγκρίνετε με τις υποδείξεις στο κεφάλαιο 5)

Στη χύτρα ταχύτητας μπορείτε να μαγειρέψετε με ποικίλους τρόπους:

- Να σιγοβράσετε κρέας
- Να παρασκευάσετε σούπες και ψητά κατσαρόλας
- Να παρασκευάσετε λαχανικά και πατάτες
- Να παρασκευάσετε ρύζι
- Να παρασκευάσετε ψάρι

- Να τηγανίσετε (χωρίς καπάκι)
- Να μαγειρέψετε στον ατμό
- Να παρασκευάσετε βαθέως κατεψυγμένα τρόφιμα
- Να κονσερβοποιήσετε
- Να αποχυμώσετε
- Να αποστειρώσετε
- Να μαγειρέψετε μενού

Περαιτέρω πληροφορίες και ιδέες για συνταγές θα βρείτε στη διεύθυνση [/www.fissler.com](http://www.fissler.com)

Προετοιμασία

Γεμίστε τη χύτρα ταχύτητας με τα υλικά σύμφωνα με τη συνταγή. Λάβετε υπ’ όψιν τις αναγραφόμενες ποσότητες (κεφάλαιο 5). Τοποθετήστε έπειτα το καπάκι και κλείστε τη χύτρα. Όταν η ένδειξη ασφάλισης (εικ. Α-8) στη λαβή καπακιού είναι πράσινη, η χύτρα είναι έτοιμη (κεφάλαιο 4).

Επιλογή βαθμίδας μαγειρέματος

βλ. *εικόνα Ν*
Με την Vitaquick® χύτρα σας μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε δύο βαθμίδες μαγειρέματος: Βαθμίδα ήπιου μαγειρέματος (1ος δακτύλιος) και βαθμίδα ταχέος μαγειρέματος (2ος δακτύλιος).

Βαθμίδα μαγειρέματος 1 (1ος δακτύλιος), περ 109°C (βαθμίδα ήπιου μαγειρέματος)
(Πίεση λειτουργίας 40 kPa)
Για πολύ ευαίσθητα τρόφιμα όπως ψάρι

Βαθμίδα μαγειρέματος 2 (2ος δακτύλιος), περ. 117°C (βαθμίδα ταχέος μαγειρέματος)
(Πίεση λειτουργίας 80 kPa)
για όλα τα υπόλοιπα τρόφιμα, όπως κρέας και ψητά κατσαρόλας

Προθέρμανση και εξαέρωση

Θερμάνετε τη χύτρα ταχύτητας στην ανώτατη βαθμίδα ενέργειας. Κάτω από τη λαβή του καπακιού (εικ. Α-6) διαφεύγει ατμός και μαζί του και το επιβλαβές για τις βιταμίνες ατμοσφαιρικό οξυγόνο. Αυτή η διαδικασία μπορεί να διαρκέσει μερικά λεπτά. Μόλις κλείσει το Euromatic και δεν διαφεύγει πλέον άλλος ατμός, αρχίζει να αυξάνεται η πίεση. Λίγο αργότερα αρχίζει να ανεβαίνει η ένδειξη μαγειρέματος (εικ. Α-5).

Ένδειξη μαγειρέματος

βλ. *εικόνα Ν*
Η ένδειξη μαγειρέματος με τη βοήθεια δύο σημάνσεων (λευκοί δακτύλιοι) σας δείχνει την επίτευξη της εκάστοτε βαθμίδας μαγειρέματος.

Πρώτος δακτύλιος:
Η βαθμίδα μαγειρέματος 1 (βαθμίδα ήπιου μαγειρέματος) επιτεύχθηκε. Για να μαγειρέψετε στη βαθμίδα ήπιου μαγειρέματος, πρέπει λίγο πριν γίνει ορατός ο πρώτος λευκός δακτύλιος να μειώσετε τη παροχή ενέργειας. Η εστία πρέπει να ρυθμιστεί με τέτοιο τρόπο, ώστε καθ’ όλη τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, ο πρώτος δακτύλιος να μείνει ορατός, αλλά να μη γίνει υπέρβασή του.

Δεύτερος δακτύλιος:
Η βαθμίδα μαγειρέματος 2 (βαθμίδα ταχέος μαγειρέματος) επιτεύχθηκε. Για να μαγειρέψετε στη βαθμίδα ταχέος μαγειρέματος, πρέπει να μειώσετε τη παροχή ενέργειας περίπου όταν γίνεται ορατός ο πρώτος λευκός δακτύλιος. Η εστία πρέπει να ρυθμιστεί με τέτοιο τρόπο, ώστε καθ’ όλη τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, ο δεύτερος δακτύλιος να μείνει ορατός, αλλά να μη γίνει υπέρβασή του. Εάν η ένδειξη μαγειρέματος μετά την εμφάνιση του δεύτερου λευκού δακτυλίου συνεχίζει να ανεβαίνει, ακούγεται ένα σφύριγμα και διαφεύγει ατμός από τη βαλβίδα βρασμού. Σε αυτήν την περίπτωση, η παροχή θερμότητας πρέπει να μειωθεί, διότι ειδάλλως θα εξατμιστεί το υγρό που υπάρχει η χύτρα.

Χρόνοι μαγειρέματος

Οι χρόνοι μαγειρέματος μετρούνται από τη στιγμή που θα επιτευχθεί η επιλεγμένη βαθμίδα μαγειρέματος (πρώτος ή δεύτερος λευκός δακτύλιος).

- Βασικοί κανόνες:**
1. Ο χρόνος μαγειρέματος στη βαθμίδα 2 αντιστοιχεί περίπου στο ½ έως ⅓ του κανονικού χρόνου μαγειρέματος κατά τη χρήση μιας συνηθισμένης κατσαρόλας.
 2. Ο χρόνος μαγειρέματος στη βαθμίδα 1 είναι κατά 50% περίπου μεγαλύτερος από αυτόν στη βαθμίδα 2.
 3. Οι πληροφορίες σχετικά με τον χρόνο μαγειρέματος ενδέχεται να ποικίλλουν, καθώς η ποσότητα, το σχήμα, το μέγεθος και τα χαρακτηριστικά των τροφίμων επηρεάζουν τον χρόνο μαγειρέματος.

Παράδειγμα: Βραστές πατάτες:

Συνήθης χρόνος μαγειρέματος	Χρόνος μαγειρέματος στη βαθμίδα 2	Χρόνος μαγειρέματος στη βαθμίδα 1
περ. 30 λεπτά	περ. 12 λεπτά	περ. 18 λεπτά

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

Μετά το τέλος του χρόνου μαγειρέματος βγάλτε τη χύτρα ταχύτητας από την εστία και αφήστε να διαφύγει πρώτα η πίεση (βλέπε υποδείξεις επόμενου κεφαλαίου) προτού την ανοίξετε.

Περισσότερους χρόνους μαγειρέματος θα βρείτε στη σελίδα 532 και επόμ.

7. Εξάτμιση της Vitaquick®



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΪΣΗ!

Ποτέ μην ανοίγετε με τη βία τη χύτρα ταχύτητας. Η χύτρα επιτρέπεται να ανοιχτεί μόνον αφού πρώτα πέσει εντελώς η ένδειξη μαγειρέματος και δεν διαφεύγει πλέον ατμός καθώς πιέζετε το πλήκτρο χειρισμού.

Υπάρχουν 3 μέθοδοι εξαγωγής ατμού από τη χύτρα ταχύτητας Fissler

Θα πρέπει να επιλέγετε τον τρόπο εξάτμισης ανάλογα με τα τρόφιμα που μαγειρεύετε.

Εάν μαγειρεύετε τρόφιμα που αφρίζουν εύκολα ή φουσκώνουν, όπως π.χ. όσπρια, σούπες ή ψητά κατσαρόλας, ή ακόμη τρόφιμα με ευαίσθητη φλούδα, όπως π.χ. πατάτες βραστές με τη φλούδα, δεν θα πρέπει να επιλέγετε μέθοδο με ταχεία ελάττωση της πίεσης, καθώς σε τέτοια περίπτωση ενδέχεται τα τρόφιμα να ξεχειλίσουν ή η φλούδα τους να σκάσει.

Μέθοδος 1

Ταχεία εξάτμιση με το πλήκτρο χειρισμού

βλ. εικόνα O

Πιέζοντας ελαφρά το πλήκτρο χειρισμού (εικ. A-7) στην κατεύθυνση του βέλους, διαφεύγει ατμός κάτω από τη λαβή του καπακιού (εικ. A-6). Κρατήστε το πλήκτρο πιεσμένο, έως ότου η ένδειξη μαγειρέματος να πέσει τελείως και δεν διαφεύγει πλέον άλλος ατμός.

Εν συνεχεία απελευθερώστε το πλήκτρο, αναταράξτε ελαφρά τη χύτρα και πιέστε ξανά το πλήκτρο χειρισμού. Επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία, ώπου να μη διαφεύγει πλέον ατμός. Μόλις πάψει η χύτρα να είναι υπό πίεση, το Euromatic κατεβαίνει. Το πλήκτρο χειρισμού μπορεί πλέον να πιεστεί έως το τέρμα για να ανοίξει η χύτρα.

Υπόδειξη:

Όσο η χύτρα είναι υπό πίεση, το πλήκτρο χειρισμού δεν μπορεί να πιεστεί έως το τέρμα. Αυτό εξυπηρετεί τη δική σας ασφάλεια, διότι έτσι η χύτρα δεν μπορεί να ανοίξει κατά λάθος όσο βρίσκεται ακόμα υπό πίεση. Επομένως, μην προσπαθείτε να πιέσετε με τη βία το πλήκτρο χειρισμού έως το τέρμα.

Μέθοδος 2

Επιστροφή στη θερμοκρασία περιβάλλοντος

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη μέθοδο για να εκμεταλλευτείτε την υπολειμματική ενέργεια που υπάρχει μέσα στη χύτρα.

Για τον σκοπό αυτόν, βγάλτε τη χύτρα λίγο πριν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος από την εστία και αφήστε τη να επιστρέψει αργά στη θερμοκρασία περιβάλλοντος, μέχρις ότου η ένδειξη μαγειρέματος να κατεβεί τελείως.

Πιέστε έπειτα ελαφρά το πλήκτρο χειρισμού, ώστε να εξατμίσετε την υπολειμματική πίεση που ενδεχομένως υπάρχει. Απελευθερώστε το πλήκτρο μόλις πάψει να διαφεύγει ατμός, αναταράξτε ελαφρά τη χύτρα και πιέστε ξανά το πλήκτρο χειρισμού. Επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία, ώπου να μη διαφεύγει πλέον ατμός. Μόλις πάψει η χύτρα να είναι υπό πίεση, το Euromatic κατεβαίνει. Το πλήκτρο χειρισμού μπορεί πλέον να πιεστεί έως το τέρμα για να ανοίξει η χύτρα. Η μέθοδος αυτή ενδείκνυται κυρίως για φαγητά με μεγάλο χρόνο μαγειρέματος.

Μέθοδος 3

Γρήγορη εξάτμιση κάτω από τρεχούμενο νερό

βλ. εικόνα Q

Εάν σας ενοχλεί ο ατμός που διαφεύγει, μπορείτε να εξαλείψετε την πίεση στη χύτρα κάτω από τρεχούμενο νερό. Τοποθετήστε για τον σκοπό αυτόν τη χύτρα στον νεροχύτη και αφήστε κρύο νερό να τρέξει πάνω στο καπάκι από το πλάι (όχι πάνω από τη λαβή του καπακιού και τη μονάδα ελέγχου), έως ότου να πέσει τελείως η ένδειξη μαγειρέματος.

Πιέστε έπειτα ελαφρά το πλήκτρο χειρισμού, ώστε να εξατμίσετε την τυχόν υπολειμματική πίεση που υπάρχει. Απελευθερώστε το πλήκτρο μόλις πάψει να διαφεύγει ατμός, αναταράξτε ελαφρά τη χύτρα και πιέστε ξανά το πλήκτρο χειρισμού. Επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία, ώπου να μη διαφεύγει πλέον άλλος ατμός. Μόλις πάψει η χύτρα να είναι υπό πίεση, το Euromatic κατεβαίνει. Το πλήκτρο χειρισμού μπορεί πλέον να πιεστεί έως το τέρμα για να ανοίξει η χύτρα.

8. Καθαρισμός & περιποίηση

Καθαρισμός

Καθαρίζετε τη χύτρα ταχύτητας μετά από κάθε χρήση.

- Αποσπάστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο από το καπάκι και πλύνετε τον στο χέρι
- Αφαιρέστε τη μονάδα ελέγχου και σκουπίστε τη με ένα νωπό πανί.
- Αφαιρέστε τη λαβή του καπακιού και ξεπλύνετε την κάτω από τρεχούμενο νερό
- Η χύτρα, το καπάκι (χωρίς τον στεγανοποιητικό δακτύλιο, τη μονάδα ελέγχου και τη λαβή του καπακιού) και τα ένθετα μπορούν να καθαριστούν και στο πλυντήριο πιάτων

Προσέξτε κατά τη διαδικασία αυτή:

- Για τον καθαρισμό, χρησιμοποιείτε καυτό νερό με συνηθισμένο υγρό καθαρισμού και σφουγγάρι κατσαρόλας ή με μαλακή βούρτσα. Αποφεύγετε τα

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

- αιχμηρά, τραχιά ή κοφτερά αντικείμενα. Όταν το εσωτερικό του σκεύους και ο πάτος είναι πολύ λερωμένα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και την άγρια πλευρά του σφουγγαριού.
- Μην αφήνετε υπολείμματα τροφών να στεγνώσουν και μη φυλάτε για πολύ καιρό φαγητά μέσα στη χύτρα, καθώς αυτά ενδέχεται να προκαλέσουν λεκέδες και αλλοιώσεις στην επιφάνεια του ανοξείδωτου χάλυβα.
 - Για τη διατήρηση της επιφάνειας του ανοξείδωτου χάλυβα χρησιμοποιείτε τακτικά ένα σκεύασμα για περιποίηση ανοξείδωτου χάλυβα. Το προϊόν αυτό είναι επίσης ιδανικό, για να αφαιρέσετε λευκές ή ιριδίζουσες κηλίδες αποχρωματισμού ή κρούστες.
 - Κατά τον καθαρισμό στο πλυντήριο πιάτων χρησιμοποιείτε μόνο προϊόντα του εμπορίου για οικιακή χρήση στη δοσολογία που συνιστά ο κατασκευαστής. Μη χρησιμοποιείτε βιομηχανικά απορρυπαντικά ή καθαριστικά υψηλής συγκέντρωσης.
 - Για τον καθαρισμό διακοσμημένων μαγειρικών σκευών με χρωματιστή διακόσμηση από σμάλτο συνιστούμε το πλύσιμο με ζεστό σαπουνόνερο και ένα μαλακό σφουγγάρι στο χέρι. Το πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων είναι σαφώς πιο επιθετικό, ώστε το χρώμα της διακόσμησης θα αλλάξει με την πάροδο του χρόνου.

Συναρμολόγηση της μονάδας ελέγχου και της λαβής καπακιού

Μονάδα ελέγχου (εικ. A-4)

Αφαίρεση:
βλ. εικόνα R

Ξεβιδώστε τη βίδα στερέωσης (εικ. A-24) περιστρέφοντάς την ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε τη μονάδα ελέγχου. Η βίδα στερέωσης μπορεί να ξεβιδωθεί χωρίς εργαλεία, με ένα νόμισμα.

Συναρμολόγηση:
βλ. εικόνα S

Τοποθετήστε τη μονάδα ελέγχου (1) από πάνω στο καπάκι στην καθορισμένη θέση (κεντραρισμένα πάνω στον πείρο), βιδώστε τη βίδα στερέωσης (2) κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού και σφίξτε την καλά.

Λαβή καπακιού (εικ. A-9)

Αφαίρεση:
βλ. εικόνα T

Αφαιρέστε τη λαβή του καπακιού περιστρέφοντας τη βίδα στερέωσης (εικ. A-22) στην εσωτερική πλευρά του καπακιού ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού.

Συναρμολόγηση:
βλ. εικόνα U

Πάρτε τη λαβή του καπακιού στο χέρι σας και τοποθετήστε το καπάκι στην καθορισμένη θέση.

Περιστρέψτε τη βίδα στερέωσης κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού και σφίξτε την καλά.

Φύλαξη

Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος πρέπει να αποθηκεύεται σε μέρος σκοτεινό (προστατευμένο από το ηλιακό φως και την υπεριώδη ακτινοβολία), στεγνό και καθαρό.

Για να προστατέψετε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο και να μην τον συνθλίψετε, τοποθετήστε μετά τον καθαρισμό το καπάκι πάνω στη χύτρα ανάποδα.

9. Συντήρηση & ανταλλακτικά



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΪΣΗ!

Τα αναλώσιμα, όπως ο στεγανοποιητικός δακτύλιος και άλλα λαστιχένια εξαρτήματα, πρέπει να αντικαθίστανται με γνήσια ανταλλακτικά της Fissler τακτικά, δηλ. μετά από 400 μαγειρικές διαδικασίες ή μετά από 2 χρόνια το αργότερο. Εξαρτήματα που εμφανίζουν ορατή ζημιά (π.χ. σκλήρυνση, ρωγμές, αποχρωματισμούς ή παραμορφώσεις) ή που δεν εφαρμόζουν σωστά, πρέπει επίσης να αντικαθίστανται αμέσως. Σε αντίθετη περίπτωση, η λειτουργία και η ασφάλεια της χύτρας ταχύτητας επηρεάζονται αρνητικά. Για οποιεσδήποτε ερωτήσεις απευθυνθείτε στην εξυπηρέτηση πελατών μας ή στο προσωπικό ενός εξειδικευμένου καταστήματος.

Οδηγίες για την αντικατάσταση ανταλλακτικών

Στεγανοποιητικός δακτύλιος (εικ. A-23)

Βλέπε κεφάλαιο 5

Τυλίσσόμενη μεμβράνη (εικ. A-17)

βλ. εικόνα V

Αποσπάστε τη μονάδα ελέγχου από το καπάκι και βγάλτε την παλιά τυλίσσόμενη μεμβράνη.

Τοποθετήστε την καινούργια τυλίσσόμενη μεμβράνη από μέσα, μέσα στην οπή του καπακιού. Ελέγξτε τη σωστή εφαρμογή με μια περιστροφική κίνηση.

Συναρμολογήστε τη μονάδα ελέγχου (βλέπε κεφάλαιο 8)

Μονάδα ελέγχου (εικ. A-4)

βλ. εικόνα W

Ξεβιδώστε τη βίδα στερέωσης (εικ. A-24) περιστρέφοντάς την ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε τη μονάδα ελέγχου. Η βίδα στερέωσης μπορεί να ξεβιδωθεί χωρίς εργαλεία, με ένα νόμισμα.

Συναρμολόγηση
βλ. εικόνα S

Τοποθετήστε τη μονάδα ελέγχου (1) από πάνω στο καπάκι στην καθορισμένη θέση (κεντραρισμένα πάνω στον πείρο), βιδώστε τη βίδα στερέωσης (2) από κάτω κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού και σφίξτε την καλά.

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

Φλάντζα έδρας βαλβίδας (εικ. A-19)

βλ. εικόνα X
Αποσπάστε τη μονάδα ελέγχου από το καπάκι και αφαιρέστε την παλιά φλάντζα. Τοποθετήστε την καινούργια φλάντζα και βεβαιωθείτε ότι η φλάντζα εφαρμόζει καλά και επίπεδα και στις δύο πλευρές του καπακιού.

O-Ring του Euromatic (εικ. A-21)

βλ. εικόνα I
Η αποσυναρμολόγηση/συναρμολόγηση πραγματοποιείται στην εσωτερική πλευρά του καπακιού. Προσέξτε, ώστε η φλάντζα να βρίσκεται ολόκληρη μέσα στην προβλεπόμενη για τον σκοπό αυτό εγκοπή.

Euromatic (εικ. A-21)

Για την αποσυναρμολόγηση/συναρμολόγηση του Euromatic πρέπει να αφαιρέσετε πρώτα τη λαβή του καπακιού. Για τον σκοπό αυτόν χρειάζεται μόνο να ξεβιδώσετε τη βίδα στην εσωτερική πλευρά του καπακιού. Μπορείτε να βγάλετε το Euromatic από το καπάκι μόλις αφαιρέσετε το O-Ring. Για να συναρμολογήσετε το καινούργιο Euromatic, περάστε το χωρίς O-Ring μέσα από το καπάκι κατά τέτοιον τρόπο, ώστε η πλευρά με τη λευκή σφαίρα να βρίσκεται στην εσωτερική πλευρά του καπακιού. Συναρμολογήστε έπειτα το O-Ring όπως περιγράφεται παραπάνω.

Ανταλλακτικά

Ανταλλακτικό Διάμετρος..... Αριθμός προϊόντος

Αντικριστή λαβή για το τηγάνι ταχέος τηγανίσματος (εικ. Y-3)	22 cm	610-310-02-840
.....	26 cm	610-710-04-840
Λαβή χύτρας για το τηγάνι ταχέος τηγανίσματος (εικ. Y-2)	22 cm	610-300-02-850
.....	26 cm	610-700-04-850
Αντικριστή λαβή για την χύτρα ταχύτητας (εικ. Y-3)	18 cm	610-110-02-840
.....	22 cm	610-310-04-840
.....	26 cm	610-710-08-840
Λαβή χύτρας για την χύτρα ταχύτητας (εικ. Y-2)	18 cm	610-100-02-850
.....	22 cm	610-300-04-850
.....	26 cm	610-700-08-850
Λαβή καπακιού (εικ. Y-4).....	όλες	600-030-11-770
Βίδα στερέωσης λαβής καπακιού με επίπεδη φλάντζα (εικ. Y-12)	όλες	600-000-00-712
Στεγανοποιητικός δακτύλιος (εικ. Y-1)	18 cm	600-000-18-795
.....	22 cm	600-000-22-795
.....	26 cm	600-000-26-795
Μονάδα ελέγχου (εικ. Y-5)	όλες	600-030-00-700
Λαστιχάκι για τη βαλβίδα βρασμού (εικ. Y-8)	όλες	021-641-00-780

Τυλισσόμενη μεμβράνη (εικ. Y-7)	όλες	020-653-00-720
Φλάντζα έδρανου βαλβίδας (εικ. Y-9)	όλες	020-653-00-740
Euromatic πλήρες (εικ. Y-10)	όλες	011-631-00-750
Σετ στεγανοποιητικών (εικ. Y-13): τυλισσόμενη μεμβράνη, λαστιχάκι για τη βαλβίδα βρασμού, φλάντζα έδρανου βαλβίδας	όλες	600-000-01-706

Παρελκόμενα

Παρελκόμενο Διάμετρος..... Αριθμός προϊόντος

Ένθετο διάτρητο (συμπεριλ. τρίποδα) (εικ. Z-1) 18 cm	610-100-00-800
..... 22 cm	610-300-00-800
..... 26 cm	610-700-00-800
Ένθετο, όχι διάτρητο (συμπεριλ. τρίποδα) (εικ. Z-2)	22 cm
..... 26 cm	610-300-00-820
..... 26 cm	610-700-00-820
Πρόσθετο γυάλινο καπάκι (εικ. Z-3)..... 18 cm	001-104-18-200
..... 22 cm	001-104-22-200
..... 26 cm	001-104-26-200
Πρόσθετο μεταλλικό καπάκι (εικ. Z-4)..... 26 cm	623-000-26-700

Μπορείτε να αγοράσετε όλα τα αυθεντικά ανταλλακτικά και αξεσουάρ της Fissler στα εξουσιοδοτημένα καταστήματα της Fissler. Το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών μας θα χαρεί επίσης να σας βοηθήσει (βλ. κεφάλαιο 10).

Κατάλογο αντιπροσώπων και περαιτέρω πληροφορίες θα βρείτε στη διεύθυνση www.fissler.com

10. Εγγύηση & εξυπηρέτηση πελατών

Κάθε προϊόν Fissler κατασκευάζεται με προσοχή από υλικά υψηλής ποιότητας. Κατά τη διάρκεια της κατασκευής, η ποιότητα των προϊόντων μας ελέγχεται αρκετές φορές και στο τέλος υποβάλλεται σε αυστηρό τελικό έλεγχο. Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο, σύμφωνα με τις ακόλουθες διατάξεις εγγύησης, προσφέρουμε για τα ακόλουθα προϊόντα Fissler εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς, ανεξάρτητα από τη χώρα στην οποία αγοράστηκε αυτό το προϊόν της Fissler. Έτσι εγγυόμαστε ότι τα προϊόντα Fissler δεν περιέχουν υλικά ή κατασκευαστικά ελαττώματα. Εκτός από την εγγύηση, διατηρείτε και τα νόμιμα δικαιώματα που δεν περιορίζονται από την εγγύηση.

Εγγύηση κατασκευαστή

Για όλες τις χύτρες ταχύτητάς μας προσφέρουμε εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Εάν έχετε οποιοδήποτε παράπονο, επιστρέψτε το πλήρες σκεύος μαζί με

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

την απόδειξη αγοράς στον αντιπρόσωπό σας ή συσκευάστε προσεκτικά το προϊόν και στείλτε το στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Fissler (βλέπε διεύθυνση παρακάτω). Σε περίπτωση αξίωσης εγγύησης, η Fissler, κατά τη διακριτική της ευχέρεια και με δικά της έξοδα, είτε θα επισκευάσει το προϊόν, είτε θα το αντικαταστήσει με ανάλογο.

Αξιώσεις από την παρούσα εγγύηση υφίστανται μόνον, εάν και εφόσον

- το προϊόν δεν παρουσιάζει ζημιές ή σημάδια φθοράς που να έχουν προκληθεί από χρήση που αποκλίνει από την προοριζόμενη και/ή από χρήση που αποκλίνει από τις οδηγίες σύμφωνα με το εγχειρίδιο χρήσης,
- το προϊόν δεν παρουσιάζει σημάδια που να μπορούν να αποδοθούν σε μη ενδεδειγμένες επισκευές ή μη ενδεδειγμένες χημικές ή φυσικές επιδράσεις στις επιφάνειες του προϊόντος,
- στο προϊόν δεν έχει τοποθετηθεί κανένα ανταλλακτικό/παρελκόμενο, εξαιρουμένων όσων είναι εγκεκριμένα από τον κατασκευαστή.

Εξαιρέσεις εγγύησης

Στις χύτερες ταχύτητας της σειράς Vitaquick®, τα αναλώσιμα εξαρτήματα εξαιρούνται από την εγγύηση.

Για παράδειγμα:

- Στεγανοποιητικός δακτύλιος (εικ. Υ-1)
- Φλάντζα βαλβίδας βρασμού (εικ. Υ-8)
- Φλάντζα έδρας βαλβίδας (εικ. Υ-9)
- Τυλισσόμενη μεμβράνη (εικ. Υ-7)
- O-Ring του Euromatic (εικ. Υ-11)
- Επίπεδη φλάντζα της βίδας στερέωσης της λαβής καπακιού (εικ. Υ-12)

Δεν αναλαμβάνουμε εγγύηση για ζημιές που έχουν προκληθεί από τις ακόλουθες αιτίες:

- ακατάλληλη και μη ενδεδειγμένη χρήση
- εσφαλμένος ή αμελής χειρισμός
- επισκευές που πραγματοποιήθηκαν με μη ενδεδειγμένο τρόπο
- τοποθέτηση ανταλλακτικών και αξεσουάρ που δεν αντιστοιχούν στην αρχική έκδοση
- χημικές ή φυσικές επιδράσεις στις επιφάνειες του προϊόντος
- χρωματικές αλλοιώσεις στις λαβές εξαιτίας καθαρισμού στο πλυντήριο πιάτων
- μη τήρηση αυτών των οδηγιών χρήσης

Διεύθυνση εξυπηρέτησης πελατών

Fissler GmbH
Εξυπηρέτηση πελατών
Harald-Fissler-Str. 10
55768 Hoppstädten-Weiersbach

Τηλ: +49 6781 - 403 100

Περαιτέρω πληροφορίες θα βρείτε στη διεύθυνση www.fissler.com

11. Απόρριψη

Συνεισφέρετε στην προστασία του περιβάλλοντος! Μπορείτε να απορρίψετε τη χαρτονένια κούτα μαζί με τα χάρτινα απορρίμματα. Καθώς η συσκευή περιέχει πολλά επαναχρησιμοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά, θα πρέπει να την παραδώσετε για απόρριψη σε ένα σημείο συλλογής της πόλης ή του δήμου σας (κέντρο ανακύκλωσης).

12. Ερωτήσεις και απαντήσεις



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Απενεργοποιήστε τη μαγειρική εστία, βεβαιωθείτε ότι η χύτρα ταχύτητάς σας δεν είναι υπό πίεση (βλ. κεφάλαιο 7) και αφήστε τη χύτρα ταχύτητας να επιστρέψει στη θερμοκρασία περιβάλλοντος προτού επιχειρήσετε να εξαλείψετε την αιτία ενός σφάλματος.

Ερώτηση	Πιθανή αιτία	Εξάλειψη αιτίας σφάλματος
Κατά την προθέρμανση διαφεύγει ατμός για περισσότερη ώρα από τη συνηθισμένη κάτω από τη λαβή καπακιού (στο Euromatic)	Η χύτρα δεν είναι σωστά κλεισμένη. (Η ένδειξη στη λαβή καπακιού είναι στο κόκκινο).	Κλείστε σωστά τη χύτρα. (βλ. κεφάλαιο 4) (Η ένδειξη στη λαβή καπακιού είναι στο πράσινο).
	Η παροχή ενέργειας είναι πολύ μικρή.	Ρυθμίστε την πηγή θερμότητας στη μέγιστη βαθμίδα.
	Το μέγεθος της μαγειρικής εστίας δεν ταιριάζει στη διάμετρο του πάτου της χύτρας ταχύτητας.	Βάλτε τη χύτρα ταχύτητας στη μαγειρική εστία με το κατάλληλο μέγεθος. (βλ. κεφάλαιο 5)
	Η λαβή καπακιού είναι χαλαρή.	Σφίξτε τη βίδα στερέωσης της λαβής καπακιού στην εσωτερική πλευρά του καπακιού.
Κατά την προθέρμανση δεν διαφεύγει καθόλου ατμός.	Το Fissler Euromatic ή το αντίστοιχο O-Ring είναι λερωμένο ή έχει πάθει ζημιά.	Καθαρίστε ή αντικαταστήστε τα εξαρτήματα. (βλ. κεφάλαια 5, 8, 9)
	Έχετε βάλει πολύ λίγα υγρά στη χύτρα.	Συμπληρώστε την ελάχιστη ποσότητα υγρών (200-300 ml). (βλ. κεφάλαιο 5)
	Η παροχή ενέργειας είναι πολύ μικρή.	Ρυθμίστε την πηγή θερμότητας στη μέγιστη βαθμίδα.

Ερώτηση	Πιθανή αιτία	Εξάλειψη αιτίας σφάλματος
Ατμός και/ή σταγόνες νερού διαφεύγουν από το χείλος του καπακιού, προτού αρχίσει να ανεβαίνει η ένδειξη μαγειρέματος.	Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Τοποθετήστε σωστά τον στεγανοποιητικό δακτύλιο. (βλ. κεφάλαιο 5)
	Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος είναι λερωμένος ή έχει ζημιά.	Καθαρίστε ή αντικαταστήστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο.
	Η χύτρα δεν είναι σωστά κλεισμένη. (Η ένδειξη στη λαβή καπακιού είναι στο κόκκινο).	Κλείστε σωστά τη χύτρα. (βλ. κεφάλαιο 4) (Η ένδειξη στη λαβή καπακιού είναι στο πράσινο).
Η ένδειξη μαγειρέματος δεν ανεβαίνει.	Διαφεύγει ατμός από τη λαβή καπακιού.	Βλέπε προηγούμενα σημεία.
	Διαφεύγει ατμός από το χείλος του καπακιού.	Βλέπε προηγούμενα σημεία.
	Έχετε βάλει πολύ λίγα υγρά στη χύτρα.	Συμπληρώστε την ελάχιστη ποσότητα υγρών (200-300 ml). (βλ. κεφάλαιο 5)
	Η μονάδα ελέγχου δεν είναι βιδωμένη σωστά και σφιχτά.	Τοποθετήστε σωστά τη μονάδα ελέγχου και σφίξτε τη βίδα στερέωσης. (βλ. κεφάλαιο 8)

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

Ερώτηση	Πιθανή αιτία	Εξάλειψη αιτίας σφάλματος
Η ένδειξη μαγειρέματος δεν ανεβαίνει.	Το O-Ring, η φλάντζα έδρας βαλβίδας ή η τυλισσόμενη μεμβράνη λείπει, είναι ελαττωματική ή εσφαλμένα συναρμολογημένη.	Αντικαταστήστε ή συναρμολογήστε σωστά την εν λόγω φλάντζα. (βλ. κεφάλαιο 9)
Διαφεύγει ατμός από τη μονάδα ελέγχου.	Η θερμοκρασία στη χύτρα είναι υπερβολικά υψηλή. (Η ένδειξη μαγειρέματος έχει ανέβει πιο πάνω από τον δεύτερο λευκό δακτύλιο)	Μειώστε την παροχή ενέργειας. Φροντίστε να ρυθμίζετε την παροχή ενέργειας κατά τέτοιον τρόπο, ώστε η ένδειξη μαγειρέματος κατά τη διάρκεια του συνολικού χρόνου μαγειρέματος να μην ανέβει πάνω από τη σήμανση για την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος (πρώτος ή δεύτερος λευκός δακτύλιος) (βλ. κεφάλαιο 5)
	Η μονάδα ελέγχου δεν είναι βιδωμένη σωστά και σφιχτά.	Τοποθετήστε σωστά τη μονάδα ελέγχου και σφίξτε τη βίδα στερέωσης. (βλ. κεφάλαιο 8)
	Η φλάντζα βαλβίδας βρασμού, η φλάντζα έδρας βαλβίδας ή η τυλισσόμενη μεμβράνη λείπει, είναι ελαττωματική ή εσφαλμένα συναρμολογημένη.	Αντικαταστήστε ή συναρμολογήστε σωστά την εν λόγω φλάντζα. (βλ. κεφάλαιο 9)

Ερώτηση	Πιθανή αιτία	Εξάλειψη αιτίας σφάλματος
Κάτω από τη λαβή καπακιού (στο Euromatic) διαφεύγει ατμός, μολονότι η ένδειξη μαγειρέματος έχει ήδη ανέβει.	Η λαβή καπακιού είναι χαλαρή. Η επίπεδη φλάντζα της βίδας στερέωσης της λαβής καπακιού ή του O-Ring του Euromatic λείπει, είναι ελαττωματική ή εσφαλμένα συναρμολογημένη. Εάν διαφεύγει μεγάλη ποσότητα ατμού, το Euromatic μπορεί να έχει ενεργοποιηθεί ως διάταξη ασφαλείας. Αυτό συμβαίνει όταν η βαλβίδα βρασμού είναι λερωμένη ή ελαττωματική.	Σφίξτε τη βίδα στερέωσης της λαβής καπακιού στην εσωτερική πλευρά του καπακιού. Αντικαταστήστε ή συναρμολογήστε σωστά την εν λόγω φλάντζα. (βλ. κεφάλαιο 9) Αφαιρέστε και καθαρίστε ή αντικαταστήστε τη μονάδα ελέγχου. (βλ. κεφάλαιο 8)
Η λαβή καπακιού είναι χαλαρή.	Η βίδα στερέωσης δεν είναι σφιγμένη.	Σφίξτε τη βίδα στερέωσης της λαβής καπακιού στην εσωτερική πλευρά του καπακιού.
Οι λαβές της χύτρας είναι χαλαρές.	Οι βίδες των λαβών δεν είναι σφιγμένες.	Σφίξτε συμπληρωματικά τις βίδες με ένα κατσαβίδι.
Στο χείλος του καπακιού διαφεύγει πολύς ατμός, μολονότι η ένδειξη μαγειρέματος έχει ήδη ανέβει.	Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος είναι ελαττωματικός	Αντικαταστήστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο. (βλ. κεφάλαια 9)

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

Ερώτηση	Πιθανή αιτία	Εξάλειψη αιτίας σφάλματος
Στο χείλος του καπακιού διαφεύγει πολύς ατμός, μολοντί η ένδειξη μαγειρέματος έχει ήδη ανέβει.	Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος έχει ενεργοποιηθεί ως διάταξη ασφαλείας. Αυτό συμβαίνει όταν η βαλβίδα βρασμού και το Euromatic είναι λερωμένα ή ελαττωματικά.	Παραδώστε τη συσκευή στην εξυπηρέτηση πελατών της Fissler για έλεγχο.
Διαφεύγει ατμός κάτω από τη στρογγυλή τάπα στη λαβή καπακιού ή από το πλήκτρο χειρισμού.	Μια φλάντζα είναι φθαρμένη.	Αντικαταστήστε τη λαβή καπακιού ή παραδώστε την στην εξυπηρέτηση πελατών της Fissler για έλεγχο.
Η χύτρα κλείνει δύσκολα ή το πλήκτρο χειρισμού δεν πετάγεται έξω κατά το κλείσιμο.	Η λαβή καπακιού και/ή η λαβή της χύτρας δεν είναι συναρμολογημένη σωστά.	Ελέγξτε τη στερέωση των λαβών και, αν χρειάζεται, σφίξτε τις.
	Η λαβή καπακιού είναι ελαττωματική.	Αντικαταστήστε τη λαβή καπακιού.
	Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Τοποθετήστε σωστά τον στεγανοποιητικό δακτύλιο. (βλ. κεφάλαιο 5)
	Η χύτρα δεν είναι σωστά κλεισμένη. (Η ένδειξη στη λαβή καπακιού είναι στο κόκκινο).	Κλείστε σωστά τη χύτρα. (βλ. κεφάλαιο 4) (Η ένδειξη στη λαβή καπακιού είναι στο πράσινο).
Η χύτρα δεν ανοίγει.	Η χύτρα είναι ακόμα υπό πίεση.	Μειώστε την πίεση στο δοχείο. (βλ. κεφάλαιο 7)
	Το Euromatic κόλλησε.	Απελευθερώστε το πλήκτρο χειρισμού. Πιέστε τη λαβή καπακιού ελαφρώς προς τα αριστερά.

Güveniniz için çok teşekkür ederiz

ve satın almış olduğunuz yeni Vitaquick® düdüklü tencereyi güzel günlerinizde kullanmanızı dileriz. Fissler, bu yeni nesil düdüklü tencereleri 70 yılı aşan deneyimi ile geliştirmiştir. Düdüklü tencereler, eskiden olduğu gibi bugün de hızlı, lezzetli ve vitaminleri koruyucu bir pişirme konusunda güncelliklerini korumaktadır; ancak Vitaquick®, kullanım konforu ve tasarım alanlarında çıtayı daha da yükseltmektedir. Almanya’da titiz bir şekilde üretilmiş olan düdüklü tencerenizi uzun süre keyifle kullanmak ve optimum bir kullanım ömrünü sağlamak için lütfen aşağıdaki notları dikkate alın. Çok yönlü kullanım imkânları sunan Vitaquick® ürününüzle keyifli denemeler ve güzel sonuçlar dileriz!

İçerik

1. Amacına uygun kullanım	206	Pişirme kademesinin seçimi	216
2. Güvenlik notları	206	Haşlama ve havayı tahliye etme	216
Kullanım kılavuzu	206	Pişirme göstergesi	216
Gözetim	206	Pişme süreleri	217
Düdüklü tencerenin güvenli bir şekilde kullanılması	206	7. Vitaquick®’in buharını tahliye etme	217
Güvenlik ve bakım	207	8. Temizlik & koruyucu bakım	219
Düdüklü tencerenin işletilmesi	208	Temizlik	219
Tencerenin açılması	208	Pişirme valfi ünitesinin ve kapak sapının montajı	219
3. Vitaquick®’in tarifi ve avantajları	209	Muhafaza	220
4. İlk kullanım öncesi	211	9. Bakım & Yedek parçalar	220
Tencerenin açılması	211	Parça değişimlerine ilişkin notlar	220
Yerleştirme yönlendirmesi	211	Yedek parçalar	221
Tencerenin kapatılması	211	Aksesuar	222
Kilitleme göstergesi	212	10. Garanti & Servis	222
Temizleme	212	Üretici garantisi	223
5. Kullanıma ilişkin notlar	212	Garanti muafiyetleri	223
Emniyet tertibatları	212	Müşteri hizmetlerinin adresi	224
Dolum miktarları	213	11. Bertaraf	224
Ocak uygunluğu	214	12. Sorular ve cevaplar	224
Pişirme yerinin ayarlanması	214		
Enerji tasarrufu önerileri	215		
6. Vitaquick® ile pişirme	215		
Hazırlık	215		

1. Amacına uygun kullanım

- Fissler düdüklü cihazlar, yemekleri hızlı bir şekilde pişirmek ve Bölüm 6'da belirtilen ve öngörülen kullanım amaçları için tasarlanmıştır ve sadece bu amaçlar doğrultusunda kullanılabilir. Uygunsuz kullanımda tehlikeler oluşabilir.
- Fissler düdüklü cihazlar sadece amacına uygun, özel kullanım için öngörülmüştür.
- Fissler düdüklü cihazlar bunun dışında sadece en fazla 3700 Watt ocak gücüne kadar kullanılabilir.
- Bölüm 5'te listelenen dolum seviyeleri, düdüklü cihazın güvenli bir şekilde kullanılabilmesini sağlamak için dikkate alınmalıdır.



2. Güvenlik notları

Kullanım kılavuzu

- Uygunsuz bir kullanımdan dolayı hasarlar meydana gelebileceği için Vitaquick® düdüklü tencereyi kullanmaya başlamadan önce lütfen kullanım kılavuzunu ve tüm talimatları tamamıyla okuyun.
- **Ürüne sahip olduğunuz süre kullanım kılavuzunu lütfen saklayın.** Kullanım kılavuzunu bir gün bulamamanız durumunda, onu www.fissler.com internet sayfamızdan indirebilirsiniz.
- Kullanım kılavuzunu incelememiş bir kişiye düdüklü tencereyi kesinlikle teslim etmeyin.
- Düdüklü tencerenizi üçüncü şahıslara lütfen kesinlikle kullanım kılavuzu ile birlikte teslim edin.

Gözetim

- Düdüklü tencereyi çocukların yakınlarında kullanmayın.
- Düdüklü tencereyi lütfen kesinlikle gözetimsiz bırakmayın. Enerji beslemesini, pişirme göstergesi ikinci oluğu geçmeyecek şekilde ayarlayın. Enerji beslemesi azaltılmadığında valften buhar sızar ve tencere de sıvı kaybeder. Sıvının tamamıyla kaybedilmesi, gıdalarının altının yanmasına neden olur ve tencereye veya pişirme yerine zarar verebilir.

Düdüklü tencerenin güvenli bir şekilde kullanılması

- Düdüklü tencereyi veya düdüklü tavayı kesinlikle sıcak fırında kullanmayın. Kulplar, valfler ve emniyet tertibatları yüksek sıcaklıklardan dolayı hasar görür ve ardından emniyet fonksiyonlarını artık yerine

getiremezler.

- Düdüklü tencerede esas itibarıyla kapak kullanmadan kızartın ve onu en fazla yarısına kadar yağ ile doldurun. Kesinlikle basınç altında kızartmayın!
- Düdüklü tencerelerin tıbbi alanlarda kullanılmaları yasaktır. Özellikle de tıbbi sterilizatör olarak kullanılamaz zira düdüklü tencereler gerekli sterilizasyon sıcaklığına göre tasarlanmamıştır.
- Elma ezmesi ve kompostoları düdüklü tencerede hazırlamayın zira bunu yaparken sıkça buhar kabarcıkları oluşur ve bunlar da kapak açıldığında sıçrayıp haşlanmalara neden olabilir.
- Düdüklü tencerede et pişirildiğinde ette aşırı basınç oluşur. Dolayısıyla düdüklü tencereyi açtıktan sonra yanıkları önlemek için lütfen eti biraz beklettin ve onu ondan sonra kontrol edin veya hareket ettirin.

Güvenlik ve bakım

- Düdüklü tencereyi sadece orijinal ve tamamıyla çalışır vaziyette olan Fissler bileşenleri ile birlikte kullanın. Sadece orijinal Fissler yedek parçaları kullanın. Özellikle de sadece aynı modelin tencerelerini ve kapaklarını ve cihazınızın modeli için öngörülen diğer yedek parçaları kullanın. (bkz. Bölüm 9). Bunu dikkate almadığınızda düdüklü tencerenin fonksiyonu ve güvenliği kısıtlanır.
- Her kullanım öncesi tüm valflerin ve emniyet tertibatlarının hasarsız, çalışır vaziyette ve temiz olduklarından emin olun. Cihazın güvenli bir şekilde çalışması ancak bu şekilde sağlanabilir. Buna ilişkin bilgileri Bölüm 5'te bulabilirsiniz.
- Düdüklü tencerede herhangi bir değişiklik yapmayın. Kullanım kılavuzunda belirtilen bakım önlemlerinin dışında özellikle de emniyet tertibatlarında olmak üzere herhangi bir müdahalede bulunmayın. Valfleri kesinlikle yağlamayın!
- Contalar ve diğer lastikli parçalar gibi aşınma parçalarını düzenli olarak Fissler orijinal yedek parçaları ile değiştirin, yani en fazla 400 pişirme işlemi veya en geç 2 yıl sonrası. Fark edilebilir hasarlara sahip olan (örn. sertleşme, çatlaklar, renk değişimleri, aşırı ısınma veya deformasyonlar) veya doğru şekilde yerine oturmayan parçalar derhal değiştirilmelidir. Bunu dikkate almadığınızda düdüklü tencerenizin fonksiyonu ve güvenliği kısıtlanır.
- Kendi güvenliğiniz için gevşeyen vidaları derhal sıkın.
- Ayrıca çatlaklı veya hasarlı plastik kulplarını derhal Fissler orijinal yedek parçaları ile değiştirin.

Tamirat notu:

Küçük tamiratlar tarafınızca yapılabilir:

- Aşınmaya tabi yapı parçalarının değişimi (conta, pişirme valfi ünitesi,

Euromatic veya kulplar).

- Vidaları tekrar sıkıkmak.

Diğer tamiratlar için lütfen Fissler müşteri hizmetleri ile iletişime geçin (bkz. Bölüm 10)

Düdüklü tencerenin işletilmesi

- Bu cihaz, basınç altında pişirmektedir. Amacı dışında bir kullanım, yanıklara neden olabilir. Isıtmadan önce cihazın doğru şekilde kapatıldığına dikkat edin. Buna ilişkin bilgileri Bölüm 4'te bulabilirsiniz. Düdüklü tencereyi kesinlikle tam oturmamış bir kapak ile kullanmayın.
- Sadece Bölüm 5'te belirtilen ısıtma kaynaklarını kullanın. Düdüklü tencereyi kesinlikle içinde sıvı olmadan ısıtmayın, aksi takdirde cihazda, valflerde, emniyet tertibatlarında ve pişirme yerinde hasarlar meydana gelebilir. Bu durumda düdüklü tencereyi kullanmaya devam etmeyin zira emniyet tertibatlarının fonksiyonları artık sağlanmamaktadır. Düdüklü tencerenizi Fissler müşteri hizmetlerine kontrol ettirin.
- Asgari dolum miktarı: Cihazınızın çapına göre 200-300 ml su (bakınız min-işareti). Aşırı ısınma durumunda tenceredeki plastik parçalar veya tabandaki alüminyum çekirdek eriyip sıvı haline gelebilir. Böyle bir durumda pişirme yerini kapatın ve tencereyi tamamıyla soğumadan hareket ettirmeyin. Odayı havalandırın.
- Düdüklü tencereyi kesinlikle kapasitesinin ¾'ü üzeri doldurmayın (bakınız max-işareti, kullanılabilir içeriğe eş değerdir). Köpüren veya pişirme sırasında genişleyen (pirinç, et/sebze suları veya kurutulmuş sebze gibi) gıdalarda düdüklü tencereyi en fazla kapasitesinin yarısına kadar doldurun (bakınız ½-işareti).
- İnce kabukları kolayca yukarı süzülebilir valfleri tıkayabilecekleri için fasulye ve diğer baklagillerde düdüklü tencereyi en fazla ½-işaretine kadar doldurun.
- Düdüklü tencereyi basınç altındayken dikkatli bir şekilde hareket ettirin ve sıcak yüzeylere dokunmayın. Bunun için kulpları ve kumanda elemanlarını kullanın. Gerekirse bir el koruması kullanın.

Tencerenin açılması

- Düdüklü tencereyi kesinlikle zor kullanarak açmayın. İç basıncın tamamıyla tahliye olduğundan emin olmadığınız süre onu açmayın. Buna ilişkin bilgileri Bölüm 7'de bulabilirsiniz.
- Buhar kabarcıklarının sıçramamaları ve sizi haşlamamaları için düdüklü tencereyi açmadan önce her zaman çalkalayın. Bu özellikle de hızlı buhar tahliyesinde veya akan su altında soğutma sonrası önemlidir.
- Çıkan buhardan dolayı yaralanmamak için buhar tahliyesi sırasında

ellerinizi, başınızı ve vücudunuzu tehlike alanından daima uzak tutun. Bu özellikle de hızlı buhar tahliyesinde kumanda düğmesi için geçerlidir.



UYARI!

Düdüklü tencere veya parçaları hasarlı veya deforme olduğunda ya da fonksiyonları bu kullanım kılavuzundaki tarif ile uyumlu olmadığından onu kullanmayın. Böyle bir durumda en yakın Fissler ürünleri satan mağaza veya Fissler GmbH'nin müşteri hizmetleri ile iletişime geçin (bkz. Bölüm 10)

3. Vitaquick®'in tarifi ve avantajları

Bakınız Resim A

1. Buharda pişirme için aksesuar parçası (modeline göre)

- optimum buhar geçişi için uzun delikli
- pişirilecek büyük malzemelerde dâhil olmak üzere serbest buhar akışı için destek düzenekli
- ayaklık olarak tripod

2. Karşı kulp

- güvenli taşıma için derin kulp girintisi

3. Buhar çıkışı için delikler (pişirme valfi ünitesi)

- pişirme kademesinin aşımında

4. Pişirme valfi ünitesi

- pişirme göstergeli
- otomatik basınç kısıtlaması için valfli (basınç ayarı tertibatı)
- kolay temizlik için çıkarılabilir

5. Büyük pişirme göstergesi

- Hassas ve Express pişirme kademesinin ayarı için işaretli

6. Buhar çıkışı için delikler (kapak sapı)

- haşlamada
- Euromatic'in devreye girmesinde
- kumanda düğmesi üzerinden buhar tahliyesinde

7. Kumanda düğmesi

- tencerenin açılması ve buhar tahliyesi için

8. Kilitleme göstergesi

- tencerenin doğru şekilde kapatılıp kapatılmadığını göstermektedir

9. Kapak sapı

- kolay temizlik için çıkarılabilir

10. Dolum seviyesi işaretli ölçü skalası

- sıvı ile asgari dolum miktarı için min-işareti
- normal olan pişirilecek malzemede azami dolum miktarı için max-işareti

- yükselecek olan pişirilecek malzemede azami dolum miktarı için ½-ışaretili
- fasulye ve baklagillerde azami dolum miktarı için ½-ışaretili

11. Tencere sapı

- güvenli tutuş için kayma stopu

12. Yerleştirme yönlendirmesi noktası

- Kapağı yerleştirmek için

13. Aleve karşı koruma

- gazlı ocakta kullanımda kulpları korumaktadır

14. Yerleştirme yönlendirmesi

- Kapağı pozisyonlandırmak için

15. Konik tencere gövdesi

- tencereleri istiflemek için (aynı çaplar da dâhil)

16. Süper-Termiktaban CookStar®-tüm ocak tiplerine uygun taban (modeline göre)

- indüksiyonlu dâhil olmak üzere tüm ocak tiplerinde optimum ısı özellikleri için

17. Yuvarlak conta

- pişirme göstergesi sızdırmazlığı için

18. Valf oturuş contası

- pişirme valfi sızdırmazlığı için

19. Pişirme valfi ünitesi için O-Ring

- pişirme valfi ünitesinin sızdırmazlığı için

20. Emniyet kamı (emniyet tertibatı)

- doğru şekilde kapatılmamış tencere durumunda basınç oluşumunu engellemektedir

21. Fissler Euromatic (emniyet tertibatı)

- otomatik haşlama için
- doğru şekilde kapatılmamış tencere durumunda basınç oluşumunu engellemektedir
- basıncı otomatik olarak kısıtlar
- basınç mevcut olduğu süre tencerenin açılmasını engeller

22. Kapak sapı sabitleme vidası

- aletsiz kullanılabilir
- düz contalı, kapağa sabitlenmiştir

23. Conta (emniyet tertibatı)

- yüksek kalitede silikondan
- basınç kısıtlaması için emniyet cepli

24. Pişirme valfi ünitesinin sabitlenmesi için vida

- demir para deliğiyle, aletsiz kolayca gevşetilebilir

Bakınız Resim B/B1

a. Nominal içerik (kullanılabilir içerik ile aynı değildir)

b. CE işareti (cihazın buhar basınçlı tencerelere ilişkin AB yönetmeliği ile

uyumlu olduğunu beyan etmektedir)

- c. Azami işletme basıncı (pişirme valfinin müsaade edilen azami kontrol basıncı)
- d. Üretim tarihi (takvim haftası/yılı)
- e. PC > pişirme işletme basıncını tarif etmektedir, bakınız Bölüm 6 „Pişirme kademesi seçimi“
- f. PS > müsaade edilen azami basıncı tarif etmektedir

Bakınız Resim B2

Standart (cihazın GB 15066-2004 ile uyumlu olduğunu beyan etmektedir, sadece Çin için geçerlidir)

- a. Çevirme tipi
- b. çok katmanlı kompozit taban
- c. İç çap
- d. Nominal içerik (kullanılabilir içerik ile aynı değildir)
- e. Nominal işletme basıncı aralığı / Nominal basınç aralığı
- f. Standardın numarası GB 15066-2004

4. İlk kullanım öncesi

İlk kullanım öncesi tencere ve kullanımı hakkında bilgi edinin ve sevkiyat kapsamının eksik olup olmadığını kontrol edin (bakınız Resim A). Aksesuar, bazı cihazlarda bir ek cihazı teşkil etmektedir.

Tencerenin açılması

Bkz. Resim C

Kapak sapındaki kumanda düğmesine (Res. A-7) ok yönünde basın ve kapağı dayama noktasına kadar saat yönünün tersine (sağa doğru) çevirin. Kapak şimdi çıkarılabilir.

Yerleştirme yönlendirmesi

Kapak üzerinde bir daire (Res. A-14) ve buna karşılık olarak da tencere sapında kırmızı bir nokta (Res. A-12) bulunmaktadır. Bu, kapağın kolay bir şekilde yerleştirilebilmesini sağlamaktadır.

Tencerenin kapatılması

Bkz. Resim D

Kapağı hafifçe eğri tutun ve yerleştirme yönlendirmesinin noktalarını birbirine hizalayarak ve ardından kapağı indirerek yerleştirin. Kapağın doğru yerleştirme pozisyonu, kapağın üzerindeki daire sembolü ve ayrıca tencere sapındaki kırmızı bir nokta ile işaretlenmiştir. Bu noktalar karşılıklı

pozisyonunda olduğunda kapak yerleştirilebilir.

Bkz. Resim E

Kapatmak için, tencere duyulabilir bir „tık“ sesi ile kilitlenene dek kapağı dayama noktasına kadar saat yönünde (sola doğru) çevirin.

Kilitleme göstergesi

Bkz. Resim F

Tencerenin doğru şekilde kapatıldığını ve işletmeye hazır olduğunu kapak sapındaki kilitleme göstergesinde (Res. A-8) görebilirsiniz.

Yeşil: Tencere doğru şekilde kapatılmış ve işletmeye hazır.

Kırmızı: Tencere doğru şekilde kapatılmamış, dolayısıyla basınç oluşturulamıyor.

Temizleme

İlk kullanım öncesi tencereyi, kapağı ve contayı lütfen iyice durulayın. Böylece hâlâ mevcut olan olası cila tozu ve ufak kirler ortadan kalkar. Tencereyi ve kapağı ardından koruyucu paslanmaz çelik bakım malzemesi ile işlemenizi tavsiye ederiz. Paslanmaz çelik böylece tuzlara ve asitli gıdalara karşı daha dayanıklı olur. Koruyucubakım malzemelerinin artıkları daima iyice temizlenmelidir. Bu işlemi ihtiyaca göre ya da paslanmaz çelik yüzeyindeki görsel değişiklik durumunda tekrarlayabilirsiniz.

5. Kullanıma ilişkin notlar

Emniyet tertibatları

Vitaquick® düdüklü tencereniz, bağımsız bir şekilde ürünün güvenliğini sağlayan çeşitli tertibatlarla donatılmıştır. Lütfen her bir kullanım öncesi aşağıda belirtilen emniyet tertibatlarının çalışıp çalışmadıklarını kontrol edin ve onlarda kesinlikle değişiklik yapmayın. Pişirme öncesi pişirme valfi ünitesi ile kapak sapının doğru şekilde monte edilip sıkı bir şekilde oturduklarından emin olun. Buna ilişkin notları Bölüm 8'de bulabilirsiniz.

Pişirme valfi ünitesi (Res. A-4)

Bkz. Resim G

Pişirme valfi ünitesini kapaktan çıkarın. Parmakla basarak pişirme göstergesinin (1) ve valf gövdesinin (2) serbestçe hareket edip etmediklerini ve geri gelip gelmediklerini kontrol edin.

Euromatic (Res. A-21)

Bkz. Resim H+I

Euromatic'in temiz olduğundan ve serbestçe hareket edebilir bir şekilde

kapakta oturduğundan emin olun.

O-Ring contası tamamıyla onun için öngörülen çentiğe yerleşmelidir.

Bkz. Resim J

Parmakla basarak Euromatic'teki beyaz bilyenin serbestçe hareket edip etmediğini ve geri gelip gelmediğini kontrol edin.

Conta (Res. A-23) ve Emniyet kamı (Res. A-20)

Bkz. Resim K

Contanın ve kapak kenarının temiz olup olmadıklarını, contanın hasarsız olup olmadığını ve emniyet kamın (1) serbestçe hareket edip etmediğini kontrol edin.

Contayı, tamamıyla düz bir şekilde ve kapağın iç tarafında içe bükülü kenar parçalarının (2) altında bulunacak şekilde yerleştirin. Conta, emniyet kamın önüne yerleşmiş olmalıdır, yani kapak kenarından dışarı doğru basılmış olmalıdır.

Dolum miktarları



UYARI!

Kesinlikle yeterince sıvı olmadan pişirmeyin ve düdüklü tenceredeki sıvının tamamıyla buharlaşmadığına dikkat edin. Bunu dikkate almadığınızda pişirilen malzemenin altı yanabilir ve tencere kulpları, valfleri, emniyet tertibatları ve pişirme yeri hasar görebilir. Bu durumda düdüklü tencereyi kullanmaya devam etmeyin zira valflerin ve emniyet tertibatlarının fonksiyonları artık sağlanmamaktadır. Düdüklü tencerenizi Fissler müşteri hizmetlerine kontrol ettirin.

Bkz. Resim L

Hızlı pişirmede lütfen dolum miktarlarına ilişkin aşağıdaki bilgileri dikkate alın.

Kolay dozaj için tencerenin içinde bir skala (min/max) bulunmaktadır.

Buhar oluşumu için – cihazın çapına göre – aksesuarlı pişirip pişirmedenizden bağımsız olarak en az 200-300 ml sıvı gereklidir. Düdüklü tencereyi kesinlikle bu asgari sıvı miktarı olmadan işletmeyin.

Ø 18 cm: 200 ml

Ø 22 cm: 250 ml

Ø 26 cm: 300 ml

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

DE

EN

FR

ES

IT

NL

RU

GR

TR

KO

ZH

JA

PL

CZ

SR

HR

HU

SK

SL

RO

BL

AR

213

½

Köpüren veya pişirme sırasında genişleyen piring, et/sebze suyu veya kurutulmuş sebze gibi gıdalarda düdüklü tencere en fazla kapasitesinin yarısına kadar doldurulabilir (bakınız ½-ışareti).

⅓

İnce kabukları kolayca yukarı süzülebilip valfleri tıkayabilecekleri için fasulye ve diğer baklagilleri pişirirken tencereyi sadece ⅓ oranında doldurun (bakınız ⅓-ışareti).

Ocak uygunluğu

Fissler düdüklü cihazlar, tüm ocak tipleri için uygundur. Bunlara gazlı ocaklar ve elektrikli/taş/cam seramik induksiyon ocakları dâhildir. Cam seramik pişirme gözünde çizikleri önlemek için pişirme gerecinizin yerini değiştirirken onu daima yukarı kaldırın. Fissler, bundan kaynaklanan hasarlar için sorumluluk üstlenmez.



Pişirme yerinin ayarlanması

Açık vaziyetteki düdüklü tencereyi kesinlikle boş veya katı yağlı durumda en yüksek enerji kademesinde 2 dakikadan uzun bir süre ısıtmayın zira aşırı ısınmadan dolayı tabanında hasar meydana gelebilir.

Taş/cam seramik (Işın/Halojen):

Ocak gözünün çapı, tencere tabanının çapı ile ya aynı ya da daha küçük olmalıdır.

Gazlı ocak:

Pişirme gerecini ortalayarak yerleştirin ve alevlerin yandan yukarı çıkmalarını önleyin, aksi takdirde plastik kulplar hasar görebilir.

İndüksiyon:

Pişirme gerecini daima pişirme yerine ortalayarak yerleştirin. Tencere tabanının boyutu, pişirme gözünün boyutu ile ya aynı ya da bundan daha büyük olmalıdır; aksi takdirde pişirme gözü tencere tabanına tepki vermeyebilir.

İndüksiyon ocakları için özel notlar:

İndüksiyonun yüksek gücü nedeniyle pişirme gereçlerinde aşırı ısınmayı ve hasar oluşmasını önlemek için kesinlikle gözetim altında değilken boş halde ısıtmayın. Lütfen ayrıca ocak üreticisinin kullanım bilgilerini de dikkate alın. Kullanım sırasında bir vızıltı sesi oluşabilir. Bu ses teknik bir sestir ve ocakta veya pişirme gereçlerinde bir arızanın belirtisi değildir.

Enerji tasarrufu önerileri

- Hassas veya Express pişirme kademesinde pişirirken pişirme yerini, pişirme göstergesi ilgili pişirme kademesi işaretini aşmayacak ve pişirme valfi buharı tahliye etmeyecek şekilde ayarlayın.
- Uygun boyutta bir pişirme yeri kullanın (yukarıdaki bilgilere bakın).
- Pişirme gerecinin boyutunu, pişirilecek miktara göre seçin.
- Tabanın depoladığı ısıyı kullanın. Soğuma süresinden faydalanmak için, pişirme yerini pişirme süresi bitmeden kapatın.

6. Vitaquick® ile pişirme



UYARI!

Düdüklü tenceredeki sıvının hiçbir zaman tamamıyla buharlaşmadığına dikkat edin (Bölüm 5'deki notlarla kıyaslayın)

Düdüklü tencere ile farklı şekilde yemekler pişirebilirsiniz:

- Breze usulü et pişirme
- Çorbalar ve türülür
- Sebze ve patates
- Piring hazırlama
- Balık hazırlama
- Yağda kızartma (kapaksız)
- Buharla pişirme
- Derin dondurulmuş gıdaları hazırlama
- Kaynatma
- Suyunu alma
- Sterilize etme
- Menü pişirme

Daha fazla bilgiyi ve yemek tariflerini www.fissler.com adresinde bulabilirsiniz

Hazırlık

Malzemeleri, yemek tarifine göre düdüklü tencereye doldurun. Bunu yaparken belirtilen dolum miktarlarını dikkate alın (Bölüm 5). Ardından kapağı yerleştirip tencereyi kapatın. Kapak sapındaki kilitleme göstergesi (Res. A-8) yeşil ise tencere hazırdır (Bölüm 4).

DE

EN

FR

ES

IT

NL

RU

GR

TR

KO

ZH

JA

PL

CZ

SR

HR

HU

SK

SL

RO

BL

AR

Piştirme kademesinin seçimi

Bkz. Resim N

Vitaquick®'inizde iki piştirme kademesi arasında seçim yapabilirsiniz: Hassas piştirme kademesi (1. halka) ve Express piştirme kademesi (2. halka).

Piştirme kademesi 1 (1. halka), yakl. 109°C (hassas piştirme kademesi)
(40 kPa işletme basıncı)

Balık ve sebze gibi çok hassas yemekler için

Piştirme kademesi 2 (2. halka), yakl. 117°C (Express piştirme kademesi)
(80 kPa işletme basıncı)

et yemekleri ve turlüler gibi tüm diğer yemekler için

Haşlama ve havayı tahliye etme

Düdüklü tencereyi en yüksek enerji kademesinde ısıtın.

Kapak sapının (Res. A-6) altından buhar ve böylece vitaminlere zarar veren hava oksijeni sızıyor.

Bu işlem birkaç dakika sürebilir. Euromatic kapanıp artık buhar tahliye edilmediğinde basınç oluşumu başlar. Piştirme göstergesi (Res. A-5) kısa bir süre sonra yükselmeye başlar.

Piştirme göstergesi

Bkz. Resim N

Piştirme göstergesi, size iki işaret (beyaz halkalar) ile ilgili piştirme kademesine ulaşıldığını gösterir.

Birinci halka:

Piştirme kademesi 1'e (hassas piştirme kademesi) ulaşıldı.

Hassas piştirme kademesinde piştirmek için, henüz birinci beyaz halka görünmeden kısa bir süre önce enerji beslemesini kısmanız gerekir. Ocak, tüm piştirme işlemi boyunca bu ilk halka görünecek ancak açılmayacak şekilde ayarlanmalıdır.

İkinci halka:

Piştirme kademesi 2'ye (Express piştirme kademesi) ulaşıldı.

Hızlı piştirme kademesinde piştirmek için, birinci beyaz halka görünmeye başladığında enerji beslemesini kısmanız gerekir. Ocak, tüm piştirme işlemi boyunca bu ikinci halka görünecek ancak açılmayacak şekilde ayarlanmalıdır.

İkinci beyaz halka belirdikten sonra piştirme göstergesi yükselmeye devam ediyorsa, bir tıslama sesi duyulur ve piştirme valfinden buhar çıkar. Isı beslemesi bu durumda çok yüksektir ve azaltılması gerekir, aksi takdirde tenceredeki sıvı buharlaşır.

Pişme süreleri

Pişme süreleri, seçilen piştirme kademesine ulaşıldığında (birinci veya ikinci beyaz halka) ölçülmeye başlanır.

Temel kurallar:

1. Kademe 2'deki pişme süresi, normal bir tenceredeki normal pişme süresinin yaklaşık $\frac{1}{2}$ - $\frac{1}{3}$ arasındadır.
2. Kademe 1'deki pişme süresi, kademe 2'dekine nazaran yaklaşık %50 daha uzundur.
3. Gıdaların miktarları, şekilleri, boyutları ve özellikleri pişme süresini etkileyebildiği için pişme süresi bilgileri değişkenlik gösterebilir.

Örneğin kabuklu patates:

Standart pişme süresi	Pişme süresi Kademe 2	Pişme süresi Kademe 1
yakl. 30 dk.	yakl. 12 dk.	yakl. 18 dk.

Pişme süresi bitiminde düdüklü tencereyi piştirme yerinden alın ve basıncı tahliye edin (bakınız bir sonraki bölümdeki notlar) ve onu ancak ondan sonra açın.

Diğer pişme sürelerini Sayfa 532 ve devamında bulabilirsiniz.

7. Vitaquick®'in buharını tahliye etme



UYARI!

Düdüklü tencereyi kesinlikle zorlayarak açmayın. Tencere ancak piştirme göstergesi tamamıyla aşağı indikten ve kumanda düğmesi kullanıldığında artık buhar tahliye olmadığında açılabilir.

Fissler düdüklü tencerenizin buharını tahliye etmeniz için 3 yöntem bulunmaktadır

Buhar tahliye türünü, pişirilecek malzemeye göre seçmelisiniz. Örneğin baklagiller, çorbalar veya turlüler gibi köpüren veya yükselen veya örneğin kabuklu patatesler gibi hassas kabuklu pişirilecek malzemelerde hızlı basınç düşüşlü bir yöntemi seçmemelisiniz, aksi takdirde pişirilecek malzeme taşabilir veya kabukları patlayabilir.

Yöntem 1

Kumanda düğmesi ile hızlı buhar tahliyesi

Bkz. Resim O

Kumanda düğmesine (Res. A-7) ok yönünde hafifçe basıldığında kapak sapının (Res. A-6) altından buhar tahliye olur. Pişirme göstergesi tamamıyla aşağı inene ve artık buhar tahliye edilmemeye kadar düğmeyi basılı tutun. Düğmeyi ardından bırakın, tencereyi hafifçe çalkalayın ve bir kez daha kumanda düğmesine basın. Bu işlemi, artık buhar tahliye edilmemeye kadar tekrarlayın. Tencerenin basınçsız olması durumunda Euromatic aşağı iner. Tencereyi açmak için kumanda düğmesine şimdi tamamıyla basılabilir.

Not:

Tencerenin içinde basınç olduğu süre kumanda düğmesine tamamıyla basılamaz. Bu sizin güvenliğiniz içindir zira tencere hâlâ basınç altındayken böylece yanlışlıkla açılmaz. Dolayısıyla kumanda düğmesine zorla tamamıyla basmaya kalkışmayın.

Yöntem 2

Soğumasını bekleme

Bu yöntemi, tenceredeki artık enerjiden faydalanabilmek için kullanabilirsiniz.

Bunun için tencereyi pişme süresi bitiminden kısa bir süre önce ocaktan alın ve pişirme göstergesi tamamıyla aşağı inene kadar onun soğumasını bekleyin.

Kalan olası artık basıncı tahliye etmek için ardından kumanda düğmesine hafifçe basın. Artık buhar tahliye olmadığına düğmeyi bırakın, tencereyi hafifçe çalkalayın ve bir kez daha kumanda düğmesine basın. Bu işlemi, artık buhar tahliye edilmemeye kadar tekrarlayın. Tencerenin basınçsız olması durumunda Euromatic aşağı iner. Tencereyi açmak için kumanda düğmesine şimdi tamamıyla basılabilir.

Bu yöntem özellikle de pişme süreleri daha uzun olan yemekler için uygundur.

Yöntem 3

Akan suyun altında hızlı buhar tahliyesi

Bkz. Resim Q

Tahliye edilen buhar sizi rahatsız ediyorsa tencereyi ayrıca akan suyun altında da basınçsız hale getirebilirsiniz. Tencereyi bunun için lavaboya yerleştirin ve pişirme göstergesi tamamıyla aşağı inene kadar yandan kapağın üzerinden (kapak sapı ve pişirme valfi ünitesi üzerinden değil) soğuk su akıtın.

Kalan olası artık basıncı tahliye etmek için ardından kumanda düğmesine hafifçe basın. Artık buhar tahliye olmadığına düğmeyi bırakın, tencereyi hafifçe çalkalayın ve bir kez daha kumanda düğmesine basın. Bu işlemi, artık buhar tahliye edilmemeye kadar tekrarlayın. Tencerenin basınçsız olması durumunda Euromatic aşağı iner. Tencereyi açmak için kumanda düğmesine şimdi tamamıyla basılabilir.

8. Temizlik & koruyucu bakım

Temizlik

Düdüklü tencereyi her bir kullanım sonrası temizleyin.

- Contayı kapaktan çıkarın ve elle durulayın.
- Pişirme valfi ünitesini çıkarın ve nemli bir bez ile silin.
- Kapak sapını çıkarın ve akan suyun altında durulayın.
- Tencereyi, kapağı (conta, pişirme valfi ünitesi ve kapak sapı olmadan) ve aksesuarları da bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.

Bunları yaparken lütfen şunlara dikkat edin:

- Temizlik için standart bulaşık deterjanlı sıcak durulama suyu ve tencere süngeri veya yumuşak bir fırça kullanın. Sivri, pürüzlü veya keskin nesnelerden lütfen kaçının. Ağır kirlenmelerde iç kısım ve taban için süngerin pürüzlü tarafını da kullanabilirsiniz.
- Yemek artıkların kurumalarını beklemeyin ve tencerede yemekleri uzun süre saklamayın zira bunlar paslanmaz çelikte lekeler ve yüzeyde değişikliklere neden olabilir.
- Paslanmaz çelik yüzeyini korumak için düzenli olarak paslanmaz koruyucu çelik bakım malzemeleri kullanın. Bunlar, beyaz veya gökkuşağı şeklindeki renk değişikliklerinin veya kaplamaların ortadan kaldırılmaları için en uygun seçenektir.
- Bulaşık makinesinde yıkarken sadece üretici tarafından tavsiye edilen dozajda standart ev ürünleri kullanın, endüstriyel deterjanlar veya yüksek konsantrasyonlu deterjanlar kullanmayın.
- Renkli emaye dekoruna sahip dekorlu pişirme gereçlerin temizliğinde sıcak durulama suyu ve yumuşak sünger ile elle temizliği tavsiye ederiz. Bulaşık makinesinde yıkamak çok daha agresiftir ve dekorda zamanla renk değişimlerine neden olur.

Pişirme valfi ünitesinin ve kapak sapının montajı

Pişirme valfi ünitesi (Res. A-4)

Çıkarma:

Bkz. Resim R

Sabitleme vidasını (Res. A-24) saatin ters yönünde çevirerek gevşetin ve pişirme valfi ünitesini çıkarın. Sabitleme vidasını alet kullanmadan bir demir para ile gevşetebilirsiniz.

Montaj:

Bkz. Resim S

Pişirme valfi ünitesini (1) belirtilen pozisyonda yukarıdan (ortalayarak pimin üzerine) kapağa yerleştirin, sabitleme vidasını (2) aşağıdan saat yönünde takın ve onu sıkın.

Kapak sapı (Res. A-9)

Çıkarma:

Bkz. Resim T

Kapağın iç tarafındaki sabitleme vidayı (Res. A-22) saatin ters yönünde çevirerek kapak sapını gevşetin.

Montaj:

Bkz. Resim U

Kapak sapını tutun ve kapağı öngörülen pozisyona yerleştirin.

Sabitleme vidasını saat yönünde çevirin ve onu sıkın.

Muhafaza

Contanın karanlık (güneş ışığına ve UV ışınlarına karşı korumalı), kuru ve temiz bir şekilde muhafaza edilmesi gerekir.

Contayı korumak ve sıkıştırmamak için temizlik sonrası kapağı ters şekilde tencerenin üzerine yerleştirin.

9. Bakım & Yedek parçalar**UYARI!**

Contalar ve diğer lastikli parçalar gibi aşınma parçaları, düzenli olarak en fazla 400 pişirme işlemi veya en geç 2 yıl sonrası Fissler orijinal yedek parçaları ile değiştirilmelidir. Fark edilebilir hasarlara sahip olan (örn. sertleşme, çatlaklar, renk değişimleri veya deformasyonlar) veya doğru şekilde yerine oturmayan parçalar da derhal değiştirilmelidir.

Bu dikkate alınmazsa düdüklü tencerenizin fonksiyonu ve güvenliği kısıtlanır. Sorularınız için lütfen müşteri hizmetlerimiz veya bayinin personeli ile iletişime geçin.

Parça değişimlerine ilişkin notlar**Conta (Res. A-23)**

Bakınız Bölüm 5.

Yuvarlak conta (Res. A-17)

Bkz. Resim V

Pişirme valfi ünitesi kapaktan çıkarın ve eski yuvarlak contayı çekerek çıkarın.

Yeni yuvarlak contayı iç taraftan kapak deliğine yerleştirin. Doğru oturduğu bir dönme hareketi ile kontrol edin.

Pişirme valfi ünitesini monte edin (bakınız Bölüm 8)

Pişirme valfi ünitesi (Res. A-4)

Bkz. Resim W

Sabitleme vidasını (Res. A-24) saatin ters yönünde çevirerek gevşetin ve pişirme valfi ünitesini çıkarın. Sabitleme vidasını alet kullanmadan bir demir para ile gevşetebilirsiniz.

Montaj

Bkz. Resim S

Pişirme valfi ünitesini (1) belirtilen pozisyonda yukarıdan (ortalayarak pimin üzerine) kapağa yerleştirin, sabitleme vidasını (2) aşağıdan saat yönünde takın ve onu sıkın.

Valf oturma contası (Res. A-19)

Bkz. Resim X

Pişirme valfi ünitesini kapaktan çıkarın ve eski contayı çıkarın.

Yeni contayı takın ve contanın, kapağın her iki tarafında temiz ve düz bir şekilde yerleştiğinden emin olun.

Euromatic O-Ringi (Res. A-21)

Bkz. Resim I

Sökme/montaj, kapağın iç tarafı üzerinden gerçekleşmektedir. O-Ring contasının tamamıyla onun için öngörülen çentiğe yerleştiğine dikkat edin.

Euromatic (Res. A-21)

Euromatic'i sökmek/monte etmek için önce kapak sapını çıkarmanız gerekir. Bunun için kapağın iç tarafındaki vidayı gevşetmeniz yeterlidir. O-Ringi çıkardıktan sonra Euromatic'i kapaktan çıkarabilirsiniz. Montaj için beyaz bilyeli tarafın kapağın iç tarafına yerleşecek şekilde yeni Euromatic'i O-Ring olmadan kapaktan geçirin. Ardından O-Ringi yukarıda tarif edildiği gibi monte edin.

Yedek parçalar

Yedek parça	Çap	Ürün numarası
Düdüklü tava karşı kulpu (Res. Y-3)	22 cm	610-310-02-840
	26 cm	610-710-04-840
Düdüklü tava tencere kapağı (Res. Y-2)	22 cm	610-300-02-850
	26 cm	610-700-04-850
Düdüklü tencere karşı kulpu (Res. Y-3)	18 cm	610-110-02-840
	22 cm	610-310-04-840
	26 cm	610-710-08-840
Düdüklü tencere kapağı (Res. Y-2)	18 cm	610-100-02-850
	22 cm	610-300-04-850
	26 cm	610-700-08-850
Kapak sapı (Res. Y-4)	tümü	600-030-11-770
Kapak sapı sabitleme vidası,		
düz contalı (Res. Y-12)	tümü	600-000-00-712
Conta (Res. Y-1)	18 cm	600-000-18-795

DE

EN

FR

ES

IT

NL

RU

GR

TR

KO

ZH

JA

PL

CZ

SR

HR

HU

SK

SL

RO

BL

AR

221

220

.....	22 cm.....	600-000-22-795
.....	26 cm.....	600-000-26-795
Piştirme valfi ünitesi (Res. Y-5).....	tümü.....	600-030-00-700
Piştirme valfi için O-ring (Res. Y-8).....	tümü.....	021-641-00-780
Yuvarlak conta (Res. Y-7)	tümü.....	020-653-00-720
Valf yatağı contası (Res. Y-9).....	tümü.....	020-653-00-740
Euromatic komple (Res. Y-10)	tümü.....	011-631-00-750
Conta seti (Res. Y-13): Yuvarlak conta, piştirme valfi için O-Ring, valf oturuş contası.....	tümü.....	600-000-01-706

Aksesuar

Aksesuar parçası.....	Çap.....	Ürün numarası
Delikli aksesuar (tripod dâhildir) (Res. Z-1)	18 cm.....	610-100-00-800
.....	22 cm.....	610-300-00-800
.....	26 cm.....	610-700-00-800
Deliksiz aksesuar (tripod dâhildir) (Res. Z-2).....	22 cm.....	610-300-00-820
.....	26 cm.....	610-700-00-820
Ek kapak cam (Res. Z-3)	18 cm.....	001-104-18-200
.....	22 cm.....	001-104-22-200
.....	26cm.....	001-104-26-200
Ek kapak metal (Res. Z-4)	26 cm.....	623-000-26-700

Tüm orijinal yedek parçaları ve aksesuarları, Fissler ürünleri satan mağazalarda satın alabilirsiniz. Müşteri hizmetlerimiz de size memnuniyetle yardımcı olacaktır (bkz. Bölüm 10).

Bayi listesini ve daha fazla bilgiyi www.fissler.com adresinde bulabilirsiniz

10. Garanti & Servis

Her bir Fissler ürünü itinayla yüksek kalitede malzemelerden üretilmektedir. Ürünlerimiz tamamlanana kadar kaliteleri birçok defa kontrol edilmektedir ve en son sıkı bir nihai kontrole tabi tutulmaktadır. Dolayısıyla aşağıdaki Fissler ürünleri için onları hangi ülkede satın almış olmanıza bakmaksızın aşağıdaki garanti şartları uyarınca satın alma tarihi itibarıyla bir garanti üstleniyoruz. Böylece bu Fissler ürünlerinde malzeme veya işleme hatalarının bulunmadığını garanti ediyoruz. Bu üretici garantisinin yanı sıra onunla kısıtlanmayan yasal garanti haklarına da sahipsiniz.

Üretici garantisi

Tüm düdüklü tencerelerimize satın alma tarihi itibarıyla garanti veriyoruz. Şikâyetlerinizde lütfen komple cihazı, kasa fişi ile birlikte bayinize iade edin veya ürünü iyi bir şekilde ambalajlayarak Fissler müşteri hizmetlerine gönderin (adres bakınız aşağıda). Fissler, garanti durumunda kendi takdirine göre ve masrafları kendisi karşılamak üzere ürünü ya tamir eder ya da değiştirip teslim eder.

Bu garantiye ilişkin haklar ancak

- Üründe normal amacı dışında ve/veya kullanım kılavuzunda belirtilen şartların dışında kullanımdan kaynaklanan hasarların veya aşınma belirtilerin bulunmaması durumunda,
- Üründe uygunsuz tamiratlardan veya ürün yüzeyine uygunsuz kimyasal veya fiziksel etkilerden kaynaklanan izlerin bulunmaması durumunda,
- Ürüne yedek parça/aksesuar monte edilmemiş veya sadece üretici tarafından müsaade edilen yedek parçanın/aksesuarın monte edilmiş olması durumunda söz konusudur.

Garanti muafiyetleri

Vitaquick® serisi düdüklü tencerelerde aşınma parçaları garanti kapsamı dışındadır.

Örneğin:

- Conta (Res. Y-1)
- Piştirme valfi contası (Res. Y-8)
- Valf oturuş contası (Res. Y-9)
- Yuvarlak conta (Res. Y-7)
- Euromatic O-Ringi (Res. Y-11)
- Kapak sapının sabitleme vidasının düz contası (Res. Y-12)

Aşağıdaki nedenlerden kaynaklanan hasarlar için garanti üstlenilmez:

- uygunsuz ve amacı dışında kullanım
- hatalı veya kusurlu işleme
- uygunsuz şekilde yapılan tamiratlar
- orijinal model ile uyumlu olmayan yedek parçaların ve aksesuarların takılması
- ürün yüzeyine kimyasal veya fiziksel etkiler
- bulaşık makinesinde yıkamadan dolayı kulplarda renk değişimleri
- bu kullanım kılavuzuna uymama

Müşteri hizmetlerinin adresi

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

Daha fazla bilgiyi www.fissler.com adresinde bulabilirsiniz

11. Bertaraf

Çevreyi korumaya katkıda bulunun! Kartonajı atık kâğıtlarla bertaraf edebilirsiniz. Cihazda çok sayıda tekrardan kullanılabilen ya da geri dönüştürülebilen malzemeler bulunduğu için, onu bertarafı için şehrinizin veya belediyenizin bir toplama yerine (Wertstoffhof) teslim edin.

12. Sorular ve cevaplar



UYARI!

Pişirme yerini kapatın, düdüklü tencerenizin basınçsız olduğundan emin olun (bkz. Bölüm 7) ve bir hata nedenini gidermeyi denemeden önce düdüklü tencerenin soğumasını bekleyin.

Soru	Olası sebebi	Hata nedeninin giderilmesi
Haşlamada, kapak kulpun (Euromatic) altından normalden daha fazla buhar tahliye olur	Tencere doğru şekilde kapatılmamış. (Kapak sapındaki gösterge kırmızıda).	Tencereyi doğru şekilde kapatın. (bkz. Bölüm 4) (Kapak sapındaki gösterge yeşilde.)
	Enerji beslemesi çok düşük.	Isıtma kaynağının azami gücünü ayarlayın.
	Pişirme gözün boyutu, düdüklü tencerenin taban çapı ile uyumlu değil.	Düdüklü tencereyi uygun pişirme gözüne yerleştirin. (bkz. Bölüm 5)
	Kapak sapı gevşek oturuyor.	Kapağın iç tarafında kapak sapının sabitleme vidasını sıkın.

Soru	Olası sebebi	Hata nedeninin giderilmesi
Haşlamada, kapak kulpun (Euromatic) altından normalden daha fazla buhar tahliye olur	Fissler Euromatic veya ona ait O-Ring kirlenmiş veya hasar görmüş.	Parçaları temizleyin ya da değiştirin (bkz. Bölüm 5, 8, 9)
Haşlamada buhar tahliye olmuyor.	Tencereye yeterince sıvı konulmamış.	Asgari miktar sıvı (200-300 ml) katın. (bkz. Bölüm 5)
	Enerji beslemesi çok düşük.	Isıtma kaynağının azami gücünü ayarlayın.
Pişirme göstergesi yukarı çıkmaya başlamadan kapağın kenarından buhar ve/veya su damlaları sızıyor.	Conta doğru şekilde yerleştirilmemiş.	Contayı doğru şekilde yerleştirin. (bkz. Bölüm 5)
	Conta kirlenmiş veya hasarlı.	Contayı temizleyin veya değiştirin.
	Tencere doğru şekilde kapatılmamış. (Kapak sapındaki gösterge kırmızıda).	Tencereyi doğru şekilde kapatın. (bkz. Bölüm 4) (Kapak sapındaki gösterge yeşilde.)
Pişirme göstergesi yukarı çıkmıyor.	Kapak sapından buhar sızıyor.	Bakınız önceki maddeler.
	Kapak kenarından buhar sızıyor.	Bakınız önceki maddeler.
	Tencereye yeterince sıvı konulmamış.	Asgari miktar sıvı (200-300 ml) katın. (bkz. Bölüm 5)
	Pişirme valfi ünitesi doğru ve sıkı bir şekilde takılmamış.	Pişirme valfi ünitesini doğru şekilde takın ve sabitleme vidasını sıkın. (bkz. Bölüm 8)

Soru	Olası sebebi	Hata nedeninin giderilmesi
Pişirme göstergesi yukarı çıkmıyor.	O-Ring, valf oturuş contası veya yuvarlak conta eksik, arızalı veya yanlış şekilde monte edilmiş.	İlgili contayı değiştirin veya doğru şekilde monte edin (bkz. Bölüm 9)
Pişirme valfi ünitesinden buhar sızıyor.	Sıcaklık çok yüksek. (Pişirme göstergesi, ikinci beyaz halkanın üzerine yükseldi)	Enerji beslemesini kısın. Enerji beslemesini, pişirme göstergesi tüm pişirme süresi boyunca istenilen pişirme kademesi işaretini (birinci veya ikinci beyaz halka) geçmeyecek şekilde ayarlayın. (bkz. Bölüm 5)
	Pişirme valfi ünitesi doğru ve sıkı bir şekilde takılmamış.	Pişirme valfi ünitesini doğru şekilde takın ve sabitleme vidasını sıkın. (bkz. Bölüm 8)
	O-Ring, valf oturuş contası veya yuvarlak conta eksik, arızalı veya yanlış şekilde monte edilmiş.	İlgili contayı değiştirin veya doğru şekilde monte edin (bkz. Bölüm 9)
Pişirme göstergesinin yukarı çıkmış olmasına rağmen kapak sapının (Euromatic'te) altından buhar sızıyor.	Kapak sapı gevşek oturuyor.	Kapağın iç tarafında kapak sapının sabitleme vidasını sıkın.
	Kapak sapının sabitleme vidası düz contası veya Euromatic O-Ringi eksik, arızalı veya hatalı şekilde monte edilmiş.	İlgili contayı değiştirin veya doğru şekilde monte edin (bkz. Bölüm 9)

Soru	Olası sebebi	Hata nedeninin giderilmesi
Pişirme göstergesinin yukarı çıkmış olmasına rağmen kapak sapının (Euromatic'te) altından buhar sızıyor.	Büyük miktarda buharın tahliye edilmesi durumunda Euromatic, emniyet tertibatı olarak tetiklenmiş olabilir. Bu, pişirme valfinin kirlenmiş veya arızalı olması durumunda gerçekleşir.	Pişirme valfi ünitesini çıkarın ve temizleyin veya değiştirin. (bkz. Bölüm 8)
Kapak sapı gevşek oturuyor.	Sabitleme vidası sıkılmamış.	Kapağın iç tarafında kapak sapının sabitleme vidasını sıkın.
Tenceredeki kulplar gevşek.	Kulp vidaları sıkılmamış.	Vidaları tornavida ile tekrar sıkın.
Pişirme göstergesinin yukarı çıkmış olmasına rağmen kapak kenarından aşırı derecede buhar sızıyor.	Conta arızalı. Conta, emniyet tertibatı olarak tetiklendi. Bu, pişirme valfinin ve Euromatic'in kirlenmiş veya arızalı olmaları durumunda gerçekleşir.	Contayı değiştirin. (bkz. Bölüm 9) Cihazın Fissler müşteri hizmetleri tarafından kontrol edilmesini sağlayın.
Kapak sapındaki yuvarlak kaplama kapağının altından veya kumanda düğmesinden buhar sızıyor.	Bir conta arızalı.	Kapak sapını değiştirin veya Fissler müşteri hizmetleri tarafından kontrol edilmesini sağlayın.

Tencere zorla kapatılabiliyor ya da kumanda düğmesi kapatma işleminde dışarı çıkmıyor.	Kapak sapı ve/veya tencere kulpu/sapı doğru şekilde monte edilmemiş.	Kulpların sabitliğini kontrol edin ve icabında sıkın.
	Kapak sapı arızalı.	Kapak sapını değiştirin.
	Conta doğru şekilde yerleştirilmemiş.	Contayı doğru şekilde yerleştirin. (bkz. Bölüm 5)
Soru	Olası sebebi	Hata nedeninin giderilmesi
	Tencerede hâlâ basınç bulunmakta.	Tenceredeki basıncı tahliye edin. (bkz. Bölüm 7)
	Euromatic sıkışmış.	Kumanda düğmesini bırakın. Kapak sapını hafifçe sola doğru basın.
Tencere açılmıyor.		

Vitaquick® 압력솥의 구매를 축하드립니다. 휘슬러의 이 새로운 세대의 압력솥에는 70 년 이상의 경험이 녹아 있습니다. 압력솥은 예전부터 비타민을 보존하면서도 빠르고 맛있게 요리를 해주는 최신식 도구이지만, Vitaquick® 은 사용 편리성과 디자인 측면에서도 최신의 표준을 만들었습니다. 독일에서 정성스럽게 제조한 압력솥을 최대한 오랫동안 최적의 상태로 이용하기 위해서는 다음의 내용을 잘 읽고 준수하십시오. Vitaquick 의 많은 기능성을 즐기고 행복하게 요리하세요!

목차

1. 사용 목적에 맞게 사용하기	230	7. Vitaquick® 증기 배출	239
2. 안전 지침	230	8. 세척 및 관리	241
사용 지침	230	세척	241
주의	230	압력 조절기 및 뚜껑 손잡이 조립	241
압력솥의 안전한 사용	230	보관	242
안전 및 유지보수	231	9. 유지 보수 및 예비 부품	242
압력솥 작동하기	231	부품 교체시 유의점	242
압력솥 열기	232	부품	243
3. Vitaquick®에 대한 설명 및 장점	232	액세서리	243
4. 처음 사용하기 전에	234	10. 보증 및 서비스	244
뚜껑 여는 방법	234	제조사 보증	244
자리맞춤 보조장치	234	보증에서 제외	244
뚜껑 닫는 방법	234	고객 서비스 안내	245
잠금 표시기	235	11. 폐기처리	245
세척	235	12. Q&A	245
5. 사용을 위한 지침	235		
안전 장치	235		
채우는 양	236		
레인지 적합성	237		
레인지 조절	237		
에너지 절약 팁	237		
6. Vitaquick®로 조리하기	237		
준비 사항	238		
요리 설정 선택	238		
파보일링(parboiling, 데치기) 및 증기 배출	238		
요리 표시기	239		
조리 시간	239		

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

1. 사용 목적에 맞게 사용하기

- Fissler 압력솥은 6 장에 언급된 용도뿐만 아니라 식품의 빠른 조리에 사용되며 이러한 용도로만 사용할 수 있습니다. 부적절한 사용은 위험할 수 있습니다.
- Fissler 압력솥은 사용목적에 맞는 개인적인 용도로만 적합합니다.
- 또한 Fissler 압력솥은 레인지 전력 최대 3700와트까지 사용하실 것을 권장합니다.
- 압력솥의 안전한 사용을 위해 5 장에 열거된 채우기 수준을 준수해야 합니다.



2. 안전 지침

사용 지침

- 부적절한 사용으로 인해 손상을 초래할 수 있으므로 Vitaquick® 압력솥을 사용하기 전에 사용 설명서와 모든 지침을 빠짐없이 읽으십시오.
- **제품을 소유하고 있는 동안 사용 설명서를 잘 보관하십시오.** 만약 사용 지침을 잃어버린 경우에는 당사 웹 사이트 www.fissler.com에서 다운로드 할 수 있습니다.
- 사용 설명서를 숙지하지 않은 사람에게 본 압력솥을 사용하게 하지 마십시오.
- 압력솥을 제 3자에게 전달할 경우 반드시 사용 설명서도 함께 전달하십시오.

주의

- 압력솥을 어린 아이들 근처에서 사용하지 마십시오.
- 압력솥을 절대로 방치하지 마십시오. 열원 조절을 통하여 조리 표시기가 두 번째 링 범위에서 높아지지 않게 하시기 바랍니다. 열원을 낮추지 않는 경우, 증기가 밸브를 통해 배출되고 압력솥 내부는 수분이 사라지게 됩니다. 모두 사라지면 음식이 타고 압력솥의 변형 및 레인지가 손상, 안전사고가 발생할 수 있습니다.

압력솥의 안전한 사용

- 뜨거운 오븐에서 압력솥이나 압력 냄비를 사용하지 마십시오. 손잡이, 밸브 및 안전 장치가 고온에 의해 손상되어 더 이상 안전 기능이 작동되지 않습니다.
- 압력솥에서 튀김 조리를 할 때는 항상 뚜껑을 열어 둔 상태에서 하시고 기름은 솥의 절반 이상 채우지 마십시오. 튀김조리시 절대로 뚜껑을 닫지 마십시오!
- 압력솥은 의료 분야에서 사용해서는 안됩니다. 압력솥은 의료용에 필요한 살균 온도에 맞게 설계되지 않았기 때문에 특히 의료용 살균기로 사용되어서는 안됩니다.
- 압력솥에 사과 소스와 설탕에 절인 과일을 조리하지 마십시오. 이런 것은 증기 거품이 자주 생기기 때문에 뚜껑을 열 때 튀어 나와 화상을 입을 수 있습니다.
- 압력솥에서 고기를 조리하면 고기에 과도한 압력이 가해집니다. 압력솥을 연 후, 고기를 찢어 보거나 옮기기 전에 조금 식혀 두어서 화상이 발행하지 않도록 조심하십시오.

안전 및 유지보수

- 휘슬러 정품 부품만 사용해 주십시오. 예비 부품도 Fissler 오리지널 제품만 사용하십시오. 특히 동일한 모델의 솥과 뚜껑 그리고 장치를 위해 설계된 기타 예비 부품만 사용하십시오. (9장 참조) 이를 준수하지 않을 경우 압력솥의 기능과 안전에 문제가 생길 수 있습니다.
- 매번 사용하기 전에 모든 밸브와 안전 장치가 손상되지 않았고 기능이 잘 작동하며 깨끗한지 확인하십시오. 이렇게 해야만 기능의 안전성이 보장됩니다. 이와 관련한 정보는 5장을 참조하십시오.
- 압력솥의 어떤 것도 개조하지 마십시오. 특히 사용 설명서에 나열된 유지 관리 조치를 제외하고는 안전 장치를 손대지 마십시오. 밸브에 오일을 바르면 안됩니다!
- 밀폐링 및 기타 고무 부품과 같은 마모 부품은 최대 400회의 요리 과정 후, 또는 1-2년 후에는 교체해야 합니다. 눈에 띄는 손상 (예: 경화, 균열, 변색, 과열 또는 변형)이 있거나 올바르게 고정되지 않은 부품은 즉시 교체해야 합니다. 이를 준수하지 않을 경우 압력솥의 기능과 안전에 문제가 생길 수 있습니다.
- 풀린 나사는 안전을 위해 즉시 다시 조여 주십시오.
- 또한 금이 가거나 손상된 플라스틱 손잡이는 즉시 휘슬러 정품 부품으로 교체하십시오.

수리 안내

작은 수리는 사용자가 수행할 수 있습니다.

- 마모성 부품의 교체 (실링 링, 밸브, 유로매틱, 손잡이).
- 나사 조이기.

기타 수리에 대해서는 Fissler 고객 서비스에 문의하십시오. (10장 참조)

압력솥 작동하기

- 이 조리장치는 압력을 이용합니다. 사용 목적에 맞지 않게 사용될 경우 화상을 입을 수 있습니다. 가열하기 전에 장치가 제대로 닫혀 있는지 확인하십시오. 이와 관련한 정보는 4장을 참조하십시오. 뚜껑이 헐거운 상태에서 압력솥을 사용하지 마십시오.
- 5장에 나열된 열원만 사용하십시오.
- 과열로 인해 장치, 밸브, 안전 장치 및 열판이 손상될 수 있으므로 절대로 액체가 담겨 있지 않은 상태로 압력솥을 가열하지 마십시오. 이러한 일이 생겼을 경우 안전 장치의 기능이 더 이상 보장되지 않으므로 압력솥을 더 이상 사용하지 마십시오. Fissler 고객 서비스에서 압력솥 점검을 받으십시오.
- 최소 채움 용량: 솥의 직경에 따라 물 200-300ml (최소 표시 참조). 과열되면 냄비의 플라스틱 부품이나 바닥의 알루미늄 코어가 녹아 액체가 될 수 있습니다. 이러한 경우가 발생한 경우 열판을 끄고 완전히 식을 때까지 솥을 움직이지 마십시오. 그리고 방 안을 환기하십시오.
- 압력솥 용량의 $\frac{3}{4}$ 이상을 채우지 마십시오 (최고 수준 표시 참조). 요리하는 동안 거품이 생기거나 팽창하는 식품 (예: 쌀, 죽 또는 말린 야채)의 경우 압력솥의 용량을 절반 이하로 채우십시오 ($\frac{1}{2}$ 표시 참조).
- 콩이나 껍질을 가진 곡식의 경우 얇은 껍질이 쉽게 올라가 밸브를 막을 수 있으므로 압력솥에 $\frac{1}{3}$ 표시 이상을 채우지 마십시오.

- 압력솔이 압력을 받고 있을 때 매우 조심스럽게 움직이고 뜨거운 표면을 만지지 마십시오. 이 경우 집게나 손잡이 등을 사용하십시오. 필요한 경우 손보호 장갑을 사용하십시오.

압력솔 열기

- 압력솔을 강제로 열지 마십시오. 내부의 압력이 완전히 해제될 때까지 열지 마십시오. 이와 관련한 정보는 7장을 참조하십시오.
- 압력솔을 열기 전에 증기 거품이 튀어 데이는 사고가 발생하지 않도록 조심히 열어주십시오. 증기 배출을 이용한 후, 또는 흐르는 물에서 열을 식힌 후에는 특히 더 주의하십시오.
- 증기 배출시 빠져 나가는 증기로 인해 다치지 않도록 항상 손, 머리, 몸을 위험 영역에서 멀리하십시오. 이것은 특히 빠른 증기 배출을 위해 제어 버튼을 이용할 때 주의하십시오.



경고!

압력솔이나 압력솔 부품이 손상되거나 변형된 경우, 또는 압력솔이 본 사용자 설명서에 설명된 대로 기능하지 않는 경우, 압력솔을 사용하지 마십시오. 이러한 상황이 발생한 경우, 가까운 휘슬러 전문매장 또는 휘슬러 고객센터 서비스에 문의하십시오.

3. Vitaquick®에 대한 설명 및 장점

그림 A 참조

1. 찜용 인서트 세트 (모델에 따라 다름)

- 최적의 증기 침투를 위한 긴 구멍
- 조리량이 많더라도 자유로운 증기 흐름을 위한 지지대 포함
- 받침대 역할을 하는 삼각대

2. 보조 손잡이

- 압력솔을 안전하고 쉽게 옮길 수 있는 손잡이

3. 증기 배출구 (압력 조절기)

- 선택한 요리 설정이 초과되는 경우

4. 압력 조절기

- 요리 표시기
- 자동 압력 제한용 밸브 포함 (압력 제어 장치)
- 쉽게 청소할 수 있도록 분리 가능

5. 대형 조리 표시기

- 느리거나 빠른 조리 수준을 조정하기 위한 표시 포함

6. 스팀 배출구 (뚜껑 손잡이)

- 끓기 시작할 때
- 유로매틱이 작동할 때
- 제어 버튼을 통해 증기를 배출할 때

7. 제어 버튼

- 솔을 열고 찜요리 할 때

8. 잠금 표시기

- 솔이 확실하게 잠겨 있는지 표시

9. 뚜껑 손잡이

- 쉽게 청소할 수 있도록 분리 가능

10. 계량 눈금(용량 표시)

- 액체의 최소 채움량에 대한 최소 표시 포함
- 일반 조리 제품의 최대 채움량에 대한 최대 표시 포함
- 팽창하는 조리 제품의 최대 채움량을 나타내는 ½ 표시
- 콩과 겹질을 가진 곡식의 최대 용량을 나타내는 ⅓ 표시

11. 압력솔 손잡이

- 미끄럼 방지용 안전 손잡이

12. 자리맞춤 보조장치용 홈

- 자리맞춤 보조장치를 끼워 넣도록 마련된 홈

13. 불꽃으로부터 보호

- 가스 레인지로 요리할 때 손잡이 보호

14. 자리맞춤 보조장치

- 뚜껑이 손쉽게 자리잡게 해 줌

15. 코니컬 바디

- 압력솔을 포갤 수 있게 해 줌(동일한 지름의 제품도 가능).

16. 슈퍼 써믹/CookStar®-베이스 바닥 (모델에 따라 다름): 모든 레인지용

- 인덕션을 포함한 모든 유형의 레인지에서 최적의 가열 특성을 지님

17. 롤링 다이어프램

- 요리 표시기를 밀봉

18. 밸브 시트 실 (valve seat seal)

- 조리 밸브를 밀봉

19. 조리 밸브 장치용 O 링

- 조리 밸브 장치 밀폐용

20. 안전 돌기(안전장치)

- 솔이 제대로 닫히지 않은 경우 압력 상승을 방지

21. Fissler 유로매틱 (안전장치)

- 자동 파보일링(데치기)용
- 솔이 제대로 닫히지 않은 경우 압력 상승을 방지
- 자동으로 압력을 제한
- 압력이 덜 빠진 상태에서 뚜껑이 열리는 것을 방지

22. 뚜껑 손잡이용 조임 나사

- 공구 없이도 장착 가능
- 평면 가스켓과 함께 뚜껑에 고정됨

23. 실링 링(sealing ring, 안전장치)

- 고급 실리콘 소재
- 압력 제한을 위한 안전 포켓이 있음

24. 조리 밸브 장치 고정용 나사

- 특별한 공구가 필요 없으며 동전만으로도 손쉽게 탈부착 가능

그림 B/B1 참조

a. 제품의 구격 용량 (실제 사용 가능 용량과 다름)

b. CE 마크 (장치가 압력솔에 대한 EU 지침을 준수함을 나타냄)

DE

EN

FR

ES

IT

NL

RU

GR

TR

KO

ZH

JA

PL

CZ

SR

HR

HU

SK

SL

RO

BL

AR

- c. 최대 사용 압력 (조리 밸브의 최대 허용 제어 압력)
- d. 제조일자 (달력상의 주일/연도)
- e. PC > 는 요리 사용 압력을 설명함, 6 장 „요리 설정 선택“ 참조
- f. PS > 는 최대 허용 압력을 나타냄

그림 B2 참조

표준 (GB 15066-2004를 준수하는 장치를 말하며 중국에만 적용됨)

- a. 회전 유형
- b. 다층 베이스(바닥) 구조
- c. 내부 지름
- d. 기본량 (실제 사용 가능 용량과 다름)
- e. 제품의 규격 사용 압력 범위 / 제품의 규격 압력 범위
- f. 표준 번호 GB 15066-2004

4. 처음 사용하기 전에

처음 사용하기 전에 압력솔과 그 취급 방법을 숙지하고 배송된 구성품이 완전한지 확인하십시오. (그림 A 참조) 그러나, 일부 장치는 악세사리 장치입니다.

뚜껑 여는 방법

그림 C 참조

뚜껑 손잡이에 있는 제어 버튼(그림 A-7)을 화살표 방향으로 누르고 뚜껑을 시계 반대 방향 (오른쪽으로) 끝까지 돌립니다. 이때 절대로 무리한 힘을 가하면서 뚜껑을 열지 않도록 주의하십시오.

자리맞춤 보조장치

뚜껑에는 원이 각인되어 있고(그림 A-14) 이에 상응하는 것으로 압력솔 손잡이에 빨간색 점(그림 A-12)이 있습니다. 이것은 뚜껑을 쉽게 닫을 수 있게 해 줍니다.

뚜껑 닫는 방법

그림 D 참조

뚜껑을 약간 비스듬히 들고 CLOSE(자리맞춤 보조장치)를 압력솔 손잡이의 홈에 넣어 주십시오. 뚜껑의 올바른 배치 위치는 뚜껑 표면에 각인된 동그라미 심볼, 그리고 압력솔 손잡이의 빨간색 점으로 표시되어 있습니다. 이 점들이 정확히 마주보고 있으면 뚜껑을 닫을 수 있습니다.

그림 E 참조

잠그려면 뚜껑이 „딸깍“소리와 함께 잠길 때까지 시계 방향(왼쪽)으로 최대한 돌립니다.

잠금 표시기

그림 F 참조

뚜껑 손잡이에 있는 잠금 표시기(그림 A-8)를 통해 압력솔이 제대로 닫혀 있고 사용할 준비가 되었는지 알 수 있습니다.

녹색: 압력솔이 제대로 닫혔고 사용할 준비가 되었습니다.

빨간색: 압력솔이 제대로 닫히지 않아 압력도 상승할 수 없습니다.

세척

처음으로 사용하기 전에 압력솔, 뚜껑, 실링 링을 꼼꼼하게 행구고, 남아있을 수 있는 연마제 가루와 기타 작은 불순물을 제거하십시오.

솔과 뚜껑은 스테인리스 스틸 케어 제품으로 관리하는 것을 권장합니다. 이를 통해 스테인리스 스틸이 염분과 산성 식품에 더욱 저항력을 지니게 됩니다. 관리 제품의 잔여물은 항상 철저히 씻어 내야합니다. 필요에 따라 또는 스테인리스 스틸 표면의 외관이 변경된 경우에 세척을 반복할 수 있습니다.

5. 사용을 위한 지침

안전 장치

Vitaquick® 압력솔에는 장치의 안전을 독립적으로 보장하는 다양한 장치가 장착되어 있습니다. 사용하기 전에 다음 안전 장치의 기능을 확인하고 절대로 변경하지 마십시오. 조리를 시작하기 전에 압력 조절기와 뚜껑 손잡이가 올바르게 조립되고 단단히 고정되었는지 확인하십시오. 이와 관련한 지침은 8장을 참조하십시오.

압력 조절기 (그림 A-4)

그림 G 참조

뚜껑에서 압력 조절기를 제거합니다. 손가락을 사용하여 조리 표시기(1)와 밸브 몸체(2)가 자유롭게 움직일 수 있고 스프링 기능이 작동하는지 확인하십시오.

유로매틱 (그림 A-21)

그림 H+I 참조

유로매틱이 적절하게 자리 잡았는지 뚜껑에서 자유롭게 움직일 수 있는지 확인하십시오. O링 실(O-ring seal)은 제공된 홈에 완전하게 장착되어 있어야 합니다.

그림 J 참조

유로매틱의 흰색 구슬이 자유롭게 움직일 수 있고 스프링 기능이 작동하는지 손가락으로 확인하십시오.

실링 링 (그림 A-23) 과 안전 돌기 (그림 A-20)

그림 K 참조

실링 링과 뚜껑의 가장자리가 깨끗한지, 실링 링이 손상되지 않았는지, 안전 돌기(1)가 자유롭게 움직일 수 있는지 확인하십시오.

DE

EN

FR

ES

IT

NL

RU

GR

TR

KO

ZH

JA

PL

CZ

SR

HR

HU

SK

SL

RO

BL

AR

밀폐링이 완전히 평평하고 덮개 아랫 부분의 안쪽으로 곡선을 이룬 가장자리 부분 (2) 아래에 놓이도록 삽입합니다. 실링 링은 반드시 안전 돌기 앞에 있어야 합니다. 즉, 안전 돌기가 실링 링을 뚜껑 가장자리와 밀착되지 않게 해야 합니다.

채우는 양



경고!

충분한 양의 액체 없이 절대 요리하지 마시고, 압력솥 내의 액체가 모두 증발되지 않게 하십시오. 그렇지 않을 경우 음식이 타서 손잡이, 밸브, 안전 장치 및 레인지 열판이 손상 될 수 있습니다. 이러한 일이 생겼을 경우 밸브 및 안전 장치의 기능이 더 이상 보장되지 않으므로 압력솥을 더 이상 사용하지 마십시오. 휘슬러 고객센터에 연락하여 해당 압력솥을 점검 받으십시오.

그림 L 참조

압력 조리시 채움량에 대한 다음 정보를 참고하십시오.

손쉬운 측정을 위해 압력솥 내부에 눈금(최소/최대)이 있습니다.

증기를 발생 시키려면 - 장치의 직경에 따라 - 음식물을 투여하든 하지 않든 상관없이 최소 200-300ml의 액체가 필요합니다. 이 최소한의 액체를 투입하지 않고 압력솥을 사용하지 마십시오.

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

압력솥은 안전한 작동을 위해 반드시 그 용량(사용 가능한 용량)의 ⅔이하로 채워야 합니다. (최대 표시 참조).

½

요리하는 동안 거품이 생기거나 팽창하는 식품 (예: 쌀, 죽 또는 말린 야채)의 경우 압력솥의 용량을 최대한 절반 이하로 채우십시오 (½ 표시 참조).

⅓

콩이나 겹질을 가진 곡식의 경우 얇은 겹질이 쉽게 올라가 밸브를 막을 수 있으므로 압력솥에 ⅓ 표시 이상을 채우지 마십시오. (⅓ 표시 참조)

조리량은 적정용량을 준수

1회 조리량은 용량의 2/3 이하로 맞추는 것이 적당합니다.

메주콩, 팥류, 미역 등 조리 중 급격히 양이 늘어나는 요리는 하지 말아야 합니다. 또한 카레, 죽, 라면, 누룽지 등 점성이 강하거나 다량의 기름을 사용하는 요리는 뚜껑을 덮지 말고, 본체 부분만 사용하여 조리합니다. 조리량은 재료, 양념, 수분량을 모두 포함합니다.

레인지 적합성

Fissler 압력솥은 모든 유형의 레인지에 적합합니다.

여기에는 가스 레인지 및 전기/강판/유리 세라믹 인덕션 레인지가 포함됩니다.

유리 세라믹 상판이 굽히지 않도록 조리기구를 항상 들어 올려서 옮겨야 합니다.

Fissler에서는 이로 인해 생긴 손상에 대해서는 책임을 지지 않습니다.



레인지 조절

과열로 인해 바닥이 손상 될 수 있으므로 뚜껑이 열린 압력솥은 비어 있거나 기름이 든 상태에서 2 분 이상 초과해 가열하지 마십시오.

핫플레이트/ 유리세라믹 (복사/할로겐):

열판의 직경은 조리기구 바닥의 직경과 같거나 더 작아야 합니다.

가스 레인지:

조리기구를 중앙에 놓아서 열판의 불이 바닥 밖으로 나가 플라스틱 손잡이가 손상되는 일이 없도록 하십시오.

인덕션:

조리기구를 항상 열판 중앙에 놓으십시오. 솥 바닥의 크기는 열판의 크기와 일치하거나 더 커야 합니다. 그렇지 않으면 열판이 솥 바닥에 반응하지 않을 수 있습니다.

인덕션 레인지에 대한 특별 지침:

인덕션 레인지의 높은 성능으로 인한 과열 및 손상을 방지하기 위해서 조리기구를 비운 상태로 가열하지 마십시오. 레인지 제조사의 사용 지침을 또한 확인하십시오.

사용하는 동안 윙윙 소리가 날 수 있지만, 이 소리는 기술적 원인으로 인한 것이지 레인지나 압력솥의 결함이 아닙니다.

에너지 절약 팁

- 저압 또는 고압으로 조리할 때 조리 표시기가 각 조리 설정 표시 위로 올라가지 않고 밸브로부터 증기 배출이 시작되지 않도록 레인지를 조절하십시오.
- 적절한 크기의 열판을 사용하십시오 (위의 정보 참조).
- 조리할 양에 따라 조리기구의 크기를 선택하세요.
- 바닥에 저장된 열을 이용하십시오. 요리 시간 종료 전에 레인지를 끄고 식는 동안의 시간을 이용하십시오.

6. Vitaquick®로 조리하기



경고!

압력솥에 들어 있는 액체가 완전히 증발하지 않도록 주의하십시오!(5장 지침 참조)
압력솥으로 여러 가지의 조리가 가능합니다:

- 고기 조림
- 스프 및 스튜
- 채소 및 감자요리
- 밥 짓기
- 생선 요리
- 튀김 요리(뚜껑 없이 사용)
- 찜 요리
- 냉동 식품 조리
- 끓이기
- 쥬스 만들기
- 멸균(Sterilising)
- 통째 요리(Cooking a whole dish)

추가 정보 및 레시피 아이디어는 www.fissler.com 에서 찾을 수 있습니다.

준비 사항

레시피에 따라 재료를 압력솥에 채웁니다.

채우는 양을 준수하십시오 (5 장).

그런 다음 뚜껑을 덮고 닫으십시오.

뚜껑 손잡이의 잠금 표시(그림 A-8)가 녹색으로 표시되면 압력솥을 가열하실 수 있습니다(4 장 참조).

요리 설정 선택

그림 N 참조

Vitaquick®에서는 두 가지 조리 수준의 선택 가능합니다: 저압 요리(첫 번째 링)와 고압요리(두 번째 링).

조리 수준 1 (첫 번째 링), 약 109°C (저압 요리)

(40 kPa 사용 압력)

생선 및 야채와 같은 매우 민감한 식품

조리 수준 2 (두 번째 링), 약 117°C (고압요리)

(80 kPa 사용 압력)

고기 요리와 스튜와 같은 다른 모든 요리

파보일링(parboiling, 데치기) 및 증기 배출

압력솥을 최고 에너지 수준으로 가열하십시오.

뚜껑 손잡이 (그림 A-6) 아래에서 증기와 비타민을 손상시키는 산소가 빠져 나갑니다.

이 과정은 몇 분 정도 걸릴 수 있습니다. 유로매틱이 닫히고 더 이상 증기가 나오지 않으면 압력 상승이 시작됩니다. 조금 후에 요리 표시기(그림 A-5)가 올라 가기 시작합니다.

요리 표시기

그림 N 참조

요리 표시기는 두 개의 표시(흰색 링)로 각 요리 수준에 도달했음을 보여줍니다.

첫 번째 링:

요리 설정 1 (저압 요리)에 도달함.

저압 요리에서 조리하려면 첫 번째 흰색 링이 보이기 직전에 에너지 공급을 줄여야합니다.

레인지는 첫 번째 링이 전체 조리 과정 동안 계속 보이지만 초과하지 않도록 조절해야 합니다.

두 번째 링:

요리 설정 2 (고압 요리)에 도달함.

고압요리로 요리하려면 첫 번째 흰색 링이 보일 때쯤 에너지 공급을 줄여야 합니다. 레인지는

전체 조리 과정 동안 두 번째 흰색 링이 보이지만 초과하지 않도록 조절해야 합니다.

두 번째 흰색 링이 나타난 후에도 조리 표시등이 계속 상승하면 쉿하는 소리가 들리고 압력 조절기에서 증기가 배출됩니다. 이 경우 열 공급이 너무 높아 냄비의 액체가 증발하기 때문에 열을 줄여야 합니다.

조리 시간

조리 시간은 선택한 조리 수준 (첫 번째 또는 두 번째 흰색 링)에 도달했을 때 측정됩니다.

기본 조절:

1. 레벨 2의 조리 시간은 일반 솥을 사용할 때의 조리 시간의 약 ½ ~ ⅓입니다.
2. 레벨 1의 조리 시간은 레벨 2보다 약 50 % 더 깁니다.
3. 조리 시간 정보는 음식의 양, 모양, 크기 및 일관성이 모두 조리 시간에 영향을 미치기 때문에 다를 수 있습니다.

껍질 껌 감자를 삶을 때:

일반적인 조리 시간

약 30분

조리 레벨 2

약 12분

조리 레벨 1

약 18분

조리 시간이 끝나면 레인지에서 압력솥을 분리하고 압력이 빠져 나가도록 한 다음 (다음 장의 지침 참조) 안전하게 압력솥을 여십시오.

다른 조리 시간은 532 쪽에 찾아 볼 수 있습니다.

7. Vitaquick®의 증기배출



경고!

압력솥을 절대로 강제로 열지 마십시오. 요리 표시등이 완전히 내려간 상태에서만 솥뚜껑을 열 수 있으며 제어 버튼을 눌러도 더 이상 증기가 나오지 않아야 합니다.

휘슬러 압력솥에서 증기를 배출시키는 3가지 방법

음식에 따라 증기를 배출시키는 방법을 선택해야 합니다.
콩과 식물, 스프 또는 스투와 같은 약간 거품이 생기거나 팽창하는 음식이나 통감자 구이와 같이 껍질이 섬세한 식품의 경우, 빠르게 압력을 감소시키는 방법을 선택해서는 안됩니다. 그렇지 않을 경우 음식이 터져 나오거나 껍질이 터질 수 있습니다.

방법 1

제어 버튼으로 빠른 증기 배출

그림 O 참조

제어 버튼(그림 A-7)을 화살표 방향으로 살짝 누르면 증기가 뚜껑 손잡이 (그림 A-6) 아래로 빠져 나갑니다. 조리 표시등이 완전히 내려 가고 더 이상 증기가 나오지 않을 때까지 버튼을 누르고 계십시오.

그런 다음 버튼을 놓고 압력솥을 가볍게 흔든 다음, 제어 버튼을 다시 누릅니다. 증기가 더 이상 나오지 않을 때까지 이 과정을 반복하십시오. 솥에 압력이 다 빠지면 유로매틱이 아래로 낮아 집니다. 이제 제어 버튼을 끝까지 누르고 압력솥을 열 수 있습니다.

주의:

압력솥에 압력이 남아 있는 한 제어 버튼을 완전히 누를 수 없습니다. 이것은 압력솥이 압력 하에 있을 때 여는 경우에 발생할 수 있는 사고를 예방하고 안전을 지키기 위해서입니다. 따라서 제어 버튼을 강하게 누르려고 하지 마십시오.

방법 2

식을때까지 놔두기

이 방법을 선택하여 냄비에 남은 에너지를 사용할 수 있습니다.

이렇게 하려면 조리 시간이 끝나기 직전에 압력솥을 레인지에서 꺼내 조리 표시등이 완전히 내려갈 때까지 천천히 식힙니다.

그런 다음 제어 버튼을 가볍게 눌러 남아있는 압력을 증발시킵니다. 증기가 더 이상 나오지 않으면 버튼을 놓고 압력솥을 가볍게 흔든 다음, 제어 버튼을 다시 누릅니다. 증기가 더 이상 나오지 않을 때까지 이 과정을 반복하십시오. 솥에 압력이 다 빠지면 유로매틱이 아래로 낮아 집니다. 이제 제어 버튼을 완전히 눌러 뚜껑을 열 수 있습니다.

이 방법은 조리 시간이 긴 음식 요리에 특히 적합합니다.

방법 3

흐르는 물에서 빠른 증기 배출

그림 Q 참조

증기가 빠져 나가는 것이 불편하다면 흐르는 물로 냄비의 압력을 낮출 수 있습니다. 이렇게 하려면 냄비를 싱크대에 놓고 조리 표시기가 완전히 내려갈 때까지 냉수가 뚜껑 측면 (뚜껑 손잡이 및 조리 밸브 유닛 위가 아님) 위로 흐르게 하십시오.

그런 다음 제어 버튼을 가볍게 눌러 남아있는 압력을 증발시킵니다. 증기가 더 이상 나오지 않으면 버튼을 놓고 압력솥을 가볍게 흔든 다음, 제어 버튼을 다시 누릅니다. 증기가 더 이상 나오지 않을 때까지 이 과정을 반복하십시오. 솥에 압력이 다 빠지면 유로매틱이 아래로 낮아 집니다. 이제 제어 버튼을 끝까지 누르고 압력솥을 열 수 있습니다.

8. 세척 및 관리

세척

압력솥을 사용한 후에는 항상 세척하십시오.

- 뚜껑에서 실링 링을 풀고 손으로 행구기.
- 압력 조절기를 제거하고 젖은 천으로 닦기.
- 뚜껑 손잡이를 제거하고 흐르는 물에 행구기.
- 냄비, 뚜껑 (실링 링, 압력 조절기 및 뚜껑 손잡이 분해) 및 인서트도 식기 세척기에서 세척 가능.

이 경우에 주의할 점:

- 세척시 일반 세제와 함께 뜨거운 물과 세척용 수세미의 양면 중 거친 면을 사용할 수도 있습니다. 뾰족하거나 거칠거나 날카로운 물체는 사용하지 마십시오. 심하게 더러워진 경우 스폰지의 거친면을 안쪽과 바닥에 사용할 수도 있습니다.
- 스테인리스 스틸 표면에 얼룩과 변색이 일어날 수 있으므로 남은 음식물이 마르도록 내버려 두지 마시고 오랫동안 솥에 음식물을 보관하지 마십시오.
- 스테인리스 스틸 표면을 유지하려면 스테인리스 스틸 케어 제품을 정기적으로 사용하십시오. 이런 제품은 흰색이나 무지개 색과 같은 변색 또는 침전물 제거에 이상적입니다.
- 식기 세척기로 세척할 때는 시중에서 판매하는 가정 용 세제를 제조업체가 권장하는 양으로만 사용하고 산업용 세제나 고농축 세제를 사용하지 마십시오.
- 사용 중 스테인리스 스틸 색깔이 갈색이거나 거무스름한 빛깔이 나타나는 경우가 있습니다. 스테인리스 스틸 표면이 지나친 열을 받으면 대기 중의 산소와 결합하여 열은 피막이 표면에 생기기 때문입니다. 스테인리스 스틸의 특성상, 이런 형상은 일반적이며 제품의 성능이나 품질은 이상이 없습니다.
- 유색 에나멜 장식으로 장식된 조리기구를 청소할 때는 뜨거운 비눗물과 부드러운 스폰지를 사용하여 손으로 청소하는 것이 좋습니다. 식기세척기로 청소하는 것은 훨씬 더 자극적이므로 시간이 지남에 따라 장식의 색상이 변합니다.

압력 조절기 및 뚜껑 손잡이 조립

압력 조절기 (그림 A-4)

분리하기:

그림 R 참조

고정 나사(그림 A-24)를 시계 반대 방향으로 돌려 풀고 압력 조절기와 고정나사를 분리합니다. 고정 나사는 특별한 공구없이 동전으로 풀 수 있습니다.

장착하기:

그림 S 참조

압력 조절기(1)를 뚜껑의 지정된 위치에 내려 끼우고, 아래에 고정나사(2)를 시계 방향으로 조여 단단히 고정하십시오.

뚜껑 손잡이 (그림 A-9)

분리하기:

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

그림 T 참조
뚜껑 안쪽에 있는 고정 나사(그림 A-22)를 시계 반대 방향으로 돌려 뚜껑 손잡이를 분리합니다.

장착하기:
그림 U 참조
손으로 뚜껑 손잡이를 잡고 뚜껑을 지정된 위치에 놓습니다.
고정 나사를 시계 방향으로 돌려 단단히 조입니다.

보관

실링 링은 어둡고 (햇빛과 자외선으로부터 보호) 건조하고 깨끗한 곳에 보관해야 합니다.
실링 링을 보호하고 찌그러지지 않도록 청소 후 뚜껑을 뒤집어 놓으십시오.

9. 유지 보수 및 부품



경고!

실링 링 및 고무 부품과 같은 마모 부품은 최대 400회의 요리 과정 후, 또는 1-2년 후, 정품 휘슬러 부품으로 교체해야 합니다. (사용 빈도수에 따라 교체 시기가 다를 수 있습니다.) 눈에 띄는 손상 (예: 경화, 균열, 변색, 과열 또는 변형)이 있거나 올바르게 고정되지 않은 부품은 즉시 교체해야 합니다.
이를 준수하지 않을 경우 압력솥의 기능과 안전에 문제가 생길 수 있습니다. 질문이 있으시면 휘슬러 고객 서비스 또는 휘슬러 전문 매장 직원에게 문의하십시오.

부품 교체시 유의점

실링 링 (그림 A-23)
5장 참조
롤링 다이어프램 (그림 A-17)
그림 V 참조
조리 밸브 유닛을 뚜껑에서 분리하고 오래 된 롤링 다이어프램을 빼 내십시오.
새 롤링 다이어프램을 원래의 위치에 넣어줍니다. 돌려보면서 올바르게 장착이 되었는지 확인하십시오. 조리 밸브 유닛 장착하기 (8장 참조)
압력 조절기 (그림 A-4)
그림 W 참조
고정 나사(그림 A-24)를 시계 반대 방향으로 돌려 풀고 조리 밸브 유닛을 제거합니다. 고정 나사는 특별한 공구없이 동전으로 풀 수 있습니다.
장착하기
그림 S 참조
위(볼트 중앙)에서 지정된 위치의 뚜껑에 조리 밸브 유닛(1)을 삽입하고 아래에서 고정 나사(2)를 시계 방향으로 돌려 단단히 조입니다.
밸브 시트 실(Valve seat seal) (그림 A-19)
그림 X 참조

조리 밸브 유닛 뚜껑에서 분리하고 오래 된 실(seal)을 빼 내십시오.
새 실(seal)을 삽입하고 실(seal)이 뚜껑의 양쪽에서 깔끔하고 평평하게 장착되었는지 확인합니다.
유로매틱 O 링 (그림 A-21)
그림 I 참조
분리/장착은 뚜껑의 안쪽에서 합니다. 실(seal)이 제공된 홈에 완전하게 장착되어 있는지 확인하십시오.
유로매틱 (그림 A-21)
유로매틱의 분리/장착을 위해 먼저 뚜껑 손잡이를 분리해야 합니다. 이를 위해 뚜껑 안 쪽의 고정나사만 풀어 주면 됩니다. 유로매틱은 O 링을 제거한 뒤에 뚜껑으로부터 분리할 수 있습니다. 새 유로매틱은 O 링이 없이 흰색 구슬이 있는 쪽이 뚜껑 안 쪽에 오도록 하여 뚜껑 안으로 넣습니다. 그런 다음 O 링을 위에 설명한 것처럼 삽입합니다.

부품

부품	내경	부품 번호
압력 프라이팬 카운터 그립 (그림 Y-3)	22 cm	610-310-02-840
.....	26 cm	610-710-04-840
압력 프라이팬 손잡이 (그림 Y-2)	22 cm	610-300-02-850
.....	26 cm	610-700-04-850
압력 밥솥 카운터 그립 (그림 Y-3)	18 cm	610-110-02-840
.....	22 cm	610-310-04-840
.....	26 cm	610-710-08-840
압력 밥솥 손잡이 (그림 Y-2)	18 cm	610-100-02-850
.....	22 cm	610-300-04-850
.....	26 cm	610-700-08-850
뚜껑 손잡이 (그림 Y-4)	모두	600-030-11-770
뚜껑 손잡이 고정 나사 평면 가스켓 포함 (그림 Y-12)	모두	600-000-00-712
실링 링 (그림 Y-1)	18 cm	600-000-18-795
.....	22 cm	600-000-22-795
.....	26 cm	600-000-26-795
압력 조절기 (그림 Y-5)	모두	600-030-00-700
요리 밸브용 O링(그림 Y-8)	모두	021-641-00-780
롤링 다이어프램 (그림 Y-7)	모두	020-653-00-720
밸브 시트 실(seal) (그림 Y-9)	모두	020-653-00-740
완전한 유로매틱 (그림 Y-10)	모두	011-631-00-750
썰 세트(그림 Y-13): 롤링 멤브레인, 쿠킹 밸브용 O-링, 밸브 시트 썰	모두	600-000-01-706

액세서리

액세서리 부품	내경	부품 번호
구멍있는 찜틀 (삼각대 포함) (그림 Z-1)	18 cm	610-100-00-800
.....	22 cm	610-300-00-800

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

.....	26 cm.....	610-700-00-800
구멍없는 찜틀 (삼각대 포함) (그림 Z-2)	22 cm.....	610-300-00-820
.....	26 cm.....	610-700-00-820
유리 예비 뚜껑 (그림 Z-3)	18 cm	001-104-18-200
.....	22 cm.....	001-104-22-200
.....	26cm.....	001-104-26-200
금속 예비 뚜껑 (그림 Z-4)	26 cm.....	623-000-26-700

모든 휘슬러 정품 부품은 휘슬러의 주요 매장에서 구매하실 수 있습니다.
휘슬러 고객 서비스센터에서도 도움을 받을 수 있습니다 (10장 참조).

10. 보증 및 서비스

모든 Fissler 제품은 고품질 소재로 면밀히 제작됩니다. 휘슬러 제품의 품질은 완성 전 여러차례 확인되고, 엄격한 최종 검사를 거칩니다. 그렇기 때문에 아래의 Fissler 제품에 대하여 구입한 국가에 상관없이 구매 당일로부터 다음의 보증 조건에 따라 보증합니다. 따라서 휘슬러는 이러한 휘슬러 제품이 재료 또는 공정상의 결함이 없음을 보증합니다.
이 보증 외에도 고객은 이 보증에 의해 제한되지 않는 법적 보증 권리가 유효합니다.

제조사 보증

우리는 모든 우리의 압력솥에 대하여 구매 당일로부터 제품 보증을 합니다. 제품에 문제가 있을 경우, 제품 전체와 영수증을 소매점에 반품하거나 제품을 안전하게 포장해 휘슬러 고객 서비스로 보내십시오 (고객 서비스 안내 참조) 보증 청구의 경우 Fissler는 자체 재량에 따라 자체 비용으로 제품을 수리하거나 교체품을 제공합니다.
이 보증에 대한 청구 조건은

- 제품이 정상적인 용도 및/또는 사용 설명서에 안내된 지침을 벗어난 사용으로 인한 손상 또는 마모 흔적이 보이지 않는 경우,
- 제품 표면에 부적절한 수리 또는 부적절한 화학적 또는 물리적 영향으로 인한 흔적이 나타나 있지 않은 경우,
- 제품에 액세서리가 설치되지 않았거나, 제조업체가 승인한 액세서리만 제품에 설치된 경우 등에 한합니다.

보증에서 제외

마모성 부품은 Vitaquick® 시리즈 압력솥 보증에서 제외됩니다.
예:

- 실링 링(그림 Y-1)
- 쿠킹 밸브 실(그림 Y-8)
- 밸브 시트 실(그림 Y-9)
- 롤링 다이어프램 (그림 Y-7)
- 유로매틱 용 O 링 (그림 Y-11)
- 뚜껑 손잡이 고정 나사용 평면 개스킷 (그림 Y-12)

다음과 같은 이유로 인한 손상에 대해서는 보증하지 않습니다:

- 사용 목적에 어긋난 부적절한 사용
- 부정확하거나 부주의한 사용
- 부적절하게 수행된 수리
- 정품 설계로 되지 않은 부품의 임의 장착
- 제품 표면에 화학적 또는 물리적인 영향
- 식기 세척기 세척으로 인한 손잡이의 색상 변화
- 이 사용 지침을 따르지 않은 경우
- 제품 박스가 제거 또는 훼손 된 경우
- 화재, 지진, 수해 등의 천재지변에 의한 고장

※ 휘슬러코리아(주) 제품의 보상기준은 품목별 소비자 분쟁해결 기준(공정거래위원회 고시)에 따릅니다.

고객 서비스 안내

아래의 전화번호로 문의 주시면 상세히 안내해 드리겠습니다.

운영시간 : 평일 9:00 - 18:00 (주말 및 공휴일 제외)

A/S 및 제품 문의(고객센터) : +82 80-400-4100

11. 폐기 처리

환경 보호에 기여하십시오! 포장박스는 폐지와 함께 폐기할 수 있습니다. 이 장치에는 재사용 가능하거나 재활용 가능한 재료가 많이 포함되어 있으므로 해당 장치를 주거지 폐기물 수거 장소(재활용 센터)로 가져가 폐기해야 합니다.

12. Q&A



경고!
오류 원인을 찾아 해결하기 전에 먼저 레인지를 끄고 압력솥의 압력이 완전히 배출되었는지 확인한 다음 (7장 참조) 열을 식하십시오.

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

문제	원인	해결책
끓을 때 뚜껑 손잡이 아랫부분(유로매틱) 에서 평소보다 증기가 더 오래 배출됩니다.	압력솔이 적절하게 닫히지 않았기 때문입니다. (뚜껑 손잡이의 표시가 빨강색으로 되어 있음).	솔을 확실하게 잠그십시오. (4장 참조) (뚜껑 손잡이표시가 녹색이어야 함.)
	에너지 공급이 너무 낮습니다.	열원을 최대치로 설정하십시오
	레인지 열판의 크기가 압력솔의 바닥 지름과 맞지 않기 때문입니다.	압력솔을 사이즈가 맞는 레인지 열판위에 놓습니다. (5장 참조)
	뚜껑 손잡이가 헐겁기 때문입니다.	뚜껑 안쪽에 있는 뚜껑 손잡이의 고정 나사를 조입니다.
	Fissler 유로매틱 또는 관련 O 링이 지저분하거나 손상되었습니다.	부품 세척하고 대체하십시오. (5, 8, 9장 참조)
끓는 동안 증기가 나오지 않습니다.	솔에 액체가 너무 적게 들어 있습니다.	최저 액체량(200-300 ml)을 넣으십시오. (5장 참조)
	에너지 공급이 너무 낮습니다.	열원을 최대치로 설정하십시오
증기, 물방울이 요리표시기가 상승을 시작하기도 전에 뚜껑 가장자리에서 배출된다.	실링 링이 제대로 장착되지 않았습니다.	실링 링을 확실하게 장착하십시오. (5장 참조)
	실링 링이 더러워졌거나 손상되었습니다.	실링링을 세척하거나 대체하십시오.
	압력솔이 적절하게 닫히지 않았기 때문입니다. (뚜껑 손잡이의 표시가 빨강색으로 되어 있음).	솔뚜껑을 확실히 잠그십시오. (4장 참조) (뚜껑 손잡이의 표시에 녹색이 되어 있어야 함)

문제	원인	해결책
요리 표시기가 올라 가지 않습니다.	증기가 뚜껑 손잡이에서 빠져 나옵니다.	이전 사항을 참조하십시오.
	증기가 뚜껑 가장자리에서 빠져 나옵니다.	이전 사항을 참조하십시오.
	솔에 액체가 너무 적게 들어 있습니다.	최저 액체량(200-300 ml)을 넣으십시오. (5장 참조)
	압력조절기가 정확하고 확실하게 장착되어 있지 않습니다.	조리 밸브 유닛을 정확하게 장착하고 고정 나사를 확실히 조여 주십시오. (8장 참조)
	O 링, 밸브 실 또는 롤링 다이어프램이 없거나 결함이 있거나 또는 잘 못 장착되었습니다.	해당 실(seal)을 교체하거나 정확하게 장착하십시오. (9장 참조)
압력 조절기에서 증기가 빠집니다.	온도가 너무 높습니다. (요리 표시가 두 번째 흰색 링보다 더 상승하였습니다.)	열 공급을 낮추십시오. 전체 요리 시간동안 요리 표시기가 원하는 조리 수준 표시(첫 번째 또는 두 번째 흰색 고리) 위로 올라가지 않도록 에너지 공급을 조절해야 합니다. (5장 참조)
	압력조절기가 정확하고 확실하게 장착되어 있지 않습니다.	조리 밸브 유닛을 확실히 장착하고 고정나사를 조입니다. (8장 참조)
	O 링, 밸브 실 또는 롤링 다이어프램이 없거나 결함이 있거나 또는 잘 못 장착되었습니다.	해당 실(seal)을 교체하거나 정확하게 장착하십시오. (9장 참조)

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

문제	원인	해결책
요리 표시기가 이미 올라갔음에도 불구하고 뚜껑 손잡이 아래(유로매틱)에서 증기가 배출됩니다.	뚜껑 손잡이가 느슨하게 고정되어 있습니다. 뚜껑 손잡이 고정 나사용 평면 실(seal) 또는 유로매틱용 O 링이 없거나 결함이 있거나 또는 잘못 장착되었습니다. 많은 양의 증기가 빠져 나가면 유로매틱이 안전 장치로 대응했을 수 있습니다. 이것은 조리 밸브가 지저분하거나 결함이있을 때 발생합니다.	뚜껑 안쪽에 있는 뚜껑 손잡이 고정 나사를 조입니다. 해당 실(seal)을 교체하거나 정확하게 장착하십시오. (9장 참조) 압력 조절기를 분리하여 세척하거나 교체하십시오. (8장 참조)
뚜껑 손잡이가 느슨하게 고정되어 있습니다.	고정나사가 느슨합니다.	뚜껑 안쪽에 있는 뚜껑 손잡이의 고정 나사를 조입니다.
솔에 달린 손잡이가 느슨합니다.	손잡이 나사를 꼭 조이지 않았습니다.	드라이버로 나사를 더 조여 주십시오.
요리 표시기가 이미 올라갔음에도 불구하고 뚜껑 가장자리에서 증기가 강하게 배출됩니다.	실링 링이 손상되었습니다. 실링 링이 안전 장치를 대행하였습니다. 이것은 조리 밸브와 유로매틱이 지저분하거나 결함이있을 때 발생합니다.	실링 링을 교체하십시오. (9장 참조) 휘슬러 고객 서비스 센터에 연락하여 압력솔을 점검 받으십시오.
증기가 뚜껑 손잡이의 둥근 캡 아래로나 제어 버튼에서 새어나옵니다.	실(seal)에 결함이 있습니다.	뚜껑 손잡이를 교체하거나 Fissler 고객센터로부터 점검 받으십시오.

문제	원인	해결책
솔 뚜껑을 잠그기 힘들거나 잠갔을때 제어 버튼이 튀어나오지 않습니다.	뚜껑 손잡이 또는 압력솔 손잡이가 적절하게 끼워지지 않았기 때문입니다. 뚜껑 손잡이에 결함이 있습니다. 실링 링이 제대로 장착되지 않았습니다. 압력솔이 적절하게 닫히지 않았기 때문입니다. (뚜껑 손잡이 표시기가 빨강색으로 표시되어 있습니다.)	손잡이가 확실히 고정되어 있는지 점검하고 필요하면 조여 줍니다. 뚜껑 손잡이를 교체해 주십시오. 실링 링을 확실하게 장착하십시오. (5장 참조) 압력솔을 적절하게 닫으십시오. (4장 참조) (뚜껑 손잡이표시가 녹색이어야 함.)
압력솔이 열리지 않습니다.	압력솔 내에 아직 압력이 존재하기 때문입니다. 유로매틱이 꿈쩍하지 않기 때문입니다.	솔 내의 압력을 빼내 주십시오. (7장 참조) 제어 버튼을 놓습니다. 뚜껑 손잡이를 살짝 왼쪽으로 눌러 줍니다. 안전하게 압력솔 내의 압력을 뺀 후, 화상을 입지 않도록 충분히 식힌 후 뚜껑을 좌/우로 흔들어 주십시오.

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

感谢您的信任。

感谢您购买新一代味达快高速快锅。
新一代的高速快锅基于超过70余年经验研发而成。
这款高速快锅能在快速烹饪美味佳肴的同时,保留其应有的营养,而且在使用的便利性以及外观设计做了进一步的改进。
您购买的这款高速快锅是在德国精心打造的产品。为了您能长久使用本产品以及确保他有更长的使用寿命,请您仔细阅读本说明书操作。希望您能对这款产品的功能感到满意。
※ 本手册为使用说明书,里面的产品图片起示意作用,您所购买的产品请以实物为准。

目录

1.高速快锅的用途	252	7.味达快高速快锅的泄压方法	261
2.安全使用说明	252	8.清洗与保养	261
用户须知	252	清洗	261
使用注意事项	252	控制阀和锅盖把手的安装方法	262
高速快锅的安全使用方法	252	存放	262
安全与维护	252	9.维修与更换部件	262
高速快锅的操作	253	更换部件的注意事项	263
打开高速快锅	253	可更换配件	263
3.味达快高速快锅描述及其优点	254	可选购配件	264
4.首次使用前须知	256	10.保修服务	264
锅盖的开启	256	11.重要安全事项	265
定位辅助	256	12.异常情况排除	266
锅盖的关闭	256		
锁定指示器	256		
清洗	256		
5.基本使用说明	257		
安全装置	257		
容量	257		
适用灶具	258		
调节加热源	258		
节能小贴士	258		
6.用味达快高速快锅烹饪注意事项	259		
准备工作	259		
选择烹饪设置	259		
上压和排气	260		
烹饪指示系统	260		
烹饪时间	260		

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

1.高速快锅的用途

- 菲仕乐高速快锅用于快速烹饪食物以及第6章所列出的用途, 并且仅可用于这些用途, 不当使用可能会导致危险。
- 必须遵守第5章列出的容量要求, 以确保安全的使用味达快高速快锅。



2.安全使用说明

用户须知

- 在您使用该产品之前, 请仔细阅读产品使用说明书和其他资料, 不正确的使用可能导致锅具损坏或者人身伤害及其它物品损失的风险。
- 在没有阅读说明书之前, 请不要让任何人使用高速快锅。
- 如果您把高速快锅转让给他人, 请务必连同使用说明书一并交给他。

使用注意事项

- 请勿在儿童附近位置使用高速快锅。
- 请勿让高速快锅处于无人看管的状态。开始上压后, 调节火力大小, 以使烹饪指示器不会超过第二个白圈线。若不调小火力, 蒸汽则会通过阀门溢出, 锅内液体将会流失。液体完全流失会导致食物烧焦, 并可能损坏锅具和炉灶。若已超过第二个白圈线, 请关火待其回落, 视情况可选择继续烹饪或完成烹饪。

高速快锅的安全使用方法

- 切勿在微波炉、烤箱中使用高速快锅。高温会损坏手柄、阀门和安全设备。
- 如果需要油炸烹饪, 请不要盖上锅盖, 油只能倒满锅子的一半即可, 请不要在高压下煎炸任何食物!
- 请不要将本产品用于医疗用途, 特别是把它当作灭菌消毒器, 因为高速快锅达不到杀菌所需要的温度。
- 请不要在高速快锅中炖水果或者苹果酱, 因为当您打开锅盖时蒸汽会引起食材飞溅导致烫伤。
- 烹饪带皮的肉类或其他食物时, 食材内会产生压力。因此, 打开高速快锅后, 当皮在膨胀的时候, 请不要对其开孔或移动, 以免被烫伤。

安全与维护

- 每次使用本产品之前, 请确保所有的阀门和安全装置未被堵塞和损坏, 并且他们能正常运作, 这将确保高速快锅使用时的安全, 您可以在第5章中找到相关信息。
- 请不要对高速快锅进行任何改造。尤其针对一些安全装置, 除了进行使用说明书上的保养操作外, 请不要进行多余的改造, 切勿给控制阀及密封圈上油。
- 当您使用本产品超过 400 次或者 2 年左右, 需要定期更换易磨损的零部件, 比如密封圈或者其他橡胶配件。需要更换零部件时, 请使用菲仕乐的产品。当肉眼即可看到

一些磨损时 (譬如出现裂口, 变色, 变形) 或者不匹配, 请立即更换。否则, 它会影响高速快锅的工作性能和安全性。

- 更换零部件时, 请使用菲仕乐的产品。请不要使用不匹配的锅身与锅盖。
- 另外在您更换零部件时, 请根据您使用的产品型号选择专用产品配件。(详见第 10 章)

高速快锅的操作

- 高速快锅在使用那一刹那就已经开始上压了, 不正确的操作会导致危险。上压之前确保锅盖已经正确盖好, 高速快锅处于安全状态, 详见第 4 章。切勿在锅盖松动的情况下使用高速快锅。
- 请仅使用第 5 章提到的加热装置。
- 切勿在锅内无液体的情况下加热高速快锅, 因为过热会造成设备、阀门、安全设备和锅底损坏。若出现这种情况, 则请勿继续使用高速快锅, 因为无法保证设备的安全功能。让菲仕乐客户服务中心帮助检查您的高速快锅。
- 请您确保使用前锅内有一定量的液体, 否则, 会引起对锅的损害。至少在锅中放入 200-300 ml 的液体, 具体取决于高速快锅的直径而定。(请参见锅内壁最低“min”刻度标记)。若过度加热, 高速快锅的塑料配件以及底部会融化和液化, 若发生这种情况, 请立即关闭加热装置, 不要用水等进行快速冷却, 而应该自然冷却, 并且给房间进行换气。
- 请确保 1 次的烹饪量保持在锅身容量的 2/3 以下。(请参见锅内壁最大“max”刻度标记)。像米饭、豆类、汤类等煮熟后会膨胀的食物, 食物添加量不要超过高速快锅容量的一半 (请参1/2刻度标记)。
- 烹饪豆类和其他干豆时, 高速快锅内的食物添加量不要超过1/3刻度标记, 因为豆 皮很容易浮起并堵塞阀门。
- 加压时如果移动高速快锅, 要注意防止被烫伤。请拿着锅身把手与锅身侧把手, 以免手直接接触受热的表面。必要时, 请使用防护手套。

打开高速快锅

- 请不要强行打开本产品。请您确认完全泄压后再打开锅盖。(详见第 7 章)
- 请轻轻晃动后再打开锅盖, 以确保蒸汽不会飞溅而出, 从而引起烫伤。这在快速泄压或者冷却高速快锅时非常重要。
- 释放蒸汽时, 轻轻按压释放锁钮几次, 在没有蒸汽排出并能顺利按压时再打开锅盖。



重要事项

高速快锅锅身或零部件如果破损或变形, 请您不要再继续使用。除此以外, 如果出现本使用说明书中所述的不正常情况时, 请停止使用, 并尽快与附近的菲仕乐专柜或菲仕乐客服中心联系。(联系方式见第10章)

3.味达快高速快锅描述及其优点

参见图A

- 1.有孔蒸屉、三角架
 - 蒸屉底部有孔, 以实现蒸汽渗透
 - 蒸屉底部有很多突出的压筋, 即便放入大块食物, 也可实现蒸汽的自由流动
 - 三角架用作蒸屉的支架
- 2.锅身侧把手
 - 凹槽手柄方便拿取。
- 3.蒸汽排气口(控制阀内)
 - 如果压力超过正常烹饪所需压力值, 会降低锅内压力, 会排出蒸汽。
- 4.控制阀
 - 压力指示
 - 在超过压力限制时会自动排气
 - 可拆卸, 易于清洁
- 5.烹饪指示器
 - 通过标记来调节高压烹饪或低压烹饪
- 6.蒸汽排气口(把手处)
 - 上压前排除多余蒸汽
 - 长时间超压的情况下会排出蒸汽
 - 锅内尚有余压时, 按压释放锁钮会有蒸汽排出
- 7.释放锁钮
 - 下压后排出少量余压和打开高速快锅
- 8.锁定指示器
 - 指示锅盖是否完全扣合
- 9.锅盖把手
 - 可以拆卸, 方便清洗
- 10.容量指示
 - “min”表示所需添加的最低液体量
 - “max”表示烹饪普通食材所需添加的最大液体量
 - “½”表示烹饪易膨胀食材所需添加的最大液体量
 - “⅓”表示烹饪豆类和其他干豆所需添加的最大液体量
- 11.防滑锅身把手
 - 带有防滑的深凹槽设计, 以实现安全拿取
- 12.定位卡钉
 - 用于合盖时定位锅盖
- 13.加热保护装置
 - 高速快锅在煤气灶上使用时, 保护手柄远离火源
- 14.定位辅助标
 - 用于合盖时定位锅盖
- 15.锅身
 - 紧凑锅身设计方便叠放, 便于收纳

- 16.锅底
 - 适合多种炉灶, 包括电磁炉。
- 17.硅胶帽
 - 密闭阀门
- 18.安全阀门橡胶塞
 - 用于密封控制阀
- 19.O型圈
 - 用于密封控制阀
- 20.安全凸起(安全装置)
 - 如果锅盖没有正确闭合, 该装置可以使锅内不会产生压力
- 21.芳香阀(安全装置)
 - 该装置可自动加压
 - 如果锅盖没有正确闭合, 该装置可以使锅内不会产生压力
 - 该装置可自动限制压力
 - 当锅内存在压力时, 可以阻止锅盖的开启
- 22.锅盖把手螺丝
 - 无需工具, 即可拧动螺丝
 - 带平垫圈, 已固定在锅盖上
- 23.硅胶圈(安全装置)
 - 由高质量的硅胶制成
 - 可以限制压力
- 24.控制阀螺母
 - 可轻松拆卸

参见图B/B1

- a. 标准容量(实际使用容量需视具体情况而定)
- b. CE标志(确保该产品和CE指令下的压力锅一致)
- c. 最大工作压力(阀门能排出的最大允许的蒸汽压力)
- d. 生产日期(周/年)
- e. PC> 代表烹饪的工作压力, 请参见第6章“选择烹饪设置”
- f. PS> 代表最大允许压力

参见图B2

- 标准(声明该设备符合GB 15066-2004要求, 仅适用于中国)
- a. 旋合式结构
 - b. 锅底为多层复底
 - c. 锅口内径
 - d. 锅身容积(不同于可用容积)
 - e. 标准工作压力范围/标准压力范围
 - f. 标准编号GB 15066-2004

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

4.首次使用前须知

首次使用锅具之前,请确保您已经了解如何使用本产品。

锅盖的开启

参见图C
参见图C 箭头方向按下锅盖把手上的“释放锁钮”(图A-7),逆时针方向(向右)旋转锅盖直到停止不动,就可以打开锅盖了。

定位辅助

锅身把手上有一个对应的红点(图A-12)。这是为了便于盖上锅盖。

锅盖的关闭

参见图D
首先倾斜地拿着锅盖,从而把锅盖放置在锅上,把锅盖上的圆形定位辅助标对着锅身把手的定位卡钉再嵌入进去。锅盖上“定位辅助标”上的圆点与锅身把手上的红色点可作为扣合的标记。当这两个圆点精准对齐时,就可以把锅盖扣上了。

参见图E
要关闭锅盖,需将锅盖把手顺时针(向左)水平旋转到下把手处,直到锅具发出”咔哒“声并锁定。

锁定指示器

参见图F
您可以通过查看锅盖把手中的“锁定指示器”(图A-8)来判断锅盖是否已正确关闭,是否可以开始烹饪。
绿色:表示锅盖已正确安装,呈现可以开始烹饪的状态。
红色:表示锅盖未正确扣合,不能进行加压。

清洁

高速快锅在制造时会附着上打磨油等物质,所以在首次使用前请务必使用清洁剂洗干净锅身,锅盖和硅胶圈。
我们推荐您使用菲仕乐专用不锈钢清洁剂进行清洗,这会使不锈钢更能抵抗盐和酸性物质。残渣必须被彻底清洗干净。当您发现不锈钢表面变色时,要及时进行清洗。

5.基本使用说明

安全装置

您的味达快高速快锅配备了不同的安全装置使其非常安全。每次使用之前,请确保以下的安全装置都正常运行,不要随意更换这些装置。在烹饪前,请确定控制阀和锅盖把手扣合。相关须知参见第8章。

控制阀 (图A-4)
参见图G
从锅盖上取下控制阀。用手指施加压力进行回弹,以检查烹饪指示器(1)和阀体(2)是否装卸灵活。

芳香阀 (图A-21)
参见图H+I
确保芳香阀正确放置,并可活动。
芳香阀密封圈必须完全嵌在槽里面。

参见图J
请用指尖按压白色球体确认一下芳香阀里的白色球是否粘连,能否装卸灵活。

硅胶圈 (图A-23)和 **安全凸起** (图A-20)
参见图K
检查硅胶圈和锅盖边缘是否清洁,硅胶圈是否完好无损,以及安全凸起(1)是否可自由移动。
将硅胶圈完全平整的嵌入锅盖内侧弯曲边缘部分(2)的下方,紧贴锅盖内侧。硅胶圈必须置于安全凸起的前面,将硅胶圈向外挤压,若能压动安全凸起即可。

容量



重要事项!
切勿在无充足液体的情况下进行烹饪,并确保高速快锅中的液体没有完全蒸发掉。未按此要求操作,可能会导致食物燃烧并损坏锅具把手、阀门、安全装置和炉灶。若出现这种情况,则请勿继续使用高速快锅,因为无法保证阀门和安全装置的功能安全性。让菲仕乐客户服务中心帮助检查您的高速快锅。

参见图L
请注意以下关于容量的信息,
锅内的容量指示线能更方便地为您测量容量

无论您有没有在锅内放任何东西,根据锅具的直径不同,至少需要200-300ml液体才能产生蒸汽。若少于最小液体量,切勿使用高速快锅。(请参见锅内壁的最小“min”刻度标记)

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

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

高速快锅的添加量不得超过其容量的 $\frac{2}{3}$ ，以确保安全操作 (请参见锅内壁最大“max”刻度标记)。

$\frac{1}{2}$
像米饭、豆类、汤类等煮熟后会膨胀的食物容量应该在 $\frac{1}{2}$ 以下。(请参见“ $\frac{1}{2}$ ”刻度标记)。
 $\frac{1}{3}$
烹饪豆类和其他干豆，高速快锅仅可添加至 $\frac{1}{3}$ 刻度标记位置 (请参见锅内壁“ $\frac{1}{3}$ ”刻度标记)，因为豆皮很容易浮起并堵塞阀门。

适用炉灶

菲仕乐高速快锅适用于多种类型的加热源。
这些加热源包括燃气灶、电磁炉、电陶炉等。
为避免划伤陶瓷灶面，应始终提起炊具以移动它。Fissler对由此造成的损坏不承担任何责任。



调节加热源

这些信息仅供参考，您也需要参考炉灶的说明书。不管锅内是否有食物，如果过度加热，锅底会变成金黄色，不过这不会影响高速快锅工作的性能。

- 电陶炉：**
炉面直径应与锅底直径相同或小于锅底。
- 燃气灶：**
将锅具放在燃气灶的中央位置，避免火焰超出锅底边缘，因为这样会损坏锅身把手，也可能导致超压。
- 电磁炉：**
请记得一定要把高速快锅放在电磁炉当中位置加热。锅底的大小请与炉灶的大小保持一致，或使用比锅底大的炉灶。如果使用比锅底小的炉灶，其热源可能将不会起作用。
- 特别注意：**
为了防止过度加热对锅具造成损害，请不要在无人看管的情况下加热锅具或者空烧锅具。也要仔细遵守各个加热源的说明书。
在您使用高速快锅时，假如发出蜂鸣叫声，这是提醒您需要立即调小热源，并不代表您的高速快锅质量有问题。

节能小贴士

- 当烹饪状态为低压烹饪或高压烹饪时，调节加热源火力大小，以确保烹饪指示器不会

超过各烹饪状态的标记，且阀门不会释放蒸汽。

- 选择合适大小的炉灶。(请参见上述规格)。
- 选择合适大小的锅具。
- 充分利用锅底的储热性。在烹饪结束前就把热源关闭，在还有余温的情况下继续烹饪。

6.用味达快高速快锅烹饪注意事项



重要事项！
确保高速快锅中的液体永远不会彻底蒸发掉！(请参见第5章中的相关说明)

您可以使用高速快锅进行多种形式的烹饪：

- 炖肉
- 煲汤和炖品
- 煮蔬菜和土豆
- 煮饭
- 蒸鱼
- 油炸 (无盖)
- 蒸煮
- 烹饪 冷冻食品
- 葡萄汁制作
- 普通消毒
- 烹饪一锅多菜

准备工作

把您需要的食物全部放入高速快锅，注意前面提到的容量问题 (详见第5章)。然后盖上锅盖，若锅盖把手上的“锁定指示器” (图A-8) 为绿色，表示锅盖正确安装，锅已准备就绪可以开始烹饪了 (第4 章)。

选择烹饪设置

参见图N
使用味达快高速快锅您可以选择两种烹饪设定：低压烹饪 (第1个白圈线) 和高压烹饪 (第2个白圈线)。
设定1 (第1个白圈线), 约109°C (低压烹饪)
(工作压力约40 kPa)
适合烹饪鱼以及蔬菜等容易煮烂的食物。

设定2 (第2个白圈线), 约117°C (高压烹饪)
(工作压力约80 kPa)

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

适合烹饪肉类以及骨头类等难以煮烂的食物。

上压和排气

打开热源加热高速快锅。
蒸汽会从锅盖把手下方溢出 (图A-6)，此过程可能持续几分钟。当芳香阀关闭，并且没有更多蒸汽排出时，锅内即开始上压。稍后，烹饪指示器 (图A-5) 会开始上升。

烹饪指示器

参见图N
烹饪指示器通过两个标记 (白圈线) 向您展示达到了相应的烹饪设定。
第一个白圈线：
已达到烹饪设定1 (低压烹饪)。
以低压烹饪进行烹饪时，您需要注意在烹饪指示器上升但第一个白圈线尚未完全露出时，调小加热源火力，使得第一个白圈线在后续得烹饪过程中保持可见，但不要使烹饪指示器再继续上升超过第一个白圈线。
第二个白圈线：
已达到烹饪设定2 (高压烹饪)。
以高压烹饪进行烹饪，您需要注意在烹饪指示器上升刚超过第一个白圈线时，调小加热源火力，随后等第二个白圈线显现时再次调小加热源火力，使得第二个白圈线在后续的烹饪过程中保持可见，但不应超过第二个白圈线。
如果在第二个白圈线出现后，烹饪指示器继续上升，将听到嘶嘶声，蒸汽将从控制阀排出。在这种情况下，说明加热源火力过大，必须马上关闭火力，否则锅内的水分会被蒸发消耗掉。

烹饪时间

从您开始设定好烹饪设定时 (即第一个白圈线或第二个白圈线出现) 就已经开始计算烹饪时间。

- 基本规则：**
- 1. 高压烹饪设定的烹饪时间约为使用传统锅具通常所需时间的 ½ 至 ¾。
 - 2. 低压烹饪设定的烹饪时间比高压烹饪的烹饪时间长约 50%。
 - 3. 同一种食物的烹饪时间会有不同，因为食物的大小，数量，浓稠度会影响烹饪的时间。

例如：带皮土豆：

传统烹饪时间——约30分钟
高压烹饪时间——约12分钟
低压烹饪时间——约18分钟

在烹饪快结束时，把高速快锅从热源处移除、泄压，泄压完成后方能打开锅盖。

7.味达快高速快锅的泄压方法



重要事项！
不要强行打开高速快锅。只有当烹饪指示器完全降下，没有蒸汽再排出时才能打开锅盖。当锅泄压后，按住释放锁钮很容易打开锅盖。在您打开锅盖前，轻轻晃动锅，排出食物中还剩余的蒸汽，否则，你可能会被飞溅的水蒸汽和食物烫伤。

菲仕乐高速快锅泄压有2种方法
您应根据所烹饪食物的情况来选择相应的泄压方法。

方法1
自然冷却
如果您想利用锅内剩余的热量，那就使用这种方法。当烹饪快结束时，将锅移除热源让其自然冷却直到指示器完全下降。然后轻轻按释放锁钮以使锅内多余的压力排出。当没有压力再排出时，轻轻晃动锅子，再次按住释放锁钮。重复以上步骤直到没有蒸汽再排出来为止。锅一旦泄压，芳香阀会下降，现在按释放锁钮可以完全打开锅盖。这种方法特别适合需要长时间烹饪的食物。

方法2
快速冷却
如果您嫌自然冷却速度过慢，那就用快速冷却进行泄压。用湿冷抹布反复擦拭锅盖，直到指示器完全下降。然后轻轻按释放锁钮以使锅内多余的压 力排出。当没有压力再排出时，轻轻晃动锅，再次按住释放锁钮。重复以上步骤直到没有蒸汽再排出来为止。锅一旦泄压，芳香阀会下降，现在按 释放锁钮可以完全打开锅盖。

8.清洗与保养

清洗

- 每次使用后都要将高速快锅清洗干净。**
- 从锅盖上取下硅胶圈并用手清洗干净。
 - 取下控制阀并清洗干净。
 - 请根据需要 (至少有明显污垢)，拆下锅盖把手，用水冲洗污垢。
 - 如果使用洗碗机，请拆下硅胶圈、控制阀、锅盖把手。

- 请注意：**
- 清洗时请用干净的抹布，热水或者专用不锈钢清洁剂进行清洗，不要用粗糙的工具进行清洗。如果锅内或者底部非常脏，您可以使用清洁海绵的较粗糙一面进行清洗。
 - 不要让食物残渣留在锅内，锅内也不要长时间放食物，因为这会使不锈钢表面变色或者留有污迹。

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

- 为了保护不锈钢表面，请用菲仕乐专用不锈钢清洁剂，它在处理表面刮花或者变色非常有用。
- 当您使用洗碗机清洗时，使用常用清洗产品即可，不要用工业清洁剂或强去污的清洁剂。
- 请不要将滚烫的高速快锅冲淋冷水降温清洗，避免骤冷骤热，这样操作可能会导致复合锅底开裂或脱落。
- 在清洁带有彩色搪瓷装饰的烹饪器皿时，我们建议借助热肥皂水和软海绵用手清洗。在洗碗机中清洁会明显更具攻击性，以至于随着时间的推移，装饰的颜色会发生变化。

控制阀和锅盖把手的安装方法

控制阀(图A-4)

拆卸：
参见图R
逆时针旋转螺母，松动螺母(图A-24)，然后拆下控制阀螺母。螺母可以用硬币松开，无需工具。
安装：
参见图S
根据孔的形状，将控制阀(1)插入锅盖上方的指定位置(在螺栓中间)，从锅盖内侧安装螺母，顺时针拧紧螺母(2)，然后将其牢牢拧紧。

锅盖把手(图A-9)

拆卸：
参见图T
逆时针旋转锅盖内侧的锅盖把手螺丝(图A-22)，拧松螺丝，然后卸下锅盖把手。

安装：
参见图U
一只手支撑住锅盖把手，把锅盖放置于正确的位置。
顺时针转动锅盖把手螺丝，将其牢牢拧紧。

存放

请把硅胶圈放置于干燥清洁的地方，避免被太阳光直射。
如果您想延长硅胶圈的使用寿命，每次清洗锅子后把锅盖内侧朝上放，这样硅胶圈不会被挤压。

9.维修与更换配件



重要事项!

当您使用本产品超过 400 次或者 2 年左右，需要定期更换易磨损的零部件，比如密封圈或者其他橡胶配件。需要更换零部件时，请使用菲仕乐的产品。

当肉眼即可看到一些磨损时(譬如出现裂口，变色，变形)或者不匹配，请立即更换。
否则，它会影响到高速快锅的工作性能和安全性。若有任何疑问，请联系菲仕乐客户服务中心。

更换配件的注意事项

硅胶圈 (图A-23)

参见第5章

硅胶帽 (图A-17)

参见图V
直接取下锅盖内老化的硅胶帽，把新的硅胶帽装入烹饪指示器的塑料杆内，通过转动检查是否安装平整。
安装控制阀(参见第8章)

控制阀 (图A-4)

参见图W
逆时针旋转螺母，松动螺母(图A-24)，然后拆下控制阀螺母。螺母可以用硬币松开，无需工具。
安装
参见图S
根据孔的形状，将控制阀(1)插入锅盖上方的指定位置(在螺栓中间)，从锅盖内侧安装螺母，顺时针拧紧螺母(2)，然后将其牢牢拧紧。

O型圈 (图A-19)

参见图X
从锅盖移除控制阀和老化的阀门橡胶塞，装上新的阀门橡胶塞并确保安装平整。

芳香阀密闭圈 (图A-21)

参见图I
密闭圈的移除和安装都是在锅盖内的，确保密闭圈恰好嵌在槽里面。
芳香阀 (图A-21)
要安装或者移动芳香阀，您只需要扭松锅内把手的螺丝，拆卸把手。在移除密闭圈后，您即可移除芳香阀;如果需要安装时，在没有密闭圈的情况下先安装上芳香阀，这样有白色球的那一边就在锅内了，然后按照上述操作安装密闭圈。

可更换配件

可更换配件.....	适用直径.....	商品编号
锅身侧把手(图Y-3)	22 cm.....	610-310-02-840
.....	26 cm.....	610-710-04-840
锅身下把手(图Y-2)	22 cm.....	610-300-02-850
.....	26 cm.....	610-700-04-850
锅身侧把手(图Y-3)	18 cm	610-110-02-840
.....	22 cm.....	610-310-04-840
.....	26 cm.....	610-710-08-840
锅身下把手(图Y-2)	18 cm	610-100-02-850

.....	22 cm.....	610-300-04-850
.....	26 cm.....	610-700-08-850
锅盖把手 (图Y-4)	所有.....	600-030-11-770
锅盖把手螺丝 (带垫圈) (图Y-12)	所有.....	600-000-00-712
硅胶圈 (图Y-1)	18 cm	600-000-18-795
.....	22 cm.....	600-000-22-795
.....	26 cm.....	600-000-26-795
控制阀 (图Y-5)	所有.....	600-030-00-700
O型环 (图Y-8)	所有.....	021-641-00-780
硅胶帽 (图Y-7)	所有.....	020-653-00-720
安全阀门橡胶塞 (图Y-9)	所有.....	020-653-00-740
芳香阀 (图 Y-10)	所有.....	011-631-00-750
密封件套装 (图Y-13) : 硅胶帽, 烹饪阀用O形环, 安全阀门橡胶塞.....	所有.....	600-000-01-706

可选购配件

可选购配件.....	适用直径	商品编号
有孔蒸屉 (包括三脚架) (图 Z-1)	18 cm	610-100-00-800
.....	22 cm.....	610-300-00-800
.....	26 cm.....	610-700-00-800
无孔蒸屉 (包括三脚架) (图 Z-2)	22 cm.....	610-300-00-820
.....	26 cm.....	610-700-00-820
玻璃盖 (图 Z-3)	18 cm	001-104-18-200
.....	22 cm.....	001-104-22-200
.....	26cm.....	001-104-26-200
金属盖 (图 Z-4)	26 cm.....	623-000-26-700

所有更换的配件及可选购配件都以菲仕乐专柜或菲仕乐客户服务中心提供或购买到的实物为准。我们将十分乐意为您提供服务。

10. 保修服务

菲仕乐产品经过精心打造, 取自高质量的材料, 在制造时和成品后产品经历多次严格检验。

一年保修
一年内正常使用前提下, 零配件损坏, 我们将免费更换。在处理过程中, 请提供完整的产品和发票。

超过保修期后, 以下配件需要消费者自费定期更换

- 硅胶圈
- 控制阀

- 安全阀门橡胶塞
- 硅胶帽
- 芳香阀
- 锅盖把手螺丝

由于以下原因造成的损坏, 不提供任何保修:

- 不恰当地使用
- 操作错误或疏忽
- 维修不当
- 安装不是菲仕乐的原配零部件
- 物理或者化学对锅表面造成的损害
- 不遵照使用说明书操作的

执行标准GB15066-2004, GB4806.1-2016, GB4806.9-2016, GB4806.11-2016

咨询及服务热线: 400-608-8689

需要获得更多的信息, 请访问菲仕乐网站: www.fissler.com.cn

11. 重要安全事项

在使用菲仕乐任何一款高速快锅时, 请您详细阅读使用说明, 特别是关于使用前的注意事项、阀门装置的检查及锅具清洁保养的章节, 并请您特别留意重要事项内容。

1. 完整的阅读重要安全事项。
2. 菲仕乐高速快锅零部件不能随意更换, 切记只可使用本公司相同产品的零部件。
3. 请勿在使用过程中直接接触高温表面, 应使用长柄及辅助手柄, 以免烫伤。
4. 切勿在烹饪指示器上升时及上升之后在锅盖上增加重量或压盖其他重物。
5. 切勿让高速快锅干烧。
6. 切记仅可在稳定的加热源上使用高速快锅。如果移动盛有滚烫液体的锅子或在锅内仍有压力时移动锅子需要加倍小心, 以免打翻烫伤。
7. 在使用高速快锅时, 请确保没有儿童在场。
8. 请勿将高速快锅放置在高温烤箱或微波炉内使用。
9. 每次使用高速快锅之前, 请仔细检查锅盖的各个阀门和硅胶圈是否放置好。
10. 烹饪结束后, 请在高速快锅冷却、锅内压力完全消除之后才可以打开锅盖。如果锅盖不可以轻易被打开, 说明 锅内仍有一定压力, 这时请不要使用强力打开锅盖, 以免产生不必要的危险。
11. 每次使用完毕后, 请按照使用说明清洁和保养。
12. 当烧煮压力达到时, 请调小热源, 以保证锅内压力不再继续升高。
13. 对于不同的食品应按照说明书中限制容量的要求进行烹饪。
14. 若高速快锅出现异常, 安全装置无法正常工作, 应立即停止使用, 并致电菲仕乐咨询电话咨询或直接 送至菲仕乐柜台检修, 不得自行修理。
15. 除家庭烹调之外, 不可将高速快锅作其他用途。

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

12.异常情况排除



重要事项!

请务必先关闭加热源, 确保高速快锅已泄压 (请参见第7章) 并冷却后, 再尝试解决异常情况。

异常情况	产生原因	解决方式
加压时从锅盖把手的旁边排出蒸汽的时间比通常要长。	锅盖未正确地进行闭合。(锁定指示器的显示变成红色)。	正确地闭合锅盖。(锁定指示器显示完全变成绿色) (请参见第4章)
	热源火力不够大。	加大火力。
	热源的大小与高速快锅的大小不吻合。	根据高速快锅大小选择适合的热源。
	锅盖把手松懈。	拧紧锅盖内侧上把手的螺丝。(请参见第5章)
	芳香阀或密闭圈被弄脏, 或已经破损。	对零部件进行清洗或进行更换。(请参见第5、8、9章)
上压时没有蒸汽排出。	锅中水量过少。	加入至少 200-300 ml 的液体 (请参见第5章)
	热源火力不够大。	加大火力。
烹饪指示器在上升时, 但是依然从锅盖的边缘冒出大量的蒸汽。	未正确地安装硅胶圈或已经老化。	正确安装或更换硅胶圈。(请参见第5章)
	硅胶圈被弄脏或已经破损。如果芳香阀以及控制阀被弄脏等情况时, 其可能作为安全装置起到保护作用。	清洗或更换硅胶圈。清洗或更换芳香阀、控制阀。
	锅盖未正确地进行闭合。(锁定指示器的显示变成红色)。	正确闭合锅盖。(锁定指示器显示完全变成绿色) (请参见第4章)

异常情况	产生原因	解决方式
烹饪指示器总是上不去。	蒸汽从锅把手旁边排出。	请打开控制阀后再进行清洗。
	及蒸汽从锅盖边缘排出。	请打开控制阀后再进行清洗。
	锅中水量过少。	添加最低所需水量 (200-300 ml) (请参见第5章)
	未正确安装控制阀。	准确安装控制阀, 并拧紧螺母。(请参见第8章)
	未安装硅胶帽、安全阀门橡胶塞或阀门圈或者已经老化, 或没有进行正确的安装。	更换老化零部件, 或重新进行准确地安装。(请参见第9章)
控制阀处总有蒸汽排出。	火力过大。(烹饪指示器已上升超过第二个白圈线)	关闭加热源, 以使烹饪指示器在整个烹饪过程中不上升至所需的烹饪设定 (第一或二个白圈线) 之上。(请参见第5章)
	未正确安装控制阀。	正确安装控制阀拧紧螺母。(请参见第8章)
	未安装硅胶帽、安全阀门橡胶塞或阀门圈或已经老化, 或未正确安装。	更换老化的部分, 或重新进行正确地安装。(请参见第9章)
尽管烹饪指示器已经升起, 仍有大量蒸汽从锅盖边缘溢出。	锅盖把手松动。	拧紧锅盖内侧的把手螺丝。
	未安装锅盖把手螺丝中的橡胶环或芳香阀密闭圈或相关零部件老化、或未正确安装。	更换橡胶环及芳香阀密闭圈, 或重新进行正确的安装。(请参见第9章)
	如果芳香阀以及控制阀被弄脏等情况时, 其可能作为安全装置起到保护作用。	取下控制阀, 进行清洗或更换。(请参见第8章)

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

异常情况	产生原因	解决方式
锅盖把手松动。	锅盖把手螺丝未被拧紧。	拧紧锅盖内侧的把手螺丝。
锅身把手松动。	锅身把手螺丝未被拧紧。	转动螺丝拧紧螺丝。
尽管烹饪指示器已经升起,仍有大量蒸汽从锅盖边缘溢出。	硅胶圈老化。	更换硅胶圈。 (请参见第9章)
	硅胶圈已作为安全装置而做出响应。控制阀和芳香阀脏污或损坏时,会发生这种情况。	请让菲仕乐客户服务中心为您检查。
蒸汽从锅把手或者释放按钮处排出。	封口老化了。	更换锅盖把手或者致电菲仕乐客服中心。
锅盖难以闭合 / 即使闭合了锅盖,释放锁钮也不会跳起。	未正确安装锅盖把手以及锅身把手。	确认是否正确地安装了把手, 根据需要拧紧螺丝。
	锅盖把手已经老化。	更换锅盖把手。
	未正确地安装硅胶圈或已经老化。	正确安装或更换硅胶圈。 (请参见第5章)
	锅盖未正确地进行闭合。(锁定指示器为红色)	正确地闭合锅盖。(锁定指示器的档示完全为绿色) (请参见第4章)
锅盖打不开。	锅中残留有压力。	排出压力。(请参见第7章)
	芳香阀被堵塞。	把锅盖把手稍稍向左转动。

お買い上げいただきありがとうございます

1953年、世界で初めてスプリング式圧力鍋を開発して以来、フィスラーは常に圧力鍋のトップブランドとして走り続けています。
高圧・高温で調理するため、素材への火の通りが早くなり、調理時間を大幅に短縮することができるという圧力鍋の利点に加え、フィスラー独自のスプリング式は蒸気を逃さず音も静かで、素材の香りや栄養素を保ち、仕上がりの鮮やかさ、美味しさを引き立たせます。
ドイツで丁寧に製造された圧力鍋を長くお使いいただくため、ご使用前に必ずこの取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。

表示ラベルは、安全な製品の証
フィスラーの圧力鍋には、安全であると認められた製品にだけ提供される二つのマークがついています。
皆様に安心してお使いいただくための目印です。

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

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

目次

1.使用目的	270
2.ご使用上の注意	270
3.各部の名称と働き	272
4.はじめてお使いになる前に	274
5.基本の使い方	275
6.調理のしかた	277
7.圧力の下げ方	279
8.ご使用のあとは	280
9.メンテナンス	282
10.保証	284
11.製品の廃棄	285
12.よくあるご質問	285

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

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

1.使用目的

- ・ フィスラー圧力鍋は調理器具です。調理以外の目的で使用しないでください。用途以外の使用、不適切な使用は危険ですのでおやめください。
- ・ この製品は家庭用製品です。業務用としてご使用にならないでください。
- ・ また、フィスラー圧力鍋は、最大出力が3700Wまでのコンロしか使用できません。
- ・ 圧力鍋を安全にお使いいただくために、第5章に記載されている圧力鍋に入れて良い分量（許容量）を守ってください。

 2.ご使用上の注意

圧力鍋は、加熱されると極めて高温・高圧になる器具です。取り扱いを誤ると火傷などの傷害を負うことがあります。この取扱説明書を最後まで必ずよく読みのうえ、安全に注意してご使用ください。また、本書と保証書は必ずお手元に保管の上、お使いください。さらに圧力鍋を他人に譲渡する場合には、必ず取扱説明書も合わせてお渡しください。

記号の意味について

	禁止 ：してはいけない行為（禁止行為）を示しています		注意 ：必ず注意・確認を行っていただきたい事項を示しています
	調理以外には使用しないでください		
	電子レンジでは使用しないでください		
	電気・ガス・IH以外の熱源では使用しないでください		
	圧力鍋のフタに貼ってあるシールは、はがさないでください		
	取っ手がゆるんでいませんか？ 取っ手がゆるんでいると脱落してやけどの危険があります。ネジを締めなおし、メインバルブのゆるみもチェックしてください。		
	メインバルブ、アロマビー、ゴムパッキンの点検をしてください 圧力表示やアロマビー、ゴムパッキンなどを点検（作動、付着物の有無、劣化）してください。ご使用前に、メインバルブの圧力表示を下から指で押し上げて、目詰まりしていたり、ひっかかったりしていないか確かめてください。目詰まりを起している、メインバルブが正常に作動せず事故につながる危険性があります。目詰まりを起している場合は、分解清掃（第8章および巻頭の図R参照）してください。		
	フタが完全にしまり、取っ手の表示が緑になっていることを確認してから加熱してください		
	空焚きはしないでください 空焚きをすると、火災や本体の変形、底はがれ、取っ手やパーツの破損の原因になります。必ず火にかける前に確認をしてください。万一空焚きした場合は、水などで急冷せず自然冷却し、部屋の換気をおこなってください。		
	お子様の近くで調理をしないでください 調理中や調理の直後は、鍋が熱くなっています。幼児の手に触れないようにしてください。		
	圧力鍋をご使用中には、その場を離れないでください		
	取っ手の部分が熱くなる場合があります		
	洗浄の際に金属製の固いものは使用しないでください		
	ストーブの上で使用しないでください		

	鍋に衝撃を与えないでください 調理中に、鍋を落としたり、ぶつけたりしないでください。
	最低200～300mlの水を入れてください 蒸気発生させるためには、蒸し器の使用有無にかかわらず、圧力鍋の直径に応じて最低 200～300ml の水分が必要となります。下記の最低水分量を厳守してください。 直径 18cm：200ml 直径 22cm：250ml
	重曹や多量の油、カレーやシチューのルーなどは使わないでください 重曹など急激に発泡するものや、多量の油は危険であるため調理に使用しないでください。また、粘性が強く糊状になるもの（カレーやシチューのルー、果物のソースなど）は、圧力を加えることでルーがメインバルブに入り込み、メインバルブが正常に作動できなくなります。お使いになる場合は、圧力鍋のフタをはずし、普通のフタをのせて加圧しないでご使用ください。
	調理量を守ってください 縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。圧力鍋として使用する場合は、1 回の調理量を鍋の容量の 2/3 以下にしてください。なお、豆類・麺類などのように、煮炊きによって分量が増えるものは、1/3 以下で使用してください。限度量を超すと圧力がからなかったり、中身が吹き出す原因になります。また、豆類は豆の皮がメインバルブに入り込み、メインバルブが正常に作動しなくなる場合があります。豆と水を入れた上には、蒸し器あるいは落としフタを必ず置いてください。調理量は材料、調味料、水分のすべてを含みます。
	ゴムパッキン、シリコンゴムキャップ等のゴム製部品は、消耗品です 硬くなっていたり、劣化が見られるようであれば交換してください。また、時間の経過とともに劣化していきます。未使用であっても約 1～2 年での交換をおすすめします。
	調理中は蒸気をもらさないようにしてください メインバルブから蒸気が絶えずもれる状態で使用しないでください。焦げつきの原因になります。蒸気もれは火力が強すぎて安全装置が働いているためです。火力を下げてください。
	炎は鍋底からはみ出さないようにしてください ●ガスの場合 炎がなべの底面からはみ出さないように使用してください。取っ手などが熱くなったり、焦げたりして破損の原因になります。 ●IH の場合 立ち上がりの火力は 1400 ～ 1500W が適当です。（お使いの IH メーカーの取扱説明書でご確認ください。）コンロの中央に置いてご使用ください。適正火力より強い火力で使用した場合、高温になりすぎて底面の変形や焦げの原因になります。鍋底のサイズはコンロと同じか、それ以上の物を使用してください。それ以下の物を使用した場合、熱源が作動しないことがあります。
	蒸気放出口からの蒸気に気をつけてください 蒸気放出口（メインバルブやアロマビー付近）を人に向けてください。やけどの危険があります。
	フタは圧力を抜いてからあけてください フタをあけるときは、必ず自然放置もしくは急冷で鍋内の圧力を下げてください。鍋の中の圧力が完全に抜けていることを確認して、軽くゆすってからあけてください。調理が終わっても、鍋の中にはまだ圧力がかかった状態です。蒸気が完全に抜けきらないうちに無理にフタをあけようとすると、フタが飛んだり、内容物が噴出したりして危険です。絶対にしないでください。
	長時間食材を入れたままにしないでください
	圧力をかけての揚げ物はしないでください 揚げ物をする場合は、フタをせずにご使用ください。油の分量は容量の半分にしてください。油の温度が 200℃以上にならないようにしてください。
	加圧すると膨張する可能性のある素材を調理する際は、やけどにご注意ください 皮つきの鶏肉や腸づめの肉などは、皮が膨張している間は皮に穴をあけないでください。やけどをする危険があります。
	加圧中に圧力鍋を動かす際には鍋つかみ等を使用し、やけどにご注意ください 熱くなった表面には手を触れないように本体取っ手と補助取っ手を持ち、必要に応じ鍋つかみ等を使用してください。フタの取っ手を持って移動しないでください。
	圧力鍋をテーブル等の上に置く際には、鍋敷きをご利用ください 木材やガラスなどの上に直接置いた場合、傷がつくことがあります。
	圧力鍋は医療目的で使用しないでください 殺菌消毒に必要な温度まで上昇する設計にはなっていないため、医療目的の消毒には適していません。

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

	圧力鍋を改造しないでください 特にメインバルブについては、取扱説明書に記載されたお手入れの作業以外、手を加えないでください。またメインバルブに油をささないでください。
	フィスラー純正交換部品をお使いください 違う機種の本体とフタを合わせて使用しないでください。また、交換用部品についても、お使いの機種専用の純正部品をお選びください（第9章参照）。
	圧力鍋本体または部品が破損、変形している場合は、使用を中止してください 破損、変形以外にもこの取扱説明書に記載された通りに作動しない場合には、使用を中止し、ただちにお近くのフィスラー取扱店、またはフィスラージャパン カスタマーサービスまでご連絡ください。
	部品交換・洗浄の際にケガをしないようご注意ください ネジが固く開けにくい場合は、布や工具をお使いください。特に、水で手が濡れてふやけていると、鋭利な箇所で手をケガする恐れがあります。
	IH調理器は1400ワット以上の電力の製品をご使用ください 1400 ワット未満の場合、調理内容により圧力がかからない場合がございます。あらかじめご了承ください。
	スキレット（1.8Lもしくは2.5L）では、フィスラーの蒸し器は使用しないでください スキレット型製品は、浅型のため、蒸し器をセットしてフタを開めると、フタがあかなくなることがございます。

3.各部の名称と働き

図Aをご参照ください。

1.蒸し器(製品によっては別売です)

- ・ 蒸気が最適に通る細長い穴の設計。
- ・ 大きな食品でもスムーズに蒸気が流れるサポートバー付き。
- ・ 三脚付き。

2.補助取っ手

- ・ 持ちやすい形に窪みがついた安全設計。

3.蒸気放出口(メインバルブ内)

- ・ 選択した圧力設定より圧力が高くなった場合蒸気が放出されます。

4.メインバルブ

- ・ わかりやすい圧力表示付き。
- ・ 設定以上の圧力がかかった際、余分な圧力を自動的に放出し、圧力を一定に保つ圧力調整装置としての働きをします。
- ・ 取り外し可能でお手入れが簡単です。

5.圧力表示

- ・ 白線の本数で圧力を設定できます。

6.蒸気放出口(フタ用取っ手)

- ・ 加圧中やアロマピー作動時、安全レバーを用いた減圧時に、蒸気が放出されます。

7.安全レバー

- ・ 圧力鍋の開閉や圧力を下げる時に使用します。

8.安全レバー表示

- ・ 圧力鍋が正しく密閉されているかを表示します。

9.フタ用取っ手

- ・ 取り外し可能でお手入れが簡単です。

10.容量表示

- ・ min：最低必要な水分量
- ・ max：通常の食材の最大容量

- ・ 1/2：膨張したり灰汁の出る食材の最大容量
- ・ 1/3：豆類の最大容量

11.本体用取っ手

- ・ 滑り止め付き。

12.フタ取りつけ位置ガイド

- ・ フタの取り付けガイド

13.ヒートガード

- ・ 圧力鍋をガスコンロで使用する際に、火元から取っ手を保護します。

14.フタ取りつけ位置ガイド

- ・ フタの位置ガイド

15.鍋本体

- ・ 直径が同じ鍋なら、キズをつけずに重ねられ、収納に便利です。

16.サーミックベース

- ・ IHを含むすべての熱源で使用できます。

17.シリコンゴムキャップ

- ・ 圧力表示用のシールです。

18.バルブシール

- ・ バルブ密閉用のシールです。

19.メインバルブ用Oリング

- ・ メインバルブ用のシールです。

20.安全突起(安全装置)

- ・ フタが正しく閉まっていない場合、圧力がかからない仕組みになっています。

21.アロマピー(安全装置)

- ・ 食品の味、香り、色を保存する独特の装置です。
- ・ フタが正しく閉まっていない場合、圧力がかからない仕組みになっています。
- ・ 自動的に圧力を調整します。
- ・ 圧力がかかっている間は鍋があかないようにする仕組みになっています。

22.フタ用取っ手ネジ

- ・ 手で簡単にネジを回すことができるので、取り付け道具は不要です。
- ・ フタに固定されたゴムリング。

23.ゴムパッキン(安全装置)

- ・ 高品質シリコン製
- ・ 圧力を制限するための安全ポケット付き

24.メインバルブ用固定ネジ

- ・ コインスロットが付いており、コインで簡単にネジを回すことができるので、取り付け道具は不要です。

図B/B1をご参照ください。

- a. 容量(調理可能な容量とは異なります)
- b. CE マーク：圧力鍋がEUの圧力機器指令に適合していることを示すマーク
- c. 最大作動圧力(メインバルブの最大許容圧力)
- d. 製造日(週/年)
- e. PC：調理圧力の範囲(第6章の「圧力設定の選択」を参照)
- f. PS：最大許容圧力

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

- B2をご参照ください。
- 規格(製品がGB 15066-2004に準拠していることを宣言するものです。ただし、中国にのみ適用されます)
- a. 回転タイプ
 - b. 底面多層構造
 - c. 内径
 - d. 容量(調理可能な容量とは異なります)
 - e. 定格使用圧力範囲/公称圧力範囲
 - f. 規格 GB 15066-2004 の番号

4.はじめてお使いになる前に

ご使用を開始する前に、巻頭の図Aおよび3章を参照し、圧力鍋の各部名称、同梱品の確認を行ってください。

フタのあけ方

図Cを参照してください。

フタ用取っ手の安全レバーを矢印の方向に押し、停止するまで右に回すと、フタがあきます。このとき、取っ手の動きが重く感じられる場合は、内部に圧力が残っている可能性がありますので、無理にあけず、もう一度第7章の手順に従ってあけてください。

フタ取り付け位置ガイド

フタには丸い印(図A-14)があり、これと対をなす赤いポイント(図A-12)が鍋の本体用取っ手に設けられています。フタを取りつけやすくするためのガイドです。

フタのしめ方

図Dを参照してください。

フタを少し斜めに持ち、フタの取り付け位置ガイドの丸い印と本体用取っ手側の赤いガイドの位置を合わせてはめ込んでください。これらの目印がぴったり合う場所が正しいフタの取り付け位置です。

図Eを参照してください。

カチッと音がするまでフタを左に回すとしまります。

安全レバー表示

図Fを参照してください。

安全レバー(図A-8)の表示で、フタがきちんとしまり、調理を開始できるかどうかわかります。

緑:フタが正しく取り付けられ、調理開始可能な状態です。

赤:フタが正しく閉まっていないため、加圧できません。

洗浄

新しい圧力鍋は製造上の磨き油などが付着していますので、まず最初に必ず洗ってください。ゴムパッキンを外して、台所用中性洗剤(小さじ1)を水(大さじ2)、酢(大さじ1)と混ぜ、キッチンペーパーやふきんで拭き取るように 鍋の内外をよく洗います。いつまでもきれいに保つため、柔らかいスポンジで洗ってください。鍋のフタについているシールははがさないでください。ゴムパッキンはお湯で洗い、よくひっぱってからお使いください。

5.基本の使い方

フィスラー圧力鍋の安全設計

フィスラーの圧力鍋は、安心してお使いいただけるよう何重もの安全装置を備えています。毎回のご使用の前に必ず各部の点検を行ってください。調理を始める前には、メインバルブとフタ用取っ手が正しく取り付けられ、しっかりと固定されていることを確認してください。詳しくは、第8章をご確認ください。

メインバルブ (図A-4)

図Gを参照してください。

圧力設定のほか、設定以上の圧力がかかった際に余分な圧力を放出し、鍋の内圧を一定に保つ圧力調整装置としての働きをします。点検の際は、フタのメインバルブを取り外し、(1)(2)を指で押して動きを確認します。

アロマピー (図A-21)

図H、Iを参照してください。

鍋内が沸騰すると蒸気の力で押しあげられ、鍋内を密閉状態にして圧力がかかるようにします。圧力がかかり過ぎた場合の安全弁の役目も果たします。点検の際は目詰まりや付着物の有無をみて、動きを確認してください。

Oリングが、溝にしっかりとハマっている必要があります。

図Jを参照してください。

アロマピーの白いボール部が動くか、ばねが戻るか、指で押して確認します。

ゴムパッキン (図A-23)と安全突起 (図A-20)

図Kを参照してください。

ゴムパッキンの安全ポケットで圧力を制限します。また、ゴムパッキンは最終的に安全装置として作動し圧力を逃がすため、蒸気が出ます。ゴムパッキンとフタの縁が汚れていないこと、ゴムパッキンが破損していないこと、安全突起(1)が動くかを点検します。

フタ内側にある、内側に向かって曲がっている縁の箇所(2)の下に、ゴムパッキンを平坦になるようにさし込みます。ゴムパッキンは安全突起に触れた状態で、フタの縁から押し出されていなければなりません。

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

容量



注意！

水分が十分でない状態で調理しないでください。鍋内の水分が完全に蒸発することのないようにしてください。このような状態で調理をしてしまうと、食材が焦げたり、圧力鍋本体、安全装置およびコンロが損傷したりするおそれがあります。この場合、バルブや安全装置の機能が保証されませんので、圧力鍋を継続して使用しないようにしてください。フィスラーのカスタマーサービスにお問い合わせいただき、圧力鍋の点検を受けるようにしてください。

図Lを参照してください。

下記の最低水分量を厳守してください。

鍋の内側に容量表示 (min/max) がありますので、これを参照して簡単に必要な水分量を入れられます。

蒸気を発生させるためには、蒸し器の使用有無にかかわらず、圧力鍋の直径に応じて最低200～300mlの水分が必要となります。最低水分量がない状態で、圧力鍋を使用しないでください。

直径18 cm： 200 ml
直径22 cm： 250 ml
直径26 cm： 300 ml

圧力鍋を安全にお使いいただくために、1 回の調理量は鍋の容量の2/3以下 (max表示を参照) にしてください。容量をオーバーすると圧力がかからなかったり、中身が吹き出す原因になります。調理量は材料、調味料、水分のすべてを含みます。

米、スープ、乾燥野菜など、調理中に泡立ったり膨張したりする食品の場合は1/2以下にしてください。

豆類・麺類などのように、煮炊きによって分量が増えるものは、1/3 以下で使用してください。また、豆類は豆の皮がメインバルブに入り込み、メインバルブが正常に作動しなくなる場合があります。豆と水を入れた上に必ず蒸し器あるいは落としブタを置いてください。

IHを含むすべての熱源でご使用できます

フィスラーの圧力鍋は、IHを含むすべての熱源でご使用できます。これには、ガス、遠赤外線/ハロゲン、IHコンロが含まれます。ガラスセラミック クックトップパネルに傷をつけないよう、鍋を移動させるときは必ず持ち上げて行うようにしてください。フィスラーはこうした破損に一切責任を負いません。



火力の調節について

空焚きや脂をひいた状態で最大火力にて2分以上加熱すると、過熱状態となり、底はがれ等破損の原因になります。

遠赤外線/ハロゲンヒーターの場合：

コンロはいつも適切なサイズを使用しましょう。鍋底のサイズはコンロと同じか、それ以上の物を使用してください。

ガスの場合：

鍋をコンロの中央に置いて、炎がなべの底面からはみ出さないように使用してください。取っ手などが熱くなったり、焦げたりして破損の原因になります。

IHの場合：

コンロの中央に置いてご使用ください。鍋底のサイズはコンロと同じか、それ以上の物を使用してください。それ以下の物を使用した場合、熱源が作動しないことがあります。

※立ち上がりの火力は1400～1500Wが適当です (お使いのIHメーカーの取扱説明書でご確認ください)。適正火力より強い火力で使用した場合、高温になりすぎて底面の変形や焦げの原因になります。

使用中には、ブザーのような雑音が鳴ることがあります。この雑音は技術的な理由によるもので、コンロや鍋の欠陥を示すものではありません。

エネルギー節約のヒント

- ・ 高圧・低圧にかかわらず、調理中の圧力表示が設定以上に上昇しないように、またメインバルブから蒸気を排出したりしないように火力を調節してください。
- ・ ご使用の圧力鍋に合った適切なサイズのコンロをご使用ください。
- ・ 調理量に適したサイズの圧力鍋をご使用ください。
- ・ 鍋底に蓄積された熱を利用してください。加圧時間終了前でも、火を止め、余熱を利用して調理することができます。

6.調理のしかた



注意！

鍋内の水分が完全に蒸発することのないようにしてください。(第5章の注意を確認してください)

圧力鍋を使用すると、さまざまな方法で調理できます。

- ・ 肉料理
- ・ 煮込み料理
- ・ 野菜・根菜調理
- ・ 白米・玄米・もち米の調理
- ・ 魚料理
- ・ 焼き物・揚げ物料理 (フタなし)
- ・ 蒸し料理

DE

EN

FR

ES

IT

NL

RU

GR

TR

KO

ZH

JA

PL

CZ

SR

HR

HU

SK

SL

RO

BL

AR

- ・ 冷凍食品の調理
- ・ 保存食
- ・ ジュース
- ・ 滅菌
- ・ メニュー料理

レシピのアイデアなど詳しくは、弊社ウェブサイト(www.fissler.com)をご覧ください。

準備

レシピに従って圧力鍋に材料を入れ、フタを水平にかぶせてフタと本体を合わせます。フタ用取っ手を本体用取っ手に合わせるよう、カチッと音がするまでスライドさせます。安全レバーの表示が完全に緑になっているか確認してください。ロックしてからも多少あそびがありますが、問題ありません。

圧力の設定

図Nを参照してください。
ピタクイックは、低圧・高圧の2段階の圧力設定が可能です。低圧(リング1)と高圧(リング2)

低圧：白線1本
魚や野菜などの非常にデリケートな料理に。

高圧：白線2本
肉料理やシチューなど、すべての料理に。

強火にかける

圧力鍋を火にかけ、圧力がかかるまで強火を保ちます。
IHの場合は1400～1500W*で加熱してください。
ガスの場合は炎が底面からはみ出さないようにして下さい。本体用取っ手や補助取っ手に直接火が当たると、変形やひび割れのもとになりますので、ご注意ください。
※お使いのIHメーカーの取扱説明書でご確認ください。

圧力表示が上がり始める

図Nを参照してください。
圧力表示の白線の本数で圧力設定の判断をします。
白線が1本
低圧に達しています。
低圧で調理する場合は、白線が1本見えたら弱火に火力調整します。加圧調理中はこの白線が1本ずっと見える状態で、そしてこれを超えないように、コン口の火力を調節してください。

白線が2本
高圧に達しています。
高圧で調理する場合は、白線が2本見えたら弱火に火力調整します。加圧調理中はこの白線が2本ずっと見える状態で、そしてこれを超えないように、コン口の火力を調節してください。
白線が2本見えただ後も火力調節をせずにいると、圧力表示が上がり、シューっという音と共にバルブから蒸気が放出されます。その場合、鍋の中の水分が完全に飛んでしまう可能性がありますので、ご注意ください。

加圧時間を計る

加圧時間は、圧力表示の白線が見えたときから計ります。

- 基本：**
1. 高圧の調理時間は、従来の鍋を使って調理した場合の通常の調理時間の約1/2～1/3です。
 2. 低圧の調理時間は、高圧より50%ほど長くなります。
 3. 加圧時間は、使用する食材の量や形、大きさ、質感によって異なることがあります。

じゃがいもを茹でる場合の例：

普通の調理時間	高圧	低圧
約30分	約12分	約18分

所定の加圧時間が経過したら火をとめます。圧力鍋をコン口から離し、鍋内の圧力が完全に下がってから(次の章の注意事項を参照)、圧力鍋のフタをあけてください。

詳しい調理時間は、532ページ以降に記載されています。

7.圧力の下げ方



注意！
圧力鍋を無理に開けないでください。メインバルブの圧力表示が完全に元の位置に戻り、安全レバーを押してもフタ用取っ手の前面から蒸気が出なくなり完全に減圧してから、フタを開けてください。

フタをあける前に圧力を下げます。下げ方は3種類ありますので、調理方法によって適した方をお選びください。
豆類、スープ、シチューなど、少し泡立ちが出る食品や、じゃがいもなどデリケートな皮のついた食材を茹でる場合などには、急激な減圧を行わないようにしてください。急激な減圧をしてしまうと、食材が飛び出したり、食材の皮が破裂する危険がありますので避けてください。

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

安全レバーを使って急速に圧力を下げる

※蒸気が勢いよく放出されます。やけどににご注意ください。

図Oを参照してください。

安全バー（図A-7）を矢印の方向に軽く押し、フタ用取っ手（図A-6）の下から蒸気を放出します。圧力表示が完全に下がり、蒸気が出なくなるまで、安全バーを押したままにしてください。

そして安全バーを離し、鍋を軽く揺すったら、また安全バーを押します。蒸気が出なくなるまで、この作業を繰り返します。鍋内の圧力が減圧されると、アロマピーが下がります。これで、安全バーを完全に押すと、鍋が開きます。

参考：

鍋内に圧力が残っていると、安全バーを完全に押すことはできないようになっています。ご使用になる際の安全措置として、圧力がかかった状態で鍋のフタが誤ってあいてしまわないようにするためのものです。そのため、安全レバーを無理やり押そうとはしないようにしてください。

自然放置

火を止めた後、そのまま放置し、鍋内部の圧力をゆっくりと下げる方法です。穀類や豆類など、余熱で調理をするのに向いている食材や料理に使います。温度が下がり、中の圧力も下がると、メインバルブの圧力表示とアロマピーが下がります。調理時間が長い料理に特に適している方法です。

急冷

図Qを参照してください。

火を止めた後、鍋内部の圧力を急いで下げる方法です。圧力鍋をシンクの中に水平に置き、メインバルブの圧力表示がもとの位置に下がりきるまで、フタのステンレス部分に少量ずつ水をかけます。シンクに圧力鍋本体を移動するときは、落としたり傾けたりしないでください。このときメインバルブとアロマピーに直接水がかかると、鍋の中に水が入ったり、メインバルブや取っ手のひび割れの原因になりますのでご注意ください。

8.ご使用のあとは

洗淨

使用後には必ず、速やかに台所用中性洗剤を使って圧力鍋を洗い、汚れを落としてから乾いた布巾でふいて完全に乾かしてください。

- フタからゴムパッキンを取り外し、手で洗います。
- フタ用取っ手を取り外し、水で洗い流してください。
- 食器洗淨機をご使用の場合は、ゴムパッキン、メインバルブ、フタ用取っ手は取り外してください。

ご注意ください：

- 洗淨の際はお湯と台所用中性洗剤をご使用ください。また、洗淨用具はスポンジまたはナイロン製ブラシなど、柔らかいものをご使用ください。先のとがったものや粗いもの、鋭いものはご使用にならないようにしてください。内側や鍋底の汚れがひどい場

合は、スポンジの粗い面をご使用いただくことも可能です。

- 食材の取り残しが鍋についたまま乾燥させてしまったり、食材を鍋の中に入れたまま長時間保存したりしないようご注意ください。ステンレスに汚れが残り、表面が変色・変質するおそれがあります。
- ステンレス表面の品質を適切に保ために、定期的にお手入れをするようにしてください。白い斑点や、虹の模様の除去に適しています。
- 食器洗淨機をご使用の場合は、市販の家庭用洗剤をメーカーが推奨する用量でご使用ください。工業用洗剤や、濃度の高い洗淨剤はご使用にならないようにしてください。
- 色彩のあるホーロー装飾の調理器具を洗淨する際には、手洗いで温水で濯ぎ、柔らかいスポンジをご使用されることをおススメしております。食洗器による洗淨は非常に丹念ですが、時間の経過とともに装飾の色味に変化が生じます。

メインバルブとフタ用取っ手の取り付け・取り外し

メインバルブ（図A-4）

取り外し方：

図Rを参照してください。

固定ネジ（図A-24）を反時計回りに回して緩め、メインバルブを取り外します。固定ネジは、工具を使うことなくコインを使って緩めることができます。

取り付け方：

図Sを参照してください。

メインバルブ（1）をフタの上から所定の位置に合わせて（ボルトが中心になるよう）差し込みます。固定ネジ（2）を下から時計回りに回してきつく締めます。

フタ用取っ手（図A-9）

取り外し方：

図Tを参照してください。

フタの内側にあるフタ用固定ネジを反時計回りに回して、フタ用取っ手を取り外します。取り付け方：

図Uを参照してください。

片手でフタ用取っ手を支え、溝に正しく合わせた後、フタ用ネジを時計回りに回してきつく締めます。

保管

保管の際には、ゴムパッキンは直射日光の当たらない乾燥した清潔な冷暗所（日光や紫外線からの保護）に置いてください。ゴムパッキンを保護し、押しつぶさないように、洗淨後はフタを逆さにして鍋に置いてください。

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

9.メンテナンス



注意!

ゴムパッキン、シリコンゴムキャップ等のゴム製部品は、消耗品です。約400回(約1~2年)のご使用を目安に、定期的にフィスラーの純正交換部品と交換してください。目視できる破損状態(硬化、ひび割れ、変色、過熱や変形など)が確認できる部品や、正しく装着されていない部品がある場合は、直ちに交換してください。

製品に適した純正交換部品を使用しないと、圧力鍋の機能や安全性が失われます。ご質問や不明な点等ございましたら、弊社カスタマーサービスにお問い合わせください。

消耗部品の交換方法

ゴムパッキン (図A-23)

ゴムパッキンは加熱調理を繰り返すと劣化するため、約400 回の使用(約1~2年)を目安に新しいものと交換してください。

シリコンゴムキャップ (図A-17)

図Vを参照してください。

メインバルブをフタから取り外し、古いシリコンゴムキャップを引き抜きます。

新しいシリコンゴムキャップをフタの穴に内側からさし込みます。回してしっかりと装着されているかを確認します。

メインバルブの取り付け方(第8章を参照)

メインバルブ (図A-4)

図Wを参照してください。

固定ネジ(図A-24)を反時計回りに回して緩め、メインバルブを取り外します。固定ネジは、工具を使うことなくコインを使って緩めることができます。

取り付け方

図Sを参照してください。

メインバルブ(1)をフタの上から所定の位置に合わせて(ボルトが中心になるよう)差し込みます。固定ネジ(2)を下から時計回りに回してきつく締めます。

バルブシール (図A-19)

図Xを参照してください。

メインバルブをフタから取り外し、古いシールを引き抜きます。

新しいシールをさし込み、シールがフタの両面できれいに平らな状態になっているかを確認します。

アロマピーのOリング (図A-21)

図Iを参照してください。

取り外しと取り付けは、フタの内側で行います。ゴムパッキン(Oリングシール)が、溝にしっかりとハマるように取り付けてください。

アロマピー (図A-21)

1.取っ手をとめているビスをはずし、フタ用取っ手も取り外します。

- 2. アロマピーのOリングをはずし、アロマピーを抜きます。
- 3. 新しいアロマピーを差し込み、Oリングを装着します。
- 4. 取っ手とゴムパッキンを取り付けアロマピーを点検します。

交換部品について

部品名	鍋内径	品番
スキレット本体用補助取っ手(図Y-3)	22 cm	610-310-02-840
.....	26cm	610-710-04-840
スキレット本体用取っ手(図Y-2)	22 cm	610-300-02-850
.....	26cm	610-700-04-850
本体用補助取っ手(図Y-3)	18 cm	610-110-02-840
.....	22 cm	610-310-04-840
.....	26cm	610-710-08-840
本体用取っ手(図Y-2)	18 cm	610-100-02-850
.....	22 cm	610-300-04-850
.....	26cm	610-700-08-850
フタ用取っ手(図Y-4)	共通	600-030-11-770
フタ用取っ手 固定ネジ		
ゴムリング付き(図Y-12)	共通	600-000-00-712
ゴムパッキン(図Y-1)	18 cm	600-000-18-795
.....	22 cm	600-000-22-795
.....	26 cm	600-000-26-795
メインバルブ(図Y-5)	共通	600-030-00-700
メインバルブのOリング(図Y-8)	共通	021-641-00-780
シリコンゴムキャップ(図Y-7)	共通	020-653-00-720
安全バルブゴム(図Y-9)	共通	020-653-00-740
アロマピー(図Y-10)	共通	011-631-00-750
ゴム部品 3点セット(図Y-13):シリコンゴムキャップ、		
メインバルブのOリング、安全バルブゴム	共通	600-000-01-706

アクセサリーについて

部品名	直径	品番
穴あき蒸し器(三脚付き)(図Z-1)	18 cm	610-100-00-800
.....	22 cm	610-300-00-800
.....	26 cm	610-700-00-800
穴なし蒸し器(三脚付き)(図Z-2)	22 cm	610-300-00-820
.....	26 cm	610-700-00-820
フタ ガラス製(図Z-3)	18 cm	001-104-18-200
.....	22 cm	001-104-22-200
.....	26cm	001-104-26-200
フタ 金属製(図Z-4)	26 cm	623-000-26-700

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

上記交換部品・アクセサリーは予告なく仕様変更、廃番になることがあります。

各部品・アクセサリーはオンラインショップでもお買い求めいただけます。
www.fssler.com/jp/

10.保証

- 保証期間中に故障が発生した場合は、製品と保証書をご持参・ご掲示の上、お買い上げの販売店にご依頼いただくか、直接当社へご連絡ください。
- ご転居・ご贈答品などでお買い上げ販売店に修理をご依頼できない場合は、当社にお問い合わせください。
- 保証書は再発行いたしません。大切に保管してください。
- 保証書は、保証書内に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の故障等につきまして、お分かりにならない場合はお買い上げの販売店、または当社にお問い合わせください。

無料修理規定について

- 取扱説明書・本体注意ラベルなどの注意書にしたがって正常な使用状態で保証期間内に故障した場合には、当社が無料修理いたします。
- 保証期間内でも、次の場合は保証いたしません。(イ)保証書のご提示がない場合。
(ロ)保証書にお買い上げ年月日・お客様名・販売店名の記載がない場合、または字句を書き換えられた場合。(ハ)使用上の誤り、または不当な修理や改造による故障及び損傷。(ニ)お買い上げ後の衝撃・落下・空焚きなどによる故障及び損傷。(ホ)火災・地震・落雷・風水害その他の天災、地変・公害など外部に原因がある故障及び損傷。(ヘ)消耗部品(ゴムパッキン・シリコンゴムキャップ等のゴム製部品・アロマピー・メインバルブ・取っ手・取っ手ネジ)等が損耗し取り替えを要する場合。消耗部品は有償にて交換いたします。
- 何らかの事情で部品等が手当てできない場合には、当該品と同等の部品または商品と交換いたします。
- 保証書は日本国内においてのみ有効です。

通信販売などで製品をご購入のお客様へ

保証については、お買い上げ年月日・お客様名・販売店名を保証書に記載していただくことが条件となっております。インターネットやテレビショッピングの通信販売などで製品をご購入の場合に限り、販売店からの保証書への記載・捺印がない場合には、ご購入年月日・ご購入品目が証明される、納品書等の書類を保証書と一緒に必ず保管してください。

カスタマーサービス 問い合わせ先

フィスラー・ジャパン株式会社
〒101-0054
東京都千代田区神田錦町2-2-1
KANDA SQUARE 11F
0570-00-6171

www.fissler.com/jp

11.製品の廃棄

本製品を適切に処分することは環境の保護につながります。梱包に使用されていた段ボール箱は、古紙と一緒に捨てられます。また、本製品には、リサイクル可能な素材が多く含まれています。お住まいの地域の分別方法に従って廃棄して下さい。

12.よくあるご質問



注意!
異常を感じた際は、直ちに火を止め、使用を中止してください。圧力鍋本体が完全に冷却され、鍋内の圧力が減圧されている(第7章を参照)ことを確認してから対処してください。

故障かな、と思ったら

質問	考えられる原因	処置
沸騰すると、フタ用取っ手の下(アロマピーの付近)から蒸気が通常よりも長い時間排出される	鍋が正しく密閉されていない(安全レバーの表示が赤になっている)	フタを正しくしめてください(第4章を参照)(安全レバーの表示が緑になります)
	火力が弱い	火力を強火にしてください
	熱源の大きさが圧力鍋の大きさと合っていない	圧力鍋の大きさに適したサイズの熱源をお使いください(第5章を参照)
	フタ用取っ手が緩んでいる	フタ内側の取っ手ネジをきつく締めてください
	アロマピーまたはOリングが汚れているか、破損している	部品を洗浄するか、交換してください(第5章、第8章、第9章を参照)

質問	考えられる原因	処置
加熱中に蒸気が排出されない	鍋の中の水分量が少なすぎる	最低必要水分量(200～300ml)を加えてください(第5章を参照)
	火力が弱い	火力を強火にしてください
	圧力表示が上がりはじめる前から、フタの縁から蒸気が出る/水滴がたれる	ゴムパッキンを正しく装着されていない ゴムパッキンが汚れているか、破損している 鍋が正しく密閉されていない(安全レバーの表示が赤になっている)
圧力表示がいつになっても上がらない	アロマピーに付着物がある	付着物を取り除いてください
	水を入れ忘れている	火を止めて鍋を点検してください
	鍋の中の水分量が少なすぎる	最低必要水分量(200～300ml)を加えてください(第5章を参照)
	メインバルブが正しくしっかりと取り付けられていない	メインバルブを正しく取り付け、固定ネジをきつく締めてください(第8章を参照)
	Oリング、バルブシール、あるいはシリコンゴムキャップが取り付けられていないか、劣化している。または正しく取り付けられていない	劣化部分を交換するか、正しく取り付け直してください(第9章を参照)
メインバルブ周辺から蒸気が出る	火力が強すぎる(圧力表示が、2本目の白線よりも上昇した状態)	火力を弱め、加圧時間終了まで圧力表示(高圧は白線2本、低圧は白線1本)から上がらないように火力を調節してください

質問	考えられる原因	処置
メインバルブ周辺から蒸気が出る	メインバルブが正しくしっかりと取り付けられていない	メインバルブを正しく取り付け、固定ネジをきつく締めてください(第8章を参照)
	Oリング、バルブシール、あるいはシリコンゴムキャップが取り付けられていないか、劣化している。または正しく取り付けられていない	劣化部分を交換するか、正しく取り付け直してください(第9章を参照)
圧力表示が上がっているのに、フタ用取っ手の下(アロマピー周辺)から蒸気が出る	フタ用取っ手が緩んでいる	フタ内側の取っ手ネジをきつく締めてください
	フタ用取っ手のネジ用ゴムリング、アロマピー用Oリングが取り付けられていないか、劣化している。または正しく取り付けられていない	劣化部分を交換するか、正しく取り付け直してください(第9章を参照)
フタ用取っ手が緩んでいる	大量の蒸気が出る場合は、アロマピーが安全装置として作動している可能性があります。こうした事象は、バルブに汚れや不具合がある場合に起こります	メインバルブを取り外し、洗浄するか、交換してください(第8章を参照)
	フタ用取っ手ネジがきつく締められていない	フタ内側の取っ手ネジをきつく締めてください
鍋の取っ手が緩んでいる	取っ手用ネジがきつく締められていない	ドライバーでネジをきつく締めてください
圧力表示が上がっているのに、フタの縁から大量の蒸気が出る	ゴムパッキンが劣化している	ゴムパッキンを交換してください(第9章を参照)
	アロマピーやメインバルブが汚れているなど、問題がある際の安全装置として作動している可能性がある	フィスラー・ジャパン カスタマーサービスに点検をご依頼ください

質問	考えられる原因	処置
フタ用取っ手の丸い ロゴマークや安全バ ーの周辺から蒸気が もれる	ネジ用ゴムリングなどが劣化 している	フタ用取っ手を交換する か、フィスラー・ジャパン カス タマーサービスに点検をご 依頼ください
	フタ用取っ手ネジが緩んで いる	ネジをきつく締めてください
フタがしまりにくい/ フタをしめても安全 レバーが飛び出さ ない	フタ用取っ手や本体用取っ 手が正しく取り付けられて いない	取っ手がしっかりと取り付け られているか確認し、必要に 応じてネジをきつく締めてく ださい
	フタ用取っ手が 劣化している	フタ用取っ手を 交換してください
	ゴムパッキンが正し く装着されていない	ゴムパッキンを正しく取り 付けてください(第5章を参 照)
	鍋が正しく密閉されていない (安全レバーの表示が赤に なっている)	フタを正しくしめてください (第4章を参照)(安全レバ ーの表示が緑になります)
フタがあかない	鍋の中に圧力が残っている	圧力を抜いてください(第7 章の圧力の下げ方の項を参 照)
	アロマピーがひ っかかっている	安全バーを離しますフタ用取 っ手を少しだけ左へ動かし てください

Dziękujemy bardzo za Państwa zaufanie

i serdecznie gratulujemy zakupu nowego szybkowaru Vitaquick®. Ta nowa generacja szybkowarów firmy Fissler została opracowana w oparciu o ponad 70-letnie doświadczenie. Zarówno dawniej, jak i teraz szybkowary umożliwiają szybkie przyrządzenie smacznych potraw z zachowaniem witamin – szybkowar Vitaquick® wyznacza jednak nowe standardy pod względem obsługi i designu. Aby móc się długo cieszyć tym starannie wykonanym szybkowarem produkcji niemieckiej i osiągnąć optymalną żywotność produktu, prosimy o przestrzeganie następujących wskazówek. Życzymy wiele radości przy testowaniu różnorodnych możliwości szybkowaru Vitaquick® oraz udanego gotowania!

Spis treści

1. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	290	szybkowaru Vitaquick®	300
2. Wskazówki bezpieczeństwa	290	Przygotowanie	300
Instrukcja obsługi	290	Wybór trybu gotowania	300
Nadzór	290	Podgotowanie i odpowietrzanie	301
Bezpieczne użytkowanie szybkowaru	290	Wskaźnik gotowania	301
Bezpieczeństwo i konserwacja	291	Czasy gotowania	301
Eksplotacja szybkowaru	292	7. Odparowywanie szybkowaru Vitaquick®	302
Otwieranie szybkowaru	293	8. Czyszczenie i pielęgnacja	304
3. Opis i zalety szybkowaru Vitaquick®	293	Czyszczenie	304
4. Przed pierwszym użyciem	295	Montaż jednostki zaworu i uchwyty pokrywki	304
Otwieranie szybkowaru	295	Przechowywanie	305
Kierunek nakładania	296	9. Konserwacja i części zamienne	305
Zamykanie garnka	296	Wskazówki dotyczące wymiany części	306
Wskaźnik zamknięcia	296	Części zamienne	306
Czyszczenie	296	Wypożyczenie dodatkowe	307
5. Wskazówki dotyczące użycia	297	10. Gwarancja i serwis	308
Elementy zabezpieczające	297	Gwarancja producenta	308
Ilości napełnienia	298	Wyłączenia gwarancyjne	308
Przydatność do różnych typów kuchenek	298	Dane adresowe Punktu Obsługi Klienta	309
Regulacja palnika	299	11. Utylizacja	309
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii	299	12. Pytania i odpowiedzi	309
6. Gotowanie przy użyciu			

1. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

- Szybkowary marki Fissler są używane do szybkiego gotowania potraw, a także do zastosowań opisanych w rozdziale 6 i mogą być używane wyłącznie do tych celów. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może prowadzić do powstania zagrożeń.
- Szybkowary marki Fissler są przeznaczone wyłącznie do użytku prywatnego.
- Ponadto szybkowary marki Fissler mogą być używane wyłącznie do maksymalnej mocy kuchenki wynoszącej 3700 watów.
- Należy przestrzegać poziomów napełnienia wymienionych w rozdziale 5, aby zapewnić bezpieczne użytkowanie szybkowaru.



2. Wskazówki bezpieczeństwa

Instrukcja obsługi

- Przed przystąpieniem do pracy z szybkowarem Vitaquick® proszę przeczytać całą instrukcję obsługi. Nieprawidłowe użytkowanie może spowodować uszkodzenia.
- **Prosimy o zachowanie instrukcji obsługi przez cały okres posiadania produktu.** W przypadku zgubienia instrukcji obsługi istnieje możliwość pobrania jej z naszej strony internetowej dostępnej pod adresem www.fissler.com.
- Proszę nie przekazywać szybkowaru nikomu, kto nie zapoznał się wcześniej z instrukcją obsługi.
- Przekazując szybkowar osobom trzecim, należy dołączyć instrukcję obsługi.

Nadzór

- Nigdy nie używać szybkowaru w pobliżu dzieci.
- Proszę nigdy nie pozostawiać szybkowaru bez nadzoru. Dopływ energii należy wyregulować tak, aby wskaźnik gotowania nie znalazł się ponad drugim rowkiem. Jeśli dopływ energii nie zostanie zmniejszony, 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.

Bezpieczne użytkowanie szybkowaru

- Szybkowaru bądź patelni szybkowarowej nigdy nie używać w piekarniku. Wysokie temperatury spowodują uszkodzenie uchwytów, zaworów i

elementów zabezpieczających.

- Smażenie w szybkowarze musi zawsze odbywać się bez pokrywy, a szybkowar może być wypełniony tłuszczem maksymalnie do połowy. Nigdy nie smażyć pod ciśnieniem!
- 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 musu jabłkowego i kompotów, ponieważ często dochodzi tu do powstawania pęcherzyków powietrza, które rozpryskują się podczas otwierania i mogą powodować poparzenia.
- Gdy mięso jest gotowane w szybkowarze, w mięsie powstaje nadciśnienie. Po otwarciu szybkowaru należy odczekać, aby mięso odpoczęło przed nakłuciem lub przesunięciem, aby uniknąć poparzeń.

Bezpieczeństwo i konserwacja

- Szybkowar należy użytkować wyłącznie z oryginalnymi i w pełni sprawnymi częściami marki Fissler. Proszę stosować wyłącznie oryginalne części zamienne Fissler. W szczególności należy używać tylko garnków i pokrywek z tego samego modelu oraz innych części zamiennych w wersji przewidzianej dla Państwa urządzenia. (patrz rozdział 9). Nieprzestrzeganie tego zalecenia wpływa negatywnie na poprawne funkcjonowanie oraz bezpieczeństwo szybkowaru.
- Przed każdym użyciem należy się upewnić, że wszystkie zawory oraz elementy zabezpieczające są nienuszkodzone, 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 zużywające się, jak pierścień uszczelniający i inne części gumowe należy wymieniać regularnie po maks. 400 cyklach gotowania lub najpóźniej po 2 latach, stosując oryginalne części zamienne Fissler. Części z widocznymi uszkodzeniami (np. pęknięcia, przebarwienia lub odkształcenia) lub części, które nie są prawidłowo dopasowane, należy niezwłocznie wymienić. Nieprzestrzeganie tego zalecenia wpływa negatywnie na poprawne funkcjonowanie oraz bezpieczeństwo szybkowaru.
- Dla własnego bezpieczeństwa należy natychmiast ponownie dokręcić wszelkie poluzowane śruby.
- Ponadto pęknięte lub uszkodzone uchwyty plastikowe należy

natychmiast wymienić na oryginalne części zamienne marki Fissler.

Wskazówki dot. naprawy:

Niewielkie naprawy mogą być wykonywane samodzielnie:

- Wymiana elementów podlegających zużyciu (pierścień uszczelniający, zawór, element Euromatic lub uchwyty).
- Dokręcanie śrub.

W przypadku konieczności przeprowadzenia innych napraw prosimy o kontakt z działem obsługi klienta firmy Fissler.
(patrz rozdział 10)

Eksplatacja 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.
- Nigdy nie podgrzewać szybkowaru bez cieczy, ponieważ w wyniku przegrzania może dojść do uszkodzenia urządzenia, zaworów, elementów zabezpieczających oraz palnika. W takim przypadku nie należy dalej użytkować szybkowaru, ponieważ działanie elementów zabezpieczających nie jest już zagwarantowane. Oddać szybkowar do kontroli do Punktu 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. Przewietrzyć pomieszczenie.
- Nigdy nie napełniać szybkowaru powyżej $\frac{3}{4}$ jego pojemności (patrz oznakowanie „max”, odpowiada zawartości użytkowej). W przypadku produktów żywnościowych, które ulegają spienieniu lub spęcznieniu podczas gotowania (np. ryż, rosół lub suszone warzywa), szybkowar należy napełniać maksymalnie do połowy jego pojemności (patrz oznakowanie „ $\frac{1}{2}$ ”).
- Podczas gotowania fasoli i innych roślin strączkowych szybkowar należy napełniać tylko do oznakowania $\frac{1}{3}$, ponieważ ich cienka skórka może łatwo unieść się i zatkać zawory.
- 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

- Szybkowar 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.



OSTRZEŻENIE!

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.
(patrz rozdział 10).

3. Opis oraz zalety szybkowaru Vitaquick®

Patrz Rysunek A

1. 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 trójnożu

2. Uchwyt przeciwnastawny

- z głębokim rowkiem uchwytnym umożliwiającym bezpieczne przenoszenie

3. Otwory wylotu pary (jednostka zaworu)

- przy przekroczeniu stopnia gotowania

4. Jednostka zaworu

- ze wskaźnikiem gotowania
- z zaworem automatycznego ograniczenia ciśnienia (regulator ciśnienia)
- zdejmowana, dla prostego czyszczenia

5. Duży wskaźnik gotowania

- z oznaczeniami do regulacji poziomu oszczędnego i ekspresowego

6. Otwory wylotu pary (uchwyt pokrywki)

- przy podgotowywaniu
- przy uruchomieniu się Euromatic
- przy odparowywaniu poprzez przycisk obsługowy

7. Przycisk obsługowy

- do otwierania i odparowywania szybkowaru

8. Wskaźnik zamknięcia

- wskazuje, czy szybkowar jest prawidłowo zamknięty

9. Uchwyt pokrywki

- zdejmowany, dla prostego czyszczenia

10. Skala pomiarowa z oznakowaniem stanu napełnienia

- z oznakowaniem „min” wskazującym minimalną ilość napełnienia cieczą
- z oznakowaniem „max”- wskazującym maksymalną ilość napełnienia przy gotowaniu normalnych produktów
- z oznakowaniem „½”- wskazującym maksymalną ilość napełnienia przy gotowaniu produktów o zwiększającej się objętości
- z oznakowaniem $\frac{1}{3}$ - wskazującym maksymalną ilość napełnienia przy gotowaniu fasoli i roślin strączkowych

11. Uchwyt garnka szybkowaru

- o właściwościach antypoślizgowych do bezpiecznego trzymania

12. Punkt do kierunku nakładania

- do nakładania pokrywki

13. Ochrona przeciwogniowa

- chroni uchwyty przy zastosowaniu na kuchenkach gazowych

14. Kierunek nakładania

- do pozycjonowania pokrywki

15. Stożkowy korpus szybkowaru

- do układania (w stos) także garnków o takiej samej średnicy

16. Spód Superthermic /spód do wszystkich kuchenek CookStar® (w zależności od modelu)

- dla optymalnych właściwości termicznych na wszystkich rodzajach kuchenek, łącznie z indukcją

17. Membrana

- do uszczelnienia wskaźnika gotowania

18. Uszczelka gniazda zaworu

- do uszczelniania zaworu bezpieczeństwa

19. Oring do jednostki zaworu

- do uszczelniania jednostki zaworu

20. Krawędź bezpieczeństwa (element zabezpieczający)

- zapobiega zwiększaniu ciśnienia przy nieprawidłowo zamkniętym garnku

21. Fissler Euromatic (element zabezpieczający)

- do automatycznego podgotowywania

- zapobiega zwiększaniu ciśnienia przy nieprawidłowo zamkniętym garnku
- ogranicza automatycznie ciśnienie
- zapobiega otwarciu szybkowaru, dopóki panuje w nim ciśnienie.

22. Śruba mocująca do uchwytu pokrywki

- z możliwością obsługi bez narzędzi
- z uszczelką płaską, zamocowaną w pokrywce

23. Pierścień uszczelniający (element zabezpieczający)

- z wysokiej jakości silikonu
- z kieszeniami bezpieczeństwa, w celu ograniczenia ciśnienia

24. Śruba do mocowania jednostki zaworu

- ze szczeliną na monetę, łatwy demontaż bez narzędzi

Patrz rysunek B/B1

- Zawartość nominalna (nie odpowiada zawartości użytkowej)
- Znak CE (informuje o zgodności urządzenia z dyrektywą o urządzeniach ciśnieniowych)
- Maksymalne ciśnienie robocze (maksymalne dopuszczalne odparowywanie wentylu zaworu)
- Data produkcji (tydzień kalendarzowy/ rok)
- PC > opisuje ciśnienie robocze gotowania, patrz rozdział 6 „Wybór trybu gotowania”
- PS > opisuje maksymalne dopuszczalne ciśnienie

Patrz rysunek B2

Norma (deklaruje zgodność urządzenia z GB 15066-2004, dotyczy tylko Chin)

- typ toczenia
- wielowarstwowa konstrukcja kompozytowa dna
- średnica wewnętrzna
- zawartość nominalna (nie odpowiada zawartości użytkowej)
- nominalny zakres ciśnienia roboczego / nominalny zakres ciśnienia
- numer normy GB 15066-2004

4. Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem należy zapoznać się z zasadą działania szybkowaru i ze sposobem jego obsługi oraz sprawdzić, czy zakres dostawy jest kompletny (patrz rysunek A). W przypadku niektórych urządzeń wkład jest przedstawiony jako urządzenie dodatkowe.

Otwieranie szybkowaru

Patrz Rysunek C

Proszę nacisnąć przycisk obsługowy (rys. A-7) na uchwycie pokrywki w kierunku oznaczonym strzałką i przekręcić pokrywkę do oporu w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara (w prawo). Teraz można zdjąć pokrywkę.

Kierunek nakładania

Na pokrywce znajduje się koło (rys. A-14), a elementem przeciwnym do niego czerwony punkt (rys. A-12) w uchwycie garnka. Służy to do łatwego nakładania pokrywki.

Zamykanie garnka

Patrz rysunek D

Proszę nałożyć pokrywkę, trzymając ją lekko skośnie, wyrównać do siebie punkty wskazujące kierunek nakładania, a następnie obniżyć pokrywkę. Prawidłowa pozycja nakładania pokrywki jest oznaczona dodatkowo symbolem koła na pokrywce oraz przez czerwone punkty na uchwycie garnka. Jeśli punkty te są położone dokładnie naprzeciwko siebie, to można nałożyć pokrywkę.

Patrz rysunek E

W celu zamknięcia, pokrywkę należy obrócić zgodnie z ruchem wskazówek zegara (w lewo) 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-8) w uchwycie pokrywki: zielony: garnek jest prawidłowo zamknięty i gotowy do eksploatacji. czerwony: garnek 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 ewent. kurz i inne małe zabrudzenia.

Proponujemy pielęgnację garnków oraz pokrywki wyłącznie produktami do pielęgnacji części stalowych. Dzięki temu stal szlachetna nabierze większej odporności na działanie soli oraz kwaśnych potraw. Pozostałości po oczyszczeniu należy gruntownie spłukać wodą. Powtórzyć czynność jeśli

zachodzi taka potrzeba optyczna w wyniku zmiany wyglądu powierzchni stali nierdzewnej.

5. Wskazówki dotyczące użycia

Elementy zabezpieczające

Szybkwiar Vitaquick® jest wyposażony w różne elementy, które w sposób całkowicie automatyczny dbają o bezpieczeństwo szybkwiaru. Przed każdym użyciem należy sprawdzać poprawność funkcjonowania niżej wymienionych elementów zabezpieczających. Nigdy nie dokonywać zmian w tych elementach. Przed rozpoczęciem gotowania należy upewnić się, że jednostka zaworu i uchwyt pokrywki zostały prawidłowo zamontowane i mocno przylegają. Odpowiednie wskazówki można znaleźć w rozdziale 8.

Jednostka zaworu (rys. A-4)

Patrz rysunek G

Zdjąć jednostkę zaworu z pokrywki. Sprawdzić poprzez dotknięcie palcem, czy wskaźnik gotowania (1) oraz korpus zaworu (2) poruszają się bez oporu i wracają do pozycji wyjściowej.

Euromatic (rys. A-21)

Patrz rysunek H+I

Proszę się upewnić, że Euromatic jest czysty i że ma w pokrywce swobodę ruchu.

Uszczelka oring musi znajdować się w całkowicie w przewidzianym do tego celu nacięciu.

Patrz rysunek J

Naciskając palcem, skontrolować, czy biała kula w Euromatic ma swobodę ruchu oraz czy sprężynuje.

Pierścień uszczelniający (rys. A-23) i krawędź bezpieczeństwa (rys. A-20)

Patrz rysunek K

Proszę sprawdzić, czy pierścień uszczelniający oraz krawędź pokrywki są czyste, czy pierścień uszczelniający jest nieuszkodzony i czy krawędź bezpieczeństwa (1) ma swobodę ruchu.

Pierścień uszczelniający należy włożyć tak, aby całkowicie płasko przylegał na wewnętrznej stronie pokrywki poniżej części krawędzi wygiętej do wewnątrz (2). Pierścień uszczelniający musi przylegać przed krawędzią bezpieczeństwa, tzn. musi być odcisnięty od krawędzi pokrywki.

Ilości napełnienia



OSTRZEŻENIE!

Nigdy nie należy eksploatować szybkowaru bez tej minimalnej ilości cieczy. Proszę zwracać uwagę na to, aby płyn nigdy całkowicie nie wyparował z szybkowaru! W przypadku nieprzestrzegania tej uwagi może dojść do przypalenia gotowanych produktów i do uszkodzeń uchwytów, zaworów oraz elementów zabezpieczających garnka. W takim przypadku nie należy dalej użytkować szybkowaru, ponieważ działanie zaworów oraz elementów zabezpieczających nie jest już zagwarantowane. Oddać szybkokar do kontroli do Punktu Obsługi Klienta firmy Fissler.

Patrz rysunek L

Podczas gotowania w szybkowarze należy przestrzegać następujących informacji dotyczących ilości napełnienia.

Dla łatwego dozowania w garnku znajduje się skala (min/max).

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.

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

Aby zagwarantować bezpieczeństwo działania, szybkokar można napełnić maksymalnie do $\frac{2}{3}$ jego pojemności (objętość użytkowa). (patrz oznakowanie „max”).

$\frac{1}{2}$

W przypadku produktów żywnościowych, które ulegają spienieniu lub spęcznieniu podczas gotowania, jak np. ryż, rosół lub suszone warzywa, szybkokar należy napełniać maksymalnie do połowy jego pojemności (patrz oznakowanie „ $\frac{1}{2}$ ”).

$\frac{1}{3}$

Podczas gotowania fasoli i innych roślin strączkowych szybkokar należy napełniać tylko do oznakowania $\frac{1}{3}$ (patrz oznakowanie $\frac{1}{3}$), ponieważ ich cienka skórka może łatwo unieść się i zatkać zawory.

Przydatność do różnych typów kuchenek

Szybkowary marki Fissler nadają się do wszystkich rodzajów kuchenek.

Tj. kuchenki gazowe, a także kuchenki indukcyjne z płytą elektryczną/z masy/z ceramiki szklanej.

Aby uniknąć zadrapań płyty z ceramiki szklanej, w celu przesunięcia naczynia kuchennego zawsze należy je podnieść. Fissler nie przejmuje odpowiedzialności za powstałe wskutek tego szkody.



Regulacja palnika

Otwarty szybkokar – 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.

Masa/ceramika szklana (promieniowanie/halogen):

Płyta kuchenki powinna odpowiadać średnicy dna garnka lub też powinna być mniejsza.

Kuchenska gazowa:

Ustawić garnek na środku i unikać zbyt dużego płomienia, ponieważ spowoduje to uszkodzenie plastikowych uchwytów.

Indukcja:

Garnek zawsze ustawiać na środku 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 przechodził za oznakowanie danego stopnia gotowania i aby zawór nie zaczął odparowywać.
- Używać palnika o odpowiedniej wielkości (patrz informacje powyżej).
- Wielkość garnka wybierać odpowiednio do ilości gotowanych produktów.
- Wykorzystywać skumulowane ciepło dno garnka. Palnik wyłączać przed upływem czasu gotowania, aby wykorzystać czas schłodzenia.

6. Gotowanie przy użyciu szybkowaru Vitaquick®



OSTRZEŻENIE!

Proszę zwracać uwagę na to, aby płyn nigdy całkowicie nie wyparował z szybkowaru! (porównaj wskazówki w rozdziale 5)

Szybkowar umożliwia różnorakie sposoby gotowania:

- Duszenie mięsa
- Zupy i dania „z jednego garnka”
- Warzywa i ziemniaki
- Przyrządzanie ryżu
- Przyrządzanie ryb
- Smażenie (bez pokrywki)
- Gotowanie na parze
- Przyrządzanie mrożonek
- Wekowanie
- Przyrządzanie soku
- Sterylizacja
- Gotowanie menu

Więcej informacji oraz przepisów kuchennych znajdą Państwo pod adresem www.fissler.com

Przygotowanie

Proszę włożyć do szybkowaru składniki zgodnie z przepisem. Należy zwrócić uwagę na zalecane ilości napełnienia (patrz rozdział 5). Proszę nałożyć pokrywę i zamknąć garnek. Jeśli wskaźnik zamknięcia (rys. A-8) na uchwycie pokrywki wskazuje kolor zielony, garnek jest gotowy do gotowania (rozdział 4).

Wybór trybu gotowania

Patrz rysunek N
Korzystając z szybkowaru Vitaquick® można wybrać dwa tryby gotowania: tryb ekonomiczny (1. pierścień) i tryb ekspresowy (2. pierścień).

Tryb gotowania 1 (1. pierścień), ok. 109°C (tryb ekonomiczny)
(ciśnienie robocze 40 kPa)

Dla potraw bardzo delikatnych, takich jak mięso i ryby

Tryb gotowania 2 (2. pierścień), ok. 117°C (tryb ekspresowy)
(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. Spód uchwytu pokrywki (rys. A-6) wydobywa się para, 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-5) zaczyna podnosić się.

Wskaźnik gotowania

Patrz rysunek N
Wskaźnik gotowania wskazuje za pomocą dwóch oznaczeń (białe pierścienie) osiągnięcie danego stopnia gotowania.

Pierwszy pierścień:

tryb gotowania 1 (tryb ekonomiczny) został osiągnięty. Aby gotować w trybie ekonomicznym, należy krótko przed tym, aż stanie się widoczny biały pierścień, zredukować dopływ energii. Kuchenkę należy ustawić tak, aby podczas całego procesu gotowania ten pierwszy pierścień pozostał widoczny, ale nie był przekroczony.

Drugi pierścień:

tryb gotowania 2 (tryb ekspresowy) został osiągnięty. Aby gotować w trybie szybkim, należy zredukować dopływ energii zaraz po tym, jak stanie się widoczny biały pierścień. Kuchenkę należy ustawić tak, aby podczas całego procesu gotowania ten drugi biały pierścień pozostał widoczny, ale nie był przekroczony. Jeśli wskaźnik gotowania będzie dalej się podnosił po pojawieniu się drugiego pierścienia, słyszalne będzie syczenie, a z zaworu wydobędzie się para. Dopływ gorąca jest w tym przypadku za wysoki i należy go zredukować, w innym razie ciecz w garnku wyparuje.

Czasy gotowania

Czas gotowania mierzony jest od momentu osiągnięcia wybranego trybu gotowania (pierwszy lub drugi biały pierścień).

Podstawowe zasady:

1. tryb gotowania 2 odpowiada ok. ½ do ⅔ normalnego czasu gotowania przy użyciu zwykłego garnka.
2. tryb gotowania 1 jest o ok. 50% dłuższy niż tryb gotowania 2.
3. 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.

Dalsze informacje dotyczące czasu gotowania znajdą Państwo poczynawszy od str. 532.

7. Odparowywanie szybkowaru Vitaquick®



OSTRZEŻENIE!

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.

Istnieją 3 możliwości całkowitego zredukowania ciśnienia w szybkowarze Fissler

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 1

Szybkie odparowywanie poprzez uruchomienia przycisku obsługowego
Patrz rysunek O

Po lekkim wciśnięciu przycisku obsługowego (rys. A-7) w kierunku zgodnym ze strzałką, spod uchwytu pokrywy (rys. A-6) 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, Euromatic 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 wyeliminować ewentualnie występujące 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 uchwycie pokrywy i jednostce zaworu), 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. Czyszczenie i pielęgnacja

Czyszczenie

Po każdym użyciu szybkowar należy wyczyścić.

- Zdjąć pierścień uszczelniający z pokrywki i umyć ręcznie.
- Zdjąć jednostkę zaworu i przetrzeć wilgotną szmatką.
- Zdjąć uchwyt pokrywki i opłukać pod bieżącą wodą.
- Garnek, pokrywkę (bez pierścienia uszczelniającego, jednostki zaworu i uchwytu 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 szorsteczki. 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 szlachetnej w dobrym stanie należy regularnie stosować środek do pielęgnacji stali szlachetnej. Nadaje się on znakomicie do usuwania białych lub tęczyowych przebarwień oraz nalotów.
- W przypadku mycia w zmywarce do naczyń należy stosować tylko dostępne w sprzedaży produkty do użytku domowego, w dawce zalecanej przez producenta; nie należy stosować środków czyszczących dla przemysłu i detergentów o wysokim stężeniu.
- W przypadku czyszczenia dekorowanych naczyń kuchennych z kolorowym dekolorem z emalii zalecamy czyszczenie ręczne przy użyciu gorącej wody z płynem do mycia naczyń i miękkiej gąbki. Czyszczenie w zmywarce jest znacznie bardziej agresywne, przez co z czasem pojawiają się na dekorze zmiany koloru.

Montaż jednostki zaworu i uchwytu pokrywki

Jednostka zaworu (rys. A-4)

Zdejmowanie:

Patrz rysunek R

Poluzować śrubę mocującą (rys. A-24) kręcąc nią w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, a następnie zdjąć jednostkę zaworu. Śrubę mocującą można wykręcić bez narzędzi za pomocą monety.

Montaż:

Patrz rysunek S

Osadzić jednostkę zaworu (1) od góry w pokrywce w przewidzianym ku temu miejscu (na środku bolca), nakręcić śrubę mocującą od dołu (2) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i mocno dokręcić.

Uchwyt pokrywki (rys. A-9)

Zdejmowanie:

Patrz rysunek T

Zdjąć uchwyt pokrywki, kręcąc śrubą mocującą (rys. A-22) znajdującą się na wewnętrznej stronie pokrywki w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Montaż:

Patrz rysunek U

Wziąć uchwyt pokrywki do ręki i nałożyć pokrywkę 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 pokrywkę na garnku spodem do góry, aby nie powodować ściśnięcia pierścienia.

9. Konserwacja i części zamienne



OSTRZEŻENIE!

Części podlegające naturalnemu zużyciu, takie jak pierścień uszczelniający lub inne części gumowe należy wymieniać regularnie, po ok. 400 cyklach gotowania lub najpóźniej po 2 latach, stosując oryginalne części zamienne firmy Fissler. Części z widocznymi uszkodzeniami (np. stwardnienia, pęknięcia, przebarwienia lub odkształcenia) lub części, które nie są prawidłowo dopasowane, należy niezwłocznie wymienić.

Nieprzestrzeganie tego zalecenia wpływa negatywnie na poprawne funkcjonowanie oraz bezpieczeństwo szybkowaru. **W przypadku pytań prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta lub personelem specjalistycznego sklepu.**

Wskazówki dotyczące wymiany części

Pierścień uszczelniający (rys. A-23)

Patrz rozdział 5.

Membrana (rys. A-17)

Patrz rysunek V

Należy oddzielić jednostkę zaworu od pokrywki i zdjąć starą membranę. Włożyć nową membranę od wewnątrz w otwór pokrywki. Sprawdzić właściwe osadzenie ruchem obrotowym.

Zamontować jednostkę zaworu (patrz rozdział 8)

Jednostka zaworu (rys. A-4)

Patrz rysunek W

Poluzować śrubę mocującą (rys. A-24) kręcąc nią w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, a następnie zdjąć jednostkę zaworu. Śrubę mocującą można wykręcić bez narzędzi za pomocą monety.

Montaż

Patrz rysunek S

Osadzić jednostkę zaworu (1) od góry w pokrywce w przewidzianym ku temu miejscu (na środku bolca), nakręcić śrubę mocującą od dołu (2) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i mocno dokręcić.

Uszczelka gniazda zaworu (rys. A-19)

Patrz rysunek X

Należy oddzielić jednostkę zaworu i zdjąć starą uszczelkę.

Nałożyć nową uszczelkę i upewnić się, że przylega ona dokładnie i płasko do obu stron pokrywki.

Uszczelka oring elementu zabezpieczającego Euromatic (rys. A-21)

Patrz rysunek I

Demontaż i montaż następuje po wewnętrznej stronie pokrywki.

Proszę zwrócić uwagę na to, aby uszczelka znalazła się całkowicie w przewidzianym do tego nacięciu.

Euromatic (rys. A-21)

Aby zdemontować lub zamontować element zabezpieczający Euromatic, należy najpierw zdjąć uchwyt pokrywki. W tym celu wystarczy odkręcić śrubę znajdującą się od spodu pokrywki. Aby wyjąć Euromatic z pokrywki, 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 pokrywki. Następnie należy w opisany powyżej sposób założyć uszczelkę oring.

Części zamienne

Części zamienne..... Średnica Numer artykułu

Uchwyt przeciwny do patelni

szybkowarowej (rys. Y-3) 22 cm..... 610-310-02-840

..... 26 cm.....	610-710-04-840
Uchwyt do patelni szybkowarowej	
(rys. Y-2).....	22 cm..... 610-300-02-850
.....	26 cm..... 610-700-04-850
Uchwyt przeciwny do szybkowaru	
(rys. Y-3).....	18 cm 610-110-02-840
.....	22 cm..... 610-310-04-840
.....	26 cm..... 610-710-08-840
Uchwyt do szybkowaru (rys. Y-2).....	18 cm 610-100-02-850
.....	22 cm..... 610-300-04-850
.....	26 cm..... 610-700-08-850
Uchwyt pokrywki (rys. Y-4)	wszystkie..... 600-030-11-770
Śruba mocująca do uchwytu pokrywki,	
z uszczelką płaską (rys. Y-12)	wszystkie..... 600-000-00-712
Pierścień uszczelniający (rys. Y-1)	18 cm 600-000-18-795
.....	22 cm..... 600-000-22-795
.....	26 cm..... 600-000-26-795
Jednostka zaworu (rys. Y-5)	wszystkie..... 600-030-00-700
O-ring do zaworu bezpieczeństwa	
(rys. Y-8).....	wszystkie..... 021-641-00-780
Membrana (rys. Y-7).....	wszystkie..... 020-653-00-720
Uszczelka gniazda zaworu (rys. Y-9).....	wszystkie..... 020-653-00-740
Euromatic kompletny (rys. Y-10).....	wszystkie..... 011-631-00-750
Zestaw uszczelek (rys. Y-13): membrana,	
uszczelka o-ring dla zaworu bezpie-	
czeństwa, uszczelka gniazda zaworu	wszystkie..... 600-000-01-706

Wypożyczenie dodatkowe

Wyposażenie dodatkowe	Średnica	Numer artykułu
Wkład z otworami (łącznie z trójnogiem)		
(rys. Z-1).....	18 cm	610-100-00-800
.....	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
Pokrywka dodatkowa, szkło (rys. Z-3).....	18 cm	001-104-18-200
.....	22 cm.....	001-104-22-200
.....	26 cm.....	001-104-26-200
Pokrywka dodatkowa, metal (rys. Z-4).....	26 cm.....	623-000-26-700

Wszystkie części zamienne i wyposażenie dodatkowe mogą Państwo zakupić w sklepach prowadzących sprzedaż urządzeń firmy Fissler. Pomocą

służy Państwu również Dział Obsługi Klienta (adres patrz rozdział 10).

Listę naszych partnerów handlowych jak i dalsze informacje znajdują Państwo na stronie internetowej www.fissler.com

10. Gwarancja i 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 koniec poddawana surowej kontroli końcowej. Dlatego na wszystkie nasze poniższe produkty marki Fissler udzielamy gwarancji zgodnie z poniższymi postanowieniami gwarancyjnymi, licząc od daty zakupu, niezależnie od kraju, w którym nabyli Państwo ten produkt Fissler. Gwarantujemy, że te produkty Fissler są wolne od wad materiałowych lub produkcyjnych. Oprócz gwarancji przysługują Państwu prawne zapewnienia zgodności towaru z umową, które nie są ograniczone gwarancją.

Gwarancja producenta

Na wszystkie nasze szybkozary udzielimy 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 (patrz adres poniżej). W przypadku roszczenia gwarancyjnego Fissler naprawi produkt lub dostarczy odpowiedni zamiennik według własnego uznania i na własny koszt.

Roszczenia z tytułu tej gwarancji mogą być składane tylko wówczas, tylko jeśli

- produkt nie wykazuje uszkodzeń ani śladów zużycia spowodowanych użytkowaniem niezgodnym z jego normalnym przeznaczeniem i/lub użytkowaniem niezgodnym ze specyfikacjami zawartymi w instrukcji użytkowania,
- produkt nie wykazuje cech, które można by przypisać niewłaściwie przeprowadzonym naprawom lub niewłaściwym wpływom chemicznym lub fizycznym na powierzchnię produktu,
- w produkcie nie zainstalowano żadnych akcesoriów lub zainstalowano części zamienne/akcesoria autoryzowane przez producenta.

Wyłączenia gwarancyjne

W przypadku szybkozary z serii Vitaquick® gwarancja nie obejmuje wszelkich elementów podlegających naturalnemu zużyciu.

Na przykład:

- pierścień uszczelniający (rys. Y-1)
- uszczelka zaworu bezpieczeństwa (rys. Y-8)
- uszczelka gniazda zaworu (rys. Y-9)
- membrana (rys. Y-7)
- uszczelka oring elementu zabezpieczającego Euromatic (rys. Y-11)
- uszczelka płaska do śruby mocującej uchwytu do pokrywki (rys. Y-12)

Gwarancja nie obejmuje wad spowodowanych:

- nieodpowiednim i nieprawidłowym użytkowaniem produktu
- wadliwym lub niedbałym obchodzeniem się z produktem
- nieprawidłowo wykonanymi naprawami
- zastosowaniem części zamiennych i wyposażenia dodatkowego niezgodnych z oryginalnymi
- chemicznym lub mechanicznym uszkodzeniem powierzchni produktu
- przebarwieniami na uchwytach w wyniku mycia w zmywarce
- niezastosowaniem się do niniejszej instrukcji obsługi

Dane adresowe Punktu Obsługi Klienta

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

Dalsze informacje znajdują Państwo na stronie internetowej www.fissler.com

11. Utylizacja

Zachęcamy do wkładu w ochronę środowiska! Karton można wyrzucić razem z makulaturą. Z uwagi na fakt, że urządzenie zawiera wiele materiałów nadających się do ponownego użycia lub recyklingu, należy je oddać do punktu zbiórki odpadów w Państwa mieście lub gminie (centrum recyklingu) w celu utylizacji.

12. Pytania i odpowiedzi



OSTRZEŻENIE!

Przed próbą usunięcia usterki należy wyłączyć kuchenkę i pozostawić szybkozary do ostygnięcia i zredukowania panującego w nim ciśnienia (patrz rozdział 7).

Pytanie	Możliwa przyczyna	Usuwanie przyczyny zakłócenia
Podczas podgotowywania pod uchwytem pokrywki (przy Euromatic) para wydobywa się dłużej niż zwykle	Garnek nie jest prawidłowo zamknięty. (Wskaźnik gotowania na uchwycie pokrywki pokazuje kolor czerwony).	Zamknąć prawidłowo garnek. (Patrz rozdział 4) (Wskaźnik gotowania na uchwycie pokrywki pokazuje kolor zielony.)
	Dopływ energii jest za mały.	Należy nastawić źródło grzania na maksymalną moc.
	Wielkość palnika płyty nie pasuje do dolnej średnicy szybkowaru.	Postawić szybkowar na płytce o odpowiedniej wielkości. (patrz rozdział 5)
	Uchwyt pokrywki jest luźny.	Przykręcić do spodu pokrywki śrubę mocującą uchwytu pokrywki.
	Fissler Euromatic lub jego uszczelka oring są zanieczyszczone bądź uszkodzone.	Części wyczyścić lub wymienić. (patrz rozdział 5, 8, 9)
Podczas podgotowywania nie wydostaje się para.	Do garnka wlano zbyt małą ilość płynu.	Wlać minimalną ilość płynu (200-300 ml). (patrz rozdział 5)
	Dopływ energii jest za mały.	Należy nastawić źródło grzania na maksymalną moc.

Pytanie	Możliwa przyczyna	Usuwanie przyczyny zakłócenia
Para i/lub krople wody wydostają się spod krawędzi pokrywki, zanim zaczniesz podnosić się wskaźnik gotowania.	Pierścień uszczelniający nie został prawidłowo nałożony.	Nałożyć prawidłowo pierścień uszczelniający. (patrz rozdział 5)
	Pierścień uszczelniający jest zanieczyszczony lub uszkodzony.	Wyczyścić lub wymienić pierścień uszczelniający.
	Garnek nie jest prawidłowo zamknięty. (Wskaźnik gotowania na uchwycie pokrywki pokazuje kolor czerwony).	Zamknąć prawidłowo garnek. (patrz rozdział 4) (wskaźnik gotowania na uchwycie pokrywki pokazuje kolor zielony.)
Wskaźnik gotowania nie podnosi się.	Para wydostaje się spod uchwytu pokrywki.	Patrz wyżej.
	Para wydostaje się spod krawędzi pokrywki.	Patrz wyżej.
	Do garnka wlano zbyt małą ilość płynu.	Wlać minimalną ilość płynu (200-300 ml). (patrz rozdział 5)
	Jednostka zaworu nie jest prawidłowo i mocno przykręcona.	Jednostkę zaworu prawidłowo osadzić i skręcić mocno ze śrubą mocującą. (patrz rozdział 8)
	Brakuje oringa, uszczelki gniazda zaworu lub membrany, bądź są one uszkodzone lub źle zamontowane.	Należy wymienić odpowiednią uszczelkę lub zamontować ją prawidłowo. (patrz rozdział 9)

Pytanie	Możliwa przyczyna	Usuwanie przyczyny zakłócenia
Para wydostaje się z jednostki zaworu.	Temperatura jest zbyt wysoka. (wskaźnik gotowania podniósł się wyżej niż do drugiego białego pierścienia)	Zmniejszyć dopływ energii. Należy regulować dopływ energii w ten sposób, aby wskaźnik gotowania przez cały czas gotowania nie podnosił się powyżej oznaczenia danego poziomu gotowania (pierwszy lub drugi biały pierścień). (Patrz rozdział 5)
	Jednostka zaworu nie jest prawidłowo i mocno przykręcona.	Jednostkę zaworu prawidłowo osadzić i skręcić mocno ze śrubą mocującą. (patrz rozdział 8)
	Brakuje oringa, uszczelki gniazda zaworu lub membrany, bądź są one uszkodzone lub źle zamontowane.	Należy wymienić odpowiednią uszczelkę lub zamontować ją prawidłowo. (patrz rozdział 9)
Spod uchwytu pokrywki (przy Euromatic) wydostaje się para, mimo że wskaźnik gotowania już się uniół.	Uchwyt pokrywki jest luźny.	Przykręcić do spodu pokrywki śrubę mocującą uchwytu pokrywki.
	Brakuje uszczelki płaskiej do śruby mocującej uchwytu pokrywki lub uszczelki oring elementu zabezpieczającego Euromatic, bądź są one uszkodzone lub źle zamontowane.	Należy wymienić odpowiednią uszczelkę lub zamontować ją prawidłowo. (zob. rozdział 9)

Pytanie	Możliwa przyczyna	Usuwanie przyczyny zakłócenia
Spod uchwytu pokrywki (przy Euromatic) wydostaje się para, mimo że wskaźnik gotowania już się uniół.	Wydostawanie się dużej ilości pary może być reakcją elementu zabezpieczającego Euromatic. Dzieje się tak wtedy, jeśli zawór bezpieczeństwa jest zanieczyszczony lub uszkodzony.	Jednostkę zaworu zdemontować i wyczyścić lub wymienić na nową. (patrz rozdział 8)
Uchwyt pokrywki jest luźny.	Śruba mocująca nie jest dokręcona.	Przykręcić do spodu pokrywki śrubę mocującą uchwytu pokrywki.
Uchwyty na garnku są luźne.	Śruby uchwytów nie są dokręcone.	Dokręcić śruby za pomocą śrubokrętu.
Spod krawędzi pokrywki wydostaje się silna para, mimo że wskaźnik gotowania już się uniół.	Pierścień uszczelniający jest uszkodzony.	Wymienić pierścień uszczelniający. (patrz rozdział 9)
	Jest to reakcja pierścienia uszczelniającego jako elementu zabezpieczającego. Dzieje się tak wtedy, jeśli zawór bezpieczeństwa i Euromatic są zanieczyszczone lub uszkodzone.	Oddać urządzenie do kontroli do Punktu Obsługi Klienta firmy Fissler.

Pytanie	Możliwa przyczyna	Usuwanie przyczyny zakłócenia
Para wydostaje się spod okrągłej osłony znajdującej się przy uchwycie pokrywki lub przy przycisku obsługowym.	Jedna z uszczeltek jest uszkodzona.	Wymienić uchwyt pokrywki lub oddać do kontroli do Punktu Obsługi Klienta firmy Fissler.
Garnek zamyka się z trudem, wzgl. przycisk obsługowy nie wyskakuje podczas zamykania.	Uchwyt pokrywki i/lub garnka nie są poprawnie zamontowane.	Sprawdzić mocowanie uchwytów i w razie potrzeby dokręcić je.
	Uchwyt pokrywki jest uszkodzony.	Wymienić uchwyt pokrywki.
	Pierścień uszczelniający nie został prawidłowo nałożony.	Nałożyć prawidłowo pierścień uszczelniający. (zob. rozdział 5)
Nie można utworzyć garnka.	Garnek nie jest prawidłowo zamknięty. (wskaźnik gotowania pokazuje kolor czerwony)	Zamknąć prawidłowo garnek. (Patrz rozdział 4) (Wskaźnik na uchwycie pokrywki pokazuje kolor zielony).
	W garnku panuje jeszcze ciśnienie.	Należy spuścić ciśnienie w garnku. (patrz rozdział 7)
	Euromatic zablokował się.	Puścić przycisk obsługowy. Naciskać lekko uchwyt pokrywki w lewo.

Děkujeme za vaši důvěru

a blahopřejeme vám k zakoupení nového tlakového hrnce Vitaquick®. Za vývojem této nové generace tlakových hrnců Fissler stojí více než 70 let zkušeností.

K rychlé přípravě chutných pokrmů, šetrné k obsaženým vitamínům, jsou tlakové hrnce stejně aktuální jako dříve. V oblasti komfortu obsluhy a designu ale vytyčil model Vitaquick® nová měřítká.

Dodržujte následující pokyny k tomu, aby vám tlakový hrnec, pečlivě vyrobený v Německu, co nejdéle dobře sloužil a dosáhl optimální životnosti. Přejeme vám spoustu radosti při objevování řady všestranných možností vašeho výrobku Vitaquick® a mnoho zdaru při vaření!

Obsah

1. Použití v souladu s účelem	316	Příprava	325
2. Bezpečnostní pokyny	316	Výběr stupně vaření	325
Návod k použití	316	Přivedení k varu a	
Bezpečnost výrobku	316	odvzdušnění	326
Bezpečné použití tlakového hrnce	316	Indikátor varu	326
Bezpečnost a údržba	317	Doba dušení potravin	326
Použití tlakového hrnce	318	7. Vypouštění páry z tlakového hrnce Vitaquick®	327
Otevírání hrnce	318	8. Čištění a péče	328
3. Popis a výhody výrobku Vitaquick®	319	Čištění	328
4. Před prvním použitím	321	Montáž jednotky s ventilem	
Otevření hrnce	321	a rukojeti poklice	329
Orientace pro nasazení poklice	321	Uskladnění	329
Zavírání hrnce	321	9. Údržba a náhradní díly	330
Indikátor zajištění poklice	322	Pokyny k výměně dílů	330
Čištění	322	Náhradní díly	331
5. Pokyny k použití	322	Příslušenství	331
Bezpečnostní zařízení	322	10. Záruka a servis	332
Objem	323	Záruka výrobce	332
Vhodné sporáky	324	Vyloučení záruky	333
Regulace na vařiči	324	Adresa zákaznického servisu	333
Tipy pro úsporu energie	324	11. Likvidace	333
6. Dušení pokrmů v tlakovém hrnci Vitaquick®	325	12. Otázky a odpovědi	334

1. Použití v souladu s účelem

- Tlakové hrnce Fissler slouží k rychlému dušení pokrmů a k určeným účelům, popsaným v kapitole 6 a směřjí být používány pouze k těmto účelům. Při nesprávném použití mohou vzniknout nebezpečí.
- Tlakové hrnce Fissler jsou určeny pouze k soukromému použití v souladu s určením.
- Kromě toho je dovoleno používat tlakové hrnce Fissler pouze na sporáku o maximálním výkonu 3700 wattů.
- Musíte dodržovat objemy uvedené v kapitole 5 tak, aby bylo zajištěno bezpečné použití tlakového hrnce.



2. Bezpečnostní pokyny

Návod k použití

- Přečtěte si celý návod k použití a všechny pokyny dříve, než začnete tlakový hrnec Vitaquick® používat, protože nesprávné použití může způsobit škody.
- **Uchovejte návod k obsluze po celou dobu, po kterou budete výrobek vlastnit.** V případě, že byste návod k obsluze ztratili, najdete ho ke stažení na naší webové stránce www.fissler.com.
- Nepřenechávejte tlakový hrnec osobám, které se dříve neseznámily s návodem k použití.
- Tlakový hrnec předejte dalším uživatelům pouze s návodem k obsluze.

Bezpečnost výrobku

- Nepoužívejte tlakový hrnec v blízkosti dětí.
- Nikdy nenechávejte tlakový hrnec bez dozoru. Regulujte přívod energie tak, aby se indikátor vaření nedostal do červené oblasti. Pokud přívod energie nesnížíte, začne ventilem unikat pára a z hrnce se tak odpařuje kapalina. Úplná ztráta kapaliny vede k připálení potravin a může dojít k poškození hrnce a varné desky.

Bezpečné použití tlakového hrnce

- Nikdy nepoužívejte tlakový hrnec nebo tlakovou pánev v horké troubě. Působením vysokých teplot by došlo k poškození rukojetí, ventilů a bezpečnostních prvků, které by potom neplnily svou bezpečnostní funkci.
- Při fritování v tlakovém hrnci zásadně nenasazujte na hrnec poklici a naplňte hrnec olejem maximálně do poloviny. Nikdy nefritujte pod

tlakem!

- Tlakové hrnce nesmíte používat ve zdravotnictví. Především je nepoužívejte jako zdravotnický sterilizátor, protože tlakové hrnce nejsou konstruovány pro požadovanou teplotu k provedení sterilizace.
- Nezavařujte v tlakovém hrnci jablečné pyré a kompot, protože se přitom často tvoří bubliny páry, které by při otevření vystříkly a mohly by způsobit opaření.
- Při dušení masa v tlakovém hrnci se v masě vytvoří přetlak. Z tohoto důvodu nechejte po otevření tlakového hrnce maso chvíli odpočinout, než do něj píchnete nebo s ním budete manipulovat, tím zabráníte popálení.

Bezpečnost a údržba

- Používejte tlakový hrnec pouze s originálními a plně funkčními komponentami značky Fissler. Používejte pouze originální náhradní díly značky Fissler. Především pak používejte pouze hrnce a poklice stejného modelu a další náhradní díly v provedení, které odpovídá vašemu výrobku (viz kapitola 9). Při nedodržení dojde k omezení funkčnosti a bezpečnosti tlakového hrnce.
- Před každým použitím se ujistěte, zda jsou všechny ventily a bezpečnostní prvky nepoškozené, funkční a čisté. Pouze v takovém případě lze zajistit spolehlivou a bezpečnou funkci. Informace najdete v kapitole 5.
- Neprovádějte na tlakovém hrnci žádné změny. Především neprovádějte žádné zásahy do bezpečnostních zařízení (kromě údržby, uvedené v návodu k použití). Ventily nesmíte mazat!
- Pravidelně vyměňujte opotřebitelné díly, jako je těsnění poklice a další gumové díly, za originální náhradní díly výrobce Fissler, tzn. maximálně po 400 použitích nebo nejpozději za 2 roky. Díly, které jsou viditelně poškozené (např. zatvrdnutí, trhliny, zabarvení, přehřívání nebo deformace) nebo díly, které již nelze správně instalovat, musíte neprodleně vyměnit. Při nedodržení dojde k omezení funkčnosti a bezpečnosti tlakového hrnce.
- Pro vlastní bezpečnost ihned utáhněte povolené šrouby.
- Navíc ihned vyměňte poškozené nebo popraskané plastové rukojeti za originální náhradní díly výrobce Fissler.

Pokyny k provedení oprav:

Drobné opravy můžete provést vlastními silami:

- Výměna opotřeбенých součástí (těsnění poklice, ventilová jednotka, prvek Euromatic nebo rukojeti).
- Dotahování šroubů.

Pro jiné opravy kontaktujte zákaznický servis výrobce Fissler

(viz. kapitola 10).

Použití tlakového hrnce

- Tento výrobek vaří pokrmy pod tlakem. Použití v rozporu s určením může mít za následek popálení. Ujistěte se, že byl výrobek před zahříváním správně uzavřený. Informace najdete v kapitole 4. Nikdy nepoužívejte tlakový hrnec s nezajištěnou, volně položenou poklicí.
- Používejte pouze tepelné zdroje, které jsou popsány v kapitole 5.
- Nikdy nezahřívejte prázdný tlakový hrnec bez kapaliny, protože přehřátím by mohlo dojít k poškození přístroje, ventilů, bezpečnostních zařízení a varné desky. V takovém případě nesmíte tlakový hrnec dále používat, protože tak nejsou zaručeny funkce bezpečnostních zařízení. Nechejte tlakový hrnec zkontrolovat v zákaznickém servisu výrobce Fissler.
- Minimální množství náplně: 200-300 ml vody podle průměru výrobku (viz značka min.). V případě přehřátí se mohou tavit a roztékat plastové díly na hrnci nebo hliníkové jádro ve dně hrnce. Pokud by k tomu došlo, vypněte sporák a nechejte hrnec stát, dokud zcela nevychladne. Vytvěřte místnost.
- Tlakový hrnec nesmíte nikdy naplnit více než na $\frac{3}{4}$ jeho stanoveného objemu (viz značka max., odpovídá užitečnému objemu). V případě potravin, které pění nebo se během dušení rozpínají (rýže, vývar nebo sušená zelenina), naplňte tlakový hrnec maximálně do poloviny jeho objemu (viz značka $\frac{1}{2}$).
- V případě fazolí a jiných luštěnin naplňte tlakový hrnec maximálně po značku $\frac{1}{3}$, protože jejich tenká slupka může stoupat směrem k poklici a ucpat ventily.
- Tlakovým hrncem pohybujte velmi opatrně, pokud je pod tlakem a nedotýkejte se žádných horkých částí. Použijte k tomu rukojeti a ovládací prvky. Pokud je to nutné, použijte chňapku.

Otevírání hrnce

- Nikdy neotevírejte tlakový hrnec násilím. Neotevírejte hrnec dříve, než se ujistíte, že byl vnitřní tlak zcela uvolněn. Informace najdete v kapitole 7.
- Před každým otevřením tlakovým hrncem vždy zatřeste, aby nedošlo k vystříknutí páry a neopařili jste se. To je důležité především při rychlém uvolnění páry nebo po chlazení pod tekoucí vodou.
- Při uvolňování páry držte vždy ruce, hlavu a tělo mimo nebezpečný prostor, aby vás unikající pára nezranila. To platí především při rychlém uvolňování páry pomocí ovládacího tlačítka.



VÝSTRAHA!

Tlakový hrnec nepoužívejte, pokud je poškozený nebo deformovaný samotný hrnec nebo jeho součásti, nebo pokud funkce hrnce nebo součástí neodpovídá popisu tohoto návodu k použití. V takovém případě kontaktujte nejbližšího specializovaného prodejce výrobků Fissler nebo zákaznický servis společnosti Fissler GmbH (viz kapitola 10).

3. Popis a výhody výrobku Vitaquick®

Viz obrázek A

1. Souprava k vaření v páře (závisí na modelu)

- s podélnými otvory pro optimální cirkulaci páry
- s podložkou k zajištění volného proudění páry i pro větší potraviny
- s trojnožkou, která slouží jako stojánek

2. Rukojeť na druhé straně hrnce

- s hlubokým vybráním k bezpečnému přenášení

3. Otvory k vypouštění páry (ventilová jednotka)

- při překročení stupně dušení

4. Ventilová jednotka

- s indikátorem vaření
- s ventilem k automatické regulaci tlaku (tlakové regulační zařízení)
- odnímatelné provedení ke snadnému čištění

5. Velký indikátor vaření

- se značkami k nastavení šetrného a expresního vaření

6. Otvory k vypouštění páry (držadlo poklice)

- při uvedení do varu
- při aktivaci systému Euromatic
- při uvolňování páry pomocí ovládacího tlačítka

7. Ovládací tlačítko

- k otevření hrnce a vypuštění páry

8. Indikátor zajištění poklice

- informuje o tom, zda je hrnec správně zavřený

9. Rukojeť poklice

- odnímatelné provedení ke snadnému čištění

10. Měrka s označením objemu

- s označením min. pro minimální množství tekutiny
- s označením max. pro maximální množství pro běžně vařené potraviny
- s označením $\frac{1}{2}$ pro maximální množství pro potraviny, které při vaření nabývají na objemu
- s označením $\frac{1}{3}$ pro maximální množství při přípravě fazolí a luštěnin

11. Rukojeť hrnce

- s protiskluzovou zárázkou k bezpečnému přenášení

12. Bod pro orientaci k nasazení poklice

- k nasazení poklice

13. Ochrana proti plamenu

- chrání rukojeti při použití na plynovém sporáku

14. Orientace pro nasazení poklice

- k umístění poklice na hrnec

15. Kuželové těleso hrnce

- účelné k ukládání hrnců na sebe (i pro hrnce stejného průměru)

16. Dno Superthermic/CookStar® - dno pro všechny sporáky a varné desky (podle modelu)

- k optimálnímu prohřívání na všech typech sporáků včetně indukčních varných desek

17. Pružná membrána

- k utěsnění indikátoru vaření

18. Těsnění sedla ventilu

- k utěsnění varného ventilu

19. Kroužek O ventilové jednotky

- k utěsnění ventilové jednotky

20. Bezpečnostní vačka (bezpečnostní zařízení)

- brání natlakování, pokud není hrnec správně zavřený

21. Fissler Euromatic (bezpečnostní zařízení)

- k automatickému uvedení do varu
- brání natlakování, pokud není hrnec správně zavřený
- automaticky omezuje tlak
- zabráňuje otevření hrnce, dokud je hrnec pod tlakem

22. Upevňovací šroub rukojeti poklice

- nevyžaduje použití náradí
- s plochým těsněním, upevněným v poklici

23. Těsnicí kroužek (bezpečnostní zařízení)

- z vysoce kvalitního silikonu
- s bezpečnostními kapsami k regulaci tlaku

24. Šrouby pro upevnění ventilové jednotky

- s drážkou na šířku mince, snadné uvolnění bez použití náradí

Viz obrázek B/B1

- jmenovitý obsah (neodpovídá užitečnému obsahu)
- symbol CE (informuje o shodě výrobku se směrnicí EU o parních tlakových hrncích)
- maximální provozní tlak (max. dovolený regulovaný tlak bezpečnostního ventilu)
- datum výroby (kalendářní týden/rok)
- PC > popisuje provozní tlak při vaření, viz kapitola 6 „Výběr stupně vaření“
- PS > popisuje maximální dovolený tlak

Viz obrázek B2

Norma (informuje o shodě výrobku s GB 15066-2004, platné pouze pro Čínu)

- způsob soustružení
- vícevrstvé kompaktní dno
- vnitřní průměr
- jmenovitý obsah (neodpovídá užitečnému obsahu)
- rozsah jmenovitého provozního tlaku / rozsah jmenovitého tlaku
- číslo normy GB 15066-2004

4. Před prvním použitím

Před prvním použitím se seznamte s hrncem a jeho použitím a zkontrolujte úplnost dodaného výrobku (viz obrázek A). Použití některých výrobků vyžaduje doplňkové vybavení.

Otevření hrnce

Viz obrázek C

Stiskněte ovládací tlačítko (obr. A-7) na rukojeti poklice ve směru šipky a otočte poklici až na doraz proti směru hodinových ručiček (doprava). Nyní můžete poklici sundat.

Orientace pro nasazení poklice

Na poklici je umístěn kroužek (obr. A-14), který má na rukojeti poklice jako protikus červený bod (obr. A-12). Tato pomůcka slouží ke snadnějšímu nasazení poklice.

Zavírání hrnce

Viz obrázek D

Nasaďte poklici, podržte ji přitom mírně zešikma, srovnajte body k orientaci pro nasazení poklice proti sobě a vložte poklici dovnitř. Správné nasazení poklice je indikováno symbolem kolečka na poklici, a navíc červeným bodem na rukojeti poklice. Jakmile jsou tyto body přesně proti sobě, můžete nasadit poklici.

Viz obrázek E

Při zavírání otočte poklici až na doraz ve směru hodinových ručiček (doleva) tak, aby došlo k zajištění hrnce se slyšitelným cvaknutím.

Indikátor zajištění poklice

Viz obrázek F

Zda je hrnec správně zavřený a připravený k použití zjistíte podle indikátoru zajištění poklice (obr. A-8) na rukojeti poklice.

Zelená: Hrnec je správně zavřený a připravený k použití.

Červená: Hrnec není správně zavřený, proto ho nelze natlakovat.

Čištění

Před prvním použitím důkladně umyjte hrnec, poklici a těsnicí kroužek. Tím odstraníte případný prach po leštění a drobné nečistoty.

Doporučujeme, abyste následně hrnec a poklici ošetřili prostředkem k péči o ušlechtilou ocel. Tím bude ušlechtilá ocel odolnější proti solím a kyselým potravinám. Zbytkypečujících prostředků musíte vždy důkladně opláchnout. Tento způsob ošetření můžete případně opakovat podle potřeby nebo pokud dojde k vizuálním změnám na nerezovém povrchu.

5. Pokyny k použití

Bezpečnostní zařízení

Tlakový hrnec Vitaquick® je vybaven různým vybavením, které samočinně zajišťuje bezpečnost výrobku. Před každým použitím zkontrolujte funkčnost níže uvedených bezpečnostních zařízení. Tato zařízení nikdy nepozměňujte. Zkontrolujte, zda jsou před zahájením vaření správně namontovány ventilová jednotka a rukojeť poklice a zda jsou správně upevněné. Informace najdete v kapitole 8.

Ventilová jednotka (obr. A-4)

Viz obrázek G

Sundejte z poklice ventilovou jednotku. Ověřte zatlačením prstem, zda jsou indikátor vaření (1) a těleso ventilu (2) volně pohyblivé a odpruží se do původní polohy.

Euromatic (obr. A-21)

Viz obrázek H+I

Ujistěte se, že je systém Euromatic na poklici čistý a volně pohyblivý. Těsnicí kroužek O musí být kompletně nasazený v příslušné drážce.

Viz obrázek J

Zkontrolujte zatlačením prstem, zda je bílá kulička systému Euromatic volně pohyblivá a odpruží se zpět do původní polohy.

Těsnicí kroužek (obr. A-23) a bezpečnostní vačka (obr. A-20)

Viz obrázek K

Zkontrolujte, zda jsou těsnicí kroužek a okraj poklice čisté, těsnicí kroužek je nepoškozený a bezpečnostní vačka (1) volně pohyblivá.

Nasadte těsnicí kroužek tak, aby byl vložený na vnitřní straně poklice zcela naplocho a pod dovnitř ohnutými okrajovými segmenty (2). Těsnicí kroužek musí přiléhat před bezpečnostní vačkou, tzn. musí být odtlačován od okraje poklice.

Objem



VÝSTRAHA!

Nikdy neduste potraviny bez dostatečného množství tekutin a dávejte pozor, aby se tekutina z tlakového hrnce zcela neodpařila. Při nedodržení může dojít k připálení připravovaných potravin a k poškození rukojetí hrnce, ventilů, bezpečnostních zařízení a varné desky. V takovém případě nesmíte tlakový hrnec dále používat, protože tak nejsou zaručeny funkce ventilů a bezpečnostních zařízení. Nechejte tlakový hrnec zkontrolovat v zákaznickém servisu výrobce Fissler.

Viz obrázek L

Během vaření v tlakovém hrnci dodržujte následující údaje o objemu potravin.

Ke snadnému dosažení správného množství je v hrnci stupnice (min/max).

K vytvoření páry je nutné (v závislosti na průměru výrobku) minimálně 200-300 ml tekutiny nezávisle na tom, zda připravujete pokrmy s vložkou nebo bez ní. Nikdy nepoužívejte tlakový hrnec bez tohoto minimálního množství tekutiny.

Ø 18 cm: 200 ml

Ø 22 cm: 250 ml

Ø 26 cm: 300 ml

Tlakový hrnec smí být naplněn maximálně do $\frac{3}{4}$ svého objemu (užitečný objem) tak, aby byla zajištěna bezpečná funkce (viz značka max.).

$\frac{1}{2}$

V případě potravin, které pění nebo během dušení nabývají na objemu, jako např. rýže, vývar nebo sušená zelenina, naplňte tlakový hrnec maximálně do poloviny jeho objemu (viz značka $\frac{1}{2}$).

$\frac{1}{3}$

Při přípravě fazolí a jiných luštěnin naplňte tlakový hrnec pouze po značku

½ (viz značka ½), protože jejich tenká slupka může stoupat směrem k poklici a ucpat ventily.

Vhodné sporáky

Tlakové hrnce Fissler jsou vhodné pro všechny druhy sporáků. K nim patří sporáky s elektrickými/odporovými/sklokeramickými a indukčními varnými deskami. K zabránění poškrábání sklokeramické varné desky musíte nádobí při přemísťování vždy zvednout. Za takto vzniklé škody nepřebírá společnost Fissler žádnou odpovědnost.



Regulace na vařiči

Otevřený tlakový hrnec nesmíte nechat zahřívat prázdný nebo s tukem déle než 2 minuty na nejvyšší stupeň ohřevu, protože následkem přehřátí může dojít k poškození dna hrnce.

Odporový/sklokeramický (sálání/halogen) vařič:

Velikost vařiče musí odpovídat průměru dna hrnce nebo musí být menší.

Plynový sporák:

Postavte nádobí doprostřed a zabraňte přesahu plamene, tím by došlo k poškození plastových rukojetí.

Indukce:

Postavte nádobí vždy doprostřed na varnou plotýnku. Velikost dna hrnce se musí shodovat s velikostí varné plotýnky nebo musí být větší, protože varná plotýnka by jinak na dno hrnce nemusela reagovat.

Zvláštní pokyny pro indukční sporáky:

K zabránění přehřívání a poškození nádobí z důvodu vysokého výkonu indukce nikdy nezahřívejte bez dozoru prázdný hrnec. Dbejte také na návod k použití od výrobce sporáku.

Při použití můžete slyšet bzučivý zvuk. Tento zvuk vzniká z technických důvodů a nejedná se o projev závady sporáku nebo nádobí.

Tipy pro úsporu energie

- Při dušení na šetrný nebo expresní stupeň regulujte vařicí plotýnku tak, aby se indikátor vaření nedostal přes označení pro příslušný varný stupeň a varný ventil nezačal upouštět páru.
- Použijte varnou plotýnku vhodné velikosti (viz údaje výše).
- Vyberte velikost nádobí, která odpovídá vařenému množství.
- Využijte akumulované teplo ve dně. Vypněte vařič ještě před koncem doby vaření, abyste využili dobu chladnutí.

6. Dušení pokrmů v tlakovém hrnci Vitaquick®



VÝSTRAHA!

Dávejte pozor, aby se tekutina z tlakového hrnce zcela neodpařila (viz upozornění v kapitole 5)!

V tlakovém hrnci můžete připravovat pokrmy různým způsobem:

- Dušení masa
- Příprava vývarů a hustých polévek
- Příprava zeleniny a brambor
- Příprava rýže
- Příprava ryb
- Fritování (bez poklice)
- Vaření v páře
- Příprava hluboce zmrazených pokrmů
- Zavařování
- Odšťavňování
- Sterilizace
- Příprava menu

Další informace a recepty najdete na stránkách www.fissler.com

Příprava

Vložte do tlakového hrnce přísady podle receptu.

Pamatujte přitom na uvedené množství surovin (kapitola 5).

Následně nasadte na hrnec poklici a uzavřete hrnec.

Pokud je indikátor zajištění poklice (obr. A-8) v rukojeti poklice zelený, je hrnec připravený (kapitola 4).

Výběr stupně vaření

Viz obrázek N

Na hrnci Vitaquick® můžete vybírat ze dvou stupňů vaření: Šetrné (1. kroužek) a expresní (2. kroužek).

Stupeň vaření 1 (1. kroužek), cca 109 °C (šetrná příprava pokrmů)

(provozní tlak 40 kPa)

Pro velmi choulostivé potraviny, jako jsou ryby a zelenina

Stupeň vaření 2 (2. kroužek), cca 117 °C (expresní příprava pokrmů)

(provozní tlak 80 kPa)

Pro všechny ostatní pokrmy, jako jsou masné pokrmy a husté polévky

Přivedení k varu a odvzdušnění

Zahřejte tlakový hrnec na nejvyšší stupeň energie.

Pod rukojetí poklice (obr. A-6) uniká pára a tím i vzdušný kyslík, který škodí vitamínům.

Tento postup může trvat několik minut. Jakmile se systém Euromatic zavře a neuniká žádná pára, začíná tlakování. O chvíli později začne stoupat ukazatel indikátoru vaření (obr. A-5).

Indikátor varu

Viz obrázek N

Indikátor vaření informuje na základě dvou značek (bílé kroužky) o dosažení příslušného stupně vaření.

První kroužek:

Bylo dosaženo stupně vaření 1 (šetrné vaření).

K přípravě pokrmů v režimu šetrného vaření musíte těsně před tím, než se objeví první bílý kroužek, zmírnit přívod energie. Sporák musíte regulovat tak, aby během celého procesu vaření zůstal tento kroužek viditelný, ale nedošlo k jeho překročení.

Druhý kroužek:

Bylo dosaženo stupně vaření 2 (expresní vaření).

K přípravě pokrmů v režimu rychlého vaření musíte zmírnit přívod energie zhruba v okamžiku, kdy je viditelný první bílý kroužek. Sporák musíte regulovat tak, aby během celého procesu vaření zůstal druhý bílý kroužek viditelný, ale nedošlo k jeho překročení.

Pokud indikátor varu nadále stoupá poté, kdy se objeví druhý bílý kroužek, uslyšíte syčení a z varného ventilu začne unikat pára. V tomto případě je přiváděno příliš velké množství tepla a musíte redukovat výkon, jinak dojde k odpaření tekutiny v hrnci.

Doba dušení potravin

Doba dušení potravin je měřena od dosažení vybraného stupně vaření (první nebo druhý bílý kroužek).

Základní pravidla:

1. Doba vaření na stupni 2 odpovídá zhruba $\frac{1}{2}$ až $\frac{1}{3}$ běžné doby vaření při použití běžného hrnce.
2. Doba vaření na stupni 1 je asi o 50 % delší než na stupni 2.
3. Údaje o době vaření se mohou lišit, protože na dobu vaření má vliv množství, tvar, velikost a kvalita potravin.

Příklad brambor vařených ve slupce:

Běžná doba vaření	Doba vaření na stupni 2	Doba vaření na stupni 1
cca 30 min.	cca 12 min.	cca 18 min.

Po konci doby vaření sundejte tlakový hrnec ze sporáku a uvolněte tlak (viz pokyny v následující kapitole) a teprve potom hrnec otevřete.

Další doby vaření najdete od strany 532 a další

7. Vypouštění páry z tlakového hrnce Vitaquick®



VÝSTRAHA!

Nikdy neotevírejte tlakový hrnec násilím. Hrnec smíte otevřít až ve chvíli, kdy indikátor vaření zcela klesne a po stisknutí ovládacího tlačítka neuniká žádná pára.

Existují 3 způsoby vypouštění páry z tlakového hrnce Fissler

Způsob uvolnění páry vyberte podle připravovaných surovin.

V případě pěnivých surovin nebo surovin, které kypí, např. slupky luštěnin, vývary nebo husté polévky, nebo i u surovin s choulostivou slupkou, jako jsou např. brambory vařené ve slupce, nesmíte vybrat žádnou metodu s rychlým snížením tlaku, protože v opačném případě může připravovaný pokrm začít unikat nebo může dojít k popraskání slupky.

Způsob 1

Rychlé uvolnění tlaku pomocí ovládacího tlačítka

Viz obrázek O

Lehkým stisknutím ovládacího tlačítka (obr. A-7) ve směru šipky uniká pod rukojetí poklice pára (obr. A-6). Držte tlačítko stisknuté, dokud indikátor vaření zcela nepoklesne a nepřestane unikat pára.

Následně tlačítko uvolněte, mírně zatřeste hrncem a znovu stiskněte ovládací tlačítko. Opakujte tento postup, dokud nepřestane pára unikat. Jakmile jste z hrnce uvolnili tlak, systém Euromatic poklesne. Nyní můžete ovládací tlačítko stisknout úplně, abyste otevřeli hrnec.

Upozornění:

Dokud je v hrnci tlak, nelze ovládací tlačítko úplně stisknout. Toto opatření je k vaší bezpečnosti, protože tak nelze hrnec nedopatřením otevřít, dokud je pod tlakem. Nepokoušejte se proto násilím stisknout ovládací tlačítko.

Způsob 2

Nechat vychladnout

Tento způsob můžete vybrat, abyste využili zbytkovou energii v hrnci. K tomu sundejte hrnec ze sporáku krátce před koncem doby vaření a nechejte ho pomalu vychladnout, dokud se indikátor vaření zcela nezasune.

Následně zlehka stiskněte ovládací tlačítko, abyste uvolnili případný zbytkový tlak. Tlačítko uvolněte, jakmile neuniká žádná pára, mírně zatřeste hrncem a znovu stiskněte ovládací tlačítko. Opakujte tento postup, dokud nepřestane pára unikat. Jakmile jste z hrnce uvolnili tlak, systém Euromatic poklesne. Nyní můžete ovládací tlačítko stisknout úplně, abyste otevřeli hrnec.

Tento postup je vhodný především pro pokrmy s dlouhou dobou vaření.

Způsob 3

Rychlé vypuštění páry pod tekoucí vodou

Viz obrázek Q

Pokud vás unikající pára ruší, můžete tlak z hrnce uvolnit také pod tekoucí vodou. K tomu postavte hrnec do dřezu a nechejte stékat studenou vodu zboku po poklici (ne přes rukojeť poklice a ventilovou jednotku), dokud se indikátor vaření zcela nezasune.

Následně zlehka stiskněte ovládací tlačítko, abyste uvolnili případný zbytkový tlak. Tlačítko uvolněte, jakmile neuniká žádná pára, mírně zatřeste hrncem a znovu stiskněte ovládací tlačítko. Opakujte tento postup, dokud nepřestane pára unikat. Jakmile jste z hrnce uvolnili tlak, systém Euromatic poklesne. Nyní můžete ovládací tlačítko stisknout úplně, abyste otevřeli hrnec.

8. Čištění a péče

Čištění

Čistěte tlakový hrnec po každém použití.

- Uvolněte těsnicí kroužek z poklice a ručně ho umyjte.
- Sundejte ventilovou jednotku a otřete ji navlhčenou utěrkou.
- Sundejte rukojeť poklice a omyjte pod tekoucí vodou.
- Hrnec, poklici (bez těsnicího kroužku, ventilové jednotky a rukojeti poklice) a vložky můžete umýt také v myčce.

Přitom pamatujte:

- K čištění používejte horkou vodu s běžným prostředkem na nádobí a houbičku nebo měkký kartáček. Nepoužívejte ostré, hrubé nebo drsné předměty. Na vnitřek a dno můžete při silnějším znečištění použít také drsnou stranu houbičky na nádobí.

- Zbytky pokrmů nenechejte zaschnout a neskladujte v hrnci po delší dobu žádné pokrmy, protože mohou způsobit na nerez skvrny a změny povrchu.
- K uchování povrchu pravidelně používejte prostředek k ošetřování nerezového povrchu. Je velmi vhodný k odstranění bílého nebo duhového zabarvení nebo povlaků.
- Při čištění v myčce používejte pouze běžně dostupné výrobky pro domácnost v dávkování, které doporučuje výrobce, nepoužívejte průmyslové čisticí prostředky nebo vysoce koncentrovaná čistidla.
- Při mytí zdobeného nádobí zdobeného barevným smaltovaným dekorem jej doporučujeme mýt ručně horkou mýdlovou vodou a měkkou houbičkou. Mytí v myčce je výrazně agresivnější, takže časem dojde k barevným změnám dekoru.

Montáž jednotky s ventilem a rukojetí poklice

Ventilová jednotka (obr. A-4)

Sundání:

Viz obrázek R

Povolte upínací šroub (obr. A-24) šroubováním proti směru hodinových ručiček a sundejte ventilovou jednotku. Upevňovací šroub můžete povolit bez nářadí, stačí použít minci.

Montáž:

Viz obrázek S

Nasaďte shora na poklici ventilovou jednotku (1) v zadané poloze (na střed čepu), našroubujte upevňovací šroub (2) zespodu ve směru hodinových ručiček a pevně utáhněte.

Rukojeť poklice (obr. A-9)

Sundání:

Viz obrázek T

Uvolněte rukojeť z poklice šroubováním upevňovacího šroubu (obr. A-22) na vnitřní straně poklice proti směru hodinových ručiček.

Montáž:

Viz obrázek U

Vezměte rukojeť poklice do ruky a položte poklici do požadované polohy. Pevně utáhněte upevňovací šroub ve směru hodinových ručiček.

Uskladnění

Suchý a čistý těsnicí kroužek skladujte ve tmavém prostředí (chráněném před slunečním světlem a zářením UV).

K ochraně těsnicího kroužku tak, aby nedošlo k jeho deformaci, položte poklici po vyčištění na hrnec vzhůru nohama.

9. Údržba a náhradní díly



VÝSTRAHA!

Pravidelně vyměňujte opotřebitelné díly, jako je těsnění poklice a další gumové díly, za originální náhradní díly výrobce Fissler, tzn. maximálně po 400 použitích nebo nejpozději za 2 roky. Díly, které jsou viditelně poškozené (např. zatvrdnutí, trhliny, zabarvení, přehřívání nebo deformace) nebo díly, které již nelze správně instalovat, musíte neprodleně vyměnit. Při nedodržení dojde k omezení funkčnosti a bezpečnosti tlakového hrnce. S případnými otázkami se obraťte na náš zákaznický servis nebo na personál specializovaného prodejce.

Pokyny k výměně dílů

Těsnicí kroužek (obr. A-23)

Viz kapitola 5.

Pružná membrána (obr. A-17)

Viz obrázek V

Uvolněte ventilovou jednotku z poklice a sundejte starou pružnou membránu.

Nasadte zevnitř do otvoru v poklici novou pružnou membránu. Zkontrolujte otáčivým pohybem správnost instalace.

Namontujte ventilovou jednotku (viz kapitola 8)

Ventilová jednotka (obr. A-4)

Viz obrázek W

Povolte upínací šroub (obr. A-24) šroubováním proti směru hodinových ručiček a sundejte ventilovou jednotku. Upevňovací šroub můžete povolit bez nářadí, stačí použít minci.

Montáž:

Viz obrázek S

Nasadte shora na poklici ventilovou jednotku (1) v zadané poloze (na střed čepu), našroubujte upevňovací šroub (2) zespodu ve směru hodinových ručiček a pevně utáhněte.

Těsnění sedla ventilu (obr. A-19)

Viz obrázek X

Uvolněte ventilovou jednotku z poklice a sundejte staré těsnění.

Nasadte nové těsnění a ujistěte se, že těsnění na obou stranách poklice čistě a správně dosedá.

Těsnicí kroužek O systému Euromatic (obr. A-21)

Viz obrázek I

Demontáž/montáž je provedena na vnitřní straně poklice. Dávejte pozor, aby bylo těsnění vloženo správně do příslušné drážky.

Euromatic (obr. A-21)

K demontáži/montáži systému Euromatic musíte nejprve sundat z poklice rukojeť. K tomu pouze stačí povolit šroub na vnitřní straně poklice. Systém Euromatic můžete sundat z poklice, jakmile odstraníte těsnicí kroužek O. K montáži ved'te systém Euromatic bez kroužku O poklicí tak, aby strana s bílou kuličkou byla na vnitřní straně poklice. Potom namontujte těsnicí kroužek O podle popisu výše.

Náhradní díly

Náhradní díl.....	Průměr	Číslo výrobku
Rukojeť na druhé straně hrnce tlakové pánve (obr. Y-3)	22 cm.....	610-310-02-840
.....	26 cm.....	610-710-04-840
Rukojeť k tlakové pánvi (obr. Y-2)	22 cm.....	610-300-02-850
.....	26 cm.....	610-700-04-850
Rukojeť na druhé straně tlakového hrnce (obr. Y-3).....	18 cm.....	610-110-02-840
.....	22 cm.....	610-310-04-840
.....	26 cm.....	610-710-08-840
Rukojeť k tlakovému hrnci (obr. Y-2)	18 cm.....	610-100-02-850
.....	22 cm.....	610-300-04-850
.....	26 cm.....	610-700-08-850
Rukojeť poklice (obr. Y-4)	všechny	600-030-11-770
Upevňovací šroub rukojeti poklice s plochým těsněním (obr. Y-12)	všechny	600-000-00-712
Těsnicí kroužek (obr. Y-1)	18 cm.....	600-000-18-795
.....	22 cm.....	600-000-22-795
.....	26 cm.....	600-000-26-795
Bezpečnostní ventil (obr. Y-5)	všechny	600-030-00-700
Těsnicí kroužek O pro bezpečnostní ventil (obr. Y-8).....	všechny	021-641-00-780
Pružná membrána (obr. Y-7)	všechny	020-653-00-720
Těsnění sedla ventilu (obr. Y-9)	všechny	020-653-00-740
Komplet Euromatic (obr. Y-10).....	všechny	011-631-00-750
Sada těsnění (obr. Y-13): pružná membrána, kroužek O pro bezpečnostní ventil, těsnění sedla ventilu	všechny	600-000-01-706

Příslušenství

Příslušenství	Průměr	Číslo výrobku
Děrovaná vložka (vč. trojnožky) (obr. Z-1)..	18 cm.....	610-100-00-800
.....	22 cm.....	610-300-00-800

..... 26 cm.....	610-700-00-800
Neděrovaná vložka (vč. trojnožky) (obr. Z-2)	22 cm..... 610-300-00-820
..... 26 cm.....	610-700-00-820
Dopříchová skleněná poklice (obr. Z-3).....	18 cm..... 001-104-18-200
..... 22 cm.....	001-104-22-200
..... 26 cm.....	001-104-26-200
Dopříchová kovová poklice (obr. Z-4)	26 cm..... 623-000-26-700

Všechny originální náhradní díly a příslušenství můžete zakoupit u prodejců, kteří vedou zboží značky Fissler. Pomůže vám i náš zákaznický servis (viz kapitola 10).

Seznam prodejců a další informace najdete na stránkách www.fissler.com

10. Záruka a servis

Každý výrobek značky Fissler je pečlivě vyroben z vysoce kvalitních materiálů. Kvalitu našich výrobků opakovaně kontrolujeme až do jejich dokončení. Nakonec jsou výrobky podrobeny přísné výstupní kontrole. Z tohoto důvodu přebíráme za následující výrobky Fissler záruku od data výroby v souladu s následujícími záručními podmínkami bez ohledu na to, ve které zemi jste tento výrobek značky Fissler koupili. Tím zaručujeme, že tento výrobek Fissler neobsahuje vady materiálu nebo výrobní vady. Kromě záruky vám náleží také legislativou stanovená práva na záruku, která nejsou touto zárukou omezena.

Záruka výrobce

Na všechny naše tlakové hrnce přebíráme záruku od data nákupu. V případě reklamace předejte prodejci kompletní výrobek spolu s pokladním dokladem nebo zabalený výrobek zašlete zákaznickému servisu Fissler (adresa níže). V případě uplatnění záruky provede společnost Fissler podle vlastního uvážení a na vlastní náklady buď opravu výrobku nebo dodá odpovídající náhradu.

Nároky z této záruky existují výhradně na základě následujících podmínek:

- výrobek nevykazuje žádné škody nebo známky opotřebení, které jsou způsobeny použitím odlišným od standardního určení anebo od pokynů návodu k použití,
- výrobek nevykazuje žádné známky toho, že byly provedeny nesprávné opravy, nebo že byl povrch výrobku vystaven působení chemických nebo fyzikálních vlivů,
- do výrobku nebylo instalováno žádné příslušenství nebo bylo instalováno pouze příslušenství schválené výrobcem.

Vyloučení záruky

V případě tlakových hrnců řady Vitaquick® se záruka nevztahuje na opotřebitelné díly.

Příklad:

- Těsnicí kroužek (obr. Y-1)
- Těsnění varného ventilu (obr. Y-8)
- Těsnění sedla ventilu (obr. Y-9)
- Pružná membrána (obr. Y-7)
- Těsnicí kroužek O systému Euromatic (obr. Y-11)
- Ploché těsnění k upevňovacímu šroubu rukojeti poklice (obr. Y-12)

Nepřebíráme žádnou záruku za poškození, ke kterému došlo z následujících důvodů:

- Nevhodné a nesprávné použití
- Chybná nebo nedbalá manipulace s výrobkem
- Nesprávně provedené opravy
- Instalace náhradních dílů a příslušenství, které neodpovídají originálnímu provedení
- Chemické nebo fyzikální působení na povrch výrobku
- Barevné změny na rukojetích z důvodu čištění v myčce
- Nedodržování pokynů tohoto návodu k obsluze

Adresa zákaznického servisu

Fissler GmbH
Kundenservice (zákaznický servis)
Harald-Fissler-Str. 10
55768 Hoppstädten-Weiersbach
Tel.: +49 6781 - 403 100

Další informace najdete na stránkách www.fissler.com

11. Likvidace

Přispívejte k ochraně životního prostředí! Kartonové obaly můžete likvidovat spolu se starým papírem. Vzhledem k tomu, že výrobek obsahuje celou řadu recyklovatelných materiálů nebo materiálů, které lze opakovaně použít, musíte výrobek odevzdat do sběrného dvora ve vašem městě nebo obci.

12. Otázky a odpovědi



VÝSTRAHA!

Vypněte vaříč, ujistěte se, že je z tlakového hrnce uvolněn tlak (viz kapitola 7) a nechejte tlakový hrnec vychladnout dříve, než se pokusíte odstranit příčinu vady.

Otázka	Možná příčina	Odstranění příčiny závady
Při vaření uniká pára pod rukojetí poklice (u systému Euromatic) déle než obvykle	Hrnec není správně zavřený. (indikace na rukojeti poklice je v červeném poli)	Správně zavřete hrnec. (viz kapitola 4) (indikace na rukojeti poklice je v zeleném poli)
	Příváděná energie není dostačující.	Nastavte maximální výkon zdroje tepla.
	Velikost vaříče neodpovídá průměru dna tlakového hrnce.	Postavte tlakový hrnec na vhodný vaříč (viz kapitola 5).
	Rukojeť poklice je volná.	Utáhněte upevňovací šroub rukojeti poklice na vnitřní straně poklice.
	Systém Fissler Euromatic nebo příslušný těsnicí kroužek O je znečištěný nebo poškozený.	Vyčistěte součásti nebo je vyměňte (viz kapitola 5, 8, 9).
Při vaření neuniká pára.	Dali jste do hrnce příliš málo tekutiny.	Přidejte tekutinu, abyste dosáhli jejího minimálního množství (200-300 ml) (viz kapitola 5).
	Příváděná energie není dostačující.	Nastavte maximální výkon zdroje tepla.

Otázka	Možná příčina	Odstranění příčiny závady
Na okraji poklice uniká pára anebo vodní kapky dříve, než indikátor vaření začne stoupat.	Není správně vložený těsnicí kroužek.	Správně vložte těsnicí kroužek (viz kapitola 5).
	Těsnicí kroužek je znečištěný nebo poškozený.	Očistěte nebo vyměňte těsnicí kroužek.
	Hrnec není správně zavřený. (indikace na rukojeti poklice je v červeném poli)	Správně zavřete hrnec. (viz kapitola 4) (indikace na rukojeti poklice je v zeleném poli)
Indikátor vaření nestoupá.	U rukojeti poklice uniká pára.	Viz předchozí body.
	U okraje poklice uniká pára.	Viz předchozí body.
	Dali jste do hrnce příliš málo tekutiny.	Přidejte tekutinu, abyste dosáhli jejího minimálního množství (200-300 ml) (viz kapitola 5).
	Ventilová jednotka není správně a pevně zašroubovaná.	Správně nasadte ventilovou jednotku a utáhněte upevňovací šroub (viz kapitola 8).
	Chybí kroužek O, těsnění sedla ventilu nebo pružná membrána, nebo jsou vadné nebo nesprávně namontované.	Vyměňte příslušné těsnění nebo je správně namontujte (viz kapitola 9).

Otázka	Možná příčina	Odstranění příčiny závady
U ventilové jednotky uniká pára.	Teplota je příliš vysoká. (indikátor varu se dostal za druhý bílý kroužek)	Regulujte přiváděnou energii. Dávejte pozor, abyste regulovali přiváděnou energii tak, aby se indikátor vaření během celé doby vaření nedostal za označení požadovaného stupně vaření (první nebo druhý bílý kroužek, viz kapitola 5).
U ventilové jednotky uniká pára.	Ventilová jednotka není správně a pevně zašroubovaná.	Správně nasadte ventilovou jednotku a utáhněte upevňovací šroub (viz kapitola 8).
	Chybí kroužek O, těsnění sedla ventilu nebo pružná membrána, nebo jsou vadné nebo nesprávně namontované.	Vyměňte příslušné těsnění nebo je správně namontujte (viz kapitola 9).
Pod rukojetí poklice (u systému Euromatic) uniká pára, i když je indikátor vaření již vysunutý.	Rukojeť poklice je volná.	Utáhněte upevňovací šroub rukojeti poklice na vnitřní straně poklice.
	Chybí ploché těsnění upevňovacího šroubu rukojeti poklice nebo těsnicí kroužek O systému Euromatic, nebo jsou tyto části poškozené nebo nesprávně namontované.	Vyměňte příslušné těsnění nebo je správně namontujte (viz kapitola 9).

Otázka	Možná příčina	Odstranění příčiny závady
Pod rukojetí poklice (u systému Euromatic) uniká pára, i když je indikátor vaření již vysunutý.	Pokud uniká velké množství páry, mohlo dojít k aktivaci bezpečnostního systému Euromatic. K tomu dojde, pokud je varný ventil znečištěný nebo vadný.	Sundejte ventilovou jednotku, vyčistěte ji nebo vyměňte (viz kapitola 8).
Rukojeť poklice je volná.	Upevňovací šroub není utažený.	Utáhněte upevňovací šroub rukojeti poklice na vnitřní straně poklice.
Rukojeti na hrnci jsou volné.	Nejsou utažené šrouby rukojetí.	Utáhněte šrouby šroubovákem.
Na okraji poklice uniká velké množství páry, i když je indikátor vaření již vysunutý.	Je poškozený těsnicí kroužek. Těsnicí kroužek zareagoval jako bezpečnostní zařízení. K tomu dojde, pokud je varný ventil a systém Euromatic znečištěný nebo vadný.	Vyměňte těsnicí kroužek (viz kapitola 9). Nechte výrobek zkontrolovat u zákaznického servisu Fissler.
Pod kulatým víčkem na rukojeti poklice nebo u ovládacího tlačítka uniká pára.	Je poškozené těsnění.	Vyměňte rukojeť poklice nebo ji nechte zkontrolovat u zákaznického servisu Fissler.

Otázka	Možná příčina	Odstranění příčiny závady
Zavírání hrnce jde ztěžka nebo při zavírání nedochází k vyskočení ovládacího tlačítka.	Není správně namontovaná rukojeť poklice anebo hrnce.	Zkontrolujte upevnění rukojetí a případně dotáhněte.
	Rukojeť poklice je vadná.	Vyměňte rukojeť poklice.
	Není správně vložený těsnicí kroužek.	Správně vložte těsnicí kroužek (viz kapitola 5).
Hrncel nelze otevřít.	Hrncel není správně zavřený. (indikace na rukojeti poklice je v červeném poli)	Správně zavřete hrncel. (viz kapitola 4) (indikace na rukojeti poklice je v zeleném poli)
	Hrncel je stále ještě pod tlakem.	Uvolněte tlak z hrnce (viz kapitola 7)
	Došlo k zaseknutí systému Euromatic.	Uvolněte ovládací tlačítko. Mírně zatlačte rukojeť poklice směrem doleva.

Hvala na poverenju

i čestitamo vam na kupovini vašeg novog ekspres lonca Vitaquick®. Preko 70 godina iskustva uloženo je u razvoj ove nove generacije ekspres lonaca kompanije Fissler. Ekspres lonci su za brzu, ukusnu i vitaminski prihvatljivu pripremu hrane danas jednako aktuelni kao i nekada - ali u pogledu jednostavnosti upotrebe i dizajna Vitaquick® postavlja nove standarde. Da biste dugo uživali u vašem ekspres loncu pažljivo proizvedenom u Nemačkoj i da biste postigli optimalan rok trajanja, obratite pažnju na sledeće informacije. Nadamo se da ćete uživati u isprobavanju raznovrsnih mogućnosti vašeg ekspres lonca vitaquick® i želimo vam puno uspeha!

Sadržaj

1. Namenska upotreba	340	Indikator kuvanja	350
2. Bezbednosne napomene	340	Vreme pečenja	350
Uputstvo za upotrebu	340	7. Isparavanje Vitaquick®	351
Oprez	340	8. Čišćenje & održavanje	352
Bezbedna upotreba ekspres lonca	340	Čišćenje	352
Bezbednost i održavanje	341	Montaža jedinice ventila i drške poklopca	353
Rad ekspres lonca	342	Skladištenje	353
Otvaranje lonca	342	9. Održavanje & zamenski delovi	353
3. Opis i prednosti Vitaquick®	343	Napomene za zamenu delova	354
4. Pre prve upotrebe	345	Zamenski delovi	355
Otvaranje lonca	345	Pribor	355
Orijentir za postavljanje	345	10. Garantni list & servis	356
Zatvaranje lonca	345	Garancija proizvođača	356
Indikator zaključavanja	346	Izuzimanje garancije	356
Čišćenje	346	Adresa korisničke službe	357
5. Uputstva za upotrebu	346	11. Odlaganje	357
Bezbednosni uređaji	346	12. Pitanja i odgovori	357
Količine punjenja	347		
Kompatibilnost sa pećima	348		
Podešavanje ringle	348		
Saveti za uštedu energije	348		
6. Kuvanje sa Vitaquickom®	349		
Priprema	349		
Izbor stepena pečenja	349		
Blanširanje i ispuštanje vazduha	350		

1. Namenska upotreba

- Ekspres lonci Fissler koriste se za brzo kuvanje jela i za namenu pomenutu u poglavlju 6 i mogu se koristiti samo u ove svrhe. Nenamenska upotreba može dovesti do opasnosti.
- Ekspres lonci Fissler pogodni su samo za namensku privatnu upotrebu.
- Pored toga, Fisslerovi ekspres lonci smeju se koristiti samo do maksimalne snage peći od 3700 vati.
- Moraju se poštovati nivoi punjenja navedeni u poglavlju 5 kako bi se omogućila bezbedna upotreba ekspres lonca.



2. Bezbednosne napomene

Uputstvo za upotrebu

- Molimo vas da pročitate uputstva za upotrebu i sva uputstva pre upotrebe Vitaquick® ekspres lonca, jer nepravilna upotreba može dovesti do oštećenja.
- **Molimo vas da čuvate uputstva za upotrebu sve dok ste vlasnik proizvoda.** Ako ste ipak izgubili uputstvo za upotrebu, možete ga preuzeti sa naše web stranice www.fissler.com
- Ne ostavljajte ekspres lonac nikome ko se prethodno nije upoznao sa uputstvima za upotrebu.
- Ekspres lonac prosledite trećim licima samo uz uputstva za upotrebu.

Oprez

- Ne upotrebljavajte ekspres lonac u blizini dece.
- Molimo vas da nikada ne ostavljate ekspres lonac bez nadzora. Regulшите doвод energije tako da indikator kuvanja ne prelazi preko drugog podioka. Ako se dotok energije ne smanji, para će izlaziti kroz ventil i ekspres lonac će izgubiti tečnost. Potpuni gubitak tečnosti izazvaće gorenje hrane, oštećenje lonca i ploče za kuvanje.

Bezbedna upotreba ekspres lonca

- Nikada ne koristite ekspres lonac ili ekspres tiganj u vrućoj rerni. Visoke temperature oštećuju ručke, ventile i sigurnosne uređaje i više ne mogu da ispunjavaju svoju bezbednosnu funkciju.
- U ekspres loncu uvek fritirajte bez poklopca i puniti ga do polovine sa masti. Nikada ne fritirajte pod pritiskom!
- Ekspres lonci se ne smeju koristiti u medicinskoj oblasti. Pogotovo ne kao medicinski sterilizator jer ekspres lonci nisu dizajnirani za

temperaturu potrebnu za sterilizaciju.

- Ne pripremajte sos od jabuka i kompote u ekspres loncu jer se ovde često stvaraju mehurići pare koji prilikom otvaranja mogu prskati i izazvati opekotine.
- Kada kuvate meso u ekspres loncu, u mesu se stvara višak pritiska. Zbog toga nakon otvaranja ekspres lonca pustite da se meso malo ohladi pre nego što ga probušite ili premestite kako biste izbegli opekotine.

Bezbednost i održavanje

- Ekspres lonac koristite samo sa originalnim i potpuno funkcionalnim Fisslerovim komponentama. Koristite samo originalne rezervne delove kompanije Fissler. Posebno koristite lonce i poklopce istog modela kao i ostale rezervne delove u dizajnu namenjenom vašem uređaju. (vidi poglavlje 9). Nepridržavanje će narušiti funkciju i bezbednost ekspres lonca.
- Pre svake upotrebe se uverite da su svi ventili i bezbednosni uređaji neoštećeni, funkcionalni i čisti. Ovo je jedini način da se osigura bezbedno funkcionisanje. Informacije o tome se mogu pronaći u poglavlju 5.
- Ne pravite nikakve promene na ekspres loncu. To posebno važi za sigurnosne uređaje - osim mera održavanja navedenih u uputstvu za upotrebu. Ventili se ne smeju podmazivati!
- Redovno zamenite habajuće delove poput zaptivnog prstena i drugih gumenih delova originalnim rezervnim delovima kompanije Fissler, tj. nakon najviše 400 procesa kuvanja ili najkasnije 2 godine. Delovi koji pokazuju vidljiva oštećenja (npr. očvršćavanje, pukotine, promena boje, pregrevanje ili deformacija) ili koji ne naležu pravilno moraju se odmah zameniti. Nepridržavanje će narušiti funkciju i bezbednost ekspres lonca.
- Radi vaše bezbednosti odmah pritegnite sve olabavljene zavrtnje.
- Osim toga napukle ili oštećene plastične ručke odmah zamenite originalnim rezervnim delovima kompanije Fissler.

Napomena o popravci:

Male popravke možete izvršiti sami:

- Zamenja delova pod uticajem habanja (zaptivni prsten, ventil, euromatik ili ručke).
- Zatezanje zavrtnja.

Za ostale popravke obratite se korisničkoj službi kompanije Fissler. (vidi poglavlje 10)

Rad ekspres lonca

- Ovaj uređaj kuva pod pritiskom. Nepravilna upotreba može dovesti do opekotina. Pre zagrevanja proverite da li je uređaj pravilno zatvoren. Informacije o tome možete pronaći u 4. poglavlju. Nikada ne upotrebljavajte ekspres lonac sa labavo pričvršćenim poklopcem.
- Koristite samo izvore toplote navedene u poglavlju 5.
- Nikada ne zagrevajte ekspres lonac bez tečnosti, jer pregrevanje može oštetiti uređaj, ventile, sigurnosne uređaje i ringlu. U tom slučaju nemojte i dalje koristiti ekspres lonac jer funkcije sigurnosnih uređaja više nisu zagarantovane. Neka vaš ekspres lonac pregleda servisna služba kompanije Fissler.
- Minimalna količina punjenja: 200-300 ml vode u zavisnosti od prečnika uređaja (pogledajte oznaku min). U slučaju pregrevanja plastični delovi na posudi ili aluminijumsko jezgro na dnu mogu se istopiti i postati tečni. Ako se to dogodi, isključite ringlu i ne pomerajte posudu dok se potpuno ne ohladi. Provetrite sobu.
- Ekspres lonac nikada ne puniti sa više od $\frac{3}{4}$ njegovog kapaciteta (pogledajte oznaku max, odgovara korisnom sadržaju). Za hranu koja se tokom kuvanja peni ili proširuje (poput pirinča, čorbe ili sušenog povrća), napunite ekspres lonac ne više od polovine njegovog kapaciteta (pogledajte oznaku $\frac{1}{2}$).
- Pasuljem i drugim mahunarkama napunite ekspres lonac najviše do oznake $\frac{3}{4}$ oznake jer se njihova tanka kora lako može podići i začepiti ventile.
- Pažljivo pomerajte ekspres lonac kada je pod pritiskom i ne dodirujte vruće površine. Za to koristite ručke i elemente za opsluživanje. Ako je potrebno koristite zaštitu za ruke.

Otvaranje lonca

- Molimo vas da ekspres lonac nikada ne otvarate silom. Ne otvarajte ga dok se ne uverite da je unutrašnji pritisak potpuno oslobođen. Informacije o tome možete pronaći u poglavlju 7.
- Uvek protresite ekspres lonac pre svakog otvaranja kako biste sprečili prskanje i opekotine. Ovo je posebno važno za brzo isparavanje ili nakon hlađenja pod mlazom vode.
- Prilikom ispuštanja pare, ruke, glavu i telo uvek držite dalje od opasnog područja, kako se ne biste povredili od isparavanja. Ovo se posebno odnosi na brzo isparavanje pomoću kontrolnog dugmeta ili krune za kuvanje.



UPOZORENJE!

Ne koristite ekspres lonac ako je on ili njegovi delovi oštećeni ili deformisani ili ako njihova funkcija ne odgovara opisu u ovom uputstvu za upotrebu. U tom slučaju obratite se najbližoj Fissler-ovoj specijalizovanoj prodavnici ili korisničkoj službi kompanije Fissler GmbH.
(vidi poglavlje 10)

3. Opis i prednosti Vitaquicka®

Pogledajte sliku A

1. Set uložaka za kuvanje na pari (u zavisnosti od modela)

- sa perforacijom po dužini za optimalan prodor pare
- sa potpornim šipkama za slobodan protok pare čak i kod većih komada koji se kuvaju
- sa tronošcem kao postoljem

2. Suprotna drška

- sa dubokim rukohvatom za sigurno nošenje

3. Otvori za izlaz pare (jedinica ventila)

- kada se prekorači izabrani nivo kuvanja

4. Jedinica ventila

- sa indikatorom kuvanja
- sa ventilom za automatsko ograničenje pritiska (uređaj za kontrolu pritiska)
- uklonjiv za jednostavno čišćenje

5. Veliki indikator kuvanja

- sa oznakama za regulaciju štedljivog i brzog režima

6. Otvori za izlaz pare (drška poklopca)

- prilikom blanširanja
- prilikom obraćanja Euromatiku
- prilikom isparavanja preko kontrolnog dugmeta

7. Kontrolno dugme

- za otvaranje i isparavanje lonca

8. Indikator zaključavanja

- označava da li je lonac pravilno zatvoren

9. Drška poklopca

- uklonjiv za lako čišćenje

10. Merna skala sa oznakom nivoa punjenja

- sa oznakom min za minimalnu količinu punjenja tečnošću
- sa oznakom max za maksimalnu količinu punjenja kod uobičajene hrane
- sa oznakom $\frac{1}{2}$ za maksimalnu količinu punjenja za hranu koja raste
- sa oznakom $\frac{3}{4}$ za maksimalni kapacitet pasulja i mahunarki

11. Drška lonca

- Graničnik klizanja za sigurno nošenje

12. Tačka orijentira za postavljanje

- za postavljanje poklopca

13. Zaštita od plamena

- štiti drške kada se koristi na plinskom šporetu

14. Orijentir za postavljanje

- za postavljanje poklopca

15. Konusno telo lonca

- za slažanje lonaca (takođe istog prečnika)

16. Super termičko dno/CookStar®-dno za sve vrste šporeta (po vrsti modela)

- za optimalna svojstva toplote na svim vrstama peći uključujući indukcione

17. Rol membrana

- za zaptivanje indikatora za kuvanje

18. Zaptivka sedišta ventila

- za zaptivanje ventila za kuvanje

19. O-prsten za jedinicu ventila

- za zaptivanje jedinice ventila

20. Bezbednosno vratilo (bezbednosni uređaji)

- sprečava porast pritiska ako lonac nije pravilno zatvoren

21. Fissler Euromatik (bezbednosni uređaji)

- za automatsko blanširanje
- sprečava porast pritiska ako lonac nije pravilno zatvoren
- automatski ograničava pritisak
- sprečava otvaranje lonca dok još uvek postoji pritisak

22. Pričvrtni zavrtnj za dršku poklopca

- može se rukovati bez alata
- sa ravnim zaptivačem, učvršćenim u poklopcu

23. Zaptivni prsten (bezbednosni uređaj)

- od visokokvalitetnog silikona
- sa sigurnosnim džepovima za ograničenje pritiska

24. Navrtka za pričvršćivanje jedinice ventila

- sa rukohvatima, lako odvojivi bez alata

Pogledajte sliku B/B1

- Nominalni sadržaj (ne odgovara korisnom sadržaju)
- CE oznaka (označava da je uređaj u skladu sa EU direktivom za ekspres lonce)
- Maksimalni radni pritisak (max. dozvoljeni kontrolni pritisak ventila za kuvanje)
- Datum proizvodnje (kalendarska nedelja / godina)
- PC> opisuje radni pritisak kuvanja, pogledajte poglavlje 6 „Odabir nivoa kuvanja“

- PS> opisuje maksimalno dozvoljeni pritisak

Pogledajte sliku B2

Standard (označava usklađenost uređaja sa GB 15066-2004, odnosi se samo na Kinu)

- Tip okretanja

- višeslojni kompozit dna

- Unutrašnji promer

- Nominalni sadržaj (ne odgovara korisnom sadržaju)

- Nominalni opseg radnog pritiska / nominalni opseg pritiska

- Broj standarda GB 15066-2004

4. Pre prve upotrebe

Pre nego što prvi put upotrebite lonac, upoznajte se sa loncem i načinom rukovanja i proverite da li je sadržaj pakovanja potpun (pogledajte sliku A). Kod nekih uređaja je uložak dodatni uređaj.

Otvaranje lonca

Pogledajte sliku. C

Pritisnite kontrolno dugme (sl. A-7) na dršci poklopca u smeru strelice i okrenite poklopac suprotno smeru kretanja kazaljke na satu (udesno). Poklopac se sada može ukloniti.

Orijentir za postavljanje

Za poklopac je pričvršćen krug (Sl. A-14) i kao pandan njemu crvena tačka (Sl. A-12) u dršci lonca. Ovo se koristi za jednostavno postavljanje poklopca.

Zatvaranje lonca

Pogledajte sliku D

Stavite poklopac držeći ga pod blagim uglom, poravnajte tačke za orijentaciju postavljanja, a zatim ga spustite. Tačan položaj za postavljanje poklopca označen je simbolom kruga na poklopcu, a takođe i crvenim tačkama na dršci lonca. Ako su ove tačke jedna naspram druge, možete staviti poklopac.

Pogledajte sliku E

Da biste ga zatvorili, okrenite poklopac u smeru kazaljke na satu (ulevo) do kraja, dok se lonac ne zaključa zvučnim „klikom“.

DE

EN

FR

ES

IT

NL

RU

GR

TR

KO

ZH

JA

PL

CZ

SR

HR

HU

SK

SL

RO

BL

AR

Indikator zaključavanja

Pogledajte sliku F

Da li je lonac pravilno zatvoren i spreman za upotrebu, možete da utvrdite po indikatoru zaključavanja (sl. A-8) u dršci poklopca.

Zeleno: Lonac je pravilno zatvoren i spreman za upotrebu.

Crveno: Lonac nije pravilno zatvoren, tako da se ne može stvoriti pritisak.

Čišćenje

Molimo vas da temeljno isperete lonac, poklopac i zaptivni prsten pre prve upotrebe. Time ćete ukloniti svu prašinu nastalu poliranjem i sitne nečistoće koje su još uvek prisutne.

Preporučujemo da lonac i poklopac zatim održavate pažljivo sredstvima za nerđajući čelik. To čini nerđajući čelik otpornijim na soli i kiselu hranu. Ostatke proizvoda za čišćenje uvek treba temeljno isprati. Možete ponoviti tretman po potrebi ili ako se izgled površine nerđajućeg čelika promenio.

5. Uputstva za upotrebu

Bezbednosni uređaji

Vaš ekspres lonac Vitaquick® opremljen je raznim uređajima koji samostalno brinu za bezbednost uređaja. Pre svake upotrebe proverite funkcionalnost sledećih bezbednosnih uređaja i nikada ih ne menjajte. Pre početka kuvanja proverite da li su jedinica ventila i drška poklopca pravilno montirani i čvrsto postavljeni. Uputstva o tome možete pronaći u poglavlju 8.

Jedinica ventila (sl. A-4)

Pogledajte sliku G

Uklonite jedinicu ventila za kuvanje sa poklopca. Proverite prstom da li se indikator za kuvanje (1) i telo ventila (2) mogu slobodno kretati i vraćati nazad.

Euromatik (sl. A-21)

Pogledajte sliku H+I

Uverite se da Euromatik naleže čisto i nesmetano u poklopcu.

O-prsten mora potpuno ležati u predviđenom žlebu.

Pogledajte sliku J

Prstom proverite da li se bela kugla u Euromatiku može slobodno kretati i da li se vraća.

Zaptivni prsten (sl. A-23) i bezbednosna vratila (sl. A-20)

Pogledajte sliku K

Proverite da li su zaptivni prsten i ivica poklopca čisti, zaptivni prsten neoštećen i da li se bezbednosno vratilo (1) može slobodno kretati. Umetnite zaptivni prsten tako da leži potpuno ravno i ispod unutra zakrivljenih ivičnih segmenata (2) na unutrašnjoj strani poklopca. Zaptivni prsten se mora nalaziti ispred bezbednosnog vratila, tj. biti odgurnut od ivice poklopca.

Količine punjenja



UPOZORENJE!

Nikada ne kuvajte bez dovoljno tečnosti i vodite računa da tečnost u ekspres loncu ne ispari potpuno. Ako to ne učinite, hrana može izgoriti i oštetiti ručke lonca, ventile, bezbednosne uređaje i ringlu. U tom slučaju nemojte i dalje koristiti ekspres lonac jer funkcije ventila i bezbednosnih uređaja više nisu zagarantovane. Neka vaš ekspres lonac pregleda servisna služba kompanije Fissler.

Pogledajte sliku L

Obratite pažnju na sledeće informacije o količinama punjenja prilikom kuvanja u ekspres loncu.

Za jednostavno doziranje na unutrašnjost posude je postavljena skala (min/max).

Za stvaranje pare - u zavisnosti od prečnika uređaja - potrebno je najmanje 200-300 ml tečnosti, bez obzira da li kuvate sa ili bez uloška. Nikada ne upotrebljavajte ekspres lonac bez ove minimalne količine tečnosti.

Ø 18 cm: 200 ml

Ø 22 cm: 250 ml

Ø 26 cm: 300 ml

Ekspres lonac sme da se napuni do najviše $\frac{3}{4}$ svog kapaciteta (korisni sadržaj), kako bi se obezbedio siguran rad. (vidi oznaku max.)

$\frac{1}{2}$

Za hranu koja se tokom kuvanja peni ili proširuje, kao npr. pirinač, čorba ili sušeno povrće, napunite ekspres lonac do ne više od polovine njegovog kapaciteta (vidi oznaku $\frac{1}{2}$).

$\frac{1}{3}$

Pasuljem i drugim mahunarkama napunite ekspres lonac najviše do $\frac{1}{3}$ (vidi oznaku $\frac{1}{3}$) jer se njihova tanka kora lako može podići i začepiti ventile.

Kompatibilnost sa pećima

Ekspres uređaji Fissler pogodni su za sve vrste peći.

Tu se ubrajaju plinske peći kao i električna, šamotna, staklokeramička indukciona kola. Da biste izbegli ogrebotine na staklokeramičkoj ploči, uvek podignite posude prilikom pomeranja. Fissler ne preuzima odgovornost za nastalu štetu.



Podešavanje ringle

Otvoren ekspres lonac, prazan ili pun masti, nikada ne sme da se zagreje do najvišeg nivoa energije duže od 2 minute, jer pregrevanje može oštetiti dno.

Šamot/staklokeramika (zračenje/halogen):

Ringla treba da odgovara prečniku dna lonca ili da bude manja.

Peć na plin:

Posudu za kuvanje postavite u sredinu i izbegavajte kontakt plastičnih ručki sa plamenom jer bi tako mogle biti oštećene.

Indukciona ringla:

Posudu uvek postavite na sredinu ringle. Veličina dna lonca treba da se podudara sa veličinom ringle ili da bude veća, u suprotnom ringla možda neće reagovati na dno lonca.

Posebne napomene za indukcione peći:

Da biste izbegli pregrevanje i oštećenje posuđa zbog visoke efikasnosti indukcije, molimo vas da ga nikada ne zagrevate prazno bez nadzora.

Obratite pažnju i na uputstva za upotrebu proizvođača peći.

Tokom upotrebe može se stvoriti zujanje. Ova buka je iz tehničkih razloga i nije znak kvara peći ili posuđa.

Saveti za uštedu energije

- Kada kuvate na štedljivom ili brzom režimu, regulišite ringlu tako da indikator ključanja ne ulazi u crveno i da ventil za kuvanje ne počne da isparava
- Koristite ringlu odgovarajuće veličine (pogledajte gore navedene informacije)
- Izaberite veličinu posuđa prema količini koja se kuva
- Koristite uskladištenu toplotu dna. Isključite ringlu pre isteka vremena kuvanja, kako biste iskoristili vreme hlađenja

6. Kuvanje sa Vitaquick®



UPOZORENJE!

Nikada ne kuvajte bez dovoljno tečnosti i vodite računa da tečnost u ekspres loncu ne ispari potpuno! (uporedi uputstva u poglavlju 5)

U ekspres loncu možete da kuvate na razne načine:

- Kuvanje mesa
- Supe i čorbe
- Povrće i krompir
- Priprema pirinča
- Priprema mesa
- Fritiranje (bez poklopca)
- Kuvanje na pari
- Priprema zamrznute hrane
- Ukuvati
- Puštanje soka
- Sterilizacija
- Kuvanje menija

Više informacija i ideje za recepte možete pronaći na [/www.fissler.com](http://www.fissler.com)

Priprema

Sipajte sastojke u ekspres lonac u skladu sa receptom.

Obratite pažnju na navedene količine punjenja (poglavlje 5).

Zatim stavite poklopac i zatvorite lonac.

Ako indikator zaključavanja (sl. A-8) pokazuje zeleno na dršci poklopca, lonac je spreman (poglavlje 4).

Izbor stepena pečenja

Pogledajte sliku N

Vaš Vitaquick® poseduje izbor između dva nivoa kuvanja: Štedljivi nivo (1. kolo) i ekspresni režim kuvanja (2. kolo).

Nivo kuvanja 1, (1. kolo), cca 109 ° C (štedljivi nivo kuvanja)

(Radni pritisak od 40 kPa)

Za vrlo osetljivu hranu poput ribe i povrća

Nivo kuvanja 2 (2. Kolo), oko 117 ° C (brzi nivo kuvanja)

(Radni pritisak od 80 kPa)

za sva ostala jela kao što su jela od mesa i čorbe

Blanširanje i ispuštanje vazduha

Zagrejte lonac pod pritiskom na najviši nivo energije.

Ispod drške poklopca (sl. A-6) odlazi para i time atmosferski kiseonik koji šteti vitaminima.

Ovaj postupak može potrajati nekoliko minuta. Čim se Euromatic zatvori i više ne izlazi para, započinje porast pritiska. Odmah zatim indikator kuvanja (slika A-5) počinje da raste.

Indikator kuvanja

Pogledajte sliku N

Indikator kuvanja pokazuje vam sa dve oznake da je odgovarajući nivo kuvanja dostignut (beli krugovi).

Prvo kolo:

Nivo kuvanja 1 (štedljivi nivo) je dostignut.

Da biste kovali na štedljivom nivou, morate isključiti dovod energije malo pre nego što se prikaže prvo belo kolo. Peć se mora tako podesiti da za sve vreme kuvanja ovo prvo kolo ostane vidljivo ali da se ne prekorači.

Drugo kolo:

Nivo kuvanja 2 (brzi nivo) je dostignut.

Da biste kovali na brzom nivou, morate isključiti dovod energije kada se prikaže prvo belo kolo. Peć se mora tako podesiti da za sve vreme kuvanja ovo prvo kolo ostane vidljivo ali da se ne prekorači.

Ako indikator kuvanja nastavi da raste nakon što se pojavi drugo belo kolo, čuće se pisak i para će izlaziti iz ventila za kuvanje. U ovom slučaju, dovod toplote je previsok i mora se smanjiti, inače će tečnost u loncu ispariti.

Vreme kuvanja

Vreme kuvanja se meri kada se dostigne izabrani nivo kuvanja (prvo ili drugo belo kolo).

Osnovna pravila:

1. Vreme kuvanja na nivou 2 otprilike je $\frac{1}{2}$ do $\frac{1}{3}$ od normalnog vremena kuvanja kada se koristi uobičajeni lonac.
2. Vreme kuvanja na nivou 1 je oko 50% duže nego na nivou 2.
3. Podaci o vremenu kuvanja mogu varirati s obzirom na to da količina, oblik, veličina i konzistencija hrane utiču na vreme kuvanja.

Primer neoguljeni krompir:

Uobičajeno vreme kuvanja	Nivo kuvanja 2	Nivo kuvanja 1
cca 30 min	cca 12 min.	cca 18 min.

Na kraju vremena kuvanja, skinite ekspres lonac sa ringle i pustite da pritisak izađe (pogledajte napomene u sledećem poglavlju) i tek onda ga otvorite.

Ostala vremena kuvanja možete naći od strane 532 i dalje.

7. Isparavanje Vitaquick®



UPOZORENJE!

Ekspres lonac se ne sme otvarati na silu. Lonac se može otvoriti tek kada se indikator kuvanja potpuno ispusti i više ne izlazi para kada se pritisne kontrolno dugme.

Postoje 3 načina uklanjanja pare iz vašeg Fisslerovog ekspres lonca

Trebalo bi da odaberete vrstu isparavanja u zavisnosti od hrane.

Za blago penastu ili rastuću hranu kao što su npr. mahunarke, supe ili čorbe ili takođe za hranu osetljive kore kao što je krompir ne treba se služiti metodom brzog smanjenja pritiska jer bi u suprotnom hrana mogla da procuri ili da kora pukne.

Metoda 1

Brzo isparavanje pomoću kontrolnog dugmeta

Pogledajte sliku O

Nežnim pritiskom na kontrolno dugme (sl. A-7) u smeru strelice, para izlazi ispod drške poklopca (sl. A-6). Držite pritisnuto dugme dok se indikator kuvanja potpuno ne spusti i više ne izlazi para.

Zatim otpustite dugme, lagano protresite lonac i ponovo pritisnite kontrolno dugme. Ponavljajte ovaj postupak dok para prestane da izlazi. Ako je lonac bez pritiska, Euromatic se spušta. Kontrolno dugme sada možete pritisnuti do kraja da biste otvorili lonac.

Napomena:

Sve dok postoji pritisak u loncu kontrolno dugme ne može biti pritisnuto do kraja. Ovo je radi vaše bezbednosti jer se lonac ne može slučajno otvoriti dok je još uvek pod pritiskom. Ne pokušavajte da pritisnete kontrolno dugme na silu.

Metoda 2

Pustite da se ohladi

Možete odabrati ovaj metod da biste iskoristili preostalu energiju u loncu. Da biste to uradili, skinite lonac sa peći malo pre isteka vremena kuvanja i pustite da se polako hladi dok se indikator kuvanja potpuno ne spusti. Zatim lagano pritisnite kontrolno dugme kako biste isparili preostali pritisak. Otpustite dugme čim više ne izlazi para, lagano protresite lonac

i ponovo pritisnite kontrolno dugme. Ponavljajte ovaj postupak dok para prestane da izlazi. Ako je lonac bez pritiska, Euromatik se spušta. Kontrolno dugme sada možete pritisnuti do kraja da biste otvorili lonac. Ova metoda je posebno pogodna za jela sa dugim vremenom kuvanja.

Metoda 3

Brzo isparavanje pod tekućom vodom

Pogledajte sliku Q

Ako vam smeta para koja izlazi, pritisak u loncu takođe možete da smanjite pod tekućom vodom. Da biste to uradili, stavite lonac u sudoper i pustite hladnu vodu preko stranice poklopca (ne preko ručke poklopca i jedinice ventila) dok se indikator kuvanja potpuno ne spusti.

Zatim lagano pritisnite kontrolno dugme kako biste isparili preostali pritisak. Otpustite dugme čim više ne izlazi para, lagano protresite lonac i ponovo pritisnite kontrolno dugme. Ponavljajte ovaj postupak dok više ne izlazi para. Ako je lonac bez pritiska, Euromatik se spušta. Kontrolno dugme sada možete pritisnuti do kraja da biste otvorili lonac.

8. Čišćenje & održavanje

Čišćenje

Očistite ekspres lonac nakon svake upotrebe.

- Izvadite zaptivni prsten sa poklopca i isperite ručno.
- Skinite jedinicu ventila i obrišite je vlažnom krpom.
- Skinite dršku poklopca i isperite je pod mlazom vode.
- Lonac, poklopac (bez zaptivnog prstena, jedinice ventila i drške poklopca) i ulošci se takođe mogu oprati u mašini za pranje suda.

Pritom vodite računa o sledećem:

- Za čišćenje koristite vruću sapunicu sa uobičajenom deterdžentom i sunderom ili mekom četkom. Izbegavajte šiljaste, grube ili oštre predmete. Grubu stranu sundera takođe možete koristiti za unutrašnjost i dno, ako je lonac jako zaprljan.
- Ne dozvolite da se ostaci osuše i ne skladištite hranu u loncu duži vremenski period, jer može prouzrokovati mrlje i promene na površini od nerđajućeg čelika.
- Redovno koristite proizvode za održavanje nerđajućeg čelika kako biste održavali površinu. Idealni su za uklanjanje beline, mrlja u duginim bojama ili naslaga.
- Kada perete u mašini za pranje posuđa, koristite samo proizvode za domaćinstvo u dozi koju preporučuje proizvođač, nemojte koristiti industrijske deterdžente ili visoko koncentrovane deterdžente

- Kod pranja posuđa sa emajliranim ukrasima u boji preporučujemo ručno čišćenje vrućom vodom sa sapunom i mekom spužvom. Pranje u mašini za suđe je mnogo agresivnije, pa se boja dekora vremenom menja.

Montaža jedinice ventila i drške poklopca

Jedinica ventila (sl. A-4)

Uklanjanje:

Pogledajte sliku R

Otpustite navrtku za pričvršćivanje (sl. A-24) okretanjem u smeru kretanja kazaljke na satu i uklonite jedinicu ventila. Navrtka za pričvršćivanje se može ukloniti pomoću novčića bez alata.

Montaža:

Pogledajte sliku S

Umetnite jedinicu ventila za kuvanje (1) u navedeni položaj u poklopac odozgo (u sredinu vijka), zavrnite navrtku za pričvršćivanje (2) odozdo u smeru kazaljke na satu i čvrsto je zategnite.

Drška poklopca (sl. A-9)

Uklanjanje:

Pogledajte sliku T

Otpustite dršku poklopca okretanjem pričvrsnog zavrtnja (sl. A-22) na unutrašnjoj strani poklopca u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu.

Montaža:

Pogledajte sliku U

Uzmite dršku poklopca u ruku i postavite poklopac u navedeni položaj. Okrenite navrtku za pričvršćivanje u smeru kazaljke na satu i čvrsto zategnite.

Skladištenje

Zaptivni prsten treba čuvati na tamnom (zaštićenom od sunčeve svetlosti i UV zračenja), suvom i čistom mestu.

Da biste zaštitili zaptivni prsten i da ga ne biste zgnečili, nakon čišćenja postavite poklopac naopako na lonac.

9. Održavanje & zamenski delovi



UPOZORENJE!

- Redovno zamenite habajuće delove poput zaptivnog prstena i drugih gumenih delova originalnim rezervnim delovima kompanije Fissler tj. nakon najviše 400 procesa kuvanja ili najkasnije 2 godine.

Delovi koji pokazuju vidljiva oštećenja (npr. stvrdnjavanje, pukotine, promena boje, pregrevanje ili deformacija) ili koji ne naležu pravilno, moraju se odmah zameniti.

Ako se ovo ne poštuje, to će uticati na funkciju i bezbednost vašeg ekspres lonca. Ako imate bilo kakvih pitanja, obratite se našoj korisničkoj službi ili osoblju specijalizovane trgovine.

Napomene za zamenu delova

Zaptivni prsten (sl. A-23)

Pogledaj poglavlje 5.

Rol membrana (sl. A-17)

Pogledajte sliku V

Otpustite jedinicu ventila sa poklopca i povucite staru rol membranu. Umetnite novu rol membranu iznutra u rupu na poklopcu. Proverite čvrstoću okretanjem.

Montirajte jedinicu ventila (vidi poglavlje 8)

Jedinica ventila (sl. A-4)

Pogledajte sliku W

Otpustite navrtku za pričvršćivanje (sl. A-24) okretanjem u smeru kretanja kazaljke na satu i uklonite jedinicu ventila. Navrtka za pričvršćivanje se može ukloniti pomoću novčića bez alata.

Montaža:

Pogledajte sliku S

Umetnite jedinicu ventila (1) u navedeni položaj u poklopac odozgo (u sredinu vijka), zavrните navrtku za pričvršćivanje (2) odozdo u smeru kazaljke na satu i čvrsto je zategnite.

Zaptivka ležišta ventila (sl. A-19)

Pogledajte sliku X

Otpustite jedinicu ventila sa poklopca i uklonite staru zaptivku.

Umetnite novu zaptivku i uverite se da je zaptivka čisto i ravno naleže sa obe strane poklopca.

O-prsten za Euromatik (sl. A-21)

Pogledajte sliku I

Rastavljanje/sastavljanje vrši se na unutrašnjoj strani poklopca. Vodite računa da zaptivka mora potpuno da leži u predviđenom žlebu.

Euromatik (sl. A-21)

Da biste rastavili/sastavili Euromatik, prvo morate ukloniti dršku poklopca. Sve što treba da uradite je da odvrnete zavrtanj na unutrašnjoj strani poklopca. Euromatik možete izvaditi iz poklopca čim uklonite O-prsten. Da biste sastavili novi Euromatik bez O-prstena, provucite ga kroz poklopac tako da strana sa belom kuglicom bude na unutrašnjoj strani poklopca. Zatim montirajte O-prsten kako je gore opisano.

Zamenski delovi

Zamenski deo	Promer	Broj proizvoda
Kontra drška ekspres tiganja (sl. Y-3)	22 cm.....	610-310-02-840
.....	26 cm.....	610-710-04-840
Drška ekspres tiganja (sl. Y-2)	22 cm.....	610-300-02-850
.....	26 cm.....	610-700-04-850
Kontra drška ekspres lonca (sl. Y-3)	18 cm	610-110-02-840
.....	22 cm.....	610-310-04-840
.....	26 cm.....	610-710-08-840
Drška ekspres lonca (sl. Y-2)	18 cm	610-100-02-850
.....	22 cm.....	610-300-04-850
.....	26 cm.....	610-700-08-850
Drška poklopca (sl. Y-4).....	sve.....	600-030-11-770
Navrtka za pričvršćivanje za dršku poklopca sa ravnom zaptivkom (sl. Y-12) ..	sve.....	600-000-00-712
Zaptivni prsten (sl. Y-1).....	18 cm	600-000-18-795
.....	22 cm.....	600-000-22-795
.....	26 cm.....	600-000-26-795
Jedinica ventila (sl. Y-5).....	sve.....	600-030-00-700
O-prsten ventila za kuvanje (Abb. Y-8).....	sve.....	021-641-00-780
Rol membrana (sl. Y-7)	sve.....	020-653-00-720
Zaptivka sedišta ventila (sl. Y-9).....	sve.....	020-653-00-740
Euromatik komplet (sl. Y-10).....	sve.....	011-631-00-750
Set za zaptivanje (sl. Y-13): Rol membrana, O-prsten za ventil za kuvanje, zaptivka sedišta ventila.....	sve.....	600-000-01-706

Pribor

Deo pribora	Promer	Broj proizvoda
Rupičasti uložak (sa tronošcem) (sl. Z-1)...	18 cm	610-100-00-800
.....	22 cm.....	610-300-00-800
.....	26 cm.....	610-700-00-800
Uložak bez rupica (sa tronošcem) (sl. Z-2)	22 cm.....	610-300-00-820
.....	26 cm.....	610-700-00-820
Dodatni poklopac od stakla (sl. Z-3)	18 cm	001-104-18-200
.....	22 cm.....	001-104-22-200
.....	26 cm.....	001-104-26-200
Dodatni poklopac od metala (sl. Z-4).....	26 cm.....	623-000-26-700

Sve originalne rezervne delove kompanije Fissler možete kupiti u vodećim prodavnicama kompanije Fissler. Naša korisnička služba rado će vam pomoći (pogledajte poglavlje 10).

Više informacija i ideje za recepte možete pronaći na www.fissler.com

10. Garantni list & servis

Svaki Fissler proizvod pažljivo je napravljen od visokokvalitetnih materijala. Do samog kraja proizvodnje kvalitet naših proizvoda se proverava nekoliko puta i konačno podvrgava strogom završnom pregledu. Zbog toga za sledeće Fissler proizvode dajemo garanciju u skladu sa sledećim odredbama o garanciji od datuma kupovine, bez obzira na zemlju u kojoj ste kupili ovaj Fissler proizvod. Garantujemo da na ovim Fisslerovim proizvodima nema grešaka na materijalu ili izradi. Pored garancije na raspolaganju su vam i zakonom regulisana prava garancije koja nisu ograničena garancijom.

Garancija proizvođača

Za sve naše ekspres lonce garantujemo od datuma kupovine. Ako imate bilo kakvih žalbi, vratite ceo uređaj prodavcu zajedno sa priznanicom ili pošaljite proizvod dobro zapakovan u službu za korisnike kompanije Fissler (adresu pronađite ispod). U slučaju potraživanja garancije, Fissler će popraviti proizvod ili isporučiti odgovarajuću zamenu po sopstvenoj proceni i trošku.

Potraživanja iz ove garancije postoje samo ako

- proizvod ne pokazuje oštećenja ili znakove habanja uzrokovane upotrebom koja odstupa od uobičajene namene i/ili specifikacija u uputstvima za upotrebu,
- proizvod nema osobine koje se mogu pripisati nepravilnim popravkama ili nepravilnim hemijskim ili fizičkim uticajima na površine proizvoda,
- u proizvod nisu ugrađeni zamenski delovi ili dodatna oprema koje nije odobrio proizvođač.

Izuzimanja garancije

Habajući delovi izuzeti su iz garancije za Vitaquick® ekspres lonce.

Na primer:

- Zaptivni prsten (sl. Y-1)
- Zaptivka ventila za kuvanje (sl. Y-8)
- Zaptivka sedišta ventila (sl. Y-9)
- Rol membrana (sl. Y-7)
- O-prsten za Euromatik (sl. Y-11)
- Ravna zaptivka za navrtku za pričvršćivanje drške poklopca (sl. Y-12)

Ne daje se garancija za štetu nastalu iz sledećih razloga:

- nenamenska i nepravilna upotreba
- pogrešno ili nepažljivo rukovanje
- nepravilno izvedene popravke
- ugradnja rezervnih delova koji ne odgovaraju originalnoj verziji
- fizička i hemijska dejstva na površine proizvoda
- Promene boje na ručkama usled čišćenja u mašini za pranje sudova
- Nepoštovanje ovih uputstava za upotrebu

Adresa korisničke službe

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

Više informacija i ideje za recepte možete pronaći na www.fissler.com

11. Odlaćanje

Dajte doprinos očuvanju životne sredine! Kartonsku kutiju možete odložiti sa otpadnim papirom. Budući da uređaj sadrži mnogo materijala za višekratnu upotrebu ili recikliranje, odnesite ga na sabirno mesto u vašem gradu ili opštini (centar za reciklažu) na odlaganje.

12. Pitanja i odgovori



UPOZORENJE!

Isključite ringlu, uverite se da u vašem ekspres loncu nema pritiska (pogledajte poglavlje 7) i pustite da se ekspres lonac ohladi, pre nego što pokušate da otklonite uzrok greške.

Pitanje	Mogući uzrok	Otklanjanje uzroka greške
Prilikom blanširanja para izlazi duže nego obično ispod drške poklopca (na Euromatiku)	Lonac nije pravilno zatvoren. (Indikator na dršci poklopca je crven).	Pravilno zatvoriti lonac. (vidi poglavlje 4) (indikator na dršci poklopca je na zelenom.)
	Snabdevanje energijom je prenisko.	Podesite maksimalnu snagu izvora grejanja.
	Veličina ploče ne odgovara prečniku dna ekspres lonca.	Stavite ekspres lonac na odgovarajuću ringlu. (vidi poglavlje 5)
	Drška poklopca je labava.	Pritegnite zavrtnj za pričvršćivanje drške poklopca na unutrašnjoj strani poklopca.
	Fissler Euromatik ili pripadajući O-prsten su prljavi ili oštećeni.	Čišćenje odnosno zamena delova. (vidi poglavlje 5, 8, 9)
Prilikom blanširanja ne izlazi para.	U lonac je dodato premalo tečnosti.	Dodajte minimalnu količinu tečnosti (200-300 ml). (vidi poglavlje 5)
	Snabdevanje energijom je prenisko.	Podesite maksimalnu snagu izvora grejanja.
Kapljice pare i / ili vode izlaze sa ivice poklopca pre nego što indikator kuvanja počne da raste.	Zaptivni prsten nije pravilno postavljen.	Pravilno postavljanje zaptivnog prstena (vidi poglavlje 5)
	Zaptivni prsten nije čist ili je oštećen.	Čišćenje i zamena zaptivnog prstena.

Pitanje	Mogući uzrok	Otklanjanje uzroka greške
Kapljice pare i / ili vode izlaze sa ivice poklopca pre nego što indikator kuvanja počne da raste.	Lonac nije pravilno zatvoren. (Indikator na dršci poklopca je crven).	Pravilno zatvoriti lonac. (vidi poglavlje 4) (indikator na dršci poklopca je na zelenom.)
Indikator kuvanja se ne podiže.	Para izlazi preko drške poklopca.	Pogledajte prethodne tačke.
	Para izlazi preko ivice poklopca.	Pogledajte prethodne tačke.
	U lonac je dodato premalo tečnosti.	Dodajte minimalnu količinu tečnosti (200-300 ml). (vidi poglavlje 5)
	Jedinica ventila nije pravilno i čvrsto postavljena.	Pravilno postavljanje jedinice ventila i zatezanje navrtke za pričvršćivanje (vidi poglavlje 8)
	O-prsten, zaptivka sedišta ventila ili rol membrana nedostaju, neispravni su ili su pogrešno postavljeni.	Zamenite oštećenu zaptivku ili je pravilno postavite. (vidi poglavlje 9)
Para izlazi preko jedinice ventila.	Temperatura u loncu je previsoka. (Indikator kuvanja je porastao više od drugog belog kola)	Isključite napajanje. Obavezno regulišite dovod energije tako da indikator kuvanja tokom ukupnog vremena kuvanja ne raste iznad oznake do potrebnog nivoa kuvanja (prvo ili drugo belo kolo). (vidi poglavlje 5)

Pitanje	Mogući uzrok	Otklanjanje uzroka greške
Para izlazi preko jedinice ventila.	Jedinica ventila nije pravilno i čvrsto postavljena. O-prsten, zaptivka sedišta ventila ili rol membrana nedostaju, neispravni su ili su pogrešno postavljene.	Pravilno postavljanje jedinice ventila i zatezanje navrtke za pričvršćivanje (vidi poglavlje 8) Zamenite oštećenu zaptivku ili je pravilno postavite. (vidi poglavlje 9)
Para izlazi ispod drške poklopca (na Euromatiku), iako je indikator kovanja već porastao.	Drška poklopca je labava. Ravna zaptivka za navrtku za pričvršćivanje drške poklopca ili O-prsten za Euromatik nedostaju, neispravni su ili su pogrešno postavljeni. Ako izlazi velika količina pare, Euromatik je možda reagovao kao bezbednosni uređaj. To se dešava kada ventil za kovanje nije čist ili je neispravan.	Pritegnite zavrtanj za pričvršćivanje drške poklopca na unutrašnjoj strani poklopca. Zamenite oštećenu zaptivku ili je pravilno postavite. (vidi poglavlje 9) Skidanje jedinice ventila, čišćenje ili zamena. (vidi poglavlje 8)
Drška poklopca je labava.	Zavrtanj za pričvršćivanje nije zategnut.	Pritegnite zavrtanj za pričvršćivanje drške poklopca na unutrašnjoj strani poklopca.
Drške na loncu su labave.	Zavrtnji na drškama nisu zategnuti.	Pritegnite zavrtnje odvijačem.

Pitanje	Mogući uzrok	Otklanjanje uzroka greške
Jaka para izlazi preko ivice poklopca, iako je indikator kovanja već porastao.	Zaptivni prsten je defektan. Zaptivni prsten reagovao je kao bezbednosni uređaj. To se dešava kada ventil za kovanje i Euromatik nije čist ili je neispravan.	Zamena zaptivnog prstena. (vidi poglavlje 9) Neka uređaj proveri služba za korisnike kompanije Fissler.
Para izlazi ispod okrugle kapice na dršci poklopca ili na kontrolnom dugmetu.	Zaptivenost je neispravna.	Neka uređaj proveri služba za korisnike kompanije Fissler.
Posudu je teško zatvoriti ili kontrolno dugme ne iskače kada se zatvori.	Drška poklopca i/ili drška lonca nisu pravilno postavljeni. Drška poklopca je neispravna Zaptivni prsten nije pravilno postavljen. Lonac nije pravilno zatvoren. (Indikator na dršci poklopca je crven).	Proverite pričvršćivanje ručica i po potrebi zategnite. Zameniti dršku poklopca. Pravilno postavljanje zaptivnog prstena (vidi poglavlje 5) Pravilno zatvoriti lonac. (vidi poglavlje 4) (indikator na dršci poklopca je na zelenom.)
Lonac se ne može otvoriti.	Još uvek ima pritiska u loncu. Euromatik se zaglavio.	Popustiti pritisak u loncu. (vidi poglavlje 7) Otpustite kontrolno dugme. Pritisnite dršku poklopca malo ulevo.

Hvala Vam na povjerenju

i čestitamo vam na kupnji vašeg novog Vitaquick® ekspres lonca. Preko 70 godina iskustva uloženo je u razvoj ove nove generacije ekspres lonaca tvrtke Fissler. Za brzu i ukusnu pripremu hrane bez gubitka vitamina, ekspres lonci su danas aktualni jednako kao i nekada – u pogledu praktičnosti rukovanja i dizajna Vitaquick® postavlja nove standarde. Da biste dugo uživali u svom ekspres loncu, koji je savjesno proizveden u Njemačkoj, i postigli optimalan vijek trajanja, pridržavajte se sljedećih napomena. Puno radosti u isprobavanju mnogih mogućnosti vašeg proizvoda Vitaquick® i dobar uspjeh!

Sadržaj

1. Namjenska uporaba	364	Priprema	373
2. Sigurnosne napomene	364	Izbor stupnja kuhanja	373
Upute za uporabu	364	Napola kuhanje i	
Nadzor	364	odzračivanje	374
Sigurna upotreba ekspres		Indikator kuhanja	374
lonca	364	Vrijeme kuhanja	374
Sigurnost i održavanje	365	7. Ispuštanje pare iz proizvoda	
Rad ekspres lonca	366	Vitaquick®	375
Otvaranje lonca	366	8. Čišćenje & njega	376
3. Opis i prednosti proizvoda		Čišćenje	376
Vitaquick®	367	Montaža jedinice ventila za	
4. Prije prve upotrebe	369	kuhanje i drške poklopca	377
Otvaranje lonca	369	Pohranjivanje	377
Orijentacija pozicioniranja	369	9. Održavanje & rezervni	
Zatvaranje lonca	369	dijelovi	378
Indikator zaključavanja	370	Napomene o zamjeni	
Čišćenje	370	dijelova	378
5. Napomene za uporabu	370	Rezervni dijelovi	379
Sigurnosni uređaji	370	Pribor	379
Količine punjenja	371	10. Jamstvo & servis	380
Prikladnost štednjaka	372	Jamstvo proizvođača	380
Regulacija ploče za kuhanje	372	Izuzetci od jamstva	381
Savjeti za uštedu energije	372	Adresa službe za korisnike	381
6. Kuhanje s proizvodom		11. Zbrinjavanje	381
Vitaquick®	373	12. Pitanja i odgovori	382

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

1. Namjenska uporaba

- Fissler ekspres lonci koriste se za brzo kuhanje hrane kao i za namjene koje su spomenute u poglavlju 6 i smiju se koristiti samo u ove svrhe. Kod nepravilne upotrebe može doći do opasnosti.
- Fissler ekspres lonci prikladni su samo za predviđenu namjenu i privatnu uporabu.
- Osim toga Fissler ekspres lonci smiju se koristiti samo do maksimalne snage štednjaka od 3700 vata.
- U 5. poglavlju navedene razine punjenja, moraju se poštivati, kako bi se osiguralo sigurno korištenje ekspres lonaca.



2. Sigurnosne napomene

Upute za uporabu

- Pročitajte sve upute za uporabu i sve napomene u potpunosti, prije upotrebe Vitaquick® ekspres lonca jer nepravilna uporaba može dovesti do oštećenja.
- **Molimo pohranite upute za uporabu tako dugo, sve dok ste vlasnik proizvoda.** Ako ste jednom izgubiti upute za uporabu, možete ih preuzeti s naše web stranice www.fissler.com.
- Ne prepuštajte ekspres lonac nikome tko se prije nije upoznao s uputama za uporabu.
- Molimo vas, da svoj ekspres lonac dajete drugim osobama samo s uputama za uporabu.

Nadzor

- Ne koristite ekspres lonac u blizini djece.
- Molimo vas, da nikada ne ostavljate ekspres lonac bez nadzora. Regulirajte opskrbu energije, da se indikator kuhanja ne podiže iznad drugog utora. Ako se opskrba energije ne smanji, para će izlaziti kroz ventil i lonac će izgubiti tekućinu. Potpuni gubitak tekućine prouzročit će zagorijevanje namirnice i to može oštetiti lonac i ploču za kuhanje.

Sigurna upotreba ekspres lonca

- Nikada nemojte koristiti ekspres lonac ili ekspres tavu u vrućoj pećnici. Ručke, ventili i sigurnosni uređaji oštećeni su sa visokim temperaturama i više ne mogu ispuniti svoju sigurnosnu funkciju.
- Uvijek pržite u ekspres loncu bez poklopca i punite ga maksimalno do polovice s masnoćom. Nikad ne pržite pod pritiskom!

- Ekspres lonci se ne smiju koristiti u medicinske svrhe. Pogotovo ne kao medicinski sterilizator, jer ekspres lonci nisu dizajnirani za potrebnu temperaturu sterilizacije.
- Ne pripremajte marmelade od jabuka i kompote u ekspres loncu, jer se ovdje često stvaraju mjehuri pare, koji mogu prsnuti kod otvaranja i izazvati opekline.
- Kada kuhate meso u ekspres loncu, u mesu se stvara viši tlak. Stoga, nakon otvaranja ekspres lonca, pustite da meso malo postoji, prije nego što ga ubodnete ili pokrenete, kako biste izbjegli opekline.

Sigurnost i održavanje

- Koristite ekspres lonac samo s originalnim i potpuno funkcionalnim Fisslerovim komponentama. Koristite samo originalne Fisslerove rezervne dijelove. Posebno koristite samo lonce i poklopce istog modela, kao i ostale rezervne dijelove istog dizajna, koji su predviđeni za vaš uređaj. (vidi 9. poglavlje). Ako to ne uvažavate, oštetit će se funkcija i sigurnost vašeg ekspres lonca.
- Prije svake uporabe provjerite da li su svi ventili i sigurnosni uređaji neoštećeni, funkcionalni i čisti. To je jedini način da se osigura sigurno funkcioniranje. Informacije o tome možete naći u 5. poglavlju.
- Ne vršite nikakve promjene na ekspres loncu. Posebno nemojte vršiti nikakve promjene na sigurnosnim uređajima - osim mjera održavanja, koje su navedene u uputama za uporabu. Ventili se ne smiju podmazivati uljem!
- Redovito zamjenjujte dijelove koji se habaju, kao što su brtveni prsten i drugi gumeni dijelovi, sa originalnim Fisslerovim rezervnim dijelovima, tj. nakon maksimalno 400 postupaka kuhanja ili najkasnije 2 godine. Dijelovi, koji pokazuju vidljiva oštećenja (npr. otvrdnjavanje, pukotine, promjena boje, pregrijavanje ili deformacija) ili koji ne sjede pravilno moraju se odmah zamijeniti. Ako to ne uvažavate, oštetit će se funkcija i sigurnost vašeg ekspres lonca.
- Radi vlastite sigurnosti, odmah pritegnite sve labave vijke.
- Uz to, odmah zamijenite napuknute ili oštećene plastične ručke sa originalnim rezervnim dijelovima tvrtke Fissler.

Napomena o popravku:

Male popravke možete izvršiti sami:

- Zamjena dijelova pod utjecajem trošenja (brtveni prsten, jedinica ventila za kuhanje, Euromatic ili ručke).
- Zatezanja vijaka.

Za ostale popravke kontaktirajte službu za korisnike tvrtke Fissler. (vidi 10. poglavlje)

Rad ekspres lonca

- Ovaj uređaj kuha pod pritiskom. Nepravilna uporaba, koja ne odgovara namjeni može dovesti do opekline. Prije zagrijavanja, provjerite je li uređaj pravilno zatvoren. Informacije o tome možete naći u 4. poglavlju. Nikada ne upotrebljavajte ekspres lonac sa labavo pričvršćenim poklopcem.
- Koristite samo izvore topline navedene u 5. poglavlju
- Ekspres lonac nikada nemojte zagrijavati bez tekućine, jer pregrijavanje može oštetiti uređaj, ventile, sigurnosne uređaje i ploču za kuhanje. U tom slučaju nemojte nastaviti koristiti ekspres lonac, jer funkcije sigurnosnih uređaja više nisu zajamčene. Prepustite službi za korisnike tvrtke Fissler da vam provjeri ekspres lonac.
- Minimalna količina punjenja: 200-300 ml vode, ovisno o promjeru vašeg uređaja (vidi oznaku min). U slučaju pregrijavanja, plastični dijelovi na loncu ili aluminijska jezgra na dnu mogu se rastopiti i postati tekući. Ako se to dogodi, isključite ploču za kuhanje i nemojte pomicati lonac, sve dok se potpuno ne ohladi. Prozračite prostoriju.
- Nikada nemojte puniti ekspres lonac sa više od $\frac{3}{4}$ njegovog kapaciteta (vidi maks. oznaku, odgovara kapacitetu za korištenje). Kod namirnica koje se zapjene ili se prošire za vrijeme kuhanja (kao riža, juha ili sušeno povrće), napunite ekspres lonac ne više od polovice njegovog kapaciteta (vidi oznaku $\frac{1}{2}$).
- Kod graha i ostalih mahunarki napunite ekspres lonac najviše do oznake $\frac{1}{3}$, jer se njihova tanka koža lako može podići i začepiti ventile.
- Ekspres lonac pomičite vrlo oprezno, kad je pod pritiskom i ne dodirujte nikakve vruće površine. Upotrijebite za to ručke i elemente za rukovanje. Ako je potrebno, upotrijebite zaštitu za ruke.

Otvaranje lonca

- Nikada ne otvarajte ekspres lonac nasilno. Nemojte ga otvarati prije, nego dok se ne uvjerite da je unutarnji pritisak u potpunosti smanjen. Informacije o tome možete naći u 7. poglavlju.
- Uvijek protresite ekspres lonac prije otvaranja, kako biste spriječili da mjehurići pare prskaju i da se opečete. To je osobito važno za brzo ispuštanje pare ili nakon hlađenja pod mlazom vode.
- Držite ruke glavu i tijelo uvijek podalje od opasnog područja kada se isparava, kako se ne biste ozlijedili od pare koja izlazi. To se posebno odnosi kod brzog ispuštanja pare pomoću kontrolne tipke.



UPOZORENJE!

Ne koristite ekspres lonac, ako je on ili su njegovi dijelovi oštećeni ili

deformirani odnosno ako njihova funkcija ne odgovara opisu u ovim uputama za uporabu. U tom slučaju obratite se najbližoj Fisslerovoj specijaliziranoj trgovini ili službi za korisnike tvrtke Fissler GmbH. (vidi 10. poglavlje)

3. Opis i prednosti proizvoda Vitaquick®

Vidi sliku A

1. Garnitura za umetanje za kuhanje na pari (ovisno o modelu)

- s izduženom perforacijom za optimalan prodor pare
- s potpornim šipkama za slobodan protok pare čak i kod velikih komada za kuhanje
- s tronošcem kao postoljem

2. Kontra ručka

- s dubokim udubljenim rukohvatom za sigurno nošenje

3. Otvori za izlaz pare (jedinica ventila za kuhanje)

- kada se prekorači stupanj kuhanja

4. Jedinica ventila za kuhanje

- s indikatorom kuhanja
- s ventilom za automatsko ograničenje pritiska (uređaj za regulaciju pritiska)
- može se ukloniti za jednostavno čišćenje

5. Veliki indikator kuhanja

- s oznakama za podešavanje polaganih i brzih stupnjeva kuhanja

6. Otvori za izlaz pare (drška poklopca)

- kod napola kuhanja
- kod aktiviranja Euromatic
- kod ispuštanja pare pomoću kontrolne tipke

7. Kontrolna tipka

- za otvaranje i ispuštanje pare lonca

8. Indikator zaključavanja

- pokazuje, da li je lonac pravilno zatvoren

9. Drška lonca

- može se ukloniti za jednostavno čišćenje

10. Mjerna skala s oznakom razine

- s oznakom min za minimalnu količinu punjenja tekućinom
- s oznakom maks. za maksimalnu količinu punjenja kod kuhanja normalnih namirnica
- s oznakom $\frac{1}{2}$ za maksimalnu količinu punjenja kod namirnica koje se nadižu
- s oznakom $\frac{1}{3}$ za maksimalnu količinu punjenja kod graha i mahunarki

11. Drška lonca

- Zaustavljač klizanja za sigurno držanje

12. Točka za orijentaciju pozicioniranja

- za stavljanje poklopca

13. Zaštita od plamena

- štiti ručke kada se koriste na plinskom štednjaku

14. Orijentacija pozicioniranja

- za pozicioniranje poklopca

15. Konusno tijelo lonca

- za slažanje lonaca jedan u drugi (također kod istog promjera)

16. Superthermicboden /CookStar® dno za sve štednjake (ovisno o modelu)

- za optimalna svojstva grijanja na svim vrstama ploča za kuhanje, uključujući induksijske

17. Roll-membrana

- za brtvljenje indikatora kuhanja

18. Brtva sjedala ventila

- za brtvljenje ventila za kuhanje

19. O-prsten za jedinicu ventila za kuhanje

- za brtvljenje jedinice ventila za kuhanje

20. Sigurnosni greben (sigurnosni uređaj)

- sprječava stvaranje pritiska, ako lonac nije pravilno zatvoren

21. Fissler Euromatic (sigurnosni uređaj)

- za automatsko kuhanje na pola
- sprječava stvaranje pritiska, ako lonac nije pravilno zatvoren
- ograničava automatski pritisak
- sprječava otvaranje lonca, tako dugo dok još postoji pritisak

22. Vijak za pričvršćivanje uz dršku poklopca

- može se rukovati bez alata
- s ravnom brtvom, učvršćenom u poklopcu

23. Brtveni prsten (sigurnosni uređaj)

- od visokokvalitetnog silikona
- sa sigurnosnim džepovima za ograničenje pritiska

24. Vijak za pričvršćivanje jedinice ventila za kuhanje

- s utorom za kovanice, lako se odvaja bez alata

Vidi sliku B/B1

- Kapacitet (ne odgovara kapacitetu koji se može koristiti)
- CE oznaka (izjavljuje da je uređaj u skladu s EU smjernicom za ekspres lonce)
- Maksimalni radni pritisak (maks. dopušteni kontrolni pritisak ventila za kuhanje)
- Datum proizvodnje (kalendarski tjedan/godina)
- PC> opisuje radni pritisak kuhanja, pogledajte poglavlje 6 „Odabir stupnja kuhanja“
- PS> opisuje najveći dopušteni pritisak

Vidi sliku B2

Norma (izjavljuje da je uređaj sukladan s GB 15066-2004, odnosi se samo na Kinu)

- Tip okretanja
- višeslojno dno-kompozit
- Unutarnji promjer
- Kapacitet (ne odgovara kapacitetu koji se može koristiti)
- Područje nominalnog radnog pritiska / područje nazivnog pritiska
- Broj norme GB 15066-2004

4. Prije prve upotrebe

Prije nego što ga prvi put upotrijebite, upoznajte se s loncem i načinom rukovanja te provjerite da li je opseg isporuke potpun (vidi sliku A). Pri čemu kod upotrebe nekih uređaja, predstavlja jedan dodatni uređaj.

Otvaranje lonca

Vidi sliku C

Pritisnite kontrolnu tipku (slika A-7) na drški poklopca u smjeru strelice i okrenite poklopac u smjeru suprotnom od kazaljke na satu (udesno) do kraja. Poklopac se sada može skinuti.

Orijentacija pozicioniranja

Na poklopcu je pričvršćen krug (sl. A-14) i kao suprotnost tome crvena točka (sl. A-12) na dršci lonca. Ovo se koristi za lako postavljanje poklopca.

Zatvaranje lonca

Vidi sliku D

Stavite poklopac držeći ga pod blagim kutom, poravnajte točke orijentacije pozicioniranja, a zatim ga spustite. Ispravan položaj poklopca označen je oznakom kruga na poklopcu, kao i dodatno crvenom točkom na dršci poklopca. Ako sve ove točke leže točno jedna nasuprot druge, može se staviti poklopac.

Vidi sliku E

Da biste ga zatvorili, okrenite poklopac u smjeru kazaljke na satu (ulijevo) do kraja, dok se lonac ne zaključa zvučnim „klikom“.

Indikator zaključavanja

Vidi sliku F

Je li lonac pravilno zatvoren i spreman za upotrebu, možete prepoznati na indikatoru zaključavanja (slika A-8) na drški poklopca.

Zeleno: Lonce je pravilno zatvoren i spreman za rad.

Crveno: Lonce nije pravilno zatvoren, zbog toga se ne može načiniti pritisak.

Čišćenje

Molimo vas, da prije prve uporabe temeljito operite lonac, poklopac i brtveni prsten. Na taj se način uklanja eventualna prašina i sitne nečistoće koje još uvijek mogu biti prisutne.

Preporučujemo, naknadnu njegu lonca i poklopca sa sredstvom za njegu plemenitog čelika. Na taj način će plemeniti čelik biti otpornijim na soli i kisele namirnice. Ostatk sredstva za njegu uvijek treba temeljito isprati. Možete ponoviti postupak prema potrebi ili ako se promijenio izgled površine od plemenitog čelika.

5. Napomene za uporabu

Sigurnosni uređaji

Vaš Vitaquick® ekspres lonac opremljen je raznim uređajima koji neovisno osiguravaju sigurnost uređaja. Molimo provjerite prije svake uporabe, funkcionalnost sljedećih sigurnosnih uređaja i nikada ih ne mijenjajte. Prije početka kuhanja provjerite da li su jedinica ventila za kuhanje i drška poklopca pravilno sastavljeni i da li čvrsto sjede. Informacije o tome možete naći u 8. poglavlju.

Jedinica ventila za kuhanje (slika A-4)

Vidi sliku G

Skinite jedinicu ventila za kuhanje s poklopca. Provjerite pritiskom prsta mogu li se indikator kuhanja (1) i tijelo ventila (2) slobodno pomicati i vraćati natrag.

Euromatic (slika A-21)

Vidi sliku H+I

Provjerite da li je Euromatic čist i da se može slobodno pomicati u poklopcu.

O-brtveni prsten mora kompletno ležati u predviđenom urezu.

Vidi sliku J

Prstom provjerite može li se bijela kugla u Euromatic-u slobodno pomicati i vraćati natrag.

Brtveni prsten (slika A-23) i sigurnosni greben (slika A-20)

Vidi sliku K

Provjerite da li su brtveni prsten i rub poklopca čisti, da je brtveni prsten neoštećen i da se sigurnosni greben (1) može slobodno pomicati. Umetnite brtveni prsten tako da leži potpuno ravno i ispod rubnih segmenata (2) koji su zakrivljeni prema unutra, s unutarnje strane poklopca. Brtveni prsten mora ležati ispred sigurnosnog grebena, tj. biti odgurnut od ruba poklopca.

Količine punjenja



UPOZORENJE!

Nikada nemojte kuhati bez dovoljno tekućine i pazite na to da se tekućina u ekspres loncu potpuno ne ispari. Ako to ne uvažavate, namirnice se mogu zagorjeti i oštetiti drške lonca, ventile, sigurnosne uređaje i ploču za kuhanje. U tom slučaju nemojte nastaviti koristiti ekspres lonac, jer funkcije ventila i sigurnosnih uređaja više nisu zajamčene. Prepustite službi za korisnike tvrtke Fissler da vam provjeri ekspres lonac.

Vidi sliku L

Molimo, pridržavajte se sljedećih podataka o punjenju količina prilikom kuhanja pod pritiskom.

Za jednostavno doziranje u unutrašnjosti lonca je nanesena skala (min/maks).

Za stvaranje pare - ovisno o promjeru uređaja - potrebno je najmanje 200-300 ml tekućine, bez obzira da li kuhate sa ili bez umetka. Nikada nemojte koristiti ekspres lonac bez ove minimalne količine tekućine.

Ø 18 cm: 200 ml

Ø 22 cm: 250 ml

Ø 26 cm: 300 ml

Ekspres lonac se smije napuniti najviše do $\frac{3}{4}$ njegovog kapaciteta (ukupni volumen) kako bi se osigurao siguran rad (vidi oznaku max).

$\frac{1}{2}$

Kod namirnica koje se zapjene ili se prošire za vrijeme kuhanja kao što je riža, juha ili sušeno povrće, ekspres lonac smije biti napunjen najviše do polovice njegovog kapaciteta (vidi oznaku $\frac{1}{2}$).

½

Kod kuhanja graha i ostalih mahunarki napunite ekspres lonac samo do oznake ½ (vidi oznaku ½), jer se njihova tanka koža lako može podići i začepiti ventile.

Prikladnost štednjaka

Ekspres lonci tvrtke Fissler prikladni su za sve vrste štednjaka. To uključuje plinske peći, kao i električne / klasične električne / staklo keramičke, indukcijske ploče..

Da biste izbjegli ogrebotine na staklokeramičkoj ploči za kuhanje, uvijek trebate podizati posude da biste ga premjestili. Fissler ne preuzima odgovornost za nastalu štetu pri tome.



Regulacija ploče za kuhanje

Otvoreni ekspres lonac, prazan ili s masnoćom, nikada se ne smije zagrijavati na najviši stupanj energije dulje od 2 minute, jer pregrijavanje može oštetiti dno.

Klasična električna/staklokeramika (zračenje / halogen):

Ploča štednjaka trebala bi odgovarati promjeru dna lonca ili biti manja.

Plinski štednjak:

Posude za kuhanje postavite u sredinu i izbjegavajte prebacivanje plamena jer će to oštetiti plastične drške.

Indukcija:

Posudu uvijek postavite u sredinu ploče za kuhanje. Veličina dna posude trebala bi odgovarati veličini ploče za kuhanje ili biti veća, u suprotnom ploča za kuhanje možda neće reagirati na dno posude.

Posebne napomene za indukcijske štednjake:

Kako biste izbjegli pregrijavanje i oštećenje posuda zbog visoke učinkovitosti indukcije, nikada nemojte zagrijavati prazno bez nadzora. Obratite pažnju i na upute za uporabu proizvođača štednjaka.

Za vrijeme uporabe mogao bi se čuti šum. Ovaj zvuk je iz tehničkih razloga i nije znak kvara na štednjaku ili posudu.

Savjeti za uštedu energije

- Prilikom kuhanja na polaganom ili ekspresnom stupnju, regulirajte ploču za kuhanje tako da se indikator kuhanja ne podigne iznad oznake za odgovarajući stupanj kuhanja, a ventil za kuhanje ne počne isparavati.
- Upotrijebite ploču za kuhanje kuhanja odgovarajuće veličine (vidi

prethodno navedene podatke).

- Odaberite veličinu posuda prema količini koja se kuha.
- Koristite pohranjenu toplinu dna. Isključite ploču za kuhanje prije završetka kuhanja kako biste iskoristili vrijeme hlađenja.

6. Kuhanje s proizvodom Vitaquick®



UPOZORENJE!

Uvijek pazite na to, da se tekućina u ekspres loncu potpuno ne ispari! (usporedi napomene u 5. poglavlju)

U ekspres loncu možete kuhati na razne načine:

- Pirjanje mesa
- Juhe i variva
- Povrće i krumpir
- Pripremanje riže
- Pripremanje ribe
- Prženje (bez poklopca)
- Kuhanje na pari
- Pripremanje duboko zamrznutih namirnica
- Ukuhavanje
- Pravljenje sokova
- Steriliziranje
- Kuhanje menija

Dodatne informacije i ideje za recepte možete pronaći na www.fissler.com

Priprema

Napunite sastojke u ekspres lonac prema receptu.

Obratite pažnju na navedene količine punjenja (5. poglavlje).

Zatim stavite poklopac i zatvorite lonac.

Ako indikator zaključavanja (sl. A-8) na drški poklopca pokaže zeleno, lonac je spreman (4. poglavlje).

Izbor stupnja kuhanja

Vidi sliku N

Kod vašeg proizvoda Vitaquick® možete birati između dva stupnja kuhanja: Nježni stupanj kuhanja (1. prsten) i ekspres stupanj kuhanja (2. prsten).

Stupanj kuhanja 1 (1.prsten), cca 109°C (nježni stupanj kuhanja) (40 kPa radni pritisak)

Za vrlo osjetljive namirnice poput ribe i povrća

Polagani stupanj kuhanja 2 (2. prsten), oko 117 °C (ekspres stupanj kuhanja) (80 kPa Betriebsdruck)

za sve ostale namirnice poput mesnih jela i variva

Napola kuhanje i odzračivanje

Zagrijte ekspres lonac na najviši stupanj energije.

Ispod drške poklopca (slika A-6) izlazi para, a s njom i atmosferski kisik koji šteti vitaminima.

Ovaj postupak može potrajati nekoliko minuta. Čim se Euromatic zatvori i više ne izlazi para, započinje porast pritiska. Nešto kasnije indikator kuhanja (slika A-5) počinje rasti.

Indikator kuhanja

Vidi sliku N

Indikator kuhanja pokazuje vam s dvije oznake (bijeli prstenovi) da je odgovarajući stupanj kuhanja dosegnut.

Prvi prsten:

Stupanj kuhanja 1 (nježni stupanj kuhanja) je dostignut.

Da biste kuhali na nježnom stupnju kuhanja, morate isključiti dovod energije malo prije nego što se vidi prvi bijeli prsten. Štednjak se mora regulirati tako, da ovaj prvi prsten ostane vidljiv tijekom cijelog postupka kuhanja, ali da se ne prekorači.

Drugi prsten:

Stupanj kuhanja 2 (ekspres stupanj kuhanja) je dostignut.

Da biste kuhali na brzom stupnju kuhanja, morate isključiti dovod energije kad prvi bijeli prsten postane vidljiv. Štednjak se mora regulirati tako, da tijekom cijelog postupka kuhanja drugi bijeli prsten bude vidljiv, ali da se ne prekorači.

Ako indikator kuhanja nastavi rasti nakon što se pojavi drugi bijeli prsten, začuti će se siktanje i para će izlaziti iz ventila za kuhanje. U tom slučaju je opskrba toplinom previsoka i mora se smanjiti, inače će tekućina u posudi ispariti.

Vrijeme kuhanja

Vrijeme kuhanja mjeri se kad se dosegne odabrani stupanj kuhanja (prvi ili drugi bijeli prsten).

Osnovna pravila:

1. Vrijeme kuhanja na stupnju 2 otprilike je ½ do ⅓ od uobičajenog vremena kuhanja, kod kuhanja u uobičajenom loncu.
2. Vrijeme kuhanja na stupnju 1 približno je 50% duže nego na stupnju 2.
3. Podaci o vremenu kuhanja mogu se razlikovati jer količina, oblik, veličina i konzistencija namirnica utječu na vrijeme kuhanja.

Primjer krumpir sa ljuskom:

uobičajeno vrijeme kuhanja	stupanj kuhanja 2	stupanj kuhanja 1
cca 30 min	cca 12 min	cca 18 min.

Na kraju vremena kuhanja skinite ekspres lonac sa ploče za kuhanje i pustite da pritisak izlazi (vidi napomene u sljedećem poglavlju) i tek tada ga otvorite.

Daljnja vremena kuhanja nalaze se od stranice 532 na dalje

7. Ispuštanje pare iz proizvoda Vitaquick®



UPOZORENJE!

Ekspres lonac nikada ne otvarajte s nasiljem. Lonac se smije otvoriti tek onda, kad se indikator kuhanja potpuno spusti i kada para više ne izlazi, dok se pritisne kontrolna tipka.

Postoje 3 načina ispuštanja pare kod vašeg Fisslerovog ekspres lonca

Vrstu ispuštanja pare trebali biste odabrati ovisno o namirnicama za kuhanje.

Za namirnice koje se malo zapjene ili se povećaju za vrijeme kuhanja, kao npr. mahunarke, juhe ili variva ili namirnice s osjetljivom kožom kao npr. krumpir u ljusci, nemojte koristiti metodu brzog smanjivanja pritiska, jer bi inače namirnica mogla procuriti ili bi se kora mogla raspucati.

Metoda 1

Brzo ispuštanja pare pomoću kontrolne tipke

Vidi sliku O

Lažanim pritiskom kontrolne tipke (slika A-7) u smjeru strelice, para izlazi para ispod drške poklopca (slika A-6). Držite tipku pritisnuto, dok se indikator kuhanja potpuno ne spusti i više ne izlazi para.

Zatim otpustite tipku, lagano protresite lonac i ponovno pritisnite kontrolnu tipku. Ponavljajte ovaj postupak dok god više ne izlazi para. Ako je lonac bez pritiska, Euromatic se spušta. Sada se kontrolna tipka može potpuno pritisnuti za otvaranje lonca.

Napomena:

Sve dok postoji pritisak u loncu, kontrolna tipka ne može se pritisnuti do kraja. Ovo je za vašu sigurnost, jer se lonac tako ne može slučajno otvoriti, dok je još pod pritiskom. Ne pokušavajte prisilno pritisnuti kontrolnu tipku.

Metoda 2

Ostavite da se ohladi

Ovom metodom možete koristiti preostalu energiju u loncu.

U tu svrhu, maknite lonac sa štednjaka malo prije kraja vremena kuhanja i pustite ga da se polako hladi, dok se indikator kuhanja potpuno ne spusti. Zatim lagano pritisnite kontrolnu tipku kako bi ispario eventualni preostali pritisak. Otpustite tipku čim više para ne izlazi, lagano protresite lonac i ponovno pritisnite kontrolnu tipku. Ponavljajte ovaj postupak dok god više ne izlazi para. Ako je lonac bez pritiska, Euromatic se spušta. Za otvaranje lonca kontrolna tipka se sada može potpuno pritisnuti.

Ova je metoda posebno prikladna za jela s dugim vremenom kuhanja.

Metoda 3

Brzo ispuštanje pare pod tekućom vodom

Vidi sliku Q

Ako vam smeta para koja izlazi, u loncu također možete smanjiti pritisak pod tekućom vodom. U tu svrhu, stavite lonac u sudoper i ostavite da se hladna voda prelijeva preko stranice poklopca (ne preko drške poklopca i jedinice ventila za kuhanje), sve dok se indikator kuhanja potpuno ne spusti.

Zatim lagano pritisnite kontrolnu tipku, kako bi ispario eventualni preostali pritisak. Otpustite tipku čim više para ne izlazi, lagano protresite lonac i ponovno pritisnite kontrolnu tipku. Ponavljajte ovaj postupak sve dok para više ne izlazi. Ako je lonac bez pritiska, Euromatic se spušta. Sada se kontrolna tipka može potpuno pritisnuti za otvaranje lonca.

8. Čišćenje & njega

Čišćenje

Očistite ekspres lonac nakon svake uporabe.

- Otpustite brtveni prsten s poklopca i isperite ga rukom.
- Skinite jedinicu ventila za kuhanje i obrišite je vlažnom krpom.
- Skinite dršku poklopca i isperite je pod tekućom vodom.
- Lonac, poklopac (bez brtvenog prstena, jedinice ventila za kuhanje i drške poklopca) i umetke također možete očistiti u perilici posuda.

Molimo vas da pri tome uvažavate:

- Za čišćenje koristite vruću sapunicu s uobičajenom sredstvom za pranje posuda i spužvom ili mekom četkom. Molimo izbjegavajte šiljaste, grube

ili oštre predmete. Grubu stranu spužve možete koristiti i za unutrašnjost i dno, ako je jako zaprljano.

- Ne dopustite da se ostaci namirnica posuše i ne pohranjujte hranu u loncu dulje vrijeme jer mogu prouzročiti mrlje i promjene na površini plemenitog čelika.
- Za površinu plemenitog čelika redovito upotrebljavajte proizvode za njegu plemenitog čelika. Idealno su pogodna za uklanjanje bijelih ili duginih boja, obojenja ili naslaga.
- Prilikom čišćenja u perilici posuda koristite komercijalne proizvode za kućanstvo samo u dozi koju preporučuje proizvođač, bez industrijskih deterdženata ili visoko koncentriranih deterdženata.
- Prilikom pranja posuda s ukrasom od emajla u boji, preporučujemo da ga čistite ručno vrućom sapunicom i mekom spužvom. Pranje u perilici posuda puno je agresivnije, pa se boja ukrasa s vremenom mijenja.

Montaža jedinice ventila za kuhanje i drške poklopca

Jedinica ventila za kuhanje (slika A-4)

Skidanje:

Vidi sliku R

Otpustite vijak za pričvršćivanje (slika A-24) okretanjem u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i uklonite jedinicu ventila za kuhanje. Vijak za pričvršćivanje se može olabaviti novčićem bez alata.

Montaža:

Vidi sliku S

Postavite jedinicu ventila za kuhanje (1) u unaprijed određeni položaj odozgo u poklopac (u sredinu klina), uvrnite vijak za pričvršćivanje (2) odozdo u smjeru kazaljke na satu i čvrsto ga zategnite.

Drška lonca (slika A-9)

Skidanje:

Vidi sliku T

Otpustite dršku poklopca okretanjem vijka za pričvršćivanje (slika A-22) na unutarnjoj strani poklopca u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.

Montaža:

Vidi sliku U

Uzmite dršku poklopca u ruku i stavite poklopac u navedeni položaj. Okrenite vijak za pričvršćivanje u smjeru kazaljke na satu i čvrsto ga zategnite.

Pohranjivanje

Brtveni prsten treba čuvati u mraku (zaštićenom od sunčeve svjetlosti i UV zračenja), suh i čist.

Kako biste zaštitili brtveni prsten i da ga ne zdrobite, poklopac nakon

čišćenja položite naopako na lonac.

9. Održavanje & rezervni dijelovi



UPOZORENJE!

Dijelovi koji se habaju i drugi gumeni dijelovi moraju se redovito zamijeniti, nakon maksimalno 400 postupaka kuhanja ili najkasnije za 2 godine sa Fisslerovim originalnim rezervnim dijelovima. Dijelovi, koji pokazuju vidljiva oštećenja (npr. otvrdnjavanje, pukotine, promjena boje ili deformacija) ili koji ne sjede pravilno moraju se odmah zamijeniti.

Ako to ne uvažavate, oštetit će se funkcija i sigurnost vašeg ekspres lonca. **Ako imate bilo kakvih pitanja, kontaktirajte našu službu za korisnike ili osoblje specijalizirane trgovine.**

Napomene o zamjeni dijelova

Brtveni prsten (slika A-23)

Vidi 5. poglavlje

Roll-membrana (slika A-17)

Vidi sliku V

Otpustite jedinicu ventila za kuhanje s poklopca i izvucite staru roll-membranu.

Umetnite novu Roll-membranu iznutra u rupu na poklopcu. Provjerite da li je pravilno postavljena, okretanjem.

Montirajte jedinicu ventila za kuhanje (vidi poglavlje 8)

Jedinica ventila za kuhanje (slika A-4)

Vidi sliku W

Otpustite vijak za pričvršćivanje (Abb. A-24) okretanjem u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i uklonite jedinicu ventila za kuhanje.

Vijak za pričvršćivanje se može olabaviti novčićem bez alata.

Montaža

Vidi sliku S

Postavite jedinicu ventila za kuhanje (1) u unaprijed određeni položaj odozgo u poklopac (u sredinu klina), uvrnite vijak za pričvršćivanje (2) odozdo u smjeru kazaljke na satu i čvrsto ga zategnite.

Brтва sjedala ventila (slika A-19)

Vidi sliku X

Otpustite jedinicu ventila za kuhanje s poklopca i uklonite staru brtvu.

Umetnite novu brtvu i provjerite, da brtva uredno i ravno stoji na obje strane poklopca.

O-prsten za Euromatic (slika A-21)

Vidi sliku I

Demontaža/montaža se odvija na unutarnjoj strani poklopca. Pazite na to, da O-brtveni prsten kompletno leži u predviđenom urezu.

Euromatic (slika A-21)

Da biste demontirali/montirali Euromatic, prvo morate ukloniti dršku poklopca. Sve što trebate je odvrtiti vijak s unutarnje strane poklopca. Euromatic možete izvaditi iz poklopca, čim uklonite O-prsten. Da biste montirali novi Euromatic O-prsten, provedite ga kroz poklopac tako, da strana s bijelom kuglom leži s unutarnje strane poklopca. Zatim montirajte O-prsten kako je gore opisano.

Rezervni dijelovi

Rezervni dio	promjer	broj artikla
Protu-ručka za ekspres tavu (sl. Y-3).....	22 cm.....	610-310-02-840
.....	26 cm.....	610-710-04-840
Drška lonca za ekspres tavu (sl. Y-2).....	22 cm.....	610-300-02-850
.....	26 cm.....	610-700-04-850
Protu-ručka za ekspres lonac (sl. Y-3).....	18 cm	610-110-02-840
.....	22 cm.....	610-310-04-840
.....	26 cm.....	610-710-08-840
Drška lonca za ekspres lonac (sl. Y-2).....	18 cm	610-100-02-850
.....	22 cm.....	610-300-04-850
.....	26 cm.....	610-700-08-850
Drška poklopca (slika Y-4).....	svi	600-030-11-770
Vijak za pričvršćivanje uz dršku poklopca sa plosnatom brtvom (slika Y-12)	svi	600-000-00-712
Brtveni prsten (slika Y-1)	18 cm	600-000-18-795
.....	22 cm.....	600-000-22-795
.....	26 cm.....	600-000-26-795
Jedinica ventila za kuhanje (slika Y-5)	svi	600-030-00-700
O-prsten ventila za kuhanje (sl. Y-8)	svi	021-641-00-780
Roll-membrana (sl. Y-7)	svi	020-653-00-720
Brтва sjedala ventila (sl. Y-9).....	svi	020-653-00-740
Euromatic komplet (slika Y-10).....	svi	011-631-00-750
Set brtvi (Sl. Y-13): rolo membrana, O-prsten za ventil za kuhanje, brtva sjedišta ventila	svi	600-000-01-706

Pribor

Rezervni dio	promjer	broj artikla
Umetak s rupicama (uklj. tronožac) (slika Z-1)	18 cm	610-100-00-800
.....	22 cm.....	610-300-00-800

..... 26 cm.....	610-700-00-800
Umetak bez rupica (uklj. tronožac)	
(slika Z-2)	22 cm..... 610-300-00-820
..... 26 cm.....	610-700-00-820
Dodatni poklopac, staklo (sl. Z-3).....	18 cm 001-104-18-200
..... 22 cm.....	001-104-22-200
..... 26 cm.....	001-104-26-200
Dodatni poklopac, metal (sl. Z-4)	26 cm..... 623-000-26-700

Sve originalne rezervne dijelove i pribor tvrtke Fissler možete kupiti u vodećim trgovinama tvrtke Fissler. Naša služba za korisnike rado će vam pomoći (vidi 10. poglavlje).

Popis trgovaca i daljnje informacije možete naći na www.fissler.com

10. Jamstvo & servis

Svaki Fisslerov proizvod pažljivo je izrađen od visokokvalitetnih materijala. Do završetka, kvaliteta naših proizvoda provjerava se nekoliko puta i konačno podvrgava strogom završnom pregledu. Stoga preuzimamo jamstvo za sljedeće Fisslerove proizvode u skladu sa sljedećim jamstvenim uvjetima od datuma kupnje, bez obzira na zemlju u kojoj ste kupili ovaj Fissler proizvod. Jamčimo da na ovim Fisslerovim proizvodima nema nedostataka u materijalu ili izradi. Pored jamstva, imate pravo na zakonska jamstvena prava koja nisu ograničena jamstvom.

Jamstvo proizvođača

Za sve naše ekspres lonce preuzimamo jamstvo od datuma kupnje. Ako imate bilo kakvih pritužbi, vratite cijeli uređaj prodavaču zajedno s računom ili pošaljite proizvod dobro zapakiranom u službu za korisnike tvrtke Fissler (vidi adresu dolje). U slučaju zahtjeva na jamstvo, Fissler će ili popraviti proizvod ili isporučiti zamjenski proizvod prema vlastitoj ocjeni i o svom trošku.

Pravo na zahtjeve iz ovog jamstva postoji samo, i ako

- proizvod ne pokazuje oštećenja ili znakove istrošenosti koje su uzrokovane uporabom, koja odstupa od uobičajene namjene i/ili specifikacije u uputama za uporabu,
- proizvod ne pokazuje nikakve karakteristike, koje se mogu pripisati nepravilnim popravcima ili nepravilnim kemijskim ili fizičkim utjecajima na površine proizvoda,
- u proizvod nisu ugrađeni nikakvi rezervni dijelovi / dodatna oprema ili samo oni koju je odobrio proizvođač.

Izuzetci od jamstva

Kod ekspres lonaca serije Vitaquick® su dijelovi koji se troše izdvojeni od jamstva.

Na primjer:

- Brtveni prsten (slika Y-1)
- Brtva ventila za kuhanje (slika Y-8)
- Brtva sjedala ventila (slika Y-9)
- Roll-membrana (slika Y-7)
- O-prsten za Euromatic (slika Y-11)
- Ravna brtva za vijak za pričvršćivanje drške poklopca (slika Y-12)

Ne preuzima se jamstvo za štete nastale iz sljedećih razloga:

- neprikladna i nepravilna uporaba
- netočno ili nemarno postupanje
- nestručno izvedeni popravci
- ugradnja rezervnih dijelova i pribora koji ne odgovaraju originalnoj izvedbi
- kemijski ili fizički utjecaji na površine proizvoda
- promjena boje na drškama zbog čišćenja u perilici posuđa
- nepoštivanje ovih uputa za uporabu

Adresa službe za korisnike

Fissler GmbH
Služba za korisnike
Harald-Fissler-Str. 10
55768 Hoppstädten-Weiersbach
Tel: +49 6781 - 403 100

Dodatne informacije možete pronaći na www.fissler.com

11. Zbrinjavanje

Pridonosite zaštiti okoliša! Kartonsku kutiju možete zbrinuti u stari papir. Budući da uređaj sadrži mnogo materijala za višekratnu upotrebu ili recikliranje, odnesite ga na sabirno mjesto u vašem gradu ili općini (centar za recikliranje).

12. Pitanja i odgovori



UPOZORENJE!

Isključite ploču za kuhanje, provjerite je li ekspres lonac bez tlaka (vidi 7. poglavlje) i pustite da se ekspres lonac ohladi prije nego što pokušate otkloniti uzrok pogreške.

Pitanje	Mogući uzrok	Uklanjanje uzroka pogreške
Kod kuhanja na pola izlazi para dulje nego obično ispod drške poklopca (na Euromatic-u)	Lonac nije pravilno zatvoren. (Prikaz na drški poklopca stoji na crveno).	Lonac ispravno zatvorite. (vidi 4. poglavlje) (prikaz na drški poklopca stoji na zelenoj boji.)
	Dovod energije je premali.	Namjestite maksimalnu snagu izvora energije.
	Veličina ploče za kuhanje ne odgovara promjeru dna ekspres lonaca.	Stavite ekspres lonac na odgovarajuću ploču za kuhanje. (vidi 5. poglavlje)
	Poklopac je labavo postavljen.	Pritegnite vijak za pričvršćivanje drške poklopca s unutarnje strane poklopca.
	Fissler Euromatic ili pripadajući O-prsten su prljavi ili oštećeni.	Očistite dijelove odnosno zamijenite. (vidi 5, 8, 9 poglavlje)
Kod kuhanja na pola para ne izlazi.	Stavljeno je premalo tekućine u lonac.	Dodati minimalnu količinu tekućine (200-300 ml). (vidi 5. poglavlje)
	Dovod energije je premali.	Namjestite maksimalnu snagu izvora energije.

Pitanje	Mogući uzrok	Uklanjanje uzroka pogreške
Para i/ili kapljice vode izlaze sa ruba poklopca, prije nego što se indikator kuhanja počne penjati.	Brtneni prsten nije ispravno postavljen.	Ispravno umetnite brtneni prsten. (vidi 5.poglavlje)
	Brtneni prsten je zaprljan ili oštećen.	Očistite brtneni prsten ili ga zamijenite.
	Lonac nije pravilno zatvoren. (Prikaz na drški poklopca stoji na crveno).	Lonac ispravno zatvorite. (vidi 4. poglavlje) (prikaz na drški poklopca stoji na zeleno.)
Indikator kuhanja se ne penje.	Para izlazi na drški poklopca.	Vidi prije gore navedene točke.
	Para izlazi na rubu poklopca.	Vidi prije gore navedene točke.
	Stavljeno je premalo tekućine u lonac.	Dodati minimalnu količinu tekućine (200-300 ml). (vidi 5. poglavlje)
	Jedinica ventila za kuhanje nije ispravno ili čvrsto uvrnuta.	Ispravno umetnite jedinicu ventila za kuhanje i čvrsto pritegnite vijak za pričvršćivanje. (vidi 8. poglavlje)
	O-prsten, brtva sjedala ventila ili roll-membrana nedostaju, neispravna su ili pogrešno montirana.	Zamijenite oštećenu brtvu ili ispravno je montirajte. (vidi 9. poglavlje)

Pitanje	Mogući uzrok	Uklanjanje uzroka pogreške
Para izlazi na jedinici ventila za kuhanje	Temperatura je previsoka. (Indikator kuhanja je porastao dalje od drugog bijelog prstena)	Dovod energije smanjite. Obavezno regulirajte opskrbu energijom tako da se indikator kuhanja za vrijeme cijelog vremena kuhanja ne podigne iznad oznake željenog stupnja (prvi ili drugi bijeli prsten). (vidi 5. poglavlje)
	Jedinica ventila za kuhanje nije ispravno ili čvrsto uvrnuta.	Ispravno umetnite jedinicu ventila za kuhanje i čvrsto pritegnite vijak za pričvršćivanje. (vidi 8. poglavlje)
	O-prsten, brtva sjedala ventila ili roll-membrana nedostaju, ili su defektna ili su krivo montirana.	Zamijenite oštećenu brtvu ili ispravno je montirajte. (vidi 9. poglavlje)
Para izlazi ispod drške poklopca (na Euromatic-u), iako je indikator kuhanja već porastao.	Poklopac je labavo postavljen.	Pritegnite vijak za pričvršćivanje drške poklopca s unutarnje strane poklopca.
	Ravna brtva za vijak za pričvršćivanje drške poklopca ili O-prsten za Euromatic nedostaju, neispravni su ili pogrešno montirani.	Zamijenite oštećenu brtvu ili ispravno je montirajte. (vidi 9. poglavlje)

Pitanje	Mogući uzrok	Uklanjanje uzroka pogreške
Para izlazi ispod drške poklopca (na Euromatic-u), iako je indikator kuhanja već porastao.	Ako izlazi velika količina pare, Euromatic je možda reagirao kao sigurnosni uređaj. To se događa kad je ventil za kuhanje prljav ili neispravan.	Skinite jedinicu ventila za kuhanje i očistite je ili je zamijenite. (vidi 8. poglavlje)
Poklopac je labavo postavljen.	Vijak za pričvršćivanje nije čvrsto zategnut.	Pritegnite vijak za pričvršćivanje drške poklopca s unutarnje strane poklopca.
Drške na loncu su labave.	Vijci drške nisu čvrsto zategnuti.	Pritegnite vijke odvijačem.
Na rubu poklopca izlazi jaka para, iako je indikator kuhanja već porastao.	Brtveni prsten je oštećen.	Zamijenite brtveni prsten. (vidi 9. poglavlje)
	Brtveni prsten reagirao je kao sigurnosni uređaj. To se događa kad je ventil za kuhanje i Euromatic prljav ili neispravan.	Preпустите да уређај провери служба за кориснике твртке Fissler.
Para izlazi ispod okruglog poklopca na drški poklopca ili na kontrolnoj tipki.	Brtva je oštećena.	Zamijenite dršku poklopca ili neka je provjeri služba za korisnike tvrtke Fissler.

Pitanje	Mogući uzrok	Uklanjanje uzroka pogreške
Lonac se daje teško zatvoriti odnosno kontrolna tipka ne iskače van kad se zatvori.	Drška poklopca i / ili drška lonca / ručka lonca nisu pravilno postavljene.	Provjerite pričvršćivanje ručki i po potrebi ih zategnite.
	Drška poklopca je oštećena.	Zamijenite dršku poklopca.
	Brtveni prsten nije ispravno postavljen.	Ispravno umetnite brtveni prsten. (vidi 5.poglavlje)
	Lonac nije pravilno zatvoren. (Prikaz na drški poklopca stoji na crveno).	Lonac ispravno zatvorite. (vidi 4. poglavlje) (prikaz na drški poklopca stoji na zelenoj boji).
Lonac se ne da otvoriti.	Još je pritisak u loncu.	Ispustite pritisak u loncu. (vidi 7. poglavlje)
	Euromatic se uklještio.	Pustite kontrolnu tipku. Pritisnite dršku poklopca malo ulijevo.

Köszönjük bizalmát

és gratulálunk az új Vitaquick® kuktajához!
Több mint 70 éves tapasztalat rejlik a Fissler új kukta-generációjának fejlesztésében.
A gyors, ízletes és vitaminforrásokat megóvó elkészítéshez a kukták manapság is ugyanolyan kedveltek, mint egykor – viszont az egyszerű használhatóság és a design szempontjából a Vitaquick® új mércét állít fel. Ahhoz, hogy hosszú ideig örömet lelje a Németországban gondosan gyártott kuktajában, és hogy elérje annak optimális élettartamát, kérjük, vegye figyelembe az alábbi információkat. Sok örömet és sok sikert kívánunk a Vitaquick® kuktája sokoldalú lehetőségeinek kipróbálásához!

Tartalomjegyzék

1. Rendeltetésszerű használat	388	A főzési fokozat kiválasztása	398
2. Biztonsági utasítások	388	Előfőzés és szellőztetés	398
Használati utasítás	388	Nyomásjelző	398
Felügyelet	388	Főzési idők	399
A kukta biztonságos használata	388	7. A Vitaquick® gőztelenítése	399
Biztonság és karbantartás	389	8. Tisztítás és ápolás	401
A kukta működése	390	Tisztítás	401
A fazék kinyitása	390	A nyomásszabályozó szelepegység és a fedő nyelének felszerelése	401
3. A Vitaquick® leírása és előnyei	391	Tárolás	402
4. Az első használat előtt	393	9. Karbantartás és pótalkatrészek	402
A fazék kinyitása	393	Útmutató az alkatrészek cseréjéhez	402
Fedő rögzítése	393	Pótalkatrészek	403
A fazék zárása	393	Tartozékok	404
Záródás jelző	394	10. Garancia és szerviz	405
Tisztítás	394	Gyártói garancia	405
5. Útmutató a használatához	394	Garancia alóli kizárás	405
Biztonsági berendezések	394	Az ügyfélszolgálat címe	406
Töltési mennyiség	395	11. Ártalmatlanítás	406
Használatához alkalmas tűzhelyek	396	12. Kérdések és válaszok	406
A főzőlap szabályozása	396		
Energiatakarékossági tippek	397		
6. Főzés a Vitaquick®-kel	397		
Előkészítés	397		

1. Rendeltetésszerű használat

- A Fissler kukták az ételek gyors elkészítésére, valamint a 6. fejezetben feltüntetett rendeltetésszerű felhasználásra szolgálnak, és csak ezekre célokra alkalmazhatók. A szakszerűtlen használat veszélyt okozhat.
- A Fissler kukták csak rendeltetésszerű, magánhasználatra alkalmasak.
- Ezenkívül a Fissler kukákat csak 3700 watt maximális tűzhelyteljesítményig használhatók.
- Az 5. fejezetben feltüntetett töltési szinteket be kell tartani a kukta biztonságos használatának biztosítása érdekében.



2. Biztonsági utasítások

Használati utasítás

- Kérjük, olvassa el a használati utasítást és az összes utasítást, mielőtt használja a Vitaquick® kuktát, mivel a szakszerűtlen használat sérülésekhez vezethet.
- **Kérjük, őrizze meg a használati utasítást, amíg Ön a termék tulajdonosa.** Ha egyszer mégis eltévesztené a használati utasítást, azt letöltheti a www.fissler.com weboldalunkról.
- Ne adja oda a kuktát senkinek, aki előzőleg nem ismerkedett meg a használati utasításban foglaltakkal.
- Kérjük, a kuktát csak a használati utasítással együtt adja át harmadik félnek.

Felügyelet

- Ne használja a kuktát gyermekek közelében.
- Kérjük, soha ne hagyja a kuktát felügyelet nélkül. Szabályozza úgy az energiaellátást, hogy a nyomásjelző ne emelkedjen a második barázda fölé. Ha az energiaellátás nem csökken, a szelepen keresztül gőz távozik, és a fazék folyadékot veszít. A teljes folyadékvesztés az élelmiszer odaégéséhez vezet, és károsíthatja a fazekat és a főzőlapot.

A kukta biztonságos használata

- Soha ne használjon kuktát vagy gyors sütő serpenyőt forró sütőben. A fogantyúkat, szelepeket és biztonsági berendezéseket a magas hőmérséklet károsítja, amelyek azután már nem tudják biztonsági funkciójukat ellátni.
- A kuktában alapvetően fedő nélkül süssön olajban, és legfeljebb a fazék feléig töltsen a zsiradékot. Soha ne süssön olajban nyomás alatt!

- A kuktát tilos orvosi területen alkalmazni. Különösen nem orvosi sterilizátorként, mivel a kuktákat nem a szükséges sterilizálási hőmérsékletre tervezték.
- Ne készítsen a kuktában almapürét és kompótot, mert főzésük közben gyakran gőzbuborékok képződnek, amelyek a kukta kinyitásakor kifröccsenhetnek és leforrázhatják.
- Hús kuktában történő főzésekor túlnyomás keletkezik a húspanban. Ezért kérjük, égési sérülések elkerülése érdekében a kukta kinyitása után hagyja a húst pihenni, mielőtt beleszúr vagy elmozdítja.

Biztonság és karbantartás

- A kuktát csak eredeti és teljesen működőképes Fissler alkatrészekkel használja. Csak eredeti Fissler pótalkatrészeket használjon. Különösen csak az azonos modellhez tartozó fazekakat és fedőket, valamint az Ön készülékéhez tervezett kivitelben készült egyéb pótalkatrészeket használjon. (lásd 9. fejezet) Ennek figyelmen kívül hagyása rontja a kukta működését és biztonságát.
- A használat előtt győződjön meg arról, hogy minden szelep és biztonsági berendezés sértetlen, működőképes és tiszta. Csak így biztosítható a biztonságos működés. Ehhez az 5. fejezetben talál információkat.
- Ne végezzen semmilyen módosítást a kuktán. Különösen ne végezzen beavatkozást a biztonsági berendezéseken – kivéve a használati utasításban felsorolt karbantartási intézkedéseket. A szelepeket tilos beolajozni!
- Rendszeresen cserélje ki a gyorsan kopó alkatrészeket – mint például a tömítőgyűrűt és más gumirészeket – eredeti Fissler pótalkatrészekre, tehát maximum 400 főzési folyamat vagy legkésőbb 2 év után. Azokat a részeket, amelyeken látható sérülések vannak (pl. meg vannak keményedve, repedések vannak rajtuk, el vannak színeződve, túlmelegszenek vagy deformálódtak) vagy nem megfelelően illeszkednek, azonnal ki kell cserélni. Ennek figyelmen kívül hagyása rontja a kukta működését és biztonságát.
- Saját biztonsága érdekében kérjük, azonnal húzza meg a meglazult csavarokat.
- Továbbá azonnal cserélje ki a repedt vagy sérült műanyag fogantyúkat eredeti Fissler pótalkatrészekre.

Javítási útmutató:

Kiseb javításokat Ön is elvégezhet:

- Kopott alkatrészek cseréje (tömítőgyűrű, nyomásszabályozó szelepegység, Euromatic szelep vagy fogantyúk).
- Csavarok utánhúzása.

Egyéb javításokkal kapcsolatban forduljon a Fissler ügyfélszolgálatához.

(lásd 10. fejezet)

A kukta működése

- Ez az eszköz nyomás alatt főz. A nem rendeltetésszerű használat égési sérülésekhez vezethet. Ügyeljen arra, hogy a készülék a felmelegítés előtt megfelelően le legyen zárva. Ehhez az 4. fejezetben talál információkat. Soha ne használja a kuktát lazán felhelyezett fedővel.
- Csak az 5. fejezetben felsorolt hőforrásokat használja.
- Soha ne melegítse a kuktát folyadék nélkül, mert a túlmelegedés károsíthatja a készüléket, a szelepeket, a biztonsági berendezéseket és a főzőlapot. Ebben az esetben ne használja tovább a kuktát, mivel a biztonsági berendezések funkciói már nem garantáltak. Vizsgáltassa át kuktáját a Fissler ügyfélszolgálatánál.
- Minimális töltési mennyiség: 200-300 ml víz készülék átmérőjétől függően (lásd a min-jelölést) Túlmelegedés esetén a fazék műanyag részei vagy az alján lévő alumínium mag megolvadhat és folyékonnyá válhat. Ilyen esetben kapcsolja ki a főzőlapot, és ne mozgassa az edényt, amíg az teljesen ki nem hűlt. Szellőztesse ki a helyiséget.
- Soha ne töltsse fel a kuktát úrtartalmának $\frac{3}{4}$ -nél tovább (lásd a max-jelölést, a hasznos úrtartalomnak felel meg). A főzés közben habzó vagy táguló ételek (például rizs, húsleves vagy szárított zöldségek) esetében legfeljebb úrtartalmának feléig töltsse fel a kuktát (lásd $\frac{1}{2}$ -jelölés).
- Bab és más hüvelyesek esetén legfeljebb a $\frac{1}{2}$ -jelölésig töltsse fel a kuktát, mivel vékony héjuk könnyen felemelkedhet és eltömítheti a szelepeket.
- Nagyon óvatosan mozgassa a kuktát, amikor nyomás alatt van, és ne érintse meg a forró felületeket. Ehhez használja a fogantyúkat és a kezelőelemeket. Szükség esetén használjon védőkesztyűt.

A fazék kinyitása

- Kérjük, soha ne nyissa ki a kuktát erőszakkal. Ne nyissa ki, mielőtt nem bizonyosodott meg arról, hogy a belső nyomás teljesen csökkent. Ehhez a 7. fejezetben talál információkat.
- Mindig rázza meg a kuktát, mielőtt kinyitná, hogy megakadályozza a gőzbuborékok kifröccsenését és ne forrázza le magát. Ez különösen fontos gyors gőzkieresztés esetén vagy a folyó víz alatti hűtés után.
- A gőz kieresztésekor mindig tartsa távol a kezét, a fejét és a testét a veszélyes területtől, nehogy megsérüljön a távozó gőztől. Ez különösen érvényes a kezelógomb segítségével történő gyors gőzkieresztéskor.



FIGYELMEZTETÉS!

Ne használja a kuktát, ha az vagy annak egyes részei megrongálódtak vagy deformálódtak, illetve ha funkciójuk nem felel meg jelen használati utasítás leírásának. Ebben az esetben forduljon a legközelebbi Fissler szaküzlethez vagy a Fissler GmbH ügyfélszolgálatához.
(lásd 10. fejezet)

3. A Vitaquick® leírása és előnyei

Lásd A ábra

1. Párolóbetét készlet (modelltől függően)

- hosszúkás perforációval a gőz optimális eloszlása érdekében
- támaszokkal a szabad gőzáramlás érdekében akár nagy ételek esetén is
- háromlábú állványként

2. Oldalsó fogantyú

- süllyesztett markolattal a biztonságos hordozáshoz

3. Nyílások a gőz kivezetéshez (nyomásszabályozó szelepegység)

- a főzési fokozat túllépése esetén

4. Nyomásszabályozó szelepegység

- nyomásjelzővel
- szeleppel az automatikus nyomáskorlátozáshoz (nyomásszabályozó berendezés)
- az egyszerű tisztításhoz levehető

5. Nagy nyomásjelző

- jelöléssel a kímélő- vagy expressz főzési fokozat beállításához

6. Gőzkieresztő nyílások (a fedő nyele)

- előfőzéshez
- az Euromatic szelep reagálása esetén
- a kezelógombon keresztül történő gőzkieresztéshez

7. Kezelógomb

- a fazék kinyitásához és a gőzkieresztéséhez

8. Záródásjelző

- azt mutatja, hogy a fazék helyes van-e bezárva.

9. A fedő nyele

- a könnyű tisztítás érdekében eltávolítható

10. Mérőskála a töltésszint jelölésével

- min-jelöléssel a folyadékkal való minimális töltési mennyiséghez
- max-jelöléssel a maximális töltési mennyiségéhez normál étel főzése esetén
- $\frac{1}{2}$ -jelöléssel a maximális feltöltési mennyiséghez főzés közben térfogatát növelő étel esetén

- $\frac{1}{2}$ -jelöléssel a maximális feltöltési mennyiséghez bab és hüvelyesek esetén

11. A fazék nyele

- Biztonságos, csúszásgátló markolattal

12. Pont a rögzítés irányához

- a fedő rögzítéséhez

13. Láng elleni védelem

- védi a fogantyúkat gáztűzhelyen történő használat során

14. Rögzítés iránya

- a fedő beállításához

15. Kúp alakú edénytest

- az edények egymásra rakásához (azonos átmérő esetén is)

16. Superthermic talp / CookStar® minden főzőlaphoz használható talp (a modelltől függően)

- az optimális hőtulajdonságokért minden típusú tűzhelyen, beleértve az indukciós főzőlapot is

17. Gördülőmembrán

- a nyomásjelző tömítéséhez

18. A szelepülés tömítése

- a nyomásszabályozó szelep tömítéséhez

19. O-gyűrű a nyomásszabályozó szelepegységhez

- a nyomásszabályozó szelepegység tömítésére

20. Biztonsági bűtyök (biztonsági berendezés)

- megakadályozza a nyomás növekedését, ha a fazék nincs megfelelően lezárva

21. Fissler Euromatic szelep (biztonsági berendezés)

- automatikus előfőzéshez
- megakadályozza a nyomás növekedését, ha a fazék nincs megfelelően lezárva
- automatikusan korlátozza a nyomást
- megakadályozza a fazék kinyitását, amíg még nyomás van benne

22. Rögzítő csavar a fedő nyeléhez

- szerszám nélkül használható
- lapos tömítéssel, a fedőben rögzítve

23. Tömítőgyűrű (biztonsági berendezés)

- kiváló minőségű szilikonból
- biztonsági zsebekkel a nyomás korlátozásához

24. Csavar a nyomásszabályozó szelepegység rögzítésére

- érményílással, szerszám nélkül könnyen meglazítható

Lásd B/B1 ábra

- a. névleges űrtartalom (nem felel meg a hasznos űrtartalomnak)
- b. CE jelölés (deklarálja, hogy a készülék megfelel az EU kuktákra vonatkozó irányelvnek)

- c. maximális üzemi nyomás (a nyomásszabályozó szelep maximális megengedett szabályozó nyomása)
- d. gyártási idő (naptári hét/év)
- e. PC > leírja a főzési üzemi nyomást, lásd a 6. fejezetet „A főzési fokozat kiválasztása”
- f. PS > leírja a legnagyobb megengedett nyomást

Lásd B2 ábra

Norma (kijelenti, hogy az eszköz megfelel a GB 15066-2004 szabványnak, csak Kínára vonatkozik)

- a. forgatás típusa
- b. többretegű kompozit talp
- c. belső átmérő
- d. névleges űrtartalom (nem felel meg a hasznos űrtartalomnak)
- e. névleges üzemi nyomástartomány / névleges nyomástartomány
- f. a GB 15066-2004 szabvány száma

4. Az első használat előtt

A fazék első használata előtt ismerkedjen meg az edénnyel és annak kezelésével, valamint ellenőrizze a szállítmány hiánytalanságát (lásd A ábra). A betét egyes eszközök esetén kiegészítő eszközt jelent.

A fazék kinyitása

Lásd C ábra

Nyomja meg a fedő nyelén elhelyezett kezelőgombot (A-7 ábra) a nyíl irányába, és forgassa a fedőt az óramutató járásával ellentétes irányba (jobbra) ütközésig. A fedő most már eltávolítható.

Rögzítés iránya

A fedélen egy kör (A-14. ábra), az edény fogantyúján pedig egy piros pont (A-12. ábra) található ellenpárként. Ezzel könnyedén lehet rögzíteni a fedőt.

A fazék zárása

Lásd D ábra

Helyezze rá a fedőt úgy, hogy kissé ferdén tartja, majd fordítsa egymás felé a rögzítéssegítő pontokat, és süllyessze le. A fedő helyes elhelyezési pozícióját a fedőn található, kör alakú szimbólum, valamint az edény nyelén lévő piros pont jelzi. Ha ezek a pontok pontosan egymással szemben helyezkednek el, akkor a fedő felrakható.

Lásd E ábra
Bezáráshoz fordítsa el a fedőt az óramutató járásával megegyező irányba (balra) addig, amíg az edény egy hallható „kattanással” záródik.

Záródás jelző

Lásd F ábra
A fedő nyelén elhelyezett záródásjelző (A-8 ábra) segítségével meggyőződhet arról, hogy az edény megfelelően záródott és használatra kész.
Zöld: A fazék megfelelően zárva van és használatra kész.
Piros: A fazék nincs megfelelően lezárva, ezért nem alakítható ki nyomás benne.

Tisztítás

Az első használat előtt kérjük, alaposan mossa el a fazekat, a fedőt és a tömítőgyűrűt. Ezáltal eltávolítja az esetlegesen még rajtalévő polírozó port és az apró szennyeződéseket.
Javasoljuk, hogy a fazekat és a fedőt végül nemesacélhoz való ápolószerrel kezelje. Ezáltal a nemesacél jobban ellenáll a sóknak és a savas ételeknek. A tisztítószerekmaradványait mindig alaposan le kell mosni. A kezelést megismételheti igény szerint, illetve ha a nemesacél felületen optikai elváltozás jelenik meg.

5. Útmutató a használatához

Biztonsági berendezések

A Vitaquick® kukta különböző berendezésekkel van felszerelve, amelyek önállóan gondoskodnak az eszköz biztonságáról. Kérjük, használat előtt mindig ellenőrizze a következő biztonsági berendezések működését, és soha ne változtassa meg azokat. A főzés megkezdése előtt győződjön meg arról, hogy a nyomásszabályozó szelepegység és a fedő nyele megfelelően legyenek felszerelve és rögzítve. Ehhez a 8 fejezetben talál útmutatást.

Nyomásszabályozó szelepegység (A-4 ábra)

Lásd G ábra
Vegye le a nyomásszabályozó szelepegységet a fedőről. Az ujjával való megnyomással ellenőrizze, hogy nyomásjelző (1) és szeleptest (2) szabadon mozognak és visszaugranak.

Euromatic szelep (A-21 ábra)

Lásd H+I ábra
Győződjön meg arról, hogy az Euromatic szelep tisztán és szabadon mozogva helyezkedik el a fedőben.
Az O-gyűrűs tömítésnek teljes mértékben az erre kialakított bevágásban kell elhelyezkednie.

Lásd J ábra
Az ujjával való megnyomással ellenőrizze, hogy az Euromatic szelepben a fehér golyó szabadon mozog és visszaugrik.

Tömítőgyűrű (A-23 ábra) és biztonsági bűtyök (A-20 ábra)

Lásd K ábra
Ellenőrizze, hogy a tömítőgyűrű és a fedő széle tiszta és a tömítőgyűrű sértetlen, és a biztonsági lemez (1) szabadon mozog.
A tömítőgyűrűt úgy helyezze be, hogy teljesen simán és a befelé hajlított élszegmensek (2) alatt, a fedő belső oldalán felfeküdjön. A tömítőgyűrűnek a biztonsági bűtyök előtt kell elhelyezkednie, azaz a fedő szélétől távol tartva.

Töltési mennyiségek



FIGYELMEZTETÉS!

Soha ne főzzön elegendő folyadék hiányában és ügyeljen arra, hogy a folyadék soha ne párologjon el teljesen a kuktából. Ennek figyelmen kívül hagyása esetén a főzött étel odaéghet és károkat okozhat a fazék fogantyúin, a szelepeken, a biztonsági berendezéseken és a főzőlapon. Ebben az esetben ne használja tovább a kuktát, mivel a biztonsági berendezések funkciói már nem garantáltak. Vizsgáltassa át kuktáját a Fissler ügyfélszolgálatánál.

Lásd L ábra
Kérjük, a kuktában történő főzéskor vegye figyelembe a töltési mennyiségekre vonatkozó alábbi információkat.
Egyszerű adagoláshoz a fazék belsejébe egy skála (min/max) van elhelyezve.

A gőz létrehozásához – a készülék átmérőjétől függően – legalább 200-300 ml folyadékra van szükség, függetlenül attól, hogy betéttel vagy anélkül főz. Soha ne használja a kuktát a minimális folyadékmennyiség nélkül.

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

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

A biztonságos működés érdekében a kuktát legfeljebb térfogatának $\frac{3}{4}$ -áig (hasznos űrtartalom) szabad tölteni (lásd a max-jelölést).

$\frac{1}{2}$

A főzés közben habzó vagy főzés közben térfogatukat megnövelő ételek, például rizs, húsleves vagy szárított zöldségek esetében legfeljebb űrtartalmának feléig töltsse fel a kuktát (lásd az $\frac{1}{2}$ -jelölést).

$\frac{1}{3}$

Bab és más hüvelyesek főzése esetén a kuktát legfeljebb űrtartalmának $\frac{1}{3}$ -áig töltsse fel (lásd az $\frac{1}{3}$ -jelölést), mivel vékony héjuk könnyen felemelkedhet és eltömítheti a szelepeket.

Használathoz alkalmas tűzhelyek

A Fissler kukták minden típusú tűzhelyen használhatók.

Ide tartoznak a gáztűzhelyek, valamint az elektromos/súlyszabályozós/üvegkerámia és indukciós főzőlapok.

Az üvegkerámia főzőlap megkarcolódásának elkerülésére áthelyezéshez mindig emelje meg a főzőedényt. A Fissler az ebből eredő károkért nem vállal felelősséget.



A főzőlap szabályozása

A nyitott kuktát soha nem szabad üresen vagy zsiradékkal 2 percnél tovább a legmagasabb energiaszintre melegíteni, mert a túlmelegedés károsíthatja az edény talpát.

Súlyszabályozós/üvegkerámia főzőlap (sugárzó hő/halogén):

A főzőlapnak egyeznie kell a fazék talpának átmérőjével vagy annál kisebbnek kell lennie.

Gáztűzhely:

Helyezze a főzőedényt középre és kerülje a lángok felcsapását, mert az károsíthatja a műanyag fogantyúkat.

Indukciós főzőlap:

Az edényt mindig a főzőlap közepére helyezze. Az edény aljának mérete egyezzen a főzőlap méretével vagy annál nagyobb legyen, különben előfordulhat, hogy a főzőlap nem reagál az edény aljára.

Speciális megjegyzések indukciós tűzhelyekhez:

Az indukció magas hatékonysága miatt – a főzőedény túlmelegedésének és károsodásának elkerülése érdekében – kérjük, soha ne melegítsen felügyelet nélkül üres edényt. Kérjük, vegye figyelembe a tűzhely gyártójának használati utasításait is.

Zúgó zörej alakulhat ki használat közben. Ennek a zörejnek műszaki okai vannak, és nem a tűzhely vagy a főzőedény hibájának jele.

Energiatakarékossági tippek

- Kímélő vagy expressz főzési fokozaton úgy állítsa be a főzőlapot, hogy a nyomásjelző ne lépje túl az adott főzési fokozat jelölését, és a nyomásszabályozó szelep ne kezdje el kiereszteni a gőzt.
- Használjon megfelelő méretű főzőlapot (lásd a fenti információkat).
- A főzni kívánt mennyiségnek megfelelően válassza ki a megfelelő méretű főzőedényt.
- Használja az edény talpában tárolt hőt. A főzési idő vége előtt kapcsolja ki a főzőlapot, hogy kihasználja a lehűlési időt.

6. Főzés a Vitaquick®-kel



FIGYELMEZTETÉS!

Ügyeljen arra, hogy a folyadék soha ne párologjon el teljesen a kuktából! (vesd össze az 5. fejezet utasításaival)

A kuktában sokféle módon főzhet:

- hús párolása
- levesek és egytálételek
- zöldségfélék és burgonya
- rizs elkészítése
- hal elkészítése
- olajban sütés (fedő nélkül)
- gőzpárolás
- fagyasztott ételek elkészítése
- befőzés
- lé kiperéselése
- sterilizálás
- menü készítése

További információkat és receptötleteket a www.fissler.com oldalon talál.

Előkészítés

A receptnek megfelelően töltsse az összetevőket a kuktába.

Eközben ügyeljen a megadott töltési mennyiségekre (5. fejezet).

Ezután tegye rá a fedőt és zárja le a fazekat.

Ha a fedő nyelén elhelyezett záródásjelző (A-8. ábra) zöld színű, a fazék készen áll a főzésre (4. fejezet).

A főzési fokozat kiválasztása

Lásd N ábra
A Vitaquick® használata során két főzési fokozat között választhat:
Kíméletes főzési fokozat (1. gyűrű) és expressz főzési fokozat (2. gyűrű).

- 1. főzési fokozat (1. gyűrű), kb. 109 °C (kímélő főzési fokozat)
(40 kPa üzemi nyomás)
Nagyon érzékeny ételekhez, mint hal és zöldségfélék
- 2. főzési fokozat (2. gyűrű), kb. 117 °C (expressz főzési fokozat)
(80 kPa üzemi nyomás)
Minden más ételhez, például húselekekhez és egytálételekhez

Előfőzés és szellőztetés

Melegítse a kuktát a legmagasabb energiaszintre.
A fedő nyele alatt (A-6 ábra) távozik a gőz, és azzal együtt a vitamint károsító légköri oxigén is.
Ez a folyamat néhány percet is igénybe vehet. Amint az Euromatic szelep zár és nem távozik több gőz, megkezdődik a nyomás kialakítása az edényben. Kicsivel később a nyomásjelző (A-5 ábra) emelkedni kezd.

Nyomásjelző

Lásd N ábra
A nyomásjelző két jelölés útján (fehér gyűrűk) mutatja az adott főzési fokozat elérését.
Első gyűrű:
Elérte az 1. főzési fokozatot (kímélő főzési fokozat).
A kímélő főzési fokozaton való főzéshez csökkenteni kell az energiaellátást már röviddel azelőtt, mielőtt láthatóvá válik az első fehér gyűrű. A főzőlapot úgy kell beállítani, hogy a teljes főzési folyamat során látható maradjon ez az első gyűrű, azonban ne lépjen túl azon.
Második gyűrű:
Elérte az 2. főzési fokozatot (expressz főzési fokozat).
A gyors főzési fokozaton való főzéshez körülbelül akkor kell csökkenteni az energiaellátást, amikor láthatóvá válik az első fehér gyűrű. A főzőlapot úgy kell beállítani, hogy a teljes főzési folyamat során látható maradjon a második fehér gyűrű, azonban ne lépjen túl azon.
Ha a második gyűrű megjelenése után tovább emelkedik a nyomásjelző, akkor sistergés hallható és gőz lép ki a nyomásszabályozó szelepből.
A hőellátás ebben az esetben túl magas és ezt csökkenteni kell, más esetben elpárolog a fazékban található folyadék.

Főzési idők

A főzési időket a kiválasztott főzési fokozat (első vagy második fehér gyűrű) elérésétől kezdve mérjük.
Alapszabályok:
1. A főzési idő a 2. fokozaton nagyjából megfelel a hagyományos fazék használatakor szükséges normál főzési idő ½ – ⅓-ának.
2. A főzési idő az 1. fokozaton körülbelül 50%-kal hosszabb, mint 2. fokozaton.
3. A főzési időre vonatkozó adatok változhatnak, mivel az étel mennyisége, alakja, mérete és tulajdonságai befolyásolják a főzési időt.

Például héjában főtt burgonya:

hagyományos főzési idő	főzési idő 2. főzési fokozaton	főzési idő 1. főzési fokozaton
kb. 30 perc	kb. 12 perc	kb. 18 perc

A főzési idő lejártá után vegye le a kuktát a főzőlapról és hagyja, hogy távozzon a nyomás (lásd a következő fejezetben található utasításokat), majd csak azután nyissa ki.

További főzési időket a 532. és azt követő oldalakon talál

7. A Vitaquick® gőztelenítése



FIGYELMEZTETÉS!
Soha ne erőszakkal nyissa ki a kuktát. A fazekat csak akkor szabad kinyitni, ha a nyomásjelző teljesen visszasülyedt és a kezelógomb megnyomásakor már nem távozik gőz.

A Fissler kuktát 3-féle módon tudja gőzteleníteni.
Az ételektől függően válassza ki a gőzkieresztés módját.
Enyhén habzó vagy térfogatukat megnövelő ételek esetén, mint pl. hüvelyesek, levesek vagy egytálételek, vagy érzékeny héjú ételeknél, mint pl. a héjában főtt burgonya, nem szabad gyors nyomáscsökkentő módszert választani, mivel ez az étel kifutásához vagy a héj felrepedéséhez vezethet.

1. módszer
Gyors gőztelenítés a kezelógomb segítségével

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

Lásd O ábra

A kezelőgomb (A-7 ábra) a nyíl irányában történő óvatos megnyomásával gőz távozik a fedő nyele alatt (A-6 ábra). Kérjük, tartsa lenyomva a gombot, amíg a nyomásjelző teljesen vissza nem süllyedt és már nem távozik gőz. Azután engedje el a gombot, finoman rázza meg a fazekat, és nyomja meg újra a kezelőgombot. Ismétlje meg ezt a folyamatot egészen addig, amíg már nem távozik több gőz. Ha a fazék nincs nyomás alatt, az Euromatic szelep lesüllyed. Ezután a kezelőgomb teljesen lenyomható a fazék kinyitásához.

Tudnivaló:

Amíg nyomás van a fazékban, nem lehet teljesen lenyomni a kezelőgombot. Ez az Ön biztonságát szolgálja, mert így a fazekat nem lehet véletlenül kinyitni, amíg még nyomás alatt van. Ezért ne próbálja erőszakkal lenyomni a kezelőgombot.

2. módszer

Hagyja kihűlni

Ezzel a módszerrel felhasználhatja a fazékban lévő maradék energiát. Ehhez röviddel a főzési idő vége előtt vegye le a fazekat a tűzhelyről, és hagyja lassan kihűlni egészen addig, amíg a nyomásjelző teljesen vissza nem süllyedt. Ezután enyhén nyomja meg a kezelőgombot az esetleges maradék nyomás kiengedéséhez. Engedje el a gombot, amint nem jön ki több gőz, finoman rázza meg a fazekat, és nyomja meg újra a kezelőgombot. Ismétlje meg ezt a folyamatot egészen addig, amíg már nem távozik több gőz. Ha a fazék nincs nyomás alatt, az Euromatic szelep lesüllyed. Ezután a kezelőgomb teljesen lenyomható a fazék kinyitásához. Ez a módszer különösen hosszú főzési időt igénylő ételekhez alkalmas.

3. módszer

Folyó víz alatti gyors gőztelenítés

Lásd Q ábra

Ha zavarja a kiáramló gőz, akkor a fazekat folyó víz alatt is nyomástalaníthatja. Ehhez tegye a fazekat a mosogatóba, és folyasson hideg vizet a fedő oldalára (ne a fedő nyelére és ne a nyomásszabályozó szelepegységre) addig, amíg a nyomásjelző teljesen vissza nem süllyedt. Ezután enyhén nyomja meg a kezelőgombot az esetleges maradék nyomás kiengedéséhez. Engedje el a gombot, amint nem jön ki több gőz, finoman rázza meg a fazekat, és nyomja meg újra a vezérlőgombot. Ismétlje meg ezt a folyamatot egészen addig, amíg már nem távozik több gőz. Ha a fazék nincs nyomás alatt, az Euromatic szelep lesüllyed. Ezután a vezérlőgomb teljesen átnyomható a fazék kinyitásához.

8. Tisztítás és ápolás

Tisztítás

Minden használat után tisztítsa meg a kuktát.

- Vegye ki a tömítőgyűrűt a fedőből és kézzel mosogassa el.
- Vegye le a nyomásszabályozó szelepegységet és egy nedves kendővel törölje le.
- Vegye le a fedő nyelét és folyó víz alatt mosogassa el.
- A fazék, a fedő (a tömítőgyűrű, a nyomásszabályozó szelep és a fedő nyele nélkül) és a betétek mosogatógépben is tisztíthatók.

Azonban kérjük, vegye figyelembe:

- A tisztításhoz használjon forró mosogatóvizet normál mosogatószerrel és edényszivacsot vagy puha keféet. Kérjük, kerülje a hegyes, érdes vagy éles tárgyakat. Ha erősen szennyezett, használhatja a szivacs durva oldalát az edény belsejének és aljának tisztításához.
- Ne hagyja, hogy az ételmaradékok megszáradjanak, és ne tárolja az ételt hosszú ideig az edényben, mivel ez foltokat és elváltozásokat okozhat a nemesacél felületén.
- Rendszeresen használjon nemesacél ápolására szolgáló termékeket a nemesacél felület állapotának megőrzéséhez. Ez a legjobb a fehér vagy szivárványszerű elszíneződések vagy lerakódások eltávolítására.
- Mosogatógépben való tisztításhoz csak kereskedelemben szokványos háztartási termékeket használjon a gyártó által ajánlott adagolásban, ne használjon ipari vagy erősen koncentrált tisztítószeret.
- A színes zománcdíszítésű konyhai eszközök tisztításához kézi tisztítást javasunk meleg mosogatóvízzel és puha szivaccsal. A mosogatógépben történő tisztítás sokkal agresszívebb, emiatt a díszítés színe idővel megváltozik.

A nyomásszabályozó szelepegység és a fedő nyelének felszerelése

Nyomásszabályozó szelepegység (A-4 ábra)

Eltávolítás:

Lásd R ábra

Az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva lazítsa meg a rögzítő csavart (A-24 ábra), és távolítsa el a nyomásszabályozó szelepegységet. A rögzítő csavar szerszám nélkül, egy érmével meglazítható.

Összeszerelés:

Lásd S ábra

Helyezze a nyomásszabályozó szelepegységet (1) a megadott pozícióban felülről a fedőbe (középen a csapszegre), alulról csavarja rá a rögzítő

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

csavart (2) az óramutató járásával megegyező irányba, és szorosan húzza meg.

A fedő nyele (A-9 ábra)

Eltávolítás:

Lásd T ábra

Lazítsa meg a fedő nyelét a fedő belső oldalán található rögzítő csavar (A-22 ábra) óramutató járásával ellentétes irányba történő elforgatásával.

Összeszerelés:

Lásd U ábra

Vegye a kezébe a fedő nyelét, és helyezze rá a fedőt a megadott pozícióba. Forgassa el a rögzítő csavart az óramutató járásával megegyező irányba és húzza meg szorosan.

Tárolás

A tömítőgyűrűt sötét (napfénytől és UV sugárzástól védve), száraz és tiszta helyen kell tárolni.

Annak érdekében, hogy a tömítőgyűrűt kímélje és ne nyomja össze, tisztítás után helyezze a fedőt fejjel lefelé fordítva az edényre.

9. Karbantartás és pótalkatrészek



FIGYELMEZTETÉS!

A gyorsan kopó alkatrészeket mint a tömítőgyűrűt és más gumi részeket rendszeresen, maximum 400 főzési folyamat vagy legkésőbb 2 év után, eredeti Fissler-pótalkatrészekre kell cserélni. Azokat a részeket, amelyeken látható sérülések vannak (pl. meg van keményedve, repedések vannak rajta, el van színeződve vagy deformálódott) vagy nem megfelelően illeszkednek, haladéktalanul ki kell cserélni.

Ennek figyelmen kívül hagyása rontja a kukta működését és biztonságát. Kérdések felmerülése esetén kérjük, forduljon ügyfélszolgálatunkhoz vagy személyesen a szaküzletünkhöz.

Útmutató az alkatrészek cseréjéhez

Tömítőgyűrű (A-23 ábra)

Lásd 5. fejezet

Gördülőmembrán (A-17 ábra)

Lásd V ábra

Vegye le a nyomásszabályozó szelepegységet a fedőről, és távolítsa el a régi gördülőmembránt.

Helyezze az új gördülőmembránt belülről a fedő nyílásába. Elforgatással ellenőrizze a helyes illeszkedést.

Szerelje fel a nyomásszabályozó szelepegységet (lásd 8. fejezet)

Nyomásszabályozó szelepegység (A-4 ábra)

Lásd W ábra

Lazítsa meg a rögzítő csavart (A-24 ábra) az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva, és távolítsa el a nyomásszabályozó szelepegységet. A rögzítő csavar szerszám nélkül, egy érmével meglazítható.

Összeszerelés:

Lásd S ábra

Helyezze a nyomásszabályozó szelepegységet (1) a megadott pozícióban felülről a fedőbe (középen a csapszegre), alulról csavarja rá a rögzítő csavart (2) az óramutató járásával megegyező irányba, és szorosan húzza meg.

A szelepülés tömítése (A-19 ábra)

Lásd X ábra

Vegye le a nyomásszabályozó szelepegységet a fedőről, és távolítsa el a régi tömítést.

Helyezze be az új tömítést, és győződjön meg arról, hogy a tömítés a fedő mindkét oldalán tisztán és simán felfekszik.

O-gyűrű Euromatic szelephez (A-21 ábra)

Lásd I ábra

A szétszerelés/összeszerelés a fedő belső oldalán történik. Ügyeljen rá, hogy a tömítés teljesen az arra kialakított bevágáson helyezkedjen el.

Euromatic szelep (A-21. ábra)

Az Euromatic szelep szétszereléséhez/összeszereléséhez először le kell venni a fedő nyelét. Ehhez csak a fedő belső oldalán található csavart kell meglazítani. Amint eltávolította az O-gyűrűt, kiveheti az Euromatic szelepet a fedőből. Beszereléshez vezesse át az új Euromatic szelepet az O-gyűrű nélkül a fedőn úgy, hogy a fehér golyóval ellátott oldala a fedő belső oldalán legyen. Ezután szerelje fel az O-gyűrűt a fent leírtak szerint.

Pótalkatrészek

Pótalkatrész.....	Átmérő	Cikkszám
Oldalsó fogantyú a gyorsfőző serpenyőhöz (Y-3. ábra)	22 cm.....	610-310-02-840
.....	26 cm.....	610-710-04-840
Fazék nyél gyorsfőző serpenyőhöz (Y-2. ábra)	22 cm.....	610-300-02-850
.....	26 cm.....	610-700-04-850
Oldalsó fogantyú a kuktához (Y-3. ábra).....	18 cm	610-110-02-840
.....	22 cm.....	610-310-04-840
.....	26 cm.....	610-710-08-840

Fazék nyél gyorsfőző fazékhoz (Y-2. ábra) . 18 cm	610-100-02-850
..... 22 cm.....	610-300-04-850
..... 26 cm.....	610-700-08-850
Fedő nyele (Y-4 ábra).....	mindegyik 600-030-11-770

Rögzítő csavar a fedő nyeléhez lapos tömítéssel (Y-12 ábra).....	mindegyik 600-000-00-712
Tömítőgyűrű (Y-1 ábra)	18 cm 600-000-18-795
.....	22 cm..... 600-000-22-795
.....	26 cm..... 600-000-26-795
Nyomásszabályozó szelepegység (Y-5 ábra)	mindegyik 600-030-00-700
O-gyűrű a főzőszelephez (Y-8. ábra).....	mindegyik 021-641-00-780
Gördülőmembrán (Y-7. ábra)	mindegyik 020-653-00-720
Szelepülés tömítés (Y-9. ábra).....	mindegyik 020-653-00-740
Euromatic szelep kompletten (Y-10 ábra) ..	mindegyik 011-631-00-750
Tömítéskészlet (Y-13 ábra): gördülő membrán, O-gyűrű a főzőszelephez, szelepülés tömítés	mindegyik 600-000-01-706

Tartozékok

Tartozék alkatrész	Átmérő	Cikkszám
Perforált betét (háromlábú állvánnyal) (Z-1 ábra)	18 cm	610-100-00-800
.....	22 cm.....	610-300-00-800
.....	26 cm.....	610-700-00-800
Perforálatlan betét (háromlábú állvánnyal) (Z-2 ábra)	22 cm.....	610-300-00-820
.....	26 cm.....	610-700-00-820
Kiegészítő üveg fedő (Z-3. ábra).....	18 cm	001-104-18-200
.....	22 cm.....	001-104-22-200
.....	26 cm.....	001-104-26-200
Kiegészítő fém fedő (Z-4. ábra)	26 cm.....	623-000-26-700

Az összes eredeti pótalkatrész és tartozék megvásárolható a Fissler termékeket forgalmazó üzletekben. Ügyfélszolgálatunk örömmel segít Önnek (lásd 10. fejezet).

A forgalmazók listáját, valamint további információkat a www.fissler.com oldalon talál.

10. Garancia és szerviz

Minden Fissler termék gondosan, kiváló minőségű anyagokból készül. Termékeink legyártásáig többször ellenőrizzük termékeink minőségét, amelyeket végül szigorú végső felülvizsgálatnak vetünk alá. Ezért garanciát vállalunk a következő Fissler termékekre a következő garanciális feltételeknek megfelelően a vásárlás napjától, függetlenül attól, hogy mely országban vásárolta a jelen Fissler terméket. Ezzel garantáljuk, hogy ezek a Fissler termékek anyag- vagy gyártási hibáktól mentesek. A garancia mellett megilletik Önt törvényi szavatossági jogok, amelyeket a garancia nem korlátoz.

Gyártói garancia

Az összes kuktánkra a vásárlás időpontjától számított garanciát vállalunk. Panasz esetén kérjük, adja vissza a teljes készüléket a nyugtával együtt a kereskedőjének vagy küldje el a terméket jól becsomagolva a Fissler ügyfélszolgálatához (lásd az alábbi címet). Amennyiben garanciális esetről van szó, a Fissler saját belátása szerint és saját költségére a terméket vagy megjavítja, vagy elküldi a termék egyenértékű megfelelőjét.

Ebből a garanciából csak akkor származhat követelés, amikor és amennyiben

- a terméken nincs olyan sérülés és kopás, amelyek annak normál rendeltetésétől és/vagy a használati utasítástól eltérő használatából ered,
- a termék felületén nincsenek szakszerűtlen javításra vagy szakszerűtlen kémiai vagy fizikai behatásra utaló jelek,
- a termékbe nem, vagy csak a gyártó által engedélyezett pótalkatrészt/tartozékot építettek be.

Garancia alóli kizárás

A Vitaquick® sorozat kuktáinak gyorsan kopó alkatrészeire nem vonatkozik a garancia.

Például:

- Tömítőgyűrű (Y-1 ábra)
- Nyomásszabályozó szelep tömítése (Y-8 ábra)
- A szelepülés tömítése (Y-9 ábra)
- Gördülőmembrán (Y-7 ábra)
- Euromatic szelep O-gyűrűje (Y-11 ábra)
- Lapos tömítés a fedő nyelének rögzítő csavarjához (Y-12 ábra)

A következő okok miatt keletkezett károkra nem vállalunk garanciát:

- nem megfelelő és szakszerűtlen használat
- helytelen vagy gondatlan kezelés
- nem szakszerűen végrehajtott javítások
- olyan alkatrészek és tartozékok beszerelése, amelyek nem felelnek meg az eredeti kialakításnak
- kémiai vagy fizikai behatások a termék felületén
- mosogatógépben végzett tisztítás következtében a fogantyúk színének elváltozása
- a jelen használati utasítás be nem tartása

Az ügyfélszolgálat címe

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

További információkat a www.fissler.com oldalon talál.

11. Ártalmatlanítás

Járuljon hozzá a környezetvédelemhez! A kartondobozt a hulladékpapírral együtt eldobhatja. Mivel a készülék sok újrahasznosítható, illetve újrafeldolgozható anyagot tartalmaz, el kell vinni a város vagy település gyűjtőhelyére (újrahasznosító telep) leselejtezés céljából.

12. Kérdések és válaszok



FIGYELMEZTETÉS!

Kapcsolja ki a főzőlapot, győződjön meg arról, hogy a kuktában nincs nyomás (lásd a 7. fejezetet), és hagyja kihűlni a kuktát, mielőtt megpróbálja elhárítani a hiba okát.

Kérdés	Lehetséges ok	A hiba okának megszüntetése
Előfőzéskor a gőz a szokásosnál hosszabb ideig távozik a fedő nyele alatt (az Euromatic szelepen)	A fazék nincs megfelelően lezárva. (A fedő nyelén lévő kijelző a pirosan áll.)	A fazekat megfelelően zárja le. (lásd 4. fejezet) (a fedő nyelén található kijelző a zöldön áll.)
	Az energiaellátás túl alacsony.	Állítsa be a hőforrás maximális teljesítményét.
	A főzőlap mérete nem egyezik meg a kukta talpának átmérőjével.	Helyezze a kuktát megfelelő főzőlapra. (lásd 5. fejezet)
	A fedő nyele lazán helyezkedik el.	Húzza meg a fedő nyelének rögzítő csavarját a fedő belső oldalán.
Előfőzés közben nem távozik gőz.	A Fissler Euromatic szelep vagy a hozzá tartozó O-gyűrű szennyezett vagy sérült.	Tisztítsa meg vagy cserélje ki a részeket. (lásd 5., 8. és 9. fejezet)
	Túl kevés folyadék került a fazékba.	Adjon hozzá minimális mennyiségű folyadékot (200-300 ml). (lásd 5. fejezet)
Gőz és/vagy vízcseppek távoznak a fedő széléről, mielőtt a nyomásjelző emelkedni kezd.	Az energiaellátás túl alacsony.	Állítsa be a hőforrás maximális teljesítményét.
	A tömítőgyűrű nincs megfelelően behelyezve.	Helyezze be megfelelően a tömítőgyűrűt. (lásd 5. fejezet)
	A tömítőgyűrű szennyezett vagy sérült.	Tisztítsa meg vagy cserélje ki a tömítőgyűrűt.

Kérdés	Lehetséges ok	A hiba okának megszüntetése
Gőz és/vagy vízcseppek távoznak a fedő széléről, mielőtt a nyomásjelző emelkedni kezd.	A fazék nincs megfelelően lezárva. (A fedő nyelén lévő kijelző a pirosan áll.)	A fazekat megfelelően zárja le. (lásd 4. fejezet) (a fedő nyelén található kijelző a zöldön áll.)
A nyomásjelző nem emelkedik meg.	Gőz távozik a fedő nyelénél.	Lásd az előző pontokban.
	Gőz távozik a fedő szélén.	Lásd az előző pontban.
	Túl kevés folyadék került a fazékba.	Adjon hozzá minimális mennyiségű folyadékot (200-300 ml). (lásd 5. fejezet)
	A nyomásszabályozó szelepegység nincs megfelelően és szorosan becsavarva.	Helyezze be megfelelően a nyomásszabályozó szelepegységet, és húzza meg a rögzítő csavart. (lásd 8. fejezet)
	Hiányzik, meghibásodott vagy helytelenül van beszerelve az O-gyűrű, a szelepülés tömítése vagy a gördülőmembrán.	Cserélje ki vagy szerelje be helyesen az érintett tömítést. (lásd a 9. fejezet)

Kérdés	Lehetséges ok	A hiba okának megszüntetése
Gőz távozik a nyomásszabályozó szelepegységen.	Túl magas a hőmérséklet. (A nyomásjelző a második fehér gyűrűnél tovább emelkedett)	Csökkentse az energiaellátást. Ügyeljen arra, hogy az energiaellátást úgy állítsa be, hogy a nyomásjelző a teljes főzési idő alatt ne emelkedjen a kívánt főzési fokozat jelölése fölé (első vagy második fehér gyűrű). (lásd 5. fejezet)
	A nyomásszabályozó szelepegység nincs megfelelően és szorosan becsavarva.	Helyezze be megfelelően a nyomásszabályozó szelepegységet, és húzza meg a rögzítő csavart. (lásd 8. fejezet)
	Hiányzik, meghibásodott vagy helytelenül van beszerelve az O-gyűrű, a szelepülés tömítése vagy a gördülőmembrán.	Cserélje ki vagy szerelje be helyesen az érintett tömítést. (lásd a 9. fejezet)
Gőz távozik a fedő nyele alatt (az Euromatic szelepen) annak ellenére, hogy a nyomásjelző már megemelkedett.	A fedő nyele lazán helyezkedik el.	Húzza meg a fedő nyelének rögzítő csavarját a fedő belső oldalán.
	A fedő nyelét rögzítő csavar lapos tömítése vagy az Euromatic szelep O-gyűrűje hiányzik, hibás vagy helytelenül van felszerelve.	Az érintett tömítést cserélje ki vagy szerelje be helyesen. (lásd a 9. fejezet)

Kérdés	Lehetséges ok	A hiba okának megszüntetése
Gőz távozik a fedő nyele alatt (az Euromatic szelepen) annak ellenére, hogy a nyomásjelző már megemelkedett.	Ha nagy mennyiségű gőz távozik, az Euromatic szelep mint biztonsági berendezés működésbe léphet. Ez akkor történik, ha a nyomásszabályozó szelep szennyezett vagy hibás.	Távolítsa el és tisztítsa meg vagy cserélje ki a nyomásszabályozó szelepegységet. (lásd 8. fejezet)
A fedő nyele lazán helyezkedik el.	A rögzítő csavar nincs eléggé meghúzva.	Húzza meg a fedőnyél rögzítő csavarját a fedő belső oldalán.
A fazék fogantyúi lazák.	A fogantyú csavarjai nincsenek eléggé meghúzva.	Húzza meg a csavarokat egy csavarhúzóval.
Nagy mennyiségű gőz távozik a fedő szélén, annak ellenére, hogy a nyomásjelző már megemelkedett.	A tömítőgyűrű hibás. A tömítőgyűrű mint biztonsági berendezés működésbe lépett. Ez akkor történik, ha a nyomásszabályozó szelep és az Euromatic szelep szennyezett vagy hibás.	Cserélje ki a tömítőgyűrűt. (lásd 9. fejezet) Ellenőriztesse a készüléket a Fissler ügyfélszolgálatánál.
Gőz távozik a fedő nyelének kerek kupakja alatt vagy a kezelógombon.	A tömítés hibás.	Helyezze vissza a fedő nyelét vagy ellenőriztesse a Fissler ügyfélszolgálatánál.

Kérdés	Lehetséges ok	A hiba okának megszüntetése
A fazekat nehezen lehet csak lezárni, illetve a kezelógomb nem ugrik ki bezáráskor.	A fedő nyele és/vagy a fazék fogantyúja/nyele nincs megfelelően felszerelve. A fedő nyele meghibásodott. A tömítőgyűrű nincs megfelelően behelyezve. A fazék nincs megfelelően lezárva. (A fedő nyelén lévő kijelző a pirosan áll.)	Ellenőrizze a fogantyúk rögzítését és szükség esetén szorosan húzza meg. Cserélje ki a fedő nyelét. Helyezze be megfelelően a tömítőgyűrűt. (lásd 5. fejezet) A fazekat megfelelően zárja le. (lásd 4. fejezet) (a fedő nyelén található kijelző a zöldön áll.)
A fazék nem nyitható.	A fazékban még nyomás van. Az Euromatic szelep beszorult.	Eressze le a nyomást a fazékból. (lásd 7. fejezet) Engedje el a kezelógombot. Nyomja enyhén balra a fedő nyelét.

Ďakujeme za Vašu dôveru

a blahoželáme Vám k zakúpeniu Vášho nového tlakového hrnca Vitaquick®. Vývoj tejto novej generácie tlakových hrncov od spoločnosti Fissler spočíva na viac ako 70 rokoch skúseností. Na rýchlu, chutnú a vitamíny zachovávajúcu prípravu sú tlakové hrnce dnes rovnako dôležité ako vtedy – ale Vitaquick® stanovuje nové štandardy z hľadiska jednoduchého používania a dizajnu. Aby ste sa mohli dlho tešiť z Vášho tlakového hrnca, ktorý bol starostlivo vyrobený v Nemecku, a aby ste dosiahli jeho optimálnu životnosť, dodržiavajte nasledujúce pokyny. Prajeme Vám veľa potešenia pri testovaní rôznych možností Vášho Vitaquick® a dobrú chuť!

Obsah

1. Používanie v súlade s určeným účelom	414	Príprava	423
2. Bezpečnostné upozornenia	414	Výber stupňa varenia	423
Návod na používanie	414	Uvedenie do varu a odvzdušnenie	424
Dozor	414	Indikátor varenia	424
Bezpečné používanie tlakového hrnca	414	Časy varenia	424
Bezpečnosť a údržba	415	7. Odparovanie z tlakového hrnca Vitaquick®	425
Prevádzka tlakového hrnca	416	8. Čistenie & Starostlivosť	426
Otvorenie hrnca	416	Čistenie	426
3. Popis a prednosti tlakového hrnca Vitaquick®	417	Montáž jednotky varného ventilu a rukoväte veka	427
4. Pred prvým používaním	419	Uskladnenie	427
Otvorenie hrnca	419	9. Údržba & Náhradné diely	428
Orientačný bod pre nasadenie veka	419	Pokyny pre výmenu dielov	428
Zatvorenie hrnca	419	Náhradné diely	429
Indikátor zablokovania	420	Príslušenstvo	429
Čistenie	420	10. Záruka & Servis	430
5. Pokyny pre používanie	420	Záruka od výrobcu	430
Bezpečnostné zariadenia	420	Vylúčenie záruky	431
Množstvá	421	Adresa zákazníckeho servisu	431
Vhodnosť sporáka	422	11. Likvidácia	431
Regulácia varnej platne	422	12. Otázky a odpovede	432
Tipy na úsporu energie	422		
6. Varenie s použitím tlakového hrnca Vitaquick®	423		

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

1. Používanie v súlade s určeným účelom

- Fissler tlakové hrnce slúžia na rýchle varenie jedál a na účely uvedené v kapitole 6, a smú sa používať iba na tieto účely. Pri nesprávnom používaní môžu vzniknúť nebezpečenstvá.
- Fissler tlakové hrnce sú vhodné iba na súkromné používanie, ktoré je v súlade s určeným účelom.
- Okrem toho je možné tlakové hrnce Fissler používať iba do maximálneho výkonu sporáka 3 700 wattov.
- Pre zaistenie bezpečného používania tlakového hrnca je potrebné dodržiavať úrovně naplnenia uvedené v kapitole 5.



2. Bezpečnostné upozornenia

Návod na používanie

- Pred použitím tlakového hrnca Vitaquick® si prečítajte celý návod na používanie a všetky pokyny, pretože nesprávnym používaním môžu vzniknúť škody.
- **Návod na používanie si uschovajte, pokiaľ produkt vlastníte.** Ak predsalen neviete nájsť návod na používanie, môžete si ho stiahnuť na našej webovej stránke www.fissler.com.
- Neprenehajte tlakový hrniec nikomu, kto sa vopred neoboznámil s návodom na používanie.
- Tlakový hrniec prosím odovzdajte tretím osobám iba s návodom na používanie.

Dozor

- Nepoužívajte tlakový hrniec v blízkosti detí.
- Tlakový hrniec nikdy nenechávajte bez dozoru. Regulujte prísun energie tak, aby indikátor varenia nevystúpil nad druhú drážku. Ak sa prívod energie neznižuje, cez ventil uniká para a hrniec stráca tekutinu. Úplná strata tekutiny spôsobí pripálenie jedla a môže viesť k poškodeniu hrnca a varnej platne.

Bezpečné používanie tlakového hrnca

- Nikdy nepoužívajte tlakový hrniec alebo tlakovú rýchlovarnú panvicu v horúcej rúre. Rukoväte, ventily a bezpečnostné zariadenia sa vysokými teplotami poškodia a už nemôžu plniť svoju bezpečnostnú funkciu.
- V tlakovom hrnci vypráždňajte zásadne bez veka a naplňte ho tukom najviac do polovice. Nikdy nevypráždňajte pod tlakom!

- Tlakové hrnce sa nesmú používať v lekárskej oblasti. Najmä nie ako lekársky sterilizátor, pretože tlakové hrnce nie sú vyrobené na požadovanú sterilizačnú teplotu.
- Presnidávky a kompóty nepripravujte v tlakovom hrnci, pretože sa tu často tvoria parné bubliny, ktoré môžu pri otvorení vystreknúť a spôsobiť obarenie.
- Pri dusení mäsa v tlakovom hrnci sa v mäse vytvorí pretlak. Preto po otvorení tlakového hrnca nechajte mäso pred napichnutím alebo pohnutím chvíľu ležať, aby nedošlo k popáleniu.

Bezpečnosť a údržba

- Tlakový hrniec používajte iba s originálnymi a plne funkčnými komponentmi od Fissler. Používajte iba originálne náhradné diely od Fissler. Používajte iba hrnce a veka toho istého modelu, ako aj iné náhradné diely v prevedení určenom pre Váš prístroj (p. kapitolu 9). Nerešpektovanie má za následok zhoršenie funkcie a bezpečnosti tlakového hrnca.
- Pred každým použitím sa uistite, či sú všetky ventily a bezpečnostné zariadenia nepoškodené, funkčné a čisté. Iba tak je možné zaručiť správne fungovanie. Informácie k tomu nájdete v kapitole 5.
- Na tlakovom hrnci nevykonávajte žiadne zmeny. Predovšetkým nezasahujte do bezpečnostných zariadení - okrem údržbových opatrení uvedených v návode na používanie. Ventily nesmiete naolejovať! Opotrebované diely ako je tesniaci krúžok a ďalšie gumové diely je potrebné pravidelne vymieňať za originálne náhradné diely Fissler po maximálne 400 procesoch varenia alebo najneskôr po 2 rokoch. Časti, ktoré vykazujú viditeľné poškodenie (napr. stvrdnutie, praskliny, zafarbenia, prehriatie alebo deformácie) alebo ktoré nesedia správne, musia byť tiež okamžite vymenené. Nerešpektovanie má za následok zhoršenie funkcie a bezpečnosti Vášho tlakového hrnca.
- Kvôli vlastnej bezpečnosti uvoľnené skrutky ihneď dotiahnite.
- Popraskané alebo poškodené plastové rukoväte okrem toho ihneď vymeňte za originálne náhradné diely Fissler.

Poznámka k oprave:

Malé opravy môžete vykonať Vy:

- Výmena dielov podliehajúcich opotrebovaniu (tesniaci krúžok, jednotka varného ventilu, Euromatic alebo hmaty).
- Dotiahnutie skrutiek.

V prípade ďalších opráv kontaktujte zákaznícky servis Fissler. (p. kapitolu 10)

Prevádzka tlakového hrnca

- Tento prístroj varí pod tlakom. Používanie, ktoré nie je v súlade s určeným účelom, môže viesť k popáleninám. Pred zahriatím sa uistite, či je prístroj správne uzavretý. Informácie k tomu nájdete v kapitole 4. Nikdy nepoužívajte tlakový hrniec s voľne položeným vekom.
- Používajte iba tepelné zdroje uvedené v kapitole 5.
- Tlakový hrniec nikdy neohrievajte bez tekutín, pretože by sa prehriatím mohol poškodiť prístroj, ventily, bezpečnostné zariadenia a varná platňa. V takom prípade tlakový hrniec ďalej nepoužívajte, pretože funkcie bezpečnostných zariadení už nie sú zaručené. Nechajte skontrolovať Váš tlakový hrniec v zákazníckom servise Fissler.
- Minimálne plniace množstvo: 200 - 300 ml vody podľa priemeru Vášho prístroja (pozri značku min). V prípade prehriatia sa môžu plastové časti na hrnci alebo hliníkové jadro v dne roztaviť a stať sa tekutými. Ak sa to stane, vypnite varnú platňu a nehybte hrncom, kým úplne nevychladne. Vyvetrajte miestnosť.
- Tlakový hrniec nikdy neplňte viac ako do $\frac{3}{4}$ jeho kapacity (pozri značku max, zodpovedá užitočnému obsahu). Pri potravinách, ktoré počas varenia penia alebo sa rozširujú (ako ryža, vývar alebo sušená zelenina), naplňte tlakový hrniec maximálne do polovice jeho kapacity (pozri značku $\frac{1}{2}$).
- V prípade fazule a iných strukovín naplňte tlakový hrniec najviac po značku $\frac{1}{3}$, pretože ich tenká šupka môže ľahko stúpať a upchávať ventily.
- Pohybujte tlakovým hrncom veľmi opatrne, keď je pod tlakom, a nedotýkajte sa horúcich povrchov. Používajte na to hmaty a ovládacie elementy. Ak je to potrebné, použite ochranu rúk.

Otvorenie hrnca

- Tlakový hrniec nikdy neotvárajte násilím. Neotvárajte ho, kým sa nepresvedčíte, že sa vnútorný tlak úplne uvoľnil. Informácie k tomu nájdete v kapitole 7.
- Pred otvorením tlakový hrniec vždy zatraste, aby bubliny pary nestriekali a neobarili ste sa. To je obzvlášť dôležité pre rýchle odparovanie alebo po ochladení pod tečúcou vodou.
- Pri odparovaní vždy držte ruky, hlavu a telo mimo nebezpečnej oblasti, aby ste sa nezranili na unikajúcej pare. To platí najmä pre rýchle odparovanie pomocou ovládacieho tlačidla.



VAROVANIE!

Tlakový hrniec nepoužívajte, ak sú hrniec alebo jeho časti poškodené alebo zdeformované alebo ak ich funkcia nezodpovedá popisu v tomto návode na používanie. V takom prípade kontaktujte najbližšiu odbornú predajňu Fissler alebo zákaznícky servis Fissler GmbH.
(p. kapitolu 10)

3. Popis a prednosti tlakového hrnca Vitaquick®

Pozri obrázok A

1. Sada vložiek na parenie (závisle od modelu)

- s pozdĺžnou perforáciou pre optimálne prenikanie pary
- s nosnou plochou pre voľný tok pary aj pri veľkých potravinách
- s trojnožkou ako stojanom

2. Protihmat

- s hlbokou priehlbínou pre bezpečné nosenie

3. Otvory pre výstup pary (jednotka varného ventilu)

- pri prekročení stupňa varenia

4. Jednotka varného ventilu

- s indikátorom varenia
- s ventilom pre automatické obmedzenie tlaku (zariadenie na reguláciu tlaku)
- odnímateľné pre ľahké čistenie

5. Veľký indikátor varenia

- so značkami pre nastavenie stupňa šetrného a expresného varenia

6. Otvory pre výstup pary (rukoväť veka)

- pri uvádzaní do varu
- pri spustení Euromatic pri odparovaní prostredníctvom ovládacieho tlačidla

7. Ovládacie tlačidlo

- pre otvorenie a odparenie hrnca

8. Indikátor zablokovania

- zobrazuje, či je hrniec správne uzavretý

9. Rukoväť veka

- odnímateľná pre ľahké čistenie

10. Meracia stupnica s označením plniaceho stavu

- so značkou min pre minimálne plniace množstvo pre kvapalinu
- so značkou max pre maximálne plniace množstvo pri bežných potravinách
- zo značkou $\frac{1}{2}$ pre maximálne plniace množstvo pri stúpajúcich potravinách

- zo značkou $\frac{1}{2}$ pre maximálne plniace množstvo pre fazuľu a strukoviny

11. Rukoväť hrnca

- Zarážka pre bezpečné držanie

12. Orientačný bod pre nasadenie veka

- pre nasadenie veka

13. Ochrana pred plameňmi

- chráni rukoväť pri používaní na plynovom sporáku

14. Orientačný bod pre nasadenie veka

- pre umiestnenie veka

15. Kónické telo hrnca

- na stohovanie hrncov (tiež rovnakého priemeru)

16. Super tepelné dno /CookStar®-pre všetky typy sporákov (závisle od modelu)

- pre optimálne tepelné vlastnosti všetkých typov sporákov vrátane indukcie

17. Rolovacia membrána

- pre utesnenie indikátora varenia

18. Tesnenie sedla ventilu

- pre utesnenie varného ventilu

19. O-krúžok pre jednotku varného ventilu

- pre utesnenie jednotky varného ventilu

20. Bezpečnostná narážka (Bezpečnostné zariadenie)

- zabraňuje vytvoreniu tlaku, ak hrniec nie je správne uzavretý

21. Fissler Euromatic (Bezpečnostné zariadenie)

- pre automatické uvedenie do varu
- zabraňuje vytvoreniu tlaku, ak hrniec nie je správne uzavretý
- automaticky obmedzuje tlak
- zabraňuje otvoreniu hrnca, kým je ešte prítomný tlak

22. Upevňovacia skrutka pre rukoväť veka

- ovládateľné bez náradia
- s plochým tesnením, upevneným vo veku

23. Tesniaci krúžok (Bezpečnostné zariadenie)

- z kvalitného silikónu
- s bezpečnostnými vreckami na obmedzenie tlaku

24. Skrutka na pripevnenie jednotky varného ventilu

- s drážkou pre mincu, ľahko odnímateľné bez použitia náradia

Pozri obrázok B/B1

- Menovitý objem (nezodpovedá užitočnému objemu)
- Značka CE (vyhlasuje, že prístroj je v súlade so smernicou EÚ pre tlakové hrnce)
- Maximálny prevádzkový tlak (max. prípustný riadiaci tlak varného ventilu)
- Dátum výroby (kalendárny týždeň/rok)

- PC> popisuje prevádzkový tlak varenia, pozri kapitolu 6 „Výber stupňa varenia“

- PS > popisuje najvyšší prípustný tlak

Pozri obrázok B2

Norma (vyhlasuje súlad prístroja s GB 15066-2004, platí iba pre Čínu)

- Typ otáčania
- viacvrstvé dno
- Vnútorňý priemer
- Menovitý objem (nezodpovedá užitočnému objemu)
- Rozsah menovitého prevádzkového tlaku / rozsah menovitého tlaku
- Číslo normy GB 15066-2004

4. Pred prvým používaním

Pred prvým použitím sa oboznámte s hrncom a manipuláciou s ním a skontrolujte, či je obsah dodávky kompletný (pozri obrázok A). Používanie pri niektorých zariadeniach predstavuje dodatočné zariadenie.

Otvorenie hrnca

Pozri obrázok C

Stlačte ovládacie tlačidlo (obr. A-7) na rukoväti uzáveru v smere šípky a uzáver otočte proti smeru hodinových ručičiek (doprava) až na doraz. Teraz je možné otvoriť veko.

Orientačný bod pre nasadenie veka

Na veku je pripevnený kruh (obr. A-14) a ako protipól k nemu červený bod (obr. A-12) v rukoväti hrnca. Slúži to na ľahké nasadenie veka.

Zatvorenie hrnca

Pozri obrázok D

Veko nasadíte tak, že ho podržíte mierne šikmo, vzájomne vyrovnáte orientačné body, a potom ho stlačíte nadol. Správna poloha nasadenia veka je označená kruhom na veku a tiež červeným bodom na rukoväti hrnca. Ak ležia tieto body presne oproti sebe, môžete nasadiť veko.

Pozri obrázok E

Pre zatvorenie otočte veko v smere hodinových ručičiek (doleva) až na doraz, až kým sa hrniec zatvorí počutelným „kliknutím“.

Indikátor zablokovania

Pozri obrázok F

To, či je hrniec správne uzavretý a pripravený na použitie, zistíte podľa indikátora zablokovania (obr. A-8) v rukoväti veka.

Zelená: Hrnec je správne uzavretý a pripravený na použitie.

Červená: Hrnec nie je správne uzavretý, takže nemožno vytvoriť tlak.

Čistenie

Pred prvým používaním prosím dôkladne umyte hrniec, veko a tesniaci krúžok. Tým sa odstráni prípadný zvyšný prach z leštenia a malé nečistoty. Hrnec a veko odporúčame následne ošetriť prostriedkami pre ušľachtilú oceľ. Vďaka tomu je ušľachtilá oceľ odolnejšia voči soliam a kyslým potravinám. Zvyšky ošetrovacích prostriedkov by ste mali vždy dôkladne umyť. Ošetrovanie môžete opakovať podľa potreby alebo ak sa opticky zmenil povrch z ušľachtilej ocele.

5. Pokyny pre používanie

Bezpečnostné zariadenia

Tlakový hrniec Vitaquick® je vybavený rôznymi mechanizmami, ktoré samostatne zaisťujú bezpečnosť prístroja. Pred každým použitím skontrolujte funkčnosť nasledujúcich bezpečnostných zariadení a nikdy ich nemeňte. Pred začatím varenia sa uistite, či sú jednotka varného ventilu a rukoväť veka správne namontované a pevne nasadené. Informácie k tomu nájdete v kapitole 8.

Jednotka varného ventilu (obr. A-4)

Pozri obrázok G

Vezmite jednotku varného ventilu z veka. Prstom skontrolujte, či sa indikátor varenia (1) a telo ventilu (2) môžu voľne pohybovať a pružiť späť.

Euromatic (obr. A-21)

Pozri obrázok H+I

Uistite sa, že Euromatic prilieha dobre a voľne pohyblivo vo veku.

Tesnenie O-krúžku musí ležať úplne v určenom záreze.

Pozri obrázok J

Prstom skontrolujte, či sa biela guľička v Euromatic môže voľne pohybovať a či pruží naspäť.

Tesniaci krúžok (obr. A-23) a bezpečnostná narážka (obr. A-20)

Pozri obrázok K

Skontrolujte, či je tesniaci krúžok a okraj veka čistý, či nie je poškodený a či sa môže bezpečnostná narážka (1) voľne pohybovať.

Vložte tesniaci krúžok tak, aby ležal úplne plocho a pod okrajovými segmentmi (2) ohnutými dovnútra, na vnútornej strane veka. Tesniaci krúžok musí ležať pred bezpečnostnou narážkou, tzn. byť odsunutý od okraja veka.

Množstvá



VAROVANIE!

Nikdy nevarte bez dostatočného množstva tekutiny a uistite sa, že sa tekutina v tlakovom hrnci neodparí úplne. Nedodržanie môže spôsobiť prihorenie jedla a poškodenie hmatov, ventilov, bezpečnostných zariadení hrnca a varnej platne. V takom prípade tlakový hrniec ďalej nepoužívajte, pretože funkcie ventilov a bezpečnostných zariadení už nie sú zaručené. Nechajte skontrolovať Váš tlakový hrniec v zákazníckom servise Fissler.

Pozri obrázok L

Pri varení v tlakovom hrnci rešpektujte nasledujúce informácie o plniacich množstvách.

Pre jednoduché dávkovanie je na vnútornej strane hrnca pripevnená stupnica (min/max).

Na výrobu pary - závisle od priemeru prístroja - je potrebných najmenej 200 - 300 ml kvapaliny bez ohľadu na to, či varíte s vložkou alebo bez nej. Nikdy nepoužívajte tlakový hrniec bez tohto minimálneho množstva tekutiny.

Ø 18 cm: 200 ml

Ø 22 cm: 250 ml

Ø 26 cm: 300 ml

Pre zaistenie bezpečnej funkcie smie byť tlakový hrniec naplnený iba do maximálne $\frac{3}{4}$ jeho kapacity (úžitková kapacita) (pozri značku max).

$\frac{1}{2}$

Pri potravinách, ktoré počas varenia penia alebo sa rozširujú, ako napr. ryža, vývar alebo sušená zelenina, nesmie byť tlakový hrniec naplnený do viac ako polovice svojej kapacity (pozri značku $\frac{1}{2}$).

$\frac{1}{3}$

V prípade fazule a iných strukovín naplňte tlakový hrniec najviac do $\frac{1}{3}$

(pozri značka $\frac{1}{2}$), pretože ich tenká šupka môže ľahko stúpať a upchávať ventily.

Vhodnosť sporáka

Tlakové hrnce Fissler sú vhodné pre všetky typy sporákov. Patria sem plynové sporáky a elektrické/liatinové/sklokeramické indukčné varné platne.

Aby ste sa vyhlí poškriabaniu na sklokeramickej doske, kuchynský riad by ste mali vždy pred pohnutím nadvihnúť. Spoločnosť Fissler nepreberá žiadnu zodpovednosť za prípadné škody.



Regulácia varnej platne

Otvorený tlakový hrniec, ktorý je prázdny alebo naplnený tukom, sa nikdy nesmie ohrievať na najvyššiu úroveň energie dlhšie ako 2 minúty, pretože prehriatie môže poškodiť dno.

Liatina/sklokeramika (žiarenie/halogén):

Varná platňa by mala zodpovedať priemeru dna hrnca alebo by mala byť menšia.

Plynový sporák:

Umiestnite riad do stredu a zabráňte šľahaniu plameňov, pretože by to poškodilo plastové rukoväte.

Indukcia:

Riad vždy umiestnite stredovo na platničku. Veľkosť dna hrnca by mala zodpovedať alebo byť väčšia ako veľkosť platničky, inak nemusí platnička reagovať na dno hrnca.

Špeciálne poznámky pre indukčné sporáky:

Aby ste zabránili prehriatiu a poškodeniu riadu z dôvodu vysokej účinnosti indukcie, nikdy neohrievajte prázdny riad bez dozoru. Dodržiavajte tiež používateľské pokyny od výrobcu sporáka.

Počas používania môže vzniknúť šumivý zvuk. Tento zvuk je technicky podmienený a nie je znakom poruchy sporáka alebo riadu.

Tipy na úsporu energie

- Pri varení na stupni mierneho alebo expresného varenia regulujte platničku tak, aby sa indikátor varenia nedostal nad značku príslušného stupňa varenia a varný ventil nezačal odparovať.
- Použite platničku správnej veľkosti (pozri informácie vyššie).
- Vyberajte veľkosť hrnca podľa množstva, ktoré chcete uvariť.

- Využite akumulované teplo dna. Platničku vypnite už pred koncom doby varenia, aby ste využili čas chladenia.

6. Varenie s použitím tlakového hrnca Vitaquick®



VAROVANIE!

Dbajte na to, aby sa tekutina v tlakovom hrnci nikdy úplne neodparila! (porovnaj poznámky v kapitole 5)

V tlakovom hrnci môžete variť rôznymi spôsobmi:

- Dusenie mäsa
- Polievky a husté jedlá
- Zelenina a zemiaky
- Príprava ryže
- Príprava rýb
- Vyprážanie (bez veka)
- Varenie v pare
- Príprava mrazených potravín
- Zaváranie
- Odšťavovanie
- Sterilizovanie
- Varenie menu

Ďalšie informácie a recepty nájdete na www.fissler.com

Príprava

Vložte suroviny do tlakového hrnca podľa receptu.

Dbajte pritom na stanovené plniace množstvá (kapitola 5).

Potom nasadte veko a zatvorte hrniec.

Ak indikátor zablokovania (obr. A-8) v rukoväti veka svieti nazeleno, hrniec je pripravený (kapitola 4).

Výber stupňa varenia

Pozri obrázok N

V prípade tlakového hrnca Vitaquick® si môžete vybrať z dvoch stupňov varenia: stupeň mierneho varenia (1. krúžok) a stupeň expresného varenia (2. krúžok).

Stupeň varenia 1 (1.krúžok), cca. 109 °C (stupeň mierneho varenia)
(40 kPa prevádzkový tlak)

Pre veľmi citlivé jedlá ako je ryba a zelenina

Stupeň varenia 2 (2. krúžok), cca. 117 °C (stupeň expresného varenia)
(80 kPa prevádzkový tlak)
pre všetky ostatné jedlá, ako sú mäsové jedlá a husté polievky

Uvedenie do varu a odvzdušnenie

Tlakový hrniec zohrejte na najvyššom energetickom stupni.
Pod rukoväťou veka (obr. A-6) uniká para a s ňou aj atmosférický kyslík poškodzujúci vitamíny.
Tento proces môže trvať niekoľko minút. Akonáhle sa Euromatic zatvorí a už neuniká para, začne sa zvyšovať tlak. O niečo neskôr začne indikátor varenia (obr. A-5) stúpať.

Indikátor varenia

Pozri obrázok N

Indikátor varenia Vám pomocou dvoch značiek (biele krúžky) ukazuje, že príslušný stupeň varenia bol dosiahnutý.

Prvý krúžok:

Stupeň varenia 1 (stupeň mierneho varenia) je dosiahnutý.
Aby ste mohli pripravovať jedlo na stupni mierneho varenia, musíte vypnúť prívod energie ešte krátko predtým, ako bude viditeľný prvý biely krúžok. Sporák musí byť regulovaný tak, aby tento prvý krúžok zostal viditeľný počas celého procesu varenia, ale nebol prekročený.

Druhý krúžok:

Stupeň varenia 2 (stupeň expresného varenia) je dosiahnutý.
Aby ste mohli pripravovať jedlo na stupni rýchleho varenia, musíte vypnúť prívod energie, keď bude viditeľný prvý biely krúžok. Sporák musí byť regulovaný tak, aby druhý biely krúžok zostal viditeľný počas celého procesu varenia, ale nebol prekročený.
Ak indikátor varenia naďalej stúpa aj po objavení sa druhého bieleho krúžku, budete počuť syčanie a para bude unikať z varného ventilu. V takom prípade je prívod tepla príliš vysoký a musí sa znížiť, inak sa tekutina v hrnci odparí.

Časy varenia

Časy varenia sa merajú od dosiahnutia zvoleného stupňa varenia (prvý alebo druhý biely krúžok).

Základné pravidlá:

1. Čas varenia na stupni 2 je zhruba $\frac{1}{2}$ až $\frac{1}{3}$ bežného času varenia, ak sa

používa bežný hrniec.

2. Čas varenia na stupni 1 je približne o 50% dlhší ako na stupni 2.
3. Informácie o dobe varenia sa môžu líšiť, pretože na dobu varenia má vplyv množstvo, tvar, veľkosť a konzistencia potravín.

Príklad varené zemiaky v šupke:

Bežná doba varenia	Doba varenia stupeň 2	Doba varenia stupeň 1
cca. 30 min	cca. 12 min.	cca. 18 min.

Po uplynutí doby varenia odoberte tlakový hrniec z varnej platne a nechajte tlak uniknúť (pozri poznámky v nasledujúcej kapitole), až potom ho otvorte.

Ďalšie časy varenia nájdete od strany 532 a ďalej.

7. Odparovanie z tlakového hrnca Vitaquick®



VAROVANIE!

Tlakový hrniec nikdy neotvárajte násilím. Hrnec je možné otvoriť až potom, keď indikátor varenia úplne klesol a po stlačení ovládacieho tlačidla už neuniká žiadna para.

Existujú 3 spôsoby odparovania Vášho tlakového hrnca Fissler

Typ odparovania by ste si mali zvoliť podľa typu jedla.
V prípade mierne penivých alebo stúpajúcich potravín ako napr. strukoviny, polievky alebo husté jedlá alebo pri potravinách s citlivou šupkou ako napr. zemiaky v šupke by ste nemali používať metódu s rýchlou redukciou tlaku, pretože by to mohlo spôsobiť vytečenie jedla alebo prasknutie šupky.

Metóda 1

Rýchle odparovanie pomocou ovládacieho tlačidla

Pozri obrázok O

Jemným stlačením ovládacieho tlačidla (obr. A-7) v smere šípky uniká para pod rukoväťou veka (obr. A-6). Držte stlačené tlačidlo, kým indikátor varenia úplne neklesne a už neuniká žiadna para.

Potom tlačidlo pustíte, hrncom jemne zatraste a znova stlačte ovládacie tlačidlo. Tento postup opakujte, až kým už neuniká para. Ak je hrniec bez tlaku, Euromatic klesne. Teraz môžete ovládacie tlačidlo úplne stlačiť a hrniec sa otvorí.

Poznámka:

Pokiaľ je v hrnci tlak, nie je možné úplne stlačiť ovládacie tlačidlo. Služi to

Vašej bezpečnosti, pretože tak hrniec nie je možné náhodne otvoriť, kým je stále pod tlakom. Nepokúšajte sa násilne stlačiť ovládacie tlačidlo.

Metóda 2

Nechajte vychladnúť

Túto metódu môžete zvoliť na využitie zvyškovej energie v hrnci.

Aby ste to dosiahli, odoberte hrniec zo sporáka krátko pred uplynutím doby varenia a nechajte ho pomaly vychladnúť, kým indikátor varenia úplne neklesne.

Potom mierne stlačte ovládacie tlačidlo, aby ste odparili zvyšný tlak.

Pustite tlačidlo, akonáhle už nevystupuje para, hrncom jemne zatraste a znova stlačte ovládacie tlačidlo. Tento postup opakujte, až kým už neuniká para. Ak je hrniec bez tlaku, Euromatic klesne. Na otvorenie hrnca je teraz možné úplne stlačiť ovládacie tlačidlo.

Táto metóda je obzvlášť vhodná pre jedlá s dlhým časom varenia.

Metóda 3

Rýchle odparovanie pod tečúcou vodou

Pozri obrázok Q

Ak Vám prekáža unikajúca para, môžete hrniec odtlakovať aj pod tečúcou vodou. Za týmto účelom vložte hrniec do drezu a nechajte tiecť studenú vodu bočne po veku (nie po rukoväti veka a jednotke varného ventilu), kým indikátor varenia úplne neklesne.

Potom mierne stlačte ovládacie tlačidlo, aby ste odparili zvyšný tlak.

Pustite tlačidlo, akonáhle už nevystupuje para, hrncom jemne zatraste a znova stlačte ovládacie tlačidlo. Tento postup opakujte, až kým už neuniká para. Ak je hrniec bez tlaku, Euromatic klesne. Teraz môžete ovládacie tlačidlo úplne stlačiť a hrniec sa otvorí.

8. Čistenie & Starostlivosť

Čistenie

Tlakový hrniec vyčistite po každom použití.

- Stiahnite tesniaci krúžok z veka a umyte ho rukou.
- Vyberte jednotku varného ventilu a utrite ju vlhkou handričkou.
- Odstráňte rukoväť veka a opláchnite ju pod tečúcou vodou.
- Hrnec, veko (bez tesniaceho krúžku, jednotky varného ventilu a rukoväte veka) a vložky možno čistiť aj v umývačke riadu.

Myslite pritom na nasledovné:

- Na čistenie používajte horúcu mydlovú vodu s bežným čistiacim prostriedkom a špongiu alebo mäkkú kefu. Vyhýbajte sa špicatým, drsným alebo ostrým predmetom. V prípade silného znečistenia môžete

použiť na vnútornú stranu a dno aj drsnú stranu špongie.

- Zvyšky jedla nenechajte zaschnúť a jedlo neskladujte v hrnci dlhšie, pretože by mohlo spôsobiť škvrny a zmeny na povrchu z ušľachtilej ocele.
- Pre udržanie povrchu z ušľachtilej ocele pravidelne používajte prostriedky na ušľachtilú ocel'. Sú ideálne vhodné na odstránenie bieleho alebo dúhovitého zafarbenia alebo usadenín.
- Pri čistení v umývačke riadu používajte iba obvyklé výrobky v dávkach odporúčaných výrobcom, nepoužívajte priemyselné čistiace prostriedky alebo vysoko koncentrované čistiace prostriedky.
- Pri umývaní riadu zdobeného farebným smaltovaným dekórom ho odporúčame myť ručne horúcou mydlovou vodou a mäkkou hubkou. Umývanie v umývačke je výrazne agresívnejšie, takže časom dôjde k farebným zmenám dekoru.

Montáž jednotky varného ventilu a rukoväte veka

Jednotka varného ventilu (obr. A-4)

Odobratie:

Pozri obrázok R

Otáčaním proti smeru hodinových ručičiek uvoľníte upevňovaciu skrutku (obr. A-24) a vyberte jednotku varného ventilu. Upevňovaciu skrutku je možné uvoľniť pomocou mince bez použitia náradia.

Montáž:

Pozri obrázok S

Zhora nasadte jednotku varného ventilu (1) na určené miesto do veka (stredovo na klín), priskrutkujte upevňovaciu skrutku (2) zospodu v smere hodinových ručičiek a pevne ju utiahnite.

Rukoväť veka (obr. A-9)

Odobratie:

Pozri obrázok T

Uvoľníte rukoväť veka otočením upevňovacej skrutky (obr. A-22) na vnútornej strane veka proti smeru hodinových ručičiek.

Montáž:

Pozri obrázok U

Vezmite rukoväť veka do ruky a veko vložte do určenej polohy.

Otočte upevňovaciu skrutku v smere hodinových ručičiek a pevne ju utiahnite.

Uskladnenie

Tesniaci krúžok by sa mal skladovať v tme (chránený pred slnečným žiarením a UV žiarením), suchý a čistý.

Aby ste chránili tesniaci krúžok a nepomliaždili ho, položte veko po

vyčistení obrátene na hrniec.

9. Údržba & Náhradné diely



VAROVANIE!

Opotrebovateľné diely ako je tesniaci krúžok a ďalšie gumové diely je potrebné pravidelne vymieňať za originálne náhradné diely Fissler po maximálne 400 procesoch varenia alebo najneskôr po 2 rokoch. Časti, ktoré vykazujú viditeľné poškodenie (napr. stvrdnutie, praskliny, zafarbenia alebo deformácie), alebo ktoré nesedia správne, musia byť tiež okamžite vymenené. V prípade nedodržania to bude mať vplyv na funkčnosť a bezpečnosť Vášho tlakového hrnca. **V prípade akýchkoľvek otázok kontaktujte náš zákaznícky servis alebo pracovníkov špecializovanej predajne.**

Pokyny pre výmenu dielov

Tesniaci krúžok (obr. A-23)

Pozri kapitolu 5.

Rolovacia membrána (obr. A-17)

Pozri obrázok V

Uvoľnite jednotku varného ventilu z veka a stiahnite starú rolovaciu membránu.

Vložte novú rolovaciu membránu zvnútra do otvoru vo veku. Skontrolujte správne priliehanie otočením.

Namontujte jednotku varného ventilu (pozri kapitolu 8)

Jednotka varného ventilu (obr. A-4)

Pozri obrázok W

Otáčaním proti smeru hodinových ručičiek uvoľnite upevňovaciu skrutku (obr. A-24) a vyberte jednotku varného ventilu. Upevňovaciu skrutku je možné uvoľniť pomocou mince bez použitia náradia.

Montáž

Pozri obrázok S

Zhora nasadíte jednotku varného ventilu (1) na určené miesto do veka (stredovo na klin), priskrutkujete upevňovaciu skrutku (2) zospodu v smere hodinových ručičiek a pevne ju utiahnete.

Tesnenie sedla ventilu (obr. A-19)

Pozri obrázok X

Uvoľnite jednotku varného ventilu z veka a odstráňte staré tesnenie. Vložte nové tesnenie a uistite sa, že čisto a plocho prilieha na oboch stranách veka.

O-krúžok pre Euromatic (obr. A-21)

Pozri obrázok I

Demontáž/montáž sa vykonáva na vnútornej strane veka. Uistite sa, že tesnenie úplne prilieha v príslušnom záreze.

Euromatic (obr. A-21)

Pre demontáž/montáž Euromatic musíte najskôr vybrať rukoväť veka. Musíte preto iba uvoľniť skrutku na vnútornej strane veka. Hneď, ako vyberiete O-krúžok, môžete Euromatic vytiahnuť z veka. Pre montáž preveďte nový Euromatic bez O-krúžku cez veko tak, aby strana s bielou guľičkou ležala na vnútornej strane veka. Potom namontujte O-krúžok ako je popísané hore.

Náhradné diely

Náhradný diel.....	Priemer	Číslo výrobku
Protihmat pre tlakovú rýchlovarnú panvicu (obr. Y-3).....	22 cm.....	610-310-02-840
.....	26 cm.....	610-710-04-840
Rukoväť hrnca tlaková rýchlovarná panvica (obr. Y-2).....	22 cm.....	610-300-02-850
.....	26 cm.....	610-700-04-850
Protihmat pre tlakový hrniec (obr. Y-3).....	18 cm	610-110-02-840
.....	22 cm.....	610-310-04-840
.....	26 cm.....	610-710-08-840
Rukoväť hrnca tlakový hrniec (obr. Y-2)	18 cm	610-100-02-850
.....	22 cm.....	610-300-04-850
.....	26 cm.....	610-700-08-850
Rukoväť veka (obr. Y-4).....	všetky	600-030-11-770
Upevňovacia skrutka pre rukoväť veka s plochým tesnením (obr. Y-12)	všetky	600-000-00-712
Tesniaci krúžok (obr. Y-1)	18 cm	600-000-18-795
.....	22 cm.....	600-000-22-795
.....	26 cm.....	600-000-26-795
Jednotka varného ventilu (obr. Y-5).....	všetky	600-030-00-700
O-krúžok pre varný ventil (obr. Y-8)	všetky	021-641-00-780
Rolovacia membrána (obr. Y-7)	všetky	020-653-00-720
Tesnenie sedla ventilu (obr. Y-9).....	všetky	020-653-00-740
Euromatic kompletne (obr. Y-10).....	všetky	011-631-00-750
Sada tesnení (obr. Y-13): rolovacia membrána, o-krúžok pre varný ventil, tesnenie sedla ventilu	všetky	600-000-01-706

Príslušenstvo

Časť príslušenstva.....	Priemer	Číslo výrobku
-------------------------	---------------	---------------

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

Perforovaná vložka (vrát. trojnožky)	
(obr. Z-1)	18 cm 610-100-00-800
.....	22 cm..... 610-300-00-800
.....	26 cm..... 610-700-00-800
Neperforovaná vložka (vrát. trojnožky)	
(obr. Z-2)	22 cm..... 610-300-00-820
.....	26 cm..... 610-700-00-820
Dodatočné sklené veko (obr. Z-3)	18 cm 001-104-18-200
.....	22 cm..... 001-104-22-200
.....	26cm..... 001-104-26-200
Dodatočné kovové veko (obr. Z-4)	26 cm..... 623-000-26-700

Všetky originálne náhradné diely a príslušenstvo môžete zakúpiť v špecializovanej predajni Fissler. Naš zákaznický servis Vám tiež rád pomôže (p. kapitolu 10).

Zoznam predajcov a ďalšie informácie nájdete na www.fissler.com

10. Záruka & Servis

Každý výrobok Fissler je starostlivo vyrobený z vysokokvalitných materiálov. Až do ukončenia je kvalita našich výrobkov viackrát kontrolovaná a nakoniec podrobená prísnej záverečnej kontrole. Preto preberáme záruku na nasledujúce výrobky Fissler v súlade s nasledujúcimi záručnými ustanoveniami od dátumu nákupu, bez ohľadu na to, v ktorej krajine ste tento výrobok Fissler zakúpili. Garantujeme tým, že tieto výrobky Fissler neobsahujú chyby materiálu ani spracovania. Okrem záruky máte nárok na zákonné záručné práva, ktoré nie sú zárukou obmedzené.

Záruka od výrobcu

Za všetky naše tlakové hrnce preberáme záruku od dátumu kúpy. V prípade reklamácie vráťte prosím celý prístroj predajcovi spolu s dokladom o kúpe alebo pošlite výrobok dobre zabalený do zákaznického servisu Fissler (pozri adresu dole). V prípade uplatnenia záruky spoločnosť Fissler podľa vlastného uváženia a na vlastné náklady buď opraví výrobok, alebo dodá adekvátnu náhradu.

Nároky z tejto záruky existujú iba vtedy, ak

- výrobok nevykazuje žiadne poškodenia alebo známky opotrebovania, ktoré sú spôsobené používaním, ktoré sa líši od bežného účelu a/alebo špecifikácií podľa návodu na používanie,
- výrobok nevykazuje vlastností, ktoré sa dajú vysvetliť neodbornými opravami alebo nesprávnymi chemickými alebo fyzikálnymi vplyvmi na povrchy výrobku,

- do výrobku neboli zabudované žiadne náhradné diely/príslušenstvo, iba príslušenstvo schválené výrobcou.

Vylúčenie záruky

Pri tlakových hrncoch zo série Vitaquick® sa záruka nevzťahuje na diely podliehajúce opotrebovaniu.

Napríklad:

- Tesniaci krúžok (obr. Y-1)
- Tesnenie varného ventilu (obr. Y-8)
- Tesnenie sedla ventilu (obr. Y-9)
- Rolovacia membrána (obr. Y-7)
- O-krúžok pre Euromatic (obr. Y-11)
- Ploché tesnenie pre upevňovaciu skrutku rukoväte veka (obr. Y-12)

Záruka sa neposkytuje na škody vzniknuté z nasledujúcich dôvodov:

- nevhodné a nesprávne používanie
- nesprávne alebo nedbanlivé zaobchádzanie
- neodborne vykonané opravy
- zabudovanie náhradných dielov a príslušenstva, ktoré nezodpovedá originálu
- chemické alebo fyzikálne vplyvy na povrchy produktu
- farebné zmeny na rukovätiach v dôsledku čistenia v umývačke riadu
- Nerešpektovanie tohto návodu na používanie

Adresa zákaznického servisu

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

Ďalšie informácie nájdete na www.fissler.com

11. Likvidácia

Chráňte životné prostredie! Kartón môžete zlikvidovať spolu so zberovým papierom. Pretože prístroj obsahuje veľa opakovane použiteľných alebo recyklovateľných materiálov, mali by ste ho odniesť na zberné miesto vo Vašom meste alebo obci (recyklačné stredisko) na likvidáciu.

12. Otázky a odpovede



VAROVANIE!

Vypnite platničku, uistite sa, či je Váš tlakový hrniec bez tlaku (p. kapitolu 7) a nechajte tlakový hrniec vychladnúť skôr, ako sa pokúsite odstrániť príčinu vzniku chyby.

Otázka	Možná príčina	Odstránenie príčiny chyby
Pri uvedení do varu uniká para pod rukoväťou veka (na Euromatic) dlhšie ako zvyčajne.	Hrniec nie je správne uzavretý. (zobrazenie v rukoväti veka je červené).	Správne zatvorte hrniec. (p. kapitolu 4) (zobrazenie v rukoväti veka je na zelenej.)
	Prívod energie je príliš nízky.	Nastavte maximálny výkon zohrievacieho zdroja.
	Veľkosť varnej platne sa nezhoduje s priemerom dna tlakového hrnca.	Postavte tlakový hrniec na vhodnú varnú platňu. (p. kapitolu 5)
	Rukoväť veka neprilieha pevne.	Uťahnite upevňovaciu skrutku rukoväte veka na vnútornej strane veka.
	Fissler Euromatic alebo príslušný O-krúžok sú znečistené alebo poškodené.	Vyčistite resp. vymeňte diely. (p. kapitola 5, 8, 9)
Počas uvedenia do varu neuniká para.	Do hrnca bolo pridané príliš málo tekutiny.	Pridajte minimálne množstvo tekutiny (200 - 300 ml). (p. kapitolu 5)
	Prívod energie je príliš nízky.	Nastavte maximálny výkon zohrievacieho zdroja.

Otázka	Možná príčina	Odstránenie príčiny chyby
Kvapky pary alebo vody unikajú po okraji veka skôr, ako začne indikátor varenia stúpať.	Tesniaci krúžok nie je správne vložený.	Správne vložte tesniaci krúžok. (p. kapitolu 5)
	Tesniaci krúžok je znečistený alebo poškodený.	Vyčistite alebo vymeňte tesniaci krúžok.
	Hrniec nie je správne uzavretý. (zobrazenie v rukoväti veka je červené).	Správne zatvorte hrniec. (p. kapitolu 4) (zobrazenie v rukoväti veka je zelené.)
Indikátor varenia nestúpa.	Na rukoväti veka uniká para.	Pozri predchádzajúce body.
	Na okraji veka uniká para.	Pozri predchádzajúce body.
	Do hrnca bolo pridané príliš málo tekutiny.	Pridajte minimálne množstvo tekutiny (200 - 300 ml) (p. kapitolu 5)
	Jednotka varného ventilu nie je správne a pevne priskrutkovaná.	Správne nasadte jednotku varného ventilu a utiahnite upevňovaciu skrutku. (p. kapitolu 8)
	O-krúžok, tesnenie sedla ventilu alebo rolovacia membrána chýbajú, sú poškodené alebo nesprávne namontované.	Príslušné tesnenie vymeňte alebo namontujte správne. (p. kapitolu 9)

Otázka	Možná příčina	Odstránenie príčiny chyby
Para uniká na jednotke varného ventilu.	Teplota je príliš vysoká. (Indikátor varenia stúpol ďalej ako druhý biely krúžok)	Vypnite prívod energie. Uistite sa, že prívod energie je nastavený tak, aby indikátor varenia počas celej doby varenia nevystúpil nad značku požadovaného stupňa varenia (prvý alebo druhý biely krúžok). (p. kapitolu 5)
	Jednotka varného ventilu nie je správne a pevne priskrutkovaná.	Správne nasad'te jednotku varného ventilu a utiahnite upevňovaciu skrutku. (p. kapitolu 8)
	O-krúžok, tesnenie sedla ventilu alebo rolovacia membrána chýbajú, sú poškodené alebo nesprávne namontované.	Príslušné tesnenie vymeňte alebo namontujte správne. (p. kapitolu 9)
Pod rukoväťou veka (na Euromatic) uniká para, aj keď indikátor varenia už stúpol.	Rukoväť veka neprilieha pevne.	Uťahnite upevňovaciu skrutku rukoväte veka na vnútornej strane veka.
	Ploché tesnenie upevňovacej skrutky rukoväte veka alebo O-krúžok pre Euromatic chýbajú, sú defektné alebo nesprávne namontované.	Príslušné tesnenie vymeňte alebo namontujte správne. (p. kapitolu 9)

Otázka	Možná příčina	Odstránenie príčiny chyby
Pod rukoväťou veka (na Euromatic) uniká para, aj keď indikátor varenia už stúpol.	Ak unikne veľké množstvo pary, mohol Euromatic reagovať ako bezpečnostné zariadenie. Stáva sa to, keď je varný ventil znečistený alebo defektný.	Vyberte a vyčistite alebo vymeňte jednotku varného ventilu. (p. kapitola 8)
Rukoväť veka neprilieha pevne.	Upevňovacia skrutka nie je utiahnutá.	Uťahnite upevňovaciu skrutku rukoväte veka na vnútornej strane veka.
Hmaty na hrnci sú uvoľnené.	Skrutky hmatov nie sú pevne utiahnuté.	Skrutky dotiahnite skrutkovačom.
Na okraji veka uniká silná para, hoci indikátor varenia už stúpol.	Tesniaci krúžok je defektný.	Vymeňte tesniaci krúžok. (p. kapitolu 9)
	Tesniaci krúžok reagoval ako bezpečnostné zariadenie. Stáva sa to, keď je varný ventil a Euromatic znečistený alebo defektný.	Nechajte prístroj skontrolovať zákazníckym servisom Fissler.

Otázka	Možná příčina	Odstránenie príčiny chyby
Para uniká pod okrúhlym uzáverom na rukoväti veka alebo na ovládacom tlačidle.	Jedno tesnenie je defektné.	Nechajte rukoväť veka vymeniť zákazníckym servisom Fissler.
Hrniec sa ťažko zatvára alebo ovládacie tlačidlo po zatvorení nevyskočí.	Rukoväť veka a/ alebo hmat/rukoväť hrnca nie sú správne namontované.	Skontrolujte upevnenie hmatov a prípadne ich dotiahnite.
	Rukoväť veka je defektná.	Vymeňte rukoväť veka.
	Tesniaci krúžok nie je správne vložený.	Správne vložte tesniaci krúžok. (p. kapitolu 5)
	Hrniec nie je správne uzavretý. (zobrazenie v rukoväti veka je červené.)	Správne zatvorte hrniec. (p. kapitolu 4) (zelená farba v rukoväti veka).
Hrniec sa nedá otvoriť.	V hrnci je ešte tlak.	Uvoľnite tlak v hrnci. (p. kapitolu 7)
	Euromatic sa zasekol.	Pustite ovládacie tlačidlo. Rukoväť veka jemne zatlačte doľava.

Najlepša hvala za vaše zaupanje

in čestitamo za nakup novega lonca za hitro kuhanje Vitaquick®.

Več kot 70 let izkušenj je vloženih v razvoj te nove generacije loncev za hitro kuhanje znamke Fissler.

Za hitro, slastno in vitaminsko bogato pripravo so lonci za hitro kuhanje danes tako priljubljeni kot nekoč – v smislu udobja uporabe in zasnove pa postavlja Vitaquick® nova merila.

Da boste dolgo uživali s svojim v Nemčiji izdelanim loncem za hitro kuhanje in dosegli optimalno življenjsko dobo, upoštevajte naslednje napotke. Želimo vam veliko veselja pri preizkušanju različnih možnosti izdelka Vitaquick® in uspešno izvedbo!

Kazalo

1. Predvidena uporaba	438	6. Kuhanje z Vitaquick®	446
2. Varnostni napotki	438	Priprava	447
Navodila za uporabo	438	Izbira stopnje kuhanja	447
Nadzor	438	Zakuhanje in odzračevanje	448
Varna uporaba lonca za hitro kuhanje	438	Prikaz kuhanja	448
Varnost in vzdrževanje	439	Časi kuhanja	448
Uporaba lonca za hitro kuhanje	440	7. Izparjevanje Vitaquick®	449
Odpiranje lonca	440	8. Čiščenje in nega	450
3. Opis in prednosti izdelka Vitaquick®	441	Čiščenje	450
4. Pred prvo uporabo	443	Montaža enote s kuhalnim ventilom in ročaja pokrova	451
Odpiranje lonca	443	Shranjevanje	451
Pripomoček za nameščanje	443	9. Vzdrževanje in nadomestni deli	451
Zapiranje lonca	443	Napotki za zamenjavo delov	452
Prikaz zapahnitve	443	Nadomestni deli	453
Čiščenje	444	Pribor	453
5. Napotki za uporabo	444	10. Garancija in servis	454
Varnostne naprave	444	Garancija proizvajalca	454
Količine polnjenja	445	Izključitve garancije	454
Primernost štedilnika	445	Naslov službe za stranke	455
Uravnavanje kuhališča	446	11. Odlaganje med odpadke	455
Nasveti za varčevanje z energijo	446	12. Vprašanja in odgovori	455

1. Predvidena uporaba

- Naprave za hitro kuhanje Fissler so namenjene hitremu kuhanju jedi in v poglavju 6 navedene predvidene namene uporabe ter jih je dovoljeno uporabljati samo za te namene. Pri nepravilni uporabi lahko nastanejo nevarnosti.
- Naprave za hitro kuhanje Fissler so primerni samo predvideno, zasebno uporabo.
- Poleg tega je dovoljeno naprave za hitro kuhanje Fissler uporabljati samo pri največji moči štedilnika 3700 W.
- Količine polnjenja, navedene v poglavju 5, je treba upoštevati, da boste zagotovili varno uporabo naprave za hitro kuhanje.



2. Varnostni napotki

Navodila za uporabo

- V celoti preberite navodila za uporabo in vsa ostala navodila, preden začnete z uporabo lonca za hitro kuhanje Vitaquick®, saj lahko nepravilna uporaba povzroči poškodbe.
- **Shranite navodila za uporabo, dokler ste lastnik izdelka.** Če založite navodila za uporabo, jih lahko prenesete s spletnega mesta www.fissler.com.
- Lonca za hitro kuhanje ne prepustite osebi, ki ni seznanjena z navodili za uporabo.
- Lonec za hitro kuhanje predajte tretji osebi samo skupaj z navodili za uporabo.

Nadzor

- Lonca za hitro kuhanje ne uporabljajte v bližini otrok.
- Lonca za hitro kuhanje nikoli ne puščajte nenadzorovanega. Dovod energije uravnavajte tako, da prikaz kuhanja ne bo narasel prek druge zarez. Če dovoda energije ne zmanjšate, bo para uhajala skozi ventil in v loncu bo manj tekočine. Popolna izguba tekočine privede do prismoditve živil in lahko povzroči poškodbe lonca in kuhališča.

Varna uporaba lonca za hitro kuhanje

- Lonca ali ponve za hitro kuhanje nikoli ne uporabljajte v vroči pečici. Ročaji, ventili in varnostne naprave se zaradi visokih temperatur poškodujejo in ne morejo več izpolnjevati svoje varnostne funkcije.
- V loncu za hitro kuhanje načeloma cvrite brez pokrova in ga napolnite z

mastjo največ do polovice. Nikoli ne cvrite pod tlakom!

- Lonec za hitro kuhanje ni dovoljeno uporabljati na medicinskem področju. Zlasti ga ne smete uporabljati kot medicinski sterilizator, saj lonci za hitro kuhanje niso zasnovani za potrebno sterilizacijsko temperaturo.
- Jabolčnih omak in kompotov ne pripravljajte v loncu za hitro kuhanje, saj v njem pogosto nastajajo parni mehurčki, ki pri odprtju brizgnejo in lahko povzročijo telesne poškodbe.
- Pri kuhanju mesa v loncu za hitro kuhanje nastane v mesu nadtlak. Zato po odprtju lonca za hitro kuhanje pustite meso, da malo počiva, preden ga prebodete ali premaknete, da boste preprečili telesne poškodbe.

Varnost in vzdrževanje

- Lonec za hitro kuhanje uporabljajte samo z originalnimi in povsem delujočimi komponentami Fissler. Uporabljajte samo originalne nadomestne dele Fissler. Zlasti morate uporabljati samo lonec in pokrove istega modela ter ostale nadomestne dele v izvedbi, predvideni za vašo napravo (glejte poglavje 9). Neupoštevanje negativno vpliva na delovanje in varnost lonca za hitro kuhanje.
- Pred vsako uporabo se prepričajte, ali so ventili in varnostne naprave nepoškodovani, delujoči in čisti. Samo tako je mogoče zagotoviti varno delovanje. Informacije o tem so navedene v poglavju 5.
- Lonca za hitro kuhanje nikakor ne spreminjajte. Zlasti na varnostnih napravah ne izvajajte posegov, razen za vzdrževalne namene, navedene v navodilih za uporabo. Ventilov ni dovoljeno naoljiti!
- Redno je treba zamenjati obrabne dele, kot so tesnilni obroč in drugi gumijasti deli, z originalnimi nadomestnimi deli Fissler, kar pomeni po največ 400 kuhanjih ali najpozneje po 2 letih. Dele, na katerih so vidne poškodbe (npr. otrditve, praske, razbarvanja, pregrevanje ali deformacije) ali ki se ne prilegajo pravilno, je treba takoj zamenjati. Neupoštevanje negativno vpliva na delovanje in varnost lonca za hitro kuhanje.
- Zaradi lastne varnosti takoj zategnite razrahljane vijake.
- Poleg tega zamenjajte razpokane ali poškodovane ročaje iz umetne mase z originalnimi nadomestnimi deli Fissler.

Napotek za popravila:

Manjša popravila lahko izvedete sami:

- Zamenjava obrabljenih sestavnih delov (tesnilni obroč, kuhalni ventil, Euromatic ali ročaji).
- Zategovanje vijakov.

Pri drugih popravilih se obrnite na službo za stranke družbe Fissler. (glejte poglavje 10)

Uporaba lonca za hitro kuhanje

- Ta naprava kuha pod tlakom. Nepredvidena uporaba lahko povzroči opekline. Poskrbite, da bo naprava pred segrevanjem pravilno zaprta. Informacije o tem so navedene v poglavju 4. Lonca za hitro kuhanje nikoli ne uporabljajte z ohlapno nameščenim pokrovom.
- Uporabljajte samo vire toplote, navedene v poglavju 5.
- Lonca za hitro kuhanje nikoli ne segrevajte brez tekočine, saj lahko zaradi pregretja pride do poškodb naprave, ventilov, varnostnih naprav in kuhališča. V tem primeru lonca za hitro kuhanje ne uporabljajte več, saj funkcije varnostnih naprav niso več zagotovljene. Lonec za hitro kuhanje naj preveri služba za stranke družbe Fissler.
- Minimalna količina polnjenja: 200-300 ml vode glede na premer naprave (glejte oznako min). V primeru pregretja se lahko deli iz umetne mase na loncu ali aluminijasto jedro v dnu stalijo in utekočinijo. Če pride do tega, izklopite kuhališče in lonca ne premikajte, dokler se povsem ne ohladi. Prezračite prostor.
- Lonca za hitro kuhanje nikoli ne napolnite več kot $\frac{3}{4}$ njegove prostornine (glejte oznako max., ustreza uporabnemu volumnu). Pri živilih, ki se penijo ali se med kuhanjem raztezajo (npr. riž, mesne juhe ali suha zelenjava), napolnite lonec za hitro kuhanje največ do polovice njegove prostornine (glejte oznako $\frac{1}{2}$).
- Pri fižolu in drugih stročnicah napolnite lonec za hitro kuhanje največ do oznake $\frac{1}{3}$, saj se lahko njihova tanka povrhnjica rahlo dvigne in zamaši ventile.
- Lonec za hitro kuhanje zelo previdno premikajte, kadar je pod tlakom, in se ne dotikajte vročih površin. Za to uporabljajte ročaje in upravljalne elemente. Po potrebi uporabljajte zaščito za roke.

Odpiranje lonca

- Lonca za hitro kuhanje nikoli ne odpirajte na silo. Ne odpirajte ga, preden se ne prepričate, ali je notranji tlak povsem zmanjšan. Informacije o tem so navedene v poglavju 7.
- Načeloma je treba lonec za hitro kuhanje pred vsakim odpiranjem prestiti, da parni mehurčki ne bodo brizgnili in vas poparili. Posebej pomembno je to pri hitrem izparjanju ali po ohladitvi pod tekočo vodo.
- Pri izparjanju dlani, glava in telo ne smejo biti v nevarnem območju, da vas izstopajoča para ne bo poškodovala. To velja zlasti pri hitrem izparjanju na upravljalni tipki.



OPOZORILO!

Lonca za hitro kuhanje ne uporabljajte, če so lonec ali njegovi deli

poškodovani ali deformirani oziroma če njegova funkcija ne ustreza opisom v teh navodilih za uporabo. V tem primeru se obrnite na najbližjo trgovino z izdelki Fissler ali službo za stranke družbe Fissler GmbH.

(glejte poglavje 10)

3. Opis in prednosti izdelka Vitaquick®

Glejte sliko A

1. Garnitura za parno kuhanje (odvisno od modela)

- s podolgovato odprtino za optimalno prodiranje pare
- z naležnimi robovi za prost pretok pare tudi pri velikih živilih za kuhanje
- s trinožnim stojalom

2. Protiročaj

- z globoko vdolbino za varno prenašanje

3. Odprtine za izstop pare (enota s kuhalnim ventilom)

- pri prekoračitvi stopnje kuhanja

4. Enota s kuhalnim ventilom

- s prikazom kuhanja
- z ventilom za samodejno omejevanje tlaka (naprava za uravnavanje tlaka)
- snemljiva za preprosto čiščenje

5. Velik prikaz kuhanja

- z oznakami za regulacijo varčevalne in izjemno hitre stopnje kuhanja

6. Odprtine za izstop pare (ročaj pokrova)

- pri zakuhavanju
- pri sprožitvi pripomočka Euromatic
- pri izparjanju prek upravljalne tipke

7. Upravljalna tipka

- za odpiranje in izparjanje iz lonca

8. Prikaz zapahnitve

- prikazuje, ali je lonec pravilno zaprt

9. Ročaj pokrova

- snemljiv za preprosto čiščenje

10. Merilna lestvica za oznako količine polnjenja

- z oznako min za minimalno količino tekočine
- z oznako max za maksimalno količino pri običajnih živilih
- z oznako $\frac{1}{2}$ za maksimalno količino pri naraščajočih živilih
- z oznako $\frac{1}{3}$ za maksimalno količino pri fižolu in stročnicah

11. Ročaj lonca

- nastavek proti drsenju za varen oprijem

12. Pika pripomočka za nameščanje

- za nameščanje pokrova

13. Zaščita pred plameni

- ščiti ročaje pri uporabi na plinskem štedilniku

14. Pripomoček za nameščanje

- za nastavljanje položaja pokrova

15. Stožčasto telo lonca

- za skladanje loncev (tudi enakega premera)

16. Super termo dno/CookStar® dno za vse štedilnike (odvisno od modela)

- za optimalne toplotne lastnosti na vseh vrstah štedilnikov, vključno z indukcijskimi

17. Navijalna membrana

- za zatesnitev prikaza kuhanja

18. Tesnilo ležišča ventila

- za zatesnitev kuhalnega ventila

19. O-obroč za enoto s kuhalnim ventilom

- za zatesnitev enote s kuhalnim ventilom

20. Varnostna zareza (varnostna naprava)

- preprečuje večanje tlaka, če lonec ni pravilno zaprt

21. Fissler Euromatic (varnostna naprava)

- za samodejno zakuhavanje
- preprečuje večanje tlaka, če lonec ni pravilno zaprt
- samodejno omejuje tlak
- preprečuje odpiranje lonca, dokler je še prisoten tlak

22. Pritrdilni vijak za ročaj pokrova

- uporaba brez orodja
- s ploščatim tesnilom, pritrjen v pokrov

23. Tesnilni obroč (varnostna naprava)

- iz kakovostnega silikona
- z varnostnimi žepki za omejevanje tlaka

24. Vijak za pritrditev enote s kuhalnim ventilom

- z režo za kovanec, preprosto ločevanje brez orodja

Glejte sliko B/B1

- Nazivna prostornina (ni enaka uporabni prostornini)
- Oznaka CE (pomeni skladnost naprave z Direktivo EU za parne tlačne lonce)
- Največji obratovalni tlak (maks. dovoljen regulacijski tlak kuhalnega ventila)
- Datum proizvodnje (koledarski teden/leto)
- PC > označuje obratovalni tlak kuhanja; glejte poglavje 6 »Izbira stopnje kuhanja«
- PS > označuje največji dovoljeni tlak

Glejte sliko B2

Standard (pomeni skladnost naprave z GB 15066-2004, velja samo za Kitajsko)

- Vrtilni tip
- Večplastna povezava dna
- Notranji premer
- Nazivna prostornina (ni enaka uporabni prostornini)
- Območje nazivnega obratovalnega tlaka/nazivno območje tlaka
- Številka standarda GB 15066-2004

4. Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo se seznanite z loncem in rokovanjem z njim ter preverite popolnost obsega dobave (glejte sliko A). Pri tem uporaba pri nekaterih napravah pomeni dodatno napravo.

Odpiranje lonca

Glejte sliko C

Potisnite upravljalno tipko (slika A-7) na ročaju pokrova v smeri puščice in zavrtite pokrov do omejila v nasprotni smeri urnega kazalca (v desno). Zdaj lahko pokrov snamete.

Pripomoček za nameščanje

Na pokrovu je nameščen obroč (slika A-14), kot protidel pa je rdeča pika (slika A-12) na ročaju lonca. Ta je namenjena preprostejšemu nameščanju pokrova.

Zapiranje lonca

Glejte sliko D

Pokrov namestite tako, da ga držite pod rahlim kotom, poravnate orientacijski točki za nameščanje drugo proti drugi in ga spustite. Pravilen položaj za nameščanje pokrova je označen s simbolom kroga na pokrovu in dodatno z rdečo piko na ročaju lonca. Če so te pike natančno nasprotne, je mogoče pokrov namestiti.

Glejte sliko E

Za zapiranje zavrtite pokrov do omejila v smeri urnega kazalca (v levo), da se lonec zaskoči s slišnim »klikom«.

Prikaz zapahnitve

Glejte sliko F

Da je lonec pravilno zaprt in pripravljen za uporabo, boste prepoznali s prikazom zapahnitve (slika A-8) v ročaju pokrova.

Zelena: Lonec je pravilno zaprt in pripravljen za uporabo.
Rdeča: Lonec ni pravilno zaprt, zato v njem ne nastaja tlak.

Čiščenje

Pred prvo uporabo temeljito splaknite lonec, pokrov in tesnilni obroč. S tem se odstranijo morebiti še prisoten prah od poliranja in majhne nečistoče. Priporočamo, da lonec in pokrov nato obdelate z negovalnim sredstvom za legirano jeklo. S tem bo postalo legirano jeklo odpornejše na soli in kislina živila. Ostankene govalnega sredstva je treba vedno temeljito sprati. Obdelavo lahko po potrebi oziroma pri optičnih spremembah površine legiranega jekla ponovite.

5. Napotki za uporabo

Varnostne naprave

Vaš lonec za hitro kuhanje Vitaquick® je opremljen z različnimi napravami, ki samostojno skrbijo za varnost naprave. Pred vsako uporabo preverite delovanje v nadaljevanju navedenih varnostnih naprav in teh nikoli ne spreminjajte. Poskrbite, da bosta enota s kuhalnim ventilom in ročaj pokrova pred začetkom kuhanja pravilno nameščena in se trdno prilegala. Napotki za to so navedeni v poglavju 8.

Enota s kuhalnim ventilom (slika A-4)

Glejte sliko G

Snemite enoto s kuhalnim ventilom s pokrova. S pritiskom prsta preverite, ali se prikaz kuhanja (1) in telo ventila (2) prosto premikata in ali ju vzmet vrne nazaj.

Euromatic (slika A-21)

Glejte slike H+I

Prepričajte se, ali je Euromatic čist in se prosto premično prilega v pokrov. O-tesnilni obroč se mora povsem prilegati v za to predvideno zarezo.

Glejte sliko J

S pritiskom prsta preverite, ali se bela kroglica v pripomočku Euromatic prosto premika in se z vzmetjo vrne nazaj.

Tesnilni obroč (slika A-23) in varnostna zareza (slika A-20)

Glejte sliko K

Preverite, ali sta tesnilni obroč in rob pokrova čista, ali je tesnilni obroč nepoškodovan, varnostna zareza (1) pa prosto premična.

Tesnilni obroč vstavite tako, da bo nalegal povsem plosko in pod navznoter upognjene segmente roba (2) na notranji strani pokrova. Tesnilni obroč

mora nalegati pred varnostno zarezo, torej mora biti potisnjen stran od roba pokrova.

Količine polnjenja



OPOZORILO!

Nikoli ne kuhajte s premalo tekočine in poskrbite, da tekočina v loncu za hitro kuhanje ne bo povsem izparela. Pri neupoštevanju lahko pride do zasmoditve živila in poškodb na ročajih lonca, ventilih, varnostnih napravah in kuhališču. V tem primeru lonca za hitro kuhanje ne uporabljajte več, saj funkcije ventilov in varnostnih naprav niso več zagotovljene. Lonec za hitro kuhanje naj preveri služba za stranke družbe Fissler.

Glejte sliko L

Pri hitrem kuhanju sledite naslednjim navedbam glede količin polnjenja. Za preprosto doziranje je v notranjosti lonca natisnjena lestvica (min/max).

Za ustvarjanje pare je glede na premer naprave potrebne najmanj 200-300 ml tekočine, ne glede na to, ali kuhate z nastavkom ali brez njega. Lonca za hitro kuhanje nikoli ne uporabljajte brez te minimalne količine tekočine.

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

Lonec za hitro kuhanje je dovoljeno napolniti do največ $\frac{2}{3}$ njegove prostornine (uporabnega volumna), da je zagotovljeno varno delovanje (glejte oznako max).

$\frac{1}{2}$

Pri živilih, ki se penijo ali se med kuhanjem raztezajo, npr. riž, mesne juhe ali suha zelenjava, je dovoljeno napolniti lonec za hitro kuhanje največ do polovice njegove prostornine (glejte oznako $\frac{1}{2}$).

$\frac{1}{3}$

Pri kuhanju fižola in drugih stročnic napolnite lonec največ do oznake $\frac{1}{3}$ (glejte oznako $\frac{1}{3}$), saj se lahko njihova tanka povrhnjica rahlo dvigne in zamaši ventile.

Primernost štedilnika

Naprave za hitro kuhanje Fissler so primerne za vse vrste štedilnikov. Sem spadajo plinski štedilniki in električni/masni/steklokeramični in indukcijski kuhalniki.

Za preprečevanje prask na steklokeramičnem kuhališču morate posodo pri prestavljanju vedno dvigniti. Družba Fissler ne prevzema odgovornosti za škodo, ki nastanejo zaradi tega.



Uravnavanje kuhališča

Odprtega lonca za hitro kuhanje nikoli ni dovoljeno segrevati praznega ali z mastjo dlje kot 2 minuti na najvišji stopnji energije, saj lahko pregrevanje privede do poškodb dna.

Masni/steklokeramični štedilnik (sevanje/halogenski):

Plošča štedilnika mora ustrezati premeru dna lonca ali biti manjša.

Plinski štedilnik:

Kuhalno posodo namestite na sredino in preprečite seganje plamenov prek dna, saj lahko plameni poškodujejo ročaje iz umetne mase.

Indukcija:

Posodo vedno postavite na sredino kuhališča. Velikost dna lonca se mora ujemati z velikostjo kahalnega polja ali biti večja, sicer se kahalno polje morebiti ne bo odzvalo na dno lonca.

Posebni napotki za indukcijske štedilnike:

Za preprečevanje pregrevanja in poškodb kahalne posode zaradi visoke zmogljivosti indukcije nikoli nenadzorovano ne segrevajte praznega lonca. Poleg tega upoštevajte navodila za uporabo, ki jih navaja proizvajalec štedilnika.

Pri uporabi lahko nastajajo brenčeči zvoki. Ta zvok je tehnično pogojen in ni znak okvare štedilnika ali kahalne posode.

Nasveti za varčevanje z energijo

- Pri kuhanju na varčevalni ali izjemno hitri stopnji nastavite kuhališče tako, da prikaz kuhanja ne bo segal prek oznake za posamezno stopnjo kuhanja in da kahalni ventil ne začne izpuščati pare.
- Uporabljajte kuhališče ustrezne velikosti (glejte podatke zgoraj).
- Velikost kahalne posode izberite skladno s količino, ki jo kuhate.
- Izkoristite akumulirano toploto dna. Izklopite kuhališče že pred koncem časa kuhanja, da izkoristite čas ohlajanja.

6. Kuhanje z Vitaquick®



OPOZORILO!

Poskrbite, da tekočina v loncu za hitro kuhanje nikoli ne bo povsem

izparela! (glejte napotke v poglavju 5)

V loncu za hitro kuhanje lahko kuhate na različne načine:

- dušenje mesa
- juhe in enolončnice
- zelenjava in krompir
- priprava riža
- priprava ribe
- cvrtje (brez pokrova)
- parno kuhanje
- priprava globoko zamrznjenih živil
- zakuhanje
- iztiskanje soka
- sterilizacija
- kuhanje menija

Dodatne informacije in ideje za recepte so navedene na spletnem mestu www.fissler.com

Priprava

V lonec za hitro kuhanje dodajte sestavine skladno z receptom.

Pri tem pazite na navedene količine polnjenja (poglavje 5).

Nato namestite pokrov in zaprite lonec.

Če prikazuje prikaz zapahnitve (slika A-8) v ročaju pokrova zeleno, je lonec pripravljen (poglavje 4).

Izbira stopnje kuhanja

Glejte sliko N

Pri svojem Vitaquick® lahko izbirate med dvema stopnjama kuhanja: varčevalna stopnja kuhanja (1. obroč) in izjemno hitra stopnja kuhanja (2. obroč).

Stopnja kuhanja 1 (1. obroč), pribl. 109 °C (varčevalna stopnja kuhanja)
(obratovalni tlak 40 kPa)

Za zelo občutljive jedi, npr. ribe in zelenjava

Stopnja kuhanja 2 (2. obroč), pribl. 117 °C (izredno hitra stopnja kuhanja)
(obratovalni tlak 80 kPa)

Za vse ostale jedi, npr. mesne jedi in enolončnice

Zakuhanje in odzračevanje

Segrejte lonec za hitro kuhanje na najvišji stopnji energije. Izpod ročaja pokrova (slika A-6) uhaja para in s tem kisik, ki škodi vitaminom.

Ta postopek lahko traja nekaj minut. Ko se Euromatic zapre in para ne izhaja več, se začne vzpostavljanje tlaka. Nato začne prikaz kuhanja (slika A-5) naraščati.

Prikaz kuhanja

Glejte sliko N

Prikaz kuhanja z dvema oznakama (bela obroča) prikazuje doseganje zadevne stopnje kuhanja.

Prvi obroč:

Stopnja kuhanja 1 (varčevalna stopnja kuhanja) je dosežena.

Za kuhanje na varčevalni stopnji morate že tik preden je prvi beli obroč viden preklopiti dovajanje energije. Štedilnik mora biti nastavljen tako, da med celotnim postopkom kuhanja ta prvi beli obroč ostane viden, vendar ne presežen.

Drugi obroč:

Stopnja kuhanja 2 (izredno hitra stopnja kuhanja) je dosežena.

Za kuhanje na stopnji za hitro kuhanje morate dovajanje energije preklopiti takrat, ko je viden prvi beli obroč. Štedilnik mora biti nastavljen tako, da med celotnim postopkom kuhanja drugi beli obroč ostane viden, vendar ne presežen.

Če prikaz kuhanja po pojavu drugega belega obroča še narašča, bo slišno šumenje in iz kahalnega ventila bo izstopala para. V tem primeri je dovod toplote previsok in ga je treba zmanjšati, sicer bo tekočina v loncu izparela.

Časi kuhanja

Časi kuhanja se merijo od dosežene izbrane stopnje kuhanja (prvi ali drugi beli obroč).

Osnovna pravila:

1. Čas kuhanja na stopnji 2 ustreza $\frac{1}{2}$ do $\frac{2}{3}$ običajnega časa kuhanja pri uporabi običajnega lonca.
2. Čas kuhanja na stopnji 1 je za približno 50 % daljši kot pri stopnji 2.
3. Navedbe o časih kuhanja se lahko razlikujejo, saj na čas kuhanja vplivajo količina, oblika, velikost in sestava živil.

Primer, olupljen krompir:

Običajni čas kuhanja	Čas kuhanja na stopnji 2	Čas kuhanja na stopnji 1
pribl. 30 min	pribl. 12 min.	pribl. 18 min.

Po koncu časa kuhanja vzemite lonec za hitro kuhanje s kuhališča in počakajte, da se tlak zniža (glejte napotke v naslednjem poglavju) in ga šele nato odprite.

Dodatni časi kuhanja so navedeni od strani 532 naprej.

7. Izparjevanje Vitaquick®



POZOR!

Lonca za hitro kuhanje nikoli ne odpirajte s silo. Lonec je dovoljeno odpreti šele, ko se je prikaz kuhanja povsem znižal in pri pritisku na upravljalno tipko ne izstopa para.

Obstajajo 3 načini za izpust pare iz lonca za hitro kuhanje Fissler

Način izpusta pare izberite glede na živilo.

Pri rahlo penečih ali naraščajočih živilih, npr. stročnicah, juhah ali enolončnicah, ali celo pri živilih z občutljivo povrhnjico, npr. olupljenem krompirju, ne smete izbrati načina s hitrim zmanjšanjem tlaka, sicer lahko živilo izstopi ali pa se lupina razpoči.

1. način

Hitro izpust pare z upravljalno tipko

Glejte sliko O

Z rahlim pritiskom na upravljalno tipko (slika A-7) v smeri puščice bo izpod ročaja pokrova (slika A-6) izhajala para. Tipko držite pritisnjeno, dokler se prikaz kuhanja povsem ne zniža in para ne izhaja več.

Nato izpustite tipko, rahlo stresite lonec in znova pritisnite upravljalno tipko. Ponavljajte postopek, dokler para ne izhaja več. Ko lonec ni več pod tlakom, se Euromatic zniža. Upravljalno tipko lahko zdaj za odpiranje povsem pritisnete navzdol.

Napotek:

Dokler je v loncu tlak, upravljalne tipke ne morete povsem pritisniti navzdol. To je namenjeno vaši varnosti, saj tako ni mogoče nenamerno odpreti lonca, kadar je ta še pod tlakom. Zatorej ne poskušajte na silo pritiskati upravljalne tipke.

2. način

Počakajte, da se ohladi

Ta način lahko izberete, da izkoristite preostalo energijo v loncu. Za to odstranite lonec že malo pred koncem časa kuhanja s štedilnika in ga pustite, da se počasi ohlaja, dokler se prikaz kuhanja povsem ne zniža. Nato rahlo pritisnite upravljalno tipko, da izpustite morebitni preostali tlak. Ko para ne izhaja več, spustite tipko, rahlo stresite lonec in znova pritisnite upravljalno tipko. Ponavljajte postopek, dokler para ne izhaja več. Ko lonec ni več pod tlakom, se Euromatic zniža. Upravljalno tipko lahko zdaj za odpiranje povsem pritisnete navzdol. Ta način je primeren predvsem za jedi, ki se dolgo kuhajo.

3. način

Hiter izpust pare pod tekočo vodo

Glejte sliko Q

Če vas izstopajoča para moti, lahko odpravite tlak v loncu tudi pod tekočo vodo. Za to postavite lonec v pomivalno korito in spustite mrzlo vodo na strani pokrova (ne prek ročaja pokrova in enote s kuhalnim ventilom), da se prikaz kuhanja povsem zniža.

Nato rahlo pritisnite upravljalno tipko, da izpustite morebitni preostali tlak. Ko para ne izhaja več, spustite tipko, rahlo stresite lonec in znova pritisnite upravljalno tipko. Ponavljajte postopek, dokler para ne izhaja več. Ko lonec ni več pod tlakom, se Euromatic zniža. Upravljalno tipko lahko zdaj za odpiranje povsem pritisnete navzdol.

8. Čiščenje in nega

Čiščenje

Lonec za hitro kuhanje očistite po vsaki uporabi.

- Tesnilni obroč vzemite iz pokrova in ga ročno splaknite.
- Snemite enoto s kuhalnim ventilom in jo obrišite z vlažno krpo.
- Snemite ročaj pokrova in ga splaknite pod tekočo vodo.
- Lonec, pokrov (brez tesnilnega obroča, enote s kuhalnim ventilom in ročaja pokrova) in vstavke lahko očistite v pomivalnem stroju.

Pri tem upoštevajte:

- Za čiščenje uporabljajte vročo vodo z običajnim detergentom in gobico za lonce ali mehko krtačo. Ne uporabljajte koničastih, grobih ali ostrih predmetov. Za notranjo stran in dno lahko pri močnejši umazaniji uporabite tudi grobo stran gobice.
- Ne pustite, da se ostanki jedi zasušijo, in ne shranjujte jedi dlje časa v loncu, saj lahko povzročijo madeže na legiranem jeklu in spremembe površine.
- Za ohranjanje površine legiranega jekla redno uporabljajte negovalno sredstvo za legirano jeklo. Najbolje je primerno za odstranjevanje belih

ali mavričnih razbarvanj ali oblog.

- Pri čiščenju v pomivalnem stroju uporabljajte samo običajne gospodinjske izdelke v količinah, ki jih priporočajo proizvajalci, in ne industrijskih detergentov ali visoko koncentriranih čistil.
- Pri čiščenju okrašene posode za kuhanje z barvnim emajlnim okrasjem priporočamo ročno čiščenje z vročo vodo za pomivanje in mehko gobo. Čiščenje v pomivalnem stroju je veliko bolj agresivno, tako da se sčasoma pojavijo barvne spremembe okrasja.

Montaža enote s kuhalnim ventilom in ročaja pokrova

Enota s kuhalnim ventilom (slika A-4)

Odstranjevanje:

Glejte sliko R

Odvijte pritrdilni vijak (slika A-24) z vrtenjem v nasprotni smeri urnega kazalca in odstranite enoto s kuhalnim ventilom. Pritrdilni vijak lahko odvijete brez orodja z uporabo kovanca.

Nomeščanje:

Glejte sliko S

Nastavite enoto s kuhalnim ventilom (1) v predviden položaj od zgoraj v pokrov (na sredino na zatič), privijte pritrdilni vijak (2) od spodaj v smeri urnega kazalca in ga zategnite.

Ročaj pokrova (slika A-9)

Odstranjevanje:

Glejte sliko T

Odvijte ročaj pokrova, tako da pritrdilni vijak (slika A-22) na notranji strani pokrova odvijete v nasprotni smeri urnega kazalca.

Nomeščanje:

Glejte sliko U

Vzemite ročaj pokrova v dlan in namestite pokrov v predvideni položaj. Privijte pritrdilni vijak v smeri urnega kazalca in ga zategnite.

Shranjevanje

Tesnilni obroč je treba shraniti na temnem (zaščiteno pred sončno svetlobo in UV-sevanjem), suhem in čistem mestu.

Za ohranitev tesnilnega obroča in za preprečevanje zmečkanja položite pokrov po čiščenju v lonec obrnjeno.

9. Vzdrževanje in nadomestni deli



OPOZORILO!

- Redno, po največ 400 kuhanjih ali najpozneje po 2 letih, je treba

zamenjati obrabne dele, kot so tesnilni obroč in drugi gumijasti deli, z originalnimi nadomestnimi deli Fissler. Dele, na katerih so vidne poškodbe (npr. otrditve, praske, razbarvanja, pregrevanje ali deformacije) ali ki se ne prilegajo pravilno, je treba prav tako takoj zamenjati.
Neupoštevanje negativno vpliva na delovanje in varnost lonca za hitro kuhanje. V primeru vprašanj se obrnite na našo službo za stranke ali osebje specializirane trgovine.

Napotki za zamenjavo delov

Tesnilni obroč (slika A-23)
Glejte poglavje 5.

Navijalna membrana (slika A-17)
Glejte sliko V
Odvijte enoto s kuhalnim ventilom s pokrova in snemite staro navijalno membrano.
Vstavite novo navijalno membrano od znotraj v luknjo v pokrovu. Z vrtenjem preverite pravilno prileganje.
Namestite enoto s kuhalnim ventilom (glejte poglavje 8)

Enota s kuhalnim ventilom (slika A-4)
Glejte sliko W
Odvijte pritrdilni vijak (slika A-24) z vrtenjem v nasprotni smeri urnega kazalca in snemite enoto s kuhalnim ventilom. Pritrdilni vijak lahko odvijete brez orodja z uporabo kovanca.
Nameščanje
Glejte sliko S
Nastavite enoto s kuhalnim ventilom (1) v predviden položaj od zgoraj v pokrov (na sredino na zatič), privijte pritrdilni vijak (2) od spodaj v smeri urnega kazalca in ga zategnite.

Tesnilo ležišča ventila (slika A-19)
Glejte sliko X
Odvijte enoto s kuhalnim ventilom s pokrova in odstranite staro tesnilo.
Vstavite novo tesnilo in poskrbite, da bo tesnilo na obeh straneh pokrova plosko nalegalo.

O-obroč za Euromatic (slika A-21)
Glejte sliko I
Demontaža/montaža se izvede na notranji strani pokrova. Poskrbite, da bo tesnilo povsem nalegalo v za to predviden utor.

Euromatic (slika A-21)
Za demontažo/montažo naprave Euromatic morate najprej sneti ročaj pokrova. Za to je treba odviti vijak na notranji strani pokrova. Euromatic lahko vzamete iz pokrova, ko ste odstranili O-obroč. Pri montaži vodite nov Euromatic brez O-obroča skozi pokrov, tako da stran z belo kroglico nalega

na notranjo stran pokrova. Nato namestite O-obroč, kot je opisano zgoraj.

Nadomestni deli

Nadomestni del	Premer	Številka izdelka
Protiročaj za ponev za hitro peko		
(slika Y-3)	22 cm.....	610-310-02-840
.....	26 cm.....	610-710-04-840
Ročaj lonca za ponev za hitro peko		
(slika Y-2)	22 cm.....	610-300-02-850
.....	26 cm.....	610-700-04-850
Protiročaj za lonec za hitro kuhanje		
(slika Y-3)	18 cm	610-110-02-840
.....	22 cm.....	610-310-04-840
.....	26 cm.....	610-710-08-840
Ročaj lonca za hitro kuhanje (slika Y-2)	18 cm	610-100-02-850
.....	22 cm.....	610-300-04-850
.....	26 cm.....	610-700-08-850
Ročaj pokrova (slika Y-4)	vsí	600-030-11-770
Pritrdilni vijak za ročaj pokrova		
s ploskim tesnilom (slika Y-12)	vsí	600-000-00-712
Tesnilni obroč (slika Y-1)	18 cm	600-000-18-795
.....	22 cm.....	600-000-22-795
.....	26 cm.....	600-000-26-795
Enota s kuhalnim ventilom (slika Y-5)	vsí	600-030-00-700
O-obroč za kuhalni ventil (slika Y-8)	vsí	021-641-00-780
Navijalna membrana (slika Y-7)	vsí	020-653-00-720
Tesnilo ležišča ventila (slika Y-9)	vsí	020-653-00-740
Celoten Euromatic (slika Y-10)	vsí	011-631-00-750
Komplet tesnil (slika Y-13): navijalna membrana, O-obroč za kuhalni ventil, tesnilo ležišča ventila	vsí	600-000-01-706

Pribor

Del pribora	Premer	Številka izdelka
Luknjasti vložek (vklj. s trinožnim stojalom)		
(slika Z-1)	18 cm	610-100-00-800
.....	22 cm.....	610-300-00-800
.....	26 cm.....	610-700-00-800
Luknjasti vložek (vklj. s trinožnim stojalom)		
(slika Z-2)	22 cm.....	610-300-00-820
.....	26 cm.....	610-700-00-820
Dodatni stekleni pokrov (slika Z-3)	18 cm	001-104-18-200

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

..... 22 cm.....	001-104-22-200
..... 26 cm.....	001-104-26-200
Dodatni kovinski pokrov (slika Z-4)	26 cm..... 623-000-26-700

Vse originalne nadomestne dele in dodatno opremo lahko kupite v trgovini z izdelki Fissler. Z veseljem vam bo pomagala tudi naša služba za stranke (glejte poglavje 10).

Seznam trgovcev in dodatne informacije najdete na spletnem mestu www.fissler.com

10. Garancija in servis

Vsak izdelek Fissler je skrbno izdelan iz kakovostnih materialov. Do dokončanja večkrat preverimo kakovost svojih izdelkov, nazadnje pa so podvrženi strogemu končnemu preverjanju. Zato dajemo za naslednje izdelke Fissler skladno z naslednjimi garancijskimi določili garancijo od datuma nakupa, ne glede na to, v kateri državi ste kupili izdelek Fissler. S tem jamčimo, da so izdelki Fissler brez napak v materialu ali obdelavi. Poleg garancije imate še zakonsko določene jamstvene pravice, ki jih garancija ne omejuje.

Garancija proizvajalca

Za vse lonce za hitro kuhanje dajemo garancijo od datuma nakupa. V primeru reklamacije vrnite celotno napravo skupaj z blagajniškim prejemkom svojemu prodajalcu ali pa pošljite dobro zapakiran izdelek službi za stranke družbe Fissler (naslov je naveden spodaj). V primeru uveljavljanja garancije bo družba Fissler po lastni presoji in na lastne stroške izdelek popravila ali dostavila ustrezno nadomestilo.

Zahtevki iz naslova te garancije so veljavni samo, če

- izdelek ni poškodovan ali ni znakov obrabe, do katerih bi prišlo zaradi uporabe, ki ni skladna z običajnimi določbami in/ali navedbami skladno z navodili za uporabo,
- na izdelku ni znakov, povezanih z nestrokovnimi popravili ali nepravilnimi kemičnimi ali fizikalnimi vplivi na površine izdelka,
- v izdelek ni bil vgrajen pribor ali pa samo nadomestni del/pribor, ki ga je odobril proizvajalec.

Izključitve garancije

Pri loncih za hitro kuhanje serije Vitaquick® so obrabni deli izvzeti iz garancije.

Na primer:

- Tesnilni obroč (slika Y-1)
- Tesnilo kuhalnega ventila (slika Y-8)
- Tesnilo ležišča ventila (slika Y-9)
- Navijalna membrana (slika Y-7)
- O-obroč za Euromatic (slika Y-11)
- Plosko tesnilo za pritrdilni vijak ročaja pokrova (slika Y-12)

Ne prevzemamo garancije za poškodbe, ki so nastale zaradi naslednjih dogodkov:

- neprimerna in nepredvidena uporaba
- napačno ali malomarno ravnanje
- nestrokovno izvedena popravila
- vgradnja nadomestnih delov in dodatne opreme, ki ne ustrezajo originalni izvedbi
- kemični ali fizikalni vplivi na površinah izdelka
- barvne spremembe na ročajih zaradi čiščenja v pomivalnem stroju
- neupoštevanje teh navodil za uporabo

Naslov službe za stranke

Fissler GmbH
Služba za stranke
Harald-Fissler-Str. 10
55768 Hoppstädten-Weiersbach
Tel: +49 6781 - 403 100

Dodatne informacije najdete na spletnem mestu www.fissler.com

11. Odlaganje med odpadke

Prispevajte k varstvu okolja! Karton lahko odstranite s starim papirjem. Ker naprava vsebuje veliko materialov, ki jih lahko uporabite znova ali reciklirate, jo morate oddati na zbirnem mestu v svojem mestu ali občini (reciklažni center).

12. Vprašanja in odgovori



OPOZORILO!

Izklopite kuhališče, prepričajte se, ali je lonec za hitro kuhanje brez tlaka (glejte poglavje 7), in počakajte, da se lonec za hitro kuhanje ohladi, preden poskusite odpraviti vzrok za napako.

Vprašanje	Morebitni vzrok	Odpravljanje vzroka napake
Pri zakuhanju izhaja para dlje časa kot običajno pod ročajem pokrova (na Euromatic)	Lonec ni pravilno zaprt. (Prikaz v ročaju pokrova je v rdečem območju).	Pravilno zaprite lonec. (glejte poglavje 4) (Prikaz v ročaju pokrova je v zelenem območju.)
	Dovod energije je premajhen.	Nastavite največjo moč vira toplote.
	Velikost kuhališča ne ustreza premeru dna lonca za hitro kuhanje.	Lonec za hitro kuhanje postavite na ustrezno kahalno polje (glejte poglavje 5).
	Ročaj pokrova je razrahljan.	Zategnite pritrdilni vijak ročaja pokrova na notranji strani pokrova.
	Fissler Euromatic ali pripadajoči O-obroč je umazan ali poškodovan.	Očistite oziroma zamenjajte dele (glejte poglavja 5, 8, 9).
Pri zakuhanju para ne izhaja.	V loncu je premalo tekočine.	Dodajte minimalno količino tekočine (200-300 ml) (glejte poglavje 5).
	Dovod energije je premajhen.	Nastavite največjo moč vira toplote.

Vprašanje	Morebitni vzrok	Odpravljanje vzroka napake
Para in/ali kapljice vode uhajajo na robu pokrova, preden začne prikaz kuhanja naraščati.	Tesnilni obroč ni pravilno vstavljen.	Pravilno vstavite tesnilni obroč (glejte poglavje 5).
	Tesnilni obroč je umazan ali poškodovan.	Očistite ali zamenjajte tesnilni obroč.
	Lonec ni pravilno zaprt. (Prikaz v ročaju pokrova je v rdečem območju).	Pravilno zaprite lonec. (glejte poglavje 4) (Prikaz v ročaju pokrova je v zelenem območju.)
Prikaz kuhanja ne narašča.	Na ročaju pokrova uhaja para.	Glejte predhodne točke.
	Na robu pokrova uhaja para.	Glejte predhodne točke.
	V loncu je premalo tekočine.	Dodajte minimalno količino tekočine (200-300 ml) (glejte poglavje 5).
	Enota s kahalnim ventilom ni pravilno in trdno privita.	Pravilno vstavite enoto s kahalnim ventilom in zategnite pritrdilni vijak (glejte poglavje 8).
	O-obroč, tesnilo ležišča ventila ali navojna membrana manjkajo, so okvarjeni ali napačno nameščeni.	Zamenjajte zadevno tesnilo ali ga pravilno namestite (glejte poglavje 9).

DE

EN

FR

ES

IT

NL

RU

GR

TR

KO

ZH

JA

PL

CZ

SR

HR

HU

SK

SL

RO

BL

AR

Vprašanje	Morebitni vzrok	Odpravljanje vzroka napake
Para uhaja na enoti s kuhalnim ventilom.	Temperatura je previsoka. (Prikaz kuhanja je narasel prek drugega belega obroča)	Preklopите dovod energije nazaj. Poskrbite, da boste dovod energije uravnali tako, da prikaz kuhanja med celotnim trajanjem kuhanja ne bo narasel prek oznake zelene stopnje kuhanja (prvi ali drugi beli obroč). (Glejte poglavje 5)
	Enota s kuhalnim ventilom ni pravilno in trdno privita.	Pravilno vstavite enoto s kuhalnim ventilom in zategnite pritrdilni vijak (glejte poglavje 8).
	O-obroč, tesnilo ležišča ventila ali navojna membrana manjkajo, so okvarjeni ali napačno nameščeni.	Zamenjajte zadevno tesnilo ali ga pravilno namestite (glejte poglavje 9).
Pod ročajem pokrova (na Euromatic) izhaja para, čeprav je prikaz kuhanja že narasel.	Ročaj pokrova je razrahljan.	Zategnite pritrdilni vijak ročaja pokrova na notranji strani pokrova.
	Plosko tesnilo za pritrdilni vijak ročaja pokrova ali O-obroč za Euromatic manjkata, sta okvarjena ali napačno nameščena.	Zamenjajte zadevno tesnilo ali ga pravilno namestite (glejte poglavje 9).
	Če izhaja veliko pare, se je mogoče Euromatic kot varnostna naprava sprožil. To se zgodi, če je kuhalni ventil umazan ali okvarjen.	Snemite enoto s kuhalnim ventilom in jo očistite ali zamenjajte (glejte poglavje 8).

Vprašanje	Morebitni vzrok	Odpravljanje vzroka napake
Ročaj pokrova je razrahljan.	Pritrdilni vijak ni zategnjen.	Zategnite pritrdilni vijak ročaja pokrova na notranji strani pokrova.
Ročaji na loncu so razrahljani.	Vijaki ročajev niso zategnjeni.	Zategnite vijake z izvijačem.
Na robu pokrova izhaja močna para, čeprav je prikaz kuhanja že narasel.	Tesnilni obroč je okvarjen.	Zamenjajte tesnilni obroč (glejte poglavje 9).
	Tesnilni obroč se je kot varnostna naprava sprožil. To se zgodi, če sta kuhalni ventil in Euromatic umazana ali okvarjena.	Napravo naj preveri služba za stranke družbe Fissler.
Para izhaja pod okroglim pokrovčkom na ročaju pokrova ali upravljalni tipki.	Tesnilo je okvarjeno.	Zamenjajte ročaj pokrova ali pa naj ga preveri služba za stranke družbe Fissler.
Lonec se težko zapira oziroma upravljalna tipka pri zapiranju ne izskoči.	Ročaj pokrova in/ali ročaj lonca ni pravilno nameščen.	Preverite pritrdjenost ročajev in jih po potrebi zategnite.
	Ročaj pokrova je okvarjen.	Zamenjajte ročaj pokrova.
	Tesnilni obroč ni pravilno vstavljen.	Pravilno vstavite tesnilni obroč (glejte poglavje 5).
	Lonec ni pravilno zaprt. (Prikaz v ročaju pokrova je v rdečem območju).	Pravilno zaprite lonec. (glejte poglavje 4) (Prikaz v ročaju pokrova je v zelenem območju.)

Vprašanje	Morebitni vzrok	Odpravljanje vzroka napake
Lonca ni mogoče odpreti.	Lonec je še pod tlakom.	Odpravite tlak v loncu (glejte poglavje 7).
	Euromatic se je zaskočil.	Izpustite upravljhalno tipko. Ročaj pokrova rahlo potisnite v levo.

Vă mulțumim pentru încrederea acordată

și vă felicităm pentru achiziționarea noii dvs. oale sub presiune Vitaquick®. Peste 70 de ani de experiență au contribuit la dezvoltarea acestei generații noi de oale sub presiune a firmei Fissler. Pentru o preparare rapidă, delicioasă și care păstrează vitaminele, oalele de presiune sunt în prezent la fel de actuale ca și în trecut - dar în ceea ce privește confortul la utilizare și aspectul, Vitaquick® stabilește standarde noi. Pentru a vă bucura timp îndelungat de oala dumneavoastră sub presiune, fabricată cu atenție în Germania și pentru a obține o durată de viață optimă, vă rugăm să luați în considerare următoarele indicații. Bucurați-vă de posibilitățile variate ale oalei dumneavoastră Vitaquick® și mult succes!

Cuprins

1. Utilizare conformă scopului	462	
2. Indicații de siguranță	462	
Instrucțiune de utilizare	462	
Supraveghere	462	
Utilizarea sigură a oalei sub presiune	462	
Siguranță și întreținere	463	
Funcționarea oalei sub presiune	464	
Deschiderea oalei	464	
3. Descrierea și avantajele oalei Vitaquick®	465	
4. Înainte de prima utilizare	467	
Deschiderea oalei	467	
Orientare pentru poziționare	467	
Închiderea oalei	467	
Indicator de blocare	467	
Curățare	468	
5. Indicații privind utilizarea	468	
Dispozitive de siguranță	468	
Capacități	469	
Compatibilitatea cu aragazul	470	
Reglarea ochiului de aragaz	470	
Sfaturi pentru un consum redus de energie	470	
6. Prepararea cu oala Vitaquick®	471	
Pregătirea	471	
		Selectarea treptei de preparare
		Începerea preparării și eliberarea aerului
		Indicator al preparării
		Timpi de preparare
		7. Eliberarea aburului din oala Vitaquick®
		8. Curățare & întreținere
		Curățare
		Montajul unității cu ventil de preparare și a mânerului pentru capac
		Depozitare
		9. Întreținere & piese de schimb
		Indicații privind înlocuirea componentelor
		Piese de schimb
		Accesorii
		10. Garanție & Asistență
		Garanția acordată de producător
		Excluderi de la garanție
		Adresă Serviciul de asistență pentru clienți
		11. Eliminare
		12. Întrebări și răspunsuri

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

1. Utilizare conformă scopului

- Aparatele de gătit sub presiune Fissler servesc la prepararea rapidă a alimentelor precum și pentru utilizările prevăzute în capitolul 6 și acestea pot fi utilizate numai în aceste scopuri. În cazul unei utilizări necorespunzătoare pot apare pericole.
- Aparatele de gătit sub presiune Fissler sunt adecvate numai pentru uz privat, corespunzător.
- În plus, aparatele de gătit sub presiune Fissler pot fi folosite numai până la o putere maximă a aragazului de 3700 watt.
- Capacitățile indicate în capitolul 5 trebuie luate în considerare pentru a asigura o utilizare sigură a aparatului de gătit sub presiune.



2. Indicații de siguranță

Instrucțiune de utilizare

- Vă rugăm să citiți complet instrucțiunea de utilizare și toate indicațiile, înainte de a utiliza oala de gătit sub presiune Vitaquick®, deoarece o utilizare inadecvată poate conduce la deteriorări.
- **Vă rugăm să păstrați instrucțiunea de utilizare atâta timp cât produsul se află în posesia dumneavoastră.** În cazul în care dumneavoastră ați pierdut instrucțiunea de utilizare, puteți să o descărcați de pe pagina noastră de internet www.fissler.com.
- Nu lăsați oala de gătit sub presiune la nicio persoană, care nu este familiarizată cu instrucțiunea de utilizare.
- Vă rugăm să înmânați unei terțe persoane, oala dumneavoastră de gătit sub presiune, numai împreună cu instrucțiunea de utilizare.

Supraveghere

- Nu utilizați oala de gătit sub presiune în apropierea copiilor.
- Vă rugăm să nu lăsați niciodată nesupravegheată oala de gătit sub presiune. Reglați alimentarea cu energie astfel încât, indicatorul pentru preparare să nu depășească a doua canelură. Dacă nu se reduce alimentarea cu energie, aburul va ieși prin ventil și oala va pierde lichid. Pierderea totală de lichid va cauza arderea alimentelor și poate să conducă la deteriorarea oalei și a ochiului de aragaz.

Utilizarea sigură a oalei sub presiune

- Nu utilizați niciodată oala sub presiune sau tigia sub presiune în cuptorul încins. Mânerele, ventilele și dispozitivele de siguranță se deteriorează datorită

temperaturilor ridicate și nu mai pot să-și îndeplinească după aceea funcțiunea de siguranță.

- Prăjiți în general în oala sub presiune, fără capac și umpleți-o cel mult, până la jumătate cu grăsime. Nu prăjiți niciodată sub presiune!
- Oalele sub presiune nu trebuie utilizate în domeniul medical. În special, acestea nu trebuie utilizate ca aparate de sterilizare medicale, deoarece oalele sub presiune nu au fost concepute pentru temperatura de sterilizare necesară.
- Piureurile de mere și compoturile nu trebuie preparate în oala sub presiune, deoarece se formează deseori, bule de vapori, care stropesc la deschidere și pot cauza opăriri.
- La prepararea cărnii în oala sub presiune, apare o suprapresiune în carne. Din această cauză, lăsați carnea să se răcească puțin după deschiderea oalei sub presiune, înainte de a o înțepa sau mișca, pentru a evita arsurile.

Siguranță și întreținere

- Utilizați oala sub presiune numai cu componente Fissler originale și complet funcționale. Utilizați numai piese de schimb originale Fissler. Utilizați în special, doar oale și capace de același model precum și alte piese de schimb, cu modelul prevăzut pentru aparatul dumneavoastră. (vedeți capitolul 9). În caz de nerespectare, sunt influențate funcțiunea și siguranța oalei sub presiune.
- Asigurați-vă înainte de fiecare utilizare că toate ventilele și dispozitivele de siguranță sunt curate, funcționale și nedeteriorate. Numai așa se poate asigura o modalitate de funcționare sigură. Informații pentru aceasta găsiți în capitolul 5.
- Nu realizați niciun fel de modificări la oala sub presiune. Nu realizați în special, niciun fel de intervenții la dispozitivele de siguranță - cu excepția măsurilor de întreținere menționate în instrucțiunea de utilizare. Ventilele nu trebuie unse cu ulei!
- Înlocuiți periodic piesele de uzură, precum garnitura de etanșare și alte componente din cauciuc, cu piese de schimb originale Fissler și anume, după maxim 400 procese de gătit sau cele mai târziu la 2 ani. Piesele, care prezintă deteriorări vizibile (de ex. întărire, fisuri, decolorări, supraîncălzire sau deformări) sau care nu au o poziție corectă, trebuie înlocuite imediat. În caz de nerespectare, sunt influențate funcțiunea și siguranța oalei dumneavoastră sub presiune.
- Vă rugăm să strângeți imediat șuruburile slăbite, pentru siguranța dumneavoastră proprie.
- Mai mult decât atât, înlocuiți imediat mânerele din plastic, deteriorate sau desprinse, cu piese de schimb originale Fissler.

Indicație privind lucrările de reparații:

Lucrările de reparații mici le puteți realiza dumneavoastră:

- Înlocuirea componentelor afectate de uzură (garnitură de etanșare, unitate cu ventil de preparare, dispozitiv Euromatic sau mâner).
- Strângerea șuruburilor.

Pentru alte lucrări de reparații vă rugăm să vă adresați Serviciului de asistență pentru clienți Fissler.
(vedeți capitolul 10)

Funcționarea oalei sub presiune

- Acest aparat gătește sub presiune. O utilizare necorespunzătoare poate conduce la arsuri. Asigurați-vă că aparatul este închis în mod corect, înainte de încălzire. Informații pentru aceasta găsiți în capitolul 4. Nu utilizați niciodată oala sub presiune cu capacul nefixat.
- Utilizați doar sursele de încălzire indicate în capitolul 5.
- Nu încălziți niciodată oala sub presiune fără lichid, deoarece datorită supraîncălzirii, pot apare deteriorări la aparat, la ventile, la dispozitivele de siguranță și la ochiul de aragaz. În acest caz nu mai utilizați oala sub presiune, deoarece nu mai sunt asigurate funcțiunile dispozitivelor de siguranță. Dispuneți verificarea oalei dumneavoastră sub presiune de către Serviciul de asistență pentru clienți Fissler.
- Cantitatea de umplutură minimă: 200-300 ml apă în funcție de diametrul aparatului dumneavoastră (vedeți marcajul -min). În cazul unei supraîncălziri, pot să se topească sau să se lichefieze componentele din plastic pe oală sau nucleul din aluminiu din fund. Dacă apare această situație, închideți ochiul de aragaz și nu mișcați oala, până ce aceasta s-a răcit complet. Aerisiți încăperea.
- Nu umpleți niciodată oala sub presiune cu mai mult decât $\frac{2}{3}$ din capacitatea acesteia (vedeți marcajul - max, corespunde volumului util). În cazul alimentelor, care produc spumă sau care se extind în timpul preparării (precum orez, fierturi sau legume uscate), umpleți oala sub presiune cel mult până la jumătatea capacității acesteia (vedeți marcajul - $\frac{1}{2}$).
- În cazul fasolei și altor legume păstăi, umpleți oala sub presiune cel mult până la marcajul - $\frac{1}{3}$, deoarece pielea subțire a acestora poate să urce ușor și poate înfunda ventilul.
- Mișcați cu mare atenție oala sub presiune, atunci când aceasta este sub presiune și nu atingeți suprafețe fierbinți. Utilizați pentru aceasta mânerul și elementele de control. Dacă este necesar, utilizați o protecție pentru mâini.

Deschiderea oalei

- Nu deschideți niciodată cu forța oala sub presiune. Nu o deschideți, dacă nu v-ați asigurat că presiunea interioară s-a redus complet. Informații pentru aceasta găsiți în capitolul 7.
- Agitați în general oala sub presiune înainte de fiecare deschidere, pentru ca bulele de vaporii să nu stropască și să nu vă opăriți. Acest lucru este foarte important la evacuarea rapidă a aburului sau după răcirea sub jet de apă.
- Atunci când se evacuează aburul, țineți întotdeauna mâinile, capul și corpul în afara zonei periculoase, pentru ca aburul care iese să nu vă rănească. Acest lucru

este valabil în special la evacuarea rapidă a aburului cu butonul de comandă.



AVERTISMENT!

Nu utilizați oala sub presiune, atunci când aceasta sau componentele acesteia sunt deteriorate sau deformată respectiv, când funcțiunea acestora nu corespunde descrierii din această instrucțiune de utilizare. În acest caz, contactați magazinul de specialitate cu produse Fissler din apropiere sau Serviciul de asistență pentru clienți al firmei Fissler GmbH.
(vedeți capitolul 10)

3. Descrierea și avantajele oalei Vitaquick®

Vedeți imaginea A

1. Set de accesorii pentru prepararea la aburi (depinde de model)

- cu perforație alungită pentru pătrunderea optimă a aburului
- cu bare de sprijin pentru un flux liber al aburului și pentru un aliment mare
- cu trepid ca suport

2. Contra-mâner

- cu concavitate adâncă tip mâner pentru un transport sigur

3. Orificii pentru ieșirea aburului (unitate cu ventil de preparare)

- la depășirea treptei de preparare

4. Unitate cu ventil de preparare

- cu indicator al preparării
- cu ventil pentru limitarea automată a presiunii (dispozitiv de reglare a presiunii)
- detașabil pentru curățarea ușoară

5. Indicator mare al preparării

- cu marcaje pentru reglarea treptei pentru prepararea lentă și rapidă

6. Orificii pentru ieșirea aburului (mânerul capacului)

- la începutul preparării
- la reacționarea dispozitivului Euromatic
- la evacuarea aburului prin butonul de comandă

7. Buton de comandă

- pentru deschiderea și evacuarea aburului din oală

8. Indicator de blocare

- arată, dacă oala a fost închisă corect

9. Mâner pentru capac

- detașabil pentru curățarea ușoară

10. Gradație cu marcaj pentru nivelul de umplere

- cu marcaj min pentru umplerea minimă cu lichid
- cu marcaj max pentru umplerea maximă pentru un produs de preparare obișnuit
- cu marcaj $\frac{1}{2}$ pentru umplerea maximă a unui produs de preparare care se extinde
- cu marcaj $\frac{1}{3}$ pentru umplerea maximă cu fasole și legume păstăi

11. Mâner pentru oală

- opritor la alunecare pentru o susținere sigură

12. Punct pentru orientarea pentru poziționare

- pentru punerea capacului

13. Protecție ignifugă

- protejează mânerul la utilizarea pe aragazul cu gaz

14. Orientare pentru poziționare

- pentru poziționarea capacului

15. Corp de oală conic

- pentru stivuirea oalelor (și cu același diametru)

16. Fund super termic /funduri universale CookStar® (în funcție de model)

- pentru proprietăți termice optime pe toate tipurile de aragaz, inclusiv cu inducție

17. Membrană expandabilă

- pentru etanșarea indicatorului de preparare

18. Garnitură pentru scaunul ventilului

- pentru etanșarea ventilului de preparare

19. Inel O pentru unitatea cu ventil de preparare

- pentru etanșarea unității cu ventil de preparare

20. Came de siguranță (dispozitiv de siguranță)

- împiedică scăderea presiunii la o oală care nu a fost închisă corect

21. Dispozitiv Fissler Euromatic (dispozitiv de siguranță)

- pentru începerea automată a preparării
- împiedică scăderea presiunii la o oală care nu a fost închisă corect
- limitează automat presiunea
- împiedică deschiderea oalei atâta timp cât, încă mai există presiune

22. Șurub de fixare pentru mânerul capacului

- se poate utiliza fără unelte
- cu garnitură plată, fixată în capac

23. Garnitură de etanșare (dispozitiv de siguranță)

- din silicon de calitate
- cu compartimente de siguranță pentru limitarea presiunii

24. Șurub pentru fixarea unității cu ventil de preparare

- cu fantă pentru monedă, se poate desprinde ușor fără unelte

Vedeți imaginea B/B1

- Capacitate nominală (nu corespunde cu volumul util)
- Marcajul CE (arată conformitatea aparatului cu Directiva UE pentru oalele sub presiune)
- Presiunea de lucru maximă (presiunea normală permisă max. a ventilului de preparare)
- Data de fabricație (săptămâna calendaristică/anul)
- PC > descrie presiunea de lucru pentru preparare, vedeți capitolul 6 „Selectarea treptei de preparare“
- PS > descrie presiunea maximă, permisă

Vedeți imaginea B2

Standardul (arată conformitatea aparatului cu regulamentul GB 15066-2004 valabil doar pentru China)

- Tip rotație
- Compoziție fund din mai multe straturi
- Diametrul interior
- Capacitate nominală (nu corespunde cu volumul util)
- Domeniul de presiune de lucru nominală/ domeniul de presiune nominală
- Numărul regulamentului GB 15066-2004

4. Înainte de prima utilizare

Familiarizați-vă înainte de prima utilizare cu oala și cu manipularea acesteia și verificați dacă pachetul de livrare este complet (vedeți imaginea A). În cazul anumitor aparate, utilizarea acestora implică un aparat suplimentar.

Deschiderea oalei

Vedeți imaginea C

Apăsăți butonul de comandă (imaginea A-7) pe mânerul capacului în direcția săgeții și rotiți capacul în sens contrar acelor de ceasornic până se blochează (spre dreapta). Acum capacul poate fi îndepărtat.

Orientare pentru poziționare

Pe capac este aplicat un cerc (imaginea A-14) și ca un echivalent pentru acesta, un punct roșu (imaginea A-12) pe mânerul oalei. Aceasta servește la poziționarea ușoară a capacului.

Închiderea oalei

Vedeți imaginea D

Puneți capacul, ținându-l într-o poziție ușor înclinată, aliniați punctele orientării pentru poziționare și după aceea, coborâți-l. Poziția de punere corectă a capacului este marcată printr-un simbol cu cerc pe capac și printr-un punct roșu pe mânerul oalei. Dacă aceste puncte sunt situate exact față în față, capacul poate fi pus.

Vedeți imaginea E

Pentru închidere, rotiți capacul în sensul acelor de ceasornic, până la blocaj (spre stânga), până când oala se blochează cu zgomot, cu un „clic“.

Indicator de blocare

Vedeți imaginea F

Puneți să vedeți dacă oala este corect închisă și în stare de funcționare, pe indicatorul de blocare (imaginea A-8) din mânerul capacului.
Verde: Oala este închisă în mod corect și în stare de funcționare.
Roșu: Oala nu este închisă în mod corect și din această cauză, aceasta nu poate să genereze presiune.

Curățare

Înainte de prima utilizare, vă rugăm să spălați temeinic oala, capacul și garnitura de etanșare. Astfel se îndepărtează praful de șlefuire existent și micile impurități. Vă recomandăm să tratați după aceea, oala și capacul cu un produs pentru întreținerea oțelului superior. Astfel, oțelul superior devine mai rezistent la săruri și alimente acide. Resturile de produse de întreținere trebuie spălate întotdeauna temeinic. Puteți să repetați tratamentul dacă este necesar respectiv, în caz de modificare optică a suprafeței din oțel superior.

5. Indicații privind utilizarea

Dispozitive de siguranță

Oala dumneavoastră sub presiune Vitaquick® este echipată cu dispozitive variate, care asigură automat siguranța aparatului. Vă rugăm să verificați înainte de fiecare utilizare, funcționalitatea dispozitivelor de siguranță indicate în continuare și nu le modificați niciodată. Asigurați-vă că unitatea cu ventil de preparare și mânerul capacului sunt montate în mod corect înainte de începerea preparării și au o poziție stabilă. Informații pentru aceasta găsiți în capitolul 8.

Unitatea cu ventil de preparare (imaginea A-4)

Vedeți imaginea G
Îndepărtați unitatea cu ventil de preparare de pe capac. Verificați apăsând cu degetul, dacă indicatorul pentru preparare (1) și corpul ventilului (2) se pot mișca liber și se retrag.

Dispozitivul Euromatic (imaginea A-21)

Vedeți imaginea H+I
Asigurați-vă că dispozitivul Euromatic este curat și are o poziție mobilă, liberă în capac.
Garnitura cu inel O trebuie să se afle complet în creștătura prevăzută.

Vedeți imaginea J
Controlați apăsând cu degetul, dacă bila albă din dispozitivul Euromatic are o mișcare liberă și se retrage.

Garnitură de etanșare (imaginea A-23) și came de siguranță (imaginea A-20)

Vedeți imaginea K
Verificați dacă garnitura de etanșare și marginea capacului sunt curate, garnitura de etanșare este nedeteriorată și camele de siguranță (1) se mișcă liber.
Așezați garnitura de etanșare în așa fel încât, aceasta are o poziție complet netedă, sub marginea arcuită spre interior (2), pe partea interioară a capacului. Garnitura de etanșare trebuie să se afle înaintea camelor de siguranță și anume, aceasta trebuie împinsă de la marginea capacului.

Capacități



AVERTISMENT!
Nu gătiți niciodată fără lichid suficient și asigurați-vă că lichidul nu s-a evaporat complet în oala sub presiune. În caz de nerespectare se poate cauza arderea preparatului și deteriorarea mânerelor oalei, ventilelor, dispozitivelor de siguranță și a ochiului de aragaz. În acest caz nu mai utilizați oala sub presiune, deoarece numai sunt asigurate funcțiunile ventilelor și ale dispozitivelor de siguranță. Dispuneți verificarea oalei dumneavoastră sub presiune de către Serviciul de asistență pentru clienți Fissler.

Vedeți imaginea L
Vă rugăm să respectați la prepararea sub presiune, următoarele indicații privind cantitățile.
Pentru dozarea ușoară a fost realizată în oală o gradație (min/max).

Pentru generarea aburului este necesar – în funcție de diametrul aparatului – cel puțin 200-300 ml lichid, indiferent dacă dumneavoastră preparați cu sau fără accesoriu. Nu puneți niciodată în funcțiune oala sub presiune fără această cantitate minimă de lichid.

Diametrul 18 cm:	200 ml
Diametrul 22 cm:	250 ml
Diametrul 26 cm:	300 ml

Oala sub presiune poate fi umplută maxim, până la ⅔ din capacitatea acesteia (volum util), pentru a asigura o funcționare sigură (vedeți marcajul max).

½
În cazul alimentelor, care produc spumă sau care se extind în timpul preparării, ca de ex.: orez, fierturi sau legume uscate, oala sub presiune poate fi umplută cel mult până la jumătatea capacității acesteia (vedeți marcajul ½).

⅓
În cazul fasolei și altor legume păstăi, umpleți oala sub presiune cel mult până la ⅓ (vedeți marcajul ⅓), deoarece pielea subțire a acestora poate să urce ușor și poate

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

înfunda ventilul.

Compatibilitatea cu aragazul

Aparatele sub presiune Fissler sunt adecvate pentru toate tipurile de aragaz. Din acestea fac parte aragazele pe gaz precum și plăcile de gătit electrice/ceramică de masă/sticlă ceramică și pe inducție.

Pentru a evita zgârieturile pe placa de aragaz din sticlă ceramică, trebuie să ridicați întotdeauna vasele de gătit pentru a le muta. Compania Fissler nu își asumă nicio răspundere pentru pagubele cauzate astfel.



Reglarea ochiului de aragaz

Oala sub presiune fără capac nu trebuie încălzită goală sau cu grăsime, niciodată mai mult de 2 minute, la treapta de energie cea mai mare, deoarece supraîncălzirea poate conduce la deteriorarea fundului.

Ceramică de masă/sticlă ceramică (radiații/halogen):

Placa de aragaz trebui să corespundă diametrului fundului de oală sau să fie mai mică.

Aragaz pe gaz:

Poziționați central vasul de gătit și evitați ridicarea flăcărilor, deoarece mânerul din plastic pot fi deteriorate.

Inducție:

Așezați vasul de gătit central pe ochiul de aragaz. Dimensiunea fundului de oală trebuie să corespundă cu dimensiunea ochiului de aragaz sau să fie mai mare, deoarece în caz contrar, este posibil ca ochiul de aragaz să nu poată să reacționeze la fundul oalei.

Indicații speciale pentru plitele cu inducție:

Pentru a evita o supraîncălzire și o deteriorare a vasului de gătit, datorită puterii ridicate a inducției, vă rugăm să nu încălziți niciodată vasul gol, nesupravegheat. Mai mult decât atât, vă rugăm să luați în considerare indicațiile de utilizare ale producătorului de plite.

La utilizare poate să apară un bâzâit. Acest zgomot este de natură tehnică și nu este indiciu pentru o defecțiune la aragaz sau la vasul de gătit.

Sfaturi pentru un consum redus de energie

- La prepararea la treapta de gătit lentă sau cu timp redus, reglați ochiul de aragaz astfel încât, indicatorul de preparare să nu depășească treapta de preparare respectivă și ventilul de preparare să nu înceapă să evacueze abur.
- Utilizați un ochi de aragaz cu dimensiunea adecvată (vedeți indicațiile de mai

sus).

- Alegeți dimensiunea vasului de gătit în funcție de cantitatea care urmează să fie preparată.
- Utilizați căldura înmagazinată în fund. Oprirea ochiului de aragaz chiar înainte de terminarea timpului de preparare pentru a folosi timpul de răcire.

6. Prepararea cu oala Vitaquick®



AVERTISMENT!

Asigurați-vă că lichidul nu s-a evaporat complet în oala sub presiune! (vedeți indicațiile din capitolul 5)

În oala sub presiune puteți să gătiți într-o varietate de moduri:

- Înmăbușirea cărnii
- Supe și tocănițe
- Legume și cartofi
- Prepararea orezului
- Prepararea peștelui
- Prăjire (fără capac)
- Prepararea la aburi
- Prepararea alimentelor congelate
- Fierbere
- Storcere
- Sterilizare
- Preparare meniu

Alte informații și idei de rețete găsiți pe www.fissler.com

Pregătirea

Adăugați ingredientele conform rețetei în oala sub presiune.

Pentru aceasta luați în considerare cantitățile de umplere prevăzute (capitol 5).

După aceea puneți capacul și închideți oala.

Dacă indicatorul de blocare (imaginea A-8) arată culoarea verde în mânerul capacului, atunci oala este pregătită (capitol 4).

Selectarea treptei de preparare

Vedeți imaginea N

La oala dumneavoastră Vitaquick® puteți să alegeți între două trepte de preparare: Treapta pentru prepararea protectivă (1-ul cerc) și treapta de preparare cu timp redus (al 2-lea cerc).

Treapta de preparare 1 (1-ul cerc), cca. 109°C (treapta pentru o preparare lentă)
(presiune de lucru 40 kPa)
Pentru alimente foarte sensibile ca peștele și legumele

Treapta de preparare (al 2-lea cerc, cca. 117°C (treapta pentru preparare cu timp redus)
(presiune de lucru 80 kPa)
pentru toate celelalte alimente precum preparate din carne și tocănițe

Începerea preparării și eliberarea aerului

Încălziți oala sub presiune la treapta de energie cea mai înaltă.
Sub mânerul capacului (imaginea A-6) iese aburul și astfel și oxigenul din aer care dăunează vitaminelor.
Acest proces poate să dureze câteva minute. De îndată ce dispozitivul Euromatic se închide și nu mai iese abur, începe să crească presiunea. Puțin mai târziu, indicatorul pentru preparare (imaginea A-5) începe să urce.

Indicator al preparării

Vedeți imaginea N
Indicatorul pentru preparare va indică prin două marcaje (cercuri albe) atingerea treptei de preparare respective.
Primul cerc:
S-a obținut treapta de preparare 1 (treapta pentru prepararea lentă).
Pentru a găti la treapta pentru preparare lentă, trebuie să reduceți alimentarea cu energie, chiar înainte ca primul cerc alb să devină vizibil. Aragazul trebuie să fie reglat în așa fel încât, acest cerc alb să rămână vizibil, în timpul întregului proces de preparare dar să nu fie depășit.
Cercul al doilea:
S-a obținut treapta de preparare 2 (treapta pentru preparare cu timp redus).
Pentru a găti la treapta pentru preparare rapidă, trebuie să reduceți puțin alimentarea cu energie, atunci când primul cerc alb devine vizibil. Aragazul trebuie să fie reglat în așa fel încât, al doilea cerc alb să rămână vizibil în timpul întregului proces de preparare, dar să nu fie depășit.
Dacă indicatorul pentru preparare continuă să crească după apariția celui de-al doilea cerc, se aude un șuierat și aburul iese din ventilul de preparare. Alimentarea cu căldură este în acest caz prea mare și trebuie redusă, deoarece în caz contrar, lichidul se evaporă în oală.

Timpi de preparare

Timpii de preparare sunt măsurati de la atingerea treptei de preparare selectate (primul sau al doilea cerc alb).

- Reguli de bază:**
1. Timpul de preparare la treapta 2 corespunde cu ½ până la ⅓ din timpul de preparare obișnuit la utilizarea unei oale obișnuite.
 2. Timpul de preparare la treapta 1 este cu aproximativ 50% mai mare decât la treapta 2.
 3. Datele privind timpul de preparare pot să varieze, deoarece cantitatea, forma, dimensiunea și natura alimentelor au o influență asupra timpului de preparare.

Exemplu cartofi fierți:

Timp de preparare obișnuit	Timp de preparare treapta 2	Timp de preparare treapta 1
cca. 30 min	cca. 12 min.	cca. 18 min.

După terminarea timpului de preparare, luați oala sub presiune de pe ochiul de aragaz și lăsați presiunea să se reducă (vedeți indicațiile în capitolul următor) și numai după aceea, deschideți.

Găsiți alți timpi de preparare de la pagina 532 și următoarea

7. Eliberarea aburului din oala Vitaquick®



AVERTISMENT!
Nu deschideți niciodată cu forța oala sub presiune. Oala poate fi deschisă numai atunci când, indicatorul pentru preparare a coborât complet și la acționarea butonului de comandă nu mai iese abur.

Există 3 modalități de evacuare a aburului din oala dumneavoastră sub presiune Fissler
Modul de evacuare a aburului trebuie ales în funcție de alimentul preparat.
Pentru alimentele preparate care formează o spumă ușoară sau care se extind ca, de ex.: legume păstăi, supe sau tocănițe sau chiar și pentru alimentele cu coajă sensibilă precum cartofi fierți, nu trebuie să alegeți o metodă cu reduce rapidă a presiunii deoarece, în caz contrar, alimentul preparat ar putea să iasă din oală sau coaja ar putea să crape.

Metoda 1

Evacuarea rapidă a aburului cu butonul de comandă
Vedeți imaginea O

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

Prin apăsarea ușoară a butonului de comandă (imaginea A-7) în direcția săgeții, aburul se evacuează sub mânerul capacului (imaginea A-6). Vă rugăm să țineți apăsat butonul, până când indicatorul pentru preparare a coborât complet și nu mai iese abur.

Eliberați după aceea butonul, agitați ușor oala și apăsați încă o dată butonul de comandă. Reperați această procedură, până când nu mai iese deloc abur. Dacă oala nu mai este sub presiune, dispozitivul Euromatic coboară. Butonul de comandă poate fi apăsat complet acum pentru deschiderea oalei.

Indicație:
Atâta timp cât în oală mai este presiune, butonul de comandă nu poate fi apăsat complet. Aceasta servește siguranței dumneavoastră, deoarece numai în acest mod, oala nu poate fi deschisă accidental, când aceasta este încă sub presiune. De aceea, nu încercați să apăsați complet cu forța butonul de comandă.

Metoda 2

Lăsați să se răcească
Puteți să alegeți această metodă pentru a utiliza energia rămasă în oală.
Pentru aceasta, luați oala de pe aragaz cu puțin timp înainte de terminarea timpului de preparare și lăsați-o să se răcească lent, până când indicatorul pentru preparare a coborât complet.
După aceea, apăsați ușor butonul de comandă pentru a evacua eventual presiunea reziduală rămasă. Eliberați butonul, de îndată ce nu mai iese aburul, agitați ușor oala și apăsați încă o dată butonul de comandă. Reperați această procedură, până când nu mai iese deloc abur. Dacă oala nu mai este sub presiune, dispozitivul Euromatic coboară. Pentru deschiderea oalei poate fi apăsat acum complet butonul de comandă.
Această metodă este adecvată mai ales pentru alimentele cu timp de preparare mare.

Metoda 3

Evacuarea rapidă a aburului sub jet de apă
Vedeți imaginea Q
Dacă vă deranjează aburul care iese, puteți să evacuați aburul din oală și sub jet de apă. Pentru aceasta puneți oala în chiuvetă și lăsați să curgă apă rece, pe o parte, peste capac (nu peste mânerul capacului și unitatea cu ventil de preparare), până când indicatorul pentru preparare a coborât complet.
După aceea, apăsați ușor butonul de comandă pentru a evacua eventual presiunea reziduală rămasă. Eliberați butonul, de îndată ce nu mai iese aburul, agitați ușor oala și apăsați încă o dată butonul de comandă. Reperați această procedură, până când nu mai iese deloc abur. Dacă oala nu mai este sub presiune, dispozitivul Euromatic coboară. Butonul de comandă poate fi apăsat complet acum pentru deschiderea oalei.

8. Curățare & întreținere

Curățare

Curățați oala sub presiune după fiecare utilizare.

- Îndepărtați garnitura de etanșare din capac și clătiți-o cu mâna.
- Scoateți unitatea cu ventil de preparare și ștergeți-o cu o lavetă umedă.
- Scoateți mânerul capacului și clătiți-l sub jet de apă.
- Oala, capacul (fără garnitura de etanșare, unitatea cu ventil de preparare și mânerul capacului) și accesoriile pot fi spălate și în mașina de spălat vase.

Pentru aceasta luați în considerare:

- Folosiți pentru curățare apă fierbinte cu detergent de vase obișnuit și un burete pentru oale sau o perie moale. Vă rugăm să evitați obiectele ascuțite, tăioase sau aspre. Pentru interior și fund, puteți să utilizați pentru murdăria persistentă și partea aspră a buretelui.
- Nu lăsați să se usuce resturile de alimente și nu păstrați niciun fel de alimente timp îndelungat în oală, deoarece acestea pot provoca pete pe oțelul superior și modificări ale suprafeței.
- Pentru menținerea suprafeței din oțel superior, utilizați periodic produse pentru întreținerea oțelului superior. Acestea sunt adecvate pentru îndepărtarea petelor albe sau tip curcubeu sau a depunerilor.
- La spălarea în mașina de spălat vase folosiți numai produse de uz casnic, obișnuite din comerț, cu dozajul recomandat de producător, nu produse de curățare industriale sau produse de curățare concentrate.
- Pentru curățarea vaselor de gătit, decorate cu decor din email colorat, vă recomandăm spălarea de mână cu apă fierbinte cu detergent de vase și un burete moale. Curățarea în mașina de spălat vase este mult mai agresivă, astfel încât în timp apar schimbări de culoare ale decorului.

Montajul unității cu ventil de preparare și al mânerului pentru capac

Unitatea cu ventil de preparare (imaginea A-4)

Îndepărtare:
Vedeți imaginea R
Slăbiți șurubul de fixare (imaginea A-24) prin rotire, în sens contrar acelor de ceasornic și îndepărtați unitatea cu ventil de preparare. Șurubul de fixare se poate îndepărta fără unelte, cu o monedă.
Montare:
Vedeți imaginea S
Introduceți de sus unitatea cu ventil de preparare (1) în poziția prevăzută în capac (central pe bolt), înșurubați de jos șurubul de fixare (2) în sensul acelor de ceasornic și strângeți-l bine.

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

Mânerul pentru capac (imaginea A-9)

Îndepărtare:

Vedeți imaginea T

Îndepărtați mânerul capacului rotind șurubul de fixare (imaginea A-22) pe partea interioară a capacului, în sens contrar acelor de ceasornic.

Montare:

Vedeți imaginea U

Luați în mână mânerul capacului și puneți capacul în poziția prevăzută.

Rotiți șurubul de fixare în sensul acelor de ceasornic și strângeți-l bine.

Depozitare

Garnitura de etanșare trebuie să fie depozitată într-un loc întunecat (protejat împotriva luminii solare și radiației UV), uscat și curat.

Pentru a proteja garnitura de etanșare și pentru a nu o strivi, puneți capacul după curățare, invers pe oală.

9. Întreținere & piese de schimb



AVERTISMENT!

Piesele de uzură, precum garnitura de etanșare și alte componente din cauciuc trebuie înlocuite periodic, după maxim 400 proce­se de gătit sau cele mai târziu la 2 ani cu piese de schimb originale Fissler. Piesele, care prezintă deteriorări vizibile (de ex. întărire, fisuri, decolorări, supraîncălzire sau deformări) sau care nu au o poziție corectă, trebuie de asemenea înlocuite imediat.

În caz de nerespectare, sunt influențate funcțiunea și siguranța oalei dumneavoastră subpresiune. Dacă aveți întrebări, vă rugăm să contactați Serviciul nostru de asistență pentru clienți sau personalul din magazinul de specialitate.

Indicații privind înlocuirea componentelor

Garnitură de etanșare (imaginea A-23)

Vedeți capitolul 5.

Membrană expandabilă (imaginea A-17)

Vedeți imaginea V

Îndepărtați unitatea cu ventil de preparare de pe capac și scoateți membrana expandabilă veche.

Introduceți membrana expandabilă nouă din interior, în orificiul capacului. Verificați poziția corectă printr-o mișcare de rotație.

Montați unitatea cu ventil de preparare (vedeți capitolul 8).

Unitatea cu ventil de preparare (imaginea A-4)

Vedeți imaginea W

Slăbiți șurubul de fixare (imaginea A-24) prin rotire, în sens contrar acelor de ceasornic și îndepărtați unitatea cu ventil de preparare. Șurubul de fixare se poate slăbi fără unelte, cu o monedă.

Montare:

Vedeți imaginea S

Introduceți de sus unitatea cu ventil de preparare (1) în poziția prevăzută în capac (central pe bolțuri), înșurubați de jos șurubul de fixare (2) în sensul acelor de ceasornic și strângeți-l bine.

Garnitură pentru scaunul ventilului (imaginea A-19)

Vedeți imaginea X

Îndepărtați unitatea cu ventil de preparare de pe capac și îndepărtați garnitura veche.

Introduceți garnitura nouă și asigurați-vă că garnitura are o poziție netedă și exactă pe ambele părți ale capacului.

Inel O pentru dispozitivul Euromatic (imaginea A-21)

vedeți imaginea I

Demontarea/montarea are loc pe partea interioară a capacului. Asigurați-vă că garnitura este poziționată complet în creștătura prevăzută.

Dispozitivul Euromatic (imaginea A-21)

Pentru demontarea/montarea dispozitivului Euromatic trebuie să îndepărtați mai întâi mânerul capacului. Pentru aceasta trebuie să îndepărtați numai șurubul din partea interioară a capacului. Puteți să îndepărtați dispozitivul Euromatic din capac, de îndată ce ați îndepărtat inelul O. Pentru montare, introduceți dispozitivul Euromatic nou fără inelul O prin capac, astfel încât partea cu bilă albă să fie poziționată pe partea interioară a capacului. După aceea, montați inelul O în modul prezentat mai sus.

Piese de schimb

Piesa de schimb	Diametrul.....	Număr articol
Contra-mâner pentru tigaia sub presiune (imaginea Y-3).....	22 cm	610-310-02-840
.....	26 cm	610-710-04-840
Mâner pentru tigaia sub presiune (imaginea Y-2).....	22 cm	610-300-02-850
.....	26 cm	610-700-04-850
Contra-mâner pentru oala sub presiune (imaginea Y-3).....	18 cm	610-110-02-840
.....	22 cm	610-310-04-840
.....	26 cm	610-710-08-840
Mâner pentru oala sub presiune (imaginea Y-2) .	18 cm	610-100-02-850
.....	22 cm	610-300-04-850

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

.....	26 cm	610-700-08-850
Mâner pentru capac (imaginea Y-4)	toate	600-030-11-770
Șurub de fixare pentru mânerul capacului		
cu garnitură plată (imaginea Y-12)	toate	600-000-00-712
Garnitură de etanșare (imaginea Y-1)	18 cm	600-000-18-795
.....	22 cm	600-000-22-795
.....	26 cm	600-000-26-795
Unitate cu ventil de preparare (imaginea Y-5)	toate	600-030-00-700
Inel O pentru ventilul de preparare		
(imaginea Y-8)	toate	021-641-00-780
Membrană expandabilă (imaginea Y-7)	toate	020-653-00-720
Garnitură pentru scaunul ventilului		
(imaginea Y-9)	toate	020-653-00-740
Dispozitiv Euromatic complet (imaginea Y-10) ...	toate	011-631-00-750
Set de garnituri (imaginea Y-13): membrană		
expandabilă, inel O pentru ventilul de preparare,		
garnitură pentru scaunul ventilului	toate	600-000-01-706

Accesorii

Piesa accesoriu	Diametrul.....	Număr articol
Accesoriu perforat (incl. trepied) (imaginea Z-1)	18 cm	610-100-00-800
.....	22 cm	610-300-00-800
.....	26 cm	610-700-00-800
Accesoriu neperforat (incl. trepied)		
(imaginea Z-2)	22 cm	610-300-00-820
.....	26 cm	610-700-00-820
Capac suplimentar sticlă (imaginea Z-3)	18 cm	001-104-18-200
.....	22 cm	001-104-22-200
.....	26 cm	001-104-26-200
Capac suplimentar metal (imaginea Z-4)	26 cm	623-000-26-700

Toate piesele de schimb originale și accesoriile pot fi achiziționate din comerțul cu produse Fissler. Serviciul nostru de asistență pentru clienți vă ajută cu plăcere (vedeți capitolul 10).

Lista cu comercianții precum și alte informații găsiți pe www.fissler.com

10. Garanție & Asistență

Fiecare produs Fissler este fabricat cu atenție din materiale de calitate. Calitatea produselor noastre este controlată de mai multe ori până la finalizare și supusă la sfârșit unei testări finale stricte. Din această cauză, noi asigurăm pentru produsele

Fissler următoare, conform condițiilor următoare de acordare a garanției, o garanție de la data de achiziție, indiferent de țara, în care ați cumpărat acest produs Fissler. Vă garantăm astfel, că aceste produse Fissler nu prezintă defecte de prelucrare sau de material. În afară de garanție, dumneavoastră aveți și drepturi juridice, care nu sunt limitate de garanție.

Garanția acordată de producător

Asigurăm pentru toate oalele noastre sub presiune o garanție de la data de achiziție. În caz de solicitare a garanției, vă rugăm să înapoiați aparatul complet împreună cu bonul de casă, la comerciantul dumneavoastră sau expediați produsul ambalat la Serviciul de asistență pentru clienți Fissler (vedeți mai jos adresa). În caz de executare a garanției, compania Fissler, la latitudinea și pe cheltuiala proprie, ori va repara produsul ori îl va înlocui corespunzător.

- Revendicări în baza acestei garanții există numai atunci și în măsura în care,
- produsul nu prezintă urme de uzură sau daune, care sunt cauzate de o utilizare, care diferă de normele obișnuite și/sau de indicațiile din manualul de utilizare,
 - produsul nu prezintă caracteristici, care sunt datorate reparațiilor neadecvate sau influențelor de natură fizică sau chimică, neadecvate, pe suprafețele produsului,
 - în produs nu au fost încorporate niciun fel de accesorii sau au fost încorporate numai accesoriul/piesa de schimb autorizată de producător.

Excluderi de la garanție

Pentru oalele sub presiune din seria Vitaquick®, piesele de uzură sunt excluse de la garanție.

De exemplu:

- Garnitură de etanșare (imaginea Y-1)
- Garnitură pentru ventilul de preparare (imaginea Y-8)
- Garnitură pentru scaunul ventilului (imaginea Y-9)
- Membrană expandabilă (imaginea Y-7)
- Inel O pentru dispozitivul Euromatic (imaginea Y-11)
- Garnitură plată pentru șurubul de fixare al mânerului capacului (imaginea Y-12)

Nu se acordă nicio garanție pentru defecțiunile, cauzate din următoarele motive:

- utilizare neadecvată sau incorectă
- manipulare incorectă sau neglijentă
- lucrări de reparații realizate în mod neadecvat
- montarea pieselor de schimb și a accesoriilor, care nu corespund modelului original
- influențe de natură fizică sau chimică pe suprafețele produsului
- modificări colorate pe mânere datorită spălării în mașina de spălat vase
- nerespectarea acestei instrucțiuni de utilizare

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

Adresă Serviciul de asistență pentru clienți

Fissler GmbH
Serviciul de asistență pentru clienți
Harald-Fissler-Str. 10
55768 Hoppstädten-Weiersbach
Tel.: +49 6781 - 403 100

Alte informații găsiți pe www.fissler.com

11. Eliminare

Contribuiți la protecția mediului înconjurător! Puteți să aruncați cutia de carton la tomberonul pentru deșeuri de hârtie. Deoarece aparatul conține numeroase materiale reciclabile respectiv, reutilizabile, ar trebui să-l predați pentru eliminare la un punct de colectare din orașul sau comuna dumneavoastră (centru de reciclare).

12. Întrebări și răspunsuri



AVERTISMENT!

Opriți ochiul de aragaz, asigurați-vă că oala dumneavoastră sub presiune este fără presiune (vedeți capitolul 7) și lăsați să se răcească oala sub presiune, înainte de a încerca să remediați o defecțiune.

Întrebare	Cauza posibilă	Remediarea defecțiunii
La începutul preparării, aburul iese mai mult timp decât în mod obișnuit, de sub mânerul capacului (la dispozitivul Euromatic)	Oala nu este închisă în mod corect. (Indicatorul pe mânerul capacului este pe culoarea roșie).	Închideți corect oala. (vedeți capitolul 4) (Indicatorul pe mânerul capacului este pe culoarea verde).
	Alimentarea cu energie este prea mică.	Reglați puterea maximă a sursei de căldură.
	Dimensiunea ochiului de aragaz nu este adecvată pentru diametrul fundului oalei sub presiune.	Puneți oala sub presiune pe ochiul de aragaz adecvat. (vedeți capitolul 5)
	Mânerul pentru capac are o poziție lejeră.	Strângeți bine șurubul de fixare de la mânerul capacului pe partea interioară a capacului.
La începutul preparării nu iese abur.	Dispozitivul Fissler Euromatic sau inelul O corespunzător este murdar sau deteriorat.	Curățați respectiv, înlocuiți componentele. (vedeți capitolele 5, 8, 9)
	Prea puțin lichid a fost adăugat în oală.	Adăugați cantitatea minimă de lichid (200-300 ml). (vedeți capitolul 5)
	Alimentarea cu energie este prea mică.	Reglați puterea maximă a sursei de căldură.

Întrebare	Cauza posibilă	Remediarea defectiunii
Abur și/sau picături de apă ies pe marginea capacului, înainte ca indicatorul pentru preparare să înceapă să urce.	Garnitura de etanșare nu este poziționată corect.	Poziționați în mod corect garnitura de etanșare. (vedeți capitolul 5)
	Garnitura de etanșare este murdară sau deteriorată.	Curățați sau înlocuiți garnitura de etanșare.
	Oala nu este închisă în mod corect. (Indicatorul pe mânerul capacului este pe culoarea roșie).	Închideți corect oala. (vedeți capitolul 4) (Indicatorul pe mânerul capacului este pe culoarea verde).
Indicatorul pentru preparare nu urcă.	Aburul iese la mânerul capacului.	Vedeți punctele anterioare.
	Aburul iese la marginea capacului.	Vedeți punctele anterioare.
	Prea puțin lichid a fost adăugat în oală.	Adăugați cantitatea minimă de lichid (200-300 ml). (vedeți capitolul 5)
	Unitatea cu ventil de preparare nu este înșurubată în mod corect și sigur.	Introduceți unitatea cu ventil de preparare în mod corect și strângeți șurubul de fixare. (vedeți capitolul 8)
Indicatorul pentru preparare nu urcă.	Inelul O, garnitura pentru scaunul ventilului sau membrana expandabilă lipsește, este defectă sau este montată greșit.	Înlocuiți sau montați corect garnitura respectivă. (vedeți capitolul 9)

Întrebare	Cauza posibilă	Remediarea defectiunii
Aburul iese la unitatea cu ventil de preparare.	Temperatura este prea mare. (Indicatorul pentru preparare a continuat să urce peste cel de-al doilea cerc alb)	Reglați înapoi alimentarea cu energie. Asigurați-vă că ați reglat alimentarea cu energie în așa fel încât, indicatorul pentru preparare nu crește în timpul întregii durate de preparare peste marcaj, la treapta de preparare dorită (primul sau al doilea cerc alb). (vedeți capitolul 5)
	Unitatea cu ventil de preparare nu este înșurubată în mod corect și sigur.	Introduceți unitatea cu ventil pentru preparare în mod corect și strângeți bine șurubul de fixare. (vedeți capitolul 8)
	Inelul O, garnitura pentru scaunul ventilului sau membrana expandabilă lipsesc, sunt defecte sau sunt montate greșit.	Înlocuiți sau montați corect garnitura respectivă. (vedeți capitolul 9)
Sub mânerul pentru capac (la dispozitivul Euromatic) iese abur, cu toate că indicatorul pentru preparare a urcat deja.	Mânerul pentru capac are o poziție lejeră.	Strângeți bine șurubul de fixare de la mânerul capacului pe partea interioară a capacului.

Întrebare	Cauza posibilă	Remediarea defectiunii
Sub mânerul pentru capac (la dispozitivul Euromatic) iese abur, cu toate că indicatorul pentru preparare a urcat deja.	Piulița plată pentru șurubul de fixare al mânerului capacului sau inelul O pentru dispozitivul Euromatic lipsesc, sunt defecte sau sunt montate greșit. Dacă iese o cantitate mare de abur, este posibil ca dispozitivul Euromatic să acționeze ca un dispozitiv de siguranță. Acest lucru se întâmplă, atunci când ventilul pentru preparare este murdar sau defect.	Înlocuiți sau montați corect garnitura respectivă. (vedeți capitolul 9) Îndepărtați și curățați sau înlocuiți unitatea cu ventil de preparare. (vedeți capitolul 8)
Mânerul pentru capac are o poziție lejeră.	Șurubul de fixare nu este strâns bine.	Strângeți bine șurubul de fixare de la mânerul capacului pe partea interioară a capacului.
Mânerele pe oală sunt slăbite.	Șuruburile de la mânere nu sunt strânse bine.	Strângeți bine șuruburile cu șurubelnița.
La marginea capacului iese abur puternic, cu toate că indicatorul pentru preparare a urcat deja.	Garnitura de etanșare este defectă. Garnitura de etanșare a reacționat ca un dispozitiv de siguranță. Acest lucru se întâmplă, atunci când ventilul pentru preparare și dispozitivul Euromatic sunt murdari sau defecti.	Înlocuiți garnitura pentru etanșare. (vedeți capitolul 9) Dispuneți verificarea aparatului de către Serviciul de asistență pentru clienți Fissler.

Întrebare	Cauza posibilă	Remediarea defectiunii
Aburul iese sub capacul rotund de la mânerul pentru capac sau la butonul de comandă.	O garnitură este defectă.	Înlocuiți mânerul capacului sau dispuneți verificarea acestuia de către Serviciul de asistență pentru clienți Fissler.
Oala se închide cu greutate respectiv, butonul de comandă nu sare în afară când se închide oala.	Mânerul capacului și/sau mânerul/coada oalei nu sunt montate corect. Mânerul pentru capac este defect. Garnitura de etanșare nu este poziționată corect. Oala nu este închisă în mod corect. (Indicatorul pe mânerul capacului este pe culoarea roșie).	Controlați fixarea mânerelor și dacă este cazul, strângeți-le bine. Înlocuiți mânerul pentru capac. Poziționați în mod corect garnitura de etanșare. (vedeți capitolul 5) Închideți corect oala. (vedeți capitolul 4) (Indicatorul pe mânerul capacului este pe culoarea verde).
Oala nu poate fi deschisă.	Mai este presiune în oală. Dispozitivul Euromatic s-a blocat.	Reduceți presiunea din oală. (vedeți capitolul 7) Eliberați butonul de comandă. Apăsați ușor spre stânga mânerul pentru capac.

Благодарим Ви за доверието

и поздравления за закупуването на Вашата нова тенджера под налягане Vitaquick®.

В разработването на това ново поколение тенджери под налягане на Fissler са вложени над 70 години опит.

За бързо, вкусно и запазващо витамините приготвяне на храна, тенджерите под налягане днес са толкова актуални, колкото и преди – но по отношение на удобството при ползване и дизайна Vitaquick® поставя нови стандарти.

За да използвате дълго време с удоволствие Вашата тенджера под налягане, старателно произведена в Германия, и да постигнете оптимален срок на експлоатация, моля, съблюдавайте следните указания. Пожелаваме Ви да изпробвате с удоволствие разнообразните възможности на Вашата Vitaquick® и успех!

Съдържание

1. Употреба по предназначение	488	Подготовка	498
2. Указания за безопасност	488	Избор на степента на готвене	498
Упътване за употреба	488	Запарване и	
Надзор	488	обезвъздушаване	498
Безопасна употреба на		Индикатор за готвене	498
тенджерата под налягане	488	Време за готвене	499
Безопасност и поддръжка	489	7. Освобождаване на парата от	499
Работа на тенджерата под		Vitaquick®	
налягане	490	8. Почистване и грижи	501
Отваряне на тенджерата	490	Почистване	501
3. Описание и предимства на		Сглобяване на клапана за	
Vitaquick®	491	готвене и дръжката на	
4. Преди първата употреба	493	капака	502
Отваряне на тенджерата	493	Съхранение	502
Ориентиране при поставяне	493	9. Поддръжка и резервни части	502
Затваряне на тенджерата	493	Указания за смяна на части	503
Индикатор за заключване	494	Резервни части	503
Почистване	494	Принадлежности	504
5. Указания за употребата	494	10. Гаранция и сервиз	505
Предпазни устройства	494	Гаранция на производителя	505
Количество за пълнене	495	Изключения от гаранцията	505
Пригодност на печката	496	Адрес на сервиза за	
Регулиране на котлона	496	обслужване на клиенти	506
Съвети за енергоспестяване	497	11. Отстраняване като отпадък	506
6. Готвене с Vitaquick®	497	12. Въпроси и отговори	506

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

1. Употреба по предназначение

- Уредите за бързо готвене под налягане Fissler служат за бързо приготвяне на ястия, както и за предвидените в раздел 6 цели и могат да се използват само с това предназначение. При неправилна употреба могат да възникнат опасности.
- Уредите за бързо готвене под налягане Fissler са предназначени само за лична употреба.
- Уредите за бързо готвене под налягане Fissler могат да се използват само до максимална мощност на печката от 3700 Watt.
- Съблюдавайте нивото на пълнене, посочено в раздел 5, за да се гарантира безопасна употреба на уреда за бързо готвене под налягане.



2. Указания за безопасност

Упътване за употреба

- Моля, прочетете изцяло упътването за употреба и всички инструкции, преди да използвате тенджерата под налягане Vitaquick®, тъй като неправилната употреба може да доведе до повреди.
- **Моля, съхранявайте упътването за употреба, докато притежавате продукта.** Ако сте изгубили упътването за употреба, можете да го изтеглите от нашия уебсайт www.fissler.com.
- Не предоставяйте тенджерата под налягане на никого, който не се е запознал предварително с упътването за употреба.
- Моля, предайте тенджерата си под налягане на трети страни само с упътването за употреба.

Надзор

- Не използвайте тенджерата под налягане в близост до деца.
- Моля, никога не оставяйте тенджерата под налягане без надзор. Регулирайте силата на загряване, така че индикаторът за готвене да не надвишава втората маркировка. Ако силата на загряване не се намали, парата излиза през клапана и тенджерата губи течност. Пълната загуба на течност води до загаряне на хранителните продукти и може да предизвика повреди на тенджерата и котлона.

Безопасна употреба на тенджерата под налягане

- Никога не използвайте тенджерата под налягане или тиган под налягане в гореща фурна. Дръжките, клапаните и предпазните устройства се повреждат от високата температура и след това не могат да изпълняват

функцията си за безопасност.

- Фритирайте в тенджерата под налягане по принцип без капак и я пълнете с мазнина максимум до половината. Никога не фритирайте под налягане!
- Тенджерите под налягане не бива да се използват в медицинската област. Тъй като тенджерите под налягане не са проектирани за необходимата температура на стерилизация, те не бива да се използват като медицински стерилизатор.
- Не приготвяйте ябълков мус и компот в тенджерата под налягане, тъй като често се образуват мехурчета пара, които могат да се пръснат при отваряне и да предизвикат попарване.
- При готвене на месо в тенджерата под налягане, в месото се създава свръхналягане. Затова, моля, след отваряне на тенджерата под налягане оставете месото да си почине за кратко, преди да го срежете или преместите, за да избегнете изгаряния.

Безопасност и поддръжка

- Използвайте тенджерата под налягане само с оригинални и напълно функционални компоненти Fissler. Използвайте само оригинални резервни части Fissler. Използвайте по-специално само тенджери и капаци от същия модел, както и други резервни части, чието изпълнение е предназначено за Вашия уред (виж раздел 9). При несъблюдаване на това изискване се нарушават функцията и безопасността на тенджерата под налягане.
- Преди всяка употреба се уверете, че всички клапани и предпазни устройства са функционално изправни и чисти. Само така може да се гарантира безопасна работа. Информация за това ще намерите в раздел 5.
- Не извършвайте модификации на тенджерата под налягане. По-специално не извършвайте промени в предпазните устройства – с изключение на мерките за поддръжка, посочени упътването за употреба. Клапаните не бива да се смазват!
- Подменяйте редовно износващите се части, като уплътнителен пръстен и други гумени части, с оригинални резервни части Fissler, т.е. след максимум 400 процеса на готвене или най-късно след 2 години. Части, които имат видими повреди (напр. втвърдяване, пукнатини, обезцветяване, прегряване или деформация) или които не прилягат правилно, трябва да се подменят незабавно. При несъблюдаване на това изискване се нарушават функцията и безопасността на Вашата тенджерата под налягане.
- За Ваша собствена безопасност, моля, затегнете незабавно всички разхлабени винтове.
- Подменете незабавно също и напуканите или повредени пластмасови дръжки с оригинални резервни части Fissler.

Указание за поправката:

Малките поправки можете да изпълните сами:

- Подмяна на компоненти, повредени от износване (уплътнителен пръстен, клапан за готвене, Euromatic или дръжки).
- Затягане на винтове.

За други ремонти се обърнете към сервиза за обслужване на клиенти на Fissler, моля.

(виж раздел 10).

Работа на тенджерата под налягане

- Този уред готви под налягане. Употреба извън предназначението може да доведе до изгаряния. Уверете се, че преди нагряване уредът е заключен правилно. Информация за това ще намерите в раздел 4. Никога не използвайте тенджерата под налягане със свободно поставен капак.
- Използвайте само източници на топлина, посочени в раздел 5.
- Никога не загревайте тенджерата под налягане без течност, тъй като в резултат на прегряването уредът, клапаните, предпазните устройства и котлонът могат да се повредят. В такъв случай не използвайте повече тенджерата под налягане, тъй като не се гарантира за функциите на предпазните устройства. Изпратете Вашата тенджерата под налягане за проверка в сервиза за обслужване на клиенти на Fissler.
- Минимално количество за пълнене: 200-300 ml вода в зависимост от диаметъра на Вашия уред (виж маркировката min). В случай на прегряване, пластмасовите части на тенджерата или алуминиевата сърцевина в основата могат да се стопят и втечнат. Ако това се случи, изключете котлона и не местете тенджерата, докато се охлади напълно. Проветрете помещението.
- Никога не пълнете тенджерата под налягане повече от $\frac{2}{3}$ от вместимостта ѝ (виж маркировката max, съответства на полезната вместимост). За хранителни продукти, които се пенят или разширяват по време на готвене (като ориз, бульони или сушени зеленчуци), напълнете тенджерата под налягане максимум до половината от вместимостта ѝ (виж маркировката $\frac{1}{2}$).
- За фасул и други бобови растения напълнете тенджерата под налягане максимум до маркировката $\frac{1}{3}$, тъй като тънката им обвивка може леко да се надигне и да запуши клапаните.
- Местете тенджерата под налягане много внимателно, когато е под налягане и не докосвайте горещи повърхности. За целта използвайте дръжките и контролните елементи. При необходимост използвайте защита за ръцете.

Отваряне на тенджерата

- Никога не отваряйте тенджерата под налягане със сила. Не я отваряйте, преди да сте се уверили, че вътрешното налягане е спаднало напълно. Информация за това ще намерите в раздел 7.

- Винаги разклащайте тенджерата под налягане, преди да я отворите, за да не пръснат мехурчетата пара и да не се изгорите. Това е особено важно при освобождаване на парата или след охлаждане под течаща вода.
- При освобождаване на парата винаги дръжте ръцете, главата и торса извън опасната зона, за да не се нараните от излизащата пара. Това важи по-специално при бързо освобождаване на парата посредством контролния бутон.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не използвайте тенджерата под налягане, ако тя или части от нея са повредени или деформирани или ако тяхната функция не съответства на описанието в това упътване на употреба. В този случай се обърнете към най-близкия специализиран магазин на Fissler или към сервиза за обслужване на клиенти на Fissler GmbH. (виж раздел 10)

3. Описание и предимства на Vitaquick®

Виж фигура А

1. Приставка за готвене на пара (в зависимост от модела)

- с надлъжна перфорация за оптимално проникване на парата
- с прегради за свободен поток на парата и при по-обемни продукти
- с поставка под формата на триножник

2. Помощна дръжка

- с дълбок жлеб за хващане с цел безопасно пренасяне

3. Отвори за излизане на парата (клапан за готвене)

- при надвишаване на степента за готвене

4. Клапан за готвене

- с индикатор за готвене
- с клапан за автоматично ограничаване на налягането (регулатор на налягането)
- свалящ се за лесно почистване

5. Голям индикатор за готвене

- с маркировки за регулиране на степента за щадящо и експресно готвене

6. Отвори за излизане на парата (дръжка на капака)

- при запарване
- при задействане на Euromatic
- при освобождаване на парата посредством контролния бутон

7. Контролен бутон

- за отваряне и освобождаване на парата от тенджерата

8. Индикатор за заключване

- отчита дали тенджерата е заключена

9. Дръжка на капака

- сваляща се за лесно почистване
- 10. Мерителна скала с маркировка за нивото на пълнене**
- с маркировка min за минималното количество на пълнене с течност
 - с маркировка max за максималното количество на пълнене при нормални хранителни продукти
 - с маркировка ½ за максималното количество на пълнене при надигащи се хранителни продукти
 - с маркировка ⅓ за максималното количество на пълнене при фасул и други бобови растения
- 11. Дръжка на тенджерата**
- с противоплъзгащо покритие за сигурен захват
- 12. Точка за ориентиране при поставяне**
- за поставяне на капака
- 13. Защита против пламък**
- предпазва дръжките при употреба върху газов котлон
- 14. Ориентиране при поставяне**
- за позициониране на капака
- 15. Конусообразен корпус на тенджерата**
- за поставяне на тенджери една в друга (също и с еднакъв диаметър)
- 16. Супертермична основа /Основа CookStar® за всякакъв вид котлони (в зависимост от модела)**
- за оптимални топлинни свойства върху всякакъв вид котлони, включително индукционни
- 17. Ролкова мембрана**
- за уплътнение на индикатора за готвене
- 18. Уплътнение на гнездото на клапана**
- за уплътняване на клапана за готвене
- 19. О-пръстен за клапана за готвене**
- за уплътняване на клапана за готвене
- 20. Обезопасяващ палец (предпазно устройство)**
- предотвратява създаване на налягане при неправилно заключена тенджера
- 21. Fissler Euromatic (предпазно устройство)**
- за автоматично запарване
 - предотвратява създаване на налягане при неправилно заключена тенджера
 - ограничава автоматично налягането
 - предотвратява отваряне на тенджерата, докато в нея има налягане
- 22. Закрепващ винт за дръжката на капака**
- обслужване без инструменти
 - с плоско уплътнение, фиксирано в капака
- 23. Уплътнителен пръстен (предпазно устройство)**
- от висококачествен силикон
 - с предпазни джобове за ограничаване на налягането
- 24. Винт за закрепване на клапана за готвене**
- с тесен процеп, лесно развиване без инструменти

- Виж фигура B/B1
- а. Номинална вместимост (не съответства на полезната вместимост)
 - б. SE маркировка (удостоверява съответствието на уреда с Директивата на ЕС за тенджери под налягане)
 - в. Максимално работно налягане (максимално допустимо регулируемо налягане на клапана за готвене)
 - г. Дата на производство (календарна седмица/година)
 - д. PC > описва работното налягане при готвене, виж раздел 6 „Избор на степен на готвене“
 - е. PS > описва максимално допустимото налягане

- Виж фигура B2
- Стандарт (удостоверява съответствието на уреда с GB 15066-2004, важи само за Китай)
- а. Тип завъртане
 - б. Основа от многослоен композит
 - в. Вътрешен диаметър
 - г. Номинална вместимост (не съответства на полезната вместимост)
 - д. Диапазон на номинално работно налягане / Диапазон на номинално налягане
 - е. Номер на стандарта GB 15066-2004

4. Преди първата употреба

Преди първата употреба се запознайте с тенджерата и работата с нея и проверете пълнотата на доставката (виж фигура A). Приставката при някои уреди представлява допълнителен уред.

Отваряне на тенджерата

Виж фигура C

Натиснете контролния бутон (фиг. A-7) на дръжката на капака по посока на стрелката и завъртете капака обратно на часовниковата стрелка (надясно) до упор. Сега капакът може да се сваля.

Ориентиране при поставяне

Върху капака е поставен кръг (фиг. A-14), а червената точка (фиг. A-12) в дръжката на тенджерата се явява противоположната страна. Това служи за лесно позициониране на капака.

Затваряне на тенджерата

Виж фигура D

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

Поставете капака, като го държите под лек ъгъл, подравнете точките за ориентиране при поставяне и след това го спуснете. Правилното положение на поставяне на капака е маркирано с кръгов символ върху капака, както и с червена точка върху дръжката на тенджерата. Ако тези точки са точно противоположни, капакът може да се постави.

Виж фигура Е

За заключване завъртете капака по посока на часовниковата стрелка (наляво) до упор, докато тенджерата се заключи с осезаемо „щракване“.

Индикатор за заключване

Виж фигура F

Можете да установите дали тенджерата е заключена правилно и готова за употреба по индикатора за заключване (фиг. А-8) в дръжката на капака.

Зелено: Тенджерата е заключена правилно и готова за употреба.

Червено: Тенджерата не е заключена правилно, затова не може да се създаде налягане.

Почистване

Моля, преди първата употреба измийте основно тенджерата, капака и уплътнителния пръстен. Така ще премахнете евентуално наличен прах от полирането и слабо замърсяване.

Препоръчваме след това да третирате тенджерата и капака с препарат за поддръжка на благородна стомана. По този начин благородната стомана става по-устойчива на соли и кисели хранителни продукти. Остатъците от препарата за поддръжка винаги трябва да се измиват основно. Можете да повторите третирането при необходимост, респ. при променен вид на повърхността от благородна стомана.

5. Указания за употребата

Предпазни устройства

Вашата тенджера под налягане Vitaquick® е оборудвана с различни устройства, осигуряващи самостоятелно безопасността на уреда. Моля, преди всяка употреба проверявайте функционалността на посочените по-долу предпазни устройства и никога не ги модифицирайте. Уверете се преди готвене, че клапанът за готвене и дръжката на капака са сглобени правилно и закрепени надеждно. Указания за това ще намерите в раздел 8.

Клапан за готвене (фиг. А-4)

Виж фигура G

Свалете клапана за готвене от капака. Чрез натискане с пръст проверете дали

индикаторът за готвене (1) и тялото на клапана (2) се движат свободно и се връщат обратно.

Euromatic (фиг. А-21)

Виж фигура H+I

Уверете се, че Euromatic е чист и свободно подвижен в капака.

Уплътнителният О-пръстен трябва да лежи изцяло в предвидения прорез.

Виж фигура J

Чрез натискане с пръст проверете дали бялата сфера в Euromatic се движи свободно и се връща обратно.

Уплътнителен пръстен (фиг. А-23) и Обезопасяващ палец (фиг. А-20)

Виж фигура K

Проверете дали уплътнителният пръстен и ръбът на капака са чисти, дали уплътнителният пръстен е изправен и обезопасяващият палец (1) може да се движи свободно.

Поставете уплътнителния пръстен така, че да прилегне наравно и под извитите навътре сегменти на ръба (2) от вътрешната страна на капака. Уплътнителният пръстен трябва да прилегне пред обезопасяващият палец, т.е. да се избутва от ръба на капака.

Количество за пълнене



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Никога не гответе без достатъчно течност и се уверете, че течността в тенджерата под налягане не се е изпарила напълно. Несъблюдаването на това изискване може да доведе до загаряне на хранителните продукти и да повреди дръжките и клапаните на тенджерата, на предпазните устройства и котлона. В такъв случай не използвайте повече тенджерата под налягане, тъй като не се гарантира за функциите на предпазните устройства. Изпратете Вашата тенджера под налягане за проверка в сервиса за обслужване на клиенти на Fissler.

Виж фигура L

Моля, при бързо готвене съблюдавайте следните данни за количеството на пълнене.

За лесно дозиране от вътрешната страна на тенджерата има скала (min/max).

За създаване на пара – в зависимост от диаметъра на уреда – са необходими минимум 200-300 ml течност, независимо дали готвите с или без приставка. Никога не използвайте тенджерата под налягане без това минимално

DE

EN

FR

ES

IT

NL

RU

GR

TR

KO

ZH

JA

PL

CZ

SR

HR

HU

SK

SL

RO

BL

AR

количество течност.

Ø 18 cm: 200 ml

Ø 22 cm: 250 ml

Ø 26 cm: 300 ml

Тенджерата под налягане може да се пълни максимум до $\frac{2}{3}$ от вместимостта ѝ (полезен обем), за да се осигури безопасна работа (виж маркировката max).

$\frac{1}{2}$

За хранителни продукти, които се пенят или разширяват по време на готвене, като напр. ориз, бульони или сушени зеленчуци, тенджерата под налягане може да се пълни максимум до половината от вместимостта ѝ (виж маркировката $\frac{1}{2}$).

$\frac{1}{3}$

При готвене на фасул и други бобови растения напълнете тенджерата само до $\frac{1}{3}$ (виж маркировката $\frac{1}{3}$), тъй като тънката им обвивка може леко да се надигне и да запуши клапаните.

Пригодност на печката

Уредите за бързо готвене под налягане Fissler са подходящи за всички видове печки.

Към тях спадат газови печки, както и електрически/чугунени/стъклокерамични/индукционни котлони.

За да избегне надраскване на стъклокерамичния плот, винаги трябва да повдигате съдовете си при преместване. Fissler не поема отговорност за произтичащи от това щети.



Регулиране на котлона

Отворената тенджера под налягане никога не трябва да се загрява на максимална степен за повече от 2 минути, празна или с мазнина, тъй като прегряването може да повреди основата.

Чугун/стъклокерамика (излъчване/халоген):

Нагревателната плоча трябва да съответства на диаметъра на основата на тенджерата или да е по-малка.

Газова печка:

Поставяйте готварския съд в средата и избягвайте разширяване на пламъка, тъй като това ще повреди пластмасовите дръжки.

Индукция:

Винаги поставяйте готварския съд в средата на котлона. Размерът на основата

на тенджерата трябва да съпада или да бъде по-голям от размера на котлона, в противен случай котлонът може да не реагира на основата на тенджерата.

Специални указания за индукционните печки:

За да избегнете прегряване и повреда на готварските съдове поради високата ефективност на индукцията, моля, никога не ги загрявайте празни без надзор. Моля, съблюдавайте допълнително указанията за употреба, посочени от производителя на печката.

По време на употреба може да се чува свистене. Този шум е технически обусловен и не е признак за дефект на печката или готварските съдове.

Съвети за енергоспестяване

- Когато сте избрали степен за щадящо или експресно готвене, регулирайте котлона така, че индикаторът да не надвишава маркировката за съответната степен на готвене и клапанът да не започне да изпуска пара.
- Използвайте котлон с подходящ размер (виж данните по-горе)
- Изберете размера на готварските съдове според приготвяното количество.
- Използвайте акумулираната топлина в основата. Изключете котлона преди края на готвенето, за да използвате времето за охлаждане.

6. Готвене с Vitaquick®



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Уверете се, че течността в тенджерата под налягане никога не се изпарява напълно! (сравни указанията в раздел 5)

В тенджерата под налягане можете да готвите по множество начини:

- задушаване на месо
- супи и яхнии
- зеленчуци и картофи
- приготвяне на ориз
- приготвяне на риба
- фритиране (без капак)
- готвене на пара
- приготвяне на храни за замразяване
- запарване
- сокоизстискване
- стерилизиране
- приготвяне на меню

Повече информация и рецепти ще намерите на www.fissler.com

Подготовка

Изсипете съставките по рецептата в тенджерата под налягане. Съблюдавайте посоченото количества за пълнене (раздел 5). След това поставете капака и заключете тенджерата. Ако индикаторът за заключване (фиг. А-8) в дръжката на капака отчита зелено, тенджерата е готова (глава 4).

Избор на степента на готвене

Виж фигура N
С Вашата Vitaquick® можете да избирате между две степени на готвене: степен за щадящо готвене (1. пръстен) и степен за експресно готвене (2. пръстен).

Степен 1 (1.пръстен), ок. 109°C (степен за щадящо готвене)
(40 kPa работно налягане)
За много чувствителни ястия като риба и зеленчуци

Степен 2 (2. пръстен), ок. 117°C (степен за експресно готвене)
(80 kPa работно налягане)
за всички други ястия като месни ястия и яхнии

Запарване и обезвъздушаване

Загрейте тенджерата под налягане на най-високата степен. Под дръжката на капака (фиг. А-6) излиза пара, а по този начин и атмосферният кислород, който е вреден за витамините. Този процес може да трае няколко минути. Когато Euromatic се затвори и не излиза повече пара, започва да се създава налягане. Малко по-късно индикаторът за готвене (фиг. А-5) започва да се покачва.

Индикатор за готвене

Виж фигура N
Индикаторът за готвене отчита чрез две маркировки (бели пръстени), че е достигната съответната степен на готвене.

Първи пръстен:
Достигната е степен на готвене 1 (степен за щадящо готвене).
За да пригответе храни на степен за щадящо готвене, трябва да намалите степента на загряване малко преди да се види първият бял пръстен. Печката трябва да се регулира така, че този първи пръстен да се вижда по време на целия процес на готвене, но да не се надвишава.
Втори пръстен:
Достигната е степен на готвене 2 (степен за експресно готвене).

За да пригответе храни на степен за бързо готвене, трябва да намалите малко степента на загряване едва когато се вижда първият бял пръстен. Печката трябва да се регулира така, че вторият пръстен да се вижда по време на целия процес на готвене, но да не се надвишава.
Когато индикаторът за готвене продължи да се надига след появата на втория бял пръстен, се чува съскащ звук и от клапана за готвене излиза пара. В този случай степента на загряване е твърде висока и трябва да бъде намалена, в противен случай течността в тенджерата се изпарява.

Време за готвене

Времето за готвене се измерва от момента на достигане на избраната степен на готвене (първи или втори бял пръстен).

- Основни правила:**
- 1. Времето за готвене на степен 2 отговаря приблизително на ½ до ⅓ от нормалното време за готвене при използване на стандартна тенджера.
 - 2. Времето за готвене на степен 1 е по-дълго с около 50% отколкото на степен 2.
 - 3. Данните за времето за готвене могат да варират, тъй като количеството, формата, размерът и текстурата на хранителните продукти влияят върху времето за готвене.

Пример небелени картофи:

Стандартно време за готвене	Време за готвене степен 2	Време за готвене степен 1
ок. 30 min	ок. 12 min.	ок. 18 min.

В края на времето за готвене свалете тенджерата под налягане от котлона, оставете налягането да излезе (виж указанията в следващия раздел) и едва след това я отворете.

Други времена за готвене ще намерите на страница 532 и следващите.

7. Освобождаване на парата от Vitaquick®



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Никога не отваряйте тенджерата под налягане със сила. Тенджерата може да се отваря само когато индикаторът за готвене е потънал напълно и при задействане на контролния бутон не излиза повече пара.

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

Има 3 метода за освобождаване на парата от Вашата тенджерa под налягане Fissler

Трябва да изберете начина на освобождаване на парата в зависимост от приготвяните продукти.

За леко разпенващи се или надигащи се хранителни продукти, като напр. бобови растения, супи или яхнии или за такива с чувствителна обвивка, като напр. небелени картофи, не бива да се използва метод за бързо намаляване на налягането, в противен случай продуктите може да излязат или обвивката да се спуква.

Метод 1

Бързо освобождаване на парата посредством контролния бутон

Виж фигура O

Чрез леко натискане на контролния бутон (фиг. A-7) по посока на стрелката парата излиза под дръжката на капака (фиг. A-6). Моля, задръжте бутона натиснат, докато индикаторът за готвене потъне напълно и повече не излиза пара.

След това отпуснете бутона, разклатете внимателно тенджерата и натиснете отново контролния бутон. Повторете този процес, докато повече не излиза пара. Когато налягането в тенджерата е освободено, Euromatic потъва. Сега можете да натиснете изцяло контролния бутон, за да отворите тенджерата.

Указание:

Докато в тенджерата има налягане, контролният бутон не може се натисне изцяло. Това служи за Ваша безопасност, защото така тенджерата не може да се отвори по невнимание, докато все още е под налягане. Не се опитвайте да натискате контролния бутон със сила.

Метод 2

Охлаждане

Можете да изберете този метод, за да използвате остатъчната топлина в тенджерата.

За целта свалете тенджерата от печката малко преди края на времето за готвене и я оставете да се охлади бавно, докато индикаторът за готвене потъне напълно.

След това натиснете леко контролния бутон, за да се освободи остатъчното налягане. Когато не излиза повече пара, отпуснете бутона, разклатете внимателно тенджерата и натиснете отново контролния бутон. Повторете този процес, докато повече не излиза пара. Когато налягането в тенджерата е освободено, Euromatic потъва. Сега за отваряне на тенджерата можете да натиснете контролния бутон напълно.

Този метод е подходящ преди всичко за ястия, изискващи дълго време за готвене.

Метод 3

Бързо освобождаване на налягането под течаща вода

Виж фигура Q

Ако излизащата пара Ви смущава, можете да освободите налягането в тенджерата под течаща вода. За целта поставете тенджерата в мивката и пуснете да тече студена вода отстрани на капака (не върху дръжката на капака и клапана за готвене), докато индикаторът за готвене потъне напълно.

След това натиснете леко контролния бутон, за да се освободи остатъчното налягане. Когато не излиза повече пара, отпуснете бутона, разклатете внимателно тенджерата и натиснете отново контролния бутон. Повторете този процес, докато повече не излиза пара. Когато налягането в тенджерата е освободено, Euromatic потъва. Сега можете да натиснете изцяло контролния бутон, за да отворите тенджерата.

8. Почистване и грижи

Почистване

Почиствайте тенджерата под налягане след всяка употреба.

- Освободете уплътнителния пръстен от капака и го измийте на ръка.
- Свалете клапана за готвене и го почистете с влажна кърпа.
- Свалете дръжката на капака и я изплакнете под течаща вода.
- Тенджерата, капакът (без уплътнителния пръстен, клапана за готвене и дръжката на капака) и приставките могат да се мият също и в съдомиялната машина.

Моля, съблюдавайте:

- За измиване използвайте гореща вода със стандартен препарат за съдове и гъба или мека четка. Моля, избягвайте островърхи, груби или остри предмети. При силно замърсяване за вътрешната страна и основата можете да използвате също и грубата страна на гъбата.
- Не допускайте засъхване на хранителни остатъци и не съхранявайте продължително време ястия в тенджерата, тъй като те могат да предизвикат образуване на петна и промени по повърхността от благородна стомана.
- За третиране на повърхността използвайте препарат за поддръжка на благородна стомана. Той е много подходящ за премахване на бели петна, дъгообразен оттенък или отлагания.
- За почистване в съдомиялна машина използвайте само стандартни домакински продукти в дозировка, препоръчана от производителя, не използвайте индустриални или силно концентрирани препарати.
- При почистване на съдове за готвене с декорация от цветен емайл препоръчваме измиване на ръка с гореща вода и мека гъба. Почистването в съдомиялна машина е значително по-агресивно, така че с течение на времето настъпват цветови промени на декорацията.

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

Сглобяване на клапана за готвене и дръжката на капака

Клапан за готвене (фиг. А-4)

Сваляне:
Виж фигура R
Освободете закрепващия винт (фиг. А-24), като го развиете обратно на часовниковата стрелка и свалете клапана за готвене. Закрепващият винт може да се развие без инструменти, с помощта на монета.
Сглобяване:
Виж фигура S
Поставете клапана за готвене (1) отгоре в капака в определената позиция (центриран върху болта), завийте закрепващия винт (2) по посока на часовниковата стрелка отдолу и го затегнете здраво.

Дръжка на капака (фиг. А-9)

Сваляне:
Виж фигура T
Освободете дръжката на капака, като развиете закрепващия винт (фиг. А-22) от вътрешната страна на капака обратно на часовниковата стрелка.
Сглобяване:
Виж фигура U
Хванете дръжката на капака и поставете капака в определената позиция. Завийте закрепващия винт по посока на часовниковата стрелка и го затегнете здраво.

Съхранение

Уплътнителният пръстен трябва да се съхранява на тъмно (защитено от слънчева светлина и UV лъчение), сухо и чисто място.
За да се защити уплътнителният пръстен и да не се смачка, след почистване поставете капака с обратната страна върху тенджерата.

9. Поддръжка и резервни части



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Износващите се части, като уплътнителен пръстен и други гумени части, следва да се подменят редовно с оригинални резервни части на Fissler след максимум 400 процеса на готвене или най-късно след 2 години. Части, които имат видими повреди (напр. втвърдяване, пукнатини, обезцветяване или деформация) или които не прилягат правилно, също трябва да се подменят незабавно.
При несъблюдаване на това изискване се нарушават функцията и безопасността на Вашата тенджера под налягане. При възникнали въпроси, моля, обърнете се към нашия сервиз за обслужване на

клиенти или към персонала на специализирания магазин.

Указания за смяна на части

Уплътнителен пръстен (фиг. А-23)

Виж раздел 5.
Ролкова мембрана (фиг. А-17)
Виж фигура V
Развийте клапана за готвене от капака и извадете старата ролкова мембрана. Поставете новата ролкова мембрана от вътрешната страна в отвора на капака. Проверете правилното прилягане чрез завъртане.
Сглобете клапана за готвене (виж раздел 8)

Клапан за готвене (фиг. А-4)

Виж фигура W
Освободете закрепващия винт (фиг. А-24), като го развиете обратно на часовниковата стрелка и свалете клапана за готвене. Закрепващият винт може да се развие без инструменти, с помощта на монета.

Сглобяване:
Виж фигура S
Поставете клапана за готвене (1) отгоре в капака в определената позиция (центриран върху болта), завийте закрепващия винт (2) по посока на часовниковата стрелка отдолу и го затегнете здраво.

Уплътнение на гнездото на клапана (фиг. А-19)

Виж фигура X
Развийте клапана за готвене от капака и отстранете старото уплътнение. Поставете новото уплътнение и се уверете, че то е чисто и разположено наравно от двете страни на капака.

О-пръстен за Euromatic (фиг. А-21)

виж фигура I
Разглобяването/сглобяването се извършва от вътрешната страна на капака. Уверете се, че уплътнението лежи изцяло в предвидения прорез.

Euromatic (фиг. А-21)

За разглобяването/сглобяването на Euromatic първо трябва да свалите дръжката на капака. За целта е необходимо само да развиете винта от вътрешната страна на капака. Можете да извадите Euromatic от капака, когато сте отстранили О-пръстена. За сглобяването прокарайте новия Euromatic без О-пръстен през капака така, че страната с бялата сфера да прилегне от вътрешната страна на капака. След това поставете О-пръстена, както е описано по-горе.

Резервни части

Резервна част Диаметър Артикул номер
Помощна дръжка на тиган под налягане

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

(фиг. Y-3)	22 cm	610-310-02-840
.....	26 cm	610-710-04-840
Дръжка на тиган под налягане (фиг. Y-2)	22 cm	610-300-02-850
.....	26 cm	610-700-04-850
Помощна дръжка на тенджера под налягане (фиг. Y-3)	18 cm	610-110-02-840
.....	22 cm	610-310-04-840
.....	26 cm	610-710-08-840
Дръжка на тенджера под налягане (фиг. Y-2)	18 cm	610-100-02-850
.....	22 cm	610-300-04-850
.....	26 cm	610-700-08-850
Дръжка на капак (фиг. Y-4)	всички	600-030-11-770
Закрепващ винт за дръжка на капак с плоско уплътнение (фиг. Y-12)	всички	600-000-00-712
Уплътнителен пръстен (фиг. Y-1)	18 cm	600-000-18-795
.....	22 cm	600-000-22-795
.....	26 cm	600-000-26-795
Клапан за готвене (фиг. Y-5)	всички	600-030-00-700
О-пръстен за клапан за готвене (фиг. Y-8)	всички	021-641-00-780
Ролкова мембрана (фиг. Y-7)	всички	020-653-00-720
Уплътнение на гнездо на клапан (фиг. Y-9).....	всички	020-653-00-740
Euromatic комплект (фиг. Y-10)	всички	011-631-00-750
Комплект уплътнения (фиг. Y-13): ролкова мембрана, О-пръстен за клапана за готвене, уплътнение на гнездото на клапана.....	всички	600-000-01-706

Принадлежности

Принадлежности.....	Диаметър	Артикул номер
Приставка с перфорация (вкл. триножник) (фиг. Z-1).....	18 cm	610-100-00-800
.....	22 cm	610-300-00-800
.....	26 cm	610-700-00-800
Приставка с перфорация (вкл. триножник) (фиг. Z-2).....	22 cm	610-300-00-820
.....	26 cm	610-700-00-820
Допълнителен капак стъклен (фиг. Z-3).....	18 cm	001-104-18-200
.....	22 cm	001-104-22-200
.....	26cm.....	001-104-26-200
Допълнителен капак метален (фиг. Z-4).....	26 cm	623-000-26-700

Можете да закупите всички оригинални резервни части и принадлежности в специализираните магазини на Fissler. Нашият сервиз за обслужване на клиенти също ще Ви помогне с удоволствие (виж глава 10).

Списък на търговците, както и повече информация ще намерите на www.fissler.com

10. Гаранция и сервиз

Всеки продукт на Fissler е изработен прецизно от висококачествени материали. До завършителната фаза качеството на нашите продукти се тества неколkokратно и накрая подлежи на строга окончателна проверка. Затова ние поемаме гаранция за посочените продукти на Fissler в съответствие със следните гаранционни условия от датата на покупка, независимо от държавата, в която сте закупили този продукт на Fissler. Ние гарантираме, че тези продукти на Fissler нямат материални или технологични дефекти. В допълнение към нея имате законови гаранционни права, които не се ограничават от гаранцията.

Гаранция на производителя

Ние поемаме гаранция за всички наши тенджери под налягане от датата на покупката. Ако имате рекламации, моля, върнете целия уред заедно с касовата бележка на Вашия търговец или изпратете продукта добре опакован в сервиза на Fissler (виж адреса по-долу). При гаранционно събитие Fissler или ще поправи по своя преценка и за своя сметка продукта, или ще го замени съответно с друг.

Претенции, произтичащи от тази гаранция, съществуват само ако и доколкото

- продуктът няма повреди или признаци на износване, причинени от употреба, отклоняваща се от нормалното предназначение и/или спецификациите в ръководството за експлоатация,
- продуктът няма признаци, които могат да се дължат на неправилен ремонт или неправилно химическо или физическо въздействие върху повърхностите на продукта,
- в продукта не са вградени резервни части/аксесоари или са вградени само одобрени от производителя резервни части/аксесоари.

Изключения от гаранцията

За тенджерите под налягане от серията Vitaquick® износващите се части се изключват от гаранцията.

Например:

- Уплътнителен пръстен (фиг. Y-1)
- Уплътнение на клапан за готвене (фиг. Y-8)
- Уплътнение на гнездо на клапан (фиг. Y-9)
- Ролкова мембрана (фиг. Y-7)
- О-пръстен за Euromatic (фиг. Y-11)
- Плоско уплътнение за закрепващ винт за дръжка на капак (фиг. Y-12)

Не се поема гаранция за щети, възникнали поради следните причини:

- неподходяща и неправилна употреба
- неправилно и небрежно третиране
- неправилно извършени ремонти
- монтиране на резервни части и принадлежности, които не отговарят на оригиналното изпълнение
- химично или физично въздействие върху повърхностите на продукта
- обезцветяване на дръжките поради почистване в съдомиялна машина
- несъблюдаване на упътването за употреба

Адрес на сервиза за обслужване на клиенти

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

Повече информация ще намерите на www.fissler.com

11. Отстраняване като отпадък

Дайте своя принос за опазването на околната среда! Картонената кутия можете да изхвърлите със старата хартия. Тъй като уредът съдържа много материали за оползотворяване или рециклиране, следва да го предадете в събирателен пункт във Вашия град или община (депо за рециклиране).

12. Въпроси и отговори



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Изключете котлона, уверете се, че налягането във Вашата тенджерата е освободено (виж глава 7) и я оставете да се охлади, преди да се опитате да отстраните причината за грешката.

Въпрос	Възможна причина	Отстраняване на причината за грешка
При запарване излиза по-дълго от обикновеното пара под дръжката на капака (на Euromatic)	Тенджерата не е заключена правилно. (Индикаторът в дръжката на капака е на червено).	Заклучете правилно тенджерата. (виж глава 4) (Индикаторът в дръжката на капака е на зелено.)
	Загриването не е достатъчно.	Настройте максималната мощност на източника на топлина.
	Размерът на котлона не съответства на диаметъра на основата на тенджерата под налягане.	Поставете тенджерата под налягане върху подходящ котлон. (виж раздел 5)
	Дръжката на капака е разхлабена.	Затегнете закрепващия винт на дръжката от вътрешната страна на капака.
	Fissler Euromatic или съответният O-пръстен са замърсени или повредени.	Почистете частите или ги подменете (виж раздел 5, 8, 9)
При запарване не излиза пара.	В тенджерата е добавена малко течност.	Добавете минимално количество течност (200-300 ml). (виж раздел 5)
	Загриването не е достатъчно.	Настройте максималната мощност на източника на топлина.
От ръба на капака излизат пара и/или капки вода, преди индикаторът за готвене да започне да покачва.	Уплътнителният пръстен не е поставен правилно.	Поставете уплътнителния пръстен правилно. (виж раздел 5)
	Уплътнителният пръстен е замърсен или повреден.	Почистете или подменете уплътнителния пръстен.

Въпрос	Възможна причина	Отстраняване на причината за грешка
От ръба на капака излизат пара и/или капки вода, преди индикаторът за готвене да започне да се покачва.	Тенджерата не е заключена правилно. (Индикаторът в дръжката на капака е на червено).	Заклучете правилно тенджерата. (виж раздел 4) (Индикаторът в дръжката на капака е на зелено.)
Индикаторът за готвене не се покачва.	От дръжката на капака излиза пара.	Виж предходните точки.
	От ръба на капака излиза пара.	Виж предходните точки.
	В тенджерата е добавена малко течност.	Добавете минимално количество течност (200-300 ml). (виж раздел 5)
	Клапанът за готвене не е завинтен правилно или здраво.	Поставете клапана за готвене правилно и затегнете закрепващия винт. (виж раздел 8)
От клапана за готвене излиза пара.	О-пръстенът, уплътнение на гнездото на клапана или ролковата мембрана липсват, имат дефект или са неправилно поставени.	Подменете съответното уплътнение или го поставете правилно. (виж раздел 9)
	Температурата в тенджерата е твърде висока. (Индикаторът за готвене се е покачил над втория бял пръстен)	Намалете степента на загряване. Уверете се, че сте регулирали силата на загряване така, че индикаторът за готвене през цялото време на готвене да не надвишава маркировката на необходимата степен на готвене (първи или втори бял пръстен). (виж глава 5)

Въпрос	Възможна причина	Отстраняване на причината за грешка
От клапана за готвене излиза пара.	Клапанът за готвене не е завинтен правилно или здраво.	Поставете клапана за готвене правилно и затегнете закрепващия винт. (виж раздел 8)
	О-пръстенът, уплътнение на гнездото на клапана или ролковата мембрана липсват, имат дефект или са неправилно поставени.	Подменете съответното уплътнение или го поставете правилно. (виж раздел 9)
Под дръжката на капака (на Euromatic) излиза пара, въпреки че индикаторът за готвене се е покачил.	Дръжката на капака е разхлабена.	Затегнете закрепващия винт на дръжката от вътрешната страна на капака.
	Плоското уплътнение за закрепващия винт на дръжката на капака или О-пръстенът за Euromatic липсват, имат дефект или са неправилно поставени.	Подменете съответното уплътнение или го поставете правилно. (виж раздел 9)
	Ако излиза голямо количество пара, Euromatic може да се е задействал като предпазно устройство. Това се случва, когато клапанът за готвене е замърсен или дефектен.	Свалете клапана за готвене и го почистете или подменете. (виж раздел 8)
Дръжката на капака е разхлабена.	Закрепващият винт не е затегнат.	Затегнете закрепващия винт на дръжката от вътрешната страна на капака.
Дръжките на тенджерата са разхлабени.	Винтовете на дръжките не са затегнати здраво.	Затегнете допълнително винтовете с отвертка.

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

Въпрос	Възможна причина	Отстраняване на причината за грешка
От ръба на капака излиза силна пара, въпреки че индикаторът за готвене се е покачил.	Уплътнителният пръстен е дефектен.	Подменете уплътнителния пръстен. (виж раздел 9)
	Уплътнителният пръстен се е задействал като предпазно устройство. Това се случва, когато клапанът за готвене и Euromatic са замърсени или дефектни.	Изпратете уреда за проверка в сервиза на Fissler.
Парата излиза под кръглата капачка на дръжката на капака или от контролния бутон.	Уплътнението е дефектно.	Подменете дръжката на капака или изпратете уреда за проверка в сервиза на Fissler.
Тенджерата се затваря трудно или контролният бутон не изскача при заключване.	Дръжката на капака и/или ръкохватката/дръжката на тенджерата не са монтирани правилно.	Проверете закрепването на дръжките и при необходимост ги затегнете.
	Дръжката на капака е дефектна.	Подменете дръжката на капака.
	Уплътнителният пръстен не е поставен правилно.	Поставете уплътнителния пръстен правилно. (виж раздел 5)
	Тенджерата не е заключена правилно. (Индикаторът в дръжката е на червено).	Заклучете правилно тенджерата. (виж глава 4) (Индикаторът в дръжката на капака е на зелено).
Тенджерата не може да се отвори.	Все още има налягане в тенджерата.	Изпуснете налягането в тенджерата. (виж раздел 7)
	Euromatic е блокирал.	Отпуснете контролния бутон. Натиснете дръжката на капака леко наляво.

نشكركم على ثقتكم بنا

وخالص تهانينا القلبية على شرائكم طنجرة الضغط® Vitaquick الجديدة. يحظى تطوير هذا الجيل الجديد من طناجر الضغط من Fissler بخبرة تزيد على 70 عامًا. لإعداد الطعام بسرعة وبمذاق لذيذ مع الاحتفاظ بالفيتامينات، تُعتبر طناجر الضغط مناسبة في يومنا هذا كما كانت من قبل - ولكن® Vitaquick تضع معايير جديدة من حيث راحة الاستخدام والتصميم. من أجل الاستمتاع لفترة طويلة بطنجرة الضغط المصنوعة بعناية في ألمانيا ولتحقيق عمر خدمة مثالي، يُرجى مراعاة الإرشادات التالية. تتمنى لكم وافر المتعة مع تجربة طنجرة الضغط® Vitaquick الخاصة بكم وحظًا سعيدًا!

فهرس المحتويات

520	اختيار درجة الطهي	512	1. الاستخدام المطابق للتعليمات
520	ترك الطعام حتى ينضج والتهوية	512	2. إرشادات الأمان
520	مؤشر بيان النضج	512	دليل الاستخدام
521	فترات الطهي	512	المراقبة
	7. تفريغ البخار من طنجرة الضغط® Vitaquick	512	الاستخدام الآمن لطنجرة الضغط
521	8. التنظيف والعناية	513	الأمان والصيانة
522	التنظيف	513	تشغيل طنجرة الضغط
	تركيب وحدة صمام الطهي ومقبض الغطاء	514	فتح الطنجرة
523	الحفظ	516	3. وصف طنجرة الضغط® Vitaquick ومميزاتها
523	9. الصيانة وقطع الغيار	516	4. قبل الاستخدام لأول مرة
524	إرشادات حول استبدال الأجزاء	516	فتح الطنجرة
525	قطع الغيار	516	كيفية التركيب
525	الملحقات الإضافية	517	غلق الطنجرة
526	10. الضمان والخدمة	517	مؤشر الإغلاق
526	ضمان الشركة المنتجة	517	التنظيف
526	استثناءات الضمان	517	5. إرشادات الاستخدام
527	عنوان قسم خدمة العملاء	518	تجهيزات الأمان
527	11. التخلص من المواد	518	كميات اللء
527	12. أسئلة وأجوبة	519	الملاءمة للموقد
		519	تنظيم موضع التسخين
		519	نصائح لتوفير الطاقة
		519	6. الطهي باستخدام طنجرة الضغط® Vitaquick
		520	الإعداد

- يُراعى عدم استخدام طنجرة الضغط إلا مع مكونات Fissler الأصلية والسليمة تمامًا. يُراعى استخدام قطع غيار Fissler الأصلية فقط. كما يجب أيضًا على وجه الخصوص استخدام الطناجر والأغطية من نفس الموديل، وكذلك قطع الغيار الأخرى المخصصة لجهازكم. (يُرجى الرجوع إلى الفصل 9). عدم مراعاة ذلك قد يؤدي إلى حدوث خلل بوظيفة طنجرة الضغط وأمانها.
- يُراعى التأكد قبل كل استخدام أن جميع الصمامات وتجهيزات الأمان سليمة وغير تالفة وتعمل بكفاءة وظيفية وغير متسخة، حيث إنه لا يمكن ضمان طريقة العمل الآمنة إلا من خلال ذلك. يمكن الاطلاع على المعلومات ذات الصلة في الفصل 5.
- لا يجوز إجراء أية تعديلات على طنجرة الضغط. ولا يجوز التعامل مع تجهيزات الأمان على وجه الخصوص إلا في ضوء إجراءات الصيانة المنصوص عليها في دليل الاستخدام. كما لا يجوز تشحيم الصمامات!
- يُراعى استبدال الأجزاء التالفة مثل حلقة منع التسرب والأجزاء المطاطية الأخرى بقطع غيار Fissler الأصلية بصورة منتظمة بعد حوالي 400 عملية طهي أو على أقصى تقدير بعد مرور عامين من الاستخدام. أما بالنسبة للأجزاء التي تحتوي على عيوب ظاهرة (على سبيل المثال: تصلب أو شقوق أو تغير في الألوان أو سخونة مفرطة أو تشوهات) أو التي لا يتم وضعها بصورة صحيحة، فيجب تغييرها على الفور. عدم مراعاة ذلك قد يؤدي إلى حدوث خلل بوظيفة طنجرة الضغط الخاصة بكم وأمانها.
- للحفاظ على سلامتكم، يُرجى إحكام ربط أية براغي غير مُحكمة على الفور.
- يجب استبدال المقابض البلاستيكية المشققة أو التالفة بقطع غيار Fissler الأصلية.

إرشادات الإصلاح:

- يمكنكم إجراء الإصلاحات البسيطة بأنفسكم:
- استبدال الأجزاء المعرضة للتآكل (حلقة منع التسرب أو وحدة صمام الطهي أو Euromatic أو المقابض).
- إحكام ربط للبراغي.
- للإصلاحات الأخرى، يُرجى الاتصال بخدمة عملاء Fissler.
- (يُرجى الرجوع إلى الفصل 10)

شغيل طنجرة الضغط

- يعمل هذا الجهاز أثناء الطهي تحت ضغط. وأي استخدام غير مطابق للغرض قد يؤدي إلى حدوث حروق. يُرجى التأكد من إغلاق الجهاز بصورة صحيحة قبل التسخين. يمكن الاطلاع على المعلومات ذات الصلة في الفصل 4. لا يجوز استخدام طنجرة الضغط مطلقًا مع غطاء غير مغلق بإحكام.
- يُراعى الاقتصاد على استخدام مصادر التسخين الموضحة في الفصل 5.
- لا يجوز تسخين طنجرة الضغط أبدًا دون وضع سوائل، نظرًا لأنه قد تحدث بعض الأضرار بالجهاز أو بالصمامات أو بتجهيزات الأمان أو بموضع الطهي نتيجة للتسخين المفرط. عندئذٍ يُحظر مواصلة استخدام طنجرة الضغط حيث لم تعد وظائف تجهيزات الأمان مضمونة. يجب فحص طنجرة الضغط لدى قسم خدمة عملاء Fissler.
- الحد الأدنى للملء: 200-300 مل من الماء بحسب قطر الجهاز الخاص بكم (يُراعى علامة الحد الأدنى). في حالة فرط التسخين قد تنصهر الأجزاء البلاستيكية بالطنجرة أو الألومنيوم في قاع الطنجرة وتصبح سائلة. في حالة حدوث ذلك، يجب إيقاف موضع التسخين وعدم تحريك الطنجرة حتى تبرد تمامًا. كما يجب تهوية المكان.
- يُراعى عدم ملء طنجرة الضغط بأكثر من $\frac{2}{3}$ سعتها (يُراعى علامة الحد الأقصى، والتي تشير إلى السعة الصافية). في حالة طهي أصناف طعام تُشكّل رغوة أو تتمدد عند الطهي (على سبيل المثال الأرز أو المرق

1. الاستخدام المطابق للتعليمات

- تُستخدم طناجر الضغط Fissler للطهي السريع للأطعمة وكذلك للأغراض المذكورة في الفصل 6 ولا يجوز استخدامها إلا لهذه الأغراض. يمكن أن يؤدي الاستخدام غير السليم إلى نشوء مخاطر.
- طناجر الضغط Fissler مناسبة فقط للاستخدام المطابق للتعليمات.
- علاوة على ذلك، لا يجوز استخدام طناجر الضغط Fissler إلا بطاقة قصوى للموقد تبلغ 3700 واط.
- يجب مراعاة مستويات الملء المذكورة في الفصل 5 لضمان الاستخدام الآمن لطنجرة الضغط.



2. إرشادات الأمان

دليل الاستخدام

- الرجاء قراءة دليل الاستخدام وجميع الإرشادات بالكامل قبل استخدام طنجرة الضغط Vitaquick®، نظرًا لأن الاستخدام غير السليم قد يؤدي إلى حدوث أضرار.
- يُرجى الاحتفاظ بدليل الاستخدام طوال فترة احتفاظكم بالمنتج.** إذا فقدتم دليل الاستخدام ذات مرة، فيمكنكم تنزيله من خلال موقعنا على الإنترنت www.fissler.com.
- لا تتركوا طنجرة الضغط لأي شخص لم يقرأ دليل الاستخدام مسبقًا.
- يُراعى عدم إعطاء طنجرة الضغط لأي شخص إلا مع دليل الاستخدام.

المراقبة

- يُراعى عدم استخدام طنجرة الضغط بالقرب من الأطفال.
- يُرجى عدم ترك طنجرة الضغط أبدًا دون مراقبة. يُرجى تنظيم الإمداد بالطاقة بحيث لا يتجاوز مؤشر بيان النضج الحز الثاني. إذا لم يتم تقليل الإمداد بالطاقة، فسوف يتسرب البخار عبر الصمام وتفقد الطنجرة السائل الموجود بداخلها. ويتسبب فقدان التام للسوائل في حرق الطعام وقد يؤدي أيضًا إلى حدوث أضرار بالطنجرة وبموضع التسخين.

الاستخدام الآمن لطنجرة الضغط

- يُراعى عدم استخدام طنجرة الضغط أو مقلاة الضغط أبدًا في الفرن الساخن، فالمقابض والصمامات وتجهيزات الأمان قد تتعرض للتلف بفعل درجات الحرارة العالية وقد يتعذر عليها بالتالي أداء وظيفة السلامة الخاصة بها.
- يجب قلي الطعام في طنجرة الضغط دائمًا دون وضع الغطاء، على أن يتم ملء نصف الطنجرة بالدهون بحد أقصى. يُراعى عدم قلي الطعام أبدًا تحت ضغط!
- لا يجوز استخدام طناجر الضغط في أية أغراض طبية، وخاصةً فيما يتعلق باستخدامها كأداة للتعقيم الطبي، وذلك نظرًا لأن طناجر الضغط غير مُصممة لكي تتناسب مع درجة حرارة التعقيم اللازمة.
- لا يجوز تحضير التفاح البيوريه والكمبوت في طنجرة الضغط، نظرًا لتكون كمية كبيرة من فقاعات البخار التي قد تفور عند فتح الطنجرة بل وقد تؤدي أيضًا إلى الإصابة بحروق.
- عند طهي اللحم في طنجرة الضغط، ينشأ ضغط مفرط داخل اللحم. ولهذا السبب، بعد فتح طنجرة الضغط، يُرجى الانتظار قليلًا قبل وخز اللحم أو تحريكه، لتجنب التعرض لحروق.

- أو الخضراوات المجففة) يجب ملء طنجرة الضغط حتى منتصف سعتها على الأكثر (تُراعى العلامة ½).
- عند طهي الفول وغيره من البقوليات، يجب ملء طنجرة الضغط بما لا يتجاوز ⅓ سعتها، حيث قد ترتفع القشور الرقيقة بسهولة وتسبب الصمامات.
- يجب توخي الحرص الشديد عن تحريك طنجرة الضغط عندما تكون تحت تأثير الضغط وعدم ملامسة أسطح ساخنة. تُستخدم لهذا الغرض المقابض وعناصر الاستعمال. عند الضرورة يُراعى ارتداء قفاز حماية.

فتح الطنجرة

- يُرجى عدم فتح طنجرة الضغط أبدًا بعنف. ويُراعى عدم فتحها إلا بعد التأكد من زوال الضغط الداخلي تمامًا. يمكن الاطلاع على المعلومات ذات الصلة في الفصل 7.
- يجب تحريك طنجرة الضغط جيدًا قبل فتحها في كل مرة لتجنب فوران فقاعات البخار والإصابة بالحروق. ويجب الالتزام بذلك على وجه الخصوص عند التبخير السريع أو بعد التبريد تحت الماء المتدفق.
- يجب إبعاد اليدين والرأس والجسم دائمًا عن نطاق الخطر عند خروج البخار، تجنبًا للإصابة بفعل البخار الخارج. ويسري ذلك بصفة خاصة في حالة التبخير السريع عند زر الاستعمال.



تحذير!

يُراعى عدم استخدام طنجرة الضغط في حالة ظهور تلف أو تشوه بها أو بأي من أجزائها أو إذا لم يتطابق أداؤها مع الشرح الموضح بدليل الاستخدام هذا. وفي هذه الحالة، يجب التوجه إلى أقرب موزع متخصص من موزعي منتجات Fissler أو قسم خدمة العملاء بشركة Fissler GmbH. (يُرجى الرجوع إلى الفصل 10)

3. وصف طنجرة الضغط Vitaquick® ومميزاتها

انظر الشكل A

- 1. لوازم للتبخير (حسب الطراز)**
 - بفتحة طولية لنفاذ البخار على الوجه الأمثل
 - بحواجز تركيبية لانطلاق تيار البخار بحرية حتى مع وجود أطعمة كبيرة الحجم بالطنجرة
 - بقاعدة ثلاثية القوائم
- 2. مقبض مقابل**
 - بتجويف عميق بالمقبض لحمل الطنجرة بأمان
- 3. فتحات لخروج البخار (وحدة صمام الطهي)**
 - عند تجاوز درجة الطهي
- 4. وحدة صمام الطهي**
 - مع مؤشر لبيان النضج
 - مع صمام لتحديد الضغط أوتوماتيكيًا (وحدة التحكم بالضغط)
 - يمكن فكه لتنظيفه بسهولة
- 5. مؤشر كبير لبيان النضج**
 - به علامات لضبط الدرجة البطيئة والدرجة السريعة
- 6. فتحات لخروج البخار (مقبض الغطاء)**
 - عند إنضاج الطعام
 - عند تشغيل Euromatic
 - عند خروج البخار عبر زر الاستعمال
- 7. زر الاستعمال**

- لفتح الطنجرة وخروج البخار
- 8. مؤشر الإغلاق**
- يشير إلى إغلاق الطنجرة بصورة صحيحة من عدمه
- 9. مقبض الغطاء**
- يمكن فكه لتنظيفه بسهولة
- 10. مقياس مُدرّج مع علامة لمستوى الملء**
- علامة للحد الأدنى تبين أدنى كمية ملء للسوائل
- علامة للحد الأقصى تبين أقصى كمية ملء للأطعمة العادية
- علامة ½ تبين أقصى كمية ملء للأطعمة التي تتمدد
- علامة ⅓ تبين أقصى كمية ملء للفول والبقوليات
- 11. مقبض الطنجرة**
- مانع انزلاق للمسك بأمان
- 12. نقطة للمساعدة في التركيب**
- لتركيب الغطاء
- 13. وحدة الحماية من اللهب**
- تحمي المقابض عند استخدام الطنجرة على موقد يعمل بالغاز
- 14. كيفية التركيب**
- لتحديد موضع الغطاء
- 15. جسم الطنجرة المخروطي**
- لرص الطناجر (حتى الطناجر ذات الأقطار المتساوية)
- 16. قاعدة حرارية فائقة/قاعدة® CookStar لجميع المواقد (حسب الطراز)**
- للحصول على أفضل خصائص حرارية على جميع أنواع المواقع بما في ذلك مواقد التسخين بالتيار الحثي
- 17. حاجز مستدير**
- لإحكام مؤشر بيان النضج بإحكام
- 18. مانع تسرب قاعدة الصمام**
- لإحكام صمام الطهي
- 19. حلقة مستديرة لوحدة صمام الطهي**
- لإحكام وحدة صمام الطهي
- 20. خطاف الأمان (تجهيزة أمان)**
- يمنع تكون الضغط في حالة عدم إغلاق الطنجرة بصورة صحيحة
- 21. Fissler Euromatic (تجهيزة أمان)**
- لسلق الطعام أوتوماتيكيًا
- يمنع تكون الضغط في حالة عدم إغلاق الطنجرة بصورة صحيحة
- يحدد الضغط بصورة أوتوماتيكية
- لنغ فتح الطنجرة طالما لا يزال هناك ضغط
- 22. برغي التثبيت بمقبض الغطاء**
- قابل للاستعمال دون استخدام أدوات
- مزود بمائع تسرب مسطح، ومثبت في الغطاء
- 23. حلقة منع التسرب (تجهيزة أمان)**
- مصنوعة من السيليكون عالي الجودة
- مزودة بأكياس أمان لتحديد الضغط
- 24. برغي لتثبيت وحدة صمام الطهي**
- به شق، بحيث يمكن فكه بسهولة دون استخدام أدوات

مؤشر الإغلاق

DE

EN

FR

ES

التنظيف

IT

NL

RU

GR

TR

تجهيزات الأمان

KO

ZH

JA

PL

CZ

SR

HR

HU

SK

SL

RO

BL

AR

انظر الشكل F

يمكن معرفة ما إذا كانت الطنجرة تم إغلاقها بصورة صحيحة ومن ثم إذا كانت جاهزة للاستخدام من خلال مؤشر الإغلاق (الشكل A-8) الموجود على مقبض الغطاء.

أخضر: الطنجرة مغلقة بصورة صحيحة وجاهزة للاستخدام.

أحمر: الطنجرة غير مغلقة بصورة صحيحة وبالتالي لا يمكن توليد أي ضغط.

التنظيف

قبل الاستخدام لأول مرة يُراعى غسل وعاء الطنجرة والغطاء وحلقة منع التسرب. ومن خلال ذلك تزول أية آثار من بقايا غبار التلميع والشوائب الدقيقة.

بعد ذلك نوصي باستخدام منتج للعناية بالاستانلس ستيل للوعاء والغطاء. وهذا من شأنه جعل الاستانلس ستيل أكثر مقاومة لتأثير الأملاح والأطعمة الحمضية. يجب دائماً غسل بقايا منتج العناية كلياً. يُكرّر استخدام منتج العناية حسب الحاجة أو عند ملاحظة تغيرات في سطح الاستانلس ستيل.

5. إرشادات الاستخدام

تجهيزات الأمان

طنجرة الضغط Vitaquick® الخاصة بكم مزودة بتجهيزات مختلفة تهدف إلى سلامة وأمان الجهاز بصورة ذاتية. برجاء التأكد قبل كل استخدام من الكفاءة الوظيفية لتجهيزات الأمان المذكورة أدناه وعدم تغييرها على الإطلاق. برجاء التأكد من تركيب وثبات وحدة صمام الطهي ومقبض الغطاء بصورة صحيحة قبل بدء الطهي. يمكن الاطلاع على الإرشادات ذات الصلة في الفصل 8.

وحدة صمام الطهي (الشكل A-4)

انظر الشكل G

اخلع وحدة صمام الطهي من الغطاء. استخدم إصبعك لمعرفة ما إذا كان مؤشر بيان النضج (1) وجسم الصمام (2) يتحركان بحرية ويرتدان للخلف.

Euromatic (الشكل A-21)

انظر الشكل H+I

تأكد من نظافة صمام Euromatic وإمكانية تحركه بحرية بالغطاء. كما يجب وضع مانع التسرب المستدير بالكامل في الشق المصمم له خصيصاً.

انظر الشكل J

تأكد من خلال الضغط بالإصبع من عدم التصاق الكرة البيضاء في صمام Euromatic وتحركها بحرية وإمكانية ارتدادها.

حلقة منع التسرب (الشكل A-23) وخطافات الأمان (الشكل A-20)

انظر الشكل K

يُراعى التأكد من نظافة حلقة منع التسرب وحافة الغطاء وسلامة حلقة منع التسرب وتحرك خطافات الأمان (1) بحرية.

يُرجى تركيب حلقة منع التسرب بحيث تصبح مسطحة تماماً أسفل قطاعات الحافة (2) المنحنية نحو

انظر الشكل B1/B

a. المحتوى الاسمي (لا يتطابق مع المحتوى الفعلي)

b. علامة المطابقة الأوروبية (CE) (تشير إلى مطابقة الجهاز للتوجيهات الأوروبية الخاصة بطناجر الضغط بالبخار)

c. ضغط التشغيل الأقصى (الحد الأقصى من ضغط البخار المسموح بخروجه من صمام الطهي)

d. تاريخ الإنتاج (الأسبوع/العام)

e. PC < يوضح ضغط التشغيل للطهي، انظر تحت فصل 6 «اختيار درجة الطهي»

f. PS < يوضح أقصى ضغط مسموح به

انظر الشكل B2

مواصفة (تشير إلى مطابقة الجهاز للمواصفة GB 15066-2004، يسري بالنسبة للصين فقط)

a. طراز الدوران

b. أرضية مترابطة متعددة الطبقات

c. القطر الداخلي

d. المحتوى الاسمي (لا يتطابق مع المحتوى الفعلي)

e. نطاق ضغط التشغيل الاسمي / نطاق الضغط الاسمي

f. رقم المواصفة GB 15066-2004

4. قبل الاستخدام لأول مرة

يُرجى التعرف على الطنجرة وطريقة استخدامها قبل أول استخدام لها والتأكد من اكتمال التجهيزات الموردة (انظر الشكل A). ويمثل الاستخدام مع بعض الأجهزة جهازاً إضافياً.

فتح الطنجرة

انظر الشكل C

يُرجى الضغط على زر الاستعمال (الشكل A-7) بمقبض الغطاء في اتجاه السهم إدارة الغطاء عكس اتجاه حركة عقارب الساعة (إلى اليمين) حتى النهاية. عندئذ يمكن خلع الغطاء.

كيفية التركيب

هناك دائرة على الغطاء (الشكل A-14) كما توجد أيضاً نقطة حمراء كجزء مقابل لها (الشكل A-12) على مقبض الطنجرة. يُستخدم هذا الطرف لتركيب الغطاء بسهولة.

غلق الطنجرة

انظر الشكل D

يُرجى تركيب الغطاء بحيث يكون مائلاً قليلاً، ومحاذاة نقاط اتجاه التركيب تجاه بعضها البعض ثم حرك الغطاء إلى الأسفل. يتضح وضع التركيب الصحيح للغطاء من خلال رمز دائرة على الغطاء وكذلك من خلال نقطة حمراء بمقبض الطنجرة، فإذا كانت هذه النقاط متقابلة تماماً، يمكن تركيب الغطاء.

انظر الشكل E

لإغلاق الطنجرة يُدار الغطاء جهة اليسار إلى أقصى حد ممكن حتى يتم إغلاق الطنجرة بحيث يصدر صوت نقر، «كليك» مسموع.

الداخل والتي يوضع عليها الجزء الداخلي من الغطاء. يجب وضع حلقة منع التسرب أمام خطاف الأمان، أي يجب إبعادها عن حافة الغطاء.

كميات اللء



تحذير!

يُراعى تجنب طهي الطعام على الإطلاق دون وجود كمية كافية من السائل مع الانتباه إلى عدم تبخر السائل الموجود في طنجرة الضغط بالكامل. عدم مراعاة ذلك قد يؤدي إلى حرق الطعام أو الإضرار بمقابض الطنجرة وصمامات الطنجرة وتجهيزات الأمان وموضع الطهي. عندئذ يُحظر مواصلة استخدام طنجرة الضغط حيث لم تعد وظائف الصمامات وتجهيزات الأمان مضمونة. يجب فحص طنجرة الضغط لدى قسم خدمة عملاء Fissler.

انظر الشكل L

برجاء الانتباه إلى البيانات التالية الخاصة بكميات اللء عند الطهي السريع. من أجل القيام بعملية العايرة بسهولة، يوجد مقياس مدرج (حد أدنى/حد أقصى) داخل الطنجرة.

من أجل توليد البخار يلزم وضع كمية من السائل بحد أدنى 200-300 مل وفقاً لقطر الطنجرة، بغض النظر عما إذا كنت تطهي باستخدام إناء داخلي أو بدونه. لا تستخدم طنجرة الضغط أبداً دون استخدام هذا الحد الأدنى من كمية السائل.

قطر 18 سم:	200 مل
قطر 22 سم:	250 مل
قطر 26 سم:	300 مل

يُسمح بملء طنجرة الضغط بحد أقصى ⅔ سعتها (السعة التي يمكن استخدامها) لضمان أداؤها لوظيفتها بأمان (انظر علامة الحد الأقصى max).

½

في حالة طهي أصناف طعام تُشكّل رغوة أو تتمدد عند الطهي (على سبيل المثال الأرز أو الرق أو الخضراوات المجففة) يجوز فقط ملء طنجرة الضغط حتى منتصف سعتها على الأكثر (تُراعى العلامة ½).

⅓

عند طهي الفول وغيره من البقوليات، يجب ملء طنجرة الضغط بما لا يتجاوز ⅓ سعتها (انظر علامة ⅓)، حيث قد ترتفع القشور الرقيقة بسهولة وتسد الصمامات.

الملاءمة للموقد

طناجر الضغط من Fissler مناسبة لجميع أنواع المواقد.

ومنها على سبيل المثال موقد الغاز وكذلك المواقد الكهربائية/المواقد ذات السطح الصلب/مواقد التسخين بالتيار الحي ذات الخزف الزجاجي.

لتجنب حدوث خدوش بموقد السيراميك الزجاجي، يجب دائماً رفع أواني الطهي عند تحريكها. يُرجى العلم لا تتحمل أية مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن ذلك Fissler أن



تنظيم موضع التسخين

لا يجوز تسخين طنجرة الضغط المفتوحة وهي فارغة أو إذا كان بها زيت أو سمن لفترة أطول من دقيقتين على أعلى مستوى للطاقة، نظراً لأنه في حالة فرط التسخين قد تحدث أضرار بقاعدة الطنجرة.

موقد بسطح طهي صلب/بسطح من خزف زجاجي (أشعة/هالوجين):

يجب أن يتطابق لوح الموقد مع قطر قاعدة الطنجرة أو يكون أصغر منه

موقد الغاز:

توضع طنجرة الطهي في المنتصف مع تجنب أي شرارة لهب، حيث قد يؤدي اللهب إلى تلف المقابض البلاستيكية

الموقد الحي:

توضع الطنجرة على منتصف موضع الطهي. يجب أن يتوافق مقاس قاعدة الطنجرة مع حجم موضع الطهي بالموقد أو يكون أكبر منها، وإلا فقد لا يتطابق موضع الطهي بالموقد مع قاعدة الطنجرة

إرشادات خاصة للمواقد التي تعمل بالتيار الحي:

من أجل تفادي فرط التسخين والإضرار بأدوات الطهي بسبب ارتفاع قدرة التيار الحي، يُراعى عدم تسخين الطنجرة وهي فارغة دون مراقبتها. برجاء الالتزام بتعليمات الاستخدام الصادرة عن الشركة المنتجة للموقد في حالة الاستخدام قد تصدر بعض الضوضاء. وتحدث هذه الضوضاء لأسباب تقنية ولا تدل بأي حال من الأحوال على وجود عيب بالموقد أو أدوات الطهي.

نصائح لتوفير الطاقة

- عند الطهي على الدرجة المعتدلة أو الدرجة الفائقة، يجب ضبط موضع الطهي بحيث لا يتخطى مؤشر بيان النضج علامة درجة الطهي المعنية ولا يبدأ صمام طنجرة الطهي في إخراج البخار.
- استخدام موضع طهي بمقاس مناسب (انظر البيانات المذكورة أعلاه).
- يُراعى اختيار حجم أدوات الطهي وفقاً لكمية الطعام الذي يتم طهيه.
- يُراعى الاستفادة من الحرارة المخزنة بالقاعدة. يُرجى إغلاق موضع الطهي قبل نهاية زمن الطهي للاستفادة من الفترة المتبقية حتى يبرد.

6. الطهي باستخدام طنجرة الضغط Vitaquick®



تحذير!

يُراعى الانتباه إلى عدم تبخر السائل الموجود في طنجرة الضغط بالكامل! (يُرجى الرجوع إلى الإرشادات في الفصل 5)

يمكن طهي الطعام في طنجرة الضغط باستخدام طرق عديدة:

- الطهي البطيء للحوم
- الحساء واليخنة
- الخضراوات والبطاطس
- إعداد الأرز
- إعداد الأسماك
- القلي (بدون غطاء)
- الطهي بالبخار
- إعداد للمجمدات
- إنضاج الطعام بالغلي

الحلقة الثانية:

تم الوصول إلى درجة الطهي 2 (درجة الطهي الفائقة).
للطهي على درجة الطهي السريعة يجب عليك تخفيض مصدر الإمداد بالطاقة قليلاً عندما تصبح الحلقة البيضاء الأولى مرئية. يجب ضبط الموقد بحيث تظل الحلقة البيضاء الثانية مرئية خلال عملية الطهي بأكملها، دون أن يتم تجاوزها.
إذا واصل مؤشر بيان النضج الارتفاع بعد ظهور الحلقة البيضاء الثانية، يتم سماع صوت أزيز ويخرج بخار من صمام طنجرة الطهي. في هذه الحالة يكون الإمداد بالسخونة أعلى من اللازم ويجب تخفيضه، وإلا سيتبخر السائل الموجود داخل الطنجرة.

فترات الطهي

تُقاس فترة الطهي بدءاً من الوصول لدرجة الطهي المختارة (الحلقة البيضاء الأولى أو الثانية).

القواعد الأساسية:

1. تُعادل فترة الطهي على الدرجة 2 تقريباً $\frac{1}{2}$ إلى $\frac{1}{3}$ فترة الطهي العادية في حالة استخدام طنجرة عادية.
2. فترة الطهي في الدرجة 1 أطول من الدرجة 2 بحوالي 50%.
3. قد تختلف بيانات فترة الطهي، نظراً لأن كمية الطعام وشكله وحجمه وطبيعته تؤثر على فترة الطهي.

مثال البطاطس بقشرها:

فترة الطهي المعتادة	فترة الطهي في الدرجة 2	فترة الطهي في الدرجة 1
حوالي 30 دقيقة	حوالي 12 دقيقة	حوالي 18 دقيقة

بعد انتهاء فترات الطهي، تُرفع طنجرة الضغط من على موضع الطهي وتُفرغ من الضغط (انظر الإرشادات الواردة في الفصل التالي)، ولا تُفتح إلا بعد ذلك.

تجد فترات طهي أخرى بدءاً من صفحة 532 وما بعدها.

7. تفريغ البخار من طنجرة الضغط Vitaquick®



تحذير!

لا تفتح أبداً طنجرة الضغط عنوة. لا يجوز فتح الطنجرة إلا عندما ينخفض مؤشر بيان النضج تمامًا وعند توقف البخار عن الخروج عند الضغط على زر الاستعمال.

ثمة 3 طرق يمكن الاستعانة بها من أجل تفريغ طنجرة Fissler من الضغط

بتعين اختيار نوع تفريغ الضغط وفقاً لنوع الطعام.
بالنسبة للأطعمة التي تُشكّل رغوة بسيطة أو تتصاعد قليلاً عند الطهي، مثل البقوليات أو الحساء أو البخنة أو الطعام ذي القشرة الرقيقة مثل البطاطس المغطاة بقشرها، ينبغي عدم اختيار أي طريقة تقلل الضغط سريعاً، وإلا فقد يخرج الطعام من الطنجرة أو تنفجر القشرة.

الطريقة 1

التبخير السريع باستخدام زر الاستعمال

انظر الشكل O

- تركيز الطعام بسحب السوائل منه
- التعقيم
- طهي الوجبات

يمكن الحصول على المزيد من المعلومات وأفكار الوصفات من خلال الموقع www.fissler.com

الإعداد

توضع المكونات المطلوبة للوصفة داخل طنجرة الضغط.

يُرجى الالتزام بكميات الملء المحددة (الفصل 5).

يوضع الغطاء فوق الطنجرة وتُغلق.

إذا ظهر مؤشر الإغلاق (الشكل A-8) في مقبض الغطاء باللون الأخضر، فهذا يعني أن الطنجرة جاهزة (الفصل 4).

اختيار درجة الطهي

انظر الشكل N

عند استخدام طنجرة الضغط Vitaquick® يمكنك اختيار درجتين للطهي: درجة الطهي المعتدلة (أول حلقة) ودرجة الطهي السريعة (ثاني حلقة).

درجة الطهي 1 (أول حلقة)، حوالي 109°م (درجة طهي معتدلة)
(ضغط التشغيل 40 كيلو باسكال)
للأطعمة الحساسة جداً مثل الأسماك والخضروات

درجة الطهي 2 (ثاني حلقة)، حوالي 117°م (درجة طهي فائقة)
(ضغط التشغيل 80 كيلو باسكال)
لجميع الأطعمة الأخرى مثل أطباق اللحوم أو أطباق اليخنة

ترك الطعام حتى ينضج والتهوية

يُرجى تسخين طنجرة الضغط على أعلى مستوى للطاقة.

فيخرج البخار من أسفل مقبض الغطاء (الشكل A-6) وكذلك الأوكسجين الجوي الذي يضر بالفيتامينات. قد تستغرق هذه العملية عدة دقائق. بمجرد إغلاق صمام Euromatic وعدم خروج أي بخار، تبدأ عملية توليد الضغط. وبعد ذلك بفترة قصيرة، يبدأ مؤشر بيان النضج (الشكل A-5) في الصعود.

مؤشر بيان النضج

انظر الشكل N

يبين لك مؤشر بيان النضج من خلال علامتين (حلتين باللون الأبيض) الوصول إلى درجة الطهي المعنية.

الحلقة الأولى:

تم الوصول إلى درجة الطهي 1 (درجة طهي معتدلة).

للطهي على درجة الطهي المعتدلة يجب عليك تخفيض مصدر الإمداد بالطاقة مباشرةً قبل أن تصبح الحلقة البيضاء الأولى مرئية بوقت قليل. يجب ضبط الموقد بحيث تظل الحلقة البيضاء الأولى مرئية خلال عملية الطهي بأكملها، دون أن يتم تجاوزها.

من خلال الضغط الخفيف على زر الاستعمال (الشكل A-7) في اتجاه السهم يخرج البخار من أسفل مقبض الغطاء (الشكل A-6). يُراعى الاستمرار في الضغط على الزر حتى ينخفض مؤشر بيان النضج تمامًا ويتوقف البخار عن الخروج.

يُرجى ترك الزر وهز الطنجرة برفق ثم الضغط على زر الاستعمال مرة أخرى. تُكرر هذه العملية حتى يتوقف البخار عن الخروج تمامًا. عندما تصبح الطنجرة خالية من الضغط، ينخفض صمام Euromatic. عندئذ يمكن الضغط على زر الاستعمال بالكامل لفتح الطنجرة.

ملاحظة:

طالما أنه هناك ضغط في الطنجرة، لا يمكن الضغط على زر الاستعمال بالكامل. وذلك من أجل سلامتكم لأنه لا يمكن فتح الطنجرة سهوًا عندما يكون بداخلها ضغط. يُراعى عدم الضغط على زر الاستعمال بقوة.

الطريقة 2

ترك الطنجرة لتبرد

يمكن اختيار هذه الطريقة عند الرغبة في الاستفادة من الطاقة المتبقية في طنجرة الضغط.

للقيام بذلك تُرفع الطنجرة من على النار قبيل انتهاء فترة الطهي ثم تُترك لتبرد ببطء حتى ينخفض مؤشر بيان النضج تمامًا.

يُرجى الضغط على زر الاستعمال برفق للتخلص من كمية الضغط المتبقي المحتمل. ويُترك الزر بمجرد توقف البخار عن الخروج، مع هز الطنجرة برفق والضغط على زر الاستعمال مرة أخرى. تُكرر هذه العملية حتى يتوقف البخار عن الخروج تمامًا. عندما تصبح الطنجرة خالية من الضغط، ينخفض صمام Euromatic. عندئذ يمكن الضغط على زر الاستعمال بالكامل لفتح الطنجرة.

تُعد هذه الطريقة مناسبة للأطعمة التي تحتاج إلى فترة طهي طويلة على وجه الخصوص.

الطريقة 3

التبخير السريع تحت الماء المتدفق

انظر الشكل Q

إذا كان البخار الخارج يُسبب إزعاجًا، فيمكن أيضًا تفريغ الطنجرة من الضغط تحت الماء المتدفق. توضع الطنجرة في الحوض ويُترك الماء البارد ينساب بصورة جانبية على الغطاء (وليس على مقبض الغطاء ووحدة صمام الطهي)، حتى ينخفض مؤشر بيان النضج تمامًا.

يُرجى الضغط على زر الاستعمال برفق للتخلص من كمية الضغط المتبقي المحتمل. ويُترك الزر بمجرد توقف البخار عن الخروج، مع هز الطنجرة برفق والضغط على زر الاستعمال مرة أخرى. تُكرر هذه العملية حتى يتوقف البخار عن الخروج تمامًا. عندما تصبح الطنجرة خالية من الضغط، ينخفض صمام Euromatic. عندئذ يمكن الضغط على زر الاستعمال بالكامل لفتح الطنجرة.

8. التنظيف والعناية

التنظيف

يُراعى تنظيف طنجرة الضغط بعد كل استخدام.

- يُرجى فك حلقة منع التسرب من الغطاء وغسلها يدويًا.
- تُنزع وحدة صمام الطهي وتُمسح بقطعة قماش رطبة.
- يُرجى فك غطاء القبض وشطفه تحت ماء جارٍ.
- يمكن أيضًا تنظيف الطنجرة والغطاء (دون حلقة منع التسرب ووحدة صمام الطهي ومقبض الغطاء) والإناء الداخلي في جلاية الأطباق.

يُرجى الانتباه إلى ما يلي:

- للتنظيف يجب استخدام الماء الساخن مع سائل الغسيل العادي والإسفنج الخاصة بالقدر أو فرشاة ناعمة. يجب تجنب استخدام الأشياء اللدبة أو الأشياء الخشنة أو الحادة. بالنسبة للجزء الداخلي من الطنجرة وقاعدتها، يمكن استخدام الجانب الخشن من الإسفنج في حالة وجود اتساخات شديدة.
- يُراعى عدم ترك بقايا الطعام حتى تجف وعدم الاحتفاظ بالطعام لفترة طويلة في الطنجرة نظرًا لأن ذلك قد يتسبب في ظهور بعض البقع بالاستانلس ستيل وبعض التغيرات في السطح.
- للحفاظ على الأسطح الاستانلس ستيل، يجب استخدام سائل للعناية بالاستانلس ستيل بصفة منتظمة، فهذا أفضل شيء للقضاء على اللون الأبيض أو ألوان قوس قزح أو الطبقات المتكونة بالطنجرة.
- عند التنظيف في جلاية الأطباق، يُراعى الاقتصار على استخدام المنتجات المنزلية المتداولة بالجرعات التي توصي بها الشركة المنتجة، وعدم استخدام أية مواد تنظيف صناعية أو منظفات عالية التركيز.
- عند تنظيف أواني الطهي المزخرفة بطبقة مينا ملونة نوصي بتنظيفها يدويًا بماء الغسل الساخن وإسفنج ناعمة. إن التنظيف داخل جلاية الأطباق يُعرّض الأواني للتآكل بدرجة أكبر نسبيًا، وبالتالي يتغير لون الزخارف بمرور الوقت.

تركيب وحدة صمام الطهي ومقبض الغطاء

وحدة صمام الطهي (الشكل A-4)

الفك:

انظر الشكل R

يُرجى فك برغي التثبيت (الشكل A-24) عن طريق لفه في عكس اتجاه حركة عقارب الساعة ثم تُفك وحدة صمام الطهي. يمكن فك برغي التثبيت باستخدام عملة معدنية دون الحاجة إلى أدوات.

التركيب:

انظر الشكل S

يُرجى تركيب وحدة صمام الطهي (1) في الوضع الموضح من أعلى الغطاء (في المنتصف على الساق)، ثم ربط برغي التثبيت (2) من أسفل في اتجاه حركة عقارب الساعة وربطه بإحكام.

مقبض الغطاء (الشكل A-9)

الفك:

انظر الشكل T

يُرجى فك مقبض الغطاء من خلال لف برغي التثبيت (الشكل A-22) بالجزء الداخلي من الغطاء في عكس اتجاه حركة عقارب الساعة.

التركيب:

انظر الشكل U

يُمسك مقبض الغطاء باليدين ويوضع الغطاء في الوضع الموضح.

يُلف برغي التثبيت في اتجاه حركة عقارب الساعة ويُربط بإحكام.

الحفظ

يجب حفظ حلقة منع التسرب بعيدًا عن الضوء (أي تكون محمية من ضوء الشمس والأشعة فوق

البنفسجية) في مكان جاف ونظيف.

من أجل الحفاظ على حلقة منع التسرب وحمايتها من الخدوش يوضع الغطاء بعد تنظيفه على الطنجرة في الوضع العكسي.

قطعة الغيار..... القطر..... رقم الصنف

المقبض المقابل لقلادة الضغط (الشكل Y-3).....	22 سم	610-310-02-840
مقبض مقلاة الضغط (الشكل Y-2).....	26 سم	610-710-04-840
مقبض مقلاة الضغط (الشكل Y-2).....	22 سم	610-300-02-850
المقبض المقابل لطنجرة الضغط (الشكل Y-3).....	26 سم	610-700-04-850
مقبض طنجرة الضغط (الشكل Y-2).....	18 سم	840-02-110-610
مقبض طنجرة الضغط (الشكل Y-2).....	22 سم	610-310-04-840
مقبض طنجرة الضغط (الشكل Y-2).....	26 سم	610-710-08-840
مقبض طنجرة الضغط (الشكل Y-2).....	18 سم	850-02-100-610
مقبض طنجرة الضغط (الشكل Y-2).....	22 سم	610-300-04-850
مقبض طنجرة الضغط (الشكل Y-2).....	26 سم	610-700-08-850
مقبض الغطاء (الشكل Y-4).....	كل المقاسات	600-030-11-770

برغي التثبيت بمقبض الغطاء مع مانع تسرب مسطح

600-000-00-712..... كل المقاسات (الشكل Y-12)

حلقة منع التسرب (شكل Y-1)..... 18 سم 795-18-000-600

22 سم 600-000-22-795

26 سم 600-000-26-795

كل المقاسات 600-030-00-700

كل المقاسات 021-641-00-780

كل المقاسات 020-653-00-720

كل المقاسات 020-653-00-740

كل المقاسات 011-631-00-750

صمام Euromatic كامل (الشكل Y-10).....

طقم مانع التسرب (الشكل Y-13): حازر مستدير، حلقة

مستديرة لصمام الطهي، مانع تسرب قاعدة الصمام..... كل المقاسات 706-01-000-600

الملحقات الإضافية

الملحق الإضافي..... القطر..... رقم الصنف

إناء داخلي مثقوب (يشمل القاعدة الثلاثية القوائم)

18 سم 800-00-100-610 (الشكل Z-1)

22 سم 610-300-00-800

26 سم 610-700-00-800

إناء داخلي غير مثقوب (يشمل القاعدة الثلاثية القوائم)

22 سم 610-300-00-820 (الشكل Z-2)

26 سم 610-700-00-820

18 سم 200-18-104-001

22 سم 001-104-22-200

26 سم 001-104-26-200

26 سم 623-000-26-700 (الشكل Z-4)

يمكنكم شراء جميع قطع الغيار الأصلية والملحقات من متاجر Fissler الكبيرة. كما يُسعد قسم خدمة

العملاء أن يقدم لكم المساعدة (انظر الفصل 10).

9. الصيانة وقطع الغيار



تحذير!

- يجب استبدال الأجزاء التالفة مثل حلقة منع التسرب والأجزاء المطاطية الأخرى بقطع غيار Fissler الأصلية بصورة منتظمة بعد حوالي 400 عملية طهي أو على أقصى تقدير بعد مرور عامين من الاستخدام. الأجزاء التي تحتوي على عيوب ظاهرة (على سبيل المثال: تصلب أو شقوق أو تغير في الألوان أو تشوهات) أو التي لا يتم وضعها بصورة صحيحة، فيجب عند اللزوم تغييرها على الفور. عدم مراعاة ذلك قد يؤدي إلى حدوث خلل بوظيفة طنجرة الضغط وأمانها. في حالة وجود أسئلة يُرجى التوجه إلى قسم خدمة العملاء أو موظفي المتاجر المتخصصة

إرشادات حول استبدال الأجزاء

حلقة منع التسرب (الشكل A-23)

انظر الفصل 5.

الحاجز المستدير (الشكل A-17)

انظر الشكل V

يُرجى فك وحدة صمام الطهي من الغطاء وفك الحاجز المستدير القديم.

يُرجى تركيب الحاجز المستدير الجديد من الداخل في ثقب الغطاء. يُرجى التأكد من الموضع الصحيح من خلال حركة دورانية.

رُكب وحدة صمام الطهي (انظر الفصل 8)

وحدة صمام الطهي (الشكل A-4)

انظر الشكل W

عن طريق لفه في عكس اتجاه حركة عقارب الساعة ثم ثُفك وحدة (A-24 الشكل) يُرجى فك برغي التثبيت صمام الطهي، يمكن فك برغي التثبيت باستخدام عملة معدنية دون الحاجة إلى أدوات

التركيب

انظر الشكل S

يُرجى تركيب وحدة صمام الطهي (1) في الوضع الموضح من أعلى الغطاء (في المنتصف على الساق)، ثم ربط برغي التثبيت (2) من أسفل في اتجاه حركة عقارب الساعة وربطه بإحكام.

مانع تسرب قاعدة الصمام (الشكل A-19)

انظر الشكل X

يُرجى فك وحدة صمام الطهي من الغطاء وإزالة مانع التسرب القديم.

يُركب مانع التسرب الجديد مع التأكد من وضع مانع التسرب على جانبي الغطاء بصورة سليمة وفي وضع مسطح.

حلقة Euromatic المستديرة (الشكل A-21)

انظر الشكل I

تتم عملية التركيب أو الفك بالجزء الداخلي من الغطاء. برجاء الانتباه إلى تركيب مانع التسرب بالكامل في الشق المصمم له خصيصًا.

Euromatic (الشكل A-21)

يتعين نزع مقبض الغطاء أولاً عند تركيب/فك صمام Euromatic. وللقيام بذلك لا عليك سوى فك البرغي بالجزء الداخلي من الغطاء. يمكن سحب صمام Euromatic من الغطاء بمجرد نزع الحلقة المستديرة. ومن أجل القيام بعملية التركيب، يتم توصيل صمام Euromatic الجديد بدون الحلقة المستديرة من خلال الغطاء بحيث يتم وضع الجانب المزود بالكرة البيضاء على الجزء الداخلي من الغطاء. ثم يتم تركيب الحلقة المستديرة كما هو موضح أعلاه.

يمكنكم الحصول على قائمة بالتجار وكذلك المزيد من المعلومات من خلال الموقع www.fissler.com

10. الضمان والخدمة

لقد تم تصنيع كل منتج من منتجات Fissler بعناية ودقة شديدة باستخدام مواد عالية الجودة. وإلى أن يتم الوصول إلى مرحلة تقديم المنتج النهائي، يتم مراقبة جودة منتجاتنا عدة مرات كما تخضع منتجاتنا في النهاية لعملية فحص نهائية صارمة وفعالة، لذلك فإننا نقدم ضماناً على منتجات Fissler الآتية وفقاً لشروط الضمان التالية بدءاً من تاريخ الشراء، بغض النظر عن البلد الذي اشتريتم منه منتج Fissler. ومن خلال ذلك فإننا نضمن أن منتجات Fissler هذه خالية من عيوب المواد أو التصنيع. بالإضافة إلى الضمان، يحق لكم التمتع بحقوق الضمان القانونية التي لا يقيد بها الضمان.

ضمان الشركة المنتجة

نقدم ضماناً بدءاً من تاريخ الشراء على كافة طناجر الضغط التي نقوم بإنتاجها. وفي حالة وجود أية شكاوى، يرجى إعادة الجهاز بالكامل بالإضافة إلى قسيمة الشراء إلى وكيل الشركة لديكم أو يمكنكم إرسال المنتج مغلفاً بصورة جيدة إلى قسم خدمة عملاء Fissler (لعرفه العنوان، انظر أدناه). في حالة المطالبة بالضمان، ستقوم Fissler بإصلاح المنتج أو توفير البديل وفقاً لتقديرها الخاص وعلى نفقتها الخاصة. تنشأ المطالبات استناداً إلى هذا الضمان فقط إذا

- لم تكن هناك أضرار أو علامات اهتراء بالمنتج تشير إلى استخدام المنتج بما يخالف الغرض العادي و/أو التعليمات وفقاً لدليل الاستخدام،
- كان لا يظهر على المنتج أية علامات تشير إلى وجود إصلاحات غير سليمة أو أية تأثيرات كيميائية أو فيزيائية غير سليمة على أسطح المنتج،
- لم يكن قد تم تركيب أية قطع غيار/ملحقات بالمنتج أو تم فقط تركيب أجزاء معتمدة من قبل الجهة الصانعة.

استثناءات الضمان

يُستثنى من الضمان الأجزاء المعرضة للتآكل بطناجر الضغط من الفئة Vitaquick®. على سبيل المثال:

- حلقة منع التسرب (الشكل Y-1)
- مانع تسرب صمام الطهي (الشكل Y-8)
- مانع تسرب قاعدة الصمام (الشكل Y-9)
- الحاجز للمستدير (الشكل Y-7)
- حلقة Euromatic المستديرة (الشكل Y-11)
- مانع التسرب بيرغي تثبيت مقبض الغطاء (الشكل Y-12)

لا يسري الضمان على أية أضرار تنشأ عن الأسباب التالية:

- الاستخدام غير المناسب أو غير المطابق للتعليمات
- التعامل مع المنتج بصورة خاطئة أو بصورة تنطوي على إهمال
- إجراء أعمال صيانة بصورة غير سليمة
- تركيب قطع غيار وملحقات إضافية لا تتوافق مع الموديل الأصلي
- أية تأثيرات كيميائية أو فيزيائية على أسطح المنتج
- التغيرات اللونية بالمقابض بفعل التنظيف في جلاية الأطباق
- عدم اتباع التعليمات الواردة في دليل الاستخدام هذا

عنوان قسم خدمة العملاء

Fissler GmbH
قسم خدمة العملاء
Harald-Fissler-Str. 10
55768 Hoppstädten-Weiersbach
هاتف: +49 6781 - 403 100

يمكنكم الحصول على المزيد من المعلومات من خلال الموقع www.fissler.com

11. التخلص من المواد

يُرجى المساهمة في حماية البيئة! يمكنكم التخلص من العبوة الكرتونية ضمن الأوراق القديمة. نظراً لأن الجهاز يحتوي على العديد من المواد القابلة لإعادة الاستخدام أو القابلة لإعادة التدوير، فإنه يجب تسليمه إلى نقطة تجميع في مدينتكم أو بلديتكم (مركز إعادة التدوير) للتخلص منه.

12. أسئلة وأجوبة



تحذير!

يُراعى إطفاء موضع الطهي والتأكد من زوال الضغط في طنجرة الضغط (انظر الفصل 7) وتركها حتى تبرد قبل محاولة إزالة سبب الخل.

المشكلة	السبب المحتمل	إزالة سبب الخل
عند إنضاج الطعام تخرج كمية من البخار أسفل مقبض الغطاء (عند صمام Euromatic) لفترة أطول من المعتاد	الطنجرة ليست مغلقة بصورة صحيحة. (يشير المؤشر الموجود في مقبض الغطاء إلى اللون الأحمر).	يُرجى غلق الطنجرة بصورة صحيحة. (انظر الفصل 4) (يشير المؤشر الموجود في مقبض الغطاء إلى اللون الأخضر).
مصدر الإمداد بالطاقة منخفض للغاية.	يُرجى ضبط مصدر التسخين على أقصى قدرة له.	
مقاس سطح الطهي بالوقود لا يتوافق مع طنجرة الضغط.	يُرجى وضع طنجرة الضغط على سطح الطهي المناسب. (انظر الفصل 5)	
مقبض الغطاء غير مربوط بإحكام.	يُرجى ربط برغي تثبيت مقبض الغطاء بالجزء الداخلي من الغطاء بإحكام.	
ثمة اتساخات أو تلف في صمام Euromatic من Fissler أو الحلقة المستديرة الخاصة به.	يُرجى تنظيف الأجزاء أو استبدالها. (انظر الفصل 5 و 8 و 9)	

المشكلة	السبب المحتمل	إزالة سبب الخلل
عدم خروج أي بخار عند إنضاج الطعام.	تم وضع كمية ضئيلة للغاية من السائل في الطنجرة.	يُرجى إضافة أدنى كمية من السائل (200-300 مل). (انظر الفصل 5)
	مصدر الإمداد بالطاقة منخفض للغاية.	يُرجى ضبط مصدر التسخين على أقصى قدرة له.
خروج بخار و/أو قطرات مياه عند حافة الغطاء قبل بدء مؤشر بيان النضج في الصعود.	حلقة منع التسرب غير مركبة بصورة صحيحة. حلقة منع التسرب متسخة أو تالفة.	يُرجى تركيب حلقة منع التسرب بصورة صحيحة. (انظر الفصل 5) يُرجى تنظيف حلقة منع التسرب أو استبدالها.
	الطنجرة ليست مغلقة بصورة صحيحة. (يشير المؤشر الموجود في مقبض الغطاء إلى اللون الأحمر).	يُرجى غلق الطنجرة بصورة صحيحة. (انظر الفصل 4) (يشير المؤشر الموجود في مقبض الغطاء إلى اللون الأخضر).
عدم ارتفاع مؤشر بيان النضج.	خروج البخار عند مقبض الغطاء.	يُرجى الرجوع إلى ما سبق.
	خروج البخار عند حافة الغطاء.	يُرجى الرجوع إلى ما سبق.
	تم وضع كمية ضئيلة للغاية من السائل في الطنجرة.	يُرجى إضافة أدنى كمية من السائل (200-300 مل). (انظر الفصل 5)
	وحدة صمام الطهي غير مركبة بصورة صحيحة وغير مربوطة بإحكام.	يُرجى تركيب وحدة صمام الطهي بصورة صحيحة وربط برغي التثبيت بإحكام. (انظر الفصل 8)
	عدم وجود الحلقة المستديرة أو مانع تسرب قاعدة الصمام أو الحاجز المستدير، أو وجود خلل بهم، أو تركيبهم بشكل خاطئ.	يُرجى استبدال مانع التسرب التالف أو تركيبه بصورة صحيحة. (انظر الفصل 9)

المشكلة	السبب المحتمل	إزالة سبب الخلل
خروج البخار عند صمام وحدة صمام الطهي.	درجة الحرارة عالية للغاية. (مؤشر بيان النضج واصل الصعود إلى الحلقة البيضاء الثانية)	يُرجى تخفيض مصدر الإمداد بالطاقة يُرجى مراعاة تنظيم الإمداد بالطاقة بحيث لا يتخطى مؤشر بيان النضج أثناء فترة الطهي بأكملها العلامة الخاصة بدرجة الطهي المرغوبة (الحلقة البيضاء الأولى أو الثانية). (انظر الفصل 5)
خروج البخار عند صمام وحدة صمام الطهي.	وحدة صمام الطهي غير مركبة بصورة صحيحة وغير مربوطة بإحكام.	يُرجى تركيب وحدة صمام الطهي بصورة صحيحة وربط برغي التثبيت بإحكام. (انظر الفصل 8)
	خلل في الحلقة المستديرة أو مانع تسرب قاعدة الصمام أو الحاجز المستدير أو تركيبهم بشكل خاطئ.	يُرجى استبدال مانع التسرب التالف أو تركيبه بصورة صحيحة. (انظر الفصل 9)
خروج البخار أسفل مقبض الغطاء (عند صمام Euromatic)، على الرغم من صعود مؤشر بيان النضج.	مقبض الغطاء غير مثبت بإحكام.	يُرجى ربط برغي تثبيت مقبض الغطاء بالجزء الداخلي من الغطاء بإحكام.
	عدم وجود مانع التسرب المسطح برغي تثبيت مقبض الغطاء أو الحلقة المستديرة بصمام Euromatic أو تلفهما أو تركيبهما بصورة خاطئة.	يُرجى استبدال مانع التسرب التالف أو تركيبه بصورة صحيحة. (انظر الفصل 9)
	في حالة خروج كمية كبيرة من البخار، يمكن تشغيل صمام Euromatic كتجهيزة أمان. ويحدث ذلك في حالة انساخ صمام طنجرة الطهي أو تلفه.	يُرجى فك وحدة صمام الطهي وتنظيفها أو استبدالها. (انظر الفصل 8)
مقبض الغطاء غير مثبت بإحكام.	برغي التثبيت غير مربوط بإحكام.	يُرجى ربط برغي تثبيت مقبض الغطاء بالجزء الداخلي من الغطاء بإحكام.
مقابض الطنجرة سائبة.	براغي المقابض غير مربوطة بإحكام.	أحكام ربط البراغي باستخدام مفك.

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

المشكلة	السبب المحتمل	إزالة سبب الخلل
خروج بخار كثيف عند حافة الغطاء، على الرغم من صعود مؤشر بيان النضج.	حلقة منع التسرب تالفة. تم تشغيل حلقة منع التسرب كتهينة أمان. ويحدث ذلك في حالة اتساخ صمام طنجرة الطهي وصمام Euromatic أو تلفهما.	يُرجى استبدال حلقة منع التسرب. (انظر الفصل 9) يُرجى فحص الجهاز لدى خدمة عملاء Fissler.
خروج بخار أسفل الغطاء الدائري في مقبض الغطاء أو عند زر الاستعمال.	عنصر منع التسرب تالف.	يُرجى استبدال مقبض الغطاء أو فحصه لدى خدمة عملاء Fissler.
إغلاق الطنجرة بصعوبة أو عدم بروز زر الاستعمال عند إغلاق الطنجرة.	لم يتم تركيب مقبض الغطاء و/أو مقبض الطنجرة بصورة صحيحة. مقبض الغطاء به خلل. حلقة منع التسرب غير مركبة بصورة صحيحة. الطنجرة ليست مغلقة بصورة صحيحة. (يشير المؤشر الموجود في مقبض الغطاء إلى اللون الأحمر). الطنجرة لبق غلق الطنجرة بصورة صحيحة. (انظر الفصل 4) (يشير المؤشر الموجود فيمقبض الغطاء إلى اللون الأخضر).	يُرجى فحص مدى ثبات المقابض وربطها بإحكام إذا لزم الأمر. يُرجى استبدال مقبض الغطاء. يُرجى تركيب حلقة منع التسرب بصورة صحيحة. (انظر الفصل 5) يُرجى غلق الطنجرة بصورة صحيحة. (انظر الفصل 4) (يشير المؤشر الموجود فيمقبض الغطاء إلى اللون الأخضر).
يتعدّر فتح الطنجرة.	لا يزال هناك ضغط في الطنجرة. تعثر صمام Euromatic.	يُرجى تفريغ الضغط من الطنجرة. (انظر الفصل 7) يُرجى تحرير زر الاستعمال. يُرجى ضغط مقبض الغطاء إلى اليسار قليلاً.

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

Garzeitentabelle – Schnellkochen

Info: Beim Kochen von Hülsenfrüchten den Topf nur zu 1/3 befüllen, da deren dünne Haut leicht aufsteigen und die Ventile verstopfen kann.

E = Garen im Einsatz empfohlen

Tipp: Je schwerer und kompakter das Gargut ist, desto länger ist die Garzeit.

Legende: Gericht / Gewicht / Garzeit in min. / Garen im Einsatz / Stufe

Schwein

Schweinschaxe 500 g 35–40 2
Hackklößchen 500 g 5–6 2
Schweinebraten. 500 g 30–35 2
Gulasch 500 g 10–15 2

Kalb & Rind

Gulasch 500 g 20–25 2
Kalbsbraten 500 g 20–25 2
Kalbschaxe 500 g 25–30 2
Rouladen/
Filetbraten 500 g 20–25 2
Tafelspitz 500 g 30–40 2

Wild & Lamm

Hirschgulasch 500 g 15–20 2
Lammbraten 500 g 20–25 2
Wildschwein-
gulasch 500 g 15–20 2

Fisch & Meeresfrüchte

Lachs (Filet) 1.000 g ... 6–8 E.. 1
Scholle (Filet) 1.000 g ... 3–4 E.. 1
Seelachs (Filet) .. 1.000 g ... 3–6 E.. 1

Geflügel (Brust / Keule)

Ente 500 g 12–15 2
Hähnchen 500 g 15–20 2
Pute 500 g 18–20 2

Suppen & Eintöpfe

Gemüsesuppe 1 Liter 4–6 2
Gulaschsuppe 1 Liter 15–20 2
Hühnersuppe 1 Liter 40–45 2
Tomatensuppe ... 1 Liter 5–6 2

Frischgemüse

Blumenkohl/
Brokkoli 500 g 2–4 E.. 1
Grüne Bohnen 500 g 3–5 E.. 1
Kürbis 500 g 5–7 2
Möhren/
Karotten 500 g 4–6 E.. 1
Rosenkohl 500 g 2–3 E.. 1
Rotkohl/
Blaukraut 500 g 4–6 2
Spargel (ganz) 500 g 3–6 E.. 1
Weißkohl 500 g 3–5 2
Wirsing 500 g 2–3 E.. 1
Zucchini 500 g 1–2 E.. 1

Hülsenfrüchte & Getreide

Bohnen
(eingeweicht) 400 g 16 2
Erbsen
(getrocknet) 400 g 15–18 2
Linsen
(getrocknet) 400 g 10–15 2
Rote Bohnen 400 g 15 2

Beilagen

Mais (Polenta) 500 g 6–10 2
Pellkartoffeln 500 g 8–12 E.. 2
Weißer Reis 500 g 5–7 2

Weitere Garzeiten finden Sie unter:

<https://www.fissler.com/de/inspiration/ratgeber/garzeitenfinder/>

Cooking time finder – pressure cooking

Note: When cooking legumes, fill the pressure cooker only 1/3 full as their thin skin can easily rise and block the valves..

E = Cooking in inset recommended

Tipp: The heavier and more compact the food is, the longer the cooking time.

Key: Dish / Weight / Cooking time in min. / Cooking in inset / Cooking setting

Pork

Pork shank 500 g 35–40 2
Meatballs 500 g 5–6 2
Pork roast 500 g 30–35 2
Goulash 500 g 10–15 2

Veal & Beef

Goulash 500 g 20–25 2
Roast veal 500 g 20–25 2
Shank /
Saddle of veal 500 g 25–30 2
Roulades/
Roast filet 500 g 20–25 2
Boiled beef 500 g 30–40 2

Game & Lamb

Venison stew 500 g 15–20 2
Roast lamb 500 g 20–25 2
Wild boar
goulash 500 g 15–20 2

Seafood

Salmon (fillet) 1.000 g ... 6–8 E.. 1
Plaice (fillet) 1.000 g ... 3–4 E.. 1
Pollock (fillet) 1.000 g ... 3–6 E.. 1

Poultry (breast / leg)

Duck 500 g 12–15 2
Chicken 500 g 15–20 2
Turkey 500 g 18–20 2

Soups & Stews

Vegetable soup .. 1 liter 4–6 2
Goulash soup 1 liter 15–20 2
Chicken soup 1 liter 40–45 2
Tomato soup 1 lite 5–6 2

Fresh vegetables

Cauliflower/
Broccoli 500 g 2–4 E.. 1
Green beans 500 g 3–5 E.. 1
Squash 500 g 5–7 2
Carrots 500 g 4–6 E.. 1
Brussels sprouts 500 g 2–3 E.. 1
Red cabbage 500 g 4–6 2
Asparagus
(whole) 500 g 3–6 E.. 1
White cabbage ... 500 g 3–5 2
Savoy cabbage .. 500 g 2–3 E.. 1
Zucchini 500 g 1–2 E.. 1

Legumes & Grains

Beans
(presoaked) 400 g 16 2
Peas
(not presoaked). 400 g 15–18 2
Lentils
(not presoaked). 400 g 10–15 2
Red beans 400 g 15 2

Side dishes

Corn / Polenta 500 g 6–10 2
Boilde potatoes.. 500 g 6–8 E.. 2
White rice 500 g 5–7 2

You can find further cooking times at:

[fissler.com/gb/cooking-times](https://www.fissler.com/gb/cooking-times)

쿠킹 타임 파인더- 압력 요리

참고 : 콩이나 겹질이 얇은 채소, 곡물 등을 조리할 때는 겹질이 밸브를 막을 수 있으므로 압력솥 용량의 1/3만 채우고 조리하여 주십시오.

E = 찜요리용 인서트 세트 사용 권장

팁 : 아래의 요리 별 조리 시간은 소비자의 사용을 돕고자 하는 것으로 사용하는 열원 및 재료의 특성, 소비자의 기호 등에 따라 조리시간은 상이할 수 있습니다.

항목 :
요리 / 무게 / 조리 시간 (분) / 찜요리용 인서트 사용 요리 / 요리 설정

돼지고기			
돼지고기 생크			
(앞발)	500g	35-40	 2
미트볼	500g	5-6	 2
돼지고기 로스트 ...	500g	30-35	 2
굴라쉬	500g	10-15	 2

소고기			
굴라쉬	500g	20-25	 2
로스트 비프			
(송아지)	500g	20-25	 2
생크(앞발) /			
송아지 등심	500 g	25-30	 2
롤라드 /			
로스트 필레	500g	20-25	 2
삶은 소고기	500g	30-40	 2

양고기 및 기타			
사슴 고기 스투	500g	15-20	 2
구운 양고기	500g	20-25	 2
멧돼지 굴라쉬	500 g	15-20	 2

해물			
연어 (필레)	1.000 g	6-8	 E 1
가자미 (필레)	1.000 g	3-4	 E 1
명태 (필레)	1.000 g	3-6	 E 1

가금류 (가슴 / 다리)			
오리	500g	12-15	 2
닭	500g	15-20	 2
터키	500 g	18-20	 2

수프 및 스투			
야채 수프	1 리터	4-6	 2
굴라쉬 수프	0리터	15-20	 2
치킨 수프	0리터	40-45	 2
토마토 수프	1 리터	5-6	 2

신선한 채소			
콜리플라워 /			
브로콜리	500g	2-4	 E 1
녹두	500 g	3-5	 E 1
호박	500g	5-7	 2
당근	500g	4-6	 E 1
방울 양배추	500 g	2-3	 E 1
붉은 양배추	500g	4-6	 2
아스파라거스			
(전체)	500 g	3-6	 E 1
흰 양배추	500g	3-5	 2
사보이 양배추	500g	2-3	 E 1
애호박	500g	1-2	 E 1

콩류 및 곡물			
콩 (미리 담근)	400 g	16	 2
완두콩			
(미리 담그지 않음) 400 g		15-18	 2
렌틸콩			
(미리 담그지 않음) 400 g		10-15	 2
팥	400 g	15	 2

반찬			
옥수수 /			
폴렌타(옥수수 죽) 500 g		6-10	 2
삶은 감자	500 g	6-8	 E 2
백미	500g	5-7	 2

烹飪時間參考- 高压烹飪

注意 :
烹飪豆类, 高速快鍋僅可添加至1/3刻度標記位置, 因為豆皮很容易浮起并堵塞閥門。

E = 建议使用蒸屉

小贴士 :食物越重、压的越紧实, 烹飪所需時間越長。

索引 : 菜品 / 重量 / 烹飪時間(分钟) / 使用蒸屉 / 烹飪設定檔位

猪肉			
豬肘.....	500克	35-40	 2
肉丸	500克	5-6	 2
燒豬肉	500克	30-35	 2
紅燒豬肉	500克	10-15	 2

小牛肉&牛肉			
紅燒牛肉	500克	20-25	 2
燒小牛肉	500克	20-25	 2
炖小牛腿/			
小牛里脊	500克	25-30	 2
燒牛肉卷/			
牛里脊.....	500克	20-25	 2
煮牛肉	500克	30-40	 2

羊肉			
燒羊肉	500克	20-25	 2

海鮮			
三文魚(菲力)	1000克	6-8	 E 1
比目魚			
(菲力)	1000克	3-4	 E 1
大西洋鱈魚			
(菲力)	1000克	3-6	 E 1

家禽(胸肉/腿)			
鴨	500克	12-15	 2
雞	500克	15-20	 2
火雞	500克	18-20	 2

汤类&炖品			
蔬菜汤	1升	4-6	 2
匈牙利牛肉汤	1升	15-20	 2
鸡汤	1升	40-45	 2
番茄汤	1升	5-6	 2

新鲜蔬菜			
花椰菜/西兰花 ...	500克	2-4	 E 1
青豆	500克	3-5	 E 1
南瓜	500克	5-7	 2
胡萝卜	500克	4-6	 E 1
孢子甘蓝	500克	2-3	 E 1
紫甘蓝	500克	4-6	 2
芦笋(整根)	500克	3-6	 E 1
甘蓝	500克	3-5	 2
皱叶甘蓝	500克	2-3	 E 1
西葫芦	500克	1-2	 E 1

豆类&谷物			
豆子(已浸泡)	400克	16	 2
豌豆(未浸泡)	400克	15-18	 2
连奴豆(未浸泡) ..	400克	10-15	 2
红豆	400克	15	 2

配菜			
玉米/ 玉米粥	500克	6-10	 2
煮土豆	500克	6-8	 E 2
白米饭	500克	5-7	 2

調理時間の目安ー加圧調理

info:この調理時間は、圧力表示の緑のラインが見えたときから計る加圧時間の目安です。豆類・麺類などのように、煮炊きによって分量が増えるものは、鍋の1/3以下の調理量で使用してください。また、豆類は豆の皮がメインバルブに入り込み、メインバルブが正常に作動しなくなる場合があります。豆と水を入れた上には、蒸し器あるいは落としブタを必ず置いてください。

表の見方：料理名・素材名/ 重さ /調理時間(分) / 蒸し器の使用の有無(E＝有) / 圧力設定

ヒント：より重く、密度の高い食材ほど調理時間が長めにかかります。

豚肉		スープ・シチュー	
ポークシャンク	500 g..... 35-40 2	野菜スープ	1 ℓ 4-6 2
ミートボール	500 g..... 5-6 2	グヤーシュ	1 ℓ 15-20 2
ポークロースト	500 g..... 30-35 2	チキンスープ	1 ℓ 40-45 2
グヤーシュ	500 g..... 10-15 2	トマトスープ	1 ℓ 5-6 2
牛肉		野菜	
グヤーシュ	500 g..... 20-25 2	カリフラワー/	
仔牛肉のシャンク	500 g..... 20-25 2	ブロッコリー	500 g..... 2-4 E.. 1
仔牛のサドル肉の		青豆	500 g..... 3-5 E.. 1
ルーラード	500 g..... 25-30 2	かぼちゃ	500 g..... 5-7 2
フィレ肉のロースト	500 g..... 20-25 2	人参	500 g..... 4-6 E.. 1
牛肉のボイル	500 g..... 30-40 2	芽キャベツ	500 g..... 2-3 E.. 1
羊肉・ジビエ		紫キャベツ	500 g..... 4-6 2
鹿肉のシチュー	500 g..... 15-20 2	アスパラ(ホール)	500 g..... 3-6 E.. 1
ラムロースト	500 g..... 20-25 2	キャベツ	500 g..... 3-5 2
猪肉		チリメンキャベツ	500 g..... 2-3 E.. 1
グヤーシュ	500 g..... 15-20 2	ズッキーニ	500 g..... 1-2 E.. 1
シーフード		豆類・穀物類	
サーモン(切り身)	1,000 g 6-8 E.. 1	豆	
カレイ(切り身)	1,000 g 3-4 E.. 1	(事前に浸水させる)	400 g..... 16 2
白身魚(切り身)	1,000 g 3-6 E.. 1	エンドウ豆(浸水なし)	400 g..... 15-18 2
家禽 (ムネ肉 / モモ肉)		レンズ豆(浸水なし)	400 g..... 10-15 2
鴨肉	500 g..... 12-15 2	小豆	400 g..... 15 2
鶏肉	500 g..... 15-20 2	副菜	
七面鳥	500 g..... 18-20 2	トウモロコシ /	
		ポレンタ	500 g..... 6-10 2
		じゃがいも	500 g..... 6-8 E.. 1
		白米	500 g..... 5-7 2

調理時間は目安です。その他のレシピはフィスラー公式サイトをご覧ください。

[illegible][illegible]

[illegible][illegible]

[illegible][illegible]

[illegible]