Questo manuale d’istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per Fissler Vitavit Premium 4.5L o cerca il tuo prodotto tra le migliori offerte di Tavola e Cucina

vitavit® premium

Fissler GmbH

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

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

www.fissler.com

Fissler

622-000-00-923/10_04/21
Version_01

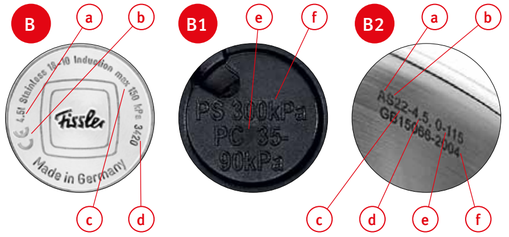
vitavit® premium

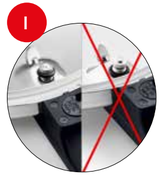
Gebrauchs- und Pflegehinweise
Use and care instructions

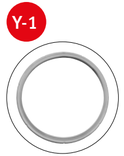
- ご使用前に必ずこの取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。
- また、本書は必ずお手元に保管してください。

Fissler

DE	Gebrauchs- und Pflegehinweise	01-24
EN	Use and care instructions	25-48
FR	Instructions d‘utilisation et d‘entretien	49-72
ES	Instrucciones de uso y mantenimiento	73-96
IT	Istruzioni per l’uso e la cura	97-120
NL	Gebruiksaanwijzing en verzorgingsinstructies	121-144
RU	Указания по использованию и уходу	145-170
GR	Οδηγίες χρήσης και περιποίησης	171-196
TR	Kullanım ve bakım notları	197-220
KO	사용 및 관리 설명서	221-244
ZH	使用和保养说明书	245-266
JA	使用とお手入れに関する注意事項	267-288
PL	Instrukcja obsługi i pielęgnacji	289-314
CZ	Návod k použití a ošetřování	315-338
SR	Uputstvo za upotrebu i održavanje	339-362
HR	Upute za uporabu i njegu	363-386
HU	Használati és kezelési útmutató	387-410
SK	Návod na používanie a údržbu	411-434
SL	Navodila za uporabo in nego	435-458
RO	Indicaţii de utilizare şi întreţinere	459-484
BL	Указания за употреба и поддръжка	485-510
AR	إرشادات الاستخدام والعناية	511-533







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

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

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

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

CE TÜVRheinland ZERTIFIZIERT GS geprüfte Sicherheit

www.tuv.com
ID 1111208693

Vielen Dank für Ihr Vertrauen

und herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen vitavit® Schnellkochtopfes.
Über 60 Jahre Erfahrung stecken in der Entwicklung dieser neuen Generation Schnellkochtöpfe von Fissler.
Für eine schnelle, leckere und vitaminschonende Zubereitung sind Schnellkochtöpfe heute so aktuell wie damals – in puncto Bedienkomfort und Design setzt der vitavit® aber neue Maßstäbe.
Um lange Freude an Ihrem sorgfältig in Deutschland gefertigten Schnellkochtopf zu haben und eine optimale Lebensdauer zu erzielen, beachten Sie bitte die nachfolgenden Hinweise.
Viel Freude beim Ausprobieren der vielfältigen Möglichkeiten Ihres vitavit® und ein gutes Gelingen!

Inhaltsverzeichniss

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

1. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

2. Sicherheitshinweise

Gebrauchsanleitung

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

Aufsicht

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

Sichere Anwendung des Schnellkochtopfes

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

Sicherheit und Wartung

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

Reparatur-Hinweis:
Kleine Reparaturen können von Ihnen durchgeführt werden:
- Der Austausch der von Verschleiß betroffenen Bauteile (Dichtungsring, Ventil, Euromatic oder Griffe).
- Das Nachziehen von Schrauben.

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

Betrieb des Schnellkochtopfes

- Dieses Gerät kocht unter Druck. Eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung kann zu Verbrennungen führen. Achten Sie darauf, dass das Gerät vor dem Erhitzen richtig verschlossen ist. Informationen hierzu finden Sie in Kapitel 4. Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals mit lose aufgelegtem Deckel.
- Verwenden Sie nur die in Kapitel 5 aufgeführten Heizquellen.
- Erhitzen Sie den Schnellkochtopf niemals ohne Flüssigkeit, da durch Überhitzung Beschädigungen am Gerät, an den Ventilen, den Sicherheitseinrichtungen und an der Kochstelle entstehen können. Verwenden Sie in diesem Fall den Schnellkochtopf nicht weiter, da die Funktionen der Sicherheitseinrichtungen nicht mehr gewährleistet sind. Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf durch den Fissler Kundenservice überprüfen.
- Minimale Füllmenge: 200-300 ml Wasser je nach Durchmesser Ihres Gerätes (siehe min-Markierung). Im Falle einer Überhitzung können Kunststoffteile am Topf oder der Aluminium-Kern im Boden schmelzen und flüssig werden. Sollte dieser Fall eintreten, die Kochstelle ausschalten und den Topf nicht bewegen, bis er vollständig abgekühlt ist. Den Raum lüften.
- Befüllen Sie den Schnellkochtopf nie mit mehr als ⅔ seines Fassungsvermögens (siehe max-Markierung, entspricht Nutzinhalt). Bei Nahrungsmitteln, die schäumen oder sich während des Garens ausdehnen (wie Reis, Brühen oder getrocknetes Gemüse) füllen Sie den Schnellkochtopf höchstens bis zur Hälfte seines Fassungsvermögens (siehe ½-Markierung).
- Bei Bohnen und anderen Hülsenfrüchten füllen Sie den Schnellkochtopf höchstens bis zur ⅓-Markierung, da deren dünne Haut leicht aufsteigen und die Ventile verstopfen kann.
- Bewegen Sie den Schnellkochtopf sehr vorsichtig, wenn dieser unter Druck steht und berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie dazu die Griffe und Bedienelemente. Wenn notwendig, benutzen Sie einen Handschutz.

Öffnen des Topfes

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

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

3. Beschreibung und Vorteile des vitavit®

Siehe Abbildung A

1. Einsatzgarnitur zum Dämpfen (je nach Modell)
- mit länglicher Lochung für optimale Dampfdurchdringung
- mit Auflagestegen für freien Dampfstrom auch bei großem Gargut
- mit Dreibein als Ständer

2. Gegengriff
- mit tiefer Griffmulde zum sicheren Tragen

3. Kochkrone
- zum Einstellen der Garstufen
- mit Kochanzeige
- mit Ventil zur automatischen Druckbegrenzung (Druckregel-Einrichtung)
- zum einfachen Reinigen abnehmbar
- zum einstellbaren und fein dosierten Abdampfen

4. Kochanzeige mit Ampelfunktion
- unterstützt beim Regulieren der Hitzezufuhr

5. Öffnungen zum Dampfaustritt (Kochkrone)
- bei Überschreiten der gewählten Garstufe
- beim Abdampfen über die Kochkrone
- beim drucklosen „Dampfgaren“

6. Öffnungen zum Dampfaustritt (Deckelstiel)
- beim Ankochen
- beim Ansprechen der Euromatic
- beim Abdampfen über die Bedientaste
- beim drucklosen „Dampfgaren“

7. Bedientaste
- zum Öffnen und Abdampfen des Topfes

8. Verriegelungsanzeige
- zeigt an, ob der Topf richtig verschlossen ist

9. Deckelstiel
- zum einfachen Reinigen abnehmbar

10. Mess-Skala mit Füllstandsmarkierung
- für das einfache Dosieren von Flüssigkeiten ohne Messbecher
- mit min-Markierung für die minimale Füllmenge mit Flüssigkeit
- mit max-Markierung für die maximale Füllmenge bei normalem Gargut
- mit ½-Markierung für die maximale Füllmenge bei steigendem Gargut
- mit ⅓-Markierung für die maximale Füllmenge bei Bohnen und Hülsenfrüchten

11. Topfstiel
- mit tiefer Griffmulde / Rutschstopp für sicheren Halt

12. Nut für Aufsetzhilfe
- zum Einlegen der Aufsetzhilfe

13. Flammschutz
- schützt die Griffe bei Verwendung auf dem Gasherd

14. Aufsetzhilfe
- zum einfachen Aufsetzen des Deckels

15. Konischer Topfkörper
- zum Stapeln von Töpfen (auch gleichen Durchmessers)

16. cookstar®-Allherdboden
- für optimale Wärmeeigenschaften auf allen Herdarten einschließlich Induktion

17. Rollmembrane
- zur Abdichtung der Kochanzeige

18. Kochventildichtung
- zur Abdichtung der Kochkrone

19. Ventilsitzdichtung
- zur Abdichtung des Kochventils

20. Sicherheitsnocken (Sicherheitseinrichtung)
- verhindert Druckaufbau bei nicht richtig verschlossenem Topf

21. Fissler Euromatic (Sicherheitseinrichtung)
- zum automatischen Ankochen
- verhindert Druckaufbau bei nicht richtig verschlossenem Topf
- begrenzt automatisch den Druck
- verhindert das Öffnen des Topfes, solange noch Druck vorhanden ist

22. Befestigungsschraube zum Deckelstiel
- ohne Werkzeug bedienbar
- mit Flachdichtung, im Deckel fixiert

23. Dichtungsring (Sicherheitseinrichtung)
- aus hochwertigem Silikon
- mit Sicherheitstaschen zur Druckbegrenzung

24. Glockenmutter zur Befestigung der Kochkrone
- mit Griffmulden, ohne Werkzeug leicht lösbar

Siehe 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 unter Kapitel 6 „Wahl der Garstufe“
f. PS › beschreibt den höchstzulässigen Druck

Siehe 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

4. Vor dem ersten Gebrauch

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

Topf öffnen

s. Abbildung C

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

Aufsetzhilfe

Am Deckel ist eine Metalllasche mit dem Aufdruck „Close“ (Abb. A-14) angebracht und als Gegenstück hierzu eine Nut (Abb. A-12) im Topfstiel. Dies dient zum leichten Aufsetzen des Deckels.

Topf schließen

s. Abbildung D

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

s. Abbildung E

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

Verriegelungsanzeige

s. Abbildung F
Ob der Topf richtig verschlossen und betriebsbereit ist, erkennen Sie an der Verriegelungsanzeige (Abb. A-8) im Deckelstiel.
Grün: Der Topf ist richtig verschlossen und betriebsbereit.
Rot: Der Topf ist nicht korrekt verschlossen, daher kann kein Druck aufgebaut werden.

Reinigen

Vor dem ersten Gebrauch Topf, Deckel und Dichtungsring bitte gründlich spülen. Dadurch werden evtl. noch vorhandener Polierstaub und kleine Verunreinigungen entfernt.
Wir empfehlen, Topf und Deckel anschließend mit Edelstahlpflege zu behandeln. Dadurch wird der Edelstahl widerstandsfähiger gegen Salze und saure Lebensmittel . Rückstände der Pflegemittel sollten stets gründlich abgewaschen werden. Die Behandlung können Sie nach Bedarf bzw. bei optischer Veränderung der Edelstahloberfläche wiederholen.

5. Hinweise für den Gebrauch

Sicherheitseinrichtungen

Ihr vitavit® Schnellkochtopf ist mit verschiedenen Einrichtungen ausgestattet, die selbstständig für die Sicherheit des Gerätes sorgen. Bitte prüfen Sie vor jedem Gebrauch die Funktionsfähigkeit der nachfolgend genannten Sicherheitseinrichtungen und verändern Sie diese niemals. Stellen Sie sicher, dass Kochkrone und Deckelstiel vor Beginn des Garens korrekt montiert sind und fest sitzen. Hinweise hierzu finden Sie in Kapitel 8.

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

Euromatic (Abb. A-21)
s. Abbildung H+I
Vergewissern Sie sich, dass die Euromatic sauber und frei beweglich im Deckel sitzt.
Die O-Ring-Dichtung muss komplett in der dafür vorgesehenen Einkerbung liegen.

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

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

Prüfen Sie, ob Dichtungsring und Deckelrand sauber, der Dichtungsring unbeschädigt und der Sicherheitsnocken (1) frei beweglich sind.
Legen Sie den Dichtungsring so ein, dass er komplett flach und unterhalb der nach innen gebogenen Randsegmente (2), an der Deckelinnenseite anliegt. Der Dichtungsring muss vor dem Sicherheitsnocken anliegen, d. h. vom Deckelrand weggedrückt sein.

Füllmengen

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

s. Abbildung L
Bitte beachten Sie beim Schnellkochen die folgenden Angaben zu den Füllmengen.
Zur einfachen Dosierung ist innen im Topf eine Skalierung (min/max) angebracht.

Zur Dampferzeugung sind – je nach Durchmesser des Gerätes – mindestens 200-300 ml Flüssigkeit erforderlich, unabhängig davon, ob Sie mit oder ohne Einsatz garen. Nehmen Sie den Schnellkochtopf nie ohne diese Mindestmenge Flüssigkeit in Betrieb.

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

Der Schnellkochtopf darf maximal bis zu ⅔ seines Fassungsvermögens gefüllt werden, um eine sichere Funktion zu gewährleisten. (siehe max-Markierung)

½
Bei Nahrungsmitteln, die schäumen oder sich während des Garens ausdehnen, wie z. B. Reis, Brühe oder getrocknetem Gemüse, darf der Schnellkochtopf höchstens bis zur Hälfte seines Fassungsvermögens befüllt werden (siehe ½-Markierung).
⅓
Beim Kochen von Bohnen und anderen Hülsenfrüchten den Topf nur zu ⅓ befüllen (siehe ⅓ Markierung), da deren dünne Haut leicht aufsteigen und die Ventile verstopfen kann.

Herdeignung

Fissler Schnellkochgeräte sind für alle Herdarten geeignet.
Dazu gehören Gasherde sowie Elektro-/Masse-/Glaskeramik-Induktionskochfelder.

Regulierung der Kochstelle

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

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

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

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

Besondere Hinweise für Induktionsherde:
Um eine Überhitzung und Beschädigung des Kochgeschirrs aufgrund der hohen Leistungsfähigkeit von Induktion zu vermeiden, heizen Sie bitte niemals unbeaufsichtigt leer auf.
Bitte beachten Sie zudem die Gebrauchsangaben des Herdherstellers.
Beim Gebrauch kann ein summendes Geräusch entstehen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und ist kein Anzeichen für einen Defekt an Herd oder Kochgeschirr.

Energiespartipps

- Beim Garen auf Schon- oder Schnellstufe die Kochstelle so regulieren, dass die Kochanzeige nicht in den roten Bereich gelangt und das Kochventil nicht abzudampfen beginnt
- Beim Garen auf der Dampfgarstufe die Kochstelle so regulieren, dass nur eine leichte Dampffahne an Deckelstiel bzw. Kochkrone austritt
- Eine Kochstelle in der passenden Größe verwenden (siehe Angaben oben)
- Kochgeschirrgröße entsprechend der Menge die gegart wird, wählen
- Speicherwärme des Bodens nutzen. Abschalten der Kochstelle bereits vor Ende der Garzeit, um die Abkühlzeit zu nutzen

6. Garen mit dem vitavit®

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

Im Schnellkochtopf können Sie auf vielfältige Weise garen:

- Schmoren von Fleisch
- Suppen und Eintöpfe
- Gemüse und Kartoffeln
- Zubereitung von Reis
- Zubereitung von Fisch
- Frittieren
- Dampfgaren
- Zubereitung von Tiefkühlkost
- Einkochen
- Entsaften
- Sterilisieren
- Menü kochen

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

Vorbereitung

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

Wahl der Garstufe

s. Abbildung M
Stellen Sie an der Kochkrone (Abb. A-3) die gewünschte Garstufe ein. Stellen Sie dazu die Markierung am Einstellring auf die Ziffer der entprechenden Garstufe.

Garstufe 1, ca. 110°C (Schongarstufe)
(45 kPa Betriebsdruck)
Für sehr empfindliche Speisen wie Fisch

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

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

Dampfgarstufe
Neben der Schon-, der Schnell- und der Express-Garstufe können Sie auch eine Garstufe

für schonendes Dampfgaren im Einsatz (Abb. A-1) bzw. Garen ohne Druck wählen.

Ankochen und Entlüften

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

Kochanzeige mit Ampelfunktion

s. Abbildung N
Die Kochanzeige zeigt Ihnen – unabhängig von der gewählten Garstufe – immer eine Folge von drei Farbringen an. Die Farben signalisieren nach dem Ampel-Prinzip den Temperaturverlauf im Topf und geben eine Hilfestellung zum Regulieren der Energiezufuhr.
Gelber Ring:
Die eingestellte Garstufe ist fast erreicht. Der Herd kann zurückgeschaltet werden.
Je nach Herdart und Befüllung können Sie früher oder später zurückschalten: Bei Masse/Glaskeramik zu Beginn des gelben Bereichs, bei Induktion/Gas gegen Ende des gelben Bereichs.
Grüner Ring:
Die eingestellte Garstufe ist erreicht, die Garzeit beginnt.
Die Energiezufuhr sollte so geregelt werden, dass die Kochanzeige während der gesamten Garzeit im grünen Bereich verbleibt.
Roter Ring:
Die Temperatur im Topf ist zu hoch. Der Topf beginnt automatisch abzudampfen, um die Temperatur zu regulieren. Bitte den Herd weiter zurückschalten.
Die Energiezufuhr sollte so geregelt werden, dass die Kochanzeige nicht in den roten Bereich steigt. Ansonsten verliert der Topf durch das Abdampfen Flüssigkeit.

Garzeiten

Die Garzeiten werden ab Erreichen der gewählten Garstufe (grüner Ring) gemessen.

Grundregeln:
1. Die Garzeit auf Stufe 3 entspricht in etwa ½ bis ⅓ der normalen Garzeit bei Verwendung eines herkömmlichen Topfes.
2. Die Garzeit auf Stufe 1 ist um etwa 50% länger als auf Stufe 3.
   Die Garzeit auf Stufe 2 ist um etwa 25% länger als auf Stufe 3
3. Die Garzeit-Angaben können variieren, da Menge, Form, Größe und Beschaffenheit der Lebensmittel einen Einfluss auf die Garzeit haben.

Beispiel Pellkartoffeln:

herkömmliche Garzeit	Garzeit Stufe3	Garzeit Stufe 2	Garzeit Stufe 1
ca. 30 min	ca. 8-12 min.	ca. 13-16 min.	ca. 18 min.

Nach Ende der Garzeit den Schnellkochtopf von der Kochstelle nehmen und Druck entweichen lassen (siehe Hinweise im folgenden Kapitel) und erst danach öffnen.

Weitere Garzeiten finden Sie ab Seite 534 ff.

7. Abdampfen des vitavit®

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

Es gibt 4 Methoden, Ihren Fissler Schnellkochtopf abzudampfen
Die Art des Abdampfens sollten Sie je nach Gargut wählen.
Bei leicht schäumenden oder steigenden Gargütern wie z.B. Hülsenfrüchten, Suppen oder Eintöpfen oder auch bei Gargut mit empfindlicher Schale wie z.B. Pellkartoffeln sollten Sie keine Methode mit schneller Druckreduzierung wählen, da ansonsten Gargut austreten oder die Schale aufplatzen könnte.

Methode 1
Schnellabdampfen mit der Bedientaste
s. Abbildung O
Durch leichtes Drücken der Bedientaste (Abb. A-7) in Pfeilrichtung entweicht Dampf unter dem Deckelstiel (Abb. A-9). Halten Sie die Taste bitte gedrückt, bis sich die Kochanzeige komplett abgesenkt hat und kein Dampf mehr entweicht.
Lassen Sie die Taste anschließend los, rütteln Sie leicht den Topf und drücken Sie die Bedientaste nochmals. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis kein Dampf mehr entweicht. Ist der Topf drucklos, senkt sich die Euromatic. Die Bedientaste kann nun zum Öffnen des Topfes komplett durchgedrückt werden.
Hinweis:
Solange Druck im Topf ist, lässt sich die Bedientaste nicht vollständig durchdrücken. Das dient Ihrer Sicherheit, denn so kann der Topf nicht versehentlich geöffnet werden, wenn er noch unter Druck steht. Versuchen Sie also nicht, die Bedientaste gewaltsam durchzudrücken.

Methode 2
Einstellbares Abdampfen an der Kochkrone
s. Abbildung P
Durch schrittweises Drehen des Einstellringes in Richtung der Abdampfstellung entweicht Dampf unter der Kochkrone (Abb. A-5). Sie können wahlweise sanft oder etwas schneller

abdampfen. Je größer die Schritte, in denen Sie den Einstellring verstellen, desto höher der Dampfaustritt. Stellen Sie den Einstellring zuletzt auf die Abdampfposition und warten Sie, bis kein Dampf mehr entweicht. Rütteln Sie dann leicht den Topf und wiederholen Sie diesen Vorgang bis kein Dampf mehr entweicht. Ist der Topf drucklos, senkt sich die Euromatic. Die Bedientaste kann nun zum Öffnen des Topfes komplett durchgedrückt werden.

Hinweis:
Drehen Sie den Einstellring niemals von Garstufe 1,2 oder 3 direkt auf die Abdampfposition, da der Dampfausstoß sonst sehr groß wird und Gargut austreten kann. Drehen Sie die Kochkrone immer in mehreren, kleinen Schritten auf die Abdampfposition.

Methode 3
Abkühlen lassen
Diese Methode können Sie wählen, um die Restenergie im Topf zu nutzen.
Dafür nehmen Sie den Topf bereits kurz vor Ende der Garzeit vom Herd und lassen ihn langsam abkühlen bis sich die Kochanzeige ganz abgesenkt hat.
Drücken Sie dann die Bedientaste leicht, um eventuell verbliebenen Restdruck abzudampfen. Lassen Sie die Taste los, sobald kein Dampf mehr austritt, rütteln Sie leicht den Topf und drücken Sie die Bedientaste nochmals. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis kein Dampf mehr entweicht. Ist der Topf drucklos, senkt sich die Euromatic. Zum Öffnen des Topfes kann die Bedientaste nun komplett durchgedrückt werden.
Diese Methode eignet sich vor allem für Speisen mit langer Garzeit.

Methode 4
Schnellabdampfen unter fließendem Wasser
s. Abbildung Q
Falls Sie der austretende Dampf stört, können Sie den Topf auch unter fließendem Wasser drucklos machen. Stellen Sie den Topf dazu in die Spüle und lassen Sie kaltes Wasser seitlich über den Deckel (nicht über Deckelstiel und Kochkrone) laufen, bis sich die Kochanzeige vollständig abgesenkt hat.
Drücken Sie dann die Bedientaste leicht, um eventuell verblieben Restdruck abzudampfen. Lassen Sie die Taste los, sobald kein Dampf mehr austritt, rütteln Sie leicht den Topf und drücken Sie die Bedientaste nochmals. Wiederholen Sie diesen Vorgang bis kein Dampf mehr entweicht. Ist der Topf drucklos, senkt sich die Euromatic. Die Bedientaste kann nun zum Öffnen des Topfes komplett durchgedrückt werden.

8. Reinigung & Pflege

Reinigung

Reinigen Sie den Schnellkochtopf nach jeder Benutzung.
- Dichtungsring aus dem Deckel lösen und von Hand spülen
- Kochkrone abnehmen und mit einem feuchten Tuch abwischen
- Deckelstiel abnehmen und unter fließendem Wasser abspülen
- Topf, Deckel (ohne Dichtungsring, Kochkrone und Deckelstiel) und Einsätze können auch in der Spülmaschine gereinigt werden

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

Montage von Kochkrone und Deckelstiel

Kochkrone (Abb. A-3)
Abnehmen:
s. Abbildung R
Lösen Sie die Glockenmutter (Abb. A-24) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie Kochkrone und Mutter ab.
Montieren:
s. Abbildung S
Setzen Sie die Kochkrone in der vorgegebenen Position von oben in den Deckel ein, schrauben Sie die Glockenmutter von unten im Uhrzeigersinn auf und ziehen Sie sie fest an. Stellen Sie sicher, dass die Kochventildichtung rundum dicht an der Kochkrone anliegt und die Dichtung in der vorgesehenen Einkerbung sitzt.

Deckelstiel (Abb. A-9)
Abnehmen:
s. Abbildung T
Lösen Sie den Deckelstiel indem Sie die Befestigungsschraube (Abb. A-22) auf der Deckelinnenseite gegen den Uhrzeigersinn drehen.
Montieren:
s. Abbildung U
Nehmen Sie den Deckelstiel in die Hand und legen Sie den Deckel in der vorgegebenen Position auf.
Drehen Sie die Befestigungsschraube im Uhrzeigersinn und ziehen Sie sie fest an.

Aufbewahrung

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

9. Wartung & Ersatzteile

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

Hinweise zum Austausch von Teilen

Dichtungsring (Abb. A-23)
Siehe Kapitel 5.
Rollmembrane (Abb. A-17)
s. Abbildung V
Lösen Sie die Kochkrone vom Deckel und ziehen Sie die alte Rollmembrane ab.
Setzen Sie die neue Rollmembrane auf den Kunststoffstift der Kochanzeige und drücken Sie den Rand bis zum Beginn des Gewindes auf den Metallkolben.
Kochventildichtung (Abb. A-18)
s. Abbildung W
Lösen Sie die Kochkrone vom Deckel und ziehen Sie die alte Dichtung ab. Stellen Sie die Kochkrone auf Stufe 3, da sich in dieser Position die Dichtung leichter einsetzen lässt.
Legen Sie die neue Dichtung zunächst über den Metallkolben und drücken Sie dann die andere Seite über den Ventilstößel, bis dieser komplett oben durchtaucht. Stellen Sie sicher, dass die Kochventildichtung rundum dicht an der Kochkrone anliegt und die Dichtung in der vorgesehenen Einkerbung sitzt.
Ventilsitzdichtung (Abb. A-19)
s. Abbildung X
Lösen Sie die Kochkrone vom Deckel und entfernen Sie die alte Dichtung.
Setzen Sie die neue Dichtung ein und stellen Sie sicher, dass die Dichtung an beiden Seiten des Deckels sauber und flach anliegt.
O-Ring zur Euromatic (Abb. A-21)
s. Abbildung I

Die Demontage/Montage erfolgt auf der Deckelinnenseite. Achten Sie darauf, dass die Dichtung komplett in der dafür vorgesehenen Einkerbung liegt.
Euromatic (Abb. A-21)
Zur Demontage/Montage der Euromatic müssen Sie zunächst den Deckelstiel abnehmen. Dazu brauchen Sie nur die Schraube auf der Deckelinnenseite zu lösen. Die Euromatic können Sie aus dem Deckel nehmen, sobald Sie den O-Ring entfernt haben. Zur Montage die neue Euromatic ohne O-Ring so durch den Deckel führen, dass die Seite mit der weißen Kugel auf der Deckelinnenseite liegt. Dann den O-Ring montieren wie oben beschrieben.

Ersatzteile

Ersatzteil	Durchmesser	Artikelnummer
Dichtungsring (Abb. Y-1)	18 cm	600-000-18-795
	22 cm	600-000-22-795
	26 cm	600-000-26-795
Topfstiel zur Schnellbratpfanne (Abb. Y-2)	18 cm	620-100-01-850
	22 cm	620-300-02-850
	26 cm	620-700-04-850
Topfstiel zum Schnellkochtopf (Abb. Y-2)	18 cm	620-100-02-850
	22 cm	620-300-04-850
	26 cm	620-700-08-850
Gegengriff zur Schnellbratpfanne (Abb. Y-3)	18 cm	610-110-01-840
	22 cm	610-310-02-840
	26 cm	610-710-04-840
Gegengriff zum Schnellkochtopf (Abb. Y-3)	18 cm	610-110-02-840
	22 cm	610-310-04-840
	26 cm	610-710-08-840
Deckelstiel (Abb. Y-4)	alle	620-000-11-770
Kochkrone (Abb. Y-5)	alle	610-010-00-700
Glockenmutter zur Kochkrone (Abb. Y-6)	alle	610-000-00-734
Rollmembrane (Abb. Y-7)	alle	610-000-00-711
Kochventildichtung (Abb. Y-8)	alle	610-000-00-706
Ventilsitzdichtung (Abb. Y-9)	alle	610-000-00-733
Set aus Rollmembrane, Kochventildichtung, Ventilsitzdichtung (Abb. Y-7, Y-8, Y-9)	alle	610-000-01-706
Euromatic komplett (Abb. Y-10)	alle	011-631-00-750
O-Ring für Euromatic (Abb. Y-11)	alle	011-631-00-760
Befestigungsschraube zum Deckelstiel mit Flachdichtung (Abb. Y-12)	alle	600-000-00-712

Zubehör

Zubehörteil	Durchmesser	Artikelnummer
Einsatz gelocht (inkl. Dreibein) (Abb. Z-1)	18 cm	610-100-00-800
	22 cm	610-300-00-800
	26 cm	610-700-00-800
Einsatz ungelocht (inkl. Dreibein) (Abb. Z-2)	22 cm	610-300-00-820
	26 cm	610-700-00-820
Zusatzdeckel Glas (Abb. Z-3)	22 cm	021-641-22-600
Zusatzdeckel Metall (Abb. Z-4)	22 cm	623-000-22-700
	26 cm	623-000-26-700

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

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

10. Garantie & Service

Jedes Fissler-Produkt wird sorgfältig aus hochwertigen Materialien gefertigt. Bis zur Fertigstellung wird die Qualität unserer Produkte mehrfach kontrolliert und zuletzt einer strengen Endprüfung unterzogen. Deshalb übernehmen wir für die nachfolgenden Fissler-Produkte gemäß den folgenden Garantiebestimmungen eine Garantie ab Kaufdatum, egal in welchem Land Sie dieses Fissler-Produkt gekauft haben. Wir garantieren damit, dass diese Fissler-Produkte frei von Material- oder Verarbeitungsfehlern sind. Neben der Garantie stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu, die durch die Garantie nicht eingeschränkt werden.

Herstellergarantie

Wir übernehmen auf alle unsere Schnellkochtöpfe eine Garantie ab Kaufdatum. Bei Beanstandungen geben Sie bitte das komplette Gerät zusammen mit dem Kassenbeleg an Ihren Händler zurück oder schicken Sie das Produkt gut verpackt an den Fissler-Kundenservice (Anschrift siehe unten). Im Garantiefall wird Fissler nach eigenem Ermessen und auf eigene Kosten das Produkt entweder reparieren oder entsprechenden Ersatz liefern.

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

Garantieausschlüsse

Bei den Schnellkochtöpfen der Serie vitavit® sind Verschleißteile von der Garantie ausgenommen.
Zum Beispiel:
- Dichtungsring (Abb. Y-1)
- Kochventildichtung (Abb. Y-8)
- Ventilsitzdichtung (Abb. Y-9)
- Rollmembrane (Abb. Y-7)
- O-Ring zur Euromatic (Abb. Y-11)
- Flachdichtung zur Befestigungsschraube des Deckelstiels (Abb. Y-12)

Es wird keine Garantie übernommen für Beschädigungen, die aus folgenden Gründen entstanden sind:
- ungeeignete und unsachgemäße Verwendung
- fehlerhafte oder nachlässige Behandlung
- nicht sachgemäß durchgeführte Reparaturen
- den Einbau von Ersatzteilen, die nicht der Originalausführung entsprechen
- chemische oder physikalische Einflüsse auf die Produktoberflächen
- farbliche Veränderungen an den Griffen aufgrund von Reinigung in der Spülmaschine
- Nichtbefolgen dieser Gebrauchsanleitung

Adresse Kundenservice

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

Weitere Informationen finden Sie unter www.fissler.com

11. Entsorgung

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

12. Fragen und Antworten

WARNUNG!
Schalten Sie die Kochstelle ab, vergewissern Sie sich, dass Ihr Schnellkochtopf

drucklos ist (s. Kapitel 7) und lassen Sie den Schnellkochtopf abkühlen, bevor Sie versuchen, eine Fehlerursache zu beheben.

Frage	Mögliche Ursache	Beheben der Fehlerursache
Beim Ankochen entweicht länger als gewohnt Dampf unter dem Deckelgriff (an der Euromatic)	Sie haben die Dampfgarstufe ausgewählt oder eine andere Stellung unterhalb der Stufe 1.	Beim drucklosen Dampfgaren ist leichter Dampfaustritt normal. Möchten Sie bei geschlossenem System unter Druck garen, wählen Sie bitte Stufe 1, 2 oder 3. (s. Kapitel 6)
	Der Topf ist nicht richtig verschlossen. (Anzeige im Deckelstiel steht auf rot).	Topf richtig verschließen. (s. Kapitel 4) (Anzeige im Deckelstiel steht auf grün.)
	Die Energiezufuhr ist zu gering.	Maximale Leistung der Heizquelle einstellen.
	Die Kochfeldgröße passt nicht zum Bodendurchmesser des Schnellkochtopfes.	Schnellkochtopf auf das passende Kochfeld stellen. (s. Kapitel 6)
	Der Deckelstiel sitzt locker.	Befestigungsschraube des Deckelstiels auf der Innenseite des Deckels festziehen.
	Die Fissler Euromatic oder der dazugehörige O-Ring sind verschmutzt oder beschädigt.	Teile reinigen bzw. ersetzen. (s. Kapitel 8, 9)
Beim Ankochen entweicht kein Dampf.	Es wurde zu wenig Flüssigkeit in den Topf gegeben.	Mindestmenge Flüssigkeit (200-300 ml) zugeben. (s. Kapitel 5)
	Die Energiezufuhr ist zu gering.	Maximale Leistung der Heizquelle einstellen.

Frage	Mögliche Ursache	Beheben der Fehlerursache
Dampf und/oder Wassertropfen entweichen am Deckelrand, bevor die Kochanzeige zu steigen beginnt.	Der Dichtungsring ist nicht richtig eingelegt.	Dichtungsring richtig einlegen. (s. Kapitel 5)
	Der Dichtungsring ist verschmutzt oder beschädigt.	Dichtungsring reinigen oder ersetzen.
	Der Topf ist nicht richtig verschlossen. (Anzeige im Deckelstiel steht auf rot).	Topf richtig verschließen. (s. Kapitel 4) (Anzeige im Deckelstiel steht auf grün.)
Die Kochanzeige steigt nicht.	Dampf entweicht am Deckelstiel.	Siehe vorige Punkte.
	Dampf entweicht am Deckelrand.	Siehe vorige Punkte.
	Es wurde zu wenig Flüssigkeit in den Topf gegeben.	Mindestmenge Flüssigkeit (200-300 ml) zugeben. (s. Kapitel 5)
	Die Kochkrone ist nicht richtig und fest verschraubt.	Kochkrone richtig einsetzen und Glockenmutter festziehen. (s. Kapitel 8)
	Die Kochventildichtung, Ventilsitzdichtung oder Rollmembrane fehlt, ist defekt oder falsch montiert.	Betroffene Dichtung austauschen oder richtig montieren. (s. Kapitel 9)
Dampf entweicht an der Kochkrone.	Die Temperatur ist zu hoch für die eingestellte Garstufe (Kochanzeige steht auf rot).	Schalten Sie die Energiezufuhr zurück. Achten Sie darauf, die Energiezufuhr so zu regeln, dass die Kochanzeige während der gesamten Garzeit auf grün steht. (s. Kapitel 5)

Frage	Mögliche Ursache	Beheben der Fehlerursache
Dampf entweicht an der Kochkrone.	Sie haben die Dampfgarstufe ausgewählt oder eine andere Stellung unterhalb der Stufe 1.	Beim drucklosen Dampfgaren ist leichter Dampfaustritt normal. Möchten Sie bei geschlossenem System unter Druck garen, wählen Sie bitte Stufe 1, 2 oder 3. (s. Kapitel 6)
	Die Kochkrone ist nicht richtig und fest verschraubt.	Kochkrone richtig einsetzen und Glockenmutter festziehen. (s. Kapitel 8)
	Die Kochventildichtung, Ventilsitzdichtung oder Rollmembrane fehlen, sind defekt oder falsch montiert.	Betroffene Dichtung austauschen oder richtig montieren. (s. Kapitel 9)
Unter dem Deckelstiel (an der Euromatic) entweicht Dampf, obwohl die Kochanzeige bereits gestiegen ist.	Der Deckelstiel sitzt locker.	Befestigungsschraube des Deckelstiels auf der Innenseite des Deckels festziehen.
	Die Flachdichtung zur Befestigungsschraube des Deckelstiels oder der O-Ring zur Euromatic fehlen, sind defekt oder falsch montiert.	Betroffene Dichtung austauschen oder richtig montieren. (s. Kapitel 9)
	Entweicht eine große Menge Dampf, kann die Euromatic als Sicherheitseinrichtung angesprochen haben. Das passiert, wenn das Kochventil verschmutzt oder defekt ist.	Kochkrone abnehmen und reinigen oder ersetzen. (s. Kapitel 8)
Der Deckelstiel sitzt locker.	Die Befestigungsschraube ist nicht festgezogen.	Befestigungsschraube des Deckelstiels auf der Innenseite des Deckels festziehen.
Die Griffe am Topf sind locker.	Die Griffschrauben sind nicht festgezogen.	Schrauben mit Schraubendreher nachziehen.

Frage	Mögliche Ursache	Beheben der Fehlerursache
Am Deckelrand entweicht starker Dampf, obwohl die Kochanzeige bereits gestiegen ist.	Der Dichtungsring ist defekt.	Dichtungsring ersetzen. (s. Kapitel 9)
	Der Dichtungsring hat als Sicherheitseinrichtung angesprochen. Das passiert, wenn Kochventil und Euromatic verschmutzt oder defekt sind.	Gerät vom Fissler Kundendienst überprüfen lassen.
Dampf entweicht unter der runden Abdeckkappe am Deckelstiel oder an der Bedientaste.	Eine Abdichtung ist defekt.	Deckelstiel austauschen oder vom Fissler Kundendienst überprüfen lassen.
Der Topf lässt sich schwer verschließen bzw. die Bedientaste springt beim Verschließen nicht heraus.	Deckelstiel und/oder Topfgriff /-stiel sind nicht richtig montiert.	Befestigung der Griffe prüfen und ggf. festziehen.
	Der Deckelstiel ist defekt.	Deckelstiel austauschen.
	Der Dichtungsring ist nicht richtig eingelegt.	Dichtungsring richtig einlegen. (s. Kapitel 5)
	Der Topf ist nicht richtig verschlossen. (Anzeige im Deckelstiel steht auf rot.)	Topf richtig verschließen. (s. Kapitel 4) (Anzeige im Deckelstiel steht auf grün).
Der Topf lässt sich nicht öffnen.	Es ist noch Druck im Topf.	Den Druck im Topf ablassen. (s. Kapitel 7)
	Die Euromatic hat sich verklemmt.	Bedientaste loslassen. Deckelstiel leicht nach links drücken.

Thank you for your trust

and congratulations on the purchase of your new vitavit® pressure cooker.
Over 60 years of experience have gone into the development of this new generation of pressure cookers from Fissler.
For quick, delicious and vitamin-preserving cooking, pressure cookers are as up-to-date today as they were way back when – but the vitavit® sets new standards in terms of ease of use and design.
In order to enjoy your pressure cooker, which is carefully manufactured in Germany, for as long as possible and to ensure its optimum service life, please observe the following instructions. Enjoy trying out the many possibilities of your vitavit® and happy cooking!

1. Intended use 26
2. Safety instructions 26
User instructions 26
Supervision 26
Safe use of the pressure cooker 26
Safety and maintenance 27
Operating the pressure cooker 27
Opening the pot 28
3. Description and advantages of the vitavit® 28
4. Before first use 30
Opening the pot 31
Positioning aid 31
Closing the pot 31
Locking indicator 31
Cleaning 31
5. Instructions for use 32
Safety features 32
Filling quantities 32
Stovetop suitability 33
Regulating the hob 33
Energy saving tips 34
6. Cooking with the vitavit® 34
Preparation 34
Selecting a cooking setting 35
Parboiling and venting 35
Cooking indicator with traffic light function 35
Cooking times 36
7. Releasing steam from the vitavit® 36
8. Cleaning & care 38
Cleaning 38
Assembling the pressure regulator and lid handle 38
Storage 39
9. Maintenance & spare parts 39
Notes on replacing parts 39
Spare parts 40
Accessories 41
10. Warranty & service 41
Manufacturer warranty 42
Warranty exclusions 42
Customer service address 42
11. Disposal 43
12. Troubleshooting 43

1. Intended use

- Fissler pressure cookers are intended for the quick cooking of food and the intended uses listed in Chapter 6 and may only be used for these purposes. Improper use may result in hazards.
- Fissler pressure cookers are only suitable for the intended, private use.
- In addition, Fissler pressure cookers may only be used up to a maximum stove power of 3700 watts.
- The fill levels listed in chapter 5 must be observed to ensure safe use of the pressure cooker.

2. Safety instructions

User instructions

- Please read the user instructions and all directions completely before using the vitavit® pressure cooker, as improper use may result in damage.
- **Please save these instructions for future reference for as long as you own the product.** However, if you have lost the user instructions, you can download them from our website www.fissler.com.
- Do not leave the pressure cooker in the hands of anyone who has not first familiarised themselves with the user instructions.
- Please only pass your pressure cooker on to third parties with the user instructions.

Supervision

- Suffocation hazard due to plastic bag. Keep the plastic bag out of reach of children as there is a risk of suffocation.
- Do not use the pressure cooker near children.
- Please never leave the pressure cooker unattended. Regulate the energy supply so that the cooking indicator does not rise into the red range. If the energy supply is not reduced, steam will escape 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 hob.

Safe use of the pressure cooker

- Never use pressure cookers or pressure skillets in a hot oven. Handles, valves and safety devices will be damaged by the high temperatures and will then no longer be able to fulfil their safety function.
- Always fry in the pressure cooker without a lid and do not fill it more than halfway with fat. Never fry with pressure!
- Pressure cookers must not be used in the medical field. Especially not as a medical steriliser, as pressure cookers are not designed for the required sterilisation temperature.
- Do not prepare applesauce or compotes in the pressure cooker, as steam bubbles often form here which can burst open when opening the pot and cause scalding.
- When cooking meat in a pressure cooker, excess pressure is created in the meat. Therefore, after opening the pressure cooker, please let the meat rest for a while before piercing or moving it to avoid burns.

Safety and maintenance

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

Repair notice:
Minor repairs can be carried out by you:
- Replacing parts affected by wear (sealing ring, valve, the Euromatic or handles).
- Retightening screws.

For other repairs, please contact Fissler customer service.
(see chapter 10)

Operating the pressure cooker

- This appliance cooks under pressure. Improper use may result in burns.
  Make sure that the device is properly closed before heating. Information on this can be found in chapter 4. Never use the pressure cooker with the lid on loosely.
- Only use the heating sources listed in chapter 5.
- Never heat the pressure cooker without liquid in it, as overheating can cause damage to the device, the valves, the safety devices and the hob. If this happens, do not

continue to use the pressure cooker as the functionality of the safety devices can no longer be guaranteed. Have your pressure cooker checked by Fissler customer service.
- Minimum fill volume: 200-300 ml of water depending on the diameter of your device (see min mark). In case of overheating, plastic parts on the pot or the aluminium core in the base may melt and liquify. Should this occur, switch off the hob and do not move the pan until it has cooled down completely. Air out the room.
- Never fill the pressure cooker to more than ⅔ of its capacity (see max mark). For foods that foam or expand during cooking (such as rice, broths or dried vegetables), fill the pressure cooker to no more than half its capacity (see ½ mark).
- For beans and other pulses, fill the pressure cooker no higher than the ⅓-mark, as their thin skin can easily rise and clog the valves.
- Move the pressure cooker very carefully when it is under pressure and do not touch hot surfaces. Use the handles and controls to do this. If necessary, use hand protection.

Opening the pot

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

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

3. Description and advantages of the vitavit®

See Figure A

1. Insert set for steaming (depending on model)
- with long perforations for optimal steam penetration
- with support ledges for free flow of steam even with large food items
- with tripod as stand

2. Helper handle
- with deep recessed grip for safe carrying

3. Pressure regulator
- for setting the cooking setting
- with cooking indicator
- with valve for automatic pressure limitation (pressure control device)
- removable for easy cleaning
- for adjustable and finely controlled steam release

4. Cooking indicator with traffic light function
- assists in regulating the heat supply

5. Openings for steam to escape (pressure regulator)
- when the selected cooking setting is exceeded
- when releasing steam via the pressure regulator
- during pressureless steam cooking

6. Openings for steam to escape (lid handle)
- while parboiling
- when responding to the Euromatic
- when releasing steam via the control button
- during pressureless steam cooking

7. Control button
- for opening and releasing steam from the pot

8. Locking indicator
- indicates whether the pot is properly closed

9. Lid handle
- removable for easy cleaning

10. Measuring scale with volume markings
- for easily measuring liquids without a measuring cup
- with min mark for the minimum liquid filling quantity
- with max marking for the maximum filling quantity for normal food
- with ½-marking for the maximum filling quantity for expanding foods
- with ⅓-marking for the maximum filling quantity for beans and pulses

11. Pot handle
- with deep recessed grip / anti-slip stop for a secure hold

12. Groove for positioning aid
- for inserting the positioning aid

13. Flame protection
- Protects the handles when using on a gas cooker

14. Positioning aid
- for easily positioning the lid

15. Conical pot body
- for stacking pots (even of the same diameter)

16. cookstar® all-stove base
- For optimum heating properties on all types of cookers including induction

17. Rolling diaphragm
- to seal the cooking indicator

18. Cooking valve seal
- for sealing the pressure regulator

19. Valve seat seal
- to seal the cooking valve

20. Safety nub (safety device)
- prevents pressure build-up when the pot is not properly closed

21. Fissler Euromatic (safety device)
- for automatic parboiling
- prevents pressure build-up when the pot is not properly closed
- automatically limits the pressure
- prevents the pot from being opened as long as it is still under pressure

22. Fastening screw for the lid handle
- tools not required
- with flat gasket, fixed in the lid

23. Sealing ring (safety device)
- made from high quality silicone
- with safety pockets for limiting pressure

24. Bell nut for fastening the pressure regulator
- with recessed grips, easily detachable without tools

See Figure B/B1

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

See Figure B2

Standard (declares compliance of the 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

4. Before first use

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

Opening the pot

See Figure C

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

Positioning aid

There is a metal tab with the inscription „Close“ (Fig. A-14) on the lid and a coresponding groove (Fig. A-12) in the pot handle. This is to make it easy to put the lid on.

Closing the pot

See Figure D

Put the lid on by holding it at a slight angle, inserting the positioning aid into the groove on the pot handle, and then lowering it. The correct position of the lid is marked by a circle symbol on the lid as well as by additional red dots on the positioning aid and pot handle. When these points line up exactly opposite each other, the lid can be put on.

See Figure E

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

Locking indicator

See Figure F

You can tell whether the pot is properly closed and ready for use by looking at the locking indicator (Fig. A-8) in the lid handle.
Green: the pot is closed properly and ready for use.
Red: the pot is not closed properly, so no pressure can be built up.

Cleaning

Before first use, rinse the pot, lid and sealing ring thoroughly. This removes any polishing dust and small impurities that may still be present.
We recommend treating the pot and lid with a stainless steel care product afterwards. This makes the stainless steel more resistant to salts and acidic foods. Residues of care products should always be washed off thoroughly. You can repeat the treatment as required or when the stainless steel surface has changed visually.

5. Instructions for use

Safety devices

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

Pressure regulator (Fig. A-3)
See Figure G
Remove the pressure regulator from the lid and set to level 3. Check that the boiling indicator (1) and valve body (2) move freely and spring back by applying pressure with your finger.

Euromatic (Fig. A-21)
See Figure H+I
Make sure that the Euromatic sits properly and moves freely in the lid.
The O-ring seal must lie completely in the notch provided.

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

Sealing ring (Fig. A-23) and **safety nub** (Fig. A-20)
See Figure K
Check that the sealing ring and lid rim are clean, the sealing ring is undamaged and the safety nub (1) moves freely.
Insert the sealing ring so that it lies completely flat and below the inwardly curved edge segments (2), against the inside of the lid. The sealing ring must be in front of the safety nub, i.e. pressed away from the edge of the cover.

Filling quantities

Caution:
Never cook without enough liquid and make sure that the liquid in the pressure cooker does not evaporate completely. Failure to do so may cause the food to burn and damage the pot handles, valves, safety devices and the hob. If this happens, do not continue to use the pressure cooker as the functionality of the valves and safety devices can no longer be guaranteed. Have your pressure cooker checked by Fissler customer service.

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

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

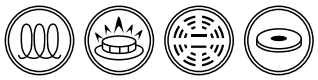
Ø 18 cm:	200 ml
Ø 22 cm:	250 ml
Ø 26 cm:	300 ml

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

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

Stovetop suitability

Fissler pressure cookers are suitable for all stove types.
These include gas hobs as well as electric/hot plate/glass ceramic induction hobs.



Regulating the hob

Never heat the opened pressure cooker when empty or with fat for more than 2 minutes at the highest energy setting, as overheating can damage the base.
Hot plate/glass ceramic (radiation/halogen):
The stovetop should be the same diameter as the bottom of the pot or smaller.
Gas hob:
Place the cookware in the centre and avoid flashover, as this will damage the plastic handles.
Induction:
Always place the cookware in the centre of the hob. The size of the base of the pan should match or be larger than the hob size, otherwise the hob may not respond to the base of the pan.
Special instructions for induction cookers:
To avoid overheating and damage to the cookware due to the high performance of

induction, please never heat it unattended or while empty. Please also observe the instructions provided by the hob manufacturer.
A buzzing sound may be heard during use. This noise is due to technical reasons and is not a sign of a defect in the hob or cookware.

Energy saving tips

- When cooking on the gentle or fast setting, regulate the hob so that the cooking indicator does not enter the red zone and the cooking valve does not start to release steam.
- When cooking on the steam setting, adjust the hob so that only a slight plume of steam comes out of the lid handle or pressure regulator.
- Use a hob of the appropriate size (see specifications above).
- Select cookware size according to the amount being cooked
- Use the stored heat of the base. Switch off the hob before the end of the cooking time to use the cooling time

6. Cooking with the vitavit®

Caution:
Make sure that the liquid in the pressure cooker never evaporates completely! (see instructions in chapter 5)

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

- Braising meat
- Soups and stews
- Vegetables and potatoes
- Cooking rice
- Cooking fish
- Frying
- Steaming food
- Cooking frozen foods
- Preserving
- Juicing
- Sterilising
- Cooking a whole dish

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

Preparation

Add the ingredients to the pressure cooker according to the recipe.

Observe the specified filling quantities (chapter 5).
Then put the lid on and close the pot.
If the locking indicator (fig. A-8) in the lid handle is green, the pot is ready (chapter 4).

Selecting a cooking setting

See Figure M
Choose the desired cooking setting on the pressure regulator (Fig. A-3). To do this, set the marking on the setting ring to the number of the corresponding cooking setting.

Cooking setting 1, approx. 110 °C (gentle cooking)
(45 kPa operating pressure)
For very delicate dishes such as fish

Cooking setting 2, approx. 113 °C (quick cooking)
(60 kPa operating pressure)
for delicate dishes such as vegetables

Cooking setting 3, approx. 116 °C (express cooking)
(75 kPa operating pressure)
for all other dishes such as meat dishes and stews

Steam setting
In addition to the gentle, quick and express cooking settings, you can also select a cooking setting for gentle steaming in use (Fig. A-1) or cooking without pressure.

Parboiling and venting

Heat the pressure cooker on the highest energy level.
Steam will escape from under the lid handle (Fig. A-6) and with it the oxygen in the air that is harmful to vitamins.
This process may take a few minutes. As soon as the Euromatic closes and no more steam escapes, the pressure build-up will begin. A little later, the cooking indicator (Fig. A-4) will start to show the rise in pressure.

Cooking indicator with traffic light function

See Figure N
The cooking indicator always shows a sequence of three coloured rings – regardless of the cooking setting selected. The colours signal the temperature curve in the pot according to the traffic light principle and provide assistance in regulating the energy supply.
Yellow ring:

the cooking setting is almost reached. The hob can be dialled back.
Depending on the type of hob and the amount of food, you can switch back sooner or later: at the beginning of the yellow range for hotplate/glass ceramic, towards the end of the yellow range for induction/gas.

Green ring:
The cooking setting has been reached, the cooking time begins.
The energy supply should be regulated so that the cooking indicator remains in the green area throughout the cooking time.

Red ring:
the temperature in the pot is too high. The pot will automatically start to release steam to regulate the temperature. Please turn the hob down further.
The energy supply should be regulated so that the cooking indicator does not rise into the red range. Otherwise, the pot loses liquid through evaporation.

Cooking times

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

Basic rules:

1. The cooking time on setting 3 is approximately ½ to ⅓ of the time normally required when using a conventional pot.
2. The cooking time on setting 1 is about 50% longer than on setting 3.
   The cooking time on setting 2 is about 25% longer than on setting 3.
3. Cooking times may vary depending on the quantity, shape, size and texture of the food.

Example of jacket potatoes:

Normal cooking time	Cooking setting 3	Cooking setting 2	Cooking setting 1
approx. 30 min	approx. 8-12 min.	approx. 13-16 min.	approx. 18 min.

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

Further cooking times can be found from page 534 onwards.

7. Releasing steam from the vitavit®

Caution:
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 4 ways to release steam from your Fissler pressure cooker.
You should choose the method for steam release depending on the food being cooked. For slightly foaming or rising foods such as pulses, soups or stews, or for foods with delicate skins such as jacket potatoes, do not use a method with rapid pressure reduction, as otherwise the food may spill out or the skin may crack.

Method 1
Quick steam release with the control button
See Figure O
Press the control button (Fig. A-7) lightly in the direction of the arrow to release steam from under the lid handle (Fig. A-9). Hold the button down until the cooking indicator has completely lowered and no more steam escapes.
Then release the button, gently shake the pot and press the control button again. Repeat this process until no more steam escapes. When the pot is depressurised, the Euromatic lowers. The control button can now be pressed all the way down to open the pot.

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

Method 2
Adjustable steam release with the pressure regulator
See Figure P
By gradually turning the adjusting ring towards the steam release position, steam will escape from under the pressure regulator (Fig. A-5). You can choose to release steam gently or a little faster. The greater the increments in which you adjust the setting ring, the higher the steam output. At the end, set the adjustment ring to the steam release position and wait until no more steam escapes. Then gently shake the pot and repeat this process until no more steam escapes. When the pot is depressurised, the Euromatic lowers. The control button can now be pressed all the way down to open the pot.

Note:
never turn the setting ring from cooking setting 1, 2 or 3 directly to the steam release position, as the steam output will otherwise be very high and food may escape. Always turn the pressure regulator to the steam release position in several small steps.

Method 3
Allow to cool
You can choose this method to use the residual energy in the pot.
To do this, remove the pot from the hob shortly before the end of the cooking time and allow it to cool slowly until the cooking indicator has gone all the way down.
Then press the control button lightly to release any remaining pressure. Release the button as soon as no more steam escapes, then gently shake the pot and press the control button again. Repeat this process until no more steam escapes. When the pot is depressurised, the Euromatic lowers. The control button can now be pressed all the way down to open the

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

Method 4
Quick steam release under running water
See Figure Q
If the escaping steam bothers you, you can also depressurise the pot under running water. To do this, place the pot in the sink and run cold water over the side of the lid (not over the lid handle and pressure regulator) until the cooking indicator has lowered completely. Then press the control button lightly to release any remaining pressure. Release the button as soon as no more steam escapes, then gently shake the pot and press the control button again. Repeat this process until no more steam escapes. When the pot is depressurised, the Euromatic lowers. The control button can now be pressed all the way down to open the pot.

8. Cleaning & care

Cleaning

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

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

Assembling the pressure regulator and lid handle

Pressure regulator (Fig. A-3)
Removal:
See Figure R
Loosen the bell nut (Fig. A-24) by turning it anticlockwise and remove the pressure regulator and nut.
Mounting:
See Figure S
Insert the pressure regulator into the specified position in the lid from above, screw on the bell nut clockwise from below and tighten it firmly. Make sure that the cooking valve seal is tight against the pressure regulator all the way around and that the seal is seated in the notch provided.

Lid handle (Fig. A-9)
Removal:
See Figure T
Loosen the cover handle by turning the fastening screw (Fig. A-22) on the inside of the cover anti-clockwise.
Mounting:
See Figure U
Hold the lid handle in your hand and place the lid in the specified position.
Turn the fastening screw clockwise and tighten it firmly.

Storage

The sealing ring should be stored in a clean, dry and dark (protected from sunlight and UV radiation) place.
To protect the sealing ring and avoid crushing it, place the lid upside down on the pot after cleaning.

9. Maintenance & spare parts

Caution:
- Wear parts such as the sealing ring and other rubber parts must be replaced regularly, i.e. after a maximum of 400 cooking processes or after 2 years at the latest, with original Fissler spare parts. Parts that show visible damage (e.g. hardening, cracks, discolouration or deformation) or that do not fit correctly must also be replaced immediately.Failure to do so will impair the function and safety of your pressure cooker.
  If you have any questions, please contact our customer service or the staff at your specialist retailer.

Notes on replacing parts

Sealing ring (Fig. A-23)
See chapter 5.
Rolling diaphragm (Fig. A-17)
See Figure V

Detach the pressure regulator from the lid and pull off the old rolling diaphragm.
Place the new rolling diaphragm on the plastic pin of the cooking indicator and press the rim onto the metal piston until the thread starts.

Cooking valve seal (Fig. A-18)

See Figure W

Detach the pressure regulator from the lid and pull off the old seal. Set the pressure regulator to setting 3, as it is easier to insert the seal in this position.
First place the new seal over the metal piston and then press the other side over the valve tappet until it is completely submerged at the top. Make sure that the cooking valve seal is tight against the pressure regulator all the way around and that the seal is seated in the notch provided.

Valve seat seal (Fig. A-19)

See Figure X

Remove the pressure regulator from the lid and pull off the old seal.
Insert the new gasket and make sure that the gasket is clean and flat on both sides of the lid.

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

See Figure I

Disassembly/assembly takes place on the inside of the lid. Make sure that the seal lies completely in the groove provided for it.

Euromatic (Fig. A-21)

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

Spare parts

Spare part	Diameter	Item number
Sealing ring (Fig. Y-1)	18 cm	600-000-18-795
	22 cm	600-000-22-795
	26 cm	600-000-26-795
Pot handle for pressure skillet (Fig. Y-2)	18 cm	620-100-01-850
	22 cm	620-300-02-850
	26 cm	620-700-04-850
Pot handle for pressure cooker (Fig. Y-2)	18 cm	620-100-02-850
	22 cm	620-300-04-850
	26 cm	620-700-08-850
Helper handle for pressure skillet (Fig. Y-3)	18 cm	610-110-01-840
	22 cm	610-310-02-840
	26 cm	610-710-04-840
Helper handle for pressure cooker (Fig. Y-3)	18 cm	610-110-02-840
	22 cm	610-310-04-840
	26 cm	610-710-08-840
Lid handle (Fig. Y-4)	all	620-000-11-770
Pressure regulator (Fig. Y-5)	all	610-010-00-700
Bell nut for pressure regulator (Fig. Y-6)	all	610-000-00-734
Rolling diaphragm (Fig. Y-7)	all	610-000-00-711
Cooking valve seal (Fig. Y-8)	all	610-000-00-706
Valve seat seal (Fig. Y-9)	all	610-000-00-733
Set of rolling diaphragm, cooking valve seal, valve seat seal(Fig. Y-7, Y-8, Y-9)	all	610-000-01-706
Complete Euromatic (Fig. Y-10)	all	011-631-00-750
O-ring for Euromatic (Fig. Y-11)	all	011-631-00-760
Fastening screw for the lid handle with flat gasket (Fig. Y-12)	all	600-000-00-712

Accessories

Accessory part	Diameter	Item number
Perforated insert (incl. tripod) (Fig. Z-1)	18 cm	610-100-00-800
	22 cm	610-300-00-800
	26 cm	610-700-00-800
Unperforated insert (incl. tripod) (Fig. Z-2)	22 cm	610-300-00-820
	26 cm	610-700-00-820
Additional glass lid (Fig. Z-3)	22 cm	021-641-22-600
Additional metal lid (Fig. Z-4)	22 cm	623-000-22-700
	26 cm	623-000-26-700

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

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

10. Warranty & service

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

Manufacturer warranty

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

Claims under this warranty are only valid if and insofar as
- the product does not show any damage or signs of wear caused by use other than for its normal purpose and/or as specified in the user instructions,
- the product exhibits no properties that are the result of improper repairs or improper chemical or physical factors affecting the product surfaces,
- no accessories or only accessories authorised by the manufacturer have been installed in the product.

Warranty exclusions

Wear parts are excluded from the warranty for the pressure cookers in the vitavit® series. For example:
- Sealing ring (Fig. Y-1)
- Cooking valve seal (Fig. Y-8)
- Valve seat seal (Fig. Y-9)
- Rolling diaphragm (Fig. Y-7)
- O-ring for Euromatic (Fig. Y-11)
- Flat gasket for the fastening screw of the lid handle (Fig. Y-12)

No warranty is given for damage caused by the following reasons:
- unsuitable or improper use
- incorrect or negligent handling
- improperly carried out repairs
- the installation of spare parts that do not correspond to the original design
- chemical or physical influences on the product surface
- colour changes on the handles due to cleaning in the dishwasher
- failure to follow these user instructions

Customer service address

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

Customer Service Contact USA

text message preferred:
e-mail: cs@fisslerusa.com
phone: +1 (704) 842 9608

You can find further information at www.fissler.com

11. Disposal

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

12. Troubleshooting

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

Problem	Possible cause	Remedy
Steam escapes from under the lid handle (on the Euromatic) for longer than usual when parboiling.	You have selected the steam cooking setting or another setting below setting 1.	During pressureless steam cooking, a small amount of steam escaping is normal. If you want to cook under pressure with the system closed, please select setting 1, 2 or 3 (see chapter 6).
	The pot is not closed properly. (Indicator in the lid handle is on red).	Close the pot properly. (see chapter 4) (Indicator in the lid handle is on green)
	The energy supply is too low.	Set the heat source to maximum power.
	The hob size does not match the base diameter of the pressure cooker.	Place the pressure cooker on the appropriate hob. (see chapter 6)
	The lid handle is loose.	Tighten the fastening screw of the lid handle on the inside of the lid.
	The Fissler Euromatic or the accompanying O-ring are dirty or damaged.	Clean or replace parts. (see chapters 8, 9)
No steam escapes when parboiling.	Too little liquid was added to the pot.	Add the minimum amount of liquid (200-300 ml). (see chapter 5)
	The energy supply is too low.	Set the heat source to maximum power.

Problem	Possible cause	Remedy
Steam and/or water droplets are escaping from the edge of the lid before the cooking indicator starts to rise.	The sealing ring is not inserted correctly.	Insert the sealing ring correctly. (see chapter 5)
	The sealing ring is dirty or damaged.	Clean or replace the sealing ring.
	The pot is not closed properly. (Indicator in the lid handle is on red).	Close the pot properly. (see chapter 4) (Indicator in the lid handle is on green)
The cooking indicator is not increasing.	Steam is escaping from the lid handle.	See previous points.
	Steam is escaping from the edge of the lid.	See previous points.
	Too little liquid was added to the pot.	Add the minimum amount of liquid (200-300 ml). (see chapter 5)
	The pressure regulator is not screwed on properly and/or tightly.	Insert pressure regulator correctly and tighten the bell nut. (see chapter 8)
	The cooking valve seal, valve seat seal or rolling diaphragm is missing, defective or incorrectly fitted.	Replace or correctly mount the affected seal. (see chapter 9)
Steam is escaping from the pressure regulator.	The temperature is too high for the cooking setting (cooking indicator is on red).	Dial back the power supply. Make sure to regulate the energy supply so that the cooking indicator is green for the entire cooking time. (see chapter 5)

Problem	Possible cause	Remedy
Steam is escaping from the pressure regulator.	You have selected the steam cooking setting or another setting below setting 1.	During pressureless steam cooking, a small amount of steam escaping is normal. If you want to cook under pressure with the system closed, please select setting 1, 2 or 3 (see chapter 6).
	The pressure regulator is not screwed on properly and/or tightly.	Insert pressure regulator correctly and tighten the bell nut. (see chapter 8)
	The cooking valve seal, valve seat seal or rolling diaphragm are missing, defective or incorrectly fitted.	Replace or correctly mount the affected seal. (see chapter 9)
Steam is escaping from under the lid handle (on the Euromatic) even though the cooking indicator has already risen.	The lid handle is loose.	Tighten the fastening screw of the lid handle on the inside of the lid.
	The flat gasket for the lid handle fastening screw or the O-ring for the Euromatic are missing, defective or incorrectly fitted.	Replace or correctly mount the affected seal. (see chapter 9)
	If a large amount of steam escapes, the Euromatic may have responded as a safety device. This happens when the cooking valve is dirty or defective.	Remove and clean or replace the pressure regulator. (see chapter 8)
The lid handle is loose.	The fastening screw is not firmly tightened.	Tighten the fastening screw of the lid handle on the inside of the lid.
The handles on the pot are loose.	The handle screws are not firmly tightened.	Tighten the screws with a screwdriver.

Problem	Possible cause	Remedy
A lot of steam is escaping from the edge of the lid even though the cooking indicator has already risen.	The sealing ring is defective.	Replace the sealing ring. (see chapter 9)
	The sealing ring has responded as a safety device. This happens when the cooking valve and Euromatic are dirty or defective.	Have the device checked by Fissler customer service.
Steam is escaping under the round cover cap on the lid handle or on the control button.	A seal is defective.	Replace the lid handle or have it checked by Fissler customer service.
The pot is difficult to close or the control button does not pop out when closing.	Lid handle and/or pot handle are not fitted correctly.	Check the fastening of the handles and tighten if necessary.
	The lid handle is defective.	Replace the lid handle.
	The sealing ring is not inserted correctly.	Insert the sealing ring correctly. (see chapter 5)
	The pot is not closed properly. (Indicator in the lid handle is on red).	Close the pot properly. (see chapter 4) (Indicator in the lid handle is on green.)
The pot cannot be opened.	The pot is still under pressure.	Release the pressure in the pot. (see chapter 7)
	The Euromatic has jammed.	Let go of the control button. Push the lid handle slightly to the left.

Nous vous remercions pour votre confiance

et vous félicitons pour l'achat de votre nouvel autocuiseur vitavit®.
Cette nouvelle génération d'autocuiseurs conçus par Fissler est le fruit de plus de 60 ans d'expérience.
Aujourd'hui encore, les autocuiseurs sont un équipement de choix pour la cuisson rapide et savoureuse de mets dont toutes les vitamines sont préservées. En terme de convivialité d'utilisation et de design, le vitavit® devrait toutefois faire référence.
Fabriqué en Allemagne avec tout le soin requis, votre autocuiseur vous rendra service de façon optimale,
pendant de longues années, si vous tenez compte des conseils suivants. Nous sommes convaincus que la grande fonctionnalité de votre vitavit® saura vous séduire et que toutes vos préparations seront parfaitement réussies !

1. Utilisation conforme 50
2. Consignes de sécurité 50
Mode d'emploi 50
Surveillance 50
Utilisation sûre de l'autocuiseur 50
Sécurité et entretien 51
Fonctionnement de l'autocuiseur 52
Ouverture de l'autocuiseur 52
3. Description et avantages du vitavit® 53
4. Avant la première utilisation 55
Ouverture de l'autocuiseur 55
Repère de positionnement 55
Fermeture de l'autocuiseur 55
Indicateur de verrouillage 56
Nettoyage 56
5. Conseil d'utilisation 56
Dispositifs de sécurité 56
Quantités de remplissage 57
Compatibilité des types de cuisinières 58
Réglage de la cuisinière 58
Conseils d'économies d'énergie 58
6. La cuisson avec le vitavit® 59
Préparation 59
Sélection du degré de cuisson 59
Démarrage de la cuisson et ventilation 60
Indicateur de cuisson avec signalisation visuelle tricolore 60
Temps de cuisson 61
7. Dépressurisation du vitavit® 61
8. Nettoyage & entretien 63
Nettoyage 63
Montage de la molette et de la poignée du couvercle 64
Rangement 64
9. Entretien & pièces détachées 64
Information concernant le remplacement des pièces 65
Pièces détachées 65
Accessoires 66
10. Garantie & service 67
Garantie du fabricant 67
Exclusion de garantie 67
Adresse SAV 68
11. Élimination 68
12. Questions et réponses 68

1. Utilisation conforme

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

2. Consignes de sécurité

Mode d'emploi

- Veuillez lire le mode d'emploi et toutes les instructions dans leur intégralité avant d'utiliser l'autocuiseur vitavit®, puisqu'une utilisation non conforme peut entraîner des dommages.
- **Veuillez conserver cette notice d'utilisation, aussi longtemps que vous possédez le produit.** Si vous deviez néanmoins égarer le manuel d'utilisation, vous pouvez le télécharger sur notre site web www.fissler.com.
- Ne laissez personne utiliser l'autocuiseur sans s'être préalablement familiarisé avec le mode d'emploi.
- Ne l'autocuiseur à une autre personne, que si vous lui remettez le mode d'emploi avec l'appareil.

Surveillance

- Risque d'étouffement avec le sac plastique. Gardez le sac plastique hors de portée des enfants, car il présente un risque d'étouffement.
- N'utilisez jamais l'autocuiseur si des enfants se trouvent à proximité.
- Veuillez ne jamais laisser l'autocuiseur sans surveillance. Régler l'alimentation en énergie de manière à ce que l'indicateur de cuisson ne monte pas dans la zone rouge. Si l'apport énergétique n'est pas réduit, la vapeur s'échappe par la vanne et l'autocuiseur perd du liquide. La perte totale de liquide provoque la combustion des aliments et peut endommager l'autocuiseur et la surface de cuisson.

Utilisation sûre de l'autocuiseur

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

Sécurité et entretien

- Utilisez l'autocuiseur uniquement avec des composants Fissler originaux et pleinement fonctionnels. Utilisez uniquement les pièces détachées originales de Fissler. Veillez en particulier à utiliser uniquement des récipients et des couvercles du même modèle ainsi que des pièces détachées dans la version requise pour votre appareil (cf. chapitre 9). En cas de non-respect de cette consigne, la fonctionnalité et la sécurité de votre autocuiseur ne sont plus assurées.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que les soupapes et dispositifs de sécurité sont tous intacts, en parfait état de fonctionnement et propres. Ces précautions sont indispensables pour garantir le fonctionnement sécurisé de l'appareil. Vous trouverez des informations à ce sujet au chapitre 5.
- N'effectuez aucune modification sur l'autocuiseur. Il est en particulier impératif de ne pas modifier les dispositifs de sécurité, exception faite des mesures d'entretien préconisées dans le mode d'emploi. Ne pas graisser les soupapes !
- Remplacez les pièces d'usure comme un joint d'étanchéité et autres pièces en caoutchouc, à intervalles réguliers, après environ 400 utilisations de l'appareil ou au plus tard tous les 2 ans. Remplacez immédiatement les pièces présentant des dommages visibles (ex. brûlures, fissures, décolorations, surchauffe ou déformation) ou ne se positionnant pas correctement. En cas de non-respect de cette consigne, la fonctionnalité et la sécurité de votre autocuiseur ne sont plus assurées.
- Pour votre sécurité, veuillez revisser immédiatement les vis desserrées.
- Pour votre sécurité, remplacer immédiatement les poignées en plastique fissurées ou endommagées par des pièces de rechange originales Fissler.

Conseils de réparation :
Vous pouvez effectuer les petites réparations vous-même :
- Le remplacement des composants affectés par l'usure (joint d'étanchéité, soupape, Euromatic ou poignées).
- Le resserrement des vis.

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

Fonctionnement de l‘autocuiseur

Dans cet appareil, la cuisson se fait sous pression. Une utilisation non conforme peut provoquer des brûlures. Avant de le faire chauffer, vérifiez que l‘appareil est correctement verrouillé. Vous trouverez des informations à ce sujet au chapitre 4. Ne jamais utiliser l‘autocuiseur si le couvercle est seulement posé sans être verrouillé.

- Utilisez uniquement les sources de chaleur énumérées au chapitre 5.
- Ne jamais faire chauffer l‘autocuiseur sans liquide à l‘intérieur car la surchauffe endommagerait l‘appareil, les valves, les systèmes de sécurité, et la plaque de cuisson. Ne plus utiliser l‘autocuiseur si le bon fonctionnement des systèmes de sécurité n‘est plus garanti. Faire contrôler votre autocuiseur par le service client de Fissler.
- Quantité de remplissage minimum : 200 – 300 ml d‘eau selon le diamètre de votre appareil (cf. repère « min »). En cas de surchauffe, il peut arriver que les pièces en plastique de l‘autocuiseur ou l‘aluminium du fond fondent et se liquéfient. Si cela se produit, éteindre la source de chaleur et ne pas déplacer l‘autocuiseur tant qu‘il n‘est pas entièrement refroidi. Aérer la pièce.
- Ne jamais remplir l‘autocuiseur à plus des ⅔ de sa capacité (cf. repère « max »). Pour les aliments qui moussent ou qui gonflent au cours de la cuisson, (comme le riz, les sauces ou les légumes secs), l‘autocuiseur ne doit être rempli qu‘à la moitié de sa capacité (cf. le repère « ½ »).
- Lors de la cuisson de haricots et d‘autres légumineuses, remplir l‘autocuiseur au maximum à la marque ⅓ car leur fine peau peut facilement remonter et bloquer les valves.
- Déplacez l‘autocuiseur avec la plus grande prudence lorsqu‘il est sous pression et ne touchez pas les surfaces extérieures très chaudes. Utilisez les poignées et éléments de commande. Si nécessaire, mettez des gants.

Ouverture de l‘autocuiseur

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

Attention :
N‘utilisez pas l‘autocuiseur si l‘appareil ou certains de ses éléments sont endommagés ou déformés ou si leur fonctionnement n‘est pas conforme à la description fournie dans ce mode d‘emploi. Dans ce cas, il est impératif de vous adresser au revendeur spécialisé Fissler le plus proche ou au SAV de la société Fissler GmbH
(cf. au chapitre 10).

3. Description et avantages du vitavit®

Cf. illustration A

1. Kit d‘accessoires pour la cuisson à la vapeur (selon le modèle)
- avec perforation longitudinale optimisant le passage de la vapeur
- avec barres de support permettant la libre circulation de la vapeur, même pour les produits volumineux
- avec trépied

2. Contre-poignée
- avec zone de préhension confortable pour soulever l‘autocuiseur en toute sécurité

3. Molette
- pour la sélection du degré de cuisson
- avec indicateur de cuisson
- avec soupape limitant automatiquement la pression (dispositif de commande de la pression)
- amovible, pour un nettoyage facile
- pour l‘évacuation modulable et précise de la vapeur

4. Indicateur de cuisson avec signalisation visuelle tricolore
- aide à régler la plaque de cuisson

5. Orifices d‘évacuation de la vapeur (molette)
- si le degré de cuisson sélectionné est dépassé
- lors de l‘évacuation de la vapeur par la molette
- lors de la « cuisson à la vapeur » sans pression

6. Orifices d‘évacuation de la vapeur (poignée du couvercle)
- en début de cuisson
- quand l‘Euromatic est activé
- lors de l‘évacuation de la vapeur par la touche de commande
- lors de la « cuisson à la vapeur » sans pression

7. Touche de commande
- pour l‘ouverture de l‘autocuiseur et l‘évacuation de la vapeur

8. Indicateur de verrouillage
- indique si l‘autocuiseur est correctement fermé

9. Poignée du couvercle
- amovible, pour un nettoyage facile

10. Graduation avec repère du niveau de remplissage
- pour mesurer facilement les liquides sans gobelet doseur
- avec repère « min » pour le remplissage minimum de liquide
- avec repère « max » pour le remplissage maximum (préparations normales)

- avec repère « ½ » pour le remplissage maximum (préparations se dilatant)
- avec repère « ⅓ » pour le remplissage maximum (haricots et légumineuses)

11. Poignée de l'autocuiseur
- avec zone de préhension confortable pour soulever l'autocuiseur en toute sécurité/ anti-glissante

12. Rainure pour le repère de positionnement
- pour placer le repère de positionnement

13. Protection anti-flamme
- protège les poignées si l'autocuiseur est utilisé sur une cuisinière à gaz

14. Repère de positionnement
- pour placer facilement le couvercle

15. Autocuiseur de forme conique
- pour empiler même les autocuiseurs (ayant un diamètre identique)

16. Fond tous feux cookstar®
- pour des conditions de chauffe optimales quel que soit le type de cuisinière, y compris plaques à induction

17. Membrane
- pour l'étanchéité de l'indicateur de cuisson

18. Joint de soupape
- pour l'étanchéité de la molette

19. Joint de soupape
- pour l'étanchéité de la soupape

20. Ergot de sécurité (dispositif de sécurité)
- empêche la montée en pression si l'autocuiseur n'est pas correctement verrouillé

21. Fissler Euromatic (dispositif de sécurité)
- pour le démarrage automatique de la cuisson
- empêche la montée en pression si l'autocuiseur n'est pas correctement verrouillé
- limite automatiquement la pression
- empêche l'ouverture de l'autocuiseur tant que la pression n'a pas été évacuée

22. Vis de fixation de la poignée du couvercle
- pas d'outil nécessaire
- avec joint plat, fixé dans le couvercle

23. Joint d'étanchéité (dispositif de sécurité)
- en silicone de première qualité
- avec zones de sécurité pour la limitation de la pression

24. Écrou en cloche pour la fixation de la molette
- avec zones de préhension, se desserre facilement sans outil

Cf. illustration B/B1

a. Capacité nominale (ne correspond pas à la capacité utilisable)
b. Label CE (déclaration de conformité de l'appareil avec la directive CE concernant les autocuiseurs)
c. Pression maximale (niveau maximum de libération de la pression par la valve)
d. Date de fabrication (semaine calendaire/année)

e. PC › décrit la pression de fonctionnement de la cuisson, cf. le chapitre 6 « Sélection du degré de cuisson ».
f. PS › décrit la pression maximale autorisée

Cf. illustration B2

Norme (déclare la conformité de l'appareil à la norme GB 15066-2004, applicable à la Chine uniquement)
a. type rotatif
b. composite du fond 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

4. Avant la première utilisation

Nous vous recommandons de bien vous familiariser avec l'autocuiseur et sa manipulation avant de l'utiliser pour la première fois et de vérifier l'exhaustivité de l'étendue de la prestation (cf. illustration A). Dans ce cas, l'utilisation de certains appareils nécessite un dispositif supplémentaire.

Ouverture de l'autocuiseur

Cf. illustration C

Appuyez sur le bouton de commande (ill. A-7) se trouvant sur la poignée du couvercle, dans le sens de la flèche, et faites pivoter le couvercle vers la droite jusqu'à la butée. Vous pouvez maintenant enlever le couvercle.

Repère de positionnement

Une languette métallique marquée « Close » (fermer) (ill. A-14) est placée sur le couvercle. Elle correspond à une rainure (ill. A-12) se trouvant dans la poignée de l'autocuiseur. Ces deux repères vous aident à positionner correctement le couvercle.

Fermeture de l'autocuiseur

Cf. illustration D

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

Cf. illustration E

Pour verrouiller le couvercle, faites-le pivoter vers la gauche jusqu'à ce que l'autocuiseur se verrouille avec un « clic » audible.

Indicateur de verrouillage

Cf. illustration F
L'indicateur de verrouillage (ill. A-8) placé dans la poignée du couvercle vous indique si l'autocuiseur est correctement verrouillé et prêt à fonctionner.
Vert : L'autocuiseur est correctement verrouillé et prêt à fonctionner.
Rouge : L'autocuiseur est mal verrouillé, la montée en pression ne peut pas avoir lieu.

Nettoyage

Nettoyez la cuve, le couvercle et le joint en silicone avec soin avant d'utiliser l'autocuiseur pour la première fois. Ceci permet d'éliminer d'éventuelles poussières de polissage et de petites impuretés encore présentes.
Nous recommandons l'usage du produit d'entretien pour l'inox pour l'autocuiseur et le couvercle. Cela rendra l'inox plus résistant aux attaques du sel et des substances acides. Bien rincer les résidus de produits après le nettoyage. Utilisez ces produits régulièrement ou quand vous remarquez un changement dans l'apparence de la surface du métal.

5. Conseils d'utilisation

Dispositifs de sécurité

Votre autocuiseur vitavit® est équipé de divers dispositifs assurant automatiquement la sécurité de votre appareil. Il est impératif de vérifier la fonctionnalité des dispositifs de sécurité indiqués ci-dessous avant chaque utilisation et de ne jamais les modifier. Assurez-vous, avant le démarrage de la cuisson, que la molette et la poignée du couvercle sont correctement placées et bien serrées. Vous trouverez des informations à ce sujet au chapitre 8.

Molette (Ill. A-3)
Cf. illustration G
Retirez la molette du couvercle et réglez sur le niveau 3. Vérifiez, d'une simple pression du doigt, que l'indicateur de cuisson(1) et le corps de la soupape(2) sont dégagés et reprennent leur position initiale.

Euromatic (ill. A-21)
Cf. illustration H+I
Vérifiez que l'Euromatic est correctement placé et peut bouger dans le couvercle.
Le joint torique d'étanchéité doit reposer entièrement dans l'encoche prévue à cet effet.

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

Joint d'étanchéité (ill. A-23) et **ergot de sécurité** (ill. A-20)
Cf. illustration K
Vérifiez que le joint d'étanchéité et le bord du couvercle sont propres, que le joint d'étanchéité est intact et que l'ergot de sécurité (1) n'est pas bloqué.
Placez le joint d'étanchéité de façon à ce qu'il adhère entièrement à plat à la face intérieure du couvercle, au-dessous des segments du bord (2) incurvés vers l'intérieur. Le joint d'étanchéité doit être posé devant l'ergot de sécurité, autrement dit être éloigné du bord du couvercle.

Quantités de remplissage

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

Cf. illustration L
Veuillez tenir compte des indications de remplissage suivantes lors de la cuisson.
La graduation apposée à l'intérieur de l'autocuiseur (min/max) vous facilitera le dosage.

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

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

L'autocuiseur ne doit être rempli au maximum qu'aux ⅔ de son volume afin d'assurer la sécurité du fonctionnement (cf. repère « max »).

½
Pour les aliments qui moussent ou qui gonflent au cours de la cuisson, comme le riz, les sauces ou les légumes secs, l'autocuiseur ne doit être rempli qu'à la moitié de sa capacité (cf. le repère « ½ »).
⅓
Lors de la cuisson de haricots et d'autres légumineuses, remplir l'autocuiseur uniquement

à ⅓ (voir marque « ⅓ ») car leur fine peau peut facilement remonter et bloquer les valves.

Compatibilité des types de cuisinières

Les autocuiseurs Fissler conviennent à tous les feux.
Il s'agit notamment des cuisinières à gaz et des plaques de cuisson à induction électriques/classiques/plaques vitrocéramique.

Réglage de la cuisinière

S'il est vide ou contient de la matière grasse, l'autocuiseur ouvert ne doit pas être chauffé plus de 2 minutes en position maximale, car une surchauffe peut endommager le fond.
Plaques de cuisson électriques classiques/plaques vitrocéramiques (radiantes/halogène) :
le diamètre de la plaque de cuisson doit être le même que celui du fond de l'autocuiseur ou inférieur.
Cuisinière à gaz :
Placez l'autocuiseur au centre et évitez tout dépassement des flammes sur les côtés, qui endommagerait les poignées en plastique.
Induction :
placez systématiquement l'autocuiseur au centre de la plaque. Le diamètre du fond de l'autocuiseur doit correspondre à celui de la plaque ou être supérieur, car il peut sinon arriver que la plaque de cuisson ne soit pas activée.
Remarques spécifiques pour les cuisinières à induction :
Afin d'éviter une surchauffe ou une détérioration de l'autocuiseur en raison de la grande puissance des plaques à induction, ne faites jamais chauffer l'autocuiseur à vide. Veuillez tenir compte des conseils d'utilisation du constructeur de la cuisinière.
Il peut arriver qu'un bourdonnement soit audible lors de l'utilisation. Ce bruit d'origine technique n'est aucunement un défaut affectant votre cuisinière ou votre autocuiseur.

Conseils d'économies d'énergie

- En mode « cuisson délicate » ou « cuisson rapide », réglez la plaque de cuisson de sorte que l'indicateur de cuisson ne passe pas au rouge et que la soupape n'évacue pas la vapeur.
- En mode « cuisson à la vapeur », réglez la plaque de cuisson de sorte que la vapeur ne forme qu'un petit filet au niveau de la poignée du couvercle ou de la molette.
- Choisissez une plaque de cuisson de dimension appropriée (voir les conseils ci-dessus).
- Choisissez un autocuiseur correspondant au volume de préparation prévu.
- Utilisez la chaleur accumulée dans le fond. Éteignez la plaque de cuisson avant la fin du temps de cuisson pour profiter de la phase de refroidissement.

6. La cuisson avec le vitavit®

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

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

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

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

Préparation

Placez les ingrédients indiqués dans votre recette dans l'autocuiseur.
Vérifiez que les quantités de remplissage préconisées sont bien respectées (cf. chapitre 5).
Placez ensuite le couvercle et verrouillez l'autocuiseur.
Dès que l'indicateur de verrouillage (ill. A-8) se trouvant dans la poignée du couvercle est au vert, la cuisson peut commencer (cf. chapitre 4).

Sélection du degré de cuisson

Cf. illustration M
Réglez le degré de cuisson requis avec la molette (ill. A-3). Pour ce faire, réglez le repère de la molette sur le numéro du degré de cuisson correspondant.

Position 1, approx 110 °C (Cuisson douce)
(pression de fonctionnement 45 kPa)
Pour les plats délicats tels que poissons

Position 2, approx 113 °C (Cuisson rapide)
(pression de fonctionnement 60 kPa)
Pour les plats délicats tels que légumes

Position 3, approx 116°C (Cuisson express)
(pression de fonctionnement 75 kPa)
Pour toutes les autres préparations telles que plats de viande ou potées

Cuisson à la vapeur
Vous pouvez effectuer des réglages pour une cuisson douce, rapide et express, mais également pour une cuisson douce à vapeur (ill. A-1) et une cuisson sans pression.

Démarrage de la cuisson et ventilation

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

Indicateur de cuisson avec signalisation visuelle tricolore

Cf. illustration N
Indépendamment du degré de cuisson sélectionné, l'indicateur de cuisson affiche toujours une succession de trois anneaux colorés. Sur le modèle d'un feu de signalisation, les couleurs illustrent l'évolution de la température dans l'autocuiseur et vous aident à régler la chaleur.
Anneau jaune :
Le degré de cuisson sélectionné est presque atteint. Vous pouvez baisser le feu.
Vous pouvez procéder à cette opération plus ou moins rapidement, selon le type de cuisinière et le genre de préparation en cours : pour les plaques de cuisson électriques classiques/plaques vitrocéramiques au début de la zone jaune, pour les plaques à induction/cuisinières à gaz vers la fin de la zone jaune.
Anneau vert :
Le degré de cuisson sélectionné est atteint.
La chaleur doit être réglée de sorte que l'indicateur de cuisson reste au vert pendant tout le temps de cuisson.
Anneau rouge :
La température régnant à l'intérieur de l'autocuiseur est trop élevée. Il commence automatiquement à évacuer la vapeur pour régler la température. Veuillez réduire une nouvelle fois la chaleur.
Réglez la chaleur de façon à ce que l'indicateur de cuisson ne passe pas au rouge. Sinon, du liquide s'évapore de l'autocuiseur.

Temps de cuisson

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

Règles de base :
1. Le temps de cuisson au degré 3 représente environ ½ à ⅓ du temps de cuisson normal, lors de l'utilisation d'un autocuiseur conventionnel.
2. Le temps de cuisson du degré 1 est plus long d'environ 50 % que le degré 3.
   Le temps de cuisson du degré 2 est plus long d'environ 25 % que le degré 3.
3. Les indications des temps de cuisson peuvent varier pour le même produit en raison des différences de quantité, de forme, de taille et de nature des aliments.

Exemple pommes de terre en robe des champs :

Temps de cuisson conventionnel	Temps de cuisson au degré 3	Temps de cuisson au degré 2	Temps de cuisson au degré 1
env. 30 min	env. 8-12 min.	env. 13-16 min.	env. 18 min.

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

Vous trouverez d'autres temps de cuisson à partir de la page 534 ff.

7. Dépressurisation du vitavit®

Attention :
Ne jamais forcer pour ouvrir l'autocuiseur. Attendre impérativement que l'indicateur de cuisson ait complètement baissé et qu'il n'y ait plus d'émanation de vapeur à l'activation de la touche de commande avant d'ouvrir l'autocuiseur.

Il existe 4 possibilités pour évacuer la pression de votre autocuiseur Fissler
Choisissez le mode d'évacuation de la vapeur en fonction de la préparation contenue. Pour les aliments moussant ou gonflant facilement comme les légumineuses, soupes ou potées et pour les denrées ayant une peau fragile comme des pommes de terre en robe des champs, nous vous conseillons de ne pas procéder à une évacuation rapide de la pression car sinon la préparation risque de déborder ou la peau d'éclater.

Méthode 1
Évacuation rapide de la vapeur au niveau de la touche de commande

Cf. illustration O
Une légère pression de la touche de commande (ill. A-7) dans le sens de la flèche déclenche l'évacuation de la vapeur sous la poignée du couvercle (ill. A-9). Maintenez la touche enfoncée jusqu'à la baisse complète de l'indicateur de cuisson et l'évacuation totale de la vapeur.
Relâchez ensuite la touche, secouez légèrement l'autocuiseur et appuyez une seconde fois sur la touche de commande. Renouvelez l'opération jusqu'à l'évacuation de toute la vapeur. Une fois que la pression est évacuée, l'Euromatic descend. Vous pouvez maintenant enfoncer complètement la touche de commande pour ouvrir l'autocuiseur.
Remarque :
Tant que l'autocuiseur est sous pression, il est impossible d'enfoncer entièrement la touche de commande. Ce blocage est normal et empêche l'ouverture inopinée de l'autocuiseur se trouvant encore sous pression. N'essayez donc surtout pas de forcer la touche de commande.

Méthode 2
Évacuation modulable de la vapeur au niveau de la molette
Cf. illustration P
La rotation progressive de la molette vers la position d'évacuation assure l'évacuation de la vapeur sous la molette (ill. A-5). Vous pouvez procéder à cette opération en douceur ou accélérer légèrement le processus. L'évacuation de la vapeur sera d'autant plus forte que la progression du réglage de la molette sera élevée. Réglez ensuite la molette en position évacuation et attendez que la vapeur soit entièrement évacuée. Secouez légèrement l'autocuiseur et renouvelez l'opération jusqu'à l'évacuation de toute la vapeur. Une fois que la pression est évacuée, l'Euromatic descend. Vous pouvez maintenant enfoncer complètement la touche de commande pour ouvrir l'autocuiseur.
Remarque :
Ne jamais modifier le réglage de la molette en passant directement du degré de cuisson 1, 2 ou 3 à la position
d'évacuation, car la vapeur s'échapperait avec beaucoup de force et la préparation risquerait de jaillir de l'autocuiseur. Faites toujours pivoter la molette par petites progressions successives vers la position d'évacuation de la vapeur.

Méthode 3
Laisser refroidir
Choisissez cette méthode si vous voulez profiter du reste d'énergie dans l'autocuiseur. Vous pouvez alors enlever l'autocuiseur juste avant la fin du temps de cuisson et le laisser lentement refroidir jusqu'à la baisse complète de l'indicateur de cuisson.
Appuyez ensuite légèrement sur la touche de commande pour évacuer la pression résiduelle potentielle. Relâchez la touche dès que la vapeur est entièrement évacuée, secouez légèrement l'autocuiseur et appuyez une seconde fois sur la touche de commande. Renouvelez l'opération jusqu'à l'évacuation de toute la vapeur. Une fois que la pression est évacuée, l'Euromatic descend. Vous pouvez maintenant enfoncer complètement la touche de commande pour ouvrir l'autocuiseur.

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

Méthode 4
Évacuation rapide de la vapeur sous l'eau du robinet
Cf. illustration Q
Si la vapeur sortant de l'autocuiseur vous dérange, vous pouvez aussi le mettre hors pression en le plaçant sous le robinet ouvert. Pour ce faire, placez l'autocuiseur dans l'évier et laissez couler de l'eau froide sur le côté du couvercle (pas sur la poignée du couvercle ou sur la molette) jusqu'à la baisse complète de l'indicateur de cuisson.
Appuyez ensuite légèrement sur la touche de commande pour évacuer la pression résiduelle potentielle. Relâchez la touche dès que la vapeur est entièrement évacuée, secouez légèrement l'autocuiseur et appuyez une seconde fois sur la touche de commande. Renouvelez l'opération jusqu'à l'évacuation de toute la vapeur. Une fois que la pression est évacuée, l'Euromatic descend. Vous pouvez maintenant enfoncer complètement la touche de commande pour ouvrir l'autocuiseur.

8. Nettoyage & entretien

Nettoyage

Nettoyez l'autocuiseur après chaque utilisation.
- Enlevez le joint d'étanchéité du couvercle et lavez-le à la main
- Enlevez la molette et essuyez-la avec un chiffon humide
- Enlever la poignée du couvercle et la rincer sous l'eau courante
- Vous pouvez également laver l'autocuiseur, le couvercle (sans joint d'étanchéité, molette et poignée du couvercle) et les paniers dans le lave-vaisselle.

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

Montage de la molette et de la poignée du couvercle

Molette (ill. A-3)
Pour l'enlever :
Cf. illustration R
Desserrez l'écrou en cloche (ill. A-24) en le faisant pivoter dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et enlevez la molette et l'écrou.
Montage :
Cf. illustration S
Insérez la molette par le haut dans le couvercle, dans la position prescrite, vissez l'écrou en cloche par le bas dans le sens des aiguilles d'une montre et serrez-le. Assurez-vous que le joint de soupape est bien serré contre la molette sur tout le pourtour et que le joint est placé dans l'encoche prévue à cet effet.

Poignée du couvercle (ill. A-9)
Pour l'enlever :
Cf. illustration T
Desserrez la poignée du couvercle en faisant tourner la vis de fixation (ill. A-22) se trouvant sur la face intérieure du couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
Montage :
Cf. illustration U
Prenez la poignée du couvercle dans la main et placez le couvercle dans la position requise.
Pivoter la vis de fixation dans le sens des aiguilles d'une montre et serrez-la.

Rangement

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

9. Entretien & pièces détachées

Attention :
Les pièces d'usure comme le joint d'étanchéité et autres pièces en caoutchouc doivent être remplacés à intervalles réguliers, après environ 400 utilisations de l'appareil ou au plus tard tous les 2 ans par des
pièces détachées originales de Fissler. Remplacez immédiatement les pièces présentant des dommages visibles (ex. brûlures, fissures, décolorations, surchauffe ou déformation) ou ne se positionnant pas correctement.
En cas de non-respect de cette consigne, la fonctionnalité et la sécurité de votre autocuiseur ne sont plus assurées. **Si vous avez des questions, veuillez contacter notre SAV ou le personnel du commerce spécialisé.**

Information concernant le remplacement des pièces

Joint d'étanchéité (ill. A-23)
Cf. chapitre 5.
Membrane (ill. A-17)
Cf. illustration V
Desserrez la molette du couvercle et enlevez la membrane.
Placez une nouvelle membrane sur la tige en plastique de l'indicateur de cuisson et appuyez sur le bord jusqu'au commencement du filet sur le piston en métal.
Joint de soupape (ill. A-18)
Cf. illustration W
Desserrez la molette du couvercle et enlevez l'ancien joint. Réglez la molette sur « 3 » car cette position facilite le montage du joint.
Posez d'abord le nouveau joint sur le piston en métal et pressez ensuite l'autre côté sur le poussoir de soupape jusqu'à ce que ce dernier émerge entièrement en haut. Assurez-vous que le joint de soupape est bien serré contre la molette sur tout le pourtour et que le joint est placé dans l'encoche prévue à cet effet.
Joint de siège de soupape (ill. A-19)
Cf. illustration X
Desserrez la molette du couvercle et enlevez l'ancien joint.
Placez un nouveau joint et vérifiez qu'il est correctement placé, bien à plat, des deux côtés du couvercle.
Joint torique pour l'Euromatic (ill. A-21)
Cf. illustration I
Le démontage et le montage s'effectuent sur la face intérieure du couvercle. Contrôlez le bon positionnement du joint qui doit reposer intégralement dans l'encoche prévue à cet effet.
Euromatic (ill. A-21)
Vous devez d'abord enlever la poignée du couvercle avant de démonter ou de monter l'Euromatic. Pour ce faire, il suffit de desserrer la vis se trouvant sur la face intérieure du couvercle. Vous pouvez retirer l'Euromatic du couvercle dès que vous avez enlevé le joint torique. Pour le montage, faire passer le nouvel Euromatic sans joint torique par le couvercle de sorte que le côté avec la bille blanche se trouve sur la face intérieure du couvercle. Monter ensuite le joint torique comme indiqué plus haut.

Pièces détachées

Pièces détachées	Diamètre	Artikelnummer
Joint d'étanchéité (ill. Y-1)	18 cm	600-000-18-795
	22 cm	600-000-22-795
	26 cm	600-000-26-795
Poignée pour poêle à frire (ill. Y-2)	18 cm	620-100-01-850

	22 cm	620-300-02-850
	26 cm	620-700-04-850
Poignée pour autocuiseur (ill. Y-2)	18 cm	620-100-02-850
	22 cm	620-300-04-850
	26 cm	620-700-08-850
Contre-poignée pour poêle à frire (ill. Y-3)	18 cm	610-110-01-840
	22 cm	610-310-02-840
	26 cm	610-710-04-840
Contre-poignée pour autocuiseur (ill. Y-3)	18 cm	610-110-02-840
	22 cm	610-310-04-840
	26 cm	610-710-08-840
Poignée couvercle (ill. Y-4)	tous	620-000-11-770
Molette (ill. Y-5)	tous	610-010-00-700
Écrou en cloche pour molette (ill. Y-6)	tous	610-000-00-734
Membrane (ill. Y-7)	tous	610-000-00-711
Joint de soupape (ill. Y-8)	tous	610-000-00-706
Joint de siège de soupape (ill. Y-9)	tous	610-000-00-733
Kit avec membrane déroulante, joint de soupape, joint de siège de soupape (ill. Y-7, 8, 9)	tous	610-000-01-706
Euromatic complet (ill. Y-10)	tous	011-631-00-750
Joint torique pour Euromatic (ill. Y-11)	tous	011-631-00-760
Vis de fixation pour poignée du couvercle, avec joint plat (ill. Y-12)	tous	600-000-00-712

Accessoires

Accessoires	**Diamètre**	**Référence**
Panier perforé (avec trépied) (ill. Z-1)	18 cm	610-100-00-800
	22 cm	610-300-00-800
	26 cm	610-700-00-800
Panier non perforé (avec trépied) (ill. Z-2)	22 cm	610-300-00-820
	26 cm	610-700-00-820
Couvercle supplémentaire en verre (ill. Z-3)	22 cm	021-641-22-600
Couvercle supplémentaire en métal (ill. Z-4)	22 cm	623-000-22-700
	26 cm	623-000-26-700

Vous trouverez toutes les pièces détachées chez votre revendeur Fissler ou dans les rayons spécialisés des grands magasins. N'hésitez pas à vous adresser à notre SAV (coordonnées cf. chapitre 10).

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

10. Garantie & service

Tous les produits Fissler sont fabriqués à partir de matériaux de première qualité. Au cours de la production, la qualité de nos produits est vérifiée à plusieurs reprises et chaque produit est soumis à un contrôle final rigoureux. Pour cette raison, nous garantissons tous les produits Fissler selon les conditions de garantie à partir de la date d'achat, quel que soit le pays dans lequel vous avez acheté ce produit Fissler. Nous garantissons ainsi que ces produits Fissler sont exempts de tout défaut matériel ou de fabrication. En plus de la garantie, vous bénéficiez des droits de garantie légaux, qui ne sont pas limités par la garantie.

Garantie du fabricant

Nous garantissons tous nos autocuiseurs à partir de la date d'achat. En cas de réclamation, veuillez retourner l'appareil complet avec le ticket de caisse à votre revendeur ou envoyez-le, correctement emballé, au SAV Fissler (coordonnées ci-dessous). En cas de recours à la garantie, Fissler effectuera une réparation du produit ou livrera un article équivalent selon sa volonté et à ses frais.

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

Exclusion de garantie

Les pièces d'usure sont exclues de la garantie des autocuiseurs vitavit®.
Par exemple :
- Joint d'étanchéité (ill. Y-1)
- Joint de soupape (ill. Y-8)
- Joint de siège de soupape (ill. Y-9)
- Membrane (ill. Y-7)
- Joint torique pour l'Euromatic (ill. Y-11)
- Joint plat pour la vis de fixation de la poignée du couvercle (ill. Y-12)

Aucune garantie ne peut être accordée pour les dommages dus aux causes suivantes :
- Utilisation non appropriée et non conforme
- Mauvais traitement ou négligence
- Réparations effectuées dans des conditions non conformes
- Montage de pièces détachées non conformes au modèle original
- Influences chimiques ou physiques sur les surfaces extérieures du produit
- des changements de couleur sur les poignées en raison d'un nettoyage en lave-

vaisselle
- Non-respect de ce mode d'emploi

Adresse SAV
Fissler GmbH
Kundendienst
Harald-Fissler-Straße 10
D-55768 Hoppstädten-Weiersbach
Tél. : +49 6781 - 403 100

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

11. Élimination

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

12. Questions et réponses

Attention :
Éteignez la cuisinière, veillez à ce que votre autocuiseur soit dépressurisé (cf. chapitre 7) et laissez refroidir l'autocuiseur avant d'essayer d'éliminer une panne.

Question	Cause éventuelle	Solution
En début de cuisson, émanation prolongée de vapeur sous la poignée du couvercle (au niveau de l'Euromatic)	Vous avez sélectionné le degré de cuisson à la vapeur ou une autre position inférieure au degré 1.	Une légère émanation de vapeur est normale en mode de cuisson à la vapeur sans pression. Si vous préférez le mode de cuisson sous pression, le système étant fermé, veuillez sélectionner le degré 1, 2 ou 3. (cf. chapitre 6)
	L'autocuiseur n'est pas bien verrouillé. (Le repère de la poignée du couvercle est au rouge.)	Verrouiller correctement l'autocuiseur (cf. chapitre 4) (le repère de la poignée du couvercle est au vert)
	La plaque n'est pas assez chaude.	Régler la puissance maximale de la source de chaleur.
	La taille de la plaque ne correspond pas à la taille de l'autocuiseur.	Poser l'autocuiseur sur une plaque de cuisson adéquate. (cf. chapitre 6)
	La poignée du couvercle bouge.	Resserrer la vis de fixation de la poignée du couvercle sur la face intérieure du couvercle.
	L'Euromatic Fissler ou le joint torique correspondant sont sales ou endommagés.	Nettoyer ou remplacer les pièces. (cf. chapitre 8, 9)
En début de cuisson, pas d'émanation de vapeur.	Il n'y a pas assez de liquide dans l'autocuiseur.	Il n'y a pas assez de liquide (200-300 ml) dans l'autocuiseur. (cf. chapitre 5)
	La plaque n'est pas assez chaude.	Régler la puissance maximale de la source de chaleur.

Question	Cause éventuelle	Solution
De la vapeur et/ou des gouttes d'eau s'échappent du bord du couvercle avant que l'indicateur de cuisson ne commence à monter.	Le joint d'étanchéité n'est pas placé correctement.	Placer correctement le joint d'étanchéité. (cf. chapitre 5)
	Le joint d'étanchéité est sale ou endommagé.	Nettoyer ou remplacer le joint d'étanchéité.
	L'autocuiseur n'est pas bien verrouillé. (Le repère de la poignée du couvercle est au rouge.)	L'autocuiseur n'est pas bien verrouillé. (cf. chapitre 4) (le repère de la poignée du couvercle est au rouge).
L'indicateur de cuisson ne monte pas.	De la vapeur s'échappe au niveau de la poignée du couvercle.	Cf. plus haut.
	De la vapeur s'échappe au bord du couvercle.	Cf. plus haut.
	Il n'y a pas assez de liquide dans l'autocuiseur.	Il n'y a pas assez de liquide (200-300 ml) dans l'autocuiseur. (cf. chapitre 5)
	La molette n'est pas bien vissée et mal serrée.	Placer correctement la molette et resserrer l'écrou en cloche. (cf. chapitre 8)
	Le joint de soupape, le joint de siège de soupape ou la membrane manque, est défectueux ou mal monté.	Remplacer le joint en question ou le monter correctement. (cf. chapitre 9)
Émanation de vapeur au niveau de la molette.	La température est trop élevée pour le degré de cuisson sélectionné. (L'indicateur de cuisson est au rouge.)	Réduire la chaleur. Veiller à régler la chaleur de sorte que l'indicateur de cuisson soit au vert pendant tout le temps de cuisson. (cf. chapitre 5)
	Le joint de soupape, le joint de siège de soupape ou la membrane manque, est défectueux ou mal monté.	Remplacer le joint en question ou le monter correctement. (cf. chapitre 9)

Question	Cause éventuelle	Solution
Émanation de vapeur au niveau de la molette.	Vous avez sélectionné le degré de cuisson à la vapeur ou une autre position inférieure au degré 1.	Une légère émanation de vapeur est normale en mode de cuisson à la vapeur sans pression. Si vous préférez le mode de cuisson sous pression, le système étant fermé, veuillez sélectionner le degré 1, 2 ou 3. (cf. chapitre 6)
	La molette n'est pas bien vissée et mal serrée.	Placer correctement la molette et resserrer l'écrou en cloche. (cf. chapitre 8)
Émanation de vapeur sous la poignée du couvercle (au niveau de l'Euromatic) bien que l'indicateur de cuisson soit déjà monté.	La poignée du couvercle bouge.	Resserrer la vis de fixation de la poignée du couvercle sur la face intérieure du couvercle.
	Le joint plat de la vis de fixation de la poignée du couvercle ou le joint torique de l'Euromatic manque, est défectueux ou mal monté.	Remplacer le joint en question ou le monter correctement. (cf. chapitre 9)
	Si une grande quantité de vapeur se dégage, il se peut que l'Euromatic ait été activé à titre de dispositif de sécurité. Cela arrive quand la soupape est sale ou défectueuse.	Enlever la molette et la nettoyer ou la remplacer. (cf. chapitre 8)
La poignée du couvercle bouge.	Le vis de fixation n'est pas bien serrée.	Resserrer la vis de fixation de la poignée du couvercle sur la face intérieure du couvercle.
Les poignées de l'autocuiseur bougent.	Les vis des poignées ne sont pas bien serrées.	Resserrer les vis à l'aide d'un tournevis.

Question	Cause éventuelle	Solution
Forte émanation de vapeur au bord du couvercle bien que l'indicateur de cuisson soit déjà monté.	Le joint d'étanchéité est défectueux.	Remplacer le joint d'étanchéité. (cf. chapitres 9)
	La bague d'étanchéité a été activé à titre de dispositif de sécurité. Cela se produit quand la soupape et l'Euromatic sont sales ou défectueux.	Faire contrôler l'appareil par le SAV Fissler.
Émanation de vapeur sous le cache rond de la poignée du couvercle ou au niveau de la touche de commande.	Un joint est défectueux.	Remplacer la poignée du couvercle ou la faire contrôler par le SAV Fissler.
Verrouillage difficile de l'autocuiseur ou la touche de commande ne reprend pas sa position au verrouillage.	Les poignées du couvercle et/ou de l'autocuiseur ne sont pas correctement montées.	Contrôler et resserrer, le cas échéant, la fixation des poignées.
	La poignée du couvercle est défectueuse.	Remplacer la poignée du couvercle.
	Le joint d'étanchéité n'est pas placé correctement.	Placer correctement le joint d'étanchéité (cf. chapitre 5).
	L'autocuiseur n'est pas bien verrouillé. (Le repère de la poignée du couvercle est au rouge.)	Verrouiller correctement l'autocuiseur. (cf. chapitre 4) (Le repère de la poignée du couvercle est au vert).
Impossible d'ouvrir l'autocuiseur.	L'appareil est encore sous pression.	Évacuer la pression dans l'autocuiseur. (cf. chapitre 7)
	L'Euromatic est bloqué.	Relâcher la touche de commande. Presser légèrement la poignée du couvercle vers la gauche.

Muchas gracias por su confianza

Enhorabuena por haber adquirido su nueva olla a presión vitavit®.
Nuestros más de 60 años de experiencia respaldan el desarrollo de esta nueva generación de ollas a presión de Fissler.
Las ollas a presión siguen siendo una forma de cocinar rápida, que a la vez permite preparar platos apetitosos conservando todas las vitaminas de los alimentos.
Además, en lo que se refiere a sencillez de uso y diseño, vitavit® impone nuevos estándares.
Para poder disfrutar más tiempo de su olla a presión de fabricación alemana y alcanzar su máxima vida útil, le recomendamos que siga estos consejos. Confiamos en que disfrute probando las numerosas posibilidades que le brinda su vitavit®.

1. Uso previsto 74
2. Advertencias de seguridad 74
Instrucciones de uso 74
Supervisión 74
Uso seguro de la olla a presión 74
Seguridad y mantenimiento 75
Funcionamiento de la olla a presión 76
Apertura de la olla 76
3. Descripción y ventajas de vitavit® 77
4. Antes del primer uso 79
Apertura de la olla 79
Ayuda para el cierre 79
Cierre de la olla 79
Indicador de cierre 80
Limpieza 80
5. Consejos para el uso 80
Dispositivos de seguridad 80
Volumen de llenado 81
Propiedades de la placa 81
Regulación de la placa 82
Consejos para ahorrar energía 82
6. Cocinar con vitavit® 83
Preparación 83
Elección del nivel de cocción 83
Cocción breve y vaciar el aire 84
Indicador de cocción con función tricolor 84
Tiempos de cocción 85
7. Despresurizador de vitavit® 85
8. Limpieza y cuidados 87
Limpieza 87
Montaje de la válvula de control de cocción y el mango de la tapa 88
Conservación 88
9. Mantenimiento y piezas de repuesto 88
Indicaciones sobre la sustitución de piezas 89
Piezas de sustitución 89
Accesorios 90
10. Garantía y servicio 91
Garantía del fabricante 91
Exclusiones de la garantía 91
Dirección del servicio de atención al cliente 92
11. Eliminación 92
12. Preguntas y respuestas 92

1. Uso previsto

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

2. Advertencias de seguridad

Instrucciones de uso

- Lea detenidamente el manual de instrucciones y todos los consejos antes de cocinar con la olla a presión vitavit®. Un uso distinto al previsto puede dañar este producto.
- **Conserve estas instrucciones de uso durante todo el tiempo que conserve el producto.** Si perdiese las instrucciones de uso, puede descargarlas en nuestra web www.fissler.com.
- No deje que otras personas, que no se hayan familiarizado con el manual de instrucciones, utilicen la olla a presión.
- Si presta la olla a presión a otras personas, recuerde facilitarles también el manual de instrucciones.

Supervisión

- Peligro de asfixia por bolsas de plástico. Mantenga las bolsas de plástico alejadas de los niños
  ya que corren peligro de asfixiarse con ellas.
- Nunca utilice la olla a presión cuando haya niños cerca.
- Nunca deje la olla a presión sin supervisión. Regule el suministro de energía de manera que el indicador de cocción no suba hasta la zona roja. Si no se reduce el suministro de energía, el vapor saldrá por la válvula y la olla perderá líquido. La pérdida de todo el líquido supone que se queme el contenido pudiendo causar daños en la olla y en la placa.

Uso seguro de la olla a presión

- Nunca introduzca una olla ni sartén a presión en el horno Las asas, válvulas y dispositivos de seguridad resultarían dañados a causa de la elevada temperatura y dejarían de ser seguros.
- Cuando prepare fritos en la olla presión, hágalo sin poner la tapa y llene el recipiente con aceite hasta la mitad como máximo. ¡Nunca fría alimentos a presión!
- Las ollas a presión no deben utilizarse en el sector médico. Nunca se deben utilizar como esterilizadores, ya que no han sido diseñadas para alcanzar la temperatura necesaria para la esterilización.
- No prepare puré de manzana ni compotas en la olla a presión ya que al preparar estos alimentos suelen formarse burbujas de vapor que, al abrir el recipiente, pueden salpicar causando quemaduras.
- Al cocinar carne en la olla a presión se genera una presión excesiva en la carne. Por favor, no pinche ni mueva la carne directamente tras abrir la olla, sino deje que la carne repose para evitar quemaduras.

Seguridad y mantenimiento

- Utilice siempre la olla a presión con piezas originales y completamente funcionales de Fissler. Utilice únicamente piezas de repuesto originales Fissler- Use siempre ollas y tapas del mismo modelo, así como otras piezas de repuesto, fabricadas específicamente para su producto (consulte el capítulo 9). Si no se respetan estas instrucciones, el funcionamiento y la seguridad de su olla a presión pueden verse afectados negativamente.
- Antes de cada uso, asegúrese de que todas las válvulas y dispositivos de seguridad están en perfecto estado, funcionan correctamente y están limpios. Sólo así puede garantizarse un correcto funcionamiento. Para más información al respecto, consulte el capítulo 5.
- No realice ninguna modificación en la olla a presión. No manipule en forma alguna los dispositivos de seguridad, excepto en los casos que figuran en las instrucciones de uso como medidas de mantenimiento. ¡Nunca lubrique las válvulas!
- Sustituya las piezas de desgaste, como juntas y otras piezas de goma, de forma periódica aproximadamente después de 400 procesos de cocción o como máximo cada 2 años. Las piezas que muestran claros signos de desgaste, como rigidez, grietas, decoloración, sobrecalentamiento o deformación, o que no asientan correctamente, deben cambiarse de inmediato. Si no se respetan estas instrucciones, el funcionamiento y la seguridad de su olla a presión pueden verse afectados.
- Por su seguridad, vuelva a apretar de inmediato los tornillos aflojados.
- Por su seguridad, si un asa de plástico se agrieta o está dañada, sustitúyala inmediatamente por piezas de repuesto originales de Fissler.

Advertencia sobre reparaciones:
Usted puede realizar pequeñas reparaciones:
- Puede sustituir las piezas de desgaste (como juntas, válvulas, Euromatic o asas y mangos).
- Puede apretar los tornillos.

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

Funcionamiento de la olla a presión

- Este aparato cocina a presión. Un uso distinto al previsto puede causar quemaduras. Asegúrese de que la olla está cerrada antes de ponerla al fuego. Encontrará información al respecto en el capítulo 4. No utilice nunca la olla a presión si la tapa está mal colocada.
- Utilice únicamente las fuentes de calor que se indican en el capítulo 5.
- No caliente nunca la olla a presión sin líquido, ya que esto puede causar daños en el producto, en las válvulas, los dispositivos de seguridad y en la placa de cocción. En tal caso, deje de utilizar la olla a presión ya que no se podrá garantizar que los dispositivos de seguridad sigan funcionando correctamente. Asegúrese de que el equipo de asistencia de Fissler revise la olla a presión.
- Cantidades de llenado mínimas: 200-300 ml de agua según el diámetro de la olla (marca «min») En casos extremos de sobrecalentamiento, las partes de plástico de la olla o el aluminio del fondo podrían derretirse y licuarse. Si esto ocurriera, apague la fuente de calor y no mueva la olla hasta que se haya enfriado completamente. Ventile la habitación.
- Nunca llene la olla a presión más de dos tercios de su capacidad (marca «max»). Si va a cocinar alimentos que producen espuma o que aumentan de tamaño, como arroz, caldos o verduras deshidratadas, llene la olla como máximo hasta la mitad de su capacidad (marca «½»).
  Si va a cocinar judías y otras legumbres, llene la olla a presión como máximo hasta un tercio de su capacidad (marca «⅓») ya que las pieles podrían ascender y atorar la válvula.
- Mueva la olla con mucho cuidado mientras no haya descendido la presión. Nunca toque las superficies calientes. Utilice las asas y elementos de manejo. Si es necesario, póngase unos guantes de cocina.

Apertura de la olla

- Nunca abra la olla de forma brusca. Asegúrese de que la presión interna se ha eliminado del todo antes de abrirla. Para más información al respecto, consulte el capítulo 7.
- Agite la olla antes de abrirla para que no salten burbujas de vapor que puedan causarle quemaduras. Esto es especialmente importante tras la cocción al vapor rápida o al enfriar la olla bajo el agua del grifo.
- Al dejar salir el vapor mantenga siempre las manos, la cara y cualquier parte del cuerpo fuera de la zona de peligro. Esto es especialmente importante en la zona del botón de cierre o de la válvula de control de cocción cuando se deja salir el vapor rápido.

Nota importante:
No utilice la olla a presión cuando la olla o alguna de sus piezas esté dañada o deformada, o cuando no funcione tal como se describe en este manual de instrucciones. En estos casos, diríjase al distribuidor especializado de Fissler más cercano o al departamento de atención al cliente de Fissler GmbH. (consulte la dirección en el capítulo 10).

3. Descripción y ventajas de vitavit®

Ver imagen A

1. Set de insertos para cocinar al vapor (según modelo)
- con perforación alargada para una difusión del vapor óptima
- con puentes de apoyo para una circulación del vapor libre incluso con alimentos grandes
- con soporte de tres pies

2. Asa opuesta
- con empuñadura grande para una manipulación más segura

3. Válvula de control de cocción
- permite ajustar los niveles de cocción
- con indicador de cocción
- con válvula para la limitación automática de presión (dispositivo de regulación de presión)
- desmontable para facilitar la limpieza
- para dejar salir el vapor de manera controlada y paulatina

4. Indicador de cocción con función tricolor
- ayuda a regular la temperatura de la placa

5. Aberturas para la salida de vapor (válvula de control de cocción)
- al sobrepasar el nivel de cocción seleccionado
- al salir el vapor a través de la apertura para la salida de vapor
- para cocinar al vapor sin presión

6. Aberturas para la salida de vapor (mango de la tapa)
- durante la cocción breve
- al activarse el Euromatic
- al salir el vapor a través del botón de cierre
- para cocinar al vapor sin presión

7. Botón de cierre
- para abrir y dejar salir el vapor de la olla

8. Indicador de cierre
- indica si la olla está bien cerrada

9. Mango de la tapa
- desmontable para facilitar la limpieza

10. Marcas de llenado
- para medir fácilmente la cantidad de líquido sin vaso medidor
- marca «min» que indica el volumen mínimo de relleno con líquido
- marca «max» que indica el volumen máximo de relleno con platos normales
- marca «½» que indica el volumen máximo de relleno con recetas que aumentan de volumen

- marca «⅓» que indica el volumen máximo de relleno de recetas con judías y legumbres

11. Mango de la olla
- con empuñadura grande/tope de deslizamiento para una manipulación más segura

12. Tuerca de ayuda para el cierre
- para colocar la ayuda al cierre

13. Protección antillamas
- protege las asas en las placas de gas

14. Ayuda para el cierre
- facilita la colocación de la tapa

15. Cuerpo de olla cónico
- para apilar las ollas del mismo diámetro

16. Fondo CookStar® apto para cualquier tipo de cocinas
- para una transmisión óptima del calor sobre cualquier tipo de placa, incluso de inducción

17. Membrana de silicona
- para proteger el indicador del nivel cocción

18. Junta de válvula de cocción
- para hermetizar la válvula de control de cocción

19. Junta de asiento de válvula
- para hermetizar la válvula de cocción

20. Leva de seguridad (dispositivo de seguridad)
- evita la formación de presión cuando la olla no está bien cerrada

21. Euromatic de Fissler (dispositivo de seguridad)
- para la cocción breve automática
- evita la formación de presión cuando la olla no está bien cerrada
- limita automáticamente la presión
- impide abrir la olla cuando sigue habiendo presión

22. Tornillo de fijación del mango de la tapa
- sin necesidad de herramientas
- con junta plana fija en la tapa

23. Junta (dispositivo de seguridad)
- fabricada en silicona de gran calidad
- con bolsas de seguridad que limitan la presión

24. Tuerca en forma de campana para sujetar la válvula de control de cocción
- con hendiduras en la empuñadora para poder retirarla fácilmente sin necesidad de utilizar herramientas

Ver imagen B/B1

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

Ver imagen B2

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

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

4. Antes del primer uso

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

Apertura de la olla

Ver imagen C

Presione el botón de cierre (Fig. A-7) del mango de la tapa en la dirección de la flecha y gire la tapa hasta el tope en sentido horario (hacia la derecha). Ya puede retirar la tapa.

Ayuda para el cierre

La tapa dispone de una lengüeta metálica señalada con la palabra «Close» (Cerrar) (Fig. A-14) y de una tuerca contrapuesta (Fig. A-12) en el mango de la olla. Esto sirve para facilitar la colocación de la tapa.

Cierre de la olla

Ver imagen D

Coloque la tapa ligeramente inclinada sobre la ayuda para el cierre en la tuerca del mango de la olla y, a continuación, bájela. Dos puntos rojos en la ayuda para el cierre y en el mango de la olla indican la posición correcta de la tapa. Si ambos puntos coinciden, la tapa puede colocarse.

Ver imagen E

Para cerrar la tapa, gírela hacia el tope en sentido antihorario (hacia la izquierda) hasta que oiga un clic.

Indicador de cierre

Ver imagen F
Si la olla está bien cerrada y preparada para el uso, el indicador de cierre (Fig. A-8) lo indicará en el mango de la tapa.
Verde: Olla correctamente cerrada y preparada para su uso.
Rojo: Olla mal cerrada; no se puede generar la presión.

Limpieza

Lave la olla, la tapa y la goma perfectamente antes de utilizar por primera vez su olla a presión. Ello eliminará cualquier partícula de suciedad del pulimento y otras impurezas. Para los usos posterior recomendamos usar limpiador de acero inoxidable. Ello hará que el acero inoxidable sea más resistente a la exposición de las sales o a las sustancias ácidas. Los residuos de este producto deben ser eliminados perfectamente lavando la olla en profundidad. Use el producto tantas veces como necesite o cuando note cambios en la apariencia del acero inoxidable.

5. Consejos para el uso

Dispositivos de seguridad

La olla a presión vitavit® incluye distintos dispositivos que garantizan su uso seguro. Antes de cada uso, compruebe el correcto funcionamiento de los siguientes dispositivos de seguridad y no los altere bajo ningún concepto. Asegúrese de que la válvula de control de cocción y el mango de la tapa están correctamente montados y fijados antes de empezar la cocción. Para más información al respecto, consulte el capítulo 8.

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

Euromatic (Fig. A-21)
Ver imagen H+I
Asegúrese de que el Euromatic esté limpio y se mueva libremente en la tapa.
La junta tórica no debe sobresalir de su entalladura.

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

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

Ver imagen K
Compruebe que la junta y el borde de la tapa estén limpios, la junta no esté dañada y la leva de seguridad (1) se mueve libremente.
Coloque la junta de forma que quede completamente plana debajo del borde curvado (2) hacia dentro que hay en el lado interior de la tapa. La junta debe estar situada delante de la leva de seguridad, es decir, sujeta a presión por el borde de la tapa.

Volumen de llenado

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

Ver imagen L
Al cocinar con la olla a presión debe respetar las siguientes cantidades de llenado.
Para hacer más sencilla la dosificación, en el interior de la olla hay unas marcas (min/max).

Para generar vapor, según el diámetro de la olla, debe haber al menos 200-300 ml de líquido, independientemente de si va a cocinar con inserto o no. Nunca ponga la olla a presión al fuego si no está llena con el volumen mínimo de líquido.

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

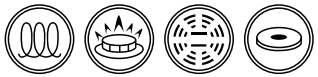
La olla a presión debe llenarse como máximo hasta dos tercios de su capacidad para garantizar un funcionamiento seguro (marca «max»).

½
Si va a cocinar alimentos que producen espuma o que aumentan de tamaño durante la cocción, como arroz, caldos o verduras deshidratadas, llene la olla como máximo hasta la mitad de su capacidad (marca «½»).
⅓
Si va a cocinar judías y otras legumbres, llene la olla a presión como máximo hasta un tercio de su capacidad (marca «⅓») ya que las pieles podrían ascender y atorar la válvula.

Propiedades de la placa

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

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



Regulación de la placa

La olla a presión abierta no se puede colocar vacía ni con aceite durante más de 2 minutos sobre una placa a la máxima potencia ya que, en caso de sobrecalentamiento, el fondo podría resultar dañado.
Eléctrica/vitrocerámica (irradiación/ halógena):
La zona de cocción de la placa debe tener un diámetro igual o inferior al del fondo de la olla.
Placa de gas:
Coloque el recipiente centrado y evite que la llama sobresalga ya que se podrían dañar las asas de plástico.
Inducción:
Coloque el recipiente centrado sobre la zona de cocción. El tamaño del fondo de la olla debe coincidir o ser mayor que la zona de cocción de la placa ya que, de lo contrario, existe la posibilidad de que la placa no tenga efecto sobre el fondo de la olla.
Indicaciones especiales para las placas de inducción:
Para evitar el sobrecalentamiento y cualquier daño al producto debido a una elevada potencia de la placa de inducción, nunca deje el recipiente vacío al fuego sin supervisión.
Tenga también en cuenta las instrucciones de uso del fabricante de la placa.
Al utilizar la olla puede que se oiga un zumbido. Este ruido es técnicamente normal, no significa que exista ningún defecto en la placa ni en la olla.

Consejos para ahorrar energía

- Al cocinar en los niveles de cocción lenta o cocción rápida, ajuste la placa de manera que el indicador de cocción no pase a la zona roja y la válvula de cocción no empiece a dejar salir vapor.
- Al cocinar en los niveles de cocción con vapor, ajuste la placa de manera que solo salga un poco de vapor por el mango de la tapa o la válvula de control de cocción.
- Utilice una zona de cocción del tamaño adecuado (consulte las instrucciones anteriores).
- Escoja el tamaño de la olla en función de la cantidad de comida que va a cocinar.
- Aproveche el calor acumulado del fondo. Apague la zona de cocción antes de que acabe el tiempo de cocción para aprovechar el tiempo de enfriamiento.

6. Cocinar con vitavit®

Nota importante:
¡Asegúrese de que el contenido de la olla a presión no pierda todo el líquido a causa de la salida de vapor! (consulte las indicaciones del capítulo 5)

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

- Estofar de carne
- Sopas y guisos
- Verduras y patatas
- Preparación de arroz
- Preparación de pescado
- Freír
- Recetas al vapor
- Preparación de alimentos congelados
- Preparación de conservas
- Extracción de jugos
- Esterilización
- Preparación de menús completos

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

Preparación

Introduzca los ingredientes en la olla tal como se describe en la receta.
Al hacerlo, tenga en cuenta el volumen de relleno indicado (consulte el capítulo 5).
A continuación, coloque la tapa y cierre la olla.
Cuando el indicador de cierre (Fig. A-8) del mango de la tapa esté verde, la olla estará preparada para la cocción (consulte el capítulo 4).

Elección del nivel de cocción

Ver imagen M
Ajuste el nivel de cocción deseado en la válvula de control de cocción (Fig. A-3). Ajuste el nivel de cocción deseado con la marca del anillo de ajuste en la cifra correspondiente.

Nivel de cocción 1, aprox. 110 °C (nivel moderado)
(45 kPa de presión de trabajo)
Para ingredientes muy delicados como pescado

Nivel de cocción 2, aprox. 113 °C (nivel rápido)
(60 kPa de presión de trabajo)

Para ingredientes delicados como verduras

Nivel de cocción 3, aprox. 116 °C (nivel exprés)
(75 kPa de presión de trabajo)
Para los demás platos, como carne o guisos

Nivel de cocción al vapor
Además de los niveles de cocción lenta, rápida y exprés, puede cocinar lentamente al vapor (Fig. A-1), es decir, cocinar sin presión.

Cocción breve y vaciar el aire

Caliente la olla a presión a la máxima potencia de la placa.
Por delante del mango de la tapa (Fig. A-6) sale vapor y con él, el oxígeno que hace desaparecer las vitaminas.
Este proceso puede durar unos minutos. Tan pronto como el Euromatic se cierra y deja de salir vapor, se inicia la formación de presión. Poco después, empieza a ascender el indicador de cocción (Fig. A-4).

Indicador de cocción con función tricolor

Ver imagen N
El indicador de cocción muestra, independientemente del nivel de cocción seleccionado, tres anillos de color sucesivos. Los colores están asignados, como si de un semáforo se tratara, al nivel de temperatura dentro de la olla y suponen una gran ayuda para regular el suministro de calor.
Anillo amarillo:
El nivel de cocción ajustado casi se ha alcanzado. Puede bajar la potencia de la zona de cocción.
Según el tipo de placa y el volumen de llenado, puede reducir la potencia antes o después. En las placas eléctricas/vitrocerámicas, cuando empieza a verse el anillo amarillo; en las placas de inducción/ gas, cuando el anillo ha salido casi del todo.
Anillo verde:
Se ha alcanzado el nivel de cocción ajustado; el tiempo de cocción empieza a contar desde este momento.
El suministro de calor debería regularse de manera que el indicador de cocción se mantenga verde durante todo el tiempo de cocción.
Anillo rojo:
La temperatura en el interior de la olla es demasiado elevada. La olla empieza a dejar salir vapor automáticamente para regular la temperatura. Vuelva a bajar la potencia de la placa. Regule el suministro de energía de manera que el indicador de cocción no suba hasta la zona roja. De lo contrario, la olla perderá líquido debido a la salida de vapor.

Tiempos de cocción

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

Normas básicas:
1. El tiempo de cocción en el nivel 3 corresponde a aprox. ½ - ⅓ del tiempo de cocción normal en una olla convencional.
2. El tiempo de cocción en el nivel 1 es aproximadamente un 50 % más largo que en el nivel 3.
   El tiempo de cocción en el nivel 2 es aproximadamente un 25 % más largo que en el nivel 3.
3. Las indicaciones sobre los tiempos de cocción pueden variar con la misma receta dependiendo de la cantidad, forma, tamaño y consistencia de los alimentos.

Por ejemplo, patatas con piel:

Tiempo de cocción habitual	Tiempo de cocción en el nivel 3	Tiempo de cocción en el nivel 2	Tiempo de cocción en el nivel 1
aprox. 30 min	aprox 8-12 min	aprox. 13-16 min	aprox. 18 min

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

Encontrará otros tiempos de cocción a partir de la pág. 534.

7. Despresurizador de vitavit®

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

Existen 4 posibilidades para extraer la presión de la olla a presión de Fissler.
El tipo de salida de vapor debe seleccionarse según la receta que se ha preparado.
Con platos que producen espuma o que aumentan su volumen, como por ejemplo, legumbres, sopas o guisos, o incluso con recetas con ingredientes que se cocinan con piel que pueda romperse, como patatas hervidas con piel, se deben seleccionar métodos para reducir la presión paulatinamente, de lo contrario podrían salpicar o la piel podría despedazarse.

Método 1
Salida rápida de vapor con el botón de cierre
Ver imagen O
Al presionar un poco el botón de cierre (Fig. A-7) en la dirección de la flecha, el vapor sale por la parte delantera del mango de la tapa (Fig. A-9). Mantenga pulsado el botón hasta que el indicador de cocción haya descendido del todo y no salga más vapor.
Suelte el botón, agite ligeramente la olla y presione de nuevo el botón de cierre. Repita este proceso hasta que deje de salir vapor. Cuando la olla ya no tenga presión, el Euromatic desciende. Ahora el botón de cierre se puede introducir completamente hacia el interior para abrir la olla.
Nota:
Mientras exista presión en la olla, el botón de cierre no se podrá introducir del todo. Esto sirve para que la olla no se abra por descuido cuando aún tiene presión. Por lo tanto, no fuerce el botón de cierre para abrir la olla.

Método 2
Ajuste de la salida de vapor por la válvula de control de cocción
Ver imagen P
Al girar poco a poco la válvula de control de cocción hacia la posición de salida de vapor, empieza a salir vapor por debajo de la válvula de control de cocción (Fig. A-5). Puede elegir si prefiere que el vapor salga lenta o rápidamente. Cuanto más gire la válvula de control de cocción, más intensa será la salida de vapor. Finalmente, ajuste la válvula de control de cocción en la posición de salida de vapor y espere hasta que deje de salir vapor. Finalmente, ajuste la válvula de control de cocción en la posición de salida de vapor y espere hasta que deje de salir vapor. Cuando la olla ya no tenga presión, el Euromatic desciende. Ahora el botón de cierre se puede introducir completamente hacia el interior para abrir la olla.
Nota:
Nunca gire la válvula de control de cocción del nivel de cocción 1, 2 o 3 directamente a la posición de
salida de vapor, ya que la expulsión del vapor es muy intensa y el contenido podría salirse. Gire la válvula de control de cocción en pequeños pasos hacia la posición de salida de vapor.

Método 3
Dejar enfriar la olla
Para aprovechar el calor residual del interior de la olla, seleccione este método.
Para hacerlo, retire la olla del fuego poco antes de que finalice el tiempo de cocción y déjela enfriar hasta que el indicador de cocción descienda del todo.
Después, presione un poco el botón de cierre para dejar salir la presión que pueda quedar en la olla. Suelte el botón tan pronto como deje de salir vapor, agite un poco la olla y presione de nuevo el botón. Repita este proceso hasta que deje de salir vapor. Cuando la olla ya no tenga presión, el Euromatic desciende. Ahora el botón de cierre se puede introducir completamente hacia el interior para abrir la olla.

Este método es apropiado, especialmente, para platos con un tiempo de cocción largo.

Método 4
Salida rápida de vapor bajo el agua del grifo
Ver imagen Q
Si el vapor que sale de la olla le molesta, puede dejar la olla debajo del agua del grifo hasta que salga toda la presión. Para ello, coloque la olla en el fregadero y deje que el agua fría del grifo se deslice por el lado de la tapa (nunca sobre el mango de la tapa ni sobre la válvula de control de cocción) hasta que el indicador de cocción haya descendido del todo.
Después, presione un poco el botón de cierre para dejar salir la presión que pueda quedar en la olla. Suelte el botón tan pronto como deje de salir vapor, agite un poco la olla y presione de nuevo el botón. Repita este proceso hasta que deje de salir vapor. Cuando la olla ya no tenga presión, el Euromatic desciende. Ahora el botón de cierre se puede introducir completamente hacia el interior para abrir la olla.

8. Limpieza y cuidados

Limpieza

Limpie la olla a presión después de cada uso.
- Retire la junta de la tapa y lávela a mano.
- Retire la válvula de control de cocción y límpiela con un trapo húmedo.
- Retire el mango de la tapa y enjuáguelo bajo el grifo.
- La olla, la tapa (sin junta, válvula de control ni mango) y los accesorios también se pueden lavar en el lavavajillas.

Tenga en cuenta lo siguiente:
- Para lavar la olla utilice agua caliente del grifo, detergente común y un estropajo para ollas o un cepillo blando. Evite los objetos puntiagudos, duros o afilados. Si hay suciedad incrustada en el interior o en el fondo de la olla, utilice el lado más fuerte del estropajo.
- No deje que se sequen los restos de comida dentro de la olla ni la utilice para guardar platos durante mucho tiempo, ya que pueden producir manchas y alteraciones en el acero inoxidable de las superficies.
- Para conservar las superficies de acero inoxidable, utilice cada cierto tiempo un producto específico para el cuidado del acero inoxidable. Este producto está especialmente recomendado para eliminar manchas o películas blancas o tornasoladas.
- Si lava la olla en el lavavajillas utilice únicamente productos domésticos siguiendo la dosis recomendada por el fabricante, nunca productos industriales ni limpiadores concentrados.

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

Válvula de control de cocción (Fig. A-3)
Desmontaje:
Ver imagen R
Desmonte la tuerca de campana (Fig. A-24) girándola en sentido contrario a las agujas del reloj y retire la válvula de control y la tuerca.
Montaje:
Ver imagen S
Coloque la válvula de control en la parte superior de la tapa en la posición indicada, gire la tuerca de campana desde abajo en el sentido de las agujas del reloj y apriétela. Asegúrese de que la junta de la válvula quede totalmente estanca alrededor de la válvula de control de cocción y que la junta quede bien colocada en su entalladura.

Mango de la tapa (Fig. A-9)
Desmontaje:
Ver imagen T
Desmonte el mango de la tapa girando el tornillo de fijación (Fig. A-22) por el lado interior de la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj.
Montaje:
Ver imagen U
Sujete el mango de la tapa y coloque la tapa en la posición indicada.
Gire el tornillo de fijación en el sentido de las agujas del reloj y apriételo.

Conservación

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

9. Mantenimiento y piezas de repuesto

Nota importante:

- Sustituya las piezas de desgaste, como juntas y otras piezas de goma, de forma periódica aproximadamente después de 400 procesos de cocción o como máximo cada 2 años. Utilice siempre piezas originales Fissler. Las piezas que muestran claros signos de desgaste, como grietas, decoloraciones, deformaciones o partes endurecidas, o que no asientan correctamente, deben cambiarse de inmediato. Si no se respetan estas instrucciones, el funcionamiento y la seguridad de su olla a presión pueden verse afectados negativamente. **Para resolver cualquier pregunta póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente o con el personal de su tienda especializada.**

Indicaciones sobre la sustitución de piezas

Junta (Fig. A-23)
Consulte capítulo 5.
Membrana de silicona (Fig. A-17)
Ver imagen V
Desmonte la válvula de control de cocción de la tapa y retire la membrana usada.
Coloque la nueva membrana en la clavija de plástico del indicador de cocción y presione el borde hasta el principio de la rosca sobre los pernos de metal.
Junta de válvula de cocción (Fig. A-18)
Ver imagen W
Desmonte la válvula de control de cocción de la tapa y retire la junta usada. Coloque la válvula de control de cocción en el nivel 3, ya que en esta posición el montaje de la junta resulta más sencillo.
Primero, coloque la nueva junta sobre los pernos de metal y presione el otro lado dando un pequeño toquecito hasta que entre del todo hacia arriba. Asegúrese de que la junta de la válvula quede totalmente estanca alrededor de la válvula de control de cocción y que la junta quede bien colocada en su entalladura.
Junta de asiento de válvula (Fig. A-19)
Ver imagen X
Desmonte la válvula de control de cocción de la tapa y retire la junta usada.
Coloque la nueva junta y compruebe que queda bien asentada y limpia en ambos lados de la tapa.
Junta tórica del Euromatic (Fig. A-21)
Ver imagen I
El montaje y desmontaje se realiza desde el lado interior de la tapa Compruebe que la junta queda bien colocada en toda su circunferencia en la ranura correspondiente.
Euromatic (Fig. A-21)
Antes de montar y desmontar el Euromatic debe retirar el mango de la tapa. Para hacerlo, sólo tiene que desatornillar el tornillo por el lado interior de la tapa. El Euromatic puede retirarse de la tapa tan pronto como la junta tórica se haya desmontado. Para montar el nuevo Euromatic sin la junta tórica páselo por la tapa de manera que el lado con la bola blanca quede en el lado interior de la tapa. A continuación, monte la junta tórica como se describe arriba.

Piezas de sustitución

Piezas de sustitución	**Diámetro**	**N.º de referencia**
Junta (Fig. Y-1)	18 cm	600-000-18-795
	22 cm	600-000-22-795
	26 cm	600-000-26-795
Mango de olla para sartén a presión (Fig. Y-2)	18 cm	620-100-01-850
	22 cm	620-300-02-850
	26 cm	620-700-04-850

Mango de olla para olla a presión (Fig. Y-2)	18 cm	620-100-02-850
	22 cm	620-300-04-850
	26 cm	620-700-08-850
Asa opuesta para sartén a presión (Fig. Y-3)	18 cm	610-110-01-840
	22 cm	610-310-02-840
	26 cm	610-710-04-840
Asa opuesta para olla a presión (Fig. Y-3)	18 cm	610-110-02-840
	22 cm	610-310-04-840
	26 cm	610-710-08-840
Mango de la tapa (Fig. Y-4)	todos	620-000-11-770
Válvula de control de cocción (Fig. Y-5)	todos	610-010-00-700
Tuerca de campana para válvula de control de cocción (Fig. Y-6)	todos	610-000-00-734
Membrana de silicona (Fig. Y-7)	todos	610-000-00-711
Junta de válvula de cocción (Fig. Y-8)	todos	610-000-00-706
Junta de asiento de válvula (Fig. Y-9)	todos	610-000-00-733
Set de membrana de silicona, junta de válvula de cocción, junta de asiento de válvula (Fig. Y-7, Y-8, Y-9)	todos	610-000-01-706
Euromatic completo (Fig. Y-10)	todos	011-631-00-750
Junta tórica del Euromatic (Fig. Y-11)	todos	011-631-00-760
Tornillo de fijación para el mango de la tapa, con junta plana (Fig. Y-12)	todos	600-000-00-712

Accesorios

Accesorios	**Diámetro**	**N.º de referencia**
Inserto perforado (incl. soporte) (Fig. Z-1)	18 cm	610-100-00-800
	22 cm	610-300-00-800
	26 cm	610-700-00-800
Inserto no perforado (incl. soporte) (Fig. Z-2)	22 cm	610-300-00-820
	26 cm	610-700-00-820
Tapa de repuesto de cristal (Fig. Z-3)	22 cm	021-641-22-600
Tapa de repuesto de metal (Fig. Z-4)	22 cm	623-000-22-700
	26 cm	623-000-26-700

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

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

10. Garantía y servicio

Todos los productos Fissler han sido fabricados con materiales de la mejor calidad. Durante todo el proceso de fabricación, la calidad de nuestros productos se comprueba varias veces y, por último, se somete a una estricta comprobación final. Por ese motivo, estamos en disposición de ofrecerle la siguiente garantía a partir de la fecha de compra en todos nuestros productos Fissler, sea cual sea el país en el que ha comprado su artículo. Con ello garantizamos que los productos Fissler no presentan daños de material ni de fabricación. Además de nuestra garantía, recuerde que dispone de derechos de garantía legal y que estos no se ven afectados por esta garantía.

Garantía del fabricante

Garantizamos todas nuestras ollas a presión a partir de la fecha de compra. En caso de reclamaciones, diríjase con su producto completo y el comprobante de compra a su distribuidor o envíe el producto bien embalado al servicio de atención al cliente de Fissler; encontrará las direcciones a continuación. En caso de garantía, Fissler reparará o enviará un reemplazo del producto conforme a su propio criterio y asumiendo los gastos.

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

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

Exclusiones de la garantía

En las ollas a presión de la serie vitavit® no se incluyen en la garantía las piezas de desgaste.
Por ejemplo:

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

Se declina toda responsabilidad por los daños que puedan surgir a consecuencia de:

- uso inadecuado o incorrecto
- manipulación deficiente o descuidada
- reparaciones inadecuadas

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

Dirección del servicio de atención al cliente

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

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

11. Eliminación

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

12. Preguntas y respuestas

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

Pregunta	Posible causa	Solución
Durante la cocción breve sale vapor durante más tiempo de lo normal por debajo del mango de la tapa (en el Euromatic)	Ha escogido el nivel de cocción al vapor u otro ajuste inferior al nivel 1.	Al cocinar al vapor sin presión, es normal que salga algo de vapor. Si desea cocinar con el sistema cerrado a presión, seleccione el nivel 1, 2 o 3. (capítulo 6)
	La olla no está bien cerrada. (La indicación del mango de la tapa está en rojo.)	Cierre la olla correctamente. (capítulo 4) (La indicación del mango de la tapa está en verde)
	El suministro de energía es insuficiente.	Ajuste la potencia máxima de la fuente de calor.
	El tamaño de la zona de cocción no es adecuado para el tamaño de la olla.	Coloque la olla en la zona de cocción del tamaño adecuado. (capítulo 6)
	El mango de la tapa está suelto.	Apriete el tornillo de fijación del mango de la tapa por el lado interior de la tapa.
	El Euromatic de Fissler o la junta tórica correspondiente están sucios o dañados.	Limpie o sustituya las piezas. (capítulo 8, 9)
Durante la cocción breve no sale vapor.	No se ha añadido líquido suficiente a la olla.	Añada la cantidad mínima de líquido (200-300 ml). (capítulo 5)
	El suministro de energía es insuficiente.	Ajuste la potencia máxima de la fuente de calor.

Pregunta	Posible causa	Solución
Sale vapor y/o agua por el borde de la tapa antes de que el indicador de cocción empiece a subir.	La junta no está bien colocada.	Coloque la junta correctamente. (capítulo 5)
	La junta está sucia o dañada.	Limpie o sustituya la junta.
	La olla no está bien cerrada. (La indicación del mango de la tapa está en rojo.)	Cierre la olla correctamente. (capítulo 4) (La indicación del mango de la tapa está en verde.)
El indicador de cocción no sube.	Sale vapor por el mango de la tapa.	Ver punto anterior.
	Sale vapor por el borde de la tapa.	Ver punto anterior.
	No se ha añadido líquido suficiente a la olla.	Añada la cantidad mínima de líquido (200-300 ml). (capítulo 5)
	La válvula de control de cocción está mal atornillada.	Coloque la válvula de control de cocción correctamente y apriete la tuerca de campana. (capítulo 8)
	La junta de la válvula de cocción, la junta del asiento de válvula o la membrana de silicona, están defectuosas o mal colocadas.	Sustituya la junta afectada o colóquela correctamente. (capítulo 9)
Sale vapor de la válvula de control de cocción.	La temperatura es demasiado alta para el nivel de cocción ajustado. (El indicador de cocción está en rojo.)	Baje la potencia de la zona de cocción. Compruebe que el suministro de energía está ajustado de manera que el indicador de cocción esté en verde durante todo el tiempo de cocción. (capítulo 5)

Pregunta	Posible causa	Solución
Sale vapor de la válvula de control de control de cocción.	Ha escogido el nivel de cocción al vapor u otro ajuste inferior al nivel 1.	Al cocinar al vapor sin presión, es normal que salga algo de vapor. Si desea cocinar con el sistema cerrado a presión, seleccione el nivel 1, 2 o 3. (capítulo 6)
	La válvula de control de cocción está mal atornillada.	Coloque la válvula de control de cocción correctamente y apriete la tuerca de campana. (capítulo 8)
	La junta de la válvula de cocción, la junta del asiento de válvula o la membrana de silicona, están defectuosas o mal colocadas.	Sustituya la junta afectada o colóquela correctamente. (capítulo 9)
Sale vapor por debajo del asa de la tapa (en el Euromatic), aunque el indicador de cocción ya ha subido.	El mango de la tapa está suelto.	Apriete el tornillo de fijación del mango de la tapa por el lado interior de la tapa.
	La junta plana del tornillo de fijación del asa de la tapa o la junta tórica del Euromatic faltan, están defectuosas o mal colocadas.	Sustituya la junta afectada o colóquela correctamente. (capítulo 9)
	Si sale una gran cantidad de vapor, el Euromatic puede haber reaccionado como dispositivo de seguridad. Esto ocurre cuando la válvula de cocción está sucia o defectuosa.	Retire la válvula de control de cocción y límpiela o sustitúyala. (capítulo 8)
El mango de la tapa está suelto.	El tornillo de sujeción no está bien apretado.	Apriete el tornillo de fijación del mango de la tapa por el lado interior de la tapa.
El asa y el mango de la olla están sueltos.	Los tornillos del asa y/o mango no están bien apretados.	Apriete los tornillos con un destornillador.

Pregunta	Posible causa	Solución
Sale mucho vapor por el borde de la tapa aunque el indicador de cocción ya ha subido.	La junta está defectuosa.	Sustituya la junta. (capítulo 9)
	La junta ha actuado como dispositivo de seguridad. Esto ocurre cuando la válvula de cocción y el Euromatic están sucios o defectuosos.	Solicite al servicio de atención al cliente de Fissler que lo compruebe.
Sale vapor por debajo de la cubierta redonda del asa de la tapa o del botón de cierre.	Hay una junta defectuosa.	Sustituya el asa de la tapa o acuda al servicio de atención al cliente de Fissler para que lo compruebe.
Es muy difícil cerrar la olla o el botón de cierre no sale al cerrarla.	El asa de la tapa o el mango de la olla están mal colocados.	Compruebe que el asa y los mangos estén bien colocados y, en caso necesario, apriételos.
	El asa de la tapa está defectuoso.	Sustituya el asa de la tapa.
	La junta no está bien colocada.	Coloque la junta correctamente. (capítulo 5)
	La olla no está bien cerrada. (La indicación del mango de la tapa está en rojo.)	Cierre la olla correctamente. (capítulo 4) (La indicación del mango de la tapa está en verde.)
La olla no se puede abrir.	Queda presión en la olla.	Deje salir la presión de la olla. (capítulo 7)
	El Euromatic se ha atascado.	Suelte el botón de cierre. Presione el mango de la tapa hacia la izquierda.

Grazie mille per la fiducia

e complimenti per l'acquisto della nuova pentola a pressione vitavit®.
Questa nuova generazione di pentole a pressione Fissler racchiude oltre 60 anni di esperienza.
Per una preparazione veloce, gustosa e vitaminica dei cibi, le pentole a pressione sono oggi attuali quanto ieri – fissano però nuovi standard in termini di utilizzo e design.
Per poter godere a lungo della vostra pentola a pressione, realizzata con estrema cura in Germania,
e garantirle lunga vita, vi consigliamo di osservare le seguenti avvertenze. Sperimentare le numerose possibilità di cottura con vitavit® sarà un divertimento e il successo è assicurato!

1. Uso conforme alla destinazione d'uso 98
2. Avvertenze di sicurezza 98
Istruzioni per l'uso 98
Sorveglianza 98
Uso sicuro della pentola a pressione 98
Sicurezza e manutenzione 99
Messa in funzione della pentola a pressione 100
Apertura della pentola 100
3. Descrizione e vantaggi di vitavit® 101
4. Prima del primo utilizzo 102
Aprire la pentola 102
Regolatore di chiusura 102
Chiudere la pentola 102
Indicatore di chiusura 104
Pulizia 104
5. Indicazioni per l'uso 104
Dispositivi di sicurezza 104
Capacità 105
Compatibilità con il piano cottura 106
Regolazione del piano cottura 106
Consigli per il risparmio energetico 106
6. Cottura con vitavit® 107
Preparazione 107
Scelta del grado di cottura 107
Ebollizione e ventilazione 108
Indicatore di cottura a tre colori 108
Tempi di cottura 109
7. Evaporazione da vitavit® 109
8. Pulizia e cura 111
Pulizia 111
Montaggio della coroncina di cottura e del manico del coperchio 112
Stoccaggio 112
9. Manutenzione e pezzi di ricambio 112
Istruzioni per la sostituzione dei pezzi 113
Pezzi di ricambio 113
Accessori 114
10. Garanzia e assistenza 115
Garanzia del produttore 115
Esclusioni di garanzia 115
Indirizzo del servizio di assistenza clienti 116
11. Smaltimento 116
12. Domande e risposte 116

1. Uso conforme alla destinazione d'uso

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

2. Avvertenze di sicurezza

Istruzioni per l'uso

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

Sorveglianza

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

Uso sicuro della pentola a pressione

- Non utilizzare mai la pentola o la padella a pressione nel forno caldo. Le temperature elevate danneggiano i manici, le valvole e i dispositivi di sicurezza, i quali non potranno più adempiere ad un funzionamento sicuro.
- Friggere nella pentola a pressione in linea generale senza coperchio e riempirla di grasso per metà. Non friggere mai sotto pressione!
- Le pentole a pressione non possono essere utilizzate in ambito medico. In particolar modo, non è possibile utilizzarle come sterilizzatori medici poiché le pentole a pressione non sono progettate per la temperatura necessaria alla sterilizzazione.
- Non preparare mousse di mele e composte di frutta nella pentola a pressione perché le bolle di vapore che spesso si formano possono schizzare fuori durante l'apertura e provocare ustioni.
- Durante la cottura della carne nella pentola a pressione, si genera una sovrapressione all'interno della carne stessa. Dopo l'apertura della pentola a pressione, si prega pertanto di lasciar riposare un po' la carne prima di infilzarla o muoverla al fine di evitare ustioni.

Sicurezza e manutenzione

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

Indicazione per la riparazione:
L'utente può eseguire riparazioni di piccola entità:
- La sostituzione dei componenti usurati (guarnizione, valvola, Euromatic o manici).
- Il serraggio delle viti.

Per le altre riparazioni si prega di rivolgersi al servizio di assistenza clienti Fissler.
(Si veda capitolo 10)

Messa in funzione della pentola a pressione

- Questo apparecchio cuoce sotto pressione. Un uso scorretto può provocare ustioni. Assicurarsi che la pentola sia stata chiusa correttamente prima di collocarla sul fornello. Informazioni in merito sono reperibili nel Capitolo 4. Non utilizzare mai la pentola a pressione con il coperchio solo appoggiato sopra.
- Utilizzare solo le fonti di calore specificate nel capitolo 5.
- Non riscaldare mai la pentola a pressione senza prima avere versato il liquido poiché il surriscaldamento può danneggiare la pentola, le valvole, i dispositivi di sicurezza e il piano cottura. Smettere in questo caso di utilizzare la pentola a pressione poiché non è più possibile garantire le funzioni dei dispositivi di sicurezza. Far controllare la pentola a pressione dal servizio di assistenza clienti Fissler.
- Quantità di riempimento minima: 200-300 ml di acqua a seconda del diametro della pentola (si veda la tacca “min”). In caso di surriscaldamento, le parti in plastica della pentola o l’alluminio contenuto nel fondo possono fondersi e liquefarsi. In tale circostanza, spegnere il piano cottura e non spostare la pentola fino al completo raffreddamento. Arieggiare il locale.
- Non riempire mai la pentola a pressione per oltre i ⅔ della sua capacità (si veda la tacca “max”). Se si cucinano alimenti che producono schiuma o che aumentano durante la cottura (come riso, brodo o verdure secche), riempire la pentola a pressione al massimo fino a metà della sua capacità (si veda la tacca indicante ½).
- Per i fagioli e gli altri legumi, riempire la pentola a pressione al massimo fino alla tacca indicante ⅓ poiché è possibile che la loro buccia sottile si sollevi e intasi le valvole.
- Quando la pentola a pressione si trova sotto pressione, spostarla con estrema cautela e non toccare nessuna superficie calda. Utilizzare a tal fine i manici e i pulsanti di comando. Se necessario, utilizzare un ausilio di protezione per le mani.

Apertura della pentola

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

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

3. Descrizione e vantaggi di vitavit®

Si veda figura A

1. Cestello per cottura a vapore (a seconda del modello)
- Con fori allungati per una penetrazione ottimale del vapore
- Con aste di appoggio per la libera circolazione del vapore in caso di alimenti di grandi dimensioni
- Con treppiede di supporto

2. Manico laterale
- Con rientranza profonda per un trasporto sicuro

3. Coroncina di cottura
- Per l’impostazione dei gradi di cottura
- Con indicatore di cottura
- Con valvola per la limitazione automatica della pressione (regolatore di pressione)
- Removibile per una facile pulizia
- Per un’evaporazione regolabile e dosata delicatamente

4. Indicatore di cottura a tre colori
- Aiuta a regolare l’apporto di calore

5. Aperture di fuoriuscita del vapore (coroncina di cottura)
- In caso di superamento dell’impostazione del grado di cottura prescelto
- Per l’evaporazione tramite la coroncina di cottura
- Per la “cottura a vapore” senza pressione

6. Aperture di fuoriuscita del vapore (manico del coperchio)
- Per la precottura
- Per l’attivazione di Euromatic
- Per l’evaporazione tramite il pulsante di comando
- Per la “cottura a vapore” senza pressione

7. Pulsante di comando
- Per l’apertura e l’evaporazione della pentola

8. Indicatore di chiusura
- Segnala se la pentola è chiusa in modo corretto

9. Manico del coperchio
- Removibile per una facile pulizia

10. Scala graduata con indicazione della capacità
- Per dosare con facilità i liquidi senza l’ausilio di recipienti graduati
- Con tacca “min” ad indicare la capacità minima di liquido
- Con tacca “max” ad indicare la capacità massima per una pietanza normale
- Con tacca “½” ad indicare la capacità massima per una pietanza che cresce
- Con tacca “⅓” ad indicare la capacità massima di fagioli e legumi

11. Manico della pentola
- Con rientranza profonda / Antiscivolo per una tenuta sicura

12. Scanalatura per il regolatore di chiusura
- Per l'innesto del regolatore di chiusura

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

14. Regolatore di chiusura
- Per una facile chiusura del coperchio

15. Corpo di forma conica
- Per impilare le pentole (anche dello stesso diametro)

16. Fondo universale cookstar®
- Per proprietà termiche ottimali su tutti i tipi di piano cottura, compresi quelli a induzione

17. Membrana mobile
- Per impermeabilizzare l'indicatore di cottura

18. Guarnizione della valvola
- Per impermeabilizzare la coroncina di cottura

19. Guarnizione della sede valvola
- Per impermeabilizzare la valvola di cottura

20. Camma di sicurezza (dispositivo di sicurezza)
- Impedisce l'accumulo di pressione se la pentola non è chiusa correttamente

21. Euromatic Fissler (dispositivo di sicurezza)
- Per portare automaticamente a ebollizione
- Impedisce l'accumulo di pressione se la pentola non è chiusa correttamente
- Limita automaticamente la pressione
- Impedisce l'apertura della pentola se c'è pressione

22. Vite di fissaggio per il manico del coperchio
- Non servono attrezzi
- Con guarnizione piatta fissata nel coperchio

23. Guarnizione ad anello (dispositivo di sicurezza)
- In silicone di alta qualità
- Con taschini di sicurezza all'interno per limitare la pressione

24. Dado a campana per il fissaggio della coroncina di cottura
- Con rientranze, svitabile facilmente senza attrezzi

Si veda figura B/B1

a. Capacità nominale (diverso dal volume utile totale)
b. Marchio CE (dichiara la conformità dell'apparecchio alla direttiva UE per pentole a pressione)
c. Pressione di esercizio massima (massima pressione di evaporazione della coroncina di cottura consentita)
d. Data di fabbricazione (settimana del calendario/anno)
e. PC › descrive la pressione di esercizio durante la cottura, si veda il capitolo 6 "Scelta del grado di cottura"

f. PS › Descrive la pressione massima consentita

Si veda figura B2

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

a. Modello girevole
b. Fondo multistrato
c. Diametro interno
d. Capacità nominale (diverso dal volume utile totale)
e. Intervallo di pressione nominale di esercizio / Intervallo di pressione nominale
f. Codice della norma GB 15066-2004

4. Prima del primo utilizzo

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

Aprire la pentola

Si veda figura C

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

Regolatore di chiusura

Sul coperchio è presente una linguetta di metallo con la scritta "Close" (fig. A-14) cui corrisponde una scanalatura (fig. A-12) nel manico della pentola. Questo sistema facilita la chiusura del coperchio.

Chiudere la pentola

Si veda figura D

Chiudere il coperchio tenendolo leggermente obliquo, innestare il regolatore di chiusura nella scanalatura del manico e quindi abbassarlo. La giusta posizione di chiusura è inoltre indicata da un simbolo a forma di cerchio presente sul coperchio e da dei punti rossi presenti sul regolatore di chiusura e sul manico della pentola. Quando questi punti sono perfettamente allineati, il coperchio può essere chiuso.

Si veda figura E

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

Indicatore di chiusura

Si veda figura F
Se la pentola è chiusa in maniera corretta ed è pronta per l'uso lo si vede dall'indicatore di chiusura (fig. A-8) presente sul manico del coperchio.
Verde: la pentola è chiusa correttamente e pronta per l'uso.
Rosso: la pentola non è chiusa in maniera corretta, non si può quindi formare alcuna pressione.

Pulizia

Prima di utilizzare la pentola per la prima volta, si prega di sciacquare a fondo la pentola, il coperchio e la guarnizione ad anello. In questo modo, si elimineranno l'eventuale polvere di lucidatura e le piccole impurità ancora presenti.
Consigliamo infine di trattare la pentola ed il coperchio con un prodotto per la cura dell'acciaio. In questo modo, l'acciaio diventa più resistente contro sali e alimenti acidi. Sciacquare sempre via a fondo i residui del prodotto per la cura dell'acciaio. È possibile ripetere l'operazione se necessario oppure laddove dovesse cambiare la qualità della superficie dell'acciaio.

5. Indicazioni per l'uso

Dispositivi di sicurezza

La pentola a pressione vitavit® presenta diversi dispositivi che intervengono autonomamente per garantire la sicurezza della pentola. Prima di ogni utilizzo controllare il regolare funzionamento dei dispositivi di sicurezza indicati di seguito e non effettuare mai alcuna modifica. Prima di iniziare la cottura, assicurarsi che la coroncina di cottura e il manico del coperchio siano montati correttamente e siano ben saldi. Indicazioni in merito sono disponibili nel capitolo 8.

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

Euromatic (fig. A-21)
Si veda figura H+I
Accertarsi che la valvola Euromatic alloggiata sul coperchio sia pulita e si muova senza impedimenti.
La guarnizione ad anello deve essere completamente inserita nell'apposita scanalatura.

Si veda figura J

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

Guarnizione ad anello (fig. A-23) e **camma di sicurezza** (fig. A-20)
Si veda figura K
Controllare che la guarnizione ad anello e il bordo del coperchio siano puliti, che la guarnizione ad anello sia integra e la camma di sicurezza (1) si muovano senza impedimenti.
Infilare la guarnizione ad anello facendo in modo che sia completamente piatta e aderisca sul lato interno del coperchio sotto i segmenti del bordo (2) ripiegati all'interno. La guarnizione ad anello deve trovarsi davanti alla camma di sicurezza, cioè deve essere spostata dal bordo del coperchio.

Capacità

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

Si veda figura L
Attenersi alle seguenti indicazioni relative alle capacità durante la cottura rapida.
Per facilitare il dosaggio, l'interno della pentola presenta una scala graduata (min/max).

Per la formazione del vapore sono necessari (a seconda del diametro della pentola) almeno 200-300 ml di liquido, sia che la cottura avvenga con o senza cestello. Non mettere mai in funzione la pentola a pressione senza la quantità minima di liquido.
Ø 18 cm: 200 ml
Ø 22 cm: 250 ml
Ø 26 cm: 300 ml

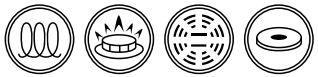
La pentola a pressione puòl essere riempita al massimo fino a ⅔ della sua capacità per garantire un funzionamento sicuro (si veda tacca "max").

½
Se si cucinano alimenti che producono schiuma o che aumentano durante la cottura (come riso, brodo o verdure secche), è consentito riempire la pentola a pressione al massimo fino a metà della sua capacità (si veda la tacca indicante ½).
⅓

Durante la cottura di fagioli ed altri legumi, riempire la pentola solo fino a ⅓ (si veda la tacca indicante ⅓) poiché è possibile che la loro buccia sottile si sollevi e intasi le valvole.

Compatibilità con il piano cottura

Le pentole a pressione Fissler sono adatte a tutti i tipi di piano cottura.
Tra essi rientrano i fornelli a gas, nonché i piani cottura elettrici/a massa/in vetroceramica ad induzione.



Regolazione del piano cottura

La pentola a pressione aperta non deve essere riscaldata al massimo livello di calore per più di 2 minuti quando è vuota o quando contiene olio o burro poiché, in caso di surriscaldamento, il fondo può danneggiarsi.
Massa/vetroceramica (irraggiamento/alogeno):
la piastra di cottura deve corrispondere al diametro del fondo della pentola o essere più piccola.
Fornello a gas:
collocare la pentola al centro ed evitare che la fiamma sia troppo alta poiché può danneggiare i manici in plastica.
Induzione:
la pentola deve essere sempre sistemata al centro della piastra di cottura. Le dimensioni del fondo della pentola dovrebbero essere uguali o superiori a quelle del piano cottura, esiste altrimenti la possibilità che il fondo della pentola non entri in contatto con il piano cottura.
Indicazioni speciali per il piano cottura a induzione:
per evitare surriscaldamenti e danni alla pentola a causa dell'elevata potenza dell'induzione, non riscaldare mai le pentole senza sorvegliarle. Rispettare le istruzioni per l'uso fornite dal produttore del piano cottura.
Durante l'uso si può sentire un rumore simile ad un ronzio. Questo rumore è dovuto a motivi di carattere tecnico e non è indice di nessun difetto a carico del piano cottura o della pentola.

Consigli per il risparmio energetico

- Se si cucina scegliendo il livello di cottura delicato o rapido, il piano cottura deve essere regolato in modo che l'indicatore di cottura non arrivi nel campo rosso e la valvola non inizi a far fuoriuscire vapore.
- Durante la cottura a vapore regolare il piano cottura in modo tale che possa fuoriuscire solo una leggera striscia di vapore dal manico del coperchio o dalla coroncina di cottura.

- Utilizzare un piano cottura di grandezza adeguata (si veda quanto indicato sopra).
- Scegliere una pentola di grandezza proporzionata alla quantità di vivande da cucinare
- Sfruttare il calore accumulato del fondo. Spegnere il piano cottura prima della fine del tempo di cottura per sfruttare il tempo di raffreddamento

6. Cottura con vitavit®

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

La pentola a pressione consente diversi tipi di cottura:

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

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

Preparazione

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

Scelta del grado di cottura

Si veda figura M
Impostare il grado di cottura desiderato sulla coroncina di cottura (fig. A-3). Posizionare a tal fine la tacca presente sull'anello di regolazione sul numero relativo al rispettivo grado di cottura.

Grado di cottura 1, ca. 110°C (cottura delicata)
(Pressione di esercizio 45 kPa)
Per alimenti molto delicati, come il pesce

Grado di cottura 2, ca. 113°C (cottura rapida)
(Pressione di esercizio 60 kPa)
Per alimenti delicati, come le verdure

Grado di cottura 3, ca. 116°C (cottura express)
(Pressione di esercizio 75 kPa)
Per tutti gli altri alimenti, come piatti a base di carne e stufati

Cottura a vapore
Oltre alla cottura delicata, rapida ed express, è possibile scegliere anche un grado di cottura per una cottura a vapore delicata nel cestello (fig. A-1) o una cottura senza pressione.

Ebollizione e ventilazione

Riscaldare la pentola a pressione con il grado di calore massimo.
Sotto il manico del coperchio (fig. A-6) fuoriesce il vapore e quindi l'ossigeno dell'aria nemico delle vitamine.
Questo processo può durare alcuni minuti. Quando Euromatic si chiude non facendo più fuoriuscire il vapore, inizia a generarsi la pressione. Poco dopo inizia a salire l'indicatore di cottura (fig. A-4).

Indicatore di cottura a tre colori

Si veda figura N
L'indicatore di cottura segnala sempre una sequenza di tre anelli colorati, indipendentemente dal livello di cottura scelto. Seguendo una logica a semaforo, i colori indicano l'andamento della temperatura all'interno della pentola e aiutano a regolare l'intensità del calore.
Anello giallo:
Il livello di cottura impostato è stato quasi raggiunto. È possibile abbassare il piano cottura.
A seconda del tipo di piano cottura e del contenuto, stabilire quando iniziare a ridurre il calore: per il piano a massa/in vetroceramica all'inizio del campo giallo, per il piano a induzione/gas verso la fine del campo giallo.
Anello verde:
Il grado di cottura impostato è stato quasi raggiunto, inizia la cottura.
L'intensità del calore dovrebbe essere regolata in modo che l'indicatore di cottura rimanga nel campo verde per tutto il tempo della cottura.
Anello rosso:

La temperatura nella pentola è troppo alta. La pentola comincia automaticamente a espellere vapore per normalizzare la temperatura. Abbassare ulteriormente il calore del piano cottura.
Regolare l'intensità del calore in modo che l'indicatore di cottura non salga nel campo rosso. In caso contrario, il liquido all'interno della pentola si disperde con l'evaporazione.

Tempi di cottura

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

Regole fondamentali:
1. Il tempo di cottura per il grado 3 corrisponde a circa ½ o ⅓ del tempo di cottura normale dell'uso di una pentola comune.
2. Il tempo di cottura per il grado 1 si allunga di circa il 50% rispetto al grado 3.
   Il tempo di cottura per il grado 2 si allunga di circa il 25% rispetto al grado 3.
3. Le indicazioni circa i tempi di cottura per uno stesso alimento possono comunque variare in base alla quantità, alla forma e alla consistenza della pietanza da cuocere.

Esempio patate con la buccia:

Tempo di cottura normale	Tempo di cottura livello 3	Tempo di cottura livello 2	Tempo di cottura livello 1
Circa 30 min.	Circa 8-12 min.	Circa 13-16 min.	Circa 18 min.

Trascorso il tempo di cottura, togliere la pentola a pressione dal piano cottura e fare uscire la pressione (vi vedano le istruzioni fornite nel capitolo seguente) e solo a questo punto aprirla.

Ulteriori tempi di cottura sono disponibili a partire da pagina 534 ss.

7. Evaporazione da vitavit®

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

Esistono 4 metodi per eliminare la pressione dalla pentola a pressione Fissler
Il tipo di evaporazione dovrebbe essere scelto a seconda della pietanza cucinata.
Se si cucinano alimenti che formano schiuma o che aumentano con la cottura, come ad es. legumi, zuppe o stufati o anche alimenti con la buccia delicata come le patate non sbucciate, è opportuno scegliere un metodo per ridurre la pressione che non sia rapido,

altrimenti il cibo potrebbe fuoriuscire o la buccia spaccarsi.

Metodo 1
Evaporazione veloce tramite pulsante di comando
Si veda figura O
Premendo leggermente il pulsante di comando (fig. A-7) in direzione della freccia, il vapore fuoriesce sotto il manico del coperchio (fig. A-9). Tenere premuto il pulsante finché l'indicatore di cottura non è sceso completamente e non fuoriesce più vapore.
Rilasciare poi il pulsante, scuotere leggermente la pentola e premere di nuovo il pulsante di comando. Ripetere questa operazione fino alla completa espulsione del vapore. Se la pentola è senza pressione, Euromatic si abbassa. Adesso il pulsante di comando può essere premuto completamente per aprire la pentola.
Nota:
Se nella pentola c'è ancora pressione, il pulsante di comando non può essere premuto fino in fondo. Questo serve alla sicurezza dell'utente poiché in questo modo la pentola non può essere aperta accidentalmente quando è sotto pressione. Non cercare quindi di forzare il pulsante di comando.

Metodo 2
Evaporazione regolabile dalla coroncina di cottura
Si veda figura P
Ruotando gradualmente l'anello di regolazione verso la posizione di evaporazione, il vapore fuoriesce sotto la coroncina di cottura (fig. A-5). È possibile scegliere tra un'evaporazione delicata o un po' più veloce. Più grandi sono i gradi con cui si regola l'anello di regolazione, maggiore è la fuoriuscita di vapore. Posizionare infine l'anello di regolazione nella posizione di evaporazione e attendere fino a quando non fuoriesce più vapore. Scuotere poi leggermente la pentola e ripetere questa operazione fino alla completa espulsione del vapore. Se la pentola è senza pressione, Euromatic si abbassa. Adesso il pulsante di comando può essere premuto completamente per aprire la pentola.
Nota:
Non ruotare mai l'anello di regolazione dal grado di cottura 1, 2 o 3 direttamente in posizione di evaporazione perché la fuoriuscita di vapore altrimenti diventa troppo elevata e la pietanza può fuoriuscire. Ruotare sempre gradualmente la coroncina di cottura da un livello all'altro fino ad arrivare alla posizione di evaporazione.

Metodo 3
Lasciar raffreddare
Scegliere questo metodo se si desidera sfruttare il calore residuo presente nella pentola. Togliere a tal fine la pentola dal piano cottura poco prima della fine del tempo di cottura e lasciare raffreddare lentamente finché l'indicatore di cottura non si è abbassato completamente.
Premere quindi leggermente il pulsante di comando e fare uscire la pressione residua eventualmente presente. Lasciare il pulsante quando non fuoriesce più vapore, scuotere leggermente la pentola e premere di nuovo il pulsante di comando. Ripetere questa operazione fino alla completa espulsione del vapore. Se la pentola è senza pressione, Euromatic si abbassa. Il pulsante di comando può ora essere premuto completamente per aprire la pentola.
Questo metodo è particolarmente adatto alle pietanze che richiedono lunghi tempi di cottura.

Metodo 4
Evaporazione veloce sotto l'acqua corrente
Si veda figura Q
Se il vapore che fuoriesce dà fastidio, è possibile eliminare la pressione della pentola anche sotto l'acqua corrente. Appoggiare la pentola nel lavandino e far scorrere l'acqua fredda lateralmente sul coperchio (non sopra il manico del coperchio, né la coroncina) finché l'indicatore di cottura non si sia abbassato completamente.
Premere quindi leggermente il pulsante di comando e fare uscire la pressione residua eventualmente presente. Lasciare il pulsante quando non fuoriesce più vapore, scuotere leggermente la pentola e premere di nuovo il pulsante di comando. Ripetere questa operazione fino alla completa espulsione del vapore. Se la pentola è senza pressione, Euromatic si abbassa. Adesso il pulsante di comando può essere premuto completamente per aprire la pentola.

8. Pulizia e cura

Pulizia

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

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

Montaggio della coroncina di cottura e del manico del coperchio

Coroncina di cottura (fig. A-3)
Smontaggio:
si veda figura R
Allentare il dado a campana (fig. A-24) ruotandolo in senso antiorario e staccare la coroncina di cottura e il dado.
Montaggio:
si veda figura S
Infilare la coroncina di cottura dall'alto nella posizione prestabilita dentro il coperchio, avvitare dal basso in senso orario il dado a campana e serrare bene. Assicurarsi che la guarnizione della valvola aderisca bene tutt'attorno alla coroncina di cottura e che la guarnizione si trovi nella scanalatura prevista.

Manico del coperchio (fig. A-9)
Smontaggio:
si veda figura T
Allentare il manico del coperchio ruotando in senso antiorario la vite di fissaggio (fig. A-22) sul lato interno del coperchio.
Montaggio:
si veda figura U
Afferrare il manico del coperchio e applicare il coperchio nella posizione prevista. Ruotare la vite di fissaggio in senso orario e serrarla.

Stoccaggio

La guarnizione ad anello deve essere stoccata in un ambiente buio (protetto dai raggi solari e ultravioletti), asciutto e pulito.
Per far durare la guarnizione ad anello più a lungo ed evitare di schiacciarla, dopo la pulizia mettere il coperchio sulla pentola al contrario.

9. Manutenzione e pezzi di ricambio

Cautela:
I pezzi soggetti a usura, come le guarnizioni ad anello e altre parti in gomma, devono essere sostituiti regolarmente al massimo dopo circa 400 cotture oppure al massimo dopo 2 anni con pezzi di ricambio Fissler originali. I componenti devono essere sostituiti immediatamente se presentano evidenti segni di danneggiamento (ad es. indurimento, crepe, scolorimenti o deformazioni) o se non sono correttamente in sede.
Un'eventuale inosservanza compromette il funzionamento e la sicurezza della pentola a pressione. **In caso di domande, si prega di rivolgersi al nostro sistema di assistenza clienti o al personale di un negozio specializzato.**

Istruzioni per la sostituzione dei pezzi

Guarnizione ad anello (fig. A-23)
Si veda capitolo 5.
Membrana mobile (fig. A-17)
Si veda figura V
Allentare la coroncina dal coperchio e staccare la membrana mobile usata.
Inserire la nuova membrana sul perno di plastica dell'indicatore di cottura e spingere il bordo fino all'inizio della filettatura sullo stantuffo di metallo.
Guarnizione della valvola (fig. A-18)
Si veda figura W
Allentare la coroncina dal coperchio e staccare la vecchia guarnizione. Posizionare la coroncina di cottura sul grado 3 perché in questa posizione il montaggio della guarnizione è più semplice.
Sistemare prima di tutto la nuova guarnizione sullo stantuffo di metallo e spingere l'altro lato attraverso la punteria fino a infilarla tutta verso l'alto. Assicurarsi che la guarnizione della valvola aderisca bene tutt'attorno alla coroncina di cottura e che la guarnizione si trovi nella scanalatura prevista.
Guarnizione della sede della valvola (fig. A-19)
Si veda figura X
Allentare la coroncina dal coperchio e rimuovere la vecchia guarnizione.
Inserire la nuova guarnizione e assicurarsi che aderisca perfettamente su entrambi i lati del coperchio.
Guarnizione ad anello per Euromatic (fig. A-21)
Si veda figura I
Lo smontaggio e il montaggio avvengono sul lato interno del coperchio. Fare attenzione che la guarnizione sia completamente entrata nell'apposita scanalatura.
Euromatic (fig. A-21)
Per lo smontaggio e il montaggio è necessario togliere dapprima il manico del coperchio. A tal fine, basta allentare la vite posta sul lato interno del coperchio. Estrarre Euromatic dal coperchio dopo avere tolto la guarnizione ad anello. Per il montaggio infilare la nuova Euromatic senza la guarnizione ad anello attraverso il coperchio facendo in modo che il lato con la sfera bianca appoggi sul lato interno del coperchio. Montare quindi la guarnizione ad anello come descritto sopra.

Pezzi di ricambio

Pezzo di ricambio	Diametro	Codice articolo
Anello di guarnizione (fig. Y-1)	18 cm	600-000-18-795
	22 cm	600-000-22-795
	26 cm	600-000-26-795
Manico della pentola per padella a pressione (fig. Y-2)	18 cm	620-100-01-850
	22 cm	620-300-02-850

	26 cm	620-700-04-850
Manico della pentola per padella a pressione (fig. Y-2)	18 cm	620-100-02-850
	22 cm	620-300-04-850
	26 cm	620-700-08-850
Manico laterale per padella a pressione (fig. Y-3)	18 cm	610-110-01-840
	22 cm	610-310-02-840
	26 cm	610-710-04-840
Manico laterale per padella a pressione (fig. Y-3)	18 cm	610-110-02-840
	22 cm	610-310-04-840
	26 cm	610-710-08-840
Manico del coperchio (fig. Y-4)	Tutte le misure	620-000-11-770
Coroncina di cottura (fig. Y-5)	Tutte le misure	610-010-00-700
Dado a campana per coroncina (fig. Y-6)	Tutte le misure	610-000-00-734
Membrana mobile (fig. Y-7)	Tutte le misure	610-000-00-711
Guarnizione della valvola (fig. Y-8)	Tutte le misure	610-000-00-706
Guarnizione della sede della valvola (fig. Y-9)	Tutte le misure	610-000-00-733
Set composto da membrana mobile, guarnizione della valvola, guarnizione della sede della valvola (fig. Y-7, Y-8, Y-9)	Tutte le misure	610-000-01-706
Euromatic completo (fig. Y-10)	Tutte le misure	011-631-00-750
Guarnizione ad anello per Euromatic (fig. Y-11)	Tutte le misure	011-631-00-760
Vite di fissaggio per il manico del coperchio con guarnizione piatta (fig. Y-12)	Tutte le misure	600-000-00-712

Accessori

Pezzo di ricambio	**Diametro**	**Codice articolo**
Cestello forato (incl. treppiede) (fig. Z-1)	18 cm	610-100-00-800
	22 cm	610-300-00-800
	26 cm	610-700-00-800
Cestello non forato (incl. treppiede) (fig. Z-2)	22 cm	610-300-00-820
	26 cm	610-700-00-820
Coperchio supplementare in vetro (fig. Z-3)	22 cm	021-641-22-600
Coperchio supplementare in metallo (fig. Z-4)	22 cm	623-000-22-700
	26 cm	623-000-26-700

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

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

10. Garanzia e assistenza

Tutti i prodotti Fissler sono realizzati con cura utilizzando materiali di alta qualità. La qualità dei prodotti viene controllata ripetutamente fino all'ultimo stadio di produzione e i prodotti vengono sottoposti infine ad un rigido collaudo finale. Forniamo pertanto una garanzia per i seguenti prodotti Fissler in conformità con le seguenti condizioni di garanzia a partire dalla data di acquisto, indipendentemente dal Paese in cui è stato acquistato questo prodotto Fissler. Garantiamo in tal modo che questi prodotti Fissler sono esenti da difetti di materiale o di lavorazione. Oltre alla garanzia, valgono i diritti di garanzia previsti per legge, i quali non sono limitati dalla garanzia.

Garanzia del produttore

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

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

Esclusioni di garanzia

Nelle pentole a pressione della serie vitavit® sono esclusi dalla garanzia i pezzi soggetti ad usura.
Ad esempio:
- Anello di guarnizione (fig. Y-1)
- Guarnizione della valvola (fig. Y-8)
- Guarnizione della sede della valvola (fig. Y-9)
- Membrana mobile (fig. Y-7)
- Guarnizione ad anello per Euromatic (fig. Y-11)
- Guarnizione piatta per vite di fissaggio del manico del coperchio (fig. Y-12)

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

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

Indirizzo del servizio di assistenza clienti

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

Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito www.fissler.com

11. Smaltimento

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

12. Domande e risposte

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

Domanda	Possibile causa	Risoluzione della causa del difetto
In fase di precottura, sotto il manico del coperchio (dalla valvola Euromatic) esce vapore più a lungo del solito	È stato selezionato il grado di cottura al vapore o un'altra posizione inferiore al grado 1.	Per la cottura a vapore senza pressione è normale una fuoriuscita di vapore più leggera. Se si desidera cuocere sotto pressione con l'impianto chiuso, scegliere il livello 1, 2 o 3. (si veda capitolo 6)
	La pentola non è chiusa correttamente. (L'indicatore sul manico del coperchio è sul rosso).	Chiudere correttamente la pentola. (si veda capitolo 4). (L'indicatore sul manico del coperchio è sul verde.)
	L'intensità del calore è troppo bassa.	Impostare l'intensità massima della fonte di calore.
	Le dimensioni del piano cottura non sono idonee al diametro del fondo della pentola a pressione.	Collocare la pentola a pressione sul piano cottura adatto. (si veda capitolo 6)
	Il manico del coperchio è allentato.	Serrare la vite di fissaggio del manico del coperchio posta sul lato interno del coperchio.
	La valvola Euromatic Fissler o la guarnizione ad anello corrispondente sono sporche o danneggiate.	Pulire o sostituire i pezzi. (si vedano capitoli 8, 9)
In fase di precottura non fuoriesce vapore.	È stato messo troppo poco liquido nella pentola.	Versare la quantità minima di liquido (200-300 ml). (si veda capitolo 5)
	L'intensità del calore è troppo bassa.	Impostare l'intensità massima della fonte di calore.

Domanda	Possibile causa	Risoluzione della causa del difetto
Fuoriesce vapore e/o goccioline d'acqua dal bordo del coperchio prima che l'indicatore di cottura cominci a salire.	La guarnizione non è inserita correttamente.	Inserire correttamente la guarnizione. (si veda capitolo 5)
	La guarnizione è sporca o danneggiata.	Pulire o sostituire la guarnizione.
	La pentola non è chiusa correttamente. (L'indicatore sul manico del coperchio è sul rosso.)	Chiudere correttamente la pentola (si veda capitolo 4). (L'indicatore sul manico è sul campo verde.)
L'indicatore di cottura non sale.	Il vapore fuoriesce dal manico.	Si vedano i punti sopraripportati.
	Il vapore fuoriesce dal bordo del manico.	Si vedano i punti sopraripportati.
	È stato messo troppo poco liquido nella pentola.	Versare la quantità minima di liquido (200-300 ml). (si veda capitolo 5)
	La coroncina non è serrata correttamente, né saldamente.	Inserire correttamente la coroncina e serrare il dado a campana. (si veda capitolo 8)
	La guarnizione della valvola, la gurnizione della sede della valvola o la membrana mobile non è presente, è difettosa o è montata male.	Sostituire la guarnizione interessata o montarla correttamente. (si veda capitolo 9)
I manici nella pentola sono allentati.	Le viti del manico non sono serrate.	Serrare le viti con un cacciavite.
Il vapore fuoriesce dalla coroncina di cottura.	La temperatura è troppo elevata per il grado di cottura impostato (L'indicatore di cottura è sul campo rosso)	Abbassare l'intensità di calore. Regolare l'intensità del calore in modo che l'indicatore di cottura rimanga sul campo verde durante tutto il tempo di cottura. (si veda capitolo 5)

Domanda	Possibile causa	Risoluzione della causa del difetto
Il vapore fuoriesce dalla coroncina di cottura.	È stato selezionato il grado di cottura al vapore o un'altra posizione inferiore al grado 1.	Per la cottura a vapore senza pressione è normale una fuoriuscita di vapore più leggera. Se si desidera cuocere sotto pressione con l'impianto chiuso, scegliere il livello 1, 2 o 3. (si veda capitolo 6)
	La coroncina non è serrata correttamente, né saldamente.	Serrare correttamente la coroncina di cottura e serrare il dado a campana. (si veda capitolo 8)
	La guarnizione della valvola, la guarnizione della sede della valvola o la membrana mobile non sono presenti, sono difettose o sono montate male.	Sostituire la guarnizione interessata o montarla correttamente. (vedi capitolo 9)
Da sotto il manico del coperchio (sulla valvola Euromatic) fuoriesce vapore nonostante l'indicatore di cottura sia già salito.	Il manico del coperchio è allentato.	Serrare la vite di fissaggio del manico del coperchio posta sul lato interno del coperchio.
	La guarnizione piatta per la vite di fissaggio del manico del coperchio o la guarnizione ad anello dell'Euromatic non sono presenti, sono difettose o montate scorrettamente.	Sostituire la guarnizione interessata o montarla correttamente. (vedi capitolo 9)
	Se fuoriesce una grande quantità di vapore, la valvola Euromatic può aver risposto come un dispositivo di sicurezza. Questo accade quando la valvola è sporca o difettosa.	Rimuovere la coroncina di cottura e pulirla o sostituirla. (si veda capitolo 8)
Il manico del coperchio è allentato.	La vite di fissaggio non è serrata.	Serrare la vite di fissaggio del manico del coperchio posta sul lato interno del coperchio.

Domanda	Possibile causa	Risoluzione della causa del difetto
Dal bordo del coperchio fuoriesce molto vapore anche se l'indicatore di cottura è già salito.	La guarnizione ad anello è difettosa.	Sostituire la guarnizione ad anello. (si veda capitolo 9)
	La guarnizione ad anello ha risposto come un dispositivo di sicurezza. Questo accade quando la valvola ed Euromatic sono sporche o difettose.	Far controllare l'apparecchio dal servizio clienti Fissler.
Il vapore fuoriesce sotto la calotta rotonda nel manico o nel pulsante di comando.	La tenuta è difettosa.	Far sostituire il manico del coperchio o controllare l'apparecchio dal servizio clienti Fissler.
La pentola non si chiude con facilità o il pulsante di comando non esce fuori quando la pentola viene chiusa.	Il manico del coperchio e/o della pentola non sono montati correttamente.	Controllare il fissaggio dei manici ed eventualmente serrarli.
	Il manico del coperchio è difettoso.	Sostituire il manico del coperchio.
	La guarnizione non è inserita correttamente.	Inserire correttamente la guarnizione. (si veda capitolo 5)
	La pentola non è chiusa correttamente. (L'indicatore sul manico del coperchio è sul campo rosso.)	Chiudere correttamente la pentola (si veda capitolo 4). (L'indicatore sul manico è sul campo verde.)
La pentola non si apre.	C'è ancora pressione nella pentola.	Scaricare la pressione nella pentola. (si veda capitolo 7)
	Euromatic si è inceppato.	Rilasciare il pulsante di comando. Spingere leggermente il manico verso sinistra.

Hartelijk dank voor uw vertrouwen

en hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe vitavit® snelkookpan.
In de ontwikkeling van deze nieuwe generatie snelkookpannen van Fissler zitten meer dan 60 jaar ervaring.
Voor een snelle, lekkere en vitaminerijke bereiding zijn snelkookpannen tegenwoordig net zo actueel als vroeger – wat het bediencomfort en design betreft, zorgt vitavit® echter voor nieuwe normen.
Om lang plezier te hebben van uw met grote zorgvuldigheid in Duitsland geproduceerde snelkookpan en een optimale levensduur te bereiken, moet u de volgende instructies in acht nemen. Veel plezier tijdens het testen van de gevarieerde mogelijkheden van uw vitavit® en vele geslaagde resultaten!

1. Doelmatig gebruik 122
2. Veiligheidsinstructies 122
Gebruiksaanwijzing 122
Toezicht 122
Veilig gebruik van de snelkookpan 122
Veiligheid en onderhoud 123
Gebruik van de snelkookpan 124
Openen van de pan 124
3. Beschrijving en voordelen van de vitavit® 125
4. Voor de eerste ingebruikname 127
Pan openen 127
Plaatsingshulp 127
Pan sluiten 127
Vergrendelingsindicatie 127
Reinigen 128
5. Informatie voor het gebruik 128
Veiligheidsvoorzieningen 128
Inhoud 129
Geschiktheid van het fornuis 129
Instellen van de kookplaat 130
Energiebesparende tips 130
6. Koken met de vitavit® 130
Voorbereiding 131
Keuze van de gaarstand 131
Voorkoken en ontluchten 132
Kookweergave met verkeerslichtfunctie 132
Gaartijden 132
7. Indampen van de vitavit® 133
8. Reiniging & onderhoud 135
Reiniging 135
Montage van de kookkroon en greep van het deksel 135
Opbergen 136
9. Onderhoud & reserveonderdelen 136
Informatie over het vervangen van onderdelen 136
Reserveonderdelen 137
Toebehoor 138
10. Garantie & service 138
Fabrieksgarantie 138
Uitsluiting van de garantie 139
Adres klantenservice 139
11. Verwijdering 139
12. Vragen en antwoorden 140

1. Doelmatig gebruik

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

2. Veiligheidsinstructies

Gebruiksaanwijzing

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

Toezicht

- Verstikkingsgevaar door foliezakjes. Houd het foliezakje uit de buurt van kinderen, omdat
  er verstikkingsgevaar bestaat.
- Gebruik de snelkookpan niet in de buurt van kinderen.
- Laat de snelkookpan nooit onbeheerd achter. Regel de energietoevoer op een dergelijke manier dat de kookweergave niet in het rode bereik stijgt. Als de energietoevoer niet wordt verminderd, ontwijkt stoom door het ventiel en neemt de hoeveelheid vloeistof in de pan af. Het volledig verdwijnen van de vloeistof heeft een aanbranden van de voedingsmiddelen tot gevolg en kan beschadigingen aan de pan en kookplaat leiden.

Veilig gebruik van de snelkookpan

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

Veiligheid en onderhoud

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

Reparatie-informatie:
Kleine reparaties kunt u zelf uitvoeren:
- Het vervangen van door slijtage betroffen componenten (afdichtring, ventiel, Euromatic of grepen).
- Het vastdraaien van schroeven.

Bij andere reparaties kunt u contact opnemen met de klantenservice van Fissler.
(zie hoofdstuk 10)

Gebruik van de snelkookpan

- Dit apparaat kook met druk. Een niet doelmatig gebruik kan brandwonden tot gevolg hebben. Let erop dat het apparaat voor het verwarmen correct is gesloten. Informatie hieromtrent vindt u in hoofdstuk 4. Gebruik de snelkookpan nooit met een los zittend deksel.
- Gebruik alleen de in hoofdstuk 5 genoemde warmtebronnen.
- Verwarm de snelkookpan nooit zonder vloeistof, omdat door oververhitting beschadigingen aan het apparaat, de ventielen, veiligheidsvoorzieningen en kookplaat kunnen ontstaan. Gebruik in dit geval de snelkookpan niet verder, omdat de functies van de veiligheidsvoorzieningen niet meer zijn gewaarborgd. Laat uw snelkookpan controleren door de klantenservice van Fissler.
- Minimale inhoud: 200-300 ml water, afhankelijk van de diameter van uw apparaat (zie min.-markering). In geval van een oververhitting kunnen kunststof onderdelen aan de pan of de aluminium kern in de bodem smelten en vloeibaar worden. Mocht dit gebeuren, moet de kookplaat worden uitgeschakeld en mag de pan niet worden bewogen, totdat hij volledig is afgekoeld. Het vertrek ventileren.
- Vul de snelkookpan nooit met meer dan ⅔ van zijn inhoud (zie max.-markering). Bij levensmiddelen, die schuimen of tijdens het garen uitzetten (zoals rijst, bouillon of gedroogde groenten), moet u de snelkookpan maximaal tot aan de helft van zijn inhoud vullen (zie ½-markering).
- Bij bonen en andere peulvruchten mag u de snelkookpan maximaal vullen tot de ⅓-markering, omdat diens dunne huid makkelijk kan opstijgen en de ventielen kunnen verstoppen.
- Beweeg de snelkookpan zeer voorzichtig, als deze onder druk staat en raak de hete oppervlakken niet aan. Gebruik hiervoor de grepen en bedieningselementen. Indien nodig kunt u een handschoen gebruiken.

Openen van de pan

- Open de snelkookpan nooit met geweld. Open hem niet voordat u heeft gecontroleerd, of de binnendruk volledig is afgebouwd. Informatie hieromtrent vindt u in hoofdstuk 7.
- Schud de snelkookpan altijd voor elk openen, zodat stoombellen open kunnen spatten en u hierdoor geen brandwonden krijgt. Bijzonder belangrijk is dit bij het snel indampen of na het afkoelen onder stromend water.
- Houd bij het indampen uw handen, hoofd en lichaam altijd uit de gevarenzone, om geen letsel op te lopen aan de ontsnappende stoom. Dat geldt in het bijzonder bij het snel indampen aan de bedienknop of de kookkroon.

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

3. Beschrijving en voordelen van de vitavit®

Zie afbeelding A

1. Inzet voor het stomen (afhankelijk van het model)
- met langwerpige gaten voor optimale stoompenetratie
- met roosters voor een vrije stroom van de stoom, ook bij grotere levensmiddelen
- met statief als standaard

2. Tegengreep
- met diepe uitsparing voor het veilig dragen

3. Kookkroon
- voor het instellen van de gaarstanden
- met kookweergave
- met ventiel voor de automatische drukbegrenzing (drukregelaar-instelling)
- verwijderbaar voor een eenvoudige reiniging
- voor het instellen en fijn gedoseerd indampen

4. Kookweergave met verkeerslichtfunctie
- ondersteunt bij het regelen van de warmtetoevoer

5. Openingen voor het ontsnappen van de stoom (kookkroon)
- bij het overschrijden van de gekozen gaarstand
- bij het indampen via de kookkroon
- bij het drukloos ‚stoomkoken‘

6. Openingen voor het ontsnappen van de stoom (greep van het deksel)
- bij het voorkoken
- bij het activeren van de Euromatic
- bij het indampen via de bedienknop
- bij het drukloos ‚stoomkoken‘

7. Bedienknop
- voor het openen en indampen van de pan

8. Vergrendelingsindicatie
- geeft weer, of de pan juist is gesloten

9. Greep van het deksel
- verwijderbaar voor een eenvoudige reiniging

10. Meetschaal met inhoudmarkering
- voor het eenvoudig doseren van vloeistoffen zonder maatbeker
- met min.-markering voor de minimale hoeveelheid vloeistof
- met max.-markering voor de maximale hoeveelheid bij normale levensmiddelen
- met ½-markering voor de maximale hoeveelheid bij opstijgende levensmiddelen
- met ⅓-markering voor de maximale hoeveelheid bij bonen en peulvruchten

11. Greep van de pan
- met diepe uitsparing/glijstop voor een veilige grip

12. Groef voor de plaatsingshulp

- voor het plaatsen van de plaatsingshulp

13. Vlambescherming
- beschermt de grepen bij gebruik op een gasfornuis

14. Plaatsingshulp
- voor het eenvoudig plaatsen van het deksel

15. Conische vorm van de pan
- voor het stapelen van pannen (ook met dezelfde diameter)

16. cookstar®-bodem voor alle soorten fornuizen
- voor optimale warmte-eigenschappen op alle soorten fornuizen, inclusief inductie

17. Rolmembranen
- voor de afdichting van de kookweergave

18. Kookventielafdichting
- voor de afdichting van de kookkroon

19. Afdichting van de ventielaansluiting
- voor de afdichting van het kookventiel

20. Veiligheidsnok (veiligheidsvoorziening)
- voorkomt de drukopbouw bij een niet gesloten pan

21. Fissler Euromatic (veiligheidsvoorziening)
- voor het automatisch voorkoken
- voorkomt de drukopbouw bij een niet gesloten pan
- beperkt automatisch de druk
- voorkomt het openen van de pan, zolang nog druk aanwezig is

22. Bevestigingsschroef voor de greep van het deksel
- zonder gereedschap te bedienen
- met vlakke afdichting, gefixeerd in het deksel

23. Afdichtring (veiligheidsvoorziening)
- van hoogwaardige siliconen
- met veiligheidszakken voor de drukbegrenzing

24. Klokmoer ter bevestiging van de kookkroon
- met greepuitsparingen, eenvoudig los te maken zonder gereedschap

Zie afbeelding B/B1

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

Zie afbeelding B2

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

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

4. Voor de eerste ingebruikname

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

Pan openen

Zie afbeelding C

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

Plaatsingshulp

Aan het deksel bevindt zich een metalen lus met de tekst ‚Close‘ (afb. A-14) en als tegenstuk hiervoor bevindt zich een groef (afb. A-12) aan de greep van de pan. Deze is bestemd voor het eenvoudig plaatsen van het deksel.

Pan sluiten

Zie afbeelding D

Plaats het deksel, door hem iets schuin te houden, de plaatsingshulp in de groef op de greep van de pan te plaatsen en hem hierbij te laten zakken. De juiste plaatsingspositie van het deksel is gemarkeerd met een cirkelsymbool op het deksel evenals door rode stippen bij de plaatsingshulp en de greep van de pan. Als de stippen precies tegenover elkaar liggen, kan het deksel worden geplaatst.

Zie afbeelding E

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

Vergrendelingsindicatie

Zie afbeelding F

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

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

Reinigen

Voor de eerste ingebruikname moeten pan, deksel en afdichtring grondig worden afgewassen. Hierdoor worden eventueel nog aanwezige polijstrestjes en kleine verontreinigingen verwijderd.
Wij raden aan, de pan en het deksel vervolgens te behandelen met een edelstaal onderhoudsproduct. Hierdoor wordt het edelstaal bestendiger tegen zouten en zure levensmiddelen. Resten van het onderhoudsproduct moeten altijd grondig worden afgewassen. De behandeling kunt u al naar behoefte of bij optische verandering van het edelstalen oppervlak herhalen.

5. Informatie voor het gebruik

Veiligheidsvoorzieningen

Uw vitavit® snelkookpan is voorzien van verschillende voorzieningen, die zelfstandig voor de veiligheid van het apparaat zorgen. Controleer alstublieft voor ieder gebruik de functionaliteit van de hierna genoemde veiligheidsvoorzieningen en verander deze nooit. Zorg ervoor dat de kookkroon en de greep van het deksel voor het begin van het garen correct gemonteerd zijn en stevig zitten. Aanwijzingen hieromtrent vindt u in hoofdstuk 8.

Kookkroon (afb. A-3)
Zie afbeelding G
Haal de kookkroon van het deksel en stel hem in op stand 3. Controleer door met uw vinger erop te drukken, of de kookweergave (1) en het ventiel (2) vrij kunnen bewegen en terugveren.

Euromatic (afb. A-21)
Zie afbeelding H+I
Controleer of de Euromatic schoon is en zich vrij kan bewegen in het deksel.
De O-ring afdichting moet compleet in de hiervoor bestemde inkeping liggen.

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

Afdichtring (afb. A-23) en **veiligheidsnok** (afb. A-20)
Zie afbeelding K
Controleer of de afdichtring en de rand van het deksel schoon zijn, de afdichtring onbeschadigd is en de veiligheidsnok (1) vrij kan bewegen.
Plaats de afdichtring zo dat hij compleet vlak en onder de naar binnen gebogen randsegmenten (2), aan de binnenkant van het deksel ligt. De afdichtring moet voor de veiligheidsnok liggen, d.w.z. voor de rand van het deksel worden weggedrukt.

Inhoud

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

Zie afbeelding L
Neem bij het koken met de snelkookpan de volgende vermeldingen over de inhoud in acht.
Voor de eenvoudige dosering bevindt zich aan de binnenkant van de pan een schaalverdeling (min./max.).

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

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

De snelkookpan mag voor maximaal ⅔ van zijn inhoud worden gevuld, om een veilige functie te waarborgen. (zie max.-markering)

½
Bij levensmiddelen, die schuimen of tijdens het garen uitzetten zoals rijst, bouillon of gedroogde groenten, mag de snelkookpan tot maximaal de helft van zijn inhoud worden gevuld (zie ½-markering).
⅓
Bij het koken van bonen en andere peulvruchten mag u de snelkookpan maximaal voor ⅓ vullen (zie ⅓-markering), omdat diens dunne huid makkelijk kan opstijgen en de ventielen kunnen verstoppen.

Geschiktheid van het fornuis

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

Instellen van de kookplaat

De geopende snelkookpan mag leeg of met vet nooit langer dan 2 minuten op de hoogste stand worden opgewarmd, want oververhitting kan een beschadiging van de bodem tot gevolg hebben.
Sterkstroom/vitrokeramiek (straling/halogeen):
De kookplaat dient net zo groot of iets kleiner te zijn dan de diameter van de bodem van de kookpan.
Gasfornuis:
Zet het kookgerei in het midden en zorg ervoor dat de vlam niet om de pan kan slaan, omdat hierdoor de kunststof grepen beschadigd kunnen raken.
Inductie:
Het kookgerei altijd in het midden van de kookplaat plaatsen. De grootte van de bodem van de pan dient net zo groot of iets groter te zijn dan de kookplaat, omdat de kookplaat anders eventueel niet reageert op de bodem van de kookpan.
Bijzondere aanwijzingen voor inductiefornuizen:
om een oververhitting en beschadiging van het kookgerei vanwege een te hoog inductievermogen te voorkomen, mag u nooit onbeheerd en leeg opwarmen. Neem bovendien de gebruiksaanwijzing van de fabrikant van het fornuis in acht.
Er kan een zoemend geluid ontstaan tijdens het gebruik. Dit geluid is gerelateerd aan de techniek en is geen teken van een defect aan het fornuis of het kookgerei.

Energiebesparende tips

- Tijdens het koken op een laag pitje of op de snelkookstand moet de kookplaat zo worden geregeld, dat de kookweergave niet in het rode bereik terecht komt en het kookventiel niet begint in te dampen
- Tijdens het garen op de stoomgaarstand moet u de kookplaat zo regelen dat alleen een lichte stoomlijn bij de greep van het deksel of de kookkroon ontsnapt
- Gebruik een kookplaat met een passende grootte (zie bovenstaande informatie)
- Kies de grootte van het kookgerei zo dat het pas bij de hoeveelheid te garen levensmiddelen
- Maak gebruik van de opslagwarmte in de bodem. Schakel de kookplaat reeds voor het einde van de gaartijd uit, om gebruik te maken van de afkoeltijd

6. Koken met de vitavit®

Pas op:
Let erop dat de vloeistof in de snelkookpan nooit volledig verdampt! (vergelijk de aanwijzingen in hoofdstuk 5)

U kunt op tal van manieren met de snelkookpan koken:

- Sudderen van vlees
- Soepen en eenpansgerechten
- Groenten en aardappelen
- Bereiden van rijst
- Bereiden van vis
- Frituren
- Stoomkoken
- Bereiden van diepvriesgerechten
- Inmaken
- Ontsappen
- Steriliseren
- Menu koken

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

Voorbereiding

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

Keuze van de gaarstand

Zie afbeelding M
Stel met behulp van de kookkroon (afb. A-3) de gewenste gaarstand in. Stel hiervoor de markering op de instelring op het cijfer van de betreffende gaarstand.

Gaarstand 1, ca. 110°C (lage stand)
(45 kPa werkdruk)
Voor zeer gevoelige levensmiddelen zoals vis

Gaarstand 2, ca. 113°C (snelkookstand)
(60 kPa werkdruk)
voor gevoelige levensmiddelen zoals groenten

Gaarstand 3, ca. 116°C (expres kookstand)
(75 kPa werkdruk)
voor alle andere levensmiddelen evenals vleesgerechten en eenpansgerechten

Stoomgaarstand
Naast de lage-, de snel- en de expres kookstand kunt u ook een kookstand voor het omzichtig stoomkoken in de inzet (afb. A-1) of koken zonder druk kiezen.

Voorkoken en ontluchten

Verwarm de snelkookpan op de hoogste energiestand.
Onder de greep van het deksel (afb. A-6) ontsnapt stoom en zodoende de voor vitamines schadelijke zuurstof uit de lucht.
Deze procedure kan enkele minuten duren. Zodra de Euromatic sluit en geen stoom meer ontsnapt, begint de drukopbouw. Even later begint de kookweergave (afb. A-4) te stijgen.

Kookweergave met verkeerslichtfunctie

Zie afbeelding N
De kookweergave toont u - onafhankelijk van de gekozen kookstand - altijd een volgorde van drie kleurringen. De kleuren geven volgens het verkeerslichtprincipe de temperatuurverloop in de pan aan en bieden zo hulp bij het instellen van de energietoevoer.
Gele ring:
De ingestelde kookstand is bijna bereikt. Het fornuis kan omlaag worden gedraaid. Afhankelijk van het soort fornuis kunt u eerder of later omlaag draaien: Bij sterkstroom/ vitrokeramiek aan het begin van het gele bereik, bij inductie/gas aan het einde van het gele bereik:
Groene ring:
De ingestelde kookstand is bereikt, de gaartijd begint.
De energietoevoer dient zo te worden geregeld dat de kookweergave tijdens het totale gaartijd binnen het groene bereik blijft.
Rode ring:
De temperatuur in de pan is te hoog. De pan begint automatisch met indampen, om de temperatuur te regelen. Draai het fornuis alstublieft verder omlaag.
De energietoevoer dient zo te worden geregeld dat de kookweergave niet in het rode bereik stijgt. Anders verliest de pan vloeistof door het indampen.

Gaartijden

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

Basisregels:
1. De gaartijd op stand 3 komt overeen met ongeveer ½ tot ⅓ van de normale gaartijd bij het gebruik van een normale pan.
2. De gaartijd op stand 1 duurt ongeveer 50% langer dan op stand 3.
   De gaartijd op stand 2 duurt ongeveer 25% langer dan op stand 3
3. De vermelding van de gaartijden kan variëren omdat hoeveelheid, vorm, grootte en toestand van de levensmiddelen een invloed op de gaartijd hebben.

Voorbeeld in de schil gekookte aardappelen:

Gangbare gaartijd	Gaartijd stand 3	Gaartijd stand 2	Gaartijd stand 1
ca. 30 min.	ca. 8-12 min.	ca. 13-16 min.	ca. 18 min.

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

Verdere gaartijden vindt u vanaf pagina 534 en verder.

7. Indampen van de vitavit®

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

Er zijn 4 methoden, uw Fissler snelkookpan in te dampen
De manier van indampen moet worden gekozen aan de hand van de levensmiddelen. Bij snel schuimende of opstijgende levensmiddelen zoals peulvruchten, soepen of eenpansgerechten maar ook bij levensmiddelen met een gevoelige schil zoals in de schil gekookte aardappelen, mag u niet kiezen voor een methode met snelle drukreductie, omdat de levensmiddelen anders kunnen ontsnappen of de schil kapot kan gaan.

Methode 1
Snel indampen met de bedienknop
zie afbeelding O
Door lichtjes op de bedienknop te drukken (afb. A-7) in de richting van de pijl, ontsnapt de stoom onder de greep van het deksel (afb. A-9). Houd de knop alstublieft ingedrukt, totdat de kookweergave compleet is gedaald en geen stoom meer ontwijkt.
Laat de knop vervolgens los, schud een beetje aan de pan en druk nog een keer op de bedienknop. Herhaal deze procedure, totdat geen stoom meer ontsnapt. Als de pan drukloos is, daalt de Euromatic. De bedienknop kan nu helemaal worden ingedrukt voor het openen van de pan.
Opmerking:
Zolang zich druk in de pan bevindt, kan de bedienknop niet volledig worden ingedrukt. Dit is voor uw eigen veiligheid, want zo kan de pan niet per ongeluk worden geopend, als hij nog onder druk staat. Tracht dus niet, de bedienknop met geweld helemaal in te drukken.

Methode 2
Instelbaar indampen via de kookkroon
zie afbeelding P
Door stapsgewijs de instelring in de richting van de indamppositie te draaien, ontsnapt de stoom onder de kookkroon (afb. A-5). U kunt naar keuze langzaam of iets sneller indampen. Hoe groter de stappen zijn, waarmee u de instelring verstelt, des te hoger is de hoeveelheid ontsnappende stoom. Zet de instelring tenslotte op de indamppositie en wacht totdat geen stoom meer ontsnapt. Schud vervolgens lichtjes aan de pan en herhaal deze procedure, totdat geen stoom meer ontsnapt. Als de pan drukloos is, daalt de Euromatic. De bedienknop kan nu helemaal worden ingedrukt voor het openen van de pan.
Opmerking:
Draai de instelring nooit van gaarstand 1, 2 of 3 direct op de indamp-positie, omdat de ontsnappende stoom anders erg veel is en er levensmiddelen kunnen vrijkomen. Draai de kookkroon altijd in meerdere, kleine stappen op de indamppositie.

Methode 3
Laten afkoelen
U kunt voor deze methode kiezen, om gebruik te maken van de resterende energie in de pan.
Hiervoor haalt u de pan reeds kort voor het einde van de gaartijd van het fornuis en laat u hem langzaam afkoelen totdat de kookweergave compleet is gedaald.
Druk vervolgens lichtjes op de bedienknop, om eventueel resterende druk in te dampen. Laat de knop los, zodra geen stoom meer ontsnapt, schud een beetje aan de pan en druk nog een keer op de bedienknop. Herhaal deze procedure, totdat geen stoom meer ontsnapt. Als de pan drukloos is, daalt de Euromatic. Om de pan te openen, kan de bedienknop vervolgens helemaal worden ingedrukt.
Deze methode is geschikt voor alle levensmiddelen met een lange gaartijd.

Methode 4
Snel indampen onder stromend water
zie afbeelding Q
Indien de ontsnappende stoom stoort, kunt u de pan ook onder stromend water drukloos maken. Plaats de pan hiervoor in de gootsteen en laat koud water zijdelings over het deksel (niet over de greep van het deksel en de kookkroon) lopen, totdat de kookweergave volledig is gedaald.
Druk vervolgens lichtjes op de bedienknop, om eventueel resterende druk in te dampen. Laat de knop los, zodra geen stoom meer ontsnapt, schud een beetje aan de pan en druk nog een keer op de bedienknop. Herhaal deze procedure, totdat geen stoom meer ontsnapt. Als de pan drukloos is, daalt de Euromatic. De bedienknop kan nu helemaal worden ingedrukt voor het openen van de pan.

8. Reiniging & onderhoud

Reiniging

Reinig de snelkookpan na elk gebruik.
- Afdichtring losmaken uit het deksel en met de hand afwassen
- Kookkroon verwijderen en met een vochtige doek afvegen
- Greep van het deksel verwijderen en afspoelen onder stromend water
- Pan, deksel (zonder afdichtring, kookkroon en greep van het deksel) en inzetstukken kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd

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

Montage van de kookkroon en greep van het deksel

Kookkroon (afb. A-3)
Verwijderen:
Zie afbeelding R
Maak de klokmoer (afb. A-24) door deze tegen de klok in te draaien los en verwijder de kookkroon en de moer.
Monteren:
Zie afbeelding S
Plaats de kookkroon in de voorgeschreven positie van boven in het deksel, draai de klokmoer van beneden met de klok mee erop en draai hem stevig vast. Zorg ervoor dat de kookventielafdichting rondom dicht tegen de kookkroon ligt en de afdichting in de hiervoor bestemde gleuf zit.

Greep van het deksel (afb. A-9)
Verwijderen:
Zie afbeelding T
Maak de greep van het deksel los door de bevestigingsschroef (afb. A-22) aan de

binnenkant van het deksel tegen de klok in te draaien.
Monteren:
Zie afbeelding U
Neem de greep van het deksel in de hand en plaats het deksel op de hiervoor bestemde positie.
Draai de bevestigingsschroef met de klok mee en draai hem stevig vast.

Opbergen

De afdichtring dient donker (beschermt tegen zonlicht en UV-stralen), droog en schoon worden opgeborgen.
Om de afdichtring te ontzien en niet in te klemmen, plaatst u het deksel na het reinigen omgekeerd op de pan.

9. Onderhoud & reserveonderdelen

Pas op:
Vervang aan slijtage onderhevige onderdelen zoals de afdichtring en andere rubberen onderdelen regelmatig na maximaal 400 kookbeurten of uiterlijk na 2 jaar door originele reserveonderdelen van Fissler
. Onderdelen, die herkenbare beschadigingen hebben (bijv. verharding, scheuren, verkleuringen of vervormingen) of die niet naar behoren zitten, moeten eveneens direct worden vervangen.
Bij het niet in acht nemen worden functie en veiligheid van uw snelkookpan beïnvloed. **Neem in geval van vragen alstublieft contact op met onze klantenservice of het personeel in de speciaalzaak.**

Informatie over het vervangen van onderdelen

Afdichtring (afb. A-23)
Zie hoofdstuk 5.
Rolmembranen (afb. A-17)
Zie afbeelding V
Maak de kookkroon los van het deksel en verwijder de oude rolmembranen.
Plaats de nieuwe rolmembranen op de kunststof pen van de kookweergave en druk de rand tot aan het begin van de schroefdraad op de metalen kolf.
Kookventielafdichting (afb. A-18)
Zie afbeelding W
Maak de kookkroon los van het deksel en verwijder de oude afdichting. Zet de kookkroon op stand 3, omdat in deze positie de afdichting makkelijker kan worden geplaatst.
Plaats de nieuwe afdichting in eerste instantie in de metalen kolf en druk vervolgens de andere kant via de ventielstamper totdat deze compleet boven doordrukt. Zorg ervoor dat de kookventielafdichting rondom dicht tegen de kookkroon ligt en de afdichting in de hiervoor bestemde gleuf zit.
Afdichting van de ventielaansluiting (afb. A-19)
Zie afbeelding X
Maak de kookkroon los van het deksel en verwijder de oude afdichting.
Plaats de nieuwe afdichting erin en zorg ervoor dat de afdichting aan beide zijden van het deksel netjes en vlak er tegenaan ligt.
O-ring voor de Euromatic (afb. A-21)
Zie afbeelding I
De demontage/montage geschiedt aan de binnenkant van het deksel. Let erop dat de afdichting helemaal in de hiervoor bestemde inkeping ligt.
Euromatic (afb. A-21)
Voor de demontage/montage van de Euromatic moet u in eerste instantie de greep van het deksel verwijderen. Hiervoor hoeft u alleen de schroef aan de binnenkant van het deksel los te maken. De Euromatic kunt u uit het deksel halen, zodra u de O-ring heeft verwijderd. Voor de montage de nieuwe Euromatic zonder O-ring zo door het deksel halen dat de zijde met de witte bol aan de binnenkant van het deksel ligt. Vervolgens de O-ringen zoals boven beschreven monteren.

Reserveonderdelen

Reserveonderdeel	Diameter	Artikelnummer
Afdichtring (afb. Y-1)	18 cm	600-000-18-795
	22 cm	600-000-22-795
	26 cm	600-000-26-795
Greep van de pan voor de snelbraadpan (afb. Y-2)	18 cm	620-100-01-850
	22 cm	620-300-02-850
	26 cm	620-700-04-850
Greep van de pan voor de snelkookpan (afb. Y-2)	18 cm	620-100-02-850
	22 cm	620-300-04-850
	26 cm	620-700-08-850
Tegengreep voor de snelbraadpan (afb. Y-3)	18 cm	610-110-01-840
	22 cm	610-310-02-840
	26 cm	610-710-04-840
Tegengreep voor de snelkookpan (afb. Y-3)	18 cm	610-110-02-840
	22 cm	610-310-04-840
	26 cm	610-710-08-840
Greep van het deksel (afb. Y-4)	alle	620-000-11-770
Kookkroon (afb. Y-5)	alle	610-010-00-700
Klokmoer voor de kookkroon (afb. Y-6)	alle	610-000-00-734
Rolmembranen (afb. Y-7)	alle	610-000-00-711
Kookventielafdichting (afb. Y-8)	alle	610-000-00-706
Afdichting van de ventielaansluiting (afb. Y-9)	alle	610-000-00-733

Set bestaande uit rolmembranen,
kookventielafdichting, afdichting van de
ventielaansluiting (afb. Y-7, Y-8, Y-9) ..... alle 610-000-01-706
Euromatic compleet (afb. Y-10) ..... alle 011-631-00-750
O-ring voor Euromatic (afb. Y-11) ..... alle 011-631-00-760
Bevestigingsschroef voor de greep van het deksel
met vlakke afdichting (afb. Y-12) ..... alle 600-000-00-712

Toebehoor

Toebehoor-onderdeel	Diameter	Artikelnummer
Inzet geperforeerd (incl. statief) (afb. Z-1)	18 cm	610-100-00-800
	22 cm	610-300-00-800
	26 cm	610-700-00-800
Inzet geperforeerd (incl. statief) (afb. Z-2)	22 cm	610-300-00-820
	26 cm	610-700-00-820
Extra deksel glas (afb. Z-3)	22 cm	021-641-22-600
Extra deksel metaal (afb. Z-4)	22 cm	623-000-22-700
	26 cm	623-000-26-700

U kunt alle originele reserveonderdelen van Fissler in een speciaalzaak met Fissler-producten kopen. Onze klantenservice staat u ook graag terzijde (zie hoofdstuk 10).

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

10. Garantie & service

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

Fabrieksgarantie

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

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

Uitsluiting van de garantie

Bij de snelkookpannen uit de serie vitavit® vallen aan slijtage onderhevige onderdelen niet onder de garantie.
Voorbeeld:
- Afdichtring (afb. Y-1)
- Kookventielafdichting (afb. Y-8)
- Afdichting van de ventielaansluiting (afb. Y-9)
- Rolmembranen (afb. Y-7)
- O-ring voor de Euromatic (afb. Y-11)
- Vlakke afdichting voor de bevestigingsschroef van de greep van het deksel (afb. Y-12)

Wij aanvaarden geen garantieclaims voor beschadigingen, die zijn ontstaan door de volgende redenen:
- ongeschikt of onjuist gebruik
- verkeerde of slordige omgang
- onjuist uitgevoerde reparaties
- het gebruik van reserveonderdelen, die niet overeen komen met de originele uitvoering
- chemische of fysieke invloeden op het oppervlak van het product
- kleurige veranderingen aan de grepen vanwege de reiniging in de vaatwasser
- het niet in acht nemen van deze gebruiksaanwijzing

Adres klantenservice

Fissler GmbH
Klantenservice
Harald-Fissler-Str. 10
D-55768 Hoppstädten-Weiersbach
Tel: +49 6781 - 403 100
Meer informatie vindt u op www.fissler.com.

11. Verwijdering

Lever uw bijdrage aan de bescherming van het milieu! De doos kunt u via het oud papier

afvoeren. Omdat het apparaat tal van herbruikbare of recyclebare materialen bevat, dient u het voor de verwijdering af te geven bij een verzamelpunt van uw stad of gemeente (recyclingpunt).

12. Vragen en antwoorden

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

Vraag	Mogelijke oorzaak	Verhelpen van de storing
Tijdens het indampen ontsnapt langer dan normaal stoom onder de greep van het deksel (aan de Euromatic)	U heeft de stoomgaarstand gekozen of een andere stand onder stand 1.	Bij het drukloos 'stoomkoken' is een geringe hoeveelheid ontsnappende stoom normaal. Als u bij gesloten systeem onder druk wilt garen, kiest u alstublieft stand 1, 2 of 3. (zie hoofdstuk 6)
	De pan is niet juist gesloten. (Weergave op de greep van het deksel staat op rood.)	Sluit de pan correct. (zie hoofdstuk 4) (Weergave op de greep van het deksel staat op groen.)
	De energietoevoer is te gering.	Maximaal vermogen van de verwarmingsbron instellen.
	Het formaat van de kookplaat past niet bij de bodemdoorsnede van de snelkookpan.	Snelkookpan op de passende kookplaat plaatsen. (zie hoofdstuk 6)
	De greep van het deksel zit los.	Bevestigingsschroef van de greep van het deksel aan de binnenkant van het deksel vastdraaien.
	De Fissler Euromatic of de bijbehorende O-ring zijn verontreinigd of beschadigd.	Onderdelen reinigen of vervangen. (zie hoofdstuk 8, 9)
Bij het indampen ontsnapt geen stoom.	Er werd te weinig vloeistof in de pan gegoten.	Minimale hoeveelheid vloeistof (200 à 300 ml) toevoegen. (zie hoofdstuk 5)
	De energietoevoer is te gering.	Maximaal vermogen van de verwarmingsbron instellen.

Vraag	Mogelijke oorzaak	Verhelpen van de storing
Stoom en/of waterdruppels ontsnappen via de rand van het deksel, voordat de kookweergave kan beginnen te stijgen.	De afdichtring is niet juist geplaatst.	Afdichtring juist plaatsen. (zie hoofdstuk 5)
	De afdichtring is verontreinigd of beschadigd.	Afdichtring reinigen of vervangen.
	De pan is niet juist gesloten. (Weergave op de greep van het deksel staat op rood).	Sluit de pan correct. (zie hoofdstuk 4) (Weergave op de greep van het deksel staat op groen.)
De kookweergave stijgt niet.	Stoom ontsnapt aan de greep van het deksel.	Zie vorige punten.
	Stoom ontsnapt aan de rand van het deksel.	Zie vorige punten.
	Er werd te weinig vloeistof in de pan gegoten.	Minimale hoeveelheid vloeistof (200 à 300 ml) toevoegen. (zie hoofdstuk 5)
	De kookkroon is niet juist en stevig vastgeschroefd.	Kookkroon juist plaatsen en de klokmoer vastdraaien. (zie hoofdstuk 8)
	De kookventielafdichting, afdichting van de ventielaansluiting of de rolmembranen ontbreken, zijn defect of verkeerd gemonteerd.	Desbetreffende afdichting vervangen of juist monteren. (zie hoofdstuk 9)
Stoom ontsnapt aan de kookkroon.	De temperatuur is te hoog voor de ingestelde gaarstand (kookweergave staat op rood).	Schakel de energietoevoer lager. Let erop dat u de energietoevoer zo regelt dat de kookweergave tijdens de gehele gaartijd op groen staat. (zie hoofdstuk 5)
	De kookkroon is niet juist en stevig vastgeschroefd.	Kookkroon juist plaatsen en de klokmoer vastdraaien. (zie hoofdstuk 8)

Vraag	Mogelijke oorzaak	Verhelpen van de storing
Stoom ontsnapt aan de kookkroon.	U heeft de stoomgaarstand gekozen of een andere stand onder stand 1.	Bij het drukloos 'stoomkoken' is een geringe hoeveelheid ontsnappende stoom normaal. Als u bij gesloten systeem onder druk wilt garen, kiest u alstublieft stand 1, 2 of 3. (zie hoofdstuk 6)
	De kookventielafdichting, afdichting van de ventielaansluiting of de rolmembranen ontbreken, zijn defect of verkeerd gemonteerd.	Desbetreffende afdichting vervangen of juist monteren. (zie hoofdstuk 9)
Onder de greep van het deksel (van de Euromatic) ontsnapt stoom, alhoewel de kookweergave reeds omhoog is gegaan.	De greep van het deksel zit los.	Bevestigingsschroef van de greep van het deksel aan de binnenkant van het deksel vastdraaien.
	De vlakke afdichting voor de bevestigingsschroef van de greep van het deksel of de O-ring van de Euromatic ontbreken, zijn defect of verkeerd gemonteerd.	Desbetreffende afdichting vervangen of juist monteren. (zie hoofdstuk 9)
	Als er een grote hoeveelheid stoom ontsnapt, kan de Euromatic als veiligheidsvoorziening geactiveerd zijn. Dat gebeurt, als het kookventiel verontreinigd of defect is.	Kookkroon verwijderen en reinigen of vervangen. (zie hoofdstuk 8)
De greep van het deksel zit los.	De bevestigingsschroef is niet goed vastgedraaid.	Bevestigingsschroef van de greep van het deksel aan de binnenkant van het deksel vastdraaien.
De grepen aan de pan zitten los.	De schroeven van de grepen zijn niet vastgedraaid.	Schroeven met de schroevendraaier opnieuw vastdraaien.

Vraag	Mogelijke oorzaak	Verhelpen van de storing
Aan de rand van het deksel ontsnapt veel stoom, alhoewel de kookweergave reeds omhoog is gegaan.	De afdichtring is defect.	Afdichtring vervangen. (zie hoofdstuk 9)
	De afdichtring is geactiveerd als veiligheidsvoorziening. Dat gebeurt, als het kookventiel en Euromatic verontreinigd of defect zijn.	Laat het apparaat controleren door de klantenservice van Fissler.
Stoom ontsnapt onder de ronde afdekking aan de greep van het deksel of aan de bedienknop.	Een afdichting is defect.	Greep van de steel vervangen of door de klantenservice van Fissler laten controleren.
De pan kan moeilijk worden gesloten of de bedienknop springt er niet uit tijdens het sluiten.	Greep van het deksel en/of greep van de pan zijn niet juist gemonteerd.	Bevestiging van de grepen controleren en indien nodig opnieuw vastdraaien.
	De greep van het deksel is defect.	Greep van het deksel vervangen.
	De afdichtring is niet juist geplaatst.	Afdichtring juist plaatsen. (zie hoofdstuk 5)
	De pan is niet juist gesloten. (Weergave op de greep van het deksel staat op rood.)	Sluit de pan correct (zie hoofdstuk 4). (Weergave op de greep van het deksel staat op groen.)
De pan kan niet worden geopend.	Er bevindt zich nog druk in de pan.	Laat de druk in de pan ontsnappen. (zie hoofdstuk 7)
	De Euromatic zit klem.	Laat de bedienknop los. Greep van het deksel naar links drukken.

Благодарим за доверие,

и поздравляем с покупкой Вашей новой кастрюли-скороварки vitavit®.
Более 60 лет опыта скрыты в разработке этого нового поколения скороварок от Фисслер.
Для быстрого, аппетитного и бережного к витаминам приготовления сегодня скороварки актуальны как и раньше – но с точки зрения удобства использования и дизайна vitavit® все-таки устанавливает новые стандарты.
Чтобы ваша скороварка, тщательно изготовленная в Германии, как можно дольше радовала вас, и для достижения оптимальной долговечности просим вас соблюдать приведенные далее указания. Желаем вам много радости при опробовании разнообразных возможностей вашей vitavit® и всяческих успехов!

1. Использование по назначению 146
2. Указания по безопасности 146
Руководство по эксплуатации 146
Присмотр 146
Безопасное использование кастрюли-скороварки 146
Безопасность и уход 147
Эксплуатация кастрюли-скороварки 148
Открывание кастрюли 148
3. Описание и преимущества vitavit® 149
4. Перед первым применением 151
Открывание кастрюли 151
Ручка крышки 151
Закрывание кастрюли 151
Индикатор закрывания 152
Мойка 152
5. Указания по использованию 152
Предохранительные устройства 152
Емкость наполнения 153
Пригодность плиты 154
Регулирование конфорки плиты 154
Советы по энергосбережению 155
6. Готовка с помощью vitavit® 155
Подготовка 155
Выбор режима приготовления 156
Доведение до кипения и развоздушивание 156
Индикатор готовки с функцией светофора 156
Время приготовления 157
7. Выпуск пара из vitavit® 158
8. Мойка и уход 159
Мойка 159
Установка регулятора приготовления пищи и дужки крышки 160
Хранение 161
9. Техническое обслуживание и запасные части 161
Указания по замене деталей 161
Запасные части 162
Принадлежности 163
10. Гарантия и сервис 163
Гарантия изготовителя 163
Исключения из гарантии 164
Адрес сервисной службы 164
11. Утилизация 165
12. Часто задаваемые вопросы и ответы 165

1. Использование по назначению

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

2. Указания по безопасности

Руководство по эксплуатации

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

Присмотр

- Опасность удушения пластиковым мешком. Храните пластиковый мешок вне доступа детей, так как
  существует опасность удушения.
- Не используйте скороварку рядом с детьми.
- Никогда не оставляйте скороварку без присмотра. Регулируйте подачу энергии так, чтобы индикатор готовки не был в красной зоне. Если подача энергии не будет уменьшена, пар улетучится через клапан и кастрюля потеряет жидкость. Непрерывная потеря жидкости ведет к пригоранию продуктов и может вызвать повреждение скороварки и конфорки.

Безопасное использование кастрюли-скороварки

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

Безопасность и уход

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

Указание по ремонту:
Мелкий ремонт вы можете производить сами:
- Замена подверженных износу деталей (уплотнительное кольцо, клапан, Евроматик (Euromatic) или ручки).
- Подтягивание винтов.

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

Эксплуатация кастрюли-скороварки

- Данный прибор готовит под давлением. Использование не по назначению может привести к ожогам. Обратите внимание на то, чтобы прибор перед нагреванием был правильно закрыт. Сведения об этом приведены в главе 4. Никогда не используйте скороварку со свободно лежащей сверху крышкой.
- Используйте только указанные в главе 5 источники нагрева.
- Никогда не нагревайте скороварку без жидкости, так как из-за перегрева возможно повреждение прибора, клапанов, предохранительных устройств и конфорки. В этом случае не используйте скороварку больше, так как работа предохранительных устройств не гарантируется. Проведите проверку вашей кастрюли-скороварки в сервисной службе Fissler.
- Минимальная емкость заполнения: 200-300 мл воды в зависимости от диаметра вашего прибора (смотреть маркировку min). В случае перегрева пластмассовые детали кастрюли или алюминиевое ядро в дне могут расплавляться и становиться жидкими. Если это произошло, нужно отключить конфорку и не двигать кастрюлю до ее полного остывания. Проветрить помещение.
- Никогда не наполняйте скороварку больше ⅔ ее емкости (смотреть маркировку max). Для продуктов питания, которые вспениваются или во время приготовления увеличиваются в объеме (как рис, бульоны или сухие овощи), наполняйте кастрюлю-скороварку не более, чем до половины ее объема (смотреть маркировку ½).
- Для фасоли и других бобовых наполняйте кастрюлю-скороварку максимум до отметки ⅓, так как их тонкая оболочка может легко подниматься и засорять клапаны.
- Передвигать скороварку очень осторожно, если она находится под давлением и не прикасаться ни к каким горячим поверхностям. Используйте для этого ручки и элементы управления. Если необходимо, используйте перчатки.

Открывание кастрюли

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

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

3. Описание и преимущества vitavit®

См. рисунок A

1. Комплект вставки для готовки на пару (в зависимости от модели)
- с продольной перфорацией для оптимального прохождения пара
- с поддерживающими перемычками для свободного потока пара даже при крупном размере приготавливаемого продукта
- с треножником в роли стойки

2. Ручка
- с глубокой выемкой для надежного захвата

3. Регулятор приготовления пищи
- для настройки режима готовки
- с индикатором приготовления пищи
- с клапаном автоматического ограничения давления (регулятор давления)
- съемный, для простой очистки
- для регулируемого и точно дозированного выпуска пара

4. Индикатор готовки с функцией светофора
- помогает при регулировании нагрева

5. Отверстия для выхода пара (регулятор приготовления пищи)
- при превышении выбранного режима готовки
- при выпуске пара регулятором приготовления пищи
- при готовке без давления «на пару»

6. Отверстия для выхода пара (ручка крышки)
- при доведении до кипения
- при срабатывании Евроматик (Euromatic)
- при выпуске пара кнопкой управления
- при готовке без давления «на пару»

7. Кнопка управления
- для открывания и выпуска пара из скороварки

8. Индикатор закрывания

- показывает, правильно ли закрыта скороварка

9. Ручка крышки
- съемная, для простой очистки

10. Измерительная шкала с маркировкой уровня заполнения
- для простого дозирования жидкостей без мерного стакана
- с маркировкой min для минимального количества жидкости
- с маркировкой max для максимального количества обычных продуктов питания
- с маркировкой ½ для максимального количества увеличивающихся в объеме продуктов
- с маркировкой ⅓ для максимального количества фасоли и бобовых

11. Ручка кастрюли
- с глубокой выемкой /защитой от скольжения для надежного захвата

12. Только для ручки крышки
- для размещения ручки крышки

13. Защита от нагревания
- защищает ручки при использовании на газовой плите

14. Ручка крышки
- для простой установки крышки

15. Коническая форма скороварки
- для хранения кастрюль одна в другой (даже с одинаковым диаметром)

16. Дно cookstar® для всех типов плит
- для оптимальной теплопроводности на всех типах плит, включая индукционные

17. Закатывающаяся уплотнительная манжета
- для уплотнения индикатора приготовления пищи

18. Уплотнение клапана приготовления пищи
- для уплотнения регулятора приготовления пищи

19. Уплотнитель седла клапана
- для уплотнения клапана приготовления пищи

20. Предохранительный выступ (предохранительное устройство)
- предотвращает увеличение давления при неправильно закрытой кастрюле

21. Фисслер Евроматик Fissler Euromatic (предохранительное устройство)
- для автоматического доведения до кипения
- предотвращает увеличение давления при неправильно закрытой кастрюле
- автоматически ограничивает давление
- предотвращает открывание кастрюли, если еще сохраняется давление

22. Крепежный болт дужки крышки
- возможность обслуживания без инструментов
- с плоским уплотнением, закрепленным в крышке

23. Уплотнительное кольцо (предохранительное устройство)
- из высококачественного силикона
- с предохранительными выемками для ограничения давления

24. Гайка для крепления регулятора приготовления пищи
- с прорезями для захвата, легко снимается без инструмента

См. рисунок B/B1
a. Номинальная емкость (не соответствует полезной емкости)
b. Знак CE (декларирует соответствие прибора Директиве ЕС для автоклавов)
c. Максимальное рабочее давление (макс. допустимое давление выпуска пара через клапан)
d. Дата изготовления (календарная неделя/год)
e. PC › описывает рабочее давление при готовке, смотреть в главе 6 «Выбор режима приготовления»
f. PS › описывает максимальное допустимое давление

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

4. Перед первым применением

Перед первым применением ознакомьтесь с кастрюлей и обращением с ней и проверьте комплектность поставки (см. рисунок A). При этом использование для некоторых приборов является дополнительным прибором.

Открывание кастрюли

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

Ручка крышки

На крышке размещена металлическая накладка с надписью „Close“ (рис. A-14) и в качестве ответной части к ней паз (рис. A-12) в ручке кастрюли. Она служит для простой установки крышки.

Закрывание кастрюли

См. рисунок D
Установите крышку, удерживая ее под небольшим наклоном, вставьте выступ крышки в паз на ручке кастрюли и затем опустите крышку. Правильное положение

установки крышки дополнительно отмечено круглым значком на крышка, а также дополнительно красными точками на выступе крышки и ручке. Устанавливайте крышку, когда эти точки расположены друг против друга.

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

Индикатор закрывания

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

Мойка

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

5. Указания по использованию

Предохранительные устройства

Ваша скороварка vitavit® оснащена различными устройствами, которые самостоятельно обеспечивают ее безопасность. Перед каждым использованием проверяйте исправность нижеуказанных предохранительных устройств и никогда не вносите в них изменений. Перед началом готовки следует убедиться, что регулятор приготовления пищи и дужка крышки установлены правильно и прочно. Указания об этом приведены в главе 8.

Регулятор приготовления пищи (рис. A-3)
См. рисунок G
Снимите регулятор приготовления пищи с крышки и установите режим 3. Проверьте надавливанием пальца, что индикатор готовки (1) корпус регулятора (2) свободно перемещаются и отпружинивают.

Euromatic (рис. A-21)
См. рисунок H+I
Убедитесь, что система Euromatic чистая и посадка в крышке не препятствует свободному перемещению.
Уплотнительное кольцо круглого сечения должно полностью располагаться в предусмотренном для него углублении.

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

Уплотнительное кольцо (рис. A-23) и **предохранительный выступ** (рис. A-20)
См. рисунок K
Проверьте, что уплотнительное кольцо и край крышки чистые, уплотнительное кольцо не повреждено и предохранительный выступ (1) свободно перемещается.
Вставьте уплотнительное кольцо так, чтобы оно размещалось полностью ровно под вогнутыми крайними сегментами (2), с внутренней стороны крышки. Уплотнительное кольцо должно располагаться до предохранительного выступа, т. е. с отводом от края крышки.

Емкость наполнения

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

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

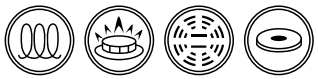
Для парообразования – в зависимости от диаметра прибора – необходимо не менее 200-300 мл жидкости, независимо от того, используете вы вставку или нет. Никогда не включайте скороварку без этого минимального количества жидкости.
Ø 18 см: 200 мл
Ø 22 см: 250 мл
Ø 26 см: 300 мл

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

½
При готовке продуктов, которые пенятся или увеличиваются в объеме во время приготовления, таких, например, как рис, бульон или сушеные овощи, скороварку разрешается заполнять не более чем на половину ее объема (см. маркировку ½).
⅓
При варке фасоли и других бобовых заполняйте скороварку только до уровня ⅓ (см. маркировку ⅓), так как тонкая кожура бобовых может всплыть и заблокировать клапаны.

Пригодность плиты

Приборы Fissler для готовки под давлением пригодны для всех видов плит.
Сюда относятся газовые плиты, а также электро-/классические-/стеклокерамические -индукционные плиты.



Регулирование конфорки плиты

Открытая скороварка никогда не должна подогреваться пустой или с маслом дольше 2 минут в режиме максимальной мощности, так как перегревание может привести к повреждению дна.
Классическая/стеклокерамика (излучение/галогенная):
Конфорка плиты должна соответствовать диаметру дна кастрюли или быть меньше.
Газовая плита:
Устанавливать кухонную посуду по центру конфорки и не допускать, чтобы пламя заходило на стенку посуды, потому что при этом возможно повреждение пластмассовых ручек.
Индукционная плита:
Всегда устанавливайте посуду по центру конфорки. Размер дна кастрюли должен совпадать с размером конфорки или быть больше, так как иначе конфорка может не срабатывать на дно кастрюли.
Специальные указания для индукционных плит:
Чтобы предотвратить перегревание и повреждение кухонной посуды вследствие высокой мощности индукционной плиты, никогда не нагревайте без присмотра пустую посуду. Соблюдайте также руководство изготовителя плиты по эксплуатации.
При эксплуатации может возникнуть жужжащий шум. Этот шум обусловлен технически и не представляет собой признак дефекта плиты или кухонной посуды.

Советы по энергосбережению

- При готовке в режиме щадящего или быстрого приготовления пищи регулируйте плиту таким образом, чтобы индикатор приготовления пищи не достигал красной полоски и клапан приготовления пищи не начинал выпуск пара
- При готовке пищи на пару регулируйте плиту таким образом, чтобы только небольшое количество пара выходило через клапан на дужке крышки или регулятор приготовления пищи
- Используйте конфорку плиты соответствующего размера (см. выше)
- Выбирайте размер кухонной посуды согласно количеству готовящихся продуктов
- Используйте тепло, аккумулированное дном. Выключайте плиту до окончания времени приготовления, чтобы использовать время остывания

6. Готовка с vitavit®

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

В скороварке можно готовить пищу самыми разнообразными способами:

- тушить мясо
- супы и айнтопфы
- овощи и картофель
- готовка риса
- готовка рыбы
- готовка во фритюре
- готовка на пару
- готовка блюд глубокой заморозки
- консервирование
- извлечение сока
- стерилизация
- составление меню

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

Подготовка

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

Выбор режима приготовления

См. рисунок M
Установите необходимый режим на регуляторе приготовления пищи (рис. A-3). Для этого переведите маркировку на регулировочном кольце на цифру соответствующего режима.

Режим 1, прибл. 110°C (щадящий режим)
(рабочее давление 45 кПа)
Для очень деликатных блюд, таких как рыба

Режим 2, прибл. 113°C (быстрый режим)
(рабочее давление 60 кПа)
для деликатных блюд, таких как овощи

Режим 3, прибл. 116°C (экспресс-режим)
(рабочее давление 75 кПа)
для всех остальных блюд, таких как мясные блюда и айнтопфы

Режим готовки на пару
Кроме режимов для деликатного, быстрого и экспресс-приготовления можно также выбрать режимы для деликатного приготовления на пару со вставкой (рис. A-1) или обычного приготовления без давления.

Доведение до кипения и развоздушивание

Подогрейте скороварку на максимальной мощности.
Из-под дужки крышки (рис. A-6) выходит пар и, вместе с ним, вредный для витаминов кислород, содержащийся в воздухе.
Этот процесс может длиться несколько минут. Как только закрывается система Euromatic и пар больше не выходит, начинается рост давления. Чуть позже начинает подниматься индикатор приготовления пищи (рис. A-4).

Индикатор готовки с функцией светофора

См. рисунок N
Индикатор приготовления пищи всегда показывает вам – независимо от выбранного режима приготовления – последовательность из трех цветных колец. Цвета сигнализируют по принципу светофора о температурном режиме в кастрюле и подсказывают, как регулировать подачу энергии.

Желтое кольцо:
Необходимая температура почти достигнута. Подачу энергии на плите можно уменьшить.

В зависимости от типа плиты и наполнения скороварки, можно уменьшать подачу энергии раньше или позже: На электрической/стеклокерамической плите - когда желтая полоса только показалась, на индукционной/газовой - когда желтая полоса полностью видна.
Зеленое кольцо:
Необходимая температура достигнута, время готовки начинается.
Подача энергии должна регулироваться таким образом, чтобы на индикаторе приготовления пищи в течение всего времени готовки была зеленая полоса.
Красное кольцо:
Температура в скороварке слишком высокая. Скороварка начинает автоматически выпускать пар для регулировки температуры. Уменьшите подачу энергии на плите. Регулируйте подачу энергии так, чтобы индикатор приготовления пищи не был в красной зоне. В противном случае кастрюля теряет жидкость при выпуске пара.

Время приготовления

Время приготовления измеряется с момента, когда при выбранном режиме индикатор показал зеленую полосу.

Основные правила:
1. Время приготовления в режиме 3 соответствует прибл. от ½ до ⅓ обычного времени приготовления с использованием обычной кастрюли.
2. Время приготовления в режиме 1 приблизительно на 50% дольше, чем в режиме 3.
   Время приготовления в режиме 2 приблизительно на 25% дольше, чем в режиме 3.
3. Данные о времени приготовления могут изменяться, так как на него влияют количество, форма, размер и свойства продуктов питания.

Пример с картофелем в мундире:

Обычное время приготовления	Время приготовления в режиме 3	Время приготовления в режиме 2	Время приготовления в режиме 1
ок. 30 мин.	ок. 8-12 мин.	ок. 13-16 мин.	ок. 18 мин.

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

Время приготовления дополнительно указано со стр. 534 и далее.

7. Выпуск пара в скороварке vitavit®

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

Существует 4 метода сброса давления пара в скороварках Fissler
Способ выпуска пара необходимо выбирать в зависимости от приготавливаемого продукта питания.
Для продуктов, которые при готовке легко вспениваются или увеличиваются в объеме, например бобовых, супов или айнтопфов или также для продуктов с деликатной кожицей, например, картофеля в мундире, нельзя использовать методы с быстрым понижением давления, иначе продукты могут убежать или кожица может треснуть.

Метод 1
Быстрый выпуск пара кнопкой управления
См. рисунок O
Легким нажатием кнопки управления (рис. A-7) по направлению стрелки пар выводится из-под дужки крышки (рис. A-9). Удерживайте кнопку в нажатом положении до полного опускания индикатора приготовления пищи и прекращения выхода пара.
Затем отпустите кнопку, слегка встряхните кастрюлю и нажмите кнопку управления еще раз. Повторяйте этот процесс до прекращения выхода пара. Если давление в кастрюле отсутствует, то система Euromatic опускается. Теперь кнопку управления можно нажать до упора для открывания кастрюли.
Примечание:
Пока в кастрюле имеется давление, кнопка управления нажимается не до конца. Это сделано для вашей безопасности, так кастрюлю невозможно открыть по ошибке, когда она под давлением. Не пытайтесь продавить кнопку управления силой.

Метод 2
Регулируемый выпуск пара через регулятор приготовления пищи
См. рисунок P
При постепенном вращении регулировочного кольца в направлении положения выпуска пара из-под регулятора начинает выпускаться пар (Abb. A-5). Пар можно по выбору выпускать плавно или слегка побыстрее. Чем больше поворот регулировочного кольца, тем выше выход пара. В завершение переведите регулировочное кольцо в положение выпуска пара и подождите до прекращения выхода пара. Затем слегка встряхните кастрюлю и повторяйте это процесс до прекращения выхода пара. Если давление в кастрюле отсутствует, то система Euromatic опускается. Теперь кнопку управления можно нажать до упора для открывания кастрюли.
Примечание:
Никогда не поворачивайте регулировочное кольцо сразу из положения режима 1,2 или 3 в положение выпуска пара
, так как выброс пара будет очень сильным и может выбросить продукты.
Поворачивайте регулятор в положение выпуска пара всегда множеством небольших движений.

Метод 3
Охлаждение
Этот способ выбирают для использования остаточной энергии кастрюли.
Для этого незадолго до окончания времени приготовления снимите с плиты кастрюлю и дайте ей медленно остыть до полного опускания индикатора приготовления пищи.
Затем слегка нажмите кнопку управления, чтобы выпустить возможно сохранившееся остаточное давление. Когда выход пара прекратится, отпустите кнопку, слегка встряхните кастрюлю и нажмите кнопку управления еще раз. Повторяйте этот процесс до прекращения выхода пара. Если давление в кастрюле отсутствует, то система Euromatic опускается. Теперь кнопку управления можно нажать до упора для открывания скороварки.
Этот метод подходит прежде всего для блюд с длительным временем приготовления.

Метод 4
Быстрый выпуск пара под проточной водой
См. рисунок Q
Если выходящий пар создает вам неудобства, то выпустить давление из кастрюли можно также под проточной водой. Для этого поставьте скороварку в мойку и направьте холодную воду сбоку на крышку (не на дужку крышки и не на регулятор приготовления пищи) стекать до полного опускания индикатора приготовления пищи.
Затем слегка нажмите кнопку управления, чтобы выпустить возможно сохранившееся остаточное давление. Когда выход пара прекратится, отпустите кнопку, слегка встряхните кастрюлю и нажмите кнопку управления еще раз. Повторяйте этот процесс до прекращения выхода пара. Если давление в кастрюле отсутствует, то система Euromatic опускается. Теперь кнопку управления можно нажать до упора для открывания кастрюли.

8. Мойка и уход

Мойка

Мойте скороварку после каждого использования.
- Извлеките уплотнительное кольцо из крышки и промойте вручную
- Снимите регулятор приготовления пищи и протрите влажной тканью
- Снимите ручку крышки и промойте под проточной водой

- Кастрюлю, крышку (без уплотнительного кольца, регулятора и дужки) и вставки можно мыть также в посудомоечной машине

При этом необходимо соблюдать следующее:
- Для мойки используйте горячую воду с обычным средством для мытья посуды и губкой или мягкой щеткой. Избегайте применения остроконечных, жестких или острых предметов. Для внутренней стороны и дна при сильном загрязнении можно также использовать жесткую сторону губки
- Не допускайте засыхания остатков пищи и длительного хранения приготовленных блюд в скороварке, так как они могут вызвать появление пятен на нержавеющей стали и изменения поверхности
- Для сохранения поверхности высококачественной стали регулярно применяйте средство для чистки посуды из нержавеющей стали. Оно идеально подходит для удаления белых и радужных разводов и отложений
- При мытье в посудомоечной машине применяйте только обычные бытовые средства в рекомендованной изготовителем дозировке, не применяйте промышленных моющих средств или высококонцентрированных очистителей

Установка регулятора приготовления пищи и дужки крышки

Регулятор приготовления пищи (рис. A-3)
Снятие:
См. рисунок R
Освободите гайку (рис. A-24) вращением против часовой стрелки и снимите регулятор приготовления пищи и гайку.
Установка:
См. рисунок S
Вставьте регулятор приготовления пищи в предписанном положении сверху в крышку, привинтите гайку снизу по часовой стрелке и крепко ее затяните. Убедитесь, что клапан в регуляторе герметично прилегает к регулятору по окружности, а уплотнение находится в предусмотренной выемке.

Дужка крышки (рис. A-9)
Снятие:
См. рисунок T
Открутите дужку крышки, вращая крепежный болт (рис. A-22) на внутренней стороне крышки против часовой стрелки.
Установка:
См. рисунок U
Возьмите ручку крышки в руку и установите на крышку в заданное положение. Заверните крепежный болт по часовой стрелке и прочно затяните.

Хранение

Уплотнительное кольцо необходимо хранить в темном (защищенном от солнечного света и ультрафиолетового излучения), сухом и чистом месте.
Чтобы сберечь уплотнительное кольцо и не раздавить его, после мойки кладите крышку на кастрюлю обратной стороной.

9. Техническое обслуживание и запасные части

Осторожно:
Изнашивающиеся детали, такие как уплотнительное кольцо и другие резиновые части необходимо регулярно заменять после не более 400 процессов готовки или не позднее 2 лет оригинальными запасными частями Fissler. Детали с видимыми повреждениями (напр. затвердевания, трещины, изменения цвета, перегрев или деформации) или которые не устанавливаются правильно, также необходимо срочно заменить.
При несоблюдении - под угрозой функционирование и безопасность вашей скороварки. **При возникновении вопросов обращайтесь в нашу сервисную службу или к персоналу специализированной торговли.**

Указания по замене деталей

Уплотнительное кольцо (рис. A-23)
См. главу 5.
Закатывающаяся уплотнительная манжета (рис. A-17)
См. рисунок V
Открутите регулятор приготовления пищи от крышки и снимите старую закатывающуюся уплотнительную манжету.
Установите новую закатывающуюся уплотнительную манжету на пластмассовый штифт индикатора приготовления пищи и натяните край манжеты до начала резьбы на металлической колбе.
Уплотнение клапана приготовления пищи (рис. A-18)
См. рисунок W
Открутите регулятор приготовления пищи от крышки и снимите старое уплотнение.
Установите регулятор приготовления пищи в режим 3, так как в этом положении проще установить уплотнение.
Затем уложите новое уплотнение над металлической колбой и прижмите другой стороной к толкателю клапана пока он полностью не выйдет вверх. Убедитесь, что клапан в регуляторе герметично прилегает к регулятору по окружности, а уплотнение находится в предусмотренной выемке.
Уплотнение седла клапана (рис. A-19)
См. рисунок X
Открутите регулятор приготовления пищи от крышки и удалите старое уплотнение.

Вставьте новое уплотнение и убедитесь, что уплотнение с обеих сторон крышки прилегает аккуратно и ровно.

Уплотнение круглого сечения для Euromatic (рис. A-21)

См. рисунок I

Снятие/установка производится с внутренней стороны крышки. Следите, чтобы уплотнение полностью располагалось в предусмотренном для него углублении.

Euromatic (рис. A-21)

Для снятия/установки системы Euromatic необходимо вначале снять дужку крышки. Для этого нужно только освободить винт с внутренней стороны крышки. Систему Euromatic можно снять с крышки сразу после того, как будет снято уплотнение круглого сечения. Для установки пропустить новую систему Euromatic без уплотнения круглого сечения через крышку так, чтобы сторона с белым шариком находилась с внутренней стороны крышки. Затем установить уплотнение круглого сечения, как описано выше.

Запасные части

Запасная часть	**Диаметр**	**Номер артикула**
Уплотнительное кольцо (рис. Y-1)	18 см	600-000-18-795
	22 см	600-000-22-795
	26 см	600-000-26-795
Ручка корпуса сковороды-скороварки (рис. Y-2)	18 см	620-100-01-850
	22 см	620-300-02-850
	26 см	620-700-04-850
Ручка корпуса кастрюли-скороварки (рис. Y-2)	18 см	620-100-02-850
	22 см	620-300-04-850
	26 см	620-700-08-850
Ручка корпуса сковороды-скороварки малая (рис. Y-3)	18 см	610-110-01-840
	22 см	610-310-02-840
	26 см	610-710-04-840
Ручка корпуса кастрюли-скороварки малая (рис. Y-3)	18 см	610-110-02-840
	22 см	610-310-04-840
	26 см	610-710-08-840
Дужка крышки (рис. Y-4)	все	620-000-11-770
Регулятор приготовления пищи (рис. Y-5)	все	610-010-00-700
Гайка регулятора приготовления пищи (рис. Y-6)	все	610-000-00-734
Закатывающаяся уплотнительная манжета (рис. Y-7)	все	610-000-00-711
Уплотнение клапана приготовления пищи (рис. Y-8)	все	610-000-00-706
Уплотнение седла клапана (рис. Y-9)	все	610-000-00-733
Комплект из закатывающейся уплотнительной манжеты, уплотнения клапана приготовления пищи,уплотнения седла клапана (рис. Y-7, Y-8, Y-9)	все	610-000-01-706
Euromatic в комплекте (рис. Y-10)	все	011-631-00-750
Уплотнение круглого сечения для Euromatic (рис. Y-11)	все	011-631-00-760
Крепежный болт для дужки крышки с плоским уплотнением (рис. Y-12)	все	600-000-00-712

Принадлежности

Деталь принадлежностей	**Диаметр**	**Номер артикула**
Перфорированная вставка (вкл. треногу) (рис. Z-1)	18 см	610-100-00-800
	22 см	610-300-00-800
	26 см	610-700-00-800
Вставка без перфорации (вкл. треногу) (рис. Z-2)	22 см	610-300-00-820
	26 см	610-700-00-820
Дополнительная стеклянная крышка (рис. Z-3)	22 см	021-641-22-600
Дополнительная металлическая крышка (рис. Z-4)	22 см	623-000-22-700
	26 см	623-000-26-700

Все оригинальные запасные части Fissler можно приобрести в магазинах, предлагающих продукцию Fissler. Наша сервисная служба также будет рада помочь вам (см. главу 10).

Список торговых организаций, а также дополнительная информация приведены по адресу www.fissler.com

10. Гарантия и сервис

Каждое изделие Fissler тщательно изготавливается из высококачественных материалов. В процессе производства качество наших изделий множество раз контролируется и, в завершении, проходит строгую финальную проверку. Вот почему на указанные далее изделия Fissler согласно следующим условиям гарантии мы обеспечиваем гарантию, начиная с даты покупки, независимо от того, в какой стране вы приобрели данное изделие Fissler. Настоящим мы гарантируем, что данные изделия Fissler не имеют дефектов ни в материалах, ни в обработке. Помимо гарантии у вас есть установленные законом права гарантии, которые не ограничиваются данной гарантией.

Гарантия изготовителя

Мы обеспечиваем на все наши кастрюли-скороварки гарантию с даты покупки. При

возникновении рекламации необходимо вернуть комплектный прибор вместе с кассовым чеком торговому предприятию или, хорошо упаковав, отправить изделие в сервисную службу Fissler (адрес указан ниже). При гарантийном случае Фисслер по своему усмотрению и за свой счет отремонтирует изделие либо поставит соответствующую замену.

Претензии по данной гарантии принимаются только тогда и в той мере, когда
- изделие не имеет повреждений и следов износа, вызванных использованием, не со-ответствующим нормальному предназначению и/или указаниям руководства по экс-плуатации,
- у изделия отсутствуют признаки, свидетельствующие о неквалифицированных ремон-тах или неправильных химических и физических воздействиях на поверхности изде-лия,
- в изделие не встраивались принадлежности, либо встраивались только допущенные изготовителем принадлежности.

Исключения из гарантии

Для кастрюль-скороварок серии vitavit® из гарантии исключены изнашивающиеся детали.
Например:
- уплотнительное кольцо (рис. Y-1)
- уплотнение клапана приготовления пищи (рис. Y-8)
- уплотнение седла клапана (рис. Y-9)
- закатывающаяся уплотнительная манжета (рис. Y-7)
- уплотнение круглого сечения для Euromatic (рис. Y-11)
- плоское уплотнение крепежного болта дужки крышки (рис. Y-12)

Из гарантии исключаются повреждения, которые возникли по следующим причинам:
- неподходящее и ненадлежащее применение
- неправильное или небрежное обращение
- ремонтные работы, выполненные ненадлежащим образом
- установка запасных частей, не соответствующих оригинальному исполнению
- химические или физические воздействия на поверхности изделия
- изменения цвета ручек из-за мойки в посудомоечной машине
- Несоблюдение данного руководства по эксплуатации

Адрес сервисной службы

Фисслер ГмбХ (Fissler GmbH)
Сервисная служба (Kundenservice)
Гаральд-Фисслер -штр. 10 (Harald-Fissler-Str. 10)
55768 Хоппштедтен-Вайерсбах (Hoppstädten-Weiersbach)
Тел: +49 6781 - 403 100

Дополнительная информация приведена на www.fissler.com

11. Утилизация

Внесите свой вклад в защиту окружающей среды! Картон можно утилизировать вместе с макулатурой. Так как прибор содержит множество материалов, используемых повторно или перерабатываемых, его необходимо сдавать для утилизации в пункт сбора вашего города или округа (пункт сбора вторсырья).

12. Часто задаваемые вопросы и ответы

Осторожно:
Отключите конфорку на плите, убедитесь, что ваша кастрюля-скороварка больше на находится под давлением (см. главу 7) и дайте скороварке остыть, прежде чем вы попытаетесь устранить неисправность.

Вопрос	Возможная причина	Устранение причины неисправности
При доведении до кипения пар удаляется из-под дужки крышки дольше обычного (через систему Euromatic)	Был выбран режим приготовления на пару или другое положение ниже режима 1.	При готовке на пару без давления небольшой выход пара - обычное явление. Если при закрытой системе необходимо готовить под давлением, выберите режим 1, 2 или 3. (см. главу 6)
	Кастрюля не закрыта правильно. (Индикатор в дужке крышки - на красном участке.)	Закройте кастрюлю правильно. (см. главу 4) (Индикатор в дужке крышки - на зеленом участке.)
	Подача энергии недостаточна.	Установите максимальную мощность источника нагрева.
	Размер конфорки не соответствует диаметру дна кастрюли-скороварки.	Установите скороварку на соответствующую конфорку плиты. (см. главу 6)
	Дужка крышки шатается.	Подтяните крепежный болт дужки на внутренней стороне крышки.
	Система Fissler Euromatic или относящееся к ней уплотнение круглого сечения загрязнены или повреждены.	Промойте детали или замените. (см. главу 8, 9)
При доведении до кипения пар не выходит.	В кастрюлю добавлено слишком мало жидкости.	Добавьте минимальное количество жидкости (200-300 мл). (см. главу 5)
	Подача энергии недостаточна.	Установите максимальную мощность источника нагрева.

Вопрос	Возможная причина	Устранение причины неисправности
Пар и/или капли воды выходят по краю крышки до того, как индикатор приготовления пищи начинает подниматься.	Уплотнительное кольцо вложено неправильно.	Вложите уплотнительное кольцо правильно. (см. главу 5)
	Уплотнительное кольцо загрязнено или повреждено.	Промойте или замените уплотнительное кольцо.
	Кастрюля не закрыта правильно. (Индикатор в дужке крышки - на красном участке.)	Закройте кастрюлю правильно. (см. главу 4) (Индикатор в дужке крышки - на зеленом участке.)
Индикатор приготовления пищи не поднимается.	Пар выходит по дужке крышки.	Смотри выше
	Пар выходит по краю крышки.	Смотри выше
	В кастрюлю добавлено слишком мало жидкости.	Добавьте минимальное количество жидкости (200-300 мл). (см. главу 5)
	Регулятор приготовления пищи завинчен неправильно и сильно.	Установите регулятор приготовления пищи правильно и затяните гайку. (см. главу 8)
	Уплотнение клапана приготовления пищи, уплотнение седла клапана или закатывающаяся уплотнительная манжета отсутствует, неисправно(а) или установлено(а) неправильно.	Заменить или правильно установить соответствующее уплотнение. (см. главу 9)

Вопрос	Возможная причина	Устранение причины неисправности
Пар выходит у регулятора приготовления пищи.	Температура слишком высокая для выбранного режима приготовления (на индикаторе приготовления пищи - красная полоса).	Уменьшите подачу энергии. При регулировке подачи тепла следите, чтобы индикатор приготовления пищи в течение всего времени приготовления был зеленым. (см. главу 5)
	Был выбран режим приготовления на пару или другое положение ниже режима 1.	При готовке на пару без давления небольшой выход пара - обычное явление. Если при закрытой системе необходимо готовить под давлением, выберите режим 1, 2 или 3. (см. главу 6)
	Регулятор приготовления пищи завинчен неправильно и сильно.	Установите регулятор приготовления пищи правильно и затяните гайку. (см. главу 8)
	Уплотнение клапана приготовления пищи, уплотнение седла клапана или закатывающаяся уплотнительная манжета отсутствуют, неисправны или установлены неправильно.	Заменить или правильно установить соответствующее уплотнение. (см. главу 9)

Вопрос	Возможная причина	Устранение причины неисправности
Под дужкой крышки (через Euromatic) выходит пар, хотя индикатор приготовления пищи уже поднялся.	Дужка крышки шатается.	Подтяните крепежный болт дужки на внутренней стороне крышки.
	Плоское уплотнение крепежного болта ручки крышки или уплотнение круглого сечения для Euromatic отсутствуют, неисправны или установлены неправильно.	Заменить или правильно установить соответствующее уплотнение. (см. главу 9)
	Если выделяется большое количество пара, то возможно, что система Euromatic сработала как предохранительное устройство. Так происходит, если клапан приготовления пищи загрязнен или неисправен.	Снимите регулятор приготовления пищи и промойте или замените его. (см. главу 8)
Дужка крышки шатается.	Крепежный болт не затянут.	Подтяните крепежный болт дужки на внутренней стороне крышки.
Ручки кастрюли шатаются.	Винты ручек не затянуты.	Подтяните винты отверткой.
По краю крышки выходит сильный пар, хотя индикатор приготовления пищи уже поднялся.	Уплотнительное кольцо неисправно.	Замените уплотнительное кольцо. (см. главу 9)
	Уплотнительное кольцо сработало как предохранительное устройство. Так происходит, если клапан приготовления пищи и система Euromatic загрязнены или неисправны.	Проверьте устройство в сервисной службе Fissler.

Вопрос	Возможная причина	Устранение причины неисправности
Пар выходит под круглым колпаком на дужке крышки или на кнопке управления.	Какое-то уплотнение неисправно.	Замените дужку крышки или проверьте в сервисной службе Fissler.
Скороварка закрывается с трудом или кнопка управления не возвращается при закрывании.	Дужка крышки и/или ручка кастрюли установлены неправильно.	Проверьте крепления ручек и, при необходимости, подтяните.
	Дужка крышки неисправна.	Замените дужку крышки.
	Уплотнительное кольцо вложено неправильно.	Вложите уплотнительное кольцо правильно. (см. главу 5)
	Кастрюля не закрыта правильно. (Индикатор в дужке крышки - красный.)	Закройте скороварку правильно. (см. главу 4) (Индикатор в дужке крышки - зеленый.)
Скороварка не открывается.	В скороварке сохраняется давление.	Выпустите давление из скороварки. (см. главу 7)
	Систему Euromatic заклинило.	Отпустите кнопку управления. Слегка нажмите дужку крышки влево.

Σας ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας

και σας συγχαίρουμε για την αγορά της καινούργιας σας χύτρας ταχύτητας vitavit®.
Πάνω από 60 χρόνια εμπειρίας έχουν επενδυθεί στην ανάπτυξη τούτης της νέας γενιάς χυτρών ταχύτητας της Fissler.
Για ένα γρήγορο και λαχταριστό μαγείρεμα που διατηρεί όλες τις βιταμίνες, οι χύτρες ταχύτητας είναι σήμερα τόσο επίκαιρες όσο παλιά – όσον αφορά όμως την ευκολία χρήσης και τον σχεδιασμό, n vitavit® θέτει νέα πρότυπα.
Για να απολαύσετε επί σειρά ετών την άριστης γερμανικής κατασκευής χύτρα ταχύτητάς σας και να επιτύχετε μια ιδανική διάρκεια ζωής, λάβετε υπ' όψιν τις ακόλουθες υποδείξεις.
Σας ευχόμαστε να απολαύσετε τη δοκιμή των πολυποίκιλων δυνατοτήτων της vitavit® σας και καλή επιτυχία!

1. Χρήση σύμφωνη με τις προδιαγραφές 172
2. Υποδείξεις ασφαλείας 172
Οδηγίες χρήσης 172
Επίβλεψη 172
Ασφαλής χρήση της χύτρας ταχύτητας 172
Ασφάλεια και συντήρηση 173
Λειτουργία της χύτρας ταχύτητας 174
Άνοιγμα της χύτρας 174
3. Περιγραφή και πλεονεκτήματα της vitavit® 175
4. Πριν την πρώτη χρήση 177
Άνοιγμα χύτρας 177
Βοήθημα τοποθέτησης 177
Κλείσιμο χύτρας 177
Ένδειξη ασφάλισης 178
Καθαρισμός 178
5. Υποδείξεις χρήσης 178
Διατάξεις ασφαλείας 178
Ποσότητες πλήρωσης 179
Καταλληλότητα εστίας 180
Ρύθμιση εστίας 180
Συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας 181
6. Μαγειρεύοντας με την vitavit® 181
Προετοιμασία 182
Επιλογή της βαθμίδας μαγειρέματος 182
Προθέρμανση και εξαέρωση 182
Ένδειξη μαγειρέματος με λειτουργία φωτεινού σηματοδότη 183
Χρόνοι μαγειρέματος 183
7. Εξάτμιση της vitavit® 184
8. Καθαρισμός & περιποίηση 186
Καθαρισμός 186
Συναρμολόγηση της μονάδας ελέγχου και της λαβής καπακιού 186
Φύλαξη 187
9. Συντήρηση & ανταλλακτικά 187
Οδηγίες για την αντικατάσταση ανταλλακτικών 187
Ανταλλακτικά 188
Παρελκόμενα 189
10. Εγγύηση & εξυπηρέτηση πελατών 189
Εγγύηση κατασκευαστή 190
Εξαιρέσεις εγγύησης 190
Διεύθυνση εξυπηρέτησης πελατών 191
11. Απόρριψη 191
12. Ερωτήσεις και απαντήσεις 191

1. Χρήση σύμφωνη με τις προδιαγραφές

- Οι χύτρες ταχύτητας Fissler χρησιμοποιούνται για γρήγορο μαγείρεμα γευμάτων καθώς και για τις προβλεπόμενες χρήσεις που αναφέρονται στο κεφάλαιο 6 και μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο για αυτούς τους σκοπούς. Η ακατάλληλη χρήση ενδέχεται να επισύρει κινδύνους.
- Οι χύτρες ταχύτητας Fissler ενδείκνυνται μόνο για την ιδιωτική χρήση που ανταποκρίνεται στις προδιαγραφές τους.
- Επιπλέον, οι χύτρες ταχύτητας Fissler επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται μόνο μέχρι τη μέγιστη ισχύ μαγειρικής εστίας των 3700 Watt.
- Τα επίπεδα πλήρωσης που αναφέρονται στο κεφάλαιο 5 πρέπει να τηρούνται προκειμένου να διασφαλιστεί η ασφαλής χρήση της χύτρας ταχύτητας.

2. Υποδείξεις ασφαλείας

Οδηγίες χρήσης

- Διαβάστε πλήρως το εγχειρίδιο χρήσης και όλες τις οδηγίες, προτού χρησιμοποιήσετε τη χύτρα ταχύτητας vitavit®, καθώς τυχόν ακατάλληλη χρήση ενδέχεται να προκαλέσει ζημιές.
- **Παρακαλούμε φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης για όσον χρόνο έχετε στην κατοχή σας το προϊόν.** Σε περίπτωση ωστόσο που χάσετε τις οδηγίες χρήσης, μπορείτε να τις κατεβάσετε από την ιστοσελίδα μας www.fissler.com.
- Μην εμπιστευθείτε τη χύτρα ταχύτητας σε κανέναν, αν δεν έχει εξοικειωθεί πρώτα με τις οδηγίες χρήσης.
- Παραδίδετε τη χύτρα ταχύτητάς σας σε τρίτους μόνο μαζί με το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης.

Επίβλεψη

- Κίνδυνος ασφυξίας λόγω πλαστικής σακούλας. Κρατάτε την πλαστική σακούλα μακριά από παιδιά, καθώς
  υφίσταται κίνδυνος ασφυξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας κοντά σε παιδιά.
- Μην αφήνετε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας χωρίς επίβλεψη. Ρυθμίζετε κατάλληλα την παροχή ενέργειας, ώστε η ένδειξη μαγειρέματος να μην ανεβαίνει στην κόκκινη περιοχή. Εάν η παροχή ενέργειας δεν ελαττωθεί, διαφεύγει ατμός από τη βαλβίδα και η χύτρα χάνει υγρά. Η ολική απώλεια υγρών θα έχει ως συνέπεια να καούν τα τρόφιμα και ενδέχεται να προξενήσει ζημιές στη χύτρα και την εστία.

Ασφαλής χρήση της χύτρας ταχύτητας

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας ή το τηγάνι ταχέος σωταρίσματος σε καυτό φούρνο. Οι λαβές, οι βαλβίδες και οι διατάξεις ασφαλείας υφίστανται ζημιά από τις υψηλές θερμοκρασίες και δεν μπορούν πλέον να εκπληρώσουν τη λειτουργία ασφαλείας τους.
- Στη χύτα ταχύτητας να τηγανίζετε κατά βάσιν χωρίς καπάκι και να τη γεμίζετε με λάδι το πολύ έως τη μέση. Ποτέ μην τηγανίζετε υπό πίεση!
- Οι χύτρες ταχύτητας δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται στον ιατρικό τομέα. Συγκεκριμένα όχι ως ιατρικός κλίβανος, καθώς οι χύτρες ταχύτητας δεν έχουν σχεδιαστεί για τις απαιτούμενες θερμοκρασίες κλιβανισμού.
- 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 εγκαύματα.
- Κατά το μαγείρεμα κρέατος στη χύτρα ταχύτητας δημιουργείται υπερπίεση στο κρέας. Γι' αυτόν τον λόγο αφήστε το κρέας να ηρεμήσει λίγο μετά το άνοιγμα της χύτρας ταχύτητας, προτού το τρυπήσετε ή το μετακινήσετε, προκειμένου να αποφύγετε εγκαύματα.

Ασφάλεια και συντήρηση

- Χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας μόνο με γνήσια και πλήρως λειτουργικά εξαρτήματα της Fissler. Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά της Fissler. Συγκεκριμένα, χρησιμοποιείτε μόνο χύτρες και καπάκια του ίδιου μοντέλου καθώς και λοιπά ανταλλακτικά με τον τρόπο που προβλέπεται για τη συσκευή σας (βλ. κεφάλαιο 9). Σε περίπτωση μη τήρησης, επηρεάζεται δυσμενώς η λειτουργία και η ασφάλεια της χύτρας ταχύτητας.
- Βεβαιωθείτε πριν από κάθε χρήση ότι όλες οι βαλβίδες και οι διατάξεις ασφαλείας είναι αβλαβείς, λειτουργικές και καθαρές. Μόνον έτσι μπορεί να διασφαλιστεί η ασφαλής λειτουργία. Σχετικές πληροφορίες θα βρείτε στο κεφάλαιο 5.
- Μην επιφέρετε κανενός είδους τροποποιήσεις στη χύτρα ταχύτητας. Προ πάντων μην κάνετε καμία επέμβαση στις διατάξεις ασφαλείας, εξαιρουμένων των διαδικασιών συντήρησης που περιγράφονται στις οδηγίες χρήσης. Απαγορεύεται το λάδωμα των βαλβίδων!
- Αντικαθιστάτε τα αναλώσιμα, όπως τον στεγανοποιητικό δακτύλιο και άλλα λαστιχένια μέρη, με γνήσια ανταλλακτικά της Fissler τακτικά, δηλ. μετά από 400 μαγειρικές διαδικασίες ή μετά από 2 χρόνια το αργότερο. Ανταλλακτικά που εμφανίζουν ορατή ζημιά (π.χ. σκλήρυνση, ρωγμές, αποχρωματισμούς, υπερθέρμανση ή παραμορφώσεις) ή που δεν εφαρμόζουν σωστά, πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως. Σε περίπτωση μη τήρησης, επηρεάζεται δυσμενώς η λειτουργία και η ασφάλεια της χύτρας ταχύτητας.
- Για την δική σας ασφάλεια, σφίγγετε αμέσως τυχόν χαλαρωμένες βίδες.
- Αντικαθιστάτε επίσης αμέσως τις πλαστικές λαβές που παρουσιάζουν ρωγμές ή βλάβες με γνήσια ανταλλακτικά της Fissler.

Οδηγία επισκευής:
Τυχόν μικροεπισκευές είναι δυνατό να εκτελεστούν από εσάς:
- Η αντικατάσταση φθαρμένων κατασκευαστικών μερών (στεγανοποιητικός δακτύλιος,

βαλβίδα, Euromatic ή λαβές).
- Το σφίξιμο βιδών.

Για άλλες επισκευές απευθυνθείτε στην εξυπηρέτηση πελατών της Fissler.
(βλ. κεφάλαιο 10)

Λειτουργία της χύτρας ταχύτητας

- Η συσκευή αυτή μαγειρεύει υπό πίεση. Τυχόν ακατάλληλη χρήση ενδέχεται να προκαλέσει εγκαύματα. Φροντίστε να είναι σωστά κλεισμένη η συσκευή πριν τη θέρμανση. Σχετικές πληροφορίες θα βρείτε στο κεφάλαιο 4. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας με απασφαλισμένο καπάκι.
- Χρησιμοποιείτε μόνον τις θερμαντικές πηγές που αναγράφονται στο κεφάλαιο 5.
- Ποτέ μην θερμαίνετε την χύτρα ταχύτητας χωρίς υγρό, καθώς ενδέχεται να προκληθούν λόγω υπερθέρμανσης ζημιές στη συσκευή, τις βαλβίδες, τις διατάξεις ασφαλείας και την εστία. Σε τέτοια περίπτωση μη χρησιμοποιείτε περαιτέρω τη χύτρα ταχύτητας, καθώς οι λειτουργίες των διατάξεων ασφαλείας δεν είναι πλέον εγγυημένες. Παραδώστε τη χύτρα ταχύτητάς σας στην εξυπηρέτηση πελατών της Fissler για έλεγχο.
- Ελάχιστη ποσότητα πλήρωσης: 200-300 ml νερό ανάλογα με τη διάμετρο της συσκευής σας (βλέπε σήμανση min). Σε περίπτωση υπερθέρμανσης ενδέχεται να λιώσουν και να ρευστοποιηθούν τα πλαστικά εξαρτήματα της χύτρας ή ο αλουμινένιος πυρήνας του πάτου. Εάν συμβεί κάτι τέτοιο, απενεργοποιήστε τη μαγειρική εστία και μη μετακινήσετε τη χύτρα, έως ότου κρυώσει εντελώς. Αερίστε τον χώρο.
- Ποτέ μη γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας περισσότερο από το ⅔ της χωρητικότητάς της (βλέπε σήμανση max). Για τρόφιμα που αφρίζουν ή φουσκώνουν κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος (όπως ρύζι, ζωμούς ή αποξηραμένα λαχανικά), γεμίστε τη χύτρα ταχύτητας όχι περισσότερο από το ήμισυ της χωρητικότητάς της (βλέπε σήμανση ½).
- Για φασόλια και άλλα όσπρια γεμίστε τη χύτρα ταχύτητας όχι περισσότερο από τη σήμανση ⅓, καθώς το λεπτό τους τσόφλι μπορεί εύκολα να ανυψωθεί ως τις βαλβίδες και να τις φράξει.
- Μετακινείτε τη χύτρα ταχύτητας πολύ προσεκτικά όταν βρίσκεται υπό πίεση και μην ακουμπάτε τις καυτές επιφάνειες. Χρησιμοποιείτε για τον σκοπό αυτόν τις λαβές και τα στοιχεία χειρισμού. Εάν είναι απαραίτητο, χρησιμοποιήστε ένα προστατευτικό χεριών.

Άνοιγμα της χύτρας

- Ποτέ μην ανοίγετε βίαια τη χύτρα ταχύτητας. Μην την ανοίγετε προτού βεβαιωθείτε ότι η εσωτερική πίεση έχει υποχωρήσει εντελώς. Σχετικές πληροφορίες θα βρείτε στο κεφάλαιο 7.
- Αναταράσσετε κατά κανόνα τη χύτρα πριν από κάθε άνοιγμα, ώστε να μην πεταχτούν φυσαλίδες ατμού και ζεματιστείτε. Αυτό είναι ιδιαιτέρως σημαντικό κατά την ταχεία εξάτμιση ή μετά την ψύξη κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Κατά την εξάτμιση κρατάτε πάντοτε τα χέρια, το κεφάλι και το σώμα σας μακριά από την επικίνδυνη περιοχή, ώστε να μην τραυματιστείτε από τον ατμό που διαφεύγει. Αυτό ισχύει κυρίως κατά την ταχεία εξάτμιση για το πλήκτρο χειρισμού ή τη μονάδα ελέγχου.

Προσοχή:
Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας εάν η ίδια ή εξαρτήματά της είναι φθαρμένα ή παραμορφωμένα, ή αν η λειτουργία τους δεν ανταποκρίνεται στην περιγραφή του παρόντος εγχειριδίου οδηγιών χρήσης. Σε αυτή την περίπτωση απευθυνθείτε στο πλησιέστερο εξειδικευμένο κατάστημα της Fissler ή την εξυπηρέτηση πελατών της Fissler GmbH.
(βλ. κεφάλαιο 10)

3. Περιγραφή και πλεονεκτήματα της vitavit®

Βλέπε εικόνα A

1. Ένθετο μαγειρέματος στον ατμό (αναλόγως το μοντέλο)
- με επιμήκη διάτρηση για βέλτιστη εισχώρηση ατμού
- με νεύρα στήριξης για ελεύθερο ρεύμα ατμού ακόμα και με μεγάλα τεμάχια τροφίμων
- με τρίποδο ως βάση στήριξης

2. Αντικριστή λαβή
- με βαθιά εσοχή για ασφαλή μεταφορά

3. Μονάδα ελέγχου
- για ρύθμιση των βαθμίδων μαγειρέματος
- με ένδειξη μαγειρέματος
- με βαλβίδα για αυτόματο περιορισμό της πίεσης (διάταξη ελέγχου πίεσης)
- αφαιρούμενη για εύκολο καθαρισμό
- για ρυθμιζόμενη απελευθέρωση ατμού σε σύντομες δόσεις

4. Ένδειξη μαγειρέματος με λειτουργία φωτεινού σηματοδότη
- υποβοηθά τον έλεγχο παροχής θερμότητας

5. Ανοίγματα για έξοδο ατμού (μονάδα ελέγχου)
- σε περίπτωση υπέρβασης της επιλεγμένης βαθμίδας μαγειρέματος
- σε περίπτωση εξάτμισης μέσω της μονάδας ελέγχου
- σε περίπτωση «μαγειρέματος στον ατμό» άνευ πιέσεως

6. Ανοίγματα για έξοδο ατμού (λαβή καπακιού)
- σε περίπτωση προθέρμανσης
- όποτε δίνει εντολή το Euromatic
- σε περίπτωση εξάτμισης μέσω του πλήκτρου χειρισμού
- σε περίπτωση «μαγειρέματος στον ατμό» άνευ πιέσεως

7. Πλήκτρο χειρισμού
- για άνοιγμα και εξάτμιση της χύτρας

8. Ένδειξη ασφάλισης
- δείχνει εάν η χύτρα είναι σωστά κλεισμένη

9. Λαβή καπακιού
- αφαιρούμενη για εύκολο καθαρισμό

10. Κλίμακα μέτρησης με σήμανση στάθμης πλήρωσης
- για την εύκολη δοσομέτρηση υγρών χωρίς δοσομετρικό κύπελλο

- με σήμανση min για την ελάχιστη ποσότητα πλήρωσης με υγρό
- με σήμανση max για τη μέγιστη ποσότητα πλήρωσης σε περίπτωση κανονικών τροφίμων
- με σήμανση ½ για τη μέγιστη ποσότητα πλήρωσης σε περίπτωση τροφίμων που φουσκώνουν
- με σήμανση ⅓ για τη μέγιστη ποσότητα πλήρωσης σε περίπτωση φασολιών και οσπρίων

11. Λαβή χύτρας
- με βαθιά εσοχή / αντιολισθητικό για ασφαλή μεταφορά

12. Αυλάκι για βοήθημα τοποθέτησης
- για εισαγωγή του βοηθήματος τοποθέτησης

13. Πυρίμαχο προστατευτικό
- προστατεύει τις λαβές κατά τη χρήση στην εστία γκαζιού

14. Βοήθημα τοποθέτησης
- για εύκολη τοποθέτηση του καπακιού

15. Κωνικό σώμα χύτρας
- για να μπορείτε να στοιβάζετε τις χύτρες (ακόμα και αν έχουν την ίδια διάμετρο)

16. Πάτος για κάθε μαγειρική εστία cookstar®
- για βέλτιστες θερμικές ιδιότητες σε όλα τα είδη εστιών, συμπεριλαμβανομένων και των επαγωγικών

17. Τυλισσόμενη μεμβράνη
- για στεγανοποίηση της ένδειξης μαγειρέματος

18. Φλάντζα βαλβίδας βρασμού
- για στεγανοποίηση της μονάδας ελέγχου

19. Φλάντζα έδρανου βαλβίδας
- για στεγανοποίηση της βαλβίδας βρασμού

20. Έκκεντρο ασφαλείας (διάταξη ασφαλείας)
- εμποδίζει την αύξηση της πίεσης σε περίπτωση που η χύτρα δεν έχει κλείσει σωστά

21. Fissler Euromatic (διάταξη ασφαλείας)
- για αυτόματη προθέρμανση
- εμποδίζει την αύξηση της πίεσης σε περίπτωση που η χύτρα δεν έχει κλείσει σωστά
- περιορίζει αυτόματα την πίεση
- εμποδίζει το άνοιγμα της χύτρας όσο υπάρχει ακόμα πίεση

22. Βίδα στερέωσης λαβής καπακιού
- δυνατότητα χειρισμού χωρίς εργαλεία
- με επίπεδη φλάντζα, στερεωμένη στο καπάκι

23. Στεγανοποιητικός δακτύλιος (διάταξη ασφαλείας)
- από υψηλής ποιότητας σιλικόνη
- με θύλακες ασφαλείας για περιορισμό της πίεσης

24. Κωνικό παξιμάδι για στερέωση της μονάδας ελέγχου
- με εσοχές λαβής, για να ξεβιδώνει εύκολα χωρίς εργαλεία

Βλέπε εικόνα B/B1

α. Ονομαστικός όγκος (δεν αντιστοιχεί στον ωφέλιμο όγκο)
β. Σήμανση CE (δηλώνει τη συμμόρφωση της συσκευής με την οδηγία της ΕΕ για χύτρες ατμού υπό πίεση)
γ. Μέγιστη πίεση λειτουργίας (μέγιστη επιτρεπόμενη πίεση ελέγχου της βαλβίδας βρασμού)
δ. Ημερομηνία κατασκευής (εβδομάδα/έτος)
ε. PC › περιγράφει την πίεση μαγειρικής λειτουργίας, βλέπε στο κεφάλαιο 6 την ενότητα «Επιλογή βαθμίδας μαγειρέματος»
στ. PS › περιγράφει τη μέγιστη επιτρεπόμενη πίεση

Βλέπε εικόνα B2

Πρότυπο (δηλώνει τη συμμόρφωση της συσκευής με το πρότυπο GB 15066-2004, ισχύει μόνο για την Κίνα)
α. Τύπος στροφής
β. πολυστρωματικός σύνθετος πάτος
γ. Εσωτερική διάμετρος
δ. Ονομαστικός όγκος (δεν αντιστοιχεί στον ωφέλιμο όγκο)
ε. Εύρος πίεσης ονομαστικής λειτουργίας / Εύρος ονομαστικής πίεσης
στ. Αριθμός του προτύπου GB 15066-2004

4. Πριν την πρώτη χρήση

Εξοικειωθείτε με τη χύτρα και τον χειρισμό της πριν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά και ελέγξτε την πληρότητα των περιεχομένων παράδοσης (βλ. εικόνα A). Λάβετε υπ' όψιν ότι το ένθετο ορισμένων συσκευών αποτελεί πρόσθετη συσκευή.

Άνοιγμα χύτρας

βλ. εικόνα C

Πιέστε το πλήκτρο χειρισμού (εικ. A-7) στη λαβή του καπακιού προς την κατεύθυνση του βέλους και γυρίστε το καπάκι αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού (προς τα δεξιά) ως το τέρμα. Το καπάκι μπορεί πλέον να αφαιρεθεί.

Βοήθημα τοποθέτησης

Ένα μεταλλικό γλωσσίδι με την ανάγλυφη σήμανση «Close» (εικ. A-14) είναι προσαρτημένο στο καπάκι και, αντίστοιχα, μια αυλάκωση (εικ. A-12) στη λαβή της χύτρας. Αυτό εξυπηρετεί την εύκολη τοποθέτηση του καπακιού.

Κλείσιμο χύτρας

βλ. εικόνα D

Τοποθετήστε το καπάκι κρατώντας το σε μικρή κλίση, εισάγοντας το βοήθημα

τοποθέτησης στην αυλάκωση της λαβής της χύτρας και αφήνοντάς το έπειτα να βυθιστεί. Η σωστή θέση τοποθέτησης του καπακιού υποδεικνύεται με ένα κυκλικό σύμβολο πάνω στο καπάκι, καθώς και με πρόσθετες κόκκινες τελείες στο βοήθημα τοποθέτησης και τη λαβή της χύτρας. Εάν οι τελείες αυτές πέφτουν ακριβώς η μία πάνω στην άλλη, το καπάκι μπορεί να τοποθετηθεί.

βλ. εικόνα E
Για να κλείσετε το καπάκι, στρέψτε το ως το τέρμα κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού (προς τα αριστερά), έως ότου η χύτρα ασφαλίσει με έναν ήχο «κλικ»

Ένδειξη ασφάλισης

βλ. εικόνα F
Μπορείτε να διακρίνετε αν η χύτρα είναι σωστά κλεισμένη και έτοιμη προς λειτουργία από την ένδειξη ασφάλισης (εικ. A-8) στη λαβή του καπακιού.
Πράσινο: Η χύτρα είναι σωστά κλεισμένη και έτοιμη προς λειτουργία.
Κόκκινο: Η χύτρα δεν είναι σωστά κλεισμένη, συνεπώς δεν μπορεί να ανεβάσει πίεση.

Καθαρισμός

Πριν την πρώτη χρήση, ξεπλύνετε σχολαστικά τη χύτρα, το καπάκι και τον στεγανοποιητικό δακτύλιο. Με αυτόν τον τρόπο απομακρύνεται τυχόν υπολειπόμενη σκόνη γυαλίσματος και μικρές ακαθαρσίες.
Συνιστάται η επακόλουθη επεξεργασία της χύτρας και του καπακιού με σκεύασμα περιποίησης ανοξείδωτου χάλυβα. Έτσι ο ανοξείδωτος χάλυβας αποκτά μεγαλύτερη ανθεκτικότητα ενάντια σε άλατα και όξινα τρόφιμα. Τυχόν υπολείμματα του σκευάσματος περιποίησης θα πρέπει πάντοτε να αφαιρούνται με σχολαστικό πλύσιμο. Μπορείτε να επαναλάβετε τη διαδικασία όταν κριθεί απαραίτητο ή όταν διαπιστώσετε οπτικές αλλοιώσεις στη χαλύβδινη επιφάνεια.

5. Υποδείξεις χρήσης

Διατάξεις ασφαλείας

Η χύτρα ταχύτητάς σας vitavit® είναι εφοδιασμένη με διάφορες διατάξεις που φροντίζουν ανεξάρτητα για την ασφάλεια της συσκευής σας. Πριν από κάθε χρήση, ελέγχετε τη λειτουργικότητα των κάτωθι κατονομαζομένων διατάξεων ασφαλείας και μην τις τροποποιείτε ποτέ. Πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα, βεβαιωθείτε ότι η μονάδα ελέγχου και η λαβή του καπακιού έχουν συναρμολογηθεί σωστά και εφαρμόζουν σφιχτά. Σχετικές πληροφορίες θα βρείτε στο κεφάλαιο 8.

Μονάδα ελέγχου (εικ. A-3)
βλ. εικόνα G
Αφαιρέστε τη μονάδα ελέγχου από το καπάκι και επιλέξτε τη βαθμίδα 3. Ελέγξτε πιέζοντας

με το δάχτυλο, αν η ένδειξη μαγειρέματος (1) και το σώμα της βαλβίδας (2) είναι ελεύθερα να κινηθούν και αν λειτουργεί η ελατηριωτή επαναφορά τους.

Euromatic (εικ. A-21)
βλ. εικόνα H+I
Βεβαιωθείτε ότι το Euromatic είναι καθαρό και ελεύθερο να κινηθεί μέσα στο καπάκι.
Το O-Ring πρέπει να βρίσκεται ολόκληρο στο εσωτερικό της προβλεπόμενης εγκοπής.

βλ. εικόνα J
Ελέγξτε πιέζοντας με το δάχτυλο, αν η λευκή σφαίρα του Euromatic είναι ελεύθερη να κινηθεί και αν λειτουργεί η ελατηριωτή επαναφορά της.

Στεγανοποιητικός δακτύλιος (εικ. A-23) και **έκκεντρο ασφαλείας** (εικ. A-20)
βλ. εικόνα K
Ελέγξτε αν ο στεγανοποιητικός δακτύλιος και το χείλος του καπακιού είναι καθαρά, αν ο στεγανοποιητικός δακτύλιος είναι αβλαβής και το έκκεντρο ασφαλείας (1) είναι ελεύθερο να κινηθεί.
Τοποθετήστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο κατά τέτοιον τρόπο, ώστε να εφαρμόζει στην εσωτερική πλευρά του καπακιού εντελώς επίπεδα και κάτω από τα προς τα έσω στραμμένα 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

Προσοχή:
Ποτέ μην μαγειρεύετε χωρίς αρκετά υγρά και προσέχετε να μην εξατμίζονται εντελώς τα υγρά μέσα στη χύτρα ταχύτητας. Σε αντίθετη περίπτωση, το φαγητό μπορεί να καεί και να προκληθούν ζημιές στις λαβές και τις βαλβίδες της χύτρας, τις συσκευές ασφαλείας και την εστία. Σε τέτοια περίπτωση μη χρησιμοποιείτε περαιτέρω τη χύτρα ταχύτητας, καθώς οι λειτουργίες των βαλβίδων και των διατάξεων ασφαλείας δεν είναι πλέον εγγυημένες. Παραδώστε τη χύτρα ταχύτητάς σας στην εξυπηρέτηση πελατών της Fissler για έλεγχο.

βλ. εικόνα L
Κατά το μαγείρεμα υπό πίεση λάβετε υπ' όψιν τις ακόλουθες πληροφορίες σχετικά με τις ποσότητες πλήρωσης.
Στο εσωτερικό της χύτρας υπάρχει μια κλίμακα (min/max) που καθιστά τη δοσομέτρηση εύκολη.

Για τη δημιουργία ατμού χρειάζονται – ανάλογα με τη διάμετρο της συσκευής – τουλάχιστον 200-300 ml υγρού, ανεξάρτητα από το αν μαγειρεύετε με ή χωρίς ένθετο.
Ποτέ μη θέτετε σε λειτουργία τη χύτρα ταχύτητας χωρίς αυτήν την ελάχιστη ποσότητα υγρού.

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

Η χύτρα ταχύτητας δεν επιτρέπεται να γεμίσει περισσότερο από το ⅔ της χωρητικότητάς της, προκειμένου να διασφαλιστεί η ασφαλής λειτουργία της. (βλέπε σήμανση max)

½
Για τρόφιμα που αφρίζουν ή φουσκώνουν κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, όπως π.χ. ρύζι, ζωμούς ή αποξηραμένα λαχανικά, γεμίστε τη χύτρα ταχύτητας όχι περισσότερο από το ήμισυ της χωρητικότητάς της (βλέπε σήμανση ½).
⅓
Εάν μαγειρεύετε φασόλια και άλλα όσπρια, γεμίστε τη χύτρα ταχύτητας όχι περισσότερο από το ⅓ (βλέπε σήμανση ⅓), καθώς το λεπτό τους τσόφλι μπορεί εύκολα να ανυψωθεί ως τις βαλβίδες και να τις φράξει.

Καταλληλότητα εστίας

Οι συσκευές ταχυμαγειρέματος της Fissler είναι κατάλληλες για όλα τα είδη εστιών. Συμπεριλαμβάνονται οι εστίες γκαζιού, καθώς και οι ηλεκτρικές/συμβατικές/κεραμικές/επαγωγικές εστίες.

Ρύθμιση εστίας

Όταν είναι ανοιχτή, η χύτρα ταχύτητας δεν επιτρέπεται να προθερμαίνεται, άδεια ή με λίπος, για περισσότερο από 2 λεπτά στη μεγαλύτερη βαθμίδα ενέργειας, διότι η υπερθέρμανση ενδέχεται να προκαλέσει ζημιά στον πάτο.
Συμβατική/Κεραμική (ακτινοβολίας/αλογόνου):
Η εστία θα πρέπει να συμπίπτει με τη διάμετρο του πάτου της χύτρας ή να είναι μικρότερη.
Εστία γκαζιού:
Στήστε το σκεύος μαγειρικής στο κέντρο και αποφύγετε την υπερκάλυψή του από τη φλόγα, καθώς έτσι παθαίνουν ζημιά οι πλαστικές λαβές.
Επαγωγή:
Τοποθετείτε το σκεύος πάντοτε στο κέντρο της εστίας. Το μέγεθος του πάτου της χύτρας θα πρέπει να συμπίπτει με το μέγεθος της μαγειρικής εστίας ή να είναι μεγαλύτερο, καθώς, σε αντίθετη περίπτωση, η εστία μάλλον δεν ανταποκρίνεται στον πάτο της χύτρας.
Ιδιαίτερες υποδείξεις για επαγωγικές εστίες:
Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση και τη φθορά του μαγειρικού σκεύους λόγω της υψηλής απόδοσης των επαγωγικών εστιών, μην θερμαίνετε ποτέ το σκεύος χωρίς επίβλεψη.
Τηρείτε επίσης τις οδηγίες χρήσης του κατασκευαστή της εστίας.
Κατά τη χρήση ενδέχεται να παρατηρηθεί ένα βουητό. Ο ήχος αυτός είναι τεχνικά προβλεπόμενος και δεν αποτελεί ένδειξη ελαττώματος στην εστία ή το μαγειρικό σκεύος.

Συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας

- Μαγειρεύοντας στην ήπια ή τη γρήγορη βαθμίδα, ρυθμίζετε την εστία κατά τέτοιον τρόπο, ώστε η ένδειξη μαγειρέματος να μην καταλήγει στην κόκκινη περιοχή και η βαλβίδα βρασμού να μην αρχίζει να εξατμίζει.
- Μαγειρεύοντας στην βαθμίδα μαγειρέματος στον ατμό, ρυθμίζετε την εστία κατά τέτοιον τρόπο, ώστε να διαφεύγει μόνον ελάχιστος ατμός από τη λαβή καπακιού ή τη μονάδα ελέγχου
- Χρησιμοποιείτε εστία ταιριαστού μεγέθους (βλέπε οδηγίες παραπάνω)
- Επιλέγετε το μέγεθος του μαγειρικού σκεύους ανάλογα με την ποσότητα που μαγειρεύετε
- Να εκμεταλλεύεστε τη θερμότητα που συσσωρεύεται στον πάτο. Απενεργοποιείτε την εστία ήδη πριν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος, ώστε να εκμεταλλευτείτε τον χρόνο επιστροφής στη θερμοκρασία περιάλλοντος

6. Μαγειρεύοντας με την vitavit®

Προσοχή:
Προσέχετε να μην εξατμίζονται ποτέ εντελώς τα υγρά μέσα στη χύτρα ταχύτητας! (συγκρίνετε με τις υποδείξεις στο κεφάλαιο 5)

Στη χύτρα ταχύτητας μπορείτε να μαγειρέψετε με ποικίλους τρόπους:

- Να σιγοβράσετε κρέας
- Να παρασκευάσετε σούπες και ψητά κατσαρόλας
- Να παρασκευάσετε λαχανικά και πατάτες
- Να παρασκευάσετε ρύζι
- Να παρασκευάσετε ψάρι
- Να τηγανίσετε
- Να μαγειρέψετε στον ατμό
- Να παρασκευάσετε βαθέως κατεψυγμένα τρόφιμα
- Να κονσερβοποιήσετε
- Να αποχυμώσετε
- Να αποστειρώσετε
- Να μαγειρέψετε μενού

Περαιτέρω πληροφορίες και ιδέες για συνταγές θα βρείτε στην ιστοσελίδα /www.fissler.com/

Προετοιμασία

Γεμίστε τη χύτρα ταχύτητας με τα υλικά σύμφωνα με τη συνταγή.
Λάβετε υπ' όψιν τις αναγραφόμενες ποσότητες (κεφάλαιο 5).
Τοποθετήστε έπειτα το καπάκι και κλείστε τη χύτρα.
Εάν η ένδειξη ασφάλισης (Abb. A-8) στη λαβή καπακιού είναι πράσινη, η χύτρα είναι έτοιμη (κεφάλαιο 4).

Επιλογή βαθμίδας μαγειρέματος

βλ. εικόνα M
Επιλεξτε στη μονάδα ελέγχου (εικ. A-3) την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος. Για τον σκοπό αυτό, ρυθμίστε τον τροχίσκο ρύθμισης στο νούμερο που αντιστοιχεί στη βαθμίδα μαγειρέματος.

Βαθμίδα μαγειρέματος 1, περ 110°C (βαθμίδα ήπιου μαγειρέματος)
(Πίεση λειτουργίας 45 kPa)
Για πολύ ευαίσθητα τρόφιμα όπως ψάρι

Βαθμίδα μαγειρέματος 2, περ 113°C (βαθμίδα ταχέος μαγειρέματος)
(Πίεση λειτουργίας 60 kPa)
για ευαίσθητα τρόφιμα όπως λαχανικά

Βαθμίδα μαγειρέματος 3, περ 116°C (βαθμίδα υπερταχέος μαγειρέματος)
(Πίεση λειτουργίας 75 kPa)
για όλα τα υπόλοιπα τρόφιμα όπως κρέας και ψητά κατσαρόλας

Βαθμίδα μαγειρέματος στον ατμό
Πέρα από την ήπια, την ταχεία και την υπερταχεία βαθμίδα μαγειρέματος μπορείτε να επιλέξετε επίσης και μια βαθμίδα μαγειρέματος για ήπιο μαγείρεμα στον ατμό μέσα στο ένθετο (εικ. A-1) ή μαγείρεμα χωρίς πίεση.

Προθέρμανση και εξαέρωση

Θερμάνετε τη χύτρα ταχύτητας στην ανώτατη βαθμίδα ενέργειας.
Κάτω από τη λαβή του καπακιού (εικ. A-6) διαφεύγει ατμός και μαζί του και το επιβλαβές για τις βιταμίνες ατμοσφαιρικό οξυγόνο.
Αυτή η διαδικασία μπορεί να διαρκέσει μερικά λεπτά. Μόλις κλείσει το Euromatic και δεν διαφεύγει πλέον άλλος ατμός, αρχίζει να αυξάνεται η πίεση. Λίγο αργότερα αρχίζει να ανεβαίνει η ένδειξη μαγειρέματος (εικ. A-4).

Ένδειξη μαγειρέματος με λειτουργία φωτεινού σηματοδότη

βλ. εικόνα N
Η ένδειξη μαγειρέματος δείχνει πάντοτε – ανεξαρτήτως της επιλεγμένης βαθμίδας μαγειρέματος – μια σειρά από τρεις χρωματικούς δακτυλίους. Τα χρώματα υποδεικνύουν σύμφωνα με την αρχή του φωτεινού σηματοδότη την εξέλιξη της θερμοκρασίας μέσα στη χύτρα και συμβάλλουν στη ρύθμιση της παροχής ενέργειας.
Κίτρινος δακτύλιος:
Η επιλεγμένη βαθμίδα μαγειρέματος έχει σχεδόν επιτευχθεί. Μπορείτε να χαμηλώσετε τη φωτιά στην εστία.
Ανάλογα με τον τύπο της εστίας και το περιεχόμενο της χύτρας, μπορείτε να χαμηλώσετε τη φωτιά νωρίτερα ή αργότερα: Για συμβατικές/κεραμικές εστίες στην αρχή της κίτρινης περιοχής, για εστίες επαγωγής/γκαζιού προς το τέλος της κίτρινης περιοχής.
Πράσινος δακτύλιος:
Η επιλεγμένη βαθμίδα μαγειρέματος έχει επιτευχθεί, ο χρόνος μαγειρέματος ξεκινά.
Η παροχή ενέργειας θα πρέπει να ρυθμιστεί κατά τέτοιον τρόπο, ώστε η ένδειξη μαγειρέματος να παραμείνει στην πράσινη περιοχή καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου μαγειρέματος.
Κόκκινος δακτύλιος:
Η θερμοκρασία στη χύτρα είναι υπερβολικά υψηλή. Η χύτρα αρχίζει να εκβάλλει ατμό αυτομάτως, ώστε να ρυθμίσει τη θερμοκρασία. Χαμηλώστε κι άλλο τη φωτιά στην εστία.
Η παροχή ενέργειας θα πρέπει να ρυθμιστεί κατά τέτοιον τρόπο, ώστε η ένδειξη μαγειρέματος να μην ανεβεί στην κόκκινη περιοχή. Διαφορετικά, η χύτρα θα χάσει υγρά λόγω εξάτμισης.

Χρόνοι μαγειρέματος

Οι χρόνοι μαγειρέματος μετρούνται από τη στιγμή που θα επιτευχθεί η επιλεγμένη βαθμίδα μαγειρέματος (πράσινος δακτύλιος).

Βασικοί κανόνες:
1. Ο χρόνος μαγειρέματος στη βαθμίδα 3 αντιστοιχεί περίπου στο ½ έως ⅓ του κανονικού χρόνου μαγειρέματος κατά τη χρήση μιας συνήθους κατσαρόλας.
2. Ο χρόνος μαγειρέματος στη βαθμίδα 1 είναι κατά 50% περίπου μεγαλύτερος από αυτόν στη βαθμίδα 3.
   Ο χρόνος μαγειρέματος στη βαθμίδα 2 είναι κατά 25% περίπου μεγαλύτερος από αυτόν στη βαθμίδα 3
3. Οι πληροφορίες σχετικά με τον χρόνο μαγειρέματος ενδέχεται να ποικίλλουν, καθώς η ποσότητα, το σχήμα, το μέγεθος και τα χαρακτηριστικά των τροφίμων επηρεάζουν τον χρόνο μαγειρέματος.

Παράδειγμα: Βραστές πατάτες:

συνήθης χρόνος μαγειρέματος	χρόνος μαγειρέματος στη βαθμίδα 3	χρόνος μαγειρέματος στη βαθμίδα 2	χρόνος μαγειρέματος στη βαθμίδα 1
περ. 30 λεπτά	περ. 8-12 λεπτά	περ. 13-16 λεπτά	περ. 18 λεπτά

Μετά το τέλος του χρόνου μαγειρέματος βγάλτε τη χύτρα ταχύτητας από την εστία και αφήστε να διαφύγει πρώτα η πίεση (βλέπε υποδείξεις επόμενου κκεφαλαίου) προτού την ανοίξετε.

Περισσότερους χρόνους μαγειρέματος θα βρείτε στη σελίδα 534 ff.

7. Εξάτμιση της vitavit®

Προσοχή:
Ποτέ μην ανοίγετε με τη βία τη χύτρα ταχύτητας. Η χύτρα επιτρέπεται να ανοιχτεί μόνον αφού πρώτα πέσει εντελώς η ένδειξη μαγειρέματος και δεν διαφεύγει πλέον ατμός καθώς πιέζετε το πλήκτρο χειρισμού.

Υπάρχουν 4 μέθοδοι εξαγωγής ατμού από τη χύτρα ταχύτητας Fissler
Θα πρέπει να επιλέγετε τον τρόπο εξάτμισης ανάλογα με τα τρόφιμα που μαγειρεύετε. Εάν μαγειρεύετε τρόφιμα που αφρίζουν ή φουσκώνουν, όπως π.χ. όσπρια, σούπες ή ψητά κατσαρόλας, ή τρόφιμα με ευαίσθητη φλούδα, όπως π.χ. πατάτες βραστές με τη φλούδα, δεν θα πρέπει να επιλέγετε μέθοδο με ταχεία ελάττωση της πίεσης, καθώς σε τέτοια περίπτωση ενδέχεται τα τρόφιμα να ξεχειλίσουν ή η φλούδα τους να σκάσει.

Μέθοδος 1
Ταχεία εξάτμιση με το πλήκτρο χειρισμού
βλ. εικόνα O
Πιέζοντας ελαφρά το πλήκτρο χειρισμού (εικ. A-7) κατά την κατεύθυνση του βέλους, διαφεύγει ατμός κάτω από τη λαβή του καπακιού (εικ. A-9). Κρατήστε το πλήκτρο πιεσμένο, έως ότου η ένδειξη μαγειρέματος πέσει τελείως και δεν διαφεύγει πλέον άλλος ατμός.
Εν συνεχεία αφήστε το πλήκτρο ελεύθερο, αναταράξτε ελαφρά τη χύτρα και πιέστε ξανά το πλήκτρο χειρισμού. Επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία, ώσπου να μη διαφεύγει πλέον ατμός. Μόλις πάψει η χύτρα να είναι υπό πίεση, το Euromatic πέφτει. Το πλήκτρο χειρισμού μπορεί πλέον να πιεσθεί έως το τέρμα για να ανοίξει η χύτρα.
Υπόδειξη:
Όσο η χύτρα είναι υπό πίεση, το πλήκτρο χειρισμού δεν μπορεί να πιεσθεί ως το τέρμα. Αυτό εξυπηρετεί τη δική σας ασφάλεια, διότι έτσι η χύτρα δεν μπορεί να ανοίξει κατά λάθος όσο βρίσκεται ακόμα υπό πίεση. Επομένως μην προσπαθείτε να πιέσετε με τη βία το πλήκτρο χειρισμού ως το τέρμα.

Μέθοδος 2
Ρυθμιζόμενη εξάτμιση στη μονάδα ελέγχου
βλ. εικόνα P
Στρέφοντας σταδιακά τον τροχίσκο ρύθμισης προς την κατεύθυνση της θέσης εξάτμισης, διαφεύγει ατμός κάτω από τη μονάδα ελέγχου (εικ. A-5). Έχετε την επιλογή να εξατμίσετε τη χύτρα ήπια ή λίγο ταχύτερα. Σε όσο μεγαλύτερο βήμα ρυθμίζετε τον τροχίσκο ρύθμισης, τόσο μεγαλύτερη είναι η διαφυγή ατμού. Θέστε τελικά τον τροχίσκο ρύθμισης στη θέση εξάτμισης και περιμένετε, ώσπου να μη διαφεύγει πλέον άλλος ατμός. Αναταράξτε έπειτα ελαφρά τη χύτρα και επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία, ώσπου να μη διαφεύγει πλέον άλλος ατμός. Μόλις πάψει η χύτρα να είναι υπό πίεση, το Euromatic πέφτει. Το πλήκτρο χειρισμού μπορεί πλέον να πιεσθεί έως το τέρμα για να ανοίξει η χύτρα.
Υπόδειξη:
Ποτέ μη στρέφετε τον τροχίσκο ρύθμισης από τη βαθμίδα μαγειρέματος 1, 2 ή 3 κατευθείαν στη θέση
εξάτμισης, καθώς η διαφυγή ατμού θα είναι τότε πολύ μεγάλη και τα τρόφιμα μπορεί να ξεχειλίσουν. Στρέφετε πάντοτε τη μονάδα ελέγχου με αρκετά μικρά βήματα προς τη θέση εξάτμισης.

Μέθοδος 3
Επιστροφή στη θερμοκρασία περιβάλλοντος
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη μέθοδο για να εκμεταλλευτείτε την υπολειμματική ενέργεια της χύτρας.
Για τον σκοπό αυτόν, βγάλτε τη χύτρα λίγο πριν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος από την εστία και αφήστε τη να επιστρέψει αργά στη θερμοκρασία περιβάλλοντος, μέχρις ότου η ένδειξη μαγειρέματος πέσει τελείως.
Πιέστε έπειτα ελαφρά το πλήκτρο χειρισμού, ώστε να εξατμίσετε την τυχόν παραμένουσα υπολειμματική πίεση. Αφήστε το πλήκτρο ελεύθερο μόλις πάψει να διαφεύγει ατμός, αναταράξτε ελαφρά τη χύτρα και πιέστε ξανά το πλήκτρο χειρισμού. Επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία, ώσπου να μη διαφεύγει πλέον άλλος ατμός. Μόλις πάψει η χύτρα να είναι υπό πίεση, το Euromatic πέφτει. Το πλήκτρο χειρισμού μπορεί πλέον να πιεσθεί έως το τέρμα για να ανοίξει η χύτρα.
Η μέθοδος αυτή ενδείκνυται κυρίως για φαγητά με μεγάλο χρόνο μαγειρέματος.

Μέθοδος 4
Γρήγορη εξάτμιση κάτω από τρεχούμενο νερό
βλ. εικόνα Q
Εάν σας ενοχλεί ο διαφεύγων ατμός, μπορείτε να εξαλείψετε την πίεση στη χύτρα κάτω από τρεχούμενο νερό. Τοποθετήστε για τον σκοπό αυτόν τη χύτρα στον νεροχύτη και αφήστε κρύο νερό να τρέξει πάνω στο καπάκι από το πλάι (όχι πάνω από τη λαβή του καπακιού και τη μονάδα ελέγχου), έως ότου πέσει τελείως η ένδειξη μαγειρέματος.
Πιέστε έπειτα ελαφρά το πλήκτρο χειρισμού, ώστε να εξατμίσετε την τυχόν παραμένουσα υπολειμματική πίεση. Αφήστε το πλήκτρο ελεύθερο μόλις πάψει να διαφεύγει ατμός, αναταράξτε ελαφρά τη χύτρα και πιέστε ξανά το πλήκτρο χειρισμού. Επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία, ώσπου να μη διαφεύγει πλέον άλλος ατμός. Μόλις πάψει η χύτρα να είναι υπό

πίεση, το Euromatic πέφτει. Το πλήκτρο χειρισμού μπορεί πλέον να πιεσθεί έως το τέρμα για να ανοίξει η χύτρα.

8. Καθαρισμός & περιποίηση

Καθαρισμός

Καθαρίζετε τη χύτρα ταχύτητας μετά από κάθε χρήση.

- Αποσπάστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο από το καπάκι και πλύνετέ τον στο χέρι
- Αποσπάστε τη μονάδα ελέγχου και σκουπίστε τη με ένα νωπό πανί
- Αποσπάστε τη λαβή του καπακιού και ξεπλύνετέ τη 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

Παρακαλώ σημειώστε:

- Για τον καθαρισμό, χρησιμοποιείτε καυτό νερό με κοινό υγρό καθαρισμού και ένα σφουγγάρι κατσαρόλας ή μια μαλακή βούρτσα. Αποφεύγετε τα αιχμηρά, τραχιά ή κοφτερά αντικείμενα. Όταν το εσωτερικό του σκεύους και ο πάτος είναι πολύ λερωμένα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και την άγρια επιφάνεια του σφουγγαριού.
- Μην αφήνετε υπολείμματα τροφών να στεγνώσουν και μη φυλάτε για πολύν καιρό φαγητά μέσα στη χύτρα, καθώς αυτά ενδέχεται να προκαλέσουν λεκέδες και αλλοιώσεις στην επιφάνεια του ανοξείδωτου χάλυβα.
- Για τη διατήρηση της επιφάνειας του ανοξείδωτου χάλυβα χρησιμοποιείτε τακτικά ένα σκεύασμα για περιποίηση ανοξείδωτου χάλυβα. Το προϊόν αυτό είναι επίσης ιδανικό για να αφαιρέσετε λευκές ή ιριδίζουσες κηλίδες αποχρωματισμού ή κρούστες.
- Κατά τον καθαρισμό στο πλυντήριο πιάτων χρησιμοποιείτε μόνο συνήθη προϊόντα του εμπορίου στη δοσολογία που συνιστά ο κατασκευαστής. Μη χρησιμοποιείτε βιομηχανικά απορρυπαντικά ή καθαριστικά υπερυψηλής συγκέντρωσης

Συναρμολόγηση της μονάδας ελέγχου και της λαβής καπακιού

Μονάδα ελέγχου (εικ. A-3)
Αφαίρεση:
βλ. εικόνα R
Ξεβιδώστε το κωνικό παξιμάδι (εικ. A-24) στρέφοντάς το ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αποσπάστε τη μονάδα ελέγχου και το παξιμάδι.
Συναρμολόγηση:
βλ. εικόνα S
Τοποθετήστε τη μονάδα ελέγχου στο καπάκι στην καθορισμένη θέση από ψηλά, βιδώστε το κωνικό παξιμάδι από κάτω κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού και σφίξτε το καλά. Βεβαιωθείτε ότι η περιφέρεια της φλάντζας της βαλβίδας βρασμού εφαρμόζει σφιχτά στη μονάδα ελέγχου και ότι η φλάντζα βρίσκεται στο εσωτερικό της προβλεπόμενης εγκοπής.

Λαβή καπακιού (εικ. A-9)
Αφαίρεση:
βλ. εικόνα T
Αποσπάστε τη λαβή του καπακιού στρέφοντας τη βίδα στερέωσης (εικ. A-22) στην εσωτερική πλευρά του καπακιού ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού.
Συναρμολόγηση:
βλ. εικόνα U
Πάρτε τη λαβή του καπακιού στο χέρι σας και τοποθετήστε το καπάκι στην καθορισμένη θέση.
Στρέψτε τη βίδα στερέωσης κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού και σφίξτε τη καλά.

Φύλαξη

Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος πρέπει να αποθηκεύεται σε μέρος σκοτεινό (προστατευμένο από το ηλιακό φως και την υπεριώδη ακτινοβολία), ξηρό και καθαρό.
Για να προστατέψετε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο και να μην τον συνθλίψετε, τοποθετήστε μετά τον καθαρισμό το καπάκι πάνω στη χύτρα ανάποδα.

9. Συντήρηση & ανταλλακτικά

Προσοχή:
Τα αναλώσιμα, όπως ο στεγανοποιητικός δακτύλιος και άλλα λαστιχένια μέρη, πρέπει να αντικαθίστανται με γνήσια ανταλλακτικά της Fissler τακτικά, δηλ. μετά από 400 μαγειρικές διαδικασίες ή μετά από 2 χρόνια το αργότερο. Ανταλλακτικά που εμφανίζουν ορατή ζημιά (π.χ. σκλήρυνση, ρωγμές, αποχρωματισμούς ή παραμορφώσεις) ή που δεν εφαρμόζουν σωστά, πρέπει επίσης να αντικαθίστανται αμέσως.
Σε αντίθετη περίπτωση, η λειτουργία και η ασφάλεια της χύτρας ταχύτητάς σας επηρεάζονται δυσμενώς. **Για οποιεσδήποτε ερωτήσεις απευθυνθείτε στην εξυπηρέτηση πελατών μας ή στο προσωπικό ενός εξειδικευμένου καταστήματος.**

Οδηγίες για την αντικατάσταση ανταλλακτικών

Στεγανοποιητικός δακτύλιος (εικ. A-23)
Βλέπε κεφάλαιο 5
Τυλισσόμενη μεμβράνη (εικ. A-17)
βλ. εικόνα V
Αποσπάστε τη μονάδα ελέγχου από το καπάκι και βγάλτε την παλιά τυλισσόμενη μεμβράνη.
Τοποθετήστε την καινούργια τυλισσόμενη μεμβράνη πάνω στον πλαστικό πείρο της ένδειξης μαγειρέματος και πιέστε το χείλος μέχρι την αρχή του σπειρώματος στο μεταλλικό έμβολο.

Φλάντζα βαλβίδας βρασμού (εικ. A-18)
βλ. εικόνα W
Αποσπάστε τη μονάδα ελέγχου από το καπάκι και βγάλτε την παλιά φλάντζα. Θέστε τη μονάδα ελέγχου στη βαθμίδα 3, καθώς στη θέση αυτή η φλάντζα τοποθετείται πιο εύκολα. Τοποθετήστε αρχικά τη νέα φλάντζα πάνω από το μεταλλικό έμβολο και πιέστε έπειτα την άλλη πλευρά πάνω από το στέλεχος της βαλβίδας μέχρι να διεισδύσει εντελώς πάνω. Βεβαιωθείτε ότι η περιφέρεια της φλάντζας της βαλβίδας βρασμού εφαρμόζει σφιχτά στη μονάδα ελέγχου και ότι η φλάντζα βρίσκεται στο εσωτερικό της προβλεπόμενης εγκοπής.
Φλάντζα έδρανου βαλβίδας (εικ. A-19)
βλ. εικόνα X
Αποσπάστε τη μονάδα ελέγχου από το καπάκι και αφαιρέστε την παλιά φλάντζα. Τοποθετήστε την καινούργια φλάντζα και βεβαιωθείτε ότι η φλάντζα εφαρμόζει καθαρά και επίπεδα και στις δύο
πλευρές του καπακιού.
O-Ring του Euromatic (εικ. A-21)
βλ. εικόνα I
Η αποσυναρμολόγηση/συναρμολόγηση πραγματοποιείται στην εσωτερική πλευρά του καπακιού. Προσέξτε, ώστε το O-Ring να βρίσκεται ολόκληρο στο εσωτερικό της προβλεπόμενης εγκοπής.
Euromatic (εικ. A-21)
Για την αποσυναρμολόγηση/συναρμολόγηση του Euromatic πρέπει να αφαιρέσετε πρώτα τη λαβή του καπακιού. Για τον σκοπό αυτόν χρειάζεται μόνο να ξεβιδώσετε τη βίδα στην εσωτερική πλευρά του καπακιού. Μπορείτε να βγάλετε το Euromatic από το καπάκι μόλις αφαιρέσετε το O-Ring. Για να συναρμολογήσετε το καινούργιο Euromatic, περάστε το χωρίς O-Ring μέσα από το καπάκι κατά τέτοιον τρόπο, ώστε η πλευρά με τη λευκή σφαίρα να βρίσκεται στην εσωτερική πλευρά του καπακιού. Συναρμολογήστε έπειτα το O-Ring όπως περιγράφεται παραπάνω.

Ανταλλακτικά

Ανταλλακτικό	**Διάμετρος**	**Αριθμός προϊόντος**
Στεγανοποιητικός δακτύλιος (εικ. Y-1)	18 cm	600-000-18-795
	22 cm	600-000-22-795
	26 cm	600-000-26-795
Λαβή χύτρας του τηγανιού ταχέος σωταρίσματος (εικ. Y-2)	18 cm	620-100-01-850
	22 cm	620-300-02-850
	26 cm	620-700-04-850
Λαβή χύτρας της χύτρας ταχύτητας (εικ. Y-2)	18 cm	620-100-02-850
	22 cm	620-300-04-850
	26 cm	620-700-08-850
Αντικριστή λαβή του τηγανιού ταχέος σωταρίσματος (εικ. Y-3)	18 cm	610-110-01-840
	22 cm	610-310-02-840
	26 cm	610-710-04-840
Αντικριστή λαβή της χύτρας ταχύτητας (εικ. Y-3)	18 cm	610-110-02-840
	22 cm	610-310-04-840
	26 cm	610-710-08-840
Λαβή καπακιού (εικ. Y-4)	όλες	620-000-11-770
Μονάδα ελέγχου (εικ. Y-5)	όλες	610-010-00-700
Κωνικό παξιμάδι της μονάδας ελέγχου (εικ. Y-6)	όλες	610-000-00-734
Τυλισσόμενη μεμβράνη (εικ. Y-7)	όλες	610-000-00-711
Φλάντζα βαλβίδας βρασμού (εικ. Y-8)	όλες	610-000-00-706
Φλάντζα έδρανου βαλβίδας (εικ. Y-9)	όλες	610-000-00-733
Σετ τυλισσόμενης μεμβράνης, φλάντζας βαλβίδας βρασμού, φλάντζας έδρανου βαλβίδας (εικ. Y-7, Y-8, Y-9)	όλες	610-000-01-706
Euromatic πλήρες (εικ. Y-10)	όλες	011-631-00-750
O-Ring για το Euromatic (εικ. Y-11)	όλες	011-631-00-760
Βίδα στερέωσης λαβής καπακιού με επίπεδη φλάντζα (εικ. Y-12)	όλες	600-000-00-712

Παρελκόμενα

Παρελκόμενο	**Διάμετρος**	**Αριθμός προϊόντος**
Ένθετο διάτρητο (συμπεριλ. τρίποδα) (εικ. Z-1)	18 cm	610-100-00-800
	22 cm	610-300-00-800
	26 cm	610-700-00-800
Ένθετο διάτρητο (συμπεριλ. τρίποδα) (εικ. Z-2)	22 cm	610-300-00-820
	26 cm	610-700-00-820
Πρόσθετο γυάλινο καπάκι (εικ. Z-3)	22 cm	021-641-22-600
Πρόσθετο μεταλλικό καπάκι (εικ. Z-4)	22 cm	623-000-22-700
	26 cm	623-000-26-700

Μπορείτε να αγοράσετε όλα τα αυθεντικά ανταλλακτικά της Fissler στα εξουσιοδοτημένα καταστήματα της Fissler. Το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών μας θα χαρεί επίσης να σας βοηθήσει (βλ. κεφάλαιο 10).

Κατάλογο αντιπροσώπων και περαιτέρω πληροφορίες θα βρείτε στην ιστοσελίδα /www.fissler.com

10. Εγγύηση & εξυπηρέτηση πελατών

Κάθε προϊόν Fissler κατασκευάζεται με προσοχή από υλικά υψηλής ποιότητας. Κατά τη

διάρκεια της κατασκευής, η ποιότητα των προϊόντων μας ελέγχεται αρκετές φορές και στο τέλος υποβάλλεται σε αυστηρό τελικό έλεγχο. Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο, σύμφωνα με τις ακόλουθες διατάξεις εγγύησης, προσφέρουμε για τα ακόλουθα προϊόντα Fissler εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς, ανεξάρτητα από τη χώρα όπου αγοράστηκε το προϊόν της Fissler. Έτσι εγγυόμαστε ότι τα προϊόντα Fissler δεν περιέχουν υλικά ή κατασκευαστικά ελαττώματα. Εκτός από την εγγύηση, διατηρείτε και τα νόμιμα δικαιώματα που δεν περιορίζονται από την εγγύηση

Εγγύηση κατασκευαστή

Για όλες τις χύτρες ταχύτητάς μας προσφέρουμε εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Εάν έχετε οποιοδήποτε παράπονο, παρακαλούμε επιστρέψτε το πλήρες σκεύος μαζί με την απόδειξη αγοράς στον αντιπρόσωπό σας ή συσκευάστε προσεκτικά το προϊόν και στείλτε το στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Fissler (βλέπε διεύθυνση παρακάτω). Σε περίπτωση αξίωσης εγγύησης, η Fissler, κατά την κρίση της και με δικά της έξοδα, είτε θα επισκευάσει το προϊόν είτε θα το αντικαταστήσει με ανάλογο.

Αξιώσεις από την παρούσα εγγύηση εγείρονται μόνο, εάν και εφόσον
- το προϊόν δεν παρουσιάζει βλάβες ή σημάδια φθοράς που να έχουν προκληθεί από χρήση που αποκλίνει από τον κανονικό σκοπό και/ή τις οδηγίες σύμφωνα με το εγχειρίδιο χρήσης,
- το προϊόν δεν παρουσιάζει σημάδια που να μπορούν να αποδοθούν σε αντικανονικές επισκευές ή αντικανονικές χημικές ή φυσικές επιδράσεις στις επιφάνειες του προϊόντος,
- στο προϊόν δεν έχει ενσωματωθεί κανένα αξεσουάρ, εξαιρουμένων όσων είναι εγκεκριμένα από τον κατασκευαστή.

Εξαιρέσεις εγγύησης

Στις χύτρες ταχύτητας της σειράς vitavit®, τα αναλώσιμα μέρη εξαιρούνται από την εγγύηση.
Για παράδειγμα:
- Στεγανοποιητικός δακτύλιος (εικ. Y-1)
- Φλάντζα βαλβίδας βρασμού (εικ. Y-8)
- Φλάντζα έδρανου βαλβίδας (εικ. Y-9)
- Τυλισσόμενη μεμβράνη (εικ. Y-7)
- O-Ring του Euromatic (εικ. Y-11)
- Επίπεδη φλάντζα της βίδας στερέωσης της λαβής καπακιού (εικ. Y-12)

Δεν αναλαμβάνουμε εγγύηση για βλάβες που έχουν προκληθεί από τις ακόλουθες αιτίες:
- ακατάλληλη και αντικανονική χρήση
- εσφαλμένη ή αμελή μεταχείριση
- αντικανονικά πραγματοποιημένες επισκευές
- ενσωμάτωση ανταλλακτικών που δεν αντιστοιχούν στον αρχικό σχεδιασμό
- χημικές ή φυσικές επιδράσεις στις επιφάνειες του προϊόντος
- χρωματικές αλλοιώσεις στις λαβές εξαιτίας καθαρισμού στο πλυντήριο πιάτων
- μη τήρηση των παρουσών οδηγιών χρήσης

Διεύθυνση εξυπηρέτησης πελατών

Fissler GmbH
Εξυπηρέτηση πελατών
Harald-Fissler-Str. 10
55768 Hoppstädten-Weiersbach
Τηλ: +49 6781 - 403 100

Περαιτέρω πληροφορίες θα βρείτε στην ιστοσελίδα www.fissler.com

11. Απόρριψη

Συνεισφέρετε στην προστασία του περιβάλλοντος! Μπορείτε να απορρίψετε τη χαρτονένια κούτα μαζί με τα χάρτινα απορρίμματα. Καθώς η συσκευή περιέχει πολλά επαναχρησιμοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά, θα πρέπει να την παραδώσετε για απόρριψη σε ένα σημείο συλλογής της πόλης ή του δήμου σας (κέντρο ανακύκλωσης).

12. Ερωτήσεις και απαντήσεις

Προσοχή:
Απενεργοποιήστε την μαγειρική εστία, βεβαιωθείτε ότι η χύτρα ταχύτητάς σας δεν είναι υπό πίεση (βλ. κεφάλαιο 7) και αφήστε τη χύτρα ταχύτητας να επιστρέψει στη θερμοκρασία περιβάλλοντος προτού επιχειρήσετε να εξαλείψετε την αιτία ενός σφάλματος.

Ερώτηση	Πιθανή αιτία	Εξάλειψη αιτίας σφάλματος
Κατά την προθέρμανση διαφεύγει ατμός για περισσότερη ώρα από τη συνηθισμένη κάτω από τη λαβή καπακιού (στο Euromatic)	Έχετε επιλέξει τη βαθμίδα μαγειρέματος στον ατμό ή μια άλλη θέση κάτω από τη βαθμίδα 1.	Σε περίπτωση μαγειρέματος στον ατμό άνευ πιέσεως, μια μικρή διαφυγή ατμού είναι αναμενόμενη. Αν επιθυμείτε να μαγειρέψετε με κλειστό σύστημα υπο πίεση, επιλέξτε τη βαθμίδα 1, 2 ή 3. (βλ. κεφάλαιο 6)
	Η χύτρα δεν είναι σωστά κλεισμένη. (Η ένδειξη στη λαβή καπακιού είναι στο κόκκινο).	Κλείστε σωστά τη χύτρα. (βλ. κεφάλαιο 4) (Η ένδειξη στη λαβή καπακιού είναι στο πράσινο).
	Η παροχή ενέργειας είναι υπερβολικά μικρή.	Ρυθμίστε την πηγή θερμότητας στη μέγιστη βαθμίδα.
	Το μέγεθος της μαγειρικής εστίας δεν ταιριάζει στη διάμετρο του πάτου της χύτρας ταχύτητας.	Θέστε τη χύτρα ταχύτητας στη μαγειρική εστία με το κατάλληλο μέγεθος. (βλ. κεφάλαιο 6)
	Η λαβή καπακιού είναι χαλαρή.	Σφίξτε τη βίδα στερέωσης της λαβής καπακιού στην εσωτερική πλευρά του καπακιού.
	Το Fissler Euromatic ή το O-Ring του είναι λερωμένο ή έχει υποστεί βλάβη.	Καθαρίστε ή, αντίστοιχα, αντικαταστήστε τα μέρη. (βλ. κεφάλαια 8, 9)
Κατά την προθέρμανση δεν διαφεύγει καθόλου ατμός.	Έχετε βάλει πολύ λίγα υγρά στη χύτρα.	Βάλτε την ελάχιστη ποσότητα υγρών (200-300 ml).(βλ. κεφάλαιο 5)
	Η παροχή ενέργειας είναι υπερβολικά μικρή.	Ρυθμίστε την πηγή θερμότητας στη μέγιστη βαθμίδα.

Ερώτηση	Πιθανή αιτία	Εξάλειψη αιτίας σφάλματος
Ατμός και/ή σταγόνες νερού διαφεύγουν στο χείλος του καπακιού, προτού αρχίσει να ανεβαίνει η ένδειξη μαγειρέματος.	Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος δεν έχει εφαρμόσει σωστά.	Εφαρμόστε σωστά τον στεγανοποιητικό δακτύλιο. (βλ. κεφάλαιο 5)
	Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος είναι λερωμένος ή φθαρμένος.	Καθαρίστε ή αντικαταστήστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο.
	Η χύτρα δεν είναι σωστά κλεισμένη. (Η ένδειξη στη λαβή καπακιού είναι στο κόκκινο).	Κλείστε σωστά τη χύτρα. (βλ. κεφάλαιο 4) (Η ένδειξη στη λαβή καπακιού είναι στο πράσινο).
Η ένδειξη μαγειρέματος δεν ανεβαίνει.	Διαφεύγει ατμός από τη λαβή καπακιού.	Βλέπε προηγούμενα σημεία.
	Διαφεύγει ατμός από το χείλος του καπακιού.	Βλέπε προηγούμενα σημεία.
	Έχετε βάλει πολύ λίγα υγρά στη χύτρα.	Βάλτε την ελάχιστη ποσότητα υγρών (200-300 ml). (βλ. κεφάλαιο 5)
	Η μονάδα ελέγχου δεν είναι βιδωμένη σωστά και σφιχτά.	Τοποθετήστε σωστά τη μονάδα ελέγχου και σφίξτε το κωνικό παξιμάδι. (βλ. κεφάλαιο 8)
	Η φλάντζα βαλβίδας βρασμού, η φλάντζα έδρανου βαλβίδας ή η τυλισσόμενη μεμβράνη λείπει, είναι ελαττωματική ή εσφαλμένα συναρμολογημένη.	Αντικαταστήστε ή συναρμολογήστε σωστά την προβληματική φλάντζα. (βλ. κεφάλαιο 9)
Διαφεύγει ατμός από τη μονάδα ελέγχου.	Η θερμοκρασία είναι υπερβολικά υψηλή για την επιλεγμένη βαθμίδα μαγειρέματος (η ένδειξη μαγειρέματος είναι στο κόκκινο).	Ελαττώστε την παροχή ενέργειας. Φροντίστε να ρυθμίζετε την παροχή ενέργειας κατά τέτοιον τρόπο, ώστε η ένδειξη μαγειρέματος κατά τη διάρκεια του συνολικού χρόνου μαγειρέματος να είναι στο πράσινο. (βλ. κεφάλαιο 5)

Ερώτηση	Πιθανή αιτία	Εξάλειψη αιτίας σφάλματος
Διαφεύγει ατμός από τη μονάδα ελέγχου.	Έχετε επιλέξει τη βαθμίδα μαγειρέματος στον ατμό ή μια άλλη θέση κάτω από τη βαθμίδα 1.	Σε περίπτωση μαγειρέματος στον ατμό άνευ πιέσεως, μια μικρή διαφυγή ατμού είναι αναμενόμενη. Αν επιθυμείτε να μαγειρέψετε με κλειστό σύστημα υπο πίεση, επιλέξτε τη βαθμίδα 1, 2 ή 3. (βλ. κεφάλαιο 6)
	Η μονάδα ελέγχου δεν είναι βιδωμένη σωστά και σφιχτά.	Τοποθετήστε σωστά τη μονάδα ελέγχου και σφίξτε το κωνικό παξιμάδι. (βλ. κεφάλαιο 8)
	Η φλάντζα βαλβίδας βρασμού, η φλάντζα έδρανου βαλβίδας ή η τυλισσόμενη μεμβράνη λείπει, είναι ελαττωματική ή εσφαλμένα συναρμολογημένη.	Αντικαταστήστε ή συναρμολογήστε σωστά την προβληματική φλάντζα. (βλ. κεφάλαιο 9)
Κάτω από τη λαβή καπακιού (στο Euromatic) διαφεύγει ατμός, μολονότι η ένδειξη μαγειρέματος έχει ήδη ανέβει.	Η λαβή καπακιού είναι χαλαρή.	Σφίξτε τη βίδα στερέωσης της λαβής καπακιού στην εσωτερική πλευρά του καπακιού.
	Η επίπεδη φλάντζα της βίδας στερέωσης της λαβής καπακιού ή του O-Ring του Euromatic λείπει, είναι ελαττωματική ή εσφαλμένα συναρμολογημένη.	Αντικαταστήστε ή συναρμολογήστε σωστά την προβληματική φλάντζα. (βλ. κεφάλαιο 9)
	Εάν διαφεύγει μεγάλη ποσότητα ατμού, το Euromatic μπορεί να έχει ενεργοποιηθεί ως διάταξη ασφαλείας. Αυτό συμβαίνει όταν η βαλβίδα βρασμού είναι λερωμένη ή ελαττωματική.	Αφαιρέστε και καθαρίστε ή αντικαταστήστε τη μονάδα ελέγχου. (βλ. κεφάλαιο 8)

Ερώτηση	Πιθανή αιτία	Εξάλειψη αιτίας σφάλματος
Η λαβή καπακιού είναι χαλαρή.	Η βίδα στερέωσης δεν είναι σφιγμένη.	Σφίξτε τη βίδα στερέωσης της λαβής καπακιού στην εσωτερική πλευρά του καπακιού.
Οι λαβές της χύτρας είναι χαλαρές.	Οι βίδες των λαβών δεν είναι σφιγμένες.	Σφίξτε τις βίδες με ένα κατσαβίδι.
Κάτω από τη λαβή καπακιού διαφεύγει πολύς ατμός, μολονότι η ένδειξη μαγειρέματος έχει ήδη ανέβει.	Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος είναι φθαρμένος.	Αντικαταστήστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο. (βλ. κεφάλαια 9)
	Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος έχει ενεργοποιηθεί ως διάταξη ασφαλείας. Αυτό συμβαίνει όταν η βαλβίδα βρασμού και το Euromatic είναι λερωμένα ή ελαττωματικά.	Παραδώστε τη συσκευή στην εξυπηρέτηση πελατών της Fissler για έλεγχο.
Διαφεύγει ατμός κάτω από τη στρογγυλή τάπα στη λαβή καπακιού ή στο πλήκτρο χειρισμού.	Μια φλάντζα είναι φθαρμένη.	Αντικαταστήστε τη λαβή καπακιού ή παραδώστε τη στην εξυπηρέτηση πελατών της Fissler για έλεγχο.
Η χύτρα κλείνει δύσκολα ή το πλήκτρο χειρισμού δεν πετάγεται έξω κατά το κλείσιμο.	Η λαβή καπακιού και/ή η λαβή της χύτρας δεν είναι συναρμολογημένη σωστά.	Ελέγξτε τη σταθερότητα των λαβών και, αν χρειάζεται, σφίξτε τις.
	Η λαβή καπακιού είναι ελαττωματική.	Αντικαταστήστε τη λαβή καπακιού.
	Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος δεν έχει εφαρμόσει σωστά.	Εφαρμόστε σωστά τον στεγανοποιητικό δακτύλιο. (βλ. κεφάλαιο 5)
	Η χύτρα δεν είναι σωστά κλεισμένη. (Η ένδειξη στη λαβή καπακιού είναι στο κόκκινο).	Κλείστε σωστά τη χύτρα. (βλ. κεφάλαιο 4) (Η ένδειξη στη λαβή καπακιού είναι στο πράσινο).

Ερώτηση	Πιθανή αιτία	Εξάλειψη αιτίας σφάλματος
Η χύτρα δεν ανοίγει.	Η χύτρα είναι ακόμα υπό πίεση.	Ανακουφίστε την πίεση στο δοχείο. (βλ. κεφάλαιο 7)
	Το Euromatic κόλλησε.	Αφήστε ελεύθερο το πλήκτρο χειρισμού. Πιέστε τη λαβή καπακιού ελαφρώς προς τα αριστερά.

Güveniniz için çok teşekkür ederiz

ve satın almış olduğunuz yeni vitavit® düdüklü tencereyi güle güle kullanmanızı diliyoruz. Fissler, bu yeni düdüklü tencereleri sahip olduğu 60 yıldan fazla deneyimi ile geliştirdi. Düdüklü tencereler, eskiden olduğu gibi bugün de hızlı, lezzetli ve vitaminleri koruyucu bir pişirme konusunda güncelliklerini koruyor – ancak vitavit®, kullanım konforu ve tasarım konusunda çıtayı yükseltmiş bulunuyor.
İtinayla Almanya üretilen düdüklü tencerenizden uzun süre keyif almanız ve optimum bir kullanım ömrünü sağlamak için lütfen aşağıdaki notları dikkate alın. Çeşitli imkânlar sunan vitavit® ürününüzle keyifli denemeler ve başarılı sonuçlar dileriz!

1. Amacına uygun kullanım 198
2. Güvenlik notları 198
Kullanım kılavuzu 198
Gözetim 198
Düdüklü tencerenin güvenli bir şekilde kullanılması 198
Güvenlik ve bakım 199
Düdüklü tencerenin işletilmesi 199
Tencerenin açılması 200
3. Vitavit®'in tarifi ve avantajları 201
4. İlk kullanım öncesi 203
Tencerenin açılması 203
Yerleştirme desteği 203
Tencerenin kapatılması 203
Kilitleme göstergesi 203
Temizleme 204
5. Kullanıma ilişkin notlar 204
Emniyet tertibatları 204
Dolum miktarları 205
Ocak uyumu 205
Pişirme yerinin ayarlanması 206
Enerji tasarrufu önerileri 206
6. vitavit® ile pişirme 206
Hazırlık 207
Pişirme kademesinin seçimi 207
Kaynatma ve havayı tahliye etme 207
Lamba fonksiyonlu pişirme göstergesi 208
Pişme süreleri 208
7. vitavit®'in buharını tahliye etme 209
8. Temizlik & bakım 210
Temizleme 210
Pişirme tacı ve kapak sapının takılması 211
Muhafaza 211
9. Bakım & Yedek parçalar 212
Parça değişimlerine ilişkin notlar 212
Yedek parçalar 213
Aksesuar 213
10. Garanti & Servis 214
Üretici garantisi 214
Garanti muafiyetleri 214
Müşteri hizmetlerinin adresi 215
11. Bertaraf 215
12. Sorular ve cevaplar 215

1. Amacına uygun kullanım

- Fissler'in düdüklü cihazları, yemekleri hızlı bir şekilde pişirmek ve Bölüm 6'da belirtilen ve öngörülen kullanım amaçları için tasarlanmıştır ve sadece bu amaçlar doğrultusunda kullanılabilir. Amacı dışında kullanımda tehlikeler oluşabilir.
- Fissler düdüklü cihazlar sadece amacına uygun, özel kullanım için öngörülmüştür.
- Fissler düdüklü cihazlar bunun dışında sadece en fazla 3700 Watt ocak gücüne kadar kullanılabilir.
- Bölüm 5'te listelenen dolum seviyeleri, düdüklü cihazın güvenli bir şekilde kullanılabilmesini sağlamak için dikkate alınmalıdır.

2. Güvenlik notları

Kullanım kılavuzu

- Uygunsuz bir kullanımdan dolayı hasarlar meydana gelebileceği için vitavit® düdüklü tencereyi kullanmaya başlamadan önce lütfen kullanım kılavuzunu ve tüm talimatları tamamıyla okuyunuz.
- **Ürünü kullandığınız süre kullanım kılavuzunu lütfen saklayın.** Olur da kullanım kılavuzunu bulamıyorsunuz, onu www.fissler.com internet sayfamızdan indirebilirsiniz.
- Kullanım kılavuzunu okumamış bir kişiye düdüklü tencereyi kesinlikle teslim etmeyin.
- Düdüklü tencerenizi üçüncü bir şahsa teslim ederken lütfen kesinlikle kullanım kılavuzunu da birlikte teslim edin.

Gözetim

- Folyo torbadan dolayı boğulma tehlikesi. Boğulma tehlikesinden dolayı folyo torbayı çocuklardan uzak tutunuz.
- Düdüklü tencereyi çocukların yakınlarında kullanmayın.
- Düdüklü tencereyi lütfen kesinlikle gözetimsiz bırakmayın. Enerji beslemesini, pişirme göstergesi kırmızı aralığa çıkmayacak şekilde ayarlayın. Enerji beslemesi azaltılmadığında valften buhar sızar ve tencere de sıvı kaybeder. Sıvının tamamıyla kaybedilmesi, gıdalarının altının yanmasına neden olur ve tencereye veya pişirme yerine zarar verebilir.

Düdüklü tencerenin güvenli bir şekilde kullanılması

- Düdüklü tencereyi veya düdüklü tavayı kesinlikle sıcak fırında kullanmayın. Kulplar, valfler ve emniyet tertibatları yüksek sıcaklıklardan dolayı hasar görür ve ardından emniyet fonksiyonlarını artık yerine getiremezler.
- Düdüklü tencerede esas itibariyle kapak kullanmadan kızartın ve onu en fazla yarısına kadar yağ ile doldurun. Kesinlikle basınç altında kızartmayın!
- Düdüklü tencerelerin tıbbi alanlarda kullanılmaları yasaktır. Özellikle de tıbbi sterilizatör olarak kullanılamaz zira düdüklü tencereler gerekli sterilizasyon sıcaklığına göre tasarlanmamıştır.
- Elma ezmesi ve kompostoları düdüklü tencerede hazırlamayın zira bunu yaparken sıkça buhar kabarcıkları oluşur ve bunlar da kapak açıldığında sıçrayıp haşlanmalara neden olabilir.
- Düdüklü tencerede pişirilen ette bir aşırı basınç oluşur. Dolayısıyla düdüklü tencereyi açtıktan sonra yanmaları önlemek için lütfen eti biraz beklettin ve ondan sonra kontrol edin veya hareket ettirin.

Güvenlik ve bakım

- Düdüklü tencereyi sadece orijinal ve tamamıyla çalışır vaziyette olan Fissler bileşenleri ile birlikte kullanın. Sadece orijinal Fissler yedek parçaları kullanın. Özellikle de sadece aynı modelin tencerelerini ve kapaklarını ve cihazınızın modeli için öngörülen diğer yedek parçaları kullanın. (bkz. Bölüm 9). Bunu dikkate almadığınızda düdüklü tencerenin fonksiyonu ve güvenliği kısıtlanır.
- Her kullanım öncesi tüm valflerin ve emniyet tertibatlarının hasarsız, çalışır vaziyette ve temiz olduklarından emin olun. Cihazın güvenli bir şekilde çalışması ancak bu şekilde sağlanabilir. Buna ilişkin bilgileri Bölüm 5'te bulabilirsiniz.
- Düdüklü tencere herhangi bir değişiklik yapmayın. Kullanım kılavuzunda belirtilen bakım önlemlerinin dışında özellikle de emniyet tertibatlarında herhangi bir müdahalede bulunmayın. Valfleri kesinlikle yağlamayın!
- Contalar ve diğer lastikli parçalar gibi aşınma parçalarını düzenli olarak Fissler orijinal yedek parçaları ile değiştirin, yani en fazla 400 pişirme işlemi veya en geç 2 yıl sonrası. Fark edilebilir hasarlara sahip olan (örn. sertleşme, çatlaklar, renk değişimleri, aşırı ısınma veya deformasyonlar) veya doğru şekilde yerine oturmayan parçalar derhal değiştirilmelidir. Bunu dikkate almadığınızda düdüklü tencerenizin fonksiyonu ve güvenliği kısıtlanır.
- Kendi güvenliğiniz için gevşeyen vidaları derhal sıkın.
- Ayrıca çatlaklı veya hasarlı plastik kulplarını derhal Fissler orijinal yedek parçaları ile değiştirin.

Tamirat notu:
Küçük tamiratlar tarafınızca yapılabilir:
- Aşınmaya tabi yapı parçaları değişimi (conta, valf, Euromatic veya kulplar).
- Vidaları tekrar sıkmak.

Diğer tamiratlar için lütfen Fissler müşteri hizmetleri ile iletişime geçin (bkz. Bölüm 10)

Düdüklü tencerenin işletilmesi

- Bu cihaz, basınç altında pişirmektedir. Amacı dışında bir kullanım, yanmalara neden olabilir. Isıtmadan önce cihazın doğru şekilde kapatıldığına dikkat edin. Buna ilişkin bilgileri Bölüm 4'te bulabilirsiniz. Düdüklü tencereyi kesinlikle gevşek bir kapak ile

kullanmayın.
- Sadece Bölüm 5‘te belirtilen ısıtma kaynaklarını kullanın.
  Düdüklü tencereyi kesinlikle içinde sıvı olmadan ısıtmayın, aksi takdirde cihazda, valflerde, emniyet tertibatlarında ve pişirme yerinde hasarlar meydana gelebilir. Bu durumda düdüklü tencereyi kullanmaya devam etmeyin zira emniyet tertibatlarının fonksiyonları artık sağlanmamaktadır. Düdüklü tencerenizi Fissler müşteri hizmetlerine kontrol ettirin.
- Asgari dolum miktarı: Cihazınızın çapına göre 200-300 ml su (bakınız min-işareti). Aşırı ısınma durumunda tenceredeki plastik parçalar veya tabandaki alüminyum çekirdek eriyip sıvı haline gelebilir. Böyle bir durumda pişirme yerini kapatın ve tencereyi tamamıyla soğumadan hareket ettirmeyin. Odayı havalandırın.
- Düdüklü tencereyi kesinlikle kapasitesinin ⅔ üzeri doldurmayın (bakınız max-işareti). Köpüren veya pişirme sırasında genişleyen (pirinç, et/sebze suları veya kurutulmuş sebze gibi) gıdalarda düdüklü tencereyi en fazla kapasitesinin yarısına kadar doldurun (bakınız ½-işareti).
- İnce kabukları kolayca yukarı süzülebilip valfleri tıkayabilecekleri için fasulye ve diğer baklagillerde düdüklü tencereyi en fazla ⅓-işaretine kadar doldurun.
- Düdüklü tencereyi basınç altındayken dikkatli bir şekilde hareket ettirin ve sıcak yüzeylere dokunmayın. Bunun için kulpları ve kumanda elemanlarını kullanın. Gerekirse bir el koruması kullanın.

Tencerenin açılması

- Düdüklü tencereyi kesinlikle zor kullanarak açmayın. İç basıncın tamamıyla boşaldığından emin olmadığınız süre onu açmayın. Buna ilişkin bilgileri Bölüm 7‘de bulabilirsiniz.
- Buhar kabarcıklarının sıçramamaları ve sizi haşlamamaları için düdüklü tencere her zaman açmadan önce çalkalayın. Bu özellikle de hızlı buhar tahliyesinde veya akan su altında soğutma sonrası önemlidir.
- Çıkan buhardan dolayı yaralanmamak için buhar tahliyesi sırasında ellerinizi, başınızı ve vücudunuzu tehlike alanından uzak tutun. Bu özellikle de hızlı buhar tahliyesinde kumanda düğmesi veya pişirme tacı için geçerlidir.

Dikkat:
Düdüklü tencere veya parçaları hasarlı veya deforme olduğunda ya da fonksiyonları bu kullanım kılavuzundaki tarif ile uyumlu olmadığında onu kullanmayın. Böyle bir durumda en yakın Fissler ürünleri satan mağaza veya Fissler GmbH‘ın müşteri hizmetleri ile iletişime geçin.
(bkz. Bölüm 10)

3. Vitavit®‘in tarifi ve avantajları

Bakınız resim A

1. Buharda pişirme için aksesuar (modeline göre)
- optimum buhar geçişi için uzun delikli
- pişirilecek büyük malzemeler dâhil olmak üzere serbest buhar akışı için destek düzenekli
- ayaklık olarak tripod

2. Karşı kulp
- güvenli taşıma için derin kulp girintisi

3. Pişirme tacı
- pişirme kademelerin ayarı için
- pişirme göstergeli
- otomatik basınç kısıtlaması için valfli (basınç ayarı tertibatı)
- kolay temizlik için çıkarılabilir
- ayarlanabilir ve hassas dozajlı buhar tahliyesi için

4. Lamba fonksiyonlu pişirme göstergesi
- ısı beslemesinin düzenlemesini desteklemektedir

5. Buhar çıkışı için delikler (pişirme tacı)
- seçili pişirme kademesinin aşımında
- pişirme tacı üzerinden buhar tahliyesinde
- basınçsız „buharla pişirmede“

6. Buhar çıkışı için delikler (kapak sapı)
- kaynatmada
- Euromatic‘in devreye girmesinde
- kumanda düğmesi üzerinden buhar tahliyesinde
- basınçsız „buharla pişirmede“

7. Kumanda düğmesi
- tencerenin açılması ve buhar tahliyesi için

8. Kilitleme göstergesi
- tencerenin doğru şekilde kapatılıp kapatılmadığını göstermektedir

9. Kapak sapı
- kolay temizlik için çıkarılabilir

10. Dolum seviyesi işaretli ölçü skalası
- ölçü bardağı kullanmadan kolay sıvı dozajı için
- sıvı ile asgari dolum miktarı için min-işaretli
- normal pişirme malzemesinde azami dolum miktarı için max-işaretli
- artan pişirme malzemesinde azami dolum miktarı için ½-işaretli
- fasulye ve baklagillerde azami dolum miktarı için ⅓-işaretli

11. Tencere sapı
- güvenli tutuş için derin kulp girintili / kayma stoplu

12. Yerleştirme desteği için oluk
- yerleştirme desteğini yerleştirmek için

13. Aleve karşı koruma

- gazlı ocakta kullanımda kulpları korumaktadır

14. Yerleştirme desteği
- kapağı kolay bir şekilde yerleştirmek için

15. Konik tencere gövdesi
- tencereleri istiflemek için (aynı çaplar da dâhil)

16. cookstar® tüm ocak tiplerine uygun taban
- indüksiyonlu dâhil olmak üzere tüm ocak tiplerinde optimum ısı özellikleri için

17. Yuvarlak conta
- pişirme göstergesi sızdırmazlığı için

18. Pişirme valfi contası
- pişirme tacı sızdırmazlığı için

19. Valf oturuş contası
- pişirme valfi sızdırmazlığı için

20. Emniyet kamı (emniyet tertibatı)
- doğru şekilde kapatılmış tencere durumunda basınç oluşumunu engellemektedir

21. Fissler Euromatic (emniyet tertibatı)
- otomatik kaynatma için
- doğru şekilde kapatılmış tencere durumunda basınç oluşumunu engellemektedir
- basıncı otomatik olarak kısıtlar
- basınç mevcut olduğu süre tencerenin açılmasını engeller

22. Kapak sapı sabitleme vidası
- aletsiz kullanılabilir
- düz contalı, kapağa sabitlenmiştir

23. Conta (emniyet tertibatı)
- yüksek kalitede silikondan
- basınç kısıtlaması için emniyet cepli

24. Pişirme tacının sabitlenmesi için çan tipi somun
- kulp girintili, aletsiz kolayca gevşetilebilir

Bakınız resim B/B1

a. Nominal içerik (kullanım içeriği ile aynı değildir)
b. CE işareti (cihazın buhar basınçlı tencereleri AB direktifi ile uyumlu olduklarını beyan etmektedir)
c. Azami işletme basıncı (pişirme valfinin müsaade edilen azami kontrol basıncı)
d. Üretim tarihi (takvim yılı/yılı)
e. PC ›pişirme işletme basıncını tarif etmektedir, bakınız Bölüm 6 „Pişirme kademesi seçimi“
f. PS › müsaade edilen azami basıncı tarif etmektedir

Bakınız resim B2

Standart (cihazın GB 15066-2004 ile uyumlu olduğunu beyan etmektedir, sadece Çin için geçerlidir)

a. Çevirme tipi
b. çok katmanlı kompozit taban
c. İç çap
d. Nominal içerik (kullanım içeriği ile aynı değildir)
e. Nominal işletme basıncı aralığı / Nominal basınç aralığı
f. Standardın numarası GB 15066-2004

4. İlk kullanım öncesi

İlk kullanım öncesi tencere ve kullanımı hakkında bilgi edinin ve sevkiyat kapsamının eksik olup olmadığını kontrol edin (bakınız Resim A). Kullanım, bazı cihazlarda bir ek cihazı teşkil etmektedir.

Tencerenin açılması

Bkz. resim C

Kapak sapındaki kumanda düğmesini (Res. A-7) ok yönüne basın ve kapağı dayama noktasına kadar saatin ters yönünde çevirin (sağa). Kapak şimdi çıkarılabilir.

Yerleştirme desteği

Kapakta „Close“ yazılı bir metal dil (Res. A-14) ve buna karşılık olarak da tencere sapında bir oluk (Res. A-12) bulunmaktadır. Bu, kapağın kolay bir şekilde yerleştirilebilmesini sağlamaktadır.

Tencerenin kapatılması

Bkz. resim D

Kapağı hafifçe eğri tutarak, yerleştirme desteğini tencere sapındaki oluğa yerleştirerek kapağı indirerek yerleştirin. Kapağın yerleştirme pozisyonu, kapağın üzerindeki daire sembolü ve buna ilave olarak yerleştirme desteğindeki ve tencere sapındaki kırmızı noktalar ile işaretlenmiştir. Bu noktalar karşılıklı pozisyonda olduğunda kapak yerleştirilebilir.

Bkz. resim E

Kapatmak için tencere duyulabilir bir „klick“ sesi ile kilitlenene kadar kapağı saat yönünde (sola) dayama noktasına kadar çevirin.

Kilitleme göstergesi

Bkz. resim F

Tencerenin doğru şekilde kapatıldığını ve işletmeye hazır olduğunu kapak sapındaki kilitleme göstergesinde (Res. A-8) görebilirsiniz.
Yeşil: Tencere doğru şekilde kilitlenmiş ve işletmeye hazır.
Kırmızı: Tencere doğru şekilde kilitlenmemiş, dolayısıyla basınç oluşturulamıyor.

Temizleme

İlk kullanım öncesi tencereyi, kapağı ve contayı lütfen iyice durulayın. Böylece hâlâ mevcut olan olası cila tozu ve ufak kirler ortadan kalkar.
Tencereyi ve kapağı ardından paslanmaz çelik bakım malzemesi ile işlemenizi tavsiye ederiz. Paslanmaz çelik böylece tuzlara ve asitli gıdalara karşı daha dayanıklı olur.
Bakım malzemelerinin artıkları daima iyice temizlenmelidir. Bu işlemi ihtiyaca göre ya da paslanmaz çelik yüzeyindeki görsel değişiklik durumunda tekrarlayabilirsiniz.

5. Kullanıma ilişkin notlar

Emniyet tertibatları

Vitavit® düdüklü tencere, bağımsız bir şekilde cihazın güvenliğini sağlayan çeşitli tertibatlarla donatılmıştır. Lütfen her bir kullanım öncesi aşağıda belirtilen emniyet tertibatlarının çalışıp çalışmadıklarını kontrol edin ve onları kesinlikle değiştirmeyin.
Pişirme öncesi pişirme tacı ile kapak sapının doğru şekilde monte edilip sıkı bir şekilde oturduklarından emin olun. Buna ilişkin notları Bölüm 8'de bulabilirsiniz.

Pişirme tacı (Res. A-3)
Bkz. resim G
Pişirme tacını kapaktan çıkarın ve kademe 3'ü ayarlayın. Parmakla basarak pişirme göstergesinin (1) ve valf gövdesinin (2) serbestçe hareket edip etmediklerini ve geri gelip gelmediklerini kontrol edin.

Euromatic (Res. A-21)
Bkz. resim H+I
Euromatic'in temiz olduğundan ve serbestçe hareket edebilir bir şekilde kapakta oturduğundan emin olun.
O-Ring contası tamamıyla onun için öngörülen çentiğe yerleşmelidir.

Bkz. resim J
Parmakla basarak Euromatic'teki beyaz bilyenin serbestçe hareket edip etmediğini ve geri gelip gelmediğini kontrol edin.

Conta (Res. A-23) ve **Emniyet kamı** (Res. A-20)
Bkz. resim K
Contanın ve kapak kenarının temiz olup olmadıklarını, contanın hasarsız olup olmadığını ve emniyet kamın (1) serbestçe hareket edip etmediğini kontrol edin.
Contayı, tamamıyla düz bir şekilde ve kapak 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

Dikkat:
Kesinlikle yeterince sıvı olmadan pişirmeyin ve düdüklü tenceredeki sıvının tamamıyla buharlaşmadığına dikkat edin. Bunu dikkate almadığınızda pişirilen malzemenin altı yanabilir ve tencere kulpları, valfleri, emniyet tertibatları ve pişirme yerinde hasarlar meydana gelebilir. Bu durumda düdüklü tencereyi kullanmaya devam etmeyin zira valflerin ve emniyet tertibatlarının fonksiyonları artık sağlanmamaktadır. Düdüklü tencerenizi Fissler müşteri hizmetlerine kontrol ettirin.

Bkz. resim L
Düdüklü ile pişirmede lütfen dolum miktarlarına ilişkin aşağıdaki bilgileri dikkate alın.
Kolay dozaj için tencerenin içinde bir skala (min/max) bulunmaktadır.

Buhar oluşumu için – cihazın çapına göre – aksesuarlı pişirip pişirmediğinizden bağımsız olarak en az 200-300 ml sıvı gereklidir. Düdüklü tencereyi kesinlikle bu asgari sıvı miktarı olmadan işletmeyin.
Ø 18 cm: 200 ml
Ø 22 cm: 250 ml
Ø 26 cm: 300 ml

Güvenli bir fonksiyonu sağlayabilmek için düdüklü tencere en fazla kapasitesinin ⅔ oranına kadar doldurulabilir. (bakınız max-işareti)

½
Köpüren veya pişirme sırasında genişleyen pirinç, et/sebze suyu veya kurutulmuş sebze gibi gıdalarda düdüklü tencere en fazla kapasitesinin yarısına kadar doldurulabilir (bakınız ½-işareti).
⅓
İnce kabukları kolayca yukarı süzülebilip valfleri tıkayabilecekleri için fasulye ve diğer baklagilleri pişirirken tencereyi sadece ⅓ oranında doldurun (bakınız ⅓-işareti).

Ocak uyumu

Fissler düdüklü cihazlar, tüm ocak tipleri için uygundur.
Bunlara elektrikli/taş/cam seramik indüksiyon ocakları dâhildir.

Pişirme yerinin ayarlanması

Açık vaziyetteki düdüklü tencereyi kesinlikle boş veya yağlı durumda en yüksek enerji kademesinde 2 dakikadan uzun bir süre ısıtmayın zira aşırı ısınmadan dolayı tabanında hasar meydana gelebilir.
Taş/cam seramik (Işın/Halojen):
Ocak gözünün çapı, tencere tabanının çapı ile ya aynı ya da daha küçük olmalıdır.
Gazlı ocak:
Pişirme gerecini ortalayarak yerleştirin ve alevlerin yandan yukarı çıkmalarını önleyin.
İndüksiyon:
Pişirme gerecini daima pişirme yerin üzerine merkezi bir şekilde yerleştirin. Tencere tabanının boyutu, pişirme gözün boyutu ile ya aynı ya da daha büyük olmalıdır, aksi takdirde pişirme gözü muhtemelen tencere tabanına tepki vermeyebilir.
İndüksiyon ocakları için özel notlar:
İndüksiyonun yüksek gücünden kaynaklanan pişirme gereçlerinde aşırı ısınma ve hasarı önlemek için kesinlikle gözetmeden ısıtmayınız. Lütfen ayrıca ocak üreticisinin kullanım bilgilerini de dikkate alın.
Kullanım sırasında bir vızıltı sesi oluşabilir. Bu ses teknik bir sestir ve ocakta veya pişirme gereçlerinde bir arızanın belirtisi değildir.

Enerji tasarrufu önerileri

- Hassas veya hızlı kademede pişirirken pişirme yerini, pişirme göstergesi kırmızı aralığa ulaşmayacak ve pişirme valfi buharı tahliye etmeyecek şekilde ayarlayın
- Buharla pişirme kademesinde pişirirken pişirme yerini, kapak sapından ya da pişirme tacından sadece çok az miktarda buhar tahliye edilecek şekilde ayarlayın
- Uygun boyuttaki bir pişirme yerini kullanın (bakınız yukarıdaki bilgiler)
- Pişirme gerecinin boyutunu, pişirilecek miktara göre seçin
- Tabanın depoladığı ısıyı kullanın. Soğuma süresinden faydalanmak için pişirme yerini pişme süresi bitmeden kapatın

6. Vitavit® ile pişirme

Dikkat:
Düdüklü tenceredeki sıvının hiçbir zaman tamamıyla buharlaşmadığına dikkat edin (Bölüm 5‘deki notlarla kıyaslayın)

Düdüklü tencere ile farklı şekilde yemekler pişirebilirsiniz:

- Breze usulü et pişirme
- Çorbalar ve türlüler
- Sebze ve patates
- Pirinç hazırlama
- Balık hazırlama
- Kızartma
- Buharla pişirme
- Donmuş gıdaları hazırlama
- Kaynatma
- Suyunu alma
- Sterilize etme
- Menü pişirme

Daha fazla bilgiyi ve yemek tariflerini /www.fissler.com/ adresinde bulabilirsiniz

Hazırlık

Malzemeleri, yemek tarifine göre düdüklü tencereye doldurun.
Bunu yaparken belirtilen dolum miktarlarını dikkate alın (Bölüm 5).
Ardından kapağı yerleştirip tencereyi kapatın.
Kapak sapındaki kilitleme göstergesi (Res. A-8) yeşil ise tencere hazırdır (Bölüm 4).

Pişirme kademesinin seçimi

Bkz. resim M
İstenilen pişirme kademesini pişirme tacında (Res. A-3) ayarlayın. Bunun için ayarlama halkasında işareti ilgili pişirme kademesine getirin.

Pişirme kademesi 1, yakl. 110°C (hassas pişirme kademesi)
(45 kPa işletme basıncı)
Balık gibi çok hassas yemekler için

Pişirme kademesi 2, yakl. 113°C (hızlı pişirme kademesi)
(60 kPa işletme basıncı)
sebze gibi hassas yemekler için

Pişirme kademesi 3, yakl. 116°C (ekspres pişirme kademesi)
(75 kPa işletme basıncı)
et yemekleri ve türlüler gibi diğer yemekler için

Buharla pişirme kademesi
Hassas, hızlı ve ekspres pişirme kademelerinin yanı sıra aksesuarın (Res. A-1) içinde hassas buharda pişirme ya da basınçsız pişirme için bir pişirme kademesini seçebilirsiniz.

Kaynatma ve havayı tahliye etme

Düdüklü tencereyi en yüksek enerji kademesinde ısıtın.
Kapak sapının (Res. A-6) altından buhar ve böylece vitaminlere zarar veren hava oksijeni

sızıyor.
Bu işlem birkaç dakika sürebilir. Euromatic kapanıp artık buhar tahliye edilmediğinde basınç oluşumu başlar. Pişirme göstergesi (Res. A-4) kısa bir süre sonra yükselmeye başlar.

Lamba fonksiyonlu pişirme göstergesi

Bkz. resim N
Pişirme göstergesi – seçilen pişirme kademesinden bağımsız olarak – size daima üç renk halkalı bir sırayı göstermektedir. Renkler, lamba prensibine göre tenceredeki sıcaklık seyrini sinyal eder ve enerji beslemesini ayarlamakta yardımcı olur.
Sarı halka:
Ayarlanan pişirme kademesine neredeyse ulaşıldı. Ocak kısılabilir.
Ocak tipine ve doluma göre daha erken veya daha sonra kısabilirsiniz: Taş/cam seramikte sarı aralığın başında, indüksiyon/gazda sarı aralığın sonuna doğru.
Yeşil halka:
Ayarlanan pişirme kademesine ulaşıldı, pişme süresi başlıyor.
Enerji beslemesi, pişirme göstergesi tüm pişme süresi boyunca yeşil aralıkta kalacak şeklide ayarlanmalıdır.
Kırmızı halka:
Tenceredeki sıcaklık çok yüksek. Tencere, sıcaklığı düzenlemek için otomatik olarak buhar tahliye etmeye başlar. Lütfen ocağı daha da kısın.
Enerji beslemesi, pişirme göstergesi kırmızı aralığa çıkmayacak şeklide ayarlanmalıdır.
Tencere aksi takdirde buhar tahliyesinden dolayı sıvı kaybeder.

Pişme süreleri

Pişme süreleri, seçilen pişirme kademesine ulaşıldığında (yeşil halka) ölçülmeye başlanır.

Temel kurallar:
1. Kademe 3'teki pişme süresi, normal bir tenceredeki normal pişme süresinin yaklaşık ½ - ⅓ arasıdır.
2. Kademe 1'deki pişme süresi, kademe 3'tekine nazaran yaklaşık %50 daha uzun. Kademe 2'deki pişme süresi, kademe 3'tekine nazaran yaklaşık %25 daha uzun
3. Gıdaların miktarları, şekilleri, boyutları ve özellikleri pişme süresini etkileyebildiği için pişme süresi bilgileri değişkenlik gösterebilir.

Örneğin kabuklu patates:

Standart pişme süresi	Pişme süresi Kademe 3	Pişme süresi Kademe 2	Pişme süresi Kademe 1
yakl. 30 dk.	yakl. 8-12 dk.	yakl. 13-16 dk.	yakl. 18 dk.

Pişme süresi bitiminde düdüklü tencereyi pişirme yerinden alın ve basıncı tahliye edin (bakınız bir sonraki bölümdeki notlar) ve ondan sonra onu açın.

Daha fazla pişme süreleri için bakınız S. 534 ve devamları.

7. Vitavit®'in buharını tahliye etme

Dikkat:
Düdüklü tencereyi kesinlikle zorlayarak açmayın. Tencere ancak pişirme göstergesi tamamıyla aşağı indikten ve kumanda düğmesi kullanıldığında artık buhar tahliye olmadığında açılabilir.

Fissler düdüklü tencerenizin buharını tahliye etmeniz için 4 yöntem bulunmaktadır
Buhar tahliye türünü, pişirilen malzemeye göre seçmelisiniz.
Örneğin baklagiller, çorbalar veya türlüler gibi köpüren veya yükselen veya örneğin kabuklu patatesler gibi hassas kabuklu pişirme malzemelerinde hızlı basınç düşüşlü bir yöntemi seçmemelisiniz, aksi takdirde pişirme malzemesi taşabilir veya kabukları patlayabilir.

Yöntem 1
Kumanda düğmesi ile hızlı buhar tahliyesi
Bkz. resim O
Kumanda düğmesine (Res. A-7) ok yönünde hafifçe basarak kapak sapının (Res. A-9) altından buhar tahliye olur. Pişirme göstergesi tamamıyla aşağı inene ve artık buhar tahliye edilmemeye kadar düğmeyi basılı tutun.
Düğmeyi ardından bırakın, tencereyi hafifçe çalkalayın ve bir kez daha kumanda düğmesine basın. Bu işlemi, artık buhar tahliye edilmemeye kadar tekrarlayın. Tencerenin basınçsız olması durumunda Euromatic aşağı iner. Kumanda düğmesine şimdi tencereyi açmak için tamamıyla basılabilir.
Not:
Tencerenin içinde basınç olduğu süre kumanda düğmesine tamamıyla basılamaz. Bu sizin güvenliğiniz içindir zira tencere hâlâ basınç altındayken böylece yanlışlıkla açılamaz. Dolayısıyla kumanda düğmesine zorla tamamıyla basmaya kalkışmayın.

Yöntem 2
Pişirme tacında ayarlanabilir buhar tahliyesi
Bkz. resim P
Ayarlama halkasını buhar tahliyesi konumuna adım adım çevirerek pişirme tacının altından buhar tahliye olur (Res. A-5). İsteğe bağlı olarak yavaşça veya biraz daha hızlı buhar tahliyesi yapabilirsiniz. Ayarlama halkasını ne kadar büyük adımlarda ayarlarsanız, buhar çıkışı da o kadar yüksek olur. Ayarlama halkasını son olarak buhar tahliyesi pozisyonuna getirin ve buhar tahliye edilmeyene kadar bekleyin. Tencereyi ardından hafifçe çalkalayın ve bu işlemi, artık buhar tahliye edilmeyene kadar tekrarlayın. Tencerenin basınçsız olması durumunda Euromatic aşağı iner. Kumanda düğmesine şimdi tencereyi açmak için

tamamıyla basılabilir.
Not:
Ayarlama halkasını kesinlikle pişirme kademeleri 1, 2 veya 3'ten doğrudan buhar tahliye si pozisyonuna getirmeyin, aksi takdirde aşırı bir buhar tahliyesi ve pişirilen malzemenin taşması meydana gelebilir. Pişirme tacını daima birden fazla küçük adımlarla buhar tahliyesi pozisyonuna çevirin.

Yöntem 3
Soğumasını bekleme
Bu yöntemi, tenceredeki artık enerjiden faydalanabilmek için kullanabilirsiniz.
Bunun için tencereyi pişme süresi bitiminden kısa bir süre önce ocaktan alın ve pişirme göstergesi tamamıyla aşağı inene kadar onun soğumasını bekleyin.
Kalan artık basıncı tahliye etmek için ardından kumanda düğmesine hafifçe basın. Artık buhar tahliye olmadığında düğmeyi bırakın, tencereyi hafifçe çalkalayın ve bir kez daha kumanda düğmesine basın. Bu işlemi, artık buhar tahliye edilmemeye kadar tekrarlayın.
Tencerenin basınçsız olması durumunda Euromatic aşağı iner. Kumanda düğmesine şimdi tencereyi açmak için tamamıyla basılabilir.
Bu yöntem özellikle de pişme süreleri daha uzun olan yemekler için uygundur.

Yöntem 4
Akan suyun altında hızlı buhar tahliyesi
Bkz. resim Q
Tahliye edilen buhar sizi rahatsız ediyorsa tencereyi ayrıca akan suyun altında da basınçsız hale getirebilirsiniz. Tencereyi unun için lavaboya yerleştirin ve pişirme göstergesi tamamıyla aşağı inene kadar yandan kapağın üzerinden (kapak sapı ve pişirme tacı üzerinden değil) soğuk su akıtın.
Kalan artık basıncı tahliye etmek için ardından kumanda düğmesine hafifçe basın. Artık buhar tahliye olmadığında düğmeyi bırakın, tencereyi hafifçe çalkalayın ve bir kez daha kumanda düğmesine basın. Bu işlemi, artık buhar tahliye edilmemeye kadar tekrarlayın.
Tencerenin basınçsız olması durumunda Euromatic aşağı iner. Kumanda düğmesine şimdi tencereyi açmak için tamamıyla basılabilir.

8. Temizlik & bakım

Temizleme

Düdüklü tencere her bir kullanım sonrası temizleyin.
- Contayı kapaktan çıkarın ve elle durulayın
- Pişirme tacını çıkarın ve nemli bir bez ile silin
- Kapak sapını çıkarın ve akan suyun altında durulayın
- Tencereyi, kapağı (conta, pişirme tacı ve kapak sapı olmadan) ve aksesuarlar da bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Bunları yaparken lütfen şunlara dikkat edin:
- Temizlik için standart bulaşık deterjanlı sıcak durulama suyu ile tencere süngeri veya yumuşak bir fırça kullanın. Sivri, pürüzlü veya keskin nesnelerden lütfen kaçınınız. Ağır kirlenmelerde iç kısım ve taban için süngerinin pürüzlü tarafını da kullanabilirsiniz.
- Yemek artıkların kurumalarını beklemeyin ve tencerede yemekleri uzun süre saklamayın çünkü bunlar paslanmaz çelikte lekelere ve yüzeyde değişikliklere neden olabilir.
- Paslanmaz çelik yüzeyini korumak için düzenli olarak paslanmaz çelik bakım malzemeleri kullanın. Bu bakım, beyaz veya gökkuşağı şeklindeki renk değişikliklerinin veya kaplamaların ortadan kaldırılmarı için en uygun seçenektir.
- Bulaşık makinesinde yıkarken sadece üretici tarafından tavsiye edilen dozajda standart ürünler kullanın, endüstriyel deterjanlar veya yüksek konsantrasyonlu deterjanlar kullanmayın.

Pişirme tacının ve kapak sapının takılması

Pişirme tacı (Res. A-3)
Çıkarma:
Bkz. resim R
Çan tipi somunu (Res. A-24) saatin ters yönünde çevirerek gevşetin ve pişirme tacı ile somunu çıkarın.
Takma:
Bkz. resim S
Pişirme tacını belirtilen pozisyonda yukarıdan kapağa yerleştirin, çan tipi somunu aşağıdan saat yönünde takın ve onu sıkın. Pişirme valfi contasının pişirme tacın etrafına tamamıyla sızdırmaz şekilde yerleştiğinden ve contanın öngörülen çentiğe oturduğundan emin olun.

Kapak sapı (Res. A-9)
Çıkarma:
Bkz. resim T
Kapa iç tarafındaki sabitleme vidayı (Res. A-22) saatin ters yönünde çevirerek kapak sapını gevşetin.
Takma:
Bkz. resim U
Kapak sapını tutun ve kapağı öngörülen pozisyona yerleştirin.
Sabitleme vidasını saat yönünde çevirin ve onu sıkın.

Muhafaza

Contanın karanlık (güneş ışığına ve UV ışınlarına karşı korumalı), kuru ve temiz bir şekilde muhafaza edilmesi gerekir.
Contayı korumak ve sıkıştırmamak için temizlik sonrası kapağı ters şekilde tencerenin üzerine yerleştirin.

9. Bakım & Yedek parçalar

Dikkat:
Contalar ve diğer lastikli parçalar gibi aşınma parçaları, düzenli olarak en fazla 400 pişirme işlemi veya en geç 2 yıl sonrası Fissler orijinal yedek parçaları ile değiştirilmelidir. Fark edilebilir hasarlara sahip olan (örn. sertleşme, çatlaklar, renk değişimleri veya deformasyonlar) veya doğru şekilde yerine oturmayan parçalar da derhal değiştirilmelidir.
Bunu dikkate almadığınızda düdüklü tencerenizin fonksiyonu ve güvenliği kısıtlanır. **Sorularınız için lütfen müşteri hizmetlerimiz veya bayinin personeli ile iletişime geçin.**

Parça değişimlerine ilişkin notlar

Conta (Res. A-23)
Bakınız Bölüm 5.
Yuvarlak conta (Res. A-17)
Bkz. resim V
Pişirme tacını kapaktan çıkarın ve eski yuvarlak contayı çekerek çıkarın.
Yeni yuvarlak contayı pişirme göstergesinin plastik pimine yerleştirin ve kenarı, metal çubuğun dişleri başladığı yere kadar basın.
Pişirme valfi contası (Res. A-18)
Bkz. resim W
Pişirme tacını kapaktan çıkarın ve eski contayı çekerek çıkarın. Pişirme tacını kademe 3'e getirin zira conta bu pozisyonda daha kolay yerleştirilebilir.
Yeni contayı önce metal çubuğun üzerine yerleştirin ve ardından diğer tarafını da valf itici üzerinden basarak valf itici tamamıyla içinden geçene kadar itin. Pişirme valfi contasının pişirme tacın etrafına tamamıyla sızdırmaz şekilde yerleştiğinden ve contanın öngörülen çentiğe oturduğundan emin olun.
Valf oturuş contası (Res. A-19)
Bkz. resim X
Pişirme tacını kapaktan çıkarın ve eski contayı çıkarın.
Yeni contayı takın ve contanın, kapağın her iki tarafında temiz ve düz bir şekilde yerleştiğinden emin olun.
Euromatic O-Ringi (Res. A-21)
Bkz. resim I
Sökme/takma, kapak iç tarafı üzerinden gerçekleşmektedir. O-Ring contasının tamamıyla onun için öngörülen çentiğe yerleştiğine dikkat edin.
Euromatic (Res. A-21)
Euromatic'i sökmek/takmak için önce kapak sapını çıkarmanız gerekir. Bunun için kapak iç tarafındaki vidayı gevşetmeniz yeterlidir. O-Ringi çıkardıktan sonra Euromatic'i kapaktan çıkarabilirsiniz. Takmak için beyaz bilyeli tarafın kapak iç tarafına yerleşecek şekide yeni Euromatic'i O-Ringsiz kapaktan geçirin. Ardından O-Ringi yukarıda tarif edildiği gibi takın.

Yedek parçalar

Yedek parça	Çap	Ürün numarası
Conta (Res. Y-1)	18 cm	600-000-18-795
	22 cm	600-000-22-795
	26 cm	600-000-26-795
Düdüklü tava tencere kapağı (Res. Y-2)	18 cm	620-100-01-850
	22 cm	620-300-02-850
	26 cm	620-700-04-850
Düdüklü tencereye tencere sapı (Res. Y-2)	18 cm	620-100-02-850
	22 cm	620-300-04-850
	26 cm	620-700-08-850
Düdüklü tava karşı kulpu (Res. Y-3)	18 cm	610-110-01-840
	22 cm	610-310-02-840
	26 cm	610-710-04-840
Düdüklü tencere karşı kulpu (Res. Y-3)	18 cm	610-110-02-840
	22 cm	610-310-04-840
	26 cm	610-710-08-840
Kapak sapı (Res. Y-4)	tümü	620-000-11-770
Pişirme tacı (Res. Y-5)	tümü	610-010-00-700
Pişirme tacı çan tipi somunu (Res. Y-6)	tümü	610-000-00-734
Yuvarlak conta (Res. Y-7)	tümü	610-000-00-711
Pişirme valfi contası (Res. Y-8)	tümü	610-000-00-706
Valf oturuş contası (Res. Y-9)	tümü	610-000-00-733
Yuvarlak conta, pişirme valfi contası valf oturuş contası seti (Res. Y-7, Y-8, Y-9)	tümü	610-000-01-706
Euromatic komple (Res. Y-10)	tümü	011-631-00-750
Euromatic O-Ringi (Res. Y-11)	tümü	011-631-00-760
Kapak sapı sabitleme vidası, düz contalı (Res. Y-12)	tümü	600-000-00-712

Aksesuar

Aksesuar parçası	Çap	Ürün numarası
Delikli aksesuar (tripod dâhildir) (Res. Z-1)	18 cm	610-100-00-800
	22 cm	610-300-00-800
	26 cm	610-700-00-800
Deliksiz aksesuar (tripod dâhildir) (Res. Z-2)	22 cm	610-300-00-820
	26 cm	610-700-00-820
Ek kapak cam (Res. Z-3)	22 cm	021-641-22-600
Ek kapak metal (Res. Z-4)	22 cm	623-000-22-700
	26 cm	623-000-26-700

Tüm Fissler orijinal yedek parçalarını, Fissler ürünleri satan yerlerde satın alabilirsiniz. Müşteri hizmetlerimiz de size memnuniyetle yardımcı olacaktır (bkz. Bölüm 10).

Bayi listesini ve daha fazla bilgiyi www.fissler.com adresinde bulabilirsiniz

10. Garanti & Servis

Her bir Fissler ürünü itinayla yüksek kalitede malzemelerden üretilmektedir. Ürünlerimiz tamamlanana kadar kaliteleri birçok defa kontrol edilmektedir ve en son sıkı bir nihai kontrole tabi tutulmaktadır. Dolayısıyla aşağıdaki Fissler ürünleri için onları hangi ülkede satın almış olmanıza bakmaksızın aşağıdaki garanti şartları uyarınca satın alma tarihi itibariyle bir garanti üstleniyoruz. Böylece bu Fissler ürünlerinde malzeme veya işleme hatalarının bulunmadığını garanti ediyoruz. Bu garantinin yanı sıra onunla kısıtlanmayan yasal garanti haklarına da sahipsiniz.

Üretici garantisi

Tüm düdüklü tencerelerimize satın alma tarihi itibariyle garanti veriyoruz. Şikâyetlerinizde lütfen komple cihazı, kasa fişi ile birlikte bayinize iade edin veya ürünü iyi bir şekilde ambalajlayarak Fissler müşteri hizmetlerine gönderin (adres bakınız aşağıda). Fissler, garanti durumunda kendi takdirine göre ve masrafları kendisi karşılamak üzere ürünü ya tamir eder veya onu değiştirip teslim eder.

Bu garantiye ilişkin haklar ancak
- üründe normal amacı dışında ve/veya kullanım kılavuzunda belirtilen şartların dışında kullanımdan kaynaklanan hasarların veya aşınma belirtilerin bulunmaması durumunda,
- üründe uygunsuz tamiratlardan veya ürün yüzeyine uygunsuz kimyasal veya fiziksel etkilerden kaynaklanan izlerin bulunmaması durumunda,
- ürüne aksesuar monte edilmemiş veya sadece üretici tarafından müsaade edilen aksesuarın monte edilmiş olması durumunda söz konusudur.

Garanti muafiyetleri

Vitavit® serisi düdüklü tencerelerde aşınma parçaları garanti kapsamı dışındadır.
Örneğin:
- Conta (Res. Y-1)
- Pişirme valfi contası (Res. Y-8)
- Valf oturuş contası (Res. Y-9)
- Yuvarlak conta (Res. Y-7)
- Euromatic O-Ringi (Res. Y-11)
- Kapak sapının sabitleme vidasının düz contası (Res. Y-12)

Aşağıdaki nedenlerden kaynaklanan hasarlar için garanti üstlenilmez:
- uygunsuz ve amacı dışında kullanım
- hatalı veya kusurlu kullanım
- uygunsuz şekilde yapılan tamiratlar
- orijinal model ile uyumlu olmayan yedek parçaların takılmaları
- ürün yüzeyine kimyasal veya fiziksel etkiler
- bulaşık makinesinde yıkamadan dolayı kulplarda renk değişimleri
- bu kullanım kılavuzuna uymama

Müşteri hizmetlerinin adresi

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

Daha fazla bilgiyi www.fissler.com adresinde bulabilirsiniz

11. Bertaraf

Çevreyi korumaya katkıda bulunun! Kartonajı atık kâğıtlarla bertaraf edebilirsiniz. Cihazda çok sayıda tekrardan kullanılabilen ya da geri dönüştürülebilen malzemeler bulunduğu için, onun bertarafı için şehrinizin veya belediyenizin bir toplama yerine (Wertstoffhof) teslim edin.

12. Sorular ve cevaplar

Dikkat:
Pişirme yerini kapatın, düdüklü tencerenizin basınçsız olduğundan emin olun (bkz. Bölüm 7) ve bir hatanın nedenini gidermeye kalkışmadan önce düdüklü tencerenin soğumasını bekleyin.

Soru	Olası sebebi	Hata nedeninin giderilmesi
Kaynatmada, kapak kulpun (Euromatic) altından normalden daha fazla buhar tahliye olur	Buharla pişirme kademesini veya kademe 1'in altında başka bir konumu seçtiniz.	Basınçsız buharla pişirmede hafif buhar sızıntısı normaldir. Basınç altında kapalı sistemde pişirmek istiyorsanız lütfen kademe 1, 2 veya 3'ü seçin. (bkz. Bölüm 6)
	Tencere doğru şekilde kapatılmamış. (Kapak sapındaki gösterge kırmızıda.)	Tencereyi doğru şekilde kapatın. (bkz. Bölüm 4) (Kapak sapındaki gösterge yeşilde.)
	Enerji beslemesi çok düşük.	Isıtma kaynağının azami gücünü ayarlayın.
	Pişirme yerin boyutu, düdüklü tencerenin taban çapı ile uyumlu değil.	Düdüklü tencereyi uygun pişirme gözüne yerleştirin. (bkz. Bölüm 6)
	Kapak sapı gevşek oturuyor.	Kapağın iç tarafında kapak sapının sabitleme vidasını sıkın.
	Fissler Euromatic veya ona ait O-Ring kirlenmiş veya hasar görmüş.	Parçaları temizleyin ya da değiştirin. (bkz. Bölüm 8, 9)
Kaynatmada buhar tahliye olmuyor.	Tencereye yeterince sıvı konulmamış.	Asgari miktar sıvı (200-300 ml) katın. (bkz. Bölüm 5)
	Enerji beslemesi çok düşük.	Isıtma kaynağının azami gücünü ayarlayın.
Pişirme göstergesi yukarı çıkmaya başlamadan kapağın kenarından buhar ve/veya su damlaları sızıyor.	Conta doğru şekilde yerleştirilmemiş.	Contayı doğru şekilde yerleştirin. (bkz. Bölüm 5)
	Conta kirlenmiş veya hasarlı.	Contayı temizleyin veya değiştirin.
	Tencere doğru şekilde kapatılmamış. (Kapak sapındaki gösterge kırmızıda.)	Tencereyi doğru şekilde kapatın. (bkz. Bölüm 4) (Kapak sapındaki gösterge yeşilde.)

Soru	Olası sebebi	Hata nedeninin giderilmesi
Pişirme göstergesi yukarı çıkmıyor.	Kapak sapından buhar sızıyor.	Önceki maddelere bakınız.
	Kapak kenarından buhar sızıyor.	Önceki maddelere bakınız.
	Tencereye yeterince sıvı konulmamış.	Asgari miktar sıvı (200-300 ml) katın. (bkz. Bölüm 5)
	Pişirme tacı doğru ve sıkı bir şekilde takılmamış.	Pişirme tacını doğru şekilde takın ve çan tipi somunu sıkın. (bkz. Bölüm 8)
	Pişirme valfi contası, valf oturuş contası veya yuvarlak conta eksik, arızalı veya yanlış şekilde takılmış.	İlgili contayı değiştirin veya doğru şekilde takın. (bkz. Bölüm 9)
Pişirme çanından buhar sızıyor.	Sıcaklık, ayarlanan pişirme kademesine göre çok yüksek. (Pişirme göstergesi kırmızıda)	Enerji beslemesini azaltın. Pişirme göstergesinin tüm pişme süresi boyunca yeşilde olacak şekilde enerji beslemesini ayarlayın. (bkz. Bölüm 5)
Pişirme çanından buhar sızıyor.	Buharla pişirme kademesini veya kademe 1'in altında başka bir konumu seçtiniz.	Basınçsız buharla pişirmede hafif buhar sızıntısı normaldir. Basınç altında kapalı sistemde pişirmek istiyorsanız lütfen kademe 1, 2 veya 3'ü seçin. (bkz. Bölüm 6)
	Pişirme tacı doğru ve sıkı bir şekilde takılmamış.	Pişirme tacını doğru şekilde takın ve çan tipi somunu sıkın. (bkz. Bölüm 8)
	Pişirme valfi contası, valf oturuş contası veya yuvarlak conta eksik, arızalı veya yanlış şekilde takılmış.	İlgili contayı değiştirin veya doğru şekilde takın. (bkz. Bölüm 9)

Soru	Olası sebebi	Hata nedeninin giderilmesi
Pişirme göstergesinin yukarı çıkmış olmasına rağmen kapak sapının (Euromatic'te) altından buhar sızıyor.	Kapak sapı gevşek oturuyor.	Kapağın iç tarafında kapak sapının sabitleme vidasını sıkın.
	Kapak sapının sabitleme vidası düz contası veya Euromatic O-Ringi eksik, arızalı veya hatalı şekilde takılmış.	İlgili contayı değiştirin veya doğru şekilde takın. (bkz. Bölüm 9)
	Büyük miktarda buharın tahliye edilmesi durumunda Euromatic, emniyet tertibatı olarak tetiklenmiş olabilir. Bu, pişirme valfinin kirlenmiş veya arızalı olması durumunda gerçekleşir.	Pişirme tacını çıkarın ve temizleyin veya değiştirin. (bkz. Bölüm 8)
Kapak sapı gevşek oturuyor.	Sabitleme vidası sıkılmamış.	Kapağın iç tarafında kapak sapının sabitleme vidasını sıkın.
Tenceredeki kulplar gevşek.	Kulp vidaları sıkılmamış.	Vidaları tornavida ile tekrar sıkın.
Pişirme göstergesinin yukarı çıkmış olmasına rağmen kapak kenarında aşırı derecede buhar sızıyor.	Conta arızalı.	Contayı değiştirin. (bkz. Bölüm 9)
	Conta, emniyet tertibatı olarak tetiklendi. Bu, pişirme valfinin ve Euromatic'in kirlenmiş veya arızalı olmaları durumunda gerçekleşir.	Cihazın Fissler müşteri hizmetleri tarafından kontrol edilmesini sağlayın.
Kapak sapındaki yuvarlak kaplama kapağının altından veya kumanda düğmesinden buhar sızıyor.	Bir conta arızalı.	Kapak sapını değiştirin veya Fissler müşteri hizmetleri tarafından kontrol edilmesini sağlayın.

Soru	Olası sebebi	Hata nedeninin giderilmesi
Tencere zorla kapatılabiliyor ya da kumanda düğmesi kapatma işleminde dışarı çıkmıyor.	Kapak sapı ve/veya tencere kulpu/sapı doğru şekilde takılmamış.	Kulpların sabitliğini kontrol edin ve icabında sıkın.
	Kapak sapı arızalı.	Kapak sapını değiştirin.
	Conta doğru şekilde yerleştirilmemiş.	Contayı doğru şekilde yerleştirin. (bkz. Bölüm 5)
	Tencere doğru şekilde kapatılmamış. (Kapak sapındaki gösterge kırmızıda.)	Tencereyi doğru şekilde kapatın. (bkz. Bölüm 4) (Kapak sapındaki gösterge yeşilde).
Tencere açılamıyor.	Tencerede hâlâ basınç bulunmakta.	Tenceredeki basıncı tahliye edin. (bkz. Bölüm 7)
	Euromatic sıkışmış.	Kumanda düğmesini bırakın. Kapak sapını hafifçe sola doğru basın.

고객의 신뢰에 감사 드리며 vitavit® 압력솥의 구매를 축하 드립니다.
휘슬러의 이 새로운 세대의 압력솥에는 60년 이상의 경험이 녹아 있습니다.
압력솥은 예전부터 비타민을 보존하면서도 빠르고 맛있게 요리를 해주는 최신식 도구이지만,
vitavit®은 사용 편의성과 디자인 측면에서 최신의 표준을 만들었습니다.
독일에서 정성스럽게 제조한 압력솥을 최대한 오랫동안 최적의 상태로 이용하기 위해서는
다음의 내용을 잘 읽고 준수하십시오. vitavit®의 많은 가능성을 즐기고 행복하게 요리하세요!

1. 용도 **222**
2. 안전 지침 **222**
사용자 주의사항 222
금지사항 222
압력솥의 안전한 사용 222
안전 및 유지보수 223
압력솥 작동 223
압력솥 열기 224
3. vitavit® 설명 및 장점 **224**
4. 첫 사용 전 **227**
압력솥 열기 227
자리맞춤 보조장치 227
잠금 표시기 227
압력솥 닫기 227
세척 227
5. 사용 지침 **228**
안전 기능 228
채우는 양 228
레인지 적합성 229
레인지 조절 229
에너지 절약 팁 230
6. vitavit®으로 요리하기 **230**
준비 231
요리 설정 선택 231
파보일링(parboiling, 데치기) 및 증기 배출 231
요리 표시기(신호등 방식) 232
요리 시간 232
7. vitavit®에서 증기 배출 **233**
8. 세척 및 관리 **234**
세척 234
압력 조절기 및 뚜껑 손잡이 조립 235
보관 236
9. 유지보수 및 부품 **236**
부품 교체 시 유의점 236
부품 237
액세서리 238
10. 보증 및 서비스 **238**
년 제조업체 보증 239
보증 제외사항 239
고객 서비스 안내 239
11. 폐기 **240**
12. 문제 해결 **240**

1. 용도

- 휘슬러 압력솥은 음식을 빠르게 요리하고 항목6에 열거된 용도를 위해 만들어졌으며 이러한 용도로만 사용할 수 있습니다. 부적절한 사용은 위험할 수 있습니다.
- 휘슬러 압력솥은 제품에 의도된 용도로 개인이 사용하기에 적합하게 만들어졌습니다.
- 또한, 휘슬러 압력솥은 레인지 전력 최대 3700와트까지만 사용할 수 있습니다.
- 압력솥의 안전한 사용을 위해 항목5에 열거된 채우기 수준을 반드시 준수해야 합니다.

2. 안전 지침

사용자 주의사항

- 부적절한 사용은 손상을 초래할 수 있기 때문에, vitavit® 압력솥을 사용하기 전에 사용자 지침 및 모든 지시사항을 읽으시기 바랍니다.
- 제품을 소유하는 동안 본 설명서를 보관하여 필요할 때마다 참고하십시오. 사용자 설명서를 잃어버리는 경우, 휘슬러 웹사이트 www.fissler.com에서 다운로드 하실 수 있습니다.
  ➡ 혹은 휘슬러 코리아 서비스센터 (+82-080-400-4100)로 연락 주시면 상세히 안내해드리도록 하겠습니다.
- 사용자 설명서를 숙지하지 않은 사람에게 본 압력솥을 사용하게 하지 마십시오.
- 제3자에게 본 압력솥을 양도할 때에는 사용자 설명서도 반드시 함께 제공하시기 바랍니다.

금지사항

- 비닐 봉투는 질식의 위험이 있기 때문에 어린이의 손에 닿지 않는 곳에 보관하십시오.
- 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하여 주시고, 조리 시나 조리 후에도 어린이가 만지지 않도록 주의하여 주십시오.
- 압력솥을 사용하는 동안 절대 방치하지 마십시오. 열원 조절을 통하여 신호등 표시기가 빨간색 범위로 높아지지 않게 하시기 바랍니다. 열원을 낮추지 않는 경우, 증기가 밸브를 통해 배출되고 압력솥 내부는 수분이 사라지게 됩니다. 모두 사라지면 음식이 타고 압력솥의 변형 및 레인지가 손상, 안전사고가 발생 될 수 있습니다.

압력솥의 안전한 사용

- 압력솥 또는 압력냄비를 절대 뜨거운 오븐에 사용하지 마십시오. 손잡이, 밸브 및 안전 장치가 고온에 의해 손상되고, 그러면 더 이상 안전 기능이 작동되지 않습니다.
- 압력솥으로 튀김을 할 때는 언제나 뚜껑을 열고 튀겨야 하며, 기름은 압력솥의 절반 이하로 채워야 합니다. 절대 뚜껑을 닫지 마십시오!

- 압력솥을 절대 의료 분야에서 사용하지 마십시오. 특히, 압력솥은 의료용 살균에 필요한 온도에 적합하게 설계되지 않았기 때문에 의료용 살균기로 사용하지 마십시오.
- 압력솥에서 조리 중 분량이 급격히 늘어나는 요리는 조리하지 마십시오. 종종 여기서 증기 거품이 형성되어 압력솥을 열 때 폭발하듯이 열리기 때문에 이는 화재나 제품의 파손 및 변형, 안전사고의 우려가 있고, 그로 인해 화상이나 부상을 입을 수 있으니 반드시 지켜주십시오.
- 압력솥에서 고기 요리를 할 때는 고기 안에 과도한 압력이 발생합니다. 그러므로, 화상을 입지 않으려면 압력솥을 열어 잠시 그대로 놔둔 후에 고기를 찔러 보거나 고기를 꺼내십시오.

안전 및 유지보수

- 휘슬러 정품 부품만 사용해 주십시오. 특히, 동일한 모델의 압력솥과 뚜껑, 그리고 용도에 알맞은 종류의 기타 예비품만 사용해야 합니다(항목9 참조). 그렇게 하지 않을 경우, 압력솥의 기능 및 안전이 손상될 수 있습니다.
- 각 사용 전에, 모든 밸브와 안전장치가 손상이 없고 제 기능을 하며 청결한지 확인하십시오. 이것은 안전 한 작동을 보장하는 유일한 방법입니다. 이에 관한 정보는 항목5에 있습니다.
- 압력솥에 변경을 가하지 마십시오. 특히, 사용자 설명서에 열거된 유지보수 조치를 제외하고는 안전장치를 변경해서는 안 됩니다. 밸브에 기름칠을 하지 마십시오!
- 마모되는 부품, 예컨대 실링 링(sealing ring) 및 고무제 부품은 정기적으로 정품 휘슬러 부품으로 교체하십시오. 최대 400회의 요리 과정 후, 또는 늦어도 2년 후에는 교체해야 합니다. 눈에 보이는 손상을 입은(예: 딱딱해짐, 균열, 변색, 과열, 변형) 부품, 또는 꼭 들어맞지 않는 부품은 반드시 즉시 교체해야 합니다. 그렇게 하지 않을 경우, 압력솥의 기능 및 안전이 손상되고 이는 사고로 이어질 수 있습니다.
- 안전을 위해 헐거워진 나사는 즉시 조여야 합니다.
- 또한, 균열이 생긴 또는 손상된 플라스틱 손잡이는 즉시 휘슬러 정품 부품으로 교체하십시오.

수리 안내:

작은 수리는 사용자가 수행할 수 있습니다.

- 마모된 부품(실링 링, 밸브, 유로매틱, 손잡이) 교체
- 나사 조이기

기타 수리의 경우, 휘슬러 고객 서비스에 문의하십시오(항목10 참조).

압력솥 작동

- 본 제품은 압력 하에서 요리를 합니다. 그러므로 부적절한 사용은 화상을 초래할 수 있습니다. 가열하기 전에 제품이 올바르게 닫혔는지 확인하십시오. 이에 관한 정보는 항목4에 있습니다. 절대 뚜껑이 헐겁게 닫힌 상태로 압력솥을 사용하지 마십시오.

- 항목5에 열거된 열원(가열 장치)만 사용해야 합니다.
- 절대 압력솥 안에 액체가 없는 상태로 가열하지 마십시오. 과열은 압력솥, 밸브, 안전장치, 레인지를 손상시킬 수 있습니다. 이런 일이 발생한 경우, 안전장치의 기능성이 더 이상 보장되지 않으므로 해당 압력솥을 더 이상 사용해서는 안 됩니다. 휘슬러 고객 서비스에 연락하여 해당 압력솥을 점검을 받으 십시오.
- 최소 채움 용량: 압력솥의 지름에 따라 200-300ml(최저 수준 표시 참조). 과열이 되는 경우, 압력솥의 플라스틱 부품이나 베이스(바닥)의 알루미늄 코어가 녹아 액화되어 사고로 이어질 수 있습니다. 이러한 경우, 레인지를 끄고 압력솥이 완전히 식을 때까지 압력솥을 그대로 두십시오. 그리고 방 안을 환기시키십시오.
- 압력솥은 절대 그 용량의 ⅔가 넘도록 채워서는 안 됩니다(최고 수준 표시 참조). 조리하는 동안 거품이 생기거나 팽창하는 식품(쌀, 죽, 말린채소)의 경우, 압력솥 용량의 절반 이하로 채워야 합니다(½ 표시 참조).
- 콩 및 콩류 식품의 경우, 그 얇은 껍질이 쉽게 올라와 밸브를 막기 때문에 압력솥 용량의 ⅓ 표시 이하로 채워야 합니다.
- 압력솥에 압력이 가해지고 있는 동안 압력솥을 옮길 때는 매우 주의해서 옮겨야 하고, 뜨거운 표면에 피부가 닿지 않게 해야 합니다. 손잡이와 제어장치를 잡고 옮기고, 필요한 경우 장갑을 끼는 등 손을 보호하십시오.

압력솥 열기

- 절대 강제로 압력솥을 열지 마십시오. 내부 압력이 완전히 빠진 것을 확인할 때까지 압력솥을 열어서는
  안 됩니다. 이에 관한 정보는 항목7에 있습니다.
- 압력솥을 열기 전에는 증기 거품이 튀어 데이는 사고가 발생하지 않도록 조심히 열어주십시오. 특히 빠른 증기 배출을 이용한 후, 또는 흐르는 물에서 열을 식힌 후에는 특히 더 주의하여 주십시오.
- 증기를 배출할 때는 증기에 의해 부상을 당하지 않도록 언제나 손, 머리 및 몸을 위험 구역에서 멀리하십시오. 특히 빠른 증기 배출을 위해 제어 버튼이나 압력 조절기를 이용할 때 주의하십시오.

주의:
압력솥이나 압력솥의 부품이 손상되거나 변형된 경우, 또는 압력솥이 본 사용자 설명서에 설명된 대로 기능하지 않는 경우, 압력솥을 사용하지 마십시오. 이러한 상황이 발생한 경우, 가까운 휘슬러 전문 매장 또는 휘슬러 고객 서비스에 문의하십시오(항목10 참조).

3. vitavit® 설명 및 장점

그림 A 참조

1. 찜 요리용 인서트 세트(모델에 따라 포함 여부 상이)
   - 최적의 증기 침투를 위한 긴 구멍
   - 큰 식품의 경우에도 증기가 원활하게 흐르도록 해주는 지지 선반
   - 받침대 역할을 하는 삼각대
2. 보조 손잡이
   - 압력솥을 안전하고 쉽게 옮길 수 있는 손잡이
3. 압력 조절기
   - 요리를 위한 설정이 가능
   - 요리 표시기
   - 자동 압력 제한을 위한 밸브(압력 제어장치)
   - 탈부착이 가능해 손쉬운 세척
   - 조절 가능하고 미세하게 제어되는 증기 배출
4. 요리 표시기(신호등 방식)
   - 압력솥 내부 온도를 색상으로 표시하여 열원 공급 조절에 도움
5. 증기 배출(압력 조절기)
   - 선택한 요리 설정이 초과되는 경우
   - 압력 조절기를 통해 증기를 배출할 때
   - 무압으로 요리하는 경우
6. 증기 배출(뚜껑 손잡이)
   - 파보일링(parboiling, 데치기) 하는 경우
   - 유로매틱에 반응할 때
   - 제어 버튼을 통해 증기를 배출할 때
   - 무압으로 요리하는 경우
7. 제어 버튼
   - 압력솥을 열 때 및 압력솥에서 증기를 배출할 때
8. 잠금 표시기
   - 압력솥이 적절하게 닫혔는지 표시
9. 뚜껑 손잡이
   - 손쉬운 세척을 위해 탈부착이 가능
10. 계량 눈금(용량 표시)
    - 계량컵 없이 손쉽게 액체의 양 측정
    - 액체를 채워야 할 최소량을 나타내는 최소 표시
    - 일반 식품의 경우 채울 수 있는 최대량을 나타내는 최대 표시
    - 팽창하는 식품의 경우 채울 수 있는 최대량을 나타내는 ½ 표시
    - 콩 및 콩류의 경우 채울 수 있는 최대량을 나타내는 ☒ 표시
11. 몸체 손잡이
    - 안전하게 잡을 수 있도록 움푹 패인 잡는 부분/미끄러지지 않고 멈춤
12. 자리맞춤 보조장치용 홈
    - 자리맞춤 보조장치를 끼워 넣도록 마련된 홈
13. 불꽃으로부터 보호
    - 가스 레인지로 요리할 때 손잡이 보호
14. 자리맞춤 보조장치
    - 뚜껑이 손쉽게 자리잡게 해줌.
15. 코니컬 바디
    - 압력솥을 포갤 수 있게 해줌(동일한 지름의 제품도 가능).
16. cookstar® 베이스(바닥): 모든 레인지용
    - 인덕션을 포함한 모든 종류의 레인지에서 최적의 가열 특성을 지님.

17. 롤링 다이어프램(rolling diaphragm)
- 요리 표시기를 밀봉

18. 쿠킹 밸브 실(cooking valve seal)
- 압력 조절기를 밀봉

19. 밸브 시트 실(valve seat seal)
- 쿠킹 밸브를 밀봉

20. 안전 돌기(안전장치)
- 압력솥이 적절히 닫히지 않았을 때 압력 상승을 예방

21. 휘슬러 유로매틱(안전장치)
- 자동 파보일링(데치기)용
- 압력솥이 적절히 닫히지 않았을 때 압력 상승을 예방
- 자동으로 압력 제한
- 압력솥이 압력 하에 있는 한 열리지 않게 함

22. 뚜껑 손잡이용 조임 나사
- 도구 필요 없음
- 플랫 가스켓과 함께 뚜껑에 장착

23. 실링 링(sealing ring)(안전장치)
- 고품질 실리콘 소재
- 압력을 제한하기 위한 안전 포켓 있음

24. 압력 조절기 고정용 벨 너트(bell nut)
- 목하게 들어간 잡는 부분, 도구 없이 손쉽게 탈부착

그림 B/B1 참조

a. 제품의 규격 용량(사용 가능 용량과 다름)
b. CE 마크(제품이 압력솥에 대한 EU 지침을 준수함을 선언)
c. 최대사용압력(쿠킹 밸브의 최대 허용 제어 압력)
d. 제조일자(달력상의 주일/연도)
e. PC > 요리 사용 압력, 항목6 “요리 설정 선택하기” 참조.
f. PS > 최대 허용 압력

그림 B2 참조

표준(제품이 GB 15066-2004를 준수함을 선언, 중국에만 해당)

a. 회전(rotation) 타입
b. 다층 베이스(바닥) 구조
c. 내부 지름
d. 제품의 규격 용량(사용 가능 용량과 다름)
e. 제품의 규격 사용 압력 범위/제품의 규격 압력 범위
f. 표준 번호 GB 15066-2004

4. 첫 사용 전

압력솥을 처음 사용하기 전, 압력솥과 압력솥 취급방법을 익히고, 제품 구성품이 완전한지 확인하십시오(그림 A 참조). 그러나, 일부 장치는 액세서리 장치입니다.

뚜껑 여는 방법

그림 C 참조
뚜껑 손잡이의 작동 버튼(그림 A-7)을 눌러 손잡이의 버튼을 눌러 “딸깍” 소리가 나면 오른쪽으로밀어 뚜껑을 완전히 열어줍니다. 압력솥 내부에 남아있는 압력이 빠져나갈 수 있도록 약간 흔들어 주십시오. 이때 절대로 무리한 힘을 가하면서 뚜껑을 열지 않도록 주의하십시오.

자리맞춤 보조장치

뚜껑에는 “Close(닫힘)”이라고 새겨진 금속판이 있고(그림 A-14), 압력솥 손잡이에는 이에 상응하는 홈이 있습니다. 이것은 뚜껑을 쉽게 닫을 수 있게 해줍니다.

뚜껑 닫는 방법

그림 D 참조
뚜껑을 약간 비스듬히 들고 CLOSE(자리맞춤 보조장치)를 압력솥 손잡이의 홈에 넣어 주십시오.
뚜껑의 올바른 위치는 뚜껑표면에 각인된 동그라미 심볼, 그리고 CLOSE(자리맞춤 보조장치)의 빨간색 점, 압력솥 손잡이의 빨간색 점으로 표시되어 있습니다. 이 위치를 일치시킨 상태에서 뚜껑을 손잡이의 홈 부분과 일치되도록 합니다.

잠금 표시기

그림 F 참조
뚜껑 손잡이의 잠금 표시기(그림 A-8)를 보면 압력솥이 적절히 닫혔으며 사용해도 되는지 여부를 알 수 있습니다. 녹색 : 압력솥이 적절하게 닫혔으며, 사용해도 됨. 빨간색 : 압력솥이 적절하게 닫히지 않았고, 따라서 압력도 상승하지 않음.

세척

처음으로 사용하시기 전에 압력솥, 뚜껑, 실링 링을 꼼꼼하게 헹구고, 남아 있을 수 있는 연마제 가루와 기타 작은 불순물을 제거하십시오.

나중에는 스테인리스스틸 관리 제품을 사용해 압력솥과 뚜껑을 세척할 것을 권장합니다. 그러면 스테인리스스틸이 소금 및 산성 식품에 더욱 저항력을 지니게 됩니다. 관리 제품의 잔류물은 언제나 완전하게

씻어내야 합니다. 필요할 때마다 또는 육안으로 볼 때 스테인리스스틸 표면이 변한 경우 관리를 해주십시오.

5. 사용 지침

안전 장치

Vitavit® 압력솥은 안전을 보장하기 위해 독립적으로 작동하는 다양한 장치를 갖추고 있습니다. 매번 사용하시기 전, 아래에 언급된 안전장치들의 기능성을 확인하고 절대 이러한 안전장치를 변경하지 마십시오. 요리 시작 전에 압력 조절기와 뚜껑 손잡이가 올바르게 장착되고 견고하게 자리잡았는지 확인하십시오. 이에 관한 지침은 항목8에 있습니다.

압력 조절기(그림 A-3)
그림 G 참조
뚜껑에서 압력 조절기를 떼내어 레벨 3으로 설정하십시오. 끓음 표시기(1)와 밸브 몸체(2)가 자유롭게 움직이고 제자리로 돌아가는지 손가락으로 움직여봄으로써 확인하십시오.

유로매틱(Euromatic)(그림 A-21)
그림 H + I 참조
유로매틱이 적절하게 자리잡았는지, 뚜껑에서 자유롭게 움직이는지 확인하십시오. O링 실(O-ring seal)은 제공된 홈에 반드시 완전하게 자리잡아야 합니다.

그림 J 참조
유로매틱 내의 흰 공이 자유롭게 움직이고 제자리로 돌아가는지 손가락으로 움직여봄으로써 확인하십시오.

실링 링(그림 A-23) 및 안전 돌기(그림 A-20)
그림 K 참조
실링 링과 뚜껑 가장자리가 청결한지, 실링 링에 손상이 없는지, 안전 돌기(1)가 자유롭게 움직이는지 확인하십시오.

실링 링은 뚜껑 안쪽에 안쪽으로 둥글게 곡선을 이룬 가장자리 부분 아래에 완전히 평평하게 자리잡도록 끼우십시오. 실링 링은 반드시 안전 돌기 앞에 있어야 합니다. 즉, 안전 돌기가 실링 링을 뚜껑 가장자리와 밀착되지 않게 해야 합니다.

채우는 양

주의:
충분한 양의 액체 없이 절대 요리하지 마시고, 압력솥 내의 액체가 모두 증발되지 않게 하십시오. 그렇게 하지 않을 경우, 음식이 타고 압력솥 손잡이, 밸브, 안전장치, 레인지를 손상시킬 수 있습니다. 이러한 일이 발생한 경우, 밸브와 안전장치의 기능성이 더 이상 보장되지 않으므로 해당 압력솥을 더 이상 사용해서는 안 됩니다. 휘슬러 고객 서비스에 연락하여 해당 압력솥을 점검 받으십시오.

그림 L 참조
압력 요리를 위해 다음의 채움 양에 관한 정보에 유의하십시오. 손쉬운 측정을 위해 압력솥 내부에 눈금(최소/최대)이 있습니다.

압력솥의 지름에 따라, 인서트를 사용해 요리와 상관없이 증기를 생성하려면 최소 200-300ml의 액체가 필요합니다. 이 최소 액체량 없이 압력솥을 절대 작동시키지 마십시오.

Ø18cm : 200ml
Ø22cm : 250ml
Ø26cm : 300ml

압력솥은 안전한 작동을 위해 반드시 그 용량의 ⅔ 이하로 채워야 합니다(최대 표시 참조).

½

요리하는 동안 거품이 발생하거나 팽창하는 식품, 예컨대 쌀, 죽 또는 건조 야채의 경우, 압력솥은 그 용량의 절반 이하로 채우십시오(½ 표시 참조).

⅓

콩 및 콩류를 요리하는 경우, 그 얇은 껍질이 쉽게 올라와 밸브를 막을 수 있기 때문에 압력솥은 그 용량의 ⅓만 채우십시오(⅓ 표시 참조).

레인지 적합성

휘슬러 압력솥은 모든 레인지 종류에 적합합니다.
이것은 가스레인지, 전기/핫플레이트/글라스세라믹 인덕션 레인지를 포함합니다.

레인지 조절

가장 높은 에너지 설정의 경우, 절대 텅 빈 압력솥의 또는 기름을 채운 압력솥의 뚜껑을 연 상태에서 2분을 초과해 가열하지 마십시오. 과열은 베이스(바닥)를 손상시킬 수 있습니다.

핫플레이트/글라스세라믹(복사/할로겐)
레인지의 가열되는 부분은 압력솥 바닥 지름과 동일하거나 더 작아야 합니다.

가스레인지
압력솥을 열원의 가운데에 올바르게 두었는지 확인합니다. 불이 몸체로 올라오지 않도록 열원의 세기를 조절하여, 불꽃이 손잡이에 직접 닿지 않도록 합니다. 불꽃이 닿을 경우 손잡이에 변형 및 손상이 될 수 있습니다.

인덕션
언제나 압력솥을 가운데 놓습니다. 압력솥 바닥의 크기는 레인지의 가열 부분과 동일하거나 더 커야 합니다. 그렇지 않으면 레인지가 가열되지 않을 수도 있습니다.

인덕션 사용 시 특수 지침
인덕션의 고성능으로 인한 압력솥 손상이나 과열을 피하기 위해, 절대 가열 상태로 방치하거나 텅 빈 채로 가열하지 마십시오. 또한, 레인지 제조업체가 제공한 지침을 준수하십시오.

사용하는 동안 윙윙 소리가 날 수 있지만, 이 소리는 기술적 원인으로 인한 것이지 레인지나 압력솥의 결함이 아닙니다.

에너지 절약 팁

- 저압 또는 고압 설정으로 요리할 경우, 요리 표시기(신호등방식)가 빨간색 범위로 높아지지 않도록, 그리고 쿠킹 밸브가 증기 배출을 시작하지 않도록 레인지를 조절하십시오.
- 찜 설정으로 요리할 경우, 단지 약간의 증기만 뚜껑 손잡이나 압력 조절기에서 나오게 레인지를 조절하십시오.
- 적절한 크기의 레인지를 사용하십시오(위의 요건 참조).
- 요리하는 식품의 양에 따라 압력솥 크기를 선택하십시오.
- 베이스(바닥)에 저장된 열을 이용하십시오. 요리 시간 종료 전에 레인지를 끄고 식는 동안의 시간을 이용하십시오.

6. vitavit®으로 요리하기

주의:
절대 압력솥 내의 액체가 모두 증발되게 하지 마십시오! (항목5의 지침 참조)

압력솥으로 다양한 요리를 할 수 있습니다.

- 고기 찜(braising)
- 수프와 스튜
- 야채와 감자
- 밥
- 생선요리
- 튀김
- 찜
- 냉동식품 요리
- 보존용 요리
- 주스
- 멸균(Sterilising)
- 통째 요리(Cooking a whole dish)

준비

레시피에 따라 재료를 압력솥에 넣으십시오.

채우는 양을 준수하십시오(항목5 참조).

다음, 뚜껑을 얹고 닫으십시오.

뚜껑 손잡이의 잠금 표시기(그림 A-8)가 녹색이면 압력솥을 가열하실 수 있습니다(항목4 참조).

요리 설정 선택

그림 M 참조
압력 조절기에서 원하는 요리 설정을 선택하십시오(그림 A-3). 설정 링 표시에 해당하는 요리 설정의 번호에 설정하십시오.

요리 설정 1, 약 110°C(저압 요리)
(사용 압력 45kPa)
매우 섬세한 요리(예: 생선)

요리 설정 2, 약 113°C(고압 요리)
(사용 압력 60kPa)
섬세한 요리(예: 야채)

요리 설정 3, 약 116°C(초고압 요리)
(사용 압력 75kPa)
기타 모든 요리(예: 고기, 스튜, 밥)

찜 설정
저압, 고압, 초고압 요리 설정 외에, 저압 찜(그림 A-1) 설정, 무압 요리 설정도 선택하실 수 있습니다.

파보일링(parboiling, 데치기) 및 증기 배출

가장 높은 에너지 수준에서 압력솥을 가열하십시오.

증기가 뚜껑 손잡이 아래에서 빠져나가고(그림 A-6) 그와 함께 비타민에 해로운 공기 속 산소도 빠져나갈 것입니다.

이 과정은 몇 분 걸릴 수 있습니다. 유로매틱이 닫히고 증기가 더 이상 빠져 나가지 않으면 압력 상승이 시작될 것입니다. 조금 후에 요리 표시기(그림 A-4)가 압력이 상승하고 있음을 보여줄 것입니다.

요리 표시기(신호등 방식)

그림 N 참조
요리 표시기는 선택한 요리 설정과 무관하게 언제나 3가지 색깔의 링을 보여줍니다. 색깔은 교통 신호등 원리에 따라 압력솥 내의 온도 곡선을 나타내고 이 표시를 토대로 에너지 열원을 조절할 수 있습니다.

노란색 링:

요리 설정에 거의 다다름. 레인지 가열 수준을 낮출 수 있습니다. 레인지 종류와 식품의 양에 따라 조금 더 빠르거나 더 늦게 가열 수준을 낮출 수 있습니다. 예를 들어, 핫플레이트/글라스세라믹 레인지의 경우 노란색 범위의 시작 시점에서, 인덕션/가스 레인지의 경우 노란색 범위의 끝 시점에서 낮출 수 있습니다.

녹색 링:

요리 설정에 다다랐고, 요리 시간이 시작됩니다. 에너지 공급을 조절해 요리 시간 내내 요리 표시기가 녹색 범위에 머물도록 해야 합니다.

빨간색 링:

압력솥 내의 온도가 너무 높습니다. 압력솥은 자동적으로 증기를 배출해 온도를 조절하기 시작할 것입니다. 레인지 가열 수준을 더 낮춰야 합니다.

에너지 공급을 조절해 요리 표시기가 빨간색 범위로 상승하지 않게 해야 합니다. 그렇지 않으면, 압력솥은 증발로 인해 액체를 잃게 됩니다.

요리 시간

요리 시간은 선택한 요리 설정에 다다른 시점(녹색 링)부터 측정하십시오.

기본 규칙:

1. 설정 3에서의 요리 시간은 일반적인 압력솥을 사용할 때 필요한 시간의 약 ½- ⅓입니다.
2. 설정 1에서의 요리 시간은 설정 3의 경우보다 약 50% 더 걸립니다.

   설정 2에서의 요리 시간은 설정 3의 경우보다 약 25% 더 걸립니다.
3. 요리 시간은 식품의 양, 형태, 크기, 질감에 따라 달라질 수 있습니다.

재킷 포테이토(껍질째 삶은 감자)의 경우:

일반적 요리 시간	요리 설정 3	요리 설정 2	요리 설정 1
약 30분	약 8-12분	약 13-16분	약 18분

요리 시간이 끝나면 압력솥을 레인지에서 내리고 압력이 빠져나가게 놔둔 다음에(다음 항목7의 참고 참조) 안전하게 압력솥을 여십시오.

그 밖의 요리 시간은 534페이지에 있습니다.

7. vitavit®에서 증기 배출

주의:

절대 압력솥을 강제로 열지 마십시오. 압력솥은 반드시 요리 표시기가 끝까지 낮아지고 제어 버튼을 눌렀을 때 빠져 나오는 증기가 없을 때에만 열어야 합니다.

휘슬러 압력솥에서 증기를 배출시키는 4가지 방법

요리하는 식재료의 특성에 따라 증기 배출 방법을 선택해야 합니다. 약간의 거품이 생기거나 부풀어 상승하는 식품, 예컨대 콩류, 수프, 스튜, 또는 껍질이 섬세한 식품, 예컨대 재킷 포테이토(영국식 통감자구이)의 경우, 압력을 빠르게 감소시키는 방법은 사용하지 마십시오. 조리물이 흘러 넘치거나 껍질이 찢어질 수 있습니다.

방법 1

제어 버튼으로 빠른 증기 배출

그림 O 참조
제어 버튼(그림 A-7)을 화살표 방향으로 살짝 눌러 뚜껑 손잡이 아래에서 증기가 배출되게 하십시오 (그림 A-9). 요리 표시기가 끝까지 내려가고 빠져 나오는 증기가 없어질 때까지 버튼을 누른 상태를 유지하십시오.

다음, 버튼에서 손을 떼고 압력솥을 가볍게 흔든 다음, 제어 버튼을 다시 누르십시오. 빠져 나오는 증기가 없어질 때까지 이 과정을 반복하십시오. 압력솥의 압력이 낮아지면 유로매틱이 내려갑니다. 이제 제어 버튼을 끝까지 누르고 압력솥을 열 수 있습니다.

참고:

압력솥에 압력이 존재하는 한, 제어 버튼은 끝까지 눌러지지 않습니다. 이것은 압력솥이 압력 하에 있을 때 여는 경우에 발생할 수 있는 사고를 예방하고 안전을 지키기 위해서입니다. 그러므로, 제어 버튼을 억지로 누르려고 하지 마십시오.

방법 2

압력 조절기로 증기 배출을 조절

그림 P 참조
조절 링을 점차적으로 증기 배출 위치로 돌리면 증기가 압력 조절기(그림 A-5) 아래에서 배출될 것입니다. 증기가 천천히 배출되거나 조금 더 빠르게 배출되도록 선택할 수 있습니다. 설정 링을 돌리는 폭이 크면 크면 클수록 증기 배출량이 많습니다. 이렇게 하여 결국에 조절 링을 증기 배출 위치로 설정하고 빠져 나오는 증기가 없어질 때까지 기다리십시오. 그런 다음, 압력솥을 가볍게 흔들고, 빠져 나오는 증기가 없어질 때까지 이 과정을 반복하십시오. 압력솥의 압력이 낮아지면 유로매틱이 내려갑니다. 이제 제어 버튼을 끝까지 누르고 압력솥을 열 수 있습니다.

참고:

설정 링을 절대 요리 설정 1, 2, 또는 3에서 곧바로 증기 배출 위치로 돌리지 마십시오. 증기 배출량이 너무 많아 조리물이 빠져나올 수 있습니다. 언제나 여러 번의 작은 단계를 거치면서 압력 조절기를 증기 배출 위치로 돌려야 합니다.

방법 3

식을 때까지 놔두기

압력솥 내의 잔여 에너지를 이용하려면 이 방법을 선택할 수 있습니다.

이 방법을 이용하려면 요리 시간 종료 조금 전에 압력솥을 레인지에서 내리고 압력솥이 서서히 식어 요리 표시기가 끝까지 내려갈 때까지 두십시오.

다음, 제어 버튼을 살짝 눌러 남아 있을 수 있는 압력을 배출하십시오. 빠져 나오는 증기가 없어지면 버튼에서 손을 떼고, 압력솥을 가볍게 흔든 다음 제어 버튼을 다시 누르십시오. 빠져 나오는 증기가 없어질 때까지 이 과정을 반복하십시오. 압력솥의 압력이 낮아지면 유로매틱이 내려갑니다. 이제 제어 버튼을 끝까지 누르고 압력솥을 열 수 있습니다.

이 방법은 특히 요리 시간이 긴 요리의 경우에 해당합니다.

방법 4

흐르는 물 아래에서 빠른 증기 배출

그림 Q 참조

빠져 나오는 증기가 거슬린다면, 흐르는 물 아래에서 압력솥의 압력을 낮출 수도 있습니다. 이 방법을 이용하려면, 압력솥을 싱크대 안에 놓고 요리 표시기가 끝까지 낮아질 때까지 뚜껑의 옆 부분 위로(뚜껑 손잡이나 압력 조절기 위가 아니라) 차가운 물을 흐르게 하십시오.

다음, 제어 버튼을 살짝 눌러 남아 있을 수 있는 압력을 배출하십시오. 빠져 나오는 증기가 없어지면 버튼에서 손을 떼고, 압력솥을 가볍게 흔든 다음 제어 버튼을 다시 누르십시오. 빠져 나오는 증기가 없어질 때까지 이 과정을 반복하십시오. 압력솥의 압력이 낮아지면 유로매틱이 내려갑니다. 이제 제어 버튼을 끝까지 누르고 압력솥을 열 수 있습니다.

8. 세척 및 관리

세척

제품을 사용 전, 식초를 이용하여 압력솥을 세척하십시오.

- 압력솥 뚜껑을 열고 압력솥의 2/3정도의 물을 부은 후 식초를 섞어(물 한 컵당 식초 한 스푼)끓인 후, 부드러운 스펀지에 중성세제를 이용하여 깨끗하게 세척하고 흐르는 물에 충분히 씻어낸 후 깨끗하고 부드러운 천을 이용하여 물기를 제거하여 건조시킵니다.
- 압력솥 뚜껑의 압력계기, 유로매틱, 손잡이, 실리콘 링 등의 부품을 분리한 후 물 한 컵당 식초 한 스푼 비율로 섞은 물을 부드러운 스펀지 등으로 꼼꼼히 닦고 더운물에 잘 헹구어 건조시킵니다.

제품을 사용 후에는 미지근한 물에 스펀지를 사용하여 압력솥을 세척하십시오.

- 압력 조절기를 떼내 물을 묻힌 헝겊으로 닦으십시오.
- 뚜껑 손잡이를 떼내 흐르는 물 아래에서 헹구십시오.
- 뚜껑 안쪽에 장착되어 있는 유로매틱이 심하게 더러워진 경우, 흐르는 물로 이물질을 제거합니다.
- 압력솥, 뚜껑(실링 링, 압력 조절기, 뚜껑 손잡이가 없는 상태), 인서트는 식기세척기에서 세척할 수도 있습니다.

참고:

- 세척할 때는 뜨거운 물과 일반 주방세제, 수세미나 부드러운 브러시를 사용하십시오. 뾰족하거나 거칠거나 날카로운 물체는 사용하지 마십시오. 압력솥의 내부나 베이스(바닥)가 매우 더러운 경우, 수세미의 양면 중 거친 면을 사용할 수도 있습니다.
- 음식 잔여물이 말라붙도록 두지 말고, 압력솥 안에 음식을 오래 두지 마십시오. 그러면, 스테인리스스틸에 얼룩이 생기고 표면에 변화가 발생할 수 있습니다.
- 식기세척기를 사용해 세척하는 경우, 가정용 세제를 제조업체가 권고한 양으로 사용해야 합니다. 공업용 세제나 고농도 세제를 사용하지 마십시오.
- 사용 중 스테인리스 스틸 색깔이 갈색이거나 거무스름한 빛깔이 나타나는 경우가 있습니다. 스테인리스 스틸 표면이 지나친 열을 받으면 대기 중의 산소와 결합하여 열은 피막이 표면에 생기기 때문입니다. 스테인리스 스틸의 특성상, 이런 현상은 일반적이며 제품의 성능이나 품질은 이상이 없습니다
- 용기가 변색이 되었을 경우에는 휘슬러 스테인리스 스틸케어 제품을 사용하여 표면에 도포 후, 잠시 두었다가 키친타올이나 천으로 문질러 닦은 후 세척하여 물기를 건조시키면 원래의 색상으로 돌아옵니다. (단, 아주 심하게 변색되었거나 색상이 변한 상태에서 반복적으로 열을 가해서 사용할 경우, 고유의 색으로 돌아오지 않는 경우도 있습니다.)

미네랄 얼룩 발생시 손질

사용 중 용기 내·외부가 약간 거무스름해지거나 무지개 빛깔이 나타나는 것은 조리시 음식물이 가지고 있는 성분으로 인한 일시적인 변화이므로 제품의 하자가 아닙니다.

- 완성된 밥의 색깔이 약간 거무스름하거나 회색 빛깔을 띄게 되는 경우가 있으나, 이는 쌀에 포함된 성분으로 인한 일시적인 변화이므로 안심하고 드셔도 됩니다.
- 요리나 세척 후 제품 내·외부에 무지개 빛이 띄거나 흰색 반점이 보이는 경우, 음식물 자체에 있는 미네랄 성분이 조리시에 스테일리스와 반응하여 일어나는 자연스러운 현상입니다.
- 용기에 적당량의 물을 넣고 식초를 2스푼 정도 넣어 끓여주세요. 외부는 식초를 헝겊에 묻혀 닦아주시면 됩니다. 그리고 닦으신 후에는 제품 내·외부의물기를 제거하신 후 건조해 주세요.

압력 조절기 및 뚜껑 손잡이 조립

압력 조절기(그림 A-3)

분리하기:

그림 R 참조

벨 너트(그림 A-24)를 시계반대 방향으로 돌려 풀고 압력 조절기와 너트를 분리합니다.

장착하기:

그림 S 참조

압력 조절기를 뚜껑의 지정된 위치에 내려 끼우고, 아래에 벨 너트를 시계방향으로 조여 단단히 고정하십시오. 쿠킹 밸브 실(cooking valve seal) 전체가 압력 조절기에 대해 밀착되도록 하고, 제공된 홈에 실(seal)이 자리잡게 하십시오.

뚜껑 손잡이(그림 A-9)

분리하기:
그림 T 참조
뚜껑 안쪽에 조여 놓은 나사(그림 A-22)를 시계반대 방향으로 돌려 뚜껑 손잡이를 푸십시오.

장착하기:
그림 U 참조
뚜껑 손잡이를 손에 쥐고 지정된 위치에 놓으십시오.
조이는 나사를 시계 방향으로 돌려 단단히 고정시키십시오.

보관

실링 링은 청결하고 건조하며 어두운(직사광선과 자외선으로부터 보호) 곳에 보관해야 합니다.
실링 링을 보호하고 찌그러뜨리지 않으려면, 세척 후 뚜껑을 뒤집어 압력솥 위에 놓으십시오.

9. 유지보수 및 부품

주의:
모되는 부품, 예컨대 실링 링 및 고무 부품은 반드시 정기적으로, 즉, 최대 400회의 요리 과정 후, 1~2년 후, 정품 휘슬러 부품으로 교체해야 합니다. 눈에 보이는 손상을 입은 부품(예: 딱딱해짐, 균열, 변색, 변형), 또는 꼭 들어맞지 않는 부품 역시 반드시 즉시 교체해야 합니다. **그렇게 하지 않을 경우, 압력솥의 기능이 손상되어 안전사고로 이어질 수 있습니다.**
문의사항이 있는 경우, 휘슬러 고객 서비스 또는 휘슬러 전문 매장 직원에게 연락하십시오.

부품 교체 시 유의점

실링 링(그림 A-23)
5장 참조

롤링 다이어프램(rolling diaphragm)(그림 A-17)
그림 V 참조
압력 조절기를 뚜껑에서 분리하고, 오래된 롤링 다이어프램을 빼내십시오.
새로운 롤링 다이어프램을 요리 표시기의 플라스틱 핀 위에 놓고 가장자리를 금속 피스톤 위로 눌러 나사산이 시작되는 곳까지 누르십시오.

쿠킹 밸브 실(cooking valve seal)(그림 A-18)
그림 W 참조
압력 조절기를 뚜껑에서 분리하고 오래된 실(seal)을 빼내십시오. 압력 조절기를 설정 3으로 설정하십시오.
이 위치에서 실(seal)을 끼우기가 쉽기 때문입니다.

먼저, 새로운 실을 금속 피스톤 위에 놓은 다음, 다른 면을 밸브 태핏 위에 눌러 실의 윗부분이 완전히 잠길 때까지 누르십시오. 쿠킹 밸브 실 전체가 압력 조절기에 대해 밀착되도록 하고, 제공된 홈에 실이 자리잡게 하십시오.

밸브 시트 실(valve seat seal)(그림 A-19)
그림 X 참조
압력 조절기를 뚜껑에서 분리하고 오래된 실(seal)을 빼내십시오.
새로운 개스킷을 끼우고, 개스킷이 뚜껑 양쪽에서 모두 깔끔하고 평평한지 확인하십시오.

유로매틱용 O링(그림 A-21)
그림 I 참조
조립/분해는 뚜껑의 안쪽에서 합니다. 실(seal)이 실을 배치하도록 제공된 홈에 완전하게 자리잡았는지 확인하십시오.

유로매틱(그림 A-21)
유로매틱을 조립/분해하려면, 반드시 먼저 뚜껑 손잡이를 떼내야 합니다. 뚜껑 손잡이는 뚜껑 안쪽에 있는 나사를 풀어 분리할 수 있습니다. 유로매틱은 O링을 제거하면 뚜껑에서 분리할 수 있습니다. 조립의 경우, O링 없이 새로운 유로매틱의 흰 공이 있는 면을 뚜껑 안쪽으로 향하게 하여 유로매틱을 뚜껑으로 넣습니다. 그런 다음, O링을 위에 설명된 대로 끼웁니다.

부품

부품	지름	품목 번호
실링 링(그림 Y-1)	18cm	600-000-18-795
	22cm	600-000-22-795
	26cm	600-000-26-795
압력냄비용 냄비 손잡이(그림 Y-2)	18cm	620-100-01-850
	22cm	620-300-02-850
	26cm	620-700-04-850
압력솥용 압력솥 손잡이(그림 Y-2)	18cm	620-100-02-850
	22cm	620-300-04-850
	26cm	620-700-08-850
압력냄비용 헬퍼 손잡이(그림 Y-3	18cm	610-110-01-840
	22cm	610-310-02-840
	26cm	610-710-04-840
압력솥용 헬퍼 손잡이(그림 Y-3)	18cm	610-110-02-840
	22cm	610-310-04-840
	26cm	610-710-08-840
뚜껑 손잡이(그림 Y-4)	모두	620-000-00-770
압력 조절기(그림 Y-5)	모두	610-010-00-700

압력 조절기용 벨 너트(그림 Y-6)	모두	610-000-00-734
롤링 다이어프램(그림 Y-7)	모두	610-000-00-706
쿠킹 밸브 실(그림 Y-8)	모두	610-000-00-706
밸브 시트 실(그림 Y-9)	모두	610-000-00-733
롤링 다이어프램, 쿠킹 밸브 실, 밸브 시트 실 세트(그림 Y-7, Y-8, Y-9)	모두	610-000-01-706
완전한 유로매틱(그림 Y-10)	모두	011-631-00-750
유로매틱용 O링(그림 Y-11)	모두	011-631-03-760
뚜껑 손잡이를 조이는 나사와 플랫 개스킷(그림 Y-12)	모두	600-000-00-712

액세서리

액세서리 부품	지름	품목 번호
구멍이 뚫린 인서트(삼각대 포함)(그림 Z-1)	18cm	610-100-00-800
	22cm	610-300-00-800
	26cm	610-700-00-800
구멍이 없는 인서트(삼각대 포함)(그림 Z-2)	22cm	610-100-00-800
	26cm	610-700-00-820
추가 유리 뚜껑(그림 Z-3)	22cm	021-641-22-600
추가 금속 뚜껑(그림 Z-4)	22cm	623-000-22-700
	26cm	623-000-26-700

모든 휘슬러 정품 부품은 휘슬러의 주요 매장에서 구매하실 수 있습니다.
휘슬러 고객 서비스센터에서도 도움을 받을 수 있습니다(항목10 참조).

10. 보증 및 서비스

모든 휘슬러 제품은 고품질 재료로 면밀하게 제조됩니다. 휘슬러 제품의 품질은 완성 전 여러 차례 확인되고, 엄격한 최종 검사를 거칩니다. 그러므로, 휘슬러는 고객이 휘슬러 제품을 구매한 국가에 상관없이 구매일로부터 다음의 보증 약관에 따라 다음의 휘슬러 제품에 대해 보증을 제공합니다. 따라서, 휘슬러는 이러한 휘슬러 제품이 재료 또는 공정상의 결함이 없음을 보증합니다. 이 보증 외에도 고객은 이 보증에 의해 제한을 받지 않는 법에 따른 보증 권리를 지닙니다.

제조업체 보증

휘슬러는 모든 휘슬러 압력솥에 대해 구매일로부터 보증을 제공합니다. 제품에 문제가 있을 경우, 제품 전체와 영수증을 소매점에 반품하거나 제품을 안전하게 포장해 휘슬러 고객 서비스로 보내십시오(고객서비스 안내 참조).

보증 제외사항

vitavit® 시리즈 압력솥의 경우, 마모되는 부품은 보증에서 제외됩니다.
예를 들어:

- 실링 링(그림 Y-1)
- 쿠킹 밸브 실(그림 Y-8)
- 밸브 시트 실(그림 Y-9)
- 롤링 다이어프램(그림 Y-7)
- 유로매틱용 O링(그림 Y-11)
- 뚜껑 손잡이를 조이는 나사용 플랫 개스킷(그림 Y-12)

다음의 원인으로 인한 손상에 대해서는 보증을 제공하지 않습니다.

- 부적합한 또는 부적절한 사용
- 올바르지 않은 또는 부주의한 취급으로 인한 파손 및 고장
- 부적절한 수리
- 정품 설계로 되지 않은 부품의 임의 장착
- 제품 표면에 가해진 화학적 또는 물리적 영향
- 식기세척기 세척으로 인한 손잡이의 변색
- 본 사용자 지침을 준수하지 않은 경우
- 제품 박스가 제거 또는 훼손된 경우
- 화재, 지진, 수해 등의 천재지변에 의한 고장

*휘슬러코리아(주) 제품의 보상기준은 품목별 소비자분쟁해결 기준(공정거래위원회 고시)에 따릅니다.

고객 서비스 안내

아래의 전화번호로 문의 주시면 상세히 안내해 드리겠습니다.

A/S 및 제품 문의(고객센터) : +82 080-400-4100

운영시간: 평일 9:00~18:00(주말 및 공휴일 제외)

11. 폐기

환경 보호를 해주십시오! 종이 상자는 폐지로 재활용할 수 있습니다. 본 제품 부품은 재활용 가능 재료로 만들어졌기 때문에 지정한 수거 장소에 폐기하시기 바랍니다.

12. 문제 해결

주의:
작동 이상을 고치려고 하기 전에 레인지를 끄고, 반드시 압력솥의 압력을 없애고(7장 참조) 열을 식혀야 합니다.

문제	원인	해결책
파보일링(parboiling, 데치기)을 할 때, 증기가 뚜껑 손잡이 아래에서(유로매틱에서) 평소보다 오랫 동안 배출된다.	찜 요리로 설정했거나 설정 1 수준 보다 낮은 그 밖의 요리 설정을 선택했기 때문입니다.	무압 찜 요리 동안 적은 양의 증기 배출은 정상적입니다. 제품을 닫고 압력 하에서 요리하고자 하는 경우, 설정 1, 2, 또는 3을 선택하십시오(6장 참조).
	압력솥이 적절하게 닫히지 않았기 때문입니다. (뚜껑 손잡이의 표시기가 빨간색에 있습니다)	압력솥을 적절하게 닫으십시오. (4장 참조)(뚜껑 손잡이의 표시기가 녹색에 있습니다)
	에너지 공급이 너무 낮기 때문입니다.	열원을 최대치로 설정하십시오.
	레인지 가열 부분의 크기가 압력솥 베이스(바닥) 지름과 맞지 않기 때문입니다.	압력솥을 적절한 레인지에 올리십시오. (6장 참조)
	뚜껑 손잡이가 헐겁기 때문입니다.	뚜껑 안쪽에 있는 뚜껑 손잡이를 조이는 나사를 조이십시오.
	휘슬러 유로매틱 또는 유로매틱의 O링이 지저분하거나 손상되었기 때문입니다.	부품을 세척하거나 교체하십시오. (8장 및 9장 참조)
파보일링(데치기)을 할 때, 증기가 배출되지 않는다.	압력솥 안에 액체를 너무 적게 넣었기 때문입니다.	액체의 최소 필요량(200-300ml)을 넣어주십시오. (5장 참조)
	에너지 공급이 너무 낮기 때문입니다.	열원을 최대치로 설정하십시오.
증기 및/또는 물방울이 요리 표시기가 상승을 시작하기도 전에 뚜껑 가장자리에서 배출된다.	실링 링을 적절하게 끼우지 않았기 때문입니다.	실링 링을 적절하게 끼우십시오. (5장 참조)
	실링 링이 지저분하거나 손상되었기 때문입니다.	실링 링을 세척하거나 교체하십시오.
	압력솥이 적절하게 닫히지 않았기 때문입니다. (뚜껑 손잡이의 표시기가 빨간색에 있습니다)	압력솥을 적절하게 닫으십시오. (4장 참조)(뚜껑 손잡이의 표시기가 녹색에 있습니다)

문제	원인	해결책
요리 표시기가 상승하지 않는다.	증기가 뚜껑 손잡이에서 배출되고 있기 때문입니다.	위의 문제를 참조하십시오.
	증기가 뚜껑 가장자리에서 배출되고 있기 때문입니다.	위의 문제를 참조하십시오.
	압력솥 안에 액체를 너무 적게 넣었기 때문입니다.	액체의 최소 필요량(200-300ml)을 넣어주십시오. (5장 참조)
	압력 조절기를 고정시키는 나사가 제대로 및/또는 단단히 조여지지 않았기 때문입니다.	압력 조절기를 올바르게 끼우고 벨 너트를 조이십시오. (8장 참조)
	쿠킹 밸브 실, 밸브 시트 실 또는 롤링 다이어프램이 없거나 결함이 있거나 올바르게 끼워지지 않았기 때문입니다.	해당 실(seal)을 교체하거나 적절하게 장착하십시오. (9장 참조)
압력 조절기에서 증기가 배출된다.	요리 설정에 비해 온도가 너무 높기 때문입니다(요리 표시기가 빨간색에 있습니다).	열 공급을 낮추십시오. 에너지 공급을 조절하여 요리 시간 내내 요리 표시기가 녹색에 머물게 하십시오. (5장 참조)
압력 조절기에서 증기가 배출된다.	찜 요리로 설정했거나 설정 1 수준보다 낮은 그 밖의 요리 설정을 선택했기 때문입니다.	무압 찜 요리 동안 적은 양의 증기 배출은 정상적입니다. 제품을 닫고 압력 하에서 요리하고자 하는 경우, 설정 1, 2, 또는 3을 선택하십시오(6장 참조).
	압력 조절기를 고정시키는 나사가 제대로 및/또는 단단히 조여지지 않았기 때문입니다.	압력 조절기를 올바르게 끼우고 벨 너트를 조이십시오. (8장 참조)
	쿠킹 밸브 실, 밸브 시트 실 또는 롤링 다이어프램이 없거나 결함이 있거나 올바르게 끼워지지 않았기 때문입니다.	해당 실(seal)을 교체하거나 적절하게 장착하십시오. (9장 참조)

문제	원인	해결책
요리 표시기가 이미 상승했음에도 불구하고 증기가 뚜껑 손잡이 아래에서(유로매틱에서) 배출된다.	뚜껑 손잡이가 헐겁기 때문입니다.	뚜껑 안쪽에 있는 뚜껑 손잡이를 조이는 나사를 조이십시오.
	뚜껑 손잡이를 조이는 나사용 플랫 개스킷, 또는 유로매틱용 O링이 없거나 결함이 있거나 올바르게 끼워지지 않았기 때문입니다.	해당 실(seal)을 교체하거나 적절하게 장착하십시오. (9장 참조)
	많은 양의 증기가 배출되는 경우, 유로매틱이 안전장치로서 반응했을 수 있습니다. 이것은 쿠킹 밸브(cooking valve)가 지저분하거나 결함이 있을 때 발생합니다.	압력 조절기를 떼내 세척하거나 교체하십시오. (8장 참조)
뚜껑 손잡이가 헐겁다.	조이는 나사가 단단히 조여지지 않았기 때문입니다.	뚜껑 안쪽에 있는 뚜껑 손잡이를 조이는 나사를 조이십시오.
압력솥의 손잡이가 헐겁다.	손잡이 나사가 단단히 조여지지 않았기 때문입니다.	드라이버로 나사를 조이십시오.
요리 표시기가 이미 상승했음에도 불구하고 많은 양의 증기가 뚜껑 가장자리에서 배출된다.	실링 링에 결함이 있기 때문입니다. 실링 링이 안전장치로서 반응했기 때문입니다. 이것은 쿠킹 밸브(cooking valve) 및 유로매틱이 지저분하거나 결함이 있을 때 발생합니다.	실링 링을 교체하십시오. (9장 참조) 휘슬러 고객 서비스에 연락해 압력솥을 점검하십시오.
증기가 뚜껑 손잡이의 원형 구멍 마개(cover cap) 아래에서, 또는 제어 버튼에서 배출된다.	실(seal)에 결함이 있기 때문입니다.	뚜껑 손잡이를 교체하거나 휘슬러 고객 서비스에 연락해 뚜껑 손잡이를 점검하십시오.

문제	원인	해결책
압력솥을 닫기 힘들거나 압력솥을 닫았을 때 제어 버튼이 튀어나오지 않는다.	뚜껑 손잡이 및/또는 압력솥 손잡이가 적절하게 끼워지지 않았기 때문입니다.	손잡이가 단단히 조여졌는지 확인하고, 필요하다면 단단히 조이십시오.
	뚜껑 손잡이에 결함이 있기 때문입니다.	뚜껑 손잡이를 교체하십시오.
	실링 링이 올바르게 끼워져 있지 않기 때문입니다.	실링 링을 올바르게 끼우십시오. (5장 참조)
	압력솥이 적절하게 닫히지 않았기 때문입니다. (뚜껑 손잡이의 표시기가 빨간색에 있습니다)	압력솥을 적절하게 닫으십시오. (4장 참조)(뚜껑 손잡이의 표시기가 녹색에 있습니다)
압력솥이 열리지 않는다.	압력솥 내에 아직 압력이 존재하기 때문입니다.	압력솥 내의 압력을 방출하십시오. (7장 참조)
	유로매틱이 꼼짝하지 않기 때문입니다.	제어 버튼에서 손을 떼십시오. 뚜껑 손잡이를 왼쪽으로 약간 미십시오. 안전하게 압력솥 내 압력을 뺀 후 화상을 입지 않을 정도로 충분히 식힌 후 뚜껑을 좌, 우로 흔들어 주십시오.

感谢您的信赖

同时祝贺您购买全新vitavit®高速快锅。
菲仕乐新一代高速快锅的研发历经60余载。
为了快速、美味且以保留维他命的方式进行烹饪，菲仕乐高速快锅一直使用的技术沿袭至今，尤其vitavit®在易用性和设计方面树立了新的标准。
为了让您尽可能长时间的使用德国精心制造的高速快锅，并确保其最佳使用寿命，请遵守以下提示。尽情享受vitavit®带来的多种可能性并快乐的烹饪吧！

1. 设定用途 **246**
2. 安全说明 **246**
用户须知 246
监管 246
安全使用高速快锅 246
安全与维护 247
操作高速快锅 247
打开高速快锅 248
3. vitavit®产品描述及其优点 248
4. 首次使用前 250
锅盖的开启 250
定位辅助 250
锅盖的关闭 250
锁定指示器 251
清洁 251
5. 使用说明 251
安全装置 251
添加量 252
加热源的适用性 252
调节加热源 252
节能贴士 253
6. 用vitavit®进行烹饪 253
准备 254
选择烹饪设置 254
上压和排气 254
烹饪指示器 254
烹饪时间 255
7. vitavit®泄压方法 **255**
8. 清洗与保养 257
清洗 257
主阀门和锅盖把手的安装方法 257
存放 258
9. 维修与更换部件 258
更换部件的注意事项 258
可更换配件 259
可选附件 259
10. 保修服务 260
制造商保修 260
保修范围 260
菲仕乐客户服务中心地址 261
菲仕乐中国客户服务中心地址 261
11. 处理 **261**
12. 异常情况排除 261

1. 设定用途

- 菲仕乐高速快锅用于快速烹饪食物以及第6章列出的设定用途，并且仅可用于这些目的。不当使用可能会导致危险。
- 菲仕乐高速快锅仅适用于设定的、私人的用途。
- 此外，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。
- 必须遵守第5章列出的液体添加量要求，以确保安全的使用高速快锅。

2. 安全说明

用户须知

- 使用vitavit®高速快锅之前，请仔细阅读产品使用和保养说明书以及所有须知，因为不当使用会导致损坏。
- **在您拥有该产品的情况下，请妥善保管此说明书以备将来之需。**但是，若您丢失了此说明书，可从我们的网站www.fissler.com 上进行下载。
- 请勿将高速快锅交予未熟知此说明书的任何人手中。
- 如果您要把高速快锅转让给他人，请务必连同此说明书一并交给他。

监管

- 塑料袋会造成窒息危险。请将塑料袋放在儿童无法触及的位置，因为存在窒息危险。
- 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。调节火力大小，以使烹饪指示器不会升至红色范围。若不调小火力，蒸汽则会通过阀门溢出，锅内液体将会流失。液体完全流失会导致食物烧焦，并可能损坏锅具和炉灶。

安全使用高速快锅

- 切勿在烘烤炉中使用高速快锅或高速快锅浅锅。高温会损坏手柄、阀门和安全设备，从而使得安全功能失去保障。
- 进行油炸烹饪时，切勿盖上高速快锅的锅盖，且油量不要超过锅子的一半。切勿在高压下煎炸！
- 高速快锅严禁用于医疗领域。特别是不得作为医用灭菌器，因为高速快锅的设计不符合医用所需灭菌温度。
- 请勿在高速快锅中制作果酱或蜜饯，因为这通常会形成蒸汽泡，打开锅具时蒸汽泡会破裂而出并造成烫伤。
- 用高速快锅烹饪肉类时，肉的内部会产生压力。因此，打开高速快锅后，请把肉静置一会儿，然后再对其开孔或移动，以免烫伤。

安全与维护

- 仅使用配备了功能完善的原装组件的菲仕乐高速快锅。仅使用菲仕乐原装配件。尤其是，请仅使用同一型号的锅具和锅盖，以及专用于您器具类型的其他配件（请参见第9章）。未按此要求操作，会损害高速快锅的功能和安全性。
- 每次使用前，请确保所有阀门和安全设备完好无损，功能良好并且保持清洁。这是确保安全操作的唯一方法。可在第5章中找到有关这方面的信息。
- 请勿对高速快锅做出任何改动。尤其是，请勿胡乱摆弄安全设备 -说明书中列出的维修说明清单除外。请勿给阀门上油！
- 需定期（即最多进行400次烹饪过程后或最迟2年后）用菲仕乐原装配件来更换易损件，如密封圈以及其他橡胶件。必须立即更换存在明显损坏（如硬化、破裂、变色、过热或变形）或不正确安装的零件。未按此要求操作，会损害高速快锅的功能和安全性。
- 出于您自身安全考虑，请及时拧紧松动的螺钉。
- 此外，请及时用菲仕乐原装配件来更换破裂或损坏的塑料把手。

维修说明：

您可以自己进行小修操作：
- 更换使用后受磨损的零件（密封圈、阀门、芳香阀或把手）。
- 拧紧螺钉。

欲知其他维修信息，请联系菲仕乐客户服务中心
（请参见第10章）。

操作高速快锅

- 本器具在压力下进行烹饪操作。不当使用可能会导致灼伤。
  加热前，请确 认锅盖已正确盖好。可在第4章中找到有关这方面的信息。切勿在锅盖松动的情况下使用高速快锅。
- 仅使用第5章列出的加热源。
- 切勿在无液体的情况下加热高速快锅，因为过热会造成设备、阀门、安全设备和炉灶损坏。若出现这种情况，则请勿继续使用高速快锅，因为无法保证设备的安全功能。让菲仕乐客户服务中心帮助检查您的高速快锅。
- 最小添加量：200-300 ml水，具体取决于设备直径（请参见锅内壁最低“min”刻度标记）。在过热情况下，锅具上的塑料零件或锅底中的铝芯可能会熔化并液化。若发生这种情况，则请关闭炉灶，直至锅完全冷却后才能移动锅。并且保持室内通风。
- 锅内食物的添加量不要超过高速快锅容量的2/3。（请参见锅内壁最大“max”刻度标记）。在烹饪将会起泡沫或者膨胀的食物（如：米饭、肉汤或干菜等）时，食物添加量不要超过高速快锅容量的一半（请参见1/2刻度标记）。
- 烹饪豆类和其他干豆时，高速快锅内的食物添加量不要超过1/3刻度标记，因为豆皮很容易浮起并堵塞阀门。
- 当高速快锅存在压力时，请小心移动，并且不要触碰高温表面。请拿着锅身把手与锅身侧把手小心移动。必要时，请使用防护手套。

打开高速快锅

- 切勿强行打开高速快锅。在确定内部压力彻底释放前，请勿打开高速快锅。可在第7章中找到有关这方面的信息。
- 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。在使用“释放锁钮”快速泄压时或经流水冷却时，这一点尤其重要。
- 释放蒸汽时，请务必保持手、头和身体置于危险区域以外，以避免溢出蒸汽造成的灼伤。在使用“释放锁钮”或“主阀门”来快速释放蒸汽时，这一点尤其重要。

注意：
当高速快锅或其任何部件存在毁坏、变形或不能如用户须知所述正常工作时，请不要使用高速快锅。若发生这种情况，请联系最近的菲仕乐专柜或菲仕乐客户服务中心。
（请参见第10章）

3. vitavit®产品描述及其优点

参见图A
1. 有孔蒸屉/三脚架套件（根据锅的型号，有不同大小）
- 蒸屉底部有很多长条形孔，以实现最佳蒸汽渗透
- 蒸屉底部有很多突出的压筋，即便放入大块食物，也可实现蒸汽的自由流动
- 含三脚架，用作蒸屉的支架

2. 锅身侧把手
- 带深凹痕的把手，以实现安全拿取

3. 主阀门
- 用于调节、设置烹饪设定（设定1、设定2……或不使用压力的蒸汽烹饪）
- 带烹饪指示器
- 带自动限压阀（压力控制装置）
- 可拆卸，易于清洁
- 用于调节并精准控制蒸汽的释放

4. 烹饪指示器
- 具备类似交通指示灯的功能
- 可根据颜色指示来调节加热源火力大小；

5. 蒸汽排出口（主阀门内，下列情形会打开以便排出蒸汽）
- 压力超出所选择的烹饪设定数值时
- 通过主阀门泄压时
- 无压蒸煮时

6. 蒸汽排出口（锅盖把手处，下列情形会打开排出蒸汽）
- 加压时
- 扳动芳香阀时
- 通过释放锁钮排气泄压时
- 无压蒸煮时

7. 释放锁钮
- 用于泄压和打开高速快锅

8. 锁定指示器
- 指示高速快锅是否已正确扣合

9. 锅盖把手
- 可拆卸，易于清洁

10. 带测量刻度的容量指示
- 无需量杯即可轻易测量液体
- “min”表示所需添加的最低液体量；
- “max”表示烹饪普通食材所需添加的最大液体量
- “1/2”表示烹饪易膨胀食材所需添加的最大液体量
- “1/3”表示烹饪豆类和其他干豆所需添加的最大液体量

11. 锅身把手
- 带有防滑的深凹槽设计，以实现安全拿取

12. 定位辅助槽
- 用于插入“定位辅助标”

13. 加热保护装置
- 在燃气灶上使用时，保护手柄

14. 定位辅助标
- 盖上锅盖时，用于轻松定位锅盖

15. 锥形锅身
- 方便堆叠高速快锅（即使直径相同也可以）

16. cookstar®太阳花锅底
- 适用于多种类型的炉具（包括电磁炉），并达到理想的加热效果。

17. 主阀门硅胶帽
- 用于密封烹饪指示器

18. 主阀门密闭圈
- 用于密封主阀门

19. 主阀门橡胶塞
- 用于密封烹饪阀门

20. 安全凸起（安全装置）
- 如果锅盖没有正确闭合，该装置可以使锅内不会产生压力

21. 芳香阀（安全装置）
- 该装置可自动加压
- 如果锅盖没有正确闭合，该装置可以阻止锅内产生压力
- 可以自动限制锅内压力
- 当锅内存在压力时，可以阻止锅盖的开启

22. 锅盖把手螺丝
- 无需工具，即可拧动螺丝
- 带平垫圈，已固定在锅盖上

23. 硅胶圈（安全装置）
- 由优质硅胶制成
- 可以限制压力

24. 主阀门环形螺母

- 手握住凹陷的地方即可轻松拆卸，无需使用工具

参见图B/B1
a. 公称容积（不同于可用容积）
b. CE标志（声明该设备符合欧盟高压锅指令）
c. 最大工作压力（阀门的最大允许控制压力）
d. 生产日期（周/年，例如：34代表生产周数，20代表年份，生产日期为2020年第34周）
e. PC> 代表烹饪的工作压力，请参见第6章 “选择烹饪设置”。
f. PS> 代表最大允许压力

参见图B2
标准（声明该设备符合GB 15066-2004要求，仅适用于中国）
a. 旋合式结构
b. 锅底为多层复底
c. 锅口内径
d. 锅身容积（不同于可用容积）
e. 公称工作压力范围
f. 标准编号GB 15066-2004
中国执行标准：GB15066-2004，GB4806.1-2016，GB4806.9-2016，GB4806.11-2016

4. 首次使用前

首次使用锅具之前，请先熟悉锅具及其操作，并检查出厂发货物品是否齐全（请参见图A）。但有些为附件。

锅盖的开启

参见图C
朝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，直至旋转至最远端，就可以打开锅盖了。

定位辅助

锅盖上有一个“定位辅助标”金属片，刻有“CLOSE” 标记（图A-14），锅身把手上有一个对应的“定位辅助槽”（图A-12）。这是为了便于盖上锅盖。

锅盖的关闭

参见图D
首先倾斜的拿着锅盖，从而把锅盖放置在锅上。将“定位辅助标”（图A-14）插入锅身把手上的凹槽内，然后放下。锅盖上“定位辅助标”上的红色圆点与锅身把手上的红色点可作为扣合的标记，当这两个红色圆点精准对齐时，就可以把锅盖扣上了。

参见图E
要关闭锅盖，需将锅盖顺时针（向左）转动到最远端，直到锅具发出“咔哒”声并锁定。

锁定指示器

参见图F
您可以通过查看锅盖把手中的“锁定指示器”（图A-8）来判断锅盖是否已正确关闭，是否可以开始烹饪。
绿色：表示锅盖已正确关闭，可以开始烹饪。
红色：表示锅盖未正确关闭，因此，无法上压。

清洁

首次使用前，请彻底冲洗锅身、锅盖和密封圈。这样可去除可能仍然存在的任何抛光粉尘和微小杂质。
日后，我们建议您用不锈钢保养剂来保养锅身和锅盖。这会使不锈钢更耐盐和酸性食物的侵蚀。应始终彻底冲洗掉保养剂的残留物。您可以根据需要，或在不锈钢表面发生外观变化时，要及时进行清洁保养。

5. 使用说明

安全装置

您的vitavit®高速快锅配备了可独立工作的各类安全装置，以确保安全。每次使用前，请检查下述安全装置的功能，切勿对其进行改动。开始烹饪前，请确保主阀门和锅盖把手已正确安装并且固定到位。相关须知参见第8章。

主阀门（图A-3）
参见图G
从锅盖上取下主阀门，并将其调至设定3。用手指施加压力进行回弹，以检查指示器（1）和阀体（2）是否可以自由移动。

芳香阀（图A-21）
参见图H+I
确保芳香阀正确放置，并在锅盖内可自由移动。
芳香阀密封圈必须完全嵌在所提供的槽口中。

参见图J
用手指施加压力进行回弹，以检查芳香阀中的白球是否可自由移动。

硅胶圈（图A-23）和安全凸起（图A-20）
参见图K
检查硅胶圈和锅盖边缘是否清洁，硅胶圈是否完好无损，以及安全凸起（1）是否可自由移动。
将硅胶圈完全平整的嵌入锅盖内侧弯曲边缘部分（2）的下方，紧贴锅盖内侧。

硅胶圈必须置于安全凸起的前面，将硅胶圈向外挤压，若能压动安全凸起即可。

添加量

注意：
切勿在无充足液体的情况下进行烹饪，并确保高速快锅中的液体没有完全蒸发掉。未按此要求操作，可能会导致食物燃烧并损坏锅具把手、阀门、安全装置和炉灶。若出现这种情况，则请勿继续使用高速快锅，因为无法保证阀门和安全装置的功能。请联系菲仕乐客户服务中心，来帮助检查您的高速快锅。

参见图L
请注意以下有关高压烹饪添加量的信息。
为便于测量，锅身内部有一个量尺（min/max（最小/最大）刻度标记）。

无论您有没有在锅内放任何东西，根据锅具的直径不同，至少需要200-300 ml液体才能产生蒸汽。若少于最小液体量，切勿使用高速快锅。（请参见锅内壁的最小“min”刻度标记）
直径18 cm：200 ml
直径22 cm：250 ml
直径26 cm：300 ml

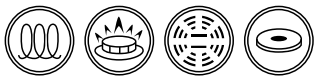
高速快锅的添加量不得超过其容量的2/3，以确保安全操作（请参见锅内壁最大“max”刻度标记）。

½
烹饪起泡沫或者膨胀的食物（如：米饭、肉汤或蔬菜干），添加量不要超过高速快锅容量的一半（请参见“½”刻度标记）。

⅓
烹饪豆类和其他干豆，高速快锅仅可添加至1/3刻度标记位置（请参见锅内壁“1/3”刻度标记），因为豆皮很容易浮起并堵塞阀门。

加热源的适用性

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。



调节加热源

当锅盖开着时，不管在空锅情况下或在装有油脂的情况下，切勿在最大火力下加热高速快锅超过2分钟，因为过热会损坏锅底。

电陶炉：
炉面直径应与锅底直径相同或小于锅底。

燃气灶：
将锅具放在燃气灶的中央位置，避免火焰超出锅底边缘，因为这样会损坏塑料把手。

电磁炉：
始终将锅具放在电磁炉的中央位置。锅底尺寸应与炉头尺寸保持一致，或大于炉头尺寸，否则电磁炉可能无法感应锅底。

电磁炉的特殊提示：
为避免因高性能感应而导致过热以及损坏锅具，请勿在无人看管或空锅状态下对其进行加热。还请遵守加热源制造商提供的相关须知。
使用过程中可能会听到嗡嗡声。这种噪音是由于技术原因造成的，并不代表加热源或锅具有质量问题。

节能贴士

- 当烹饪状态为一般设定或高速设定时，调节加热源火力大小，以确保烹饪指示器不会进入红色区域，且阀门不会释放蒸汽。
- 当不使用压力烹饪，即 使用蒸汽进行烹饪时，调节火力大小，以使锅盖把手或主阀门处仅有少量蒸汽溢出。
- 使用具有适当尺寸的炉灶（请参见上述规格）。
- 根据烹饪量来选择炊具尺寸
- 利用锅底储存的热量。在烹饪时间结束之前，关闭炉灶以利用冷却时间

6. 用vitavit®进行烹饪

注意：
确保高速快锅中的液体永远不会彻底蒸发掉！（请参见第5章中的相关说明）

您可以使用高速快锅进行多种形式的烹饪：
- 炖肉
- 煲汤和焖肉
- 煮蔬菜和土豆
- 煮饭
- 蒸煮鱼
- 油炸
- 蒸食物
- 烹饪冷冻食品
- 榨汁
- 消毒
- 烹饪一锅多菜

您可以在/www.fissler.com/上找到更多信息和食谱创意。

准备

根据食谱将配料添加到高速快锅中。
遵守规定的添加量(第5章)。
然后盖上锅盖并关闭锅具。
若锅盖把手上的“锁定指示器”(图A-8)为绿色,表示锅盖已经正确盖好,准备就绪可以开始烹饪了。(第4章)。

选择烹饪设置

参见图M
选择主阀门上的所需烹饪设置(图A-3)。需要将主阀门顶部档位设置环上的标记设置为相应烹饪设定的编号。

设定1:大约110°C 工作压力 45 kPa
适合烹饪鱼以及蔬菜等容易煮烂的食物。

设定2:大约113°C 工作压力 60 kPa
适合烹饪汤及炖品等菜肴。

设定3:大约116°C 工作压力 75 kPa
适合烹饪肉类以及骨头类等难以煮烂的食物。

不适用压力的烹饪设定: 100°C
除了多种压力烹饪设定外,您还可以选择不用压力的烹饪设定进行蒸煮,可使配套的蒸屉/三脚架(图A-1)。

上压和排气

用最大火力加热高速快锅。
蒸汽会从锅盖把手下方溢出(图A-6),否则锅内空气中的氧气会破坏维生素。
此过程可能持续几分钟。当芳香阀关闭,并且没有更多蒸汽溢出时,锅内即开始上压。稍后,烹饪指示器(图A-4)会开始上升,显示压力升高情况。

烹饪指示器

参见图N
像交通指示灯一样,无论选择哪种烹饪设定,烹饪指示器始终显示3种颜色。根据指示灯原理,三种颜色指示锅内的温度/压力状况,以便您调节加热源的火力大小。
黄圈:
表示“所选烹饪设定目标将要达成,烹饪所需的温度快要达到了,您可以调小加热源”。
根据您烹饪的食材和您所用的加热源来决定需要加热的时间。
如果您使用电陶炉,当黄色圈一出现时,就可以调小加热源了,若使用电磁炉或煤气炉,要等黄圈全部出现后再调小加热源。
绿圈:
表示“所选烹饪设定目标已达成,烹饪所需的温度已经达到了,实际烹饪时间现在开始计算”。
调节加热源,使烹饪指示器在整个烹饪过程中都保持在绿色圈区域内。
红圈:
表示“锅内温度过高,高速快锅将自动排气来调节温度,您需要进一步调小或关闭加热源一会儿”。
为了避免烹饪指示器处于红色圈区域,您需要及时调节加热源,否则,高速快锅会持续排出蒸汽,流失液体。

烹饪时间

从所选烹饪设定目标达成时(绿圈出现)开始计算烹饪时间。

基本规则:
1. 设定3的烹饪时间约为使用传统锅具时通常所需时间的½至⅓。
2. 设定1的烹饪时间比设定3的烹饪时间长约50%。
   设定2的烹饪时间比设定3的烹饪时间长约25%。
3. 烹饪时间可能因食物量、形状、大小和组织结构而存在差异。

例如:带皮土豆:

传统烹饪时间	烹饪设定3	烹饪设定2	烹饪设定1
约30分钟	约8-12分钟	约13-16分钟	约18分钟

烹饪时间结束时,请将高速快锅从加热源上移开,并释放压力(请参见下一章中的注意事项),然后您才能打开高速快锅。

从第534页起可以找到更多烹饪时间的信息。

7. vitavit®泄压方法

注意:
切勿强行打开高速快锅。烹饪指示器完全下降,并在按下释放锁钮时没有更多蒸汽溢出之前,严禁打开锅具。

菲仕乐高速快锅泄压的4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。
对于烹饪轻微起泡或上浮的食物(如干豆、煲汤或焖肉),或对于烹饪具有嫩皮的食物(如带皮土豆),请勿使用快速泄压的方法,否则,食物可能会溢出或表皮开裂。

方法1
通过释放锁钮来释放蒸汽,进行快速泄压
参见图O

朝箭头方向轻轻按下释放锁钮(图A-7),以便从锅盖把手(图A-9)下方释放蒸汽。按住释放锁钮不放,直至烹饪指示器彻底下降,并且不再有更多蒸汽溢出。
然后放开释放锁钮,轻轻摇晃锅具并再次按下释放锁钮。重复此过程,直至不再有更多蒸汽溢出。锅具降压后,芳香阀装置下沉。现在可以一直按住释放锁钮,以打开锅具。

注:
只要锅具中存在压力,就不能一直按住释放锁钮。这是出于您自身安全考虑,因为它可以防止锅具在有压力的条件下被意外打开。因此,请勿尝试强行按住释放锁钮。

方法2
用主阀门释放蒸汽,进行泄压
参见图P
逐渐将主阀门顶部的档位设置环向蒸汽释放图标位置转动,蒸汽会从主阀门下方溢出(图A-5)。您可以选择缓慢释放蒸汽或稍快地释放蒸汽。调整设置环的增量越大,蒸汽排出量就高。最终,将档位设置环置于蒸汽释放图标的位置,并等待直至再无更多蒸汽溢出。然后,轻轻摇晃锅具并重复此过程,直至再无更多蒸汽溢出。锅具降压后,芳香阀装置下沉。现在可以一直按住释放锁钮,以打开锅具。
注:
切勿将档位设置环从烹饪设定1、2或3直接转动至蒸汽释放图标的位置,否则蒸汽排出量会很高,并且食物可能会溢出。务必分几个小步骤将主阀门转动至蒸汽释放位置。

方法3
自然冷却
如果您想利用锅内剩余的热量,那就可以选择此方法来泄压。
在烹饪时间结束前,将锅具从炉灶上移开,并使其缓慢冷却,直至烹饪指示器完全下降。
然后,轻轻按下释放锁钮,以释放锅内剩余压力。当无蒸汽再溢出时,放开释放锁钮,然后轻轻摇晃锅具并再次按下释放锁钮。重复此过程,直至不再有更多蒸汽溢出。锅具降压后,芳香阀装置下沉。现在可以一直按住释放锁钮,以打开锅具。
此方法特别适合烹饪时间较长的菜肴。

方法4
在流水条件下进行快速冷却泄压
参见图Q
若排出蒸汽使您困扰,您还可以在流水条件下对锅具进行泄压。将锅具置于水槽中,并在锅盖侧面(而非锅盖把手和主阀门上方)冲冷水,直至烹饪指示器完全下降。
然后,轻轻按下释放锁钮,以释放锅内剩余压力。当无蒸汽再溢出时,放开释放锁钮,然后轻轻摇晃锅具并再次按下释放锁钮。重复此过程,直至不再有更多蒸汽溢出。锅具降压后,芳香阀装置下沉。现在可以一直按住"释放锁钮",以打开锅具。

8. 清洗与保养

清洗

每次使用后都要将高速快锅清洗干净。
- 从锅盖上卸下硅胶圈,然后用手进行冲洗。
- 卸下主阀门,并用湿布进行擦拭。
- 卸下锅盖把手,并在流水下进行冲洗。
- 锅身、锅盖(不含硅胶圈、主阀门和锅盖把手)和蒸屉也可以在洗碗机中进行清洗。

请注意:
- 清洗时,请使用常规的洗碗液和锅具用海绵或软刷,用热水冲洗。请避免使用尖锐、粗糙或锋利 的物品。若锅具内部和底部很脏,您 也可以用清洗海绵比较粗糙的一面进行清洗。
- 不要让食物残渣在锅具上变干,也不要将食物长时间放于锅中,因为这会导致不锈钢表面变色或 留有污渍。
- 为保护不锈钢表面,请定期使用不锈钢保养剂。这会去除白色斑点、污点等。
- 在洗碗机中进行清洁时,只能使用生产厂家建议用量的家用产品,请勿使用工业清洁剂或高浓度 清洁剂。

主阀门和锅盖把手的安装方法

主阀门(图A-3)
拆卸:
参见图R
逆时针转动、拧松主阀门环形螺母(图A-24),然后卸下主阀门和螺母。
安装:
参见图S
将主阀门从上方插入锅盖的指定位置,从下方顺时针拧紧螺母,然后将其牢牢拧紧。确保主阀门密闭圈一直紧贴主阀门,并且密封圈置于所提供的槽口中。

锅盖把手(图A-9)
拆卸:
参见图T
逆时针旋转锅盖内侧的锅盖把手螺丝(图A-22),拧松螺丝,然后卸下锅盖把手。

锅盖把手(图A-9)
拆卸:
参见图T
逆时针旋转锅盖内侧的锅盖把手螺丝(图A-22),拧松螺丝,然后卸下锅盖把手。
安装:
参见图U
用手握住锅盖把手,并将锅盖置于指定位置。

顺时针转动锅盖把手螺丝，将其牢牢拧紧。

存放

硅胶圈应存放在清洁、干燥和遮光（避免阳光照射和紫外线辐射）的位置。
为保护硅胶圈并避免压坏硅胶圈，清洁后请将锅盖倒置放在锅身上。

9. 维修与更换部件

注意：
定期（即最多烹饪400次或超过2年后）用菲仕乐原装配件来更换易损件，如硅胶圈和其他橡胶部件。必须立即更换存在明显损坏（如硬化、破裂、变色或变形）或未正确安装的部件。否则，高速快锅的功能和安全性就会受到影响。
若有任何疑问，请联系菲仕乐客户服务中心（请参见第10章）。

更换部件的注意事项

硅胶圈（图A-23）
参见第5章
主阀门硅胶帽（图A-17）
参见图V
从锅盖上拆下主阀门，然后拆下旧的硅胶帽。
将新的硅胶帽套在烹饪指示器的胶棒上，然后将其边缘在金属推棒上按压，直到推至金属螺纹的初始点。
主阀门密闭圈（图A-18）
参见图W
从锅盖上拆下主阀门，然后拆下旧的密闭圈。将主阀门的压力档位调为设定3，因为在此位置更容易插入密闭圈。
首先将新的密闭圈放在金属推棒上，然后将另一端压在阀挺杆上，直至顶部完全浸没。确保密闭圈一直紧贴压主阀门，并且密闭圈置于所提供的槽口中。
主阀门橡胶塞（图A-19）
参见图X
从锅盖上拆下主阀门，然后卸下旧的橡胶塞。
插入新的橡胶塞，并确保橡胶塞保持清洁且在锅盖两侧都十分平整。
芳香阀密闭圈（图A-21）
参见图I
在锅盖内侧进行拆卸和安装。确保密闭圈完全位于为其提供的凹槽中。
芳香阀（图A-21）
要拆卸/安装芳香阀，您必须先卸下锅盖把手。为此，您只需要拧松锅盖内侧的锅盖把手螺丝。卸下芳香阀密闭圈后，便可将芳香阀从锅盖上拆下了。
需要安装时，请将新的、不带密闭圈的芳香阀穿过锅盖，使带白球的一侧位于锅盖内侧。然后，安装上述芳香阀密闭圈即可。

可更换配件

配件	直径	商品货号
硅胶圈 (图.Y-1)	18 cm	600-000-18-7950
	22 cm	600-000-22-7950
	26 cm	600-000-26-7950
锅身把手 (高速快锅浅锅) (图.Y-2)	18 cm	620-100-01-8500
	22 cm	620-300-02-8500
	26 cm	620-700-04-8500
锅身把手 (常规款高速快锅) (图.Y-2)	18 cm	620-100-02-8500
	22 cm	620-300-04-8500
	26 cm	620-700-08-8500
锅身侧把手 (高速快锅浅锅) (图.Y-3)	18 cm	610-110-01-8400
	22 cm	610-310-02-8400
	26 cm	610-710-04-8400
锅身侧把手 (常规款高速快锅) (图.Y-3)	18 cm	610-110-02-8400
	22 cm	610-310-04-8400
	26 cm	610-710-08-8400
锅盖把手 (图.Y-4)	所有	620-000-11-7700
主阀门 (图.Y-5)	所有	610-010-00-7000
主阀门环形螺母 (图.Y-6)	所有	610-000-00-7340
主阀门硅胶帽 (图.Y-7)	所有	610-000-00-7110
主阀门密闭圈 (图.Y-8)	所有	610-000-00-7060
主阀门橡胶塞 (图.Y-9)	所有	610-000-00-7330
主阀门配件套装 (图. Y-7, Y-8, Y-9)	所有	610-000-01-7060
芳香阀 (图.Y-10)	所有	011-631-00-7500
芳香阀密闭圈 (图.Y-11)	所有	011-631-00-7600
锅盖把手螺丝 (图.Y-12)	所有	600-000-00-7120

可选附件

附件	直径	商品货号
有孔屉套装 (有孔屉+三脚架) (图.Z-1)	18 cm	610-100-00-8000
	22 cm	610-300-00-8000
	26 cm	610-700-00-8000
无孔屉套装 (无孔屉+三脚架) (图. Z-2)	22 cm	610-300-00-8200
	26 cm	610-700-00-8200
玻璃盖 (图.Z-3)	22 cm	021-641-22-6000
金属锅盖 (图. Z-4)	22 cm	623-000-22-7000
	26 cm	623-000-26-7000

所有菲仕乐原装可更换配件及可选附件，都可从菲仕乐专柜购买到。我们的客户服务中心也很乐意为您提供协助（请参见第10章）。

您可以在www.fissler.com上找到销售商列表和更多信息。

10.保修服务

所有菲仕乐产品均由高品质材料精心制造。在出厂之前，我们会对产品质量进行多次检验，并进行严格的最终检查。因此，无论您从哪个国家购买菲仕乐产品，自购买之日起，我们均会根据以下保修条件为菲仕乐产品提供保修。因此，我们保证这些菲仕乐产品不存在材料或加工缺陷。除保修外，您还享有不受此保修限制的法定保修权利。

制造商保修

自购买之日起，我们为所有高速快锅提供保修。如有任何不满，请将完整的设备连同收据一起退还给您的销售商，或将包装好的产品寄给菲仕乐客户服务中心（请参阅下方地址）。
如遇保修索赔，菲仕乐将自行决定维修产品或提供替换产品，并自行承担费用。
仅在以下情况下且在以下范围内存在对此保证的请求权：

- 该产品不因偏离正常用途和/或使用说明书中的规定的使用而显出任何损坏或磨损迹象，
- 产品不显示任何可追溯到对产品表面进行不当维修或不当化学或物理影响的特征，
- 产品中未安装任何配件或仅安装了由制造商授权的配件。

保修范围

易损件不在vitavit®系列高速快锅的保修范围内。
例如：

- 硅胶圈（图Y-1）
- 主阀门密闭圈（图Y-8）
- 主阀门橡胶塞（图Y-9）
- 主阀门硅胶帽（图Y-7）
- 芳香阀密闭圈（图Y-11）
- 锅盖把手螺丝（图Y-12）

由于以下原因造成的损坏，不提供任何保修：

- 使用不合适或不当
- 操作错误或疏忽
- 维修不当
- 配件安装方式与原始设计不符
- 对产品表面的化学或物理影响
- 因洗碗机清洁导致手柄颜色变化
- 不遵守这些使用说明

菲仕乐客户服务中心地址

Fissler GmbH
Kundenservice
Harald-Fissler-Str. 10
55768 Hoppstädten-Weiersbach
电话：+49 6781-403 100
更多信息参见www.fissler.com

菲仕乐中国客户服务中心地址

中国上海市天钥桥路333号腾飞大厦219室
咨询及服务热线：400-608-8689
网址：www.fissler.com.cn

11. 处理

为环境保护做贡献！您可以回收废纸中的硬纸板。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。

12. 异常情况排除

注意：
请务必先关闭加热源，确保高速快锅已泄压（请参见第7章）并冷却后，再尝解决异常情况。

异常情况	可能原因	处理方法
蒸汽从锅盖把手上的圆形罩盖下或释放锁钮上溢出。	您已选择无压蒸汽烹饪设定或设定1以下的其他设定。	您已选择无压蒸汽烹饪设定或设定1以下的其他设定。 若要在锅具密闭的情况下进行压力烹饪，请选择设定1、2或3（请参见第6章）。
	锅盖未正确关闭。（锅盖把手上的锁定指示器显示红色）。	正确关闭锅盖。 （请参见第4章）（锅盖把手上的锁定指示器显示绿色）
	加热源火力不足。	将加热源调整到最大火力。
	炉灶尺寸与高速快锅锅底直径不匹配。	将高速快锅放在适合的炉灶上。（请参见第6章）
	锅盖把手松动。	拧紧锅盖内侧的锅盖把手螺丝。
	菲仕乐芳香阀或随附的密闭圈脏污或损坏。	清洁或更换配件。（请参见第8章、第9章）
加压时没有蒸汽溢出。	锅内添加的液体太少。	加入最低量的液体(200-300ml)。（请参见第5章）
烹饪指示器升起之前，蒸汽和/或水滴从锅盖边缘溢出。	加热源火力太小。	将加热源调整到最大火力。
	硅胶圈没有放在正确位置上。	将硅胶圈放入正确位置。 （请参见第5章）
	硅胶圈脏污或损坏。	清洁或更换硅胶圈。
	锅盖未正确关闭。（锅盖把手上的锁定指示器显示红色）。	正确关闭锅盖。 （请参见第4章）（锅盖把手上的锁定指示器显示绿色）

异常情况	可能原因	处理方法
烹饪指示器未升起。	锅盖把手处有蒸汽溢出。	请拆卸锅盖把手，清洗后在重新正确安装。
	锅盖边缘有蒸汽溢出。	请拆卸主阀门、硅胶圈，清洗后在重新正确安装。
	锅内添加的液体太少。	加入最低量的液体(200-300ml)。（请参见第5章）
	主阀门未正确安装，或未拧紧。	正确安装好主阀门，并拧紧环形螺母。（请参见第8章）
主阀门处有蒸汽溢出。	主阀门密闭圈、主阀门橡胶塞或硅胶帽缺失、损坏或安装不正确。	更换损坏的配件或重新正确安装。（请参见第9章）
	对于所选烹饪设定而言，温度太高（烹饪指示器显示红圈）。	关闭加热源。调节加热源以使烹饪指示器在整个烹饪过程中始终显示绿色圈。（请参见第5章）
	您已选择无压蒸汽烹饪设定或设定1以下的其他设定。	在无压蒸煮过程中，少量蒸汽溢出为正常现象。 若要在锅具密闭的情况下进行压力烹饪，请选择设定1、2或3（请参见第6章）。
	主阀门未正确安装，或未拧紧。	正确安装好主阀门，并拧紧环形螺母。（请参见第8章）
	主阀门密闭圈、主阀门橡胶塞或硅胶帽缺失、损坏或安装不正确。	更换损坏的配件或重新正确安装。（请参见第9章）

异常情况	可能原因	处理方法
尽管烹饪指示器已经升起，仍有蒸汽从锅盖把手下(芳香阀处)溢出。	锅盖把手松动	拧紧锅盖内侧的锅盖把手螺丝。
	锅盖把手螺丝的垫圈或芳香阀密闭圈缺失、损坏或安装不正确。	更换损坏的配件或重新正确安装。(请参见第9章)
	若有大量蒸汽溢出，则可能是芳香阀作为安全装置而做出响应。主阀门脏污或损坏时，会发生这种情况。	拆卸并清洁或更换主阀门。(请参见第8章)
锅盖把手松动。	未拧紧锅盖把手螺丝。	拧紧锅盖内侧的锅盖把手螺丝。
锅身把手松动。	未拧紧锅身把手螺丝。	用螺钉刀拧紧螺丝。
尽管烹饪指示器已经升起，仍有大量蒸汽从锅盖边缘溢出。	硅胶圈存在缺陷。	更换硅胶圈。(请参见第9章)
	硅胶圈已作为安全装置而做出响应。主阀门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。
蒸汽从锅盖把手上的圆形罩盖下或释放锁钮上溢出。	密封存在缺陷。	更换锅盖把手或让菲仕乐客户服务中心为您检查。

异常情况	可能原因	处理方法
很难关闭锅盖，或关闭时释放锁钮未弹出。	未正确安装锅盖把手和/或锅身把手。	检查把手的紧固情况，并在必要时拧紧螺丝。
	锅盖把手存在缺陷。	更换锅盖把手。
	硅胶圈没有放在正确位置上。	将硅胶圈安装在正确的位置上。(请参见第5章)
	锅盖未正确关闭。(锅盖把手上的锁定指示器显示红色)。	正确关闭锅盖。(请参见第4章) (锅盖把手上的锁定指示器显示绿色)
	锅盖未正确关闭。(锅盖把手上的锁定指示器显示红色)。	正确关闭锅盖。(请参见第4章) (锅盖把手上的锁定指示器显示绿色)
无法打开锅具。	锅内仍有压力。	释放锅内的压力。(请参见第7章)
	芳香阀卡住了。	放开释放锁钮，轻轻向左推动锅盖把手。

お買い上げいただきありがとうございます

1953年に世界で初めてスプリング式圧力鍋を開発して以来、フィスラーは常に圧力鍋のトップブランドとして走り続けています。
高圧・高温で調理するため、素材への火の通りが早くなり、調理時間を大幅に短縮することができるという圧力鍋の利点に加え、フィスラー独自のスプリング式は蒸気を逃さず音も静かで、素材の香りや栄養素を保ち、仕上がりの鮮やかさ、美味しさを引き立たせます。
ドイツで丁寧に製造された圧力鍋を長くお使いいただくため、ご使用の前に必ずこの取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。

表示ラベルは、安全な製品の証
フィスラーの圧力鍋には、安全であると認められた製品にだけ提供される二つのマークがついています。皆様に安心してお使いいただくための目印です。

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

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

1. 使用目的 268
2. ご使用上の注意 268
3. 各部の名称と働き 270
4. はじめてお使いになる前に 272
フタのあけ方 272
フタのしめ方 272
安全レバーの表示 272
洗浄 273
5. 基本の使い方 273
フィスラー圧力鍋の安全設計 273
エネルギー節約のヒント 274
6. 調理のしかた 275
7. 圧力の下げ方 277
8. ご使用の後は 278
洗浄 278
9. メンテナンス 279
消耗部品の交換方法 279
交換部品について 280
アクセサリーについて 280
10. 保証 281
無料修理規定について 281
11. 製品の廃棄 282
12. トラブルシューティング 283
故障かなと思ったら
よくあるご質問

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

1.使用目的

- フィスラー圧力鍋は調理器具です。調理以外の目的で使用しないでください。用途以外の使用、不適切な使用は危険ですのでおやめください。
- この製品は家庭用製品です。業務用としてご使用にならないでください。

2. ご使用上の注意

圧力鍋は、加熱されると極めて高温・高圧になる器具です。取り扱いを誤ると火傷などの傷害を負うことがあり危険です。この取扱説明書を最後まで必ずよくお読みのうえ、安全に注意してご使用ください。また、本書と保証書は必ずお手元に保管の上、お使いください。さらに圧力鍋を他人に譲渡する場合には、必ず取扱説明書も合わせてお渡しください。

記号の意味について

禁止：してはいけない行為（禁止行為）を示しています　　注意：必ず注意・確認を行っていただきたい事項を示しています

調理以外には使用しないでください

電子レンジでは使用しないでください

電気・ガス・IH以外の熱源では使用しないでください

圧力鍋のフタに貼ってあるシールは、はがさないでください

取っ手がゆるんでいませんか?
取っ手がゆるんでいると脱落してやけどの危険があります。ネジを締めなおし、メインバルブのゆるみもチェックしてください。

メインバルブ、アロマピー、ゴムパッキンの点検をしてください
圧力表示やアロマピー、ゴムパッキンなどを点検（作動、付着物の有無、劣化）してください。ご使用の前に、メインバルブの圧力表示を下から指で押し上げて、目詰まりしていたり、ひっかかったりしていないか確かめてください。目詰まりを起していると、メインバルブが正常に作動せず事故につながる危険性があります。目詰まりを起している場合は、分解清掃（第8章および巻頭の図R参照）してください。

フタが完全にしまり、取っ手の表示が緑になっていることを確認してから加熱してください

空焚きはしないでください
空焚きをすると、火災や本体の変形、底はがれ、取っ手やパーツの破損の原因になります。必ず火にかける前に確認をしてください。万一空焚きした場合は、水などで急冷せず自然冷却し、部屋の換気をおこなってください。

お子様の近くで調理をしないでください
調理中や調理の直後は、鍋が熱くなっています。幼児の手に触れないようにしてください。

圧力鍋をご使用中には、その場を離れないでください

取っ手の部分が熱くなる場合があります

洗浄の際に金属製の固いものは使用しないでください

ストーブの上で使用しないでください

鍋に衝撃を与えないでください
調理中に、鍋を落としたり、ぶつけたりしないでください。

最低200～300mlの水を入れてください
蒸気を発生させるためには、蒸し器の使用有無にかかわらず、圧力鍋の直径に応じて最低 200~300ml の水分が必要となります。下記の最低水分量を厳守してください。
直径 18cm：200ml　直径 22cm：250ml

重曹や多量の油、カレーやシチューのルウなどは使わないでください
重曹など急激に発泡するものや、多量の油は危険であるため調理に使用しないでください。また、粘性が強く糊状になるもの（カレーやシチューのルウ、果物のソースなど）は、圧力を加えることでルウがメインバルブに入り込み、メインバルブが正常に作動できなくなります。お使いになる場合は、圧力鍋のフタをはずし、普通のフタをのせて加圧しないでご使用ください。

調理量を守ってください
縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。圧力鍋として使用する場合は、1 回の調理量を鍋の容量の 2/3 以下にしてください。なお、豆類・麺類などのように、煮炊きによって分量が増えるものは、1/3 以下で使用してください。限度量を超すと圧力がかからなかったり、中身が吹き出す原因になります。また、豆類は豆の皮がメインバルブに入り込み、メインバルブが正常に作動しなくなる場合があります。豆と水を入れた上には、蒸し器あるいは落としブタを必ず置いてください。調理量は材料、調味料、水分のすべてを含みます。

ゴムパッキン、シリコンゴムキャップ等のゴム製部品は、消耗品です
硬くなっていたり、劣化が見られるようであれば交換してください。また、時間の経過とともに劣化していきます。未使用であっても約 1 ～ 2 年での交換をおすすめします。

調理中は蒸気をもらさないようにしてください
メインバルブから蒸気が絶えずもれる状態で使用しないでください。焦げつきの原因になります。蒸気もれは火力が強すぎて安全装置が働いているためです。火力を下げてください。

炎は鍋底からはみ出さないようにしてください
●ガスの場合
炎がなべの底面からはみ出さないように使用してください。 取っ手などが熱くなったり、焦げたりして破損の原因になります。
●IH の場合
立ち上がりの火力は 1400 ～ 1500W が適当です。（お使いの IH メーカーの取扱説明書でご確認ください。）コンロの中央に置いてご使用ください。適正火力より強い火力で使用した場合、高温になりすぎて底面の変形や焦げの原因になります。鍋底のサイズはコンロと同じか、それ以上の物を使用してください。それ以下の物を使用した場合、熱源が作動しないことがあります。

蒸気放出口からの蒸気に気をつけてください
蒸気放出口（メインバルブやアロマピー付近）を人に向けないでください。やけどの危険があります。

フタは圧力を抜いてからあけてください
フタをあけるときは、必ず自然放置もしくは急冷で鍋内の圧力を下げてください。鍋の中の圧力が完全に抜けていることを確認して、軽くゆすってからあけてください。調理が終わっても、鍋の中にはまだ圧力がかかった状態です。
蒸気が完全に抜けきらないうちに無理にフタをあけようとすると、フタが飛んだり、内容物が噴出したりして危険です。絶対にしないでください。

圧力設定は火にかける前に行ってください
圧力がかかっているときは、メインバルブを回さないでください。

長時間食材を入れたままにしないでください

圧力をかけての揚げ物はしないでください
揚げ物をする場合は、フタをせずにご使用ください。油の分量は容量の半分にしてください。
油の温度が 200°C以上にならないようにしてください。

加圧すると膨張する可能性のある素材を調理する際は、やけどにご注意ください
皮つきの鶏肉や腸づめの肉などは、皮が膨張している間は皮に穴をあけないでください。やけどをする危険があります。

加圧中に圧力鍋を動かす際には鍋つかみ等を使用し、やけどにご注意ください
熱くなった表面には手を触れないように本体取っ手と補助取っ手を持ち、必要に応じ鍋つかみ等を使用してください。
フタの取っ手を持って移動しないでください。

圧力鍋をテーブル等の上に置く際には、鍋敷きをご利用ください
木材やガラスなどの上に直接置いた場合、傷がつくことがあります。

圧力鍋は医療目的で使用しないでください
殺菌消毒に必要な温度まで上昇する設計にはなっていないため、医療目的の消毒には適していません。

圧力鍋を改造しないでください
特にメインバルブについては、取扱説明書に記載されたお手入れの作業以外、手を加えないでください。またメインバルブに油をささないでください。

フィスラー純正交換部品をお使いください
違う機種の本体とフタを合わせて使用しないでください。また、交換用部品についても、お使いの機種専用の純正部品をお選びください（第9章参照）。

圧力鍋本体または部品が破損、変形している場合は、使用を中止してください
破損、変形以外にもこの取扱説明書に記載された通りに作動しない場合には、使用を中止し、ただちにお近くのフィスラー取扱店、またはフィスラージャパン カスタマーサービスまでご連絡ください。

部品交換・洗浄の際にケガをしないようご注意ください
ネジが固く開けにくい場合は、布や工具をお使いください。特に、水で手が濡れてふやけていると、鋭利な箇所で手をケガする恐れがあります。

IH調理器は1400ワット以上の電力の製品をご使用ください
1400 ワット未満の場合、調理内容により圧力がかからない場合がございます。あらかじめご了承ください。

スキレット（1.8Lもしくは2.5L）では、フィスラーの蒸し器は使用しないでください
スキレット型製品は、浅型のため、蒸し器をセットしてフタを閉めると、フタがあかなくなることがございます。

3. 各部の名称と働き

巻頭の図Aを参照ください。

1. 蒸し器・三脚（製品によって異なります）
- 蒸し料理・二段調理に使います。下の段でスープや煮物を、上の段で蒸し物を組み合わせで調理することもできます。また、蒸し器は豆料理のときに落としブタとして使用できます。
- ステンレス製。
- スキレット型製品（1.8Lもしくは2.5L）にはご使用いただけません。

2. 補助用取っ手
- 持ちやすい形に窪みがついた安全設計。

3. メインバルブ
- 圧力設定をします。
- わかりやすい圧力表示付き。
- 設定以上の圧力がかかった際、余分な圧力を自動的に放出し、圧力を一定に保つ圧力調整装置としての働きをします。

4. 圧力表示
- 鍋の中の圧力状態を表示します。黄・緑・赤の目印があり、調理中は緑のラインが見える状態になったら火力を弱め、緑色を維持します。

5. 蒸気放出口（メインバルブ内）
- 選択した圧力設定より圧力が高くなった場合や、スチーム調理時に蒸気が放出されます。

6. 蒸気放出口（アロマピー付近）
- 加圧中やアロマピー作動時、安全レバーを用いた減圧時に、蒸気が放出されます。

7.8. 安全レバーと表示
- 安全レバーを押さないとフタがあかない構造です。残圧がある場合は、レバーを押すことで蒸気が抜けるしくみになっています。圧力が残っている場合はレバーを押し続け、蒸気を完全に抜いて安全レバーの表示が赤になってからフタをあけてください。蒸気は蒸気放出口より左右に抜けます。やけどにご注意ください。

9. フタ用取っ手
- 取り外し可能でお手入れが簡単です。

10. 容量表示
- min：最低必要な水分量
- 1/2：膨張したり灰汁の出る食材の最大容量
- 1/3：豆類の最大容量
- max：通常の食材の最大容量

11. 本体用取っ手
- 滑り止め付き。

12. 「CLOSE」タブ差し込み用 溝
- 「CLOSE」タブをはめ込むための溝です。

13. ヒートガード
- 圧力鍋をガスコンロで使用する際に、火元から取っ手を保護します。

14. 「CLOSE」タブ
- フタの取り付けを助けるガイドです。

15. フタ・鍋本体
- 酸・アルカリ性に強く丈夫なステンレス製。
- さびにくく、いつまでも美しい光沢と高級感を保ちます。
- 直径が同じ鍋なら、キズをつけずに重ねられ、収納に便利です。

16. cookstar®（クックスター）サーミックベース
- アルミニウムをステンレスで包んだ底厚三層カプセル構造の鍋底。
- 熱を均一に伝え、焦げつきにくく保温性に優れています。
- IHを含むすべての熱源で使用できます。

17. シリコンゴムキャップ
- メインバルブ密閉用のゴムキャップです。

18. メインバルブシール
- メインバルブ密閉用のシールです。

19. 安全バルブゴム
- メインバルブ密閉用のゴムです。

20. 安全突起
- フタが正しく閉まっていない場合、圧力がかからない仕組みになっています。

21. アロマピー（Oリング付き）
- 食品の味、香り、色を保存する独特の装置です。
- 内部に圧力がかかる直前に中の空気を逃がし、蒸気の力で押し上げられて自動的に空気孔を閉じます。
- ビタミンや香りを壊す空気を逃がして、密閉状態で調理するため、味、香り、色、栄養を生かした調理ができます。
- 付着物があると、圧力がかからなくなるので、擦らずにきれいに取り除いてください。

22. ゴムリング付きフタ用取っ手ネジ
- フタに固定されたフラットガスケット。手で簡単にネジを回すことができるので、取り付け道具は不要です。

23. ゴムパッキン
- 密着性のあるゴムパッキンで鍋を密閉します。
- 取り付けが簡単で密閉性は抜群です。異物がつかないように、よく拭いてからセットします。
- ゴムパッキンは消耗品です。約400 回（約1～2年）のご使用を目安に、交換してください。

24. ナット
- メインバルブをフタに取り付けるための固定器具。

巻頭の図Bを参照ください。
a. 容量（調理可能な容量とは異なります）
b. CE マーク：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
e. PC：調理圧力の範囲
f. PS：最大許容圧力

4. はじめてお使いになる前に

ご使用を開始する前に、巻頭の図Aおよび3章を参照し、圧力鍋の各部名称、同梱品の確認を行ってください。

フタのあけ方
巻頭の図Cを参照ください。
- フタ用取っ手の安全レバーを矢印の方向に押し、停止するまで右に回すと、フタがあきます。

フタのしめ方
巻頭の図D、Eを参照ください。
- フタを斜めに持ち、フタの「CLOSE」タブを本体用取っ手の溝に合わせてはめ込んでください。
- 「CLOSE」タブと本体用取っ手にそれぞれ付いている赤い○を目印にすることもできます。二つの赤い○がぴったり合う場所が正しいフタの取り付け位置です。
- カチッと音がするまでフタを左に回すとしまります。

安全レバーの表示
巻頭の図Fを参照ください。
- 安全レバーの表示で、フタがきちんとしまり、調理が開始できるかどうかがわかります。
- 緑：フタが正しく取り付けられ、調理開始可能な状態です。
- 赤：フタが正しく閉まっていないため、加圧できません。

洗浄
新しい圧力鍋は製造上の磨き油などが付着していますので、まず最初に必ず洗ってください。ゴムパッキンを外して、鍋とフタに酢を2~3滴つけ水で薄めて洗い、その後台所用中性洗剤で鍋の内外をよく洗います。
いつまでもきれいに保つため、柔らかいスポンジで洗ってください。鍋のフタについているシールははがさないでください。ゴムパッキンはお湯で洗い、よくひっぱってからお使いください。

5. 基本の使い方

フィスラー圧力鍋の安全設計
フィスラーの圧力鍋は、安心してお使いいただけるよう何重もの安全装置を備えています。
毎回のご使用の前に必ず各部の点検を行ってください。

メインバルブ（巻頭の図A-3、G参照）
圧力設定のほか、設定以上の圧力がかかった際、余分な圧力を放出し、鍋の内圧を一定に保つ圧力調整装置としての働きをします。点検の際はフタから取り外し、圧力設定を「3」にした状態で(1)(2)の部分を指で押して動きを確認します。指を離した際に元の位置に戻ることを確認してください。

アロマピー（巻頭の図A-21、H、I参照）
鍋内が沸騰すると蒸気の力で押しあげられ、鍋内を密閉状態にして圧力がかかるようにします。圧力がかかり過ぎた場合の安全弁の役目も果たします。点検の際は目詰まりや付着物の有無を確認してください。

ゴムパッキン（巻頭の図A-23、K参照）
ゴムパッキンの安全ポケットで圧力を制限します。また、ゴムパッキンは最終的に安全装置として作動し圧力を逃がすため、蒸気が出ます。点検の際はゴムパッキンがゆがみなくフタの縁に収まっていること、フタの内側のフチが汚れていないことを確認してください。

調理量を守ってご使用ください

注意：
水分が十分にない状態で調理しないでください。鍋内の水分が完全に蒸発することのないようにしてください。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。

巻頭の図L参照
下記の最低水分量を厳守してください。
直径18cm：200ml
直径22cm：250ml
蒸気を発生させるためには、蒸し器の使用有無にかかわらず、圧力鍋の直径に応じて最低200～300mlの水分が必要となります。鍋の内側に容量表示(min/max)があります。

圧力鍋を安全にお使いいただくために、1 回の調理量は鍋の容量の2/3以下（max表示を参照）にしてください。限度量を超すと圧力がかからなかったり、中身が吹き出す原因になります。調理量は材料、調味料、水分のすべてを含みます。
米、スープ、乾燥野菜など、調理中に泡立ったり膨張したりする食品の場合は1/2以下にしてください。
豆類・麺類などのように、煮炊きによって分量が増えるものは、1/3 以下で使用してください。また、豆類は豆の皮がメインバルブに入り込み、メインバルブが正常に作動しなくなる場合があります。豆と水を入れた上には、蒸し器あるいは落としブタを必ず置いてください。

IHを含むすべての熱源でご使用できます
電子レンジ、オーブン、ストーブの上などでは使用しないでください。

火力の調節について
空焚きはしないでください
空焚きをすると、火災や本体の変形、底はがれ、取っ手やパーツの破損の原因になります。必ず火にかける前に確認をしてください。万一空焚きした場合は、水などで急冷せず自然冷却し、部屋の換気をおこなってください。

炎は鍋底からはみ出さないようにしてください
ガスの場合：
炎がなべの底面からはみ出さないように使用してください。取っ手などが熱くなったり、焦げたりして破損の原因になります。
IH の場合：
コンロの中央に置いてご使用ください。立ち上がりの火力は1400～1500Wが適当です（お使いのIHメーカーの取扱説明書でご確認ください）。適正火力より強い火力で使用した場合、高温になりすぎて底面の変形や焦げの原因になります。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。

エネルギー節約のヒント
- 調理中に圧力表示が赤になったり、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。
- スチーム調理中には、蒸気放出口からわずかな蒸気が排出される程度に火力を調節してください。
- ご使用の圧力鍋に合った適切なサイズのコンロをご使用ください。
- 調理量に適したサイズの圧力鍋をご使用ください。鍋底に蓄積された熱を利用してください。加熱時間終了前でも、火を止め、余熱を利用して調理することができます。

6. 調理のしかた

注意:
水分が十分にない状態で調理しないでください。
鍋内の水分が完全に蒸発することのないようにしてください。

圧力鍋を使用すると、さまざまな方法で調理できます。
- 肉料理
- 魚料理
- 煮込み料理
- 野菜・根菜調理
- 白米・玄米・もち米の調理
- 蒸し料理
- 焼き物・揚げ物料理
- 冷凍食品の調理
- 保存食
- ジュース
- 滅菌

準備
レシピに従って圧力鍋に材料を入れ、フタをセットします。フタの縁の「CLOSE」タブを鍋本体の取っ手の溝に引っ掛け、フタを水平にかぶせてフタと本体を合わせます。フタ用取っ手を本体用取っ手に合わせるよう、カチッと音がするまでスライドさせます。安全レバーの表示が完全に緑になっているか確認してください。ロックしてからも多少あそびがありますが、問題ありません。

圧力をセットします
巻頭の図Mを参照ください。
料理の種類に応じてメインバルブを回して圧力を設定します（図A-3）。

設定1：低圧　調理温度約110°C　（調理圧力：45kPa）
魚などの非常にデリケートな料理に。

設定2：中圧　調理温度約113°C　（調理圧力：60kPa）
野菜などのデリケートな料理に。

設定3：高圧　調理温度約116°C　（調理圧力：75kPa）
肉料理やシチューなど、すべての料理に。
普通の鍋を使用する場合と比べ、調理時間が約1/2から1/3に短縮できます。

スチーム設定
食材を約100°Cの温度で蒸す調理法です。
スチーム調理では、付属の蒸し器と三脚（図A-1）をお使いください。

強火にかけます
火にかけます。IHの場合は1400～1500W※で加熱してください。
ガスの場合は炎が底面からはみ出さないように、圧力がかかるまで強火を保ちます。
本体用取っ手や補助取っ手に直接火が当たると、変形やひび割れのもとになりますので、ご注意ください。
※お使いのIHメーカーの取扱説明書でご確認ください。

アロマピーから蒸気が出始めます
しばらく加熱すると、アロマピーから蒸気が勢いよく出始め、やがて自動的にアロマピーが上がり、蒸気の放出が止まります。このときが圧力のかかり始めた状態です。しばらくしてもアロマピーが上がらず蒸気が止まらない場合は、火を止めて水分や各部品の点検をしてください。

圧力表示が上がり始めます
メインバルブから黄・緑・赤の圧力表示が少しずつ上がります。緑色が見えてくるのを待ちます。

圧力表示が緑色まで上がったら、火を弱めます
圧力表示が上がり緑のラインが見えるようになったら、火を弱火（IH の場合は「弱」）にして、緑の状態を保ちます（火力調節をしないと、圧力表示が上がり、安全装置が作動し蒸気を放出します。その場合、鍋の中の水分が完全に飛んでしまう可能性がありますので、ご注意ください）。

加圧時間を計ります
加圧時間は、圧力表示の緑のラインが見えたときから計ります（圧力鍋のレシピブックの加圧時間は、すべてこの計り方です）。調理中は常に圧力表示の緑が見える状態にします。圧力表示が赤まで上がり蒸気がもれ続けるときには火が強すぎるので、火を弱めてください。また、黄まで下がってしまった場合は、火が弱すぎるので火を強めてください。

火をとめて蒸らします
所定の調理時間が経過したら火をとめます。火をとめたあとも、圧力表示が上がっている間、調理は続いています。これを蒸らし時間といいます。

フィスラージャパン公式ホームページでは、様々なレシピを検索できます。
/www.fissler.com/jp

7. 圧力の下げ方

注意:
圧力鍋を無理に開けないでください。
メインバルブの圧力表示が完全に元の位置に戻り、安全レバーを押しても
フタ用取っ手の前面から蒸気が出なくなり完全に減圧してから、フタを開けてください。

フタをあける前に圧力を下げます。下げ方は2種類ありますので、調理方法によって適した方をお選びください。

自然放置:
火を止めた後、そのまま放置し、鍋内部の圧力をゆっくりと下げる方法です。穀類や豆類など、余熱で調理をするのに向いている食材や料理に使います。温度が下がり、中の圧力も下がると、メインバルブの圧力表示とアロマピーが下がります。

急冷:
火を止めた後、鍋内部の圧力を急いで下げる方法です。圧力鍋をシンクの中に水平に置き、メインバルブの圧力表示がもとの位置に下がりきるまで、フタのステンレス部分に少量ずつ水をかけます。シンクに圧力鍋本体を移動するときは、落としたり傾けたりしないでください。このときメインバルブとアロマピーに直接水がかかると、鍋の中に水が入ったり、メインバルブや取っ手のひび割れの原因になりますのでご注意ください。

また安全レバーやメインバルブを使っての減圧は、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。

8. ご使用のあとは

洗浄

使用後には必ず、速やかに台所用中性洗剤を使って圧力鍋を洗い、汚れを落としてから乾いた布巾でふいて完全に乾かしてください。洗浄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。

- フタからゴムパッキンを取り外し、手で洗います。
- メインバルブを取り外し、洗ってください。
- 汚れが目立つ場合は、フタ用取っ手を取り外し、水で洗い流してください。
- 食器洗浄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。
- 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。

※白い斑点や虹の模様について
はじめてご使用になった後、鍋の底に白い斑点や、虹の模様状の状態が発生することがあります。白い斑点は水道水中に含まれるカルキ分（カルシウム、マグネシウム等）が、白く変化したものです。また、虹の模様はステンレス表面の酸化被膜が変色したものです。これらの状態はフィスラー専用ステンレスクリーナー等の金属磨き剤を使用して拭き取ることで完全に除去することができます。

お手入れ

メインバルブ（巻頭 図R、S参照）
メインバルブは、ナットをはずして分解し、ぬるま湯の中でよくすすぎます。
なお、ご飯や豆類のように煮汁が噴き上がってくる材料や肉類（豚バラ肉、鶏肉の丸ゆでなど）脂の多く出る調理の後など汚れのひどいときはその都度、メインバルブを取り外して掃除してください。

取り外し方： ナットを反時計回りに回してゆるめ、メインバルブとナットを取り外します。
取り付け方： メインバルブをフタの外側から穴の形※に合わせて差し込みます。内側からナットを差し込み、時計回りに回してきつく締めます。

ゴムパッキン
ゴムパッキンは毎回フタからはずして洗います。傷つけたり、火で焦がしたりしないようにしてください。
また、保管の際には、ゴムパッキンは直射日光の当たらない乾燥した清潔な冷暗所に置いてください。

アロマピー（巻頭 図J、T、U参照）
通常は流水をかけて洗ってください。アロマピーがひどく汚れた場合には、フタ用取っ手を外してアロマピーOリングを外し、ぬるま湯で洗います。Oリングは定期的に交換してください。

フタ用取っ手（巻頭 図 T、U参照）

取り外し方： フタの内側にあるフタ用ネジを反時計回りに回して、フタ用取っ手を取り外します。
取り付け方： 片手でフタ用取っ手を支え、溝に正しく合わせた後、フタ用ネジを時計回りに回してきつく締めます 。

9. メンテナンス

注意:
ゴムパッキン、シリコンゴムキャップ等のゴム製部品は、消耗品です。かたくなっていたり、劣化が見られるようであれば交換してください。また、時間の経過とともに劣化していきます。未使用であっても約1 ～ 2年での交換をおすすめします。

消耗部品の交換方法

メインバルブシール（巻頭 図A-18）
巻頭の図Wを参照ください。
取り付けの際、メインバルブの圧力設定を「3」の合わせておくとメインバルブシールが取り付けやすくなります。

安全バルブゴム（巻頭 図A-19）
巻頭の図Xを参照ください。

シリコンゴムキャップ（巻頭 図A-17）
巻頭の図Vを参照ください。

ゴムパッキン（巻頭 図A-23）
ゴムパッキンは加熱調理を繰り返すと劣化するため、約400 回の使用（ 約1～2年）を目安に新しいものと交換してください。

アロマピー用Oリング（巻頭 図A-21）
巻頭の図Iを参照ください。
アロマピー用Oリングはゴム製です。定期的に交換してください。Oリングがアロマピーの溝にしっかりとはまるように取り付けてください。

アロマピー（巻頭 図A-21）
アロマピーが破損した場合は交換してください。通常は流水をかけて洗ってください。
［ **交換方法**］
1 手で取っ手をとめているビスをはずし、フタ用取っ手も取り外します。
2 アロマピーのOリングをはずし、アロマピーを抜きます。
3 新しいアロマピーを差し込み、Oリングを装着します。
4 取っ手とゴムパッキンを取り付けアロマピーを点検します。

交換部品について

ゴムパッキンやアロマピー、Oリング等は消耗品です。適宜お取り替えください。
部品類は、お買い求めの販売店でご注文頂くか、当社へ直接ご注文いただくことも可能です。
※品番、仕様等は予告なく変更する事があります。あらかじめご了承ください。

部品名	直径	品番
ゴムパッキン（巻頭 図Y-1）	18 cm	600-000-18-795
	22 cm	600-000-22-795
スキレット本体用取っ手（巻頭 図Y-2）	18 cm	620-100-01-850
	22 cm	620-300-02-850
本体用取っ手（巻頭 図Y-2）	18 cm	620-100-02-850
	22 cm	620-300-04-850
スキレット本体用補助取っ手（巻頭 図Y-3）	18 cm	610-110-01-840
	22 cm	610-310-02-840
本体用補助取っ手（巻頭 図Y-3）	18 cm	610-110-02-840
	22 cm	610-310-04-840
フタ用取っ手（巻頭 図Y-4）	共通	620-000-11-770
メインバルブ（巻頭 図Y-5）	共通	610-010-00-700
ナット(巻頭 図Y-6)	共通	610-000-00-734
シリコンゴムキャップ(巻頭 図Y-7)	共通	610-000-00-711
メインバルブシール（巻頭 図Y-8）	共通	610-000-00-706
安全バルブゴム（巻頭 図Y-9）	共通	610-000-00-733
シリコンゴムキャップ/メインバルブシール/安全バルブゴム　3点セット(巻頭 図Y-7、Y-8、Y-9)		
	共通	610-000-01-706
アロマピー（アロマピー用Oリング付属）（巻頭 図Y-10）	共通	011-631-00-750
アロマピー用Oリング（巻頭 図Y-11）	共通	011-631-00-760
ゴムリング付フタ用取っ手ネジ（巻頭 図Y-12）	共通	600-000-00-712

アクセサリーについて

部品名	直径	品番
穴あき蒸し器（三脚付き）（巻頭 図Z-1）	18 cm	610-100-00-800
	22 cm	610-300-00-800
※スキレット型製品（1.8Lもしくは2.5L）にはご使用いただけません。		
穴なし蒸し器（三脚付き）（巻頭 図Z-2）	22 cm	610-300-00-820
※スキレット型製品（1.8Lもしくは2.5L）にはご使用いただけません。		
ガラスブタ（巻頭 図Z-3）	22 cm	021-641-22-600
専用無水フタ（巻頭 図Z-4）	22 cm	623-000-22-700

※穴あき蒸し器（三脚付き）は標準装備品です（スキレット型製品を除く）。
そのほかのアクセサリーは別売のオプションアクセサリーです。

各部品・アクセサリーはオンラインショップでもお買い求めいただけます。
www.fssler.com/jp/

10. 保証

- 保証期間中に故障が発生した場合は、製品と保証書をご持参・ご掲示の上、お買い上げの販売店にご依頼いただくか、直接当社へご連絡ください。
- ご転居・ご贈答品などでお買い上げ販売店に修理をご依頼できない場合は、当社にお問い合わせください。
- 保証書は再発行いたしません。大切に保管してください。
- 保証書は、保証書内に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の故障等につきまして、お分かりにならない場合はお買い上げの販売店、または当社にお問い合わせください。

無料修理規定について

1. 取扱説明書・本体注意ラベルなどの注意書にしたがって正常な使用状態で保証期間内に故障した場合には、当社が無料修理いたします。
2. 保証期間内でも、次の場合は保証いたしません。
（イ）保証書のご提示がない場合。
（ロ）保証書にお買い上げ年月日・お客様名・販売店名の記載がない場合、または字句を書き換えられた場合。
（ハ）使用上の誤り、または不当な修理や改造による故障及び損傷。
（ニ）お買い上げ後の衝撃・落下・空焚きなどによる故障及び損傷。
（ホ）火災・地震・落雷・風水害その他の天災、地変・公害など外部に原因がある故障及び損傷。
（ヘ）消耗部品（ゴムパッキン・シリコンゴムキャップ等のゴム製部品・アロマピー・メインバルブ・取っ手・取っ手ネジ）等が損耗し取り替えを要する場合。消耗部品は有償にて交換いたします。
3. 何らかの事情で部品等が手当てできない場合には、当該品と同等の部品または商品と交換いたします。
4. 保証書は日本国内においてのみ有効です。

通信販売などで製品をご購入のお客様へ

保証については、お買い上げ年月日・お客様名・販売店名を保証書に記載していただくことが条件となっております。インターネット やテレビショッピングの通信販売などで製品をご購入の場合に限り、販売店からの保証書への記載・捺印がない場合には、ご購入年月日・ご購入品目が証明される、納品書等の書類を保証書と一緒に必ず保管してください。

フィスラージャパン株式会社
〒101-0054
東京都千代田区神田錦町2-2-1
KANDA SQUARE 11F
0570-00-6171
www.fissler.com/jp

11. 製品の廃棄

本製品を適切に処分することは環境の保護につながります。本製品を廃棄する場合には、お住まいの地域の分別方法に従って廃棄して下さい。

12. トラブルシューティング

注意:
異常を感じた際は、直ちに火を止め、使用を中止してください。圧力鍋本体が完全に冷却され、鍋内の圧力が減圧されていることを確認してから対処してください。

故障かな、と思ったら

現象	原因	処置
アロマピー周辺から蒸気が出続け、圧力がかからない	スチーム設定、あるいは低圧(1)とスチームの間に設定している	スチーム調理中に多少の蒸気がもれるのは正常な状態です。圧力調理をする場合は、低圧(1)または中圧(2)、高圧(3)を選択してください
	フタが正しく閉まっていない(安全レバーの表示が赤になっている)	フタを正しくしめてください。(安全レバーの表示を完全に緑にします)
	火力が弱い	強火にしてください
	火力が強すぎる(IHの場合)	弱火にしてください。圧力がかかるまでは1400～1500Wを目安にしてください
	熱源の大きさが圧力鍋の大きさと合っていない	圧力鍋の大きさに適したサイズの熱源をお使いください
	フタ用取っ手がゆるんでいる	フタ内側の取っ手ネジをきつく締めてください
	アロマピーまたはOリングが汚れているか、破損している	部品を洗浄するか、交換してください
加熱中に蒸気が排出されない	水を入れ忘れている	火を止めて鍋を点検してください
	鍋の中の水分量が少なすぎる	最低必要水分量(200～300ml)を加えてください
	火力が弱い	強火にしてください

現象	原因	処置
フタの縁から蒸気がもれる/取っ手の下から水滴がたれる	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
	ゴムパッキンが汚れているか、破損している	ゴムパッキンを洗浄するか、交換してください
	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
	フタが正しく閉まっていない（安全レバーの表示が赤になっている）	フタを正しくしめてください（安全レバーの表示を完全に緑にします）
圧力表示がいつになっても上がらない	アロマピーに付着物がある	付着物を取り除いてください
	メインバルブが目詰まりしている	メインバルブの分解掃除をしてください
	水を入れ忘れている	火を止めて鍋を点検してください
	鍋の中の水分量が少なすぎる	最低必要水分量（200～300ml）を加えてください
	火力が弱すぎる	強火にしてください
	メインバルブが正しく取り付けられていない	メインバルブを正しく取り付け、ナットをきつく締めてください
	メインバルブシール、安全バルブゴム、あるいはシリコンゴムキャップが取り付けられていないか、劣化している。または正しく取り付けられていない	劣化部品を交換するか、正しく取り付け直してください
圧力表示が上がっているのに、フタの縁から大量の蒸気がもれる	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
	アロマピーやメインバルブが汚れているなど問題がある際の安全装置として作動している可能性がある	フィスラージャパン カスタマーサービスに点検をご依頼ください

現象	原因	処置
メインバルブ周辺から蒸気がもれる	火力が強すぎる（圧力表示が赤色になっている）	火力を弱め、加圧時間終了まで圧力表示を緑色に保ってください
	スチーム設定、あるいは低圧（1）とスチームの間に設定している	スチーム調理中に多少の蒸気がもれるのは正常な状態です。圧力調理をする場合は、低圧（1）または中圧（2）、高圧（3）を選択してください
	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、ナットをきつく締めてください
	メインバルブシール、安全バルブゴム、あるいはシリコンゴムキャップが取り付けられていないか、劣化している。または正しく取り付けられていない	劣化部分を交換するか、正しく取り付け直してください
	火力が強すぎるため安全弁として作動している	弱火にしてください
	組み立て方法が間違っている	巻頭の図R～Wを参考にメインバルブを組み立てなおしてください
圧力表示が上がっているのに、アロマピー周辺から蒸気がもれる	フタ用取っ手がゆるんでいる	フタ内側の取っ手ネジをきつく締めてください
	フタ用取っ手のネジ用ゴムリング、あるいはアロマピー用Oリングが取り付けられていないか、劣化している。または正しく装着されていない	Oリングを交換するか、正しく取り付け直してください
	メインバルブが汚れているなど問題がある際の安全装置として作動している可能性がある	メインバルブを取り外し、洗浄するか、交換してください
	組み立て方法が間違っている	巻頭の図J、T、Uを参考にアロマピーを組み立てなおしてください

現象	原因	処置
フタ用取っ手が緩んでいる	フタ用取っ手ネジがきつく締められていない	フタ内側の取っ手ネジをきつく締めてください
本体用取っ手・補助取っ手が緩んでいる	取っ手用ネジがきつく締められていない	ネジ回しでネジをきつく締めてください
フタ用取っ手の丸いロゴマークや安全レバー周辺から蒸気がもれる	フタ用取っ手ネジが緩んでいる	ネジをきつく締めてください
	フタ用取っ手のネジ用ゴムリングなどが劣化している	フタ用取っ手を交換するか、フィスラージャパン カスタマーサービスに点検をご依頼ください
フタがしまりにくい/フタをしめても安全レバーが飛び出さない	フタ用取っ手や本体用取っ手が正しく取り付けられていない	取っ手がしっかりと取り付けられているか確認し、必要に応じてネジをきつく締めてください
	フタ用取っ手が劣化している	フタ用取っ手を交換してください
	ゴムパッキンが正しく装着されていない	ゴムパッキンを正しく取り付けてください
	フタが正しく閉まっていない(安全レバーの表示が赤になっている)	フタを正しくしめてください(安全レバーの表示を完全に緑にします)
フタがあかない	鍋の中に圧力が残っている	圧力を抜いてください(第7章圧力の下げ方の項参照)
	アロマピーがひっかかっている	フタ用取っ手を少しだけ左へ動かしてください
フタの開閉がかたい	フタ用取っ手ネジが緩んでいる	取っ手がしっかりと取りつけられているか確認し、ネジをきつく締めてください
	ゴムパッキンがかたい	ゴムパッキンを縁にはめこみ直すか、または交換してください

よくあるご質問

Q1 いつまでたってもアロマピーが上がりません。

アロマピーやアロマピーOリングに付着物がありませんか? フタ用取っ手の安全レバーは正常ですか? 火は弱くありませんか? チェックしてみてください。

Q2 圧力表示がいつになっても上がりません。

最初に強火にすることが大切です。このときに火が弱いと圧力がかからず、圧力表示が上がりません。強火にしているのになかなか圧力表示が上がらないときは、①水をいれていない、②各部品が正常に取り付けられていない、などの原因が考えられます。焦げる前に火を止めてください。取扱説明書に従ってこれらの点をチェックしてから、もう一度強火で加圧してみましょう。

Q3 低圧(1)で、圧力表示の緑色を維持できません。

圧力鍋は火にかけて圧力がかかると、鍋の中の温度が下がりにくくなります。ですから、低圧で圧力表示を維持させたいときは、圧力表示が緑色になる前に弱火にし、緑色になったらすぐに小さなトロ火にします。こうすると5 ～10 分の低圧を維持できます。プリンなど低圧で維持したいときは、この方法で維持するとムラなくきれいに仕上がります。

Q4 中圧(2)や高圧(3)で、圧力表示の緑色を維持できません。

圧力表示が上がったのを確認して弱火にしたところ、またすぐに下がってしまうという場合は、①換気扇や窓からの風の吹き込みが強い、②部品のどこかから蒸気がもれている、などの理由が考えられます。この場合は窓をしめる、各部品をチェックするなど、原因を取り除いてからもう一度強火にして圧力表示を確かめ、表示が黄色にならない程度の弱火にして、維持しましょう。逆に上がりすぎは、火が強すぎますので弱めましょう。

Q5 メインバルブから蒸気が吹き出てしまうのはなぜ?

圧力表示の赤いラインが見えている状態で蒸気がもれている場合、安全装置の働きで過剰な圧力を逃しています。弱火にしましょう。圧力表示が最後まで上がっていないときは、煮汁などの付着が原因なので、火を止め圧力を下げてから各部の点検を。または材料の入れすぎかもしれません。少し減らしてください。

Q6 フタが硬くて開閉が困難。どうしたらいい?

フタ用取っ手の取り付けネジがゆるんでいませんか? その場合は、フタの内側にある取っ手ネジをしっかりしめ直してください。ドライバーを使わなくてもしめることができます。ゴムパッキンの滑りが悪い場合は、水で濡らすとスムーズになります。

Q7 フタが開かなくなってしまいました。どうやってあけたらいい?

安全レバーが操作不能になっているか、フタのかみあわせが悪いまま無理にしめてしまったのかもしれません。フタ用取っ手のフタ本体と接する部分を、スライドする方向に軽くたたきながら、少しずつフタをずらしていきましょう。

Q8 きちんと手入れをしているのに周りから蒸気が出てしまいます。

ゴムパッキンが歪んで入っているか、劣化しているのかもしれません。点検して、古いようなら新しいものに交換しましょう。約400 回のご使用で交換をしてください。また、ゴムパッキンは時間とともに劣化していきます。未使用であっても、約1 ～2年での交換をおすすめしています。

Q9 空焚きをしてしまいました。どうしたら、また使えますか?

空焚きは水分がなくなったまま火にかけていた状態。 200 ～300mlの水で加圧テストをして、ゴムパッキン、アロマピー、メインバルブ、取っ手類などを点検し、壊れたものがあれば交換してください。ただし、鍋本体に支障をきたした場合は、お使い頂けなくなる場合もあります。

Dziękujemy bardzo za Państwa zaufanie,

i serdecznie gratulujemy zakupu nowego szybkowaru vitavit®.
Ta nowa generacja szybkowarów firmy Fissler została opracowana w oparciu o ponad 60-letnie doświadczenie.
Zarówno dawniej, jak i teraz szybkowary umożliwiają szybkie przyrządzenie potraw z zachowaniem witamin – szybkowar vitavit® wyznacza jednak nowe standardy pod względem komfortu obsługi i designu.
Aby móc się długo cieszyć tym starannie wykonanym szybkowarem produkcji niemieckiej i osiągnąć optymalną żywotność produktu, prosimy o przestrzeganie następujących wskazówek. Życzymy wiele radości przy testowaniu różnorodnych możliwości szybkowaru vitavit® oraz udanego gotowania!

1. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem 290
2. Wskazówki bezpieczeństwa 290
Instrukcja obsługi 290
Nadzór 290
Bezpieczne użytkowanie szybkowaru 290
Bezpieczeństwo i konserwacja 291
Eksploatacja szybkowaru 292
Otwieranie szybkowaru 292
3. Opis oraz zalety szybkowaru vitavit® 293
4. Przed pierwszym użyciem 295
Otwieranie szybkowaru 295
Element ułatwiający nakładanie 295
Zamykanie garnka 295
Wskaźnik zamknięcia 296
Czyszczenie 296
5. Wskazówki dotyczące użycia 296
Elementy zabezpieczające 296
Ilości napełnienia 297
Przydatność do różnych typów kuchenek 298
Regulacja palnika 298
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii 298
6. Gotowanie przy użyciu szybkowaru vitavit® 299
Przygotowanie 299
Wybór trybu gotowania 300
Podgotowanie i odpowietrzanie 300
Wskaźnik gotowania wg logiki sygnalizatora świetlnego 300
Czasy gotowania 301
7. Odparowywanie szybkowaru vitavit® 301
8. Czyszczenie & pielęgnacja 303
Czyszczenie 303
Wskazówki dotyczące montażu korony i uchwytu pokrywki 304
Przechowywanie 304
9. Konserwacja & części zamienne 305
Wskazówki dotyczące wymiany części 305
Części zamienne 306
Wyposażenie dodatkowe 307
10. Gwarancja & Serwis 307
Gwarancja producenta 307
Wyłączenia gwarancyjne 308
Dane adresowe Punktu Obsługi Klienta 308
11. Utylizacja 308
12. Pytania & odpowiedzi 309

1. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

- Szybkowary marki Fissler są używane do szybkiego gotowania potraw, a także do zastosowań opisanych w rozdziale 6 i mogą być używane wyłącznie do tych celów. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może prowadzić do powstania zagrożeń.
- Szybkowary marki Fissler są przeznaczone wyłącznie do użytku prywatnego.
- Ponadto szybkowary marki Fissler mogą być używane wyłącznie do maksymalnej mocy kuchenki wynoszącej 3700 watów.
- Należy przestrzegać poziomów napełnienia wymienionych w rozdziale 5, aby zapewnić bezpieczne użytkowanie szybkowaru.

2. Wskazówki bezpieczeństwa

Instrukcja obsługi

- Przed przystąpieniem do pracy z szybkowarem vitavit® proszę przeczytać całą instrukcję obsługi. Nieprawidłowe użytkowanie może spowodować uszkodzenia.
- **Prosimy o zachowanie instrukcji obsługi przez cały okres posiadania produktu.** W przypadku jej zgubienia, istnieje możliwość pobrania jej z naszej strony internetowej dostępnej pod adresem www.fissler.com.
- Proszę nie przekazywać szybkowaru nikomu, kto nie zapoznał się wcześniej z instrukcją obsługi.
- Przekazując szybkowar osobom trzecim, należy dołączyć instrukcję obsługi.

Nadzór

- Niebezpieczeństwo uduszenia się przez plastikową torbę. Nigdy nie używać plastikowej torby w pobliżu dzieci, z uwagi na występujące ryzyko uduszenia.
- Nigdy nie używać szybkowaru w pobliżu dzieci.
- Proszę nigdy nie pozostawiać szybkowaru bez nadzoru. Dopływ energii należy wyregulować tak, aby wskaźnik gotowania nie znalazł się w polu czerwonym. Jeśli dopływ energii nie zostanie zmniejszony, to przez zawór wydostaje się para i garnek traci ciecz. Całkowita utrata cieczy prowadzi do przypalenia się produktów spożywczych i może powodować uszkodzenia garnka i palnika.

Bezpieczne użytkowanie szybkowaru

- Szybkowaru bądź patelni szybkowarowej nigdy nie używać w piekarniku. Wysokie temperatury spowodują uszkodzenie uchwytów, zaworów i elementów zabezpieczających.
- Smażenie w szybkowarze musi zawsze odbywać się bez pokrywy a szybkowar może być wypełniony tłuszczem maksymalnie do połowy. Nigdy nie smażyć pod ciśnieniem!
- Szybkowarów nie wolno stosować w celach medycznych, a w szczególności nie jako sterylizator, ponieważ szybkowary nie są zaprojektowane do wymaganej temperatury sterylizacji.
- W szybkowarze nie należy przyrządzać musu jabłkowego i kompotów, ponieważ często dochodzi tu do powstawania pęcherzyków powietrza, które rozpryskują się podczas otwierania i mogą powodować poparzenia.
- Gdy mięso jest gotowane w szybkowarze, w mięsie powstaje nadciśnienie. Po otwarciu szybkowaru należy odczekać, aby mięso odpoczęło przed nakłuciem lub przesunięciem, aby uniknąć poparzeń.

Bezpieczeństwo i konserwacja

- Szybkowar należy użytkować wyłącznie z oryginalnymi i w pełni sprawnymi częściami marki Fissler. Proszę stosować wyłącznie oryginalne części zamienne Fissler. W szczególności należy używać tylko garnków i pokryw z tego samego modelu oraz innych części zamiennych w wersji przewidzianej dla Państwa urządzenia. (patrz rozdział 9). Nieprzestrzeganie tego zalecenia wpływa negatywnie na poprawne funkcjonowanie oraz bezpieczeństwo szybkowaru.
- Przed każdym użyciem należy się upewnić, że wszystkie zawory oraz elementy zabezpieczające są nieuszkodzone, sprawne oraz niezabrudzone. Tylko wówczas może zostać zagwarantowane bezpieczeństwo działania. Informacje na ten temat znajdą Państwo w rozdziale 5.
- Proszę nie dokonywać żadnych zmian w szybkowarze. W szczególności nie należy dokonywać ingerencji w elementy zabezpieczające, za wyjątkiem działań konserwacyjnych opisanych w instrukcji obsługi. Nie oliwić zaworów!
- Części zużywające się, jak pierścień uszczelniający i inne części gumowe należy wymieniać regularnie po maks. 400 cyklach gotowania lub najpóźniej po 2 latach, stosując oryginalne części zamienne Fissler. Części z widocznymi uszkodzeniami (np. pęknięcia, przebarwienia lub odkształcenia) lub części, które nie są prawidłowo dopasowane, należy niezwłocznie wymienić. Nieprzestrzeganie tego zalecenia wpływa negatywnie na poprawne funkcjonowanie oraz bezpieczeństwo szybkowaru.
- Dla własnego bezpieczeństwa należy natychmiast ponownie dokręcić wszelkie poluzowane śruby.
- Ponadto pęknięte lub uszkodzone uchwyty plastikowe należy natychmiast wymienić na oryginalne części zamienne marki Fissler.

Wskazówki dot. naprawy:
Niewielkie naprawy mogą być wykonywane samodzielnie:
- Wymiana elementów podlegających zużyciu (pierścień uszczelniający, zawór, element Euromatic lub uchwyty).
- Dokręcanie śrub.

W przypadku konieczności przeprowadzenia innych napraw, prosimy o kontakt z działem obsługi klienta firmy Fissler.
(patrz rozdział 10)

Eksploatacja szybkowaru

- Szybkowar gotuje pod ciśnieniem. Niezgodne z celem użycie może doprowadzić do poparzeń.
  Proszę zwrócić uwagę na to, aby przed podgrzaniem szybkowar został prawidłowo zamknięty. Informacje na ten temat znajdą Państwo w rozdziale 4. Nigdy nie używać szybkowaru z luźno nałożoną pokrywą.
- Proszę używać tylko źródeł ogrzewania podanych w rozdziale 5.
- Nigdy nie podgrzewać szybkowaru bez cieczy, ponieważ w wyniku przegrzania może dojść do uszkodzenia urządzenia, zaworów, elementów zabezpieczających oraz palnika. W takim przypadku nie należy dalej użytkować szybkowaru, ponieważ działanie elementów zabezpieczających nie jest już zagwarantowane. Oddać szybkowar do kontroli do Punktu Obsługi Klienta firmy Fissler.
- Minimalna ilość napełnienia: 200-300 ml wody w zależności od średnicy Państwa urządzenia. (patrz oznakowanie „min“). W ekstremalnym przypadku przegrzania może dojść do stopienia się elementów garnka z tworzywa sztucznego bądź też aluminium na spodzie może ulec stopieniu i przybrać płynna formę. Gdyby do tego doszło, należy wyłączyć palnik i nie dotykać garnka do momentu, aż całkowicie się schłodzi. Przewietrzyć pomieszczenie.
- Nigdy nie napełniać szybkowaru powyżej ⅔ jego pojemności (patrz oznakowanie „max”). W przypadku produktów żywnościowych, które ulegają spienieniu lub spęcznieniu podczas gotowania (np. ryż, rosoły lub suszone warzywa), szybkowar należy napełniać maksymalnie do połowy jego pojemności (patrz oznakowanie „½”).
- Podczas gotowania fasoli i innych roślin strączkowych szybkowar należy napełniać tylko do oznakowania ⅓ (patrz oznakowanie ⅓), ponieważ ich cienka skórka może łatwo unieść się i zatkać zawory.
- Kiedy szybkowar znajduje się pod ciśnieniem, należy poruszać nim bardzo ostrożnie. Nie należy dotykać gorących powierzchni. Proszę używać uchwytów i elementów obsługowych. Jeśli to konieczne, należy używać rękawic.

Otwieranie szybkowaru

- Szybkowaru nigdy nie otwierać siłą. Nie otwierać szybkowaru przed upewnieniem się, że ciśnienie wewnętrzne zostało całkowicie zredukowane. Informacje na ten temat znajdą Państwo w rozdziale 7.
- Zasadniczo przed każdym otwarciem należy wstrząsnąć szybkowarem, aby nie doszło do rozpryśnięcia pęcherzyków powietrza i związanych z tym poparzeń. Szczególnie ważne jest to podczas szybkiego odparowywania lub po schłodzeniu pod bieżącą wodą.
- Ręce, głowę oraz tułów należy zawsze podczas odparowywania trzymać poza strefą zagrożenia. Wydostająca się para może spowodować obrażenia. Proszę o tym pamiętać w szczególności podczas szybkiego odparowywania przy przycisku obsługowym lub koronie.

Uwaga:
Nie używać szybkowaru, jeśli szybkowar lub jego części są uszkodzone lub zdeformowane, bądź jeśli ich sposób działania nie odpowiada opisowi zawartemu w niniejszej instrukcji obsługi. W takim przypadku proszę się zwrócić do najbliższego sklepu prowadzącego sprzedaż produktów Fissler lub do działu obsługi klienta firmy Fissler GmbH.
(patrz rozdział 10).

3. Opis oraz zalety szybkowaru vitavit®

Patrz Rysunek A

1. Zestaw wkładów do gotowania na parze (w zależności od modelu)
- o podłużnej perforacji dla optymalnego przenikania pary
- z przegródkami dla swobodnego strumienia pary także przy gotowaniu produktów o dużych rozmiarach
- ze stojakiem w formie trójnogu

2. Uchwyt przeciwstawny
- z głębokim rowkiem uchwytnym umożliwiającym bezpieczne przenoszenie

3. Korona
- do ustawiania stopni gotowania
- z wskaźnikiem gotowania
- z zaworem automatycznego ograniczenia ciśnienia (regulator ciśnienia)
- zdejmowana, dla prostego czyszczenia
- do regulowanego i dokładnie dozowanego odparowywania

4. Wskaźnik gotowania wg logiki sygnalizatora świetlnego
- pomaga przy regulowaniu palnika

5. Otwory wylotu pary (korona)
- przy przekroczeniu wybranego stopnia gotowania
- przy odparowywaniu poprzez koronę
- przy bezciśnieniowym „gotowaniu na parze”

6. Otwory wylotu pary (uchwyt pokrywki)
- przy podgotowywaniu
- przy uruchomieniu się Euromatic
- przy odparowywaniu poprzez przycisk obsługowy
- przy bezciśnieniowym „gotowaniu na parze”

7. Przycisk obsługowy
- do otwierania i odparowywania szybkowaru

8. Wskaźnik zamknięcia
- wskazuje, czy szybkowar jest prawidłowo zamknięty

9. Uchwyt pokrywki
- zdejmowany, dla prostego czyszczenia

10. Skala pomiarowa z oznakowaniem stanu napełnienia

- do łatwego dozowania cieczy bez kubka pomiarowego
- z oznakowaniem „min“ wskazującym minimalną ilość napełnienia cieczą
- z oznakowaniem „max“- wskazującym maksymalną ilość napełnienia przy gotowaniu normalnych produktów
- z oznakowaniem „½“- wskazującym maksymalną ilość napełnienia przy gotowaniu produktów o zwiększającej się objętości
- z oznakowaniem ⅓ - wskazującym maksymalną ilość napełnienia przy gotowaniu fasoli i roślin strączkowych

11. Uchwyt garnka szybkowaru
- z głębokim rowkiem uchwytnym / o właściwościach antypoślizgowych do bezpiecznego trzymania

12. Wpust na element ułatwiający nakładanie
- do wkładania elementu ułatwiającego nakładanie

13. Ochrona przeciwogniowa
- chroni uchwyty przy zastosowaniu na kuchenkach gazowych

14. Element ułatwiający nakładanie
- do prostego nakładania pokrywki

15. Stożkowy korpus szybkowaru
- do układania (w stos) także garnków o takiej samej średnicy

16. CookStar® - dno garnka do wszystkich typów kuchenek
- dla optymalnych właściwości termicznych na wszystkich rodzajach kuchenek, włącznie z indukcją

17. Membrana
- do uszczelnienia wskaźnika gotowania

18. Uszczelka zaworu bezpieczeństwa
- do uszczelnienia korony

19. Uszczelka gniazda zaworu
- do uszczelniania zaworu bezpieczeństwa

20. Krawędź bezpieczeństwa (element zabezpieczający)
- zapobiega zwiększaniu ciśnienia przy nieprawidłowo zamkniętym garnku

21. Fissler Euromatic (element zabezpieczający)
- do automatycznego podgotowywania
- zapobiega zwiększaniu ciśnienia przy nieprawidłowo zamkniętym garnku
- ogranicza automatycznie ciśnienie
- zapobiega otwarciu szybkowaru, dopóki panuje w nim ciśnienie.

22. Śruba mocująca do uchwytu pokrywki
- z możliwością obsługi bez narzędzi
- z uszczelką płaską, zamocowaną w pokrywie

23. Pierścień uszczelniający (element zabezpieczający)
- z wysokiej jakości silikonu
- z kieszeniami bezpieczeństwa, w celu ograniczenia ciśnienia

24. Nakrętka stożkowa do mocowania korony
- z rowkami uchwytnymi, dające się z łatwością poluzować bez narzędzi

Patrz 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 6 „Wybór trybu gotowania”
f. PS › opisuje maksymalne dopuszczalne ciśnienie

Patrz 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

4. Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem należy zapoznać się z zasadą działania szybkowaru i ze sposobem jego obsługi oraz sprawdzić, czy zakres dostawy jest kompletny (patrz rysunek A). W przypadku niektórych urządzeń wkład jest przedstawiony jako urządzenie dodatkowe.

Otwieranie szybkowaru

Patrz Rysunek C
Proszę nacisnąć przycisk obsługowy (rys. A-7) na uchwycie pokrywki w kierunku oznaczonym strzałką i przekręcić pokrywkę do oporu w prawo. Teraz można zdjąć pokrywkę.

Element ułatwiający nakładanie

Na pokrywce znajduje się metalowy występ z nadrukiem „Close“ (rys. A-14) a elementem przeciwnym do niego jest wpust (rys. A-12) w uchwycie garnka. Służy to do łatwego nakładania pokrywki.

Zamykanie garnka

Patrz rysunek D
Proszę nałożyć pokrywkę, trzymając ją lekko skośnie, włożyć element ułatwiający nakładanie do wpustu w uchwycie garnka, a następnie obniżyć pokrywkę. Prawidłowa pozycja nakładania pokrywki jest oznaczona dodatkowo przez czerwone punkty na

elemencie ułatwiającym nakładanie i na uchwycie garnka. Jeśli punkty te są położone dokładnie naprzeciwko siebie, to można nałożyć pokrywkę.

Patrz rysunek E
W celu zamknięcia pokrywę należy obrócić w lewo aż do oporu aż zamknięcie garnka zostanie zasygnalizowane słyszalnym kliknięciem.

Wskaźnik zamknięcia

Patrz rysunek F
To, czy garnek jest prawidłowo zamknięty i gotowy do eksploatacji, można rozpoznać po wskaźniku zamknięcia (rys. A-8) w uchwycie pokrywki:
zielony: garnek jest prawidłowo zamknięty i gotowy do eksploatacji.
czerwony: garnek nie jest prawidłowo zamknięty, nie może zostać wytworzone ciśnienie.

Czyszczenie

Przed pierwszym użyciem prosimy o gruntowne umycie garnka, pokrywki oraz uszczelki. Dzięki temu usunięte zostaną ewent. kurz i inne małe zabrudzenia.
Proponujemy pielęgnację garnków oraz pokrywki wyłącznie produktami do pielęgnacji części stalowych. Dzięki temu stal szlachetna nabierze większej odporności na działanie soli oraz kwaśnych potraw. Pozostałości po oczyszczeniu powinny być spłukane gruntownie wodą. Powtórzyć czynność jeśli zachodzi taka potrzeba optyczna w wyniku zmiany wyglądu powierzchni stali nierdzewnej.

5. Wskazówki dotyczące użycia

Elementy zabezpieczające

Szybkowar vitavit® jest wyposażony w różne elementy, które w sposób całkowicie automatyczny dbają o bezpieczeństwo szybkowaru. Przed każdym użyciem należy sprawdzać poprawność funkcjonowania niżej wymienionych elementów zabezpieczających. Nigdy nie dokonywać zmian w tych elementach. Przed rozpoczęciem gotowania należy upewnić się, aby korona i uchwyt pokrywki zostały prawidłowo zamontowane i aby mocno przylegały. Odpowiednie wskazówki można znaleźć w rozdziale 8

Korona (rys. A-3)
Patrz rysunek G
Zdjąć koronę z pokrywy i ustawić na stopień gotowania 3. Sprawdzić poprzez dotknięcie palcem czy wskaźnik gotowania (1) oraz korpus zaworu (2) poruszają się bez oporu i wracają do pozycji wyjściowej.

Euromatic (rys. A-21)
Patrz rysunek H+I
Proszę się upewnić, że Euromatic jest czysty i że ma w pokrywie swobodę ruchu. Uszczelka oring musi znajdować się w całkowicie w przewidzianym do tego celu nacięciu.

Patrz rysunek J
Naciskając palcem, skontrolować, czy biała kula w Euromatic ma swobodę ruchu oraz czy sprężynuje.

Pierścień uszczelniający (rys. A-23) i **krawędź bezpieczeństwa** (rys. A-20)
Patrz rysunek K
Proszę sprawdzić, czy pierścień uszczelniający oraz krawędź pokrywki są czyste, czy pierścień uszczelniający jest nieuszkodzony i czy krawędź bezpieczeństwa (1) ma swobodę ruchu.
Pierścień uszczelniający należy włożyć tak, aby całkowicie płasko przylegał na wewnętrznej stronie pokrywki poniżej części krawędzi wygiętej do wewnątrz (2). Pierścień uszczelniający musi przylegać przed krawędzią bezpieczeństwa, tzn. musi być odciśnięty od krawędzi pokrywy.

Ilości napełnienia

Uwaga:
Nigdy nie należy eksploatować szybkowaru bez tej minimalnej ilości cieczy. Proszę zwracać uwagę na to, aby płyn nigdy całkowicie nie wyparował z szybkowaru! W przypadku nieprzestrzegania tej uwagi może dojść do przypalenia gotowanych produktów i do uszkodzeń uchwytów, zaworów oraz elementów zabezpieczających garnka. W takim przypadku nie należy dalej użytkować szybkowaru, ponieważ działanie zaworów oraz elementów zabezpieczających nie jest już zagwarantowane. Oddać szybkowar do kontroli do Punktu Obsługi Klienta firmy Fissler.

Patrz rysunek L
Podczas gotowania w szybkowarze należy przestrzegać następujących informacji dotyczących ilości napełnienia.
Dla łatwego dozowania w garnku znajduje się skala (min/max).

Niezależnie od tego, czy gotują Państwo z wkładem czy też bez wkładu, w zależności od średnicy urządzenia do wytworzenia pary konieczne jest przynajmniej 200-300 ml cieczy.
Nigdy nie należy eksploatować szybkowaru bez tej minimalnej ilości cieczy.

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

Aby zagwarantować bezpieczeństwo działania, szybkowar można napełnić maksymalnie do ⅔ jego pojemności. (patrz oznakowanie „max“)

½
W przypadku produktów żywnościowych, które ulegają spienieniu lub spęcznieniu podczas gotowania, jak np. ryż, rosoły lub suszone warzywa, szybkowar należy napełniać maksymalnie do połowy jego pojemności (patrz oznakowanie „½”).
⅓
Podczas gotowania fasoli i innych roślin strączkowych szybkowar należy napełniać tylko do oznakowania ⅓ (patrz oznakowanie ⅓), ponieważ ich cienka skórka może łatwo unieść się i zatkać zawory.

Przydatność do różnych typów kuchenek

Szybkowary marki Fissler nadają się do wszystkich rodzajów kuchenek.
Tj. kuchenki gazowe, a także kuchenki z płytą elektryczną/z masy/z ceramiki szklanej.

Regulacja palnika

Otwarty szybkowar – pusty lub z zawartością tłuszczu – nigdy nie może być podgrzewany dłużej niż 2 minuty na najwyższym stopniu ogrzewania. W przypadku przegrzania dno garnka może ulec zabarwieniu na kolor złoty.
Masa/ceramika szklana (promieniowanie/ halogen):
Płyta kuchenki powinna odpowiadać średnicy dna garnka lub też powinna być mniejsza.
Kuchenka gazowa:
Ustawić garnek na środku i unikać zbyt dużego płomienia, ponieważ spowoduje to uszkodzenie plastikowych uchwytów.
Indukcja:
Garnek zawsze ustawiać na środku palnika. Wielkość dna garnka powinna być zgodna z wielkością palnika bądź też powinna być większa, gdyż w przeciwnym razie istnieje możliwość, że palnik nie zareaguje na dno garnka.
Szczególne uwagi dotyczące kuchenek indukcyjnych:
Aby uniknąć przegrzania i uszkodzenia garnka z powodu wysokiej wydajności indukcji, nigdy nie podgrzewać pustego garnka bez nadzoru. Proszę przestrzegać informacji dotyczących użytkowania kuchenki podanych przez producenta.
Podczas użytkowania może powstać brzęczący odgłos. Odgłos ten jest uwarunkowany technicznie i nie jest oznaką usterki kuchenki bądź garnka.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Podczas gotowania w trybie ekonomicznym lub szybkim palnik uregulować tak, aby wskaźnik gotowania nie przechodził do czerwonego obszaru i aby zawór bezpieczeństwa nie zaczął odparowywać.
- Podczas gotowania na parze palnik należy ustawić w taki sposób, aby z uchwytu pokrywki lub korony wydobywał się tylko niewielki pióropusz pary.
- Używać palnika o odpowiedniej wielkości (patrz informacje powyżej).
- Wielkość garnka wybierać odpowiednio do ilości gotowanych produktów.
- Wykorzystywać skumulowane ciepło dno garnka. Palnik wyłączać przed upływem czasu gotowania, aby wykorzystać czas schłodzenia.

6. Gotowanie przy użyciu szybkowaru vitavit®

Uwaga:
Proszę zwracać uwagę na to, aby płyn nigdy całkowicie nie wyparował z szybkowaru!
(porównaj wskazówki w rozdziale 5)

Szybkowar umożliwia różnorakie sposoby gotowania:

- Duszenie mięsa
- Zupy i dania „z jednego garnka”
- Warzywa i ziemniaki
- Przyrządzanie ryżu
- Przyrządzanie ryb
- Smażenie
- Gotowanie na parze
- Przyrządzanie mrożonek
- Wekowanie
- Przyrządzanie soku
- Sterylizacja
- Gotowanie menu

Więcej informacji oraz przepisów kuchennych znajdą Państwo pod adresem /www.fissler.com/

Przygotowanie

Proszę włożyć do szybkowaru składniki zgodnie z przepisem.
Należy zwrócić uwagę na zalecane ilości napełnienia (zob. rozdział 5).
Proszę nałożyć pokrywę i zamknąć garnek.
Jeśli wskaźnik zamknięcia (rys. A-8) na uchwycie pokrywy wskazuje kolor zielony, garnek jest gotowy do gotowania
(patrz rozdział 4).

Wybór trybu gotowania

Patrz rysunek M
Obrócić koronę (rys. A-3) tak, aby oznaczenie wskazywało wybrany tryb gotowania.
Ustawić oznaczenie na pierścieniu nastawczym na cyfrę odpowiedniego trybu gotowania.

Stopień gotowania 1, ok. 110°C (Gotowanie ekonomiczne)
(ciśnienie robocze 45 kPa)
Dla potraw bardzo delikatnych, takich jak ryby

Stopień gotowania 2, ok. 113°C (Gotowanie szybkie)
(ciśnienie robocze 60 kPa)
dla potraw delikatnych, takich jak warzywa

Stopień gotowania 3, ok. 116°C (Gotowanie ekspresowe)
(ciśnienie robocze 75 kPa)
dla pozostałych potraw, takich jak potrawy mięsne lub dania „z jednego garnka”

Ustawienie pary
Oprócz trybu gotowania ekonomicznego, szybkiego i ekspresowego istnieje możliwość wyboru trybu delikatnego gotowania na parze (rys. A-1) lub bezciśnieniowego gotowania na parze.

Podgotowanie i odpowietrzanie

Podgrzać szybkowar na najwyższym stopniu grzania.
Spod uchwytu pokrywki (rys. A-6) wydobywa się para a wraz z nią ulatnia się niebezpieczny dla witamin tlen.
Proces ten może trwać kilka minut. Po zamknięciu się Euromatic, z którego nie wydobywa się już para, w garnku zaczyna się tworzyć ciśnienie. Po chwili wskaźnik gotowania (rys. A-4) zaczyna podnosić się.

Wskaźnik gotowania wg logiki sygnalizatora świetlnego

Patrz rysunek N
Wskaźnik gotowania, niezależnie od wybranego trybu gotowania, zawsze pokazuje po kolei pierścienie w trzech kolorach. Kolory zgodnie z logiką sygnalizacji świetlnej sygnalizują przebieg temperatury w garnku i pomagają w regulacji dopływu energii.
Pierścień żółty:
Nastawiony tryb gotowania został prawie osiągnięty. Można zmniejszyć stopień grzania palnika.
W zależności od rodzaju kuchenki i produktów wypełniających garnek, stopień grzania można zredukować wcześniej lub później: w przypadku kuchenek z płytą z masy/ceramiki szklanej, na początku pojawienia się żółtego pierścienia, a w przypadku kuchenki indukcyjnej/gazowej, pod koniec zakresu żółtego.
Pierścień zielony:
Nastawiony tryb gotowania został osiągnięty. Od tego momentu mierzony jest czas gotowania.
Dopływ energii należy regulować w taki sposób, aby podczas całego cyklu gotowania wskaźnik gotowania pozostawał w zakresie zielonym.
Pierścień czerwony:
Temperatura w garnku jest zbyt wysoka. Garnek zaczyna automatycznie odparowywać, aby uregulować temperaturę. Proszę zmniejszyć stopień grzania palnika.
Należy tak regulować dopływ energii, aby wskaźnik gotowania nie podnosił się do zakresu czerwonego. W przeciwnym razie płyn znajdujący się w garnku ulegnie odparowaniu.

Czasy gotowania

Czas gotowania mierzony jest od momentu osiągnięcia wybranego trybu gotowania (zielony pierścień).

Podstawowe zasady:
1. tryb gotowania 3 odpowiada ok. ½ do ⅓ normalnego czasu gotowania przy użyciu zwykłego garnka.
2. tryb gotowania 1 jest o ok. 50% dłuższy niż tryb gotowania 3.
   tryb gotowania 2 jest o ok. 25% dłuższy niż tryb gotowania 3.
3. czasy gotowania dla tego samego produktu mogą być różne w zależności od ilości, kształtu, wielkości i właściwości produktu.

Przykład ziemniaki z wody:

normalny czas gotowania	**gotowanie w trybie 3**	**gotowanie w trybie 2**	**gotowanie w trybie 1**
ok. 30 min	ok. 8-12 min	ok. 13-16 min.	ok. 18 min.

Po zakończeniu czasu gotowania należy zdjąć szybkowar z płyty kuchenki i doprowadzić do całkowitej redukcji ciśnienia (patrz wskazówki w następnym rozdziale). Dopiero potem można otworzyć garnek.

Dalsze informacje dotyczące czasu gotowania znajdą Państwo począwszy od str. 534.

7. Odparowywanie szybkowaru vitavit®

Uwaga:
Nigdy nie należy otwierać szybkowaru na siłę. Można go otworzyć dopiero wtedy,

kiedy wskaźnik gotowania całkowicie obniży się oraz gdy po uruchomieniu przycisku obsługowego nie wydostaje się już para.

Istnieją 4 możliwości całkowitego zredukowania ciśnienia w szybkowarze vitavit®.
Wybór sposobu odparowywania zależy od rodzaju przygotowywanego produktu.
W przypadku potraw silnie pieniących się lub pęczniejących, takich jak np. warzywa strączkowe, zupy lub dania z „jednego garnka" lub też w przypadku produktów z delikatną łupiną jak np. ziemniaki w mundurkach, nie powinno się wybierać metody z szybką redukcją ciśnienia, w przeciwnym razie potrawy mogą wykipieć lub łupina może pęknąć.

Metoda 1
Szybkie odparowywanie poprzez uruchomienia przycisku obsługowego
Patrz rysunek O
Po lekkim wciśnięciu przycisku obsługowego (rys. A-7) w kierunku zgodnym ze strzałką, spod uchwytu pokrywy (rys. A-9) zacznie wydostawać się para. Przycisnąć przycisk aż do momentu całkowitego obniżenia się wskaźnika gotowania; wówczas nie będzie wydobywać się już para.
Następnie należy zwolnić przycisk, wstrząsnąć garnkiem i jeszcze raz wcisnąć przycisk obsługowy. Czynność tę należy powtarzać do momentu, aż para nie będzie się w ogóle wydobywać. Kiedy garnek nie jest już pod ciśnieniem, Euromatic obniża się. Wówczas można maksymalnie wcisnąć przycisk obsługowy, aby otworzyć garnek.
Wskazówka:
Dopóki garnek jest pod ciśnieniem, całkowite wciśnięcie przycisku obsługowego nie jest możliwe. Jest to zjawisko normalne. Ma to na celu zapobiec omyłkowemu otwarciu garnka, w którym panuje ciśnienie. Proszę zatem pamiętać, aby nigdy nie uruchamiać przycisku obsługowego na siłę.

Metoda 2
Regulacja odparowywania na koronie
Patrz rysunek P
Stopniowe obracanie pierścienia nastawczego w kierunku pozycji uwalniania pary powoduje wydostawanie się pary spod korony (rys. A-5). Istnieje możliwość wyboru delikatnego lub odrobinę szybszego odparowywania. Im większe stopnie regulacji pierścienia nastawczego, tym większa ilość wydobywającej się pary. Na koniec ustawić pierścień nastawczy w pozycji uwalniania pary i odczekać, aż para przestanie się wydobywać. Kiedy para przestanie się już wydobywać, należy zwolnić przycisk, wstrząsnąć lekko garnkiem i ponownie wcisnąć przycisk obsługowy. Kiedy garnek nie jest już pod ciśnieniem, Euromatic obniża się. Wówczas można maksymalnie wcisnąć przycisk obsługowy, aby otworzyć garnek.
Wskazówka:
Nigdy nie obracać pierścienia nastawczego z trybu gotowania 1, 2 lub 3 bezpośrednio do trybu odparowywania, w przeciwnym razie strumień pary będzie bardzo duży i przygotowywane produkty mogą się wydostać z garnka. Zawsze obracać koronę w kilku małych krokami do pozycji trybu odparowywania.

Metoda 3
Odstawienie do ochłodzenia
Metodę tę należy wybrać, jeśli chcemy wykorzystać energię pozostałą w garnku.
W tym celu należy zdjąć garnek z kuchenki i odstawić do schłodzenia, dopóki wskaźnik gotowania całkowicie się nie obniży.
Następnie należy lekko wcisnąć przycisk obsługowy, aby wyeliminować ewentualnie występujące ciśnienie resztkowe. Kiedy para przestanie się już wydobywać, należy zwolnić przycisk, wstrząsnąć lekko garnkiem i ponownie wcisnąć przycisk obsługowy. Czynność tę należy powtarzać do momentu, aż para nie będzie się w ogóle wydobywać. Kiedy garnek nie jest już pod ciśnieniem, Euromatic obniża się. Wówczas można maksymalnie wcisnąć przycisk obsługowy, aby otworzyć garnek.
Metoda ta jest odpowiednia przede wszystkim do potraw, które wymagają długiego czasu gotowania.

Metoda 4
Szybkie odparowywanie pod bieżącą wodą
Patrz rysunek Q
Jeśli przeszkadza Państwu wydostająca się para, garnek można pozbawić ciśnienia, schładzając go pod bieżącą wodą. W tym celu należy wstawić garnek do zlewu i odkręcić zimną wodę, tak aby spływała z boku po pokrywie (ale nie po uchwycie pokrywki i koronie), aż do momentu, kiedy wskaźnik gotowania obniży się całkowicie.
Następnie należy lekko wcisnąć przycisk obsługowy, aby przez odparowanie wyeliminować ciśnienie resztkowe. Kiedy para przestanie się już wydobywać, należy zwolnić przycisk, wstrząsnąć lekko garnkiem i ponownie wcisnąć przycisk obsługowy. Czynność tę należy powtarzać do momentu, aż para nie będzie się w ogóle wydobywać. Kiedy garnek nie jest już pod ciśnieniem, Euromatic obniża się. Wówczas można maksymalnie wcisnąć przycisk obsługowy, aby otworzyć garnek.

8. Czyszczenie & pielęgnacja

Czyszczenie

Po każdym użyciu szybkowar należy wyczyścić.
- zdjąć pierścień uszczelniający z pokrywki i umyć ręcznie
- zdjąć koronę i przetrzeć wilgotną szmatką
- zdjąć uchwyt pokrywki i opłukać pod bieżącą wodą
- garnek, pokrywkę (bez pierścienia uszczelniającego, korony i uchwytu pokrywki) oraz wkłady można myć w zmywarce do naczyń

Proszę pamiętać:
- Do czyszczenia należy używać gorącej wody z detergentem oraz zmywaka do naczyń lub miękkiej szczoteczki. Proszę unikać przedmiotów ostrych, szorstkich lub z ostrą końcówką. W przypadku silniejszego zabrudzenia 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 „Fissler Edelstahlpflege" (środek do pielęgnacji stali szlachetnej firmy Fissler). Nadaje się on znakomicie do usuwania białych lub tęczowych przebarwień oraz nalotów
- W przypadku mycia w zmywarce do naczyń należy stosować tylko produkty przeznaczone do użytku domowego, w dawce zalecanej przez producenta; nie należy stosować środków czyszczących dla przemysłu i detergentów o wysokim stężeniu.

Wskazówki dotyczące montażu korony i uchwytu pokrywki

Korona (rys. A-3)
Zdejmowanie:
Patrz rysunek R
Poluzować nakrętkę stożkową (rys. A-24) kręcąc nią w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara a następnie zdjąć koronę i nakrętkę.
Montaż:
Patrz rysunek S
Osadzić koronę od góry w pokrywce w przewidzianym ku temu miejscu. Nakrętkę stożkową nakręcić od dołu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i mocno dokręcić.
Upewnić się, że uszczelka zaworu bezpieczeństwa ściśle przylega do korony i że znajduje się w przewidzianym do tego celu nacięciu.

Uchwyt pokrywki (rys. A-9)
Zdejmowanie:
Patrz rysunek T
Zdjąć uchwyt pokrywki, kręcąc śrubą mocującą (rys. A-22) znajdującą się na wewnętrznej stronie pokrywki w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
Montaż:
Patrz rysunek U
Wziąć uchwyt pokrywki do ręki i nałożyć pokrywkę w odpowiednim miejscu.
Przykręcić śrubę mocującą w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i mocno dociągnąć.

Przechowywanie

Pierścień uszczelniający należy przechowywać w ciemnym, suchym i czystym miejscu, (chroniąc go przed światłem słonecznym i promieniami UV).
Aby chronić pierścień uszczelniający, po czyszczeniu należy kłaść pokrywkę na garnku spodem do góry, aby nie powodować ściśnięcia pierścienia.

9. Konserwacja & części zamienne

Uwaga:
Części podlegające naturalnemu zużyciu, takie jak pierścień uszczelniający lub inne części gumowe należy wymieniać regularnie, po ok. 400 cyklach gotowania lub najpóźniej po 2 latach, stosując oryginalne części zamienne firmy Fissler.
Części z widocznymi uszkodzeniami (np. stwardnienia, pęknięcia, przebarwienia lub odkształcenia) lub części, które nie są prawidłowo dopasowane, należy niezwłocznie wymienić.
Nieprzestrzeganie tego zalecenia wpływa negatywnie na poprawne funkcjonowanie oraz bezpieczeństwo szybkowaru. **W przypadku pytań prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta lub personelem specjalistycznego sklepu.**

Wskazówki dotyczące wymiany części

Pierścień uszczelniający (rys. A-23)
Patrz rozdział 5.
Membrana (rys. A-17)
Patrz rysunek V
Należy oddzielić koronę od pokrywy i zdjąć starą membranę.
Nałożyć nową membranę na wykonany z tworzywa sztucznego trzpień wskaźnika gotowania i wcisnąć krawędź na metalowy tłok aż do początku gwintu.
Uszczelka zaworu bezpieczeństwa (rys. A-18)
Patrz rysunek W
Należy oddzielić koronę od pokrywy i zdjąć starą uszczelkę. Ustawić koronę w pozycji 3, ponieważ w tym ustawieniu łatwiej jest zamontować uszczelkę.
Nową uszczelkę należy najpierw nałożyć na metalowy tłok a następnie wcisnąć drugą stronę na popychacz zaworu aż do jego całkowitego przejścia do góry. Upewnić się, że uszczelka zaworu bezpieczeństwa ściśle przylega do korony i że znajduje się w przewidzianym do tego celu nacięciu.
Uszczelka gniazda zaworu (rys. A-19)
Patrz rysunek X
Należy oddzielić koronę od pokrywy i zdjąć starą uszczelkę.
Nałożyć nową uszczelkę i upewnić się, że przylega ona dokładnie i płasko do obu stron pokrywki.

Uszczelka oring elementu zabezpieczającego Euromatic (rys. A-21)
Patrz rysunek I
Demontaż i montaż następuje po wewnętrznej stronie pokrywki. Proszę zwrócić uwagę na to, aby uszczelka znalazła się całkowicie w przewidzianym do tego nacięciu.
Euromatic (rys. A-21)
Aby zdemontować lub zamontować element zabezpieczający Euromatic, należy najpierw

zdjąć uchwyt pokrywki. W tym celu wystarczy odkręcić śrubę znajdującą się od spodu pokrywki. Aby wyjąć Euromatic z pokrywki, należy najpierw zdjąć uszczelkę oring. Chcąc zamontować nowy Euromatic, należy przełożyć go bez uszczelki oring przez pokrywkę w ten sposób, aby strona z białą kulą znalazła się od spodu pokrywki. Następnie należy w opisany powyżej sposób założyć uszczelkę oring.

Części zamienne

Części zamienne	Średnica	Numer artykułu
Pierścień uszczelniający (rys. Y-1)	18 cm	600-000-18-795
	22 cm	600-000-22-795
	26 cm	600-000-26-795
Uchwyt garnka do patelni szybkowarowej (rys. Y-2)	18 cm	620-100-01-850
	22 cm	620-300-02-850
	26 cm	620-700-04-850
Uchwyt garnka do szybkowaru (rys. Y-2)	18 cm	620-100-02-850
	22 cm	620-300-04-850
	26 cm	620-700-08-850
Uchwyt przeciwstawny do patelni szybkowarowej (rys. Y-3)	18 cm	610-110-01-840
	22 cm	610-310-02-840
	26 cm	610-710-04-840
Uchwyt przeciwstawny do szybkowaru (rys. Y-3)	18 cm	610-110-02-840
	22 cm	610-310-04-840
	26 cm	610-710-08-840
Uchwyt pokrywki (rys. Y-4)	wszystkie	620-000-11-770
Korona (rys. Y-5)	wszystkie	610-010-00-700
Nakrętka stożkowa do korony (rys. Y-6)	wszystkie	610-000-00-734
Membrana (rys. Y-7)	wszystkie	610-000-00-711
Uszczelka zaworu bezpieczeństwa (rys. Y-8)	wszystkie	610-000-00-706
Uszczelka gniazda zaworu (rys. Y-9)	wszystkie	610-000-00-733
Zestaw: membrana, uszczelka zaworu bezpieczeństwa, uszczelka gniazda zaworu (rys. Y-7, 8, 9)	wszystkie	610-000-01-706
Euromatic kompletny (rys. Y-10)	wszystkie	011-631-00-750
Uszczelka oring elementu zabezpieczającego Euromatic (rys. Y-11)	wszystkie	011-631-00-760
Śruba mocująca do uchwytu pokrywki, z uszczelką płaską (rys. Y-12)	wszystkie	600-000-00-712

Wyposażenie dodatkowe

Wyposażenie dodatkowe	Średnica	Numer artykułu
Wkład z otworami (łącznie z trójnogiem) (rys. Z-1)	18 cm	610-100-00-800
	22 cm	610-300-00-800
	26 cm	610-700-00-800
Wkład bez otworów (łącznie z trójnogiem) (rys. Z-2)	22 cm	610-300-00-820
	26 cm	610-700-00-820
Pokrywa dodatkowa, szkło (rys. Z-3)	22 cm	021-641-22-600
Pokrywa dodatkowa, metal (rys. Z-4)	22 cm	623-000-22-700
	26 cm	623-000-26-700

Wszystkie części zamienne mogą Państwo zakupić w sklepach prowadzących sprzedaż urządzeń firmy Fissler. Pomocą służy Państwu również Dział Obsługi Klienta (adres patrz rozdział 10).

Listę naszych partnerów handlowych jak i dalsze informacje znajdą Państwo na stronie internetowej www.fissler.com

10. Gwarancja & Serwis

Każdy produkt firmy Fissler jest starannie produkowany z materiałów o wysokiej jakości. Aż do końcowego etapu produkcji jakość naszych produktów jest wielokrotnie kontrolowana a na zakończenie poddawana surowej kontroli końcowej. Dlatego na wszystkie nasze poniższe produkty marki Fissler udzielamy gwarancji zgodnie z poniższymi postanowieniami gwarancyjnymi, licząc od daty zakupu, niezależnie od kraju, w którym nabyli Państwo ten produkt Fissler. Gwarantujemy, że te produkty Fissler są wolne od wad materiałowych lub produkcyjnych. Oprócz gwarancji przysługują Państwu prawne zapewnienia zgodności towaru z umową, które nie są ograniczone gwarancją.

Gwarancja producenta

Na wszystkie nasze szybkowary udzielamy gwarancji, licząc od daty zakupu. W przypadku reklamacji należy zwrócić sprzedawcy całe urządzenie wraz z dowodem zakupu lub wysłać dobrze opakowany produkt do Punktu Obsługi Klienta firmy Fissler (zob. adres poniżej). W przypadku roszczenia gwarancyjnego Fissler naprawi produkt lub dostarczy odpowiedni zamiennik według własnego uznania i na własny koszt.

Roszczenia z tytułu tej gwarancji mogą być składane tylko wówczas, tylko jeśli

- produkt nie wykazuje uszkodzeń ani śladów zużycia spowodowanych użytkowaniem niezgodnym z jego normalnym przeznaczeniem i/lub użytkowaniem niezgodnym ze specyfikacjami zawartymi w instrukcji użytkowania,
- produkt nie wykazuje cech, które można by przypisać niewłaściwie przeprowadzonym naprawom lub niewłaściwym wpływom chemicznym lub fizycznym na powierzchnię

produktu,
- w produkcie nie zainstalowano żadnych akcesoriów lub zainstalowano akcesoria autoryzowane przez producenta.

Wyłączenia gwarancyjne

Gwarancja nie obejmuje wszelkich elementów podlegających naturalnemu zużyciu, jak np.: Na przykład:
- pierścień uszczelniający (rys. Y-1)
- uszczelka zaworu bezpieczeństwa (rys. Y-8)
- uszczelka gniazda zaworu (rys. Y-9)
- membrana (rys. Y-7)
- uszczelka oring elementu zabezpieczającego Euromatic (rys. Y-11)
- uszczelka płaska do śruby mocującej uchwytu do pokrywki (rys. Y-12)

Gwarancja nie obejmuje wad spowodowanych:
- nieodpowiednim i nieprawidłowym użytkowaniem produktu
- wadliwym lub niedbałym obchodzeniem się z produktem
- nieprawidłowo wykonanymi naprawami
- zastosowaniem części zamiennych niezgodnych z oryginalnymi
- chemicznym lub mechanicznym uszkodzeniem powierzchni produktu
- przebarwieniami na uchwytach w wyniku mycia w zmywarce
- niezastosowaniem się do niniejszej instrukcji obsługi

Dane adresowe Punktu Obsługi Klienta

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

Dalsze informacje znajdą Państwo na stronie internetowej www.fissler.com

11. Utylizacja

Zachęcamy do wkładu w ochronę środowiska! Karton można wyrzucić razem z makulaturą. Z uwagi na fakt, że urządzenie zawiera wiele materiałów nadających się do ponownego użycia lub recyklingu, należy je oddać do punktu zbiórki odpadów w Państwa mieście lub gminie (centrum recyklingu) w celu utylizacji.

12. Pytania i odpowiedzi

Uwaga:
Przed próbą usunięcia zakłócenia należy wyłączyć kuchenkę i pozostawić szybkowar do ostygnięcia i zredukowania panującego w nim ciśnienia (patrz rozdział 7).

Pytanie	Możliwa przyczyna	Usuwanie przyczyny zakłócenia
Podczas podgotowywania pod uchwytem pokrywki (przy Euromatic) para wydobywa się dłużej niż zwykle	Wybrano tryb gotowania na parze lub inne ustawienie poniżej trybu 1.	Przy bezciśnieniowym „gotowaniu na parze" ulatnianie się niewielkiej ilości pary jest zjawiskiem normalnym. Jeśli chcą Państwo gotować w układzie zamkniętym pod ciśnieniem należy wybrać poziom 1, 2 lub 3. (patrz rozdział 6)
	Garnek nie jest prawidłowo zamknięty. (Wskaźnik gotowania na uchwycie pokrywki pokazuje kolor czerwony).	Zamknąć prawidłowo garnek. (patrz rozdział 4) (Wskaźnik gotowania na uchwycie pokrywki pokazuje kolor zielony).
	Dopływ energii jest za mały.	Należy nastawić źródło grzania na maksymalną moc.
	Wielkość palnika płyty nie pasuje do dolnej średnicy szybkowaru.	Postawić szybkowar na płytce o odpowiedniej wielkości. (zob. rozdział 6)
	Uchwyt pokrywki jest luźny.	Przykręcić do spodu pokrywki śrubę mocującą uchwytu pokrywki.
	Fissler Euromatic lub jego uszczelka oring są zanieczyszczone bądź uszkodzone.	Części wyczyścić lub wymienić. (zob. rozdział 8, 9)
Podczas podgotowywania nie wydostaje się para.	Do garnka wlano zbyt małą ilość płynu.	Wlać minimalną ilość płynu (200-300ml). (patrz rozdział 5)
	Dopływ energii jest za mały.	Należy nastawić źródło grzania na maksymalną moc.

Pytanie	Możliwa przyczyna	Usuwanie przyczyny zakłócenia
Para i/lub krople wody wydostają się spod krawędzi pokrywy, zanim zacznie podnosić się wskaźnik gotowania.	Pierścień uszczelniający nie został prawidłowo nałożony.	Nałożyć prawidłowo pierścień uszczelniający. (zob. rozdział 5)
	Pierścień uszczelniający jest zanieczyszczony lub uszkodzony.	Wyczyścić lub wymienić pierścień uszczelniający.
	Garnek nie jest prawidłowo zamknięty. (Wskaźnik gotowania na uchwycie pokrywki pokazuje kolor czerwony.)	Zamknąć prawidłowo garnek. (zob. rozdział 4) (Wskaźnik gotowania na uchwycie pokrywki pokazuje kolor zielony.)
Wskaźnik gotowania nie podnosi się.	Para wydostaje się spod uchwytu pokrywki.	Patrz wyżej.
	Para wydostaje się spod krawędzi pokrywki.	Patrz wyżej.
	Do garnka wlano zbyt małą ilość płynu.	Wlać minimalną ilość płynu (200-300ml). (patrz rozdział 5)
	Korona nie jest prawidłowo i mocno przykręcona.	Koronę prawidłowo osadzić i skręcić mocno z nakrętką. (zob. rozdział 8)
	Brakuje uszczelki zaworu bezpieczeństwa, uszczelki gniazda zaworu lub membrany, bądź są one uszkodzone lub źle zamontowane.	Należy wymienić odpowiednią uszczelkę lub zamontować ją prawidłowo. (zob. rozdział 9)
Para wydostaje się z korony.	Temperatura jest za wysoka w stosunku do wybranego trybu gotowania. (Wskaźnik gotowania pokazuje kolor czerwony.)	Zmniejszyć dopływ energii. Należy regulować dopływ energii w ten sposób, aby wskaźnik gotowania przez cały czas gotowania pokazywał kolor zielony. (zob. rozdział 5)

Pytanie	Możliwa przyczyna	Usuwanie przyczyny zakłócenia
Para wydostaje się z korony.	Wybrano tryb gotowania na parze lub inne ustawienie poniżej trybu 1.	Przy bezciśnieniowym „gotowaniu na parze” ulatnianie się niewielkiej ilości pary jest zjawiskiem normalnym. Jeśli chcą Państwo gotować w układzie zamkniętym pod ciśnieniem należy wybrać poziom 1, 2 lub 3. (patrz rozdział 6)
	Korona nie jest prawidłowo i mocno przykręcona.	Koronę prawidłowo osadzić i skręcić mocno z nakrętką. (zob. rozdział 8)
	Brakuje uszczelki zaworu bezpieczeństwa, uszczelki gniazda zaworu lub membrany, bądź są one uszkodzone lub źle zamontowane.	Należy wymienić odpowiednią uszczelkę lub zamontować ją prawidłowo. (zob. rozdział 9)
Spod uchwytu pokrywki (przy Euromatic) wydostaje się para, mimo że wskaźnik gotowania już się uniósł.	Uchwyt pokrywki jest luźny.	Przykręcić do spodu pokrywki śrubę mocującą uchwytu pokrywki.
	Brakuje uszczelki płaskiej do śruby mocującej uchwytu pokrywki lub uszczelki oring elementu zabezpieczającego Euromatic, bądź są one uszkodzone lub źle zamontowane.	Należy wymienić odpowiednią uszczelkę lub zamontować ją prawidłowo. (zob. rozdział 9)
	Wydostawanie się dużej ilości pary może być reakcją elementu zabezpieczającego Euromatic. Dzieje się tak wtedy, jeśli zawór bezpieczeństwa jest zanieczyszczony lub uszkodzony.	Koronę zdemontować i wyczyścić lub wymienić na nową. (zob. rozdział 8)

Pytanie	Możliwa przyczyna	Usuwanie przyczyny zakłócenia
Uchwyt pokrywki jest luźny.	Śruba mocująca nie jest dokręcona.	Przykręcić do spodu pokrywki śrubę mocującą uchwytu pokrywki.
Uchwyty na garnku są luźne.	Śruby uchwytów nie są dokręcone.	Dokręcić śruby za pomocą śrubokrętu.
Spod krawędzi pokrywki wydostaje się silna para, mimo że wskaźnik gotowania już się uniósł.	Pierścień uszczelniający jest uszkodzony.	Wymienić pierścień uszczelniający. (zob. rozdział 9)
	Jest to reakcja pierścienia uszczelniającego jako elementu zabezpieczającego. Dzieje się tak wtedy, jeśli zawór bezpieczeństwa i Euromatic są zanieczyszczone lub uszkodzone.	Oddać urządzenie do kontroli do Punktu Obsługi Klienta firmy Fissler.
Para wydostaje się spod okrągłej osłony znajdującej się przy uchwycie pokrywki lub przy przycisku obsługowym.	Jedna z uszczelek jest uszkodzona.	Wymienić uchwyt pokrywki lub oddać do kontroli do Punktu Obsługi Klienta firmy Fissler.
Garnek zamyka się z trudem, wzgl. przycisk obsługowy nie wyskakuje podczas zamykania.	Uchwyt pokrywki i/lub garnka nie są poprawnie zamontowane.	Sprawdzić mocowanie uchwytów i w razie potrzeby dokręcić je.
	Uchwyt pokrywki jest uszkodzony.	Wymienić uchwyt pokrywy.
	Pierścień uszczelniający nie został prawidłowo nałożony.	Nałożyć prawidłowo pierścień uszczelniający. (zob. rozdział 5)
	Garnek nie jest prawidłowo zamknięty. (Wskaźnik gotowania pokazuje kolor czerwony.)	Zamknąć prawidłowo garnek. (zob. rozdział 4) (Wskaźnik gotowania na uchwycie pokrywki pokazuje kolor zielony.)

Pytanie	Możliwa przyczyna	Usuwanie przyczyny zakłócenia
Nie można otworzyć garnka.	W garnku panuje jeszcze ciśnienie.	Należy spuścić ciśnienie w garnku. (zob. rozdział 7)
	Euromatic zblokował się.	Puścić przycisk obsługowy. Naciskać lekko uchwyt pokrywki w lewo.

Děkujeme za vaši důvěru

a blahopřejeme vám k získání nového tlakového hrnce vitavit®.
Za vývojem této nové generace tlakových hrnců Fissler stojí 60 let zkušeností.
K rychlé a chutné přípravě pokrmů, šetrné k obsaženým vitamínům, jsou tlakové hrnce stejně aktuální jako dříve. V oblasti komfortu obsluhy a designu ale klade vitavit® nová měřítka.
Dodržujte následující pokyny k tomu, aby vám talkový hrnec, pečlivě vyrobený v Německu, co nejdéle dobře sloužil
a dosáhl optimální životnosti. Přejeme vám spoustu radosti při objevování řady všestranných možností vašeho výrobku vitavit® a mnoho zdaru!

1. Použití v souladu s účelem 316
2. Bezpečnostní pokyny 316
Návod k použití 316
Bezpečnost výrobku 316
Bezpečné použití tlakového hrnce 316
Bezpečnost a údržba 317
Použití tlakového hrnce 317
Otevírání hrnce 318
3. Popis a výhody výrobku vitavit® 318
4. Před prvním použitím 320
Otevření hrnce 321
Pomůcka pro nasazení poklice 321
Zavírání hrnce 321
Indikátor zajištění poklice 321
Čištění 321
5. Pokyny k použití 322
Bezpečnostní zařízení 322
Objem 322
Vhodné sporáky 323
Regulace na vařiči 323
Tipy pro úsporu energie 324
6. Dušení pokrmů v tlakovém hrnci vitavit® 324
Příprava 324
Výběr stupně vaření 325
Přivedení k varu a odvzdušnění 325
Indikátor vaření s funkcí semaforu 325
Doba dušení potravin 326
7. Vypuštění páry z tlakového hrnce vitavit® 326
8. Čištění a péče 328
Čištění 328
Montáž bezpečnostního ventilu a rukojeti poklice 329
Uskladnění 329
9. Údržba a náhradní díly 329
Pokyny k výměně dílů 330
Náhradní díly 330
Příslušenství 331
10. Záruka a servis 331
Záruka výrobce 332
Vyloučení záruky 332
Adresa zákaznického servisu 333
11. Likvidace 333
12. Otázky a odpovědi 333

1. Použití v souladu s účelem

- Tlakové hrnce Fissler slouží k rychlému dušení pokrmů a k určeným účelům, popsaným v kapitole 6 a smějí být používány pouze k těmto účelům. Při nesprávném použití mohou vzniknout nebezpečí.
- Tlakové hrnce Fissler jsou určeny pouze k soukromému použití v souladu s určením.
- Kromě toho je dovoleno používat tlakové hrnce Fissler pouze na sporáku o maximálním výkonu 3700 wattů.
- Musíte dodržovat objemy uvedené v kapitole 5 tak, aby bylo zajištěno bezpečné použití tlakového hrnce.

2. Bezpečnostní pokyny

Návod k použití

- Přečtěte si celý návod k použití a všechny pokyny dříve, než začnete používat tlakový hrnec vitavit®, protože nesprávné použití může způsobit škody.
- **Uschovejte návod k obsluze po celou dobu, po kterou budete výrobek vlastnit.** V případě, že byste návod k obsluze ztratili, najdete ho ke stažení na naší webové stránce www.fissler.com.
- Nepřenechávejte tlakový hrnec osobám, které se dříve neseznámily s návodem k použití.
- Tlakový hrnec předejte dalším uživatelům pouze s návodem k obsluze.

Bezpečnost výrobku

- Nebezpečí udušení plastovými sáčky. Chraňte plastové sáčky před dětmi, hrozí nebezpečí udušení.
- Nepoužívejte tlakový hrnec v blízkosti dětí.
- Nikdy nenechávejte tlakový hrnec bez dozoru. Regulujte přívod energie tak, aby se indikátor vaření nedostal do červené oblasti. Pokud přívod energie nesnížíte, začne ventilem unikat pára a z hrnce se tak odpařuje kapalina. Úplná ztráta kapaliny vede k připálení potravin a může dojít k poškození hrnce a varné desky.

Bezpečné použití tlakového hrnce

- Nikdy nepoužívejte tlakový hrnec nebo tlakovou pánev v horké troubě. Působením vysokých teplot by došlo k poškození rukojetí, ventilů a bezpečnostních prvků, které by potom neplnily svou bezpečnostní funkci.
- Při fritování v tlakovém hrnci zásadně nenasazujte na hrnec poklici a naplňte hrnec olejem maximálně do poloviny. Nikdy nefritujte pod tlakem!
- Tlakové hrnce nesmíte používat ve zdravotnictví. Především je nepoužívejte jako zdravotnický sterilizátor, protože tlakové hrnce nejsou konstruovány pro požadovanou teplotu k provedení sterilizace.
- Nezavařujte v tlakovém hrnci jablečné pyré a kompot, protože se přitom často tvoří bubliny páry, které by při otevření vystříkly a mohly by způsobit opaření.
- Při dušení masa v tlakovém hrnci se v mase vytvoří přetlak. Z tohoto důvodu nechejte po otevření tlakového hrnce maso chvíli odpočinout, než do něj píchnete nebo s ním budete manipulovat, tím zabráníte popálení.

Bezpečnost a údržba

- Používejte tlakový hrnec pouze s originálními a plně funkčními komponentami značky Fissler. Používejte pouze originální náhradní díly značky Fissler. Především pak používejte pouze hrnce a poklice stejného modelu a další náhradní díly v provedení, které odpovídá vašemu výrobku (viz kapitola 9). Při nedodržení dojde k omezení funkčnosti a bezpečnosti tlakového hrnce.
- Před každým použitím se ujistěte, zda jsou všechny ventily a bezpečnostní prvky nepoškozené, funkční a čisté. Pouze v takovém případě lze zajistit spolehlivou a bezpečnou funkci. Informace najdete v kapitole 5.
- Neprovádějte na tlakovém hrnci žádné změny. Především neprovádějte žádné zásahy do bezpečnostních zařízení (kromě údržby, uvedené v návodu k použití). Ventily nesmíte mazat!
- Pravidelně vyměňujte opotřebitelné díly, jako je těsnění poklice a další gumové díly, za originální náhradní díly výrobce Fissler, tzn. maximálně po 400 použitích nebo nejpozději za 2 roky. Díly, které jsou viditelně poškozené (např. zatvrdnutí, trhliny, zabarvení, přehřívání nebo deformace) nebo díly, které již nelze správně instalovat, musíte neprodleně vyměnit. Při nedodržení dojde k omezení funkčnosti a bezpečnosti tlakového hrnce.
- Pro vlastní bezpečnost ihned utáhněte povolené šrouby.
- Navíc ihned vyměňte poškozené nebo popraskané plastové rukojeti za originální náhradní díly výrobce Fissler.

Pokyny k provedení oprav:
Drobné opravy můžete provést vlastními silami:
- Výměna opotřebených součástí (těsnění poklice, ventil, prvek Euromatic nebo rukojeti).
- Dotahování šroubů.

Pro jiné opravy kontaktujte zákaznický servis výrobce Fissler (viz. kapitola 10).

Použití tlakového hrnce

- Tento výrobek vaří pokrmy pod tlakem. Použití v rozporu s určením může mít za následek popálení. Ujistěte se, že byl výrobek před zahříváním správně uzavřený. Informace najdete v kapitole 4. Nikdy nepoužívejte tlakový hrnec s nezajištěnou, volně položenou poklicí.
- Používejte pouze tepelné zdroje, které jsou popsány v kapitole 5.
- Nikdy nezahřívejte prázdný tlakový hrnec bez kapaliny, protože přehřátím by mohlo

dojít k poškození přístroje, ventilů, bezpečnostních zařízení a varné desky. V takovém případě nesmíte tlakový hrnec dále používat, protože tak nejsou zaručeny funkce bezpečnostních zařízení. Nechejte tlakový hrnec zkontrolovat v zákaznickém servisu výrobce Fissler.

- Minimální množství náplně: 200-300 ml vody podle průměru výrobku (viz značka min.). V případě přehřátí se mohou tavit a roztékat plastové díly na hrnci nebo hliníkové jádro ve dně hrnce. Pokud by k tomu došlo, vypněte sporák a nechejte hrnec stát, dokud zcela nevychladne. Vyvětrejte místnost.
- Tlakový hrnec nesmíte nikdy naplnit více než je ⅔ jeho stanovený objem (viz značka max.). V případě potravin, které pění nebo se během dušení rozpínají (rýže, vývar nebo sušená zelenina), naplňte tlakový hrnec maximálně do poloviny jeho objemu (viz značka ½).
- V případě fazolí a jiných luštěnin naplňte tlakový hrnec maximálně po značku ⅓, protože jejich tenká slupka může stoupat směrem k poklici a ucpat ventily.
- Tlakovým hrncem pohybujte velmi opatrně, pokud je pod tlakem a nedotýkejte se žádných horkých částí. Použijte k tomu rukojeti a ovládací prvky. Pokud je to nutné, použijte rukavici.

Otevírání hrnce

- Nikdy neotevírejte tlakový hrnec násilím. Neotevírejte hrnec dříve, než se ujistíte, že byl vnitřní tlak zcela uvolněn. Informace najdete v kapitole 7.
- Před každým otevřením tlakovým hrncem vždy zatřeste, aby nedošlo k vystříknutí páry a neopařili jste se. To je důležité především při rychlém uvolnění páry nebo po chlazení pod tekoucí vodou.
- Při uvolňování páry držte vždy ruce, hlavu a tělo mimo nebezpečný prostor, aby vás unikající pára nezranila. To platí především při rychlém uvolňování páry pomocí ovládacího tlačítka nebo bezpečnostního ventilu.

Opatrně:
Tlakový hrnec nepoužívejte, pokud je poškozený nebo deformovaný hrnec nebo jeho součásti, nebo pokud funkce hrnce nebo součástí neodpovídá popisu tohoto návodu k použití. V takovém případě kontaktujte nejbližšího specializovaného prodejce výrobků Fissler nebo zákaznický servis společnosti Fissler GmbH. (viz kapitola 10)

3. Popis a výhody výrobku vitavit®

Viz obrázek A

1. Souprava k vaření v páře (závisí na modelu)
- s podélnými otvory pro optimální cirkulaci páry
- s podložkou k zajištění volného proudu páry i pro větší potraviny
- s trojnožkou, která slouží jako stojánek

2. Rukojeť na druhé straně hrnce
- s hlubokým vybráním k bezpečnému přenášení

3. Bezpečnostní ventil
- k nastavení stupně dušení
- s indikátorem vaření
- s ventilem k automatické regulaci tlaku (tlakový regulátor)
- odnímatelné provedení ke snadnému čištění
- ke kontrolovanému a přesně dávkovanému uvolňování páry

4. Indikátor vaření s funkcí semaforu
- pomůcka pro regulaci přiváděného tepla

5. Otvory k vypouštění páry (bezpečnostní ventil)
- při překročení nastaveného stupně dušení
- při uvolňování páry pomocí bezpečnostního ventilu
- při „vaření v páře“ bez tlaku

6. Otvory k vypouštění páry (držadlo poklice)
- při uvedení do varu
- při aktivaci systému Euromatic
- při uvolňování páry pomocí ovládacího tlačítka
- při vaření v páře bez tlaku

7. Ovládací tlačítko
- k otevření hrnce a vypuštění páry

8. Indikátor zajištění poklice
- informuje o tom, zda je hrnec správně zavřený

9. Rukojeť poklice
- odnímatelné provedení ke snadnému čištění

10. Měrka s označením objemu
- ke snadnému dávkování tekutin bez odměrky
- s označením min. pro minimální množství tekutiny
- s označením max. pro maximální množství pro běžně vařené potraviny
- s označením ½ pro maximální množství pro potraviny, které při vaření nabývají objemu
- s označením ⅓ pro maximální množství při přípravě fazolí a luštěnin

11. Rukojeť hrnce
- s hlubokým vybráním/protiskluzovou zarážkou k bezpečnému přenášení

12. Drážka pomůcky k nasazení poklice
- k použití pomůcky k nasazení poklice

13. Ochrana proti plamenu
- chrání rukojeti při použití na plynovém sporáku

14. Pomůcka pro nasazení poklice
- ke snadnějšímu nasazení poklice

15. Kuželové těleso hrnce
- účelné k ukládání hrnců na sebe (i pro hrnce stejného průměru)

16. Dno cookstar® pro všechny typy vařičů
- k optimálnímu prohřívání na všech typech sporáků včetně indukčních varných desek

17. Pružná membrána

- k utěsnění indikátoru vaření

18. Těsnění bezpečnostního ventilu
- k utěsnění bezpečnostního ventilu

19. Těsnění sedla ventilu
- k utěsnění varného ventilu

20. Bezpečnostní vačka (bezpečnostní zařízení)
- brání natlakování, pokud není hrnec správně zavřený

21. Fissler Euromatic (bezpečnostní zařízení)
- k automatickému uvedení do varu
- brání natlakování, pokud není hrnec správně zavřený
- automaticky omezuje tlak
- zabraňuje otevření hrnce, dokud je hrnec pod tlakem

22. Upevňovací šroub rukojeti poklice
- nevyžaduje použití nářadí
- s plochým těsněním, upevněným v poklici

23. Těsnicí kroužek (bezpečnostní zařízení)
- z vysoce kvalitního silikonu
- s bezpečnostními kapsami k regulaci tlaku

24. Uzavřená matice k upevnění bezpečnostního ventilu
- s vybráním ke snadné manipulaci, snadné uvolnění bez použití nářadí

Viz obrázek B/B1
a. jmenovitý obsah (neodpovídá užitečnému obsahu)
b. symbol CE (informuje o shodě výrobku se směrnicí EU o parních tlakových hrncích)
c. maximální provozní tlak (max. dovolený regulovaný tlak bezpečnostního ventilu)
d. datum výroby (kalendářní týden/rok)
e. PC › popisuje provozní tlak při vaření, viz kapitola 6 „Výběr stupně vaření“
f. PS › popisuje maximální dovolený tlak

Viz obrázek B2
Norma (informuje o shodě výrobku s GB 15066-2004, platné pouze 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

4. Před prvním použitím

Před prvním použitím se seznamte s hrncem a jeho použitím a zkontrolujte úplnost dodaného výrobku (viz obrázek A). Použití některých výrobků vyžaduje doplňkové vybavení.

Otevření hrnce

Viz obrázek C
Stiskněte ovládací tlačítko (obr. A-7) na rukojeti poklice ve směru šipky a otočte poklici až na doraz proti směru hodinových ručiček (doprava). Nyní můžete poklici sundat.

Pomůcka pro nasazení poklice

Na poklici je kovová spona s potiskem „Close“ (obr. A-14), která má na rukojeti poklice protikus ve tvaru drážky (obr. A-12). Tato pomůcka slouží ke snadnějšímu nasazení poklice.

Zavírání hrnce

Viz obrázek D
Nasaďte poklici, podržte ji přitom mírně zešikma, nasaďte pomůcku pro nasazení poklice do drážky na rukojeti poklice a vložte poklici dovnitř. Správné nasazení poklice je indikováno symbolem kolečka na poklici, a navíc červenými body na pomůcce pro nasazení poklice a na rukojeti poklice. Jakmile jsou tyto body přesně proti sobě, můžete nasadit poklici.

Viz obrázek E
Při zavírání otočte poklici až na doraz ve směru hodinových ručiček (doleva) tak, aby došlo k zajištění hrnce se slyšitelným cvaknutím.

Indikátor zajištění poklice

Viz obrázek F
Zda je hrnec správně zavřený a připravený k použití zjistíte podle indikátoru zajištění poklice (obr. A-8) na rukojeti poklice.
Zelená: Hrnec je správně zavřený a připravený k použití.
Červená: Hrnec není správně zavřený, proto ho nelze natlakovat.

Čištění

Před prvním použitím důkladně umyjte hrnec, poklici a těsnicí kroužek. Tím odstraníte případný prach po leštění a drobné nečistoty.
Doporučujeme, abyste následně hrnec a poklici ošetřili prostředkem k péči o ušlechtilou ocel. Tím bude ušlechtilá ocel odolnější proti solím a kyselým potravinám. Zbytky pečujícího prostředku musíte vždy důkladně opláchnout. Tento způsob ošetření můžete případně opakovat podle potřeby nebo pokud dojde k vizuálním změnám na nerezovém povrchu.

5. Pokyny k použití

Bezpečnostní zařízení

Tlakový hrnec vitavit® je vybaven různým vybavením, které samočinně zajišťuje bezpečnost výrobku. Před každým použitím zkontrolujte funkčnost níže uvedených bezpečnostních zařízení. Tato zařízení nikdy nepozměňujte. Zkontrolujte, zda jsou před zahájením vaření správně namontovány bezpečnostní ventil a rukojeť poklice a zda jsou správně upevněné. Informace najdete v kapitole 8.

Bezpečnostní ventil (obr. A-3)
Viz obrázek G
Sundejte z poklice bezpečnostní ventil a nastavte stupeň 3. Ověřte zatlačením prstem, zda jsou indikátor vaření (1) a těleso ventilu (2) volně pohyblivé a odpruží se do původní polohy.

Euromatic (obr. A-21)
Viz obrázek H+I
Ujistěte se, že je systém Euromatic na poklici čistý a volně pohyblivý.
Těsnicí kroužek O musí být kompletně nasazený v příslušné drážce.

Viz obrázek J
Zkontrolujte zatlačením prstem, zda je bílá kulička systému Euromatic volně pohyblivá a odpruží se zpět do původní polohy.

Těsnicí kroužek (obr. A-23) a **bezpečnostní vačka** (obr. A-20)
Viz obrázek K
Zkontrolujte, zda jsou těsnicí kroužek a okraj poklice čisté, těsnicí kroužek je nepoškozený a bezpečnostní vačka (1) volně pohyblivá.
Nasaďte těsnicí kroužek tak, aby byl vložený na vnitřní straně poklice zcela naplocho a pod dovnitř ohnutými okrajovými segmenty (2). Těsnicí kroužek musí přiléhat před bezpečnostní vačkou, tzn. musí být odtlačován od okraje poklice.

Objem

Opatrně:
Nikdy neduste potraviny bez dostatečného množství tekutin a dávejte pozor, aby se tekutina z tlakového hrnce zcela neodpařila. Při nedodržení může dojít k připálení připravovaných potravin a k poškození rukojetí hrnce, ventilů, bezpečnostních zařízení a varné desky. V takovém případě nesmíte tlakový hrnec dále používat, protože tak nejsou zaručeny funkce ventilů a bezpečnostních zařízení. Nechejte tlakový hrnec zkontrolovat v zákaznickém servisu výrobce Fissler.

Viz obrázek L
Během vaření v tlakovém hrnci dodržujte následující údaje o objemu potravin.
Ke snadnému dosažení správného množství je v hrnci stupnice (min/max).

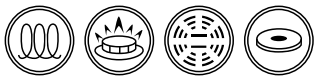
K vytvoření páry je nutné (v závislosti na průměru výrobku) minimálně 200-300 ml tekutiny nezávisle na tom, zda připravujete pokrmy s vložkou nebo bez ní. Nikdy nepoužívejte tlakový hrnec bez tohoto minimálního množství tekutiny.
Ø 18 cm: 200 ml
Ø 22 cm: 250 ml
Ø 26 cm: 300 ml

Tlakový hrnec smí být naplněn maximálně po značku ⅔ svého objemu tak, aby byla zajištěna bezpečná funkce (viz značka max.).

½
V případě potravin, které pění nebo během dušení nabývají na objemu, jako např. rýže, vývar nebo sušená zelenina, naplňte tlakový hrnec maximálně do poloviny jeho objemu (viz značka ½).
⅓
Při přípravě fazolí a jiných luštěnin naplňte tlakový hrnec pouze po značku ⅓ (viz značka ⅓), protože jejich tenká slupka může stoupat směrem k poklici a ucpat ventily.

Vhodné sporáky

Tlakové hrnce Fissler jsou vhodné pro všechny druhy sporáků.
K nim patří sporáky s elektrickými/odporovými/sklokeramickými a indukčními vařiči.



Regulace na vařiči

Otevřený tlakový hrnec nesmíte nechat zahřívat prázdný nebo s tukem déle než 2 minuty na nejvyšší stupeň ohřevu, protože následkem přehřátí může dojít k poškození dna hrnce.
Odporový/sklokeramický (sálání/halogen) vařič:
Velikost vařiče musí odpovídat průměru dna hrnce nebo musí být menší.
Plynový sporák:
Postavte nádobí doprostřed a zabraňte přesah plamene, tím by došlo k poškození plastových rukojetí.
Indukce:
Postavte nádobí vždy doprostřed na vařič. Velikost dna hrnce se musí shodovat s velikostí vařiče nebo musí být větší, protože vařič by jinak na dno hrnce nereagoval.
Zvláštní pokyny pro indukční sporáky:
K zabránění přehřívání a poškození nádobí z důvodu vysokého výkonu indukce nikdy

nezahřívejte bez dozoru prázdný hrnec. Navíc dodržujte údaje o použití, vydané výrobcem sporáku.
Při použití můžete slyšet bzučivý zvuk. Tento zvuk vzniká z technických důvodů a nejedná se o projev závady sporáku nebo nádobí.

Tipy pro úsporu energie

- Při dušení na šetrný nebo rychlý stupeň regulujte vařič tak, aby se indikátor vaření nedostal do červené oblasti a varný ventil nezačal upouštět páru
- Při dušení na stupeň vaření v páře regulujte vařič tak, aby u rukojeti poklice nebo z bezpečnostního ventilu unikal pouze tenký proužek páry
- Použijte vařič o vhodné velikosti (viz údaje výše)
- Vyberte velikost nádobí, která odpovídá vařenému množství
- Využijte akumulované teplo ve dně. Vypněte vařič ještě před koncem doby vaření, abyste využili dobu chladnutí

6. Dušení pokrmů v tlakovém hrnci vitavit®

Opatrně:
Dávejte pozor, aby se tekutina z tlakového hrnce zcela neodpařila (viz upozornění v kapitole 5)!

V tlakovém hrnci můžete připravovat pokrmy různým způsobem:

- Dušení masa
- Příprava vývarů a hustých polévek
- Příprava zeleniny a brambor
- Příprava rýže
- Příprava ryb
- Fritování
- Vaření v páře
- Příprava hluboce zmrazených pokrmů
- Zavařování
- Odšťavňování
- Sterilizace
- Příprava menu

Další informace a recepty najdete na stránkách /www.fissler.com/

Příprava

Vložte do tlakového hrnce přísady podle receptu.
Pamatujte přitom na uvedené množství surovin (kapitola 5).

Následně nasaďte na hrnec poklici a uzavřete hrnec.
Pokud je indikátor zajištění poklice (obr. A-8) v rukojeti poklice zelený, je hrnec připravený (kapitola 4).

Výběr stupně vaření

Viz obrázek M
Nastavte na bezpečnostním ventilu (obr. A-3) požadovaný stupeň vaření. Přitom nastavte označení na seřizovacím kroužku na číslici, která odpovídá požadovanému stupni vaření.

Stupeň vaření 1, cca 110 °C (šetrná příprava pokrmů)
(provozní tlak 45 kPa)
Pro velmi choulostivé potraviny, jako jsou ryby

Stupeň vaření 2, cca 113 °C (rychlá příprava pokrmů)
(provozní tlak 60 kPa)
Pro choulostivé potraviny, jako je zelenina

Stupeň vaření 3, cca 116 °C (expresní příprava pokrmů)
(provozní tlak 75 kPa)
Pro všechny ostatní pokrmy, jako jsou masné pokrmy a husté polévky

Vaření v páře
Kromě šetrného, rychlého a expresního dušení můžete využít i stupně šetrného vaření v páře na vložce (obr. A-1) nebo vaření v páře bez tlaku.

Přivedení k varu a odvzdušnění

Zahřejte tlakový hrnec na nejvyšší stupeň energie.
Pod rukojetí poklice (obr. A-6) uniká pára a tím i vzdušný kyslík, který škodí vitamínům. Tento postup může trvat několik minut. Jakmile se systém Euromatic zavře a neuniká žádná pára, začíná tlakování. O chvíli později začne stoupat ukazatel indikátoru vaření (obr. A-4).

Indikátor vaření s funkcí semaforu

Viz obrázek N
Indikátor vaření zobrazuje (nezávisle na vybraném stupni vaření) vždy sled tří barevných kroužků. Barvy signalizují na principu semaforu teplotní průběh v hrnci a jsou pomůckou k regulování přívodu energie.
Žlutý kroužek:
Bylo téměř dosaženo nastaveného stupně vaření. Můžete ztlumit výkon sporáku.
V závislosti na typu sporáku a náplni v hrnci můžete sporák ztlumit dříve nebo později:
V případě odporového/sklokeramického sporáku na začátku žluté oblasti, u indukce/plynu na konci žluté oblasti.

Žlutý kroužek:
Bylo dosaženo nastaveného stupně vaření, začíná doba vaření.
Regulujte přívod energie tak, aby byl indikátor vaření během celé doby vaření v zelené oblasti.
Červený kroužek:
Teplota hrnce je příliš vysoká. Hrnec začne automaticky upouštět páru, aby reguloval rychlost. Dále snižujte výkon sporáku.
Přívod energie musíte regulovat tak, aby se indikátor vaření nedostal do červené oblasti. Jinak se z hrnce v důsledku odpařování začne ztrácet tekutina.

Doba dušení potravin

Doba dušení potravin je měřena od dosažení vybraného stupně vaření (zelený kroužek).

Základní pravidla:
1. Doba vaření na stupni 3 odpovídá zhruba ½ až ⅓ běžné doby vaření při použití běžného hrnce.
2. Doba vaření na stupni 1 je asi o 50 % delší než na stupni 3.
   Doba vaření na stupni 2 je asi o 25 % delší než na stupni 3.
3. Údaje o době vaření se může lišit, protože na dobu vaření má vliv množství, tvar, velikost a kvalita potravin.

Příklad brambor vařených ve slupce:

Běžná doba vaření	Doba vaření na stupni 3	Doba vaření na stupni 2	Doba vaření na stupni 1
cca 30 min	cca 8-12 min.	cca 13-16 min.	cca 18 min.

Po konci doby vaření sundejte tlakový hrnec ze sporáku a uvolněte tlak (viz pokyny v následující kapitole) a teprve potom hrnec otevřete.

Další doby vaření najdete od strany 534 a další

7. Uvolnění páry z hrnce vitavit®

Opatrně:
Nikdy neotevírejte tlakový hrnec násilím. Hrnec smíte otevřít až ve chvíli, kdy indikátor vaření zcela klesne a po stisknutí ovládacího tlačítka neuniká žádná pára.

Existují 4 způsoby vypuštění páry z tlakového hrnce Fissler
Způsob uvolnění páry vyberte podle připravovaných surovin.
V případě pěnivých surovin nebo surovin, které kypí, např. slupky luštěnin, vývary nebo husté polívky, nebo i u surovin s choulostivou slupkou, jako jsou např. brambory vařené ve slupce, nesmíte vybrat žádnou metodu s rychlým snížením tlaku, protože v opačném případě může připravovaný pokrm začít unikat nebo může dojít k popraskání slupky.

Způsob 1
Rychlé uvolnění tlaku pomocí ovládacího tlačítka
Viz obrázek O
Lehkým stisknutím ovládacího tlačítka (obr. A-7) ve směru šipky uniká pod rukojetí poklice pára (obr. A-9). Držte tlačítko stisknuté, dokud indikátor vaření zcela nepoklesne a nepřestane unikat pára.
Následně tlačítko uvolněte, mírně zatřeste hrncem a znovu stiskněte ovládací tlačítko. Opakujte tento postup, dokud nepřestane pára unikat. Jakmile jste z hrnce uvolnili tlak, systém Euromatic poklesne. Nyní můžete ovládací tlačítko stisknout úplně, abyste otevřeli hrnec.
Upozornění:
Dokud je v hrnci tlak, nelze ovládací tlačítko úplně stisknout. Toto opatření je k vaší bezpečnosti, protože tak nelze hrnce nedopatřením otevřít, dokud je pod tlakem. Nepokoušejte se proto násilím stisknout ovládací tlačítko.

Způsob 2
Nastavitelné uvolnění páry na bezpečnostním ventilu
Viz obrázek P
Postupným otáčením seřizovacího kroužku ve směru polohy pro uvolnění páry pod bezpečnostním ventilem (obr. A-5). Volitelně můžete páru vypustit pozvolna nebo rychleji. Čím větší kroky přestavení seřizovacího kroužku, tím více páry uniká. Nakonec nastavte seřizovací kroužek do polohy pro vypuštění páry a počkejte, dokud nepřestane unikat pára. Potom mírně protřepejte hrnec a opakujte tento postup, dokud nepřestane pára unikat. Jakmile jste z hrnce uvolnili tlak, systém Euromatic poklesne. Nyní můžete ovládací tlačítko stisknout úplně, abyste otevřeli hrnec.
Upozornění:
Nikdy neotáčejte seřizovacím kroužkem ze stupně vaření 1, 2 nebo 3 přímo do polohy pro uvolnění páry, protože by pára unikala velmi prudce a mohlo by dojít k úniku vařeného pokrmu. Otáčejte bezpečnostním ventilem do polohy pro vypuštění páry vždy postupně, v několika malých krocích.

Způsob 3
Nechat vychladnout
Tento způsob můžete vybrat, abyste využili zbytkovou energii v hrnci.
K tomu sundejte hrnec ze sporáku krátce před koncem doby vaření a nechejte ho pomalu vychladnout, dokud se indikátor vaření zcela nezasune.
Následně zlehka stiskněte ovládací tlačítko, abyste uvolnili případný zbytkový tlak. Tlačítko

uvolněte, jakmile neuniká žádná pára, mírně zatřeste hrncem a znovu stiskněte ovládací tlačítko. Opakujte tento postup, dokud nepřestane pára unikat. Jakmile jste z hrnce uvolnili tlak, systém Euromatic poklesne. Nyní můžete ovládací tlačítko stisknout úplně, abyste otevřeli hrnec.
Tento postup je vhodný především pro pokrmy s dlouhou dobou vaření.

Způsob 4
Rychlé vypuštění páry pod tekoucí vodou
Viz obrázek Q
Pokud vás unikající pára ruší, můžete tlak z hrnce uvolnit také pod tekoucí vodou. K tomu postavte hrnec do dřezu a nechejte stékat studenou vodu zboku po poklici (ne přes rukojeť poklice a bezpečnostní ventil), dokud se indikátor vaření zcela nezasune.
Následně zlehka stiskněte ovládací tlačítko, abyste uvolnili případný zbytkový tlak. Tlačítko uvolněte, jakmile neuniká žádná pára, mírně zatřeste hrncem a znovu stiskněte ovládací tlačítko. Opakujte tento postup, dokud nepřestane pára unikat. Jakmile jste z hrnce uvolnili tlak, systém Euromatic poklesne. Nyní můžete ovládací tlačítko stisknout úplně, abyste otevřeli hrnec.

8. Čištění a péče

Čištění

Čistěte tlakový hrnec po každém použití.
- Uvolněte těsnicí kroužek z poklice a ručně ho umyjte
- Sundejte bezpečnostní ventil a otřete jemnou utěrkou
- Sundejte rukojeť poklice a omyjte pod tekoucí vodou
- Hrnec, poklici (bez těsnicího kroužku, bezpečnostního ventilu a rukojeti poklice) a vložky můžete umýt také v myčce

Přitom pamatujte:
- K čištění používejte horkou vodu s běžným prostředkem na nádobí a houbičku nebo měkký kartáček. Nepoužívejte ostré, hrubé nebo drsné předměty. Na vnitřek a dno můžete při silnějším znečištění použít také drsnou stranu houbičky na nádobí
- Zbytky pokrmů nenechejte zaschnout a neskladujte v hrnci po delší dobu žádné pokrmy, protože mohou způsobit na nerezu skvrny a změny povrchu
- K uchování povrchu pravidelně používejte prostředek k ošetřování nerezového povrchu. Je velmi vhodný k odstranění bílého nebo duhového zabarvení nebo povlaků
- Při čištění v myčce používejte pouze běžné výrobky pro domácnost v dávkování, které doporučuje výrobce, nepoužívejte průmyslové čisticí prostředky nebo vysoce koncentrovaná čistidla

Montáž bezpečnostního ventilu a rukojeti poklice

Bezpečnostní ventil (obr. A-3)
Sundání:
Viz obrázek R
Povolte uzavřenou matici (obr. A-24) šroubováním proti směru hodinových ručiček a sundejte bezpečnostní ventil a matici.
Montáž:
Viz obrázek S
Nasaďte shora na poklici bezpečnostní ventil v požadované poloze, našroubujte uzavřenou matici zespodu ve směru hodinových ručiček a pevně ji utáhněte. Ujistěte se, že těsnění varného ventilu po obvodu těsně dosedá na bezpečnostní ventil a těsnění je správně usazeno do příslušné drážky.

Rukojeť poklice (obr. A-9)
Sundání:
Viz obrázek T
Uvolněte rukojeť z poklice šroubováním upevňovacího šroubu (obr. A-22) na vnitřní straně poklice proti směru hodinových ručiček.
Montáž:
Viz obrázek U
Vezměte rukojeť poklice do ruky a položte poklici do požadované polohy.
Pevně utáhněte upevňovací šroub ve směru hodinových ručiček.

Uskladnění

Suchý a čistý těsnicí kroužek skladujte ve tmavém prostředí (chráněném před slunečním světlem a zářením UV).
K ochraně těsnicího kroužku tak, aby nedošlo k jeho deformaci, položte poklici po vyčištění na hrnec vzhůru nohama.

9. Údržba a náhradní díly

Opatrně:
Pravidelně vyměňujte opotřebitelné díly, jako je těsnění poklice a další gumové díly, za originální náhradní díly výrobce Fissler, tzn. maximálně po 400 použitích nebo nejpozději za 2 roky. Díly, které jsou viditelně poškozené (např. zatvrdnutí, trhliny, zabarvení, přehřívání nebo deformace) nebo díly, které již nelze správně instalovat, musíte neprodleně vyměnit.
Při nedodržení dojde k omezení funkčnosti a bezpečnosti tlakového hrnce.
S případnými otázkami se obracejte na náš zákaznický servis nebo na personál specializovaného prodejce.

Pokyny k výměně dílů

Těsnicí kroužek (obr. A-23)
Viz kapitola 5.
Pružná membrána (obr. A-17)
Viz obrázek V
Uvolněte bezpečnostní ventil z poklice a sundejte starou pružnou membránu.
Nasaďte novou pružnou membránu na plastový kolík indikátoru vaření a zatlačte okraj až na začátek závitu na kovový píst.
Těsnění varného ventilu (obr. A-18)
Viz obrázek W
Uvolněte bezpečnostní ventil z poklice a sundejte staré těsnění. Nastavte bezpečnostní ventil na stupeň 3, protože v této poloze je možné těsnění lépe nasadit.
Nejdříve vložte nové těsnění přes kovový píst a zatlačte ho potom na druhé straně přes zdvihátko ventilu tak, aby bylo kompletně a správně nasazené. Ujistěte se, že těsnění varného ventilu po obvodu těsně dosedá na bezpečnostní ventil a těsnění je správně usazeno do příslušné drážky.
Těsnění sedla ventilu (obr. A-19)
Viz obrázek X
Uvolněte bezpečnostní ventil z poklice a sundejte staré těsnění.
Nasaďte nové těsnění a ujistěte se, že těsnění na obou stranách poklice čistě a správně dosedá.
Těsnicí kroužek O systému Euromatic (obr. A-21)
Viz obrázek I
Demontáž/montáž je provedena na vnitřní straně poklice. Dávejte pozor, aby bylo těsnění vloženo správně do příslušné drážky.
Euromatic (obr. A-21)
K demontáži/montáži systému Euromatic musíte nejprve sundat z poklice rukojeť. K tomu pouze stačí povolit šroub na vnitřní straně poklice. Systém Euromatic můžete sundat z poklice, jakmile odstraníte těsnicí kroužek O. K montáži veďte systém Euromatic bez kroužku O poklicí tak, aby strana s bílou kuličkou byla na vnitřní straně poklice. Potom namontujte těsnicí kroužek O podle popisu výše.

Náhradní díly

Náhradní díl	Průměr	Číslo výrobku
Těsnicí kroužek (obr. Y-1)	18 cm	600-000-18-795
	22 cm	600-000-22-795
	26 cm	600-000-26-795
Rukojeť k tlakové pánvi (obr. Y-2)	18 cm	620-100-01-850
	22 cm	620-300-02-850
	26 cm	620-700-04-850
Rukojeť k tlakovému hrnci (obr. Y-2)	18 cm	620-100-02-850
	22 cm	620-300-04-850
	26 cm	620-700-08-850
Rukojeť na druhé straně hrnce tlakové pánve (obr. Y-3)	18 cm	610-110-01-840
	22 cm	610-310-02-840
	26 cm	610-710-04-840
Rukojeť na druhé straně tlakového hrnce (obr. Y-3)	18 cm	610-110-02-840
	22 cm	610-310-04-840
	26 cm	610-710-08-840
Rukojeť poklice (obr. Y-4)	všechny	620-000-11-770
Bezpečnostní ventil (obr. Y-5)	všechny	610-010-00-700
Uzavřená matice k bezpečnostnímu ventilu (obr. Y-6)	všechny	610-000-00-734
Pružná membrána (obr. Y-7)	všechny	610-000-00-711
Těsnění varného ventilu (obr. Y-8)	všechny	610-000-00-706
Těsnění sedla ventilu (obr. Y-9)	všechny	610-000-00-733
Sada pružné membrány, těsnění varného ventilu, těsnění sedla ventilu (obr. Y-7, Y-8, Y-9)	všechny	610-000-01-706
Komplet Euromatic (obr. Y-10)	všechny	011-631-00-750
Těsnicí kroužek O pro systém Euromatic (obr. Y-11)	všechny	011-631-00-760
Upevňovací šroub rukojeti poklice s plochým těsněním (obr. Y-12)	všechny	600-000-00-712

Příslušenství

Příslušenství	Průměr	Číslo výrobku
Děrovaná vložka (vč. trojnožky) (obr. Z-1)	18 cm	610-100-00-800
	22 cm	610-300-00-800
	26 cm	610-700-00-800
Neděrovaná vložka (vč. trojnožky) (obr. Z-2)	22 cm	610-300-00-820
	26 cm	610-700-00-820
Doplňková skleněná poklice (obr. Z-3)	22 cm	021-641-22-600
Doplňková kovová poklice (obr. Z-4)	22 cm	623-000-22-700
	26 cm	623-000-26-700

Všechny originální náhradní díly značky Fissler můžete zakoupit u prodejců, kteří vedou zboží značky Fissler. Pomůže vám i náš zákaznický servis (viz kapitola 10).

Seznam prodejců a další informace najdete na stránkách www.fissler.com

10. Záruka a servis

Každý výrobek značky Fissler je pečlivě vyroben z vysoce kvalitních materiálů. Kvalitu našich výrobků opakovaně kontrolujeme až do jejich dokončení. Nakonec jsou výrobky

podrobeny přísné výstupní kontrole. Z tohoto důvodu přebíráme za následující výrobky Fissler záruku od data výroby v souladu s následujícími záručními podmínkami bez ohledu na to, ve které zemi jste tento výrobek značky Fissler koupili. Tím zaručujeme, že tento výrobek Fissler neobsahuje vady materiálu nebo výrobní vady. Kromě záruky vám náležejí také legislativou stanovená práva na záruku, která nejsou touto záruku omezena.

Záruka výrobce

Na všechny naše tlakové hrnce přebíráme záruku od data nákupu. V případě reklamace předejte prodejci kompletní výrobek spolu s pokladním dokladem nebo zabalený výrobek zašlete zákaznickému servisu Fissler (adresa níže). V případě uplatnění záruky provede společnost Fissler podle vlastního uvážení a na vlastní náklady buď opravu výrobku nebo dodá odpovídající náhradu.

Nároky z této záruky existují výhradně na základě následujících podmínek:
- výrobek nevykazuje žádné škody nebo známky opotřebení, které jsou způsobeny použitím odlišným od standardního určení anebo od pokynů návodu k použití,
- výrobek nevykazuje žádné známky toho, že byly provedeny nesprávné opravy, nebo že byl povrch výrobku vystaven působení chemických nebo fyzikálních vlivů,
- do výrobku nebylo instalováno žádné příslušenství nebo bylo instalováno pouze příslušenství schválené výrobcem.

Vyloučení záruky

V případě tlakových hrnců řady vitavit® se záruka nevztahuje na opotřebitelné díly.
Příklad:
- Těsnicí kroužek (obr. Y-1)
- Těsnění varného ventilu (obr. Y-8)
- Těsnění sedla ventilu (obr. Y-9)
- Pružná membrána (obr. Y-7)
- Těsnicí kroužek O systému Euromatic (obr. Y-11)
- Ploché těsnění k upevňovacímu šroubu rukojeti poklice (obr. Y-12)

Nepřebíráme žádnou záruku za poškození, ke kterému došlo z následujících důvodů:
- Nevhodné a nesprávné použití
- Chybná nebo nedbalá manipulace s výrobkem
- Nesprávně provedené opravy
- Instalace náhradních dílů, které neodpovídají originálnímu provedení
- Chemické nebo fyzikální působení na povrch výrobku
- Barevné změny na rukojetích z důvodu čištění v myčce
- Nedodržování pokynů tohoto návodu k obsluze

Adresa zákaznického servisu

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

Další informace najdete na stránkách www.fissler.com

11. Likvidace

Přispívejte k ochraně životního prostředí! Kartonové obaly můžete likvidovat spolu se starým papírem. Vzhledem k tomu, že výrobek obsahuje celou řadu recyklovatelných materiálů nebo materiálů, které lze opakovaně použít, musíte výrobek odevzdat do sběrného dvora ve vašem městě nebo obci.

12. Otázky a odpovědi

Opatrně:
Vypněte vařič, ujistěte se, že je z tlakového hrnce uvolněn tlak (viz kapitola 7) a nechejte tlakový hrnec vychladnout dříve, než se pokusíte odstranit příčinu vady.

Otázka	Možná příčina	Odstranění příčiny závady
Při vaření uniká pára pod rukojetí poklice (u systému Euromatic) déle než obvykle	Vybrali jste stupeň vaření v páře nebo jinou polohu pod stupněm 1.	Při vaření v páře bez tlaku je mírný únik páry běžný. Pokud si přejete připravovat pokrm v uzavřeném systému pod tlakem, vyberte stupeň 1, 2 nebo 3. (viz kapitola 6)
	Hrnec není správně zavřený. (Indikace na rukojeti poklice je v červeném poli.)	Správně zavřete hrnec. (viz kapitola 4) (Indikace na rukojeti poklice je v zeleném poli.)
	Přiváděná energie není dostačující.	Nastavte maximální výkon zdroje tepla.
	Velikost vařiče neodpovídá průměru dna tlakového hrnce.	Postavte tlakový hrnec na vhodný vařič. (viz kapitola 6)
	Rukojeť poklice je volná.	Utáhněte upevňovací šroub rukojeti poklice na vnitřní straně poklice.
	Systém Fissler Euromatic nebo příslušný těsnicí kroužek O je znečištěný nebo poškozený.	Vyčistěte součásti nebo je vyměňte. (viz kapitola 8, 9)
Při vaření neuniká pára.	Dali jste do hrnce příliš málo tekutiny.	Přidejte tekutinu, abyste dosáhli jejího minimálního množství (200-300 ml). (viz kapitola 5)
	Přiváděná energie není dostačující.	Nastavte maximální výkon zdroje tepla.

Otázka	Možná příčina	Odstranění příčiny závady
Na okraji poklice uniká pára anebo vodní kapky dříve, než indikátor vaření začne stoupat.	Není správně vložený těsnicí kroužek.	Správně vložte těsnicí kroužek. (viz kapitola 5)
	Těsnicí kroužek je znečištěný nebo poškozený.	Očistěte nebo vyměňte těsnicí kroužek.
	Hrnec není správně zavřený. (Indikace na rukojeti poklice je v červeném poli.)	Správně zavřete hrnec. (viz kapitola 4) (Indikace na rukojeti poklice je v zeleném poli.)
Indikátor vaření nestoupá.	U rukojeti poklice uniká pára.	Viz předchozí body.
	U okraje poklice uniká pára.	Viz předchozí body.
	Dali jste do hrnce příliš málo tekutiny.	Přidejte tekutinu, abyste dosáhli jejího minimálního množství (200-300 ml). (viz kapitola 5)
	Bezpečnostní ventil není správně a pevně zašroubovaný.	Správně nasaďte bezpečnostní ventil a uzavřenou matici a utáhněte ji. (viz kapitola 8)
	Chybí těsnění varného ventilu, těsnění sedla ventilu nebo pružná membrána, nebo jsou vadné nebo nesprávně namontované.	Vyměňte příslušné těsnění nebo je správně namontujte. (viz kapitola 9)
U bezpečnostního ventilu uniká pára.	Teplota je pro nastavený stupeň vaření příliš vysoká (Indikátor vaření je v červeném poli).	Regulujte přiváděnou energii. Dávejte pozor, abyste regulovali přiváděnou energii tak, aby byl indikátor vaření během celé doby vaření v zeleném poli. (viz kapitola 5)

Otázka	Možná příčina	Odstranění příčiny závady
U bezpečnostního ventilu uniká pára.	Vybrali jste stupeň vaření v páře nebo jinou polohu pod stupněm 1.	Při vaření v páře bez tlaku je mírný únik páry běžný. Pokud si přejete připravovat pokrm v uzavřeném systému pod tlakem, vyberte stupeň 1, 2 nebo 3. (viz kapitola 6)
	Bezpečnostní ventil není správně a pevně zašroubovaný.	Správně nasaďte bezpečnostní ventil a uzavřenou matici a utáhněte ji. (viz kapitola 8)
	Chybí těsnění varného ventilu, těsnění sedla ventilu nebo pružná membrána, nebo jsou vadné nebo nesprávně namontované.	Vyměňte příslušné těsnění nebo je správně namontujte. (viz kapitola 9)
Pod rukojetí poklice (u systému Euromatic) uniká pára, i když je indikátor vaření již vysunutý.	Rukojeť poklice je volná.	Utáhněte upevňovací šroub rukojeti poklice na vnitřní straně poklice.
	Chybí ploché těsnění upevňovacího šroubu rukojeti poklice nebo těsnicí kroužek O systému Euromatic, nebo jsou tyto části poškozené nebo nesprávně namontované.	Vyměňte příslušné těsnění nebo je správně namontujte. (viz kapitola 9)
	Pokud uniká velké množství páry, mohlo dojít k aktivaci bezpečnostního systému Euromatic. K tomu dojde, pokud je varný ventil znečištěný nebo vadný.	Sundejte bezpečnostní ventil, vyčistěte ho nebo vyměňte. (viz kapitola 8)
Rukojeť poklice je volná.	Upevňovací šroub není utažený.	Utáhněte upevňovací šroub rukojeti poklice na vnitřní straně poklice.
Rukojeti na hrnci jsou volné.	Nejsou utažené šrouby rukojetí.	Utáhněte šrouby šroubovákem.

Otázka	Možná příčina	Odstranění příčiny závady
Na okraji poklice uniká velké množství páry, i když je indikátor vaření již vysunutý.	Je poškozený těsnicí kroužek.	Vyměňte těsnicí kroužek. (viz kapitola 9)
	Těsnicí kroužek zareagoval jako bezpečnostní zařízení. K tomu dojde, pokud je varný ventil a systém Euromatic znečištěný nebo vadný.	Nechejte výrobek zkontrolovat u zákaznického servisu Fissler.
Pod kulatým víčkem na rukojeti poklice nebo u ovládacího tlačítka uniká pára.	Je poškozené těsnění.	Vyměňte rukojeť poklice nebo ji nechejte zkontrolovat u zákaznického servisu Fissler.
Zavírání hrnce jde ztěžka nebo při zavírání nedochází k vyskočení ovládacího tlačítka.	Není správně namontovaná rukojeť poklice anebo hrnce.	Zkontrolujte upevnění rukojetí a případně dotáhněte.
	Rukojeť poklice je vadná.	Vyměňte rukojeť poklice.
	Není správně vložený těsnicí kroužek.	Správně vložte těsnicí kroužek. (viz kapitola 5)
	Hrnec není správně zavřený. (Indikace na rukojeti poklice je v červeném poli.)	Správně zavřete hrnec. (viz kapitola 4) (Indikace na rukojeti poklice je v zeleném poli.)
Hrnec nelze otevřít.	Hrnec je stále ještě pod tlakem.	Uvolněte tlak z hrnce (viz kapitola 7)
	Došlo k zaseknutí systému Euromatic.	Uvolněte ovládací tlačítko. Mírně zatlačte rukojeť poklice směrem doleva.

Hvala na poverenju

i čestitamo vam na kupovini vašeg novog ekspres lonca vitavit®.
Preko 60 godina iskustva uloženo je u razvoj ove nove generacije ekspres lonaca kompanije Fissler.
Ekspres lonci su za brzu, ukusnu i vitaminski prihvatljivu pripremu danas aktuelni kao i nekada - u pogledu jednostavnosti upotrebe i dizajna, vitavit® ipak postavlja nove Standarde.
Tako da možete dugo uživati u vašem ekspres loncu pažljivo proizvedenom u Nemačkoj a da biste postigli optimalan radni vek, imajte na umu sledeća uputstva. Nadamo se da ćete uživati u isprobavanju mnogih mogućnosti vašeg vitavit® i želimo vam mnogo uspeha!

1. Namenska upotreba 340
2. Bezbednosne napomene 340
Uputstvo za upotrebu 340
Oprez 340
Sigurna upotreba ekspres lonca 340
Bezbednost i održavanje 341
Rad ekspres lonca 341
Otvaranje lonca 342
3. Opis i prednosti vitavit® 342
4. Pre prve upotrebe 344
Otvaranje lonca 345
Pomagalo za postavljanje 345
Zatvaranje lonca 345
Indikator zaključavanja 345
Čišćenje 345
5. Uputstva za upotrebu 346
Sigurnosni uređaji 346
Količine punjenja 346
Kompatibilnost sa pećima 347
Podešavanje ringle 347
Saveti za uštedu energije 348
6. Kuvanje sa vitavitom® 348
Priprema 348
Izbor stepena pečenja 349
Blanširanje i ispuštanje vazduha 349
Indikator kuvanja sa funkcijom lampice 349
Vreme pečenja 350
7. Isparavanje vitavita® 350
8. Čišćenje & održavanje 352
Čišćenje 352
Montaža krune i drške poklopca 352
Skladištenje 353
9. Održavanje & zamenski delovi 353
Napomene za zamenu delova 353
Zamenski delovi 354
Pribor 355
10. Garantni list & servis 355
Garancija proizvođača 356
Izuzimanja garancije 356
Adresa korisničke službe 356
11. Odlaganje 357
12. Pitanja i odgovori 357

1. Namenska upotreba

- Ekspres lonci Fissler koriste se za brzo kuvanje jela i za namenu pomenutu u poglavlju 6 i mogu se koristiti samo u ove svrhe. Nenamenska upotreba može dovesti do opasnosti.
- Ekspres lonci Fissler pogodni su samo za privatnu upotrebu.
- Pored toga, Fisslerovi ekspres lonci smeju se koristiti samo do maksimalne snage peći od 3700 vati.
- Moraju se poštovati nivoi punjenja navedeni u poglavlju 5 kako bi se osigurala sigurna upotreba ekspres lonca.

2. Bezbednosne napomene

Uputstvo za upotrebu

- Molimo vas da pročitate uputstva za upotrebu i sva uputstva pre upotrebe vitavit® ekspres lonca jer nepravilna upotreba može dovesti do oštećenja.
- **Molimo vas da čuvate uputstva za upotrebu sve dok ste vlasnik proizvoda.** Ako ste ipak izgubili uputstvo za upotrebu, možete ga preuzeti sa naše web stranice www.fissler.com
- Ne ostavljajte ekspres lonac nikome ko se nije upoznao sa uputstvima za upotrebu.
- Ekspres lonac prosledite samo trećim licima sa uputstvima za upotrebu.

Oprez

- Opasnost od gušenja plastičnom kesom. Držite plastičnu kesu dalje od dece jer postoji opasnost od gušenja.
- Ne upotrebljavajte ekspres lonac u blizini dece.
- Molimo vas da nikada ne ostavljate ekspres lonac bez nadzora. Regulišite dovod energije tako da indikator kuvanja ne prelazi u crveno područje. Ako se dotok energije ne smanji, para će izlaziti kroz ventil i ekspres lonac će izgubiti tečnost. Potpuni gubitak tečnosti izazvaće gorenje hrane i oštećenje lonca i ploče za kuvanje.

Sigurna upotreba ekspres lonca

- Nikada ne koristite ekspres lonac ili ekspres tiganj u vrućoj rerni. Visoke temperature oštećuju ručke, ventile i sigurnosne uređaje i više ne mogu da ispunjavaju svoju sigurnosnu funkciju.
- U ekspres loncu uvek pecite bez poklopca i punite ga do polovine sa masti. Nikada ne pecite pod pritiskom!
- Ekspres lonci se ne smeju koristiti u medicinskoj oblasti. Pogotovo ne kao medicinski sterilizator jer ekspres lonci nisu dizajnirani za temperaturu potrebnu za sterilizaciju.
- Ne pripremajte sos od jabuka i kompote u ekspres loncu, jer se ovde često stvaraju mehurići pare, koji prilikom otvaranja mogu prskati i izazvati opekotine.
- Kada kuvate meso u ekspres loncu, u mesu se stvara višak pritiska. Zbog toga, nakon otvaranja ekspres lonca, pustite da se meso malo ohladi pre nego što ga probušite ili premestite kako biste izbegli opekotine.

Bezbednost i održavanje

- Ekspres lonac koristite samo sa originalnim i potpuno funkcionalnim Fisslerovim komponentama. Koristite samo originalne rezervne delove kompanije Fissler. Posebno koristite lonce i poklopce istog modela kao i ostale rezervne delove u dizajnu namenjenom vašem uređaju. (vidi poglavlje 9). Nepridržavanje će narušiti funkciju i bezbednost ekspres lonca.
- Pre svake upotrebe se uverite da su svi ventili i bezbednosni uređaji neoštećeni, funkcionalni i čisti. Ovo je jedini način da se osigura bezbedno funkcionisanje. Informacije o tome se mogu pronaći u 5. poglavlju.
- Ne pravite nikakve promene na ekspres loncu. To posebno važi za sigurnosne uređaje - osim mera održavanja navedenih u uputstvu za upotrebu. Ventili se ne smeju podmazivati!
- Redovno zamenite habajuće delove poput zaptivnog prstena i drugih gumenih delova originalnim rezervnim delovima kompanije Fissler, tj. nakon najviše 400 procesa kuvanja ili najkasnije 2 godine. Delovi koji pokazuju vidljiva oštećenja (npr. oOčvršćavanje, 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 vijke.
- Pored toga, napukle ili oštećene plastične ručke odmah zamenite originalnim rezervnim delovima kompanije Fissler.

Napomena o popravci:
Male popravke možete izvršiti vi:
- Zamena delova pod uticajem habanja (zaptivni prsten, ventil, euromatik ili ručke).
- Zatezanje zavrtnja.

Za ostale popravke obratite se korisničkoj službi kompanije Fissler. (vidi poglavlje 10)

Rad ekspres lonca

- Ovaj uređaj kuva pod pritiskom. Nepravilna upotreba može dovesti do opekotina. Pre zagrevanja proverite da li je uređaj pravilno zatvoren. Informacije o tome možete pronaći u 4. poglavlju. Nikada ne upotrebljavajte ekspres lonac sa labavo pričvršćenim poklopcem.
- Koristite samo izvore toplote navedene u poglavlju 5.
- Nikada ne zagrevajte ekspres lonac bez tečnosti, jer pregrevanje može oštetiti uređaj, ventile, sigurnosne uređaje i ringlu. U tom slučaju nemojte i dalje koristiti ekspres lonac jer funkcije sigurnosnih uređaja više nisu zagarantovane. Neka vaš ekspres lonac

pregleda servisna služba kompanije Fissler.
- Minimalna količina punjenja: 200-300 ml vode u zavisnosti od prečnika uređaja (pogledajte oznaku min). U slučaju pregrevanja plastični delovi na posudi ili aluminijumsko jezgro na dnu mogu se istopiti i postati tečni. Ako se to dogodi, isključite ringlu i ne pomerajte posudu dok se potpuno ne ohladi. Provetrite sobu.
- Ekspres lonac nikada ne punite sa više od ⅔ njegovog kapaciteta (pogledajte oznaku max). Za hranu koja se tokom kuvanja peni ili proširuje (poput pirinča, čorbe ili sušenog povrća), napunite ekspres lonac ne više od polovine njegovog kapaciteta (pogledajte oznaku ½).
- Pasuljem i drugim mahunarkama napunite ekspres lonac najviše do oznake ⅓ oznake jer se njihova tanka kora lako može podići i začepiti ventile.
- Pažljivo pomerajte ekspres lonac kada je pod pritiskom i ne dodirujte vruće površine. Za to koristite ručke i komande. Ako je potrebno koristite zaštitu za ruke.

Otvaranje lonca

- Molimo vas da ekspres lonac nikada ne otvarate silom. Ne otvarajte ga dok se ne uverite da je unutrašnji pritisak potpuno oslobođen. Informacije o tome možete pronaći u 7. poglavlju.
- Uvek protresite ekspres lonac pre svakog otvaranja kako biste sprečili prskanje i opekotine. Ovo je posebno važno za brzo isparavanje ili nakon hlađenja pod mlazom vode.
- Prilikom ispuštanja pare, ruke, glavu i telo uvek držite dalje od opasnog područja, kako se ne biste povredili od isparavanja. Ovo se posebno odnosi na brzo isparavanje pomoću kontrolnog dugmeta ili krune za kuvanje.

Oprez:
Ne koristite ekspres lonac ako je on ili njegovi delovi oštećeni ili deformisani ili ako njihova funkcija ne odgovara opisu u ovom uputstvu za upotrebu. U tom slučaju obratite se najbližoj Fissler-ovoj specijalizovanoj prodavnici ili korisničkoj službi kompanije Fissler GmbH.
(vidi poglavlje 10)

3. Opis i prednosti vitavita®

Pogledajte sliku A.

1. Set uložaka za kuvanje na pari (u zavisnosti od modela)
- sa izduženom perforacijom za optimalan prodor pare
- Sa potpornim šipkama za slobodan protok pare čak i kod većih komada koji se kuvaju
- sa tronošcem kao postoljem

2. Suprotna drška
- sa dubokim rukohvatom za sigurno nošenje

3. Kruna
- za podešavanje nivoa kuvanja
- sa indikatorom kuvanja
- sa ventilom za automatsko ograničenje pritiska (uređaj za kontrolu pritiska)
- uklonjiv za lako čišćenje
- za podesivo i fino dozirano isparavanje

4. Indikator kuvanja sa funkcijom lampice
- pomaže u regulisanju snabdevanja toplotom

5. Otvori za izlaz pare (kruna)
- kada se prekorači izabrani nivo kuvanja
- prilikom isparavanja preko krune
- za „kuvanje na pari“ bez pritiska

6. Otvori za izlaz pare (drška poklopca)
- prilikom blanširanja
- prilikom obraćanja Euromatiku
- prilikom isparavanja preko kontrolnog dugmeta
- za „kuvanje na pari“ bez pritiska

7. Kontrolno dugme
- za otvaranje i isparavanje lonca

8. Indikator zaključavanja
- označava da li je lonac pravilno zatvoren

9. Drška poklopca
- uklonjiv za lako čišćenje

10. Merna skala sa oznakom nivoa
- za lako doziranje tečnosti bez merne čaše
- sa oznakom min za minimalnu količinu punjenja tečnošću
- sa oznakom max za maksimalnu količinu punjenja kod uobičajene hrane
- sa oznakom ½ za maksimalnu količinu punjenja za hranu koja raste
- sa oznakom ⅓ za maksimalni kapacitet pasulja i mahunarki

11. Drška lonca
- Sa dubokim udubljenim rukohvatom / kliznim graničnikom za sigurno nošenje

12. Žleb za pomagalo za postavljanje
- za umetanje pomagala za postavljanje

13. Zaštita od plamena
- štiti drške kada se koristi na plinskom šporetu

14. Pomagalo za postavljanje
- za lako postavljanje poklopca

15. Konusno telo lonca
- za slaganje lonaca (takođe istog prečnika)

16. cookstar®-univerzalna baza
- za optimalna svojstva toplote na svim vrstama peći uključujući indukcione

17. Rol membrana
- za zaptivanje indikatora za kuvanje

18. Zaptivka ventila za kuvanje
- za zaptivanje krune

19. Zaptivka sedišta ventila
- za zaptivanje ventila za kuvanje

20. Bezbednosno vratilo (bezbednosni uređaji)
- sprečava porast pritiska ako lonac nije pravilno zatvoren

21. Fissler Euromatik (bezbednosni uređaji)
- za automatsko blanširanje
- sprečava porast pritiska ako lonac nije pravilno zatvoren
- automatski ograničava pritisak
- sprečava otvaranje lonca dok još uvek postoji pritisak

22. Pričvrsni zavrtanj za dršku poklopca
- može se rukovati bez alata
- sa ravnim zaptivačem, učvršćenim u poklopcu

23. Bezbednosno vratilo (bezbednosni uređaji)
- od visokokvalitetnog silikona
- sa sigurnosnim džepovima za ograničenje pritiska

24. Navrtka za pričvršćivanje krune
- sa rukohvatima, lako odvojivi bez alata

Pogledajte sliku B/B1

a. Nominalni sadržaj (ne odgovara korisnom sadržaju)
b. CE oznaka (izjavljuje da je uređaj u skladu sa EU direktivom za ekspres lonce)
c. Maksimalni radni pritisak (max. dozvoljeni kontrolni pritisak ventila za kuvanje)
d. Datum proizvodnje (kalendarska nedelja / godina)
e. PC› opisuje radni pritisak kuvanja, pogledajte poglavlje 6 „Odabir nivoa kuvanja“
f. PS› opisuje maksimalno dozvoljeni pritisak

Pogledajte sliku B2

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

4. Pre prve upotrebe

Pre nego što prvi put upotrebite lonac, upoznajte se sa loncem i načinom rukovanja i proverite da li je obim isporuke potpun (pogledajte sliku A). Kod nekih uređaja je uložak dodatni uređaj.

Otvaranje lonca

Pogledajte sliku C

Pritisnite kontrolno dugme (slika A-7) na dršci poklopca u smeru strelice i okrenite poklopac dole u smeru kretanja kazaljke na satu (udesno). Poklopac se sada može ukloniti.

Pomagalo za postavljanje

Metalni jezičak sa utisnutim natpisom „Zatvori“ (slika A-14) pričvršćen je na poklopac a suprotni deo je žleb (slika A-12) u dršci lonca. Ovo se koristi za lako postavljanje poklopca.

Zatvaranje lonca

Pogledajte sliku D

Stavite poklopac držeći ga pod blagim uglom, ubacujući pomagalo za postavljanje u žleb na dršci posude, a zatim ga spuštajući. Tačan položaj za postavljanje poklopca označen je simbolom kruga na poklopcu, a takođe i crvenim tačkama na pomagalu za postavljanje na dršci lonca. Ako su ove tačke jedna naspram druge, može se staviti poklopac.

Pogledajte sliku E

Da biste ga zatvorili, okrenite poklopac u smeru kazaljke na satu (ulevo) do kraja, dok se lonac ne zaključa zvučnim „klikom“.

Indikator zaključavanja

Pogledajte sliku F

Da li je lonac pravilno zatvoren i spreman za upotrebu, možete da utvrdite po indikatoru zaključavanja (slika A-8) u dršci poklopca.
Zeleno: Lonac je pravilno zatvoren i spreman za upotrebu.
Crveno: Lonac nije pravilno zatvoren, tako da se ne može stvoriti pritisak.

Čišćenje

Molimo vas da temeljno isperete lonac, poklopac i zaptivni prsten pre prve upotrebe. Ovo uklanja svu prašinu za poliranje i sitne nečistoće koje su još uvek prisutne.
Preporučujemo da kasnije lonac i poklopac tretirate pažljivo sredstvima za nerđajući čelik. To čini nerđajući čelik otpornijim na soli i kiselu hranu. Ostatke proizvoda za negu uvek treba temeljito isprati. Možete ponoviti tretman po potrebi ili ako se izgled površine nerđajućeg čelika promenio.

5. Uputstva za upotrebu

Bezbednosni uređaji

Vaš ekspres lonac vitavit® opremljen je raznim uređajima koji samostalno brinu za sigurnost uređaja. Pre svake upotrebe proverite funkcionalnost sledećih bezbednosnih uređaja i nikada ih ne menjajte. Pre početka kuvanja proverite da li su krunica i drška poklopca pravilno sastavljeni i čvrsto postavljeni. Informacije o tome možete pronaći u 8. poglavlju.

Kruna (sl. A-3)
Pogledajte sliku G
Skinite krunu za kuvanje sa poklopca i podesite nivo 3. Proverite prstom da li se indikator za kuvanje (1) i telo ventila (2) mogu slobodno kretati i vraćati nazad.

Euromatik (sl. A-21)
Pogledajte sliku H+I
Uverite se da Euromatik naleže lepo i slobodno u poklopcu.
O-prsten mora potpuno ležati u predviđenom urezu.

Pogledajte sliku J
Prstom proverite da li se bela kugla u Euromatiku može slobodno kretati i da li se vraća.

Zaptivni prsten (sl. A-23) i **bezbednosna vratila** (sl. A-20)
Pogledajte sliku K
Proverite da li su zaptivni prsten i ivica poklopca čisti, zaptivni prsten neoštećen i da li se bezbednosno vratilo (1) može slobodno kretati.
Umetnite zaptivni prsten tako da leži potpuno ravno i ispod unutra zakrivljenih ivičnih segmenata (2) na unutrašnjoj strani poklopca. Zaptivni prsten se mora nalaziti ispred bezbednosnog vratila, tj. biti odgurnut od ivice poklopca.

Količine punjenja

Oprez:
Nikada ne kuvajte bez dovoljno tečnosti i vodite računa da tečnost u ekspres loncu ne ispari potpuno. Ako to ne učinite, hrana može izgoreti i oštetiti ručke, ventile, sigurnosne uređaje i ringlu. U tom slučaju nemojte i dalje koristiti ekspres lonac jer funkcije ventila i sbezbednosnih uređaja više nisu zagarantovane. Neka vaš ekspres lonac pregleda servisna služba kompanije Fissler.

Pogledajte sliku L
Obratite pažnju na sledeće informacije o količinama punjenja prilikom kuvanja u ekspres loncu.

Za lako doziranje na unutrašnjost posude je postavljena skala (min / max).

Za stvaranje pare - u zavisnosti od prečnika uređaja - potrebno je najmanje 200-300 ml tečnosti, bez obzira da li kuvate sa ili bez uloška. Nikada ne upotrebljavajte ekspres lonac bez ove minimalne količine tečnosti.
Ø 18 cm: 200 ml
Ø 22 cm: 250 ml
Ø 26 cm: 300 ml

Ekspres lonac sme da se napuni do najviše ⅔ svog kapaciteta kako bi se obezbedio siguran rad. (vidi oznaku max)

½
Za hranu koja se tokom kuvanja peni ili proširuje, kao npr. pirinač, čorba ili sušeno povrće), napunite ekspres lonac sa ne više od polovine njegovog kapaciteta (pogledajte oznaku ½).
⅓
Pasuljem i drugim mahunarkama napunite ekspres lonac najviše do ⅓ (vidi oznaku ⅓) jer se njihova tanka kora lako može podići i začepiti ventile.

Kompatibilnost sa pećima

Brzi štednjaci Fissler pogodni su za sve vrste peći.
To uključuje štednjake na gas, kao i električne / masene / staklokeramičke indukcione ploče.

Podešavanje ringle

Otvoren ekspres lonac, prazan ili pun masti, nikada ne sme da se zagreje do najvišeg nivoa energije duže od 2 minute, jer pregrevanje može oštetiti dno.
Masa / staklokeramika (zračenje / halogen):
Ploča za kuvanje treba da odgovara prečniku dna lonca ili da bude manja.
Peć na plin:
Posudu za kuvanje postavite u sredinu i izbegavajte kontakt plastičnih ručki sa plamenom jer bi tako mogle biti oštećene.
Indukciona ringla:
Posuđe uvek postavite u sredinu ploče za kuvanje. Veličina dna posude treba da se podudara sa veličinom ploče za kuvanje ili da bude veća, u suprotnom ploča možda neće reagovati na dno lonca.
Posebne napomene za indukcione peći:
Da biste izbegli pregrevanje i oštećenje posuđa zbog visoke efikasnosti indukcije, molimo vas da nikada ne zagrevate prazno bez nadzora. Obratite pažnju i na uputstva za upotrebu

proizvođača peći.
Tokom upotrebe može se stvoriti zujanje. Ova buka je iz tehničkih razloga i nije znak kvara peći ili posuđa.

Saveti za uštedu energije

- Kada kuvate na laganom ili brzom podešavanju, regulišite ringlu tako da indikator ključanja ne ulazi u crveno i da ventil za ključanje ne počne da isparava
- Kada kuvate na podešavanju pare, podesite ploču za kuvanje tako da iz drške poklopca ili krune izlazi samo blaga para
- Koristite ringlu odgovarajuće veličine (pogledajte gore navedene informacije)
- Izaberite veličinu posuđa prema količini koja se kuva
- Koristite uskladištenu toplotu tla. Isključite ringlu pre isteka vremena kuvanja kako biste iskoristili vreme hlađenja

6. Kuvanje sa vitavitom®

Oprez:
Nikada ne kuvajte bez dovoljno tečnosti i vodite računa da tečnost u ekspres loncu ne ispari potpuno! (uporedi uputstva u poglavlju 5)

U ekspres loncu možete da kuvate na razne načine:

- Kuvanje mesa
- Supe i čorbe
- Povrće i krompir
- Priprema riže
- Priprema mesa
- Fritiranje
- Kuvanje na pari
- Priprema zamrznute hrane
- Ukuvati
- Puštanje soka
- Sterilizacija
- Kuvanje menija

Više informacija i ideje za recepte možete pronaći na /www.fissler.com/

Priprema

Sipajte sastojke u skladu sa receptom u ekspres lonac.
Obratite pažnju na navedene količine punjenja (poglavlje 5).
Zatim stavite poklopac i zatvorite lonac.

Ako indikator zaključavanja pokazuje (slika A-8) zeleno na dršci poklopca, lonac je spreman (poglavlje 4).

Izbor stepena pečenja

Pogledajte sliku M
Podesite željeni nivo kuvanja na kruni (slika A-3). Da biste to uradili, postavite oznaku na prstenu za podešavanje na broj odgovarajućeg nivoa kuvanja.

Nivo kuvanja 1, približno 110 ° C (spori nivo kuvanja)
(Radni pritisak od 45 kPa)
Za vrlo osetljivu hranu poput ribe

Nivo kuvanja 2, cca 113 ° C (brzi nivo kuvanja)
(Radni pritisak od 60 kPa)
za vrlo osetljivu hranu poput povrća

Nivo kuvanja 3, cca 116 ° C (brzi nivo kuvanja)
(Radni pritisak od 75 kPa)
za sva ostala jela kao što su jela od mesa i čorbe

Podešavanje pare
Pored sporog, brzog i ekspresnog nivoa kuvanja, možete odabrati i nivo kuvanja za sporo kuvanje na pari u ulošku (slika A-1) ili kuvanje bez pritiska.

Blanširanje i ispuštanje vazduha

Zagrejte lonac pod pritiskom na najviši nivo energije.
Ispod drške poklopca (slika A-6) odlazi para i time atmosferski kiseonik koji šteti vitaminima.
Ovaj postupak može potrajati nekoliko minuta. Čim se Euromatic zatvori i više ne izlazi para, započinje porast pritiska. Nešto kasnije indikator kuvanja (slika A-4) počinje da raste.

Indikator kuvanja sa funkcijom lampice

Pogledajte sliku N
Indikator kuvanja uvek vam prikazuje niz od tri prstena u boji, bez obzira na izabrani nivo kuvanja. Boje označavaju temperaturni profil u loncu prema principu semafora i pružaju pomoć u regulisanju snabdevanja energijom.
Žuti prsten:
Zadani nivo kuvanja je skoro dostignut. Peć se može smanjiti.
Pre ili kasnije možete da smanjite u zavisnosti od vrste peći i punjenja: Sa masenom / staklokeramičkom ringlom na početku žutog područja, sa indukcionom / gasn ringlom prema kraju žutog područja.

Zeleni prsten:
Dosegnut je zadati nivo kuvanja i vreme kuvanja počinje.
Snabdevanje energijom treba regulisati na takav način da indikator kuvanja ostaje u zelenom polju tokom celog vremena kuvanja.
Crveni prsten:
Temperatura u loncu je previsoka. Lonac će automatski početi da isparava da bi se regulisala temperatura. Molimo vas da još smanjite peć
Regulišite dovod energije tako da indikator kuvanja ne prelazi u crveno područje. U suprotnom će tava izgubiti tečnost usled isparavanja.

Vreme kuvanja

Vremena kuvanja se meri kada se dostigne izabrani nivo kuvanja (zeleni prsten).

Osnovna pravila:
1. Vreme kuvanja na nivou 3 otprilike je ½ do ⅓ od normalnog vremena kuvanja kada se koristi uobičajeni lonac.
2. Vreme kuvanja na nivou 1 je oko 50% duže nego na nivou 3.
   Vreme kuvanja na nivou 2 je oko 25% duže nego na nivou 3
3. Podaci o vremenu kuvanja mogu varirati s obzirom na to da količina, oblik, veličina i konzistencija hrane utiču na vreme kuvanja.

Primer neoguljeni krompir:

Uobičajeno vreme kuvanja	Nivo kuvanja 3	Nivo kuvanja 2	Nivo kuvanja 1
cca 30 min	cca 8-12 min.	cca 13-16 min.	cca 18 min.

Na kraju vremena kuvanja, skinite ekspres lonac sa ringle i pustite da pritisak izađe (pogledajte napomene u sledećem poglavlju) i tek onda ga otvorite.

Dalja vremena kuvanja možete naći pogledajte stranu 534 i dalje.

7. Isparavanje vitavita®

Oprez:
Ekspres lonac se ne sme otvarati na silu. Lonac se može otvoriti tek kada se indikator kuvanja potpuno ispusti i više ne izlazi para kada se pritisne kontrolno dugme.

Postoje 4 načina uklanjanja pare iz vašeg Fisslerovog ekspres lonca
Trebalo bi da odaberete vrstu isparavanja u zavisnosti od hrane.
Za blago penastu ili rastuću hranu poput mahunarki, supe ili čorbe ili takođe za hranu osetljive kore kao što je krompir ne treba se služiti metodom brzog smanjenja pritiska jer bi u suprotnom hrana mogla da procuri ili da kora pukne.

Metoda 1
Brzo isparavanje pomoću kontrolnog dugmeta
Pogledajte sliku O
Nežnim pritiskom na kontrolno dugme (slika A-7) u smeru strelice, para izlazi ispod drške poklopca (slika A-9). Držite pritisnuto dugme dok se indikator kuvanja potpuno ne spusti i više ne izlazi para.
Zatim otpustite dugme, lagano protresite lonac i ponovo pritisnite kontrolno dugme. Ponavljajte ovaj postupak dok više ne izlazi para. Ako je lonac bez pritiska, Euromatik se spušta. Kontrolno dugme sada možete pritisnuti do kraja da biste otvorili lonac.
Napomena:
Sve dok postoji pritisak u loncu, kontrolno dugme ne može biti pritisnuto do kraja. Ovo je radi vaše bezbednosti jer se lonac ne može slučajno otvoriti dok je još uvek pod pritiskom. Ne pokušavajte da pritisnete kontrolno dugme na silu.

Metoda 2
Podesivo ispuštanje pare preko krune
Pogledajte sliku P
Postepenim okretanjem prstena za podešavanje u smeru položaja za ispuštanje pare, para izlazi ispod krune (slika A-5). Možete da izaberete da lagano ili malo brže isparavanje. Što su veći koraci u kojima podešavate prsten za podešavanje, to je veći izlaz pare. Na kraju postavite prsten za podešavanje u položaj za isparavanje i sačekajte da para prestane da izlazi. Zatim nežno protresite lonac i ponavljajte ovaj postupak dok para prestane da izlazi. Ako je lonac bez pritiska, Euromatik se spušta. Kontrolno dugme sada možete pritisnuti do kraja da biste otvorili lonac.
Napomena:
Nikada ne okrećite prsten za podešavanje sa nivoa kuvanja 1, 2 ili 3 direktno na položaj odvođenja pare, jer će u suprotnom izlaz pare biti veoma velik i hrana koja se kuva može da izleti zajedno sa parom. Uvek okrenite krunu za kuvanje u nekoliko malih koraka u položaj za odvođenje pare.

Metoda 3
Pustite da se ohladi
Možete odabrati ovaj metod da biste iskoristili preostalu energiju u loncu.
Da biste to uradili, skinite lonac sa peći malo pre isteka vremena kuvanja i pustite da se polako hladi dok se indikator kuvanja potpuno ne spusti.
Zatim lagano pritisnite kontrolno dugme kako biste isparili preostali pritisak. Otpustite dugme čim više ne izlazi para, lagano protresite lonac i ponovo pritisnite kontrolno dugme. Ponavljajte ovaj postupak dok više ne izlazi para. Ako je lonac bez pritiska, Euromatik se

spušta. Kontrolno dugme sada možete pritisnuti do kraja da biste otvorili lonac.
Ova metoda je posebno pogodna za jela sa dugim vremenom kuvanja.

Metoda 4
Brzo isparavanje pod tekućom vodom
Pogledajte sliku Q
Ako vam smeta para koja izlazi, pritisak u loncu takođe možete da smanjite pod tekućom vodom. Da biste to uradili, stavite lonac u sudoper i vodite hladnu vodu preko stranice poklopca (ne preko ručke poklopca i krune za kuvanje) dok se indikator kuvanja potpuno ne spusti.
Zatim lagano pritisnite kontrolno dugme kako biste isparili preostali pritisak. Otpustite dugme čim više ne izlazi para, lagano protresite lonac i ponovo pritisnite kontrolno dugme. Ponavljajte ovaj postupak dok više ne izlazi para. Ako je lonac bez pritiska, Euromatik se spušta. Kontrolno dugme sada možete pritisnuti do kraja da biste otvorili lonac.

8. Čišćenje & održavanje

Čišćenje

Očistite ekspres lonac nakon svake upotrebe.
- Otpustite zaptivni prsten sa poklopca i isperite rukom
- Uklonite krunu i obrišite je vlažnom krpom
- Uklonite dršku poklopca i isperite pod mlazom vode
- Lonac, poklopac (bez zaptivnog prstena, krunice za kuvanje i drške poklopca) i ulošci se takođe mogu očistiti u mašini za pranje suđa

Pritom vodite računa o sledećem:
- Za čišćenje koristite vruću sapunicu sa uobičajenom deterdžentom i sunđerom ili mekom četkom. Izbegavajte šiljaste, grube ili oštre predmete. Grubu stranu sunđera 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. Idealno je pogodno za uklanjanje beline, mrlja u duginim bojama ili naslaga.
- Kada čistite u mašini za pranje posuđa, koristite samo proizvode za domaćinstvo u dozi koju preporučuje proizvođač, nemojte koristiti industrijske deterdžente ili visoko koncentrovane deterdžente

Montaža krune i drške poklopca

Kruna (sl. A-3)
Uklanjanje:
Pogledajte sliku R

Otpustite navrtku za pričvršćivanje (slika A-24) okretanjem u smeru kretanja kazaljke na satu i uklonite krunu i maticu.
Montaža:
Pogledajte sliku S
Postavite krunu za kuvanje u navedeni položaj u poklopac odozgo, odozdo zavrnite navrtku za pričvršćivanje u smeru kazaljke na satu i čvrsto je zategnite. Uverite se da zaptivač ventila za kuvanje dobro leži na kruni za kuvanje i da je zaptivka u predviđenom urezu.

Drška poklopca (sl. A-9)
Uklanjanje:
Pogledajte sliku T
Otpustite dršku poklopca okretanjem pričvrsnog zavrtnja (slika A-22) na unutrašnjoj strani poklopca u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu.
Montaža:
Pogledajte sliku U
Uzmite dršku poklopca u ruku i postavite poklopac u navedeni položaj.
Okrenite zavrtanj za pričvršćivanje u smeru kazaljke na satu i čvrsto zategnite.

Skladištenje

Zaptivni prsten treba čuvati na tamnom (zaštićenom od sunčeve svetlosti i UV zračenja), suvom i čistom.
Da biste zaštitili zaptivni prsten i da ga ne biste zgnečili, nakon čišćenja postavite poklopac naopako na lonac.

9. Održavanje & zamenski delovi

Oprez:
- 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.
  Ako se ovo ne poštuje, funkcija i bezbednost vašeg ekspres lonca će biti oštećeni.
  Ako imate bilo kakvih pitanja, obratite se našoj korisničkoj službi ili osoblju specijalizovane trgovine.

Napomene za zamenu delova

Zaptivni prsten (sl. A-23)
Pogledaj poglavlje 5.
Rol membrana (sl. A-17)

Pogledajte sliku V
Otpustite krunu za kuvanje sa poklopca i povucite staru membranu koja se kotrlja.
Postavite novu rol membranu na plastični nastavak indikatora za kuvanje i pritisnite ivicu na početak navoja metalnog klipa.
Zaptivka ventila za kuvanje (sl. A-18)
Pogledajte sliku W
Otpustite krunu sa poklopca i povucite staru zaptivku. Postavite krunue na nivo 3, jer se zaptivka može lakše umetnuti u ovom položaju.
Prvo postavite novu zaptivku preko metalnog klipa, a zatim pritisnite drugu stranu preko stabla ventila dok potpuno ne prodje iznad. Uverite se da zaptivač ventila za kuvanje dobro leži na kruni za kuvanje i da je zaptivka u predviđenom urezu.
Zaptivka sedišta ventila (sl. A-19)
Pogledajte sliku X
Otpustite krunu sa poklopca i uklonite staru zaptivku.
Umetnite novu zaptivku i uverite se da je zaptivka čista i ravna sa obe strane poklopca.
O-prsten za Euromatik (sl. A-21)
Pogledajte sliku I
Rastavljanje / sastavljanje vrši se na unutrašnjoj strani poklopca. Vodite računa da zaptivka mora potpuno da leži u predviđenom žlebu.
Euromatik (sl. A-21)
Da biste demontirali / sastavili Euromatik, prvo morate ukloniti dršku poklopca. Sve što treba da uradite je da odvrnete zavrtanj na unutrašnjoj strani poklopca. Euromatik možete izvaditi iz poklopca čim uklonite O-prsten. Da biste sastavili novi Euromatik bez O-prstena, provucite ga kroz poklopac tako da strana sa belom kuglicom bude na unutrašnjoj strani poklopca. Zatim montirajte O-prsten kako je gore opisano.

Zamenski delovi

Zamenski deo	Promer	Broj artikla
Zaptivni prsten (sl. Y-1)	18 cm	600-000-18-795
	22 cm	600-000-22-795
	26 cm	600-000-26-795
Drška lonca ekspres tiganja (sl. Y-2)	18 cm	620-100-01-850
	22 cm	620-300-02-850
	26 cm	620-700-04-850
Drška ekspres tiganja (sl. Y-2)	18 cm	620-100-02-850
	22 cm	620-300-04-850
	26 cm	620-700-08-850
Drška lonca ekspres tiganja (sl. Y-3)	18 cm	610-110-01-840
	22 cm	610-310-02-840
	26 cm	610-710-04-840
Suprotna drška ekspres lonca (sl. Y-3)	18 cm	610-110-02-840
	22 cm	610-310-04-840
	26 cm	610-710-08-840
Drška poklopca (sl. Y-4)	sve	620-000-11-770
Kruna (sl. Y-5)	sve	610-010-00-700
Navrtka za pričvršćivanje krune (sl. Y-6)	sve	610-000-00-734
Rol membrana (sl. Y-7)	sve	610-000-00-711
Zaptivka ventila za kuvanje (sl. Y-8)	sve	610-000-00-706
Zaptivka sedišta ventila (sl. Y-9)	sve	610-000-00-733
Set od rol membrane, zaptivke ventila za kuvanje, zaptivke sedišta ventila (Abb. Y-7, Y-8, Y-9)	sve	610-000-01-706
Euromatik komplet (sl. Y-10)	sve	011-631-00-750
O-prsten za euromatik (sl. Y-11)	sve	011-631-00-760
Pričvrsni zavrtanj za dršku poklopca sa ravnom zaptivkom (sl. Y-12)	sve	600-000-00-712

Pribor

Zamenski deo	Promer	Broj artikla
Rupičasti uložak (sa tronošcem) (sl. Z-1)	18 cm	610-100-00-800
	22 cm	610-300-00-800
	26 cm	610-700-00-800
Neizbušeni uložak (sa tronošcem) (sl. Z-2)	22 cm	610-300-00-820
	26 cm	610-700-00-820
Dodatni poklopac (sl. Z-3)	22 cm	021-641-22-600
Dodatni pokopac metal (sl. Z-4)	22 cm	623-000-22-700
	26 cm	623-000-26-700

Sve originalne rezervne delove kompanije Fissler možete kupiti u vodećim prodavnicama kompanije Fissler. Naša korisnička služba rado će vam pomoći (pogledajte poglavlje 10).

Više informacija i ideje za recepte možete pronaći na www.fissler.com

10. Garantni list & servis

Svaki Fissler proizvod pažljivo je napravljen od visokokvalitetnih materijala. Do samog kraja proizvodnje kvalitet naših proizvoda se proverava nekoliko puta i konačno podvrgava strogom završnom pregledu. Zbog toga za sledeće Fissler proizvode dajemo garanciju u skladu sa sledećim odredbama o garanciji od datuma kupovine, bez obzira na zemlju u kojoj ste kupili ovaj Fissler proizvod. Garantujemo da na ovim Fisslerovim proizvodima nema oštećenja na materijalu ili izradi. Pored garancije, na raspolaganju su vam i zakonska prava garancije koja nisu ograničena garancijom.

Garancija proizvođača

Za sve naše proizvode dajemo garanciju od datuma kupovine. Ako imate bilo kakvih žalbi, vratite ceo uređaj prodavcu zajedno sa priznanicom ili pošaljite proizvod dobro zapakovan u službu za korisnike kompanije Fissler (pogledajte donju adresu). U slučaju potraživanja garancije, Fissler će popraviti proizvod ili isporučiti odgovarajuću zamenu po sopstvenom nahođenju i trošku.

Potraživanja iz ove garancije postoje samo ako
- proizvod ne pokazuje oštećenja ili znakove habanja uzrokovane upotrebom koja odstupa od uobičajene namene i / ili specifikacija u uputstvima za upotrebu,
- proizvod nema osobine koje se mogu pripisati nepravilnim popravkama ili nepravilnim hemijskim ili fizičkim uticajima na površine proizvoda,
- u proizvod nije ugrađena dodatna oprema ili dodaci koje nije odobrio proizvođač.

Izuzimanja garancije

Habajući delovi izuzeti su iz garancije za vitavit® ekspres lonce.
Na primer:
- Zaptivni prsten (sl. Y-1)
- Zaptivka ventila za kuvanje (sl. Y-8)
- Taptivka sedišta ventila (sl. Y-9)
- Rol membrana (sl. Y-7)
  O-prsten za Euromatik (sl. Y-11)
- Ravna zaptivka za pričvrsni zavrtanj drške poklopca (sl. Y-12)

Ne daje se garancija za štetu nastalu iz sledećih razloga:
- nenamenska i nepravilna upotreba
- pogrešno ili nemarno rukovanje
- nepravilno izvedene popravke
- ugradnja zamenskih delova koji ne odgovaraju originalnoj verziji
- fizička i hemijska dejstva na površinu proizvoda
- Promene boje na ručkama usled čišćenja u mašini za pranje sudova
- Nepoštovanje ovih uputstava za upotrebu

Adresa korisničke službe

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

Više informacija i ideje za recepte možete pronaći na www.fissler.com

11. 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.

12. Pitanja i odgovori

Oprez:
Isključite ploču za kuvanje, uverite se da u vašem ekspres loncu nema pritiska (pogledajte poglavlje 7) i pustite da se ekspres lonac ohladi pre nego što pokušate da otklonite uzrok greške.

Pitanje	Mogući uzrok	Otklanjanje uzroka greške
Prilikom blanširanja para izlazi duže nego obično ispod drške poklopca (na Euromatiku)	Odabrali ste postavku pare ili drugu postavku ispod nivoa 1.	Prilikom kuvanja na pari bez pritiska normalno je da para lagano izlazi. Ako želite da kuvate pod pritiskom sa zatvorenim sistemom, izaberite nivo 1, 2 ili 3. (vidi poglavlje 6)
	Lonac nije pravilno zatvoren. (Indikator na dršci poklopca je crven.)	Pravilno zatvoriti lonac. (vidi poglavlje 4). (Indikator na dršci poklopca je na zelenom.)
	Snabdevanje energijom je prenisko.	Podesite maksimalnu snagu izvora grejanja.
	Veličina ploče ne odgovara prečniku dna šporeta pod pritiskom.	Stavite šporet pod pritiskom na odgovarajuću ploču za kuvanje. (vidi poglavlje 6)
	Drška poklopca je labava.	Pritegnite zavrtanj za pričvršćivanje drške poklopca na unutrašnjoj strani poklopca.
	Fissler Euromatik ili pripadajući O-prsten su prljavi ili oštećeni.	Čišćenje odnosno zamena delova. (vidi poglavlje 8, 9)
Prilikom blanširanja ne izlazi para.	U lonac je dodato premalo tečnosti.	Dodajte minimalnu količinu tečnosti (200-300 ml). (vidi poglavlje 5)
	Snabdevanje energijom je prenisko.	Podesite maksimalnu snagu izvora grejanja.

Pitanje	Mogući uzrok	Otklanjanje uzroka greške
Kapljice pare i / ili vode izlaze sa ivice poklopca pre nego što indikator kuvanja počne da raste.	Zaptivni prsten nije pravilno postavljen.	Pravilno postavljanje zaptivnog prstena. (v. poglavlje 5)
	Zaptivni prsten nije čist ili je oštećen.	Čišćenje i zamena zaptivnog prstena.
	Lonac nije pravilno zatvoren. (Indikator na dršci poklopca je crven.)	Pravilno zatvoriti lonac. (vidi poglavlje 4). (Indikator na dršci poklopca je na zelenom.)
Indikator kuvanja se ne podiže.	Para izlazi iz drške poklopca.	Pogledajte prethodne tačke.
	Para izlazi iz drške poklopca.	Pogledajte prethodne tačke.
	U lonac je dodato premalo tečnosti.	Dodajte minimalnu količinu tečnosti (200-300 ml). (vidi poglavlje 5)
	Kruna nije pravilno i čvrsto postavljena.	Pravilno postavljanje krune i zatezanje navrtke za pričvršćivanje (v. poglavlje 8)
	Zaptivka ventila za kuvanje, zaptivka sedišta ventila ili rol membrana nedostaju, neispravni su ili su pogrešno postavljeni.	Zamenite oštećeni zaptivač ili ga pravilno postavite. (vidi poglavlje 9)
Para izlazi preko Krune.	Temperatura je previsoka za podešeni nivo kuvanja (Indikator kuvanja na crvenom.)	Isključite napajanje. Obavezno regulišite dovod energije tako da indikator kuvanja tokom na zelenom tokom celog vremena kuvanja. (vidi poglavlje 5)

Pitanje	Mogući uzrok	Otklanjanje uzroka greške
Para izlazi preko krune.	Odabrali ste postavku pare ili drugu postavku ispod nivoa 1.	Prilikom kuvanja na pari bez pritiska normalno je da para lagano izlazi. Ako želite da kuvate pod pritiskom sa zatvorenim sistemom, izaberite nivo 1, 2 ili 3. (vidi poglavlje 6)
	Kruna nije pravilno i čvrsto postavljena.	Pravilno postavljanje krune i zatezanje navrtke za pričvršćivanje. (v. poglavlje 8)
	Zaptivka ventila za kuvanje, zaptivka sedišta ventila ili rol membrana nedostaju, neispravni su ili su pogrešno postavljene.	Zamenite oštećeni zaptivač ili ga pravilno postavite. (vidi poglavlje 9)
Para izlazi ispod drške poklopca (na Euromatiku), iako je indikator kuvanja već porastao.	Drška poklopca je labava.	Pritegnite zavrtanj za pričvršćivanje drške poklopca na unutrašnjoj strani poklopca.
	Ravna zaptivka za pričvrsni zavrtanj drške poklopca ili O-prsten za Euromatik nedostaju, neispravni su ili su pogrešno postavljeni.	Zamenite oštećeni zaptivač ili ga pravilno postavite. (vidi poglavlje 9)
	Ako izlazi velika količina pare, Euromatik je možda reagovao kao bezbednosni uređaj. To se dešava kada ventil za kuvanje nije čist ili je neispravan.	Skidanje krune, čišćenje ili zamena. (vidi poglavlje 8)
Drška poklopca je labava.	Zavrtanj za pričvršćivanje nije zategnut.	Pritegnite zavrtanj za pričvršćivanje drške poklopca na unutrašnjoj strani poklopca.
Drške na loncu su labave.	Zavrtnji na drškama nisu zategnuti.	Pritegnite zavrtnje odvijačem.

Pitanje	Mogući uzrok	Otklanjanje uzroka greške
Jaka para izlazi preko ivice poklopca, iako je indikator kuvanja već porastao.	Zaptivni prsten je defektan.	Zamena zaptivnog prstena. (v. poglavlje 9)
	Zaptivni prsten reagovao je kao sigurnosni uređaj. To se dešava kada ventil za kuvanje i Euromatik nije čist ili je neispravan.	Neka uređaj proveri služba za korisnike kompanije Fissler.
Para iscuri ispod okrugle kapice na ručki poklopca ili na kontrolnom dugmetu.	Zaptivenost je neispravna.	Neka uređaj proveri služba za korisnike kompanije Fissler.
Posudu je teško zatvoriti ili kontrolno dugme ne iskače kada se zatvori.	Drška poklopca i / ili drška / lonca nisu pravilno postavljeni.	Proverite pričvršćivanje ručica i po potrebi zategnite.
	Drška poklopca je neispravna	Zameniti dršku poklopca.
	Zaptivni prsten nije pravilno postavljen.	Pravilno postavljanje zaptivnog prstena. (v. poglavlje 5)
	Lonac nije pravilno zatvoren. (Indikator na dršci poklopca je crven.)	Pravilno zatvoriti lonac. (vidi poglavlje 4). (Indikator na dršci poklopca je na zelenom.)
Lonac se ne može otvoriti.	Još uvek ima pritiska u loncu.	Popustiti pritisak u loncu. (v. poglavlje 7)
	Euromatik je zapeo.	Otpustite kontrolno dugme. Pritisnite dršku poklopca malo ulevo.

Hvala Vam na povjerenju

i čestitamo vam na kupnji vašeg novog vitavit® ekspres lonca.
Preko 60 godina iskustva uloženo je u razvoj ove nove generacije ekspres lonaca tvrtke Fissler.
Za brzu i ukusnu pripremu hrane s poštedom vitamina, ekspres lonci su danas jednako aktualni kao i nekada – u pogledu udobnosti rukovanja i dizajna vitavit® postavlja nove standarde.
Da biste dugo uživali u svom ekspres loncu, koji je savjesno proizveden u Njemačkoj, i postigli optimalan vijek trajanja, molimo, poštivajte sljedeće napomene. Puno radosti u isprobavanju mnogih mogućnosti vašeg vitavit®-a i dobar uspjeh!

1. Namjenska uporaba 364
2. Sigurnosne napomene 364
Upute za uporabu 364
Nadzor 364
Sigurna upotreba ekspres lonca 364
Sigurnost i održavanje 365
Rad ekspres lonca 365
Otvaranje lonca 366
3. Opis i prednosti vitavit®-a 366
4. Prije prve upotrebe 368
Otvaranje lonca 369
Pomagalo za pozicioniranje 369
Zatvaranje lonca 369
Indikator zaključavanja 369
Čišćenje 369
5. Napomene za uporabu 370
Sigurnosni uređaji 370
Količine punjenja 370
Prikladnost štednjaka 371
Regulacija ploče za kuhanje 371
Savjeti za uštedu energije 372
6. Kuhanje sa vitavit®-om 372
Priprema 372
Izbor stupnja kuhanja 373
Napola kuhanje i odzračivanje 373
Indikator kuhanja s funkcijom semafora 373
Vrijeme kuhanja 374
7. Ispuštanje pare vitavit®-a 374
8. Čišćenje & njega 376
Čišćenje 376
Montaža krune za kuhanje i drške poklopca 377
Pohranjivanje 377
9. Održavanje & rezervni dijelovi 377
Napomene o zamjeni dijelova 378
Rezervni dijelovi 378
Pribor 379
10. Jamstvo & servis 379
Jamstvo proizvođača 380
Izuzetci od jamstva 380
Adresa službe za korisnike 381
11. Zbrinjavanje 381
12. Pitanja i odgovori 381

1. Namjenska uporaba

- Fissler ekspres lonci koriste se za brzo kuhanje hrane kao i za namjene koje su spomenute u poglavlju 6 i smiju se koristiti samo u ove svrhe. Kod nepravilne upotrebe može doći do opasnosti.
- Fissler ekspres lonci prikladni su samo za predviđenu namjenu i privatnu uporabu.
- Osim toga Fissler ekspres lonci smiju se koristiti samo do maksimalne snage štednjaka od 3700 vata.
- U 5. poglavlju navedene razine punjenja, moraju se poštivati, kako bi se osiguralo sigurno korištenje ekspres lonaca.

2. Sigurnosne napomene

Upute za uporabu

- Molimo pročitajte sve upute za uporabu i sve napomene u potpunosti, prije upotrebe vitavit® ekspres lonca, jer nepravilna uporaba može dovesti do oštećenja.
- **Molimo pohranite upute za uporabu tako dugo, sve dok ste vlasnik proizvoda.** Ako ste jednom izgubiti upute za uporabu, možete ih preuzeti s naše web stranice www.fissler.com.
- Ne prepuštajte ekspres lonac nikome tko se prije nije upoznao s uputama za uporabu.
- Molimo vas, da svoj ekspres lonac dajete drugim osobama samo s uputama za uporabu.

Nadzor

- Opasnost od gušenja zbog plastičnih vrećica. Držite plastične vrećice podalje od djece, jer postoji opasnost od gušenja.
- Ne koristite ekspres lonac u blizini djece.
- Molimo vas, da nikada ne ostavljate ekspres lonac bez nadzora. Regulirajte opskrbu energije, tako da indikator kuhanja ne ide u crveno područje. Ako se opskrba energije ne smanji, para će izlaziti kroz ventil i lonac će izgubiti tekućinu. Potpuni gubitak tekućine prouzročit će zagorijevanje namirnice i to može oštetiti lonac i ploču za kuhanje.

Sigurna upotreba ekspres lonca

- Nikada nemojte koristiti ekspres lonac ili ekspres tavu u vrućoj pećnici. Ručke, ventili i sigurnosni uređaji oštećeni su sa visokim temperaturama i više ne mogu ispuniti svoju sigurnosnu funkciju.
- Uvijek pržite u ekspres loncu bez poklopca i punite ga maksimalno do polovice s masnoćom. Nikad ne pržite pod pritiskom!
- Ekspres lonci se ne smiju koristiti u medicinske svrhe. Pogotovo ne kao medicinski sterilizator, jer ekspres lonci nisu dizajnirani za potrebnu temperaturu sterilizacije.
- Ne pripremajte marmelade od jabuka i kompote u ekspres loncu, jer se ovdje često stvaraju mjehuri pare, koji mogu prsnuti kod otvaranja i izazvati opekline.
- Kada kuhate meso u ekspres loncu, u mesu se stvara viši tlak. Stoga, nakon otvaranja ekspres lonca, pustite da meso malo postoji, prije nego što ga ubodnete ili pokrenete, kako biste izbjegli opekline.

Sigurnost i održavanje

- Koristite ekspres lonac samo s originalnim i potpuno funkcionalnim Fisslerovim komponentama. Koristite samo originalne Fisslerove rezervne dijelove. Posebno koristite samo lonce i poklopce istog modela, kao i ostale rezervne dijelove istog dizajna, koji su predviđeni za vaš uređaj. (vidi 9. poglavlje). Ako to ne uvažavate, oštetit će se funkcija i sigurnost vašeg ekspres lonca.
- Prije svake uporabe provjerite da li su svi ventili i sigurnosni uređaji neoštećeni, funkcionalni i čisti. To je jedini način da se osigura sigurno funkcioniranje. Informacije o tome možete naći u 5. poglavlju.
- Ne vršite nikakve promjene na ekspres loncu. Posebno nemojte vršiti nikakve promjene na sigurnosnim uređajima - osim mjera održavanja, koje su navedene u uputama za uporabu. Ventili se ne smiju podmazivati uljem!
- Redovito zamjenjujte dijelove koji se habaju, kao što su brtveni prsten i drugi gumeni dijelovi, sa originalnim Fisslerovim rezervnim dijelovima, tj. nakon maksimalno 400 postupaka kuhanja ili najkasnije 2 godine. Dijelovi, koji pokazuju vidljiva oštećenja (npr. otvrdnjavanje, pukotine, promjena boje, pregrijavanje ili deformacija) ili koji ne sjede pravilno moraju se odmah zamijeniti. Ako to ne uvažavate, oštetit će se funkcija i sigurnost vašeg ekspres lonca.
- Radi vlastite sigurnosti, odmah pritegnite sve labave vijke.
- Uz to, odmah zamijenite napuknute ili oštećene plastične ručke sa originalnim rezervnim dijelovima tvrtke Fissler.

Napomena o popravku:
Male popravke možete izvršiti sami:
- Zamjena dijelova pod utjecajem trošenja (brtveni prsten, ventil, Euromatic ili ručke).
- Zatezanja vijaka.

Za ostale popravke kontaktirajte službu za korisnike tvrtke Fissler. (vidi 10. poglavlje)

Rad ekspres lonca

- Ovaj uređaj kuha pod pritiskom. Nepravilna uporaba može dovesti do opeklina. Prije zagrijavanja, provjerite je li uređaj pravilno zatvoren. Informacije o tome možete naći u 4. poglavlju. Nikada ne upotrebljavajte ekspres lonac sa labavo pričvršćenim poklopcem.
- Koristite samo izvore topline navedene u 5. poglavlju
- Ekspres lonac nikada nemojte zagrijavati bez tekućine, jer pregrijavanje može oštetiti

uređaj, ventile, sigurnosne uređaje i ploču za kuhanje. U tom slučaju nemojte nastaviti koristiti ekspres lonac, jer funkcije sigurnosnih uređaja više nisu zajamčene. Prepustite službi za korisnike tvrtke Fissler da vam provjeri ekspres lonac.
- Minimalna količina punjenja: 200-300 ml vode, ovisno o promjeru vašeg uređaja (vidi oznaku min). U slučaju pregrijavanja, plastični dijelovi na loncu ili aluminijska jezgra na dnu mogu se rastopiti i postati tekući. Ako se to dogodi, isključite ploču za kuhanje i nemojte pomicati lonac, sve dok se potpuno ne ohladi. Prozračite prostoriju.
- Nikada nemojte puniti ekspres lonac sa više od ⅔ njegovog kapaciteta (vidi maks. oznaku). Kod namirnica koje se zapjene ili se proširе za vrijeme kuhanja (kao riža, juha ili sušeno povrće), napunite ekspres lonac ne više od polovice njegovog kapaciteta (vidi oznaku ½).
- Kod graha i ostalih mahunarki napunite ekspres lonac najviše do oznake ⅓, jer se njihova tanka koža lako može podići i začepiti ventile.
- Ekspres lonac pomičite vrlo oprezno, kad je pod pritiskom i ne dodirujte nikakve vruće površine. Upotrijebite za to ručke i elemente za rukovanje. Ako je potrebno, upotrijebite zaštitu za ruke.

Otvaranje lonca

- Nikada ne otvarajte ekspres lonac nasilno. Nemojte ga otvarati prije, nego dok se ne uvjerite da je unutarnji pritisak u potpunosti smanjen. Informacije o tome možete naći u 7. poglavlju.
- Uvijek protresite ekspres lonac prije otvaranja, kako biste spriječili da mjehurići pare prskaju i da se opečete. To je osobito važno za brzo ispuštanje pare ili nakon hlađenja pod mlazom vode.
- Držite ruke glavu i tijelo uvijek podalje od opasnog područja kada se isparava, kako se ne biste ozlijedili od pare koja izlazi. To se posebno odnosi kod brzog ispuštanja pare pomoću kontrolne tipke gumba ili krune za kuhanje.

Oprez:
Ne koristite ekspres lonac, ako je on ili su njegovi dijelovi oštećeni ili deformirani odnosno ako njihova funkcija ne odgovara opisu u ovim uputama za uporabu. U tom slučaju obratite se najbližoj Fisslerovoj specijaliziranoj trgovini ili službi za korisnike tvrtke Fissler GmbH.
(vidi 10. poglavlje)

3. Opis i prednosti vitavit®

Vidi sliku A

1. Garnitura za umetanje za kuhanje na pari (ovisno o modelu)
- s izduženom perforacijom za optimalan prodor pare
- s potpornim šipkama za slobodan protok pare čak i kod velikih komada za kuhanje
- s tronošcem kao postoljem

2. Kontra ručka
- s dubokim udubljenim rukohvatom za sigurno nošenje

3. Kruna za kuhanje
- za podešavanje stupnja kuhanja
- s indikatorom kuhanja
- s ventilom za automatsko ograničenje pritiska (uređaj za regulaciju pritiska)
- može se ukloniti za jednostavno čišćenje
- za podesivo i fino dozirano ispuštanja pare

4. Indikator kuhanja s funkcijom semafora
- pomaže u regulaciji dovoda topline

5. Otvori za izlaz pare (kruna za kuhanje)
- kada se prekorači odabrani stupanj kuhanja
- kod ispuštanja pare preko krune za kuhanje
- kod „Kuhanja na pari“ bez pritiska

6. Otvori za izlaz pare (drška poklopca)
- kod napola kuhanja
- kod aktiviranja Euromatic
- kod ispuštanja pare pomoću kontrolne tipke
- kod „kuhanja na pari“ bez pritiska

7. Kontrolna tipka
- za otvaranje i ispuštanje pare lonca

8. Indikator zaključavanja
- pokazuje, da li je lonac pravilno zatvoren

9. Drška lonca
- može se ukloniti za jednostavno čišćenje

10. Mjerna skala s oznakom razine
- za lako doziranje tekućina bez mjerne čaše
- s oznakom min za minimalnu količinu punjenja tekućinom
- s oznakom maks. za maksimalnu količinu punjenja kod kuhanja normalnih namirnica
- s oznakom ½ za maksimalnu količinu punjenja kod namirnica koje se nadižu
- s oznakom ⅓ za maksimalnu količinu punjenja kod graha i mahunarki

11. Drška lonca
- s dubokim udubljenim rukohvatom / zaustavljač klizanja za sigurno zadržavanje

12. Utor za pomagalo za pozicioniranje
- za umetanje pomagala za pozicioniranje

13. Zaštita od plamena
- štiti ručke kada se koriste na plinskom štednjaku

14. Pomagalo za pozicioniranje
- za jednostavno postavljanje poklopca

15. Konusno tijelo lonca
- za slaganje lonaca jedan u drugi (također kod istog promjera)

16. cookstar® dno za sve štednjake
- za optimalna svojstva grijanja na svim vrstama ploča za kuhanje, uključujući indukcijske

17. Roll-membrana
- za brtvljenje indikatora za kuhanje

18. Brtva ventila za kuhanje
- za brtvljenje krune za kuhanje

19. Brtva sjedala ventila
- za brtvljenje ventila za kuhanje

20. Sigurnosni greben (sigurnosni uređaj)
- sprječava stvaranje pritiska, ako lonac nije pravilno zatvoren

21. Fissler Euromatic (sigurnosni uređaj)
- za automatsko kuhanje na pola
- sprječava stvaranje pritiska, ako lonac nije pravilno zatvoren
- ograničava automatski pritisak
- sprječava otvaranje lonca, tako dugo dok još postoji pritisak

22. Vijak za pričvršćivanje uz dršku poklopca
- može se rukovati bez alata
- s ravnom brtvom, učvršćenom u poklopcu

23. Brtveni prsten (sigurnosni uređaj)
- od visokokvalitetnog silikona
- sa sigurnosnim džepovima za ograničenje pritiska

24. Zvonasta matica za pričvršćivanje krune za kuhanje
- s udubljenim rukohvatima, lako se odvajaju bez alata

Vidi sliku 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 pritisak (maks. dopušteni kontrolni pritisak ventila za kuhanje)
d. Datum proizvodnje (kalendarski tjedan/godina)
e. PC› opisuje radni pritisak kuhanja, pogledajte poglavlje 6 „Odabir stupnja kuhanja“
f. PS› opisuje najveći dopušteni pritisak

Vidi sliku B2

Norma (izjavljuje da je uređaj sukladan s GB 15066-2004, odnosi se samo na Kinu)

a. Tip okretanja
b. višeslojno dno-kompozit
c. Unutarnji promjer
a. Kapacitet (ne odgovara kapacitetu koji se može koristiti)
e. Područje nominalnog radnog pritiska / područje nazivnog pritiska
f. Broj norme GB 15066-2004

4. Prije prve upotrebe

Prije nego što ga prvi put upotrijebite, upoznajte se s loncem i načinom rukovanja te provjerite da li je opseg isporuke potpun (vidi sliku A). Pri čemu kod upotrebe nekih uređaja, predstavlja jedan dodatni uređaj.

Otvaranje lonca

Vidi sliku C

Pritisnite kontrolnu tipku (slika A-7) na drški poklopca u smjeru strelice i okrenite poklopac u smjeru suprotnom od kazaljke na satu (udesno) do kraja. Poklopac se sada može skinuti.

Pomagalo za pozicioniranje

Metalni jezičak s otiskom „Zatvori“ (slika A-14) pričvršćen je na poklopcu, i kao protu dio jedan utor (slika A-12) u držci lonca. Ovo se koristi za lako postavljanje poklopca.

Zatvaranje lonca

Vidi sliku D

Stavite poklopac držeći ga pod blagim kutom, umetnite pomagalo za pozicioniranje u utor na drški lonca, a zatim ga spustite. Ispravan položaj poklopca označen je oznakom kruga na poklopcu, kao i dodatno sa crvenim točkama na pomagalu za pozicioniranje i drški poklopca. Ako sve ove točke leže točno jedna nasuprot druge, može se staviti poklopac.

Vidi sliku E

Da biste ga zatvorili, okrenite poklopac u smjeru kazaljke na satu (ulijevo) do kraja, dok se lonac ne zaključa zvučnim „klikom“.

Indikator zaključavanja

Vidi sliku F

Je li lonac pravilno zatvoren i spreman za upotrebu, možete prepoznati na indikatoru zaključavanja (slika A-8) na drški poklopca.
Zeleno: Lonac je pravilno zatvoren i spreman za rad.
Crveno: Lonac nije pravilno zatvoren, zbog toga se ne može načiniti pritisak.

Čišćenje

Molimo vas, da prije prve uporabe temeljito operite lonac, poklopac i brtveni prsten. Na taj se način uklanja eventualna prašina i sitne nečistoće koje još uvijek mogu biti prisutne. Preporučujemo, naknadnu njegu lonca i poklopca sa sredstvom za njegu plemenitog čelika. Na taj način će plemeniti čelik biti otpornijim na soli i kisele namirnice. Ostatke sredstva za njegu uvijek treba temeljito isprati. Možete ponoviti postupak prema potrebi ili ako se promijenio izgled površine od plemenitog čelika.

5. Napomene za uporabu

Sigurnosni uređaji

Vaš vitavit® ekspres lonac opremljen je raznim uređajima, koji neovisno osiguravaju sigurnost uređaja. Molimo provjerite prije svake uporabe, funkcionalnost sljedećih sigurnosnih uređaja i nikada ih ne mijenjajte. Prije početka kuhanja provjerite da li su krunica za kuhanje i drška poklopca pravilno sastavljeni i da li čvrsto sjede. Informacije o tome možete naći u 8. poglavlju.

Kruna za kuhanje (slika A-3)
Vidi sliku G
Skinite krunu za kuhanje s poklopca i postavite stupanj 3. Provjerite pritiskom prsta mogu li se indikator za kuhanje (1) i tijelo ventila (2) slobodno pomicati i vraćati natrag.

Euromatic (slika A-21)
Vidi sliku H+I
Provjerite da li je Euromatic čist i da se može slobodno pomicati u poklopcu.
O-brtveni prsten mora kompletno ležati u predviđenom urezu.

Vidi sliku J
Prstom provjerite može li se bijela kugla u Euromatic-u slobodno pomicati i vraćati natrag.

Brtveni prsten (slika A-23) i **sigurnosni greben** (slika A-20)
Vidi sliku K
Provjerite da li su brtveni prsten i rub poklopca čisti, da je brtveni prsten neoštećen i da se sigurnosni greben (1) može slobodno pomicati.
Umetnite brtveni prsten tako da leži potpuno ravno i ispod rubnih segmenata (2) koji su zakrivljeni prema unutra, s unutarnje strane poklopca. Brtveni prsten mora ležati ispred sigurnosnog grebena, tj. biti odgurnut od ruba poklopca.

Količine punjenja

Oprez:
Nikada nemojte kuhati bez dovoljno tekućine i pazite na to da se tekućina u ekspres loncu potpuno ne ispari. Ako to ne uvažavate, namirnice se mogu zagorjeti i oštetiti drške lonca, ventile, sigurnosne uređaje i ploču za kuhanje. U tom slučaju nemojte nastaviti koristiti ekspres lonac, jer funkcije ventila i sigurnosnih uređaja više nisu zajamčene. Prepustite službi za korisnike tvrtke Fissler da vam provjeri ekspres lonac.

Vidi sliku L
Molimo, pridržavajte se sljedećih podataka o punjenju količina prilikom kuhanja pod pritiskom.
Za jednostavno doziranje u unutrašnjosti lonca je nanesena skala (min/maks).

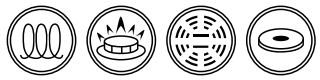
Za stvaranje pare - ovisno o promjeru uređaja - potrebno je najmanje 200-300 ml tekućine, bez obzira da li kuhate sa ili bez umetka. Nikada nemojte koristiti ekspres lonac bez ove minimalne količine tekućine.
Ø 18 cm: 200 ml
Ø 22 cm: 250 ml
Ø 26 cm: 300 ml

Ekspres lonac se smije napuniti najviše do ⅔ njegovog kapaciteta, kako bi se osigurala njegova sigurna funkcija (vidi maks. oznaku)

½
Kod namirnica koje se zapjene ili se prošire za vrijeme kuhanja kao što je riža, juha ili sušeno povrće, ekspres lonac smije biti napunjen najviše do polovice njegovog kapaciteta (vidi oznaku ½).
⅓
Kod kuhanja graha i ostalih mahunarki napunite ekspres lonac samo do oznake ⅓ (vidi oznaku ⅓), jer se njihova tanka koža lako može podići i začepiti ventile.

Prikladnost štednjaka

Ekspres lonci tvrtke Fissler prikladni su za sve vrste štednjaka.
To uključuje plinske peći, kao i električne / klasične električne / staklo keramičke, indukcijske ploče.



Regulacija ploče za kuhanje

Otvoreni ekspres lonac, prazan ili s masnoćom, nikada se ne smije zagrijavati na najviši stupanj energije dulje od 2 minute, jer pregrijavanje može oštetiti dno.
Klasična električna/staklokeramika (zračenje / halogen):
Ploča štednjaka trebala bi odgovarati promjeru dna lonca ili biti manja.
Plinski štednjak:
Posuđe za kuhanje postavite u sredinu i izbjegavajte prebacivanje plamena jer će to oštetiti plastične drške.
Indukcija:
Posudu uvijek postavite u sredinu ploče za kuhanje. Veličina dna posude trebala bi odgovarati veličini ploče za kuhanje ili biti veća, u suprotnom ploča za kuhanje možda neće reagirati na dno posude.
Posebne napomene za indukcijske štednjake

Kako biste izbjegli pregrijavanje i oštećenje posuđa zbog visoke učinkovitosti indukcije, nikada nemojte zagrijavati prazno bez nadzora. Obratite pažnju i na upute za uporabu proizvođača štednjaka.
Za vrijeme uporabe mogao bi se čuti šum. Ovaj zvuk je iz tehničkih razloga i nije znak kvara na štednjaku ili posuđu.

Savjeti za uštedu energije

- Prilikom kuhanja na polaganom ili brzom stupnju, regulirajte ploču za kuhanje tako da indikator vrenja ne ulazi u crveno područje, a ventil za kuhanje ne počne isparavati
- Prilikom kuhanja na stupnju pare, regulirajte ploču za kuhanje tako, da iz drške poklopca ili krunice za kuhanje izlazi samo blagi mlaz pare
- Upotrijebite mjesto kuhanja odgovarajuće veličine (vidi gore navedene podatke)
- Odaberite veličinu posuđa prema količini koja se kuha
- Koristite pohranjenu toplinu tla. Isključite ploču za kuhanje prije završetka kuhanja, kako biste iskoristili vrijeme hlađenja

6. Kuhanje sa vitavit®-om

Oprez:
Uvijek pazite na to, da se tekućina u ekspres loncu potpuno ne ispari! (usporedi napomene u 5. poglavlju)

U ekspres loncu možete kuhati na razne načine:

- Pirjanje mesa
- Juhe i variva
- Povrće i krumpir
- Pripremanje riže
- Pripremanje ribe
- Prženje
- Kuhanje na pari
- Pripremanje duboko zamrznutih namirnica
- Ukuhavanje
- Pravljenje sokova
- Steriliziranje
- Kuhanje menija

Dodatne informacije i ideje za recepte možete pronaći na /www.fissler.com/

Priprema

Napunite sastojke u ekspres lonac prema receptu.

Obratite pažnju na navedene količine punjenja (5. poglavlje).
Zatim stavite poklopac i zatvorite lonac.
Ako indikator zaključavanja (slika A-8) na drški poklopca pokaže zeleno, lonac je spreman (4. poglavlje).

Izbor stupnja kuhanja

Vidi sliku M
Postavite željeni stupanj kuhanja na kruni za kuhanje (slika A-3). U tu svrhu, postavite oznaku na prstenu za podešavanje na broj odgovarajućeg stupnja kuhanja.

Stupanj kuhanja 1, cca 110 ° C (nježni stupanj kuhanja)
(45 kPa radni pritisak)
Za vrlo osjetljive namirnice poput ribe

Stupanj kuhanja 2, cca 113°C (brzi stupanj kuhanja)
(60 kPa radni pritisak)
za osjetljive namirnice poput ribe

Stupanj kuhanja 3, cca 116°C (ekspres stupanj kuhanja)
(75 kPa radni pritisak)
za sve ostale namirnice poput mesnih jela i variva

Kuhanje na pari
Osim nježnog, brzog i ekspresnog stupnja kuhanja, možete odabrati i stupanj kuhanja za nježno kuhanje na pari (slika A-1) ili kuhanje bez pritiska.

Napola kuhanje i odzračivanje

Zagrijte ekspres lonac na najviši stupanj energije.
Ispod drške poklopca (slika A-6) izlazi para, a s njom i atmosferski kisik koji šteti vitaminima.
Ovaj postupak može potrajati nekoliko minuta. Čim se Euromatic zatvori i više ne izlazi para, započinje porast pritiska. Nešto kasnije indikator kuhanja (slika A-4) počinje rasti.

Indikator kuhanja s funkcijom semafora

Vidi sliku N
Indikator kuhanja - uvijek vam prikazuje slijed od tri prstena u boji - bez obzira na odabrani stupanj kuhanja. Boje označavaju profil temperature u loncu na principu semafora i pružaju pomoć u regulaciji opskrbe energijom.
Žuti prsten:
Podešeni stupanj kuhanja je skoro dostignut. Štednjak se može smanjiti unatrag.
Ovisno o vrsti štednjaka i punjenju, možete prije ili kasnije smanjivati: Kod klasičnih

električnih štednjaka / staklo-keramičkih na početku žutog područja, kod indukcijskih / plinskih, prema kraju žutog područja.
Zeleni prsten:
Podešeni stupanj kuhanja je dostignut, vrijeme kuhanja počinje.
Opskrbu energijom treba regulirati na takav način, da indikator kuhanja za vrijeme cijelog kuhanja, ostaje u zelenom području.
Crveni prsten:
Temperatura u loncu je previsoka. Lonac će automatski početi isparavati, kako bi se regulirala temperatura. Molimo vas, štednjak dalje smanjite.
Opskrbu energijom treba regulirati tako, da indikator kuhanja ne ide u crveno područje. Inače će lonac izgubiti tekućinu zbog ispuštanja pare.

Vrijeme kuhanja

Vrijeme kuhanja mjeri se kad se dosegne odabrani stupanj kuhanja (zeleni prsten).

Osnovna pravila:
1. Vrijeme kuhanja na stupnju 3 otprilike je ½ do ⅓ od uobičajenog vremena kuhanja, kod kuhanja u uobičajenom lonacu.
2. Vrijeme kuhanja na stupnju 1 približno je 50% duže nego na stupnju 3. Vrijeme kuhanja na stupnju 2 je oko 25% duže nego na stupnju 3
3. Podaci o vremenu kuhanja mogu se razlikovati jer količina, oblik, veličina i konzistencija namirnica utječu na vrijeme kuhanja.

Primjer krumpir sa ljuskom:

Uobičajeno vrijeme kuhanja	Stupanj kuhanja 3	Stupanj kuhanja 2	Stupanj kuhanja 1
cca 30 min.	cca 8-12 min.	cca 13-16 min.	cca 18 min.

Na kraju vremena kuhanja skinite ekspres lonac sa ploče za kuhanje i pustite da pritisak izlazi (vidi napomene u sljedećem poglavlju) i tek tada ga otvorite.

Daljnja vremena kuhanja nalaze se od stranice 534 na dalje

7. Ispuštanje pare vitavit®-a

Oprez:
Ekspres lonac nikada ne otvarajte s nasiljem. Lonac se smije otvoriti tek onda, kad se indikator kuhanja potpuno spusti i kada para više ne izlazi, dok se pritisne kontrolna tipka.

Postoje 4 načina ispuštanja pare kod vašeg Fisslerovog ekspres lonca
Vrstu ispuštanja pare trebali biste odabrati ovisno o namirnicama za kuhanje.
Za namirnice koje se malo zapjene ili se povećaju za vrijeme kuhanja, kao npr. mahunarke, juhe ili variva ili namirnice s osjetljivom kožom kao npr. krumpir u ljusci, nemojte koristiti metodu brzog smanjivanja pritiska, jer bi inače namirnica mogla procuriti ili bi se kora mogla raspucati.

Metoda 1
Brzo ispuštanja pare pomoću kontrolne tipke
Vidi sliku O
Laganim pritiskom kontrolne tipke (slika A-7) u smjeru strelice, para izlazi para ispod drške poklopca (slika A-9). Držite tipku pritisnuto, dok se indikator kuhanja potpuno ne spusti i više ne izlazi para.
Zatim otpustite tipku, lagano protresite lonac i ponovno pritisnite kontrolni gumb.
Ponavljajte ovaj postupak dok god više ne izlazi para. Ako je lonac bez pritiska, Euromatic se spušta. Sada se kontrolna tipka može potpuno pritisnuti za otvaranje lonca.
Napomena:
Sve dok postoji pritisak u loncu, kontrolna tipka ne može se pritisnuti do kraja. Ovo je za vašu sigurnost, jer se lonac tako ne može slučajno otvoriti, dok je još pod pritiskom. Ne pokušavajte prisilno pritisnuti kontrolnu tipku.

Metoda 2
Podesivo ispuštanje pare na kruni za kuhanje
Vidi sliku P
Postupnim okretanjem prstena za podešavanje u smjeru položaja za ispuštanje pare, para izlazi ispod kruha za kuhanje (slika A-5). Možete po izboru lagano ili malo brže ispuštati paru. Što su veći koraci u kojima podešavate prsten za podešavanje, to je veći izlaz pare. Na kraju, postavite prsten za podešavanje na položaj za ispuštanje pare i pričekajte dok para više ne izlazi. Zatim lagano protresite lonac i ponavljajte postupak dok više para ne izlazi. Ako je lonac bez pritiska, Euromatic se spušta. Sada se kontrolna tipka može potpuno pritisnuti za otvaranje lonca.
Napomena:
Nikada ne okrećite prsten za podešavanje sa stupnja kuhanja 1,2 ili 3 direktno na položaj ispuštanja pare, jer će u suprotnom izlaz pare biti vrlo velik i namirnica koja se kuha može izlaziti. Krunu za kuhanje uvijek okrećite u nekoliko malih koraka u položaj za ispuštanje pare.

Metoda 3
Ostavite da se ohladi
Ovom metodom možete koristiti preostalu energiju u loncu.
U tu svrhu, maknite lonac sa štednjaka malo prije kraja vremena kuhanja i pustite ga da se polako hladi, dok se indikator kuhanja potpuno ne spusti.
Zatim lagano pritisnite kontrolnu tipku kako bi ispario eventualni preostali pritisak.
Otpustite tipku čim više para ne izlazi, lagano protresite lonac i ponovno pritisnite

kontrolnu tipku. Ponavljajte ovaj postupak sve dok para više ne izlazi. Ako je lonac bez pritiska, Euromatic se spušta. Za otvaranje lonca kontrolna tipka se sada može potpuno pritisnuti.
Ova je metoda posebno prikladna za jela s dugim vremenom kuhanja.

Metoda 4
Brzo ispuštanje pare pod tekućom vodom
Vidi sliku Q
Ako vam smeta para koja izlazi, u loncu također možete smanjiti pritisak pod tekućom vodom. U tu svrhu, stavite lonac u sudoper i ostavite da se hladna voda prelijeva preko stranice poklopca (ne preko drške poklopca i krune za kuhanje), sve dok se indikator kuhanja potpuno ne spusti.
Zatim lagano pritisnite kontrolnu tipku, kako bi ispario eventualni preostali pritisak. Otpustite tipku čim više para ne izlazi, lagano protresite lonac i ponovno pritisnite kontrolnu tipku. Ponavljajte ovaj postupak sve dok para više ne izlazi. Ako je lonac bez pritiska, Euromatic se spušta. Sada se kontrolna tipka može potpuno pritisnuti za otvaranje lonca.

8. Čišćenje & njega

Čišćenje

Očistite ekspres lonac nakon svake uporabe.
- Otpustite brtveni prsten s poklopca i isperite rukom
- Skinite krunu za kuhanje i obrišite je vlažnom krpom
- Skinite dršku poklopca i isperite je pod tekućom vodom
- Lonac, poklopac (bez brtvenog prstena, krune za kuhanje i drške poklopca) i umetke također možete očistiti u perilici posuđa

Molimo vas da pri tome uvažavate:
- Za čišćenje koristite vruću sapunicu s uobičajenom sredstvom za pranje posuđa i spužvom ili mekom četkom. Molimo izbjegavajte šiljaste, grube ili oštre predmete. Grubu stranu spužve možete koristiti i za unutrašnjost i dno, ako je jako zaprljano
- Ne dopustite da se ostaci namirnica posuše i ne pohranjujte hranu u loncu dulje vrijeme, jer mogu prouzročiti mrlje i promjene na površini plemenitog čelika
- Za površinu plemenitog čelika redovito upotrebljavajte proizvode za njegu plemenitog čelika. Idealno su pogodna za uklanjanje bijelih ili duginih boja, obojenja ili naslaga
- Prilikom čišćenja u perilici posuđa koristite proizvode za kućanstvo samo u dozi koju preporučuje proizvođač, bez industrijskih deterdženata ili visoko koncentriranih deterdženata

Montaža krune za kuhanje i drške poklopca

Kruna za kuhanje (slika A-3)
Skidanje:
Vidi sliku R
Otpustite zvonastu maticu (slika A-24) okretanjem u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i uklonite krunu za kuhanje i maticu.
Montaža:
Vidi sliku S
Postavite krunu za kuhanje u unaprijed određeni položaj odozgo u poklopac, uvrnite zvonastu maticu odozdo u smjeru kazaljke na satu i čvrsto je zategnite. Provjerite je li brtva ventila za kuhanje unaokolo dobro prilegla na kruni za kuhanje i je li brtva u predviđenom urezu.

Drška lonca (slika A-9)
Skidanje:
Vidi sliku T
Otpustite dršku poklopca okretanjem vijka za pričvršćivanje (slika A-22) na unutarnjoj strani poklopca u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.
Montaža:
Vidi sliku U
Uzmite dršku poklopca u ruku i stavite poklopac u navedeni položaj.
Okrenite vijak za pričvršćivanje u smjeru kazaljke na satu i čvrsto zategnite.

Pohranjivanje

Brtveni prsten treba čuvati u mraku (zaštićenom od sunčeve svjetlosti i UV zračenja), suh i čist.
Kako biste zaštitili brtveni prsten i da ga ne zdrobite, poklopac nakon čišćenja položite naopako na lonac.

9. Održavanje & rezervni dijelovi

Oprez:
Dijelovi koji se habaju i drugi gumeni dijelovi moraju se redovito zamijeniti, nakon maksimalno 400 postupaka kuhanja ili najkasnije za 2 godine sa Fisslerovim originalnim rezervnim dijelovima. Dijelovi, koji pokazuju vidljiva oštećenja (npr. otvrdnjavanje, pukotine, promjena boje ili deformacija) ili koji ne sjede pravilno moraju se odmah zamijeniti.
Ako to ne uvažavate, oštetit će se funkcija i sigurnost vašeg ekspres lonca. **Ako imate bilo kakvih pitanja, kontaktirajte našu službu za korisnike ili osoblje specijalizirane trgovine.**

Napomene o zamjeni dijelova

Brtveni prsten (slika A-23)
Vidi 5. poglavlje
Roll-membrana (slika A-17)
Vidi sliku V
Otpustite krunu za kuhanje s poklopca i izvucite staru roll-membranu.
Stavite novu roll-membranu na plastični štift indikatora kuhanja i pritisnite rub na metalni klip do početka navoja.
Brtva ventila za kuhanje (slika A-18)
Vidi sliku W
Otpustite krunu za kuhanje s poklopca i izvucite staru brtvu. Postavite krunu za kuhanje na stupanj 3 jer se brtva može lakše umetnuti u ovom položaju.
Prvo postavite novu brtvu preko metalnog klipa, a zatim pritisnite drugu stranu preko stabla ventila sve dok potpuno ne prodre iznad. Provjerite je li brtva ventila za kuhanje unaokolo dobro prilegla na kruni za kuhanje i je li brtva u predviđenom urezu.
Brtva sjedala ventila (slika A-19)
Vidi sliku X
Otpustite krunu za kuhanje s poklopca i uklonite staru brtvu.
Umetnite novu brtvu i provjerite, da brtva uredno i ravno stoji na obje strane poklopca.
O-prsten za Euromatic (slika A-21)
Vidi sliku I
Demontaža/montaža se odvija se na unutarnjoj strani poklopca. Pazite na to, da O-brtveni prsten kompletno leži u predviđenom urezu.
Euromatic (slika A-21)
Da biste demontirali/montirali Euromatic, prvo morate ukloniti dršku poklopca. Sve što trebate je odvrnuti vijak s unutarnje strane poklopca. Euromatic možete izvaditi iz poklopca, čim uklonite O-prsten. Da biste montirali novi Euromatic O-prsten, provedite ga kroz poklopac tako, da strana s bijelom kuglom leži s unutarnje strane poklopca. Zatim montirajte O-prsten kako je gore opisano.

Rezervni dijelovi

Rezervni dio	**promjer**	**broj artikla**
Brtveni prsten (slika Y-1)	18 cm	600-000-18-795
	22 cm	600-000-22-795
	26 cm	600-000-26-795
Drška lonca za ekspres tavu (slika Y-2)	18 cm	620-100-01-850
	22 cm	620-300-02-850
	26 cm	620-700-04-850
Drška lonca za ekspres lonac (slika Y-2)	18 cm	620-100-02-850
	22 cm	620-300-04-850
	26 cm	620-700-08-850
Protu-ručka za ekspres tavu (slika Y-3)	18 cm	610-110-01-840
	22 cm	610-310-02-840
	26 cm	610-710-04-840
Protu-ručka za ekspres lonac (slika Y-3)	18 cm	610-110-02-840
	22 cm	610-310-04-840
	26 cm	610-710-08-840
Drška poklopca (slika Y-4)	svi	620-000-11-770
Kruna za kuhanje (slika Y-5)	svi	610-010-00-700
Zvonasta matica za krunu za kuhanje (slika Y-6)	svi	610-000-00-734
Roll-membrana (slika Y-7)	svi	610-000-00-711
Brtva ventila za kuhanje (slika Y-8)	svi	610-000-00-706
Brtva sjedala ventila (slika Y-9)	svi	610-000-00-733
Set roll-membrane, brtva ventila za kuhanje, brtva sjedala ventila (slika Y-7, Y-8, Y-9)	svi	610-000-01-706
Euromatic komplet (slika Y-10)	svi	011-631-00-750
O-prsten za Euromatic (slika Y-11)	svi	011-631-00-760
Vijak za pričvršćivanje uz dršku poklopca sa plosnatom brtvom (slika Y-12)	svi	600-000-00-712

Pribor

Rezervni dio	**promjer**	**broj artikla**
Umetak s rupicama (uklj. tronožac) (slika Z-1)	18 cm	610-100-00-800
	22 cm	610-300-00-800
	26 cm	610-700-00-800
Umetak bez rupica (uklj. tronožac) (slika Z-2)	22 cm	610-300-00-820
	26 cm	610-700-00-820
Dodatni poklopac, staklo (slika Z-3)	22 cm	021-641-22-600
Dodatni poklopac, metal (slika Z-4)	22 cm	623-000-22-700
	26 cm	623-000-26-700

Sve originalne rezervne dijelove tvrtke Fissler možete kupiti u vodećim trgovinama tvrtke Fissler. Naša služba za korisnike rado će vam pomoći (vidi 10. poglavlje).

Popis trgovaca i daljnje informacije možete naći na www.fissler.com

10. Jamstvo & servis

Svaki Fisslerov proizvod pažljivo je izrađen od visokokvalitetnih materijala. Do završetka, kvaliteta naših proizvoda provjerava se nekoliko puta i konačno podvrgava strogom završnom pregledu. Stoga preuzimamo jamstvo za sljedeće Fisslerove proizvode u skladu sa sljedećim jamstvenim uvjetima od datuma kupnje, bez obzira na zemlju u

kojoj ste kupili ovaj Fissler proizvod. Jamčimo da na ovim Fisslerovim proizvodima nema nedostataka u materijalu ili izradi. Pored jamstva, imate pravo na zakonska jamstvena prava koja nisu ograničena jamstvom.

Jamstvo proizvođača

Za sve naše ekspres lonce preuzimamo jamstvo od datuma kupnje. Ako imate bilo kakvih pritužbi, vratite cijeli uređaj prodavaču zajedno s računom ili pošaljite proizvod dobro zapakiranom u službu za korisnike tvrtke Fissler (vidi adresu dolje). U slučaju zahtjeva na jamstvo, Fissler će ili popraviti proizvod ili isporučiti zamjenski proizvod prema vlastitoj ocjeni i o svom trošku.

Pravo na zahtjeve iz ovog jamstva postoji samo, i ako
- proizvod ne pokazuje oštećenja ili znakove istrošenosti koje su uzrokovane uporabom, koja odstupa od uobičajene namjene i/ili specifikacije u uputama za uporabu,
- proizvod ne pokazuje nikakve karakteristike, koje se mogu pripisati nepravilnim popravcima ili nepravilnim kemijskim ili fizičkim utjecajima na površine proizvoda,
- u proizvod nije ugrađena nikakva dodatna oprema ili samo ona koju je odobrio proizvođač.

Izuzetci od jamstva

Kod ekspres lonaca serije vitavit® su dijelovi koji se habalju izdvojeni od jamstva.
Na primjer:
- Brtveni prsten (slika Y-1)
- Brtva ventila za kuhanje (slika Y-8)
- Brtva sjedala ventila (slika Y-9)
- Roll-membrana (slika Y-7)
- O-prsten za Euromatic (slika Y-11)
- Ravna brtva za vijak za pričvršćivanje drške poklopca (slika Y-12)

Ne preuzima se jamstvo za štete nastale iz sljedećih razloga:
- neprikladna i nepravilna uporaba
- netočno ili nemarno postupanje
- nestručno izvedeni popravci
- ugradnja rezervnih dijelova, koji ne odgovaraju originalnoj izvedbi
- kemijski ili fizički utjecaji na površine proizvoda
- promjena boje na drškama zbog čišćenja u perilici posuđa
- nepoštivanje ovih uputa za uporabu

Adresa službe za korisnike

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

Dodatne informacije možete pronaći na www.fissler.com

11. Zbrinjavanje

Pridonosite zaštiti okoliša! Kartonsku kutiju možete zbrinuti u stari papir. Budući da uređaj sadrži mnogo materijala za višekratnu upotrebu ili recikliranje, odnesite ga na sabirno mjesto u vašem gradu ili općini (centar za recikliranje).

12. Pitanja i odgovori

Oprez:
Isključite ploču za kuhanje, provjerite da je vaš ekspres lonac bez pritiska (vidi 7. poglavlje) i pustite da se ekspres lonac ohladi, prije nego što pokušate otkloniti uzrok pogreške.

Pitanje	Mogući uzrok	Uklanjanje uzroka pogreške
Kod kuhanja na pola izlazi para dulje nego obično ispod drške poklopca (na Euromatic-u)	Odabrali ste kuhanje na pari ili drugu postavku ispod stupnja 1.	Kod kuhanja na pari bez pritiska, normalno je da para lagano izlazi. Ako želite kuhati pod pritiskom sa zatvorenim sustavom, odaberite stupanj 1, 2 ili 3. (vidi 6. poglavlje)
	Lonac nije pravilno zatvoren. (Prikaz na drški poklopca stoji na crveno.)	Lonac ispravno zatvorite. (vidi 4. poglavlje). (Prikaz na drški poklopca stoji na zeleno.)
	Dovod energije je premali.	Namjestite maksimalnu snagu izvora energije.
	Veličina ploče za kuhanje ne odgovara promjeru dna ekspres lonaca.	Stavite ekspres lonac na odgovarajuću ploču za kuhanje. (vidi 6. poglavlje)
	Poklopac je labavo postavljen.	Pritegnite vijak za pričvršćivanje drške poklopca s unutarnje strane poklopca.
	Fissler Euromatic ili pripadajući O-prsten su prljavi ili oštećeni.	Očistite dijelove odnosno zamijenite. (vidi 8., 9. poglavlje)
Kod kuhanja na pola para ne izlazi.	Stavljeno je premalo tekućine u lonac.	Dodati minimalnu količinu tekućine (200-300 ml). (vidi 5. poglavlje)
	Dovod energije je premali.	Namjestite maksimalnu snagu izvora energije.

Pitanje	Mogući uzrok	Uklanjanje uzroka pogreške
Para i/ili kapljice vode izlaze sa ruba poklopca, prije nego što se indikator kuhanja počne penjati.	Brtveni prsten nije ispravno postavljen.	Ispravno umetnite brtveni prsten. (vidi 5.poglavlje)
	Brtveni prsten je zaprljan ili oštećen.	Očistite brtveni prsten ili ga zamijenite.
	Lonac nije pravilno zatvoren. (Prikaz na drški poklopca stoji na crveno.)	Lonac ispravno zatvorite. (vidi 4. poglavlje) (Prikaz na drški poklopca stoji na zeleno.)
Indikator kuhanja se ne penje.	Para izlazi na drški poklopca.	Vidi prije gore navedene točke.
	Para izlazi na rubu poklopca.	Vidi prije gore navedene točke.
	Stavljeno je premalo tekućine u lonac.	Dodati minimalnu količinu tekućine (200-300 ml). (vidi 5. poglavlje)
	Kruna za kuhanje nije ispravno ili čvrsto uvrnuta.	Ispravno umetnite krunu za kuhanje i zvonastu maticu čvrsto zategnite. (vidi 8.poglavlje)
	Brtva ventila za kuhanje, brtva sjedala ventila ili roll-membrana nedostaju, neispravna su ili pogrešno montirana.	Zamijenite oštećenu brtvu ili ispravno je montirajte. (vidi 9. poglavlje)
Para izlazi na Kruni za kuhanje	Temperatura je previsoka za zadani stupanj kuhanja (Indikator kuhanja stoji na crveno).	Dovod energije smanjite. Obavezno regulirajte opskrbu energijom tako da indikator kuhanja za vrijeme cijelog kuhanja stoji na zeleno. (vidi 5. poglavlje)

Pitanje	Mogući uzrok	Uklanjanje uzroka pogreške
Para izlazi na kruni za kuhanje	Odabrali ste kuhanje na pari ili drugu postavku ispod stupnja 1.	Kod kuhanja na pari bez pritiska, normalno je da para lagano izlazi. Ako želite kuhati pod pritiskom sa zatvorenim sustavom, odaberite stupanj 1, 2 ili 3. (vidi 6. poglavlje)
	Kruna za kuhanje nije ispravno ili čvrsto uvrnuta.	Ispravno umetnite krunu za kuhanje i zvonastu maticu čvrsto zategnite. (vidi 8.poglavlje)
	Brtva ventila za kuhanje, brtva sjedala ventila ili roll-membrana nedostaju, ili su defektna ili su krivo montirana.	Zamijenite oštećenu brtvu ili ispravno je montirajte. (vidi 9. poglavlje)
Para izlazi ispod drške poklopca (na Euromatic-u), iako je indikator kuhanja već porastao.	Poklopac je labavo postavljen.	Pritegnite vijak za pričvršćivanje drške poklopca s unutarnje strane poklopca.
	Ravna brtva za vijak za pričvršćivanje drške poklopca ili O-prsten za Euromatic nedostaju, neispravni su ili pogrešno montirani.	Zamijenite oštećenu brtvu ili ispravno je montirajte. (vidi 9. poglavlje)
	Ako izlazi velika količina pare, Euromatic je možda reagirao kao sigurnosni uređaj. To se događa kad je ventil za kuhanje prljav ili neispravan.	Skinite krunu za kuhanje i očistite je ili je zamijenite. (vidi 8. poglavlje)
Poklopac je labavo postavljen.	Vijak za pričvršćivanje nije čvrsto zategnut.	Pritegnite vijak za pričvršćivanje drške poklopca s unutarnje strane poklopca.
Drške na loncu su labave.	Vijci drške nisu čvrsto zategnuti.	Pritegnite vijke odvijačem.

Pitanje	Mogući uzrok	Uklanjanje uzroka pogreške
Na rubu poklopca izlazi jaka para, iako je indikator kuhanja već porastao.	Brtveni prsten je oštećen.	Zamijenite brtveni prsten. (vidi 9. poglavlje)
	Brtveni prsten reagirao je kao sigurnosni uređaj. To se događa kad je ventil za kuhanje i Euromatic prljav ili neispravan.	Prepustite da uređaj provjeri služba za korisnike tvrtke Fissler.
Para izlazi ispod okruglog poklopca na drški poklopca ili na kontrolnoj tipki.	Brtva je oštećena.	Zamijenite dršku poklopca ili neka je provjeri služba za korisnike tvrtke Fissler.
Lonac se dade teško zatvoriti odnosno kontrolna tipka ne iskače van kad se zatvori.	Drška poklopca i / ili drška lonca / ručka lonca nisu pravilno postavljeni.	Provjerite pričvršćivanje ručki i po potrebi ih zategnite.
	Drška poklopca je oštećena.	Zamijenite dršku poklopca.
	Brtveni prsten nije ispravno postavljen.	Ispravno umetnite brtveni prsten. (vidi 5.poglavlje)
	Lonac nije pravilno zatvoren. (Prikaz na drški poklopca stoji na crveno.)	Lonac ispravno zatvorite. (vidi 4. poglavlje). (Prikaz na drški poklopca stoji na zeleno.)
Lonac se ne da otvoriti.	Još je pritisak u loncu.	Ispustite pritisak u loncu. (vidi 7. poglavlje)
	Euromatic se ukliještio.	Pustite kontrolnu tipku. Pritisnite dršku poklopca malo ulijevo.

Köszönjük bizalmát

és gratulálunk az új vitavit® kuktájához.
Több mint 60 éves tapasztalat rejlik a Fissler új kukta-generációjának fejlesztésében.
A gyors, ízletes és vitaminforrásokat megóvó elkészítéshez a kukták manapság is ugyanolyan kedveltek, mint egykor - viszont az egyszerű használhatóság és a design szempontjából a vitavit® új mércét állít fel.
Ahhoz, hogy hosszú ideig örömét lelje a Németországban gondosan gyártott kuktájában és hogy elérje annak optimális élettartamát, kérjük, vegye figyelembe az alábbi információkat.
Sok örömet és sok sikert kívánunk a vitavit® kuktája sokoldalú lehetőségeinek kipróbálásához!

1. Rendeltetésszerű használat 388
2. Biztonsági utasítások 388
Használati utasítás 388
Felügyelet 388
A kukta biztonságos használata 388
Biztonság és karbantartás 389
A kukta működése 389
A fazék kinyitása 390
3. A vitavit® leírása és előnyei 390
4. Az első használat előtt 393
A fazék kinyitása 393
Fedő rögzítését segítő 393
A fazék zárása 393
Záródás jelző 393
Tisztítás 393
5. Útmutató a használathoz 394
Biztonsági berendezések 394
Töltési mennyiség 395
Használathoz alkamas tűzhelyek 395
A főzőlap szabályozása 396
Energiatakarékossági tippek 396
6. Főzés a vitavit®-tel 396
Előkészítés 397
A főzési fokozat kiválasztása 397
Előfőzés és szellőztetés 398
Nyomásjelző jelzőlámpa funkcióval 398
Főzési idők 398
7. A vitavit® gőztelenítése 399
8. Tisztítás és ápolás 400
Tisztítás 400
A kukta szelepsapkájának és a fedőnyelének összeszerelése 401
Tárolás 402
9. Karbantartás és Pótalkatrészek 402
Útmutató az alkatrészek cseréjéhez 402
Pótalkatrészek 403
Tartozékok 404
10. Garancia és szerviz 404
Gyártói garancia 404
Garancia alóli kizárás 405
Ügyfélszolgálat címe 405
11. Leselejtezés 405
12. Kérdések és válaszok 405

1. Rendeltetésszerű használat

- A Fissler kukták az ételek gyors elkészítésére, valamint a 6. fejezetben említett rendeltetésszerű felhasználásra szolgálnak, és csak ezekre célokra használhatók. Szakszerűtlen használat esetén veszély alakulhat ki.
- A Fissler kukták csak rendeltetésszerű, magánhasználatra alkalmasak.
- Ezenkívül a Fissler kuktákat csak 3700 watt maximális tűzhely teljesítményig szabad használni.
- Az 5. fejezetben felsorolt töltési szinteket be kell tartani a kukta biztonságos használatának biztosítása érdekében.

2. Biztonsági utasítások

Használati utasítás

- Kérjük, olvassa el a használati utasítást és az összes utasítást, mielőtt a vitavit® kuktát használja, mert a szakszerűtlen használat sérülésekhez vezethet.
- **Kérjük, tartsa be a használati utasításokat, amíg Ön a termék tulajdonosa.** Ha egyszer mégis eltévesztené a használati utasítást, azt letöltheti a www.fissler.com weboldalunkról.
- Ne adja oda a kuktát senkinek, aki előtte még nem ismerte meg a használati utasításban foglaltakat.
- Kérjük, hogy a kuktát csak a használati utasítással együtt adja át harmadik félnek.

Felügyelet

- Fulladásveszély a műanyag zacskó által. Gyermekektől tartsa távol a műanyag zacskót, mert fulladás veszélye áll fenn.
- Ne használja a kuktát gyermekek közelében.
- Kérjük, soha ne hagyja a kuktát felügyelet nélkül. Szabályozza az energiaellátást úgy, hogy a nyomásjelző ne emelkedjen a piros területre. Ha az energiaellátás nem csökken, a szelepen keresztül gőz távozik, és a fazék folyadékot veszít. A teljes folyadékvesztés az élelmiszer odaégéséhez vezet, és károsíthatja a fazekat és a főzőlapot.

A kukta biztonságos használata

- Soha ne használjon kuktát vagy gyorssütő serpenyőt forró sütőben. A fogantyúkat, szelepeket és biztonsági berendezéseket a magas hőmérséklet károsítja, és utána már nem tudják biztonsági funkciójukat ellátni.
- A kuktában fedő nélkül süssön olajban és maximum a fazék feléig töltse a zsiradékot. Soha ne süssön olajban nyomás alatt!
- A kuktát tilos orvosi terüeten alkalmazni. Különösen nem orvosi sterilizátorként, mivel a kuktákat nem a szükséges sterilizálási hőmérsékletre tervezték.
- Ne készítsen a kuktában almapürét és kompótot, mert főzésük közben gyakran gőzbuborékok képződnek, amik a kukta kinyitásakor kifröccsenhetnek és leforrázhatják.
- Hús kuktában történő főzésekor túlnyomás keletkezik a húsban. Ezért kérjük, hogy a kukta kinyitása után a húst hagyja pihenni, mielőtt beleszúr vagy elmozdítja, hogy elkerülje az égési sérüléseket.

Biztonság és karbantartás

- A kuktát csak eredeti és teljesen működőképes Fissler alkatrészekkel használja. Csak eredeti Fissler pótalkatrészeket használjon. Különösen csak az azonos modellhez tartozó fazekakat és fedőket, valamint az Ön készülékéhez tervezett kivitelben készült egyéb pótalktrészeket használjon. (lásd 9. fejezet) Ennek figyelmen kívül hagyása rontja a kukta működését és biztonságát.
- A használat előtt győződjön meg róla, hogy minden szelep és biztonsági berendezés sértetlen, működőképes és tiszta. Csak így biztosítható biztonságos működés. Ehhez az 5. fejezetben talál információkat.
- Ne végezzen semmilyen módosítást a kuktán. Különösen ne végezzen beavatkozást a biztonsági berendezéseken – kivéve a használati utasításban felsorolt karbantartási intézkedéseket. A szelepeket tilos beolajozni!
- Rendszeresen cserélje a kopó alkatrészeket, például a tömítőgyűrűt és más gumirészeket eredeti Fissler pótalkatrészekre, azaz maximum 400 főzési folyamat vagy legkésőbb 2 év után. Azokat a részeket, amelyeken látható sérülések vannak (pl. meg van keményedve, repedések vannak rajta, el van színeződve, túlmelegszik vagy deformálódott) vagy nem megfelleően illeszkednek, azonnal ki kell cserélni. Ennek figyelmen kívül hagyása rontja a kukája működését és biztonságát.
- Saját biztonsága érdekében kérjük, azonnal húzza meg a meglazult csavarokat.
- Ezenkívül azonnal cserélje ki a repedt vagy sérült műanyag fogantyúkat az eredeti Fissler pótalkatrészekre.

Javítási útmutató:
Kisebb javításokat Ön is elvégezhet:
- Kopott alkatrészek cseréje (tömítőgyűrű, szelep, Euromatic szelep vagy fogantyúk)
- Csavarok utánhúzása.

Egyéb javításokkal kapcsolatban forduljon a Fissler ügyfélszolgálatához.
(lásd 10. fejezet)

A kukta működése

- Ez az eszköz nyomás alatt főz. A helytelen használat égési sérüléshez vezethet. Ügyeljen arra, hogy a készülék a felmelegítés előtt megfelelően le legyen zárva. Ehhez az 4. fejezetben talál információkat. Soha ne használja a kuktát lazán felhelyezett fedővel.
- Csak az 5. fejezetben felsorolt hőforrásokat használja.
- Soha ne melegítse a kuktát folyadék nélkül, mert a túlmelegedés károsíthatja a

készüléket, a szelepeket, a biztonsági berendezéseket és a főzőlapot. Ebben az esetben ne használja tovább a kuktát, mivel a biztonsági berendezések funkciói már nem garantáltak. Vizsgáltassa át kuktáját a Fissler ügyfélszolgálatánál.
- Minimális töltési mennyiség: 200-300 ml víz a készüléke átmérőjétől függően (lásd a min-jelölést) Túlmelegedés esetén a fazék műanyag részei vagy az alján lévő alumínium mag megolvadhat és folyékonnyá válhat. EHa ez megtörténik kapcsolja ki a főzőlapot, és ne mozgassa az edényt, amíg az teljesen ki nem hűlt. Szellőztesse ki a szobát.
- Soha ne töltse a kuktát térfogatának ⅔-nál tovább (lásd a max-jelölést). A főzés közben habzó vagy táguló ételek (például rizs, húsleves vagy szárított zöldségek) esetében töltse fel a kuktát legfeljebb a térfogatának feléig (lásd ½-jelölés).
- Bab és más hüvelyesek esetén töltse fel a kuktát legfeljebb a ⅓ jelig, mivel vékony héjuk könnyen felemelkedhet és eltömítheti a szelepeket.
- Nagyon óvatosan mozgassa a kuktát, amikor nyomás alatt van, és ne érintse meg a forró felületeket. Ehhez használja a fogantyúkat és a működtető elemeket. Szükség esetén használjon védőkesztyűt.

A fazék kinyitása

- Kérjük, soha ne nyissa ki a kuktát erőszakkal. Ne nyissa ki, mielőtt meg nem bizonyosodott arról, hogy a belső nyomás teljesen elengedett. Ehhez a 7. fejezetben talál információkat.
- Mindig rázza meg a kuktát, mielőtt kinyitná, hogy megakadályozza a gőzbuborékok ne fröccsenjenek szét és ezáltal ne forrázza le magát. Ez különösen fontos gyors gőztelenítéskor vagy folyó víz alatti hűtés után.
- A gőz kieresztésekor mindig tartsa távol a kezét, a fejét és a testét a veszélyes területtől, nehogy megsérüljön a távozó gőztől. Ez különösen érvényes a vezérlőgomb vagy a szelepsapka segítségével történő gyors gőzkieresztéskor.

Vigyázat:
Ne használja a kuktát, ha ezek vagy egyes részei sérültek vagy deformálódtak, illetve ha funkciójuk nem felel meg jelen használati utasítás leírásának. Ebben az esetben forduljon a legközelebbi Fissler szaküzlethez vagy a Fissler GmbH ügyfélszolgálatához.
(lásd 10. fejezet)

3. A vitavit® leírása és előnyei

Lásd A. ábra

1. Párolóbetét készlet (modelltől függően)
- hosszúkás perforációval az optimális gőz bejutás érdekében
- támasztórudakkal a szabad gőzáramlás érdekében akár nagy ételek esetén is
- háromlábú állványként

2. Oldalsó fogantyú
- süllyesztett markolattal a biztonságos hordozáshoz

3. Szelepsapka
- a főzési fokozat beállításához
- nyomásjelzővel
- szeleppel az automatikus nyomáskorlátozáshoz (nyomásszabályozó berendezés)
- eltávolítható a könnyű tisztítás érdekében
- a szabályozható és finoman adagolt gőzkieresztés érdekében

4. Nyomásjelző jelzőlámpa funkcióval
- segít a hőellátás szabályozásában

5. Nyílások a gőz kivezetéshez (szelepsapka)
- kiválasztott főzési fokozat túllépése esetén
- a szelepsapkán keresztül történő gőzkieresztéshez
- nyomás nélküli „gőzöléses főzéshez“

6. Nyílások a gőzkivezetéshez (fedő nyél)
- előfőzéshez
- az Euromatic szelep reagálásakor
- a vezérlőgombon keresztül történő gőzkieresztéshez
- nyomás nélküli „gőzöléses főzéshez“

7. Vezérlőgomb
- a fazék kinyitásához és a gőzkieresztéséhez

8. Záródás jelző
- megmutatja, hogy a fazék helyes van-e bezárva.

9. Fedő nyél
- eltávolítható a könnyű tisztítás érdekében

10. Mérőskála töltöttségi szint jelöléssel
- a folyadékok könnyű adagolásához mérőpohár nélkül
- min-jelöléssel a folyadékkal való minimális feltöltési mennyiséghez
- max-jelöléssel maximális feltöltési mennyiségéhez normál étel főzése esetén
- ½-jelöléssel a maximális feltöltési mennyiséghez főzés közben térfogatát növelő étel esetén
- ⅓-jelöléssel a maximális feltöltési mennyiséghez bab és hüvelyesek esetén

11. Fazék nyél
- süllyesztett markolattal / és csúszásgátló a biztonságos tartás érdekében

12. Rögzítéssegítő horony
- a rögzítéssegítő behelyezéshez

13. Láng elleni védelem
- védi a fogantyúkat gáztűzhelyen történő használat során

14. Rögzítéssegítő
- a fedő egyszerű rögzítéséhez

15. Kúpszerű edénytest
- edények egymásra rakásához (azonos átmérő esetén is)

16. cookstar®-univerzális edény alj
- az optimális hőtulajdonságokért minden típusú tűzhelyen, beleértve az indukciós

főzőlapot is

17. Gördülőmembrán
- a nyomásjelző tömítéséhez

18. Főzőszeleptömítés
- a szelepsapka tömítéséhez

19. Szelep helyének tömítése
- a nyomásszabályozó szelep tömítéséhez

20. Biztonsági lemez (biztonsági berendezés)
- megakadályozza a nyomás növekedését, ha a fazék nincs megfelelően lezárva

21. Fissler Euromatic szelep (biztonsági berendezés)
- automatikus előfőzéshez
- megakadályozza a nyomás növekedését, ha a fazék nincs megfelelően lezárva
- automatikusan korlátozza a nyomást
- megakadályozza a fazék kinyitását, amíg még nyomás van benne

22. Rögzítő csavar a fedő nyeléhez
- szerszám nélkül használható
- lapos tömítéssel, a fedőben rögzítve

23. Tömítőgyűrű (biztonsági berendezés)
- kiváló minőségű szilikonból
- biztonsági zsebekkel a nyomás korlátozásához

24. Haranganya a szelepsapka rögzítéséhez
- süllyesztett markolatokkal, szerszámok nélkül könnyen levehető

Lásd B/B1. ábra

a. névleges térfogat (nem felel meg a hasznos térfogatnak)
b. CE jelölés (deklarálja, hogy a készülék megfelel az EU nyomástartó edényekre 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 a 6. fejezetet „A főzési fokozat kiválasztása“
f. PS › leírja a legnagyobb megengedett nyomást

Lásd B2. ábra

Norma (kijelenti, hogy az eszköz megfelel a GB 15066-2004 szabványnak, csak Kínára vonatkozik)

a. forgatás típusa
b. többrétegű kompozit alj
c. belső átmérő
d. névleges térfogat (nem felel meg a hasznos térfogatnak)
e. névleges üzemi nyomástartomány / névleges nyomástartomány
f. szabvány száma GB 15066-2004

4. Az első használat előtt

A fazék első használata előtt ismerje meg az edényt és annak kezelését, valamint ellenőrizze a szállítási csomag tartalmának hiánytalanságát (lásd A ábra). Ahol egyes eszközök használata kiegészítő eszközöket jelent.

A fazék kinyitása

Lásd C. ábra

Nyomja meg a fedő nyelén található vezérlőgombot (A-7. ábra) a nyíl irányába, és forgassa a fedőt az óramutató járásával ellentétes irányba (jobbra) ütközésig. A fedő most már eltávolítható.

Rögzítéssegítő

A fedőn egy „Close“ (zárva) (A-14. ábra) felirattal ellátott fém lap van elhelyezve, és ennek kiegészítőjeként a fazék nyélen egy horony (A-12. ábra) található. Ezzel könnyedén lehet rögzíteni a fedőt.

A fazék zárása

Lásd D. ábra

Helyezze fel a fedőt úgy, hogy kissé ferdén tartja, majd helyezze rögzítéssegítőt az edényyelén lévő horonyba, azután süllyessze le. A fedő helyes elhelyezési pozícióját a fedőn található kör szimbólum, valamint a rőgzítéssegítőn és az edény nyelén lévő piros pontok jelzik. Ha ezek a pontok pontosan egymással szemben helyezkednek el, akkor a fedő felrakható.

Lásd E. ábra

A bezásáráshoz fordítsa el a fedőt az óramutató járásával megegyező irányba (balra) addig, amíg az edény egy hallható „kattanással“ nem záródik.

Záródás jelző

Lásd F. ábra

Arról, hogy az edény megfelelően záródott és használatra kész, a fedő nyelén lévő záródásjelző (A-8. ábra) segítségével meggyőződhet.
Zöld: A fazék megfelelően zárva van és használatra kész.
Piros: A fazék nincs megfelelően lezárva, ezért nem alakítható ki nyomás benne.

Tisztítás

Az első használat előtt kérjük, alaposan mossa el a fazekat, a fedőt és a tömítőgyűrűt. Ezáltal eltávolítja az esetlegesen még rajtalévő polírozó port és az apró szennyeződéseket.

Javasoljuk, hogy a fazekat és a fedőt végezetül rozsdamentes acél ápolóval kezelje. Ezáltal a rozsdamentes acél jobban ellenáll a sóknak és a savas ételeknek. Az ápolószerek maradványait mindig alaposan le kell mosni. A kezelést megismételheti igény szerint, illetve ha a rozsdamentes acél felületen optikai elváltozás jelent meg.

5. Útmutató a használathoz

Biztonsági berendezések

vitavit® kuktája különböző berendezésekkel van felszerelve, amelyek egyenként gondoskodnak az eszköz biztonságáról. Kérjük, minden használat előtt ellenőrizze a következő biztonsági berendezések működését és soha ne változtassa meg azokat. A főzés megkezdése előtt győződjön meg róla, hogy a szelepsapka és a fedő nyele megfelelően van felszerelve és rögzítve. Ehhez a 8. fejezetben talál útmutatást.

Szelepsapka (A-3 ábra)
Lásd G. ábra
Vegye le a szelepsapkát a fedőről és állítsa 3. fokozatra. Ujjának megnyomásával ellenőrizze, hogy nyomásjelző (1) és szelep teste (2) szabadon mozognak és visszaugranak.

Euromatic szelep (A-21. ábra)
Lásd H.+I. ábra
Győződjön meg róla, hogy az Euromatic szelep tisztán és szabadon mozogva helyezkedik el a fedőben.
Az O-gyűrű tömítésének teljes mértékben az erre kialakított bevágásban kell elhelyezkednie.

Lásd J. ábra
Az ujjával való megnyomással ellenőrizze, hogy az Euromatic szelepben a fehér golyó szabadon mozog és visszaugrik.

Tömítőgyűrű (A-23. ábra) és **Biztonsági lemez** (A-20. ábra)
Lásd K. ábra
Ellenőrizze, hogy a tömítőgyűrű és a fedő széle tiszta, a tömítőgyűrű sértetlen és a biztonsági lemez (1) szabadon mozoghat.
A tömítőgyűrűt úgy helyezze be, hogy teljesen simán és a befelé hajlított élszegmensek (2) alatt, a fedől belső oldalán felfeküdjön. A tömítőgyűrűnek a biztonsági lemez előtt kell elhelyezkednie, azaz a fedő szélétől távoltartva.

Töltési mennyiség

Vigyázat:
Soha ne főzzön elegendő folyadék hiányában és ügyeljen arra, hogy a folyadék soha ne párologjon el teljesen a kuktában. Be nem tratása esetén a főzendő étel odaéghet és károkat okozhat az edényben, a foganytúkon, a szelepeken, a biztonsági berendezéseken és a főzőlapon. Ebben az esetben ne használja tovább a kuktát, mivel a biztonsági berendezések funkciói már nem garantáltak. Vizsgáltassa át kuktáját a Fissler ügyfélszolgálatánál.

Lásd L. ábra
Kérjük, vegye figyelembe az alábbi információkat a töltési mennyiségekhez a kuktában történő főzéskor.
A fazék belsejébe egy skálát (min/max) helyeznek el az egyszerű adagolás érdekében.

A gőz létrehozásához - a készülék átmérőjétől függően - legalább 200-300 ml folyadékra van szükség, függetlenül attól, hogy betéttel vagy anélkül főz. Soha ne használja a kuktát enélkül a minimális folyadékmennyiség nélkül.

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

A kuktát maximum a térfogatának ⅔-áig szabd tölteni, a biztonságos működés biztosítása érdekében. (lásd max-jelölés)

½
A főzés közben habzó vagy főzés közben térfogatukat megnövelő ételek, például rizs, húsleves vagy szárított zöldségek, esetében töltse fel a kuktát legfeljebb a térfogatának feléig (lásd ½-jelölés).
⅓
Bab és más hüvelyesek főzése esetén töltse fel a kuktát legfeljebb az ⅓-áig (lásd ⅓-jelölés), mivel vékony héjuk könnyen felemelkedhet és eltömítheti a szelepeket.

Használathoz alkamas tűzhelyek

A Fissler kukták minden típusú tűzhelyhez alkalmasak.
Ide tartoznak a gáztűzhelyek, valamint az elektromos/súlyszabályozós /üvegkerámia és indukciós főzőlapok.

A főzőlap szabályozása

A nyitott kuktát soha nem szabad üresen vagy zsíradékkal 2 percnél tovább a legmagasabb energiaszintre melegíteni, mert a túlmelegedés károsíthatja az edény alját.
Súlyszabályozós/üvegkerámia főzőlap (sugárzó hő/halogén):
A főzőlapnak egyeznie kell a fazék aljának átmérőjével vagy annál kisebbnek kell lennie.
Gáztűzhely:
Helyezze a főzőedényt középre és kerülje a lángokfelcsapását, 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 megjegyzések indukciós tűzhelyekhez:
Az indukció magas hatékonysága miatt a főzőedény túlmelegedésének és károsodásának elkerülése érdekében, kérjük, soha ne melegítsen felügyelet nélkül üres edényt. Kérjük, vegye figyelembe a tűzhely gyártójának használati utasításait is.
Zúgó zaj alakulhat ki használat közben. Ez a zaj technikai okokból adódik, és nem a tűzhely vagy a főzőedények hibájának jele.

Energiatakarékossági tippek

- Lassú vagy gyors főzési fokozat esetén állítsa be a főzőlapot úgy, hogy a nyomásjelző ne kerüljön a piros területre és a nyomásszabályozó szelep ne kezdjen el gőzt kiereszteni.
- gőzölés fokozaton történő főzéskor állítsa be a főzőlapot úgy, hogy a fedő nyelén, illetve a szelepsapkán csak enyhe gőz távozzon
- használjon megfelelő méretű főzőlapot (lásd a fenti információkat)
- válassza ki a megfelelő méretű főzőedény a főzendő mennyiségnek megfelelően
- használja az edény aljában tárolt hőt. A főzési idő vége előtt kapcsolja le a főzőlapot, hogy kihasználja a lehűlési időt.

6. Főzés a vitavit®-tel

Vigyázat:
Ügyeljen arra, hogy a folyadék soha ne párologjon el teljesen a kuktában! (hasonlítsa össze az 5. fejezet utasításait)

A kuktában sokféle módon főzhet:

- hús párolása
- levesek és egytálételek
- zöldségek és burgonyák
- rizs elkészítése
- hal elkészítése
- olajban sütés
- párolás
- fagyasztott ételek elkészítése
- befőzés
- lé kipréselése
- sterilizálás
- menü főzés

További információkat és receptötleket a /www.fissler.com/ oldalon talál.

Előkészítés

A receptnek megfelelően töltse az összetevőket a kuktába.
Eközben ügyeljen a megadott töltési mennyiségekre (5. fejezet).
Ezután tegye rá a fedőt és zárja le a fazekat.
Ha a fedő nyelében a záródás jelzője (A-8. Ábra) zöld színű, a fazék készen áll a főzésre (4. fejezet).

A főzési fokozat kiválasztása

Lásd M. ábra
Állítsa be a kívánt főzési fokozatot a szelepsapkán (A-3. ábra). Ehhez állítsa a beállító gyűrű jelölését a megfelelő főzési fokozatra.

1. főzési fokozat, kb. 110°C (Lassú főzési fokozat)
(45 kPa üzemi nyomás)
olyan nagyon érzékeny ételekhez, mint a hal

2. főzési fokozat, kb. 113°C (Gyors főzési fokozat)
(60 kPa üzemi nyomás)
olyan érzékeny ételekhez, mint a zöldség

3. főzési fokozat, kb. 116°C (Expressz főzési fokozat)
(75 kPa üzemi nyomás)
minden más ételhez, például húsételekhez és egytálételekhez

Gőzöléses főzési fokozat
A lassú, gyors és expressz főzési fokozatok mellett kiválaszthatja a kímélő gőzös főzéshez (A-1. ábra) illetve a nyomás nélküli főzéshez is a gőzöléses főzési fokozatot.

Előfőzés és szellőztetés

Melegítse a kuktáta legmagasabb energiaszintre.
A fedő nyele alatt (A-6. ábra) gőz távozik és ezzel együtt a vitamint károsító légköri oxigén is.
Ez a folyamat néhány percet is igénybe vehet. Amint az Euromaticszelep zár és nem távozik több gőz, megkezdődik a nyomás kialakítása az edényben. Kicsivel később a nyomásjelző (A-4. ábra) emelkedni kezd.

Nyomájelző jelzőlámpa funkcióval

Lásd N. ábra
A nyomásjelzőn mindig sorrendben három színes gyűrű látható, függetlenül a kiválasztott főzési fokozattól. A színek jelzik a fazékban lévő hőmérséklet alakulását a jelzőlámpa elvének megfelelően és segítséget nyújtanak az energiaellátás szabályozásában.
Sárga gyűrű:
A beállított főzési fokozatot majdnem elérte. A tűzhelyet vissza lehet kapcsolni alacsonyabb fokozatra.
A tűzhely típusától és a betöltött ételtől függően előbb vagy később kapcsolhat alacsonyabb fokozatra: Súlyérzékelős / üvegkerámia főzőlap esetén a sárga terület elején, indukciós főzőlap / gáz főzőlap esetén a sárga terület vége felé.
Zöld gyűrű:
A beállított főzési fokozatot elérte és a főzési idő elkezdődik.
Az energiaellátást úgy kell szabályozni, hogy a nyomásjelző a teljes főzési idő alatt a zöld területen maradjon.
Piros gyűrű:
A hőmérséklet túl magas a fazékban. A fazék automatikusan elkezdi a gőzt kiereszetni a hőmérséklet szabályozása érdekében. Kérjük, a tűzhelyet kapcsolja alacsonyabb fokozatra.
Az energiaellátást úgy kell szabályozni, hogy a nyomásjelző ne kerüljön a piros területre.
Ellenkező esetben a fazék folyadékot veszít a gőz kieresztése miatt.

Főzési idők

A főzési időket a kiválasztott főzési fokozat (zöld gyűrű) elérésétől kezdve mérjük.

Alapszabályok:
1. A főzési idő 3. fokozaton nagyjából megfelel a hagyományos fazék használatakor szükséges normál főzési idő ½ -ének és- ⅓ -ának.
2. A főzési idő 1. fokozaton körülbelül 50% -kal hosszabb, mint 3. fokozaton.
   A főzési idő 2. fokozaton körülbelül 25% -kal hosszabb, mint 3. fokozaton.
3. A főzési idő adatok változhatnak, mivel az étel mennyisége, alakja, mérete és tulajdonsága befolyásolja a főzési időt.

Például héjában főtt krumpli:

Hagyományos főzési idő	Főzési idő 3. fokozat	Főzési idő 2. fokozat	Főzési idő 1. fokozat
kb. 30 min	kb. 8-12 min.	kb. 13-16 min.	kb. 18 min.

A főzési idő lejárta után vegye le a kuktát a főzőlapról, hagyja, hogy a nyomás távozzon (lásd a következő fejezetben található utasításokat), és csak azután nyissa ki.

További főzési időket talál az alábbi oldalakon 534 ff.

7. A vitavit® gőztelenítése

Vigyázat:
Soha ne erőszakkal nyissa ki a kuktát. A fazekat csak akkor szabad kinyitni, ha a nyomásjelző teljesen visszasüllyedt és a vezérlőgomb megnyomásakor már nem távozik gőz.

A Fissler kuktáját 4 féle módon gőztelenítheti.
Az ételektől függően válassza ki a gőzkieresztés módját.
Enyhén habzó vagy térfogatukat megnövelő ételek esetén mint pl. hüvelyesek, levesek vagy egytálételek vagy érzékeny héjú ételeknél, mint pl. ahéjában főtt krumpli, nem szabad gyors nyomáscsökkentő módszert választani, mivel az az étel kifutásához vagy a héj felrepedéséhez vezethet.

1. módszer
Gyors gőztelenítés a vezérlőgomb segítségével
Lásd O. ábra
A vezérlőgomb (A-7. ábra) a nyíl irányába történő óvatos megnyomásával gőz távozik a fedő nyele alatt (A-9. ábra). Kérjük, tartsa lenyomva a gombot, amíg a nyomásjelző teljesen vissza nem süllyedt és már nem távozik gőz.
Azután engedje el a gombot, finoman rázza meg a fazekat, és nyomja meg újra a vezérlőgombot. Ismételje meg ezt a folyamatot egészen addig, amíg már nem távozik több gőz. Ha a fazék nincs nyomás alatt, az Euromatic szelep lesüllyed. Ezután a vezérlőgomb teljesen átnyomható a fazék kinyitásához.
Utalás:
Amíg nyomás van a fazékban, a vezérlőgombot nem lehet teljesen átnyomni. Ez az Ön biztonságát szolgálja, mert így a fazekat nem lehet véletlenül kinyitni, miközben még nyomás alatt van. Ne próbálja erőszakkal átnyomni a vezérlőgombot.

2. módszer
Szabályozható gőzkieresztés a szelepsapkán

Lásd P. ábra
A beállító gyűrűt fokozatosan a gőzkieresztés pozíció irányába fordítva a gőz távozik a szelepsapka alatt (A-5. ábra). Eldöntheti, hogy finoman vagy kicsit gyorsabban ereszti ki a gőzt. Minél nagyobbak a lépések, amelyekben beállító gyűrűt állítja, annál nagyobb a gőzkiáramlás. Végül állítsa a beállító gyűrűt gőzkieresztés pozícióba és várja meg, amíg már nem távozik több gőz. Finoman rázza meg a fazekat és ismételje meg ezt a folyamatot egészen addig, amíg már nem távozik több gőz. Ha a fazék nincs nyomás alatt, az Euromatic szelep lesüllyed. Ezután a vezérlőgomb teljesen átnyomható a fazék kinyitásához.

Utalás:
Soha ne fordítsa a beállító gyűrűt az 1., 2. vagy 3. főzési fokozatról közvetlenül a gőzkieresztő pozícióba, mert a kiáramló gőz mennyisége nagyon nagy lesz és a főzendő étel kifuthat. Mindig fokozatosan fordítsa a szelepsapkát a gőzkiresztése pozícióba.

3. módszer
Hagyja kihűlni
Ezt a módszert választhatja, ahhoz, hogy felhasználja a fazékban lévő maradék energiát. Ehhez röviddel a főzési idő vége előtt vegye le a fazekat a tűzhelyről és hagyja lassan kihűlni egészen addig, amíg a nyomásjelző teljesen vissza nem süllyedt.
Ezután enyhén nyomja meg a vezérlőgombot az esetleges maradék nyomás kiengedéséhez. Engedje el a gombot, amint nem jön ki több gőz, finoman rázza meg a fazekat, és nyomja meg újra a vezérlőgombot. Ismételje meg ezt a folyamatot egészen addig, amíg már nem távozik több gőz. Ha a fazék nincs nyomás alatt, az Euromatic szelep lesüllyed. Ezután a vezérlőgomb teljesen átnyomható a fazék kinyitásához.
Ez a módszer különösen alkalmas hosszú főzési idővel rendelkező ételekhez.

4. módszer
Folyó víz alatti gyors gőztelenítés
Lásd Q. ábra
Ha zavarja a kiáramló gőz, akkor a fazekat folyó víz alatt is nyomásmentesítheti. Ehhez tegye a fazekat a mosogatóba, és folyasson hideg vizet végig a fedő oldalán(ne a fedél nyelén és a szelepsapkán) addig, amíg a nyomásjelző teljesen vissza nem süllyedt.
Ezután enyhén nyomja meg a vezérlőgombot az esetleges maradék nyomás kiengedéséhez. Engedje el a gombot, amint nem jön ki több gőz, finoman rázza meg a fazekat, és nyomja meg újra a vezérlőgombot. Ismételje meg ezt a folyamatot egészen addig, amíg már nem távozik több gőz. Ha a fazék nincs nyomás alatt, az Euromatic szelep lesüllyed. Ezután a vezérlőgomb teljesen átnyomható a fazék kinyitásához.

8. Tisztítás és ápolás

Tisztítás

Minden használat után tisztítsa meg a kuktát.
- Vegye ki a tömítőgyűrűt a fedőből és mossa el kézzel
- Távolítsa el a szelepsapkát és törölje le egy nedves ruhával
- Vegye le a fedő nyelét és folyó víz alatt mossa el
- A fazék, a fedő (tömítőgyűrű, szelepsapka és fedőnyél nélkül) és a betétek mosogatógépben is tisztíthatók

Azonban kérjük, vegye figyelembe:
- A tisztításhoz használjon forró mosogatóvizet normál mosogatószerrel és edényszivacsot vagy puha kefét. Kérjük, kerülje a hegyes, érdes vagy éles tárgyakat. Ha erősen szennyezett, használhatja a szivacs durva oldalát az edény belsejének és aljának tisztításához.
- Ne hagyja, hogy az ételmaradékok kiszáradjanak és ne tárolja az ételt hosszú ideig a az edényben, mivel ezek foltokat és elváltozásokat okozhatnak a rozsdamentes acél felületén.
- Rendszeresen használjon rozsdamentes acélápolási termékeket a rozsdamentes acél felület állapotának megőrzéséhez. Ez a legjobb a fehér vagy szivárványszerű elszíneződés vagy lerakódások eltávolítására.
- Mosogatógépben történő tisztításkor csak háztartási termékeket használjon a gyártó által ajánlott adagolásban, ne használjon ipari vagy erősen koncentrált tisztítószert

A szelepsapka és a fedő nyelének összeszerelése

Szelepsapka (A-3. ábra)
Eltávolítás:
Lásd R. ábra
Az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva lazítsa meg a haranganyát (A-24. ábra), és távolítsa el a szelepsapkát és az anyát.
Összeszerelés:
Lásd S. ábra
Helyezze a szelepsapkát a megadott pozícióba felülről a fedőbe, alulról csavarja rá a haranganyát az óramutató járásával megegyező irányba és szorosan húzza meg. Győződjön meg arról, hogy a főzőszeleptömítése mindenhol szorosan illeszkedik szelepsapkához és hogy a tömítés a kialkított bevágásban helyezkedik el.

Fedőnyél (A-9. ábra)
Eltávolítás:
Lásd T. ábra
Lazítsa meg a fedő nyelét a fedő belső oldalán lévő rögzítő csavar (A-22. ábra) óramutató járásával ellentétes irányba történő elforgatásával.
Összeszerelés:
Lásd U. ábra
Vegye a kezébe a fedőnyelet és helyezze a fedőt a megadott pozícióba.
Forgassa el a rögzítő csavart az óramutató járásával megegyező irányba és húzza meg szorosan.

Tárolás

A tömítőgyűrűt sötétben (napfénytől és UV sugárzástól védve), szárazon és tiszta helyen kell tárolni.
Annak érdekében, hogy a tömítőgyűrűt kímélje és ne nyomja össze, tisztítás után helyezze a fedőt fejjel lefelé fordítva az edényre.

9. Karbantartás és Pótalkatrészek

Vigyázat:
A kopó alkatrészeket, mint a tömítőgyűrűt és más gumisrészeket rendszeresen cserélni kell maximum 400 főzési folymat vagy legkésőbb 2 év után eredeti Fissler-pótalkatrészekre. Azokat a részeket, amelyeken látható sérülések vannak (pl. meg van keményedve, repedések vannak rajta, el van színeződve vagy deformálódott) vagy nem megfelelően illeszkednek, haladéktalanul ki kell cserélni.
Be nem tartása esetén romlik a kuktája működése és biztonsága. **Kérdés esetén kérjük, forduljon ügyfélszolgálatunkhoz vagy személyesen a szüzletünkhöz.**

Útmutató az alkatrészek cseréjéhez

Tömítőgyűrű (A-23. ábra)
Lásd 5. fejezet
Gördülőmembrán (A-17. ábra)
Lásd V. ábra
Vegye le a szelepsapkát a fedőről és távolítsa el a régi gördülőmembránt.
Helyezze az új gördülőmembránt a nyomásjelző műanyag tollára és nyomja a szélét a csavarmenet kezdetéig a fémdugattyúra.
Főzőszeleptömítés (A-18. ábra)
Lásd W. ábra
Vegye le a szelepsapkát a fedőről és távolítsa el a régi tömítést. Állítsa a szelepsapkát a 3. fokozatra, mivel a tömítés könnyebben behelyezhető ebben a helyzetben.
Először helyezze az új tömítést a fémdugattyúra, majd nyomja a másik oldalt a szelepszár fölé, amíg az teljesen bele nem merül. Győződjön meg arról, hogy a főzőszeleptömítése szorosan illeszkedik a szelepsapkához és hogy a tömítés a kialakított bemetszésen helyezkedik el.
Szelep helyének tömítése (A-19. ábra)
Lásd X. ábra
Vegye le a szelepsapkát a fedőről és távolítsa el a régi tömítést.
Helyezze be az új tömítést, és győződjön meg arról, hogy a tömítés a fedő mindkét oldalán tiszta és simán felfekszik.
O-gyűrű Euromatic szelephez (A-21 ábra)
Lásd I. ábra

A szétszerelés/összeszerelés a fedő belső oldalán történik. Ügyeljen rá, hogy a tömítés teljesen az arra kialakított bevágáson helyezkedik el.
Euromatic szelep (A-21. ábra)
Az Euromatic szelep szétszereléséhez/összeszereléséhez először le kell venni a fedőnyelet. Ehhez csak meg kell lazítania a fedő belső oldalán található csavart. Amint eltávolította az O-gyűrűt, kiveheti az Euromatic szelepet a fedőből. Az új Euromatic szelep beszereléséhez O-gyűrű nélkül vezesse át a fedőn úgy, hogy a fehér golyóval ellátott oldal a fedő belső oldalán legyen. Ezután szerelje fel az O-gyűrűt a fent leírtak szerint.

Pótalkatrészek

Pótalkatrész	Átmérő	Cikkszám
Tömítőgyűrű (Y-1. ábra)	18 cm	600-000-18-795
	22 cm	600-000-22-795
	26 cm	600-000-26-795
Fazék nyél gyorsfőző serpenyőhöz (Y-2. ábra)	18 cm	620-100-01-850
	22 cm	620-300-02-850
	26 cm	620-700-04-850
Fazék nyél gyorsfőző fazékhoz (Y-2. ábra)	18 cm	620-100-02-850
	22 cm	620-300-04-850
	26 cm	620-700-08-850
Oldalsó fogantyú a gyorsfőző serpenyőhöz (Y-3. ábra)	18 cm	610-110-01-840
	22 cm	610-310-02-840
	26 cm	610-710-04-840
Oldalsó fogantyú a kuktához (Y-3. ábra)	18 cm	610-110-02-840
	22 cm	610-310-04-840
	26 cm	610-710-08-840
Fedő nyél (Y-4. ábra)	mindegyik	620-000-11-770
Szelepsapka (Y-5. ábra)	mindegyik	610-010-00-700
Haranganya szelepsapkához (Y-6. ábra)	mindegyik	610-000-00-734
Gördülőmembrán (Y-7. ábra)	mindegyik	610-000-00-711
Főzőszeleptömítés (Y-8. ábra)	mindegyik	610-000-00-706
Szelep helyének tömítése (Y-9. ábra)	mindegyik	610-000-00-733
Gördülőmembránból, főzőszeleptömítésből, szelep helyének tömítéséből álló szett (Y-7., Y-8., Y-9. ábra)	mindegyik	610-000-01-706
Euromatic szelep kompletten (Y-10. ábra)	mindegyik	011-631-00-750
O-gyűrű Euromatic szelephez (Y-11. ábra)	mindegyik	011-631-00-760
Rögzítő csavar a fedő nyeléhez lapos tömítéssel (Y-12. ábra)	mindegyik	600-000-00-712

Tartozékok

Tartozék alkatrész	Átmérő	Cikkszám
Perforált betét (háromlábú állvánnyal) (Z-1. ábra)	18 cm	610-100-00-800
	22 cm	610-300-00-800
	26 cm	610-700-00-800
Perforálatlan betét (háromlábú állvánnyal) (Z-2. ábra)	22 cm	610-300-00-820
	26 cm	610-700-00-820
Kiegészítő üveg fedő (Z-3. ábra)	22 cm	021-641-22-600
Kiegészítő fém fedő (Z-4. ábra)	22 cm	623-000-22-700
	26 cm	623-000-26-700

Az összes eredeti Fissler pótalkatrészt megvásárolhatja a vezető Fissler üzletekben. Ügyfélszolgálatunk örömmel segít Önnek (lásd 10. fejezet).

Forgalmazói listát valamint további információkat a www.fissler.com oldalon talál

10. Garancia és szervíz

Minden Fissler termék gondosan, kiváló minőségű anyagokból készül. A termékeink legyártásáig a termékeink minőségét többször ellenőrizzük és végül szigorú végső felülvizsgálatnak vetjük alá. Ezért garanciát vállalunk a következő Fissler termékekre a következő garanciafeltételeknek megfelelően a vásárlás napjától, függetlenül attól, hogy mely országban vásárolta ezt a Fissler terméket. Garantáljuk, hogy ezek a Fissler termékek mentesek anyag- vagy gyártási hibáktól. A garancia mellett megilletik Önt törvényi szavatossági jogok, amelyeket a garancia nem korlátoz.

Gyártói garancia

Az összes kuktánkra a vásárlástól számított garanciát vállalunk. Panasz esetén, kérjük, adja vissza a teljes készüléket a nyugtával együtt a kereskedőjének vagy küldje el a terméket jól becsomagolva a Fissler ügyfélszolgálatához (lásd az alábbi címet). Amennyiben garanciális esetről van szó, a Fissler saját belátása szerint és saját költségére a terméket vagy megjavítja, vagy elküldi a termék egyenértékű megfelelőjét.

Ebből a garanciából csak akkor származhat követelés, amikor és amennyiben
- a terméken nincs olyan sérülés és kopás, amelyek a normál rendeltetésének és/vagy a használati utasítástól eltérő használatból ered,
- ha a termék felületén nincsenek szakszerűtlen javításra vagy szakszerűtlen kémiai vagy fizikai behatásra utaló jelek
- ha a termékbe nem vagy a gyártó által elismert alkatrészt építették be.

Garancia alóli kizárás

A vitavit® sorozat kukták kopó alkatrészeire nem vonatkozik a garancia.
Például:
- Tömítőgyűrű (Y-1. ábra)
- Főzőszeleptömítés (Y-8. ábra)
- Szelep helyének tömítése (Y-9. ábra)
- Gördülőmembrán (Y-7. ábra)
- Euromatic szelep O-gyűrűje (Y-11. ábra)
- Lapos tömítés a fedő nyelének rögzítő csavarjához(Y-12. ábra)

A következő okok miatt keletkezett károkra nem vállalunk garanciát:
- nem megfelelő és szakszerűtlen használat
- helytelen vagy gondatlan kezelés
- nem szakszerűen végrehajtott javítások
- olyan alkatrészek beszerelése, amelyek nem felelnek meg az eredeti kialakításnak
- kémiai vagy fizikai behatások a termék felületén
- mosogatógépben végzett tisztítás következtében a fogantyúk színének elváltozása
- jelen használati utasítás be nem tartása

Ügyfélszolgált címe

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

További információkat a www.fissler.com oldalon talál.

11. Leselejtezés

Járuljon hozzá a környezetvédelemhez! A kartondobozt a hulladékpapírral együtt eldobhatja. Mivel a készülék sok újraértékesíthető illetve újrahasznosítható anyagot tartalmaz, el kell vinnie a város vagy település gyűjtőhelyére (újrahasznosító telep) leselejtezés céljából.

12. Kérdések és válaszok

Vigyázat:
Kapcsolja ki a főzőlapot, győződjön meg arról, hogy a kuktában nincs nyomás (lásd a 7. fejezet), és hagyja kihűlni a kuktát, mielőtt megpróbálja elhárítani a hiba okát.

Kérdés	Lehetséges ok	A hiba okának megszüntetése
Előfőzéskor a gőz a szokásosnál hosszabb ideig távozik a fedő nyele alatt (az Euromatic szelepen)	A gőzöléses főzési fokozatot vagy egy másik az 1. fokozat alatti beállítást választotta.	Nyomás nélküli gőzöléses főzésnél normális, ha enyhe gőz távozik. Ha zárt rendszerben nyomás alatt szeretne főzni, válassza az 1., 2. vagy 3. fokozatot. (lásd 6. fejezet)
	A fazék nincs megfelelően lezárva. (A fedő nyelén lévő kijelző a piroson áll.)	A fazekat megfelelően zárja le. (lásd 4. fejezet) (A fedő nyelén lévő kijelző a zöldön áll.)
	Az energiaellátás túl alacsony.	Állítsa be a hőforrás maximális teljesítményét.
	A főzőlap mérete nem egyezik meg a kukta aljának átmérőjével.	Helyezze a kuktát megfelelő főzőlapra. (lásd 6. fejezet)
	A fedő nyele lazán helyezkedik el.	Húzza meg a fedőnyél rögzítő csavarját a fedő belső oldalán.
	A Fissler Euromatic szelep vagy a hozzá tartozó O-gyűrű szennyezett vagy sérült.	Tisztítsa meg vagy cserélje ki a részeket. (lásd 8., 9. fejezet)
Előfőzés közben nem távozik gőz.	Túl kevés folyadék került a fazékba.	Adjon hozzá minimális mennyiségű folyadékot (200-300 ml). (lásd 5. fejezet)
	Az energiaellátás túl alacsony.	Állítsa be a hőforrás maximális teljesítményét.

Kérdés	Lehetséges ok	A hiba okának megszüntetése
Gőz és/vagy vízcseppek távoznak a fedő széléről, mielőtt a nyomásjelző emelkedni kezd.	A tömítőgyűrű nincs megfelelően behelyezve.	Helyezze be megfelelően a tömítőgyűrűt. (lásd 5. fejezet)
	A tömítőgyűrű szennyezett vagy sérült.	A tömítőgyűrűt tisztítsa meg vagy cserélje ki.
	A fazék nincs megfelelően lezárva. (A fedő nyelén lévő kijelző a piroson áll.)	A fazekat megfelelően zárja le. (lásd 4. fejezet) (A fedő nyelén lévő kijelző a zöldön áll.)
A nyomásjelző nem emelkedik meg.	Gőz távozik a fedő nyelénél.	Lásd az előző pontban.
	Gőz távozik a fedő szélén.	Lásd az előző pontban.
	Túl kevés folyadék került a fazékba.	Adjon hozzá minimális mennyiségű folyadékot (200-300 ml). (lásd 5. fejezet)
	A szelepsapka nem megfelelően és szorosan van becsavarozva.	Helyezze fel megfelelően a szelepsapkát és a haranganyát húzza meg.(lásd 8. fejezet)
	A főzőszeleptömítés, a szelep helyének tömítése vagy a gördülőmembrán hiányzik, hibás vagy helytelenül van felszerelve.	Az érintett tömítést cserélje ki vagy szerelje be helyesen. (lásd a 9. fejezet)
Gőz távozik a szelepsapkán.	A hőmérséklet túl magas a beállított főzési fokozathoz (a nyomásjelző piroson áll).	Kapcsolja lejjebb az energiaellátást. Ügyeljen rá, hogy az energiaellátást úgy állatsa be, hogy a nyomásjelző a teljes főzési idő alatt a zöld jelzésen áll. (lásd az 5. fejezetet)

Kérdés	Lehetséges ok	A hiba okának megszüntetése
A szelepsapkán gőz távozik.	A gőzöléses főzési fokozatot vagy egy másik az 1. fokozat alatti beállítást választotta.	Nyomás nélküli gőzöléses főzésnél normális, ha enyhe gőz távozik. Ha zárt rendszerben nyomás alatt szeretne főzni, válassza az 1., 2. vagy 3. fokozatot. (lásd 6. fejezet)
	A szelepsapka nem megfelelően és szorosan van becsavarva.	Helyesen helyezze fel a szelepsapkát és húzza meg a haranganyát. (lásd a 8. fejezet)
	A főzőszeleptömítés, a szelep helyének tömítése vagy a gördülőmembrán hiányzik, hibás vagy helytelenül van felszerelve.	Az érintett tömítést cserélje ki vagy szerelje be helyesen. (lásd a 9. fejezet)
Gőz távozik a fedő nyele alatt (az Euromatic szelepen) annak ellenére, hogy nyomásjelző már megemelkedett.	A fedő nyele lazán helyezkedik el.	Húzza meg a fedőnyél rögzítő csavarját a fedő belső oldalán.
	A fedő nyél rögzítő csavarjának lapos tömítése vagy az Euromatic szelep O-gyűrűje hiányzik, hibás vagy helytelenül van felszerelve.	Az érintett tömítést cserélje ki vagy szerelje be helyesen. (lásd a 9. fejezet)
	Ha nagy mennyiségű gőz távozik, az Euromatic szelep biztonsági berendezésként szolgálhat. Ez akkor történik, ha a nyomásszabályozó szelep szennyezett vagy hibás.	Távolítsa el a szelepsapkát és tisztítsa meg vagy cserélje ki. (lásd 8. fejezet)
A fedő nyele lazán helyezkedik el.	A rögzítő csavar nincs eléggé meghúzva.	Húzza meg a fedőnyél rögzítő csavarját a fedő belső oldalán.
A fazék fogantyúi lazák.	A fogantyú csavarjai nincsenek eléggé meghúzva.	Húzza meg a csavarokat egy csavarhúzóval.

Kérdés	Lehetséges ok	A hiba okának megszüntetése
Sűrű gőz távozik a fedő szélén, annak ellenére, hogy a nyomásjelző már megemelkedett.	A tömítőgyűrű hibás.	Cserélje ki a tömítőgyűrűt. (lásd 9. fejezet)
	A tömítőgyűrű biztonsági berendezésként szolgál. Ez akkor történik, ha a nyomásszabályozó szelep és az Euromatic szelep szennyezett vagy hibás.	Ellenőriztesse a készüléket a Fissler ügyfélszolgálatán.
Gőz távozik a fedő nyelének kerek kupakja alatt vagy a vezérlőgombon.	A tömítés hibás.	Helyezze vissza a fedő nyelét vagy ellenőriztesse a Fissler ügyfélszolgálatánál.
A fazekat nehezen lehet lezárni illetve a vezérlőgomb nem ugrik ki bezáráskor.	A fedő nyele és/vagy a fazék fogantyúja/nyele nincs megfelelően felszerelve.	Ellenőrizze a foganytúk rögzítését és szükség szerint húzza meg szorosra.
	A kukta fedő nyél hibás.	Cserélje ki a fedő nyelet.
	A tömítőgyűrű nincs megfelelően behelyezve.	Helyezze be megfelelően a tömítőgyűrűt. (lásd 5. fejezet)
	A fazék nincs megfelelően lezárva. (A fedő nyelén lévő kijelző a piroson áll.)	A fazekat megfelelően zárja le. (lásd 4. fejezet) (A fedő nyelén lévő kijelző a zöldön áll.)
A fazék nem nyitható.	A fazékban még nyomás van.	Eressze le a nyomást a fazékban. (lásd a 7. Fejezetet)
	Az Euromatic szelep beszorult.	Engedje el a vezérlőgombot. Nyomja enyhén balra a kukta fedő nyelet.

Ďakujeme za Vašu dôveru

a blahoželáme Vám k zakúpeniu Vášho nového tlakového hrnca vitavit®.
Vývoj tejto novej generácie tlakových hrncov od spoločnosti Fissler spočíva na viac ako 60 rokoch skúseností.
Tlakové hrnce sa dnes viac ako kedykoľvek predtým používajú na rýchlu, chutnú prípravu zachovávajúcu vitamíny – ale vitavit® stanovuje nové štandardy v oblasti ľahkého používania a dizajnu.
Aby ste sa dlho tešili z Vášho tlakového hrnca, ktorý bol dôkladne vyrobený v Nemecku, a aby ste dosiahli jeho optimálnu životnosť, riaďte sa prosím nasledujúcimi pokynmi.
Prajeme Vám veľa potešenia pri testovaní rôznych možností Vášho vitavit® a dobrú chuť!

1. Používanie v súlade s určeným účelom 412
2. Bezpečnostné upozornenia 412
Návod na používanie 412
Dohľad 412
Bezpečné používanie tlakového hrnca 412
Bezpečnosť a údržba 413
Prevádzka tlakového hrnca 413
Otvorenie hrnca 414
3. Popis a prednosti vitavit® 414
4. Pred prvým používaním 416
Otvorenie hrnca 417
Nasadzovacia pomôcka 417
Zatvorenie hrnca 417
Indikátor zablokovania 417
Čistenie 417
5. Pokyny pre používanie 418
Bezpečnostné zariadenia 418
Množstvá 418
Vhodnosť sporáka 419
Regulácia varnej platne 419
Tipy na úsporu energie 420
6. Varenie s vitavit® 420
Príprava 420
Výber stupňa varenia 421
Uvedenie do varu a odvzdušnenie 421
Indikátor varenia so semaforovou funkciou 421
Časy varenia 422
7. Odparovanie vitavit® 422
8. Čistenie & Starostlivosť 424
Čistenie 424
Montáž varnej korunky a rukoväte veka 424
Uskladnenie 425
9. Údržba & Náhradné diely 425
Pokyny pre výmenu dielov 425
Náhradné diely 426
Príslušenstvo 427
10. Záruka & Servis 427
Záruka od výrobcu 427
Vylúčenie záruky 428
Adresa zákazníckeho servisu 428
11. Likvidácia 429
12. Otázky a odpovede 429

1. Používanie v súlade s určeným účelom

- Fissler tlakové hrnce slúžia na rýchle varenie jedál a na účely uvedené v kapitole 6, a smú sa používať iba na tieto účely. Pri nesprávnom používaní môžu vzniknúť nebezpečenstvá.
- Fissler tlakové hrnce sú vhodné iba na súkromné používanie, ktoré je v súlade s určeným účelom.
- Okrem toho je možné tlakové hrnce Fissler používať iba do maximálneho výkonu sporáka 3 700 wattov.
- Pre zaistenie bezpečného používania tlakového hrnca je potrebné dodržiavať úrovne naplnenia uvedené v kapitole 5.

2. Bezpečnostné upozornenia

Návod na používanie

- Pred používaním tlakového hrnca vitavit® si prečítajte celý návod na používanie a všetky pokyny, pretože nesprávne používanie môže viesť k vzniku škôd.
- **Návod na používanie si uschovajte, pokiaľ produkt vlastníte.** Ak predsalen neviete nájsť návod na používanie, môžete si ho stiahnuť na našej webovej stránke www.fissler.com.
- Neprenechajte tlakový hrniec nikomu, kto sa vopred neoboznámil s návodom na používanie.
- Tlakový hrniec prosím odovzdajte tretím osobám iba s návodom na používanie.

Dozor

- Nebezpečenstvo zadusenia igelitovým vreckom. Držte igelitové vrecko mimo dosahu detí, pretože existuje nebezpečenstvo zadusenia.
- Nepoužívajte tlakový hrniec v blízkosti detí.
- Tlakový hrniec nikdy nenechávajte bez dozoru. Regulujte prísun energie tak, aby indikátor varenia nestúpal do červenej oblasti. Ak sa prívod energie nezníži, cez ventil uniká para a hrniec stráca tekutinu. Úplná strata tekutiny spôsobí pripálenie jedla a môže viesť k poškodeniu hrnca a varnej platne.

Bezpečné používanie tlakového hrnca

- Nikdy nepoužívajte tlakový hrniec alebo tlakovú rýchlovarnú panvicu v horúcej rúre. Rukoväte, ventily a bezpečnostné zariadenia sa vysokými teplotami poškodia a už nemôžu plniť svoju bezpečnostnú funkciu.
- V tlakovom hrnci vyprážajte zásadne bez veka a naplňte ho tukom najviac do polovice. Nikdy nevyprážajte pod tlakom!
- Tlakové hrnce sa nesmú používať v lekárskej oblasti. Najmä nie ako lekársky sterilizátor, pretože tlakové hrnce nie sú vyrobené na požadovanú sterilizačnú teplotu.
- Presnidávky a kompóty nepripravujte v tlakovom hrnci, pretože sa tu často tvoria parné bubliny, ktoré môžu pri otvorení vystreknúť a spôsobiť obarenie.
- Pri dusení mäsa v tlakovom hrnci sa v mäse vytvorí pretlak. Preto po otvorení tlakového hrnca nechajte mäso pred napichnutím alebo pohnutím chvíľu ležať, aby nedošlo k popáleniu.

Bezpečnosť a údržba

- Tlakový hrniec používajte iba s originálnymi a plne funkčnými komponentmi od Fissler. Používajte iba originálne náhradné diely od Fissler. Používajte iba hrnce a veká toho istého modelu, ako aj iné náhradné diely v prevedení určenom pre Váš spotrebič (p. kapitolu 9). Nerešpektovanie má za následok zhoršenie funkcie a bezpečnosti tlakového hrnca.
- Pred každým použitím sa uistite, či sú všetky ventily a bezpečnostné zariadenia nepoškodené, funkčné a čisté. Iba tak je možné zaručiť správne fungovanie. Informácie k tomu nájdete v kapitole 5.
- Na tlakovom hrnci nevykonávajte žiadne zmeny. Predovšetkým nezasahujte do bezpečnostných zariadení - okrem údržbových opatrení uvedených v návode na používanie. Ventily nesmiete naolejovať!
  Opotrebované diely ako je tesniaci krúžok a ďalšie gumové diely je potrebné pravidelne vymieňať za originálne náhradné diely Fissler po maximálne 400 procesoch varenia alebo najneskôr po 2 rokoch. Časti, ktoré vykazujú viditeľné poškodenie (napr. stvrdnutie, praskliny, zafarbenia, prehriatie alebo deformácie) alebo ktoré nesedia správne, musia byť tiež okamžite vymenené. Nerešpektovanie má za následok zhoršenie funkcie a bezpečnosti Vášho tlakového hrnca.
- Kvôli vlastnej bezpečnosti uvoľnené skrutky ihneď dotiahnite.
- Popraskané alebo poškodené plastové rukoväte okrem toho ihneď vymeňte za originálne náhradné diely Fissler.

Poznámka k oprave:
Malé opravy môžete vykonať Vy:
- Výmena dielov v dôsledku opotrebovania (tesniaci krúžok, ventil, Euromatic alebo hmaty).
- Dotiahnutie skrutiek.

V prípade ďalších opráv kontaktujte zákaznícky servis Fissler.
(p. kapitolu 10)

Prevádzka tlakového hrnca

- Tento prístroj varí pod tlakom. Nesprávne používanie môže viesť k popáleninám. Pred zahriatím sa uistite, či je prístroj správne uzavretý. Informácie k tomu nájdete v kapitole 4. Nikdy nepoužívajte tlakový hrniec s voľne položeným vekom.
- Používajte iba tepelné zdroje uvedené v kapitole 5.

- Tlakový hrniec nikdy neohrievajte bez tekutín, pretože by sa prehriatím mohol poškodiť prístroj, ventily, bezpečnostné zariadenia a varná platňa. V takom prípade tlakový hrniec ďalej nepoužívajte, pretože funkcie bezpečnostných zariadení už nie sú zaručené. Nechajte skontrolovať Váš tlakový hrniec v zákazníckom servise Fissler.
- Minimálne plniace množstvo: 200 - 300 ml vody podľa priemeru Vášho prístroja (pozri značku min). V prípade prehriatia sa môžu plastové časti na hrnci alebo hliníkové jadro v dne roztaviť a stať sa tekutými. Ak sa to stane, vypnite varnú platňu a nehýbte hrncom, kým úplne nevychladne. Vyvetrajte miestnosť.
- Tlakový hrniec nikdy neplňte viac ako do ⅔ jeho kapacity (pozri značku max). Pri potravinách, ktoré počas varenia penia alebo sa rozširujú (ako ryža, vývar alebo sušená zelenina), naplňte tlakový hrniec maximálne do polovice jeho kapacity (pozri značku ½).
- V prípade fazule a iných strukovín naplňte tlakový hrniec najviac po značku ⅓, pretože ich tenká šupka môže ľahko stúpať a upchávať ventily.
- Pohybujte tlakovým hrncom veľmi opatrne, keď je pod tlakom, a nedotýkajte sa horúcich povrchov. Používajte na to hmaty a ovládacie elementy. Ak je to potrebné, použite ochranu rúk.

Otvorenie hrnca

- Tlakový hrniec nikdy neotvárajte násilím. Neotvárajte ho, kým sa nepresvedčíte, že sa vnútorný tlak úplne uvoľnil. Informácie k tomu nájdete v kapitole 7.
- Pred otvorením tlakový hrniec vždy zatraste, aby bubliny pary nestriekali a neobarili ste sa. To je obzvlášť dôležité pre rýchle odparovanie alebo po ochladení pod tečúcou vodou.
- Pri odparovaní vždy držte ruky, hlavu a telo mimo nebezpečnej oblasti, aby ste sa nezranili na unikajúcej pare. To platí najmä pre rýchle odparovanie pomocou ovládacieho tlačidla alebo varnej korunky.

Pozor:
Tlakový hrniec nepoužívajte, ak sú hrniec alebo jeho časti poškodené alebo zdeformované alebo ak ich funkcia nezodpovedá popisu v tomto návode na používanie. V takom prípade kontaktujte najbližšiu odbornú predajňu Fissler alebo zákaznícky servis Fissler GmbH.
(p. kapitolu 10)

3. Popis a prednosti vitavit®

Pozri obrázok A

1. Sada vložiek na parenie (závisle od modelu)
- s pozdĺžnou perforáciou pre optimálne prenikanie pary
- s nosnou plochou pre voľný tok pary aj pri veľkých potravinách
- s trojnožkou ako stojanom

2. Protihmat
- s hlbokou priehlbinou pre bezpečné nosenie

3. Varná korunka
- pre nastavenie stupňa varenia
- s indikátorom varenia
- s ventilom pre automatické obmedzenie tlaku (zariadenie na reguláciu tlaku)
- odnímateľná pre ľahké čistenie
- pre nastaviteľné a jemne dávkované odparovanie

4. Indikátor varenia so semaforovou funkciou
- pomáha regulovať prívod tepla

5. Otvory pre výstup pary (varná korunka)
- pri prekročení zvoleného stupňa varenia
  pri odparovaní prostredníctvom varnej korunky
- pri beztlakovom „varení v pare“

6. Otvory pre výstup pary (rukoväť veka)
- pri uvádzaní do varu
- pri spustení Euromatic
  pri odparovaní prostredníctvom ovládacieho tlačidla
- pri beztlakovom „varení v pare“

7. Ovládacie tlačidlo
- pre otvorenie a odparenie hrnca

8. Indikátor zablokovania
- zobrazuje, či je hrniec správne uzavretý

9. Rukoväť veka
- odnímateľná pre ľahké čistenie

10. Meracia stupnica s označením plniaceho stavu
- pre ľahké dávkovanie tekutín bez odmerky
- so značkou min pre minimálne plniace množstvo pre kvapalinu
- so značkou max pre maximálne plniace množstvo pri bežných potravinách
- zo značkou ½ pre maximálne plniace množstvo pri stúpajúcich potravinách
- zo značkou ⅓ pre maximálne plniace množstvo pre fazuľu a strukoviny

11. Rukoväť hrnca
- s hlbokou hmatovou priehlbinou / zarážkou pre bezpečné držanie

12. Drážka pre nasadzovaciu pomôcku
- pre vloženie nasadzovacej pomôcky

13. Ochrana pred plameňmi
- chráni rukoväte pri používaní na plynovom sporáku

14. Nasadzovacia pomôcka
- pre jednoduché nasadenie veka

15. Kónické telo hrnca
- na stohovanie hrncov (tiež rovnakého priemeru)

16. cookstar®-Allherdboden (univerzálne dno)
- pre optimálne tepelné vlastnosti všetkých typov sporákov vrátane indukcie

17. Rolovacia membrána

- pre utesnenie indikátora varenia

18. Tesnenie varného ventilu
- pre utesnenie varnej korunky

19. Tesnenie sedla ventilu
- pre utesnenie varného ventilu

20. Bezpečnostná narážka (Bezpečnostné zariadenie)
- zabraňuje vytvoreniu tlaku, ak hrniec nie je správne uzavretý

21. Fissler Euromatic (Bezpečnostné zariadenie)
- pre automatické uvedenie do varu
- zabraňuje vytvoreniu tlaku, ak hrniec nie je správne uzavretý
- automaticky obmedzuje tlak
- zabraňuje otvoreniu hrnca, kým je ešte prítomný tlak

22. Upevňovacia skrutka pre rukoväť veka
- ovládateľné bez náradia
- s plochým tesnením, upevneným vo veku

23. Tesniaci krúžok (Bezpečnostné zariadenie)
- z kvalitného silikónu
- s bezpečnostnými vreckami na obmedzenie tlaku

24. Zvončeková matica na pripevnenie varnej korunky
- s hmatovými priehlbinami, ľahko odnímateľné bez použitia náradia

Pozri 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 riadiaci tlak varného ventilu)
d. Dátum výroby (kalendárny týždeň/rok)
e. PC› popisuje prevádzkový tlak varenia, pozri kapitolu 6 „Výber stupňa varenia“
f. PS › popisuje najvyšší prípustný tlak

Pozri obrázok B2

Norma (vyhlasuje súlad prístroja s GB 15066-2004, platí iba pre Čínu)

a. Typ otáčania
b. viacvrstvové dno
c. Vnútorný priemer
d. Menovitý objem (nezodpovedá užitočnému objemu)
e. Rozsah menovitého prevádzkového tlaku / rozsah menovitého tlaku
f. Číslo normy GB 15066-2004

4. Pred prvým používaním

Pred prvým použitím sa oboznámte s hrncom a manipuláciou s ním a skontrolujte, či je obsah dodávky kompletný (pozri obrázok A). Používanie pri niektorých zariadeniach predstavuje dodatočné zariadenie.

Otvorenie hrnca

P. obrázok C

Stlačte ovládacie tlačidlo (obr. A-7) na rukoväti veka v smere šípky a veko otočte proti smeru hodinových ručičiek (doprava) až na doraz. Teraz je možné otvoriť veko.

Nasadzovacia pomôcka

Na veku je pripevnená kovová spona s potlačou „Close“ (obr. A-14) a protipólom k nej je drážka (obr. A-12) v rukoväti hrnca. Slúži to na ľahké nasadenie veka.

Zatvorenie hrnca

P. obrázok D

Nasaďte veko tak, že ho podržíte mierne šikmo, vložíte nasadzovaciu pomôcku do drážky na rukoväti hrnca a potom ho spustíte dole. Správna poloha nasadenia veka je označená symbolom kruhu na veku a tiež červenými bodmi na nasadzovacej pomôcke a rukoväti hrnca. Ak ležia tieto body presne oproti sebe, môžete nasadiť veko.

P. obrázok E

Pre zatvorenie otočte veko v smere hodinových ručičiek (doľava) až na doraz, až kým sa hrniec zatvorí s počuteľným „kliknutím“.

Indikátor zablokovania

P. obrázok F

To, či je hrniec správne uzavretý a pripravený na použitie, zistíte podľa indikátora zablokovania (obr. A-8) v rukoväti veka.
Zelená: Hrniec je správne uzavretý a pripravený na použitie.
Červená: Hrniec nie je správne uzavretý, takže nemožno vytvoriť tlak.

Čistenie

Pred prvým používaním prosím dôkladne umyte hrniec, veko a tesniaci krúžok. Tým sa odstráni prípadný zvyšný prach z leštenia a malé nečistoty.
Hrniec a veko odporúčame následne ošetriť prostriedkami pre ušľachtilú oceľ. Vďaka tomu je ušľachtilá oceľ odolnejšia voči soliam a kyslým potravinám. Zvyšky ošetrovacích prostriedkov by ste mali vždy dôkladne umyť. Ošetrenie môžete opakovať podľa potreby alebo ak sa opticky zmenil povrch z ušľachtilej ocele.

5. Pokyny pre používanie

Bezpečnostné zariadenia

Váš tlakový hrniec vitavit® je vybavený rôznymi zariadeniami, ktoré samostatne zaisťujú bezpečnosť prístroja. Pred každým použitím skontrolujte funkčnosť nasledujúcich bezpečnostných zariadení a nikdy ich nemeňte. Pred začatím varenia sa uistite, či sú varná korunka a rukoväť veka správne namontované a pevne nasadené. Informácie k tomu nájdete v kapitole 8.

Varná korunka (obr. A-3)
P. obrázok G
Vyberte varnú korunku z veka a nastavte stupeň 3. Prstom skontrolujte, či sa indikátor varenia (1) a telo ventilu (2) môžu voľne pohybovať a pružiť späť.

Euromatic (obr. A-21)
P. obrázok H+I
Uistite sa, že Euromatic prilieha dobre a voľne pohyblivo vo veku.
Tesnenie O-krúžku musí ležať úplne v určenom zárezе.

P. obrázok J
Prstom skontrolujte, či sa biela gulička v Euromatic môže voľne pohybovať a či pruží naspäť.

Tesniaci krúžok (obr. A-23) a **bezpečnostná narážka** (obr. A-20)
P. obrázok K
Skontrolujte, či je tesniaci krúžok a okraj veka čistý, či nie je poškodený a či sa môže bezpečnostná narážka (1) voľne pohybovať.
Vložte tesniaci krúžok tak, aby ležal úplne plocho a pod okrajovými segmentmi (2) ohnutými dovnútra, na vnútornej strane veka. Tesniaci krúžok musí ležať pred bezpečnostnou narážkou, tzn. byť odsunutý od okraja veka.

Množstvá

Pozor:
Nikdy nevarte bez dostatočného množstva tekutiny a uistite sa, že sa tekutina v tlakovom hrnci neodparí úplne. Nedodržanie môže spôsobiť prihorenie jedla a poškodenie hmatov, ventilov, bezpečnostných zariadení hrnca a varnej platne. V takom prípade tlakový hrniec ďalej nepoužívajte, pretože funkcie ventilov a bezpečnostných zariadení už nie sú zaručené. Nechajte skontrolovať Váš tlakový hrniec v zákazníckom servise Fissler.

P. obrázok L
Pri varení v tlakovom hrnci rešpektujte nasledujúce informácie o plniacich množstvách. Pre jednoduché dávkovanie je na vnútornej strane hrnca pripevnená stupnica (min/max).

Na výrobu pary - závisle od priemeru prístroja - je potrebných najmenej 200 - 300 ml kvapaliny bez ohľadu na to, či varíte s vložkou alebo bez nej. Nikdy nepoužívajte tlakový hrniec bez tohto minimálneho množstva tekutiny.

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

Pre zaistenie bezpečnej funkcie smie byť tlakový hrniec naplnený iba do maximálne ⅔ jeho kapacity. (pozri značku max)

½
Pri potravinách, ktoré počas varenia penia alebo sa rozširujú, ako napr. ryža, vývar alebo sušená zelenina, nesmie byť tlakový hrniec naplnený do viac ako polovice svojej kapacity (pozri značku ½).
⅓
V prípade fazule a iných strukovín naplňte tlakový hrniec najviac do ⅓ (pozri značka ⅓), pretože ich tenká šupka môže ľahko stúpať a upchávať ventily.

Vhodnosť sporáka

Tlakové hrnce Fissler sú vhodné pre všetky typy sporákov.
Patria tu plynové sporáky ako aj elektrické/liatinové/sklokeramické indukčné varné dosky.

Regulácia varnej platne

Otvorený tlakový hrniec, ktorý je prázdny alebo naplnený tukom, sa nikdy nesmie ohrievať na najvyššiu úroveň energie dlhšie ako 2 minúty, pretože prehriatie môže poškodiť dno.
Liatina/sklokeramika (žiarenie/halogén):
Varná platňa by mala zodpovedať priemeru dna hrnca alebo by mala byť menšia.
Plynový sporák:
Umiestnite riad do stredu a zabráňte šľahaniu plameňov, pretože by to poškodilo plastové rukoväte.
Indukčný sporák:
Riad vždy umiestnite stredovo na varnú dosku. Veľkosť dna hrnca by mala zodpovedať alebo byť väčšia ako veľkosť varnej dosky, inak nemusí varná doska reagovať na dno hrnca.
Špeciálne poznámky pre indukčné sporáky:
Aby ste zabránili prehriatiu a poškodeniu riadu z dôvodu vysokej účinnosti indukcie, nikdy

neohrievajte prázdny riad bez dozoru. Dodržiavajte tiež používateľské pokyny od výrobcu sporáka.
Počas používania môže vzniknúť šumivý zvuk. Tento zvuk je technicky podmienený a nie je znakom poruchy sporáka alebo riadu.

Tipy na úsporu energie

- Pri varení na miernom alebo rýchlom stupni regulujte varnú platňu tak, aby sa indikátor varenia nedostal do červenej oblasti a varný ventil nezačal odparovať
- Pri varení na stupni varenia parou regulujte varnú platňu tak, aby z rukoväti veka alebo varnej korunky vychádzal iba mierny pásik pary.
- Použite varnú platňu správnej veľkosti (pozri informácie vyššie)
- Vyberajte veľkosť riadu podľa množstva, ktoré chcete uvariť
- Využite akumulované teplo dna. Vypnite varnú platňu pred koncom doby varenia, aby ste využili čas chladenia

6. Varenie s vitavit®

Pozor:
Dbajte na to, aby sa tekutina v tlakovom hrnci nikdy úplne neodparila! (Porovnaj poznámky v kapitole 5)

V tlakovom hrnci môžete variť rôznymi spôsobmi:

- Dusenie mäsa
- Polievky a husté jedlá
- Zelenina a zemiaky
- Príprava ryže
- Príprava rýb
- Vyprážanie
- Varenie v pare
- Príprava mrazených potravín
- Zaváranie
- Odšťavovanie
- Sterilizovanie
- Varenie menu

Ďalšie informácie a recepty nájdete na /www.fissler.com/

Príprava

Vložte suroviny do tlakového hrnca podľa receptu.
Dbajte pritom na stanovené plniace množstvá (kapitola 5).

Potom nasaďte veko a zatvorte hrniec.
Ak indikátor zablokovania (obr. A-8) v rukoväti veka svieti zeleno, je hrniec pripravený (kapitola 4).

Výber stupňa varenia

P. obrázok M
Na varnej korunke nastavte požadovaný stupeň varenia (obr. A-3). Za týmto účelom nastavte značku na nastavovacom krúžku na číslo príslušného stupňa varenia.

Stupeň varenia 1, cca. 110 °C (stupeň mierneho varenia)
(45 kPa prevádzkový tlak)
Pre veľmi citlivé jedlá ako je ryba

Stupeň varenia 2, cca. 113 °C (stupeň rýchleho varenia)
(60 kPa prevádzkový tlak)
pre citlivé jedlá ako je zelenina

Stupeň varenia 3, cca. 116 °C (stupeň expresného varenia)
(75 kPa prevádzkový tlak)
pre všetky ostatné jedlá, ako sú mäsové jedlá a husté polievky

Stupeň varenia parou
Okrem stupňa mierneho, rýchleho a expresného varenia môžete zvoliť aj stupeň varenia pre mierne varenie v pare vo vložke (obr. A-1) alebo varenie bez tlaku.

Uvedenie do varu a odvzdušnenie

Tlakový hrniec zohrejte na najvyššom energetickom stupni.
Pod rukoväťou veka (obr. A-6) uniká para a s ňou aj atmosférický kyslík poškodzujúci vitamíny.
Tento proces môže trvať niekoľko minút. Akonáhle sa Euromatic zatvorí a už neuniká para, začne sa zvyšovať tlak. O niečo neskôr začne indikátor varenia (obr. A-4) stúpať.

Indikátor varenia so semaforovou funkciou

P. obrázok N
Indikátor varenia Vám vždy zobrazí sled troch farebných krúžkov - bez ohľadu na zvolený stupeň varenia. Farby signalizujú teplotný priebeh v hrnci podľa princípu semaforu a poskytujú pomoc pri regulácii dodávky energie.
Žltý krúžok:
Nastavený stupeň varenia je takmer dosiahnutý. Môžete znížiť teplotu na sporáku.
Závisle od typu sporáka a náplne môžete skôr či neskôr znížiť teplotu: V prípade liatiny/sklokeramiky na začiatku žltej oblasti, v prípade indukcie/plynu na konci žltej oblasti.

Zelený krúžok:
Nastavený stupeň varenia je dosiahnutý, začína čas varenia.
Prívod energie by mal byť regulovaný tak, aby indikátor varenia zostal po celú dobu varenia v zelenej oblasti.
Červený krúžok:
Teplota v hrnci je príliš vysoká. Hrniec začne automaticky odparovať, aby reguloval teplotu. Znížte prosím teplotu sporáka.
Prívod energie by mal byť regulovaný tak, aby indikátor varenia nesmeroval do červenej oblasti. V opačnom prípade hrniec stráca tekutinu v dôsledku odparovania.

Časy varenia

Časy varenia sa merajú od dosiahnutia zvoleného stupňa varenia (zelený krúžok).

Základné pravidlá:
1. Čas varenia na stupni 3 zodpovedá približne ½ až ⅓ normálneho času varenia pri používaní bežného hrnca.
2. Čas varenia na stupni 1 je približne o 50% dlhší ako na stupni 3.
   Čas varenia na stupni 2 je približne o 25% dlhší ako na stupni 3.
3. Informácie o dobe varenia sa môžu líšiť, pretože na dobu varenia má vplyv množstvo, tvar, veľkosť a konzistencia potravín.

Príklad varené zemiaky v šupke :

Bežná doba varenia	Doba varenia stupeň 3	Doba varenia stupeň 2	Doba varenia stupeň 1
cca. 30 min.	cca. 8-12 min.	cca. 13-16 min.	cca. 18 min.

Po uplynutí doby varenia odoberte tlakový hrniec z varnej platne a nechajte tlak uniknúť (pozri poznámky v nasledujúcej kapitole), až potom ho otvorte.

Ďalšie časy varenia nájdete od p. strana 534 ff.

7. Odparovanie vitavit®

Pozor:
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 4 spôsoby odparovania Vášho tlakového hrnca Fissler
Typ odparovania by ste si mali zvoliť podľa typu jedla.

V prípade mierne penivých alebo stúpajúcich potravín ako napr. strukoviny, polievky alebo husté jedlá alebo pri potravinách s citlivou šupkou ako napr. zemiaky v šupke by ste nemali používať metódu s rýchlou redukciou tlaku, pretože by to mohlo spôsobiť vytečenie jedla alebo prasknutie šupky.

Metóda 1
Rýchle odparovanie pomocou ovládacieho tlačidla
P. obrázok O
Jemným stlačením ovládacieho tlačidla (obr. A-7) v smere šípky uniká para pod rukoväťou veka (obr. A-9). Držte stlačené tlačidlo, kým indikátor varenia úplne neklesne a už neuniká žiadna para.
Potom tlačidlo pustite, hrncom jemne zatraste a znova stlačte ovládacie tlačidlo. Tento postup opakujte, až kým už neuniká para. Ak je hrniec bez tlaku, Euromatic klesne. Teraz môžete ovládacie tlačidlo úplne stlačiť a hrniec sa otvorí.
Poznámka:
Pokiaľ je v hrnci tlak, nie je možné úplne stlačiť ovládacie tlačidlo. Slúži to Vašej bezpečnosti, pretože tak hrniec nie je možné náhodne otvoriť, kým je stále pod tlakom. Nepokúšajte sa násilne stlačiť ovládacie tlačidlo.

Metóda 2
Nastaviteľné odparovanie na varnej korunke
P. obrázok P
Postupným otáčaním nastavovacieho krúžku v smere polohy uvoľňovania pary uniká para pod varnou korunkou (obr. A-5) Môžete si zvoliť jemné alebo trochu rýchlejšie odparovanie. Čím väčšie sú kroky, v ktorých prestavujete nastavovací krúžok, tým vyšší je výstup pary. Nakoniec nastavte nastavovací krúžok do polohy odparovania a počkajte, kým para prestane unikať. Potom hrniec jemne zatraste a zopakujte tento postup, až kým už neuniká žiadna para. Ak je hrniec bez tlaku, Euromatic klesne. Teraz môžete ovládacie tlačidlo úplne stlačiť a hrniec sa otvorí.
Poznámka:
Nastavovací krúžok nikdy neotáčajte zo stupňa varenia 1, 2 alebo 3 priamo do polohy odparovania, inak bude výstup pary veľmi veľký a pripravované jedlo môže unikať. Varnú korunku vždy otáčajte v niekoľkých malých krokoch do polohy odparovania.

Metóda 3
Nechať vychladnúť
Túto metódu môžete zvoliť na využitie zvyškovej energie v hrnci.
Aby ste to dosiahli, odoberte hrniec zo sporáka krátko pred uplynutím doby varenia a nechajte ho pomaly vychladnúť, kým indikátor varenia úplne neklesne.
Potom mierne stlačte ovládacie tlačidlo, aby ste odparili zvyšný tlak. Pustite tlačidlo, akonáhle už nevystupuje para, hrncom jemne zatraste a znova stlačte ovládacie tlačidlo. Tento postup opakujte, až kým už neuniká para. Ak je hrniec bez tlaku, Euromatic klesne. Na otvorenie hrnca je teraz možné úplne stlačiť ovládacie tlačidlo.
Táto metóda je obzvlášť vhodná pre jedlá s dlhým časom varenia.

Metóda 4
Rýchle odparovanie pod tečúcou vodou
P. obrázok Q
Ak Vám prekáža unikajúca para, môžete hrniec odtlakovať aj pod tečúcou vodou. Za týmto účelom vložte hrniec do drezu a nechajte tiecť studenú vodu bočne po veku (nie po rukoväti veka a varnej korunke), kým indikátor varenia úplne neklesne.
Potom mierne stlačte ovládacie tlačidlo, aby ste odparili zvyšný tlak. Pustite tlačidlo, akonáhle už nevystupuje para, hrncom jemne zatraste a znova stlačte ovládacie tlačidlo. Tento postup opakujte, až kým už neuniká para. Ak je hrniec bez tlaku, Euromatic klesne. Teraz môžete ovládacie tlačidlo úplne stlačiť a hrniec sa otvorí.

8. Čistenie & Starostlivosť

Čistenie

Tlakový hrniec vyčistite po každom použití.
- Stiahnite tesniaci krúžok z veka a umyte ho rukou
- Vyberte varnú korunku a utrite ju vlhkou handričkou
- Odstráňte rukoväť veka a opláchnite ju pod tečúcou vodou
- Hrniec, veko (bez tesniaceho krúžku, varnej korunky a rukoväte veka) a vložky možno čistiť aj v umývačke riadu

Myslite pritom na nasledovné:
- Na čistenie používajte horúcu mydlovú vodu s bežným čistiacim prostriedkom a špongiu alebo mäkkú kefu. Vyhýbajte sa špicatým, drsným alebo ostrým predmetom. Drsnú stranu špongie môžete použiť v prípade silného znečistenia aj na vnútornú stranu a dno
- Zvyšky jedla nenechajte vyschnúť a jedlo neskladujte v hrnci dlhšie, pretože by mohlo spôsobiť škvrny a zmeny na povrchu z ušľachtilej ocele
- Pre udržanie povrchu z ušľachtilej ocele pravidelne používajte prostriedky na ušľachtilú oceľ. Sú ideálne vhodné na odstránenie bieleho alebo dúhovitého zafarbenia alebo usadenín.
- Pri čistení v umývačke riadu používajte iba výrobky pre domácnosť v dávkach odporúčaných výrobcom, nepoužívajte priemyselné čistiace prostriedky alebo vysoko koncentrované čistiace prostriedky

Montáž varnej korunky a rukoväte veka

Varná korunka (obr. A-3)
Odobratie:
P. obrázok R
Otáčaním proti smeru hodinových ručičiek uvoľnite zvončekovú maticu (obr. A-24) a vyberte varnú korunku a maticu.
Montáž:
P. obrázok S
Zhora nasaďte varnú korunku na určené miesto do veka, prišróbujte zvončekovú maticu zospodu v smere hodinových ručičiek a pevne ju utiahnite. Uistite sa, že tesnenie varného ventilu tesne prilieha k varnej korunke a že je tesnenie v príslušnom zároze.

Rukoväť veka (obr. A-9)
Odobratie:
P. obrázok T
Uvoľnite rukoväť veka otočením upevňovacej skrutky (obr. A-22) na vnútornej strane veka proti smeru hodinových ručičiek.
Montáž:
P. obrázok U
Vezmite rukoväť veka do ruky a veko vložte do určenej polohy.
Otočte upevňovaciu skrutku v smere hodinových ručičiek a pevne ju utiahnite.

Uskladnenie

Tesniaci krúžok by sa mal skladovať v tme (chránený pred slnečným žiarením a UV žiarením), suchý a čistý.
Aby ste chránili tesniaci krúžok a nepomliaždili ho, položte veko po vyčistení obrátene na hrniec.

9. Údržba & Náhradné diely

Pozor:
Opotrebovateľné diely ako je tesniaci krúžok a ďalšie gumové diely je potrebné pravidelne vymieňať za originálne náhradné diely
Fissler po maximálne 400 procesoch varenia alebo najneskôr po 2 rokoch. Časti, ktoré vykazujú viditeľné poškodenie (napr. stvrdnutie, praskliny, zafarbenia alebo deformácie) alebo ktoré nesedia správne, musia byť tiež okamžite vymenené.
V prípade nedodržania to bude mať vplyv na funkčnosť a bezpečnosť Vášho tlakového hrnca. **V prípade akýchkoľvek otázok kontaktujte náš zákaznícky servis alebo pracovníkov špecializovanej predajne.**

Pokyny pre výmenu dielov

Tesniaci krúžok (obr. A-23)
Pozri kapitolu 5.
Rolovacia membrána (obr. A-17)
P. obrázok V
Uvoľnite varnú korunku z veka a stiahnite starú rolovaciu membránu.
Nasaďte novú rolovaciu membránu na plastový kolík indikátora varenia a zatlačte okraj na kovový piest až po začiatok závitu.

Tesnenie varného ventilu (obr. A-18)
P. obrázok W
Uvoľnite varnú korunku z veka a stiahnite staré tesnenie. Nastavte varnú korunku na stupeň 3, pretože v tejto polohe je možné ľahšie vložiť tesnenie.
Najskôr položte nové tesnenie na kovový piest a potom zatlačte druhú stranu cez driek ventilu, kým úplne neprenikne nahor. Uistite sa, že tesnenie varného ventilu tesne prilieha k varnej korunke a že je tesnenie v príslušnom zárezе.
Tesnenie sedla ventilu (obr. A-19)
P. obrázok X
Uvoľnite varnú korunku z veka a odstráňte staré tesnenie.
Vložte nové tesnenie a uistite sa, že čisto a plocho prilieha na oboch stranách veka.
O-krúžok pre Euromatic (obr. A-21)
P. obrázok I
Demontáž/montáž sa vykonáva na vnútornej strane veka. Uistite sa, že tesnenie úplne prilieha v príslušnom zárezе.
Euromatic (obr. A-21)
Pre demontáž/montáž Euromatic musíte najskôr vybrať rukoväť veka. Musíte preto iba uvoľniť skrutku na vnútornej strane veka. Hneď, ako vyberiete O-krúžok, môžete Euromatic vytiahnuť z veka. Pre montáž preveďte nový Euromatic bez O-krúžku cez veko tak, aby strana s bielou guličkou ležala na vnútornej strane veka. Potom namontujte O-krúžok ako je popísané hore.

Náhradné diely

Náhradný diel	**Priemer**	**Číslo výrobku**
Tesniaci krúžok (obr. Y-1)	18 cm	600-000-18-795
	22 cm	600-000-22-795
	26 cm	600-000-26-795
Rukoväť hrnca pre tlakovú rýchlovarnú panvicu (obr. Y-2)	18 cm	620-100-01-850
	22 cm	620-300-02-850
	26 cm	620-700-04-850
Rukoväť hrnca pre tlakový hrniec (obr. Y-2)	18 cm	620-100-02-850
	22 cm	620-300-04-850
	26 cm	620-700-08-850
Protihmat pre tlakovú rýchlovarnú panvicu (obr. Y-3)	18 cm	610-110-01-840
	22 cm	610-310-02-840
	26 cm	610-710-04-840
Protihmat pre tlakový hrniec (obr. Y-3)	18 cm	610-110-02-840
	22 cm	610-310-04-840
	26 cm	610-710-08-840
Rukoväť veka (obr. Y-4)	všetky	620-000-11-770
Varná korunka (obr. Y-5)	všetky	610-010-00-700
Zvončeková matica pre varnú korunku (obr. Y-6)	všetky	610-000-00-734
Rolovacia membrána (obr. Y-7)	všetky	610-000-00-711
Tesnenie varného ventilu (obr. Y-8)	všetky	610-000-00-706
Tesnenie sedla ventilu (obr. Y-9)	všetky	610-000-00-733
Sada rolovacej membrány, tesnenia varného ventilu, tesnenia sedla ventilu (obr. Y-7, Y-8, Y-9)	všetky	610-000-01-706
Euromatic kompletne (obr. Y-10)	všetky	011-631-00-750
O-krúžok pre Euromatic (obr. Y-11)	všetky	011-631-00-760
Upevňovacia skrutka pre rukoväť veka s plochým tesnením (obr. Y-12)	všetky	600-000-00-712

Príslušenstvo

Časť príslušenstva	**Priemer**	**Číslo výrobku**
Perforovaná vložka (vrát. trojnožky) (obr. Z-1)	18 cm	610-100-00-800
	22 cm	610-300-00-800
	26 cm	610-700-00-800
Neperforovaná vložka (vrát. trojnožky) (obr. Z-2)	22 cm	610-300-00-820
	26 cm	610-700-00-820
Dodatočné veko sklo (obr. Z-3)	22 cm	021-641-22-600
Dodatočné veko kov (obr. Z-4)	22 cm	623-000-22-700
	26 cm	623-000-26-700

Všetky originálne náhradné diely Fissler môžete zakúpiť v predajniach s komponentami od Fissler. Náš zákaznícky servis Vám rád pomôže (p. kapitolu 10).

Zoznam predajcov a ďalšie informácie nájdete na www.fissler.com

10. Záruka & Servis

Každý výrobok Fissler je starostlivo vyrobený z vysokokvalitných materiálov. Až do ukončenia je kvalita našich výrobkov viackrát kontrolovaná a nakoniec podrobená prísnej záverečnej kontrole. Preto preberáme záruku na nasledujúce výrobky Fissler v súlade s nasledujúcimi záručnými ustanoveniami od dátumu nákupu, bez ohľadu na to, v ktorej krajine ste tento výrobok Fissler zakúpili. Garantujeme tým, že tieto výrobky Fissler neobsahujú chyby materiálu ani spracovania. Okrem záruky máte nárok na zákonné záručné práva, ktoré nie sú zárukou obmedzené.

Záruka od výrobcu

Na všetky naše tlakové hrnce poskytujeme záruku od dátumu kúpy. V prípade reklamácie vráťte prosím celý prístroj predajcovi spolu s dokladom o kúpe alebo pošlite výrobok dobre zabalený do zákazníckeho servisu Fissler (pozri adresu dole). V prípade uplatnenia záruky

spoločnosť Fissler podľa vlastného uváženia a na vlastné náklady buď opraví výrobok, alebo dodá adekvátnu náhradu.

Nároky z tejto záruky existujú iba vtedy, ak
- výrobok nevykazuje žiadne poškodenia alebo známky opotrebovania, ktoré sú spôsobené používaním, ktoré sa líši od bežného účelu a/alebo špecifikácí podľa návodu na používanie,
- výrobok nevykazuje vlastnosti, ktoré sa dajú vysvetliť neodbornými opravami alebo nesprávnymi chemickými alebo fyzikálnymi vplyvmi na povrchy výrobku,
- do výrobku nebolo zabudované žiadne príslušenstvo, iba príslušenstvo schválené výrobcom.

Vylúčenie záruky

Pri tlakových hrncoch zo série vitavit® sa záruka nevzťahuje na diely podliehajúce opotrebovaniu.
Napríklad:
- Tesniaci krúžok (obr. Y-1)
- Tesnenie varného ventilu (obr. Y-8)
- Tesnenie sedla ventilu (obr. Y-9)
- Rolovacia membrána (obr. Y-7)
- O-krúžok pre Euromatic (obr. Y-11)
- Ploché tesnenie pre upevňovaciu skrutku rukoväte veka (obr. Y-12)

Záruka sa neposkytuje na škody vzniknuté z nasledujúcich dôvodov:
- nevhodné a nesprávne používanie
- nesprávne alebo nedbanlivé zaobchádzanie
- neodborne vykonané opravy
- zabudovanie náhradných dielov, ktoré nezodpovedajú originálnemu prevedeniu
- chemické alebo fyzikálne vplyvy na povrchy produktu
- farebné zmeny na rukovätiach v dôsledku čistenia v umývačke riadu
- Nerešpektovanie tohto návodu na používanie

Adresa zákazníckeho servisu

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

Ďalšie informácie nájdete na www.fissler.com

11. Likvidácia

Chráňte životné prostredie! Kartón môžete vyhodiť do papierového odpadu. Pretože prístroj obsahuje veľa opakovane použiteľných alebo recyklovateľných materiálov, mali by ste ho odniesť na zberné miesto vo Vašom meste alebo obci (recyklačné stredisko) na likvidáciu.

12. Otázky a odpovede

Pozor:
Vypnite varnú platňu, uistite sa, že je Váš tlakový hrniec bez tlaku (p. kapitolu 7) a nechajte tlakový hrniec vychladnúť skôr, ako sa pokúsite odstrániť príčinu chyby.

Otázka	Možná príčina	Odstránenie príčiny chyby
Pri uvedení do varu uniká para pod rukoväťou veka (na Euromatic) dlhšie ako zvyčajne.	Zvolili ste stupeň varenia parou alebo iné nastavenie pod stupňom 1.	Pri beztlakovom varení v pare je bežné, že mierne uniká para. Ak chcete variť pod tlakom so zatvoreným systémom, zvoľte prosím stupeň 1, 2 alebo 3. (p. kapitolu 6)
	Hrniec nie je správne uzavretý. (Zobrazenie v rukoväti veka je červené)	Správne zatvorte hrniec. (p. kapitolu 4). (Zobrazenie v rukoväti veka je zelené.)
	Prívod energie je príliš nízky.	Nastavte maximálny výkon zohrievacieho zdroja.
	Veľkosť varnej platne sa nezhoduje s priemerom dna tlakového hrnca.	Postavte tlakový hrniec na vhodnú varnú platňu. (p. kapitolu 6)
	Rukoväť veka neprilieha pevne.	Utiahnite upevňovaciu skrutku rukoväte veka na vnútornej strane veka.
	Fissler Euromatic alebo príslušný O-krúžok sú znečistené alebo poškodené.	Vyčistite resp. vymeňte diely. (p. kapitola 8, 9)
Počas uvedenia do varu neuniká para.	Do hrnca bolo pridané príliš málo tekutiny.	Pridajte minimálne množstvo tekutiny (200 - 300 ml) (p. kapitolu 5)
	Prívod energie je príliš nízky.	Nastavte maximálny výkon zohrievacieho zdroja.

Otázka	Možná príčina	Odstránenie príčiny chyby
Kvapky pary alebo vody unikajú po okraji veka skôr, ako začne indikátor varenia stúpať.	Tesniaci krúžok nie je správne vložený.	Správne vložte tesniaci krúžok. (p. kapitolu 5)
	Tesniaci krúžok je znečistený alebo poškodený.	Vyčistite alebo vymeňte tesniaci krúžok.
	Hrniec nie je správne uzavretý. (Zobrazenie v rukoväti veka je červené.)	Správne zatvorte hrniec. (p. kapitolu 4) (Zobrazenie v rukoväti veka je zelené.)
Indikátor varenia nestúpa.	Na rukoväti veka uniká para.	Pozri predchádzajúce body.
	Na okraji veka uniká para.	Pozri predchádzajúce body.
	Do hrnca bolo pridané príliš málo tekutiny.	Pridajte minimálne množstvo tekutiny (200 - 300 ml). (p. kapitolu 5)
	Varná korunka nie je správne a pevne priskrutkovaná.	Správne nasaďte varnú korunku a utiahnite zvončekovú maticu. (p. kapitola 8)
	Tesnenie varného ventilu, tesnenie sedla ventilu alebo rolovacia membrána chýbajú, sú poškodené alebo nesprávne namontované.	Príslušné tesnenie vymeňte alebo namontujte správne. (p. kapitolu 9)
Para uniká na varnej korunke	Teplota je príliš vysoká pre nastavený stupeň varenia (Indikátor varenia je červený.)	Vypnite prívod energie. Dbajte na to, aby ste regulovali prísun energie tak, aby indikátor varenia počas celej doby varenia stál na zelenej. (p. kapitolu 5)

Otázka	Možná príčina	Odstránenie príčiny chyby
Para uniká na varnej korunke.	Zvolili ste stupeň varenia parou alebo iné nastavenie pod stupňom 1.	Pri beztlakovom varení v pare je bežné, že mierne uniká para. Ak chcete variť pod tlakom so zatvoreným systémom, zvoľte prosím stupeň 1, 2 alebo 3. (p. kapitolu 6)
	Varná korunka nie je správne a pevne priskrutkovaná.	Správne nasaďte varnú korunku a utiahnite zvončekovú maticu. (p. kapitolu 8)
	Tesnenie varného ventilu, tesnenie sedla ventilu alebo rolovacia membrána chýbajú, sú poškodené alebo nesprávne namontované.	Príslušné tesnenie vymeňte alebo namontujte správne. (p. kapitolu 9)
Pod rukoväťou veka (na Euromatic) uniká para, aj keď indikátor varenia už stúpol.	Rukoväť veka neprilieha pevne.	Utiahnite upevňovaciu skrutku rukoväte veka na vnútornej strane veka.
	Ploché tesnenie upevňovacej skrutky rukoväte veka alebo O-krúžok pre Euromatic chýbajú, sú defektné alebo nesprávne namontované.	Príslušné tesnenie vymeňte alebo namontujte správne. (p. kapitolu 9)
	Ak unikne veľké množstvo pary, mohol Euromatic reagovať ako bezpečnostné zariadenie. Stáva sa to, keď je varný ventil znečistený alebo defektný.	Vymeňte alebo vyčistite varnú korunku. (p. kapitola 8)
Rukoväť veka neprilieha pevne.	Upevňovacia skrutka nie je utiahnutá.	Utiahnite upevňovaciu skrutku rukoväte veka na vnútornej strane veka.
Hmaty na hrnci sú uvoľnené.	Skrutky hmatov nie sú pevne utiahnuté.	Skrutky dotiahnite skrutkovačom.

Otázka	Možná príčina	Odstránenie príčiny chyby
Na okraji veka uniká silná para, hoci indikátor varenia už stúpol.	Tesniaci krúžok je defektný.	Vymeňte tesniaci krúžok. (p. kapitolu 9)
	Tesniaci krúžok reagoval ako bezpečnostné zariadenie. Stáva sa to, keď je varný ventil a Euromatic znečistený alebo defektný.	Nechajte prístroj skontrolovať zákazníckym servisom Fissler.
Para uniká pod okrúhlym uzáverom na rukoväti veka alebo na ovládacom tlačidle.	Jedno tesnenie je defektné.	Nechajte rukoväť veka vymeniť zákazníckym servisom Fissler.
Hrniec sa ťažko zatvára alebo ovládacie tlačidlo po zatvorení nevyskočí.	Rukoväť veka a/alebo hmat/rukoväť hrnca nie sú správne namontované.	Skontrolujte upevnenie hmatov a prípadne ich dotiahnite.
	Rukoväť veka je defektná.	Vymeňte rukoväť veka.
	Tesniaci krúžok nie je správne vložený.	Správne vložte tesniaci krúžok. (p. kapitolu 5)
	Hrniec nie je správne uzavretý. (Zobrazenie v rukoväti veka je červené.)	Správne zatvorte hrniec. (p. kapitolu 4) (Zobrazenie v rukoväti veka je zelené.)
Hrniec sa nedá otvoriť.	V hrnci je ešte tlak.	Uvoľnite tlak v hrnci. (p. kapitolu 7)
	Euromatic sa zasekol.	Pustite ovládacie tlačidlo. Rukoväť veka jemne zatlačte doľava.

Najlepša hvala za vaše zaupanje

in čestitamo za nakup novega lonca za hitro kuhanje vitavit®.
Več kot 60 let izkušenj je vloženih v razvoj te nove generacije loncev za hitro kuhanje znamke Fissler.
Za hitro, slastno in vitaminsko bogato pripravo so lonci za hitro kuhanje danes tako priljubljeni kot nekoč – v smislu udobja uporabe in zasnove pa postavlja vitavit® nova merila.
Da boste dolgo uživali s svojim v Nemčiji izdelanim loncem za hitro kuhanje in dosegli optimalno življenjsko dobo, upoštevajte naslednje napotke. Želimo vam veliko veselja pri preizkušanju različnih možnosti izdelka vitavit® in uspešno izvedbo!

1. Predvidena uporaba 436
2. Varnostni napotki 436
Navodila za uporabo 436
Nadzor 436
Varna uporaba lonca za hitro kuhanje 436
Varnost in vzdrževanje 437
Uporaba lonca za hitro kuhanje 437
Odpiranje lonca 438
3. Opis in prednosti izdelka vitavit® 438
4. Pred prvo uporabo 440
Odpiranje lonca 441
Pripomoček za nameščanje 441
Zapiranje lonca 441
Prikaz zapahnitve 441
Čiščenje 441
5. Napotki za uporabo 442
Varnostne naprave 442
Količine polnjenja 442
Primernost štedilnika 443
Uravnavanje kuhališča 443
Nasveti za varčevanje z energijo 444
6. Kuhanje z vitavit® 444
Priprava 444
Izbira stopnje kuhanja 445
Zakuhanje in odzračevanje 445
Prikaz kuhanja s funkcijo semaforja 445
Časi kuhanja 446
7. Izparjevanje vitavit® 446
8. Čiščenje in nega 448
Čiščenje 448
Montaža kontrolnega ventila in ročaja pokrova 448
Shranjevanje 449
9. Vzdrževanje in nadomestni deli 449
Napotki za zamenjavo delov 449
Nadomestni deli 450
Pribor 451
10. Garancija in servis 451
Garancija proizvajalca 451
Izključitve garancije 452
Naslov službe za stranke 452
11. Odlaganje med odpadke 453
12. Vprašanja in odgovori 453

1. Predvidena uporaba

- Naprave za hitro kuhanje Fissler so namenjene hitremu kuhanju jedi in v poglavju 6 navedene predvidene namene uporabe ter jih je dovoljeno uporabljati samo za te namene. Pri nepravilni uporabi lahko nastanejo nevarnosti.
- Naprave za hitro kuhanje Fissler so primerni samo predvideno, zasebno uporabo.
- Poleg tega je dovoljeno naprave za hitro kuhanje Fissler uporabljati samo pri največji moči štedilnika 3700 W.
- Količine polnjenja, navedene v poglavju 5, je treba upoštevati, da boste zagotovili varno uporabo naprave za hitro kuhanje.

2. Varnostni napotki

Navodila za uporabo

- V celoti preberite navodila za uporabo in vsa ostala navodila, preden začnete z uporabo lonca za hitro kuhanje vitavit®, saj lahko nepravilna uporaba povzroči poškodbe.
- **Shranite navodila za uporabo, dokler ste lastnik izdelka.** Če založite navodila za uporabo, jih lahko prenesete s spletnega mesta www.fissler.com.
- Lonca za hitro kuhanje ne prepustite osebi, ki ni seznanjena z navodili za uporabo.
- Lonec za hitro kuhanje predajte tretji osebi samo skupaj z navodili za uporabo.

Nadzor

- Nevarnost zadušitve zaradi vrečke iz folije. Vrečke iz folije hranite nedosegljivo otrokom, saj obstaja nevarnost zadušitve.
- Lonca za hitro kuhanje ne uporabljajte v bližini otrok.
- Lonca za hitro kuhanje nikoli ne puščajte nenadzorovanega. Dovod energije uravnavajte tako, da prikaz kuhanja ne bo narasel v rdeče območje. Če dovoda energije ne zmanjšate, bo para uhajala skozi ventil in v loncu bo manj tekočine. Popolna izguba tekočine privede do prismoditve živil in lahko povzroči poškodbe lonca in kuhališča.

Varna uporaba lonca za hitro kuhanje

- Lonca ali ponve za hitro kuhanje nikoli ne uporabljajte v vroči pečici. Ročaji, ventili in varnostne naprave se zaradi visokih temperatur poškodujejo in ne morejo več izpolnjevati svoje varnostne funkcije.
- V loncu za hitro kuhanje načeloma cvrite brez pokrova in ga napolnite z mastjo največ do polovice. Nikoli ne cvrite pod tlakom!
- Loncev za hitro kuhanje ni dovoljeno uporabljati na medicinskem področju. Zlasti ga ne smete uporabljati kot medicinski sterilizator, saj lonci za hitro kuhanje niso zasnovani za potrebno sterilizacijsko temperaturo.
- Jabolčnih omak in kompotov ne pripravljajte v loncu za hitro kuhanje, saj v njem pogosto nastajajo parni mehurčki, ki pri odprtju brizgnejo in lahko povzročijo telesne poškodbe.
- Pri kuhanju mesa v loncu za hitro kuhanje nastane v mesu nadtlak. Zato po odprtju lonca za hitro kuhanje pustite meso, da malo počiva, preden ga prebodete ali premaknete, da boste preprečili telesne poškodbe.

Varnost in vzdrževanje

- Lonec za hitro kuhanje uporabljajte samo z originalnimi in povsem delujočimi komponentami Fissler. Uporabljajte samo originalne nadomestne dele Fissler. Zlasti morate uporabljati samo lonce in pokrove istega modela ter ostale nadomestne dele v izvedbi, predvideni za vašo napravo (glejte poglavje 9). Neupoštevanje negativno vpliva na delovanje in varnost lonca za hitro kuhanje.
- Pred vsako uporabo se prepričajte, ali so ventili in varnostne naprave nepoškodovani, delujoči in čisti. Samo tako je mogoče zagotoviti varno delovanje. Informacije o tem so navedene v poglavju 5.
- Lonca za hitro kuhanje nikakor ne spreminjajte. Zlasti na varnostnih napravah ne izvajajte posegov, razen za vzdrževalne namene, navedene v navodilih za uporabo. Ventilov ni dovoljeno naoljiti!
- Redno je treba zamenjati obrabne dele, kot so tesnilni obroč in drugi gumijasti deli, z originalnimi nadomestnimi deli Fissler, kar pomeni po največ 400 kuhanjih ali najpozneje po 2 letih. Dele, na katerih so vidne poškodbe (npr. otrditve, praske, razbarvanja, pregrevanje ali deformacije) ali ki se ne prilegajo pravilno, je treba takoj zamenjati. Neupoštevanje negativno vpliva na delovanje in varnost lonca za hitro kuhanje.
- Zaradi lastne varnosti takoj zategnite razrahljane vijake.
- Poleg tega zamenjajte razpokane ali poškodovane ročaje iz umetne mase z originalnimi nadomestnimi deli Fissler.

Napotek za popravila:
Manjša popravila lahko izvedete sami:
- Zamenjava obrabljenih sestavnih delov (tesnilni obroč, ventil, Euromatic ali ročaji).
- Zategovanje vijakov.

Pri drugih popravilih se obrnite na službo za stranke družbe Fissler.
(glejte poglavje 10)

Uporaba lonca za hitro kuhanje

- Ta naprava kuha pod tlakom. Nepredvidena uporaba lahko povzroči opekline. Poskrbite, da bo naprava pred segrevanjem pravilno zaprta. Informacije o tem so navedene v poglavju 4. Lonca za hitro kuhanje nikoli ne uporabljajte z ohlapno nameščenim pokrovom.
- Uporabljajte samo vire toplote, navedene v poglavju 5.

- Lonca za hitro kuhanje nikoli ne segrevajte brez tekočine, saj lahko zaradi pregretja pride do poškodb naprave, ventilov, varnostnih naprav in kuhališča. V tem primeru lonca za hitro kuhanje ne uporabljajte več, saj funkcije varnostnih naprav niso več zagotovljene. Lonec za hitro kuhanje naj preveri služba za stranke družbe Fissler.
- Minimalna količina polnjenja: 200-300 ml vode glede na premer naprave (glejte oznako min). V primeru pregretja se lahko deli iz umetne mase na loncu ali aluminijasto jedro v dnu stalijo in utekočinijo. Če pride do tega, izklopite kuhališče in lonca ne premikajte, dokler se povsem ne ohladi. Prezračite prostor.
- Lonca za hitro kuhanje nikoli ne napolnite več kot ⅔ njegove prostornine (glejte oznako max). Pri živilih, ki se penijo ali se med kuhanjem raztezajo (npr. riž, mesne juhe ali suha zelenjava), napolnite lonec za hitro kuhanje največ do polovice njegove prostornine (glejte oznako ½).
- Pri fižolu in drugih stročnicah napolnite lonec za hitro kuhanje največ do oznake ⅓, saj se lahko njihova tanka povrhnjica rahlo dvigne in zamaši ventile.
- Lonec za hitro kuhanje zelo previdno premikajte, kadar je pod tlakom, in se ne dotikajte vročih površin. Za to uporabljajte ročaje in upravljalne elemente. Po potrebi uporabljajte zaščito za roke.

Odpiranje lonca

- Lonca za hitro kuhanje nikoli ne odpirajte na silo. Ne odpirajte ga, preden se ne prepričate, ali je notranji tlak povsem zmanjšan. Informacije o tem so navedene v poglavju 7.
- Načeloma je treba lonec za hitro kuhanje pred vsakim odpiranjem stresti, da parni mehurčki ne bodo brizgnili in vas poparili. Posebej pomembno je to pri hitrem izparjanju ali po ohladitvi pod tekočo vodo.
- Pri izparjanju dlani, glava in telo ne smejo biti v nevarnem območju, da vas izstopajoča para ne bo poškodovala. To velja zlasti pri hitrem izparjanju na upravljalni tipki ali kontrolnem ventilu.

Previdno:
Lonca za hitro kuhanje ne uporabljajte, če so lonec ali njegovi deli poškodovani ali deformirani oziroma če njegova funkcija ne ustreza opisom v teh navodilih za uporabo. V tem primeru se obrnite na najbližjo trgovino z izdelki Fissler ali službo za stranke družbe Fissler GmbH.
(glejte poglavje 10)

3. Opis in prednosti izdelka vitavit®

Glejte sliko A

1. Garnitura za parno kuhanje (odvisno od modela)
- s podolgovato odprtino za optimalno prodiranje pare
- z naležnimi robovi za prost pretok pare tudi pri velikih živilih za kuhanje
- s trinožnim stojalom

2. Protiročaj
- z globoko vdolbino za varno prenašanje

3. Kontrolni ventil
- za nastavljanje stopenj kuhanja
- s prikazom kuhanja
- z ventilom za samodejno omejevanje tlaka (naprava za uravnavanje tlaka)
- snemljiv za preprosto čiščenje
- za nastavljivo in fino izparjanje

4. Prikaz kuhanja s funkcijo semaforja
- pri uravnavanju podpira dovod toplote

5. Odprtine za izstop pare (kontrolni ventil)
- pri prekoračitvi izbrane stopnje kuhanja
- pri izparjanju prek kontrolnega ventila
- pri breztlačnem »parnem kuhanju«

6. Odprtine za izstop pare (ročaj pokrova)
- pri zakuhavanju
- pri sprožitvi pripomočka Euromatic
- pri izparjanju prek upravljalne tipke
- pri breztlačnem »parnem kuhanju«

7. Upravljalna tipka
- za odpiranje in izparjanje iz lonca

8. Prikaz zapahnitve
- prikazuje, ali je lonec pravilno zaprt

9. Ročaj pokrova
- snemljiv za preprosto čiščenje

10. Merilna lestvica za oznako količine polnjenja
- za preprosto doziranje tekočin brez merilnega lončka
- z oznako min za minimalno količino tekočine
- z oznako max za maksimalno količino pri običajnih živilih
- z oznako ½ za maksimalno količino pri naraščajočih živilih
- z oznako ⅓ za maksimalno količino pri fižolu in stročnicah

11. Ročaj lonca
- z globoko vdolbino/nastavkom proti drsenju za varen oprijem

12. Samo za pripomoček za postavljanje
- za vstavljanje pripomočka za nameščanje

13. Zaščita pred plameni
- ščiti ročaje pri uporabi na plinskem štedilniku

14. Pripomoček za nameščanje
- za preprosto nameščanje pokrova

15. Stožčasto telo lonca
- za skladanje loncev (tudi enakega premera)

16. Dno cookstar® za vse štedilnike
- za optimalne toplotne lastnosti na vseh vrstah štedilnikov, vključno z indukcijskimi

17. Navijalna membrana
- za zatesnitev prikaza kuhanja

18. Tesnilo kuhalnega ventila
- za zatesnitev kontrolnega ventila

19. Tesnilo ležišča ventila
- za zatesnitev kuhalnega ventila

20. Varnostna zareza (varnostna naprava)
- preprečuje večanje tlaka, če lonec ni pravilno zaprt

21. Fissler Euromatic (varnostna naprava)
- za samodejno zakuhavanje
- preprečuje večanje tlaka, če lonec ni pravilno zaprt
- samodejno omejuje tlak
- preprečuje odpiranje lonca, dokler je še prisoten tlak

22. Pritrdilni vijak za ročaj pokrova
- uporaba brez orodja
- s ploščatim tesnilom, pritrjen v pokrov

23. Tesnilni obroč (varnostna naprava)
- iz kakovostnega silikona
- z varnostnimi žepki za omejevanje tlaka

24. Zvonasta matica za pritrditev kontrolnega ventila
- s prijemalnimi vdolbinami, preprosto ločevanje brez orodja

Glejte sliko B/B1

a. Nazivna prostornina (ni enaka uporabni prostornini)
b. Oznaka CE (pomeni skladnost naprave z Direktivo EU za parne tlačne lonce)
c. Največji obratovalni tlak (maks. dovoljen regulacijski tlak kuhalnega ventila)
d. Datum proizvodnje (koledarski teden/leto)
e. PC › označuje obratovalni tlak kuhanja; glejte poglavje 6 »Izbira stopnje kuhanja«
f. PS › označuje največji dovoljeni tlak

Glejte sliko 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 prostornina (ni enaka uporabni prostornini)
e. Območje nazivnega obratovalnega tlaka/nazivno območje tlaka
f. Številka standarda GB 15066-2004

4. Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo se seznanite z loncem in rokovanjem z njim ter preverite popolnost obsega dobave (glejte sliko A). Pri tem uporaba pri nekaterih napravah pomeni dodatno napravo.

Odpiranje lonca

Glejte sliko C

Potisnite upravljalno tipko (slika A-7) na ročaju pokrova v smeri puščice in zavrtite pokrov do omejila v nasprotni smeri urnega kazalca (v desno). Zdaj lahko pokrov snamete.

Pripomoček za nameščanje

Na pokrovu je kovinska vezica z napisom »Close« (slika A-14), kot protidel pa je utor (slika A-12) na ročaju lonca. Ta je namenjena preprostejšemu nameščanju pokrova.

Zapiranje lonca

Glejte sliko D

Namestite pokrov, tako da ga držite rahlo poševno, pripomoček za nameščanje vstavite v utor na ročaju lonca in ga spustite vanj. Pravilen položaj za nameščanje pokrova je označen s simbolom kroga na pokrovu in dodatno z rdečimi pikami na pripomočku za nameščanje in ročaju lonca. Če so te pike natančno nasprotne, je mogoče pokrov namestiti.

Glejte sliko E

Za zapiranje zavrtite pokrov do omejila v smeri urnega kazalca (v levo), da se lonec zaskoči s slišnim »klikom«.

Prikaz zapahnitve

Glejte sliko F

Da je lonec pravilno zaprt in pripravljen za uporabo, boste prepoznali s prikazom zapahnitve (slika A-8) v ročaju pokrova.
Zelena: Lonec je pravilno zaprt in pripravljen za uporabo.
Rdeča: Lonec ni pravilno zaprt, zato v njem ne nastaja tlak.

Čiščenje

Pred prvo uporabo temeljito splaknite lonec, pokrov in tesnilni obroč. S tem se odstranijo morebiti še prisoten prah od poliranja in majhne nečistoče.
Priporočamo, da lonec in pokrov nato obdelate z negovalnim sredstvom za legirano jeklo. S tem bo postalo legirano jeklo odpornejše na soli in kisla živila. Ostanke negovalnega sredstva je treba vedno temeljito sprati. Obdelavo lahko po potrebi oziroma pri optičnih spremembah površine legiranega jekla ponovite.

5. Napotki za uporabo

Varnostne naprave

Vaš lonec za hitro kuhanje vitavit® je opremljen z različnimi napravami, ki samostojno skrbijo za varnost naprave. Pred vsako uporabo preverite delovanje v nadaljevanju navedenih varnostnih naprav in teh nikoli ne spreminjajte. Poskrbite, da bosta kontrolni ventil in ročaj pokrova pred začetkom kuhanja pravilno nameščena in se trdno prilegala. Napotki za to so navedeni v poglavju 8.

Kontrolni ventil (slika A-3)
Glejte sliko G
Snemite kontrolni ventil s pokrova in nastavite stopnjo 3. S pritiskom prsta preverite, ali se prikaz kuhanja (1) in telo ventila (2) prosto premikata in ali ju vzmet vrne nazaj.

Euromatic (slika A-21)
Glejte sliki H+I
Prepričajte se, ali je Euromatic čist in se prosto premično prilega v pokrov.
O-tesnilni obroč se mora povsem prilegati v za to predvideno zarezo.

Glejte sliko J
S pritiskom prsta preverite, ali se bela kroglica v pripomočku Euromatic prosto premika in se z vzmetjo vrne nazaj.

Tesnilni obroč (slika A-23) in **varnostna zareza** (slika A-20)
Glejte sliko K
Preverite, ali sta tesnilni obroč in rob pokrova čista, ali je tesnilni obroč nepoškodovan, varnostna zareza (1) pa prosto premična.
Tesnilni obroč vstavite tako, da bo nalegal povsem plosko in pod navznoter upognjene segmente roba (2) na notranji strani pokrova. Tesnilni obroč mora nalegati pred varnostno zarezo, torej mora biti potisnjen stran od roba pokrova.

Količine polnjenja

Previdno:
Nikoli ne kuhajte s premalo tekočine in poskrbite, da tekočina v loncu za hitro kuhanje ne bo povsem izparela. Pri neupoštevanju lahko pride do zasmoditve živila in poškodb na ročajih lonca, ventilih, varnostnih napravah in kuhališču. V tem primeru lonca za hitro kuhanje ne uporabljajte več, saj funkcije ventilov in varnostnih naprav niso več zagotovljene. Lonec za hitro kuhanje naj preveri služba za stranke družbe Fissler.

Glejte sliko L
Pri hitrem kuhanju sledite naslednjim navedbam glede količin polnjenja.
Za preprosto doziranje je v notranjosti lonca natisnjena lestvica (min/max).

Za ustvarjanje pare je glede na premer naprave potrebne najmanj 200-300 ml tekočine, ne glede na to, ali kuhate z nastavkom ali brez njega. Lonca za hitro kuhanje nikoli ne uporabljajte brez te minimalne količine tekočine.
Ø 18 cm: 200 ml
Ø 22 cm: 250 ml
Ø 26 cm: 300 ml

Lonec za hitro kuhanje je dovoljeno napolniti do največ ⅔ njegove prostornine, da se zagotovi varno delovanje (glejte oznako max).

½
Pri živilih, ki se penijo ali se med kuhanjem raztezajo, npr. riž, mesne juhe ali suha zelenjava, je dovoljeno napolniti lonec za hitro kuhanje največ do polovice njegove prostornine (glejte oznako ½).
⅓
Pri kuhanju fižola in drugih stročnic napolnite lonec največ do oznake ⅓ (glejte oznako ⅓), saj se lahko njihova tanka povrhnjica rahlo dvigne in zamaši ventile.

Primernost štedilnika

Naprave za hitro kuhanje Fissler so primerne za vse vrste štedilnikov.
Sem spadajo plinski štedilniki in električni/masni/steklokeramični in indukcijski kuhalniki.

Uravnavanje kuhališča

Odprtega lonca za hitro kuhanje nikoli ni dovoljeno segrevati praznega ali z mastjo dlje kot 2 minuti na najvišji stopnji energije, saj lahko pregrevanje privede do poškodb dna.
Masni/steklokeramični štedilnik (sevanje/halogenski):
Plošča štedilnika mora ustrezati premeru dna lonca ali biti manjša.
Plinski štedilnik:
Kuhalno posodo namestite na sredino in preprečite seganje plamenov prek dna, saj lahko plameni poškodujejo ročaje iz umetne mase.
Indukcija:
Posodo vedno postavite na sredino kuhališča. Velikost dna lonca se mora ujemati z velikostjo kuhalnega polja ali biti večja, sicer se kuhalno polje morebiti ne bo odzvalo na dno lonca.
Posebni napotki za indukcijske štedilnike:

Za preprečevanje pregrevanja in poškodb kuhalne posode zaradi visoke zmogljivosti indukcije nikoli nenadzorovano ne segrevajte praznega lonca. Poleg tega upoštevajte navodila za uporabo, ki jih navaja proizvajalec štedilnika.
Pri uporabi lahko nastajajo brenčeči zvoki. Ta zvok je tehnično pogojen in ni znak okvare štedilnika ali kuhalne posode.

Nasveti za varčevanje z energijo

- Pri kuhanju na varčevalni ali hitri stopnji nastavite kuhališče tako, da prikaz kuhanja ne bo v rdečem območju in da kuhalni ventil ne začne izpuščati pare
- Pri kuhanju na stopnji za parno kuhanje nastavite kuhališče tako, da bo na ročaju pokrova oziroma kontrolnem ventilu izstopala samo rahla para
- Uporabljajte kuhališče ustrezne velikosti (glejte podatke zgoraj)
- Velikost kuhalne posode izberite skladno s količino, ki jo kuhate
- Izkoristite akumulirano toploto dna. Izklopite kuhališče že pred koncem časa kuhanja, da izkoristite čas ohlajanja

6. Kuhanje z vitavit®

Previdno:
Poskrbite, da tekočina v loncu za hitro kuhanje nikoli ne bo povsem izparela! (glejte napotke v poglavju 5)

V loncu za hitro kuhanje lahko kuhate na različne načine:

- dušenje mesa
- juhe in enolončnice
- zelenjava in krompir
- priprava riža
- priprava ribe
- cvrtje
- parno kuhanje
- priprava globoko zamrznjenih živil
- zakuhavanje
- iztiskanje soka
- sterilizacija
- kuhanje menija

Dodatne informacije in ideje za recepte so navedene na spletnem mestu /www.fissler.com/

Priprava

V lonec za hitro kuhanje dodajte sestavine skladno z receptom.

Pri tem pazite na navedene količine polnjenja (poglavje 5).
Nato namestite pokrov in zaprite lonec.
Če prikazuje prikaz zapahnitve (slika A-8) v ročaju pokrova zeleno, je lonec pripravljen (poglavje 4).

Izbira stopnje kuhanja

Glejte sliko M
Na kontrolnem ventilu (slika A-3) nastavite želeno stopnjo kuhanja. Za to nastavite oznako na nastavljalnem obroču na številko, ki ustreza stopnji kuhanja.

Stopnja kuhanja 1, pribl. 110 °C (varčevalna stopnja kuhanja)
(obratovalni tlak 45 kPa)
Za zelo občutljive jedi, npr. ribe

Stopnja kuhanja 2, pribl. 113 °C (stopnja za hitro kuhanje)
(obratovalni tlak 60 kPa)
za občutljive jedi, npr. zelenjavo

Stopnja kuhanja 3, pribl. 116 °C (stopnja za ekspresno kuhanje)
(obratovalni tlak 75 kPa)
za vse ostale jedi, npr. mesne jedi in enolončnice

Stopnja kuhanje s paro
Poleg varčevalne, hitre in ekspresne stopnje kuhanja lahko izberete tudi stopnjo kuhanja za nežno kuhanje s paro (slika A-1) oziroma kuhanje brez tlaka.

Zakuhanje in odzračevanje

Segrejte lonec za hitro kuhanje na najvišji stopnji energije.
Izpod ročaja pokrova (slika A-6) uhaja para in s tem kisik, ki škodi vitaminom.
Ta postopek lahko traja nekaj minut. Ko se Euromatic zapre in para ne izhaja več, se začne vzpostavljanje tlaka. Nato začne prikaz kuhanja (slika A-4) naraščati.

Prikaz kuhanja s funkcijo semaforja

Glejte sliko N
Prikaz kuhanja prikazuje – neodvisno od izbrane stopnje kuhanja – vedno zaporedje treh barvnih obročev. Barve po načelu semaforja sporočajo potek temperature v loncu in pomagajo pri uravnavanju dovoda energije.
Rumen obroč:
Nastavljena stopnja kuhanja je skoraj dosežena. Štedilnik lahko preklopite nazaj.
Glede na vrsto štedilnika in količino polnjenja lahko preklopite nazaj prej ali pozneje: Pri masnem/steklokeramičnem štedilniku na začetku rumenega območja, pri indukciji/plinu

pa na koncu rumenega območja.
Zelen obroč:
Nastavljena stopnja kuhanja je dosežena, čas kuhanja se začne.
Dovod energije je treba nastaviti tako, da bo prikaz kuhanja med celotnim časom kuhanja ostal v zelenem območju.
Rdeč obroč:
Temperatura v loncu je previsoka. Lonec začne samodejno izpuščati paro, da se temperatura uravna. Štedilnik preklopite nazaj.
Dovod energije je treba uravnati tako, da prikaz kuhanja ne bo narasel v rdeče območje. V nasprotnem primeru bo lonec prek izparjanja izgubljal tekočino.

Časi kuhanja

Časi kuhanja se merijo od dosežene izbrane stopnje kuhanja (zelen obroč).

Osnovna pravila:
1. Čas kuhanja na stopnji 3 ustreza ½ do ⅓ običajnega časa kuhanja pri uporabi običajnega lonca.
2. Čas kuhanja na stopnji 1 je za približno 50 % daljši kot pri stopnji 3.
   Čas kuhanja na stopnji 2 je za približno 25 % daljši kot pri stopnji 3
3. Navedbe o časih kuhanja se lahko razlikujejo, saj na čas kuhanja vplivajo količina, oblika, velikost in sestava živil.

Primer, olupljen krompir:

Običajni čas kuhanja	Čas kuhanja na stopnji 3	Čas kuhanja na stopnji 2	Čas kuhanja na stopnji 1
pribl. 30 min	pribl. 8-12 min.	pribl. 13-16 min.	pribl. 18 min.

Po koncu časa kuhanja vzemite lonec za hitro kuhanje s kuhališča in počakajte, da se tlak zniža (glejte napotke v naslednjem poglavju) in ga šele nato odprite.

Dodatni časi kuhanja so navedeni od strani 534 naprej.

7. Izparjevanje vitavit®

Previdno:
Lonca za hitro kuhanje nikoli ne odpirajte s silo. Lonec je dovoljeno odpreti šele, ko se je prikaz kuhanja povsem znižal in pri pritisku na upravljalno tipko ne izstopa para.

Obstajajo 4 načini za izpust pare iz lonca za hitro kuhanje Fissler
Način izpusta pare izberite glede na živilo.
Pri rahlo penečih ali naraščajočih živilih, npr. stročnicah, juhah ali enolončnicah, ali celo pri živilih z občutljivo povrhnjico, npr. olupljenem krompirju, ne smete izbrati načina s hitrim zmanjšanjem tlaka, sicer lahko živilo izstopi ali pa se lupina razpoči.

1. način
Hiter izpust pare z upravljalno tipko
Glejte sliko O
Z rahlim pritiskom na upravljalno tipko (slika A-7) v smeri puščice bo izpod ročaja pokrova (slika A-9) izhajala para. Tipko držite pritisnjeno, dokler se prikaz kuhanja povsem ne zniža in para ne izhaja več.
Nato izpustite tipko, rahlo stresite lonec in znova pritisnite upravljalno tipko. Ponavljajte postopek, dokler para ne izhaja več. Ko lonec ni več pod tlakom, se Euromatic zniža. Upravljalno tipko lahko zdaj za odpiranje povsem pritisnete navzdol.
Napotek:
Dokler je v loncu tlak, upravljalne tipke ne morete povsem pritisniti navzdol. To je namenjeno vaši varnosti, saj tako ni mogoče nenamerno odpreti lonca, kadar je ta še pod tlakom. Zatorej ne poskušajte na silo pritiskati upravljalne tipke.

2. način
Nastavljiv izpust pare na kontrolnem ventilu
Glejte sliko P
S postopnim vrtenjem nastavljalnega obroča v smeri položaja za izpust pare izhaja para pod kontrolnim ventilom (slika A-5). Izbirno lahko izpuščate paro nežno ali malo hitreje. Daljši so koraki nastavljanja nastavljalnega obroča, večji je izpust pare. Nastavljalni obroč nazadnje nastavite v položaj za izpust pare in počakajte, da para ne izhaja več. Rahlo stresite lonec in ponavljajte postopek, dokler para ne izhaja več. Ko lonec ni več pod tlakom, se Euromatic zniža. Upravljalno tipko lahko zdaj za odpiranje povsem pritisnete navzdol.
Napotek:
Nastavljalnega obroča nikoli ne zavrtite s stopnje kuhanja 1, 2 ali 3 neposredno v položaj za izpust pare, saj bo udar pare zelo močan in lahko živilo izskoči. Kontrolni ventil vedno vrtite v več korakih v položaj za izpust pare.

3. način
Počakajte, da se ohladi
Ta način lahko izberete, da izkoristite preostalo energijo v loncu.
Za to odstranite lonec že malo pred koncem časa kuhanja s štedilnika in ga pustite, da se počasi ohlaja, dokler se prikaz kuhanja povsem ne zniža.
Nato rahlo pritisnite upravljalno tipko, da izpustite morebitni preostali tlak. Ko para ne izhaja več, spustite tipko, rahlo stresite lonec in znova pritisnite upravljalno tipko. Ponavljajte postopek, dokler para ne izhaja več. Ko lonec ni več pod tlakom, se Euromatic zniža. Upravljalno tipko lahko zdaj za odpiranje povsem pritisnete navzdol.

Ta način je primeren predvsem za jedi, ki se dolgo kuhajo.

4. način
Hiter izpust pare pod tekočo vodo
Glejte sliko Q
Če vas izstopajoča para moti, lahko odpravite tlak v loncu tudi pod tekočo vodo. Za to postavite lonec v pomivalno korito in spustite mrzlo vodo na strani pokrova (ne prek ročaja pokrova in kontrolnega ventila), da se prikaz kuhanja povsem zniža.
Nato rahlo pritisnite upravljalno tipko, da izpustite morebitni preostali tlak. Ko para ne izhaja več, spustite tipko, rahlo stresite lonec in znova pritisnite upravljalno tipko. Ponavljajte postopek, dokler para ne izhaja več. Ko lonec ni več pod tlakom, se Euromatic zniža. Upravljalno tipko lahko zdaj za odpiranje povsem pritisnete navzdol.

8. Čiščenje in nega

Čiščenje

Lonec za hitro kuhanje očistite po vsaki uporabi.
- Tesnilni obroč vzemite iz pokrova in ga ročno splaknite
- Snemite kontrolni ventil in ga obrišite z vlažno krpo
- Snemite ročaj pokrova in ga splaknite pod tekočo vodo
- Lonec, pokrov (brez tesnilnega obroča, kontrolnega ventila in ročaja pokrova) in vstavke lahko očistite v pomivalnem stroju

Pri tem upoštevajte:
- Za čiščenje uporabljajte vročo vodo z običajnim detergentom in gobico za lonce ali mehko krtačo. Ne uporabljajte koničastih, grobih ali ostrih predmetov. Za notranjo stran in dno lahko pri močnejši umazaniji uporabite tudi grobo stran gobice
- Ne pustite, da se ostanki jedi zasušijo, in ne shranjujte jedi dlje časa v loncu, saj lahko povzročijo madeže na legiranem jeklu in spremembe površine
- Za ohranjanje površine legiranega jekla redno uporabljajte negovalno sredstvo za legirano jeklo. Najbolje je primerno za odstranjevanje belih ali mavričnih razbarvanj ali oblog
- Pri čiščenju v pomivalnem stroju uporabljajte samo običajne izdelke v količinah, ki jih priporočajo proizvajalci, in ne industrijskih detergentov ali visokokoncentriranih čistil

Montaža kontrolnega ventila in ročaja pokrova

Kontrolni ventil (slika A-3)
Odstranjevanje:
Glejte sliko R
Odvijte zvonasto matico (slika A-24) z vrtenjem v nasprotni smeri urnega kazalca in odstranite kontrolni ventil in matico.
Nameščanje:
Glejte sliko S
Nastavite kontrolni ventil v predviden položaj od zgoraj v pokrov, privijte zvonasto matico od spodaj v smeri urnega kazalca in jo zategnite. Poskrbite, da bo tesnilo kuhalnega ventila nalegalo povsod okrog kontrolnega ventila in da bo tesnilo v predvidenem utoru.

Ročaj pokrova (slika A-9)
Odstranjevanje:
Glejte sliko T
Odvijte ročaj pokrova, tako da pritrdilni vijak (slika A-22) na notranji strani pokrova odvijete v nasprotni smeri urnega kazalca.
Nameščanje:
Glejte sliko U
Vzemite ročaj pokrova v dlan in namestite pokrov v predvideni položaj.
Privijte pritrdilni vijak v smeri urnega kazalca in ga zategnite.

Shranjevanje

Tesnilni obroč je treba shraniti na temnem (zaščiteno pred sončno svetlobo in UV-sevanjem), suhem in čistem mestu.
Za ohranitev tesnilnega obroča in za preprečevanje zmečkanja položite pokrov po čiščenju v lonec obrnjeno.

9. Vzdrževanje in nadomestni deli

Previdno:
- Redno, po največ 400 kuhanjih ali najpozneje po 2 letih, je treba zamenjati obrabne dele, kot so tesnilni obroč in drugi gumijasti deli, z originalnimi nadomestnimi deli Fissler. Dele, na katerih so vidne poškodbe (npr. otrditve, praske, razbarvanja, pregrevanje ali deformacije) ali ki se ne prilegajo pravilno, je treba prav tako takoj zamenjati.
  Neupoštevanje negativno vpliva na delovanje in varnost lonca za hitro kuhanje. **V primeru vprašanj se obrnite na našo službo za stranke ali osebje specializirane trgovine.**

Napotki za zamenjavo delov

Tesnilni obroč (slika A-23)
Glejte poglavje 5.
Navijalna membrana (slika A-17)
Glejte sliko V
Odvijte kontrolni ventil s pokrova in snemite staro navijalno membrano.
Namestite novo navijalno membrano na zatič iz umetne mase prikaza kuhanja in pritisnite rob do začetka navoja na kovinski bat.

Tesnilo kuhalnega ventila (slika A-18)
Glejte sliko W
Odvijte kontrolni ventil s pokrova in snemite staro tesnilo. Nastavite kontrolni ventil na stopnjo 3, saj je v tem položaju mogoče preprosteje vstaviti tesnilo.
Novo tesnilo položite najprej prek kovinskega bata, nato pa pritisnite drugo stran prek tolkača ventila, da ta zgoraj povsem pogleda ven. Poskrbite, da bo tesnilo kuhalnega ventila nalegalo povsod okrog kontrolnega ventila in da bo tesnilo v predvidenem utoru.
Tesnilo ležišča ventila (slika A-19)
Glejte sliko X
Odvijte kontrolni ventil s pokrova in odstranite staro tesnilo.
Vstavite novo tesnilo in poskrbite, da bo tesnilo na obeh straneh pokrova plosko nalegalo.
O-obroč za Euromatic (slika A-21)
Glejte sliko I
Demontaža/montaža se izvede na notranji strani pokrova. Poskrbite, da bo tesnilo povsem nalegalo v za to predviden utor.
Euromatic (slika A-21)
Za demontažo/montažo naprave Euromatic morate najprej sneti ročaj pokrova. Za to je treba odviti vijak na notranji strani pokrova. Euromatic lahko vzamete iz pokrova, ko ste odstranili O-obroč. Pri montaži vodite nov Euromatic brez O-obroča skozi pokrov, tako da stran z belo kroglico nalega na notranjo stran pokrova. Nato namestite O-obroč, kot je opisano zgoraj.

Nadomestni deli

Nadomestni del	**Premer**	**Številka izdelka**
Tesnilni obroč (slika Y-1)	18 cm	600-000-18-795
	22 cm	600-000-22-795
	26 cm	600-000-26-795
Ročaj lonca za ponev za hitro peko (slika Y-2)	18 cm	620-100-01-850
	22 cm	620-300-02-850
	26 cm	620-700-04-850
Ročaj lonca za hitro kuhanje (slika Y-2)	18 cm	620-100-02-850
	22 cm	620-300-04-850
	26 cm	620-700-08-850
Protiročaj za ponev za hitro peko (slika Y-3)	18 cm	610-110-01-840
	22 cm	610-310-02-840
	26 cm	610-710-04-840
Protiročaj za lonec za hitro kuhanje (slika Y-3)	18 cm	610-110-02-840
	22 cm	610-310-04-840
	26 cm	610-710-08-840
Ročaj pokrova (slika Y-4)	vsi	620-000-11-770
Kontrolni ventil (slika Y-5)	vsi	610-010-00-700
Zvonasta matica za kontrolni ventil (slika Y-6)	vsi	610-000-00-734
Navijalna membrana (slika Y-7)	vsi	610-000-00-711
Tesnilo kuhalnega ventila (slika Y-8)	vsi	610-000-00-706
Tesnilo ležišča ventila (slika Y-9)	vsi	610-000-00-733
Komplet iz navijalne membrane, tesnila kuhalnega ventila, tesnila ležišča ventila (slike Y-7, Y-8, Y-9)	vsi	610-000-01-706
Celoten Euromatic (slika Y-10)	vsi	011-631-00-750
O-obroč za Euromatic (slika Y-11)	vsi	011-631-00-760
Pritrdilni vijak za ročaj pokrova s ploskim tesnilom (slika Y-12)	vsi	600-000-00-712

Pribor

Del pribora	**Premer**	**Številka izdelka**
Luknjasti vložek (vklj. s trinožnim stojalom) (slika Z-1)	18 cm	610-100-00-800
	22 cm	610-300-00-800
	26 cm	610-700-00-800
Luknjasti vložek (vklj. s trinožnim stojalom) (slika Z-2)	22 cm	610-300-00-820
	26 cm	610-700-00-820
Dodatni stekleni pokrov (slika Z-3)	22 cm	021-641-22-600
Dodatni kovinski pokrov (slika Z-4)	22 cm	623-000-22-700
	26 cm	623-000-26-700

Vse originalne nadomestne dele Fissler lahko kupite v trgovini z izdelki Fissler. Z veseljem vam bo pomagala tudi naša služba za stranke (glejte poglavje 10).

Seznam trgovcev in dodatne informacije najdete na spletnem mestu www.fissler.com

10. Garancija in servis

Vsak izdelek Fissler je skrbno izdelan iz kakovostnih materialov. Do dokončanja večkrat preverimo kakovost svojih izdelkov, nazadnje pa so podvrženi strogemu končnemu preverjanju. Zato dajemo za naslednje izdelke Fissler skladno z naslednjimi garancijskimi določili garancijo od datuma nakupa, ne glede na to, v kateri državi ste kupili izdelek Fissler. S tem jamčimo, da so izdelki Fissler brez napak v materialu ali obdelavi. Poleg garancije imate še zakonsko določene jamstvene pravice, ki jih garancija ne omejuje.

Garancija proizvajalca

Za vse lonce za hitro kuhanje dajemo garancijo od datuma nakupa. V primeru reklamacije

vrnite celotno napravo skupaj z blagajniškim prejemkom svojemu prodajalcu ali pa pošljite dobro zapakiran izdelek službi za stranke družbe Fissler (naslov je naveden spodaj). V primeru uveljavljanja garancije bo družba Fissler po lastni presoji in na lastne stroške izdelek popravila ali dostavila ustrezno nadomestilo.

Zahtevki iz naslova te garancije so veljavni samo, če
- izdelek ni poškodovan ali ni znakov obrabe, do katerih bi prišlo zaradi uporabe, ki ni skladna z običajnimi določbami in/ali navedbami skladno z navodili za uporabo,
- na izdelku ni znakov, povezanih z nestrokovnimi popravili ali nepravilnimi kemičnimi ali fizikalnimi vplivi na površine izdelka,
- v izdelek ni bil vgrajen pribor ali pa samo pribor, ki ga je odobril proizvajalec.

Izključitve garancije

Pri loncih za hitro kuhanje serije vitavit® so obrabni deli izvzeti iz garancije.
Na primer:
- Tesnilni obroč (slika Y-1)
- Tesnilo kuhalnega ventila (slika Y-8)
- Tesnilo ležišča ventila (slika Y-9)
- Navijalna membrana (slika Y-7)
- O-obroč za Euromatic (slika Y-11)
- Plosko tesnilo za pritrdilni vijak ročaja pokrova (slika Y-12)

Ne prevzemamo garancije za poškodbe, ki so nastale zaradi naslednjih dogodkov:
- neprimerna in nepredvidena uporaba
- napačno ali malomarno ravnanje
- nestrokovno izvedena popravila
- vgradnja nadomestnih delov, ki ne ustrezajo originalni izvedbi
- kemični ali fizikalni vplivi na površinah izdelka
- barvne spremembe na ročajih zaradi čiščenje v pomivalnem stroju
- neupoštevanje teh navodil za uporabo

Naslov službe za stranke

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

Dodatne informacije najdete na spletnem mestu www.fissler.com

11. Odlaganje med odpadke

Prispevajte k varstvu okolja! Karton lahko odstranite s starim papirjem. Ker naprava vsebuje veliko materialov, ki jih lahko uporabite znova ali reciklirate, jo morate oddati na zbirnem mestu v svojem mestu ali občini (reciklažni center).

12. Vprašanja in odgovori

Previdno:
Izklopite kuhališče, prepričajte se, ali je lonec za hitro kuhanje brez tlaka (glejte poglavje 7), in počakajte, da se lonec za hitro kuhanje ohladi, preden poskusite odpraviti vzrok za napako.

Vprašanje	Morebitni vzrok	Odpravljanje vzroka napake
Pri zakuhavanju izhaja para dlje časa kot običajno pod ročajem pokrova (na Euromatic)	Izbrali ste stopnjo kuhanje s paro ali drugo nastavitev pod stopnjo 1.	Pri breztlačnem parnem kuhanju je rahel izstop pare običajen. Če želite kuhati pri zaprtem sistemu pod tlakom, izberite stopnjo 1, 2 ali 3. (glejte poglavje 6)
	Lonec ni pravilno zaprt. (Prikaz v ročaju pokrova je v rdečem območju.)	Pravilno zaprite lonec. (glejte poglavje 4) (Prikaz v ročaju pokrova je v zelenem območju.)
	Dovod energije je premajhen.	Nastavite največjo moč vira toplote.
	Velikost kuhališča ne ustreza premeru dna lonca za hitro kuhanje.	Lonec za hitro kuhanje postavite na ustrezno kuhalno polje. (glejte poglavje 6)
	Ročaj pokrova je razrahljan.	Zategnite pritrdilni vijak ročaja pokrova na notranji strani pokrova.
	Fissler Euromatic ali pripadajoči O-obroč je umazan ali poškodovan.	Očistite oziroma zamenjajte dele. (glejte poglavji 8, 9)
Pri zakuhavanju para ne izhaja.	V loncu je premalo tekočine.	Dodajte minimalno količino tekočine (200-300 ml). (glejte poglavje 5)
	Dovod energije je premajhen.	Nastavite največjo moč vira toplote.

Vprašanje	Morebitni vzrok	Odpravljanje vzroka napake
Para in/ali kapljice vode uhajajo na robu pokrova, preden začne prikaz kuhanja naraščati.	Tesnilni obroč ni pravilno vstavljen.	Pravilno vstavite tesnilni obroč. (glejte poglavje 5)
	Tesnilni obroč je umazan ali poškodovan.	Očistite ali zamenjajte tesnilni obroč.
	Lonec ni pravilno zaprt. (Prikaz v ročaju pokrova je v rdečem območju.)	Pravilno zaprite lonec. (glejte poglavje 4) (Prikaz v ročaju pokrova je v zelenem območju.)
Prikaz kuhanja ne narašča.	Na ročaju pokrova uhaja para.	Glejte predhodne točke.
	Na robu pokrova uhaja para.	Glejte predhodne točke.
	V loncu je premalo tekočine.	Dodajte minimalno količino tekočine (200-300 ml). (glejte poglavje 5).
	Kontrolni ventil ni pravilno in trdno privit.	Pravilno vstavite kontrolni ventil in zategnite zvonasto matico. (glejte poglavje 8)
	Tesnilo kuhalnega ventila, tesnilo ležišča ventila ali navojna membrana manjka, je okvarjeno ali napačno nameščeno.	Zamenjajte zadevno tesnilo ali ga pravilno namestite. (glejte poglavje 9)
Para uhaja na kontrolnem ventilu.	Temperatura je previsoka za nastavljeno stopnjo kuhanja (Prikaz kuhanja je v rdečem območju.)	Preklopite dovod energije nazaj. Pazite, da boste dovod energije uravnali tako, da bo prikaz kuhanja med celotnim časom kuhanja v zelenem območju. (glejte poglavje 5)

Vprašanje	Morebitni vzrok	Odpravljanje vzroka napake
Para uhaja na kontrolnem ventilu.	Izbrali ste stopnjo kuhanje s paro ali drugo nastavitev pod stopnjo 1.	Pri breztlačnem parnem kuhanju je rahel izstop pare običajen. Če želite kuhati pri zaprtem sistemu pod tlakom, izberite stopnjo 1, 2 ali 3. (glejte poglavje 6)
	Kontrolni ventil ni pravilno in trdno privit.	Pravilno vstavite kontrolni ventil in zategnite zvonasto matico. (glejte poglavje 8)
	Tesnilo kuhalnega ventila, tesnilo ležišča ventila ali navojna membrana manjka, je okvarjeno ali napačno nameščeno.	Zamenjajte zadevno tesnilo ali ga pravilno namestite. (glejte poglavje 9)
Pod ročajem pokrova (na Euromatic) izhaja para, čeprav je prikaz kuhanja že narasel.	Ročaj pokrova je razrahljan.	Zategnite pritrdilni vijak ročaja pokrova na notranji strani pokrova.
	Plosko tesnilo za pritrdilni vijak ročaja pokrova ali O-obroč za Euromatic manjkata, sta okvarjena ali napačno nameščena.	Zamenjajte zadevno tesnilo ali ga pravilno namestite. (glejte poglavje 9)
	Če izhaja veliko pare, se je mogoče Euromatic kot varnostna naprava sprožil. To se zgodi, če je kuhalni ventil umazan ali okvarjen.	Snemite kontrolni ventil in ga očistite ali zamenjajte. (glejte poglavje 8)
Ročaj pokrova je razrahljan.	Pritrdilni vijak ni zategnjen.	Zategnite pritrdilni vijak ročaja pokrova na notranji strani pokrova.
Ročaji na loncu so razrahljani.	Vijaki ročajev niso zategnjeni.	Zategnite vijake z izvijačem.

Vprašanje	Morebitni vzrok	Odpravljanje vzroka napake
Na robu pokrova izhaja močna para, čeprav je prikaz kuhanja že narasel.	Tesnilni obroč je okvarjen.	Zamenjajte tesnilni obroč. (glejte poglavje 9)
	Tesnilni obroč se je kot varnostna naprava sprožil. To se zgodi, če sta kuhalni ventil in Euromatic umazana ali okvarjena.	Napravo naj preveri služba za stranke družbe Fissler.
Para izhaja pod okroglim pokrovčkom na ročaju pokrova ali upravljalni tipki.	Tesnilo je okvarjeno.	Zamenjajte ročaj pokrova ali pa naj ga preveri služba za stranke družbe Fissler.
Lonec se težko zapira oziroma upravljalna tipka pri zapiranju ne izskoči.	Ročaj pokrova in/ali ročaj lonca ni pravilno nameščen.	Preverite 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 5)
	Lonec ni pravilno zaprt. (Prikaz v ročaju pokrova je v rdečem območju.)	Pravilno zaprite lonec. (glejte poglavje 4) (Prikaz v ročaju pokrova je v zelenem območju.)
Lonca ni mogoče odpreti.	Lonec je še pod tlakom.	Odpravite tlak v loncu. (glejte poglavje 7)
	Euromatic se je zaskočil.	Izpustite upravljalno tipko. Ročaj pokrova rahlo potisnite v levo.

Vă mulţumim pentru încrederea acordată

şi vă felicităm pentru achiziţionarea oalei sub presiune noi vitavit®.
Peste 60 de ani de experienţă au contribuit la dezvoltarea acestei generaţii noi de oale sub presiune ale firmei Fissler.
Pentru o preparare rapidă, delicioasă şi care păstrează vitaminele, oalele de presiune sunt în prezent la fel de actuale ca şi în trecut - dar în ceea ce priveşte confortul la utilizare şi aspectul vitavit® acestea stabilesc noi standarde.
Pentru a vă bucura timp îndelungat de oala dumneavoastră sub presiune, fabricată cu atenţie în Germania şi pentru a obţine o durată de viaţă optimă, vă rugăm să luaţi în considerare următoarele indicaţii. Bucuraţi-vă de posibilităţile variate ale oalei dumneavoastră vitavit® şi mult succes!

1. Utilizare conformă scopului 460
2. Indicaţii de siguranţă 460
Instrucţiune de utilizare 460
Supraveghere 460
Utilizarea sigură a oalei sub presiune 460
Siguranţă şi întreţinere 461
Funcţionarea oalei sub presiune 462
Deschiderea oalei 462
3. Descrierea şi avantajele oalei vitavit® 463
4. Înainte de prima utilizare 465
Deschiderea oalei 465
Ajutor de poziționare 465
Închiderea oalei 465
Indicator de blocare 466
Curăţare 466
5. Indicaţii privind utilizarea 466
Dispozitive de siguranţă 466
Capacităţi 467
Compatibilitatea cu aragazul 468
Reglarea ochiului de aragaz 468
Sfaturi pentru un consum redus de energie 468
6. Prepararea cu oala vitavit® 469
Pregătirea 469
Selectarea treptei de preparare 469
Începerea preparării şi eliberarea aerului 470
Indicator al preparării cu funcţiune tip semafor 470
Timpi de preparare 471
7. Eliberarea aburului din oala vitavit® 471
8. Curăţare & întreţinere 473
Curăţare 473
Montajul reglajului rotativ pentru gătit şi al mânerului pentru capac 474
Depozitare 474
9. Întreţinere & piese de schimb 474
Indicaţii privind înlocuirea componentelor 475
Piese de schimb 475
Accesorii 476
10. Garanţie & Asistenţă 477
Garanţie acordată de producător 477
Excluderi de la garanţie 477
Adresă Serviciul de asistenţă pentru clienţi 478
11. Eliminare 478
12. Întrebări şi răspunsuri 478

1. Utilizare conformă scopului

- Aparatele de gătit sub presiune Fissler servesc la prepararea rapidă a alimentelor precum şi pentru utilizările prevăzute în capitolul 6 şi acestea pot fi utilizate numai în aceste scopuri. În cazul unei utilizări necorespunzătoare pot apare pericole.
- Aparatele de gătit sub presiune Fissler sunt adecvate numai pentru uz privat, corespunzător.
- În plus, aparatele de gătit sub presiune Fissler pot fi folosite numai până la o putere maximă a aragazului de 3700 watt.
- Capacităţile indicate în capitolul 5 trebuie luate în considerare pentru a asigura o utilizare sigură a aparatului de gătit sub presiune.

2. Indicaţii de siguranţă

Instrucţiune de utilizare

- Vă rugăm să citiţi complet instrucţiunea de utilizare şi toate indicaţiile, înainte de a utiliza oala de gătit sub presiune vitavit®, deoarece o utilizare inadecvată poate conduce la deteriorări.
- **Vă rugăm să păstraţi instrucţiunea de utilizare atâta timp cât produsul se află în posesia dumneavoastră.** În cazul în care dumneavoastră aţi pierdut instrucţiunea de utilizare, puteţi să o descarcaţi de pe pagina noastră de internet www.fissler.com.
- Nu lăsaţi oala de gătit sub presiune la nicio persoană care nu este familiarizată cu instrucţiunea de utilizare.
- Vă rugăm să înmânaţi unei terţe persoane, oala dumneavoastră de gătit sub presiune, numai împreună cu instrucţiunea de utilizare.

Supraveghere

- Pericol de asfixiere datorită pungii din folie. Ţineţi la depărtare de copii punga din folie, deoarece există
  pericolul de asfixiere.
- Nu utilizaţi oala de gătit sub presiune în apropierea copiilor.
- Vă rugăm să nu lăsaţi niciodată nesupravegheată oala de gătit sub presiune. Reglaţi alimentarea cu energie astfel încât, indicatorul pentru preparare să nu depăşească zona roşie. Dacă nu se reduce alimentarea cu energie, aburul va ieşi prin ventil şi oala va pierde lichid. Pierderea totală de lichid va cauza arderea alimentelor şi poate să conducă la deteriorarea oalei şi a ochiului de aragaz.

Utilizarea sigură a oalei sub presiune

- Nu utilizaţi niciodată oala sub presiune sau tigaia sub presiune în cuptorul încins. Mânerele, ventilele şi dispozitivele de siguranţă se deteriorează datorită temperaturilor ridicate şi nu mai pot să-şi îndeplinească după aceea funcţiunea de siguranţă.
- Prăjiţi în general în oala sub presiune, fără capac şi umpleţi-o cel mult, până la jumătate cu grăsime. Nu prăjiţi niciodată sub presiune!
- Oalele sub presiune nu trebuie utilizate în domeniul medical. În special, acestea nu trebuie utilizate ca aparate de sterlizare medicale, deoarece oalele sub presiune nu au fost concepute pentru temperatura de sterlizare necesară.
- Piureurile de mere şi compoturile nu trebuie preparate în oala sub presiune, doarece se formează deseori, bule de vapori, care stropesc la deschidere şi pot cauza opăriri.
- La prepararea cărnii în oala sub presiune, apare o suprapresiune în carne. Din această cauză, lăsaţi carnea să se răcească puţin după deschiderea oalei sub presiune, înainte de a o înţepa sau mişca, pentru o evita arsurile.

Siguranţă şi întreţinere

- Utilizaţi oala sub presiune numai cu componente Fissler originale şi complet funcţionale. Utilizaţi numai piese de schimb originale Fissler. Utilizaţi în special, doar oale şi capace de acelaşi model precum şi alte piese de schimb, cu modelul prevăzut pentru aparatul dumneavoastră. (vedeţi capitolul 9). În caz de nerespectare, sunt influenţate funcţiunea şi siguranţa oalei sub presiune.
- Asiguraţi-vă înainte de fiecare utilizare că toate ventilele şi dispozitivele de siguranţă sunt curate, funcţionale şi nedeteriorate. Numai aşa se poate asigura o modalitate de funcţionare sigură. Informaţii pentru aceasta găsiţi în capitolul 5.
- Nu realizaţi niciun fel de modificări la oala sub presiune. Nu realizaţi în special niciun fel de intervenţii la dispozitivele de siguranţă - cu excepţia măsurilor de întreţinere menţionate în instrucţiunea de utilizare. Ventilele nu trebuie unse cu ulei!
- Înlocuiţi periodic piesele de uzură, precum garnitura de etanşare şi alte componente din cauciuc, cu piese de schimb originale Fissler şi 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 poziţie corectă, trebuie înlocuite imediat. În caz de nerespectare, sunt influenţate funcţiunea şi siguranţa oalei dumneavoastră sub presiune.
- Vă rugăm să strângeţi imediat şuruburile slăbite, pentru siguranţa dumneavoastră proprie.
- Mai mult decât atât, înlocuiţi imediat mânerele din plastic, deteriorate sau desprinse cu piese de schimb originale Fissler.

Indicaţie privind lucrările de reparaţii:
Lucrările de reparaţii mici le puteţi realiza dumneavoastră:
- Înlocuirea componentelor afectate de uzură (garnitură de etanşare, ventil, dispozitiv Euromatic sau mânere).
- Strângerea şuruburilor.

Pentru alte lucrări de reparaţii vă rugăm să vă adresaţi Serviciului de asistenţă pentru clienţi Fissler.
(vedeţi capitolul 10)

Funcţionarea oalei sub presiune

- Acest aparat găteşte sub presiune. O utilizare inadecvată poate conduce la arsuri. Asiguraţi-vă că aparatul este închis în mod corect, înainte de încălzire. Informaţii pentru aceasta găsiţi în capitolul 4. Nu utilizaţi niciodată oala sub presiune cu capacul nefixat.
- Utilizaţi doar sursele de încălzire indicate în capitolul 5.
- Nu încălziţi niciodată oala sub presiune fără lichid, deoarece datorită supraîncălzirii, pot apare deteriorări la aparat, la ventile, la dispozitivele de siguranţă şi la ochiul de aragaz. În acest caz nu mai utilizaţi oala sub presiune, deoarece nu mai sunt asigurate funcţiunile dispozitivelor de siguranţă. Dispuneţi verificarea oalei dumneavoastră sub presiune de către Serviciul de asistenţă pentru clienţi Fissler.
- Cantitatea de umplutură minimă: 200-300 ml apă în funcţie de diametrul aparatului dumneavoastră (vedeţi marcajul -min). În cazul unei supraîncălziri, pot să se topească sau să se lichefieze componentele din plastic pe oală sau nucleul din aluminiu din fund. Dacă apare această situaţie, închideţi ochiul de aragaz şi nu mişcaţi oala, până ce aceasta s-a răcit complet. Aerisiţi încăperea.
- Nu umpleţi niciodată oala sub presiune cu mai mult decât ⅔ din capacitatea acesteia (vedeţi marcajul - max). În cazul alimentelor, care produc spumă sau care se extind în timpul preparării (precum orez, fierturi sau legume uscate), umpleţi oala sub presiune cel mult până la jumătatea capacităţii acesteia (vedeţi marcajul -½).
- În cazul fasolei şi altor legume păstăi, umpleţi oala sub presiune cel mult până la marcajul - ⅓, deoarece pielea subţire a acestora poate să urce uşor şi poate înfunda ventilul.
- Mişcaţi cu mare atenţie oala sub presiune, atunci când aceasta este sub presiune şi nu atingeţi suprafeţe fierbinţi. Utilizaţi pentru aceasta mânerele şi elementele de control. Dacă este necesar, utilizaţi o protecţie pentru mâini.

Deschiderea oalei

- Nu deschideţi niciodată cu forţa oala sub presiune. Nu o deschideţi, dacă nu v-aţi asigurat că presiunea interioară s-a redus complet. Informaţii pentru aceasta găsiţi în capitolul 7.
- Agitaţi în general oala sub presiune înainte de fiecare deschidere, pentru ca bulele de vapori să nu stropească şi să nu vă opăriţi. Acest lucru este foarte important la evacuarea rapidă a aburului sau după răcirea sub jet de apă.
- Atunci când se evacuează aburul, ţineţi întotdeauna mâinile, capul şi corpul în afara zonei periculoase, pentru ca aburul care iese să nu vă rănească. Acest lucru este valabil în special la evacuarea rapidă a aburului cu butonul de comandă sau cu reglajul rotativ pentru gătit.

Precauţie:
Nu utilizaţi oala sub presiune, atunci când aceasta sau componentele acesteia sunt deteriorate sau deformate respectiv, când funcţiunea acestora nu corespunde descrierii din această instrucţiune de utilizare. În acest caz, contactaţi magazinul de specialitate cu produse Fissler din apropiere sau Serviciul de asistenţă pentru clienţi al firmei Fissler GmbH.
(vedeţi capitolul 10)

3. Descrierea şi avantajele oalei vitavit®

Vedeţi imaginea A

1. Set de accesorii pentru prepararea la aburi (depinde de model)
- cu perforaţie alungită pentru pătrunderea optimă a aburului
- cu bare de sprijin pentru un flux liber al aburului şi pentru un aliment mare
- cu trepied ca suport

2. Contra-mâner
- cu concavitate adâncă tip mâner pentru un transport sigur

3. Reglaj rotativ pentru gătit
- pentru reglarea treptelor de preparare
- cu indicator al preparării
- cu ventil pentru limitarea automată a presiunii (dispozitiv de reglare a presiunii)
- detaşabil pentru curăţarea uşoară
- pentru evacuarea aburului prin reglare şi cu o dozare de precizie

4. Indicator al preparării cu funcţiune tip semafor
- susţine în timpul reglării, alimentarea cu căldură

5. Orificii pentru ieşirea aburului (reglaj rotativ pentru gătit)
- la depăşirea treptei de preparare selectată
- la evacuarea aburului prin reglajul rotativ pentru gătit
- la „prepararea cu aburi“ fără presiune

6. Orificii pentru ieşirea aburului (mânerul capacului)
- la începutul preparării
- la reacţionarea dispozitivului Euromatic
- la evacuarea aburului prin butonul de comandă
- la „prepararea cu aburi“ fără presiune

7. Buton de comandă
- pentru deschiderea şi evacuarea aburului din oală

8. Indicator de blocare
- arată, dacă oala a fost închisă corect

9. Mâner pentru capac
- detaşabil pentru curăţarea uşoară

10. Gradaţie cu marcaj pentru nivelul de umplere
- pentru dozarea uşoară a lichidelor fără pahar gradat
- cu marcaj min pentru umplerea minimă cu lichid
- cu marcaj max pentru umplerea maximă pentru un produs de preparare obişnuit
- cu marcaj ½ pentru umplerea maximă pentru un produs de preparare care se extinde
- cu marcaj ⅓ pentru umplerea maximă cu fasole şi legume păstăi

11. Mâner pentru oală
- cu concavitate adâncă tip mâner/opritor la alunecare, pentru o susţinere sigură

12. Canelură pentru ajutorul de poziționare
- pentru punerea ajutorului de poziționare

13. Protecţie ignifugă
- protejează mânerele la utilizarea pe aragazul cu gaz

14. Ajutor de poziționare
- pentru poziţionarea uşoară a capacului

15. Corp de oală conic
- pentru stivuirea oalelor (şi cu acelaşi diametru)

16. Fund pentru toate tipurile de aragaz cookstar®
- pentru proprietăţi termice optime pe toate tipurile de aragaz, inclusiv cu inducţie

17. Membrană expandabilă
- pentru etanşarea indicatorului de preparare

18. Garnitură pentru ventilul de preparare
- pentru etanşarea reglajului rotativ pentru gătit

19. Garnitură pentru scaunul ventilului
- pentru etanşarea ventilului de preparare

20. Came de siguranţă (dispozitiv de siguranţă)
- împiedică scăderea presiunii la o oală care nu a fost închisă corect

21. Dispozitiv Fissler Euromatic (dispozitiv de siguranţă)
- pentru începerea automată a preparării
- împiedică scăderea presiunii la o oală care nu a fost închisă corect
- limitează automat presiunea
- împiedică deschiderea oalei atâta timp cât încă mai există presiune

22. Şurub de fixare pentru mânerul capacului
- se poate utiliza fără unelte
- cu garnitură plată, fixată în capac

23. Garnitura de etanşare (dispozitiv de siguranţă)
- din silicon de calitate
- cu compartimente de siguranţă pentru limitarea presiunii

24. Piuliță tip clopot pentru fixarea reglajului rotativ pentru gătit
- cu concavităţi tip mâner, se pot desprinde uşor fără unelte

Vedeţi imaginea B/B1

a. Capacitate nominală (nu corespunde cu volumul util)
b. Marcajul CE (arată conformitatea aparatului cu Directiva UE pentru oalele sub presiune)
c. Presiunea de lucru maximă (presiunea normală permisă max. a ventilului de preparare)
d. Data de fabricaţie (săptămâna calendaristică/anul)
e. PC › descrie presiunea de lucru pentru preparare, vedeţi capitolul 6 „Selectarea treptei de preparare“
f. PS › descrie presiunea maximă, permisă

Vedeţi imaginea B2

Standardul (arată conformitatea aparatului cu regulamentul GB 15066-2004 valabil doar pentru China)

a. Tip rotaţie
b. Compoziţie fund din mai multe straturi
c. Diametrul interior
d. Capacitate nominală (nu corespunde cu volumul util)
e. Domeniul de presiune de lucru nominală/ domeniul de presiune nominală
f. Numărul regulamentului GB 15066-2004

4. Înainte de prima utilizare

Familiarizaţi-vă înainte de prima utilizare cu oala şi cu manipularea acesteia şi verificaţi dacă pachetul de livrare este complet (vedeţi imaginea A). În cazul anumitor aparate, utilizarea acestora implică un aparat suplimentar.

Deschiderea oalei

Vedeţi imaginea C

Apăsaţi butonul de comandă (imaginea A-7) pe mânerul capacului în direcţia săgeţii şi rotiţi capacul în sens contrar acelor de ceasornic până se blochează (spre dreapta). Acum capacul poate fi îndepărtat.

Ajutor de poziționare

Pe capac este aplicată o limbă metalică cu imprimarea „Close“ (imaginea A-14) şi ca un echivalent pentru aceasta, o canelură (imaginea A-12) pe mânerul oalei. Aceasta serveşte la poziţionarea uşoară a capacului.

Închiderea oalei

Vedeţi imaginea D

Puneţi capacul, ţinându-l într-o poziţie uşor înclinată, puneţi ajutorul de poziţionare în canelura de pe mânerul oalei şi după aceea, coborâţi-l. Poziţia de punere corectă a capacului este marcată printr-un simbol cu cerc pe capac şi, suplimentar prin puncte roşii pe ajutorul de poziţionare şi mânerul oalei. Dacă aceste puncte sunt situate exact faţă în faţă, capacul poate fi pus.

Vedeţi imaginea E

Pentru închidere, rotiţi capacul în sensul acelor de ceasornic, până la blocaj (spre stânga), până când oala se blochează cu zgomot, cu un „clic“.

Indicator de blocare

Vedeţi imaginea F
Puneţi să vedeţi dacă oala este corect închisă şi în stare de funcţionare, pe indicatorul de blocare (imaginea A-8) din mânerul capacului.
Verde: Oala este închisă în mod corect şi în stare de funcţionare.
Roşu: Oala nu este închisă în mod corect şi din această cauză, aceasta nu poate să genereze presiune.

Curăţare

Înainte de prima utilizare, vă rugăm să spălaţi temeinic oala, capacul şi garnitura de etanşare. Astfel se îndepărtează praful de şlefuire existent şi micile impurităţi.
Vă recomandăm să trataţi după aceea, oala şi capacul cu un produs pentru întreţinerea oţelului superior. Astfel, oţelul superior devine mai rezistent la săruri şi alimente acide.
Resturile de produse de întreţinere trebuie spălate întotdeauna temeinic. Puteţi să repetaţi tratamentul dacă este necesar respectiv, în caz de modificare optică a suprafeţei din oţel superior.

5. Indicaţii privind utilizarea

Dispozitive de siguranţă

Oala dumneavoastră sub presiune vitavit® este echipată cu dispozitive variate, care asigură automat siguranţa aparatului. Vă rugăm să verificaţi înainte de fiecare utilizare, funcţionalitatea dispozitivelor de siguranţă indicate în continuare şi nu le modificaţi niciodată. Asiguraţi-vă că reglajul rotativ pentru reglare şi mânerul capacului sunt montate în mod corect înainte de începerea preparării şi au o poziţie stabilă. Informaţii pentru aceasta găsiţi în capitolul 8.

Reglaj rotativ pentru gătit (imaginea A-3)
Vedeţi imaginea G
Îndepărtaţi reglajul rotativ pentru gătit de pe capac şi reglaţi-l la treapta 3. Verificaţi apăsând cu degetul, dacă indicatorul pentru preparare (1) şi corpul ventilului (2) se pot mişca liber şi se retrag.

Dispozitivul Euromatic (imaginea A-21)
Vedeţi imaginea H+i
Asiguraţi-vă că dispozitivul Euromatic este curat şi are o poziţie mobilă, liberă în capac. Garnitura cu inel O trebuie să se afle complet în crestătura prevăzută.

Vedeţi imaginea j
Controlaţi apăsând cu degetul, dacă bila albă din dispozitivul Euromatic are o mişcare liberă şi se retrage.

Garnitură de etanşare (imaginea A-23) şi **came de siguranţă** (imaginea A-20)
Vedeţi imaginea K
Verificaţi dacă garnitura de etanşare şi marginea capacului sunt curate, garnitura de etanşare este nedeteriorată şi camele de siguranţă (1) se mişcă liber.
Aşezaţi garnitură de etanşare în aşa fel încât, aceasta are o poziţie complet netedă, sub marginea arcuită spre interior (2), pe partea interioară a capacului. Garnitura de etanşare trebuie să se afle înaintea camelor de siguranţă şi anume, aceasta trebuie împinsă de la marginea capacului.

Capacităţi

Precauţie:
Nu gătiţi niciodată fără lichid suficient şi asiguraţi-vă că lichidul nu s-a evaporat complet în oala sub presiune. În caz de nerespectare se poate cauza arderea preparatului şi deteriorarea mânerelor oalei, ventilelor, dispozitivelor de siguranţă şi a ochiului de aragaz. În acest caz nu mai utilizaţi oala sub presiune, deoarece numai sunt asigurate funcţiunile ventilelor şi ale dispozitivelor de siguranţă. Dispuneţi verificarea oalei dumneavoastră sub presiune de către Serviciul de asistenţă pentru clienţi Fissler.

Vedeţi imaginea L
Vă rugăm să respectaţi la prepararea sub presiune, următoarele indicaţii privind cantităţile. Pentru dozarea uşoară a fost aplicată în oală o gradaţie (min/max).

Pentru generarea aburului este necesar – în funcţie de diametrul aparatului – cel puţin 200-300 ml lichid, indiferent dacă dumneavoastră preparaţi cu sau fără accesoriu. Nu puneţi niciodată în funcţiune oala sub presiune fără această cantitate minimă de lichid.
Diametrul 18 cm: 200 ml
Diametrul 22 cm: 250 ml
Diametrul 26 cm: 300 ml

Oala sub presiune poate fi umplută maxim, până la ⅔ din capacitatea acesteia, pentru a asigura o funcţionare sigură. (vedeţi marcajul max)

½
În cazul alimentelor, care produc spumă sau care se extind în timpul preparării, ca de ex.: orez, fierturi sau legume uscate, oala sub presiune poate fi umplută cel mult până la jumătatea capacităţii acesteia (vedeţi marcajul -½).
⅓
În cazul fasolei şi altor legume păstăi, umpleţi oala sub presiune cel mult până la ⅓ (vedeţi marcajul ⅓), deoarece pielea subţire a acestora poate să urce uşor şi poate înfunda ventilul.

Compatibilitatea cu aragazul

Aparatele sub presiune Fissler sunt adecvate pentru toate tipurile de aragaz.
Din acestea fac parte aragazele pe gaz precum şi plăcile de gătit electrice/ceramică de masă/sticlă ceramică şi pe inducţie.

Reglarea ochiului de aragaz

Oala sub presiune fără capac nu trebuie încălzită goală sau cu grăsime, niciodată mai mult de 2 minute, la treapta de energie cea mai mare, deoarece supraîncălzirea poate conduce la deteriorarea fundului.
Ceramică de masă/sticlă ceramică (radiații/halogen):
Placa de aragaz trebui să corespundă diametrului fundului de oală sau să fie mai mică.
Aragaz pe gaz:
Poziţionaţi central vasul de gătit şi evitaţi ridicarea flacărilor, deoarece mânerele din plastic pot fi deteriorate.
Inducţie:
Aşezaţi vasul de gătit central pe ochiul de aragaz. Dimensiunea fundului de oală trebuie să corespundă cu dimensiunea ochiului de aragaz sau să fie mai mare, deoarece în caz contrar, este posibil ca ochiul de aragaz să nu poată să reacţioneze la fundul oalei.
Indicaţii speciale pentru aragazele cu inducţie:
Pentru a evita o supraîncălzire şi o deteriorare a vasului de gătit, datorită puterii ridicate a inducţiei, vă rugăm să nu încălziţi niciodată vasul gol, nesupravegheat. Mai mult decât atât, vă rugăm să luaţi în considerare indicaţiile de utilizare ale producătorului de aragaz.
La utilizare poate să apară un bâzâit. Acest zgomot este de natură tehnică şi nu este indiciu pentru o defecţiune la aragaz sau la vasul de gătit.

Sfaturi pentru un consum redus de energie

- La prepararea la treapta de gătire rapidă sau lentă, reglaţi ochiul de aragaz astfel încât, indicatorul de preparare să nu ajungă în zona roşie şi ventilul de preparare să nu înceapă să evacueze abur
- La prepararea la treapta de gătit cu abur, reglaţi ochiul de aragaz astfel încât, să apară doar puţin abur la mânerul capacului respectiv, la reglajul rotativ pentru gătit
- Utilizaţi un ochi de aragaz cu dimensiunea adecvată (vedeţi indicaţiile de mai sus)
- Alegeţi dimensiunea vasului de gătit în funcţie de cantitatea care urmează să fie preparată
- Utilizaţi căldura înmagazinată în fund. Oprirea ochiului de aragaz chiar înainte de terminarea timpului de preparare pentru a folosi timpul de răcire

6. Prepararea cu oala vitavit®

Precauţie:
Asiguraţi-vă că lichidul nu s-a evaporat complet în oala sub presiune!
(vedeţi indicaţiile din capitolul 5)

În oala sub presiune puteţi să gătiţi într-o varietate de moduri:

- Înăbuşirea cărnii
- Supe şi tocăniţe
- Legume şi cartofi
- Prepararea orezului
- Prepararea peştelui
- Prăjire
- Prepararea la aburi
- Prepararea alimentelor congelate
- Fierbere
- Stoarcere
- Sterlizare
- Preparare meniu

Alte informaţii şi idei de reţete găsiţi pe /www.fissler.com/

Pregătirea

Adăugaţi ingredientele conform reţetei în oala sub presiune.
Pentru aceasta luaţi în considerare cantităţile de umplere prevăzute (capitol 5).
După aceea puneţi capacul şi închideţi oala.
Dacă indicatorul de blocare (imaginea A-8) arată culoarea verde în mânerul capacului, atunci oala este pregătită (capitol 4).

Selectarea treptei de preparare

Vedeţi imaginea M
Reglaţi la reglajul rotativ pentru gătit (imaginea A-3) treapta de preparare dorită. Pentru aceasta, poziţionaţi marcajul de la inelul de reglare pe cifra corespunzătoare treptei de preparare.

Treapta de preparare 1, cca. 110°C (treapta pentru o preparare lentă)
(presiune de lucru 45 kPa)
Pentru alimente foarte sensibile ca peştele

Treapta de preparare 2, cca. 113°C (treapta pentru o preparare rapidă)
(presiune de lucru 60 kPa)
pentru alimente sensibile ca legumele

Treapta de preparare 3, cca. 116°C (treapta pentru o preparare foarte rapidă)
(presiune de lucru 75 kPa)
pentru toate celelalte alimente precum preparate din carne şi tocăniţe

Treapta de preparare la abur
În afară de treptele de preparare lentă, rapidă şi foarte rapidă, puteţi să selectaţi şi folosirea unei trepte de preparare pentru o preparare la abur lentă (imaginea A-1) respectiv, de preparare fără presiune.

Începerea preparării şi eliberarea aerului

Încălziţi oala sub presiune la treapta de energie cea mai înaltă.
Sub mânerul capacului (imaginea A-6) iese aburul şi astfel şi oxigenul din aer care dăunează vitaminelor.
Acest proces poate să dureze câteva minute. De îndată ce dispozitivul Euromatic se închide şi nu mai iese abur, începe să crească presiunea. Puţin mai târziu, indicatorul pentru preparare (imaginea A-4) începe să urce.

Indicator al preparării cu funcţiune tip semafor

Vedeţi imaginea N
Indicatorul pentru preparare vă arată - independent de treapta de preparare selectată - întotdeauna, o serie de trei inele colorate. Culorile semnalizează conform principiului semaforului, evoluţia temperaturii în oală şi vă asigură o asistenţă pentru reglarea alimentării cu energie.
Inel galben:
Treapta de preparare reglată este aproape atinsă. Aragazul poate fi reglat înapoi.
În funcţie de tipul aragazului şi al umpluturii puteţi să-l reglaţi înapoi, mai devreme sau mai târziu: La ceramica de masă/sticla ceramică, la începerea zonei galbene, la inducţie/gaz la terminarea zonei galbene.
Inel verde:
Treapta de preparare reglată este atinsă, timpul de preparare începe.
Alimentarea cu energie trebuie reglată în aşa fel încât, indicatorul pentru preparare să rămână în timpul întregului timp de preparare în zona verde.
Inel roşu:
Temperatura în oală este prea mare. Oala începe să evacueze automat aburul, pentru a regla temperatura. Vă rugăm să reglaţi în continuare înapoi aragazul.
Reglaţi alimentarea cu energie astfel încât, indicatorul pentru preparare să nu urce în zona roşie. În caz contrar, oala pierde lichid prin aburul evacuat.

Timpi de preparare

Timpii de preparare sunt măsuraţi de la atingerea treptei de preparare selectate (inel verde).

Reguli de bază:
1. Timpul de preparare la treapta 3 corespunde cu ½ până la ⅓ din timpul de preparare obişnuit la utilizarea unei oale obişnuite.
2. Timpul de preparare la treapta 1 este cu aproximativ 50% mai mare decât la treapta 3. Timpul de preparare la treapta 2 este cu aproximativ 25% mai mare decât la treapta 3
3. Datele privind timpul de preparare pot să varieze, deoarece cantitatea, forma, dimensiunea şi natura alimentelor au o influenţă asupra timpului de preparare.

Exemplu cartofi fierţi:

Timp de preparare obişnuit	Timp de preparare treapta 3	Timp de preparare treapta 2	Timp de preparare treapta 1
cca. 30 min	cca. 8-12 min.	cca. 13-16 min.	cca. 18 min.

După terminarea timpului de preparare, luaţi oala sub presiune de pe ochiul de aragaz şi lăsaţi presiunea să se reducă (vedeţi indicaţiile în capitolul următor) şi numai după aceea, deschideţi.

Găsiţi alţi timpi de preparare de la pagina 534 şi următoarea

7. Evacuarea aburului din oala vitavit®

Precauţie:
Nu deschideţi niciodată cu forţa oala sub presiune. Oala poate fi deschisă numai atunci când, indicatorul pentru preparare a coborât complet şi la acţionarea butonului de comandă nu mai iese abur.

Există 4 modalităţi de evacuare a aburului din oala dumneavoastră sub presiune Fissler
Modul de evacuare a aburului trebuie ales în funcţie de alimentul preparat.
Pentru alimentele preparate care formează o spumă uşoară sau care se extind ca, de ex.: legume păstăi, supe sau tocăniţe sau chiar şi pentru alimentele cu coajă sensibilă precum cartofi fierţi, nu trebuie să alegeţi o metodă cu reduce rapidă a presiunii deoarece, în caz contrar, alimentul preparat ar putea să iasă din oală sau coaja ar putea să crape.

Metoda 1
Evacuarea rapidă a aburului cu butonul de comandă
Vedeţi imaginea O
Prin apăsarea uşoară a butonului de comandă (imaginea A-7) în direcţia săgeţii, aburul se evacuează sub mânerul capacului (imaginea A-9). Vă rugăm să ţineţi apăsat butonul, până când indicatorul pentru preparare a coborât complet şi nu mai iese abur.
Eliberaţi după aceea butonul, agitaţi uşor oala şi apăsaţi încă o dată butonul de comandă. Reperaţi această procedură, până când nu mai iese deloc abur. Dacă oala nu mai este sub presiune, dispozitivul Euromatic coboară. Butonul de comandă poate fi apăsat complet acum pentru deschiderea oalei.
Indicaţie:
Atâta timp cât în oală mai este presiune, butonul de comandă nu poate fi apăsat complet. Aceasta serveşte siguranţei dumneavoastră, deoarece numai în acest mod, oala nu poate fi deschisă accidental, când aceasta este încă sub presiune. De aceea, nu încercaţi să apăsaţi complet cu forţa butonul de comandă.

Metoda 2
Evacuarea aburului prin reglare la reglajul rotativ pentru gătit
Vedeţi imaginea P
Prin rotirea treptată a inelului de reglare în direcţia poziţiei de evacuare a aburului, aburul se evacuează sub reglajul rotativ pentru gătit (imaginea A-5). Puteţi să evacuaţi aburul opţional, în mod lent sau puţin mai repede. Cu cât sunt mai mari treptele în inelul de reglare, cu atât mai mare este evacuarea aburului. La sfârşit poziţionaţi inelul de reglare pe poziţia de evacuare a aburului şi aşteptaţi până când nu mai iese deloc abur. Agitaţi după aceea, puţin oala şi reperaţi această procedură, până când nu mai iese deloc abur. Dacă oala nu mai este sub presiune, dispozitivul Euromatic coboară. Butonul de comandă poate fi apăsat complet acum pentru deschiderea oalei.
Indicaţie:
Nu rotiţi niciodată inelul de reglare de la treapta de preparare 1,2 sau 3 direct pe poziţia de evacuare a aburului, deoarece evacuarea aburului este foarte mare şi poate să iasă alimentul preparat. Rotiţi reglajul rotativ pentru gătit întotdeauna, în mai multe etape mici, pe poziţia de evacuare a aburului.

Metoda 3
Lăsaţi să se răcească
Puteţi să alegeţi această metodă pentru a utiliza energia rămasă în oală.
Pentru aceasta, luaţi oala de pe aragaz cu puţin timp înainte de terminarea timpului de preparare şi lăsaţi-o să se răcească lent, până când indicatorul pentru preparare a coborât complet.
După aceea, apăsaţi uşor butonul de comandă pentru a evacua eventual presiunea reziduală rămasă. Eliberaţi butonul, de îndată ce nu mai iese aburul, agitaţi uşor oala şi apăsaţi încă o dată butonul de comandă. Reperaţi această procedură, până când nu mai iese deloc abur. Dacă oala nu mai este sub presiune, dispozitivul Euromatic coboară.
Pentru deschiderea oalei poate fi apăsat acum complet butonul de comandă.

Această metodă este adecvată mai ales pentru alimentele cu timp de preparare mare.

Metoda 4
Evacuarea rapidă a aburului sub jet de apă
Vedeţi imaginea Q
Dacă vă deranjează aburul care iese, puteţi să evacuaţi aburul din oală şi sub jet de apă. Pentru aceasta puneţi oala în chiuvetă şi lăsaţi să curgă apă rece, pe o parte, peste capac (nu peste mânerul capacului şi reglajul rotativ pentru gătit), până când indicatorul pentru preparare a coborât complet.
După aceea, apăsaţi uşor butonul de comandă pentru a evacua eventual presiunea reziduală rămasă. Eliberaţi butonul, de îndată ce nu mai iese aburul, agitaţi uşor oala şi apăsaţi încă o dată butonul de comandă. Reperaţi această procedură, până când nu mai iese deloc abur. Dacă oala nu mai este sub presiune, dispozitivul Euromatic coboară.
Butonul de comandă poate fi apăsat complet acum pentru deschiderea oalei.

8. Curăţare & întreţinere

Curăţare

Curăţaţi oala sub presiune după fiecare utilizare.
- Îndepărtaţi garnitura de etanşare din capac şi clătiţi-o cu mâna
- Scoateţi reglajul rotativ pentru gătit şi ştergeţi-l cu o lavetă umedă
- Scoateţi mânerul capacului şi clătiţi-l sub jet de apă
- Oala, capacul (fără garnitura de etanşare, reglajul rotativ pentru gătit şi mânerul capacului) şi accesoriile pot fi spălate şi în maşina de spălat vase

Pentru aceasta luaţi în considerare:
- Folosiţi pentru curăţare apă fierbinte cu detergent de vase obişnuit şi un burete pentru oale sau o perie moale. Vă rugăm să evitaţi obiectele ascuţite, tăioase sau aspre. Pentru interior şi fund, puteţi să utilizaţi pentru murdăria persistentă şi partea aspră a buretelui
- Nu lăsaţi să se usuce resturile de alimente şi nu păstraţi niciun fel de alimente timp îndelungat în oală, deoarece acestea pot provoca pete pe oţelul superior şi modificări ale suprafeţei
- Pentru menţinerea suprafeţei din oţel superior, utilizaţi periodic produse pentru întreţinerea oţelului superior. Acestea sunt adecvate pentru îndepărtarea petelor albe sau tip curcubeu sau a depunerilor.
- La spălarea în maşina de spălat vase folosiţi numai produse obişnuite de uz casnic, cu dozajul recomandat de producător, nu produse de curăţare industriale sau produse de curăţare concentrate

Montajul reglajului rotativ pentru gătit şi al mânerului pentru capac

Reglaj rotativ pentru gătit (imaginea A-3)
Îndepărtare:
Vedeţi imaginea R
Slăbiţi piuliţa tip clopot (imaginea A-24) prin rotire, în sens contrar acelor de ceasornic şi îndepărtaţi reglajul rotativ pentru gătit şi piuliţa.
Montare:
Vedeţi imaginea S
Introduceţi de sus reglajul rotativ pentru gătit în poziţia prevăzută în capac, înşurubaţi de jos piuliţa tip clopot în sensul acelor de ceasornit şi strângeţi-o bine. Asiguraţi-vă că garnitura pentru ventilul de preparare are o poziţie etanşă de jur împrejur pe reglajul rotativ pentru gătit şi garnitura se află în crestătura prevăzută.

Mânerul pentru capac (imaginea A-9)
Îndepărtare:
Vedeţi imaginea T
Îndepărtaţi mânerul capacului rotind şurubul pentru fixare (imaginea A-22) pe partea interioară a capacului în sens contrar acelor de ceasornic.
Montare:
Vedeţi imaginea U
Luaţi în mână mânerul capacului şi puneţi capacul în poziţia prevăzută.
Rotiţi şurubul pentru fixare în sensul acelor de ceasornic şi strângeţi-l bine.

Depozitare

Garnitura de etanşare trebuie să fie depozitată într-un loc întunecat (protejat împotriva luminii solare şi radiaţiei UV), uscat şi curat.
Pentru a proteja garnitura de etanşare şi pentru a nu o strivi, puneţi capacul după curăţare, invers pe oală.

9. Întreţinere & piese de schimb

Precauţie:
- Piesele de uzură, precum garnitura de etanşare şi alte componente din cauciuc trebuie înlocuite periodic după maxim 400 procese de gătit sau cele mai târziu la 2 ani cu piese de schimb originale Fissler. Piesele, care prezintă deteriorări vizibile (de ex. întărire, fisuri, decolorări, supraîncălzire sau deformări) sau care nu au o poziţie corectă, trebuie de asemenea înlocuite imediat.
  În caz de nerespectare, sunt influenţate funcţiunea şi siguranţa oalei dumneavoastră sub presiune. **Dacă aveţi întrebări, vă rugăm să contactaţi Serviciul nostru de asistenţă pentru clienţi sau personalul din magazinul de specialitate.**

Indicaţii privind înlocuirea componentelor

Garnitură de etanşare (imaginea A-23)
Vedeţi capitolul 5.
Membrană expandabilă (imaginea A-17)
Vedeţi imaginea V
Îndepărtaţi reglajul rotativ pentru gătit de pe capac şi scoateţi membrana expandabilă veche.
Puneţi membrana expandabilă nouă pe ştiftul din plastic al indicatorului pentru preparare şi apăsaţi marginea până la începerea filetului pe pistonul metalic.
Garnitură pentru ventilul de preparare (imaginea A-18)
Vedeţi imaginea W
Îndepărtaţi reglajul rotativ pentru gătit de pe capac şi scoateţi garnitura veche. Reglaţi reglajul rotativ pentru gătit pe treapta 3, deoarece în această poziţie, garnitura poate fi introdusă mai uşor.
Puneţi garnitura nouă mai întâi peste pistonul metalic şi apăsaţi după aceea cealaltă parte, peste ridicătorul supapei până când acesta, este introdus complet sus. Asiguraţi-vă că garnitura pentru ventilul de preparare are o poziţie etanşă de jur împrejur pe reglajul rotativ pentru gătit şi garnitura se află în crestătura prevăzută.
Garnitură pentru scaunul ventilului (imaginea A-19)
Vedeţi imaginea X
Îndepărtaţi reglajul rotativ pentru gătit de pe capac şi îndepărtaţi garnitura veche.
Introduceţi garnitura nouă şi asiguraţi-vă că garnitura are o poziţie netedă şi exactă pe ambele părţi ale capacului.
Inel O pentru dispozitivul Euromatic (imaginea A-21)
Vedeţi imaginea I
Demontarea/montarea are loc pe partea interioară a capacului. Asiguraţi-vă că garnitura este poziţionată complet în crestătura prevăzută.
Dispozitivul Euromatic (imaginea A-21)
Pentru demontarea/montarea dispozitivului Euromatic trebuie să îndepărtaţi mai întâi mânerul capacului. Pentru aceasta trebuie să îndepărtaţi numai şurubul din partea interioară a capacului. Puteţi să îndepărtaţi dispozitivul Euromatic din capac, de îndată ce aţi îndepărtat inelul O. Pentru montare, introduceţi dispozitivul Euromatic nou fără inelul O prin capac, astfel încât partea cu bilă albă să fie poziţionată pe partea interioară a capacului. După aceea, montaţi inelul O în modul prezentat mai sus.

Piese de schimb

Piesa de schimb	Diametrul	Număr articol
Garnitură de etanşare (imaginea Y-1)	18 cm	600-000-18-795
	22 cm	600-000-22-795
	26 cm	600-000-26-795
Mâner pentru tigaia sub presiune (imaginea Y-2)	18 cm	620-100-01-850
	22 cm	620-300-02-850

.....	26 cm	620-700-04-850
Mâner pentru oala sub presiune (imaginea Y-2)	18 cm	620-100-02-850
.....	22 cm	620-300-04-850
.....	26 cm	620-700-08-850
Contra-mâner pentru tigaia sub presiune (imaginea Y-3)	18 cm	610-110-01-840
.....	22 cm	610-310-02-840
.....	26 cm	610-710-04-840
Contra-mâner pentru oala sub presiune (imaginea Y-3)	18 cm	610-110-02-840
.....	22 cm	610-310-04-840
.....	26 cm	610-710-08-840
Mâner pentru capac (imaginea Y-4)	toate	620-000-11-770
Reglaj rotativ pentru gătit (imaginea Y-5)	toate	610-010-00-700
Piuliţă tip clopot pentru reglajul rotativ pentru gătit (imaginea Y-6)	toate	610-000-00-734
Membrană expandabilă (imaginea Y-7)	toate	610-000-00-711
Garnitură pentru ventilul de preparare (imaginea Y-8)	toate	610-000-00-706
Garnitură pentru scaunul ventilului (imaginea Y-9)	toate	610-000-00-733
Set din membrană expandabilă, garnitură pentru ventilul de preparare, garnitură pentru scaunul ventilului (imaginea Y-7, Y-8, Y-9)	toate	610-000-01-706
Dispozitiv Euromatic complet (imaginea Y-10)	toate	011-631-00-750
Inel O pentru dispozitivul Euromatic (imaginea Y-11)	toate	011-631-00-760
Şurub de fixare pentru mânerul capacului cu garnitură plată (imaginea Y-12)	toate	600-000-00-712

Accesorii

Piesa accesoriu	**Diametrul**	**Număr articol**
Accesoriu perforat (incl. trepied) (imaginea Z-1)	18 cm	610-100-00-800
.....	22 cm	610-300-00-800
.....	26 cm	610-700-00-800
Accesoriu neperforat (incl. trepied) (imaginea Z-2)	22 cm	610-300-00-820
.....	26 cm	610-700-00-820
Capac suplimentar sticlă (imaginea Z-3)	22 cm	021-641-22-600
Capac suplimentar metal (imaginea Z-4)	22 cm	623-000-22-700
.....	26 cm	623-000-26-700

Toate piesele de schimb originale Fissler pot fi achiziţionate din comerţul cu produse Fissler. Serviciul nostru de asistenţă pentru clienţi vă ajută cu plăcere (vedeţi capitolul 10).

Lista cu comercianţii precum şi alte informaţii găsiţi pe www.fissler.com

10. Garanţie & Asistenţă

Fiecare produs Fissler este fabricat cu atenţie din materiale de calitate. Calitatea produselor noastre este controlată de mai multe ori până la finalizare şi supusă la sfârşit unei testări finale stricte. Din această cauză, noi asigurăm pentru produsele Fissler următoare, conform condiţiilor următoare de acordare a garanţiei, o garanţie de la data de achiziţie, indiferent de ţara, în care aţi cumpărat acest produs Fissler. Vă garantăm astfel, că aceste produse Fissler nu prezintă defecte de prelucrare sau de material. În afară de garanţie, dumneavoastră aveţi şi drepturi juridice, care nu sunt limitate de garanţie.

Garanţie acordată de producător

Asigurăm pentru toate oalele noastre sub presiune o garanţie de la data de achiziţie. În caz de solicitare a garanţiei, vă rugăm să înapoiaţi aparatul complet împreună cu bonul de casă la comerciantul dumneavoastră sau expediaţi produsul ambalat la Serviciul de asistenţă pentru clienţi Fissler (vedeţi mai jos adresa). În caz de executare a garanţiei, compania Fissler, la latitudinea şi pe cheltuiala proprie, ori va repara produsul ori îl va înlocui corespunzător.

Revendicări în baza acestei garanţii există numai atunci şi în măsura în care,
- produsul nu prezintă urme de uzură sau daune, care sunt cauzate de o utilizare, care diferă de normele obişnuite şi/sau indicaţiile din manualul de utilizare,
- produsul nu prezintă caracteristici, care sunt datorate reparaţiilor neadecvate sau influenţelor de natură fizică sau chimică, neadecvate, pe suprafeţele produsului,
- în produs nu au fost încorporate niciun fel accesorii sau au fost încorporate numai accesoriile autorizate de producător.

Excluderi de la garanţie

Pentru oalele sub presiune din seria vitavit®, piesele de uzură sunt excluse de la garanţie. De exemplu:
- Garnitură de etanşare (imaginea Y-1)
- Garnitură pentru ventilul de preparare (imaginea Y-8)
- Garnitură pentru scaunul ventilului (imaginea Y-9)
- Membrană expandabilă (imaginea Y-7)
- Inel O pentru dispozitivul Euromatic (imaginea Y-11)
- Garnitură plată pentru şurubul de fixare al mânerului capacului (imaginea Y-12)

Nu se acordă nicio garanţie pentru defecţiunile, cauzate din următoarele motive:
- utilizare neadecvată sau incorectă
- manipulare incorectă sau neglijentă
- lucrări de reparaţii realizate în mod neadecvat

- montarea pieselor de schimb, care nu corespund modelului original
- influenţe de natură fizică sau chimică pe suprafeţele produsului
- modificări colorate pe mânere datorită spălării în maşina de spălat vase
- nerespectarea acestei instrucţiuni de utilizare

Adresă Serviciul de asistenţă pentru clienţi

Fissler GmbH
Serviciul de asistenţă pentru clienţi
Harald-Fissler-Str. 10
55768 Hoppstädten-Weiersbach
Tel.: +49 6781 - 403 100

Alte informaţii găsiţi pe www.fissler.com

11. Eliminare

Contribuiţi la protecţia mediului înconjurător! Puteţi să aruncaţi cutia de carton la tomberonul pentru deşeuri de hârtie. Deoarece aparatul conţine numeroase materiale reciclabile respectiv, reutilizabile, ar trebui să-l predaţi pentru eliminare la un punct de colectare din oraşul sau comuna dumneavoastră (centru de reciclare).

12. Întrebări şi răspunsuri

Precauţie:
Opriţi ochiul de aragaz, asiguraţi-vă că oala dumneavoastră sub presiune este fără presiune (vedeţi capitolul 7) şi lăsaţi să se răcească oala sub presiune, înainte de a încerca să remediaţi o defecţiune.

Întrebare	Cauza posibilă	Remedierea defecţiunii
La începutul preparării, aburul iese mai mult timp decât în mod obişnuit, de sub mânerul capacului (la dispozitivul Euromatic)	Aţi ales o treaptă de preparare la abur sau o altă poziţie sub treapta 1.	La prepararea cu aburi fără presiune este normală o emisie uşoară a aburului. Dacă doriţi să preparaţi cu sistemul închis sub presiune, vă rugăm să alegeţi treapta 1, 2 sau 3. (vedeţi capitolul 6)
	Oala nu este închisă în mod corect. (Indicatorul pe mânerul capacului este pe culoarea roşie.)	Închideţi corect oala. (vedeţi capitolul 4) (Indicatorul pe mânerul capacului este pe culoarea verde.)
	Alimentarea cu energie este prea mică.	Reglaţi puterea maximă a sursei de căldură.
	Dimensiunea ochiului de aragaz nu este adecvată pentru diametrul fundului oalei sub presiune.	Puneţi oala sub presiune pe ochiul de aragaz adecvat. (vedeţi capitolul 6)
	Mânerul pentru capac are o poziţie lejeră.	Strângeţi bine şurubul pentru fixare de la mânerul capacului pe partea interioară a capacului.
	Dispozitivul Fissler Euromatic sau inelul O corespunzător este murdar sau deteriorat.	Curăţaţi respectiv, înlocuiţi componentele. (vedeţi capitolele 8, 9)
La începutul preparării nu iese abur.	Prea puţin lichid a fost adăugat în oală.	Adăugaţi cantitatea minimă de lichid (200-300 ml). (vedeţi capitolul 5)
	Alimentarea cu energie este prea mică.	Reglaţi puterea maximă a sursei de căldură.

Întrebare	Cauza posibilă	Remedierea defecţiunii
Abur şi/sau picături de apă ies pe marginea capacului, înainte ca indicatorul pentru preparare să înceapă să urce.	Garnitura de etanşare nu este poziţionată corect.	Poziţionaţi în mod corect garnitura de etanşare. (vedeţi capitolul 5)
	Garnitura de etanşare este murdară sau deteriorată.	Curăţaţi sau înlocuiţi garnitura de etanşare.
	Oala nu este închisă în mod corect. (Indicatorul pe mânerul capacului este pe culoarea roşie.)	Închideţi corect oala. (vedeţi capitolul 4) (Indicatorul pe mânerul capacului este pe culoarea verde).
Indicatorul pentru preparare nu urcă.	Aburul iese la mânerul capacului.	Vedeţi punctele anterioare.
	Aburul iese la marginea capacului.	Vedeţi punctele anterioare.
	Prea puţin lichid a fost adăugat în oală.	Adăugaţi cantitatea minimă de lichid (200-300 ml). (vedeţi capitolul 5)
	Reglajul rotativ pentru gătit nu este înşurubat în mod corect şi sigur.	Introduceţi reglajul rotativ pentru gătit în mod corect şi strângeţi piuliţa tip clopot. (vedeţi capitolul 8)
	Garnitura pentru ventilul de preparare, garnitura pentru scaunul ventilului sau membrana expandabilă lipseşte, este defectă sau este montată greşit.	Înlocuiţi sau montaţi corect garnitura respectivă. (vedeţi capitolul 9)

Întrebare	Cauza posibilă	Remedierea defecţiunii
Aburul iese la reglajul rotativ pentru gătit.	Temperatura este prea mare pentru treapta de preparare reglată (Indicatorul pentru preparare este pe culoarea roşie.)	Reglaţi înapoi alimentarea cu energie. Asiguraţi-vă că aţi reglat alimentarea cu energie în aşa fel încât, indicatorul pentru preparare este pe culoarea verde pe întreaga durată de preparare. (vedeţi capitolul 5)
	Aţi ales o treaptă de preparare la abur sau o altă poziţie sub treapta 1.	La prepararea cu aburi fără presiune este normală o emisie uşoară a aburului. Dacă doriţi să preparaţi cu sistemul închis sub presiune, vă rugăm să alegeţi treapta 1, 2 sau 3. (vedeţi capitolul 6)
	Reglajul rotativ pentru gătit nu este înşurubat în mod corect şi sigur.	Introduceţi reglajul rotativ pentru gătit în mod corect şi strângeţi piuliţa tip clopot. (vedeţi capitolul 8)
	Garnitura pentru ventilul de preparare, garnitura pentru scaunul ventilului sau membrana expandabilă lipsesc, sunt defecte sau sunt montate greşit.	Înlocuiţi sau montaţi corect garnitura respectivă. (vedeţi capitolul 9)
Sub mânerul pentru capac (la dispozitivul Euromatic) iese abur, cu toate că indicatorul pentru preparare a urcat deja.	Mânerul pentru capac are o poziţie lejeră.	Strângeţi bine şurubul pentru fixare de la mânerul capacului pe partea interioară a capacului.
	Piuliţa plată pentru şurubul de fixare al mânerului capacului sau inelul O pentru dispozitivul Euromatic lipsesc, sunt defecte sau sunt montate greşit.	Înlocuiţi sau montaţi corect garnitura respectivă. (vedeţi capitolul 9)

Întrebare	Cauza posibilă	Remedierea defecţiunii
Sub mânerul pentru capac (la dispozitivul Euromatic) iese abur, cu toate că indicatorul pentru preparare a urcat deja.	Dacă iese o cantitate mare de abur, este posibil ca dispozitivul Euromatic să acţioneze ca un dispozitiv de siguranţă. Acest lucru se întâmplă, atunci când ventilul pentru preparare este murdar sau defect.	Îndepărtaţi şi curăţaţi sau înlocuiţi reglajul rotativ pentru gătit. (vedeţi capitolul 8)
Mânerul pentru capac are o poziţie lejeră.	Şurubul pentru fixare nu este strâns bine.	Strângeţi bine şurubul pentru fixare de la mânerul capacului pe partea interioară a capacului.
Mânerele pe oală sunt slăbite.	Şuruburile de la mânere nu sunt strânse bine.	Strângeţi bine şuruburile cu şurubelniţa.
La marginea capacului iese abur puternic, cu toate că indicatorul pentru preparare a urcat deja.	Garnitura de etanşare este defectă.	Înlocuiţi garnitura pentru etanşare. (vedeţi capitolul 9)
	Garnitura de etanşare a reacţionat ca un dispozitiv de siguranţă. Acest lucru se întâmplă, atunci când ventilul pentru preparare şi dispozitivul Euromatic sunt murdari sau defecţi.	Dispuneţi verificarea aparatului de către Serviciul de asistenţă pentru clienţi Fissler.
Aburul iese sub capacul rotund de la mânerul pentru capac sau la butonul de comandă.	O garnitură este defectă.	Înlocuiţi mânerul capacului sau dispuneţi verificarea acestuia de către Serviciul de asistenţă pentru clienţi Fissler.

Întrebare	Cauza posibilă	Remedierea defecţiunii
Oala se închide cu greutate respectiv, butonul de comandă nu sare în afară când se închide oala.	Mânerul capacului şi/sau mânerul/coada oalei nu sunt montate corect.	Controlaţi fixarea mânerelor şi dacă este cazul, strângeţi-le bine.
	Mânerul pentru capac este defect.	Înlocuiţi mânerul pentru capac.
	Garnitura de etanşare nu este poziţionată corect.	Poziţionaţi în mod corect garnitura de etanşare. (vedeţi capitolul 5)
	Oala nu este închisă în mod corect. (Indicatorul pe mânerul capacului este pe culoarea roşie.)	Închideţi corect oala. (vedeţi capitolul 4) (Indicatorul pe mânerul capacului este pe culoarea verde.)
Oala nu poate fi deschisă.	Mai este presiune în oală.	Reduceţi presiunea din oală. (vedeţi capitolul 7)
	Dispozitivul Euromatic s-a blocat.	Eliberaţi butonul de comandă. Apăsaţi uşor spre stânga mânerul pentru capac.

Благодарим Ви за доверието

и поздравления за закупуването на Вашата нова тенджера под налягане.
В разработването на това ново поколение тенджери под налягане на Fissler са вложени над 60 години опит.
За бързо, вкусно и запазващо витамините приготвяне на ястия, тенджерите под налягане днес са толкова актуални, колкото и преди – но по отношение на удобството при ползване и дизайна vitavit® поставя нови стандарти.
За да използвате дълго време с удоволствие Вашата тенджера под налягане, старателно произведена в Германия, и да постигнете оптимален срок на експлоатация, моля, съблюдавайте следните указания. Пожелаваме Ви да изпробвате с удоволствие разнообразните възможности на Вашата vitavit® и успех!

1. Употреба по предназначение 486
2. Указания за безопасност 486
Упътване за употреба 486
Надзор 486
Безопасна употреба на тенджерата под налягане 486
Безопасност и поддръжка 487
Работа на тенджерата под налягане 488
Отваряне на тенджерата 488
3. Описание и предимства на vitavit® 489
4. Преди първата употреба 491
Отваряне на тенджерата 491
Помощно позициониращо устройство 491
Затваряне на тенджерата 491
Индикатор за заключване 492
Почистване 492
5. Указания за употребата 492
Предпазни устройства 492
Количество за пълнене 493
Пригодност на печката 494
Регулиране на котлона 494
Съвети за енергоспестяване 495
6. Готвене с vitavit® 495
Подготовка 495
Избор на степента на готвене 496
Запарване и обезвъздушаване 496
Индикатор за готвене със светлинна функция 496
Време за готвене 497
7. Освобождаване на парата от vitavit® 497
8. Почистване и грижи 499
Почистване 500
Сглобяване на главата и дръжката на капака 500
Съхранение 501
9. Поддръжка и резервни части 501
Указания за смяна на части 501
Резервни части 502
Принадлежности 502
10. Гаранция и сервиз 503
Гаранция на производителя 503
Изключения от гаранцията
Адрес на сервиза за обслужване на клиенти 504
11. Отстраняване като отпадък 504
12. Въпроси и отговори 505

1. Употреба по предназначение

- Уредите за бързо готвене под налягане Fissler служат за бързо приготвяне на ястия, както и за предвидените в раздел 6 цели и могат да се използват само с това предназначение. При неправилна употреба могат да възникнат опасности.
- Уредите за бързо готвене под налягане Fissler са предназначени само за лична употреба
- Уредите за бързо готвене под налягане Fissler могат да се използват само до максимална мощност на печката от 3700 Watt.
- Съблюдавайте нивото на пълнене, посочено в раздел 5, за да се гарантира безопасна употреба на уреда за бързо готвене под налягане.

2. Указания за безопасност

Упътване за употреба

- Моля, прочетете изцяло упътването за употреба и всички инструкции, преди да използвате тенджерата под налягане vitavit®, тъй като неправилната употреба може да доведе до повреди.
- **Моля, съхранявайте упътването за употреба, докато притежавате продукта.** Ако сте изгубили упътването за употреба, можете да го изтеглите от нашия уебсайт www.fissler.com.
- Не предоставяйте тенджерата под налягане на никого, който не се е запознал предварително с упътването за употреба.
- Моля, предайте тенджерата си под налягане на трети страни само с упътването за употреба.

Надзор

- Опасност от задушаване с найлонов плик. Дръжте найлоновия плик далече от деца, тъй като съществува опасност от задушаване.
- Не използвайте тенджерата под налягане в близост до деца.
- Моля, никога не оставяйте тенджерата под налягане без надзор. Регулирайте силата на загряване, така че индикаторът за готвене да не влиза в червената зона. Ако силата на загряване не се намали, парата излиза през клапана и тенджерата губи течност. Пълната загуба на течност води до загаряне на хранителните продукти и може да предизвика повреди на тенджерата и котлона.

Безопасна употреба на тенджерата под налягане

- Никога не използвайте тенджера под налягане или тиган под налягане в гореща фурна. Дръжките, клапаните и предпазните устройства се повреждат от високата температура и след това не могат да изпълняват функцията си за безопасност.
- Фритирайте в тенджера под налягане по принцип без капак и я пълнете с мазнина максимум до половината. Никога не фритирайте под налягане!
- Тенджерите под налягане не бива да се използват в медицинската област. Тъй като тенджерите под налягане не са проектирани за необходимата температура на стерилизация, те не бива да се използват като медицински стерилизатор.
- Не приготвяйте ябълков мус и компот в тенджера под налягане, тъй като често се образуват мехурчета пара, които могат да се пръснат при отваряне и да предизвикат попарване.
- При готвене на месо в тенджера под налягане, в месото се създава свръхналягане. Затова, моля, след отваряне на тенджерата под налягане оставете месото да си почине за кратко, преди да го срежете или преместите, за да избегнете изгаряния.

Безопасност и поддръжка

- Използвайте тенджерата под налягане само с оригинални и напълно функционални компоненти Fissler. Използвайте само оригинални резервни части Fissler. Използвайте по-специално само тенджери и капаци от същия модел, както и други резервни части, чието изпълнение е предназначено за Вашия уред (виж раздел 9). При несъблюдаване на това изискване се нарушават функцията и безопасността на тенджерата под налягане.
- Преди всяка употреба се уверете, че всички клапани и предпазни устройства са функционално изправни и чисти. Само така може да се гарантира безопасна работа. Информация за това ще намерите в раздел 5.
- Не извършвайте модификации на тенджерата под налягане. По-специално не извършвайте промени в предпазните устройства – с изключение на мерките за поддръжка, посочени упътването за употреба. Клапаните не бива да се смазват!
- Подменяйте редовно износващите се части, като уплътнителен пръстен и други гумени части, с оригинални резервни части Fissler, т.е. след максимум 400 процеса на готвене или най-късно след 2 години. Части, които имат видими повреди (напр. втвърдяване, пукнатини, обезцветяване, прегряване или деформация) или които не прилягат правилно, трябва да се подменят незабавно. При несъблюдаване на това изискване се нарушават функцията и безопасността на Вашата тенджера под налягане.
- За Ваша собствена безопасност, моля, затегнете незабавно всички разхлабени винтове.
- Подменете незабавно също и напуканите или повредени пластмасови дръжки с оригинални резервни части Fissler.

Указание за поправката:
Малките поправки можете да изпълните сами:
- Подмяна на компоненти, повредени от износване (уплътнителен пръстен, клапан, Euromatic или дръжки).
- Затягане на винтове.

За други ремонти се обърнете към сервиза за обслужване на клиенти на Fissler, моля.

(виж раздел 10).

Работа на тенджерата под налягане

- Този уред готви под налягане. Неправилната употреба може да доведе до изгаряния. Уверете се, че преди нагряване уредът е заключен правилно. Информация за това ще намерите в раздел 4. Никога не използвайте тенджера под налягане със свободно поставен капак.
- Използвайте само източници на топлина, посочени в раздел 5.
- Никога не загрявайте тенджерата под налягане без течност, тъй като в резултат на прегряването уредът, клапаните, предпазните устройства и котлонът могат да се повредят. В такъв случай не използвайте повече тенджерата под налягане, тъй като не се гарантира за функциите на предпазните устройства. Изпратете Вашата тенджера под налягане за проверка в сервиза за обслужване на клиенти на Fissler.
- Минимално количество за пълнене: 200-300 ml вода в зависимост от диаметъра на Вашия уред (виж маркировката min). В случай на прегряване, пластмасовите части на тенджерата или алуминиевата сърцевина в основата могат да се стопят и втечнят. Ако това се случи, изключете котлона и не местете тенджерата, докато се охлади напълно. Проветрете помещението.
- Никога не пълнете тенджерата под налягане повече от ⅔ от вместимостта ѝ (виж маркировката max). За хранителни продукти, които се пенят или разширяват по време на готвене (като ориз, бульони или сушени зеленчуци), напълнете тенджерата под налягане максимум до половината от вместимостта ѝ (виж маркировката ½).
- За фасул и други бобови растения напълнете тенджерата под налягане максимум до маркировката ⅓, тъй като тънката им обвивка може леко да се надигне и да запуши клапаните.
- Местете тенджерата под налягане много внимателно, когато е под налягане и не докосвайте горещи повърхности. За целта използвайте дръжките и контролните елементи. При необходимост използвайте защита за ръцете.

Отваряне на тенджерата

- Никога не отваряйте тенджерата под налягане със сила. Не я отваряйте, преди да сте се уверите, че вътрешното налягане е спаднало напълно. Информация за това ще намерите в раздел 7.
- Винаги разклащайте тенджерата под налягане, преди да я отворите, за да не пръскат мехурчета пара и да не се изгорите. Това е особено важно при освобождаване на парата или след охлаждане под течаща вода.
- При освобождаване на парата винаги дръжте ръцете, главата и торса извън опасната зона, за да не се нараните от излизащата пара. Това важи по-специално при бързо освобождаване на парата посредством контролния бутон или главата.

Внимание:
Не използвайте тенджерата под налягане, ако тя или части от нея са повредени или деформирани или ако тяхната функция не съответства на описанието в това упътване на употреба. В този случай се обърнете към най-близкия специализиран магазин на Fissler или към сервиза за обслужване на клиенти на Fissler GmbH.
(виж раздел 10)

3. Описание и предимства на vitavit®

Виж фигура A

1. Приставка за готвене на пара (в зависимост от модела)
- с надлъжна перфорация за оптимално проникване на парата
- с прегради за свободен поток на парата и при по-обемни продукти
- с поставка под формата на триножник

2. Помощна дръжка
- с дълбок жлеб за хващане с цел безопасно пренасяне

3. Глава
- за настройване на степените на готвене
- с индикатор за готвене
- с клапан за автоматично ограничаване на налягането (регулатор на налягането)
- сваляща се за лесно почистване
- за регулируемо и точно дозирано освобождаване на парата

4. Индикатор за готвене със светлинна функция
- в помощ при регулиране на силата на загряване

5. Отвори за излизане на парата (глава)
- при надвишаване на избраната степен за готвене
- при освобождаване на парата през главата
- при „готвене на пара“ без налягане

6. Отвори за излизане на парата (дръжка на капака)
- при запарване
- при задействане на Euromatic
- при освобождаване на парата посредством контролния бутон
- при „готвене на пара“ без налягане

7. Контролен бутон
- за отваряне и освобождаване на парата от тенджерата

8. Индикатор за заключване
- отчита дали тенджерата е заключена

9. Дръжка на капака
- сваляща се за лесно почистване

10. Мерителна скала с маркировка за нивото на пълнене
- за лесно дозиране на течности без мерителна чаша

- с маркировка min за минималното количество на пълнене с течност
- с маркировка max за максималното количество на пълнене при нормални хранителни продукти
- с маркировка ½ за максималното количество на пълнене при надигащи се хранителни продукти
- с маркировка ⅓ за максималното количество на пълнене при фасул и други бобови растения

11. Дръжка на тенджерата
- с дълбок жлеб за хващане / с противоплъзгащо покритие за сигурен захват

12. Само за помощното позициониращо устройство
- за поставяне на помощното позициониращо устройство

13. Защита против пламък
- предпазва дръжките при употреба върху газов котлон

14. Помощно позициониращо устройство
- за лесно поставяне на капака

15. Конусообразен корпус на тенджерата
- за поставяне на тенджери една в друга (също и с еднакъв диаметър)

16. Основа cookstar® за всякакъв вид котлони
- за оптимални топлинни свойства върху всякакъв вид котлони, включително индукционни

17. Ролкова мембрана
- за уплътнение на индикатора за готвене

18. Уплътнение на клапана за готвене
- за уплътняване на главата

19. Уплътнение на гнездото на клапана
- за уплътняване на клапана за готвене

20. Обезопасяващ палец (предпазно устройство)
- предотвратява създаване на налягане при неправилно заключена тенджера

21. Fissler Euromatic (предпазно устройство)
- за автоматично запарване
- предотвратява създаване на налягане при неправилно заключена тенджера
- ограничава автоматично налягането
- предотвратява отваряне на тенджерата, докато в нея има налягане

22. Закрепващ винт за дръжката на капака
- обслужване без инструменти
- с плоско уплътнение, фиксирано в капака

23. Уплътнителен пръстен (предпазно устройство)
- от висококачествен силикон
- с предпазни джобове за ограничаване на налягането

24. Конусна гайка за закрепване на главата
- с жлебове, лесно развиване без инструменти

Виж фигура B/B1

а. Номинална вместимост (не съответства на полезната вместимост)
б. CE маркировка (удостоверява съответствието на уреда с Директивата на ЕС за тенджери под налягане)
в. Максимално работно налягане (максимално допустимо регулируемо налягане на клапана за готвене)
г. Дата на производство (календарна седмица/година)
д. PC › описва работното налягане при готвене, виж раздел 6 „Избор на степен на готвене“
е. PS › описва максимално допустимото налягане

Виж фигура B2

Стандарт (удостоверява съответствието на уреда с GB 15066-2004, важи само за Китай)

а. Тип завъртане
б. Основа от многослоен композит
в. Вътрешен диаметър
г. Номинална вместимост (не съответства на полезната вместимост)
д. Диапазон на номинално работно налягане / Диапазон на номинално налягане
f. Номер на стандарта GB 15066-2004

4. Преди първата употреба

Преди първата употреба се запознайте с тенджерата и работата с нея и проверете пълнотата на доставката (виж фигура A). Приставката при някои уреди представлява допълнителен уред.

Отваряне на тенджерата

Виж фигура C

Натиснете контролния бутон (фиг. A-7) на дръжката на капака по посока на стрелката и завъртете капака обратно на часовниковата стрелка (надясно) до ограничител. Сега капакът може да се свали.

Помощно позициониращо устройство

На капака е поставена метална пластина с надпис Close“ (фиг. A-14), а жлебът (фиг. A-12) в дръжката на тенджерата се явява противоположната страна. Това служи за лесно позициониране на капака.

Затваряне на тенджерата

Виж фигура D

Поставете капака, като го държите под лек ъгъл, вкарайте помощното

позициониращо устройство в жлеба на дръжката на тенджерата и след това го спуснете. Правилното положение на поставяне на капака е маркирано с кръгов символ върху капака, както и допълнително с червени точки върху помощното позициониращо устройство и дръжката на тенджерата. Ако тези точки са точно противоположни, капакът може да се постави.

Виж фигура E
За заключване завъртете капака по посока на часовниковата стрелка (наляво) до ограничител, докато тенджерата се заключи с осезаемо „щракване“.

Индикатор за заключване

Виж фигура F
Можете да установите дали тенджерата е заключена правилно и готова за употреба по индикатора за заключване (фиг. A-8) в дръжката на капака.
Зелено: Тенджерата е заключена правилно и готова за употреба.
Червено: Тенджерата не е заключена правилно, затова не може да се създаде налягане.

Почистване

Моля, преди първата употреба измийте основно тенджерата, капака и уплътнителния пръстен. Така ще премахнете евентуално наличен прах от полирането и слабо замърсяване.
Препоръчваме след това да третирате тенджерата и капака с препарат за поддръжка на благородна стомана. По този начин благородната стомана става по-устойчива на соли и кисели хранителни продукти. Остатъците от препарата за поддръжка винаги трябва да се измиват основно. Можете да повторите третирането при необходимост, респ. при променен вид на повърхността от благородна стомана.

5. Указания за употребата

Предпазни устройства

Вашата тенджера под налягане vitavit® е оборудвана с различни устройства, осигуряващи самостоятелно безопасността на уреда. Моля, преди всяка употреба проверявайте функционалността на посочените по-долу предпазни устройства и никога не ги модифицирайте. Уверете се преди готвене, че главата и дръжката на капака са правилно поставени. Указания за това ще намерите в раздел 8.

Глава (фиг. A-3)
Виж фигура G
Свалете главата от капака и я настойте на степен 3. Чрез натискане с пръст проверете дали индикаторът за готвене (1) и тялото на клапана (2) се движат свободно и се връщат обратно.

Euromatic (фиг. A-21)
Виж фигура H+I
Уверете се, че Euromatic е чист и свободно подвижен в капака.
Уплътнителният О-пръстен трябва да лежи изцяло в предвидения прорез.

Виж фигура J
Чрез натискане с пръст проверете дали бялата сфера в Euromatic се движи свободно и се връща обратно.

Уплътнителен пръстен (фиг. A-23) и **Обезопасяващ палец** (фиг. A-20)
Виж фигура K
Проверете дали уплътнителният пръстен и ръбът на капака са чисти, дали уплътнителният пръстен е изправен и обезопасяващият палец (1) може да се движи свободно.
Поставете уплътнителния пръстен така, че да прилегне наравно и под извитите навътре сегменти на ръба (2) от вътрешната страна на капака. Уплътнителният пръстен трябва да прилегне пред обезопасяващият палец, т.е. да се избутва от ръба на капака.

Количество за пълнене

Внимание:
Никога не гответе без достатъчно течност и се уверете, че течността в тенджерата под налягане не се е изпарила напълно. Несъблюдаването на това изискване може да доведе до загаряне на хранителните продукти и да повреди дръжките и клапаните на тенджерата, на предпазните устройства и котлона. В такъв случай не използвайте повече тенджерата под налягане, тъй като не се гарантира за функциите на предпазните устройства. Изпратете Вашата тенджера под налягане за проверка в сервиза за обслужване на клиенти на Fissler.

Виж фигура L
Моля, при бързо готвене съблюдавайте следните данни за количеството на пълнене. За лесно дозиране от вътрешната страна на тенджерата има скала (min/max).

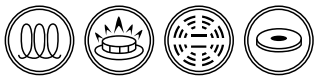
За създаване на пара – в зависимост от диаметъра на уреда – са необходими минимум 200-300 ml течност, независимо дали готвите с или без приставка. Никога не използвайте тенджерата под налягане без това минимално количество течност.
Ø 18 cm: 200 ml
Ø 22 cm: 250 ml
Ø 26 cm: 300 ml

Тенджерата под налягане може да се пълни максимум до ⅔ от вместимостта ѝ, за да се осигури безопасна работа. (виж маркировката max)

½
За хранителни продукти, които се пенят или разширяват по време на готвене, като напр. ориз, бульони или сушени зеленчуци, тенджерата под налягане може да се пълни максимум до половината от вместимостта ѝ (виж маркировката ½).
⅓
При готвене на фасул и други бобови растения напълнете тенджерата само до ⅓ (виж маркировката ⅓), тъй като тънката им обвивка може леко да се надигне и да запуши клапаните.

Пригодност на печката

Уредите за бързо готвене под налягане Fissler са подходящи за всички видове печки. Към тях спадат газови печки, както и електрически/чугунени/стъклокерамични/индукционни котлони.



Регулиране на котлона

Отворената тенджера под налягане никога не трябва да се загрява на максимална степен за повече от 2 минути, празна или с мазнина, тъй като прегряването може да повреди основата.
Чугун/стъклокерамика (излъчване/халоген):
Нагревателната плоча трябва да съответства на диаметъра на основата на тенджерата или да е по-малка.
Газова печка:
Поставяйте готварския съд в средата и избягвайте разширяване на пламъка, тъй като това ще повреди пластмасовите дръжки.
Индукция:
Винаги поставяйте готварския съд в средата на котлона. Размерът на основата на тенджерата трябва да 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:
За да избегнете прегряване и повреда на готварските съдове поради високата ефективност на индукцията, моля, никога не ги загрявайте празни без надзор. Моля, съблюдавайте допълнително указанията за употреба, посочени от производителя на печката.
По време на употреба може да се чува свистене. Този шум е технически обусловен и не е признак за дефект на печката или готварските съдове.

Съвети за енергоспестяване

- Когато сте избрали степен за щадящо или бързо готвене, регулирайте котлона така, че индикаторът да не навлиза в червената зона и клапанът да не започне да изпуска пара
- При готвене на пара регулирайте котлона така, че от дръжката на капака или главата да излиза малка струя от пара
- Използвайте котлон с подходящ размер (виж данните по-горе)
- Изберете размера на готварските съдовете според приготвяното количеството
- Използвайте акумулираната топлина в основата. Изключете котлона преди края на готвенето, за да използвате времето за охлаждане

6. Готвене с vitavit®

Внимание:
Уверете се, че течността в тенджерата под налягане никога не се изпарява напълно! (сравни указанията в раздел 5)

В тенджерата под налягане можете да готвите по множество начини:

- задушаване на месо
- супи и яхнии
- зеленчуци и картофи
- приготвяне на ориз
- приготвяне на риба
- фритиране
- готвене на пара
- приготвяне на храни за замразяване
- запарване
- сокоизстискване
- стерилизиране
- приготвяне на меню

Повече информация и рецепти ще намерите на /www.fissler.com/

Подготовка

Изсипете съставките по рецептата в тенджерата под налягане.
Съблюдавайте посоченото количества за пълнене (раздел 5).
След това поставете капака и заключете тенджерата.
Ако индикаторът за заключване (фиг. A-8) в дръжката на капака отчита зелено, тенджерата е готова (раздел 4).

Избор на степента на готвене

Виж фигура M
Посредством главата (фиг. A-3) настройте необходимата степен на готвене. За целта поставете маркировката на регулиращия пръстен на цифрата за съответната степен на готвене.

Степен 1, ок. 110°C (степен за щадящо готвене)
(45 kPa работно налягане)
За много чувствителни ястия като риба

Степен 2, ок. 113°C (степен за бързо готвене)
(60 kPa работно налягане)
за чувствителни ястия като зеленчуци

Степен 3, ок. 116°C (степен за експресно готвене)
(75 kPa работно налягане)
за всички други ястия като месни ястия и яхнии

Степен за готвене на пара
Освен степените за щадящо, бързо и експресно готвене, можете също да изберете степен за щадящо готвене на пара в приставката (фиг. A-1) или готвене без налягане.

Запарване и обезвъздушаване

Загрейте тенджерата под налягане на най-високата степен.
Под дръжката на капака (фиг. A-6) излиза пара, а по този начин и атмосферният кислород, който е вреден за витамините.
Този процес може да трае няколко минути. Когато Euromatic се затвори и не излиза повече пара, започва да се създава налягане. Малко по-късно индикаторът за готвене (фиг. A-4) започва да се покачва.

Индикатор за готвене със светлинна функция

Виж фигура N
Индикаторът за готвене винаги Ви показва – независимо от избраната степен на готвене – последователност от три цветни пръстена. На принципа на светофара, цветовете отчитат температурния профил в тенджерата и Ви насочват за регулиране на загряването.
Жълт пръстен:
Настроената степен на готвене е почти достигната. Температурата на печката може да се намали.
В зависимост от вида на печката и пълненето, можете да намалите температурата по-рано или по-късно. При чугунен/стъклокерамичен котлон в началото на жълтата зона, при индукционен/газов котлон в края на жълтата зона.
Зелен пръстен:
Настроената степен на готвене е достигната, готвенето започва.
Загряването следва да се регулира така, че индикаторът за готвене да остане в зелената зона през цялото време.
Червен пръстен:
Температурата в тенджерата е твърде висока. Тенджерата започва да изпарява автоматично, за да регулира температурата. Моля, намалете температурата на печката.
Загряването следва трябва да се регулира така, че индикаторът за готвене да не навлиза в червената зона. В противен случай тенджерата губи течност поради изпаряването.

Време за готвене

Времето за готвене се измерва от момента на достигане на избраната степен на готвене (зелен пръстен).

Основни правила:
1. Времето за готвене на степен 3 отговаря приблизително на ½ до ⅓ от нормалното време за готвене при използва стандартна тенджера.
2. Времето за готвене на степен 1 е по-дълго с около 50% отколкото на степен 3. Времето за готвене на степен 2 е по-дълго с около 25% отколкото на степен 3
3. Данните за времето за готвене могат да варират, тъй като количеството, формата, размерът и текстурата на хранителните продукти влияят върху времето за готвене.

Пример небелени картофи:

стандартно време за готвене	**време за готвене степен 3**	**време за готвене степен 2**	**време за готвене степен 1**
ок. 30 min	ок. 8-12 min.	ок. 13-16 min.	ок. 18 min.

В края на времето за готвене свалете тенджерата под налягане от котлона, оставете налягането да излезе (виж указанията в следващия раздел) и едва след това я отворете.

Друго време за готвене ще намерите след страница 534 ff.

7. Освобождаване на парата от vitavit®

Внимание:
Никога не отваряйте тенджерата под налягане със сила. Тенджерата може

да се отваря само когато индикаторът за готвене е потънал напълно и при задействане на контролния бутон не излиза повече пара.

Има 4 метода за освобождаване на парата от Вашата тенджера под налягане Fissler.
Трябва да изберете начина на освобождаване на парата в зависимост от приготвяните продуктите.
За леко разпенващи се или надигащи се хранителни продукти, като напр. бобови растения, супи или яхнии или за такива с чувствителна обвивка, като напр. небелени картофи, не бива да се използва метод за бързо намаляване на налягането, в противен случай продуктите може да излязат или обвивката да се спука.

Метод 1
Бързо освобождаване на парата посредством контролния бутон
Виж фигура O
Чрез леко натискане на контролния бутон (фиг. A-7) по посока на стрелката парата излиза под дръжката на капака (фиг. A-9). Моля, задръжте бутона натиснат, докато индикаторът за готвене потъне напълно и повече не излиза пара.
След това отпуснете бутона, разклатете внимателно тенджерата и натиснете отново контролния бутон. Повторете този процес, докато повече не излиза пара. Когато налягането в тенджерата е освободено, Euromatic потъва. Сега можете да натиснете изцяло контролния бутон, за да отворите тенджерата.
Указание:
Докато в тенджерата има налягане, контролният бутон не може се натисне изцяло. Това служи за Ваша безопасност, защото така тенджерата не може да се отвори по невнимание, докато все още е под налягане. Не се опитвайте да натискате контролния бутон със сила.

Метод 2
Регулируемо освобождаване на парата посредством главата
Виж фигура P
Чрез постепенно завъртане на регулиращия пръстен по посока на положението за освобождаване на парата, парата изтича под главата (фиг. A-5). Можете да изберете слабо или малко по-бързо освобождаване на парата. Колкото по-големи са стъпките за настройване на регулиращия пръстен, толкова по-силно излиза парата. Накрая поставете регулиращия пръстен в положение за освобождаване на пара и изчакайте, докато повече не излиза пара. След това внимателно разклатете тенджерата и повторете този процес, докато повече не излиза пара. Когато налягането в тенджерата е освободено, Euromatic потъва. Сега можете да натиснете изцяло контролния бутон, за да отворите тенджерата.
Указание:
Никога не завъртайте регулиращия пръстен от степен на готвене 1, 2 или 3 директно в положение за освобождаване на пара, в противен случай изходящата пара е много силна и приготвяните хранителни продукти може да излязат. Винаги завъртайте главата на няколко малки стъпки в положение за освобождаване на парата.

Метод 3
Охлаждане
Можете да изберете този метод, за да използвате остатъчната топлина в тенджерата. За целта свалете тенджерата от печката малко преди края на времето за готвене и я оставете да се охлади бавно, докато индикаторът за готвене потъне напълно.
След това натиснете леко контролния бутон, за да се освободи остатъчното налягане. Когато не излиза повече пара, отпуснете бутона, разклатете внимателно тенджерата и натиснете отново контролния бутон. Повторете този процес, докато повече не излиза пара. Когато налягането в тенджерата е освободено, Euromatic потъва. Сега за отваряне на тенджерата можете да натиснете контролния бутон напълно.
Този метод е подходящ преди всичко за ястия, изискващи дълго време за готвене.

Метод 4
Бързо освобождаване на налягането под течаща вода
Виж фигура Q
Ако излизащата пара Ви смущава, можете да освободите налягането в тенджерата под течаща вода. За целта поставете тенджерата в мивката и пуснете да тече студена вода отстрани на капака (не върху дръжката на капака и главата), докато индикаторът за готвене потъне напълно.
След това натиснете леко контролния бутон, за да се освободи остатъчното налягане. Когато не излиза повече пара, отпуснете бутона, разклатете внимателно тенджерата и натиснете отново контролния бутон. Повторете този процес, докато повече не излиза пара. Когато налягането в тенджерата е освободено, Euromatic потъва. Сега можете да натиснете изцяло контролния бутон, за да отворите тенджерата.

8. Почистване и грижи

Почистване

Почиствайте тенджерата под налягане след всяка употреба.
- Освободете уплътнителния пръстен от капака и го измийте на ръка
- Свалете главата и я почистете с влажна кърпа
- Свалете дръжката на капака и го изплакнете под течаща вода
- Тенджерата, капакът (без уплътнителния пръстен, главата и дръжката на капака) и приставките могат да се мият също и в съдомиялната машина

Моля, съблюдавайте:
- За измиване използвайте гореща сапунена вода със стандартен препарат за съдове и гъба или мека четка. Моля, избягвайте точени, груби или остри предмети. При силно замърсяване за вътрешната страна и основата можете да използвате също и грубата страна на гъбата
- Не допускайте засъхване на хранителни остатъци и не съхранявайте

продължително време ястия в тенджерата, тъй като те могат да предизвикат образуване на петна и промени по повърхността от благородна стомана
- За третиране на повърхността използвайте препарат за поддръжка на благородна стомана. Той е много подходящ за премахване на бели петна, дъгообразен оттенък или отлагания
- За почистване в съдомиялна машина използвайте само домакински продукти в дозировка, препоръчана от производителя, не използвайте индустриални или силно концентрирани препарати

Сглобяване на главата и дръжката на капака

Глава (фиг. A-3)
Сваляне:
Виж фигура R
Освободете конусната гайка (фиг. A-24), като я развиете обратно на часовниковата стрелка и свалете главата и гайката.
Сглобяване:
Виж фигура S
Поставете главата отгоре в капака в определената позиция, завийте конусната гайка по посока на часовниковата стрелка отдолу и я затегнете здраво. Уверете се, че уплътнението на клапана за готвене приляга плътно към главата и уплътнението е в предвидения прорез.

Дръжка на капака (фиг. A-9)
Сваляне:
Виж фигура T
Освободете дръжката на капака, като развиете закрепващия винт (фиг. A-22) от вътрешната страна на капака обратно на часовниковата стрелка.
Сглобяване:
Виж фигура U
Хванете дръжката на капака и поставете капака в определената позиция.
Завийте закрепващия винт по посока на часовниковата стрелка и го затегнете здраво.

Съхранение

Уплътнителният пръстен трябва да се съхранява на тъмно (защитено от слънчева светлина и UV лъчение), сухо и чисто място.
За да се защити уплътнителният пръстен и да не се смачка, след почистване поставете капака с обратната страна върху тенджерата.

9. Поддръжка и резервни части

Внимание:
Износващите се части, като уплътнителен пръстен и други гумени части, следва да се подменят редовно с оригинални резервни части на Fissler след максимум 400 процеса на готвене или най-късно след 2 години. Части, които имат видими повреди (напр. втвърдяване, пукнатини, обезцветяване, прегряване или деформация) или които не прилягат правилно, също трябва да се подменят незабавно.
При несъблюдаване на това изискване се нарушават функцията и безопасността на Вашата тенджера под налягане. **При възникнали въпроси, моля, обърнете се към нашия сервиз за обслужване на клиенти или към персонала на специализирания магазин.**

Указания за смяна на части

Уплътнителен пръстен (фиг. A-23)
Виж раздел 5.
Ролкова мембрана (фиг. A-17)
Виж фигура V
Развийте главата от капака и извадете старата ролкова мембрана.
Поставете новата ролкова мембрана върху пластмасовия щифт на индикатора за готвене и натиснете ръба до началото на резбата върху металното бутало.
Уплътнение на клапана за готвене (фиг. A-18)
Виж фигура W
Развийте главата от капака и издърпайте старото уплътнение. Настройте главата на степен 3, тъй като в това положение уплътнението може да се постави по-лесно.
Първо поставете новото уплътнение върху металното бутало и след това натиснете другата страна върху стеблото на клапана, докато то потъне отгоре напълно. Уверете се, че уплътнението на клапана за готвене приляга плътно към главата и уплътнението е в предвидения прорез.
Уплътнение на гнездото на клапана (фиг. A-19)
Виж фигура X
Развийте главата от капака и отстранете старото уплътнение.
Поставете новото уплътнение и се уверете, че то е чисто и разположено наравно от двете страни на капака.
O-пръстен за Euromatic (фиг. A-21)
Виж фигура I
Разглобяването/сглобяването се извършва от вътрешната страна на капака. Уверете се, че уплътнителният O-пръстен лежи изцяло в предвидения прорез.
Euromatic (фиг. A-21)
За разглобяването/сглобяването първо трябва да свалите дръжката на капака. За целта е необходимо само да развиете винта от вътрешната страна на капака. Можете

да извадите Euromatic от капака, когато сте отстранили О-пръстена. За сглобяването прокарайте новия Euromatic без О-пръстен през капака така, че страната с бялата сфера да прилегне от вътрешната страна на капака. След това поставете О-пръстена, както е описано по-горе.

Резервни части

Резервна част	Диаметър	Артикул номер
Уплътнителен пръстен (фиг. Y-1)	18 cm	600-000-18-795
	22 cm	600-000-22-795
	26 cm	600-000-26-795
Дръжка на тиган под налягане (фиг. Y-2)	18 cm	620-100-01-850
	22 cm	620-300-02-850
	26 cm	620-700-04-850
Дръжка на тенджера под налягане (фиг. Y-2)	18 cm	620-100-02-850
	22 cm	620-300-04-850
	26 cm	620-700-08-850
Помощна дръжка на тиган под налягане фиг. Y-3)	18 cm	610-110-01-840
	22 cm	610-310-02-840
	26 cm	610-710-04-840
Помощна дръжка на тенджера под налягане (фиг. Y-3)	18 cm	610-110-02-840
	22 cm	610-310-04-840
	26 cm	610-710-08-840
Дръжка на капак (фиг. Y-4)	всички	620-000-11-770
Глава (фиг. Y-5)	всички	610-010-00-700
Конусна гайка за глава (фиг. Y-6)	всички	610-000-00-734
Ролкова мембрана (фиг. Y-7)	всички	610-000-00-711
Уплътнение на клапан за готвене (фиг. Y-8)	всички	610-000-00-706
Уплътнение на гнездо на клапан (фиг. Y-9)	всички	610-000-00-733
Комплект от ролкова мембрана, уплътнение на клапан за готвене, уплътнение на гнездо на клапан (фиг. Y-7, Y-8, Y-9)	всички	610-000-01-706
Euromatic комплект (фиг. Y-10)	всички	011-631-00-750
О-пръстен за Euromatic (фиг. Y-11)	всички	011-631-00-760
Закрепващ винт за дръжка на капак с плоско уплътнение (фиг. Y-12)	всички	600-000-00-712

Принадлежности

Принадлежности	Диаметър	Артикул номер
Приставка с перфорация (вкл. триножник) (фиг. Z-1)	18 cm	610-100-00-800
	22 cm	610-300-00-800
	26 cm	610-700-00-800
Приставка без перфорация (вкл. триножник) (фиг. Z-2)	22 cm	610-300-00-820
	26 cm	610-700-00-820
Допълнителен капак стъклен (фиг. Z-3)	22 cm	021-641-22-600
Допълнителен капак метален (фиг. Z-4)	22 cm	623-000-22-700
	26 cm	623-000-26-700

Можете да закупите всички оригинални резервни части Fissler в специализираните магазини на Fissler. Нашият сервиз за обслужване на клиенти също ще Ви помогне с удоволствие (виж раздел 10).

Списък на търговците, както и повече информация ще намерите на /www.fissler.com

10. Гаранция и сервиз

Всеки продукт на Fissler е изработен прецизно от висококачествени материали. До завършителната фаза качеството на нашите продукти се тества неколкократно и накрая подлежи на строга окончателна проверка. Затова ние поемаме гаранция за посочените продукти на Fissler в съответствие със следните гаранционни условия от датата на покупка, независимо от държавата, в която сте закупили този продукт на Fissler. Ние гарантираме, че тези продукти на Fissler нямат материални или технологични дефекти. В допълнение към нея имате законови гаранционни права, които не се ограничават от гаранцията.

Гаранция на производителя

Ние поемаме гаранция за всички наши тенджери под налягане от датата на покупката. Ако имате рекламации, моля, върнете целия уред заедно с касовата бележка на Вашия търговец или изпратете продукта добре опакован в сервиза на Fissler (виж адреса по-долу). При гаранционно събитие Fissler или ще поправи по своя преценка и за своя сметка продукта, или ще го замени съответно с друг.

Претенции, произтичащи от тази гаранция, съществуват само ако и доколкото

- продуктът няма повреди или признаци на износване, причинени от употреба, отклоняваща се от нормалното предназначение и/или спецификациите в ръководството за експлоатация,
- продуктът няма признаци, които могат да се дължат на неправилен ремонт или неправилно химическо или физическо въздействие върху повърхностите на продукта,
- в продукта не са вградени аксесоари или са вградени само одобрени от

производителя аксесоари.

Изключения от гаранцията

За тенджерите под налягане от серията vitavit® износващите се части се изключват от гаранцията.
Например:

- Уплътнителен пръстен (фиг. Y-1)
- Уплътнение на клапан за готвене (фиг. Y-8)
- Уплътнение на гнездо на клапан (фиг. Y-9)
- Ролкова мембрана (фиг. Y-7)
  О-пръстен за Euromatic (фиг. Y-11)
- Плоско уплътнение за закрепващ винт за дръжка на капак (фиг. Y-12)

Не се поема гаранция за щети, възникнали поради следните причини:

- неподходяща и неправилна употреба
- неправилно и небрежно третиране
- неправилно извършени ремонти
- монтиране на резервни части, които не отговарят на оригиналното изпълнение
- химично или физично въздействие върху повърхностите на продукта
- обезцветяване на дръжките поради почистване в съдомиялна машина
- несъблюдаване на упътването за употреба

Адрес на сервиза за обслужване на клиенти

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

Повече информация ще намерите на www.fissler.com

11. Отстраняване като отпадък

Дайте своя принос за опазването на околната среда! Картонената кутия можете да изхвърлите със старата хартия. Тъй като уредът съдържа много материали за оползотворяване или рециклиране, следва да го предадете в събирателен пункт във Вашия град или община (депо за рециклиране).

12. Въпроси и отговори

Внимание:
Изключете котлона, уверете се, че налягането във Вашата тенджера е освободено (виж раздел 7) и я оставете да се охлади, преди да се опитате да отстраните причината за грешката.

Въпрос	Възможна причина	Отстраняване на причината за грешка
При запарване излиза по-дълго от обикновеното пара под дръжката на капака (на Euromatic)	Избрали сте степен за готвене на пара или друго положение под степен 1.	При готвене без налягане е нормално да излиза слаба пара. Ако искате да готвите при затворена система под налягане, моля, изберете степен 1, 2 или 3. (виж раздел 6)
	Тенджерата не е заключена правилно. (Индикаторът в дръжката на капака е на червено.)	Заключете правилно тенджерата. (виж раздел 4) (Индикаторът в дръжката на капака е на зелено.)
	Загряването не е достатъчно.	Настройте максималната мощност на източника на топлина.
	Размерът на котлона не съответства на диаметъра на основата на тенджерата под налягане.	Поставете тенджерата под налягане върху подходящ котлон. (виж раздел 6)
	Дръжката на капака е разхлабена.	Затегнете закрепващия винт на дръжката от вътрешната страна на капака.
	Fissler Euromatic или съответният O-пръстен са замърсени или повредени.	Почистете частите или ги подменете. (виж раздел 8, 9)
При запарване не излиза пара.	В тенджерата е добавена малко течност.	Добавете минимално количество течност (200-300 ml). (виж раздел 5)
	Загряването не е достатъчно.	Настройте максималната мощност на източника на топлина.

Въпрос	Възможна причина	Отстраняване на причината за грешка
От ръба на капака излизат пара или капки вода, преди индикаторът за готвене да започне да се покачва.	Уплътнителният пръстен не е поставен правилно.	Поставете уплътнителния пръстен правилно. (виж раздел 5)
	Уплътнителният пръстен е замърсен или повреден.	Почистете или подменете уплътнителния пръстен.
	Тенджерата не е заключена правилно. (Индикаторът в дръжката на капака е на червено.)	Заключете правилно тенджерата. (виж раздел 4) (Индикаторът в дръжката на капака е на зелено.)
Индикаторът за готвене не се покачва.	От дръжката на капака излиза пара.	Виж предходните точки.
	От ръба на капака излиза пара.	Виж предходните точки.
	В тенджерата е добавена малко течност.	Добавете минимално количество течност (200-300 ml). (виж раздел 5)
	Главата не е завинтена правилно или здраво.	Поставете главата правилно и затегнете конусната гайка. (виж раздел 8)
	Уплътнението на клапана за готвене, уплътнение на гнездото на клапана или ролковата мембрана липсват, имат дефект или са неправилно поставени.	Подменете съответното уплътнение или го поставете правилно. (виж раздел 9)
От главата излиза пара.	Температурата е твърде висока за настроената степен на готвене (Индикаторът за готвене е на червено).	Намалете степента на загряване. Уверете се, че сте регулирали силата на загряване така, че индикаторът за готвене да е на зелено през цялото време на готвене. (виж раздел 5)

Въпрос	Възможна причина	Отстраняване на причината за грешка
Регулируемо освобождаване на парата посредством главата	Избрали сте степен за готвене на пара или друго положение под степен 1.	При готвене без налягане е нормално да излиза слаба пара. Ако искате да готвите при затворена система под налягане, моля, изберете степен 1, 2 или 3. (виж раздел 6)
	Главата не е завинтена правилно или здраво.	Поставете главата правилно и затегнете конусната гайка. (виж раздел 8)
	Уплътнението на клапана за готвене, уплътнение на гнездото на клапана или ролковата мембрана липсват, имат дефект или са неправилно поставени.	Подменете съответното уплътнение или го поставете правилно. (виж раздел 9)
Под дръжката на капака (на Euromatic) излиза пара, въпреки че индикаторът за готвене се е покачил.	Дръжката на капака е разхлабена.	Затегнете закрепващия винт на дръжката от вътрешната страна на капака.
	Плоското уплътнение за закрепващия винт на дръжката на капака или О-пръстенът за Euromatic липсват, имат дефект или са неправилно поставени.	Подменете съответното уплътнение или го поставете правилно. (виж раздел 9)
	Ако излиза голямо количество пара, Euromatic може да се задействал като предпазно устройство. Това се случва, когато вентилът за готвене е замърсен или дефектен.	Свалете главата и я почистете или подменете. (виж раздел 8)
Дръжката на капака е разхлабена.	Закрепващият винт не е затегнат.	Затегнете закрепващия винт на дръжката от вътрешната страна на капака.

Въпрос	Възможна причина	Отстраняване на причината за грешка
Дръжките на тенджерата са разхлабени.	Винтовете на дръжките не са затегнати здраво.	Затегнете допълнително винтовете с отвертка.
От ръба на капака излиза силна пара, въпреки че индикаторът за готвене се е покачил.	Уплътнителният пръстен е дефектен.	Подменете уплътнителния пръстен. (виж раздел 9)
	Уплътнителният пръстен се е задействал като предпазно устройство. Това се случва, когато вентилът за готвене и Euromatic са замърсени или дефектни.	Изпратете уреда за проверка в сервиза на Fissler.
Парата излиза под кръглата капачка на дръжката на капака или от контролния бутон.	Уплътнението е дефектно.	Подменете дръжката на капака или изпратете уреда за проверка в сервиза на Fissler.
Тенджерата се затваря трудно или контролният бутон не изскача при заключване.	Дръжката на капака и/или ръкохватката/дръжката на тенджерата не са монтирани правилно.	Проверете закрепването на дръжките и при необходимост ги затегнете.
	Дръжката на капака е дефектна.	Подменете дръжката на капака.
	Уплътнителният пръстен не е поставен правилно.	Поставете уплътнителния пръстен правилно. (виж раздел 5)
	Тенджерата не е заключена правилно. (Индикаторът в дръжката е на червено.)	Заключете правилно тенджерата. (виж раздел 4) (Индикаторът в дръжката на капака е на зелено.)

نشكركم على ثقتكم بنا

وخالص تهانينا القلبية على شرائكم طنجرة الضغط vitavit® الجديدة.
يحظى تطوير هذا الجيل الجديد من طناجر الضغط من Fissler بخبرة تزيد على 60 عامًا.
لإعداد الطعام بسرعة وبمذاق لذيذ مع الاحتفاظ بالفيتامينات، تُعتبر طناجر الضغط مناسبة في يومنا هذا كما كانت من قبل - ولكن vitavit® تضع معايير جديدة من حيث راحة الاستخدام والتصميم.
من أجل الاستمتاع لفترة طويلة بطنجرة الضغط المصنوعة بعناية في ألمانيا ولتحقيق عمر خدمة مثالي، يُرجى مراعاة الإرشادات التالية. نتمنى لكم وافر المتعة مع تجربة طنجرة الضغط vitavit® الخاصة بكم والمزيد من النجاح والتوفيق!

1. الاستخدام المطابق للتعليمات 512
2. إرشادات الأمان 512
دليل الاستخدام 512
المراقبة 512
الاستخدام الآمن لطنجرة الضغط 512
الأمان والصيانة 513
تشغيل طنجرة الضغط 513
فتح الطنجرة 514
3. شرح طنجرة الضغط vitavit® ومميزاتها 514
4. قبل الاستخدام لأول مرة 516
فتح الطنجرة 516
مساعد التركيب 516
غلق الطنجرة 517
مؤشر الإغلاق 517
التنظيف 517
5. إرشادات الاستخدام 517
تجهيزات الأمان 517
كميات الملء 518
الملاءمة للموقد 519
تنظيم موضع التسخين 519
نصائح لتوفير الطاقة 519
6. الطهي باستخدام طنجرة الضغط vitavit® 520
الإعداد 520
اختيار درجة الطهي 520
ترك الطعام حتى ينضج والتهوية 521
مؤشر بيان النضج المزود بعلامات ملونة إرشادية 521
فترات الطهي 521
7. تفريغ البخار من طنجرة الضغط vitavit® 522
8. التنظيف والعناية 523
التنظيف 523
تركيب وحدة مؤشر النضج ومقبض الغطاء 524
الحفظ 524
9. الصيانة وقطع الغيار 525
إرشادات حول استبدال الأجزاء 525
قطع الغيار 526
الملحقات الإضافية 526
10. الضمان والخدمة 527
ضمان الشركة المنتجة 527
استثناءات الضمان 527
عنوان قسم خدمة العملاء 528
11. التخلص من المواد 528
12. أسئلة وأجوبة 528

Въпрос	**Възможна причина**	**Отстраняване на причината за грешка**
Тенджерата не може да се отвори.	Още не се е създало налягане в тенджерата.	Изпуснете налягането в тенджерата. (виж раздел 7)
	Euromatic е блокирал.	Отпуснете контролния бутон. Натиснете дръжката на капака леко наляво.

1. الاستخدام المطابق للتعليمات

- تُستخدم طناجر الضغط Fissler للطهي السريع للأطعمة وكذلك للأغراض المذكورة في الفصل 6 ولا يجوز استخدامها إلا لهذه الأغراض. يمكن أن يؤدي الاستخدام غير السليم إلى نشوء مخاطر.
- طناجر الضغط Fissler مناسبة فقط للاستخدام المطابق للتعليمات.
- علاوة على ذلك، لا يجوز استخدام طناجر الضغط Fissler إلا بطاقة قصوى للموقد تبلغ 3700 واط.
- يجب مراعاة مستويات الملء المذكورة في الفصل 5 لضمان الاستخدام الآمن لطنجرة الضغط.

2. إرشادات الأمان

دليل الاستخدام

- برجاء قراءة دليل الاستخدام وجميع الإرشادات بالكامل قبل استخدام طنجرة الضغط vitavit®، نظرًا لأن الاستخدام غير السليم قد يؤدي إلى حدوث أضرار.
- يُرجى الاحتفاظ بدليل الاستخدام طوال فترة احتفاظكم بالمنتج. إذا فقدتم دليل الاستخدام ذات مرة، فيمكنكم تنزيله من خلال موقعنا على الإنترنت www.fissler.com.
- لا تتركوا طنجرة الضغط لأي شخص لم يقرأ دليل الاستخدام مسبقًا.
- يُراعى عدم إعطاء طنجرة الضغط لأي شخص إلا مع دليل الاستخدام.

المراقبة

- خطر الاختناق بفعل الأكياس البلاستيكية. يُرجى حفظ الأكياس البلاستيكية بعيدًا عن متناول الأطفال حيث
ينشأ خطر الاختناق.
- يُراعى عدم استخدام طنجرة الضغط بالقرب من الأطفال.
- يُرجى عدم ترك طنجرة الضغط أبدًا دون مراقبة. يُرجى تنظيم الإمداد بالطاقة بحيث لا يدخل مؤشر بيان النضج في النطاق الأحمر. إذا لم يتم تقليل الإمداد بالطاقة، فسوف يتسرب البخار عبر الصمام وتفقد الطنجرة السائل الموجود بداخلها. ويتسبب الفقدان التام للسوائل في حرق الطعام وقد يؤدي أيضًا إلى حدوث أضرار بالطنجرة وبموضع التسخين.

الاستخدام الآمن لطنجرة الضغط

- يُراعى عدم استخدام طنجرة الضغط أو مقلاة الضغط أبدًا في الفرن الساخن، فالمقابض والصمامات وتجهيزات الأمان قد تتعرض للتلف بفعل درجات الحرارة العالية وقد يتعذر عليها بالتالي أداء وظيفة السلامة الخاصة بها.
- يجب قلي الطعام في طنجرة الضغط دائمًا دون وضع الغطاء، على أن يتم ملء نصف الطنجرة بالدهون بحد أقصى. يُراعى عدم قلي الطعام أبدًا تحت ضغط!
- لا يجوز استخدام طناجر الضغط في أية أغراض طبية، وخاصةً فيما يتعلق باستخدامها كأداة للتعقيم الطبي، وذلك نظرًا لأن طناجر الضغط غير مُصممة لكي تتناسب مع درجة حرارة التعقيم اللازمة.
- لا يجوز تحضير التفاح البيوريه والكمبوت في طنجرة الضغط، نظرًا لتكون كمية كبيرة من فقاعات البخار التي قد تفور عند فتح الطنجرة بل وقد تؤدي أيضًا إلى الإصابة بحروق.
- عند طهي اللحم في طنجرة الضغط، ينشأ ضغط مفرط داخل اللحم. ولهذا السبب، بعد فتح طنجرة الضغط، يُرجى الانتظار قليلاً قبل وخز اللحم أو تحريكه، لتجنب التعرض لحروق.

الأمان والصيانة

- يُراعى عدم استخدام طنجرة الضغط إلا مع مكونات Fissler الأصلية والسليمة تمامًا. يُراعى استخدام قطع غيار Fissler الأصلية فقط. كما يجب أيضًا على وجه الخصوص استخدام الطناجر والأغطية من نفس الموديل، وكذلك قطع الغيار الأخرى المخصصة لجهازكم. (يُرجى الرجوع إلى الفصل 9). عدم مراعاة ذلك قد يؤدي إلى حدوث خلل بوظيفة طنجرة الضغط وأمانها.
- يُراعى التأكد قبل كل استخدام أن جميع الصمامات وتجهيزات الأمان سليمة وغير تالفة وتعمل بكفاءة وظيفية وغير متسخة، حيث إنه لا يمكن ضمان طريقة العمل الآمنة إلا من خلال ذلك. يمكن الاطلاع على المعلومات ذات الصلة في الفصل 5.
- لا يجوز إجراء أية تعديلات على طنجرة الضغط. ولا يجوز التعامل مع تجهيزات الأمان على وجه الخصوص إلا في ضوء إجراءات الصيانة المنصوص عليها في دليل الاستخدام. كما لا يجوز تشحيم الصمامات!
- يُراعى استبدال الأجزاء التالفة مثل حلقة منع التسرب والأجزاء المطاطية الأخرى بقطع غيار Fissler الأصلية بصورة منتظمة بعد حوالي 400 عملية طهي أو على أقصى تقدير بعد مرور عامين من الاستخدام. أما بالنسبة للأجزاء التي تحتوي على عيوب ظاهرة (على سبيل المثال: تصلب أو شقوق أو تغير في الألوان أو سخونة مفرطة أو تشوهات) أو التي لا يتم وضعها بصورة صحيحة، فيجب تغييرها على الفور. عدم مراعاة ذلك قد يؤدي إلى حدوث خلل بوظيفة طنجرة الضغط الخاصة بكم وأمانها.
- للحفاظ على سلامتكم، يُرجى إحكام ربط أية براغي غير مُحكمة على الفور.
- يجب استبدال المقابض البلاستيكية المُشققة أو التالفة بقطع غيار Fissler الأصلية.

إرشادات الإصلاح:

يمكنكم إجراء الإصلاحات البسيطة بأنفسكم:
- استبدال الأجزاء المتعرضة للتآكل (حلقة منع التسرب أو الصمام أو Euromatic أو المقابض).
- إحكام ربط للبراغي.

للإصلاحات الأخرى، يُرجى الاتصال بخدمة عملاء Fissler.
(يُرجى الرجوع إلى الفصل 10)

تشغيل طنجرة الضغط

- يعمل هذا الجهاز أثناء الطهي تحت ضغط. وأي استخدام غير مطابق للغرض قد يؤدي إلى حدوث حروق. يُرجى التأكد من إغلاق الجهاز بصورة صحيحة قبل التسخين. يمكن الاطلاع على المعلومات ذات الصلة في الفصل 4. لا يجوز استخدام طنجرة الضغط مطلقًا مع غطاء غير مغلق بإحكام.
- يُراعى الاقتصار على استخدام مصادر التسخين الموضحة في الفصل 5.
- لا يجوز تسخين طنجرة الضغط أبدًا دون وضع سوائل، نظرًا لأنه قد تحدث بعض الأضرار بالجهاز أو بالصمامات أو بتجهيزات الأمان أو بموضع الطهي نتيجة للتسخين المفرط. عندئذ يُحظر مواصلة استخدام طنجرة الضغط حيث لم تعد وظائف تجهيزات الأمان مضمونة. يجب فحص طنجرة الضغط لدى قسم خدمة عملاء Fissler.
- الحد الأدنى للملء: 300-200 مل من الماء بحسب قطر الجهاز الخاص بكم (تُراعى علامة الحد الأدنى). في حالة فرط التسخين قد تنصهر الأجزاء البلاستيكية بالطنجرة أو الألومنيوم في قاع الطنجرة وتصبح سائلة. في حالة حدوث ذلك، يجب إيقاف موضع التسخين وعدم تحريك الطنجرة حتى تبرد تمامًا. كما يجب تهوية المكان.
- يُراعى عدم ملء طنجرة الضغط بأكثر من ⅔ سعتها (تُراعى علامة الحد الأقصى). في حالة طهي أصناف طعام تُشكّل رغوة أو تتمدد عند الطهي (على سبيل المثال الأرز أو المرق أو الخضراوات

المجففة) يجب ملء طنجرة الضغط حتى منتصف سعتها على الأكثر (تُراعى العلامة ½).
- عند طهي الفول وغيره من البقوليات، يجب ملء طنجرة الضغط بما لا يتجاوز ⅓ سعتها، حيث قد ترتفع القشور الرقيقة بسهولة وتسد الصمامات.
- يجب توخي الحرص الشديد عن تحريك طنجرة الضغط عندما تكون تحت تأثير الضغط وعدم ملامسة أسطح ساخنة. تُستخدم لهذا الغرض المقابض وعناصر الاستعمال. عند الضرورة يُراعى ارتداء قفاز حماية.

فتح الطنجرة

- يُرجى عدم فتح طنجرة الضغط أبدًا بعنف. ويُراعى عدم فتحها إلا بعد التأكد من زوال الضغط الداخلي تمامًا. يمكن الاطلاع على المعلومات ذات الصلة في الفصل 7.
- يجب تحريك طنجرة الضغط جيدًا قبل فتحها في كل مرة لتجنب فوران فقاعات البخار والإصابة بالحروق. ويجب الالتزام بذلك على وجه الخصوص عند التبخير السريع أو بعد التبريد تحت الماء المتدفق.
- يجب إبعاد اليدين والرأس والجسم دائمًا عن نطاق الخطر عند خروج البخار، تجنبًا للإصابة بفعل البخار الخارج. ويسري ذلك بصفة خاصة في حالة التبخير السريع عند زر الاستعمال أو وحدة مؤشر النضج.

تحذير:
يُراعى عدم استخدام طنجرة الضغط في حالة ظهور تلف أو تشوه بها أو بأي من أجزائها أو إذا لم يتطابق أداؤها مع الشرح الموضح بدليل الاستخدام هذا. وفي هذه الحالة، يجب التوجه إلى أقرب موزع متخصص من موزعي منتجات Fissler أو قسم خدمة العملاء بشركة Fissler GmbH.
(يُرجى الرجوع إلى الفصل 10)

3. شرح طنجرة الضغط vitavit® ومميزاتها

انظر الشكل A
1. لوازم للتبخير (حسب الطراز)
   - بفتحة طولية لنفاذ البخار على الوجه الأمثل
   - بحواجز تركيبية لانطلاق تيار البخار بحرية حتى مع وجود أطعمة كبيرة الحجم بالطنجرة
   - بقاعدة ثلاثية القوائم
2. مقبض مقابل
   - بتجويف عميق بالمقبض لحمل الطنجرة بأمان
3. وحدة مؤشر النضج
   - لضبط درجات الطهي
   - مع مؤشر لبيان النضج
   - مع صمام لتحديد الضغط أوتوماتيكيًا (وحدة التحكم بالضغط)
   - يمكن فكه لتنظيفه بسهولة
   - لخروج البخار بصورة يمكن ضبطها ومعايرتها بدقة
4. مؤشر بيان النضج المزود بعلامات ملونة إرشادية
   - للمساعدة على التحكم في الإمداد بالسخونة

5. فتحات لخروج البخار (وحدة مؤشر النضج)
   - عند تجاوز درجة الطهي التي تم اختيارها
   - عند خروج البخار عبر وحدة مؤشر النضج
   - عند «الطهي بالبخار» دون ضغط
6. فتحات لخروج البخار (مقبض الغطاء)
   - عند إنضاج الطعام
   - عند تشغيل Euromatic
   - عند خروج البخار عبر زر الاستعمال
   - عند «الطهي بالبخار» دون ضغط
7. زر الاستعمال
   - لفتح الطنجرة وخروج البخار
8. مؤشر الإغلاق
   - يشير إلى إغلاق الطنجرة بصورة صحيحة من عدمه
9. مقبض الغطاء
   - يمكن فكه لتنظيفه بسهولة
10. مقياس مُدرّج مع علامة لمستوى الملء
    - لمعايرة السوائل بسهولة دون استخدام كأس قياس
    - بعلامة للحد الأدنى تبين أدنى كمية ملء للسوائل
    - بعلامة للحد الأقصى تبين أقصى كمية ملء للأطعمة العادية
    - بعلامة ½ تبين أقصى كمية ملء للأطعمة التي تتمدد
    - بعلامة ⅓ تبين أقصى كمية ملء للفول والبقوليات
11. مقبض الطنجرة
    - بتجويف عميق بالمقبض / مانع انزلاق للمسك بأمان
12. صامولة مساعد التركيب
    - بتركيب مساعد التركيب
13. وحدة الحماية من اللهب
    - تحمي المقابض عند استخدام الطنجرة على موقد يعمل بالغاز
14. مساعد التركيب
    - لتركيب الغطاء بسهولة
15. جسم الطنجرة المخروطي
    - لرص الطناجر (حتى الطناجر ذات الأقطار المتساوية)
16. قاعدة cookstar® لجميع أنواع المواقد
    - للحصول على أفضل خصائص حرارية على جميع أنواع المواقع بما في ذلك مواقد التسخين بالتيار الحثي
17. حاجز مستدير
    - لإحكام مؤشر بيان النضج بإحكام
18. مانع تسرب صمام الطهي
    - لإحكام وحدة مؤشر النضج
19. مانع تسرب قاعدة الصمام
    - لإحكام صمام الطهي
20. خطاف الأمان (تجهيزة أمان)
    - يمنع تكون الضغط في حالة عدم إغلاق الطنجرة بصورة صحيحة
21. Fissler Euromatic (تجهيزة أمان)
    - لسلق الطعام أوتوماتيكيًا

- يمنع تكون الضغط في حالة عدم إغلاق الطنجرة بصورة صحيحة
- يحدد الضغط بصورة أوتوماتيكية
- لمنع فتح الطنجرة طالما لا يزال هناك ضغط

22. برغي التثبيت بمقبض الغطاء
- قابل للاستعمال دون استخدام أدوات
- مزود بمانع تسرب مسطح، ومثبت في الغطاء

23. حلقة منع التسرب (تجهيزة أمان)
- مصنوعة من السيليكون عالي الجودة
- مزودة بأكياس أمان لتحديد الضغط

24. صامولة جرسية الشكل لتثبيت وحدة مؤشر النضج
- بتجاويف للمقبض، يمكن فكها بسهولة دون استخدام أدوات

انظر الشكل B1/B

a. المحتوى الاسمي (لا يتطابق مع المحتوى الفعلي)
b. علامة المطابقة الأوروبية (CE) (تشير إلى مطابقة الجهاز للتوجيهات الأوروبية الخاصة بطناجر الضغط بالبخار)
c. ضغط التشغيل الأقصى (الحد الأقصى من ضغط البخار المسموح بخروجه من صمام الطهي)
d. تاريخ الإنتاج (الأسبوع/العام)
e. PC > يوضح ضغط التشغيل للطهي، انظر تحت فصل 6 «اختيار درجة الطهي»
f. PS > يوضح أقصى ضغط مسموح به

انظر الشكل B2

مواصفة (تشير إلى مطابقة الجهاز للمواصفة GB 15066-2004، يسري بالنسبة للصين فقط)

a. طراز الدوران
b. أرضية مترابطة متعددة الطبقات
c. القطر الداخلي
d. المحتوى الاسمي (لا يتطابق مع المحتوى الفعلي)
e. نطاق ضغط التشغيل الاسمي / نطاق الضغط الاسمي
f. رقم المواصفة GB 15066-2004

4. قبل الاستخدام لأول مرة

يُرجى التعرف على الطنجرة وطريقة استخدامها قبل أول استخدام لها والتأكد من اكتمال التجهيزات الموردة (انظر الشكل A). ويمثل الاستخدام مع بعض الأجهزة جهازًا إضافيًا.

فتح الطنجرة

انظر الشكل C

يُرجى الضغط على زر الاستعمال (الشكل A-7) بمقبض الغطاء في اتجاه السهم وتدوير الغطاء عكس اتجاه حركة عقارب الساعة (إلى اليمين) حتى النهاية. عندئذ يمكن خلع الغطاء.

مساعد التركيب

يوجد على الغطاء طرف معدني مميز بالعبارة „Close" (الشكل A-14) كما توجد أيضًا صامولة مقابلة

خاصة به في مقبض الطنجرة (الشكل A-12). يُستخدم هذا الطرف لتركيب الغطاء بسهولة.

غلق الطنجرة

انظر الشكل D

يُرجى تركيب الغطاء بحيث يصبح مائلاً إلى حد ما، وقم بتركيب مساعد التركيب في الصامولة الموجودة بمقبض الطنجرة ثم حركه لأسفل. يتضح وضع التركيب الصحيح للغطاء من خلال النقاط الحمراء الموجودة على مساعد التركيب ومقبض الطنجرة، فإذا كانت هذه النقاط متقابلة تمامًا، يمكن تركيب الغطاء.

انظر الشكل E

لإغلاق الطنجرة يُدار الغطاء جهة اليسار إلى أقصى حد ممكن حتى يتم إغلاق الطنجرة بحيث يصدر صوت نقر „كليك" مسموع.

مؤشر الإغلاق

انظر الشكل F

يمكن معرفة ما إذا كانت الطنجرة تم إغلاقها بصورة صحيحة ومن ثم إذا كانت جاهزة للاستخدام من خلال مؤشر الإغلاق (الشكل A-8) الموجود على مقبض الغطاء.
أخضر: الطنجرة مغلقة بصورة صحيحة وجاهزة للاستخدام.
أحمر: الطنجرة غير مغلقة بصورة صحيحة وبالتالي لا يمكن توليد أي ضغط.

التنظيف

قبل الاستخدام لأول مرة يُراعى غسل وعاء الطنجرة والغطاء وحلقة منع التسرب. ومن خلال ذلك تزول أية آثار من بقايا غبار التلميع والشوائب الدقيقة.
بعد ذلك نوصي باستخدام منتج للعناية بالاستانلس ستيل للوعاء والغطاء. وهذا من شأنه جعل الاستانلس ستيل أكثر مقاومة لتأثير الأملاح والأطعمة الحمضية. يجب دائمًا غسل بقايا منتج العناية كليًا. يُكرر استخدام منتج العناية حسب الحاجة أو عند ملاحظة تغيرات في سطح الاستانلس ستيل.

5. إرشادات الاستخدام

تجهيزات الأمان

طنجرة الضغط vitavit® الخاصة بكم مزود بتجهيزات مختلفة تهدف إلى سلامة وأمان الجهاز بصورة ذاتية. برجاء التأكد قبل كل استخدام من الكفاءة الوظيفية لتجهيزات الأمان المذكورة أدناه وعدم تغييرها على الإطلاق. برجاء التأكد من تركيب وثبات وحدة مؤشر النضج ومقبض الغطاء بصورة صحيحة قبل بدء الطهي. يمكن الاطلاع على الإرشادات ذات الصلة في الفصل 8.

وحدة مؤشر النضج (الشكل A-3)

انظر الشكل G

اخلع وحدة مؤشر النضج من الغطاء واضبط الوضع 3. استخدم إصبعك لمعرفة ما إذا كان مؤشر بيان النضج (1) وجسم الصمام (2) يتحركان بحرية ويرتدان للخلف.

Euromatic (الشكل A-21)
انظر الشكل H+I
تأكد من نظافة صمام Euromatic وإمكانية تحركه بحرية بالغطاء.
كما يجب وضع مانع التسرب المستدير بالكامل في الشق المُصمم له خصيصًا.

انظر الشكل J
تأكد من خلال الضغط بالإصبع من عدم التصاق الكرة البيضاء في صمام Euromatic وتحركها بحرية وإمكانية ارتدادها.

حلقة منع التسرب (الشكل A-23) وخطافات الأمان (الشكل A-20)
انظر الشكل K
يُراعى التأكد من نظافة حلقة منع التسرب وحافة الغطاء وسلامة حلقة منع التسرب وتحرك خطافات الأمان (1) بحرية.
يُرجى تركيب حلقة منع التسرب بحيث تصبح مسطحة تمامًا أسفل قطاعات الحافة (2) المنحنية نحو الداخل والتي يوضع عليها الجزء الداخلي من الغطاء. يجب وضع حلقة منع التسرب أمام خطاف الأمان، أي يجب إبعادها عن حافة الغطاء.

كميات الملء

تحذير:
يُراعى تجنب طهي الطعام على الإطلاق دون وجود كمية كافية من السائل مع الانتباه إلى عدم تبخر السائل الموجود في طنجرة الضغط بالكامل. عدم مراعاة ذلك قد يؤدي إلى حرق الطعام أو الإضرار بمقابض الطنجرة وصمامات الطنجرة وتجهيزات الأمان وموضع الطهي. عندئذ يُحظر مواصلة استخدام طنجرة الضغط حيث لم تعد وظائف الصمامات وتجهيزات الأمان مضمونة. يجب فحص طنجرة الضغط لدى قسم خدمة عملاء Fissler.

انظر الشكل L
برجاء الانتباه إلى البيانات التالية الخاصة بكميات الملء عند الطهي السريع.
من أجل القيام بعملية المعايرة بسهولة، يوجد مقياس مدرج (حد أدنى/حد أقصى) داخل الطنجرة.

من أجل توليد البخار يلزم وضع كمية من السائل بحد أدنى 300-200 مل وفقاً لقطر الطنجرة، بغض النظر عما إذا كنت تطهي باستخدام إناء داخلي أو بدونه. لا تستخدم طنجرة الضغط أبدًا دون استخدام هذا الحد الأدنى من كمية السوائل.

قطر 18 سم:	200 مل
قطر 22 سم:	250 مل
قطر 26 سم:	300 مل

يُسمح بملء طنجرة الضغط بحد أقصى ⅔ سعتها لضمان أدائها لوظيفتها بأمان. (انظر علامة الحد الأقصى max)

½
في حالة طهي أصناف طعام تُشكّل رغوة أو تتمدد عند الطهي (على سبيل المثال الأرز أو المرق أو الخضراوات المجففة) يجوز فقط ملء طنجرة الضغط حتى منتصف سعتها على الأكثر (تُراعى العلامة

½).
⅓
عند طهي الفول وغيره من البقوليات، يجب ملء طنجرة الضغط بما لا يتجاوز ⅓ سعتها (انظر علامة ⅓)، حيث قد ترتفع القشور الرقيقة بسهولة وتسد الصمامات.

الملاءمة للموقد

طناجر الضغط من Fissler مناسبة لجميع أنواع المواقد.
ومنها على سبيل المثال مواقد الغاز وكذلك المواقد الكهربائية/المواقد ذات السطح الصلب/مواقد التسخين بالتيار الحثي ذات الخزف الزجاجي.

تنظيم موضع التسخين

لا يجوز تسخين طنجرة الضغط المفتوحة وهي فارغة أو إذا كان بها زيت أو سمن لفترة أطول من دقيقتين على أعلى مستوى للطاقة، نظرًا لأنه في حالة فرط التسخين قد تحدث أضرار بقاعدة الطنجرة.
موقد بسطح طهي صلب/بسطح من خزف زجاجي (أشعة/هالوجين):
يجب أن يتطابق لوح الموقد مع قطر قاعدة الطنجرة أو يكون أصغر منه.
موقد الغاز:
توضع طنجرة الطهي في المنتصف مع تجنب أي شرارة لهب، حيث قد يؤدي اللهب إلى تلف المقابض البلاستيكية.
الموقد الحثي:
توضع الطنجرة على منتصف موضع الطهي. يجب أن يتوافق مقاس قاعدة الطنجرة مع حجم موضع الطهي بالموقد أو يكون أكبر منها، وإلا فقد لا يتطابق موضع الطهي بالموقد مع قاعدة الطنجرة.
إرشادات خاصة للمواقد التي تعمل بالتيار الحثي:
من أجل تفادي فرط التسخين والإضرار بأدوات الطهي بسبب ارتفاع قدرة التيار الحثي، يُراعى عدم تسخين الطنجرة وهي فارغة دون مراقبتها. برجاء الالتزام بتعليمات الاستخدام الصادرة عن الشركة المنتجة للموقد.
في حالة الاستخدام قد تصدر بعض الضوضاء. وتحدث هذه الضوضاء لأسباب تقنية ولا تدل بأي حال من الأحوال على وجود عيب بالموقد أو أدوات الطهي.

نصائح لتوفير الطاقة

- عند الطهي على نار هادئة أو على الدرجة السريعة، يجب ضبط موضع الطهي بحيث لا يصل مؤشر بيان النضج إلى النطاق الأحمر ولا يبدأ صمام طنجرة الطهي في إخراج البخار
- عند الطهي على درجة الطهي بالبخار، يجب ضبط موضع الطهي بحيث يخرج مقدار بسيط فقط من البخار على مقبض الغطاء أو وحدة مؤشر النضج
- استخدام موضع طهي بمقاس مناسب (انظر البيانات المذكورة أعلاه)
- يُراعى اختيار حجم أدوات الطهي وفقًا لكمية الطعام الذي يتم طهيه
- يُراعى الاستفادة من الحرارة المُخزّنة بالقاعدة. يُرجى إغلاق موضع الطهي قبل نهاية زمن الطهي للاستفادة من الفترة المتبقية حتى يبرد

6. الطهي باستخدام طنجرة الضغط vitavit®

تحذير:
يُراعى الانتباه إلى عدم تبخر السائل الموجود في طنجرة الضغط بالكامل! (يُرجى الرجوع إلى الإرشادات في الفصل 5)

يمكن طهي الطعام في طنجرة الضغط باستخدام طرق عديدة:

- الطهي البطيء للحوم
- الحساء واليخنة
- الخضروات والبطاطس
- إعداد الأرز
- إعداد الأسماك
- القلي
- الطهي بالبخار
- إعداد المجمدات
- إنضاج الطعام بالغلي
- تركيز الطعام بسحب السوائل منه
- التعقيم
- طهي الوجبات

يمكنكم الحصول على المزيد من المعلومات وأفكار الوصفات من خلال الموقع /www.fissler.com/

الإعداد

توضع المكونات المطلوبة للوصفة داخل طنجرة الضغط.
يُرجى الالتزام بكميات الملء المحددة (الفصل 5).
يوضع الغطاء فوق الطنجرة وتُغلق.
إذا ظهر مؤشر الإغلاق (الشكل A-8) في مقبض الغطاء باللون الأخضر، فهذا يعني أن الطنجرة جاهزة (الفصل 4).

اختيار درجة الطهي

انظر الشكل M
يُراعى ضبط درجة الطهي المطلوبة بوحدة مؤشر النضج (الشكل A-3). لهذا الغرض يُراعى ضبط العلامة الموجودة بحلقة الضبط على رقم درجة الطهي المرغوبة.

درجة الطهي 1، حوالي 110° م (درجة طهي معتدلة)
(ضغط التشغيل 45 كيلو باسكال)
للأطعمة الحساسة جدًا مثل الأسماك

درجة الطهي 2، حوالي 113° م (درجة طهي سريعة)
(ضغط التشغيل 60 كيلو باسكال)

للأطعمة الحساسة مثل الخضروات
درجة الطهي 3، حوالي 116° م (درجة طهي فائقة)
(ضغط التشغيل 75 كيلو باسكال)
لجميع الأطعمة الأخرى مثل أطباق اللحوم أو أطباق اليخنة

درجة الطهي بالبخار
بالإضافة إلى درجة الطهي المعتدلة والسريعة والفائقة، يمكن أيضًا اختيار درجة معتدلة للطهي بالبخار في الإناء (الشكل A-1) أو الطهي بدون بخار.

ترك الطعام حتى ينضج والتهوية

يُرجى تسخين طنجرة الضغط على أعلى مستوى للطاقة.
فيخرج البخار من أسفل مقبض الغطاء (الشكل A-6) وكذلك الأوكسجين الجوي الذي يضر بالفيتامينات.
قد تستغرق هذه العملية عدة دقائق. وبمجرد إغلاق صمام Euromatic وعدم خروج أي بخار، تبدأ عملية توليد الضغط. وبعد ذلك بفترة قصيرة، يبدأ مؤشر بيان النضج (الشكل A-4) في الصعود.

مؤشر بيان النضج المزود بعلامات ملونة إرشادية

انظر الشكل N
يبين مؤشر بيان النضج دائمًا سلسلة مكونة من ثلاث حلقات ملونة، بغض النظر عن درجة الطهي المختارة. تشير الألوان (التي تُحاكي ألوان إشارة المرور) إلى تقدم درجة الحرارة في الطنجرة، بل وتساعدكم أيضًا على تنظيم عملية الإمداد بالطاقة.
الحلقة الصفراء:
تم الوصول تقريبًا إلى درجة الطهي المضبوطة. وفي هذه الحالة يمكن تخفيض الموقد.
ويمكنك تخفيض الموقد إما مبكرًا أو لاحقًا وفقًا لنوع الموقد وكمية الملء: فبالنسبة للموقد المزود بسطح طهي صلب/خزف زجاجي تكون عند بداية النطاق الأصفر، وبالنسبة لموقد التسخين بالتيار الحثي/موقد الغاز تكون عند نهاية النطاق الأصفر.
الحلقة الخضراء:
تم الوصول إلى درجة الطهي المضبوطة، ويبدأ وقت الطهي.
يجب تنظيم عملية الإمداد بالطاقة بحيث يظل مؤشر بيان النضج أثناء فترة الطهي كلها في النطاق الأخضر.
الحلقة الحمراء:
درجة الحرارة في الطنجرة عالية للغاية. وبالتالي، تبدأ الطنجرة في التبخير تلقائيًا من أجل تنظيم درجة الحرارة. برجاء مواصلة تخفيض الموقد.
ينبغي تنظيم الإمداد بالطاقة بحيث لا يدخل مؤشر بيان النضج في النطاق الأحمر. وإلا فستفقد الطنجرة السائل تمامًا من خلال التبخير.

فترات الطهي

تُقاس فترة الطهي بدءًا من الوصول لدرجة الطهي المختارة (الحلقة الخضراء).

القواعد الأساسية:
1. تُعادل فترة الطهي على الدرجة 3 تقريباً ½ إلى ⅓ فترة الطهي العادية في حالة استخدام طنجرة عادية.

2. فترة الطهي في الدرجة 1 أطول من الدرجة 3 بحوالي 50%.
فترة الطهي في الدرجة 2 أطول من الدرجة 3 بحوالي 25%
3. قد تختلف بيانات فترة الطهي، نظرًا لأن كمية الطعام وشكله وحجمه وطبيعته تؤثر على فترة الطهي.

مثال البطاطس بقشرها:

فترة الطهي المعتادة	فترة الطهي في الدرجة 3	فترة الطهي في الدرجة 2	فترة الطهي في الدرجة 1
حوالي 30 دقيقة	حوالي 12-8 دقيقة	حوالي 16-13 دقيقة	حوالي 18 دقيقة

بعد انتهاء فترات الطهي، تُرفع طنجرة الضغط من على موضع الطهي وتُفرغ من الضغط (انظر الإرشادات الواردة في الفصل التالي)، ولا تُفتح إلا بعد ذلك.

تجدون فترات طهي أخرى بدءًا من صفحة 534 وما بعدها.

7. تفريغ البخار من طنجرة الضغط vitavit®

تحذير:
لا تفتح أبدًا طنجرة الضغط عنوة. لا يجوز فتح الطنجرة إلا عندما ينخفض مؤشر بيان النضج تمامًا وعند توقف البخار عن الخروج عند الضغط على زر الاستعمال.

ثمة 4 طرق يمكن الاستعانة بها من أجل تفريغ طنجرة Fissler من الضغط
يتعين اختيار نوع تفريغ الضغط وفقًا لنوع الطعام.
بالنسبة للأطعمة التي تُشكّل رغوة بسيطة أو تتصاعد قليلاً عند الطهي، مثل البقوليات أو الحساء أو اليخنة أو الطعام ذي القشرة الرقيقة مثل البطاطس المطهية بقشرتها، ينبغي عدم اختيار أي طريقة تقلل الضغط سريعًا، وإلا فقد يخرج الطعام من الطنجرة أو تنفجر القشرة.

الطريقة 1
التبخير السريع باستخدام زر الاستعمال
انظر الشكل O
من خلال الضغط الخفيف على زر الاستعمال (الشكل A-7) في اتجاه السهم يخرج البخار من أسفل مقبض الغطاء (الشكل A-9). يُراعى الاستمرار في الضغط على الزر حتى ينخفض مؤشر بيان النضج تمامًا ويتوقف البخار عن الخروج.
يُرجى ترك الزر وهز الطنجرة برفق ثم الضغط على زر الاستعمال مرة أخرى. تُكرر هذه العملية حتى يتوقف البخار عن الخروج تمامًا. عندما تصبح الطنجرة خالية من الضغط، ينخفض صمام Euromatic. عندئذ يمكن الضغط على زر الاستعمال بالكامل لفتح الطنجرة.
ملاحظة:
طالما أنه هناك ضغط في الطنجرة، لا يمكن الضغط على زر الاستعمال بالكامل. وذلك من أجل سلامتكم لأنه لا يمكن فتح الطنجرة سهوًا عندما يكون بداخلها ضغط. يُراعى عدم الضغط على زر الاستعمال بقوة.

الطريقة 2
إمكانية ضبط مستوى التبخير بوحدة مؤشر النضج
انظر الشكل P
من خلال تدوير وحدة مؤشر النضج بالتدريج في اتجاه وضع التبخير يخرج الضغط أسفل وحدة مؤشر

النضج (الشكل A-5). وهكذا يمكن الاختيار ما بين التبخير البسيط للغاية أو التبخير الأسرع بعض الشيء. كلما زاد عدد الخطوات التي تضبط حلقة الضبط من خلالها، زاد معدل خروج البخار. يُرجى ضبط حلقة الضبط في نهاية الأمر على وضع التبخير والانتظار حتى يتوقف البخار عن الخروج. يُراعى هز الطنجرة برفق وتُكرر هذه العملية حتى يتوقف البخار عن الخروج تمامًا. عندما تصبح الطنجرة خالية من الضغط، ينخفض صمام Euromatic. عندئذ يمكن الضغط على زر الاستعمال بالكامل لفتح الطنجرة.
ملاحظة:
يُرجى عدم تدوير حلقة الضبط من درجة الطهي 1 أو 2 أو 3 مباشرة إلى وضع التبخير، وإلا ستخرج كمية كبيرة من البخار وبالتالي قد يخرج الطعام. يُرجى تدوير وحدة مؤشر النضج دائمًا من خلال عدة خطوات صغيرة حتى وضع التبخير.

الطريقة 3
ترك الطنجرة لتبرد
يمكن اختيار هذه الطريقة عند الرغبة في الاستفادة من الطاقة المتبقية في طنجرة الضغط.
للقيام بذلك تُرفع الطنجرة من على النار قبيل انتهاء فترة الطهي ثم تُترك لتبرد ببطء حتى ينخفض مؤشر بيان النضج تمامًا.
يُرجى الضغط على زر الاستعمال برفق للتخلص من كمية الضغط المتبقي المحتمل. ويُترك الزر بمجرد توقف البخار عن الخروج، مع هز الطنجرة برفق والضغط على زر الاستعمال مرة أخرى. تُكرر هذه العملية حتى يتوقف البخار عن الخروج تمامًا. عندما تصبح الطنجرة خالية من الضغط، ينخفض صمام Euroma-tic. عندئذ يمكن الضغط على زر الاستعمال بالكامل لفتح الطنجرة.
تُعد هذه الطريقة مناسبة للأطعمة التي تحتاج إلى فترة طهي طويلة على وجه الخصوص.

الطريقة 4
التبخير السريع تحت الماء المتدفق
انظر الشكل Q
إذا كان البخار الخارج يُسبب إزعاجًا، فيمكن أيضًا تفريغ الطنجرة من الضغط تحت الماء المتدفق. توضع الطنجرة في الحوض ويُترك الماء البارد ينساب بصورة جانبية على الغطاء (وليس على مقبض الغطاء ووحدة مؤشر النضج)، حتى ينخفض مؤشر بيان النضج تمامًا.
يُرجى الضغط على زر الاستعمال برفق للتخلص من كمية الضغط المتبقي المحتمل. ويُترك الزر بمجرد توقف البخار عن الخروج، مع هز الطنجرة برفق والضغط على زر الاستعمال مرة أخرى. تُكرر هذه العملية حتى يتوقف البخار عن الخروج تمامًا. عندما تصبح الطنجرة خالية من الضغط، ينخفض صمام Euroma-tic. عندئذ يمكن الضغط على زر الاستعمال بالكامل لفتح الطنجرة.

8. التنظيف والعناية

التنظيف

يُراعى تنظيف طنجرة الضغط بعد كل استخدام.
- يُرجى فك حلقة منع التسرب من الغطاء وغسلها يدويًا
- تُنزع وحدة مؤشر النضج وتُمسح بقطعة قماش رطبة
- يُرجى فك غطاء المقبض وشطفه تحت ماء جارٍ
- يمكن أيضًا تنظيف الطنجرة والغطاء (دون حلقة منع التسرب ووحدة مؤشر النضج ومقبض الغطاء) والإناء الداخلي في جلاية الأطباق

يُرجى الانتباه إلى ما يلي:

9. الصيانة وقطع الغيار

تحذير:

- يجب استبدال الأجزاء التالفة مثل حلقة منع التسرب والأجزاء المطاطية الأخرى بقطع غيار Fissler الأصلية بصورة منتظمة بعد حوالي 400 عملية طهي أو على أقصى تقدير بعد مرور عامين من الاستخدام. أما بالنسبة للأجزاء التي تحتوي على عيوب ظاهرة (على سبيل المثال: تصلب أو شقوق أو تغير في الألوان أو تشوهات) أو التي لا يتم وضعها بصورة صحيحة، فيجب عند اللزوم تغييرها على الفور. عدم مراعاة ذلك قد يؤدي إلى حدوث خلل بوظيفة طنجرة الضغط وأمانها. في حالة وجود أسئلة يُرجى التوجه إلى قسم خدمة العملاء أو موظفي المتاجر المتخصصة.

إرشادات حول استبدال الأجزاء

حلقة منع التسرب (الشكل A-23)
انظر الفصل 5.
الحاجز المستدير (الشكل A-17)
انظر الشكل V
يُرجى فك وحدة مؤشر النضج من الغطاء وفك الحاجز المستدير القديم.
يُركب الحاجز المستدير الجديد على الخابور البلاستيكي لمؤشر النضج ويُضغط على الحافة حتى بداية سن القلاووظ بالمكبس المعدني.
مانع تسرب صمام الطهي (الشكل A-18)
انظر الشكل W
يُرجى فك وحدة مؤشر النضج من الغطاء وفك مانع التسرب القديم. تُضبط وحدة مؤشر النضج على الدرجة 3 حيث إنه في هذا الوضع يمكن تركيب مانع التسرب بصورة أكثر سهولة.
يوضع مانع التسرب الجديد أولاً على المكبس المعدني، ثم يُضغط على الجانب الآخر من خلال غماز الصمام حتى يصعد بالكامل إلى أعلى. يُرجى التأكد أن مانع تسرب صمام الطهي مستقر بإحكام حول وحدة مؤشر النضج وأن عنصر الإحكام في الشق المُخصص له.
مانع تسرب قاعدة الصمام (الشكل A-19)
انظر الشكل X
يُرجى فك وحدة مؤشر النضج من الغطاء وإزالة مانع التسرب القديم.
يُركب مانع التسرب الجديد مع التأكد من وضع مانع التسرب على جانبي الغطاء بصورة سليمة وفي وضع مسطح.
حلقة Euromatic المستديرة (الشكل A-21)
انظر الشكل I
تتم عملية التركيب أو الفك بالجزء الداخلي من الغطاء. برجاء الانتباه إلى تركيب مانع التسرب بالكامل في الشق المُصمم له خصيصًا.
Euromatic (الشكل A-21)
يتعين نزع مقبض الغطاء أولاً عند تركيب/فك صمام Euromatic. وللقيام بذلك لا عليكم سوى البرغي بالجزء الداخلي من الغطاء. يمكن سحب صمام Euromatic من الغطاء بمجرد نزع الحلقة المستديرة.
ومن أجل القيام بعملية التركيب، يتم توصيل صمام Euromatic الجديد بدون الحلقة المستديرة من خلال الغطاء بحيث يتم وضع الجانب المزود بالكرة البيضاء على الجزء الداخلي من الغطاء. ثم يتم تركيب الحلقة المستديرة كما هو موضح أعلاه.

- للتنظيف يجب استخدام الماء الساخن مع سائل الغسيل العادي والإسفنجة الخاصة بالقدور أو فرشاة ناعمة. يجب تجنب استخدام الأشياء المدببة أو الأشياء الخشنة أو الحادة. بالنسبة للجزء الداخلي من الطنجرة وقاعدتها، يمكن استخدام الجانب الخشن من الإسفنجة 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 العادية بالجرعات التي توصي بها الشركة المنتجة، وعدم استخدام أية مواد تنظيف صناعية أو منظفات عالية التركيز

تركيب وحدة مؤشر النضج ومقبض الغطاء

وحدة مؤشر النضج (الشكل A-3)
الفك:
انظر الشكل R
يُرجى فك الصامولة الجرسية (الشكل A-24) عن طريق لفها في عكس اتجاه حركة عقارب الساعة ثم تُفك وحدة مؤشر النضج والصامولة.
التركيب:
انظر الشكل S
يُرجى تركيب وحدة مؤشر النضج في الوضع الموضح من أعلى الغطاء، ثم ربط الصامولة الجرسية من أسفل في اتجاه حركة عقارب الساعة وربطها بإحكام. يُرجى التأكد أن مانع تسرب صمام الطهي مستقر بإحكام حول وحدة مؤشر النضج وأن عنصر الإحكام في الشق المُخصص له.

مقبض الغطاء (الشكل A-9)
الفك:
انظر الشكل T
يُرجى فك مقبض الغطاء من خلال لف برغي التثبيت (الشكل A-22) بالجزء الداخلي من الغطاء في عكس اتجاه حركة عقارب الساعة.
التركيب:
انظر الشكل U
يُمسك مقبض الغطاء باليدين ويوضع الغطاء في الوضع الموضح.
يُلف برغي التثبيت في اتجاه حركة عقارب الساعة ويُربط بإحكام.

الحفظ

يجب حفظ حلقة منع التسرب بعيدًا عن الضوء (أي تكون محمية من ضوء الشمس والأشعة فوق البنفسجية) في مكان جاف ونظيف.
من أجل الحفاظ على حلقة منع التسرب وحمايتها من الخدوش يوضع الغطاء بعد تنظيفه على الطنجرة في الوضع العكسي.

قطع الغيار

قطعة الغيار	القطر	رقم الصنف
حلقة منع التسرب (شكل Y-1)	18 سم	600-000-18-795
	22 سم	600-000-22-795
	26 سم	600-000-26-795
مقبض مقلاة الضغط (الشكل Y-2)	18 سم	620-100-01-850
	22 سم	620-300-02-850
	26 سم	620-700-04-850
مقبض طنجرة الضغط (الشكل Y-2)	18 سم	620-100-02-850
	22 سم	620-300-04-850
	26 سم	620-700-08-850
المقبض المقابل لمقلاة الضغط (الشكل Y-3)	18 سم	610-110-01-840
	22 سم	610-310-02-840
	26 سم	610-710-04-840
المقبض المقابل لطنجرة الضغط (الشكل Y-3)	18 سم	610-110-02-840
	22 سم	610-310-04-840
	26 سم	610-710-08-840
مقبض الغطاء (الشكل Y-4)	كل المقاسات	620-000-11-770
وحدة مؤشر النضج (الشكل Y-5)	كل المقاسات	610-010-00-700
الصامولة الجرسية لوحدة مؤشر النضج (الشكل Y-6)	كل المقاسات	610-000-00-734
الحاجز المستدير (الشكل Y-7)	كل المقاسات	610-000-00-711
مانع تسرب صمام الطهي (الشكل Y-8)	كل المقاسات	610-000-00-706
مانع تسرب قاعدة الصمام (الشكل Y-9)	كل المقاسات	610-000-00-733
طقم مكون من حاجز مستدير، مانع تسرب صمام الطهي، مانع تسرب قاعدة الصمام (الشكل Y-7، Y-8، Y-9)	كل المقاسات	610-000-01-706
صمام Euromatic كامل (الشكل Y-10)	كل المقاسات	011-631-00-750
الحلقة المستديرة لصمام Euromatic (الشكل Y-11)	كل المقاسات	011-631-00-760
برغي التثبيت بمقبض الغطاء مع مانع تسرب مسطح (الشكل Y-12)	كل المقاسات	600-000-00-712

الملحقات الإضافية

الملحق الإضافي القطر	رقم الصنف
إناء داخلي مثقوب (يشمل القاعدة الثلاثية القوائم)	
(الشكل Z-1) 18 سم	610-100-00-800
22 سم	610-300-00-800
26 سم	610-700-00-800
إناء داخلي غير مثقوب (يشمل القاعدة الثلاثية القوائم)	
(الشكل Z-2) 22 سم	610-300-00-820
26 سم	610-700-00-820
غطاء إضافي زجاجي (الشكل Z-3) 22 سم	021-641-22-600
غطاء إضافي معدني (الشكل Z-4) 22 سم	623-000-22-700
26 سم	623-000-26-700

يمكنكم شراء جميع قطع غيار Fissler الأصلية من متاجر Fissler الكبيرة. كما يُسعد قسم خدمة العملاء أن يقدم لكم المساعدة (انظر الفصل 10).

يمكنكم الحصول على قائمة بالتجار وكذلك المزيد من المعلومات من خلال الموقع www.fissler.com

10. الضمان والخدمة

لقد تم تصنيع كل منتج من منتجات Fissler بعناية ودقة شديدة باستخدام مواد عالية الجودة. وإلى أن يتم الوصول إلى مرحلة تقديم المنتج النهائي، يتم مراقبة جودة منتجاتنا عدة مرات كما تخضع منتجاتنا في النهاية لعملية فحص نهائية صارمة وفعالة، لذلك فإننا نقدم ضمانًا على منتجات Fissler الآتية وفقًا لشروط الضمان التالية بدءاً من تاريخ الشراء، بغض النظر عن البلد الذي اشتريتم منه منتج Fissler. ومن خلال ذلك فإننا نضمن أن منتجات Fissler هذه خالية من عيوب المواد أو التصنيع. بالإضافة إلى الضمان، يحق لكم التمتع بحقوق الضمان القانونية التي لا يقيدها الضمان

ضمان الشركة المنتجة

نقدم ضمانًا لمدة 3 أعوام - بدءاً من تاريخ الشراء - على كافة طناجر الضغط التي نقوم بإنتاجها. وفي حالة وجود أية شكاوى، برجاء إعادة الجهاز بالكامل بالإضافة إلى قسيمة الشراء إلى وكيل الشركة لديكم أو يمكنكم إرسال المنتج مغلفًا بصورة جيدة إلى قسم خدمة عملاء Fissler (لمعرفة العنوان، انظر أدناه). في حالة المطالبة بالضمان، ستقوم Fissler بإصلاح المنتج أو توفير البديل وفقًا لتقديرها الخاص وعلى نفقتها الخاصة.

تنشأ المطالبات استنادًا إلى هذا الضمان فقط إذا

- لم تكن هناك أضرار أو علامات اهتراء بالمنتج تشير إلى استخدام المنتج بما يخالف الغرض العادي و/أو التعليمات وفقًا لدليل الاستخدام،
- كان لا يظهر على المنتج أية علامات تشير إلى وجود إصلاحات غير سليمة أو أية تأثيرات كيميائية أو فيزيائية غير سليمة على أسطح المنتج،
- لم يكن قد تم تركيب أية ملحقات أو فقط إذا تم تركيب ملحقات معتمدة من قِبل الجهة الصانعة بالمنتج.

استثناءات الضمان

يُستثنى من الضمان الأجزاء المُعرَّضة للتآكل بطناجر الضغط من الفئة ®vitavit.

على سبيل المثال:

- حلقة منع التسرب (الشكل Y-1)
- مانع تسرب صمام الطهي (الشكل Y-8)
- مانع تسرب قاعدة الصمام (الشكل Y-9)
- الحاجز المستدير (الشكل Y-7)
- حلقة Euromatic المستديرة (الشكل Y-11)
- مانع التسرب ببرغي تثبيت مقبض الغطاء (الشكل Y-12)

المشكلة	السبب المحتمل	إزالة سبب الخلل
عند إنضاج الطعام تخرج كمية من البخار أسفل مقبض الغطاء (عند صمام Euromatic) لفترة أطول من المعتاد	لقد قمت باختيار درجة الطهي بالبخار أو وضع آخر أقل من الدرجة 1.	عند الطهي بالبخار دون ضغط يُعد خروج كمية بسيطة من البخار أمرًا عاديًا. عن الرغبة في الطهي تحت ضغط مع إغلاق الطنجرة، يُرجى اختيار (الدرجة 1 أو 2 أو 3 (انظر الفصل 6)
	الطنجرة ليست مغلقة بصورة صحيحة. (يشير المؤشر الموجود في مقبض الغطاء إلى اللون الأحمر).	يُرجى غلق الطنجرة بصورة صحيحة. (انظر الفصل 4) (يشير المؤشر الموجود في مقبض الغطاء إلى اللون الأخضر.)
	مصدر الإمداد بالطاقة منخفض للغاية.	يُرجى ضبط مصدر التسخين على أقصى قدرة له.
	مقاس سطح الطهي بالموقد لا يتوافق مع طنجرة الضغط.	يُرجى وضع طنجرة الضغط على سطح الطهي المناسب. (انظر الفصل 6)
	مقبض الغطاء غير مربوط بإحكام.	يُرجى ربط برغي تثبيت مقبض الغطاء بالجزء الداخلي من الغطاء بإحكام.
	ثمة اتساخات أو تلف في صمام Euromatic من Fissler أو الحلقة المستديرة الخاصة به.	يُرجى تنظيف الأجزاء أو استبدالها. (انظر الفصل 8 و 9)
عدم خروج أي بخار عند إنضاج الطعام.	تم وضع كمية ضئيلة للغاية من السائل في الطنجرة.	يُرجى إضافة أدنى كمية من السائل (300-200 مل). (انظر الفصل 5)
	مصدر الإمداد بالطاقة منخفض للغاية.	يُرجى ضبط مصدر التسخين على أقصى قدرة له.

لا يسري الضمان على أية أضرار تنشأ عن الأسباب التالية:

- الاستخدام غير المناسب أو غير المطابق للتعليمات
- التعامل مع المنتج بصورة خاطئة أو بصورة تنطوي على إهمال
- إجراء أعمال صيانة بصورة غير سليمة
- تركيب قطع غيار لا تتوافق مع الموديل الأصلي
- أية تأثيرات كيميائية أو فيزيائية على أسطح المنتج
- التغيرات اللونية بالمقابض بفعل التنظيف في جلاية الأطباق
- عدم اتباع التعليمات الواردة في دليل الاستخدام هذا

عنوان قسم خدمة العملاء

Fissler GmbH
قسم خدمة العملاء
Harald-Fissler-Str. 10
55768 Hoppstädten-Weiersbach
هاتف: 100 403 - 6781 49+

يمكنكم الحصول على المزيد من المعلومات من خلال الموقع www.fissler.com

11. التخلص من المواد

يُرجى المساهمة في حماية البيئة! يمكنكم التخلص من العبوة الكرتونية ضمن الأوراق القديمة. 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.

12. أسئلة وأجوبة

تحذير:
يُراعى إطفاء موضع الطهي والتأكد من زوال الضغط في طنجرة الضغط (انظر الفصل 7) وتركها حتى تبرد قبل محاولة إزالة سبب الخلل.

المشكلة	السبب المحتمل	إزالة سبب الخلل
خروج البخار عند وحدة مؤشر النضج.	لقد قمت باختيار درجة الطهي بالبخار أو وضع آخر أقل من الدرجة 1.	عند الطهي بالبخار دون ضغط يُعد خروج كمية بسيطة من البخار أمرًا عاديًا. عن الرغبة في الطهي تحت ضغط مع إغلاق الطنجرة، يُرجى اختيار (الدرجة 1 أو 2 أو 3 (انظر الفصل 6)
	وحدة مؤشر النضج غير مركبة بصورة صحيحة وغير مربوطة بإحكام.	يُرجى تركيب وحدة مؤشر النضج بصورة صحيحة وربط الصامولة الجرسية بإحكام. (انظر الفصل 8)
	خلل في مانع تسرب صمام الطهي أو مانع تسرب قاعدة الصمام أو الحاجز المستدير أو تركيبهم بشكل خاطئ.	يُرجى استبدال مانع التسرب التالف أو تركيبه بصورة صحيحة. (انظر الفصل 9)
خروج البخار أسفل مقبض الغطاء (عند صمام Euromatic)، على الرغم من صعود مؤشر بيان النضج.	مقبض الغطاء غير مثبت بإحكام.	يُرجى ربط برغي تثبيت مقبض الغطاء بالجزء الداخلي من الغطاء بإحكام.
	عدم وجود مانع التسرب المسطح ببرغي تثبيت مقبض الغطاء أو الحلقة المستديرة بصمام Euromatic أو تلفهما أو تركيبهما بصورة خاطئة.	يُرجى استبدال مانع التسرب التالف أو تركيبه بصورة صحيحة. (انظر الفصل 9)
	في حالة خروج كمية كبيرة من البخار، يمكن تشغيل صمام Euro-matic كتجهيزة أمان. ويحدث ذلك في حالة اتساخ صمام طنجرة الطهي أو تلفه.	يُرجى فك وحدة مؤشر النضج وتنظيفها أو استبدالها. (انظر الفصل 8)
مقبض الغطاء غير مثبت بإحكام.	برغي التثبيت غير مربوط بإحكام.	يُرجى ربط برغي تثبيت مقبض الغطاء بالجزء الداخلي من الغطاء بإحكام.
مقابض الطنجرة سائبة.	براغي المقابض غير مربوطة بإحكام.	أحكم ربط البراغي باستخدام مفك.

المشكلة	السبب المحتمل	إزالة سبب الخلل
خروج بخار و/أو قطرات مياه عند حافة الغطاء قبل بدء مؤشر بينا النضج في الصعود.	حلقة منع التسرب غير مركبة بصورة صحيحة.	يُرجى تركيب حلقة منع التسرب بصورة صحيحة. (انظر الفصل 5)
	حلقة منع التسرب متسخة أو تالفة.	يُرجى تنظيف حلقة منع التسرب أو استبدالها.
	الطنجرة ليست مغلقة بصورة صحيحة. (يشير المؤشر الموجود في مقبض الغطاء إلى اللون الأحمر).	يُرجى غلق الطنجرة بصورة صحيحة. (انظر الفصل 4) (يشير المؤشر الموجود في مقبض الغطاء إلى اللون الأخضر.)
عدم ارتفاع مؤشر بيان النضج.	خروج البخار عند مقبض الغطاء.	يُرجى الرجوع إلى ما سبق.
	خروج البخار عند حافة الغطاء.	يُرجى الرجوع إلى ما سبق.
	تم وضع كمية ضئيلة للغاية من السائل في الطنجرة.	يُرجى إضافة أدنى كمية من السائل (300-200 مل). (انظر الفصل 5)
	وحدة مؤشر النضج غير مركبة بصورة صحيحة وغير مربوطة بإحكام.	يُرجى تركيب وحدة مؤشر النضج بصورة صحيحة وربط الصامولة الجرسية بإحكام. (انظر الفصل 8)
	خلل في مانع تسرب صمام الطهي أو مانع تسرب قاعدة الصمام أو الحاجز المستدير أو تركيبهم بشكل خاطئ.	يُرجى استبدال مانع التسرب التالف أو تركيبه بصورة صحيحة. (انظر الفصل 9)
خروج البخار عند وحدة مؤشر النضج.	درجة الحرارة عالية للغاية بالنسبة لدرجة الطهي المضبوطة (يشير مؤشر النضج إلى اللون الأحمر).	يُرجى تخفيض مصدر الإمداد بالطاقة. يُرجى الانتباه إلى تنظيم الإمداد بالطاقة بحيث يشير مؤشر النضج أثناء فترة الطهي بالكامل إلى اللون الأخضر. (انظر الفصل 5)

المشكلة	السبب المحتمل	إزالة سبب الخلل
خروج بخار كثيف عند حافة الغطاء، على الرغم من صعود مؤشر بيان النضج.	حلقة منع التسرب تالفة.	يُرجى استبدال حلقة منع التسرب. (انظر الفصل 9)
	تم تشغيل حلقة منع التسرب كتجهيزة أمان. ويحدث ذلك في حالة اتساخ صمام طنجرة الطهي وصمام Euromatic أو تلفهما.	يُرجى فحص الجهاز لدى خدمة عملاء Fissler.
خروج بخار أسفل الغطاء الدائري في مقبض الغطاء أو عند زر الاستعمال.	عنصر منع التسرب تالف.	يُرجى استبدال مقبض الغطاء أو فحصه لدى خدمة عملاء Fissler.
إغلاق الطنجرة بصعوبة أو عدم بروز زر الاستعمال عند إغلاق الطنجرة.	لم يتم تركيب مقبض الغطاء و/أو مقبض الطنجرة بصورة صحيحة.	يُرجى فحص مدى ثبات المقابض وربطها بإحكام إذا لزم الأمر.
	مقبض الغطاء به خلل.	يُرجى استبدال مقبض الغطاء.
	حلقة منع التسرب غير مركبة بصورة صحيحة.	يُرجى تركيب حلقة منع التسرب بصورة صحيحة. (انظر الفصل 5)
	الطنجرة ليست مغلقة بصورة صحيحة. (يشير المؤشر الموجود في مقبض الغطاء إلى اللون الأحمر.)	يُرجى غلق الطنجرة بصورة صحيحة. (انظر الفصل 4) (يشير المؤشر الموجود في مقبض الغطاء إلى اللون الأخضر).
يتعذر فتح الطنجرة.	لا يزال هناك ضغط في الطنجرة.	يُرجى تفريغ الضغط من الطنجرة. (انظر الفصل 7)
	تعثر صمام Euromatic.	يُرجى تحرير زر الاستعمال. يُرجى ضغط مقبض الغطاء إلى اليسار قليلاً.

Garzeitentabelle – Schnellkochen

Info: Beim Kochen von Hülsenfrüchten den Topf nur zu 1/3 befüllen, da deren dünne Haut leicht aufsteigen und die Ventile verstopfen kann.
E = Garen im Einsatz empfohlen
Tipp: Je schwerer und kompakter das Gargut ist, desto länger ist die Garzeit.

Legende: Gericht / Gewicht / Garzeit in min. / Garen im Einsatz / Stufe

Schwein

Schweinshaxe	500 g	35–40		3
Hackklößchen	500 g	5–6		3
Schweinebraten	500 g	30–35		3
Gulasch	500 g	10–15		3

Kalb & Rind

Gulasch	500 g	20–25		3
Kalbsbraten	500 g	20–25		3
Kalbshaxe	500 g	25–30		3
Rouladen/ Filetbraten	500 g	20–25		3
Tafelspitz	500 g	30-40		3

Wild & Lamm

Hirschgulasch	500 g	15–20		3
Lammbraten	500 g	20–25		3
Wildschwein-gulasch	500 g	15–20		3

Fisch & Meeresfrüchte

Lachs (Filet)	1.000 g	6–8	E.	1
Scholle (Filet)	1.000 g	3–4	E.	1
Seelachs (Filet)	1.000 g	3–6	E.	1

Geflügel (Brust / Keule)

Ente	500 g	12–15		3
Hähnchen	500 g	15–20		3
Pute	500 g	18–20		3

Suppen & Eintöpfe

Gemüsesuppe	1 Liter	4–6		3
Gulaschsuppe	1 Liter	15–20		3
Hühnersuppe	1 Liter	40–45		3
Tomatensuppe	1 Liter	5–6		3

Frischgemüse

Blumenkohl/ Brokkoli	500 g	2–4	E.	2
Grüne Bohnen	500 g	3–5	E.	2
Kürbis	500 g	5–7		3
Möhren/ Karotten	500 g	4–6	E.	2
Rosenkohl	500 g	2–3	E.	2
Rotkohl/ Blaukraut	500 g	4–6		3
Spargel (ganz)	500 g	3–6	E.	2
Weißkohl	500 g	3–5		3
Wirsing	500 g	2–3	E.	2
Zucchini	500 g	1–2	E.	2

Hülsenfrüchte & Getreide

Bohnen (eingeweicht)	400 g	16		3
Erbsen (getrocknet)	400 g	15–18		3
Linsen (getrocknet)	400 g	10–15		3
Rote Bohnen	400 g	15		3

Beilagen

Mais (Polenta)	500 g	6–10		3
Pellkartoffeln	500 g	8–12	E.	3
Weißer Reis	500 g	5–7		3

Weitere Garzeiten finden Sie unter:

fissler.com/de/garzeiten

Cooking time finder – pressure cooking

Note: When cooking legumes, fill the pressure cooker only 1/3 full as their thin skin can easily rise and block the valves..
E = Cooking in inset recommended
Tipp: The heavier and more compact the food is, the longer the cooking time.

Key: Dish / Weight / Cooking time in min. / Cooking in inset / Cooking setting

Pork

Pork shank	500 g	35–40		3
Meatballs	500 g	5–6		3
Pork roast	500 g	30–35		3
Goulash	500 g	10–15		3

Veal & Beef

Goulash	500 g	20–25		3
Roast veal	500 g	20–25		3
Shank / Saddle of veal	500 g	25–30		3
Roulades/ Roast filet	500 g	20–25		3
Boiled beef	500 g	30-40		3

Game & Lamb

Venison stew	500 g	15–20		3
Roast lamb	500 g	20–25		3
Wild boar goulash	500 g	15–20		3

Seafood

Salmon (fillet)	1.000 g	6–8	E.	1
Plaice (fillet)	1.000 g	3–4	E.	1
Pollock (fillet)	1.000 g	3–6	E.	1

Poultry (breast / leg)

Duck	500 g	12–15		3
Chicken	500 g	15–20		3
Turkey	500 g	18–20		3

Soups & Stews

Vegetable soup	1 litre	4–6		3
Goulash soup	litre	15–20		3
Chicken soup	litrer	40–45		3
Tomato soup	1 litre	5–6		3

Fresh vegetables

Cauliflower/ Broccoli	500 g	2–4	E.	2
Green beans	500 g	3–5	E.	2
Squash	500 g	5–7		3
Carrots	500 g	4–6	E.	2
Brussels sprouts	500 g	2–3	E.	2
Red cabbage	500 g	4–6		3
Asparagus (whole)	500 g	3–6	E.	2
White cabbage	500 g	3–5		3
Savoy cabbage	500 g	2–3	E.	2
Zucchini	500 g	1–2	E.	2

Legumes & Grains

Beans (presoaked)	400 g	16		3
Peas (not presoaked)	400 g	15–18		3
Lentils (not presoaked)	400 g	10–15		3
Red beans	400 g	15		3

Side dishes

Corn / Polenta	500 g	6–10		3
Boilde potatoes	500 g	6–8	E.	3
White rice	500 g	5–7		3

You can find further cooking times at:

fissler.com/gb/cooking-times

Garzeitentabelle – Dampfgaren

Info: Beim Dampfgaren startet die Zeitmessung ab dem ersten Dampfaustritt.

Legende: Gericht / Gewicht / Garzeit in min.

Fleisch

Hühnerfilet	500 g	8–10
Pute (Brust/Keule)	500 g	15–20
Tafelspitz (in Scheiben)	500 g	45–50

Fisch & Meeresfrüchte

Forelle (blau) (Filet)	500 g	6
Hecht (Filet)	500 g	6–7
Jakobsmuscheln	500 g	4–5
Lachs (Filet)	500 g	8–10
Riesengarnele (mit Panzer)	500 g	9
Riesengarnele (ohne Panzer)	500 g	3
Saibling (Filet)	500 g	6–7
Zander (Filet)	500 g	6–7

Frischgemüse

Artischocken (ganz)	500 g	35–40
Blumenkohl (ganz)	500 g	10–12
Brokkoli	500 g	5–6
Fenchel (in Streifen)	500 g	4–5
Fenchel (halbiert)	500 g	11–13
Grüne Bohnen	500 g	6–8
Grüner Spargel	500 g	8–9
Karotte/Möhre (in Scheiben)	500 g	7–10
Karotte/Möhre (ganz)	500 g	10–11
Kohlrabi (Stücke)	500 g	4
Lauch (in Streifen)	500 g	2–3
Lauch (in Ringen)	500 g	4–5
Paprikaschoten (Stücke)	500 g	3–4
Pastinake (Stücke)	500 g	7
Rote Bete (ganz; Ø 6 cm)	500 g	50–65
Rosenkohl	500 g	8–10
Romanesco (Stücke)	500 g	5
Sellerie (Stifte)	500 g	3
Spinat/Mangold	500 g	1
Staudensellerie (Stücke)	500 g	5–6
Süßkartoffel (in Scheiben)	500 g	5
Weißer Spargel	500 g	9–10
Zucchini	500 g	2–3

Beilagen

Hefeklöße/Dampfnudeln	500 g	20–25
Salzkartoffeln (festkochend, in Scheiben)	500 g	15–16

Weitere Garzeiten finden Sie unter:

fissler.com/de/garzeiten

Cooking time finder – steam cooking

Note: When steaming, the time measurement is not started until the first signs of steam appear.

Key: Dish / Weight / Cooking time in min.

Meat:

Chicken (fillet)	500 g	8–10
Turkey (breast/leg)	500 g	15–20
Boiled beef (in slices)	500 g	45–50

Seafood

Trout au bleu (fillet)	500 g	6
Pike (fillet)	500 g	6–7
Scallops	500 g	4–5
Salmon (fillet)	500 g	8–10
King prawns (in shell)	500 g	9
King prawns (without shell)	500 g	3
Char (fillet)	500 g	6–7
Zander (fillet)	500 g	6–7

Fresh vegetables

Artichokes (whole)	500 g	35–40
Cauliflower (whole)	500 g	10–12
Broccoli	500 g	5–6
Fennel (in strips)	500 g	4–5
Fennel (halves)	500 g	11–13
Green beans	500 g	6–8
Green asparagus	500 g	8–9
Carrots (in slices)	500 g	7–10
Carrots (whole)	500 g	10–11
Kohlrabi (pieces)	500 g	4
Leeks (in strips)	500 g	2–3
Leeks (in rings)	500 g	4–5
Peppers (pieces)	500 g	3–4
Parsnip (pieces)	500 g	7
Red beets (whole; Ø 6 cm)	500 g	50–65
Brussel sprouts	500 g	8–10
Romanesco broccoli (pieces)	500 g	5
Celery (spins)	500 g	3
Spinach/Chard	500 g	1
Celery stalks (pieces)	500 g	5–6
Sweet potato (in slices)	500 g	5
White asparagus	500 g	9–10
Zucchini	500 g	2–3

Side dishes

Yeast dumplings	500 g	20–25
Boilde potatoes (hard-boiling, in slices)	500 g	15–16

You can find further cooking times at:

fissler.com/gb/cooking-times

쿠킹 타임 파인더– 압력 요리

참고 : 콩이나 껍질이 얇은 채소, 곡물 등을 조리할 때는 껍질이 밸브를 막을 수 있으므로 압력솥 용량의 1/3만 채우고 조리하여 주십시오.
E = 찜요리용 인서트 세트 사용 권장
팁 : 아래의 요리 별 조리 시간은 소비자의 사용을 돕고자 하는 것으로 사용하는 열원 및 재료의 특성, 소비자의 기호 등에 따라 조리시간은 상이할 수 있습니다.
항목 : 요리 / 무게 / 조리 시간 (분) / 찜요리용 인서트 사용 요리 / 요리 설정

돼지고기

돼지고기 생크 (앞발)	500g	35–40		3
미트볼	500g	5–6		3
돼지고기 로스트	500g	30–35		3
굴라쉬	500g	10–15		3

소고기

굴라쉬	500g	20–25		3
로스트 비프 (송아지)	500g	20–25		3
생크(앞발) / 송아지 등심	500 g	25–30		3
룰라드 / 로스트 필레	500g	20–25		3
삶은 소고기	500g	30-40		3

양고기 및 기타

사슴 고기 스튜	500g	15–20		3
구운 양고기	500g	20–25		3
멧돼지 굴라쉬	500 g	15–20		3

해물

연어 (필레)	1.000 g	6–8	E	1
가자미 (필레)	1.000 g	3–4	E	1
명태 (필레)	1.000 g	3–6	E	1

가금류 (가슴 / 다리)

오리	500g	12–15		3
닭	500g	15–20		3
터키	500 g	18–20		3

수프 및 스튜

야채 수프	1 리터	4–6		3
굴라쉬 수프	0리터	15–20		3
치킨 수프	0리터	40–45		3
토마토 수프	1 리터	5–6		3

신선한 채소

콜리플라워 / 브로콜리	500g	2–4	E	2
녹두	500 g	3–5	E	2
호박	500g	5–7		3
당근	500g	4–6	E	2
방울 양배추	500 g	2–3	E	2
붉은 양배추	500g	4–6		3
아스파라거스 (전체)	500 g	3–6	E	2
흰 양배추	500g	3–5		3
사보이 양배추	500g	2–3	E	2
애호박	500g	1–2	E	2

콩류 및 곡물

콩 (미리 담근)	400 g	16		3
완두콩 (미리 담그지 않음)	400 g	15–18		3
렌틸콩 (미리 담그지 않음)	400 g	10–15		3
팥	400 g	15		3

반찬

옥수수 / 폴렌타(옥수수 죽)	500 g	6–10		3
삶은 감자	500 g	6–8	E	3
백미	500g	5–7		3

쿠킹 타임 파인더– 스팀 요리

참고 : 스팀 요리는 요리가 끓기 시작해서 스팀이 배출된 뒤에 측정한 시간입니다. 아래의 요리 별 조리 시간은 소비자의 사용을 돕고자 하는 것으로 사용하는 열원 및 재료의 특성, 소비자의 기호 등에 따라 조리시간은 상이할 수 있습니다.
항목 : 요리 / 무게 / 조리 시간 (분)

고기

치킨 (필레)	500g	8–10
터키 (가슴 / 다리)	500g	15–20
삶은 쇠고기 (조각)	500g	45–50

해물

송어 (필레)	500g	6
강꼬치고기 (필레)	500g	6–7
가리비	500g	4–5
연어 (필레)	500g	8–10
왕새우 (껍질)	500g	9
왕새우 (껍질 제외)	500g	3
Char (필레) 송어과	500g	6–7
Zander (필레) 송어과	500g	6–7

신선한 채소

아티초크 (전체)	500g	35–40
콜리플라워 (전체)	500g	10–12
브로콜리	500g	5–6
펜넬 (채썰기)	500g	4–5
펜넬 (반쪽)	500g	11–13
녹두	500g	6–8
그린 아스파라거스	500g	8–9
당근 (조각)	500g	7–10
당근 (전체)	500g	10–11
콜라비 (조각)	500g	4
서양 대파 (채썰기)	500g	2–3
서양 대파 (원형썰기)	500g	4–5
후추 (조각)	500g	3–4
파스닙 (조각)	500g	7
비트 (전체, Ø 6cm)	500g	50–65
방울 양배추	500g	8–10
로마네스코 브로콜리 (개)	500g	5
셀러리 (스핀)	500g	3
시금치 / 근대	500g	1
셀러리 줄기 (조각)	500g	5–6
고구마 (조각)	500g	5
화이트 아스파라거스	500g	9–10
애호박	500g	2–3

반찬

만두	500g	20–25
감자 삶기 (얇게 썰어서 삶기)	500g	15–16

烹饪时间参考-高压烹饪

注意：
烹饪豆类，高速快锅仅可添加至1/3刻度标记位置，因为豆皮很容易浮起并堵塞阀门。

E = 建议使用蒸屉

小贴士： 食物越重、压的越紧实，烹饪所需时间越长。

索引： 菜品 / 重量 / 烹饪时间（分钟）/ 使用蒸屉 / 烹饪设定档位

猪肉
猪肘 ..... 500克 35–40 3
肉丸 ..... 500克 5–6 3
烧猪肉 ..... 500克 30–35 3
红烧猪肉 ..... 500克 10–15 3

小牛肉&牛肉
红烧牛肉 ..... 500克 20–25 3
烧小牛肉 ..... 500克 20–25 3
炖小牛腿/
小牛里脊 ..... 500克 25–30 3
烧牛肉卷/
牛里脊 ..... 500克 20–25 3
煮牛肉 ..... 500克 30-40 3

羊肉
烧羊肉 ..... 500克 20–25 3

海鲜
三文鱼(菲力) ..... 1000克 .. 6–8 ..... E 1
比目鱼
(菲力) ..... 1000克 .. 3–4 ..... E 1
大西洋鳕鱼
(菲力) ..... 1000克 .. 3–6 ..... E 1

家禽(胸肉/腿)
鸭 .....500克 12–15 3
鸡 .....500克 15–20 3
火鸡 .....500克 18–20 3

汤类&炖品
蔬菜汤 .....1升 4–6 3
匈牙利牛肉汤 ..... 1升 15–20 3
鸡汤 ..... 1升 40–45 3
番茄汤 ..... 1升 5–6 3

新鲜蔬菜
花椰菜/西兰花 ... 500克 .... 2–4 ..... E 2
青豆 ..... 500克 .... 3–5 ..... E 2
南瓜 ..... 500克 5–7 3
胡萝卜 ..... 500克 .... 4–6 ..... E 2
孢子甘蓝 ..... 500克 .... 2–3 ..... E 2
紫甘蓝 ..... 500克 4–6 3
芦笋(整根) ..... 500克 .... 3–6 ..... E 2
甘蓝 ..... 500克 3–5 3
皱叶甘蓝 ..... 500克 .... 2–3 ..... E 2
西葫芦 ..... 500克 .... 1–2 ..... E 2

豆类&谷物
豆子(已浸泡) ..... 400克 16 3
豌豆(未浸泡) ..... 400克 15–18 3
连奴豆(未浸泡) .. 400克 10–15 3
红豆 ..... 400克 15 3

配菜
玉米/ 玉米粥 ..... 500克 6–10 3
煮土豆 ..... 500克 .... 6–8 .....E . 3
白米饭 ..... 500克 5–7 3

烹饪时间参考-无压蒸汽烹饪

注意：
当使用无压蒸汽烹饪时，需等到出现蒸汽，才开始计算烹饪时间。

索引： 菜品 / 重量 / 烹饪时间（分钟

肉类
鸡肉(里脊) 500克 8–10
火鸡(胸肉/腿) 500克 15–20
煮牛肉(切片) 500克 45–50

海鲜
蓝鳟鱼(菲力) 500克 6
梭鱼(菲力) 500克 6–7
扇贝 500克 4–5
三文鱼(菲力) 500克 8–10
明虾(带壳) 500克 9
明虾(去壳) 500克 3
红点鲑鱼(菲力) .. 500克 6–7
梭鲈(菲力) 500克 6–7

新鲜蔬菜
洋蓟(整个) 500克 35–40
花椰菜(整个) 500克 10–12
西兰花(整个) 500克 5–6
球茎茴香(切条) .. 500克 4–5
球茎茴香(对切) .. 500克 11–13
青豆 500克 6–8
青芦笋 500克 8–9
胡萝卜(切片) 500克 7–10
胡萝卜(整个) 500克 10–11
大头菜(切块) 500克 4
京葱(切段) 500克 2–3
京葱(切圈) 500克 4–5
辣椒(切块) 500克 3–4
防风根(切块) 500克 7
红甜菜 500克 50–65
(整个；Ø 6 cm)
孢子甘蓝 500克 8–10
罗马花椰菜
(切块) 500克 5
芹菜 500克 3
菠菜/碧苋菜 500克 1
西芹(切块) 500克 5–6
红薯(切片) 500克 5
白芦笋 500克 9–10
西葫芦 500克 2–3

配菜
德国发面团子 500克 20–25
煮土豆(切片) 500克 15–16

調理時間の目安ー加圧調理

info：この調理時間は、圧力表示の緑のラインが見えたときから計る加圧時間の目安です。豆類・麺類などのように、煮炊きによって分量が増えるものは、鍋の1/3以下の調理量で使用してください。また、豆類は豆の皮がメインバルブに入り込み、メインバルブが正常に作動しなくなる場合があります。豆と水を入れた上には、蒸し器あるいは落としブタを必ず置いてください。
表の見方：料理名・素材名/ 重さ /調理時間（分）/ 蒸し器の使用の有無（E＝有）/ 圧力設定
ヒント： より重く、密度の高い食材ほど調理時間が長めにかかります。

豚肉

ポークシャンク	500 g	35–40	3
ミートボール	500 g	5–6	3
ポークロースト	500 g	30–35	3
グヤーシュ	500 g	10–15	3

牛肉

グヤーシュ	500 g	20–25	3
仔牛肉のシャンク	500 g	20–25	3
仔牛のサドル肉のルーラード	500 g	25–30	3
フィレ肉のロースト	500 g	20–25	3
牛肉のボイル	500 g	30-40	3

羊肉・ジビエ

鹿肉のシチュー	500 g	15–20	3
ラムロースト	500 g	20–25	3

猪肉

グヤーシュ	500 g	15–20	3

シーフード

サーモン（切り身）	1,000 g	6–8	E	1
カレイ（切り身）	1,000 g	3–4	E	1
白身魚（切り身）	1,000 g	3–6	E	1

家禽（ムネ肉 / モモ肉）

鴨肉	500 g	12–15	3
鶏肉	500 g	15–20	3
七面鳥	500 g	18–20	3

スープ・シチュー

野菜スープ	1ℓ	4–6	3
グヤーシュ	1ℓ	15–20	3
チキンスープ	1ℓ	40–45	3
トマトスープ	1ℓ	5–6	3

野菜

カリフラワー/ブロッコリー	500 g	2–4	E	2
青豆	500 g	3–5	E	2
かぼちゃ	500 g	5–7		3
人参	500 g	4–6	E	2
芽キャベツ	500 g	2–3	E	2
紫キャベツ	500 g	4–6		3
アスパラ（ホール）	500 g	3–6	E	2
キャベツ	500 g	3–5		3
チリメンキャベツ	500 g	2–3	E	2
ズッキーニ	500 g	1–2	E	2

豆類・穀物類

豆（事前に浸水させる）	400 g	16		3
エンドウ豆（浸水なし）	400 g	15–18		3
レンズ豆（浸水なし）	400 g	10–15		3
小豆	400 g	15		3

副菜

トウモロコシ / ポレンタ	500 g	6–10		3
じゃがいも	500 g	6–8	E	2
白米	500 g	5–7		3

調理時間は目安です。その他のレシピはフィスラー公式サイトをご覧ください。

調理時間の目安ースチーム調理

info：スチーム調理の場合、蒸気が出始めた時点からの調理時間です。
表の見方：料理名・素材名/ 重さ /調理時間（分）

肉類

鶏肉（切り身）	500 g	8–10
七面鳥（ムネ肉/モモ肉）	500 g	15–20
ゆで牛（スライス）	500 g	45–50

魚介類

マス（切り身）	500 g	6
カワカマス（切り身）	500 g	6–7
ホタテ	500 g	4–5
サーモン（切り身）	500 g	8–10
クルマエビ（殻付き）	500 g	9
クルマエビ（殻なし）	500 g	3
イワナ（切り身）	500 g	6–7
パイクパーチ（切り身）	500 g	6–7

野菜

アーティチョーク（ホール）	500 g	35–40
カリフラワー（ホール）	500 g	10–12
ブロッコリー	500 g	5–6
フィノッキオ（カット）	500 g	4–5
フィノッキオ（ハーフカット）	500 g	11–13
青豆	500 g	6–8
グリーンアスパラ	500 g	8–9
ニンジン（スライス）	500 g	7–10
ニンジン（ホール）	500 g	10–11
コールラビ（カット）	500 g	4
リーキ（カット）	500 g	2–3
リーキ（輪切り）	500 g	4–5
ピーマン（カット）	500 g	3–4
パースニップ（カット）	500 g	7
ビーツ（ホール、直径6cm程度）	500 g	50–65
芽キャベツ	500 g	8–10
ロマネスコ（カット）	500 g	5
セロリ（スティック）	500 g	3
ほうれん草/フダンソウ	500 g	1
セロリ（カット）	500 g	5–6
さつまいも（スライス）	500 g	5
ホワイトアスパラ	500 g	9–10
ズッキーニ	500 g	2–3

副菜

中華まん	500 g	20–25
じゃがいも（固めの仕上がり、スライス）	500 g	15–16

調理時間は目安です。その他のレシピはフィスラー公式サイトをご覧ください。