



Fissler

Vitavit® Royal



Fissler

Vitavit® Royal

014 693 00 965

Fissler GmbH, Harald-Fissler-Str. 1, 55743 Idar-Oberstein, Tel. 06781-403-0, Fax 06781-403-321, www.fissler.de

D Gebrauchsanleitung

EG-Konformitätserklärung - Siehe letzte Umschlaginnenseite

GB Instructions for Use

Page 17

EC-Declaration of Conformity - see inside back cover

F Mode d'emploi

Page 34

Déclaration de conformité de l'UE - voir à l'intérieur de la page de couverture.

NL Gebruiksaanwijzing

Pagina 51

EG-Conformiteitsverklaring - Zie laatste pagina aan de binnenkant van de omslag.

I Istruzioni per l'uso

Pagina 68

Dichiarazione di conformità CE - Vedere ultima pagina interna sul retro

E Indicaciones de uso

Página 85

Declaración CE de Conformidad - Ver última cubierta interior

P Instruções de utilização

Página 102

Declaração de conformidade CE - ver interior da página desdobrável.

GR Οδηγίες Χρήσης

σελίδα 119

Δήλωση Συμμόρφωσης Ευρωπαϊκής Κοινότητας - Βλέπε εσωτερική σελίδα οπισθοφύλλου.

TR Kullanma Talimatı

Sayfa 136

Avrupa Topluluğu uygunluk sertifikası - arka kapağın iç tarafındadır.

S Bruksanvisning

Sidan 153

EU-konformitetsintyg - se insidan på bakre omslaget.

PL Instrukcja obsługi

Strona 170

Oświadczenie zgodności z wymogami Unii Europejskiej - Patrz tylna wewnętrzna strona okładki

CZ Návod k použití

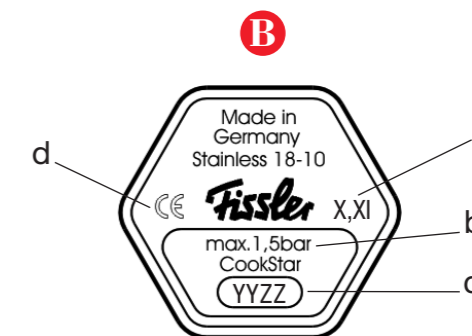
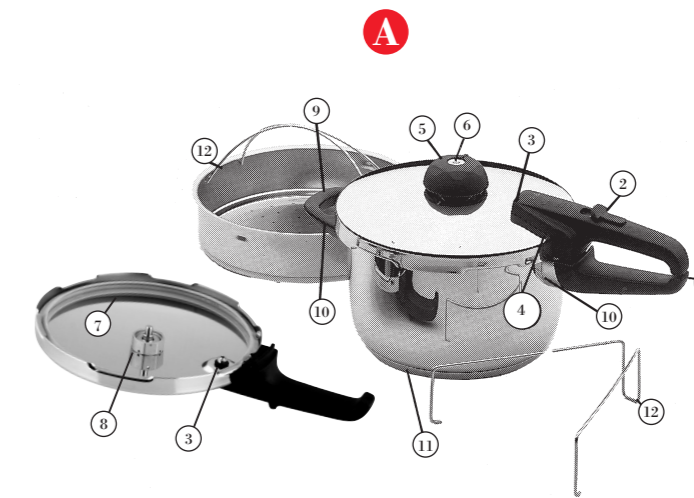
Seznam 187

Prohlášení o shodě EG - viz poslední strana vnitřní obálky

ARA طريقة الإستعمال

صفحة 220

التصريح الخاص بمطابقة هذا المنتج لتوجيهات المجموعة الأوروبية - أنظر داخل للثنية

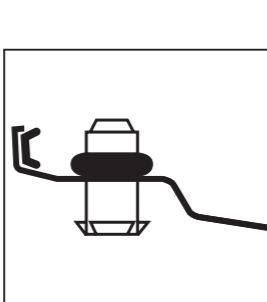
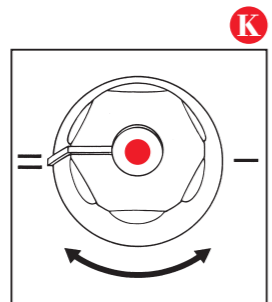
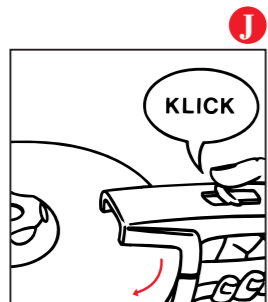
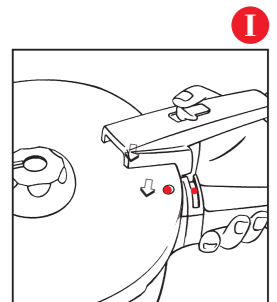
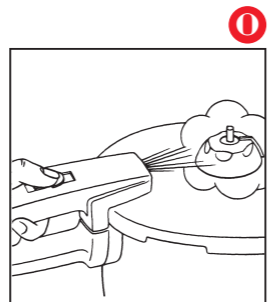
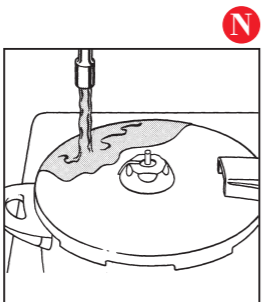
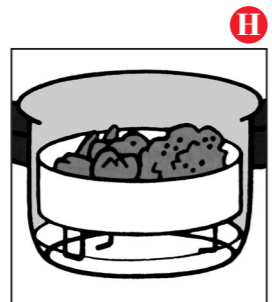
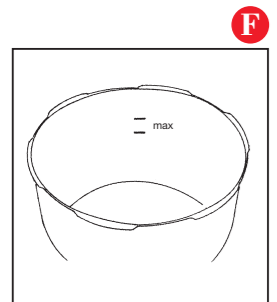
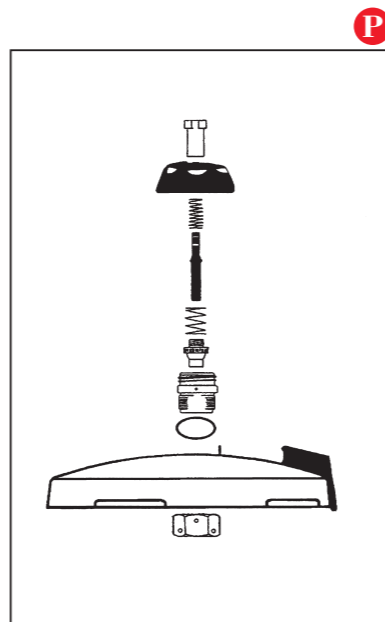
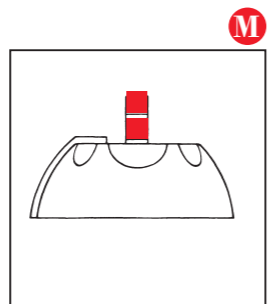
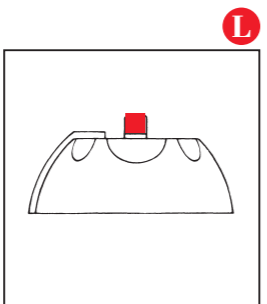
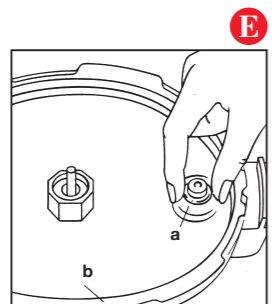
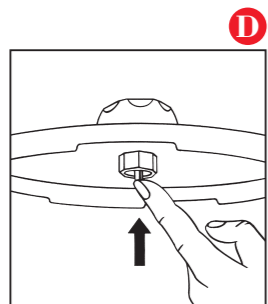
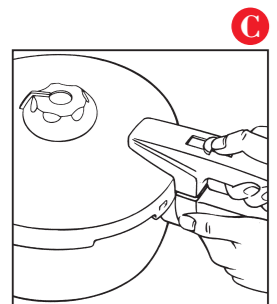


FISSSLER VITAVIT®

FISSSLER VITAVIT®

FISSSLER VITAVIT®

FISSSLER VITAVIT®



Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheitshinweise	1
2. Beschreibung des Schnellkochtopfs	3
3. Sicherheitssysteme des Vitavit® Schnellkochtopfs	4
4. Eigenschaften des Schnellkochtopfs	4
5. Funktionsweise des Schnellkochtopfs	5
6. Vor dem ersten Gebrauch	5
7. Vorbereiten des Garens	5
8. Der Kochverlauf im Schnellkochtopf	8
9. Pflegehinweise	10
10. Fragen und Antworten zum Schnellkochtopf	11
11. Ersatzteilliste	13
12. Garzeiten-Tabelle	15
13. Die Fissler-Garantie	16

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Fissler Schnellkochtopf! Jetzt bringen Sie Ihren Speisen das Garen schnell und schonend bei. Sie gewinnen bis zu 70% Zeit und sparen bis zu 50 % Energie. Die wertvollen Vitamine und das natürliche Aroma bleiben erhalten. Sie essen gesund und alles bleibt besonders schmackhaft.

Welche Funktionen und welche Ausstattungsdetails das Kochen im Schnellkochtopf für Sie so einfach und sicher machen, vermittelt Ihnen diese Gebrauchsanleitung. Sie werden mit Ihrem Schnellkochtopf rasch vertraut sein.

Beachten Sie unbedingt und mit größter Sorgfalt die Gebrauchsanleitung, damit Sie nicht durch unsachgemäße Bedienung zu Schaden kommen. Der Schnellkochtopf steht im Betriebszustand unter Druck!

Wir wünschen Ihnen stets viel Freude am gesunden und vitaminreichen Kochen mit Ihrem Fissler Schnellkochtopf.

Ihre Fissler GmbH
www.fissler.de

CE Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der EU-Richtlinie 97/23/EC – Richtlinie für Druckgeräte.
Die Konformität der o. g. Richtlinie wird durch das CE-Kennzeichen bestätigt.

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 χυτροί ταχύτητας με ατμό / şu düdüklü tencelerlerin / bekräftar härmned, att ångtryckkokarna / oświadcza, że szybkowary ciśnieniowe / potvrzuje, že tlakové hrnce / تقر بأن أواني الطبخ الواقعة تحت الضغط الحراري /

vitavit

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 εναρμονισμένες κατευθυντήριες οδηγίες της Ευρωπαϊκής Κοινότητας:
gösterilen Avrupa Topluluğu yönetmeliklerine uygun olduğunu tasdik eder:
överensstämmer med följande EU-direktiv:
spelnajša następujace harmonizujace normy Unii Europejskiej:
splnuiji požadavky harmonizované směrnice EG:
تتوافق مع متطلبات التوجيهات الموحدة التالية للمجموعة الأوروبية

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

Idar-Oberstein, 23.07.03

Ort und Datum der Ausstellung
Place and date of issue
Lieu et date:
Plaats en datum van de verklaring
Luogo e data del rilascio
Lugar y fecha de emisión
Local e data de emissão
Τόπος και ημερομηνίας της έκδοσης
Yer ve tarih
Ort och datum för utfärdande
Miejsce i data wystawienia
Místo a datum vystavení
اسم وظيفة وتوقيع الموظف المختص

Georg Thaller
Georg Thaller (Sprecher) / Dipl.-Ing. Heribert Bollinger (Geschäftsführer)

Name, Funktion und Unterschrift der Befugten
Name, job function and signature of authorized person
Nom, fonction et signature du responsable
Naam, functie en handtekening van de bevoegde persoon
Nome, qualifica e firma dell'incaricato
Nombre, función y firma de la persona autorizada
Nome, função e assinatura do responsável
Όνομα, αρμοδιότητα και υπογραφή του εξουσιοδοτημένου
Yetkilinin adı, görevi ve imzası
Namn, befattning och underskrift av behörig medarbetare
nazwisko, funkcja i podpis upoważnionego
Jméno, funkce a podpis oprávněné osoby
مكان وتاريخ الاصدار

I. Sicherheitshinweise

- Lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie den Schnellkochtopf zum ersten Mal gebrauchen. Überlassen Sie den Topf niemanden, der sich nicht zuvor mit der Gebrauchsanleitung vertraut gemacht hat.
- Halten Sie Kinder vom Schnellkochtopf fern, wenn er in Betrieb ist.
- Setzen Sie den Schnellkochtopf nur für den in der Gebrauchsanleitung vorgesehenen Verwendungszweck ein.
- Setzen Sie den Schnellkochtopf und die Schnellbratpfanne niemals im Backofen ein, weil dadurch Kunststoff- und Gummitteile und Sicherheitseinrichtungen zerstört werden. Fritieren Sie in der Schnellbratpfanne und im Schnellkochtopf immer **ohne** Deckel.
- Benutzen Sie den Schnellkochtopf nur auf den Beheizungsarten, die in der Gebrauchsanleitung aufgeführt sind (s. Kapitel 2).
- Schnellkochtöpfe dürfen nicht im medizinischen Bereich eingesetzt werden. Insbesondere nicht als Sterilisator, da Schnellkochtöpfe nicht für die erforderliche Sterilisationstemperatur ausgelegt sind.
- Überprüfen Sie jedesmal bevor Sie den Schnellkochtopf benutzen, daß die Sicherheitseinrichtungen unbeschädigt und nicht verschmutzt sind (s. Kapitel 7).
- Nehmen Sie keine Veränderungen an den Sicherheitseinrichtungen vor, mit Ausnahme der in der Gebrauchsanleitung aufgeführten Wartungsmaßnahmen. Die Ventile dürfen nicht repariert oder geölt werden! Verwenden Sie nur Original Fissler Ersatzteile (s. Kapitel 11). Nur dann sind Funktion und Sicherheit Ihres Schnellkochtopfes gewährleistet.
- Achten Sie darauf, daß Verschleißteile wie Dichtungsring, O-Ring des Ventilsockels und O-Ring zur Euromatic nach spätestens 1 - 2 Jahren durch Fissler Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Teile, die Verfärbungen, Risse oder sonstige Beschädigungen aufweisen oder nicht korrekt sitzen, vor einer weiteren Benutzung durch neue Fissler Original-Ersatzteile ersetzen.
- Achten Sie darauf, daß Sie nur Fissler Schnellkochtöpfe mit Fissler Schnellkochdeckeln des gleichen Modells benutzen.
- Nehmen Sie den Schnellkochtopf nie ohne Flüssigkeit in Betrieb, da Beschädigungen durch Überhitzung am Gerät und an der Kochstelle entstehen können. Halten Sie sich streng an die angegebenen Füllmengen:
Minimum: 1/4 Liter Flüssigkeit (2 Tassen)
Maximum: 2/3 vom Topfinhalt.
Bei schäumenden oder quellenden Speisen (z.B. Reis, Hülsenfrüchte, Brühen oder getrocknetes Gemüse): max 1/2 vom Topfinhalt. Beachten Sie hierzu die Füllstandsanzeige im Topfinneren und die zusätzlichen Hinweise in Kapitel 7.

- Schnellkochtöpfe kochen unter Druck! Eine Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung kann zu Verbrühungen führen. Achten Sie darauf, daß das Gerät vor dem Erhitzen richtig verschlossen wurde (s. Kapitel 7).
- Beaufsichtigen Sie den Schnellkochtopf während des Kochens und achten Sie auf den Kochanzeiger. Regulieren Sie die Energiezufuhr so, daß der Kochanzeiger nicht über die gewünschte Kochstufe steigt. Wird die Energiezufuhr nicht verringert, entweicht durch das Ventil Dampf. Die Garzeiten verändern sich und der vollständige Flüssigkeitsverlust kann zu Beschädigungen an Topf und Kochstelle führen.
- Bewegen Sie den Schnellkochtopf sehr vorsichtig, wenn dieser unter Druck steht. Berühren Sie nicht die heißen Außenflächen des Schnellkochtopfs. Es besteht Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie während des Kochvorganges nur die Griffe und Stiele. Wenn nötig benutzen Sie Handschuhe.
- Schnellkochtöpfe müssen vor dem Öffnen gerüttelt werden. Dadurch wird vermieden, daß im Kochgut eingeschlossene Dampfblasen beim Öffnen aufspritzen und Sie sich verbrühen. Apfelmus und Kompotte nicht im Schnellkochtopf zubereiten.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf niemals gewaltsam. Öffnen Sie ihn nicht, bevor Sie sich vergewissert haben, daß der Innendruck vollständig abgebaut ist. Beachten Sie die Öffnungshinweise (s. Kapitel 8).
- Halten Sie beim Abdampfen immer die Hände, Kopf und Körper aus dem Gefahrenbereich! Beachten Sie dies insbesondere beim Abdampfen mittels Öffnungsschieber.
- Wenn Sie Fleisch mit Haut (z. B. Zunge) oder Wurst mit Pelle gekocht haben, die unter Druckeinfluß anschwellen kann, stechen Sie die Haut nicht auf, solange Sie geschwollen ist. Sie könnten sich verbrühen!
- Wenn der Schnellkochtopf oder Teile davon beschädigt wurden bzw. deren Funktion nicht der Beschreibung der Gebrauchsanleitung entspricht, dürfen Sie ihn nicht benutzen. Nehmen Sie dann bitte gleich mit Ihren Fissler führenden Fachgeschäft oder dem Fissler Kundendienst (Telefon: 0 67 81/403 - 556) Kontakt auf.
- Wenden Sie sich vertrauensvoll an das Fissler führende Fachgeschäft bzw. den Fissler Kundendienst, wenn Sie nach dem Lesen der Gebrauchsanleitung noch die eine oder andere Frage haben sollten. Hier gibt man Ihnen gerne Auskunft.
- **Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig auf.**

2. Beschreibung des Schnellkochtopfs

s. *Abbildung A*

1. Fissler Sicherheitsgriff zum Durchgreifen
2. Ergonomisch geformter Öffnungsschieber zum stufenlosen Abdampfen und Entriegeln
3. Fissler Euromatic unter dem Griffvorderteil als Sicherheitsventil
4. Farbmarkierung am Topfstiel und Prägung am Deckel zum genauen Aufsetzen des Deckels
5. Kochkrönchen mit Garstufenwahl und Sicherheitsfunktion
6. Kochanzeiger mit Markierungen für Schonstufe I und Schnellstufe II im Kochkrönchen
7. Dichtungsring
8. Kochkrönchen-Mutter zum Festschrauben des Kochkrönchens
9. Gegengriff zum sicheren Tragen
10. Flammenschutz an den Griffen zum Kochen auf dem Gasherd
11. Topfboden mit integriertem Bodenstempel Boden zur optimalen Wärmeaufnahme, -verteilung und -speicherung



Der Superthermic-Boden ist geeignet für Gas- und Elektroherde (Massekochplatte oder Glaskeramikfelder).



Der Fissler Cookstar-Allherdboden ist zusätzlich zu Gas- und Elektroherden auch auf Induktionsherden zu verwenden.



Der Bodenstempel enthält die unten aufgeführten Angaben

s. *Abbildung B*

- a – Nenninhalt (entspricht nicht dem Nutzinhalt)
 - b – maximal zulässiger Abdampfdruck des Kochkrönchens
 - c – Herstellungsdatum (Kalenderwoche/Jahr)
 - d – CE - Kennzeichen
12. Einsatzgarnitur zum Dämpfen: mit gelochtem Einsatz und Dreibein als Ständer (Es werden Schnellkochtöpfe ohne Einsatzgarnitur angeboten. Einsatzgarnituren sind auch separat im Handel erhältlich)

3. Die Sicherheitssysteme des vitavit Schnellkochtopfs

- Kochkrönchen:
 1. mit Kochanzeiger mit den Markierungen für Schonstufe I und Schnellstufe II
 2. mit Garstufenwahl
 3. mit Druckbegrenzungsfunktion: bei Übersteigen der gewünschten Garstufe dampft das Kochkrönchen automatisch ab (maximal 1,5 bar)
- Fissler Euromatic:
 1. zur automatischen Entlüftung des Topfes
 2. als Restdrucksperr: unter Druck wird der Öffnungsschieber durch den Ventilkörper blockiert und kann nicht geöffnet werden. Der Schnellkochtopf läßt sich erst öffnen, wenn er vollkommen drucklos ist.
 3. mit Sicherheitsfunktion bei falsch verschlossenem Deckel: das Ventil dichtet die Öffnung im Deckel nicht ab und läßt somit keinen Druckaufbau zu
 4. mit Druckbegrenzungsfunktion: bei einem Defekt des Sicherheitsventils im Kochkrönchen dampft die Euromatic automatisch ab
- Dichtungsring
- Öffnungsschieber am Deckelgriff (in Verbindung mit der Euromatic):
 1. zum Abbauen des Drucks durch Abdampfen
 2. zum Entriegeln vor dem Öffnen des Deckels
- Bajonett-Verschluß: gewährleistet sicheren Verschuß unter Druck
- Sicherheitsgriff zum Durchfassen für eine sichere Handhabung

4. Eigenschaften des Schnellkochtopfs

Der vitavit-Schnellkochtopf ermöglicht Ihnen ein optimales Kochergebnis. Durch die höhere Temperatur im Schnellkochtopf garen die Lebensmittel schneller, wertvolle Vitamine und Inhaltsstoffe bleiben erhalten. Sie gewinnen bis zu 70 % Zeit und sparen bis zu 50 % Energie.

Automatisches Ankochen mit der Fissler-Euromatic gewährleistet, daß die Luft aus dem Schnellkochtopf entweicht. Dadurch kann der Luftsauerstoff, der wichtige Vitamine beim Kochen zerstört, den Vitaminen und dem Aroma nicht schaden.

Sie können für jedes Lebensmittel die geeignete Garstufe über das Kochkrönchen einstellen:

Bei der Schonstufe I für Gemüse und andere empfindliche Speisen beträgt die Temperatur ca. 109°C (0,4 bar), bei der Schnellstufe II für Eintöpfe oder Fleischgerichte sind es ca. 116°C (0,8 bar). Bei einer Überschreitung des Betriebsdruck der gewählten Stufe im Schnellkochtopf entweicht bei maximal 1,5 bar der Dampf automatisch.

Wenn das Gemüse im gelochten Einsatz im Dampf anstatt im Wasser gegart wird, bleiben auch die wasserlöslichen Vitamine weitgehend erhalten.

5. Funktionsweise des Schnellkochtopfs

Im geschlossenen Topf, der immer eine Mindestmenge Flüssigkeit enthalten muß, entsteht Dampf. Durch die Fissler Euromatic entweicht Luft und sie schließt sich automatisch.

Es bildet sich ein Überdruck im Topf, die Temperatur steigt und der Kochanzeiger hebt sich. Sie müssen nun die Energie reduzieren.

Wenn die gewünschte Garstufe erreicht ist, beginnt die Garzeit abzulaufen. Über den Kochanzeiger sind Sie jederzeit über den Druck im Schnellkochtopf informiert.

Nach Ablauf der Garzeit muß zunächst der vorhandene Druck im Schnellkochtopf vollständig abgebaut werden (s. Kapitel 8). Erst dann kann der Schnellkochtopf geöffnet werden.

6. Vor dem ersten Gebrauch

Waschen Sie den Topf und den Deckel gründlich unter Zusatz von Spülmittel ab. Danach füllen Sie den Topf mit Wasser ca. halb voll und kochen den Topf auf Schnellstufe II aus, wie im folgenden beschrieben.

7. Vorbereiten des Garens

Öffnen des Topfs

s. Abbildung C

- Drücken Sie den Öffnungsschieber nach vorne und
- drehen den Deckel nach rechts, bis sich die Markierungen auf dem Deckel und Sicherheitsgriff gegenüber stehen, dann den Deckel abheben.

Vor jedem Kochvorgang

s. Abbildung D

Prüfen Sie, ob Kochanzeiger und Ventilkörper frei beweglich sind, indem Sie sie probeweise hochdrücken. Sie funktionieren einwandfrei, wenn sie zurück federn.

s. Abbildung E

Prüfen Sie, ob die Fissler Euromatic (a) nicht verklebt ist und locker und beweglich im Deckel sitzt, indem Sie leicht daran rütteln.

Prüfen Sie, ob der Dichtungsring (b) richtig im Deckel sitzt.

Kochmöglichkeiten im Schnellkochtopf und Schnellbratpfanne

Im Schnellkochtopf können Sie alle Arten des Garens durchführen:
kochen, schmoren, dämpfen und anbraten.

Beachten Sie beim geschlossenen Schnellkochtopf, daß Sie sich immer an die angegebenen Füllmengen halten. Die Füllstands-

zeige im Inneren des Topfes hilft Ihnen bei der Flüssigkeitszugabe.

s. Abbildung F

Maximale Füllmenge:

Das maximale Füllvolumen bei normalen Speisen beträgt 2/3 vom Topfinhalt (obere Markierung).

Bei quellenden oder schäumenden Speisen (z.B. Hülsenfrüchte, Reis, Nudeln, Brühen oder getrocknetem Gemüse) darf das Volumen nicht über den unteren Strich steigen. Der Topf ist dann zur Hälfte gefüllt.

Minimale Füllmenge:

Bitte beachten Sie, daß beim Garen mit oder ohne Einsatz immer mindestens 1/4 Liter Flüssigkeit (2 Tassen) im Topf sein muß.

Achtung:

Füllen Sie immer genügend Flüssigkeit zur Dampfbildung ein und vermeiden Sie das völlige Verdampfen der Flüssigkeit im Schnellkochtopf. Der Topf darf auf keinen Fall „trocken kochen“, da sonst Beschädigungen durch Überhitzung am Topf (Schmelzen des Bodens oder Beschädigung der Sicherheitseinrichtungen) und an der Kochstelle möglich sind. Im Falle einer Überhitzung darf der Topf niemals von der Kochstelle gehoben werden. Schalten Sie die Beheizung ab und lassen ihn eine Weile auf der abkühlenden Kochstelle stehen. Lassen Sie den Schnellkochtopf vor der nächsten Benutzung vom Fissler-Kundendienst überprüfen.

Garen ohne Einsatz

Zubereitung von Fleisch

s. Abbildung G

1. Anbraten mit Fettzugabe:

- Schnellkochtopf auf höherer Mittelstufe bis höchster Stufe aufheizen.
- Die „Wassertropfen-Probe“* machen. Sobald die richtige Brattemperatur erreicht ist, Fett hinzugeben.
- Das Fleisch auf dem Topfboden anbraten, dabei die Hitze gegebenenfalls reduzieren. Die anderen Zutaten dann wie gewohnt dazugeben.
- Nach Rezept Flüssigkeit zugießen, mindestens jedoch 2 Tassen, gut 1/4 Liter.
- Den Topf schließen (s. Kapitel 7).
- Die Kochstelle auf höchste Energiestufe schalten.

2. Anbraten ohne Fettzugabe:

- Schnellkochtopf auf höherer Mittelstufe bis höchster Stufe aufheizen.
- Die „Wassertropfen-Probe“* machen.
- Das Fleisch in die heiße Schnellbratpfanne oder auf den Topfboden legen und die Hitze gegebenenfalls reduzieren. Wenn es am Boden „festklebt“, nicht mit Gewalt lösen. Das Fleisch löst sich nach ca. zwei Minuten von selbst.

Wenn Sie Fleisch mit Haut (z. B. Zunge) oder Wurst mit Pelle gekocht haben, die unter Druckeinfluß anschwellen kann, stechen Sie die Haut nicht auf, solange Sie geschwollen ist. Sie könnten sich verbrühen!

* Wassertropfen-Probe für die richtige Brattemperatur: Auf den Topfboden gespritzte Wassertropfen tanzen.

Zubereitung von Suppen und Eintöpfen

Suppen und Eintöpfe werden immer ohne Einsatz gegart. Den Topf maximal zu 2/3 füllen. Bei stark schäumendem oder quellendem Gargut nur halb füllen. Suppen zunächst im offenen Topf zum Abschäumen zwei bis drei Mal aufkochen, umrühren und dann den Topf schließen.

Kompotte und Apfelmus nicht im Schnellkochtopf zubereiten! Bei Mißachtung besteht Verbrühungsgefahr!

Garen im gelochten Einsatz

Im gelochten Einsatz garen Sie mit oder ohne Dreibein Gemüse, Fisch und anderes empfindliches Gargut.

s. Abbildung H

Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln

- Mindestens zwei Tassen (gut 1/4 Liter) Flüssigkeit in den Schnellkochtopf geben, evtl. unter Zugabe von Kräutern, Gewürzen oder Wein.
- Das geputzte Gemüse in den gelochten Einsatz füllen und das Dreibein in den Topf stellen.
- Den Topf schließen.
- Die Kochstelle auf die höchste Energiestufe schalten.

Zubereitung von Fisch

Unter Zugabe der Mindestmenge Flüssigkeit Fisch im Sud auf dem Boden des Topfes garen oder im gelochten Einsatz dämpfen.

Garen im ungelochten Einsatz

Bitte beachten Sie, daß der ungelochte Einsatz

nur in Verbindung mit dem Dreibein (oder mit dem gelochten Einsatz) genutzt werden darf.

Hinweis: Einsatzgarnituren sind auch separat im Handel erhältlich.

Fritieren im Schnellkochtopf

Fritieren Sie im Schnellkochtopf immer ohne Deckel und füllen ihn maximal zur Hälfte, um Verbrennungen durch überschäumendes Fett oder Fettspritzer zu vermeiden. Achten Sie darauf, daß Sie das Fett nicht überhitzen.

Schließen des Topfs

s. Abbildung I

Den Deckel so aufsetzen, daß sich der rote Punkt am Topfstiel und der Kreis am Deckel genau gegenüberstehen.

s. Abbildung J

Zum Verschließen den Deckel in Pfeilrichtung (Uhrzeigersinn) bis zum Anschlag drehen, d. h. bis der Öffnungsschieber hörbar einrastet.

Wahl der gewünschten Garstufe

s. Abbildung K

Drehen Sie das Kochkrönchen, bis die Markierung auf die gewünschte Stufe zeigt:

- Auf Schonstufe I wird schonend gegart, besonders geeignet für empfindliche Speisen wie Gemüse oder Fisch.
- Auf Schnellstufe II wird schnell gegart, besonders geeignet für Speisen mit langer Kochdauer wie Suppen, Fleisch oder Eintöpfe.

8. Der Kochverlauf im Schnellkochtopf

Beginn des Kochens

Stellen Sie den Schnellkochtopf auf die zugehörige Kochplatte:

Schnellkochtopf ø	Kochplatte ø
18 cm	14,5 cm
22 cm	18 cm
26 cm	21 bzw. 22 cm, 18 cm

Das Ankochen erfolgt immer auf höchster Heizstufe. Beachten Sie bei Benutzung auf dem Gasherd, daß die Flamme nicht über den Topfbodenrand hinausschlägt.

Nach Beginn des Kochvorgangs steigt die Hitze und das Ankochen geschieht automatisch. Mit dem Dampf entweicht der vitaminfeindliche Luftsauerstoff unter dem Deckelstiel. Dieser Vorgang kann wenige Minuten dauern. Die Fissler Euromatic schließt sich selbsttätig. Wenig später beginnt der Kochanzeiger zu steigen. Der erste weiße Ring wird sichtbar.

Hitze herunterschalten

- Wenn Sie mit Schonstufe I (1. Ring – *s. Abbildung L*) garen wollen, müssen Sie kurz vor sichtbar werden des ersten weißen Ringes die Hitze am Herd zurückschalten. Während des

gesamten Kochvorganges muß der erste weiße Ring sichtbar bleiben.

- Wenn Sie mit Schnellstufe II (2. Ring - *s. Abbildung M*) garen wollen, schalten Sie die Hitze etwa dann, wenn der erste weiße Ring sichtbar wird, zurück. Während des gesamten Kochvorganges muß der zweite Ring sichtbar bleiben.

Steigt der Kochanzeiger nach Erscheinen des ersten oder zweiten Rings (abhängig von der Garstufenwahl) weiter, wird ein Zischen hörbar, der überschüssige Dampf tritt dann aus dem Kochkrönchen aus. Die Hitzezufuhr ist in diesem Fall zu hoch und muß reduziert werden, da sonst die Flüssigkeit verdampft.

Beginn der Garzeit

Wenn der Kochanzeiger die gewünschte Garstufe erreicht hat, beginnt die Garzeit. Die Garzeiten können Sie der Tabelle (s. Kapitel 12) entnehmen. Diese Garzeiten können nur Richtwerte sein, sie sind abhängig von der Qualität und der Größe des Kochgutes, sowie dem persönlichen Geschmack. Eine gute Hilfe hierbei ist ein Kurzzeitwecker, z. B. der Fissler magic timer.

Ende der Garzeit

Wenn die Garzeit abgelaufen ist, den Topf von der Kochstelle nehmen und drucklos machen.

Achtung:

Den Topf nie mit Gewalt öffnen. Er darf nur geöffnet werden, wenn sich der Kochanzeiger ganz abgesenkt hat und beim Betätigen des Öffnungsschiebers kein Dampf mehr austritt. Vor jedem Öffnen den Topf erst rütteln. Dadurch vermeiden Sie, daß im Kochgut eingeschlossene Dampfblasen beim Abnehmen des Deckels aufspritzen können. Bei Nichtbeachtung besteht Verbrühungsgefahr durch ausströmenden Dampf und Gargut.

Um den Topf drucklos zu machen, haben Sie drei verschiedene Möglichkeiten:

1. Unter mäßig fließendem Wasser „abkühlen“

s. Abbildung N

Topf unter den Wasserhahn halten und mäßig fließendes kaltes Wasser über den Deckel laufen lassen – nicht über die Griffe und das Kochkrönchen – bis sich der Kochanzeiger ganz gesenkt hat. Den Topf nicht ins Wasser stellen.

Den Topf rütteln und danach den Öffnungsschieber betätigen. Wenn noch Dampf entweicht, den Topf wieder unter den Wasserhahn halten. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis kein Dampfaustritt beim Betätigen des Öffnungsschiebers mehr hörbar und/oder sichtbar ist. Zum Öffnen den Schieber kurz loslassen und dann ganz nach vorne schieben.

2. Abdampfen

s. Abbildung O

Mit dem Öffnungsschieber lassen Sie stufenlos in Intervallen den Dampf ab. Wenn sich der Kochanzeiger ganz gesenkt hat, den Topf rütteln und den Öffnungsschieber betätigen. Dabei entweicht aus der Euromatic der restliche Dampf. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis kein Dampfaustritt beim Betätigen des Öffnungsschiebers mehr hörbar und/oder sichtbar ist. Zum Öffnen den Schieber kurz loslassen und dann ganz nach vorne schieben.

Achtung:

Diese Abdampfmethode nicht anwenden bei Suppen, Hülsenfrüchten, Eintöpfen und Zunge oder ähnlichem Kochgut, das leicht „steigt“, schäumt, oder breiartig ist. Apfelmus und Kompotte nicht in Schnellkochtöpfen zubereiten. Bei Mißachtung besteht Verbrühungsgefahr!

3. Beiseite stellen und abkühlen lassen

Die Temperatur reduziert sich nur langsam, deswegen nicht bei Speisen anwenden, die „auf den Punkt“ gegart werden sollen, wie Fisch oder Gemüse. Schadet nicht z.B. bei Erbsensuppe, die ruhig etwas nachgaren kann.

Wenn der Kochanzeiger nicht mehr sichtbar ist, den Topf leicht rütteln, danach den Öffnungsschieber betätigen. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis kein Dampfaustritt beim Betätigen des Öffnungsschiebers mehr hörbar und/oder

sichtbar ist. Zum Öffnen den Schieber kurz loslassen und dann ganz nach vorne schieben.

Zwischendurch öffnen

Wenn Sie den Topf einmal zwischendurch öffnen, muß er wie beschrieben vorher drucklos gemacht werden. Der Deckel ist heiß! Vorsicht beim Öffnen und Schließen. Nur am Deckelstiel anfassen, da sonst Verbrennungsgefahr besteht. Denken Sie daran, daß Sie damit den Kochvorgang unterbrechen: nach dem Ankochen müssen Sie die verbleibende Garzeit auf dem Kurzzeitwecker neu einstellen.

9. Pflegehinweise

Reinigen Sie den Schnellkochtopf nach jeder Benutzung. Topf und Deckel (mit Euromatic) können Sie wie gewohnt abwaschen oder in der Spülmaschine reinigen. **Dichtungsring und Kochkrönchen nicht in der Spülmaschine reinigen, da sie durch Spülmaschinenreiniger geschädigt werden können.**

Die „Fissler Edelstahl-Pflege“ entfernt Wasserflecken und bringt Ihren Schnellkochtopf auf Hochglanz. **Keine Stahlwolle und Scheuermittel verwenden.**

Reinigen des Kochkrönchens

s. Abbildung P

Kochkrönchen nach jedem Gebrauch vom Deckel lösen und die Einzelteile gründlich rei-

nigen. Dafür wird das Kochkrönchen auseinander genommen

Beachten Sie beim Zusammensetzen des Kochkrönchens die in der Zeichnung aufgezeigte Reihenfolge, um eine falsche Montage mit möglichen Sicherheitsrisiken zu vermeiden. Verschrauben Sie das Kochkrönchen von oben und die Kochkrönchen-Mutter von unten mit dem Deckel.

Die Euromatic (Sicherheitsventil) unter fließendem Wasser von Speiseresten befreien. Sie wird zum Reinigen nicht demontiert.

Für lange Lebensdauer

Um den Dichtungsring zu schonen, den Deckel nach der Reinigung umgekehrt auf den Topf legen.

Hinweis:

Je nach Gebrauchshäufigkeit des Schnellkochtopfes sollten Sie Dichtungsring, den O-Ring des Ventilsockels und den O-Ring zur Euromatic nach 1-2 Jahren erneuern. Unabhängig von dieser Frist sind diese Teile bei Beschädigung (Risse, Deformierung an der Dichtkante, Farbveränderungen, Verhärtung) auszutauschen. Bei Nichtbeachtung sind Funktion und Sicherheit beeinträchtigt.

10. Fragen und Antworten zum Schnellkochtopf

Fehler	Möglicher Grund	Beheben der Fehlerursache
Die Fissler Euromatic läßt beim Ankochen länger als gewohnt Dampf ab.	Die Fissler Euromatic oder der dazugehörige O-Ring ist verschmutzt oder schadhaf.	Teile reinigen bzw. ersetzen.
	Der Topf ist falsch verschlossen.	Topf richtig verschließen.
	Der Schnellkochtopf steht nicht auf der zugehörigen Kochplattengröße.	Schnellkochtopf auf die zugehörige Kochplattengröße stellen.
Aus der Fissler Euromatic tritt beim Ankochen kein Dampf aus.	Die Heizquelle steht nicht auf maximaler Leistung.	Maximale Leistung der Heizquelle einstellen.
	Zu wenig Flüssigkeit wurde in den Topf gegeben.	Mindestmenge (1/4 Liter) Flüssigkeit zugeben.
Dampf entweicht am Deckelrand.	Der Dichtungssring ist nicht richtig eingelegt.	Dichtungssring richtig einlegen.
	Der Dichtungsring ist verschmutzt oder beschädigt.	Ersatzteil reinigen bzw. ersetzen.
Der Kochanzeiger steigt nicht.	Der Topf ist nicht richtig verschlossen.	Topf richtig verschließen.
	Zu wenig Flüssigkeit wurde in den Topf gegeben.	Mindestmenge (1/4 Liter) Flüssigkeit zugeben.
	Der Dichtungsring ist defekt oder verhärtet.	Neuen Dichtungsring einsetzen.
	Die Fissler Euromatic oder der dazugehörige O-Ring ist verschmutzt oder schadhaf.	Teile reinigen bzw. ersetzen.
	Das Kochkrönchen ist nicht richtig und fest verschraubt.	Kochkrönchen richtig einsetzen und fest mit Kochkrönchenmutter verschrauben.

Fehler	Möglicher Grund	Beheben der Fehlerursache
	Der O-Ring zum Ventilsockel des Kochkrönchens fehlt, ist defekt oder falsch montiert.	Intakten O-Ring richtig auf den Ventilsockel montieren.
Der Dampf entweicht am Kochkrönchen.	Das ist normal. Wenn aber sehr viel Dampf entweicht, ist das ein Zeichen für zu hohe Temperatur.	Schalten Sie die Hitze der Kochstelle herunter – dann können Sie ganz normal weiterkochen. Achten Sie darauf, daß der Kochanzeiger so weit heraussteht, daß der entsprechende weiße Ring sichtbar bleibt.
Die Fissler Euromatic läßt Dampf ab, obwohl der Kochanzeiger schon gestiegen ist.	Das Kochkrönchen ist verschmutzt. Das Kochkrönchen ist schadhaf.	Kochplatte abschalten und Schnellkochtopf abkühlen lassen. Das Kochkrönchen auseinander nehmen und reinigen. Kochplatte abschalten und Schnellkochtopf abkühlen lassen. Kochkrönchen durch neues Ersatzteil ersetzen.
Die Griffe sind locker.	Die Griffschrauben sind nicht festgezogen.	Schrauben mit Schraubenzieher nachziehen.

Wenn Sie glauben, daß etwas nicht stimmt, schalten Sie die Kochplatte ab und lassen den Topf abkühlen.

Hinweis:









Wenn ein Teil defekt ist, benutzen Sie den Topf nicht weiter. Ersetzen es sofort. Verwenden Sie unbedingt nur Original Fissler Ersatzteile (siehe Kapitel 11). Andere Ersatzteile können Sicherheit und Funktion beeinträchtigen. Achten Sie darauf, daß Sie nur Fissler Schnellkochtöpfe mit Fissler Schnellkoch-Deckeln benutzen.

Wenn Sie eine Fehlerursache oder einen Defekt nicht beheben können, wenden Sie sich an Ihr Fissler führendes Fachgeschäft, die Fachabteilungen der Warenhäuser oder direkt an den Fissler Kundendienst (Tel.: 0 67 81/403-556).

11. Ersatzteilliste





Beachten Sie:

Je nach Gebrauchshäufigkeit des Schnellkochtopfes sollten Sie Dichtungsring, den O-Ring zum Ventilsockel des Kochkrönchens und den O-Ring zur Euromatic nach 1-2 Jahren erneuern. Unabhängig von dieser Frist sind diese Teile bei Beschädigung (Risse, Deformierung an der Dichtkante, Farbveränderungen, Verhärtung) auszutauschen. Bei Nichtbeachtung sind Funktion und Sicherheit beeinträchtigt.

Bezeichnung	Durchmesser		Bestellnummer		
			Vitavit royal (schwarz)	Vitavit carina (grau)	Vitavit blue dream (blau)
Topfstiel Schnellkochtopf komplett	18 cm		11 601 00 630	37 605 00 650	-
	22 cm		11 631 00 630	37 635 00 650	14 633 00 650
	26 cm		11 691 00 630	37 695 00 650	14 693 00 650
	22 cm		11 631 02 630	-	-
	26 cm		11 691 04 630	37 695 04 650	14 693 04 650
Deckelstiel komplett	alle Größen		11 631 02 660	37 635 00 660	14 633 00 660
Profilstreifen	alle Größen		11 631 00 240	11 631 00 240	11 631 00 240
Seitengriff Schnellkochtopf komplett	18 cm		11 101 18 640	37 605 00 640	-
	22 cm		11 631 00 640	37 635 00 640	14 633 00 640
	26 cm		11 101 26 640	37 695 00 640	14 693 00 640
	22 cm		11 631 02 640	-	-
	26 cm		11 101 26 640	37 695 00 640	14 693 00 640
Kochkrönchen komplett mit Ventileinsatz	alle Größen		11 631 01 700	37 643 00 700	14 633 00 700
Kappe zum Kochkrönchen	alle Größen		11 631 00 730	37 643 00 730	14 633 00 730
Einsatz zum Kochkrönchen komplett	alle Größen		18 632 00 720	18 632 00 720	18 632 00 720
Feder, konisch zum Garanzeigestift	alle Größen		18 601 00 720	18 601 00 720	18 601 00 720

Bezeichnung	Durchmesser		Bestellnummer		
			Vitavit royal (schwarz)	Vitavit carina (grau)	Vitavit blue dream (blau)
Sockel zum Kochkrönchen mit Mutter u. Dichtungsring	alle Größen		18 632 00 710	18 632 00 710	18 632 00 710
O-Ring zum Ventilsockel	alle Größen		18 632 00 740	18 632 00 740	18 632 00 740
Euromatic inkl. O-Ring	alle Größen		11 631 00 750	11 631 00 750	11 631 00 750
O-Ring zur Euromatic	alle Größen		11 631 00 760	11 631 00 760	11 631 00 760
Dichtungsring	18 cm		38 617 00 205	38 617 00 205	38 617 00 205
	22 cm		38 667 00 205	38 667 00 205	38 667 00 205
	26 cm		38 687 00 205	38 687 00 205	38 687 00 205

Die Demontage / Montage des O-Rings zur Euromatic geschieht auf der Deckelinnenseite. Nehmen Sie den Deckelstiel ab und drücken Sie die Euromatic mit dem Finger auf die Deckeloberseite, dadurch wird das Auswechseln des O-Rings erleichtert. Achten Sie darauf, daß die Dichtung im vollen Umfang in der Rille liegt.

Zubehör	Durchmesser		Bestellnummer
Gelochter Einsatz	18 cm		21 625 02 610
	22 cm		21 633 04 610
	26 cm		21 656 06 610
Ungelochter Einsatz	22 cm		21 633 04 620
	26 cm		21 656 06 620
Dreibein	18 cm		21 625 02 630
	22 cm		18 621 04 630
	26 cm		21 656 08 630
Steckdeckel	18 cm		11 601 18 200
	22 cm		11 631 22 200
	26 cm		11 691 26 200

Alle Ersatzteile können Sie bei Ihrem Fissler führenden Fachgeschäft oder in den Fachabteilungen der Warenhäuser kaufen. Oder wenden Sie sich an: Fissler GmbH, Abt. Kundendienst, 55768 Hopstädten-Weiersbach, Deutschland, Tel.: 06781/403-556; Für Österreich: Fissler GmbH, Kefergasse 2, 1140 Wien 14, Österreich, Tel.: 02 22/91 47 62 20

12. Garzeiten-Tabelle

Diese Garzeitenangaben sind Richtwerte, die sich auf eine Menge für 4 Personen beziehen und sind für die Schnellstufe II angegeben. Die Nutzung der Schonstufe I verlängert die Garzeiten um ca. 50%, sie liegen jedoch weiterhin weit unter den normalen Garzeiten. Die exakten Zeiten sind abhängig von der Größe und Frische des Gargutes. Schnell werden Sie eigene Erfahrungen sammeln.

Fleisch

Eisbein	30-40 Min.
Gulasch	15-20 Min.
Huhn (je nach Größe und Gewicht)	20-25 Min.
Kalbfleisch, geschnetzelt	6 Min.
Kalbsbraten, Kaninchen	15-20 Min.
Kalbsfrikassee	5 Min.
Puterkeule	25-35 Min.
Rinderbraten	40-50 Min.
Rippchen mit Sauerkraut und Kartoffeln	10-12 Min.
Rouladen	15-20 Min.
Sauerbraten	30-35 Min.
Schinken gebraten	20-25 Min.
Schinken gekocht	30-35 Min.
Schweinebraten	25-30 Min.
Schweinsaxe	25-35 Min.

Fisch, Wild

Dünstfisch mit Kartoffeln	6-8 Min.
Fisch in Weißweintunke mit Kartoffeln	6-8 Min.

Rehkeule, geschmort	25-30 Min.
Schellfisch	4-6 Min.

Eintopf

Kohleintopf	15 Min.
Linsen (eingeweicht) mit Speck und Kartoffeln	3-5 Min.
Pichelsteiner	20 Min.
Serbisches Rindfleisch mit Pilzen ..	8-10 Min.

Suppen

Erbsensuppe (nicht eingeweicht) ...	20-25 Min.
Gemüsesuppe	4-8 Min.
Grießsuppe	3-5 Min.
Gulaschsuppe	10-15 Min.
Kartoffelsuppe	5-6 Min.
Knochenbrühe	20-25 Min.
Minestra	8-10 Min.
Pot-au-feu	20-25 Min.
Reissuppe	6-8 Min.
Rindfleischbrühe (je nach Fleischgewicht)	35-40 Min.
Suppenhuhn (je nach Größe und Alter)	25-35 Min.
Tomatensuppe mit Reis	6-8 Min.

Gemüse

Blumenkohl (je nach Sorte)	2-3 Min.
Blumenkohl, ganz (je nach Sorte) ..	4-6 Min.
Erbsen, grüne	3-4 Min.
Gemüseplatte	5-6 Min.
Kartoffeln in der Schale	8-10 Min.
Kartoffeln, geschält	6-8 Min.

Paprikaschoten, gefüllt.....	6-8 Min.
Pilze	6-8 Min.
Rote Rüben	15-25 Min.
Rotkraut, Weißkraut, Wirsing.....	8-10 Min.
Sauerkraut	2-3 Min.
Schwarzwurzeln.....	4-5 Min.

Hülsenfrüchte

Wachtelbohnen, nicht eingeweicht .	15-20 Min.
Wachtelbohnen, gekeimt	3-5 Min.
Grüne Erbsen, ganz, ungeschält, nicht eingeweicht	45-55 Min.
Grüne Erbsen, ganz, ungeschält, eingeweicht.....	12-15 Min.
Grüne Schäl'erbsen, ganz, nicht eingeweicht.....	15 Min.
Große Linsen, ungeschält, nicht eingeweicht.....	10-15 Min.
große Linsen, ungeschält, eingeweicht.	3-5 Min.
Weiß'e Bohnen gekeimt	3-5 Min.

Getreide

Naturreis, Hafer, Weizen, Gerste, Roggen, Dinkel, Grünkern jeweils .	9 Min.
---	--------

Topf drucklos machen und Inhalt bei geschlossenem Deckel nachquellen lassen.....	15 Min.
--	---------

Buchweizen Hirse jeweils	6 Min.
--------------------------------	--------

Nicht nachquellen!

13. Die Fissler Garantie

Bei allen Fissler Schnellkochtöpfen und Schnellbratpfannen gewährt Fissler dem Besitzer 3 Jahre Garantie auf alle Einzelteile (ausgenommen sind Verschleißteile wie der Dichtungsring, der O-Ring zur Euromatic und der O-Ring zum Sockel).

Die Garantie erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch.

10 Jahre Nachkaufgarantie

Alle Funktionsteile Ihres Schnellkochtopfes – vom Dichtungsring bis zum kompletten Deckelstiel – können Sie auch nach Ablauf der Garantie bei Ihrem Fissler führenden Fachgeschäft, den Fachabteilungen der Warenhäuser oder direkt beziehen:

Fissler GmbH
Abt. Kundendienst
55768 Hoppstädten-Weiersbach
Deutschland
Tel.: 067 81 / 403-556

Für Österreich:
Fissler GmbH
Kefergasse 2
1140 Wien 14
Österreich
Tel.: 02 22 / 91 47 62 20