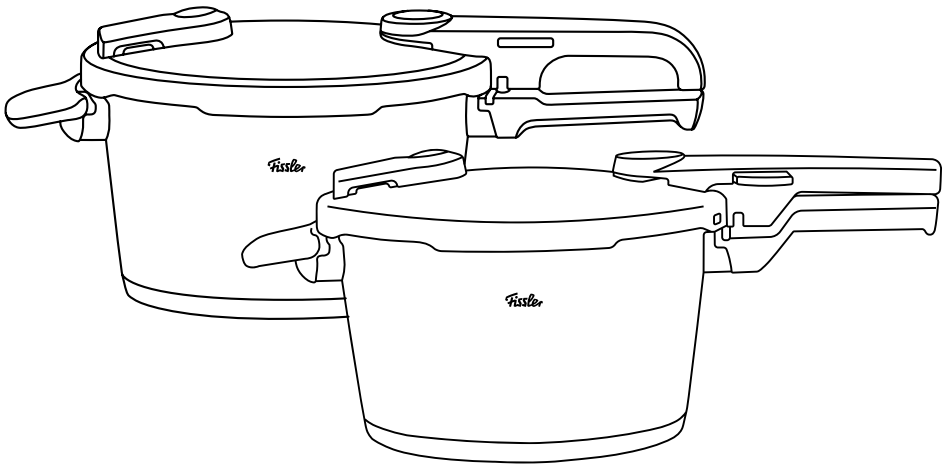


Vitaquick®

Use and care instructions Gebrauchs- und Pflegeanleitung

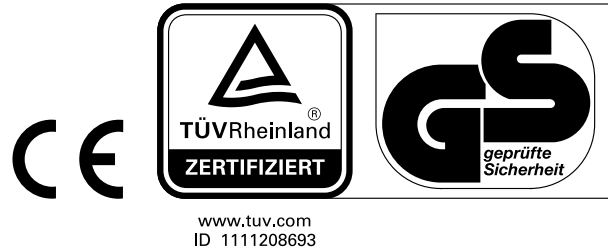


- ご使用前に必ずこの取扱説明書をよく読みの上、正しくお使いください。
- また、本書は必ずお手元に保管してください。



Fissler

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



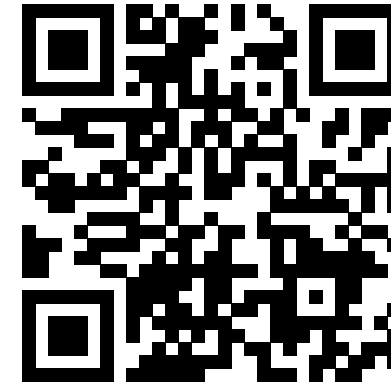
PSCマーク

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

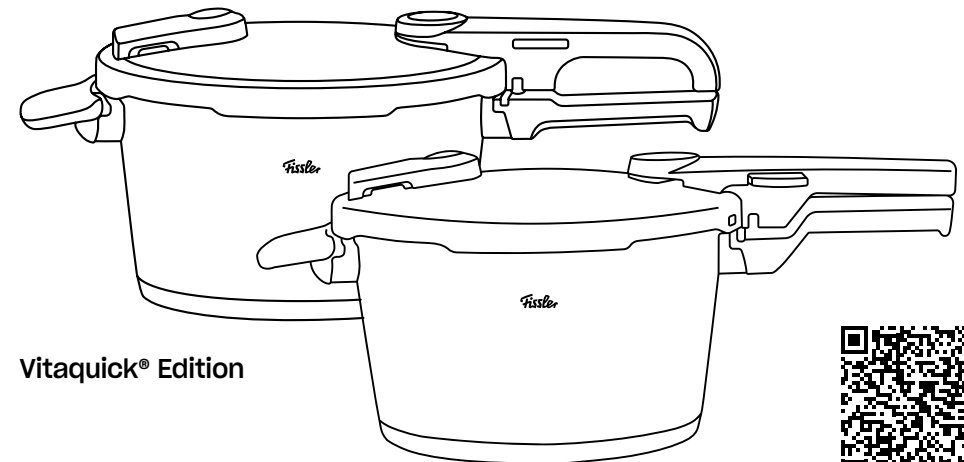


SGマーク

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



Quick-Guide

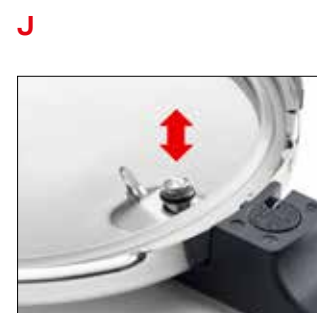
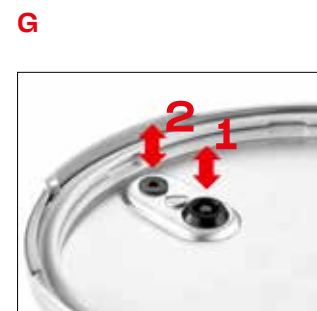
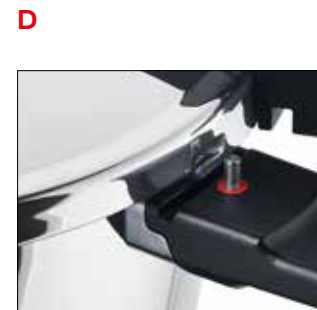
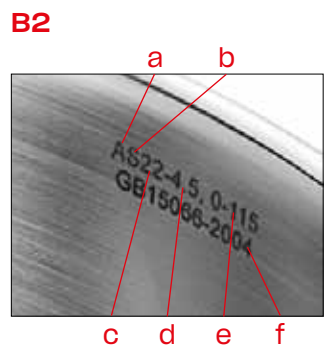
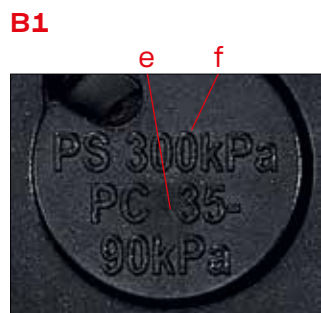
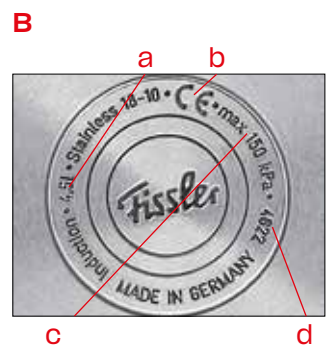


Vitaquick® Edition

Vitaquick® (Premium / Elemental)



Color Versions



O



Q



R



S



T



U



V



W



X



Y-1



18 cm

600-000-18-795

22 cm

600-000-22-795

26 cm

600-000-26-795

Y-2



1

18 cm

610-100-02-850

22 cm

2,5 L / 2.6 QT

610-300-02-850

22 cm 3,5; 4,5;

6,0 L / 3.7; 4.8;

6.3 QT

610-300-04-850

26 cm 4,0 L /

4.2 QT

610-700-04-850

26 cm 8,0; 10,0 L

/ 8.5 QT / 10.6 QT

610-700-08-850

Y-3



18 cm

2,5 L / 2.6 QT

610-110-02-840

22 cm

2,5 L / 2.6 QT

610-310-02-840

22 cm 3,5; 4,5;

6,0 L / 3.7; 4.8;

6.3 QT

610-310-04-840

26 cm 4,0 L /

4.2 QT

610-710-04-840

26 cm 8,0; 10,0 L

/ 8.5 QT / 10.6 QT

610-710-08-840

Y-4



1

600-030-11-770

2

620-000-11-770

2

18cm

2,5 L / 2.6 QT

620-100-02-850

22cm

2,5 L / 2.6 QT

620-300-02-850

22cm 3,5; 4,5;

6,0 L / 3.7; 4.8;

6.3 QT

620-300-04-850

26cm 4,0 L /

4.2 QT

620-700-04-850

26 cm 8,0; 10,0 L

/ 8.5 QT / 10.6 QT

620-700-08-850

Y-5



Y-6



Y-7



Y-8



Y-9



Y-10



Y-11



Y-12



600-030-00-700

011-631-00-750

600-000-00-712

600-000-01-706

Y-13



Z-1



Z-2



Z-3



Z-4



18 cm

610-100-00-800

22 cm

610-300-00-800

26 cm

610-700-00-800

22 cm

610-300-00-820

26 cm

610-700-00-820

18 cm

001-104-18-200

22 cm

001-104-22-200

26 cm

001-104-26-200

22 cm

632-000-22-700

26 cm

632-000-26-700

Abbildung A

1. Einsatz inkl. Dreibein zum Dämpfen
2. Gegengriff
3. Öffnungen zum Dampfaustritt (Kochventil-Einheit)
4. Kochventil-Einheit
5. Kochanzeige mit 2 Ringen
6. Öffnungen zum Dampfaustritt (Deckelstiel)
7. Bedientaste
8. Verriegelungsanzeige
9. Deckelstiel
10. Mess-Skala mit Füllstands-markierung
11. Topfstiel
12. Aufsetzorientierung Topf
13. Flammschutz
14. Aufsetzorientierung Deckel
15. Konischer Topfkörper
16. Superthermic Boden
17. Rollmembrane
18. Ventilsitzdichtung
19. O-Ring für Kochventil-Einheit
20. Sicherheitsnocken
21. Fissler Euromatic
22. Befestigungsschraube zum Deckelstiel
23. Dichtungsring
24. Schraube zur Befestigung der Kochventil-Einheit

Abbildung B/B1

- a. Nenninhalt (entspricht nicht dem Nutzinhalt)
- b. CE-Kennzeichen (erklärt Übereinstimmung des Geräts mit der EU Richtlinie für Dampfdrucktöpfe)
- c. Maximaler Betriebsdruck (max. zulässiger Regeldruck des Kochventils)
- d. Herstellungsdatum (Kalenderwoche/Jahr)

- e. PC > beschreibt den Kochbetriebsdruck, siehe Kapitel 5 „Wahl der Garstufe“
- f. PS > beschreibt den höchstzulässigen Druck

Abbildung B2

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

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

Abbildung Y – Z

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

DE

EN

FR

ES

IT

NL

RU

GR

TR

KO

ZH

JA

PL

CZ

SR

HR

HU

SK

SL

RO

BL

AR

9

Figure A

- 1. Insert and tripod for steaming (not included with all models)
- 2. Helper handle
- 3. Openings for steam to escape (pressure regulator)
- 4. Pressure regulator
- 5. Cooking indicator with 2 rings
- 6. Openings for steam to escape (lid handle)
- 7. Control button
- 8. Locking indicator
- 9. Lid handle
- 10. Measuring scale with volume markings
- 11. Pot handle
- 12. Pot positioning aid
- 13. Flame guard
- 14. Lid positioning aid
- 15. Conical pot body
- 16. Superthermic base
- 17. Rolling diaphragm
- 18. Valve seat seal
- 19. O-ring for pressure regulator
- 20. Safety cam
- 21. Fissler Euromatic
- 22. Fastening screw for lid handle
- 23. Sealing ring
- 24. Screw for fastening pressure regulator

Figure B/B1

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

Figure B2

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

Figure Y - Z

- Y-1: Sealing ring
 - Y-2: Pot handle
 - Y-3: Helper handle
 - Y-4: Lid handle
 - Y-5: Rolling diaphragm
 - Y-6: O-ring for pressure regulator
 - Y-7: Valve seat seal
 - Y-8: O-ring for Euromatic
 - Y-9: Pressure regulator
 - Y-10: Euromatic complete
 - Y-11: Fastening screw for the lid handle with flat gasket
 - Y-12: Seal set: rolling diaphragm, O-ring for pressure regulator, valve seat seal
 - Y-13: Flat gasket for fastening screw of lid handle
 - Z-1: Perforated insert with tripod
 - Z-2: Non-perforated insert with tripod
 - Z-3: Glass lid
 - Z-4: Metal lid
- (Z-1 - Z-4 not included with all models)

Illustration A

- 1. Panier avec trépied pour cuisson à la vapeur
- 2. Contre-poignée
- 3. Ouvertures pour l'évacuation de la vapeur (soupape)
- 4. Soupape
- 5. Indicateur de cuisson avec 2 anneaux
- 6. Ouvertures pour l'évacuation de la vapeur (poignée du couvercle)
- 7. Touche de commande
- 8. Indicateur de verrouillage
- 9. Poignée du couvercle
- 10. Graduation avec repère du niveau de remplissage
- 11. Poignée de l'autocuiseur
- 12. Points d'orientation sur l'autocuiseur
- 13. Protection anti-flamme
- 14. Points d'orientation sur le couvercle
- 15. Autocuiseur de forme conique
- 16. Fond suprathermique
- 17. Membrane déroulante
- 18. Joint de siège de soupape
- 19. Joint torique pour soupape
- 20. Ergot de sécurité
- 21. Euromatic Fissler
- 22. Vis de fixation de la poignée du couvercle
- 23. Joint d'étanchéité
- 24. Vis de fixation de la soupape

Illustrations B/B1

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

Illustration B2

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

Illustrations Y - Z

- Y-1 : Joint d'étanchéité
- Y-2 : Poignée de l'autocuiseur
- Y-3 : Contre-poignée
- Y-4 : Poignée du couvercle
- Y-5 : Membrane déroulante
- Y-6 : Joint torique pour la soupape
- Y-7 : Joint de siège de soupape
- Y-8 : Joint torique pour l'Euromatic
- Y-9 : Soupape
- Y-10 : Euromatic complet
- Y-11 : Vis de fixation pour poignée du couvercle avec joint plat
- Y-12 : Kit de joints : membrane déroulante, joint torique pour la soupape, joint de siège de soupape
- Y-13: Joint plat pour la vis de fixation de la poignée du couvercle
- Z-1 : Panier perforé avec trépied
- Z-2 : Panier non perforé avec trépied
- Z-3 : Couvercle en verre
- Z-4 : Couvercle en métal

DE

EN

FR

ES

IT

NL

RU

GR

TR

KO

ZH

JA

PL

CZ

SR

HR

HU

SK

SL

RO

BL

AR

Figura A

- 1. Inserto incluyendo soporte para cocer al vapor
- 2. Asa opuesta
- 3. Aberturas para la salida de vapor (válvula de control de cocción)
- 4. Válvula de control de cocción
- 5. Indicador de cocción con 2 anillos
- 6. Aberturas para la salida de vapor (mango de la tapa)
- 7. Botón de mando
- 8. Indicador de bloqueo
- 9. Mango de la tapa
- 10. Escala de medición con marcas de llenado
- 11. Mango de la olla
- 12. Orientación de colocación de la olla
- 13. Protección antillamas
- 14. Orientación de colocación de la tapa
- 15. Cuerpo de olla cónico
- 16. Fondo supertérmico
- 17. Membrana de silicona
- 18. Junta de asiento de válvula
- 19. Junta tórica para la válvula de control de cocción
- 20. Levas de seguridad
- 21. Euromatic de Fissler
- 22. Tornillo de fijación del mango de la tapa
- 23. Junta
- 24. Tornillo para sujetar la válvula de control de cocción

Figura B/B1

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

Figura B2

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

Figura Y - Z

- Y-1: junta
- Y-2: mango de la olla
- Y-3: asa opuesta
- Y-4: mango de la tapa
- Y-5: membrana de silicona
- Y-6: junta tórica para válvula de control de cocción
- Y-7: junta de asiento de la válvula
- Y-8: junta tórica para Euromatic
- Y-9: válvula de control de cocción
- Y-10: Euromatic completo
- Y-11: tornillo de fijación para el mango de la tapa con junta plana
- Y-12: juego de juntas: membrana de silicona, junta tórica para válvula de control de cocción, junta de asiento de válvula
- Y-13: Junta plana para tornillo de fijación del mango de la tapa
- Z-1: inserto perforado incluyendo soporte
- Z-2: inserto sin perforar incluyendo soporte
- Z-3: tapa de cristal
- Z-4: tapa de metal

Figura A

- 1. Cestello incl. supporto per la cottura a vapore
- 2. Impugnatura laterale
- 3. Aperture di fuoriuscita del vapore (unità della valvola di cottura)
- 4. Unità della valvola di cottura
- 5. Indicatore di cottura con 2 anelli
- 6. Aperture di fuoriuscita del vapore (manico del coperchio)
- 7. Pulsante di comando
- 8. Indicatore di chiusura
- 9. Manico del coperchio
- 10. Scala graduata con indicazione della capacità
- 11. Manico della pentola
- 12. Orientamento per l'appoggio pentola
- 13. Parafiamma
- 14. Orientamento per l'appoggio coperchio
- 15. Corpo di forma conica
- 16. Fondo Superthermic
- 17. Membrana mobile
- 18. Guarnizione della sede valvola
- 19. Anello circolare per unità della valvola di cottura
- 20. Camme di sicurezza
- 21. Euromatic Fissler
- 22. Vite di fissaggio per il manico del coperchio
- 23. Guarnizione ad anello
- 24. Vite per il fissaggio dell'unità della valvola di cottura

Figura B/B1

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

Figura B2

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

Figura Y – Z

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

Afbeelding A

- 1. Inzet incl. beugel voor stomen
- 2. Tegengreep
- 3. Openingen voor de stoom (kookventiel-unit)
- 4. Kookventiel-unit
- 5. Kookindicator met 2 ringen
- 6. Openingen voor de stoom (greep van het deksel)
- 7. Bedieningsknop
- 8. Vergrendelingssymbool
- 9. Greep van het deksel
- 10. Schaalverdeling met vulniveau-aanduiding
- 11. Steel van de pan
- 12. Markering pan
- 13. Vlambescherming
- 14. Markering deksel
- 15. Conische pan
- 16. Superthermic bodem
- 17. Membraan
- 18. Afdichting ventielzitting
- 19. O-ring voor kookventiel-unit
- 20. Veiligheidsnok
- 21. Fissler Euromatic
- 22. Bevestigingsschroef voor de greep van het deksel
- 23. Afdichtring
- 24. Schroef voor bevestiging van de kookventiel-unit

Afbeelding B/B1

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

Afbeelding B2

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

Afbeelding Y – Z

- Y-1: Afdichtring
- Y-2: Steel van de pan
- Y-3: Tegengreep
- Y-4: Greep van het deksel
- Y-5: Membraan
- Y-6: O-ring voor kookventiel
- Y-7: Afdichting ventielzitting
- Y-8: O-ring voor Euromatic
- Y-9: Kookventiel-unit
- Y-10: Euromatic compleet
- Y-11: Bevestigingsschroef voor de greep van het deksel met pakking
- Y-12: Afdichtingsset: membraan, O-ring voor kookventiel, afdichting ventielzitting
- Y-13: Pakking voor de bevestigingsschroef van de greep
- Z-1: Inzet geperforeerd incl. beugel
- Z-2: Inzet niet geperforeerd incl. beugel
- Z-3: Glazen deksel
- Z-4: Metalen deksel

Рисунок А

- 1. Вставка с треногой для приготовления на пару
- 2. Ручка с противоположной стороны
- 3. Отверстия для выхода пара (клапанный блок скороварки)
- 4. Клапанный блок скороварки
- 5. Индикатор приготовления пищи с 2 кольцами
- 6. Отверстия для выхода пара (ручка крышки)
- 7. Кнопка управления
- 8. Индикатор блокировки
- 9. Ручка крышки
- 10. Измерительная шкала с маркировкой уровня заполнения
- 11. Ручка кастрюли
- 12. Метка положения на кастрюле
- 13. Защита от нагревания
- 14. Метка положения на крышке
- 15. Коническая корпус кастрюли
- 16. Дно Superthermic
- 17. Закатывающаяся уплотнительная манжета
- 18. Уплотнение седла клапана
- 19. Уплотнительное кольцо круглого сечения для клапанного блока скороварки
- 20. Предохранительный кулачок
- 21. Клапан Fissler Euromatic
- 22. Крепежный винт ручки крышки
- 23. Уплотнительное кольцо
- 24. Винт для крепления клапанного блока скороварки

Рисунок В/В1

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

Рисунок B2

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

Рисунок Y – Z

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

DE	Εικόνα Α
EN	1. Ένθετο με τρίποδο για ατμό
FR	2. Αντικριστή λαβή
ES	3. Ανοίγματα για την έξοδο ατμού (μονάδα ελέγχου)
IT	4. Μονάδα ελέγχου
NL	5. Ένδειξη μαγειρέματος με 2 δακτύλιους
RU	6. Ανοίγματα για έξοδο ατμού (λαβή καπακιού)
GR	7. Πλήκτρο χειρισμού
TR	8. Ένδειξη ασφάλισης
KO	9. Λαβή καπακιού
ZH	10. Κλίμακα μέτρησης με σήμανση στάθμης πλήρωσης
JA	11. Λαβή χύτρας
PL	12. Προσανατολισμός τοποθέτησης χύτρας
CZ	13. Πυρίμαχο προστατευτικό
SR	14. Προσανατολισμός τοποθέτησης καπακιού
HR	15. Κωνικό σώμα χύτρας
HU	16. Πάτος Superthermic
SK	17. Τυλισσόμενη μεμβράνη
SL	18. Φλάντζα έδρας βαλβίδας
RO	19. Δακτύλιος Ο για τη μονάδα ελέγχου
BL	20. Έκκεντρο ασφαλείας
AR	21. Fissler Euromatic
	22. Βίδα στερέωσης λαβής καπακιού
	23. Στεγανοποιητικός δακτύλιος
	24. Βίδα για στερέωση της μονάδας ελέγχου

Εικόνα Β/Β1
a. Ονομαστικός όγκος (δεν αντιστοιχεί στον ωφέλιμο όγκο)
b. Σήμανση CE (δηλώνει τη συμμόρφωση της συσκευής με την οδηγία της ΕΕ για χύτρες ατμού υπό πίεση)
c. Μέγιστη πίεση λειτουργίας (μέγιστη επιτρεπόμενη πίεση ελέγχου της βαλβίδας βρασμού)
d. Ημερομηνία κατασκευής (εβδομάδα/έτος)
e. PC > περιγράφει την πίεση μαγειρικής λειτουργίας, βλέπε στο κεφάλαιο 5 την ενότητα «Επιλογή βαθμίδας
f. PS > περιγράφει τη μέγιστη επιτρεπόμενη πίεση

Εικόνα Β2
Πρότυπο (δηλώνει τη συμμόρφωση της συσκευής με το πρότυπο GB 15066-2004, ισχύει μόνο για την Κίνα)
a. Τύπος στροφής
b. πολυστρωματικός σύνθετος πάτος
c. Εσωτερική διάμετρος
d. Ονομαστικός όγκος (δεν αντιστοιχεί στον ωφέλιμο όγκο)
e. Εύρος πίεσης ονομαστικής λειτουργίας / Εύρος ονομαστικής πίεσης
f. Αριθμός του προτύπου GB 15066-2004

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

Resim A
1. Buharda pişirme için tripod dâhil aksesuar
2. Karşı kulp
3. Buhar çıkışı için delikler (pişirme valfi ünitesi)
4. Pişirme valfi ünitesi
5. 2 halkalı pişirme göstergesi
6. Buhar çıkışı için delikler (kapak sapı)
7. Kumanda düğmesi
8. Kilitleme göstergesi
9. Kapak sapı
10. Dolum seviyesi işaretli ölçü skalası
11. Tencere sapı
12. Kapak yerleştirme yönlendirmesi
13. Aleve karşı koruma
14. Kapak yerleştirme yönlendirmesi
15. Konik tencere gövdesi
16. Superthermic taban
17. Yuvarlak conta
18. Valf oturuş contası
19. Pişirme valfi ünitesi için O-Ring
20. Emniyet kamları
21. Fissler Euromatic
22. Kapak sapı sabitleme vidası
23. Conta
24. Pişirme valfi ünitesinin sabitlenmesi için vida

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 5 „Pişirme kademesi seçimi“
f. PS > müsaade edilen azami basıncı tarif etmektedir

Resim B2
Standart (cihazın GB 15066-2004 ile uyumlu olduğunu beyan etmektedir, sadece Çin için geçerlidir)
a. Çevirme tipi
b. çok katmanlı kompozit taban
c. İç çap
d. Nominal içerik (kullanılabilir içerik ile aynı değildir)
e. Nominal işletme basıncı aralığı / Nominal basınç aralığı
f. Standardın numarası GB 15066-2004

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

그림 A

- 1. 삼각대를 포함한 찰름
- 2. 보조 손잡이
- 3. 증기 배출구 (압력 조절기 유닛)
- 4. 압력 조절기 유닛
- 5. 2 개의 링이 있는 조리 표시기
- 6. 증기 배출구 (뚜껑 손잡이)
- 7. 작동 버튼
- 8. 잠금 표시기
- 9. 뚜껑 손잡이
- 10. 채움 표시 계량 눈금
- 11. 솥 손잡이
- 12. 솥 배치 방향
- 13. 불꽃 보호
- 14. 솥 뚜껑 배치 방향
- 15. 코니컬 바닥
- 16. 초전열 바닥
- 17. 롤링 다이어프램
- 18. 밸브 시트 씬
- 19. 조리 밸브 장치용 O-링
- 20. 안전 돌기
- 21. 휘슬러 유로매틱
- 22. 뚜껑 손잡이용 조임 나사
- 23. 실링 링
- 24. 압력 조절기 유닛 고정용 나사

그림 B/B1

- a. 구격 용량 (사용가능 용량과 다름)
- b. CE 인증 마크 (장치가 압력솥에 대한 EU 지침을 준수함을 나타냄)
- c. 최대 사용 압력 (조리 밸브의 최대 허용 제어 압력)
- d. 제조일자 (달력상의 주일/연도)
- e. PC > 는 조리 사용 압력을 설명함, 5 장 "조리 단계 선택하기" 참조
- f. PS > 는 최대 허용 압력을 나타냄

그림 B2

- Norm 규격 (GB 15066-2004를 준수하는 장치를 말하며 중국에만 적용됨)
- a. 회전형
 - b. 다층 바닥 구조
 - c. 내부 직경
 - d. 구격 용량 (사용가능 용량과 다름)
 - e. 제품의 규격 사용 압력 범위 / 제품의 규격 압력 범위
 - f. Norm GB 15066-2004 번호

그림 Y - Z

- Y-1: 실링 링
- Y-2: 솥 손잡이
- Y-3: 보조 손잡이
- Y-4: 뚜껑 손잡이
- Y-5: 롤링 다이어프램
- Y-6: 압력 조절기용 O-링
- Y-7: 밸브 시트 씬
- Y-8: 유로매틱용 O-링
- Y-9: 압력 조절기 유닛
- Y-10: 유로매틱 전체
- Y-11: 평면 씬 뚜껑 손잡이용 고정 나사
- Y-12: 씬 세트: 롤링 다이어프램, 압력 조절기 용 O-링, 밸브 시트 씬
- Y-13: 뚜껑 손잡이 고정 나사용 평면 씬
- Z-1: 삼각대를 포함한 구멍이 뚫린 찰름
- Z-2: 삼각대를 포함한 구멍이 없는 찰름
- Z-3: 유리 뚜껑
- Z-4: 금속 뚜껑

图A

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

图B/B1

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

图B2

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

图Y - Z

- Y-1: 硅胶圈
- Y-2: 防滑锅身把手
- Y-3: 锅身侧把手
- Y-4: 锅盖把手
- Y-5: 硅胶帽
- Y-6: 控制阀O型圈
- Y-7: 安全阀门橡胶塞
- Y-8: 芳香阀O型圈
- Y-9: 控制阀
- Y-10: 完整的芳香阀
- Y-11: 锅盖把手紧固螺钉
- Y-12: 密封套件: 硅胶帽、控制阀O型圈、安全阀门橡胶塞
- Y-12: 锅盖把手紧固螺钉
- Z-1: 含三脚架的带孔蒸屉 (可选购类配件)
- Z-2: 含三脚架的不带孔蒸屉 (可选购类配件)
- Z-3: 玻璃锅盖 (可选购类配件)
- Z-4: 金属锅盖 (可选购类配件)

図A

- 1. 蒸し器・三脚
- 2. 補助取っ手
- 3. 蒸気放出口(メインバルブ内)
- 4. メインバルブ
- 5. 圧力表示
- 6. 蒸気放出口(フタ用取っ手)
- 7. 安全レバー
- 8. 安全レバー表示
- 9. フタ用取っ手
- 10. 容量表示
- 11. 本体用取っ手
- 12. フタ取り付け位置ガイド(本体側)
- 13. ヒートガード
- 14. フタ取り付け位置ガイド(フタ側)
- 15. 鍋本体
- 16. サーミックベース
- 17. シリコンゴムキャップ
- 18. 安全バルブゴム
- 19. メインバルブ用Oリング
- 20. 安全突起
- 21. アロマピー
- 22. フタ用取っ手ネジ
- 23. ゴムパッキン
- 24. メインバルブ用固定ネジ

図B/B1

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

図B2

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

- f. 規格 GB 15066-2004 の番号

図Y- Z

- Y-1: ゴムパッキン
- Y-2: 本体用取っ手
- Y-3: 本体用補助取っ手
- Y-4: フタ用取っ手
- Y-5: シリコンゴムキャップ
- Y-6: メインバルブ用Oリング
- Y-7: 安全バルブゴム
- Y-8: アロマピー用Oリング
- Y-9: メインバルブ
- Y-10: アロマピー(Oリング付き)
- Y-11: フタ用取っ手 固定ネジ(ゴムリング付き)
- Y-12: ゴム部品3点セット:シリコンゴムキャップ、メインバルブ用Oリング、安全バルブゴム
- Y-13: フタ用取っ手ネジ ゴムリング
- Z-1: 穴あき蒸し器(三脚付き)
- Z-2: 穴なし蒸し器(三脚付き)
- Z-3: フタ ガラス製
- Z-4: フタ 金属製

Rysunek A

- 1. Wkład z trójnogiem do gotowania na parze
- 2. Uchwyt przeciwny
- 3. Otwory wylotu pary (jednostka zaworu)
- 4. Jednostka zaworu
- 5. Wskaźnik gotowania z 2 pierścieniami
- 6. Otwory wylotu pary (uchwyt pokrywki)
- 7. Przycisk obsługi
- 8. Wskaźnik zamknięcia
- 9. Uchwyt pokrywki
- 10. Skala pomiarowa z oznakowaniem stanu napełnienia
- 11. Uchwyt garnka szybkowaru
- 12. Kierunek nakładania garnek
- 13. Ochrona przeciwogniowa
- 14. Kierunek nakładania pokrywka
- 15. Stożkowy korpus szybkowaru
- 16. Dno Superthermic
- 17. Membrana
- 18. Uszczelka gniazda zaworu
- 19. O-ring do jednostki zaworu
- 20. Krzywka zabezpieczająca
- 21. Fissler Euromatic
- 22. Śruba mocująca do uchwytu pokrywki
- 23. Pierścień uszczelniający
- 24. Śruba do mocowania jednostki zaworu

Rysunek B/B1

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

Rysunek B2

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

Rysunek Y – Z

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

DE

EN

FR

ES

IT

NL

RU

GR

TR

KO

ZH

JA

PL

CZ

SR

HR

HU

SK

SL

RO

BL

AR

Obrázek A

1. Použití včetně trojnožky k přípravě v páře
2. Rukojeť na druhé straně hrnce
3. Otvory pro výstup páry (ventilová jednotka)
4. Ventilová jednotka
5. Indikátor vaření se 2 kroužky
6. Otvory pro výstup páry (rukojeť poklice)
7. Ovládací tlačítko
8. Indikátor zajištění poklice
9. Rukojeť poklice
10. Měřicí stupnice se značkou stavu naplnění
11. Rukojeť hrnce
12. Orientační značka na hrnci pro nasazení poklice
13. Ochrana proti plamenům
14. Orientační značka na poklici pro nasazení na hrnec
15. Kuželové těleso hrnce
16. Dno hrnce Superthermic
17. Pružná membrána
18. Těsnění sedla ventilu
19. O-kroužek ventilové jednotky
20. Bezpečnostní vačka
21. Fissler Euromatic
22. Připevňovací šroub pro rukojeť
23. Těsnicí kroužek
24. Šrouby pro připevnění ventilové jednotky

Obrázek B/B1

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

Obrázek B2

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

Obrázek Y – Z

- Y-1: Těsnicí kroužek
Y-2: Rukojeť hrnce
Y-3: Rukojeť na druhé straně hrnce
Y-4: Rukojeť poklice
Y-5: Pružná membrána
Y-6: O-kroužek pro bezpečnostní ventil
Y-7: Těsnění sedla ventilu
Y-8: O-kroužek systému Euromatic
Y-9: Ventilová jednotka
Y-10: Euromatic kompletní
Y-11: Připevňovací šroub rukojeti poklice s plochým těsněním
Y-12: Sada těsnění: Pružná membrána, O-kroužek pro bezpečnostní ventil, těsnění sedla ventilu
Y-13: Ploché těsnění k připevňovacímu šroubu rukojeti poklice
Z-1: Děrovaná vložka vč. trojnožky
Z-2: Neděrovaná vložka vč. trojnožky
Z-3: Skleněná poklice
Z-4: Kovová poklice

Slika A

1. Umetak uključujući tronožac za paru
2. Suprotna drška
3. Otvori za izlaz pare (jedinica ventila)
4. Jedinica ventila
5. Indikator kovanja sa 2 prstena
6. Otvori za izlaz pare (drška poklopca)
7. Kontrolno dugme
8. Indikator zaključavanja
9. Drška poklopca
10. Merna skala sa oznakom nivoa punjenja
11. Drška lonca
12. Orijentir za postavljanje na loncu
13. Zaštita od plamena
14. Orijentir za postavljanje na poklopcu
15. Konusno telo lonca
16. Supertermičko dno
17. Rol membrana
18. Zaptivka sedišta ventila
19. O-prsten za jedinicu ventila
20. Bezbednosno vratilo
21. Fissler Euromatic
22. Navrtka za pričvršćivanje za dršku poklopca
23. Zaptivni prsten
24. Navrtka za pričvršćivanje jedinice ventila

Slika B/B1

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

Slika B2

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

Slika Y – Z

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

Slika A

1. Umetak uklj. tronožac za kuhanje na pari
2. Kontra ručka
3. Otvori za izlaz pare
(jedinica ventila za kuhanje)
4. Jedinica ventila za kuhanje
5. Indikator kuhanja s 2 prstena
6. Otvori za izlaz pare (drška poklopca)
7. Kontrolna tipka
8. Indikator zaključavanja
9. Drška poklopca
10. Mjerna ljestvica s oznakom razine
napunjenosti
11. Drška lonca
12. Orijentacija pozicioniranja lonca
13. Zaštita od plamena
14. Orijentacija pozicioniranja poklopca
15. Konusno tijelo lonca
16. Super termičko dno
17. Membrana
18. Brtva sjedala ventila
19. O-prsten za jedinicu ventila za kuhanje
20. Sigurnosna naprava
21. Fissler Euromatic
22. Vijak za pričvršćivanje uz dršku poklopca
23. Brtveni prsten
24. Vijak za pričvršćivanje jedinice ventila za
kuhanje

Slika B/B1

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

Slika B2

- Norma (izjavljuje da je uređaj sukladan s
normom GB 15066-2004, odnosi se samo na
Kinu)
- a. Tip okretanja
 - b. višeslojno kompozitno dno
 - c. Unutarnji promjer
 - d. Kapacitet (ne odgovara kapacitetu koji
se može koristiti)
 - e. Raspon nominalnog radnog tlaka /
raspon nazivnog tlaka
 - f. Broj norme GB 15066-2004

Slika Y – Z

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

A ábra

1. Gőzölésre alkalmas állvánnyal ellátott
betét
2. Oldalsó fogantyú
3. Gőzkieresztő nyílások (nyomásszabályozó
szelepegység)
4. Nyomásszabályozó szelepegység
5. Nyomásjelző jelzőlámpa 2 gyűrűvel
6. Gőzkieresztő nyílások (fedő nyele)
7. Kezelőgomb
8. Záródásjelző
9. Fedő nyele
10. Mérőskála a töltésszint jelölésével
11. Az edény nyele
12. Edény rögzítés iránya
13. Láng elleni védelem
14. Fedő rögzítés iránya
15. Kúp alakú edénytest
16. Szupertermikus alj
17. Gördülőmembrán
18. Szelepülés tömítése
19. O-gyűrű a nyomásszabályozó
szelepegységhez
20. Biztonsági bütykök
21. Fissler Euromatic
22. Rögzítő csavar a fedő nyeléhez
23. Tömítőgyűrű
24. Csavar a nyomásszabályozó
szelepegység rögzítésére

B/B1 ábra

- a. Névleges űrtartalom (nem felel meg a
hasznos űrtartalomnak)
- b. CE-jelölés (deklarálja, hogy a készülék
megfelel az EU kuktákra vonatkozó
irányelvének)
- c. Maximális üzemi nyomás
(a nyomásszabályozó szelep maximális
megengedett szabályozó nyomása)
- d. Gyártási idő (naptári hét/év)
- e. PC > leírja a főzési üzemi nyomást,
lásd az 5. fejezetet: „Főzési fokozat
kiválasztása”
- f. PS > leírja a legnagyobb megengedett
nyomást

B2 ábra

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

Y - Z ábra

- Y-1: Tömítőgyűrű
Y-2: Edény nyele
Y-3: Oldalsó fogantyú
Y-4: Fedő nyele
Y-5: Gördülőmembrán
Y-6: O-gyűrű a nyomásszabályzó
szelephez
Y-7: Szelepülés tömítése
Y-8: O-gyűrű az Euromatic szelephez
Y-9: Nyomásszabályozó szelepegység
Y-10: Teljes Euromatic szelep
Y-11: Rögzítőcsavar a fedő nyeléhez lapos
tömítéssel
Y-12: Tömítéskészlet: Gördülőmembrán,
O-gyűrű a nyomásszabályzó
szelephez, szelepülés tömítése
Y-13: Lapos tömítés a fedő nyelének
rögzítő csavarjához
Z-1: Perforált betét (háromlábú állvánnyal)
Z-2: Perforálatlan betét (háromlábú
állvánnyal)
Z-3: Üveg fedő
Z-4: Fém fedő

Obrázok A

1. Vložka vrátane trojnožky na varenie v pare
2. Protirukovät
3. Otvory pre výstup pary (jednotka varného ventilu)
4. Jednotka varného ventilu
5. Indikátor varenia s 2 krúžkami
6. Otvory pre výstup pary (rukoväť veka)
7. Ovládacie tlačidlo
8. Indikátor zablokovania
9. Rukoväť veka
10. Meracia stupnica s označením plniaceho stavu
11. Rukoväť hrnca
12. Orientácia nasadenia hrnca
13. Ochrana pred plameňmi
14. Orientácia nasadenia veka
15. Kónické telo hrnca
16. Supertermické dno
17. Rolovacia membrána
18. Tesnenie sedla ventilu
19. Krúžok v tvare O pre jednotku varného ventilu
20. Bezpečnostný doraz
21. Fissler Euromatic
22. Upevňovacia skrutka pre rukoväť veka
23. Tesniaci krúžok
24. Skrutka na pripevnenie jednotky varného ventilu

Obrázok B/B1

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

Obrázok B2

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

Obrázok Y – Z

- Y-1: Tesniaci krúžok
- Y-2: Rukoväť hrnca
- Y-3: Protirukovät
- Y-4: Rukoväť veka
- Y-5: Rolovacia membrána
- Y-6: Krúžok v tvare O pre varný ventil
- Y-7: Tesnenie sedla ventilu
- Y-8: Krúžok v tvare O pre Euromatic
- Y-9: Jednotku varného ventilu
- Y-10: Euromatic kompletný
- Y-11: Upevňovacia skrutka pre rukoväť veka s plochým tesnením
- Y-12: Sada tesnení: Rolovacia membrána, krúžok v tvare O pre varný ventil, tesnenie sedla ventilu
- Y-13: Ploché tesnenie pre upevňovaciu skrutku rukoväte veka
- Z-1: Perforovaná vložka vrátane trojnožky
- Z-2: Vložka bez otvorov vrátane trojnožky
- Z-3: Sklenené veko
- Z-4: Kovové veko

Slika A

1. Vstavek s trinožnim stojalom za kuhanje v pari
2. Protiročaj
3. Odprtine za izstop pare (enota s kuhalnim ventilom)
4. Enota s kuhalnim ventilom
5. Prikaz kuhanja z 2 obročema
6. Odprtine za izstop pare (ročaj pokrova)
7. Tipka za upravljanje
8. Prikaz zapahnitve
9. Ročaj pokrova
10. Merilna lestvica za označitev količine polnjenja
11. Ročaj lonca
12. Vodilo za namešcanje lonca
13. Zaščita pred plameni
14. Vodilo za namešcanje pokrova
15. Stožčasto telo lonca
16. Supertermično dno
17. Navijalna membrana
18. Tesnilo ležišča ventila
19. O-obroč za enoto s kuhalnim ventilom
20. Varnostni utori
21. Fissler Euromatic
22. Pritrdilni vijak za ročaj pokrova
23. Tesnilni obroč
24. Vijak za pritrditev enote s kuhalnim ventilom

Slika B/B1

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

Slika B2

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

Slika Y – Z

- Y-1: tesnilni obroč
- Y-2: ročaj lonca
- Y-3: protiročaj
- Y-4: ročaj pokrova
- Y-5: navijalna membrana
- Y-6: O-obroč za kuhinjski ventil
- Y-7: tesnilo ležišča ventila
- Y-8: O-obroč za Euromatic
- Y-9: enota s kuhalnim ventilom
- Y-10: komplet Euromatic
- Y-11: pritrdilni vijak za ročaj pokrova s ploskim tesnilom
- Y-12: komplet tesnil: navijalna membrana, O-obroč za kuhalni ventil, tesnilo za sedež ventila
- Y-13: Plosko tesnilo za pritrdilni vijak ročaja pokrova
- Z-1: luknjasti vložek s trinožnim stojalom
- Z-2: vložek brez lukenj, s trinožnim stojalom
- Z-3: stekleni pokrov
- Z-4: kovinski pokrov

Imaginea A

1. Accesoriu inclusiv trepied pentru prepararea la aburi
2. Contra-мънер
3. Орificии за излизане на абурите (единица с вентил за подготовка)
4. Единица с вентил за подготовка
5. Индикатор за подготвянето с 2 обвивки
6. Орificии за излизане на абурите (ръкохватка на капак)
7. Бутон за команда
8. Индикатор за блокиране
9. Мънер на капак
10. Градация с маркировка за нивото на пълнене
11. Мънер на оал
12. Ориентация за позициониране на оал
13. Защита от изгаряне
14. Ориентация за позициониране на капак
15. Корпус на оал коничен
16. Основна Superthermic
17. Мембрана разширяема
18. Garnitura за скаун на вентила
19. О-пръстен за еднотата с вентил за подготовка
20. Капак за сигурност
21. Диспозитив Fissler Euromatic
22. Шурб за фиксиране на ръкохватката на капак
23. Garnitura за етансация
24. Шурб за фиксиране на еднотата с вентил за подготовка

Imaginea B/B1

- a. Capacitate nominală (не съответства с обема на ползвателната вместимост)
- b. Маркировка CE (показва съответствието на апарата с Директивата на ЕС за електрическите машини)
- c. Давянето на работа максимално (давлението на работната среда)
- d. Дата на производство (седмична/година)
- e. PC > описва давлението на работа за подготовка, виж раздел 5 „Избор на степен на подготовка“
- f. PS > описва давлението максимално, разрешено

Imaginea B2

- Стандарт (показва съответствието на апарата с регламента GB 15066-2004, валиден само за Китай)
- a. Тип на въртене
 - b. Състав на основата от по-много слоеве
 - c. Вътрешен диаметър
 - d. Номинална вместимост (не съответства с полезната вместимост)
 - e. Диапазон на номинално работно налягане / Диапазон на номинално налягане
 - f. Номер на стандарта GB 15066-2004

Imaginea Y – Z

- Y-1: Garnitura за етансация
- Y-2: Мънер на оал
- Y-3: Contra-мънер
- Y-4: Мънер на капак
- Y-5: Мембрана разширяема
- Y-6: О-пръстен за вентил за подготовка
- Y-7: Garnitura за скаун на вентила
- Y-8: О-пръстен за диспозитива Euromatic
- Y-9: Единица с вентил за подготовка
- Y-10: Диспозитив Euromatic пълно
- Y-11: Шурб за фиксиране на ръкохватката на капак с garnitura на капак
- Y-12: Set на garnituri: мембрана разширяема, О-пръстен за вентил за подготовка, garnitura за скаун на вентила
- Y-13: Garnitura на капак за фиксиране на шурба
- Z-1: Accesoriu perforat inclusiv trepied
- Z-2: Accesoriu neperforat inclusiv trepied
- Z-3: Capac de sigilare
- Z-4: Capac metalic

Фигура А

1. Приставка за вкл. триножник за готвене на пара
2. Помощна дръжка
3. Отвори за излизане на парата (клапан за готвене)
4. Клапан за готвене
5. Индикатор за готвене с 2 пръстена
6. Отвори за излизане на парата (дръжка на капак)
7. Контролен бутон
8. Индикатор за заключване
9. Дръжка на капак
10. Мерителна скала с маркировка за нивото на пълнене
11. Дръжка на тенджерата
12. Водач за ориентиране при поставяне на тенджерата
13. Защита от изгаряне
14. Водач за ориентиране при поставяне на капак
15. Конусообразен корпус на тенджерата
16. Супертермична основа
17. Ролкова мембрана
18. Уплътнение на гнездото на клапана
19. О-пръстен за клапана за готвене
20. Обезопасяващ палец
21. Fissler Euromatic
22. Закрепващ винт за дръжката на капак
23. Уплътнителен пръстен
24. Винт за закрепване на клапана за готвене

Фигура B/B1

- a. Номинална вместимост (не съответства с полезната вместимост)
- b. CE маркировка (удостоверява съответствието на уреда с Директивата на ЕС за тенджери под налягане)
- c. Максимално работно налягане (макс. допустимо регулируемо налягане на клапана за готвене)
- d. Дата на производство (календарна седмица/година)
- e. PC > описва работното налягане при готвене, виж раздел 5 „Избор на степен на готвене“
- f. PS > описва максимално допустимото налягане

Фигура B2

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

Фигура Y – Z

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

الشكل B2	الشكل A	DE	Gebrauchs- und Pflegeanleitung	33-51
مواصفة (تشير إلى مطابقة الجهاز للمواصفة -GB 15066-2004، يسري بالنسبة للصين فقط)	1. إناء داخلي متضمنًا قاعدة ثلاثية القوائم للطهي بالبخار	EN	Use and care instructions	53-70
a. طراز الدوران	2. مقبض مقابل	FR	Instructions d'utilisation et d'entretien	71-90
b. أرضية مترابطة متعددة الطبقات	3. فتحات لخروج البخار (وحدة صمام الطهي)	ES	Instrucciones de uso y mantenimiento	91-109
c. القطر الداخلي	4. وحدة صمام الطهي	IT	Istruzioni per l'uso e la cura	111-129
d. المحتوى الاسمي (لا يتطابق مع المحتوى الفعلي)	5. مؤشر بيان النضج الزود بحلقتين	NL	Gebruiksaanwijzing en verzorgingsinstructies	131-148
e. نطاق ضغط التشغيل الاسمي / نطاق الضغط الاسمي	6. فتحات لخروج البخار (مقبض الغطاء)	RU	Указания по использованию и уходу	149-170
f. رقم المواصفة 2004-GB 15066	7. زر الاستعمال	GR	Οδηγίες χρήσης και περιποίησης	171-191
	8. مؤشر الإغلاق	TR	Kullanım ve bakım notları	193-210
	9. مقبض الغطاء	KO	사용 및 관리 설명서	211-224
الشكل Z – Y	10. مقياس مُدرّج مع علامة لمستوى اللء	ZH	使用和保养说明书	225-236
Y-1: حلقة منع التسرب	11. مقبض الطنجرة	JA	使用とお手入れに関する注意事項	237-252
Y-2: مقبض الطنجرة	12. موجّه التركيب بالطنجرة	PL	Instrukcja obsługi i pielęgnacji	253-272
Y-3: مقبض مقابل	13. وحدة الحماية من اللهب	CZ	Návod k použití a ošetřování	273-290
Y-4: مقبض الغطاء	14. موجّه التركيب بالغطاء	SR	Uputstvo za upotrebu i održavanje	291-307
Y-5: الحاجز للمستدير	15. جسم الطنجرة للخروطي	HR	Upute za uporabu i njegu	309-326
Y-6: حلقة مستديرة لصمام الطهي	16. قاعدة حرارية فائقة	HU	Használati és kezelési útmutató	327-344
Y-7: مانع تسرب قاعدة الصمام	17. حاجز مستدير	SK	Návod na používanie a údržbu	345-362
Y-8: حلقة صمام Euromatic المستديرة	18. مانع تسرب قاعدة الصمام	SL	Navodila za uporabo in nego	363-380
Y-9: وحدة صمام الطهي	19. حلقة مستديرة لوحدة صمام الطهي	RO	Indicații de utilizare și întreținere	381-399
Y-10: Euromatic بالكامل	20. خطاف أمان	BL	Указания за употреба и поддръжка	401-420
Y-11: برغي التثبيت بمقبض الغطاء	21. Fissler Euromatic	AR	إرشادات الاستخدام والعناية	421-436
Y-12: طقم مانع التسرب: حاجز مستدير، حلقة مستديرة	22. برغي التثبيت بمقبض الغطاء			
Y-13: • مانع التسرب ببرغي تثبيت مقبض الغطاء	23. حلقة منع التسرب			
Z-1: إناء داخلي منقوب متضمنًا قاعدة ثلاثية القوائم	24. برغي لتثبيت وحدة صمام الطهي			
Z-2: إناء داخلي غير منقوب متضمنًا قاعدة ثلاثية القوائم				
Z-3: غطاء زجاجي	الشكل B/B1			
Z-4: غطاء معدني	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 الفصل 5 «اختبار درجة الطهي»			
	f. PS < يوضح أقصى ضغط مسموح به			

Vielen Dank für Ihr Vertrauen und herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Vitaquick Schnellkochtopf

Inhaltsverzeichnis

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



1. Wichtige Vorsichtsmaßnahmen und Sicherheitshinweise

Gebrauchsanleitung und Aufsicht

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

Sicherheit und Wartung

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

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

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

Anwendungen des Schnellkochtopfs

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

Betrieb des Schnellkochtopfs

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

Informationen hierzu finden Sie in Kapitel 4.

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

2. Bestimmungsmäßiger Gebrauch

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

3. Vor dem ersten Gebrauch

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

Topf öffnen (Abb. C)

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

Topf schließen (Abb. D+E)

Mit Hilfe der Aufsetzorientierung Deckel aufsetzen, indem Sie ihn leicht schräg halten. Aufsetzorientierung am Deckel (Abb. A-14) und

Aufsetzorientierung am Topf (Abb. A-12) zueinander ausrichten. Deckel absenken und durch Drehen des Deckels im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (nach links, (s. Abb. E) verschließen. Topf verriegelt mit einem hörbaren „Klick“ und die Verriegelungsanzeige springt von Rot auf Grün.

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

Grün: Topf ist richtig verschlossen und betriebsbereit.

Rot: Topf ist nicht korrekt verschlossen.

Reinigen

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

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

4. Hinweise für den Gebrauch

Sicherheitseinrichtungen

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

Kochventil-Einheit (Abb. A-4, Abb. 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)

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

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

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

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

Füllmengen (Abb.L)



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

Erforderliche Flüssigkeitsmenge, um Überhitzung während des Kochens zu verhindern

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

Ø 18 cm: 200 ml

Ø 22 cm: 250 ml

Ø 26 cm: 300 ml

Max-Markierung

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

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

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

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

Beim Kochen von Bohnen und anderen Hülsenfrüchten den Topf nur zu $\frac{1}{3}$

befüllen, da deren dünne Haut leicht aufsteigen und die Ventile verstopfen kann.

Herdeignung

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



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

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

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

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

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

Energiespartipps

- Beim Garen den Herd so regulieren, dass die Kochanzeige nicht über die Markierung für die gewählte Garstufe steigt und das Kochventil nicht abzukochen beginnt.
- Eine Kochstelle in der passenden Größe verwenden (s. Angaben oben).
- Kochgeschirrgröße entsprechend der Menge, die gegart wird, wählen.
- Speicherwärme des Bodens nutzen: Herd bereits kurz vor Ende der Garzeit abschalten.

5. Garen mit dem Vitaquick®

Im Schnellkochtopf können Sie auf vielfältige Weise Rezepte aller Art zubereiten. Sie können braten, garen und schmoren oder im offenen Topf

frittieren. Mit einem zusätzlichen Einsatz sind auch Dampfzugen, Entsaften und Etagekochen möglich. In Kombination mit einem herkömmlichen Deckel lässt sich der Schnellkochtopf auch als Kochtopf verwenden. Im Schnellkochtopf lassen sich Lebensmittel von Fleisch über Gemüse und Hülsenfrüchte bis hin zu Fisch und Getreide zeitsparend und nährstoffschonend zubereiten. Informationen, Garzeiten und Rezeptideen finden Sie unter www.fissler.com

Vorbereitung

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

Wahl der Garstufe (Abb. N)

Bei Ihrem Vitaquick® können Sie zwischen zwei Garstufen wählen:

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

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

Ankochen und Entlüften

Erhitzen Sie den sicher verschlossenen Schnellkochtopf auf höchster Energiestufe (nicht auf Booster-Funktion). Unter dem Deckelstiel (Abb. A-6) entweicht Dampf. Dieser Vorgang kann einige Minuten dauern. Sobald die Euromatic schließt und kein Dampf mehr entweicht, beginnt der Druckaufbau und die Kochanzeige (Abb. A-5) beginnt langsam zu steigen.

Kochanzeige (Abb. N)

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

Erster Ring: Garstufe 1 (Schongarstufe)

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

Zweiter Ring: Garstufe 2 (Expressgarstufe)

Um auf der Schnellgarstufe zu garen, müssen Sie die Energiezufuhr etwa

dann zurückschalten, wenn der erste Ring sichtbar wird. Der Herd muss so geregelt werden, dass während des gesamten Kochvorgangs der zweite Ring sichtbar bleibt, aber nicht überschritten wird.

Steigt die Kochanzeige nach Erscheinen des zweiten Rings weiter, wird ein Zischen hörbar und es tritt automatisch, kontrolliert Dampf aus dem Kochventil aus. Die Hitzezufuhr ist in diesem Fall zu hoch und muss reduziert werden.

Garzeiten

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

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

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



Garzeitenfinder + Videoanleitung

Vielseitige Verwendung von Fremdgegenständen im Schnellkochtopf

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

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



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

Dampfsterilisieren

Im Schnellkochtopf lassen sich Gegenstände wie Babyflaschen,

Einmachgläser, Schnuller etc. aus Materialien wie Glas, Silikon und Kunststoff sterilisieren.

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

Schnellkochtopf mit erforderlicher Wassermenge (s. Kapitel 4) und Gegenstände in den gelochten Einsatz stellen. Topf schließen, Garstufe einstellen (s. Kapitel 5), Topf erhitzen und ca.10 Minuten sterilisieren (s. Kapitel 5).

Schnellkochtopf abkühlen lassen (Methode 1, s. Kapitel 6). Gegenstände mit einer Zange oder temperaturbeständigen Handschuhen herausnehmen und abkühlen lassen. Gläser nicht abschrecken. Vor Gebrauch Gegenstände auf Unversehrtheit prüfen.

Verwendung von Gläsern, Keramik- und Edelstahlformen

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

Einkochen

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

Schnellkochtopf mit erforderlicher Flüssigkeit (s. Kapitel 4) füllen, und Gläser in den gelochten Einsatz stellen. Topf schließen, Garstufe je nach Lebensmittel wählen und einkochen (s. Kapitel 5).

Schnellkochtopf langsam abkühlen lassen (Methode 1, s. Kapitel 6). Gegenstände mit einer Zange oder temperaturbeständigen Handschuhen herausnehmen und auf einem Tuch abkühlen lassen. Gläser nicht abschrecken. Sobald die Gläser abgekühlt sind, Gläser auf Unversehrtheit prüfen und Deckel fest verschrauben oder Klammern befestigen. Vor Gebrauch/ Verzehr Gläser und Inhalt prüfen.

Garen mit Keramikförmchen/ Edelstahlformen

Schnellkochtopf mit erforderlicher Flüssigkeit (s. Kapitel 4) füllen und Formen in den gelochten Einsatz stellen oder auf das Dreibein wie z.B. bei einer Springform. Topf schließen, Garstufe je nach Lebensmittel/ Rezept wählen und garen (s. Kapitel 5).

Schnellkochtopf langsam abkühlen lassen (Methode 1, s. Kapitel 6). Gegenstände mit einer Zange oder temperaturbeständigen Handschuhen

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

Nutzung von Backpapier

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



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

6. Abdampfen des Vitaquick®



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 steigendem Gargut wie z.B. Hülsenfrüchten, Suppen oder Eintöpfen oder auch bei Gargut mit empfindlicher Schale wie z.B. Pellkartoffeln sollten Sie keine Methode mit schneller Druckreduzierung wählen, da ansonsten Gargut austreten oder die Schale der Lebensmittel aufplatzen könnte.

Bevor der Topf geöffnet wird, untenstehende Hinweise für alle 3 Methoden beachten.

Methode 1: Abkühlen lassen

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

Methode 2: Schnellabdampfen mit der Bedientaste (Abb. 0)

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

Methode 3: Schnellabdampfen unter fließendem Wasser (Abb. Q)

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

Vor dem Öffnen (Methode 1-3)

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

Hinweis:

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

7. Reinigung und Pflege

Reinigung

Reinigen Sie den Schnellkochtopf nach jeder Benutzung.

- Dichtungsring aus dem Deckel lösen und von Hand spülen.
- 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.
- Dekorierte Schnellkochtöpfe sind nicht spülmaschinengeeignet. Für Schnellkochtöpfe mit dekoriertem Topfkörper empfehlen wir die Reinigung von Hand mit einem weichen Schwamm, um das Dekor zu erhalten.

Bitte beachten Sie dabei:

- Zum Reinigen heißes Wasser mit üblichem Spülmittel und Topfschwamm oder weicher Bürste verwenden. Spitze, raue oder scharfe Gegenstände vermeiden. Für die Innenseite und den Boden können Sie bei stärkerer Verschmutzung auch die raue Seite des Schwamms verwenden.
- Speisereste nicht antrocknen lassen und keine Speisen über längere Zeit im Topf aufbewahren, da sie auf Edelstahl Flecken und Veränderungen der Oberfläche verursachen können.
- Zur Erhaltung der Edelstahl-Oberfläche verwenden Sie regelmäßig

Edelstahlpflege. Sie ist bestens für die Entfernung weißer oder regenbogenartiger Verfärbungen oder Beläge geeignet.

- Verwenden Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine nur handelsübliche Haushaltsprodukte in der vom Hersteller empfohlenen Dosierung, keine Industriespülmittel oder hochkonzentrierte Reiniger.

Montage von Kochventil-Einheit und Deckelstiel

Kochventil-Einheit (Abb. A-4)

Abnehmen (s. Abb. R): Befestigungsschraube (Abb. A-24) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn lösen (lässt sich ohne Werkzeug mit einer Münze lösen). Kochventil-Einheit abnehmen.

Montieren (s. Abb. S): Kochventil-Einheit (1) in der vorgegebenen Position von oben in den Deckel einsetzen (mittig auf dem Bolzen) und Befestigungsschraube (2) von unten im Uhrzeigersinn aufschrauben und fest anziehen.

Deckelstiel (Abb. A-9)

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

Montieren (Abb. U):

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

Aufbewahrung

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

8. Wartung und Ersatzteile



Tauschen Sie Verschleißteile wie Dichtungsring und andere 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 Schnellkochtopfs beeinträchtigt. Ziehen Sie etwaige

gelockerte Schrauben am Gerät zu Ihrer eigenen Sicherheit sofort nach. Tauschen Sie zudem gerissene oder beschädigte Kunststoffgriffe sofort durch Fissler Original-Ersatzteile aus.

Sie finden die Artikelnummer zu Ersatzteilen und Zubehör auf S. 5 & 6. Bei anderen Reparaturen oder Fragen zu Ersatzteilen wenden Sie sich bitte an den Fissler Kundenservice. (s. Kapitel 9). Eine Händlerliste sowie weitere Informationen finden Sie unter www.fissler.com

Hinweise zum Austausch von Teilen

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

Rollmembrane (Abb. A-17, Abb. V): Kochventil-Einheit vom Deckel lösen (s. Kapitel 7), alte Rollmembrane abziehen, neue Rollmembrane von innen in das Deckelloch einsetzen. Den Sitz durch Drehbewegung prüfen und der Kochventil-Einheit montieren (s. Kapitel 8).

Kochventil-Einheit (Abb. A-4, Abb. W): s. Kapitel 7.

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

O-Ring zur Euromatic (Abb. A-21, Abb. I): Die Demontage/Montage erfolgt auf der Deckelinnenseite. Die Dichtung muss komplett in der dafür vorgesehenen Einkerbung liegen.

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

9. Entsorgung

Leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz. Die 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.

10. Fragen und Antworten



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

11. Adresse Kundenservice

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

Weitere Informationen finden Sie unter www.fissler.com

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Beim Ankochen entweicht länger als gewöhnlich Dampf unter dem Deckelgriff (an der Euromatic).	Topf ist nicht richtig verschlossen (Anzeige rot).	Topf richtig verschließen (Anzeige grün).
	Energiezufuhr ist zu gering.	Maximale Leistung der Heizquelle einstellen.
	Die Kochfeldgröße passt nicht zum Bodendurchmesser des Schnellkochtopfs.	Schnellkochtopf auf das passende Kochfeld stellen. (s. Kapitel 4).
	Der Deckelstiel sitzt locker.	Befestigungsschraube des Deckelstiels festziehen.
	Die Fissler Euromatic oder O-Ring sind verschmutzt oder beschädigt.	Teile reinigen bzw. ersetzen. (s. Kapitel 4, 7, 8).
Beim Ankochen entweicht kein Dampf.	Zu wenig Flüssigkeit im Topf.	Mindestmenge Flüssigkeit (200-300 ml) zugeben. (s. Kapitel 4).
	Energiezufuhr ist zu gering.	Maximale Leistung der Heizquelle einstellen.
Dampf und / oder Wassertropfen entweichen am Deckelrand, bevor die Kochanzeige zu steigen beginnt.	Dichtungsring ist nicht richtig eingelegt, verschmutzt oder beschädigt.	Dichtungsring richtig einlegen, ggf. reinigen oder ersetzen (s. Kapitel 4, 8).
	Topf ist nicht richtig verschlossen (Anzeige rot).	Topf richtig verschließen (Anzeige grün).

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung	DE
Die Kochanzeige steigt nicht.	Dampf entweicht am Deckelstiel / Deckelrand	Siehe vorige Punkte.	EN
	Zu wenig Flüssigkeit im Topf.	Mindestmenge Flüssigkeit (200-300 ml) zugeben. (s. Kapitel 4).	FR
	Kochventil-Einheit ist nicht richtig und fest verschraubt.	Kochventileinheit richtig einsetzen und verschrauben (s. Kapitel 7).	ES
	O-Ring, Ventilsitzdichtung oder Rollmembrane fehlt, ist defekt oder falsch montiert.	Betroffene Dichtung austauschen oder richtig montieren (s. Kapitel 8).	IT
Dampf entweicht an der Kochventil-Einheit.	Temperatur ist zu hoch. (Die Kochanzeige ist weiter als bis zum zweiten Ring gestiegen).	Energiezufuhr zurückschalten. Markierung zur gewünschten Garstufe einregeln (s. Kapitel 4).	NL
	Kochventileinheit, O-Ring, Ventilsitzdichtung oder Rollmembrane fehlt, ist defekt oder falsch montiert.	Betroffene Dichtung austauschen oder richtig montieren (s. Kapitel 4, 8). Kochventil-Einheit richtig einsetzen und Befestigungsschraube festziehen (s. Kapitel 7).	RU
			GR
			TR
			KO
			ZH
			JA
			PL
			CZ
			SR
			HR
			HU
			SK
			SL
			RO
			BL
			AR

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

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

DE

EN

FR

ES

IT

NL

RU

GR

TR

KO

ZH

JA

PL

CZ

SR

HR

HU

SK

SL

RO

BL

AR

Thank you for your trust and congratulations
on your Vitaquick pressure cooker!

Table of Contents

1. Important Precautions and Safety Instructions	54
Instructions for Use and Supervision	54
Safety and Maintenance	54
Using a Pressure Cooker	55
Operating the Pressure Cooker	55
2. Intended Use	56
3. Before First Use	56
Opening the Pot	56
Closing the Pot	56
Locking Indicator	56
Cleaning	56
4. Instructions for Use	57
Safety Features	57
Filling Quantities	57
Stovetop Suitability	58
Energy Saving Tips	59
5. Cooking with the Vitaquick®	59
Preparation	59
Selecting the Cooking Level	59
Heating Up and Venting	59
Cooking Indicator	60
Cooking Times	60
Versatile use of non-Fissler items in the pressure cooker	60
6. Releasing Steam from the Vitaquick®	62
7. Cleaning and Care	63
Cleaning	63
Assembling the Pressure Regulator and Lid Handle	64
Storage	64
8. Maintenance and Spare Parts	64
Notes on Replacing Parts	65
9. Disposal	65
10. Troubleshooting	66
11. Customer Service Address	66

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



1. Important Precautions and Safety Instructions

Instructions for Use and Supervision

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

Safety and Maintenance

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

open when opening the pot and cause scalding.

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

Using a Pressure Cooker

- Never use the pressure cooker in the oven, as the high temperatures can damage the handles, valves, and safety devices, rendering them unable to perform their safety function.
- Only use the pressure cooker for the intended, private use. Improper use may result in hazards.
- This pot cooks food under pressure. Incorrect use can result in burns. Always ensure the pressure cooker is properly sealed before heating. Detailed instructions can be found in chapter 3. Never use the pressure cooker with the lid loosely attached.
- Pressure cookers must not be used for medical sterilization, as they are not designed for the required sterilization temperature.

Operating the Pressure Cooker

- Before each use, ensure that all valves and safety devices are undamaged, functional, and clean. This is essential for safe operation. More information can be found in chapter 4.
- Move the pressure cooker very carefully when it is hot or under pressure. Do not touch the hot surfaces – always use the handles and knobs. Use hand protection if necessary.
- Only use heating sources that are approved in the user instructions (see chapter 4).
- Regulate the heat source so that the cooking indicator does not rise above the second ring (see chapter 4). If the heat is not reduced, steam will automatically escape in a controlled manner through the valve, and the pot will lose liquid. The complete loss of liquid will cause the food to burn and can cause damage to the pot and stove.

2. Intended Use

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

3. Before the 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 fig. A), whereby the insert is not included in the scope of delivery for some devices.

Opening the Pot (Fig. C)

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

Closing the Pot (Fig. D+E)

Using the positioning aid, put on the lid while holding it at a slight angle. Align the positioning aid on the lid (Fig. A-14) and the positioning aid on the pot (Fig. A-12). Lower the lid and close it by turning it clockwise as far as it will go (to the left); (see Fig. E). The pot will lock with an audible “click,” and the locking indicator will change from red to green.

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

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

Red: The pot is not closed properly.

Cleaning

Before the first use, wash the pot, lid, sealing ring and insert thoroughly by hand. This will remove any polishing dust and small impurities.

Recommendation: After washing, treat the pot and lid with a stainless steel care product. This makes stainless steel more resistant to salts and acidic foods. Be sure to completely wash off any or all care products residue.

Repeat the treatment as needed or whenever the appearance of the stainless steel surface changes.

4. Instructions for Use

Safety Features

Before each use check the functionality of the safety features mentioned below and never tamper with them. Make sure that the pressure regulator and lid handle are correctly fitted and firmly seated before starting cooking. Please refer to chapter 7 for further instructions on this.

Pressure regulator (Fig. A-4, Fig. G)

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

Euromatic (Fig. A-21)

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

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

Filling Quantities (Fig. L)



Always cook with enough liquid, and make sure that the liquid in the pressure cooker does not evaporate completely.

Please note the following information on filling quantities for pressure cooking. For easy measuring, there is a scale in the pot.

Required amount of liquid to prevent overheating during cooking

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

Ø 18 cm: 6.8 oz (200 ml)
 Ø 22 cm: 8.5 oz (250 ml)
 Ø 26 cm: 10.1 oz (300 ml)

Max Marking

To ensure safe operation, To ensure safe operation, do not fill the pressure cooker beyond $\frac{2}{3}$ of its usable capacity.

$\frac{1}{2}$ Marking

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

$\frac{1}{3}$ Marking

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

Stovetop Suitability

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



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

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

Gas stove: Place the cookware in the middle and avoid the possibility of flames coming up the sides, as this will damage the plastic handles.

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

Special instructions for induction stoves: Please observe the instructions provided by the stove manufacturer. Please follow the instructions provided by the stove manufacturer. A buzzing sound may naturally occur during use; this is not a sign of a defect in the stove or cookware.

Energy Saving Tips

- During cooking, maintain the heat so that the cooking indicator does not rise above the cooking level selected 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.
- Utilize the heat retained in the base: Switch off the stove shortly before the end of the cooking time.

5. Cooking with the Vitaquick®

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

Preparation

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

Selecting the Cooking Level (Fig. N)

Your Vitaquick® allows you to select between two cooking levels:

Cooking Level 1 (1st ring): Gentle cooking level, approx. 109 °C, 40 kPa of operating pressure for delicate foods, such as fish and tender vegetables.

Cooking level 2 (2nd ring): Express cooking level, approx. 117 °C, 80 kPa of operating pressure for all other dishes, such as meat dishes and stews.

Heating Up and Venting

Heat the securely closed pressure cooker at the highest energy level (not with booster function). Steam will escape from under the lid handle (Fig. A-6). This process may take a few minutes. As soon as the Euromatic closes and no more steam escapes, the pressure build-up will begin, and the cooking indicator (Fig. A-5) will slowly start to rise.

Cooking indicator (Fig. N)

The cooking indicator uses two markings (rings) to show when the respective cooking level is reached.

First Ring: Cooking Level 1 (Gentle Cooking Level)

To use the gentle cooking level, reduce the energy supply just before the first ring becomes visible. Adjust the stove to ensure the first ring remains visible throughout the cooking process without exceeding it.

Second Ring: Cooking Level 2 (Express Cooking Level)

To use the express cooking level, reduce the energy supply when the first ring becomes visible. Adjust the heat setting so that the second ring remains visible throughout the cooking process without exceeding it.

If the cooking indicator continues to rise after the second ring appears, you will hear a hissing sound as steam escapes automatically and in a controlled manner from the pressure regulator. In this case, the temperature is too high and must be reduced.

Cooking Times

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

At the end of the cooking time, remove the pressure cooker from the burner and allow the pressure to escape (see chapter 6). The pressure cooker can only be opened once all pressure has been released.

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



Cooking Time Guide + Video Tutorial

Versatile use of non-Fissler items in the pressure cooker

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

Depending on the size of the item, the 4.5 L pressure cooker model or

larger should be used. Always observe the MAX marking inside the pot, and never place items in the pot above this mark (see Chapter 4).



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

Steam sterilizing

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

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

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

Using glass jars, ceramic dishes and stainless steel baking pans

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

Canning

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

Add the required amount of liquid to the pressure cooker (see Chapter 4) and place the jars in the perforated insert. Close the pot, select the appropriate cooking level for the food, and cook (see Chapter 5).

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

Note:

Do not perform a quick pressure release when canning. Always allow the

pressure cooker to cool and depressurize naturally. Rapid pressure release can cause jars to break or burst.

Cooking with ceramic ramekins / stainless steel baking pans

Fill the pressure cooker with the required amount of liquid (see Chapter 4) and place the ramekins/pans in the perforated insert or on the tripod, e.g., as you would for a springform pan. Close the pot, select the appropriate cooking level for the food/recipe, and cook (see Chapter 5).

Let the pressure cooker cool down slowly (Method 1, see Chapter 6).

Remove the items with tongs or heat-resistant gloves and let them cool down. Before use or consumption, check the items for damage.

Using parchment paper

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



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

6. Releasing Steam from the Vitaquick®



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.

Choose the method for releasing steam depending on the food being cooked.

For foods that tend to foam or rise, such as pulses, soups, or stews, as well as for foods with delicate skins, like boiled potatoes, avoid using a method that involves rapid pressure reduction. Otherwise, the food may spill out of the pressure release valve, or its skin may crack.

Before opening the pot, follow the instructions below for all 3 methods.

Method 1: Cooling Down

With this method, you use the residual energy in the pot. Remove the pan from the heat shortly before the end of the cooking time, allowing it to cool slowly until the cooking indicator has lowered completely. This method is

best suited to dishes with a long cooking time and for conserving energy.

Method 2: Releasing Steam Quickly with the Control Button (Fig. O)

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

Method 3: Quick Steam Release under Running Water (Fig. Q)

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

Before Opening (Method 1-3)

Press the control button lightly (to release any remaining pressure).

Release the button as soon as no more steam escapes. Lightly shake the pot. Press the operating button again and repeat this process (shaking the pot and then pressing the control button) until no more steam escapes. The pot is depressurized (the Euromatic is lowered). Open the pot (see chapter 3).

Note:

As long as there is pressure in the pot, it will not be possible to fully depress the control button. This is for your safety, as it prevents the pot from being opened accidentally while it is still under pressure.

Do not attempt to forcefully press the control button.

7. Cleaning and Care

Cleaning

Clean the pressure cooker after each use.

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

Please note:

- To clean, use hot water with regular dish soap and a non-abrasive

sponge or a soft brush. Avoid pointy, rough, or sharp objects. If the inside and base of the cookware are very dirty, you may also use the scrubber side of a non-scratch sponge.

- Do not allow food residues to dry, and do not store food in the pot for long periods of time, as it can cause stains and changes in the surface of stainless steel.
- To preserve the stainless steel surface, use a stainless steel care product regularly. It is ideal for removing white or rainbow-like discolorations or deposits.
- When cleaning in the dishwasher, only use household products in the dosage recommended by the manufacturer. Do not use industrial detergents or highly concentrated cleaners.

Assembling the Pressure Regulator and Lid Handle

Pressure regulator (Fig. A-4)

Removing (see Fig. R): Loosen the fastening screw (Fig. A-24) by turning it counterclockwise (possible without a tool by using a coin). Remove the pressure regulator.

Mounting (see fig. 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)

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

Mounting (see fig. U):

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

Storage

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

8. Maintenance and Spare Parts



Replace parts that are subject to wear and tear, such as the sealing ring and other rubber parts regularly with only original Fissler spare parts, i.e., after a maximum of 400 cooking processes or after 2 years

at the latest. Parts that show visible damage (e.g., hardening, cracks, discoloration, overheating or deformation) or that do not fit correctly must be replaced immediately. Failure to do so will impair the function and safety of your pressure cooker. For your own safety, please retighten any loosened screws on the pressure cooker immediately. In addition, replace cracked or damaged plastic handles immediately with original Fissler spare parts.

You can find the item number for spare parts and accessories on pp. 5 & 6. For other repairs or if you have questions about spare parts, please contact Fissler Customer Service (see chapter 9). You can find a list of dealers and further information at www.fissler.com.

Notes on Replacing Parts

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

Rolling diaphragm (Fig. A-17, Fig. V): Remove the pressure regulator from the lid (see chapter 7), pull off the old rolling diaphragm, and insert the new rolling diaphragm into the hole in the lid from the inside. Check the seat of the rolling diaphragm by turning it and mount the pressure regulator (see chapter 8).

Pressure regulator (Fig. A-4, Fig. W): See chapter 7.

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

O-ring for the Euromatic (Fig. A-21, Fig. I): Disassembly/assembly is carried out on the inside of the lid. The seal must lie completely in the notch provided.

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

9. Disposal

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.

10. Troubleshooting

 Switch off the stove, make sure your pressure cooker is depressurized (see chapter 6), and allow the pressure cooker to cool down before attempting to troubleshoot any issues.

11. Customer Service Address

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

You can find further information at www.fissler.com

Fault	Possible Cause	Solution	DE	EN	FR	ES	IT	NL	RU	GR	TR	KO	ZH	JA	PL	CZ	SR	HR	HU	SK	SL	RO	BL	AR
Steam is escaping from under the lid handle (from the Euromatic) for longer than usual when heating up.	Pot is not closed properly (indicator red).	Close pot properly (indicator green).																						
	Energy supply is too low.	Set heat source to maximum power.																						
	Burner size does not match base diameter of pressure cooker.	Place pressure cooker on appropriate burner (see chapter 4).																						
	Lid handle is loose.	Tighten fastening screw on lid handle.																						
	Fissler Euromatic or O-ring are dirty or damaged.	Clean or replace parts (see chapters 4, 7, 8).																						
No steam escapes when heating up.	Too little liquid in pot.	Add minimum amount of liquid (200-300 ml) (see chapter 4).																						
	Energy supply is too low.	Set heat source to maximum power.																						
Steam and/or water droplets are escaping from the edge of the lid before cooking indicator starts to rise.	Sealing ring is not inserted correctly or is dirty or damaged.	Insert the sealing ring correctly; clean or replace it if necessary (see chapters 4, 8).																						
	Pot is not closed properly (indicator red).	Close pot properly (indicator green).																						

Fault	Possible Cause	Solution
Cooking indicator is not rising.	Steam is escaping from lid handle/edge.	See previous points.
	Insufficient liquid in the pot.	Add minimum amount of liquid (200-300 ml) (see chapter 4).
	Pressure regulator is not screwed on properly and tightly.	Insert pressure regulator correctly and screw it on (See chapter 7).
	O-ring, valve seat seal, or rolling diaphragm is missing, defective, or incorrectly mounted.	Replace or properly mount affected seal (see chapter 8).
Steam is escaping from pressure regulator.	Temperature is too high. (Cooking indicator has risen higher than second ring.)	Reduce energy supply. Adjust marking to desired cooking level (see chapter 4).
	Pressure regulator, O-ring, valve seat seal, or rolling diaphragm is missing, defective, or incorrectly mounted.	Replace or properly mount affected seal (see chapters 4, 8). Insert pressure regulator correctly and tighten fastening screw (see chapter 7).

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

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

Nous vous remercions pour votre confiance et votre achat d'un autocuiseur Vitaquick

Sommaire

1. Précautions et consignes de sécurité importantes	72
Mode d'emploi et surveillance	72
Sécurité et entretien	72
Utilisation de l'autocuiseur	73
Fonctionnement de l'autocuiseur	73
2. Utilisation conforme	74
3. Avant la première utilisation	74
Ouvrir l'autocuiseur	74
Fermer l'autocuiseur	74
Indicateur de verrouillage	75
Nettoyage	75
4. Conseils d'utilisation	75
Dispositifs de sécurité	75
Quantités de remplissage	76
Plaques compatibles	76
Conseils d'économies d'énergie	77
5. Cuisson avec le Vitaquick®	77
Préparation	78
Sélection du degré de cuisson	78
Démarrage de la cuisson et ventilation	78
Indicateur de cuisson	78
Temps de cuisson	79
Utilisation polyvalente d'objets tiers dans l'autocuiseur	79
6. Dépressurisation du Vitaquick®	81
7. Nettoyage et entretien	82
Nettoyage	82
Montage de la soupape et de la poignée du couvercle	83
Rangement	83
8. Maintenance et pièces détachées	84
Information concernant le remplacement des pièces	84
9. Élimination	85
10. Questions et réponses	85
11. Adresse du service après-vente	85



1. Précautions et consignes de sécurité importantes

Mode d'emploi et surveillance

- Veuillez lire attentivement le mode d'emploi et les instructions.
- N'utilisez jamais l'autocuiseur à proximité d'enfants et ne le laissez jamais sans surveillance pendant que vous l'utilisez.
- Veuillez conserver ces instructions aussi longtemps que vous utilisez le produit. Si vous égarez toutefois le mode d'emploi, vous pouvez le télécharger sur notre site internet www.fissler.com.
- Ne laissez personne utiliser l'autocuiseur sans avoir préalablement consulté le mode d'emploi et ne donnez votre autocuiseur à des tiers qu'accompagné du mode d'emploi.

Sécurité et entretien

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

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

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

Utilisation de l'autocuiseur

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

Fonctionnement de l'autocuiseur

- Avant chaque utilisation, vérifiez que les soupapes et dispositifs de sécurité ne sont pas endommagés, sont en parfait état de fonctionnement et sont propres. Ces précautions sont indispensables pour garantir le fonctionnement sécurisé de l'appareil. Vous trouverez plus d'informations à ce sujet au chapitre 4.
- Déplacez l'autocuiseur avec la plus grande prudence lorsque celui-ci est

chaud ou sous pression. Ne touchez pas les surfaces chaudes : utilisez les poignées de l'autocuiseur et du couvercle. Utilisez des protections pour les mains si nécessaire.

- Utilisez uniquement les sources de chaleur autorisées précisées dans le mode d'emploi (voir chapitre 4).
- Réglez la source de chaleur de manière à ce que l'indicateur de cuisson ne dépasse pas le deuxième anneau (voir chapitre 4). Si vous ne réduisez pas la puissance de la source de chaleur, de la vapeur s'échappe automatiquement de la soupape de façon contrôlée et l'autocuiseur perd du liquide. La perte totale de liquide fait brûler les aliments et peut endommager l'autocuiseur ainsi que la plaque de cuisson.

2. Utilisation conforme

- Les autocuiseurs Fissler sont destinés à la cuisson rapide d'aliments et aux utilisations prévues mentionnées au chapitre 5.
- En outre, les autocuiseurs Fissler ne peuvent être utilisés que jusqu'à une puissance maximale de 3700 watts.
- Les niveaux de remplissage mentionnés au chapitre 4 doivent être respectés pour garantir une utilisation en toute sécurité de l'autocuiseur.

3. Avant la première utilisation

Familiarisez-vous avec l'autocuiseur et son mode d'emploi avant la première utilisation et assurez-vous que le produit est au complet (voir ill. A), le panier n'étant pas automatiquement fourni avec tous les appareils.

Ouvrir l'autocuiseur (ill. C)

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

Fermer l'autocuiseur (ill. D+E)

Posez le couvercle à l'aide des points d'orientation en le tenant légèrement incliné. Alignez les points d'orientation du couvercle (ill. A-14) avec ceux de l'autocuiseur (ill. A-12). Abaissez le couvercle et fermez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (vers la gauche, voir ill. E) jusqu'à la butée. L'autocuiseur se verrouille avec un « clic » sonore et l'indicateur de verrouillage passe du rouge au vert.

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

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

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

Nettoyage

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

Recommandation : utilisez un produit d'entretien spécial inox pour l'autocuiseur et le couvercle. Cela rendra l'inox plus résistant aux sels et aux aliments acides. Veillez à bien rincer les résidus de produits après le nettoyage. Utilisez ces produits selon les besoins ou si la surface en inox change d'apparence.

4. Conseils d'utilisation

Dispositifs de sécurité

Avant chaque utilisation, vérifiez impérativement le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité indiqués ci-dessous et ne les modifiez jamais. Assurez-vous que la soupape et la poignée du couvercle sont correctement montées et bien serrées avant le démarrage de la cuisson. Vous trouverez plus d'informations à ce sujet au chapitre 7.

Soupape (ill. A-4, ill. G)

Retirez la soupape du couvercle puis 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)

Vérifiez que l'Euromatic est correctement placé et peut librement bouger dans le couvercle (ill. H). Le joint torique d'étanchéité doit reposer entièrement dans l'encoche prévue à cet effet (voir ill. I). Contrôlez par une simple pression du doigt que la bille peut bouger librement dans l'Euromatic et reprend sa position initiale (ill. J).

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

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

Placez le joint d'étanchéité de façon à ce qu'il repose entièrement à plat

sur 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, c'est-à-dire être éloigné du bord du couvercle.

Quantités de remplissage (ill. L)



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

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

Niveau de liquide requis pour prévenir la surchauffe durant la cuisson

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

Ø 18 cm : 200 ml

Ø 22 cm : 250 ml

Ø 26 cm : 300 ml

Repère « max. »

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

Repère « $\frac{1}{2}$ »

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

Repère « $\frac{1}{3}$ »

Lors de la cuisson de haricots et d'autres légumineuses, veuillez ne pas remplir l'autocuiseur à plus de $\frac{1}{3}$ de sa capacité, car leur fine peau peut facilement remonter et bloquer les soupapes.

Plaques compatibles

Les autocuiseurs Fissler conviennent à toutes les plaques. Ces plaques comprennent notamment les gazinières, les plaques électriques, les

plaques vitrocéramiques et à induction.



Afin d'éviter les éraflures sur la surface de cuisson, il est recommandé de toujours soulever votre ustensile de cuisine pour le déplacer. Fissler se libère de toute responsabilité en cas de dommages en résultant.

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

Gazinière : placez l'autocuiseur au centre et évitez tout dépassement des flammes sur les côtés, celles-ci risqueraient d'endommager les poignées en plastique.

Induction : placez systématiquement l'autocuiseur au centre de la plaque. La taille du fond de l'autocuiseur doit être égale ou être supérieure à la taille de la plaque, celle-ci risquerait autrement de ne pas détecter le fond de l'autocuiseur.

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

Conseils d'économies d'énergie

- Pendant la cuisson, réglez la plaque de sorte que l'indicateur de cuisson ne dépasse pas le repère correspondant au degré de cuisson sélectionné et que la soupape n'évacue pas la vapeur.
- Utilisez une plaque de cuisson de dimension appropriée (voir 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 peu avant la fin du temps de cuisson.

5. Cuisson avec le Vitaquick®

L'autocuiseur vous permet de préparer de différentes manières toutes sortes de recettes. Vous pouvez faire rôtir, cuire et mijoter les aliments et même les faire frire avec le couvercle ouvert. En vous servant du panier supplémentaire, vous pouvez également cuire les aliments à la vapeur, en extraire le jus et les cuire sur plusieurs niveaux. Avec un couvercle

traditionnel, l'autocuiseur peut également être utilisé comme casserole. Vous pouvez préparer aussi bien de la viande, des légumes et des légumineuses que du poisson et des céréales dans l'autocuiseur, tout en économisant du temps et en préservant les nutriments. Vous trouverez plus d'informations, les différents de temps de cuisson ainsi que des idées de recettes sur www.fissler.com

Préparation

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

Sélection du degré de cuisson (ill. N)

Avec votre Vitaquick®, vous pouvez choisir entre deux degrés de cuisson : **Degré 1 (1er anneau)** : cuisson lente, env. 109°C, pression de 40 kPa pour les aliments délicats comme le poisson et les légumes tendres.

Degré 2 (2ème anneau) : cuisson express, env. 117°C, pression de 80 kPa pour tous les autres aliments comme les plats à base de viande ou les potées.

Démarrage de la cuisson et ventilation

Faites chauffer l'autocuiseur correctement fermé à la puissance maximale (sans utiliser la fonction booster). De la vapeur s'échappe sous la poignée du couvercle (ill. A-6). Ce processus peut durer plusieurs minutes. Dès que l'Euromatic est fermé et qu'aucune vapeur ne s'échappe, la pression ainsi que l'indicateur de cuisson (ill. A-5) commencent à monter lentement.

Indicateur de cuisson (ill. N)

L'indicateur de cuisson vous indique quand le degré de cuisson sélectionné est atteint au moyen de deux repères (anneaux).

Premier anneau : Degré de cuisson 1 (cuisson lente)

Pour une cuisson lente, vous devez réduire la source de chaleur peu avant que le premier anneau ne devienne visible. La plaque doit être réglée de manière à ce que ce premier anneau reste visible tout au long de la cuisson, sans être dépassé.

Deuxième anneau : Degré de cuisson 2 (cuisson express)

Pour une cuisson rapide, vous devez réduire la source de chaleur lorsque

le premier anneau devient visible. La plaque doit être réglée de manière à ce que le 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, un sifflement se fait entendre et de la vapeur s'échappe automatiquement de la soupape de façon contrôlée. Dans ce cas, la source de chaleur est trop puissante et doit être réduite.

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)..

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

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



Guide des temps de cuisson + tutoriel vidéo

Utilisation polyvalente d'objets tiers dans l'autocuiseur

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



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

Stérilisation à la vapeur

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

notamment.

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

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

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

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

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

Appertisation

Remplir les bocaux en laissant environ une largeur de doigt sous le bord, veiller à ce que le bord soit propre puis fermer. Pour les bocaux à couvercle à vis, ne pas visser entièrement le couvercle ; pour les bocaux à joint et pinces, ne pas fixer les pinces pendant l'appertisation.

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

Laisser refroidir l'autocuiseur lentement (méthode 1, voir chapitre 6). Retirer les objets avec une pince ou des gants résistants à la chaleur et les laisser refroidir sur un torchon. Ne pas refroidir les bocaux à l'eau froide. Vérifier le bon état des bocaux une fois ceux-ci refroidis et visser entièrement les couvercles ou fixer les pinces. Vérifier les bocaux et leur contenu avant utilisation/consommation.

Cuisson dans des ramequins en céramique/moules en acier inoxydable

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

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

Retirer les objets avec une pince ou des gants résistants à la chaleur et les laisser refroidir. Vérifier leur bon état avant utilisation/consommation.

Utilisation de papier cuisson

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



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

6. Dépressurisation du Vitaquick®



Ne forcez jamais pour ouvrir l'autocuiseur. Attendez que l'indicateur de cuisson ait complètement baissé et qu'aucune vapeur ne s'échappe lorsque vous appuyez sur la touche de commande avant d'ouvrir l'autocuiseur.

Il existe trois façons d'évacuer la pression de votre autocuiseur Fissler.

Choisissez le mode d'évacuation de la vapeur en fonction des aliments cuits.

Pour les aliments moussant ou gonflant facilement comme les légumineuses, soupes ou potées, ou ceux ayant une peau fragile comme les pommes de terre en robe des champs, il est recommandé de ne pas procéder à une évacuation rapide de la pression, la préparation risquant autrement de déborder ou la peau d'éclater.

Veillez consulter les trois méthodes ci-dessous avant d'ouvrir l'autocuiseur.

Méthode 1 : laisser refroidir

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

Méthode 2 : évacuation rapide de la vapeur avec la touche de commande (ill. O)

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

Méthode 3 : évacuation rapide de la vapeur sous l'eau courante (ill. Q)

Placez l'autocuiseur dans l'évier et laissez de l'eau froide couler sur le côté du couvercle (pas sur la poignée du couvercle ni sur la soupape) jusqu'à ce que l'indicateur de cuisson ait complètement baissé.

Avant l'ouverture (méthode 1-3)

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

Remarque :

Tant que l'autocuiseur est sous pression, il est impossible d'enfoncer entièrement la touche de commande. Cela permet d'empêcher, pour votre sécurité, l'ouverture accidentelle de l'autocuiseur encore sous pression. N'essayez donc en aucun cas de forcer sur la touche de commande.

7. Nettoyage et entretien

Nettoyage

Nettoyez l'autocuiseur après chaque utilisation.

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

Important :

- Nettoyez l'autocuiseur à l'eau chaude avec du liquide vaisselle classique et une éponge ou une brosse douce. Évitez d'utiliser des objets pointus, rugueux ou tranchants. Vous pouvez également utiliser le côté rugueux de l'éponge si les parois intérieures et le fond sont très sales.
- Évitez de laisser sécher les restes d'aliments et ne les laissez pas trop longtemps dans l'autocuiseur, au risque de former des taches et d'altérer l'inox.
- Utilisez régulièrement un produit d'entretien spécial inox afin de préserver la surface en inox. Ce produit convient parfaitement à l'élimination de taches et dépôts blancs ou arc-en-ciel.
- Utilisez uniquement des produits ménagers courants en respectant le dosage prescrit par le fabricant pour un nettoyage au lave-vaisselle. N'utilisez aucun produit industriel ou hautement concentré.

Montage de la soupape et de la poignée du couvercle

Soupape (ill. A-4)

Démontage (voir ill. R) : desserrez la vis de fixation (ill. A-24) en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (peut être desserrée sans outil à l'aide d'une pièce de monnaie). Retirez la soupape.

Montage (voir ill. S) : insérez la soupape (1) par le haut dans le couvercle et dans la position requise (centrée sur le boulon), tournez la vis de fixation (2) par le bas dans le sens des aiguilles d'une montre et serrez-la bien.

Poignée du couvercle (ill. A-9)

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

Montage (voir ill. U) :

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

Rangement

Rangez le joint d'étanchéité dans un endroit sec, propre et sombre (à l'abri du soleil et des rayons UV). Placez le couvercle à l'envers sur l'autocuiseur après l'avoir nettoyé afin de protéger le joint d'étanchéité et d'éviter de le comprimer.

8. Maintenance et pièces détachées



Remplacez régulièrement les pièces d'usure telles que le joint d'étanchéité et autres pièces en caoutchouc par des pièces détachées originales Fissler, après 400 utilisations maximum ou au plus tard au bout de 2 ans. Remplacez immédiatement les pièces présentant des dommages visibles (par ex. durcissement, fissures, décolorations, surchauffe ou déformation) ou ne se positionnant pas correctement. En cas de non-respect, la fonctionnalité et la sécurité de votre autocuiseur ne sont plus assurées. Pour votre sécurité, veuillez revisser immédiatement les vis desserrées de l'appareil. Remplacez immédiatement les poignées en plastique fissurées ou endommagées par des pièces détachées originales Fissler.

Vous trouverez les numéros d'article des pièces détachées et des accessoires aux pages 5 et 6

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

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

Information concernant le remplacement des pièces

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

Membrane déroulante (ill. A-17, ill. V) : retirez la soupape du couvercle (voir chapitre 7), retirez la membrane déroulante usagée puis insérez la nouvelle dans le trou du couvercle par l'intérieur. Vérifiez que celle-ci est bien en place en la faisant tourner puis montez la soupape (voir chapitre 8).

Soupape (ill. A-4, ill. W) : voir chapitre 7.

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

Joint torique pour l'Euromatic (ill. A-21, ill. I) : le démontage et le montage s'effectuent sur l'intérieur du couvercle. Le joint d'étanchéité doit reposer entièrement dans l'encoche prévue à cet effet.

Euromatic (ill. A-21) : retirez d'abord la poignée du couvercle en dévissant la vis située à l'intérieur du couvercle, enlevez le joint torique, retirez l'Euromatic du couvercle et faites passer le nouvel Euromatic sans joint

torique à travers le couvercle de manière à ce que la bille soit à l'intérieur du couvercle. Montez le joint torique (voir ci-dessus).

9. Élimination

Contribuez à la protection de l'environnement. Le carton peut être jeté avec les déchets papier. L'appareil contenant 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.

10. Questions et réponses



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

11. Adresse du service après-vente

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

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

Erreur	Cause éventuelle	Solution
En début de cuisson, de la vapeur s'échappe plus longtemps que d'ordinaire sous la poignée du couvercle (au niveau de l'Euromatic).	L'autocuiseur n'est pas bien fermé (indicateur rouge).	Fermer correctement l'autocuiseur (indicateur vert).
	La plaque n'est pas assez chaude.	Régler la source de chaleur sur la puissance maximale.
	La taille de la plaque n'est pas adaptée au diamètre du fond de l'autocuiseur.	Utiliser une plaque de cuisson adéquate. (voir chapitre 4).
	La poignée du couvercle est mal fixée.	Bien serrer la vis de fixation de la poignée du couvercle.
	L'Euromatic Fissler ou le joint torique correspondant sont sales ou endommagés.	Nettoyer ou remplacer les pièces. (voir chapitres 4, 7, 8).
Aucune vapeur ne s'échappe pendant la cuisson.	Il n'y a pas assez de liquide dans l'autocuiseur.	Ajouter la quantité minimale de liquide (200-300 ml). (voir chapitre 4).
	La plaque n'est pas assez chaude.	Régler la source de chaleur sur la puissance maximale.

Erreur	Cause éventuelle	Solution	DE	EN	FR	ES	IT	NL	RU	GR	TR	KO	ZH	JA	PL	CZ	SR	HR	HU	SK	SL	RO	BL	AR
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, est sale ou endommagé.	Insérer correctement, nettoyer ou remplacer le joint d'étanchéité (voir chapitres 4, 8).																						
	L'autocuiseur n'est pas bien fermé (indicateur rouge).	Fermer correctement l'autocuiseur (indicateur vert).																						
	De la vapeur s'échappe au niveau de la poignée / du bord du couvercle.	Voir les points précédents.																						
L'indicateur de cuisson ne monte pas.	Il n'y a pas assez de liquide dans l'autocuiseur.	Ajouter la quantité minimale de liquide (200-300 ml). (voir chapitre 4).																						
	La soupape n'est pas bien vissée et mal serrée.	Placer correctement la soupape et resserrer la vis de fixation (voir chapitre 7).																						
	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 (voir chapitre 8).																						

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

Erreur	Cause éventuelle	Solution	DE	EN	FR	ES	IT	NL	RU	GR	TR	KO	ZH	JA	PL	CZ	SR	HR	HU	SK	SL	RO	BL	AR
Une grande quantité de vapeur s'échappe des bords du couvercle bien que l'indicateur de cuisson soit déjà monté.	Le joint d'étanchéité est défectueux.	Remplacer le joint d'étanchéité. (voir chapitre 8).																						
	Le joint d'étanchéité a été activé en tant que dispositif de sécurité. Cela se produit quand la soupape et l'Euromatic sont sales ou défectueux.	Faire contrôler l'appareil par le SAV Fissler.																						
De la vapeur s'échappe au niveau du cache rond de la poignée du couvercle ou de la touche de commande.	Un joint est défectueux.	Remplacer la poignée du couvercle ou la faire contrôler par le SAV Fissler.																						
	L'autocuiseur est difficile à fermer ou la touche de commande ne reprend pas sa position au verrouillage.	Contrôler et resserrer les poignées.																						
	Les poignées du couvercle / de l'autocuiseur ne sont pas correctement montées.																							
	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 (voir chapitre 4).																						

Erreur	Cause éventuelle	Solution
Impossible d'ouvrir l'autocuiseur.	L'appareil est encore sous pression.	Évacuer la pression dans l'autocuiseur (voir chapitre 6).
	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 la adquisición de su olla a presión Vitaquick

Índice

1. Medidas de precaución importantes e indicaciones de seguridad	92
Instrucciones de uso y supervisión	92
Seguridad y mantenimiento	92
Uso de la olla a presión	93
Funcionamiento de la olla a presión	93
2. Uso adecuado	94
3. Antes del primer uso	94
Apertura de la olla	94
Cierre de la olla	94
Indicador de bloqueo	95
Limpieza	95
4. Indicaciones para el uso	95
Dispositivos de seguridad	95
Volumen de llenado	96
Compatibilidad con placas de cocina	96
Consejos para ahorrar energía	97
5. Cocinar con Vitaquick®	97
Preparación	98
Elección del nivel de cocción	98
Cocción breve y vaciado del aire	98
Indicador de cocción	98
Tiempos de cocción	99
Uso versátil de objetos extraños en la olla a presión	99
6. Salida del vapor en Vitaquick®	101
7. Limpieza y cuidados	102
Limpieza	102
Montaje de la válvula de control de cocción y el mango de la tapa	103
Almacenamiento	103
8. Mantenimiento y piezas de repuesto	103
Indicaciones sobre la sustitución de piezas	104
9. Eliminación	104
10. Preguntas y respuestas	105
11. Dirección del servicio de atención al cliente	105

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



1. Medidas de precaución importantes e indicaciones de seguridad

Instrucciones de uso y supervisión

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

Seguridad y mantenimiento

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

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

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

Uso de la olla a presión

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

Funcionamiento de la olla a presión

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

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

2. Uso adecuado

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

3. Antes del primer uso

Antes de utilizarla por primera vez, familiarícese con la olla y su manejo. Compruebe también que se han entregado todos los componentes del volumen de suministro (véase la fig. A), aunque algunos dispositivos no se entregan con el inserto adicional.

Apertura de la olla (fig. C)

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

Cierre de la olla (fig. D+E)

Utilizando la orientación de colocación, coloque la tapa sujetándola ligeramente inclinada. Alinee la orientación de colocación de la tapa (fig. A-14) y la orientación de colocación de la olla (fig. A-12) entre sí. Baje la tapa y ciérrela girándola en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope (hacia la izquierda, véase la fig. E). La olla se bloquea con un «clic» audible y el indicador de bloqueo cambia de rojo a verde.

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

Verde: Olla correctamente cerrada y preparada para su uso.

Rojo: Olla mal cerrada.

Limpieza

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

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

4. Indicaciones para el uso

Dispositivos de seguridad

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

Válvula de control de cocción (fig. A-4, fig. G)

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

Euromatic (fig. A-21)

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

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

Compruebe que la junta y el borde de la tapa estén limpios, la junta no esté dañada y la leva de seguridad (1) se mueva libremente. Coloque la junta de forma que quede completamente plana debajo del borde curvado hacia dentro (2) que hay en el lado interior de la tapa. La

junta debe estar situada delante de la leva de seguridad, es decir, sujeta a presión por el borde de la tapa.

Volumen de llenado (fig. L)



Utilice siempre la olla con el nivel suficiente de líquido y asegúrese de que no se evapora todo el líquido cuando esté cocinando. Al cocinar con la olla a presión debe respetar las siguientes cantidades de llenado. Para hacer más sencilla la dosificación, la olla contiene unas marcas.

Cantidad de líquido necesaria para evitar un sobrecalentamiento durante la cocción

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

Ø 18 cm: 200 ml

Ø 22 cm: 250 ml

Ø 26 cm: 300 ml

Marca max

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

Marca $\frac{1}{2}$

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

Marca $\frac{1}{3}$

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

Compatibilidad con placas de cocina

Las ollas a presión de Fissler son aptas para todo tipo de placas de cocción, como pueden ser placas de gas, placas eléctricas, vitrocerámica e inducción.



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

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

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

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

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

Consejos para ahorrar energía

- Al cocinar, ajuste la placa de manera que el indicador de cocción no supere la 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 (véanse las instrucciones anteriores).
- Escoja el tamaño de la olla en función de la cantidad de comida que va a cocinar.
- Aproveche el calor acumulado en el fondo: apague la olla poco antes de que finalice el tiempo de cocción.

5. Cocinar con Vitaquick®

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

todos los nutrientes. Encontrará más información, tiempos de cocción y recetas en www.fissler.com.

Preparación

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

Elección del nivel de cocción (fig. N)

Su Vitaquick® le permite elegir entre dos niveles de cocción:

Nivel de cocción 1 (primer anillo): Nivel de cocción suave, aprox. 109 °C, presión de funcionamiento de 40 kPa para alimentos delicados como el pescado y las verduras tiernas.

Nivel de cocción 2 (segundo anillo): Nivel de cocción exprés, aprox. 117 °C, presión de funcionamiento de 80 kPa para el resto de alimentos, como platos de carne y guisos.

Cocción breve y vaciar el aire

Caliente la olla a presión bien cerrada a la máxima potencia de la placa (no en función rápida). Por debajo del mango de la tapa (fig. A-6) sale vapor. Este proceso puede durar unos minutos. En cuanto el Euromatic se cierra y deja de salir vapor, se inicia la formación de presión y el indicador de cocción (fig. A-5) comienza a subir lentamente.

Indicador de cocción (fig. N)

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

Primer anillo: Nivel de cocción 1 (nivel de cocción suave)

Para cocinar en el nivel de cocción suave, debe apagar la placa un poco antes de que se vea el primer anillo. Debe ajustar la placa de manera que el primer anillo se mantenga visible durante todo el proceso de cocción, pero sin superarlo.

Segundo anillo: Nivel de cocción 2 (nivel de cocción exprés)

Para cocinar en el nivel de cocción exprés, debe reducir la potencia de la placa una vez se haga visible el primer anillo. Debe ajustar la placa de manera que el segundo anillo se mantenga visible durante todo el proceso de cocción, pero sin superarlo.

Si el indicador de cocción sigue subiendo después de que aparezca el segundo anillo, se oirá un silbido y saldrá automáticamente vapor controlado de la válvula de control de cocción. En tal caso, el suministro de calor será demasiado alto y deberá reducirse.

Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción se empiezan a contar desde que se alcanza el nivel de cocción seleccionado (primer o segundo anillo).

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

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



Buscador de tiempo de cocción + instrucciones en vídeo

Uso versátil de objetos extraños en la olla a presión

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

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



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

Esterilización al vapor

En la olla a presión se pueden esterilizar objetos como biberones, tarros de conserva, chupetes, etc., fabricados con materiales como vidrio, silicona y plástico.

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

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

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

Uso de tarros, moldes de cerámica y de acero inoxidable

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

Envasado de conservas

Llenar los tarros hasta aproximadamente un dedo por debajo del borde, asegurarse de que el borde esté limpio y cerrarlos. En los tarros con tapa de rosca, no enrosque la tapa hasta el tope. En los tarros con junta y cierre de clip, no coloque el cierre de clip durante el envasado de conservas. Poner en la olla a presión la cantidad de líquido necesaria (ver apartado 4) y colocar los tarros en el inserto perforado. Cerrar la olla, seleccionar el nivel de cocción según el alimento y envasar las conservas (ver apartado 5).

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

Cocinar con moldes de cerámica / moldes de acero inoxidable

Llenar la olla a presión con la cantidad de líquido necesaria (ver apartado 4) y colocar los moldes en el inserto perforado o sobre el trípode, como por ejemplo con un molde desmontable. Cerrar la olla, seleccionar el nivel de cocción según el alimento / la receta y cocinar (ver apartado 5). Dejar enfriar la olla a presión lentamente (método 1, ver apartado 6). Sacar los objetos con unas pinzas o con guantes resistentes al calor y dejarlos enfriar. Antes de usar / consumir, comprobar que no presenten daños.

Uso de papel de hornear

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



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

6. Salida del vapor en Vitaquick®



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

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

El tipo de salida del vapor debe seleccionarse según la receta que se ha preparado.

Con alimentos que producen espuma o aumentan su volumen, como p. ej. legumbres, sopas o guisos, o también con alimentos de piel delicada, como patatas hervidas con piel, se deben seleccionar métodos para reducir la presión paulatinamente; de lo contrario, podrían salpicar alimentos o la piel del alimento podría reventar.

Antes de abrir la olla, siga las indicaciones siguientes para los 3 métodos.

Método 1: Dejar enfriar la olla

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

Método 2: Salida rápida del vapor con el botón de mando (fig. 0)

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

Método 3: Salida rápida del vapor bajo agua corriente (fig. Q)

Coloque la olla en el fregadero y deje que el agua fría del grifo se deslice

lateralmente sobre la tapa (nunca sobre el mango de la tapa ni la válvula de control de cocción) hasta que el indicador de cocción haya descendido del todo.

Antes de abrir (método 1-3)

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

Indicación:

Mientras haya presión en la olla, el botón de mando no se podrá introducir del todo. Esto es por su seguridad, para que la olla no se abra por descuido mientras aún tiene presión.

Por lo tanto, no fuerce el botón de mando para abrir la olla.

7. Limpieza y cuidados

Limpieza

Limpie la olla a presión después de cada uso.

- Retire la junta de la tapa y lávela a mano.
- Retire la válvula de control de cocción y límpiela con un paño húmedo.
- Retire el mango de la tapa y enjuáguelo bajo agua corriente.
- La olla, la tapa (sin junta, válvula de control ni mango) y los accesorios también se pueden lavar en el lavavajillas.
- Las ollas a presión decoradas no son aptas para el lavavajillas. En el caso de las ollas a presión con el cuerpo decorado, recomendamos lavarlas a mano con una esponja suave para conservar la decoración.

Tenga en cuenta lo siguiente:

- Para lavar la olla, utilice agua caliente, detergente convencional y un estropajo para ollas o un cepillo blando. Evite los objetos puntiagudos, duros o afilados. Si hay suciedad incrustada en el interior o el fondo de la olla, utilice la cara rugosa del estropajo.
- No deje que se sequen los restos de comida dentro de la olla ni la utilice para guardar alimentos durante mucho tiempo, ya que pueden producirse manchas y alteraciones en el acero inoxidable de las superficies.
- Para conservar las superficies de acero inoxidable, utilice cada cierto

tiempo un producto específico para el cuidado del acero inoxidable. Dicho producto está especialmente recomendado para eliminar manchas o capas blancas o tornasoladas.

- Si lava la olla en el lavavajillas, utilice únicamente productos domésticos siguiendo la dosis recomendada por el fabricante, nunca productos industriales ni limpiadores concentrados.

Montaje de la válvula de control de cocción y el mango de la tapa Válvula de control de cocción fig. A-4)

Desmontaje (ver fig. R): El tornillo de fijación (fig. A-24) se quita girando en sentido contrario a las agujas del reloj (se puede aflojar con una moneda sin necesidad de herramientas). Retirar la válvula de control de cocción.

Montaje (ver fig. 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 (fig. T): Gire el tornillo de fijación (fig. A-22) por el lado interior de la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj. Desmonte el mango de la tapa.

Montaje (fig. U):

Sujete el mango de la tapa con la mano y coloque la tapa en la posición indicada (1). Enrosque el tornillo de fijación en el sentido de las agujas del reloj y apriételo firmemente (2).

Almacenamiento

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

8. Mantenimiento y piezas de repuesto



Sustituya las piezas de desgaste, como juntas y otras piezas de goma, de forma periódica aproximadamente tras 400 procesos de cocción o como máximo cada 2 años. Las piezas que muestran claros signos de desgaste (p. ej. rigidez, grietas, decoloración, sobrecalentamiento o deformación) o que no asientan correctamente deben cambiarse de inmediato. Si no se respetan estas instrucciones, el funcionamiento y la

seguridad de la olla a presión pueden verse afectados. Por su seguridad, vuelva a apretar de inmediato los tornillos del utensilio que se hayan aflojado. Por su seguridad, si un asa de plástico se agrieta o está dañada, sustitúyala inmediatamente por piezas de repuesto originales de Fissler.

Encontrará el número de artículo de las piezas de recambio y los accesorios en las págs. 5 y 6

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

Indicaciones sobre la sustitución de piezas

Junta (fig. A-23): véase el capítulo 4.

Membrana de silicona (ver fig. A-17, fig. V): Retire la unidad de válvula de control de la tapa (véase el capítulo 7), extraiga la membrana usada e inserte la membrana de silicona nueva en el orificio de la tapa desde el interior. Compruebe la posición correcta con un movimiento giratorio y monte la unidad de válvula de control (véase el capítulo 8).

Válvula de control de cocción (fig. A-4, fig. W): véase el capítulo 7.

Junta de asiento de válvula (fig. A-19, fig. X): Retire la unidad de válvula de control de la tapa (véase el capítulo 7). Retire la junta e inserte una nueva (véase el capítulo 7). Compruebe que queda bien asentada y limpia a ambos lados de la tapa.

Junta tórica del Euromatic (fig. A-21, fig. I): El montaje y desmontaje se realiza desde el lado interior de la tapa. La junta no debe sobresalir de su entalladura.

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

9. Eliminación

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

10. Preguntas y respuestas



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

11. Dirección del servicio de atención al cliente

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

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

Error	Posible causa	Solución
Durante la cocción breve, sale vapor durante más tiempo de lo habitual por debajo del mango de la tapa (en el Euromatic).	La olla no está bien cerrada (indicador rojo).	Cierre bien la olla (indicador verde).
	El suministro de energía es insuficiente.	Ajuste la potencia máxima de la fuente de calor.
	El tamaño de la zona de cocción no es adecuado para el diámetro del fondo de la olla.	Coloque la olla en la zona de cocción del tamaño adecuado (véase el capítulo 4).
	El mango de la tapa está suelto.	Apriete el tornillo de fijación del mango de la tapa.
	El Euromatic de Fissler o la junta tórica están sucios o dañados.	Limpie y/o sustituya las piezas (véanse los capítulos 4, 7, 8).
No sale vapor durante la cocción breve.	Muy poco líquido en la olla.	Añada la cantidad mínima de líquido (200-300 ml). (véase el capítulo 4).
	El suministro de energía es insuficiente.	Ajuste la potencia máxima de la fuente de calor.
Sale vapor y/o agua por el borde de la tapa antes de que el indicador de cocción empiece a subir.	La junta no está bien colocada, está sucia o dañada.	En caso necesario, introduzca correctamente la junta, límpiela o reemplácela (véanse los capítulos 4, 8).
	La olla no está bien cerrada (indicador rojo).	Cierre bien la olla (indicador verde).

Error	Posible causa	Solución	DE	EN	FR	ES	IT	NL	RU	GR	TR	KO	ZH	JA	PL	CZ	SR	HR	HU	SK	SL	RO	BL	AR
El indicador de cocción no sube.	Sale vapor por el mango/ borde de la tapa	Véanse los puntos anteriores.																						
	Muy poco líquido en la olla.	Añada la cantidad mínima de líquido (200-300 ml). (véase el capítulo 4).																						
	La válvula de control de cocción está mal floja o atornillada.	Coloque la válvula de control de cocción correctamente y enrósquela (véase el capítulo 7).																						
	La junta tórica, la junta de asiento de válvula o la membrana de silicona están defectuosas o mal colocadas.	Sustituya la junta afectada o colóquela correctamente (véase el capítulo 8).																						
Sale vapor de la válvula de control de cocción.	La temperatura es demasiado elevada. (El indicador de cocción ha sobrepasado el segundo anillo).	Baje el suministro de energía. Ajuste la marca al nivel de cocción deseado (véase el capítulo 4).																						
	La válvula de control de cocción, la junta tórica, la junta de asiento de válvula o la membrana de silicona están defectuosas o mal colocadas.	Sustituya la junta afectada o colóquela correctamente (véanse los capítulos 4, 8). Coloque la válvula de control de cocción correctamente y apriete el tornillo de fijación (véase el capítulo 7).																						

Error	Posible causa	Solución
Sale vapor por debajo del mango de la tapa (en el Euromatic) aunque el indicador de cocción ya ha subido.	El mango de la tapa está suelto.	Apriete el tornillo de fijación del mango de la tapa.
	La junta plana para la fijación del mango de la tapa o la junta tórica del Euromatic faltan, están defectuosas o mal colocadas.	Sustituya la junta afectada o colóquela correctamente (véanse los capítulos 4, 8).
	Sale una gran cantidad de vapor, la válvula de ebullición puede estar defectuosa o sucia (el dispositivo de seguridad Euromatic responde).	Retire la válvula de control de cocción y límpiela o sustitúyala (véanse los capítulos 7, 8).
El mango de la tapa o las asas están sueltas.	El tornillo de sujeción no está bien apretado.	Apriete los tornillos de fijación.
Sale mucho vapor por el borde de la tapa aunque el indicador de cocción ya ha subido.	La junta está defectuosa.	Sustituya la junta (véase el capítulo 8).
	La junta ha actuado como dispositivo de seguridad. Es posible que la válvula de cocción y el Euromatic estén sucios o defectuosos.	Solicite al servicio de atención al cliente de Fissler que lo compruebe.
Sale vapor por la tapa, el mango de la tapa o el botón de mando.	El sellado está defectuoso.	Sustituya el mango de la tapa o acuda al servicio de atención al cliente de Fissler para que lo compruebe.

Error	Posible causa	Solución
Es muy difícil cerrar la olla y/o el botón de mando no salta al cerrarla.	El mango de la tapa/el mango o asa de la olla están mal colocados.	Compruebe que el asa y los mangos estén bien colocados y, en caso necesario, apriételos.
	El mango de la tapa está defectuoso.	Sustituya el mango de la tapa.
	La junta no está bien colocada.	Coloque la junta correctamente (véase el capítulo 4).
La olla no se puede abrir.	Queda presión en la olla.	Deje salir la presión de la olla (véase el capítulo 6).
	El Euromatic se ha atascado.	Abra el botón de mando. Presione el mango de la tapa hacia la izquierda.

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

Indice	112
1. Precauzioni importanti e avvertenze di sicurezza	112
Istruzioni per l'uso e supervisione	112
Sicurezza e manutenzione	112
Usi della pentola a pressione	113
Funzionamento della pentola a pressione	113
2. Uso conforme alla destinazione d'uso	114
3. Prima del primo utilizzo	114
Apertura della pentola	114
Chiusura della pentola	114
Indicatore di chiusura	115
Pulizia	115
4. Indicazioni per l'uso	115
Dispositivi di sicurezza	115
Capacità	116
Compatibilità con il piano cottura	116
Consigli per il risparmio energetico	117
5. Cottura con Vitaquick®	117
Preparazione	118
Selezione del grado di cottura	118
Ebollizione e ventilazione	118
Indicatore di cottura	118
Tempi di cottura	119
Uso versatile di oggetti di terzi nella pentola a pressione	119
6. Evaporazione di Vitaquick®	121
7. Pulizia e cura	122
Pulizia	122
Montaggio dell'unità della valvola di cottura e del manico del coperchio	123
Stoccaggio	123
8. Manutenzione e pezzi di ricambio	124
Istruzioni per la sostituzione dei pezzi	124
9. Smaltimento	125
10. Domande e risposte	125
11. Indirizzo del servizio di assistenza clienti	125

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



1. Precauzioni importanti e avvertenze di sicurezza

Istruzioni per l'uso e supervisione

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

Sicurezza e manutenzione

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

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

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

Usi della pentola a pressione

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

Funzionamento della pentola a pressione

- Prima di ogni uso assicurarsi che tutte le valvole e i dispositivi di sicurezza siano integri, funzionanti e puliti. Solo così è possibile garantirne il funzionamento. Informazioni al riguardo sono reperibili al capitolo 4.
- Muovere la pentola a pressione con estrema cautela quando è calda o

sotto pressione. Non toccare le superfici calde, ma utilizzare i manici e le manopole. Se necessario, utilizzare una protezione per le mani.

- Utilizzare solo fonti di riscaldamento consentite nelle istruzioni per l'uso (v. capitolo 4).
- Regolare l'intensità del calore in modo che l'indicatore di cottura non superi il secondo anello (v. capitolo 4). Se l'intensità del calore non viene ridotta, il vapore fuoriesce automaticamente attraverso la valvola in modo controllato e la pentola perde liquido. La perdita completa di liquido provoca la bruciatura degli alimenti e può danneggiare la pentola e il piano cottura.

2. Uso conforme alla destinazione d'uso

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

3. Prima del primo utilizzo

Prima del primo utilizzo acquisire dimestichezza con la pentola e il suo utilizzo e verificare che la fornitura sia completa (v. fig. A), in quanto per alcuni apparecchi il cestello non è incluso nella fornitura.

Apertura della pentola (fig. C)

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

Chiusura della pentola (fig. D+E)

Con l'ausilio del punto di orientamento per l'appoggio coperchio, posizionare il coperchio tenendolo leggermente inclinato. Allineare il punto di orientamento per l'appoggio presente sul coperchio (fig. A-14) con il punto di orientamento per l'appoggio presente sulla pentola (fig. A-12). Abbassare il coperchio e chiuderlo ruotandolo in senso orario fino all'arresto (verso sinistra), (v. fig. E). La pentola si chiude con un „clic“ udibile e l'indicatore di chiusura passa da rosso a verde.

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

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

Rosso: la pentola non è chiusa in maniera corretta.

Pulizia

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

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

4. Indicazioni per l'uso

Dispositivi di sicurezza

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

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

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

Euromatic (fig. A-21)

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

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

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

Infilare la guarnizione ad anello facendo in modo che sia completamente

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

Capacità (fig. L)



Cuocere sempre con liquido a sufficienza e fare attenzione che il liquido nella pentola a pressione non evapori completamente. Attenersi alle seguenti indicazioni relative alle capacità nella cottura rapida. Per facilitare il dosaggio, all'interno della pentola è applicata una scala graduata.

Quantità di liquido necessaria per evitare il surriscaldamento durante la cottura

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

Ø 18 cm: 200 ml

Ø 22 cm: 250 ml

Ø 26 cm: 300 ml

Marcatura massima

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

Marcatura $\frac{1}{2}$

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

Marcatura $\frac{1}{3}$

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

Compatibilità con il piano cottura

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



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

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

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

Induzione: la pentola deve essere sempre sistemata al centro della piastra di cottura. Le dimensioni del fondo della pentola dovrebbero essere uguali o superiori a quelle del piano cottura, altrimenti il piano cottura potrebbe non entrare in contatto con il fondo della pentola.

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

Consigli per il risparmio energetico

- Durante la cottura, regolare il piano cottura in modo che l'indicatore di cottura non superi la tacca del livello di cottura selezionato e che la valvola di cottura non inizi a far fuoriuscire vapore.
- Utilizzare un piano cottura di dimensioni adeguate (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 poco prima della fine del tempo di cottura.

5. Cottura con Vitaquick®

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

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

Preparazione

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

Selezione del grado di cottura (fig. N)

Con Vitaquick® è possibile scegliere tra due gradi di cottura:

Grado di cottura 1 (1° anello): cottura delicata, circa 109°C, pressione di esercizio 40 kPa per alimenti delicati come pesce e verdure tenere.

Grado di cottura 2 (2° anello): cottura express, ca. 117°C, 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 ben chiusa a fuoco alto (non con la funzione booster). Sotto il manico del coperchio (fig. A-6) fuoriesce il vapore. Questo processo può durare alcuni minuti. Quando Euromatic si chiude non facendo più fuoriuscire il vapore, inizia a generarsi la pressione e l'indicatore di cottura (fig. A-5) inizia lentamente a salire.

Indicatore di cottura (fig. N)

L'indicatore di cottura mostra il raggiungimento del relativo grado di cottura tramite le due tacche (anelli).

Primo anello: Grado di cottura 1 (cottura delicata)

Per cuocere al livello di cottura delicato, è necessario ridurre l'intensità di calore poco prima che il primo anello sia visibile. Il piano cottura deve essere regolato in modo tale che durante l'intero processo di cottura il primo anello rimanga visibile ma non venga superato.

Secondo anello: Grado di cottura 2 (cottura delicata)

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

Se l'indicatore di cottura continua a salire dopo la comparsa del secondo anello, si sentirà un fischio e il vapore uscirà automaticamente dalla valvola di cottura in modo controllato. In questo caso, l'apporto di calore è troppo elevato e deve essere ridotto.

Tempi di cottura

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

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

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



Trova il tempo di cottura + istruzioni video

Uso versatile di oggetti di terzi nella pentola a pressione

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

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



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

Sterilizzazione a vapore

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

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

verificarne l'integrità.

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

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

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

Uso di barattoli, stampi in ceramica e in acciaio inox

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

Preparazione di conserve

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

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

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

Cottura con stampini in ceramica/stampi in acciaio inox

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

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

Uso della carta da forno

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



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

6. Evaporazione di Vitaquick®



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

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 dell'alimento potrebbe spaccarsi.

Prima di aprire la pentola, seguire le istruzioni riportate di seguito per tutti e 3 i metodi.

Metodo 1: lasciar raffreddare

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

Metodo 2: evaporazione veloce tramite il pulsante di comando (fig. 0)

Premendo leggermente il pulsante di comando (fig. A-7) in direzione della freccia. Sotto il manico del coperchio fuoriesce il vapore (fig. A-6). Tenere premuto il pulsante finché l'indicatore di cottura non è sceso

completamente e non fuoriesce più vapore. Rilasciare il pulsante non appena il vapore cessa di fuoriuscire.

Metodo 3: evaporazione veloce sotto l'acqua corrente (fig. Q)

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

Prima dell'apertura (metodo 1-3)

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

Nota:

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

Non cercare quindi di forzare il pulsante di comando.

7. Pulizia e cura

Pulizia

Lavare la pentola a pressione dopo ogni utilizzo.

- Svitare la guarnizione ad anello dal coperchio e lavare a mano.
- Rimuovere 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 anche in lavastoviglie.
- Le pentole a pressione decorate non sono lavabili in lavastoviglie. Per quanto riguarda le pentole a pressione con corpo decorato, si consiglia di pulirle a mano con una spugna morbida per preservare la decorazione.

Attenersi a quanto segue:

- Per la pulizia utilizzare acqua calda con un comune detersivo e un'apposita spugna o una spazzola morbida. Evitare l'utilizzo di oggetti appuntiti, ruvidi o taglienti. Per pulire l'interno e il fondo, in caso di sporco ostinato è possibile utilizzare la parte ruvida della spugna.
- Non far incrostare i residui di cibo, né conservare pietanze per molto tempo nella pentola perché possono macchiare o modificare la superficie dell'acciaio inox.
- Per preservare la superficie dell'acciaio inox, utilizzare regolarmente prodotti per la cura dell'acciaio inox. Sono particolarmente indicati per rimuovere le macchie biancastre 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.

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

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

Rimuovere (v. fig. R): svitare la vite di fissaggio (fig. A-24) ruotandola in senso antiorario (è svitabile con una moneta e senza l'ausilio di utensili). Rimuovere l'unità della valvola di cottura.

Montare (v. fig. S): Infilare l'unità della valvola di cottura (1) dall'alto nella posizione prestabilita nel coperchio (al centro del bullone), avvitare la vite di fissaggio (2) dal basso in senso orario e serrare bene.

Manico del coperchio (fig. A-9)

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

Montare (fig. U):

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

Stoccaggio

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

8. Manutenzione e pezzi di ricambio



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

Il codice articolo dei pezzi di ricambio e degli accessori è riportato alle pag. 5 e 6

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

Istruzioni per la sostituzione dei pezzi

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

Membrana mobile (fig. A-17, fig. V): svitare l'unità della valvola di cottura dal coperchio (v. capitolo 7), rimuovere la vecchia membrana mobile, inserire la nuova membrana mobile dall'interno nel foro del coperchio. Controllare la sede ruotandola e montare l'unità della valvola di cottura (v. capitolo 8).

Unità della valvola di cottura (fig. A-4, fig. W): v. capitolo 7.

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

Guarnizione ad anello per Euromatic (fig. A-21, fig. I): lo smontaggio e il montaggio avvengono sul lato interno del coperchio. La guarnizione deve essere completamente inserita nell'apposita scanalatura.

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

9. Smaltimento

Contribuite alla protezione dell'ambiente. È possibile smaltire il cartongaggio 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).

10. Domande e risposte



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

11. Indirizzo del servizio di assistenza clienti

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

Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito www.fissler.com

Errore	Possibile causa	Soluzione
In fase di precottura, sotto il manico del coperchio (in corrispondenza della valvola Euromatic) esce vapore più a lungo del solito.	La pentola non è chiusa correttamente (indicatore rosso).	Chiudere correttamente la pentola (indicatore verde).
	L'intensità del calore è troppo bassa.	Impostare la potenza massima della fonte di calore.
	Le dimensioni del piano cottura non sono idonee al diametro del fondo della pentola a pressione.	Collocare la pentola a pressione sul piano cottura adatto. (v. capitolo 4).
	Il manico del coperchio è allentato.	Serrare la vite di fissaggio del manico del coperchio.
In fase di precottura non fuoriesce vapore.	La valvola Euromatic Fissler o la guarnizione ad anello sono sporche o danneggiate.	Pulire o sostituire i pezzi (v. capitolo 4, 7, 8).
	Troppo poco liquido nella pentola.	Versare la quantità minima di liquido (200-300 ml). (v. capitolo 4).
Fuoriesce vapore e / o fuoriescono goccioline d'acqua dal bordo del coperchio prima che l'indicatore di cottura cominci a salire.	L'intensità del calore è troppo bassa.	Impostare la potenza massima della fonte di calore.
	Troppo poco liquido nella pentola.	Versare la quantità minima di liquido (200-300 ml). (v. capitolo 4).
Fuoriesce vapore e / o fuoriescono goccioline d'acqua dal bordo del coperchio prima che l'indicatore di cottura cominci a salire.	La guarnizione ad anello non è inserita correttamente, è sporca o è danneggiata.	Inserire correttamente la guarnizione ad anello, eventualmente pulirla o sostituirla (v. capitolo 4, 8).
	La pentola non è chiusa correttamente (indicatore rosso).	Chiudere correttamente la pentola (indicatore verde).

Errore	Possibile causa	Soluzione
L'indicatore di cottura non sale.	Il vapore fuoriesce dal manico / dal bordo del coperchio.	Si vedano i punti soprariportati.
	Troppo poco liquido nella pentola.	Versare la quantità minima di liquido (200-300 ml). (v. capitolo 4).
	L'unità della valvola di cottura non è serrata correttamente né saldamente.	Inserire e serrare correttamente l'unità della valvola di cottura (v. capitolo 7).
	La guarnizione ad anello, 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 (v. capitolo 8).
Il vapore fuoriesce dall'unità della valvola di cottura.	La temperatura è troppo elevata. (L'indicatore di cottura è salito fino al secondo anello).	Ridurre l'intensità di calore. Regolare la tacca sul grado di cottura desiderato (v. capitolo 4).
	L'unità della valvola di cottura, la guarnizione ad anello, la guarnizione della sede della valvola o la membrana mobile non è presente, è difettosa o è montata male.	Sostituire la guarnizione interessata o montarla correttamente (v. capitolo 4, 8). Inserire correttamente l'unità della valvola di cottura e serrare la vite di fissaggio (v. capitolo 7).

Errore	Possibile causa	Soluzione
Sotto il manico del coperchio (in corrispondenza della valvola Euromatic) fuoriesce vapore nonostante l'indicatore di cottura sia già salito.	Il manico del coperchio è allentato.	Serrare la vite di fissaggio del manico del coperchio.
	La guarnizione piatta per il fissaggio del manico del coperchio o la guarnizione ad anello dell'Euromatic non sono presenti, sono difettose o montate in modo errato.	Sostituire la guarnizione interessata o montarla correttamente (v. capitolo 4, 8).
	Una grande quantità di vapore fuoriesce, la valvola di cottura potrebbe essere difettosa o sporca (il dispositivo di sicurezza Euromatic risponde).	Rimuovere l'unità della valvola di cottura e pulirla o sostituirla (v. capitolo 7, 8).
Il manico del coperchio o i manici sono allentati.	La vite di fissaggio non è serrata.	Serrare le viti di fissaggio.
Dal bordo del coperchio fuoriesce molto vapore anche se l'indicatore di cottura è già salito.	La guarnizione ad anello è difettosa.	Sostituire la guarnizione ad anello. (v. capitolo 8).
	La guarnizione ad anello ha risposto come dispositivo di sicurezza. È possibile che la valvola di cottura ed Euromatic siano sporche o difettose.	Far controllare l'apparecchio dal servizio clienti Fissler.

Errore	Possibile causa	Soluzione	DE	EN	FR	ES	IT	NL	RU	GR	TR	KO	ZH	JA	PL	CZ	SR	HR	HU	SK	SL	RO	BL	AR
Fuoriuscita di vapore in corrispondenza della calotta, del manico del coperchio o del pulsante di comando.	La guarnizione è difettosa.	Far sostituire il manico del coperchio o controllare l'apparecchio dal servizio clienti Fissler.																						
La pentola si chiude con difficoltà o il pulsante di comando non fuoriesce quando la pentola viene chiusa.	Il manico del coperchio e/o della pentola non sono montati correttamente.	Controllare il fissaggio dei manici e serrarli.																						
	Il manico del coperchio è difettoso.	Sostituire il manico del coperchio.																						
	La guarnizione ad anello non è inserita correttamente.	Inserire correttamente la guarnizione ad anello (v. capitolo 4).																						
La pentola non si apre.	C'è ancora pressione nella pentola.	Scaricare la pressione nella pentola (v. capitolo 6).																						
	Euromatic si è inceppato.	Allentare il pulsante di comando. Spingere leggermente il manico del coperchio verso sinistra.																						

Hartelijk dank voor uw vertrouwen en van harte gefeliciteerd met uw Vitaquick snelkookpan

Inhoudsopgave

1. Belangrijke voorzorgsmaatregelen en veiligheidsinstructies	132
Gebruiksaanwijzing en toezicht	132
Veiligheid en onderhoud	132
Mogelijkheden van de snelkookpan	133
Gebruik van de snelkookpan	133
2. Correct en doelmatig gebruik	134
3. Voor het eerste gebruik	134
De pan openen	134
De pan sluiten	134
Vergrendelingssymbool	134
Reinigen	135
4. Informatie voor het gebruik	135
Veiligheidsvoorzieningen	135
Vulhoeveelheden	135
Geschiktheid van het fornuis	136
Energiebesparende tips	137
5. Koken met de Vitaquick®	137
Vorbereiding	137
Keuze van de gaarstand	138
Voorkoken en ontluichten	138
Kookindicator	138
Gaartijden	138
Veelzijdig gebruik van andere voorwerpen in de snelkookpan	139
6. De Vitaquick® drukloos maken	141
7. Reiniging en onderhoud	142
Reiniging	142
Montage van de kookventiel-unit en de greep van het deksel	143
Opbergen	143
8. Onderhoud en reserveonderdelen	143
Informatie over het vervangen van onderdelen	144
9. Afvoer/verwijdering	144
10. Vragen en antwoorden	144
11. Adres klantenservice	145



1. Belangrijke voorzorgsmaatregelen en veiligheidsinstructies

Gebruiksaanwijzing en toezicht

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

Veiligheid en onderhoud

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

wordt bereid. Bereid geen appelmoes en compote in de snelkookpan omdat hierbij vaak bubbels ontstaan die bij het openen van de pan opspatten en brandwonden kunnen veroorzaken.

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

Mogelijkheden van de snelkookpan

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

Gebruik van de snelkookpan

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

- Regel de energietoevoer zo dat de kookindicator niet boven de tweede ring uitkomt (zie hoofdstuk 4). Als de energietoevoer niet wordt verminderd, ontsnapt er stoom door het ventiel en neemt de hoeveelheid vloeistof in de pan af. Als de vloeistof volledig verdwijnt, branden de levensmiddelen aan wat kan leiden tot beschadigingen aan de pan en de kookplaat.

2. Correct en doelmatig gebruik

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

3. Voor het eerste gebruik

Maak u voordat u de pan voor het eerst gebruikt vertrouwd met de pan en de bediening ervan en controleer of de leveringsomvang volledig is (zie afb. A), waarbij het inzetstuk bij sommige pannen niet is inbegrepen.

De pan openen (afb. C)

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

De pan sluiten (afb. D+E)

Het deksel er met behulp van de markering opzetten door het iets scheef te houden. Zet de markering op het deksel (afb. A-14) tegenover de aan-gebrachte markering op de pan (afb. A-12). Laat het deksel zakken en sluit het door het met de klok mee tot aan de aanslag te draaien (naar links, zie afb. E). De pan sluit met een hoorbare 'klik' en het vergrendelingssymbool gaat van rood naar groen.

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

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

Reinigen

Voor het eerste gebruik de pan, het deksel, de afdichtring en de inzet grondig met de hand afwassen. Achtergebleven polijststof en kleine verontreinigingen worden zo verwijderd.

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

4. Informatie voor het gebruik

Veiligheidsvoorzieningen

Controleer voor elk gebruik de werking van de volgende veiligheidsvoorzieningen en verander deze nooit. Zorg ervoor dat de kookventiel-unit en de greep van het deksel correct zijn gemonteerd en goed vastzitten voordat u gaat koken. Aanwijzingen hiervoor vindt u in hoofdstuk 7.

Kookventiel-unit (afb. A-4, afb. G)

Haal de kookventiel-unit van het deksel af, controleer door met uw vinger erop te drukken of de kookindicator (1) en het ventiel (2) vrij kunnen bewegen en terugveren.

Euromatic (afb. A-21)

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

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

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

Vulhoeveelheden (afb. L)



Kook altijd met voldoende vocht en zorg ervoor dat het vocht in de

snelkookpan niet volledig verdampt.

Neem bij het koken met de snelkookpan de volgende vulhoeveelheden in acht. Voor een gemakkelijke dosering is in de pan een schaalverdeling aangebracht.

Benodigde hoeveelheid vloeistof om oververhitting tijdens het koken te voorkomen

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

Ø 18 cm: 200 ml

Ø 22 cm: 250 ml

Ø 26 cm: 300 ml

Max-markering

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

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

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

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

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

Geschiktheid van het fornuis

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



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

Elektrische kookplaat / keramische kookplaat (straling/halogen): De kookplaat dient net zo groot te zijn als of iets kleiner te zijn dan de diameter van de bodem van de pan.

Gasfornuis: zet het kookgerei in het midden en zorg ervoor dat de vlam niet om de pan heen kan slaan omdat hierdoor de kunststof grepen beschadigd kunnen raken.

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

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

Energiebesparende tips

- Bij het koken regelt u het fornuis zodanig dat de kookindicator niet boven de markering van de gekozen gaarstand komt en het kookventiel niet begint af te blazen.
- Gebruik een kookplaat van de juiste grootte (zie info hierboven).
- Kies het formaat van het kookgerei zodanig dat het past bij de hoeveelheid te bereiden levensmiddelen.
- Gebruikmaken van de in de bodem opgeslagen warmte: Schakel het fornuis kort voor het einde van de kooktijd uit.

5. Koken met de Vitaquick®

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

Vorbereitung

Doe de ingrediënten die gekookt moeten worden in de snelkookpan. Let hierbij op de aangegeven vulhoeveelheid en de minimumhoeveelheid vloeistof (zie hoofdstuk 4). Plaats vervolgens het deksel op de pan en sluit

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

Keuze van de gaarstand (afb. N)

Bij uw Vitaquick® kunt u kiezen uit twee gaarstanden:

Stand 1 (1e ring): behoedzaam garen, ca. 109 °C, 40 kPa werkdruk voor delicaat voedsel zoals vis en kwetsbare groenten.

Stand 2 (2e ring): snel koken, ca. 117 °C, 80 kPa werkdruk voor alle andere gerechten zoals vleesgerechten en eenpansgerechten.

Voorkoken en ontluchten

Verwarm de goed gesloten snelkookpan op de hoogste stand (niet op de booster-stand). Er ontsnapt stoom onder de greep van het deksel (afb. A-6). Dit kan enkele minuten duren. Zodra de Euromatic sluit en er geen stoom meer ontsnapt, begint de druk op te lopen en begint de kookindicator (afb. A-5) langzaam te stijgen.

Kookindicator (afb. N)

De kookindicator geeft door middel van twee markeringen (ringen) aan of het betreffende gaarniveau is bereikt.

Eerste ring: niveau 1 (behoedzaam garen)

Om op de behoedzame stand te garen, moet u al vlak voordat de eerste ring zichtbaar wordt de energietoevoer verlagen. Het fornuis moet zodanig worden geregeld dat tijdens het volledige kookproces de eerste ring zichtbaar blijft, maar niet wordt overschreden.

Tweede ring: niveau 2 (snel koken)

Om op de snelkookstand te garen, moet u de energietoevoer ongeveer op het moment dat de eerste ring zichtbaar wordt, verlagen. Het fornuis moet zodanig worden geregeld dat tijdens het volledige kookproces de tweede ring zichtbaar blijft, maar niet wordt overschreden.

Als de kookindicator na het verschijnen van de tweede ring blijft stijgen, klinkt er een sissend geluid en komt er automatisch, gecontroleerd stoom uit het kookventiel. In dit geval is de warmtetoevoer te hoog en moet deze worden verlaagd.

Gaartijden

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

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

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



Kooktijdzoeker + video-instructies

Veelzijdig gebruik van andere voorwerpen in de snelkookpan

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

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



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

Stoomsterilisatie

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

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

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

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

Gebruik van glazen, keramische en rvs-vormen

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

Inmaken

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

Vul de snelkookpan met de vereiste hoeveelheid vloeistof (zie hoofdstuk 4) en zet de glazen in de geperforeerde inzet. Sluit de pan, kies de kookstand afhankelijk van het levensmiddel en start het inmaken (zie hoofdstuk 5).

Laat de snelkookpan langzaam afkoelen (methode 1, zie hoofdstuk 6). Haal de voorwerpen met een tang of temperatuurbestendige handschoenen eruit en laat ze op een doek afkoelen. Schrik de glazen niet af. Controleer de glazen, zodra ze zijn afgekoeld, op beschadigingen en draai de deksels stevig vast of bevestig de klemmen. Controleer vóór gebruik/consumptie de glazen en de inhoud.

Garen met keramische vormpjes/rvs-vormen

Vul de snelkookpan met de vereiste hoeveelheid vloeistof (zie hoofdstuk 4) en zet de vormen in de geperforeerde inzet of op de driepoot, bijvoorbeeld bij een springvorm. Sluit de pan, kies de kookstand afhankelijk van het levensmiddel/recept en laat het gerecht garen (zie hoofdstuk 5).

Laat de snelkookpan langzaam afkoelen (methode 1, zie hoofdstuk 6). Haal de voorwerpen met een tang of temperatuurbestendige handschoenen eruit en laat ze afkoelen. Vóór gebruik/consumptie op beschadigingen controleren.

Gebruik van bakpapier

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



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

6. De Vitaquick® drukloos maken



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

Er zijn 3 manieren om uw Fissler-snelkookpan drukloos te maken

De juiste manier moet afhankelijk van de levensmiddelen worden bepaald. Bij snel schuimende of rijzende 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 snelle drukreductie omdat de levensmiddelen er dan uit kunnen spatten of de schil kapot zou kunnen gaan.

Let op de onderstaande aanwijzingen voor alle 3 manieren voordat de pan wordt geopend.

Manier 1: laten afkoelen

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

Manier 2: snel drukloos maken met de bedieningsknop (afb. 0)

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

Manier 3: snel drukloos maken onder stromend water (afb. Q)

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

Voor het openen (manier 1-3)

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

(zie hoofdstuk 3).

Opmerking:

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

7. Reiniging en onderhoud

Reiniging

Reinig de snelkookpan na elk gebruik.

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

Let hierbij op het volgende:

- gebruik voor het reinigen heet water met een normaal afwasmiddel en een pannensponsje of een zachte borstel. Vermijd puntige, ruwe of scherpe voorwerpen. Voor de binnenkant en de bodem kunt u bij hardnekkig vuil ook de ruwe kant van het sponsje gebruiken.
- Laat etensresten niet opdrogen en bewaar etensresten niet voor langere tijd in de pan omdat ze vlekken en veranderingen aan het oppervlak van het roestvrij staal kunnen veroorzaken.
- Voor het behoud van het roestvrijstaal oppervlak dient u regelmatig een onderhoudsproduct voor roestvrij staal te gebruiken. Dit is ook uitermate geschikt voor het verwijderen van witte en regenboog-achtige verkleuringen of aanslag.
- Gebruik bij het reinigen in de vaatwasser alleen gangbare producten in de door de fabrikant aanbevolen dosering, geen industrieel afwasmiddel of sterk geconcentreerde reinigingsmiddelen.

Montage van de kookventiel-unit en de greep van het deksel

Kookventiel-unit (afb. A-4)

Verwijderen (zie afb. R): Draai de bevestigingsschroef (afb. A-24) los door deze tegen de klok in te draaien (kan zonder gereedschap met een munt worden losgedraaid). Verwijder de kookventiel-unit.

Monteren (zie afb. S): Zet de kookventiel-unit (1) in de aangegeven positie van bovenaf in het deksel (gecentreerd op de bout) en draai de bevestigingsschroef (2) van onderaf met de klok mee stevig vast.

Greep van het deksel (afb. A-9)

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

Monteren (afb. U):

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

Opbergen

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

8. Onderhoud en reserveonderdelen



Vervang slijtageonderdelen zoals de afdichtring en andere rubberen onderdelen regelmatig door originele Fissler-onderdelen, d.w.z. na maximaal 400 keer koken of uiterlijk na 2 jaar. Onderdelen die herkenbare beschadigingen vertonen (bijv. verharding, scheuren, verkleuring, oververhitting of vervorming) of die niet correct passen, moeten direct worden vervangen. Bij het niet in acht nemen hiervan worden de werking en de veiligheid van uw snelkookpan negatief beïnvloed. Draai voor uw eigen veiligheid alle losse schroeven van het apparaat meteen vast. Vervang bovendien gescheurde of beschadigde kunststof grepen direct door originele onderdelen van Fissler.

U vindt het artikelnummer voor reserveonderdelen en accessoires op p. 5 & 6

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

Informatie over het vervangen van onderdelen

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

Membraan (afb. A-17, afb. V): Verwijder de kookventiel-unit van het deksel (zie hoofdstuk 7), trek het oude membraan eraf, zet het nieuwe membraan van binnenuit in het gat in het deksel. Controleer door te draaien of hij goed vastzit en monteer de kookventiel-unit (zie hoofdstuk 8).

Kookventiel-unit (afb. A-4, afb. W): zie hoofdstuk 7.

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

O-ring voor de Euromatic (afb. A-21, afb. I): De demontage/montage geschiedt aan de binnenkant van het deksel. De afdichting moet volledig in de daarvoor bestemde inkeping liggen.

Euromatic (afb. A-21): Verwijder eerst de greep van het deksel door de schroef aan de binnenkant van het deksel los te draaien, verwijder de O-ring, haal de Euromatic uit het deksel en steek de nieuwe Euromatic zonder O-ring door het deksel zodat de kogel zich aan de binnenkant van het deksel bevindt. Monteer de O-ring (zie hierboven).

9. Afvoer/verwijdering

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

10. Vragen en antwoorden



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

11. Adres klantenservice

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

Meer informatie vindt u op www.fissler.com

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Tijdens het koken ontsnapt er langer dan normaal stoom onder de greep van het deksel (op de Euromatic).	De pan is niet goed gesloten (rode indicator).	Sluit de pan goed (groene indicator).
	Warmtetoevoer is te gering.	Stel het maximale vermogen van de warmtebron in.
	Het formaat van de kookplaat past niet bij de bodemdiameter van de snelkookpan.	Zet de snelkookpan op de juiste kookplaat. (zie hoofdstuk 4).
	De greep van het deksel zit los.	Draai de bevestigings-schroef van de greep vast.
	De Fissler Euromatic of de O-ring zijn verontreinigd of beschadigd.	Reinig of vervang de onderdelen. (zie hoofdstuk 4, 7, 8).

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Bij het kort koken ontsnapt er geen stoom.	Te weinig vocht in de pan.	Voeg de minimale hoeveelheid vloeistof (200-300 ml) toe. (zie hoofdstuk 4).
	Warmtetoevoer is te gering.	Stel het maximale vermogen van de warmtebron in.
Stoom en/of waterdruppels ontsnappen via de rand van het deksel, voordat de kookindicator gaat stijgen.	De afdichtring is niet goed geplaatst, vuil of beschadigd.	Leg de afdichtring er op de juiste manier in, reinig of vervang deze indien nodig (zie hoofdstuk 4, 8).
	De pan is niet goed gesloten (rode indicator).	Sluit de pan goed (groene indicator).
De kookindicator stijgt niet.	Er ontsnapt stoom bij de greep/rand van het deksel.	Zie de vorige punten.
	Te weinig vocht in de pan.	Voeg de minimale hoeveelheid vloeistof (200-300 ml) toe. (zie hoofdstuk 4).
	De kookventiel-unit is niet goed en stevig genoeg vastgeschroefd.	Plaats en schroef de kookventiel-unit op de juiste manier vast (zie hoofdstuk 7).
	De O-ring, de afdichting van de ventielzitting of het membraan ontbreekt, is defect of verkeerd gemonteerd.	Vervang de betreffende afdichting of monteer deze goed (zie hoofdstuk 8).

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er ontsnapt stoom bij de kookventiel-unit.	De temperatuur is te hoog. (De kookindicator is verder gestegen dan de tweede ring).	Verminder de energietoevoer. Zet de markering op de gewenste gaarstand (zie hoofdstuk 4).
	De kookventiel-unit, de O-ring, de afdichting van de ventielzitting of het membraan ontbreekt, is defect of verkeerd gemonteerd.	Vervang de betreffende afdichting of monteer deze goed (zie hoofdstuk 4, 8). Zet de kookventiel-unit er op de juiste manier in en draai de bevestigingsschroef vast (zie hoofdstuk 7).
Er ontsnapt stoom onder de greep van het deksel (van de Euromatic) hoewel de kookindicator reeds is gestegen.	De greep van het deksel zit los.	Draai de bevestigingsschroef van de greep vast.
	De pakking voor het vastzetten van de greep of de O-ring voor de Euromatic ontbreken, zijn defect of verkeerd gemonteerd.	Vervang de betreffende afdichting of monteer deze goed (zie hoofdstuk 4, 8).
	Er ontsnapt veel stoom, het kookventiel kan defect of vervuild zijn (de Euromatic als veiligheidsvoorziening reageert).	Verwijder de kookventiel-unit en reinig of vervang deze (zie hoofdstuk 7, 8).
De greep van het deksel of de handgrepen zitten los.	De bevestigingsschroef is niet goed vastgedraaid.	Draai de bevestigingsschroeven vast.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Bij de rand van het deksel ontsnapt veel stoom hoewel de kookindicator reeds is gestegen.	De afdichtring is defect.	Vervang de afdichtring. (zie hoofdstuk 8).
	De afdichtring is als veiligheidsvoorziening gebruikt. Het kookventiel en de Euromatic kunnen vuil of defect zijn.	Laat het apparaat controleren door de klantenservice van Fissler.
Er ontsnapt stoom bij de afdekkap, de greep of de bedieningsknop.	De afdichting is defect.	Vervang de greep/laat deze controleren door de klantenservice van Fissler.
De pan kan moeilijk worden gesloten of de bedieningsknop springt er niet uit tijdens het sluiten.	Greep/handvat/steel is niet goed gemonteerd.	Controleer de bevestiging van de grepen en draai ze vast.
	De greep van het deksel is defect.	Vervang de greep van het deksel.
	De afdichtring is niet goed geplaatst.	Leg de afdichtring er op de juiste manier in (zie hoofdstuk 4).
De pan kan niet worden geopend.	De pan staat nog onder druk.	Maak de pan drukloos (zie hoofdstuk 6).
	De Euromatic zit klem.	Maak de bedieningsknop los. Druk de greep van het deksel naar links.

Благодарим вас за доверие и поздравляем с приобретением скороварки Vitaquick

Оглавление

1. Важные меры предосторожности и указания по мерам безопасности	150
Инструкция по применению и контроль	150
Безопасность и обслуживание	150
Использование скороварки	151
Эксплуатация скороварки	151
2. Использование по назначению	152
3. Перед первым применением	152
Открывание кастрюли	152
Закрывание кастрюли	152
Индикатор блокировки	153
Очистка	153
4. Указания по применению	153
Предохранительные устройства	153
Емкость наполнения	154
Подходящие плиты	155
Советы по энергосбережению	155
5. Приготовление пищи с помощью Vitaquick®	156
Подготовка	156
Выбор режима приготовления	156
Доведение до кипения и удаление воздуха	156
Индикатор приготовления пищи	157
Время приготовления	157
Использование посторонних предметов в скороварке	158
6. Выпуск пара из Vitaquick®	160
7. Очистка и уход	161
Очистка	161
Установка клапанного блока скороварки и ручки крышки	162
Хранение	162
8. Техническое обслуживание и запасные части	162
Указания по замене деталей	163
9. Утилизация	164
10. Вопросы и ответы	164
11. Адрес сервисного центра	164



1. Важные меры предосторожности и указания по мерам безопасности

Инструкция по применению и контроль

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

Безопасность и обслуживание

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

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

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

Использование скороварки

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

Эксплуатация скороварки

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

- Перемещайте скороварку очень осторожно, когда она горячая или находится под давлением. Не прикасайтесь к горячим поверхностям, пользуйтесь ручками. При необходимости используйте средства защиты рук.
- Используйте только те источники нагрева, которые разрешены инструкцией по применению (см. главу 4).
- Отрегулируйте подачу энергии так, чтобы индикатор приготовления пищи не поднимался выше второго кольца (см. главу 4). Если подача энергии не будет уменьшена, пар автоматически и контролируемо выйдет наружу через клапан, и кастрюля потеряет жидкость. Непрерывная потеря жидкости ведет к пригоранию продуктов и может привести к повреждению кастрюли и плиты.

2. Использование по назначению

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

3. Перед первым применением

Перед первым применением ознакомьтесь с кастрюлей и правилами обращения с ней, а также проверьте комплектность поставки (см. рис. А): например, вставка не входит в комплект поставки некоторых устройств.

Открытие кастрюли (рис. С)

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

Закрывание кастрюли (рис. D+E)

С помощью метки положения, наденьте крышку, держа ее под небольшим углом. Совместите метку положения на крышке (рис. А-14) и такую же метку на кастрюле (рис. А-12) друг с другом. Опустите

крышку и закройте ее, повернув по часовой стрелке до упора (влево, (см. рис. Е). Кастрюля блокируется со слышимым щелчком, а индикатор блокировки меняет цвет с красного на зеленый.

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

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

Очистка

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

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

4. Указания по применению

Предохранительные устройства

Перед каждым применением проверяйте исправность перечисленных ниже предохранительных устройств и никогда не вносите в них изменений. Перед началом приготовления пищи убедитесь, что клапанный блок скороварки и ручка крышки собраны правильно и надежно закреплены. Указания об этом вы найдете в главе 7.

Клапанный блок скороварки (рис. А-4, рис. G)

Снимите клапанный блок скороварки с крышки, затем надавливанием пальца проверьте, может ли индикатор приготовления пищи (1) и корпус клапана (2) свободно двигаться и отпружинивать.

Клапан Euromatic (рис. А-21)

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

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

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

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

Емкости наполнения (рис. L)



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

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

Необходимое количество воды для предотвращения перегрева при готовке

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

Ø 18 см: 200 мл

Ø 22 см: 250 мл

Ø 26 см: 300 мл

Отметка «макс.»

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

Отметка « $\frac{1}{2}$ »

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

Отметка « $\frac{1}{3}$ »

При варке фасоли и других бобовых заполняйте кастрюлю только на $\frac{1}{3}$, так как тонкая кожица бобовых может всплыть и забить клапаны.

Подходящие плиты

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



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

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

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

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

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

Советы по энергосбережению

- Во время приготовления пищи регулируйте плиту так, чтобы индикатор приготовления пищи не поднимался выше отметки выбранного режима приготовления и клапан скороварки не начинал выпускать пар.
- Используйте конфорку подходящего размера (см. данные выше).
- Выбирайте размер посуды в зависимости от количества приготавливаемых продуктов.

- Используйте тепло, аккумулированное дном посуды: выключайте плиту незадолго до окончания времени приготовления.

5. Приготовление пищи с помощью Vitaquick®

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

Подготовка

Поместите ингредиенты для приготовления в скороварку. При этом обращайте внимание на имеющиеся емкости наполнения и минимальное количество жидкости (см. главу 4). Наденьте крышку и закройте кастрюлю. Индикатор блокировки (рис. А-8) будет при этом зеленого цвета (см. главу 3).

Выбор режима приготовления (рис. N)

На вашей скороварке Vitaquick® можно выбрать два режима приготовления:

Режим приготовления 1 (1-е кольцо): режим медленного приготовления – около 109 °C, рабочее давление 40 кПа для деликатных продуктов, таких как рыба и нежные овощи.

Режим приготовления 2 (2-е кольцо): режим экспресс-приготовления – около 117 °C, рабочее давление 80 кПа для всех остальных блюд, например, мясных блюд и густых супов.

Доведение до кипения и удаление воздуха

Нагрейте надежно закрытую скороварку на максимальном уровне мощности (не в ускоренном режиме). Из-под ручки крышки (рис. А-6) будет выходить пар. Этот процесс может занять несколько минут. Как только клапан Euromatic закроется и пар перестанет выходить, давление начнет расти, и индикатор приготовления пищи (рис. А-5) начнет медленно подниматься.

Индикатор приготовления пищи (рис. N)

Индикатор приготовления пищи имеет две отметки (кольца), которые показывают достижение соответствующего режима приготовления.

Первое кольцо: режим приготовления 1 (режим медленного приготовления)

Чтобы готовить в режиме медленного приготовления, необходимо уменьшить подачу энергии незадолго до того, как станет видно первое кольцо. Плиту необходимо регулировать так, чтобы в течение всего процесса приготовления только первое кольцо оставалось видимым.

Второе кольцо: режим приготовления 2 (режим экспресс-приготовления)

Чтобы готовить в режиме быстрого приготовления, необходимо уменьшить подачу энергии приблизительно в тот момент, когда станет видно первое кольцо. Плиту необходимо регулировать так, чтобы в течение всего процесса приготовления только второе кольцо оставалось видимым.

Если индикатор приготовления пищи продолжает подниматься после появления второго кольца, раздастся шипящий звук и пар автоматически и контролируемо выйдет через клапан скороварки. Подача тепла в этом случае слишком высока и должна быть уменьшена.

Время приготовления

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

По окончании времени приготовления снимите скороварку с плиты, подождите, пока давление полностью не снизится (см. главу 6) и только затем откройте.

Дополнительную информацию о времени приготовления можно найти в нашем определителе времени приготовления на сайте www.fissler.com



Определитель времени приготовления
+ видеоинструкция

Использование посторонних предметов в скороварке

Под посторонними предметами понимаются, например, стеклянные емкости или пластиковые изделия, которые не производятся и не предлагаются компанией Fissler.

В зависимости от размера предмета следует использовать модель скороварки объемом 4,5 л и больше. При этом всегда следует учитывать отметку «Max» в кастрюле и никогда не устанавливать изделия выше этой отметки (см. главу 4).



Проверьте используемые в скороварке материалы и предметы на термостойкость согласно данным производителя.

Стерилизация паром

В скороварке можно стерилизовать такие предметы, как детские бутылочки, банки для консервирования, пустышки и т. п., изготовленные из стекла, силикона и пластика.

Перед стерилизацией необходимо разобрать изделия на части и очистить их. Перед использованием проверьте изделия на целостность.

Налейте в скороварку необходимое количество воды (см. главу 4) и поместите предметы во вставку с отверстиями. Закройте скороварку, установите режим приготовления (см. главу 5), нагрейте ее и стерилизуйте около 10 минут (см. главу 5).

Дайте скороварке остыть (метод 1, см. главу 6). Достаньте предметы щипцами или в термостойких перчатках и дайте им остыть. Не обдавайте банки холодной водой. Перед использованием проверьте предметы на целостность.

Использование банок, керамических форм и форм из нержавеющей стали

Перед использованием вымойте банки и формы, а при консервирова-

нии дополнительно простерилизуйте банки. Проверьте предметы на целостность.

Консервирование

Наполните банки, оставив примерно ширину одного пальца до края; следите за тем, чтобы край был чистым, затем закройте банки. У банок с винтовой крышкой не закручивайте крышку плотно, а у банок с прокладкой и зажимами не фиксируйте зажимы во время консервирования.

Налейте в скороварку необходимое количество жидкости (см. главу 4) и установите банки во вставку с отверстиями. Закройте скороварку, выберите режим приготовления в зависимости от продукта и начинайте консервирование (см. главу 5).

Дайте скороварке медленно остыть (метод 1, см. главу 6). Достаньте предметы щипцами или в термостойких перчатках и дайте им остыть на полотенце. Не обдавайте банки холодной водой. Как только банки остынут, проверьте их на целостность и плотно закрутите крышки или закрепите зажимы. Перед использованием/употреблением проверьте банки и содержимое.

Приготовление в керамических формочках/формах из нержавеющей стали

Наполните скороварку необходимым количеством жидкости (см. главу 4) и установите формы во вставку с отверстиями или на треногу, например при использовании разъемной формы. Закройте скороварку, выберите режим приготовления в зависимости от продукта/рецепта и начинайте приготовление (см. главу 5). Дайте скороварке медленно остыть (метод 1, см. главу 6). Достаньте предметы щипцами или в термостойких перчатках и дайте им остыть. Перед использованием/употреблением проверьте на целостность.

Использование бумаги для выпечки

При использовании бумаги для выпечки в скороварке следите за тем, чтобы бумага не лежала свободно и не блокировала предохранительные устройства на крышке.



Ответственность за использование посторонних предметов в скороварке несет пользователь. Fissler не несет ответственности.

6. Выпуск пара из Vitaquick®



Никогда не открывайте скороварку с применением силы. Скороварку разрешается открывать только после того, как индикатор приготовления пищи полностью опустится и при нажатии кнопки управления больше не будет выходить пар.

Существует 3 способа выпуска пара из скороварки Fissler.

Способ выпуска пара необходимо выбирать в зависимости от приготавливаемой пищи.

При приготовлении слегка пенящихся или поднимающихся продуктов, например, бобовых, супов или густых супов, а также при приготовлении продуктов с нежной кожицей, например, картофеля в мундире, не следует выбирать способ с быстрым снижением давления, иначе приготавливаемая пища может выйти наружу или может лопнуть кожица продукта.

Прежде чем открыть кастрюлю, следуйте приведенным ниже указаниям для всех 3 способов.

Способ 1: дайте кастрюле остыть

Выбирая этот способ, вы используете остаточную энергию в кастрюле. Незадолго до окончания времени приготовления снимите кастрюлю с плиты и дайте ей медленно остыть, пока индикатор приготовления пищи не опустится полностью. Этот способ подходит прежде всего для блюд с длительным временем приготовления, а также для экономии энергии.

Способ 2: быстрый выпуск пара с помощью кнопки управления (рис. O)

Слегка нажмите кнопку управления (рис. A-7) в направлении стрелки. Пар выходит из-под ручки крышки (рис. A-6). Держите кнопку нажатой до тех пор, пока индикатор приготовления пищи не опустится полностью и пар не перестанет выходить. Отпустите кнопку, как только пар перестанет выходить.

Способ 3: быстрый выпуск пара под проточной водой (рис. Q)

Поставьте кастрюлю в мойку и лейте холодную воду сверху на крышку (не на ручку крышки и не на клапанный блок скороварки), пока индикатор приготовления пищи не опустится полностью.

Перед открыванием (способ 1-3)

Слегка нажмите кнопку управления (остаточное давление будет сброшено). Отпустите кнопку, как только пар перестанет выходить. Слегка встряхните кастрюлю. Снова нажмите кнопку управления, повторяйте это действие (встряхнуть кастрюлю и нажать кнопку управления), пока пар не перестанет выходить. В кастрюле нет давления (клапан Euromatic опущен). Открыть кастрюлю (см. главу 3).

Примечание:

Пока в кастрюле есть давление, кнопку управления нельзя нажать полностью. Это сделано для вашей безопасности, ведь кастрюлю невозможно открыть случайно, пока она находится под давлением. Поэтому не пытайтесь нажать кнопку управления силой.

7. Очистка и уход

Очистка

Очищайте скороварку после каждого использования.

- Извлеките уплотнительное кольцо из крышки и промойте его вручную.
- Снимите клапанный блок скороварки и протрите его влажной тканью.
- Снимите ручку крышки и промойте ее под проточной водой.
- Кастрюлю, крышку (без уплотнительного кольца, клапанного блока скороварки и ручки крышки), а также вставки можно также мыть в посудомоечной машине.
- Скороварки с декором не пригодны для мытья в посудомоечной машине. Скороварки с декорированной корпусом мы рекомендуем чистить вручную мягкой губкой, чтобы сохранить декор.

Пожалуйста, обратите внимание:

- Для очистки используйте горячую воду с обычным средством для мытья посуды, а также губку или мягкую щетку. Не используйте остроконечные, жесткие или острые предметы. При сильном загрязнении для внутренней стороны и дна можно также использовать жесткую сторону губки.
- Не допускайте засыхания остатков пищи и длительного хранения приготовленных блюд в кастрюле, так как это может вызвать появление пятен и изменений на поверхности нержавеющей стали.
- Чтобы сохранить качество поверхности нержавеющей стали, регулярно используйте средство по уходу за ней. Оно идеально подходит для удаления белых или радужных разводов и отложений.

- При мытье в посудомоечной машине используйте только обычные бытовые средства в рекомендованной производителем дозировке, но не промышленные моющие средства или высококонцентрированные чистящие средства.

Установка клапанного блока скороварки и ручки крышки

Клапанный блок скороварки (рис. А-4)

Снятие (см. рис. R): вывинтите крепежный винт (рис. А-24), выкручивая его против часовой стрелки (можно вывинтить без использования инструмента при помощи монеты). Снимите клапанный блок скороварки.

Установка (см. рис. S): вставьте клапанный блок скороварки (1) в указанном положении сверху в крышку (по центру болта) и ввинтите крепежный винт (2) снизу по часовой стрелке и затяните до отказа.

Ручка крышки (рис. А-9)

Снятие (рис. T): поверните крепежный винт (рис. А-22) на внутренней стороне крышки против часовой стрелки. Снимите ручку крышки.

Установка (рис. U):

возьмите ручку крышки в руку и установите крышку в указанное положение (1). Ввинтите крепежный винт по часовой стрелке и затяните до отказа (2).

Хранение

Храните уплотнительное кольцо в темном (защищенном от солнечного света и УФ-излучения), сухом и чистом месте. Чтобы сберечь уплотнительное кольцо и не раздавить его, после очистки положите крышку на кастрюлю внутренней стороной вверх.

8. Техническое обслуживание и запасные части



Регулярно заменяйте изнашиваемые детали, такие как уплотнительное кольцо и другие резиновые детали, на оригинальные запасные части Fissler, а именно после максимум 400 процессов приготовления или не позднее, чем через 2 года. Детали, имеющие заметные повреждения (например, затвердевания, трещины, изменения цвета, перегрев или деформации) или неправильную посадку, должны быть немедленно заменены. Несоблюдение этих

правил может поставить под угрозу функциональность и безопасность скороварки. В целях вашей безопасности сразу затягивайте ослабленные винты на устройстве. Кроме того, сразу заменяйте треснувшие или поврежденные пластиковые ручки оригинальными запасными частями Fissler.

Номер артикула запасных частей и принадлежностей можно найти на стр. 5 и 6

Для выполнения других видов ремонта или по вопросам запасных частей обращайтесь в сервисный центр Fissler. (см. главу 9). Список дилеров и дополнительную информацию можно найти на сайте www.fissler.com

Указания по замене деталей

Уплотнительное кольцо (рис. А-23): см. главу 4.

Закатывающаяся уплотнительная манжета (рис. А-17, рис. V): снимите клапанный блок скороварки с крышки (см. главу 7), извлеките старую закатывающуюся уплотнительную манжету и вставьте новую в отверстие крышке изнутри. Проверьте посадку манжеты, поворачивая ее, и установите клапанный блок скороварки (см. главу 8).

Клапанный блок скороварки (рис. А-4, рис. W): см. главу 7.

Уплотнение седла клапана (рис. А-19, рис. X): снимите клапанный блок скороварки с крышки (см. главу 7). Извлеките уплотнение и вставьте новое (см. главу 7). Убедитесь, что уплотнение прилегает аккуратно и ровно к обеим сторонам крышки.

Уплотнение круглого сечения для клапана Euromatic (рис. А-21, рис. I): снятие/установка выполняется с внутренней стороны крышки. Уплотнение должно быть полностью посажено в предусмотренную для него канавку.

Клапан Euromatic (рис. А-21): сначала снимите ручку крышки, вывинтив винт на внутренней стороне крышки, извлеките уплотнительное кольцо круглого сечения, выньте клапан Euromatic из крышки и вставьте новый клапан Euromatic без уплотнительного кольца круглого сечения через крышку так, чтобы шарик находился на внутренней стороне крышки. Установите уплотнительное кольцо круглого сечения (см. выше).

9. Утилизация

Внесите свой вклад в защиту окружающей среды. Картонную упаковку можно утилизировать вместе с макулатурой. Поскольку устройство содержит много материалов, пригодных для повторного использования или переработки, вам нужно будет сдать его на утилизацию в пункт сбора в вашем городе или муниципалитете (пункт приема вторсырья).

10. Вопросы и ответы



Выключите плиту, убедитесь, что скороварка больше не находится под давлением (см. главу 6) и дайте ей остыть, прежде чем попытаться устранить причину неисправности.

11. Адрес сервисного центра

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

Дополнительную информацию можно найти на сайте www.fissler.com

Неисправность	Возможная причина	Решение	DE
При доведении до кипения пар выходит из-под ручки крышки (через клапан Euromatic) дольше обычного.	Кастрюля не закрыта правильно (индикатор красный).	Закройте кастрюлю должным образом (индикатор зеленый).	EN
	Подача энергии слишком низкая.	Установите максимальную мощность источника нагрева.	FR
	Размер варочной поверхности не соответствует диаметру дна скороварки.	Поставьте скороварку на подходящую варочную поверхность. (см. главу 4).	ES
	Ручка крышки шатается.	Затяните крепежный винт ручки крышки.	IT
	Клапан Fissler Euromatic или уплотнительное кольцо круглого сечения загрязнены или повреждены.	Очистите или замените детали. (см. главы 4, 7, 8).	NL
При доведении до кипения пар не выходит.	Слишком мало жидкости в кастрюле.	Добавьте минимальное количество жидкости (200-300 мл). (см. главу 4).	RU
	Подача энергии слишком низкая.	Установите максимальную мощность источника нагрева.	GR
			TR
			KO
			ZH
			JA
			PL
			CZ
			SR
			HR
			HU
			SK
			SL
			RO
			BL
			AR

Неисправность	Возможная причина	Решение
При доведении до кипения пар выходит из-под ручки крышки (через клапан Euromatic) дольше обычного.	Кастрюля не закрыта правильно (индикатор красный).	Закройте кастрюлю должным образом (индикатор зеленый).
	Подача энергии слишком низкая.	Установите максимальную мощность источника нагрева.
	Размер варочной поверхности не соответствует диаметру дна скороварки.	Поставьте скороварку на подходящую варочную поверхность. (см. главу 4).
	Ручка крышки шатается.	Затяните крепежный винт ручки крышки.
	Клапан Fissler Euromatic или уплотнительное кольцо круглого сечения загрязнены или повреждены.	Очистите или замените детали. (см. главы 4, 7, 8).
При доведении до кипения пар не выходит.	Слишком мало жидкости в кастрюле.	Добавьте минимальное количество жидкости (200-300 мл). (см. главу 4).
	Подача энергии слишком низкая.	Установите максимальную мощность источника нагрева.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Пар и/или капли воды выходят из-под края крышки до того, как индикатор приготовления пищи начнет подниматься.	Уплотнительное кольцо вставлено неправильно, загрязнено или повреждено.	Вставьте уплотнительное кольцо правильно, или очистите/замените его. (см. главы 4, 8).
	Кастрюля не закрыта правильно (индикатор красный).	Закройте кастрюлю должным образом (индикатор зеленый).
	Пар выходит из-под ручки крышки/края крышки	Смотри предыдущие пункты.
	Слишком мало жидкости в кастрюле.	Добавьте минимальное количество жидкости (200-300 мл). (см. главу 4).
	Клапанный блок скороварки привинчен неправильно и непрочно.	Установите и привинтите клапанный блок скороварки надлежащим образом (см. главу 7).
	Уплотнительное кольцо круглого сечения, уплотнение седла клапана или закатывающаяся уплотнительная манжета не установлены, повреждены или установлены неправильно.	Замените или установите надлежащим образом соответствующее уплотнение (см. главу 8).

Неисправность	Возможная причина	Решение
Пар выходит из-под клапанного блока скороварки.	Слишком высокая температура. (Индикатор приготовления пищи поднялся выше второго кольца).	Уменьшить подачу энергии. Установите отметку на желаемый режим приготовления (см. главу 4).
	Клапанный блок скороварки, уплотнительное кольцо круглого сечения, уплотнение седла клапана или закатывающаяся уплотнительная манжета не установлены, повреждены или установлены неправильно.	Замените или установите надлежащим образом соответствующее уплотнение (см. главы 4, 8). Вставьте клапанный блок скороварки надлежащим образом и затяните крепежный винт (см. главу 7).
Из-под ручки крышки (через клапан Euromatic) выходит пар, хотя индикатор приготовления пищи уже поднялся.	Ручка крышки шатается.	Затяните крепежный винт ручки крышки.
	Плоское уплотнение для крепления ручки крышки или уплотнительное кольцо круглого сечения для клапана Euromatic не установлены, повреждены или установлены неправильно.	Замените или установите надлежащим образом соответствующее уплотнение (см. главы 4, 8).
	Выходит большое количество пара, возможно неисправен или загрязнен клапан скороварки (клапан Euromatic срабатывает как предохранительное устройство).	Снимите клапанный блок скороварки и очистите или замените его. (см. главы 7, 8).

Неисправность	Возможная причина	Решение
Ручка крышки или ручки шатаются.	Крепежный винт не затянут.	Затяните крепежные винты.
По краю крышки выходит сильный пар, хотя индикатор приготовления пищи уже поднялся.	Уплотнительное кольцо повреждено.	Замените уплотнительное кольцо. (см. главу 8).
	Уплотнительное кольцо сработало как предохранительное устройство. Возможно загрязнены или неисправны клапан скороварки и клапан Euromatic.	Передайте устройство в сервисный центр Fissler для проверки.
Пар выходит из-под заглушки, ручки крышки или кнопки управления.	Уплотнение повреждено.	Замените ручку крышки или передайте ее в сервисный центр Fissler для проверки.
	Кастрюля закрывается с трудом, а кнопка управления не выскакивает при закрывании.	Проверьте и затяните крепления ручек.
	Ручка крышки / ручка с противоположной стороны кастрюли / ручка кастрюли установлены неправильно.	Проверьте и затяните крепления ручек.
	Ручка крышки повреждена.	Замените ручку крышки.
	Уплотнительное кольцо вставлено неправильно.	Вставьте уплотнительное кольцо правильно (см. главу 4).

Неисправность	Возможная причина	Решение
Καстрюлю не удается открыть.	В кастрюле все еще есть давление.	Сбросьте давление в кастрюле (см. главу 6).
	Κλαпан Euromatic заклинило.	Отпустите кнопку управления. Слегка сдвиньте ручку крышки влево.

**Σας ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας και ευχόμαστε
συγχαρητήρια για τη χύτρα ταχύτητας Vitaquick**

Πίνακας περιεχομένων

1. Οδηγίες χρήσης και επίβλεψη	172
Εγχειρίδιο οδηγιών και επίβλεψη	172
Ασφάλεια και συντήρηση	172
Εφαρμογές της χύτρας ταχύτητας	173
Λειτουργία χύτρας ταχύτητας	173
2. Προβλεπόμενη χρήση	174
3. Πριν από την πρώτη χρήση	174
Ανοίξτε τη χύτρα	174
Κλείσιμο χύτρας	174
Ένδειξη ασφάλισης	175
Καθαρισμός	175
4. Υποδείξεις χρήσης	175
Διατάξεις ασφαλείας	175
Ποσότητες πλήρωσης	176
Καταλληλότητα εστίας	177
Συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας	177
5. Μαγειρεύοντας με την Vitaquick®	178
Προετοιμασία	178
Επιλογή της βαθμίδας μαγειρέματος	178
Προθέρμανση και εξαέρωση	178
Ένδειξη μαγειρέματος	179
Χρόνοι μαγειρέματος	179
Ποικίλη χρήση αντικειμένων τρίτων κατασκευαστών στη χύτρα ταχύτητας	180
6. Εξάτμιση της Vitaquick®	182
7. Καθαρισμός & περιποίηση	183
Καθαρισμός	183
Συναρμολόγηση της μονάδας ελέγχου και της λαβής του καπακιού	184
Φύλαξη	184
8. Συντήρηση & ανταλλακτικά	185
Οδηγίες για την αντικατάσταση ανταλλακτικών	185
9. Απόρριψη	186
10. Ερωτήσεις και απαντήσεις	186
11. Διεύθυνση εξυπηρέτησης πελατών	186



1. Σημαντικές προφυλάξεις και οδηγίες ασφαλείας

Οδηγίες χρήσης και επίβλεψη

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης και όλες τις οδηγίες.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας κοντά σε παιδιά και μην την αφήνετε ποτέ χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση.
- Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες για όσο καιρό θα έχετε το προϊόν στην κατοχή σας. Σε περίπτωση, ωστόσο, που χάσετε τις οδηγίες χρήσης, μπορείτε να τις κατεβάσετε από την ιστοσελίδα μας www.fissler.com.
- Μην εμπιστευθείτε τη χύτρα ταχύτητας σε κανέναν, εάν δεν έχει εξοικειωθεί πρώτα με τις οδηγίες χρήσης και δίνετε τη χύτρα ταχύτητας πάντα μαζί με τις οδηγίες χρήσης σε τρίτους.

Ασφάλεια και συντήρηση

- Ποτέ μην ανοίγετε βίαια τη χύτρα ταχύτητας. Μην την ανοίγετε, προτού βεβαιωθείτε ότι η εσωτερική πίεση έχει εκτονωθεί εντελώς. Σχετικές πληροφορίες θα βρείτε στο κεφάλαιο 6.
- Ποτέ μη θερμαίνετε τη χύτρα ταχύτητας χωρίς υγρό, καθώς από την υπερθέρμανση μπορεί να προκληθούν ζημιές στη συσκευή, τις βαλβίδες, τις διατάξεις ασφαλείας και την κουζίνα, ειδικά, ο πυρήνας αλουμινίου στο κάτω μέρος μπορεί να λιώσει και να υγροποιηθεί. Εάν συμβεί κάτι τέτοιο, απενεργοποιήστε τη μαγειρική εστία και μη μετακινήσετε τη χύτρα, έως ότου να κρυώσει εντελώς. Αερίστε τον χώρο. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης μη χρησιμοποιείτε άλλο τη χύτρα ταχύτητας, καθώς οι λειτουργίες των διατάξεων ασφαλείας δεν είναι πλέον εγγυημένες. Σε αυτήν την περίπτωση, απευθυνθείτε στην εξυπηρέτηση πελατών της Fissler.
- Ποτέ μη γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας πάνω από τα 2/3 του ονομαστικού της όγκου, ακόμη και κατά τη χρήση με ένθετο και τρίποδο. Εάν μαγειρεύετε τρόφιμα όπως ρύζι ή αποξηραμένα λαχανικά που διογκώνονται ή αφρίζουν κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, γεμίστε τη χύτρα ταχύτητας το πολύ μέχρι το μισό του ονομαστικού της όγκου, βλέπε σήμανση.
- Κατά το μαγείρεμα κρέατος (και ειδικότερα βοδινής γλώσσας) στη χύτρα ταχύτητας, δημιουργείται υπερπίεση στο κρέας. Επομένως, αφού ανοίξετε τη χύτρα ταχύτητας, αφήστε το κρέας να ξεκουραστεί για λίγο πριν το τρυπήσετε ή το μετακινήσετε, για να αποφύγετε εγκαύματα.
- Ανακινείτε πάντα τη χύτρα ταχύτητας πριν την ανοίξετε, για να

αποφύγετε την εκτόξευση φυσαλίδων ατμού, ειδικά όταν ετοιμάζετε τρόφιμα σε μορφή πολτού. Μην παρασκευάζετε μους μήλου και κομπόστες στη χύτρα ταχύτητας, καθώς σχηματίζονται συχνά φυσαλίδες ατμού, οι οποίες ενδέχεται να εκτοξευθούν κατά το άνοιγμα και να προκαλέσουν ζεματίσματα.

- Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας, για να τηγανίσετε τρόφιμα με λάδι υπό πίεση. Στη χύτρα ταχύτητας τηγανίζετε πάντα χωρίς καπάκι και γεμίζετε τη με λίπος το πολύ έως τη μέση.
- Μην πραγματοποιείτε κανενός είδους τροποποιήσεις στη χύτρα ταχύτητας. Εξάιρεση αποτελούν τα μέτρα συντήρησης που αναφέρονται στις οδηγίες λειτουργίας. Οι βαλβίδες δεν πρέπει να λαδώνονται.
- Χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας μόνο με γνήσια και πλήρως λειτουργικά εξαρτήματα της Fissler. Συγκεκριμένα, χρησιμοποιείτε μόνο χύτρες και καπάκια του ίδιου μοντέλου, καθώς και ανταλλακτικά στην έκδοση που προβλέπεται για τη συσκευή σας (βλ. κεφάλαιο 8).
- Σε χύτρα ταχύτητας με ονομαστική χωρητικότητα 3,5 λίτρων ενός σετ χύτρας ταχύτητας, χρησιμοποιήστε το χαμηλότερο τρίποδο με ένθετο, για να αποφύγετε την υπερπλήρωση.

Εφαρμογές της χύτρας ταχύτητας

- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας μέσα στον φούρνο. Οι λαβές, οι βαλβίδες και οι διατάξεις ασφαλείας παθαίνουν ζημιά από τις υψηλές θερμοκρασίες και κατόπιν αυτού δεν μπορούν πλέον να εκπληρώσουν τη λειτουργία ασφαλείας τους.
- Χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας μόνο για την προβλεπόμενη, ιδιωτική χρήση. Από μη ενδεδειγμένη χρήση μπορεί να προκύψουν κίνδυνοι.
- Σε αυτήν τη χύτρα το τρόφιμα μαγειρεύονται υπό πίεση. Από τη λανθασμένη χρήση της χύτρας ταχύτητας, μπορεί να πάθετε εγκαύματα. Πριν από το βράσιμο, βεβαιωθείτε ότι η χύτρα ταχύτητας είναι καλά σφραγισμένη. Πληροφορίες σχετικά με αυτό θα βρείτε στο κεφάλαιο 3. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας με χαλαρά τοποθετημένο καπάκι.
- Οι χύτρες ταχύτητας δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για αποστείρωση στον ιατρικό τομέα, καθώς δεν είναι σχεδιασμένες για την απαιτούμενη θερμοκρασία αποστείρωσης.

Λειτουργία της χύτρας ταχύτητας

- Βεβαιωθείτε πριν από κάθε χρήση, ότι όλες οι βαλβίδες και οι διατάξεις ασφαλείας δεν παρουσιάζουν ζημιά, είναι λειτουργικές και καθαρές. Μόνον έτσι μπορεί να διασφαλιστεί η ασφαλής λειτουργία. Σχετικές

πληροφορίες θα βρείτε στο κεφάλαιο 4.

- Μετακινείτε τη χύτρα ταχύτητας πολύ προσεκτικά, όταν είναι ζεστή ή υπό πίεση. Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες, αλλά χρησιμοποιήστε τις λαβές και τα κουμπιά. Χρησιμοποιήστε προστασία για τα χέρια, εάν είναι απαραίτητο.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τις πηγές θέρμανσης που επιτρέπονται στις οδηγίες χρήσης (βλ. κεφάλαιο 4).
- Ρυθμίστε την παροχή ενέργειας έτσι ώστε η ένδειξη μαγειρέματος να μην ανεβαίνει πάνω από τον δεύτερο δακτύλιο (βλ. κεφάλαιο 4). Εάν η παροχή ενέργειας δεν ελαττωθεί, διαφεύγει ατμός από τη βαλβίδα και η χύτρα χάνει υγρά. Η ολική απώλεια υγρών θα έχει ως συνέπεια να καούν τα τρόφιμα και ενδέχεται να προξενήσει ζημιές στη χύτρα και την εστία.

2. Προβλεπόμενη χρήση

- Οι χύτρες ταχύτητας Fissler χρησιμεύουν στο μαγείρεμα τροφίμων υπό πίεση, καθώς και για τις προβλεπόμενες χρήσεις που αναφέρονται στο κεφάλαιο 5.
- Οι χύτρες ταχύτητας Fissler μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο μέχρι τη μέγιστη ισχύ μαγειρέματος των 3700 Watt.
- Τα επίπεδα πλήρωσης που αναφέρονται στο κεφάλαιο 4 πρέπει να τηρούνται, προκειμένου να διασφαλιστεί η ασφαλής χρήση της χύτρας ταχύτητας.

3. Πριν από την πρώτη χρήση

Πριν χρησιμοποιήσετε τη χύτρα για πρώτη φορά, εξοικειωθείτε με τη χύτρα και τον χειρισμό της και ελέγξτε αν τα περιεχόμενα παράδοσης (βλ. εικ. Α) είναι πλήρη. Σε ορισμένες συσκευές, το ένθετο δεν περιλαμβάνεται στα περιεχόμενα παράδοσης.

Ανοίξτε τη χύτρα (εικ. C)

Πατήστε το πλήκτρο χειρισμού (εικ. Α-7) στη λαβή του καπακιού προς την κατεύθυνση του βέλους. Περιστρέψτε το καπάκι αντίθετα από τη φορά των δεικτών του ρολογιού (προς τα δεξιά) μέχρι τέρμα. Αφαιρέστε το καπάκι.

Κλείσιμο χύτρας (εικ. D+E)

Χρησιμοποιήστε τον οδηγό προσανατολισμού τοποθέτησης για να τοποθετήσετε το καπάκι, γωνιάζοντάς το ελαφρώς. Ευθυγραμμίστε μεταξύ τους τον οδηγό προσανατολισμού τοποθέτησης που υπάρχει στο καπάκι

(εικ. Α-14) και τον οδηγό προσανατολισμού τοποθέτησης που υπάρχει στη χύτρα (εικ. Α-12). Χαμηλώστε το καπάκι και κλείστε το περιστρέφοντάς το προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι τέρμα (προς τα αριστερά, (βλ. εικ. Ε). Η χύτρα ακούγεται να ασφαλίζει με ένα „κλικ“, και η ένδειξη ασφάλισης αλλάζει από κόκκινο χρώμα σε πράσινο.

Ένδειξη ασφάλισης (εικ. Α-8, εικ. F)

Πράσινο χρώμα: Η χύτρα είναι σωστά κλεισμένη και έτοιμη προς λειτουργία.
Κόκκινο χρώμα: Η χύτρα δεν είναι σωστά κλεισμένη.

Καθαρισμός

Πριν από την πρώτη χρήση, ξεπλύνετε σχολαστικά με το χέρι τη χύτρα, το καπάκι, τον στεγανοποιητικό δακτύλιο και το ένθετο. Έτσι απομακρύνονται τυχόν σκόνη στίλβωσης και μικρές ακαθαρσίες.

Σύσταση: Συνιστάται η επακόλουθη επεξεργασία της χύτρας και του καπακιού με ένα προϊόν περιποίησης ανοξείδωτου χάλυβα. Έτσι ο ανοξείδωτος χάλυβας αποκτά μεγαλύτερη ανθεκτικότητα ενάντια σε άλατα και όξινα τρόφιμα. Τυχόν υπολείμματα του προϊόντος περιποίησης θα πρέπει πάντοτε να αφαιρούνται με σχολαστικό ξέπλυμα. Επαναλάβετε την επεξεργασία ανάλογα με τις ανάγκες ή εάν υπάρχουν οπτικές αλλοιώσεις στην επιφάνεια του ανοξείδωτου χάλυβα.

4. Υποδείξεις χρήσης

Διατάξεις ασφαλείας

Πριν από κάθε χρήση, ελέγχετε τη λειτουργικότητα των αναφερόμενων παρακάτω διατάξεων ασφαλείας και μην τις τροποποιείτε ποτέ. Πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα, βεβαιωθείτε ότι η μονάδα ελέγχου και η λαβή του καπακιού έχουν συναρμολογηθεί σωστά και εφαρμόζουν σφιχτά. Σχετικές πληροφορίες θα βρείτε στο κεφάλαιο 7.

Μονάδα ελέγχου (εικ. Α-4, εικ. 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. Α-21)

Βεβαιωθείτε ότι το Euromatic κάθεται καλά και κινείται ελεύθερα στο καπάκι (εικ. Η). Η στεγανοποιητικός δακτύλιος Ο πρέπει να βρίσκεται ολόκληρος μέσα στην εγκοπή που προβλέπεται για τον σκοπό αυτό

(βλ. εικ. I). Χρησιμοποιήστε πίεση δακτύλων για να ελέγξετε αν η μπάλα στο Euromatic μπορεί να κινηθεί ελεύθερα και να επανέλθει ελατηριωτά (εικ. J).

Στεγανοποιητικός δακτύλιος (εικ. A-23) και έκκεντρο ασφαλείας (εικ. A-20, εικ. K)

Ελέγξτε αν ο στεγανοποιητικός δακτύλιος και το χείλος του καπακιού είναι καθαρά, αν ο στεγανοποιητικός δακτύλιος παρουσιάζει ζημιά και το έκκεντρο ασφαλείας (1) κινείται ελεύθερα.

Τοποθετήστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο με τέτοιον τρόπο, ώστε να εφαρμόζει στην εσωτερική πλευρά του καπακιού εντελώς επίπεδα και κάτω από τα στραμμένα προς τα μέσα τμήματα του χείλους (2). Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος πρέπει να εφαρμόζει μπροστά από το έκκεντρο ασφαλείας, δηλ. να πιέζεται μακριά από το χείλος του καπακιού.

Ποσότητες πλήρωσης (εικ. L)



Ποτέ μη μαγειρεύετε χωρίς επαρκή υγρά και προσέχετε να μην εξατμίζονται εντελώς τα υγρά που υπάρχουν μέσα στη χύτρα ταχύτητας. Κατά το μαγείρεμα υπό πίεση λαμβάνετε υπ' όψιν τις ακόλουθες πληροφορίες σχετικά με τις ποσότητες πλήρωσης. Στο εσωτερικό της χύτρας ταχύτητας υπάρχει μια κλίμακα που διευκολύνει τη δοσομέτρηση.

Απαιτούμενη ποσότητα υγρού για την αποφυγή υπερθέρμανσης κατά το μαγείρεμα

Ανάλογα με τη διάμετρο της συσκευής, γεμίστε την κατσαρόλα εντός του εσωτερικού σημαδιού με περισσότερα από 200-300 ml υγρού, για να δημιουργήσετε ατμό, ανεξάρτητα από το αν μαγειρεύετε με ή χωρίς το ένθετο. Μην θέτετε τη χύτρα ταχύτητας ποτέ χωρίς αυτήν την ποσότητα υγρού σε λειτουργία.

Ø 18 cm: 200 ml

Ø 22 cm: 250 ml

Ø 26 cm: 300 ml

Σήμανση μεγίστου

Η χύτρα ταχύτητας μπορεί να γεμίσει το πολύ μέχρι τα $\frac{2}{3}$ της χωρητικότητάς της (ωφέλιμος όγκος), για να διασφαλιστεί η ασφαλής λειτουργία της.

Σήμανση $\frac{1}{2}$

Για τρόφιμα που αφρίζουν ή διαστέλλονται κατά το μαγείρεμα, π.χ., ρύζι, ζωμός ή αποξηραμένα λαχανικά, η χύτρα ταχύτητας δεν πρέπει να γεμίζει περισσότερο από το μισό της χωρητικότητάς της.

Σήμανση $\frac{1}{3}$

Εάν μαγειρεύετε φασόλια και άλλα όσπρια, μη γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας πάνω από το $\frac{1}{3}$, καθώς το λεπτό τους σόφλι μπορεί εύκολα να ανέβει ως τις βαλβίδες και να τις φράξει.

Καταλληλότητα κουζίνας

Οι συσκευές ταχυμαγειρέματος της Fissler είναι κατάλληλες για όλα τα είδη εστιών. Αυτές περιλαμβάνουν εστίες αερίου, συμβατικές μαντεμένιες εστίες, γυάλινες κεραμικές εστίες και επαγωγικές εστίες.



Για να αποφύγετε τις γρατζουνιές στις επιφάνειες, πρέπει πάντα να σηκώνετε τα μαγειρικά σκεύη σας όταν τα μετακινείτε. Η Fissler δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για τέτοιου είδους ζημιές.

Συμβατική μαντεμένια/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 επέκταση της φλόγας, 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.

Ειδικές σημειώσεις για επαγωγικές εστίες: Τηρείτε τις οδηγίες χρήσης του κατασκευαστή της εστίας. Μπορεί να ακουστεί ένας βόμβος κατά τη χρήση, ο οποίος οφείλεται σε τεχνικούς λόγους και δεν αποτελεί ένδειξη ελαττώματος στην εστία ή τα μαγειρικά σκεύη.

Συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας

- Κατά το μαγείρεμα, ρυθμίστε τις εστίες έτσι ώστε η ένδειξη μαγειρέματος να μην ανεβαίνει πάνω από τη σήμανση για την επιλεγμένη βαθμίδα μαγειρέματος και η βαλβίδα μαγειρέματος να μην αρχίζει να εξατμίζει.
- Χρησιμοποιήστε εστία στο σωστό μέγεθος (βλ. πληροφορίες παραπάνω).

- Επιλέγετε το μέγεθος του μαγειρικού σκεύους ανάλογα με την ποσότητα που μαγειρεύετε.
- Αξιοποίηση της θερμότητας που αποθηκεύεται στον πάτο: Απενεργοποιείτε την εστία λίγο πριν από το τέλος του χρόνου μαγειρέματος.

5. Μαγειρεύοντας με την Vitaquick®

Μπορείτε να ετοιμάσετε όλα τα είδη συνταγών στη χύτρα ταχύτητας. Μπορείτε να τα ψήσετε, να τα σιγοβράσετε, να τα σιγοψήσετε ή να τα τηγανίσετε στην ανοιχτή χύτρα. Το μαγείρεμα στον ατμό, η αποχύμωση και το μαγείρεμα σε διάφορα επίπεδα (πατώματα) είναι επίσης εφικτά με ένα πρόσθετο ένθετο. Σε συνδυασμό με ένα συμβατικό καπάκι, η χύτρα ταχύτητας μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως κατσαρόλα. Η χύτρα ταχύτητας μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την προετοιμασία των πάντων, από κρέας, λαχανικά και όσπρια, μέχρι ψάρια και δημητριακά, με τρόπο που εξοικονομεί χρόνο και διατηρεί τις θρεπτικές ουσίες. Περαιτέρω πληροφορίες και ιδέες για συνταγές θα βρείτε στη διεύθυνση www.fissler.com

Προετοιμασία

Γεμίστε τη χύτρα ταχύτητας με τα υλικά σύμφωνα με τη συνταγή. Δώστε προσοχή στην καθορισμένη ποσότητα πλήρωσης και την ελάχιστη ποσότητα υγρού (βλ. κεφάλαιο 4). Τοποθετήστε το καπάκι και σφραγίστε τη χύτρα. Η ένδειξη ασφάλισης (εικ. A-8) δείχνει (βλ. κεφάλαιο 3) πράσινο χρώμα.

Επιλογή της βαθμίδας μαγειρέματος (εικ. N)

Με την Vitaquick® σας μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε δύο βαθμίδες μαγειρέματος:

Βαθμίδα μαγειρέματος 1 (1ος δακτύλιος): Βαθμίδα αργού μαγειρέματος, περίπου 109°C, πίεση λειτουργίας 40 kPa για ευαίσθητα τρόφιμα, όπως ψάρια και τρυφερά λαχανικά.

Βαθμίδα μαγειρέματος 2 (2ος δακτύλιος): Βαθμίδα γρήγορου μαγειρέματος, περίπου 117°C, πίεση λειτουργίας 80 kPa για όλα τα άλλα πιάτα, όπως πιάτα με κρέας και βραστά/στιφάδα.

Προθέρμανση και εξαέρωση

Ζεσταίνετε την σφραγισμένη με ασφάλεια χύτρα ταχύτητας στη μέγιστη ενεργειακή βαθμίδα (όχι στη λειτουργία booster). Κάτω από τη λαβή του καπακιού (εικ. A-6) διαφεύγει ατμός. Αυτή η διαδικασία μπορεί να

διαρκέσει μερικά λεπτά. Μόλις κλείσει το Euromatic και δεν διαφεύγει πλέον ατμός, η πίεση αρχίζει να συσσωρεύεται και η ένδειξη μαγειρέματος (εικ. A-5) αρχίζει σιγά-σιγά να ανεβαίνει.

Ένδειξη μαγειρέματος (εικ. N)

Η ένδειξη μαγειρέματος σας δείχνει πότε έχει επιτευχθεί η αντίστοιχη βαθμίδα μαγειρέματος μέσω δύο σημάτων (δακτυλίων).

Πρώτος δακτύλιος: Βαθμίδα μαγειρέματος 1 (βαθμίδα αργού μαγειρέματος)

Για να μαγειρέψετε στη βαθμίδα αργού μαγειρέματος, πρέπει λίγο πριν γίνει ορατός ο πρώτος 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 μένει ορατός, αλλά να μη γίνεται υπέρβασή του.

Δεύτερος δακτύλιος: Βαθμίδα μαγειρέματος 2 (βαθμίδα γρήγορου μαγειρέματος)

Για να μαγειρέψετε στη βαθμίδα γρήγορου μαγειρέματος, πρέπει να μειώνετε την παροχή ενέργειας περίπου όταν γίνεται ορατός ο πρώτος δακτύλιος. Η εστία πρέπει να ρυθμιστεί με τέτοιο τρόπο, ώστε καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, ο δεύτερος δακτύλιος να μένει ορατός, αλλά να μη γίνεται 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. Στην περίπτωση αυτή, η παροχή θερμότητας είναι πολύ υψηλή και πρέπει να μειωθεί.

Χρόνοι μαγειρέματος

Οι χρόνοι μαγειρέματος μετρούνται από τη στιγμή που θα επιτευχθεί η επιλεγμένη βαθμίδα μαγειρέματος (πρώτος ή δεύτερος δακτύλιος)..

Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, αφαιρέστε τη χύτρα ταχύτητας από τη φωτιά, αφήστε να διαφύγει ο ατμός (βλ. κεφάλαιο 6) και μόνο τότε ανοίξετε την.

Μπορείτε να βρείτε περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τους χρόνους μαγειρέματος στον οδηγό εύρεσης χρόνου μαγειρέματος στη διεύθυνση www.fissler.com



Οδηγός εύρεσης χρόνου μαγειρέματος + οδηγίες βίντεο

Ποικίλη χρήση αντικειμένων τρίτων κατασκευαστών στη χύτρα ταχύτητας

Ως αντικείμενα τρίτων κατασκευαστών νοούνται αντικείμενα όπως, π.χ., γυάλινα δοχεία ή πλαστικά αντικείμενα, τα οποία δεν παράγονται και δεν προσφέρονται από τη Fissler.

Ανάλογα με το μέγεθος του αντικειμένου, θα πρέπει να χρησιμοποιείται το μοντέλο χύτρας ταχύτητας 4,5 L ή μεγαλύτερο. Πρέπει πάντα να δίδεται προσοχή στη σήμανση Max που υπάρχει μέσα στη χύτρα και να μην τοποθετούνται ποτέ προϊόντα, σε ύψος πάνω από αυτή τη σήμανση (βλ. κεφάλαιο 4).



Ελέγξτε τα υλικά και τα αντικείμενα που θα χρησιμοποιηθούν στη χύτρα ταχύτητας ως προς την αντοχή τους στη θερμοκρασία, σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.

Αποστείρωση με ατμό

Στη χύτρα ταχύτητας μπορείτε να αποστειρώσετε αντικείμενα όπως μπιμπερό, βάζα κονσερβοποίησης, πιπίλες, κ.λπ., από υλικά όπως γυαλί, σιλικόνη και πλαστικό.

Πριν από την αποστείρωση, αποσυναρμολογήστε τα εξαρτήματα και καθαρίστε τα. Πριν από τη χρήση, ελέγξτε αν είναι άθικτα.

Γεμίστε τη χύτρα ταχύτητας με την απαιτούμενη ποσότητα νερού (βλ. κεφάλαιο 4) και τοποθετήστε τα αντικείμενα στο διάτρητο ένθετο. Κλείστε τη χύτρα, ρυθμίστε τη βαθμίδα μαγειρέματος (βλ. κεφάλαιο 5), θερμάνετε τη χύτρα και αποστειρώστε για περ. 10 λεπτά (βλ. κεφάλαιο 5).

Αφήστε τη χύτρα ταχύτητας να κρυώσει (μέθοδος 1, βλ. κεφάλαιο 6). Βγάλτε τα αντικείμενα με λαβίδα ή με γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα και αφήστε τα να κρυώσουν. Μην ψύχετε απότομα τα γυάλινα δοχεία. Πριν από τη χρήση, ελέγξτε αν είναι άθικτα τα αντικείμενα.

Χρήση γυάλινων δοχείων, κεραμικών φορμών και φορμών από ανοξείδωτο χάλυβα

Καθαρίστε τα γυάλινα δοχεία και τις φόρμες πριν από τη χρήση και, κατά

την κονσερβοποίηση, αποστειρώστε επιπλέον τα γυάλινα δοχεία. Ελέγξτε αν τα αντικείμενα είναι άθικτα.

Κονσερβοποίηση

Γεμίστε τα γυάλινα δοχεία έως περίπου ένα δάχτυλο κάτω από το χείλος, βεβαιωθείτε ότι το χείλος είναι καθαρό και κλείστε τα. Σε γυάλινα δοχεία με βιδωτό καπάκι, μην βιδώνετε σφιχτά το καπάκι. Σε γυάλινα δοχεία με λάστιχο στεγανοποίησης και σφικτήρες, μην στερεώνετε τους σφικτήρες κατά την κονσερβοποίηση.

Γεμίστε τη χύτρα ταχύτητας με την απαιτούμενη ποσότητα υγρού (βλ. κεφάλαιο 4) και τοποθετήστε τα γυάλινα δοχεία στο διάτρητο ένθετο. Κλείστε τη χύτρα, επιλέξτε τη βαθμίδα μαγειρέματος ανάλογα με το τρόφιμο και κονσερβοποιήστε (βλ. κεφάλαιο 5).

Αφήστε τη χύτρα ταχύτητας να κρυώσει αργά (μέθοδος 1, βλ. κεφάλαιο 6). Βγάλτε τα αντικείμενα με λαβίδα ή με γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα και αφήστε τα να κρυώσουν πάνω σε ένα πανί. Μην ψύχετε απότομα τα γυάλινα δοχεία. Μόλις κρυώσουν τα γυάλινα δοχεία, ελέγξτε αν είναι άθικτα, και βιδώστε σφιχτά τα καπάκια ή στερεώστε τους σφικτήρες. Πριν από τη χρήση/κατανάλωση, ελέγχετε τα γυάλινα δοχεία και το περιεχόμενο.

Μαγείρεμα με κεραμικές φορμίτσες/ φόρμες από ανοξείδωτο χάλυβα

Γεμίστε τη χύτρα ταχύτητας με την απαιτούμενη ποσότητα υγρού (βλ. κεφάλαιο 4) και τοποθετήστε τις φόρμες στο διάτρητο ένθετο ή πάνω στο τρίποδο, όπως, π.χ., όταν πρόκειται για φόρμα-δακτύλιο με αποσπώμενο πάτο. Κλείστε τη χύτρα, επιλέξτε το επίπεδο μαγειρέματος ανάλογα με το τρόφιμο/τη συνταγή και μαγειρέψτε (βλ. κεφάλαιο 5).

Αφήστε τη χύτρα ταχύτητας να κρυώσει αργά (μέθοδος 1, βλ. κεφάλαιο 6). Βγάλτε τα αντικείμενα με λαβίδα ή με γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα και αφήστε τα να κρυώσουν. Πριν από τη χρήση/κατανάλωση, ελέγξτε αν είναι άθικτα.

Χρήση αντικολλητικού χαρτιού ψησίματος

Κατά τη χρήση αντικολλητικού χαρτιού ψησίματος στη χύτρα ταχύτητας, βεβαιωθείτε ότι το χαρτί δεν είναι τοποθετημένο χαλαρά και ότι δεν μπλοκάρει διατάξεις ασφαλείας στο καπάκι.



Ο χρήστης φέρει την ευθύνη για τη χρήση αντικειμένων τρίτων κατασκευαστών στη χύτρα ταχύτητας. Η Fissler δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη.

6. Εξάτμιση της Vitaquick®



Ποτέ μην ανοίγετε με τη βία τη χύτρα ταχύτητας. Η χύτρα επιτρέπεται να ανοιχτεί **μόνον** αφού πρώτα χαμηλώσει εντελώς η ένδειξη μαγειρέματος και δεν διαφεύγει πλέον ατμός όταν πιέζετε το πλήκτρο χειρισμού.

Υπάρχουν 3 μέθοδοι εξάτμισης της χύτρας ταχύτητας σας 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 βραστά/στιφάδα, ή ακόμη τρόφιμα με ευαίσθητη φλούδα, όπως, π.χ., πατάτες βραστές με τη φλούδα, δεν θα πρέπει να επιλέγετε μέθοδο με ταχεία ελάττωση της πίεσης, καθώς σε τέτοια περίπτωση ενδέχεται τα τρόφιμα να ξεχειλίσουν ή η φλούδα τους να σκάσει.

Πριν ανοίξετε τη χύτρα, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες και για τις 3 μεθόδους.

Μέθοδος 1: Αφήνουμε τη χύτρα να κρυώσει

Με αυτή τη μέθοδο, αξιοποιείτε την υπολειμματική ενέργεια στη χύτρα. Αφαιρέστε την χύτρα από τη φωτιά λίγο πριν από το τέλος του χρόνου μαγειρέματος και αφήστε την να κρυώσει αργά μέχρι η ένδειξη μαγειρέματος να χαμηλώσει εντελώς. Αυτή η μέθοδος είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για φαγητά με μεγάλο χρόνο μαγειρέματος και για εξοικονόμηση ενέργειας.

Μέθοδος 2: Ταχεία εξάτμιση με το πλήκτρο χειρισμού (εικ. Ο)

Πατήστε ελαφρώς το πλήκτρο χειρισμού (εικ. Α-7) προς την κατεύθυνση του βέλους. Ο ατμός διαφεύγει κάτω από τη λαβή του καπακιού (εικ. Α-6). Κρατήστε το πλήκτρο πιεσμένο, έως ότου η ένδειξη μαγειρέματος να χαμηλώσει τελείως και να μη διαφεύγει πλέον άλλος ατμός. Αφήστε το πλήκτρο μόλις σταματήσει να διαφεύγει ο ατμός.

Μέθοδος 3: Ταχεία εξάτμιση κάτω από τρεχούμενο νερό (εικ. Q)

Τοποθετήστε για τον σκοπό αυτόν τη χύτρα μέσα στον νεροχύτη και αφήστε κρύο νερό να τρέξει πάνω στο καπάκι από το πλάι (όχι πάνω από τη λαβή του καπακιού και τη μονάδα ελέγχου), έως ότου να χαμηλώσει τελείως η ένδειξη μαγειρέματος.

Πριν από το άνοιγμα (μέθοδος 1-3)

Πιέστε ελαφρώς το πλήκτρο χειρισμού (ενδεχόμενη υπολειμματική πίεση εξατμίζεται). Αφήστε το πλήκτρο μόλις σταματήσει να διαφεύγει ο ατμός. Ανακινήστε ελαφρώς τη χύτρα. Πιέστε ξανά το πλήκτρο χειρισμού και επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία (ανακινήστε τη χύτρα και στη συνέχεια πιέστε το πλήκτρο χειρισμού), ώσπου να μη διαφεύγει πλέον ατμός. Η χύτρα είναι χωρίς πίεση (το Euromatic έχει χαμηλώσει). Ανοίξτε τη χύτρα (βλ. κεφάλαιο 3).

Υπόδειξη:

Όσο η χύτρα είναι υπό πίεση, το πλήκτρο χειρισμού δεν μπορεί να πιεστεί έως το τέρμα. Αυτό εξυπηρετεί τη δική σας ασφάλεια, διότι έτσι η χύτρα δεν μπορεί να ανοίξει κατά λάθος, όσο βρίσκεται ακόμα υπό πίεση. Επομένως, μην προσπαθήσετε να πιέσετε με βία το πλήκτρο χειρισμού.

7. Καθαρισμός και περιποίηση

Καθαρισμός

Καθαρίζετε τη χύτρα ταχύτητας μετά από κάθε χρήση.

- Αφαιρέστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης από το καπάκι και ξεπλύνετε τον με το χέρι.
- Αφαιρέστε τη μονάδα ελέγχου και σκουπίστε 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.
- Οι διακοσμημένες χύτρες ταχύτητας δεν είναι κατάλληλες για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων. Για τις χύτρες ταχύτητας με διακοσμημένο σώμα, συνιστούμε τον καθαρισμό με το χέρι με ένα μαλακό σφουγγάρι, ώστε να διατηρηθεί η διακόσμηση.

Προσέξτε κατά τη διαδικασία αυτή:

- Για τον καθαρισμό, χρησιμοποιείτε καυτό νερό με συνηθισμένο απορρυπαντικό πιάτων και σφουγγάρι κατσαρόλας ή με μαλακή βούρτσα. Αποφεύγετε τα αιχμηρά, τραχιά ή κοφτερά αντικείμενα. Για το εσωτερικό και τον πάτο, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και την τραχιά πλευρά του σφουγγαριού για πιο σκληρές ακαθαρσίες.
- Μην αφήνετε τα υπολείμματα φαγητού να στεγνώσουν και μην αποθηκεύετε τρόφιμα μέσα στη χύτρα για μεγάλα χρονικά διαστήματα,

καθώς μπορεί να προκαλέσουν λεκέδες και αλλοιώσεις στην επιφάνεια του ανοξείδωτου χάλυβα.

- Για να διατηρήσετε την επιφάνεια του ανοξείδωτου χάλυβα σε καλή κατάσταση, χρησιμοποιείτε τακτικά προϊόντα περιποίησης ανοξείδωτου χάλυβα. Το προϊόν αυτό είναι επίσης ιδανικό, για να αφαιρέσετε λευκές ή ιριδίζουσες κηλίδες αποχρωματισμού ή κρούστες.
- Κατά τον καθαρισμό στο πλυντήριο πιάτων, χρησιμοποιείτε μόνο τα συνήθη οικιακά προϊόντα στη δοσολογία που συνιστά ο κατασκευαστής, όχι βιομηχανικά απορρυπαντικά ή καθαριστικά υψηλής συγκέντρωσης.

Συναρμολόγηση της μονάδας ελέγχου και της λαβής του καπακιού

Μονάδα ελέγχου (εικ. A-4)

Αφαιρέστε το (βλ. εικ. R): Χαλαρώστε τη βίδα στερέωσης (εικ. A-24) περιστρέφοντάς την αντίθετα από τη φορά των δεικτών του ρολογιού (μπορεί να χαλαρώσει χωρίς εργαλεία, με ένα κέρμα). Αφαιρέστε τη μονάδα ελέγχου.

Συναρμολόγηση (βλ. εικ. S): Τοποθετήστε τη μονάδα ελέγχου (1) από πάνω στο καπάκι στην καθορισμένη θέση (κεντραρισμένα πάνω στον πείρο), και, από κάτω, βιδώστε τη βίδα στερέωσης (2) προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και σφίξτε την καλά.

Λαβή καπακιού (εικ. A-9)

Αφαιρέστε το (εικ. T): Αφαιρέστε τη λαβή του καπακιού περιστρέφοντας τη βίδα στερέωσης (εικ. A-22) στην εσωτερική πλευρά του καπακιού αντίθετα από τη φορά των δεικτών του ρολογιού. Αφαιρέστε τη λαβή του καπακιού.

Συναρμολόγηση (εικ. U):

Πάρτε τη λαβή του καπακιού στο χέρι σας και τοποθετήστε το καπάκι στην καθορισμένη θέση (1). Βιδώστε τη βίδα στερέωσης προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και σφίξτε την καλά (2).

Φύλαξη

Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος πρέπει να αποθηκεύεται σε μέρος σκοτεινό (προστατευμένο από το ηλιακό φως και την υπεριώδη ακτινοβολία), στεγνό και καθαρό. Για να προστατέψετε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο και να μην τον συνθλίψετε, τοποθετήστε μετά τον καθαρισμό το καπάκι ανάποδα πάνω στη χύτρα.

8. Συντήρηση και ανταλλακτικά



Αντικαθιστάτε τακτικά τα αναλώσιμα, όπως τον στεγανοποιητικό δακτύλιο και άλλα λαστιχένια εξαρτήματα, με γνήσια ανταλλακτικά της Fissler, δηλ., το πολύ μετά από 400 διαδικασίες μαγειρέματος ή μετά από 2 χρόνια το αργότερο. Τα εξαρτήματα που εμφανίζουν ορατή ζημιά (π.χ., σκλήρυνση, ρωγμές, αποχρωματισμούς, υπερθέρμανση ή παραμορφώσεις) ή που δεν εφαρμόζουν σωστά, πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως. Σε περίπτωση μη τήρησης, επηρεάζεται αρνητικά η λειτουργία και η ασφάλεια της χύτρας ταχύτητάς σας. Για τη δική σας ασφάλεια, σφίγγετε αμέσως τυχόν χαλαρές βίδες στη συσκευή. Επιπλέον, αντικαθιστάτε αμέσως τις ραγισμένες ή με ζημιά πλαστικές λαβές με γνήσια ανταλλακτικά Fissler.

Μπορείτε να βρείτε τον αριθμό προϊόντος των ανταλλακτικών και αξεσουάρ στη σελ. 5 & 6

Για άλλες επισκευές απευθυνθείτε στην εξυπηρέτηση πελατών της Fissler. (βλ. κεφάλαιο 9). Έναν κατάλογο αντιπροσώπων, καθώς και περαιτέρω πληροφορίες θα βρείτε στη διεύθυνση www.fissler.com

Οδηγίες για την αντικατάσταση εξαρτημάτων

Στεγανοποιητικός δακτύλιος (εικ. A-23): βλ. κεφάλαιο 4.

Τυλισσόμενη μεμβράνη (εικ. A-17, εικ. V): Αφαιρέστε τη μονάδα ελέγχου από το καπάκι (βλ. κεφάλαιο 7), αφαιρέστε την τυλισσόμενη μεμβράνη, τοποθετήστε τη νέα τυλισσόμενη μεμβράνη στην οπή του καπακιού από μέσα. Ελέγξτε την εφαρμογή περιστρέφοντάς το και τοποθετήστε το στη μονάδα ελέγχου (βλ. κεφάλαιο 8).

Μονάδα ελέγχου (εικ. A-4, εικ. W): βλ. κεφάλαιο 7.

Φλάντζα έδρας βαλβίδας (εικ. A-19, εικ. X): Αφαιρέστε τη μονάδα ελέγχου από το καπάκι (βλ. κεφάλαιο 7). Αφαιρέστε τη φλάντζα και τοποθετήστε μια νέα φλάντζα (βλ. κεφάλαιο 7). Βεβαιωθείτε ότι η φλάντζα είναι καθαρή και εφαρμόζει καλά και επίπεδα και στις δύο πλευρές του καπακιού.

Στεγανοποιητικός δακτύλιος O του Euromatic (εικ. A-21, εικ. I):

Η αποσυναρμολόγηση/συναρμολόγηση πραγματοποιείται στην εσωτερική πλευρά του καπακιού. Η φλάντζα πρέπει να εφαρμόζει πλήρως στην προβλεπόμενη εγκοπή.

Euromatic (εικ. A-21): Αρχικά, αφαιρέστε τη λαβή του καπακιού, χαλαρώνοντας τη βίδα στο εσωτερικό του καπακιού, αφαιρέστε τον δακτύλιο O, αφαιρέστε το Euromatic από το καπάκι και περάστε το νέο Euromatic μέσα από το καπάκι, χωρίς τον δακτύλιο O, έτσι ώστε η μπάλα να βρίσκεται στην εσωτερική πλευρά του καπακιού. Τοποθετήστε τον δακτύλιο O (βλ. παραπάνω).

9. Απόρριψη

Συμβάλλετε στην προστασία του περιβάλλοντος. Μπορείτε να απορρίψετε τη χαρτονένια κούτα μαζί με τα χάρτινα απορρίμματα. Καθώς η συσκευή περιέχει πολλά επαναχρησιμοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά, θα πρέπει να την παραδώσετε για απόρριψη σε ένα σημείο συλλογής της πόλης ή του δήμου σας (κέντρο ανακύκλωσης).

10. Ερωτήσεις και απαντήσεις



Απενεργοποιήστε τη μαγειρική εστία, βεβαιωθείτε ότι η χύτρα ταχύτητάς σας δεν είναι υπό πίεση (βλ. κεφάλαιο 6) και αφήστε τη χύτρα ταχύτητας να κρυώσει προτού επιχειρήσετε να εξαλείψετε την αιτία ενός σφάλματος.

11. Διεύθυνση εξυπηρέτησης πελατών

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

Περαιτέρω πληροφορίες θα βρείτε στη διεύθυνση www.fissler.com

Σφάλμα	Πιθανή αιτία	Λύση	DE	EN	FR	ES	IT	NL	RU	GR	TR	KO	ZH	JA	PL	CZ	SR	HR	HU	SK	SL	RO	BL	AR
Κατά την προθέρμανση διαφεύγει ατμός για περισσότερη ώρα από τη συνηθισμένη κάτω από τη λαβή του καπακιού (στο Euromatic)	Η χύτρα δεν είναι σωστά κλεισμένη (κόκκινη ένδειξη).	Κλείστε σωστά τη χύτρα (πράσινη ένδειξη).																						
	Η παροχή ενέργειας είναι πολύ μικρή.	Ρυθμίστε την πηγή θερμότητας στη μέγιστη βαθμίδα.																						
	Το μέγεθος της μαγειρικής εστίας δεν ταιριάζει στη διάμετρο του πάτου της χύτρας ταχύτητας.	Βάλτε τη χύτρα ταχύτητας πάνω σε μαγειρική εστία του κατάλληλου μεγέθους. (βλ. κεφάλαιο 4).																						
	Η λαβή του καπακιού κάθετα χαλαρά.	Σφίξτε τη βίδα στερέωσης της λαβής του καπακιού.																						
Κατά τη θέρμανση δεν διαφεύγει καθόλου ατμός.	Το Fissler Euromatic ή ο δακτύλιος O είναι βρώμικος ή έχει ζημιά.	Καθαρίστε ή αντικαταστήστε τα εξαρτήματα. (βλ. κεφάλαια 4, 7, 8).																						
	Πολύ λίγο υγρό μέσα στη χύτρα.	Συμπληρώστε την ελάχιστη ποσότητα υγρού (200-300 ml). (βλ. κεφάλαιο 4)).																						
	Η παροχή ενέργειας είναι πολύ μικρή.	Ρυθμίστε την πηγή θερμότητας στη μέγιστη βαθμίδα.																						

Σφάλμα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ατμός και/ή σταγόνες νερού διαφεύγουν από το χείλος του καπακιού, προτού να αρχίσει να ανεβαίνει η ένδειξη μαγειρέματος.	Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Αφαιρέστε και καθαρίστε ή αντικαταστήστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο. (βλ. κεφάλαιο 4, 8).
	Η χύτρα δεν είναι σωστά κλεισμένη (κόκκινη ένδειξη).	Κλείστε σωστά τη χύτρα (πράσινη ένδειξη).
Η ένδειξη μαγειρέματος δεν ανεβαίνει.	Διαφεύγει ατμός από τη λαβή του καπακιού.	Βλέπε προηγούμενα σημεία.
	Πολύ λίγο υγρό μέσα στη χύτρα.	Συμπληρώστε την ελάχιστη ποσότητα υγρών (200-300 ml). (βλ. κεφάλαιο 4).
	Η μονάδα ελέγχου δεν έχει βιδωθεί σωστά και σφιχτά.	Τοποθετήστε σωστά τη μονάδα ελέγχου και σφίξτε τη βίδα στερέωσης. (βλ. κεφάλαιο 7).
	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 8).

Σφάλμα	Πιθανή αιτία	Λύση	
Διαφεύγει ατμός από τη μονάδα ελέγχου.	Η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή. (Η ένδειξη μαγειρέματος έχει ανέβει πιο πάνω από τον δεύτερο δακτύλιο)	Μειώστε την παροχή ενέργειας. Προσαρμόστε τη σήμανση στο επιθυμητό επίπεδο μαγειρέματος (βλ. κεφάλαιο 4).	DE
	Η μονάδα ελέγχου, η φλάντζα έδρας βαλβίδας ή η τυλισσόμενη μεμβράνη λείπει, είναι ελαττωματική ή εσφαλμένα συναρμολογημένη.	Αντικαταστήστε ή συναρμολογήστε σωστά την εν λόγω φλάντζα. (βλ. κεφάλαιο 4, 8). Τοποθετήστε σωστά τη μονάδα ελέγχου και σφίξτε τη βίδα στερέωσης. (βλ. κεφάλαιο 7).	EN FR ES IT NL RU GR TR KO ZH JA PL CZ SR HR HU SK SL RO BL AR
Κάτω από τη λαβή του καπακιού (στο Euromatic) διαφεύγει ατμός, μολονότι η ένδειξη μαγειρέματος έχει ήδη ανέβει.	Η λαβή του καπακιού κάθετα χαλαρά.	Σφίξτε τη βίδα στερέωσης της λαβής του καπακιού.	
	Η επίπεδη φλάντζα για τη στερέωση της λαβής του καπακιού ή ο δακτύλιος O για το Euromatic λείπουν, είναι ελαττωματικά ή έχουν τοποθετηθεί εσφαλμένα.	Αντικαταστήστε ή συναρμολογήστε σωστά την εν λόγω φλάντζα. (βλ. κεφάλαιο 4, 8).	
	Διαφεύγει μεγάλη ποσότητα ατμού, η βαλβίδα βρασμού μπορεί να είναι ελαττωματική ή βρώμικη (αποκρίνεται το Euromatic ως διάταξη ασφαλείας).	Αφαιρέστε και καθαρίστε ή αντικαταστήστε τη μονάδα ελέγχου. (βλ. κεφάλαιο 7, 8).	

Σφάλμα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η λαβή του καπακιού ή οι λαβές κάθονται χαλαρά.	Η βίδα στερέωσης δεν είναι σφιγμένη.	Σφίξτε τις βίδες στερέωσης.
Από το χείλος του καπακιού διαφεύγει πολύς ατμός, μολονότι η ένδειξη μαγειρέματος έχει ήδη ανέβει.	Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος είναι ελαττωματικός Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος αποκρίθηκε ως διάταξη ασφαλείας. Η βαλβίδα βρασμού και το Euromatic μπορεί να είναι βρώμικα ή ελαττωματικά.	Αντικαταστήστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο. (βλ. κεφάλαια 8). Παραδώστε τη συσκευή στην εξυπηρέτηση πελατών της Fissler για έλεγχο.
Διαφεύγει ατμός από τη στρογγυλή τάπα, τη λαβή του καπακιού ή το πλήκτρο χειρισμού.	Η στεγανοποίηση είναι ελαττωματική.	Αντικαταστήστε τη λαβή του 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 του καπακιού / η λαβή της χύτρας δεν είναι συναρμολογημένη σωστά. Η λαβή του καπακιού είναι ελαττωματική. Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Ελέγξτε και σφίξτε τη στερέωση των λαβών. Αντικαταστήστε τη λαβή του καπακιού. Τοποθετήστε σωστά τον στεγανοποιητικό δακτύλιο. (βλ. κεφάλαιο 4).

Σφάλμα	Πιθανή αιτία	Λύση	DE
Η χύτρα δεν ανοίγει.	Υπάρχει ακόμα πίεση στη χύτρα. Το Euromatic σφήνωσε.	Μειώστε την πίεση στη χύτρα. (βλ. κεφάλαιο 6). Απελευθερώστε το πλήκτρο χειρισμού. Πιέστε τη λαβή του καπακιού λίγο προς τα αριστερά.	EN FR ES IT NL RU GR TR KO ZH JA PL CZ SR HR HU SK SL RO BL AR

**Güveniniz için çok teşekkür ederiz.
Vitaquick düdüklü tencerenizi iyi günlerde kullanın.**

İçindekiler

1. Önemli tedbirler ve güvenlik notları	194
Kullanım kılavuzu ve gözetim	194
Güvenlik ve bakım	194
Düdüklü tencerenin uygulamaları	195
Düdüklü tencerenin kullanımı	195
2. Amacına uygun kullanım	196
3. İlk kullanım öncesi	196
Tencerenin açılması	196
Tencerenin kapatılması	196
Kilitleme göstergesi	196
Temizleme	196
4. Kullanıma ilişkin notlar	197
Emniyet tertibatları	197
Dolum miktarları	197
Ocak uygunluğu	198
Enerji tasarrufu önerileri	199
5. Vitaquick® ile pişirme	199
Hazırlık	199
Pişirme kademesinin seçimi	199
Haşlama ve havayı tahliye etme	200
Pişirme göstergesi	200
Pişme süreleri	200
Düdüklü tencerede yabancı eşyaların çok yönlü kullanımı	201
6. Vitaquick®'in buharını tahliye etme	202
7. Temizlik ve koruyucu bakım	203
Temizlik	203
Pişirme valfi ünitesinin ve kapak sapının montajı	204
Muhafaza	205
8. Bakım ve yedek parçalar	205
Parça değişimlerine ilişkin notlar	205
9. Bertaraf	206
10. Sorular ve cevaplar	206
11. Müşteri hizmetlerinin adresi	206



1. Önemli tedbirler ve güvenlik notları

Kullanım kılavuzu ve gözetim

- Kullanım kılavuzunu ve tüm talimatları dikkatlice okuyun.
- Dödüklü tencereyi asla çocukların yakınlarında kullanmayın ve onu kullanırken asla gözetimsiz bırakmayın.
- Bu kılavuzu ürüne sahip olduğunuz süre boyunca saklayın. Kullanım kılavuzunu bir gün bulamamanız durumunda, www.fissler.com internet sayfamızdan indirebilirsiniz.
- Kullanım kılavuzunu incelememiş bir kişiye dödüklü tencereyi kesinlikle teslim etmeyin ve dödüklü tencerenizi üçüncü şahıslara daima kullanım kılavuzu ile birlikte teslim edin.

Güvenlik ve bakım

- Dödüklü tencereyi kesinlikle güç kullanarak açmayın. Açmadan önce iç basıncın tamamıyla tahliye olduğundan emin olun. Buna ilişkin bilgileri Bölüm 6'da bulabilirsiniz.
- Dödüklü tencereyi kesinlikle içinde sıvı olmadan ısıtmayın, aksi takdirde aşırı ısınma nedeniyle cihazda, valflerde, emniyet tertibatlarında ve ocakta hasarlar meydana gelebilir veya tabandaki alüminyum çekirdek eriyebilir ve sıvı hale dönüşebilir. Böyle bir durumda ocağı kapatın ve tencereyi tamamıyla soğumadan hareket ettirmeyin. Odayı havalandırın. Aşırı ısınma durumunda dödüklü tencereyi kullanmaya devam etmeyin, zira emniyet tertibatlarının fonksiyonları artık sağlanmamaktadır. Bu durumda Fissler müşteri hizmetleri ile iletişime geçin.
- Aksesuarlı ve tripodlu kullanım da dâhil olmak üzere dödüklü tencereyi kesinlikle nominal hacminin 2/3 üzeri doldurmayın. Pişirme işlemi sırasında piring veya kuru sebze gibi genişleyen veya köpüren gıdalar hazırladığınızda dödüklü tencereyi en fazla nominal hacminin yarısına kadar doldurun, işarete bakın.
- Dödüklü tencerede (özellikle de öküz dili olmak üzere) et pişirildiğinde ette aşırı basınç oluşur. Dolayısıyla dödüklü tencereyi açtıktan sonra yanıkları önlemek için eti kontrol etmeden veya hareket ettirmeden önce biraz beklettin.
- Sıçrayan buhar kabarcıklarını önlemek için dödüklü tencereyi özellikle de püre şeklindeki gıdaları hazırlarken her açma işlemi öncesinde sallayın. Elma püresi ve kompostoları dödüklü tencerede hazırlamayın, zira bunu yaparken sıkça buhar kabarcıkları oluşur ve bunlar da kapak açıldığında sıçrayıp haşlanmalara neden olabilir.

- Dödüklü tencereyi gıdaları basınç altında yağda kızartmak için kullanmayın. Dödüklü tencerede daima kapak kullanmadan kızartın ve en fazla yarısına kadar yağ ile doldurun.
- Dödüklü tencerede herhangi bir değişiklik yapmayın. Kullanım kılavuzunda belirtilen bakım önlemleri burada bir istisnadır. Valfleri kesinlikle yağlamayın.
- Dödüklü tencereyi sadece orijinal ve tamamıyla çalışır vaziyette olan Fissler bileşenleri ile birlikte kullanın. Özellikle de sadece aynı modelin tencerelerini ve kapaklarını ve cihazınızın modeli için öngörülen yedek parçaları kullanın (bkz. Bölüm 8).
- Nominal içeriği 3,5 l olan bir dödüklü tencere setinde dödüklü tencerede aşırı dolumu önlemek için aksesuarlı daha alçak tripodu kullanın.

Dödüklü tencerenin uygulamaları

- Dödüklü tencereyi kesinlikle fırında kullanmayın. Kulplar, valfler ve emniyet tertibatları yüksek sıcaklıklardan dolayı hasar görür ve ardından emniyet fonksiyonlarını artık yerine getiremezler.
- Dödüklü tencereyi sadece amacına uygun olarak, özel kullanım için kullanın. Uygunsuz kullanımda tehlikeler oluşabilir.
- Bu tencerede yemekler basınç altında hazırlanır. Dödüklü tencereyi yanlış kullandığınızda yanıklarınız oluşabilir. Kaynatmadan önce dödüklü tencerenin iyice kapalı olduğundan emin olun. Buna ilişkin bilgileri Bölüm 3'te bulabilirsiniz. Dödüklü tencereyi kesinlikle tam oturmamış bir kapak ile kullanmayın.
- Dödüklü tencereler tıbbi alanda sterilizasyon için kullanılamaz, zira dödüklü tencereler gerekli sterilizasyon sıcaklığına göre tasarlanmamıştır.

Dödüklü tencerenin kullanımı

- Her kullanım öncesi tüm valflerin ve emniyet tertibatlarının hasarsız, çalışır vaziyette ve temiz olduklarından emin olun. Cihazın güvenli bir şekilde çalışması ancak bu şekilde sağlanabilir. Buna ilişkin bilgileri Bölüm 4'te bulabilirsiniz.
- Dödüklü tencereyi sıcak olduğunda veya basınç altındayken çok dikkatli bir şekilde hareket ettirin. Sıcak yüzeylere dokunmayın, kulpları ve düğmeleri kullanın. İcabında el koruması kullanın.
- Sadece kullanım kılavuzunda izin verilen ısıtma kaynaklarını kullanın (bkz. Bölüm 4).
- Enerji beslemesini, pişirme göstergesi ikinci halkayı geçmeyecek şekilde ayarlayın (bkz. Bölüm 4). Enerji beslemesi azaltılmadığında valften buhar otomatik olarak kontrollü bir şekilde sızar ve tencere sıvı kaybeder. Sıvının

tamamıyla kaybedilmesi, gıdalarının yanmasına neden olur ve tencereye veya ocağa zarar verebilir.

2. Amacına uygun kullanım

- Fissler düdüklü cihazlar, yemekleri evde basınç altında pişirmek ve Bölüm 5'te belirtilen ve öngörülen kullanım amaçları için tasarlanmıştır.
- Fissler düdüklü cihazlar sadece en fazla 3700 Watt ocak gücüne kadar kullanılabilir.
- Bölüm 4'te listelenen dolum seviyeleri, düdüklü cihazın güvenli bir şekilde kullanılabilmesini sağlamak için dikkate alınmalıdır.

3. İlk kullanım öncesi

İlk kullanım öncesi tencere ve kullanımı hakkında bilgi edinin ve sevkiyat kapsamının eksik olup olmadığını kontrol edin (bkz. Res. A). Aksesuar ise bazı cihazlarda sevkiyat kapsamına dâhil değildir.

Tencerenin açılması (Res. C)

Kapak sapındaki kumanda düğmesine (Res. A-7) ok yönünde basın. Kapağı dayama noktasına kadar saat yönünün tersine (sağa doğru) çevirin. Kapağı çıkarın.

Tencerenin kapatılması (Res. D+E)

Yerleştirme yönlendirmesi yardımıyla kapağı hafifçe eğik tutarak yerleştirin. Kapaktaki yerleştirme yönlendirmesini (Res. A-14) ve tenceredeki yerleştirme yönlendirmesini (Res. A-12) birbirine hizalayın. Kapağı indirin ve kapağı saat yönünde (sola (bkz. Res. E) dayamaya kadar çevirerek kapatın. Tencere, işitilebilir bir „tık“ sesi ile kilitlenir ve kilitleme göstergesi kırmızıdan yeşile geçer.

Kilitleme göstergesi (Res. A-8, Res. F)

Yeşil: Tencere doğru şekilde kapatılmış ve kullanıma hazır.

Kırmızı: Tencere doğru şekilde kapatılmamış.

Temizleme

İlk kullanım öncesi tencereyi, kapağı, contayı ve aksesuarı elle iyice durulayın. Böylece olası cilalama tozu ve küçük kirlenmeler ortadan kaldırılır.

Tavsiye: Tencereyi ve kapağı ardından koruyucu paslanmaz çelik bakım malzemesi ile işleyin. Paslanmaz çelik tuzlara ve asitli gıdalara karşı daha dayanıklı olur. Bakım malzemelerinin artıklarını daima iyice temizleyin. Bu işlemi ihtiyaca göre ya da paslanmaz çelik yüzeyindeki görsel değişiklik durumunda tekrarlayın.

4. Kullanıma ilişkin notlar

Emniyet tertibatları

Her bir kullanım öncesi aşağıda belirtilen emniyet tertibatlarının çalışıp çalışmadıklarını kontrol edin ve onlarda kesinlikle değişiklik yapmayın. Pişirme öncesi pişirme valfi ünitesi ile kapak sapının doğru şekilde monte edilip sıkı bir şekilde oturduklarından emin olun. Buna ilişkin notları Bölüm 7'de bulabilirsiniz.

Pişirme valfi ünitesi (Res. A-4, Res. G)

Pişirme valfi ünitesini kapaktan çıkarın ve parmakla basarak pişirme göstergesinin (1) ve valf gövdesinin (2) serbestçe hareket edip etmediklerini ve geri gelip gelmediklerini kontrol edin.

Euromatic (Res. A-21)

Euromatic'in temiz olduğundan ve serbestçe hareket edebilir bir şekilde kapakta oturduğundan emin olun (Res. H). O-Ring contası tamamıyla onun için öngörülen çentiğe yerleşmelidir (bkz. Res. I). Parmakla basarak Euromatic'teki bilyenin serbestçe hareket edip etmediğini ve geri gelip gelmediğini kontrol edin (Res. J).

Conta (Res. A-23) ve emniyet kamları (Res. A-20, Res. K)

Contanın ve kapak kenarının temiz olup olmadıklarını, contanın hasarsız olup olmadığını ve emniyet kamının (1) serbestçe hareket edip etmediğini kontrol edin.

Contayı, tamamıyla düz bir şekilde ve kapağın iç tarafında içe bükülü kenar parçalarının (2) altında bulunacak şekilde yerleştirin. Conta, emniyet kamın önüne yerleşmiş olmalıdır, yani kapak kenarından dışarı doğru basılmış olmalıdır.

Dolum miktarları (Res.L)



Daima yeterince sıvı ile pişirin ve düdüklü tenceredeki sıvının tamamıyla buharlaşmadığına dikkat edin.

Hızlı pişirmede lütfen dolum miktarlarına ilişkin aşağıdaki bilgileri dikkate alın. Kolay dozaj için tencerenin içinde bir skala bulunmaktadır.

Piştirme sırasında aşırı ısınmayı önlemek için gerekli olan sıvı miktarı

Buhar oluşumu için cihazın çapına göre aksesuarlı pişirip pişirmedığınızden bağımsız olarak tencereyi iç işaretleme içerisinde en az 200-300 ml sıvı ile doldurun. Dödüklü tencereyi kesinlikle bu sıvı miktarı olmadan kullanmayın.

Ø 18 cm: 200 ml

Ø 22 cm: 250 ml

Ø 26 cm: 300 ml

Max işareti

Güvenli bir fonksiyonu sağlayabilmek için, dödüklü tencere en fazla kapasitesinin (kullanılabilir hacim) $\frac{3}{4}$ oranına kadar doldurulabilir.

$\frac{1}{2}$ işareti

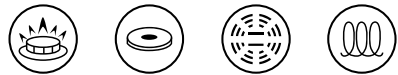
Köpüren veya piştirme sırasında genişleyen pirinç, et/sebze suyu veya kurutulmuş sebze gibi gıdalarda dödüklü tencere en fazla kapasitesinin yarısına kadar doldurulabilir.

$\frac{2}{3}$ işareti

İnce kabukları kolayca yukarı süzülebilip valfleri tıkayabilecekleri için fasulye ve diğer baklagilleri pişirirken tencereyi sadece $\frac{2}{3}$ oranında doldurun.

Ocak uygunluğu

Fissler dödüklü cihazlar, tüm ocak tipleri için uygundur. Buna gazlı ocak, döküm piştirme gözleri, cam seramik piştirme gözü ve indüksiyonlu ocak dahildir.



Yüzeylerde çizikleri önlemek için piştirme gerecinizin yerini değiştirirken gereci daima yukarı kaldırın. Fissler, bunların dikkate alınmamasından kaynaklanan olası hasarlar için sorumluluk üstlenmez.

Taş/cam seramik (Işın/Halojen): Ocak gözünün çapı, tencere tabanının çapı ile ya aynı ya da daha küçük olmalıdır.

Gazlı ocak: Piştirme gerecini ortalayarak yerleştirin ve alevlerin yandan yukarı çıkmalarını önleyin, aksi takdirde plastik kulplar hasar görebilir.

İndüksiyon: Piştirme gerecini daima piştirme yerine ortalayarak yerleştirin. Tencere tabanının boyutu, piştirme gözünün boyutu ile ya aynı ya da bundan daha büyük olmalıdır; aksi takdirde piştirme gözü tencere tabanına tepki vermeyebilir.

İndüksiyonlu ocaklar için özel notlar: Ocak üreticisinin kullanım bilgilerini dikkate alın. Kullanım sırasında bir vızıltı sesi oluşabilir. Bu ses teknik bir sestir ve ocakta veya piştirme gereçlerinde bir arızanın belirtisi değildir.

Enerji tasarrufu önerileri

- Pişirirken ocağı, piştirme göstergesi seçili piştirme kademesi işaretini aşmayacak ve piştirme valfi buharı tahliye etmeyecek şekilde ayarlayın.
- Uygun boyutta bir piştirme yeri kullanın (bkz. yukarıdaki bilgiler)
- Piştirme gerecinin boyutunu, pişirilecek miktara göre seçin.
- Tabanın depoladığı ısıyı kullanın: Pişme süresinin bitiminden kısa bir süre önce ocağı kapatın.

5. Vitaquick® ile piştirme

Dödüklü tencere ile farklı şekilde her türlü yemek tarifleri hazırlayabilirsiniz. Kızartma, haşlama ve buğulama veya açık tencerede yağda kızartma yapabilirsiniz. Ek bir aksesuar ile buharda pişirebilir, suyunu alabilir veya katlar halinde pişirebilirsiniz. Geleneksel bir kapakla birlikte dödüklü tencere aynı zamanda bir tencere olarak da kullanılabilir. Dödüklü tencerde et, sebze ve baklagiller ve ayrıca balık ve tahıl gibi bir sürü gıda zamandan tasarruf ederek ve besin maddeleri korunarak hazırlanabilir. Daha fazla bilgiyi, pişme sürelerini ve yemek tariflerini www.fissler.com adresinde bulabilirsiniz.

Hazırlık

Piştirilecek malzemeleri dödüklü tencereye doldurun. Bunu yaparken belirtilen dolum miktarını ve asgari sıvı miktarını dikkate alın (bkz. Bölüm 4). Kapağı yerleştirip tencereyi kapatın. Kilitleme göstergesi (Res. A-8) yeşili gösteriyor (bkz. Bölüm 3).

Piştirme kademesinin seçimi (Res. N)

Vitaquick®'inizde iki piştirme kademesi arasında seçim yapabilirsiniz:

Piştirme kademesi 1 (1. halka): Hassas piştirme kademesi, yaklaşık 109°C, 40 kPa çalışma basıncı, balık ve yumuşak sebzeler gibi hassas yiyecekler için.

Piştirme kademesi 2 (2. halka): Express piştirme kademesi, yaklaşık 117°C, 80 kPa çalışma basıncı, et yemekleri ve turlüler gibi tüm diđer yemekler için.

Haşlama ve havayı tahliye etme

Güvenli bir şekilde kapatılmış olan düdüklü tencereyi en yüksek enerji kademesinde ısıtın (Booster fonksiyonunda deđil). Kapak sapının (Res. A-6) altından buhar sızıyor. Bu işlem birkaç dakika sürebilir. Euromatic kapanıp artık buhar tahliye edilmediğinde basınç oluşumu başlar ve piştirme göstergesi (Res. A-5) yavaşça yükselmeye başlar.

Piştirme göstergesi (Res. N)

Piştirme göstergesi, size iki işaret (halkalar) ile ilgili piştirme kademesine ulaşıldığını gösterir.

Birinci halka: Piştirme seviyesi 1 (hassas piştirme kademesi)

Hassas piştirme kademesinde piştirmek için, henüz birinci halka görünmeden kısa bir süre önce enerji beslemesini kısmanız gerekir. Ocak, tüm piştirme işlemi boyunca birinci halka görünecek ancak aşılmayacak şekilde ayarlanmalıdır.

İkinci halka: Piştirme kademesi 2 (express piştirme kademesi)

Hızlı piştirme kademesinde piştirmek için, birinci halka görünmeye başladığında enerji beslemesini kısmanız gerekir. Ocak, tüm piştirme işlemi boyunca ikinci halka görünecek ancak aşılmayacak şekilde ayarlanmalıdır.

İkinci halka belirdikten sonra piştirme göstergesi yükselmeye devam ediyorsa, bir tıslama sesi duyulur ve otomatik olarak, kontrollü bir şekilde piştirme valfinden buhar çıkar. Isı beslemesi bu durumda çok yüksektir ve azaltılması gerekir.

Piştirme süreleri

Piştirme süreleri, seçilen piştirme kademesine ulaşıldığında (birinci veya ikinci halka) ölçülmeye başlanır.

Piştirme süresi bitiminde düdüklü tencereyi piştirme yerinden alın, basıncı tahliye edin (bkz. Bölüm 6) ve onu ancak ondan sonra açın.

Piştirme süreleri hakkında daha fazla bilgiyi www.fissler.com adresindeki piştirme süresi bulucumuzda bulabilirsiniz



Piştirme süreleri bulucu + videolu kılavuz

Düdüklü tencerelerde yabancı eşyaların çok yönlü kullanımı

Yabancı eşyalar, örn. cam kavanozlar veya plastik eşyalar gibi Fissler tarafından üretilmeyen ve sunulmayan eşyalardır.

Eşyanın büyüklüğüne bađlı olarak 4,5 L düdüklü tencere modeli veya daha büyüğü kullanılmalıdır. Bu sırada tencerenin içindeki Max işaretine her zaman dikkat edin ve bu işaretin üzerine asla ürünler yerleştirmeyin (bkz. Bölüm 4).



Düdüklü tencerelerde kullanılacak malzemelerin ve eşyaların, üreticinin bilgilerine göre ısıya dayanıklılıđını kontrol edin.

Buharla sterilizasyon

Düdüklü tencerelerde cam, silikon ve plastik gibi malzemelerden yapılmış bebek biberonları, cam kavanozlar, emzikler vb. eşyalar sterilize edilebilir. Sterilizasyondan önce parçaları sökün ve temizleyin. Kullanmadan önce hasarsız olduklarını kontrol edin.

Düdüklü tencereye gerekli miktarda su (bkz. Bölüm 4) ekleyin ve eşyaları delikli aksesuarın içine yerleştirin. Tencereyi kapatın, piştirme kademesini ayarlayın (bkz. Bölüm 5), tencereyi ısıtın ve yaklaşık 10 dakika sterilize edin (bkz. Bölüm 5).

Düdüklü tencerenin soğumasını bekleyin (Yöntem 1, bkz. Bölüm 6). Eşyaları bir maşa veya ısıya dayanıklı eldivenlerle çıkarın ve soğumaya bırakın. Cam kavanozlarını soğuk suya tutarak hızlıca soğutmayın. Kullanmadan önce eşyaların hasarsız olduklarını kontrol edin.

Cam kavanozların, seramik ve paslanmaz çelik kalıpların kullanımı

Cam kavanozları ve kalıpları kullanmadan önce temizleyin ve cam kavanozları kaynatma sırasında ayrıca sterilize edin. Eşyaların hasarsız olduklarını kontrol edin.

Kaynatma

Cam kavanozları, kenarın yaklaşık bir parmak altına kadar doldurun ve kenarın temiz olduğundan emin olun ve kapatın. Vidalı kapaklı cam

kavanozlarda kapağı sıkıca kapatmayın. Conta ve klipsli cam kavanozlarda ise kaynatma sırasında klipsleri takmayın.

Düdüklü tencereye gerekli miktarda sıvıyı (bkz. Bölüm 4) ekleyin ve cam kavanozları delikli aksesuarın içine yerleştirin. Tencereyi kapatın, pişirme kademesini gıdaya göre seçin ve kaynatın (bkz. Bölüm 5).

Düdüklü tencerenin yavaşça soğumasını bekleyin (Yöntem 1, bkz. Bölüm 6). Eşyaları bir maşa veya ısıya dayanıklı eldivenlerle çıkarın ve bir bezin üzerinde soğumaya bırakın. Cam kavanozlarını soğuk suya tutarak hızlıca soğutmayın. Cam kavanozlar soğuduğunda, cam kavanozları hasar açısından kontrol edin ve kapağı sıkıca vidalayın veya klipsleri takın. Kullanmadan/tüketmeden önce cam kavanozları ve içeriğini kontrol edin.

Seramik kaplarda/paslanmaz çelik kalıplarda pişirme

Düdüklü tencereyi gerekli miktarda sıvı ile (bkz. Bölüm 4) doldurun ve kalıpları delikli aksesuarın içine yerleştirin veya örn. kelepçeli kek kalıbında olduğu gibi üç ayağın üzerine koyun. Tencereyi kapatın, pişirme kademesini gıdaya/tarife göre seçin ve pişirin (bkz. Bölüm 5).

Düdüklü tencerenin yavaşça soğumasını bekleyin (Yöntem 1, bkz. Bölüm 6). Eşyaları bir maşa veya ısıya dayanıklı eldivenlerle çıkarın ve soğumaya bırakın. Kullanmadan/tüketmeden önce hasarsız olduklarını kontrol edin.

Pişirme kâğıdı kullanımı

Düdüklü tencerede pişirme kâğıdı kullanırken, kâğıdın gevşek şekilde yerleştirilmemesine ve pişirme kâğıdının kapaktaki emniyet tertibatlarını engellemediğine dikkat edilmelidir.



Düdüklü tencerede yabancı eşyaların kullanımının sorumluluğu kullanıcıya aittir. Fissler sorumluluk üstlenmez.

6. Vitaquick®'in buharını tahliye etme



Düdüklü tencereyi kesinlikle zorlayarak açmayın. Tencere ancak pişirme göstergesi tamamiyle 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 gıdaların kabukları patlayabilir.

Tencereyi açmadan önce, her 3 yöntem için aşağıdaki notları dikkate alın.

Yöntem 1: Soğumasını bekleme

Bu yöntemle, tencerede kalan enerjiden faydalanırsınız. Tencereyi pişme süresinin bitiminden az önce ocaktan alın ve pişirme göstergesi tamamiyle aşağı inene kadar yavaşça soğumasını bekleyin. Bu yöntem özellikle de pişme süreleri daha uzun olan yemekler ve enerji tasarrufu için uygundur.

Yöntem 2: Kumanda düğmesi ile hızlı buhar tahliyesi (Res. O)

Kumanda düğmesine ok yönünde hafifçe basın (Res. A-7). Kapak sapının altından buhar sızıyor (Res. A-6). Pişirme göstergesi tamamiyle aşağı inene ve artık buhar tahliye edilmeyene kadar düğmeyi basılı tutun. Buhar tahliyesi durur durmaz düğmeyi bırakın.

Yöntem 3: Akan suyun altında hızlı buhar tahliyesi (Res. Q)

Tencereyi lavaboya yerleştirin ve pişirme göstergesi tamamiyle aşağı inene kadar yandan kapağın üzerinden (kapak sapı ve pişirme valfi ünitesi üzerinden değil) soğuk su akıtın.

Açmadan önce (Yöntem 1-3)

Kumanda düğmesine hafifçe basın (olası kalan artık basınç tahliye olur). Buhar tahliyesi durur durmaz düğmeyi bırakın. Tencereyi hafifçe sallayın. Kumanda düğmesine tekrar basın, artık buhar tahliye olmayana kadar bu işlemi (tencereyi sallayın ve ardından kumanda düğmesine basın) tekrarlayın. Tencere basınçsızdır (Euromatic aşağı inmiştir). Tencereyi açın (bkz. Bölüm 3).

Not:

Tencerenin içinde basınç olduğu süre kumanda düğmesine tamamiyle basılamaz. Bu sizin güvenliğiniz içindir, zira tencere hâlâ basınç altındayken böylece yanlışlıkla açılmaz.

Bu nedenle kumanda düğmesine zorla tamamiyle basmaya kalkışmayın.

7. Temizlik ve 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.
- Dekorlu düdüklü tencereler bulaşık makinesinde yıkamak için uygun değildir. Dekorlu gövdeye sahip düdüklü tencereleri, dekoru korumak için yumuşak bir sünger kullanarak elle temizlemenizi öneririz.

Bunları yaparken lütfen şunlara dikkat edin:

- Temizlik için standart bulaşık deterjanlı sıcak su ve tencere süngeri veya yumuşak bir fırça kullanın. Sivri, pürüzlü veya keskin nesnelerden kaçının. Ağır kirlenmelerde iç kısım ve taban için süngerin pürüzlü tarafını da kullanabilirsiniz.
- Yemek artıklarının kurumasını beklemeyin ve tencerede yemekleri uzun süre saklamayın, zira bunlar paslanmaz çelikte lekeler ve yüzeyde değişikliklere neden olabilir.
- Paslanmaz çelik yüzeyini korumak için düzenli olarak paslanmaz koruyucu çelik bakım malzemeleri kullanın. Bunlar, beyaz veya gökkuşağı şeklindeki renk değişikliklerinin veya 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.

Pişirme valfi ünitesinin ve kapak sapının montajı

Pişirme valfi ünitesi (Res. A-4)

Çıkarma (bkz. Res. R): Sabitleme vidasını (Res. A-24) saatin ters yönünde çevirerek gevşetin (alet kullanmadan bozuk para ile mümkündür). Pişirme valfi ünitesini çıkarın.

Montaj (bkz. Res. S): Pişirme valfi ünitesini (1) belirtilen pozisyonda yukarıdan (ortalayarak pimin üzerine) kapağa yerleştirin, sabitleme vidasını (2) aşağıdan saat yönünde çevirerek takın ve onu sıkın.

Kapak sapı (Res. A-9)

Çıkarma (bkz. Res. T): Kapağın iç tarafındaki sabitleme vidasını (Res. A-22) saatin ters yönünde çevirin. Kapak sapını çıkarın.

Montaj (Res. U):

Kapak sapını tutun ve kapağı öngörülen pozisyona yerleştirin (1). Sabitleme vidasını saat yönünde çevirerek takın ve iyice sıkın (2).

Muhafaza

Contayı karanlık (güneş ışığına ve UV ışınlarına karşı korumalı), kuru ve temiz bir şekilde muhafaza edin. Contayı korumak ve ezmek için temizlik sonrası kapağı iç tarafı yukarı gösterecek şekilde tencerenin üzerine yerleştirin.

8. Bakım ve yedek parçalar



Contalar ve diğer lastikli parçalar gibi aşınma parçalarını düzenli olarak Fissler orijinal yedek parçaları ile değiştirin, yani en fazla 400 pişirme işlemi veya en geç 2 yıl sonrası. Fark edilebilir hasarlara sahip olan (örn. sertleşme, çatlaklar, renk değişimleri, aşırı ısınma veya deformasyonlar) veya doğru şekilde yerine oturmayan parçalar derhal değiştirilmelidir. Bunu dikkate almadığınızda düdüklü tencerenizin fonksiyonu ve güvenliği kısıtlanır. Kendi güvenliğiniz için cihazdaki olası gevşeyen vidaları derhal sıkın. Ayrıca çatlamış veya hasarlı plastik kulplarını derhal Fissler orijinal yedek parçaları ile değiştirin.

Yedek parçaların ve aksesuarların ürün numaraları için bkz. S. 5 & 6 Diğer tamiratlar veya yedek parçalara ilişkin sorular için lütfen Fissler müşteri hizmetleri ile iletişime geçin. (bkz. Bölüm 9). Bayi listesini ve daha fazla bilgiyi www.fissler.com adresinde bulabilirsiniz

Parça değişimlerine ilişkin notlar

Conta (Res. A-23): bkz. Bölüm 4.

Yuvarlak conta (Res. A-17), Res. V): Pişirme valfi ünitesini kapaktan ayırın (bkz. Bölüm 7), eski yuvarlak contayı çekip çıkarın, yeni yuvarlak contayı iç taraftan kapak deliğine yerleştirin. Oturuşu çevirme hareketi ile kontrol edin ve pişirme valfi ünitesini monte edin (bkz. Bölüm 8).

Pişirme valfi ünitesi (Res. A-4, Res. W): bkz. Bölüm 7.

Valf oturuş contası (Res. A-19, Res. X): Pişirme valfi ünitesini kapaktan ayırın (bkz. Bölüm 7). Contayı çıkarın ve yeni contayı yerleştirin (bkz. Bölüm 7). Contanın, kapağın her iki tarafında temiz ve düz bir şekilde yerleştiğinden emin olun.

Euromatic O-Ringi (Res. A-21), Res. I): Sökme/montaj, kapağın iç tarafı üzerinden gerçekleştirilmektedir. Conta tamamıyla bunun için öngörülen çentiğe yerleşmelidir.

Euromatic (Res. A-21): Kapağın iç tarafındaki vidayı gevşeterek önce kapak sapını çıkarın, O-Ringi çıkarın, kapaktan Euromatic'i çıkarın ve bilye kapağın iç tarafında bulunacak şekilde O-Ring olmadan yeni Euromatic'i kapaktan geçirin. O-Ringi monte edin (yukarı bakınız).

9. Bertaraf

Çevreyi korumaya katkıda bulunun. Kartonajı atık kâğıtlarla bertaraf edebilirsiniz. Cihazda çok sayıda tekrardan kullanılabilen ya da geri dönüştürülebilir malzemeler bulunduğu için, onu bertarafı için şehrinizin veya belediyenizin bir toplama yerine (Wertstoffhof) teslim edin.

10. Sorular ve cevaplar



Ocağı kapatın, düdüklü tencerenizin basınçsız olduğundan emin olun (bkz. Bölüm 6) **ve bir hata nedenini gidermeyi denemeden önce düdüklü tencerenin soğumasını bekleyin.**

11. Müşteri hizmetlerinin adresi

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

Daha fazla bilgiyi www.fissler.com adresinde bulabilirsiniz

Hata	Olası sebebi	Çözüm	DE
Haşlamada, kapak kulpun (Euromatic) altından normalden daha fazla buhar tahliye olur.	Tencere doğru şekilde kapatılmamış (Gösterge kırmızı).	Tencereyi doğru şekilde kapatın (Gösterge yeşil).	EN
	Enerji beslemesi çok düşük.	Isıtma kaynağının azami gücünü ayarlayın.	FR
	Pişirme gözün boyutu, düdüklü tencerenin taban çapı ile uyumlu değil.	Düdüklü tencereyi uygun pişirme gözüne yerleştirin. (bkz. Bölüm 4).	ES
	Kapak sapı gevşek oturuyor.	Kapak sapının sabitleme vidasını sıkın.	IT
	Fissler Euromatic veya O-Ring kirlenmiş veya hasar görmüş.	Parçaları temizleyin ya da değiştirin. (bkz. Bölüm 4, 7, 8).	NL
Haşlamada buhar tahliye olmuyor.	Tenceredeki sıvı yetersiz.	Asgari miktar sıvı (200-300 ml) katın. (bkz. Bölüm 4).	RU
	Enerji beslemesi çok düşük.	Isıtma kaynağının azami gücünü ayarlayın.	GR
Pişirme göstergesi yukarı çıkmaya başlamadan kapağın kenarından buhar ve / veya su damlaları sızıyor.	Conta doğru şekilde yerleştirilmemiş, kirlenmiş veya hasarlı.	Contayı doğru şekilde yerleştirin, icabında temizleyin veya değiştirin (bkz. Bölüm 4, 8).	TR
	Tencere doğru şekilde kapatılmamış (Gösterge kırmızı).	Tencereyi doğru şekilde kapatın (Gösterge yeşil).	KO
			ZH
			JA
			PL
			CZ
			SR
			HR
			HU
			SK
			SL
			RO
			BL
			AR

Hata	Olası sebebi	Çözüm
Pişirme göstergesi yukarı çıkmıyor.	Kapak sapından / kapak kenarından buhar sızıyor	Önceki maddelere bakınız.
	Tenceredeki sıvı yetersiz.	Asgari miktarda sıvı (200-300 ml) katın. (bkz. Bölüm 4).
	Pişirme valfi ünitesi doğru ve sıkı bir şekilde takılmamış.	Pişirme valfi ünitesini doğru şekilde takın ve sıkın (bkz. Bölüm 7).
	O-Ring, valf oturuş contası veya yuvarlak conta eksik, arızalı veya yanlış şekilde takılmış.	İlgili contayı değiştirin veya doğru şekilde monte edin (bkz. Bölüm 8).
Pişirme valfi ünitesinden buhar sızıyor.	Sıcaklık çok yüksek. (Pişirme göstergesi, ikinci halkanın üzerine yükselmeye devam ediyor).	Enerji beslemesini kısın. İşareti istenen pişirme kademesine getirin (bkz. Bölüm 4).
	Pişirme valfi ünitesi, O-Ring, valf oturuş contası veya yuvarlak conta eksik, arızalı veya yanlış şekilde takılmış.	İlgili contayı değiştirin veya doğru şekilde monte edin (bkz. Bölüm 4, 8). Pişirme valfi ünitesini doğru şekilde takın ve sabitleme vidasını sıkın (bkz. Bölüm 7).

Hata	Olası sebebi	Çözüm
Pişirme göstergesi yukarı çıkmış olmasına rağmen kapak sapının (Euromatic'te) altından buhar sızıyor.	Kapak sapı gevşek oturuyor.	Kapak sapının sabitleme vidasını sıkın.
	Kapak sapının sabitlenmesi için düz conta veya Euromatic O-Ringi eksik, arızalı veya hatalı şekilde monte edilmiş.	İlgili contayı değiştirin veya doğru şekilde monte edin (bkz. Bölüm 4, 8).
	Büyük miktarda buhar sızıyor, icabında pişirme valfi arızalı veya kirli olabilir (Euromatic, emniyet tertibatı olarak tepki veriyor).	Pişirme valfi ünitesini çıkarın ve temizleyin veya değiştirin (bkz. Bölüm 7, 8).
Kapak sapı veya kulplar gevşek.	Sabitleme vidası sıkılmamış.	Sabitleme vidalarını sıkın.
Pişirme göstergesi yukarı çıkmış olmasına rağmen kapak kenarından aşırı derecede buhar sızıyor.	Conta arızalı.	Contayı değiştirin. (bkz. Bölüm 8).
	Conta, emniyet tertibatı olarak tetiklendi. İcabında pişirme valfi ve Euromatic kirlenmiş veya arızalı.	Cihazın Fissler müşteri hizmetleri tarafından kontrol edilmesini sağlayın.
Kaplama kapağından, kapak sapından veya kumanda düğmesinden buhar sızıyor.	Conta arızalı.	Kapak sapını değiştirin/ Fissler müşteri hizmetleri tarafından kontrol edilmesini sağlayın.

Hata	Olası sebebi	Çözüm
Tencere zorla kapatılabiliyor ya da kumanda düğmesi kapatma işleminde dışarı çıkmıyor.	Kapak sapı / tencere kulpu /sapı doğru şekilde monte edilmemiş.	Kulpların sabitliğini kontrol edin ve sıkın.
	Kapak sapı arızalı.	Kapak sapını değiştirin.
	Conta doğru şekilde yerleştirilmemiş.	Contayı doğru şekilde yerleştirin (bkz. Bölüm 4).
Tencere açılmıyor.	Tencerede hâlâ basınç bulunmakta.	Tenceredeki basıncı tahliye edin (bkz. Bölüm 6).
	Euromatic sıkışmış.	Kumanda düğmesini çözün. Kapak sapını hafifçe sola doğru basın.

**당사에 대한 신뢰에 감사드리며
비타퀵 압력솥을 구입하신 것을 축하드립니다**

목차	
1. 중요한 예방 조치 및 안전지침	212
사용 지침 및 주의사항	212
안전 및 유지 보수	212
압력솥 사용방법들	212
압력솥 작동하기	213
2. 사용목적에 맞게 사용하기	213
3. 처음 사용하기 전에	213
뚜껑 열기	213
뚜껑 닫기	213
잠금 표시기	214
세척	214
4. 사용을 위한 지침	214
안전 장치	214
채우는 양	215
레인지 적합성 및 조절	215
에너지 절약 팁	216
5. 비타퀵으로 조리하기	216
사용 준비	216
조리 단계 선택하기	216
파보일링(parboiling, 데치기) 및 증기 배출	216
조리 표시기	216
조리 시간	217
압력솥에서 외부 물품의 다양한 활용	217
6. 비타퀵의 증기 배출	218
7. 세척 및 관리	219
세척	219
압력 조절기 유닛 및 뚜껑 손잡이 조립	220
보관	220
8. 유지 보수 및 예비 부품	220
부품 교체시 유의점	221
9. 폐기 처리	221
10. Q&A	221
11.고객 서비스 안내	221

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



1. 중요한 예방조치 및 안전지침

사용지침 및 주의사항

- 사용 설명서와 모든 지침을 주의 깊게 읽으십시오.
- 압력솥을 어린 아이들 근처에서 사용하지 마시고 사용중에 절대로 자리를 비우지 마십시오.
- 제품을 소유하고 있는 동안 이 지침을 잘 보관하세요. 만약 사용 지침을 잃어버린 경우에는 당사 웹 사이트 www.fissler.com에서 다운로드 받을 수 있습니다.
- 사용 설명서를 숙지하지 않은 사람에게 이 압력솥을 사용하도록 하지 마시고 다른 사람에게 줄 때는 항상 사용지침서도 함께 주십시오.

안전 및 유지보수

- 압력솥을 강제로 열지 마십시오. 열기 전에 내부 압력이 완전히 해제 되었는지 확인하십시오. 이와 관련한 정보는 6장을 참조하십시오.
- 절대로 액체가 담겨 있지 않은 상태로 압력솥을 가열하지 마십시오. 과열로 인해 장치, 밸브, 안전 장치 및 열판이 손상될 수 있으며 또는 밑바닥의 알루미늄 판이 녹아 내릴 수도 있습니다. 이러한 경우가 발생한 경우 열판을 끄고 완전히 식을 때까지 솥을 움직이지 마십시오. 그리고 방 안을 환기하십시오. 이러한 과열이 발생하였을 경우 안전 장치의 기능이 더 이상 보장되지 않으므로 압력솥을 더 이상 사용하지 마십시오. 이 경우 휘슬러 고객센터 서비스에 문의하세요.
- 인서트 및 삼각대와 함께 사용하는 경우에도 압력솥을 정격 용량의 2/3 이상 채우지 마세요. 조리 과정에서 부풀거나 거품이 생기는 쌀이나 말린 채소 등의 음식을 요리할 때는 표시된 용량의 절반 이하로만 채우세요(표시 참조).
- 압력솥에서 고기를 조리할 때 고기에 과도한 압력이 가해집니다. 따라서 압력솥을 연 후, 고기를 찢어 보거나 옮기기 전에 조금 식혀 두어서 화상이 발생하지 않도록 조심하십시오.
- 특히 부드러운 음식을 조리할 때는 항상 압력솥을 열기 전에 흔들어 증기 거품이 튀는 것을 방지하세요. 압력솥에 사과 소스와 설탕에 절인 과일을 조리하지 마십시오. 이런 것은 증기 거품이 자주 생기기 때문에 뚜껑을 열 때 튀어나와 화상을 입을 수 있습니다.
- 압력솥을 사용하여 압력을 가한 상태로 기름으로 음식을 튀기는 데 사용하지 마십시오. 압력솥에서 튀김 조리를 할 때는 항상 뚜껑을 열어 둔 상태에서 하시고 기름은 솥의 절반 이상 채우지 마십시오.
- 압력솥의 어떤 것도 개조하지 마십시오. 운영 지침에 열거된 유지 관리 조치는 예외입니다. 밸브에 오일을 바르면 안됩니다!
- 모든 기능에 이상이 없는 휘슬러 오리지널 부품이 포함된 압력솥만 사용하세요. 특히 동일한 모델의 솥과 뚜껑 그리고 이 제품을 위해 설계된 기타 예비 부품만 사용하십시오 (8장 참조).
- 압력솥이 3.5리터인 경우 용량 초과를 방지하기 위해 낮은 삼각대를 인서트와 함께 사용하세요.

압력솥 사용방법들

- 압력솥을 절대로 오븐에 넣어 사용하지 마십시오. 손잡이, 밸브 및 안전 장치가 고온에 의해 손상되어 더 이상 안전 기능이 작동되지 않습니다.

- 압력솥은 사용목적에 맞게 개인적인 용도로만 사용하십시오. 부적절하게 사용할 경우 위험을 초래할 수 있습니다.
- 이 냄비는 음식을 압력을 이용하여 조리합니다. 이 압력솥을 잘 못 사용할 경우 화상을 입을 수 있습니다. 끓이기 전에 압력솥이 제대로 밀봉되었는지 확인하세요. 이와 관련한 정보는 3장을 참조하십시오. 절대로 뚜껑이 열거운 상태에서 압력솥을 사용하지 마십시오.
- 압력솥은 의료용에 필요한 살균 온도에 맞게 설계되지 않았기 때문에 특히 의료용 살균기로 사용되어서는 안됩니다.

압력솥 작동하기

- 매번 사용하기 전에 모든 밸브와 안전 장치가 손상되지 않았고 기능이 잘 작동하며 깨끗한지 확인하십시오. 이렇게 해야만 기능의 안전성이 보장됩니다. 이와 관련한 정보는 4장을 참조하십시오.
- 압력솥이 뜨겁게 데워졌거나 압력을 받고 있을 때 매우 조심스럽게 움직이세요. 뜨거운 표면을 만지지 말고 손잡이와 꼭지를 사용하세요. 필요한 경우 손 보호대를 사용하세요.
- 사용 설명서에 승인된 열원만 사용하세요 (4장 참조).
- 조리 표시기가 두 번째 링 범위에서 더 높아지지 않도록 열원을 조절 하시기 바랍니다 (4장 참조). 열원을 낮추지 않을 경우, 증기가 밸브를 통해 배출되고 압력솥 내부의 수분이 사라지게 됩니다. 수분이 모두 사라지면 음식이 타고 압력솥이 변형되며 레인지가 손상되는 안전사고가 발생할 수 있습니다.

2. 사용 목적에 맞게 사용하기

- 휘슬러 압력솥은 개인 가정에서 압력조리를 위해 사용되며 이 외에도 5 장에 언급된 용도로 사용될 수 있습니다.
- 휘슬러 압력솥은 레인지 최대 전력 3700와트까지만 사용하실 수 있습니다.
- 압력솥의 안전한 사용을 보장하려면 4 장에 열거된 채우기 수준을 반드시 준수해야 합니다.

3. 처음 사용하기 전에

처음 사용하기 전에 압력솥과 그 취급 방법을 숙지하고 배송된 구성품이 완전한지 확인하십시오.(그림 A 참조) 일부 장치의 경우 구성품이 포함되지 않는 것도 있습니다.

뚜껑 열기 (그림 C)

뚜껑 손잡이의 작동버튼 (그림 A-7) 을 화살표 방향으로 누릅니다. 뚜껑을 시계 반대 방향(오른쪽)으로 끝까지 돌립니다. 뚜껑을 분리합니다.

뚜껑 닫기 (그림 D+E)

배치 방향에 따라 뚜껑을 약간 기울여서 올려 놓습니다. 뚜껑의 배치 가이드와 (그림 A-14) 압력솥의 배치 가이드(그림 A-12)를 서로 맞추어 넣습니다. 뚜껑을 내린 다음 시계방향(왼쪽)

으로 끝까지 돌려 (그림 E 참조) 닫습니다. '딸깍' 소리와 함께 압력솔이 잠기고 잠금 표시가 빨간색에서 녹색으로 바뀝니다.

잠금 표시기 (그림 A-8, 그림 F)

녹색: 압력솔이 제대로 닫혔고 사용할 준비가 되었습니다.

빨간색: 압력솔이 제대로 닫히지 않았습니다.

세척

처음 사용하기 전에 냄비 본체, 뚜껑, 고무 패킹 및 찹기를 손으로 철저히 헹구십시오. 이를 통해 연마 먼지와 작은 불순물이 제거됩니다.

권장 사항: 이후로 솔과 뚜껑은 스테인리스 스틸 케어 제품으로 관리하십시오. 이를 통해 스테인리스 스틸이 염분과 산성 식품에 더욱 저항력을 지니게 됩니다. 관리 제품의 잔여물은 항상 철저히 씻어 내야합니다. 필요에 따라 혹은 스테인리스 스틸 표면의 외관에 변화가 생긴 경우에 세척을 반복할 수 있습니다.

4. 사용을 위한 지침

안전 장치

매번 사용하기 전에 다음 안전 장치의 기능을 확인하고 절대로 변경하지 마십시오.

압력 조절장치와 뚜껑 손잡이가 올바르게 조립되고 단단히 고정되어 있는지 확인하십시오.

이와 관련한 지침은 7장을 참조하십시오.

압력 조절장치 (그림 A-4, 그림 G)

압력 조절장치를 분리하여 손가락으로 눌러 보고 조리 표시기(1)와 밸브 몸체(2)가 자유롭게 움직일 수 있고 스프링 기능이 작동하는지 확인하십시오.

유로매틱 (그림 A-21)

유로매틱이 뚜껑에 자유롭게 움직일 수 있는 상태로 잘 장착되어 있는지 확인하십시오 (그림 H). O링 실은 제자리 홈에 완전하게 장착되어 있어야 합니다 (그림 I 참조). 손가락으로 눌러 보고 유로매틱의 구슬이 자유롭게 움직이며 스프링 기능이 잘 작동하는지 확인하십시오 (그림 J).

실링 링 (그림 A-23) 과 안전 돌기 (그림 A-20, 그림 K)

실링 링과 뚜껑의 가장자리가 깨끗한지, 실링 링이 손상되지 않았는지, 안전 돌기(1)가 자유롭게 움직일 수 있는지 확인하십시오.

밀폐링이 완전히 평평하고 덮개 아랫 부분의 안쪽으로 곡선을 이룬 가장자리 부분 (2) 아래에 놓이도록 삽입합니다. 실링 링은 반드시 안전 돌기 앞에 있어야 합니다. 즉, 안전 돌기가 실링 링을 뚜껑 가장자리와 밀착되지 않게 해야 합니다.

채움량 (그림 L)



항상 충분한 양의 액체를 넣고 요리하시고, 압력솔 내의 액체가 모두 증발되지 않도록 하십시오.

압력 조리시 채움량에 대한 다음 정보를 참고하십시오. 조리에 투여되는 양을 간편하게 측정할 수 있도록 측정선이 솔에 표시되어 있습니다.

조리 중 과열을 방지하기 위해 필요한 액체 양

내용물을 넣어서 조리하든 넣지 않고 하든 상관없이 조리 기기의 직경에 따라 내부 표시선 내에 200~300ml 이상의 증기 발생용 액체로 채우십시오. 이 양의 액체가 들어 있지 않은 상태에서는 절대 압력솔을 작동시키지 마십시오.

Ø 18 cm: 200 ml

Ø 22 cm: 250 ml

Ø 26 cm: 300 ml

최대 표시

압력솔에는 기능의 안전한 작동을 위해 사용 가능한 용량의 $\frac{2}{3}$ 이하로 채워야 합니다.

$\frac{1}{2}$ -표시

쌀, 죽 또는 말린 야채같이 조리되는 동안 거품이 생기거나 팽창하는 식품의 경우에는 압력솔의 채움용량을 최대한 절반 이하로 해야 합니다.

$\frac{1}{3}$ -표시

콩이나 껍질을 가진 곡식의 경우 얇은 껍질이 쉽게 올라가 밸브를 막을 수 있으므로 압력솔에 $\frac{1}{3}$ 표시 이상을 채우지 마십시오.

레인지에서 사용시

Fissler 압력솔은 모든 유형의 레인지에 적합합니다. 가스레인지, 핫플레이트, 유리세라믹 전기레인지, 인덕션 전기레인지



표면이 굽히지 않도록 조리기구를 옮길 때는 항상 들어서 옮겨야 합니다. 휘슬러는 취급상 부주의로 발생한 손상에 대해서는 책임지지 않습니다.

핫플레이트/ 유리세라믹 (복사/할로겐): 열판의 직경은 조리기구 바닥의 직경과 같거나 더 작아야 합니다.

가스 레인지: 조리기구를 중앙에 놓아서 열판의 불이 바닥 밖으로 나가 플라스틱 손잡이가 손상되는 일이 없도록 하십시오.

인덕션: 조리기구를 항상 열원 중앙에 놓으십시오. 솥 바닥의 크기는 열판의 크기와 일치하거나 더 커야합니다. 그렇지 않으면 열판이 솥 바닥에 반응하지 않을 수 있습니다.

인덕션 레인지 사용시 특별히 주의할 점: 전기 레인지 제조사의 사용 설명서를 확인하십시오. 사용 중에 약간의 소음이 발생할 수 있으나 이것은 인덕션의 기술적 원인으로 인한 것이지 레인지나 압력솥의 결함이 아닙니다.

에너지 절약 팁

- 조리시에는 조리 표시기가 선택한 조리 단계의 설정 표시를 넘어가지 않고, 또 밸브로부터 증기 배출이 시작되지 않도록 레인지 세기를 조절하십시오.
- 열판의 크기가 냄비바닥과 맞는 것으로 사용하십시오 (위의 정보 참조).
- 조리할 음식의 양에 따라 조리기구의 크기를 선택하세요.
- 바닥에 남아 있는 잔열을 이용하십시오. 조리 시간이 끝나기 직전에 전기 레인지를 끄세요.

5. 비타콰으로 조리하기

압력솥으로 모든 종류의 레시피를 여러 가지 방법으로 조리가 가능합니다. 볶고, 익히고 졸이거나 뚜껑을 열어 놓은채로 튀길 수도 있습니다. 추가 인서트를 사용하면 찜 요리도 가능합니다. 일반 뚜껑을 사용하면 일반 냄비로도 사용할 수 있습니다. 압력솥은 육류, 채소, 콩류부터 생선, 곡류까지 모든 음식을 시간을 절약하고 영양이 있게 조리하는 데 사용할 수 있습니다. 추가 정보, 조리 시간 및 레시피 아이디어는 www.fissler.com에서 찾을 수 있습니다.

사용 준비

조리할 재료를 압력솥에 넣습니다. 채움량과 최소 액체 분량을 준수하십시오 (4장 참조). 그런 다음 뚜껑을 덮고 닫으십시오. 잠금 표시 (그림 A-8) 가 녹색으로 표시됩니다(3장 참조).

조리 단계 선택하기 (그림 N)

비타콰에서는 두 가지 조리 단계를 선택할 수 있습니다:

조리 단계 1 (첫 번째 링): 부드러운 조리 단계로서 생선이나 부드러운 야채와 같은 섬세한 음식을 위해 약 109°C, 40kPa의 작동 압력 사용.

조리 단계 2 (두 번째 링): 익스프레스 조리 단계로서 육류 요리 및 스투와 같은 기타 모든 요리에 해당되며 약 117°C, 80kPa의 작동 압력 사용.

파보일링(parboiling, 데치기) 및 증기 배출

뚜껑을 확실히 닫은 채로 가장 높은 에너지 수준으로 가열하십시오(부스터 기능이 아님). 뚜껑 손잡이 아래(그림 A-6)에서 증기가 빠져 나옵니다. 이 과정은 몇 분 정도 걸릴 수 있습니다. 유로매틱이 닫히고 더 이상 증기가 나오지 않으면 압력 상승이 시작되며 조리 표시기 (그림 A-5)가 천천히 상승합니다.

조리 표시기 (그림 N)

조리 표시기는 두 개의 표시(링)로 각 조리 수준에 도달했음을 나타내 줍니다.

첫 번째 링: 조리 단계 1 (부드러운 조리 단계)

부드러운 수준으로 조리하려면 첫 번째 링이 보이기 바로 직전에 에너지 공급을 줄여야 합니다. 전체 조리 과정 동안 첫 번째 링이 항상 나타나 보이고 이 링에서 더 이상 초과하지 않도록 전기 레인지 에너지 공급을 조절해야 합니다.

두 번째 링: 조리 단계 2 (익스프레스 조리 단계)

빠른 조리 단계에서 조리하려면 첫 번째 링이 보이고 난 후에 에너지 공급을 줄여야 합니다. 전체 조리 과정 동안 두 번째 링이 항상 나타나 보이고 이 링에서 더 이상 초과하지 않도록 전기 레인지 에너지 공급을 조절해야 합니다.

조리 표시기가 두 번째 링이 나타난 후에도 계속하여 상승하면 쉿 하는 소리가 나고 압력 조절기에서 자동으로 증기가 배출됩니다. 이 경우 열 공급이 너무 높기 때문에 열을 줄여야 합니다.

조리 시간

조리 시간은 선택한 조리 단계(첫 번째 또는 두 번째 링)를 도달 한 후부터 측정됩니다.

조리 시간이 끝나면 레인지에서 압력솥을 분리하고 압력이 빠져 나가도록 한 다음 (6장 참조) 뚜껑을 여십시오.

조리 시간에 대한 자세한 정보는 조리 시간 찾기(www.fissler.com)에서 확인할 수 있습니다



조리 시간 찾기 + 동영상 지침

압력솥에서 외부 물품의 다양한 활용

외부 물품이란 예를 들어 유리병 또는 플라스틱 제품 등, 휘슬러에서 생산 및 판매하지 않는 물품을 의미합니다.

물품의 크기에 따라 4.5 L 압력솥 모델 또는 그보다 큰 모델을 사용해야 합니다. 이때 항상 냄비 안의 MAX 표시선을 준수하고, 이 표시선을 넘어 물품을 넣지 마십시오(4장 참조).



압력솥에 사용할 재료와 물품은 제조업체의 안내에 따라 내열성을 확인하십시오.

증기 살균

압력솥에서는 유리, 실리콘, 플라스틱 등의 재질로 된 젓병, 보존용 유리병, 인조 젓꼭지 등의 물품을 살균할 수 있습니다.

살균하기 전에 부품을 분해하여 세척하십시오. 사용 전에 손상 여부를 확인하십시오.

압력솥에 필요한 양의 물을 넣고(4장 참조), 물품을 구멍이 있는 인서트에 올려놓으십시오. 뚜껑을 닫고 조리 단계를 설정한 다음(5장 참조), 냄비를 가열하고 약 10분간 살균하십시오(5장 참조).

압력솥을 식히십시오(방법 1, 6장 참조). 집게 또는 내열 장갑으로 물품을 꺼낸 후 식히십시오. 유리병을 급냉하지 마십시오. 사용 전에 물품의 손상 여부를 확인하십시오.

유리병, 세라믹 및 스테인리스 틀 사용

사용 전에 유리병과 틀을 세척하고, 병조림을 할 때는 유리병을 추가로 살균하십시오. 물품의 손상 여부를 확인하십시오.

병조림

유리병은 가장자리에서 손가락 한 마디 정도 아래까지 채우고, 가장자리가 깨끗한지 확인한 다음 뚜껑을 닫으십시오. 나사식 뚜껑 유리병은 뚜껑을 꼭 조이지 말고, 패킹과 클립이 있는 유리병은 병조림 중 클립을 고정하지 마십시오.

압력솥에 필요한 양의 액체를 넣고(4장 참조), 유리병은 구멍이 있는 인서트에 올려놓으십시오. 뚜껑을 닫고, 식품에 따라 조리 단계를 선택한 뒤 병조림을 하십시오(5장 참조).

압력솥을 천천히 식히십시오(방법 1, 6장 참조). 집게 또는 내열 장갑으로 물품을 꺼낸 후 천 위에서 식히십시오. 유리병을 급냉하지 마십시오. 유리병이 식으면 유리병의 손상 여부를 확인하고, 뚜껑을 단단히 조이거나 클립을 고정하십시오. 사용/섭취 전에 유리병과 내용물을 확인하십시오.

세라믹 소형 용기/스테인리스 틀로 조리

압력솥에 필요한 양의 액체를 채우고(4장 참조), 틀은 타공 인서트(구멍이 있는 인서트)에 올려놓거나 스프링폼 틀을 사용할 때처럼 삼발이 위에 올려놓으십시오. 뚜껑을 닫고 식품/레시피에 따라 조리 단계를 선택한 뒤 조리하십시오(5장 참조).

압력솥을 천천히 식히십시오(방법 1, 6장 참조). 집게 또는 내열 장갑으로 물품을 꺼낸 후 식히십시오. 사용/섭취 전에 손상 여부를 확인하십시오.

베이킹 페이퍼 사용

압력솥에서 베이킹 페이퍼를 사용할 때는 종이가 느슨하게 놓이지 않도록 하고, 베이킹 페이퍼가 뚜껑의 안전장치를 막지 않도록 주의하십시오.



압력솥에서 외부 물품을 사용하는 것에 대한 책임은 사용자에게 있습니다. 휘슬러는 어떠한 책임도 지지 않습니다.

6. 비타콕의 증기배출



압력솥을 절대로 강제로 열지 마십시오. 조리 표시기가 완전히 내려간 상태에서만

솔뚜껑을 열 수 있으며 작동 버튼을 눌러도 더 이상 증기가 나오지 않아야 합니다.

휘슬러 압력솥에서 증기를 배출시키는 데는 3가지 방법이 있습니다.

음식에 따라 증기를 배출시키는 방법을 선택해야 합니다.

콩, 스프 또는 스투와 같은 약간 거품이 생기거나 팽창하는 음식과 통감자 구이와 같이 껍질이 섬세한 식품의 경우, 빠르게 압력을 감소시키는 방법을 선택해서는 안됩니다. 그렇지 않을 경우 음식이 터져 나오거나 껍질이 터질 수 있습니다.

뚜껑을 열기 전에 아래의 세 가지 방법 모두에 대해 아래 지침을 따르세요.

방법 1: 식을때까지 놔두기

이 방법을 사용하면 냄비의잔열을 활용할 수 있습니다. 조리 시간이 끝나기 직전에 압력솥을 레인지에서 꺼내 조리 표시기가 완전히 하강할 때까지 천천히 식힙니다. 이 방법은 특히 조리 시간이 긴 음식 요리의 경우 에너지 절약적입니다.

방법 2: 작동 버튼으로 빠른 증기 배출 (그림 I)

작동 버튼 (그림 A-7) 을 화살표 방향으로 살짝 누릅니다. 뚜껑 손잡이 아래 (그림 A-6) 에서 증기가 빠져 나옵니다. 조리 표시기가 완전히 하강하고 더 이상 증기가 나오지 않을 때까지 버튼을 누릅니다. 증기 배출이 멈추면 바로 버튼을 놓으세요.

방법 3: 흐르는 물 아래서 고속 증기 배출 (그림 Q)

솔을 싱크대에 놓고 조리 표시기가 완전히 하강할 때까지 냉수가 뚜껑 측면 (뚜껑 손잡이 및 압력 조절기 위가 아님) 위로 흐르게 하십시오.

뚜껑을 열기 전 (방법 1-3)

작동 버튼을 가볍게 누릅니다 (압력이 남아 있을 경우 빠져 나옵니다). 증기 배출이 멈추면 바로 버튼을 놓으세요. 솔을 가볍게 흔들어 줍니다. 작동 버튼을 다시 누르고 더 이상 수증기가 나오지 않을 때까지 이 과정(솔을 흔든 다음 작동 버튼을 누름)을 반복합니다. 솔 내에 더 이상 압력이 없습니다(유로매틱이 완전히 하강함). 뚜껑 열기 (3장 참조).

주의:

압력솥에 압력이 남아 있는 한 작동 버튼은 완전히 눌러지지 않습니다. 이것은 압력솥에 압력이 남아 있을 때 여는 경우에 발생할 수 있는 사고를 예방하고 안전을 지키기 위해서입니다. 따라서 제어 버튼을 강하게 누르려고 하지 마십시오.

7. 세척 및 관리

세척

압력솥을 사용한 후에는 항상 세척하십시오.

- 뚜껑에서 실링 링을 풀고 손으로 행구십시오.
- 압력 조절기 유닛을 제거하여 젖은 천으로 닦으세요.
- 뚜껑 손잡이를 제거하여 흐르는 물에 행구십시오.

- 솔, 뚜껑(실링 링, 압력 조절기 및 뚜껑 손잡이 제외)과 인서트는 식기세척기에서 세척이 가능합니다.
- 압력솔의 컬러 패턴을 세척하는 경우, 주방전용 세정제를 사용하여 따뜻한 물과 부드러운 스펀지로 세척하시기 바랍니다. 식기세척기를 사용하게 되면 컬러 변색이 발생될 수 있으므로 사용하지 않는 것을 권장드리나, 기능상에는 이상 없습니다.

이 경우에 주의할 점:

- 세척 시 일반 세제와 함께 뜨거운 물과 세척용 수세미나 부드러운 브러시를 사용할 수도 있습니다. 뽀족하거나 거칠거나 날카로운 물체는 사용하지 마십시오. 솔의 내면과 바닥이 심하게 러워진 경우 스펀지의 거친면을 사용하여 닦아 내어도 됩니다.
- 스테인리스 스틸 표면에 얼룩과 변색이 일어날 수 있으므로 남은 음식물이 마르도록 내버려 두지 마시고 솔에 음식물을 오랫동안 보관하지 마십시오.
- 스테인리스 스틸 표면을 보호하려면 스테인리스 스틸 케어 제품을 정기적으로 사용하십시오. 이런 제품은 흰색이나 무지개 색과 같은 변색 또는 침전물 제거에 이상적입니다.
- 식기세척기로 세척할 때는 시중에서 판매하는 가정용 세제를 제조업체가 권장하는 양으로만 사용하고 산업용 세제나 고농축 세제를 사용하지 마십시오.

압력 조절기 유닛 및 뚜껑 손잡이 조립

압력 조절기 유닛 (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.

조립하기 (그림 S 참조): 압력 조절기 유닛(1)을 뚜껑의 지정된 위치에 끼우고, 아래에 고정나사(2)를 시계 방향으로 조여 단단히 고정하십시오.

뚜껑 손잡이 (그림 A-9)

분리하기 (그림 T): 뚜껑 안 쪽에 있는 고정 나사(그림 A-22)를 시계 반대 방향으로 돌립니다. 뚜껑 손잡이를 분리합니다.

조립하기 (그림 U):

손으로 뚜껑 손잡이를 잡고 뚜껑을 지정된 위치에 놓습니다 (1). 고정 나사를 시계 방향으로 돌려서 단단히 조입니다 (2).

보관

실링 링은 어둡고 (햇빛과 자외선으로 보호) 건조하고 깨끗한 곳에 보관하십시오. 실링 링을 보호하고 찌그러지지 않도록 세척 후 뚜껑을 뒤집어 놓으십시오.

8. 유지 보수 및 예비 부품



실링 링 및 기타 고무 부품과 같은 마모 부품은 최대 400회의 요리 과정 후, 또는 늦어도 2년 안에는 교체해야 합니다. 눈에 띄는 손상 (예: 경화, 균열, 변색, 과열 또는 변형)이 있거나

올바르게 고정되지 않은 부품은 즉시 교체해야 합니다. 이를 준수하지 않을 경우 압력솔의 기능과 안전에 문제가 생길 수 있습니다. 풀린 나사는 안전을 위해 즉시 다시 조여 주십시오. 또한 금이 가거나 손상된 플라스틱 손잡이는 즉시 휘슬러 정품 부품으로 교체하십시오.

예비 부품 및 액세서리의 제품 번호는 5 & 6 참조확인할 수 있습니다
기타 수리나 질문은 휘슬러 고객 서비스에 문의하십시오. (9장 참조).
딜러 목록과 기타 정보는 www.fissler.com에서 찾아 볼 수 있습니다.

부품 교체시 유의점

실링 링 (그림 A-23): 4장 참조.

롤링 다이어프램 (그림 A-17, 그림 V): 압력 조절기 유닛을 뚜껑에서 분리하고 (7장 참조), 사용한 롤링 다이어프램을 빼 내고, 새 것을 뚜껑의 홈 안으로 끼웁니다. 잘 끼워 졌는지 돌려서 확인하고 압력 조절기 유닛을 장착합니다 (8장 참조).

압력 조절기 유닛 (그림 A-4, 그림 W): 7장 참조.

밸브 시트 실 (그림 A-19, 그림 X): 압력 조절기 유닛을 뚜껑에서 분리합니다 (7장 참조). 실을 제거하고 새로운 것으로 교체합니다 (7장 참조). 실이 뚜껑의 양쪽에서 깔끔하고 평평하게 장착되었는지 확인합니다.

유로매틱용 O-링 (그림 A-21, 그림 I): 분리/장착은 뚜껑의 안쪽에서 합니다. 실은 제공된 홈에 완전히 들어가야 합니다.

유로매틱 (그림 A-21): 먼저 뚜껑 손잡이 안쪽의 나사를 풀어 뚜껑 손잡이를 분리하고, O-링을 제거한 후에 뚜껑에서 유로매틱을 분리한 다음 O-링이 없는 새 유로매틱을 뚜껑 속으로 삽입하여 구슬이 뚜껑 안쪽에 놓이도록 합니다. O-링을 조립합니다 (상기 참조).

9. 폐기 처리

환경 보호에 기여하십시오. 포장박스는 폐지와 함께 폐기할 수 있습니다. 이 장치에는 재사용 가능하거나 재활용 가능한 재료가 많이 포함되어 있으므로 해당 장치를 거주지의 폐기물 수거 장소(재활용 센터)로 가져가 폐기해야 합니다.

10. Q&A



오류 원인을 찾아 해결하기 전에 먼저 열원을 끄고 압력솔 내의 압력이 완전히 빠졌는지 확인한 다음 (6장 참조) 열을 식히십시오.

11. 고객 서비스 안내

휘슬러코리아
서비스센터

서울 금천구 가산디지털1로 24,
대륭테크노타운13차 1302호
휘슬러코리아 서비스센터
전화 : 080-400-4100

운영시간: 평일 9:00 - 18:00 (주말 및 공휴일 제외)

오류	원인	해결 방법
끓을 때 뚜껑 손잡이 아랫부분(유로매틱) 에서 평소보다 증기가 더 오래 배출됩니다.	솔이 바르게 닫히지 않았습니 (잠김 표시가 빨강색).	솔을 바르게 닫으십시오 (잠김 표시가 녹색).
	에너지 공급이 너무 적습니 다.	열원의 세기를 최대치로 설정하십시오.
	레인지 열판의 크기가 압력솔의 바닥 지름과 사이즈가 맞지 않습니다.	압력솔을 사이즈가 맞는 열판 위에 놓습니다 (4장 참조).
	뚜껑 손잡이가 헐겁습니 다.	뚜껑 손잡이의 고정나사를 조입니다.
	휘슬러 유로매틱이나 O-링이 오염되었거나 손상되었습니 다.	부품을 세척하고 교환합니다. (4, 7, 8장 참조).
끓는 동안 증기가 배출되지 않습니다.	솔 안에 액체가 너무 적게 들어 있습니다.	최저 액체량(200-300 ml)을 넣으십시오 (4장 참조).
	에너지 공급이 너무 적습니 다.	열원의 세기를 최대치로 설정하십시오.
증기나 물방울이 조리표시기가 상승을 시작하기도 전에 뚜껑 가장자리에서 배출됩니다.	실링 링이 제대로 장착되지 않았거나 혹은 오염되었거나 손상 되었습니다.	실링 링을 바르게 삽입하고 필요하면 세척하거나 교체합니다 (4, 8장 참조).
	솔이 바르게 닫히지 않았습니 (잠김 표시가 빨강색).	솔을 바르게 닫으십시오 (잠김 표시가 녹색).

오류	원인	해결 방법
조리 표시기가 상승하지 않습니다.	증기가 뚜껑 손잡이 / 뚜껑 가장자리에서 배출됩니다.	이전 사항을 참조하십시오.
	솔 안에 액체가 너무 적게 들어 있습니다.	최저 액체량(200-300 ml)을 넣으십시오. (4장 참조)
	압력 조절기 유닛이 바르게 고정되어 있지 않습니다.	압력 조절기 유닛을 바르게 장착하고 고정하십시오 (7장 참조).
	O-링, 밸브 시트 실 혹은 롤링 다이어프램이 없거나 고장이거나 아니면 잘 못 장착되었습니다.	해당 씬을 교체하거나 바르게 장착하십시오 (8장 참조).
압력 조절기 유닛에서 증기가 빠집니다.	온도가 너무 높습니 다. (조리 표시가 두 번째 링보다 더 상승하였습니다.)	에너지 공급을 낮추어 주십시오. 원하는 조리 단계에 맞추어 조정합니다 (4장 참조).
	압력 조절기 유닛, O-링, 밸브 시트 실 혹은 롤링 다이어프램이 없거나 고장 났거나 잘 못 장착되었습니다.	해당되는 씬을 교체하거나 바르게 장착합니다 (4, 8장 참조). 조리 밸브 유닛을 바르게 장착하고 고정나사를 조입니다 (7장 참조).
	뚜껑 손잡이가 헐겁습니 다.	뚜껑 손잡이의 고정나사를 조입니다.
요리 표시기가 이미 올라갔음에도 불구하고 뚜껑 손잡이 아래(유로매틱)에서 증기가 배출됩니다.	뚜껑 손잡이 고정 나사용 평면 실(seal) 또는 유로매틱용 O-링이 없거나 결함이 있거나 또는 잘 못 장착되었습니다.	해당되는 씬을 교체하거나 바르게 장착합니다. (4, 8장 참조).
	다량의 증기가 배출되거나 압력 조절기에 결함이 있거나 오염되었을 수 있습니다 (유로매틱이 안전장치로 대응합니다).	압력 조절기를 분리하여 세척하거나 교체하십시오 (7, 8장 참조).

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

오류	원인	해결 방법
뚜껑 손잡이 또는 손잡이가 느슨합니다.	고정나사가 꼭 조여지지 않았습니니다.	고정나사를 꼭 조입니다.
요리 표시기가 이미 올라갔음에도 불구하고 뚜껑 가장자리에서 증기가 강하게 배출됩니다.	실링 링이 손상되었습니다. 실링 링이 안전장치로 대응합니다. 압력 조절기와 유로매틱이 오염되었거나 손상되었을 수 있습니다.	실링 링을 교체하십시오. (8장 참조). 휘슬러 고객센터 서비스 센터에 연락하여 압력솔을 점검 받으십시오.
솔뚜껑, 뚜껑 손잡이 또는 작동 버튼에서 증기가 배출됩니다.	씰의 밀폐 기능이 손상되었습니다.	뚜껑 손잡이를 교체하거나 휘슬러 고객센터로부터 점검을 받으십시오.
솔뚜껑을 잠그기 힘들거나 잠갔을때 작동 버튼이 튀어나오지 않습니다.	뚜껑 손잡이 / 솔 손잡이가 바르게 끼워지지 않았습니니다. 뚜껑 손잡이가 손상되었습니다.	손잡이가 확실히 고정되어 있는지 점검하고 조여 줍니다. 뚜껑 손잡이를 교체해 주십시오.
	실링 링이 제대로 장착되지 않았습니니다.	실링 링을 바르게 장착하십시오 (4장 참조).
압력솔이 열리지 않습니다.	압력솔 내에 아직 압력이 존재하기 때문입니다. 유로매틱이 걸려 있습니다.	솔 내의 압력을 빼내 주십시오 (6장 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.

感谢您的信任, 购买了味达快高速快锅

目录	
1.重要预防措施和安全说明	226
使用和监督说明	226
安全与维护	226
高速快锅的使用	226
高速快锅的操作	227
2.设定用途	227
3.首次使用前须知	227
锅盖的开启	227
锅盖的关闭	227
锁定指示器	227
清洗	228
4.基本使用说明	228
安全装置	228
容量	228
适用灶具	229
节能小贴士	229
5.用味达快烹饪	229
准备工作	230
选择烹饪设置	230
上压和排气	230
烹饪指示器	230
烹饪时间	230
6.味达快的泄压方法	231
7.清洁和保养	231
清洁	231
控制阀和锅盖把手的安装方法	232
存放	232
8.维护和备件	232
更换配件的注意事项	232
9.废弃物处理	233
10.常见疑问	233
11. 客户服务中心地址	233

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



1.重要预防措施和安全说明

使用和监督说明

- 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。
- 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。
- 在您拥有该产品期间, 请妥善保管此说明书。
- 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。

安全与维护

- 切勿强行打开高速快锅。打开前, 确保内部压力已彻底释放。相关信息参见第6章。
- 切勿在锅内无液体的情况下加热高速快锅, 因为过热会造成设备、阀门、安全装置和灶具损坏, 或者底座中的铝芯熔化并变成液体。若发生这种情况, 请关闭灶具, 直至锅完全冷却后才能移动锅。并且保持室内通风。若发生过热的情况, 请勿继续使用高速快锅, 因为安全装置的功能已无法保证。在这种情况下, 请联系菲仕乐客户服务中心。
- 切勿添加高速快锅超过其标准容量的2/3, 即使是使用蒸屉和三脚架时。
如果要烹制大米或干菜等在烹饪过程中会膨胀或起泡的食物, 食物添加量不要超过高速快锅容量的一半, 见标记。
- 用高速快锅烹饪肉类 (特别是牛舌) 时, 肉的内部会产生压力。因此, 打开高速快锅后, 应让肉静置一段时间, 然后再切割或移动, 以免被烫伤。
- 打开高速快锅前, 请先轻轻晃动高速快锅, 以免蒸汽泡喷溅而出, 从而引起烫伤。请勿在高速快锅中制作苹果酱或蜜饯, 因为这经常会形成蒸汽泡, 在开锅时蒸汽泡会飞溅并造成烫伤。
- 请勿在加压时使用高速快锅油炸食物。在使用高速快锅油炸时, 切勿盖上锅盖, 且油量不要超过锅的一半。
- 请勿对高速快锅做任何改动。除了使用说明书中列出的维护措施之外。请勿给阀门上油。
- 仅使用配备了功能完善的原装组件的菲仕乐高速快锅。尤其是, 请仅使用同型号的锅具和锅盖, 以及与您的设备配套的备件 (参见第8章)。
- 当使用高速快锅套装中标准容量为3.5升的高速快锅时, 请使用带较低三脚架的蒸屉, 以避免装得太满。

高速快锅的使用

- 切勿在微波炉、烤箱中使用高速快锅。高温会损坏把手、阀门和安全装置, 导致无法再发挥其安全功能。
- 高速快锅仅适用于家庭烹饪, 使用不当会导致危险。
- 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3章。切勿在锅盖松动的情况下使用高速快锅。

- 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。

高速快锅的操作

- 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。相关信息参见第4章。
- 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。
- 请仅使用第4章提到的加热装置。
- 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圈线 (参见第5章)。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, 并可能损坏导致锅具和炉灶。若已超过第二个圈线, 请关火待其回落后, 视情况可选择继续烹饪或完成烹饪。

2.设定用途

- 菲仕乐高速快锅仅适用于家庭烹饪, 详见第5章。
- 菲仕乐高速快锅只能在最大功率为3700瓦以内的炉灶上使用。
- 必须遵守在第4章列出的容量要求, 以确保安全使用高速快锅。

3.首次使用前须知

首次使用锅具之前, 请确保您已经了解如何使用本产品并检查产品是否完整。

锅盖的开启 (参见图C)

沿箭头方向按下锅盖把手上的释放锁钮 (图A-7)。逆时针方向 (向右) 旋转锅盖直到停止不动, 就可以打开锅盖了。

锅盖的关闭 (图D+E)

使用定位辅助, 首先倾斜地拿着锅盖, 从而把锅盖放置在锅上, 把锅盖上的定位辅助 (图A-14) 和锅具上的定位辅助 (图A-12) 对齐, 将其顺时针旋转至锅盖下把手处 (向左, 参见图E) 以关闭。随着锅具发出"咔嗒"声, 锅锁定, 锁定指示器从红色变为绿色。

锁定指示器 (图A-8, 图F)

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。

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

清洁

首次使用前,请彻底冲洗锅身、锅盖、硅胶圈、蒸屉和三脚架。以此去除抛光灰尘和小杂质。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。

4.基本使用说明

安全装置

每次使用之前检查以下的安全装置是否正常运行,切勿随意改动。在烹饪前,请确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, 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)

确保芳香阀正确放置,并可活动,密封圈必须完全嵌在槽里面 (参见图I)。请用指尖按压球体确认一下芳香阀里的球是否粘连,能否装卸灵活。(参见图J)

硅胶圈 (图A-23) 和 安全凸起 (图A-20, 图K)

检查硅胶圈和锅盖边缘是否清洁,硅胶圈是否完好无损,以及安全凸起 (1) 是否可自由移动。
将硅胶圈完全平整地嵌入锅盖内侧弯曲边缘部分 (2) 的下方,紧贴锅盖内侧。硅胶必圈须置于安全凸起的前面,将硅胶圈向外挤压,若能压动安全凸起即可。

容量 (图L)

 切勿在无充足液体的情况下进行烹饪,并确保高速快锅中的液体没有完全蒸发掉。
请注意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。

防止烹饪过程中过热所需的液体量

无论您在烹饪时是否使用蒸屉,根据锅具的直径不同,需在锅具内部标记线以下注入200-300毫升以上液体才能产生蒸汽。若少于此液体量,切勿使用高速快锅。
直径18厘米:200毫升
直径22厘米:250毫升
直径26厘米:300毫升

最大量标记

高速快锅的添加量不得超过其容量 (使用容量) 的 $\frac{2}{3}$,以确保安全操作。

$\frac{1}{2}$ 标记

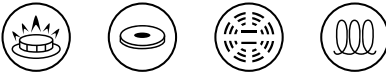
对于米饭、汤类或干菜等在烹饪过程中会膨胀或起泡的食物,高速快锅仅可最多添加至容量的一半。

$\frac{1}{3}$ 标记

烹饪豆类和其他干豆时,高速快锅仅可添加至 $\frac{1}{3}$ 刻度标记位置,因为薄的豆皮很容易浮起并堵塞阀门。

适用灶具

菲仕乐高速快锅适用于多种类型的加热源。这些加热源包括燃气灶、电磁炉、电陶炉等。



为避免划伤灶具表面,在移动炊具时应始终将其提起。菲仕乐对此类损坏不承担任何责任。
电陶炉:炉面直径应与锅底直径相同或小于锅底直径。
燃气灶:将锅具放在燃气灶的中央位置,避免火焰超出锅底边缘,因为这样会损坏锅身把手,也可能导致超压。
电磁炉:始终将锅具放在电磁炉的中央位置。锅底尺寸应与炉灶尺寸保持一致,或大于炉头尺寸,否则电磁炉可能无法感应锅底。
电磁炉特别说明:请遵循灶具制造商发布的使用说明。使用过程中可能会出现嗡嗡声,这是技术原因造成的,并不表示灶具或炊具有质量问题。

节能小贴士

- 在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 (参见上述规格)。
- 根据烹饪量选择锅具尺寸。
- 充分利用锅底储存的热量:在烹饪时间即将结束前关闭灶具。

5.用味达快烹饪

您可以使用高速快锅进行多种形式的烹饪。可以煎、煨、焖或油炸 (需开盖)。还可以使用蒸屉进行蒸煮、榨汁和多层烹饪 (一锅多菜)。使用普通锅盖时,高速快锅还可作为普通不锈钢汤炖锅。高速快锅适用于肉类、蔬菜、豆类、鱼类和谷物等多种食物,既省时又有营养。

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

准备工作

把您需要的食物放入高速快锅，请注意前面提到的容量问题 (参见第4章)。然后盖上锅盖，若锅盖把手上的”锁定指示器“(图A-8) 显示为绿色，表示锅盖正确安装，可以开始烹饪了。(参见第3章)

选择烹饪设置 (图 N)

使用味达快时您可以选择两种烹饪设置：

烹饪设置1 (第1圈线)：低压烹饪，温度约为109°C，工作压力约为40 kPa，适合烹饪鱼类和蔬菜等容易煮烂的食物。

烹饪设置2 (第2圈线)：高压烹饪，温度约为117°C，工作压力约为80 kPa，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，烹饪指示器 (图A-5) 开始缓慢上升。

烹饪指示器 (图N)

烹饪指示器通过两个标记 (圈线) 显示已达到相应的烹饪设置。

第一个圈线：已达到烹饪设置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圈线尚未完全露出时，调小加热源火力。使得第一个圈线在后续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圈线。

第二个圈线：已达到烹饪设置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圈线时，调小加热源火力，随后等第二个圈线显现时再次调小加热源火力，使得第二个圈线在后续的烹饪过程中保持可见，但不应超过第二个圈线。

如果在第二个圈线出现后，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，否则锅内的水分会被蒸发消耗掉。

烹饪时间

烹饪时间从达到所选烹饪设置 (第一个或第二个圈线) 时开始计算。

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。(参见第6章)

6.味达快的泄压方法



不要强行打开高速快锅。只有当烹饪指示器完全降下，没有蒸汽再排出时才能打开锅盖。当锅泄压后，按住释放锁钮很容易打开锅盖。在您打开锅盖前，轻轻晃动锅，排出食物中还剩余的蒸汽，否则，您可能会被飞溅的水蒸汽和食物烫伤。

菲仕乐高速快锅泄压有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。

注意事项：

只要锅内有压力，释放锁钮就无法完全按下。这是出于您自身安全考虑，因为它可以防止锅内有压力的情况下被意外打开。因此，请勿尝试强行按住释放锁钮。

7.清洁和保养

清洁

每次使用后都要将高速快锅清洗干净。

- 从锅盖上取下硅胶圈并用手清洗干净。
- 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。
- 带有装饰的高速快锅不能用洗碗机清洗。对于带有装饰的高速快锅，我们建议用柔软的海绵手工清洗，以保护装饰。

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。

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

- 不要让食物残渣留在锅内，锅内不要长时间放食物，因为这会使不锈钢表面变色或者留有污迹。
- 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。

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) : 逆时针旋转控制阀螺母 (图A-24), 将其拧松 (可以用硬币拧松, 无需工具)。拆卸控制阀。

安装 (参见图S) : 将控制阀 (1) 从上插入锅盖的指定位置 (在螺栓中间), 然后从下顺时针拧上控制阀螺母 (2), 并牢牢拧紧。

锅盖把手 (图A-9)

拆卸 (图T) : 逆时针旋转锅盖内侧的紧固螺钉 (图A-22)。取下锅盖把手。

安装 (图U) :
手握锅盖把手, 把锅盖放在指定位置 (1)。顺时针拧上紧固螺钉并拧紧 (2)。

存放

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。

8. 维护和备件

 当您使用本产品超过400次或者2年左右, 需要定期更换易磨损的零部件, 比如密封圈或者其他橡胶配件。需要更换零部件时, 请使用菲仕乐的产品。当肉眼即可看到一些磨损时 (譬如出现裂口, 变色, 变形) 或者不匹配, 请立即更换。否则它会影响到高速快锅的工作性能和安全性。若有任何疑问, 请联系菲仕乐客户服务中心。

所有更换的配件及可选购配件都以菲仕乐专柜或菲仕乐客户服务中心提供或购买到的实物为准。我们将十分乐意为您提供服务。

更换配件的注意事项

硅胶圈 (图A-23) : 参见第4章

硅胶帽 (图A-17, 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。

控制阀 (图A-4, 图W) : 参见第7章。

安全阀门橡胶塞 (图A-18, 图X) : 从锅盖拆下控制阀 (参见第7章)。拆除老化的阀门橡胶塞, 装上新的阀门橡胶塞并确保安装平整。

芳香阀O型圈 (图A-21) : 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, 这样有球的那一边就在锅了, 然后按照上述操作安装密闭圈。

9. 废弃物处理

请为环境保护做出贡献。纸板可以和废纸一起处理。由于设备包含许多可回收材料, 因此, 您应将其带到您所在城镇或城市的废物收集点 (回收中心) 进行处理。

10. 常见疑问

 请务必先关闭加热源, 确保高速快锅已泄压 (参见第6章) 并冷却后, 再尝试解决异常情况。

11. 客户服务中心地址

咨询及服务热线: 请详见产品外箱标签。

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

错误	产生原因	解决方案
加压时从锅盖把手的旁边排出蒸汽的时间比通常要长。	锅盖未正确地进行闭合。(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)
	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。	根据高速快锅尺寸选择适合的炉灶。(参见第4章)。
	锅盖把手松懈。	拧紧锅盖把手的紧固螺钉。
	菲仕乐芳香阀或O型圈脏污或破损。	对配件进行清洗或更换。(参见第4、7、8章)。
上压时没有蒸汽排出。	锅中液体太少。	加入至少200-300ml的液体(参见第4章)。
	火力不够大。	加大火力。
烹饪指示器在上升时,但是依旧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。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。	正确安装或更换硅胶圈。清洗或更换硅胶圈。清洗或更换芳香阀、控制阀。
	锅盖未正确关闭(红色指示灯)。	正确关闭锅盖(绿色指示灯)。

错误	产生原因	解决方案
烹饪指示器总是上不去。	蒸汽从锅把手／锅盖的边缘溢出。	请打开控制阀后再进行清洗。
	锅中液体太少。	加入至少200-300ml的液体(参见第4章)。
	未正确拧紧控制阀。	正确安装控制阀并拧紧(参见第7章)。
	未安装O型圈、安全阀门橡胶塞或硅胶帽,或者已经老化,或未进行正确安装。	更换老化零部件,或重新进行准确地安装。(参见第8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(第一或第二个线圈)之上。(参见第5章)
	未安装控制阀、O型圈、安全阀门橡胶塞或硅胶帽,或者已经老化,或未进行正确安装。	正确安装控制阀拧紧螺母。(请参见第7章) 更换老化的部分,或重新进行正确地安装。(请参见第4、8章)
尽管烹饪指示器已经升起,仍有蒸汽从锅盖边缘(芳香阀处)溢出。	锅盖把手松懈。	拧紧锅盖把手的紧固螺钉。
	未安装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O型圈,或重新进行正确的安装。(参见4、8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(参见第7、8章)。
锅盖把手或手柄松动。	紧固螺钉未拧紧。	拧紧紧固螺钉。

错误	产生原因	解决方案
尽管烹饪指示器已经升起,仍有大量蒸汽从锅盖边缘溢出。	硅胶圈老化。	更换硅胶圈。(参见第8章)。
	硅胶圈已作为安全装置而做出响应。控制阀和芳香阀脏污或损坏时,会发生这种情况。	请让菲仕乐客户服务中心为您检查。
蒸汽从锅把手或者释放按钮处排出。	封口老化了。	更换锅盖把手或者让菲仕乐客户服务中心做检查。
锅盖难以闭合 / 即使闭合了锅盖,释放锁钮也不会跳起。	未正确安装锅盖把手以及锅身把手。	检查并拧紧把手。
	锅盖把手已经老化。	更换锅盖把手。
	未正确地安装硅胶圈或已经老化。	正确安装或更换硅胶圈。(参见第4章)
	锅盖未正确地进行闭合。(锁定指示器为红色)	正确地闭合锅盖。(锁定指示器完全为绿色) (参见第4章)
锅盖打不开。	锅中残留有压力。	排出锅中压力。(参见第6章)。
	芳香阀被堵塞。	把锅盖把手稍稍向左转动。

ビタクイック圧力鍋をお買い上げいただき誠にありがとうございます

目次	
1.重要な注意事項と安全に関する指示	238
ご使用方法およびご注意	238
安全とメンテナンス	238
圧力鍋のご使用	239
圧力鍋の使用方法	239
2.用途に沿ったご使用	239
3.はじめてお使いになる前に	240
フタのあけ方	240
フタのしめ方	240
安全レバーの表示	240
洗浄	240
4.基本の使い方	240
フィスラー圧力鍋の安全設計	240
容量	241
使用に適したコンロ	242
エネルギー節約のヒント	242
5.ビタクイック圧力鍋を使用した調理	242
準備	243
圧力の設定	243
強火にかける	243
圧力表示が上がり始める	243
加圧時間	243
圧力鍋での他社製品の使用	244
6.ビタクイック圧力鍋の圧力の下げ方	245
7.洗浄とお手入れ	246
洗浄	246
メインバルブとフタ用取っ手の取り付け・取り外し	247
保管	247
8.メンテナンスと交換部品	247
交換部品の交換方法	248
9.製品の廃棄	248
10.よくあるご質問	248
11.カスタマーサービス 問い合わせ先	248

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



1.重要な注意事項と安全に関する指示

ご使用方法およびご注意

- 取扱説明書およびすべての指示をよくお読みください。
- お子様が近くにいる環境で圧力鍋を使用しての調理は絶対に行わないでください。また使用中に傍を離れないでください。
- 製品を所有する限りはこの取扱説明書を保管してください。万が一、この取扱説明書を紛失してしまった場合は、当社ウェブサイト(www.fissler.com)からダウンロードしていただけます。
- 使用前に取扱説明書を読んでいない方には、圧力鍋の使用を任せないでください。また、圧力鍋を第三者に譲渡する際は、必ず取扱説明書を合わせてお渡しください。

安全とメンテナンス

- 圧力鍋のフタを無理やり開けないでください。鍋にかかっている圧力が完全に下がったことを確認してから、フタを開けてください。このことについて詳しくは、第6章をご確認ください。
- 圧力鍋で空焚きはしないでください。過熱状態になり、鍋、バルブ、安全装置、コンロ周りが破損するおそれがあり、または底のアルミニウム芯が溶けて液化する可能性があります。このような場合は、コンロの火を止めて、鍋が完全に冷めるまで動かさないようにしてください。部屋の換気をおこなってください。過熱が起きてしまった場合、安全装置の機能が保証されませんので、圧力鍋の使用を継続しないでください。このような場合には、フィスラーのカスタマーサービスにお問い合わせください。
- 三脚をご使用の場合にも、圧力鍋の表示容量の2/3を超えないでください。なお、米、乾燥野菜などのように、調理中に膨張したり泡立つ食材を調理する際は、鍋の容量の半分以下を目安にしてください(目盛りがあります)。
- 圧力鍋で肉(特にタン)を調理すると、肉に過剰な圧力がかかります。圧力鍋のフタをあけたら、やけどをしないよう、そのまましばらく休ませてから、調理した肉を刺したり動かしたりするようにしてください。
- 重曹など急激に発泡するものや、粘性が強く糊状になるもの(カレーやシチューのルー、果物のムースなど)は、加圧することで気泡が生じ、メインバルブが正常に作動できなくなったり、フタを開けるときに気泡が飛び散りやけどする恐れがあります。お使いになる場合は、圧力鍋のフタをはずし、普通のフタをのせて加圧しないでご使用ください。
- 圧力をかけての揚げ物はしないでください。揚げ物をする場合は、フタをせずにご使用ください。油の分量は容量の半分以下にしてください。
- 圧力鍋の改造は絶対にしないでください。取扱説明書に記載されているメンテナンス方法は改造に含まれません。バルブに油をささないでください。
- 圧力鍋には、フィスラー純正交換部品を使用してください。違う機種の本体とフタを合

わせて使用しないでください。また、交換用部品についても、お使いの機種専用の純正部品をお選びください。(第8章参照)

- 表示容量が3.5Lの圧力鍋セットでは低い三脚を使用し、入れすぎを避けるようにしてください。

圧力鍋のご使用

- 圧力鍋はオープンで使用することはできません。グリッパ、バルブ、安全装置が高温により損傷し、安全機能を果たせなくなってしまうます。
- この製品は本来の使用用途である家庭内での調理に使用してください。用途以外の使用、不適切な使用は危険ですとおやめください。
- この鍋では料理が圧力をかけて調理されます。圧力鍋の誤ったご使用は、やけどの原因になります。火にかける前に、圧力鍋がきちんと密閉されていることを確認してください。このことについて詳しくは、第3章をご確認ください。圧力鍋のフタが緩まった状態で使用することは絶対にしないでください。
- 圧力鍋は殺菌消毒に必要な温度まで上昇する設計にはなっていないため、医療目的の消毒には適していません。

圧力鍋の使用法

- 使用する前に都度、すべてのバルブと安全装置に破損箇所がなく、問題なく機能し、そして清潔な状態であることを確認してください。そうでない状態では、安全な機能を保証できません。このことについて詳しくは、第4章をご確認ください。
- 加圧中に圧力鍋を動かす際は、やけどにご注意ください。熱くなった表面には手を触れないように本体取っ手と補助取っ手を持ち、必要に応じ鍋つかみ等を使用してください。また、フタの取っ手を持って移動しないでください。
- 熱源は、取扱説明書(第4章参照)に記載されたものだけを使用してください。
- 圧力表示が2本目のラインより上に上がらないように、火力を調節してください。(第4章参照)火力調節をしないと、自動的にバルブが蒸気を放出し、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。水分が完全に蒸発してしまうと、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する恐れがあります。

2.用途に沿ったご使用

- フィスラー圧力鍋は圧力をかけて調理する家庭用調理器具であり、第5章に記載されている用途にご使用いただけます。
- フィスラー圧力鍋は、最大出力が3700Wまでのコンロしか使用できません。
- 圧力鍋を安全にお使いいただくために、第4章に記載されている圧力鍋に入れて良い分量(許容量)を守ってください。

3.はじめてお使いになる前に

ご使用を開始する前に、図Aを参照し、圧力鍋の各部名称、同梱品の確認を行ってください。ただし、機種によっては蒸し器・三脚は別売の場合があります。

フタのあけ方（図C参照）

フタ用取っ手の安全レバー（図 A-7）を矢印の方向に押します。安全レバーを反時計回りに（取っ手を右方向に回して、フタを外します。このとき、安全レバーが重く感じられる場合は、内部に圧力が残っている可能性がありますので、無理にあけず、もう一度第6章の手順に従ってあけてください。

フタのしめ方（図D+E参照）

フタを少し斜めに持ち、フタの取り付け位置ガイドの丸い印（図A-14）と本体用取っ手側の赤いガイド（図A-12）の位置を合わせてはめ込みます。そのままフタを本体に水平に置き、カチッと音がするまでフタを左に（図E参照）回します。安全レバーの表示が赤から緑に変わります。

安全レバーの表示（図A-8、図F）

緑：フタが正しく取り付けられ、調理開始可能な状態です。
赤：フタが正しく閉まっていません。

洗浄

初めてご使用になる前に、鍋、フタ、ゴムパッキン、蒸し器を手でよく洗ってください。磨き油や細かい汚れを取り除くことができます。鍋とフタの洗浄の際、ステンレスケア製品を使用するとステンレスが塩や酸性食品に対して保護されるのでおすすめです。鍋のフタについているシールははがさないでください。ゴムパッキンはお湯で洗い、よくひっぱってからお使いください。

4.基本の使い方

フィスラー圧力鍋の安全設計

毎回のご使用の前に必ず各部の点検を行ってください。調理を始める前には、メインバルブとフタ用取っ手が正しく取り付けられ、しっかりと固定されていることを確認してください。詳しくは、第7章をご確認ください。

メインバルブ（図A-4、図G）

点検の際は、フタのメインバルブを取り外し、圧力表示（1）とバルブ本体（2）を指で押して動きとバネを確認してください。

アロマピー（図A-21）

アロマピーが清潔でフタの中で引っかかりがなく動かせることを確認してください（図H）Oリングが、溝にしっかりとハマっている必要があります。（図I参照）アロマピーの白いボール部が動くか、ばねが戻るか、指で押して確認します。（図J）

ゴムパッキン（図A-23）と 安全突起（図A-20、図K）

ゴムパッキンとフタの縁が汚れていないこと、ゴムパッキンが破損していないこと、安全突起（1）が動くかを点検します。
フタ内側にある、内側に向かって曲がっている縁の箇所（2）の下に、ゴムパッキンを平坦になるようにさし込みます。ゴムパッキンは安全突起に触れた状態で、フタの縁から押し出されていなければなりません。

容量（図L）



常に水分が十分にある状態で調理してください。鍋内の水分が完全に蒸発することのないようにしてください。
下記の最低水分量を厳守してください。鍋の内側に容量表示（min/max）がありますので、これを参照してください。

調理中の過熱を防ぐために必要な液体量

蒸気を発生させるために、蒸し器の使用の有無に関わらず、圧力鍋の直径に応じて、内側の目盛りに達するまで200～300ml以上の液体を入れる必要があります。
この量の液体を入れずに、圧力鍋を使用しないでください。
直径18 cm：200 ml
直径22 cm：250 ml
直径26 cm：300 ml

最大量目盛り

圧力鍋を安全にお使いいただくために、1 回の調理量は鍋の容量の2/3以下（使用容量）にしてください。

1/2目盛り

米、スープ、乾燥野菜など、調理中に泡立ったり膨張したりする食品の場合は使用容量の1/2以下にしてください。

1/3目盛り

豆類のように、煮炊きによって分量が増えるものは、1/3以下で使用してください。豆類は豆の皮がメインバルブに入り込み、メインバルブが正常に作動しなくなる場合があります。

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

使用に適したコンロ

フィスラーの圧力鍋は、IHを含むすべての熱源でご使用できます。例：ガス、遠赤外線/ハロゲン、ガラスセラミック クックトップパネルなど。



コンロの表面に傷をつけないよう、鍋を移動させるときは必ず持ち上げて行うようにしてください。フィスラーはこうした破損に一切責任を負いません。

遠赤外線/ハロゲンヒーターの場合：コンロはいつも適切なサイズを使用しましょう。鍋は直径がコンロと同じか、それ以下の物を使用してください。

ガスの場合：鍋をコンロの中央に置いて、炎がなべの底面からはみ出さないように使用してください。取っ手の破損の原因になります。

IHの場合：鍋を常に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。

IHヒーターに関する特別な注意事項：お使いのIHメーカー指定する使用条件を守ってください。立ち上がりの火力は1400～1500Wが適当です。適正火力より強い火力で使用した場合、高温になりすぎて底面の変形や焦げの原因になります。使用中には、ブザーのような雑音が鳴ることがあります。この雑音は技術的な理由によるもので、コンロや鍋の欠陥を示すものではありません。

エネルギー節約のヒント

- 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。（上記内容をご確認ください）
- 調理量に適したサイズの圧力鍋をご使用ください。
- 鍋底に蓄積された熱を利用してください。加圧時間終了前でも、火を止め、余熱を利用して調理することができます。

5. ビタクイック圧力鍋を使用した調理

圧力鍋を使用すると、さまざまな方法であらゆるレシピを調理することができます。焼く、煮込む、またはフタをせずに揚げ物をすることができます。追加のアクセサリーを使用すれば、蒸し調理、果汁を絞る調理、2段調理も可能です。通常のフタを組み合わせれば、圧力鍋を通常の鍋としても使用できます。圧力鍋は、肉、野菜、豆類から魚、穀物まで、あらゆる食材を、時間を節約し、栄養価を保ちながら調理することができます。詳細情報、調理時間、レシピのアイデアなどは、当社ウェブサイト (www.fissler.com) をご覧ください。

準備

圧力鍋に調理したい材料を入れてください。定められた容量と水分の最小量にご注意ください。（第4章を参照）フタをセットして、鍋を密閉します。安全レバー（図A-8）が緑色に点灯していれば、鍋の準備は完了です。（第3章を参照）

圧力の設定（図N）

ビタクイック圧力鍋は低圧と高圧の圧力設定が可能です：

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。約109°C、40kPaの低圧設定。

高圧（白線2本）：肉料理やシチューなど、すべての料理に。117°C、80Kpaの高圧設定。

強火にかける

安全にフタを閉めた圧力鍋を火にかけ、強火を保ちます。フタの取っ手の下（図A-6）から蒸気が放出されます。この過程は数分間かかります。アロマピーが閉じ、蒸気が漏れなくなると圧力がかかり、圧力表示（図A-5）が上がり始めます。

圧力表示が上がり始める（図N）

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

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、コンロの火力を調節してください。

白線が2本：高圧

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、コンロの火力を調節してください。

白線が2本見えた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、火力が強すぎますので下げる必要があります。

加圧時間

加圧時間は圧力表示の白線が見えたときから計ります。

所定の加圧時間が経過したら圧力鍋をコンロから離し、鍋内の圧力が完全に下がってから（第6章を参照）、圧力鍋のフタをあけてください。

加圧時間の詳細については、www.fissler.com の調理時間検索をご覧ください。



調理時間検索＋説明動画

圧力鍋での他社製品の使用

他社製品とは、例えばガラス瓶やプラスチック製品など、フィスラー社が製造または販売していない製品を指します。

製品のサイズに応じて、容量4.5L以上の圧力鍋を使用してください。必ず鍋内の最大目盛り(MAX)を確認し、この目盛りを超えて製品を入れないでください(第4章参照)。



圧力鍋内で使用する材料および器具は、メーカーの指示に従って耐熱性を確認してください。

蒸気滅菌

圧力鍋を使用して、ガラス、シリコン、プラスチックなどの素材でできたベビーボトル、保存用ガラス瓶、おしゃぶりなどを滅菌することができます。

滅菌する前に、部品を分解して洗浄してください。使用前に、破損やひび割れがないことを確認してください。

圧力鍋に必要な水量(第4章参照)を入れ、器具を穴あき中かごに入れてください。鍋を閉め、調理レベルを設定します(第5章参照)。鍋を加熱し、約10分間滅菌します(第5章参照)。

圧力鍋を冷ましてください(方法1、第6章参照)。器具はトングまたは耐熱手袋を使用して取り出し、冷ましてください。ガラス製品は急冷しないでください。使用前に、器具に破損がないことを確認してください。

ガラス瓶、陶器の皿およびステンレス製の型の使用

使用前に、ガラス瓶、陶器の皿および型を洗浄してください。煮沸保存を行う場合は、ガラス瓶を滅菌してください。使用前に、器具に破損がないことを確認してください。

煮沸保存

ガラス瓶は、縁から指1本分ほどの間隔を空けて内容物を入れてください。縁がきれいであることを確認し、ふたを閉めてください。ねじ蓋のガラス瓶は、ふたをきつく締めないでください。パッキンと留め金(クリップ)付きのガラス瓶は、煮沸保存中は留め金を取り付けないでください。

圧力鍋に必要な液体量(第4章参照)を入れ、ガラス瓶を穴あき中かごに入れてください。鍋を閉め、食品に応じた調理レベルを選択し、加熱します(第5章参照)。

圧力鍋をゆっくり冷ましてください(方法1、第6章参照)。ガラス瓶はトングまたは耐熱手

袋を使用して取り出し、布の上で冷ましてください。ガラス製品は冷水で冷やさないでください。ガラス瓶が冷めたら、破損がないことを確認し、ふたをしっかりと締めるか、留め金を取り付けてください。使用または喫食前に、ガラス瓶および内容物を確認してください。

陶器製の小型容器／ステンレス製の型での調理

圧力鍋に必要な液体量(第4章参照)を入れ、小型容器または型を穴あき中かごに入れるか、ケーキ型の場合と同様に三脚の上に置いてください。鍋を閉め、食品またはレシピに応じた調理レベルを選択し、調理してください(第5章参照)。

圧力鍋をゆっくり冷ましてください(方法1、第6章参照)。容器または型はトングまたは耐熱手袋を使用して取り出し、冷ましてください。使用または喫食前に、破損がないことを確認してください。

クッキングシートの使用

圧力鍋でクッキングシートを使用する場合は、シートがゆるまないようにし、またふたの安全装置を塞がないように注意してください。



圧力鍋で他社製品を使用する場合の責任は、使用者にあります。フィスラーは一切の責任を負いません。

6. ビタquick圧力鍋の圧力の下げ方



圧力鍋を無理に開けないでください。圧力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ので絶対にしないでください。圧力表示が完全に元の位置に戻り、安全レバーを押してもフタ用取っ手の前面から蒸気が出なくなり完全に減圧してから、フタを開けてください。

フィスラー圧力鍋の圧力を下げる方法は3通りあります。

調理方法によって適した方をお選びください。

豆類、スープ、シチューなど、少し泡立ちが出る食品や、じゃがいもなどデリケートな皮のついた食材を茹でる場合などには、急激な減圧を行わないようにしてください。急激な減圧をしてしまうと、食材が飛び出したり、食材の皮が破裂する危険がありますので避けてください。

方法1：自然放置

火を止めた後、そのまま放置し、鍋内部の圧力をゆっくりと下げる方法です。穀類や豆類など、余熱調理をするものや調理時間が長い料理に特に適している方法です。

方法2:安全レバー（図O）を使って急速に圧力を下げる
※蒸気が勢いよく放出されます。やけどににご注意ください。
安全レバー（図A-7）を矢印の方向に軽く押して、タ用取っ手（図A-6）の下から蒸気を放出します。圧力表示が完全に下がり、蒸気が出なくなるまで、安全レバーを押したままにしてください。蒸気が出なくなったらレバーを離します。

方法3:急冷（流水で鍋内部の圧力を急激に下げる）（図Q）
圧力鍋をシンクの中に水平に置き、メインバルブの圧力表示がもとの位置に下がりきるまで、フタのステンレス部分に少量ずつ水をかけます（メインバルブとフタ用取っ手に直接水がかからないようにしてください）

フタを開ける前に（方法1-3共通）
上記いずれかの方法で減圧したのち、安全レバーを軽く押して残圧を抜きます。まだ圧力が残っている場合は、一度安全レバーから手を放し、鍋を軽く揺すってから、また安全レバーを軽く押し、蒸気が出なくなるまでこの作業を繰り返します。鍋内の圧力が完全に減圧されると、アロマピーが下がりフタを開けられるようになります。（第3章参照）
参考：
鍋内に圧力が残っていると、安全レバーを完全に押すことはできないようになっていま
す。ご使用になる際の安全措置として、圧力がかかった状態で鍋のフタが誤ってあいてしま
わないようにするためのものです。
そのため、安全レバーを無理やり押そうとはしないようにしてください。

7.洗淨とお手入れ

洗淨
使用後には必ず、圧力鍋を洗ってください。
• フタからゴムパッキンを取り外し、手で洗います。
• メインバルブの汚れが気になるときは、メインバルブを取り外し、湿った布で拭いてください。
• フタ用取っ手を取り外し、水で洗い流してください。
• 食器洗淨機をご使用の場合は、ゴムパッキン、メインバルブ、フタ用取っ手は取り外して
ください。
• 装飾が施された圧力鍋は食器洗淨機の使用に適していません。装飾の色彩を保つた
め、柔らかいスポンジで手洗いすることをおすすめします。
ご注意ください：
• 洗淨の際はお湯と台所用中性洗剤をご使用ください。また、洗淨用具はスポンジまた
はナイロン製ブラシなど、柔らかいものをご使用ください。先のとがったものや粗いも
の、鋭いものはご使用にならないでください。内側や鍋底の汚れがひどい場合は、ス
ポンジの粗い面をご使用いただくことも可能です。
• 食材の取り残しが鍋についたまま乾燥させてしまったり、食材を鍋の中に入れたまま

長時間保存したりしないようご注意ください。ステンレスに汚れが残り、表面が変色・変
質するおそれがあります。
• ステンレス表面の品質を適切に保つため、ステンレス製品用のお手入れ用品を使用し
て定期的にメンテナンスしてください。白い斑点や、虹模様の除去に適しています。
• 食器洗淨機をご使用の場合は、市販の家庭用洗剤をメーカーが推奨する用量でご
使用ください。工業用洗剤や、濃度の高い洗淨剤はご使用にならないようにしてくだ
さい。

メインバルブとフタ用取っ手の取り付け・取り外し
メインバルブ（図A-4）
取り外し（図R参照）：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（図S参照）：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（図T）：フタの内側にあるフタ用固定ネジ（図A-22）を反時計回りに回して、フタ
用取っ手を取り外します。
取り付け（図U参照）：
片手でフタ用取っ手を支え、溝に正しく合わせた（1）後、フタ用ネジを時計回りに回して
きつく締めます（2）。

保管
ゴムパッキンは直射日光の当たらない乾燥した清潔な冷暗所（日光や紫外線からの保
護）に保管してください。ゴムパッキンを保護し、押しつぶさないように、洗淨後はフタを
逆さにして鍋に置いてください。

8.メンテナンスと交換部品

 **ゴムパッキン等のゴム製部品は、消耗品です。約400回のご使用または2年のご使
用を目安に、定期的にフィスラーの純正交換部品と交換してください。目視できる破損状
態（硬化、ひび割れ、変色、過熱が起きたものや変形など）が確認できる部品や、正しく装
着されていない部品がある場合は、直ちに交換してください。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。ご自身の安全のため、ネジが
緩んでいる場合はすぐに締めてください。また、ひび割れや破損したプラスチック製の取
っ手は直ちに、フィスラーの純正交換部品と交換してください。**

交換部品とアクセサリーの品番は、P.5、6に記載されています。
その他の修理や交換部品に関するご質問については、フィスラーのカスタマーサービ

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

スにお問い合わせください。(第9章参照)販売店の一覧については、当社ウェブサイト(www.fissler.com)をご覧ください。

交換部品の交換方法

ゴムパッキン (図A-23): 第4章参照
シリコンゴムキャップ (図A-17、図V): メインバルブをフタから外し (第7章参照)、古いシリコンゴムキャップを外して新しいものをフタの穴に内側からさし込みます。回してしっかり固定されていることを確認し、メインバルブに取り付けてください (第8章参照)
メインバルブ (図A-4、図W): 第7章参照
安全バルブゴム (図A-19、図X): メインバルブをフタから外します。(第7章参照)安全バルブゴムを取り外し、新しい安全バルブゴムをはめ込みます。(第7章参照)安全バルブゴムがフタの両面で汚れなく平らな状態になっているかを確認します。
アロマピー用Oリング (図A-21、図I): 取り外しと取り付けは、フタの内側で行います。リングが、溝にしっかりとハマっている必要があります。
アロマピー (図A-21): 最初にフタ内側のネジを回してフタの取っ手を取り外しアロマピーのOリングを外して古いアロマピーをフタから抜きます。新しいアロマピーを差し込み、Oリングを装着します。(上記参照)

9.製品の廃棄

環境の保護にご協力ください。梱包に使用されていた段ボール箱は、古紙として捨てることができます。本製品には、リサイクル可能な素材が多く含まれています。お住まいの地域の分別方法に従って廃棄して下さい。

10.よくあるご質問

 異常を感じたら直ちに火を止め、使用を中止してください。圧力鍋本体が完全に冷却され、鍋内の圧力が減圧されている (第6章参照) ことを確認してから対処してください。

11.カスタマーサービス 問い合わせ先

株式会社テック

茨城県常陸大宮市長倉1253-1

詳細はwww.fissler.com/jpにてご確認ください。

問題	考えられる原因	解決方法	DE
加熱すると、フタ用取っ手の下(アロマピー)から蒸気が通常よりも長い時間排出される。	鍋が正しく密閉されていない(安全レバーの表示が赤)。	フタを正しく閉める(安全表示が緑)。	EN
	火力が 弱い	火力を強火にしてください。	FR
	熱源の大きさが圧力鍋の大きさと合っていない。	圧力鍋の大きさに適したサイズの熱源をお使いください。(第4章参照)	ES
	フタ用取っ手が緩んでいる。	フタ用取っ手のネジをきつく締めてください。	IT
	アロマピーまたはOリングが汚れているか、破損している。	部品を洗浄するか、交換してください(第4章、第7章、第8章を参照)	NL
加熱中に蒸気が排出されない。	鍋の中の水分が少なすぎる。	最低必要水分量(200~300ml)を加えてください。(第4章を参照)	RU
	火力が弱い	火力を強火にしてください。	GR
圧力表示が上がりはじめる前から、フタの縁から蒸気がもれる/水滴がたれる。	ゴムパッキンが正しく装着されていない、または汚れている、破損している。	ゴムパッキンを正しく装着するか、交換してください。(第4章、第8章参照)	TR
	鍋が正しく密閉されていない(安全表示が赤)。	フタを正しく閉める(安全表示が緑)。	KO

問題	考えられる原因	解決方法
圧力表示がいつになっても上がらない。	フタの取っ手や縁から蒸気が漏れる。	前記の説明をご覧ください。
	鍋の中の水分が少なすぎる。	最低必要水分量(200～300ml)を加えてください。(第4章を参照)
	メインバルブが正しくしっかりと取り付けられていない。	メインバルブを正しく取り付け、固定ネジをきつく締めてください。(第7章参照)
	Oリング安全バルブゴムあるいはシリコンゴムキャップが取り付けられていないか、劣化している。または正しく取り付けられていない。	該当する部品を交換するか正しく取り付けてください。(第8章参照)
メインバルブ周辺から蒸気もれる。	火力が強すぎる。(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(第4章参照)
	メインバルブ、Oリング、安全バルブゴムあるいはシリコンゴムキャップが取り付けられていないか、劣化している。または正しく取り付けられていない。	該当する部品を交換するか正しく取り付けてください。(第4章、第8章参照)メインバルブを正しく取り付け、固定ネジをきつく締めてください。(第7章を参照)

問題	考えられる原因	解決方法	DE	EN	FR	ES	IT	NL	RU	GR	TR	KO	ZH	JA	PL	CZ	SR	HR	HU	SK	SL	RO	BL	AR
圧力表示が上がっているのに、フタ用取っ手の下(アロマピー周辺)から蒸気もれる。	フタ用取っ手が緩んでいる。	フタ用取っ手のネジをきつく締めてください。																						
	フタ用取っ手のネジ用ゴムリング、アロマピー用Oリングが取り付けられていないか、劣化している。または正しく取り付けられていない。	該当する部品を交換するか正しく取り付けてください。(第4章、第8章参照)																						
	大量の蒸気もれる場合は、アロマピーが安全装置として作動している(メインバルブに汚れや不具合がある)。	メインバルブを取り外し、洗浄するか、交換してください。(第7章、第8章参照)																						
フタの取っ手または鍋本体の取っ手が緩んでいる。	固定ネジがきつく締められていない。	固定ネジをきつく締めてください。																						
圧力表示が上がっているのに、フタの縁から大量の蒸気もれる。	ゴムパッキンが劣化している。	ゴムパッキンを交換してください。(第8章を参照)																						
	ゴムパッキンが安全装置として作動している(アロマピーやメインバルブが汚れているなど、問題がある)。	フィスラー・ジャパン カスタマーサービスに点検をご依頼ください。																						
フタ用取っ手の丸い口ゴマーク、または安全レバーから蒸気もれる。	密閉部品が劣化している。	フタ用取っ手を交換するか、フィスラー・ジャパン カスタマーサービスに点検をご依頼ください。																						

問題	考えられる原因	解決方法
フタがしまりにくい/フタをしめても安全レバーが飛び出さない。	フタ用取っ手/本体用取っ手が正しく取り付けられていない。	取っ手がしっかりと取り付けられているか確認し、ネジをきつく締めてください。
	フタ用取っ手が劣化している	フタ用取っ手を交換してください。
	ゴムパッキンが正しく装着されていない。	ゴムパッキンを正しく取り付けてください。(第4章参照)
フタがあかない。	鍋の中に圧力が残っている。	圧力を抜いてください。(第6章参照)
	アロマピーがひっかかっている。	安全レバーから手を離し、フタ用取っ手を軽く左へ動かしてください。

Dziękujemy bardzo za Państwa zaufanie i serdecznie gratulujemy zakupu szybkowaru Vitaquick

Spis treści

1. Ważne środki ostrożności i instrukcje bezpieczeństwa	254
Instrukcje użytkowania i nadzór	254
Bezpieczeństwo i konserwacja	254
Zastosowania szybkowaru	255
Obsługa szybkowaru	255
2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	256
3. Przed pierwszym użyciem	256
Otwieranie szybkowaru	256
Zamykanie garnka	256
Wskaźnik zamknięcia	257
Czyszczenie	257
4. Wskazówki dotyczące użycia	257
Elementy zabezpieczające	257
Ilości napełnienia	258
Przydatność do różnych typów kuchenek	259
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii	259
5. Gotowanie przy użyciu szybkowaru Vitaquick®	260
Przygotowanie	260
Wybór trybu gotowania	260
Podgotowanie i odpowietrzanie	260
Wskaźnik gotowania	260
Czasy gotowania	261
Wszechstronne stosowanie obcych przedmiotów w szybkowarze	261
6. Odparowywanie szybkowaru Vitaquick®	263
7. Czyszczenie i pielęgnacja	265
Czyszczenie	265
Montaż jednostki zaworu i uchwytu pokrywki	265
Przechowywanie	266
8. Konserwacja i części zamienne	266
Wskazówki dotyczące wymiany części	267
9. Utylizacja	267
10. Pytania i odpowiedzi	267
11. Dane adresowe Punktu Obsługi Klienta	268



1. Ważne środki ostrożności i instrukcje bezpieczeństwa

Instrukcje użytkowania i nadzór

- Należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi i wszystkie zalecenia.
- Nigdy nie używać szybkowaru w pobliżu dzieci i nigdy nie pozostawiać go bez nadzoru podczas użytkowania.
- Niniejszą instrukcję należy zachować przez cały okres posiadania produktu. W przypadku zgubienia instrukcji obsługi istnieje możliwość pobrania jej z naszej strony internetowej dostępnej pod adresem www.fissler.com.
- Proszę nie przekazywać szybkowaru nikomu, kto nie zapoznał się wcześniej z instrukcją obsługi i zawsze należy przekazywać szybkowar osobom trzecim wraz z instrukcją obsługi.

Bezpieczeństwo i konserwacja

- Szybkowaru nigdy nie otwierać siłą. Przed otwarciem należy upewnić się, że ciśnienie wewnętrzne zostało całkowicie zredukowane. Informacje na ten temat znajdują Państwo w rozdziale 6.
- Nigdy nie podgrzewać szybkowaru bez cieczy, ponieważ w wyniku przegrzania może dojść do uszkodzenia urządzenia, zaworów, elementów zabezpieczających oraz palnika i kuchenki, lub aluminiowy rdzeń w podstawie może się stopić i stać się płynny. Gdyby do tego doszło, należy wyłączyć kuchenkę i nie dotykać garnka do momentu, aż całkowicie się schłodzi. Przewietrzyć pomieszczenie. W przypadku przegrzania nie należy dalej użytkować szybkowaru, ponieważ działanie elementów zabezpieczających nie jest już zagwarantowane. W takim przypadku prosimy o kontakt z Punktem Obsługi Klienta firmy Fissler.
- Nigdy nie napełniać szybkowaru więcej niż 2/3 jego nominalnej objętości, również przy użyciu z wkładem i trójnogiem. W przypadku przygotowywania potraw takich jak ryż lub suszone warzywa, które pęcznieją lub pienia się podczas procesu gotowania, szybkowar należy napełnić do nie więcej niż połowy jego nominalnej objętości, patrz oznaczenie.
- Podczas gotowania mięsa w szybkowarze (szczególnie ozora wołowego), w mięsie powstaje nadciśnienie. Dlatego po otwarciu szybkowaru należy odczekać, aby mięso odpoczęło przed nakłuciem lub przesunięciem, aby uniknąć poparzeń.
- Zawsze potrząsnąć szybkowarem przed każdym otwarciem, aby zapobiec rozpryskiwaniu się pary, zwłaszcza podczas przygotowywania papkowatych

potraw. W szybkowarze nie należy przyrządzać musu jabłkowego i kompotów, ponieważ często dochodzi tu do powstawania pęcherzyków powietrza, które rozpryskują się podczas otwierania i mogą powodować poparzenia.

- Szybkowaru nie należy używać do smażenia potraw na głębokim oleju pod ciśnieniem. Smażenie w szybkowarze musi zawsze odbywać się bez pokrywy, a szybkowar może być wypełniony tłuszczem maksymalnie do połowy.
- Proszę nie dokonywać żadnych zmian w szybkowarze. Wyjątkiem są czynności konserwacyjne wymienione w instrukcji obsługi. Nie należy oliwić zaworów.
- Szybkowar należy użytkować wyłącznie z oryginalnymi i w pełni sprawnymi częściami marki Fissler. W szczególności należy używać tylko garnków i pokrywek z tego samego modelu oraz części zamiennych w wersji przewidzianej dla Państwa urządzenia (patrz rozdział 8).
- W przypadku szybkowaru o zawartości nominalnej 3,5 l w zestawie szybkowaru należy użyć dolnego trójnoгу z wkładem, aby uniknąć przepełnienia.

Zastosowania szybkowaru

- Nigdy nie używać szybkowaru w piekarniku. Wysokie temperatury spowodują uszkodzenie uchwytów, zaworów i elementów zabezpieczających.
- Szybkowaru należy używać wyłącznie prywatnie zgodnie z jego przeznaczeniem. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do powstania zagrożeń.
- W tym garnku przygotowuje się potrawy pod ciśnieniem. Nieprawidłowe użytkowanie szybkowaru może spowodować oparzenia. Przed gotowaniem należy upewnić się, że szybkowar jest prawidłowo zamknięty. Informacje na ten temat znajdują Państwo w rozdziale 3. Nigdy nie używać szybkowaru z luźno nałożoną pokrywą.
- Szybkowary nie mogą być używane do sterylizacji w sektorze medycznym, ponieważ nie są one zaprojektowane do wymaganej temperatury sterylizacji.

Obsługa szybkowaru

- Przed każdym użyciem należy się upewnić, że wszystkie zawory oraz elementy zabezpieczające są nieuszkodzone, sprawne oraz niezabrudzone. Tylko wówczas może zostać zagwarantowane bezpieczeństwo działania. Informacje na ten temat znajdują Państwo w rozdziale 4.

- Kiedy szybkowar jest gorący lub znajduje się pod ciśnieniem, należy poruszać nim bardzo ostrożnie. Nie należy dotykać gorących powierzchni, ale używać uchwytów i pokręteł. W razie potrzeby stosować ochronę rąk.
- Należy używać wyłącznie źródeł ciepła dopuszczonych w instrukcji obsługi (patrz rozdział 4).
- Dopływ energii należy wyregulować tak, aby wskaźnik gotowania nie znalazł się ponad drugim pierścieniem (patrz rozdział 4). Jeśli dopływ energii nie zostanie zmniejszony, para wydostaje się automatycznie przez zawór w kontrolowany sposób, a garnek traci ciecz. Całkowita utrata cieczy prowadzi do przypalenia się produktów spożywczych i może powodować uszkodzenia garnka i kuchenki.

2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

- Szybkowary marki Fissler są używane do gotowania potraw pod ciśnieniem w prywatnym gospodarstwie domowym, a także do zastosowań opisanych w rozdziale 5.
- Ponadto szybkowary marki Fissler mogą być używane wyłącznie do maksymalnej mocy kuchenki wynoszącej 3700 watów.
- Należy przestrzegać poziomów napełnienia wymienionych w rozdziale 4, aby zapewnić bezpieczne użytkowanie szybkowaru.

3. Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem należy zapoznać się z zasadą działania szybkowaru i ze sposobem jego obsługi oraz sprawdzić, czy zawartość jest kompletna (patrz rys. A), przy czym w przypadku niektórych urządzeń wkład nie wchodzi w zakres dostawy.

Otwieranie szybkowaru (rys. C)

Nacisnąć przycisk obsługi (rys. A-7) na uchwycie pokrywki w kierunku wskazanym strzałką. Przekręcić pokrywę do oporu w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara (w prawo). Zdjąć pokrywę.

Zamykanie garnka (rys. D+E)

Orientując się według kierunku nakładania, umieścić pokrywę, trzymając ją pod niewielkim kątem. Wyrównać względem siebie kierunek nakładania na pokrywce (rys. A-14) i kierunek nakładania na garnku (rys. A-12). Opuścić pokrywę i zamknąć ją, obracając do oporu zgodnie z ruchem

wskazówek zegara (w lewo, patrz rys. E). Garnek blokuje się z słyszalnym „kliknięciem”, a wskaźnik zamknięcia zmienia kolor z czerwonego na zielony.

Wskaźnik zamknięcia (rys. A-8, rys. F)

Zielony: Garnek jest prawidłowo zamknięty i gotowy do użycia.

Czerwony: Garnek nie jest prawidłowo zamknięty, nie może zostać wytworzone ciśnienie.

Czyszczenie

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć garnek, pokrywę, pierścień uszczelniający i wkład ręcznie. W ten sposób usunie się pył polerski i drobne zanieczyszczenia.

Zalecenie: Garnki oraz pokrywki należy pielęgnować wyłącznie produktami do pielęgnacji stali szlachetnej. Stal szlachetna nabierze większej odporności na działanie soli oraz kwaśnych potraw. Pozostałości po oczyszczeniu zawsze należy dokładnie spłukać wodą. Powtórzyć czynność, jeśli zachodzi taka potrzeba, lub w przypadku optycznej zmiany wyglądu powierzchni stali szlachetnej.

4. Wskazówki dotyczące użycia

Elementy zabezpieczające

Przed każdym użyciem należy sprawdzać poprawność funkcjonowania niżej wymienionych elementów zabezpieczających. Nigdy nie dokonywać zmian w tych elementach. Przed rozpoczęciem gotowania należy upewnić się, że jednostka zaworu i uchwyt pokrywki zostały prawidłowo zamontowane i mocno przylegają. Odpowiednie wskazówki można znaleźć w rozdziale 7.

Jednostka zaworu (rys. A-4, rys. 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)

Proszę się upewnić, że Euromatic jest czysty i że ma w pokrywce swobodę ruchu (rys. H). Uszczelka O-ring musi znajdować się w całości w przewidzianym do tego celu nacięciu (patrz rys. I). Naciskając palcem, skontrolować, czy biała kula w Euromatic ma swobodę ruchu oraz czy

sprężynuje (rys. J).

Pierścień uszczelniający (rys. A-23) i **krawędź bezpieczeństwa** (rys. A-20, rys. K)

Proszę sprawdzić, czy pierścień uszczelniający oraz krawędź pokrywy 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 pokrywy poniżej części krawędzi wygiętej do wewnątrz (2). Pierścień uszczelniający musi przylegać przed krawędzią bezpieczeństwa, tzn. musi być odcisnięty od krawędzi pokrywy.

Ilości napełnienia (rys. L)



Zawsze należy gotować w szybkowarze z wystarczającą ilością cieczy. Proszę zwracać uwagę na to, aby płyn nigdy całkowicie nie wyparował z szybkowaru!

Podczas gotowania w szybkowarze należy przestrzegać następujących informacji dotyczących ilości napełnienia. Dla łatwego dozowania w garnku znajduje się skala.

Wymagana ilość płynu, aby zapobiec przegrzaniu podczas gotowania.

W zależności od średnicy urządzenia garnek należy napełnić powyżej wewnętrznego oznaczenia 200–300 ml płynem do wytwarzania pary, niezależnie od tego, czy gotowanie odbywa się z wkładem, czy bez niego. Nigdy nie należy używać szybkowaru bez tej ilości płynu.

Ø 18 cm: 200 ml

Ø 22 cm: 250 ml

Ø 26 cm: 300 ml

Oznaczenie max

Aby zagwarantować bezpieczeństwo działania, szybkowar można napełnić maksymalnie do $\frac{3}{4}$ jego pojemności (objętość użytkowa).

Oznaczenie $\frac{1}{2}$

W przypadku produktów żywnościowych, które ulegają spienieniu lub spęcznieniu podczas gotowania, jak np. ryż, rosół lub suszone warzywa, szybkowar należy napełniać maksymalnie do połowy jego pojemności.

Oznaczenie $\frac{1}{4}$

Podczas gotowania fasoli i innych roślin strączkowych szybkowar należy napełniać tylko do oznaczenia $\frac{1}{4}$, ponieważ ich cienka skórka może łatwo unieść się i zatkać zawory.

Przydatność do różnych typów kuchenek

Szybkowary marki Fissler nadają się do wszystkich rodzajów kuchenek. Należą do nich kuchenki gazowe, płyty ceramiczne, płyty szklano-ceramiczne i płyty indukcyjne.



W celu uniknięcia zarysowań powierzchni należy zawsze podnosić naczynia podczas ich przenoszenia. Fissler nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z nieprzestrzegania przepisów.

Masa/ceramika szklana (promieniowanie/halogen): Płyta kuchenki powinna odpowiadać średnicy dna garnka lub też powinna być mniejsza.

Kuchenska gazowa: Ustawić garnek na środku i unikać zbyt dużego płomienia, ponieważ spowoduje to uszkodzenie plastikowych uchwytów.

Indukcja: Garnek zawsze ustawiać na środku pola do gotowania. Wielkość dna garnka powinna być zgodna z wielkością płyty kuchennej bądź też powinna być większa, gdyż w przeciwnym razie istnieje możliwość, że płyta nie zareaguje na dno garnka.

Specjalne instrukcje dotyczące płyt indukcyjnych: Należy przestrzegać informacji dotyczących użytkowania kuchenki podanych przez producenta. Podczas użytkowania może powstać brzęczący odgłos, który jest uwarunkowany technicznie i nie jest oznaką usterki kuchenki bądź garnka.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Podczas gotowania kuchenkę należy tak wyregulować, aby wskaźnik gotowania nie przechodził za oznakowanie wybranego stopnia gotowania i aby zawór nie zaczął odparowywać.
- Używać pola do gotowania o odpowiedniej wielkości (patrz informacje powyżej).
- Wielkość garnka wybierać odpowiednio do ilości gotowanych produktów.
- Wykorzystanie skumulowanego ciepła dna garnka: Wyłączyć kuchenkę na krótko przed końcem gotowania.

5. Gotowanie przy użyciu szybkowaru Vitaquick®

W szybkowarze można przygotować wszelkiego rodzaju przepisy. W otwartym garnku można piec, dusić lub smażyć. Dzięki dodatkowej wkładce możliwe jest również gotowanie na parze, wyciskanie soków i gotowanie poziomowe. W połączeniu z tradycyjną pokrywką szybkowar może być również używany jako garnek do gotowania. Szybkowar może być używany do przyrządzania żywności, od mięsa, warzyw i roślin strączkowych po ryby i zboża, w sposób oszczędzający czas i pożywny. Więcej informacji, czasy gotowania oraz przepisy kuchenne znajdują Państwo pod adresem www.fissler.com

Przygotowanie

Proszę włożyć do szybkowaru składniki do ugotowania. Należy zwrócić uwagę na zalecane ilości napełnienia i minimalną ilość cieczy (patrz rozdział 4). Założyć pokrywkę i zamknąć garnek. Wskaźnik zamknięcia (rys. A-8) wskazuje kolor zielony (patrz rozdział 3).

Wybór trybu gotowania (rys. N)

Korzystając z szybkowaru Vitaquick® można wybrać dwa tryby gotowania: **Tryb 1 (1. pierścień):** Tryb ekonomiczny, ok. 109°C, ciśnienie robocze 40 kPa dla delikatnych potraw, takich jak ryby i delikatne warzywa.

Tryb gotowania 2 (2. pierścień): Tryb ekspresowy, ok. 117°C, ciśnienie robocze ok. 80 kPa dla pozostałych potraw, takich jak potrawy mięsne lub dania jednogarnkowe.

Podgotowanie i odpowietrzanie

Podgrzać bezpiecznie zamknięty szybkowar na najwyższym stopniu grzania (nie na funkcji Booster). Spod uchwytu pokrywki (rys. A-6) wydobywa się para. Proces ten może trwać kilka minut. Po zamknięciu się Euromatic, z którego nie wydobywa się już para, w garnku zaczyna się tworzyć ciśnienie, a wskaźnik gotowania (rys. A-5) powoli zacznie się podnosić.

Wskaźnik gotowania (rys. N)

Wskaźnik gotowania wskazuje za pomocą dwóch oznaczeń (pierścienie) osiągnięcie danego stopnia gotowania.

Pierwszy pierścień: Tryb gotowania 1 (tryb ekonomiczny)

Aby gotować w trybie ekonomicznym, należy krótko przed tym, aż stanie się widoczny pierwszy 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)

Aby gotować w trybie szybkim, należy zredukować dopływ energii zaraz po tym, jak stanie się widoczny pierwszy pierścień. Kuchenkę należy ustawić tak, aby podczas całego procesu gotowania ten drugi 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 automatycznie wydobydzie się para w kontrolowany sposób. Dopływ gorąca jest w tym przypadku za wysoki i należy go zredukować.

Czasy gotowania

Czas gotowania mierzony jest od momentu osiągnięcia wybranego trybu gotowania (pierwszy lub drugi pierścień).

Po zakończeniu czasu gotowania należy zdjąć szybkowar z płyty kuchenki, doprowadzić do całkowitej redukcji ciśnienia (patrz rozdział 6) i dopiero potem można otworzyć garnek.

Więcej informacji na temat czasu gotowania można znaleźć w naszej wyszukiwarce czasu gotowania na stronie www.fissler.com



Wyszukiwarka czasu gotowania + instrukcje wideo

Wszechstronne stosowanie obcych przedmiotów w szybkowarze

Obce przedmioty to przedmioty takie jak np. słoiki lub przedmioty z tworzywa sztucznego, które nie są produkowane ani oferowane przez firmę Fissler.

W zależności od rozmiaru przedmiotu należy użyć modelu szybkowaru o pojemności 4,5 l lub większego. Należy zawsze przestrzegać oznaczenia MAX w garnku i nigdy nie umieszczać produktów powyżej tego oznaczenia (patrz rozdział 4).



Należy sprawdzić, czy materiały i przedmioty używane w szybkowarze są odporne na temperaturę, zgodnie z informacjami producenta.

Sterylizacja parą

W szybkowarze można sterylizować przedmioty takie jak butelki dla niemowląt, słoiki do przetworów, smoczki itp. wykonane z materiałów takich jak szkło, silikon i tworzywa sztuczne. Przed sterylizacją rozmontować części i je umyć. Przed użyciem sprawdzić, czy nie są uszkodzone.

Wlać do szybkowaru wymaganą ilość wody (patrz rozdział 4) i umieścić przedmioty w perforowanej wkładce. Zamknąć szybkowar, ustawić stopień gotowania (patrz rozdział 5), podgrzać szybkowar i sterylizować przez ok. 10 minut (patrz rozdział 5).

Pozostawić szybkowar do ostygnięcia (metoda 1, patrz rozdział 6). Wyjąć przedmioty szczypcami lub rękawicami odpornymi na wysoką temperaturę i pozostawić do ostygnięcia. Nie schładzać słoików gwałtownie. Przed użyciem sprawdzić przedmioty pod kątem uszkodzeń.

Stosowanie słoików oraz form ceramicznych i ze stali nierdzewnej

Słoiki i formy przed użyciem umyć, a podczas wekowania dodatkowo wysterylizować słoiki. Sprawdzić przedmioty pod kątem uszkodzeń.

Wekowanie

Napełnić słoiki do około szerokości palca poniżej brzegu, upewnić się, że brzeg jest czysty, i zamknąć. W przypadku słoików z zakrętką nie dokręcać zakrętki mocno, a w przypadku słoików z uszczelką i klamrami, podczas wekowania nie mocować klamer.

Napełnić szybkowar wymaganą ilością płynu (patrz rozdział 4) i umieścić słoiki w perforowanej wkładce. Zamknąć szybkowar, dobrać stopień gotowania w zależności od produktu spożywczego i wekować (patrz rozdział 5).

Pozostawić szybkowar do powolnego ostygnięcia (metoda 1, patrz rozdział 6). Wyjąć przedmioty szczypcami lub rękawicami odpornymi na

wysoką temperaturę i pozostawić do ostygnięcia na ściereczce. Nie schładzać słoików gwałtownie. Gdy słoiki ostygną, sprawdzić, czy nie są uszkodzone, i mocno dokręcić zakrętki lub zamocować klamry. Przed użyciem / spożyciem sprawdzić słoiki i zawartość.

Gotowanie w foremkach ceramicznych / formach ze stali nierdzewnej

Napełnić szybkowar wymaganą ilością płynu (patrz rozdział 4) i umieścić formy w perforowanej wkładce albo na trójnogu, np. w przypadku tortownicy. Zamknąć szybkowar, dobrać stopień gotowania w zależności od produktu spożywczego / przepisu i gotować (patrz rozdział 5). Pozostawić szybkowar do powolnego ostygnięcia (metoda 1, patrz rozdział 6). Wyjąć przedmioty szczypcami lub rękawicami odpornymi na wysoką temperaturę i pozostawić do ostygnięcia. Przed użyciem / spożyciem sprawdzić pod kątem uszkodzeń.

Użycie papieru do pieczenia

Podczas używania papieru do pieczenia w szybkowarze należy zwrócić uwagę, aby papier nie był luźno ułożony oraz aby papier do pieczenia nie blokował żadnych zabezpieczeń na pokrywce.



Odpowiedzialność za używanie obcych przedmiotów w szybkowarze spoczywa na użytkowniku. Fissler nie ponosi odpowiedzialności.

6. Odparowywanie szybkowaru Vitaquick®



Nigdy nie należy otwierać szybkowaru na siłę. Można go otworzyć dopiero wtedy, kiedy wskaźnik gotowania całkowicie obniży się oraz gdy po uruchomieniu przycisku obsługi nie wydostaje się już para.

Istnieją 3 możliwości całkowitego zredukowania ciśnienia w szybkowarze Fissler.

Wybór sposobu odparowywania zależy od rodzaju przygotowywanego produktu.

W przypadku silnie pieniającej się lub pęczniejącej potrawy, takich jak np. warzywa strączkowe, zupy lub dania jednogarnkowe lub też w przypadku produktów z delikatną skórą jak np. ziemniaki w mundurkach, nie powinno się wybierać metody z szybką redukcją ciśnienia, w przeciwnym razie potrawy mogą wykipieć lub skórka żywności może pęknąć.

Przed otwarciem garnka należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami dla wszystkich 3 metod.

Metoda 1: Odstawienie do ochłodzenia

Metoda ta pozwala wykorzystać energię resztkową znajdującą się w garnku. W tym celu należy zdjąć garnek z kuchenki krótko przed końcem gotowania i odstawić do schłodzenia, dopóki wskaźnik gotowania całkowicie się nie obniży. Metoda ta jest odpowiednia przede wszystkim do potraw, które wymagają długiego czasu gotowania i do oszczędności energii.

Metoda 2: Szybkie odparowywanie poprzez uruchomienia przycisku obsługi (rys. O)

Lekkie wciśnięcie przycisku obsługi (rys. A-7) w kierunku zgodnym ze strzałką. Para wydobywa się spod uchwytu pokrywki (rys. A-6). Przytrzymać wciśnięty przycisk aż do momentu całkowitego obniżenia się wskaźnika gotowania; wówczas nie będzie wydobywać się już para. Zwolnić przycisk, gdy tylko para przestanie się ulatniać.

Metoda 3: Szybkie odparowywanie pod bieżącą wodą (rys. Q)

Wstawić garnek do zlewu i odkręcić zimną wodę, tak aby spływała z boku po pokrywce (ale nie po uchwycie pokrywki i jednostce zaworu), aż do momentu, kiedy wskaźnik gotowania obniży się całkowicie.

Przed otwarciem (metoda 1-3)

Lekko nacisnąć przycisk obsługi (ciśnienie resztkowe zostanie usunięte). Zwolnić przycisk, gdy tylko para przestanie się ulatniać. Lekko potrząsnąć garnkiem. Ponownie nacisnąć przycisk obsługi i powtarzać tę czynność (potrząsnąć garnkiem, a następnie nacisnąć przycisk obsługi), aż para przestanie się wydobywać. Garnek jest pozbawiony ciśnienia (Euromatic jest opuszczony). Otworzyć garnek (patrz rozdział 3).

Wskazówka:

Dopóki garnek jest pod ciśnieniem, całkowite wciśnięcie przycisku obsługi nie jest możliwe. Ma to na celu zapewnienie bezpieczeństwa, ponieważ garnek nie może zostać przypadkowo otwarty, gdy jest jeszcze pod ciśnieniem.

Proszę zatem pamiętać, aby nigdy nie uruchamiać przycisku obsługi na siłę.

7. Czyszczenie i pielęgnacja

Czyszczenie

Po każdym użyciu szybkowar należy wyczyścić.

- Zdjąć pierścień uszczelniający z pokrywki i umyć ręcznie.
- Zdjąć 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.
- Zdobione szybkowary nie nadają się do mycia w zmywarce. W przypadku szybkowarów z dekorowanym korpusem zalecamy czyszczenie ręczne miękką gąbką w celu zachowania dekoracji.

Proszę pamiętać:

- Do czyszczenia należy używać gorącej wody z płynem do mycia naczyń oraz zmywaka do naczyń lub miękkiej szorsteczki. Unikać przedmiotów ostrych, szorstkich lub ze spiczastą końcówką. W przypadku silniejszego zabrudzenia wnętrze i dno garnka można czyścić szorstką stroną zmywaka.
- Nie dopuszczać do zaschnięcia pozostałości potrawy i nie przechowywać przez dłuższy czas potraw w garnku, gdyż mogą one doprowadzić do powstania plam na stali nierdzewnej i zmian powierzchni.
- Aby utrzymać powierzchnię ze stali nierdzewnej w dobrym stanie należy regularnie stosować środek do pielęgnacji stali nierdzewnej. 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.

Montaż jednostki zaworu i uchwytu pokrywki

Jednostka zaworu (rys. A-4)

Zdejmowanie (patrz rys. R): Śrubę mocującą (rys. A-24) poluzować przekręcając w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara (można ją wykręcić bez narzędzi za pomocą monety). Zdjąć jednostkę zaworu.

Montowanie (patrz rys. S): Jednostkę zaworu (1) osadzić od góry w pokrywce w przewidzianym ku temu miejscu (na środku bolca), a śrubę mocującą przykręcić od dołu (2) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i mocno dokręcić.

Uchwyt pokrywki (rys. A-9)

Zdejmowanie (patrz rys. T): Śrubą mocującą (rys. A-22) znajdującą się na wewnętrznej stronie pokrywki przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Zdjąć uchwyt pokrywki.

Montowanie (patrz rys. U):

Wziąć uchwyt pokrywki do ręki i nałożyć pokrywkę w odpowiednim miejscu (1). Przykręcić śrubę mocującą zgodnie z ruchem wskazówek zegara i mocno dokręcić (2).

Przechowywanie

Pierścień uszczelniający przechowywać w ciemnym, suchym i czystym miejscu, (chroniąc go przed światłem słonecznym i promieniami UV). Aby chronić pierścień uszczelniający, po czyszczeniu należy kłaść pokrywkę na garnku wewnętrzną stroną skierowaną do góry, aby nie powodować ściśnięcia pierścienia.

8. Konserwacja i części zamienne



Części zużywające się, jak pierścień uszczelniający i inne części gumowe należy wymieniać regularnie po maks. 400 cyklach gotowania lub najpóźniej po 2 latach, stosując oryginalne części zamienne Fissler. Części z widocznymi uszkodzeniami (np. pęknięcia, przebarwienia lub odkształcenia) lub części, które nie są prawidłowo dopasowane, należy niezwłocznie wymienić. Nieprzestrzeganie tego zalecenia wpływa negatywnie na poprawne funkcjonowanie oraz bezpieczeństwo szybkowaru. Dla własnego bezpieczeństwa należy natychmiast ponownie dokręcić wszelkie poluzowane śruby na urządzeniu. Ponadto pęknięte lub uszkodzone uchwyty plastikowe należy natychmiast wymienić na oryginalne części zamienne marki Fissler.

Numer artykułu części zamiennych i akcesoriów można znaleźć na str. 5 i 6 W przypadku konieczności przeprowadzenia innych napraw lub pytań dotyczących części zamiennych prosimy o kontakt z Punktem Obsługi Klienta firmy Fissler. (patrz rozdział 9). Listę naszych partnerów handlowych jak i dalsze informacje znajdą Państwo na stronie internetowej www.fissler.com

Wskazówki dotyczące wymiany części

Pierścień uszczelniający (rys. A-23): patrz rozdział 4.

Membrana (rys. A-17, rys. V): Zdjąć jednostkę zaworu z pokrywki (patrz rozdział 7), zdjąć starą membranę, włożyć nową membranę do otworu w pokrywce od wewnątrz. Sprawdzić osadzenie poprzez ruch obrotowy i zamontować jednostkę zaworu (patrz rozdział 8).

Jednostka zaworu (rys. A-4, rys. W): patrz rys. 7.

Uszczelka gniazda zaworu (rys. A-19, rys. X): Zdjąć jednostkę zaworu z pokrywki (patrz rozdział 7). Wyjąć uszczelkę i włożyć nową (patrz rozdział 7). Upewnić się, że uszczelka przylega dokładnie i płasko do obu stron pokrywki.

Uszczelka O-ring elementu zabezpieczającego Euromatic (rys. A-21, rys. I): Demontaż i montaż następują po wewnętrznej stronie pokrywki. Uszczelka musi znajdować się w całkowicie w przewidzianym do tego celu nacięciu. **Euromatic (rys. A-21):** Najpierw zdjąć uchwyt pokrywki, odkręcając śrubę po wewnętrznej stronie pokrywki, usunąć O-ring, wyjąć Euromatic z pokrywki i włożyć nowy Euromatic bez O-ringa przez pokrywkę, tak aby kulka znajdowała się po wewnętrznej stronie pokrywki. Zamontować O-ring (patrz wyżej).

9. Utylizacja

Zachęcamy do wkładu w ochronę środowiska. Karton można wyrzucić razem z makulaturą. Z uwagi na fakt, że urządzenie zawiera wiele materiałów nadających się do ponownego użycia lub recyklingu, należy je oddać do punktu zbiórki odpadów w Państwa mieście lub gminie (centrum recyklingu) w celu utylizacji.

10. Pytania i odpowiedzi



Przed próbą usunięcia usterki należy wyłączyć kuchenkę i pozostawić szybkowar do ostygnięcia i zredukowania panującego w nim ciśnienia (patrz rozdział 6).

1.1. Dane adresowe Punktu Obsługi Klienta

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

Dalsze informacje znajdują Państwo na stronie internetowej www.fissler.com

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Podczas podgotowywania pod uchwytem pokrywki (przy Euromatic) para wydobywa się dłużej niż zazwyczaj.	Garnek nie jest prawidłowo zamknięty (czerwony wskaźnik).	Zamknąć garnek prawidłowo (zielony wskaźnik).
	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 4).
	Uchwyt pokrywki jest luźny.	Przykręcić śrubę mocującą uchwytu pokrywki.
	Fissler Euromatic lub uszczelka O-ring są zanieczyszczone bądź uszkodzone.	Części wyczyścić lub wymienić. (patrz rozdział 4, 7, 8).

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie	DE	EN	FR	ES	IT	NL	RU	GR	TR	KO	ZH	JA	PL	CZ	SR	HR	HU	SK	SL	RO	BL	AR
Podczas podgotowywania nie wydostaje się para.	Zbyt mało cieczy w garnku.	Wlać minimalną ilość płynu (200-300 ml). (patrz rozdział 4).																						
	Dopływ energii jest za mały.	Należy nastawić źródło grzania na maksymalną moc.																						
Para i / lub krople wody wydostają się spod krawędzi pokrywki, zanim zaczniesz podnosić się wskaźnik gotowania.	Pierścień uszczelniający nie został prawidłowo nałożony, jest brudny lub uszkodzony.	Założyć pierścień uszczelniający prawidłowo, w razie potrzeby wyczyścić lub wymienić (patrz rozdział 4, 8).																						
	Garnek nie jest prawidłowo zamknięty (czerwony wskaźnik).	Zamknąć garnek prawidłowo (zielony wskaźnik).																						
Wskaźnik gotowania nie podnosi się.	Para wydostaje się spod uchwytu pokrywki / brzegu pokrywki	Patrz wyżej.																						
	Zbyt mało cieczy w garnku.	Wlać minimalną ilość płynu (200-300 ml). (patrz rozdział 4).																						
	Jednostka zaworu nie jest prawidłowo i mocno przykręcona.	Prawidłowo założyć jednostkę zaworu i przykręcić (patrz rozdział 7).																						
	Brakuje uszczelki O-ring, uszczelki gniazda zaworu lub membrany, bądź są one uszkodzone lub źle zamontowane.	Należy wymienić odpowiednią uszczelkę lub zamontować ją prawidłowo (patrz rozdział 8).																						

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Para wydostaje się z jednostki zaworu.	Temperatura jest zbyt wysoka. (Wskaźnik gotowania podniósł się wyżej niż do drugiego pierścienia)	Odłączyć zasilanie. Ustawić oznaczenie dożądanego trybu gotowania (patrz rozdział 4).
	Brakuje jednostki zaworu, uszczelki O-ring, uszczelki gniazda zaworu lub membrany, bądź są one uszkodzone lub źle zamontowane.	Należy wymienić odpowiednią uszczelkę lub zamontować ją prawidłowo (patrz rozdział 4, 8). Jednostkę zaworu prawidłowo osadzić i skrócić mocno ze śrubą mocującą (patrz rozdział 7).
Spod uchwytu pokrywki (przy Euromatic) wydostaje się para, mimo że wskaźnik gotowania już się uniół.	Uchwyt pokrywki jest luźny.	Przykręcić śrubę mocującą uchwytu pokrywki.
	Brakuje uszczelki płaskiej do mocowania uchwytu pokrywki lub uszczelki O-ring elementu zabezpieczającego Euromatic, bądź są one uszkodzone lub źle zamontowane.	Należy wymienić odpowiednią uszczelkę lub zamontować ją prawidłowo (patrz rozdział 4, 8).
	Wydostaje się duża ilość pary, zawór może być uszkodzony lub zabrudzony (urządzenie zabezpieczające Euromatic reaguje).	Jednostkę zaworu zdemontować i wyczyścić lub wymienić na nową (patrz rozdział 7, 8).

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Uchwyt pokrywki lub uchwyty są poluzowane.	Śruba mocująca nie jest dokręcona.	Przykręcić śrubę mocującą.
Spod krawędzi pokrywki wydostaje się silna para, mimo że wskaźnik gotowania już się uniół.	Pierścień uszczelniający jest uszkodzony.	Wymienić pierścień uszczelniający. (patrz rozdział 8).
	Jest to reakcja pierścienia uszczelniającego jako elementu zabezpieczającego. Zawór bezpieczeństwa i Euromatic mogą być zanieczyszczone lub uszkodzone.	Oddać urządzenie do kontroli do Punktu Obsługi Klienta firmy Fissler.
Para wydostaje się z osłony, uchwytu pokrywki lub przycisku obsługi.	Uszczelnienie jest uszkodzone.	Wymienić uchwyt pokrywki/ zlecić kontrolę Punktowii Obsługi Klienta firmy Fissler.
Garnek zamyka się z trudem, wzgl. przycisk obsługi nie wyskakuje podczas zamykania.	Uchwyt pokrywki / uchwyt garnka nie są poprawnie zamontowane.	Sprawdzić mocowanie uchwytów i dokręcić je.
	Uchwyt pokrywki jest uszkodzony.	Wymienić uchwyt pokrywki.
	Pierścień uszczelniający nie został prawidłowo nałożony.	Nałożyć prawidłowo pierścień uszczelniający (patrz rozdział 4).

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Nie można otworzyć garnka.	W garnku panuje jeszcze ciśnienie.	Należy spuścić ciśnienie w garnku (patrz rozdział 6).
	Euromatic zablokował się.	Zwolnić przycisk obsługi. Naciskać lekko uchwyt pokrywki w lewo.

Děkujeme za Vaši důvěru a blahopřejeme ke koupi tlakového hrnce Vitaquick

Obsah

1. Důležitá preventivní opatření bezpečnostní pokyny	274
Návod k použití a kontrola	274
Bezpečnost a údržba	274
Používání tlakového hrnce	275
Provoz tlakového hrnce	275
2. Použití v souladu s účelem	276
3. Před prvním použitím	276
Otevření hrnce	276
Zavření hrnce	276
Indikátor zajištění poklice	276
Čištění	276
4. Pokyny k použití	277
Bezpečnostní zařízení	277
Objemy k naplnění	277
Vhodné sporáky	278
Tipy pro úsporu energie	279
5. Vaření pokrmů v tlakovém hrnci Vitaquick®	279
Příprava	279
Výběr stupně vaření	279
Přivedení do varu a odvzdušnění	279
Indikátor vaření	280
Doby vaření	280
Použití různých předmětů od jiných výrobců v tlakovém hrnci	280
6. Odtlakování tlakového hrnce Vitaquick®	282
7. Čištění a péče	283
Čištění	283
Montáž ventilové jednotky a rukojeti poklice	284
Uskladnění	284
8. Údržba a náhradní díly	285
Pokyny k výměně dílů	285
9. Likvidace	286
10. Otázky a odpovědi	286
11. Adresa zákaznického servisu	286



1. Důležitá preventivní opatření a bezpečnostní pokyny

Návod k použití a kontrola

- Pozorně si přečtěte návod k použití a všechny pokyny.
- Nepoužívejte tlakový hrnec v blízkosti dětí a nenechávejte tlakový hrnec během používání nikdy bez dohledu.
- Tyto pokyny si uschovejte po celou dobu vlastnictví výrobku. V případě, že byste návod k použití ztratili, najdete ho ke stažení na naší webové stránce www.fissler.com.
- Nepředávejte tlakový hrnec osobám, které se předtím neseznámily s návodem k použití. Tlakový hrnec předávejte dalším osobám vždy pouze společně s návodem k použití.

Bezpečnost a údržba

- Nikdy neotevírejte tlakový hrnec násilím. Před otevřením se ujistěte, že je vnitřek bez tlaku. Informace k tomuto bodu najdete v kapitole 6.
- Nikdy nezahřívejte prázdný tlakový hrnec bez kapaliny, protože přehřátím by mohlo dojít k poškození přístroje, ventilů, bezpečnostních zařízení a sporáku, nebo by mohlo dojít k roztavení hliníkového jádra ve dnu hrnce a jeho roztečení. Pokud by k tomu došlo, vypněte sporák a nechte hrnec stát, dokud úplně nevychladne. Vyvětrejte místnost. V případě přehřátí přestaňte tlakový hrnec používat, protože funkce bezpečnostních zařízení již nejsou zaručeny. V tomto případě se obraťte na zákaznický servis společnosti Fissler.
- Tlakový hrnec nikdy nenaplňujte více než do 2/3 jeho jmenovitého objemu, ani když použijete vložku a trojnožku. Pokud připravujete potraviny jako je rýže nebo sušená zelenina, které pění nebo během vaření bobtnají, naplňte tlakový hrnec maximálně do poloviny jeho jmenovitého objemu, viz značka.
- Při přípravě masa v tlakovém hrnci (především hovězího jazyka) dochází uvnitř masa k přetlaku. Proto po otevření tlakového hrnce nechte maso před propíchnutím nebo přemístěním chvíli v klidu, abyste zabránili popálení.
- Před otevřením tlakovým hrncem vždy zatřeste, abyste zabránili vystříknutí bublinek páry, zejména při přípravě kašovitých potravin. Nezavařujte v tlakovém hrnci jablečné pyré a kompoty, protože se přitom často tvoří bubliny páry, které by při otevření vystříkly a mohly by způsobit opaření.

- Nepoužívejte tlakový hrnec pro fritování potravin pod tlakem v oleji. Fritujte v tlakovém hrnci vždy bez poklice a naplňte ho tukem maximálně do poloviny.
- Neprovádějte na tlakovém hrnci žádné změny. Výjimkou je údržba, která je popsána v návodu k použití. Ventily se nesmí nikdy mazat.
- Používejte tlakový hrnec jen s originálními a plně funkčními komponenty značky Fissler. Používejte především a pouze hrnce a poklice stejného modelu a náhradní díly v provedení určeném pro váš výrobek (viz kapitola 8).
- Pro zabránění přeplnění tlakového hrnce o jmenovitém objemu 3,5 l používejte nižší trojnožku s vložkou ze sady pro tlakový hrnec.

Používání tlakového hrnce

- Nikdy nepoužívejte tlakový hrnec v troubě na pečení. Rukojeti, ventily a bezpečnostní zařízení se vysokými teplotami poškozují a nemohou pak plnit svou bezpečnostní funkci.
- Tlakový hrnec používejte jen k určenému, privátnímu použití. Při nesprávném použití mohou vzniknout ohrožení.
- V tomto hrnci probíhá příprava pokrmů pod tlakem. Při nesprávném použití tlakového hrnce se můžete popálit. Před vařením dbejte na to, aby byl tlakový hrnec správně uzavřený. Informace o tom najdete v kapitole 3. Nikdy nepoužívejte tlakový hrnec s nezajištěnou, volně položenou poklicí.
- Tlakové hrnce se nesmí používat ke sterilizaci ve zdravotnictví, protože tlakové hrnce nejsou konstruovány pro požadovanou sterilizační teplotu.

Provoz tlakového hrnce

- Před každým použitím se přesvědčte, jestli jsou všechny ventily a bezpečnostní zařízení nepoškozené, funkční a čisté. Jen tak lze zajistit bezpečnou funkci. Informace o tom najdete v kapitole 4.
- Pokud je tlakový hrnec horký nebo pod tlakem, pohybujte s ním velmi opatrně. Nedotýkejte se horkých ploch, používejte rukojeti a knoflíky. Případně použijte ochranu rukou.
- Používejte pouze takové zdroje pro ohřev, které jsou schváleny v návodu k použití (viz kapitola 4).
- Reguluje přívod energie tak, aby indikátor vaření nepřekročil druhý kroužek (viz kapitola 4). Pokud přívod energie nesnížíte, začne ventilem automaticky, kontrolovatelně unikat pára a z hrnce se tak odpařuje kapalina. Úplná ztráta kapaliny vede k připálení potravin a může dojít k poškození hrnce a sporáku.

2. Použití v souladu s účelem

- Tlakové hrnce Fissler jsou určeny k vaření potravin pod tlakem v domácnostech a k účelům uvedeným v kapitole 5.
- Tlakové hrnce Fissler se smí používat jen do maximálního výkonu sporáku 3700 W.
- Pro zajištění bezpečného používání tlakového hrnce je nutné dodržovat úrovně naplnění uvedené v kapitole 4.

3. Před prvním použitím

Před prvním použitím se seznámte s hrncem a manipulací s ním a zkontrolujte úplnost dodávky (viz obrázek A), přičemž u některých přístrojů není součástí dodaného výrobku vložka.

Otevření hrnce (obr. C)

Stlačte ovládací tlačítko (obr. A-7) na rukojeti poklice ve směru šipky. Otočte víkem proti směru chodu hodinových ručiček (doprava) až na doraz. Poklici sejmout.

Zavírání hrnce (obr. D+E)

Nasadte poklici pomocí značek pro orientaci při nasazování poklice tím, že ji podržíte mírně zešikma. Vyrovnejte orientaci pro nasazení na víku (obr. A-14) a orientaci pro nasazení na hrnci proti sobě (obr. A-12). Vložit poklici a jejím otočením ve směru chodu hodinových ručiček až na doraz (doleva, viz obr. E) ji zavřít. Poklice na hrnci se zajistí, slyšitelným „cvaknutím“ a indikátor zajištění poklice přeskochí z červené na zelenou barvu.

Indikátor zajištění poklice (obr. A-8, obr. F)

Zelená barva: Hrnci je správně zavřený a je připravený k použití.
Červená barva: Hrnci není správně zavřený.

Čištění

Před prvním použitím důkladně ručně umyjte hrnci, poklici, těsnicí kroužek a vložku. Tím odstraníte případný prach z leštění a drobné nečistoty. Doporučení: Následně hrnci a poklici ošetřit prostředkem k péči o ušlechtilou ocel. Tím bude ušlechtilá ocel odolnější proti solím a kyselým potravinám. Zbytky těchto prostředků vždy důkladně opláchnout. Ošetření opakovat podle potřeby nebo v případě vizuálních změn na povrchu

ušlechtilé oceli.

4. Pokyny k použití

Bezpečnostní zařízení

Před každým použitím zkontrolujte funkčnost následujících bezpečnostních zařízení a nikdy je neupravujte. Před zahájením vaření zajistěte správné nasazení a upevnění ventilové jednotky a rukojeti víka. Informace o tom najdete v kapitole 7.

Ventilová jednotka (obr. A-4, obr. G)

Sejměte ventilovou jednotku z víka a zkontrolujte, jestli se indikátor vaření (1) a těleso ventilu (2) mohou volně pohybovat a po stlačení odpružené.

Euromatic (obr. A-21)

Ujistěte se, že je systém Euromatic na poklici čistý a volně pohyblivý (obr. H). Těsnicí O-kroužek musí být kompletně nasazený v příslušné drážce (viz obr. I). Zkontrolujte zatlačením prstem, jestli je kulička systému Euromatic volně pohyblivá a odpruží se zpět do původní polohy (obr. J).

Těsnicí kroužek (obr. A-23) a bezpečnostní vačka (obr. A-20, obr. K)

Zkontrolujte, jestli jsou těsnicí kroužek a okraj poklice čisté, těsnicí kroužek nepoškozený a bezpečnostní vačka (1) volně pohyblivá. Vložte těsnicí kroužek tak, aby ležel zcela naplocho a pod dovnitř zahnutými okrajovými segmenty (2) na vnitřní straně víka. Těsnicí kroužek musí přiléhat před bezpečnostní vačkou, tzn. musí být odtlačován od okraje poklice.

Objemy k naplnění (obr. L)



Potraviny připravujte vždy s dostatečným množstvím tekutin a dávejte pozor, aby se tekutina z tlakového hrnce zcela neodpařila. Dbejte prosím na následující informace o množství náplně pro tlakové vaření. Pro snadné dosažení správného množství je v hrnci stupnice.

Potřebné množství tekutiny, aby během vaření nedošlo k přehřátí.

Podle průměru přístroje naplňte hrnci nad vnitřní rysku ne více než 200–300 ml tekutiny pro vytvoření páry – a to bez ohledu na to, zda vaříte s vložkou nebo bez ní. Tlakový hrnci nikdy nepoužívejte bez tohoto množství tekutiny.

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

Značka max

Tlakový hrnec smí být naplněn maximálně do $\frac{3}{4}$ svého objemu (užitečný objem) tak, aby byla zajištěna bezpečná funkce.

Značka $\frac{1}{2}$

V případě potravin, které pěnění nebo během vaření nabývají na objemu, jako např. rýže, vývar nebo sušená zelenina, se nesmí tlakový hrnec naplnit více než do poloviny svého objemu.

Značka $\frac{1}{3}$

Při vaření fazolí a jiných luštěnin plnit hrnec jen do $\frac{1}{3}$, protože jejich tenká slupka se může snadno zvednout a ucpat ventily.

Vhodné sporáky

Tlakové hrnce Fissler jsou vhodné pro všechny druhy sporáků. Do skupiny vhodných sporáků patří plynové sporáky, odporové varné desky, sklokeramické a indukční varné desky.



Pro zabránění poškrábání povrchu byste měli nádobí při přemísťování vždy zvednout. Výrobce Fissler nepřebírá žádnou odpovědnost za případné škody při nedodržení této zásady.

Odporová varná deska / sklokeramická varná deska (sálání / halogen):

Velikost varné desky musí odpovídat průměru dna hrnce nebo musí být menší.

Plynový sporák: Postavit nádobí doprostřed a zabránit přesahu plamene, tím by došlo k poškození plastových rukojetí.

Indukce: Postavit nádobí vždy doprostřed na varnou desku. Velikost dna hrnce se musí shodovat s velikostí varné desky nebo musí být větší, protože by varná deska jinak na dno hrnce nereagovala.

Zvláštní pokyny pro indukční varné desky: Dodržujte pokyny k použití výrobce sporáku. Při použití může vzniknout bzučivý zvuk. Tento zvuk vzniká z technických důvodů a nejedná se o projev závady sporáku nebo nádobí.

Tipy pro úsporu energie

- Při vaření regulovat sporák tak, aby se indikátor vaření nedostal přes označení pro příslušný stupeň vaření a bezpečnostní ventil nezačal odpouštět páru.
- Použijte varnou desku vhodné velikosti (viz údaje výše).
- Zvolit takovou velikost nádobí, která odpovídá množství připravovaného pokrmu.
- Využívat akumulované teplo ve dně hrnce: Sporák krátce před koncem vaření vypnout.

5. Vaření v tlakovém hrnci Vitaquick®

V tlakovém hrnci můžete připravovat nejrůznější recepty. Můžete péct, dusit a vařit nebo fritovat v otevřeném hrnci. Při použití vložky můžete také vařit v páře, odšťavňovat a vařit v různých úrovních. V kombinaci s běžnou poklicí můžete tlakový hrnec používat i jako normální hrnec na vaření. V tlakovém hrnci lze s časovou úsporou vařit takové potraviny, jako jsou maso a zelenina, luštěniny nebo ryby a obiloviny tak, aby se zachovaly jejich živiny. Další informace, doby vaření a recepty najdete na stránkách www.fissler.com

Příprava

Vložte do tlakového hrnce suroviny, které chcete vařit. Dbejte přitom na uvedené množství náplně a minimální množství tekutin (kapitola 4). Nasadte na hrnec poklici a hrnec uzavřete. Indikátor zajištění poklice (obr. A-8) ukazuje zelenou barvu (kapitola 3).

Výběr stupně vaření (obr. N)

U Vašeho hrnce Vitaquick® můžete volit dva stupně vaření:

Stupeň vaření 1 (1. kroužek): Šetrné vaření, cca 109 °C, provozní tlak 40 kPa pro choulostivé pokrmy, jako jsou ryby a jemná zelenina.

Stupeň vaření 2 (2. kroužek): Expresní stupeň vaření, cca 117 °C, provozní tlak 80 kPa, pro všechny ostatní pokrmy, jako jsou masné pokrmy a husté polévky.

Přivedení do varu a odtlakování

Zahřejte uzavřený tlakový hrnec pomocí nejvyššího stupně (nepoužívejte funkci Boost). Pod rukojetí poklice (obr. A-6) uniká pára. Tento proces může trvat několik minut. Jakmile se systém Euromatic zavře a neuniká žádná pára, začíná tlakování a indikátor vaření (obr. A-5) začne pomalu stoupat.

Indikátor vaření (obr. N)

Indikátor vaření informuje na základě dvou značek (kroužky) o dosažení příslušného stupně vaření.

První kroužek: Stupeň vaření 1 (šetrné vaření)

Při přípravě pokrmů v režimu šetrného vaření musíte těsně před tím, než se objeví první kroužek, zmírnit přívod energie. Sporák se musí regulovat tak, aby během celého procesu vaření zůstal první kroužek viditelný, aniž by došlo k jeho překročení.

Druhý kroužek: Stupeň vaření 2 (expresní vaření)

Při přípravě pokrmů v režimu rychlého vaření musíte snížit přívod energie zhruba v okamžiku, kdy je viditelný první kroužek. Sporák se musí regulovat tak, aby během celého procesu vaření zůstal druhý kroužek viditelný, aniž by došlo k jeho překročení.

Pokud indikátor vaření nadále stoupá i po objevení druhého kroužku, je slyšet syčení a z ventilu začne automaticky a kontrolovaně unikat pára. V tomto případě je přívod tepla příliš vysoký a musí se snížit.

Doby vaření

Doby vaření se měří od dosažení zvoleného stupně vaření (první nebo druhý kroužek).

Na konci doby vaření sejmout tlakový hrnec z varné desky a nechat uvolnit tlak (viz kapitola 6), a teprve potom hrnec otevřít.

Další informace o dobách vaření najdete v našem vyhledávači doby vaření na stránkách www.fissler.com



Vyhledávač doby vaření + videonávody

Použití různých předmětů od jiných výrobců v tlakovém hrnci

Předměty jiných výrobců jsou například sklenice nebo plastové předměty, které nejsou vyráběny ani nabízeny společností Fissler.

Podle velikosti předmětu musíte zvolit model tlakového hrnce o objemu

4,5 l nebo větší. Vždy se orientujte podle značky MAX v hrnci a nikdy nevkládějte předměty, které tuto značku přesahují (viz kapitola 4).



U materiálů a předmětů, které chcete použít v tlakovém hrnci, zkontrolujte podle údajů výrobce jejich teplotní odolnost.

Sterilizace párou

V tlakovém hrnci můžete sterilizovat takové předměty, jako jsou kojenecké lahvičky, zavařovací sklenice, dudlíky apod., z materiálů, jako je sklo, silikon a plast.

Před sterilizací jednotlivé díly rozeberte a vyčistěte. Před použitím zkontrolujte, zda nejsou poškozené.

Do tlakového hrnce nalijte požadované množství vody (viz kapitola 4) a předměty vložte do děrované vložky. Zavřete hrnec a nastavte stupeň vaření (viz kapitola 5). Zahřejte hrnec a sterilizujte cca 10 minut (viz kapitola 5).

Nechte tlakový hrnec vychladnout (metoda 1, viz kapitola 6). Předměty vyjměte pomocí kleští nebo ochranných rukavic určených pro vysokou teplotu a nechte je vychladnout. Sklenice nesmíte prudce ochladit. Před použitím zkontrolujte, zda předměty nejsou poškozené.

Použití sklenic, keramických a nerezových forem

Sklenice a formy před použitím umyjte a při zavařování navíc sklenice sterilizujte. Zkontrolujte, zda předměty nejsou poškozené.

Zavařování

Sklenice naplňte asi na šířku prstu pod okraj, dbejte na to, aby byl okraj čistý, a uzavřete je. U sklenic se šroubovacím víčkem víčko neutahujte napevno, u sklenic s těsněním a sponami nesmí být spony při zavařování zavřené.

Do tlakového hrnce nalijte požadované množství tekutiny (viz kapitola 4) a sklenice vložte do děrované vložky. Hrnec zavřete, zvolte stupeň vaření podle použité potraviny a zavařujte (viz kapitola 5).

Nechte tlakový hrnec pomalu vychladnout (metoda 1, viz kapitola 6). Předměty vyjměte pomocí kleští nebo ochranných rukavic odolných proti vysoké teplotě a nechte je vychladnout na utěrce. Sklenice nesmíte prudce ochladit. Jakmile sklenice vychladnou, zkontrolujte, zda nejsou poškozené, a víčka pevně utáhněte nebo zajistěte spony. Před použitím / konzumací zkontrolujte sklenice a jejich obsah.

Vaření v keramických formičkách / nerezových formách

Tlakový hrnec naplňte požadovaným množstvím tekutiny (viz kapitola 4) a formy vložte do děrované vložky nebo je postavte na trojnožku, například jako u dortové formy s odnímatelným dnem. Hrnec zavřete, zvolte stupeň vaření podle potravin / receptu a vařte (viz kapitola 5).

Nechte tlakový hrnec pomalu vychladnout (metoda 1, viz kapitola 6).

Předměty vyjměte pomocí kleští nebo ochranných rukavic určených pro vysokou teplotu a nechte je vychladnout. Před použitím / konzumací zkontrolujte, zda nejsou výrobky poškozené.

Použití pečicího papíru

Při použití pečicího papíru v tlakovém hrnci dbejte na to, aby papír nebyl volně položený a aby pečicí papír neblokoval bezpečnostní prvky na víku.



Odpovědnost za používání předmětů jiných výrobců v tlakovém hrnci nese uživatel. Společnost Fissler nepřebírá žádnou odpovědnost.

6. Odtlakování tlakového hrnce Vitaquick®



Nikdy neotevírat tlakový hrnec násilím. Hrnec se smí otevřít teprve tehdy, když indikátor vaření zcela klesnul a po stisknutí ovládacího tlačítka neuniká žádná pára.

Existují 3 metody vypuštění páry z Vašeho tlakového hrnce Fissler.

Metodu uvolnění páry byste měli zvolit podle připravovaných surovin. V případě pěnivých surovin nebo surovin, které kypí, např. slupky luštěnin, vývary nebo husté polévky, nebo i u surovin s choullostivou slupkou, jako jsou např. brambory vařené ve slupce, byste neměli zvolit metodu s rychlým snížením tlaku, jinak by mohl připravovaný pokrm začít unikat nebo by mohlo dojít k popraskání slupky potravin. Před otevřením hrnce, dbát na pro každou ze 3 metod níže uvedené pokyny.

Metoda 1: Nechat vychladnout

U této metody využíváte zbytkovou energii v hrnci. Sejmout hrnec z varné desky krátce před koncem doby vaření a nechat ho pomalu vychladnout, dokud indikátor vaření zcela neklesne. Tato metoda je vhodná především pro pokrmy s dlouhou dobou vaření a pro úsporu energie.

Metoda 2: Rychlé uvolnění tlaku pomocí ovládacího tlačítka (obr. O)

Mírné stisknutí ovládacího tlačítka (obr. A-7) ve směru šipky. Pod rukojetí poklice uniká pára (obr. A-6). Tlačítko držet stisknuté, až indikátor vaření úplně klesne a přestane unikat pára. Tlačítko uvolnit až v okamžiku, kdy neuniká pára.

Metoda 3: Rychlé vypuštění páry pod tekoucí vodou (obr. Q)

Postavte hrnec do dřezu a nechte stékat studenou vodu z boku přes poklici (ne přes rukojeť poklice a ventilovou jednotku), dokud indikátor vaření úplně neklesne.

Před otevřením (metoda 1 - 3)

Mírné stisknutí ovládacího tlačítka (dojde k uvolnění případného zbytkového tlaku). Tlačítko uvolnit až v okamžiku, kdy neuniká pára. Mírně zatřást s hrncem. Znovu stisknout ovládací tlačítko, postup opakovat (zatřesení hrncem a stisknutí ovládacího tlačítka), dokud nepřestane unikat pára. Hrnec je bez tlaku (Euromatic je ve spodní poloze). Hrnec otevřít (viz kapitola 3).

Upozornění:

Dokud je v hrnci tlak, nelze ovládací tlačítko úplně stisknout. Je to v zájmu Vaší bezpečnosti, protože hrnec nelze nedopatřením otevřít, dokud je pod tlakem.

Nepokoušejte se proto násilím stisknout ovládací tlačítko.

7. Čištění a péče

Čištění

Čistěte tlakový hrnec po každém použití.

- Vyjmout těsnicí kroužek z poklice a ručně umýt.
- Sejmout ventilovou jednotku a otřít ji navlhčenou utěrkou.
- Sejmout rukojeť poklice a omýt ji pod tekoucí vodou.
- Hrnec, poklici (bez těsnicího kroužku, ventilové jednotky a rukojeti poklice) a vložky lze mýt také v myčce na nádobí.
- Tlakové hrnce s dekorací nejsou vhodné do myčky na nádobí. U tlakových hrnců s dekorací tělesa hrnce doporučujeme ruční mytí měkkou houbičkou, aby nedošlo k poškození dekoru.

Přitom dbejte na následující:

- K čištění používat horkou vodu s běžným prostředkem na nádobí a houbičku nebo měkký kartáček. Nepoužívat špičaté, hrubé nebo ostré

předměty. Na vnitřek a dno můžete při silnějším znečištění použít také drsnou stranu houbičky na nádobí.

- Zbytky pokrmů nenechat zaschnout a neskladovat v hrnci delší dobu, protože mohou způsobit skvrny a změny na povrchu z ušlechtilé oceli.
- K uchování povrchu pravidelně používejte prostředek k ošetřování povrchu z ušlechtilé oceli. Je nejlepší k odstranění bílého nebo duhového zabarvení nebo povlaků.
- Při mytí v myčce na nádobí používejte jen běžně dostupné výrobky pro domácnost v dávkování, které doporučuje výrobce, nepoužívejte průmyslové čisticí prostředky nebo vysoce koncentrovaná čistidla.

Montáž ventilové jednotky a rukojeti poklice

Ventilová jednotka (obr. A-4)

Sejmutí (viz obr. R): Povolit připevňovací šroub (obr. A-24) otáčením proti směru chodu hodinových ručiček (k uvolnění stačí mince, bez použití nářadí). Sejmout ventilovou jednotku.

Montáž (viz obr. S): Ventilovou jednotku (1) nasadit shora v požadované poloze do víka (středem na čep) a našroubovat připevňovací šroub (2) zespodu otáčením ve směru chodu hodinových ručiček a pevně utáhnout.

Rukojeť poklice (obr. A-9)

Sejmutí (obr. T): Odšroubovat připevňovací šroub (obr. A-22) na vnitřní straně poklice otáčením proti směru chodu hodinových ručiček. Rukojeť poklice sejmout.

Montáž (obr. U):

Rukojeť poklice vzít do ruky a víko umístit do určené polohy (1). Našroubovat připevňovací šroub otáčením ve směru chodu hodinových ručiček a pevně utáhnout (2).

Uskladnění

Těsnicí kroužek skladovat na tmavém místě (chráněném před slunečním světlem a UV zářením), suchý a čistý. Pro ochranu těsnicího kroužku a zabránění jeho otlačení nasadit poklici po čištění na hrnec vnitřní stranou nahoru.

8. Údržba a náhradní díly



Pravidelně vyměňujte opotřebitelné díly, jako je těsnicí kroužek poklice a další gumové díly, za originální náhradní díly výrobce Fissler, tzn. maximálně po 400 použití nebo nejpozději za 2 roky. Díly, které jsou viditelně poškozené (např. zatvrdnutí, trhliny, zabarvení, přehřátí nebo deformace) nebo díly, které již nelze správně instalovat, se musí neprodleně vyměnit. Při nedodržení dojde k omezení funkčnosti a bezpečnosti tlakového hrnce. V zájmu vlastní bezpečnosti okamžitě utáhněte všechny uvolněné šrouby na přístroji. Prasklé nebo poškozené plastové rukojeti okamžitě vyměňte za originální náhradní díly výrobce Fissler.

Čísla artiklů náhradních dílů a příslušenství najdete na str. 5 a 6. V případě dalších oprav nebo dotazů k náhradním dílům se obraťte na zákaznický servis výrobce Fissler. (viz kapitola 9). Seznam prodejců a další informace najdete na stránkách www.fissler.com

Pokyny k výměně dílů

Těsnicí kroužek (obr. A-23): viz kapitola 4.

Pružná membrána (obr. A-17, obr. V): Uvolnit ventilovou jednotku z poklice (viz kapitola 7), sejmout starou pružnou membránu, nasadit zevnitř do otvoru v poklici novou pružnou membránu. Zkontrolovat správné usazení otočením a namontovat ventilovou jednotku (viz kapitola 8).

Ventilová jednotka (obr. A-4, obr. W): viz kapitola 7.

Těsnění sedla ventilu (obr. A-19, obr. X): Uvolnit ventilovou jednotku z poklice (viz kapitola 7). Odstranit těsnění a vložit nové těsnění (viz kapitola 7). Zajistit aby těsnění na obou stranách poklice čistě a správně dosedalo.

O-kroužek pro Euromatic (obr. A-21, obr. I): Demontáž/montáž se provádí na vnitřní straně poklice. Těsnění musí být kompletně nasazené v příslušné drážce.

Euromatic (obr. A-21): Nejdříve sejmout rukojeť poklice povolením šroubu na vnitřní straně poklice, O-kroužek odstranit, vyjmout z poklice Euromatic a zavést otvorem nový Euromatic bez o-kroužku tak, aby kulička ležela na vnitřní straně poklice. Montáž o-kroužku (viz výše).

9. Likvidace

Přispívejte k ochraně životního prostředí. Kartonové obaly můžete likvidovat spolu se starým papírem. Vzhledem k tomu, že výrobek obsahuje celou řadu recyklovatelných materiálů nebo materiálů, které lze opakovaně použít, měli byste výrobek odevzdat do sběrného dvora ve vašem městě nebo obci.

10. Otázky a odpovědi



Vypněte sporák, ujistěte se, že je hrnce bez tlaku (viz kapitola 6) a nechte tlakový hrnec vychladnout dříve, než se pokusíte odstranit příčinu vady.

11. Adresa zákaznického servisu

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

Další informace najdete na stránkách www.fissler.com

Chyba	Možná příčina	Řešení	DE	EN	FR	ES	IT	NL	RU	GR	TR	KO	ZH	JA	PL	CZ	SR	HR	HU	SK	SL	RO	BL	AR
Při vaření uniká pára pod rukojetí poklice (u systému Euromatic) déle než obvykle.	Hrnec není správně zavřený (indikátor je červený).	Hrnec správně zavřít (zelený indikátor).																						
	Přívod energie je příliš nízký.	Nastavit maximální výkon zdroje tepla.																						
	Velikost varné desky neodpovídá průměru dna tlakového hrnce.	Tlakový hrnec postavit na vhodnou varnou desku (viz kapitola 4).																						
	Rukojeť poklice je volná.	Utáhnout připevňovací šroub rukojeti poklice.																						
	Fissler Euromatic nebo o-kroužek je znečištěný nebo poškozený.	Díly vyčistit nebo je vyměnit. (viz kapitola 4, 7, 8).																						
Při vaření neuniká pára.	V hrnci je příliš málo tekutiny.	Přidat tekutinu pro dosažení jejího minimálního objemu (200 - 300 ml) (viz kapitola 4).																						
	Přívod energie je příliš nízký.	Nastavit maximální výkon zdroje tepla.																						
Na okraji poklice uniká pára anebo vodní kapky dříve, než indikátor vaření začne stoupat.	Není správně vložený těsnicí kroužek, je znečištěný nebo je poškozený.	Těsnicí kroužek vložit správně, v případě potřeby vyčistit nebo vyměnit (viz kapitola 4, 8).																						
	Hrnec není správně zavřený (indikátor je červený).	Hrnec správně zavřít (zelený indikátor).																						

Chyba	Možná příčina	Řešení
Indikátor vaření nestoupá.	U rukojeti poklice / u okraje poklice uniká pára.	Viz předchozí body.
	V hrnci je příliš málo tekutin.	Přidat tekutinu pro dosažení jejího minimálního objemu (200 - 300 ml) (viz kapitola 4).
	Ventilová jednotka není správně a pevně zašroubovaná.	Nasadit správně ventilovou jednotku a přišroubovat (viz kapitola 7).
	Chybí o-kroužek, těsnění sedla ventilu nebo pružná membrána, nebo jsou vadné anebo nesprávně namontované.	Vyměnit příslušné těsnění nebo ho správně namontovat (viz kapitola 8).
U ventilové jednotky uniká pára.	Teplota je příliš vysoká. (indikátor vaření se zvedl za druhý kroužek.)	Zmírnit přívod energie. Regulovat podle označení na požadovaný stupeň vaření (viz kapitola 4).
	Chybí ventilová jednotka, o-kroužek, těsnění sedla ventilu nebo pružná membrána, nebo jsou vadné nebo nesprávně namontované.	Vyměnit příslušná těsnění nebo je správně namontovat (viz kapitola 4, 8). Nasadit správně ventilovou jednotku a utáhnout připevňovací šroub (viz kapitola 7).

Chyba	Možná příčina	Řešení
Pod rukojetí poklice (u Euromatic) uniká pára i když je indikátor vaření již vysunutý.	Rukojeť poklice je volná.	Utáhnout připevňovací šroub rukojeti poklice.
	Chybí ploché těsnění upevnění rukojeti poklice nebo o-kroužek pro Euromatic anebo jsou tyto díly poškozené nebo nesprávně namontované.	Vyměnit příslušná těsnění nebo je správně namontovat (viz kapitola 4, 8).
	Uniká velké množství páry, případně je poškozený bezpečnostní ventil nebo je znečištěný (zareagovalo bezpečnostní zařízení Euromatic).	Sejmout ventilovou jednotku, vyčistit ji nebo vyměnit (viz kapitola 7, 8).
Rukojeť poklice nebo ucha jsou volné.	Připevňovací šroub není utažený.	Utáhněte připevňovací šrouby.
Na okraji poklice uniká velké množství páry, i když je indikátor vaření již stoupl.	Těsnicí kroužek je vadný.	Těsnicí kroužek vyměnit (viz kapitola 8).
	Těsnicí kroužek zareagoval jako bezpečnostní zařízení. Ventil a systém Euromatic jsou případně znečištěné nebo vadné.	Přístroj nechat zkontrolovat u zákaznického servisu Fissler.
U víčka, rukojeti poklice nebo u ovládacího tlačítka uniká pára.	Vadné těsnění.	Vyměnit rukojeť poklice nebo ji nechat zkontrolovat u zákaznického servisu Fissler.

Chyba	Možná příčina	Řešení
Zavírání hrnce jde ztěžka nebo při zavírání nedochází k vyskočení ovládacího tlačítka.	Nesprávně namontovaná rukojeť poklice / ucho/ ucho hrnce.	Zkontrolovat připevnění rukojetí a případně dotáhnout.
	Rukojeť poklice je vadná.	Rukojeť poklice vyměnit.
	Není správně vložený těsnicí kroužek.	Těsnicí kroužek správně vložit (viz kapitola 4).
Hrnek nelze otevřít.	Hrnek je stále ještě pod tlakem.	Hrnek odtlakovat (viz kapitola 6)
	Došlo k zaseknutí systému Euromatic.	Uvolnit ovládací tlačítko. Mírně zatlačit rukojeť poklice směrem doleva.

Hvala vam na poverenju i čestitamo na vašem Vitaquick ekspres loncu

Sadržaj

1. Važne mere predostrožnosti i bezbednosne informacije	292
Uputstvo za upotrebu i oprez	292
Bezbednost i održavanje	292
Upotreba ekspres lonca	293
Rad ekspres lonca	293
2. Namenska upotreba	294
3. Pre prve upotrebe	294
Otvaranje lonca	294
Zatvaranje lonca	294
Indikator zaključavanja	294
Čišćenje	294
4. Uputstva za upotrebu	295
Bezbednosni uređaji	295
Količine punjenja	295
Kompatibilnost sa štednjacima	296
Saveti za uštedu energije	297
5. Kuvanje sa Vitaquick®	297
Priprema	297
Izbor stepena pečenja	297
Blanširanje i ispuštanje vazduha	297
Indikator kuvanja	298
Vreme kuvanja	298
Višenamenska upotreba stranih predmeta u ekspres loncu	298
6. Isparavanje Vitaquick®	300
7. Čišćenje i održavanje	301
Čišćenje	301
Montaža jedinice ventila i drške poklopca	302
Skladištenje	302
8. Održavanje i zamenski delovi	302
Napomene za zamenu delova	303
9. Odlaganje	303
10. Pitanja i odgovori	303
11. Adresa korisničke službe	304



1. Važne mere predostrožnosti i bezbednosne informacije

Uputstvo za upotrebu i oprez

- Pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu i sva uputstva.
- Ne upotrebljavajte ekspres lonac nikada u blizini dece i nikada ga ne ostavljajte bez nadzora dok ga koristite.
- Čuvajte ovo uputstvo sve dok posedujete proizvod. Ako ste ipak izgubili uputstvo za upotrebu, možete ga preuzeti sa naše web stranice www.fissler.com
- Ne ostavljajte ekspres lonac nikome ko se prethodno nije upoznao sa uputstvom za upotrebu i uvek predajte ekspres lonac trećim licima zajedno sa uputstvom za upotrebu.

Bezbednost i održavanje

- Molimo vas da ekspres lonac nikada ne otvarate silom. Uverite se pre otvaranja da je unutrašnji pritisak potpuno oslobođen. Informacije o tome možete pronaći u poglavlju 6.
- Nikada ne zagrevajte ekspres lonac bez tačnosti, jer pregrevanje može oštetiti uređaj, ventile, sigurnosne uređaje i ringlu ili se aluminijumsko jezgro u dnu može rastopiti i postati tečno. Ako se to dogodi, isključite ringlu i ne pomerajte lonac dok se potpuno ne ohladi. Provetrite prostoriju. U slučaju pregrevanja nemojte dalje koristiti ekspres lonac jer funkcije sigurnosnih uređaja više nisu zagarantovane. U tom slučaju kontaktirajte Fissler korisničku podršku.
- Nikada nemojte puniti ekspres lonac više od 2/3 njegove nominalne zapremine, čak ni kada se koristi sa umetkom i tronošcem. Kada pripremate hranu kao što je pirinač ili sušeno povrće koji nabubre ili pene tokom kuvanja, napunite ekspres lonac ne više od polovine njegove nominalne zapremine, pogledajte oznaku.
- Kada kuvate meso u ekspres loncu (naročito volovski jezik), u mesu se stvara višak pritiska. Zbog toga nakon otvaranja ekspres lonca pustite da se meso malo ohladi pre nego što ga probušite ili premestite kako biste izbegli opekotine.
- Protresite ekspres lonac pre svakog otvaranja da biste izbegli pojavu mehurića pare, posebno kada pripremate kašastu hranu. Ne pripremajte mus od jabuka i kompote u ekspres loncu jer se ovde često stvaraju mehurići pare koji prilikom otvaranja mogu prskati i izazvati opekotine.
- Nemojte koristiti ekspres lonac za prženje hrane pod pritiskom na ulju.

U ekspres loncu uvek pržite bez poklopca i puniti ga do polovine sa mašću.

- Ne vršite nikakve promene na ekspres loncu. Izuzetak su mere održavanja navedene u uputstvu za upotrebu. Ventili se ne smeju podmazivati.
- Ekspres lonac koristite samo sa originalnim i potpuno funkcionalnim komponentama kompanije Fissler. Posebno koristite lonce i poklopce istog modela kao i ostale rezervne delove u dizajnu namenjenom vašem uređaju. (vidi poglavlje 8).
- Za ekspres lonce nominalnog kapaciteta 3,5 L u setu ekspres lonca, koristite najniži tronožac sa umetkom da biste izbegli prepunjenost.

Upotreba ekspres lonca

- Nikada ne upotrebljavajte ekspres lonac u pećnici. Visoke temperature oštećuju ručke, ventile i sigurnosne uređaje i više ne mogu da ispunjavaju svoju bezbednosnu funkciju.
- Ekspres lonac koristite samo za namensku privatnu upotrebu. Nenamenska upotreba može dovesti do opasnosti.
- U ovom loncu se priprema hrana pod pritiskom. Ako pogrešno koristite ekspres lonac, možete zadobiti opekotine. Vodite računa da je ekspres lonac dobro zatvoren pre kuvanja. Informacije o tome možete pronaći u poglavlju 3. Nikada ne upotrebljavajte ekspres lonac sa labavo pričvršćenim poklopcem.
- Ekspres lonci se ne smeju koristiti za sterilizaciju u oblasti medicine jer oni nisu dizajnirani za temperaturu potrebnu za sterilizaciju.

Rad ekspres lonca

- Pre svake upotrebe se uverite da su svi ventili i bezbednosni uređaji neoštećeni, funkcionalni i čisti. Ovo je jedini način da se osigura bezbedno funkcionisanje. Informacije o tome možete pronaći u 4. poglavlju.
- Pažljivo pomerajte ekspres lonac kada je vruć ili pod pritiskom. Ne dirajte vruće površine, već koristite ručke i dugmad. Koristite zaštitu za ruke ako je potrebno.
- Koristite samo izvore grejanja koji su dozvoljeni u uputstvu za upotrebu (pogledajte Poglavlje 4).
- Regulшите dovod energije tako da indikator kuvanja ne prelazi preko drugog podeoka (pogledajte Poglavlje 4). Ako se dotok energije ne smanji, para će automatski, kontrolisano izlaziti kroz ventil i ekspres lonac će izgubiti tečnost. Potpuni gubitak tečnosti izazvaće zagorevanje hrane i može izazvati oštećenje lonca i ploče za kuvanje.

2. Namenska upotreba

- Ekspres lonci Fissler koriste se za kuvanje hrane pod pritiskom u privatnim domaćinstvima kao i za namenu pomenutu u poglavlju 5.
- Pored toga, ekspres lonci kompanije Fissler smeju se koristiti samo do maksimalne snage ringle od 3700 W.
- Moraju se poštovati nivoi punjenja navedeni u poglavlju 4 kako bi se omogućila bezbedna upotreba ekspres lonca.

3. Pre prve upotrebe

Pre nego što prvi put upotrebite lonac, upoznajte se sa loncem i načinom rukovanja i proverite da li je sadržaj pakovanja potpun (pogledajte sliku A), gde za neke uređaje, umetak nije uključen u obim isporuke.

Otvaranje lonca (sl. C)

Pritisnite kontrolno dugme (sl. A-7) na dršci poklopca u pravcu strelice. Okrenite poklopac suprotno smeru kretanja kazaljke na satu (udesno). Uklonite poklopac.

Zatvaranje lonca (sl. D+E)

Koristeći orijentaciju postavljanja, stavite poklopac držeći ga pod blagim uglom. Poravnajte orijentir za postavljanje na poklopcu (sl. A-14) i orijentir za postavljanje na loncu (sl. A-12) jedan sa drugim. Spustite poklopac i zatvorite ga tako što ćete ga okrenuti u smeru kazaljke na satu do kraja (levo, (pogledajte sl. E). Lonac se zaključava uz zvučni „klik“ i indikator zaključavanja se menja iz crvene u zelenu.

Indikator zaključavanja (sl. A-8, Sl. F)

Zeleno: Lonac je pravilno zatvoren i spreman za upotrebu.
Crveno: Lonac nije pravilno zatvoren.

Čišćenje

Pre prve upotrebe, temeljno operite posudu, poklopac, zaptivni prsten i uložak ručno. Na taj način se uklanja sva prašina od poliranja i male nečistoće.

Preporuka: Lonac i poklopac zatim održavajte sredstvima za nerđajući čelik. Nerđajući čelik postaje otporniji na soli i kiselu hranu. Ostatke proizvoda za negu uvek temeljno isperite. Ponovite tretman po potrebi ili ako se izgled površine nerđajućeg čelika promenio.

4. Uputstva za upotrebu

Bezbednosni uređaji

Pre svake upotrebe proverite funkcionalnost sledećih bezbednosnih uređaja i nikada ih ne menjajte. Pre početka kuvanja uverite se da su jedinica ventila i drška poklopca pravilno montirani i čvrsto postavljeni. Uputstva o tome možete pronaći u poglavlju 7.

Jedinica ventila (sl. A-4, sl. G))

Skinite jedinicu ventila 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)

Uverite se da Euromatik naleže čisto i nesmetano u poklopcu (sl. H). O-prsten zaptivka mora potpuno ležati u predviđenom žlebu (pogledajte sl. I). Prstom proverite da li se kugla u Euromatiku može slobodno kretati i da li se vraća (sl. J).

Zaptivni prsten (sl. A-23) i bezbednosna vratila (sl. A-20. Sl. K)

Proverite da li su zaptivni prsten i ivica poklopca čisti, zaptivni prsten neoštećen i da li se bezbednosno vratilo (1) može slobodno kretati. Umetnite zaptivni prsten tako da leži potpuno ravno i ispod unutra zakrivljenih ivičnih segmenata (2) na unutrašnjoj strani poklopca. Zaptivni prsten se mora nalaziti ispred bezbednosnog vratila, tj. biti odgurnut od ivice poklopca.

Količine punjenja (sl.L)



Kuvajte uvek sa dovoljno tečnosti i vodite računa da tečnost u ekspres loncu ne ispari potpuno.

Obratite pažnju na sledeće informacije o količinama punjenja prilikom kuvanja u ekspres loncu. Za jednostavno doziranje u loncu je postavljena skala.

Količina tečnosti potrebna da bi se sprečilo pregrevanje tokom kuvanja

U zavisnosti od prečnika uređaja, napunite lonac do unutrašnje oznake sa više od 200-300 ml tečnosti da biste stvorili paru, bez obzira da li kuvate sa ili bez uložka. Nikada ne upotrebljavajte ekspres lonac bez ove količine tečnosti.

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

Maks-oznaka

Ekspres lonac sme da se napuni do najviše $\frac{3}{4}$ svog kapaciteta (korisni sadržaj), kako bi se obezbedio siguran rad.

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

Za hranu koja se tokom kuvanja peni ili proširuje, kao npr. pirinač, čorba ili sušeno povrće, ekspres lonac sme da se napuni najviše do polovine njegovog kapaciteta.

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

Pasuljem i drugim mahunarkama napunite ekspres lonac najviše do $\frac{1}{3}$, jer se njihova tanka kora lako može podići i začepiti ventile.

Kompatibilnost sa štednjacima

Ekspres uređaji Fissler pogodni su za sve vrste štednjaka. Tu spadaju plinski štednjaci, šamotne ploče za kuvanje, staklokeramičke ploče za kuvanje i indukcioni štednjaci.



Da biste izbegli ogrebotine na staklokeramičkoj ploči, uvek podignite posude prilikom pomeranja. Fissler ne preuzima nikakvu odgovornost za bilo kakvu štetu ako se ovo ne poštuje.

Šamot/staklokeramika (zračenje/halogen): Ringla treba da odgovara prečniku dna lonca ili da bude manja.

Štednjak na plin: Posudu za kuvanje postavite u sredinu i izbegavajte kontakt plastičnih ručki sa plamenom jer bi tako mogle biti oštećene.

Indukcija: Posudu uvek postavite na sredinu ringle. Veličina dna lonca treba da se podudara sa veličinom ringle ili da bude veća, u suprotnom ringla možda neće reagovati na dno lonca.

Posebna uputstva za indukione štednjake: Obratite pažnju na uputstva za upotrebu proizvođača štednjaka. Tokom upotrebe može doći do zujanja, iz tehničkih razloga i nije znak kvara na štednjaku ili posudu.

Saveti za uštedu energije

- Prilikom kuvanja, podesite štednjak tako da indikator kuvanja ne bude iznad oznake za izabrani nivo kuvanja i da ventil za kuvanje ne počne da isparava.
- Koristite ringlu odgovarajuće veličine (pogledajte gore navedene informacije).
- Izaberite veličinu posuda prema količini koja se kuva.
- Koristite uskladištenu toplotu dna: Isključite štednjak malo pre kraja vremena kuvanja.

5. Kuvanje sa Vitaquick®

U ekspres loncu možete pripremiti sve vrste recepata na različite načine. Možete peći, kuvati i dinstati ili pržiti u dubokoj posudi. Sa dodatnim umetkom, moguće je i kuvanje na pari, ceđenje soka i kuvanje na više nivoa. U kombinaciji sa konvencionalnim poklopcem, ekspres lonac se može koristiti i kao lonac za kuvanje. Mesne namirnice preko povrća i mahunarki sve do ribe i žitarica mogu se pripremiti u ekspres loncu na način koji štedi vreme i hranljive materije. Informacije, vreme kuvanja i ideje za recepte možete pronaći na [/www.fissler.com](http://www.fissler.com)

Priprema

Sipajte sastojke za kuvanje u ekspres lonac. Obratite pažnju na navedene količine punjenja i minimalnu količinu tečnosti (pogledajte Poglavlje 4). Stavite poklopac i zatvorite lonac. Indikator zaključavanja (sl. A-8) pokazuje zeleno (pogledajte poglavlje 3).

Izbor stepena pečenja (sl. N)

Vaš Vitaquick® poseduje izbor između dva nivoa kuvanja:

Stepen pečenja 1 (1.kolo): Štedljivi nivo, oko 109°C, radni pritisak 40 kPa za osetljivu hranu kao što je riba i osetljivo povrće.

Stepen pečenja 2 (2. Kolo). Brzi nivo, oko 117°C, radni pritisak 80 kPa za sva druga jela kao što su jela od mesa i variva.

Blanširanje i ispuštanje vazduha

Zagrejte dobro zatvoren ekspres lonac na najvišem nivou energije (ne na funkciji za pojačavanje). Ispod drške poklopca (sl. A-6) izlazi para. Ovaj postupak može potrajati nekoliko minuta. Čim se Euromatik zatvori i više ne izlazi para, pritisak počinje da raste i indikator kuvanja (sl. A-5) polako počinje da raste.

Indikator kuvanja (sl. N)

Indikator kuvanja pokazuje vam sa dve oznake (kola) da je odgovarajući nivo kuvanja dostignut.

Prvo kolo: Step en pečenja 1 (štedljivi nivo)

Da biste kuvali na štedljivom nivou, morate isključiti dovod energije malo pre nego što se prikaže prvo kolo. Štednjak se mora tako podesiti da za sve vreme kuvanja ovo prvo kolo ostane vidljivo ali da se ne prekorači.

Drugo kolo: Step en pečenja 2 (brzi nivo)

Da biste kuvali na brzom nivou, morate isključiti dovod energije kada se prikaže prvo kolo. Peć se mora tako podesiti da za sve vreme kuvanja drugo kolo ostane vidljivo ali da se ne prekorači.

Ako indikator kuvanja nastavi da raste nakon što se pojavi drugo kolo, čuće se pisak i para će automatski, kontrolisano izlaziti iz ventila za kuvanje. U ovom slučaju, dovod toplote je previsok i mora se smanjiti.

Vreme kuvanja

Vreme kuvanja se meri kada se dostigne izabrani nivo kuvanja (prvo ili drugo kolo).

Na kraju vremena kuvanja, skinite ekspres lonac sa ringle i pustite da pritisak izađe (pogledajte napomene poglavlje 6) i tek onda ga otvorite.

Dodatne informacije o vremenu kuvanja možete pronaći u našem pretraživaču vremena kuvanja na www.fissler.com



Pretraživač vremena kuvanja + video uputstvo

Višenamenska upotreba stranih predmeta u ekspres loncu

Pod stranim predmetima podrazumevaju se predmeti kao što su npr. tegle ili plastični predmeti, koje ne proizvodi niti nudi kompanija Fissler. U zavisnosti od veličine predmeta, treba koristiti model ekspres lonca od 4,5 l ili veći. Pri tome uvek treba obratiti pažnju na oznaku MAX u loncu i nikada ne stavljati predmete iznad te oznake (videti poglavlje 4).



Prema uputstvima proizvođača, proverite da li su materijali i predmeti koji se koriste u ekspres loncu otporni na temperaturu.

Sterilisiranje parom

U ekspres loncu mogu se sterilisati predmeti kao što su flašice za bebe, tegle za konzervisanje, cucle itd. od materijala kao što su staklo, silikon i plastika.

Pre sterilizacije rastavite delove i očistite ih. Pre upotrebe proverite da li su neoštećeni.

U ekspres lonac sipajte potrebnu količinu vode (videti poglavlje 4) i postavite predmete u perforirani uložak. Zatvorite lonac, podesite stepen kuvanja (videti poglavlje 5), zagrejte lonac i sterilizujte cca 10 minuta (videti poglavlje 5).

Ostavite ekspres lonac da se ohladi (metod 1, videti poglavlje 6). Izvadite predmete kleštima ili rukavicama otpornim na toplotu i ostavite ih da se ohlade. Ne ispirajte tegle hladnom vodom. Pre upotrebe proverite predmete da li su neoštećeni.

Upotreba tegli, keramičkih kalupa i kalupa od nerđajućeg čelika

Tegle i kalupe očistite pre upotrebe, a prilikom pasterizacije dodatno sterilizujte tegle. Proverite predmete da li su neoštećeni.

Pasterizacija

Napunite tegle do otprilike širine jednog prsta ispod ivice, pazite da je ivica čista i zatvorite. Kod tegli sa navojnim poklopcem ne zavrtati poklopac do kraja. Kod tegli sa zaptivkom i kopčama, kopče ne pričvršćivati tokom pasterizacije.

U ekspres lonac sipajte potrebnu količinu tečnosti (videti poglavlje 4) i postavite tegle u perforirani uložak. Zatvorite lonac, izaberite stepen kuvanja u zavisnosti od namirnice i pasterizujte (videti poglavlje 5). Ostavite ekspres lonac da se polako ohladi (metod 1, videti poglavlje 6). Izvadite predmete kleštima ili rukavicama otpornim na toplotu i ostavite ih da se ohlade na krpi. Ne ispirajte tegle hladnom vodom. Čim se tegle ohlade, proverite da li su oštećene i čvrsto zavrните poklopac ili pričvrstite kopče. Pre upotrebe/konsumiranja proverite tegle i sadržaj.

Kuvanje u keramičkim kalupima/kalupima od nerđajućeg čelika

Napunite ekspres lonac potrebnom količinom tečnosti (videti poglavlje 4) i stavite kalupe u perforirani uložak ili na tronožac, npr. kao kod kalupa

sa obručem. Zatvorite lonac, izaberite stepen kuvanja u zavisnosti od namirnice/ recepta i kuvajte (videti poglavlje 5). Ostavite ekspres lonac da se polako ohladi (metod 1, videti poglavlje 6). Izvadite predmete kleštima ili rukavicama otpornim na toplotu i ostavite ih da se ohlade. Pre upotrebe/konsumiranja proverite da li su oštećeni.

Upotreba papira za pečenje

Pri upotrebi papira za pečenje u ekspres loncu pazite da papir ne bude labavo položen i da ne blokira nijednu sigurnosnu funkciju na poklopcu.



Odgovornost za upotrebu stranih predmeta u ekspres loncu snosi korisnik. Fissler ne preuzima nikakvu odgovornost.

6. Isparavanje Vitaquick®



Ekspres lonac nikada ne otvarajte na silu. Lonac se može otvoriti tek kada se indikator kuvanja potpuno ispusti i više ne izlazi para kada se pritisne kontrolno dugme.

Postoje 3 načina uklanjanja pare iz vašeg Fissler 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.

Pre otvaranja lonca, sledite dolenavedena uputstva za sve 3 metode.

Metoda 1: Pustite da se ohladi

Ovom metodom koristite preostalu energiju u loncu. Skinite lonac sa štednjaka malo pre isteka vremena kuvanja i pustite da se polako hladi dok se indikator kuvanja potpuno ne spusti. Ova metoda je posebno pogodna za jela sa dugim vremenom kuvanja i za uštedu energije.

Metoda 2: Brzo isparavanje pomoću kontrolnog dugmeta (sl. O)

Nežnim pritiskom na kontrolno dugme (sl. A-7) u smeru strelice. Ispod drške poklopca (sl. A-6) izlazi para. Držite pritisnuto dugme dok se indikator kuvanja potpuno ne spusti i više ne izlazi para. Otpustite dugme čim para više ne izlazi.

Metoda 3: Brzo isparavanje pod tekućom vodom (sl. Q)

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.

Pre otvaranja (metod 1-3)

Lagano pritisnite kontrolno dugme (eventualno preostali pritisak će ispariti). Otpustite dugme čim para više ne izlazi. Lagano protresite lonac. Ponovo pritisnite kontrolno dugme, ponovite ovaj postupak (protresite lonac, a zatim pritisnite kontrolno dugme) sve dok para više ne izlazi. Lonac je bez pritiska (Euromatik je spušten). Otvorite lonac (pogledajte poglavlje 3).

Napomena:

Sve dok postoji pritisak u loncu kontrolno dugme ne može biti pritisnuto do kraja. Ovo je radi vaše bezbednosti jer se lonac ne može slučajno otvoriti dok je još uvek pod pritiskom.

Ne pokušavajte da pritisnete kontrolno dugme na silu.

7. Čišćenje i održavanje

Čišćenje

Očistite ekspres lonac nakon svake upotrebe.

- Izvadite zaptivni prsten sa poklopca i isperite ručno.
- 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.
- Ukrašeni ekspres lonci nisu pogodni za pranje u mašini za sudove. Za ekspres lonce sa ukrašenim telima lonca, preporučujemo ručno čišćenje mekanim sunderom kako biste sačuvali dekoraciju.

Pritom vodite računa o sledećem:

- Za čišćenje koristite vruću vodu sa uobičajenom deterdžentom i sunderom za lonce ili mekom četkom. Izbegavajte šiljaste, grube ili oštre predmete. Grubu stranu sundera takođe možete koristiti za unutrašnjost i dno, ako je lonac jako zaprljan.
- Ne dozvolite da se ostaci osuše i ne skladištite hranu u loncu duži vremenski period, jer može prouzrokovati mrlje i promene na površini od nerđajućeg čelika.
- Redovno koristite proizvode za održavanje nerđajućeg čelika kako biste

održavali površinu od nerđajućeg čelika. Idealni su za uklanjanje beline, mrlja u duginim bojama ili naslaga.

- Kada perete u mašini za pranje posuđa, koristite samo proizvode za domaćinstvo u dozi koju preporučuje proizvođač, nemojte koristiti industrijske deterdžente ili visoko koncentrovane deterdžente

Montaža jedinice ventila i drške poklopca

Jedinica ventila (sl. A-4)

Uklanjanje (pogledajte sl. R): Navrtka za pričvršćivanje (sl. A-24) se može ukloniti okretanjem u smeru suprotno kretanju kazaljke na satu (pomoću novčića bez alata). Uklonite jedinicu ventila.

Montaža (pogledajte sl. S): Umetnite jedinicu ventila za kuvanje (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.

Drška poklopca (sl. A-9)

Uklanjanje (sl. R): Okrenite navrtku za pričvršćivanje (sl. A-22) na unutrašnjoj strani poklopca u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu. Uklonite dršku poklopca.

Montaža (sl. U):

Uzmite dršku poklopca u ruku i postavite poklopac u navedeni položaj (1). Zavrните navrtku za pričvršćivanje u smeru kazaljke na satu i čvrsto je zategnite (2).

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 zgñječili, nakon čišćenja postavite poklopac naopako na lonac.

8. Održavanje i zamenski delovi



Redovno zamenite habajuće delove poput zaptivnog prstena i drugih gumenih delova originalnim rezervnim delovima kompanije Fissler, tj. nakon najviše 400 procesa kuvanja ili najkasnije 2 godine. Delovi koji pokazuju vidljiva oštećenja (npr. očvršćavanje, pukotine, promena boje, pregrevanje ili deformacija) ili koji ne naležu pravilno moraju se odmah zameniti. Nepridržavanje će narušiti funkciju i bezbednost ekspres lonca. Radi vaše bezbednosti odmah pritegnite sve olabavljene zavrtnje na uređaju. Osim toga napukle ili oštećene plastične ručke odmah zamenite originalnim rezervnim delovima kompanije Fissler.

Brojeve artikala za rezervne delove i pribor možete pronaći na Str. 5 i 6. Za ostale popravke ili pitanja obratite se korisničkoj službi kompanije Fissler. (pogledajte poglavlje 9). Više informacija i ideje za recepte možete pronaći na www.fissler.com

Napomene za zamenu delova

Zaptivni prsten (sl. A-23): pogledajte poglavlje 4.

Rol membrana (sl. A-17, sl. V): Skinite jedinicu ventila sa poklopca (pogledajte poglavlje 7), skinite staru rol u membranu, umetnite novu rol membranu iznutra u rupu na poklopcu. Proverite naleganje okretanjem i montirajte jedinicu ventila (pogledajte poglavlje 8).

Jedinica ventila (sl. A-4, sl. W): pogledajte poglavlje 7.

Zaptivka ležišta ventila (sl. A-19, sl. X): Skinite jedinicu ventila sa poklopca (pogledajte poglavlje 7). Uklonite zaptivku i umetnite novu zaptivku (pogledajte poglavlje 7). Uverite se da je zaptivka čista i ravna sa obe strane poklopca.

O-prsten za Euromatik (sl. A-21, sl. I): Rastavljanje/sastavljanje vrši se na unutrašnjoj strani poklopca. Zaptivka mora potpuno ležati u predviđenom žlebu.

Euromatik (sl. A-21): Prvo uklonite dršku poklopca tako što ćete otpustiti zavrtnj na unutrašnjoj strani poklopca, ukloniti O-prsten, ukloniti Euromatik sa poklopca i provući novi Euromatik bez O-prstena kroz poklopac tako da se kugla nalazi na unutrašnjoj strani poklopca. Montaža O-prstena (pogledajte gore).

9. Odlaganje

Dajte doprinos očuvanju životne sredine. Kartonsku kutiju možete odložiti sa otpadnim papirom. Budući da uređaj sadrži mnogo materijala za višekratnu upotrebu ili recikliranje, odnesite ga na sabirno mesto u vašem gradu ili opštini (centar za reciklažu) na odlaganje.

10. Pitanja i odgovori



Isključite ringlu, uverite se da u vašem ekspres loncu nema pritiska (pogledajte poglavlje 6) i pustite da se ekspres lonac ohladi, pre nego što pokušate da otklonite uzrok greške.

1.1. Adresa korisničke službe

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

Više informacija i ideje za recepte možete pronaći na www.fissler.com

Greška	Mogući uzrok	Rešenje
Prilikom blanširanja para izlazi duže nego obično ispod drške poklopca (na Euromatiku).	Lonac nije pravilno zatvoren (indikator crven).	Ispravno zatvorite lonac (indikator zelen).
	Snabdevanje energijom je prenisko.	Podesite maksimalnu snagu izvora grejanja.
	Veličina ringle ne odgovara prečniku dna ekspres lonca.	Stavite ekspres lonac na odgovarajuću ringlu. (pogledajte poglavlje 4).
	Drška poklopca je labava.	Pritegnite navrtku za pričvršćivanje drške poklopca.
	Fissler Euromatik ili i O-prsten su prljavi ili oštećeni.	Očistite odnosno zamenite delove. (pogledajte poglavlje 4, 7, 8).

Greška	Mogući uzrok	Rešenje	DE	EN	FR	ES	IT	NL	RU	GR	TR	KO	ZH	JA	PL	CZ	SR	HR	HU	SK	SL	RO	BL	AR
Prilikom blanširanja ne izlazi para.	Premalo tečnosti u loncu.	Dodajte minimalnu količinu tečnosti (200-300 ml). (pogledajte poglavlje 4).																						
	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, zaprljan je ili oštećen.	Postavite zaptivni prsten ispravno, očistite ili zamenite ako je potrebno (pogledajte poglavlje 4, 8).																						
	Lonac nije pravilno zatvoren (indikator crven).	Ispravno zatvorite lonac (indikator zelen).																						
Indikator kuvanja se ne podiže.	Para izlazi na dršci poklopca / obodu poklopca	Pogledajte prethodne tačke.																						
	Premalo tečnosti u loncu.	Dodajte minimalnu količinu tečnosti (200-300 ml). (pogledajte poglavlje 4).																						
	Jedinica ventila nije pravilno i čvrsto postavljena.	Pravilno postavljanje jedinice ventila i pričvršćivanje (pogledajte poglavlje 7).																						
	O-prsten, zaptivka sedišta ventila ili rol membrana nedostaju, neispravni su ili su pogrešno postavljeni.	Zamenite oštećenu zaptivku ili je pravilno postavite (pogledajte poglavlje 8).																						

Greška	Mogući uzrok	Rešenje
Para izlazi preko jedinice ventila.	Temperatura je previsoka. (Indikator kuvanja je porastao više od drugog kola).	Vratite napajanje energijom. Podesite oznaku na željeni nivo kuvanja (pogledajte poglavlje 4).
	Jedinica ventila, O-prsten, zaptivka sedišta ventila ili rol membrana nedostaju, neispravni su ili su pogrešno postavljeni.	Zamenite oštećenu zaptivku ili je pravilno postavite (pogledajte poglavlje 4, 8). Pravilno postavljanje jedinice ventila i zatezanje navrtke za pričvršćivanje (pogledajte poglavlje 7).
Para izlazi ispod drške poklopca (na Euromatiku), iako je indikator kuvanja već porastao.	Drška poklopca je labava.	Pritegnite navrtku za pričvršćivanje drške poklopca.
	Ravna zaptivka za pričvršćivanje drške poklopca ili O-prsten za Euromatik nedostaju, neispravni su ili su pogrešno postavljeni.	Zamenite oštećenu zaptivku ili je pravilno postavite (pogledajte poglavlje 4, 8).
	Izlazi velika količina pare, ventil za kuvanje može biti neispravan ili prljav (Euromatik reaguje kao sigurnosni uređaj).	Skidanje jedinice ventila i čišćenje ili zamena (pogledajte poglavlje 7, 8).
Drška poklopca ili ručke su labave.	Navrtka za pričvršćivanje nije zategnuta.	Pritegnite navrtke za pričvršćivanje.

Greška	Mogući uzrok	Rešenje	DE	EN	FR	ES	IT	NL	RU	GR	TR	KO	ZH	JA	PL	CZ	SR	HR	HU	SK	SL	RO	BL	AR
Jaka para izlazi preko ivice poklopca, iako je indikator kuvanja već porastao.	Zaptivni prsten je neispravan.	Zamenite zaptivni prsten (pogledajte poglavlje 8).																						
	Zaptivni prsten je reagovao kao bezbednosni uređaj. Ventil za kuvanje i Euromatik mogu biti prljavi ili neispravni.	Neka uređaj proveri služba za korisnike kompanije Fissler.																						
Para izlazi na kapici, dršci poklopca ili kontrolnom dugmetu.	Zaptivka je neispravna.	Zamenite dršku poklopca/ neka uređaj proveri služba za korisnike kompanije Fissler.																						
	Drška poklopca / drška lonca nisu pravilno postavljeni.	Proverite pričvršćivanje drški i zategnite.																						
	Drška poklopca je neispravna.	Zamenite dršku poklopca.																						
Lonac je teško zatvoriti ili kontrolno dugme ne iskače kada se zatvori.	Zaptivni prsten nije pravilno postavljen.	Pravilno postavljanje zaptivnog prstena (pogledajte poglavlje 4).																						
	Još uvek ima pritiska u loncu.	Ispustite pritisak iz lonca (pogledajte poglavlje 6).																						
Lonac se ne može otvoriti.	Euromatik se zaglavio.	Otpustite kontrolno dugme. Pritisnite dršku poklopca malo ulevo.																						

Hvala vam na povjerenju i čestitamo na kupnji ekspres lonca Vitaquick

Sadržaj

1. Važne mjere predostrožnosti i sigurnosne napomene	310
Upute za uporabu i nadzor	310
Sigurnost i održavanje	310
Uporaba ekspres lonca	311
Rad ekspres lonca	311
2. Namjenska uporaba	312
3. Prije prve uporabe	312
Otvaranje lonca	312
Zatvaranje lonca	312
Indikator zaključavanja	312
Čišćenje	312
4. Napomene za uporabu	313
Sigurnosni mehanizmi	313
Količine punjenja	313
Prikladnost štednjaka	314
Savjeti za uštedu energije	315
5. Kuhanje s proizvodom Vitaquick®	315
Priprema	315
Izbor stupnja kuhanja	315
Početak kuhanja i odzračivanje	316
Indikator kuhanja	316
Vremena kuhanja	316
Svestrana upotreba predmeta drugih proizvođača u ekspres loncu	317
6. Ispuštanje pare iz proizvoda Vitaquick®	318
7. Čišćenje i njega	319
Čišćenje	319
Montaža jedinice ventila za kuhanje i drške poklopca	320
Pohranjivanje	320
8. Održavanje i rezervni dijelovi	321
Napomene o zamjeni dijelova	321
9. Zbrinjavanje	322
10. Pitanja i odgovori	322
11. Adresa službe za korisnike	322



1. Važne mjere predostrožnosti i sigurnosne napomene

Upute za uporabu i nadzor

- Pažljivo pročitajte sve upute za uporabu i sve napomene.
- Nemojte upotrebljavati ekspres lonac u blizini djece i nemojte ga ostavljati nikada bez nadzora tijekom korištenja.
- Sačuvajte ove upute sve dok ste u vlasništvu proizvoda. Ako ikada izgubite upute za uporabu, možete ih preuzeti na našoj internetskoj stranici www.fissler.com.
- Ne prepuštajte ekspres lonac nikome tko se prije nije upoznao s uputama za uporabu i svoj ekspres lonac predajte trećima uvijek zajedno s uputama za uporabu.

Sigurnost i održavanje

- Nikada ne otvarajte ekspres lonac nasilno. Uvjerite se prije otvaranja da li se unutarnji tlak u potpunosti smanjio. Informacije o tome možete pronaći u 6. poglavlju.
- Ekspres lonac nikada nemojte zagrijavati bez tekućine, jer pregrijavanje može oštetiti uređaj, ventile, sigurnosne mehanizme i štednjak ili se aluminijska jezgra u dnu može otopiti i postati tekuća. Ako se to dogodi, isključite štednjak i nemojte pomicati lonac sve dok se potpuno ne ohladi. Prozračite prostoriju. U slučaju pregrijavanja nemojte nastaviti upotrebljavati ekspres lonac jer funkcije sigurnosnih mehanizama više nisu zajamčene. U tom se slučaju obratite službi za korisnike tvrtke Fissler.
- Ekspres lonac nikada nemojte napuniti s više od 2/3 njegove nazivne zapremine, čak i pri uporabi s umetkom i tronošcem. Kada pripremate namirnice kao što su riža ili sušeno povrće koji tijekom kuhanja bubre ili pjene, napunite ekspres lonac najviše do polovice nazivne zapremine, vidi oznaku.
- Kada kuhate meso (posebice govedji jezik) u ekspres loncu, u mesu se stvara nadtlak. Stoga, nakon otvaranja ekspres lonca, pustite da meso malo odstoji prije nego što ga ubodete ili pomaknete kako biste izbjegli opekline.
- Protresite ekspres lonac prije svakog otvaranja kako biste izbjegli prskanje mjehurića pare, posebice tijekom pripreme kašastih namirnica. Ne pripremajte marmelade od jabuka i kompote u ekspres loncu jer se pri tome često stvaraju mjehurići pare koji mogu prsnuti pri otvaranju i

uzrokovati opekline.

- Nemojte upotrebljavati ekspres lonac za fritiranje namirnica na ulju pod tlakom. U ekspres loncu uvijek pržite bez poklopca i punite ga masnoćom maksimalno do polovice.
- Ne vršite nikakve promjene na ekspres loncu. Izuzetak su mjere održavanja navedene u uputama za uporabu. Ventili se ne smiju podmazivati uljem.
- Upotrebljavajte ekspres lonac samo s originalnim i potpuno funkcionalnim komponentama tvrtke Fissler. Upotrebljavajte posebice samo lonce i poklopce istog modela, kao i ostale rezervne dijelove u izvedbi koja je predviđena za vaš uređaj (vidi 8. poglavlje).
- Za ekspres lonac s nominalnim sadržajem od 3,5 l seta ekspres lonaca upotrijebite niži tronožac s umetkom kako biste izbjegli prepunjavanje.

Uporaba ekspres lonca

- Nikada nemojte upotrebljavati ekspres lonac u pećnici. Ručke, ventili i sigurnosni uređaji oštećuju se na visokim temperaturama i više ne mogu ispuniti svoju sigurnosnu funkciju.
- Upotrebljavajte ekspres lonac samo za predviđenu, privatnu uporabu. U slučaju nepravilne uporabe mogu nastati opasnosti.
- U ovom se loncu pripremaju jela pod tlakom. Možete zadobiti opekline zbog nepravilne uporabe ekspres lonca. Pripazite da je ekspres lonac ispravno zatvoren prije početka kuhanja. Informacije o tome možete pronaći u 3. poglavlju. Nikada nemojte upotrebljavati ekspres lonac s labavo postavljenim poklopcem.
- Ekspres lonci ne smiju se upotrebljavati za sterilizaciju u medicinskom području jer ekspres lonci nisu koncipirani za potrebnu temperaturu sterilizacije.

Rad ekspres lonca

- Prije svake uporabe provjerite jesu li svi ventili i sigurnosni mehanizmi neoštećeni, funkcionalni i čisti. To je jedini način da se osigura sigurno funkcioniranje. Informacije o tome možete pronaći u 4. poglavlju.
- Ekspres lonac pomičite vrlo oprezno kad je vruć ili pod tlakom. Nemojte dodirivati vruće površine, nego upotrebljavajte ručke i gumbе. Ako je potrebno, upotrebljavajte zaštitu za ruke.
- Upotrebljavajte samo one izvore topline, koji su dopušteni u uputama za uporabu (vidi 4. poglavlje).
- Regulirajte opskrbu energijom tako da se indikator kuhanja ne podiže iznad drugog prstena (vidi 4. poglavlje). Ako se opskrba energijom ne

smanji, para će automatski, kontrolirano izlaziti kroz ventil i lonac će izgubiti tekućinu. Potpuni gubitak tekućine prouzročit će zagorijevanje namirnica i može uzrokovati oštećenja lonca i štednjaka.

2. Namjenska uporaba

- Ekspres lonci Fissler upotrebljavaju se za kuhanje jela pod tlakom u privatnom kućanstvu kao i za namjene koje su spomenute u 5. poglavlju.
- Ekspres lonci Fissler smiju se upotrebljavati samo do maksimalne snage štednjaka od 3700 vati.
- Moraju se poštovati u razine napunjenosti koje su navedene u 4. poglavlju kako bi se osigurala sigurna uporaba ekspres lonaca.

3. Prije prve uporabe

Prije nego što ga prvi put upotrijebite, upoznajte se s loncem i načinom rukovanja te provjerite je li opseg isporuke potpun (vidi sliku A), pri čemu umetak nije sadržan u opsegu isporuka određenih uređaja.

Otvaranje lonca (slika C)

Pritisnite kontrolnu tipku (slika A-7) na dršci poklopca u smjeru strelice. Okrenite poklopac do graničnika u smjeru suprotnom od kazaljke na satu (udesno). Skinite poklopac.

Zatvaranje lonca (slika D+E)

Pomoću orijentacije pozicioniranja stavite poklopac držeći ga blago koso. Međusobno poravnajte orijentaciju pozicioniranja na poklopcu (slika A-14) i orijentaciju pozicioniranja na loncu (slika A-12). Spustite poklopac i zatvorite ga okretanjem poklopca u smjeru kazaljke na satu do graničnika (ulijevo, (vidi sliku E). Lonac se zaključava čujnim „klikom“, a indikator zaključavanja prebacuje se sa crvenog na zeleno.

Indikator zaključavanja (slika A-8, slika F)

Zeleno: Lonac je pravilno zatvoren i spreman za rad.

Crveno: Lonac nije pravilno zatvoren.

Čišćenje

Prije prve uporabe temeljito ručno operite lonac, poklopac, brtveni prsten i umetak. Prije prve uporabe temeljito ručno operite lonac, poklopac i brtveni prsten.

Preporuka: Nakon toga tretirajte lonac i poklopac sredstvom za njegu plemenitog čelika. Na taj će način plemeniti čelik biti otpornijim na soli i kisele namirnice. Ostatke sredstva za njegu uvijek temeljito operite. Ponovite postupak prema potrebi ili ako se promijenio izgled površine od plemenitog čelika.

4. Napomene za uporabu

Sigurnosni mehanizmi

Provjerite prije svake uporabe funkcionalnost sljedećih sigurnosnih mehanizama i nikada ih ne mijenjajte. Prije početka kuhanja provjerite jesu li jedinica ventila za kuhanje i drška poklopca pravilno montirani i čvrsti. Informacije o tome možete pronaći u 7. poglavlju.

Jedinica ventila za kuhanje (slika A-4, slika 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)

Provjerite je li Euromatic čist i može li se slobodno pomicati u poklopcu (slika H). O-brtveni prsten mora kompletno ležati u predviđenom urezu (vidi sliku I). Pritiskom prsta provjerite može li se kuglica u Euromaticu slobodno pomicati i vraćati natrag (slika J).

Brtveni prsten (slika A-23) i sigurnosna naprava (slika A-20, slika K)

Provjerite jesu li brtveni prsten i rub poklopca čisti, je li brtveni prsten neoštećen i može li se sigurnosna naprava (1) slobodno pomicati. Umetnite brtveni prsten tako da leži potpuno ravno i ispod rubnih segmenata (2) koji su zakrivljeni prema unutra, s unutrašnje strane poklopca. Brtveni prsten mora ležati ispred sigurnosne naprave, tj. biti odgurnut od ruba poklopca.

Količine punjenja (slika L)



Uvijek kuhajte s dovoljno tekućine i pazite na to da tekućina u ekspres loncu potpuno ne ispari.

Pridržavajte se sljedećih podataka o količinama punjenja prilikom kuhanja u ekspres loncu. Za jednostavno doziranje u unutrašnjosti lonca je postavljena ljestvica.

Potrebna količina tekućine kako bi se tijekom kuhanja spriječilo pregrijavanje

Ovisno o promjeru uređaja, za stvaranje pare potrebno je ulonac unutar unutrašnje markacije napuniti s više od 200-300 ml tekućine, bez obzira kuhate li sa ili bez umetka. Nikada nemojte ekspres lonac puštati u rad bez navedene količine tekućine.

Ø 18 cm: 200 ml

Ø 22 cm: 250 ml

Ø 26 cm: 300 ml

Oznaka max

Ekspres lonac smije se napuniti najviše do $\frac{3}{4}$ njegove zapremine (korisna zapremina) kako bi se osigurao siguran rad.

Oznaka $\frac{1}{2}$

Za namirnice koje se pjene ili se šire tijekom kuhanja, kao npr. riža, juha ili sušeno povrće, ekspres lonac smije biti napunjen najviše do polovice njegove zapremine.

Oznaka $\frac{1}{3}$

Pri kuhanju graha i ostalih mahunarki napunite ekspres lonac samo do oznake $\frac{1}{3}$ jer se njihova tanka opna može lako podići i začepiti ventile.

Prikladnost štednjaka

Ekspres lonci Fissler prikladni su za sve vrste štednjaka. U to se ubrajaju plinski štednjak, ploče za kuhanje od lijevanog željeza, staklokeramička ploča za kuhanje i indukcijski štednjak.



Da biste izbjegli ogrebotine na površini, uvijek trebate podizati posude da biste ga premjestili. Fissler ne preuzima odgovornost za bilo kakva oštećenja u slučaju nepridržavanja.

Lijeivano željezo / staklokeramika (zračenje/halogeno): Ploča štednjaka trebala bi odgovarati promjeru dna lonca ili bi trebala biti manja.

Plinski štednjak: Posude za kuhanje postavite u sredinu i izbjegavajte prebacivanje plamena jer će to oštetiti plastične drške.

Indukcija: Posude uvijek postavite u sredinu ploče za kuhanje. Veličina dna

posude trebala bi odgovarati veličini ploče za kuhanje ili bi trebala biti veća, u suprotnom ploča za kuhanje možda neće reagirati na dno posude.

Posebne napomene za indukcijske štednjake: Obratite pažnju i na upute za uporabu proizvođača štednjaka. Tijekom uporabe moglo bi se čuti zujanje iz tehničkih razloga te nije znak neispravnosti štednjaka ili posuda.

Savjeti za uštedu energije

- Tijekom kuhanja regulirajte štednjak tako da se indikator kuhanja ne podigne iznad oznake za odabrani stupanj kuhanja, a ventil za kuhanje ne počne isparavati.
- Upotrebljavajte plohu za kuhanje kuhanja odgovarajuće veličine (vidi prethodno navedene podatke).
- Odaberite veličinu posuda prema količini koja se kuha.
- Iskoristite preostalu toplinu dna: Isključite štednjak već netom prije završetka kuhanja.

5. Kuhanje s proizvodom Vitaquick®

U ekspres loncu možete kuhati recepte svih vrsta na razne načine. Možete peći, kuhati i pirjati ili pržiti u otvorenom loncu. Dodatnim umetkom moguće je i kuhanje na pari, cijedenje soka i kuhanje u više razina. U kombinaciji s uobičajenim poklopcem ekspres lonac može se upotrebljavati i kao lonac. U ekspres loncu mogu se pripremati namirnice od mesa preko povrća i mahunarki do ribe i žitarica uz uštedu vremena i očuvanje hranjivih tvari. Dodatne informacije, vremena kuhanja i ideje za recepte možete pronaći na www.fissler.com

Priprema

Napunite sastojke za kuhanje u ekspres lonac. Pri tome pazite na predviđenu količinu punjenja i najmanju količinu tekućine (vidi 4. poglavlje). Stavite poklopac i zatvorite lonac. Indikator zaključavanja (slika A-8) pokazuje zeleno (vidi 3. poglavlje).

Izbor stupnja kuhanja (slika N)

Na vašem proizvodu Vitaquick® možete birati između dva stupnja kuhanja:

stupanj kuhanja 1 (1. prsten): blagi stupanj kuhanja, oko 109 °C, 40 kPa radnog tlaka za osjetljiva jela kao što su riba i mekano povrće.

stupanj kuhanja 2 (2. prsten): ekspresni stupanj kuhanja, oko 117 °C, 80 kPa radnog tlaka za sva ostala jela kao što su riblja jela i variva.

Početak kuhanja i odzračivanje

Zagrijte sigurno zatvoreni ekspres lonac na najviši stupanj energije (ne na funkciji booster). Ispod drške poklopca (slika A-6) izlazi para. Ovaj postupak može potrajati nekoliko minuta. Čim se Euromatic zatvori i više ne izlazi para, započinje porast tlaka, a indikator kuhanja (slika A-5) počinje lagano rasti.

Indikator kuhanja (slika N)

Indikator kuhanja pokazuje vam dvama oznakama (prstenovi) dostizanje pojedinog stupnja kuhanja.

Prvi prsten: stupanj kuhanja 1 (blagi stupanj kuhanja)

Da biste kuhali na blagom stupnju kuhanja, morate isključiti dovod energije malo prije nego što se vidi prvi prsten. Štednjak se mora regulirati tako da prvi prsten ostane vidljiv tijekom cijelog kuhanja, ali da se ne prekorači.

Drugi prsten: stupanj kuhanja 2 (ekspresni stupanj kuhanja)

Da biste kuhali na brzom stupnju kuhanja, morate isključiti dovod energije kad prvi prsten postane vidljiv. Štednjak se mora regulirati tako da drugi prsten ostane vidljiv tijekom cijelog kuhanja, ali da se ne prekorači.

Ako indikator kuhanja nastavi rasti nakon što se pojavi drugi prsten, začut će se siktanje i automatski će, kontrolirano para izlaziti iz ventila za kuhanje. U tom slučaju je opskrba toplinom previsoka i mora se smanjiti.

Vremena kuhanja

Vremena kuhanja mjere se kad se dosegne odabrani stupanj kuhanja (prvi ili drugi prsten).

Na kraju vremena kuhanja skinite ekspres lonac s plohe za kuhanje, pustite da izađe tlak (vidi 6. poglavlje) i tek tada ga otvorite.

Ostale informacije o vremenu kuhanja možete pronaći u našoj tražilici vremena kuhanja na www.fissler.com



Tražilica vremena kuhanja + videoupute

Svestrana upotreba predmeta drugih proizvođača u ekspres loncu

Pod predmetima drugih proizvođača podrazumijevaju se predmeti kao što su npr. staklenke ili plastični predmeti koje Fissler ne proizvodi i nema u ponudi.

Ovisno o veličini predmeta, treba upotrebljavati model ekspres lonca od 4,5 l ili veći. Pri tome uvijek treba paziti na oznaku Max u loncu i nikada ne stavljati proizvode iznad te oznake (vidi 4. poglavlje).



Provjerite termičku otpornost materijala i predmeta koji se upotrebljavaju u ekspres loncu prema podacima proizvođača.

Steriliziranje parom

U ekspres loncu mogu se sterilizirati predmeti kao što su bočice za bebe, staklenke za zimnicu, dude itd. koji su izrađeni od materijala kao što su staklo, silikon i plastika.

Prije steriliziranja rastavite dijelove i očistite ih. Prije upotrebe provjerite jesu li oštećeni.

U ekspres lonac ulijte potrebnu količinu vode (vidi 4. poglavlje) i predmete stavite u perforirani umetak. Zatvorite lonac, podesite (vidi 5. poglavlje) stupanj kuhanja, zagrijte lonac i sterilizirajte oko 10 minuta (vidi 5. poglavlje).

Ostavite ekspres lonac da se ohladi (1. način, vidi 6. poglavlje). Predmete izvadite hvataljkama ili termički otpornim rukavicama i ostavite ih da se ohlade. Staklenke nemojte ispirati hladnom vodom. Prije upotrebe provjerite jesu li predmeti oštećeni.

Upotreba staklenki, keramičkih kalupa i kalupa od nehrđajućeg čelika

Staklenke i kalupe očistite prije upotrebe, a pri ukuhavanju dodatno sterilizirajte staklenke. Provjerite jesu li predmeti oštećeni.

Ukuhavanje

Staklenke napunite do otprilike prst ispod ruba, pazite da je rub čist i zatvorite ih. Ako se radi o staklenkama s poklopcem s navojima, poklopac nemojte čvrsto zavrnuti, a ako se radi o staklenkama s brtvom i kopčama, kopče pri ukuhavanju nemojte pričvrstiti.

Ekspres lonac napunite potrebnom količinom tekućine (vidi 4. poglavlje) i staklenke stavite u perforirani umetak. Zatvorite lonac, odaberite stupanj kuhanja ovisno o namirnici i ukuhajte (vidi 5. poglavlje).

Ostavite ekspres lonac da se polako ohladi (1. način, vidi 6. poglavlje).
Predmete izvadite hvataljkama ili termički otpornim rukavicama i ostavite ih da se ohlade na krpi. Staklenke nemojte ispirati hladnom vodom. Čim se staklenke ohlade, provjerite jesu li oštećene i čvrsto zavrните poklopac ili pričvrstite kopče. Prije upotrebe/konzumacije provjerite staklenke i sadržaj.

Kuhanje s keramičkim posudicama / kalupima od nehrđajućeg čelika

Ekspres lonac napunite potrebnom količinom tekućine (vidi 4. poglavlje) i staklenke kalupe u perforirani umetak ili na tronožac, kao i npr. kalup s odvojitivim stranama. Zatvorite lonac, odaberite stupanj kuhanja ovisno o namirnici/receptu i kuhajte (vidi 5. poglavlje).

Ostavite ekspres lonac da se polako ohladi (1. način, vidi 6. poglavlje).
Predmete izvadite hvataljkama ili termički otpornim rukavicama i ostavite ih da se ohlade. Prije upotrebe provjerite ima li oštećenja.

Upotreba papira za pečenje

Pri upotrebi papira za pečenje u ekspres loncu pazite da se papir stavi labavo i da ne blokira sigurnosne uređaje na poklopcu.



Za upotrebu predmeta drugih proizvođača u ekspres loncu odgovoran je korisnik. Fissler ne preuzima nikakvu odgovornost.

6. Ispuštanje pare iz proizvoda Vitaquick®



Ekspres lonac nikada ne otvarajte nasilno. Lonac se smije otvoriti tek kad se indikator kuhanja potpuno spusti i kada prestane izlaziti para kada se pritisne kontrolna tipka.

Postoje 3 načina ispuštanja pare iz vašeg ekspres lonca Fissler.

Vrstu ispuštanja pare trebali biste odabrati ovisno o namirnicama za kuhanje.

Za namirnice koje se malo pjene ili se podižu za vrijeme kuhanja, kao npr. mahunarke, juhe ili variva ili za namirnice s osjetljivom korom kao npr. krumpir u ljusci, nemojte upotrebljavati način brzog smanjivanja tlaka jer bi inače namirnica mogla iscuriti ili bi kora mogla puknuti.

Prije otvaranja lonca, pripazite se sljedeće napomene za sva 3 načina.

1. način: Ostavite da se ohladi

Za ovaj način upotrijebite preostalu energiju u loncu. Maknite lonac sa štednjaka malo prije kraja vremena kuhanja, pustite ga da se polako hladi sve dok se indikator kuhanja potpuno ne spusti. Ovaj je način posebno prikladan za jela s dugim vremenom kuhanja i za uštedu energije.

2. način: Brzo ispuštanje pare pomoću kontrolne tipke (slika O)

Lažani pritisak kontrolne tipke (slika A-7) u smjeru strelice. Para izlazi ispod drške poklopca (slika A-6). Držite tipku pritisnutom sve dok se indikator kuhanja potpuno ne spusti i prestane izlaziti para. Pustite tipku kada prestane izlaziti para.

3. način: Brzo ispuštanje pare pod tekućom vodom (slika Q)

Stavite lonac u sudoper i ostavite da hladna voda curi bočno preko poklopca (ne preko drške poklopca i jedinice ventila za kuhanje) sve dok se indikator kuhanja potpuno ne spusti.

Prije otvaranja (1. – 3. način)

Lažano pritiskanje kontrole tipke (ispušta se moguća preostala para). Pustite tipku kada prestane izlaziti para. Lažano protresite lonac. Ponovno pritisnite kontrolu tipku, taj postupak (trešnja lonca i nakon toga pritiskanje kontrole tipke) ponavljajte sve dok ne prestane izlaziti para. Lonac je bez tlaka (Euromatic je spušten). Otvorite lonac (vidi 3. poglavlje).

Napomena:

Sve dok postoji tlak u loncu, kontrolna tipka ne može se pritisnuti do kraja. Ovo je za vašu sigurnost jer se lonac tako ne može slučajno otvoriti dok je još pod tlakom.

Ne pokušavajte prisilno pritiskati kontrolnu tipku.

7. Čišćenje i njega

Čišćenje

Očistite ekspres lonac nakon svake uporabe.

- Otpustite brtveni prsten iz poklopca i operite ga ručno.
- Skinite 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 umetci mogu se čistiti i u perilici posuda.
- Ukrašeni ekspres lonci nisu prikladni za perilicu posuda. Za ekspres lonce s ukrašenim tijelom lonca preporučujemo ručno čišćenje mekanom

spužvicom kako bi ukrasi ostali postojani.

Pri tome pripazite na sljedeće:

- Za čišćenje upotrebljavajte vruću vodu s uobičajenom sredstvom za pranje posuda i spužvicu ili mekanu četku. Izbjegavajte šiljaste, grube ili oštre predmete. Grubu stranu spužve možete upotrebljavati i za unutrašnjost i dno ako je jako zaprljano.
- Ostaci namirnica ne smije se osušiti, a hrana se ne smije čuvati u loncu dulje vrijeme jer mogu prouzročiti mrlje i promjene na površini plemenitog čelika.
- Za održavanje površine od plemenitog čelika redovito upotrebljavajte proizvode za njegu plemenitog čelika. Idealno su pogodni za uklanjanje obojenja ili naslaga u bijeloj boji ili duginim bojama.
- Prilikom čišćenja u perilici posuda upotrebljavajte komercijalne proizvode za kućanstvo samo u dozi koju preporučuje proizvođač, bez industrijskih deterdženata ili visoko koncentriranih sredstava za čišćenje.

Montaža jedinice ventila za kuhanje i drške poklopca

Jedinica ventila za kuhanje (slika A-4)

Skidanje (vidi sliku R): Vijak za pričvršćivanje (slika A-24) otpustite okretanjem u smjeru suprotnom od kazaljke na satu (može se otpustiti bez alata pomoću kovanice). Skinite jedinicu ventila za kuhanje.

Montaža (vidi sliku S): Umetnite jedinicu ventila za kuhanje (1) prema navedenom položaju odozgo u poklopac (u sredinu klina) i uvrnite vijak za pričvršćivanje (2) odozdo u smjeru kazaljke na satu te ga čvrsto zategnite.

Drška poklopca (slika A-9)

Skidanje (slika T): Okrećite vijak za pričvršćivanje (slika A-22) na unutarnjoj strani poklopca u smjeru suprotnom od kazaljke na satu. Skinite dršku poklopca.

Montaža (slika U):

Uzmite dršku poklopca u ruku i stavite poklopac u navedenom položaju (1). Uvrnite vijak za pričvršćivanje u smjeru kazaljke na satu i čvrsto ga zategnite (2).

Pohranjivanje

Brtveni prsten treba čuvati na tamnom (zaštićenom od sunčeve svjetlosti i UV zračenja), suhom i čistom mjestu. Kako biste zaštitili i ne prignječili brtveni prsten, poklopac nakon čišćenja položite na lonac s unutarnjom stranom okrenutom prema gore.

8. Održavanje i rezervni dijelovi



Redovito mijenjajte potrošne dijelove, kao što su brtveni prsten i drugi gumeni dijelovi, s originalnim rezervnim dijelovima Fissler, tj. nakon maksimalno 400 postupaka kuhanja ili najkasnije nakon 2 godine. Dijelovi koji imaju vidljiva oštećenja (npr. otvrdnuće, pukotine, obojenja, pregrijavanja ili deformacije) ili koji ne sjede pravilno moraju se odmah zamijeniti. Ako se toga ne pridržavate, ugroženi su funkcija i sigurnost vašeg ekspres lonca. Radi vlastite sigurnosti odmah pritegnite sve labave vijke na uređaje. Osim toga, odmah zamijenite napuknute ili oštećene plastične ručke originalnim rezervnim dijelovima Fissler.

Broj artikla rezervnih dijelova i pribora možete pronaći na str. 5 i 6. Za ostale popravke i pitanja obratite se službi za korisnike tvrtke Fissler. (vidi 9. poglavlje). Popis trgovaca i daljnje informacije možete pronaći na www.fissler.com

Napomene o zamjeni dijelova

Brtveni prsten (slika A-23): vidi 4. poglavlje.

Membrana (slika A-17, slika V): Otpustite jedinicu ventila za kuhanje (vidi 7. poglavlje) s poklopca, skinite staru membranu, umetnite novu membranu iznutra u rupu poklopca. Provjerite čvrstoću okretanjem i montirajte jedinicu ventila za kuhanje (vidi 8. poglavlje).

Jedinica ventila za kuhanje (slika A-4, slika W): vidi 7. poglavlje.

Brтва sjedala ventila (slika A-19, slika X): Otpustite jedinicu ventila za kuhanje (vidi 7. poglavlje) s poklopca. Uklonite brtvu i umetnite novu brtvu (vidi 7. poglavlje). Osigurajte da brtva uredno i ravno stoji na obje strane poklopca.

O-prsten za Euromatic (slika A-21, slika I): Demontaža/montaža se odvija na unutarnjoj strani poklopca. Brtva mora kompletno ležati u predviđenom urezu.

Euromatic (slika A-21): Prvo skinite dršku poklopca otpuštanjem vijka na unutarnjoj strani poklopca, uklonite O-prsten, izvadite Euromatic iz poklopca i provedite novi Euromatic bez O-prstena kroz poklopac tako da kuglica bude s unutarnje strane poklopca. Montiranje O-prstena (vidi prethodno).

9. Zbrinjavanje

Dajte svoj doprinos zaštiti okoliša. Kartonsku kutiju možete zbrinuti u stari papir. Budući da uređaj sadrži mnogo materijala za višekratnu upotrebu ili recikliranje, odnesite ga u sabirni centar u vašem gradu ili općini (reciklažno dvorište).

10. Pitanja i odgovori



Isključite štednjak, uvjerite se da je ekspres lonac bez tlaka (vidi 6. poglavlje) i pustite da se ekspres lonac ohladi prije nego što pokušate otkloniti uzrok pogreške.

11. Adresa službe za korisnike

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

Dodatne informacije možete pronaći na www.fissler.com

Pogreška	Mogući uzrok	Rješenje	DE
Tijekom početka kuhanja para ispod drške poklopca izlazi dulje nego obično (na Euromaticu).	Lonac nije pravilno zatvoren (indikator je crven).	Pravilno zatvorite lonac (indikator je crven).	EN
	Dovod energije je prenizak.	Namjestite maksimalnu snagu izvora energije.	FR
	Veličina ploče za kuhanje ne odgovara promjeru dna ekspres lonaca.	Stavite ekspres lonac na odgovarajuću ploču za kuhanje. (vidi 4. poglavlje).	ES
	Drška poklopca je labava.	Pritegnite vijak za pričvršćivanje drške poklopca.	IT
	Fissler Euromatic ili O-prsten su onečišćeni ili oštećeni.	Očistite dijelove odnosno zamijenite ih. (vidi 4., 7., 8. poglavlje).	NL
Tijekom početka kuhanja ne izlazi para.	Premalo tekućine u loncu.	Dodajte minimalnu količinu tekućine (200 – 300 ml). (vidi 4. poglavlje).	RU
	Dovod energije je prenizak.	Namjestite maksimalnu snagu izvora energije.	GR
Para i/ili kapljice vode izlaze na rubu poklopca prije nego što indikator kuhanja počne rasti.	Brtni prsten nije ispravno umetnut, onečišćen je ili oštećen.	Pravilno umetnite brtni prsten, prema potrebi ga očistite ili zamijenite (vidi 4., 8. poglavlje).	TR
	Lonac nije pravilno zatvoren (indikator je crven).	Pravilno zatvorite lonac (indikator je crven).	KO
			ZH
			JA
			PL
			CZ
			SR
			HR
			HU
			SK
			SL
			RO
			BL
			AR

Pogreška	Mogući uzrok	Rješenje
Indikator kuhanja ne raste.	Para izlazi na drški poklopca / rubu poklopca	Vidi prethodno navedene točke.
	Premalo tekućine u loncu.	Dodajte minimalnu količinu tekućine (200 – 300 ml). (vidi 4. poglavlje).
	Jedinica ventila za kuhanje nije ispravno i čvrsto pritegnuta.	Ispravno umetnite jedinicu ventila za kuhanje i čvrsto je pritegnite (vidi 7. poglavlje).
	Nedostaju, oštećeni su ili pogrešno montirani O-prsten, brtva sjedala ventila ili membrana.	Zamijenite dotičnu brtvu ili je ispravno montirajte (vidi 8. poglavlje).
Para izlazi na jedinici ventila za kuhanje.	Temperatura je previsoka. (Indikator kuhanja je porastao dalje od drugog prstena).	Smanjite dovod energije. Podesite oznaku do željenog stupnja kuhanja (vidi 4. poglavlje).
	Nedostaju, oštećeni su ili pogrešno montirani jedinica ventila za kuhanje, O-prsten, brtva sjedala ventila ili membrana.	Zamijenite dotičnu brtvu ili je ispravno montirajte (vidi 4., 8. poglavlje). Ispravno umetnite jedinicu ventila za kuhanje i čvrsto pritegnite vijak za pričvršćivanje (vidi 7. poglavlje).

Pogreška	Mogući uzrok	Rješenje	DE	EN	FR	ES	IT	NL	RU	GR	TR	KO	ZH	JA	PL	CZ	SR	HR	HU	SK	SL	RO	BL	AR
Para izlazi ispod drške poklopca (na Euromaticu) iako je indikator kuhanja već porastao.	Drška poklopca je labava.	Pritegnite vijak za pričvršćivanje drške poklopca.																						
	Nedostaju, oštećeni su ili pogrešno montirani ravna brtva za pričvršćivanje ili O-brtva za Euromatic.	Zamijenite dotičnu brtvu ili je ispravno montirajte (vidi 4., 8. poglavlje).																						
	Izlazi velika količina pare, možda je oštećen ili onečišćen ventil za kuhanje (Euromatic reagira kao sigurnosnom uređaju).	Skinite jedinicu ventila za kuhanje i očistite je ili je zamijenite (vidi 7., 8. poglavlje).																						
Drška poklopca ili ručke su labave.	Vijak za pričvršćivanje nije čvrsto zategnut.	Pritegnite vijke za pričvršćivanje.																						
Na rubu poklopca izlazi jaka para iako je indikator kuhanja već porastao.	Brtveni prsten je neispravan.	Zamijenite brtveni prsten. (vidi 8. poglavlje).																						
	Brtveni prsten reagirao je kao sigurnosni uređaj. Možda su ventil za kuhanje i Euromatic onečišćeni ili neispravni.	Neka uređaj provjeri služba za korisnike tvrtke Fissler.																						
Para izlazi na pokrovu, drški poklopca ili kontrolnoj tipki.	Brtva je neispravna.	Zamijenite dršku poklopca / neka je provjeri služba za korisnike tvrtke Fissler.																						

Pogreška	Mogući uzrok	Rješenje
Lonac se teško zatvara, odnosno kontrolna tipka ne iskače pri zatvaranju.	Drška poklopca / ručka/drška lonca nije pravilno montirana.	Provjerite čvrstoću ručki i po potrebi ih zategnite.
	Drška poklopca je neispravna.	Zamijenite dršku poklopca.
	Brtveni prsten nije ispravno umetnut.	Ispravno umetnite brtveni prsten (vidi 4. poglavlje).
Lonac se ne može otvoriti.	U loncu još ima tlaka.	Ispustite tlak u loncu (vidi 6. poglavlje).
	Euromatic se uklještio.	Otpustite kontrolnu tipku. Pritisnite dršku poklopca blago ulijevo.

Köszönjük a bizalmát és gratulálunk Vitaquick kuktájához.

Tartalomjegyzék

1. Fontos óvintézkedések és biztonsági utasítások	328
Használati utasítás és felügyelet	328
Biztonság és karbantartás	328
Kukta használata	329
Kukta üzemeltetése	329
2. Rendeltetésszerű használat	330
3. Az első használat előtt	330
Az edény kinyitása	330
Az edény lezárása	330
Záródásjelző	330
Tisztítás	330
4. Útmutató a használatához	331
Biztonsági berendezések	331
Töltési mennyiség	331
Használatához alkalmas tűzhelyek	332
Energiaakarékossági tippek	333
5. Főzés a Vitaquick®-kel	333
Előkészítés	333
Főzési fokozat kiválasztása	333
Előfőzés és szellőztetés	334
Nyomásjelző	334
Főzési idő	334
Idegen tárgyak sokoldalú használata a gyorsfőzőben	335
6. A Vitaquick® gőztelenítése	336
7. Tisztítás és ápolás	338
Tisztítás	338
A nyomásszabályozó szelepegység és a fedő nyelének felszerelése	338
Tárolás	339
8. Karbantartás és pótalkatrészek	339
Útmutató az alkatrészek cseréjéhez	339
9. Ártalmatlanítás	340
10. Kérdések és válaszok	340
11. Az ügyfélszolgálat címe	340



1. Fontos óvintézkedések és biztonsági utasítások

Használati utasítás és felügyelet

- Olvassa el figyelmesen a használati utasítást és az összes többi utasítást.
- Soha ne használja a kuktát gyermekek közelében, és soha ne hagyja felügyelet nélkül használat közben.
- Őrizze meg ezeket az utasításokat mindaddig, amíg a termék a tulajdonában van. Ha mégis elveszítené a használati utasítást, letöltheti azt a www.fissler.com weboldaltól.
- Ne adja oda a kuktát senkinek, aki előzőleg nem ismerkedett meg a használati utasításban foglaltakkal. A kuktát mindig a használati utasítással együtt adja át harmadik személyeknek.

Biztonság és karbantartás

- Soha ne erőszakkal nyissa ki a kuktát. A kinyitás előtt győződjön meg arról, hogy a belső nyomás teljesen megszűnt. Ehhez a 6. fejezetben talál információkat.
- Soha ne melegítse a kuktát folyadék nélkül, mert a túlmelegedés károsíthatja a készüléket, a szelepeket, a biztonsági berendezéseket és a főzőlapot, illetve a talpban lévő alumíniummag megolvadhat és folyékonnyá válhat. Ilyen esetben kapcsolja ki a tűzhelyet, és ne mozgassa az edényt, amíg az teljesen ki nem hűlt. Szellőztesse ki a helyiséget. Túlmelegedés esetén ne használja tovább a kuktát, mivel a biztonsági berendezések funkciói már nem garantáltak. Ebben az esetben forduljon a Fissler ügyfélszolgálatához.
- Soha ne töltse a kuktát a névleges térfogatának 2/3-ánál tovább, még akkor sem, ha betéttel és állvánnyal használja.
Ha olyan ételeket készít, mint a rizs vagy a szárított zöldségek, amelyek a főzési folyamat során megduzzadnak vagy habosodnak, akkor a kuktát legfeljebb a névleges térfogata feléig töltse; lásd a jelölést.
- Hús (különösen ökönyelv) kuktában történő főzésekor túlnyomás keletkezik a húsban. Ezért kérjük, az égési sérülések elkerülése érdekében a kukta kinyitása után pihentesse a húst, mielőtt beleszúrna vagy elmozdítaná.
- A kinyitás előtt mindig rázza meg a kuktát, hogy megakadályozza a gőzbuborékok felfröccsenését, különösen, ha pépes ételeket készít. Ne készítsen a kuktában almapürét és kompótot, mert főzésük közben gyakran gőzbuborékok képződnek, amelyek a kukta kinyitásakor

kifröccsenhetnek és leforrázhatják.

- Ne használja a kuktát nyomás alatt lévő ételek olajjal való sütésére. A kuktában mindig fedő nélkül süssön olajban, és legfeljebb az edény feléig töltse a zsiradékot.
- Ne végezzen semmilyen módosítást a kuktán. A használati utasításban felsorolt karbantartási intézkedések kivételt képeznek. A szelepeket tilos beolajozni!
- A kuktát csak eredeti és teljesen működőképes Fissler alkatrészekkel használja. Kizárólag azonos modellhez tartozó edényeket és fedelet, valamint az Ön készülékéhez tervezett kivitelben készült pótalkatrészeket használjon (lásd 8. fejezet).
- A 3,5 literes névleges űrtartalmú kukták esetében a túltöltés elkerülése érdekében használja az alsó állványt a betéttel.

Kukta használata

- Soha ne használja a kuktát a sütőben. A fogantyúkat, szelepeket és biztonsági berendezéseket a magas hőmérséklet károsítja, amelyek azután már nem tudják biztonsági funkciójukat ellátni.
- A kuktát csak rendeltetésszerű, magáncélú használatra használja. A szakszerűtlen használat veszélyt okozhat.
- Ebben az edényben nyomás alatt készülnek az ételek. A kukta helytelen használata égési sérüléseket okozhat. Győződjön meg róla, hogy a kukta megfelelően le van zárva, mielőtt felforralja. Ehhez a 3. fejezetben talál információkat. Soha ne használja a kuktát lazán illeszkedő fedővel.
- Orvosi környezetben tilos a kuktát sterilizálásra használni, mivel a kuktát nem az előírt sterilizálási hőmérsékletre tervezték.

Kukta üzemeltetése

- A használat előtt győződjön meg arról, hogy minden szelep és biztonsági berendezés sértetlen, működőképes és tiszta. Csak így biztosítható a biztonságos működés. Ehhez az 4. fejezetben talál információkat.
- Nagyon óvatosan mozgassa a kuktát, ha az forró vagy nyomás alatt van. Ne érintse meg a forró felületeket, hanem használja a fogantyúkat és a gombokat. Szükség esetén használjon kézvédőt.
- Csak olyan hőforrásokat használjon, amelyek a használati utasításban engedélyezettek (lásd a 4. fejezetet).
- Az energiaellátást úgy szabályozza, hogy a főzésjelző ne emelkedjen a második gyűrű fölé (lásd a 4. fejezetet). Ha az energiaellátás nem csökken, a gőz automatikusan, szabályozott módon távozik a szelepen keresztül, és az edény folyadékot veszít. A teljes folyadékvesztés az

élelmiszer odaégéséhez vezet, és károsíthatja az edényt és a tűzhelyet.

2. Rendeltetésszerű használat

- A Fissler kuktákat a magánháztartásokban történő, nyomás alatti ételkészítésre és az 5. fejezetben felsorolt rendeltetésszerű felhasználásra tervezték.
- A Fissler kukták kizárólag 3700 watt maximális főzési teljesítményig használhatók.
- A 4. fejezetben feltüntetett töltési szinteket be kell tartani a kukta biztonságos használatának biztosítása érdekében.

3. Az első használat előtt

A kukta első használata előtt ismerkedjen meg a kuktával és annak kezelésével, és ellenőrizze, hogy a szállítási terjedelem teljes-e (lásd az A. ábrát), mivel egyes készülékeknél a betét nem tartozik a szállítási terjedelemhez.

Az edény kinyitása (C. ábra)

Nyomja meg a fedő nyelén lévő kezelógombot (A-7. ábra) a nyíl irányába. Fordítsa a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányba (jobbra), ameddig csak lehet. Vegye le a fedelet.

Az edény lezárása (D+E ábra)

A rögzítési irányt figyelembe véve helyezze fel a fedelet úgy, hogy enyhén ferdén tartja. Igazítsa egymáshoz a fedőn (A-14. ábra) és az edényen (A-12. ábra) lévő rögzítési irányt. Engedje le a fedelet, és zárja le az óramutató járásával megegyező irányba történő elfordításával, ameddig csak lehet (balra, (lásd E. ábra)). Az edény egy hallható „kattanással” reteszeliődik, és a záródásjelző pirosról zöldre vált.

Záródásjelző (A-8. ábra, F. ábra)

Zöld: Az edény megfelelően le van zárva és használatra kész.
Piros: Az edény nincs megfelelően lezárva.

Tisztítás

Az első használat előtt kérjük, kézzel alaposan mossa el az edényt, a fedelet, a tömítőgyűrűt és a betétet. Ez eltávolítja az esetleges polírozási port és az apró szennyeződések.

Ajánlás: Ezután kezelje az edényt és a fedelet nemesacélhoz való ápolószerszerrel. Ezáltal a nemesacél jobban ellenáll a sóknak és a savas ételeknek. Az ápolószerszer-maradványokat mindig alaposan mossa le. A kezelést megismételheti igény szerint, illetve ha a nemesacél felületen optikai elváltozás jelenik meg.

4. Útmutató a használatához

Biztonsági berendezések

Kérjük, használat előtt mindig ellenőrizze a következő biztonsági berendezések működését, és soha ne változtassa meg azokat. A főzés megkezdése előtt győződjön meg arról, hogy a nyomásszabályozó szelepegység és a fedő nyele megfelelően legyenek felszerelve és rögzítve. Ehhez a 7. fejezetben talál útmutatást.

Nyomásszabályozó szelepegység (A-4. ábra, 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)

Győződjön meg arról, hogy az Euromatic szelep tisztán és szabadon mozogva helyezkedik el a fedőben (H. ábra). Az O-gyűrűs tömítésnek teljes mértékben az erre kialakított bevágásban kell elhelyezkednie (lásd I. ábra). Az ujjával való megnyomással ellenőrizze, hogy az Euromatic szelepleben a golyó szabadon mozog és visszaugrik (J. ábra).

Tömítőgyűrű (A-23. ábra) és biztonsági bütyök (A-20. ábra, 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 bütyök előtt kell elhelyezkednie, azaz a fedő szélétől távol tartva.

Töltési mennyiség (L. ábra)



Mindig elegendő folyadékkal főzzön, és ügyeljen arra, hogy a kuktában lévő folyadék ne párologjon el teljesen. Kérjük, a kuktában történő főzéskor vegye figyelembe a töltési

menntiségekre vonatkozó alábbi információkat. Az egyszerű adagoláshoz az edény belsejébe egy skála van elhelyezve.

Szükséges folyadékmennyiség a főzés közbeni túlmelegedés megelőzéséhez

A készülék átmérőjétől függően töltsön az edénybe a belső jelölésen belül több mint 200-300 ml folyadékot a gőz előállításához, függetlenül attól, hogy betéttel vagy anélkül főz. Soha ne használja a kuktát ennél kevesebb folyadékkal.

Ø 18 cm: 200 ml

Ø 22 cm: 250 ml

Ø 26 cm: 300 ml

Max-jelölés

A biztonságos működés érdekében a kuktát legfeljebb térfogatának $\frac{3}{4}$ -áig (hasznos űrtartalom) szabad tölni.

$\frac{1}{2}$ -jelölés

A főzés közben habzó vagy főzés közben térfogatukat megnövelő ételek, például rizs, húsleves vagy szárított zöldségek esetében legfeljebb űrtartalmának feléig töltsse fel a kuktát.

$\frac{1}{3}$ -jelölés

Bab és más hüvelyesek főzése esetén a kuktát legfeljebb űrtartalmának $\frac{1}{3}$ -áig töltsse fel, mivel vékony héjuk könnyen felemelkedhet és eltömítheti a szelepeket.

Használathoz alkalmas tűzhelyek

A Fissler kukták minden típusú tűzhelyen használhatók. Ezek közé tartoznak a gázfőzőlapok, a kerámiafőzőlapok, az üvegkerámiafőzőlapok és az indukciós főzőlapok.



A felületek megkarcolódásának elkerülése érdekében mindig emelje meg a főzőedényeket, amikor mozgatja azokat. A Fissler nem vállal felelősséget az előírások be nem tartásából eredő károkért.

Súlyszabályozós/üvegkerámia főzőlap (sugárzó hő/halogén): A főzőlapnak egyeznie kell az edény talpának átmérőjével vagy annál kisebbnek kell lennie.

Gáztűzhely: Helyezze a főzőedényt középre és kerülje a lángok felcsapását, mert az károsíthatja a műanyag fogantyúkat.

Indukciós főzőlap: Az edényt mindig a főzőlap közepére helyezze. Az edény aljának mérete egyezzen a főzőlap méretével vagy annál nagyobb legyen, különben előfordulhat, hogy a főzőlap nem reagál az edény aljára.

Különleges utasítások indukciós főzőlapokhoz: Tartsa be a tűzhely gyártójának használati utasításait. Használat közben előfordulhat zúgó hang, amely technikai okokra vezethető vissza, és nem jelzi a tűzhely vagy a főzőedény hibáját.

Energiatakarékossági tippek

- Főzés közben úgy szabályozza a főzőlapot, hogy a nyomásjelző ne emelkedjen a kiválasztott főzési szint jelzése fölé, és a főzőszelep ne kezdjen el gőzölni.
- 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: Kapcsolja ki a tűzhelyet röviddel a főzési idő vége előtt.

5. Főzés a Vitaquick®-kel

A kuktában mindenféle receptet elkészíthet. Nyitott edényben lehet sütni, párolni, dinsztelni vagy sütni. A gőzölés, a gyümölcslepfőzés és az emeletes főzés is lehetséges egy kiegészítő betét segítségével. Hagyományos fedővel kombinálva a kukta mártogatós edényként is használható. A kuktával a hústól, zöldségektől és hüvelyesektől kezdve a halakon át a gabonafélékig mindent időtakarékos és tápanyagkímélő módon készíthet el. További információkat, a főzési idők áttekintését és receptötleteket a www.fissler.com oldalon talál.

Előkészítés

Tegye a főzni kívánt hozzávalókat a kuktába. Figyeljen a megadott töltési mennyiségre és a minimális folyadékmennyiségre (lásd a 4. fejezetet). Tegye rá a fedelet, és zárja le az edényt. A záródásjelző (A-8. ábra) zöld színnel világít (lásd a 3. fejezetet).

Főzési fokozat kiválasztása (N. ábra)

A Vitaquick® használata során két főzési fokozat közül választhat:

- 1. főzési fokozat (1. gyűrű):** Kíméletes főzési fokozat, kb. 109 °C, 40 kPa üzemi nyomás az olyan lágy ételekhez, mint a hal és a zsemeke zöldségek.
- 2. főzési fokozat (2. gyűrű):** Expressz főzési fokozat, kb. 117 °C, 80 kPa üzemi nyomás minden egyéb ételhez, például húselekekhez és pörköltökhöz.

Előfőzés és szellőztetés

Melegítse fel a biztonságosan lezárt kuktát a legmagasabb energiaszinten (ne a Booster funkcióval). A fedő nyele alatt (A-6 ábra) távozik a gőz. Ez a folyamat néhány percet is igénybe vehet. Amint az Euromatic szelep lezár és nem távozik több gőz, a nyomás elkezd felépülni, és a nyomásjelző (A-5. ábra) lassan emelkedni kezd.

Nyomásjelző (N. ábra)

A nyomásjelző két jelölés útján (gyűrűk) mutatja az adott főzési fokozat elérését.

Első gyűrű: 1. főzési fokozat (kíméletes főzés)

A kíméletes főzési fokozaton való főzéshez csökkenteni kell az energiaellátást már röviddel azelőtt, mielőtt láthatóvá válik az első gyűrű. A főzőlapot úgy kell beállítani, hogy a teljes főzési folyamat során látható maradjon az első gyűrű, azonban ne lépjen túl azon.

Második gyűrű: 2. főzési fokozat (expressz főzés)

A gyors főzési fokozaton való főzéshez körülbelül akkor kell csökkenteni az energiaellátást, amikor láthatóvá válik az első gyűrű. A főzőlapot úgy kell beállítani, hogy a teljes főzési folyamat során látható maradjon a második gyűrű, azonban ne lépjen túl azon.

Ha a második gyűrű megjelenése után tovább emelkedik a nyomásjelző, akkor sistergés hallható és a gőz automatikusan, szabályozott módon távozik a nyomásszabályzó szelepből. A hőellátás ebben az esetben túl magas és ezt csökkenteni kell.

Főzési idők

A főzési időket a kiválasztott főzési fokozat (első vagy második gyűrű) elérésétől kezdve mérjük.

A főzési idő lejártá után vegye le a kuktát a főzőlapról és hagyja, hogy távozzon a nyomás (lásd 6. fejezetet), majd csak azután nyissa ki.

A főzési időkről további információkat a www.fissler.com oldalon található főzési idők áttekintésében talál.



Főzési idők áttekintése + videó utasítások

Idegen tárgyak sokoldalú használata a gyorsfőzőben

Idegen tárgyak alatt olyan tárgyakat értünk, mint például üvegek vagy műanyag tárgyak, amelyeket nem a Fissler gyárt és nem is kínál. A tárgy méretétől függően a 4,5 l-es gyorsfőző modellt vagy annál nagyobbakat kell használni. Mindig tartsa szem előtt az edényben lévő MAX jelölést, és soha ne helyezzen termékeket ezen jelölés fölé (lásd a 4. fejezetet).



A gyorsfőzőben használandó anyagok és tárgyak hőállóságát a gyártó adatai alapján ellenőrizze.

Gőzsterilizálás

A gyorsfőzőben üvegből, szilikonból és műanyagból készült tárgyak, mint cumisüvegek, befőttesüvegek, cumik stb. sterilizálhatók. Sterilizálás előtt szedje szét, és tisztítsa meg őket. Használat előtt ellenőrizze, hogy sértetlenek-e.

Töltse fel a gyorsfőzőt a szükséges vízmennyiséggel (lásd a 4. fejezetet), és helyezze a tárgyakat a lyukacsos betétbe. Zárja le a fazekat, állítsa be a főzési fokozatot (lásd az 5. fejezetet), melegítse fel a gyorsfőzőt, és kb. 10 percig sterilizálja (lásd az 5. fejezetet).

Hagyja a gyorsfőzőt lehűlni (1. módszer, lásd a 6. fejezetet). A tárgyakat fogóval vagy hőálló kesztyűvel vegye ki, majd hagyja lehűlni. Az üvegeket ne hűtse le hideg vízzel. Használat előtt ellenőrizze a tárgyak épségét.

Üvegek, kerámia- és nemesacél formák használata

Használat előtt tisztítsa meg az üvegeket és a formákat, valamint befőzéskor sterilizálja őket. Ellenőrizze, hogy a tárgyak sértetlenek-e.

Befőzés

Az üvegeket a perem alatt kb. egy ujjnyi magasságig töltse meg, ügyeljen

arra, hogy a perem tiszta legyen, majd zárja le. Csavaros fedelű üvegeknél a fedelet ne csavarja rá szorosan, tömítéssel és csatokkal ellátott üvegeknél pedig befőzéskor ne rögzítse a csatokat.

Töltse fel a gyorsfőzőt a szükséges folyadékmennyiséggel (lásd a 4. fejezetet), és helyezze az üvegeket a lyukacsos betétbe. Zárja le a fazekat, az élelmiszertől függően válassza ki a főzési fokozatot, és végezze el a befőzést (lásd az 5. fejezetet).

Hagyja a gyorsfőzőt lassan lehűlni (1. módszer, lásd a 6. fejezetet). Az üvegeket fogóval vagy hőálló kesztyűvel vegye ki, és egy kendőn hagyja kihűlni. Az üvegeket ne hűtse le hideg vízzel. Amint az üvegek kihűltek, ellenőrizze, hogy sértetlenek-e, majd a fedelet csavarja rá szorosan, illetve rögzítse a csatokat. Használat vagy fogyasztás előtt ellenőrizze az üvegeket és a tartalmukat.

Kerámia tálkákban vagy nemesacél formákban való párolás

Töltse fel a gyorsfőzőt a szükséges folyadékmennyiséggel (lásd a 4. fejezetet), és helyezze a formákat a lyukacsos betétbe, vagy tegye őket a háromlábú alátétre, például egy kapcsos tortaforma esetén. Zárja le a fazekat, és az élelmiszertől vagy a recepttől függően válassza ki a főzési fokozatot, és párolja meg (lásd az 5. fejezetet).

Hagyja a gyorsfőzőt lassan lehűlni (1. módszer, lásd a 6. fejezetet). A tárgyakat fogóval vagy hőálló kesztyűvel vegye ki, majd hagyja lehűlni. Használat vagy fogyasztás előtt ellenőrizze, hogy a formák sértetlenek-e.

Sütőpapír használata

Sütőpapír gyorsfőzőben történő használatakor ügyeljen arra, hogy a papír ne lazán helyezkedjen el, és ne blokkolja a fedélen lévő biztonsági berendezéseket.



A gyorsfőzőben az idegen tárgyak használatáért a felelősség a felhasználót terheli. A Fissler nem vállal felelősséget.

6. A Vitaquick® gőztelenítése



Soha ne erőszakkal nyissa ki a kuktát. Az edényt csak akkor szabad kinyitni, ha a nyomásjelző teljesen visszasüllyedt és a kezelőgomb megnyomásakor már nem távozik gőz.

A Fissler 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. Mielőtt kinyitja az edényt, kövesse az alábbi utasításokat mindhárom módszerhez.

1. módszer: Hagyja kihűlni

Ezzel a módszerrel az edényben lévő maradék energiát használja ki. Nem sokkal a főzési idő vége előtt vegye le az edényt a tűzről, és hagyja lassan kihűlni, amíg a nyomásjelző teljesen le nem csökken. Ez a módszer különösen alkalmas a hosszú főzési idejű ételekhez és az energiatakarékosságra.

2. módszer: Gyors gőztelenítés a kezelőgomb segítségével (O. ábra)

Nyomja meg finoman a kezelőgombot (A-7. ábra) a nyíl irányába. A gőz a fedő nyele alatt távozik (A-6. ábra). Tartsa lenyomva a gombot, amíg a nyomásjelző teljesen vissza nem süllyedt és már nem távozik gőz. Engedje el a gombot, amint már nem távozik gőz.

3. módszer: Folyó víz alatti gyors gőztelenítés (Q. ábra)

Ehhez tegye az edényt a mosogatóba, és folyasson hideg vizet a fedő oldalára (ne a fedő nyelére és ne a nyomásszabályozó szelepegységre) addig, amíg a nyomásjelző teljesen vissza nem süllyedt.

Nyitás előtt (1-3. módszer)

Nyomja meg finoman a kezelőgombot (a maradék nyomás elpárolog). Engedje el a gombot, amint már nem távozik gőz. Óvatosan rázza meg az edényt. Nyomja meg újra a kezelőgombot, és ismételje meg a folyamatot (rázza meg az edényt, majd nyomja meg a kezelőgombot), amíg már nem távozik több gőz. Az edény nyomásmentesített (az Euromatic szelep le van engedve). Nyissa ki az edényt (lásd 3. fejezet).

Tudnivaló:

Amíg nyomás van az edényben, nem lehet teljesen lenyomni a kezelőgombot. Ez az Ön biztonságát szolgálja, mert így az edényt nem lehet véletlenül kinyitni, amíg még nyomás alatt van.

Ezért ne próbálja erőszakkal lenyomni a kezelőgombot.

7. 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.
- Az edény, a fedő (a tömítőgyűrű, a nyomásszabályozó szelep és a fedő nyele nélkül) és a betétek mosogatógépben is tisztíthatók.
- A díszített kukták mosogatógépben nem moshatóak. A díszített testű kukták esetében javasoljuk, hogy a díszítés megőrzése érdekében kézzel, puha szivaccsal tisztítsa.

Azonban kérjük, vegye figyelembe:

- A tisztításhoz használjon forró vizet normál mosogatószerrel és edényszivacsot vagy puha kefé. Kerülje a hegyes, érdes vagy éles tárgyakat. Ha erősen szennyezett, használhatja a szivacs durva oldalát az edény belsejének és aljának tisztításához.
- Ne hagyja, hogy az ételmaradékok megszáradjanak, és ne tárolja az ételt hosszú ideig az edényben, mivel ez foltokat és elváltozásokat okozhat a nemesacél felületen.
- Rendszeresen használjon nemesacél ápolására szolgáló termékeket a nemesacél felület állapotának megőrzéséhez. Ez a legjobb a fehér vagy szivárványszerű elszíneződések vagy lerakódások eltávolítására.
- Mosogatógépben való tisztításhoz csak a kereskedelemben szokványos háztartási termékeket használjon a gyártó által ajánlott adagolásban. Ne használjon ipari vagy erősen koncentrált tisztítószereket.

A nyomásszabályozó szelepegység és a fedő nyelének felszerelése

Nyomásszabályozó szelepegység (A-4 ábra)

Eltávolítás (lásd az R. ábrát): Lazítsa meg a rögzítőcsavart (A-24. ábra) az óramutató járásával ellentétes irányba elforgatva (szerszám nélkül, érmével lazítható). Vegye ki a nyomásszabályozó szelepegységet.

Felszerelés (lásd az S. ábrát): Helyezze be a nyomásszabályozó szelepegységet (1) a megadott helyzetben felülről a fedőbe (a csavarral középen), majd csavarja be a rögzítőcsavart (2) az óramutató járásával megegyező irányban alulról, és húzza meg erősen.

Fedő nyele (A-9. ábra)

Eltávolítás (lásd a T. ábrát): Lazítsa meg a fedő nyelét a fedő belső oldalán található rögzítő csavar (A-22 ábra) óramutató járásával ellentétes irányba történő elforgatásával. Vegye le a fedő nyelét.

Felszerelés (lásd az U. ábrát):

Vegye a kezébe a fedő nyelét, és helyezze a fedőt a megadott pozícióba (1). Csavarja fel a rögzítőcsavart az óramutató járásával megegyező irányba, és húzza meg erősen (2).

Tárolás

A tömítőgyűrűt sötét helyen (napfénytől és UV-sugárzástól védve), szárazon és tisztán tárolja. Annak érdekében, hogy a tömítőgyűrűt kímélje és ne nyomja össze, tisztítás után helyezze a fedőt a belsejével felfelé fordítva az edényre.

8. Karbantartás és pótalkatrészek



Rendszeresen cserélje ki a gyorsan kopó alkatrészeket – mint például a tömítőgyűrűt és más gumirészeket – eredeti Fissler pótalkatrészekre, 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 deformálódottak) vagy nem megfelelően illeszkednek, azonnal ki kell cserélni. Ennek figyelmen kívül hagyása rontja a kukta működését és biztonságát. Saját biztonsága érdekében azonnal húzza meg a készülék meglazult csavarjait. Továbbá azonnal cserélje ki a repedt vagy sérült műanyag fogantyúkat eredeti Fissler pótalkatrészekre.

A pótalkatrészek és tartozékok cikkszámát az 5. és 6 oldalon találja. Egyéb javításokkal vagy a pótalkatrészekkel kapcsolatos kérdésekkel forduljon a Fissler ügyfélszolgálatához. (lásd 9. fejezet). A forgalmazók listáját, valamint további információkat a www.fissler.com oldalon talál

Útmutató az alkatrészek cseréjéhez

Tömítőgyűrű (A-23. ábra): lásd 4. fejezet.

Gördülőmembrán (A-17. ábra, V. ábra): Vegye le a nyomásszabályozó szelepegységet a fedőről (lásd 7. fejezet), húzza le a régi gördülőmembránt, helyezze be az új gördülőmembránt a fedőben lévő

furatba belülről. Ellenőrizze az illeszkedést elforgatással, és szerelje be a forró szelepegységet (lásd 8. fejezet).

Nyomásszabályozó szelepegység (A-4. ábra, W. ábra): 7. fejezet

Szelepülés tömítése (A-19 ábra, X. ábra): Vegye le a nyomásszabályozó szelepet a fedőről (lásd 7. fejezet). Távolítsa el a tömítést, és helyezzen be egy új tömítést (lásd a 7. fejezetet). Győződjön meg arról, hogy a tömítés a fedő mindkét oldalán tisztán és simán felfekszik.

O-gyűrű Euromatic szelephez (A-21 ábra, I. ábra): A szétszerelés/összeszerelés a fedő belső oldalán történik. A tömítésnek teljes mértékben az erre kialakított bevágásban kell elhelyezkednie.

Euromatic szelep (A-21 ábra): Először távolítsa el a fedő nyelét a fedő belső oldalán lévő csavar meglazításával. Távolítsa el az O-gyűrűt, vegye ki az Euromaticot a fedőből, és helyezze be az új Euromaticot az O-gyűrű nélkül a fedőbe úgy, hogy a golyó a fedő belső oldalán legyen. Szerelje fel az O-gyűrűt (lásd fent).

9. Ártalmatlanítás

Járuljon hozzá a környezetvédelemhez! A kartondobozt a hulladékpapírral együtt ártalmatlanítsa. Mivel a készülék sok újrahasznosítható, illetve újrafeldolgozható anyagot tartalmaz, el kell vinni a város vagy település gyűjtőhelyére (újrahasznosító telep) ártalmatlanítás céljából.

10. Kérdések és válaszok



Kapcsolja ki a tűzhelyet, győződjön meg arról, hogy a kuktában nincs nyomás (lásd 6. fejezet), és hagyja kihűlni a kuktát, mielőtt megpróbálja elhárítani a hiba okát.

11. Az ügyfélszolgálat címe

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

További információkat a www.fissler.com oldalon talál.

Hiba	Lehetséges ok	Megoldás	DE
Előfőzéskor a gőz a szokásosnál hosszabb ideig távozik a fedő fogantyúja alatt (az Euromatic szelepen).	Az edény nincs megfelelően lezárva (piros jelzés).	Zárja le megfelelően az edényt (zöld jelzés).	EN
	Az energiaellátás túl alacsony.	Állítsa be a hőforrás maximális teljesítményét.	FR
	A főzőlap mérete nem egyezik meg a kukta talpának átmérőjével.	Helyezze a kuktát megfelelő főzőlapra (lásd 4. fejezet).	ES
	A fedő nyele lazán helyezkedik el.	Húzza meg a fedő nyelének rögzítőcsavarját.	IT
	A Fissler Euromatic szelep vagy az O-gyűrű szennyezett vagy sérült.	Tisztítsa meg vagy cserélje ki a részeket (lásd 4., 7. és 8. fejezet).	NL
Előfőzés közben nem távozik gőz.	Túl kevés folyadék van az edényben.	Adjon hozzá minimális mennyiségű folyadékot (200-300 ml) (lásd 4. fejezet).	RU
	Az energiaellátás túl alacsony.	Állítsa be a hőforrás maximális teljesítményét.	GR
Gőz és/vagy vízcseppek távoznak a fedő széléről, mielőtt a nyomásjelző emelkedni kezd.	A tömítőgyűrű nincs megfelelően behelyezve, piszkos vagy sérült.	Helyezze be helyesen a tömítőgyűrűt, szükség esetén tisztítsa meg vagy cserélje ki (lásd 4., 8. fejezet).	TR
	Az edény nincs megfelelően lezárva (piros jelzés).	Zárja le megfelelően az edényt (zöld jelzés).	KO

Hiba	Lehetséges ok	Megoldás
A nyomásjelző nem emelkedik meg.	Gőz távozik a fedő nyelénél / a fedő szélénél.	Lásd az előző pontokban.
	Túl kevés folyadék van az edényben.	Adjon hozzá minimális mennyiségű folyadékot (200-300 ml) (lásd 4. fejezet).
	A nyomásszabályozó szelepegység nincs megfelelően és szorosan becsavarva.	Helyezze be és csavarja be helyesen a nyomásszabályzó szelepegységet (lásd 7. fejezet).
	Az O-gyűrű, a szelepülés tömítése vagy a gördülőmembrán hiányzik, hibás vagy helytelenül van felszerelve.	Cserélje ki vagy szerelje be helyesen az érintett tömítést (lásd 8. fejezet).
Gőz távozik a nyomásszabályozó szelepegységen.	Túl magas a hőmérséklet. (A nyomásjelző a második gyűrűnél tovább emelkedett).	Kapcsolja vissza az energiaellátást. Szabályozza a jelölést a kívánt főzési fokozatra (lásd 4. fejezet).
	A nyomásszabályzó szelepegység, a szelepülés tömítése vagy a gördülőmembrán hiányzik, hibás vagy helytelenül van felszerelve.	Cserélje ki vagy szerelje be helyesen az érintett tömítést (lásd 4., 8. fejezet). Helyezze be megfelelően a nyomásszabályozó szelepegységet, és húzza meg a rögzítő csavart (lásd 7. fejezet).

Hiba	Lehetséges ok	Megoldás	DE	EN	FR	ES	IT	NL	RU	GR	TR	KO	ZH	JA	PL	CZ	SR	HR	HU	SK	SL	RO	BL	AR
Gőz távozik a fedő nyele alatt (az Euromatic szelepen) annak ellenére, hogy a nyomásjelző már megemelkedett.	Fedő nyele lazán helyezkedik el.	Húzza meg a fedő nyelének rögzítőcsavarját.																						
	A fedő nyelének rögzítésére szolgáló lapos tömítés vagy az Euromatic O-gyűrűje hiányzik, hibás vagy helytelenül van felszerelve.	Cserélje ki vagy szerelje be helyesen az érintett tömítést (lásd 4., 8. fejezet).																						
	Nagy mennyiségű gőz távozik, a nyomásszabályzó szelep hibás vagy szennyezett (az Euromatic biztonsági berendezés reagál).	Távolítsa el és tisztítsa meg vagy cserélje ki a nyomásszabályozó szelepegységet (lásd 7., 8. fejezet).																						
A fedő nyele vagy a fogantyúk meglazultak.	A rögzítőcsavar nincs eléggé meghúzva.	Húzza meg a rögzítőcsavarokat.																						
Nagy mennyiségű gőz távozik a fedő szélén, annak ellenére, hogy a nyomásjelző már megemelkedett.	A tömítőgyűrű hibás.	Cserélje ki a tömítőgyűrűt (lásd 8. fejezet).																						
	A tömítőgyűrű mint biztonsági berendezés működésbe lépett. A nyomásszabályzó szelepegység és az Euromatic lehet, hogy szennyezett vagy meghibásodott.	Ellenőriztesse a készüléket a Fissler ügyfélszolgálatánál.																						
Gőz távozik fedősapkánál, a fedő nyelénél vagy a kezelőgombnál.	A tömítés hibás.	Cserélje ki a fedő nyelét / ellenőriztesse a Fissler ügyfélszolgálatával.																						

Hiba	Lehetséges ok	Megoldás
Az edényt nehezen lehet csak lezárni, illetve a kezelőgomb nem ugrik ki bezáráskor.	A fedő nyele / az edény fogantyúja / nyele nincs megfelelően felszerelve.	Ellenőrizze a fogantyúk rögzítését és szorosan húzza meg.
	A fedő nyele hibás.	Cserélje ki a fedő nyelét.
	A tömítőgyűrű nincs megfelelően behelyezve.	Helyezze be megfelelően a tömítőgyűrűt (lásd 4. fejezet).
Az edény nem nyitható.	Az edényben még nyomás van.	Eressze le a nyomást az edényből (lásd 6. fejezet).
	Az Euromatic szelep beszorult.	Oldja ki a kezelőgombot. Nyomja enyhén balra a fedő nyelét.

Ďakujeme Vám za dôveru a blahoželáme ku kúpe tlakového hrnca Vitaquick

Obsah

1. Dôležité bezpečnostné opatrenia a bezpečnostné pokyny	346
Návod na používanie a kontrola	346
Bezpečnosť a údržba	346
Využitie tlakového hrnca	347
Prevádzka tlakového hrnca	347
2. Používanie v súlade s určeným účelom	348
3. Pred prvým použitím	348
Otvorenie hrnca	348
Zatvorenie hrnca	348
Indikátor zablokovania	348
Čistenie	348
4. Pokyny pre používanie	349
Bezpečnostné zariadenia	349
Plniace množstvá	349
Vhodnosť sporáka	350
Tipy na úsporu energie	350
5. Varenie v tlakovom hrnci Vitaquick®	351
Príprava	351
Voľba stupňa varenia	351
Uvedenie do varu a odvzdušnenie	351
Indikátor varenia	351
Časy varenia	352
Všestranné použitie cudzích predmetov v tlakovom hrnci	352
6. Odparovanie tlakového hrnca Vitaquick®	354
7. Čistenie a starostlivosť	355
Čistenie	355
Montáž jednotky varného ventilu a rukoväte veka	356
Uskladnenie	356
8. Údržba a náhradné diely	356
Pokyny na výmenu dielov	357
9. Likvidácia	357
10. Otázky a odpovede	358
11. Adresa zákazníckeho servisu	358



1. Dôležité bezpečnostné opatrenia a bezpečnostné pokyny

Návod na používanie a kontrola

- Pozorne si prečítajte návod na používanie a všetky pokyny.
- Tlakový hrniec nikdy nepoužívajte v blízkosti detí a nikdy ho počas používania nenechávajte bez dozoru.
- Tento návod si ponechajte po celú dobu vlastníctva výrobku. Ak neviete nájsť návod na používanie, môžete si ho stiahnuť na našej webovej stránke www.fissler.com.
- Tlakový hrniec neodovzdajte nikomu, kto sa vopred neoboznámil s návodom na používanie, a ak tlakový hrniec odovzdáte inej osobe, vždy jej priložte návod na používanie.

Bezpečnosť a údržba

- Tlakový hrniec nikdy neotvárajte násilím. Pred otvorením sa uistite, že sa vnútorný tlak úplne uvoľnil. Informácie k tomu nájdete v kapitole 6.
- Tlakový hrniec nikdy nezohrievajte bez tekutiny, pretože prehriatie môže spôsobiť poškodenie hrnca, ventilov, bezpečnostných zariadení a sporáka alebo sa hliníkové jadro v základni môže roztaviť a skvapalniť. Ak sa to stane, vypnite sporák a nehýbte hrncom, kým úplne nevychladne. Vyvetrajte miestnosť. V prípade prehriatia prestaňte tlakový hrniec používať, pretože funkcie bezpečnostných zariadení už nie sú zaručené. V tomto prípade sa obráťte na zákaznícky servis Fissler.
- Tlakový hrniec nikdy nenapĺňajte viac ako do 2/3 jeho menovitého objemu aj s vložkou a trojnožkou
Ak pripravujete potraviny ako je ryža alebo sušená zelenina, ktoré počas varenia napučia alebo penia, tlakový hrniec naplňte najviac do polovice jeho menovitého objemu, pozri značku.
- Pri dusení mäsa (hlavne volského jazyka) v tlakovom hrnci sa v mäse vytvorí pretlak. Po otvorení tlakového hrnca nechajte preto mäso, skôr ako ho napichnete alebo ním pohnete, chvíľu ležať, aby ste sa nepopálili.
- Skôr ako tlakový hrniec otvoríte, vždy ním zatraste, aby nevystrekli parné bubliny, najmä pri príprave kašovitých potravín. Jablkové presnidávky a kompóty nepripravujte v tlakovom hrnci, pretože sa tu často tvoria parné bubliny, ktoré môžu pri otvorení vystreknúť a spôsobiť obarenie.
- Tlakový hrniec nepoužívajte na smaženie potravín na oleji pod tlakom.

V tlakovom hrnci smažte vždy bez veka a naplňte ho tukom maximálne do polovice.

- Na tlakovom hrnci nevykonávajte žiadne zmeny. Opatrenia na údržbu uvedené v návode na používanie sú výnimkou. Ventily nesmiete naolejovať.
- Tlakový hrniec používajte iba s originálnymi a plne funkčnými komponentmi od spoločnosti Fissler. Predovšetkým používajte iba hrnce a veka toho istého modelu a náhradné diely vo verzii určenej pre Váš hrniec (pozri kapitolu 8).
- Ak používate tlakový hrniec s menovitým obsahom 3,5 l, použite nižšiu trojnožku s vložkou, aby ste hrniec nepreplnili.

Využitie tlakového hrnca

- Nikdy nepoužívajte tlakový hrniec v rúre. Rukoväte, ventily a bezpečnostné zariadenia sa vysokými teplotami poškodia a už nemôžu plniť svoju bezpečnostnú funkciu.
- Tlakový hrniec používajte len na určené, súkromné použitie. Pri nesprávnom používaní sa vystavujete rizikám.
- V tomto hrnci sa jedlo pripravuje pod tlakom. Nesprávnym používaním tlakového hrnca si môžete spôsobiť popáleniny. Pred varením sa uistite, či je tlakový hrniec riadne uzavretý. Informácie k tomu nájdete v kapitole 3. Tlakový hrniec nikdy nepoužívajte s voľne položeným vekom.
- Tlakové hrnce sa nesmú používať na sterilizáciu v zdravotníckom sektore, pretože tlakové hrnce nie sú navrhnuté na požadovanú sterilizačnú teplotu.

Prevádzka tlakového hrnca

- Pred každým použitím sa uistite, že sú všetky ventily a bezpečnostné zariadenia nepoškodené, funkčné a čisté. Iba tak je možné zaručiť správne fungovanie. Informácie k tomu nájdete v kapitole 4.
- Keď je tlakový hrniec horúci alebo pod tlakom, pohybujte ním veľmi opatrne. Nedotýkajte sa horúcich povrchov, ale používajte rukoväť a hlavice. V prípade potreby použite ochrannú rukavicu.
- Používajte iba také zdroje ohrevu, ktoré sú povolené v návode na používanie (pozri kapitolu 4).
- Regulujte prísun energie tak, aby indikátor varenia nevystúpil nad druhý krúžok (pozri kapitolu 4). Ak sa prívod energie nezníži, cez ventil automaticky, kontrolovane uniká para a hrniec stráca tekutinu. Úplná strata tekutiny spôsobí pripálenie jedla, čo môže viesť k poškodeniu hrnca a sporáka.

2. Používanie v súlade s určeným účelom

- Tlakové hrnce Fissler sú určené na varenie potravín pod tlakom v domácnostiach, ako aj na použitie uvedené v kapitole 5.
- Tlakové hrnce Fissler sa môžu používať len do maximálneho výkonu sporáka 3 700 W.
- V záujme bezpečného používania tlakového hrnca je potrebné dodržiavať úrovne naplnenia uvedené v kapitole 4.

3. Pred prvým používaním

Pred prvým použitím sa oboznámte s hrncom a manipuláciou s ním a skontrolujte, či je obsah balenia kompletný (pozri obrázok A), pričom v prípade niektorých prístrojov nie je vložka súčasťou dodávky.

Otvorenie hrnca (obr. C)

Stlačte ovládacie tlačidlo (obr. A-7) na rukoväti veka v smere šípky. Veko otočte proti smeru hodinových ručičiek (doprava) až na doraz. Veko odoberte.

Zatvorenie hrnca (obr. D + E)

Veko mierne nakloňte, podržte ho v tejto polohe a nasadte ho podľa príslušného označenia. Značku na veku (obr. A-14) vyrovajte so značkou na hrnci (obr. A-12). Veko dajte nižšie a zatvorte ho otáčaním v smere hodinových ručičiek až na doraz (doľava, (pozri obr. E). Hrnec sa uzamkne počutelným „cvaknutím“ a indikátor zablokovania sa zmení z červenej na zelenú farbu.

Indikátor zablokovania (obr. A-8, obr. F)

Zelená: Hrnec je správne uzavretý a pripravený na použitie.
Červená: Hrnec nie je správne uzavretý.

Čistenie

Pred prvým použitím v rukách dôkladne umyte hrniec, veko, tesniaci krúžok a vložku. Tým odstránite prípadný leštiaci prach a drobné nečistoty. Odporúčenie: Hrnec a veko následne ošetríte prostriedkami na nehrdzavejúcu oceľ. Nehrdzavejúca oceľ bude tak odolnejšia voči soliam a kyslým potravinám. Zvyšky ošetrovacích prostriedkov vždy dôkladne opláchnite. Čistenie zopakujte podľa potreby, alebo v prípade zistenia vizuálnych zmien na povrchu nehrdzavejúcej ocele.

4. Pokyny pre používanie

Bezpečnostné zariadenia

Pred každým použitím skontrolujte funkčnosť nasledujúcich bezpečnostných zariadení a nikdy do nich nezasahujte. Pred začatím varenia sa uistite, či sú jednotka varného ventilu a rukoväť veka správne namontované a pevne nasadené. Informácie k tomu nájdete v kapitole 7.

Jednotka varného ventilu (obr. A-4, obr. G)

Jednotku varného ventilu vyberte z veka, tlakom prsta skontrolujte, či sa indikátor varenia (1) a teleso ventilu (2) môžu voľne pohybovať a pružiť.

Euromatic (obr. A-21)

Uistite sa, či systém Euromatic sedí presne a môže sa voľne pohybovať vo veku (obr. H). Tesnenie krúžka v tvare O musí celkom ležať v určenom záreze (pozri obr. I). Tlakom prsta skontrolujte, či sa guľôčka v systéme Euromatic voľne pohybuje a pruží späť (obr. J).

Tesniaci krúžok (obr. A-23) a bezpečnostný doraz (obr. A-20, obr. K)

Skontrolujte, či je tesniaci krúžok a okraj veka čistý, či nie je poškodený a či sa môže bezpečnostný doraz (1) voľne pohybovať.

Tesniaci krúžok vložte tak, aby úplne dosadol a prilahol pod okrajovými segmentmi (2) zahnutými dovnútra na vnútornej strane veka. Tesniaci krúžok sa musí nachádzať pred bezpečnostným dorazom, tzn. musí byť odsunutý od okraja veka.

Plniace množstvá (obr. L)



Nikdy nevarujte bez dostatočného množstva tekutiny a uistite sa, že sa tekutina v tlakovom hrnci neodparí úplne.

Pri varení v tlakovom hrnci rešpektujte nasledujúce informácie o plniacich množstvách. Pre uľahčenie dávkovania je v hrnci vyznačená stupnica.

Potrebné množstvo tekutiny, aby počas varenia nedošlo k prehriatiu.

Podľa priemeru prístroja naplňte hrniec nad vnútornú rysku nie viac ako 200–300 ml tekutiny na tvorbu pary – bez ohľadu na to, či varíte s vložkou alebo bez nej. Tlakový hrniec nikdy nepoužívajte bez tohto množstva tekutiny.

Ø 18 cm: 200 ml

Ø 22 cm: 250 ml

Ø 26 cm: 300 ml

Označenie Max

Aby tlakový hrniec bezpečne fungoval, smie byť naplnený maximálne do $\frac{2}{3}$ jeho objemu (úžitkový objem).

Označenie $\frac{1}{2}$

Pri potravinách, ktoré počas varenia penia alebo sa zväčšujú, ako napr. ryža, vývar alebo sušená zelenina, nesmie byť tlakový hrniec naplnený do viac ako polovice svojho objemu.

Označenie $\frac{1}{3}$

Pri varení fazule a iných strukovín naplňte hrniec len do $\frac{1}{3}$, pretože ich tenká šupka môže ľahko vystúpiť navrch a upchať ventily.

Vhodnosť sporáka

Tlakové hrnce Fissler sú vhodné pre všetky typy sporákov. Patria sem plynové sporáky, liatinové varné platne, sklokeramické varné platne a indukčné sporáky.



Aby ste predišli poškrabaniu povrchu, mali by ste pri prenášaní Váš hrniec vždy zdvihnúť. Spoločnosť Fissler nenesie žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené nedodržaním predpisov.

Liatina/sklokeramika (žiarenie/halogén): Varná platňa by mala zodpovedať priemeru dna hrnca alebo by mala byť menšia.

Plynový sporák: Hrnec položte do stredu, aby zo spodku nešľahali plamene, pretože tieto by poškodili plastové rukoväte.

Indukčný sporák: Riad vždy položte na stred platne. Veľkosť dna hrnca by mala zodpovedať veľkosti platne, alebo by mala byť väčšia, inak nemusí platnička reagovať na dno hrnca.

Špeciálne pokyny pre indukčné sporáky: Dodržiavajte pokyny na použitie od výrobcu sporáka. Počas používania sa môže objaviť bzučanie, ktoré je spôsobené technickými príčinami a nie je znakom poruchy sporáka alebo hrnca.

Tipy na úsporu energie

- Pri varení regulujte sporák tak, aby indikátor varenia nestúpil nad značku pre zvolený stupeň varenia a varný ventil nezačal prepúšťať paru.
- Použite platničku vhodnej veľkosti (pozri informácie vyššie).

- Veľkosť hrnca zvolte podľa množstva, ktoré chcete uvariť.
- Využite akumulčné teplo podkladu: Vypnite sporák krátko pred koncom varenia.

5. Varenie v tlakovom hrnci Vitaquick®

V tlakovom hrnci môžete pripravovať najrôznejšie recepty. Môžete piecť, dusiť a smažiť alebo opekať v otvorenom hrnci. S prídavnou vložkou je možné aj varenie v pare, odšťavovanie a viacúrovňové varenie. V kombinácii s bežnou pokrievkou možno tlakový hrniec používať aj ako hrniec. V tlakovom hrnci môžete pripraviť všetko od mäsa, zeleniny a strukovín až po ryby a obilniny, a to časovo úsporným a výživným spôsobom. Informácie, časy varenia a nápady na recepty nájdete na www.fissler.com

Príprava

Suroviny na varenie vložte do tlakového hrnca. Dbajte pritom na stanovené plniace množstvo a minimálne množstvo kvapaliny (pozri kapitolu 4). Nasadte veko a zatvorte hrniec. Indikátor zablokovania (obr. A-8) je zelený (pozri kapitolu 3).

Voľba stupňa varenia (obr. N)

Váš tlakový hrniec Vitaquick® Vám ponúka dve voľby:

Stupeň varenia 1 (1. krúžok): Šetrný stupeň varenia, cca 109 °C, prevádzkový tlak 40 kPa pre citlivé potraviny ako sú ryby a jemná zelenina.

Stupeň varenia 2 (2. krúžok): Expresný stupeň varenia, približne 117 °C, prevádzkový tlak 80 kPa pre všetky ostatné jedlá ako sú mäsové pokrmy a husté polievky.

Uvedenie do varu a odvzdušnenie

Bezpečne uzavretý tlakový hrniec zahrejte na najvyššom energetickom stupni (nie na funkcii Booster). Pod rukoväťou veka (obr. A-6) uniká para. Tento proces môže trvať niekoľko minút. Akonáhle sa systém Euromatic uzavrie a para už neuniká, začne sa zvyšovať tlak a indikátor varenia (obr. A-5) začne pomaly stúpať.

Indikátor varenia (obr. N)

Indikátor varenia Vám pomocou dvoch značiek (krúžky) ukazuje, že príslušný stupeň varenia bol dosiahnutý.

Prvý krúžok: Stupeň varenia 1 (šetrný stupeň varenia)

Aby ste mohli pripravovať jedlo na stupni mierneho varenia, musíte vypnúť prívod energie ešte krátko predtým, ako bude viditeľný prvý krúžok. Sporák musí byť regulovaný tak, aby prvý krúžok zostal viditeľný počas celého procesu varenia, ale nebol prekročený.

Druhý krúžok: Stupeň varenia 2 (expresný stupeň varenia)

Aby ste mohli pripravovať jedlo na stupni rýchleho varenia, musíte vypnúť prívod energie približne vtedy, keď bude viditeľný prvý krúžok. Sporák musí byť regulovaný tak, aby druhý krúžok zostal viditeľný počas celého procesu varenia, ale nebol prekročený.

Ak indikátor varenia naďalej stúpa aj po objavení sa druhého krúžku, ozve sa syčivý zvuk a z varného ventilu bude automaticky kontrolované vychádzať para. V takom prípade je prívod tepla príliš vysoký a musí sa znížiť.

Časy varenia

Časy varenia sa merajú od dosiahnutia zvoleného stupňa varenia (prvý alebo druhý krúžok).

Po uplynutí doby varenia odoberte tlakový hrniec z varnej platne a nechajte uniknúť tlak (pozri kapitolu 6), až potom ho otvorte.

Viac informácií o časoch varenia nájdete v našom vyhľadávacom časov varenia na www.fissler.com



Vyhľadávač času varenia + video návod

Všestranné použitie cudzích predmetov v tlakovom hrnci

Cudzími predmetmi sa rozumie napr. poháre alebo plastové predmety, ktoré nevyrába ani neponúka spoločnosť Fissler.

V závislosti od veľkosti predmetu použite model tlakového hrnca s objemom 4,5 l alebo väčší. Vždy sledujte značku Max v hrnci a do hrnca nikdy nedávajte produkty, kvôli ktorým by bola táto značka prekročená (pozri kapitolu 4).



Materiály a predmety určené na použitie v tlakovom hrnci skontrolujte z hľadiska tepelnej odolnosti podľa údajov výrobcu.

Sterilizácia parou

V tlakovom hrnci možno sterilizovať predmety, ako sú dojčenské fľaše, zaváracie poháre, cumlíky a pod., z materiálov ako je sklo, silikón a plast. Pred sterilizáciou rozoberte a vyčistite diely. Pred použitím skontrolujte, či nie sú poškodené.

Do tlakového hrnca nalejte potrebné množstvo vody (pozri kapitolu 4) a predmety vložte do perforovanej vložky. Hrnec zatvorte, nastavte požadovaný stupeň (pozri kapitolu 5), hrniec zohrejte a sterilizujte cca 10 minút (pozri kapitolu 5).

Tlakový hrniec nechajte vychladnúť (metóda 1, pozri kapitolu 6). Predmety vyberte kliešťami alebo tepelne odolnými rukavicami a nechajte ich vychladnúť. Poháre neochladzujte studenou vodou. Predmety pred použitím skontrolujte, či nie sú poškodené.

Poháre, keramické formy a formy z nehrdzavejúcej ocele

Poháre a formy pred použitím vyčistite a poháre pri zaváraní navyše sterilizujte. Predmety skontrolujte, či nie sú poškodené.

Zaváranie

Poháre naplňte približne na šírku prsta pod okraj, dbajte na to, aby bol okraj čistý, a zatvorte ich. Ak používate poháre so skrutkovacím viečkom viečko pevne nedotahujte, a ak používate poháre s tesnením a sponami, spony počas zavárania neupevňujte.

Tlakový hrniec naplňte potrebným množstvom tekutiny (pozri kapitolu 4) a poháre vložte do perforovanej vložky. Hrnec zatvorte, zvolte požadovaný stupeň podľa potraviny a zavárajte (pozri kapitolu 5).

Tlakový hrniec nechajte pomaly vychladnúť (metóda 1, pozri kapitolu 6). Predmety vyberte kliešťami alebo tepelne odolnými rukavicami a nechajte ich vychladnúť na utierke. Poháre neochladzujte studenou vodou. Keď poháre vychladnú, skontrolujte, či nie sú prasknuté a pevne zaskrutkujte viečka alebo upevnite spony. Pred použitím/konzumáciou skontrolujte poháre a ich obsah.

Sterilizácia v keramických formičkách/formách z nehrdzavejúcej ocele

Tlakový hrniec naplňte potrebným množstvom tekutiny (pozri kapitolu 4) a formy vložte do perforovanej vložky, alebo ich postavte na trojnožku,

napr. ako pri tortovej forme s odnímateľným dnom. Hrniec zatvorte, zvolte stupeň podľa potraviny/receptu a sterilizujte (pozri kapitolu 5). Tlakový hrniec nechajte pomaly vychladnúť (metóda 1, pozri kapitolu 6). Predmety vyberte kliešťami alebo tepelne odolnými rukavicami a nechajte ich vychladnúť. Pred použitím/konzumáciou skontrolujte, či nie sú poškodené.

Papier na pečenie

Ak použijete v tlakovom hrnci papier na pečenie, dajte pozor, aby papier nebol voľne položený, a aby neblokoval žiadne bezpečnostné prvky na pokrievke.



Zodpovednosť za používanie cudzích predmetov v tlakovom hrnci nesie používateľ. Spoločnosť Fissler nenesie žiadnu zodpovednosť.

6. Odparovanie tlakového hrnca Vitaquick®



Tlakový hrniec nikdy neotvárajte násilím. Hrniec je možné otvoriť až potom, keď indikátor varenia úplne klesol a po stlačení ovládacieho tlačidla už neuniká žiadna para.

Existujú 3 spôsoby odparovania v tlakovom hrnci Fissler.

Spôsob 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. Pred otvorením hrnca postupujte podľa nižšie uvedených pokynov pre všetky 3 metódy.

Metóda 1: Nechať vychladnúť

Pri tejto metóde využijete zvyškovú energiu v hrnci. Krátko pred koncom varenia odoberte hrniec zo sporáka a nechajte ho pomaly vychladnúť, kým indikátor varenia úplne neklesne. Táto metóda je obzvlášť vhodná pre jedlá s dlhým časom varenia a na úsporu energie.

Metóda 2: Rýchle odparovanie pomocou ovládacieho tlačidla (obr. 0)

Jemné stlačenie ovládacieho tlačidla (obr. A-7) v smere šípku. Para uniká pod rukoväťou veka (obr. A-6). Držte stlačené tlačidlo, kým indikátor

varenia úplne neklesne a už neuniká žiadna para. Uvoľnite tlačidlo hneď, ako para prestane unikať.

Metóda 3: Rýchle odparovanie pod tečúcou vodou (obr. Q)

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.

Pred otvorením (metóda 1 – 3)

Zľahka stlačte ovládacie tlačidlo (prípadný zvyšný tlak sa vyparí). Uvoľnite tlačidlo hneď, ako para prestane unikať. Hrncom zľahka zatraste. Opäť stlačte ovládacie tlačidlo a tento postup opakujte (potraste hrncom a potom stlačte ovládacie tlačidlo), pokiaľ už neuniká para. Hrniec je bez tlaku (Euromatic je spustený dole). Otvorenie hrnca (pozri kapitolu 3).

Poznámka:

Pokiaľ je v hrnci tlak, nie je možné úplne stlačiť ovládacie tlačidlo. Je to v záujme Vašej bezpečnosti, pretože tak hrniec nie je možné náhodne otvoriť, kým je stále pod tlakom.

Nepokúšajte sa teda násilne stlačiť ovládacie tlačidlo.

7. Čistenie a starostlivosť

Čistenie

Tlakový hrniec vyčistite po každom použití.

- Stiahnite tesniaci krúžok z veka a umyte ho rukou.
- Vyberte jednotku varného ventilu a utrite ju vlhkou handričkou.
- Odoberte rukoväť veka a opláchnite ju pod tečúcou vodou.
- Hrniec, veko (bez tesniaceho krúžku, jednotky varného ventilu a rukoväte veka) a vložky možno čistiť aj v umývačke riadu.
- Zdobené tlakové hrnce nie sú vhodné do umývačky riadu. Tlakové hrnce so zdobeným korpusom hrncov odporúčame čistiť ručne mäkkou špongiou, aby sa dekorácia zachovala.

Myslite pritom na nasledovné:

- Na čistenie používajte horúcu vodu s bežným čistiacim prostriedkom a špongiu alebo mäkkú kefu. Nepoužívajte špicaté, drsné alebo ostré predmety. V prípade silného znečistenia môžete použiť na vnútornú stranu a dno aj drsnú stranu špongie.
- Zvyšky jedla nenechajte zaschnúť a jedlo neskladujte v hrnci dlhšie, pretože by mohlo spôsobiť škvrny a zmeny na povrchu z nehrdzavejúcej

ocele.

- Pre zachovanie povrchu z nehrdzavejúcej ocele pravidelne používajte prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ. Sú najúčinnnejšie na odstránenie bieleho alebo dúhovitého zafarbenia alebo usadenín.
- Pri čistení v umývačke riadu používajte iba obvyklé výrobky v dávkach odporúčaných výrobcom, nepoužívajte priemyselné čistiace prostriedky alebo vysoko koncentrované čistiace prostriedky.

Montáž jednotky varného ventilu a rukoväte veka

Jednotka varného ventilu (obr. A-4)

Odobratie (pozri obr. R): Upevňovaciu skrutku (obr. A-24) uvoľnite otáčaním proti smeru hodinových ručičiek (je možné uvoľniť ju pomocou mince bez použitia náradia). Odoberte jednotku varného ventilu.

Montáž (pozri obr. S): Vložte jednotku varného ventilu (1) v určenej polohe zhora do veka (stredovo na klin) a naskrutkujte upevňovaciu skrutku (2) zdola v smere hodinových ručičiek a pevne utiahnite.

Rukoväť veka (obr. A-9)

Odobratie (obr. T): Otočte upevňovaciu skrutku (obr. A-22) na vnútornej strane veka proti smeru hodinových ručičiek. Odoberte rukoväť veka.

Montáž (obr. U):

Vezmite rukoväť veka do ruky a veko vložte do určenej polohy (1).

Naskrutkujte upevňovaciu skrutku v smere hodinových ručičiek a pevne ju utiahnite (2).

Uskladnenie

Tesniaci krúžok by sa mal skladovať v tme (chránený pred slnečným žiarením a UV žiarením), suchý a čistý. Aby ste chránili tesniaci krúžok a nepomliaždili ho, po čistení nasadte veko na hrniec vnútornou stranou smerom nahor.

8. Údržba a náhradné diely



Opotrebované diely ako je tesniaci krúžok a ďalšie gumové diely je potrebné pravidelne vymieňať za originálne náhradné diely Fissler po maximálne 400 procesoch varenia alebo najneskôr po 2 rokoch. Časti, ktoré vykazujú viditeľné poškodenie (napr. stvrdnutie, praskliny, zafarbenia, prehriatie alebo deformácie) alebo ktoré nesedia správne, musia byť okamžite vymenené. Nerešpektovanie má za následok zhoršenie funkcie

a bezpečnosti Vášho tlakového hrnca. Kvôli vlastnej bezpečnosti prípadne uvoľnené skrutky ihneď dotiahnite. Popraskané alebo poškodené plastové rukoväte ihneď vymeňte za originálne náhradné diely Fissler.

Číslo výrobku pre náhradné diely a príslušenstvo nájdete na strane 5 a 6 V prípade ďalších opráv alebo otázok ohľadom náhradných dielov kontaktujte zákaznícky servis Fissler. (pozri kapitolu 9). Zoznam predajcov a ďalšie informácie nájdete na www.fissler.com

Pokyny pre výmenu dielov

Tesniaci krúžok (obr. A-23): pozri kapitolu 4.

Rolovacia membrána (obr. A-17, obr. V): Odstráňte jednotku varného ventilu z veka (pozri kapitolu 7), stiahnite starú rolovaciu membránu, vložte novú rolovaciu membránu do otvoru vo veku zvnútra. Skontrolujte priliehanie otočením a nasadením jednotky varného ventilu (pozri kapitolu 8).

Jednotka varného ventilu (obr. A-4, obr. W): pozri kapitolu 7.

Tesnenie sedla ventilu (obr. A-19, obr. X): Uvoľnite jednotku varného ventilu z veka (pozri kapitolu 7). Odstráňte tesnenie a vložte nové tesnenie (pozri kapitolu 7). Skontrolujte, či tesnenie na oboch stranách veka prilieha dostatočne a plošne.

Krúžok v tvare O pre Euromatic (obr. A-21, obr. I): Demontáž/montáž sa vykonáva na vnútornej strane veka. Tesnenie musí kompletne ležať úplne v určenom záreze.

Euromatic (obr. A-21): Najprv odstráňte rukoväť veka uvoľnením skrutky na vnútornej strane veka, odstráňte krúžok v tvare O, vyberte Euromatic z veka a vložte nový Euromatic bez krúžka v tvare O cez veko tak, aby guľôčka bola na vnútornej strane veka. Montáž krúžka v tvare O (pozri vyššie).

9. Likvidácia

Chráňte životné prostredie. Kartón môžete zlikvidovať spolu so zberovým papierom. Pretože prístroj obsahuje veľa opakovane použiteľných alebo recyklovateľných materiálov, mali by ste ho odniesť na zberné miesto vo Vašom meste alebo obci (recyklačné stredisko) na likvidáciu.

DE

EN

FR

ES

IT

NL

RU

GR

TR

KO

ZH

JA

PL

CZ

SR

HR

HU

SK

SL

RO

BL

AR

10. Otázky a odpovede



Vypnite sporák, uistite sa, že Váš tlakový hrniec nie je pod tlakom (pozri kapitolu 6) a nechajte tlakový hrniec vychladnúť skôr, ako sa pokúsite odstrániť príčinu vzniku chyby.

11. Adresa zákaznického servisu

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

Ďalšie informácie nájdete na www.fissler.com

Chyba	Možná příčina	Riešenie	DE
Pri uvedení do varu uniká para pod rukoväťou veka (na Euro-matic) dlhšie ako zvyčajne.	Hrniec nie je správne uzavretý (červený indikátor).	Riadne zatvorte hrniec (zelený indikátor).	EN
	Prívod energie je príliš nízky.	Nastavte maximálny výkon výhrevného zdroja.	FR
	Veľkosť varnej platne sa nezhoduje s priemerom dna tlakového hrnca.	Tlakový hrniec postavte na vhodnú varnú platňu. (pozri kapitolu 4).	ES
	Rukoväť veka neprilieha pevne.	Utiahnite upevňovaciu skrutku rukoväte veka.	IT
	Fissler Euromatic alebo krúžok v tvare O sú znečistené alebo poškodené.	Vyčistite alebo vymeňte diely. (pozri kapitoly 4, 7, 8).	NL
Počas uvedenia do varu neuniká para.	Príliš málo tekutiny v hrnci.	Pridajte minimálne množstvo tekutiny (200 – 300 ml). (pozri kapitolu 4).	RU
	Prívod energie je príliš nízky.	Nastavte maximálny výkon výhrevného zdroja.	GR
Para a/alebo kvapky vody unikajú po okraji veka skôr, ako začne indikátor varenia stúpať.	Tesniaci krúžok nie je správne vložený, je znečistený alebo poškodený.	Správne vložte tesniaci krúžok, v prípade potreby ho vyčistite alebo vymeňte (pozri kapitolu 4, 8).	TR
	Hrniec nie je správne uzavretý (červený indikátor).	Riadne zatvorte hrniec (zelený indikátor).	KO
			ZH
			JA
			PL
			CZ
			SR
			HR
			HU
			SK
			SL
			RO
			BL
			AR

Chyba	Možná příčina	Riešenie
Indikátor varenia nestúpa.	Para uniká na rukoväti veka / okraji veka	Pozri predchádzajúce body.
	Príliš málo tekutiny v hrnci.	Pridajte minimálne množstvo tekutiny (200 – 300 ml). (pozri kapitolu 4).
	Jednotka varného ventilu nie je správne a pevne priskrutkovaná.	Správne nasadte jednotku varného ventilu a priskrutkujte ju (pozri kapitolu 7).
	Krúžok v tvare O, tesnenie sedla ventilu alebo rolovacia membrána chýbajú, sú poškodené alebo nesprávne namontované.	Príslušné tesnenie vymeňte alebo namontujte správne (pozri kapitolu 8).
Para uniká na jednotke varného ventilu.	Teplota je príliš vysoká. (Indikátor varenia stúpol ďalej ako po druhý krúžok).	Znížte prívod energie. Upravte označenie na požadovanú úroveň varenia (pozri kapitolu 4).
	Jednotka varného ventilu, krúžok v tvare O, tesnenie sedla ventilu alebo rolovacia membrána chýbajú, sú poškodené alebo nesprávne namontované.	Príslušné tesnenie vymeňte alebo namontujte správne (pozri kapitolu 4, 8). Správne nasadte jednotku varného ventilu a utiahnite upevňovaciu skrutku (pozri kapitolu 7).

Chyba	Možná příčina	Riešenie	DE	EN	FR	ES	IT	NL	RU	GR	TR	KO	ZH	JA	PL	CZ	SR	HR	HU	SK	SL	RO	BL	AR
Pod rukoväťou veka (na Euromatic) uniká para, aj keď indikátor varenia už stúpol.	Rukoväť veka neprilieha pevne.	Utiahnite upevňovaciu skrutku rukoväte veka.																						
	Ploché tesnenie na upevnenie rukoväte veka alebo krúžok v tvare O pre Euromatic chýbajú, sú chybné alebo nesprávne namontované.	Príslušné tesnenie vymeňte alebo namontujte správne (pozri kapitolu 4, 8).																						
	Uniká veľké množstvo pary, varný ventil môže byť poškodený alebo znečistený (reaguje bezpečnostné zariadenie Euromatic).	Vyberte a vyčistite alebo vymeňte jednotku varného ventilu (pozri kapitolu 7, 8).																						
Rukoväť veka alebo rukoväte sú uvoľnené.	Upevňovacia skrutka nie je utiahnutá.	Upevňovacie skrutky pevne utiahnite.																						
Na okraji veka silno uniká para, hoci indikátor varenia už stúpol.	Tesniaci krúžok je defektný.	Vymeňte tesniaci krúžok. (pozri kapitolu 8).																						
	Tesniaci krúžok reagoval ako bezpečnostné zariadenie. Varný ventil a Euromatic môžu byť znečistené alebo poškodené.	Výrobok nechajte skontrolovať zákazníckym servisom Fissler.																						
Para uniká pri uzávere, rukoväti veka alebo ovládacím tlačidlom.	Tesnenie je defektné.	Vymeňte rukoväť veka/ nechajte ju skontrolovať v zákazníckom servise Fissler.																						

Chyba	Možná příčina	Riešenie
Hrniec sa ťažko zatvára alebo ovládacie tlačidlo po zatvorení nevyskočí.	Rukoväť veka/rukoväť hrnca/rúčka hrnca nie sú správne namontované.	Skontrolujte upevnenie rukovätí a dotiahnite ich.
	Rukoväť veka je defektná.	Vymeňte rukoväť veka.
	Tesniaci krúžok nie je správne vložený.	Správne vložte tesniaci krúžok (pozri kapitolu 4).
Hrniec sa nedá otvoriť.	V hrnci je ešte tlak.	Uvoľnite tlak v hrnci (pozri kapitolu 6).
	Euromatic sa zasekol.	Pustite ovládacie tlačidlo. Rukoväť veka jemne zatlačte dolava.

Zahvaljujemo se vam za zaupanje in vam prsrčno čestitamo za vaš ekonom lonec Vitaquick

Kazalo

1. Pomembni previdnostni ukrepi in varnostni napotki	364
Navodila za uporabo in nadzor	364
Varnost in vzdrževanje	364
Uporabe ekonom lonca	365
Delovanje ekonom lonca	365
2. Predvidena uporaba	366
3. Pred prvo uporabo	366
Odpiranje lonca	366
Zapiranje lonca	366
Indikator zapahnitve	366
Čiščenje	366
4. Napotki za uporabo	367
Varnostne naprave	367
Količine polnjenja	367
Primernost štedilnika	368
Nasveti za varčevanje z energijo	369
5. Kuhanje z Vitaquick®	369
Priprava	369
Izbira stopnje kuhanja	369
Zakuhanje in odzračevanje	369
Prikaz kuhanja	370
Časi kuhanja	370
Vsestranska uporaba predmetov drugih proizvajalcev v ekonom loncu	370
6. Izparjevanje Vitaquick®	372
7. Čiščenje in nega	373
Čiščenje	373
Montaža enote s kuhalnim ventilom in ročaja pokrova	374
Shranjevanje	374
8. Vzdrževanje in nadomestni deli	374
Napotki za zamenjavo delov	375
9. Odlaganje med odpadke	375
10. Vprašanja in odgovori	376
11. Naslov službe za stranke	376



1. Pomembni previdnostni ukrepi in varnostni napotki

Navodila za uporabo in nadzor

- Pozorno preberite navodila za uporabo in vsa navodila.
- Ekonom lonca nikdar ne uporabljajte v bližini otrok in ga med uporabo nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Ta navodila hranite, dokler ste lastnik izdelka. Če navodila za uporabo založite, jih lahko prenesete iz naše spletne strani www.fissler.com.
- Ekonom lonca ne prepuščajte osebi, ki ni seznanjena z navodili za uporabo ter ekonom lonca posredujte tretji osebi vedno skupaj z navodili za uporabo.

Varnost in vzdrževanje

- Ekonom lonca nikoli ne odpirajte na silo. Pred odpiranjem se prepričajte, ali se je notranji tlak povsem znižal. Informacije o tem so navedene v poglavju 6.
- Ekonom lonca nikoli ne segrevajte brez tekočine, saj lahko zaradi pregretja pride do poškodb naprave, ventilov, varnostnih naprav in štedilnika, ali pa se lahko stali aluminijasto jedro v dnu ter se utekočini. Če pride do tega, izklopite štedilnik in lonca ne premikajte, dokler se povsem ne ohladi. Prezračite prostor. V primeru pregretja ekonom lonca ne uporabljajte več, ker delovanje varnostnih naprav ni več zagotovljeno. V tem primeru se obrnite na službo za stranke podjetja Fissler.
- Ekonom lonca nikdar ne napolnite do več kot 2/3 njegove nazivne prostornine, tudi pri uporabi z vložkom in trinožnim stojalom. Če pripravljate živila, kot sta riž ali sušena zelenjava, ki med postopkom kuhanja naraščajo ali se penijo, napolnite ekonom lonca največ do polovice njegove nazivne prostornine; glejte oznako.
- Pri kuhanju mesa (zlasti volovskega jezika) v ekonom loncu nastane v mesu nadtlak. Zato po odprtju ekonom lonca pustite meso, da malo počiva, preden ga prebodete ali premaknete, da preprečite opekline.
- Pred vsakim odpiranjem ekonom lonca, tega pretresite, da preprečite brizganje parnih mehurčkov, zlasti ob pripravi kašastih živil. Jabolčne čežane in kompotov ne pripravljajte v ekonom loncu, ker tu pogosto nastajajo parni mehurčki, ki ob odprtju brizgnejo in lahko povzročijo oparine.
- Ekonom lonca ne uporabljajte za cvrtje hrane z oljem pod tlakom.

V ekonom loncu vedno cvrite brez pokrova in ga napolnite z mastjo največ do polovice.

- Ekonom lonca nikakor ne spreminjajte. Izjema so vzdrževalni ukrepi, navedeni v navodilih za uporabo. Ventilov ne smete naoljiti.
- Ekonom lonca uporabljajte samo z originalnimi in povsem delujočimi komponentami podjetja Fissler. Zlasti uporabljajte samo lonce in pokrove istega modela ter nadomestne dele v izvedbi, predvideni za vašo napravo (glejte poglavje 8).
- Za ekonom lonca z nazivno prostornino 3,5 l v kompletu ekonom lonca uporabite nižje trinožno stojalo z vložkom, da preprečite čezmerno polnjenje.

Uporabe ekonom lonca

- Ekonom lonca nikoli ne uporabljajte v pečici. Ročaji, ventili in varnostne naprave se zaradi visokih temperatur poškodujejo in ne morejo več izpolnjevati svoje varnostne funkcije.
- Ekonom lonci Fissler so primerni samo za predvideno, zasebno uporabo. Pri nepravilni uporabi lahko nastanejo nevarnosti.
- V tem loncu se hrana pripravlja pod tlakom. Z nepravilno uporabo ekonom lonca se lahko opečete. Pred kuhanje se prepričajte, ali je ekonom lonca dobro zaprt. Informacije o tem najdete v poglavju 3. Ekonom lonca nikoli ne uporabljajte s prosto položenim pokrovom.
- Ekonom loncev se ne sme uporabljati za sterilizacijo na medicinskem področju, saj ekonom lonci niso zasnovani za potrebno sterilizacijsko temperaturo.

Delovanje ekonom lonca

- Pred vsako uporabo se prepričajte, ali so vsi ventili in varnostne naprave nepoškodovani, delujoči in čisti. Samo tako je mogoče zagotoviti varno delovanje. Informacije o tem so navedene v poglavju 4.
- Ekonom lonca zelo previdno premikajte, kadar je ta vroč in pod tlakom. Ne dotikajte se vročih površin, temveč uporabljajte ročaje in gumbe. Po potrebi uporabite zaščito za roke.
- Uporabljajte samo vire ogrevanja, ki so dovoljeni v navodilih za uporabo (glejte poglavje 4).
- Dovajanje energije uravnavajte tako, da prikaz kuhanja ne bo narasel v drugi obroč (glejte poglavje 4). Če dovajanja energije ne zmanjšate, bo para samodejno, kontrolirano izhajala skozi ventil in lonca bo izgubljal tekočino. Popolna izguba tekočine vodi v to, da se živila prismojijo in lahko povzročijo poškodbe na loncu in štedilniku.

2. Predvidena uporaba

- Ekonom lonci Fissler so namenjeni za kuhanje živil pod tlakom v zasebnem gospodinjstvu ter za v poglavju 5 navedene predvidene namene.
- Ekonom lonci Fissler se smejo uporabljati samo do največje moči štedilnika 3700 W.
- Upoštevati je treba količine polnjenja, navedene v poglavju 4, s čimer boste zagotovili varno uporabo ekonom lonca.

3. Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo se seznanite z loncem in rokovanjem z njim ter preverite popolnost obsega dobave (glejte sliko A), pri čemer vstavek pri nekaterih napravah ni priložen obsegu dobave.

Odpiranje lonca (slika C)

Pritisnite gumb za upravljanje (slika A-7) na ročaju pokrova v smeri puščice. Zavrtite pokrov do omejila v nasprotni smeri urnega kazalca (v desno). Snemite pokrov.

Zapiranje lonca (sliki D+E)

S pomočjo vodila za usmerjanje namestite pokrov tako, da ga držite pod rahlim kotom. Poravnajte med seboj vodilo za usmerjanje na pokrovu (slika A-14) in vodilo za usmerjanje na loncu (slika A-12). Spustite pokrov in ga zaprite tako, da ga zavrtite v smeri urnega kazalca do omejila (v levo, glejte sliko E). Lonec se zapahne s slišnim »klikom« in indikator zapahnitve skoči iz rdeče na zeleno.

Indikator zapahnitve (slika A-8, slika F)

Zelena: Lonec je pravilno zaprt in pripravljen za uporabo.
Rdeča: Lonec ni pravilno zaprt.

Čiščenje

Pred prvo uporabo temeljito ročno splaknite lonec, pokrov, tesnilni obroč in vstavek. S tem odstranite morebitni prah od poliranja in manjše nečistoče. Priporočilo: Nato lonec in pokrov obdelajte z negovalnim sredstvom za legirano jeklo. S tem bo legirano jeklo odpornейše na soli in kislja živila. Vedno temeljito sperite ostanke negovalnega sredstva. Obdelavo po potrebi oz. ob vidnih spremembah površine legiranega jekla ponovite.

4. Napotki za uporabo

Varnostne naprave

Pred vsako uporabo preverite delovanje v nadaljevanju navedenih varnostnih naprav in teh nikoli ne spreminjajte. Poskrbite, da sta enota s kuhalnim ventilom in ročaj pokrova pred začetkom kuhanja pravilno nameščena in se trdno prilegata. Napotki za to so navedeni v poglavju 7.

Enota s kuhalnim ventilom (slika A-4, slika G)

Snemite enoto s kuhalnim ventilom s pokrova in s pritiskom prsta preverite, ali se prikaz kuhanja (1) in telo ventila (2) prosto premikata in ali ju vzmet vrne nazaj.

Euromatic (slika A-21)

Prepričajte se, ali je Euromatic čist in se prosto pomično prilega v pokrov (slika H). O-tesnilni obroč se mora povsem prilegati v za to predvideno zarezo (glejte sliko I). S pritiskom prsta preverite, ali se kroglica v Euromaticu prosto premika in se z vzmetjo vrne nazaj (slika J).

Tesnilni obroč (slika A-23) in varnostna zareza (slika A-20, slika K)

Preverite, ali sta tesnilni obroč in rob pokrova čista, ali je tesnilni obroč nepoškodovan, varnostna zareza (1) pa prosto pomična.

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 (slika L)



Vedno kuhajte z zadostno količino tekočine in poskrbite, da tekočina v ekonom loncu ne bo povsem izparela. Pri hitrem kuhanju sledite naslednjim navedbam glede količin polnjenja. Za preprosto odmerjanje je v notranjosti lonca nameščena lestvica.

Potrebna količina tekočine, da preprečite pregrevanje med kuhanjem

Glede na premer naprave, lonec za ustvarjanje pare znotraj označitve v notranjosti napolnite z več kot 200-300 ml tekočine, ne glede na to, ali kuhate z vstavkom ali brez njega. Ekonom lonca nikoli ne uporabljajte brez te količine tekočine.

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

Označba max

Ekonom lonec smete napolniti do največ $\frac{2}{3}$ njegove prostornine (uporabnega volumna), da zagotovite varno delovanje.

Označba $\frac{1}{2}$

Pri živilih, ki se penijo ali med kuhanjem nabrekajo, npr. riž, mesne juhe ali sušena zelenjava, smete ekonom lonec napolniti največ do polovice njegove prostornine.

Označba $\frac{1}{3}$

Pri kuhanju fižola in drugih stročnic napolnite lonec samo do oznake $\frac{1}{3}$, saj se lahko njihova tanka povrhnjica rahlo dvigne in zamaši ventile.

Primernost štedilnika

Ekonom lonci Fissler so primerni za vse vrste štedilnikov. K tem spadajo plinski štedilnik, kuhalne plošče iz litega železa, steklokeramični in indukcijski štedilniki.



Za preprečevanje prask na površinah morate posodo pri prestavljanju vedno dvigniti. Podjetje Fissler ne prevzema odgovornosti za morebitne škode, nastale zaradi neupoštevanja napotkov.

Kuhalna plošča iz litega železa/steklokeramični štedilnik (sevanje/halogeni-ki): Plošča štedilnika mora ustrezati premeru dna lonca ali biti manjša.

Plinski štedilnik: Posodo za kuhanje namestite na sredino in preprečite seganje plamenov prek dna, saj lahko plameni poškodujejo ročaje iz umetne mase.

Indukcija: Posodo vedno postavite na sredino kuhalne plošče. Velikost dna lonca se mora ujemati z velikostjo kuhalnega polja ali biti večja, sicer se kuhalno polje morebiti ne bo odzvalo na dno lonca.

Posebna navodila za indukcijske štedilnike: Upoštevajte navodila za uporabo, ki jih navaja proizvajalec štedilnika. Pri uporabi lahko nastane brenčec zvok, ki je tehnično pogojen in ni znak okvare štedilnika ali posode za kuhanje.

Nasveti za varčevanje z energijo

- Pri kuhanju naravnajte štedilnik tako, da prikaz kuhanja ne naraste prek oznake za posamezno stopnjo kuhanja in da kuhalni ventil ne začne izpuščati pare.
- Uporabljajte kuhalno polje ustrezne velikosti (glejte zgornje podatke).
- Velikost posode za kuhanje izberite skladno s količino, ki jo kuhate.
- Izkoristite akumulirano toploto dna: Štedilnik izklopite tik pred koncem časa kuhanja.

5. Kuhanje z Vitaquick®

V ekonom loncu lahko na raznolike načine pripravljate jedi po receptih vseh vrst. Lahko pečete, kuhate in dušite ali cvrete v odprtem loncu. Z dodatnim vstavkom je mogoče tudi kuhati v pari, sočiti in pripravljati več sestavin hkrati. V kombinaciji z običajnim pokrovom je mogoče ekonom lonec uporabljati tudi kot običajni kuhinjski lonec. V ekonom loncu lahko časovno varčno in na način, ki ohranja hranila, pripravite vsa živila, od mesa, zelenjave in stročnic, pa vse do rib in žitaric. Informacije, čase kuhanja in ideje za recepte najdete na spletni strani www.fissler.com

Priprava

V ekonom lonec dodajte sestavine, ki jih želite pripraviti. Pri tem pazite na navedene količine polnjenja in na minimalno količino tekočine (glejte poglavje 4). Namestite pokrov in zaprite lonec. Prikaz zapahnitve (slika A-8) kaže zeleno (glejte poglavje 3).

Izbira stopnje kuhanja (slika N)

Pri svojem Vitaquick® lahko izbirate med dvema stopnjama kuhanja:

Stopnja kuhanja 1 (1. obroč): Nežna stopnja kuhanja, pribl. 109 °C, delovni tlak 40 kPa za občutljiva živila, kot so ribe in nežna zelenjava.

Stopnja kuhanja 2 (2. obroč): Ekspresna stopnja kuhanja, pribl. 117 °C, delovni tlak 80 kPa za vse druge jedi, kot so mesne jedi in enolončnice.

Zakuhanje in odzračevanje

Segrejte trdno zaprt ekonom lonec na najvišji stopnji energije (ne pri funkciji booster). Izpod ročaja pokrova (slika A-6) izhaja para. Ta postopek lahko traja nekaj minut. Ko se Euromatic zapre in para ne izhaja več, se začne vzpostavljanje tlaka in prikaz kuhanja (slika A-5) začne počasi naraščati.

Prikaz kuhanja (slika N)

Prikaz kuhanja vam z dvema oznakama (obročema) prikazuje doseganje zadevne stopnje kuhanja.

Prvi obroč: Stopnja kuhanja 1 (nežna stopnja kuhanja)

Za kuhanje na nežni stopnji kuhanja morate zmanjšati dovajanje energije, malo preden je prvi obroč viden. Štedilnik mora biti uravnavan tako, da med celotnim postopkom kuhanja ta prvi obroč ostane viden, vendar ni presežen.

Drugi obroč: Stopnja kuhanja 2 (ekspresna stopnja kuhanja)

Za kuhanje na stopnji za hitro kuhanje morate dovajanje energije zmanjšati takrat, ko je viden prvi obroč. Štedilnik mora biti uravnavan tako, da med celotnim postopkom kuhanja ta drugi obroč ostane viden, vendar ni presežen.

Če prikaz kuhanja po pojavu drugega obroča še narašča, je slišno šumenje in iz kuhalnega ventila samodejno, kontrolirano izstopa para. V tem primeru je dovajanje toplote previsoko in ga je treba zmanjšati.

Časi kuhanja

Časi kuhanja se merijo od dosežene izbrane stopnje kuhanja (prvi ali drugi obroč).

Po koncu časa kuhanja vzemite ekonom lonec s kuhalne plošče in počakajte, da se tlak zniža (glejte poglavje 6) in ga šele nato odprite.

Več informacij o časih kuhanja najdete v našem iskalniku časa kuhanja na spletni strani www.fissler.com



Iskalnik časa kuhanja + video navodila

Vsestranska uporaba predmetov drugih proizvajalcev v ekonom loncu

S predmeti drugih proizvajalcev so mišljeni predmeti, kot so na primer kozarci ali plastični predmeti, ki jih Fissler ne proizvaja in ne ponuja.

Glede na velikost predmeta je treba uporabiti model ekonom lonca s prostornino 4,5 l ali večji. Pri tem je vedno treba upoštevati oznako MAX v loncu in predmetov nikoli ne postavljati nad to oznako (glejte poglavje 4).



Materiale in predmete, ki jih boste uporabljali v ekonom loncu, preverite glede temperaturne obstojnosti v skladu z navedbami proizvajalca.

Parno steriliziranje

V ekonom loncu je mogoče sterilizirati predmete, kot so otroške stekleničke, kozarci za vlaganje, dude itn., iz materialov, kot so steklo, silikon in plastika.

Pred steriliziranjem dele razstavite in očistite. Pred uporabo preverite, ali so nepoškodovani.

Ekonom lonec napolnite z zahtevano količino vode (glejte poglavje 4) in predmete postavite v perforirani vstavek. Lonec zaprite, nastavite stopnjo kuhanja (glejte poglavje 5), lonec segrejte in sterilizirajte približno 10 minut (glejte poglavje 5).

Ekonom lonec pustite, da se ohladi (metoda 1, glejte poglavje 6). Predmete odstranite s kleščami ali s toplotno odpornimi rokavicami in jih pustite, da se ohladijo. Kozarcev ne hladite pod hladno vodo. Pred uporabo preverite, ali so predmeti nepoškodovani.

Uporaba kozarcev, keramičnih modelov in modelov iz nerjavnega jekla

Kozarce in kalupe pred uporabo očistite, pri vlaganju pa kozarce dodatno sterilizirajte. Preverite, ali so predmeti nepoškodovani.

Vlaganje

Kozarce napolnite približno do en prst pod robom, pazite, da je rob čist, in jih zaprite. Pri kozarcih z navojnim pokrovom pokrova ne privijte do konca, pri kozarcih s tesnilom in sponkami pa sponk med vlaganjem ne pritrdite. Ekonom lonec napolnite z zahtevano količino tekočine (glejte poglavje 4) in kozarce postavite v perforirani vstavek. Lonec zaprite, izberite stopnjo kuhanja glede na živilo in vlagajte (glejte poglavje 5).

Ekonom lonec pustite, da se počasi ohlaja (metoda 1, glejte poglavje 6). Predmete odstranite s kleščami ali s toplotno odpornimi rokavicami in jih pustite, da se ohladijo na krpi. Kozarcev ne hladite pod hladno vodo. Ko se kozarci ohladijo, preverite, ali so nepoškodovani, in pokrove trdno privijte ali pritrdite sponke. Pred uporabo/uživanjem preverite kozarce in vsebino.

Kuhanje s keramičnimi modelčki/modeli iz nerjavnega jekla

Napolnite ekonom lonec z zahtevano količino tekočine (glejte poglavje 4) in modele postavite v perforirani vstavek ali na trinožnik, na primer kot pri tortnem modelu. Lonec zaprite, izberite stopnjo kuhanja glede na živilo/recept in kuhajte (glejte poglavje 5).

Ekonom lonec pustite, da se počasi ohlaja (metoda 1, glejte poglavje 6). Predmete odstranite s kleščami ali s toplotno odpornimi rokavicami in jih pustite, da se ohladijo. Pred uporabo/uživanjem preverite, ali so nepoškodovani.

Uporaba papirja za peko

Pri uporabi papirja za peko v ekonom loncu pazite, da papir ni položen ohlapno in da papir za peko ne blokira varnostnih naprav na pokrovu.



Odgovornost za uporabo predmetov drugih proizvajalcev v ekspresnem loncu nosi uporabnik. Fissler ne prevzema nobene odgovornosti.

6. Izparjevanje Vitaquick®



Ekonom lonca nikoli ne odpirajte na silo. Lonec je dovoljeno odpreti šele, ko se je prikaz kuhanja povsem znižal in pri pritisku na tipko za upravljanje ne izhaja para.

Obstajajo 3 načini za izpust pare iz ekonom lonca Fissler

Način izpusta pare izberite glede na živilo.

Pri rahlo penečih ali naraščajočih živilih, kot npr. stročnicah, juhah ali enolončnicah, ali tudi pri živilih z občutljivo lupino, npr. krompirju v oblicah, ne smete izbrati načina s hitrim zmanjšanjem tlaka, sicer lahko živilo izstopi ali pa se lupina razpoči.

Preden lonec odprete, upoštevajte spodnja navodila za vse 3 načine.

1. način: Počakajte, da se ohladi

Pri tej metodi izkoristite preostalo energijo v loncu. Lonec že malo pred koncem časa kuhanja vzemite s štedilnika in ga pustite, da se počasi ohlaja, dokler se prikaz kuhanja povsem ne zniža. Ta način je primeren zlasti za jedi, ki se dolgo kuhajo in za varčevanje z energijo.

2. način: Hiter izpust pare s tipko za upravljanje (slika Q)

Rahel pritisk na tipko za upravljanje (slika A-7) v smeri puščice. Para izhaja izpod ročaja pokrova (slika A-6). Tipko držite pritisnjeno, dokler se prikaz kuhanja povsem ne zniža in para ne izhaja več. Spustite tipko takoj, ko para preneha izhajati.

3. način: Hiter izpust pare pod tekočo vodo (slika Q)

Postavite lonec v pomivalno korito in pustite, da na strani pokrova teče mrzla voda (ne prek ročaja pokrova in enote s kuhlalnim ventilom), dokler se prikaz kuhanja povsem ne zniža.

Pred odpiranjem (1.-3. način)

Rahlo pritisnite gumb za upravljanje (preostali pritisk se sprostí z izparjevanjem). Spustite tipko takoj, ko para preneha izhajati. Lonec rahlo stresite. Ponovno pritisnite gumb za upravljanje in postopek ponovite (stresite lonec in nato pritisnite tipko za upravljanje), dokler para ne izhaja več. Lonec je brez tlaka (Euromatic se spusti). Odpiranje lonca (glejte poglavje 3).

Napotek:

Dokler je v loncu tlak, upravljalne tipke ne morete povsem pritisniti navzdol. To je namenjeno vaši varnosti, kajti tako ni mogoče pomotoma odpreti lonca, medtem ko je ta še pod tlakom.

Torej ne poskušajte na silo pritiskati tipke za upravljanje.

7. Čiščenje in nega

Čiščenje

Ekonom lonec očistite po vsaki uporabi.

- Tesnilni obroč vzemite iz pokrova in ga ročno splaknite.
- Snemite enoto s kuhlalnim ventilom in jo obrišite z vlažno krpo.
- Snemite ročaj pokrova in ga splaknite pod tekočo vodo.
- Tudi lonec, pokrov (brez tesnilnega obroča, enote s kuhlalnim ventilom in ročaja pokrova) in vstavke lahko očistite v pomivalnem stroju.
- Okrašenih ekonom loncev ni dovoljeno pomivati v pomivalnem stroju. Za ekonom lonce z dekoracijami priporočamo ročno čiščenje z mehko gobico, da se dekoracija ohrani.

Pri tem upoštevajte:

- Za čiščenje uporabljajte vročo vodo z običajnim detergentom in gobico za lonce ali mehko krtačo. Izogibajte se koničastim, grobim ali ostrim predmetom. Za notranjost in dno lahko pri močnejši umazaniji uporabite tudi grobo stran 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 detergente v odmerku, ki ga priporoča proizvajalec, in ne industrijskih detergentov ali visoko koncentriranih čistil.

Montaža enote s kuhalnim ventilom in ročaja pokrova

Enota s kuhalnim ventilom (slika A-4)

Odstranjevanje (glejte sliko R): Pritrdilni vijak (slika A-24) odvijete z vrtenjem v nasprotni smeri urnega kazalca (lahko ga odvijete brez orodja z uporabo kovanca). Snemanje enote s kuhalnim ventilom

Nameščanje (glejte sliko S): Nastavite enoto s kuhalnim ventilom (1) v predpisani položaj od zgoraj v pokrov (sredinsko na zatič) in privijte pritrdilni vijak (2) od spodaj v smeri urnega kazalca ter ga trdno zategnite.

Ročaj pokrova (slika A-9)

Snemanje (glejte sliko T): Pritrdilni vijak (slika A-22) na notranji strani pokrova vrtite v nasprotni smeri urnega kazalca. Snemanje ročaja pokrova

Nameščanje (glejte sliko U):

Vzemite ročaj pokrova v dlan in položite pokrov v predpisani položaj (1). Privijte pritrdilni vijak v smeri urnega kazalca in ga trdno zategnite (2).

Shranjevanje

Tesnilni obroč je treba shraniti na temnem (zaščiteno pred sončno svetlobo in UV sevanjem), suhem in čistem mestu. Za ohranitev tesnilnega obroča in preprečevanje zmečkanja položite pokrov po čiščenju obrnjen navzgor na lonec.

8. Vzdrževanje in nadomestni deli



Redno je treba zamenjati dele, ki se hitro obrabljajo, kot so tesnilni obroč in drugi gumijasti deli, z originalnimi nadomestnimi deli Fissler, kar pomeni po največ 400 kuhanjih ali najpozneje po 2 letih. Dele, na katerih so vidne poškodbe (npr. odtitve, praske, razbarvanja, pregrevanje ali deformacije) ali ki se ne prilegajo pravilno, je treba takoj zamenjati.

Neupoštevanje tega negativno vpliva na delovanje in varnost ekonom lonca. Zaradi lastne varnosti takoj zategnite morebitne razrahljane vijake na loncu. Poleg tega zamenjajte razpokane ali poškodovane ročaje iz umetne mase z originalnimi nadomestnimi deli Fissler.

Številko izdelka za nadomestne dele in dodatno opremo najdete na str. 5 in 6

Pri drugih popravilih ali vprašanjih se obrnite na službo za stranke podjetja Fissler (glejte poglavje 9). Seznam trgovcev in dodatne informacije najdete na spletnem mestu www.fissler.com

Napotki za zamenjavo delov

Tesnilni obroč (slika A-23): glejte poglavje 4.

Navijalna membrana (slika A-17, slika V): Enoto ventila za kuhanje ločite od pokrova (glejte poglavje 7), snemite staro navijalno membrano, od znotraj skozi luknjo v pokrovu vstavite novo navijalno membrano. Preverite sedež tako, da ga obrnete, in namestite enoto ventila za kuhanje (glejte poglavje 8).

Enota s kuhalnim ventilom (slika A-4, slika W): glejte poglavje 7.

Tesnilo ležišča ventila (slika A-19, slika X): Enoto ventila za kuhanje ločite od pokrova (glejte poglavje 7). Odstranite tesnilo in vstavite novo tesnilo (glejte poglavje 7). Zagotovite, da bo tesnilo na obeh straneh pokrova čisto in plosko nalegalo.

O-obroč za Euromatic (slika A-21, slika I): Demontaža/montaža se izvede na notranji strani pokrova. Tesnilo se mora povsem prilegati v za to predvideno zarezo.

Euromatic (slika A-21): Najprej odstranite ročaj pokrova, tako da sprostite vijak na notranji strani pokrova, odstranite O-obroč, odstranite sistem Euromatic s pokrova in vstavite nov sistem Euromatic brez O-obroča skozi pokrov, tako da je kroglica na notranji strani pokrova. Nameščanje O-obroča (glejte zgoraj).

9. Odlaganje med odpadke

Prispevajte k varstvu okolja! Karton lahko odstranite s starim papirjem. Ker naprava vsebuje veliko materialov, ki jih lahko uporabite znova ali reciklirate, jo morate oddati na zbirnem mestu v svojem mestu ali občini (reciklažni center).

10. Vprašanja in odgovori



Izklopite štedilnik, prepričajte se, ali je ekonom lonec brez tlaka (glejte poglavje 6), in počakajte, da se ekonom lonec ohladi, preden poskusite odpraviti vzrok za napako.

11. Naslov službe za stranke

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

Dodatne informacije najdete na spletnem mestu www.fissler.com

Napaka	Morebitni vzrok	Rešitev	DE
Pri zakuhanju izhaja para dlje časa kot običajno pod ročajem pokrova (na Euromaticu).	Lonec ni pravilno zaprt (rdeči indikator).	Posodo pravilno zaprite (zeleni indikator).	EN
	Dovod energije je premajhen.	Nastavite največjo moč vira toplote.	FR
	Velikost kuhalne plošče ne ustreza premeru dna ekonom lonca.	Ekonom lonec postavite na ustrezno kuhalno ploščo (glejte poglavje 4).	ES
	Ročaj pokrova je razrahljan.	Zategnite pritrdilni vijak ročaja pokrova.	IT
	Fissler Euromatic ali O-obroč je umazan ali poškodovan.	Očistite oziroma zamenjajte dele (glejte poglavja 4, 7, 8).	NL
Pri zakuhanju para ne izhaja.	Premalo tekočine v loncu.	Dodajte minimalno količino tekočine (200-300 ml) (glejte poglavje 4).	RU
	Dovod energije je premajhen.	Nastavite največjo moč vira toplote.	GR
Para in/ali kapljice vode izhajajo na robu pokrova, preden začne prikaz kuhanja naraščati.	Tesnilni obroč ni pravilno vstavljen, je umazan ali poškodovan.	Pravilno vstavite tesnilni obroč, ga po potrebi očistite ali zamenjajte (glejte poglavji 4, 8).	TR
	Lonec ni pravilno zaprt (rdeči indikator).	Posodo pravilno zaprite (zeleni indikator).	KO

SL

RO

BL

AR

Napaka	Morebitni vzrok	Rešitev
Prikaz kuhanja ne narašča.	Na ročaju pokrova/robu pokrova izhaja para	Glejte predhodne točke.
	Premalo tekočine v loncu.	Dodajte minimalno količino tekočine (200-300 ml) (glejte poglavje 4).
	Enota s kuhalnim ventilom ni pravilno in trdno privita.	Pravilno vstavite enoto s kuhalnim ventilom in jo privijte (glejte poglavje 7).
	O-obroč, tesnilo ležišča ventila ali navojna membrana manjkajo, so okvarjeni ali napačno nameščeni.	Zamenjajte zadevno tesnilo ali ga pravilno namestite (glejte poglavje 8).
Para izhaja na enoti s kuhalnim ventilom.	Temperatura je previsoka. (Prikaz kuhanja je narasel prek drugega obroča)	Ponovno vključite oskrbo z energijo. Uravnajte označitev na želeno stopnjo kuhanja (glejte poglavje 4).
	Enota s kuhalnim ventilom, O-obroč, tesnilo ležišča ventila ali navojna membrana manjkajo, so okvarjeni ali napačno nameščeni.	Zamenjajte zadevno tesnilo ali ga pravilno namestite (glejte poglavji 4, 8). Pravilno vstavite enoto s kuhalnim ventilom in zategnite pritrdilni vijak (glejte poglavje 7).

Napaka	Morebitni vzrok	Rešitev	DE	EN	FR	ES	IT	NL	RU	GR	TR	KO	ZH	JA	PL	CZ	SR	HR	HU	SK	SL	RO	BL	AR
Pod ročajem pokrova (na Euromaticu) izhaja para, čeprav je prikaz kuhanja že narasel.	Ročaj pokrova je razrahljan.	Zategnite pritrdilni vijak ročaja pokrova.																						
	Plosko tesnilo za pritrditev ročaja pokrova ali O-obroč za Euromatic manjka, je okvarjeno ali napačno nameščeno.	Zamenjajte zadevno tesnilo ali ga pravilno namestite (glejte poglavji 4, 8).																						
	Izhaja velika količina pare, morda je ventil za kuhanje okvarjen ali umazan (odziva se varnostna naprava Euromatic).	Snemite enoto s kuhalnim ventilom in jo očistite ali zamenjajte (glejte poglavji 7, 8).																						
Ročaj pokrova ali ročaji so zrahljani.	Pritrdilni vijak ni zategnjen.	Privijte pritrdilne vijake.																						
Na robu pokrova izhaja močna para, čeprav je prikaz kuhanja že narasel.	Tesnilni obroč je okvarjen.	Zamenjajte tesnilni obroč. (glejte poglavje 8).																						
	Tesnilni obroč se je sprožil kot varnostna naprava. Lahko da sta kuhalni ventil in Euromatic umazana ali okvarjena.	Napravo naj preveri služba za stranke podjetja Fissler.																						
Iz pokrovčka, ročaja pokrova ali tipke za upravljanje izhaja para.	Tesnjenje je okvarjeno.	Zamenjajte ročaj pokrova/preveri naj ga služba za stranke podjetja Fissler.																						

Napaka	Morebitni vzrok	Rešitev
Lonec se težko zapira oziroma tipka za upravljanje pri zapiranju ne izskoči.	Ročaj pokrova/ročaj lonca ni pravilno nameščen.	Preverite pritrjenost ročajev in jih po potrebi zategnite.
	Ročaj pokrova je okvarjen.	Zamenjajte ročaj pokrova.
	Tesnilni obroč ni pravilno vstavljen.	Pravilno vstavite tesnilni obroč (glejte poglavje 4).
Lonca ni mogoče odpreti.	Lonec je še pod tlakom.	Sprostite tlak v loncu (glejte poglavje 6).
	Euromatic se je zaskočil.	Sprostite tipko za upravljanje. Ročaj pokrova rahlo potisnite v levo.

Vă mulțumim pentru încredere și vă felicităm pentru oala de gătit sub presiune Vitaquick

Cuprins

1. Măsurile de precauție importante și instrucțiuni de siguranță	382
Instrucțiuni de utilizare și supravegherea	382
Siguranță și întreținere	382
Utilizarea oalei de gătit sub presiune	383
Funcționarea oalei de gătit sub presiune	383
2. Utilizare conformă scopului	384
3. Înainte de prima utilizare	384
Deschiderea oalei	384
Închiderea oalei	384
Indicator de blocare	385
Curățarea	385
4. Indicații privind utilizarea	385
Dispozitive de siguranță	385
Capacități	386
Compatibilitatea cu mașina de gătit	387
Sfaturi pentru un consum redus de energie	387
5. Prepararea cu oala Vitaquick®	387
Pregătirea	388
Alegerea treptei de preparare	388
Începerea preparării și evacuarea aerului	388
Indicator al preparării	388
Timpi de preparare	389
Utilizarea versatilă a obiectelor de la terți în oala sub presiune	389
6. Evacuarea aburului din oala Vitaquick®	391
7. Curățare și întreținere	392
Curățare	392
Montajul unității cu ventil de preparare și al mânerului pentru capac	393
Depozitare	394
8. Întreținere și piese de schimb	394
Indicații privind înlocuirea componentelor	394
9. Eliminare	395
10. Întrebări și răspunsuri	395
11. Adresă Serviciul de asistență pentru clienți	395



1. Măsurile de precauție importante și instrucțiuni de siguranță

Instrucțiuni de utilizare și supravegherea

- Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare și toate indicațiile.
- Nu utilizați oala de gătit sub presiune în apropierea copiilor și nu o lăsați niciodată nesupravegheată în timpul utilizării.
- Păstrați aceste instrucțiuni atâta timp cât dețineți produsul. În cazul în care, ați pierdut instrucțiunile de utilizare, puteți să le descărcați de pe pagina noastră de internet www.fissler.com.
- Nu lăsați oala de gătit sub presiune la nicio persoană, care nu este familiarizată cu instrucțiunile de utilizare și predați întotdeauna oala de gătit sub presiune împreună cu instrucțiunile de utilizare unor terțe persoane.

Siguranță și întreținere

- Nu deschideți niciodată cu forța oala de gătit sub presiune. Înainte de deschidere, asigurați-vă că presiunea interioară a fost redusă complet. Informații pentru aceasta găsiți în capitolul 6.
- Nu încălziți niciodată oala de gătit sub presiune fără lichid, deoarece datorită supraîncălzirii pot apare deteriorări la aparat, la ventile, la dispozitivele de siguranță și la aragaz sau nucleul de aluminiu din fundul oalei se poate topi și deveni lichid. Dacă apare această situație, închideți ochiul aragazului și nu mișcați oala, până când aceasta s-a răcit complet. Aerisiți încăperea. În caz de supraîncălzire, nu mai utilizați oala de gătit sub presiune, deoarece funcțiile dispozitivelor de siguranță nu mai sunt garantate. În acest caz, contactați Serviciul de asistență pentru clienți Fissler.
- Nu umpleți niciodată oala de gătit sub presiune cu mai mult de 2/3 din volumul nominal, chiar și la utilizarea cu accesoriu și trepied. Dacă preparați alimente precum orez sau legume uscate, care se umflă sau fac spumă în timpul procesului de preparare, umpleți oala de gătit sub presiune la cel mult jumătate din volumul său nominal, vedeți marcajul.
- La prepararea cărnii în oala de gătit sub presiune (în special, limbă de bou), apare o suprapresiune în carne. Din această cauză, lăsați carnea să se răcească puțin după deschiderea oalei de gătit sub presiune, înainte de a o înțepa sau mișca, pentru a evita arsurile.
- Mișcați întotdeauna oala de gătit sub presiune înainte de a o deschide,

pentru a preveni stropirea cu bule de vapor, în special atunci când preparați alimente moi. Piureurile de mere și compoturile nu trebuie preparate în oala de gătit sub presiune, deoarece se formează deseori bule de vapor, care stropesc la deschidere și pot cauza opăriri.

- Nu utilizați oala de gătit sub presiune pentru a prăji sub presiune alimente cu ulei. Prăjiți întotdeauna în oala de gătit sub presiune fără capac și umpleți-o cel mult până la jumătate cu grăsimi.
- Nu realizați niciun fel de modificări la oala de gătit sub presiune. Măsurile de întreținere enumerate în instrucțiunile de utilizare sunt o excepție. Ventilele nu trebuie unse cu ulei.
- Utilizați oala de gătit sub presiune numai cu componente Fissler originale și complet funcționale. Utilizați în special, doar oale și capace de același model precum și alte piese de schimb, în varianta prevăzută pentru aparatul dumneavoastră (vedeți capitolul 8).
- Folosiți la oala de gătit sub presiune cu un volum de 3,5 l de la un set de oală de gătit sub presiune, trepiedul cu înălțime mai mică cu accesoriu, pentru a evita umplerea în exces.

Utilizarea oalei de gătit sub presiune

- Nu utilizați niciodată oala de gătit sub presiune în cuptor. Mânerele, ventilele și dispozitivele de siguranță se deteriorează datorită temperaturilor ridicate și nu mai pot să-și îndeplinească după aceea funcțiunea de siguranță.
- Folosiți oala de gătit sub presiune numai pentru uz privat, corespunzător. În cazul unei utilizări necorespunzătoare pot apare pericole.
- În această oală, alimentele sunt preparate sub presiune. Utilizarea incorectă a oalei de gătit sub presiune poate provoca arsuri. Asigurați-vă că oala de gătit sub presiune este închisă în mod corect înainte de fierbere. Informații pentru aceasta găsiți în capitolul 3. Nu utilizați niciodată oala de gătit sub presiune cu capacul pus lejer.
- Oalele de gătit sub presiune nu trebuie utilizate ca aparate de sterilizare medicale, deoarece oalele de gătit sub presiune nu au fost concepute pentru temperatura necesară pentru sterilizare.

Funcționarea oalei de gătit sub presiune

- Asigurați-vă înainte de fiecare utilizare că toate ventilele și dispozitivele de siguranță sunt curate, funcționale și nedeteriorate. Numai așa se poate asigura o modalitate de funcționare sigură. Informații pentru aceasta găsiți în capitolul 4.
- Mișcați cu mare atenție oala de gătit sub presiune, atunci când aceasta

este fierbinte sau sub presiune. Nu atingeți suprafețele fierbinți, ci folosiți mânerele și butoanele. Dacă este necesar, utilizați o protecție pentru mâini.

- Utilizați numai surse de încălzire, care sunt permise în instrucțiunile de utilizare (vedeți capitolul 4).
- Reglați alimentarea cu energie astfel încât, indicatorul preparării să nu depășească al doilea cerc (vedeți capitolul 4). Dacă nu se reduce alimentarea cu energie, aburul va ieși automat în mod controlat prin ventil și oala va pierde lichid. Pierderea totală de lichid va cauza arderea alimentelor și poate să conducă la deteriorarea oalei și a ochiului mașinii de gătit.

2. Utilizare conformă scopului

- Aparatele de gătit sub presiune Fissler servesc la prepararea sub presiune a alimentelor în gospodăriile private precum și pentru utilizările prevăzute în capitolul 5.
- Aparatele de gătit sub presiune Fissler pot fi folosite numai până la o putere maximă a mașinii de gătit de 3700 Watt.
- Capacitățile indicate în capitolul 4 trebuie luate în considerare pentru a asigura o utilizare sigură a aparatului de gătit sub presiune.

3. Înainte de prima utilizare

Familiarizați-vă înainte de prima utilizare cu oala și cu manipularea acesteia și verificați dacă pachetul de livrare este complet (vedeți imaginea A), accesoriul nefiind inclus la unele aparate în pachetul de livrare.

Deschiderea oalei (imaginea C)

Apăsăți butonul de comandă (imaginea A-7) pe mânerul capacului în direcția săgeții. Rotiți capacul în sens contrar acelor de ceasornic (spre dreapta) până la capăt. Îndepărtați capacul.

Închiderea oalei (imaginea D+E)

Cu ajutorul orientării pentru poziționare, poziționați capacul ținându-l ușor oblic. Aliniați orientarea pentru poziționare pe capac (imaginea A-14) și orientarea pentru poziționare pe oală (imaginea A-12). Coborâți capacul și închideți-l rotindu-l în sensul acelor de ceasornic până la capăt (spre stânga, (vedeți imaginea E). Oala se blochează cu un „clic” care se aude,

iar indicatorul de blocare trece de la roșu la verde.

Indicator de blocare (imaginea A-8, imaginea F)

Verde: Oala este închisă în mod corect și este în stare de funcționare.
Roșu: Oala nu este închisă în mod corect.

Curățare

Înainte de prima utilizare, spălați temeinic manual oala, capacul, garnitura de etanșare și accesoriul. Astfel, se îndepărtează praful de lustruire și impuritățile mici.

Recomandare: Tratați după aceea, oala și capacul cu un produs pentru întreținerea oțelului inoxidabil. Oțelul inoxidabil devine mai rezistent la săruri și alimente acide. Spălați întotdeauna bine reziduurile de produse de îngrijire. Repetați tratamentul dacă este necesar respectiv, în caz de modificare optică a suprafeței din oțel inoxidabil.

4. Indicații privind utilizarea

Dispozitive de siguranță

Vă rugăm, să verificați înainte de fiecare utilizare funcționalitatea dispozitivelor de siguranță indicate în continuare și nu le modificați niciodată. Asigurați-vă că 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 7.

Unitate cu ventil de preparare (imaginea A-4, imaginea G)

Îndepărtați unitatea cu ventil de preparare de pe capac, verificați apăsând cu degetul, dacă indicatorul preparării (1) și corpul ventilului (2) se pot mișca liber și se retrag.

Dispozitivul Euromatic (imaginea A-21))

Asigurați-vă că dispozitivul Euromatic este curat și are o poziție mobilă, liberă în capac (imaginea H). Garnitura cu inel O trebuie să se afle complet în creștătura prevăzută pentru aceasta (vedeți imaginea I). Controlați apăsând cu degetul, dacă bila din dispozitivul Euromatic se mișcă liber și revine (imaginea J).

Garnitură de etanșare (imaginea A-23) și came de siguranță (imaginea A-20, imaginea K)

Verificați dacă garnitura de etanșare și marginea capacului sunt curate,

garnitura de etanșare este nedeteriorată și camele de siguranță (1) se mișcă liber.

Așezați garnitura de etanșare în așa fel încât, aceasta are o poziție complet netedă, sub marginea arcuită spre interior (2), pe partea interioară a capacului. Garnitura de etanșare trebuie să se afle înaintea camelor de siguranță și anume, aceasta trebuie să fie împinsă de la marginea capacului.

Capacități (imaginea L)



Gătiți întotdeauna cu lichid suficient și asigurați-vă că lichidul nu s-a evaporat complet în oala de gătit sub presiune.

Vă rugăm, să respectați la prepararea sub presiune, următoarele indicații privind cantitățile. Pentru dozarea ușoară a fost realizată în oală o gradație.

Cantitatea de lichid necesară pentru a evita o supraîncălzire în timpul preparării

În funcție de diametrul aparatului, pentru generarea aburului, umpleți oala până la marcajul interior cu mai mult de 200-300 ml lichid, indiferent dacă dumneavoastră preparați cu sau fără accesoriu. Nu puneți niciodată în funcțiune oala de gătit sub presiune fără această cantitate de lichid.

Diametrul 18 cm: 200 ml

Diametrul 22 cm: 250 ml

Diametrul 26 cm: 300 ml

Marcaj max

Oala de gătit sub presiune poate fi umplută maxim, până la $\frac{3}{4}$ din capacitatea acesteia (volum util), pentru a asigura o funcționare sigură.

Marcaj $\frac{1}{2}$

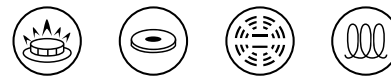
În cazul alimentelor, care produc spumă sau care se extind în timpul preparării ca, de ex.: orez, fierturi sau legume uscate, oala de gătit sub presiune poate fi umplută cel mult până la jumătatea capacității acesteia.

Marcaj $\frac{1}{4}$

În cazul fasolei și altor legume păstăi, umpleți oala cel mult până la $\frac{1}{4}$, deoarece pielea subțire a acestora poate să urce ușor și poate înfunda ventilele.

Compatibilitatea cu mașina de gătit

Aparatele de gătit sub presiune Fissler sunt adecvate pentru toate tipurile de mașini de gătit. Dintre acestea fac parte plite cu gaz, plite ceramice, plite vitroceramice și plite cu inducție.



Pentru a evita zgârieturile pe suprafețe, trebuie să ridicați întotdeauna vasele de gătit pentru a le muta. Compania Fissler nu își asumă nicio responsabilitate pentru eventualele daune cauzate de nerespectarea indicațiilor.

Ceramică de masă/sticlă ceramică (radiații/halogen): Plita mașinii de gătit trebui să corespundă diametrului fundului de oală sau să fie mai mică.

Mașină de gătit pe gaz: Poziționați central vasul de gătit și evitați ridicarea flăcărilor, deoarece mânerul din plastic pot fi deteriorate.

Inducție: Așezați vasul de gătit întotdeauna central pe plita mașinii de gătit. Dimensiunea fundului de oală trebuie să corespundă cu dimensiunea plita mașinii de gătit sau să fie mai mare, deoarece în caz contrar, este posibil ca plita mașinii de gătit să nu poată să reacționeze la fundul oalei.

Indicații speciale pentru mașinii de gătit cu inducție: Respectați indicațiile de utilizare ale producătorului mașinii de gătit. În timpul utilizării poate apărea un bâzâit, care se datorează unor motive tehnice și nu indică un defect al mașinii de gătit sau al vasului de gătit.

Sfaturi pentru un consum redus de energie

- La preparare reglați ochiul mașinii de gătit astfel încât, indicatorul preparării să nu depășească marcajul pentru treapta de preparare respectivă și ventilul de preparare să nu înceapă să evacueze abur.
- Utilizați o plită de mașină de gătit cu dimensiunea adecvată (vedeți datele de mai sus).
- Alegeți dimensiunea vasului de gătit în funcție de cantitatea, care urmează să fie preparată.
- Utilizați căldura înmagazinată în fund: Opriti mașina de gătit cu puțin timp înainte de terminarea timpului de preparare.

5. Prepararea cu oala Vitaquick®

În oala de gătit sub presiune puteți să gătiți toate tipurile de rețete într-o varietate de moduri. Puteți prăji, fierbe și înăbuși sau prăji în oala fără capac. Gătitul cu aburi, stocarea sucurilor și gătitul pe nivel sunt de

asemenea posibile cu un accesoriu suplimentar. În combinație cu un capac convențional, oala de gătit sub presiune poate fi utilizată și ca o oală. Oala de gătit sub presiune poate fi utilizată pentru a prepara alimente, de la carne, legume și legume cu păstăi la pește și cereale, într-un mod nutritiv și care economisește timp. Informații, timpii de preparare și idei de rețete găsiți pe www.fissler.com

Pregătirea

Adăugați ingredientele în oala de gătit sub presiune. Pentru aceasta luați în considerare cantitățile de umplere prevăzute și cantitatea minimă de lichid (vedeți capitolul 4). Puneți capacul și închideți oala. Indicatorul de blocare (imaginea A-8) indică verde (vedeți capitolul 3).

Alegerea treptei de preparare (imaginea N)

La oala dumneavoastră Vitaquick® puteți să alegeți între două trepte de preparare:

Treapta pentru preparare 1 (1. cerc): Treapta de preparare protectivă, cca. 109°C, 40 kPa presiune de lucru pentru alimente delicate, cum ar fi pește și legume fragede.

Treapta de preparare 2 (2. cerc): Treapta de preparare rapidă, cca. 117°C, 80 kPa presiune de lucru pentru toate celelalte feluri de mâncare, cum ar fi mâncărurile din carne și tocănițele.

Începerea preparării și evacuarea aerului

Încălziți oala de gătit sub presiune bine închisă la cea mai înaltă treaptă de energie (nu la funcția booster). Sub mânerul capacului (imaginea A-6) iese aburul. Acest proces poate să dureze câteva minute. De îndată ce dispozitivul Euromatic se închide și nu mai iese abur, începe să crească presiunea și indicatorul preparării (imaginea A-5) începe să crească încet.

Indicator al preparării (imaginea N)

Indicatorul preparării va indica prin două marcaje (cercuri) atingerea treptei de preparare respectivă.

Primul cerc: Treapta de preparare 1 (treapta pentru preparare protectivă)

Pentru a găti la treapta pentru preparare protectivă, trebuie să reduceți alimentarea cu energie, chiar înainte ca primul cerc să devină vizibil. Mașina de gătit trebuie să fie reglată în așa fel încât, primul cerc să rămână vizibil, în timpul întregului proces de preparare dar să nu fie depășit.

Cercul al doilea: Treapta de preparare 2 (treapta pentru prepararea rapidă)

Pentru a găti la treapta pentru preparare rapidă, trebuie să reduceți puțin alimentarea cu energie, atunci când primul cerc devine vizibil. Mașina de gătit trebuie să fie reglată în așa fel încât, al doilea cerc să rămână vizibil în timpul întregului proces de preparare, dar să nu fie depășit.

Dacă indicatorul preparării continuă să crească după apariția celui de-al doilea cerc, se aude un șuierat și aburul iese automat, în mod controlat din ventilul de preparare. Alimentarea cu căldură este în acest caz prea mare și trebuie redusă.

Timpi de preparare

Timpii de preparare sunt măsurați de la atingerea treptei de preparare selectate (primul sau al doilea cerc).

După terminarea timpului de preparare, luați oala de gătit sub presiune de pe ochiul mașinii de gătit și lăsați presiunea să se reducă (vedeți capitolul 6) și numai după aceea, deschideți.

Puteți găsi mai multe informații referitoare la timpul de preparare în instrumentul nostru de căutare pentru timpul de preparare pe www.fissler.com



Instrument de căutare pentru timpul de preparare + instrucțiuni video

Utilizarea versatilă a obiectelor de la terți în oala sub presiune

Prin obiecte de la terți se înțeleg obiecte ca, de ex.: borcane sau obiecte din plastic, care nu sunt produse și comercializate de Fissler. În funcție de dimensiunea obiectului, trebuie utilizat modelul de oală sub presiune de 4,5 l sau unul mai mare. Trebuie respectat întotdeauna marcajul MAX din oală și nu trebuie introduse produse peste acest marcaj (vedeți capitolul 4).



Verificați, conform indicațiilor producătorului, dacă materialele și obiectele utilizate în oala sub presiune sunt rezistente la temperatură.

Sterilizarea cu abur

În oala sub presiune se pot steriliza obiecte precum biberoane, borcane pentru conservare, suzete, etc., din materiale precum sticlă, silicon și plastic.

Înainte de sterilizare, demontați piesele și curățați-le. Înainte de utilizare, verificați dacă acestea sunt intacte.

Puneți în oala sub presiune cantitatea de apă necesară (vedeți capitolul 4) și așezați obiectele în insertia perforată. Închideți oala, setați treapta de gătit (vedeți capitolul 5), încălziți oala și sterilizați timp de aproximativ 10 minute (vedeți capitolul 5).

Lăsați oala sub presiune să se răcească (metoda 1, vedeți capitolul 6). Scoateți obiectele cu un clește sau cu mănuși rezistente la temperatură și lăsați-le să se răcească. Nu clătiți borcanele cu apă rece. Înainte de utilizare, verificați dacă obiectele sunt intacte.

Utilizarea borcanelor și a formelor din ceramică și oțel inoxidabil

Curățați borcanele și formele înainte de utilizare și, la conservare, sterilizați suplimentar borcanele. Verificați dacă obiectele sunt intacte.

Conservarea

Umpleți borcanele până la aproximativ un deget sub margine, asigurați-vă că marginea este curată și închideți. La borcanele cu capac filetat, nu înfiletați capacul strâns. La borcanele cu garnitură și cleme, nu fixați clemele în timpul fierberii.

Puneți în oala sub presiune cantitatea de lichid necesară (vedeți capitolul 4) și așezați borcanele în insertia perforată. Închideți oala, alegeți treapta de gătit în funcție de aliment și fierbeți (vedeți capitolul 5).

Lăsați oala sub presiune să se răcească lent (metoda 1, vedeți capitolul 6). Scoateți obiectele cu un clește sau cu mănuși rezistente la temperatură și lăsați-le să se răcească pe un prosop. Nu clătiți borcanele cu apă rece. De îndată ce borcanele s-au răcit, verificați dacă acestea sunt intacte și strângeți bine capacele sau fixați clemele. Înainte de utilizare sau consum, verificați borcanele și conținutul.

Prepararea cu forme mici din ceramică/forme din oțel inoxidabil

Umpleți oala sub presiune cu cantitatea de lichid necesară (vedeți capitolul

4) și așezați formele în insertia perforată sau pe trepied ca, de ex. în cazul unei forme cu inel detașabil. Închideți oala, alegeți treapta de preparare în funcție de aliment/rețetă și gătiți (vedeți capitolul 5).

Lăsați oala sub presiune să se răcească lent (metoda 1, vedeți capitolul 6). Scoateți obiectele cu un clește sau cu mănuși rezistente la temperatură și lăsați-le să se răcească. Înainte de utilizare sau consum, verificați dacă acestea sunt intacte.

Utilizarea hârtiei de copt

La utilizarea hârtiei de copt în oala sub presiune, asigurați-vă că hârtia este fixată și că hârtia de copt nu blochează niciun dispozitiv de siguranță de pe capac.



Utilizatorul este responsabil pentru utilizarea obiectelor de la terți în oala sub presiune. Fissler nu își asumă nicio răspundere.

6. Evacuarea aburului din oala Vitaquick®



Nu deschideți niciodată cu forța oala de gătit sub presiune. Oala poate fi deschisă numai atunci când, indicatorul preparării a coborât complet și la acționarea butonului de comandă nu mai iese abur.

Există 3 modalități de evacuare a aburului din oala dumneavoastră de gătit sub presiune Fissler.

Modul de evacuare a aburului trebuie ales în funcție de alimentul preparat. Pentru alimentele preparate, care formează o spumă ușoară sau care se extind ca, de ex.: legume păstăi, supe sau tocănițe sau chiar și pentru alimentele cu coajă sensibilă precum cartofi fierți, nu trebuie să alegeți o metodă cu reduce rapidă a presiunii deoarece, în caz contrar, alimentul preparat ar putea să iasă din oală sau coaja ar putea să crape. Înainte de a deschide oala, urmați instrucțiunile de mai jos pentru toate cele 3 metode.

Metoda 1: Lăsați să se răcească

Prin această metodă, folosiți energia reziduală din oală. Pentru aceasta, luați oala de pe mașina de gătit cu puțin timp înainte de terminarea timpului de preparare și lăsați-o să se răcească lent, până când indicatorul preparării a coborât complet. Această metodă este adecvată mai ales

pentru alimentele cu timp de preparare îndelungat și pentru un consum redus de energie.

Metoda 2: Evacuarea rapidă a aburului cu butonul de comandă (imaginea O)
Apăsare ușoară a butonului de comandă (imaginea A-7)) în direcția săgeții. Sub mânerul capacului iese aburul (imaginea A-6). Țineți apăsat butonul, până când indicatorul preparării a coborât complet și nu mai iese abur. Eliberați butonul, dacă nu mai iese abur.

Metoda 3: Evacuarea rapidă a aburului sub jet de apă (imaginea Q)
Puneți oala în chiuvetă și lăsați să curgă apă rece, pe o parte, peste capac (nu peste mânerul capacului și unitatea cu ventil de preparare), până când indicatorul preparării a coborât complet.

Înainte de deschidere (metoda 1-3)

Apăsați ușor butonul de comandă (eventuala presiune reziduală se evaporă). Eliberați butonul, dacă nu mai iese abur. Agitați ușor oala. Apăsați din nou butonul de comandă și repetați acest proces (mișcați oala și apoi apăsați butonul de comandă), până când nu mai iese abur. Oala este depresurizată (dispozitivul Euromatic este coborât). Deschiderea oalei (vedeți capitolul 3).

Indicație:

Atâta timp cât în oală mai este presiune, butonul de comandă nu poate fi apăsat complet. Aceasta servește siguranței dumneavoastră, deoarece numai în acest mod, oala nu poate fi deschisă accidental, în timp ce aceasta este încă sub presiune. De aceea, nu încercați să apăsați complet cu forța butonul de comandă.

7. Curățare și întreținere

Curățare

Curățați oala de gătit sub presiune după fiecare utilizare.

- Îndepărtați garnitura de etanșare din capac și clătiți-o cu mână.
- Scoateți unitatea cu ventil de preparare și ștergeți-o cu o lavetă umedă.
- Îndepărtați 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.

- Oalele de gătit sub presiune cu decor nu pot fi spălate în mașina de spălat vase. Pentru oalele de gătit sub presiune cu un corp de oală cu decor, recomandăm curățarea manuală, cu un burete moale pentru a păstra decorul.

Pentru aceasta luați în considerare:

- Folosiți pentru curățare apă fierbinte cu detergent de vase obișnuit și un burete pentru oale sau o perie moale. Evitați obiectele ascuțite, 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 inoxidabil și modificări ale suprafeței.
- Pentru menținerea suprafeței din oțel inoxidabil, utilizați periodic produse pentru întreținerea oțelului inoxidabil. Acestea sunt adecvate pentru îndepărtarea petelor albe sau tip curcubeu sau a depunerilor.
- La spălarea în mașina de spălat vase folosiți numai produse de uz casnic, obișnuite din comerț, cu dozajul recomandat de producător, nu produse de curățare industriale sau produse de curățare concentrate.

Montajul unității cu ventil de preparare și al mânerului pentru capac

Unitatea cu ventil de preparare (imaginea A-4)

Îndepărtarea (vedeți imaginea R): Slăbiți șurubul de fixare (imaginea A-24) rotindu-l în sensul invers acelor de ceasornic (poate fi slăbit fără unelte folosind o monedă). Îndepărtați unitatea cu ventil de preparare.

Montajul (vedeți imaginea S): Introduceți de sus unitatea cu ventil de preparare (1) în poziția prevăzută în capac (central pe bolt) și înșurubați de jos șurubul de fixare (2) în sensul acelor de ceasornic și strângeți-l bine.

Mâner capac (imaginea A-9)

Îndepărtare (imaginea T): Rotiți șurubul de fixare (imaginea A-22) pe partea interioară a capacului în sens contrar acelor de ceasornic. Îndepărtați mânerul capacului.

Montare (imaginea U):

Luați în mână mânerul capacului și puneți capacul în poziția prevăzută (1). Înșurubați șurubul de fixare în sensul acelor de ceasornic și strângeți bine (2).

Depozitare

Garnitura de etanșare trebuie 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, cu partea interioară în sus pe oală.

8. Întreținere și piese de schimb



Înlocuiți periodic piesele de uzură, precum garnitura de etanșare și alte componente din cauciuc, cu piese de schimb originale Fissler și anume, după maxim 400 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 de gătit sub presiune. Vă rugăm, să strângeți imediat eventualele șuruburi slăbite la dispozitiv, pentru siguranța dumneavoastră proprie. Mai mult decât atât, înlocuiți imediat mânerele din plastic, deteriorate sau desprinse, cu piese de schimb originale Fissler.

Găsiți numărul de articol pentru piese de schimb și accesorii la pag. 5 & 6 Pentru alte lucrări de reparații sau întrebări vă rugăm, să vă adresați Serviciului de asistență pentru clienți Fissler. (vedeți capitolul 9). Lista cu comercianții precum și alte informații găsiți pe www.fissler.com

Indicații privind înlocuirea componentelor

Garnitură de etanșare (imaginea A-23): vedeți capitolul 4.

Membrană expandabilă (imaginea A-17, imaginea V): Detașați unitatea cu ventil de preparare de capac (vedeți capitolul 7), scoateți vechea membrană expandabilă, introduceți noua membrană expandabilă în orificiul din capac din interior. Verificați scaunul prin mișcări de rotire și montați unitatea cu ventil de preparare (vedeți capitolul 8).

Unitatea cu ventil de preparare (imaginea A-4, imaginea W): vedeți capitolul 7.

Garnitură pentru scaunul ventilului (imaginea A-19, imaginea X): Detașați unitatea cu ventil de preparare de capac (vedeți capitolul 7). Îndepărtați garnitura și introduceți o garnitură nouă (vedeți capitolul 7). Asigurați-vă că garnitura este curată și netedă pe ambele părți ale capacului.

Inel O pentru dispozitivul Euromatic (imaginea A-21, imaginea I):

Demontarea/montarea are loc pe partea interioară a capacului.

Garnitura trebuie să se afle complet în creștătura prevăzută.

Dispozitivul Euromatic (imaginea A-21): Mai întâi, scoateți mânerul capacului prin slăbirea șurubului din interiorul capacului, scoateți inelul O, scoateți dispozitivul Euromatic din capac și introduceți prin capac dispozitivul Euromatic nou fără inelul O, astfel încât bila să se afle în interiorul capacului. Montarea inelului O (a se vedea mai sus).

9. Eliminare

Contribuiți la protecția mediului înconjurător. Puteți să aruncați cutia de carton la tomberonul pentru deșeuri de hârtie. Deoarece aparatul conține numeroase materiale reciclabile respectiv, reutilizabile, ar trebui să-l predați pentru eliminare la un punct de colectare din orașul sau comuna dumneavoastră (centru de reciclare).

10. Întrebări și răspunsuri



Opriți ochiul mașinii de gătit, asigurați-vă că oala dumneavoastră de gătit sub presiune este fără presiune (vedeți capitolul 6) și lăsați să se răcească oala de gătit sub presiune, înainte de a încerca să remediați o defecțiune.

11. Adresă Serviciul de asistență pentru clienți

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

Alte informații găsiți pe www.fissler.com

Eroare	Cauza posibilă	Remediere
La începutul preparării, aburul iese mai mult timp decât în mod obișnuit, de sub mânerul capacului (la dispozitivul Euromatic)	Oala nu este închisă în mod corect (indicator roșu).	Închideți corect oala (indicator verde).
	Alimentarea cu energie este prea scăzută.	Reglați puterea maximă a sursei de căldură.
	Dimensiunea ochiului mașinii de gătit nu este adecvată pentru diametrul fundului oalei de gătit sub presiune.	Puneți oala de gătit sub presiune pe ochiul mașinii de gătit adecvat. (vedeți capitolul 4).
	Mânerul capacului are o poziție lejeră.	Strângeți șurubul de fixare de la mânerul capacului.
	Dispozitivul Fissler Euromatic sau inelul O este murdar sau deteriorat.	Curățați respectiv, înlocuiți componentele. (vedeți capitolul 4, 7, 8).
La începutul preparării nu iese abur.	Prea puțin lichid în oală.	Adăugați cantitatea minimă de lichid (200-300 ml). (vedeți capitolul 4).
	Alimentarea cu energie este prea scăzută.	Reglați puterea maximă a sursei de căldură.
Abur și / sau picături de apă ies pe marginea capacului, înainte ca indicatorul preparării să înceapă să urce.	Garnitura de etanșare nu este poziționată corect, este murdară sau deteriorată.	Introduceți corect garnitura de etanșare, curățați-o sau înlocuiți-o dacă este necesar (vedeți capitolul 4, 8).
	Oala nu este închisă în mod corect (indicator roșu).	Închideți corect oala (indicator verde).

Eroare	Cauza posibilă	Remediere	DE	EN	FR	ES	IT	NL	RU	GR	TR	KO	ZH	JA	PL	CZ	SR	HR	HU	SK	SL	RO	BL	AR
Indicatorul preparării nu urcă.	Aburul iese la mânerul capacului / marginea capacului	Vedeți punctele anterioare.																						
	Prea puțin lichid în oală.	Adăugați cantitatea minimă de lichid (200-300 ml). (vedeți capitolul 4).																						
	Unitatea cu ventil de preparare nu este înșurubată în mod corect și sigur.	Introduceți unitatea cu ventil de preparare în mod corect și înșurubați (vedeți capitolul 7).																						
	Inelul O, garnitura pentru scaunul ventilului sau membrana expandabilă lipsește, este defectă sau este montată greșit.	Înlocuiți sau montați corect garnitura respectivă (vedeți capitolul 8).																						
	Temperatura este prea mare. (Indicatorul preparării a continuat să urce peste cel de-al doilea cerc).	Reduceți alimentarea cu energie. Reglați marcajul la etapa de preparare dorită (vedeți capitolul 4).																						
Aburul iese la unitatea cu ventil de preparare.	Unitatea cu ventilul de preparare, inelul O, garnitura pentru scaunul ventilului sau membrana expandabilă lipsește, este defectă sau este montată greșit.	Înlocuiți sau montați corect garnitura respectivă (vedeți capitolul 4, 8). Introduceți unitatea cu ventil de preparare în mod corect și strângeți bine șurubul de fixare (vedeți capitolul 7).																						

Eroare	Cauza posibilă	Remediere
Sub mânerul capacului (la dispozitivul Euromatic) iese abur, cu toate că indicatorul preparării a urcat deja.	Mânerul capacului are o poziție lejeră.	Strângeți șurubul de fixare de la mânerul capacului.
	Garnitura plată pentru fixarea mânerului capacului sau inelul O pentru dispozitivul Euromatic lipsesc, sunt defecte sau sunt montate greșit.	Înlocuiți sau montați corect garnitura respectivă (vedeți capitolul 4, 8).
	O cantitate mare de abur se scurge, eventual ventilul de preparare poate fi defect sau murdar (dispozitivul Euromatic este activat ca dispozitiv de siguranță).	Îndepărtați și curățați sau înlocuiți unitatea cu ventil de preparare (vedeți capitolul 7, 8).
Mânerul capacului sau mânerul sunt slăbite.	Șurubul de fixare nu este strâns bine.	Strângeți bine șuruburile de fixare.
La marginea capacului iese abur puternic, cu toate că indicatorul preparării a urcat deja.	Garnitura de etanșare este defectă.	Înlocuiți garnitura de etanșare. (vedeți capitolul 8).
	Garnitura de etanșare a reacționat ca un dispozitiv de siguranță. Eventual, ventilul de preparare și dispozitivul Euromatic este murdar sau defect.	Dispuneți verificarea aparatului de către Serviciul de asistență pentru clienți Fissler.

Eroare	Cauza posibilă	Remediere	DE	EN	FR	ES	IT	NL	RU	GR	TR	KO	ZH	JA	PL	CZ	SR	HR	HU	SK	SL	RO	BL	AR
Aburul iese la capac, mânerul capacului sau butonul de comandă.	Etanșarea este defectă.	Înlocuiți mânerul capacului/ dispuneți verificarea acestuia de către Serviciul de asistență pentru clienți Fissler.																						
Oala se închide cu greutate respectiv, butonul de comandă nu sare în afară când se închide oala.	Mânerul capacului / mânerul/coada oalei nu sunt montate corect.	Verificați și strângeți fixarea mânerelor.																						
	Mânerul capacului este defect.	Înlocuiți mânerul capacului.																						
	Garnitura de etanșare nu este poziționată corect.	Poziționați în mod corect garnitura de etanșare (vedeți capitolul 4).																						
Oala nu poate fi deschisă.	Mai este presiune în oală.	Reduceți presiunea din oală (vedeți capitolul 6)																						
	Dispozitivul Euromatic s-a blocat.	Eliberați butonul de comandă. Apăsați ușor spre stânga mânerul capacului.																						

Благодарим Ви за доверието и Ви поздравяваме за Вашата тенджера под налягане Vitaquick

Съдържание

1. Важни предпазни мерки и указания за безопасност	402
Упътване за употреба и надзор	402
Безопасност и поддръжка	402
Употреба на тенджерата под налягане	403
Работа на тенджерата под налягане	404
2. Употреба по предназначение	404
3. Преди първата употреба	404
Отваряне на тенджерата	404
Затваряне на тенджерата	405
Индикатор за заключване	405
Почистване	405
4. Указания за употребата	405
Предпазни устройства	405
Количество за пълнене	406
Пригодност на печката	407
Съвети за енергоспестяване	407
5. Готвене с Vitaquick®	408
Подготовка	408
Избор на степента на готвене	408
Запарване и обезвъздушаване	408
Индикатор за готвене	409
Време за готвене	409
Широка употреба на чужди предмети в тенджерата под налягане	410
6. Освобождаване на парата от Vitaquick®	411
7. Почистване и грижи	413
Почистване	413
Монтиране на клапана за готвене и дръжката на капака	413
Съхранение	414
8. Поддръжка и резервни части	414
Указания за смяна на части	415
9. Отстраняване като отпадък	415
10. Въпроси и отговори	415
11. Адрес на сервиза за обслужване на клиенти	415

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



1. Важни предпазни мерки и указания за безопасност

Упътване за употреба и надзор

- Прочетете внимателно упътването за употреба и всички инструкции.
- Никога не използвайте тенджерата под налягане в близост до деца и никога не я оставяйте без надзор по време на работа.
- Съхранявайте това упътване, докато притежавате продукта. Ако сте изгубили упътването за употреба, можете да го изтеглите от нашия уебсайт www.fissler.com.
- Не предоставяйте тенджерата под налягане на никого, който не се е запознал предварително с упътването за употреба, и предавайте тенджерата под налягане на трети лица винаги с упътването за употреба.

Безопасност и поддръжка

- Никога не отваряйте тенджерата под налягане със сила. Преди отварянето се уверете, че вътрешното налягане е напълно освободено. Информация за това ще намерите в раздел 6.
- Никога не нагривайте тенджерата под налягане без течност, тъй като прегряването може да доведе до повреда на уреда, клапаните, предпазните устройства и печката или алуминиевата сърцевина в основата може да се разтопи и да стане течна. Ако това се случи, изключете печката и не местете тенджерата, докато се охлади напълно. Проветрете помещението. В случай на прегряване не използвайте повече тенджерата под налягане, тъй като не се гарантира повече за функциите на предпазните устройства. В този случай се обърнете към отдела за обслужване на клиенти на Fissler.
- Никога не пълнете тенджерата под налягане повече от 2/3 от номиналния ѝ обем, дори при използване с приставка и триножник. Ако приготвяте хранителни продукти като ориз или сушени зеленчуци, които набъбват или се разпенват по време на готвене, напълнете тенджерата под налягане максимум до половината от номиналния ѝ обем, виж маркировката.
- При готвене на месо (особено волски език) в тенджерата под налягане, в месото се създава свръхналягане. Затова след отваряне на тенджерата под налягане оставете месото да почине известно време, преди да го прободете или преместите, за да избегнете изгаряне.

- Винаги разклащайте тенджерата под налягане, преди да я отворите, за да предотвратите разпръскването на мехурчета пара, особено при приготвяне на кашави храни. Не приготвяйте ябълков мус и компоти в тенджерата под налягане, тъй като често се образуват мехурчета пара, които могат да се разпръснат при отваряне и да причинят изгаряне.
- Не използвайте тенджерата под налягане за фритиране на хранителни продукти в олио под налягане. Винаги фритирайте в тенджерата под налягане без капак и я пълнете с мазнина максимум до половината.
- Не извършвайте модификации на тенджерата под налягане. Мерките за поддръжка, изброени в упътването за употреба, са изключение. Клапаните не бива да се смазват.
- Използвайте тенджерата под налягане само с оригинални и напълно функционални компоненти на Fissler. Използвайте по-специално само тенджери и капаци от същия модел, както и резервни части, чието изпълнение е предназначено за Вашия уред (виж раздел 8).
- При тенджерата под налягане с номинална вместимост от 3,5 l от комплект тенджери под налягане използвайте по-ниския триножник с приставка, за да избегнете препълване.

Употреба на тенджерата под налягане

- Никога не използвайте тенджерата под налягане във фурната. Дръжките, клапаните и предпазните устройства се повреждат от високата температура и след това не могат да изпълняват функцията си за безопасност.
- Използвайте тенджерата под налягане само по предназначение, за лична употреба. При неправилна употреба могат да възникнат опасности.
- В тази тенджерата храната се приготвя под налягане. Неправилната употреба на тенджерата под налягане може да доведе до изгаряния. Уверете се, че тенджерата под налягане е заключена правилно, преди съдържанието да заври. Информация за това ще намерите в раздел 3. Никога не използвайте тенджерата под налягане със свободно поставен капак.
- Тенджерите под налягане не бива да се използват в медицинската област, тъй като те не са проектирани за необходимата температура на стерилизация.

Работа на тенджерата под налягане

- Преди всяка употреба се уверете, че всички клапани и предпазни устройства са функционално изправни и чисти. Само така може да се гарантира безопасна работа. Информация за това ще намерите в раздел 4.
- Премествайте тенджерата под налягане много внимателно, когато е гореща или под налягане. Не докосвайте горещите повърхности, а използвайте дръжките и бутоните. При необходимост използвайте защита за ръцете.
- Използвайте само източници на топлина, които са разрешени в упътването за употреба (виж раздел 4).
- Регулирайте степента на загряване, така че индикаторът за готвене да не се издига над втория пръстен (виж раздел 4). Ако не намалите степента на загряване, парата излиза през клапана автоматично, контролирано и тенджерата губи течност. Пълната загуба на течност води до загряване на хранителните продукти и може да предизвика повреди на тенджерата и печката.

2. Употреба по предназначение

- Уредите за бързо готвене Fissler служат за приготвяне на ястия под налягане в домашни условия, както и за предвидените в раздел 5 цели.
- Уредите за бързо готвене под налягане Fissler могат да се използват само до максимална мощност на печката от 3700 вата.
- Съблюдавайте нивото на пълнене, посочено в раздел 4, за да се гарантира безопасна употреба на уреда за бързо готвене под налягане.

3. Преди първата употреба

Преди първата употреба се запознайте с тенджерата и работата с нея и проверете пълнотата на доставката (виж фигура А), като при някои уреди приставката не е включена в обхвата на доставката.

Отваряне на тенджерата (фиг. С)

Натиснете контролния бутон (фиг. А-7) на дръжката на капака по посока на стрелката. Завъртете капака обратно на часовниковата стрелка (надясно) до ограничител. Свалете капака.

Затваряне на тенджерата (фиг. D+E)

С помощта на водача за ориентиране поставете капака, като го държите под лек ъгъл. Подравнете един спрямо друг водача за ориентиране при поставяне върху капака (фиг. А-14) и водача за ориентиране при поставяне върху тенджерата (фиг. А-12). Спуснете капака и го заключете чрез завъртане по посока на часовниковата стрелка до ограничител (наляво, (виж фиг. Е). Тенджерата се заключва с осезаемо „щракване“ и индикаторът за заключване се променя от червено на зелено.

Индикатор за заключване (фиг. А-8, фиг. F)

Зелено: Тенджерата е заключена правилно и готова за употреба.
Червено: Тенджерата не е заключена правилно.

Почистване

Преди първата употреба измийте основно на ръка тенджерата, капака, уплътнителния пръстен и приставката. По този начин се отстраняват прах от полирането и слабо замърсяване.

Препоръка: След това третирайте съда и капака с препарат за поддръжка на благородна стомана. Благородната стомана става по-устойчива на соли и кисели хранителни продукти. Винаги измивайте основно остатъците от препарата за поддръжка. При необходимост повторете третирането, респ. при променен вид на повърхността от благородна стомана.

4. Указания за употребата

Предпазни устройства

Преди всяка употреба проверявайте функционалността на посочените по-долу предпазни устройства и никога не ги модифицирайте. Уверете се преди готвене, че клапанът за готвене и дръжката на капака са монтирани правилно и закрепени надеждно. Указания за това ще намерите в раздел 7.

Клапан за готвене (фиг. А-4, фиг. 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. A-21)

Уверете се, че Euromatic е чист и свободно подвижен в капака (фиг. Н). Уплътнителният О-пръстен трябва да лежи изцяло в предвидения прорез (виж фиг. I). Чрез натискане с пръст проверете дали бялата сфера в Euromatic се движи свободно и се връща обратно (фиг. J).

Уплътнителен пръстен (фиг. A-23) и обезопасяващ палец (фиг. A-20. фиг. K)

Проверете дали уплътнителният пръстен и ръбът на капака са чисти, уплътнителният пръстен е изправен и обезопасяващият палец (1) може да се движи свободно.

Поставете уплътнителния пръстен така, че да прилегне наравно и под извитите навътре сегменти на ръба (2), от вътрешната страна на капака. Уплътнителният пръстен трябва да прилегне пред обезопасяващия палец, т.е. да е притиснат от ръба на капака.

Количество за пълнене (фиг. L)

Винаги гответе с достатъчно течност и се уверете, че течността в тенджерата под налягане не се изпарява напълно. Моля, при бързо готвене съблюдавайте следните данни за количеството за пълнене. За лесно дозиране в тенджерата има скала.

Необходимо количество течност, за да се предотврати прегряване по време на готвене

В зависимост от диаметъра на уреда, напълнете тенджерата до вътрешната маркировка с повече от 200-300 ml течност за създаване на пара, без значение дали готвите с или без приставка. Никога не използвайте тенджерата под налягане без това количество течност.

Ø 18 cm: 200 ml

Ø 22 cm: 250 ml

Ø 26 cm: 300 ml

Маркировка Max

Тенджерата под налягане може да се пълни максимум до $\frac{3}{4}$ от вместимостта ѝ (полезен обем), за да се осигури безопасна работа.

Маркировка $\frac{1}{2}$

За хранителни продукти, които се пенят или разширяват по време на готвене, като напр. ориз, бульони или сушени зеленчуци, тенджерата

под налягане може да се пълни максимум до половината от вместимостта ѝ.

Маркировка $\frac{1}{3}$

При готвене на фасул и други бобови култури напълнете тенджерата само до $\frac{1}{3}$, 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, чугунени котлони, стъклокерамични плотове и индукционни печки.



За да избегнете надраскване на повърхностите, винаги трябва да повдигате съдовете си при преместване. Fissler не носи отговорност за щети, възникнали в резултат на неспазване на изискванията.

Чугун/стъклокерамика (излъчване/халоген): Нагревателната плоча трябва да съответства на диаметъра на основата на тенджерата или да е по-малка.

Газова печка: Поставяйте готварския съд в средата и избягвайте разширяване на пламъка, тъй като това ще повреди пластмасовите дръжки.

Индукция: Винаги поставяйте готварския съд в средата на котлона. Размерът на основата на тенджерата трябва да съвпада или да бъде по-голям от размера на котлона, в противен случай котлонът може да не реагира на основата на тенджерата.

Специални указания за индукционните печки: Съблюдавайте указанията за употреба, посочени от производителя на печката. По време на употреба може да се чува свистене, което е технически обусловено и не е признак за дефект на печката или готварските съдове.

Съвети за енергоспестяване

- При приготвянето на храна регулирайте печката така, че индикаторът за готвене да не надвишава маркировката за избраната 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 печката малко преди края на времето за готвене.

5. Готвене с Vitaquick®

В тенджерата под налягане можете да пригответе ястия по всякакви рецепти: Можете да пържите, варите, задушавате или фритирате в отворена тенджера. С допълнителна приставка са възможни готвене на пара, сокоизстискване и готвене на нива. В комбинация с обикновен капак, тенджерата под налягане може да се използва и като готварска тенджера. В тенджерата под налягане можете да пригответе различни хранителни продукти – от месо, зеленчуци и бобови култури до риба и зърнени храни – по начин, пестящ време и щадящ хранителните вещества. Информация, времето за готвене и рецепти ще намерите на www.fissler.com

Подготовка

Поставете съставките за готвене в тенджерата под налягане. Съблюдавайте посоченото количество за пълнене и минималното количество течност (виж раздел 4). Поставете капака и заключете тенджерата. Индикаторът за заключване (фиг. А-8) отчита зелено (виж раздел 3).

Избор на степента на готвене (фиг. N)

С Вашата Vitaquick® можете да избирате между две степени на готвене:

Степен на готвене 1 (1-ви пръстен): Щадяща степен на готвене, ок. 109°C, 40 kPa работно налягане за деликатни храни като риба и крехки зеленчуци.

Степен на готвене 2 (2-ри пръстен): Степен за експресно готвене, ок. 117°C, 80 kPa работно налягане за всички останали храни като месни ястия и яхнии.

Запарване и обезвъздушаване

Загрейте безопасно заключената тенджера под налягане на най-високата степен на загряване (не на функция Booster). Под дръжката на капака (фиг. А-6) излиза пара. Този процес може да трае няколко минути. Когато Euromatic се затвори и не излиза повече пара, започва да се създава налягане и индикаторът за готвене (фиг. А-5) бавно

започва да се покачва.

Индикатор за готвене (фиг. N)

Индикаторът за готвене отчита чрез две маркировки (пръстени), че е достигната съответната степен на готвене.

Първи пръстен: Степен 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 пръстен. Печката трябва да се регулира така, че първият пръстен да се вижда по време на целия процес на готвене, но да не се надвишава.

Втори пръстен: Степен 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 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 пръстен, се чува съскащ звук и от клапана за готвене излиза контролирано пара. В този случай степента на загряване е твърде висока и трябва да бъде намалена.

Време за готвене

Времето за готвене се измерва от момента на достигане на избраната степен на готвене (първи или втори пръстен).

В края на времето за готвене свалете тенджерата под налягане от котлона, оставете налягането да излезе (виж раздел 6) и едва след това я отворете.

Допълнителна информация за времето за готвене ще намерите в нашата търсачка за времето за готвене на www.fissler.com



Търсачка за времето за готвене + видео упътване

DE

EN

FR

ES

IT

NL

RU

GR

TR

KO

ZH

JA

PL

CZ

SR

HR

HU

SK

SL

RO

BL

AR

Широка употреба на чужди предмети в тенджерата под налягане

Под чужди предмети се разбират предмети като напр. буркани или пластмасови изделия, които не се произвеждат и не се предлагат от Fissler.

В зависимост от размера на предмета трябва да се използва модел на тенджерата под налягане 4,5 l или по-голям. Винаги спазвайте маркировката Max в тенджерата и никога не поставяйте продукти над тази маркировка (виж раздел 4).



Проверете дали материалите и предметите, които ще използвате в тенджерата под налягане, са термоустойчиви съгласно данните на производителя.

Парна стерилизация

В тенджерата под налягане могат да се стерилизират предмети като бебешки шишета, буркани за консервиране, залъгалки и др., от материали като стъкло, силикон и пластмаса.

Преди стерилизацията разглобете частите и ги почистете. Преди употреба проверете целостта им.

Налейте в тенджерата под налягане необходимото количество вода (виж раздел 4) и поставете предметите в приставката с перфорация. Затворете тенджерата, настройте степента на готвене (виж раздел 5), загрейте тенджерата и стерилизирайте ок. 10 минути (виж раздел 5). Оставете тенджерата под налягане да изстине (метод 1, виж раздел 6). Извадете предметите с щипка или с термоустойчиви ръкавици и ги оставете да изстинат. Не охлаждайте бурканите със студена вода. Преди употреба проверете целостта на предметите.

Използване на буркани, керамични форми и форми от неръждаема стомана

Почистете бурканите и формите преди употреба, а при консервиране стерилизирайте бурканите допълнително. Проверете целостта на предметите.

Консервиране

Напълнете бурканите до около един пръст под ръба, уверете се, че ръбът е чист, и затворете. При буркани с винтова капачка не затягвайте капачката, а при буркани с уплътнение и скоби не закрепвайте

скобите по време на консервиране.

Налейте в тенджерата под налягане необходимото количество течност (виж раздел 4) и поставете бурканите в приставката с перфорация. Затворете тенджерата, изберете степента на готвене в зависимост от хранителните продукти и консервирайте (виж раздел 5).

Оставете тенджерата под налягане да изстине бавно (метод 1, виж раздел 6). Извадете предметите с щипка или с термоустойчиви ръкавици и ги оставете да изстинат върху кърпа. Не охлаждайте бурканите със студена вода. След като бурканите изстинат, проверете целостта им и затегнете капачките или закрепете скобите. Преди употреба/ консумация проверете бурканите и съдържанието.

Готвене с керамични формички/форми от неръждаема стомана

Налейте в тенджерата под налягане необходимото количество течност (виж раздел 4) и поставете формите в приставката с перфорация или върху триножника, напр. при форма с подвижно дъно. Затворете тенджерата, изберете степента на готвене в зависимост от хранителните продукти/ рецептата и сгответе (виж раздел 5). Оставете тенджерата под налягане да изстине бавно (метод 1, виж раздел 6). Извадете предметите с щипка или с термоустойчиви ръкавици и ги оставете да изстинат. Преди употреба/ консумация проверете целостта им.

Използване на хартия за печене

При използване на хартия за печене в тенджерата под налягане внимавайте хартията да не е поставена свободно и да не блокира предпазните устройства на капака.



Отговорността за използването на чужди предмети в тенджерата под налягане се носи от потребителя. Fissler не поема отговорност.

6. Освобождаване на парата от Vitaquick®



Никога не отваряйте тенджерата под налягане със сила. Тенджерата може да се отваря само когато индикаторът за готвене е потънал напълно и при задействане на контролния бутон не излиза повече пара.

Има 3 метода за освобождаване на парата от Вашата тенджерата под налягане Fissler.

Трябва да изберете начина на освобождаване на парата в зависимост от приготвяните продукти.

За леко разпенващи се или надигащи се хранителни продукти, като напр. бобови култури, супи или яхнии, или за такива с деликатна обвивка, като напр. небелени картофи, не бива да се използва метод за бързо намаляване на налягането, в противен случай продуктите може да излязат или обвивката да се спука.

Преди да отворите тенджерата, съблюдавайте указанията по-долу за всичките 3 метода.

Метод 1: Охлаждане

При този метод използвате остатъчната енергия в тенджерата. Свалете тенджерата от печката малко преди края на времето за готвене и я оставете да се охлади бавно, докато индикаторът за готвене потъне напълно. Този метод е подходящ преди всичко за ястия, изискващи дълго време за готвене, и за пестене на енергия.

Метод 2: Бързо освобождаване на парата посредством контролния бутон (фиг. O)

Леко натискане на контролния бутон (фиг. A-7) по посока на стрелката. Парата излиза под дръжката на капака (фиг. A-6). Задръжте бутона натиснат, докато индикаторът за готвене потъне напълно и повече не излиза пара. Отпуснете бутона, когато повече не излиза пара.

Метод 3: Бързо освобождаване на налягането под течаща вода (фиг. Q)

Поставете тенджерата в мивката и пуснете да тече студена вода от страни на капака (не върху дръжката на капака и клапана за готвене), докато индикаторът за готвене потъне напълно.

Преди отваряне (метод 1-3)

Леко натискане на контролния бутон (евентуално остатъчното налягане се освобождава). Отпуснете бутона, когато повече не излиза пара. Разклатете леко тенджерата. Натиснете отново контролния бутон, повторете този процес (разклатете тенджерата и след това натиснете контролния бутон), докато повече не излиза пара. Налягането в тенджерата е освободено (Euromatic е потънал). Отваряне на тенджерата (виж раздел 3).

Указание:

Докато в тенджерата има налягане, контролният бутон не може се натисне изцяло. Това служи за Ваша безопасност, защото така тенджерата не може да се отвори по невнимание, докато все още е под налягане.

Не се опитвайте да натискате контролния бутон със сила.

7. Почистване и грижи

Почистване

Почиствайте тенджерата под налягане след всяка употреба.

- Освободете уплътнителния пръстен от капака и го измийте на ръка.
- Свалете клапана за готвене и го почистете с влажна кърпа.
- Свалете дръжката на капака и я изплакнете под течаща вода.
- Тенджерата, капакът (без уплътнителния пръстен, клапана за готвене и дръжката на капака) и приставките могат да се мият също и в съдомиялната машина.
- Декорираните тенджери под налягане не са подходящи за измиване в съдомиялна машина. За тенджери под налягане с декориран корпус препоръчваме почистване на ръка с мека гъба, за да се запази декорацията.

Моля, съблюдавайте:

- За измиване използвайте гореща вода със стандартен препарат за съдове и гъба или мека четка. Избягвайте островърхи, груби или остри предмети. При по-силно замърсяване на вътрешната страна и основата можете да използвате също и грубата страна на гъбата.
- Не допускайте засъхване на хранителни остатъци и не съхранявайте продължително време ястия в тенджерата, тъй като те могат да предизвикат образуване на петна и промени по повърхността от благородна стомана.
- За запазване на повърхността използвайте препарат за поддръжка на благородна стомана. Той е много подходящ за премахване на бели петна, дъгообразен оттенък или отлагания.
- За почистване в съдомиялна машина използвайте само стандартни домакински продукти в дозировка, препоръчана от производителя, не използвайте индустриални или силно концентрирани препарати.

Монтиране на клапана за готвене и дръжката на капака

Клапан за готвене (фиг. A-4)

Сваляне (виж фиг. R): Освободете закрепващия винт (фиг. A-24), като

го развиете обратно на часовниковата стрелка (може да се развие без инструменти, с помощта на монета). Свалете клапана за готвене.

Монтиране (виж фиг. 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. A-9)

Сваляне (фиг. T): Развийте закрепващия винт (фиг. A-22) от вътрешната страна на капака обратно на часовниковата стрелка. Свалете капака.

Монтиране (фиг. U):

Хванете дръжката на капака и поставете капака в определената позиция (1). Завийте закрепващия винт по посока на часовниковата стрелка и го затегнете здраво (2).

Съхранение

Съхранявайте уплътнителния пръстен на тъмно (защитено от слънчева светлина и ултравиолетови лъчи), сухо и чисто място. За да се предпази уплътнителният пръстен и да не се смачка, след почистване поставете капака върху тенджерата с вътрешната страна нагоре.

8. Поддръжка и резервни части



Подменяйте редовно износващите се части, като уплътнителен пръстен и други гумени части, с оригинални резервни части Fissler, т.е. след максимум 400 процеса на готвене или най-късно след 2 години. Части, които имат видими повреди (напр. втвърдяване, пукнатини, обезцветяване, прегряване или деформация) или които не прилягат правилно, трябва да се подменят незабавно. При несъблюдаване на това изискване се нарушават функцията и безопасността на Вашата тенджера под налягане. За Ваша собствена безопасност затягайте незабавно всички разхлабени винтове на уреда. Подменяйте незабавно също и напуканите или повредени пластмасови дръжки с оригинални резервни части Fissler.

Можете да намерите номера на артикула за резервни части и аксесоари на стр. 5 & 6

Моля, за други ремонти или въпроси относно резервни части се

обръщайте към сервиза за обслужване на клиенти на Fissler. (виж раздел 9). Списък на търговците, както и повече информация ще намерите на www.fissler.com

Указания за смяна на части

Уплътнителен пръстен (фиг. A-23): виж раздел 4.

Ролкова мембрана (фиг. A-17, фиг. V): Развийте клапана за готвене от капака (виж раздел 7), извадете старата ролкова мембрана, поставете новата ролкова мембрана от вътрешната страна в отвора на капака. Проверете прилягането чрез завъртане и монтирайте клапана за готвене (виж раздел 8).

Клапан за готвене (фиг. A-4, фиг. W): виж раздел 7.

Уплътнение на гнездото на клапана (фиг. A-19, фиг. X): Развийте клапана за готвене от капака (виж раздел 7). Отстранете уплътнението и поставете ново уплътнение (виж раздел 7). Уверете се, че уплътнението е чисто и разположено наравно от двете страни на капака.

O-пръстен за Euromatic (фиг. A-21, фиг. I): Монтирането/демонтирането се извършва от вътрешната страна на капака. Уплътнението трябва да лежи изцяло в предвидения прорез.

Euromatic (фиг. A-21): Първо отстранете дръжката на капака, като развиете винта от вътрешната страна на капака, отстранете O-пръстена, извадете Euromatic от капака и поставете новия Euromatic без O-пръстена през капака, така че сферата да приляга върху вътрешната страна на капака. Монтиране на O-пръстена (виж по-горе).

9. Отстраняване като отпадък

Дайте своя принос за опазването на околната среда. Картонената кутия можете да изхвърлите със старата хартия. Тъй като уредът съдържа много материали за оползотворяване или рециклиране, следва да го предадете в събирателен пункт във Вашия град или община (депо за рециклиране).

10. Въпроси и отговори



Изключете печката, уверете се, че налягането във Вашата тенджера е освободено (виж раздел 6) и я оставете да се охлади, преди да се опитате да отстраните причината за грешката.

1.1. Адрес на сервиза за обслужване на клиенти

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

Повече информация ще намерите на www.fissler.com

Грешка	Възможна причина	Решение
При запарване излиза по-дълго от обикновеното пара под дръжката на капака (на Euromatic).	Тенджерата не е заключена правилно (индикатор на червено).	Заклучете правилно тенджерата (индикатор на зелено).
	Степента на загряване е ниска.	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 4).
	Дръжката на капака е разхлабена.	Затегнете закрепващия винт на дръжката на капака.
	Fissler Euromatic или O-пръстенът са замърсени или повредени.	Почистете частите или ги подменете. (виж раздели 4, 7, 8).

Грешка	Възможна причина	Решение
При запарване не излиза пара.	Твърде малко течност в тенджерата.	Добавете минимално количество течност (200-300 ml). (виж раздел 4).
	Степента на загряване е ниска.	Настройте максималната мощност на източника на топлина.
	Уплътнителният пръстен не е поставен правилно, той е замърсен или повреден.	Поставете уплътнителния пръстен правилно, при необходимост го почистете или подменете (виж раздели 4, 8).
От ръба на капака излизат пара и / или капки вода, преди индикаторът за готвене да започне да се покачва.	Тенджерата не е заключена правилно (индикатор на червено).	Заклучете правилно тенджерата (индикатор на зелено).

Грешка	Възможна причина	Решение
Индикаторът за готвене не се покачва.	От дръжката на капака / ръба на капака излиза пара.	Виж предходните точки.
	Твърде малко течност в тенджерата.	Добавете минимално количество течност (200-300 ml). (виж раздел 4).
	Клапанът за готвене не е завинтен правилно и здраво.	Поставете клапана за готвене правилно и го завийте (виж раздел 7).
	О-пръстенът, уплътнението на гнездото на клапана или ролковата мембрана липсват, имат дефект или са монтирани неправилно.	Подменете съответното уплътнение или го монтирайте правилно (виж раздел 8).
От клапана за готвене излиза пара.	Температурата е твърде висока. (Индикаторът за готвене се е издигнал по-нагоре от втория пръстен).	Намалете степента на загреване. Настройте маркировката до желаната степен на готвене (виж раздел 4).
	Клапанът за готвене, О-пръстенът, уплътнението на гнездото на клапана или ролковата мембрана липсват, имат дефект или са монтирани неправилно.	Подменете съответното уплътнение или го монтирайте правилно (виж раздели 4, 8). Поставете клапана за готвене правилно и затегнете закрепващия винт (виж раздел 7).

Грешка	Възможна причина	Решение
Под дръжката на капака (на Euromatic) излиза пара, въпреки че индикаторът за готвене се е покачил.	Дръжката на капака е разхлабена.	Затегнете закрепващия винт на дръжката на капака.
	Плоското уплътнение за закрепване на дръжката на капака или О-пръстенът за Euromatic липсват, имат дефект или са неправилно монтирани.	Подменете съответното уплътнение или го монтирайте правилно (виж раздели 4, 8).
	Излиза голямо количество пара, вероятно клапанът за готвене е повреден или замърсен (Euromatic се задейства като предпазно устройство).	Свалете клапана за готвене и го почистете или подменете (виж раздели 7, 8).
	Дръжката на капака или ръкохватките са разхлабени.	Затегнете закрепващите винтове.
От ръба на капака излиза силна пара, въпреки че индикаторът за готвене се е покачил.	Уплътнителният пръстен е дефектен.	Подменете уплътнителния пръстен. (виж раздел 8).
	Уплътнителният пръстен се е задействал като предпазно устройство. Вероятно клапанът за готвене и Euromatic са замърсени или повредени.	Изпратете уреда за проверка в сервиса за обслужване на клиенти на Fissler.

Грешка	Възможна причина	Решение
От капачката, дръжката на капака или контролния бутон излиза пара.	Уплътнението е дефектно.	Подменете дръжката на капака/ изпратете уреда за проверка в сервиса за обслужване на клиенти на Fissler.
Тенджерата се заключва трудно или контролният бутон не изскача при заключване.	Дръжката на капака / ръкохватката / дръжката на тенджерата не са монтирани правилно.	Проверете закрепването на дръжките и ги затегнете.
	Дръжката на капака е дефектна.	Подменете дръжката на капака.
	Уплътнителният пръстен не е поставен правилно.	Поставете уплътнителния пръстен правилно (виж раздел 4).
Тенджерата не може да се отвори.	Все още има налягане в тенджерата.	Изпуснете налягането в тенджерата (виж раздел 6).
	Euromatic е блокирал.	Освободете контролния бутон. Натиснете дръжката на капака леко наляво.

نشكركم على ثقتكم بنا وتهانينا القلبية على اقتنائكم طنجرة الضغط Vitaquick

فهرس المحتويات

١. الإجراءات الاحتياطية الهمة وإرشادات الأمان

دليل الاستخدام والمراقبة

الأمان والصيانة

استخدامات طنجرة الضغط

تشغيل طنجرة الضغط

٢. الاستخدام المطابق للتعليمات

٣. قبل الاستخدام لأول مرة

فتح الطنجرة

إغلاق الطنجرة

مؤشر الإغلاق

التنظيف

٤. إرشادات الاستخدام

تجهيزات الأمان

كميات الملء

الملاءمة للموقد

نصائح لتوفير الطاقة

٥. الطهي باستخدام طنجرة الضغط Vitaquick®

الإعداد

اختيار درجة الطهي

الغليان وتفريغ الهواء

مؤشر بيان النضج

فترات الطهي

الاستخدامات المتعددة للأدوات الخارجية في طنجرة الضغط

٦. تفريغ البخار من طنجرة الضغط Vitaquick®

٧. التنظيف والعناية

التنظيف

تركيب وحدة صمام الطهي ومقبض الغطاء

الحفظ

٨. الصيانة وقطع الغيار

إرشادات حول استبدال الأجزاء

٩. التخلص من المواد

١٠. أسئلة وأجوبة

١١. عنوان قسم خدمة العملاء

٤٢٢

٤٢٢

٤٢٢

٤٢٣

٤٢٣

٤٢٣

٤٢٣

٤٢٣

٤٢٣

٤٢٤

٤٢٤

٤٢٤

٤٢٤

٤٢٤

٤٢٥

٤٢٥

٤٢٦

٤٢٦

٤٢٦

٤٢٦

٤٢٦

٤٢٦

٤٢٧

٤٢٧

٤٢٧

٤٢٩

٤٣٠

٤٣٠

٤٣٠

٤٣٠

٤٣١

٤٣١

٤٣١

٤٣٢

٤٣٢

٤٣٢

DE

EN

FR

ES

IT

NL

RU

GR

TR

KO

ZH

JA

PL

CZ

SR

HR

HU

SK

SL

RO

BL

AR



١. الإجراءات الاحتياطية المهمة وإرشادات الأمان

دليل الاستخدام والمراقبة

- يُرجى قراءة دليل الاستخدام وجميع التعليمات بعناية.
- يُراعى عدم استخدام طنجرة الضغط أبداً بالقرب من الأطفال ولا تتركه أبداً دون مراقبة أثناء الاستخدام.
- يُراعى الاحتفاظ بهذا الدليل طوال فترة اقتناء المنتج. إذا فقدتم دليل الاستخدام ذات مرة، فيمكنكم تنزيله من خلال موقعنا على الإنترنت www.fissler.com.
- لا تتركوا طنجرة الضغط لأي شخص لم يقرأ دليل الاستخدام مسبقاً وعند تسليمه لأي شخص آخر لابد من إعطائه أيضاً دليل الاستخدام أيضاً.

الأمان والصيانة

- يُرجى عدم فتح طنجرة الضغط أبداً بعنف. قبل الفتح يُراعى التأكد من زوال الضغط الداخلي تماماً. يمكن الاطلاع على المعلومات ذات الصلة في الفصل ٦.
- لا يجوز تسخين طنجرة الضغط أبداً دون وضع سوائل، نظراً لأنه قد تحدث بعض الأضرار بالجهاز أو بالصمامات أو بتجهيزات الأمان أو بموضع الطهي والوقود نتيجة للتسخين المفرط، أو قد ينصهر الألومنيوم في قاع الطنجرة ويصبح سائلاً. في حالة حدوث ذلك، يجب إطفاء الوقود وعدم تحريك الطنجرة حتى تبرد تماماً. كما يجب تهوية المكان. في حالة تعرض طنجرة الضغط للتسخين المفرط يُحظر مواصلة استخدامها حيث لم تعد وظائف تجهيزات الأمان مضمونة. في هذه الحالة يُرجى الاتصال بقسم خدمة عملاء Fissler.
- لا تملأ أبداً طنجرة الضغط بأكثر من ثلثي سعتها الاسمية، حتى مع استخدام الإناء الداخلي والقاعدة ثلاثية القوائم. في حالة إعداد أطعمة مثل الأرز أو الخضروات المجففة التي تتمدد أو تُشكل رغوة أثناء الطهي، يُراعى ملء طنجرة الضغط بحد أقصى حتى نصف سعتها الاسمية، تُراجع العلامة.
- عند طهي اللحم (خصوصاً لسان الثور) في طنجرة الضغط، ينشأ ضغط مفرط داخل اللحم. ولهذا السبب، بعد فتح طنجرة الضغط، يُرجى الانتظار قليلاً قبل وخز اللحم أو تحريكه، لتجنب التعرض لحروق.
- يُراعى هز طنجرة الضغط قبل فتحها لتجنب اندفاع الفقاعات الساخنة، خصوصاً عند طهي الأطعمة المهروسة. لا يجوز تحضير التفاح البيوريه والكمبوت في طنجرة الضغط، نظراً لتكوّن كمية كبيرة من فقاعات البخار التي قد تفور عند فتح الطنجرة بل وقد تؤدي أيضاً إلى الإصابة بحروق.
- لا تُستخدم طنجرة الضغط لقلي الطعام بالزيت تحت الضغط. يجب قلي الطعام في طنجرة الضغط دائماً دون وضع الغطاء، على أن يتم ملء المادة الدهنية حتى نصف الطنجرة بحد أقصى.
- لا يجوز إجراء أية تعديلات على طنجرة الضغط. الاستثناء الوحيد هو إجراءات الصيانة المذكورة في دليل الاستخدام. لا يجوز تشحيم الصمامات.
- يُراعى عدم استخدام طنجرة الضغط إلا مع مكونات Fissler الأصلية والسليمة تماماً. كما يجب أيضاً على وجه الخصوص استخدام الطناجر والأغطية من نفس الوديل، وكذلك قطع الغيار الأخرى المخصصة لجهازكم (انظر الفصل ٨).
- مع طنجرة الضغط التي تبلغ سعتها الاسمية ٣,٥ لتر ضمن مجموعة أواني الضغط، استخدم القاعدة ثلاثية القوائم الأقصر نسبياً مع إناء داخلي وذلك لتجنب الملء الزائد عن الحد.

استخدامات طنجرة الضغط

- لا يجوز استخدام طنجرة الضغط أبداً في الفرن. فالقبايض والصمامات وتجهيزات الأمان قد تتعرض للتلف بفعل درجات الحرارة العالية وقد يتعذر عليها بالتالي أداء وظيفة السلامة الخاصة بها.
- يُراعى تخصيص طنجرة الضغط فقط للاستخدام المنزلي المطابق للتعليمات. يمكن أن يؤدي الاستخدام غير السليم إلى نشوء مخاطر.
- في هذه الطنجرة، تُطهى الأطعمة تحت الضغط. وفي حالة الاستخدام الخاطئ لطنجرة الضغط قد تُصاب بحروق. يُرجى مراعاة إغلاق طنجرة الضغط جيداً قبل البدء في الغليان. يمكن الاطلاع على المعلومات ذات الصلة في الفصل ٣. لا يجوز استخدام طنجرة الضغط مطبقاً مع غطاء غير مغلق بإحكام.
- لا يجوز استخدام طناجر الضغط في التعقيم الطبي، لأن طناجر الضغط ليست مُصممة لتحمل درجة الحرارة اللازمة للتعقيم.

تشغيل طنجرة الضغط

- يُراعى التأكد قبل كل استخدام أن جميع الصمامات وتجهيزات الأمان سليمة وغير تالفة وتعمل بكفاءة وظيفية وغير متسخة. حيث إنه لا يمكن ضمان طريقة العمل الآمنة إلا من خلال ذلك. يمكن الاطلاع على المعلومات ذات الصلة في الفصل ٤.
- يجب توخي الحرص الشديد عن تحريك طنجرة الضغط عندما تكون ساخنة أو تحت تأثير الضغط. لا يجوز ملامسة الأسطح الساخنة، بل تُستخدم القبايض والأزرار فقط. يُراعى ارتداء قفاز حماية عند اللزوم.
- تُستخدم فقط مصادر التسخين المسموح بها في دليل الاستخدام (انظر الفصل ٤).
- يُرجى تنظيم الإمداد بالطاقة بحيث لا يتجاوز مؤشر بيان النضج الحلقة الثانية (انظر الفصل ٤). إذا لم يتم تقليل الإمداد بالطاقة، فسوف يتسرب البخار تلقائياً وبشكل محكوم عبر الصمام وتفقد الطنجرة السائل الموجود بداخلها. ويتسبب فقدان التام للسوائل في حرق الطعام وقد يؤدي أيضاً إلى حدوث أضرار بالطنجرة والوقود.

٢. الاستخدام المطابق للتعليمات

- تُستخدم طناجر الضغط Fissler لطهي الطعام تحت الضغط في المنازل، بالإضافة إلى الاستخدام المحددة المذكورة في الفصل ٥.
- لا يجوز استخدام طناجر الضغط Fissler إلا بطاقة قصوى للموقد تبلغ ٣٧٠٠ واط.
- يجب مراعاة مستويات الملء المذكورة في الفصل ٤ لضمان الاستخدام الآمن لطنجرة الضغط.

٣. قبل الاستخدام لأول مرة

- يُرجى التعرف على الطنجرة وطريقة استخدامها قبل أول استخدام لها والتأكد من اكتمال التجهيزات الموردة (انظر الشكل A)، مع العلم أن بعض الأجهزة لا تحتوي على الإناء الداخلي.

فتح الطنجرة (الشكل C)

- يُرجى الضغط على زر الاستعمال (الشكل A-V) بمقبض الغطاء في اتجاه السهم يُرجى تدوير الغطاء عكس اتجاه حركة عقارب الساعة (إلى اليمين) حتى النهاية. يُرجى فك الغطاء.

كميات اللء (الشكل L)



يُراعى طهي الطعام دائماً مع وجود كمية كافية من السائل مع الانتباه إلى عدم تبخر السائل الموجود

في طنجرة الضغط بالكامل.

برجاء الانتباه إلى البيانات التالية الخاصة بكميات اللء عند الطهي السريع. من أجل القيام بعملية المعالجة

بسهولة، يوجد مقياس مُدرّج داخل الطنجرة.

كمية السائل المطلوبة لمنع ارتفاع درجة الحرارة أثناء الطهي

وفقاً لقطر الجهاز، يلزم ملء الوعاء ضمن العلامة الداخلية بأكثر من ٢٠٠-٣٠٠ مل من السائل لتوليد البخار،

بغض النظر عما إذا كنت تقوم بالطهي مع اللحق أم دونه. لا تستعمل طنجرة الضغط أبداً دون استخدام

هذه الكمية من السائل.

قُطر ١٨ سم: ٢٠٠ مل

قُطر ٢٢ سم: ٢٥٠ مل

قُطر ٢٦ سم: ٣٠٠ مل

علامة الحد الأقصى

يُسمح بملء طنجرة الضغط بحد أقصى ٢/٣ سعتها (السعة التي يمكن استخدامها) لضمان أدائها لوظيفتها

بأمان.

علامة ١/٢

في حالة طهي أصناف طعام تُشكّل رغوة أو تتمدد عند الطهي (على سبيل المثال الأرز أو اللرق أو الخضراوات

الجففة) يجوز فقط ملء طنجرة الضغط حتى منتصف سعتها على الأكثر.

علامة ٢/٣

عند طهي الفول وغيره من البقوليات، يجب ملء طنجرة الضغط بما لا يتجاوز ٢/٣ سعتها، حيث قد ترتفع

القشور الرقيقة بسهولة وتسد الصمامات.

الملاءمة للموقد

طناجر الضغط من Fissler مناسبة لجميع أنواع المواقد. ويشمل ذلك موقد الغاز، وألواح الطهي الصلبة،

وموقد السيراميك الزجاجي، والموقد الحثي.



لتجنب حدوث خدوش بالأسطح، يجب دائماً رفع أواني الطهي عند تحريكها. في حالة عدم مراعاة ذلك، لا

تتحمل شركة Fissler أية مسؤولية عن أية أضرار قد تحدث.

موقد بسطح طهي صلب/بسطح من خزف زجاجي (أشعة/هالوجين): يجب أن يتطابق لوح الموقد مع

قُطر قاعدة الطنجرة أو يكون أصغر منه.

موقد الغاز: توضع طنجرة الطهي في المنتصف مع تجنب أي شرارة لهب، حيث قد يؤدي اللهب إلى تلف

غلق الطنجرة (الشكلان E+D)

بمساعدة موجّه التركيب، يُركّب الغطاء عن طريق إمالاته قليلاً. يُراعى محاذاة موجّه التركيب بالغطاء (الشكل

١٤-A) مع موجّه التركيب بالطنجرة (الشكل A-١٢). يُراعى خفض الغطاء وتدويره في اتجاه عقارب الساعة

حتى النهاية (إلى اليسار، انظر الشكل E). تُغلق الطنجرة بصوت „كليك“ مسموع، ويتحول مؤشر الإغلاق

من الأحمر إلى الأخضر.

مؤشر الإغلاق (الشكل A-٨، الشكل F)

أخضر: الطنجرة مغلقة بصورة صحيحة وجاهزة للاستخدام.

أحمر: الطنجرة غير مغلقة بصورة صحيحة.

التنظيف

قبل الاستخدام لأول مرة يُراعى غسل الطنجرة والغطاء وحلقة منع التسرب يدوياً. وبهذه الطريقة يُزال أي

غبار تلميع والشوائب البسيطة.

توصية: نوصي باستخدام منتج للعناية بالاستانلس ستيل للوعاء والغطاء. وهذا يجعل الاستانلس ستيل

أكثر مقاومة لتأثير الأملاح والأطعمة الحمضية. يجب دائماً غسل بقايا منتج العناية كلياً. يُكرر استخدام منتج

العناية حسب الحاجة أو عند ملاحظة تغيرات في سطح الاستانلس ستيل.

٤. إرشادات الاستخدام

تجهيزات الأمان

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 ٧.

وحدة صمام الطهي (الشكل A-٤، الشكل G)

اخلع وحدة صمام الطهي من الغطاء، واستخدم ضغط الإصبع لمعرفة ما إذا كان مؤشر بيان النضج (١)

وجسم الصمام (٢) يتحركان بحرية ويرتدان للخلف.

صمام Euromatic (الشكل A-٢١)

تأكد من نظافة صمام Euromatic وإمكانية تحركه بحرية بالغطاء (الشكل H). كما يجب وضع مانع

التسرب المستدير بالكامل في الشق المُصمم له خصيصاً (انظر الشكل I). تأكد من خلال الضغط بالإصبع من

عدم التصاق الكرة في صمام Euromatic وتحركها بحرية وإمكانية ارتدادها (الشكل J).

حلقة منع التسرب (الشكل A-٢٣) و خطافات الأمان (الشكل A-٢٠، الشكل K)

يُراعى التأكد من نظافة حلقة منع التسرب وحافة الغطاء وسلامة حلقة منع التسرب وتحرك خطافات

الأمان (١) بحرية.

يُجرى تركيب حلقة منع التسرب بحيث تصبح مسطحة تماماً أسفل قطاعات الحافة (٢) للنخنية نحو

الداخل والتي يوضع عليها الجزء الداخلي من الغطاء. يجب وضع حلقة منع التسرب أمام خطاف الأمان، أي

يجب إبعادها عن حافة الغطاء.

المقايض البلاستيكية.

الوقد الحثي: توضع الطنجرة على منتصف موضع الطهي. يجب أن يتوافق مقياس قاعدة الطنجرة مع حجم موضع الطهي بالوقد أو يكون أكبر منها، وإلا فقد لا يتطابق موضع الطهي بالوقد مع قاعدة الطنجرة. **ملاحظات خاصة للمواقد الحثية:** برجاء الالتزام بتعليمات الاستخدام الصادرة عن الشركة المنتجة للموقد. قد ينتج عن الاستخدام صوت طنين ناجم عن عوامل تقنية ولا يشير إلى وجود عطل في الموقد أو الأواني.

نصائح لتوفير الطاقة

- عند الطهي يجب ضبط الموقد بحيث لا يتخطى مؤشر بيان النضج علامة درجة الطهي المختارة ولا يبدأ صمام طنجرة الطهي في إخراج البخار.
- استخدام موضع طهي ذي المقاس المناسب (انظر البيانات المذكورة أعلاه).
- يُراعى اختيار حجم أدوات الطهي وفقًا لكمية الطعام التي يتم طهيها.
- يُراعى الاستفادة من الحرارة المخزنة بالقاعدة: من خلال إطفاء الموقد قبل انتهاء فترة الطهي بفترة وجيزة.

٥. الطهي باستخدام طنجرة الضغط® Vitaquick

يمكن في طنجرة الضغط تحضير وصفات متنوعة من جميع الأنواع: يمكنك القلي، والسلق، والطهي بالبخار أو القلي في الطنجرة وهي مفتوحة. بفضل استخدام إناء داخلي إضافي، يمكن أيضًا طهي الطعام بالبخار والعصر والطهي على عدة طبقات. يمكن استخدام طنجرة الضغط كطنجرة طهي عادية بالاستعانة بغطاء تقليدي. يمكن في طنجرة الضغط طهي الأطعمة المختلفة، بدءًا من اللحوم والخضروات والبقوليات إلى الأسماك والحبوب، بطريقة سريعة تحافظ على العناصر الغذائية. يمكن الحصول على المعلومات وفترات الطهي وأفكار الوصفات من خلال الموقع www.fissler.com

الإعداد

توضع المكونات المطلوب طهيها داخل طنجرة الضغط. يُرجى الالتزام بكميات اللء المحددة والحد الأدنى من كمية السوائل (انظر الفصل ٤). يوضع الغطاء فوق الطنجرة وتُغلق. يظهر مؤشر الإغلاق (الشكل ٨-٨) باللون الأخضر (انظر الفصل ٣).

اختيار درجة الطهي (الشكل N)

عند استخدام طنجرة الضغط® Vitaquick يمكنك اختيار درجتين للطهي:
درجة الطهي ١ (أول حلقة): درجة الطهي المعتدلة، حوالي ١٠٩°م، ضغط التشغيل ٤٠ كيلو باسكال للأطعمة الحساسة كالأسماك والخضروات الطرية.

درجة الطهي ٢ (ثاني حلقة): درجة الطهي السريعة، حوالي ١١٧°م، ضغط التشغيل ٨٠ كيلو باسكال لجميع الأطعمة الأخرى مثل أطباق اللحوم أو أطباق اليخنة.

الغليان وتفريغ الهواء

يُرجى تسخين طنجرة الضغط المغلقة بإحكام على أعلى مستوى للطاقة (ليس على وظيفة الرفع السريع). فيخرج البخار من أسفل مقبض الغطاء (الشكل ٦-٨). قد تستغرق هذه العملية عدة دقائق. بمجرد إغلاق صمام Euromatic وعدم خروج أي بخار، تبدأ عملية توليد الضغط وارتفاع مؤشر بيان النضج (الشكل ٥-٨) ببطء.

مؤشر بيان النضج (الشكل N)

يبين لك مؤشر بيان النضج من خلال علامتين (حلقتين) الوصول إلى درجة الطهي المعنية.

الحلقة الأولى: درجة الطهي ١ (درجة طهي معتدلة)

للطهي على درجة الطهي المعتدلة يجب عليك تخفيض مصدر الإمداد بالطاقة مباشرةً قبل أن تصبح الحلقة الأولى مرئية بوقت قليل. يجب ضبط الموقد بحيث تظل الحلقة الأولى مرئية خلال عملية الطهي بأكملها، دون أن يتم تجاوزها.

الحلقة الثانية: درجة الطهي ٢ (درجة طهي سريعة)

للطهي على درجة الطهي السريعة يجب عليك تخفيض مصدر الإمداد بالطاقة قليلاً عندما تصبح الحلقة الأولى مرئية. يجب ضبط الموقد بحيث تظل الحلقة الثانية مرئية خلال عملية الطهي بأكملها، دون أن يتم تجاوزها.

إذا واصل مؤشر بيان النضج الارتفاع بعد ظهور الحلقة الثانية، يتم سماع صوت أزيز ويخرج بخار من صمام طنجرة الطهي تلقائيًا وبشكل محكوم. في هذه الحالة يكون الإمداد بالسخونة أعلى من اللازم ويجب تخفيضه.

فترات الطهي

تُقاس فترة الطهي بدءًا من الوصول لدرجة الطهي المختارة (الحلقة الأولى أو الثانية).

بعد انتهاء فترات الطهي، تُرفع طنجرة الضغط من على موضع الطهي وتُفرغ من الضغط (انظر الفصل ٦) ولا تُفتح إلا بعد ذلك.

لزيد من المعلومات حول فترات الطهي، يُرجى الرجوع إلى دليل فترات الطهي الخاص بنا على www.fissler.com



دليل فترات الطهي + فيديو إرشادي

الاستخدامات المتعددة للأدوات الخارجية في طنجرة الضغط

المقصود بالأدوات الخارجية هي الأغراض التي لم يتم إنتاجها أو توفيرها من قبل شركة Fissler، مثل البرطمانات الزجاجية أو الأدوات البلاستيكية.

بناءً على حجم الأداة المستخدمة، يجب استخدام موديل طنجرة ضغط بسعة ٥,٥ لتر أو أكبر. يجب دائمًا مراعاة علامة الحد الأقصى داخل الطنجرة، وعدم وضع أي أدوات تتجاوز هذه العلامة (انظر الفصل ٤).



يجب التحقق من مقاومة المواد والأدوات المستخدمة في طنجرة الضغط لدرجات الحرارة وفقًا لتعليمات الشركة المصنعة.

٦. تفريغ البخار من طنجرة الضغط Vitaquick®



لا تفتح أبدًا طنجرة الضغط عنوة. لا يجوز فتح الطنجرة إلا عندما ينخفض مؤشر بيان النضج تمامًا وعند توقف البخار عن الخروج أثناء الضغط على زر الاستعمال.

ثمة ٣ طرق يمكن الاستعانة بها من أجل تفريغ طنجرة Fissler من الضغط.

يتعين اختيار طريقة تفريغ الضغط وفقاً لنوع الطعام. بالنسبة للأطعمة التي تُشكّل رغوة بسيطة أو تتصاعد قليلاً عند الطهي، مثل البقوليات أو الحساء أو اليخنة أو الطعام ذي القشرة الرقيقة مثل البطاطس المطبوخة بقرشها، ينبغي عدم اختيار أي طريقة تقلل الضغط سريعاً، وإلا فقد يخرج الطعام من الطنجرة أو تنفجر قشرة الأطعمة. قبل فتح الطنجرة، يُرجى قراءة الإرشادات التالية بخصوص الطرق الثلاث.

الطريقة ١: ترك الطنجرة لتبرد

بهذه الطريقة تستفيد من الحرارة المتبقية في الطنجرة. تُرفع الطنجرة من على النار قبيل انتهاء فترة الطهي ثم تُترك لتبرد ببطء حتى ينخفض مؤشر بيان النضج تمامًا. تُعد هذه الطريقة مناسبة للأطعمة التي تحتاج إلى فترة طهي طويلة على وجه الخصوص ولتوفير الطاقة.

الطريقة ٢: التبخير السريع باستخدام زر الاستعمال (الشكل ٥)

الضغط الخفيف على زر الاستعمال (الشكل V-A) في اتجاه السهم. فيخرج البخار من أسفل مقبض الغطاء (الشكل ٦-A). يُراعى الاستمرار في الضغط على الزر حتى ينخفض مؤشر بيان النضج تمامًا ويتوقف البخار عن الخروج. يُترك الزر بمجرد توقف خروج البخار.

الطريقة ٣: التفريغ السريع للبخار تحت الماء المتدفق (الشكل Q)

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.

قبل الفتح (الطرق ١-٣)

الضغط الخفيف على زر الاستعمال (يتم تفريغ أي ضغط متبقي داخل الطنجرة). يُترك الزر بمجرد توقف خروج البخار. هُزّ الطنجرة قليلاً. اضغط على الزر مرة أخرى، وكرر هذه العملية (هُزّ الطنجرة ثم الضغط على الزر) حتى يتوقف خروج البخار تمامًا. الطنجرة خالية من الضغط (صمام Euromatic منخفض). فتح الطنجرة (انظر الفصل ٣).

ملاحظة:

طلباً أنه هناك ضغط في الطنجرة، لا يمكن الضغط على زر الاستعمال بالكامل. وذلك من أجل سلامتكم لأنه لا يمكن فتح الطنجرة سهواً عندما يكون بداخلها ضغط. يُراعى عدم الضغط على زر الاستعمال بقوة.

التعقيم بالبخار

يمكن تعقيم الأدوات مثل زجاجات الأطفال، وبرطمانات الحفظ، واللهيات، وغيرها للصنوعة من الزجاج، والسيليكون، والبلاستيك في طنجرة الضغط.

قبل التعقيم، فكك الأجزاء ونظفها. افحص الأدوات للتأكد من سلامتها قبل الاستخدام. املاً طنجرة الضغط بكمية المياه المطلوبة (انظر الفصل ٤)، ثم ضع الأدوات في الوعاء المثقوب. أغلق الطنجرة، واضبط درجة الطهي (انظر الفصل ٥)، ثم سخّن الطنجرة وقم بالتعقيم لمدة ١٠ دقائق تقريباً (انظر الفصل ٥).

اترك طنجرة الضغط لتبرد (الطريقة ١، انظر الفصل ٦). أخرج الأدوات باستخدام ماسك أو قفازات مقاومة للحرارة واتركها تبرد. لا تُبرّد البرطمانات بالماء البارد. افحص سلامة الأدوات مرة أخرى قبل الاستخدام.

استخدام البرطمانات الزجاجية، وأواني السيراميك والفولاذ المقاوم للصدأ

نظف البرطمانات والقوالب قبل الاستخدام. وعند التعليب قم أيضاً بتعقيم البرطمانات. تحقق من خلو الأغراض من التلف.

التعليب

املاً البرطمانات حتى مسافة تعادل عرض إصبع تقريباً تحت الحافة، واحرص على أن تكون الحافة نظيفة، ثم أغلقها بإحكام. بالنسبة للبرطمانات ذات الأغشية اللولبية، لا تربط الغطاء بإحكام، وبالنسبة للبرطمانات ذات السدادات المطاطية والمشابك، لا تثبت المشابك أثناء عملية الحفظ.

املاً طنجرة الضغط بكمية السائل المطلوبة (انظر الفصل ٤)، ثم ضع البرطمانات في الوعاء المثقوب. أغلق الطنجرة، واختر درجة الطهي حسب نوع الطعام، ثم قم بالتعليب (انظر الفصل ٥).

اترك طنجرة الضغط لتبرد ببطء (الطريقة ١، انظر الفصل ٦). أخرج الأغراض باستخدام ماسك أو قفازات مقاومة للحرارة، واتركها لتبرد على قطعة قماش. لا تُبرّد البرطمانات بالماء البارد. بمجرد أن تبرد البرطمانات، تحقق من سلامتها، ثم أحكم ربط الأغشية أو تثبت المشابك. قبل الاستخدام/الاستهلاك، تحقق من البرطمانات ومحتواها.

الطهي باستخدام قوالب خزفية صغيرة/ قوالب من الفولاذ المقاوم للصدأ

املاً طنجرة الضغط بكمية السائل المطلوبة (انظر الفصل ٤)، ثم ضع القوالب في الوعاء المثقوب أو على القاعدة ثلاثية القوائم، كما هو الحال مثلاً مع قوالب الكيك. أغلق الطنجرة، واختر درجة الطهي حسب نوع الطعام/الوصفة، ثم قم بالطهي (انظر الفصل ٥).

اترك طنجرة الضغط لتبرد ببطء (الطريقة ١، انظر الفصل ٦). أخرج الأدوات باستخدام ماسك أو قفازات مقاومة للحرارة واتركها تبرد. قبل الاستخدام/الاستهلاك، تحقق من خلوها من التلف.

استخدام ورق الخبز

عند استخدام ورق الخبز في طنجرة الضغط، يجب التأكد من عدم وضع الورق بشكل سائب، ومن أن ورق الخبز لا يعيق أي من وسائل الأمان في الغطاء.



تقع مسؤولية استخدام الأغراض من جهات خارجية في طنجرة الضغط على عاتق المستخدم. ولا تتحمل Fissler أي مسؤولية عن ذلك.

تنظيفه على الطنجرة بينما الجهة الداخلية لأعلى.

٨. الصيانة وقطع الغيار



يُراعى استبدال الأجزاء التالفة مثل حلقة منع التسرب والأجزاء المطاطية الأخرى بقطع غيار Fissler الأصلية بصورة منتظمة بعد حوالي ٤٠٠ عملية طهي أو على أقصى تقدير بعد مرور عامين من الاستخدام. أما بالنسبة للأجزاء التي تحتوي على عيوب ظاهرة (على سبيل المثال: تصلب أو شقوق أو تغير في الألوان أو سخونة مفرطة أو تشوهات) أو التي لا يتم وضعها بصورة صحيحة، فيجب تغييرها على الفور. عدم مراعاة ذلك قد يؤدي إلى حدوث خلل بوظيفة طنجرة الضغط وأمانها. للحفاظ على سلامتكم، يُراعى إحكام ربط أية براغي بالجهاز غير مُحكمة على الفور. يجب استبدال المقابض البلاستيكية المشققة أو التالفة بقطع غيار Fissler الأصلية.

أرقام الصنف لقطع الغيار والملحقات الإضافية موجودة في صفحة ٥ و ٦ للإصلاحات الأخرى أو للأسئلة المتعلقة بقطع الغيار، يُرجى الاتصال بخدمة عملاء Fissler. (انظر الشكل ٩).
يمكنكم الحصول على قائمة بالتجار وكذلك المزيد من المعلومات من خلال الموقع www.fissler.com

إرشادات حول استبدال الأجزاء

حلقة منع التسرب (الشكل A-٢٣): انظر الفصل ٤.

الحاجز المستدير (الشكل A-١٧، الشكل V): يُرجى فك وحدة صمام الطهي من الغطاء (انظر الفصل ٧)، وفك الحاجز المستدير القديم، وتركيب الحاجز المستدير الجديد من الداخل في ثقب الغطاء. يُراعى التحقق من الاستقرار عن طريق التدوير وتركيب وحدة صمام الطهي (انظر الفصل ٨).

وحدة صمام الطهي (الشكل A-٤، الشكل W): انظر الفصل ٧.

مانع تسرب قاعدة الصمام (الشكل A-١٩، الشكل X): يُرجى فك وحدة صمام الطهي من الغطاء (انظر الفصل ٧). يُرجى استبدال مانع التسرب وتركيب مانع التسرب الجديد (انظر الفصل ٧). يُراعى التأكد من وضع مانع التسرب على جانبي الغطاء بصورة سليمة وفي وضع مسطح.

حلقة صمام Euromatic المستديرة (الشكل A-٢١، الشكل I): تتم عملية التركيب/الفك من ناحية الجزء الداخلي من الغطاء. يجب وضع مانع التسرب بالكامل في الشق المصمم له خصيصًا.

صمام Euromatic (الشكل A-٢١): يُزال أولاً مقبض الغطاء عن طريق فك البرغي الموجود بالجهة الداخلية للغطاء، ثم بإزالة الحلقة المستديرة وإخراج صمام Euromatic من الغطاء وتركيب صمام Euromatic الجديد بدون الحلقة المستديرة من خلال الغطاء بحيث تستقر الكرة على الجهة الداخلية للغطاء. تركيب الحلقة المستديرة (انظر أعلاه).

٩. التخلص من المواد

يُرجى المساهمة في حماية البيئة. يمكنكم التخلص من العبوة الكرتونية ضمن الأوراق القديمة. نظرًا لأن الجهاز يحتوي على العديد من المواد القابلة لإعادة الاستخدام أو القابلة لإعادة التدوير، فإنه يجب تسليمه إلى نقطة تجميع في مدينتكم أو بلديتكم (مركز إعادة التدوير) للتخلص منه.

٧. 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.
- طناجر الضغط المزخرفة غير مناسبة لجلاية الأطباق. بالنسبة لطناجر الضغط ذات الجسم المزخرف، نوصي بتنظيفها يدويًا بإسفنج ناعمة للحفاظ على الزخرفة.

يُرجى الانتباه إلى ما يلي:

- للتنظيف يجب استخدام الماء الساخن مع سائل الغسيل العادي والإسفنج الخاصة بالطناجر أو فرشاة ناعمة. يجب تجنب استخدام الأشياء اللدبية 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 للتداول بالجرعات التي توصي بها الشركة المنتجة، وعدم استخدام أية مواد تنظيف صناعية أو منظفات عالية التركيز.

تركيب وحدة صمام الطهي ومقبض الغطاء

وحدة صمام الطهي (الشكل A-٤)

الفك (انظر الشكل R): يمكن فك برغي التثبيت (الشكل A-٢٤) بالتدوير عكس اتجاه حركة عقارب الساعة (باستخدام عملة معدنية دون الحاجة إلى أدوات). يُرجى فك وحدة صمام الطهي.

التركيب (انظر الشكل S): يُرجى تركيب وحدة صمام الطهي (I) في الوضع الموضح من أعلى الغطاء (في المنتصف على الساق)، ثم ربط برغي التثبيت (٢) من أسفل في اتجاه حركة عقارب الساعة وربطه بإحكام.

مقبض الغطاء (الشكل A-٩)

الفك (الشكل T): قم بتدوير برغي التثبيت (الشكل A-٢٢) بالجزء الداخلي من الغطاء عكس اتجاه حركة عقارب الساعة. يُرجى فك مقبض الغطاء.

التركيب (الشكل U):

يُمسك مقبض الغطاء باليدين ويوضع الغطاء في الوضع الموضح (I). يُربط برغي التثبيت بإحكام في اتجاه حركة عقارب الساعة (٢).

الحفظ

تُحفظ حلقة منع التسرب بعيدًا عن الضوء (أي تكون محمية من ضوء الشمس والأشعة فوق البنفسجية) في مكان جاف ونظيف. من أجل الحفاظ على حلقة منع التسرب وحمايتها من الخدوش يوضع الغطاء بعد

١٠. أسئلة وأجوبة



يُراعى إطفاء الموقد والتأكد من زوال الضغط في طنجرة الضغط (انظر الفصل ٦) وتركها حتى تبرد قبل محاولة إزالة سبب الخلل.

١١. عنوان قسم خدمة العملاء

Fissler GmbH
Kundenservice
١٠ Harald-Fissler-Str
Hoppstädten-Weiersbach ٥٥٧٦٨
ألمانيا
هاتف: ٠٦٧٨١ ٤٩+ - ٤٠٣ ١٠٠

يمكنكم الحصول على المزيد من المعلومات من خلال الموقع www.fissler.com

الخلل	السبب المحتمل	الحل
عند إنضاج الطعام تخرج كمية من البخار أسفل مقبض الغطاء (عند صمام Euromatic لفترة أطول من المعتاد).	الطنجرة ليست مغلقة بصورة صحيحة (المؤشر باللون الأحمر).	يُرجى غلق الطنجرة بصورة صحيحة (المؤشر باللون الأخضر).
	مصدر الإمداد بالطاقة منخفض للغاية.	يُرجى ضبط مصدر التسخين على أقصى قدرة له.
	مقاس سطح الطهي بالموقد لا يتوافق مع طنجرة الضغط.	يُرجى وضع طنجرة الضغط على سطح الطهي المناسب. (انظر الفصل ٤).
	مقبض الغطاء غير مربوط بإحكام.	يُرجى ربط برغي تثبيت مقبض الغطاء بإحكام.
	ثمة اتساخات أو تلف في صمام Euromatic من Fissler أو الحلقة المستديرة.	يُرجى تنظيف الأجزاء أو استبدالها. (انظر الفصل ٤ و ٧ و ٨).
عدم خروج أي بخار عند إنضاج الطعام.	السائل داخل الطنجرة أقل من اللازم.	يُرجى إضافة أدنى كمية من السائل (٢٠٠-٣٠٠ مل). (انظر الفصل ٤).
	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، أو متسخة، أو تالفة.	يُرجى تركيب حلقة منع التسرب بشكل صحيح، عند اللزوم تنظيفها أو استبدالها. (انظر الفصل ٤، ٨).
	الطنجرة ليست مغلقة بصورة صحيحة (المؤشر باللون الأحمر).	يُرجى غلق الطنجرة بصورة صحيحة (المؤشر باللون الأخضر).

الخلل	السبب المحتمل	الحل
خروج البخار أسفل مقبض الغطاء (عند صمام Euromatic)، على الرغم من صعود مؤشر بيان النضج.	مقبض الغطاء غير مربوط بإحكام.	يُرجى ربط برغي تثبيت مقبض الغطاء بإحكام.
	عدم وجود مانع التسرب المسطح لتثبيت مقبض الغطاء أو الحلقة المستديرة بصمام Euromatic أو تلفهما أو تركيبهما بصورة خاطئة.	يُرجى استبدال مانع التسرب التالف أو تركيبه بصورة صحيحة. (انظر الفصل ٤، ٨).
	خروج كمية كبيرة من البخار، ربما يكون هناك تلف أو اتساخ بصمام الطهي (يستجيب صمام Euromatic كتهيزة أمان).	يُرجى فك وحدة صمام الطهي وتنظيفها أو استبدالها (انظر الفصل ٧، ٨).
مقبض الغطاء أو المقابض غير مربوطة بإحكام.	برغي التثبيت غير مربوط بإحكام.	يُرجى ربط براغي التثبيت بإحكام.
خروج بخار كثيف عند حافة الغطاء، على الرغم من صعود مؤشر بيان النضج.	حلقة منع التسرب تالفة.	يُرجى استبدال حلقة منع التسرب. (انظر الفصل ٨).
	تم تشغيل حلقة منع التسرب كتهيزة أمان. ربما هناك اتساخ في صمام الطهي وصمام Euromatic أو تلفهما.	يُرجى فحص الجهاز لدى خدمة عملاء Fissler.
خروج البخار عند الغطاء أو مقبض الغطاء أو عند زر الاستعمال.	عنصر منع التسرب تالف.	يُرجى استبدال مقبض الغطاء/ فحصه لدى خدمة عملاء Fissler.
إغلاق الطنجرة بصعوبة أو عدم بروز زر الاستعمال عند إغلاق الطنجرة.	لم يتم تركيب مقبض الغطاء / مقبض الطنجرة بصورة صحيحة.	يُرجى فحص مدى ثبات المقابض وربطها بإحكام.
	مقبض الغطاء به خلل.	يُرجى استبدال مقبض الغطاء.
	حلقة منع التسرب غير مركبة بصورة صحيحة.	يُرجى تركيب حلقة منع التسرب بصورة صحيحة (انظر الفصل ٤).

الخلل	السبب المحتمل	الحل
عدم ارتفاع مؤشر بيان النضج.	خروج البخار عند مقبض الغطاء / حافة الغطاء.	يُرجى الرجوع إلى ما سبق.
	السائل داخل الطنجرة أقل من اللازم.	يُرجى إضافة أدنى كمية من السائل (٢٠٠-٣٠٠ مل). (انظر الفصل ٤).
	وحدة صمام الطهي غير مركبة بصورة صحيحة وغير مربوطة بإحكام.	يُرجى تركيب وحدة صمام الطهي بصورة صحيحة وربطها (انظر الفصل ٧).
	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 ٨).
خروج البخار عند صمام وحدة صمام الطهي.	درجة الحرارة عالية للغاية. (مؤشر بيان النضج واصل الصعود إلى الحلقة الثانية)	يُرجى تخفيض مصدر الإمداد بالطاقة. يُراعى ضبط العلامة على درجة الطهي المرغوبة (انظر الفصل ٤).
	خلل في وحدة صمام الطهي أو 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 ٤، ٨). يُرجى تركيب وحدة صمام الطهي بصورة صحيحة وربط برغي التثبيت بإحكام (انظر الفصل ٧).

الخلل	السبب المحتمل	الحل
يتعدّر فتح الطنجرة.	لا يزال هناك ضغط في الطنجرة.	يُرجى تفريغ الضغط من الطنجرة (انظر الفصل ٦).
	تعثر صمام Euromatic.	يُرجى فك 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

[illegible][illegible]

[illegible]This image shows a single page from a notebook or ledger. It features approximately 20 evenly spaced, thin grey horizontal lines running across the width of the page. The background is plain white, and there are no margins, text, or other markings present.

[illegible][illegible]

[illegible]This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible][illegible]



Fissler GmbH

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

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