Fissler

Fissler GmbH, Harald-Fissler-Str.1, 55743 Idar-Oberstein, Germany
Tel. +49 6781-403-0, Fax. +49 6781-403-321
www.fissler.de, www.fissler.com

620-002-00-921

0709/20/BAST

148 mm

vitavit® premium digital / vitavit® premium

13 mm

Fissler

vitavit® premium digital / vitavit® premium

146 mm

D	Gebrauchsanleitung	Seite	01-27
GB	Instructions for Use	Page	28-54
F	Mode d'emploi	Page	55-81
NL	Handleiding	Pagina	82-108
I	Istruzioni per l'uso	Pagina	109-135
E	Instrucciones de uso	Página	136-162
P	Manual de utilização	Página	163-189
GR	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	190-216
TR	Kullanım kılavuzu	Sayfa	217-243
RUS	Руководство по эксплуатации	страница	244-270
S	Bruksanvisning	Sidan	271-297
PL	Instrukcja obsługi	Strona	298-324
CZ	Návod k použití	Seznam	325-351
ARA	دليل الاستخدام	صفحة	٣٧٨-٣٥٢ ١ - ٢٩

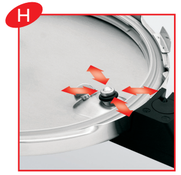
137 mm

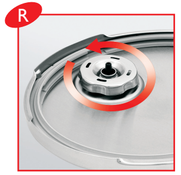
Fissler vitavit® premium digital / premium

A

B

135 mm





* nur inklusive bei vitavit® premium digital /
only inclusive at vitavit® premium digital

EG-Konformitätserklärung / EC-Declaration of Conformity/ Déclaration de conformité de l'UE / EG-Conformiteitsverklaring / Dichiarazione di conformità CE / Declaración CE de Conformidad / Declaração de conformidade CE / Δήλωση Συμμόρφωσης Ευρωπαϊκής Κοινότητας / Avrupa Topluluğu uygunluk sertifikası / EU-konformitetsintyg / Oświadczenie zgodności z wymogami Unii Europejskiej / Prohlášení o shodě EG / التصريح الخاص بمطابقة هذا المنتج لتوجيهات المجموعة الأوروبية

Fissler GmbH · Harald-Fissler-Straße 1 · 55743 Idar-Oberstein

bestätigt, dass die Dampfdrucktöpfe / certifies that the pressure cookers / certifie que les autocuiseurs / verklaart dat de snelkookpannen / Si certifica che le pentole a pressione / certifica que las ollas a presión / declara que as panelas de pressão / πιστοποιεί, ότι οι χύτρες ταχύτητας με ατμό / şu düdüklü tencerelerin / bekräftar härmed, att ångtryckkokarna / oświadcza, że szybkowary ciśnieniowe / potvrzuje, že tlakové hrnce / تقر بأن أواني الطبخ الواقعة تحت الضغط الحراري

vitavit® premium digital / vitavit® premium

mit folgenden harmonisierten EG-Richtlinien übereinstimmen:
conform to the following harmonized EC guidelines:
sont conformes aux directives suivantes de l'Union Européenne:
met de volgende geharmoniseerde EG-richtlijnen overeenkomen:
sono conformi alle seguenti Direttive CE armonizzate:
responden a las siguientes directivas CE armonizadas:
estão em conformidade com as seguintes directivas CE harmonizadas:
συμπίπτουν με τις παρακάτω ενιαιμοποιημένες κατευθυντήριες οδηγίες της Ευρωπαϊκής Κοινότητας:
gösterilen Avrupa Topluluğu yönetmeliklerine uygun olduğunu tasdik eder:
överensstämmer med följande EU-direktiv:
spełniają następujące harmonizujące normy Unii Europejskiej:
splňují požadavky harmonizované směrnice EG:
تتوافق مع متطلبات التوجيهات الموحدة التالية للمجموعة الأوروبية:

97/23/EG (Modul A, B)
DIN EN 12778

Idar-Oberstein, 31.11.2014

Markus H. Kepka (Sprecher) / Dipl.-Ing. Heribert Bollinger (Geschäftsführer)

Ort und Datum der Ausstellung	**Name, Funktion und Unterschrift der Befugten**
Place and date of issue	**Name, job function and signature of authorized person**
Lieu et date:	**Nom, fonction et signature du responsable**
Plaats en datum van de verklaring	**Naam, functie en handtekening van de bevoegde persoon**
Luogo e data del rilascio	**Nome, qualifica e firma dell'incaricato**
Lugar y fecha de emisión	**Nombre, función y firma de la persona autorizada**
Local e data de emissão	**Nome, função e assinatura do responsável**
Τόπος και ημερομηνίας της έκδοσης	**Όνομα, αρμοδιότητα και υπογραφή του εξουσιοδοτημένου**
Yer ve tarih	**Yetkilinin adı, görevi ve imzası**
Ort och datum för utfärdande	**Namn, befattning och underskrift av behörig medarbetare**
Miejsce i data wystawienia	**nazwisko, funkcja i podpis upoważnionego**
Místo a datum vystavení	**Jméno, funkce a podpis oprávněné osoby**
مكان وتاريخ الاصدار:	**اسم وظيفة وتوقيع الموظف المختص**

reddot design award
winner 2009

D Gebrauchsanleitung

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.

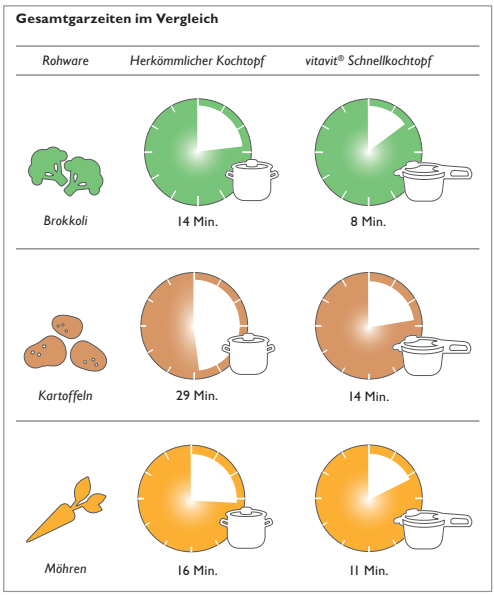
Um lange Freude an Ihrem sorgfältig in Deutschland gefertigten Schnellkochtopf zu haben und eine optimale Lebensdauer zu erzielen, beachten Sie bitte die nachfolgenden Hinweise. Viel Freude beim Ausprobieren der vielfältigen Möglichkeiten Ihres vitavit® und ein gutes Gelingen!

Inhaltsverzeichnis

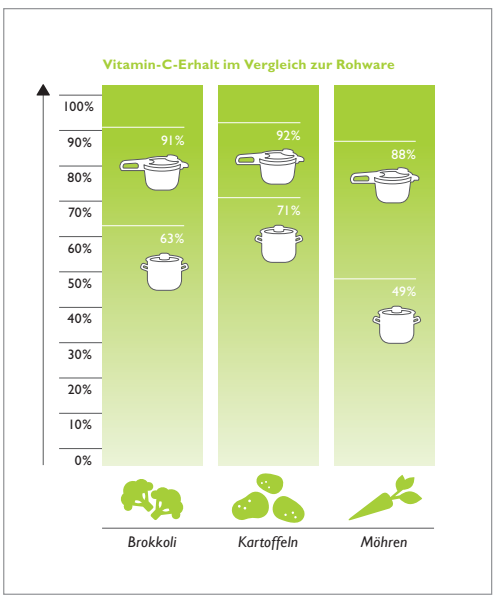
1. Schnellkochen kurz erklärt
2. Sicherheitshinweise
3. Beschreibung und Vorteile des vitavit®
4. Vor dem ersten Gebrauch
5. Hinweise für den Gebrauch
6. Garen mit dem vitavit®
7. Abdampfen des vitavit®
8. Verwendungsmöglichkeiten
9. Garzeiten
10. Reinigung & Pflege
11. Fragen & Antworten
12. Wartung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

* vitacontrol® digital nur inklusive bei vitavit® premium digital

1. Schnellkochen kurz erklärt



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



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

2. Sicherheitshinweise

Gebrauchsanleitung

- Lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung und alle Anweisungen vollständig durch, bevor Sie mit dem vitavit® Schnellkochtopf arbeiten. Eine unsachgemäße Benutzung kann zu Schäden führen.
- Überlassen Sie den Schnellkochtopf niemandem, der sich nicht zuvor mit der Gebrauchsanleitung vertraut gemacht hat.
- Geben Sie Ihren Schnellkochtopf nur mit der Gebrauchsanleitung an Dritte weiter.
- Zur Verwendung des elektronische Kochassistenten vitacontrol® digital* beachten Sie bitte auch die separate Gebrauchsanleitung.

Aufsicht

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

Anwendungen des Schnellkochtopfes

- Setzen Sie den Schnellkochtopf nur für den in der Gebrauchsanleitung vorgesehenen Zweck ein. (vgl. Kapitel 8)
- Benutzen Sie Schnellkochtopf oder Schnellbratpfanne niemals im Backofen. Griffe, Ventile und Sicherheitseinrichtungen werden durch die hohen Temperaturen beschädigt und können danach ihre Sicherheitsfunktion nicht mehr erfüllen.
- Frittieren Sie im Schnellkochtopf immer ohne Deckel und füllen Sie ihn maximal zur Hälfte mit Fett. Frittieren Sie niemals unter Druck! (vgl. Kapitel 8)
- Schnellkochtöpfe dürfen nicht im medizinischen Bereich eingesetzt werden. Insbesondere nicht als Sterilisator, da Schnellkochtöpfe nicht für die erforderliche Sterilisationstemperatur ausgelegt sind.
- Apfelmus und Kompotte nicht im Schnellkochtopf zubereiten, da sich hier häufig Dampfblasen bilden, die beim Öffnen aufspritzen und zu 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

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

* nur inklusive bei vitavit® premium digital

Betrieb des Schnellkochtopfes

- Dieses Gerät kocht unter Druck. Eine unzweckmäßige Benutzung kann zu Verbrennungen führen. Achten Sie darauf, dass das Gerät vor dem Erhitzen richtig verschlossen wurde. Informationen hierzu finden Sie in Kapitel 4. Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals mit lose aufgelegtem Deckel.
- Verwenden Sie nur solche Heizquellen, die in Kapitel 5 aufgeführt sind.
- Erhitzen Sie den Schnellkochtopf niemals ohne Flüssigkeit, da durch Überhitzung Beschädigungen am Gerät, den Ventilen, den Sicherheitseinrichtungen und an der Kochstelle entstehen können. Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht weiter, da die Funktionen der Sicherheitseinrichtungen nicht mehr gewährleistet sind.
  Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf durch den Fissler-Kundendienst überprüfen.
  Minimale Füllmenge: 200-300 ml Wasser je nach Durchmesser Ihres Gerätes. (siehe „min"-Markierung)
  Im Extremfall der Überhitzung können Kunststoffteile am Topf oder das Aluminium im Boden schmelzen und flüssig werden. Sollte dieser Fall eintreten, die Kochstelle ausschalten und den Topf nicht bewegen, bis er vollständig abgekühlt ist. Raum lüften.
- Befüllen Sie den Schnellkochtopf nie mit mehr als ⅔ seines Fassungsvermögens (siehe „max"-Markierung).
  Bei Nahrungsmitteln, die schäumen oder sich während des Garens ausdehnen, wie z. B. Reis, Brühen oder getrocknetes Gemüse, füllen Sie den Schnellkochtopf höchstens bis zur Hälfte seines Fassungsvermögens (siehe „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.
- 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 durch das Ventil Dampf und der Topf verliert Flüssigkeit. Der vollständige Flüssigkeitsverlust führt zum Anbrennen der Lebensmittel und kann Beschädigungen an Topf und Kochstelle verursachen.
- Bewegen Sie den Schnellkochtopf sehr vorsichtig, wenn dieser unter Druck steht. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie die Griffe und Bedienelemente. Wenn notwendig, benutzen Sie Handschuhe.

Öffnen des Topfes

- Öffnen Sie den Schnellkochtopf niemals gewaltsam. Öffnen Sie ihn nicht, bevor Sie sich vergewissert haben, dass der Innendruck vollständig abgebaut ist. Informationen hierzu finden Sie in Kapitel 7.
- Rütteln Sie den Schnellkochtopf grundsätzlich vor jedem Öffnen, damit keine Dampfblasen aufspritzen und Sie sich nicht 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. Sie könnten sich am austretenden Dampf verletzen. Beachten Sie dies insbesondere beim Schnellabdampfen an Bedientaste oder Kochkrone.

Wichtiger Hinweis

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

Bewahren Sie diese, sowie die Gebrauchsanleitung des elektronischen Kochassistenten vitacontrol® digital*, sorgfältig auf.

* nur inklusive bei vitavit® premium digital

3. Beschreibung und Vorteile des vitavit®

Siehe Abbildung A

1. **Deckelstiel**
   - abnehmbar, zum einfachen Reinigen
2. **Bedientaste**
   - zum Öffnen und Abdampfen des Topfes
3. **Verriegelungsanzeige**
   - zeigt an, ob der Topf richtig verschlossen ist
4. **Öffnungen zum Dampfaustritt**
   - beim Ankochen
   - beim Ansprechen der Euromatic
   - beim Abdampfen über die Bedientaste
   - beim drucklosen „Dampfgaren“
5. **Kochkrone**
   - zum Einstellen der Garstufen
   - mit Kochanzeige
   - mit Ventil zur automatischen Druckbegrenzung (Druckregeleinrichtung)
   - abnehmbar, zum einfachen Reinigen
   - zum einstellbaren und fein dosierten Abdampfen
6. **Kochanzeige mit Ampelfunktion**
   - hilft beim Regulieren der Kochstelle
7. **Öffnungen zum Dampfaustritt**
   - bei Überschreiten der gewählten Garstufe
   - beim Abdampfen über die Kochkrone
   - beim drucklosen „Dampfgaren“
8. **Aufsetzhilfe**
   - zum einfachen Aufsetzen des Deckels
9. **Nut für Aufsetzhilfe**
   - zum Einlegen der Aufsetzhilfe
10. **Topfstiel**
    - mit Rutschstopp für sicheren Halt
11. **Flammschutz**
    - schützt die Griffe bei Verwendung auf Gasherden
12. **Füllstandsmarkierung**
    - mit „min“-Markierung für die minimale Füllmenge mit Flüssigkeit
    - mit „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 Hülsenfrüchte
13. **Mess-Skala**
    - für einfaches Dosieren von Flüssigkeiten – ohne Messbecher
14. **Konischer Topfkörper**
    - zum Stapeln von Töpfen auch gleichen Durchmessers
15. **cookstar-Allherdboden**
    - für optimale Wärmeeigenschaften auf allen Herdarten, einschließlich Induktion
16. **Gegengriff**
    - mit tiefer Griffmulde zum sicheren Tragen

Beschreibung und Vorteile des vitavit®

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

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

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

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

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

22. Rollmembrane
- zur Abdichtung der Kochanzeige

23. Kochventildichtung
- zur Abdichtung der Kochkrone

24. Ventilsitzdichtung
- zur Abdichtung des Kochventils

25. 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

26. Elektronischer Kochassistent vitacontrol® digital* (je nach Modell)
- mit integriertem Bluetooth Low Energy-Modul zur Verbindung Ihres Smart device mit der neuen Fissler Cooking App digital
- mit LED-Feld und optischen und akustischen Signalen zur Regelung des Herds
- mit Display zur Anzeige der Garzeit sowie Batteriewechsel- und Serviceintervallen
- mit Bedientasten zum Einstellen der Garzeit und Steuern weiterer Funktionen
- mit Klemmarmen zum einfachen Befestigen an der Kochkrone
- bei vitavit® premium digital inklusive

Siehe Abbildung B

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

* nur inklusive bei vitavit® premium digital

4. Vor dem ersten Gebrauch

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

Topf öffnen

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

Aufsetzhilfe

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

Topf schließen

s. Abbildung D
Setzen Sie den Deckel auf, indem Sie ihn leicht schräg halten, die Aufsetzhilfe in die Nut am Topfstiel einlegen und ihn dann absenken. Die richtige Aufsetzposition des Deckels ist zusätzlich durch rote Punkte an Aufsetzhilfe und Topfstiel markiert. Liegen sich diese Punkte genau gegenüber, kann der Deckel aufgesetzt werden.
s. Abbildung E
Zum Verschließen drehen Sie den Deckel bis zum Anschlag nach links, bis der Topf mit einem hörbaren „Klick" verriegelt.

Verriegelungsanzeige

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

Grün = Topf ist richtig verschlossen und betriebsbereit
Rot = Topf ist nicht korrekt verschlossen, es kann kein Druck aufgebaut werden

Reinigen

Vor dem ersten Gebrauch Topf, Deckel und Dichtungsring gründlich spülen. Dadurch werden evtl. noch vorhandener Polierstaub und kleine Verunreinigungen entfernt.
Wir empfehlen Topf und Deckel anschließend mit Fissler Edelstahlpflege (oder anderen für die Pflege von Edelstahlkochgeschirr geeigneten Mitteln) zu behandeln. Dadurch wird der Edelstahl widerstandsfähiger gegen Salze und saure Medien. Rückstände der Pflegemittel sind gründlich abzuwaschen. Behandlung nach Bedarf bzw. bei optischer Veränderung der Edelstahloberfläche wiederholen.

Einfach smart kochen mit vitacontrol® digital*

Laden Sie die „Fissler Cooking App digital" unter selbigen Namen kostenlos in Ihrem App/(Play) Store herunter. Die App ist kompatibel mit Smart devices (Smartphones & Tablets) der neuesten Generation für die Betriebssysteme

Apple/IOS Laden im App Store & Google/Android ANDROID APP BEI Google play

Weitere Details zur Nutzung des elektronischen Kochassistenten vitacontrol® digital finden Sie in der Gebrauchsanleitung des Geräts.

* nur inklusive bei vitavit® premium digital

5. Hinweise für den Gebrauch

Sicherheitseinrichtungen

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

Kochkrone (Abb. A-5)
s. Abbildung G
Nehmen Sie die Kochkrone vom Deckel ab und stellen Sie die Stufe 2 ein. Prüfen Sie durch Fingerdruck, ob Kochanzeige (1) und Ventilkörper (2) frei beweglich sind und zurückfedern.

Euromatic (Abb. A-18)
s. Abbildung H+I
Vergewissern Sie sich, dass die Euromatic sauber und frei beweglich im Deckel sitzt.
Die O-Ring-Dichtung muss komplett in der dafür vorgesehenen Einkerbung liegen.
s. Abbildung J
Kontrollieren Sie durch Fingerdruck, ob die weiße Kugel in der Euromatic unverklebt und frei beweglich ist und zurückfedert.

Dichtungsring (Abb. A-20) **und Sicherheitsnocken** (Abb. A-17)
s. Abbildung K
Prüfen Sie, ob Dichtungsring und Deckelrand sauber, der Dichtungsring unbeschädigt und der Sicherheitsnocken frei beweglich sind.
Legen Sie den Dichtungsring so ein, dass er komplett flach, unterhalb der nach innen gebogenen Randsegmente, an der Deckelinnenseite anliegt. Der Dichtungsring muss vor dem Sicherheitsnocken anliegen, d. h. vom Deckelrand weggedrückt sein.

Füllmengen

s. Abbildung L
Bitte beachten Sie beim Schnellkochen folgende Angaben zu den Füllmengen.
Zur einfachen Dosierung ist innen im Topf eine Skalierung angebracht.

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

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

„max“
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, Brühen oder getrocknetes 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.

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

Herdeignung

Der vollgekapselte cookstar Allherdboden gewährleistet eine optimale Wärmeaufnahme, -verteilung und -speicherung und ist geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion. Die integrierten Dehnungsfugen, sichtbar als Stern auf der Unterseite, sorgen für perfekte Bodenstabilität. So ist der richtige Kontakt des Bodens mit der Kochstelle gewährleistet – für beste Kochergebnisse.

Regulierung der Kochstelle

	Kochstufen der Kochstelle			
	1-12 Stufen	1-9 Stufen	1-6 Stufen	1-3 Stufen
Anbraten (geöffneter Topf)	9-12	6-9	4-6	2-3
Ankochen, Entlüften	12	9	6	3
Fortgaren, Dampfgaren, Aufwärmen, Auftauen	1-6	1-4	1-3	½ - 1 ½

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

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

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

Gasherd: Das Kochgeschirr mittig aufstellen und Flammenüberschlag vermeiden. Durch den Flammenüberschlag können die Kunststoffgriffe beschädigt werden.

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

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

Energiespartipps

- Beim Garen auf Schon- oder Schnellstufe die Kochstelle so regulieren, dass die Kochanzeige nicht in den roten Bereich gelangt und das Kochventil nicht beginnt abzudampfen
- 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®

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

*a) Verwendung mit vitacontrol® digital**

9 Schritte zum Erfolg:

1) Starten Sie die Fissler Cooking App

2) Schalten Sie den vitacontrol® digital durch längeres Drücken der Taste ⏻ ein. Im Display erscheint 00 min.

3) Verbinden Sie den vitacontrol® digital mit Ihrem Smart device. Die Verbindung muss in der Fissler Cooking App unter dem Menüpunkt „Einstellungen“ → „Verbindungsstatus“ hergestellt werden. Ist der vitacontrol® digital verbunden erscheint im Display des Geräts das Bluetooth-Symbol ᛒ. Das System ist betriebsbereit.

4) Personalisieren Sie einmalig Ihren vitacontrol® digital durch Vergabe eines individuellen Namens.

5) Wählen Sie die Art Ihres Herdes aus.

6) Entscheiden Sie sich über den Button „Menü“ in der Fissler Cooking App für ein Rezept oder Lebensmittel, das schnellgekocht oder dampfgegart werden soll.

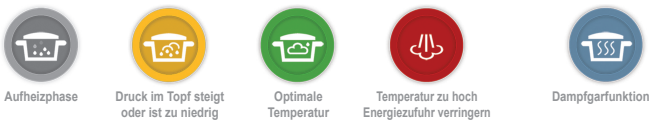
7) Vergessen Sie nicht die Garstufe an dem Ventil Ihres Schnellkochtops einzustellen.

* nur inklusive bei vitavit® premium digital

8) Befestigen Sie nun den vitacontrol® digital durch Aufschieben an der Kochkrone Ihres Schnellkochtopfs. Achten Sie dabei auf einen korrekten Sitz.

9) Befolgen Sie Schritt für Schritt die Kochanweisung in der Fissler Cooking App.

Darüber hinaus hat die Fissler Cooking App weitere Funktionen zur individuellen Steuerung. Die übersichtliche und bedienerfreundliche Cooking App leitet Sie einfach und sicher durch den Kochprozess. Mit der zeitgenauen Druck- und Trendanzeige wissen Sie jederzeit, was in Ihrem Schnellkochtopf passiert.



Weitere Details zur Nutzung des elektronischen Kochassistenten vitacontrol® digital* finden Sie in der Gebrauchsanleitung des Geräts.

b) herkömmliche Verwendung

Vorbereitung

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

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

Wahl der Garstufe

s. Abbildung M
Stellen Sie an der Kochkrone (Abb. A-5) die gewünschte Garstufe ein. Die Garzeitentabelle (Kapitel 9) gibt hierzu eine Empfehlung.

Garstufe 1, ca. 110°C (Schongarstufe)
(45 kPa Betriebsdruck)

für empfindliche Speisen wie Fisch oder Gemüse

Garstufe 2, ca. 116°C (Schnellgarstufe)
(75 kPa Betriebsdruck)

für alle übrigen Speisen wie Fleischgerichte oder Eintöpfe

Dampfgarstufe
Neben Schon- und Schnellgarstufe können Sie auch eine Garstufe für schonendes Dampfgaren bzw. herkömmliches Garen wählen. Nähere Informationen zur Dampfgarstufe finden Sie in Kapitel 8.

* nur inklusive bei vitavit® premium digital

Ankochen und Entlüften

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

Kochanzeige mit Ampelfunktion

s. Abbildung N
Die Kochanzeige zeigt Ihnen unabhängig von der gewählten Garstufe (Stufe 1 oder 2) immer eine Folge von drei Farbringen an. Die Farben signalisieren in Ampellogik den Temperaturverlauf im Topf und geben Ihnen eine Hilfestellung zum Regulieren der Energiezufuhr:

Bei Nutzung des elektronischen Kochassistenten vitacontrol® digital* werden diese Informationen zusätzlich durch optische und akustische Signale, am Gerät selbst oder in der Fissler Cooking App gegeben (siehe separate Gebrauchsanleitung).

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 wird ab jetzt gemessen."

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.

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

Garzeiten

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

Grundregeln:

1. Die Garzeit auf Stufe 2 entspricht in etwa ½ bis ⅓ der normalen Garzeit.
2. Die Garzeit auf Stufe 1 ist um etwa 50% länger als auf Stufe 2
3. Garzeitangaben können bei demselben Gargut variieren, da Menge, Form, Größe und Beschaffenheit der Lebensmittel einen Einfluss auf die Garzeit haben

* nur inklusive bei vitavit® premium digital

Beispiel Pellkartoffeln:

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

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

7. Abdampfen des vitavit®

Wichtiger Hinweis:
Den Schnellkochtopf nie mit Gewalt öffnen. Der Topf darf erst dann geöffnet werden, wenn sich die Kochanzeige vollständig abgesenkt hat und beim Betätigen der Bedientaste kein Dampf mehr austritt. Ist der Topf drucklos, lässt sich die Bedientaste ganz leicht durchdrücken, um den Topf zu öffnen.
Vor dem Öffnen den Topf immer leicht rütteln, um ggf. entstandene Dampfblasen im Gargut zu lösen. Ansonsten besteht Verbrühungsgefahr durch aufspritzendes Gargut und Dampf.

Bei Nutzung des elektronischen Kochassistenten vitacontrol® digital* diesen vor dem Abdampfen und Öffnen des Schnellkochtopf seitlich von der Kochkrone abnehmen und vor Feuchtigkeit schützen, um Beschädigungen am vitacontrol® digital* zu vermeiden.

Sie haben 4 Möglichkeiten, um Ihren vitavit® drucklos zu machen.

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

Methode 1
„Schnellabdampfen an der Bedientaste“

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

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

Methode 2
„Einstellbares Abdampfen an der Kochkrone“

* nur inklusive bei vitavit® premium digital

s. Abbildung P
Durch schrittweises Drehen der Kochkrone in Richtung der Abdampfstellung entweicht Dampf unter der Kochkrone (Abb. A-7). Sie können wahlweise sehr sanft oder etwas schneller abdampfen. Je größer die Schritte in der Sie die Kochkrone verstellen, desto höher der Dampfaustritt. Stellen Sie die Kochkrone 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 die Kochkrone niemals von Garstufe 1 oder 2 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"

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

Drücken Sie dann leicht die Bedientaste, um eventuell verbliebenen Restdruck 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.

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 leicht die Bedientaste, 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. Verwendungsmöglichkeiten

Schmoren von Fleisch

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

- Schnellkochtopf oder Schnellbratpfanne ohne Fett auf mittlerer Stufe (⅔ Herdleistung) erhitzen
- Einige kalte Wassertropfen in das Kochgeschirr geben. Wenn diese glasklar perlen und im Topf „tanzen", ist die richtige Temperatur erreicht, um das Fleisch mit oder ohne Fett zu braten. Vor der Zugabe von Fett bzw. dem Einlegen des Bratgutes das Wasser vorsichtig, z. B. mit einem Küchentuch, aus dem Topf wischen

- Das Bratgut fest andrücken. Es löst sich nach wenigen Minuten vom Boden und kann gewendet werden. Ggf. weitere Zugaben wie gewohnt dazugeben
- Nach Rezept Flüssigkeit hinzugeben, mindestens jedoch 200-300 ml (siehe Kapitel 5)
- Topf schließen
- Garstufe wählen und ankochen (s. Kapitel 6)

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

Suppen und Eintöpfe

Suppen und Eintöpfe werden immer ohne Einsatz gegart.

- Den Topf maximal zu ⅔ füllen („max"-Markierung). Bei stark schäumendem oder quellendem Gargut nur halb füllen („½"-Markierung)
- Suppen zunächst im offenen Topf ankochen und gründlich abschäumen
- Umrühren
- Topf schließen
- Garstufe wählen und ankochen (s. Kapitel 6)

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

Gemüse und Kartoffeln

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

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

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

Zubereitung von Reis

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

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

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

Zubereitung von Fisch

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

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

Frittieren

Frittiert werden darf im Schnellkochtopf nur ohne Deckel!
Um Verbrennungen durch überschäumendes Fett oder Fettspritzer zu vermeiden, immer einen möglichst hohen Topf verwenden.

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

Dampfgaren

Dampfgaren ist Garen im Wasserdampf bei Temperaturen um 100° C.
Heißer Wasserdampf umhüllt das Lebensmittel (Gargut) und kondensiert an der Oberfläche. Das Gargut liegt während des Garens nicht im Wasser. Daher benötigen Sie zum Dampfgaren den gelochten Einsatz. Einsätze sind je nach Modell beigefügt oder separat im Handel erhältlich.

- Mindestens 200-300 ml Flüssigkeit (siehe „min"-Markierung) in den Schnellkochtopf geben, evtl. unter Zugabe von Kräutern, Gewürzen oder Wein
- Das Gargut in den gelochten Einsatz füllen und auf dem Dreibein in den Topf stellen
- Topf schließen
- Dampfgarstufe wählen und ankochen
- Es bildet sich kein Druck, die Kochanzeige steigt nicht
- Am Dampfaustritt an Deckelstiel und/oder Kochkrone erkennen Sie, dass das Wasser siedet und die richtige Temperatur erreicht ist
- Regeln Sie die Energiezufuhr zurück
- Ein leichter Dampfaustritt während des Garens ist normal
- Achten Sie darauf, dass der Topf nicht leerkocht!
- Die Garzeiten beim Dampfgaren entsprechen in etwa der normalen Garzeit (tendenziell etwas länger)

Die Dampfgarstufe kann auch ohne Einsatz zum herkömmlichen Garen ohne Druck verwendet werden.

Hinweis:
Beim Garen auf der Dampfgarstufe kann der Topf jederzeit zum Umrühren oder Würzen geöffnet werden. Im Falle zu hoher Energiezufuhr kann es vorkommen, dass der Topf aus Sicherheitsgründen verriegelt und sich die Bedientaste zum Öffnen des Topfes nicht mehr durchdrücken lässt. In diesem Fall bitte den Topf vom Herd nehmen und bereits nach einem kurzen Moment lässt sich der Topf wieder öffnen.

Tiefkühlkost zubereiten

Tiefkühlkost kann ganz einfach im Schnellkochtopf zubereitet werden.

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

Einkochen

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

- Gläser bis etwa einen Finger breit unter den Rand füllen und verschließen
- Mindestens 200-300 ml Flüssigkeit (siehe „min"-Markierung) in den Schnellkochtopf geben
- Einweckgläser im gelochten Einsatz in den Topf geben
- Topf schließen
- Garstufe wählen und ankochen (s. Kapitel 6)

Hinweise zu Einkochzeiten:		
Marmeladen	Stufe 1	1-2 min
Obst / Essig-Gemüse	Stufe 1	8-10 min
Gemüse / Fleisch	Stufe 2	20-25 min

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

Entsaften

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

- Obst vorbereiten
- Mindestens 200-300 ml Flüssigkeit (siehe „min"-Markierung) in den Schnellkochtopf geben
- Früchte in den gelochten Einsatz füllen
- Gelochten Einsatz auf den ungelochten Einsatz stellen und in den Topf geben
- Topf schließen
- Garstufe 2 wählen und ankochen (s. Kapitel 6)

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

Topf nicht schnell abdampfen, sondern langsam abkühlen lassen!

Sterilisieren

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

- Mindestens 200-300 ml Flüssigkeit (siehe „min"-Markierung) in den Schnellkochtopf geben
- Flaschen mit der Öffnung nach unten in den gelochten Einsatz stellen
- Topf schließen
- Stufe 2 wählen, ankochen und 20 min sterilisieren

Topf nicht schnell abdampfen, sondern langsam abkühlen lassen!

Menü kochen

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

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

Beispiel:
Rouladen (20 min) mit Salzkartoffeln (8 min)

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

9. Garzeiten

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

Grundsätzlich gilt:
- Die Garzeit auf Stufe 2 entspricht in etwa ½ bis ⅓ der normalen Garzeit
- Die Garzeit auf Stufe 1 ist um etwa 50% länger als auf Stufe 2
- Garzeiten können bei demselben Gargut je nach Menge, Form, Größe und Beschaffenheit variieren
- Je kleiner das Gargut geschnitten wird, umso kürzer die Garzeit
- Je größer die gesamte Füllmenge, umso länger die Garzeit

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

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

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

Schwein		
Schweinepfeffer / -gulasch	15-20 min	Stufe 2
Schweinebraten	25-30 min	Stufe 2
Schweinshaxe	30-35 min	Stufe 2
Eisbein, frisch	30-40 min	Stufe 2
Kalb & Rind		
Kalbfleisch (geschnetzelt)	5-6 min	Stufe 2
Kalbsbraten	15-20 min	Stufe 2
Kalbshaxe	15-20 min	Stufe 2
Rindergulasch	15-20 min	Stufe 2
Beinscheiben (für Suppe)	20-25 min	Stufe 2
Rouladen / Filetbraten	20-25 min	Stufe 2
Sauer- / Lendenbraten	25-30 min	Stufe 2
Rinderbraten	30-40 min	Stufe 2
Tafelspitz	40-60 min	Stufe 2
Geflügel		
Hähnchenbrust / -keule	10-15 min	Stufe 2
Putenbrust / -keule	20-25 min	Stufe 2
Suppenhuhn (je nach Größe und Alter)	25-35 min	Stufe 2
Wild & Lamm		
Rehrücken	ca. 15 min	Stufe 2
Rehbraten	ca. 20 min	Stufe 2
Hirschgulasch	15-20 min	Stufe 2
Hirschbraten	ca. 25 min	Stufe 2
Wildschweingulasch	15-20 min	Stufe 2
Wildschweinbraten	ca. 25 min	Stufe 2
Hasenbraten	15-20 min	Stufe 2
Lammragout	10-15 min	Stufe 2
Lammbraten	15-20 min	Stufe 2
Fisch		
Fischragout	3-4 min	Stufe 1
Lachs	5-6 min	Stufe 1
Heilbutt	6-7 min	Stufe 1
Schellfisch	6-7 min	Stufe 1
Rotbarsch	7-8 min	Stufe 1

Suppen & Eintöpfe		
Gemüsesuppe	4-6 min	Stufe 2
Kartoffelsuppe	6-8 min	Stufe 2
Gulaschsuppe	10-15 min	Stufe 2
Rindfleischbrühe	35-40 min	Stufe 2
Gemüse		
Artischocken (ganz)	15-20 min	Stufe 1
Blumenkohl / Brokkoli (Röschen)	2-3 min	Stufe 1
Blumenkohl (ganz)	8-10 min	Stufe 1
Grüne Bohnen (frisch)	5-7 min	Stufe 1
Kohlrabi (Stücke)	5-8 min	Stufe 1
Maiskolben	5-6 min	Stufe 1
Mischgemüse	5-6 min	Stufe 1
Möhren	4-6 min	Stufe 1
Paprika	1-2 min	Stufe 1
Rotkraut / Weißkraut (Streifen)	7-10 min	Stufe 1
Spargel weiß (ganz)	5-7 min	Stufe 1
Wirsingkohl (Streifen)	7-10 min	Stufe 1
Salzkartoffeln (geviertelt)	8-10 min	Stufe 2
Pellkartoffel (ganz)	12-15 min	Stufe 2
Hülsenfrüchte & Getreide		
Linsen (nicht vorgeweicht)	10-15 min	Stufe 2
Erbsen (geschält, nicht vorgeweicht)	12-15 min	Stufe 2
Graupen	15-20 min	Stufe 2
Hirse, Buchweizen (nicht nachquellen)	6-7 min	Stufe 2
Naturreis (nicht nachquellen)	7-9 min	Stufe 2
Hafer, Weizen, Gerste, Roggen, Dinkel, Grünkern (nachquellen)	8-9 min	Stufe 2

Topf drucklos machen und Inhalt bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten nachquellen lassen.

10. Reinigung & Pflege

Reinigung

Reinigen Sie den Schnellkochtopf nach jeder Benutzung.
- Dichtungsring aus dem Deckel lösen und von Hand spülen
- 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

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

Montage von Kochkrone und Deckelstiel

Kochkrone (Abb. A-5)
Abnehmen: s. Abbildung R
Lösen Sie die Glockenmutter (Abb. A-21) 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.

Deckelstiel (Abb. A-1)
Abnehmen: s. Abbildung T
Lösen Sie den Deckelstiel, indem Sie die Befestigungsschraube (Abb. A-19) auf der Deckelinnenseite gegen den Uhrzeigersinn drehen.
Montieren: s. Abbildung U
Nehmen Sie den Deckelstiel in die Hand und legen Sie den Deckel in der vorgegebenen Position auf. Drehen Sie die Befestigungsschraube im Uhrzeigersinn und ziehen Sie sie fest an.

Aufbewahrung

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

Wartung

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

11. Fragen & Antworten

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

Fehler	Mögliche Ursache	Beheben der Fehlerursache
Beim Ankochen entweicht länger als gewohnt Dampf unter dem Deckelstiel (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 oder 2 (s. Kapitel 6, 8)
	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 zur Größe des Schnellkochtopfes.	Schnellkochtopf auf das passende Kochfeld stellen. (s. Kapitel 5)
	Der Deckelstiel ist 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 13)
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.
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.)

Fehler	Mögliche Ursache	Beheben der Fehlerursache
Die Kochanzeige steigt nicht.	Dampf entweicht am Deckelstiel.	Siehe vorige Punkte.
	Dampf entweicht am Deckelrand.	Siehe vorige Punkte.
	Es wurde zu wenig Flüssigkeit in den Topf gegeben.	Mindestmenge Flüssigkeit (200-300 ml) zugeben. (s. Kapitel 5)
	Die Kochkrone ist nicht richtig und fest verschraubt.	Kochkrone richtig einsetzen und Glockenmutter festziehen. (s. Kapitel 10)
	Die Kochventildichtung, Ventilsitzdichtung oder Rollmembrane fehlt, ist defekt oder falsch montiert.	Betroffene Dichtung austauschen oder richtig montieren. (s. Kapitel 12)
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 6)
	Sie haben die Dampfgarstufe ausgewählt oder eine andere Stellung unterhalb der Stufe I.	Beim drucklosen Dampfgaren ist leichter Dampfaustritt normal. Möchten Sie bei geschlossenem System unter Druck garen, wählen Sie bitte Stufe 1 oder 2. (s. Kapitel 6, 8)
	Die Kochkrone ist nicht richtig und fest verschraubt.	Kochkrone richtig einsetzen und Glockenmutter festziehen. (s. Kapitel 10)
	Die Kochventildichtung, Ventilsitzdichtung oder Rollmembrane fehlen, sind defekt oder falsch montiert.	Betroffene Dichtung austauschen oder richtig montieren. (s. Kapitel 12)
Unter dem Deckelstiel (an der Euromatic) entweicht Dampf, obwohl die Kochanzeige bereits gestiegen ist.	Der Deckelstiel ist 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 12)
	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 10, 12)

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

Bei Fragen zum elektronischen vitacontrol® digital* beachten Sie bitte die separate Gebrauchsanleitung.

* nur inklusive bei vitavit® premium digital

12. Wartung & Ersatzteile

Bitte beachten Sie

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

Hinweise zum Austausch von Teilen

Dichtungsring (Abb. A-20)
Siehe Kapitel 5.

Rollmembrane (Abb. A-22)
s. Abbildung V
Lösen Sie die 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-23)
s. Abbildung W
Lösen Sie die Kochkrone vom Deckel und ziehen Sie die alte Dichtung ab. Stellen Sie die Kochkrone auf Stufe 2, 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 nach 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-24)
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-18)
s. Abbildung I
Die Demontage/Montage erfolgt auf der Deckelinnenseite. Achten Sie darauf, dass die Dichtung komplett in der dafür vorgesehenen Einkerbung liegt.

Euromatic (Abb. A-18)
Zur Demontage/Montage der Euromatic müssen Sie zunächst den Deckelstiel abnehmen. Dies funktioniert ganz einfach, indem Sie die Schraube auf der Deckelinnenseite lösen. Die Euromatic können Sie aus dem Deckel nehmen, sobald Sie den O-Ring entfernt haben. Zur Montage die neue Euromatic ohne O-Ring so durch den Deckel führen, dass die Seite mit der weißen Kugel auf der Deckelinnenseite liegt. Dann den O-Ring montieren wie oben beschrieben.

Ersatzteile

Ersatzteil	Durchmesser	Artikelnummer
Dichtungsring (Abb. Y-1)	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	600-100-01-840
	22 cm	600-300-02-840
	26 cm	600-700-04-840
Gegengriff zum Schnellkochtopf (Abb. Y-3)	18 cm	600-100-02-840
	22 cm	600-300-04-840
	26 cm	600-700-08-840
Deckelstiel (Abb. Y-4)	alle	620-000-00-770
Kochkrone (Abb. Y-5)	alle	620-000-00-700
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, 8, 9)	alle	610-000-01-706
Euromatic komplett (Abb. Y-10)	alle	011-631-00-750
O-Ring für Euromatic (Abb. Y-11)	alle	011-631-03-760
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
Frittierkorb (Abb. Z-5)	26 cm	022-656-04-600
Elektronischer Kochassistent vitacontrol® digital* (Abb. Z-6)	alle	620-001-00-470

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

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

* nur inklusive bei vitavit® premium digital

13. Garantie & Service

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

3 Jahre Herstellergarantie

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

Von der Garantie ausgeschlossen sind sämtliche Verschleißteile, wie z. B.:
- Dichtungsring (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 Deckelbügels (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
- Nichtbefolgen dieser Gebrauchsanleitung

10 Jahre Liefergarantie auf Ersatzteile

Alle Funktionsteile/Ersatzteile Ihres Schnellkochtopfes können Sie mindestens 10 Jahre lang nach Auslauf des Produktes nachkaufen. Änderungen der Farbe bei Ersatzteilen sind möglich.

Kundendienstanschrift

Fissler GmbH
Abteilung Kundendienst
Harald-Fissler-Str. 10
D-55768 Hoppstädten-Weiersbach
Tel: +49 6781 403 556

Für Österreich:
Fissler GmbH, Kefergasse 2, A-1140 Wien 14, Tel: +43 1 9147 6220

Weitere Informationen finden Sie unter www.fissler.de / www.fissler.com

reddot design award
winner 2009

GB Instructions for Use

Thank you for your confidence ...

and congratulations on the purchase of your new vitavit® pressure cooker. The latest generation of Fissler pressure cookers is based on more than 60 years of experience. Pressure cookers are as modern as ever when it comes to quickly preparing delicious meals while preserving nutrients – and the vitavit® sets new standards in user-friendliness and design.

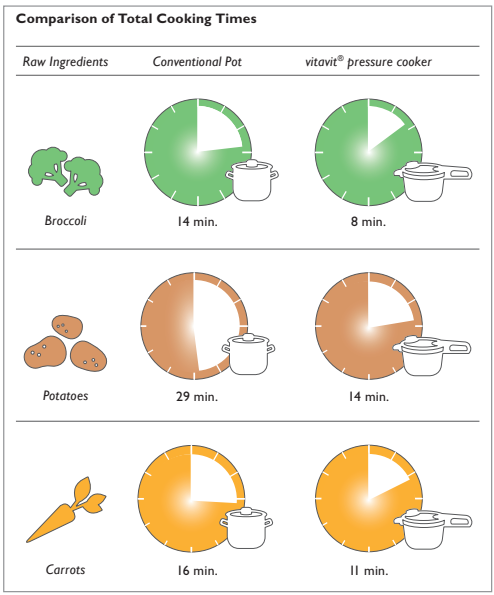
Your new pressure cooker has been meticulously crafted in Germany. To ensure that you will be able to enjoy it for a very long time and that it will have a long service life, please follow these instructions carefully. We hope you will enjoy trying out everything your vitavit® has to offer. Bon appétit!

Contents

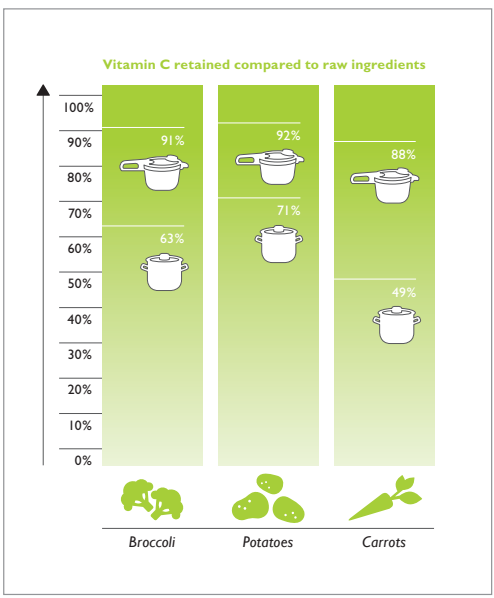
1. How pressure cooking works
2. Safety information
3. Description and advantages of the vitavit®
4. Before using for the first time
5. Information on using your pressure cooker
6. Cooking with the vitavit®
7. Depressurizing the vitavit®
8. Ways to use your pressure cooker
9. Cooking times
10. Cleaning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

* vitacontrol® digital only included with vitavit® premium digital

1. How pressure cooking works



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



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

2. Safety information

Instructions for use

- Read the Instructions for Use and all other information thoroughly before you use the vitavit®. Incorrect use can be dangerous.
- Do not let anyone use the pressure cooker before reading the Instructions for Use.
- If you give your pressure cooker to anyone, make sure you also provide the Instructions for Use.
- Please take note of the separate Instructions for Use when using the electronic vitacontrol® digital* cooking assistant.

Supervision

- Never use the pressure cooker near children.

Uses for the pressure cooker

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

Safety and maintenance

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

Operation of the pressure cooker

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

* vitacontrol® digital only included with vitavit® premium digital

- Only use the heat sources that are mentioned in Chapter 5.
- Never heat the pressure cooker without any liquid in it as the overheating can result in damage to the device, the valves, the safety installations, and on the burner. Do not continue to use the pressure cooker as the functions of the safety installations are no longer guaranteed. Have your pressure cooker checked by the Fissler Customer Service Department.
  Minimum amount: 200-300 ml of water, depending on the diameter of your cooker. (See „min" marking)
  In case of extreme overheating, plastic parts on the cooker or the aluminum in the base could melt and liquefy. If this should occur, turn off the heat source and do not move the cooker until it has cooled down completely. Air the room.
- Do not fill the pressure cooker to more than ⅔ of its volume. (See „max" marking)
  For foods that foam or expand during cooking, such as rice, broths, or dried vegetables, the pressure cooker may only be filled half full (see „½" marking).
- When cooking beans and other pulses, fill the pressure cooker no higher than the ⅓ marking as their thin skin can easily rise and block the valves.
- Never leave your pressure cooker unattended. Regulate the energy source so that the traffic light indicator does not show the red ring. If the energy source is not turned down, steam will escape through the valve and the amount of liquid in the cooker will be reduced. If all of the liquid should vaporize, the food will burn and the cooker and burner may be damaged.
- Move the pressure cooker very carefully when it is under pressure. Do not touch the hot surfaces. Use the handles and controls and, if necessary, potholders.

Opening the cooker

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

Important

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

Take good care of these and of the Instructions for Use for the electronic vitacontrol® digital* cooking assistant.

3. Description and advantages of the vitavit®

See Fig. A

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

* vitacontrol® digital only included with vitavit® premium digital

Description and advantages of the vitavit®

4. Openings for steam escape
- while building pressure
- when the Euromatic is triggered
- when depressurizing with the release button
- for steaming without pressure

5. Control valve
- to set the cooking setting
- with the traffic light indicator
- with a vent for automatic pressure limitation (pressure guard)
- removable for easy cleaning
- with depressurizing setting and gradual pressure release

6. Traffic light system
- helps to regulate the energy source

7. Openings for steam release
- when the selected cooking setting is exceeded
- for depressurizing with the control valve
- for steaming without pressure

8. Positioning aid
- for simple positioning of the lid

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

10. Nonslip pot handle

11. Flame guard
- protects the handles when used on gas stoves

12. Volume marking
- with „min" marking for the minimum amount of liquid
- with „½" marking for the maximum amount of foods that rise
- with „max" marking for the maximum amount of normal foods

13. Measuring scale
- for simple measuring of liquids – without a measuring cup

14. Conical pot bodies
- for stacking pots, even those with the same diameter

15. cookstar all-stove base
- for optimal heat properties on all types of stoves, including induction

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

17. Safety nubs (safety mechanism)
- prevents pressure from building if the cooker is not closed properly

18. Fissler Euromatic (safety mechanism)
- for automatic pressure building
- prevents pressure building if the cooker is not properly closed
- automatically limits pressure
- prevents the cooker from being opened as long as there is pressure

19. Fastening screw for lid handle
- no tools are needed
- with a flat gasket, fixed in the lid

20. Silicone gasket (safety mechanism)
- made of high-quality silicone
- with safety pockets to limit pressure

21. Bell-shaped nut for fastening the control valve
- with recessed grips, can be easily removed without tools

22. Silicone membrane
- for sealing the traffic light indicator

23. Molded valve seal
- for sealing the control valve

24. Valve base seal
- to seal the valve base

25. Insets for steaming (depending on model)
- elongated perforations for optimum penetration of steam
- with ridged surface for free steam flow, even with large items
- with a tripod stand

26. Electronic vitacontrol® digital* cooking assistant (depending on the model)
- with integrated Bluetooth Low Energy Module for problem-free connection of your smart device to the new Fissler Cooking App digital
- with LED field and optical and acoustic signals for setting the stove
- with a display to show the cooking time and battery replacement and maintenance periods
- with control buttons for setting the cooking time and controlling other functions
- with clamping arms for attaching the control valve simply
- included with vitavit® premium digital

See Fig. B

a. CE symbol (ensures that the cooker complies with the EC directive for pressure cookers)
b. Nominal capacity (not equal to usable capacity)
c. Maximum operating pressure (maximum permissible steam release pressure of the valve)
d. Manufacturing date (calendar week/year)

4. Before using for the first time

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

Opening the cooker

See Fig. C

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

Positioning aid

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

Closing the cooker

See Fig. D

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

See Fig. E

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

* vitacontrol® digital only included with vitavit® premium digital

Locking indicator

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

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

Cleaning

Wash the pot, lid and silicone gasket thoroughly before using the pressure cooker for the first time. This will remove any traces of polishing dust and minor impurities.
We recommend the subsequent use of Fissler Stainless Steel Care (or another product for the care of stainless steel cookware) for the pot and lid. This will make the stainless steel more resistant to the influences of salts and acidic substances. Residues of the care product should be thoroughly washed off. Use the care product as needed or when you notice changes in the appearance of the stainless steel surface.

Welcome to the world of vitacontrol® digital – Smart cooking is so simple.*

Download the „Fissler Cooking App digital" under the same name free of charge in your App/(Play) Store. The app is compatible with the latest generation of smart devices (smartphones and tablets) for the Apple/IOS and Google/Android operating systems.

Further details on using the electronic vitacontrol® digital cooking assistant are provided in the device's Instructions for Use.

5. Information on using your pressure cooker

Safety mechanisms

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

Control valve (Fig. A-5)
See Fig. G
Remove the control valve from the lid and turn it to Setting 2. Use your finger to check whether the traffic light indicator(1) and the valve body(2) can move freely and spring back.

Euromatic (Fig. A-18)
See Fig. H+I
Make sure that the Euromatic is clean and can move freely in the lid. The o-ring must lie completely in the groove provided for it.
See Fig. J
Use your finger to check whether the white ball in the Euromatic does not stick and can move freely and spring back.

* vitacontrol® digital only included with vitavit® premium digital

Silicone gasket (Fig. A-20) **and safety nubs** (Fig. A-17)
See Fig. K
Make sure that the silicone gasket and the edge of the lid are clean, that the silicone gasket has not been damaged, and that the safety nubs can move freely. Insert the silicone gasket so that it lies completely flat, under the part of the edge that curves inward, on the inside of the lid. The silicone gasket must fit in front of the safety nubs, that is, pressed away from the edge of the lid.

Filling capacity

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

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

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

„max“
The pressure cooker may only be filled up to ⅔ full to function safely (see „max“ marking).

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

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

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

Suitable stoves

The fully encapsulated cookstar all-stove base ensures optimal heat absorption, distribution and storage and can be used on all kinds of stoves, including induction. The integrated expansion joints, seen as a star on the bottom of the cooker, ensure that the base will be absolutely stable. The proper contact between the base and the burner is thus ensured – for the best of cooking results.

Regulating the heat source

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

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

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

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

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

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

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

Tips for saving energy

- When cooking at the gentle or speed setting, regulate the energy source so that the traffic light indicator does not enter the red area and the valve does not begin to release steam.
- When cooking at the pressureless steaming setting, regulate the energy source so that only a slight plume of steam is released from the lid handle or control valve.
- Use a burner that is the right size. (See notes above)
- Choose cookware that is the right size for the amount of food you are preparing.
- Take advantage of the heat stored in the base. Turn off the heat source even before the end of the cooking period, so that you can use the cooling off period.

6. Cooking with the vitavit®

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

a) Using the app and smart device (digital mode):

Nine steps to success:

1) Start the Fissler Cooking App.

2) Switch the vitacontrol® digital on by holding down the ⏻ button for some time. 00 min will appear in the display.

3) Connect the vitacontrol® digital to your smart device. The connection must be set up in the app under the menu item „Settings" → „Connection status". When the vitacontrol® digital is connected, the display will show the Bluetooth® icon ᛒ. The system is operational.

4) Customize your vitacontrol® digital by giving it its own name.

5) Select the type of stove you are using.

6) Use the „Menu" button in the app to choose a recipe or food which is to be pressure cooked or steamed.

7) Do not forget to specify the cooking setting on the pressure cooker's valve.

8) Now attach the vitacontrol® digital by pushing it onto your pressure cooker's control valve. Ensure that it fits properly.

9) Follow the cooking instructions in the app step by step.

The Fissler Cooking App also has other functions for customized control. The straightforward and user-friendly app will guide you simply and reliably through the cooking process. The precise timing of the pressure and trend display means that you know at all times what is happening in your pressure cooker.

Further details on using the electronic vitacontrol® digital* cooking assistant are provided in the device's Instructions for Use.

b) Using without the App

Preparing

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

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

* vitacontrol® digital only included with vitavit® premium digital

Selecting the cooking setting

See Fig. M
Select the desired cooking setting on the control valve (Fig. A-5). The table of cooking times (Chapter 9) will give you suggestions for this.

Setting 1, approx. 110°C (Gentle Setting)
(45 kPa operating pressure)

for delicate foods, such as fish or vegetables

Setting 2, approx. 116°C (Speed Setting)
(75 kPa operating pressure)

for all other foods, such as meats or stews

Steaming without pressure
In addition to settings for gentle and speed cooking, you can also select cooking settings for gentle steaming and conventional cooking. You will find additional information on the pressureless steaming setting in Chapter 8.

Building pressure and expelling air

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

Traffic light system

See Fig. N
No matter which cooking setting you select (Setting 1 or 2), the traffic light indicator will show you three different colors. Much like a traffic light, these colors tell you the temperature in the cooker and help you to regulate the energy source.

When the electronic vitacontrol® digital* cooking assistant is used, this information is also provided by optical and acoustic signals, on the device itself or in the Fissler Cooking App (see separate Instructions for Use).

Yellow ring:
"The selected cooking setting will soon be reached. You can turn down the heat."

Depending on the kind of stove and what you are cooking, you may need to reduce the energy sooner or later. For solid burners or glass ceramic cooking surfaces at the beginning of the yellow ring, for induction or gas toward the end of the yellow ring.

Green ring:
"The selected cooking setting has been reached. The actual cooking time begins now."

Adjust the energy source so that the traffic light indicator remains in the green area during the entire cooking period.

* vitacontrol® digital only included with vitavit® premium digital

Red ring:
"The temperature in the cooker is too high. The cooker will automatically begin to release steam to regulate the temperature. You need to turn down the heat source."

The energy source should be regulated so that the traffic light indicator does not enter the red zone. Otherwise, the cooker will lose liquid due to the release of steam.

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

Cooking times

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

Basic rules:
1. The cooking time at Setting 2 is about ½ to ⅓ of the normal cooking time.
2. The cooking time at Setting 1 is about 50% longer than at Setting 2.
3. Cooking times for the same food can vary, since the amount, size and consistency of the foods influence the cooking time.

For example, boiled potatoes:

Conventional cooking time	Cooking time at Setting 2	Cooking time at Setting 1
About 30 min.	About 8 - 12 min.	About 18 min

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

7. Depressurizing the vitavit®

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

When the electronic vitacontrol® digital* cooking assistant is used, remove this laterally from the control valve before depressurizing and opening the pressure cooker, and protect it from moisture to prevent the vitacontrol® digital* being damaged.

There are 4 ways to depressurize your vitavit®.

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

* vitacontrol® digital only included with vitavit® premium digital

Depressurizing

Method 1
"Quick depressurizing with the release button"

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

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

Method 2
"Depressurizing setting on the control valve"

See Fig. P
If you turn the control valve little by little toward the depressurizing setting, steam will be released under the control valve (Fig. A-7). You can decide whether the steam should be released gently or more quickly. The larger the steps you activate in the control valve, the greater the amount of steam released. Finally, set the control valve at the depressurizing setting, and wait until no more steam is released. Shake the cooker gently and repeat this step until no more steam escapes. Once the cooker is fully depressurized, the Euromatic will sink. The release button can now be pressed completely to open the cooker.

Note:
Never turn the control valve directly from Setting 1 or 2 to the depressurizing setting, as the steam release would be extremely strong and food could be ejected as well. Always turn the control valve little by little until it reaches the depressurizing setting.

Method 3
"Let it cool off"

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

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

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

Method 4
"Depressurize under running water"

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

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

8. Ways to use your pressure cooker

Braising meat

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

- Heat the pressure cooker or pressure skillet without fat at medium heat (⅔ of stove power).
- Sprinkle a few drops of cold water into the pot. If they form clear pearls that "dance around" in the pot, this is the right temperature for browning meat, with or without fat. Carefully remove the water from the pot, using a paper towel, for example, before adding fat or placing the meat in the pot.
- Press the meat down firmly. After a few minutes, it will loosen by itself and can then be turned. Then you can add any other ingredients needed.
- Add the liquid called for in your recipe, but at least 200-300 ml. (See Chapter 5)
- Close the cooker.
- Select the cooking setting and build pressure in the cooker. (See Chapter 6)

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

Soups and stews

Soups and stews are always cooked without the inset.

- The cooker must never be more than ⅔ full („max" marking). In the case of foods that swell or foam a great deal, only half full („½" marking).
- First heat the soup in the open cooker and scoop off all of the foam that forms.
- Stir.
- Close the cooker.
- Select the cooking setting and build pressure. (See Chapter 6)

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

Vegetables and potatoes

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

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

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

Cooking rice

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

- Place rice and water in a 1:2 ratio in the pressure cooker.
- Add salt as desired.
- Add at least the minimum amount of liquid.
- Close the cooker.
- Select Setting 2 and build pressure until the proper temperature has been reached (green ring).
- Cook about 7-9 minutes at Setting 2, then depressurize and open the cooker.
- Or else remove the cooker from the stove, set it aside, and let the rice simmer gently for about 15 minutes. Then open the cooker.

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

Cooking fish

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

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

Deep-frying

Foods can only be deep-fried in the pressure cooker without the lid!
To prevent burns caused by foaming or spattering oil, make sure that the pot you use is high enough.

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

Steaming

This means cooking foods in steam at temperatures of around 100°C. Hot steam surrounds the food and condenses on its surface. The food does not lie in the water while it is being cooked. This is why you need to use the perforated inset for steaming. Depending on the model, the inset may be included or else sold separately.

- Add a minimum of 200-300 ml of liquid (see „min“ marking) to the pressure cooker. If desired, also add herbs, seasonings or wine.
- Place the food in the perforated inset and place the inset on top of the tripod in the cooker.

- Close the cooker.
- Select the steaming setting and build pressure.
- No pressure is built up, and the traffic light indicator does not rise.
- You will know that the water is boiling and the right temperature has been reached by the fact that steam is expelled around the lid handle and/or control valve.
- Turn down the energy source.
- A slight release of steam during the cooking process is normal.
- Make sure that the liquid in the cooker does not boil off completely!
- The cooking times for steaming are approximately the same as for normal cooking (though they tend to be a little longer).

The steaming setting can also be used without the inset for conventional cooking without pressure.

Note:
When cooking with the steaming setting, you can open the cooker at any time to stir or season the food. If the energy source is too high, the cooker may become locked for reasons of safety and the release button cannot be pressed in to open the cooker. If this should happen, remove the cooker from the stove,, wait just a moment, and you will be able to open the cooker again.

Preparing frozen foods

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

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

Preserving

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

- Fill the jars up to about one finger's breadth under the edge and close them.
- Place at least 200-300 ml of liquid (see „min" marking) in the pressure cooker.
- Place the preserving jars in the cooker in the perforated inset.
- Close the cooker.
- Select the cooking setting and build pressure. (See Chapter 6)

Preserving times:		
Marmelade	Setting 1	1-2 min.
Fruits/pickled vegetables	Setting 1	8-10 min.
Vegetables/meat	Setting 2	20-25 min.

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

Extracting juice

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

- Prepare the fruit.
- Add at least 200-300 ml of liquid (see „min" marking) to the pressure cooker.
- Place the fruit in the perforated inset.
- Put the perforated inset on the unperforated inset, and put this in the cooker.
- Close the cooker.
- Select Setting 2 and build pressure. (See Chapter 6)

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

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

Sterilizing

Baby bottles or other items for use in the home (not for medical use) can be sterilized in the pressure cooker.
- Place at least 200-300 ml of liquid (see „min" marking) in the pressure cooker.
- Place the bottles with their opening pointed downward in the perforated inset.
- Close the cooker.
- Select Setting 2, build pressure, and sterilize for 20 minutes.

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

Cooking a whole meal

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

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

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

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

9. Cooking times

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

Basic rules:
- The cooking time at Setting 2 is about ½ to ⅓ of the normal cooking time.
- The cooking time at Setting 1 is about 50% longer than at Setting 2.
- Cooking times for the same food can vary, depending on the amount, shape, size and consistency.
- The smaller the pieces of food, the shorter the cooking time will be.
- The greater the total amount of food, the longer the cooking time

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

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

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

Cooking times

Pork		
Spicy pork stew / Goulash	15-20 min.	Setting 2
Pork roast	25-30 min.	Setting 2
Pork shank	30-35 min.	Setting 2
Pork knuckle, fresh	30-40 min.	Setting 2
Veal and beef		
Veal Stroganoff	5-6 min.	Setting 2
Roast veal	15-20 min.	Setting 2
Veal shank	15-20 min.	Setting 2
Beef goulash	15-20 min.	Setting 2
Beef shank (for soup)	20-25 min.	Setting 2
Roulades / Roast fillet	20-25 min.	Setting 2
Sauerbraten / Roast loin	25-30 min.	Setting 2
Roast beef	30-40 min.	Setting 2
Boiled beef	40-60 min.	Setting 2
Poultry		
Chicken breast/leg	10-15 min.	Setting 2
Turkey breast/drumstick	20-25 min.	Setting 2
Stewing/Soup chicken (depending on size and age)	25-35 min.	Setting 2
Game and lamb		
Saddle of deer	about 15 min.	Setting 2
Roast deer venison	about 20 min.	Setting 2
Elk venison stew	15-20 min.	Setting 2
Roast elk venison	about 25 min.	Setting 2
Wild boar goulash	15-20 min.	Setting 2
Roast wild boar	about 25 min.	Setting 2
Roast hare	15-20 min.	Setting 2
Lamb stew	10-15 min.	Setting 2
Roast lamb	15-20 min.	Setting 2
Fish		
Fish stew	3-4 min.	Setting 1
Salmon	5-6 min.	Setting 1
Halibut	6-7 min.	Setting 1
Haddock	6-7 min.	Setting 1
Ocean perch	7-8 min.	Setting 1

Soups and stews		
Vegetable soup	4-6 min.	Setting 2
Potato soup	6-8 min.	Setting 2
Goulash soup	10-15 min.	Setting 2
Beef broth	35-40 min.	Setting 2
Vegetables		
Artichokes (whole)	15-20 min.	Setting 1
Cauliflower/broccoli (florets)	2-3 min.	Setting 1
Cauliflower (whole)	8-10 min.	Setting 1
Green beans (fresh)	5-7 min.	Setting 1
Kohlrabi (pieces)	5-8 min.	Setting 1
Corn on the cob	5-6 min.	Setting 1
Mixed vegetables	5-6 min.	Setting 1
Carrots	4-6 min.	Setting 1
Green/red peppers	1-2 min.	Setting 1
Red/white cabbage (strips)	7-10 min.	Setting 1
White asparagus (whole)	5-7 min.	Setting 1
Savoy cabbage (strips)	7-10 min.	Setting 1
Boiled potatoes (in quarters)	8-10 min.	Setting 2
Jacket potatoes (whole)	12-15 min.	Setting 2
Legumes and grains		
Lentils (not presoaked)	10-15 min.	Setting 2
Peas (shelled, not presoaked)	12-15 min.	Setting 2
Barley	15-20 min.	Setting 2
Millet, buckwheat (do not leave to swell)	6-7 min.	Setting 2
Brown rice (do not leave to swell)	7-9 min.	Setting 2
Oats, wheat, barley, rye, spelt, unripe spelt grain (leave to swell)	8-9 min.	Setting 2

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

10. Cleaning and care

Cleaning

Always wash the pressure cooker after you have used it.
- Remove the silicone gasket from the lid and wash it by hand.
- Remove the control valve and wipe it off with a moist cloth.
- Remove the lid handle and rinse under running water.
- The pot, lid (without the silicone gasket, control valve, and lid handle), and insets can also be placed in the dishwasher.

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

Mounting the control valve and lid handle

Control valve (Fig. A-5)
To remove: See Fig. R
Loosen the bell-shaped nut (Fig. A-21) by turning it in a counter-clockwise direction, and remove the control valve and the nut.
To mount: See Fig. S
Insert the control valve in the proper place in the lid, from the top, screw in the bell-shaped nut in a clockwise direction from the bottom, and tighten firmly.

Lid handle (Fig. A-1)
To remove: See Fig. T
Remove the lid handle by turning the lid screw (Fig. A-19) on the inside of the lid in a counter-clockwise direction.
To mount: See Fig. U
Hold the lid handle in your hand and place the lid on it in the appropriate position. Turn the lid screw in a clockwise direction and tighten it firmly.

Storage

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

Maintenance

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

11. Questions and answers

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

Problem	Possible reason	How to correct the problem
When the cooker is building pressure, steam escapes longer than usual from under the lid handle (the Euromatic).	You have selected the pressureless steaming setting or a different setting below Setting 1.	With pressureless steaming, it is normal for some steam to escape. If you want to cook with pressure in a closed system, select Setting 1 or 2. (See Chapters 6 and 8)
	The cooker is not closed properly. (The indicator in the lid handle is red.)	Close the cooker properly. (See Chapter 4) (The indicator in the lid handle is green.)
	The heat source is not high enough.	Set the heat source at its highest level.
	The cooking zone is not the right size for the pressure cooker.	Place the pressure cooker on a cooking zone with the right size. (See Chapter 5)
	The lid handle is loose.	Tighten the fastening screw of the lid handle on the inside of the lid.
	The Fissler Euromatic or its o-ring is dirty or damaged.	Clean or replace the part. (See Chapter 13)
No steam escapes when the cooker is building pressure.	Too little liquid was placed in the cooker.	Add the minimum amount of liquid (200-300 ml). (See Chapter 5)
	The heat source is not set high enough.	Set the heat source on high.
Steam and/or drops of water escape at the edge of the lid before the traffic light indicator begins to rise.	The silicone gasket is not properly in place.	Insert the silicone gasket properly. (See Chapter 5)
	The silicone gasket is dirty or damaged.	Clean or replace the silicone gasket.
	The cooker is not closed properly. (The indicator in the lid handle is red).	Close the cooker properly. (See Chapter 4) (The indicator in the lid handle is green).

Problem	Possible reason	How to correct the problem
The traffic light indicator does not rise.	Steam is escaping near the lid handle.	See previous page.
	Steam is escaping at the edge of the lid.	See previous page.
	Too little liquid was placed in the cooker.	Add the minimum amount of liquid (200-300 ml). (See Chapter 5)
	The control valve is not attached correctly and firmly.	Attach the control valve correctly and tighten the bell-shaped nut. (See Chapter 10)
	The molded valve seal, valve base seal, or silicone membrane is missing, defective, or incorrectly attached.	Replace the seal or attach it correctly. (See Chapter 12)
Steam is escaping near the control valve.	The temperature is too high for the selected cooking setting. (The traffic light indicator is red.)	Turn the heat source down. Adjust the energy source so that the traffic light indicator remains green during the entire cooking period. (See Chapter 6)
	You have selected the pressureless steaming setting or a different setting below Setting 1.	With pressureless steaming, it is normal for some steam to escape. If you would like to cook with pressure in a closed system, select Setting 1 or 2. (See Chapters 6 and 8).
	The control valve is not attached correctly and firmly.	Attach the control valve correctly and tighten the bell-shaped nut. (See Chapter 10)
	The molded valve seal, valve base seal, or silicone membrane is missing, defective, or incorrectly attached.	Replace the seal or attach it correctly. (See Chapter 12)
Steam is escaping under the lid handle (near the Euromatic), although the traffic light 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 fastening screw of the lid handle or the o-ring for the Euromatic is missing, defective, or mounted incorrectly.	Replace the gasket or o-ring or mount it correctly. (See Chapter 12)
	If a great deal of steam is released, the Euromatic may have been triggered as a safety mechanism. This happens if the valve is dirty or defective.	Remove the control valve and clean or replace it. (See Chapter 10 and 12)

Questions and answers

Problem	Possible reason	How to correct the problem
A great deal of steam is escaping from the edge of the lid, although the traffic light indicator has already risen.	The silicone gasket is defective. The silicone gasket has been triggered as a safety mechanism. This happens if the valve and the Euromatic are dirty or defective.	Replace the silicone gasket. (See Chapter 5 and 12) Have the cooker checked by Fissler Customer Service.
Steam is escaping from under the round cover cap for the lid handle or the release button.	A seal is defective.	Replace the lid handle or have it checked by Fissler Customer Service.
The cooker is difficult to close, or the release button does not pop out when it closes.	The lid and/or pot handle are not correctly mounted. The lid handle is defective. The silicone gasket is not properly in place. The cooker is not properly closed. (The indicator in the lid handle is red.)	Check how the handles are mounted and tighten screws if necessary. Replace the lid handle. Insert the silicone gasket properly. (See Chapter 5) Close the cooker properly. (See Chapter 4) (The indicator in the lid handle is green.)
The cooker cannot be opened.	There is still pressure in the cooker. The Euromatic is jammed.	Depressurize the cooker. (See Chapter 7) Let go of the release button. Push the lid handle a little to the left.
The lid handle is loose.	The fastening screw has not been 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 have not been tightened.	Tighten the screws with a screwdriver.

If you have any questions about the electronic vitacontrol® digital* cooking assistant, please refer to the separate Instructions for Use.

* vitacontrol® digital only included with vitavit® premium digital

12. Maintenance and replacement parts

Please note

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

Information on replacing parts

Silicone gasket (Fig. A-20)
See Chapter 5.

Silicone membrane (Fig. A-22)
See Fig. V
Detach the control valve from the lid and remove the old silicone membrane. Place the new silicone membrane on the plastic rod of the traffic light indicator and press the edge onto the metal push rod as far as the beginning of the thread.

Molded valve seal (Fig. A-23)
See Fig. W
Detach the control valve from the lid and remove the old seal. Select Setting 2 on the control valve, because this will make it easier to mount the seal. First place the new seal over the metal push rod, then press the other side all the way up over the tappet. Ensure that the control valve seal is tight all the way round, and that the seal is contained in the indentation provided for it.

Valve base seal (Fig. A-24)
See Fig. X
Detach the control valve from the lid and remove the old seal. Put the new seal in place and make sure that the seal is perfectly flat on both sides of the lid.

O-ring for Euromatic (Fig. A-18)
See Fig. I
The o-ring is removed/mounted on the inside of the lid. Make sure that the ring lies totally in the groove provided for it.

Euromatic (Fig. A-18)
To remove/mount the Euromatic, you must first remove the lid handle. This is very simple, as you only have to loosen the screw on the inside of the lid. You can remove the Euromatic from the lid as soon as you have removed the o-ring. For mounting, guide the new Euromatic without the o-ring through the lid so that the side with the white ball is on the inside of the lid. Then you can mount the o-ring as described above.

Replacement parts

Replacement parts	Diameter	Article Number
Silicone gasket (Fig. Y-1)	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	600-100-01-840
	22 cm	600-300-02-840
	26 cm	600-700-04-840
Helper handle for pressure cooker (Fig. Y-3)	18 cm	600-100-02-840
	22 cm	600-300-04-840
	26 cm	600-700-08-840
Lid handle (Fig. Y-4)	all	620-000-00-770
Control valve (Fig. Y-5)	all	620-000-00-700
Bell-shaped nut for control valve (Fig. Y-6)	all	610-000-00-734
Silicone membrane (Fig. Y-7)	all	610-000-00-711
Molded valve seal (Fig. Y-8)	all	610-000-00-706
Valve base seal (Fig. Y-9)	all	610-000-00-733
Set consisting of silicone membrane, molded valves seal, valve base seal (Fig. Y-7, 8, 9)	all	610-000-01-706
Euromatic, complete (Fig. Y-10)	all	011-631-00-750
O-ring for Euromatic (Fig. Y-11)	all	011-631-03-760
Fastening screw for lid handle, with flat gasket (Fig. Y-12)	all	600-000-00-712

Accessories

Accessories	Diameter	Article Number
Perforated inset (incl. tripod) (Fig. Z-1)	18 cm	610-100-00-800
	22 cm	610-300-00-800
	26 cm	610-700-00-800
Unperforated inset (incl. tripod) (Fig. Z-2)	22 cm	610-300-00-820
	26 cm	610-700-00-820
Additional lid, glass (Fig. Z-3)	22 cm	021-641-22-600
Additional lid, metal (Fig. Z-4)	22 cm	623-000-22-700
	26 cm	623-000-26-700
Deep-frying basket (Fig. Z-5)	26 cm	022-656-04-600
Electronic vitacontrol® digital* cooking assistant (Fig. Z-6)	all	620-001-00-470

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

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

* vitacontrol® digital only included with vitavit® premium digital

13. Warranty and service

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

3-year manufacturer's warranty

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

Not included in this warranty are all parts that are subject to wear, such as the:
- silicone gasket (Fig. Y-1)
- molded valve seal (Fig. Y-8)
- valve base seal (Fig. Y-9)
- silicone membrane (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 granted for damage resulting from the following:
- incorrect or improper use
- faulty or negligent handling
- incorrectly executed repairs
- the use of replacement parts that are not original Fissler parts
- chemical or physical influences on the product surfaces
- noncompliance with the Instructions for Use

10-year availability guarantee for replacement parts

You will be able to purchase all functional parts/spare parts of your pressure cooker for at least ten years after the product has been discontinued.

Customer Service address

Fissler GmbH
Customer Service Department
Harald-Fissler-Str. 10
D-55768 Hoppstädten-Weiersbach, Germany
Phone: +49 6781 403 556

For additional information, go to www.fissler.com

reddot design award
winner 2009

F Mode d'emploi

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.

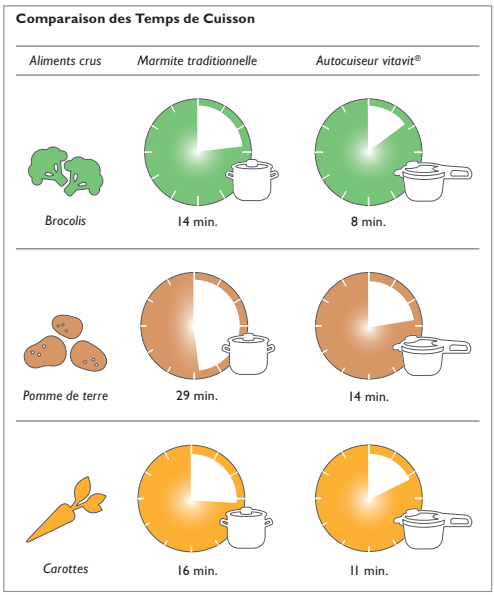
Fabriqué en Allemagne avec tout le soin requis, votre autocuiseur vous rendra service de façon optimale, pendant de longues années, si vous tenez compte des conseils suivants. Nous sommes convaincus que la grande fonctionnalité de votre vitavit® saura vous séduire et que toutes vos préparations seront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

Sommaire

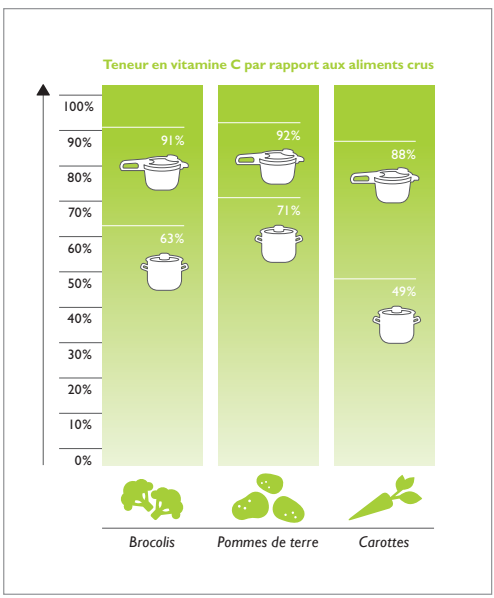
1. Présentation succinte du fonctionnement d'un autocuiseur
2. Consignes de sécurité
3. Description et avantages du vitavit®
4. Avant la première utilisation
5. Conseils d'utilisation
6. La cuisson avec le vitavit®
7. Dépressurisation du vitavit®
8. Possibilités d'utilisation
9. Temps de cuisson
10.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

* vitacontrol® digital inclus uniquement avec vitavit® premium digital

1. Présentation succinte du fonctionnement d'un autocuiseur



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



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

2. Consignes de sécurité

Mode d'emploi

- Lisez SVP le mode d'emploi et toutes les instructions dans leur intégralité avant d'utiliser l'autocuiseur vitavit®. Des dommages peuvent résulter d'une utilisation non conforme.
- Ne laissez personne utiliser l'autocuiseur sans s'être préalablement familiarisé avec le mode d'emploi.
- Si vous cédez l'autocuiseur à une autre personne, remettez-lui impérativement le mode d'emploi avec l'appareil.
- Veillez à respecter ces Instructions ainsi que les Instructions d'Utilisation de l'assistant de cuisson électronique vitacontrol® digital*.

Surveillance

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

Utilisation de l'autocuiseur

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

Sécurité et entretien

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

* vitacontrol® digital inclus uniquement avec vitavit® premium digital

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 (voir repère « min »).
  En cas de surchauffe, il peut arriver que les pièces en plastique de la cuve ou l'aluminium du fond fondent et se liquéfient. Si cela se produit, éteindre la source de chaleur et ne pas déplacer l'autocuiseur tant qu'il n'est pas entièrement refroidi. Aérer la pièce.
- Ne jamais remplir l'autocuiseur à plus des 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 (voir 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.
- Ne jamais laisser l'autocuiseur sans surveillance. Réglez la chaleur de façon à ce que l'indicateur de cuisson ne soit jamais au rouge. Si la chaleur n'est pas réduite, de la vapeur s'échappe de la soupape et le liquide présent dans l'autocuiseur s'évapore. L'évaporation totale du liquide fait brûler les aliments et peut éventuellement endommager l'autocuiseur et la plaque de cuisson.
- Déplacez l'autocuiseur avec la plus grande prudence lorsqu'il est sous pression. Ne touchez pas les surfaces extérieures très chaudes. Utilisez les poignées et éléments de commande. Si nécessaire, mettez des gants.

Ouverture de l'autocuiseur

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

Remarque importante

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

Veillez à respecter ces Instructions ainsi que les Instructions d'Utilisation de l'assistant de cuisson électronique vitacontrol® digital*.

3. Description et avantages du vitavit®

Voir illustration A

1. **Poignée du couvercle**
   - amovible, pour un nettoyage facile

* vitacontrol® digital inclus uniquement avec vitavit® premium digital

2. Touche de commande
   - pour l'ouverture de l'autocuiseur et l'évacuation de la vapeur
3. Indicateur de verrouillage
   - indique si l'autocuiseur est correctement fermé
4. Orifices d'évacuation de la vapeur
   - en début de cuisson
   - quand l'Euromatic est activé
   - lors de l'évacuation de la vapeur par la touche de commande
   - lors de la « cuisson à vapeur » sans pression
5. 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
6. Indicateur de cuisson avec signalisation visuelle tricolore
   - aide à régler la plaque de cuisson
7. Orifices d'évacuation de la vapeur
   - 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
8. Repère de positionnement
   - pour placer facilement le couvercle
9. Rainure pour le repère de positionnement
   - pour placer le repère de positionnement
10. Poignée de la cuve anti-glissante
11. Protection anti-flamme
   - protège les poignées si l'autocuiseur est utilisé sur une cuisinière à gaz
12. Repère du niveau de remplissage
   - avec repère « min » pour le remplissage minimum de liquide
   - avec repère « ½ » pour le remplissage maximum (préparations se dilatant)
   - avec repère « max » pour le remplissage maximum (préparations normales)
13. Graduation
   - pour mesurer facilement les liquides – sans gobelet doseur
14. Cuve de forme conique
   - pour empiler même les autocuiseurs ayant un diamètre identique
15. Fond tous feux cookstar
   - pour des conditions de chauffe optimales quel que soit le type de cuisinière, y compris plaques à induction
16. Contre-poignée
   - avec zone de préhension confortable pour soulever l'autocuiseur en toute sécurité
17. Ergot de sécurité (dispositif de sécurité)
   - empêche la montée en pression si l'autocuiseur n'est pas correctement verrouillé
18. Fissler Euromatic (dispositif de sécurité)
   - pour le démarrage automatique de la cuisson
   - évite la montée en pression si l'autocuiseur n'est pas correctement verrouillé
   - limite automatiquement la pression
   - empêche l'ouverture de l'autocuiseur tant que la pression n'a pas été évacuée
19. Vis de fixation de la poignée du couvercle
   - pas d´outil nécessaire
   - avec joint plat, fixé dans le couvercle

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

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

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

23. Joint de molette
- pour l'étanchéité de la molette

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

25. 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

26. Assistant de cuisson électronique vitacontrol® digital* (en fonction des modèles)
- intègre un Module Bluetooth Faible Energie facilitant la connexion de votre appareil intelligent à votre nouveau Cooking App Fissler numérique
- affichage LED et signaux visuels et sonores pour le réglage de la cuisinière
- affichage du temps de cuisson, du signal de remplacement de la pile et des périodes de maintenance
- touches de commandes permettant le réglage du temps de cuisson et le contrôle d'autres fonctions
- brides de serrage pour une fixation simple de la soupape de contrôle
- inclus avec vitavit® premium digital

Voir illustration B

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

4. Avant la première utilisation

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

Ouverture de l'autocuiseur

cf. illustration C

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

Repère de positionnement

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

Fermeture de l'autocuiseur

cf. illustration D

Pour poser le couvercle, tenez-le légèrement incliné, insérez le repère de positionnement dans la rainure se trouvant

* vitacontrol® digital inclus uniquement avec vitavit® premium digital

sur la poignée de la cuve et abaissez-le. Le positionnement correct du couvercle est également indiqué par les points rouges apposés sur le repère de positionnement et la poignée de la cuve. Dès que ces points correspondent exactement, vous pouvez poser le couvercle.
cf. illustration E
Pour verrouiller le couvercle, faites-le pivoter vers la gauche jusqu'à la butée (« clic » audible).

Indicateur de verrouillage

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

vert = l'autocuiseur est correctement verrouillé et prêt à fonctionner
rouge = l'autocuiseur est mal verrouillé, la montée en pression ne peut pas avoir lieu

Nettoyage

Nettoyez la cuve, le couvercle et le joint en silicone avec soin avant d'utiliser l'autocuiseur pour la première fois. Cela éliminera la poussière due au polissage et les petites impuretés.
Nous recommandons l'usage du produit d'entretien pour l'inox de Fissler (ou d'un autre produit d'entretien pour l'inox) pour la cuve et le couvercle. Cela rendra l'inox plus résistant aux attaques du sel et des substances acides. Bien rincer après le nettoyage. Utilisez ces produits régulièrement ou quand vous remarquez un changement dans l'apparence de la surface du métal.

Bienvenue dans l'univers vitacontrol® digital – La cuisine intelligente, c'est si simple.*

Téléchargez gratuitement l'application numérique „Fissler Cooking App" à partir de votre App/(Play) Store. Cette application est compatible avec la dernière génération d'appareils mobiles (smartphones et tablettes) fonctionnant sous les systèmes d'exploitation Apple/IOS Télécharger dans l'App Store et Google/Android APPLI ANDROID SUR Google play.

Vous trouverez des informations supplémentaires sur l'utilisation de l'assistant de cuisson électronique vitacontrol® digital dans les Instructions d'Utilisation de l'appareil.

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 10.

Molette (ill. A-5)
cf. illustration G
Retirez la molette du couvercle et réglez sur le niveau 2. Vérifiez, d'une simple pression du doigt, que l'indicateur de cuisson(1) et le corps de la soupape(2) sont dégagés et reprennent leur position initiale.

Euromatic (ill. A-18)
cf. illustrations H + I
Vérifiez que l'Euromatic est correctement placé et peut bouger dans le couvercle.
Le joint torique d'étanchéité doit reposer entièrement dans l'encoche prévue à cet effet.

* vitacontrol® digital inclus uniquement avec vitavit® premium digital

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

Joint d'étanchéité (ill. A-20) **et ergot de sécurité** (ill. A-17)
cf. illustration K
Vérifiez que le joint d'étanchéité et le bord du couvercle sont propres, que le joint d'étanchéité est intact et que l'ergot de sécurité n'est pas bloqué.
Placez le joint d'étanchéité de façon à ce qu'il adhère entièrement à plat à la face intérieure du couvercle, au-dessous des segments du bord incurvés vers l'intérieur. Le joint d'étanchéité doit être posé devant l'ergot de sécurité, autrement dit être éloigné du bord du couvercle.

Quantités de remplissage

cf. illustration L
Veuillez tenir compte des indications de remplissage suivantes lors de la cuisson.
La graduation apposée à l'intérieur de la cuve vous facilitera le dosage.

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

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

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

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

« 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.

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

Compatibilité des types de cuisinières

Convenant pour tous les feux, y compris les plaques à induction, le fond tous feux cookstar garantit que la chaleur est absorbée, répartie et accumulée de façon optimale. Les joints de dilatation intégrés formant une étoile sur le

dessous assurent la parfaite stabilité du fond. Ainsi le contact du fond avec la plaque de cuisson est-il assuré, pour des résultats optimaux.

Réglage de la cuisinière

	Niveaux de cuisson de la cuisinière			
	1-12 niveaux	1-9 niveaux	1-6 niveaux	1-3 niveaux
Saisir (autocuiseur ouvert)	9-12	6-9	4-6	2-3
Démarrage de la cuisson, ventilation	12	9	6	3
Poursuite de la cuisson, cuisson à la vapeur, réchauffer, décongélation	1-6	1-4	1-3	½ - 1 ½

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

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

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

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

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

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

Conseils d'économies d'énergie

- En mode « cuisson 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 couronne.

- 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®

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

a) Utilisation de l'application et de l'appareil mobile (mode numérique) :

Veuillez suivre les neuf étapes suivantes :

1) Démarrez l'application Fissler Cooking App.

2) Allumez le vitacontrol® digital en maintenant la touche enfoncée pendant quelques secondes. L'indication 00 min s'affiche à l'écran.

3) Connectez le vitacontrol® digital à votre appareil mobile. La connexion doit être paramétrée dans le menu de l'application, sous l'option „Settings" (Paramètres) → „Connection status" (Etat de la connexion). Lorsque le vitacontrol® digital est connecté, le pictogramme Bluetooth® s'affiche. Le système est opérationnel.

4) Personnalisez votre vitacontrol® digital en lui donnant un nom.

5) Sélectionnez le type de cuisinière que vous souhaitez utiliser.

6) Appuyez sur la touche „Menu" de l'application pour sélectionner une recette ou des aliments que vous souhaitez faire cuire sous pression ou à la vapeur.

7) N'oubliez pas de régler la cuisson sur la soupape de régulation de l'autocuiseur.

8) A présent, fixez le vitacontrol® digital en l'introduisant dans la soupape de régulation de l'autocuiseur. Assurez-vous qu'il est correctement fixé.

9) Suivez pas à pas les instructions fournies par l'application.

L'application Fissler Cooking App offre d'autres fonctions permettant un contrôle personnalisé. Cette application simple et conviviale vous guidera de façon fiable tout au long du processus de cuisson. Grâce au minutage précis et à l'affichage de l'état d'avancement de la cuisson, vous savez à tout moment ce qui se passe dans votre autocuiseur.

Vous trouverez des informations supplémentaires sur l'utilisation de l'assistant de cuisson électronique vitacontrol® digital* dans les Instructions d'Utilisation de l'appareil.

* vitacontrol® digital inclus uniquement avec vitavit® premium digital

b) Utilisation de l'appareil sans l'application

Préparation

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

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

Sélection du degré de cuisson

cf. illustration M
Réglez le degré de cuisson requis avec la molette (ill. A-5). Vous trouverez des recommandations spécifiques dans le tableau des temps de cuisson (chapitre 9).

Position 1, approx 110°C (Cuisson douce)
(pression de fonctionnement 45 kPa)

Pour les plats délicats tels que poissons et légumes

Position 2, approx 116°C (Cuisson rapide)
(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 et rapide, mais également pour une cuisson douce à vapeur et une cuisson traditionnelle. Vous trouverez de plus amples informations sur la cuisson à la vapeur au chapitre 8.

Démarrage de la cuisson et ventilation

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

Indicateur de cuisson avec signalisation visuelle tricolore

cf. illustration N
Indépendamment du degré de cuisson sélectionné (degré 1 ou 2), 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 :

Lors de l'utilisation de l'assistant de cuisson électronique vitacontrol® digital*, ces informations sont également fournies par des signaux visuels et sonores, sur l'appareil lui-même ou dans le Cooking App Fissler (voir Instructions d'Utilisation séparées).

* vitacontrol® digital inclus uniquement avec vitavit® premium digital

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. Le temps de cuisson est mesuré à partir de maintenant. »

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. 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.

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

Temps de cuisson

Les temps de cuisson sont mesurés à partir du moment où le degré de cuisson sélectionné est atteint (anneau vert). Vous trouverez au chapitre 9 des informations sur les temps de cuisson de divers aliments.

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

Exemple pommes de terre en robe des champs :

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

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

7. Dépressurisation du vitavit®

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

récipient. Une fois que l'autocuiseur n'est plus sous pression, la touche de commande réagit à une légère pression pour ouvrir l'appareil.
Ne pas oublier de secouer systématiquement l'autocuiseur avant de l'ouvrir afin de dégager les bulles de vapeur pouvant s'être formées dans la préparation. Sinon, risque de brûlure par éclaboussures de la préparation et de la vapeur.

Lors de l'utilisation de l'assistant de cuisson électronique vitacontrol® digital*, retirez-le de la soupape de contrôle par le côté avant la dépressurisation et l'ouverture de l'autocuiseur. Protégez votre vitacontrol® digital* de l'humidité pour éviter de l'endommager.

Vous disposez de 4 possibilités pour évacuer la pression de votre vitavit®.

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

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

cf. illustration O
Une légère pression de la touche de commande (ill. A-2) dans le sens de la flèche déclenche l'évacuation de la vapeur sous la poignée du couvercle (ill. A-4). Maintenez la touche enfoncée jusqu'à la baisse complète de l'indicateur de cuisson et l'évacuation totale de la vapeur.
Relâchez ensuite la touche, secouez légèrement l'autocuiseur et appuyez une seconde fois sur la touche de commande. Renouvelez l'opération jusqu'à l'évacuation de toute la vapeur. Une fois que la pression est évacuée, l'Euromatic descend. Vous pouvez maintenant enfoncer complètement la touche de commande pour ouvrir l'autocuiseur.

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

Méthode 2
« 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-7). 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 ou 2 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 couronne par petites progressions successives vers la position d'évacuation de la vapeur.

* vitacontrol® digital inclus uniquement avec vitavit® premium digital

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 couronne) jusqu'à la baisse complète de l'indicateur de cuisson.

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

8. Possibilités d'utilisation

Braiser de la viande

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

- Faire chauffer l'autocuiseur ou la poêle à frire, sans matière grasse, à feu moyen (⅔ de la puissance de la plaque).
- Mettre quelques gouttes d'eau froide dans l'autocuiseur. Dès qu'elles forment des perles transparentes et commencent à « danser » dans l'appareil, la température permettant de faire cuire la viande, avec ou sans matière grasse, est atteinte. À l'aide d'un torchon par exemple, essuyer avec précaution l'eau se trouvant dans l'autocuiseur avant d'ajouter la matière grasse ou de mettre la viande.
- Appuyer fermement sur la pièce de viande. Après quelques minutes, elle se détache du fond et peut être retournée. Ajouter éventuellement les ingrédients que vous utilisez habituellement.
- Ajouter du liquide selon la recette, au moins 200 à 300 ml en tout cas (cf. chapitre 5)
- Verrouiller l'autocuiseur
- Sélectionner un degré de cuisson et démarrer la cuisson (cf. chapitre 6)

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

Soupes et potées

Les soupes et les potées se préparent toujours sans panier.

- Remplir l'autocuiseur au maximum aux ⅔ (repère « max »). Ne le remplir qu'à moitié (repère « ½ ») si vous utilisez des ingrédients moussant ou gonflant fortement.
- Démarrer la cuisson de la soupe sans couvercle et l'écumer soigneusement
- Remuer
- Verrouiller l'autocuiseur
- Sélectionner un degré de cuisson et continuer la cuisson (cf. chapitre 6)

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

Légumes et pommes de terre

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

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

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

Cuisson du riz

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

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

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

Cuisson du poisson

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

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

Friture

Dans l'autocuiseur, les fritures se font toujours sans couvercle !
Pour éviter les brûlures dues à la formation de mousse ou aux projections d'huile, utilisez une cuve suffisemment profonde.

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

Cuisson à la vapeur

La cuisson à la vapeur consiste à faire cuire les produits à la vapeur d'eau, la température avoisinant les 100° C. La vapeur d'eau enrobe la préparation et se condense sur sa surface. Comme le produit n'est pas plongé dans l'eau pendant la cuisson, vous avez besoin du panier perforé pour ce mode de cuisson. Les paniers sont soit fournis avec le modèle, soit en vente chez les revendeurs Fissler.

- Verser au moins 200 à 300 ml de liquide (voir le repère « min ») dans l'autocuiseur en ajoutant éventuellement herbes aromatiques, épices ou vin
- Mettre la préparation dans le panier perforé que vous placez ensuite sur le trépied dans l'autocuiseur
- Verrouiller l'autocuiseur
- Sélectionner le mode de cuisson à la vapeur et démarrer la cuisson
- Il n'y a pas de montée en pression et l'indicateur de cuisson ne monte pas
- Les émanations de vapeur au niveau de la poignée du couvercle et/ou de la molette vous indiquent que l'eau bout et que la température requise est atteinte
- Baisser le feu
- De légères émanations de vapeur pendant la cuisson sont normales
- Veiller à ce que l'autocuiseur ne fonctionne pas sans liquide !
- Les temps de cuisson à la vapeur sont approximativement les mêmes que pour une cuisson à l'eau normale. (Elles sont juste un peu plus longues)

Vous pouvez également utiliser le mode de cuisson à la vapeur sans panier, pour une cuisson conventionnelle sans pression.

Remarque :
En mode de cuisson à la vapeur, vous pouvez ouvrir l'autocuiseur à votre gré pour remuer la préparation ou l'assaisonner. Si la chaleur est trop forte, il peut arriver que, pour des raisons de sécurité, l'autocuiseur se verrouille et que la touche en commandant l'ouverture ne puisse plus être enfoncée. Dans ce cas, enlevez l'autocuiseur de la plaque et au bout de quelques instants, vous pourrez de nouveau l'ouvrir.

Cuisson de produits surgelés

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

- Viande : la laisser un peu décongeler avant de la faire cuire
- Aliments sans sauce : les faire cuire dans le panier perforé
- Plats en sauce : les faire cuire dans le panier non perforé
- Verser au moins 200 à 300 ml de liquide (voir le repère « min ») dans l'autocuiseur

- Verrouiller l'autocuiseur
- Sélectionner un degré de cuisson et démarrer la cuisson (cf. chapitre 6)

Conserves

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

- Remplir les bocaux en laissant un espace d'environ une largeur de doigt sous le bord et les fermer
- Verser au moins 200 à 300 ml d'eau (voir le repère « min ») dans l'autocuiseur
- Placer les bocaux dans le panier perforé
- Verrouiller l'autocuiseur
- Sélectionner un degré de cuisson et démarrer la cuisson (cf. chapitre 6)

Remarques concernant les temps de stérilisation :		
Confitures	Degré 1	1 - 2 min
Fruits / Légumes au vinaigre	Degré 1	8 - 10 min
Légumes / viande	Degré 2	20 - 25 min

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

Extraction de jus

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

- Préparer les fruits
- Verser au moins 200 à 300 ml d'eau (voir le repère « min ») dans l'autocuiseur
- Placer les fruits dans le panier perforé
- Placer le panier perforé sur le panier non perforé dans l'autocuiseur
- Verrouiller l'autocuiseur
- Sélectionner le degré de cuisson 2 et démarrer la cuisson (cf. chapitre 6)

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

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

Stérilisation

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

- Verser au moins 200 à 300 ml de liquide (voir le repère « min ») dans l'autocuiseur
- Placer les biberons renversés dans le panier perforé

- Verrouiller l'autocuiseur
- Sélectionner le degré 2, démarrer le processus et stériliser pendant 20 minutes

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

Cuisson simultanée de plusieurs plats

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

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

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

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

9. Temps de cuisson

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

Principes de base :
- Le temps de cuisson au degré 2 représente environ ½ à ⅓ du temps de cuisson normal
- Le temps de cuisson du degré 1 est plus long d'environ 50 % que le degré 2
- Les temps de cuisson peuvent varier pour le même produit en raison des différences de quantité, de forme, de taille et de nature des aliments
- Le temps de cuisson sera d'autant plus long que la préparation est volumineuse
- Plus les morceaux sont petits, plus le temps de cuisson sera bref

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

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

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

Porc		
Ragoût de porc / fricassée de porc	15 - 20 min	Degré 2
Rôti de porc	25 - 30 min	Degré 2
Jarret de porc	30 - 35 min	Degré 2
Jambonneau frais	30 - 40 min	Degré 2
Veau & bœuf		
Fricassée de veau	5 - 6 min	Degré 2
Rôti de veau	15 - 20 min	Degré 2
Jarret de veau	15 - 20 min	Degré 2
Bœuf en sauce	15 - 20 min	Degré 2
Tranches de jarret (pour soupe)	20 - 25 min	Degré 2
Paupiettes / filet	20 - 25 min	Degré 2
Rôti mariné / aloyau	25 - 30 min	Degré 2
Rôti de bœuf	30 - 40 min	Degré 2
Bœuf bouilli	40 - 60 min	Degré 2
Volailles		
Blanc / cuisse de poulet	10 - 15 min	Degré 2
Blanc / cuisse de dinde	20 - 25 min	Degré 2
Poule (selon la taille et l'âge)	25 - 35 min	Degré 2
Gibier & agneau		
Selle de chevreuil	env. 15 min	Degré 2
Rôti de chevreuil	env. 20 min	Degré 2
Civet de cerf	15 - 20 min	Degré 2
Rôti de cerf	env. 25 min	Degré 2
Civet de sanglier	15 - 20 min	Degré 2
Rôti de sanglier	env. 25 min	Degré 2
Lapin rôti	15 - 20 min	Degré 2
Ragoût d'agneau	10 - 15 min	Degré 2
Rôti d'agneau	15 - 20 min	Degré 2
Poisson		
Ragoût de poisson	3 - 4 min	Degré 1
Saumon	5 - 6 min	Degré 1
Turbot	6 - 7 min	Degré 1
Aiglefin	6 - 7 min	Degré 1
Sébaste	7 - 8 min	Degré 1

Soupes & potées		
Soupe de légumes	4 - 6 min	Degré 2
Soupe de pommes de terre	6 - 8 min	Degré 2
Goulasch	10 - 15 min	Degré 2
Bouillon de bœuf	35 - 40 min	Degré 2
Légumes		
Artichauts (entiers)	15 - 20 min	Degré 1
Chou-fleur/brocoli (en bouquets)	2 - 3 min	Degré 1
Chou-fleur (entier)	8 - 10 min	Degré 1
Haricots verts (frais)	5 - 7 min	Degré 1
Chou-rave (en morceaux)	5 - 8 min	Degré 1
Épis de maïs	5 - 6 min	Degré 1
Jardinière de légumes	5 - 6 min	Degré 1
Carottes	4 - 6 min	Degré 1
Poivrons	1 - 2 min	Degré 1
Chou rouge, chou pommé (émincé)	7 - 10 min	Degré 1
Asperges blanches (entières)	5 - 7 min	Degré 1
Chou frisé (émincé)	7 - 10 min	Degré 1
Pommes de terre (en quartiers)	8 - 10 min	Degré 2
Pommes de terre (entières) en robe des champs	12 - 15 min	Degré 2
Légumineuses & céréales		
Lentilles (non trempées)	10 - 15 min	Degré 2
Petits pois (décortiqués, non trempés)	12 - 15 min	Degré 2
Orge perlé	15 - 20 min	Degré 2
Millet, sarrasin (ne pas laisser gonfler)	6 - 7 min	Degré 2
Riz complet (ne pas laisser gonfler)	7 - 9 min	Degré 2
Avoine, blé, orge, seigle, épeautre, blé vert (laisser gonfler)	8 - 9 min	Degré 2

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

10. Nettoyage & entretien

Nettoyage

Nettoyez l'autocuiseur après chaque utilisation.
- Enlevez le joint d'étanchéité du couvercle et lavez-le à la main
- 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 la cuve, le couvercle (sans joint d'étanchéité, molette et poignée du couvercle) et les paniers dans le lave-vaisselle.

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

Montage de la molette et de la poignée du couvercle

Molette (ill. A-5)
Pour l'enlever : cf. illustration R
Desserrez l'écrou en cloche (ill. A-21) 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.

Poignée du couvercle (ill. A-1)
Pour l'enlever : cf. illustration T
Desserrez la poignée du couvercle en faisant tourner la vis de fixation (ill. A-19) se trouvant sur la face intérieure du couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
Montage : cf. illustration U
Prenez la poignée du couvercle dans la main et placez le couvercle dans la position requise. Faites pivoter la vis de fixation dans le sens des aiguilles d'une montre et serrez-la.

Rangement

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

Entretien

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

11. Questions et réponses

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

Problème	Cause éventuelle	Solution
En début de cuisson, émanation prolongée de vapeur sous la poignée du couvercle (au niveau de l'Euromatic)	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, sélectionnez SVP le degré 1 ou 2 (cf. chapitres 6, 8).
	L'autocuiseur n'est pas bien verrouillé (le repère de la poignée du couvercle est au rouge)	Verrouiller correctement l'autocuiseur (cf. chapitre 4) (le repère de la poignée du couvercle est au vert)
	La plaque n'est pas assez chaude.	Régler la puissance maximale de la source de chaleur.
	La taille de la plaque ne correspond pas à la taille de l'autocuiseur.	Poser l'autocuiseur sur une plaque de cuisson adéquate (cf. chapitre 5).
	La poignée du couvercle bouge.	Resserrer la vis de fixation de la poignée du couvercle sur la face intérieure du couvercle.
	L'Euromatic Fissler ou le joint torique correspondant sont sales ou endommagés.	Nettoyer ou remplacer les pièces (cf. chapitre 13).
En début de cuisson, pas d'émanation de vapeur.	Il n'y a pas assez de liquide dans l'autocuiseur.	Ajouter la quantité minimum de liquide (200 – 300 ml) (cf. chapitre 5).
	La plaque n'est pas assez chaude.	Régler la puissance maximale de la source de chaleur.
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).	Verrouiller correctement l'autocuiseur (cf. chapitre 4). (Le repère de la poignée du couvercle est au vert).

Questions et réponses

Problème	Cause éventuelle	Solution
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.	Ajouter la quantité minimum de liquide (200 – 300 ml) (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 10).
	Le joint de la 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 12).
Émanation de vapeur au niveau de la couronne.	La température est trop élevée pour le degré de cuisson sélectionné. (l'indicateur de cuisson est au rouge) Vous avez sélectionné le degré de cuisson à la vapeur ou une autre position inférieure au degré 1.	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 6). 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, sélectionnez SVP le degré 1 ou 2 (cf. chapitres 6, 8).
	La couronne n'est pas bien vissée et mal serrée.	Placer correctement la molette et resserrer l'écrou en cloche. (cf. chapitre 10).
	Le joint de la 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 12).
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 12).
	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 10, 12).

Problème	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. 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.	Remplacer le joint d'étanchéité (cf. chapitres 5, 12). 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 et/ou la touche de commande ne reprend pas sa position au verrouillage.	Les poignées du couvercle et/ou de la cuve ne sont pas correctement montées. La poignée du couvercle est défectueuse. Le joint d'étanchéité n'est pas placé correctement. L'autocuiseur n'est pas bien verrouillé (le repère de la poignée du couvercle est au rouge).	Contrôler et resserrer, le cas échéant, la fixation des poignées. Remplacer la poignée du couvercle. Placer correctement le joint d'étanchéité (cf. chapitre 5). 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. L'Euromatic est bloqué.	Évacuer la pression dans l'autocuiseur (cf. chapitre 7). Relâcher la touche de commande. Presser légèrement la poignée du couvercle vers la gauche.
La poignée du couvercle bouge.	La vis de fixation n'est pas bien serrée.	Resserrer la vis de fixation de la poignée du couvercle sur la face intérieure du couvercle.
Les poignées de l'autocuiseur bougent.	Les vis des poignées ne sont pas bien serrées.	Resserrer les vis à l'aide d'un tournevis.

Pour toute question sur l'assistant de cuisson électronique vitacontrol® digital*, veuillez vous référer aux Instructions d'Utilisations séparées.

* vitacontrol® digital inclus uniquement avec vitavit® premium digital

12. Entretien & pièces détachées

Information importante

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

Information concernant le remplacement des pièces

Joint d'étanchéité (ill. A-20)
cf. chapitre 5.

Membrane (ill. A-22)
cf. illustration V
Desserrez 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-23)
cf. illustration W
Desserrez la molette du couvercle et enlevez le joint. Réglez la molette sur « 2 » 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. Vérifiez que la soupape de contrôle est suffisamment serrée sur tous les côtés et que le joint est placé correctement dans la rainure prévue à cet effet.

Joint de siège de soupape (ill. A-24)
cf. illustration X
Desserrez la molette du couvercle et enlevez le joint.
Placez un nouveau joint et vérifiez qu'il est correctement placé, bien à plat, des deux côtés du couvercle.

Joint torique pour l'Euromatic (ill. A-18)
cf. illustration I
Le démontage et le montage s'effectuent sur la face intérieure du couvercle. Contrôlez le bon positionnement du joint qui doit reposer intégralement dans l'encoche prévue à cet effet.

Euromatic (ill. A-18)
Vous devez d'abord enlever la poignée du couvercle avant de démonter ou de monter l'Euromatic. Pour ce faire, il suffit de desserrer la vis se trouvant sur la face intérieure du couvercle. Vous pouvez retirer l'Euromatic du couvercle dès que vous avez enlevé le joint torique. Pour le montage, faire passer le nouvel Euromatic sans joint torique par le couvercle de sorte que le côté avec la bille blanche se trouve sur la face intérieure du couvercle. Monter ensuite le joint torique comme indiqué plus haut.

Pièces détachées

Pièces détachées	Diamètre	Référence
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	600-100-01-840
	22 cm	600-300-02-840
	26 cm	600-700-04-840
Contre-poignée pour autocuiseur (ill. Y-3)	18 cm	600-100-02-840
	22 cm	600-300-04-840
	26 cm	600-700-08-840
Poignée couvercle (ill. Y-4)	tous	620-000-00-770
Molette (ill. Y-5)	tous	620-000-00-700
Écrou en cloche pour couronne (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 et 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	011-631-03-760
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
Panier à friture (ill. Z-5)	26 cm	022-656-04-600
l'assistant de cuisson électronique vitacontrol® digital* (ill. Z-6)	tous	620-001-00-470

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

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

* vitacontrol® digital inclus uniquement avec vitavit® premium digital

13. Garantie & service

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

3 ans de garantie du fabricant

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

Toutes les pièces d'usure sont exclues de la garantie, notamment :
- Joint d'étanchéité (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
- Non-respect de ce mode d'emploi

10 ans de garantie de livraison pour les pièces détachées

Vous pourrez vous procurer toutes les pièces fonctionnelles/pièces de rechange de votre autocuiseur pendant au moins dix ans après l'arrêt de la fabrication du produit.

Adresse SAV

Fissler GmbH
Abteilung Kundendienst
Harald-Fissler-Str. 10
D-55768 Hoppstädten-Weiersbach
Tél. : +49 6781 403 556

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

reddot design award
winner 2009

NL Handleiding

Hartelijk dank voor uw vertrouwen

en gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe vitavit® snelkookpan.
Achter de ontwikkeling van deze nieuwe generatie snelkookpannen van Fissler gaat meer dan 60 jaar ervaring schuil. Voor een snelle, lekkere en vitamine-rijke bereiding van maaltijden zijn snelkookpannen tegenwoordig nog net zo nuttig als vroeger, maar wat betreft het bedieningsgemak en het design opent de vitavit® nieuwe werelden.

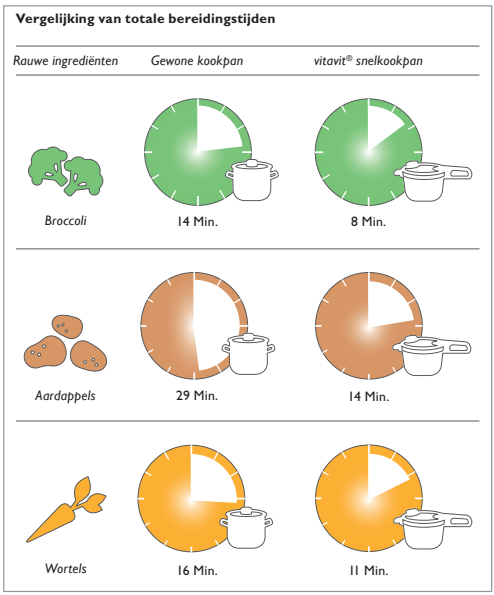
Om lang plezier te kunnen hebben van deze met zorg in Duitsland geproduceerde snelkookpan en om een zo lang mogelijke levensduur te bereiken, adviseren wij u om deze handleiding aandachtig te lezen en de aanwijzingen te volgen. Veel plezier en succes bij het uitproberen van de vele mogelijkheden die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

Inhoud

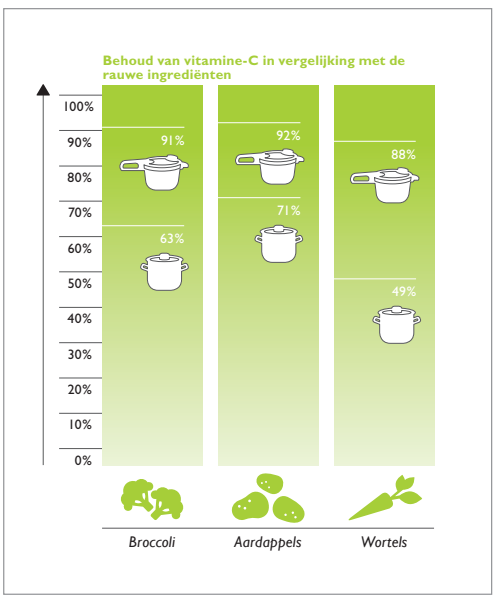
1. Snelkoken kort uitgelegd
2. Aanwijzingen voor veilig gebruik
3. Beschrijving en voordelen van de vitavit®
4. Voor het eerste gebruik
5. Aanwijzingen voor het gebruik van de pan
6. Koken met de vitavit®
7. Ontluchten van de vitavit®
8. Toepassingsmogelijkheden
9. Kooktijden
10. Reiniging & onderhoud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

*vitacontrol® digital wordt alleen meegeleverd met vitavit® premium digital

1. Snelkoken kort uitgelegd



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



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

2. Aanwijzingen voor veilig gebruik

Handleiding

- Voordat u met de vitavit® snelkookpan gaat werken, moet u de handleiding en alle aanwijzingen helemaal doorlezen. Ondeskundig gebruik kan schade veroorzaken.
- Laat geen personen met de snelkookpan werken die de handleiding vooraf niet gelezen hebben.
- U moet uw snelkookpan altijd samen met de handleiding aan derden overdragen.
- Let op de aparte instructies bij gebruik van de elektronische vitacontrol® digital* kookassistent.

Toezicht

- Gebruik de snelkookpan nooit in de buurt van kinderen.

Het gebruik van de snelkookpan

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

Veiligheid en onderhoud

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

Koken met de snelkookpan

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

*vitacontrol® digital wordt alleen meegeleverd met vitavit® premium digital

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

Het openen van de pan

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

Belangrijke opmerking

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

Neem deze instructies en de instructies voor gebruik van de elektronische vitacontrol® digital* kookassistent in acht.

3. Beschrijving en voordelen van de vitavit®

Zie afbeelding A

1. **Dekselsteel**
   - afneembaar voor gemakkelijk reinigen
2. **Bedieningsknop**
   - om de pan te openen en te ontluchten
3. **Afsluitindicator**
   - laat zien of de pan goed is afgesloten

*vitacontrol® digital wordt alleen meegeleverd met vitavit® premium digital

Beschrijving en voordelen van de vitavit®

4. Openingen voor het ontluchten
   - bij het aan de kook brengen
   - bij gebruik van de Euromatic
   - bij het ontluchten via de bedieningsknop
   - bij stoomkoken zonder druk
5. Kookkroon
   - om de kookstanden in te stellen
   - met kookindicator
   - met ventiel voor de automatische drukbegrenzing (drukregelsysteem)
   - afneembaar om het reinigen gemakkelijk te maken
   - om het ontluchten fijn gedoseerd te regelen
6. Kookindicator met signaalkleuren
   - helpt bij het instellen van de warmtebron
7. Openingen voor het ontluchten
   - als de gekozen kookstand wordt overschreden
   - bij het ontluchten via de kookkroon
   - bij stoomkoken zonder druk“
8. Afsluitsysteem
   - om het deksel snel en gemakkelijk te sluiten
9. Groef voor het afsluitsysteem
   - om het afsluitsysteem in te leggen
10. Pannensteel met slipstop
11. Vlambescherming
   - beschermt de handgrepen op een gasfornuis
12. Markeringen voor de vulniveaus
   - met „min”-markering voor het minimale vulniveau van de vloeistof
   - met „½“-markering voor het maximale vulniveau bij uitzettend voedsel
   - met „max”-markering voor het maximale vulniveau bij normaal voedsel
13. Maatverdeling
   - om vloeistoffen gemakkelijk en zonder maatbeker te kunnen doseren
14. Conische panvorm
   - om ook pannen met dezelfde diameter te kunnen stapelen
15. cookstar universele bodem
   - voor optimale warmte-eigenschappen op alle warmtebronnen, inclusief inductie
16. Tegenhandgreep
   - met diepe uitholling voor veilig dragen
17. Veiligheidsnok (veiligheidsvoorziening)
   - voorkomt drukopbouw als de pan niet correct is afgesloten
18. Fissler Euromatic (veiligheidsvoorziening)
   - voor het automatisch aan de kook brengen
   - voorkomt drukopbouw als de pan niet correct is afgesloten
   - beperkt de druk automatisch
   - voorkomt dat de pan wordt geopend zolang deze nog onder druk staat
19. Bevestigingsschroef voor de dekselsteel
   - geen gereedschap nodig
   - met platte afdichting in het deksel gefixeerd
20. Afdichtring (veiligheidsvoorzieningen)
   - van hoogwaardig silicone
   - met veiligheidsgleuf voor de drukbegrenzing

21. Afsluitmoer om de kookkroon te bevestigen
- met uitsparingen voor een goede grip; zonder gereedschap los te maken

22. Rolmembraan
- om de kookindicator af te dichten

23. Afdichting kookventiel
- om de kookkroon af te dichten

24. Ventielring
- om het kookventiel af te dichten

25. Inzetgarnituur voor stomen (afhankelijk van het model)
- met lengtegaten voor een optimale doorlating van de stoom
- met bruggen voor vrije doorstroming van de stoom, ook bij grote voedselstukken
- met driepoot als standaard

26. Elektronische vitacontrol® digital* kookassistent (afhankelijk van het model)
- met ingebouwde Bluetooth Low Energy Module voor probleemloze verbinding met de nieuwe Fissler Cooking App digital op uw smartphone of tablet
- met LED-veld en optische/akoestische signalen voor het instellen van het fornuis
- met display waarop de kooktijd, waarschuwing voor het vervangen van de batterij en onderhoudsperioden worden aangegeven
- met bedieningsknoppen voor het instellen van de kooktijd en bedienen van andere functies
- met klemarmen om het kookventiel eenvoudig te bevestigen
- meegeleverd met vitavit® premium digital

Zie afbeelding B

a. CE-kenmerk (dit geeft aan dat de pan voldoet aan de EU-richtlijn voor hogedrukpannen)
b. Nominale inhoud (is niet hetzelfde als de nuttige inhoud)
c. Maximale kookdruk (maximaal toegestane afstoomdruk van het kookventiel)
d. Productiedatum (week/jaar)

4. Voor het eerste gebruik

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

De pan openen

zie afbeelding C

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

Afsluitsysteem

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

De pan sluiten

zie afbeelding D

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

*vitacontrol® digital wordt alleen meegeleverd met vitavit® premium digital

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

Vergrendelingsindicator

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

Groen = pan is correct afgesloten en klaar voor gebruik
Rood = pan is niet correct afgesloten en er kan geen druk worden opgebouwd

Reinigen

Voor het eerste gebruik de pan, deksel en ring grondig reinigen. Daardoor worden poliststof en andere kleine verontreinigingen verwijderd.
Wij adviseren om de pan en het deksel te behandelen met Fissler edelstaalreiniger (of een ander onderhoudsmiddel voor roestvrijstalen kookgerei). Dit zorgt ervoor dat het roestvrijstaal beter bestand is tegen zout en zuur.
Eventuele resten van het reinigingsmiddel grondig afspoelen. Gebruik de roestvrijstaalreiniger naar behoefte, b.v. bij optische veranderingen in het roestvrijstaal.

Welkom in de wereld van vitacontrol® digital – Slim koken is zo eenvoudig.*

Download gratis de „Fissler Cooking App digital" met dezelfde naam in uw App/(Play) Store. De app is geschikt voor de laatste generatie smartphones en tablets met Apple/IOS Download in de App Store of Google/Android ANDROID-APP OP Google play besturingssystemen.

Verdere details over het gebruik van de elektronische vitacontrol® digital kookassistent vindt u in de handleiding.

5. Aanwijzingen voor het gebruik van de pan

Veiligheidsvoorzieningen

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

1. Kookkroon (afb. A-5)
zie afbeelding G
Neem de kookkroon van het deksel en stel kookstand 2 in. Controleer met een vingerdruk of de kookindicatie (1) en de body van het ventiel (2) vrij kunnen bewegen en terugveren.

2. Euromatic (afb. A-18)
zie afbeelding H + I
Controleer of de Euromatic schoon is en vrij beweegbaar in het deksel zit.
De O-ring van de afdichting moet helemaal in de daarvoor bestemde inkeping liggen.

*vitacontrol® digital wordt alleen meegeleverd met vitavit® premium digital

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

3. Afdichtring (afb. A-20) **en veiligheidsnok** (afb. A-17)
zie afbeelding K
Controleer of de afdichtring en de dekselrand schoon zijn en of de afdichtring niet is beschadigd en de veiligheidsnok vrij kan worden bewogen.
Leg de afdichtring zodanig in de rand dat deze helemaal plat ligt en onder de naar binnen gebogen randsegmenten tegen de binnenzijde van het deksel aanligt. De afdichtring moet voor de veiligheidsnok aanliggen, dat wil zeggen van de dekselrand weggedrukt te zijn.

Vulniveaus

zie afbeelding L
Bij het snelkoken moet u de volgende informatie over de vulniveaus in acht nemen.
Om het doseren gemakkelijker te maken is aan de binnenzijde van de pan een maatverdeling aangebracht.

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

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

„max“
Om een veilig gebruik te garanderen mag de snelkookpan maximaal tot ⅔ van het totale volume gevuld zijn (zie de „max“-markering).

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

„⅓“
Bij het koken van bonen en andere peulvruchten vult u de snelkookpan voor slechts ⅓e (zie ⅓-streepje), omdat de dunne schil van deze groenten gemakkelijk stijgt in het vocht en de drukregelaar blokkeert.

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

Aanwijzingen voor het gebruik van de pan

Geschiktheid voor fornuizen

De volledig geprepareerde, universele cookstar bodem zorgt voor een optimale warmteopname en -verdeling en houdt de warmte goed vast. De bodem is geschikt voor alle fornuizen (warmtebronnen), inclusief inductie. De geïntegreerde expansievoegen (te herkennen aan de ster aan de onderzijde) zorgen ervoor dat de bodem perfect stabiel blijft. Dit zorgt ervoor dat de bodem altijd het juiste contact heeft met het fornuis, waardoor u de beste kookresultaten bereikt.

Reguleren van de standen op het fornuis

	Kookstanden op het fornuis			
	1-12 standen	1-9 standen	1-6 standen	1-3 standen
Aanbraden (geopende pan)	9-12	6-9	4-6	2-3
Aan kook brengen, ontluchten	12	9	6	3
Sudderen, stoomkoken, opwarmen, ontdooien	1-6	1-4	1-3	½ - 1 ½

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

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

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

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

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

Speciale aanwijzing voor inductiefornuizen: om te voorkomen dat de kookpan door het hoge vermogen oververhit en beschadigd raakt, mag u deze nooit leeg en zonder toezicht opwarmen. Houd u aan de instructies van de fornuisfabrikant.
Tijdens het koken kan een zoemend geluid ontstaan. Dit geluid heeft een technische oorzaak en betekent niet dat uw fornuis of pan defect is.

Tips om energie te besparen

- Tijdens het koken op de langzame (groentevriendelijke) of snelle kookstand moet u het fornuis zo instellen dat de kookindicator niet in het rode gebied komt en het kookventiel niet begint te ontluchten.
- Bij het koken op de stoomstand de warmtebron zo instellen dat bij de dekselsteel respectievelijk de kookkroon slechts een kleine stoomsluier naar buiten treedt.

- Gebruik een kookplaat / kookpit met de juiste afmeting (zie bovenstaande informatie).
- Kies een pan die past bij de hoeveelheid die gekookt moet worden
- Benut de eigenschap van de bodem om warmte vast te houden. Zet de kookplaat / kookpit al voor het einde van de kooktijd uit om de afkoeltijd te benutten.

6. Koken met de vitavit®

In de snelkookpan kunt u op diverse manieren koken:
koken of smoren (sudderen), stoomkoken met inzetmandje, braden en frituren (zonder deksel), maar ook ontdooien, wecken of ontsappen. Meer informatie over de gebruiksmogelijkheden van uw snelkookpan en het gebruik van de inzetmanden vindt u in hoofdstuk 8.

a)Gebruik van de app met een smart apparaat (digitale instelling):

Negen stappen naar succes

1) Zet de Fissler Cooking App aan.

2) Zet de vitacontrol® digital aan door de ⏻-knop enige tijd in te drukken. In het display verschijnt: 00 min.

3) Verbindt de vitacontrol® digital met uw smart apparaat. De verbinding moet gemaakt worden in de app onder het menu item „Settings“ (Instellingen) → „Connection status“ (Verbindingsstatus). Wanneer de vitacontrol® digital verbonden is, toont de display het Bluetooth® ᛒ-pictogram. Het systeem is gebruiksklaar.

4) Pas uw vitacontrol® digital aan door het apparaat een eigen naam te geven.

5) Kies het type fornuis dat u gebruikt.

6) Gebruik de „Menu“-knop in de app om een recept of maaltijd te kiezen om te koken of te stomen.

7) Vergeet niet om de kookinstellingen op het ventiel van de snelkookpan te gebruiken.

8) Bevestig de vitacontrol® digital door het apparaat aan uw kookventiel te drukken. Controleer dat het correct bevestigd is.

9) Volg de kookinstructies in de app stap voor stap.

De Fissler Cooking App heeft ook andere functies voor aangepast gebruik. De eenvoudige en gebruiksvriendelijke app zal u op betrouwbare wijze door het kookproces leiden. De exacte timing van de druk- en trenddisplay maakt dat u altijd precies weet wat er gebeurt in de snelkookpan.

Verdere details over het gebruik van de elektronische vitacontrol® digital* kookassistent vindt u in de handleiding.

*vitacontrol® digital wordt alleen meegeleverd met vitavit® premium digital

b) Gebruik zonder de App

Voorbereiding

Doe de ingrediënten volgens het recept in de snelkookpan.
Let daarbij op de voorgeschreven vulniveaus (zie hoofdstuk 5).

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

Kookstand kiezen

zie afbeelding M
Stel met de kookkroon (afb. A-5) de gewenste kookstand in. In de tabel met de kooktijden (hoofdstuk 9) staan de aanbevolen kookstanden.

Kookstand 1, ca. 110°C (spaarstand)
(45 kPa kookdruk)

Voor kwetsbaar voedsel zoals vis en groenten

Kookstand 2, ca. 116°C (snelkookstand)
(75 kPa kookdruk)

Voor alle andere gerechten zoals vleesgerechten of eenpansgerechten

Stoomstand
Naast de instellingen voor fijn en snel koken, kunt u ook instellingen kiezen voor fijn stomen en conventioneel koken. Meer informatie over de stand voor het stoomkoken vindt u in hoofdstuk 8.

Aan de kook brengen en ontluchten

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

Kookindicator met signaalkleuren

zie afbeelding N
De kookindicator laat u altijd onafhankelijk van de gekozen kookstand (stand 1 of 2) een serie van drie achtereenvolgende gekleurde ringen zien. De kleuren geven als een soort verkeerslicht met kleuren signalen over het verloop van de temperatuur in de pan en helpen u om de energietoevoer op het fornuis goed te regelen:

Wanneer de elektronische vitacontrol® digital* kookassistent in gebruik is, wordt deze informatie ook weergegeven met behulp van optische en akoestische signalen, op het apparaat zelf of in de Fissler Cooking App (zie aparte handleiding).
Gele ring:

*vitacontrol® digital wordt alleen meegeleverd met vitavit® premium digital

„De ingestelde kookstand is bijna bereikt. Het fornuis kan op een lagere stand worden gezet."

Afhankelijk van het soort fornuis en de inhoud in de pan kunt u eerder of later naar een lagere stand overschakelen. Bij elektrisch / keramisch aan het begin van het gele niveau, bij inductie / gas aan het einde van het gele niveau.

Groene ring:
„De ingestelde kookstand is bereikt. De kooktijd wordt vanaf nu gemeten."

De energietoevoer van de warmtebron zou u zo moeten regelen, dat de kookindicator tijdens de hele kooktijd in het groene gebied blijft.

Rode ring:
„De temperatuur in de pan is te hoog. De pan begint automatisch te ontluchten om de temperatuur te regelen. U moet het fornuis op een lagere stand zetten."

De energietoevoer zou nu zo moeten worden geregeld dat de kookindicator niet tot in het rode gebied stijgt. Anders verliest de pan vocht door het ontluchten.

Belangrijke opmerking:
Let erop dat het vocht in de snelkookpan nooit helemaal mag verdampen! (zie de aanwijzingen in hoofdstuk 5)

Kooktijden

Nadat de gekozen kookstand is bereikt (groene ring) worden de kooktijden gemeten.
Informatie over de kooktijden van verschillende levensmiddelen vindt u in hoofdstuk 9.

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

Voorbeeld van aardappelen die in de schil worden gekookt:

Normale kooktijd	Kooktijd op stand 2	Kooktijd op stand 1
ca. 30 min	ca. 8 - 12 min	ca. 18 min

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

7. Ontluchten van de vitavit®

Belangrijke opmerking:
U mag de snelkookpan nooit met geweld openen. De pan mag pas geopend worden als de kookindicator volledig is gedaald en er geen stoom meer ontsnapt als u op de bedieningsknop drukt. Als de pan drukloos is kan de bedieningsknop gemakkelijk worden ingedrukt om de pan te openen.
Voordat u de pan opent, moet u deze altijd zacht schudden om eventuele stoombellen in het voedsel te laten verdwijnen. Anders bestaat de kans op brandwonden door wegspuitend voedsel en stoom.

Ontluchten

Wanneer de elektronische vitacontrol® digital* kookassistent in gebruik is, moet deze ter bescherming tegen vocht en om schade aan de vitacontrol® digital* te voorkomen, zijwaarts van het kookventiel worden genomen vóórdat de druk van de snelkookpan wordt ontlast en de pan wordt geopend.

U kunt uw vitavit® op 4 manieren drukloos maken.

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

Methode 1
„Snel ontluchten met de bedieningsknop“

zie afbeelding O
Door zacht op de bedieningsknop te drukken (afb A-2) in de richting van de pijl ontsnapt stoom onder de steel van het deksel (afb A-4). Houd deze knop ingedrukt totdat de kookindicator helemaal omlaag is gegaan en er geen stoom meer ontsnapt.
Laat de knop daarna los, schudt even met de pan en druk nog een keer op de bedieningsknop. Herhaal deze handeling totdat er geen stoom meer uit de pan ontsnapt. Als de pan niet meer onder druk staat, gaat de Euromatic naar beneden. De bedieningsknop kan nu helemaal worden doorgedrukt om de pan te openen.

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

Methode 2
„Regelbaar ontluchten met de kookkroon“

zie afbeelding P
Door de kookkroon stapsgewijs in de richting van de ontluchtingsstand te draaien ontsnapt er stoom onder de kookkroon (afb. A-7). Naar keuze kunt u langzaam of iets sneller ontluchten. Hoe groter de stappen waarmee u de kookkroon draait, hoe groter de hoeveelheid stoom die ontsnapt. Zet de kookkroon tenslotte op de ontluchtingsstand en wacht totdat de stoom niet meer ontsnapt. Schud de pan dan weer zachtjes en herhaal deze handeling totdat er geen stoom meer ontsnapt. Als de pan niet meer onder druk staat, gaat de Euromatic naar beneden. De bedieningsknop kan nu helemaal worden doorgedrukt om de pan te openen.

Opmerking:
Draai de kookkroon nooit direct van kookstand 1 of 2 op de ontluchtingsstand, omdat er dan teveel stoom in een keer ontsnapt en delen van het gerecht naar buiten kunnen treden. Draai de kookkroon altijd met kleine stapjes naar de ontluchtingsstand.

Methode 3
„Laten afkoelen“

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

*vitacontrol® digital wordt alleen meegeleverd met vitavit® premium digital

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

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

Methode 4
„Snel ontluchten onder stromend water"

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

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

8. Toepassingsmogelijkheden

Smoren van vlees

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

- Verhit de snelkookpan of de snelbraadpan zonder vet op de middelste stand (⅔ van het vermogen van het warmtebron).
- Doe enkele koude druppels water in de pan. Als deze een glasheldere parelvorm hebben en in de pan „dansen", is de juiste temperatuur bereikt om het vlees met of zonder vet te braden. Voordat u het vet of het braadstuk in de pan doet, moet u het water voorzichtig (bijvoorbeeld met een keukendoek) uit de pan vegen.
- Druk het braadstuk stevig aan. Na enkele minuten zal het weer van de bodem losraken en kan het worden omgedraaid. Eventueel kunt u de ingrediënten toevoegen die u altijd gebruikt.
- Voeg daarna vocht toe zoals in het recept staat beschreven, maar in ieder geval minimaal 200-300 ml (zie hoofdstuk 5).
- Sluit de pan.
- Kies de kookstand en breng het geheel aan de kook (zie hoofdstuk 6).

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

Soepen en eenpansgerechten

Soepen en eenpansgerechten worden altijd zonder inzetmandje gekookt.

- Vul de pan maximaal tot tweederde („max"-markering). Bij sterk schuimende of uitzettende gerechten: de pan slechts voor de helft vullen („½"-markering).
- Breng soepen eerst in een open pan aan de kook en haal het schuim er grondig af.
- Roer het gerecht.

- Sluit de pan.
- Kies de kookstand en breng het geheel aan de kook (zie hoofdstuk 6).

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

Groenten en aardappelen

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

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

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

Het koken van rijst

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

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

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

Het koken van vlees

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

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

Frituren

In de snelkookpan mag alleen zonder deksel worden gefrituurd!
Houd altijd rekening met de hoogte van de pan om verbranding door overschuimend vet of vetspatten te vermijden.

- Vul de pan maximaal tot de helft („½"-markering) met vet.
- Verwarm het vet op de middelste stand en voorkom oververhitting.

- De juiste friuurtemperatuur is bereikt als zich na het onderdompelen van een houten lepelsteel onmiddellijk een krans van bellen om de steel vormt.
- Leg nooit een deksel op de pan!

Stoomkoken

Stoomkoken is koken in waterdamp bij temperaturen rond 100 °C.
Hete waterdamp omhult het voedsel (stoomgerecht) en condenseert aan het oppervlak. Het stoomgerecht ligt tijdens het koken niet in het water. Daarom moet u bij het stoomkoken het inzetmandje met de perforatie gebruiken. De inzetmandjes zijn per model bijgevoegd of afzonderlijk in de handel verkrijgbaar.

- Doe tenminste 200-300 ml vocht in de snelkookpan (zie „min"-markering), eventueel met toevoeging van kruiden, smaakversterkers of wijn.
- Leg de gewassen groente in het inzetmandje en zet deze op de driepoot in de pan.
- Sluit de pan.
- Kies de stand voor het stoomkoken en breng het gerecht aan de kook.
- Er zal zich geen druk worden opgebouwd; de kookindicator gaat niet omhoog.
- Aan de ontsnappende stoom bij de dekselsteel en / of de kookkroon kunt u zien dat het water kookt en de juiste temperatuur heeft bereikt.
- Zet de energietoevoer op een lagere stand.
- Als er tijdens het koken nog wat stoom uit de pan komt, is dat normaal.
- Let erop dat de pan niet droog kookt!
- De kooktijd bij stomen en conventioneel koken is over het algemeen gelijk.

De stand voor het stoomkoken kan ook zonder inzetmandje worden gebruikt om op de normale manier zonder druk te koken.

Opmerking:
Bij het koken op de stand voor het stoomkoken kan de pan op ieder moment worden geopend om kruiden en dergelijke toe te voegen of te roeren. Bij een te hoge energietoevoer kan het gebeuren, dat de pan zich om veiligheidsredenen vergrendelt en de bedieningsknop voor het openen van de pan niet meer verder kan worden ingedrukt. In dat geval moet u de pan van het fornuis nemen en na een korte tijd kan de pan al weer worden geopend.

Diepvriesproducten bereiden

Diepvriesproducten kunnen in de snelkookpan heel gemakkelijk worden bereid.

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

Wecken

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

- Vul de potten tot een vingerbreedte onder de rand en sluit de potten.
- Doe minimaal 200-300 ml vocht (zie „min"-markering) in de snelkookpan.

- Zet de weckpotten in het inzetmandje met de gaten in de pan.
- Sluit de pan.
- Kies de kookstand en breng het gerecht aan de kook (zie hoofdstuk 6).

Aanwijzingen voor de wecktijden:		
Jam	Stand 1	1-2 min
Fruit/ azijngroenten	Stand 1	8-10 min
Groente / vlees	Stand 2	20-25 min

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

Ontsappen

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

- Bereid het fruit voor.
- Doe minimaal 200-300 ml vocht (zie „min"-markering) in de snelkookpan.
- Leg het fruit in het inzetmandje met perforatie.
- Zet het inzetmandje met perforatie in het inzetmandje zonder perforatie en zet deze in de pan.
- Sluit de pan.
- Kies de kookstand en breng het gerecht aan de kook (zie hoofdstuk 6).

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

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

Steriliseren

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

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

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

Menu's koken

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

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

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

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

9. Kooktijden

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

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

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

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

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

Kooktijden / Reiniging & onderhoud

Varkensvlees		
Varkenshachee/ -goulash	15-20 min	Stand 2
Gebraden varkensvlees	25-30 min	Stand 2
Varkensschenkel	30-35 min	Stand 2
Varkenspoot, vers	30-40 min	Stand 2
Kalfs- & rundvlees		
Kalfsvlees (in reepjes)	5-6 min	Stand 2
Gebraden kalfsvlees	15-20 min	Stand 2
Kalfsschenkel	15-20 min	Stand 2
Rundergoulash	15-20 min	Stand 2
Beenstuk (voor soep)	20-25 min	Stand 2
Rollade / filetbraadstuk	20-25 min	Stand 2
Gemarineerd rundvlees / gebraden lendenstuk	25-30 min	Stand 2
Gebraden rundvlees	30-40 min	Stand 2
Runderlap	40-60 min	Stand 2
Gevogelte		
Kippenborst/ -bout	10-15 min	Stand 2
Kalkoenborst/ -bout	20-25 min	Stand 2
Soepkip (afhankelijk van de grootte en leeftijd)	25-35 min	Stand 2
Wild & Lamsvlees		
Reerug	ca. 15 min	Stand 2
Gebraden ree	ca. 20 min	Stand 2
Hertengoulash	15-20 min	Stand 2
Gebraden hertenvlees	ca. 25 min	Stand 2
Goulash van wild zwijn	15-20 min	Stand 2
Gebraden wild zwijn	ca. 25 min	Stand 2
Gebraden haas	15-20 min	Stand 2
Lamsragout	10-15 min	Stand 2
Gebraden lamsvlees	15-20 min	Stand 2
Vis		
Visragout	3-4 min	Stand 1
Zalm	5-6 min	Stand 1
Heilbot	6-7 min	Stand 1
Schelvis	6-7 min	Stand 1
Roodbaars	7-8 min	Stand 1
Soepen & eenpansgerechten		
Groentesoep	4-6 min	Stand 2
Aardappelsoep	6-8 min	Stand 2
Goulashsoep	10-15 min	Stand 2
Rundvleesbouillon	35-40 min	Stand 2
Groenten		
Artisjokken (heel)	15-20 min	Stand 1
Bloemkool/broccoli (roosjes)	2-3 min	Stand 1
Bloemkool (heel)	8-10 min	Stand 1
Sperziebonen (vers)	5-7 min	Stand 1
Koolrabi (stukken)	5-8 min	Stand 1
Maïskolven	5-6 min	Stand 1
Gemengde groenten	5-6 min	Stand 1
Wortelen	4-6 min	Stand 1
Paprika	1-2 min	Stand 1
Rodekool, wittekool (reepjes)	7-10 min	Stand 1
Asperges wit (heel)	5-7 min	Stand 1
Savooiekool (reepjes)	7-10 min	Stand 1
Gekookte aardappelen (kwart stukjes)	8-10 min	Stand 2
Aardappelen in schil (heel)	12-15 min	Stand 2
Peulvruchten & granen		
Linzen (ongeweekt)	10-15 min	Stand 2
Erwten (gepeld, ongeweekt)	12-15 min	Stand 2
Grutten	15-20 min	Stand 2
Gierst, boekweit (niet nawellen)	6-7 min	Stand 2
Natuurrijst (niet nawellen)	7-9 min	Stand 2
Haver, tarwe, gerst, rogge, Spelt (nawellen)	8-9 min	Stand 2

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

10. Reiniging & onderhoud

Reiniging

Maak de snelkookpan na iedere kookbeurt weer schoon.

- Haal de afdichtring uit het deksel en spoel deze met de hand schoon.
- Neem de kookkroon van het deksel en veeg deze met een vochtige doek af.
- Haal het handvat van het deksel af en spoel dit af onder stromend water.
- De pan, het deksel (zonder afdichtring, kookkroon en dekselsteel) en de inzetmandjes kunnen ook in de vaatwasser gereinigd worden.

Let op!:

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

Monteren van de kookkroon en de dekselsteel

Kookkroon (afb. A-5)
Demonteren: zie afbeelding R
Maak de afsluitmoer (afb. A-21) los door deze tegen de richting van de klok in te draaien en neem de kookkroon en de moer van het deksel.
Monteren: zie afbeelding S
Zet de kookkroon in de aangegeven positie van bovenaf in het deksel, schroef de afsluitmoer van onderen weer vast in de richting van de wijzers van de klok.

Dekselsteel (afb. A-1)
Demonteren: zie afbeelding T
Maak de dekselsteel los door de bevestigingsschroef (afb. A-19) aan de binnenzijde van het deksel tegen de wijzers van de klok in los te draaien.
Monteren: zie afbeelding U
Neem de dekselsteel in de hand en leg het deksel in de aangegeven positie op de steel. Draai de bevestigingsschroef weer vast in de richting van de klok.

Bewaren

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

Onderhoud

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

11. Vragen en antwoorden

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

Probleem	Mogelijke oorzaak	Probleem verhelpen
Bij het aan de kook brengen ontsnapt er langer dan normaal stoom onder de dekselsteel (bij de Euromatic).	U heeft een stand voor stoomkoken gekozen of de stand niet juist ingesteld.	Bij het drukloze stoomkoken is het normaal dat een beetje stoom ontsnapt. Wilt u bij een gesloten systeem onder druk koken, dan moet u stand 1 of 2 kiezen (zie hoofdstuk 6 en 8).
	De pan is niet correct afgesloten. (de indicator in de dekselsteel is rood)	Sluit de pan op de juiste manier af (zie hoofdstuk 4). (de indicator in de dekselsteel is groen)
	De energietoevoer voor de warmtebron is te gering.	Zet de warmtebron op het maximale vermogen.
	De diameter van het kookveld past niet bij de diameter van de snelkookpan.	Zet de snelkookpan op een kookveld met de juiste afmetingen (zie hoofdstuk 5).
	De dekselsteel zit los.	Draai de bevestigingsschroef van de dekselsteel aan de binnenzijde van het deksel weer vast.
	De Fissler Euromatic of de bijbehorende ring is vuil of beschadigd.	Reinig of vervang de onderdelen (zie hoofdstuk 13).
Bij het aan de kook brengen ontsnapt geen stoom.	Er is te weinig vocht in de pan gedaan.	Doe de minimale hoeveelheid vocht (200-300 ml) in de pan (zie hoofdstuk 5).
	De energietoevoer voor de warmtebron is te laag.	Stel de warmtebron op het maximale vermogen.
Bij de dekselrand ontsnappen waterdruppels en/of stoom voordat de kookindicator begint te stijgen.	De afdichtring is niet correct in het deksel gelegd.	Leg de afdichtring goed in het deksel (zie hoofdstuk 5).
	De afdichtring is vuil of beschadigd.	Maak de afdichtring schoon of vervang deze.
	De pan is niet correct afgesloten. (de indicator in de dekselsteel is rood)	Sluit de pan op de juiste manier af (zie hoofdstuk 4). (de indicator in de dekselsteel is groen)

Probleem	Mogelijke oorzaak	Probleem verhelpen
De kookindicator gaat niet omhoog.	Er ontsnapt stoom bij de dekselsteel.	Zie boven.
	Er ontsnapt stoom bij de dekselrand.	Zie boven.
	Er is te weinig vocht in de pan gedaan.	Doe de minimale hoeveelheid vocht (200-300 ml) in de pan (zie hoofdstuk 5).
	De kookkroon is niet goed en stevig vastgeschroefd.	Zet de kookkroon op de juiste manier op het deksel en draai de afsluitmoer goed vast (zie hoofdstuk 10).
	De afdichting van het kookventiel, de ventielvatting of het rolmembraan ontbreekt, is defect of verkeerd gemonteerd.	Vervang de betreffende afdichting of monteer deze correct (zie hoofdstuk 12).
Stoom ontsnapt bij de kookkroon	De temperatuur is te hoog voor de ingestelde kookstand.	Zet de energietoevoer op een lagere stand. Let erop dat u de energietoevoer zodanig regelt, dat de kookindicator gedurende de hele kooktijd op groen staat (zie hoofdstuk 6).
	U heeft de stoomkookstand gekozen of de stand niet juist ingesteld.	Bij het drukloze stoomkoken is het normaal dat een beetje stoom ontsnapt. Wilt u bij een gesloten systeem onder druk koken, dan moet u stand 1 of 2 kiezen (zie hoofdstuk 6 en 8).
	De kookkroon is niet goed en stevig vastgeschroefd.	Monteer de kookkroon op de juiste manier en draai de afsluitmoer goed vast (zie hoofdstuk 10).
	De afdichting van het kookventiel, de ventielvatting of het rolmembraan ontbreekt, is defect of verkeerd gemonteerd.	Vervang de betreffende afdichting of monteer deze op de juiste wijze (zie hoofdstuk 12).
Onder de dekselsteel (bij de Euromatic) ontsnapt stoom, hoewel de kookindicator al is gestegen.	De dekselsteel zit los.	Draai de bevestigingsschroef van de dekselsteel aan de binnenzijde van het deksel weer vast.
	De platte afdichting voor de bevestigingsschroef van de dekselsteel of de O-ring voor de Euromatic ontbreken, zijn defect, of niet op de juiste manier gemonteerd.	Vervang de betreffende afdichting of monteer deze op de juiste manier (zie hoofdstuk 12).
	Als er een grote hoeveelheid stoom ontsnapt kan de Euromatic als veiligheidsvoorzieningen in werking zijn getreden. Dat gebeurt als het kookventiel vuil of defect is.	Neem de kookkroon van het deksel en reinig of vervang deze (zie hoofdstuk 10 en 12).

Vragen & antwoorden

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

Raadpleeg de aparte handleiding wanneer u vragen heeft over de elektronische vitacontrol® digital* kookassistent.

*vitacontrol® digital wordt alleen meegeleverd met vitavit® premium digital

12. Onderhoud & reserveonderdelen

Let op!

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

Aanwijzingen voor het vervangen van onderdelen

Afdichtring (afb. A-20)
Zie hoofdstuk 5.

Rolmembraan (afb. A-22)
zie afbeelding V
Draai de kookkroon los van het deksel en trek het oude rolmembraan eruit.
Zet het nieuwe rolmembraan op de kunststof stift van de kookindicator en druk de rand tot het begin van de schroefdraad op de metalen plunjer.

Afdichtring kookventiel (afb. A-23)
zie afbeelding W
Draai de kookkroon los van het deksel en trek de oude afdichting eruit. Zet de kookkroon op stand 2. Op deze stand gaat het monteren namelijk gemakkelijker.
Leg de nieuwe afdichting eerst over de metalen stift en druk vervolgens de andere zijde over de ventielstoter totdat deze helemaal naar boven doorloopt. Let erop dat de afdichting van het kookventiel rondom goed gesloten is en dat deze zich volledig in de daarvoor bestemde uitsparing bevindt.

Ventielring (afb. A-24)
zie afbeelding X
Draai de kookkroon los van het deksel en trek de oude afdichting eruit.
Zet de nieuwe afdichting erin en controleer of de afdichting precies en plat tegen beide zijden van het deksel ligt.

O-ring voor de Euromatic (afb. A-18)
zie afbeelding I
De demontage/montage gebeurt aan de binnenkant van het deksel. Let erop dat de afdichting volledig in de daarvoor bestemde inkeping ligt.

Euromatic (afb. A-18)
Voor de demontage/montage van de Euromatic moet u eerst de dekselsteel van het deksel verwijderen. Dat gaat heel eenvoudig als u de schroef aan de binnenkant van het deksel losdraait. De Euromatic kunt u uit het deksel halen zodra u de O-ring heeft verwijderd. Voor het monteren moet u de nieuwe Euromatic zonder O-ring zodanig door het deksel steken, dat de kant met de witte kogel op de binnenkant van het deksel ligt. Daarna monteert u de O-ring op de manier zoals hierboven staat beschreven.

Reserveonderdelen

Reserveonderdelen	Diameter	Artikelnummer
Afdichtring (afb. Y-1)	18 cm	600-000-18-795
	22 cm	600-000-22-795
	26 cm	600-000-26-795
Pannensteel voor snelbraadpan (afb. Y-2)	18 cm	620-100-01-850
	22 cm	620-300-02-850
	26 cm	620-700-04-850
Pannensteel voor snelkookpan (afb. Y-2)	18 cm	620-100-02-850
	22 cm	620-300-04-850
	26 cm	620-700-08-850
Tegenhandgreep voor snelbraadpan (afb. Y-3)	18 cm	600-100-01-840
	22 cm	600-300-02-840
	26 cm	600-700-04-840
Tegenhandgreep voor snelbraadpan (afb. Y-3)	18 cm	600-100-02-840
	22 cm	600-300-04-840
	26 cm	600-700-08-840
Dekselsteel (afb. Y-4)	alle	620-000-00-770
Kookkroon (afb. Y-5)	alle	620-000-00-700
Afsluitmoer voor kookkroon (afb. Y-6)	alle	610-000-00-734
Rolmembraan (afb. Y-7)	alle	610-000-00-711
Afdichtring kookventiel (afb. Y-8)	alle	610-000-00-706
Ventielring (afb. Y-9)	alle	610-000-00-733
Set met rolmembraan, afdichting kookventiel, ventielring (afb. Y-7, 8, 9)	alle	610-000-01-706
Euromatic compleet (afb. Y-10)	alle	011-631-00-750
O-ring voor de Euromatic (afb. Y-11)	alle	011-631-03-760
Bevestigingsschroef voor dekselsteel, met platte afdichting (afb. Y-12)	alle	600-000-00-712

Accessoires

Accessoires	Diameter	Artikelnummer
Inzetmand met perforatie (incl. driepoot) (afb. Z-1)	18 cm	610-100-00-800
	22 cm	610-300-00-800
	26 cm	610-700-00-800
Inzetmand zonder perforatie (incl. driepoot) (afb. Z-2)	22 cm	610-300-00-820
	26 cm	610-700-00-820
Extra deksel, glas (afb. Z-3)	22 cm	021-641-22-600
Extra deksel, metaal (afb. Z-4)	22 cm	623-000-22-700
	26 cm	623-000-26-700
Frituurmand (afb. Z-5)	26 cm	022-656-04-600
Elektronische vitacontrol® digital* kookassistent (afb. Z-6)	alle	620-001-00-470

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

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

*vitacontrol® digital wordt alleen meegeleverd met vitavit® premium digital

13. Garantie & service

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

3 jaar fabrieksgarantie

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

Onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, zijn van deze garantie uitgesloten. Dat geldt bijvoorbeeld voor:
- De afdichtring (afb. Y-1)
- De afdichting kookventiel (afb. Y-8)
- De ventielring (afb. Y-9)
- Het rolmembraan (afb. Y-7)
- De O-ring voor de Euromatic (afb. Y-11)
- De platte afdichting voor de bevestigingsschroef van de dekselsteel (afb. Y-12)

Er wordt geen garantie gegeven bij beschadigingen die veroorzaakt zijn door:
- toepassingen waarvoor de pan niet is bedoeld en bij ondeskundig en onjuist gebruik
- verkeerde of nalatige behandeling
- ondeskundig uitgevoerde reparaties
- het monteren van reserveonderdelen welke niet overeenkomen met de originele uitvoering
- chemische of fysische inwerkingen op het oppervlak van het product
- het niet naleven van deze handleiding

10 jaar leveringsgarantie op reserveonderdelen

Alle functionele onderdelen van uw snelkookpan zijn nog minimaal 10 jaar verkrijgbaar nadat de productie van het product is gestaakt. Het kan zijn dat de kleur van de vervangende onderdelen afwijkt.

Adres klantenservice

Fissler Nederland B.V.
Gastelseweg 144
NL-4705 RB Roosendaal
Tel: +31 164 24 30 50

Meer informatie vindt u op www.fissler.com

reddot design award
winner 2009

I Istruzioni per l'uso

Grazie 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 delicata dei cibi, le pentole a pressione sono assolutamente attuali oggi come ieri – ma in termini di utilizzo e design fissa nuovi standard.

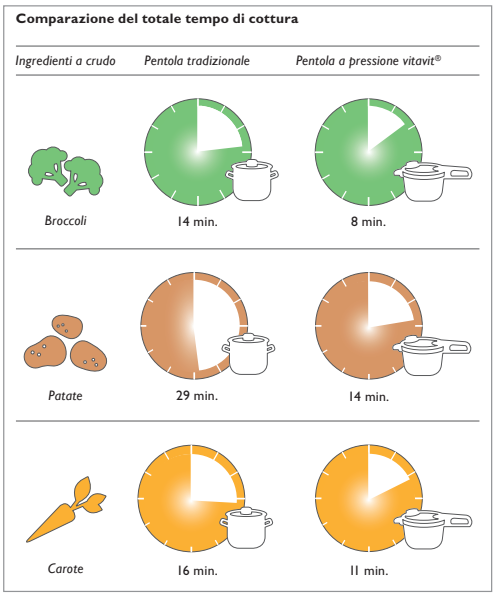
Per poter garantire lunga vita alla pentola a pressione realizzata con estrema cura in Germania, Vi consigliamo di seguire le istruzioni dell'uso. Sperimentare le numerose possibilità di cottura con vitavit® sarà un divertimento e il successo è assicurato!

Indice

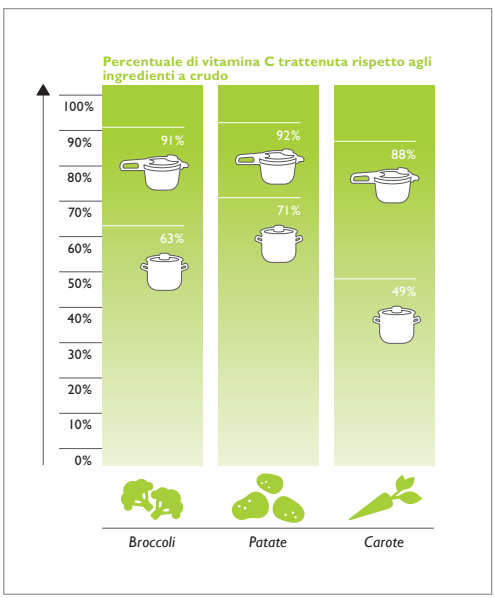
1. La cottura rapida in breve
2. Norme di sicurezza
3. Descrizione e vantaggi di vitavit®
4. Prima del primo utilizzo
5. Istruzioni per l'uso
6. La cottura con vitavit®
7. Evaporazione del vitavit®
8. Possibilità di utilizzo
9. Tempi di cottura
10. Pulizia e cura
11. Domande e risposte
12. Manutenzione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

* vitacontrol® digital incluso solo con vitavit® premium digital

1. La cottura rapida in breve



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



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

2. Norme di sicurezza

Istruzioni per l'uso

- Leggere attentamente tutte le istruzioni per l'uso e le indicazioni prima di utilizzare la pentola a pressione vitavit®. Un uso improprio può arrecare danni.
- Non consentire l'uso della pentola pressione a persone che non ne conoscano le relative istruzioni per l'uso.
- La pentola a pressione può essere ceduta a terzi solo se accompagnata dal suo libretto di istruzioni.
- Si ricorda che quando si utilizza l'aiuto elettronico alla cottura vitacontrol® digital* le Istruzioni per l'uso sono separate.

Prudenza

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

Utilizzo della pentola a pressione

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

Sicurezza e manutenzione

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

* vitacontrol® digital incluso solo con vitavit® premium digital

Funzionamento della pentola a pressione

- Questo apparecchio cuoce sotto pressione. Un uso scorretto può provocare ustioni. Assicurarsi che la pentola sia stata chiusa correttamente prima di collocarla sul fornello. Informazioni al riguardo sono reperibili nel Capitolo 4. Non utilizzare mai la pentola a pressione con il coperchio solo appoggiato sopra.
- Utilizzare solo le fonti di calore specificate nel Capitolo 5.
- Mai riscaldare la pentola a pressione senza alcun liquido contenuto in quanto il surriscaldamento può provocare danni all'apparecchio, alle valvole, ai meccanismi di sicurezza e al bruciatore. Non continuare ad utilizzare la pentola a pressione poiché le funzioni di sicurezza non sono più garantite. Fate controllare la vostra pentola a pressione dal Servizio Clienti Fissler.
  Quantità di riempimento minima: 200-300 ml di acqua a seconda del diametro della pentola. (vedere tacca "min")
  In casi estremi il surriscaldamento può fondere e liquefare le parti in plastica della pentola o l'alluminio del fondo. In tale circostanza spegnere la fonte di calore e non spostare la pentola fino al completo raffreddamento. Arieggiare il locale.
- Non riempire mai la pentola a pressione per oltre i ⅔ della sua capacità (vedere tacca "max").
  Con alimenti che producono schiuma o si dilatano durante la cottura, come riso, brodi, o legumi secchi, la pentola a pressione deve essere riempita solo a metà (vedere tacca „½").
- Quando cuocete dei fagioli ed altri legumi, riempite la pentola a pressione non oltre un ⅓ come da marcatura, poiché la loro buccia sottile può facilmente salire e bloccare le valvole.
- Non lasciare mai la pentola a pressione incustodita. Regolare l'intensità del calore in modo che l'indicatore di cottura non salga nel campo rosso. Se non si riduce l'intensità del calore, il vapore fuoriesce dalla valvola e la pentola perde il liquido al suo interno. La perdita completa di liquido provoca la bruciatura degli alimenti e può danneggiare la pentola e il piano cottura.
- Quando la pentola a pressione si trova sotto pressione spostarla con estrema cautela. Non toccare le superfici calde ma utilizzare i manici e i pulsanti. Se necessario, indossare dei guanti da cucina.

Apertura della pentola

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

Nota importante

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

Conservare le presenti Istruzioni così come le Istruzioni per l'uso dell'aiuto elettronico alla cottura vitacontrol® digital*.

* vitacontrol® digital incluso solo con vitavit® premium digital

3. Descrizione e vantaggi di vitavit®

Vedere figura A

1. Manico coperchio
- amovibile per una facile pulizia

2. Pulsante di comando
- per aprire e fare evaporare la pentola

3. Indicatore di chiusura
- segnala se la pentola è chiusa in maniera corretta

4. Aperture di fuoriuscita del vapore
- per la precottura
- per l'attivazione di Euromatic
- per l'evaporazione tramite pulsante di comando
- per cotture a vapore senza pressione

5. Coroncina di cottura
- per l'impostazione dei livelli di cottura
- con indicatore di cottura
- con valvola per la limitazione automatica della pressione (regolatore di pressione)
- amovibile per una facile pulizia
- per un'evaporazione regolabile e graduale

6. Indicatore di cottura a tre colori
- aiuta a regolare il fornello

7. Aperture di fuoriuscita del vapore
- al superamento del livello di cottura prescelto
- per l'evaporazione tramite corona di cottura
- per cotture a vapore senza pressione

8. Regolatore di chiusura
- per una facile chiusura del coperchio

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

10. Manico pentola con antiscivolo

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

12. Indicatore min e max
- con tacca "min" per la quantità di riempimento minima del liquido
- con tacca "½" per la quantità di riempimento massima se gli alimenti aumentano con la cottura
- con tacca "max" per la quantità di riempimento massima in caso di alimenti normali

13. Scala graduata
- per un facile dosaggio dei liquidi – senza bicchiere graduato

14. Corpo di forma conica
- per impilare pentole anche dello stesso diametro

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

16. Maniglia laterale
- con incavo profondo per una presa sicura

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

18. Fissler Euromatic (dispositivo di sicurezza)
- per portare automaticamente a ebollizione
- evita l'accumulo di pressione se la pentola non è chiusa correttamente
- limita automaticamente la pressione
- impedisce l'apertura della pentola se c'è pressione

19. Vite di fissaggio per il manico del coperchio
- non servono utensili
- con guarnizione piatta fissata nel coperchio

20. Guarnizione ad anello (dispositivo di sicurezza)
- in silicone di alta qualità
- con taschini di sicurezza all'interno per limitare pressione

21. Dado a campana per il fissaggio della coroncina di cottura
- con rientranze, svitabile a mano

22. Membrana mobile
- per impermeabilizzare l'indicatore di cottura

23. Guarnizione della valvola
- per impermeabilizzare la coroncina di cottura

24. Guarnizione sede valvola
- per impermeabilizzare la valvola

25. Cestello per cottura a vapore (in alcuni modelli)
- con fori allungati per una più capillare penetrazione del vapore
- con aste di appoggio per la libera circolazione del vapore in caso di alimenti di grandi dimensioni
- con treppiede di supporto

26. Aiuto elettronico alla cottura vitacontrol® digital* (a seconda del modello)
- con Modulo Bassa Energia Bluetooth integrato, per un collegamento garantito tra il dispositivo intelligente e la nuova Fissler Cooking App digital
- con campo LED e segnali ottici ed acustici, per impostare il piano di cottura
- con display, per visualizzare il tempo di cottura, la sostituzione batteria e i periodi di manutenzione
- con pulsanti di controllo, per impostare il tempo di cottura e controllare altre funzioni
- con braccetti di serraggio, semplicemente per agganciare la valvola di controllo
- incluso con vitavit® premium digital

Vedere figura B

a. Marchio CE (Conformità dell'apparecchio dichiarate a norme UE per pentole a pressione)
b. Capacità nominale (diverso dal volume utile totale)
c. Pressione di esercizio massima (massima pressione di evaporazione della coroncina di cottura consentita)
d. Data di fabbricazione (settimana del calendario/anno)

4. Prima del primo utilizzo

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

Aprire la pentola

v. figura C

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

* vitacontrol® digital incluso solo con vitavit® premium digital

Regolatore di chiusura

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

Chiudere la pentola

v. figura D
Chiudere il coperchio tenendolo leggermente obliquo, innestare il regolatore di chiusura nella scanalatura del manico e quindi abbassarlo. La giusta posizione di chiusura è inoltre indicata dal punto rosso presente sul regolatore di chiusura e sul manico. Quando questi punti sono perfettamente allineati il coperchio può essere chiuso.
v. figura E
Per chiudere ruotare il coperchio verso sinistra fino all'arresto, cioè finché la pentola non si innesta e fa "clic".

Indicatore di chiusura

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

Verde = la pentola è chiusa correttamente e pronta per l'uso
Rosso = la pentola non è chiusa in maniera corretta, non si forma alcuna pressione

Pulizia

Prima di utilizzare la pentola la prima volta consigliamo di lavare pentola, coperchio e guarnizione ad anello in modo che vengano allontanati i residui di polvere e macchie della produzione.
Consigliamo di curare la pentola ed il coperchio con la crema per la cura dell'acciaio Fissler (o prodotti alternativi adatti alla cura dell'acciaio). In questo modo l'acciaio diventa più resistente contro sali e prodotti acidi. Eliminare del tutto i residui della crema per la cura dell'acciaio. Se necessario ripetere l'operazione anche nel caso dovesse cambiare la qualità della superficie dell'acciaio.

Benvenuti nel mondo di vitacontrol® digital – La cucina intelligente è così semplice.*

Scaricare l'app „Fissler Cooking App digital" gratuitamente dall'App/(Play) Store. L'app è compatibile con l'ultimissima generazione di dispositivi intelligenti (smartphone e tablet) provvisti di sistemi operativi Apple/IOS Scarica su App Store e Google/Android APP ANDROID SU Google play.

Per maggiori dettagli sull'utilizzo dell'aiuto elettronico alla cottura vitacontrol® digital, consultare le Istruzioni per l'uso fornite in accompagnamento al dispositivo.

5. Istruzioni per l'uso

Dispositivi di sicurezza

La pentola a pressione vitavit® presenta diversi dispositivi che intervengono automaticamente per garantire la sicurezza della pentola a pressione. **Prima di ogni utilizzo controllare il regolare funzionamento dei dispositivi di sicurezza indicati di seguito e non effettuare mai alcuna modifica.** Prima di iniziare la cottura assicurarsi che la coroncina di cottura e il manico siano montati correttamente e siano ben saldi. Avvertenze al riguardo sono reperibili nel capitolo 10.

* vitacontrol® digital incluso solo con vitavit® premium digital

Coroncina di cottura (fig. A-5)
v. figura G
Staccare la coroncina dal coperchio e impostare il livello 2. Con il dito controllare che l'indicatore di cottura (1) e il corpo valvola (2) abbiano piena libertà di movimento e ritornino nella posizione di partenza.

Euromatic (fig. A-18)
v. figura H e I
Accertarsi che la valvola Euromatic alloggiata sul coperchio sia pulita e si muova senza impedimenti.
La guarnizione ad anello deve essere completamente inserita nell'apposita scanalatura.
v. figura J
Controllare con il dito che la sfera bianca nella valvola Euromatic non sia incollata e scorra senza impedimenti ritornando nella posizione iniziale.

Guarnizione ad anello (fig. A-20) **e camma di sicurezza** (fig. A-17)
v. figura K
Controllare che la guarnizione e il bordo del coperchio siano puliti, che la guarnizione sia integra e la camma di sicurezza si muova senza impedimenti.
Infilare la guarnizione facendo in modo che sia completamente piatta e aderisca sul lato interno del coperchio sotto i segmenti del bordo ripiegati all'interno. La guarnizione deve trovarsi davanti alla camma di sicurezza, cioè deve essere spostata dal bordo del coperchio.

Quantità di riempimento

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

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

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

„max"
La pentola a pressione deve essere riempita fino a ⅔ del suo volume di riempimento per garantire un funzionamento sicuro. (vedere tacca "max")

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

"⅓"
Quando cuocete dei fagioli ed altri legumi, riempite la pentola a pressione non oltre un ⅓ come (da marcatura), poiché la loro buccia sottile può facilmente salire e bloccare le valvole.

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

Compatibilità con il piano cottura

Il fondo universale cookstar interamente incapsulato garantisce ottimo assorbimento, distribuzione e mantenimento del calore ed è idoneo per ogni tipo di piano cottura, compreso quello a induzione. I giunti di dilatazione integrati a forma di stella visibili sul fondo assicurano una perfetta stabilità del fondo. In questo modo si ha il giusto contatto tra il fondo e il fornello con risultati di cottura eccezionali.

Regolazione del fornello

	Livelli di cottura del fornello			
	1-12 livelli	1-9 livelli	1-6 livelli	1-3 livelli
Rosolare (senza coperchio)	9-12	6-9	4-6	2-3
Scottare, ventilare	12	9	6	3
Stufare, cuocere a vapore, riscaldare, scongelare	1-6	1-4	1-3	½ - 1 ½

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

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

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

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

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

Precauzioni per il piano cottura a induzione: Per evitare il surriscaldamento e danneggiamento della pentola a causa di una elevata efficienza dell'induzione, non riscaldarla mai senza essere presenti se è vuota. Seguire le istruzioni per l'uso fornite dal produttore della cucina.
Durante l'uso si può sentire un rumore simile ad un ronzio. Questo rumore è dovuto a motivi di carattere tecnico e non è indice di nessun difetto a carico della cucina o della pentola.

Consigli per il risparmio energetico

- Se si cucina scegliendo il livello di cottura delicato o rapido, il fornello deve essere regolato in modo che l'indicatore di cottura non arrivi nel campo rosso e la valvola non inizi a fare fuoriuscire vapore.
- Se si cucina scegliendo il livello di cottura a vapore, il fornello deve essere regolato in modo che dal manico o dalla coroncina di cottura fuoriesca solo pochissimo vapore.
- Utilizzare un fornello di grandezza adeguata (vedere quanto indicato sopra).
- Scegliere una pentola di grandezza proporzionata alla quantità di vivande da cucinare
- Sfruttare il calore accumulato del fondo. Spegnere il fornello prima della fine del tempo di cottura per sfruttare il tempo di raffreddamento.

6. La cottura con vitavit®

La pentola a pressione consente diversi tipi di cottura:
bollire o stufare, cuocere a vapore con cestello, rosolare e friggere (senza coperchio) ma anche scongelare, conservare o centrifugare il succo. Per maggiori informazioni sulle possibilità di utilizzo della pentola a pressione e sull'uso dei cestelli consultare il Capitolo 8.

a) Utilizzo dell'app e del dispositivo intelligente (modalità digitale):

Nove fasi verso il successo:

1) Avviare l'app Cooking di Fissler.

2) Accendere la vitacontrol® digital tenendo premuto per alcuni secondi il pulsante ⏻. Sul display viene visualizzata la scritta 00 min.

3) Collegare la vitacontrol® digital al proprio dispositivo intelligente. La connessione deve essere impostata nell'app, nello specifico dal menu „Settings" (Impostazioni) → „Connection status" (Stato connessione). Dopo aver collegato la vitacontrol® digital, il display mostrerà l'icona Bluetooth® ᛒ. Il sistema risulta operativo.

4) Personalizzare la propria vitacontrol® digital dandogli un nome.

5) Selezionare il tipo di piano di cottura utilizzato.

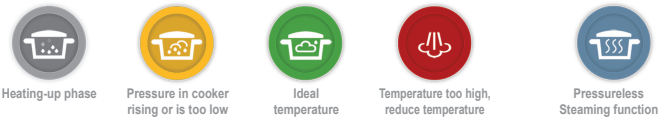
6) Utilizzare il pulsante „Menu" dell'app per scegliere una ricetta o un alimento da cuocere in pentola a pressione o a vapore.

7) Non dimenticare di specificare le impostazioni di cottura sulla valvola della pentola a pressione.

8) Collegare quindi la vitacontrol® digital premendola sulla valvola di controllo della pentola a pressione. Assicurarsi che sia correttamente posizionata.

9) Seguire le istruzioni di cottura fornite dall'app fase per fase.

L'app Cooking di Fissler presenta inoltre altre funzioni per un controllo personalizzato. L'app chiara e facile da utilizzare vi guiderà in modo affidabile e semplice attraverso l'intero processo di cottura. I tempi precisi della pressione e il display indicatore consentono di sapere, in qualsiasi momento, cosa sta accadendo nella pentola a pressione.



Per maggiori dettagli sull'utilizzo dell'aiuto elettronico alla cottura vitacontrol® digital*, consultare le Istruzioni per l'uso fornite in accompagnamento al dispositivo.

b) Utilizzo senza l'app

Preparazione

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

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

Selezione del livello di cottura

v. figura M
Impostare il livello di cottura desiderato nella coroncina (fig. A-5). La tabella dei tempi di cottura (Capitolo 9) viene fornita a titolo di raccomandazione.

Livello di cottura 1, circa 110°C (cottura delicata)
(pressione di esercizio 45 kPa)

per alimenti delicati come pesce o verdura

Livello di cottura 2, circa 116°C (cottura rapida)
(pressione di esercizio 75 kPa)

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

Livello di cottura a vapore
Oltre alle impostazioni per una cottura rapida e delicata, è possibile selezionare impostazioni per un'altrettanto delicata cottura a vapore e convenzionale. Informazioni più dettagliate sul livello di cottura a vapore sono reperibili nel capitolo 8.

Prima fase di cottura

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

* vitacontrol® digital incluso solo con vitavit® premium digital

Indicatore di cottura con funzione a tre colori

v. figura N
L'indicatore di cottura segnala sempre una sequenza di tre anelli colorati indipendentemente dal livello di cottura scelto (livello 1 o 2). I colori indicano, secondo una logica a semaforo, l'andamento della temperatura all'interno della pentola e aiutano a regolare l'intensità di calore:

Quando si utilizza l'aiuto elettronico alla cottura vitacontrol® digital*, tali informazioni vengono fornite anche da segnali ottici e acustici, visualizzate sul dispositivo stesso o nella Fissler Cooking App (cfr. Istruzioni per l'uso separate).

Anello giallo:
"Il livello di cottura impostato è stato quasi raggiunto. È possibile abbassare il fornello".

A seconda del tipo di piano cottura e del contenuto stabilire quando iniziare a ridurre il calore. Per il piano a massa/vetroceramica all'inizio del campo giallo, per il piano a induzione/gas verso la fine del campo giallo.

Anello verde:
"Il livello di cottura impostato è stato raggiunto. Il tempo di cottura decorre da ora".

L'intensità di calore deve essere regolata in modo che l'indicatore di cottura rimanga nel campo verde per tutto il tempo di cottura.

Anello rosso:
"La temperatura nella pentola è troppo alta. La pentola comincia automaticamente a espellere vapore per normalizzare la temperatura. Ridurre ulteriormente il calore del fornello".

L'intensità del calore deve essere regolata 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.

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

Tempi di cottura

I tempi di cottura partono dal momento in cui viene raggiunto il livello di cottura selezionato (anello verde). Indicazioni sui tempi di cottura dei diversi alimenti sono riportate nel Capitolo 9.

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

Es. patate con la buccia:

Tempo di cottura normale	Tempo di cottura livello 2	Tempo di cottura livello 1
circa 30 min	circa 8 - 12 min	circa 18 min

* vitacontrol® digital incluso solo con vitavit® premium digital

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

7. Evaporazione del vitavit®

Nota importante:
Non aprire mai la pentola a pressione con forza. La pentola può essere aperta solo se l'indicatore di cottura è sceso e non fuoriesce più vapore azionando il pulsante di comando. Se la pentola è senza pressione, il pulsante di comando per aprire la pentola scorre con facilità.
Prima di aprire la pentola scuoterla sempre leggermente per staccare eventuali bolle di vapore formatesi nel cibo. In questo modo si evita il pericolo di scottature causate dagli schizzi di cibo e vapore.
in rot ergänzen:

Quando si utilizza l'aiuto elettronico alla cottura vitacontrol® digital*, spostarlo in laterale rispetto alla valvola di controllo prima di depressurizzare e aprire la pentola a pressione e proteggerlo dall'umidità onde evitarne il danneggiamento.

La pressione può essere eliminata dalla pentola vitavit® secondo 4 modalità.

Il tipo di evaporazione deve essere selezionato in base all'alimento cucinato.
Se si cucinano alimenti che formano schiuma o che aumentano con la cottura, come ad es. legumi, zuppe o piatti unici o anche alimenti con la buccia delicata come le patate non sbucciate, è opportuno scegliere un metodo per ridurre la pressione che non sia rapido, altrimenti il cibo potrebbe fuoriuscire o la buccia spaccarsi.

Metodo 1
"Evaporazione veloce tramite pulsante di comando"

v. figura O
Premendo leggermente il pulsante di comando (fig. A-2) in direzione della freccia il vapore fuoriesce sotto il manico del coperchio (fig. A-4). Tenere premuto il pulsante finché l'indicatore di cottura non è sceso completamente e non fuoriesce più vapore.
Rilasciare poi il pulsante, scuotere leggermente la pentola e premere di nuovo il pulsante di comando. Ripetere questa operazione fino alla completa espulsione del vapore. Se la pentola è senza pressione, Euromatic si abbassa. Adesso il pulsante di comando può essere premuto completamente per aprire la pentola.

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

Metodo 2
"Evaporazione regolabile nella coroncina di cottura"

v. figura P
Ruotando per gradi la coroncina in direzione della posizione di evaporazione il vapore fuoriesce dalla coroncina (fig. A-7). È possibile procedere o molto lentamente o un po' più velocemente. Più veloce si ruota la coroncina di cottura più forte sarà la fuoriuscita di vapore. Portare infine la coroncina sulla posizione di evaporazione e attendere la completa fuoriuscita del vapore. Scuotere leggermente la pentola e ripetere questa operazione fino alla completa

* vitacontrol® digital incluso solo con vitavit® premium digital

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 direttamente la coroncina dal livello di cottura 1 o 2 alla posizione di evaporazione altrimenti il vapore viene espulso con forza e può fuoriuscire il cibo cucinato. Ruotare sempre la coroncina a piccoli gradi verso la posizione di evaporazione.

Metodo 3
"Lasciare raffreddare"

Scegliere questo metodo se si desidera sfruttare il calore residuo.
Togliere la pentola dal fornello poco prima della fine del tempo di cottura e lasciare raffreddare lentamente finché l'indicatore di cottura non si è abbassato completamente.

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

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

Metodo 4
"Evaporazione veloce sotto l'acqua corrente"

v. figura Q
Se il vapore che fuoriesce arreca disturbo, è possibile eliminare la pressione della pentola anche sotto l'acqua corrente. Appoggiare la pentola nel lavandino e fare scorrere l'acqua lateralmente sul coperchio (non sopra il manico e 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. Possibilità di utilizzo

Stufare la carne

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

- Fare riscaldare la pentola o padella a pressione senza l'aggiunta di olio o burro a temperatura media (a ⅔ della potenza della piastra di cottura).
- Versare nella pentola alcune gocce di acqua fredda. Quando si trasformano in bollicine e danzano sul fondo della pentola, significa che è stata raggiunta la giusta temperatura per cuocere la carne con o senza l'aggiunta di olio o burro. Prima di aggiungere olio o burro o di mettere l'arrosto, togliere con cautela l'acqua, ad es. con un panno da cucina.

- Premere bene l'arrosto sul fondo. Dopo pochi minuti si stacca dal fondo e può essere girato. All'occorrenza aggiungere altri ingredienti come d'abitudine.
- In base alla ricetta aggiungere il liquido necessario e comunque almeno 200-300 ml (vedere Capitolo 5)
- Chiudere la pentola
- Selezionare il livello di cottura e portare a ebollizione (v. Capitolo 6)

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

Zuppe e piatti unici

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

- Riempire la pentola per ⅔ al massimo (tacca "max"). Nel caso di cibi che formano schiuma o che tendono a gonfiarsi, riempire la pentola solo per metà (tacca "½").
- Le zuppe vanno fatte cuocere dapprima senza coperchio portandole a ebollizione in modo da poterle schiumare bene
- Mescolare
- Chiudere la pentola
- Selezionare il livello di cottura e portare a ebollizione (v. Capitolo 6)

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

Verdure e patate

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

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

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

Preparazione del riso

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

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

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

Preparazione del pesce

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

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

Friggere

La frittura nella pentola a pressione deve avvenire sempre senza coperchio!
Per evitare scottature di grasso schiumoso o spruzzi di grasso, consigliamo di utilizzare sempre una pentola abbastanza alta.

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

Cuocere a vapore

La cottura a vapore avviene con il vapore acqueo a una temperatura intorno ai 100°C.
Il vapore acqueo bollente avvolge l'alimento da cuocere e si condensa in superficie. L'alimento non è immerso nell'acqua durante il processo di cottura. Per questo la cottura a vapore richiede l'utilizzo del cestello perforato. In alcuni modelli il cestello è incluso oppure può essere richiesto separatamente.

- Versare nella pentola a pressione almeno 200-300 ml di liquido (vedere tacca "min") aggiungendo eventualmente erbe aromatiche, spezie o vino
- Disporre l'alimento nel cestello perforato e appoggiarlo nel treppiede all'interno della pentola
- Chiudere la pentola
- Selezionare il livello di cottura a vapore e portare a ebollizione
- Non si forma pressione e l'indicatore di cottura non sale
- Dalla fuoriuscita di vapore sul manico e/o dalla coroncina si capisce se l'acqua bolle ed è stata raggiunta la giusta temperatura
- Abbassare l'intensità di calore
- Una leggera fuoriuscita di vapore durante la cottura è normale
- Fare attenzione che la pentola non rimanga senza acqua!
- I tempi di cottura a vapore corrispondono ai tempi di cottura normali (tendenzialmente sono un po' più lunghi).

Il livello di cottura a vapore può essere utilizzato anche senza cestello per la cottura tradizionale senza pressione.

Nota:
quando si sceglie il livello di cottura a vapore è possibile in qualsiasi momento aprire la pentola per mescolare o aggiustare il condimento. Se l'intensità di calore è troppo elevata può capitare che la pentola non si apra per motivi di sicurezza e il pulsante di comando sia bloccato per impedire l'apertura della pentola. In tal caso togliere la pentola dal fornello e dopo qualche istante è possibile riaprirla.

Preparare i surgelati

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

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

Conservare

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

- Disporre i vasetti distanziati di un dito dal bordo e chiudere
- Versare almeno 200-300 ml di liquido (vedere tacca „min“) nella pentola a pressione
- Appoggiare i vasetti nel cestello perforato all'interno della pentola
- Chiudere la pentola
- Selezionare il livello di cottura e portare a ebollizione (v. Capitolo 6)

Istruzioni per i tempi di preparazione delle conserve:		
Marmellata	livello 1	1-2 min
Frutta/verdura sott'aceto	livello 1	8-10 min
Verdura/carne	livello 2	20-25 min

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

Centrifugare

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

- Preparare la frutta
- Versare almeno 200-300 ml di liquido (vedere tacca "min“) nella pentola a pressione
- Disporre la frutta nel cestello perforato
- Sistemare il cestello perforato sul cestello non perforato e appoggiarli dentro la pentola
- Chiudere la pentola
- Selezionare il livello di cottura 2 e portare a ebollizione (v. Capitolo 6)

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

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

Sterilizzare

Biberon e altri oggetti domestici (non per uso medico) possono essere sterilizzati nella pentola a pressione.

- Versare almeno 200-300 ml di liquido (vedere tacca "min") nella pentola a pressione
- Disporre i flaconi con l'apertura verso il basso dentro il cestello perforato
- Chiudere la pentola
- Selezionare il livello 2, portare a ebollizione e sterilizzare per 20 min

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

Cottura multipla

Impilando i cestelli è possibile cuocere più pietanze contemporaneamente.

Regole:
- Cuocere il pesce sopra la verdura
- Cuocere la verdura sopra la carne
- Disporre le pietanze con tempi di cottura simili dentro la pentola e procedere con la cottura
- Se le pietanze hanno tempi di cottura diversi, disporre prima la pietanze che ha tempi di cottura più lunghi e farla cuocere. Quando il tempo di cottura residuo della pietanza coincide con il tempo di cottura dell'altra pietanza, togliere la pentola dal fornello, fare fuoriuscire il vapore, aprire, aggiungere l'altra pietanza e terminare la cottura.
- Poiché aprendo la pentola durante la cottura il vapore fuoriesce, è necessario aggiungere sin dall'inizio almeno 300 ml di liquido.

Esempio:
Involtini (20 min) con patate lesse (8 min).

Disporre prima gli involtini nella pentola e fare cuocere per 12 minuti al livello 2. Quindi togliere la pentola dal fornello, fare evaporare e aprire la pentola. Mettere nella pentola le patate dentro il cestello perforato appoggiato nel treppiede sopra gli involtini. Chiudere la pentola, portare a ebollizione e fare cuocere per altri 8 minuti al livello 2.

9. Tempi di cottura

I tempi di cottura indicati sono orientativi e si riferiscono alle quantità previste per circa 2-3 persone.

In linea generale:
- Il tempo di cottura per il livello 2 corrisponde a circa ½ o ⅓ del tempo di cottura normale.
- Il tempo di cottura per il livello 1 si allunga del 50% rispetto al livello 2
- I tempi di cottura per uno stesso alimento possono variare in base alla quantità, alla forma, alla dimensione e alla consistenza della pietanza da cuocere
- Aumentando la quantità di riempimento totale si allunga anche il tempo di cottura
- Più l'alimento viene tagliato finemente, inferiore è il tempo di cottura

Esempio:
patate con la buccia (intere) circa 8 - 12 minuti, patate lesse (tagliate a metà o in quattro pezzi) circa 8 minuti

I tempi di cottura indicati aiutano a determinare velocemente i tempi di cottura effettivi per le proprie preparazioni.

Se non si è sicuri sul tempo di cottura, selezionare all'inizio una durata inferiore. Si può sempre prolungare la cottura in un secondo momento.

Suino

Spezzatino/stufato di maiale	15-20 min	livello 2
Arrosto di maiale	25-30 min	livello 2
Stinco di maiale	30-35 min	livello 2
Zampone di maiale, fresco	30-40 min	livello 2

Vitello e manzo

Carne di vitello (spezzatino)	5-6 min	livello 2
Arrosto di vitello	15-20 min	livello 2
Stinco di vitello	15-20 min	livello 2
Spezzatino di manzo	15-20 min	livello 2
Ossobuco (per zuppa)	20-25 min	livello 2
Involtini/filetto arrosto	20-25 min	livello 2
Arrosto all'agro/lombata	25-30 min	livello 2
Arrosto di manzo	30-40 min	livello 2
Bollito di manzo	40-60 min	livello 2

Pollame

Petto/coscia di pollo	10-15 min	livello 2
Petto/coscia di tacchino	20-25 min	livello 2
Gallina in brodo	25-35 min	livello 2

(in base alla grandezza e consistenza della carne)

Selvaggina e agnello

Lombata di capriolo	circa 15 min	livello 2
Arrosto di capriolo	circa 20 min	livello 2
Spezzatino di cervo	15-20 min	livello 2
Arrosto di cervo	circa 25 min	livello 2
Spezzatino di cinghiale	15-20 min	livello 2
Arrosto di cinghiale	circa 25 min	livello 2
Arrosto di lepre	15-20 min	livello 2
Ragù di agnello	10-15 min	livello 2
Arrosto di agnello	15-20 min	livello 2

Pesce

Ragù di pesce	3-4 min	livello 1
Salmone	5-6 min	livello 1
Ippoglosso	6-7 min	livello 1
Nasello	6-7 min	livello 1
Scorfano	7-8 min	livello 1

Zuppe e piatti unici

Zuppa di verdure	4-6 min	livello 2
Zuppa di patate	6-8 min	livello 2
Zuppa di gulasch	10-15 min	livello 2
Brodo di manzo	35-40 min	livello 2

Verdure

Carciofi (interi)	15-20 min	livello 1
Cavolfiore/broccoli (a rosette)	2-3 min	livello 1
Cavolfiore (intero)	8-10 min	livello 1
Fagiolini (freschi)	5-7 min	livello 1
Cavolo rapa (a pezzi)	5-8 min	livello 1
Pannocchie	5-6 min	livello 1
Verdure miste	5-6 min	livello 1
Carote	4-6 min	livello 1
Peperoni	1-2 min	livello 1
Cavolo cappuccio rosso/bianco (a listarelle)	7-10 min	livello 1
Asparagi bianchi (interi)	5-7 min	livello 1
Verza (a listarelle)	7-10 min	livello 1
Patate lesse (tagliate in quattro pezzi)	8-10 min	livello 2
Patate non pelate (intere)	12-15 min	livello 2

Legumi e cereali

Lenticchie (senza ammollo)	10-15 min	livello 2
Piselli (decorticati, senza ammollo)	12-15 min	livello 2
Orzo perlato	15-20 min	livello 2
Miglio, grano saraceno (senza ammollo)	6-7 min	livello 2
Riso integrale (senza ammollo)	7-9 min	livello 2
Avena, frumento, orzo, segale, spelta, grano verde (in ammollo)	8-9 min	livello 2

Depressurizzare la pentola, chiudere il coperchio e lasciare in ammollo per circa 15 minuti.

10. Pulizia e cura

Pulizia

Lavare la pentola a pressione dopo ogni utilizzo.
- Staccare la guarnizione dal coperchio e lavare a mano
- Svitare la coroncina e pulire con un panno umido
- Togliete il manico del coperchio e sciacquatelosotto acqua corrente.
- La pentola, il coperchio (senza guarnizione, coroncina e manico del coperchio) e i cestelli possono essere lavati in lavastoviglie.

Regole:
- Per pulire usare acqua calda con normale detersivo e una spugna o uno spazzolino morbido. Evitare oggetti appuntiti, ruvidi o taglienti. In caso di sporco ostinato sulle pareti interne e sul fondo strofinare con il lato ruvido della spugna.
- Non fare seccare i resti di cibo e non tenere le pietanze nella pentola per troppo tempo poiché possono formarsi macchie sull'acciaio e alterazioni sulla superficie.
- Per conservare la superficie dell'acciaio, utilizzare regolarmente i prodotti per la cura dell'acciaio inox Fissler. Sono particolarmente indicati per rimuovere le macchie biancastre o gli aloni color arcobaleno o le incrostazioni.
- Per la pulizia in lavastoviglie utilizzare solo i normali prodotti ad uso domestico nel dosaggio indicato dal produttore, non utilizzare detersivi per l'industria o detergenti ad alta concentrazione.

Istruzioni per il montaggio della coroncina e del manico

Coroncina di cottura (fig. A-5)
Smontaggio: v. figura R
Allentare il dado a campana (fig. A-21) ruotandolo in senso antiorario e staccare la coroncina e il dado.
Montaggio: v. figura S
Infilare la coroncina dall'alto nella posizione prestabilita dentro il coperchio, avvitare dal basso in senso orario il dado a campana e stringere bene.

Manico del coperchio (fig. A-1)
Smontaggio: v. figura T
Allentare il manico ruotando in senso antiorario la vite di fissaggio (fig. A-19) sul lato interno del coperchio.
Montaggio: v. figura U
Afferrare il manico e applicare il coperchio nella posizione prevista. Girare la vite di fissaggio in senso orario e stringerla.

Conservazione

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

Manutenzione

I pezzi della pentola a pressione soggetti ad usura devono essere sostituiti periodicamente.
Ulteriori indicazioni al riguardo sono reperibili nel capitolo 12.

11. Domande e risposte

Nota importante:
spegnere il fornello e lasciare raffreddare la pentola a pressione prima di provare a eliminare la causa di un difetto.

Difetto	Possibile causa	Eliminazione della causa del difetto
In fase di precottura sotto il manico del coperchio (dalla valvola Euromatic) esce vapore più a lungo del solito	È stato selezionato il livello di cottura a vapore o un'altra posizione al di sotto del livello 1.	Con la cottura a vapore senza pressione una leggera fuoriuscita del vapore è normale. Se si desidera effettuare la cottura sotto pressione in un sistema chiuso, selezionare il livello 1 o 2. (cfr. Capitolo 6 e 8)
	La pentola non è chiusa correttamente. (l'indicatore sul manico è sul campo rosso)	Chiudere correttamente la pentola. (v. Capitolo 4) (l'indicatore sul manico è sul campo verde)
	L'intensità del calore è troppo bassa.	Regolare al massimo la fonte di calore.
	La grandezza del piano cottura non è adatta alle dimensioni della pentola a pressione.	Sistemare la pentola a pressione su un piano di cottura adatto. (v. Capitolo 5)
	Il manico del coperchio è lento.	Stringere la vite di fissaggio del manico sul lato interno del coperchio.
	La valvola Fissler Euromatic o la sua guarnizione ad anello è sporca o rovinata.	Pulire o sostituire i pezzi. (v. Capitolo 13)
In fase di precottura non fuoriesce vapore.	È stato messo troppo poco liquido nella pentola.	Aggiungere la quantità di liquido minima necessaria (200-300 ml). (v. Capitolo 5)
	L'intensità del calore è troppo bassa.	Regolare al massimo la fonte di calore.
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. (v. Capitolo 5)
	La guarnizione è sporca o danneggiata.	Pulire o sostituire la guarnizione.
	La pentola non è chiusa correttamente. (l'indicatore sul manico è sul campo rosso)	Chiudere correttamente la pentola. (v. Capitolo 4) (l'indicatore sul manico è sul campo verde)

Domande e risposte

Difetto	Possibile causa	Eliminazione della causa del difetto
L'indicatore di cottura non sale.	Il vapore fuoriesce dal manico.	Vedere sopra.
	Il vapore fuoriesce dal bordo del coperchio.	Vedere sopra.
	È stato messo troppo poco liquido nella pentola.	Aggiungere la quantità di liquido minima necessaria (200-300 ml). (v. Capitolo 5)
	La coroncina non è serrata correttamente.	Inserire correttamente la coroncina e serrare il dado a campana. (v. Capitolo 10)
	La guarnizione della valvola, della sede della valvola o la membrana a rullo non è montata, è difettosa o montata male.	Sostituire la guarnizione interessata o montarla correttamente. (v. Capitolo 12)
Fuoriesce vapore dalla coroncina.	La temperatura è troppo elevata per il livello 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. (v. Capitolo 6)
	È stato selezionato il livello di cottura a vapore o un'altra posizione al di sotto del livello 1.	Con la cottura a vapore senza pressione una leggera fuoriuscita del vapore è normale. Se si desidera effettuare la cottura sotto pressione in un sistema chiuso, selezionare il livello 1 o 2. (cfr. Capitolo 6 e 8)
	La coroncina non è serrata correttamente.	Inserire correttamente la coroncina e serrare il dado a campana. (v. Capitolo 10)
	La guarnizione della valvola, della sede della valvola o la membrana a rullo non è montata, è difettosa o montata male.	Sostituire la guarnizione interessata o montarla correttamente. (v. Capitolo 12)
Sotto il manico (da Euromatic) fuoriesce vapore anche se l'indicatore di cottura è già salito.	Il manico del coperchio è lento.	Stringere la vite di fissaggio del manico sul lato interno del coperchio.
	Guarnizione piatta per la vite di fissaggio del manico del coperchio o guarnizione ad anello per Euromatic mancante, difettosa oppure montata male.	Sostituire la guarnizione interessata o montarla correttamente. (v. Capitolo 12)
	Se fuoriesce molto vapore è possibile che sia scattato il dispositivo di sicurezza Euromatic. Ciò si verifica quando la valvola è sporca o difettosa.	Togliere la coroncina e pulirla oppure sostituirla. (cfr. Capitolo 10 e 12)

Difetto	Possibile causa	Eliminazione della causa del difetto
Dal bordo del coperchio fuoriesce molto vapore anche se l'indicatore di cottura è già salito.	La guarnizione è difettosa. La guarnizione ha risposto come dispositivo di sicurezza. Ciò si verifica quando la valvola ed Euromatic sono sporchi o difettosi.	Sostituire la guarnizione. (cfr. Capitolo 5 e 12) Fare controllare la pentola dal servizio di assistenza Fissler.
Il vapore fuoriesce sotto la calotta rotonda nel manico o nel pulsante di comando.	La tenuta è difettosa.	Sostituire il manico o fare controllare la pentola dal servizio di assistenza Fissler.
La pentola non si chiude con facilità o il pulsante di comando non esce fuori quando la pentola viene chiusa.	Il manico del coperchio e/o della pentola non sono montati correttamente. Il manico del coperchio è difettoso. La guarnizione non è inserita correttamente. La pentola non è chiusa correttamente. (l'indicatore sul manico è sul campo rosso)	Controllare il fissaggio dei manici ed eventualmente stringerli. Sostituire il manico del coperchio. Inserire correttamente la guarnizione. (vedere Capitolo 5) Chiudere correttamente la pentola. (v. Capitolo 4) (l'indicatore sul manico è sul campo verde)
La pentola non si apre.	C'è ancora pressione nella pentola. Euromatic si è inceppato.	Scaricare la pressione nella pentola. (v. Capitolo 7) Rilasciare il pulsante di comando. Spingere leggermente il manico verso sinistra.
Il manico del coperchio è lento.	La vite di fissaggio non è serrata.	Stringere la vite di fissaggio del manico sul lato interno del coperchio.
I manici della pentola sono lenti.	Le viti di fissaggio non sono serrate.	Riserrare le viti con il cacciavite.

In caso di domande sull'aiuto elettronico alla cottura vitacontrol® digital*, consultare le Istruzioni per l'uso separate.

* vitacontrol® digital incluso solo con vitavit® premium digital

12. Manutenzione e ricambi

Nota bene

Sostituire regolarmente i pezzi soggetti a usura come guarnizioni e altre parti in gomma dopo circa 400 cotture oppure dopo 2 anni con ricambi originali Fissler. Se i pezzi presentano evidenti segni di danneggiamento (ad esempio che presentano indurimenti, screpolature, macchie, surriscaldamento o deformazioni) o non aderiscono perfettamente, devono essere sostituiti immediatamente. L'inosservanza pregiudica il funzionamento e la sicurezza della pentola a pressione.

Istruzioni per la sostituzione dei pezzi

Guarnizione (fig. A-20)
Vedere Capitolo 5.

Membrana mobile (fig. A-22)
v. figura V
Allentare 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-23)
v. figura W
Allentare la coroncina dal coperchio e staccare la guarnizione usata. Posizionare la coroncina sul livello 2 perchè 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 di controllo sia ben posizionata e contenuta nell'apposito alloggiamento.

Guarnizione sede valvola (fig. A-24)
v. figura X
Allentare la coroncina dal coperchio e rimuovere la guarnizione usata.
Inserire la nuova guarnizione e assicurarsi che aderisca perfettamente su entrambi i lati del coperchio.

Guarnizione ad anello per Euromatic (fig. A-18)
v. figura I
Lo smontaggio e il montaggio avviene sul lato interno del coperchio. Fare attenzione che la guarnizione sia completamente entrata nell'apposita scanalatura.

Euromatic (fig. A-18)
Per lo smontaggio e il montaggio deve essere dapprima tolto il manico del coperchio. Così facendo è molto semplice allentare la vite sul lato interno del coperchio. Staccare Euromatic dal coperchio dopo avere tolto la guarnizione ad anello. Per il montaggio infilare il nuovo Euromatic senza la guarnizione attraverso il coperchio facendo in modo che il lato con la sfera bianca appoggi sul lato interno del coperchio. Quindi montare la guarnizione ad anello come descritto sopra.

Ricambi

Ricambi	Diametro	Codice articolo
Guarnizione ad anello (fig. Y-1)	18 cm	600-000-18-795
	22 cm	600-000-22-795
	26 cm	600-000-26-795
Manico 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 per pentola 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 (fig. Y-3) pressione	18 cm	600-100-01-840
	22 cm	600-300-02-840
	26 cm	600-700-04-840
Manico laterale per pentola a pressione (fig. Y-3)	18 cm	600-100-02-840
	22 cm	600-300-04-840
	26 cm	600-700-08-840
Manico coperchio (fig. Y-4)	tutte le misure	620-000-00-770
Coroncina di cottura (fig. Y-5)	tutte le misure	620-000-00-700
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 valvola (fig. Y-8)	tutte le misure	610-000-00-706
Guarnizione della valvola (fig. Y-9)	tutte le misure	610-000-00-733
Set membrana mobile guarnizione valvola, guarnizione sede valvola (fig. Y-7, 8, 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	011-631-03-760
Vite di fissaggio per manico coperchio, con guarnizione piatta (fig. Y-12)	tutte le misure	600-000-00-712

Accessori

Accessori	Diametro	Codice articolo
Cestello perforato (incl. treppiede) (fig. Z-1)	18 cm	610-100-00-800
	22 cm	610-300-00-800
	26 cm	610-700-00-800
Cestello non perforato (incl. treppiede) (fig. Z-2)	22 cm	610-300-00-820
	26 cm	610-700-00-820
Coperchio supplementare in vetro (fig. Z-3)	22 cm	021-641-22-600
Coperchio supplementare in metallo (fig. Z-4)	22 cm	623-000-22-700
	26 cm	623-000-26-700
Cestello per fritture (fig. Z-5)	26 cm	022-656-04-600
Aiuto elettronico alla cottura vitacontrol® digital* (fig. Z-6)	tutte le misure	620-001-00-470

Tutti i ricambi possono essere acquistati presso il rivenditore specializzato Fissler o nei reparti specializzati dei grandi magazzini oppure rivolgersi al Servizio di assistenza Fissler (vedere indirizzo al Capitolo 13).

Per consultare l'elenco dei Rivenditori e ricevere ulteriori informazioni visitare www.fissler.com

* vitacontrol® digital incluso solo con vitavit® premium digital

13. Garanzia e servizio

Tutti i prodotti Fissler sono realizzati con cura utilizzando materiali di alta qualità. La qualità dei prodotti viene controllata ripetutamente fino all'ultimo stadio di produzione e infine i prodotti vengono sottoposti al rigido collaudo finale.

3 anni di garanzia del produttore

Tutte le pentole a pressione sono garantite 3 anni dalla data di acquisto. In caso di reclamo restituire al proprio rivenditore il prodotto in ogni sua parte unitamente alla prova d'acquisto oppure imballarlo adeguatamente e spedirlo al Servizio di assistenza Fissler (all'indirizzo in calce).

Sono escluse dalla garanzia tutte le parti soggette a usura, come ad es.:
- Guarnizione ad anello (fig. Y-1)
- Guarnizione della valvola (fig. Y-8)
- Guarnizione sede 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 da:
- uso improprio e non conforme
- cattivo uso o negligenza
- riparazioni eseguite non correttamente
- montaggio di ricambi non originali
- azione di agenti chimici o fisici sulla superficie del prodotto
- inosservanza delle presenti istruzioni

10 anni di garanzia per la fornitura dei ricambi

Possibilità di acquisto di tutti i pezzi funzionali/pezzi di ricambio della pentola a pressione almeno per dieci anni successivamente all'eventuale interruzione della produzione.

Indirizzo del Servizio di assistenza clienti

Fissler GmbH
Reparto Assistenza clienti
Harald-Fissler-Str. 10
D-55768 Hoppstädten-Weiersbach
Tel: +49 6781 403 556

Schönhuber AG/SPA
Verdistrasse / Via Verdi 8
I-39031 Bruneck / Brunico
Tel: +39 0474 571000

Maggiori informazioni sul sito web www.fissler.com

reddot design award
winner 2009

E Instrucciones de uso

Le agradecemos la confianza que ha depositado en nosotros

Esperamos que disfrute al máximo de su nueva olla a presión vitavit®.
Nuestros 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.

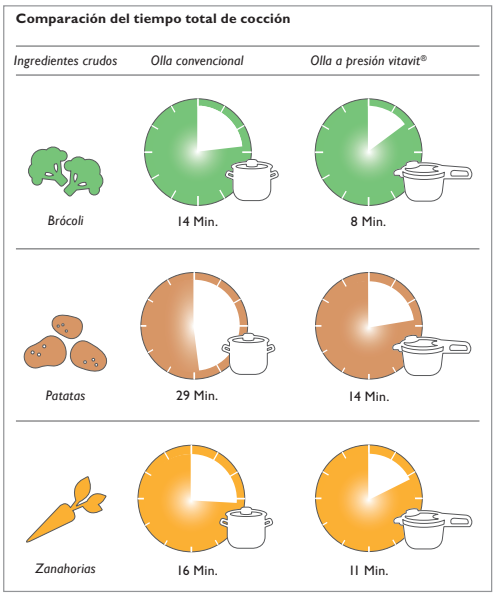
Para poder disfrutar más tiempo de su olla a presión de fabricación alemana y alcanzar su máxima vida útil, le recomendamos que siga estos consejos. Confiamos en que disfrute probando las numerosas posibilidades de su vitavit®.

Índice

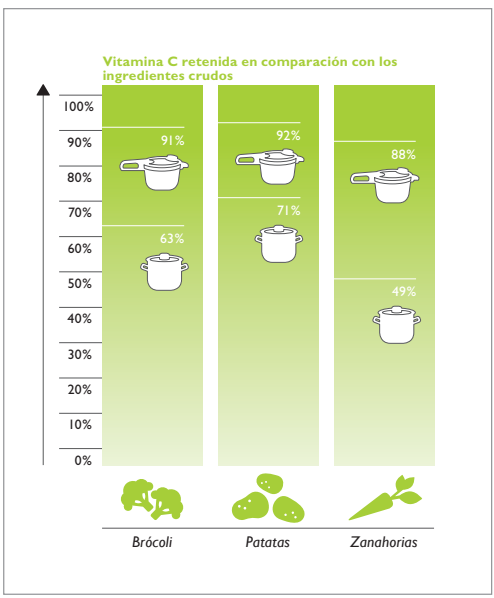
1. Breve explicación sobre la cocción a presión
2. Advertencias de seguridad
3. Descripción y ventajas de vitavit®
4. Antes del primer uso
5. Consejos para el uso
6. Cocinar con vitavit®
7. Despresurizador de vitavit®
8. Posibilidades de uso
9. Tiempos de cocción
10. Limpieza y cuidados
11. Preguntas y respuestas
12. Mantenimiento y piezas de repuesto
13. Garantía y servicio

* vitacontrol® digital solo se incluye con vitavit® premium digital

1. Breve explicación sobre la cocción a presión



El principio básico de la cocción a presión no ha cambiado desde que se descubrió esta técnica: se utiliza una olla cerrada herméticamente para cocinar a presión a temperaturas superiores a 100 °C, gracias a que la sobrepresión que se genera en el interior del recipiente supera el punto de ebullición del agua, los tiempos de cocción se acortan muchísimo. Por lo tanto, cocinar con una olla a presión proporciona un gran ahorro en el tiempo de cocción, hasta un 70 por ciento de media.



Al evitar el contacto con el oxígeno se logra, además de tiempos de cocción más cortos, que los alimentos se cocinen conservando todo su sabor y sus propiedades. Las vitaminas, minerales y aromas naturales se mantienen mejor que con métodos de cocción tradicionales. Eso se nota en el sabor: el sabor natural de los alimentos es increíblemente más intenso.

2. Advertencias de seguridad

Instrucciones de uso

- Lea detenidamente el manual de instrucciones y todos los consejos antes de cocinar con la olla a presión vitavit®. Un uso distinto al previsto puede dañar este producto.
- No deje que otras personas, que no se hayan familiarizado con el manual de instrucciones, utilicen la olla a presión.
- Si presta la olla a presión a otras personas, recuerde facilitarles también el manual de instrucciones.
- Tenga en cuenta las instrucciones de uso específicas cuando use el asistente electrónico de cocción vitacontrol® digital*.

Supervisión

- Nunca utilice la olla a presión cuando haya niños cerca.

Utilización de la olla a presión

- Utilice la olla a presión únicamente para el uso previsto en el manual de instrucciones (consulte el capítulo 8).
- No utilice nunca la olla o la sartén a presión en el horno. Las asas, las válvulas y los sistemas de seguridad quedarían dañados por las altas temperaturas y, por consiguiente, estarían incapacitados para realizar sus funciones de seguridad.
- Cuando prepare fritos en la olla presión, hágalo sin poner la tapa y llene el recipiente con aceite hasta la mitad como máximo. ¡Nunca fría alimentos a presión! (consulte el capítulo 8)
- Las ollas a presión no deben utilizarse en el sector médico. Nunca se deben utilizar como esterilizadores, ya que no han sido diseñadas para alcanzar la temperatura necesaria para la esterilización.
- No prepare puré de manzana ni compotas en la olla a presión ya que al preparar estos alimentos suelen formarse burbujas de vapor que, al abrir el recipiente, pueden salpicar causando quemaduras.
- La carne cocinada en la olla a presión acumula una presión excesiva en su interior. Por tanto, cuando abra la olla a presión, espere un rato antes de pinchar o mover la carne para evitar quemarse.

Seguridad y mantenimiento

- Antes de cada uso, asegúrese de que todas las válvulas y dispositivos de seguridad están en perfecto estado, funcionan correctamente y están limpios. Sólo así puede garantizarse un correcto funcionamiento. Para más información al respecto, consulte el capítulo 5.
- No realice ningún cambio en la olla a presión. No manipule en forma alguna los dispositivos de seguridad, excepto en los casos que figuran en las instrucciones de uso como medidas de mantenimiento. ¡Nunca lubrique las válvulas!
- Sustituya las piezas de desgaste, como juntas y otras piezas de goma, de forma periódica aproximadamente después de 400 procesos de cocción o como máximo cada 2 años. Utilice siempre piezas originales Fissler. Las piezas que muestran claros signos de desgaste (endurecidas, agrietadas, decoloradas, sobrecalentadas o deformadas) o que no asientan correctamente, deben cambiarse de inmediato. Si no se respetan estas instrucciones, el funcionamiento y la seguridad de su olla a presión pueden verse afectados negativamente.
- Utilice únicamente piezas de repuesto originales Fissler. Use siempre ollas y tapas del mismo modelo, así como otras piezas de repuesto, fabricadas específicamente para su producto (consulte el capítulo 12).
- Por su seguridad, vuelva a apretar de inmediato los tornillos aflojados.
- Por su seguridad, si un asa de plástico se agrieta o está dañada, sustitúyala inmediatamente por piezas de repuesto originales de Fissler.

* vitacontrol® digital solo se incluye con vitavit® premium digital

Funcionamiento de la olla a presión

- Este producto cocina a presión. Un uso distinto al previsto puede causar quemaduras. Asegúrese de que la olla está cerrada antes de ponerla al fuego. Encontrará información al respecto en el capítulo 4. No utilice nunca la olla a presión si la tapa está mal colocada.
- Utilice únicamente las fuentes de calor que se indican en el capítulo 5.
- Nunca ponga a calentar la olla a presión sin líquido en el interior, puesto que el sobrecalentamiento podría dañar el dispositivo, las válvulas, los sistemas de seguridad y, también, el fuego sobre el que la asiente. No siga utilizando la olla a presión, ya que las funciones de los sistemas de seguridad no están garantizados. Lleve su olla a presión al departamento de atención al cliente de Fissler para que la revisen.
  Cantidades de llenado mínimas: 200-300 ml de agua según el diámetro de la olla (marca "min").
  En casos extremos de sobrecalentamiento, las partes de plástico de la olla o el aluminio del fondo podrían derretirse y licuarse. Si esto ocurriera, apague la fuente de calor y no mueva la olla hasta que se haya enfriado completamente. Ventile la habitación.
- Nunca llene la olla más de dos tercios de su capacidad (marca "max").
  Si va a cocinar alimentos que producen espuma o que aumentan de tamaño durante la cocción, como arroz, caldos o verduras deshidratadas, llene la olla como máximo hasta la mitad de su capacidad (marca „½").
- Cuando cocine habas u otras legumbres, no llene la olla a presión por encima de la marca de ⅓, ya que los hollejos podrían subir y bloquear las válvulas.
- Nunca deje la olla a presión sin supervisión. Regule el suministro de energía de manera que el indicador de cocción no 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.
- Mueva la olla con mucho cuidado mientras no haya descendido la presión. Nunca toque las superficies calientes. Utilice las asas y elementos de manejo. Si es necesario, póngase unos guantes de cocina.

Apertura de la olla

- Nunca abra la olla de forma brusca. Asegúrese de que la presión interna se ha eliminado del todo antes de abrirla. Para más información al respecto, consulte el capítulo 7.
- Agite la olla antes de abrirla para que no salten burbujas de vapor que puedan causarle quemaduras. Esto es especialmente importante tras la cocción al vapor rápida o al enfriar la olla bajo el agua del grifo.
- Al dejar salir el vapor mantenga siempre las manos, la cara y cualquier parte del cuerpo fuera de la zona de peligro. De lo contrario, el vapor saliente podría causarle quemaduras. Esto es especialmente importante en la zona del botón de cierre 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 13).

Preste atención a estas instrucciones y a las del asistente electrónico de cocción vitacontrol® digital*.

* vitacontrol® digital solo se incluye con vitavit® premium digital

3. Descripción y ventajas de vitavit®

Ver imagen A

1. **Mango de la tapa**
   - desmontable para facilitar la limpieza
2. **Botón de cierre**
   - para abrir y dejar salir el vapor de la olla
3. **Indicador de cierre**
   - indica si la olla está bien cerrada
4. **Aberturas para la salida de vapor**
   - durante la cocción breve
   - al activarse el Euromatic
   - al salir el vapor a través del botón de cierre
   - al "cocinar al vapor" sin presión
5. **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 una salida del vapor ajustable y gradual
6. **Indicador de cocción con función tricolor**
   - ayuda a regular la placa
7. **Aberturas para la salida de vapor**
   - al sobrepasar el nivel de cocción seleccionado
   - al dejar salir el vapor por la válvula de control de cocción
   - al "cocinar al vapor" sin presión
8. **Ayuda para el cierre**
   - facilita la colocación de la tapa
9. **Tuerca de ayuda para el cierre**
   - para ayudar al cierre
10. **Mango de la olla con tope de deslizamiento**
11. **Protección antillamas**
   - protege las asas en las placas de gas
12. **Marcas de llenado**
   - Marca "min" que indica el volumen mínimo de relleno con líquido
   - Marca "½" que indica el volumen máximo de relleno con recetas que aumentan de volumen
   - Marca "max" que indica el volumen máximo de relleno con platos normales
13. **Escala medidora**
   - para una dosificación más sencilla de los líquidos sin necesidad de recipientes de medición
14. **Cuerpo de olla cónico**
   - para apilar las ollas del mismo diámetro
15. **Fondo cookstar apto para cualquier tipo de cocinas**
   - para una transmisión óptima del calor sobre cualquier tipo de placa, incluso de inducción
16. **Asa opuesta**
   - con empuñadura grande para una manipulación más segura
17. **Leva de seguridad (dispositivo de seguridad)**
   - evita la formación de presión cuando la olla no está bien cerrada
18. **Euromatic de Fissler (dispositivo de seguridad)**
   - para la cocción breve automática

- evita la formación de presión cuando la olla no está bien cerrada
- limita automáticamente la presión
- impide abrir la olla cuando sigue habiendo presión

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

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

21. 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

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

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

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

25. 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

26. Asistente electrónico de cocción vitacontrol® digital* (depende del modelo)
- Con un módulo Bluetooth integrado de bajo consumo energético para que pueda conectar sin problemas el dispositivo inteligente a la nueva aplicación digital Fissler Cooking App.
- Con un campo LED y señales ópticas y acústicas para definir el tipo de cocina que se va a utilizar.
- Con una pantalla para mostrar el tiempo de cocción, la carga de la pila y los períodos de mantenimiento.
- Con botones para definir el tiempo de cocción y controlar otras funciones.
- Con elementos de sujeción para acoplar la válvula de control de forma sencilla.
- Incluido con vitavit® premium digital.

Ver imagen B

a. Distintivo CE (indica que el producto cumple las directrices de la CE sobre ollas a presión)
b. Volumen neto (distinto al volumen útil)
c. Máxima presión operativa (máximo permitido para la expulsión de vapor por la válvula)
d. Fecha de fabricación (semana/año)

4. Antes del primer uso

Antes de utilizarla por primera vez, familiarícese con la olla y su manejo.

Apertura de la olla

Véase imagen C

Presione el botón de cierre (Fig. A-2) del mango de la tapa en la dirección de la flecha y gire la tapa hasta el tope derecho. Ya puede retirar la tapa.

Ayuda para el cierre

La tapa dispone de una lengüeta metálica señalada con la palabra "Close" (Cerrar) (Fig. A-8) y de una tuerca contrapuesta (Fig. A-9) en el mango de la olla que sirve para facilitar la colocación de la tapa.

* vitacontrol® digital solo se incluye con vitavit® premium digital

Cierre de la olla

Véase imagen D
Coloque la tapa ligeramente inclinada sobre la ayuda para el cierre en la tuerca del mango de la olla y, a continuación, bájela. Dos puntos rojos, en la ayuda para el cierre y en el mango de la olla, indican la posición correcta de la tapa. Si ambos puntos coinciden, la tapa puede colocarse.
Véase imagen E
Para cerrar la tapa, gírela hacia el tope izquierdo hasta que oiga un clic.

Indicador de cierre

Véase imagen F
Si la olla está bien cerrada y preparada para el uso, el indicador de cierre (Fig. A-3) lo indicará en el mango de la tapa:

Verde = Olla correctamente cerrada y preparada para su uso
Rojo = Olla mal cerrada; no se puede generar la presión

Limpieza

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

Bienvenido al mundo de vitacontrol® digital: la sencillez de la cocina inteligente.*

Descargue la aplicación „Fissler Cooking App digital" (aplicación digital de cocción de Fissler) que se encuentra bajo este nombre de forma gratuita en el App Store o el Play Store. La aplicación es compatible con la última generación de dispositivos inteligentes (smartphones y tabletas) de los sistemas operativos Apple/IOS Consíguelo en el App Store y Google/Android APLICACIÓN DE ANDROID EN Google play.

En las instrucciones de uso del dispositivo podrá encontrar más información acerca de cómo utilizar el asistente electrónico de cocción vitacontrol® digital.

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 10.

Válvula de control de cocción (Fig. A-5)
Véase imagen G
Retire la válvula de control de cocción de la tapa y ajuste el nivel 2. 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.

* vitacontrol® digital solo se incluye con vitavit® premium digital

Euromatic (Fig. A-18)
Véase imagen H+I
Asegúrese de que el Euromatic esté limpio y se mueva libremente en la tapa.
La junta tórica no debe sobresalir de su entalladura.
Véase imagen J
Presione con el dedo la bola blanca del Euromatic para comprobar que no se pega, sino que se mueve libremente y que regresa a su posición original.

Junta (Fig. A-20) **y leva de seguridad** (Fig. A-17)
Véase imagen K
Compruebe que la junta y el borde de la tapa estén limpios, la junta no esté dañada y la leva de seguridad se mueve libremente.
Coloque la junta de forma que quede completamente plana debajo del borde curvado hacia dentro, que hay en el lado interior de la tapa. La junta debe estar situada delante de la leva de seguridad, es decir, sujeta a presión por el borde de la tapa.

Volumen de relleno

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

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

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

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

"½"
Si va a cocinar alimentos que producen espuma o que aumentan de tamaño durante la cocción, como arroz, caldos o verduras deshidratadas, llene la olla como máximo hasta la mitad de su capacidad (marca „½").

"⅓"
Cuando cocine habas u otras legumbres, no llene la olla a presión por encima de la marca de ⅓ (consulte la marca de ⅓), ya que los hollejos podrían subir y bloquear las válvulas.

Nota importante:
Nunca cocine sin el líquido suficiente y asegúrese de que este no se evapore por completo. De no tenerse en cuenta esta instrucción la comida podría quemarse y la olla, las asas, las válvulas, los sistemas de seguridad y el propio fuego podrían quedar dañados. No siga utilizando la olla a presión, ya que las funciones de las válvulas y los sistemas de seguridad no están garantizados. Lleve su olla a presión al departamento de atención al cliente de Fissler para que la revisen (consulte las instrucciones de seguridad).

Propiedades de la placa

El fondo encapsulado cookstar es apto para cualquier tipo de placa, incluidas las de inducción, y garantiza una óptima absorción, reparto y acumulación del calor. Las juntas de dilatación integradas en la parte inferior, que pueden reconocerse por su forma de estrella, proporcionan una estabilidad perfecta. De esta manera, se consigue un contacto adecuado del fondo con la placa para unos mejores resultados de cocción.

Regulación de la placa

	Niveles de cocción de la placa			
	1-12 niveles	1-9 niveles	1-6 niveles	1-3 niveles
Dorar (con la olla abierta)	9-12	6-9	4-6	2-3
Cocción breve, vaciar el aire	12	9	6	3
Terminar de cocer, cocinar al vapor, calentar, descongelar	1-6	1-4	1-3	½ - 1 ½

Estos niveles son valores orientativos. En las placas de inducción es posible seleccionar niveles más bajos según la potencia disponible. Tenga también en cuenta las instrucciones de uso de la placa.

La olla a presión abierta no se puede colocar vacía ni con aceite durante más de 2 minutos sobre una placa a la máxima potencia ya que, en caso de sobrecalentamiento, el fondo podría adquirir un tono dorado (aunque esta coloración no afectaría al funcionamiento).

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

Placa de gas: coloque el recipiente centrado y evite que la llama sobresalga. Las llamas pueden dañar las asas de plástico.

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

Indicaciones especiales para las placas de inducción: para evitar el sobrecalentamiento y cualquier daño al producto debido a una elevada potencia de la placa de inducción, nunca deje el recipiente vacío al fuego sin supervisión. Tenga también en cuenta las instrucciones de uso del fabricante de la placa.
Al utilizar la olla puede que se oiga un zumbido. Este ruido es técnicamente normal, no significa que exista ningún defecto en la placa ni en la olla.

Consejos para ahorrar energía

- Al cocinar en los niveles de cocción lenta o cocción rápida, ajuste la placa de manera que el indicador de cocción no pase a la zona roja y la válvula de cocción no empiece a dejar salir vapor.
- Cuando cocine en el nivel de cocción al vapor, regule la zona de cocción de la placa de manera que sólo salga una pequeña cantidad de vapor por el mango de la tapa o por la válvula de control de cocción.
- Utilice una zona de cocción del tamaño adecuado (consulte las instrucciones anteriores).

- El tamaño del recipiente debe corresponder al volumen de la receta que se va a cocinar.
- Aproveche el calor acumulado del fondo. Apague la zona de cocción antes de que acabe el tiempo de cocción para aprovechar el tiempo de enfriamiento.

6. Cocinar con vitavit®

La olla a presión permite preparar innumerables platos con distintas técnicas:
asar o estofar, cocinar al vapor con inserto, dorar y freír (sin tapa) así como descongelar, preparar conservas o deshidratar. En el capítulo 8 encontrará más información sobre las posibilidades de uso de su olla a presión así como sobre la utilización de los insertos.

a) Uso de la aplicación y un dispositivo inteligente (modo digital):

Nueve pasos para un uso correcto:

1) Inicie la Fissler Cooking App (aplicación de cocción de Fissler).

2) Encienda el vitacontrol® digital manteniendo pulsado el botón ⏻ durante unos instantes. En la pantalla aparecerá 00 min.

3) Conecte el vitacontrol® digital al dispositivo inteligente. La conexión debe configurarse en la aplicación, debajo del elemento del menú „Settings“ (Configuración)à → „Connection status“ (Estado de la conexión). Una vez que el vitacontrol® digital esté conectado, aparecerá el icono de Bluetooth® en la pantalla. El sistema está operativo.

4) Personalice su vitacontrol® digital asignándole un nombre.

5) Seleccione el tipo de cocina que use.

6) Utilice el botón „Menu“ (Menú) de la aplicación para elegir la receta o el alimento que se va a cocinar a presión o al vapor.

7) No se olvide de especificar la configuración de la cocción en la válvula de la olla a presión.

8) A continuación, acople el vitacontrol® digital encajándolo en la válvula de control de la olla a presión. Asegúrese de que encaje correctamente.

9) Siga las instrucciones de cocción de la aplicación paso a paso.

La Fissler Cooking App (aplicación de cocción de Fissler) cuenta además con otras funciones para un control personalizado. La aplicación directa y fácil de usar le guiará de forma sencilla y fiable por el proceso de cocción. La precisa coordinación del tiempo de la presión y la visualización de las tendencias le informa en todo momento de qué sucede en el interior de la olla a presión.

En las instrucciones de uso del dispositivo podrá encontrar más información acerca de cómo utilizar el asistente electrónico de cocción vitacontrol® digital*.

* vitacontrol® digital solo se incluye con vitavit® premium digital

b) Uso sin la aplicación

Preparación

Introduzca los ingredientes en la olla tal como se describe en la receta.
Al hacerlo, tenga en cuenta el volumen de relleno indicado (consulte el capítulo 5).

A continuación, coloque la tapa y cierre la olla.
Cuando el indicador de cierre (Fig. A-3) del mango de la tapa esté verde, la olla estará preparada para la cocción (consulte el capítulo 4).

Elección del nivel de cocción

Véase imagen M
Ajuste el nivel de cocción deseado en la válvula de control de cocción (Fig. A-5). La tabla con los tiempos de cocción (capítulo 9) incluye algunas recomendaciones.

Nivel de cocción 1, aprox. 110 °C (nivel moderado)
(45 kPa de presión de trabajo)

Para ingredientes delicados como pescado o verduras

Nivel de cocción 2, aprox. 116 °C (nivel rápido)
(75 kPa de presión de trabajo)

Para los demás platos, como carne o guisos

Nivel de cocción al vapor
Además de poder configurar el dispositivo para cocinar con el fuego a distintas intensidades, también podrá seleccionar la cocción al vapor lenta o de tipo convencional. En el capítulo 8 encontrará información más detallada sobre los niveles de cocción al vapor.

Cocción breve y vaciar el aire

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

Indicador de cocción con función tricolor

Véase imagen N
El indicador de cocción muestra, independientemente del nivel de cocción seleccionado (nivel 1 o 2), 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:

Al utilizar el asistente electrónico de cocción vitacontrol® digital*, verá que esta información también se ofrece mediante señales ópticas y acústicas, en el propio dispositivo o en la aplicación Fissler Cooking App (consulte las instrucciones de uso específicas).

* vitacontrol® digital solo se incluye con vitavit® premium digital

Anillo amarillo:
"El nivel de cocción ajustado casi se ha alcanzado. La potencia de la zona de cocción puede bajarse".

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 zona de cocción".

Regule el suministro de energía de manera que el indicador de cocción no suba hasta la zona roja o, de lo contrario, la olla perderá líquido debido a la salida de vapor.

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

Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción se empiezan a contar desde que se alcanza el nivel de cocción seleccionado (anillo verde). En el capítulo 9 encontrará consejos sobre los tiempos de cocción de distintos alimentos.

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

Por ejemplo, patatas con piel:

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

Cuando finalice el tiempo de cocción, retire la olla del fuego y deje salir la presión (consulte las indicaciones del capítulo siguiente). No abra la olla hasta que haya salido toda la presión.

7. Despresurizador de vitavit®

Nota importante:
No fuerce nunca la olla a presión para abrirla; sólo se abrirá cuando el indicador de cocción haya descendido del todo y al accionar el botón de cierre ya no salga vapor. Si la olla ya no tiene presión, el botón de cierre se puede introducir completamente hacia el interior para poder abrir la olla.
Antes de abrir la olla agítela ligeramente para deshacer las posibles burbujas de vapor que puedan haberse formado en el contenido. De no hacerlo, existe la posibilidad de que sufra quemaduras a causa del vapor o de salpicaduras del alimento caliente.
in rot ergänzen:

Cuando vaya a utilizar el asistente electrónico de cocción vitacontrol® digital*, extráigalo lateralmente de la válvula de control antes de despresurizar y abrir la olla a presión y protéjalo de la humedad a fin de evitar su deterioro.

Existen 4 posibilidades para extraer la presión de su vitavit®.

El tipo de salida de vapor debe seleccionarse según la receta que se ha preparado.
Con platos que producen espuma o que aumentan su volumen, como por ejemplo, legumbres, sopas o guisos, o incluso con recetas con ingredientes que se cocinan con piel que pueda romperse, como patatas hervidas con piel, se deben seleccionar métodos para reducir la presión paulatinamente, de lo contrario podrían salpicar o la piel podría despedazarse.
Método 1
"Salida rápida de vapor con el botón de cierre"

Véase imagen O
Al presionar un poco el botón de cierre (Fig A-2) en la dirección de la flecha, el vapor sale por la parte delantera del mango de la tapa (Fig A-4). Mantenga pulsado el botón hasta que el indicador de cocción haya descendido del todo y no salga más vapor.
Suelte el botón, agite ligeramente la olla y presione de nuevo el botón de cierre. Repita este proceso hasta que deje de salir vapor. Cuando la olla ya no tiene presión, el Euromatic desciende. Ahora el botón de cierre se puede introducir completamente hacia el interior para abrir la olla.

Nota:
Mientras exista presión en la olla, el botón de cierre no se podrá introducir del todo. Esto es normal y sirve para que la olla no se abra por descuido cuando aún tiene presión. Por lo tanto, no fuerce el botón de cierre para abrir la olla.

Método 2
"Salida de vapor ajustable en el válvula de control de cocción"

Véase 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-7). 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. A continuación, agite ligeramente la olla y repita este proceso hasta que deje de salir vapor. Cuando la olla ya no tiene presión, el Euromatic desciende. Ahora el botón de cierre se puede introducir completamente hacia el interior para abrir la olla.

* vitacontrol® digital solo se incluye con vitavit® premium digital

Nota:
Nunca gire la válvula de control de cocción del nivel de cocción 1 o 2 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 tiene presión, el Euromatic desciende. Ahora el botón de cierre se puede introducir completamente hacia el interior para abrir la olla.

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

Método 4
"Salida rápida de vapor bajo el agua del grifo"

Véase imagen Q
Si el vapor que sale de la olla le molesta, puede dejar la olla debajo del agua del grifo hasta que salga toda la presión. Para ello, coloque la olla en el fregadero y deje que el agua fría del grifo se deslice por el lado de la tapa (nunca sobre el mango de la tapa ni sobre la 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 tiene presión, el Euromatic desciende. Ahora el botón de cierre se puede introducir completamente hacia el interior para abrir la olla.

8. Posibilidades de uso

Estofar carne

Estofar carne supone dorar y cocer la carne a fuego lento. Primero hay que dorar bien la carne para después cocerla con líquido.

- Caliente la olla o sartén a presión sin aceite a temperatura media (potencia ⅔).
- Vierta en el recipiente unas gotas de agua fría. Cuando se conviertan en perlitas transparentes y "bailen" en la olla, se habrá alcanzado la temperatura correcta para dorar la carne con o sin aceite. Antes de añadir el aceite o de introducir la carne, retire el agua de la olla con cuidado, por ejemplo, con un paño de cocina.
- Presione con fuerza la carne. Tras unos pocos minutos, la carne se despega del fondo y se le puede dar la vuelta. Añada los demás ingredientes como lo haría normalmente.
- Añada la cantidad de líquido indicada en la receta, pero al menos 200-300 ml (consulte el capítulo 5).
- Cierre la olla.
- Elija el nivel de cocción y deje cocer (consulte capítulo 6).

Nota: normalmente, la carne se cocina en el nivel 2. Consulte el capítulo 9.

Sopas y guisos

Las sopas y guisos siempre se preparan sin el inserto.

- Llene la olla hasta ⅔ de su capacidad como máximo (marca "max"). Si la receta que va a preparar produce espuma o salpica, llene la olla sólo hasta la mitad (marca "½").
- Primero, hierva la sopa sin la tapa para poder espumarla bien.
- A continuación, remueva.
- Cierre la olla.
- Elija el nivel de cocción y deje cocer (consulte capítulo 6).

Nota: las sopas y guisos suelen prepararse en el nivel 2. Consulte el capítulo 9.

Verduras y patatas

Las verduras y otros ingredientes delicados se preparan perfectamente al vapor con el inserto perforado. Los accesorios suministrados dependen de cada modelo y pueden adquirirse también por separado.

- Llene la olla con al menos 200-300 ml de líquido (marca "min"); si lo desea, puede añadir hierbas, especias o vino.
- Coloque las verduras lavadas en el inserto perforado e introdúzcalo sobre el trípode en la olla.
- Cierre la olla.
- Elija el nivel de cocción y deje cocer (consulte capítulo 6).

Nota: las verduras suelen prepararse en el Nivel 1. Consulte el capítulo 9.

Preparación de arroz

El arroz se puede cocer sobre el fondo de la olla a presión sin necesidad de ningún inserto.
Preparación de arroz blanco:

- Introduzca en la olla el doble de agua que de arroz.
- Añada sal al gusto.
- Tenga en cuenta el volumen mínimo de llenado.
- Cierre la olla.
- Seleccione el nivel de cocción 2 y ponga al fuego hasta que se alcance la temperatura correcta (anillo verde).
- Cueza en el nivel 2 durante 7-9 minutos y, a continuación, deje salir el vapor y abra la olla.
- También puede retirar la olla del fuego, poner aparte y dejar que el arroz se haga lentamente durante aprox. 15 minutos. A continuación, abra la olla.

Nota: el arroz también se puede preparar en el inserto no perforado. Para ello, añada la cantidad mínima de líquido a la olla. Después, introduzca el inserto no perforado en la olla con aproximadamente la misma cantidad de arroz que de agua.

Preparación de pescado

El pescado se puede preparar cocido con la cantidad mínima de líquido sobre el fondo de la olla o al vapor sobre el inserto perforado.

Nota: el pescado se prepara en el nivel 1. Consulte el capítulo 9.

Freír

Para freír en la olla a presión nunca se debe colocar la tapa.
Para prevenir quemaduras por la espuma o salpicaduras del aceite, asegúrese de que su olla tiene la altura suficiente para los alimentos que usted va a cocinar.

- Llene la olla como máximo hasta la mitad de su capacidad (marca "½") con aceite.
- Caliente el aceite a fuego medio sin dejar que se queme.
- La correcta temperatura para freír se habrá alcanzado cuando al introducir el mango de una cuchara de madera, se levante una ampolla alrededor del mango.
- No coloque nunca la tapa.

Cocinar al vapor

Cocinar al vapor significa cocinar con vapor de agua a una temperatura aproximada de 100 °C.
El vapor de agua caliente rodea los alimentos y se condensa en la superficie. Durante la cocción, el alimento no está en contacto con el agua, para lo que se utiliza un inserto perforado. Los insertos suministrados dependen de cada modelo y pueden adquirirse también por separado.

- Llene la olla con al menos 200-300 ml de líquido (marca "min"); si lo desea, puede añadir hierbas, especias o vino.
- Coloque el alimento sobre el inserto perforado e introdúzcalo sobre el trípode en la olla.
- Cierre la olla.
- Seleccione el nivel de cocción al vapor y deje cocer.
- Al no formarse presión, el indicador de cocción no sube.
- En la salida de vapor del mango de la tapa y/o en la válvula de control de cocción se puede apreciar que el agua empieza a hervir y que se alcanza la temperatura correcta.
- Regule la potencia de la placa.
- Es normal que salga algo de vapor durante la cocción.
- Recuerde que la olla nunca se debe quedar sin líquido.
- Los tiempos de cocción para la cocción al vapor son aproximadamente los mismos que para una cocción normal (tienden a ser un poco más largos).

El nivel de cocción al vapor también se puede utilizar para platos normales, sin el inserto, que no necesitan presión.

Nota:
Al cocinar con el nivel de cocción al vapor, la olla puede abrirse en cualquier momento para remover o condimentar. En caso de que la potencia del fuego sea excesiva puede ocurrir que, por motivos de seguridad, la olla se bloquee y el botón de cierre no pueda introducirse para abrir la olla. En ese caso, retire la olla del fuego y vuelva a intentar abrirla algo más tarde.

Preparación de alimentos congelados

Es muy fácil preparar alimentos congelados en la olla a presión.

- Carne: antes de dorar la carne, deje que se descongele un poco
- Alimentos sin salsa: coloque el producto dentro de la olla sobre el inserto perforado
- Recetas con salsa: coloque el producto dentro de la olla sobre el inserto no perforado
- Añada al menos 200-300 ml de líquido (marca "min") a la olla.
- Ciérrela.
- Elija el nivel de cocción y deje cocer (consulte capítulo 6).

Preparar conservas

La olla rápida también se puede utilizar para prepara conservas. Según el tamaño de los recipientes, debe utilizar el modelo de 4,5 litros o uno superior.

- Llene los recipientes hasta aproximadamente un dedo del borde y ciérrelos.
- Añada al menos 200-300 ml de líquido (marca "min") a la olla.
- Introduzca los recipientes en la olla sobre el inserto perforado.
- Cierre la olla.
- Elija el nivel de cocción y deje cocer (consulte capítulo 6).

Nota sobre los tiempos de preparación:		
Mermeladas	Nivel 1	1-2 min
Conservas de fruta y encurtidos	Nivel 1	8-10 min
Verduras/ carne	Nivel 2	20-25 min

Deje salir el vapor lentamente, de lo contrario los recipientes podrían resquebrajarse.

Extracción de jugos

Para extraer el juego de pequeñas cantidades de fruta son necesarios el inserto perforado y el inserto no perforado.

- Prepare la fruta.
- Añada al menos 200-300 ml de líquido (marca "min") a la olla.
- Coloque la fruta sobre el inserto perforado.
- Coloque el inserto perforado sobre el inserto no perforado e introdúzcalos en la olla.
- Cierre la olla.
- Elija el nivel de cocción 2 y deje cocer (consulte capítulo 6).

Nota sobre los tiempos de deshidratación:		
Bayas	Nivel 2	12 min
Frutas con hueso	Nivel 2	18 min
Frutas con pepitas	Nivel 2	25 min

Deje que la olla se enfríe lentamente dejando salir el vapor poco a poco.

Esterilización

Los biberones y otros elementos de uso cotidiano, nunca los destinados al sector médico, se pueden esterilizar en la olla a presión.

- Añada al menos 200-300 ml de líquido (marca "min") a la olla.
- Coloque los biberones boca abajo en el inserto perforado.
- Cierre la olla.
- Seleccione el nivel 2, deje hervir el agua y esterilice durante 20 minutos.

Deje que la olla se enfríe lentamente dejando salir el vapor poco a poco.

Preparación de menús completos

Gracias a los accesorios puede preparar distintos platos al mismo tiempo.

Normas:
- Cocine el pescado sobre las verduras.
- Cocine las verduras sobre la carne.
- Introduzca y cocine los platos con tiempos de cocción parecidos al mismo tiempo.
- En el caso de platos con distintos tiempos de cocción largos, introduzca y cocine primero los que tengan un tiempo de cocción más largo. Tan pronto como el tiempo de cocción que le queda a un plato sea igual al tiempo de cocción del segundo, retire la olla del fuego, deje salir el vapor, abra la olla, introduzca el resto de los platos y ponga al fuego hasta terminar la cocción.
- Como al abrir la olla se pierde vapor, al principio de la cocción debe añadir al menos 300 ml de líquido a la olla.

Ejemplo:
Rollo de carne (20 min) con patatas hervidas (8 min).

Coloque primero el rollo de carne en la olla y cocine a nivel 2 durante 12 minutos. A continuación, retire la olla del fuego, deje salir el vapor y ábrala. Coloque las patatas en el inserto perforado con el trípode sobre la carne. Cierre la tapa, cueza brevemente y siga cocinando 8 minutos más a nivel 2.

9. Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción indicados aquí son valores orientativos que hacen referencia a recetas para unas 2-3 personas.

En general, se aplica lo siguiente:
- El tiempo de cocción en el nivel 2 corresponde a aprox. ½ a ⅓ del tiempo de cocción normal.
- El tiempo de cocción del nivel 1 es aproximadamente un 50% más largo que en el nivel 2.
- Los tiempos de cocción pueden variar con el mismo tipo de alimento según su cantidad, forma, tamaño y consistencia.
- Cuanto mayor sea la cantidad, más largo será el tiempo de cocción.
- Cuanto más pequeños estén cortados los ingredientes, más se acortará el tiempo de cocción.

Ejemplo:
patatas con piel (enteras) aprox. 8 - 12 minutos, patatas hervidas (en mitades o cuartos) aprox. 8 minutos

Si utiliza los tiempos indicados como referencia, muy pronto encontrará los tiempos que mejor se ajustan a sus preferencias.

Si no está seguro sobre el tiempo de cocción necesario, seleccione el tiempo inmediatamente más corto. Siempre podrá prolongarlo si es necesario.

Tiempos de cocción

Cerdo		
Carne de cerdo guisada	15-20 min	Nivel 2
Asado de cerdo	25-30 min	Nivel 2
Codillo de cerdo	30-35 min	Nivel 2
Pierna de cerdo, fresca	30-40 min	Nivel 2
Ternera y vacuno		
Ternera (troceada)	5-6 min	Nivel 2
Asado de ternera	15-20 min	Nivel 2
Pierna de ternera	15-20 min	Nivel 2
Guiso de carne de vaca	15-20 min	Nivel 2
Chuletas (para sopa)	20-25 min	Nivel 2
Rollo de carne/ asado	20-25 min	Nivel 2
Asado de carne adobada/ solomillo	25-30 min	Nivel 2
Asado de vaca	30-40 min	Nivel 2
Tafelspitz (plato típico austriaco)	40-60 min	Nivel 2
Aves		
Pechuga o muslos de pollo	10-15 min	Nivel 2
Pechuga o muslos de pavo	20-25 min	Nivel 2
Gallina (según tamaño y edad)	25-35 min	Nivel 2
Caza y cordero		
Lomo de corzo	aprox. 15 min	Nivel 2
Asado de venado	aprox. 20 min	Nivel 2
Guiso de ciervo	15-20 min	Nivel 2
Asado de ciervo	aprox. 25 min	Nivel 2
Guiso de jabalí	15-20 min	Nivel 2
Asado de jabalí	aprox. 25 min	Nivel 2
Asado de conejo	15-20 min	Nivel 2
Ragú de cordero	10-15 min	Nivel 2
Asado de cordero	15-20 min	Nivel 2
Pescado		
Ragú de pescado	3-4 min	Nivel 1
Salmón	5-6 min	Nivel 1
Mero	6-7 min	Nivel 1
Abadejo	6-7 min	Nivel 1
Perca	7-8 min	Nivel 1

Sopas y guisos		
Sopa de verduras	4-6 min	Nivel 2
Sopa de patata	6-8 min	Nivel 2
Sopa de gulasch	10-15 min	Nivel 2
Caldo de carne	35-40 min	Nivel 2
Verduras		
Alcachofas (enteras)	15-20 min	Nivel 1
Coliflor/ brécol (troceados)	2-3 min	Nivel 1
Coliflor (entera)	8-10 min	Nivel 1
Judías verdes (frescas)	5-7 min	Nivel 1
Colinabo (enteros)	5-8 min	Nivel 1
Mazorcas de maíz	5-6 min	Nivel 1
Menestra de verduras	5-6 min	Nivel 1
Zanahorias	4-6 min	Nivel 1
Pimientos	1-2 min	Nivel 1
Repollo blanco o rojo (en juliana)	7-10 min	Nivel 1
Espárragos blancos (enteros)	5-7 min	Nivel 1
Lombarda (en juliana)	7-10 min	Nivel 1
Patatas hervidas (en cuartos)	8-10 min	Nivel 2
Patatas con piel (enteras)	12-15 min	Nivel 2
Legumbres y cereales		
Lentejas (sin remojo)	10-15 min	Nivel 2
Guisantes (sin vaina y sin remojo)	12-15 min	Nivel 2
Cebada	15-20 min	Nivel 2
Millo, trigo negro (sin remojo)	6-7 min	Nivel 2
Arroz natural (sin remojo)	7-9 min	Nivel 2
Avena, trigo, cebada, centeno, espelta, granos de espelta verde (en remojo)	8-9 min	Nivel 2

Haga salir la presión y deje reposar la olla con la tapa puesta aprox. 15 minutos.

10. Limpieza y cuidados

Limpieza

Limpie la olla después de cada uso.
- Retire la junta de la tapa y lávela a mano.
- Retire la válvula de control de cocción y límpiela con un trapo húmedo.
- Quite el asa de la tapa y enjuáguela bajo un chorro de agua.
- 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 el producto específico de Fissler para cuidado del acero inoxidable. Este producto está especialmente recomendado para eliminar manchas o películas blancas o tornasoladas.
- Si lava la olla en el lavavajillas utilice únicamente productos domésticos siguiendo la dosis recomendada por el fabricante, nunca productos industriales ni limpiadores concentrados.

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

Válvula de control de cocción (Fig. A-5)
Desmontaje: Véase imagen R
Desmonte la tuerca de campana (Fig. A-21) girándola en sentido contrario a las agujas del reloj y retire la válvula de control y la tuerca.
Montaje: Véase 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.

Mango de la tapa (Fig. A-1)
Desmontaje: Véase imagen T
Desmonte el mango de la tapa girando el tornillo de fijación (Fig. A-19) por el lado interior de la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj.
Montaje: Véase imagen U
Sujete el mango de la tapa y coloque la tapa en la posición indicada. Gire el tornillo de fijación en el sentido de las agujas del reloj y apriételo.

Conservación

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

Mantenimiento

Las piezas de desgaste de la olla deben sustituirse cada cierto tiempo.
Para más información al respecto, consulte el capítulo 12.

11. Preguntas y respuestas

Nota importante:
apague la zona de cocción y deje que la olla se enfríe antes de intentar subsanar cualquier tipo de anomalía.

Anomalía	Causa posible	Solución
Durante la cocción breve sale vapor durante más tiempo de lo normal por debajo del mango de la tapa (en el Euromatic)	Ha seleccionado el nivel de cocción al vapor o un nivel inferior al 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 o 2. (capítulo 6, 8)
	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 5)
	El mango de la tapa está suelto.	Apriete el tornillo de fijación del mango de la tapa por el lado interior de la tapa.
	El Euromatic de Fissler o la junta tórica correspondiente están sucios o dañados.	Limpie o sustituya las piezas. (capítulo 13)
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.
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)

Anomalía	Causa posible	Solución
El indicador de cocción no sube.	Sale vapor por el mango de la tapa.	Ver arriba.
	Sale vapor por el borde de la tapa.	Ver arriba.
	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 10)
	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 12)
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 6)
	Ha seleccionado el nivel de cocción al vapor u otra posición por debajo del nivel 1.	Cuando cocina al vapor sin presión, es normal que salga un poco de vapor. Si desea cocinar con el sistema cerrado a presión, seleccione el nivel 1 o 2. (capítulo 6, 8)
	La válvula de control de cocción está mal atornillada.	Coloque la válvula de control de cocción correctamente y apriete la tuerca de campana. (capítulo 10)
	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 12)

Preguntas y respuestas

Anomalía	Causa posible	Solución
Sale vapor por debajo del mango de la tapa (en el Euromatic), aunque el indicador de cocción ya ha subido.	El mango de la tapa está suelto.	Apriete el tornillo de fijación del mango de la tapa por el lado interior de la misma.
	La junta plana del tornillo de fijación del mango de la tapa o la junta tórica del Euromatic faltan, están defectuosas o mal colocadas.	Cambie la junta afectada o colóquela correctamente. (capítulo 12)
	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 10, 12)
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 5,12)
	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 mango de la tapa o del botón de cierre.	Hay una junta defectuosa.	Sustituya el mango de la tapa o acuda al servicio de atención al cliente de Fissler para que lo compruebe.
Es muy difícil cerrar la olla o el botón de cierre no sale al cerrarla.	El mango de la tapa o de la olla están mal colocados.	Compruebe que el asa y los mangos estén bien colocados y, en caso necesario, apriételos.
	El mango de la tapa está defectuoso.	Sustituya el mango de la tapa.
	La junta no está bien colocada.	Coloque la junta correctamente. (consulte el 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.
El mango de la tapa está suelto.	El tornillo de sujeción no está bien apretado.	Apriete el tornillo de fijación del mango de la tapa por el lado interior de la misma.
El asa y el mango de la olla están sueltos.	Los tornillos del asa y/o mango no están bien apretados.	Apriete los tornillos con un destornillador.

Podrá adquirir todas las piezas funcionales y de repuesto de la olla a presión durante al menos diez años después de que el producto deje de fabricarse.

* vitacontrol® digital solo se incluye con vitavit® premium digital

12. Mantenimiento y piezas de repuesto

Tenga en cuenta lo siguiente

Sustituya las piezas de desgaste, como juntas y otras piezas de goma, de forma periódica aproximadamente después de 400 procesos de cocción o como máximo cada 2 años. Utilice siempre piezas originales Fissler. Las piezas que muestran claros signos de desgaste (endurecidas, agrietadas, decoloradas, sobrecalentadas o deformadas) o que no asientan correctamente, deben cambiarse de inmediato. Si no se respetan estas instrucciones, el funcionamiento y la seguridad de su olla a presión pueden verse afectados negativamente.

Indicaciones sobre la sustitución de piezas

Junta (Fig. A-20)
Consulte el capítulo 5.

Membrana de silicona (Fig. A-22)
Véase imagen V
Desmonte la 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 la válvula de cocción (Fig. A-23)
Véase 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 2, 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 válvula de control se cierre correctamente en todo el contorno y que la junta esté colocada en su sitio.

Junta del asiento de válvula (Fig. A-24)
Véase 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 en ambos lados.

Junta tórica del Euromatic (Fig. A-18)
Véase imagen I
El montaje y desmontaje se realiza desde el lado interior de la tapa. Compruebe que la junta queda bien colocada en toda su circunferencia en las ranuras correspondientes.

Euromatic (Fig. A-18)
Antes de montar y desmontar el Euromatic debe retirar el mango de la tapa. Para hacerlo, sólo tiene que desatornillar el tornillo por el lado interior de la tapa. El Euromatic puede retirarse de la tapa tan pronto como la junta tórica se haya desmontado. Para montar el nuevo Euromatic sin la junta tórica páselo por la tapa de manera que el lado con la bola blanca quede en el lado interior de la tapa. A continuación, monte la junta tórica como se describe arriba.

Piezas de sustitución

Piezas de sustitución	Diámetro	N° 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	600-100-01-840
	22 cm	600-300-02-840
	26 cm	600-700-04-840
Asa opuesta para olla a presión (Fig. Y-3)	18 cm	600-100-02-840
	22 cm	600-300-04-840
	26 cm	600-700-08-840
Mango de la tapa (Fig. Y-4)	todos	620-000-00-770
Válvula de control de cocción (Fig. Y-5)	todos	620-000-00-700
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 la válvula de cocción (Fig. Y-8)	todos	610-000-00-706
Junta del 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, 8, 9)	todos	610-000-01-706
Euromatic completo (Fig. Y-10)	todos	011-631-00-750
Junta tórica del Euromatic (Fig. Y-11)	todos	011-631-03-760
Tornillo de fijación para el mango de la tapa, con junta plana (Fig. Y-12)	todos	600-000-00-712

Accesorios

Accesorios	Diámetro	N° 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
Cesta para fritos (Fig. Z-5)	26 cm	022-656-04-600
Asistente electrónico de cocción vitacontrol® digital* (Fig. Z-6)	todos	620-001-00-470

Todas las piezas de sustitución se pueden adquirir en los principales comercios especializados Fissler o departamentos especializados de grandes almacenes. Nuestro servicio de atención al cliente está a su entera disposición (consulte las direcciones en el capítulo 13).

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

* vitacontrol® digital solo se incluye con vitavit® premium digital

13. Garantía y servicio

Todos los productos Fissler han sido fabricados con materiales de la mejor calidad. Durante todo el proceso de fabricación, la calidad de nuestros productos se comprueba varias veces y, por último, se somete a una estricta comprobación final.

3 años de garantía del fabricante

Por ese motivo, estamos en disposición de ofrecerle una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra en todas nuestras ollas a presión. En caso de reclamaciones, diríjase con su producto completo y el comprobante de compra a su distribuidor o envíe el producto bien embalado al servicio de atención al cliente de Fissler; encontrará las direcciones a continuación.

No se incluyen en la garantía las piezas de desgaste, por ejemplo:
- Junta (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
- incumplimiento de estas instrucciones de uso

10 años de garantía de suministro en las piezas de sustitución

Podrá adquirir todas las piezas funcionales y de repuesto de la olla a presión durante al menos diez años después de que el producto deje de fabricarse.

Servicio de atención al cliente

Fissler GmbH
Departamento de atención al cliente
Harald-Fissler-Str. 10
D-55768 Hoppstädten-Weiersbach, Alemania
Tel: +49 6781 403 556

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

reddot design award
winner 2009

P Manual de utilização

Obrigado pela sua confiança,

e parabéns pela aquisição da sua nova panela de pressão vitavit®.
No desenvolvimento desta nova geração de panelas de pressão da Fissler estão aplicados mais de 60 anos de experiência. Para uma preparação rápida, saborosa e plena de vitaminas, as panelas de pressão continuam actuais como sempre. Contudo em termos de conforto de utilização e design a vitavit® estabelece novos padrões.

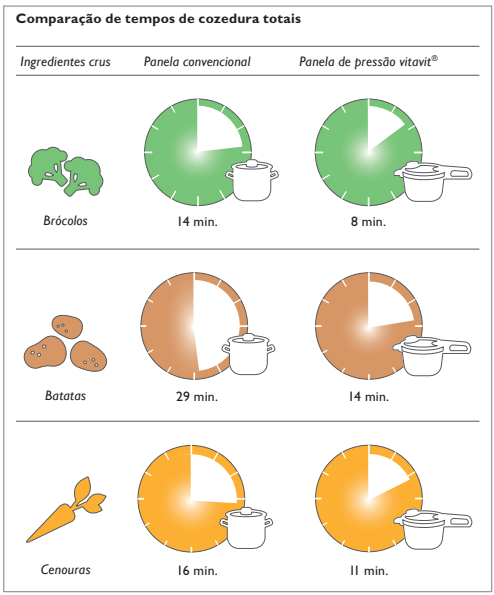
Para desfrutar da sua panela de pressão cuidadosamente concebida na Alemanha e obter uma vida útil ideal, tenha em atenção as seguintes indicações. Divirta-se experimentando as inúmeras possibilidades da sua vitavit® e boa sorte!

Índice

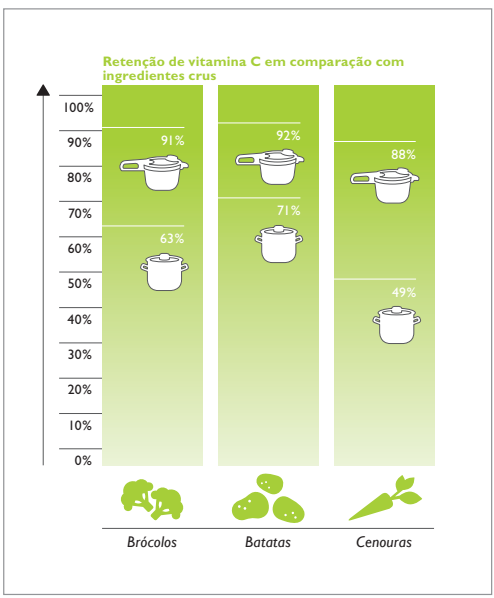
1. Rápido esclarecimento sobre cozinhar sob pressão
2. Indicações de segurança
3. Descrição e vantagens da vitavit®
4. Antes da primeira utilização
5. Instruções de utilização
6. Cozinhar com a vitavit®
7. Despressurizar a vitavit®
8. Possibilidades de utilização
9. Tempo de cozedura
10. Limpeza e Conservação
11. Perguntas e Respostas
12. Manutenção e Peças sobresselentes
13. Garantia e Serviços

* vitacontrol® digital apenas incluído com vitavit® premium digital

1. Rápido esclarecimento sobre cozinhar na pressão



O princípio-base de cozinhar sob pressão permaneceu inalterado desde a introdução da primeira panela de pressão. Numa panela correctamente fechada, os ingredientes são cozidos sob pressão a temperaturas superiores a 100°C, pois a pressão resultante no seu interior atinge o ponto de ebulição da água. Desta forma, o tempo de cozedura diminuiu bastante. Cozinhar com a panela de pressão economiza bastante tempo (tempo de cozedura) – em média até 70 por cento.



Através da eliminação do oxigénio atmosférico e da diminuição do tempo de cozedura, os alimentos são cuidadosamente cozinhados. Vitaminas, minerais e aromas são claramente melhor conservados comparativamente ao cozinhar normal. E também sabe: O próprio gosto dos alimentos é extraordinariamente intenso.

2. Indicações de segurança

Manual de utilização

- Leia o manual de utilização e todas as indicações, antes de trabalhar com a panela de pressão vitavit®. Uma utilização inadequada pode provocar danos.
- Não permita que ninguém, que não se tenha familiarizado com o manual de utilização, utilize a panela de pressão.
- Apenas entregue a sua panela de pressão a terceiros com o manual de utilização.
- Tome nota das Instruções de utilização em separado ao utilizar o assistente de cozinha electrónico vitacontrol® digital*.

Supervisão

- Nunca utilize a panela de pressão próximo de crianças.

Aplicações da panela de pressão

- Utilize a panela de pressão apenas para o fim previsto no manual de utilização. (ver capítulo 8)
- Nunca utilize a panela de pressão ou frigideira rápida no forno. As pegas, válvulas e dispositivos de segurança podem ser danificados pelas altas temperaturas e, consequentemente, não conseguirão aplicar as respectivas funções de segurança.
- Frite na panela de pressão sempre sem tampa e encha-a no máximo até meio com gordura. Nunca frite sob pressão! (ver capítulo 8)
- As panelas de pressão não devem ser utilizadas na área da medicina, especialmente como esterilizador, pois as panelas de pressão não são concebidas para a temperatura de esterilização necessária.
- Não prepare puré de maçã e compota na panela de pressão, pois frequentemente formam-se bolhas de vapor que podem salpicar ao abrir e provocar queimaduras.
- Quando a carne é cozinhada na panela de pressão incha sob o efeito da pressão. Por este motivo, depois de abrir a panela, aguarde uns minutos antes de furar ou mexer na carne para não se queimar.

Segurança e manutenção

- Assegure-se, em cada utilização, de que todas as válvulas e dispositivos de segurança se encontram sem avarias, a funcionar perfeitamente e limpos. Apenas desta forma pode ser garantido um modo de funcionamento seguro. Consulte as informações do capítulo 5.
- Não realize quaisquer alterações na panela de pressão. Não realize nenhuma intervenção especialmente nos dispositivos de segurança, com excepção das medidas de manutenção indicadas no manual de utilização. Não lubrifique as válvulas!
- Substitua regularmente as peças sujeitas a desgaste (por exemplo, juntas de borracha e outras peças de borracha) por peças sobressalentes originais da Fissler após cerca de 400 operações de cozedura ou, pelo menos, após dois anos. As peças com danos evidentes (por ex., fendas, descoloração, marcas de sobreaquecimento ou deformação) ou que não encaixem devidamente têm de ser substituídas de imediato. Caso contrário, a eficácia e segurança da panela de pressão serão menores.
- Utilize apenas peças sobresselentes originais da Fissler. Utilize apenas panelas e tampas do mesmo modelo, assim como outras peças sobresselentes do modelo previsto para o seu pequeno aparelho doméstico. (ver capítulo 12)
- Para sua segurança, reaperte de imediato os parafusos com folgas.
- Para sua segurança, deverá substituir de imediato as pegas de plástico fendidas ou danificadas por peças sobressalentes originais da Fissler.

* vitacontrol® digital apenas incluído com vitavit® premium digital

Funcionamento da panela de pressão

- Este pequeno aparelho doméstico cozinha sob pressão. Uma utilização inconveniente pode provocar queimaduras. Certifique-se de que a panela está correctamente fechada antes de aquecer. Consultar informações no capítulo 4. Nunca utilize a panela de pressão com a tampa solta.
- Utilize apenas fontes de calor mencionadas no capítulo 5.
- Nunca aqueça a panela de pressão sem quaisquer líquidos no interior, uma vez que o sobreaquecimento pode resultar em danos no dispositivo, nas válvulas, dispositivos de segurança e fonte de calor. Não continue a utilizar a panela de pressão, dado que não é possível garantir a funcionalidade dos dispositivos de segurança. Contacte o Serviço de Apoio ao Cliente da Fissler para solicitar a verificação da panela de pressão.
  Capacidade mínima: 200-300 ml de água, dependendo do diâmetro da sua panela. (consultar marca „mín“.) Em caso de sobreaquecimento extremo, as peças de plástico da panela ou as de alumínio no fundo podem derreter e tornar-se líquidas. Se tal suceder, desligue a fonte de calor e não mexa na panela até esta arrefecer por completo. Ventile o espaço.
- Não encha a panela de pressão com mais do que ⅔ da sua capacidade (consultar marca „máx.“).
  No caso de alimentos que formem espuma ou que aumentem de volume ao serem cozinhados, tal como caldos, arroz ou leguminosas, a panela de pressão só pode ser enchida até metade (ver marca „½“).
- Ao cozinhar feijões e outras leguminosas, não encha a panela de pressão para além da marca de ⅓, porque a pele fina dessas leguminosas pode facilmente subir e bloquear as válvulas.
- Nunca deixe a panela de pressão sem vigilância. Regule o abastecimento de energia para que o indicador de cozedura não atinja a zona vermelha. Se não diminuir o abastecimento de energia, o liquido é expelido entre as válvulas de vapor e a panela. A perda total de líquido faz com que os alimentos queimem e pode provocar danos na panela e na fonte de calor.
- Movimente cuidadosamente a panela de pressão, quando esta se encontra sob pressão. Não toque em superfícies quentes. Utilize as pegas e os elementos de comando. Quando necessário, utilize luvas.

Abertura da panela

- Nunca abra a panela de pressão bruscamente. Nunca a abra sem antes se assegurar de que a pressão interior diminuiu por completo. Consulte as informações no capítulo 7.
- Agite a panela de pressão antes de cada abertura para que as bolhas de vapor não salpiquem e para que não se escalde. Isto é especialmente importante para a evacuação rápida do vapor ou após o arrefecimento sob de água corrente.
- Mantenha sempre as mãos, a cabeça e o corpo fora da área de perigo de evacuação de vapor. A saída de vapor pode provocar ferimentos. Tenha isto em atenção principalmente quando o vapor é evacuado pelo botão de controlo ou pelo botão selector.

Nota importante

- Não utilize a panela de pressão se esta ou partes desta estiverem danificadas ou deformadas, ou se o seu funcionamento não corresponder ao descrito neste manual de utilização. Neste caso dirija-se a uma loja especializada da Fissler mais perto de si ou ao departamento de Serviço de Apoio ao Cliente da Fissler GmbH (consultar endereço no capítulo 13).

Guarde com especial cuidado estas instruções e as Instruções de utilização do assistente de cozinha electrónico vitacontrol® digital*.

* vitacontrol® digital apenas incluído com vitavit® premium digital

3. Descrição e vantagens da vitavit®

Consultar imagem A

1. Pega da tampa
- desmontável, para uma limpeza mais fácil

2. Botão de controlo
- para abertura e despressurização da panela

3. Indicação de bloqueio
- indica se a panela está correctamente fechada

4. Orifícios para a saída do vapor
- quando levantar fervura
- quando a válvula de segurança (Euromatic) reage
- quando se dá a despressurização através do botão de controlo
- ao cozinhar a vapor sem pressão

5. botão selector
- para definir níveis de cozedura
- com indicador de cozedura
- válvula para limitação automática de pressão (regulador de pressão)
- desmontável, para uma limpeza mais fácil
- para evacuação de vapor de forma regulável e doseada

6. Indicador de cozedura com função de semáforo
- ajuda a regular a posição de cozedura

7. Orifícios para a saída do vapor
- ao exceder a etapa de cozedura seleccionada
- quando se dá a despressurização através do botão de controlo
- ao cozinhar a vapor sem pressão

8. Ajuda de colocação
- para um encaixe mais fácil da tampa

9. Ranhura para ajuda de colocação
- para introduzir a ajuda de colocação

10. Pega da panela com anti-derrapante

11. Protecção contra chamas
- proteja as pegas quando utiliza fogões a gás

12. Marca de capacidade
- marca „mín“ para a capacidade mínima de líquido
- marca „½“ para a capacidade máxima de alimentos que aumentem de volume
- marca „máx“ para a capacidade máxima de alimentos

13. Escala de medição
- para uma dosagem fácil de líquidos - sem copo medidor

14. Corpo cónico da panela
- para sobrepor panelas com o mesmo diâmetro

15. Fundo universal cookstar
- para uma capacidade de aquecimento ideal em todo o tipo de fogões incluindo de indução

16. Pega para panela
- com pega ergonómica para um transporte seguro

17. Mecanismo de segurança (dispositivo de segurança)
- evita a pressurização quando a panela não se encontra fechada correctamente

18. **Euromatic da Fissler (dispositivo de segurança)**
   - para levantar fervura automaticamente
   - evita a pressurização quando a panela não se encontra fechada correctamente
   - limita automaticamente a pressão
   - evita a abertura da panela enquanto existir pressão
19. **Parafuso de fixação para a pega da tampa**
   - manuseável sem ferramentas
   - com junta plana fixa na tampa
20. **Junta de vedação (dispositivo de segurança)**
   - de silicone de elevada qualidade
   - com sacos de segurança para limitar a pressão
21. **Porca da válvula de regulação para fixar ao botão selector**
   - com pega ergonómica, facilmente desmontável sem ferramentas
22. **Membrana de enrolar**
   - para vedar o indicador de cozedura
23. **Junta de vedação da válvula de regulação**
   - para vedar o botão selector
24. **Junta de vedação de suporte de válvula**
   - para vedar a válvula de regulação
25. **Elementos adicionais para cozer a vapor (dependendo do modelo)**
   - com orifícios alongados para uma penetração de vapor ideal
   - com uma travessa de apoio para libertar o vapor de alimentos de grandes dimensões
   - com tripé como suporte
26. **Assistente de cozinha electrónico vitacontrol® digital* (consoante o modelo)**
   - com Módulo Bluetooth de baixo consumo de energia integrado para ligação sem problemas do seu dispositivo inteligente à nova Fissler Cooking App digital
   - com campo LED e sinais ópticos e acústicos para definir o fogão
   - com um ecrã para mostrar o tempo de cozedura e períodos de manutenção e substituição da bateria
   - com botões de controlo para definir o tempo de cozedura e controlar outras funções
   - com braços de fixação para prender facilmente a válvula de controlo
   - incluído com a vitavit® premium digital

Consultar imagem B

a. Identificação CE (declara conformidade do pequeno electrodoméstico com a directiva CE para panelas de pressão)
b. Capacidade nominal (não corresponde à capacidade útil)
c. Pressão máxima de funcionamento (máxima pressão possivel da válvula de libertação do vapor)
d. Data de fabrico (semana/ano)

4. Antes da primeira utilização

Familiarize-se com a panela e o seu manuseamento antes da primeira utilização.

Abrir panela

consultar imagem C

Prima no botão de controlo (imagem A-2) localizado na pega da tampa na direcção indicada pela seta e rode a tampa até ao batente situado à direita. Agora pode remover a tampa.

Ajuda de posicionamento

* vitacontrol® digital apenas incluído com vitavit® premium digital

Na tampa está fixado um pino metálico com a inscrição „Close“ (imagem A-8) e em oposição uma ranhura (imagem A-9) na pega da panela. Esta função serve para um posicionamento simples da tampa.

Fechar panela

consultar imagem D
Posicione a tampa, segurando-a ligeiramente inclinada; introduza a ajuda de colocação na ranhura situada na pega da panela e de seguida baixe-a. A posição de colocação correcta da tampa está assinalada adicionalmente por um ponto vermelho situado na ajuda de colocação e na pega da panela. Alinhe correctamente estes pontos. A tampa pode ser colocada.
consultar imagem E
Para fechar, rode a tampa até ao batente situado à esquerda, até a panela ficar bloqueada com um clique audível.

Indicação de bloqueio

consultar imagem F
Saberá se a panela está correctamente fechada e operacional pela indicação de trinco (imagem A-3) situado na pega da tampa:

Verde = a panela está correctamente fechada e operacional
Vermelho = a panela está fechada de modo incorrecto; poder-se-á não se criar pressão

Limpeza

Lave bem a panela, a tampa e o anel de vedação de silicone antes de usar a panela pela primeira vez. Isto removerá quaisquer vestígios do pó de polimento ou pequenas impurezas.
Recomendamos o uso de Fissler Stainless Steel Care (ou outro produto de tratamento para trens de cozinha em aço inoxidavel) para o cuidado da panela e tampa. Isto tornará o aço mais resistente à acção do sal e substâncias ácidas. Os resíduos do produto de tratamento devem ser muito bem retirados com água. Use o produto para tratar sempre que note alterações no aspecto da superfície do aço inox.

*Cozinha inteligente com o vitacontrol® digital**

Transfira gratuitamente a „Fissler Cooking App digital“ com o mesmo nome na sua App/(Play) Store. A app é compatível com a última geração de dispositivos inteligentes (smartphones e tablets) para os sistema operativos

Apple/IOS Descarregar na App Store e Google/Android APLICAÇÃO ANDROID NO Google play.

São fornecidas mais informações sobre como utilizar o assistente de cozinha electrónico vitacontrol® digital nas Instruções de utilização do dispositivo.

5. Indicações de utilização

Dispositivos de segurança

A sua panela de pressão vitavit® está equipada com vários dispositivos que garantem automaticamente a segurança da sua panela de pressão.
Verifique antes de cada utilização a operacionalidade dos dispositivos de segurança mencionados e nunca os altere. Assegure-se de que o botão selector e a pega da tampa estão correctamente montados e fixos antes de iniciar a cozedura. Consulte as indicações no capítulo 10.

* vitacontrol® digital apenas incluído com vitavit® premium digital

Botão selector (Imagem A-5)
consultar imagem G
Rode o botão selector da tampa e coloque no nível 2. Verifique ao pressionar com o dedo se o indicador de cozedura (1) e o corpo da (2) válvula se movem livremente e regressam à posição inicial.

Euromatic (imagem A-18)
consultar imagem H+I
Assegure-se de que o Euromatic se encontra limpo e que pode mover facilmente a tampa. O anel deve ficar perfeitamente pousado no orifício.
consultar imagem J
Controle, pressionando com o dedo, se a esfera branca não está colada na válvula Euromatic, se se encontra desimpedida e se regressa à posição inicial.

Junta de vedação (Imagem A-20) **mecanismo de segurança** (Imagem A-17)
consultar imagem K
Verifique se a junta de vedação e o bordo da tampa estão limpos, se a junta de vedação não está deteriorada e se a mecanismo de segurança está móvel.
Introduza a junta de vedação de modo a que fique plana por baixo do segmento curvado interior do bordo, na parte interna da tampa. A junta de vedação deve estar antes da mecanismo de segurança, ou seja, deve estar afastada do bordo da tampa.

Capacidade

consultar imagem L
Tenha em atenção, ao cozinhar sob pressão, as seguintes informações sobre a capacidade.
Para uma dosagem mais fácil, está fixada uma escala no interior da panela.

„min“
Para se gerar vapor são necessários, dependendo do diâmetro da panela, pelo menos 200-300 ml de líquidos, independentemente se cozinha com ou sem cesto. Nunca coloque a panela de pressão em funcionamento com esta quantidade mínima de líquido. (consultar marca „mín“.)

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

„máx“
A panela de pressão deve ser enchida no máximo até ⅔ da sua capacidade, para garantir um funcionamento seguro. (consultar marca „máx“)

„½“
No caso de alimentos que formem espuma ou que aumentem de volume ao serem cozinhados, tal como caldos, arroz ou leguminosas, a panela de pressão só pode ser enchida até metade (ver marca „½“).

„⅓“
Ao cozinhar feijões e outras leguminosas, encha apenas ⅓ da panela de pressão (verifique a marca de ⅓), porque a pele fina dessas leguminosas pode facilmente subir e bloquear as válvulas.

Informação importante:
Nunca cozinhe sem líquido suficiente e certifique-se de que o líquido na panela de pressão não se evapora totalmente. Se não seguir esta instrução, os alimentos podem ficar queimados e pode causar danos na panela, pegas, válvulas, dispositivos de segurança e fonte de calor. Não continue a utilizar a panela de pressão, dado que não é possível garantir a funcionalidade das válvulas e dispositivos de segurança. Contacte o Serviço de Apoio ao Cliente da Fissler para solicitar a verificação da panela de pressão (consulte as instruções de segurança).

Aptidão do fogão

O fundo universal cookstar encapsulado garante uma absorção, distribuição e retenção de calor ideais, sendo indicado para todo o tipo de fogões, incluindo de indução. As juntas de expansão integradas, com forma de estrela visíveis na zona inferior, garantem uma estabilidade perfeita do fundo. Assim garante o contacto correcto do fundo com a fonte de calor – para melhores resultados de cozedura.

Regulação da fonte de calor

	Níveis de cozedura da fonte de calor			
	níveis de 1 a 12	níveis de 1 a 9	níveis de 1 a 6	níveis de 1 a 3
Refogar (panela aberta)	9-12	6-9	4-6	2-3
Levantar fervura, Extracção de ar	12	9	6	3
Cozinhar lentamente, cozinhar a vapor, aquecer, descongelar	1-6	1-4	1-3	½ - 1 ½

As áreas de ajuste indicadas são valores de referência. Podem ser seleccionados ajustes mais baixos no fogão a indução, dependendo do rendimento. Tenha em atenção também as indicações do manual de utilização do seu fogão.

A panela de pressão aberta não deve ser aquecida vazia ou sem gordura mais do que 2 minutos no nível de energia mais alto. Ao sobreaquecer, o fundo pode ficar dourado. Contudo, esta coloração não prejudica o funcionamento.

Massa/Cerâmica (Radiação/Halogéneo): A placa do fogão deve corresponder ou ser mais pequena do que o diâmetro do fundo da panela.

Fogão a gás: Colocar a panela sempre a meio e evitar que as chamas ultrapassem o fundo da panela. A chama pode danificar as pegas de plástico.

Indução: Colocar a panela sempre a meio da fonte de calor. O tamanho do fundo da panela deve coincidir com o tamanho da fonte de calor, pois o fundo da panela pode não reagir à fonte de calor.

Indicação especial para fogões de indução: Para evitar um sobreaquecimento e danos na panela, provocados por um rendimento elevado do fogão de indução, nunca coloque a panela vazia a aquecer sem vigilância. Tenha em atenção as instruções de utilização do fabricante de fogões.
Aquando da utilização pode surgir um barulho sussurrante. Este barulho deve-se a razões técnicas e não representa nenhum indício de defeito do seu fogão ou da panela.

Dicas de economia de energia

- Ao cozinhar regule a fonte de calor para o nível lento ou rápido para que o indicador de cozedura não chegue à zona vermelha e a válvula de regulação não comece a despressurizar.
- Ao cozinhar regule a fonte de calor para o nível de cozedura a vapor para que saia pouco vapor da pega da panela ou do botão selector.
- Utilizar uma fonte de calor adequada ao tamanho (consultar informações acima).
- Tamanho da panela estar de acordo com a quantidade que decidir cozinhar
- Utilize o aquecimento acumulado no fundo Desligar o botão de posição de cozedura antes do final da cozedura para aproveitar o tempo de arrefecimento.

6. Cozinhar com a vitavit®

Pode cozinhar de várias formas na panela de pressão:
Cozer ou estufar, cozinhar a vapor com cesto, refogar e fritar (sem tampa) mas também descongelar, fazer conservas ou extrair sumo. Pode consultar mais informações sobre as possibilidades de utilização da sua panela de pressão, assim como sobre a utilização de outras peças, no capítulo 8.

*a) Utilizar o vitacontrol® digital**

9 passos para o sucesso:

1) Inicie a Fissler Cooking App.

2) Ligue o vitacontrol® digital mantendo premido o botão ⏻ durante algum tempo. Será apresentada a indicação 00 min no visor.

3) Ligue o vitacontrol® digital ao seu dispositivo inteligente. A ligação tem de ser configurada na Fissler Cooking App, no item de menu „Settings“ („Definições“) → „Connection status“ („Estado da ligação“). Quando o vitacontrol® digital estiver ligado, o visor irá apresentar o ícone Bluetooth ᛒ. O sistema está operacional.

4) Personalize o seu vitacontrol® digital atribuindo-lhe um nome.

5) Seleccione o tipo de fogão que está a utilizar.

6) Utilize o botão „Menu“ na Fissler Cooking App para seleccionar uma receita ou um alimento para ser cozinhado sob pressão ou a vapor.

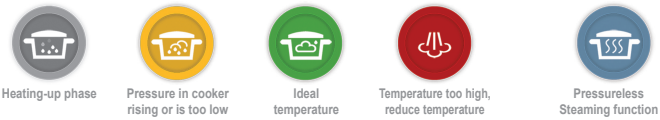
7) Não se esqueça de especificar a definição de cozedura na válvula da panela de pressão.

8) Agora, fixe o vitacontrol® digital, pressionando-o contra a válvula de controlo da panela de pressão. Certifique-se de que está correctamente colocado.

9) Siga as instruções de cozedura passo a passo na Fissler Cooking App.

A Fissler Cooking App inclui também outras funções para controlo personalizado. A Cooking App simples e fácil de utilizar irá orientar o processo de cozedura com simplicidade e fiabilidade. O tempo exacto de pressão e o visor de tendências permitem-lhe saber sempre o que está a acontecer na sua panela de pressão.

* vitacontrol® digital apenas incluído com vitavit® premium digital



São fornecidas mais informações sobre como utilizar o assistente de cozinha electrónico vitacontrol® digital* nas Instruções de utilização do dispositivo.

b) Utilização convencional

Preparação

Coloque os ingredientes na panela de pressão de acordo com a receita.
Tenha em atenção a capacidade fornecida. (consultar capítulo 5)

Coloque a tampa e feche a panela.
A indicação de trinco exibe a cor verde na pega da tampa (imagem A-3) ; a panela está pronta para cozinhar. (consultar capítulo 4)

Seleccionar o nível de cozedura

consultar imagem M
Defina o nível de cozedura no botão selector (imagem A-5). A tabela com os tempos de cozedura (capitulo 9) fornece uma recomendação.

Nível de cozedura 1, ca. de 110°C (Cozedura Suave)
(45 kPa pressão operacional)

para refeições como peixe ou legumes

Nível de cozedura 2, ca. 116°C (Cozedura Rápida)
(75 kPa pressão operacional)

para as restantes refeições como carne ou ensopados

Nível de cozedura a vapor
Para além das definições para cozinhar de forma suave e rápida, também pode seleccionar definições de cozedura para cozinha a vapor suave e cozedura convencional. Para mais informações sobre o nível de cozedura a vapor consulte o capítulo 8.

Levantar fervura e extracção de ar

Aqueça a panela de pressão no nível de energia mais elevado.
Por baixo da pega da tampa (imagem A-4) é expelido vapor e também oxigénio atmosférico nocivo às vitaminas. Este procedimento pode demorar alguns minutos. Assim que a válvula Euromatic se fechar e não for expelido mais vapor, inicia-se a despressurização. Pouco depois o indicador de cozedura começa a subir (imagem A-6) .

* vitacontrol® digital apenas incluído com vitavit® premium digital

Indicador de cozedura com função de semáforo

consultar imagem N

O indicador de cozedura mostra-lhe, independentemente do nível de cozedura seleccionado, sempre uma sequência de três cores (Nível 1 ou 2). As cores indicam, na lógica de semáforos, a evolução da temperatura na panela e fornece-lhe uma ajuda para regular o abastecimento de temperatura:

Quando o assistente de cozinha electrónico vitacontrol® digital* é utilizado, estas informações são fornecidas por sinais ópticos e acústicos, no próprio dispositivo ou na Fissler Cooking App (consulte as Instruções de utilização, em separado).

Anel amarelo:
„O nível de cozedura ajustado está quase a ser atingido. O fogão pode ser reduzido."

Dependendo do tipo de fogão e da carga, pode reduzir mais cedo ou mais tarde. Em fogões de massa/cerâmica ao iniciar a área amarela, em fogões de indução/gás no final da área amarela.

Anel verde:
„O nível de cozedura ajustado foi atingido. A partir deste momento o tempo de cozedura é medido."

O abastecimento de energia deve ser regulado para que o indicador de cozedura permaneça na área verde durante o todo o tempo de cozedura.

Anel vermelho:
„A temperatura da panela está muito elevada. A panela começa a despressurizar automaticamente de forma a regular a temperatura. Volte a reduzir o fogão."

O abastecimento de energia deve ser regulado para que o indicador de cozedura não alcance a área vermelha. Caso contrário, a panela perde líquido através da despressurização.

Nota importante:
Tenha em atenção que na panela de pressão, a água nunca deve evaporar por completo! (confira indicações no capítulo 5)

Tempo de cozedura

O tempo de cozedura deve ser medido a partir do momento em que é atingido o nível de cozedura seleccionado (Anel verde).
Pode encontrar informações sobre o tempo de cozedura de diferentes alimentos no capítulo 9.

Regras gerais:

1. O tempo de cozedura no nível 2 corresponde em cerca de ½ até ⅓ do tempo de cozedura normal.
2. O tempo de cozedura no nível 1 é cerca de 50% mais longo do que no nível 2
3. As indicações do tempo de cozedura podem variar nos mesmos alimentos, pois a quantidade, forma, tamanho e constituição dos alimentos têm influência sobre o tempo de cozedura

Exemplo - batatas com pele:

Tempo de cozedura convencional	Tempo de cozedura no nível 2	Tempo de cozedura no nível 1
aprox. 30 min.	aprox. 8 - 12 min.	aprox. 18 min.

* vitacontrol® digital apenas incluído com vitavit® premium digital

Após terminar o tempo de cozedura, retire a panela de pressão da fonte de calor e despressurize (consultar informações no capítulo seguinte). Abra somente depois.

7. Despressurizar a vitavit®

Nota importante:
Nunca abrir a panela de pressão bruscamente. A panela só deve ser aberta depois de o indicador de cozedura descer por completo e de não existir mais vapor ao accionar o botão de controlo. Se a panela está despressurizada, pressione ligeiramente o botão de controlo para abrir a panela.
Antes da abrir, agite sempre a panela ligeiramente de forma a soltar eventuais bolhas de vapor existentes nos alimentos. Caso contrário, existe o perigo de queimaduras provocadas por salpicos de alimentos ou vapor.

Ao utilizar o assistente de cozinha electrónico vitacontrol® digital*, remova-o lateralmente da válvula de controlo antes de despressurizar e abrir a panela de pressão e proteja-o da humidade para impedir danos no vitacontrol® digital*.

Tem de 4 possibilidades de despressurizar a sua vitavit®.

O modo de despressurização deve ser seleccionado consoante o alimento.
Em alimentos que provoquem espuma ou dilatem pouco, como p. ex. leguminosas, sopa ou ensopados ou também em alimentos com pele fina, como p. ex. batatas com pele, não deve escolher nenhum método com redução de vapor rápido, pois caso contrário, os alimentos podem sair ou a pele rebentar.

Método 1
„Despressurização rápida no botão de controlo“

consultar imagem O
Ao pressionar ligeiramente o botão de controlo (Imagem A-2) no sentido das setas, o vapor é expelido por baixo da pega da tampa (Imagem A-4). Mantenha a tecla pressionada até o indicador de cozedura ter baixado por completo e não ser expelido mais nenhum vapor.
Solte o botão, agite ligeiramente a panela e volte a pressionar o botão de controlo. Repita este processo até não ser expelido nenhum vapor. Se a panela está despressurizada, a válvula Euromatic baixa. O botão de controlo pode agora ser ligeiramente pressionado para abrir a panela por completo.

Nota:
Enquanto existir pressão na panela, o botão de controlo não permite que o pressione por completo. Este processo é normal e serve para que a panela não possa ser aberta acidentalmente sob pressão. Procure não pressionar bruscamente o botão de controlo!

Método 2
„Despressurização regulável no botão selector“

consultar imagem P
Ao rodar gradualmente o botão selector na direcção dos ajustes de despressurização é expelido vapor por baixo do botão selector (Imagem A-7). Pode despressurizar de forma muito suave ou relativamente rápida. Quanto maior for o passo em que regular o botão selector, maior será a saída de vapor. Por fim, coloque o botão selector na posição de despressurização e aguarde até que não seja expelido mais nenhum vapor. De seguida, agite ligeiramente a panela e repita este processo até não existir mais vapor. Se a panela está despressurizada, a válvula Euromatic baixa. O botão de controlo pode agora ser ligeiramente pressionado para abrir a panela por completo.

* vitacontrol® digital apenas incluído com vitavit® premium digital

Nota:
Nunca rode o botão selector do nível de cozedura 1 ou 2 directamente para a posição de despressurização, pois, caso contrário, a descarga de vapor torna-se elevada e os alimentos podem sair. Rode sempre o botão selector em vários passos pequenos na posição de despressurização.

Método 3
„Deixar arrefecer"

Se desejar utilizar a energia residual na panela, seleccione este método.
Pode retirar a panela do fogão um pouco antes do final do tempo de cozedura e deixar arrefecer lentamente até o indicador de cozedura ter baixado por completo.

De seguida, pressione ligeiramente o botão de controlo para despressurizar eventuais restos de pressão residual. Solte o botão assim que deixar de sair vapor; agite ligeiramente a panela e pressione novamente o botão de controlo. Repita este processo até não ser expelido nenhum vapor. Se a panela está despressurizada, a válvula Euromatic baixa. O botão de controlo pode agora ser ligeiramente pressionado para abrir a panela por completo.

Este método adequa-se a todas as refeições com tempo de cozedura longo.

Método 4
„Despressurização rápida sob de água corrente"

consultar imagem Q
Caso o vapor expelido cause perturbação, também pode despressurizar debaixo de água corrente. Coloque a panela na banca e deixe correr água fria por cima de tampa (não sobre a pega da tampa e do botão selector), até o indicador de cozedura baixar por completo.

De seguida, pressione ligeiramente o botão de controlo para despressurizar eventuais restos de pressão residual. Solte o botão assim que deixar de sair vapor; agite ligeiramente a panela e pressione novamente o botão de controlo. Repita este processo até não ser expelido nenhum vapor. Se a panela está despressurizada, a válvula Euromatic baixa. O botão de controlo pode agora ser ligeiramente pressionado para abrir a panela por completo.

8. Possibilidades de utilização

Estufar carne

Estufar liga refogar e grelhar. Em primeiro lugar a carne é refogada deixando-se apurar e depois deixa-se desaparecer a água.

- Aquecer a panela de pressão ou a frigideira rápida sem gordura em fogão médio (potência do fogão ⅔).
- Coloque algumas gotas de água fria na panela/frigideira. Quando se assemelharem a pérolas de vidro e „dançarem" na panela, alcançou a temperatura correcta para assar a carne com ou sem gordura. Antes de acrescentar a gordura ou de introduzir a carne, limpe cuidadosamente a água, p.ex. com uma toalha.
- Pressione bem a carne. Após alguns minutos solta-se do fundo e pode ser virada. Eventualmente, acrescente mais algum ingrediente como habitual.
- Acrescente líquidos de acordo com a receita, no mínimo 200-300ml (consultar capítulo 5)
- Fechar panela
- Seleccionar nível de cozedura e deixe levantar fervura (consultar capítulo 6)

Nota: Geralmente a carne é cozinhada no nível 2. (consultar capítulo 9).

Sopas e ensopados

As sopas e os ensopados são sempre cozinhados sem cesto.

- Encha a panela no máximo até ⅔ (marca „máx.“). Em alimentos que produzam muita espuma ou dilatem encha apenas até meio (marca „½“)
- Deixe a sopa levantar fervura com a panela aberta e deixe borbulhar
- Mexer
- Fechar panela
- Seleccionar nível de cozedura e deixe levantar fervura (consultar capítulo 6)

Nota: As sopas e os ensopados são geralmente cozinhados no nível 2. (consultar capítulo 9)

Legumes e batatas

Legumes e outros alimentos sensíveis podem ser cozinhados no cesto com buracos, sobretudo cozinhados cuidadosamente no vapor. Os cestos estão incluídos ou disponíveis em separado dependendo do modelo.

- Introduza no mínimo 200-300ml de água (consultar marca „mín“.) na panela de pressão, antes de acrescentar eventualmente ervas, especiarias ou vinho
- Encha o cesto com buracos com os legumes lavados e coloque no tripé na panela
- Fechar panela
- Seleccionar nível de cozedura e deixe levantar fervura (consultar capítulo 6)

Nota: os legumes são geralmente cozinhados no nível 1. (consultar capítulo 9)

Preparação de arroz

O arroz pode ser cozinhado sem cesto no fundo da panela de pressão.
Preparação de arroz natural:

- Coloque na panela de pressão arroz e água em proporção 1:2.
- Introduza sal a gosto.
- Tenha em atenção a quantidade mínima de água.
- Fechar panela
- Seleccionar o nível de cozedura 2 e deixe levantar fervura até a temperatura ser suficiente (anel verde)
- Cozinhar ca. de 7-9 minutos no nível 2, de seguida despressurize e abra a panela.
- Ou: retire a panela do fogão, coloque à parte e deixe o arroz cozer lentamente cerca de 15 minutos. De seguida, abrir panela.

Nota: O arroz também pode ser cozinhado no cesto não perfurado. Neste caso, encha a panela com a capacidade mínima de água. De seguida, coloque arroz e água no cesto (proporção ca. de 01:01).

Preparação de peixe

O peixe pode ser cozinhado no fundo da panela com o mínimo de água ou cozinhado com vapor no cesto com buracos.

Nota: O peixe é cozinhado no nível 1. (consultar capítulo 9)

Fritar

Apenas deve fritar na panela sem tampa!
Para evitar queimaduras causadas por espuma ou salpicos de gordura, verifique se a panela que usa é suficientemente alta.

- Encher a panela com gordura no máximo até meio (marca „½“).
- Aquecer a gordura a forno médio e não deixe aquecer demais.
- Atingiu a temperatura de fritar correcta quando logo após a introdução do cabo de uma colher de madeira se criar um anel à volta do cabo.
- Nunca coloque a tampa!

Cozinhar a vapor

Cozinhar a vapor é cozinhar em vapor de água a 100°C.
O vapor de água quente envolve os alimentos e condensa na superfície. Os alimentos não entram em contacto com a água durante a cozedura. É por este motivo que precisa do cesto com buracos para cozer com vapor. Os cestos estão incluídos ou disponíveis em separado dependendo do modelo.

- Introduza no mínimo 200-300ml de água (consultar marca „mín“.) na panela de pressão, antes de acrescentar eventualmente ervas, especiarias ou vinho
- Encha o cesto com buracos com os alimentos e coloque no tripé na panela
- Fechar panela
- Seleccionar nível de cozedura e deixar levantar fervura
- Se não se formar pressão, o indicador de cozedura não sobe.
- Na saída de vapor na pega da tampa e/ou no botão selector sabe se a água está a ferver e se atingiu a temperatura correcta.
- Diminua o abastecimento de energia
- Uma ligeira saída de vapor é normal durante a cozedura
- Tenha em atenção de que a panela não cozinha vazia!
- Os tempos de cozedura a vapor são aproximadamente os mesmos da cozedura normal (ainda que possam ser um pouco mais longos).

O nível de cozedura a vapor também pode ser utilizado sem cesto para a cozedura convencional sem pressão.

Nota:
Ao cozinhar no nível de cozedura a vapor, a panela pode ser aberta a qualquer momento para mexer ou temperar. Em casos de abastecimento elevado de energia poderá suceder que a panela fique bloqueada por motivos de segurança e não seja possível pressionar o botão de controlo para abrir a panela. Nestes casos retire a panela do fogão e após um curto momento a panela deixa-se abrir novamente.

Preparar comida congelada

A comida congelada pode ser facilmente preparada na panela de pressão.

- Carne: para refogar, deixe descongelar um pouco
- Alimentos sem molho: colocar no cesto com buracos na panela
- Refeições com molhos: colocar no cesto não perfurado na panela
- Introduza no mínimo 200-300ml de água (consultar marca „mín“.) na panela de pressão
- Fechar panela
- Seleccionar nível de cozedura e deixe levantar fervura (consultar capítulo 6)

Fazer conservas

A panela de pressão também pode ser utilizada para fazer conservas. Dependendo do tamanho dos boiões utilize o modelo 4,5l ou maior.

- Encha os boiões cerca de um dedo abaixo da margem e feche.
- Introduza no mínimo 200-300ml de água (consultar marca „mín“.) na panela de pressão
- Coloque os boiões no cesto com buracos na panela
- Fechar panela
- Seleccionar nível de cozedura e deixar levantar fervura (consultar capítulo 6)

Indicações sobre o tempo de fervura:		
Compotas	Nível 1	1-2 min
Fruta / Pickles	Nível 1	8-10 min
Legumes / Carne	Nível 2	20-25 min

Não despressurize rapidamente a panela. Deixe-a arrefecer lentamente, pois os boiões podem estalar!

Extrair sumo

Para extrair sumo de uma pequena quantidade de fruta, são necessários os cestos perfurado e não perfurado.

- Preparar fruta
- Introduza no mínimo 200-300ml de água (consultar marca „mín“.) na panela de pressão
- Encher o cesto com buracos de frutos
- Coloque o cesto com buracos em cima do cesto não perfurado e coloque na panela
- Fechar panela
- Seleccionar nível de cozedura 2 e deixar levantar fervura (consultar capítulo 6)

Indicações sobre o tempo para extrair sumo:		
Pêras	Nível 2	12 min
Fruta de caroço	Nível 2	18 min
Fruta de pevides	Nível 2	25 min

Não despressurize a panela rapidamente; deixe arrefecer lentamente!

Esterilização

Biberões ou outros utensílios de uso doméstico (não para a área da medicina) podem ser esterilizados na panela de pressão.

- Introduza no mínimo 200-300ml de água (consultar marca „mín“.) na panela de pressão
- Coloque as garrafas no cesto com buracos com a abertura virada para baixo
- Fechar panela
- Seleccionar nível 2, deixe levantar fervura e esterilizar durante 20 min.

Não despressurize a panela rapidamente; deixe arrefecer lentamente!

Menu cozinhar

Podem ser cozinhados várias refeições ao mesmo tempo ao utilizar os dois cestos.

Regular:
- Cozinhar peixe sobre legumes
- Cozinhar legumes sobre carne
- Colocar e cozinhar ao mesmo tempo refeições com tempos de cozedura semelhantes
- Em refeições com tempos de cozedura muito diferentes, coloque e cozinhe primeiro a refeição com o tempo de cozedura mais longo. Assim que o tempo de cozedura restante da refeição corresponder com a outra refeição, retire a panela do fogão, despressurize, abra, introduza as outras refeições e cozinhe até ao fim.
- Devido ao facto de ser expelido vapor entre as aberturas, deve ser colocado no mínimo 300ml de água no início.

Exemplo:
Rolinhos de carne (20 min) com batata cozida (8 min).

Primeiro coloque os rolinhos de carne na panela e cozinhe 12 minutos no nível 2. De seguida, retire a panela da fonte de calor, despressurize e abra a panela. Coloque as batatas cozidas no cesto com buracos com a ajuda do tripé em cima dos rolinhos de carne na panela. Feche a panela, deixe levantar fervura e cozinhe durante 8 minutos no nível 2.

9. Tempo de cozedura

Os tempos de cozedura indicados são valores de referência que dizem respeito a uma quantidade para 2-3 pessoas.

Basicamente:
- O tempo de cozedura no nível 2 corresponde a cerca de ½ até ⅓ do tempo de cozedura normal.
- O tempo de cozedura no nível 1 é cerca de 50% mais longo do que no nível 2
- Os tempos de cozedura podem variar nos mesmos alimentos dependendo da quantidade, forma, tamanho e constituição.
- Quanto maior for a quantidade, mais longo será o tempo de cozedura.
- Quanto mais pequeno o alimento for cortado, menor será o tempo de cozedura.

Exemplo:
batatas cozidas (inteiras) ca. de 8 - 12 minutos, batatas cozidas (partidas a meio/em quatro) ca. de 8 minutos.

Com a ajuda dos tempos de cozedura indicados pode determinar rapidamente os seus tempos pessoais.

Se não tem certeza quanto a um tempo de cozedura, seleccione primeiro um tempo curto. Pode terminar a cozedura a qualquer momento.

Carne de porco

Ragout / Gulasch de porco	15-20 min	nível 2
Porco assado	25-30 min	nível 2
Chispe	30-35 min	nível 2
Jarrete de porco fresco	30-40 min	nível 2

Vitela e Vaca

Vitela (cortada)	5-6 min	nível 2
Vitela assada	15-20 min	nível 2
Jarrete de vitela	15-20 min	nível 2
Gulasch de carne de vaca	15-20 min	nível 2
Fatias de perna de bovino (para sopa)	20-25 min	nível 2
Rolinho de carne / filetes assados	20-25 min	nível 2
Rosbife Estufado com Vinho	25-30 min	nível 2
Lombo assado		
Carne de vaca assada	30-40 min	nível 2
Carne de vaca cozida	40-60 min	nível 2

Aves de capoeira

Peito / perna de frango	10-15 min	nível 2
Peito / perna de peru	20-25 min	nível 2
Canja (dependendo do tamanho e idade)	25-35 min	nível 2

Caça e Borrego

Lombo de corça	ca. 15 min	nível 2
Corça assada	ca. 20 min	nível 2
Gulasch de Veado	15-20 min	nível 2
Veado assado	ca. 25 min	nível 2
Gulasch de javali	15-20 min	nível 2
Javali assado	ca. 25 min	nível 2
Lebre assada	15-20 min	nível 2
Ragout de borrego	10-15 min	nível 2
Borrego assado	15-20 min	nível 2

Peixe

Ragout de peixe	3-4 min	nível 1
Salmão	5-6 min	nível 1
Solha	6-7 min	nível 1
Pescada	6-7 min	nível 1
Robalo	7-8 min	nível 1

Sopas e Ensopados

Sopa de legumes	4-6 min	nível 2
Sopa de batatas	6-8 min	nível 2
Sopa gulasch	10-15 min	nível 2
Caldo de carne	35-40 min	nível 2

Legumes

Alcachofras (inteiras)	15-20 min	nível 1
Couve-flor/Brócolos (Raminhos)	2-3 min	nível 1
Couve-flor (inteiras)	8-10 min	nível 1
Feijão verde (fresco)	5-7 min	nível 1
Couve rábano (pedaços)	5-8 min	nível 1
Espiga de milho	5-6 min	nível 1
Legumes variados	5-6 min	nível 1
Cenouras	4-6 min	nível 1
Pimento	1-2 min	nível 1
Repolho roxo, repolho branco (Pedaços)	7-10 min	nível 1
Espargos brancos (inteiros)	5-7 min	nível 1
Couve lombarda (Pedaços)	7-10 min	nível 1
Batata cozida (dividida em 4 partes)	8-10 min	nível 2
Batatas com pele (inteiras)	12-15 min	nível 2

Leguminosas e Cereais

Lentilhas (sem pré-amolecimento)	10-15 min	nível 2
Ervilhas (sem casca, sem pré-amolecimento)	12-15 min	nível 2
Grão	15-20 min	nível 2
Milho miúdo, Trigo mourisco (sem repouso)	6-7 min	nível 2
Arroz natural (sem repouso)	7-9 min	nível 2
Aveia, trigo, cevada, centeio	8-9 min	nível 2
Espelta, espelta seca (deixar repousar)	Despressurizar a panela; deixar o conteúdo repousar com a tampa fechada durante cerca de 15 minutos.	

10. Limpeza e Conservação

Limpeza

Limpe a panela de pressão depois de cada utilização.
- Solte a junta de vedação da tampa e lave à mão
- Retire o botão selector e limpe com um pano húmido
- Remova a pega da tampa e lave com água corrente.
- A panela, a tampa (sem junta de vedação, botão selector e pega da tampa) e os cestos também podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

A ter em atenção:
- Para limpar, utilize água quente e uma esponja ou uma escova macia. Evite objectos pontiagudos, abrasivos ou afiados. Pode utilizar a parte áspera da esponja na parte interior e no fundo, se estiverem muito sujos.
- Não deixe os restos de alimentos secar e não deixe alimentos na panela durante muito tempo, pois podem causar manchas e alterações na superfície de aço inoxidável.
- Para a manutenção da superfície de aço inoxidável utilize regularmente o produto de limpeza da Fissler. É adequado para retirar descolorações brancas, coloridas ou coberturas.
- Utilize apenas produtos habituais de uso doméstico na máquina de lavar e nas doses recomendadas pelo fabricante. Não utilize nenhum produto de limpeza industrial ou produtos em concentrações muito elevadas

Indicações de montagem do botão selector e da pega da tampa

Botão selector (Imagem A-5)
Retirar: consultar imagem R
Solte a porca da válvula de regulação (Imagem A-21) ao rodar no sentido contrário dos ponteiros do relógio e retire o botão selector e a porca.
Montar: consultar imagem S
Ajuste o botão selector na posição indicada em cima na tampa, aparafuse a porca da válvula de regulação por baixo, no sentido dos ponteiros do relógio e fixe-a.

Pega da tampa (Imagem A-1)
Retirar: consultar imagem T
Solte a pega da tampa ao rodar o parafuso de fixação (Imagem A-19) na parte interior da tampa no sentido contrário ao sentido dos ponteiros do relógio.
Montar: consultar imagem U
Pegue na pega da tampa e coloque a tampa na posição indicada. Rode o parafuso de fixação no sentido dos ponteiros do relógio.

Arrumação

A junta de vedação deve ser guardada num sítio escuro (protegida da luz solar e dos raios UV), seco e limpo. Depois da limpeza, para preservar a junta de vedação, coloque a tampa ao contrário na panela de forma a não esmagar a junta.

Manutenção

As peças da panela de pressão que estão sujeitas a desgaste devem ser substituídas regularmente.
Poderá encontrar mais indicações no capítulo 12.

11. Perguntas e respostas

Indicação importante:
Desligue a fonte de calor e deixe a panela arrefecer antes de tentar eliminar a causa da falha.

Falhas	Causa provável	Eliminar causa de falhas
Na fervura, é expelido vapor por baixo da pega da tampa (pela Euromatic) durante mais tempo do que o normal	Seleccionou o nível de cozedura a vapor ou outra posição abaixo do nível 1.	Ao cozinhar a vapor sem pressão é normal uma ligeira saída de vapor. Se desejar cozinhar com o sistema fechado sob pressão, seleccione o nível 1 ou 2. (consultar capítulo 6, 8)
	A panela não está fechada correctamente. (Indicação na pega da tampa está a vermelho)	Panela fechada correctamente. (consultar capítulo 4) (Indicação na pega da tampa está a verde)
	O abastecimento de energia é muito baixo.	Ajustar potência máxima da fonte de calor.
	O tamanho da fonte de calor não coincide com o tamanho da panela de pressão.	Ajuste a panela de pressão à fonte de calor. (consultar capítulo 5)
	A pega da tampa está fechada.	Aperte o parafuso de fixação da pega da tampa pela parte interior da tampa.
	A válvula Euromatic da Fissler ou a sua junta de vedação circular estão sujas ou danificadas	Limpar ou substituir peças. (consultar capítulo 13)
Ao levantar fervura não é expelido vapor.	Foi introduzida pouca água na panela.	Introduzir quantidade mínima de água (200-300ml). (consultar capítulo 5)
	O abastecimento de energia é muito baixo.	Ajustar potência máxima da fonte de calor..
É expelido vapor e/ ou gotas de água pelo bordo da tampa antes do indicador de cozedura começar a subir..	A junta de vedação não está correctamente colocada.	Introduzir correctamente a junta de vedação. (consultar capítulo 5)
	A junta de vedação está suja ou danificada.	Limpar ou substituir junta de vedação.
	A panela não está correctamente fechada. (Indicação na pega da tampa está a vermelho)	Panela fechada correctamente. (consultar capítulo 4) (Indicação na pega da tampa está a verde)

Falhas	Causa provável	Eliminar causa de falhas
O indicador de cozedura não sobe.	O vapor é expelido pela pega da tampa.	Consultar acima.
	O vapor é expelido pelo bordo da tampa.	Consultar acima.
	Foi introduzida pouca água na panela.	Introduzir quantidade mínima de água (200-300ml). (consultar capítulo 5)
	O botão selector não está apertado correctamente.	Insira o botão selector correctamente e aperte a porca da válvula de regulação. (consultar capítulo 10)
	A junta de vedação da válvula de regulação, junta de vedação do suporte da válvula ou a membrana de enrolar falhou tem defeito ou está montada de forma incorrecta.	Substitua a junta de vedação afectada ou monte correctamente. (consultar capítulo 12)
O vapor é expelido pelo botão selector.	A temperatura é muito elevada para o nível de cozedura seleccionado. (Indicador de cozedura está a vermelho)	Volte a ligar o abastecimento de energia. Regule o abastecimento de energia para que durante o tempo de cozedura o indicador fique a verde. (consultar capítulo 6)
	Seleccionou o nível de cozedura a vapor ou outra posição abaixo do nível 1.	Ao cozinhar a vapor sem pressão é normal uma ligeira saída de vapor. Se desejar cozinhar com o sistema fechado sob pressão, seleccione o nível 1 ou 2. (consultar capítulo 6, 8)
	O botão selector não está apertado correctamente.	Insira o botão selector correctamente e aperte a porca da válvula de regulação. (consultar capítulo 10)
	A junta de vedação da válvula de regulação, junta de vedação do suporte da válvula ou a membrana de enrolar falharam têm defeito ou estão montadas de forma incorrecta.	Substitua a junta de vedação afectada ou monte correctamente. (consultar capítulo 12)
É expelido vapor por baixo da pega da tampa (pela válvula Euromatic), apesar do indicador de cozedura já ter subido..	A pega da tampa está fechada.	Aperte o parafuso de fixação da pega da tampa pela parte interior da tampa.
	A junta plana para o parafuso de fixação da pega da tampa ou a junta de vedação circular para a Euromatic falham, estão com defeito ou estão montadas de forma incorrecta.	Substitua a junta de vedação afectada ou monte correctamente. (consultar capítulo 12)
	É expelida uma grande quantidade de vapor: a Euromatic pode ter respondido como dispositivo de segurança. Isto acontece quando a válvula de regulação está suja ou com defeito..	Retirar, limpar ou substituir o botão selector. (consultar capítulo 10, 12)

Falhas	Causa provável	Eliminar causa de falhas
É expelido muito vapor pelo bordo da tampa, apesar de o indicador de cozedura já ter subido..	A junta de vedação tem defeito.	Substituir junta de vedação. (consultar capítulo 5, 12)
	A junta de vedação respondeu como dispositivo de segurança. Isto acontece quando a válvula de regulação e a Euromatic estão sujas ou com defeito..	Permita a verificação da panela pelo Serviço de Apoio ao Cliente da Fissler.
O vapor é expelido por baixo da capa superior redonda na pega da tampa ou pelo botão de controlo.	Uma vedação tem defeito.	Substituir pega de tampa ou permitir verificação pelo Serviço de Apoio ao Cliente da Fissler..
É difícil fechar a panela ou o botão de controlo salta ao fechar.	A pega da tampa e/ou da panela estão montadas de forma incorrecta.	Fixação das pegas e eventualmente apertar.
	A pega da tampa tem defeito.	Substituir a pega da panela.
	A junta de vedação não está colocada correctamente.	Introduzir junta de vedação correctamente. (consultar capítulo 5)
	A panela não está fechada correctamente. (Indicação na pega da tampa está a vermelho)	Panela fechada correctamente. (consultar capítulo 4) (Indicação na pega da tampa está a verde)
A panela não abre..	Ainda existe pressão na panela.	Despressurizar a panela. (consultar capítulo 7)
	A Euromatic encravou.	Soltar botão de controlo. Pressionar a pega da tampa ligeiramente para a esquerda.
A pega da tampa está solta.	O parafuso de fixação não está apertado..	Aperte o parafuso de fixação da pega da tampa pela parte interior da tampa.
As pegas da panela estão soltas.	Os parafusos das pegas não estão apertados.	Aperte os parafusos com uma chave de parafusos.

Caso tenha dúvidas acerca do assistente de cozinha electrónico vitacontrol® digital*, consulte as Instruções de utilização em separado.

* vitacontrol® digital apenas incluído com vitavit® premium digital

12. Manutenção e Peças sobresselentes

Tenha em atenção

Substitua regularmente as peças sujeitas a desgaste (por exemplo, juntas de borracha e outras peças de borracha) por peças sobressalentes originais da Fissler após cerca de 400 operações de cozedura ou, pelo menos, após dois anos. As peças com danos evidentes (por ex., fendas, descoloração, marcas de sobreaquecimento ou deformação) ou que não encaixem devidamente têm de ser substituídas de imediato. Caso contrário, a eficácia e segurança da panela de pressão serão menores.

Indicações para a substituição de peças

Junta de vedação (Imagem A-20)
Consultar capítulo 5

Membrana de enrolar (Imagem A-22)
consultar Imagem V
Solte o botão selector da tampa e retire a membrana de enrolar velha.
Coloque as novas membranas de enrolar no marcador de plástico do indicador de cozedura e pressione o bordo até ao início da rosca no êmbolo de metal.

Junta de vedação da válvula de regulação (Imagem A-23)
consultar Imagem W
Solte o botão selector da tampa e retire as juntas de vedação usadas. Ajuste o botão selector para o nível 2 pois nesta posição a montagem da junta de vedação é mais fácil.
Insira primeiro a junta de vedação nova no êmbolo de metal e pressione a outra parte sob o êmbolo da válvula até estar completamente para cima. Certifique-se de que a vedação da válvula de controlo está apertada em todo o perímetro e que a vedação está contida no encaixe fornecido para o efeito.

Junta de vedação de suporte de válvula (Imagem A-24)
consultar Imagem X
Solte o botão selector da tampa e retire a junta de vedação usada.
Coloque a junta de vedação nova e assegure-se de que a junta permanece limpa e plana nos dois lados da tampa.

Junta circular para válvula Euromatic (Imagem A-18)
consultar Imagem I
A desmontagem/montagem é realizada do lado interior da tampa. Certifique-se de que a junta de vedação é colocada na totalidade no entalhe previsto para esse efeito.

Euromatic (Imagem A-18)
Para a desmontagem/montagem da Euromatic deve primeiro retirar a pega da tampa. Isto é feito de forma bastante simples, soltando os parafusos do lado interior da tampa. Pode retirar a Euromatic da tampa, logo que tirar a junta de vedação circular. Para montar a nova Euromatic sem a junta de vedação faça-o através da tampa de forma a que a parte da esfera branca fique para o lado interior da tampa. De seguida monte a junta circular como é descrito em cima.

Peças sobresselentes

Peças sobresselentes	Diâmetro	Número do artigo
Junta de vedação (Imagem Y-1)	18 cm	600-000-18-795
	22 cm	600-000-22-795
	26 cm	600-000-26-795
Pega de panela para frigideira rápida (Imagem Y-2)	18 cm	620-100-01-850
	22 cm	620-300-02-850
	26 cm	620-700-04-850
Pega de panela para panela de pressão (Imagem Y-2)	18 cm	620-100-02-850
	22 cm	620-300-04-850
	26 cm	620-700-08-850
Pega de apoio para frigideira rápida (Imagem Y-3)	18 cm	600-100-01-840
	22 cm	600-300-02-840
	26 cm	600-700-04-840
Pega de apoio para panela de pressão (Imagem Y-3)	18 cm	600-100-02-840
	22 cm	600-300-04-840
	26 cm	600-700-08-840
Pega da tampa (Imagem Y-4)	todos	620-000-00-770
Botão selector (Imagem Y-5)	todos	620-000-00-700
Porca da válvula de regulação para botão selector (Imagem Y-6)	todos	610-000-00-734
Membrana de enrolar (Imagem Y-7)	todos	610-000-00-711
Junta de vedação da válvula de regulação (Imagem Y-8)	todos	610-000-00-706
Junta de vedação de suporte de válvula (Imagem Y-9)	todos	610-000-00-733
Conjunto de membranas de enrolar, junta de vedação da válvula de regulação, junta de vedação de suporte de válvula (Imagem Y-7, 8, 9)	todos	610-000-01-706
Euromatic completa (Imagem Y-10)	todos	011-631-00-750
Junta circular Euromatic (Imagem Y-11)	todos	011-631-03-760
Parafuso de fixação para pega de tampa, com junta plana (Imagem Y-12)	todos	600-000-00-712

Acessórios

Acessórios	Diâmetro	Número do artigo
Cesto com buracos (incluindo Tripé) (Imagem Z-1)	18 cm	610-100-00-800
	22 cm	610-300-00-800
	26 cm	610-700-00-800
Cesto não perfurado (incluindo Tripé) (Imagem Z-2)	22 cm	610-300-00-820
	26 cm	610-700-00-820
Tampa adicional em vidro (Imagem Z-3)	22 cm	021-641-22-600
Tampa adicional em metal (Imagem Z-4)	22 cm	623-000-22-700
	26 cm	623-000-26-700
Cesto para fritar (Imagem Z-5)	26 cm	022-656-04-600
Assistente de cozinha electrónico vitacontrol® digital* (Imagem Z-6)	todos	620-001-00-470

Pode adquirir todas as peças sobresselentes numa loja especializada da Fissler. O nosso serviço de apoio ao cliente também terá muito gosto em o ajudar (Consultar endereço no capítulo 13).

Pode encontrar uma lista de revendedores, tal como mais informações em www.fissler.com

* vitacontrol® digital apenas incluído com vitavit® premium digital

13. Garantia e Serviço

Cada produto Fissler é cuidadosamente fabricado com materiais de alta qualidade. A qualidade do nosso produto é várias vezes controlada até à sua conclusão e por fim é submetida a um rigoroso teste final.

Garantia de 3 anos dada pelo fabricante

Por isso, concedemos uma garantia de 3 anos a partir da data de compra em todas as nossas panelas de pressão. Em caso de reclamação, entregue o talão juntamente com a panela completa ao seu revendedor ou envie o produto bem embalado para o Serviço de Apoio ao Cliente da Fissler (Consultar endereço em baixo).

Todas as peças sujeitas a desgaste estão excluídas da garantia, como p.ex.:
- Junta de vedação (Imagem Y-1)
- Junta de vedação da válvula de regulação (Imagem Y-8)
- Junta de vedação do suporte da válvula (Imagem Y-9)
- Membrana de enrolar (Imagem Y-7)
- Junta circular para Euromatic (Imagem Y-11)
- Junta de vedação plana para os parafusos de fixação da pega da tampa (Imagem Y-12)

Não é concedida qualquer garantia por danos que derivem das seguintes razões:
- Utilização inadequada e indevida
- Manuseamento defeituoso ou negligente
- Reparações indevidamente executadas
- Instalação de peças sobresselentes que não correspondam à versão original
- Influências químicas ou físicas na superfície do produto
- Não cumprimento deste manual de utilização

10 anos de garantia de fornecimento de peças sobresselentes

Poderá comprar todas as peças funcionais/sobressalentes da panela de pressão durante, pelo menos, dez anos após a descontinuação do produto.

Endereço do Serviço de Apoio ao Cliente

Fissler GmbH
Departamento do Serviço de Apoio ao Cliente
Harald-Fissler-Str. 10
D-55768 Hoppstädten-Weiersbach
Tel: +49 6781 403 556

Para mais informações, visite www.fissler.com

reddot design award
winner 2009

GR Οδηγίες χρήσης

Σας ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας

και σας συγχαίρουμε για την αγορά της καινούργιας σας χύτρας ταχύτητας vitavit®.
Ο σχεδιασμός των χυτρών ταχύτητας νέας γενιάς της Fissler κρύβει μέσα του περισσότερα από 60 χρόνια εμπειρίας. Οι χύτρες ταχύτητας συνεχίζουν να είναι τόσο μοντέρνες όσο και στο παρελθόν, καθώς επιτρέπουν τη γρήγορη παρασκευή για νόστιμο, γεμάτο βιταμίνες φαγητό - και, από την άποψη της άνεσης στο χειρισμό και του σχεδιασμού η vitavit® θέτει νέα πρότυπα.

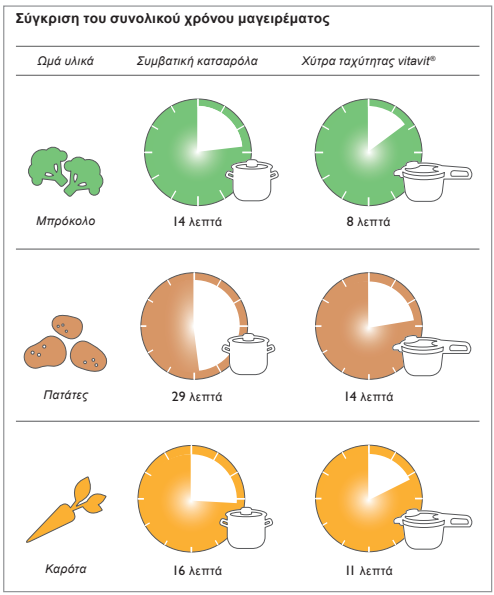
Για να χαρείτε τη χύτρα ταχύτητας άρτιας γερμανικής κατασκευής για πολύ καιρό και να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια λειτουργικής ζωής, λάβετε υπόψη σας τις ακόλουθες υποδείξεις. Ευχόμαστε να περάσετε ευχάριστα δοκιμάζοντας τις ποικίλες δυνατότητες που προσφέρει η χύτρα σας vitavit® και καλή επιτυχία!

Περιεχόμενα

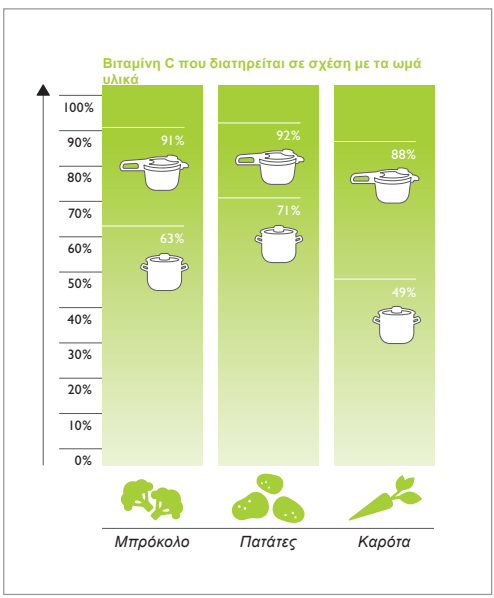
1. Σύντομη εξήγηση του μαγειρέματος υπό πίεση
2. Υποδείξεις ασφαλείας
3. Περιγραφή και πλεονεκτήματα της vitavit®
4. Πριν από την πρώτη χρήση
5. Υποδείξεις για τη χρήση της χύτρας ταχύτητας
6. Το μαγείρεμα με τη vitavit®
7. Αποσυμπίεση της vitavit®
8. Δυνατότητες χρήσης της χύτρας ταχύτητας
9. Χρόνοι μαγειρέματος
10. Καθαρισμός και φροντίδα
11. Ερωτήσεις και απαντήσεις
12. Συντήρηση και ανταλλακτικά
13. Εγγύηση και service

* Το vitacontrol® digital περιλαμβάνεται μόνο στα προϊόντα vitavit® premium digital

1. Σύντομη εξήγηση του μαγειρέματος υπό πίεση



Η βασική αρχή του γρήγορου μαγειρέματος δεν έχει αλλάξει από την κυκλοφορία της πρώτης χύτρας ταχύτητας. Σε ένα καλά σφραγισμένο σκεύος το μαγείρεμα γίνεται υπό πίεση σε θερμοκρασίες άνω των 100°C, καθώς η υπερπίεση στο εσωτερικό του σκεύους προκαλεί αύξηση του σημείου βρασμού του νερού. Ως εκ τούτου, οι χρόνοι μαγειρέματος μειώνονται κατά πολύ. Συνεπώς, το μαγείρεμα με τη χύτρα ταχύτητας εξοικονομεί χρόνο (στην κουζίνα) - κατά μέσο όρο περίπου 70 %.



Ο αποκλεισμός του βλαβερού οξυγόνου της ατμόσφαιρας, σε συνδυασμό με τους σύντομους χρόνους μαγειρέματος, επιτρέπει ένα ιδιαίτερα ελαφρύ μαγείρεμα των τροφίμων. Οι βιταμίνες, οι μεταλλικές και αρωματικές ουσίες διατηρούνται σαφώς καλύτερα σε σύγκριση με τις συνηθισμένες μεθόδους μαγειρέματος. Και αυτό γίνεται αντιληπτό και στη γεύση: η γεύση των τροφίμων είναι εκπληκτικά έντονη.

2. Υποδείξεις ασφαλείας

Οδηγίες χρήσης

- Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης και όλες τις οδηγίες, προτού χρησιμοποιήσετε τη χύτρα ταχύτητας vitavit®. Η λανθασμένη χρήση μπορεί να είναι επικίνδυνη.
- Μην αφήνετε να χρησιμοποιούν τη χύτρα ταχύτητας άτομα, τα οποία δεν έχουν διαβάσει το εγχειρίδιο και δεν έχουν εξοικειωθεί με τη χρήση της.
- Παραδίδετε τη χύτρα ταχύτητας σε τρίτους μόνο μαζί με τις οδηγίες χρήσης.
- Διαβάστε τις ξεχωριστές οδηγίες χρήσης κατά τη χρήση του ηλεκτρονικού βοηθού μαγειρέματος vitacontrol® digital*.

Επίβλεψη

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας κοντά σε παιδιά, χωρίς επίβλεψη.

Εφαρμογές της χύτρας ταχύτητας

- Χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας μόνο για τον προβλεπόμενο σκοπό ο οποίος αναφέρεται στις οδηγίες χρήσης (δείτε κεφάλαιο 8).
- Μην τοποθετείτε ποτέ τη χύτρα ή το τηγάνι ταχύτητας στο φούρνο. Οι υψηλές θερμοκρασίες μπορούν να προκαλέσουν φθορές στις χειρολαβές, τις βαλβίδες και τους μηχανισμούς ασφαλείας και συνεπώς δεν θα μπορούν να εκτελέσουν τις λειτουργίες ασφαλείας τους.
- Χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας για τηγάνισμα πάντα χωρίς καπάκι και γεμίζετέ την με λάδι το πολύ μέχρι τη μέση. Μην τηγανίζετε ποτέ υπό πίεση! (δείτε κεφάλαιο 8)
- Οι χύτρες ταχύτητας δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται σε ιατρικές εφαρμογές. Ιδιαίτερα, μην χρησιμοποιείτε τις χύτρες ως συσκευές αποστείρωσης, διότι δεν έχουν σχεδιαστεί για τις απαιτούμενες θερμοκρασίες αποστείρωσης.
- Μην χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας για να παρασκευάσετε πουρέ μήλων ή κομπόστα, διότι συχνά σχηματίζονται φυσαλίδες ατμού, οι οποίες μπορεί να πιτσιλίσουν κατά το άνοιγμα της χύτρας και μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα.
- Όταν το κρέας μαγειρεύεται στη χύτρα ταχύτητας, αναπτύσσεται μεγάλη πίεση. Για αυτόν το λόγο, αφού ανοίξετε την χύτρα, περιμένετε λίγο πριν καρφώσετε ή πριν μετακινήσετε το κρέας, για να αποφύγετε τυχόν εγκαύματα.

Ασφάλεια και συντήρηση

- Διασφαλίζετε πριν από κάθε χρήση ότι όλες οι βαλβίδες και οι μηχανισμοί ασφαλείας λειτουργούν σωστά και δεν παρουσιάζουν φθορές ή δεν χρειάζονται καθάρισμα. Μόνο έτσι μπορεί να επιτευχθεί ένας ασφαλής τρόπος λειτουργίας. Για σχετικές πληροφορίες ανατρέξτε στο κεφάλαιο 5.
- Σε καμία περίπτωση μην επιχειρείτε μετατροπές στη χύτρα ταχύτητας. Ιδιαίτερα, μην επεμβαίνετε στους μηχανισμούς ασφαλείας, παρά μόνο για τα θέματα συντήρησης που αναφέρονται στις οδηγίες χρήσης. Μην λιπαίνετε τις βαλβίδες!
- Αντικαθιστάτε τα αναλώσιμα ανταλλακτικά, όπως το λάστιχο στεγανοποίησης και άλλα λαστιχένια εξαρτήματα, με γνήσια ανταλλακτικά Fissler, ανά τακτά διαστήματα μετά από περίπου 400 χρήσεις ή δύο χρόνια το αργότερο. Εξαρτήματα τα οποία παρουσιάζουν εμφανείς φθορές (π.χ. σκλήρυνση, ρωγμές, αλλαγές στο χρώμα ή παραμορφώσεις) ή δεν εφαρμόζουν καλά, πρέπει να αντικαθίστανται άμεσα. Σε αντίθετη περίπτωση, η λειτουργία και η ασφάλεια της χύτρας ταχύτητας επηρεάζονται αρνητικά.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά της Fissler. Ιδιαίτερα, χρησιμοποιείτε μόνο τα σκεύη με τα καπάκια του ίδιου μοντέλου καθώς και άλλα ανταλλακτικά που προορίζονται ειδικά για τη δική σας χύτρα (δείτε κεφάλαιο 12).
- Για τη δική σας ασφάλεια, παρακαλούμε να σφίγγετε τις χαλαρές βίδες αμέσως.
- Για τη δική σας ασφάλεια, συνιστούμε να αντικαθιστάτε αμέσως τις ραγισμένες ή κατεστραμμένες λαβές με γνήσια ανταλλακτικά της Fissler.

* Το vitacontrol® digital περιλαμβάνεται μόνο στα προϊόντα vitavit® premium digital

Λειτουργία της χύτρας ταχύτητας

- Αυτό το σκεύος βρίσκεται υπό πίεση όταν χρησιμοποιείται. Η λανθασμένη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα. Βεβαιωθείτε ότι το σκεύος έχει κλείσει σωστά, προτού ζεσταθεί. Για σχετικές πληροφορίες ανατρέξτε στο κεφάλαιο 4. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας με το καπάκι χαλαρά τοποθετημένο.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τις εστίες θερμότητας που αναφέρονται στο κεφάλαιο 5.
- Μην ζεσταίνετε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας χωρίς υγρά, καθώς μπορεί να προκληθούν ζημιές στο σκεύος, τις βαλβίδες, τους μηχανισμούς ασφαλείας και στην εστία λόγω της υπερθέρμανσης. Μην εξακολουθήσετε να χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας όταν οι μηχανισμοί ασφαλείας δεν λειτουργούν πλέον σωστά. Ζητήστε από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Fissler να ελέγξει τη χύτρα σας (συμβουλευτείτε τις οδηγίες ασφαλείας).
  Ελάχιστη ποσότητα γεμίσματος: 200-300 ml νερού ανάλογα με τη διάμετρο του σκεύους σας (βλ. ένδειξη „min“). Σε περίπτωση μεγάλης υπερθέρμανσης μπορεί τα πλαστικά μέρη του σκεύους ή το αλουμίνιο στον πάτο να λιώσουν και να υγροποιηθούν. Σε αυτήν την περίπτωση, κλείστε την εστία θερμότητας και μην μετακινείτε το σκεύος, μέχρι να κρυώσει τελείως. Αερίστε το χώρο.
- Μην γεμίζετε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας περισσότερο από τα ⅔ της χωρητικότητάς της (βλ. ένδειξη „max“). Για τρόφιμα, τα οποία δημιουργούν αφρό ή φουσκώνουν κατά το μαγείρεμα, όπως π.χ. ρύζι, ζωμοί ή αποξηραμένα λαχανικά, επιτρέπεται να γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας το πολύ μέχρι το ήμισυ της χωρητικότητάς της (βλ. ένδειξη «½»).
- Όταν μαγειρεύετε φασόλια και άλλα όσπρια, μη γεμίσετε τη χύτρα περισσότερο από την ένδειξη ⅓ καθώς ενδέχεται να φουσκώσουν και να μπλοκάρουν τις βαλβίδες.
- Μην αφήνετε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας χωρίς επίβλεψη. Ρυθμίζετε την ένταση της εστίας, έτσι ώστε ο χρωματιστός δείκτης μαγειρέματος να μην εμφανίζει τον κόκκινο δακτύλιο. Αν δεν μειώσετε την ένταση της εστίας, ατμός θα διαφύγει από τη βαλβίδα και θα μειωθεί η ποσότητα υγρού μέσα στο σκεύος. Αν εξατμιστεί όλο το υγρό, τότε τα τρόφιμα θα καούν και μπορεί να προκληθούν ζημιές στο σκεύος και την εστία.
- Μετακινείτε τη χύτρα ταχύτητας με μεγάλη προσοχή, όταν βρίσκεται υπό πίεση. Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες. Χρησιμοποιείτε τις λαβές και τα σημεία χειρισμού. Εφόσον είναι απαραίτητο, χρησιμοποιείτε προστατευτικά γάντια.

Άνοιγμα της χύτρας

- Μην ανοίγετε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας με τη βία. Μην την ανοίγετε, προτού βεβαιωθείτε ότι η εσωτερική πίεση έχει εκτονωθεί πλήρως. Για σχετικές πληροφορίες ανατρέξτε στο κεφάλαιο 7.
- Ανακινείτε πάντα τη χύτρα ταχύτητας πριν από κάθε άνοιγμα, για να μην πεταχτούν φυσαλίδες ατμού και να μην ζεματιστείτε. Αυτό είναι ιδιαίτερα σημαντικό κατά την ταχεία αποσυμπίεση ή μετά από κρύωμα του σκεύους με τρεχούμενο νερό.
- Κατά την απελευθέρωση του ατμού, διατηρείτε πάντα τα χέρια, το κεφάλι και το σώμα σας μακριά από την επικίνδυνη περιοχή. Ο ατμός που εξέρχεται μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς. Προσέχετε το συγκεκριμένο θέμα κυρίως κατά την ταχεία αποσυμπίεση από το πλήκτρο απελευθέρωσης ή τη βαλβίδα ελέγχου.

Σημαντική υπόδειξη

- Μην χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας όταν η ίδια ή μέρη της παρουσιάζουν φθορά ή παραμόρφωση και/ή η λειτουργία τους δεν ανταποκρίνεται στην περιγραφή των οδηγιών χρήσης. Σε αυτήν την περίπτωση, απευθυνθείτε αμέσως στον κοντινότερο αντιπρόσωπο της Fissler ή στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Fissler GmbH (για τη διεύθυνση ανατρέξτε στο κεφάλαιο 13).

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες, καθώς και τις οδηγίες χρήσης του ηλεκτρονικού βοηθού μαγειρέματος vitacontrol® digital*.

* Το vitacontrol® digital περιλαμβάνεται μόνο στα προϊόντα vitavit® premium digital

3. Περιγραφή και πλεονεκτήματα της vitavit®

Βλ. εικόνα A

1. Λαβή καπακιού
- αποσπώμενη για εύκολο καθάρισμα

2. Πλήκτρο απελευθέρωσης
- για την αποσυμπίεση και το άνοιγμα του σκεύους

3. Ένδειξη ασφαλούς κλεισίματος
- υποδεικνύει αν το σκεύος έχει κλείσει με ασφάλεια

4. Ανοίγματα για την έξοδο του ατμού
- κατά τη δημιουργία πίεσης
- κατά τη δημιουργία της βαλβίδας Euromatic
- κατά την αποσυμπίεση του σκεύους με το πλήκτρο απελευθέρωσης
- κατά το «μαγείρεμα στον ατμό» χωρίς πίεση

5. Βαλβίδα ελέγχου
- για τη ρύθμιση των βαθμίδων μαγειρέματος
- με χρωματιστό δείκτη μαγειρέματος
- με άνοιγμα για αυτόματο περιορισμό της πίεσης (προστατευτικό πίεσης)
- αποσπώμενο για εύκολο καθάρισμα
- για ρυθμιζόμενη και σταδιακή απελευθέρωση του ατμού

6. Δείκτης μαγειρέματος με χρωματική λειτουργία
- βοηθάει στη ρύθμιση έντασης της εστίας

7. Ανοίγματα για την έξοδο του ατμού
- σε περίπτωση υπέρβασης της επιλεγμένης βαθμίδας μαγειρέματος
- για αποσυμπίεση του σκεύους από τη βαλβίδα ελέγχου
- κατά το «μαγείρεμα στον ατμό» χωρίς πίεση

8. Οδηγός τοποθέτησης
- για εύκολη τοποθέτηση του καπακιού

9. Εγκοπή για οδηγό τοποθέτησης
- για να εισάγετε τον οδηγό τοποθέτησης

10. Αντιολισθητική λαβή σκεύους

11. Προστασία από τη φλόγα
- προστατεύει τις λαβές κατά τη χρήση σε εστίες γκαζιού

12. Ένδειξη στάθμης γεμίσματος
- με ένδειξη «min» για την ελάχιστη στάθμη γεμίσματος με υγρό
- με ένδειξη «½» για τη μέγιστη στάθμη γεμίσματος τροφών των οποίων ο όγκος αυξάνεται
- με ένδειξη «max» για τη μέγιστη στάθμη γεμίσματος κανονικών τροφών

13. Κλίμακα μέτρησης
- για εύκολη δοσομέτρηση υγρών - χωρίς δοσομετρητή

14. Κωνικό σώμα σκεύους
- για τη στοίβαξη σκευών ακόμα και αυτών με όμοια διάμετρο

15. Πάτος cookstar για όλες τις εστίες
- για ιδανικές ιδιότητες θερμότητας σε κάθε τύπο εστίας, συμπεριλαμβανομένων και των επαγωγικών

16. Βοηθητική λαβή
- με βαθιά αυλάκωση για ασφαλές κράτημα

17. Έκκεντρο ασφαλείας (μηχανισμός ασφαλείας)
- αποτρέπει τη δημιουργία πίεσης όταν το σκεύος δεν έχει κλείσει σωστά

18. Βαλβίδα Fissler Euromatic (μηχανισμός ασφαλείας)
- για αυτόματη δημιουργία πίεσης
- αποτρέπει τη δημιουργία πίεσης όταν το σκεύος δεν έχει κλείσει σωστά
- περιορίζει αυτόματα την πίεση
- εμποδίζει το άνοιγμα του σκεύους, όσο υφίσταται πίεση

19. Βίδα στερέωσης για τη λαβή του καπακιού
- με δυνατότητα χειρισμού χωρίς εργαλεία
- με επίπεδη φλάντζα στερεωμένη στο καπάκι

20. Λάστιχο στεγανοποίησης (μηχανισμός ασφαλείας)
- από υψηλής ποιότητας σιλικόνη
- με υποδοχές ασφαλείας για περιορισμό της πίεσης

21. Κωνικό παξιμάδι για στερέωση της βαλβίδας ελέγχου
- με εσοχές στήριξης, ξεβιδώνεται εύκολα χωρίς εργαλεία

22. Μεμβράνη σιλικόνης
- για στεγανοποίηση του χρωματιστού δείκτη μαγειρέματος

23. Φλάντζα βαλβίδας ελέγχου
- για στεγανοποίηση της βαλβίδας ελέγχου

24. Φλάντζα βάσης βαλβίδας
- για στεγανοποίηση της βάσης της βαλβίδας

25. Καλάθι για μαγείρεμα στον ατμό (ανάλογα με το μοντέλο)
- με μακρόστενες οπές για ιδανική διείσδυση του ατμού
- με αυλακώσεις στην επιφάνεια για ελεύθερη ροή του ατμού ακόμη και στην περίπτωση τροφών μεγάλου μεγέθους
- με τρίποδο στήριξης

26. Ηλεκτρονικός βοηθός μαγειρέματος vitacontrol® digital* (ανάλογα με το μοντέλο)
- με ενσωματωμένη μονάδα Bluetooth Low Energy Module για εύκολη σύνδεση της έξυπνης συσκευής σας στην νέα εφαρμογή Fissler Cooking App digital
- με πεδίο LED καθώς και οπτικά και ακουστικά σήματα για τον έλεγχο της εστίας
- με οθόνη που εμφανίζει το χρόνο μαγειρέματος καθώς και χρονική ένδειξη για την αντικατάσταση και τη συντήρηση της μπαταρίας
- με κουμπιά ελέγχου για τη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος και τον έλεγχο άλλων λειτουργιών
- με βραχίονα σύνδεσης για εύκολη στερέωση της βαλβίδας ελέγχου
- περιλαμβάνεται με το vitavit® premium digital

Βλ. εικόνα B
α) Σήμα CE (δηλώνει τη συμμόρφωση της συσκευής με την ευρωπαϊκή οδηγία σχετικά με τις χύτρες ταχύτητας)
β) Ονομαστική χωρητικότητα (δεν αντιστοιχεί στην ωφέλιμη χωρητικότητα)
γ) Μέγιστη πίεση λειτουργίας (μέγιστη επιτρεπόμενη πίεση διαφυγής ατμού της βαλβίδας βρασμού)
δ) Ημερομηνία κατασκευής (εβδομάδα/έτος)

4. Πριν από την πρώτη χρήση

Πριν από την πρώτη χρήση, εξοικειωθείτε με το σκεύος και το χειρισμό του.

Άνοιγμα σκεύους

βλ. εικόνα C
Πατήστε το πλήκτρο απελευθέρωσης (εικ. A-2) στη λαβή του καπακιού προς την κατεύθυνση του βέλους και περιστρέψτε το καπάκι δεξιόστροφα μέχρι να τερματίσει. Τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε το καπάκι.

Οδηγός τοποθέτησης

Στο καπάκι υπάρχει μια μεταλλική γλωττίδα με τη σήμανση „Close“ (εικ. A-8) και αντίστοιχα στη λαβή του σκεύους υπάρχει μια εγκοπή (εικ. A-9). Αυτή χρησιμεύει στην σωστή τοποθέτηση του καπακιού.

* Το vitacontrol® digital περιλαμβάνεται μόνο στα προϊόντα vitavit® premium digital

Κλείσιμο σκεύους

βλ. εικόνα D
Τοποθετήστε το καπάκι, κρατώντας το λίγο λοξά, τοποθετήστε τον οδηγό στην εγκοπή της λαβής και κατεβάστε τη λαβή. Η σωστή θέση τοποθέτησης για το καπάκι επισημαίνεται επίσης με κόκκινες κουκκίδες στον οδηγό και τη λαβή του σκεύους. Αν ευθυγραμμίσετε ακριβώς τις κουκίδες, τότε το καπάκι μπορεί να τοποθετηθεί στη θέση του.
βλ. εικόνα E
Για να το σφραγίσετε, περιστρέψτε το καπάκι αριστερόστροφα μέχρι να τερματίσει και το σκεύος να ασφαλίσει με ένα χαρακτηριστικό «κλικ».

Ένδειξη ασφαλούς κλεισίματος

βλ. εικόνα F
Μπορείτε να δείτε αν το σκεύος έχει κλείσει σωστά και αν είναι έτοιμο για χρήση με την ένδειξη ασφαλούς κλεισίματος (εικ. A-3) στη λαβή του καπακιού:

πράσινο = το σκεύος έχει κλείσει σωστά και είναι έτοιμο για χρήση
κόκκινο = το σκεύος δεν έχει κλείσει σωστά και δεν μπορεί να δημιουργηθεί πίεση

Καθαρισμός

Ξεπλύνετε το σκεύος, το καπάκι και το λάστιχο στεγανοποίησης σχολαστικά πριν χρησιμοποιήσετε την χύτρα ταχύτητας για πρώτη φορά. Με αυτόν τον τρόπο θα αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα γυαλιστικής σκόνης και ελάχιστα σωματίδια.
Συνιστούμε τη χρήση του Στιλβωτικού Υγρού της Fissler (ή άλλου προϊόντος φροντίδας ανοξείδωτων σκευών) για το σκεύος και το καπάκι. Αυτό θα κάνει το ανοξείδωτο ατσάλι περισσότερο ανθεκτικό στις επιδράσεις των αλάτων και των όξινων ουσιών. Τα υπολείμματα του προϊόντος φροντίδας πρέπει να αφαιρούνται με σχολαστικό πλύσιμο. Χρησιμοποιήστε το προϊόν φροντίδας όταν χρειάζεται ή όταν παρατηρήσετε αλλαγές στην εμφάνιση της ανοξείδωτης επιφάνειας.

Καλωσήρθατε στον κόσμο του vitacontrol® digital – Το έξυπνο μαγείρεμα είναι τόσο απλό.*

Πραγματοποιήστε λήψη της εφαρμογής „Fissler Cooking App digital“ με το ίδιο όνομα χωρίς χρέωση από το κατάστημα App/(Play) Store. Η εφαρμογή είναι συμβατή με την τελευταία γενιά έξυπνων συσκευών (smartphone και tablet) για τα λειτουργικά συστήματα Apple/IOS Λήψη στο App Store και Google/Android Εφαρμογή ANDROID στο Google play.

Περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τη χρήση του ηλεκτρονικού βοηθού μαγειρέματος vitacontrol® digital παρέχονται στις οδηγίες χρήσης της συσκευής.

5. Υποδείξεις για τη χρήση της χύτρας ταχύτητας

Μηχανισμοί ασφαλείας

Η χύτρα ταχύτητας vitavit® είναι εξοπλισμένη με διάφορους μηχανισμούς ασφαλείας, οι οποίοι φροντίζουν αυτόματα για την ασφάλεια της χύτρας σας. **Ελέγχετε πριν από κάθε χρήση τη σωστή λειτουργία των μηχανισμών ασφαλείας που αναφέρονται παρακάτω και μην επιχειρείτε ποτέ να τους τροποποιήσετε.** Προτού ξεκινήσετε το μαγείρεμα, βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα ελέγχου και η λαβή του καπακιού έχουν τοποθετηθεί σωστά και εφαρμόζουν καλά. Για σχετικές υποδείξεις ανατρέξτε στο κεφάλαιο 10.

* Το vitacontrol® digital περιλαμβάνεται μόνο στα προϊόντα vitavit® premium digital

Βαλβίδα ελέγχου (εικ. A-5)
βλ. εικόνα G
Βγάλτε τη βαλβίδα ελέγχου από το καπάκι και περιστρέψτε την στη βαθμίδα 2. Πιέζοντας με το δάκτυλο, ελέγξτε αν ο χρωματιστός δείκτης μαγειρέματος (1) και το σώμα της βαλβίδας (2) κινούνται ελεύθερα και επανέρχονται στη θέση τους.

Βαλβίδα Euromatic (εικ. A-18)
βλ. εικόνα H+I
Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα Euromatic είναι καθαρή και μπορεί να κινείται ελεύθερα στο καπάκι.
Η φλάντζα της βαλβίδας πρέπει να βρίσκεται στην προβλεπόμενη εγκοπή και να εφαρμόζει πλήρως.
βλ. εικόνα J
Πιέζοντας με το δάκτυλο, ελέγξτε αν το λευκό σφαιρίδιο στη βαλβίδα Euromatic κινείται ελεύθερα χωρίς να κολλάει και αν επανέρχεται στη θέση του.

Λάστιχο στεγανοποίησης (εικ. A-20) **και έκκεντρο ασφαλείας** (εικ. A-17)
βλ. εικόνα K
Βεβαιωθείτε ότι το λάστιχο και η περίμετρος του καπακιού είναι καθαρά, ότι το λάστιχο δεν παρουσιάζει φθορές και ότι το έκκεντρο ασφαλείας μπορεί να κινείται ελεύθερα.
Τοποθετήστε το λάστιχο έτσι ώστε να είναι τελείως επίπεδο και να βρίσκεται κάτω από τις περιμετρικές προεξοχές στην εσωτερική πλευρά του καπακιού. Το λάστιχο πρέπει να τοποθετείται μπροστά από το έκκεντρο ασφαλείας, δηλ. να πιέζεται μακριά από τις άκρες του καπακιού.

Ποσότητες γεμίσματος

βλ. εικόνα L
Λάβετε υπόψη σας τα ακόλουθα στοιχεία σχετικά με τις ποσότητες γεμίσματος.
Για την εύκολη μέτρηση αυτών των ποσοτήτων, υπάρχει μία κλίμακα στο εσωτερικό του σκεύους.

«min»
Για να δημιουργηθεί ατμός απαιτούνται, ανάλογα με τη διάμετρο της χύτρας ταχύτητας, τουλάχιστον 200-300 ml υγρού, ανεξάρτητα από το εάν χρησιμοποιείτε το καλάθι ή όχι. Μην θέτετε ποτέ σε λειτουργία τη χύτρα ταχύτητας χωρίς τη συγκεκριμένη ελάχιστη ποσότητα υγρού (βλ. ένδειξη «min»).

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

«max»
Επιτρέπεται να γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας το πολύ μέχρι τα ⅔ της χωρητικότητάς της, προκειμένου να λειτουργεί με ασφάλεια (βλ. ένδειξη «max»).

«½»
Για τρόφιμα, τα οποία δημιουργούν αφρό ή φουσκώνουν κατά το μαγείρεμα, όπως π.χ. ρύζι, ζωμοί ή αποξηραμένα λαχανικά, επιτρέπεται να γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας το πολύ μέχρι το ήμισυ της χωρητικότητάς της (βλ. ένδειξη «½»).

«⅓»
Όταν μαγειρεύετε φασόλια και άλλα όσπρια, μη γεμίσετε τη χύτρα περισσότερο από την ένδειξη ⅓ καθώς ενδέχεται να φουσκώσουν και να μπλοκάρουν τις βαλβίδες.

Σημαντικό:
Μην μαγειρεύετε ποτέ χωρίς επαρκή ποσότητα υγρών και φροντίζετε ώστε τα υγρά στη χύτρα ταχύτητας να μην εξατμιστούν τελείως. Εάν δεν ακολουθήσετε αυτές τις οδηγίες το φαγητό μπορεί να

καεί και να προκληθούν ζημιές στο σκεύος, τις χειρολαβές, τις βαλβίδες, τους μηχανισμούς ασφαλείας και στην εστία. Μην εξακολουθήσετε να χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας όταν οι μηχανισμοί ασφαλείας δεν λειτουργούν πλέον σωστά. Ζητήστε από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Fissler να ελέγξει τη χύτρα σας (συμβουλευτείτε τις οδηγίες ασφαλείας).

Κατάλληλες εστίες μαγειρέματος

Η θερμοσυσσωρευτική βάση cookstar για κάθε τύπο εστίας εξασφαλίζει ιδανική απορρόφηση, κατανομή και διατήρηση της θερμότητας και ενδείκνυται για χρήση σε όλους τους τύπους εστιών, ακόμη και στις επαγωγικές. Οι ενσωματωμένοι αρμοί διαστολής, οι οποίοι είναι ορατοί υπό μορφή αστεριού στο κάτω μέρος του σκεύους, φροντίζουν για την άψογη σταθερότητα του πάτου. Έτσι διασφαλίζεται η σωστή επαφή του πάτου με την εστία για πλήρη επιτυχία στο μαγείρεμα.

Ρύθμιση της εστίας

	Βαθμίδες εστίας			
	1-12 βαθμίδες	1-9 βαθμίδες	1-6 βαθμίδες	1-3 βαθμίδες
Τσιγάρισμα (ανοιχτό σκεύος)	9-12	6-9	4-6	2-3
Δημιουργία ατμού, εξαέρωση	12	9	6	3
Συνέχιση μαγειρέματος, μαγείρεμα στον ατμό, ζέσταμα, ξεπάγωμα	1-6	1-4	1-3	½ - 1 ½

Οι αναφερόμενες βαθμίδες αποτελούν ενδεικτικές τιμές. Στις επαγωγικές εστίες, μπορούν να επιλέγονται χαμηλότερες ρυθμίσεις ανάλογα με την ισχύ. Λάβετε επίσης υπόψη σας τα στοιχεία στις οδηγίες χρήσης της εστίας σας.

Όταν η χύτρα ταχύτητας είναι ανοιχτή δεν πρέπει ποτέ να θερμαίνεται ενώ είναι άδεια ή με λάδι ή λίπος για περισσότερα από δύο λεπτά στην ανώτερη βαθμίδα της εστίας. Αν υπερθερμανθεί, ο πάτος μπορεί να πάρει χρυσή απόχρωση. Ωστόσο, αυτός ο αποχρωματισμός δεν επηρεάζει τη λειτουργία.

Κοινή εστία/κεραμική γυάλινη εστία (ακτινοβολία/αλογόνο): η εστία της κουζίνας πρέπει να αντιστοιχεί στη διάμετρο του πάτου του σκεύους ή να είναι μικρότερη.

Εστία γκαζιού: τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της εστίας, και βεβαιωθείτε ότι οι φλόγες δεν υπερβαίνουν τα πλαϊνά του σκεύους. Οι φλόγες μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στις πλαστικές λαβές.

Επαγωγική εστία: τοποθετείτε το σκεύος πάντα στο κέντρο της εστίας. Το μέγεθος του πάτου πρέπει να αντιστοιχεί στο μέγεθος της εστίας ή να είναι μεγαλύτερο, διότι διαφορετικά είναι πιθανό η εστία να μην ενεργοποιείται από τον πάτο του σκεύους.

Ιδιαίτερες υποδείξεις για επαγωγικές εστίες: Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση και φθορά των μαγειρικών σκευών εξαιτίας της υψηλής επαγωγικής ισχύος, μην θερμαίνετε ποτέ με το σκεύος άδειο ή χωρίς επίβλεψη. Λάβετε υπόψη τις οδηγίες χρήσης του κατασκευαστή της εστίας.
Κατά τη χρήση μπορεί να ακουστεί ένας ήχος σφυρίγματος. Ο ήχος αυτός προκαλείται από τεχνικούς λόγους και δεν υποδεικνύει κάποιο ελάττωμα στην εστία ή το μαγειρικό σκεύος.

Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

- Όταν μαγειρεύετε στη βαθμίδα για ελαφρύ ή γρήγορο μαγείρεμα ρυθμίζετε την εστία έτσι ώστε ο χρωματιστός δείκτης μαγειρέματος να μην βρίσκεται στην κόκκινη περιοχή και η βαλβίδα να μην αρχίσει να απελευθερώνει τον ατμό.
- Κατά το μαγείρεμα με τη βαθμίδα μαγειρέματος στον ατμό χωρίς πίεση, ρυθμίζετε την εστία έτσι ώστε από τη λαβή του καπακιού ή τη βαλβίδα ελέγχου να μην βγαίνει παρά ένα μικρό νέφος ατμού.
- Χρησιμοποιείτε εστία με κατάλληλο μέγεθος (βλ. στοιχεία παραπάνω).
- Επιλέγετε το μέγεθος του μαγειρικού σκεύους ανάλογα με την ποσότητα που θα μαγειρέψετε.
- Επωφεληθείτε από τη θερμότητα που αποθηκεύεται στον πάτο. Κλείστε την εστία πριν ακόμη ολοκληρώσετε το μαγείρεμα για να αξιοποιήσετε το χρόνο που κρυώνει το σκεύος.

6. Το μαγείρεμα με τη vitavit®

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη χύτρα ταχύτητας για να μαγειρέψετε με πολλούς τρόπους:
ψήσιμο ή βράσιμο, μαγείρεμα στον ατμό με καλάθι, τσιγάρισμα και τηγάνισμα (χωρίς καπάκι) αλλά και ξεπάγωμα, κονσερβοποίηση ή αποχύμωση. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τις δυνατότητες χρήσης της χύτρας ταχύτητας, καθώς και για τη χρήση των πρόσθετων εξαρτημάτων, ανατρέξτε στο κεφάλαιο 8.

a) Χρήση της εφαρμογής και της έξυπνης συσκευής (ψηφιακή λειτουργία):

Εννιά βήματα για την επιτυχία:

1) Εκκινήστε την εφαρμογή μαγειρέματος της Fissler.

2) Ενεργοποιήστε το vitacontrol® digital κρατώντας πατημένο το κουμπί για κάποιο χρονικό διάστημα ⏻. Θα εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη 00min (00 λεπτά).

3) Συνδέστε το vitacontrol® digital με την έξυπνη συσκευή σας. Η σύνδεση πρέπει να ρυθμιστεί στην εφαρμογή από το στοιχείο μενού „Settings“ (Ρυθμίσεις) → „Connection status“ (Κατάσταση σύνδεσης). Όταν το vitacontrol® digital συνδεθεί, θα εμφανιστεί στην οθόνη το εικονίδιο Bluetooth® ᛒ. Το σύστημα μπορεί να λειτουργήσει.

4) Προσαρμόστε το vitacontrol® digital σας δίνοντάς του ένα όνομα.

5) Επιλέξτε τον τύπο εστιών που χρησιμοποιείτε.

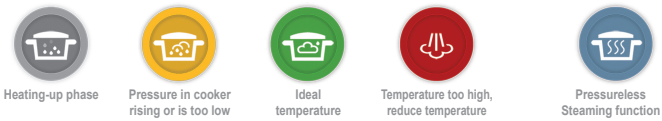
6) Χρησιμοποιήστε το κουμπί „Menu“ (Μενού) της εφαρμογής για να επιλέξετε μια συνταγή ή ένα φαγητό που πρέπει να μαγειρευτεί σε χύτρα ταχύτητας ή στον ατμό.

7) Μην ξεχάσετε να καθορίσετε τη ρύθμιση μαγειρέματος στη βαλβίδα της χύτρας ταχύτητας.

8) Προσαρτήστε τώρα το vitacontrol® digital, ωθώντας το επάνω στη βαλβίδα ελέγχου της χύτρας ταχύτητας. Βεβαιωθείτε ότι εφαρμόζει σωστά.

9) Ακολουθήστε τις οδηγίες μαγειρέματος της εφαρμογής βήμα προς βήμα.

Η εφαρμογή μαγειρέματος της Fissler διαθέτει και άλλες λειτουργίες για προσαρμοσμένο έλεγχο. Η εύκολη και φιλική προς το χρήστη εφαρμογή θα σας καθοδηγήσει με απλό και αξιόπιστο τρόπο κατά τη διαδικασία του μαγειρέματος. Η ακριβής ένδειξη χρόνου στην οθόνη πίεσης και τάσης σάς δίνει τη δυνατότητα να γνωρίζετε πάντοτε τι συμβαίνει μέσα στη χύτρα ταχύτητας.



Περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τη χρήση του ηλεκτρονικού βοηθού μαγειρέματος vitacontrol® digital* παρέχονται στις οδηγίες χρήσης της συσκευής.

b) Χρήση χωρίς την εφαρμογή

Προετοιμασία

Βάλτε τα υλικά σύμφωνα με τη συνταγή στη χύτρα ταχύτητας.
Προσέξτε τις προκαθορισμένες ποσότητες γεμίσματος (βλ. κεφάλαιο 5).

Έπειτα, τοποθετήστε το καπάκι και κλείστε τη χύτρα.
Αν η ένδειξη ασφαλούς κλεισίματος (εικ. A-3) στη λαβή του καπακιού είναι πράσινη, η χύτρα είναι έτοιμη για το μαγείρεμα (βλ. κεφάλαιο 4).

Επιλογή της βαθμίδας μαγειρέματος

βλ. εικόνα M
Επιλέξτε την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος στη βαλβίδα ελέγχου (εικ. A-5). Ο πίνακας για τους χρόνους μαγειρέματος (κεφάλαιο 9) παρέχει σχετικές συστάσεις.

Βαθμίδα 1, περίπου 110°C (ελαφρύ μαγείρεμα)
(πίεση λειτουργίας 45 kPa)

για ευαίσθητες τροφές όπως ψάρια ή λαχανικά

Βαθμίδα 2, περίπου 116°C (γρήγορο μαγείρεμα)
(πίεση λειτουργίας 75 kPa)

για όλες τις υπόλοιπες τροφές όπως κρέατα ή μαγειρευτά φαγητά

Βαθμίδα μαγειρέματος στον ατμό χωρίς πίεση
Εκτός από τις ρυθμίσεις για ελαφρύ και γρήγορο μαγείρεμα, μπορείτε επίσης να επιλέξετε ρυθμίσεις μαγειρέματος για ελαφρύ μαγείρεμα στον ατμό και συμβατικό μαγείρεμα. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τη βαθμίδα μαγειρέματος στον ατμό χωρίς πίεση, ανατρέξτε στο κεφάλαιο 8.

Δημιουργία πίεσης και εξαέρωση

Ζεστάνετε τη χύτρα ταχύτητας στην υψηλότερη βαθμίδα της εστίας.
Κάτω από τη λαβή του καπακιού (εικ. A-1) διαφεύγει ατμός και μαζί το βλαβερό για τις βιταμίνες οξυγόνο του αέρα. Αυτή η διαδικασία μπορεί να διαρκέσει μερικά λεπτά. Μόλις η βαλβίδα Euromatic κλείσει και δεν διαφεύγει άλλος ατμός, αρχίζει η δημιουργία πίεσης. Λίγο αργότερα, ο χρωματιστός δείκτης μαγειρέματος (εικ. A-6) αρχίζει να ανεβαίνει.

Δείκτης μαγειρέματος με χρωματική λειτουργία

βλ. εικόνα N
Ο χρωματιστός δείκτης μαγειρέματος σάς εμφανίζει πάντα τρεις διαφορετικούς χρωματιστούς δακτυλίους,

* Το vitacontrol® digital περιλαμβάνεται μόνο στα προϊόντα vitavit® premium digital

ανεξάρτητα από την επιλεγμένη βαθμίδα μαγειρέματος (βαθμίδα 1 ή 2). Τα χρώματα υποδεικνύουν με τη λογική ενός σηματοδότη την εξέλιξη της θερμοκρασίας στο σκεύος και σας βοηθούν να ρυθμίσετε την ένταση της εστίας:

Κατά τη χρήση του ηλεκτρονικού βοηθού μαγειρέματος vitacontrol® digital*, αυτές οι πληροφορίες παρέχονται επίσης και από οπτικά και ηχητικά σήματα, στην ίδια τη συσκευή ή στην εφαρμογή Fissler Cooking App (ανατρέξτε στις ξεχωριστές οδηγίες χρήσης).

Κίτρινος δακτύλιος:
«Η θερμοκρασία έχει σχεδόν φτάσει στην τιμή για την επιλεγμένη βαθμίδα μαγειρέματος. Μπορείτε να χαμηλώσετε την εστία.»

Ανάλογα με τον τύπο της εστίας και το είδος τροφών που μαγειρεύετε, μπορείτε να χαμηλώσετε την εστία νωρίτερα ή αργότερα. Για κοινές/κεραμικές εστίες στην αρχή του κίτρινου δακτυλίου, για επαγωγικές εστίες / εστίες γκαζιού προς το τέλος του κίτρινου δακτυλίου.

Πράσινος δακτύλιος:
«Η θερμοκρασία έχει φτάσει στην τιμή για την επιλεγμένη βαθμίδα μαγειρέματος. Ο πραγματικός χρόνος μαγειρέματος αρχίζει να μετράει από αυτήν τη στιγμή.»

Η ένταση της εστίας θα πρέπει να ρυθμιστεί έτσι, ώστε ο χρωματιστός δείκτης μαγειρέματος να παραμείνει στην πράσινη περιοχή για όλη τη διάρκεια μαγειρέματος.

Κόκκινος δακτύλιος:
«Η θερμοκρασία στη χύτρα είναι πολύ υψηλή. Η χύτρα αρχίζει αυτόματα να απελευθερώνει ατμό για να ρυθμίσει τη θερμοκρασία. Χαμηλώστε κι άλλο την εστία.»

Η ένταση της εστίας πρέπει να ρυθμίζεται έτσι, ώστε ο χρωματιστός δείκτης μαγειρέματος να μην ανεβαίνει στην κόκκινη περιοχή. Διαφορετικά, η χύτρα χάνει υγρά από την απελευθέρωση ατμού.

Σημαντική υπόδειξη:
Προσέχετε να μην εξατμιστούν τελείως τα υγρά στη χύτρα ταχύτητας! (δείτε υποδείξεις στο κεφάλαιο 5)

Χρόνοι μαγειρέματος

Οι πραγματικοί χρόνοι μαγειρέματος αρχίζουν να μετρούν μόλις η θερμοκρασία φτάσει στην τιμή για την επιλεγμένη βαθμίδα μαγειρέματος (πράσινος δακτύλιος).
Για στοιχεία σχετικά με τους χρόνους μαγειρέματος διάφορων τροφών ανατρέξτε στο κεφάλαιο 9.

Βασικοί κανόνες:
1. Ο χρόνος μαγειρέματος στη βαθμίδα 2 αντιστοιχεί περίπου στο ½ ως ⅓ του κανονικού χρόνου μαγειρέματος (όχι σε χύτρα ταχύτητας).
2. Ο χρόνος μαγειρέματος στη βαθμίδα 1 είναι περίπου 50% μεγαλύτερος απ' ό,τι στη βαθμίδα 2.
3. Οι χρόνοι μαγειρέματος μπορεί να διαφέρουν για το ίδιο φαγητό, καθώς η ποσότητα, το μέγεθος και η σύσταση των τροφών επηρεάζουν το χρόνο μαγειρέματος.

Παράδειγμα για βραστές πατάτες:

συνηθισμένος χρόνος μαγειρέματος	χρόνος μαγειρέματος στη βαθμίδα 2	χρόνος μαγειρέματος στη βαθμίδα 1
περίπου 30 λεπτά	περίπου 8 - 12 λεπτά	περίπου 18 λεπτά

Αφού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, απομακρύνετε τη χύτρα ταχύτητας από την εστία και αποσυμπιέστε την (βλ. υποδείξεις στο επόμενο κεφάλαιο). Μόνο τότε μπορείτε να την ανοίξετε.

* Το vitacontrol® digital περιλαμβάνεται μόνο στα προϊόντα vitavit® premium digital

7. Αποσυμπίεση της vitavit®

Σημαντική υπόδειξη:
Μην ανοίγετε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας ασκώντας βία. Μπορείτε να ανοίξετε τη χύτρα, μόνο όταν ο χρωματιστός δείκτης μαγειρέματος έχει κατέβει τελείως και δεν απελευθερώνεται πλέον ατμός όταν πατάτε το πλήκτρο απελευθέρωσης. Όταν η χύτρα έχει αποσυμπιεστεί, μπορείτε να πατήσετε το πλήκτρο απελευθέρωσης με ευκολία για να την ανοίξετε.
Προτού ανοίξετε τη χύτρα, ανακινήστε την ελαφρά, για να απομακρύνετε τις φυσαλίδες ατμού που έχουν σχηματιστεί ενδεχομένως στο φαγητό. Διαφορετικά, κινδυνεύετε να ζεματιστείτε από πιτσιλίσματα φαγητού και ατμού.

Κατά τη χρήση του ηλεκτρονικού βοηθού μαγειρέματος vitacontrol® digital*, αφαιρέστε τον πλευρικά από τη βαλβίδα ελέγχου, πριν από την αποσυμπίεση και το άνοιγμα της χύτρας ταχύτητας και προστατεύστε τον από την υγρασία για να αποφύγετε τυχόν ζημιές στο vitacontrol® digital*.

Έχετε 4 δυνατότητες για να αποσυμπιέσετε τη χύτρα vitavit®.

Ο τρόπος αποσυμπίεσης εξαρτάται από το φαγητό που μαγειρεύετε.
Για φαγητά που τείνουν να αφρίζουν ή να φουσκώνουν, όπως π.χ. όσπρια, σούπες ή μαγειρευτά, ή ακόμη και για φαγητά με ευαίσθητη φλούδα, όπως π.χ. ολόκληρες πατάτες, δεν πρέπει να επιλέγετε καμία μέθοδο με γρήγορη μείωση της πίεσης, διότι μπορεί να πεταχτεί φαγητό ή να σκάσει η φλούδα.

Μέθοδος 1
«Γρήγορη αποσυμπίεση με το πλήκτρο απελευθέρωσης»

βλ. εικόνα O
Πατώντας απαλά το πλήκτρο απελευθέρωσης (εικ. A-2) στην κατεύθυνση που δείχνει το βέλος, διαφεύγει ατμός κάτω από τη λαβή του καπακιού (εικ. A-4). Κρατήστε το πλήκτρο πατημένο μέχρι ο χρωματιστός δείκτης μαγειρέματος να κατέβει τελείως και να μην εξέρχεται άλλος ατμός.
Έπειτα, αφήστε το πλήκτρο, ανακινήστε απαλά τη χύτρα και ξαναπατήστε το πλήκτρο απελευθέρωσης. Επαναλάβετε την ίδια διαδικασία μέχρι να σταματήσει να βγαίνει άλλος ατμός. Μόλις η χύτρα αποσυμπιεστεί, η βαλβίδα Euromatic κατεβαίνει. Τώρα, μπορείτε να πατήσετε το πλήκτρο απελευθέρωσης μέχρι τέρμα, για να ανοίξετε τη χύτρα.

Προσοχή:
Όσο υπάρχει πίεση στη χύτρα, το πλήκτρο απελευθέρωσης δεν μπορεί να πατηθεί τελείως. Αυτό είναι φυσιολογικό και χρήσιμο, ώστε να μην μπορεί να ανοιχθεί κατά λάθος η χύτρα όταν είναι υπό πίεση. Μην επιχειρείτε λοιπόν να πατήσετε με δύναμη το πλήκτρο απελευθέρωσης μέχρι τέρμα!

Μέθοδος 2
«Ρυθμιζόμενη αποσυμπίεση από την βαλβίδα ελέγχου»

βλ. εικόνα P
Περιστρέφοντας σταδιακά τη βαλβίδα ελέγχου προς την κατεύθυνση απελευθέρωσης ατμού, ο ατμός διαφεύγει κάτω από τη βαλβίδα ελέγχου (εικ. A-7). Έχετε την επιλογή να απελευθερώσετε τον ατμό μαλακά ή γρηγορότερα. Όσο πιο γρήγορα μετατοπίζετε τη βαλβίδα ελέγχου, τόσο αυξάνεται η ποσότητα ατμού που εξέρχεται. Στο τέλος, ρυθμίστε τη βαλβίδα ελέγχου στη θέση απελευθέρωσης ατμού και περιμένετε ωσότου δεν διαφεύγει πλέον ατμός. Έπειτα, ανακινήστε απαλά τη χύτρα και επαναλάβετε τη διαδικασία μέχρι να μη διαφεύγει πλέον ατμός. Αν η χύτρα αποσυμπιεστεί εντελώς, η βαλβίδα Euromatic κατεβαίνει. Τώρα, μπορείτε να πατήσετε το πλήκτρο απελευθέρωσης μέχρι τέρμα, για να ανοίξετε τη χύτρα.

Προσοχή:
Μην περιστρέφετε ποτέ τη βαλβίδα ελέγχου από τη βαθμίδα μαγειρέματος 1 ή 2 κατευθείαν στη θέση

* Το vitacontrol® digital περιλαμβάνεται μόνο στα προϊόντα vitavit® premium digital

απελευθέρωσης ατμού, διότι η διαφυγή ατμού θα είναι πολύ μεγάλη και μπορεί να πεταχτεί και φαγητό. Περιστρέφετε τη βαλβίδα ελέγχου πάντα σταδιακά, έως ότου φτάσει στη θέση απελευθέρωσης ατμού.

Μέθοδος 3
«Αφήστε το σκεύος να κρυώσει»

Αν θέλετε να εκμεταλλευτείτε την ενέργεια που απομένει στη χύτρα, χρησιμοποιήστε αυτήν τη μέθοδο. Έτσι, μπορείτε να απομακρύνετε τη χύτρα από την εστία λίγο πριν ολοκληρώσετε το μαγείρεμα και να την αφήσετε να κρυώσει αργά, μέχρι ο χρωματιστός δείκτης μαγειρέματος να κατέβει τελείως.

Έπειτα, πατήστε το πλήκτρο απελευθέρωσης, για να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα ατμού. Αφήστε το πλήκτρο μόλις σταματήσει να βγαίνει ατμός, ανακινήστε απαλά τη χύτρα και ξαναπατήστε το πλήκτρο απελευθέρωσης. Επαναλάβετε την ίδια διαδικασία μέχρι να μη βγαίνει άλλος ατμός. Αν η χύτρα αποσυμπιεστεί πλήρως, η βαλβίδα Euromatic κατεβαίνει. Τώρα, μπορείτε να πατήσετε το πλήκτρο απελευθέρωσης μέχρι τέρμα, για να ανοίξετε τη χύτρα.

Αυτή η μέθοδος ενδείκνυται κυρίως για φαγητά τα οποία απαιτούν μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος.

Μέθοδος 4
«Αποσυμπίεση ατμού κάτω από τρεχούμενο νερό»

βλ. εικόνα Q
Αν σας ενοχλεί ο ατμός που εξέρχεται, μπορείτε να αποσυμπιέσετε τη χύτρα κάτω από τρεχούμενο νερό. Για το σκοπό αυτό, απλά τοποθετήστε τη χύτρα στο νεροχύτη και αφήστε να τρέξει κρύο νερό από την άκρη του καπακιού στα πλαϊνά τοιχώματα (όχι πάνω από τη λαβή του καπακιού και τη βαλβίδα ελέγχου), μέχρι ο χρωματιστός δείκτης μαγειρέματος να κατέβει τελείως.

Έπειτα, πατήστε απαλά το πλήκτρο απελευθέρωσης, για να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα ατμού. Αφήστε το πλήκτρο μόλις σταματήσει να βγαίνει ατμός, ανακινήστε απαλά τη χύτρα και ξαναπατήστε το πλήκτρο απελευθέρωσης. Επαναλάβετε την ίδια διαδικασία μέχρι να μη βγαίνει άλλος ατμός. Αν η χύτρα αποσυμπιεστεί πλήρως, η βαλβίδα Euromatic κατεβαίνει. Τώρα, μπορείτε να πατήσετε το πλήκτρο απελευθέρωσης μέχρι τέρμα, για να ανοίξετε τη χύτρα.

8. Δυνατότητες χρήσης της χύτρας ταχύτητας

Μαγειρευτό κρέας

Το μαγειρευτό κρέας συνδυάζει τσιγάρισμα και βράσιμο. Αρχικά, το κρέας τσιγαρίζεται σε δυνατή φωτιά και, κατόπιν, σιγοβράζει σε νερό ή ζωμό.

- Θερμάνετε τη χύτρα ή το τηγάνι ταχύτητας χωρίς λάδι ή λίπος στη μεσαία βαθμίδα (⅔ ισχύος της εστίας).
- Ρίξτε μερικές κρύες σταγόνες νερού στο σκεύος. Όταν αυτές δημιουργήσουν φυσαλίδες και αρχίσουν «να αναπηδούν» στο σκεύος, η θερμοκρασία έχει φτάσει στη σωστή τιμή, για να ψήσετε το κρέας με ή χωρίς λάδι ή λίπος. Προτού ρίξετε το λάδι ή τοποθετήσετε το ψητό μέσα στο σκεύος, σκουπίστε προσεκτικά το νερό από το σκεύος, π.χ. με χαρτί κουζίνας.
- Πιέστε δυνατά το κρέας μέσα στο σκεύος. Μετά από λίγα λεπτά, ξεκολλάει από τον πάτο και μπορείτε να το γυρίσετε. Στη συνέχεια προσθέστε οποιαδήποτε άλλα υλικά χρειάζεται.
- Προσθέστε νερό ή ζωμό σύμφωνα με τη συνταγή, τουλάχιστον όμως 200-300ml (βλ. κεφάλαιο 5).
- Κλείστε το σκεύος.
- Επιλέξτε τη βαθμίδα μαγειρέματος και ξεκινήστε τη διαδικασία (βλ. κεφάλαιο 6).

Υπόδειξη: Κατά κανόνα, το κρέας μαγειρεύεται στη βαθμίδα 2. Βλ. κεφάλαιο 9.

Σούπες και μαγειρευτά

Οι σούπες και τα μαγειρευτά μαγειρεύονται πάντα χωρίς το καλάθι.

- Γεμίστε το σκεύος μέχρι τα ⅔ το πολύ (ένδειξη «max»). Σε περίπτωση τροφών που δημιουργούν πολύ αφρό ή φουσκώνουν γεμίστε μόνο μέχρι τη μέση (ένδειξη «½»).
- Πρώτα ζεστάνετε τη σούπα με ανοιχτό σκεύος και αφαιρέστε προσεκτικά τον αφρό που σχηματίζεται.
- Ανακατέψτε.
- Κλείστε το σκεύος.
- Επιλέξτε τη βαθμίδα μαγειρέματος και ξεκινήστε τη διαδικασία (βλ. κεφάλαιο 6).

Υπόδειξη: Κατά κανόνα, οι σούπες και τα μαγειρευτά μαγειρεύονται στη βαθμίδα 2. Βλ. κεφάλαιο 9.

Λαχανικά και πατάτες

Τα λαχανικά και άλλες ευαίσθητες τροφές μπορούν να μαγειρεύονται ελαφρά στον ατμό χρησιμοποιώντας το τρυπητό καλάθι. Ανάλογα με το μοντέλο, τα καλάθια είτε συμπεριλαμβάνονται είτε διατίθενται ξεχωριστά στο εμπόριο.

- Γεμίστε τη χύτρα ταχύτητας με τουλάχιστον 200-300ml υγρού (βλ. ένδειξη «min»), προσθέτοντας ενδεχομένως αρωματικά, μπαχαρικά, ή κρασί.
- Τοποθετήστε τα πλυμένα λαχανικά στο τρυπητό καλάθι και τοποθετήστε το καλάθι πάνω στο τρίποδο μέσα στο σκεύος.
- Κλείστε το σκεύος.
- Επιλέξτε τη βαθμίδα μαγειρέματος και ξεκινήστε τη διαδικασία (βλ. κεφάλαιο 6).

Υπόδειξη: Κατά κανόνα, τα λαχανικά μαγειρεύονται στη βαθμίδα 1. Βλ. κεφάλαιο 9.

Παρασκευή ρυζιού

Μπορείτε να μαγειρέψετε το ρύζι χωρίς το καλάθι μέσα στη χύτρα ταχύτητας.
Παρασκευή καφέ ρυζιού:

- Βάλτε στη χύτρα ταχύτητας ρύζι και νερό σε αναλογία 1:2.
- Προσθέστε αλάτι κατά βούληση.
- Προσέξτε την ελάχιστη απαιτούμενη ποσότητα υγρού.
- Κλείστε το σκεύος.
- Επιλέξτε τη βαθμίδα μαγειρέματος 2 και βράστε μέχρι η θερμοκρασία να φτάσει στην απαιτούμενη τιμή (πράσινος δακτύλιος).
- Βράστε για 7-9 λεπτά περίπου στη βαθμίδα 2, απελευθερώστε τον ατμό και ανοίξτε τη χύτρα.
- Εναλλακτικά: Απομακρύνετε τη χύτρα από την εστία, αφήστε την στην άκρη και αφήστε το ρύζι για περίπου 15 λεπτά να σιγοβράσει. Έπειτα, ανοίξτε τη χύτρα.

Υπόδειξη: Μπορείτε επίσης να μαγειρέψετε το ρύζι στο καλάθι χωρίς τρύπες. Για το σκοπό αυτό, γεμίστε τη χύτρα με την ελάχιστη απαιτούμενη ποσότητα υγρού. Έπειτα, τοποθετήστε στο εσωτερικό το καλάθι χωρίς τρύπες με ρύζι και νερό (αναλογία περίπου 1:1).

Παρασκευή ψαριού

Μπορείτε να βράσετε το ψάρι στο ζουμί του πάνω στον πάτο της χύτρας, συμπληρώνοντας την ελάχιστη απαιτούμενη ποσότητα υγρού ή να το μαγειρέψετε στον ατμό στο τρυπητό καλάθι.

Υπόδειξη: Το ψάρι μαγειρεύεται στη βαθμίδα 1. Βλ. κεφάλαιο 9.

Τηγάνισμα

Το τηγάνισμα στη χύτρα επιτρέπεται μόνο χωρίς καπάκι!
Για να αποφύγετε εγκαύματα από το άφρισμα ή το πιτσίλισμα λαδιού, βεβαιωθείτε ότι το σκεύος που χρησιμοποιείτε είναι αρκετά ψηλό.

- Γεμίστε το σκεύος με λάδι μέχρι τη μέση το πολύ (ένδειξη «½»).
- Ζεστάνετε το λάδι στη μεσαία βαθμίδα και μην το υπερθερμαίνετε.
- Η θερμοκρασία για το τηγάνισμα έχει φτάσει στη σωστή τιμή, όταν αφού βυθίσετε μια ξύλινη κουτάλα ανάποδα σχηματίζονται γύρω από τη λαβή φυσαλίδες.
- Ποτέ μην τοποθετείτε το καπάκι!

Μαγείρεμα στον ατμό

Είναι το μαγείρεμα σε ατμό από νερό που βράζει σε θερμοκρασία 100°C περίπου.
Ο ζεστός ατμός περιβάλλει τις τροφές και συμπυκνώνεται στην επιφάνειά τους. Κατά το μαγείρεμα, το φαγητό δεν βρίσκεται μέσα στο νερό. Για το λόγο αυτό, όταν μαγειρεύετε στον ατμό χρειάζεται να χρησιμοποιείτε το τρυπητό καλάθι. Ανάλογα με το μοντέλο, τα καλάθια είτε συμπεριλαμβάνονται είτε διατίθενται ξεχωριστά στο εμπόριο.

- Γεμίστε τη χύτρα ταχύτητας με τουλάχιστον 200-300ml υγρού (βλ. ένδειξη «min»), προσθέτοντας ενδεχομένως αρωματικά, μπαχαρικά, ή κρασί.
- Τοποθετήστε τις τροφές στο τρυπητό καλάθι και τοποθετήστε το καλάθι πάνω στο τρίποδο μέσα στο σκεύος.
- Κλείστε το σκεύος.
- Επιλέξτε τη βαθμίδα για μαγείρεμα στον ατμό και ξεκινήστε τη διαδικασία.
- Δεν σχηματίζεται πίεση και ο χρωματιστός δείκτης μαγειρέματος δεν ανεβαίνει.
- Όταν αρχίσει να εξέρχεται ατμός από τη λαβή στο καπάκι και/ή τη βαλβίδα ελέγχου, αυτό σημαίνει ότι το νερό βράζει και η θερμοκρασία έχει φτάσει στη σωστή τιμή.
- Χαμηλώστε την ένταση της εστίας.
- Η έξοδος μικρής ποσότητας ατμού κατά το μαγείρεμα είναι φυσιολογική.
- Προσέχετε ώστε το υγρό μέσα στο σκεύος να μην εξατμίζεται εντελώς!
- Οι χρόνοι μαγειρέματος στον ατμό είναι περίπου οι ίδιοι όπως και στο κανονικό μαγείρεμα (παρόλα αυτά τείνουν να είναι λίγο μεγαλύτεροι).

Η βαθμίδα για μαγείρεμα στον ατμό μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί χωρίς καλάθι για συνηθισμένο μαγείρεμα χωρίς πίεση.

Προσοχή:
Όταν μαγειρεύετε στη βαθμίδα για μαγείρεμα στον ατμό, μπορείτε ανά πάσα στιγμή να ανοίξετε το σκεύος για να ανακατέψετε το φαγητό ή να προσθέσετε καρυκεύματα. Αν η ένταση της εστίας είναι πολύ δυνατή, για λόγους ασφαλείας, το σκεύος μπορεί να ασφαλίσει και να μην μπορείτε πλέον να πατήσετε το πλήκτρο απελευθέρωσης για να το ανοίξετε. Σε αυτήν την περίπτωση, απομακρύνετε το σκεύος από την εστία, για να μπορέσετε να το ανοίξετε μετά από λίγο.

Παρασκευή κατεψυγμένων τροφών

Μπορείτε εύκολα να μαγειρέψετε κατεψυγμένες τροφές στη χύτρα ταχύτητας.

- Κρέας: αφήστε το λίγο να ξεπαγώσει για να το ροδίσετε.
- Τροφές χωρίς σάλτσα: τοποθετήστε τις στο τρυπητό καλάθι μέσα στο σκεύος.
- Τροφές με σάλτσα: τοποθετήστε τις στο καλάθι χωρίς τρύπες μέσα στο σκεύος.

- Προσθέστε στη χύτρα ταχύτητας τουλάχιστον 200-300ml υγρού (βλ. ένδειξη «min»).
- Κλείστε το σκεύος.
- Επιλέξτε τη βαθμίδα μαγειρέματος και ξεκινήστε τη διαδικασία (βλ. κεφάλαιο 6).

Κονσερβοποίηση

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη χύτρα ταχύτητας για κονσερβοποίηση. Ανάλογα με το μέγεθος των βάζων χρησιμοποιήστε το μοντέλο 4,5 l ή μεγαλύτερο.

- Γεμίστε τα βαζάκια μέχρι ένα δάκτυλο κάτω από το χείλος και σφραγίστε τα.
- Προσθέστε στη χύτρα ταχύτητας τουλάχιστον 200-300ml υγρού (βλ. ένδειξη «min»).
- Τοποθετήστε τα βαζάκια στο τρυπητό καλάθι μέσα στο σκεύος.
- Κλείστε το σκεύος.
- Επιλέξτε τη βαθμίδα μαγειρέματος και ξεκινήστε τη διαδικασία (βλ. κεφάλαιο 6).

Υποδείξεις για τους χρόνους κονσερβοποίησης:		
Μαρμελάδες	βαθμίδα 1	1-2 λεπτά
Φρούτα / λαχανικά τουρσί	βαθμίδα 1	8-10 λεπτά
Λαχανικά/ κρέας	βαθμίδα 2	20-25 λεπτά

Μην αποσυμπιέζετε το σκεύος γρήγορα, αλλά αφήστε το να κρυώσει αργά, διότι διαφορετικά τα βάζα μπορεί να σπάσουν!

Αποχύμωση

Για την αποχύμωση μικρών ποσοτήτων φρούτων είναι απαραίτητο το τρυπητό καλάθι και το καλάθι χωρίς τρύπες.

- Προετοιμάστε τα φρούτα.
- Προσθέστε στη χύτρα ταχύτητας τουλάχιστον 200-300ml υγρού (βλ. ένδειξη «min»).
- Τοποθετήστε τα φρούτα στο τρυπητό καλάθι.
- Τοποθετήστε το τρυπητό καλάθι πάνω στο καλάθι χωρίς τρύπες και βάλτε τα στο σκεύος.
- Κλείστε το σκεύος.
- Επιλέξτε τη βαθμίδα μαγειρέματος 2 και ξεκινήστε τη διαδικασία (βλ. κεφάλαιο 6).

Υποδείξεις για τους χρόνους αποχύμωσης:		
Φράουλες, μούρα κ.λπ.	βαθμίδα 2	12 λεπτά
Φρούτα με κουκούτσι	βαθμίδα 2	18 λεπτά
Μήλα, αχλάδια κ.λπ.	βαθμίδα 2	25 λεπτά

Μην αποσυμπιέζετε το σκεύος γρήγορα, αλλά αφήστε το να κρυώσει αργά!

Αποστείρωση

Μπορείτε να αποστειρώσετε στη χύτρα ταχύτητας μπιμπερό ή άλλα παρόμοια είδη οικιακής χρήσης (όχι ιατρικό εξοπλισμό).

- Προσθέστε στη χύτρα ταχύτητας τουλάχιστον 200-300ml υγρού (βλ. ένδειξη «min»).
- Τοποθετήστε τα μπιμπερό με το άνοιγμα προς τα κάτω μέσα στο τρυπητό καλάθι.

- Κλείστε το σκεύος.
- Επιλέξτε τη βαθμίδα 2, βράστε και αφήστε να αποστειρωθούν για 20 λεπτά.

Μην αποσυμπιέζετε το σκεύος γρήγορα, αλλά αφήστε το να κρυώσει αργά!

Συνδυαστική μαγειρική

Χρησιμοποιώντας τα πρόσθετα καλάθια, μπορείτε να μαγειρεύετε ταυτόχρονα διάφορα φαγητά το ένα πάνω από το άλλο.

Κανόνες:
- Μαγείρεμα ψαριού πάνω από λαχανικά
- Μαγείρεμα λαχανικών πάνω από κρέας
- Τοποθέτηση στο σκεύος και μαγείρεμα τροφών με παρόμοιους χρόνους παρασκευής
- Για τροφές με διαφορετικούς χρόνους παρασκευής, τοποθετήστε πρώτα το φαγητό με τον μεγαλύτερο χρόνο παρασκευής και αρχίστε το μαγείρεμα. Όταν ο υπολειπόμενος χρόνος παρασκευής για το συγκεκριμένο φαγητό αντιστοιχεί στο χρόνο για τα επόμενα, απομακρύνετε το σκεύος από την εστία, απελευθερώστε τον ατμό, ανοίξτε το, προσθέστε τα επόμενα φαγητά και ολοκληρώστε το μαγείρεμα.
- Δεδομένου ότι όταν ανοίγετε το σκεύος διαφεύγει λίγος ατμός, στην αρχή θα πρέπει να ρίξετε τουλάχιστον 300ml υγρού.

Παράδειγμα:
Βοδινά ρολά (20 λεπτά) με βραστές πατάτες (8 λεπτά).

Τοποθετήστε αρχικά τα ρολά στο σκεύος και μαγειρέψτε τα για 12 λεπτά στη βαθμίδα 2. Έπειτα, απομακρύνετε το σκεύος από την εστία, απελευθερώστε τον ατμό και ανοίξτε το. Τοποθετήστε τις πατάτες στο τρυπητό καλάθι με το τρίποδο πάνω από τα ρολά μέσα στο σκεύος. Κλείστε το σκεύος, αυξήστε το βρασμό και μαγειρέψτε για ακόμη 8 λεπτά στη βαθμίδα 2.

9. Χρόνοι μαγειρέματος

Οι χρόνοι μαγειρέματος που αναφέρονται εδώ είναι ενδεικτικοί, καθώς αναφέρονται σε μια ποσότητα για περίπου 2-3 μερίδες.

Βασικοί κανόνες:
- Ο χρόνος μαγειρέματος στη βαθμίδα 2 αντιστοιχεί περίπου στο ½ ως ⅓ του κανονικού χρόνου.
- Ο χρόνος μαγειρέματος στη βαθμίδα 1 είναι περίπου 50% μεγαλύτερος απ' ό,τι στη βαθμίδα 2.
- Οι χρόνοι μαγειρέματος μπορεί να ποικίλλουν για το ίδιο φαγητό ανάλογα με την ποσότητα, το σχήμα, το μέγεθος και την σύσταση.
- Όσο μεγαλύτερη είναι η συνολική ποσότητα, τόσο μεγαλύτερος είναι και ο χρόνος μαγειρέματος.
- Όσο πιο ψιλοκομμένα είναι τα υλικά, τόσο μικρότερος είναι ο χρόνος μαγειρέματος.

Παράδειγμα:
πατάτες με τη φλούδα (ολόκληρες) περ. 8 - 12 λεπτά, βραστές πατάτες (κομμένες στα δύο / στα τέσσερα) περ. 8 λεπτά.

Με τη βοήθεια των αναφερόμενων χρόνων μαγειρέματος, μπορείτε να δοκιμάσετε τους δικούς σας προσωπικούς χρόνους.

Αν δεν είστε σίγουροι για το χρόνο μαγειρέματος που απαιτείται, επιλέξτε αρχικά μικρότερο χρόνο. Μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα ανά πάσα στιγμή.

Χρόνοι μαγειρέματος

Χοιρινό		
Πιπεράτο χοιρινό / χοιρινό γκούλας	15-20 λεπτά	βαθμίδα 2
Χοιρινό κατσαρόλας	25-30 λεπτά	βαθμίδα 2
Χοιρινό κότσι	30-35 λεπτά	βαθμίδα 2
Κότσι, φρέσκο	30-40 λεπτά	βαθμίδα 2
Μοσχάρι και βοδινό		
Μοσχαρίσιο κρέας (σε κομματάκια)	5-6 λεπτά	βαθμίδα 2
Μοσχάρι κατσαρόλας	15-20 λεπτά	βαθμίδα 2
Μοσχαρίσιο κότσι	15-20 λεπτά	βαθμίδα 2
Βοδινό γκούλας	15-20 λεπτά	βαθμίδα 2
Μπούτι (για σούπα)	20-25 λεπτά	βαθμίδα 2
Ρολά / φιλέτο	20-25 λεπτά	βαθμίδα 2
Ξινό ψητό / καρέ	25-30 λεπτά	βαθμίδα 2
Βοδινό ψητό	30-40 λεπτά	βαθμίδα 2
Φιλέτο κατσαρόλας	40-60 λεπτά	βαθμίδα 2
Πουλερικά		
Στήθος/ μπούτι κοτόπουλου	10-15 λεπτά	βαθμίδα 2
Στήθος/ μπούτι γαλοπούλας	20-25 λεπτά	βαθμίδα 2
Βραστό κοτόπουλο/κοτόσουπα (ανάλογα με το μέγεθος και την ηλικία)	25-35 λεπτά	βαθμίδα 2
Κυνήγι και αρνί		
Ζαρκάδι	περίπου 15 λεπτά	βαθμίδα 2
Ψητό ζαρκάδι	περίπου 20 λεπτά	βαθμίδα 2
Γκούλας ελαφιού	15-20 λεπτά	βαθμίδα 2
Ψητό ελαφιού	περίπου 25 λεπτά	βαθμίδα 2
Γκούλας αγριογούρουνου	15-20 λεπτά	βαθμίδα 2
Ψητό αγριογούρουνο	περίπου 25 λεπτά	βαθμίδα 2
Λαγός	15-20 λεπτά	βαθμίδα 2
Αρνίσιο ραγκού	10-15 λεπτά	βαθμίδα 2
Αρνί κατσαρόλας	15-20 λεπτά	βαθμίδα 2
Ψάρι		
Ραγκού ψαριού	3-4 λεπτά	βαθμίδα 1
Σολομός	5-6 λεπτά	βαθμίδα 1
Χάλιμπατ	6-7 λεπτά	βαθμίδα 1
Μπακαλιάρος	6-7 λεπτά	βαθμίδα 1
Πέρκα	7-8 λεπτά	βαθμίδα 1
Σούπες και μαγειρευτά		
Σούπα λαχανικών	4-6 λεπτά	βαθμίδα 2
Σούπα με πατάτες	6-8 λεπτά	βαθμίδα 2
Σούπα γκούλας	10-15 λεπτά	βαθμίδα 2
Ζωμός βοδινού	35-40 λεπτά	βαθμίδα 2
Λαχανικά		
Αγκινάρες (ολόκληρες)	15-20 λεπτά	βαθμίδα 1
Κουνουπίδι/μπρόκολο (μπουκετάκια)	2-3 λεπτά	βαθμίδα 1
Κουνουπίδι (ολόκληρο)	8-10 λεπτά	βαθμίδα 1
Φασολάκια (φρέσκα)	5-7 λεπτά	βαθμίδα 1
Παντζάρια (τεμάχια)	5-8 λεπτά	βαθμίδα 1
Καλαμπόκι	5-6 λεπτά	βαθμίδα 1
Ανάμεικτα λαχανικά	5-6 λεπτά	βαθμίδα 1
Καρότα	4-6 λεπτά	βαθμίδα 1
Πιπεριές	1-2 λεπτά	βαθμίδα 1
Κόκκινο / άσπρο λάχανο (σε λωρίδες)	7-10 λεπτά	βαθμίδα 1
Σπαράγγια (ολόκληρα)	5-7 λεπτά	βαθμίδα 1
Λαχανίδα (σε λωρίδες)	7-10 λεπτά	βαθμίδα 1
Βραστές πατάτες (κομμένες στα τέσσερα)	8-10 λεπτά	βαθμίδα 2
Πατάτες με τη φλούδα (ολόκληρες)	12-15 λεπτά	βαθμίδα 2
Όσπρια και δημητριακά		
Φακές (χωρίς μούλιασμα)	10-15 λεπτά	βαθμίδα 2
Μπιζέλια (ξεφλουδισμένα, χωρίς μούλιασμα)	12-15 λεπτά	βαθμίδα 2
Κριθάρι	15-20 λεπτά	βαθμίδα 2
Κεχρί, φαγόπυρο (χωρίς να τραβήξουν το ζουμί)	6-7 λεπτά	βαθμίδα 2
Ρύζι καφέ (χωρίς να τραβήξει το ζουμί)	7-9 λεπτά	βαθμίδα 2
Βρώμη, σιτάρι, κριθάρι, σίκαλη, αγριοσίταρο, χλωρό αποξηραμένο σιτάρι (αφήστε να τραβήξουν το ζουμί)	8-9 λεπτά	βαθμίδα 2

Αποσυμπιέστε το σκεύος και αφήστε το περιεχόμενο να πιει το ζουμί με κλειστό το καπάκι για περίπου 15 λεπτά.

10. Καθαρισμός και φροντίδα

Καθαρισμός

Καθαρίζετε τη χύτρα ταχύτητας μετά από κάθε χρήση.
- Αφαιρείτε το λάστιχο στεγανοποίησης από το καπάκι και ξεπλύνετέ το στο χέρι.
- Αφαιρείτε τη βαλβίδα ελέγχου και σκουπίζετέ τη με ένα υγρό πανί.
- Αφαιρέστε τη λαβή του καπακιού και ξεπλύνετε κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Το σκεύος, το καπάκι (χωρίς το λάστιχο στεγανοποίησης, τη βαλβίδα ελέγχου και τη λαβή καπακιού) και τα καλάθια μπορούν να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Προσέξτε τα εξής:
- Για το καθάρισμα χρησιμοποιείτε ζεστό νερό με κοινό απορρυπαντικό και σφουγγαράκι ή μαλακή βούρτσα. Αποφεύγετε τα μυτερά, τραχιά ή αιχμηρά αντικείμενα. Για την εσωτερική επιφάνεια και τον πάτο μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη σκληρή επιφάνεια από το σφουγγαράκι, σε περίπτωση έντονων στερεών υπολειμμάτων.
- Μην αφήνετε τα υπολείμματα φαγητού να στεγνώνουν και μην αποθηκεύετε φαγητά μέσα στο σκεύος για παρατεταμένα χρονικά διαστήματα, διότι μπορεί να προκαλέσουν λεκέδες στο ανοξείδωτο ατσάλι και μεταβολές στην επιφάνεια.
- Για τη συντήρηση της ανοξείδωτης επιφάνειας, χρησιμοποιείτε τακτικά υλικό φροντίδας για ατσάλινα σκεύη της Fissler. Είναι ιδανικό και ενδείκνυται για την απομάκρυνση πολύχρωμων χρωματισμών ή λεπτών στρώσεων υπολειμμάτων.
- Κατά τον καθαρισμό των τμημάτων του σκεύους στο πλυντήριο πιάτων, χρησιμοποιείτε μόνο κοινά προϊόντα καθαρισμού οικιακής χρήσης στις δοσολογίες που συνιστά ο κατασκευαστής και όχι απορρυπαντικά βιομηχανικής χρήσης ή πολύ συμπυκνωμένα καθαριστικά.

Συναρμολόγηση της βαλβίδας ελέγχου και της λαβής του καπακιού

Βαλβίδα ελέγχου (εικ. A-5)
Αφαίρεση: βλ. εικόνα R
Χαλαρώστε το κωνικό παξιμάδι (εικ. A-21) περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα και αφαιρέστε τη βαλβίδα ελέγχου και το παξιμάδι.
Συναρμολόγηση: βλ. εικόνα S
Τοποθετήστε τη βαλβίδα ελέγχου στην προκαθορισμένη θέση πάνω στο καπάκι, βιδώστε το παξιμάδι δεξιόστροφα από κάτω και σφίξτε το.

Λαβή καπακιού (εικ. A-1)
Αφαίρεση: βλ. εικόνα T
Αφαιρέστε τη λαβή, περιστρέφοντας τη βίδα στερέωσης (εικ. A-19) στην εσωτερική πλευρά του καπακιού αριστερόστροφα.
Συναρμολόγηση: βλ. εικόνα U
Κρατήστε τη λαβή στο χέρι σας και τοποθετήστε το καπάκι στην προκαθορισμένη θέση. Βιδώστε τη βίδα στερέωσης δεξιόστροφα και σφίξτε την.

Αποθήκευση

Το λάστιχο στεγανοποίησης πρέπει να φυλάσσεται σε σκοτεινό (μακριά από την ηλιακή και υπεριώδη ακτινοβολία), στεγνό και καθαρό χώρο. Για να προστατέψετε το λάστιχο, τοποθετήστε το καπάκι, αφού το καθαρίσετε, ανάποδα πάνω στο σκεύος, για να μην τσαλακωθεί το λάστιχο.

Συντήρηση

Τα αναλώσιμα μέρη της χύτρας ταχύτητας πρέπει να αντικαθίστανται ανά τακτά διαστήματα.
Για περισσότερες υποδείξεις σχετικά με το θέμα αυτό ανατρέξτε στο κεφάλαιο 12.

11. Ερωτήσεις και απαντήσεις

Σημαντική υπόδειξη:
Κλείνετε την εστία και αφήνετε τη χύτρα ταχύτητας να κρυώσει, προτού επιχειρήσετε να αποκαταστήσετε κάποιο πρόβλημα.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση προβλήματος
Κατά το βράσιμο, κάτω από τη λαβή του καπακιού βγαίνει περισσότερος ατμός απ' ό,τι συνήθως (από τη βαλβίδα Euromatic).	Έχετε επιλέξει τη βαθμίδα μαγειρέματος στον ατμό χωρίς πίεση ή άλλη βαθμίδα κάτω από τη βαθμίδα 1.	Κατά το μαγείρεμα στον ατμό χωρίς πίεση, η έξοδος μικρής ποσότητας ατμού είναι φυσιολογική. Αν θέλετε να μαγειρέψετε με κλειστό σύστημα, επιλέξτε τη βαθμίδα 1 ή 2 (βλ. κεφάλαιο 6, 8).
	Το σκεύος δεν έχει κλείσει σωστά. (Η ένδειξη στη λαβή είναι στο κόκκινο.)	Κλείστε σωστά το σκεύος (βλ. κεφάλαιο 4). (Η ένδειξη στη λαβή είναι στο πράσινο.)
	Η ένταση της εστίας είναι πολύ χαμηλή.	Ρυθμίστε την ένταση της εστίας στη μέγιστη ισχύ.
	Το μέγεθος της εστίας δεν ταιριάζει με τη χύτρα ταχύτητας.	Τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας σε αντίστοιχη εστία (βλ. κεφάλαιο 5).
	Η λαβή του καπακιού είναι χαλαρή.	Σφίξτε τη βίδα στερέωσης της λαβής στην εσωτερική πλευρά του καπακιού.
	Η βαλβίδα Euromatic της Fissler ή η φλάντζα της βαλβίδας έχουν λερωθεί ή φθαρεί.	Καθαρίστε ή αντικαταστήστε τα εξαρτήματα. (βλ. κεφάλαιο 13)
Κατά το βράσιμο δεν βγαίνει ατμός.	Στο σκεύος υπάρχουν πολύ λίγα υγρά.	Προσθέστε την ελάχιστη απαραίτητη ποσότητα υγρού (200-300ml) (βλ. κεφάλαιο 5).
	Η ένταση της εστίας είναι πολύ χαμηλή.	Ρυθμίστε την εστία στη μέγιστη ένταση.
Ατμός και/ή σταγόνες νερού βγαίνουν από την άκρη του καπακιού, προτού ο χρωματιστός δείκτης μαγειρέματος αρχίσει να ανεβαίνει.	Το λάστιχο στεγανοποίησης δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Τοποθετήστε το λάστιχο σωστά (βλ. κεφάλαιο 5).
	Το λάστιχο στεγανοποίησης είναι λερωμένο ή έχει φθαρεί.	Καθαρίστε ή αντικαταστήστε το λάστιχο.
	Το σκεύος δεν έχει κλείσει σωστά. (Η ένδειξη στη λαβή βρίσκεται στο κόκκινο.)	Κλείστε το σκεύος σωστά (βλ. κεφάλαιο 4). (Η ένδειξη στη λαβή είναι στο πράσινο.)

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση προβλήματος
Ο χρωματιστός δείκτης μαγειρέματος δεν ανεβαίνει.	Από τη λαβή βγαίνει ατμός.	Βλ. παραπάνω.
	Από τις άκρες του καπακιού βγαίνει ατμός.	Βλ. παραπάνω.
	Στο σκεύος προστέθηκε πολύ μικρή ποσότητα υγρών.	Προσθέστε την ελάχιστη απαραίτητη ποσότητα υγρού (200-300ml) (βλ. κεφάλαιο 5).
	Η βαλβίδα ελέγχου δεν έχει βιδωθεί σωστά και σφικτά.	Τοποθετήστε σωστά τη βαλβίδα ελέγχου και σφίξτε το κωνικό παξιμάδι (βλ. κεφάλαιο 10).
	Η φλάντζα της βαλβίδας ελέγχου, η φλάντζα της βάσης της βαλβίδας ή η μεμβράνη σιλικόνης απουσιάζουν, παρουσιάζουν ελαττώματα ή δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά.	Αλλάξτε την φλάντζα ή συναρμολογήστε τη σωστά (βλ. κεφάλαιο 12).
Ατμός βγαίνει από τη βαλβίδα ελέγχου.	Η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή για την επιλεγμένη βαθμίδα μαγειρέματος. (Ο χρωματιστός δείκτης μαγειρέματος είναι στο κόκκινο.)	Χαμηλώστε την ένταση της εστίας. Ρυθμίστε την ένταση της εστίας έτσι ώστε ο χρωματιστός δείκτης μαγειρέματος να βρίσκεται διαρκώς στο πράσινο (βλ. κεφάλαιο 6).
	Έχετε επιλέξει τη βαθμίδα μαγειρέματος στον ατμό χωρίς πίεση ή άλλη βαθμίδα κάτω από τη βαθμίδα 1.	Κατά το μαγείρεμα στον ατμό χωρίς πίεση, η έξοδος μικρής ποσότητας ατμού είναι φυσιολογική. Αν θέλετε να μαγειρέψετε με κλειστό σύστημα, επιλέξτε τη βαθμίδα 1 ή 2 (βλ. κεφάλαιο 6, 8).
	Η βαλβίδα ελέγχου δεν έχει βιδωθεί σωστά και σφικτά.	Τοποθετήστε σωστά τη βαλβίδα ελέγχου και σφίξτε το κωνικό παξιμάδι (βλ. κεφάλαιο 10).
	Η φλάντζα της βαλβίδας ελέγχου, η φλάντζα της βάσης της βαλβίδας ή η μεμβράνη σιλικόνης απουσιάζουν, παρουσιάζουν ελαττώματα ή δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά.	Αλλάξτε την φλάντζα ή συναρμολογήστε τη σωστά (βλ. κεφάλαιο 12).
Κάτω από τη λαβή του καπακιού (από τη βαλβίδα Euromatic) βγαίνει ατμός, αν και ο χρωματιστός δείκτης μαγειρέματος έχει ήδη ανέβει.	Η λαβή του καπακιού είναι χαλαρή.	Σφίξτε τη βίδα στερέωσης της λαβής στην εσωτερική πλευρά του καπακιού.
	Η επίπεδη φλάντζα για τη βίδα στερέωσης της λαβής ή η φλάντζα της βαλβίδας Euromatic απουσιάζουν, παρουσιάζουν ελαττώματα ή δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά.	Αλλάξτε την φλάντζα της βίδας ή τη φλάντζα της βαλβίδας Euromatic ή συναρμολογήστε τη σωστά (βλ. κεφάλαιο 12).
	Αν βγαίνει πολύ μεγάλη ποσότητα ατμού, τότε η βαλβίδα Euromatic μπορεί να έχει λειτουργήσει ως μηχανισμός ασφαλείας. Αυτό συμβαίνει όταν η βαλβίδα μαγειρέματος είναι λερωμένη ή ελαττωματική.	Αφαιρέστε τη βαλβίδα ελέγχου και καθαρίστε ή αντικαταστήστε την. (βλ. κεφάλαιο 10, 12).

Ερωτήσεις και απαντήσεις

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση προβλήματος
Από τις άκρες του καπακιού βγαίνει πολύς ατμός, αν και ο χρωματιστός δείκτης μαγειρέματος έχει ήδη ανέβει.	Το λάστιχο στεγανοποίησης είναι ελαττωματικό. Το λάστιχο στεγανοποίησης λειτούργησε ως μηχανισμός ασφαλείας. Αυτό συμβαίνει όταν η βαλβίδα μαγειρέματος και η βαλβίδα Euromatic είναι λερωμένες ή ελαττωματικές.	Αντικαταστήστε το λάστιχο (βλ. κεφάλαιο 5, 12). Απευθυνθείτε στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Fissler για τον έλεγχο του σκεύους.
Ατμός βγαίνει κάτω από το στρογγυλό καπάκι στη λαβή ή από το πλήκτρο απελευθέρωσης.	Κάποιο στεγανοποιητικό στοιχείο είναι ελαττωματικό.	Αντικαταστήστε τη λαβή του καπακιού ή απευθυνθείτε στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Fissler για τον έλεγχο του σκεύους.
Το σκεύος κλείνει με δυσκολία ή το πλήκτρο απελευθέρωσης δεν πετάγεται προς τα έξω κατά το κλείσιμο.	Η λαβή του καπακιού ή του σκεύους δεν έχουν συναρμολογηθεί σωστά. Η λαβή του καπακιού είναι ελαττωματική. Το λάστιχο στεγανοποίησης δεν έχει τοποθετηθεί σωστά. Το σκεύος δεν έχει κλείσει σωστά. (Η ένδειξη στη λαβή είναι στο κόκκινο.)	Ελέγξτε αν οι λαβές είναι σωστά συναρμολογημένες και σφίξτε τις βίδες εάν χρειάζεται. Αντικαταστήστε τη λαβή του καπακιού. Τοποθετήστε το λάστιχο σωστά (βλ. κεφάλαιο 5). Κλείστε σωστά το σκεύος (βλ. κεφάλαιο 4). (Η ένδειξη στη λαβή είναι στο πράσινο.)
Το σκεύος δεν ανοίγει.	Στο σκεύος υπάρχει ακόμη πίεση. Η βαλβίδα Euromatic έχει μπλοκάρει.	Αποσυμπιέστε το σκεύος (βλ. κεφάλαιο 7). Αφήστε το πλήκτρο απελευθέρωσης. Σπρώξτε απαλά τη λαβή του καπακιού προς τα αριστερά.
Η λαβή του καπακιού είναι χαλαρή.	Η βίδα στερέωσης δεν έχει σφιχτεί καλά.	Σφίξτε τη βίδα στερέωσης της λαβής στην εσωτερική πλευρά του καπακιού.
Οι λαβές στο σκεύος είναι χαλαρές.	Οι βίδες των λαβών δεν έχουν σφιχτεί καλά.	Ξανασφίξτε τις βίδες με ένα κατσαβίδι.

Εάν έχετε τυχόν ερωτήσεις σχετικά με τον ηλεκτρονικό βοηθό μαγειρέματος vitacontrol® digital*, ανατρέξτε στις ξεχωριστές οδηγίες χρήσης.

* Το vitacontrol® digital περιλαμβάνεται μόνο στα προϊόντα vitavit® premium digital

12. Συντήρηση και ανταλλακτικά

Προσέξτε τα εξής

Αντικαθιστάτε τα αναλώσιμα ανταλλακτικά, όπως το λάστιχο στεγανοποίησης και άλλα λαστιχένια εξαρτήματα, με γνήσια ανταλλακτικά Fissler, ανά τακτά διαστήματα μετά από περίπου 400 χρήσεις ή δύο χρόνια το αργότερο. Εξαρτήματα τα οποία παρουσιάζουν εμφανείς φθορές (π.χ. σκλήρυνση, ρωγμές, αλλαγές στο χρώμα ή παραμορφώσεις) ή δεν εφαρμόζουν καλά, πρέπει να αντικαθίστανται άμεσα. Σε αντίθετη περίπτωση, η λειτουργία και η ασφάλεια της χύτρας ταχύτητας επηρεάζονται αρνητικά.

Υποδείξεις για την αντικατάσταση εξαρτημάτων

Λάστιχο στεγανοποίησης (εικ. A-20)
Βλ. κεφάλαιο 5.

Μεμβράνη σιλικόνης (εικ. A-22)
βλ. εικόνα V
Ξεβιδώστε τη βαλβίδα ελέγχου από το καπάκι και αφαιρέστε την παλιά μεμβράνη.
Τοποθετήστε την καινούργια μεμβράνη στον πλαστικό πείρο του χρωματιστού δείκτη μαγειρέματος και πιέστε τις άκρες μέχρι την αρχή του σπειρώματος στο μεταλλικό έμβολο.

Φλάντζα βαλβίδας ελέγχου (εικ. A-23)
βλ. εικόνα W
Ξεβιδώστε τη βαλβίδα ελέγχου από το καπάκι και αφαιρέστε την παλιά φλάντζα. Θέστε τη βαλβίδα ελέγχου στη βαθμίδα 2, καθώς στη θέση αυτή η συναρμολόγηση της φλάντζας είναι ευκολότερη.
Τοποθετήστε πρώτα την καινούργια φλάντζα πάνω από το μεταλλικό έμβολο και, κατόπιν, πιέστε την άλλη πλευρά πάνω από το πειράκι της βαλβίδας μέχρι αυτό να εφαρμόσει εντελώς. Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα ασφαλείας έχει σφραγιστεί πλήρως και ότι το σύστημα σφράγισης έχει τοποθετηθεί στην ειδική εσοχή που προβλέπεται γι αυτό.

Φλάντζα βάσης βαλβίδας (εικ. A-24)
βλ. εικόνα X
Ξεβιδώστε τη βαλβίδα ελέγχου από το καπάκι και αφαιρέστε την παλιά φλάντζα.
Τοποθετήστε την καινούργια φλάντζα και βεβαιωθείτε ότι εφαρμόζει επίπεδα και στις δύο πλευρές του καπακιού και είναι καθαρή.

Φλάντζα βαλβίδας Euromatic (εικ. A-18)
βλ. εικόνα I
Η αποσυναρμολόγηση/ συναρμολόγηση της φλάντζας γίνεται από την εσωτερική πλευρά του καπακιού. Βεβαιωθείτε ότι η φλάντζα εφαρμόζει πλήρως στην προβλεπόμενη εγκοπή.

Βαλβίδα Euromatic (εικ. A-18)
Για να αποσυναρμολογήσετε/ συναρμολογήσετε τη βαλβίδα Euromatic πρέπει πρώτα να αφαιρέσετε τη λαβή του καπακιού. Αυτό είναι απλό: αρκεί να ξεβιδώσετε τη βίδα στην εσωτερική πλευρά του καπακιού. Μπορείτε να βγάλετε τη βαλβίδα Euromatic από το καπάκι, αφού πρώτα αφαιρέσετε τη φλάντζα της. Για τη συναρμολόγηση, περάστε την καινούργια βαλβίδα Euromatic χωρίς τη φλάντζα, μέσα από το καπάκι, έτσι ώστε η πλευρά με το λευκό σφαιρίδιο να βρίσκεται στην εσωτερική πλευρά του καπακιού. Έπειτα, τοποθετήστε τη φλάντζα, όπως περιγράφεται παραπάνω.

Ανταλλακτικά

Ανταλλακτικά	**Διάμετρος**	**Αριθμός είδους**
Λάστιχο στεγανοποίησης (εικ. Y-1)	18 εκ.	600-000-18-795
	22 εκ.	600-000-22-795
	26 εκ.	600-000-26-795
Λαβή σκεύους για τηγάνι ταχύτητας (εικ. Y-2)	18 εκ.	620-100-01-850
	22 εκ.	620-300-02-850
	26 εκ.	620-700-04-850
Λαβή σκεύους για χύτρα ταχύτητας (εικ. Y-2)	18 εκ.	620-100-02-850
	22 εκ.	620-300-04-850
	26 εκ.	620-700-08-850
Βοηθητική λαβή για τηγάνι ταχύτητας (εικ. Y-3)	18 εκ.	600-100-01-840
	22 εκ.	600-300-02-840
	26 εκ.	600-700-04-840
Βοηθητική λαβή για χύτρα ταχύτητας (εικ. Y-3)	18 εκ.	600-100-02-840
	22 εκ.	600-300-04-840
	26 εκ.	600-700-08-840
Λαβή καπακιού (εικ. Y-4)	όλα	620-000-00-770
Βαλβίδα ελέγχου (εικ. Y-5)	όλα	620-000-00-700
Κωνικό παξιμάδι για βαλβίδα ελέγχου (εικ. Y-6)	όλα	610-000-00-734
Μεμβράνη σιλικόνης (εικ. Y-7)	όλα	610-000-00-711
Φλάντζα βαλβίδας ελέγχου (εικ. Y-8)	όλα	610-000-00-706
Φλάντζα βάσης βαλβίδας (εικ. Y-9)	όλα	610-000-00-733
Σετ με μεμβράνη σιλικόνης, φλάντζα βαλβίδας ελέγχου, φλάντζα βάσης βαλβίδας (εικ. Y-7, 8 ,9)	όλα	610-000-01-706
Βαλβίδα Euromatic πλήρης (εικ. Y-10)	όλα	011-631-00-750
Φλάντζα βαλβίδας Euromatic (εικ. Y-11)	όλα	011-631-03-760
Βίδα στερέωσης για λαβή καπακιού, με επίπεδη φλάντζα (εικ. Y-12)	όλα	600-000-00-712

Πρόσθετα εξαρτήματα

Πρόσθετα εξαρτήματα	**Διάμετρος**	**Αριθμός είδους**
Καλάθι τρυπητό (με τρίποδο) (εικ. Z-1)	18 εκ.	610-100-00-800
	22 εκ.	610-300-00-800
	26 εκ.	610-700-00-800
Καλάθι χωρίς τρύπες (με τρίποδο) (εικ. Z-2)	22 εκ.	610-300-00-820
	26 εκ.	610-700-00-820
Πρόσθετο γυάλινο καπάκι (εικ. Z-3)	22 εκ.	021-641-22-600
Πρόσθετο μεταλλικό καπάκι (εικ. Z-4)	22 εκ.	623-000-22-700
	26 εκ.	623-000-26-700
Καλάθι τηγανίσματος (εικ. Z-5)	26 εκ.	022-656-04-600
Ηλεκτρονικός βοηθός μαγειρέματος vitacontrol® digital* (εικ. Z-6)	όλα	620-001-00-470

Μπορείτε να προμηθευτείτε όλα τα ανταλλακτικά από τον τοπικό εμπορικό αντιπρόσωπο της Fissler ή από τα εξειδικευμένα τμήματα στα εμπορικά καταστήματα. Το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών μας θα σας παράσχει ευχαρίστως κάθε βοήθεια (για τη διεύθυνση ανατρέξτε στο κεφάλαιο 13).

Κατάλογο εμπορικών αντιπροσώπων, καθώς και περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε στη διεύθυνση www.fissler.com

* Το vitacontrol® digital περιλαμβάνεται μόνο στα προϊόντα vitavit® premium digital

13. Εγγύηση και service

Κάθε προϊόν της Fissler κατασκευάζεται επιμελώς από υλικά υψηλής ποιότητας. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας κατασκευής, τα προϊόντα μας υποβάλλονται σε πολλαπλούς ελέγχους ποιότητας και κατά την ολοκλήρωση σε έναν τελικό αυστηρό έλεγχο.

3ετής εγγύηση κατασκευαστή

Για το λόγο αυτό, παρέχουμε για όλες τις χύτρες ταχύτητας τριετή εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Σε περίπτωση που έχετε παράπονα, επιστρέψτε όλο τον εξοπλισμό μαζί με την απόδειξη αγοράς στο εμπορικό κατάστημα ή αποστείλετέ τον καλά συσκευασμένο απευθείας στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Fissler (για τη διεύθυνση ανατρέξτε παρακάτω).

Η εγγύηση δεν καλύπτει όλα τα αναλώσιμα μέρη, όπως π.χ.:
- λάστιχο στεγανοποίησης (εικ. Y-1)
- φλάντζα βαλβίδας ελέγχου (εικ. Y-8)
- φλάντζα βάσης βαλβίδας (εικ. Y-9)
- μεμβράνη σιλικόνης (εικ. Y-7)
- φλάντζα βαλβίδας Euromatic (εικ. Y-11)
- επίπεδη φλάντζα για τη βίδα στερέωσης της λαβής του καπακιού (εικ. Y-12)

Δεν εμπίπτουν στο πλαίσιο της εγγύησης ζημιές οι οποίες προκαλούνται από τις εξής αιτίες:
- ακατάλληλη και λανθασμένη χρήση
- εσφαλμένο ή απρόσεκτο χειρισμό
- επισκευές που δεν εκτελούνται με τον ενδεικνυόμενο τρόπο
- χρήση ανταλλακτικών, τα οποία δεν αποτελούν γνήσια ανταλλακτικά Fissler
- χημικές ή φυσικές επιδράσεις στις επιφάνειες των προϊόντων
- παράβλεψη των οδηγιών χρήσης

10ετής εγγύηση για διαθεσιμότητα ανταλλακτικών

Θα έχετε τη δυνατότητα να αγοράστε όλα τα λειτουργικά εξαρτήματα/ανταλλακτικά της χύτρας ταχύτητάς σας για τουλάχιστον δέκα χρόνια μετά την κατάργηση του προϊόντος.

Διεύθυνση τμήματος εξυπηρέτησης πελατών

BERSON,
Αγαμέμνονος 47,
17675 Καλλιθέα,
Αθήνα,
τηλ. (0030) 210 94 78 700.

Για περισσότερες πληροφορίες ανατρέξτε στη διεύθυνση www.fissler.com.

reddot design award
winner 2009

TR Kullanım kılavuzu

Ürünümüze göstermiş olduğunuz güven için teşekkür ederiz.

Yeni vitavit® düdüklü tencereniz hayırlı olsun. Fissler'in bu yeni nesil düdüklü tencerelerinin tasarımında 60 yılı aşkın tecrübeden faydalanılmıştır. Yemeklerin hızlı, leziz ve vitaminleri koruyarak pişirilmesinde düdüklü tencereler geçmişte olduğu kadar günümüzde de büyük rağbet görmektedir. Ancak vitavit® kullanım konforu ve dizayn bakımından yeni bir dönem başlatmaktadır.

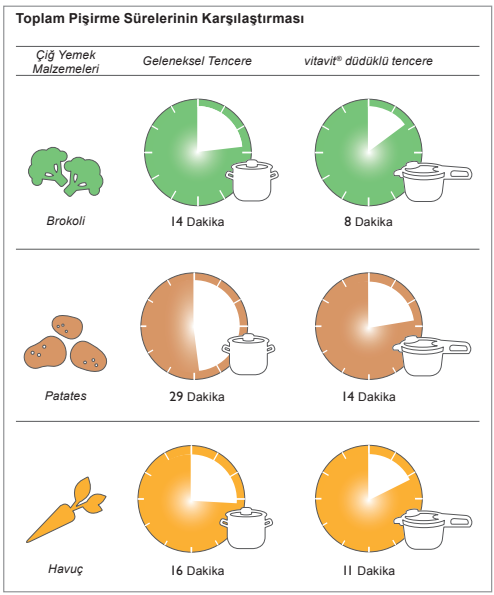
Almanya'da büyük özenle üretilen düdüklü tencerenizden uzun süre faydalanabilmeniz ve ömrünün ideal uzunlukta olabilmesi için, lütfen aşağıdaki bilgi ve uyarıları dikkate alın. vitavit® düdüklü tencerenizin sunduğu çok sayıda olanaklardan faydalanarak yemeklerinizi büyük bir zevkle pişireceğinizden eminiz. Kolay gelsin!

İçindekiler

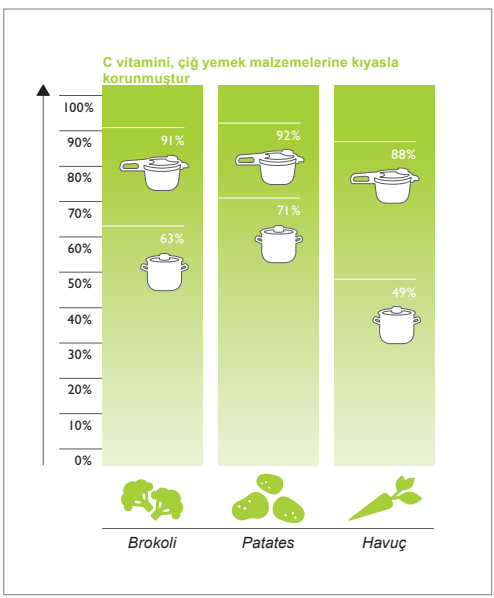
1. Düdüklü tencere tanımı
2. Güvenlik açıklamaları
3. vitavit® sisteminin tanıtımı ve avantajları
4. İlk kullanım öncesi
5. Kullanıma ilişkin açıklamalar
6. vitavit® ile yemek pişirme
7. vitavit® 'in basıncını ayarlamak
8. Kullanım olanakları
9. Pişme süreleri
10. Temizleme & Koruyucu bakım
11. Sorular & Cevaplar
12. Bakım & Yedek parçalar
13. Garanti ve servis

* vitavit® premium digital'i içeren sadece dijital vitacontrol®

1. Düdüklü tencere tanımı



Düdüklü tencerenin temel prensibi, ilk üretilen ve piyasaya sürülen düdüklü tencereden bu yana değişmemiştir. Tencerenin içinde oluşan yüksek basınç suyun kaynama noktasını yükselttiğinden, yemekler sıkı kapatılmış bir tencerenin içinde basınç altında ve 100°C üzeri sıcaklıklarda pişirilir. Pişme süreleri böylece ciddi ölçüde kısalır. Düdüklü tencereyle pişirilen yemeklerde pişme süresi ortalama % 70 oranında kısalır ve dolayısıyla zaman tasarrufu sağlanır.



Zararlı olan havadaki oksijen etkisi ortadan kalktığından ve kısa pişme süreleri sayesinde besinler son derece korunarak pişirilir. Vitaminler, mineraller ve aromalar normal pişirme yöntemleriyle kıyaslandığında daha iyi korunur. Bu farkı tatmak da mümkündür: Besinlerin kendi tatları şaşırtacak derecede yoğun olur.

2. Güvenlik açıklamaları

Kullanım kılavuzu

- vitavit® düdüklü tencereyle çalışmaya başlamadan önce kullanım kılavuzunu ve tüm açıklamaları lütfen dikkatle okuyun. Kullanım amacına aykırı kullanımlar hasara yol açabilir.
- Kullanım kılavuzunu önceden okumamış kişilere düdüklü tencereyi emanet etmeyin.
- Düdüklü tencerenizi daima kullanım kılavuzuyla birlikte üçüncü şahıslara verin.
- Lütfen elektronik vitacontrol® digital* pişirme yardımcısını kullanırken ayrı Kullanım Talimatını dikkate alın.

Gözetim

- Düdüklü tencereyi kesinlikle çocukların yakınlarında kullanmayın.

Düdüklü tencerenin kullanımı

- Düdüklü tencereyi sadece kullanım kılavuzunda belirtilen amaç için kullanın (krş. Bölüm 8).
- Düdüklü tencere ve düdüklü tavayı asla fırında kullanmayın. Yüksek sıcaklık nedeniyle kulplar, valfler ve emniyet düzenekleri zarar görebilir ve ardından güvenlik işlevlerini yerine getiremeyebilir.
- Düdüklü tencerede kızartma yaparken kapak kullanmayın ve tencereyi en fazla yarıya kadar yağla doldurun. Yemekleri kesinlikle basınç altında kızartmayın! (krş. Bölüm 8)
- Düdüklü tencereler tıbbi alanda kullanılmamalıdır. Özellikle sterilizatör olarak kullanılmamalıdır. Zira düdüklü tencereler gerekli sterilizasyon sıcaklığı için tasarlanmamıştır.
- Elma ezmesi ve kompostoları düdüklü tencerede hazırlamayın. Bu tür gıdalarda sık sık oluşan buhar kabarcıkları, tencere açıldığında yukarı sıçrar ve yanmalara sebep olabilir.
- Düdüklü tencerede et pişirildiği zaman etin üzerinde aşırı basınç meydana gelir. Bu nedenle düdüklü tencereyi açtıktan sonra, herhangi bir yaralanmadan kaçınmak için ete çatal batırmadan veya eti hareket ettirmeden önce bir süre bekleyin.

Güvenlik ve bakım

- Her kullanım öncesi tüm valflerin ve emniyet düzeneklerinin hasarsız ve çalışır durumda, ayrıca temiz olduklarından emin olun. Ancak bu suretle düdüklü tencerenin güvenli fonksiyonu sağlanabilir. Bu konuya ilişkin bilgi için bkz. Bölüm 5.
- Düdüklü tencerede herhangi bir değişiklik yapmayın. Kullanım kılavuzunda belirtilen bakım çalışmalarının dışında özellikle emniyet düzeneklerine hiçbir şekilde müdahale etmeyin. Valfleri yağlamayın!
- Lastik conta ve diğer lastik parçalar gibi aşınır parçaları tencereyle yaklaşık 400 kez pişirdikten sonra veya en geç iki yıl sonra düzenli aralıklarla Fissler orijinal yedek parçalar kullanarak değiştirin. Gözle görülür hasar (sertleşme, çatlama, renk değişimi, fazla ısınma veya deformasyon) sergileyen veya yerine tam oturmayan parçalar derhal değiştirilmelidir. Bu bilgiler dikkate alınmadığında düdüklü tencerenizin etkinliği ve emniyeti olumsuz etkilenir.
- Sadece Fissler orijinal yedek parçalarını kullanın. Özellikle aynı model tencere ve kapaklar ile sadece sizin tencereniz için öngörülen özelliklere sahip yedek parçalar kullanın (krş. Bölüm 12).
- Güvenliğiniz için, gevşeyen civataları derhal yeniden sıkıştırın.
- Güvenliğiniz için, çatlayan veya hasarlı kulpları hemen orijinal Fissler yedek parçalarıyla değiştirmeniz gerekir.

Düdüklü tencerenin kullanımı

- Düdüklü tencere basınç altında pişirir. Kullanım amacına aykırı kullanımlar yanmalara yol açabilir. Isıtmaya başlamadan önce tencerenin doğru şekilde kapatıldığından emin olun. Bu konuya ilişkin bilgi için bkz. Bölüm 4. Düdüklü tencereyi kesinlikle kilitlenmemiş kapakla kullanmayın.
- Sadece bölüm 5'te belirtilmiş olan ısı kaynaklarını kullanın.
- Fazla ısınma cihaz, valfler, emniyet düzeneklerine ısıtıcıda hasara neden olabileceği için içinde sıvı yokken düdüklü

* vitavit® premium digital'i içeren sadece dijital vitacontrol®

tencereyi asla ısıtmayın. Emniyet düzeneklerinin işlevinin garantisi ortadan kalktığında düdüklü tencereyi kullanmaya devam etmeyin. Düdüklü tencerenizi Fissler Müşteri Hizmetleri Departmanına kontrol ettirin.
Minimum doldurma miktarı: Tencerenin çapına göre 200-300 ml su („min" işaretine bkz.).
Aşırı ısınmanın had safhasında tenceredeki plastik parçalar ve tencerenin tabanındaki alüminyum eriyebilir ve sıvılaşabilir. Bu durumda ısı kaynağını kapatın ve tencereyi tamamen soğumadıkça hareket ettirmeyin. Odayı havalandırın.

- Düdüklü tencereyi kesinlikle hacminin üçte ikisinden fazla doldurmayın (bkz. „max" işareti).
  Pirinç, et suyu ya da kurutulmuş sebzeler gibi pişirme sırasında köpük oluşturan ya da genişleyen yiyecekler için düdüklü tencere yalnızca yarısına kadar doldurulmalıdır („½" işaretine bakın).
- Fasulye ya da diğer baklagilleri pişirirken, kabukları kolayca yükselip valfleri tıkayabileceği için düdüklü tencereyi ⅓ işaretli kısımdan daha fazla doldurmayın.
- Düdüklü tencereyi kesinlikle gözetimsiz bırakmayın. Enerji kaynağını pişirme göstergesi kırmızı alana geçmeyecek şekilde ayarlayın. Enerji azaltılmazsa, valften buhar çıkar ve tencere sıvı kaybeder. Düdüklü tencerenin içindeki sıvının tamamen buharlaşması sonucunda yemek yanar ve tencere ile ocakta hasar meydana gelebilir.
- Basınç altındayken düdüklü tencerenizi çok dikkatli hareket ettirin. Sıcak dış yüzeylere dokunmayın. Kulpları ve kumanda elemanlarını kullanın. Gerekirse eldiven takın.

Tencerenin açılması

- Düdüklü tencereyi kesinlikle zorla açmayın. Düdüklü tencerenizi içindeki basıncın tamamen boşaldığından emin olmadan açmayın. Bu konuya ilişkin bilgi için bkz. Bölüm 7.
- Açmadan önce düdüklü tencereyi prensip olarak her defasında hafifçe sallayın. Böylece buhar kabarcıklarının sıçramasını ve yanmaları önlemiş olursunuz. Bu husus, özellikle hızla buhar boşaltma işleminde veya soğuk su altında soğutma yapıldıktan sonra önemlidir.
- Tencereden buhar boşaltırken ellerinizi, başınızı ve bedeninizi her zaman tehlike alanından uzak tutun. Dışarı çıkan buhar yaralanmanıza sebep olabilir. Bu hususu özellikle kumanda sürgüsü veya pişirme ayar düğmesiyle buhar boşaltırken dikkate alın.

Önemli açıklama

- Düdüklü tencereniz veya parçaları hasar görmüş veya deforme olmuşsa ya da bunların fonksiyonu kullanım kılavuzundaki açıklamalara uygun değilse, tencereyi kullanmayın. Bu durumda size en yakın yetkili Fissler satıcınızla veya Fissler GmbH şirketinin müşteri hizmetleri departmanıyla irtibata geçin (adresler için bkz. Bölüm 13).

Bunlara ve elektronik vitacontrol® digital* pişirme yardımcısı Kullanım Talimatına önem verin.

3. vitavit® sisteminin tanıtımı ve avantajları

bkz. Şekil A

1. **Kapak sapı**
   - Kolay temizlemek amacıyla çıkarılabilir
2. **Kumanda sürgüsü**
   - Tencereyi açmaya ve buhar boşaltmaya yarar
3. **Kilit göstergesi**
   - Tencerenin doğru kapatılıp kapatılmadığını gösterir

* vitavit® premium digital'i içeren sadece dijital vitacontrol®

4. Buhar çıkış delikleri
- Kaynatma esnasında
- Euromatic devreye girdiğinde
- Kumanda sürgüsüyle buhar boşaltıldığında
- Basınçsız „buharda pişirme“ yapıldığında

5. Ayar düğmesi
- Pişirme kademelerini ayarlar
- Pişirme göstergesine sahiptir
- Otomatik basınç sınırlama valfine sahiptir (basınç ayar düzeneği)
- Kolay temizlemek amacıyla çıkarılabilir
- Buharı ayarlı ve hassas dozlu boşaltmaya yarar

6. 3 kademeli pişirme göstergesi
- Ocağın ayarlanmasını kolaylaştırır

7. Buhar çıkış delikleri
- Seçilen pişirme kademesi aşıldığında
- Pişirme ayar düğmesi üzerinden buhar boşaltıldığında
- Basınçsız „buharda pişirme“ yapıldığında

8. Kapak yerleştirme noktası
- Kapağın kolay yerleştirilmesini sağlar

9. Kapak yerleştirme noktası oluğu
- Kapak yerleştirme noktasının geçtiği yerdir

10. Kaymayı önleyen tencere sapı

11. Aleve karşı koruma
- Gazlı ocaklarda kullanıldığında kulpları korur

12. Doluluk seviyesi işareti
- Sıvıyla birlikte minimum dolum miktarı için „min“ işaretine sahiptir
- Pişince yükselen yiyeceklerde maksimum dolum miktarı için „½“ işareti
- Normal yiyeceklerde maksimum dolum miktarı için „max“ işareti

13. Ölçü skalası
- Ölçü kabı olmadan sıvıları kolaylıkla dozlamaya yarar

14. Konik tencere gövdesi
- Eşit çapta tencerelerin de iç içe geçmesini sağlar

15. Her ocak için cookstar taban
- İndüksiyon dahil her ocakta en iyi ısı özelliklerini sağlar

16. Karşı kulp
- Güvenli taşımak için derin kulp yuvasına sahiptir

17. Emniyet kamı (emniyet düzeneği)
- Tencere doğru kapatılmadığında basınç oluşumunu engeller

18. Fissler Euromatic (emniyet düzeneği)
- Otomatik kaynatmaya yarar
- Tencere doğru kapatılmadığında basınç oluşumunu engeller
- Basıncı otomatik olarak sınırlandırır
- Basınç olduğu sürece tencerenin açılmasını önler

19. Kapak sapı tespit vidası
- Aletsiz kumanda edilebilir
- Yassı contalı, kapağa sabitlenmiş

20. Conta (emniyet düzeneği)
- Yüksek nitelikli silikondan üretilmiştir
- Basınç sınırlaması için emniyet ceplerine sahiptir

21. Pişirme ayar düğmesini sabitlemeye yarayan çan şeklinde somun
- Kulp yuvalarına sahiptir, aletsiz kolayca çözülebilir

22. Diyafram
- Pişirme göstergesinin sızdırmazlığını sağlar

23. Pişirme valfi contası
- Pişirme ayar düğmesinin sızdırmazlığını sağlar

24. Valf contası
- Pişirme valfinin sızdırmazlığını sağlar

25. Buğulamak için pişirme kabı seti (modele göre)
- Optimal buhar geçisi için uzun deliklere sahiptir
- Büyük yiyeceklerde de serbest buhar akımını sağlayan ayaklığı vardır
- Sehpa olarak üçayağa sahiptir

26. Elektronik vitacontrol® digital* pişirme yardımcısı (modele göre)
- Akıllı cihazınızın yeni dijital Fissler Cooking App uygulamasına sorunsuz bağlanması için dahili Bluetooth Düşük Enerji Modülü
- Ocağı ayarlamak için optik ve akustik sinyaller ve LED bölümü
- Pişirme zamanını, pil değişimini ve bakım dönemlerini gösteren ekran
- Pişirme zamanını ayarlamaya ve diğer özellikleri kontrol etmeye yarayan kontrol düğmeleri
- Kontrol valflerinin kolayca takılmasını sağlayan sıkıştırma kolları
- vitavit® premium digital dahildir

Viz obrázek B

a. CE sembolü (tencerenin buhar basınçlı tencerelere yönelik AB Direktifi'ne uygun olduğunu gösterir)
b. Nominal hacim (faydalı hacimle eş değer değildir)
c. Maksimum işletim basıncı (maximum buhar, valfin basıncını serbest bırakır)
d. Üretim yılı (hafta/yıl)

4. İlk kullanım öncesi

İlk kullanım öncesi tencere ve tencerenin kullanımı hakkında bilgi ve tecrübe edinin.

Tencerenin açılması

bkz. Şekil C

Kapak sapındaki kumanda sürgüsüne (Şekil A-2) ok işareti yönünde bastırın ve kapağı sonuna kadar sağa doğru çevirin. Kapağı artık çıkarabilirsiniz.

Kapak yerleştirme noktası

Kapakta, „Close" ibaresini taşıyan metal kulak (Şekil A-8) ve karşılığı olarak tencere sapında bir oluk (Şekil A-9) bulunmaktadır. Bunlar kapağın kolay yerleştirilmesini sağlar.

Tencerenin kapatılması

bkz. Şekil D

Kapağı takmak için kapağı hafif eğri tutun, kapak yerleştirme noktasını tencere sapındaki oluğa yerleştirin ve aşağıya indirin. Kapağın doğru yerleştirme pozisyonu ayrıca kapak yerleştirme kulağında ve tencere sapında kırmızı noktalarla işaretlenmiştir. Bu noktalar örtüştüğünde kapak kapatılabilir.

bkz. Şekil E

Kapatmak için kapağı „klik" sesi duyulup kapak kilitlenene kadar sola çevirin.

* vitavit® premium digital'i içeren sadece dijital vitacontrol®

Kilit göstergesi

bkz. Şekil F
Tencerenin doğru kapatıldığı ve kullanıma hazır olduğu, kapak sapındaki kilit göstergesinden (Şekil A-3) anlaşılır:

Yeşil = Tencere doğru kapatıldı ve kullanıma hazır
Kırmızı = Tencere doğru kapatılmadı, basınç oluşumu mümkün değil.

Temizleme

Düdüklü tencereyi ilk kez kullanmadan önce tencereyi, kapağı ve silikon lastiği yıkayın. Bu işlem cilalamaktan kaynaklı tozları ve ufak kirleri atmanıza yardımcı olacak.
Kapak ve tencerenin temizliği için devamlı olarak Stainless Steel Care adlı Paslanmaz Çelik Temizleyicisini ya da başka bir çelik temizleyici ürünü kullanmanızı öneriyoruz. Bu ürünün kullanımı ürünlerinizin tuz ve asit gibi maddelerin etkilerine karşı dayanıklılığını artıracak. Kullanımdan sonra ürün yıkanmalıdır. Çelik temizleyicisini ihtiyaç oldukça yada çeliğin yüzey görünümünde farklılıklar oluşmaya başlamışsa kullanın.

vitacontrol® digital dünyasına hoş geldiniz – Akıllı pişirme çok basittir.*

Aynı ad altındaki „Fissler Cooking App digital"i ücretsiz olarak App/(Play) Store mağazası'ndan indirin.
Uygulama Apple/IOS App Store'dan İndirin ve Google/Android ANDROID UYGULAMASI Google play işletim sistemleri için en son nesil akıllı cihazlarla (akıllı telefonlar ve tabletler) uyumludur.
Elektronik vitacontrol® digital pişirme yardımcısı hakkındaki detaylı bilgiler cihazın Kullanım Talimatlarında verilmiştir.

5. Kullanıma ilişkin açıklamalar

Emniyet düzenekleri

vitavit® düdüklü tencereniz, tam otomatik olarak tencerenin emniyetli çalışmasını sağlayan çeşitli düzeneklerle donatılmıştır. **Her kullanım öncesi aşağıda belirtilen emniyet düzeneklerinin fonksiyonunu lütfen kontrol edin ve bu düzenekleri kesinlikle değiştirmeyin.** Pişirme ayar düğmesi ve kapak sapının pişirmeye başlamadan önce doğru ve sağlam şekilde takılı olduklarını kontrol edin. Bu konuya ilişkin bilgi için bkz. Bölüm 10.

Pişirme ayar düğmesi (Şekil A-5)
bkz. Şekil G
Pişirme ayar düğmesini kapaktan çıkarın ve kademe 2'yi ayarlayın. Pişirme göstergesi ve valf gövdesinin serbest hareket ettiklerini ve geri yaylandıklarını parmağınızla bastırarak kontrol edin.

Euromatic (Şekil A-18)
bkz. Şekil H+I
Euromatic valfinin temiz ve serbest hareket edecek şekilde kapağa oturduğundan emin olun. O-ring conta öngörülen kertiğe komple oturmalıdır.
bkz. Şekil J
Euromatic valfindeki beyaz topun yapışmadığını, serbest hareket ettiğini ve geri yaylandığını parmağınızla bastırarak kontrol edin.

* vitavit® premium digital'i içeren sadece dijital vitacontrol®

Conta (Şekil A-20) **ve emniyet kamı** (Şekil A-17)
bkz. Şekil K
Conta ve kapak kenarının temiz, contanın hasarsız ve emniyet kamının serbest hareket ettiğini kontrol edin. Contayı, kapak iç kısmında içe doğru bükülü kenar segmentlerinin altında komple yassı duracak şekilde yerleştirin. Conta, emniyet kamının önünde yerine oturmuş olmalı, yani kapak kenarı tarafından bastırılmış olmalıdır.

Doldurma miktarları

bkz. Şekil L
Düdüklü tencereyle hızlı pişirme yönteminde doldurma miktarlarına ilişkin aşağıdaki bilgileri lütfen dikkate alın. Dozlamayı kolaylaştırmak amacıyla tencerenin içinde bir skala bulunmaktadır.

„min“
Tencerenin çapına göre ve pişirme kabı kullanıp kullanmadığınıza bağlı olmaksızın, buhar oluşturmak için en az 200-300 ml sıvı gereklidir. Düdüklü tencereyi kesinlikle belirtilen minimum sıvı miktarı olmadan kullanmayın („min“ işaretine bkz.).

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

„max“
Düdüklü tencere, güvenli fonksiyonunu sağlamak amacıyla en fazla dolum hacminin üçte ikisi kadar doldurulmalıdır („max“ işaretine bkz.).

„½“
Pirinç, et suyu ya da kurutulmuş sebzeler gibi pişirme sırasında köpük oluşturan ya da genişleyen yiyecekler için düdüklü tencere yalnızca yarısına kadar doldurulmalıdır („½“ işaretine bakın).

„⅓“
Fasulye ya da diğer baklagilleri pişirirken, kabukları kolayca yükselip valfleri tıkayabileceği için düdüklü tencereyi sadece ⅓ („⅓“ işaretine bakın) işaretli kısma kadar doldurun.

Önemli not:
Asla yeterli sıvı olmadan bir şey pişirmeyin ve düdüklü tenceredeki sıvının asla tamamen buharlaşmamasını sağlayın. Bu talimatlara uymamanız halinde yemeğiniz yanabilir ve tencere, kulplar, valfler, emniyet ekipmanları ve ısıtıcıda hasara meydana gelebilir. Valflerin ve emniyet düzeneklerinin işlevinin garantisi ortadan kalktığında düdüklü tencereyi kullanmaya devam etmeyin. Düdüklü tencerenizi Fissler Müşteri Hizmetleri Departmanına kontrol ettirin (güvenlik talimatlarına bakın).

Uygun ocaklar

Tam muhafazalı ve her ocak için uygun olan cookstar taban, optimal ısı aktarımı, ısı dağılımı ve ısı depolaması sağlar ve indüksiyon sistemli ocaklar dahil olmak üzere tüm ocaklar için uygundur. Tabanın alt tarafında görülen yıldız şeklindeki entegre genleşme aralıkları, mükemmel taban stabilitesi sağlar. Böylece, ideal sonuçlar elde edebilmeniz için tabanın ocakla en iyi şekilde temas etmesi sağlanır.

Ocağın ayarlanması

	Ocağın pişirme kademeleri			
	1-12 kademe	1-9 kademe	1-6 kademe	1-3 kademe
Ön kızartma (açık tencere)	9-12	6-9	4-6	2-3
Kaynatma, hava tahliyesi	12	9	6	3
Pişirme, buharda pişirme, ısıtma, buzunu çözme	1-6	1-4	1-3	½ - 1 ½

Burada belirtilen ayar aralıkları kılavuz değerlerdir. İndüksiyonlu fırınlarda güce bağlı olarak daha düşük ayarlar seçilebilir. Ocağınızın kullanım kılavuzunda yer alan bilgileri de lütfen dikkate alın.

Açık olan düdüklü tencere, boşken veya içinde yağ varken maksimum ısıtma kademesinde 2 dakikadan daha uzun bir süre ısıtılmamalıdır. Aşırı ısınma halinde taban altınımsı renk alabilir. Ancak bu renk değişimi tencerenin fonksiyonunu etkilemez.

Döküm/Cam seramik ocaklar (ışınsal ısı/halojen): Ocak gözü tencere tabanının çapına eşit olmalı veya daha küçük olmalıdır.

Gazlı ocak: Alevin taşmasını önlemek için pişirme ekipmanını ortalayarak ocağın üzerine yerleştirin. Alevler plastik kulplara hasar verebilir.

İndüksiyon: Pişirme ekipmanını daima ortalayarak ocağın üzerine yerleştirin. Tencere büyüklüğü, pişirme yüzeyinin büyüklüğüne eşit veya daha büyük olmalıdır. Aksi takdirde pişirme yüzeyi tencere tabanını tanımayabilir ve çalışmayabilir.

İndüksiyonlu ocaklar için özel açıklamalar: İndüksiyon sisteminin yüksek gücünden dolayı pişirme ekipmanının aşırı ısınmasını ve hasar görmesini önlemek için, boş tencereyi ısıtırken gözetimsiz bırakmayın. Ocak üreticisinin kullanım talimatlarını lütfen dikkate alın.
Kullanım esnasında vızıltı sesleri oluşabilir. Bu ses teknik sebeplerden kaynaklanmaktadır ve ocağın veya pişirme ekipmanınızın bozuk olduğu anlamına gelmez.

Enerjiden tasarruf önerileri

- Hassas pişirme veya hızlı pişirme kademesinde pişirirken, ocağı pişirme göstergesi kırmızı alana geçmeyecek ve pişirme valfi buhar boşaltmayacak şekilde ayarlayın.
- Buharlı pişirme kademesinde pişirirken, ocağı kapak sapından veya pişirme ayar düğmesinden hafif buhar çıkacak şekilde ayarlayın.
- Uygun büyüklükte ocak gözü seçin (yukarıdaki bilgileri dikkate alın).
- Pişirmek istediğiniz miktara uygun büyüklükte pişirme ekipmanı seçin.
- Tabanın sakladığı ısıdan faydalanın. Soğuma süresinden faydalanmak için, pişme süresi henüz sona ermeden ocağı kapatın.

6. vitavit® ile yemek pişirme

Düdüklü tencerede çeşitli yöntemlerle yemek pişirebilirsiniz:
Pişirme veya soteleme, pişirme kabıyla buharda pişirme, ön kızartma ve kızartma (kapaksız), ayrıca buzunu çözme, konserve etme veya suyunu çıkarma mümkündür. Düdüklü tencerenizin kullanım olanakları ve pişirme kaplarının kullanımına ilişkin daha ayrıntılı bilgi için bkz. Bölüm 8.

a) Uygulamayı ve akıllı cihazı kullanma (dijital mod):

Başarıya giden dokuz adım:

1) Fissler Cooking Uygulaması'nı başlatın.

2) Vitacontrol® digital'yi açmak için düğmesine bir süre basılı tutun. Ekranda 00min görünür.

3) Vitacontrol® digital'yi akıllı cihazınıza bağlayın. Bağlantının uygulamadaki şu menü öğesinin altında kurulması gerekir: „Settings" (Ayarlar)à → „Connection status" (Bağlantı durumu). Vitacontrol® digital bağlandığında ekranda Bluetooth® simgesi gösterilir. Sistem çalışır durumdadır.

4) Ad vererek vitacontrol® digital'nizi özelleştirin.

5) Kullandığınız ocak türünü seçin.

6) Basınçlı pişirme yapılacak ya da buharda pişirilecek tarifi ya da yiyeceği seçmek için uygulamadaki „Menü" düğmesini kullanın.

7) Düdüklü tencerenin valfında pişirme ayarını belirtmeyi unutmayın.

8) Şimdi düdüklü tencerenizin kontrol valfına doğru iterek vitacontrol® digital'yi takın. Düzgün şekilde oturduğundan emin olun.

9) Uygulamadaki pişirme talimatlarını adım adım uygulayın.

Fissler Cooking Uygulaması özelleştirilmiş kontrol için diğer işlevlere de sahiptir. Doğrudan ve kullanıcı dostu olan uygulama, pişirme süresince size basit ve güvenilir şekilde yol gösterir. Kesin basınç zamanlaması ve eğilim ekranı düdüklü tencerenizde her an ne olduğunu bilmenizi sağlar.

Heating-up phase

Pressure in cooker rising or is too low

Ideal temperature

Temperature too high, reduce temperature

Pressureless Steaming function

Elektronik vitacontrol® digital* pişirme yardımcısı hakkındaki detaylı bilgiler cihazın Kullanım Talimatlarında verilmiştir.

* vitavit® premium digital'i içeren sadece dijital vitacontrol®

b) Uygulama olmadan kullanma

Hazırlık

Malzemeleri yemek tarifine göre düdüklü tencereye doldurun.
Bu esnada öngörülmüş olan doldurma miktarlarına dikkat edin (bkz. Bölüm 5).

Ardından kapağı yerleştirin ve tencereyi kapatın.
Kapak sapındaki kilit göstergesi (Şekil A-3) yeşil gösterirse, tencere pişirmeye hazırdır (bkz. Bölüm 4).

Pişirme kademesinin seçimi

bkz. Şekil M
Pişirme ayar düğmesinde (Şekil A-5) istenilen pişirme kademesini ayarlayın. Pişme süresi tablosu (Bölüm 9) bu konuda öneriler içermektedir.

Ayar 1, yaklaşık 110 derece (Yavaş ayar)
(45 kPa işletim basıncı)

Balık veya sebze gibi hassas yemekler için

Ayar 2, yaklaşık 116 derece (Hızlı ayar)
(75 kPa işletim basıncı)

Et yemekleri veya türlüler gibi tüm diğer yemekler için

Buharda pişirme kademesi
Hassas ve hızlı pişirme ayarlarına ek olarak, hassas buharlı veya geleneksel pişirme yöntemlerine göre pişirme ayarlarında seçim yapabilirsiniz. Buharda pişirme kademesine ilişkin ayrıntılı bilgi için bkz. Bölüm 8.

Kaynatma ve hava tahliyesi

Düdüklü tencereyi en yüksek enerji kademesinde ısıtın.
Kapak sapının (Şekil A-4) altından buhar ve dolayısıyla vitaminler için zararlı olan havadaki oksijen dışarı çıkar. Bu işlem birkaç dakika sürebilir. Euromatic valfi kapanır kapanmaz ve artık buhar dışarı çıkmadığında basınç oluşmaya başlar. Kısa bir süre sonra pişirme göstergesi (Şekil A-6) yükselmeye başlar.

3 kademeli pişirme göstergesi

bkz. Şekil N
Pişirme göstergesi, seçilen pişirme kademesine (kademe 1 veya 2) bağlı olmaksızın daima sırasıyla üç ayrı renkte disk gösterir. Renkler, trafik lambası mantığıyla tenceredeki sıcaklık seyrini ifade eder ve enerji beslemesini ayarlamanızda yardımcı olur:.

Aynı zamanda bu bilgi, elektronik vitacontrol® digital* pişirme yardımcısı kullanılırken cihazın veya Fissler Cooking App'ın üzerinden optik ve akustik sinyaller aracılığıyla da edinilebilir (ayrı Kullanım Talimatına bakın).

Sarı disk:
„Ayarlanan pişirme kademesine hemen hemen ulaşıldı. Ocağın ayarını kısabilirsiniz."

* vitavit® premium digital'i içeren sadece dijital vitacontrol®

Ocak türüne ve tencere içeriğine bağlı olarak ocağın ayarını daha erken veya daha geç kısabilirsiniz. Döküm/Cam seramik ocaklarda sarı rengin başlarında, indüksiyonlu/gazlı ocaklarda sarı rengin sonuna doğru ayarı kısabilirsiniz.

Yeşil disk:
„Ayarlanan pişirme kademesine ulaşıldı. Pişme süresi bu andan itibaren ölçülür."

Enerji kaynağı, pişirme göstergesi pişme süresi boyunca yeşil alanda kalacak şekilde ayarlanmalıdır.

Kırmızı disk:
„Tenceredeki sıcaklık fazla yüksek. Tencere, sıcaklığı ayarlamak için otomatik olarak buhar boşaltmaya başlar. Lütfen ocağın ayarını kısın."

Enerji kaynağı, pişirme göstergesi kırmızı alana geçmeyecek şekilde ayarlanmalıdır. Aksi takdirde tencere, buhar boşaltma işlemiyle sıvı kaybeder.

Önemli açıklama:
Düdüklü tenceredeki sıvının asla tamamen buharlaşmamasına dikkat edin! (Bölüm 5'te verilen açıklamalara bkz.)

Pişme süreleri

Pişme süreleri seçilen pişirme kademesine (yeşil disk) ulaşıldıktan sonra ölçülür.
Farklı gıda maddelerinin pişme sürelerine ilişkin bilgileri Bölüm 9'da bulabilirsiniz.

Temel kurallar:
1. Kademe 2'de pişme süresi yaklaşık olarak normal pişme süresinin ½ ile ⅓ kadarıdır.
2. Kademe 1'de pişme süresi kademe 2'den yaklaşık % 50 daha uzundur.
3. Besinlerin miktarı, şekli, büyüklüğü ve niteliği pişme süresini etkilediğinden, verilen pişme süreleri aynı besinde farklılık sergileyebilir.

Örneğin kabuğuyla haşlanan patates:

Normal pişme süresi	Kademe 2'de pişme süresi	Kademe 1'de pişme süresi
yakl. 30 dk.	yakl. 8 - 12 dk.	yakl. 18 dk.

Pişme süresinin sonunda düdüklü tencereyi ocaktan alın ve basıncını boşaltın (bir sonraki bölümde verilen açıklamaları dikkate alın). Daha sonra kapağını açın.

7. vitavit® 'in basıncını ayarlamak

Önemli açıklama:
Düdüklü tencereyi asla zor kullanarak açmayın. Tencere ancak pişirme göstergesi tamamen indikten sonra ve kumanda sürgüsü işletildiğinde artık buhar çıkmadığında açılmalıdır. Tencerenin basıncı boşalmışsa, tencereyi açmak için kumanda sürgüsü kolaylıkla işletilir.
Pişirilen besinde olası oluşan buhar kabarcıklarını gidermek için, tencereyi açmadan önce hafif sallayın. Aksi takdirde yukarı sıçrayan besin ve buhar nedeniyle yanma tehlikesi vardır.

Elektronik vitacontrol® digital* pişirme yardımcısı kullanılırken, basıncı düşürüp düdüklü tencereyi açmadan önce bunu kontrol valflerinden yana doğru kaldırın, ayrıca vitacontrol® digital* cihazının zarar görmesini engellemek için nemden koruyun.

vitavit® tencerenizin basıncını boşaltmak için 4 ayrı yöntem vardır.

Buhar boşaltma türünü pişirilen besine göre seçmeniz gerekir.
Ancak, örneğin baklagiller, çorbalar veya türlüler gibi kolay köpüren veya tencerede kabaran besinlerde veya örneğin kabukla haşlanan patates gibi hassas kabuklu besinlerde hızlı basınç kaybına yol açan yöntemi seçmemenizde fayda vardır. Aksi takdirde besin dışarı sızabilir veya kabuğu patlayabilir.

Yöntem 1
„Kumanda sürgüsüyle hızlı basınç boşaltma"

bkz. Şekil O
Kumanda sürgüsüne (Şekil A-2) ok yönünde hafif bastırıldığında kapak sapının (Şekil A-4) altından buhar dışarı çıkar. Pişirme göstergesi komple inene ve artık buhar çıkmayana kadar sürgüyü basılı tutun.
Ardından sürgüyü bırakın, tencereyi hafif sallayın ve kumanda sürgüsünü tekrar işletin. Buhar çıkmayana kadar bu işlemi tekrarlayın. Tencerenin basıncı boşaldığında Euromatic valfi iner. Tencereyi açmak için kumanda sürgüsünü artık komple işletebilirsiniz.

Dikkatinize:
Tencerede basınç olduğu sürece kumanda sürgüsünü tamamen bastırmak mümkün değildir. Bu durum normal olup, tencerenin yanlışlıkla basınç altında açılmasını önler. Kumanda sürgüsünü kaba kuvvetle tamamen bastırmaya çalışmayın!

Yöntem 2
„Pişirme ayar düğmesinde ayarlanabilir buhar boşaltma"

bkz. Şekil P
Pişirme ayar düğmesi adım adım buhar boşaltma pozisyonuna çevrilerek pişirme ayar düğmesinin (Şekil A-7) altından buhar dışarı çıkar. Tercihe göre buharı son derece hassas veya hızla boşaltabilirsiniz. Pişirme ayar düğmesini oynattığınız adımlar ne kadar büyük olursa, buhar çıkışı o denli fazla olur. Son olarak pişirme ayar düğmesini buhar boşaltma pozisyonuna getirin ve artık buhar çıkmayana kadar bekleyin. Ardından tencereyi hafif sallayın ve artık buhar çıkmayana kadar bu işlemi tekrarlayın. Tencerenin basıncı boşaldığında Euromatic valfi iner. Tencereyi açmak için kumanda sürgüsünü artık komple işletebilirsiniz.

Dikkatinize:
Pişirme ayar düğmesini kesinlikle pişirme kademesi 1 veya 2'den doğrudan buhar boşaltma pozisyonuna getirmeyin. Aksi takdirde çok fazla buhar çıkar ve pişirilen besin dışarı sızabilir. Pişirme ayar düğmesini daima küçük adımlarla buhar boşaltma pozisyonuna çevirin.

Yöntem 3
„Soğumasını bekleyin"

Tenceredeki artık enerjiden faydalanmak istiyorsanız bu yöntemi seçin.
Bu yöntemde tencereyi pişme süresi dolmadan az bir zaman önce ocaktan alabilir ve pişirme göstergesi tamamen inene kadar yavaş yavaş soğumasını bekleyebilirsiniz.

* vitavit® premium digital'i içeren sadece dijital vitacontrol®

Tencerede olası kalan artık basıncı gidermek için kumanda sürgüsüne hafif bastırın. Buhar kesildiğinde sürgüyü bırakın, tencereyi hafif sallayın ve kumanda sürgüsüne tekrar bastırın. Buhar çıkmayana kadar bu işlemi tekrarlayın. Tencerenin basıncı boşaldığında Euromatic valfi iner. Tencereyi açmak için kumanda sürgüsünü artık komple işletebilirsiniz.

Bu yöntem özellikle pişme süresi uzun yemekler için uygundur.

Yöntem 4
„Akan su altında hızlı buhar boşaltma"

bkz. Şekil Q
Dışarı çıkan buhardan rahatsız oluyorsanız, tencerenin basıncını akan su altında da giderebilirsiniz. Bu amaçla tencereyi evyenin içine koyun ve pişirme göstergesi tamamen inene kadar yan taraftan kapağın üzerine soğuk su dökün (kapak sapı ve pişirme ayar düğmesi üzerine değil).

Tencerede olası kalan artık basıncı gidermek için kumanda sürgüsüne hafif bastırın. Buhar kesildiğinde sürgüyü bırakın, tencereyi hafif sallayın ve kumanda sürgüsüne tekrar bastırın. Buhar çıkmayana kadar bu işlemi tekrarlayın. Tencerenin basıncı boşaldığında Euromatic valfi iner. Tencereyi açmak için kumanda sürgüsünü artık komple işletebilirsiniz.

8. Kullanım olanakları

Et sote

Soteleme, ön kızartma ile buğulamanın kombinasyonudur. Et ilk önce yüksek sıcaklıkta her tarafından hafif kızartılır, ardından pişmesi için sıvı ilave edilir.

- Düdüklü tencereyi veya düdüklü sığ tencereyi içine yağ koymadan orta kademede (ocak gücünün ⅔ kadarı) ısıtın.
- Tencereye birkaç damla soğuk su damlatın. Su damlaları cam gibi saydam kalır ve tencerenin içinde „dans" ederse, eti yağla veya yağsız kızartmak için gerekli olan doğru sıcaklığa ulaşılmış demektir. Yağ ilave etmeden ya da kızartılacak besini tencereye yerleştirmeden önce, su damlalarını örneğin bir mutfak beziyle silerek temizleyin.
- Kızartılacak besini tencereye iyice bastırın. Birkaç dakika sonra tencerenin tabanından ayrılan kızartılacak besin artık çevrilebilir. Gerekirse diğer malzemeleri de ilave edin.
- Yemek tarifine göre, ancak en az 200-300 ml sıvı ekleyin (bkz. Bölüm 5).
- Tencereyi kapatın.
- Pişirme kademesini seçin ve kaynatmaya başlayın (bkz. Bölüm 6).

Dikkatinize: Et genelde kademe 2'de pişirilir (bkz. Bölüm 9).

Çorbalar ve türlüler

Çorbalar ve türlüler daima pişirme kabı kullanılmadan pişirilir.

- Tencereyi maksimum ⅔ oranında doldurun („max" işareti). Aşırı köpüren veya şişen besinlerde tencereyi sadece yarıya kadar doldurun („½" işareti).
- Çorbaları ilk önce açık tencerede kaynatın ve köpüğünü iyice alın.
- Karıştırın.
- Tencereyi kapatın.
- Pişirme kademesini seçin ve kaynatmaya başlayın (bkz. Bölüm 6).

Dikkatinize: Çorbalar ve türlüler genelde kademe 2'de pişirilir (bkz. Bölüm 9).

Sebze ve patates

Sebze ve diğer hassas besinleri delikli pişirme kabında buharla son derece itinayla pişirmek mümkündür. Pişirme kapları modele göre tencereye dahildir veya ayrıca satın alınabilir.

- Düdüklü tencereye en az 200-300 ml sıvı (bkz. „min“ işareti) doldurun ve gerekirse taze ve kuru baharat veya şarap ilave edin.
- Yıkanan sebzeyi delikli pişirme kabına koyun ve üçayak üzerinde tencereye yerleştirin.
- Tencereyi kapatın.
- Pişirme kademesini seçin ve kaynatmaya başlayın (bkz. Bölüm 6).

Dikkatinize: Sebze genelde kademe 1‘de pişirilir (bkz. Bölüm 9).

Pirinç pilavı

Pirinç pilavı pişirme kabı kullanılmadan düdüklü tencerenin tabanında pişirilebilir.
Doğal pirinçten pilav:

- Pirinci ve suyu 1:2 oranında düdüklü tencereye koyun.
- Damak zevkinize göre tuz ilave edin.
- Minimum sıvı miktarını dikkate alın.
- Tencereyi kapatın.
- Pişirme kademesi 2‘yi seçin ve sıcaklığa ulaşana kadar (yeşil disk) kaynatın.
- Yaklaşık 7-9 dakika kademe 2‘de pişirin, ardından buharını boşaltın ve tencereyi açın.
- Veya: Tencereyi ocaktan alın, bir kenera koyun ve pilavın yaklaşık 15 dakika yavaş yavaş demlenmesini bekleyin. Ardından tencereyi açın.

Dikkatinize: Pirinç pilavını deliksiz pişirme kabında da hazırlamak mümkündür. Bunun için minimum sıvı miktarını tencereye koyun. Pirinci ve suyu (1:1 oranında) içeren deliksiz pişirme kabını tencereye yerleştirin.

Balık türleri

Balık minimum miktarda sıvı ilave edilerek tencere tabanında kendi suyunda pişirilebilir veya delikli pişirme kabında buğulaması yapılabilir.

Dikkatinize: Balık genelde kademe 1‘de pişirilir (bkz. Bölüm 9).

Kızartma

Kızartmalar düdüklü tencerede daima kapak kapatılmadan yapılmalıdır!
Köpürme ve sıçramadan kaynaklanabilecek yanıkları önlemek için kullandığınız tencerenin yeteri kadar yüksek olduğundan emin olun.

- Tencereye maksimum yarıya kadar („½“ işareti) yağ doldurun.
- Yağı daima orta kademede ısıtın ve aşırı ısıtmayın.
- Tahta kaşığın sapı yağa daldırıldığında, sapın etrafında derhal kabarcıklar oluştuğunda doğru kızartma sıcaklığına ulaşılmıştır.
- Kapağı kesinlikle kapatmayın!

Buharda pişirme

Buharda pişirme, 100°C sıcaklıklarda su buharında pişirmeye verilen isimdir.
Sıcak su buharı besini (pişirilecek yemeği) sarar ve yüzeyde yoğunlaşır. Besin pişirildiği süre boyunca suyun içinde kalmaz. Bu nedenle buharda pişirmek için delikli pişirme kabı gereklidir. Pişirme kapları modele göre tencereye dahildir veya ayrıca satın alınabilir.

- Düdüklü tencereye en az 200-300 ml sıvı (bkz. „min“ işareti) doldurun ve gerekirse taze ve kuru baharat veya şarap ilave edin.
- Pişirilecek besini delikli pişirme kabına koyun ve üçayak üzerinde tencereye yerleştirin.
- Tencereyi kapatın.
- Buharda pişirme kademesini seçin ve kaynatmaya başlayın.
- Basınç oluşmaz, pişirme göstergesi yükselmez.
- Kapak sapından ve/veya pişirme ayar düğmesinden dışarı çıkan buhardan suyun kaynadığı ve doğru sıcaklığa ulaşıldığı anlaşılır.
- Ocağın altını kısın.
- Pişme esnasında hafif buhar çıkması normaldir.
- Tenceredeki sıvının kaynayarak tamamen boşalmamasına dikkat edin!
- Buharda pişirme zamanı normal pişirme zamanı ile yaklaşık olarak aynı. (Hatta bu zaman biraz daha uzayabilir).

Buharda pişirme kademesi, pişirme kabı olmadan da basınçsız geleneksel pişirme için de kullanılabilir.

Dikkatinize:
Buharda pişirme kademesinde tencere her zaman için karıştırmak veya baharat eklemek için açılabilir. Ocağın altı fazla açık olduğunda, emniyet nedenlerinden ötürü tencere kilitlenebilir ve tencereyi açmaya yarayan kumanda sürgüsüne tam olarak basmak mümkün olmaz. Bu durumda tencereyi lütfen ocaktan alın. Kısa bir süre sonra tencere tekrar açılacaktır.

Derin dondurulmuş ürünlerin pişirilmesi

Derin dondurulmuş ürünleri düdüklü tencerede pişirmek son derece kolaydır.

- Et: Pişirmeden önce kızartmak için buzunun biraz çözülmesini bekleyin.
- Sossuz besinler: Delikli pişirme kabında tencereye koyun.
- Soslu yemekler: Deliksiz pişirme kabında tencereye koyun.
- Düdüklü tencereye en az 200-300 ml sıvı (bkz. „min“ işareti) doldurun.
- Tencereyi kapatın.
- Pişirme kademesini seçin ve kaynatmaya başlayın (bkz. Bölüm 6).

Konserve etmek

Düdüklü tencere besinleri konserve etmek için de kullanılabilir. Konserve kavanozlarının büyüklüğüne göre 4,5 litrelik tencere modelini veya daha büyüğünü kullanın.

- Kavanozları üst kenarından bir parmak boşluk kalacak kadar doldurun ve kapatın.
- Düdüklü tencereye en az 200-300 ml sıvı (bkz. „min“ işareti) doldurun.
- Konserve kavanozlarını delikli pişirme kabında tencereye yerleştirin.
- Tencereyi kapatın.
- Pişirme kademesini seçin ve kaynatmaya başlayın (bkz. Bölüm 6).

Konserve etme sürelerine ilişkin açıklamalar:		
Marmelat	Kademe 1	1-2 dk.
Meyve / Sirkeli sebze	Kademe 1	8-10 dk.
Sebze / Et	Kademe 2	20-25 dk.

Tencerenin buharını aniden boşaltmayın, daha ziyade yavaş yavaş soğumasını bekleyin. Aksi takdirde kavanozlar patlayabilir!

Suyunu çıkarma

Küçük miktarlarda meyvelerin suyunu çıkarmak için delikli ve deliksiz pişirme kabı gereklidir.

- Meyveleri hazırlayın.
- Düdüklü tencereye en az 200-300 ml sıvı (bkz. „min“ işareti) doldurun.
- Meyveleri delikli pişirme kabına doldurun.
- Delikli pişirme kabını deliksiz pişirme kabının üzerine koyun ve tencereye yerleştirin.
- Tencereyi kapatın.
- Pişirme kademesi 2'yi seçin ve kaynatmaya başlayın (bkz. Bölüm 6).

Meyvenin suyunu çıkarma sürelerine ilişkin açıklamalar:		
Üzümsü meyveler	Kademe 2	12 dk.
Kayısı, kiraz gibi çekirdekli meyve	Kademe 2	18 dk.
Elma, armut gibi çekirdekli meyve	Kademe 2	25 dk.

Tencerenin buharını aniden boşaltmayın, daha ziyade yavaş yavaş soğumasını bekleyin!

Sterilize etme

Biberon veya evlerde kullanıma mahsus diğer nesneleri (tıbbi alan hariç) düdüklü tencerede sterilize edebilirsiniz.
- Düdüklü tencereye en az 200-300 ml sıvı (bkz. „min“ işareti) doldurun.
- Biberonları ağızları aşağıya bakacak şekilde delikli pişirme kabına yerleştirin.
- Tencereyi kapatın.
- Kademe 2'yi seçin, kaynatın ve 20 dakika sterilize edin.

Tencerenin buharını aniden boşaltmayın, daha ziyade yavaş yavaş soğumasını bekleyin!

Menü pişirme

Pişirme kapları kullanılarak çeşitli yemekler aynı anda üst üste pişirilebilir.

Kurallar:
- Balığı sebzenin üzerinde pişirin.
- Sebzeyi etin üzerinde pişirin.
- Benzer pişme sürelerine sahip besinleri aynı anda tencereye doldurun ve pişirin.
- Farklı pişme süreleri olan besinlerde ise, ilk önce en uzun pişme süresine sahip olan besini tencereye koyun ve pişirin. Bu besisin kalan pişme süresi, pişirilecek diğer besinlerin pişme süreleriyle örtüştüğünde tencereyi ocaktan alın, buharını boşaltın, açın, diğer besinleri ekleyin ve pişirmeye devam edin.
- Tencere ara sıra açıldığında buhar dışarı sızdığından, başta en az 300 ml sıvı ilave edilmelidir.

Örnek:
Et sarması (20 dk.), yanında kabuksuz haşlanmış patates (8 dk).

İlk önce et sarmalarını tencereye verin ve kademe 2'de 12 dakika pişirin. Ardından tencereyi ocaktan alın, buharını boşaltın ve kapağını açın. Kabuksuz pişirilecek patatesleri delikli pişirme kabı içinde ve üçayak yardımıyla et sarmalarının üzerinde tencereye yerleştirin. Tencereyi kapatın, kaynatın ve kademe 2'de 8 dakika daha pişirin.

9. Pişme süreleri

Burada belirtilen pişme süreleri, yaklaşık 2-3 kişilik miktarlar için kılavuz değerlerdir.

Geçerli kural şöyledir:
- Kademe 2'de pişme süresi yaklaşık olarak normal pişme süresinin ½ ile ⅓ kadarıdır.
- Kademe 1'de pişme süresi kademe 2'den yaklaşık % 50 daha uzundur.
- Besinlerin miktarı, şekli, büyüklüğü ve niteliğine göre pişme süreleri aynı besinde farklılık sergileyebilir.
- Pişirilecek gıda ne kadar küçük doğranırsa, pişme süresi o denli kısalır.
- Doldurulan miktar ne kadar çok olursa, pişme süresi o denli uzar.

Örnek:
Kabuklu haşlanan patates (tüm) yaklaşık 8 - 12 dakika, kabuksuz haşlanan patates (ikiye/dörde bölünmüş) yaklaşık 8 dakika.

Belirtilen pişme süreleri yardımıyla kendi kişisel sürelerinizi kolaylıkla tespit edebilirsiniz.

Pişme süresinde tereddüt yaşarsanız ilk önce kısa olan süreyi seçin. Pişirmeye her zaman için devam edebilirsiniz.

Pişme süreleri

Dana & Sığır		
Dana eti (kuşbaşı)	5-6 dk.	Kademe 2
Dana rostosu	15-20 dk.	Kademe 2
Dana paça	15-20 dk.	Kademe 2
Sığır gulaş	15-20 dk.	Kademe 2
Dilinmiş kol (çorbalık)	20-25 dk.	Kademe 2
Et sarması / Fileto	20-25 dk.	Kademe 2
Sirkeli sığır rostosu / Fileto rosto	25-30 dk.	Kademe 2
Sığır rostosu	30-40 dk.	Kademe 2
Biftek (Tafelspitz)	40-60 dk.	Kademe 2
Kümes hayvanları		
Tavuk budu / Tavuk göğsü	10-15 dk.	Kademe 2
Hindi budu / Hindi göğsü	20-25 dk.	Kademe 2
Çorbalık tavuk (büyüklüğüne ve yaşına göre)	25-35 dk.	Kademe 2
Av eti & Kuzu		
Karaca sırtı	yakl. 15 dk.	Kademe 2
Karaca rostosu	yakl. 20 dk.	Kademe 2
Geyik gulaş	15-20 dk.	Kademe 2
Geyik rostosu	yakl. 25 dk.	Kademe 2
Yaban domuzundan gulaş	15-20 dk.	Kademe 2
Yaban domuzu rostosu	yakl. 25 dk.	Kademe 2
Tavşan rostosu	15-20 dk.	Kademe 2
Kuzu sote	10-15 dk.	Kademe 2
Kuzu rosto	15-20 dk.	Kademe 2
Balık		
Balık sote	3-4 dk.	Kademe 1
Som balığı	5-6 dk.	Kademe 1
Büyük dil balığı	6-7 dk.	Kademe 1
Mezgit	6-7 dk.	Kademe 1
Levrek	7-8 dk.	Kademe 1
Çorbalar & Türlüler		
Sebze çorbası	4-6 dk.	Kademe 2
Patates çorbası	6-8 dk.	Kademe 2
Gulaş çorbası	10-15 dk.	Kademe 2
Sığır et suyu	35-40 dk.	Kademe 2

Sebze		
Enginar (tüm)	15-20 dk.	Kademe 1
Karnabahar/Brokoli (çiçekler halinde)	2-3 dk.	Kademe 1
Karnabahar (tüm)	8-10 dk.	Kademe 1
Taze fasulye	5-7 dk.	Kademe 1
Alabaş (parça halinde)	5-8 dk.	Kademe 1
Mısır koçanı	5-6 dk.	Kademe 1
Karışık sebze	5-6 dk.	Kademe 1
Havuç	4-6 dk.	Kademe 1
Biber	1-2 dk.	Kademe 1
Kırmızı/Beyaz lahana (şerit halinde)	7-10 dk.	Kademe 1
Beyaz kuşkonmaz (tüm)	5-7 dk.	Kademe 1
Milano lahanası (şerit halinde)	7-10 dk.	Kademe 1
Kabuksuz patates (dörde bölünmüş)	8-10 dk.	Kademe 2
Kabuklu haşlanan patates (tüm)	12-15 dk.	Kademe 2
Baklagiller & Tahıl		
Mercimek (yumuşatılmamış)	10-15 dk.	Kademe 2
Bezelye (kabuksuz, yumuşatılmamış)	12-15 dk.	Kademe 2
Kaba kırılmış arpa	15-20 dk.	Kademe 2
Darı, kara buğday (şişmeye bırakmayın)	6-7 dk.	Kademe 2
Doğal pirinç (şişmeye bırakmayın)	7-9 dk.	Kademe 2
Yulaf, buğday, arpa, çavdar, kızıl buğday, olgunlaşmamış buğday (şişmeye bırakın)	8-9 dk.	Kademe 2

Tencerenin basıncını boşaltın ve kapak kapalıyken içindekileri yaklaşık 15 dakika şişmeye bırakın.

10. Temizleme & Koruyucu bakım

Temizleme

Düdüklü tencereyi her kullanım sonrası temizleyin.
- Contayı kapaktan çıkarın ve elde yıkayın.
- Pişirme ayar düğmesini çıkarın ve nemli bir bezle silin.
- Kapağın kulpunu çıkarın ve akan su altında yıkayın.
- Tencere, kapak (conta, pişirme ayar düğmesi ve kapak sapı hariç) ve pişirme kaplarını bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz.

Dikkatinize:
- Temizlemek için normal bulaşık deterjanı konulmuş sıcak deterjanlı su, tencere süngeri veya yumuşak bir bulaşık fırçası kullanın. Sivri, kaba veya keskin cisimler kullanmayın. Yoğun kirlenme söz konusuysa, tencerenin iç kısmı ve tabanı için süngerin kaba yüzünü kullanabilirsiniz.
- Besin artıklarının kuruyup yapışmasını önleyin. Paslanmaz çelik yüzeylerde lekelere ve yüzeysel değişmelere neden olabildiğinden bu tür artıkları uzun süre tencerede muhafaza etmeyin.
- Paslanmaz çelik yüzeyi korumak için, düzenli aralıklarla Fissler paslanmaz çelik bakım maddesini kullanın. Bu bakım maddesi, beyaz veya gök kuşağı renkli renk değişimlerini veya tortuları temizlemek için son derece uygundur.
- Bulaşık makinesinde yıkayıp temizlemek için, sadece evlerde kullanılan temizlik malzemelerini kullanın, temizlik malzemesi üreticisinin önerdiği dozaja dikkat edin, endüstri bulaşık deterjanları veya aşırı yoğunlaştırılmış temizleyiciler kullanmayın.

Pişirme ayar düğmesi ve kapak sapının montajına ilişkin açıklamalar

Pişirme ayar düğmesi (Şekil A-5)
Çıkarılması: bkz. Şekil R
Çan şeklindeki somunu (Şekil A-21) saat yönünün tersine çevirerek çözün ve pişirme ayar düğmesini ve somunu çıkarın.
Montajı: bkz. Şekil S
Pişirme ayar düğmesini öngörülen pozisyonda üstten kapağa yerleştirin, çan şeklindeki somunu alttan saat yönünde takın ve iyice sıkın.

Kapak sapı (Şekil A-1)
Çıkarılması: bkz. Şekil T
Kapağın iç kısmındaki sabitleme vidasını (Şekil A-19) saat yönünün tersine çevirerek kapak sapını çözün.
Montajı: bkz. Şekil U
Kapak sapını elinize alın ve kapağı öngörülen pozisyonda yerleştirin. Sabitleme vidasını saat yönünde çevirin ve iyice sıkın.

Muhafaza

Conta, karanlık (güneş ve UV ışınlarından korunarak), kuru ve temiz muhafaza edilmelidir. Contayı korumak amacıyla, temizledikten sonra kapağı ters çevirerek tencereye yerleştirirseniz conta ezilmemiş olur.

Bakım

Düdüklü tencerenizdeki aşınır parçaların düzenli aralıklarla değiştirilmeleri gerekir.
Bu konuya ilişkin bilgi için bkz. Bölüm 12.

11. Sorular ve cevaplar

Önemli açıklama:
Hata sebebini gidermeye çalışmadan önce ocağı kapatın ve düdüklü tencerenin soğumasını bekleyin.

Hata	Olası sebebi	Hata sebebinin giderilmesi
Kaynatma esnasında alışılmıştan daha uzun süre kapak sapından buhar çıkıyor (Euromatic valfinden)	Buharda pişirme kademesini veya kademe 1'in altında bir başka kademe seçtiniz.	Basınçsız buharda pişirmede hafif buhar çıkması normalidr. Kapalı sistemde basınç altında pişirmek istiyorsanız, lütfen kademe 1 veya 2'yi seçin (bkz. Bölüm 6, 8).
	Tencere doğru kapatılmadı. (Kapak sapındaki gösterge kırmızı)	Tencereyi doğru kapatın (bkz. Bölüm 4). (Kapak sapındaki gösterge yeşil)
	Enerji beslemesi yetersiz.	Isı kaynağını maksimum güce ayarlayın.
	Ocak gözünün büyüklüğü düdüklü tencerenin büyüklüğüne uygun değil.	Düdüklü tencereyi uygun ocak gözüne koyun (bkz. Bölüm 5).
	Kapak sapı gevşek.	Kapağın iç tarafında kapak sapının sabitleme vidasını sıkın.
	Fissler Euromatic veya ilgili O-ring kirlendi veya hasarlı.	Parçaları temizleyin, gerekirse değiştirin (bkz. Bölüm 13).
Kaynatma esnasında buhar çıkmıyor.	Tencereye konulan sıvı miktarı az.	Sıvı minimum miktarını (200-300 ml) koyun (bkz. Bölüm 5).
	Enerji beslemesi yetersiz.	Isı kaynağını maksimum güce ayarlayın.
Pişirme göstergesi yükselmeye başlamadan buhar ve/veya su damlaları kapak kenarından sızıyor.	Conta doğru takılmadı.	Contayı doğru takın (bkz. Bölüm 5).
	Conta kirli veya hasarlı.	Contayı temizleyin veya değiştirin.
	Tencere doğru kapatılmadı. (Kapak sapındaki gösterge kırmızı)	Tencereyi doğru kapatın (bkz. Bölüm 4). (Kapak sapındaki gösterge yeşil)

Sorular & Cevaplar

Hata	Olası sebebi	Hata sebebinin giderilmesi
Pişirme göstergesi yükselmiyor.	Kapak sapından buhar sızıyor.	Yukarıya bkz.
	Kapak kenarından buhar sızıyor.	Yukarıya bkz.
	Tencereye konulan sıvı miktarı az.	Sıvı minimum miktarını (200-300 ml) koyun (bkz. Bölüm 5).
	Pişirme ayar düğmesi doğru takılmadı ve sıkılmadı.	Pişirme ayar düğmesini doğru takın ve çan şeklindeki somunu sıkın (bkz. Bölüm 10).
	Pişirme valfi contası, valf contası veya diyafram eksik, bozuk veya yanlış monte edildi.	İlgili contayı değiştirin veya doğru monte edin (bkz. Bölüm 12).
Pişirme ayar düğmesinden buhar sızıyor.	Sıcaklık, ayarlanan pişirme kademesi için yüksek. (Pişirme göstergesi kırmızı)	Ocağın altını kısın. Enerji kaynağını, pişirme göstergesi pişme süresi boyunca yeşil alanda kalacak şekilde ayarlayın (bkz. Bölüm 6).
	Buharda pişirme kademesini veya kademe 1'in altında bir başka kademe seçtiniz.	Basınçsız buharda pişirmede hafif buhar çıkması normaldir. Kapalı sistemde basınç altında pişirmek istiyorsanız, lütfen kademe 1 veya 2'yi seçin (bkz. Bölüm 6, 8).
	Pişirme ayar düğmesi doğru monte edilmedi ve sıkılmadı.	Pişirme ayar düğmesini doğru takın ve çan şeklindeki somunu sıkın (bkz. Bölüm 10).
	Pişirme valfi contası, valf contası veya diyafram eksik, bozuk veya yanlış monte edildi.	İlgili contayı değiştirin veya doğru monte edin (bkz. Bölüm 12).
Pişirme göstergesi yükselmiş olmasına rağmen kapak sapının altından (Euromatic valfinde) buhar sızıyor.	Kapak sapı gevşek.	Kapağın iç tarafında kapak sapının sabitleme vidasını sıkın.
	Kapak sapı sabitleme vidasının yassı contası veya Euromatic O-ring contası eksik, bozuk veya yanlış monte edildi.	İlgili contayı değiştirin veya doğru monte edin (bkz. Bölüm 12).
	Büyük miktarda buhar çıkıyorsa, Euromatic valfi emniyet düzeneği olarak devreye girmiş olabilir. Bu durum, pişirme valfi kirlendiğinde veya bozulduğunda söz konusudur.	Pişirme ayar düğmesini çıkarın, temizleyin veya değiştirin (bkz. Bölüm 10, 12).

Hata	Olası sebebi	Hata sebebinin giderilmesi
Pişirme göstergesi yükselmiş olmasına rağmen kapak kenarından yoğun buhar sızıyor.	Conta bozuk. Conta, emniyet düzeneği olarak devreye girdi. Bu durum, pişirme valfi ve Euromatic kirlendiğinde veya bozulduğunda söz konusudur.	Contayı değiştirin (bkz. Bölüm 5, 12). Düdüklü tencereyi Fissler müşteri hizmetleri departmanına kontrol ettirin.
Tencere kapağının sapındaki yuvarlak kapağın altından veya kumanda sürgüsünden buhar sızıyor.	Contalardan biri bozuk.	Kapak sapını değiştirin veya Fissler müşteri hizmetleri departmanına kontrol ettirin.
Tencere zor kapanıyor veya kumanda sürgüsü kapatırken dışarı çıkmıyor.	Kapak ve/veya tencere sapı doğru monte edilmedi. Kapak sapı bozuk. Conta doğru takılmadı. Tencere doğru kapatılmadı. (Kapak sapındaki gösterge kırmızı)	Kulpların sabitliğini kontrol edin ve gerekirse sıkın. Kapak sapını değiştirin. Contayı doğru takın (bkz. Bölüm 5). Tencereyi doğru kapatın (bkz. Bölüm 4). (Kapak sapındaki gösterge yeşil)
Tencere açılmıyor.	Tencerede hâlen basınç var. Euromatic sıkıştı.	Tenceredeki basıncı boşaltın (bkz. Bölüm 7). Kumanda sürgüsünü bırakın. Kapak sapını hafif sola bastırın.
Kapak sapı gevşek.	Sabitleme vidası sıkılmadı.	Kapağın iç tarafında kapak sapının sabitleme vidasını sıkın.
Tenceredeki kulplar gevşek.	Kulp vidaları sıkılmadı.	Vidaları tornavidayla sıkın.

Elektronik vitacontrol® digital* pişirme yardımcısı hakkında sorularınız varsa, lütfen ayrı Kullanım Talimatına bakın.

* vitavit® premium digital'i içeren sadece dijital vitacontrol®

12. Bakım & Yedek parçalar

Dikkat edilmesi gereken hususlar

Lastik conta ve diğer lastik parçalar gibi aşınır parçaları tencereyle yaklaşık 400 kez pişirdikten sonra veya en geç iki yıl sonra düzenli aralıklarla Fissler orijinal yedek parçalar kullanarak değiştirin. Gözle görülür hasar (sertleşme, çatlama, renk değişimi, fazla ısınma veya deformasyon) sergileyen veya yerine tam oturmayan parçalar derhal değiştirilmelidir. Bu bilgiler dikkate alınmadığında düdüklü tencerenizin etkinliği ve emniyeti olumsuz etkilenir.

Parçaların değiştirilmesine ilişkin açıklamalar

Conta (Şekil A-20)
bkz. Bölüm 5.

Diyafram (Şekil A-22)
bkz. Şekil V
Pişirme ayar düğmesini kapaktan ayırın ve eski diyaframı çekerek çıkarın.
Yeni diyaframı pişirme göstergesinin plastik pimi üzerine yerleştirin ve kenarını vida dişinin başladığı yere kadar metal piston üzerine bastırın.

Pişirme valfi contası (Şekil A-23)
bkz. Şekil W
Pişirme ayar düğmesini kapaktan ayırın ve eski contayı çekerek çıkarın. Pişirme ayar düğmesini kademe 2'ye getirin. Bu pozisyonda contanın montajı daha kolay gerçekleşir.
Yeni contayı ilk önce metal piston üzerine yerleştirin ve ardından diğer tarafını valf iticisi komple aşağıya dalana kadar valf iticisinin üzerine bastırın. Kontrol valf contasının tamamen sıkı ve contanın çentiğine yerleşmiş olduğuna emin olun.

Valf contası (Şekil A-24)
bkz. Şekil X
Pişirme ayar düğmesini kapaktan ayırın ve eski contayı çıkarın.
Yeni contayı takın ve contanın kapağın her iki tarafında düzgün ve yassı şekilde durduğundan emin olun.

Euromatic O-ring contası (Şekil A-18)
bkz. Şekil I
Demontaj/Montaj işlemleri kapağın iç kısmından gerçekleşir. Contanın bu amaç için öngörülmüş olan kertiğe tam olarak oturmasına dikkat edin.

Euromatic (Şekil A-18)
Euromatic valfini demonte/monte etmek için ilk önce kapak sapını çıkarmanız gerekir. Kapak iç kısmındaki vidayı çözerek kapak sapını kolaylıkla çıkarabilirsiniz. O-ringi çıkarır çıkarmaz Euromatic valfini kapaktan alabilirsiniz. Monte etmek için yeni Euromatic valfini O-ring hariç beyaz topun olduğu taraf kapak iç kısmına gelecek şekilde kapaktan geçirin. Ardından O-ringi yukarıda tarif edildiği gibi monte edin.

Yedek parçalar

Yedek parçalar	Çap	Ürün numarası
Conta (Şekil Y-1)	18 cm	600-000-18-795
	22 cm	600-000-22-795
	26 cm	600-000-26-795
Düdüklü sığ tencere için tencere sapı (Şekil Y-2)	18 cm	620-100-01-850
	22 cm	620-300-02-850
	26 cm	620-700-04-850
Düdüklü tencere için tencere sapı (Şekil Y-2)	18 cm	620-100-02-850
	22 cm	620-300-04-850
	26 cm	620-700-08-850
Düdüklü sığ tencereiçin karşı kulp (Şekil Y-3)	18 cm	600-100-01-840
	22 cm	600-300-02-840
	26 cm	600-700-04-840
Düdüklü tencere için karşı kulp (Şekil Y-3)	18 cm	600-100-02-840
	22 cm	600-300-04-840
	26 cm	600-700-08-840
Kapak sapı (Şekil Y-4)	všechny velikosti	620-000-00-770
Pişirme ayar düğmesi (Şekil Y-5)	všechny velikosti	620-000-00-700
Pişirme ayar düğmesi çan somunu (Şekil Y-6)	všechny velikosti	610-000-00-734
Diyafram (Şekil Y-7)	všechny velikosti	610-000-00-711
Pişirme valfi contası (Şekil Y-8)	všechny velikosti	610-000-00-706
Valf contası (Şekil Y-9)	všechny velikosti	610-000-00-733
Diyafram, pişirme valfi contası ve valf contasından oluşan set (Şekil Y-7, 8, 9)	všechny velikosti	610-000-01-706
Euromatic komple (Şekil Y-10)	všechny velikosti	011-631-00-750
Euromatic için O-ring contası (Şekil Y-11)	všechny velikosti	011-631-03-760
Kapak sapı için sabitleme contası, yassı contalı (Şekil Y-12)	všechny velikosti	600-000-00-712

Aksesuarlar

Aksesuarlar	Çap	Ürün numarası
Delikli pişirme kabı (üçayak dahil) (Şekil Z-1)	18 cm	610-100-00-800
	22 cm	610-300-00-800
	26 cm	610-700-00-800
Deliksiz pişirme kabı (üçayak dahil) (Şekil Z-2)	22 cm	610-300-00-820
	26 cm	610-700-00-820
İlave cam kapak (Şekil Z-3)	22 cm	021-641-22-600
İlave metal kapak (Şekil Z-4)	22 cm	623-000-22-700
	26 cm	623-000-26-700
Kızartma sepeti (Şekil Z-5)	26 cm	022-656-04-600
Elektronik vitacontrol ® digital* pişirme yardımcısı (Şekil Z-6)	všechny velikosti	620-001-00-470

Tüm yedek parçaları, Fissler ürünleri satan yetkili satıcınızdan veya büyük süpermarketlerin ilgili ürünleri satan bölümlerinden satın alabilirsiniz. Yetkili müşteri hizmetlerimiz de size memnuniyetle yardımcı olacaktır (adres için bkz. Bölüm 13).

Satıcı listesi ve diğer bilgiler için bkz. www.fissler.com

* vitavit ® premium digital'i içeren sadece dijital vitacontrol ®

13. Garanti ve servis

Her Fissler ürünü üstün nitelikli malzemeler kullanılarak büyük itinayla üretilir. Ürünlerimizin kalitesi, ürün tamamlanana kadar birkaç defa kontrol edilir ve nihai olarak sıkı bir son kontrolden geçirilir.

3 yıl üretici garantisi

Bu nedenle, tüm düdüklü tencerelerimiz için satın alındığı tarihten itibaren 3 yıl garanti vermekteyiz. Kusur/Şikâyet halinde komple tencereyi kasa fişi/faturayla birlikte satıcınıza teslim edin veya iyi ambalajlanmış şekilde doğrudan Fissler müşteri hizmetleri departmanına gönderin (adres için aşağıya bkz.).

Aşağıda örnek olarak belirtilen aşınır parçalar garanti kapsamına girmez:
- Conta (Şekil Y-1)
- Pişirme valfi contası (Şekil Y-8)
- Valf contası (Şekil Y-9)
- Diyafram (Şekil Y-7)
- Euromatic O-ring contası (Şekil Y-11)
- Kapak sapının sabitlenmesine yarayan yassı conta (Şekil Y-12)

Aşağıda belirtilen nedenlerden ötürü meydana gelen hasarlar için garanti hizmeti verilmez:
- Uygun olmayan ve usulüne aykırı kullanım
- Hatalı veya dikkatsiz muamele
- Usulüne uygun yapılmayan onarım çalışmaları
- Orijinal olmayan yedek parçaların monte edilmesi
- Ürün yüzeyleri üzerinde kimyasal veya fiziksel etkenler
- Bu kullanım kılavuzunun dikkate alınmaması

10 yıl boyunca yedek parça temin garantisi

Ürünün üretiminin sona ermesinden sonra en az on yıl boyunca düdüklü tencerenizin fonksiyonel/yedek parçalarını satın alma imkanınız olacaktır.

Müşteri hizmetlerinin adresi

Fissler GmbH
Abteilung Kundendienst
Harald-Fissler-Str. 10
D-55768 Hoppstädten-Weiersbach
Tel: +49 6781 403 556

Ayrıntılı bilgi için bkz. www.fissler.com

reddot design award
winner 2009

RUS Руководство по использованию

Благодарим за ваше доверие,

и поздравляем с покупкой новой скороварки vitavit®.
В разработку этого нового поколения скороварок компании Fissler вложено более 60 лет производственного опыта. Для быстрого приготовления вкусной и богатой витаминами пищи скороварки сегодня так же актуальны, как и раньше; однако с точки зрения удобства пользования и дизайна vitavit® устанавливает новые масштабы.

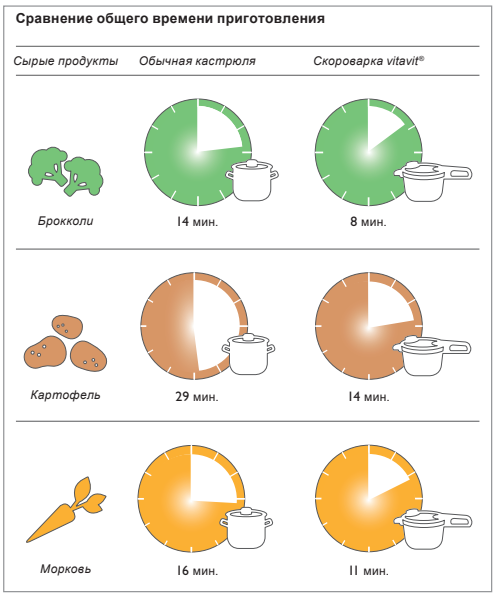
Для долгого и безопасного использования этой тщательно изготовленной в Германии скороварки следует соблюдать нижеприведенные указания. Желаем вам насладиться разнообразными возможностями скороварки vitavit®!

Оглавление

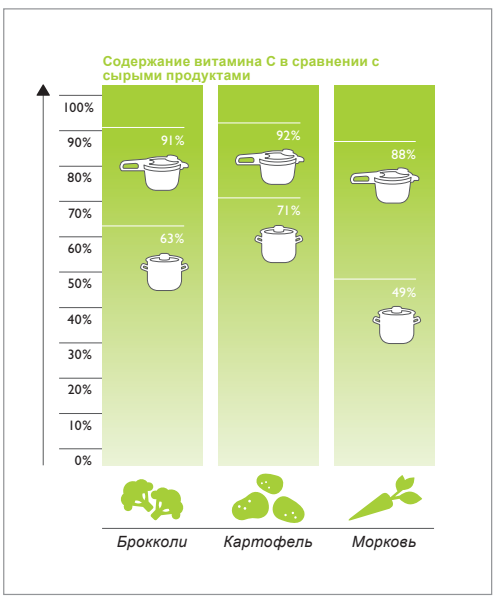
1. Быстрое приготовление пищи
2. Техника безопасности
3. Описание и преимущества vitavit®
4. Перед первым применением
5. Указания по применению
6. Термообработка с помощью vitavit®
7. Сброс давления в скороварке vitavit®
8. Способы приготовления
9. Время приготовления
10. Уход
11. Вопросы и ответы
12. Техническое обслуживание и запасные части
13. Гарантия и сервис

* vitacontrol® digital поставляется только в комплекте с vitavit® premium digital

1. Быстрое приготовление пищи



С момента выхода на рынок первой кастрюли-скороварки основной принцип быстрого приготовления пищи не изменился. В плотно закрытой кастрюле происходит термообработка под давлением при температуре выше 100°C, так как избыточное давление, возникающее внутри кастрюли, увеличивает точку кипения воды. Таким образом скороварка экономит до 70 процентов времени приготовления (термообработки).



Благодаря Удалению кислорода, содержащегося в воздухе, а также короткому времени термообработки продукты питания готовятся в особенно щадящем режиме. Витамины, минеральные вещества и натуральный вкус продуктов лучше сохраняются по сравнению с обычным способом приготовления.

2. Техника безопасности

Руководство по эксплуатации

- Прежде чем начать работать со скороваркой vitavit®, следует полностью прочитать руководство по эксплуатации и все указания. Неправильное использование может привести к повреждениям.
- Не передавайте скороварку тому, кто не ознакомился с руководством по эксплуатации.
- Передавайте скороварку третьим лицам только вместе с руководством по эксплуатации.
- При использовании электронного помощника повара vitacontrol® digital* ознакомьтесь с отдельными инструкциями по использованию.

Контроль

- Никогда не используйте скороварку поблизости от мест, где находятся дети.

Использование скороварки

- Используйте скороварку только для целей, предусмотренных в руководстве по эксплуатации. (см главу 8)
- Никогда не используйте скороварку в духовке. Ручки, клапаны и предохранительные устройства могут быть повреждены от высокой температуры и в дальнейшем не смогут выполнять свои защитные функции.
- Жарьте во фритюре в скороварке всегда без крышки и наполняйте ее маслом максимум до половины. Никогда не жарьте во фритюре под давлением! (ср. главу 8)
- скороварки не должны применяться в медицинской области. Особенно это касается применения в качестве стерилизатора, так как скороварки не рассчитаны на достижение температуры, необходимой для стерилизации.
- Не готовьте в скороварке яблочное пюре и компоты, так как при этом образуются пузырьки пара, которые при снятии крышки разбрызгиваются и могут привести к ошпариванию.
- Когда мясо готовится в скороварке, в нем возникает избыточное давление. Поэтому во избежание травм, открыв скороварку, подождите немного, прежде чем прокалывать или перекладывать мясо.

Безопасность и техническое обслуживание

- Перед каждым применением убедитесь в том, что все клапаны и предохранительные устройства не повреждены, функционально пригодны и не загрязнены. Только таким образом можно обеспечить надежный режим работы. Информацию об этом вы найдете в главе 5.
- Не предпринимайте никакие виды вмешательства на предохранительных устройствах, кроме мер по техническому обслуживанию, приведенных в руководстве по эксплуатации. Не открывайте клапаны!
- Регулярно меняйте быстроизнашивающиеся детали, например уплотнительное кольцо и другие резиновые части, на оригинальные запасные части компании Fissler. Это нужно делать приблизительно через каждые 400 циклов приготовления пищи или не реже чем через 2 года. Детали, которые имеют заметные повреждения (такие как окалина, трещины, участки с измененным цветом, следы деформации или затвердения) или неправильно установлены, следует незамедлительно заменить. При несоблюдении этих требований безопасное функционирование скороварки нарушается.
- Применяйте только оригинальные запасные части компании Fissler. Прежде всего используйте только кастрюли и крышки одной и той же модели, а также прочие запасные части в исполнении, предусмотренном для вашего устройства. (ср. главу 12)
- Чтобы не подвергать себя опасности, в случае ослабления болтов их следует незамедлительно подтянуть.
- Чтобы не подвергать себя опасности, в случае возникновения трещин на пластиковых ручках или их повреждения, нужно незамедлительно заменить их оригинальными запасными частями Fissler.

* vitacontrol® digital поставляется только в комплекте с vitavit® premium digital

Использование скороварки

- Это устройство обеспечивает приготовление пищи под давлением. Использование не по назначению может привести к получению ожогов. Обращайте внимание на то, чтобы устройство было правильно закрыто перед подогревом. Информацию об этом найдете в главе 4. Никогда не применяйте скороварку с неплотно прилегающей крышкой.
- Применяйте только те источники нагрева, которые указаны в главе 5.
- Никогда не нагревайте скороварку без жидкости, так как от перегрева на устройстве, клапанах, предохранительных устройствах и на плите могут возникнуть повреждения. Если это случится, не используйте скороварку в дальнейшем, поскольку правильное функционирование предохранительных устройств больше не гарантировано. Обратитесь в отдел обслуживания клиентов Fissler, чтобы специалисты проверили вашу скороварку.
  Минимальный объем: 200-300 мл воды в зависимости от диаметра устройства.
  (смотри маркировку „min“)
  В экстремальных случаях перегрева пластмассовые детали или алюминий на дне могут расплавиться и стать жидкими. В этом случае выключите источник нагрева и не перемещайте кастрюлю до тех пор, пока она полностью не остынет. Проветрите помещение.
- Никогда не заполняйте скороварку на более ⅔ ее емкости (смотри маркировку „max“).
  В случае приготовления продуктов, которые пенятся или увеличиваются в объеме, таких как рис, бульон или сушеные овощи, скороварку можно заполнять не более чем на половину (до отметки «½»).
- При приготовлении фасоли и других бобовых заполняйте скороварку не более чем до отметки ⅓, поскольку тонкая кожура бобовых может легко всплыть и заблокировать клапаны.
- Никогда не оставляйте скороварку без присмотра. Регулируйте подачу энергии таким образом, чтобы индикатор приготовления пищи не повышался до красной полоски. Если подача энергии не уменьшается, то пар удаляется через клапан и кастрюля теряет жидкость. Полная потеря жидкости приводит к подгоранию готовящихся продуктов и может стать причиной повреждений на кастрюле и плите.
- Перемещайте скороварку очень осторожно, если она находится под давлением. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Если необходимо, используйте рукавицы-прихватки.

Открывание скороварки

- Никогда не открывайте скороварку с усилием. Не открывайте ее, прежде чем не убедитесь в том, что внутреннее давление полностью сброшено. Информацию об этом найдете в главе 7.
- Перед каждым открыванием скороварку следует встряхнуть, чтобы избавиться от пузырьков пара, которые могли бы разбрызгаться и ошпарить вас. Это особенно важно при приготовлении пищи на пару или после охлаждения под проточной водой.
- При приготовлении пищи на пару руки, голову и туловище держать всегда за пределами опасной зоны. Вы можете получить травму от выходящего пара. Это следует учитывать прежде всего, когда вы в процессе приготовления пищи на пару манипулируете кнопкой управления или регулятором приготовления пищи.

Важное указание:

- Не используйте скороварку, если она или ее детали повреждены или деформированы или если их функция не соответствует описанию этого руководства по эксплуатации. В этом случае обратитесь в ближайший специализированный магазин Fissler или отдел сервисного обслуживания компании Fissler GmbH (адрес смотри в главе 13).

Внимательно прочтите эти инструкции и инструкцию по использованию электронного помощника повара vitacontrol® digital*.

* vitacontrol® digital поставляется только в комплекте с vitavit® premium digital

3. Описание и преимущества vitavit®

Смотри рисунок A

1. Ручка крышки
- съемная, для простой чистки

2. Кнопка управления
- для открывания и выпуска пара

3. Индикатор закрытия
- показывает, правильно ли закрыта скороварка

4. Отверстия для выхода пара
- при доведении до кипения
- при срабатывании Euromatic
- при выпуске пара через кнопку управления
- при приготовлении пищи на пару без давления

5. Регулятор приготовления пищи
- для настройки режима термообработки
- с индикатором приготовления пищи
- с клапаном для автоматического ограничения давления (регулятор давления)
- съемный, для простой чистки
- для регулируемого выпуска пара

6. Индикатор приготовления пищи с функцией светофора
- помогает для регулирования нагрева

7. Отверстия для выхода пара
- при превышении выбранного режима термообработки
- при приготовлении пищи с использованием регулятора приготовления пищи
- при приготовлении пищи на пару без давления

8. Ручка
- для простого перемещения крышки

9. Паз для ручки
- для вставки ручки

10. Рукоятка кастрюли с фиксатором

11. Защита от нагревания
- защищает ручки от нагревания на газовых плитах

12. Маркировка уровня заполнения
- маркировка „min“ минимальное количество жидкости
- маркировка „1/2“ максимальное количество жидкости для увеличивающихся в объеме продуктов питания
- маркировка „max“ максимальное количество жидкости для обычных продуктов

13. Мерная шкала
- для простого дозирования жидкостей – без мерного стакана

14. Коническая форма скороварки
- для удобного хранения кастрюль с одинаковым диаметром

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

16. Ручка
- с глубокой прорезью для надежного захвата

17. Предохранительный выступ (предохранительное устройство)
- предотвращает увеличение давления при неправильно закрытой скороварке

18. Fissler Euromatic (предохранительное устройство)
- для автоматического доведения до кипения
- препятствует увеличению давления при неправильно закрытой кастрюле
- автоматически ограничивает давление
- препятствует открыванию кастрюли, если еще имеется давление

19. Болт ручки крышки
- возможность обслуживания без инструмента
- с плоским уплотнителем, фиксация в крышке

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

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

22. Закатывающаяся уплотнительная манжета
- для уплотнения индикатора приготовления пищи

23. Уплотнитель клапана приготовления пищи
- для уплотнения регулятора приготовления пищи

24. Уплотнитель седла клапана
- для уплотнения клапана приготовления пищи

25. Вставки для приготовления на пару (в зависимости от модели)
- с продолговатым отверстием для оптимального проникновения пара
- с перегородками для свободного потока пара даже при крупных продуктах питания
- с треногой в качестве подставки

26. Электронный помощник повара vitacontrol® digital* (в зависимости от модели)
- Со встроенным модулем Bluetooth с низким энергопотреблением, обеспечивающим простое и быстрое подключение интеллектуального устройства к новому приложению Fissler Cooking digital
- Со светодиодным индикатором и световыми и звуковыми сигналами для уведомления о необходимости изменить уровень нагрева плиты
- С экраном, на котором отображается время приготовления, индикатор необходимости замены батареи и периоды обслуживания
- С кнопками управления для установки времени приготовления и управления другими функциями
- С фиксаторами, облегчающими присоединение к управляющему клапану
- Поставляется в комплекте с vitavit® premium digital

Смотри рисунок B
a. Знак CE (соответствие устройства директиве ЕС для)
b. Номинальная емкость (не соответствует полезной емкости)
c. Максимальное рабочее давление (максимальное разрешенное давление выпуска пара через клапан)
d. Дата изготовления (календарная неделя/год)

4. Перед первым применением

Перед первым применением ознакомьтесь с правилами использования скороварки

Открывание кастрюли

см. рисунок C
Нажмите кнопку управления (рис. A-2) на ручке крышки по направлению стрелки и поверните крышку до упора вправо. Теперь можно снять крышку.

Ручка

На крышке размещена металлическая накладка с надписью „Close“ (рис. A-8) и в качестве сопряженной детали к ней паз (рис. A-9) в рукоятке кастрюли. Она служит для простого перемещения крышки.

* vitacontrol® digital поставляется только в комплекте с vitavit® premium digital

Закрывание кастрюли

см. рисунок D
Установите крышку, удерживая ее под небольшим наклоном, вставьте выступ крышки в паз на ручке кастрюли и затем опустите ее. Правильная позиция установки крышки дополнительно маркирована 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 влево, пока кастрюля не заблокируется со слышимым „щелчком“.

Индикатор закрытия

см. рисунок F
Правильно ли закрыта кастрюля и готова ли она к работе, можно распознать по индикатору закрытия (рис. A-3) на ручке крышки:

зеленый = кастрюля правильно закрыта и готова к работе
красный = кастрюля неправильно закрыта, давление не может создаваться

Уход

Тщательно вымойте скороварку, крышку и резиновый уплотнитель перед первым использованием. Это удалит остатки полировочной пыли и небольшие загрязнения.
Мы рекомендуем постоянно пользоваться средством по уходу за посудой из нержавеющей стали Fissler (или другим средством по уходу за посудой из нержавеющей стали) для скороварки и крышки. Это повысит устойчивость нержавеющей стали к воздействию соли и кислот. Остатки средства должны быть тщательно смыты водой. Используйте средство по необходимости или когда заметите изменения внешнего вида стальной поверхности.

Добро пожаловать в мир продукции vitacontrol® digital — простое интеллектуальное приготовление без границ!*

Кулинарное приложение Fissler Cooking digital можно бесплатно загрузить из App Store или Play Store, введя в строке поиска «Fissler Cooking App digital». Это приложение поддерживает интеллектуальные устройства последнего поколения (смартфоны и планшеты) для ОС IOS от Apple/IOS Загрузите в App Store и Android от Google ЗАГРУЗИТЕ НА Google play.

Подробная информация об использовании электронного помощника повара vitacontrol® digital приводится в инструкции по использованию устройства.

5. Указания по применению

Предохранительные устройства

Скороварка vitavit® оснащена различными устройствами, которые автоматически обеспечивают ее безопасность. **Перед каждым применением проверяйте работоспособность нижеуказанных предохранительных устройств и никогда не пытаться что-либо в них изменить.** Перед началом термообработки следует убедиться в том, что регулятор приготовления пищи и ручка крышки правильно установлены и имеют прочную посадку. Указания об этом вы найдете в главе 10.

Регулятор приготовления пищи (рис. A-5)

* vitacontrol® digital поставляется только в комплекте с vitavit® premium digital

см. рисунок G
Удалите регулятор приготовления пищи из крышки и установите его на режим 2. Проверьте надавливанием пальца, свободно ли перемещается индикатор с функцией светофора (1) и корпус регулятора (2).

Euromatic (рис. A-18)
см. рисунок H+I
Убедитесь в том, что система Euromatic чистая и ее посадка в крышке не препятствует свободному перемещению.
Уплотнительное кольцо круглого сечения должно располагаться в предусмотренном для него углублении.
см. рисунок J
Проверьте надавливанием пальцем, не залип ли белый шарик в Euromatic и свободно ли он перемещается и отжимается.

Уплотнительное кольцо (рис. A-20) **и предохранительный выступ** (рис. A-17)
см. рисунок K
Проверьте, чисты ли уплотнительное кольцо и край крышки, не повреждено ли уплотнительное кольцо и свободно ли перемещается предохранительный выступ.
Вставьте уплотнительное кольцо таким образом, чтобы оно размещалось ровно, под вогнутыми крайними сегментами, с внутренней стороны крышки. Уплотнительное кольцо должно размещаться до предохранительного выступа, т.е. с отводом от края крышки.

объемы жидкости

см. рисунок L
При быстром приготовлении пищи соблюдайте следующие объемы жидкости.
Для простого дозирования внутри скороварки размещена градуированная шкала.

„min“
Для образования пара в зависимости от диаметра скороварки необходимо как минимум 200-300 мл жидкости, независимо от того, используется вставка или нет. Никогда не включайте скороварку без этого минимального количества жидкости. (смотри маркировку „min“)

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

„max“
Скороварка должна заполняться максимально до ⅔ своего объема для обеспечения безопасного функционирования. (смотри маркировку „max“)

„½“
В случае приготовления продуктов, которые пенятся или увеличиваются в объеме, таких как рис, бульон или сушеные овощи, скороварку можно заполнять не более чем на половину (до отметки «½»).

„⅓“
При приготовлении фасоли и других бобовых заполняйте скороварку только до уровня ⅓ (см. отметку «⅓»), поскольку тонкая кожура бобовых может легко всплыть и заблокировать клапаны.

Внимание:
Никогда не выполняйте термообработку без достаточного количества жидкости и следите за тем, чтобы жидкость в скороварке не испарилась полностью. Несоблюдение этих требований

может привести к подгоранию продукта и к повреждению скороварки, ручек, клапанов, предохранительных устройств и плиты. Если это случится, не используйте скороварку в дальнейшем, поскольку правильное функционирование клапанов и предохранительных устройств больше не гарантировано. Обратитесь в отдел обслуживания клиентов Fissler, чтобы специалисты проверили вашу скороварку (смотрите указания по технике безопасности).

Пригодность плиты

Полностью инкапсулированное дно cookstar обеспечивает оптимальное поглощение, распределение и сохранение тепла и подходит для всех типов плит, включая индукционные. Расширительные швы, видимые в виде звезды на дне, обеспечивают стабильность дна. и контакт дна с плитой – для достижения наилучших результатов приготовления пищи.

Регулирование плиты

	Режимы приготовления пищи на плите			
	Режимы 1-12	Режимы 1-9	Режимы 1-6	Режимы 1-3
Легкая обжарка (открытая кастрюля)	9-12	6-9	4-6	2-3
Доведение до кипения, вытяжка	12	9	6	3
Продолжение приготовления пищи, приготовление на пару, подогревание, размораживание	1-6	1-4	1-3	½ - 1 ½

Указанные режимы являются ориентировочными. На индукционных плитах в зависимости от мощности можно выбирать более низкие режимы. Соблюдайте руководство по эксплуатации имеющейся у вас плиты.

Открытая скороварка никогда не должна подогреваться пустой или с маслом дольше 2 минут на максимальной температуре. При перегреве дно может окраситься в золотистый цвет. Но это изменение цвета не нарушает функции.

Электрическая/стеклокерамическая плита: Диаметр нагревательного элемента плиты должен соответствовать диаметру дна кастрюли или быть меньше.

Газовая плита: Устанавливайте кухонную посуду по центру конфорки и избегайте искрового пробоя. Огонь может повредить пластиковые ручки.

Индукционная плита: Всегда ставьте посуду по центру конфорки. Размер дна кастрюли должен совпадать с размером конфорки или быть больше, так как в противном случае может отсутствовать срабатывание между конфоркой и дном кастрюли.

Специальные указания для индукционных плит: Чтобы предотвратить перегрев и повреждение кухонной посуды вследствие высокой мощности индукционной плиты, никогда не нагревайте без

присмотра пустую посуду. Соблюдайте руководство по эксплуатации изготовителя плиты.
При использовании может возникнуть жужжащий шум. Этот шум технически обусловлен и не представляет собой признак дефекта плиты или кухонной посуды.

Советы по энергосбережению

- При термообработке 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 выпуска пара.
- При приготовлении пищи на пару плиту регулируйте таким образом, чтобы только небольшое количество пара выходило через клапан на рукоятке крышки или регулятор приготовления пищи.
- Используйте конфорку плиты соответствующего размера (смотри выше).
- Выбирайте размер кухонной посуды согласно количеству готовящихся продуктов
- Используйте тепло, аккумулированное дном. Выключайте плиту до окончания времени приготовления.

6. Термообработка с помощью vitavit®

В скороварке можно готовить пищу самыми разнообразными способами:
варка или тушение, приготовление пищи на пару со вставкой, легкая обжарка и обжарка во фритюре (без крышки), размораживание, консервирование или извлечение сока. Дополнительную информацию о возможностях применения скороварки, а также об использовании вставок найдете в главе 8.

a) Использование приложения и интеллектуального устройства (цифровой режим)

Вот девять шагов к успешному приготовлению.

1) Запустите приложение Fissler Cooking.

2) Нажмите и удерживайте кнопку в течение некоторого времени, чтобы включить помощник повара vitacontrol® digital . На экране отобразится надпись .

3) Подключите vitacontrol® digital к интеллектуальному устройству. Для этого выберите в приложении пункты меню Settings (Настройки) à → Connection status (Состояние подключения). После подключения vitacontrol® digital на экране отобразится значок Bluetooth® . Система готова к работе.

4) Придайте индивидуальности устройству vitacontrol® digital, присвоив ему имя.

5) Выберите тип используемой плиты.

6) Воспользуйтесь кнопкой Menu (Меню) в приложении, чтобы выбрать рецепт или тип продукта, который необходимо приготовить в скороварке или на пару.

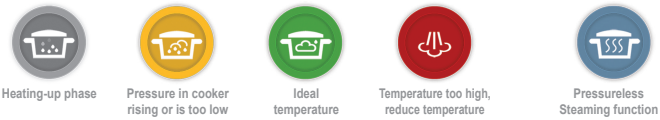
7) Не забудьте указать режим приготовления с помощью клапана скороварки.

8) Теперь присоедините vitacontrol® digital, прижав его к управляющему клапану скороварки. Убедитесь в правильности присоединения.

9) Следуйте пошаговым инструкциям по приготовлению, отображаемым в приложении.

Термообработка с помощью vitavit®

В приложении Fissler Cooking также доступны другие функции для индивидуального управления. Простое и удобное приложение — это идеальный помощник, в котором отображаются точные инструкции для всего процесса приготовления. Отображение на экране приблизительного времени приготовления и последовательных.



Подробная информация об использовании электронного помощника повара vitacontrol® digital* приводится в инструкции по использованию устройства.

b) Использование без приложения

Подготовка

Ингредиенты согласно рецепту положите в скороварку.
При этом обращайте внимание на объемы. (смотри главу 5)

Затем установите крышку и закройте кастрюлю.
Если индикатор закрытия (рис. A-3) в рукоятке крышки показывает зеленый цвет, кастрюля готова для приготовления пищи. (смотри главу 4)

Выбор режима приготовления

см. рисунок M
Установите необходимый режим на регуляторе приготовления пищи (рис. A-5). Таблица времени приготовления (глава 9) дает для этого рекомендации.

Режим 1, примерно 100°C (щадящий режим)
(рабочее давление 45 кПа)

для деликатных блюд, как, напр., рыба или овощи

Режим 2, примерно 116°C (быстрый режим)
(рабочее давление 75 кПа)

для всех прочих блюд, как, напр., мясные блюда или густые супы

Приготовление на пару
Помимо настроек для деликатного и быстрого приготовления можно также выбрать настройки для деликатного приготовления на пару и обычного приготовления. Более подробную информацию о приготовлении пищи на пару вы найдете в главе 8.

Доведение до кипения

Подогрейте скороварку на максимальной температуре.
Из-под рукоятки крышки (рис. A-4) 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 увеличение давления. Чуть позже начинает подниматься индикатор приготовления пищи (рис. A-6).

* vitacontrol® digital поставляется только в комплекте с vitavit® premium digital

Индикатор приготовления пищи с функцией светофора

см. рисунок N
Индикатор приготовления пищи работает независимо от выбранного режима термообработки (режим 1 или 2) цвета сигнализируют о температурном режиме в кастрюле и подсказывают как регулировать подачу энергии.

При использовании электронного помощника повара vitacontrol® digital* электронный помощник и приложение Fissler Cooking (см. отдельные инструкции по использованию) подают световые и звуковые сигналы в соответствующие моменты времени.

Желтая полоса:
„Необходимая температура почти достигнута. Можно уменьшить подачу энергии“.

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 плите - когда желтая полоса полностью видна.

Зеленая полоса:
„Необходимая температура достигнута. Время приготовления отмеряется от этого момента“.

Подача энергии должна регулироваться таким образом, чтобы индикатор приготовления пищи во время всего времени приготовления показывал зеленую полосу.

Красная полоса:
„Температура в скорварке слишком высокая. Скороварка начинает автоматически выпускать пар для регулирования температуры. Уменьшите подачу энергии“.

Подача энергии должна регулироваться таким образом, чтобы индикатор приготовления пищи не повышался до красной полосы. В противном случае кастрюля теряет жидкость вследствие выпуска пара.

Важно:
Следите за тем, чтобы жидкость в скороварке никогда не испарялась полностью! (сравни указания в главе 5)

Время приготовления

Время приготовления измеряется от момента, когда при выбранном режиме индикатор показал зеленую полосу.
Сведения о времени приготовления различных продуктов питания найдете в главе 9.

Основные правила:
1. Время приготовления на режиме 2 соответствует прибл. от ½ до ⅓ обычного времени приготовления Время приготовления на режиме 1 прибл. на 50% дольше, чем на режиме 2.
2. Время приготовления одного и того же продукта питания могут изменяться, в зависимости от его количества, формы, размера и свойств.

* vitacontrol® digital поставляется только в комплекте с vitavit® premium digital

Пример с картофелем в мундире:

Обычное время приготовления	Время приготовления на режиме 2	Время приготовления на режиме 1
ок. 30 мин.	ок. 8 - 12 мин.	ок. 18 мин.

После окончания времени приготовления снимите скороварку с плиты и выпустите пар (смотри указания в следующей главе). Только после этого открывайте скороварку.

7. Сброс давления в скороварке vitavit®

Важно:
Никогда не открывайте скороварку с усилием. Скороварка должна открываться только в том случае, если индикатор приготовления пищи полностью опустился и при нажатии кнопки управления больше не выходит пар. Если в скороварке отсутствует давление, кнопку управления можно совершенно легко нажать для открывания скороварки.
Каждый раз перед открыванием скороварку слегка встряхните, чтобы высвободить оставшиеся в продукте пузырьки пара. В противном случае вы рискуете ошпариться разбрызгивающимся продуктом и паром.

Чтобы защитить электронный помощник повара vitacontrol® digital* от влаги во избежание его повреждения, прежде чем сбросить давление и открыть скороварку, снимите его с управляющего клапана, потянув в сторону.

Вы имеете 4 возможности для сброса давления в вашем vitavit®.

Способ выпуска пара необходимо выбирать в зависимости от продукта питания.
Если продукт имеет свойство слегка пениться или увеличиваться в объеме, как, напр., бобовые, супы или густые супы, или же имеет чувствительную кожуру, как, напр., картофель в мундире, нельзя выбирать способ с быстрым снижением давления, иначе кожура продукта может лопнуть.

Способ 1
„Выпуск пара через кнопку управления“

см. рисунок O
Легким нажатием кнопки управления (рис. A-2) по направлению стрелки пар выводится из-под рукоятки крышки (рис. A-4). Удерживайте кнопку в нажатом положении до полного опускания индикатора приготовление пищи и прекращения выхода пара.
Затем отпустите кнопку, слегка встряхните кастрюлю и нажмите кнопку управления еще раз. Повторите этот процесс до прекращения выхода пара. Если в кастрюле отсутствует давление, система Euromatic опускается. Кнопку управления можно теперь нажать до упора для открывания кастрюли.

Примечание:
Пока в кастрюле имеется давление, кнопка управления нажимается не до конца. Это нормально и служит для того, чтобы кастрюлю нельзя было открыть по ошибке под давлением. Не пытайтесь также нажимать кнопку управления силой!

Способ 2
„Выпуск пара через регулятор приготовления пищи“

* vitacontrol® digital поставляется только в комплекте с vitavit® premium digital

s. см. рисунок P
При постепенном вращении регулятора приготовление пищи по пар выходит из-под регулятора (рис. A-7). Выпускать пар можно медленно или быстрее. Чем быстрее поворачивать регулятор, тем бытрее выходит пар. Поверните регулятор до конца и подождите до прекращения выхода пара. Затем слегка встряхните кастрюлю и повторите этот процесс до прекращения выхода пара. Если в кастрюле отсутствует давление, система Euromatic опускается. Кнопку управления можно теперь полностью нажать до упора для открывания кастрюли.

Примечание:
Никогда не поворачивайте регулятор приготовления пищи с режима 1 или 2 резко в положение выпуска пара, так как в этом случае падение давления происходит очень резко и продукты питания могут лопнуть. Поворачивайте регулятор приготовления пищи в плавно.

Способ 3
„Охлаждение“

Этот способ можно выбрать, если вы хотите использовать имеющуюся в кастрюле остаточную энергию. При этом можно снять кастрюлю с плиты незадолго до окончания времени приготовления и медленно охладить до полного опускания индикатора приготовления пищи.

Слегка нажмите кнопку управления, чтобы выпустить остаточное давление. Затем отпустите кнопку, и как только пар перестанет выходить, слегка встряхните скороварку и нажмите кнопку управления еще раз. Повторите этот процесс до прекращения выхода пара. Если в кастрюле отсутствует давление, система Euromatic опускается. Теперь Кнопку управления можно нажать до упора для открывания скороварки.

Этот способ подходит прежде всего для блюд с длительным временем приготовления.

Способ 4
„Выпуск пара под проточной водой“

см. рисунок Q
Если выход пара создает вам неудобства, пар в кастрюле можно выпустить под проточной водой. Для этого поставьте скороварку в мойку и дайте холодной воде протекать сбоку по крышке (но не по рукоятке крышки и не по регулятору приготовления пищи), пока индикатор приготовления пищи полностью не опустится.

Слегка нажмите кнопку управления, чтобы сбросить остаточное давление. Затем отпустите кнопку, и как только пар перестанет выходить, слегка встряхните скороварку и нажмите кнопку управления еще раз. Повторите этот процесс до прекращения выхода пара. Если в скороварке отсутствует давление, система Euromatic опускается. Теперь Кнопку управления можно полностью нажать до упора для открывания кастрюли.

8. Способы приготовления

Тушение мяса

Тушение объединяет в себе обжаривание и тушение. Сначала мясо сильно обжаривается и после этого тушится с добавлением жидкости.

- Подогрейте скороварку или сковороду без масла на среднем огне (⅔ мощности плиты).

- Капните на дно несколько капель холодной воды. Если они прозрачны и „танцуют“ над поверхностью дна, достигнута правильная температура для обжаривания мяса с маслом или без него. Перед добавлением масла и мяса осторожно вытрите воду со дна скороварки или сковороды, напр., кухонным полотенцем.
- Сильно прижмите обжариваемое мясо. Через несколько минут оно отстанет от дна и его можно переворачивать. Добавьте специи.
- Добавьте жидкость согласно рецепту, но не меньше 200-300 мл (смотри главу 5)
- Закройте кастрюлю
- Выберите режим приготовления и начинайте варить (см. главу 6)

Примечание: Как правило, мясо готовится на режиме 2. Смотри главу 9.

Супы и густые супы

Супы и густые супы всегда готовятся без вставки.

- Заполните скороварку максимально до ⅔ объема (маркировка „max“). При приготовлении сильно вспенивающихся или набухающих продуктов заполните только половину (маркировка „1/2“).
- Суп вначале доведите до кипения в открытой скороварке и тщательно снимите пену
- Перемешайте
- Закройте скороварку
- Выберите режим приготовления и начинайте варить (см. главу 6)

Примечание: Как правило, супы и густые супы готовятся на режиме 2. Смотри главу 9.

Овощи и картофель

Овощи и другие деликатные продукты можно приготовить на пару в особом щадящем режиме во вставке с отверстиями. В зависимости от модели вставки входят в комплект или их можно приобрести отдельно.

- Налейте в скороварку как минимум 200-300 мл жидкости (смотри маркировку „min“), по желанию добавьте зелень, пряности или вино
- Положите помытые овощи во вставку с отверстиями и установите на треногу в скороварке
- Закройте скороварку
- Выберите режим приготовления и начинайте варить (см. главу 6)

Примечание: Как правило, овощи готовятся на режиме 1. Смотри главу 9.

Приготовление риса

Рис можно готовить без вставки

- Положите рис и воду в соотношении 1:2 в скороварку.
- Добавьте соль по вкусу.
- Соблюдайте минимальное количество жидкости.
- Закройте скороварку
- Выберите режим приготовления 2 и начинайте варить, пока не будет достигнута необходимая температура (зеленая полоса)
- Готовьте прибл. 7-9 минут на режиме 2, затем выпустите пар и откройте скороварку.
- Или: Снимите скороварку с плиты, отставьте в сторону и медленно, ок. 15 минут, томите рис на слабом огне. Затем откройте скороварку.

Примечание: Рис можно также готовить во вставке без отверстий. Для этого влейте в скороварку минимальное количество жидкости. Затем вставьте вставку без отверстий с рисом и водой (соотношение ок. 1:1).

Приготовление рыбы

Рыбу можно готовить с добавлением минимального количества жидкости в отваре на дне кастрюли или на пару во вставке с отверстиями.

Примечание: Рыба готовится на режиме 1. Смотри главу 9.

Обжаривание во фритюре

Обжаривайте во фритюре только без крышки!
Чтобы предотвратить ожоги, вызванные разбрызгиванием горячего масла или пены, убедитесь, что скороварка, которую вы используете, достаточно высокая.

- Заполните скороварку маслом максимально наполовину (маркировка „1/2“).
- Подогрейте масло на среднем огне, не перегревайте.
- Правильная температура для обжаривания во фритюре достигнута тогда, когда сразу же после погружения вокруг деревянной ложки образуется кольцо пузырей.
- Не накрывайте крышкой!

Приготовление пищи на пару

Приготовление пищи на пару – это процесс обработки продуктов водяным паром при температуре около 100°C.
Горячий водяной пар окутывает продукт и конденсируется на поверхности. Во время термообработки пища не находится в воде. Поэтому для приготовления пищи на пару необходимо использовать вставку с отверстиями. В зависимости от модели вставки входят в комплект или их можно приобрести отдельно.

- Влейте в скороварку как минимум 200-300 мл жидкости (смотри маркировку „min“), по желанию добавьте зелень, пряности или вино
- Положите продукт во вставку с отверстиями и установить на треногу в скороварке
- Закройте скороварку
- Выберите режим приготовления пищи на пару и доведите до кипения
- Давление не образуется, индикатор приготовления пищи не поднимается
- По выходу пара на рукоятке крышки и/или регуляторе приготовления пищи можно распознать, что вода вскипает и достигнута правильная температура
- Отрегулируйте подачу энергии
- Небольшой выход пара во время приготовления пищи является нормальным явлением
- Следите, чтобы вся жидкость не испарилась!
- Время приготовления на пару примерно такое же или чуть больше, как при обычном приготовлении.

Режим приготовления пищи на пару можно также использовать без вставки для обычного приготовления без давления.

Примечание:
При термообработке в режиме приготовления пищи на пару скороварку можно открывать в любое время для помешивания или добавления пряностей. В случае слишком высокой подачи энергии может произойти так, что кастрюля блокируется по причине безопасности и не удается нажать кнопку управления для открывания кастрюли. В этом случае снимите скороварку с плиты и уже через короткое время ее можно будет открыть.

Приготовление быстрозамороженных продуктов

Быстрозамороженные продукты готовятся в скороварке совсем просто.

- Мясо: немного разморозить для обжаривания
- Блюда без соуса: положите во вставке с отверстиями в кастрюлю
- Блюда с соусом: положите во вставке без отверстий в кастрюлю
- Налейте в скороварку как минимум 200-300 мл жидкости (смотри маркировку „min“), по желанию добавьте зелень, пряности или вино
- Закройте скороварку
- Выберите режим приготовления и начинайте варить (см. главу 6)

Консервирование

скороварка может также использоваться для консервирования. В зависимости от размера стеклянных банок применяйте модель на 4,5 л или больше.

- Заполните банки не до краев на ширину пальца, закройте
- Налейте в скороварку как минимум 200-300 мл жидкости (смотри маркировку „min“)
- Поставьте стеклянные банки во вставке с отверстиями в скороварку
- Закройте скороварку
- Выберите режим и начинайте варить (см. главу 6)

Указания по времени консервирования:		
Мармелад	Режим 1	1-2 мин
Фрукты / маринованные овощи	Режим 1	8-10 мин
Овощи / мясо:	Режим 2	20-25 мин

Пар не выпускайте, скороварку медленно охлаждайте, иначе банки могут лопнуть!

Извлечение сока

Для извлечения сока из небольших количеств фруктов необходимо использовать вставку с отверстиями и вставку без отверстий.

- Подготовьте фрукты
- Налейте в скороварку как минимум 200-300 мл жидкости (смотри маркировку „min“)
- Положите фрукты во вставку с отверстиями
- Установите вставку с отверстиями во вставку без отверстий и положите в скороварку
- Закройте скороварку
- Выберите режим термообработки 2 и начинайте варить (см. главу 6)

Указания по времени извлечения сока:		
Ягоды	Режим 2	12 мин.
Косточковые плоды	Режим 2	18 мин.
Семечковые плоды	Режим 2	25 мин.

Пар не выпускайте, скороварку медленно охлаждайте!

Стерилизация

Бутылочки для детского питания или прочие предметы домашнего обихода (не для медицинских целей) можно стерилизовать в скороварке.

- Налейте в скороварку как минимум 200-300 мл жидкости (смотри маркировку „min“)
- Установите бутылки горлышками вниз во вставку с отверстиями
- Закройте скороварку
- Выберите режим 2, доведите до кипения и стерилизуйте 20 минут

Пар не выпускайте, скороварку медленно охлаждайте!

Приготовление нескольких блюд сразу

При помощи вставок можно одновременно готовить различные блюда друг над другом.

Правила:
- Рыбу готовьте над овощами
- Овощи готовьте над мясом
- Блюда с аналогичным временем термообработки готовьте одновременно
- Блюда с различным временем приготовления: начинайте готовить блюда с более длительным временем приготовления, затем снимите скороварку с плиты, выпустите пар, добавьте блюда с более коротким временем приготовления и готовьте до конца.
- После выпуска пара, необходимо восполнить уровень жидкости как минимум до 300 мл.

Пример:
Рулеты (20 мин.) с отварным картофелем (8 мин.).

Сначала положите рулеты в скороварку и готовьте 12 минут на режиме 2. Затем снимите скороварку с плиты, выпустите пар, откройте крышку. Картофель во вставке с отверстиями с помощью треноги поставьте над рулетами в скороварку. Закройте скороварку, доведите до кипения и варите еще 8 минут на режиме 2.

9. Время приготовления

Указанное здесь время приготовления ориентировочное прибл. на 2-3 порции.

Основные принципы:
- Время приготовления на режиме 2 соответствует прибл. до 1/3 обычного времени
- Время приготовления на режим 1 прибл. на 50% дольше, чем на режиме 2
- Время приготовления может изменяться для одного и того же продукта питания в зависимости от количества, формы, размера и свойств
- Чем больше продуктов, тем дольше время приготовления
- Чем мельче нарезаны продукты тем короче время приготовления

Пример:
картофель в мундире (целиком) ок. 8 - 12 минут, отварной картофель (разрезанный наполовину/ начетверо) ок. 8 минут

Указанное время приготовления поможет определить необходимое время приготовления блюда.

Если вы не уверены относительно времени приготовления, следует выбрать сначала более короткое время. Довести пищу до готовности можно потом.

Время приготовления

Свинина		
Свинина с перцем / свиной гуляш	15-20 мин.	Режим 2
Жаркое из свинины	25-30 мин.	Режим 2
Свиные ножки	30-35 мин.	Режим 2
Зажаренная свиная ножка, свежая	30-40 мин.	Режим 2
Телятина и говядина		
Мясо теленка (мелко порезанное)	5-6 мин.	Режим 2
Жаркое из телятины	15-20 мин.	Режим 2
Телячья рулька	15-20 мин.	Режим 2
Говяжий гуляш	15-20 мин.	Режим 2
Голяшка порционная (для супа)	20-25 мин.	Режим 2
Рулеты / жаркое из филе	20-25 мин.	Режим 2
Жаркое из маринованного мяса / жаркое из вырезки	25-30 мин.	Режим 2
Жаркое из говядины	30-40 мин.	Режим 2
Огузок	40-60 мин.	Режим 2
Птица		
Грудка / бедро курицы	10-15 мин.	Режим 2
Грудка / бедро индейки	20-25 мин.	Режим 2
Курица для варки бульона (в зависимости от размера и возраста)	25-35 мин.	Режим 2
Дичь и барашек		
Спина косули	ок. 15 мин.	Режим 2
Жаркое из косули	ок. 20 мин.	Режим 2
Гуляш из оленины	15-20 мин.	Режим 2
Жаркое из оленины	ок. 25 мин.	Режим 2
Гуляш из кабана	15-20 мин.	Режим 2
Жаркое из кабана	ок. 25 мин.	Режим 2
Жаркое из зайца	15-20 мин.	Режим 2
Рагу из барашка	10-15 мин.	Режим 2
Жаркое из барашка	15-20 мин.	Режим 2
Рыба		
Рыбное рагу	3-4 мин.	Режим 1
Лосось	5-6 мин.	Режим 1
Палтус	6-7 мин.	Режим 1
Тресковые	6-7 мин.	Режим 1
Морской окунь	7-8 мин.	Режим 1

Супы и густые супы		
Овощной суп	4-6 мин.	Режим 2
Картофельный суп	6-8 мин.	Режим 2
Суп-гуляш	10-15 мин.	Режим 2
Бульон из говядины	35-40 мин.	Режим 2
Овощи		
Артишоки (целиком)	15-20 мин.	Режим 1
Цветная капуста/брокколи (брюссельская капуста)	2-3 мин.	Режим 1
Цветная капуста (целиком)	8-10 мин.	Режим 1
Зеленозерная фасоль (свежая)	5-7 мин.	Режим 1
Кольраби (ломтики)	5-8 мин.	Режим 1
Початки кукурузы	5-6 мин.	Режим 1
Овощная смесь	5-6 мин.	Режим 1
Морковь	4-6 мин.	Режим 1
Красный стручковый перец	1-2 мин.	Режим 1
Капуста краснокочанная, капуста белокочанная (соломка)	7-10 мин.	Режим 1
Спаржа белая (целиком)	5-7 мин.	Режим 1
Капуста савойская (соломка)	7-10 мин.	Режим 1
Отварной картофель (разрезанный на четыре части)	8-10 мин.	Режим 2
Картофель в мундире (целиком)	12-15 мин.	Режим 2
Бобовые и зерно		
Чечевица (без предварительного замачивания)	10-15 мин.	Режим 2
Горох (лущеный, без предварительного замачивания)	12-15 мин.	Режим 2
Перловая крупа	15-20 мин.	Режим 2
Пшено, гречиха (без домачивания)	6-7 мин.	Режим 2
Шелушеный рис (без домачивания)	7-9 мин.	Режим 2
Овес, пшеница, ячмень, рожь, Полба, крупа из полбы (с домачиванием)	8-9 мин.	Режим 2

Выпустите пар из скороварки и домачивайте содержимое с закрытой крышкой прибл. 15 минут.

10. Уход

Мытье

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 ее в проточной воде.
- кастрюля, крышка (без уплотнительного кольца, регулятора приготовления пищи и ручки крышки) и вставки можно мыть в посудомоечной машине.

Следует соблюдать:
- Для мытья используйте горячую проточную воду воду с обычным средством для мытья посуды и губкой или мягкой щеткой. Избегайте применения острых предметов, жестких мочалок, абразивных и едких моющих средств.
- Не давайте остаткам пищи засыхать в скороварке и не храните в скороварке приготовленные блюда в течение продолжительного времени, так как они могут вызвать появление пятен на поверхности стали.
- Для сохранения поверхности высококачественной стали регулярно применяйте средства для чистки посуды из стали компании Fissler. Эти средства идеальны для удаления белых или радужных разводов.
- При мытье в посудомоечной машине применяйте только обычные бытовые средства в рекомендованной изготовителем дозировке, не применяйте промышленные моющие средства или высококонцентрированные очистители.

Указания для монтажа регулятора приготовления пищи и ручки крышки

Регулятор приготовления пищи (рис. A-5)
Снятие: см. рисунок R
Открутите гайку (рис. A-21) против часовой стрелки и снимите регулятор приготовления и гайку.
Монтаж: см. рисунок S
Вставьте регулятор приготовления сверху в крышку, ввинтите гайку снизу по часовой стрелке и крепко ее затяните.

Ручка крышки (рис. A-1)
Снятие: см. рисунок T
Открутите ручку крышки, поворачивая крепежный болт (рис. A-19) на внутренней стороне крышки против часовой стрелки.
Монтаж: см. рисунок U
Возмите ручку и установите на крышку в заданное положение. Поверните 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. Для бережного обращения с уплотнительным кольцом крышку после мытья кладите на кастрюлю обратной стороной, чтобы не давить на кольцо.

Техническое обслуживание

Регулярно заменяйте быстроизнашивающиеся детали скороварки.
Дополнительные указания об этом найдете в главе 12.

11. Вопросы и ответы

Важное указание:
Отключите плиту и дайте скороварке возможность остыть, прежде чем пытаться устранить причину неисправности.

Неисправность	Возможная причина	Устранение причины неисправности
При доведении до кипения пар удаляется из-под рукоятки крышки дольше обычного (через систему Euromatic)	Был выбран режим приготовления на пару или другое положение ниже режима 1.	При приготовлении на пару без давления небольшой выход пара является обычным явлением. Если необходимо готовить пищу под давлением при закрытой системе, выберите режим 1 или 2. (см. главу 6, 8)
	Кастрюля неправильно закрыта. (индикация в рукоятке крышки находится на красном участке)	Правильно закройте скороварку. (см. главу 4) (индикация в рукоятке крышки находится на зеленом участке)
	Подача энергии слишком мала.	Установите максимальную мощность источника нагрева.
	Размер конфорки не соответствует размеру скороварки.	Установите скороварку на соответствующую конфорку плиты. (см. главу 5)
	Ручка крышки шатается.	Сильно затяните крепежный болт ручки на внутренней стороне крышки.
	Система Fissler Euromatic или соответствующее кольцо круглого сечения загрязнены или повреждены.	Вымойте или замените детали. (см. главу 13)
При доведении до кипения пар не выходит.	В кастрюлю было добавлено слишком мало жидкости.	Добавьте минимальное количество жидкости (200-300 мл). (см. главу 5)
	Подача энергии слишком мала.	Установите максимальную мощность источника нагрева.
Пар и/или водяные капли выходят по краю крышки, прежде чем индикатор приготовления пищи начинается подниматься.	Уплотнительное кольцо неправильно вложено.	Правильно вложите уплотнительное кольцо. (см. главу 5)
	Уплотнительное кольцо загрязнено или повреждено.	Вымойте или замените уплотнительное кольцо.
	Кастрюля неправильно закрыта. (индикация в рукоятке крышки находится на красном участке)	Правильно закройте скороварку. (см. главу 4) (индикация в рукоятке крышки находится на зеленом участке)

Неисправность	Возможная причина	Устранение причины неисправности
Индикатор приготовления пищи не поднимается.	Пар выходит на рукоятке крышки.	Смотри выше.
	Пар выходит на краю крышки.	Смотри выше.
	В кастрюлю было добавлено слишком мало жидкости.	Добавить минимальное количество жидкости (200-300 мл). (см. главу 5)
	Регулятор приготовления пищи неправильно и сильно завинчен.	Правильно вставьте регулятор приготовления пищи и затяните гайку. (см. главу 10)
	Уплотнитель клапана приготовления пищи, уплотнитель седла клапана или закатывающаяся уплотнительная манжета отсутствуют, неисправны или неправильно установлены.	Замените или правильно установите соответствующие уплотнители. (см. главу 12)
Пар выходит на регуляторе приготовления пищи.	Температура слишком высокая для выбранного режима приготовления. (Индикатор приготовления пищи показывает красную полосу)	Уменьшите подачу энергии. таким образом, чтобы индикатор приготовления пищи в течение всего времени термообработки показывал зеленую полосу. (см. главу 6)
	Был выбран режим приготовления на пару или другой режим ниже ступени 1.	При приготовлении на пару без давления небольшой выход пара является обычным явлением. Если необходимо готовить пищу под давлением при закрытой системе, выбирайте режим 1 или 2. (см. главу 6, 8)
	Регулятор приготовления пищи неправильно и сильно завинчен.	Правильно вставьте регулятор приготовления пищи и затяните гайку. (см. главу 10)
	Уплотнитель клапана приготовления пищи, уплотнитель седла клапана или закатывающаяся уплотнительная манжета отсутствуют, неисправны или неправильно установлены.	Замените или правильно установите соответствующие уплотнители. (см. главу 12)

Вопросы и ответы

Неисправность	Возможная причина	Устранение причины неисправности
Под рукояткой крышки (через Euromatic) выходит пар, хотя индикатор приготовления пищи уже повышен. Под рукояткой крышки (через Euromatic) выходит пар, хотя индикатор приготовления пищи уже повышен.	Рукоятка крышки шатается.	Сильно затяните крепежный болт ручки на внутренней стороне крышки.
	Уплотнитель крепежного болта ручки крышки или кольцо круглого сечения для Euromatic отсутствуют, неисправны или неправильно установлены.	Замените или правильно установите соответствующие уплотнители. (см. главу 10)
	Если выходит большое количество пара, Euromatic может срабатывать как предохранительное устройство. Это происходит, если клапан приготовления пищи загрязнен или неисправен.	Снимите и вымойте или замените регулятор приготовления пищи. (см. главу 10, 12)
На краю крышки выходит сильный пар, хотя индикатор приготовления пищи уже повышен.	Уплотнительное кольцо неисправно.	Замените уплотнительное кольцо. (см. главу 5, 12)
	Уплотнительное кольцо сработало как предохранительное устройство. Это происходит, если клапан приготовления пищи и Euromatic загрязнены или неисправны.	Проверьте устройство в сервисной службе Fissler.
Пар выходит под круглым колпаком на ручке крышки или на кнопке управления.	Уплотнение неисправно.	Замените ручку крышки или проверьте устройство в сервисной службе Fissler.
Скороварка закрывается с трудом или кнопка управления не выскакивает при закрывании.	Ручка крышки и/или кастрюли неправильно установлены.	Проверьте крепление ручек и в случае необходимости затяните.
	Ручка крышки неисправна.	Замените рукоятку крышки.
	Уплотнительное кольцо неправильно вложено.	Правильно вложите уплотнительное кольцо. (смотри главу 5)
	Скороварка неправильно закрыта. (индикация в рукоятке крышки находится на красном участке)	Правильно закройте скороварку. (см. главу 4) (индикация в рукоятке крышки находится на зеленом участке)
Скороварка не открывается.	В скороварке еще имеется давление.	Выпустите пар из скороварки. (см. главу 7)
	Euromatic зажат.	Отпустите кнопку управления. Слегка нажмите ручку крышки влево.
Ручка крышки шатается.	Крепежный болт не затянут.	Сильно затяните крепежный болт ручки на внутренней стороне крышки.
Ручки скороварки шатаются.	Винты ручек не затянуты.	Затяните винты отверткой.

Если у вас возникли какие-либо вопросы касательно электронного помощника повара vita-control® digital*, ознакомьтесь с отдельными инструкциями по использованию.

* vitacontrol® digital поставляется только в комплекте с vitavit® premium digital

12. Техническое обслуживание и запасные части

Следует соблюдать

Регулярно меняйте быстроизнашивающиеся детали, например уплотнительное кольцо и другие резиновые части, на оригинальные запасные части компании Fissler. Это нужно делать приблизительно через каждые 400 циклов приготовления пищи или не реже чем через 2 года. Детали, которые имеют заметные повреждения (такие как окалина, трещины, участки с измененным цветом, следы деформации или затвердения) или неправильно установлены, следует незамедлительно заменить. При несоблюдении этих требований безопасное функционирование скороварки нарушается.

Указания относительно замены деталей

Уплотнительное кольцо (рис. A-20)
Смотри главу 5.

Закатывающаяся уплотнительная манжета (рис. A-22)
см. рисунок V
Открутите регулятор приготовления пищи с 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.

Уплотнитель клапана приготовления пищи (рис. A-23)
см. рисунок W
Открутите регулятор приготовления пищи с крышки и снимите старый уплотнитель. Установите регулятор приготовления пищи на режим 2, так как в этой позиции легче выполнить монтаж уплотнителя.
Сначала разместите новый уплотнитель над металлической колбой и затем нажимайте на толкатель клапана до тех пор, пока он полностью не пройдет вверх. Убедитесь, что прокладка управляющего клапана плотно прилегает по всему периметру и находится в соответствующем углублении.

Уплотнитель седла клапана (рис. A-24)
см. рисунок X
Открутите регулятор приготовления пищи с крышки и снимите старый уплотнитель.
Вставьте новый уплотнитель и проверьте, чтобы уплотнитель прилегал аккуратно и ровно с обеих сторон крышки.

Кольцо круглого сечения для Euromatic (рис. A-18)
см. рисунок I
Демонтаж/монтаж осуществляется с внутренней стороны крышки. Обращайте внимание на то, чтобы уплотнитель был размещен в предусмотренном для этого углублении.

Euromatic (рис. A-18)
Для демонтажа/монтажа Euromatic необходимо сначала снять ручку крышки, открутив винт на внутренней стороне крышки. Euromatic можно вынимать из крышки сразу после снятия кольца круглого сечения. Вставьте новый Euromatic без кольца в крышку таким образом, чтобы белый шарик размещался на внутренней стороне крышки. Затем установите кольцо круглого сечения, как описано выше.

Запасные части

Запасные части	**Диаметр**	**Артикул**
Уплотнительное кольцо (рис. Y-1)	18 cm	600-000-18-795
	22 cm	600-000-22-795
	26 cm	600-000-26-795
Ручка корпуса скороварки-сковороды (рис. Y-2)	18 cm	620-100-01-850
	22 cm	620-300-02-850
	26 cm	620-700-04-850
Ручка корпуса скороварки (рис. Y-2)	18 cm	620-100-02-850
	22 cm	620-300-04-850
	26 cm	620-700-08-850
Ручка корпуса скороварки-сковороды малая (рис. Y-3)	18 cm	600-100-01-840
	22 cm	600-300-02-840
	26 cm	600-700-04-840
Ручка корпуса скороварки малая (рис. Y-3)	18 cm	600-100-02-840
	22 cm	600-300-04-840
	26 cm	600-700-08-840
Ручка крышки (рис. Y-4)	все	620-000-00-770
Регулятор приготовления пищи (рис. Y-5)	все	620-000-00-700
Гайка регулятора приготовления пищи (рис. Y-6)	все	610-000-00-734
Закатывающаяся уплотнительная манжета (рис. Y-7)	все	610-000-00-711
Уплотнитель клапана приготовления пищи (рис. Y-8)	все	610-000-00-706
Уплотнитель седла клапана (рис. Y-9)	все	610-000-00-733
Комплект из закатывающейся уплотнительной манжеты, уплотнителя клапана приготовления пищи, уплотнителя седла клапана (рис. Y-7, 8, 9)	все	610-000-01-706
Euromatic в комплекте (рис. Y-10)	все	011-631-00-750
Кольцо круглого сечения для Euromatic (рис. Y-11)	все	011-631-03-760
Крепежный болт для ручки крышки, с плоским уплотнением (рис. Y-12)	все	600-000-00-712

Вспомогательные принадлежности

Вспомогательные принадлежности	**Диаметр**	**Артикул**
Вставка с отверстиями (вкл. треногу) (рис. Z-1)	18 cm	610-100-00-800
	22 cm	610-300-00-800
	26 cm	610-700-00-800
Вставка без отверстий (вкл. треногу) (рис. Z-2)	22 cm	610-300-00-820
	26 cm	610-700-00-820
Дополнительная стеклянная крышка (рис. Z-3)	22 cm	021-641-22-600
Дополнительная металлическая крышка (рис. Z-4)	22 cm	623-000-22-700
	26 cm	623-000-26-700
Вставка для фритюра (рис. Z-5)	26 cm	022-656-04-600
Электронный помощник повара vitacontrol® digital* (рис. Z-6)	все	620-001-00-470

Все запасные части можно приобрести в специализированных магазинах компании Fissler или в специализированных отделах универмагов. Наша сервисная служба охотно окажет вам помощь (адрес смотри в главе 13).

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

* vitacontrol® digital поставляется только в комплекте с vitavit® premium digital

13. Гарантия и сервис

Вся продукция Fissler изготавливается из высококачественных материалов. Качество продукции Fissler строго контролируется.

3 года гарантии изготовителя

Гарантия на наши скороварки составляет 3 года с даты покупки. При возникновении рекламации необходимо вернуть все устройство вместе с кассовым чеком торговому предприятию, в котором была совершена покупка.

Из гарантии исключены все быстроизнашивающиеся детали, как, например:
- уплотнительное кольцо (рис. Y-1)
- уплотнитель клапана приготовления пищи (рис. Y-8)
- уплотнитель седла клапана (рис. Y-9)
- закатывающаяся уплотнительная манжета (рис. Y-7)
- кольцо круглого сечения для Euromatic (рис. Y-11)
- плоский уплотнитель крепежного болта ручки крышки (рис. Y-12)

Из гарантии исключаются повреждения, которые возникли по следующим причинам:
- неподходящее и ненадлежащее применение
- неправильное или небрежное обращение
- ненадлежащим образом выполненные ремонтные работы
- монтаж запасных частей, которые не соответствуют оригинальному исполнению
- химические или физические воздействия на поверхности изделия
- несоблюдение этого руководства по эксплуатации

10 лет гарантии поставки на запасные части

Все функциональные элементы и запасные части скороварки можно будет приобрести еще в течение не менее десяти лет после снятия модели с производства.

Адрес официального дистрибьютора в России

Компания Рамо,
105 483 Москва, Россия,
ул. 3-я Парковая д.41а,
тел.: (495) 234 61 01
факс (495) 742 93 05

Дополнительная информация находится по адресу www.fissler.com

reddot design award
winner 2009

S Bruksanvisning

Tack för förtroendet!

Vi gratulerar till köpet och önskar dig lycka till med din nya vitavit® tryckkokare.
Över 60 års erfarenhet ligger bakom utvecklingen av den här nya generationen tryckkokare från Fissler. Den snabba och smakrika tillredningen, som bevarar alla vitaminer, gör tryckkokarna mer aktuella än någonsin – och när det gäller användarkomfort och design höjer vitavit® ständigt ribban.

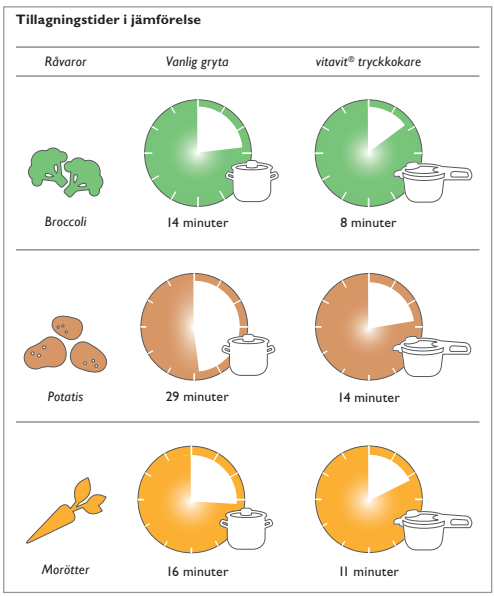
För att du ska få ut så mycket som möjligt av din nya kvalitetsprodukt, och kunna använda tryckkokaren under en lång tid framöver, bör du först läsa igenom nedanstående anvisningar. Vi önskar dig lycka till med din vitavit® tryckkokare, och mycket nöje med alla nya funktioner.

Innehållsförteckning

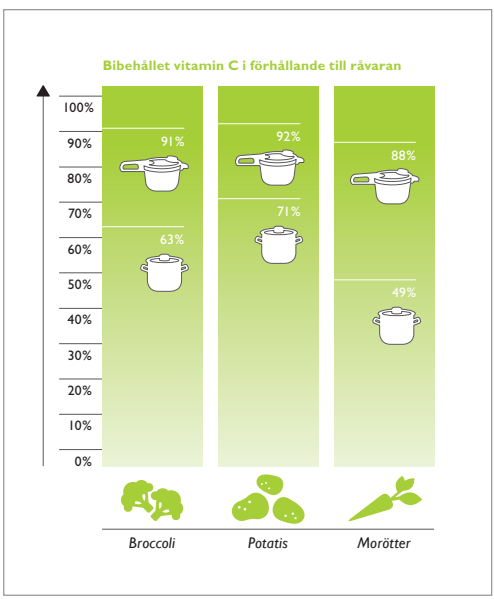
1. Så fungerar tryckkokaren
2. Säkerhetsinstruktioner
3. Presentation av vitavit® tryckkokare
4. Innan du sätter igång
5. Användningstips
6. Laga mat med vitavit®
7. Släpp ut ångan på vitavit®
8. Användningsmöjligheter
9. Koktider
10. Skötselanvisningar
11. Frågor och svar
12. Underhåll och reservdelar
13. Garanti och service

* vitacontrol® digital medföljer endast vitavit® premium digital

1. Så fungerar tryckkokaren



Tryckkokningens grundprinciper har egentligen inte förändrats sedan de första tryckkokarna lanserades. I ett slutet kokkärl bildas ånga som skapar ett övertryck, som i sin tur får temperaturen att stiga till över 100 °C. Övertrycket får vattnets kokpunkt att stiga. Koktiderna blir därmed avsevärt kortare. Att laga mat med tryckkokare sparar mycket tid – i snitt upp till 70 procent.



Genom att syret släpps ut och koktiderna förkortas får du en betydligt skonsammare beredning av maten. Den här typen av kokkärl bevarar en betydligt större andel vitaminer, mineraler och aromämnen jämfört med normal tillagning. Och det känns på smaken: livsmedlens egna, naturliga smaker blir överraskande intensiva.

2. Säkerhetsinstruktioner

Bruksanvisning

- Läs noggrant igenom bruksanvisningen innan du använder din vitavit® tryckkokare för första gången. Olämplig hantering av utrustningen kan leda till skador.
- Tryckkokaren bör inte användas av personer som inte först har läst igenom den här bruksanvisningen.
- Lämna endast ut tryckkokaren till tredje person tillsammans med den här bruksanvisningen.
- Observera den separata bruksanvisningen vid användning av den elektroniska kokindikatorn vitacontrol® digital*.

Observera

- Låt inte barn komma i närheten av tryckkokaren när den används.

Använda tryckkokare

- Använd inte tryckkokaren för annat ändamål än vad som anges i bruksanvisningen (se kapitel 8).
- Sätt aldrig in en tryckkokare eller en tryckstekpanna i ugnen. De höga temperaturerna kan förstöra handtag, ventiler och säkerhetsanordningar vilket i sin tur kan leda till att deras säkerhetsfunktioner inte längre fungerar.
- Om du friterar i tryckkokaren får du inte använda lock och kärlet får heller inte fyllas till mer än hälften med olja. Fritera aldrig under tryck (se kapitel 8)!
- Tryckkokare får inte användas för medicinska ändamål. I synnerhet inte för sterilisering, eftersom tryckkokaren inte är konstruerad för erforderliga steriliseringstemperaturer.
- Du kan inte använda tryckkokaren för att göra äppelmos eller kompotter eftersom de ångblåsor som bildas kan spruta ut när kärlet öppnas och orsaka skållskador.
- När kött kokas i tryckkokaren utvecklas ett övertryck i köttet. Efter att du har öppnat tryckkokaren bör du därför vänta en kort stund innan du skär eller flyttar köttet för att undvika brännskador.

Säkerhet och underhåll

- Innan du använder kärlet bör du se till att alla ventiler och säkerhetsanordningar är hela och rena och att de fungerar som de ska. Det här är en nödvändighet för att en säker drift ska kunna garanteras. Mer information om detta hittar du i kapitel 5.
- Du får inte göra några modifieringar av själva tryckkokaren. Var speciellt försiktig med säkerhetsanordningarna och följ alltid de i bruksanvisningen angivna underhållsåtgärderna. Olja inte ventilerna!
- Byt regelbundet ut förslitningsdetaljer, t.ex. tätningsringen och andra gummidelar, mot Fisslers originalreservdelar efter cirka 400 användningar eller med maximalt två års mellanrum. Komponenter som uppvisar tydliga tecken på slitage (t.ex. tilltagande hårdhet, sprickor, missfärgningar, överhettning eller deformeringar) eller som sitter fel måste omedelbart bytas ut. Eventuell underlåtenhet att göra detta innebär att tryckkokarens funktion och säkerhet försämras.
- Använd endast originalreservdelar från Fissler. Använd alltid kärl och lock av samma modell, och se till att övriga reservdelar är avsedda för just ditt kokkärl (se kapitel 12).
- För din egen säkerhet bör du omedelbart dra åt lossade skruvar.
- För din egen säkerhet bör du omedelbart ersätta spruckna eller skadade plasthandtag med originalreservdelar från Fissler.

* vitacontrol® digital medföljer endast vitavit® premium digital

Tryckkokarens funktion

- Den här utrustningen lagar mat under tryck. Olämplig hantering av utrustningen kan orsaka brännskador. Se alltid till att kärlet är ordentligt låst innan det värms upp. Mer information om det här finns i kapitel 4. Använd aldrig tryckkokaren om locket ligger löst på.
- Använd endast de spistyper som listas i kapitel 5.
- Hetta aldrig upp tryckkokaren utan vätska eftersom överhettning kan leda till att enheten, ventilerna, säkerhetsanordningarna och brännaren skadas. Använd då inte tryckkokaren eftersom funktionen hos säkerhetsanordningarna inte längre kan garanteras. Lämna tryckkokaren till Fisslers kundtjänst för kontroll.
  Minsta vätskemängd: 200-300 ml vatten beroende på kokkärlets diameter (se "min"-markering inuti kärlet).
  Vid extrem överhettning kan plastmaterial i kärlet eller aluminium i kärlets botten smälta och bli flytande. Vid överhettning, stäng av plattan och låt kärlet stå orört till dess det har svalnat helt. Vädra noga.
- Fyll aldrig tryckkokaren till mer än ⅔ av kärlets kapacitet (se "max"-markering inuti kärlet).
  Vid tillagning av livsmedel som skummar eller expanderar, t.ex. ris, buljong eller torkade grönsaker, ska tryckkokaren endast fyllas till hälften (se "½"-markeringen).
- Vid kokning av bönor och andra baljväxter får tryckkokaren inte fyllas över ⅓-markeringen eftersom det tunna skalet sväller och kan blockera ventilerna.
- Lämna aldrig tryckkokaren utan uppsikt. Se till att reglera energitillförseln så att kokindikatorn inte når röd zon. Om du inte sänker energitillförseln läcker ånga ut genom ventilen och vätskan avdunstar i kärlet. Om all vätska avdunstar kan maten brännas vid, och både kärl och spisplatta kan skadas.
- Var mycket försiktig så länge tryckkokaren är trycksatt. Vidrör inte kokkärlets heta utsida. Använd alltid handtaget och skaftet. Vid behov kan även grytlappar behövas.

Öppna kärlet

- Försök aldrig öppna kokkärlet med våld. Öppna aldrig locket förrän du har försäkrat dig om att trycket inuti är helt borta. Mer information om detta i kapitel 7.
- Skaka om tryckkokaren innan du öppnar den, så undviker du att eventuella ångblåsor sprutar ut och kan skada dig. Var extra försiktig när du släpper ut ånga med tryckregulatorn eller kyler av kärlet under rinnande vatten.
- Håll händer, huvud och kropp utanför riskområdet när du släpper ut ånga. Ångan är mycket het! Var speciellt försiktig när du släpper ut ånga med tryckregulatorn eller med kokstegsväljaren.

Viktiga anvisningar

- Använd aldrig tryckkokaren om den eller någon av dess komponenter är trasig eller deformerad, eller om funktionen inte längre motsvarar beskrivningen i bruksanvisningen. Vi ber dig då att kontakta närmaste återförsäljare av Fisslerprodukter, alternativt vår kundtjänst (kontaktinformation i kapitel 13).

Spara den och bruksanvisningen för den elektroniska kokindikatorn vitacontrol® digital* på ett säkert ställe.

* vitacontrol® digital medföljer endast vitavit® premium digital

3. Presentation av vitavit® tryckkokare

Se bild A

1. Lockets handtag
- löstagbart för enklare rengöring

2. Tryckregulator
- släpper ut ånga och öppnar locket

3. Låsindikator
- visar om kärlet är ordentligt låst

4. Ångventiler
- vid uppkok
- när Euromatic används
- för utsläpp av ånga via tryckregulatorn
- vid "ångkokning" utan tryck

5. Kokstegsväljare
- för inställning av koksteg
- med kokindikator
- med ventil för automatisk tryckbegränsning (tryckreglering)
- löstagbar för enklare rengöring
- för justerbart utsläpp av ånga

6. Kokindikator med signalfunktion
- för enklare reglering av spisplattans effekt

7. Ångventiler
- om angivet koksteg överskrids
- för utsläpp av ånga via kokstegsväljaren
- vid "ångkokning" utan tryck

8. Stängningshjälp
- för enklare stängning av locket

9. Spår för stängningshjälp
- ger stöd vid stängning av locket

10. Handtag med glidskydd

11. Flamskydd
- skyddar handtagen vid tillagning på gasspis

12. Fyllningsmarkering
- "min"-markering anger minsta vätskemängd
- "½"-markering anger maximal mängd vid expanderande livsmedel
- "max"-markering anger maximal mängd vid normala livsmedel

13. Måttskala
- för enklare vätskedosering – utan mått

14. Konformat kärl
- för stapling av kärl med samma diameter

15. Universalbotten cookstar
- ger optimala värmeegenskaper på alla spistyper, inklusive induktion

16. Mothandtag
- med djupare greppräfflor för att kärlet ska kunna bäras på ett säkert sätt

17. Säkerhetskam (säkerhetsanordning)
- förhindrar att kärlet trycksätts om det inte är helt tätt

18. **Fissler Euromatic (säkerhetsanordning)**
   - för automatiskt uppkok
   - förhindrar trycksättning om kärlet inte är helt tätt
   - automatisk tryckbegränsning
   - förhindrar att locket öppnas så länge kärlet är trycksatt
19. **Fästskruv för lockets handtag**
   - inga verktyg krävs
   - fixeras i locket med hjälp av packning
20. **Tätningsring (säkerhetsanordning)**
   - av högvärdigt silikon
   - med säkerhetsfickor för tryckbegränsning
21. **Mutter som fäster kokstegsväljaren**
   - med greppräfflor, inga verktyg krävs
22. **Rullmembran**
   - tätning av kokindikator
23. **Packning till säkerhetsventil**
   - tätning av kokstegsväljare
24. **Ventilsockelpackning**
   - tätning av säkerhetsventilerna
25. **Insats för ångkokning (beroende på modell)**
   - med längsgående perforering för optimal ånggenomströmning
   - med underlägg för fri ånggenomströmning även vid större livsmedelsmängder
   - med trefotsstativ
26. **Elektronisk kokindikator vitacontrol® digital* (beroende på modell)**
   - med integrerad Bluetooth-lågenergimodul för problemfri anslutning av den smarta enheten till den nya digitala matlagningsappen från Fissler
   - med LED-fält samt optiska och akustiska signaler för inställning av spisen
   - med display som visar tillagningstiden samt perioder för batteribyte och underhåll
   - med kontrollknappar för inställning av tillagningstid och styrning av andra funktioner
   - med klämarmar för enkel fastsättning på tryckventilen
   - medföljer vitavit® premium digital

Se bild B

a. CE-märkning (visar utrustningens överensstämmelse med EU-riktlinjer avseende ångtryckskärl)
b. Nominell volym (motsvarar inte effektiv volym)
c. Högsta arbetstryck (högsta tillåtna ångtryck för ventilen)
d. Tillverkningsdatum (kalendervecka/år)

4. Innan du sätter igång

Innan du använder kärlet bör du bekanta dig med dess komponenter och funktioner.

Öppna kärlet

Se bild C

För tryckregulatorn (bild A-2) på lockets handtag i pilens riktning och dra locket åt höger mot markeringen. Lyft av locket.

* vitacontrol® digital medföljer endast vitavit® premium digital

Stängningshjälp

Locket har en metallflik med texten "Close" (bild A-8) och på handtaget finns ett spår av motsvarande storlek (bild A-9). Dessa fungerar som stöd för korrekt placering/stängning av locket.

Stänga kärlet

Se bild D
Sätt på locket genom att hålla det något vinklat, för in stängningshjälpen i spåret på lockets handtag och sänk därefter ner locket. Korrekt placering av locket markeras med röda prickar på stängningshjälpen och på lockets handtag. När de röda prickarna är mittemot varandra kan locket sättas på.
Se bild E
Du låser kärlet genom att dra locket åt vänster till dess att du når låsmarkeringen och tills kärlet låses med ett hörbart "klick".

Låsindikator

Se bild F
Låsindikatorn (bild A-3) på lockets handtag visar om kärlet är korrekt förslutet och redo att användas:

Grön = Kärlet är låst och redo att användas
Röd = Kärlet är inte låst och kan inte trycksättas

Rengöring

Tvätta behållaren, locket och silikonpackningen noga innan du använder tryckkokaren för första gången. Detta tar bort alla spår av polerdamm och smärre föroreningar.
Vi rekommenderar användningen av Fissler Stainless Steel Care (eller en annan produkt för vård av rostfria köksredskap) till grytan och locket. Detta gör göra stålet mer resistent mot påverkan av salter och sura ämnen. Rester av rengöringsprodukten bör noggrant tvättas bort. Använd regöringsprodukten när det behövs eller om du märker förändringar i utseendet på den rostfria ytan.

*Smart matlagning med vitacontrol® digital**

Hämta appen "Fissler Cooking App digital" kostnadsfritt via App Store eller Play. Appen är kompatibel med den senaste generationen smarta enheter (smartphones och pekskärmar) för operativsystemen Apple/IOS Hämta i App Store och Google/Android ANDROID-APPEN PÅ Google play.

Mer information om användning av den elektroniska kokindikatorn vitacontrol® digital finns i enhetens bruksanvisning.

5. Användningstips

Säkerhetsanordningar

Din vitavit® tryckkokare är utrustad med diverse anordningar som automatiskt ger en säker hantering av kärlet. **Före varje användningstillfälle bör funktionaliteten hos nedanstående säkerhetsanordningar testas. Dessa får aldrig modifieras.** Kontrollera att kokstegsväljaren och lockets handtag är korrekt monterade innan du använder kärlet. Instruktioner hittar du i kapitel 10.

* vitacontrol® digital medföljer endast vitavit® premium digital

Kokstegsväljare (bild A-5)
Se bild G
Ta bort kokstegsväljaren från locket och välj koksteg II. Genom att trycka med fingret kan du kontrollera att kokindikatorn (1) och kokstegsväljaren (2) är rörliga och återfjädrar.

Euromatic (bild A-18)
Se bild H+I
Kontrollera att Euromatic är ren och att den kan röra sig fritt i locket.
Hela O-ringen ska få rum i den härför avsedda skåran.
Se bild J
Tryck med fingret och kontrollera att den vita kulan i Euromatic inte sitter fast utan är rörlig och återfjädrar.

Tätningsring (bild A-20) **och säkerhetskam** (bild A-17)
Se bild K
Kontrollera att lockets kant och tätningsring är rena, att tätningsringen är hel och att säkerhetskammen kan röra sig fritt.
Placera tätningsringen så att den ligger helt plant mot lockets insida, under den inåtböjda kanten. Tätningsringen ska sluta an mot säkerhetskammen, d.v.s. den ska tryckas bort från lockets kant.

Fyllnadsmängder

Se bild L
Vid snabbkokning måste man tänka på att följa anvisningarna för fyllnadsmängder.
För att underlätta vid dosering har en skala placerats på kärlets insida.

"min"
För att ånga ska kunna genereras krävs en minsta vätskemängd på 200-300 ml beroende på kärlets diameter, oberoende av om eventuella tillbehör används. Tryckkokaren får aldrig tas i bruk om inte denna minsta vätskemängd har iakttagits (se "min"-markering inuti kärlet).

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

"max"
För att säker drift ska kunna garanteras får tryckkokaren endast fyllas till max ⅔ av dess kapacitet (se "max"-markering inuti kärlet).

"½"
Vid tillagning av livsmedel som skummar eller expanderar, t.ex. ris, buljong eller torkade grönsaker, ska tryckkokaren endast fyllas till hälften (se "½"-markeringen).

"⅓"
Vid kokning av bönor och andra baljväxter ska tryckkokaren endast fyllas till ⅓ (se „⅓"-markeringen) eftersom det tunna skalet sväller och kan blockera ventilerna.

Viktigt:
Använd aldrig kokkärlet utan tillräcklig mängd vätska och se till att vätskan i tryckkokaren inte förångas fullständigt. Underlåtenhet att observera detta kan leda till att maten bränns, och kärl, ventiler, säkerhetsanordningar och

brännare kan skadas. Använd då inte tryckkokaren eftersom funktionen hos ventiler och säkerhetsanordningar inte längre kan garanteras. Lämna tryckkokaren till Fisslers kundtjänst för kontroll (se säkerhetsanvisningar).

Lämpliga spisar

Den helkapslade universalbottnen cookstar garanterar en optimal värmeabsorption, -fördelning och -lagring, och passar alla spistyper inklusive induktion. Den integrerade expansionsfogen, som ser ut som en stjärna på undersidan, ger perfekt stabilitet. På det här viset får man en korrekt kontakt mellan kärlets botten och spisplattan – för bästa möjliga resultat.

Reglering av spisplattans effekt

	Spisplattans effektsteg			
	1-12 steg	1-9 steg	1-6 steg	1-3 steg
Bryning (öppet kokkärl)	9-12	6-9	4-6	2-3
Uppkok, avluftning	12	9	6	3
Snabbkok, ångkok, uppvärmning, tining	1-6	1-4	1-3	½ - 1 ½

De angivna effektinställningarna är enbart riktlinjer. Vid induktion kan lägre värden väljas, beroende på spisens kapacitet. Läs även bruksanvisningen som medföljer din spis.

En öppen tryckkokare som är tom eller innehåller matfett får inte hettas upp på högsta effektsteget mer än två minuter. Vid överhettning kan bottnen bli guldfärgad. En sådan missfärgning har ingen inverkan på kärlets funktion.

Glaskeramik (strålning/halogen): Spisplattan ska motsvara kärlets diameter alternativt vara något mindre.

Gasspis: Centrera kokkärlet och undvik höga lågor. Flammor kan skada plasthandtagen.

Induktion: Centrera alltid kokkärlet på plattan. Kokkärlets storlek ska överensstämma med spisplattans storlek eller vara något större, eftersom man annars riskerar att energifältet inte reagerar på kärlets botten.

Särskilda anvisningar för induktionsspisar: För att undvika överhettning med åtföljande skador på kokkärlet orsakat av induktionens höga kapacitet, får kärlet aldrig värmas upp utan tillsyn. Läs även igenom bruksanvisningen som medföljde spisen.
Vid användning kan ibland höras ett surrande ljud. Det här ljudet beror på tekniken och innebär inte att något är fel vare sig på spisen eller på kokkärlet.

Energispartips

- Vid tillagning med skon- eller trycksteg ska spisplattan ställas in så att kokindikatorn aldrig når röd zon och säkerhetsventilen inte släpper ut ånga.
- Vid ångkokning ska spisplattan ställas in så att endast en liten ångstrimma syns vid lockets handtag och i kokstegsväljaren.
- Använd en spisplatta av lämplig storlek (se ovan).

- Välj ett kokkärl som lämpar sig för den mängd livsmedel som ska tillagas
- Utnyttja den värme som lagras i kärlets botten. Stäng av spisplattan innan koktiden löper ut och utnyttja hela avkylningstiden.

6. Laga mat med vitavit®

En tryckkokare kan användas för olika typer av tillagning:
Kokning eller stekning, ångkokning med insats, bryning och fritering (utan lock), men även upptining, konservering eller saftning. Mer information om tryckkokarens olika användningsmöjligheter, samt hur du använder tillbehören, finns i kapitel 8.

*a) Använda vitacontrol® digital**

9 steg för att lyckas:

1) Öppna Fisslers matlagningsapp.

2) Starta vitacontrol® digital genom att hålla knappen intryckt. 00 min visas på displayen.

3) Anslut vitacontrol® digital till din smarta enhet. Anslutningen konfigureras i Fisslers matlagningsapp under menyalternativet "Settings" → "Connection status". När vitacontrol® digital är ansluten visas Bluetooth-symbolen på skärmen. Systemet är klart för användning.

4) Anpassa din vitacontrol® digital genom att ge den ett unikt namn.

5) Välj vilken typ av spis du använder.

6) Använd knappen "Menu" i Fisslers matlagningsapp för att välja ett recept eller typ av mat som ska tryckkokas eller ångkokas.

7) Kom ihåg att ange tillagningsinställningarna på tryckkokarens ventil.

8) Sätt nu fast vitacontrol® digital genom att trycka fast den på tryckkokarens ventil. Kontrollera att den sitter fast ordentligt.

9) Följ tillagningsanvisningarna i Fissler matlagningsapp steg för steg.

Fisslers matlagningsapp har även andra funktioner för anpassad styrning. Den intuitiva och lättanvända matlagningsappen leder dig enkelt och tillförlitligt genom tillagningsprocessen. Tack vare den exakta tryckinställningen och informationsdisplayen har du alltid full kontroll över vad som händer i tryckkokaren.

Mer information om användning av den elektroniska kokindikatorn vitacontrol® digital finns i enhetens bruksanvisning.

* vitacontrol® digital medföljer endast vitavit® premium digital

b) Konventionell användning

Förberedelse

Placera ingredienserna i tryckkokaren i enlighet med receptet.
Iaktta angivna fyllnadsmängder (se kapitel 5).

Sätt på locket och lås kärlet.
När låsindikatorn (bild A-3) i locket är grön är kärlet redo att användas (se kapitel 4).

Välja koksteg

Se bild M
Ställ in önskat koksteg med hjälp av kokstegsväljaren (bild A-5). Tillagningstiderna (tabell i kapitel 9) kan användas som riktlinjer.

Inställning 1, ca. 110 ° C (skonsteget)
(45 kPa arbetstryck)

för känsliga rätter som fisk eller grönsaker

Inställning 2, ca. 116 ° C (snabbsteget)
(75 kPa arbetstryck)

för övriga rätter, som kötträtter eller grytor

Ångkokning
Utöver inställningar för skonsam och snabb tillagning kan du även göra inställningar för skonsam ångkokning och konventionell matlagning. Mer information om ångkokning finns i kapitel 8.

Uppkok och avluftning

Värm upp tryckkokaren på högsta koksteget.
Under lockets handtag (bild A-4) börjar ånga pysa ut och därmed även de luftsyror som skadar vitaminerna. Detta kan ta ett par minuter. Så snart Euromatic sluter till och ånga slutar pysa ut börjar trycket byggas upp. Strax därpå börjar kokindikatorn (bild A-6) att stiga.

Kokindikator med signalfunktion

Se bild N
Kokindikatorn anger kärlets status med hjälp av tre färgringar, oberoende av valt koksteg (steg 1 eller 2). Färgerna anger temperaturutvecklingen i kärlet och hjälper dig att reglera spisplattans effekt:

När den elektroniska kokindikatorn vitacontrol® digital* används tillhandahålls den här informationen även genom optiska och akustiska signaler i själva enheten eller i matlagningsappen från Fissler (se separat bruksanvisning).

Gul ring:
"Angivet koksteg har nästan uppnåtts. Spisplattans effekt kan sänkas."

* vitacontrol® digital medföljer endast vitavit® premium digital

Beroende på spistyp och fyllnadsmängd kan den här sänkningen göras tidigare eller senare. Med glaskeramik i början av gul zon, med induktion/gas i slutet av gul zon.

Grön ring:
"Angivet koksteg har uppnåtts. Nu börjar koktiden räkna ner."

Spisplattans effekt ska regleras så att kokindikatorn ligger kvar i grön zon under hela koktiden.

Röd ring:
"Kokkärlets temperatur är för hög. Ånga släpps ut automatiskt för att reglera temperaturen. Sänk spisplattans effekt."

Reglera spisplattans effekt så att kokindikatorn aldrig når röd zon. Vätskan i kärlet kan annars ånga bort.

Viktig information:
Se till att inte all vätska i tryckkokaren ångar bort! (Jämför anvisningar i kapitel 5.)

Koktider

Koktiden räknas ner från det att du når valt koksteg (grön ring).
I kapitel 9 finns information om koktider för olika livsmedel.

Grundregler:
1. Koktiden med steg 2 motsvarar ungefär ½ till ⅓ av normal koktid.
2. Koktiden med steg 1 är ungefär 50 % längre än steg 2
3. Koktiderna kan variera för ett och samma livsmedel på grund av att mängd, form, storlek och egenskaper också påverkar koktiden.

Exempel, skalpotatis:

Normal koktid	Koktid steg 2	Koktid steg 1
ca. 30 min	ca. 8 - 12 min	ca. 18 min

När tryckkokaren är klar lyfter du bort den från spisplattan och släpper på trycket (se anvisningar i nästa kapitel). Först därefter kan kärlet öppnas.

7. Släpp ut ångan på vitavit®

Viktig information:
Försök aldrig öppna tryckkokaren med våld. Kärlet får absolut inte öppnas förrän kokindikatorn visar att allt tryck är borta och ingen ånga längre släpps ut om du trycker på tryckregulatorn. När allt tryck i kärlet är borta trycker du in regulatorn och lyfter på locket.
Skaka gärna om kärlet lite grann innan du öppnar, så att resterande ångblåsor försvinner. Du riskerar annars att bränna dig på utsprutande ånga och vätska.

När den elektroniska vitacontrol® digital* har använts ska den tas bort från tryckventilen i sidled innan trycket minskas och tryckkokaren öppnas för att skydda den mot ånga som kan skada vitacontrol® digital*.

* vitacontrol® digital medföljer endast vitavit® premium digital

Det finns 4 olika sätt att göra vitavit® tryckfri.

Hur du släpper ut ånga beror på vilken typ av livsmedel du tillagar.
Om det handlar om livsmedel som skummar eller sväller, som t.ex. baljväxter, soppor eller grytor, eller om de har skal som t.ex. oskalad potatis, kan du inte göra en snabb tryckreducering eftersom maten då kan spruta ut alternativt skalen spricka.

Metod 1
„Snabbt utsläpp av ånga via tryckregulator“

Se bild O
Genom att försiktigt föra tryckregulatorn (bild A-2) i pilens riktning kan ångan pysa ut från undersidan av lockets handtag (bild A-4). Håll knappen intryckt till dess att kokindikatorn har sjunkit i botten och ingen mer ånga kommer ut.
Släpp knappen, skaka om kärlet lite och tryck sedan på regulatorn igen. Fortsätt tills ingen mer ånga pyser ut. När kärlet är tryckfritt sjunker Euromatic ner. Du kan nu trycka in regulatorn helt och öppna kärlet.

Tips:
Så länge kärlet är trycksatt går det inte att trycka in regulatorn helt. Detta är normalt och syftar till att kärlet inte ska kunna öppnas av misstag medan det är trycksatt. Försök aldrig trycka in tryckregulatorn med våld!

Metod 2
„Justerbart utsläpp av ånga via kokstegsväljaren“

Se bild P
Genom att dra kokstegsväljaren stegvis i riktning mot inställningen för ångutsläpp kan ånga pysa ut under kokstegsväljaren (bild A-7). På så vis kan du välja att släppa ut ångan långsamt eller lite snabbare. Ju större steg du tar med kokstegsväljaren desto snabbare pyser ångan ut. Ställ sedan kokstegsväljaren i läge för ångutsläpp och vänta till dess att ingen mer ånga kommer ut. Skaka lite på kärlet och fortsätt till dess att ångan är slut. När kärlet är tryckfritt sjunker Euromatic ner. Du kan nu trycka in regulatorn helt och öppna kärlet.

Tips:
Dra aldrig kokstegsväljaren från koksteg 1 eller 2 direkt till läget för ångutsläpp, eftersom utsläppet då blir för kraftigt och delar av kärlets innehåll kan följa med. För alltid kokstegsväljaren i flera mindre steg i riktning mot läget för ångutsläpp.

Metod 3
„Låt svalna“

Om du vill utnyttja restenergin i kärlet kan du använda den här metoden.
Du lyfter då av kärlet från spisplattan strax innan koktiden löper ut, och låter den svalna långsamt till dess att kokindikatorn har sjunkit i botten.

Tryck sedan försiktigt på tryckregulatorn för att släppa ut eventuellt resttryck. Släpp knappen så snart ingen mer ånga kommer ut, skaka om kärlet lite grann och tryck sedan på regulatorn igen. Fortsätt tills ingen mer ånga pyser ut. När kärlet är tryckfritt sjunker Euromatic ner. Du kan nu trycka in regulatorn helt och öppna kärlet.

Den här metoden passar alla maträtter med lite längre koktid.

* vitacontrol® digital medföljer endast vitavit® premium digital

Metod 4
„Snabbt utsläpp av ånga under rinnande vatten“

Se bild Q
Om ångutsläppet är störande kan du placera kärlet under rinnande vatten medan du släpper på trycket. Ställ kärlet under kranen och låt kallt vatten rinna över locket (men inte över lockets handtag eller kokstegsväljaren), till dess att kokindikatorn har sjunkit i botten.

Tryck sedan försiktigt på tryckregulatorn för att släppa ut eventuellt resttryck. Släpp knappen så snart ingen mer ånga kommer ut, skaka om kärlet lite grann och tryck sedan på regulatorn igen. Fortsätt tills ingen mer ånga pyser ut. När kärlet är tryckfritt sjunker Euromatic ner. Du kan nu trycka in regulatorn helt och öppna kärlet.

8. Användningsmöjligheter

Steka kött

Stekning är en kombination av bryning och kokning. Först får köttet en rejäl bryning, som sedan dämpas med vätskan.

- Värm en tryckkokare eller tryckstekpanna utan fett på mellanläget (⅔ av spisens kapacitet).
- Häll i några droppar kallt vatten i kokkärlet. Om de blir som glasklara pärlor som ”dansar” i kärlet har du nått rätt temperatur för att steka kött, med eller utan fett. Innan du tillsätter fettet eller lägger i köttet måste du försiktigt torka ur vattnet, med t.ex. en kökshandduk.
- Tryck ner köttet mot bottnen. Det lossnar från bottnen om några minuter och kan då vändas. Lägg på kött som vanligt.
- Ös i vätska enligt receptet, men minst 200-300 ml (se kapitel 5).
- Stäng kärlet.
- Välj koksteg och låt koka upp (se kapitel 6).

Tips: Kött tillagas vanligtvis på steg 2. Se kapitel 9.

Soppor och grytor

Soppor och grytor tillagas utan insatser.

- Fyll inte kärlet till mer än ⅔ (”max”-markeringen). Vid kraftigt skummande eller svällande livsmedel, fyll endast till hälften (”½”-markering).
- Koka upp soppan utan lock och skumma noggrant.
- Rör om.
- Stäng kokkärlet.
- Välj koksteg och låt koka upp (se kapitel 6).

Tips: Soppor och grytor tillagas vanligtvis på steg 2. Se kapitel 9.

Potatis och grönsaker

Grönsaker och andra känsliga livsmedel kan kokas lite skonsammare, med perforerad insats och ångfunktion. Insatser medföljer eller köps separat, beroende på modell.

- Häll i minsta vätskemängden, 200-300 ml (se "min"-markering), i tryckkokaren, eventuellt tillsammans med örter, kryddor eller vin.
- Lägg de tvättade grönsakerna i den perforerade insatsen, som placeras på trefoten inuti kärlet.
- Stäng kokkärlet.
- Välj koksteg och låt koka upp (se kapitel 6).

Tips: Grönsaker tillagas vanligtvis på steg 1. Se kapitel 9.

Riskok

Ris kan tillagas utan insats direkt på tryckkokarens botten.
Koka råris:

- Häll upp ris och vatten i tryckkokaren, med förhållandet 1:2.
- Tillsätt salt efter behov.
- Se till att du följer riktlinjerna om minsta vätskemängd.
- Stäng kokkärlet.
- Välj koksteg 2 och låt koka upp tills du når rätt temperatur (grön ring).
- Koka på steg 2 cirka 7-9 minuter, ånga av och öppna kärlet.
- Eller: Ta av kärlet från spisen, ställ åt sidan och låt riset dra långsamt i cirka 15 minuter. Öppna kokkärlet.

Tips: Ris kan även tillagas i insats utan perforering. Även här måste du följa riktlinjerna om minsta vätskemängd. Ställ sedan ner insatsen med ris och vatten (förhållande ca. 1:1).

Tillredning av fisk

Fisk kan tillredas i en minsta vätskemängd direkt på kärlets botten, eller ångkokas i den perforerade insatsen.

Tips: Fisk tillreds på steg 1. Se kapitel 9.

Fritering

Fritering får endast göras i tryckkokare utan lock!
För att förhindra brännskador orsakade av skumbildning eller skvättande olja, se till att tryckkokaren som du använder är tillräckligt hög.

- Fyll kärlet till max hälften ("½"-markering) med olja.
- Värm oljan på mellanläge, se till att det inte blir för varmt.
- Om du doppar handtaget till en träslev i oljan och det bildas en krans av bubblor runt handtaget har du nått rätt friteringstemperatur.
- Lägg aldrig på locket!

Ångkokning

Ångkokning innebär tillagning i vattenånga, vid en temperatur på 100 °C.
Matvarorna sveps in i het vattenånga som kondenserar på varornas yta. Varorna ligger inte nersänkt i vatten under tillagningen. Därför behöver du en perforerad insats till den här typen av tillagning. Insatser medföljer eller köps separat, beroende på modell.

- Häll i minsta vätskemängden, 200-300 ml (se "min"-markering), i tryckkokaren, eventuellt tillsammans med örter, kryddor eller vin.
- Lägg grönsakerna i den perforerade insatsen, som placeras på trefoten inuti kärlet.
- Stäng kokkärlet.
- Välj koksteg och låt koka upp.
- Det bildas inget tryck, d.v.s. kokindikatorn stiger inte.
- När ånga släpps ut vid lockets handtag och/eller vid kokstegsväljaren ser du att vattnet sjuder och att du har nått rätt temperatur.
- Reglera spisplattans effekt.
- Ett mindre utsläpp av ånga under tillagningen är helt normal.
- Men låt inte kokkärlet koka torrt!
- Kokningstider för ånga är ungefär densamma som vid normal matlagning (även om de tenderar att vara lite längre).

Ångkokningsläget kan även användas för tillagning av vissa livsmedel utan insats och utan tryck.

Tips:
Vid tillagning på ångkokningsläge kan kärlet utan problem öppnas, för omrörning eller kryddning. Om spisplattan har för hög effekt kan eventuellt kärlet av säkerhetsskäl låsas och tryckregulatorn går då inte längre att trycka in. Lyft i så fall bort kärlet från spisen och vänta en stund, till dess att kärlet kan öppnas igen.

Tillredning av djupfrysta livsmedel

Djupfryst mat kan enkelt tillredas i en tryckkokare.

- Kött: låt tina något innan du bryner det
- Maträtter utan sås: placera i kärlet, med perforerad insats
- Maträtter med sås: placera i kärlet, med insats utan perforering
- Häll i minsta vätskemängd, 200-300 ml (se "min"-markering) i tryckkokaren.
- Stäng kokkärlet.
- Välj koksteg och låt koka upp (se kapitel 6).

Konservering

Tryckkokaren kan även användas för inkokning/konservering. Använd 4,5-litersmodellen eller större, beroende på glasburkarnas storlek.

- Fyll glasburkarna upp till en fingerbredd från kanten, sätt på locket.
- Häll i minsta vätskemängd, 200-300 ml (se "min"-markering) i tryckkokaren.
- Placera glasburkarna i kärlet, med perforerad insats.
- Stäng kokkärlet.
- Välj koksteg och låt koka upp (se kapitel 6).

Tider för konservering:		
Marmelad	Steg 1	1-2 min
Frukt/ättiksinläggningar	Steg 1	8-10 min
Grönsaker/kött	Steg 2	20-25 min

Låt inte kärlet ånga av för snabbt utan kyl det långsamt, eftersom glasen annars kan spricka!

Saftning

Vid saftning av mindre mängder frukt används både den perforerade och operforerade insatsen.

- Förbered frukten.
- Häll i minsta vätskemängd, 200-300 ml (se "min"-markering) i tryckkokaren.
- Häll frukten i den perforerade insatsen.
- Placera den perforerade insatsen ovanpå den operforerade insatsen i kärlet.
- Stäng kokkärlet.
- Välj koksteg 2 och låt koka upp (se kapitel 6).

Tider för saftning:		
Bär	Steg 2	12 min
Stenfrukt	Steg 2	18 min
Kärnfrukt	Steg 2	25 min

Låt inte kärlet ånga av för snabbt, utan kyl det långsamt!

Sterilisering

Nappflaskor eller liknande hushållsprodukter (ej för medicinskt ändamål) kan steriliseras i tryckkokaren.

- Häll i minsta vätskemängd, 200-300 ml (se "min"-markering), i tryckkokaren.
- Placera flaskan med öppningen nedåt i den perforerade insatsen.
- Stäng kokkärlet.
- Välj steg 12, koka upp och sterilisera under 20 min.

Låt inte kärlet ånga av för snabbt, utan kyl det långsamt!

Laga en komplett måltid

Genom att använda insatserna kan olika maträtter tillagas samtidigt i tryckkokaren.

Regler:
- Tillaga fisk ovanpå grönsaker.
- Tillaga grönsaker ovanpå kött.
- Maträtter med liknande koktider kan placeras samtidigt i kokkärlet.
- Om maträtterna har olika långa koktider lägger du först i den rätt som har längst koktid. När den första maträttens resterande koktid motsvarar nästa maträtts tillagningstid, lyfter du av kärlet från plattan, ångar av, öppnar, placerar nästa maträtt i kärlet och kokar färdigt.
- Om kärlet ska öppnas och avångas så här i "mellantid" måste du använda minst 300 ml vätska från början.

Exempel:
Rulader (20 minuter) med kokt potatis (8 minuter).

Placera först ruladerna i kärlet och koka 12 minuter på steg 2. Ta därefter av kärlet från spisplattan, ånga av och öppna. Placera potatisen i den perforerade insatsen, med trefot, ovanpå ruladerna. Stäng kokkärlet, låt koka upp och koka ytterligare 8 minuter på steg 2.

9. Koktider

De angivna koktiderna är riktvärden som baseras på recept för cirka 2-3 personer.

Grundprinciper:
- Koktid med steg 2 motsvarar ungefär ½ till ⅓ av normal koktid.
- Koktiden med steg 1 är ungefär 50 % längre än steg 2
- Koktiderna kan variera för ett och samma livsmedel beroende på varierande mängd, form, storlek och egenskaper.
- Ju mindre bitar du skär desto kortare blir koktiderna.
- Ju större sammanlagd volym, desto längre koktid.

Exempel:
Skalpotatis (hela) tar cirka 8 - 12 minuter, kokt potatis (halvor/fjärdedelar) cirka 8 minuter.

Med hjälp av de angivna koktiderna kan du snabbt få en uppfattning om vilka tider som passar dig.

Om du är osäker när det gäller en specifik koktid, börja med en lite kortare tid. Det går alltid att öka på tiden efteråt.

Fläskkött		
Pepparstek/gulasch	15-20 min.	Steg 2
Fläskstek	25-30 min.	Steg 2
Fläsklägg, bakad	30-35 min.	Steg 2
Fläsklägg, kokt	30-40 min.	Steg 2
Kalv och nöt		
Kalvkött (strimlat)	5-6 min.	Steg 2
Kalvstek	15-20 min.	Steg 2
Kalvlägg	15-20 min.	Steg 2
Nötgulasch	15-20 min.	Steg 2
Köttben (till soppa)	20-25 min.	Steg 2
Rulader/filéer	20-25 min.	Steg 2
Surstek/oxfilé	25-30 min.	Steg 2
Oxstek	30-40 min.	Steg 2
Oxkött	40-60 min.	Steg 2
Fågel		
Kycklingbröst/-klubba	10-15 min.	Steg 2
Kalkonbröst/-klubba	20-25 min.	Steg 2
Kokhöns (beroende på storlek och ålder)	25-35 min.	Steg 2
Vilt och lamm		
Rådjurssadel	ca. 15 min.	Steg 2
Rådjursstek	ca. 20 min.	Steg 2
Hjortgulasch	15-20 min.	Steg 2
Hjortstek	ca. 25 min.	Steg 2
Vildsvinsgulasch	15-20 min.	Steg 2
Vildsvinsstek	ca. 25 min.	Steg 2
Hare	15-20 min.	Steg 2
Lammragu	10-15 min.	Steg 2
Lammstek	15-20 min.	Steg 2
Fisk		
Fiskgryta	3-4 min.	Steg 1
Lax	5-6 min.	Steg 1
Hälleflundra	6-7 min.	Steg 1
Kolja	6-7 min.	Steg 1
Abborre	7-8 min.	Steg 1

Soppor och grytor		
Grönsakssoppa	4-6 min.	Steg 2
Potatissoppa	6-8 min.	Steg 2
Gulaschsoppa	10-15 min.	Steg 2
Oxbuljong	35-40 min.	Steg 2
Grönsaker		
Kronärtskocka (hel)	15-20 min.	Steg 1
Blomkål/broccoli (buketter)	2-3 min.	Steg 1
Blomkål (hel)	8-10 min.	Steg 1
Gröna bönor (färska)	5-7 min.	Steg 1
Kålrabbi (delad)	5-8 min.	Steg 1
Majskolvar	5-6 min.	Steg 1
Blandade grönsaker	5-6 min.	Steg 1
Morötter	4-6 min.	Steg 1
Paprika	1-2 min.	Steg 1
Rödkål, vitkål (strimlad)	7-10 min.	Steg 1
Sparris, vit (hel)	5-7 min.	Steg 1
Savojkål (strimlad)	7-10 min.	Steg 1
Kokt potatis (delad i fjärdedelar)	8-10 min.	Steg 2
Skalpotatis (hel)	12-15 min.	Steg 2
Baljväxter och spannmål		
Linser (ej blötlagda)	10-15 min.	Steg 2
Ärtor (skalade, ej blötlagda)	12-15 min.	Steg 2
Gryner	15-20 min.	Steg 2
Hirs, bovete (ska inte eftersvälla)	6-7 min.	Steg 2
Råris (ska inte eftersvälla)	7-9 min.	Steg 2
Havre, vete, korn, råg, dinkel, speltvete (ska eftersvälla)	8-9 min.	Steg 2

Släpp ut trycket i kärlet och låt stå och eftersvälla med låst lock i cirka 15 minuter.

10. Skötselanvisningar

Rengöring

Rengör tryckkokaren efter varje användningstillfälle.
- Ta bort tätningsringen från locket och diska den för hand.
- Ta bort kokstegsväljaren och torka av den med en fuktig trasa.
- Ta vid behov bort lockets handtag och diska under rinnande vatten.
- Kärl, lock (utom tätningsring, kokstegsväljare och handtag) och insats kan diskas i diskmaskin.

Tänk på:
- Använd varmt diskvatten med normal diskmedelsmängd och diskvamp eller mjuk borste. Undvik spetsiga, grova eller vassa föremål. Vid kraftig nedsmutsning av kärlets insida och botten kan du även använda disksvampens grova sida.
- Låt inte matrester torka in och förvara inte maträtter i kärlet under längre tid, eftersom det kan orsaka fläckar och förändringar i de rostfria ytorna.
- Underhåll de rostfria ytorna genom att regelbundet använda Fisslers polermedel (Edelstahlpflege). Används lämpligast för att avlägsna vita eller regnbågsfärgade missfärgningar eller beläggningar.
- När du diskar i diskmaskin bör du använda vanliga produkter i enlighet med tillverkarens anvisningar, och inga industridiskmedel eller högkoncentrerade rengöringsprodukter.

Tips för montering av kokstegsväljaren och lockets handtag

Kokstegsväljare (bild A-5)
Borttagning: Se bild R
Skruva ur låsmuttern (bild A-21) genom att vrida den motsols, ta bort kokstegsväljaren och muttern.
Fastsättning: Se bild S
Placera kokstegsväljaren i dess ursprungliga läge ovanpå locket, skruva i låsmuttern medsols underifrån och dra åt.

Lockets handtag (bild A-1)
Borttagning: Se bild T
Ta bort handtaget genom att vrida fästskruven (bild A-19) på lockets insida motsols.
Fastsättning: Se bild U
Håll i handtaget och placera locket i dess ursprungliga läge. Vrid fästskruven medurs och dra åt ordentligt.

Förvaring

Tätningsringen ska förvaras mörkt (skydda från solljus och UV-strålning), torrt och rent. För att skydda tätningsringen placerar du locket upp och ner på kokkärlet så att ringen inte kommer i kläm.

Underhåll

Tryckkokarens förslitningsdetaljer måste bytas regelbundet.
Du hittar mer information om detta i kapitel 12.

11. Frågor och svar

Viktig information:
Stäng av spisen och låt tryckkokaren svalna innan du startar eventuell felsökning.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Vid uppkok pyser ånga ut från lockets handtag (Euromatic) under längre tid än vanligt	Du har valt ångkokningsläget eller en inställning som är lägre än steg 1.	Vid tryckfri ångkokning får du normalt ett mindre, kontinuerligt ångutsläpp. Om systemet ska trycksättas bör du välja steg 1 eller 2 (se kapitel 6, 8).
	Kärlet är inte ordentligt låst. (Indikatorn på lockets handtag står på rött)	Se till att låsa kärlet ordentligt (se kapitel 4). (Indikatorn på lockets handtag står på grönt)
	Spisplattans effekt är för låg.	Ställ in spisplattan på maximal effekt.
	Spisplattans storlek passar inte för den här tryckkokaren.	Placera tryckkokaren på en platta med rätt storlek (se kapitel 5).
	Lockets handtag sitter löst.	Dra åt handtagets fästskruv på lockets insida.
	Fissler Euromatic alternativt tillhörande O-ring är smutsig eller trasig.	Rengör eller byt komponenten (se kapitel 13).
Vid uppkok släpps ingen ånga ut alls.	Du har för lite vätska i kärlet.	Följ riktlinjerna om minsta vätskemängd (200-300 ml). (Se kapitel 5.)
	Spisplattans effekt är för låg.	Ställ in spisplattan på maximal effekt.
Ånga och/eller vattendroppar tränger ut vid lockets kant, innan kokindikatorn har börjat stiga.	Lockets tätningsring är felplacerad.	Placera tätningsringen korrekt (se kapitel 5).
	Tätningsringen är smutsig eller trasig.	Rengör eller byt tätningsringen.
	Kärlet är inte ordentligt låst. (Indikatorn på lockets handtag står på rött)	Se till att låsa kärlet ordentligt (se kapitel 4). (Indikatorn på lockets handtag står på grönt)

Frågor och svar

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Kokindikatorn stiger inte.	Ånga släpps ut vid lockets handtag.	Se ovan.
	Ånga släpps ut vid lockets kant.	Se ovan.
	Du har för lite vätska i kärlet.	Följ riktlinjerna om minsta vätskemängd (200-300 ml). (Se kapitel 5.)
	Kokstegsväljaren är inte ordentligt fastskruvad.	Montera kokstegsväljaren ordentligt och dra åt låsmuttern (se kapitel 10).
	Säkerhetsventilens packning, ventilsockelns packning eller rullmembranet saknas, är trasigt eller felaktigt monterat.	Byt packningen alternativt montera den korrekt (se kapitel 12).
Ånga släpps ut vid kokstegsväljaren	Temperaturen är för hög för angivet koksteg (kokindikatorn står på rött).	Sänk spisplattans effekt. Tänk på att reglera spisplattans effekt så att kokindikatorn hela tiden står i grön zon (se kapitel 6).
	Du har valt ångkokningsläget eller en inställning som är lägre än steg 1.	Vid tryckfri ångkokning får du normalt ett mindre, kontinuerligt ångutsläpp. Om systemet ska trycksättas bör du välja steg 1 eller 2 (se kapitel 6, 8).
	Kokstegsväljaren är inte ordentligt fastskruvad.	Montera kokstegsväljaren ordentligt och dra åt låsmuttern (se kapitel 10).
	Säkerhetsventilens packning, ventilsockelns packning eller rullmembranet saknas, är trasigt eller felaktigt monterat.	Byt packningen alternativt montera den korrekt (se kapitel 12).
Under lockets handtag (vid Euromatic) pyser ånga ut, trots att kokindikatorn har börjat stiga.	Lockets handtag sitter löst.	Dra åt handtagets fästskruv på lockets insida.
	Packningen vid handtagets fästskruv eller Euromatics O-ring saknas, är trasig eller felmonterad.	Byt packningen alternativt montera den korrekt (se kapitel 12).
	Om en större mängd ånga släpps ut kan Euromatics säkerhetsfunktion ha aktiverats. Detta inträffar om säkerhetsventilen är smutsig eller defekt.	Ta loss kokstegsväljaren och rengör eller byt den (se kapitel 10, 12).
Vid lockets kant pyser en större mängd ånga ut, trots att kokindikatorn har börjat stiga.	Tätningsringen är defekt.	Byt tätningsringen (se kapitel 5, 12).
	Tätningsringens säkerhetsfunktion har aktiverats. Detta inträffar om säkerhetsventilen och/eller Euromatic är smutsig eller defekt.	Låt Fisslers kundtjänst kontrollera produkten.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Ånga uppträder runt den runda täckkåpan på lockets handtag eller runt tryckregulatorn.	En packning är defekt.	Byt ut lockets handtag eller låt Fisslers kundtjänst kontrollera produkten.
Det är svårt att låsa locket, tryckregulatorn hoppar inte ut när kärlet låses.	Handtaget på locket och/eller själva kärlet är inte korrekt monterat.	Testa handtagets fäste och dra åt vid behov.
	Lockets handtag är trasigt.	Byt ut handtaget.
	Lockets tätningsring är felplacerad.	Placera tätningsringen korrekt (se kapitel 5).
	Kärlet är inte ordentligt låst. (Indikatorn på lockets handtag står på rött)	Se till att låsa kärlet ordentligt (se kapitel 4). (Indikatorn på lockets handtag står på grönt)
Det går inte att öppna kärlet.	Kärlet är fortfarande trycksatt.	Släpp ut trycket i kärlet (se kapitel 7).
	Euromatic har kommit i kläm.	Frigör tryckregulatorn. Dra handtaget försiktigt åt vänster.
Lockets handtag sitter löst.	Fästskruven är inte tillräckligt åtdragen.	Dra åt handtagets fästskruv på lockets insida.
Kärlets handtag är löst.	Fästskruvarna är inte tillräckligt åtdragna.	Efterdrag med skruvmejsel.

Läs den separata bruksanvisningen till kokindikatorn vitacontrol® digital* om du har några frågor om produkten.

* vitacontrol® digital medföljer endast vitavit® premium digital

12. Underhåll och reservdelar

Tänk på följande

Byt regelbundet ut förslitningsdetaljer, t.ex. tätningsringen och andra gummidelar, mot Fisslers originalreservdelar efter cirka 400 användningar eller med maximalt två års mellanrum. Komponenter som uppvisar tydliga tecken på slitage (t.ex. tilltagande hårdhet, sprickor, missfärgningar, överhettning eller deformeringar) eller som sitter fel måste omedelbart bytas ut. Eventuell underlåtenhet att göra detta innebär att tryckkokarens funktion och säkerhet försämras.

Tips vid byte av delar

Tätningsring (bild A-20)
Se kapitel 5.

Rullmembran (bild A-22)
Se bild V
Lossa kokstegsväljaren från locket och dra bort det gamla rullmembranet.
Placera det nya rullmembranet på kokindikatorns plastsprint och tryck nedåt till metallkolvens första gänga.

Packning till säkerhetsventil (bild A-23)
Se bild W
Lossa kokstegsväljaren från locket och dra bort den gamla packningen. Placera kokstegsväljaren i läge 2; det är enklare att montera packningen i det här läget.
Placera sedan den nya packningen över metallkolven och tryck den andra änden över ventillyftaren till dess att hela packningen syns ovanifrån. Kontrollera att tryckventilens packning sluter tätt runtom och att den ligger korrekt i fördjupningen.

Ventilsockelns packning (bild A-24)
Se bild X
Lossa kokstegsväljaren från locket och ta bort den gamla packningen.
Sätt på den nya packningen och kontrollera att den löper dikt emot locket på båda sidor.

Euromatics O-ring (bild A-18)
Se bild I
Demontering/montering görs från lockets insida. Kontrollera att hela packningen får rum i den härför avsedda skåran.

Euromatic (bild A-18)
Om du ska demontera/montera Euromatic måste du först ta bort lockets handtag. Detta gör du genom att helt enkelt lossa skruven på lockets insida. Ta bort Euromatic från locket så snart O-ringen är avlägsnad. Vid montering av ny Euromatic utan O-ring trär du enheten genom locket så att änden med den vita kulan hamnar på lockets insida. Montera därefter O-ringen enligt ovanstående anvisning.

Reservdelar

Reservdelar	Diameter	Artikelnummer
Tätningsring (bild Y-1)	18 cm	600-000-18-795
	22 cm	600-000-22-795
	26 cm	600-000-26-795
Handtag till tryckstekpanna (bild Y-2)	18 cm	620-100-01-850
	22 cm	620-300-02-850
	26 cm	620-700-04-850
Handtag till tryckkokare (bild Y-2)	18 cm	620-100-02-850
	22 cm	620-300-04-850
	26 cm	620-700-08-850
Mothandtag till tryckstekpanna (bild Y-3)	18 cm	600-100-01-840
	22 cm	600-300-02-840
	26 cm	600-700-04-840
Mothandtag till tryckkokare (bild Y-3)	18 cm	600-100-02-840
	22 cm	600-300-04-840
	26 cm	600-700-08-840
Lockets handtag (bild Y-4)	alla	620-000-00-770
Kokstegsväljare (bild Y-5)	alla	620-000-00-700
Låsmutter till kokstegsväljare (bild Y-6)	alla	610-000-00-734
Rullmembran (bild Y-7)	alla	610-000-00-711
Packning till säkerhetsventil (bild Y-8)	alla	610-000-00-706
Packning till ventilsockel (bild Y-9)	alla	610-000-00-733
Set med rullmembran, packning till säkerhets-ventil, packning till ventilsockel (bild Y-7, 8, 9)	alla	610-000-01-706
Euromatic, komplett (bild Y-10)	alla	011-631-00-750
O-ring till Euromatic (bild Y-11)	alla	011-631-03-760
Fästskruv till lockets handtag, med packning (bild Y-12)	alla	600-000-00-712

Tillbehör

Tillbehör	Diameter	Artikelnummer
Insats, perforerad (inkl. trefot) (bild Z-1)	18 cm	610-100-00-800
	22 cm	610-300-00-800
	26 cm	610-700-00-800
Insats, utan perforering (inkl. trefot) (bild Z-2)	22 cm	610-300-00-820
	26 cm	610-700-00-820
Extralock, glas (bild Z-3)	22 cm	021-641-22-600
Extralock, metall (bild Z-4)	22 cm	623-000-22-700
	26 cm	623-000-26-700
Frityrkorg (bild Z-5)	26 cm	022-656-04-600
Elektronisk kokindikator vitacontrol® digital* (bild Z-6)	alla	620-001-00-470

Reservdelar kan du köpa hos din Fissleråterförsäljare eller på varuhusens specialavdelningar. Vår kundtjänst står också gärna till tjänst (kontaktinformation i kapitel 13).

En lista över återförsäljare, samt ytterligare information, finns på www.fissler.com.

* vitacontrol® digital medföljer endast vitavit® premium digital

13. Garanti och service

Alla Fisslerprodukter har tillverkats i en noggrann process och av högvärdiga material. Under tillverkningen kontrolleras produkternas kvalitet flera gånger, varefter de genomgår en strikt slutbesiktning.

3 års tillverkargaranti

Därför kan vi ge alla våra tryckkokare en garanti på 3 år från inköpsdatum. Vid reklamation ska hela produkten, tillsammans med kassakvittot, lämnas till återförsäljaren alternativt skickas, väl förpackad, till Fisslers kundtjänst (kontaktinformation nedan).

Samtliga förslitningsdelar är undantagna från garantin, som t.ex:
- Tätningsring (bild Y-1)
- Packning till säkerhetsventil (bild Y-8)
- Packning till ventilsockel (bild Y-9)
- Rullmembran (bild Y-7)
- Euromatics O-ring (bild Y-11)
- Packning vid fästskruven som fäster lockets handtag (bild Y-12)

Garantin gäller inte för skador som har uppstått på grund av följande:
- olämplig och icke fackmässig användning
- felaktig eller oaktsam hantering
- felaktigt genomförda reparationer
- montering av reservdelar som inte motsvarar originaldelarna
- kemisk eller fysisk åverkan på produktens utsida
- underlåtenhet att följa instruktionerna i den här bruksanvisningen

10 års leverantörsgaranti på reservdelar

Funktionsdelar/reservdelar till tryckkokaren kommer att finnas tillgängliga minst tio år efter att produkten har utgått.

Kontaktinformation, kundtjänst

Fissler GmbH
Abteilung Kundendienst
Harald-Fissler-Str. 10
D-55768 Hoppstädten-Weiersbach
Tel: +49 6781 403 556

Du hittar mer information på www.fissler.com

reddot design award
winner 2009

PL Instrukcja obsługi

Dziękujemy bardzo za Państwa zaufanie,

i serdecznie gratulujemy zakupu nowego szybkowaru vitavit®.
Ta nowa generacja szybkowarów firmy Fissler została opracowana w oparciu o 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.

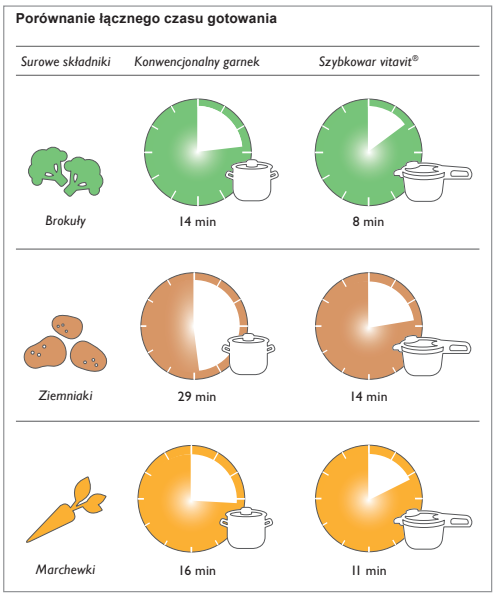
Aby móc się długo cieszyć tym starannie wykonanym szybkowarem produkcji niemieckiej i osiągnąć optymalną żywotność produktu, prosimy o przestrzeganie następujących wskazówek. Życzymy wiele radości przy testowaniu różnorodnych możliwości szybkowaru vitavit® oraz udanego gotowania!

Spis treści

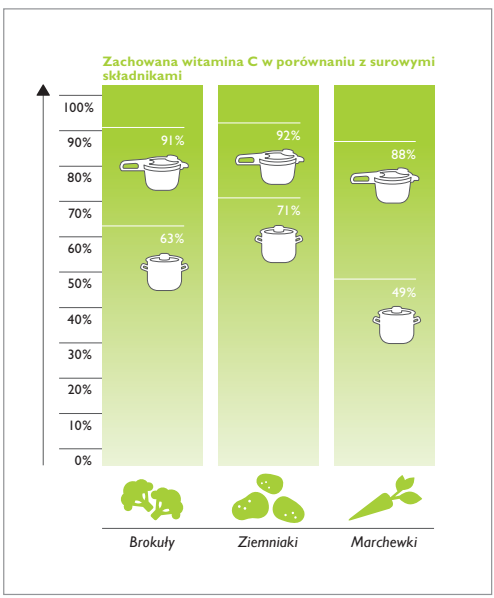
1. Szybkie gotowanie – krótkie objaśnienie
2. Wskazówki bezpieczeństwa
3. Opis oraz zalety szybkowaru vitavit®
4. Przed pierwszym użyciem
5. Wskazówki dotyczące użycia
6. Gotowanie przy użyciu szybkowaru vitavit®
7. Odparowywanie szybkowaru vitavit®
8. Możliwości zastosowania
9. Czasy gotowania
10. Czyszczenie & pielęgnacja
11. Pytania & odpowiedzi
12. Konserwacja & części zamienne
13. Gwarancja & Serwis

* vitacontrol® digital tylko w zestawie vitavit® premium digital

1. Szybkie gotowanie – krótkie objaśnienie



Podstawowa zasada szybkiego gotowania nie uległa zmianie od czasu wprowadzenia pierwszego szybkowaru. Gotowanie odbywa się w zamkniętym garnku pod ciśnieniem w temperaturach przewyższających 100°C, ponieważ powstające wewnątrz szybkowaru nadciśnienie podnosi punkt wrzenia wody. Dzięki temu czas gotowania ulega wielokrotnemu skróceniu, przez co gotowanie w szybkowarze pozwala na oszczędność czasu (gotowania) średnio rzędu 70 procent.



Dzięki wyeliminowaniu szkodliwego tlenu zawartego w powietrzu oraz krótkim czasom gotowania żywność jest gotowania w sposób szczególnie delikatny. W porównaniu z tradycyjnym gotowaniem, gotowanie w szybkowarze pozwala zachować znacznie więcej witamin, substancji mineralnych oraz aromatycznych, co jest także wyczuwalne w smaku: własny smak żywności jest zaskakująco intensywny.

2. Wskazówki bezpieczeństwa

Instrukcja obsługi

- Przed przystąpieniem do pracy z szybkowarem vitavit® proszę przeczytać całą instrukcję obsługi oraz wszystkie zalecenia. Nieprawidłowe użytkowanie może spowodować uszkodzenia.
- Proszę nie przekazywać szybkowaru nikomu, kto nie zapoznał się wcześniej z instrukcją obsługi.
- Przekazując szybkowar osobom trzecim, należy dołączyć instrukcję obsługi.
- Podczas używania asystenta gotowania vitacontrol® digital* należy pamiętać o osobnych instrukcjach użytkowania.

Nadzór

- Nigdy nie używać szybkowaru w pobliżu dzieci.

Zastosowania szybkowaru

- Szybkowaru używać tylko w celu przewidzianym w instrukcji obsługi. (patrz rozdział 8)
- Szybkowaru ani patelni szybkowarowej nie należy używać w piekarniku. Grozi to uszkodzeniem uchwytów, zaworów i zabezpieczeń w wyniku działania wysokiej temperatury, co z kolei uniemożliwiłoby bezpieczne korzystanie z tych naczyń.
- Smażenie w szybkowarze musi zawsze odbywać się bez pokrywy a szybkowar może być wypełniony tłuszczem maksymalnie do połowy. Nigdy nie smażyć pod ciśnieniem! (patrz rozdział 8)
- 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.
- Gotowanie w szybkowarze powoduje napęcznienie mięsa, dlatego po otwarciu garnka należy chwilę odczekać przed jego nakłuciem lub przesunięciem, aby uniknąć poparzeń.

Bezpieczeństwo i konserwacja

- Przed każdym użyciem należy się upewnić, że wszystkie zawory oraz elementy zabezpieczające są nieuszkodzone, sprawne oraz niezabrudzone. Tylko wówczas może zostać zagwarantowane bezpieczeństwo działania. Informacje na ten temat 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 ulegające zużyciu, na przykład gumową uszczelkę lub inne elementy wykonane z gumy, należy regularnie wymieniać na oryginalne części zamienne firmy Fissler po około 400 użyciach, jednak nie rzadziej niż co dwa lata. Części uszkodzone w widoczny sposób (np. obite, pęknięte, odbarwione, przepalone lub zniekształcone) lub niedopasowane należy natychmiast wymienić. Nieprzestrzeganie tego zalecenia spowoduje zmniejszenie skuteczności szybkowaru i poziomu bezpieczeństwa podczas jego użytkowania.
- Proszę stosować wyłącznie oryginalne części zamienne Fissler. W szczególności należy używać tylko garnków i pokryw z tego samego modelu oraz innych części zamiennych w wersji przewidzianej dla Państwa urządzenia. (patrz rozdział 12)
- Dla własnego bezpieczeństwa należy bezzwłocznie dokręcić wszystkie poluzowane śruby.
- Dla własnego bezpieczeństwa należy bezzwłocznie wymienić popękane lub uszkodzone plastikowe uchwyty na oryginalne części zamienne firmy Fissler.

* vitacontrol® digital tylko w zestawie vitavit® premium digital

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.
- Nie należy pod żadnym pozorem podgrzewać pustego szybkowaru, ponieważ jego przegrzanie może spowodować uszkodzenie naczynia, zaworów, zabezpieczeń, a także palnika. Nie należy korzystać z szybkowaru, jeśli nie można zagwarantować skuteczności działania jego zabezpieczeń. W celu sprawdzenia poprawności działania szybkowaru należy skontaktować się z działem obsługi klienta firmy Fissler.
  Minimalna ilość napełnienia: 200-300 ml wody w zależności od średnicy Państwa urządzenia. (patrz oznakowanie „min“)
  W ekstremalnym przypadku przegrzania może dojść do stopienia się elementów garnka z tworzywa sztucznego bądź też aluminium na spodzie może ulec stopieniu i przybrać 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 żywności, która podczas gotowania wytwarza pianę lub zwiększa objętość, na przykład ryżu, bulionów lub suszonych warzyw, szybkowar można napełniać tylko do połowy (patrz oznaczenie „½“).
- Podczas gotowania fasoli i innych roślin strączkowych nie należy napełniać szybkowaru powyżej ⅓ wysokości, ponieważ unoszące się łuski nasion mogą łatwo zablokować zawory.
- Proszę nigdy nie pozostawiać szybkowaru bez nadzoru. Dopływ energii należy wyregulować tak, aby wskaźnik gotowania nie znalazł się 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.
- 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.

Ważna uwaga

- Nie używać szybkowaru, jeśli szybkowar lub jego części są uszkodzone lub zdeformowane, bądź jeśli ich sposób działania nie odpowiada opisowi zawartemu w niniejszej instrukcji obsługi. W takim przypadku proszę się zwrócić do najbliższego sklepu prowadzącego sprzedaż produktów Fissler lub do działu obsługi klienta firmy Fissler GmbH (adres – patrz rozdział 13).

Należy przestrzegać tych instrukcji, a także instrukcji użytkowania elektronicznego asystenta gotowania vitacontrol® digital*.

* vitacontrol ® digital tylko w zestawie vitavit ® premium digital

3. Opis oraz zalety szybkowaru vitavit®

Patrz rysunek A

1. Uchwyt pokrywki
- zdejmowany, dla prostego czyszczenia

2. Przycisk obsługowy
- do otwierania i odparowywania szybkowaru

3. Wskaźnik zamknięcia
- wskazuje, czy szybkowar jest prawidłowo zamknięty

4. Otwory do wylotu pary
- podczas podgotowywania
- przy załączeniu Euromatic
- przy odparowywaniu przez przycisk obsługowy
- podczas bezciśnieniowego „gotowania na parze“

5. Korona
- do ustawiania stopni gotowania
- z wskaźnikiem gotowania
- z zaworem automatycznego ograniczenia ciśnienia (regulator ciśnienia)
- zdejmowany, dla prostego czyszczenia
- w celu regulowanego i precyzyjnie dozowanego odparowania

6. Wskaźnik gotowania z funkcją lampki
- pomaga przy regulowaniu palnika

7. Otwory wylotu pary
- przy przekroczeniu wybranego stopnia gotowania
- przy odparowywaniu przez koronę
- przy bezciśnieniowym „gotowaniu na parze“

8. Element ułatwiający nakładanie
- do prostego nakładania pokrywki

9. Wpust na element ułatwiający nakładanie
- do wkładania elementu ułatwiającego nakładanie

10. Uchwyt garnka szybkowaru o właściwościach antypoślizgowych

11. Ochrona przeciwogniowa
- chroni uchwyty przy zastosowaniu na kuchenkach gazowych

12. Oznakowanie stanu napełnienia
- z oznakowaniem „min“ wskazującym minimalną ilość napełnienia cieczą
- z oznakowaniem „½“- wskazującym maksymalną ilość napełnienia przy gotowaniu produktów o zwiększającej się objętości
- z oznakowaniem „max“- wskazującym maksymalną ilość napełnienia przy gotowaniu normalnych produktów

13. Skala pomiarowa
- do prostego dozowania cieczy – bez dozownika

14. Stożkowy korpus szybkowaru
- do układania (w stos) także garnków o takiej samej średnicy

15. cookstar- dno garnka do wszystkich typów kuchenek
- dla optymalnych właściwości termicznych na wszystkich rodzajach kuchenek, włącznie z indukcją

16. Uchwyt przeciwstawny
- z głębokim rowkiem uchwytnym do bezpiecznego przenoszenia

17. Krawędź bezpieczeństwa (element zabezpieczający)
- zapobiega zwiększaniu ciśnienia przy nieprawidłowo zamkniętym garnku

18. Fissler Euromatic (element zabezpieczający)
- do automatycznego podgotowywania
- zapobiega zwiększaniu ciśnienia przy nieprawidłowo zamkniętym szybkowarze
- ogranicza automatycznie ciśnienie
- zapobiega otwarciu szybkowaru, dopóki panuje w nim ciśnienie.

19. Śruba mocująca do uchwytu pokrywki
- z możliwością obsługi bez narzędzi
- z uszczelką płaską, zamocowaną w pokrywie

20. Pierścień uszczelniający (element zabezpieczający)
- z wysokiej jakości silikonu
- z kieszeniami bezpieczeństwa, w celu ograniczenia ciśnienia

21. Nakrętka stożkowa do mocowania korony
- z rowkami uchwytnymi, dające się z łatwością poluzować bez narzędzi

22. Membrana
- do uszczelnienia wskaźnika gotowania

23. Uszczelka zaworu bezpieczeństwa
- do uszczelnienia korony

24. Uszczelka gniazda zaworu
- do uszczelniania zaworu bezpieczeństwa

25. 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

26. Elektroniczny asystent gotowania vitacontrol® digital* (zależnie od modelu)
- zintegrowany moduł Bluetooth o niskim poborze energii zapewnia bezproblemowe połączenie inteligentnego urządzenia z nową aplikacją do gotowania Fissler Cooking App
- pole LED i sygnały optyczne i akustyczne do ustawiania kuchenki
- wyświetlacz pokazujący czas gotowania, z komunikatami o wymianie baterii i okresach konserwacyjnych
- przyciski sterowania do ustawiania czasu gotowania i kontrolowania innych funkcji
- zaciskane ramiona do łatwego mocowania zaworu regulacyjnego
- w zestawie vitavit® premium digital

Patrz rysunek B

a. Znak CE (informuje o zgodności urządzenia z dyrektywą o urządzeniach ciśnieniowych)
b. Zawartość nominalna (nie odpowiada zawartości użytkowej)
c. Maksymalne ciśnienie robocze (maksymalne dopuszczalne odparowywanie wentylu zaworu)
d. Data produkcji (tydzień kalendarzowy/ rok)

4. Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem należy zapoznać się z zasadą działania szybkowaru i ze sposobem jego obsługi.

Otwieranie szybkowaru

Patrz rysunek C

Proszę nacisnąć przycisk obsługowy (rys. A-2) na uchwycie pokrywki w kierunku oznaczonym strzałką i przekręcić pokrywkę do oporu w prawo. Teraz można zdjąć pokrywkę.

* vitacontrol® digital tylko w zestawie vitavit® premium digital

Element ułatwiający nakładanie

Na pokrywce znajduje się metalowy występ z nadrukiem „Close" (rys. A-8) a elementem przeciwnym do niego jest wpust (rys. A-9) w uchwycie garnka. Służy to do łatwego nakładania 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-3) 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 czyszczenie i pielęgnację garnków oraz pokrywki wyłącznie produktami do pielęgnacji części stalowych Fissler (lub innymi nadającymi się do tego). Dzięki temu zostaną usunięte z powierzchni osady soli oraz innych związków chemicznych. Pozostałości po oczyszczeniu powinny być spłukane gruntownie wodą. Powtórzyć czynność jeśli zachodzi taka potrzeba optyczna.

*Inteligentne gotowanie z urządzeniem vitacontrol® digital**

Pobierz bezpłatnie aplikację do gotowania „Fissler Cooking App digital" w sklepie App/(Play) Store pod tą samą nazwą. Aplikacja jest zgodna z najnowszą generacją urządzeń inteligentnych (smartfonów i tabletów) z systemami operacyjnymi

Apple/IOS Pobierz w App Store i Google/Android APLIKACJA NA ANDROIDA Z Google play.

Szczegółowe informacje na temat obsługi elektronicznego asystenta gotowania vitacontrol® digital znajdują się w instrukcjach użytkowania urządzenia.

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

* vitacontrol® digital tylko w zestawie vitavit® premium digital

gotowania należy upewnić się, aby korona i uchwyt pokrywki zostały prawidłowo zamontowane i aby mocno przylegały. Odpowiednie wskazówki można znaleźć w rozdziale 10.

Korona (rys. A-5)
Patrz rysunek G
Zdejmijcie pokrywkę i ustawcie na stopień gotowania 2. Sprawdźcie poprzez popchnięcie palcem czy wskaźnik gotowania (1) oraz wentyl (2) poruszają się bez oporu i wracają na pozycję wyjściową.

Euromatic (rys. A-18)
Patrz rysunek H+I
Proszę się upewnić, że Euromatic jest czysty i że ma w pokrywie swobodę ruchu.
Uszczelka oring musi znajdować się w całkowicie w przewidzianym do tego celu nacięciu.
Patrz rysunek J
Naciskając palcem, skontrolować, czy biała kula w Euromatic jest niesklejona oraz czy ma swobodę ruchu oraz czy sprężynuje.

Pierścień uszczelniający (rys. A-20) **i krawędź bezpieczeństwa** (rys. A-17)
Patrz rysunek K
Proszę sprawdzić, czy pierścień uszczelniający oraz krawędź pokrywki są czyste, czy pierścień uszczelniający jest nieuszkodzony i czy krawędź bezpieczeństwa ma swobodę ruchu.
Pierścień uszczelniający należy włożyć tak, aby całkowicie płasko przylegał na wewnętrznej stronie pokrywki poniżej części krawędzi wygiętej do wewnątrz. Pierścień uszczelniający musi przylegać przed krawędzią bezpieczeństwa, tzn. musi być odciśnięty od krawędzi pokrywy.

Ilości napełnienia

Patrz rysunek L
Podczas gotowania w szybkowarze należy przestrzegać następujących informacji dotyczących ilości napełnienia.
Dla łatwego dozowania w garnku znajduje się skala.

„min“
Niezależnie od tego, czy gotują Państwo z wkładem czy też bez wkładu, w zależności od średnicy urządzenia do wytworzenia pary konieczne jest przynajmniej 200-300 ml cieczy. Nigdy nie należy eksploatować szybkowaru bez tej minimalnej ilości cieczy. (patrz oznakowanie „min“)

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

„max“
Aby zagwarantować bezpieczeństwo działania, szybkowar można napełnić maksymalnie do ⅔ jego pojemności. (patrz oznakowanie „max“)

„½“
W przypadku żywności, która podczas gotowania wytwarza pianę lub zwiększa objętość, na przykład ryżu, bulionów lub suszonych warzyw, szybkowar można napełniać tylko do połowy (patrz oznaczenie „½“).

„⅓“
Podczas gotowania fasoli i innych roślin strączkowych szybkowar należy napełnić wyłącznie do ⅓ wysokości (patrz: oznaczenie „⅓“), ponieważ unoszące się łuski nasion mogą łatwo zablokować zawory.

Wskazówki dotyczące użycia

Ważna informacja:
Potrawy należy gotować w wystarczającej ilości wody i dopilnować, aby woda nie odparowała całkowicie z szybkowaru. Nieprzestrzeganie tych wskazówek może spowodować przypalenie potrawy i zniszczenie naczynia, zaworów, zabezpieczeń oraz palnika. Nie należy korzystać z szybkowaru, jeśli nie można zagwarantować skuteczności działania jego zaworów i zabezpieczeń. W celu sprawdzenia poprawności działania szybkowaru należy skontaktować się z działem obsługi klienta firmy Fissler (więcej informacji zawiera instrukcja obsługi).

Przydatność do różnych typów kuchenek

Hermetycznie zamknięty spód garnka „cookstar" gwarantuje optymalne przejęcie, rozdział i magazynowanie ciepła i nadaje się do wszystkich rodzajów kuchenek (włącznie z płytą indukcyjną). Zintegrowane szczeliny kompensacyjne – widoczne w postaci gwiazdy na spodniej stronie – dbają o perfekcyjną stabilność dna garnka. Gwarantuje to prawidłowy kontakt dna garnka z palnikiem – dla lepszych rezultatów gotowania.

Regulacja palnika

	Stopnie gotowania palnika			
	1-12 stopni	1-9 stopni	1-6 stopni	1-3 stopni
podsmażanie (otwarty garnek)	9-12	6-9	4-6	2-3
podgotowanie, odpowietrzanie	12	9	6	3
dalsze gotowanie, gotowanie na parze, podgrzewanie, rozmrażanie	1-6	1-4	1-3	½ - 1 ½

Podane zakresy ustawień są wartościami orientacyjnymi. W przypadku płyty indukcyjnej, w zależności od wydajności, można także wybrać niższe ustawienia. Proszę przestrzegać także informacji podanych w instrukcji obsługi kuchenki.

Otwarty szybkowar – pusty lub z zawartością tłuszczu – nigdy nie może być podgrzewany dłużej niż 2 minuty na najwyższym stopniu ogrzewania. W przypadku przegrzania dno garnka może ulec zabarwieniu na kolor złoty. Zabarwienie to nie ma jednak wpływu na poprawne działanie garnka.

Masa/ ceramika szklana (promieniowanie/ halogen): Płyta kuchenki powinna odpowiadać średnicy dna garnka lub też powinna być mniejsza.

Kuchenka gazowa: Ustawić garnek na środku i unikać zbyt dużego płomienia. Otwarty płomień może uszkodzić plastikowe uchwyty.

Indukcja: Garnek zawsze ustawiać na środku palnika. Wielkość dna garnka powinna być zgodna z wielkością palnika bądź też powinna być większa, gdyż w przeciwnym razie istnieje możliwość, że palnik nie zareaguje na dno garnka.

Szczególne uwagi dotyczące kuchenek indukcyjnych: Aby uniknąć przegrzania i uszkodzenia garnka z powodu wysokiej wydajności indukcji, nigdy nie podgrzewać pustego garnka bez nadzoru. Proszę przestrzegać informacji dotyczących użytkowania kuchenki podanych przez producenta.
Podczas użytkowania może powstać brzęczący odgłos. Odgłos ten jest uwarunkowany technicznie i nie jest oznaką usterki kuchenki bądź garnka.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Podczas gotowania w trybie ekonomicznym lub szybkim palnik uregulować tak, aby wskaźnik gotowania nie przechodził do czerwonego obszaru i aby zawór bezpieczeństwa nie zaczął odparowywać.
- Podczas gotowania w trybie gotowania na parze palnik uregulować tak, aby przy uchwycie pokrywki bądź przy koronie wydostawał się jedynie lekki strumień 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®

Szybkowar można wykorzystywać do wszystkich rodzajów gotowania:
Można gotować lub dusić, gotować na parze z wkładem, piec lub smażyć (bez pokrywy), można również rozmrażać, wekować lub przyrządzać soki. Więcej informacji na temat sposobów zastosowania szybkowaru jak i na temat zastosowania wkładów znajdą Państwo w rozdziale 8.

*a) Używanie urządzenia vitacontrol® digital**

9 kroków do sukcesu:

1) Uruchom aplikację Fissler Cooking App.

2) Włącz urządzenie vitacontrol ® digital, przytrzymując przez chwilę wciśnięty przycisk ⏻. Na wyświetlaczu zostanie wyświetlona wartość 00 min.

3) Podłącz urządzenie vitacontrol ® digital do swojego urządzenia inteligentnego. Połączenie należy skonfigurować w aplikacji Fissler Cooking App w menu „Settings" (Ustawienia) → „Connection status" (Stan połączenia). Po podłączeniu urządzenia vitacontrol ® digital na wyświetlaczu będzie widoczna ikona Bluetooth ᛒ, informująca o prawidłowym działaniu systemu.

4) Dostosuj urządzenie vitacontrol ® digital, nadając mu własną nazwę.

5) Wybierz typ używanej kuchenki.

6) Przycisk „Menu" w aplikacji Fissler Cooking App umożliwia wybór przepisu lub żywności, która będzie gotowana pod ciśnieniem lub na parze.

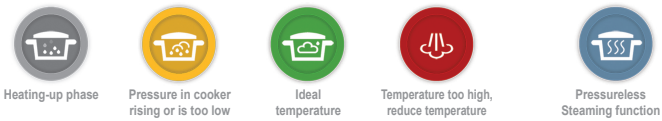
7) Nie zapomnij określić ustawień gotowania na zaworze szybkowaru.

8) Teraz dołącz urządzenie vitacontrol ® digital, dociskając je do zaworu regulacyjnego szybkowaru. Upewnij się, że jest prawidłowo dopasowane.

9) Postępuj krok po kroku zgodnie z instrukcjami gotowania w aplikacji Fissler Cooking App.

Aplikacja Fissler Cooking App zawiera także inne funkcje umożliwiające dostosowanie sterowania. Prosta i wygodna w obsłudze aplikacja do gotowania jasno i skutecznie prowadzi przez cały proces gotowania. Precyzyjne regulowanie ciśnienia i wyświetlanie postępu zapewniają, że użytkownik przez cały czas wie, co dzieje się w szybkowarze.

* vitacontrol ® digital tylko w zestawie vitavit ® premium digital



Szczegółowe informacje na temat obsługi elektronicznego asystenta gotowania vitacontrol® digital* znajdują się w instrukcjach użytkowania urządzenia.

b) Użytkowanie konwencjonalne

Przygotowanie

Proszę włożyć do szybkowaru składniki zgodnie z przepisem.
Należy zwrócić uwagę na zalecane ilości napełnienia (zob. rozdział 5).

Proszę nałożyć pokrywę i zamknąć garnek.
Jeśli wskaźnik zamknięcia (rys. A-3) na uchwycie pokrywy wskazuje kolor zielony, garnek jest gotowy do gotowania (patrz rozdział 4).

Wybór trybu gotowania

Patrz rysunek M
Obrócić koronę (rys. A-5) tak, aby oznaczenie wskazywało wybrany tryb gotowania. Tabela czasów gotowania (rozdział 9) daje pewne zalecenia.

Stopień gotowania 1 , ca. 110°C (Gotowanie ekonomiczne)
(ciśnienie robocze 45 kPa)

Dla potraw delikatnych, takich jak ryby lub warzywa

Stopień gotowania 2 , ca. 116°C (Gotowanie szybkie)
(ciśnienie robocze 75 kPa)

Dla pozostałych potraw, takich jak potrawy mięsne lub dania „z jednego garnka"

Tryb gotowania na parze
Poza ustawieniami delikatnego i szybkiego gotowania można także wybrać ustawienia delikatnego gotowania na parze i gotowania konwencjonalnego. Bliższe informacje na temat trybu gotowania na parze znajdą Państwo w rozdziale 8.

Podgotowanie i odpowietrzanie

Podgrzać szybkowar na najwyższym stopniu grzania.
Spod uchwytu pokrywki (rys. A-4) wydobywa się para a wraz z nią ulatnia się niebezpieczny dla witamin tlen. Proces ten może trwać kilka minut. Po zamknięciu się Euromatic, z którego nie wydobywa się już para, w garnku zaczyna się tworzyć ciśnienie. Po chwili wskaźnik gotowania (rys. A-6) zaczyna podnosić się.

* vitacontrol® digital tylko w zestawie vitavit® premium digital

Wskaźnik gotowania wg logiki sygnalizatora świetlnego

Patrz rysunek N

Wskaźnik gotowania, niezależnie od wybranego trybu gotowania (tryb 1 lub 2), 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.

Podczas używania elektronicznego asystenta gotowania vitacontrol® digital* sygnały optyczne i akustyczne także przekazują te informacje, na samym urządzeniu lub w aplikacji Fissler Cooking App (patrz osobne instrukcje użytkowania).

Pierścień żółty:
„Nastawiony tryb gotowania został prawie osiągnięty. Można zmniejszyć stopień grzania."

W zależności od rodzaju kuchenki i produktów wypełniających garnek, stopień grzania można zredukować wcześniej lub później: w przypadku kuchenek z płytą z masy/ masy ceramicznej – 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."

Należy tak regulować dopływ energii, aby wskaźnik gotowania nie podnosił się do zakresu czerwonego. W przeciwnym razie płyn znajdujący się w garnku ulegnie odparowaniu.

Ważna wskazówka:
Proszę zwracać uwagę na to, aby płyn nigdy całkowicie nie wyparował z szybkowaru! (porównaj ze wskazówkami w rozdziale 5)

Czasy gotowania

Czas gotowania mierzony jest od momentu osiągnięcia wybranego trybu gotowania (zielony pierścień).
Dane dotyczące czasu gotowania dla wybranych produktów spożywczych znajdą Państwo w rozdziale 9.

Podstawowe zasady:
1. tryb gotowania 2 odpowiada ok. ½ do ⅓ normalnego czasu gotowania.
   tryb gotowania 1 jest o ok. 50% dłuższy niż tryb gotowania 2
2. czasy gotowania dla tego samego produktu mogą być różne w zależności od ilości, kształtu, wielkości i właściwości produktu.

* vitacontrol® digital tylko w zestawie vitavit® premium digital

Przykład ziemniaki z wody:

normalny czas gotowania	gotowanie w trybie 2	gotowanie w trybie 1
ok. 30 min	ok. 8 - 12 min	ok. 18 min

Po zakończeniu czasu gotowania należy zdjąć szybkowar z płyty kuchenki i doprowadzić do całkowitej redukcji ciśnienia (patrz wskazówki w następnym rozdziale). Dopiero potem można otworzyć garnek.

7. Odparowywanie szybkowaru vitavit®

Ważna wskazówka:
Nigdy nie należy otwierać szybkowaru na siłę. Można go otworzyć dopiero wtedy, kiedy wskaźnik gotowania całkowicie obniży się oraz gdy po uruchomieniu przycisku obsługowego nie wydostaje się już para. Gdy garnek nie jest już pod ciśnieniem, można go łatwo otworzyć przez uruchomienie przycisku obsługowego.
Przed każdym otwarciem należy wstrząsnąć garnkiem, aby w ten sposób zapobiec ewentualnemu rozpryskiwaniu się pęcherzyków pary. W przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo poparzenia parą lub gotowanym produktem.

W przypadku używania elektronicznego asystenta gotowania vitacontrol® digital* należy zdjąć ruchem poprzecznym ten element z zaworu regulacyjnego przed zmniejszeniem ciśnienia i otwarciem szybkowaru oraz chronić go przed wilgocią, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia vitacontrol® digital*.

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-2) w kierunku zgodnym ze strzałką, spod uchwytu pokrywy (rys.A-4) zacznie wydostawać się para. Przycisnąć przycisk aż do momentu całkowitego obniżenia się wskaźnika gotowania; wówczas nie będzie wydobywać się już para.
Następnie należy zwolnić przycisk, wstrząsnąć garnkiem i jeszcze raz wcisnąć przycisk obsługowy. Czynność tę należy powtarzać do momentu, aż para nie będzie się w ogóle wydobywać. Kiedy garnek nie jest już pod ciśnieniem, 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
„Regulowane odparowywanie przy koronie"

* vitacontrol® digital tylko w zestawie vitavit® premium digital

Patrz rysunek P
Para wydostaje się spod korony (rys. A-7). przez stopniowe przekręcenie korony w kierunku pozycji odparowywania. Możliwy jest tu wybór między odparowywaniem bardzo delikatnym i bardzo szybkim. Im większy stopień zostanie ustawiony na koronie, tym więcej pary będzie się wydobywać. Najpierw należy nastawić koronę w pozycji odparowywania i poczekać do momentu, aż przestanie wydobywać się para. Następnie należy wstrząsnąć garnkiem. 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:
Nigdy nie należy przestawiać korony z trybu 1 lub trybu 2 bezpośrednio na pozycję odparowywania, gdyż w przeciwnym razie para może zacząć wydobywać się bardzo gwałtownie i potrawy mogą wykipieć. Zawsze należy obracać koronę do pozycji odparowywania, wykonując kilka małych kroków.

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 przez odparowanie wyeliminować ciśnienie resztkowe. Kiedy para przestanie się już wydobywać, należy zwolnić przycisk, wstrząsnąć lekko garnkiem i ponownie wcisnąć przycisk obsługowy. Czynność tę należy powtarzać do momentu, aż para nie będzie się w ogóle wydobywać. Kiedy garnek nie jest już pod ciśnieniem, Euromatic obniża się. Wówczas można maksymalnie wcisnąć przycisk obsługowy, aby otworzyć garnek.

Metoda ta jest odpowiednia przede wszystkim do potraw, które wymagają długiego czasu gotowania.

Metoda 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. Możliwości zastosowania

Duszenie mięsa

Duszenie łączy proces podsmażania i gotowania w małej ilości wody. Najpierw mocno podsmaża się mięso a następnie dodaje się wodę.

- Rozgrzać szybkowar lub patelnię szybkowarową bez tłuszczu na średnim stopniu (⅔ mocy kuchenki).

- Wlać do garnka kilka kropli zimnej wody. Właściwa temperatura do smażenia mięsa z tłuszczem lub bez tłuszczu zostaje osiągnięta w momencie, gdy kuleczki wody „tańczą" po dnie garnka. Przed dodaniem tłuszczu wzgl. włożeniem mięsa należy ostrożnie wytrzeć wodę z dna garnka np. ścierką.
- Pieczeń mocno docisnąć. Po kilku minutach mięso samo odejdzie od dna, można je wówczas obrócić i dodać przyprawy według uznania.
- Dodawać wodę zgodnie z przepisem, jednak nie mniej niż 200-300ml (zob. rozdział 5)
- Garnek zamknąć
- Wybrać tryb gotowania i podgotować (zob. rozdział 6)

Wskazówka: dla potraw mięsnych wybiera się zazwyczaj tryb gotowania 2. Patrz rozdział 9.

Zupy i dania „z jednego garnka"

Zupy i dania „z jednego garnka" należy gotować zawsze bez wkładu.

- Garnek wypełnić maksymalnie do ⅔ objętości (oznakowanie „max"). W przypadku potraw silnie pieniących się lub pęczniejących wypełnić go tylko do połowy (oznakowanie „½").
- Zupy należy najpierw podgotować w otwartym garnku do wrzenia a następnie dokładnie zebrać szumowiny.
- Zamknąć garnek.
- Wybrać tryb gotowania i podgotować (zob. rozdział 6).

Wskazówka: dla zup i dań „z jednego garnka" wybiera się zazwyczaj tryb gotowania 2. Patrz rozdział 9.

Warzywa i ziemniaki

Warzywa i inne delikatne produkty mogą być gotowane na parze we wkładzie z otworami. Wkłady w zależności od modelu są dołączone do produktu lub dostępne w oddzielnej sprzedaży.

- Wlać do szybkowaru min. 200-300ml płynu (zob. oznakowanie „min"), ewentualnie z dodatkiem ziół, przypraw lub wina.
- Umyte warzywa włożyć do wkładu z otworami i postawić na trójnóg ustawiony w garnku.
- Zamknąć garnek.
- Wybrać tryb gotowania i podgotować (zob. rozdział 6).

Wskazówka: dla warzyw wybiera się zazwyczaj tryb gotowania 1. Patrz rozdział 9.

Przyrządzanie ryżu

Ryż naturalny można gotować na dnie szybkowaru bez wkładu:

- Dodać do szybkowaru ryż i wodę w stosunku 1:2
- Posolić wedle uznania.
- Przestrzegać minimalnej ilości płynu.
- Zamknąć garnek.
- Wybrać tryb gotowania 2 i podgotować do osiągnięcia odpowiedniej temperatury (pierścień zielony)
- Gotować ok. 7-9 minut w trybie 2, następnie odparować i otworzyć garnek.
- Ewentualnie zdjąć garnek z kuchenki i odstawić ryż na 15 min. do naciągnięcia. Następnie otworzyć garnek.

Wskazówka: Ryż można również przygotowywać we wkładzie bez otworów. Należy wówczas dodać do garnka minimalną ilość płynu. Następnie wstawić wkład bez otworów z ryżem i wodą (w stosunku ok. 1:1).

Przyrządzanie ryb

Rybę możemy przyrządzać na dnie garnka po dodaniu minimalnej ilości płynu we wrzącej wodzie lub gotować na parze we wkładzie z otworami.

Wskazówka: rybę przyrządza się w trybie 1. Patrz rozdział 9.

Smażenie

Smażenie w szybkowarze odbywać się musi zawsze bez pokrywy!
Aby uniknąć spiekania się lub pryskania tłuszczu stosować możliwie wysoki garnek.

- Garnek wypełnić tłuszczem maksymalnie do połowy (oznakowanie „½“).
- Rozgrzać tłuszcz na średnim stopniu, nie przegrzewając go.
- Prawidłowa temperatura smażenia zostaje osiągnięta, jeśli natychmiast po zanurzeniu trzonka drewnianej łyżki tworzą się wokół niego bąbelki.
- Nigdy nie wolno nakładać pokrywki!

Gotowanie na parze

Gotowanie na parze to gotowanie w parze wodnej w temperaturze ok. 100°C.
Gorąca para wodna otacza produkt i skrapla się na jego powierzchni. Przyrządzany produkt nie jest zanurzony w wodzie. Stąd też do gotowania na parze potrzebny jest wkład z otworami. W zależności od modelu wkłady dołączone są do szybkowaru lub są dostępne w oddzielnej sprzedaży.

- Wlać do szybkowaru min. 200-300ml płynu, ewentualnie z dodatkiem ziół, przypraw lub wina.
- Włożyć produkt do wkładu z otworami i postawić na trójnóg ustawiony w garnku
- Zamknąć garnek
- Wybrać tryb gotowania na parze i podgotować
- Ciśnienie nie wytwarza się, więc wskaźnik gotowania nie podnosi się
- Po parze, wydobywającej się spod uchwytu pokrywki i/lub przy koronie, zauważą Państwo, że woda wrze i że została osiągnięta prawidłowa temperatura
- Zmniejszyć dopływ energii
- Lekkie wydobywanie się pary podczas gotowania jest zjawiskiem normalnym
- Proszę zwracać uwagę na to, aby garnek podczas gotowania nie był pusty!
- Czasy gotowania przy gotowaniu pod ciśnieniem odpowiadają w przybliżeniu normalnym czasom gotowania (tendencyjnie są trochę dłuższe).

Tryb gotowania na parze może być wybierany również do zwykłego gotowania bez wkładu, bez ciśnienia.

Wskazówka:
W trybie gotowania na parze można w każdej chwili otworzyć garnek w celu zamieszania potrawy lub dodania przypraw. W razie gdy dopływ energii jest zbyt wysoki, może zdarzyć się, że garnek z przyczyn bezpieczeństwa zostanie zablokowany a przycisk obsługowy służący do otwierania garnka nie da się uruchomić. W takim przypadku należy zdjąć garnek z kuchenki a już po chwili garnek znów tworzy się.

Przyrządzanie mrożonek

W szybkowarze można w bardzo prosty sposób przyrządzić mrożonki.

- Mięso: przed podsmażeniem pozostawić do lekkiego odtajenia
- Produkty bez sosu: włożyć do garnka we wkładzie z otworami
- Potrawy z sosem: włożyć do garnka we wkładzie bez otworów
- Dodać do szybkowaru min. 200-300ml płynu (patrz oznakowanie „min“)
- Zamknąć garnek
- Wybrać tryb gotowania i podgotować (zob. rozdział 6)

Wekowanie

Szybkowaru można używać również do wekowania. W zależności od wielkości słoików należy używać modelu garnka 4.5l bądź większego.

- Wypełnić słoiki produktem przeznaczonym do wekowania, pozostawiając między krawędzią słoika a produktem wolne miejsce odpowiadające w przybliżeniu szerokości palca, i zamknąć słoiki.
- Dodać do szybkowaru min. 200-300ml płynu (patrz oznakowanie „min“)
- Ustawić słoiki w garnku na wkładzie do gotowania z otworami
- Zamknąć garnek
- Wybrać tryb gotowania i podgotować (zob. rozdział 6)

Wskazówki dotyczące czasu wekowania:		
Marmolada	tryb 1	1-2 min
Owoce / warzywa w occie	tryb 1	8-10 min
Warzywa / mięso	tryb 2	20-25 min

Garnka nie należy szybko odparowywać, gdyż słoiki mogą popękać. Pozostawić garnek do powolnego schłodzenia!

Przyrządzanie soku

Do przyrządzania soku z małej ilości owoców wykorzystuje się wkłady z otworami lub bez otworów.

- Przygotować owoce
- Dodać do szybkowaru min. 200-300ml płynu (patrz oznakowanie „min“)
- Włożyć owoce do wkładu z otworami
- Postawić wkład z otworami na wkład bez otworów i wstawić je do garnka.
- Zamknąć garnek
- Wybrać tryb gotowania 2 i podgotować (zob. rozdział 6)

Wskazówki dotyczące czasu przyrządzania soku:		
Owoce jagodowe	tryb 2	12 min
Owoce pestkowe	tryb 2	18 min
Owoce łupinkowe	tryb 2	25 min

Nie wolno szybko odparowywać garnka, lecz należy pozostawić go do powolnego schłodzenia!

Sterylizacja

W szybkowarze można sterylizować butelki niemowlęce lub inne przedmioty domowego użytku (lecz nie na cele medyczne).

- Dodać do szybkowaru min. 200-300ml płynu (zob. oznakowanie „min")
- Butelki wstawić do góry dnem do wkładu z otworami
- Zamknąć garnek
- Wybrać tryb 2, podgotować i sterylizować przez 20 min

Nie wolno szybko odparowywać garnka, lecz należy pozostawić go do powolnego schłodzenia!

Gotowanie menu

Używanie wkładów umożliwia jednoczesne gotowanie kilku potraw jedna nad drugą.

Zasady:
- Gotować rybę nad warzywami
- Gotować warzywa nad mięsem
- Włożyć do garnka potrawy o podobnym czasie gotowania i gotować je jednocześnie
- W przypadku potraw o różnym czasie gotowania najpierw włożyć potrawę o najdłuższym czasie gotowania i gotować ją. W momencie kiedy pozostały czas gotowania odpowiada czasowi gotowania kolejnej potrawy, zdjąć garnek z kuchenki, odparować, otworzyć i dodać kolejna potrawę a następnie gotować do końca.
- Ponieważ podczas otwierania garnka ulatnia się para, na początku należy dodać 300ml płynu.

Przykład:
Rolada (20 min) z ziemniakami z wody (8 min).

Najpierw włożyć do garnka roladę i gotować ją przez 12 min. w trybie 2. Następnie zdjąć garnek z kuchenki, odparować i otworzyć. Wstawić ziemniaki do garnka we wkładzie z otworami na trójnogu nad roladą. Zamknąć garnek i gotować jeszcze przez kolejne 8 minut w trybie 2.

9. Czasy gotowania

Podane czasy gotowania są wartościami orientacyjnymi odnoszącymi się do ilości dla 2-3 osób.

Główne zasady:
- tryb gotowania 2 odpowiada ok. ½ do ⅓ normalnego czasu gotowania.
- tryb gotowania 1 jest o ok. 50% dłuższy niż tryb gotowania 2
- czasy gotowania dla tego samego produktu mogą być różne w zależności od ilości, kształtu, wielkości i właściwości produktu.
- im większa całkowita ilość produktu w garnku, tym dłuższy czas gotowania
- im drobniej pokrojony produkt, tym krótszy czas gotowania

Przykład:
ziemniaki w mundurkach (całe) ok. 8 - 12 minut, ziemniaki z wody (pokrojone na połówki/ćwiartki) ok. 8 minut.

Za pomocą podanych czasów gotowania mogą Państwo szybko zgromadzić własne doświadczenia w tym zakresie.

Jeśli nie są Państwo przekonani co do długości czasu gotowania, proszę najpierw wybrać czas krótszy. Zawsze można jeszcze dogotować produkt.

Czasy gotowania

Wieprzowina		
Gulasz	15-20 min	tryb 2
Pieczeń wieprzowa	25-30 min	tryb 2
Golonka (pieczona)	30-35 min	tryb 2
Golonka, surowa	30-40 min	tryb 2
Cielęcina & wołowina		
Cielęcina (pokrojona na kawałki)	5-6 min	tryb 2
Pieczeń cielęca	15-20 min	tryb 2
Nóżka cielęca	15-20 min	tryb 2
Gulasz wołowy	15-20 min	tryb 2
Kawałki golonki (na zupę)	20-25 min	tryb 2
Rolada / pieczeń z polędwicy	20-25 min	tryb 2
Pieczeń w zalewie octowej/ z polędwicy	25-30 min	tryb 2
Pieczeń wołowa	30-40 min	tryb 2
Krzyżowa	40-60 min	tryb 2
Drób		
Pierś z kurczaka/ udko z kurczaka	10-15 min	tryb 2
Pierś z indyka / udko z indyka	20-25 min	tryb 2
Kura na rosół (w zależności od wielkości i wieku)	25-35 min	tryb 2
Dziczyzna & jagnięcina		
Comber sarni	ok. 15 min	tryb 2
Pieczeń z sarny	ok. 20 min	tryb 2
Gulasz z jelenia	15-20 min	tryb 2
Pieczeń z jelenia	ok. 25 min	tryb 2
Gulasz z dzika	15-20 min	tryb 2
Pieczeń z dzika	ok. 25 min	tryb 2
Pieczeń zajęcza	15-20 min	tryb 2
Potrawka z jagnięciny	10-15 min	tryb 2
Pieczeń jagnięca	15-20 min	tryb 2
Ryby		
Potrawka rybna	3-4 min	tryb 1
Łosoś	5-6 min	tryb 1
Halibut	6-7 min	tryb 1
Łupacz	6-7 min	tryb 1
Karmazyn	7-8 min	tryb 1

Zupy & dania „z jednego garnka”		
Zupa jarzynowa	4-6 min	tryb 2
Zupa ziemniaczana	6-8 min	tryb 2
Zupa gulaszowa	10-15 min	tryb 2
Rosół wołowy	35-40 min	tryb 2
Warzywa		
Karczoch (w całości)	15-20 min	tryb 1
Kalafior /brokuły (różyczki)	2-3 min	tryb 1
Kalafior (w całości)	8-10 min	tryb 1
Groszek zielony (świeży)	5-7 min	tryb 1
Kalarepa (kawałki)	5-8 min	tryb 1
Kolba kukurydzy	5-6 min	tryb 1
Mieszanka warzyw	5-6 min	tryb 1
Marchew	4-6 min	tryb 1
Papryka	1-2 min	tryb 1
Kapusta czerwona, kapusta biała (paski)	7-10 min	tryb 1
Szparagi białe (w całości)	5-7 min	tryb 1
Kapusta włoska (paski)	7-10 min	tryb 1
Ziemniaki z wody (pokrojone w ćwiartki)	8-10 min	tryb 2
Ziemniaki w mundurkach (całe)	12-15 min	tryb 2
Warzywa strączkowe & zboża		
Soczewica (bez uprzedniego namaczania)	10-15 min	tryb 2
Groch (łuskany, bez uprzedniego namaczania)	12-15 min	tryb 2
Kasza jęczmienna	15-20 min	tryb 2
Kasza jaglana, kasza gryczana (nie prużyć po zakończeniu gotowania)	6-7 min	tryb 2
Ryż naturalny (nie prużyć po zakończeniu gotowania)	7-9 min	tryb 2
Owies, pszenica, jęczmień, żyto orkisz, ziarna zielone (nie prużyć po zakończeniu gotowania)	8-9 min	tryb 2

Wypuszczanie ciśnienia z garnka i prużenie zawartości przy zamkniętej pokrywie ok.15 minut.

10. Czyszczenie & pielęgnacja

Czyszczenie

Po każdym użyciu szybkowar należy wyczyścić.
- zdjąć pierścień uszczelniający z pokrywki i umyć ręcznie
- zdjąć koronę i przetrzeć wilgotną szmatką
- zdjąć uchwyt pokrywki i przepłukać 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 Edelstahl-pflege" (środek do pielęgnacji stali szlachetnej firmy Fissler). Nadaje się on znakomicie do usuwania plam z wody oraz nalotów.
- W przypadku mycia w zmywarce do naczyń należy stosować tylko produkty przeznaczone do użytku domowego, w dawce zalecanej przez producenta; nie należy stosować środków czyszczących dla przemysłu i detergentów o wysokim stężeniu.

Wskazówki dotyczące montażu korony i uchwytu pokrywki

Korona (rys. A-5)
Zdejmowanie: patrz rysunek R
Poluzować nakrętkę stożkową (rys. A-21) 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.

Uchwyt pokrywki (rys. A-1)
Zdejmowanie: patrz rysunek T
Zdjąć uchwyt pokrywki, kręcąc śrubą mocującą (rys. A-19) znajdującą się na wewnętrznej stronie pokrywki w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
Montaż: patrz rysunek U
Wziąć uchwyt pokrywki do ręki i nałożyć 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.

Konserwacja

Wszystkie elementy Państwa szybkowaru, podlegające naturalnemu zużyciu, powinny być regularnie wymieniane. Kolejne wskazówki na ten temat znajdą Państwo w rozdziale 12.

11. Pytania i odpowiedzi

Ważna wskazówka:
Przed próbą usunięcia zakłócenia należy wyłączyć kuchenkę i pozostawić szybkowar do ostygnięcia.

Zakłócenie	Możliwa przyczyna	Usuwanie przyczyny zakłócenia
Podczas podgotowywania para dłużej niż zazwyczaj wydobywa się spod uchwytu pokrywki (przy Euromatic)	Wybrano tryb gotowania na parze lub inne ustawienie poniżej trybu 1.	Podczas gotowania na parze bez ciśnienia lekkie wydobywanie się pary jest zjawiskiem normalnym. Chcąc gotować w systemie zamkniętym pod ciśnieniem, należy wybrać tryb 1 lub 2. (zob. rozdział 6, 8)
	Garnek nie został prawidłowo zamknięty. (wskaźnik gotowania na uchwycie pokrywki pokazuje kolor czerwony)	Należy prawidłowo zamknąć garnek. (zob. rozdział 4) (wskaźnik gotowania na uchwycie pokrywki pokazuje kolor zielony)
	Dopływ energii jest za mały.	Należy nastawić źródło grzania na maksymalną moc.
	Płytka kuchenki nie pasuje do wielkości szybkowaru.	Postawić szybkowar na płytce o odpowiedniej wielkości. (zob. rozdział 5)
	Uchwyt pokrywki jest luźny.	Przykręcić do spodu pokrywki śrubę mocującą uchwytu pokrywki.
	Fissler Euromatic lub jego uszczelka oring są zanieczyszczone bądź uszkodzone.	Części wyczyścić lub wymienić. (zob. rozdział 13)
Podczas podgotowywania nie wydostaje się para.	Do garnka wlano zbyt małą ilość płynu.	Wlać minimalną ilość płynu (200-300ml). (zob. rozdział 5)
	Dopływ energii jest za mały.	Należy nastawić źródło grzania na maksymalną moc.
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)

Zakłócenie	Możliwa przyczyna	Usuwanie przyczyny zakłócenia
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). (zob. rozdział 5)
	Korona nie jest prawidłowo i mocno przykręcona.	Koronę prawidłowo osadzić i skręcić mocno z nakrętką. (zob. rozdział 10)
	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 12)
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 6)
	Wybrano tryb gotowania na parze lub inne ustawienie poniżej trybu 1.	Podczas gotowania na parze bez ciśnienia lekkie wydobywanie się pary jest zjawiskiem normalnym. Chcąc gotować w systemie zamkniętym pod ciśnieniem należy wybrać tryb 1 lub 2. (zob. rozdział 6, 8)
	Korona nie jest prawidłowo i mocno przykręcona.	Koronę prawidłowo osadzić i skręcić mocno z nakrętką. (zob. rozdział 10)
	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 12)
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 12)
	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 10, 12)

Pytania & odpowiedzi

Zakłócenie	Możliwa przyczyna	Usuwanie przyczyny zakłócenia
Spod krawędzi pokrywki wydostaje się silna para, mimo że wskaźnik gotowania już się uniósł.	Pierścień uszczelniający jest uszkodzony. Jest to reakcja pierścienia uszczelniającego jako elementu zabezpieczającego. Dzieje się tak wtedy, jeśli zawór bezpieczeństwa i Euromatic są zanieczyszczone lub uszkodzone.	Wymienić pierścień uszczelniający. (zob. rozdział 5, 12) 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. Uchwyt pokrywki jest uszkodzony. Pierścień uszczelniający nie został prawidłowo włożony. Garnek nie został prawidłowo zamknięty. (wskaźnik gotowania pokazuje kolor czerwony)	Sprawdzić mocowanie uchwytów i w razie potrzeby dokręcić je. Wymienić uchwyt pokrywy. Nałożyć prawidłowo pierścień uszczelniający. (zob. rozdział 5) Zamknąć prawidłowo garnek. (zob. rozdział 4) (wskaźnik gotowania na uchwycie pokrywki pokazuje kolor zielony)
Nie można otworzyć garnka.	W garnku panuje jeszcze ciśnienie. Euromatic zblokował się.	Należy spuścić ciśnienie w garnku. (zob. rozdział 7) Puścić przycisk obsługowy. Naciskać lekko uchwyt pokrywki w lewo.
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.

W razie pytań na temat elektronicznego asystenta gotowania vitacontrol® digital* należy zapoznać się z osobną instrukcją użytkowania.

* vitacontrol® digital tylko w zestawie vitavit® premium digital

12. Konserwacja & części zamienne

Wskazówka

Części ulegające zużyciu, na przykład gumową uszczelkę lub inne elementy wykonane z gumy, należy regularnie wymieniać na oryginalne części zamienne firmy Fissler po około 400 użyciach, jednak nie rzadziej niż co dwa lata. Części uszkodzone w widoczny sposób (np. obite, pęknięte, odbarwione, przepalone lub zniekształcone) lub niedopasowane należy natychmiast wymienić. Nieprzestrzeganie tego zalecenia spowoduje zmniejszenie skuteczności szybkowaru i poziomu bezpieczeństwa podczas jego użytkowania.

Wskazówki dotyczące wymiany części

Pierścień uszczelniający (rys. A-20)
Patrz rozdział 5.

Membrana (rys. A-22)
Patrz rysunek V
Należy oddzielić 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-23)
Patrz rysunek W
Należy oddzielić koronę od pokrywy i zdjąć starą uszczelkę. Ustawić koronę w pozycji 2, 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. Należy upewnić się, że uszczelka zaworu regulacyjnego jest dokładnie dopasowana na całej długości i umieszczona w przeznaczonym na nią wcięciu.

Uszczelka gniazda zaworu (rys. A-24)
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-18)
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-18)
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	600-100-01-840
	22 cm	600-300-02-840
	26 cm	600-700-04-840
Uchwyt przeciwstawny do szybkowaru (rys. Y-3)	18 cm	600-100-02-840
	22 cm	600-300-04-840
	26 cm	600-700-08-840
Uchwyt pokrywki (rys. Y-4)	wszystkie	620-000-00-770
Korona (rys. Y-5)	wszystkie	620-000-00-700
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	011-631-03-760
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
Koszyk do smażenia (rys. Z-5)	26 cm	022-656-04-600
Elektroniczny asystent gotowania vitacontrol ® digital* (rys. Z-6)	wszystkie	620-001-00-470

Wszystkie części zamienne mogą Państwo zakupić w sklepach prowadzących sprzedaż urządzeń firmy Fissler lub też w działach domów towarowych. Pomocą służy Państwu również Dział Obsługi Klienta (adres patrz rozdział 13).

Listę naszych partnerów handlowych jak i dalsze informacje znajdą Państwo na stronie internetowej www.fissler.com

* vitacontrol ® digital tylko w zestawie vitavit ® premium digital

13. Gwarancja & Serwis

Każdy produkt firmy Fissler jest starannie produkowany z materiałów o wysokiej jakości. Aż do końcowego etapu produkcji jakość naszych produktów jest wielokrotnie kontrolowana a na zakończenie poddawana surowej kontroli finalnej.

3-letnia gwarancja producenta

Dlatego na wszystkie nasze szybkowary udzielamy 3-letniej gwarancji, licząc od daty zakupu. W przypadku reklamacji należy zwrócić sprzedawcy całe urządzenie wraz z dowodem zakupu lub wysłać dobrze opakowany produkt do Punktu Obsługi Klienta firmy Fissler (zob. adres poniżej).

Gwarancja nie obejmuje wszelkich elementów podlegających naturalnemu zużyciu, jak np.:
- pierścień uszczelniający (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
- niezastosowaniem się do niniejszej instrukcji obsługi.

10-letnia gwarancja zapewnienia możliwości zakupu części zamiennych

Zakup wszystkich części zapasowych do szybkowaru będzie możliwy przez co najmniej dziesięć lat po wycofaniu tego produktu ze sprzedaży.

Dane adresowe Punktu Obsługi Klienta

Fissler GmbH
Abteilung Kundendienst
Harald-Fissler-Str. 10
D-55768 Hoppstädten-Weiersbach
Tel: +49 6781 403 556

W Austrii:
Fissler GmbH, Kefergasse 2, A-1140 Wien 14, Tel: +43 1 9147 6220

Dalsze informacje znajdą Państwo na stronie internetowej www.fissler.com

reddot design award
winner 2009

CZ Návod k použití

Děkujeme za Vaši důvěru

a srdečně blahopřejeme k nákupu nového tlakového hrnce vitavit® .
Do vývoje této nové generace tlakového hrnce od firmy Fissler bylo vloženo přes 60 let zkušeností. Pro rychlou, chutnou a pro vitamíny šetrnou přípravu jsou tlakové hrnce dnes stejně aktuální jako tenkrát – v komfortu obsluhy a designu ale nastavuje hrnec vitavit® nová měřítka.

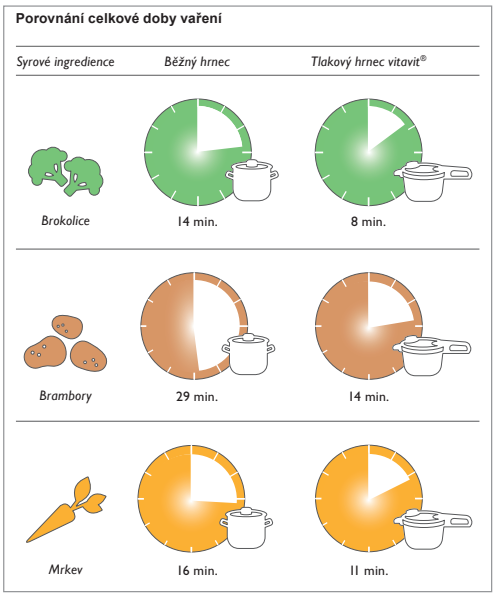
Aby Vám tlakový hrnec, pečlivě zhotovený v Německu, dlouho dělal radost a docílili jste jeho optimální životnost, dbejte prosím následujících pokynů. Hodně radosti a úspěchů při zkoušení rozmanitých možností Vašeho hrnce vitavit®!

Strana

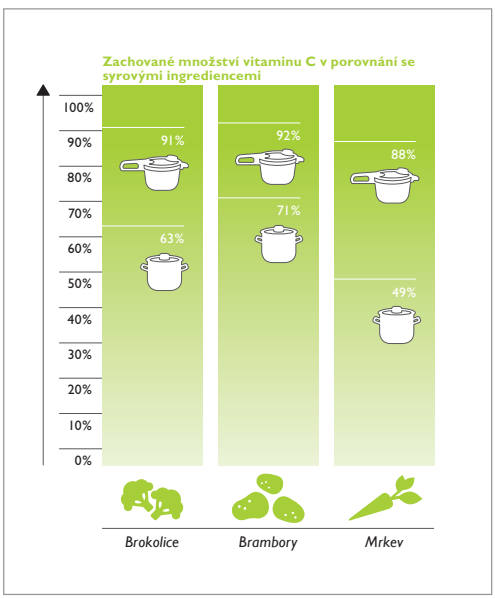
1. Krátké vysvětlení rychlovaření
2. Bezpečnostní pokyny
3. Popis a přednosti tlakového hrnce vitavit®
4. Před prvním použitím
5. Pokyny pro použití
6. Vaření v tlakovém hrnci vitavit®
7. Odtlakování tlakového hrnce vitavit®
8. Možnosti použití
9. Doba vaření
10. Čištění a péče
11. Otázky a odpovědi
12. Údržba a náhradní díly
13. Záruka a servis

* Pomocník vitacontrol® digital je zahrnut pouze v sadě vitavit® premium digital

1. Krátké vysvětlení rychlovaření



Základní princip rychlovaření se od zavedení prvního tlakového hrnce nezměnil. V pevně uzavřeném hrnci se vaří pod tlakem při teplotách nad 100°C, vzniklý přetlak uvnitř hrnce zvyšuje bod varu. Doba vaření se mnohonásobně zkracuje. Vaření v tlakovém hrnci šetří proto průměrně až 70 procent času.



Vyloučením vzdušného kyslíku a také krátkou dobou vaření jsou potraviny vařeny zvlášť šetrně. Vitamíny, minerály a aromatické látky zůstávají ve srovnání s normálním vařením výrazně lépe zachovány. A také to chutná: vlastní chuť potravin je překvapivě intenzivní.

2. Bezpečnostní pokyny

Návod k použití

- Před použitím tlakového hrnce vitavit ® si prosím pozorně přečtěte návod k použití a všechny pokyny. Neodborné použití může způsobit škody.
- Nepředávejte tlakový hrnec nikomu, kdo se předem neseznámil s tímto návodem k použití.
- Tlakový hrnec předejte třetím osobám pouze s tímto návodem k použití.
- Při používání elektronického kuchyňského pomocníka vitacontrol ® digital* věnujte pozornost samostatným pokynům k používání.

Dozor

- Nikdy tlakový hrnec v blízkosti dětí.

Použití tlakového hrnce

- Používejte tlakový hrnec pouze k účelům, které jsou uvedeny v návodu k použití. (viz kapitola 8)
- Nikdy nedávejte tlakový hrnec nebo tlakovou pánev do trouby. Držadla, ventily a bezpečnostní prvky by se vlivem vysokých teplot poškodily a nadále by nemohly plnit bezpečnostní funkce.
- V tlakovém hrnci fritujte vždy bez poklice a plňte jej tukem maximálně do poloviny. Nikdy nefritujte pod tlakem! (viz kapitola 8)
- Tlakové hrnce nesmí být používany pro medicinske účely. Zvláště ne jako sterilizátor, jelikož tlakové hrnce nejsou konstruovány na požadovanou teplotu sterilizace.
- Nepřipravujte v tlakovém hrnci jablečnou kaši a kompoty, protože se zde často tvoří bubliny, které při otevření vystříknou a mohou způsobit opaření.
- Při přípravě masa v tlakovém hrnci vzniká v mase přetlak. Z tohoto důvodu po otevření tlakového hrnce chvíli vyčkejte, abyste se nespálili, a teprve pak do masa píchněte nebo je vyjměte.

Bezpečnost a údržba

- Před každým použitím tlakového hrnce zkontrolujte, zda jsou všechny ventily a bezpečnostní mechanismy nepoškozené, funkční a nejsou znečištěné. Pouze tak může být zaručena funkčnost a bezpečnost. Příslušné informace najdete v kapitole 5.
- Neprovádějte žádné změny na tlakovém hrnci. Nepouštějte se do žádných zákroků, zvláště na bezpečnostních mechanismech, kromě opatření pro údržbu, uvedených v návodu. Ventily nesmí být mazány olejem!
- Pravidelně po přibližně 400 vařeních nebo nejpozději po dvou letech vyměňte součástky podléhající opotřebení jako těsnící kroužek a další gumové díly za originální náhradní díly Fissler. Díly s viditelným poškozením (například trhliny, zbarvení, přehřívání či deformace) nebo díly, které správně nepasují, musí být vyměněny neprodleně. Nedodržování těchto pokynů vede ke snížení efektivity a bezpečnosti vašeho tlakového hrnce.
- Používejte pouze originální náhradní díly Fissler. Používejte pouze pokličky a tlakové hrnce stejného modelu, stejně tak i příslušné náhradní díly. (viz kapitola 12)
- Pro zajištění vlastní bezpečnosti neprodleně utáhněte uvolněné šrouby
- Pro zajištění bezpečnosti neprodleně nahraďte prasklá či poškozená plastová držadla originálními náhradními díly Fissler.

* Pomocník vitacontrol ® digital je zahrnut pouze v sadě vitavit ® premium digital

Provoz tlakového hrnce

- Tento přístroj vaří pod tlakem. Použití pro jiný než určený účel může vést k popáleninám. Dbejte na to, aby byl přístroj před ohřevem řádně uzavřen. Informace k tomu najdete v kapitole 4. Nikdy tlakový hrnec nepoužívejte s volně položenou poklicí.
- Používejte pouze takové zdroje tepla, které jsou uvedeny v kapitole 5.
- Nikdy nerozehřívejte tlakový hrnec bez tekutiny. Přehřátí hrnce může vést k poškození zařízení, ventilů, bezpečnostních prvků a sporáku. Tlakový hrnec nadále nepoužívejte, protože funkčnost bezpečnostních prvků již není zaručena. Nechte svůj tlakový hrnec zkontrolovat oddělením zákaznického servisu společnosti Fissler. Minimální plnění: 200-300 ml vody podle ukazatele stavu naplnění Vašeho hrnce. (viz značení „min“) V extrémním případě přehřátí se mohou plastové součástky na hrnci nebo hliníkové dno roztavit. Pokud by tento případ nastal, vypněte sporák a nepohybujte hrncem, dokud zcela nevychladne. Vyvětrejte místnost.
- Neplňte tlakový hrnec nikdy více než do ⅔ jeho objemu (viz značení „max“). U potravin, které během vaření pění nebo zvětšují svůj objem, např. rýže, luštěniny, omáčky nebo sušená zelenina, naplňte tlakový hrnec maximálně do poloviny jeho objemu (viz značení „½“).
- Při vaření fazolí a jiných luštěnin naplňte tlakový hrnec maximálně do výše rysky ⅓, protože jejich slupka může snadno zvětšit objem a zablokovat ventily.
- Nenechávejte prosím tlakový hrnec nikdy bez dozoru. Regulujte přívod energie tak, aby ukazatel vaření nestoupl do červeného políčka. Pokud by přísun energie nebyl snížen, unikne pára ventilem a hrnec ztratí tekutinu. Úplná ztráta tekutiny vede k připálení potravin a může vést k poškození hrnce a sporáku.
- Pohybujte tlakovým hrncem velmi opatrně, pokud je pod tlakem. Nedotýkejte se horkých vnějších ploch. Používejte úchyty a rukojeť. Je-li to nutné, použijte rukavice.

Otvírání hrnce

- Nikdy neotvírejte tlakový hrnec násilím. Neotvírejte jej dříve, dokud jste se nepřesvědčili, že veškerý vnitřní tlak již zcela unikl. Informace k tomu najdete v kapitole 7.
- Před každým otevřením tlakovým hrncem pořádně zatřeste, aby se zabránilo tomu, aby při otevření vystříkly bubliny a popálily Vás. Zvláště důležité je to při rychlém vypouštění páry nebo po ochlazení pod tekoucí vodou.
- Při vypouštění páry mějte vždy ruce, hlavu a tělo mimo nebezpečnou oblast. Vytrysklá pára by Vás mohla zranit. Toto respektujte především při rychlém vypouštění páry pomocí otevíracího jezdce.

Důležité upozornění

- Je-li poškozen nebo deformovaný tlakový hrnec nebo jeho části, popř. jejich funkce neodpovídá popisu v návodu k použití, nesmíte jej používat. Obraťte se prosím v tomto případě na svého prodejce nebo na servis Fissler GmbH (adresa viz kapitola 13).

Dodržujte tyto pokyny a pokyny k používání elektronického kuchyňského pomocníka vitacontrol® digital*.

* Pomocník vitacontrol® digital je zahrnut pouze v sadě vitavit® premium digital

3. Popis a přednosti tlakového hrnce vitavit®

Viz obrázek A

1. Držadlo
- odnímatelné, pro snadné čištění

2. Otevírací jezdec (tlačítko)
- pro otevírání hrnce a vypouštění páry

3. Ukazatel zablokování
- ukazuje, jestli je hrnec správně uzavřený

4. Otvory pro výfuk páry
- při vaření
- při zareagování ventilu Euromatic
- při odpouštění páry přes otevíracího jezdce
- při vaření bez tlaku při „vaření v páře“

5. Varná hlavice
- pro nastavení stupně vaření
- z ukazatelem vaření se značkami
- s ventilem pro automatické omezení tlaku (regulátorem tlaku)
- odnímatelný, pro snadné čištění
- pro nastavitelné a jemně dávkované vypouštění páry

6. Ukazatel vaření se signalizací
- pomáhá při regulování plotýnky

7. Otvory pro výfuk páry
- při překročení zvoleného stupně vaření
- při odpouštění páry přes varnou hlavici
- při vaření bez tlaku, „vaření v páře“

8. Značka pro pomoc při nasazování
- pro jednoduché nasazování poklice

9. Žlábek pro pomoc při nasazování
- pro vkládání pomocného dílu pro nasazování

10. Bezpečnostní držadlo Fissler s ochranou proti sklouznutí

11. Ochrana držadel před plameny
- chrání držadla při použití na plynovém sporáku

12. Značka ukazatele stavu naplnění
- značka „min“ pro minimální množství tekutiny
- značka „½“ pro maximální naplnění při zvětšujícím se objemu při vaření
- značka „max“ pro maximální naplnění při normálním objemu při vaření

13. Měřicí stupnice
- pro jednoduché dávkování tekutin – bez odměrky

14. Kuželovitý tvar hrnce
- pro stohování hrnců se stejným průměrem

15. Dno cookstar pro všechny druhy sporáků
- pro optimální tepelné vlastnosti u všech druhů sporáků, včetně indukčních

16. Postranní držadlo
- s hlubokou prohlubní pro bezpečné přenášení

17. Bezpečnostní zarážky (bezpečnostní zařízení)
- zamezuje vzrůstu tlaku při nesprávně uzavřeném hrnci

18. Bezpečnostní ventil Fissler Euromatic (Bezpečnostní zařízení)
- pro automatické natlakování
- zamezuje nárůstu tlaku při nesprávně uzavřeném hrnci
- automaticky omezuje tlak
- zabraňuje otevření hrnce, dokud je ještě pod tlakem

19. Upevňovací šrouby k držadlu
- pro použití bez nástroje
- s plochým těsněním, upevněným v poklici

20. Těsnicí kroužek (Bezpečnostní zařízení)
- z vysoce kvalitního silikonu
- s bezpečnostními kapsami pro omezení tlaku

21. Matice varné hlavice pro její přišroubování
- lehce rozebíratelné bez nástroje

22. Otočná membrána
- pro utěsnění ukazatele vaření

23. Těsnění varného ventilu
- pro utěsnění varné hlavice

24. Těsnění sedla ventilu
- pro utěsnění varného ventilu

25. Vložky pro napařování (podle modelu)
- s podlouhlým děrováním pro optimální pronikání páry
- s vložkou pro volné proudění páry i při větším objemu vařeného jídla
- s trojnožkou jako stojanem

26. Elektronický kuchyňský pomocník vitacontrol® digital* (v závislosti na modelu)
- s integrovaným modulem Bluetooth s nízkou spotřebou energie pro bezproblémové připojení zařízení k nové aplikaci Fissler Cooking App digital
- s osvětlením LED a optickými a akustickými signály pro nastavení sporáku
- s displejem zobrazujícím dobu vaření a data údržby a výměny baterie
- s ovládacími tlačítky pro nastavení doby vaření a ovládání dalších funkcí
- s upínacími rameny pro snadné připojení k přetlakovému ventilu
- zahrnut v sadě vitavit® premium digital

Viz obrázek B

a. Značka CE (prohlašuje shodu přístroje s předpisy ES pro tlakové hrnce)
b. Jmenovitý objem (neodpovídá využitelnému objemu)
c. Maximální provozní tlak (maximální přípustný tlak varného ventilu)
d. Datum výroby (kalendářní týden/rok)

4. Před prvním použitím

Před prvním použitím se seznamte s hrncem a jeho ovládáním.

Otevření hrnce

Viz obrázek C

Stiskněte otevírací jezdec (obr. A-2) na držadle ve směru šipky a otočte poklicí až na doraz doprava. Nyní můžete zvednout poklici.

* Pomocník vitacontrol® digital je zahrnut pouze v sadě vitavit® premium digital

Pomoc při nasazování

Na poklici je vytištěný nápis„Close“ (obr. A-8) a jako protikus je zde žlábek (obr. A-9) na držadle hrnce. Toto slouží k lehkému nasazení poklice.

Zavírání hrnce

Viz obr. D
Nasaďte poklici, zatímco ji držíte trochu šikmo, vložte žlábek na držadle na pomocnou drážku na hrnci a pak ji spusťte. Správná nasazovací poloha poklice je značena červenými tečkami na pomocné drážce a na držadle hrnce. Když položíte tyto body přesně proti sobě, může být poklice nasazena.
Viz obr. E
Pro uzavření otáčejte poklicí až na doraz doleva, až se hrnec se slyšitelným „klik“ zajistí.

Ukazatel uzavření

Viz obr. F
Jestli je hrnec správně uzavřený a připravený k provozu, poznáte na ukazateli uzavření (obr. A-3) na držadle poklice.

Zelená = hrnec je správně uzavřený a schopný provozu
Červená = hrnec není správně uzavřený, nemůže vytvořit žádný tlak

Čištění

Před prvním použitím tlakového hrnce důkladně opláchněte hrnec, pokličku a těsnění. Tím se odstraní všechny stopy po leštidle a drobných nečistotách.
Doporučujeme Vám používat Fissler přípravek na leštění nerezových hrnců na hrnec a poklici. To umožní, aby ušlechtilá ocel byla odolnější vůči vlivům solí a kyselin. Zbytky přípravku důkladně opláchněte. Přípravek používejte podle potřeby, nebo pokud si všimnete změn na povrchu nerezové oceli.

*Chytré vaření s kuchyňským pomocníkem vitacontrol® digital**

táhněte si bezplatnou aplikaci „Fissler Cooking App digital“ z obchodu App Store / Google Play. Aplikace je kompatibilní s nejnovější generací chytrých zařízení (smartphony a tablety) s operačními systémy Apple/IOS a Google/Android.

Další informace o používání elektronického kuchyňského pomocníka vitacontrol® digital naleznete v pokynech k používání zařízení.

5. Pokyny pro použití

Bezpečnostní zařízení

Váš tlakový hrnec vitavit® je vybaven řadou zařízení, která se zcela automaticky starají o bezpečnost Vašeho tlakového hrnce. **Zkontrolujte prosím před každým použitím funkčnost následujících bezpečnostních zařízení a nikdy na to nezapomeňte.** Ujistěte se, že varná hlavice a držadlo poklice jsou před začátkem vaření správně namontovány a pevně drží. Pokyny k tomu najdete v kapitole 10.

Varná hlavice (obr. A-5)
Viz obr. G
Sundejte ovládací ventil z víka a nastavte na stupeň 2. Prstem zkontrolujte, zda se ukazatel (1) a tělo ventilu (2) volně pohybuje a vrací zpět.

* Pomocník vitacontrol® digital je zahrnut pouze v sadě vitavit® premium digital

Bezpečnostní ventil Euromatic (obr. A-18)
Viz obr. H+I
Ubezpečte se, že je ventil Euromatic čistý a nasazený v poklici se volně pohybuje.
Těsnicí kroužek musí ležet v příslušném žlábku.
Viz obr. J
Zkontrolujte tlakem prstu, zda bílá kulička ventilu Euromatic není přilepená, je volně pohyblivá a pruží.

Těsnicí kroužek (obr. A-20) **a bezpečnostní zarážky** (obr. A-17)
Viz obr. K
Zkontrolujte, jestli jsou těsnicí kroužek a okraj poklice čisté, těsnicí kroužek nepoškozený a bezpečnostní zarážky volně pohyblivé.
Položte těsnicí kroužek tak, aby ležel zcela rovně, pod ohnutým okrajem na vnitřní straně poklice. Těsnicí kroužek musí ležet před bezpečnostními zarážkami, musí být vytlačován okrajem poklice.

Plnicí množství

Viz obr. L
Dodržujte prosím při vaření v tlakovém hrnci následující údaje pro plnicí množství. Pro jednoduché dávkování je uvnitř hrnce měřicí stupnice.

„min“
Pro tvoření páry jsou potřeba podle průměru hrnce minimálně 200-300 ml tekutiny, bez ohledu na to, zda vaříte s vložkou nebo bez. Nikdy neuvádějte tlakový hrnec do provozu bez tohoto minimálního množství. (viz značka „min“)

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

„max“
Tlakový hrnec smí být plněn maximálně do ⅔ svého objemu, aby byl dosažen jeho bezpečný provoz. (viz značka „max“)

„½“
U potravin, které během vaření pění nebo zvětšují svůj objem, např. rýže, luštěniny, omáčky nebo sušená zelenina, naplňte tlakový hrnec maximálně do poloviny jeho objemu (viz značení „½“).

„⅓“
Při vaření fazolí a jiných luštěnin naplňte tlakový hrnec maximálně do ⅓ (ryska ⅓), protože jejich slupka může snadno zvětšit objem a zablokovat ventily.

Důležitá poznámka:
Vařte vždy s dostatečným množstvím tekutiny a dbejte na to, aby se tekutina v tlakovém hrnci nikdy zcela nevypařila. Nedodržování těchto pokynů může vést k připálení jídla a poškození hrnce, držadel, ventilů, bezpečnostních prvků a sporáku. Tlakový hrnec nadále nepoužívejte, protože funkčnost centilů a bezpečnostních prvků již není zaručena. Nechte svůj tlakový hrnec zkontrolovat oddělením zákaznického servisu společnosti Fissler (viz bezpečnostní pokyny).

Vhodnost pro druhy sporáků

Zapouzdřené dno cookstar pro všechny druhy sporáků dosahuje optimální přenos, rozdělení a udržování tepla a je vhodné pro všechny druhy sporáků včetně indukčních. Zabudované štěrbiny, viditelné jako hvězda na spodní straně, se starají o perfektní stabilitu dna. Tím je dosažen správný kontakt dna s plotýnkou – pro nejlepší kuchařské výsledky.

Regulování plotýnky

	Stupně plotýnky			
	1-12 stupňů	1-9 stupňů	1-6 stupňů	1-3 stupňů
Smažení (otevřený hrnec)	9-12	6-9	4-6	2-3
Natlakování, odvzdušnění	12	9	6	3
Vaření, napařování, ohřívání, rozmrazování	1-6	1-4	1-3	½ - 1 ½

Uvedená nastavení jsou normované hodnoty. U indukce můžete podle výkonnosti zvolit nižší stupeň nastavení. Dbejte prosím také údajů v návodu k použití Vašeho sporáku.

Otevřený tlakový hrnec nesmí být zahříván prázdný nebo s tukem na nejvyšší stupeň déle než 2 minuty. Při přehřátí se dno může zlatě zabarvit. Toto zabarvení ale nenarušuje funkci.

Varná plotýnka/sklokeramika (záření/halogen): Plotýnka by měla odpovídat průměru dna hrnce nebo být menší.

Plynový sporák: Umístěte nádobí do středu a zabraňte přesahování plamene. Oheň může poškodit plastová držadla.

Indukce: Nádobí postavte vždy do středu plotýnky. Velikost dna hrnce by měla souhlasit s velikostí plotýnky nebo být větší, jinak by bylo možné, že by plotýnka neodpovídala dnu hrnce.

Zvláštní pokyny pro indukční sporáky: Abyste zabránili přehřátí a poškození nádobí z důvodu velkého výkonu indukce, nikdy hrnec neohřívejte prázdný. Dbejte prosím návodu k použití od výrobce sporáku.
Při použití může vznikat bručivý zvuk. Tento zvuk je podmíněn technicky a není tedy příznakem závady Vašeho sporáku nebo hrnce.

Tipy na úsporu energie

- Při vaření na šetrný nebo rychlý stupeň regulujte plotýnku tak, že ukazatel vaření nedosáhne červené zóny a varný ventil nezačne odpařovat.
- Při vaření na napařovací stupeň regulujte plotýnku tak, aby unikal pouze lehký proud páry z otevíracího jezdce popř. varné hlavice.
- Používejte plotýnku vhodné velikosti (viz údaje výše).
- Zvolte správnou velikost nádobí vzhledem k množství vařených potravin.
- Využívejte zbytkového tepla. Vypněte plotýnku již před koncem vaření a využijte ochlazovací čas.

6. Vaření s tlakovým hrncem vitavit®

V tlakové hrnci můžete vařit mnoha způsoby:
Vařit nebo dusit, vařit v páře s vložkou, opékat a fritovat (bez poklice), ale také rozmrazovat, zavařovat nebo odšťavovat. Více informací k možnostem použití Vašeho tlakového hrnce i použití vložky najdete v kapitole 8.

a) Používání kuchyňského pomocníka vitacontrol® digital*

9 kroků k úspěchu:

1) Spusťte aplikaci Fissler Cooking.

2) Dlouhým stisknutím tlačítka zapněte pomocníka vitacontrol ® digital. Na displeji se zobrazí 00 min.

3) Připojte pomocníka vitacontrol ® digital k vašemu chytrému zařízení. Připojení musí být nastaveno v aplikaci Fissler Cooking v položce nabídky Nastavení → Stav připojení. Po připojení pomocníka vitacontrol ® digital se na displeji zobrazí ikona Bluetooth „Systém je připraven k použití".

4) Pojmenujte svého pomocníka vitacontrol ® digital.

5) Vyberte typ sporáku, který používáte.

6) Pomocí tlačítka Nabídka v aplikaci Fissler Cooking vyberte recept či jídlo, které má být uvařeno v tlakovém hrnci či v páře.

7) Nezapomeňte určit nastavení vaření na ventilu tlakového hrnce.

8) Nyní připojte pomocníka vitacontrol ® digital přitlačením na přetlakový ventil tlakového hrnce. Ujistěte se, že je správně připevněn.

9) Postupujte podle pokynů v aplikaci Fissler Cooking.

Aplikace Fissler Cooking má také další funkce pro upravené ovládání. Přímočará a snadno ovladatelná kuchyňská aplikace vás snadno a spolehlivě provede procesem vaření. Díky přesnému nastavení tlaku a displeji vždy víte, co se ve vašem tlakovém hrnci právě děje.

Další informace o používání elektronického kuchyňského pomocníka vitacontrol ® digital naleznete v pokynech k používání zařízení.

* Pomocník vitacontrol ® digital je zahrnut pouze v sadě vitavit ® premium digital

b) Běžné používání

Příprava

Naplňte tlakový hrnec přísadami podle receptu.
Dávejte zároveň pozor na stanovené plnicí množství. (viz kapitola 5)

Potom nasaďte poklici a uzavřete hrnec.
Když je ukazatel uzavření na držadle poklice zelený (obr. A-3), je hrnec připravený k vaření. (viz kapitola 4)

Volba stupně vaření

Viz obr. M
Nastavte na varné hlavici (obr. A-5) požadovaný stupeň vaření. Tabulka časů vaření (kapitola 9) Vám k tomu poskytne doporučení.

Nastavení 1, cca. 110°C (jemný stupeň)
(45 kPa provozní tlak)

Pro choulostivá jídla jako ryby nebo zeleninu

Nastavení 2, cca. 116°C (rychlý stupeň)
(75 kPa provozní tlak)

Pro všechna ostatní jídla jako masová jídla nebo husté polévky

Stupeň vaření v páře
Kromě nastavení šetrného a rychlého vaření můžete také nastavit šetrné vaření v páře a běžné vaření. Bližší informace pro stupeň vaření v páře najdete v kapitole 8

Natlakování a odvzdušnění

Rozehřejte tlakový hrnec na nejvyšší energetický stupeň.
Pod držadlem poklice (obr. A-4) uniká pára a a s ní i vitamínům nepřátelský vzdušný kyslík. Tento proces může trvat několik minut. Jakmile se Euromatic uzavře a žádná pára dál neuniká, začíná stoupat tlak. O něco později začne stoupat ukazatel vaření. (obr. A-6).

Ukazatel vaření se signalizací

Viz obr.N
Ukazatel vaření ukazuje nezávisle na zvoleném stupni vaření (stupeň 1 nebo 2) vždy jednu řadu ze tří barevných kroužků. Barvy signalizují průběh teploty v hrnci a pomáhají Vám při regulaci přívodu energie.

Při používání elektronického kuchyňského pomocníka vitacontrol® digital* jsou tyto informace předávány také optickými a akustickými signály na samotném zařízení nebo v aplikaci Fissler Cooking (viz samostatné pokyny k používání).

Žlutý kroužek:
„Nastavený stupeň vaření je skoro dosažen. Sporák může být přeřazen na nižší stupeň."

* Pomocník vitacontrol® digital je zahrnut pouze v sadě vitavit® premium digital

Vždy podle druhu sporáku a naplnění můžete přeřadit dříve nebo později. U varné plotýnky/sklokeramiky na začátku žluté zóny, u indukce/plynu u konce žluté zóny.

Zelený kroužek:
„Nastavený stupeň je dosažen. Doba vaření se měří od této chvíle."

Přívod energie by měl být regulován tak, aby ukazatel vaření zůstal po celou dobu vaření v zelené zóně.

Červený kroužek:
„Teplota v hrnci je příliš vysoká. Hrnec začíná automaticky odpařovat a regulovat teplotu. Přepněte prosím sporák na nižší stupeň."

Přívod energie by měl být tak regulován, aby ukazatel vaření nestoupal do červené zóny. Jinak by hrnec odpouštěním páry ztratil tekutinu.

Důležité upozornění:
Dejte pozor na to, aby se tekutina v tlakovém hrnci nikdy zcela neodpařila! (viz pokyny v kapitole 5)

Časy vaření

Časy vaření se měří od dosažení zvoleného stupně vaření (zelený kroužek).
Údaje o časech vaření různých potravin najdete v kapitole 9.

Základní pravidla:
1. Čas vaření na stupni 2 odpovídá asi ½ až ⅓ normálního času vaření
2. Čas vaření na stupni 1 je asi o 50% delší než na stupni 2
3. Údaje o časech vaření mohou u stejného druhu jídla lišit, protože jsou ovlivňovány množstvím, formou, velikostí a jakostí potravin.

Příklad brambor k vaření ve slupce:

Běžný čas vaření	čas vaření na stupeň 2	čas vaření na stupeň 1
cca. 30 min	cca. 8 - 12 min	cca. 18 min

Pokud již doba vaření uběhla, sundejte hrnec ze sporáku a odtlakujte jej (viz pokyny v následující kapitole). Teprve potom otevřete.

7. Odtlakování tlakového hrnce vitavit®

Důležité upozornění:
Nikdy tlakový hrnec neotvírejte násilím. Hrnec smí být otevřen jen tehdy, pokud ukazatel vaření klesl až dolů a při posunutí otevíracího jezdce již nevychází žádná pára. Když je hrnec bez tlaku, je možné protlačit otevírací jezdce zcela lehce a hrnec otevřít.
Před otevřením hrnce vždy lehce zatřeste, aby se odstranily bubliny v jídle. Při nerespektování je nebezpečí opaření vystříknuvším jídlem a párou.

Při používání elektronického kuchyňského pomocníka vitacontrol® digital* jej před odtlakováním a otevřením tlakového hrnce ze strany sejměte z přetlakového ventilu a chraňte před vlhkostí. Tím předejdete jeho poškození.

* Pomocník vitacontrol® digital je zahrnut pouze v sadě vitavit® premium digital

Pro odtlakování hrnce vitavit® máte 4 různé možnosti.

Způsob odtlakování byste měli zvolit vždy podle druhu vařeného jídla.
U lehce pěnivých nebo bobtnavých jídel jako jsou např.luštěniny, polévky nebo husté polévky nebo také u jídel s jemnou slupkou jako např. brambory vařené ve slupce, byste neměli zvolit metodu s rychlým poklesem tlaku, protože by jídlo mohlo vystříknout nebo slupka prasknout.

Metoda 1
„Rychlé vypuštění páry pomocí otevíracího jezdce“

Viz obrázek O
Lehkým stiskem otevíracího jezdce (obr. A-2) ve směru šipky uniká pára pod držadlem poklice (obr.A-4). Stlačujte jezdec, dokud ukazatel vaření neklesne až dolů a již žádná pára neuniká.
Potom pusťte jezdec, lehce hrncem zatřeste a ještě jednou jezdec stlačte. Tento postup opakujte tak dlouho, dokud všechna pára neunikne. Když je hrnec bez tlaku, klesne ventil Euromatic. Otevírací jezdec může nyní být pro otevření hrnce protlačen.

Upozornění:
Dokud je hrnec pod tlakem, nelze otevírací jezdec zcela posunout. To je normální a slouží to k tomu, aby se hrnec pod tlakem omylem nemohl otevřít. Nezkoušejte tedy otevírací jezdec násilím protlačit!

Metoda 2
„Nastavitelné vypouštění páry na varné hlavici (korunce)“

Viz obr. P
Postupným otáčením varné hlavice (korunky) ve směru polohy odpouštění páry uniká pára pod varnou hlavicí (obr. A-7). Můžete dle volby jemně nebo trochu rychleji odpařovat. Čím větší jsou kroky při nastavování varné hlavice, tím větší je výfuk páry. Nakonec nastavte varnou hlavici na odpařovací polohu a počkejte, až přestane pára unikat. Zatřeste pak lehce hrncem a opakujte tento postup, dokud nepřestane pára unikat. Jestliže je hrnec bez tlaku,ventil Euromatic se spustí. Nyní můžete pro otevření hrnce otevírací jezdec zcela protlačit.

Upozornění:
Nikdy neotáčejte varnou hlavicí z varného stupně 1 nebo 2 přímo na odpařovací pozici, protože by proud páry byl příliš silný a jídlo by mohlo vystříknout. Otáčejte varnou hlavicí na odpařovací polohu vždy ve více malých krocích.

Metoda 3
„Nechat vychladnout“

Pokud chcete využít zbytkové teplo (energii) v hrnci, zvolte tuto metodu.
V tom případě můžete hrnec krátce před koncem doby vaření sundat ze sporáku a pomalu nechat vychladnout, až ukazatel vaření zcela klesne.

Potom stiskněte lehce otevírací jezdec, aby se případný zbylý tlak odpařil. Nechejte tak otevírací jezdec, dokud nepřestane unikat pára, Zatřeste lehce hrncem a stiskněte otevírací jezdec ještě jednou. Opakujte tento postup do té doby, až již žádná pára nebude vycházet. Pokud je hrnec bez tlaku, klesne ventil Euromatic. Otevírací jezdec může být teď zcela stlačen, aby se hrnec otevřel.

Tato metoda je vhodná především pro jídla s dlouhou dobou vaření.

Metoda 4
„Rychlé odpouštění páry pod tekoucí vodou“

Viz obr. Q
Pokud Vás ruší vycházející pára, můžete hrnec zbavit tlaku také pod tekoucí vodou. Postavte hrnec do dřezu, nechejte studenou vodu stékat po straně přes poklici (ne přes držadla a varnou hlavici), dokud ukazatel vaření neklesne až dolů.

Stiskněte pak lehce otevírací jezdec, aby se případný zbylý tlak odpařil. Nechejte otevírací jezdec, až přestane pára zcela vycházet lehce hrncem zatřeste a znovu stiskněte otevírací jezdec. Tento postup opakujte, dokud pára nepřestane zcela vycházet. Když je hrnec bez tlaku, klesne ventil Euromatic. Otevírací jezdec může být nyní pro otevření hrnce zcela stlačen.

8. Možnosti použití

Dušení masa

Dušení spojuje opékání a podušení. Nejdříve se maso zprudka opeče a potom podlije tekutinou.

- Tlakový hrnec nebo pánev rozehřejte bez tuku na středním stupni (⅔ výkonu sporáku).
- Dejte do hrnce pár kapek studené vody. Když tyto kapky v hrnci „tančí“, je dosaženo správné teploty, aby mohlo být maso s tukem nebo bez tuku opékáno. Před přidáním tuku, popř. pečeně opatrně utřete vodu z hrnce např. utěrkou.
- Pečeni pevně přitiskněte. Po pár minutách se oddělí ode dna a může být obrácena. Ostatní přísady přidejte jako obvykle.
- Podle receptu přidejte tekutinu, minimálně 200 – 300 ml (viz kapitola 5).
- Uzavřete hrnec.
- Zvolte stupeň vaření a vařte (viz kapitola 6).

Upozornění: Maso se zpravidla vaří na stupni 2. Viz kapitola 9.

Polévky a husté polévky

Polévky a husté polévky se vaří vždy bez vložky.

- Naplňte hrnec maximálně do ⅔ (značka „max“). U pěnivých nebo bobtnavých jídel jej naplňte jen do poloviny (značka „½“).
- Polévku potom při sundané poklici uveďte do varu a důkladně odpěňte.
- Zamíchejte.
- Hrnec zavřete.
- Zvolte stupeň vaření a uveďte do varu (viz kapitola 6).

Upozornění: Polévky a husté polévky se zpravidla vaří na stupni 2. Viz kapitola 9.

Zelenina a brambory

Zelenina a jiné choulostivé potraviny se mohou vařit v děrované vložce zvláště šetrně v páře. Vložky jsou podle modelu buď přiloženy nebo k dostání zvlášť v obchodě.

- Minimálně 200 – 300 ml tekutiny (viz značka „min“) přidejte do hrnce, příp. přidejte bylinky, koření nebo víno.
- Naplňte děrovanou vložku omytou zeleninou a postavte do hrnce na trojnožku.
- Zavřete hrnec.
- Zvolte stupeň vaření a vařte (viz kapitola 6)

Upozornění: Zelenina se zpravidla vaří na stupni 1. Viz kapitola 9.

Příprava rýže

Rýže může být připravována na dně tlakového hrnce bez vložky. Příprava neupravené rýže:

- Do hrnce dejte rýži a vodu v poměru 1:2.
- Podle chuti přidejte sůl.
- Dbejte na minimální množství tekutiny.
- Uzavřete hrnec.
- Zvolte stupeň vaření 2 a vařte,až je dosaženo správné teploty (zelený kroužek).
- Vařte asi 7-9 minut na stupni 2, potom odpusťte páru a otevřete hrnec.
- Nebo: Hrnec sundejte z plotny, postavte stranou a rýži pomalu, asi 15 minut nechejte dojít. Potom hrnec otevřete.

Upozornění: Rýži je možné vařit také v neděrované vložce. K tomu naplňte hrnec minimálním množstvím tekutiny. Potom do hrnce postavte neděrovanou vložku s rýží a vodu (v poměru cca 1:1).

Příprava ryby

Ryba se může vařit s přidáním minimálního množství tekutiny ve vývaru na dně hrnce nebo napařovat v děrované vložce.

Upozornění: Ryba se vaří na stupni 1. Viz kapitola 9.

Fritování

Fritovat se smí v tlakovém hrnci pouze bez poklice!
Aby se zabránilo popálení horkou pěnou nebo olejem, používejte dostatečně vysoký hrnec.

- Hrnec plňte olejem maximálně do poloviny (značka „½“).
- Olej zahřejte na střední stupeň a nepřehřejte jej.
- Správné fritovací teploty je dosaženo, když se hned po vložení dřevěné vařečky utvoří věnec bublin okolo.
- Nikdy nenasazujte poklici!

Vaření v páře

Vaření v páře je vaření ve vodní páře při teplotách okolo 100°C.Horká vodní pára obklopí potravinu vařené jídlo) a zkondenzuje na povrchu. Jídlo neleží během vaření ve vodě. Proto upotřebíte k vaření v páře děrovanou vložku. Vložky jsou podle modelu přiloženy nebo k dostání zvlášť v obchodě.

- Dejte do hrnce minimálně 200-300ml tekutiny (viz značka „min“), případně přidejte bylinky, koření nebo víno
- Vařené jídlo naplňte do děrované vložky a postavte do hrnce na trojnožku.
- Zavřete hrnec.
- Zvolte stupeň vaření v páře a povařte.
- Když se netvoří žádný tlak, ukazatel vaření nestoupá.
- Na výstupu páry na držadle poklice a/nebo varné hlavice poznáte, že voda vře a je dosaženo správné teploty.
- Stáhněte zpět přívod tepla.
- Lehké vyfukování páry během vaření je normální.
- Dejte pozor, aby se hrnec nevařil prázdný!
- Časy vaření pro vaření v páře jsou stejné jako u normálního vaření (v některých případech o něco delší).

Stupeň vaření v páře se může používat také bez vložky pro běžné vaření v páře.

Upozornění:
Při vaření na stupni vaření v páře je možné hrnec kdykoliv pro zamíchání nebo kořenění otvírat. V případě většího přívodu tepla se může stát, že se hrnec z bezpečnostních důvodů zablokuje a otevírací jezdec se nedá protlačit. V tomto případě sundejte prosím hrnec z plotny a po krátké chvíli je možné opět hrnec otevřít.

Příprava hluboce zmrazených potravin

Hluboce zmrazené potraviny lze v tlakovém hrnci připravovat velmi snadno.

- Maso: pro opékání nechejte trochu rozmrznout
- Potraviny bez omáčky: dejte do hrnce v děrované vložce.
- Jídla s omáčkou: dejte do hrnce v neděrované vložce.
- Do tlakového hrnce nalijte minimálně 200-300ml tekutiny (viz značka „min“).
- Hrnec uzavřete.
- Zvolte stupeň vaření a vařte (viz kapitola 6).

Zavařování

Tlakový hrnec lze také používat pro zavařování. Podle velikosti zavařovacích sklenic použijte model 4,5l nebo větší.

- Sklenice naplňte asi do výšky na jeden prst pod okraj a uzavřete.
- Do tlakového hrnce dejte minimálně 200-30ml tekutiny (viz značka „min“).
- Zavařovací sklenice vložte s děrovanou vložkou do hrnce.
- Hrnec uzavřete.
- Zvolte stupeň vaření a vařte (viz kapitola 6).

Pokyny pro zavařování:		
Marmelády	stupeň 1	1-2 min
Ovoce/kyselá zelenina	stupeň 1	8-10 min
Zelenina/maso	stupeň 2	20-25 min

Hrnec nezbavujte páry rychle, ale nechejte pomalu vychladnout, jinak sklenice mohou prasknout.

Odšťavování

Pro odšťavování menšího množství ovoce se používají děrované a neděrované vložky.

- Připravte ovoce.
- Do tlakového hrnce nalijte minimálně 200-300ml tekutiny (viz značka „min“).
- Děrovanou vložku naplňte ovocem.
- Děrovanou vložku postavte na neděrovanou vložku a dejte do hrnce.
- Hrnec zavřete.
- Zvolte stupeň 2 a vařte (viz kapitola 6).

Pokyny pro odšťavování:		
Bobuloviny	stupeň 2	12 min
Peckovice	stupeň 2	18 min
Jádrové ovoce	stupeň 2	25 min

Hrnec nezbavujte páry rychle, ale nechejte jej pomalu vychladnout!

Sterilizování

Dětské láhve nebo jiné domácí potřeby (ne pro medicínské použití) mohou být v tlakovém hrnci sterilizovány.

- Do tlakového hrnce nalijte minimálně 200-300ml tekutiny (viz značka „min“).
- Láhve s otvíráním dole postavte do děrované vložky.
- Hrnec uzavřete.
- Zvolte stupeň 2, uveďte do varu a 20 minut sterilujte.

Hrnec nezbavujte páry rychle, ale nechejte jej pomalu vychladnout!

Vaření více chodů jídel

Při použití vložek mohou být připravována současně nad sebou různá jídla.

Pravidla:
- Rybu vařte nad zeleninou.
- Zeleninu vařte nad masem.
- Jídla s podobnou dobou vaření dejte do hrnce současně a vařte.
- U jídel s rozdílnou dobou vaření dejte do hrnce nejdříve jídla s delší dobou vaření a vařte. Až bude zbývající doba vaření odpovídat době vaření dalšího jídla, sundejte hrnec ze sporáku, vypusťte páru, otevřete, přidejte další jídlo a dovařte.
- Protože při otevření unikne pára, měli byste na začátku dodat minimálně 300ml tekutiny.

Příklad:
Rolády (20 min.) s vařenými bramborami (8 min.)

Nejdříve dejte do hrnce rolády a vařte 12 minut při stupni 2. Potom hrnec sundejte z plotýnky, upusťte páru a hrnec otevřete. Brambory v děrované vložce pomocí trojnožky postavte do hrnce nad rolády. Hrnec zavřete, přiveďte k varu a vařte dalších 8 minut na stupni 2.

9. Časy vaření

Zde uváděné údaje o délce vaření jsou orientační hodnoty, které se vztahují na množství pro cca 2-3 osoby.

V podstatě platí:
- Čas vaření na stupni 2 odpovídá asi ½ až ⅓ normálního času vaření.
- Čas vaření na stupni 1 asi o 50% delší než na stupni 2.
- Časy vaření se mohou u stejného jídla lišit podle množství, tvaru, velikosti a jakosti.
- Čím větší je celkové množství, tím delší čas vaření.
- Na čím menší kousky je jídlo nakrájené, tím kratší je čas vaření.

Příklad:
brambory ve slupce (celé) cca 8 - 12 minut, oloupané nakrájené brambory (rozpůlené, rozčtvrcené) cca 8 minut.

S pomocí údajů o časech vaření můžete brzy získat Vaše vlastní zkušenosti.

Pokud byste si nebyli jistí příslušným časem, zvolte nejdříve kratší čas. Dovaření je vždy možné.

Vepřové maso		
Vepřový guláš	15-20 min.	stupeň 2
Vepřová pečeně	25-30 min.	stupeň 2
Vepřové nožičky	30-35 min.	stupeň 2
Ovarové koleno, čerstvé	30-40 min.	stupeň 2
Telecí a hovězí maso		
Telecí maso (krájené)	5-6 min.	stupeň 2
Telecí pečeně	15-20min	stupeň 2
Telecí nožičky	15-20min.	stupeň 2
Hovězí guláš	15-20 min.	stupeň 2
Hovězí na polévku	20-25 min.	stupeň 2
Rolády/pečené filety	20-25 min.	stupeň 2
Svíčková pečeně	25-30 min.	stupeň 2
Hovězí pečeně	30-40 min.	stupeň 2
Vařené hovězí	40-60 min.	stupeň 2
Drůbež		
Kuřecí prsa/stehno	10-15 min.	stupeň 2
Krůtí prsa/stehno	20-25 min.	stupeň 2
Kuře do polévky (dle velikosti a stáří)	25-35 min.	stupeň 2
Zvěřina a jehněčí		
Srnčí hřbet	cca 15 min.	stupeň 2
Srnčí pečeně	cca 20 min.	stupeň 2
Jelení guláš	15-20 min.	stupeň 2
Jelení pečeně	cca 25 min.	stupeň 2
Guláš z divočáka	15-20 min.	stupeň 2
Pečeně z divočáka	cca 25 min.	stupeň 2
Zaječí pečeně	15-20 min.	stupeň 2
Jehněčí ragú	10- 15 min.	stupeň 2
Jehněčí pečeně	15-20 min.	stupeň 2
Ryby		
Ragú z ryb	3-4 min.	stupeň 1
Losos	5-6 min	stupeň 1
Halibut	6-7 min.	stupeň 1
Treska	6-7 min.	stupeň 1
Okoun červený	7-8 min.	stupeň 1

Polévky a husté polévky		
Zeleninová polévka	4-6 min.	stupeň 2
Bramborová polévka	6-8 min.	stupeň 2
Gulášová polévka	10-15 min.	stupeň 2
Hovězí vývar	35-40 min.	stupeň 2
Zelenina		
Artyčoky(celé)	15-20 min.	stupeň 1
Hlávkové zelí/brokolice (růžič.)	2-3 min.	stupeň 1
Hlávkové zelí (celé)	8-10 min.	stupeň 1
Zelené fazolky (čerstvé)	5-7 min.	stupeň 1
Kedlubna (kusy)	5-8 min	stupeň 1
Kukuřičný klas	5-6 min.	stupeň 1
Zeleninová směs	5-6 min.	stupeň 1
Mrkev	4-6 min.	stupeň 1
Paprika	1-2 min.	stupeň 1
Červené, bílé zelí (krouhané)	7-10 min.	stupeň 1
Chřest bílý (celý)	5-7 min.	stupeň 1
Hlávková kapusta (krouhaná)	7-10 min.	stupeň 1
Vařené brambory (čtvrcené)	8-10 min.	stupeň 2
Brambory ve slupce (celé)	12-15 min.	stupeň 2
Luštěniny a obilí		
Čočka (nenamáčená)	10-15 min.	stupeň 2
Hrášek (loupaný, nenamáčený)	12-15 min.	stupeň 2
Kroupy	15-20 min.	stupeň 2
Proso, pohanka(nenabobtnalé)	6-7 min.	stupeň 2
Přírodní rýže (nenamočená)	7-9 min.	stupeň 2
Oves, pšenice, ječmen, žito špalda, nezralá pšenice špalda (nabobtnalá)	8-9 min.	stupeň 2

Hrnec odtlakujte a obsah nechejte při zavřené poklici cca 15 minut dojít.

10. Čištění a péče

Čištění

Po každém použití tlakový hrnec vyčistěte.
- těsnicí kroužek vyndejte z poklice a rukou umyjte
- varnou hlavici sundejte a otřete mokrým hadříkem
- odeberte držadlo poklice a opláchněte ho tekoucí vodou
- hrnec, poklice (bez těsnicího kroužku, varné hlavice a držadla) a vložky se také mohou mýt v myčce.

Upozornění:
- Pro čištění používejte horkou vodu s běžným prostředkem na mytí nádobí a houbičku na nádobí nebo měkký kartáč. Špičaté, hrubé nebo ostré předměty nepoužívejte. Pro vnitřní stranu a dno můžete při větším znečištění použít hrubou stranu houbičky.
- Nenechávejte zaschnout zbytky jídel a neuschovávejte v hrnci žádná jídla delší dobu, jinak mohou vzniknout na nerezovém povrchu skvrny a změny.
- Pro zachování nerezového povrchu používejte pravidelně čisticí prostředek od firmy Fissler. Je nejvhodnější pro odstraňování bílého nebo duhového zabarvení nebo povlaku.
- Při mytí v myčce používejte pouze běžné prostředky v dávkování doporučeném výrobcem, žádné průmyslové mycí prostředky nebo vysoce koncentrované čisticí prostředky.

Pokyny pro montáž varné hlavice a držadla poklice

Varná hlavice (obr. A-5)
Sundávání: viz. obrázek R
Uvolněte kuželovou matici (obr. A-21) otáčením proti směru hodinových ručiček a sundejte varnou hlavici a matici.
Sestavování: viz obrázek S
Nasaďte varnou hlavici v předepsané pozici z horní strany poklice, její matici ze spodní strany ve směru hodinových ručiček a pevně utáhněte.

Držadlo poklice (obr. A-1)
Sundávání: viz obrázek T
Otáčením upevňovacích šroubů (obr. A-19) proti směru hodinových ručiček uvolněte držadlo poklice.
Sestavování: viz obrázek U
Vezměte držadlo poklice do ruky a položte poklici do předepsané polohy. Otáčejte upevňovací šrouby ve směru hodinových ručiček a pevně je utáhněte.

Ukládání

Těsnicí kroužek by měl být skladován na tmavém (chráněný před slunečním světlem a UV zářením), suchém a čistém místě. Aby byl těsnicí kroužek chráněný, položte poklici po čištění obráceně, aby se kroužek nemačkal.

Údržba

Součástky podléhající opotřebení musí být pravidelně vyměňovány.
Další pokyny k tomu najdete v kapitole 12.

11. Otázky a odpovědi

Důležité upozornění:
Než začnete napravovat závadu, vypněte sporák a nechejte tlakový hrnec vychladnout.

Závada	Možná příčina	Odstranění příčiny závady
Při uvádění do varu vypouští ventil Fissler Euromatic páru pod držadlem poklice déle než je obvyklé.	Vybrali jste stupeň vaření v páře nebo jiné nastavení pod stupněm 1.	Při vaření v páře bez tlaku je lehké vypouštění páry normální. Pokud chcete vařit v uzavřeném systému pod tlakem, zvolte prosím stupeň 1 nebo 2. (viz kapitola 6, 8)
	Hrnec není správně uzavřený. (Ukazatel na držadle poklice je na červené).	Hrnec správně uzavřete. (viz kapitola 4) (Ukazatel na držadle poklice je na zelené).
	Přívod energie je příliš malý.	Nastavte maximální výkon sporáku.
	Tlakový hrnec nestojí na varné desce odpovídající velikosti.	Tlakový hrnec postavte na plotýnku správné velikosti. (viz kapitola 5)
	Držadlo poklice je uvolněné.	Utáhněte upevňovací šrouby držadla poklice na vnitřní straně poklice.
	Ventil Fissler Euromatic nebo příslušný O-kroužek jsou znečištěné nebo poškozené.	Součástky vyčistěte, příp. nahraďte. (viz kapitola 13)
Při uvedení do varu nevychází žádná pára.	Do hrnce bylo dáno příliš málo tekutin.	Přidejte minimální množství tekutiny (200-300ml). (viz kapitola 5)
	Sporák je nastavený na příliš malý výkon.	Nastavte sporák na maximální výkon.
Pára a/nebo kapky vody vycházejí na okraji poklice dříve než začne stoupat ukazatel vaření.	Těsnicí kroužek není správně vložen.	Vložte správně těsnicí kroužek. (viz kapitola 5)
	Těsnicí kroužek je znečištěn nebo poškozen.	Vyčistěte nebo nahraďte těsnicí kroužek.
	Hrnec není správně uzavřený. (Ukazatel na držadle poklice je na červené.)	Hrnec správně uzavřete. (viz kapitola 4) (Ukazatel vaření na držadle poklice je na zelené)

Otázky a odpovědi

Závada	Možná příčina	Odstranění příčiny závady
Ukazatel vaření nestoupá.	Pára uniká z držadla poklice.	Viz výše.
	Pára uniká na okraji poklice.	Viz výše.
	Do hrnce bylo dáno příliš málo tekutiny.	Přidejte minimální množství tekutiny (200-300ml). (viz kapitola 5)
	Varná hlavice není správně a pevně přišroubovaná.	Varnou hlavici správně nasaďte a kuželovou matici pevně utáhněte.(viz kapitola 10)
	Těsnění varného ventilu, těsnění sedla ventilu nebo otočná membrána jsou poškozené nebo chybně vložené.	Příslušné těsnění vyměňte nebo správně zamontujte. (viz kapitola12)
Pára uniká varnou hlavicí.	Teplota je příliš vysoká pro nastavený stupeň vaření. (Ukazatel vaření je na červené)	Snižte výkon sporáku. Dbejte na to, aby byl přívod energie takový, aby ukazatel vaření během celé doby vaření byl na zelené. (viz kapitola 6)
	Zvolili jste stupeň vaření v páře nebo jiné nastavení pod stupněm 1.	Při vaření v páře bez tlaku je lehký únik páry normální. Pokud chcete vařit při uzavřeném systému pod tlakem, zvolte prosím stupeň 1 nebo 2. (viz kapitola 6, 8)
	Varná hlavice není správně a pevně přišroubovaná.	Varnou hlavici správně nasaďte a kuželovou matici pevně utáhněte. (viz kapitola 10)
	Těsnění varného ventilu, těsnění sedla ventilu nebo otočná membrána chybí, jsou vadné nebo chybně namontované.	Příslušné těsnění vyměňte nebo správně namontujte. (viz kapitola 12)
Pod držadlem poklice (z ventilu Euromatic) uniká pára, ačkoliv ukazatel vaření již stoupl.	Držadlo poklice je uvolněné.	Pevně utáhněte upevňovací šrouby držadla na vnitřní straně poklice.
	Ploché těsnění upevňovacích šroubů držadla poklice nebo O-kroužek k ventilu Euromatic chybí, jsou vadné nebo špatně namontované.	Příslušné těsnění vyměňte nebo správně nasaďte. (viz kapitola 12)
	Za unikání většího množství páry může být zodpovědný ventil Euromatic jako bezpečnostní zařízení. Stává se to tehdy, když je varný ventil znečištěný nebo vadný.	Varnou hlavici sejměte a vyčistěte nebo nahraďte. (viz kapitola 10, 12)

Závada	Možná příčina	Odstranění příčiny závady
Na okraji poklice silně uniká pára, ačkoliv ukazatel vaření již stoupl..	Těsnicí kroužek je vadný. Těsnicí kroužek zareagoval jako bezpečnostní zařízení. To se stává, když varný ventil a Euromatic jsou znečištěné nebo vadné.	Nahraďte těsnicí kroužek. (viz kapitolal 5, 12) Nechejte přístroj zkontrolovat v servisu Fissler.
Pára uniká pod kulatým krytem držadla poklice nebo z otevíracího jezdce.	Těsnění je vadné.	Vyměňte držadlo poklice nebo je nechejte zkontrolovat v servisu Fissler.
Hrnec se těžko uzavírá, popř. otevírací jezdec při uzavírání nevyskakuje.	Držadlo poklice a/nebo hrnce nejsou správně namontované. Držadlo poklice je vadné. Těsnicí kroužek není správně vložený. Hrnec není správně uzavřený. (ukazatel na držadle poklice je na červené)	Zkontrolujte připevnění držadel a příp. utáhněte. Držadlo poklice vyměňte. Správně vložte těsnicí kroužek. (viz kapitola 5) Hrnec správně uzavřete. (viz kapitola 4) (Ukazatel na držadle poklice je na zelené)
Hrnec nelze otevřít.	V hrnci je ještě tlak. Ventil Euromatic se zaseknul.	Odtlakujte hrnec. (viz kapitola 7) Pusťte otevírací jezdec. Tlačte jej lehce doleva.
Držadlo poklice je uvolněné.	Upevňovací šroub není pevně utažený.	Utáhněte upevňovací šroub držadla poklice na vnitřní straně poklice.
Držadla hrnce jsou uvolněná.	Šrouby držadla nejsou pevně utažené.	Utáhněte šrouby šroubovákem.

Máte-li dotazy ohledně elektronického kuchyňského pomocníka vitacontrol® digital*, prostudujte si samostatné pokyny k používání.

* Pomocník vitacontrol® digital je zahrnut pouze v sadě vitavit® premium digital

12. Údržba a náhradní díly

Respektujte prosím

Pravidelně po přibližně 400 vařeních nebo nejpozději po dvou letech vyměňte součástky podléhající opotřebení jako těsnící kroužek a další gumové díly za originální náhradní díly Fissler. Díly s viditelným poškozením (například trhliny, zbarvení, přehřívání či deformace) nebo díly, které správně nepasují, musí být vyměněny neprodleně. Nedodržování těchto pokynů vede ke snížení efektivity a bezpečnosti vašeho tlakového hrnce.

Pokyny pro výměnu součástek

Těsnicí kroužek (obr. A-20)
Viz kapitola 5.

Otočná membrána (obr. A-22)
Viz obrázek V
Sejměte varnou hlavici z poklice a stáhněte starou membránu. Nasaďte novou membránu na umělohmotný kolík ukazatele vaření a tlačte okraj až na začátek závitu kovového pístu.

Těsnění varného ventilu (obr. A-23)
Viz obrázek W
Sejměte varnou hlavici z poklice a stáhněte staré těsnění. Nastavte varnou hlavici na stupeň 2, protože v této pozici se montáž těsnění lépe provádí.
Položte nové těsnění nejdříve přes kovový píst a tlačte potom druhou stranu přes zdvihátko ventilu, až se úplně nasadí. Ujistěte se, že těsnění přetlakového ventilu na všech místech přiléhá a že je celé umístěno v příslušné prohlubní.

Těsnění sedla ventilu (obr. A-24)
Viz obrázek X
Sundejte varnou hlavici z poklice a odstraňte staré těsnění.
Nasaďte na ni nové těsnění a zkontrolujte, že těsnění leží na obou stranách poklice přesně a naplocho.

O-kroužek k ventilu Euromatic (obr. A-18)
Viz obrázek I
Demontáž/montáž se provádí na vnitřní straně poklice. Dejte pozor na to, aby těsnění leželo po celém obvodu v příslušné drážce.

Ventil Euromatic (obr. A-18)
Pro sundání/montáž ventilu Euromatic se nejdříve musí sundat držadlo poklice. Je to zcela jednoduché, když sundáte šroub na vnitřní straně poklice. Ventil Euromatic můžete sejmout z poklice, jakmile odstraníte O-kroužek. Pro montáž veďte nový ventil Euromatic bez O-kroužku poklicí tak, že strana s bílou kuličkou leží na vnitřní straně poklice. Potom namontujte O-kroužek, jak bylo popsáno výše.

Náhradní díly

Náhradní díly	Průměr	Objednací číslo
Těsnicí kroužek (obr. Y-1)	18 cm	600-000-18-795
	22 cm	600-000-22-795
	26 cm	600-000-26-795
Držadlo k tlakové pečicí pánvi (obr. Y-2)	18 cm	620-100-01-850
	22 cm	620-300-02-850
	26 cm	620-700-04-850
Držadlo k tlakovému hrnci (obr. Y-2)	18 cm	620-100-02-850
	22 cm	620-300-04-850
	26 cm	620-700-08-850
Boční držadlo k tlakové pečicí pánvi (obr. Y-3)	18 cm	600-100-01-840
	22 cm	600-300-02-840
	26 cm	600-700-04-840
Boční držadlo k tlakovému hrnci (obr. Y-3)	18 cm	600-100-02-840
	22 cm	600-300-04-840
	26 cm	600-700-08-840
Držadlo (obr. Y-4)	všechny velikosti	620-000-00-770
Varná hlavice (obr. Y-5)	všechny velikosti	620-000-00-700
Kuželová matice k varné hlavici (obr. Y-6)	všechny velikosti	610-000-00-734
Otáčecí membrána (obr. Y-7)	všechny velikosti	610-000-00-711
Těsnění varného ventilu (obr. Y-8)	všechny velikosti	610-000-00-706
Těsnění sedla ventilu (obr. Y-9)	všechny velikosti	610-000-00-733
Sada otáčecí membrány, těsnění varného ventilu a těsnění sedla ventilu (obr. Y-7, 8, 9)	všechny velikosti	610-000-01-706
Ventil Euromatic kompletní (obr. Y-10)	všechny velikosti	011-631-00-750
O-kroužek k ventilu Euromatic (obr. Y-11)	všechny velikosti	011-631-03-760
Upevňovací šroub k držadlu poklice, s plochým těsněním (obr. Y-12)	všechny velikosti	600-000-00-712

Příslušenství

Příslušenství	Průměr	Objednací číslo
Děrovaná vložka (včetně trojnožky) (obr. Z-1)	18 cm	610-100-00-800
	22 cm	610-300-00-800
	26 cm	610-700-00-800
Neděrovaná vložka (včetně trojnožky) (obr. Z-2)	22 cm	610-300-00-820
	26 cm	610-700-00-820
Přídavná poklice skleněná (obr. Z-3)	22 cm	021-641-22-600
Přídavná police kovová (obr. Z-4)	22 cm	623-000-22-700
	26 cm	623-000-26-700
Fritovací koš (obr. Z-5)	26 cm	022-656-04-600
Elektronický kuchyňský pomocník vitacontrol ® digital* (obr. Z-6)	všechny velikosti	620-001-00-470

Všechny náhradní díly můžete koupit u svého prodejce Fissler nebo v příslušných odděleních obchodních domů. Obrátit se také můžete na náš prodejní servis (adresa viz kapitola 13).

Seznam prodejců i další informace najdete na adrese: www.fissler.com

* Pomocník vitacontrol ® digital je zahrnut pouze v sadě vitavit ® premium digital

13. Záruka a servis

Každý výrobek firmy Fissler je vyroben pečlivě z kvalitních materiálů. Až do dokončení je kvalita našich výrobků několikanásobně kontrolována a následně podrobena přísné výsledné kontrole..

3 roky záruka poskytovaná výrobcem

Proto poskytujeme na všechny naše tlakové hrnce záruku 3 roky od data nákupu. Při reklamaci vraťte prosím celý přístroj spolu s pokladním dokladem Vašemu prodejci nebo výrobek zašlete dobře zabalený na prodejní oddělení firmy Fissler (adresa viz níže).

Ze záruky jsou vyjmuty všechny součástky podléhající opotřebení, jako např.:
- těsnicí kroužek (obr. Y-1)
- těsnění k varnému ventilu (obr. Y-8)
- těsnění sedle ventilu (obr. Y-9)
- otočná membrána (obr. Y-7)
- O-kroužek k ventilu Euromatic (obr. Y-11)
- ploché těsnění k upevňovacímu šroubu držadla poklice (obr. Y-12)

Záruka se nevztahuje na poškození, která vzniknou z následujících důvodů:
- nepřiměřené a neodborné používání
- chybné a nedbalé zacházení
- nepřiměřeně prováděné opravy
- montáž náhradních dílů, které neodpovídají originálnímu provedení
- chemické nebo fyzikální vlivy na povrch výrobku
- nerespektování tohoto návodu k obsluze

10 let záruky na možnost nákupu náhradních dílů

Všechny funkční součásti a náhradní díly tlakového hrnce bude možné zakoupit alespoň po dobu 10 let po ukončení výroby produktu.

Adresa prodejního oddělení

Fissler GmbH
Abteilung Kundendienst
Harald-Fissler-Str. 10
D-55768 Hoppstädten-Weiersbach
Tel: +49 6781 403 556

Pro Rakousko:
Fissler GmbH, Kefergasse 2, A-1140 Wien 14, Tel: +43 1 9147 6220

Další informace najdete na adrese www.fissler.com

13. الضمان والخدمة

لقد تم تصنيع كل منتج من منتجات فسلر 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.

ضمان الشركة المنتجة لمدة ثلاثة أعوام

ولذلك فإننا نقدم ضماناً لمدة ثلاثة أعوام - بدءاً من تاريخ الشراء - على كافة قدور الضغط التي نقوم بإنتاجها. وفي حالة وجود أية شكاوى، برجاء إعادة القدر بالكامل بالإضافة إلى قسيمة الشراء لوكيل الشركة لديكم أو يمكنكم إرسال المنتج مغلفاً بصورة جيدة لقسم خدمة عملاء فسلر (لمعرفة العنوان، انظر أدناه).

إلا أن هذا الضمان لا يسري على جميع الأجزاء التالفة، على سبيل المثال:
- حلقة منع التسرب (انظر الشكل 1-Y)
- مانع تسرب صمام قدر الطهي (انظر الشكل 8-Y)
- مانع تسرب قاعدة الصمام (انظر الشكل 9-Y)
- الحاجز المستدير (انظر الشكل 7-Y)
- الحلقة الدائرية بصمام يوروماتيك (انظر الشكل 11-Y)
- مانع التسرب المسطح بمسمار تثبيت مقبض الغطاء (انظر الشكل 12-Y)

لا يسري الضمان على أية أضرار أو تلفيات 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 ملائمة
- تركيب قطع الغيار التي لا تتوافق مع الموديل الأصلي
- أية تأثيرات كيميائية أو فيزيائية على أسطح المنتج
- عدم اتباع التعليمات الواردة في دليل الاستخدام هذا

ضمان تسليم قطع الغيار لمدة عشرة أعوام

يمكنكم شراء كافة قطع غيار قدر الضغط الخاصة بكم بعد مرور عشرة أعوام على الأقل من تاريخ انتهاء العمر الافتراضي للمنتج.

عنوان مركز خدمة العملاء

شركة فسلر "ش.ذ.م.م"
قسم خدمة العملاء
Harald-Fissler-Str. 10
D-55768 Hoppstädten-Weiersbach, Germany
هاتف: 556 403 6781 49 +

يمكنكم الحصول على المزيد من المعلومات من خلال زيارة الموقع الإلكتروني www.fissler.com.

الملحقات الإضافية

الملحقات الإضافية	القطر	رقم المنتج
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
سلة قلي (الشكل Z-5)	26 سم	022-656-04-600
مساعد الطهي الإلكتروني* ®vitacontrol (الشكل Z-6)	جميع الأحجام	620-001-00-470

يمكنكم شراء جميع قطع الغيار من موزع فسلر المختص لديكم أو من الأقسام المتخصصة في المتاجر كما يسعد قسم خدمة العملاء أن يقدم لكم كافة أشكال المساعدة. (لمعرفة العنوان انظر الفصل الثالث عشر).

يمكنكم أيضاً الاطلاع على قائمة بالموزعين والعديد من المعلومات الأخرى من خلال زيارة الموقع الإلكتروني www.fissler.com.

* تأتي ®vitacontrol الرقمية مع منتجات ®vitavit الرقمية المميزة

قطع غيار

قطع غيار	القطر	رقم المنتج
حلقة منع التسرب (الشكل 1-Y)	18 سم	600-000-18-795
	22 سم	600-000-22-795
	26 سم	600-0-26-795
المقبض الجانبي لمقلاة الضغط (الشكل 2-Y)	18 سم	620-100-01-850
	22 سم	620-300-02-850
	26 سم	620-700-04-850
المقبض الجانبي لقدر الضغط (الشكل 2-Y)	18 سم	620-100-02-850
	22 سم	620-300-04-850
	26 سم	620-700-08-850
المقبض الجانبي لمقلاة الضغط (الشكل 3-Y)	18 سم	600-100-01-840
	22 سم	600-300-02-840
	26 سم	600-700-04-840
مقبض مقابل لقدر الضغط (الشكل 3-Y)	18 سم	600-100-02-840
	22 سم	600-300-04-840
	26 سم	600-700-08-840
المقبض للغطاء (الشكل 4-Y)	جميع الأحجام	620-000-00-770
وحدة مؤشر النضج (الشكل 5-Y)	جميع الأحجام	620-000-00-700
صامولة جرسية لوحدة مؤشر النضج (الشكل 6-Y)	جميع الأحجام	610-000-00-734
الحاجز المستدير (الشكل 7-Y)	جميع الأحجام	610-000-00-711
مانع تسرب صمام قدر الطهي (الشكل 8-Y)	جميع الأحجام	610-00-00-706
مانع تسرب قاعدة الصمام (الشكل 9-Y)	جميع الأحجام	610-00-00-733
مجموعة مكونة من الحاجز المستدير ومانع تسرب صمام قدر الطهي ومانع تسرب قاعدة الصمام (الشكل 7-Y، 8، 9)	جميع الأحجام	610-0-01-706
صمام يوروماتيك بالكامل (الشكل 10-Y)	جميع الأحجام	011-631-00-750
الحلقة الدائرية بصمام يوروماتيك (انظر الشكل 11-Y)	جميع الأحجام	011-631-03-760
مسمار تثبيت للمقبض الكبير للغطاء مع مانع تسرب مسطح (الشكل 12-Y)	جميع الأحجام	600-000-00-712

12. الصيانة وقطع الغيار

برجاء الالتزام بما يلي

استبدل الأجزاء التالفة مثل حلقة منع التسرب والأجزاء المطاطية الأخرى بقطع غيار فسلر الأصلية بصورة منتظمة بعد حوالي. 400 مرة من الطهي أو على أقصى تقدير بعد مرور عامين من الاستخدام. أما بالنسبة للأجزاء التي تحتوي على عيوب ظاهرة (على سبيل المثال: تمزقات أو تغير في الألوان أو تشوهات أو تصلب) أو التي لا يتم وضعها بشكل ثابت بصورة صحيحة، يجب تغييرها على الفور. وفي حالة عدم الالتزام بهذه التعليمات، سوف يؤدي ذلك إلى الإضرار بالكفاءة الوظيفية لقدر الضغط وسلامته.

إرشادات حول استبدال الأجزاء

حلقة منع التسرب (الشكل. A-20 (أ-20))
انظر الفصل الخامس

الحاجز المستدير (الشكل. A-22 (أ-22))
انظر الشكل V
فك وحدة مؤشر النضج من الغطاء واسحب الحاجز المستدير القديم. ثم قم بتركيب الحاجز المستدير الجديد على المسمار البلاستيكي لمؤشر النضج واضغط على الحافة حتى بداية سن القلاووظ بالمكبس المعدني.

مانع تسرب صمام قدر الطهي (انظر الشكل A-23 (أ-23))
انظر الشكل W(ث)
فك وحدة مؤشر النضج من الغطاء وانزع مانع التسرب القديم. اضبط وحدة مؤشر النضج على المستوى الثاني حيث إنه في هذا المستوى يمكن تركيب مانع التسرب بصورة أكثر سهولة. ضع مانع التسرب الجديد أولاً على المكبس المعدني، ثم اضغط على الجانب الآخر من خلال غماز الصمام حتى يصعد بالكامل إلى أعلى. تأكد من وضع مانع تسرب صمام قدر الطهي حول وحدة مؤشر النضج بشكل محكم.

مانع تسرب قاعدة الصمام (انظر الشكل أ-24 "A-24")
انظر الشكل X(خ)
فك وحدة مؤشر النضج من الغطاء وانزع مانع التسرب القديم. قم بتركيب مانع التسرب الجديد وتأكد من وضع مانع التسرب على جانبي الغطاء بصورة سليمة وفي وضع مسطح.

الحلقة الدائرية بصمام يوروماتيك (انظر الشكل A-18 (أ-18))
انظر الشكل I(ط)
تتم عملية التركيب أو الفك بالجزء الداخلي من الغطاء. برجاء الانتباه من وضع مانع التسرب بالكامل في الشق المصمم له خصيصاً.

صمام يوروماتيك (انظر الشكل A-18 (أ-18))
يتعين عليك نزع مقبض الغطاء أولاً عند تركيب أو فك صمام يوروماتيك. ويتم ذلك بصورة بسيطة للغاية، حيث تقوم بفك المسمار بالجزء الداخلي من الغطاء. يمكنك سحب صمام يوروماتيك من الغطاء بمجرد نزع الحلقة الدائرية. ومن أجل القيام بعملية التركيب، يتم توصيل صمام يوروماتيك الجديد بدون الحلقة الدائرية من خلال الغطاء بحيث يتم وضع الجانب المزود بالكرة البيضاء على الجزء الداخلي من الغطاء. ثم يتم تركيب الحلقة الدائرية كما هو موضح أعلاه.

العطل	الأسباب المحتملة	إزالة سبب العطل
خروج البخار بقوة عند حافة الغطاء على الرغم من صعود مؤشر النضج .	حلقة منع التسرب تالفة. تم تشغيل حلقة منع التسرب كأحد تجهيزات الأمان. ويحدث ذلك في حالة اتساخ أو تلف صمام قدر الطهي وصمام يوروماتيك.	استبدل حلقة منع التسرب (انظر الفصل العاشر والثاني عشر). توجه بالقدر لخدمة عملاء فسلر لفحصه.
خروج بخار أسفل الغطاء الدائري في مقبض الغطاء أو عند زر التشغيل.	حلقة منع التسرب تالفة.	استبدل مقبض الغطاء أو توجه به لخدمة عملاء فسلر لفحصه.
إغلاق القدر بصعوبة وعدم نتوء زر التشغيل عند إغلاق القدر.	لم يتم تركيب مقبض الغطاء أو مقبض القدر أو كليهما بصورة صحيحة. مقبض الغطاء تالف. حلقة منع التسرب غير مركبة بصورة صحيحة. القدر غير مغلق بصورة صحيحة. (يشير المؤشر الموجود في مقبض الغطاء إلى اللون الأحمر).	افحص مدى ثبات المقابض واربطها بإحكام إذا لزم الأمر. استبدل مقبض الغطاء. قم بتركيب حلقة منع التسرب بصورة صحيحة. (انظر الفصل الخامس). أغلق القدر بصورة صحيحة. (انظر الفصل الرابع) (يشير المؤشر الموجود في مقبض الغطاء إلى اللون الأحمر.)
عدم التمكن من فتح القدر.	لا يزال هناك ضغط بالقدر. انحشار صمام يوروماتيك.	قم بتفريغ القدر من الضغط. (انظر الفصل السابع). اترك زر التشغيل، ثم اضغط على مقبض الغطاء برفق إلى جهة اليسار.
مقبض الغطاء غير مربوط بإحكام.	مسمار التثبيت غير مربوط بإحكام.	اربط مسمار تثبيت مقبض الغطاء بالجزء الداخلي من الغطاء بإحكام.
مقابض القدر غير مغلقة.	مسامير المقابض غير مربوطة بإحكام.	اربط المسامير بإحكام باستخدام مفك.

إذا كانت لديك أية أسئلة حول نظام vitacontrol® الرقمي* المساعد في الطهي، يرجى الرجوع إلى تعليمات الاستخدام المنفصلة.

* تأتي vitacontrol® الرقمية مع منتجات vitavit® الرقمية المميزة

العطل	الأسباب المحتملة	إزالة سبب العطل
عدم ارتفاع مؤشر النضج.	خروج البخار عند مقبض الغطاء.	أنظر أعلاه.
	خروج البخار عند حافة الغطاء.	أنظر أعلاه.
	تم وضع كمية ضئيلة للغاية من السائل في القدر.	ضع أدنى كمية من السائل (200-300 مل لتر). (انظر الفصل الخامس).
	وحدة مؤشر النضج غير مركبة بصورة صحيحة وغير مربوطة بإحكام.	قم بتركيب وحدة مؤشر النضج بصورة صحيحة واربط الصامولة الجرسية الشكل بإحكام (انظر الفصل العاشر).
	عدم وجود مانع تسرب صمام قدر الطهي أو مانع تسرب قاعدة الصمام أو الحاجز المستدير أو وجود عيوب بها أو تركيبها بصورة خاطئة.	استبدل مانع التسرب التالف أو قم بتركيبه بصورة صحيحة (انظر الفصل الثاني عشر).
خروج البخار عند وحدة مؤشر النضج.	درجة الحرارة عالية للغاية بالنسبة لمستوى الطهي الذي تم اختياره. (يشير مؤشر النضج إلى اللون الأحمر)	قم بتخفيض مصدر التسخين. انتبه إلى تنظيم عملية الإمداد بالطاقة بحيث يشير مؤشر النضج إلى اللون الأخضر أثناء فترة الطهي بالكامل. (انظر الفصل السادس).
	لقد قمت باختيار مستوى الطهي بالبخار أو وضع آخر تحت المستوى الأول.	في حالة الطهي بالبخار بدون ضغط، يعد خروج كمية بسيطة من البخار أمراً عادياً. ولكن إذا كنت ترغب في الطهي تحت الضغط مع إغلاق القدر، يرجى اختيار المستوى الأول أو الثاني (انظر الفصلين 6 و8)
	وحدة مؤشر النضج غير مركبة بصورة صحيحة وغير مربوطة بإحكام.	قم بتركيب وحدة مؤشر النضج بصورة صحيحة واربط الصامولة الجرسية الشكل بإحكام (انظر الفصل العاشر)
	عدم وجود مانع تسرب صمام قدر الطهي أو مانع تسرب قاعدة الصمام أو الحاجز المستدير أو وجود عيوب بها أو تركيبها بصورة خاطئة.	استبدل مانع التسرب التالف أو قم بتركيبه بصورة صحيحة (انظر الفصل الثاني عشر).
خروج البخار أسفل مقبض الغطاء (عند صمام يوروماتيك)، على الرغم من صعود مؤشر النضج	مقبض الغطاء غير مربوط بإحكام.	اربط مسمار تثبيت مقبض الغطاء بالجزء الداخلي من الغطاء بإحكام.
	عدم وجود مانع التسرب المسطح بمسمار تثبيت مقبض الغطاء أو الحلقة الدائرية بصمام يوروماتيك أو تلفهما أو تركيبهما بصورة خاطئة.	استبدل مانع التسرب التالف أو قم بتركيبه بصورة صحيحة (انظر الفصل الثاني عشر).
	في حالة خروج كمية كبيرة من البخار، يمكن تشغيل صمام يوروماتيك كأحد تجهيزات الأمان. ويحدث ذلك في حالة اتساخ صمام قدر الطهي أو تلفه.	انزع وحدة مؤشر النضج وقم بتنظيفها أو استبدالها. (انظر الفصل العاشر والثاني عشر).

11. أسئلة وأجوبة

ملاحظة هامة: يجب غلق سطح الطهي وترك قدر الضغط حتى يبرد قبل محاولة إزالة أي عطل.

العطل	الأسباب المحتملة	إزالة سبب العطل
عند عمل القدر وتكون البخار، تخرج كمية من البخار أسفل مقبض الغطاء (عند صمام يوروماتيك) لفترة أطول من الفترة المعتادة.	لقد قمت باختيار مستوى الطهي بالبخار أو وضع آخر تحت المستوى الأول.	يعد خروج كمية بسيطة من البخار أمرًا عاديًا عند الطهي بالبخار بدون ضغط. ولكن إذا كنت ترغب في الطهي تحت الضغط مع إغلاق القدر، يرجى اختيار المستوى الأول أو الثاني (انظر الفصلين 6 و8)
	لم يتم إغلاق القدر بصورة صحيحة. (يشير المؤشر الموجود في مقبض الغطاء إلى اللون الأحمر).	أغلق القدر بصورة صحيحة. (انظر الفصل الرابع) (يشير المؤشر الموجود في مقبض الغطاء إلى اللون الأخضر)
	مصدر التسخين ليس بالقوة الكافية.	اضبط مصدر التسخين على أقصى قدرة له.
	حجم سطح الطهي بالموقد لا يتطابق مع حجم قدر الضغط.	ضع قدر الضغط على سطح الطهي المناسب. (انظر الفصل الخامس).
	مقبض الغطاء غير مربوط بإحكام.	اربط مسمار تثبيت مقبض الغطاء بالجزء الداخلي من الغطاء بإحكام.
	ثمة اتساخات أو تلف في صمام يوروماتيك أو الحلقة الدائرية الخاصة به من إنتاج فسلر.	قم بتنظيف الأجزاء واستبدلها إذا لزم الأمر. (انظر الفصل الثالث عشر).
عدم خروج أي بخار عند سلق الطعام.	تم وضع كمية ضئيلة للغاية من السائل في القدر.	ضع أدنى كمية من السائل (200-300 مل لتر). (انظر الفصل الخامس).
	مصدر التسخين ليس بالقوة الكافية.	اضبط مصدر التسخين على أقصى قدرة له.
خروج بخار أو قطرات مياه (أو كليهما) عند حافة الغطاء قبل بدء مؤشر النضج في الصعود.	حلقة منع التسرب غير مركبة بصورة صحيحة.	قم بتركيب حلقة منع التسرب بصورة صحيحة. (انظر الفصل الخامس).
	حلقة منع التسرب متسخة أو تالفة.	قم بتنظيف حلقة منع التسرب أو قم باستبدالها.
	لم يتم إغلاق القدر بصورة صحيحة. (يشير المؤشر الموجود في مقبض الغطاء إلى اللون الأحمر).	أغلق القدر بصورة صحيحة. (انظر الفصل الرابع) (يشير المؤشر الموجود في مقبض الغطاء إلى اللون الأخضر).

10. التنظيف والعناية

التنظيف

يجب تنظيف قدر الضغط بعد كل استخدام.
- قم بفك حلقة منع التسرب من الغطاء واغسلها يدوياً.
- انزع وحدة مؤشر النضج وامسحها بقطعة قماش رطبة.
- يجب إزالة غطاء المقبض والشطف تحت ماء جارٍ.
- يمكن أيضاً تنظيف القدر والغطاء (بدون حلقة منعٍ التسرب ووحدة مؤشر النضج ومقبض الغطاء) والإناء الداخلي في غسالة الأطباق.

يجب الانتباه إلى ما يلي:
- للتنظيف يجب استخدام الماء الساخن مع سائل الغسيل العادي والإسفنجة الخاصة بالقدور أو فرشاة ناعمة. يجب تجنب استخدام الأشياء المدببة الطرف أو الأشياء الخشنة أو الحادة. بالنسبة للجزء الداخلي من القدر وقاعدته، فيمكن استخدام الجانب الخشن من الإسفنجة في حالة وجود اتساخات شديدة.
- لا تترك بقايا الطعام حتى تجف ولا تحتفظ بالطعام لفترة طويلة في القدر نظراً لأنه قد يتسبب في وجود بعض البقع بالاستانلس ستيل وبعض التغييرات في الأسطح.
- للحفاظ على الأسطح الاستانلس ستيل، يجب استخدام سائل العناية بالاستانلس ستيل من فسلر بصفة منتظمة. حيث إنه الأفضل للقضاء على اللون الأبيض أو ألوان قوس قزح أو الطبقات المتكونة بالقدر.
- عند التنظيف في غسالة الأطباق، لا تستخدم إلا المنتجات المنزلية العادية بالجرعات التي توصي بها الشركة المنتجة. ولا تستخدم أيضاً أية مواد تنظيف صناعية أو منظفات عالية التركيز.

إرشادات بشأن تركيب وحدة مؤشر النضج ومقبض الغطاء

وحدة مؤشر النضج (الشكل A-5)
الفك: راجع الشكل. R
فك الصامولة الجرسية (الشكل A-21) عن طريق لفها في عكس اتجاه عقارب الساعة. ثم فك وحدة مؤشر النضج والصامولة.
التركيب: انظر الشكل. S (ق)
قم بتركيب وحدة مؤشر النضج في الوضع الموضح من أعلى الغطاء، ثم اربط الصامولة الجرسية الشكل من أسفل في اتجاه عقارب الساعة واربطها بإحكام.

المقبض للغطاء (الشكل أ-1 "A-1")
الفك: انظر الشكل. T (ر)
فك مقبض الغطاء من خلال لف مسمار التثبيت (انظر الشكل. أ-19 "A-19") بالجزء الداخلي من الغطاء في عكس اتجاه عقارب الساعة.
التركيب: انظر الشكل. U (س)
امسك مقبض الغطاء بيديك وضع الغطاء في الوضع الموضح. لف مسمار التثبيت في اتجاه عقارب الساعة واربطه بإحكام.

الحفظ

يجب حفظ حلقة منع التسرب بعيداً عن الضوء (أي تكون محمية من ضوء الشمس والأشعة فوق البنفسجية) في مكان جاف ونظيف. من أجل الحفاظ على حلقة منع التسرب، ضع الغطاء بعد تنظيفه على القدر في الوضع العكسي حتى لا تتعرض الحلقة للخدوش.

الصيانة

يجب تجديد الأجزاء التالفة في قدر الضغط بصفة منتظمة. يمكنكم الاطلاع على المزيد من الإرشادات في الفصل الثاني عشر.

مدد الطهي

لحم الخنزير		
يخنة/مكعبات لحم الخنزير الحارة	15-20 دقيقة	المستوى الثاني
لحم الخنزير محمر	25-30 دقيقة	المستوى الثاني
فخذة الخنزير	30-35 دقيقة	المستوى الثاني
مفاصل الخنزير، الطازجة	30-40 دقيقة	المستوى الثاني
العجول والأبقار		
لحم عجل (شرائح)	5-6 دقائق	المستوى الثاني
لحم عجل محمر	15-20 دقيقة	المستوى الثاني
فخذة العجل (شرائح)	15-20 دقيقة	المستوى الثاني
مكعبات لحم العجل	15-20 دقيقة	المستوى الثاني
شرائح من لحم الساق (للحساء)	20-25 دقيقة	المستوى الثاني
لفائف/لحم فيليه	20-25 دقيقة	المستوى الثاني
لحم مخلل/شريحة لحم من الخصر	25-30 دقيقة	المستوى الثاني
لحم بقري	30-40 دقيقة	المستوى الثاني
لحم من الخصر مسلوق	40-60 دقيقة	المستوى الثاني
الطيور		
صدور/أوراك الدجاج	10-15 دقيقة	المستوى الثاني
صدور/أوراك الديك الرومي	20-25 دقيقة	المستوى الثاني
دجاجة لعمل الحساء	25-35 دقيقة	المستوى الثاني
(تبعا لحجمها وعمرها)		
الحيوانات البرية والضأن		
ظهر الغزال	حوالي 15 دقيقة	المستوى الثاني
لحم غزال محمر	حوالي 20 دقيقة	المستوى الثاني
مكعبات لحم الأيل	15-20 دقيقة	المستوى الثاني
لحم أيل محمر	حوالي 25 دقيقة	المستوى الثاني
مكعبات لحم خنزير بري	15-20 دقيقة	المستوى الثاني
لحم خنزير بري محمر	حوالي 20 دقيقة	المستوى الثاني
أرنب محمر	15-20 دقيقة	المستوى الثاني
يخنة الضأن	10-15 دقيقة	المستوى الثاني
لحم ضأن محمر	15-20 دقيقة	المستوى الثاني
الأسماك		
يخنة السمك	3-4 دقائق	المستوى الأول
السلمون	5-6 دقائق	المستوى الأول
الهلبوت	6-7 دقائق	المستوى الأول
الحدوق	6-7 دقائق	المستوى الأول
سمك نهري أحمر اللون	7-8 دقائق	المستوى الأول

الحساء واليخني		
حساء الخضراوات	4-6 دقائق	المستوى الثاني
حساء البطاطس	6-8 دقائق	المستوى الثاني
حساء الخضراوات	10-15 دقائق	المستوى الثاني
مكعبات اللحم البقري	35-40 دقيقة	المستوى الثاني
الخضراوات		
الخرشوف (كامل)	15-20 دقيقة	المستوى الأول
القرنبيط/البروكلي (الزهرات)	2-3 دقائق	المستوى الأول
القرنبيط (كامل)	8-10 دقائق	المستوى الأول
الفاصوليا الخضراء (طازجة)	5-7 دقائق	المستوى الأول
الكرنب السلقي (قطع)	5-8 دقائق	المستوى الأول
الذرة	5-6 دقائق	المستوى الأول
خليط من الخضراوات	5-6 دقائق	المستوى الأول
الجزر	4-6 دقائق	المستوى الأول
الفلفل الأخضر/الأحمر	1-2 دقيقة	المستوى الأول
الكرنب الأحمر/الكرنب الأبيض (شرائح)	7-10 دقائق	المستوى الأول
الهليون الأبيض (كامل)	5-7 دقائق	المستوى الأول
الكرنب الملفوف (شرائح)	7-10 دقائق	المستوى الأول
بطاطس مملحة (مقطعة إلى أربعة أرباع)	8-10 دقائق	المستوى الثاني
بطاطس مسلوقة بقشرها (كاملة)	12-15 دقيقة	المستوى الثاني
البقول والحبوب		
العدس (غير منقوع)	10-15 دقيقة	المستوى الثاني
البازلاء (مقشرة وغير منقوعة)	12-15 دقيقة	المستوى الثاني
الفريك	15-20 دقيقة	المستوى الثاني
حبة الدخن، الحنطة السوداء (لا يستكمل نضجه)	6-7 دقائق	المستوى الثاني
الأرز الخام (لا يستكمل نضجه)	7-9 دقائق	المستوى الثاني
الشوفان، القمح، الشعير، الجاودار الحنطة المكتسية، الحنطة غير الناضجة (يستكمل نضجه)	8-9 دقائق	المستوى الثاني

قم بتفريغ القدر من الضغط ودع المحتويات تستكمل نضجها بعد إطفاء الموقد لمدة 51 دقيقة تقريباً بينما يكون غطاء القدر مغلقاً.

9. مدد الطهي

مدد الطهي المبينة هنا عبارة عن قيم إرشادية تنطبق على كمية طعام تكفي شخصين أو ثلاثة تقريبا.

القواعد الأساسية:
- مدة الطهي على المستوى الثاني تعادل تقريبا ½ إلى ⅔ مدة الطهي العادية.
- مدة الطهي على المستوى الأول أطول من مدة الطهي على المستوى الثاني بما يعادل 50% تقريبا.
- يمكن أن تختلف مدة طهي نفس الطعام، وذلك تبعا لكميته وشكله وحجمه وطبيعته.
- كلما كان الطعام المراد طهيه مقطعا إلى قطع أصغر، كانت مدة الطهي أقصر.
- كلما كان حجم الكمية الكلية كبيرا، كانت مدة الطهي أطول.

مثال:
البطاطس المسلوقة بقشرها (كاملة) تستغرق 8 - 12 دقائق تقريبا، في حين أن طهي البطاطس المملحة (مقطعة إلى نصفين/أربعة أرباع) يستغرق 8 دقائق تقريبا.

بالاستعانة بمدد الطهي المبينة يمكنك التعرف بسرعة على مدد الطهي التي تناسب احتياجاتك الشخصية.

وإذا لم تكن متأكدا من مدة الطهي، فاختر أولا مدة طهي قصيرة نسبيا. يمكنك استكمال الطهي في أي وقت لاحق.

طرق استخدام قدر الضغط الخاص بك

العصر

لعصر كميات صغيرة من الفواكه يستخدم كل من الإناء الداخلي المثقوب وغير المثقوب.

- قم بتجهيز الفواكه.
- اسكب 200-300 مل لتر من السائل كحد أدنى (انظر علامة الحد الأدنى) في قدر الضغط.
- ضع الفواكه في الإناء الداخلي المثقوب.
- قم بتركيب الإناء الداخلي المثقوب على الإناء الداخلي غير المثقوب وأدخلهما معاً في قدر الضغط.
- أغلق القدر.
- اختر مستوى الطهي ودع الطعام ينضج. (انظر الفصل السادس).

ملاحظات حول مدد العصر:		
الثمار اللبية	المستوى الثاني	12 دقيقة
الفواكه ذات البذرة	المستوى الثاني	18 دقيقة
الفواكه ذات النواة	المستوى الثاني	25 دقيقة

لا تقم بتنفيس البخار من القدر بشكل سريع، وإنما اتركه يبرد ببطء.

التعقيم

يمكن استخدام قدر الضغط لتعقيم زجاجات الرضع وغيرها من الأشياء الخاصة بالاستخدام المنزلي (وليس للاستخدام الطبي).

- اسكب 200-300 مل لتر من السائل كحد أدنى (انظر علامة الحد الأدنى) في قدر الضغط.
- ضع الزجاجات في الإناء الداخلي ذي الثقوب بحيث تكون الفتحة متجهة لأسفل.
- أغلق القدر.
- اختر المستوى الثاني وقم بالتعقيم لمدة 20 دقيقة.

لا تقم بتنفيس البخار من القدر بشكل سريع، وإنما اتركه يبرد ببطء.

طهي الوجبات

يمكن طهي العديد من الأطعمة في نفس الوقت فوق بعضها البعض باستخدام الأواني الداخلية.

القواعد:

- طهي الأسماك فوق الخضراوات
- طهي الخضراوات فوق اللحوم
- طهي الأطعمة ذات مدد الطهي المتقاربة في القدر في نفس الوقت
- بالنسبة للأطعمة التي تختلف مدد طهيها يتم أولاً طهي الطعام الذي يحتاج إلى مدة طهي أطول. وبمجرد أن تطابق مدة الطهي المتبقية لهذا الطعام مدة الطهي التي يحتاجها الطعام الآخر، ارفع القدر من فوق الموقد، وقم بتنفيس البخار، ثم افتح القدر وأضف الطعام الآخر، وبعد ذلك واصل الطهي حتى النضج.
- ونظرا لتسرب البخار عند الفتح في هذه الأثناء، يتعين عليك في بادىء الأمر أن تملأ القدر بالسائل بمقدار 300 مل لتر كحد أدنى.

مثال:
لفائف اللحم (20 دقيقة) مع بطاطس مملحة (8 دقائق).

ضع أولا لفائف اللحم في القدر وقم بطهيها على المستوى الثاني لمدة 12 دقيقة. وبعد ذلك ارفع القدر من فوق الموقد وقم بتنفيس البخار، ثم افتح القدر. ضع الإناء الداخلي ذا الثقوب والذي يحتوي على البطاطس المملحة فوق لفائف اللحم بداخل القدر بواسطة القاعدة الثلاثية القوائم. أغلق القدر وواصل الطهي لمدة 8 دقائق أخرى على المستوى الثاني.

طرق استخدام قدر الضغط الخاص بك

- أغلق القدر.
- اختر مستوى الطهي بالبخار واترك الطعام ينضج .
- وهنا لا يتكون أي ضغط، وبالتالي لا يصعد مؤشر الطهي.
- يمكنك الاستدلال على غليان الماء والوصول إلى درجة الحرارة الصحيحة من خلال خروج البخار من عند مقبض الغطاء أو وحدة مؤشر الطهي أو كليهما.
- قم بتقليل الإمداد بالطاقة.
- يعد خروج القليل من البخار أثناء الطهي أمرًا طبيعيًا.
- انتبه لئلا يغلي القدر وهو خالٍ!
- عدد مرات الطبخ للبخار هي نفسها تقريبا للطبخ العادي (بالرغم من أنها تميل لتكون أطول قليلا).

يمكن أيضا استخدام مستوى الطهي بالبخار عند الطهي التقليدي بدون ضغط ودون استخدام الإناء الداخلي.

ملاحظة:
عند الطهي على درجة الطهي بالبخار يمكن فتح القدر في أي وقت بغرض التقليب أو إضافة البهارات. في حالة زيادة الإمداد بالطاقة يمكن أن يتم قفل القدر لأسباب تتعلق بالسلامة ويتعذر الضغط على زر الاستعمال إلى الداخل تماماً بغرض الفتح. وفي هذه الحالة ارفع القدر من فوق الموقد وبعد لحظات قليلة يتسنى فتح القدر مرة ثانية.

تحضير المجمدات

يمكن تحضير المجمدات بسهولة تامة في قدر الضغط.

- اللحم: للتحمير دع اللحم المجمد يفك بعض الشيء.
- المواد الغذائية بدون صلصة: ضع الإناء الداخلي ذا الثقوب بداخل القدر.
- المواد الغذائية بالصلصة: ضع الإناء الداخلي ذا الثقوب بداخل القدر.
- اسكب 200-300 مل لتر من السائل كحد أدنى (انظر علامة الحد الأدنى) في قدر الضغط.
- أغلق القدر.
- اختر مستوى الطهي ودع الطعام ينضج. (انظر الفصل السادس).

حفظ الأطعمة

يمكن أيضا استخدام قدر الضغط لحفظ الطعام. تبعاً لحجم برطمانات حفظ الطعام يجب استخدام الموديل الذي تبلغ سعته 4.5 لترات أو أكبر.

- املأ البرطمانات حتى أسفل الإطار بمقدار إصبع، ثم أحكم غلقها.
- اسكب 200-300 مل لتر من السائل كحد أدنى (انظر علامة الحد الأدنى) في قدر الضغط.
- ضع الإناء الداخلي ذا الثقوب والذي يحتوي على برطمانات حفظ الطعام بداخل القدر.
- أغلق القدر.
- اختر مستوى الطهي ودع الطعام ينضج . (انظر الفصل السادس).

ملاحظات حول مدد حفظ الطعام:		
المربى	المستوى الأول	دقيقة - دقيقتان
الفواكه/الخضراوات المخللة	المستوى الأول	8-10 دقائق
الخضراوات/اللحوم	المستوى الثاني	20-25 دقيقة

لا تقم بتنفيس البخار من القدر بشكل سريع، وإنما اتركه يبرد ببطء، وإلا فمن الممكن أن تنفجر البرطمانات!

طرق استخدام قدر الضغط الخاص بك

- اسكب ما لا يقل عن 200-300 مل لتر من السائل (انظر علامة الحد الأدنى) في قدر الضغط، مع إضافة الأعشاب أو التوابل أو النبيذ، وذلك حسب رغبتك.
- ضع الخضراوات المغسولة في الإناء الداخلي ذي الثقوب، ثم قم بتركيبه في القاعدة ثلاثية القوائم داخل القدر.
- أغلق القدر.
- اختر مستوى الطهي واترك الخضراوات تنضج. (انظر الفصل السادس).

ملحوظة: عادة ما تنضج الخضراوات على المستوى الأول. انظر الفصل التاسع.

تحضير الأرز

يمكن طهي الأرز في قدر الضغط مباشرة دون الحاجة إلى استخدام إناء داخلي. تحضير الأرز الخام:

- ضع الأرز والماء في قدر الضغط بنسبة 2:1.
- أضف الملح حسب رغبتك.
- ينبغي مراعاة الحد الأدنى لكمية السائل.
- أغلق القدر.
- اختر مستوى الطهي الثاني وقم بالطهي إلى أن يتم الوصول إلى درجة الحرارة (الحلقة الخضراء).
- قم بالطهي على المستوى الثاني لمدة تتراوح ما بين 7 إلى 9 دقائق تقريبا، قم بعد ذلك بتنفيس البخار ثم افتح القدر.
- أو ارفع القدر من فوق الموقد وضعه جانباً ودع الأرز حتى يكتمل نضجه ببطء - لمدة 15 دقيقة تقريبا. ثم افتح القدر.

ملحوظة: يمكن أيضا طهي الأرز في الإناء الداخلي غير المثقوب. وللقيام بذلك املأ القدر بالحد الأدنى من كمية السائل. ثم ضع الإناء الداخلي غير المثقوب وبه الأرز والماء (بنسبة 1:1 تقريبا) في القدر.

تحضير الأسماك

يمكن طهي الأسماك في الصوص بعد إضافة الحد الأدنى لكمية السائل في قاع القدر مباشرة أو إنضاجه بالبخار باستخدام الإناء الداخلي ذي الثقوب.

ملحوظة: يتم طهي الأسماك على المستوى الثاني. انظر الفصل التاسع.

القلي العميق

لا يجوز القلي في قدر الضغط إلا بدون غطاء!
لتجنب الحروق الناجمة عن الرغوة أو تناثر الزيت تأكد من أن الوعاء الذي تستخدمه مرتفع بشكل كافٍ.

- املأ القدر بالدهون حتى المنتصف كحد أقصى (انظر العلامة "½").
- قم بتسخين الدهون على درجة متوسطة. لا تقم بتسخينها بشكل زائد عن الحد.
- يستدل على الوصول إلى درجة الحرارة الصحيحة للقلي من خلال تكون دائرة من الفقاقيع حول يد الملعقة الخشبية بعد وضعها في القدر.
- لا تضع الغطاء أبدا!

الطهي بالبخار

الطهي بالبخار هو عبارة عن إنضاج الطعام بواسطة بخار الماء في درجات حرارة تقارب 100° م إذ يحيط بخار الماء ذو درجة الحرارة العالية بالطعام ويتكثف على السطح. ونظرا لأن الطعام لا يكون في الماء أثناء الطهي. فإنك تحتاج إلى استخدام الإناء الداخلي ذي الثقوب عند الطهي بالبخار. تبعا للموديل، تكون الأواني الداخلية إما ملحقة بقدر الضغط أو يمكن الحصول عليها بشكل منفصل من الأسواق.

- اسكب ما لا يقل عن 200-300 مل لتر من السائل (انظر علامة الحد الأدنى) في قدر الضغط، مع إضافة الأعشاب أو التوابل أو النبيذ، وذلك حسب رغبتك.
- ضع الخضراوات المغسولة في الإناء الداخلي ذي الثقوب، ثم قم بتركيبه في القاعدة ثلاثية القوائم داخل القدر.

انظر الشكل ف (Q)
إذا كان البخار الخارج يتسبب في إزعاجك، يمكنك أيضاً تفريغ القدر من الضغط أيضاً تحت الماء المتدفق. ضع القدر في الحوض واترك الماء البارد ينساب بصورة جانبية على الغطاء (وليس على مقبض الغطاء ووحدة مؤشر النضج)، حتى ينخفض مؤشر النضج تماماً.

اضغط على زر التشغيل برفق للتخلص من كمية الضغط المتبقي المحتمل. واترك الزر بمجرد توقف البخار عن الخروج. هز القدر برفق واضغط على زر التشغيل مرةً أخرى. كرر هذه العملية حتى يتوقف البخار عن الخروج تماماً. عندما يصبح القدر خالياً من الضغط، ينخفض صمام يوروماتيك. وفي هذه الحالة، يمكن الضغط على زر التشغيل بالكامل لفتح القدر.

8. طرق استخدام قدر الضغط الخاص بك

تشويح اللحم

يجمع التشويح ما بين تحمير اللحم لفترة قصيرة وتركه ينضج بالبخار. فأولا يتم تحمير اللحم جيدا ثم يتم تبريده بإضافة سائل له.

- قم بتسخين قدر الضغط أو مقلاة الضغط بدون دهون على درجة متوسطة (ثلثي قدرة الموقد).
- اسكب بعض قطرات الماء البارد في إناء الطهي. وعندما يتضح لك أن الماء قد تحول إلى فقاقيع و"يطقطق" في القدر، فهذا يعني أنه تم الوصول إلى درجة الحرارة الصحيحة بغرض تحمير اللحم باستخدام دهون أو بدونها. ويراعى قبل إضافة الدهون أو وضع الأشياء المراد تحميرها تجفيف القدر من الماء بواسطة منشفة المطبخ على سبيل المثال.
- اضغط على اللحم المراد تحميره في القدر جيدا. وسوف ينحل من قاع القدر بعد دقائق قليلة ويمكن حينئذ تقليبه. قم حسب رغبتك بإضافة الإضافات الأخرى كما هو معتاد.
- أضف السائل كما هو موضح في طريقة الطهي، على ألا يقل عن 200-300 مل لتر. (انظر الفصل الخامس).
- أغلق القدر.
- اختر مستوى الطهي واترك اللحم ينضج. (انظر الفصل السادس).

ملحوظة: عادة ما ينضج اللحم على المستوى الثاني. انظر الفصل التاسع.

الحساء واليخني

دائما ما يتم طهي الحساء واليخنة دون استخدام إناء داخلي.

- املأ القدر بمقدار الثلثين كحد أقصى (انظر علامة "ماكس") (الحد الأقصى). وفي حالة وضع طعام يقوم بتكوين رغوة كثيفة أو يفور بشدة، ينبغي ملء القدر بمقدار النصف فقط (انظر العلامة "½").
- قم أولا بطهي الحساء لمدة قصيرة في القدر المفتوح وقم بإزالة الرغاوي تماماً.
- قم بالتقليب.
- أغلق القدر.
- اختر مستوى الطهي ودع الطعام ينضج. (انظر الفصل السادس).

ملحوظة: عادة ما ينضج الحساء واليخنة عند المستوى الثاني. انظر الفصل التاسع.

الخضراوات والبطاطس

يمكن طهي الخضراوات والأطعمة الأخرى التي لا تحتاج إلى مستوى طهي شديد برفق شديد على البخار في الإناء الداخلي ذي الثقوب. تبعا طراز، تكون الأواني الداخلية إما ملحقة بقدر الضغط أو يمكن الحصول عليها بشكل منفصل من الأسواق.

تفريغ الضغط

الطريقة الأولى
"التبخير السريع باستخدام زر التشغيل"

انظر الشكل س (O)
من خلال الضغط الخفيف على زر التشغيل (انظر الشكل أ-2 "A-2") في اتجاه السهم، يخرج البخار من أسفل مقبض الغطاء (انظر الشكل أ-4 "A-4"). استمر في الضغط على الزر حتى ينخفض مؤشر النضج تماماً ويتوقف البخار عن الخروج. ثم اترك الزر وهز القدر برفق واضغط على زر التشغيل مرةً أخرى. كرر هذه العملية حتى يتوقف البخار عن الخروج تماماً. عندما يصبح القدر خالياً من الضغط، ينخفض صمام يوروماتيك. والآن يمكن الضغط على زر التشغيل بالكامل لفتح القدر.

ملاحظة:
طالما أنه هناك ضغط في القدر، لا يمكن الضغط على زر التشغيل بالكامل. غير أنه شيء طبيعي ويقصد من ذلك عدم فتح القدر بدون قصد عندما يكون بداخله ضغط. لا تحاول الضغط على زر التشغيل بقوة!

الطريقة الثانية
"إمكانية ضبط مستوى التبخير بوحدة مؤشر النضج"

انظر الشكل ع (P)
من خلال لف وحدة مؤشر النضج بالتدريج في اتجاه وضع التبخير يخرج الضغط أسفل وحدة مؤشر النضج (انظر الشكل أ-7 "A-7"). يمكنك الاختيار ما بين التبخير البسيط للغاية أو التبخير الأسرع بعض الشيء. كلما زاد عدد الخطوات التي تضبط وحدة مؤشر النضج من خلالها، زاد معدل خروج البخار. اضبط وحدة مؤشر النضج في نهاية الأمر على وضع التبخير وانتظر حتى يتوقف البخار عن الخروج. ثم قم بهز القدر برفق وكرر هذه العملية حتى يتوقف البخار عن الخروج تماماً. عندما يصبح القدر خالياً من الضغط، ينخفض صمام يوروماتيك. والآن يمكن الضغط على زر التشغيل بالكامل لفتح القدر.

ملاحظة:
لا تقم بلف وحدة مؤشر النضج من المستوى الأول أو المستوى الثاني مباشرة إلى وضع التبخير، وإلا ستخرج كمية كبيرة من البخار وبالتالي، قد يخرج الطعام. لف وحدة مؤشر النضج دائماً من خلال عدة خطوات صغيرة حتى وضع التبخير.

الطريقة الثالثة
"ترك القدر ليبرد"

إذا كنت ترغب في الاستفادة من الطاقة المتبقية في قدر الضغط، فاختر هذه الطريقة. فمن خلال هذه الطريقة، يمكنك رفع القدر من على النار قبيل انتهاء فترة الطهي ثم تركه ليبرد ببطء حتى ينخفض مؤشر النضج تماماً.

اضغط على زر التشغيل برفق للتخلص من كمية الضغط المتبقي المحتمل. واترك الزر بمجرد توقف البخار عن الخروج. هز القدر برفق واضغط على زر التشغيل مرةً أخرى. كرر هذه العملية حتى يتوقف البخار عن الخروج تماماً. عندما يصبح القدر خالياً من الضغط، ينخفض صمام يوروماتيك. وفي هذه الحالة، يمكن الضغط على زر التشغيل بالكامل لفتح القدر.

تعد هذه الطريقة مناسبة للأطعمة التي تحتاج إلى فترة طهي طويلة على وجه الخصوص.

الطريقة الرابعة
"التبخير السريع تحت الماء المتدفق"

الحلقة الحمراء:
"درجة الحرارة في القدر عالية للغاية. وبالتالي، يبدأ القدر في التبخير تلقائياً من أجل تنظيم درجة الحرارة. برجاء إعادة إغلاق الموقد."

يجب تنظيم عملية الإمداد بالطاقة بحيث إن مؤشر النضج لا يصعد للنطاق الأحمر. وإلا فسيفقد القدر السائل تماماً من خلال التبخير.

ملاحظة هامة
برجاء الانتباه إلى عدم تبخير السائل تماماً في قدر الضغط . (انظر الإرشادات الواردة في الفصل الخامس)

مدد الطهي

يتم قياس زمن الطهي بدءاً من الوصول لمستوى الطهي المطلوب (الحلقة الخضراء). يمكنكم الحصول على معلومات عن زمن الطهي للأطعمة المختلفة من الفصل التاسع.

القواعد الأساسية:
1. يعادل زمن الطهي بالمستوى الثاني تقريباً من ½ إلى ⅔ زمن الطهي العادي.
2. زمن الطهي في المستوى الأول أطول منه في المستوى الثاني بحوالي 50%.
3. قد تختلف بيانات زمن الطهي بالنسبة للطعام الواحد، نظراً لتأثير كمية الطعام وشكله وحجمه وطبيعته على زمن الطهي.

مثال: بطاطس بقشرها

زمن الطهي التقليدي	زمن الطهي في المستوى الثاني	زمن الطهي في المستوى الأول
حوالي 30 دقيقة	حوالي 8 - 12 دقائق	حوالي 18 دقيقة

بعد انتهاء زمن الطهي، ارفع قدر الضغط من على سطح الطهي وفرغه من الضغط (انظر الإرشادات الواردة في الفصل التالي). ثم قم بفتح القدر.

7. تفريغ الضغط من قدر الضغط vitavit®

ملاحظة هامة:
لا تفتح قدر الضغط عنوة. لا يجوز فتح القدر إلا عندما ينخفض مؤشر النضج تماماً وعند توقف البخار عن الخروج عند الضغط على زر التشغيل. لا يجوز فتح القدر إلا عندما ينخفض مؤشر النضج تماماً وعند توقف البخار عن الخروج عند الضغط على زر التشغيل. في حالة تفريغ القدر من الضغط، قم بالضغط برفق على زر التشغيل لفتح القدر. ولكن يجب تحريك القدر دائماً برفق قبل فتحه، وذلك من أجل التخلص من فقاعات البخار المتكونة في الطعام وذلك إذا لزم الأمر، وإلا فستكون هناك خطورة الإصابة بحروق بسبب فوران الطعام والبخار.

عند استخدام مساعد الطهي الإلكتروني* vitacontrol®، يجب نزعه قبل تفريغ الضغط وفتح قدر الضغط وحمايته من الرطوبة لتفادي تلف مساعد الطهي الرقمي* vitacontrol®.

ثمة 4 طرق يمكنك الاستعانة بها من أجل تفريغ قدر vitavit® من الضغط.

يتعين عليك اختيار نوع التبخير وفقاً لنوع الطعام. بالنسبة للأطعمة التي تكون رغوة بسيطة أو تتصاعد قليلاً عند الطهي، مثل البقوليات أو الحساء أو اليخنة أو الطعام ذي القشرة الرقيقة مثل البطاطس المطهية بقشرتها، لا يجب اختيار أي طريقة تقوم بتقليل الضغط سريعاً، وإلا فقد يخرج الطعام من القدر أو تنفجر القشرة.

* تأتي vitacontrol® الرقمية مع منتجات vitavit® الرقمية المميزة

اختيار مستوى الطهي

انظر الشكل م (M)
اضبط مستوى الطهي المطلوب بوحدة مؤشر النضج (انظر الشكل أ-5 "A-5"). ويقدم جدول مدد الطهي (الفصل التاسع) بعض التوصيات في ذلك الصدد.

الوضع 1، درجة حرارة 110 درجة مئوية تقريبا (وضع معتدل)
(ضغط التشغيل 45 كيلو باسكال)

بالنسبة للأطعمة التي لا تحتاج إلى مستوى طهي شديد مثل السمك أو الخضراوات.

الوضع 2، درجة حرارة 116 درجة مئوية تقريبا (وضع سريع)
(ضغط التشغيل 75 كيلو باسكال)

لجميع الأطعمة الأخرى مثل أطباق السمك أو أطباق اليخنة.

الطهي بدون ضغط
بالإضافة إلى مستوى الطهي على نار هادئة والطهي السريع، يمكنك أيضاً الاختيار من بين مستوى الطهي بالبخار بدون ضغط أو مستوى الطهي التقليدي. للمزيد من المعلومات عن الطهي بدون ضغط، انظر الفصل الثامن.

ترك الطعام حتى ينضج والتهوية

قم بتسخين قدر الضغط على أعلى مستوى للطاقة. فيخرج البخار من أسفل المقبض الكبير للغطاء (انظر الشكل أ-1 "A-1")، وكذلك الأكسجين الجوي الذي يضر بالفيتامينات. قد تستغرق هذه العملية عدة دقائق. فبمجرد إغلاق صمام يوروماتيك وعدم خروج أي بخار، تبدأ عملية توليد الضغط. وبعد ذلك بفترة قصيرة، يبدأ مؤشر النضج (انظر الشكل أ-6 "A-6") في الصعود.

وحدة مؤشر النضج المزودة بعلامات ملونة إرشادية

انظر الشكل ن (N)
يظهر مؤشر النضج دائماً سلسلة مكونة من ثلاث حلقات ملونة بغض النظر عن مستوى الطهي المختار (المستوى الأول أو الثاني). تشير الألوان (التي تحاكي ألوان إشارة المرور) إلى تقدم درجة الحرارة في القدر، بل وتساعدكم أيضاً على تنظيم عملية الإمداد بالطاقة.

عند استخدام مساعد الطهي الإلكتروني* vitacontrol®، يتم عرض هذه المعلومات أيضاً من خلال بعض الإشارات البصرية والسمعية في تطبيق الطهي فيسلر (انظر دليل الاستخدام المنفصل).

الحلقة الصفراء:
"تم الوصول تقريباً إلى مستوى الطهي الذي تم ضبطه. وفي هذه الحالة يمكن إغلاق الموقد."

ويمكنك إغلاق الموقد إما مبكراً أو لاحقاً وفقاً لنوع الموقد ودرجة ملء القدر. فبالنسبة للموقد المزود بسطح طهي صلب/سطح صيني تكون عند بداية النطاق الأصفر، وبالنسبة لموقد التسخين بالتيار الحثي تكون عند نهاية النطاق الأصفر.

الحلقة الخضراء:
"تم الوصول إلى مستوى الطهي. وبالتالي، يمكن قياس زمن الطهي من الآن."

يجب تنظيم عملية الإمداد بالطاقة بحيث يظل مؤشر النضج أثناء فترة الطهي كلها في النطاق الأخضر.

* تأتي vitacontrol® الرقمية مع منتجات vitavit® الرقمية المميزة

أ) استخدام التطبيق والجهاز الذكي (الوضع الرقمي):

تسع خطوات للنجاح:

1) قم بتشغيل تطبيق الطهي فيسلر.

2) قم بتشغيل مساعد الطهي الرقمي vitacontrol® عن طريق الاستمرار في الضغط على الزر ⏻ لبعض الوقت. ⏲min تظهر على الشاشة.

3) صل مساعد الطهي vitacontrol® الرقمي بالجهاز الذكي. يجب إعداد الاتصال في التطبيق تحت عنصر القائمة "إعدادات" ← "حالة الاتصال". عند اتصال مساعد الطهي الرقمي vitacontrol®، تعرض الشاشة أيقونة Bluetooth® ᛒ. ويعمل النظام.

4) قم بتخصيص مساعد الطهي الرقمي vitacontrol® بمنحه اسمًا.

5) حدد نوع الموقد الذي تستخدمه.

6) استخدم زر "القائمة" في التطبيق لاختيار وصفة أو طعام يتم طهيه بالضغط أو البخار.

7) لا تنسَ تحديد إعداد الطهي في قدر الضغط.

8) قم الآن بإرفاق مساعد الطهي الرقمي vitacontrol® بضغطه في مؤشر وحدة النضج الخاصة بقدر الضغط. تأكد من تثبيته بشكل صحيح.

9) اتبع دليل الطهي في التطبيق خطوة بخطوة.

يحتوي تطبيق الطهي فيسلر أيضًا على وظائف أخرى للتحكم المُخصص. حيث سيرشدك التطبيق الواضح وسهل الاستخدام ببساطة وموثوقية أثناء عملية الطهي. ويشير التوقيت الدقيق وعرض الاتجاه إلى أنك ستعرف في جميع الأوقات ما يحدث داخل قدر الضغط.

وتتوفر المزيد من التفاصيل عن استخدام مساعد الطهي الإلكتروني* vitacontrol® في دليل استخدام الجهاز.

ب) الاستخدام بدون تطبيق

الإعداد

ضع المكونات المطلوبة للوصفة داخل قدر الضغط. تأكد من الالتزام بسعات الملء المحددة. (انظر الفصل الخامس).

ثم ضع الغطاء فوق القدر وأغلقه. إذا كان مؤشر الإغلاق (شكل أ-3 "A-3") بمقبض الغطاء أخضر، يكون القدر معدًا لبدء عملية الطهي. (انظر الفصل الرابع)

* تأتي vitacontrol® الرقمية مع منتجات vitavit® الرقمية المميزة

تنظيم مصدر التسخين

	مستويات الطهي بسطح الطهي			
	مستوى 1-12	مستوى 1-9	مستوى 1-6	مستوى 1-3
التحمير (مع فتح القدر)	12-9	9-6	6-4	3-2
طهي الطعام حتى يصير نصف مطهي، التهوية	12	9	6	3
ترك الطعام حتى ينضج، طهي بالبخار، تسخين، ذوبان الثلج	6-1	4-1	1-3	1 ½ - ½

تعد الإعدادات المذكورة عبارة عن قيم تقديرية. في حالة استخدام موقد التسخين بالتيار الحثي، يمكن اختيار إعدادات أقل وفقاً للقدرة. برجاء الانتباه إلى بيانات دليل استخدام الموقد الخاص بك.

لا يجوز تسخين قدر الضغط المفتوح وهو فارغ أو إذا كان به زيت أو سمن لفترة أطول من دقيقتين على أعلى مستوى للطاقة. ذلك أنه في حالة فرط التسخين قد يتغير لون القاعدة إلى اللون الذهبي. إلا أن تغير اللون لا يضر بالكفاءة الوظيفية للقدر.

موقد بسطح طهي صلب/موقد بسطح صيني زجاجي (أشعة/هالوجين): يجب أن يتطابق لوح الموقد مع قطر قاعدة القدر أو يكون أصغر منه.

موقد الغاز: ضع قدر الطهي في المنتصف وتجنب أي شرارة لهب. قد يؤدي اللهب إلى تلف المقابض البلاستيكية.

التسخين بالتيار الحثي: ضع القدر على منتصف سطح الطهي. يجب أن يتوافق حجم قاعدة القدر مع حجم سطح الطهي بالموقد أو أكبر منها. وإلا فقد لا يتطابق سطح الطهي بالموقد مع قاعدة القدر.

إرشادات خاصة للمواقد التي تعمل بالتيار الحثي: من أجل تفادي فرط التسخين والإضرار بقدر الطهي بسبب ارتفاع قدرة التيار الحثي، لا تقم بتسخين القدر وهو فارغ بدون مراقبته. برجاء الالتزام بتعليمات الاستخدام الصادرة عن الشركة المنتجة للموقد. في حالة الاستخدام قد يصدر صوت بعض الضوضاء. وتحدث هذه الضوضاء نتيجة لأسباب فنية ولا تدل بأي حال من الأحوال على وجود عيب بالموقد أو قدر الطهي.

نصائح لتوفير الطاقة

- عند الطهي على نار هادئة أو على المستوى العالي، يجب ضبط سطح الطهي بحيث ألا يصل مؤشر النضج إلى النطاق الأحمر. ولا يبدأ صمام قدر الطهي في إصدار البخار.
- عند الطهي على مستوى الطهي بالبخار، يجب ضبط سطح الطهي بحيث يخرج مقدار بسيط فقط من البخار على المقبض الكبير للغطاء ووحدة مؤشر النضج.
- استخدام حجم مناسب من أسطح الطهي. (انظر البيانات المذكورة أعلاه)
- يتم اختيار حجم قدر الطهي وفقاً لكمية الطعام الذي يتم طهيه.
- استفد من الحرارة المخزنة بالقاعدة. قم بإغلاق موضع الطهي قبل نهاية زمن الطهي للاستفادة من فترة التبريد.

6. الطهي باستخدام قدر الضغط vitavit®

يمكنك طهي الطعام في قدر الضغط باستخدام طرق عديدة: الطهي أو التدميس، الطهي على البخار باستخدام الإناء الداخلي، التحمير أو القلي (بدون غطاء)، وذوبان الثلج من الطعام المجمد أو طهي الطعام بالغلي أو تركيز الطعام بسحب السوائل منه. للمزيد من المعلومات عن إمكانيات استخدام قدر الضغط واستخدام الإناء الداخلي، انظر الفصل الثامن.

معلومات حول استخدام قدر الضغط

حلقة منع التسرب (الشكل. أ-20 "A-20") وخطافات الأمان (انظر الشكل أ-17 "A-17")
انظر الشكل ك (K)
تأكد من نظافة حلقة منع التسرب وحافة الغطاء وسلامة حلقة منع التسرب وتحرك خطافات الأمان بحرية. قم بتركيب حلقة منع التسرب بحيث تصبح مسطحة تماماً أسفل الحافة المنحنية نحو الداخل والتي توضع على الجزء الداخلي من الغطاء. يجب وضع حلقة منع التسرب أمام خطافات الأمان أي يجب إبعادها عن حافة الغطاء.

كميات الملء

انظر الشكل ل (L)
برجاء الانتباه إلى البيانات التالية الخاصة بكميات الملء عند الطهي السريع باستخدام قدر الضغط. من أجل القيام بعملية المعايرة بسهولة، يوجد مقياس مدرج داخل القدر.

الحد الأدنى
من أجل توليد البخار يلزم وضع كمية من السائل بحد أدنى 200-300 مل لتر وفقاً لقطر القدر، بغض النظر عما إذا كنت تطهي باستخدام إناء داخلي أو بدونه. لا تستخدم قدر الضغط أبداً بدون استخدام هذا الحد الأدنى من كمية السوائل. (انظر علامة الحد الأدنى).

قطر 18 سم: 200 مل لتر
قطر 22 سم: 250 مل لتر
قطر 26 سم: 300 مل لتر

(علامة "ماكس") (الحد الأقصى)
يسمح بملء قدر الضغط بحد أقصى ثلثي سعته لضمان أدائه لوظيفته بأمان. (انظر علامة "ماكس").

العلامة "½"
في حالة طهي أصناف طعام تكون رغوي أو التي تتمدد عند الطهي، على سبيل المثال: الأرز أو البقوليات أو المرق أو الخضراوات المجففة، يجب ملء قدر الضغط حتى منتصف سعته على الأكثر(انظر العلامة "½") .

"⅓"
عند طهي الفول وغيره من البقول، يجب ملء حلة الضغط بما لا يتجاوز ⅓ سعتها (انظر علامة "⅓")، حيث قد ترتفع القشور الرقيقة بسهولة لتسد الصمامات.

ملاحظة هامة:
تجنب طهي الطعام أبداً بدون وجود كمية كافية من السائل وانتبه لعدم تبخر السائل الموجود في قدر الضغط بالكامل. في حالة عدم الالتزام بهذه التعليمات، قد يؤدي ذلك إلى حرق الطعام أو الإضرار بالقدر والمقابض وسطح الطهي يحظر حينها متابعة استخدام حلة الضغط حيث لم تعد وظائف الصمامات وتجهيزات السلامة مضمونة الكفاءة. يجب إرسال حلة الضغط لقسم خدمة عملاء فسلر لفحصها (انظر تعليمات السلامة).

القابلية للاستخدام على المواقد بمختلف أنواعها

تضمن قاعدة كوك ستار المناسبة لجميع المواقد والمغلفة بالكامل استقبال الحرارة وتوزيعها وتخزينها على النحو الأمثل. كما أنها تتميز بأنها مناسبة لجميع أنواع المواقد بما في ذلك مواقد التسخين بالتيار الحثي. وتستخدم وصلات الامتداد المدمجة والتي تظهر في صورة نجمة على الجزء السفلي في الحفاظ على ثبات القاعدة تماماً، مما يضمن اتصال القاعدة بسطح الطهي بصورة صحيحة - وذلك للحصول على أفضل نتائج للطهي.

مؤشر الإغلاق

انظر الشكل و (F)
يمكن معرفة ما إذا كان القدر تم إغلاقه بصورة صحيحة ومن ثم إذا كان جاهزاً للاستخدام من خلال مؤشر الإغلاق (انظر الشكل أ-3 "A-3") الموجود على مقبض الغطاء:

أخضر = القدر مغلق بصورة صحيحة وجاهز للاستخدام.
أحمر = القدر غير مغلق بصورة صحيحة وبالتالي لا يمكن توليد أي ضغط.

التنظيف

اغسل وعاء الطبخ والغطاء وطوق السيليكون جيدا قبل استخدامه لأول مرة. لإزالة أي آثار من بقايا التلميع والشوائب الدقيقة.
نوصي باستخدام منتج العناية لفيسلر ستينلس ستيل (أو أي منتج آخر لرعاية أوعية الطبخ ستينلس ستيل) للوعاء والغطاء. هذا سيجعل الاستينلس ستيل أكثر مقاومة لتأثير الأملاح والمواد الحمضية. يجب غسل مخلفات المنتج كليا. استخدم منتج الرعاية حسب الحاجة او عندما تلاحظ تغيرًا في سطح الاستينلس ستيل.

مرحبًا بك في عالم vitacontrol® الرقمي – الطهي الذكي أمر في غاية السهولة*

قم بتنزيل "تطبيق طهي فيسلر (Fissler) الإلكتروني" بنفس الاسم مجانًا في متجر التطبيقات/(التشغيل) App/(Play) لديك. يتوافق التطبيق مع أحدث أجيال الأجهزة الذكية (الهواتف الذكية والأجهزة اللوحية) التي تعمل بأنظمة التشغيل Apple/IOS و Google/Android.

وتتوفر المزيد من التفاصيل عن استخدام مساعد الطهي الإلكتروني vitacontrol® في دليل استخدام الجهاز.

5. معلومات حول استخدام قدر الضغط

وحدات السلامة

يتميز قدر الضغط vitavit® بأنه مزود بعدة وحدات مختلفة تهدف لسلامة وأمان قدر الضغط بصورة آلية تماماً. 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. يمكنك الاطلاع على إرشادات في هذا الصدد في الفصل العاشر.

وحدة مؤشر النضج (انظر الشكل أ-5 "A-5")
انظر الشكل ز (G)
ارفع صمام التحكم عن الغطاء وحركه للوضع 2 استخدم إصبعك لمعرفة ما إذا كان المؤشرالضوئي ذو العلامة الحمراء (1) وجسم الصمام (2) يتحرك بحرية ويرتد للخلف.

صمام يوروماتيك (انظر الشكل A-18 (أ-18))
انظر الشكل ح، ط (H+I)
تأكد من نظافة صمام يوروماتيك وإمكانية تحركه بحرية بالغطاء. كما يجب وضع مانع التسرب الموجود في صورة حلقة دائرية بالكامل في الشق المصمم له خصيصاً.
انظر الشكل ي (J)
تأكد – من خلال الضغط بالإصبع - من عدم التصاق الكرة البيضاء في صمام يوروماتيك وتحركها بحرية وإمكانية ارتدادها.

* تأتي vitacontrol® الرقمية مع منتجات vitavit® الرقمية المميزة

21. صامولة جرسية الشكل لتثبيت وحدة مؤشر النضج
- مزودة بتجاويف للمقبض، يمكن فكها بسهولة بدون استخدام أي أداة.
22. حاجز مستدير
- لسد مؤشر النضج بإحكام
23. مانع تسرب صمام قدر الطهي
- لسد وحدة مؤشر النضج بإحكام
24. مانع تسرب قاعدة الصمام
- لسد صمام قدر الطهي بإحكام.
25. لوازم للتبخير (وفقاً للطراز)
- مزودة بفتحة طولية لنفاذ البخار على الوجه الأمثل
- مزودة بحواجز تركيبية لانطلاق تيار البخار بحرية حتى مع وجود أطعمة كبيرة الحجم بالقدر.
- مزودة بقاعدة ثلاثية القوائم
26. مساعد الطهي الإلكتروني الرقمي* vitacontrol® (حسب الطراز)
- مع وحدة بلوتوث مدمجة قليلة الاستهلاك من الطاقة الكهربائية لاتصال سلس مع أجهزتك الذكية من خلال تطبيق فسلر للطهي
- بمنطقة LED وإشارات بصرية وصوتية لإعداد الموقد.
- بشاشة لعرض وقت الطهي وفترات استبدال البطارية والصيانة.
- بأزرار التحكم لضبط وقت الطهي والتحكم في الوظائف الأخرى
- أذرع تثبيت لتركيب مؤشر النضج ببساطة
- مرفق مع قدر الضغط vitavit® الرقمي المميز

انظر الشكل ب (B)
أ . علامة المطابقة الأوروبية (CE) (تشير إلى مطابقة الجهاز بالتوجيهات الأوروبية فيما يتعلق بقدور الضغط بالبخار)
ب . المحتوى الاسمي (لا يتطابق مع المحتوى الفعلي)
ج . ضغط التشغيل الأقصى (الحد الأقصى من ضغط البخار المسموح خروجه من الصمام)
د . تاريخ الإنتاج (الأسبوع/العام)

4. قبل الاستخدام لأول مرة

يجب التعرف على القدر وطريقة استخدامه قبل أول استخدام له.

فتح القدر

انظر الشكل ج (C)
اضغط على زر التشغيل (انظر الشكل أ-2 "A-2") بمقبض الغطاء في اتجاه السهم، وقم بلف الغطاء جهة اليمين إلى أقصى حد. الآن يمكنك نزع الغطاء.

الوحدة المساعدة على التركيب

يوجد على الغطاء لوح معدني يحمل علامة مطبوعة "إغلاق" (انظر الشكل أ-8 "A-8")، كما توجد أيضاً صامولة مقابلة خاصة به في مقبض القدر (انظر الشكل أ-9 "A-9"). يستخدم هذا اللوح في تركيب الغطاء بسهولة.

إغلاق القدر

انظر الشكل د (D)
قم بتركيب الغطاء بحيث يصبح مائلاً إلى حد ما. وقم بتركيب الوحدة المساعدة على التركيب في الصامولة الموجودة بمقبض القدر ثم اخفضه. يتم توضيح وضع التركيب الصحيح للغطاء من خلال النقاط الحمراء الموجودة على الوحدة المساعدة على التركيب ومقبض القدر. فإذا كانت هذه النقاط متقابلة تماماً، يمكن تركيب الغطاء.
انظر الشكل هـ (E)
لإغلاق القدر قم بلف الغطاء جهة اليسار إلى أقصى حد ممكن حتى يتم إغلاق القدر بحيث يصدر صوت النقر "بصوت مسموع".

* تأتي vitacontrol® الرقمية مع منتجات vitavit® الرقمية المميزة

وصف vitavit® ومزاياها

4. فتحات لخروج البخار
- أثناء تراكم البخار
- عند تشغيل صمام أمان بوروماتيك
- عند تصاعد البخار من خلال زر التشغيل
- عند "الطهي بالبخار" بدون ضغط.
5. وحدة مؤشر النضج (الصافرة)
- لضبط مستويات الطهي.
- مزودة بمؤشر لبيان النضج.
- مزودة بصمام لتحديد الضغط بصورة آلية (وحدة التحكم بالضغط).
- يمكن فكه لتنظيفه بسهولة
- لخروج البخار بصورة يمكن ضبطها ومعايرتها بدقة.
6. وحدة مؤشر النضج المزودة بعلامات ملونة إرشادية
- تساعد على التحكم في سطح الطهي.
7. فتحات لخروج البخار
- عند تجاوز مستوى الطهي الذي تم اختياره
- عند خروج البخار عن طريق وحدة مؤشر النضج.
- عند "الطهي بالبخار" بدون ضغط.
8. الوحدة المساعدة على التركيب
- للمساعدة على تركيب الغطاء بسهولة.
9. صامولة للوحدة المساعدة على التركيب
- لتركيب الوحدة المساعدة على التركيب
10. مقبض القدر مع وحدة الإيقاف المنزلقة
11. وحدة الحماية من اللهب
- تحمي المقابض عند استخدام القدر على موقد يعمل بالغاز.
12. علامات ملء القدر
- علامة "الحد الأدنى" لأدنى كمية ملء بالسوائل.
- علامة ½" للمقدار الأقصى للطعام الذي يتمدد.
- علامة " ماكس" للمقدار الأقصى من الطعام العادي.
13. مقياس مدرج
- لمعايرة السوائل بسهولة - بدون استخدام كأس قياس.
14. جسم القدر المخروطي
- لرص القدور، حتى القدور ذات الأقطار المتساوية.
15. قاعدة كوك ستار لجميع أنواع المواقد
- للحصول على أفضل خصائص حرارية في جميع أنواع المواقع بما في ذلك مواقد التسخين بالتيار الحثي.
16. مقبض مقابل
- مزود بتجويف عميق بالمقبض لحمل القدر بأمان.
17. خطافات الأمان (أحد تجهيزات الأمان)
- تمنع تكون الضغط في حالة عدم إغلاق القدر بصورة صحيحة.
18. صمام فسلر بوروماتيك (أحد تجهيزات الأمان)
- لسلق الطعام أوتوماتيكياً.
- لمنع تكون الضغط في حالة عدم إغلاق القدر بصورة صحيحة.
- لتحديد الضغط بصورة أوتوماتيكية.
- لمنع فتح القدر طالما أنه يحتوي على ضغط.
19. مسمار التثبيت بمقبض الغطاء.
- يمكن استخدامه بدون استخدام أداة محددة.
- مزود بمانع تسرب مسطح مثبت في الغطاء.
20. حلقة منع التسرب (أحد تجهيزات الأمان)
- مصنوعة من السيليكون العالي الجودة.
- مزودة بأكياس أمان لتحديد الضغط.

- لا تستخدم سوى مصادر التسخين الموضحة في الفصل الخامس.
- لا تقم بتسخين قدر الضغط أبداً بدون وضع سوائل، نظراً لأنه قد تحدث بعض الأضرار بالقدر أو بسطح الطهي نتيجة للتسخين المفرط. يحظر حينها متابعة استخدام حلة الضغط حيث لم تعد وظائف تجهيزات السلامة مضمونة الكفاءة. يجب فحص قدر الضغط الخاص بك من قبل قسم خدمة عملاء فسلر.
الحد الأدنى من ملء القدر: 200-300 مل لتر مياه وفقاً لقطر القدر الخاص بكم. (انظر علامة الحد الأدنى).
في حالة فرط التسخين قد تنصهر الأجزاء البلاستيكية بالقدر أو الألومنيوم في قاع القدر وتصبح في صورة سائلة. في حالة حدوث ذلك، يجب إيقاف مصدر التسخين وعدم تحريك القدر حتى يبرد تماماً. كما يجب تهوية المكان.
- لا تملأ قدر الضغط بما يزيد على ثلثي سعته (انظر علامة " ماكس") (الحد الأقصى).
في حالة طهي أصناف طعام تكون رغوة أو تتمدد عند الطهي، على سبيل المثال: الأرز أو البقوليات أو المرق أو الخضراوات المجففة، يجب ملء قدر الضغط حتى منتصف سعته على الأكثر (انظر العلامة "½").
- عند طهي الفول وغيره من البقول، يجب ملء حلة الضغط بما لا يتجاوز ⅓ سعتها (انظر علامة "⅓")، حيث قد ترتفع القشور الرقيقة بسهولة لتسد الصمامات.
- برجاء عدم ترك قدر الضغط بدون مراقبته. وقم بتنظيم عملية الإمداد بالطاقة بحيث لا يرتفع مؤشر النضج للنطاق الأحمر. في حالة عدم تقليل معدل الإمداد بالطاقة، سوف يتسرب البخار عن طريق الصمام، وبالتالي، يفقد القدر السائل الموجود به. فضلاً عن ذلك، فإن الفقدان التام للسوائل يتسبب في حرق الطعام وقد يؤدي أيضاً إلى حدوث أضرار بالقدر وبسطح الطهي.
- يجب عليك توخي الحرص الشديد عن تحريك قدر الضغط عندما يكون تحت تأثير الضغط. لا تقم بلمس أية أسطح ساخنة. ولكن استخدم فقط المقابض وأجزاء التشغيل. وفي حالة الضرورة، يجب ارتداء قفاز.

فتح القدر

- لا تفتح قدر الضغط عنوة. وكذلك لا تقم بفتحه قبل التأكد من انخفاض الضغط الداخلي تماماً. يمكنك الاطلاع على المزيد من المعلومات في هذا الصدد في الفصل السابع.
- يجب تحريك قدر الضغط جيداً قبل فتحه في كل مرة حتى تتجنب فوران فقاعات البخار والإصابة بالحروق. ويجب الالتزام بذلك على وجه الخصوص عند التبخير السريع أو بعد التبريد تحت الماء المتدفق.
- يجب إبعاد يديك ورأسك وجسمك دائماً عن نطاق الخطر عند خروج البخار، ذلك أنك قد تتعرض للإصابة بفعل البخار الخارج. ولذا، يجب الالتزام بهذه الملاحظة بشكل خاص عند التبخير السريع عند زر التشغيل أو عند وحدة مؤشر النضج (الصافرة).

ملاحظة هامة

- لا تستخدم قدر الضغط في حالة تلفه أو تشوهه أو تلف أي أجزاء به أو تشوهها أو إذا لم يتطابق أداؤها مع الوصف الموضح بدليل الاستخدام هذا. وفي هذه الحالة، يجب التوجه إلى أقرب موزع متخصص من موزعي منتجات فسلر أو قسم خدمة العملاء بشركة فسلر "ش.ذ.م.م" (لمعرفة العنوان، انظر الفصل الثالث عشر.)

برجاء الاحتفاظ بدليل الاستخدام هذا بعناية شديدة للتعرف على كيفية استخدام مساعد الطهي الإلكتروني vitacontrol®.

3. وصف vitavit® ومزاياها

انظر الشكل أ (A)

1. مقبض الغطاء
- يمكن فكه لتنظيفه بسهولة
2. زر التشغيل
- لفتح القدر وخروج البخار.
3. مؤشر الإغلاق
- يشير إلى إغلاق القدر بصورة صحيحة من عدمه.

* تأتي vitacontrol® الرقمية مع منتجات vitavit® الرقمية المميزة

2. إرشادات السلامة

دليل الاستخدام

- برجاء قراءة دليل الاستخدام وجميع الإرشادات بالكامل قبل استخدام قدر الضغط vitavit®. ذلك أن الاستخدام غير المطابق للتعليمات قد يؤدي إلى حدوث أضرار.
- لا تترك قدر الضغط لأي شخص لم يطلع على دليل الاستخدام من قبل.
- لا تعط قدر الضغط للغير إلا مع دليل الاستخدام.
- لاستخدام مساعد الطهي الإلكتروني* vitacontrol® يرجى أيضاً الاطلاع على دليل الاستخدام المنفصل.

المراقبة

- ممنوع إطلاقاً استخدام قدر الضغط بالقرب من الأطفال.

استخدامات قدر الضغط

- لا تستخدم قدر الضغط إلا في الأغراض المنصوص عليها في دليل الاستخدام. (انظر الفصل الثامن).
- لا تستخدم قدر الضغط أو مقلاة الضغط في الفرن أبداً ذلك أن المقابض والصمامات وتجهيزات الأمان قد تتعرض للتلف بفعل درجات الحرارة العالية وقد يتعذر عليها بالتالي أداء وظائف السلامة الخاصة بها.
- يجب قلي الطعام في قدر الضغط دائماً بدون وضع الغطاء، على أن يتم ملء نصف القدر بالدهون بحد أقصى. لا تقم بقلي الطعام أبداً تحت ضغط! (انظر الفصل الثامن).
- لا يجوز استخدام قدور الضغط في أية أغراض طبية، وخاصةً فيما يتعلق باستخدامها كأداة للتعقيم، وذلك نظراً لأن قدور الضغط غير مصممة لكي تتناسب مع درجة حرارة التعقيم اللازمة.
- لا يجوز تحضير التفاح البيوريه والكمبوت في قدر الضغط، نظراً لتكون كمية كبيرة من فقاعات البخار التي قد تفور عند فتح القدر بل وقد تؤدي أيضاً إلى الإصابة بحروق.
- عند طهي اللحم في قدر الضغط، ترتفع درجة حرارة اللحم للغاية. ولهذا السبب، بعد فتح قدر الضغط، انتظري قليلاً قبل وخز اللحم أو إخراجه من القدر حتى لا تحرقي نفسكِ.

السلامة والصيانة

- تأكد قبل كل استخدام أن جميع الصمامات وتجهيزات السلامة سليمة وغير تالفة وتعمل بكفاءة وظيفية وغير متسخة. حيث إنه لا يمكن ضمان طريقة العمل الآمنة إلا بتأكدك من ذلك. يمكنك الاطلاع على المعلومات ذات الصلة في الفصل الخامس.
- لا تقم بإجراء أية تعديلات على قدر الضغط. ولا تتعامل مع تجهيزات الأمان على وجه الخصوص إلا في ضوء إجراءات الصيانة المنصوص عليها في دليل الاستخدام. ولا تقم بتشحيم الصمامات.
- استبدل الأجزاء التالفة مثل حلقة منع التسرب والأجزاء المطاطية الأخرى بقطع غيار فسلر الأصلية بصورة منتظمة بعد حوالي 400 مرة من الطهي أو على أقصى تقدير بعد مرور عامين من الاستخدام. أما بالنسبة للأجزاء التي تحتوي على عيوب ظاهرة (على سبيل المثال: تمزقات أو تغير في الألوان أو تشوهات أو تصلب) أو التي لا يتم وضعها بشكل ثابت بصورة صحيحة، يجب تغييرها على الفور. وفي حالة عدم الالتزام بهذه التعليمات، سوف يؤدي ذلك إلى الإضرار بالكفاءة الوظيفية لقدر الضغط وسلامته.
- لا تستخدم أية قطع غيار سوى قطع غيار فسلر الأصلية. كما يجب أيضاً استخدام القدر والغطاء من نفس الطراز على وجه الخصوص، وكذلك الشأن بالنسبة لقطع الغيار الأخرى في الطراز القدر الخاص بكم. (انظر الفصل الثاني عشر).
- للحفاظ على سلامتك، يرجى إحكام ربط أي مسامير غير محكمة على الفور.
- للحفاظ على سلامتك، يجب استبدال المقابض البلاستيكية المشققة أو التالفة بقطع غيار فسلر الأصلية.

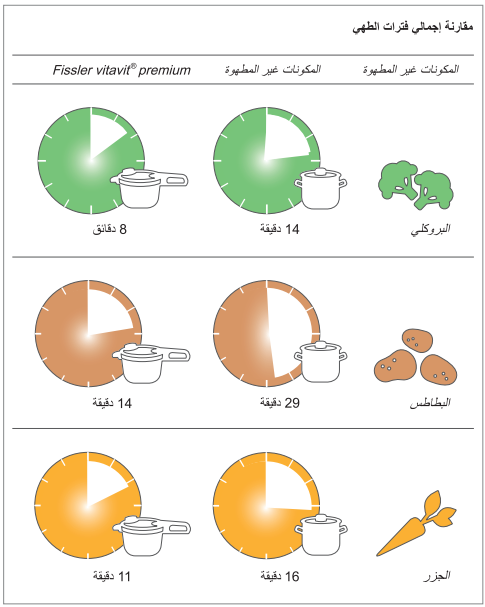
طريقة تشغيل قدر الضغط

- نظراً لأن هذا القدر يستخدم في طهي الطعام تحت تأثير الضغط، فإن أي استخدام غير مطابق للغرض من شأنه أن يؤدي لحروق. يرجى الانتباه إلى التأكد من إغلاق القدر بصورة صحيحة قبل ما يمكنك الاطلاع على معلومات في هذا الصدد في الفصل الرابع. لا تستخدم قدر الضغط مطلقاً مع غطاء غير مغلق بإحكام.

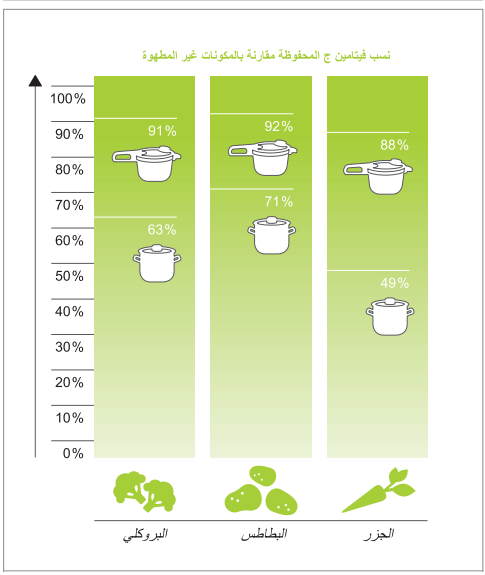
* تأتي vitacontrol® الرقمية مع منتجات vitavit® الرقمية المميزة

1. نبذة مختصرة عن الطهي السريع بقدر الضغط

لم يطرأ أي تغيير على المبدأ الأساسي للطهي السريع منذ تقديم أول قدر ضغط، حيث يتم طهي الطعام في قدر مغلق بإحكام تحت ضغط وعند درجات حرارة تزيد على 100 درجة مئوية، نظراً لأن الضغط الزائد الناشئ داخل القدر يعمل على رفع درجة غليان المياه، مما يؤدي إلى تقليل زمن الطهي بمعدل الضعف. ولذلك، فإن الطهي باستخدام قدر الضغط يعمل على توفير وقت (الطهي) بدرجة تصل في المتوسط إلى 70 في المائة.



نظراً لانعدام وجود الأكسجين الجوي الضار وقصر زمن الطهي، يتم طهي الطعام برفق مع الحفاظ على قيمته الغذائية. وبالتالي، يظل الطعام محتفظاً بالفيتامينات والمعادن والنكهة بصورة أفضل من طرق الطهي العادية الأخرى. وبالتالي، يمكن استشعار المذاق الشهي والمميز للطعام: حيث يصبح كل صنف من أصناف الطعام مركزاً بصورة مذهلة.



reddot design award
winner 2009

ARA تعليمات الاستخدام

شكرًا جزيلاً على ثقتكم بنا ...

وخالص تهانينا القلبية على شرائكم قدر الضغط الجديدة vitavit®.
حيث يحظى الجيل الأحدث من قدور الضغط من إنتاج فسلر بخبرة تربو على 60 عامًا. يتم اليوم تقديم قدور ضغط حديثة على غرار القدور المقدمة من قبل من أجل الحصول على وجبات سريعة وشهية دون فقدان أية فيتامينات، إلا أن vitavit® تضع معاييرجديدة فيما يتعلق بالتصميم وإمكانية الاستخدام براحة تامة.

ولكي تسعدوا لفترة طويلة بقدور الضغط التي يتم تصنيعها بدقة بالغة في ألمانيا ومن أجل تطويل فترة عمرها الافتراضي إلى أقصى حد ممكن، نرجو منكم الالتزام بالتعليمات التالية. وأخيراً، فنحن نتمنى لكم كل السعادة والمتعة مع تجربة إمكانيات قدور vitavit® المتعددة، كما نتمنى لكم كل النجاح والتوفيق!

الفهرس

1. نبذة مختصرة عن الطهي السريع بقدر الضغط
2. إرشادات السلامة
3. وصف vitavit® ومزاياها
4. قبل الاستخدام لأول مرة
5. معلومات حول استخدام قدر الضغط
6. الطهي باستخدام قدر الضغط vitavit®
7. تفريغ الضغط من قدر الضغط vitavit®
8. طرق استخدام قدر الضغط الخاص بك
9. مدد الطهي
10. التنظيف والعناية
11. أسئلة وأجوبة
12. الصيانة وقطع الغيار
13. الضمان والخدمة

* تأتي vitacontrol® الرقمية مع منتجات vitavit® الرقمية المميزة

Notes:

Notes:

Notes:

Notes:

Notes:

Notes: