

F I S S L E R

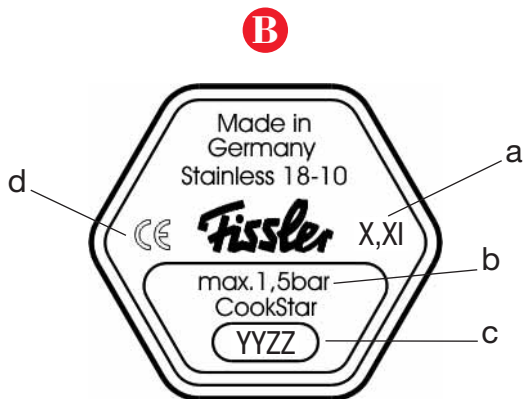
# FISSLER MAGIC COMFORT



*Fissler*

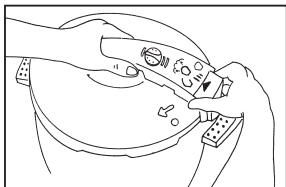
QUALITÄT & IDEEN

# FISSLER MAGIC COMFORT

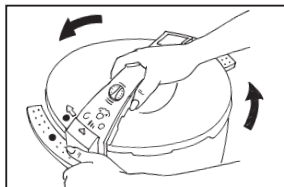


# FISSLER MAGIC COMFORT

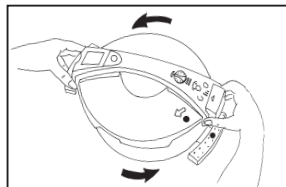
C



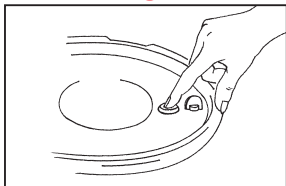
D



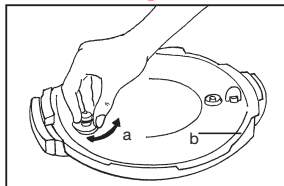
E



F



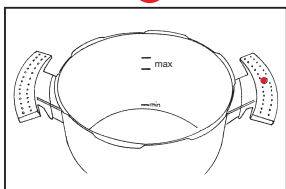
G



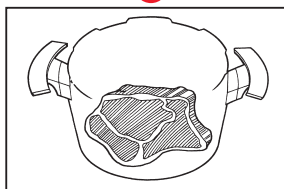
H



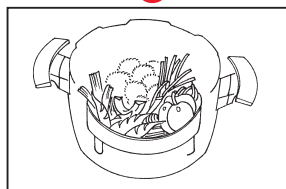
I



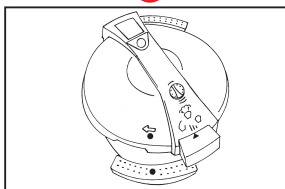
J



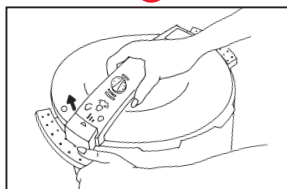
K



L

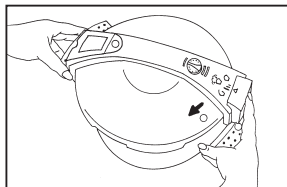


M

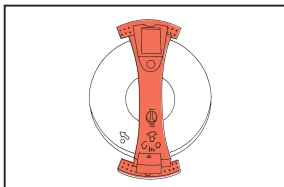


# FISSLER MAGIC COMFORT

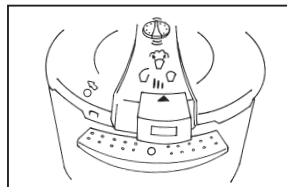
**N**



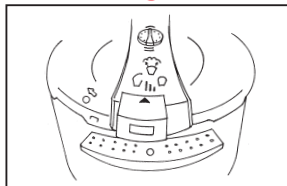
**O**



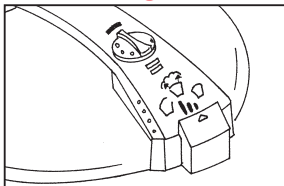
**P**



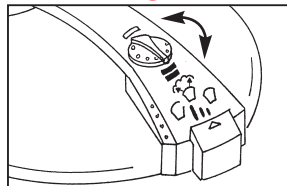
**Q**



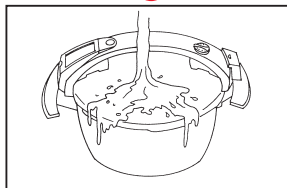
**R**



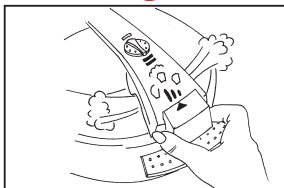
**S**



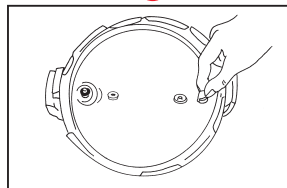
**T**



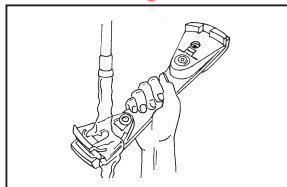
**U**



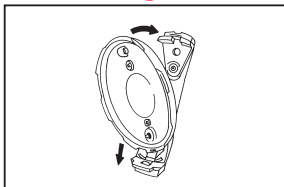
**V**



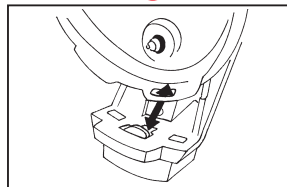
**W**



**X**



**Y**



## Inhaltsverzeichnis

	Seite
1. Sicherheitshinweise . . . . .	1
2. Beschreibung des Schnellkochtopfs .	3
3. Sicherheitssysteme des magic comfort Schnellkochtopfs . . . . .	4
4. Eigenschaften des Schnellkochtopfs .	4
5. Funktionsweise des Schnellkochtopfs	5
6. Vor dem ersten Gebrauch . . . . .	5
7. Vorbereiten des Garens . . . . .	6
8. Der Kochverlauf im Schnellkochtopf	9
9. Pflegehinweise . . . . .	12
10. Fragen und Antworten zum Schnellkochtopf . . . . .	13
11. Ersatzteilliste . . . . .	15
12. Garzeiten-Tabelle . . . . .	17
13. Die Fissler-Garantie . . . . .	18

## Liebe Kundin, lieber Kunde!

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

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



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

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

Ihre Fissler GmbH



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der EU-Richtlinie 97/23/EG – Richtlinie für Druckgeräte

Die Konformität der o. g. Richtlinie wird durch das CE-Kennzeichen bestätigt.

## 1. 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, Ventilsitzdichtung, O-Ring zur Euromatic und O-Ring zur Deckelschraube 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): 1/2 vom Topfinhalt.  
Beachten Sie hierzu die Füllstandsanzeige im Topfinneren und die zusätzlichen Hinweise im Kapitel 7.

# FISSLER MAGIC COMFORT

- 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 Komposte nicht im Schnellkochtopf zubereiten.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf niemals gewaltsam. Öffnen Sie ihn nicht bevor Sie sich vergewissert haben, daß der Innendruck vollständig abgebaut ist. Beachten Sie die Öffnungshinweise (s. Kapitel 8).
- Halten Sie beim Abdampfen immer die Hände, Kopf und Körper aus dem Gefahrenbereich! Beachten Sie dies insbesondere beim Abdampfen mittels Öffnungsschieber.
- Wenn Sie Fleisch mit Haut (z. B. Zunge) oder Wurst mit Pelle gekocht haben, die unter Druckeinfluß anschwellen kann, stechen Sie die Haut nicht auf, solange Sie geschwollen ist. Sie könnten sich verbrühen!
- Wenn der Schnellkochtopf oder Teile davon beschädigt wurden bzw. deren Funktion nicht der Beschreibung der Gebrauchsanleitung entspricht, dürfen Sie ihn nicht benutzen. Nehmen Sie dann bitte gleich mit Ihren Fissler führenden Fachgeschäft oder dem Fissler Kundendienst (Telefon: 0 67 81/403 - 556) Kontakt auf.
- Wenden Sie sich vertrauensvoll an das Fissler führende Fachgeschäft bzw. den Fissler Kundendienst, wenn Sie nach dem Lesen der Gebrauchsanleitung noch die eine oder andere Frage haben sollten. Hier gibt man Ihnen gerne Auskunft.
- **Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig auf.**

## 2. Beschreibung des Schnellkochtopfs

s. *Abbildung A*

1. Deckelbügel zum einfachen zentralen Aufsetzen der Deckels und zur sicheren Handhabung
2. Öffnungsschieber zum Einstellen der Gar­methode, Abdampfen und Entriegeln
3. Fissler Euromatic unter dem Deckelbügel als Sicherheitsventil
4. Farbmarkierung im Seitengriff und Markierung am Deckel zum genauen Aufsetzen des Deckels
5. Wartungsarmes Kochventil mit Garstufenwahl und Sicherheitsfunktion
6. Extra großer Kochanzeiger mit Markierungen für Schonstufe I und Schnellstufe II
7. Infobox mit Gar-Cards
8. Ventilsitzdichtung zur Abdichtung des Kochventils
9. Rollmembrane zum Schutz des Kochanzeigers
10. Schraube zum Lösen des Deckelbügel
11. Dichtungsring
12. Füllstandsanzeige mit Symbolen für die mindestens erforderliche Flüssigkeitszugabe

und das maximale Füllvolumen bei norma­len und schäumenden Speisen

13. Platzsparende Seitengriffe zum sicheren Tragen
14. Flammenschutz an den Seitengriffen zum Kochen auf dem Gasherd



15. Der Fissler Cookstar-Allherdboden ist für alle Herdarten geeignet, auch für Induktionsherde. Der Boden gewährleistet die optimale Energieaufnahme, gleichmäßige Hitzeverteilung und Speicherung der Hitze auf allen Herdarten.



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



16. 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 magic comfort Schnellkochtopfs

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

## 4. Eigenschaften des Schnellkochtopfs

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

Eine einfache Handhabung des Schnellkochtopfs ist durch die Kennzeichnung auf dem Öffnungsschieber ermöglicht: zum Garen unter Druck stellen Sie den Öffnungsschieber auf die Position „zu“ , nur in dieser Position kann sich Druck aufbauen. Zum herkömmlichen Garen stellen Sie den Öffnungsschieber auf die Position „offen“ .

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.

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

Das Kochventil: kann zur Garstufenwahl einfach auf die gewünschte Garstufe (Schonstufe I oder Schnellstufe II) eingestellt werden.

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

Zur leichteren Bedienung des Schnellkochtopfes ist am Deckelgriff die Infobox mit GarCards angebracht. Durch die aufgeführten Garzeithinweise direkt am Topf, sind Sie bestens informiert über die Zeit, die Sie zum Garen der jeweiligen Speise benötigen. Die Symbole im Topfinneren, zeigen Ihnen die Mindestfüllmenge, sowie die maximale Füllmenge für normale und schäumende Speisen an.

Auch die anschließende Reinigung des Kochventils ist ganz einfach: Den leicht abnehmbaren Deckelgriff mit den wartungsfreien Sicherheitsventilen und dem Kochanzeiger abnehmen und unter fließendem Wasser abspülen.

## 5. Funktionsweise des Schnellkochtopfs

Im geschlossenen Topf, der immer eine Mindestmenge Flüssigkeit enthalten muß, entsteht Dampf. Durch die Fissler Euromatic entweicht Luft und sie schließt sich automatisch. Es bildet sich ein Überdruck im Topf, die Temperatur steigt und der Kochanzeiger hebt sich. Sie müssen nun die Energie reduzieren.

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

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

## 6. Vor dem ersten Gebrauch

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

## 7. Vorbereiten des Garens

### Öffnen des Topfs

#### s. Abbildung C

- Bewegen Sie den Öffnungsschieber seitlich nach links bis zur Markierung „offen“ .

#### s. Abbildung D

- Drehen Sie den Deckel entgegen der Pfeilrichtung (Uhrzeigersinn) bis zum Anschlag, die eine Hand am Deckelbügel, die andere am Seitengriff. Die kreisförmige Prägung auf dem Deckel und der rote Markierungspunkt im Seitengriff müssen beieinander liegen. Jetzt können Sie den Deckel abnehmen.

#### s. Abbildung E

- Sie haben auch die Möglichkeit, den Deckel mit beiden Händen an den Enden des Bügelgriffs zu öffnen, besonders praktisch für Linkshänder.

### Vor jedem Kochvorgang

#### 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.

#### s. Abbildung H

Bei abgenommenem Deckelbügel die Gängigkeit des Venilkörpers prüfen, indem sie ihn probeweise leicht hochdrücken. Er funktioniert einwandfrei, wenn er zurückfedert.

### Kochmöglichkeiten in Schnellkochtopf und Schnellbratpfanne

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

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

#### s. Abbildung I

### 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 mittleren Strich steigen. Der Topf ist dann zur Hälfte gefüllt.

### Minimale Füllmenge:

Das Symbol min zeigt Ihnen an, wieviel Flüssigkeit beim Garen mit und ohne Einsatz mindestens im Topf sein muß (2 Tassen bzw. 1/4 Liter).

## **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 J*

#### 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 dazu geben.
- Nach Rezept Flüssigkeit zugießen, mindestens jedoch 2 Tassen, gut 1/4 Liter.

- Den Topf schließen (s. Kapitel 7).
- Die Kochstelle auf höchste Energiestufe schalten.

#### 2. Anbraten ohne Fettzugabe:

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

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

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

### Zubereitung von Suppen und Eintöpfen

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

Kompotte und Apfelsmus 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 K*

#### Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln

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

#### Zubereitung von Fisch

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

## Garen im ungelochten Einsatz

Bitte beachten Sie, daß der ungelochte Einsatz nur in Verbindung mit dem Dreibein (oder mit dem gelochten Einsatz) genutzt werden darf.


**Hinweis:** Einsatzgarnituren sind auch separat im Handel erhältlich.

## Fritieren im Schnellkochtopf

Fritieren Sie im Schnellkochtopf immer **ohne** Deckel und füllen ihn maximal zur Hälfte, um


Verbrennungen durch überschäumendes Fett oder Fettspritzer zu vermeiden. Achten Sie darauf, daß Sie das Fett nicht überhitzen.

## 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 Deckelbügel ist normal.

## Schließen des Topfs

### *s. Abbildung L*

Den Deckel so aufsetzen, daß die kreisförmige Prägung auf den Deckel und der rote Markierungspunkt im Seitengriff beieinanderliegen. Der Öffnungsschieber steht dabei auf der Position „offen“ .

### *s. Abbildung M*

Zum Verschließen den Deckel in Pfeilrichtung (Uhrzeigersinn) bis zum Anschlag drehen – eine Hand am Deckelbügel, die andere am Seitengriff.

### *s. Abbildung N*


Sie haben auch die Möglichkeit, den Deckel mit beiden Händen an den Bügelenden zu schließen, besonders praktisch für Linkshänder.

### *s. Abbildung O*


Deckelbügel und Seitengriffe bilden jetzt eine Linie. Der Deckel sitzt fest auf dem Unterteil.

Nun können Sie zwischen Schonstufe, Schnellstufe und herkömmlichen Garen wählen.

## *s. Abbildung P*

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

## *s. Abbildung Q*

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

## **Wahl der gewünschten Garstufe**

Beim Schnellgaren unter Druck, wählen Sie die gewünschte Kochstufe am 2-Stufen-Ventil.

Drehen Sie den Drehknopf am Kochventil, bis die Spitze auf die gewünschte Garstufe zeigt:

## *s. Abbildung R*

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

## *s. Abbildung S*

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

## **8. Der Kochverlauf im Schnellkochtopf**

### **Beginn des Kochens**

Stellen Sie den Schnellkochtopf auf die zugehörige Kochplatte:

Schnellkochtopf	Kochplatte
∅	∅
22 cm	18 cm
26 cm	21 bzw. 22 cm, 18 cm

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

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

### **Hitze herunterschalten**

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

vorganges muß der erste weiße Ring sichtbar bleiben.

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

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


## Beginn der Garzeit

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

## Ende der Garzeit

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

### Achtung:




Den Topf nie mit Gewalt öffnen. Er darf nur geöffnet werden, wenn sich der Kochanzeiger ganz abgesenkt hat, 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 T

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

Den Topf rütteln und danach den Öffnungsschieber wieder in Richtung „offen“  bewegen. Wenn noch Dampf entweicht, den wieder in Richtung „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 U*

Mit dem Öffnungsschieber lassen Sie den Dampf ab. Dazu den Öffnungsschieber im Uhrzeigersinn in Richtung „offen“ ☞ bewegen. Dampf strömt unter dem Deckelbügel seitlich über den Deckel. Wenn kein Dampf mehr entweicht, den Öffnungsschieber schließen und den Topf rütteln. Danach den Öffnungsschieber wieder im Uhrzeigersinn in Richtung „offen“ ☞ bewegen, damit der restliche Dampf entweichen kann. 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.

#### **Achtung:**

Diese Abdampfmethode nicht anwenden bei Suppen, Hülsenfrüchten, Eintöpfen und Zunge oder ähnlichem Kochgut, das leicht „steigt“, schäumt oder breiartig ist. Apfelsmus und Kompote 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 im Uhrzeigersinn in Richtung „offen“ ☞ bewegen. Wenn 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 an den Griffen und am Deckelbügel anfassen, da sonst Verbrünnungsgefahr besteht.

Denken Sie daran, daß Sie damit den Kochvorgang unterbrechen: nach dem Ankothen müssen Sie die verbleibende Garzeit auf dem Kurzzeitwecker neu einstellen.

## 9. Pflegehinweise

Reinigen Sie den Schnellkochtopf nach jeder Benutzung. Topf und Deckel ohne Deckelbügel können Sie wie gewohnt abwaschen oder in der Spülmaschine reinigen. Den Dichtungsring, sowie den gesamten Deckelbügel inklusive Infobox nicht in der Spülmaschine reinigen, da sie durch Spülmaschinenreiniger geschädigt werden können.

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

### Reinigen des Deckelbügels

*s. Abbildung V*

Nach jedem Gebrauch:

Vor dem Reinigen die GarCards entnehmen. Lösen Sie nun die Schraube auf der Deckelinnenseite.



*s. Abbildung W*

Der abgenommene Deckelbügel kann unter fließendem Wasser abgespült werden.

*s. Abbildung H*

Bei abgenommenen Deckelbügel das Kochventil auf Gängigkeit prüfen, indem Sie es probeweise leicht hochdrücken. Es funktioniert einwandfrei, wenn es zurückfedert.

*s. Abbildung X & Y*

Nach der Reinigung den Öffnungsschieber auf Position „zu“  stellen. Den Deckel in den Deckelbügel einsetzen und die Deckelschraube fest andrehen. Vor dem Verschließen des Topfs, den Öffnungsschieber wieder auf „offen“  stellen.

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





### Für lange Lebensdauer

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

### Hinweis:

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

## 10. Fragen und Antworten zum Schnellkochtopf

Fehler	Möglicher Grund	Beheben der Fehlerursache
Die Fissler Euromatic läßt beim Ankochen länger als gewohnt Dampf ab.	<p>Der Öffnungsschieber steht nicht auf Stellung „zu“ .</p> <p>Die Fissler Euromatic oder der dazugehörige O-Ring ist verschmutzt oder schadhaft.</p> <p>Der Topf ist falsch verschlossen.</p> <p>Der Schnellkochtopf steht nicht auf der zugehörigen Kochplattengröße.</p> <p>Die Heizquelle steht nicht auf maximaler Leistung.</p>	<p>Stellen Sie den Öffnungsschieber auf Stellung „zu“ .</p> <p>Teile reinigen bzw. ersetzen.</p> <p>Topf richtig verschließen.</p> <p>Schnellkochtopf auf die zugehörige Kochplattengröße stellen.</p> <p>Maximale Leistung der Heizquelle einstellen.</p>
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.	<p>Der Dichtungsring ist nicht richtig eingelegt.</p> <p>Der Dichtungsring ist verschmutzt oder beschädigt.</p>	<p>Dichtungsring richtig einlegen.</p> <p>Ersatzteil reinigen bzw. ersetzen.</p>
Der Kochanzeiger steigt nicht oder Dampf entweicht seitlich am Bügel, bevor die gewünschte Garstufe erreicht ist.	<p>Zu wenig Flüssigkeit wurde in den Topf gegeben.</p> <p>Der Topf ist nicht richtig verschlossen.</p> <p>Der Öffnungsschieber steht nicht auf Position „zu“ .</p> <p>Das 2-Stufen-Kochventil ist falsch eingestellt.</p> <p>Der Dichtungsring ist defekt oder verhärtet.</p> <p>Der Deckelbügel ist falsch montiert.</p> <p>Die Rollmembrane ist nicht montiert oder schadhaft.</p>	<p>Mindestmenge (1/4 Liter) Flüssigkeit zugeben.</p> <p>Topf richtig verschließen.</p> <p>Öffnungsschieber auf Position „zu“  stellen.</p> <p>2-Stufen-Kochventil richtig einstellen.</p> <p>Neuen Dichtungsring einsetzen.</p> <p>Deckelbügel richtig montieren.</p> <p>Rollmembrane montieren bzw. ersetzen.</p>

# FISSLER MAGIC COMFORT

Fehler	Möglicher Grund	Beheben der Fehlerursache
	<p>Die Ventilsitzdichtung fehlt oder ist defekt.</p> <p>Die Fissler Euromatic oder der dazugehörige O-Ring ist verschmutzt oder schadhafte.</p> <p>Der O-Ring zur Deckelschraube fehlt, ist defekt oder falsch montiert bzw. die Deckelschraube ist nicht fest genug angezogen.</p>	<p>Ventilsitzdichtung einsetzen bzw. ersetzen.</p> <p>Teile reinigen bzw. ersetzen.</p> <p>O-Ring richtig auf die Deckelschraube montieren bzw. ersetzen.</p>
<p><b>Der Dampf entweicht seitlich am Bügel, wenn die gewünschte Garstufe überschritten ist.</b></p>	<p>Wenn 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. Vor der nächsten Benutzung unbedingt Deckelbügel abnehmen und gründlich reinigen.</p>
<p><b>Die Fissler Euromatic läßt Dampf ab, obwohl der Kochanzeiger schon gestiegen ist.</b></p>	<p>Die Kochventil-Einheit ist verschmutzt.</p> <p>Das Kochventil-Einheit ist schadhafte.</p>	<p>Kochplatte abschalten und Schnellkochtopf abkühlen lassen. Deckelbügel abnehmen und reinigen.</p> <p>Kochplatte abschalten und Schnellkochtopf abkühlen lassen. Deckelbügel durch neues Ersatzteil ersetzen.</p>
<p><b>Die Griffe sind locker.</b></p>	<p>Die Griffschrauben sind nicht festgezogen.</p>	<p>Schrauben mit Schraubenzieher nachziehen.</p>

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







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

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






## 11. Ersatzteilliste

### Beachten Sie:




Je nach Gebrauchshäufigkeit des Schnellkochtopfes sollten Sie Dichtungsring, Rollmembrane, Ventilsitzdichtung, O-Ring zur Euromatic und O-Ring zur Deckelschraube 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	
			schwarz	blau
Deckelbügel komplett	22 cm		20 634 02 660	20 633 02 660
	26 cm		20 694 02 660	20 693 02 660
Seitengriff Schnellkochtopf mit Anschlag komplett Schnellbratpfanne	22 cm		20 648 00 640	20 647 00 640
	26 cm		20 688 00 640	20 687 00 640
	22 cm		20 648 02 640	20 647 02 640
	26 cm		20 688 04 640	20 687 04 640
Seitengriff Schnellkochtopf ohne Anschlag komplett Schnellbratpfanne	22 cm		20 648 00 630	20 647 00 630
	26 cm		20 678 00 630	20 677 00 630
	22 cm		20 648 02 630	20 647 02 630
	26 cm		20 678 04 630	20 677 04 630
Ventilsitzdichtung	alle Größen		20 653 00 740	
Rollmembrane	alle Größen		20 653 00 720	
Deckelschraube inkl. O-Ring	alle Größen		20 653 00 770	

# FISSLER MAGIC COMFORT

Bezeichnung	Durchmesser		Bestellnummer
O-Ring zur Deckelschraube	alle Größen		20 653 00 283
Euromatic inkl. O-Ring	alle Größen		11 631 00 750
O-Ring zur Euromatic	alle Größen		11 631 00 760
Dichtungsring	22 cm 26 cm		38 667 00 205 38 687 00 205
Garcard-Set	alle Größen		20 653 00 963

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

Zubehör	Durchmesser		Bestellnummer
Gelochter Einsatz	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	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.: 067 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 II angegeben. Die Nutzung der Schonstufe I verlängert die Garzeiten um ca. 50%, sie liegen jedoch weiterhin weit unter den normalen Garzeiten. Die exakten Zeiten sind abhängig von der Größe und Frische des Gargutes. Schnell werden Sie eigene Erfahrungen sammeln.

### Fleisch

---

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

### Fisch, Wild

---

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

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

### Eintopf

---

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

### Suppen

---

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

### Gemüse

---

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

# FISSLER MAGIC COMFORT

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

## Hülsenfrüchte

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

## Getreide

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

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

Buchweizen Hirse jeweils ..... 6 Min.

Nicht nachquellen!

## 13. Die Fissler Garantie

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

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 MAGIC COMFORT

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-Conformiteitsintyg / 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 χυτόρες ταχύτητας με ατμό / su düdüklü tencerelerin / bekräftar härmed, att ångtryckskokarna / oświadcza, że szybkowary ciśnieniowe / potvrzuje, že tlakové hrnce / تقر بأن أواني الطبخ الواقعة تحت الضغط الحراري.

## magic comfort

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:  
spelnajai następujące harmonizujące normy Unii Europejskiej:  
splňují požadavky harmonizované směrnice EG:  
تتوافق مع متطلبات التوجيهات الموحدة التالية للمجموعة الأوروبية:

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

Idar-Oberstein, 23.07.03

  
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  
Όπος και ημερομηνίας της έκδοσης  
Yer ve tarih  
Ort och datum för utfärdande  
Miejscze 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: