

F I S S L E R

FISSLER BLUE-POINT



21 601 00 965



1103/40/DK

QUALITÄT & IDEEN

FISSLER BLUE-POINT

(D) **Gebrauchsanleitung**
EG-Konformitätserklärung - Siehe letzte Umschlaginnenseite

(GB) **Instructions for Use**
Page 18
EC-Declaration of Conformity - see inside back cover

(F) **Mode d'emploi**
Page 36
Déclaration de conformité de l'UE - voir à l'intérieur de la page de couverture.

(NL) **Gebruiksaanwijzing**
Pagina 54
EG-Conformiteitsverklaring - Zie laatste pagina aan de binnenkant van de omslag.

(I) **Istruzioni per l'uso**
Pagina 72
Dichiarazione di conformità CE - Vedere ultima pagina interna sul retro

(E) **Indicaciones de uso**
Página 90
Declaración CE de Conformidad - Ver última cubierta interior

(P) **Instruções de utilização**
Página 108
Declaração de conformidade CE - ver interior da página desdobrável.

(GR) **Οδηγίες Χρήσης**
σελίδα 126
Δήλωση Συμμόρφωσης Ευρωπαϊκής Κοινότητας - Βλέπε εσωτερική σελίδα οπισθοφύλλου.

(TR) **Kullanma Talimatı**
Sayfa 144

Avrupa Toppluluğu uygunluk sertifikası - arka kapağın iç tarafındadır.

(S) **Bruksanvisning**
Sidan 162
EU-konformitetsintyg - se insidan på bakre omslaget.

(PL) **Instrukcja obsługi**
Strona 180
Oświadczenie zgodności z wymogami Unii Europejskiej - Patrz tylna wewnętrzna strona okładki

(CZ) **Návod k použití**
Seznam 198
Prohlášení o shodě EG - viz poslední strana vnitřní obálky

(ARA) **طريقة الإستعمال**
صفحة 216
التصريح الخاص بمطابقة هذا المنتج لتوجيهات المجموعة الأوروبية - أنظر داخل للنتية



FISSLER BLUE-POINT

A

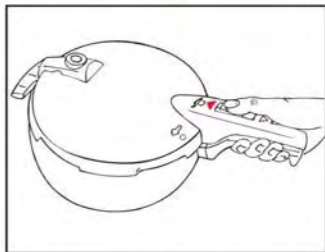


B

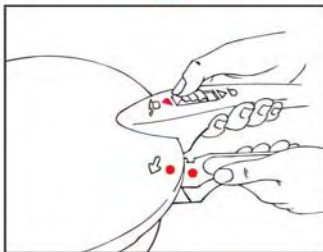


FISSLER BLUE-POINT

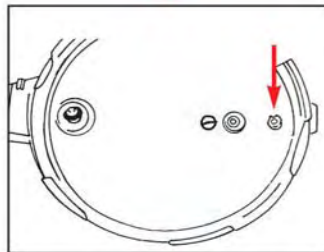
C



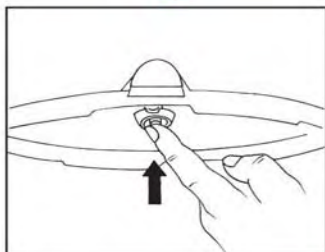
D



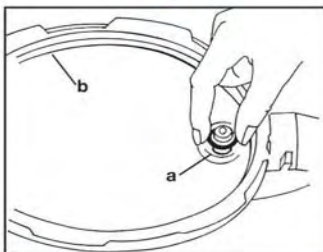
E



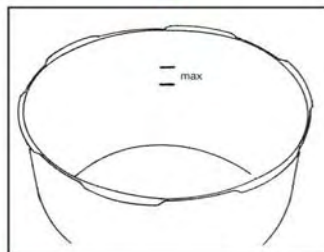
F



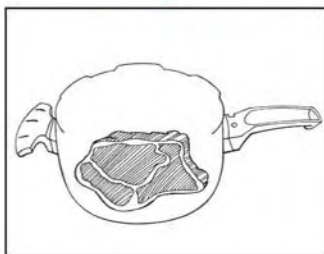
G



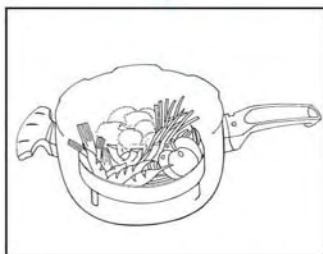
H



I

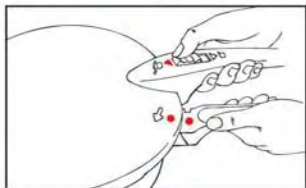


J

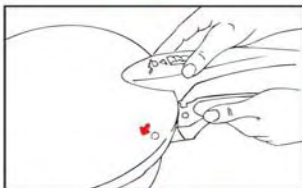


FISSLER BLUE-POINT

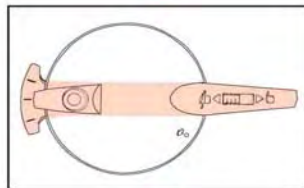
K



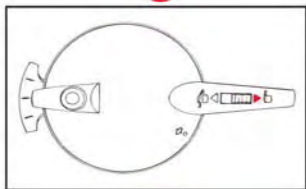
L



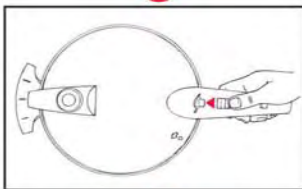
M



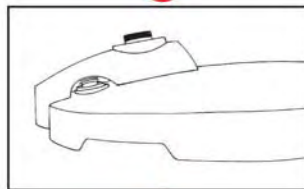
N



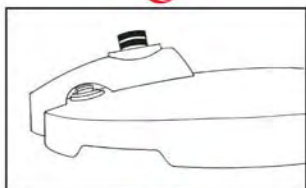
O



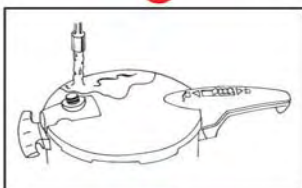
P



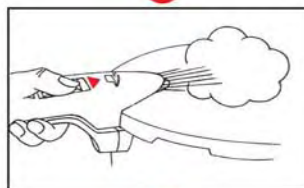
Q



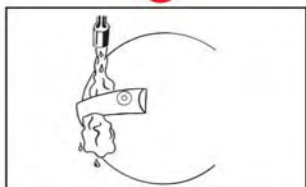
R



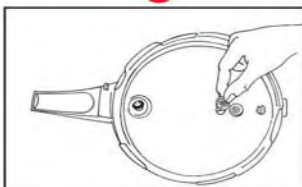
S



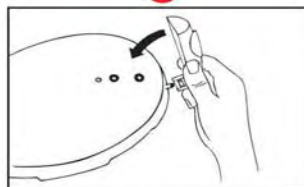
T



U



V



FISLER BLUE-POINT

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 Gummiteile 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, Rollmembrane, O-Ring zur Euromatic und Ventilsitzdichtung 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.

FISSLER BLUE-POINT

- 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 Ihrem 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
2. Ergonomisch geformter Öffnungsschieber zum Einstellen der Garmethode, 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. Wartungsarme Kochventil-Einheit mit Sicherheitsfunktion
6. Extra großer Kochanzeiger mit Markierungen für Schonstufe und Schnellstufe in der Kochventil-Einheit
7. Ventilsitzdichtung zur Abdichtung des Kochventils
8. Rollmembrane zum Schutz des Kochanzeigers
9. Schraube zum Lösen der Kochventil-Einheit
10. Dichtungsring
11. Seitengriff zum sicheren Tragen
12. Flammschutz an den Griffen zum Kochen auf dem Gasherd

13. 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 Kochventils
 - c – Herstellungsdatum (Kalenderwoche/Jahr)
 - d – CE - Kennzeichen
14. 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 blue-point Schnellkochtopfs

- Kochventileinheit:
 1. mit Kochanzeiger mit den Markierungen für Schonstufe und Schnellstufe
 2. mit Druckbegrenzungsfunktion: bei Übersteigen der Schnellstufe dampft das Kochventil automatisch ab (maximal 1,5 bar)
- Fissler Euromatic:
 1. zur automatischen Entlüftung des Topfes
 2. als Restdrucksperrre: 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 in der Kochventil-Einheit dampft die Euromatic automatisch ab
- Dichtungsring
- Öffnungsschieber am Deckelgriff (in Verbindung mit der Euromatic):
 1. zum Einstellen der Garmethode (mit oder ohne Druck)
 2. zum Abbauen des Drucks durch Abdampfen
 3. zum Entriegeln vor dem Öffnen des Deckels
- Deckel mit Bajonett-Verschluß: gewährt sicheren Verschluss unter Betriebsdruck
- Sicherheitsgriff für eine sichere Handhabung

4. Eigenschaften des Schnellkochtopfs


Alle Lebensmittel werden sehr schonend und schnell gegart und wertvolle Vitamine und Inhaltsstoffe bleiben erhalten. Sie gewinnen bis zu 70% Zeit und sparen außerdem bis zu 50% Energie.

Der blue-point Schnellkochtopf ermöglicht Ihnen ein optimales Kochergebnis. Dazu können Sie wählen zwischen Garen unter Druck und dem herkömmlichen, drucklosen Garen. Durch die Kennzeichnung auf dem Deckelstiel ist die Einstellung einfach: zum Garen unter Druck stellen Sie den Öffnungsschieber nach dem Verschließen auf Position „zu“ , nur in dieser Position kann sich Druck aufbauen.

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.

Der extra große Kochanzeiger zeigt Ihnen die Garstufe an: Bei der Schonstufe (1. Ring) für Gemüse und andere empfindliche Speisen beträgt die Temperatur ca. 109°C (ca. 0,4 bar), bei der Schnellstufe (2. Ring) für Eintöpfe oder Fleischgerichte sind es ca. 116°C (ca. 0,8 bar). Bei einer Überschreitung des Betriebsdrucks bei der Schnell-Stufe 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.

Zum herkömmlichen, drucklosen Garen stellen Sie nach dem Verschließen den Öffnungsschieber auf die Position „offen“ .

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 (2. Ring) aus, wie im folgenden beschrieben.

7. Vorbereiten des Garens

Öffnen des Topfs

s. Abbildung C

- Schieben Sie den Öffnungsschieber nach vorne in Richtung „offen“  und

s. Abbildung D

- drehen den Deckel entgegen der Pfeilrichtung, bis sich die rote Markierung im Topfstiel und der Kreis auf dem Deckel gegenüber stehen. Jetzt können Sie den Deckel abheben.

Vor jedem Kochvorgang

s. Abbildung E

Prüfen Sie, ob der Ventilkörper in der Kochventil-Einheit frei beweglich ist, indem Sie ihn mit einem geeigneten Gegenstand (z.B. Stift oder Zahnstocher) von der Deckelinnenseite durch die Ventilsitzdichtung leicht hochdrücken. Er funktioniert einwandfrei, wenn er zurückfedert.

s. Abbildung F

Prüfen Sie, ob der Kochanzeiger frei beweglich ist, indem Sie ihn probeweise leicht hochdrücken. Er funktioniert einwandfrei, wenn er zurückfedert.

s. Abbildung G

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.

FISLER BLUE-POINT

Beachten Sie beim geschlossenen Schnellkochtopf, daß Sie sich immer an die angegebenen Füllmengen halten. Die Füllstandsanzeige im Inneren des Topfes hilft Ihnen bei der Flüssigkeitszugabe.

s. Abbildung H

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 I

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.

F I S S L E R B L U E - P O I N T

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 J

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 gewaschene Gemüse in den gelochten Einsatz füllen und auf 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.

Herkömmliches Garen (ohne Druck)

Bei geschlossenem Topf ist darauf zu achten, daß sich der Öffnungsschieber in der Position „offen“  befindet. Es bildet sich kein Druck, der Kochanzeiger steigt nicht: Dampfaustritt unter dem Deckelstiel ist normal.

Schließen des Topfs

s. Abbildung K

Den Deckel so aufsetzen, daß die kreisförmige Prägung auf dem Deckel und der rote Markierungspunkt im Topfstiel sich gegenüber stehen. Der Öffnungsschieber steht dabei auf Position „offen“ .


s. Abbildung L

Zum Verschließen den Deckel in Pfeilrichtung (Uhrzeigersinn) bis zum Anschlag drehen.


s. Abbildung M

Deckelstiel, Topfstiel und Seitengriff bilden jetzt eine Linie.

s. Abbildung N

Für das Schnellgaren den Öffnungsschieber bis zum Anschlag zurückziehen. Der Topf ist verschlossen, der Öffnungsschieber steht auf Stellung „zu“ .

s. Abbildung O

Für das herkömmliche drucklose Garen muß der Öffnungsschieber auf Position „offen“  stehen und darf während diesem Garkvorgang nicht verstellt werden.

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.

s. *Abbildung P*

- Auf Schonstufe wird schonend gegart, besonders geeignet für empfindliche Speisen wie Gemüse oder Fisch.

s. *Abbildung Q*

- Auf Schnellstufe wird schnell gegart, besonders geeignet für Speisen mit langer Kochdauer wie Suppen, Fleisch oder Eintöpfe.

Hitze herunterschalten

- Wenn Sie mit der Schonstufe (1. Ring) besonders schonend 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 (2. Ring) besonders schnell 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 zweiten Rings weiter, wird ein Zischen hörbar, der überschüssige Dampf tritt dann aus dem Kochventil aus. Die Hitzezufuhr ist in diesem Fall zu hoch und muß reduziert werden, da sonst die Flüssigkeit verdampft.

Beginn der Garzeit


Bei der Schonstufe (1. Ring) beginnt die Garzeit, sobald der erste weiße Ring sichtbar ist; bei der Schnellstufe (2. Ring) sobald auch der zweite Ring vollständig zu sehen ist. Die Garzeiten können Sie der Tabelle (s. Kapitel 12) entnehmen. Diese Garzeiten können nur Richtwerte sein, sie sind abhängig von der Qualität und 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.

FISLER BLUE-POINT

Achtung:




Den Topf nie mit Gewalt öffnen. Er darf nur geöffnet werden, wenn sich der Kochanzeiger ganz abgesenkt hat, kein Dampf mehr austritt und der Öffnungsschieber sich leicht in die Endposition „offen“  bringen läßt. 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 R

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

Den Topf rütteln und danach den Öffnungsschieber in Richtung „offen“  bewegen. Wenn noch Dampf entweicht, den Schieber auf Stellung „zu“  bringen. Den Topf wieder unter den Wasserhahn halten. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis kein Dampfaustritt mehr hörbar und/oder sichtbar ist und der Öffnungsschieber sich leicht in die Endposition „offen“  bringen läßt. Dann den Topf öffnen.

2. Abdampfen


s. Abbildung S

Mit dem Öffnungsschieber lassen Sie den Dampf ab. Dazu den Öffnungsschieber in Richtung „offen“  bewegen und halten. Dampf strömt aus dem Deckelstiel über den Deckel. Wenn sich der Kochanzeiger ganz gesenkt hat und kein Dampf mehr entweicht, den Öffnungsschieber schließen und den Topf rütteln. Danach den Öffnungsschieber wieder in Richtung „offen“  bewegen, damit der restliche Dampf entweichen kann. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis kein Dampfaustritt mehr sichtbar und/oder hörbar ist und der Öffnungsschieber sich leicht in die Endposition „offen“  bringen läßt. Dann den Topf öffnen.


Achtung:

Diese Abdampfmethode nicht anwenden bei Suppen, Hülsenfrüchten, Eintöpfen und Zunge oder ähnlichem Kochgut, das leicht „steigt“, schäumt, oder breiartig ist. Apfelsmus 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 in Richtung „offen“  bewegen. Wenn

FISSLER BLUE-POINT

noch Dampf entweicht, den Öffnungsschieber schließen und den Topf rütteln. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis kein Dampfaustritt mehr sichtbar und/oder hörbar ist und der Öffnungsschieber sich leicht in die Endposition „offen“  bringen läßt. Dann den Topf öffnen.

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 die Stiele 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 können Sie wie gewohnt abwaschen oder in der Spülmaschine reinigen. **Den Dichtungsring nicht in der Spülmaschine reinigen, da er durch Spülmaschinenreiniger geschädigt werden kann.**

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

Reinigen der Ventile

s. Abbildung T

Reinigen Sie nach jedem Garvorgang die Kochventil-Einheit, indem Sie die Reinigungsöffnung unter fließendem heißen Wasser durchspülen.

Ventilsitzdichtung und Rollmembran auf der Deckelinnenseite ebenfalls reinigen.

s. Abbildung U

Bei Verschmutzung bzw. nach einigen Kochvorgängen ist die Kochventil-Einheit komplett zu demontieren. Dazu lösen Sie die Schraube an der Deckel-Innenseite, z.B. mit einer Münze.

s. Abbildung V

Die Kochventil-Einheit ist komplett abnehmbar und kann unter fließendem Wasser gereinigt werden. Nach der Reinigung von Kochventil-Einheit und Deckel setzen Sie das Kochventil wieder auf den Ventilhalter und fixieren ihn mit der Schraube.

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 er Reinigung umgekehrt auf den Topf legen.

Hinweis:

Je nach Gebrauchshäufigkeit des Schnellkochtopfes sollten Sie Dichtungsring, Rollmembrane, O-Ring zur Euromatic und Ventilsitzdichtung 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.

F I S S L E R B L U E - P O I N T

10. Fragen und Antworten zum Schnellkochtopf

Fehler	Möglicher Grund	Beheben der Fehlerursache
Die Fissler Euromatic läßt beim Ankochen länger als gewohnt Dampf ab.	Der Öffnungsschieber steht nicht auf Stellung „zu“ ☞.	Stellen Sie den Öffnungsschieber auf Stellung „zu“ ☞.
	Die Fissler Euromatic oder der dazugehörige O-Ring ist verschmutzt oder schadhaft.	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.
	Die Heizquelle steht nicht auf maximaler Leistung.	Maximale Leistung der Heizquelle einstellen.
Aus der Fissler Euromatic tritt beim Ankochen kein Dampf aus.	Zu wenig Flüssigkeit wurde in den Topf gegeben.	Mindestmenge (1/4 Liter) Flüssigkeit zugeben.
Dampf entweicht am Deckelrand.	Der Dichtungsring ist nicht richtig eingelegt.	Dichtungsring 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 schadhaft.	Teile reinigen bzw. ersetzen.

FISSLER BLUE-POINT

Fehler	Möglicher Grund	Beheben der Fehlerursache
	<p>Die Kochventil-Einheit ist nicht richtig und fest verschraubt.</p> <p>Der O-Ring zur Befestigungsschraube ist defekt, falsch montiert oder fehlt.</p> <p>Die Ventilsitzdichtung fehlt.</p> <p>Der Öffnungsschieber steht nicht auf Position „zu“ ☐.</p> <p>Die Rollmembrane ist nicht montiert oder schadhaft.</p>	<p>Kochventil-Einheit richtig einsetzen und fest verschrauben.</p> <p>Intakten O-Ring richtig auf die Befestigungsschraube montieren.</p> <p>Ventilsitzdichtung einsetzen.</p> <p>Öffnungsschieber auf Position „zu“ ☐ stellen.</p> <p>Rollmembrane montieren bzw. ersetzen.</p>
<p>Der Dampf entweicht an der Kochventil-Einheit nach Überschreiten des 2. Rings.</p>	<p>Das ist normal. Wenn aber sehr viel Dampf entweicht, ist das ein Zeichen, für zu hohe Temperatur.</p>	<p>Schalten Sie die Hitze der Kochstelle herunter – dann können Sie ganz normal weiterkochen. Achten Sie darauf, daß der Kochanzeiger so weit heraussteht, daß der gewünschte Ring sichtbar bleibt.</p>
<p>Dampf entweicht an der Kochventil-Einheit, bevor der 2. Ring erreicht ist.</p>	<p>Die Ventilsitzdichtung ist verhärtet, beschädigt, deformiert oder verschmutzt.</p> <p>Die Rollmembrane ist defekt.</p> <p>Der Kochventil-Einheit ist beschädigt oder verschmutzt.</p> <p>Die Kochventil-Einheit ist nicht fest montiert.</p>	<p>Ventilsitzdichtung reinigen bzw. ersetzen.</p> <p>Rollmembrane ersetzen.</p> <p>Kochventil-Einheit reinigen bzw. ersetzen.</p> <p>Kochventil-Einheit fest montieren.</p>
<p>Die Fissler Euromatic läßt Dampf ab, obwohl der Kochanzeiger schon gestiegen ist.</p>	<p>Die Kochventil-Einheit ist verschmutzt.</p>	<p>Kochplatte abschalten und Schnellkochtopf abkühlen lassen. Kochventil-Einheit auseinander nehmen und reinigen.</p>

F I S S L E R B L U E - P O I N T

Fehler	Möglicher Grund	Beheben der Fehlerursache
	Die Kochventil-Einheit ist schadhaft.	Kochplatte abschalten und Schnellkochtopf abkühlen lassen. Kochventil-Einheit 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 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).

FISLER BLUE-POINT




11. Ersatzteilliste


Beachten Sie:




Je nach Gebrauchshäufigkeit des Schnellkochtopfes sollten Sie Dichtungsring, Rollmembrane, O-Ring zur Euromatic und Ventilsitzdichtung 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	
Topfstiel Schnellkochtopf komplett	18 cm		21 601 02 630	
	22 cm		21 641 00 630	
	26 cm		21 671 00 630	
	Schnellbratpfanne		22 cm	21 641 02 630
			26 cm	21 671 04 630
Deckelstiel komplett	alle Größen		21 641 01 660	
Seitengriff Schnellkochtopf komplett	18 cm		21 601 02 640	
	22 cm		21 641 00 640	
	26 cm		21 671 00 640	
	Schnellbratpfanne		22 cm	21 641 02 640
			26 cm	21 671 04 640
Kochventil Einheit kompl. mit Befestigungsschraube	18 cm		21 601 02 700	
	22 /26 cm		21 641 00 700	
Ventilsitzdichtung	alle Größen		20 653 00 740	
Rollmembrane	alle Größen		20 653 00 720	
Befestigungsschraube	alle Größen		21 641 00 770	

F I S S L E R B L U E - P O I N T

Bezeichnung	Durchmesser		Bestellnummer
Euromatic inkl. O-Ring	alle Größen		11 631 00 750
O-Ring zur Euromatic	alle Größen		11 631 00 760
Dichtungsring	18 cm 22 cm 26 cm		38 617 00 205 38 667 00 205 38 687 00 205

Die Demontage / Montage des O-Rings zur Euromatic geschieht auf der Deckelinnenseite. Drücken Sie zuerst den Öffnungsschieber nach vorne in Richtung „offen“ , 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

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 Hoppstädten-Weiersbach, Deutschland, Tel.: 0 67 81/403-556; 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 angegeben. Die Nutzung der Schonstufe 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.
Schweinshaxe	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.

F I S S L E R B L U E - P O I N T

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 Schälerbsen, ganz, nicht eingeweicht.....	15 Min.
Große Linsen, ungeschält, nicht eingeweicht.....	10-15 Min.
große Linsen, ungeschält, eingeweicht.	3-5 Min.
Weißer 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, Rollmembrane, O-Ring zur Euromatic und Ventilsitzdichtung).

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.: 0 67 81 / 403 - 556

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

FISSLER BLUE-POINT

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

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

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

blue-point

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:

splnájajú nasledujúace harmonizujúce normy Unii Europejskiej:

splňují požadavky harmonizované směrnice EG:

توافق 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، وتاريخ توقيع الموظف المختص



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