



Fissler

vitavit® premium



Fissler

vitavit® premium

Fissler vitavit® premium

Fissler vitavit® premium

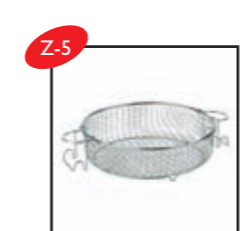
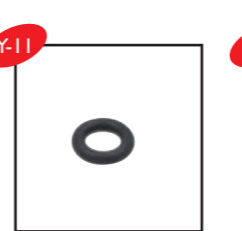
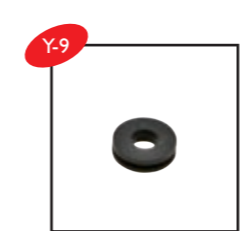
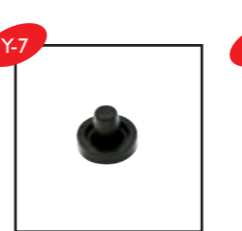
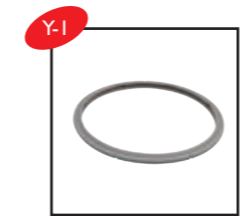
Ⓓ	Gebrauchsanleitung	Seite	01-26
ⒼⒷ	Instructions for Use	Page	27-52
Ⓕ	Mode d'emploi	Page	53-78
ⒶⓃ	Handleiding	Pagina	79-104
Ⓘ	Istruzioni per l'uso	Pagina	105-130
Ⓔ	Instrucciones de uso	Página	131-156
Ⓟ	Manual de utilização	Página	157-182
ⒸⓇ	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	183-208
ⓉⓇ	Kullanım kılavuzu	Sayfa	209-234
ⓇⓊⓈ	Руководство по эксплуатации	страница	235-260
Ⓢ	Bruksanvisning	Sidan	261-286
ⓅⓁ	Instrukcja obsługi	Strona	287-312
ⒸⓏ	Návod k použití	Seznam	313-338
ⒶⓇⒶ	دليل الاستخدام	صفحة	368-339 ١ - ٢٩





Fissler vitavit® premium

Fissler vitavit® premium



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 للترتيبات 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 الحاراري:

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 εναρμονισμένες κατευθυντήριες οδηγίες της Ευρωπαϊκής Κοινότητας: gösterilen Avrupa Topluluğu yönetmeliklerine uygun olduğunu tasdik eder: överensstämmer med följande EU-direktiv: spēlējai jānastopjājas harmonizujācās normy Unii Europejskiej: splnūjij požadavky harmonizované směrnicí EG: تتوافق مع متطلبات التوجيهات الموحدة التالية للمجموعة الأوروبية:

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

Idar-Oberstein, 29.05.09

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

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 ημερομηνία της έκδοσης Yer ve tarih Ort och datum för utfärdande Miejsce i data wystawienia Místo a datum vystavení اسم، وظيفة وتوقيع الموظف المختص

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





reddot design award
winner 2009



D Gebrauchsanleitung

Vielen Dank für Ihr Vertrauen

und herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen vitavit® Schnellkochtopfes. Über 55 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

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

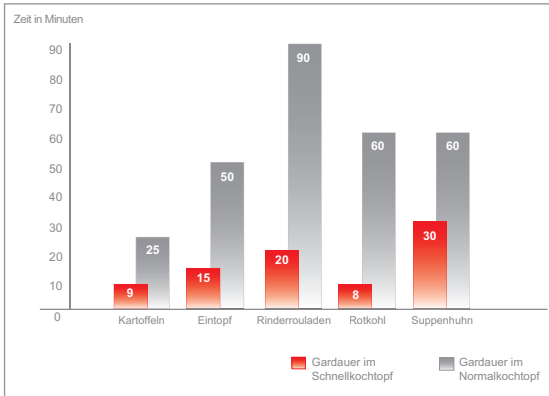
PL

CZ

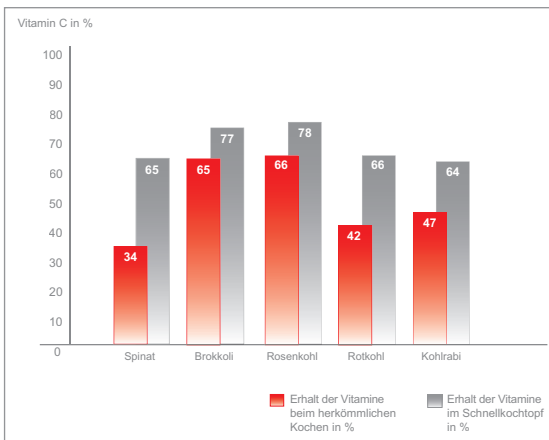
ARA

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 Topfinneren 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.

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.
- 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.
- Wenn Sie Fleisch mit Haut gekocht haben, die unter Druckeinfluss anschwellen kann, dann stechen Sie nicht in das Fleisch, solange die Haut geschwollen ist, Sie könnten sich Verbrennungen zuziehen.

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. Risse, Verfärbungen 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)

Betrieb des Schnellkochtopfes

- Dieses Gerät kocht unter Druck. Eine unzureichende 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.



Sicherheitshinweise / Beschreibung und Vorteile des *vitavit*[®]

- Erhitzen Sie den Schnellkochtopf niemals ohne Flüssigkeit, da durch Überhitzung Beschädigungen am Gerät und an der Kochstelle entstehen können.
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 $\frac{2}{3}$ seines Fassungsvermögens (siehe „max“-Markierung).
Bei Nahrungsmitteln, die schäumen oder sich während des Garens ausdehnen, wie z. B. Reis, Hülsenfrüchte, Brühen oder getrocknetes Gemüse, füllen Sie den Schnellkochtopf höchstens bis zur Hälfte seines Fassungsvermögens (siehe „ $\frac{1}{2}$ “-Markierung)
- 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 die Kundendienstabteilung der Fissler GmbH (Anschrift siehe Kapitel 13).

Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung bitte sorgfältig auf.

*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 (Druckregleinrichtung)
- 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 „1/2“-Markierung für die maximale Füllmenge bei steigendem Gargut
- mit „max“-Markierung für die maximale Füllmenge bei normalem Gargut

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

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



Beschreibung und Vorteile des vitavit® /Vor dem ersten Gebrauch

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

Siehe Abbildung B

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

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.

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.

Hinweise für den Gebrauch

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 $\frac{2}{3}$ seines Fassungsvermögens gefüllt werden, um eine sichere Funktion zu gewährleisten. (siehe „max“-Markierung)

„ $\frac{1}{2}$ “

Bei Nahrungsmitteln, die schäumen oder sich während des Garens ausdehnen, wie z. B. Reis, Hülsenfrüchte, Brühen oder getrocknetes Gemüse, darf der Schnellkochtopf höchstens bis zur Hälfte seines Fassungsvermögens befüllt werden. (siehe „ $\frac{1}{2}$ “-Markierung)

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 und der Kochstelle kommen (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	$\frac{1}{2}$ - 1 $\frac{1}{2}$

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.

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 anpricht.

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 der Dampfgarstufe die Kochstelle so regulieren, dass nur eine leichte Dampfahne an Deckelstiel bzw. Kochkronen austritt
- Beim Kochen auf der Schnellstufe die Kochstelle so regulieren, dass die Kochanzeige nicht in den roten Bereich gelangt und das Kochventil nicht beginnt abzdampfen
- 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.

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 druckloses Dampfgaren bzw. herkömmliches Garen wählen. Da diese Stufe ohne Druck arbeitet, gelten die weiteren Ausführungen der Kapitel 6 + 7 für diese Stufe nicht. Nähere Informationen zur Dampfgarstufe finden Sie in Kapitel 8.

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:

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 $\frac{1}{2}$ bis $\frac{1}{3}$ 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

Beispiel Pellkartoffeln:

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

Nach Ende der Garzeit den Schnellkochtopf von der Kochstelle nehmen und 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.

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.



Abdampfen

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“

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 ansonst 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 abzdampfen. Lassen Sie die Taste los, sobald kein Dampf mehr austritt, rütteln Sie leicht den Topf und drücken Sie die Bedientaste nochmals. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis kein Dampf mehr entweicht. Ist der Topf drucklos, senkt sich die Euromatic. Die Bedientaste kann nun zum Öffnen des Topfes komplett durchgedrückt werden.

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 abzdampfen. Lassen Sie die Taste los, sobald kein Dampf mehr austritt, rütteln Sie leicht den Topf und drücken Sie die Bedientaste nochmals. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis kein Dampf mehr entweicht. Ist der Topf drucklos, senkt sich die Euromatic. Die Bedientaste kann nun zum Öffnen des Topfes komplett durchgedrückt werden.

8. 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 ($\frac{2}{3}$ 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 $\frac{2}{3}$ füllen („max“-Markierung). Bei stark schäumendem oder quellendem Gargut nur halb füllen („ $\frac{1}{2}$ “-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 Holzöffelstiels 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 beigelegt 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)



Verwendungsmöglichkeiten

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 $\frac{1}{2}$ bis $\frac{1}{3}$ 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. 12 Minuten, Salzkartoffeln (halbiert/geviertelt) ca. 8 Minuten

Mit Hilfe der angegebenen 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.

Garzeiten

Schwein

Schweinepfeffer / -gulasch	15-20 min	Stufe 2
Schweinebraten	25-30 min	Stufe 2
Schweinschaxe	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
Kalbschaxe	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
Rehrbraten	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
Wirsingkohlrabi (Streifen)	7-10 min	Stufe 1

Salzkartoffeln (geviertelt)	8-10 min	Stufe 2
Pellkartoffel (ganz)	12-15 min	Stufe 2

Hülsenfrüchte & Getreide

Linzen (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 bei Bedarf (spätestens bei sichtbarer Verschmutzung) 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.

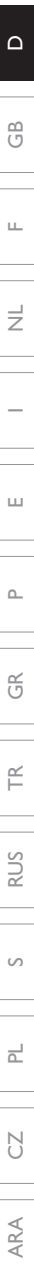
11. Fragen & Antworten

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)	<p>Sie haben die Dampfgarstufe ausgewählt oder eine andere Stellung unterhalb der Stufe 1.</p> <p>Der Topf ist nicht richtig verschlossen. (Anzeige im Deckelstiel steht auf rot.)</p> <p>Die Energiezufuhr ist zu gering.</p> <p>Die Kochfeldgröße passt nicht zur Größe des Schnellkochtopfes.</p> <p>Der Deckelstiel ist locker.</p> <p>Die Fissler Euromatic oder der dazugehörige O-Ring sind verschmutzt oder beschädigt.</p>	<p>Beim drucklosen Dampfaren ist leichter Dampfaustritt normal. Möchten Sie bei geschlossenem System unter Druck garen, wählen Sie bitte Stufe 1 oder 2 (s. Kapitel 6, 8)</p> <p>Topf richtig verschließen. (s. Kapitel 4) (Anzeige im Deckelstiel steht auf grün.)</p> <p>Maximale Leistung der Heizquelle einstellen.</p> <p>Schnellkochtopf auf das passende Kochfeld stellen. (s. Kapitel 5)</p> <p>Befestigungsschraube des Deckelstiels auf der Innenseite des Deckels festziehen.</p> <p>Teile reinigen bzw. ersetzen. (s. Kapitel 13)</p>
Beim Ankochen entweicht kein Dampf.	<p>Es wurde zu wenig Flüssigkeit in den Topf gegeben.</p> <p>Die Energiezufuhr ist zu gering.</p>	<p>Mindestmenge Flüssigkeit (200-300 ml) zugeben. (s. Kapitel 5)</p> <p>Maximale Leistung der Heizquelle einstellen.</p>
Dampf und/oder Wassertropfen entweichen am Deckelrand, bevor die Kochanzeige zu steigen beginnt.	<p>Der Dichtungsring ist nicht richtig eingelegt.</p> <p>Der Dichtungsring ist verschmutzt oder beschädigt.</p> <p>Der Topf ist nicht richtig verschlossen. (Anzeige im Deckelstiel steht auf rot.)</p>	<p>Dichtungsring richtig einlegen. (s. Kapitel 5)</p> <p>Dichtungsring reinigen oder ersetzen.</p> <p>Topf richtig verschließen. (s. Kapitel 4) (Anzeige im Deckelstiel steht auf grün.)</p>

Fehler	Mögliche Ursache	Beheben der Fehlerursache
<p>Die Kochanzeige steigt nicht.</p>	<p>Dampf entweicht am Deckelstiel.</p> <p>Dampf entweicht am Deckelrand.</p> <p>Es wurde zu wenig Flüssigkeit in den Topf gegeben.</p> <p>Die Kochkrone ist nicht richtig und fest verschraubt.</p> <p>Die Kochventildichtung, Ventilsitzdichtung oder Rollmembrane fehlt, ist defekt oder falsch montiert.</p>	<p>Siehe vorige Punkte.</p> <p>Siehe vorige Punkte.</p> <p>Mindestmenge Flüssigkeit (200-300 ml) zugeben. (s. Kapitel 5)</p> <p>Kochkrone richtig einsetzen und Glockenmutter festziehen. (s. Kapitel 10)</p> <p>Betroffene Dichtung austauschen oder richtig montieren. (s. Kapitel 12)</p>
<p>Dampf entweicht an der Kochkrone.</p>	<p>Die Temperatur ist zu hoch für die eingestellte Garstufe. (Kochanzeige steht auf rot)</p> <p>Sie haben die Dampfgarstufe ausgewählt oder eine andere Stellung unterhalb der Stufe I.</p> <p>Die Kochkrone ist nicht richtig und fest verschraubt.</p> <p>Die Kochventildichtung, Ventilsitzdichtung oder Rollmembrane fehlen, sind defekt oder falsch montiert.</p>	<p>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)</p> <p>Beim drucklosen Dampfgaren ist leichter Dampfaustritt normal. Möchten Sie bei geschlossenem System unter Druck garen, wählen Sie bitte Stufe I oder 2. (s. Kapitel 6, 8)</p> <p>Kochkrone richtig einsetzen und Glockenmutter festziehen. (s. Kapitel 10)</p> <p>Betroffene Dichtung austauschen oder richtig montieren. (s. Kapitel 12)</p>
<p>Unter dem Deckelstiel (an der Euromatic) entweicht Dampf, obwohl die Kochanzeige bereits gestiegen ist.</p>	<p>Der Deckelstiel ist locker.</p> <p>Die Flachdichtung zur Befestigungsschraube des Deckelstiels oder der O-Ring zur Euromatic fehlen, sind defekt oder falsch montiert.</p> <p>Entweicht eine große Menge Dampf, kann die Euromatic als Sicherheitseinrichtung angesprochen haben. Das passiert, wenn das Kochventil verschmutzt oder defekt ist.</p>	<p>Befestigungsschraube des Deckelstiels auf der Innenseite des Deckels festziehen.</p> <p>Betroffene Dichtung austauschen oder richtig montieren. (s. Kapitel 12)</p> <p>Kochkrone abnehmen und reinigen oder ersetzen. (s. Kapitel 10, 12)</p>





Fragen und Antworten

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 Sicherheits-einrichtung 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.

12. Wartung & Ersatzteile

Bitte beachten Sie

Tauschen Sie Verschleißteile wie Dichtungsring und andere Gummitteile regelmäßig nach ca. 400 Kochvorgängen oder spätestens 2 Jahren gegen Fissler-Originalersatzteile aus. Teile, die erkennbare Beschädigungen aufweisen (z.B. Risse, Verfärbungen, Verformung oder Verhärtung) 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.

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	011-631-00-760
Befestigungsschraube zum Deckelstiel, mit Flachdichtung (Abb.Y-12)	alle	600-000-00-712

Zubehör

Zubehörteil	Durchmesser	Artikelnummer
Einsatz gelocht (inkl. Dreibein) (Abb. Z-1)	18 cm	610-100-00-800
	22 cm	610-300-00-800
	26 cm	610-700-00-800
Einsatz ungelocht (inkl. Dreibein) (Abb. Z-2)	22 cm	610-300-00-820
	26 cm	610-700-00-820
Zusatzdeckel Glas (Abb. Z-3)	22 cm	021-641-22-600
Zusatzdeckel Metall (Abb. Z-4)	22 cm	623-000-22-700
	26 cm	623-000-26-700
Frittierkorb (Abb. Z-5)	26 cm	022-656-04-600

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

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
- Kochventildichtung
- Ventilsitzdichtung
- Rollmembrane
- O-Ring zur Euromatic
- Flachdichtung zur Befestigungsschraube des Deckelstiels

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 Ihres Schnellkochtopfes können Sie mindestens 10 Jahre lang nach Auslauf des Produktes nachkaufen.

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