



vitavit® comfort



vitavit® comfort



Fissler vitavit® comfort



Fissler vitavit® comfort

D	Gebrauchsanleitung	Seite	01-24
GB	Instructions for Use	Page	25-48
F	Mode d'emploi	Page	49-72
NL	Handleiding	Pagina	73-96
I	Istruzioni per l'uso	Pagina	97-120
E	Instrucciones de uso	Página	121-144
P	Manual de utilização	Página	145-168
GR	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	169-192
TR	Kullanım kılavuzu	Sayfa	193-216
RUS	Руководство по эксплуатации	страница	217-240
S	Bruksanvisning	Sidan	241-264
PL	Instrukcja obsługi	Strona	265-288
CZ	Návod k použití	Seznam	289-312
ARA	دليل الاستخدام	صفحة	340-313 ١ - ٢٧



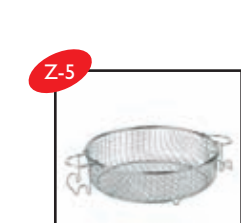
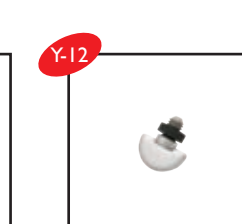
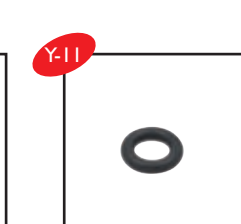
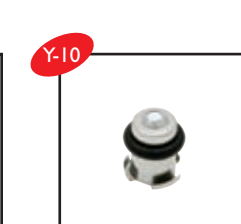
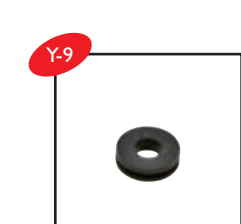
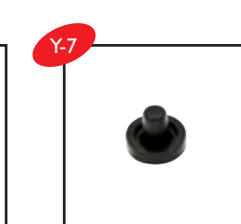
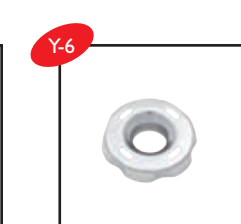
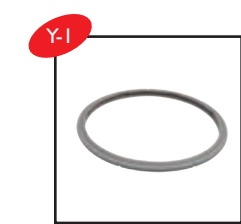
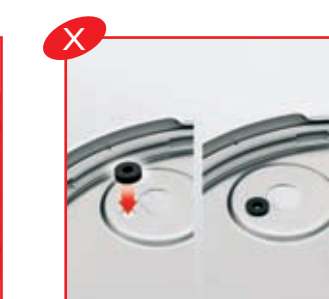
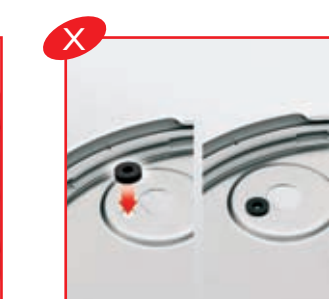
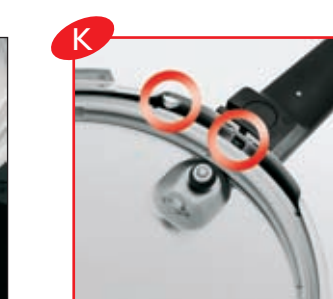
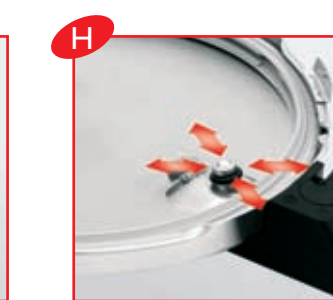
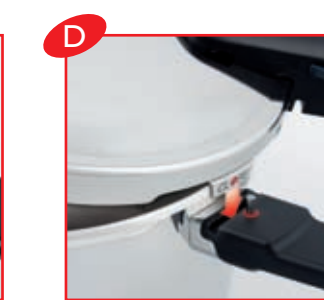


Fissler vitavit® comfort

Fissler vitavit® comfort

Fissler vitavit® comfort

Fissler vitavit® 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-konformiteitsintyng / Oświadczenie zgodności z wymogami Unii Europejskiej / Prohlášení o shodě EG / التصريح الخاص بمطابقة هذا المنتج للتوجيهات المجمومة الأوروبية

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

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

vitavit® comfort

mit folgenden harmonisierten EG-Richtlinien übereinstimmen:
conform to the following harmonized EC guidelines:
conformes aux directives suivantes de l'Union Européenne:
met de volgende geharmoniseerde EG-richtlijnen overeenkomen:
sono conformi alle seguenti Directive CE armonizzate:
responen 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 olduğuna tasdik eder:
överensstämmer med följande EU-direktiv:
spelnaija nastepujace harmonizujace normy Unii Europejskiej:
splnuiji požadavky harmonizované smernice 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, αξιολογία 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



PL Instrukcja obsługi

Dziękujemy bardzo za Państwa zaufanie,

i serdecznie gratulujemy zakupu nowego szybkowaru vitavit®.

Ta nowa generacja szybkowarów firmy Fissler została opracowana w oparciu o 55-letnie doświadczenie. Zarówno dawniej, jak i teraz szybkowary umożliwiają szybkie przyrządzenie potraw z zachowaniem witamin – szybko-war vitavit® wyznacza jednak nowe standardy pod względem komfortu obsługi i designu.

Aby móc się długo cieszyć tym starannie wykonanym szybkowarem produkcji niemieckiej i osiągnąć optymalną żywotność produktu, prosimy o przestrzeżenie następujących wskazówek. Życzymy wiele radości przy testowaniu różnorodnych możliwości szybkowaru vitavit® oraz udanego gotowania!

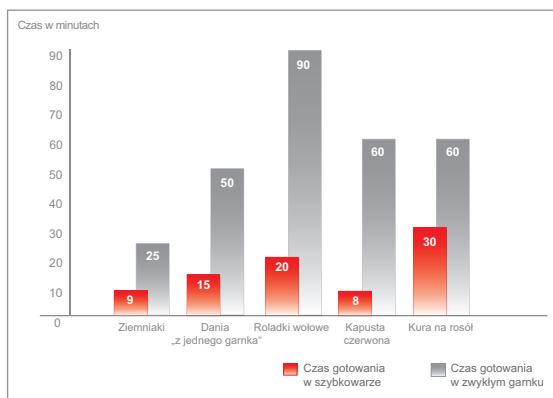
Spis treści

1. Szybkie gotowanie – krótkie objaśnienie
2. Wskazówki bezpieczeństwa
3. Opis oraz zalety szybkowaru vitavit®
4. Przed pierwszym użyciem
5. Wskazówki dotyczące użycia
6. Gotowanie przy użyciu szybkowaru vitavit®
7. Odparowywanie szybkowaru vitavit®
8. Możliwości zastosowania
9. Czasy gotowania
10. Czyszczenie & pielęgnacja
11. Pytania & odpowiedzi
12. Konserwacja & części zamienne
13. Gwarancja & Serwis

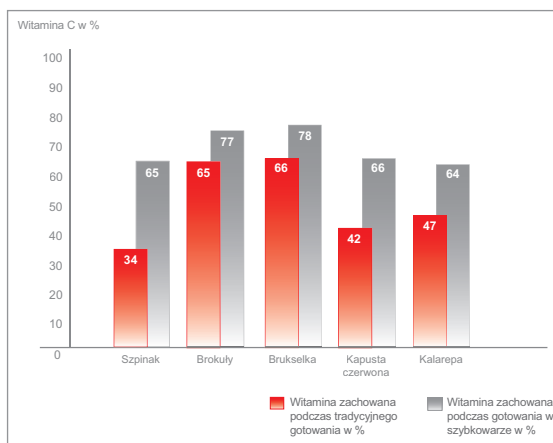


1. Szybkie gotowanie – krótkie objaśnienie

Podstawowa zasada szybkiego gotowania nie uległa zmianie od czasu wprowadzenia pierwszego szybkowaru. Gotowanie odbywa się w zamkniętym garnku pod ciśnieniem w temperaturach przewyższających 100°C, ponieważ powstające wewnątrz szybkowaru nadciśnienie podnosi punkt wrzenia wody. Dzięki temu czas gotowania ulega wielokrotnemu skróceniu, przez co gotowanie w szybkowarze pozwala na oszczędność czasu (gotowania) średnio rzędu 70 procent.



Dzięki wyeliminowaniu szkodliwego tlenu zawartego w powietrzu oraz krótkim czasom gotowania żywność jest gotowana w sposób szczególnie delikatny. W porównaniu z tradycyjnym gotowaniem, gotowanie w szybkowarze pozwala zachować znacznie więcej witamin, substancji mineralnych oraz aromatycznych, co jest także wyczuwalne w smaku: własny smak żywności jest zaskakująco intensywny.



2. Wskazówki bezpieczeństwa

Instrukcja obsługi

- Przed przystąpieniem do pracy z szybkowarem vitavit® proszę przeczytać całą instrukcję obsługi oraz wszystkie zalecenia. Nieprawidłowe użytkowanie może spowodować uszkodzenia.
- Proszę nie przekazywać szybkowaru nikomu, kto nie zapoznał się wcześniej z instrukcją obsługi.
- Przekazując szybkowar osobom trzecim, należy dołączyć instrukcję obsługi.

Nadzór

- Nigdy nie używać szybkowaru w pobliżu dzieci.

Zastosowania szybkowaru

- Szybkowaru używać tylko w celu przewidzianym w instrukcji obsługi. (patrz rozdział 8)
- Szybkowaru bądź patelni szybkowarowej nigdy nie używać w piekarniku. Wysokie temperatury spowodują uszkodzenie uchwyty, zaworów i elementów zabezpieczających.
- Smażenie w szybkowarze musi zawsze odbywać się bez pokrywy a szybkowar może być wypełniony tłuszczem maksymalnie do połowy. Nigdy nie smażyć pod ciśnieniem! (patrz rozdział 8)
- Szybkowarów nie wolno stosować w celach medycznych, a w szczególności nie jako sterylizator, ponieważ szybkowary nie są zaprojektowane do wymaganej temperatury sterylizacji.
- W szybkowarze nie należy przyrządzać musu jabłkowego i kompotów, ponieważ często dochodzi tu do powstawania pęcherzyków powietrza, które rozpryskują się podczas otwierania i mogą powodować poparzenia.
- Jeśli gotowali Państwo mięso ze skórą, które pod wpływem ciśnienia może nabrznieć, prosimy nie nakłuwać mięsa dopóki skóra jest nabrzmiąta, ponieważ grozi to poparzeniem.

Bezpieczeństwo i konserwacja

- Przed każdym użyciem należy się upewnić, że wszystkie zawory oraz elementy zabezpieczające są nieuszkodzone, sprawne oraz niezabrudzone. Tylko wówczas może zostać zagwarantowane bezpieczeństwo działania. Informacje na ten temat znajdują Państwo w rozdziale 5.
- Proszę nie dokonywać żadnych zmian w szybkowarze. W szczególności nie należy dokonywać ingerencji w elementy zabezpieczające, za wyjątkiem działań konserwacyjnych opisanych w instrukcji obsługi. Nie oliwić zaworów!
- Części zużywające się, jak pierścień uszczelniający i inne części gumowe należy wymieniać regularnie po ok. 400 cyklach gotowania lub najpóźniej po 2 latach, stosując oryginalne części zamienne Fissler. Części z widocznymi uszkodzeniami (np. pęknięcia, przebarwienia lub odkształcenia) lub części, które nie są prawidłowo dopasowane, należy niezwłocznie wymienić. Nieprzestrzeganie tego zalecenia wpływa negatywnie na poprawne funkcjonowanie oraz bezpieczeństwo szybkowaru.
- Proszę stosować wyłącznie oryginalne części zamienne Fissler. W szczególności należy używać tylko gamków i pokryw z tego samego modelu oraz innych części zamiennych w wersji przewidzianej dla Państwa urządzenia. (patrz rozdział 12)

Eksplotacja szybkowaru

- Szybkowar gotuje pod ciśnieniem. Niezgodne z celem użycie może doprowadzić do poparzeń. Proszę zwrócić uwagę na to, aby przed podgrzaniem szybkowar został prawidłowo zamknięty. Informacje na ten temat znajdują Państwo w rozdziale 4. Nigdy nie używać szybkowaru z luźno nałożoną pokrywą.
- Proszę używać tylko źródeł ogrzewania podanych w rozdziale 5.
- Nigdy nie podgrzewać szybkowaru bez cieczy, ponieważ w wyniku przegrzania może dojść do uszkodzenia urządzenia oraz palnika.

Minimalna ilość napełnienia: 200-300 ml wody w zależności od średnicy Państwa urządzenia. (patrz oznakowanie „min“)

W ekstremalnym przypadku przegrzania może dojść do stopienia się elementów garnka z tworzywa sztucznego bądź też aluminium na spodzie może ulec stopieniu i przybrać płynną formę. Gdyby do tego doszło, należy wyłączyć palnik i nie dotykać garnka do momentu, aż całkowicie się schłodzi. Przewietrzyc pomieszczenie.

- Nigdy nie napełniać szybkowaru powyżej $\frac{2}{3}$ jego pojemności (patrz oznakowanie „max“).
W przypadku produktów żywnościowych, które ulegają spienieniu lub spęcznieniu podczas gotowania, jak np. ryż, rośliny strączkowe, rosoly lub suszone warzywa, szybkokwar należy napełniać maksymalnie do połowy jego pojemności (patrz oznakowanie „ $\frac{1}{2}$ “)
- Proszę nigdy nie pozostawiać szybkowaru bez nadzoru. Dopływ energii należy wyregulować tak, aby wskaźnik gotowania nie znalazł się w polu czerwonym. Jeśli dopływ energii nie zostanie zmniejszony, to przez zawór wydostaje się para i garnek traci ciecz. Całkowita utrata cieczy prowadzi do przypalenia się produktów spożywczych i może powodować uszkodzenia garnka i palnika.
- Kiedy szybkokwar znajduje się pod ciśnieniem, należy poruszać nim bardzo ostrożnie. Nie należy dotykać gorących powierzchni. Proszę używać uchwytów i elementów obsługowych. Jeśli to konieczne, należy używać rękawic.

Otwieranie szybkowaru

- Szybkokwaru nigdy nie otwierać siłą. Nie otwierać szybkowaru przed upewnieniem się, że ciśnienie wewnętrzne zostało całkowicie zredukowane. Informacje na ten temat znajdują Państwo w rozdziale 7.
- Zasadniczo przed każdym otwarciem należy wstrząsnąć szybkokwarem, aby nie doszło do rozprysnięcia pęcherzyków powietrza i związanych z tym poparzeń. Szczególnie ważne jest to podczas szybkiego odparowywania lub po schłodzeniu pod bieżącą wodą.
- Ręce, głowę oraz tułów należy zawsze podczas odparowywania trzymać poza strefą zagrożenia. Wydostająca się para może spowodować obrażenia. Proszę o tym pamiętać w szczególności podczas szybkiego odparowywania przy przycisku obsługowym lub koronie.

Ważna uwaga

- Nie używać szybkowaru, jeśli szybkokwar lub jego części są uszkodzone lub zdeformowane, bądź jeśli ich sposób działania nie odpowiada opisowi zawartemu w niniejszej instrukcji obsługi. W takim przypadku proszę się zwrócić do najbliższego sklepu prowadzącego sprzedaż produktów Fissler lub do działu obsługi klienta firmy Fissler GmbH (adres – patrz rozdział 13).

Proszę starannie przechowywać niniejszą instrukcję obsługi.

3. Opis oraz zalety szybkowaru vitavit®

Patrz rysunek A

- 1. Uchwyt pokrywki**
- zdejmowany, dla prostego czyszczenia
- 2. Przycisk obsługowy**
- do otwierania i odparowywania szybkowaru
- 3. Wskaźnik zamknięcia**
- wskazuje, czy szybkokwar jest prawidłowo zamknięty

4. Otwory do wylotu pary

- podczas podgotowywania
- przy załączeniu Euromatic
- przy odparowywaniu przez przycisk obsługowy

5. Korona

- do ustawiania stopni gotowania
- z wskaźnikiem gotowania
- z zaworem automatycznego ograniczenia ciśnienia (regulator ciśnienia)
- zdejmowany, dla prostego czyszczenia

6. Wskaźnik gotowania z funkcją lampki

- pomaga przy regulowaniu palnika

7. Otwory wylotu pary

- przy przekroczeniu wybranego stopnia gotowania

8. Element ułatwiający nakładanie

- do prostego nakładania pokrywki

9. Wpust na element ułatwiający nakładanie

- do wkładania elementu ułatwiającego nakładanie

10. Uchwyt garnka szybkowaru o właściwościach antypoślizgowych

11. Ochrona przeciwogniowa

- chroni uchwyty przy zastosowaniu na kuchenkach gazowych

12. Oznakowanie stanu napełnienia

- z oznakowaniem „min” wskazującym minimalną ilość napełnienia cieczą
- z oznakowaniem „1/2”- wskazującym maksymalną ilość napełnienia przy gotowaniu produktów o zwiększającej się objętości
- z oznakowaniem „max”- wskazującym maksymalną ilość napełnienia przy gotowaniu normalnych produktów

13. Zestaw wkładów do gotowania na parze (w zależności od modelu)

- o podłużnej perforacji dla optymalnego przenikania pary
- z przegródkami dla swobodnego strumienia pary także przy gotowaniu produktów o dużych rozmiarach
- ze stojakiem w formie trójnożu

14. Stożkowy korpus szybkowaru

- do układania (w stos) także garnków o takiej samej średnicy

15. CookStar- dno garnka do wszystkich typów kuchenek

- dla optymalnych właściwości termicznych na wszystkich rodzajach kuchenek, włącznie z indukcją

16. Uchwyt przeciwstawny

- z głębokim rowkiem uchwytnym do bezpiecznego przenoszenia

17. Krawędź bezpieczeństwa (element zabezpieczający)

- zapobiega zwiększaniu ciśnienia przy nieprawidłowo zamkniętym garnku

18. Fissler Euromatic (element zabezpieczający)

- do automatycznego podgotowywania
- zapobiega zwiększaniu ciśnienia przy nieprawidłowo zamkniętym szybkowarze
- ogranicza automatycznie ciśnienie
- zapobiega otwarciu szybkowaru, dopóki panuje w nim ciśnienie.

19. Śruba mocująca do uchwytu pokrywki

- z możliwością obsługi bez narzędzi
- z uszczelką płaską, zamocowaną w pokrywie

20. Pierścień uszczelniający (element zabezpieczający)

- z wysokiej jakości silikonu
- z kieszeniami bezpieczeństwa, w celu ograniczenia ciśnienia

21. Nakrętka stożkowa do mocowania korony

- z rowkami uchwytnymi, dające się z łatwością poluzować bez narzędzi

22. Membrana

- do uszczelnienia wskaźnika gotowania

23. Uszczelka zaworu bezpieczeństwa

- do uszczelnienia korony

24. Uszczelka gniazda zaworu

- do uszczelniania zaworu bezpieczeństwa

Patrz rysunek B

- a. Znak CE (informuje o zgodności urządzenia z dyrektywą o urządzeniach ciśnieniowych)
- b. Zawartość nominalna (nie odpowiada zawartości użytkowej)
- c. Maksymalne ciśnienie robocze (maksymalne dopuszczalne odparowywanie wentylu zaworu)
- d. Data produkcji (tydzień kalendarzowy/ rok)

4. Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem należy zapoznać się z zasadą działania szybkowaru i ze sposobem jego obsługi.

Otwieranie szybkowaru

Patrz rysunek C

Proszę nacisnąć przycisk obsługowy (rys. A-2) na uchwycie pokrywki w kierunku oznaczonym strzałką i przekręcić pokrywkę do oporu w prawo. Teraz można zdjąć pokrywkę.

Element ułatwiający nakładanie

Na pokrywce znajduje się metalowy występ z nadrukiem „Close” (rys. A-8) a elementem przeciwnym do niego jest wpust (rys. A-9) w uchwycie garnka. Służy to do łatwego nakładania pokrywki.

Zamykanie garnka

Patrz rysunek D

Proszę nałożyć pokrywkę, trzymając ją lekko skośnie, włożyć element ułatwiający nakładanie do wpustu w uchwycie garnka a następnie obniżyć pokrywkę. Prawidłowa pozycja nakładania pokrywki jest oznaczona dodatkowo przez czerwone punkty na elemencie ułatwiającym nakładanie i na uchwycie garnka. Jeśli punkty te są położone dokładnie naprzeciwko siebie, to można nałożyć pokrywkę.

Patrz rysunek E

W celu zamknięcia pokrywki należy obrócić w lewo aż do oporu aż zamknięcie garnka zostanie zasygnalizowane słyszalnym kliknięciem.

Wskaźnik zamknięcia

Patrz rysunek F

To, czy garnek jest prawidłowo zamknięty i gotowy do eksploatacji, można rozpoznać po wskaźniku zamknięcia (rys. A-3) w uchwycie pokrywki:

zielony = garnek jest prawidłowo zamknięty i gotowy do eksploatacji

czerwony = garnek nie jest prawidłowo zamknięty, nie może zostać wytworzone ciśnienie

Czyszczenie

Przed pierwszym użyciem prosimy o gruntowne umycie garnka, pokrywy oraz uszczelki. Dzięki temu usunięte zostaną ewent. kurz i inne małe zabrudzenia.

Proponujemy czyszczenie i pielęgnację garnków oraz pokrywy wyłącznie produktami do pielęgnacji części stalowych Fissler (lub innymi nadającymi się do tego). Dzięki temu zostaną usunięte z powierzchni osady soli oraz innych związków chemicznych. Pozostałości po oczyszczeniu powinny być splukane gruntownie wodą. Powtórzyć czynność jeśli zachodzi taka potrzeba optyczna.

5. Wskazówki dotyczące użycia

Elementy zabezpieczające

Szybkowar vitavit* jest wyposażony w różne elementy, które w sposób całkowicie automatyczny dbają o bezpieczeństwo szybkowaru. **Przed każdym użyciem należy sprawdzać poprawność funkcjonowania niżej wymienionych elementów zabezpieczających. Nigdy nie dokonywać zmian w tych elementach.** Przed rozpoczęciem gotowania należy upewnić się, aby korona i uchwyt pokrywy zostały prawidłowo zamontowane i aby mocno przylegały. Odpowiednie wskazówki można znaleźć w rozdziale 10.

Korona (rys. A-5)

Patrz rysunek G

Zdejmijcie pokrywkę i ustawcie na stopień gotowania 2. Sprawdźcie poprzez popchnięcie palcem czy wskaźnik gotowania (1) oraz wentyl (2) poruszają się bez oporu i wracają na pozycję wyjściową.

Euromatic (rys. A-18)

Patrz rysunek H+I

Proszę się upewnić, że Euromatic jest czysty i że ma w pokrywie swobodę ruchu.

Uszczelka oring musi znajdować się w całkowicie w przewidzianym do tego celu nacięciu.

Patrz rysunek J

Naciskając palcem, skontrolować, czy biała kula w Euromatic jest niesklejona oraz czy ma swobodę ruchu oraz czy sprężynuje.

Pierścień uszczelniający (rys. A-20) i **krawędź bezpieczeństwa** (rys. A-17)

Patrz rysunek K

Proszę sprawdzić, czy pierścień uszczelniający oraz krawędź pokrywy są czyste, czy pierścień uszczelniający jest nieuszkodzony i czy krawędź bezpieczeństwa ma swobodę ruchu.

Pierścień uszczelniający należy włożyć tak, aby całkowicie płasko przylegał na wewnętrznej stronie pokrywy poniżej części krawędzi wygiętej do wewnątrz. Pierścień uszczelniający musi przylegać przed krawędzią bezpieczeństwa, tzn. musi być odciśnięty od krawędzi pokrywy.

Ilości napełnienia

Patrz rysunek L

Podczas gotowania w szybkowarze należy przestrzegać następujących informacji dotyczących ilości napełnienia. Dla łatwego dozowania w garnku znajduje się skala.

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

Wskazówki dotyczące użycia

„min“

Niezależnie od tego, czy gotują Państwo z wkładem czy też bez wkładu, w zależności od średnicy urządzenia do wytworzenia pary konieczne jest przynajmniej 200-300 ml cieczy. Nigdy nie należy eksploatować szybkowaru bez tej minimalnej ilości cieczy. (patrz oznakowanie „min“)

Ø 18 cm: 200 ml

Ø 22 cm: 250 ml

Ø 26 cm: 300 ml

„max“

Aby zagwarantować bezpieczeństwo działania, szybkowar można napełnić maksymalnie do $\frac{2}{3}$ jego pojemności. (patrz oznakowanie „max“)

„½“

W przypadku produktów żywnościowych, które ulegają spienieniu lub spęcznieniu podczas gotowania, jak np. ryż, rośliny strączkowe, rosół lub suszone warzywa, szybkowar należy napełniać maksymalnie do połowy jego pojemności (patrz oznakowanie „½“)

Uwaga:

Nigdy nie należy gotować bez wystarczającej ilości cieczy. Należy zwrócić uwagę na to, aby ciecz znajdująca się w szybkowarze nie wyparowała całkowicie. W przypadku nieprzestrzegania tej uwagi może dojść do przypalenia gotowanych produktów i do uszkodzeń garnka, uchwytów i palnika. (patrz wskazówki bezpieczeństwa).

Przydatność do różnych typów kuchenek

Hermetycznie zamknięty spód garnka „CookStar” gwarantuje optymalne przejście, rozdział i magazynowanie ciepła i nadaje się do wszystkich rodzajów kuchenek (włącznie z płytą indukcyjną). Zintegrowane szczeliny kompensacyjne – widoczne w postaci gwiazdy na spodniej stronie – dbają o perfekcyjną stabilność dna garnka. Gwarantuje to prawidłowy kontakt dna garnka z palnikiem – dla lepszych rezultatów gotowania.



Regulacja palnika

	Stopnie gotowania palnika			
	1-12 stopni	1-9 stopni	1-6 stopni	1-3 stopni
podsmażanie (otwarty garnek)	9-12	6-9	4-6	2-3
podgotowanie, odpowietrzanie	12	9	6	3
dalsze gotowanie, gotowanie na parze, podgrzewanie, rozmrażanie	1-6	1-4	1-3	$\frac{1}{2}$ - 1 $\frac{1}{2}$

Podane zakresy ustawień są wartościami orientacyjnymi. W przypadku płyty indukcyjnej, w zależności od wydajności, można także wybrać niższe ustawienia. Proszę przestrzegać także informacji podanych w instrukcji obsługi kucharki.

Otwarty szybkowar – pusty lub z zawartością tłuszczu – nigdy nie może być podgrzewany dłużej niż 2 minuty na najwyższym stopniu ogrzewania. W przypadku przegrzania dno garnka może ulec zabarwieniu na kolor złoty. Zabarwienie to nie ma jednak wpływu na poprawne działanie garnka.

Masa/ ceramika szklana (promieniowanie/ halogen): Płyta kuchenki powinna odpowiadać średnicy dna garnka lub też powinna być mniejsza.

Kuchenka gazowa: Ustawić garnek na środku i unikać zbyt dużego płomienia.

Indukcja: Garnek zawsze ustawiać na środku palnika. Wielkość dna garnka powinna być zgodna z wielkością palnika bądź też powinna być większa, gdyż w przeciwnym razie istnieje możliwość, że palnik nie zareaguje na dno garnka.

Szczególnie uwagi dotyczące kuchenek indukcyjnych: Aby uniknąć przegrzania i uszkodzenia garnka z powodu wysokiej wydajności indukcji, nigdy nie podgrzewać pustego garnka bez nadzoru. Proszę przestrzegać informacji dotyczących użytkowania kuchenki podanych przez producenta. Podczas użytkowania może powstać brzęczący odgłos. Odgłos ten jest uwarunkowany technicznie i nie jest oznaką usterki kuchenki bądź garnka.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Podczas gotowania w trybie ekonomicznym lub szybkim palnik uregulować tak, aby wskaźnik gotowania nie przechodził do czerwonego obszaru i aby zawór bezpieczeństwa nie zaczął odparowywać.
- Używać palnika o odpowiedniej wielkości (patrz informacje powyżej).
- Wielkość garnka wybierać odpowiednio do ilości gotowanych produktów
- Wykorzystywać skumulowane ciepło dna garnka. Palnik wyłączać przed upływem czasu gotowania, aby wykorzystać czas schłodzenia.

6. Gotowanie przy użyciu szybkowaru vitavit®

Szybkowar można wykorzystywać do wszystkich rodzajów gotowania: Można gotować lub dusić, piec lub smażyć (bez pokrywy), można również rozmrażać, wekować lub przyrządzać soki. Więcej informacji na temat sposobów zastosowania szybkowaru jak i na temat zastosowania wkładów znajdują Państwo w rozdziale 8.

Przygotowanie

Proszę włożyć do szybkowaru składniki zgodnie z przepisem. Należy zwrócić uwagę na zalecane ilości napełnienia (zob. rozdział 5).

Proszę nałożyć pokrywę i zamknąć garnek.

Jeśli wskaźnik zamknięcia (rys. A-3) na uchwycie pokrywy wskazuje kolor zielony, garnek jest gotowy do gotowania (patrz rozdział 4).

Wybór trybu gotowania

Patrz rysunek M

Obrócić koronę (rys. A-5) tak, aby oznaczenie wskazywało wybrany tryb gotowania. Tabela czasów gotowania (rozdział 9) daje pewne zalecenia.

Stopień gotowania I , ca. 110°C (Gotowanie ekonomiczne)
(ciśnienie robocze 45 kPa)

Dla potraw delikatnych, takich jak ryby lub warzywa



Gotowanie przy użyciu szybkowaru vitavit®

Stopień gotowania 2, ca. 116°C (Gotowanie szybkie)
(ciśnienie robocze 75 kPa)

Dla pozostałych potraw, takich jak potrawy mięsne lub dania „z jednego garnka”

Podgotowanie i odpowietrzanie

Podgrzać szybkowar na najwyższym stopniu grzania.

Spod uchwyty pokrywki (rys. A-4) wydobywa się para a wraz z nią ulatnia się niebezpieczny dla witamin tlen. Proces ten może trwać kilka minut. Po zamknięciu się Euromatic, z którego nie wydobywa się już para, w garnku zaczyna się tworzyć ciśnienie. Po chwili wskaźnik gotowania (rys. A-6) zaczyna podnosić się.

Wskaźnik gotowania wg logiki sygnalizatora świetlnego

Patrz rysunek N

Wskaźnik gotowania, niezależnie od wybranego trybu gotowania (tryb 1 lub 2), zawsze pokazuje po kolei pierścienie w trzech kolorach. Kolory zgodnie z logiką sygnalizacji świetlnej sygnalizują przebieg temperatury w garnku i pomagają w regulacji dopływu energii.

Pierścień żółty:

„Nastawiony tryb gotowania został prawie osiągnięty. Można zmniejszyć stopień grzania.”

W zależności od rodzaju kuchenki i produktów wypełniających garnek, stopień grzania można zredukować wcześniej lub później: w przypadku kuchenek z płytą z masy/ masy ceramicznej – na początku pojawienia się żółtego pierścienia -, a w przypadku kuchenki indukcyjnej/gazowej – pod koniec zakresu żółtego.

Pierścień zielony:

„Nastawiony tryb gotowania został osiągnięty. Od tego momentu mierzony jest czas gotowania.”

Dopływ energii należy regulować w taki sposób, aby podczas całego cyklu gotowania wskaźnik gotowania pozostawał w zakresie zielonym.

Pierścień czerwony:

„Temperatura w garnku jest zbyt wysoka. Garnek zaczyna automatycznie odparowywać, aby uregulować temperaturę. Proszę zmniejszyć stopień grzania.”

Należy tak regulować dopływ energii, aby wskaźnik gotowania nie podnosił się do zakresu czerwonego. W przeciwnym razie płyn znajdujący się w garnku ulegnie odparowaniu.

Ważna wskazówka:

Proszę zwracać uwagę na to, aby płyn nigdy całkowicie nie wyparował z szybkowaru! (porównaj ze wskazówkami w rozdziale 5)

Czasy gotowania

Czas gotowania mierzony jest od momentu osiągnięcia wybranego trybu gotowania (zielony pierścień). Dane dotyczące czasu gotowania dla wybranych produktów spożywczych znajdują Państwo w rozdziale 9.

Podstawowe zasady:

1. tryb gotowania 2 odpowiada ok. 1/2 do 1/3 normalnego czasu gotowania.
tryb gotowania 1 jest o ok. 50% dłuższy niż tryb gotowania 2
2. czasy gotowania dla tego samego produktu mogą być różne w zależności od ilości, kształtu, wielkości i właściwości produktu.

Przykład ziemniaki z wody:

normalny czas gotowania	gotowanie w trybie 2	gotowanie w trybie 1
ok. 30 min	ok. 12 min	ok. 18 min

Po zakończeniu czasu gotowania należy zdjąć szybkowar z płyty kuchenki i doprowadzić do całkowitej redukcji ciśnienia (patrz wskazówki w następnym rozdziale). Dopiero potem można otworzyć garnek.

7. Odparowywanie szybkowaru vitavit®

Ważna wskazówka:

Nigdy nie należy otwierać szybkowaru na siłę. Można go otworzyć dopiero wtedy, kiedy wskaźnik gotowania całkowicie obniży się oraz gdy po uruchomieniu przycisku obsługowego nie wydostaje się już para. Gdy garnek nie jest już pod ciśnieniem, można go łatwo otworzyć przez uruchomienie przycisku obsługowego. Przed każdym otwarciem należy wstrząsnąć garnkiem, aby w ten sposób zapobiec ewentualnemu rozpryskiwaniu się pęcherzyków pary. W przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo poparzenia parą lub gotowanym produktem.

Istnieją 3 możliwości całkowitego zredukowania ciśnienia w szybkowarze vitavit®.

Wybór sposobu odparowywania zależy od rodzaju przygotowywanego produktu.

W przypadku potraw silnie pieniających się lub pęczniejących, takich jak np. warzywa strączkowe, zupy lub dania z „jednego garnka” lub też w przypadku produktów z delikatną łupiną jak np. ziemniaki w mundurkach, nie powinno się wybierać metody z szybką redukcją ciśnienia, w przeciwnym razie potrawy mogą wykipieć lub łupina może pęknąć.

Metoda I

„Szybkie odparowywanie poprzez uruchomienia przycisku obsługowego“

Patrz rysunek O

Po lekkim wciśnięciu przycisku obsługowego (rys.A-2) w kierunku zgodnym ze strzałką, spod uchwytu pokrywy (rys.A-4) zacznie wydostawać się para. Przycisnąć przycisk aż do momentu całkowitego obniżenia się wskaźnika gotowania; wówczas nie będzie wydobywać się już para.

Następnie należy zwolnić przycisk, wstrząsnąć garnkiem i jeszcze raz wcisnąć przycisk obsługowy. Czynność tę należy powtarzać do momentu, aż para nie będzie się w ogóle wydobywać. Kiedy garnek nie jest już pod ciśnieniem, Euro-matic obniża się. Wówczas można maksymalnie wcisnąć przycisk obsługowy, aby otworzyć garnek.

Wskazówka:

Dopóki garnek jest pod ciśnieniem, całkowite wciśnięcie przycisku obsługowego nie jest możliwe. Jest to zjawisko normalne. Ma to na celu zapobiec omyłkowemu otwarciu garnka, w którym panuje ciśnienie. Proszę zatem pamiętać, aby nigdy nie uruchamiać przycisku obsługowego na siłę!

Metoda 2

„Odstawienie do ochłodzenia“

Metodę tę należy wybrać, jeśli chcemy wykorzystać energię pozostałą w garnku. W tym celu należy zdjąć garnek z kuchenki i odstawić do schłodzenia, dopóki wskaźnik gotowania całkowicie się nie obniży.

Następnie należy lekko wcisnąć przycisk obsługowy, aby przez odparowanie wyeliminować ciśnienie resztkowe. Kiedy para przestanie się już wydobywać, należy zwolnić przycisk, wstrząsnąć lekko garnkiem i ponownie wcisnąć przycisk obsługowy. Czynność tę należy powtarzać do momentu, aż para nie będzie się w ogóle wydobywać. Kiedy garnek nie jest już pod ciśnieniem, Euromatic obniża się. Wówczas można maksymalnie wcisnąć przycisk obsługowy, aby otworzyć garnek.

Metoda ta jest odpowiednia przede wszystkim do potraw, które wymagają długiego czasu gotowania.

Metoda 3

„Szybkie odparowywanie pod bieżącą wodą.“

Patrz rysunek Q

Jeśli przeszkadza Państwu wydostająca się para, garnek można pozbawić ciśnienia, schładzając go pod bieżącą wodą. W tym celu należy wstawić garnek do zlewu i odkręcić zimną wodę, tak aby spływała z boku po pokrywie (ale nie po uchwycie pokrywki i koronie), aż do momentu, kiedy wskaźnik gotowania obniży się całkowicie.

Następnie należy lekko wcisnąć przycisk obsługowy, aby przez odparowanie wyeliminować ciśnienie resztkowe. Kiedy para przestanie się już wydobywać, należy zwolnić przycisk, wstrząsnąć lekko garnkiem i ponownie wcisnąć przycisk obsługowy. Czynność tę należy powtarzać do momentu, aż para nie będzie się w ogóle wydobywać. Kiedy garnek nie jest już pod ciśnieniem, Euromatic obniża się. Wówczas można maksymalnie wcisnąć przycisk obsługowy, aby otworzyć garnek.

8. Możliwości zastosowania

Duszenie mięsa

Duszenie łączy proces podsmażania i gotowania w małej ilości wody. Najpierw mocno podsmaża się mięso a następnie dodaje się wodę.

- Rozgrzać szybkowar lub patelnię szybkowarową bez tłuszczu na średnim stopniu ($\frac{2}{3}$ mocy kuchenki).
- Wlać do garnka kilka kropli zimnej wody. Właściwa temperatura do smażenia mięsa z tłuszczem lub bez tłuszczu zostaje osiągnięta w momencie, gdy kuleczki wody „tańczą” po dnie garnka. Przed dodaniem tłuszczu wzgl. włożeniem mięsa należy ostrożnie wytrzeć wodę z dna garnka np. ścierką.
- Pieczeń mocno docisnąć. Po kilku minutach mięso samo odejdzie od dna, można je wówczas obrócić i dodać przyprawy według uznania.
- Dodawać wodę zgodnie z przepisem, jednak nie mniej niż 200-300ml (zob. rozdział 5)
- Garnek zamknąć
- Wybrać tryb gotowania i podgotować (zob. rozdział 6)

Wskazówka: dla potraw mięsnych wybiera się zazwyczaj tryb gotowania 2. Patrz rozdział 9.

Zupy i dania „z jednego garnka”

Zupy i dania „z jednego garnka” należy gotować zawsze bez wkładu.

- Garnek wypełnić maksymalnie do $\frac{2}{3}$ objętości (oznakowanie „max“). W przypadku potraw silnie pieniających się lub pęczniejących wypełnić go tylko do połowy (oznakowanie „ $\frac{1}{2}$ ”).
- Zupy należy najpierw podgotować w otwartym garnku do wrzenia a następnie dokładnie zebrać szumowiny.
- Zamknąć garnek.
- Wybrać tryb gotowania i podgotować (zob. rozdział 6).

Wskazówka: dla zup i dań „z jednego garnka” wybiera się zazwyczaj tryb gotowania 2. Patrz rozdział 9.

Warzywa i ziemniaki

Warzywa i inne delikatne produkty mogą być gotowane na parze we wkładzie z otworami. Wkłady w zależności od modelu są dołączone do produktu lub dostępne w oddzielnej sprzedaży.

- Wlać do szybkowaru min. 200-300ml płynu (zob. oznakowanie „min“), ewentualnie z dodatkiem ziół, przypraw lub wina.
- Umyte warzywa włożyć do wkładu z otworami i postawić na trójnóg ustawiony w garnku.
- Zamknąć garnek.
- Wybrać tryb gotowania i podgotować (zob. rozdział 6).

Wskazówka: dla warzyw wybiera się zazwyczaj tryb gotowania 1. Patrz rozdział 9.

Przyrządanie ryżu

Ryż naturalny można gotować na dnie szybkowaru bez wkładu:

- Dodać do szybkowaru ryż i wodę w stosunku 1:2
- Posolić wedle uznania.
- Przestrzegać minimalnej ilości płynu.
- Zamknąć garnek.
- Wybrać tryb gotowania 2 i podgotować do osiągnięcia odpowiedniej temperatury (pierzścień zielony)
- Gotować ok. 7-9 minut w trybie 2, następnie odparować i otworzyć garnek.
- Ewentualnie zdjąć garnek z kuchenki i odstawić ryż na 15 min. do naciągnięcia. Następnie otworzyć garnek.

Wskazówka: Ryż można również przygotowywać we wkładzie bez otworów. Należy wówczas dodać do garnka minimalną ilość płynu. Następnie wstawić wkład bez otworów z ryżem i wodą (w stosunku ok. 1:1).

Przyrządanie ryb

Rybę możemy przyrządzać na dnie garnka po dodaniu minimalnej ilości płynu we wrzącej wodzie lub gotować na parze we wkładzie z otworami.

Wskazówka: rybę przyrządza się w trybie 1. Patrz rozdział 9.

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

Smażenie

Smażenie w szybkowarze odbywać się musi zawsze bez pokrywy!

Aby uniknąć spiekania się lub pryskania tłuszczu stosować możliwie wysoki garnek.

- Garnek wypełnić tłuszczem maksymalnie do połowy (oznakowanie „1/2”).
- Rozgrzać tłuszcz na średnim stopniu, nie przegrzewając go.
- Prawidłowa temperatura smażenia zostaje osiągnięta, jeśli natychmiast po zanurzeniu trzonka drewnianej łyżki tworzą się wokół niego bąbelki.
- Nigdy nie wolno nakładać pokrywki!

Przyrządzanie mrożonek

W szybkowarze można w bardzo prosty sposób przyrządzić mrożonki.

- Mięso: przed podsmażeniem pozostawić do lekkiego odtajenia
- Produkty bez sosu: włożyć do garnka we wkładzie z otworami
- Potrawy z sosem: włożyć do garnka we wkładzie bez otworów
- Dodać do szybkowaru min. 200-300ml płynu (patrz oznakowanie „min”)
- Zamknąć garnek
- Wybrać tryb gotowania i podgotować (zob. rozdział 6)

Wekowanie

Szybkowarzu można używać również do wekowania. W zależności od wielkości słoików należy używać modelu garnka 4.5l bądź większego.

- Wypełnić słoiki produktem przeznaczonym do wekowania, pozostawiając między krawędzią słoika a produktem wolne miejsce odpowiadające w przybliżeniu szerokości palca, i zamknąć słoiki.
- Dodać do szybkowaru min. 200-300ml płynu (patrz oznakowanie „min”)
- Ustawić słoiki w garnku na wkładzie do gotowania z otworami
- Zamknąć garnek
- Wybrać tryb gotowania i podgotować (zob. rozdział 6)

Wskazówki dotyczące czasu wekowania:		
Marmolada	tryb 1	1-2 min
Owoce / warzywa w occie	tryb 1	8-10 min
Warzywa / mięso	tryb 2	20-25 min

Garnka nie należy szybko odparowywać, gdyż słoiki mogą popękać. Pozostawić garnek do powolnego schłodzenia!

Przyrządzanie soku

Do przyrządzania soku z małej ilości owoców wykorzystuje się wkłady z otworami lub bez otworów.

- Przygotować owoce
- Dodać do szybkowaru min. 200-300ml płynu (patrz oznakowanie „min“)
- Włożyć owoce do wkładu z otworami
- Postawić wkład z otworami na wkład bez otworów i wstawić je do garnka.
- Zamknąć garnek
- Wybrać tryb gotowania 2 i podgotować (zob. rozdział 6)

Wskazówki dotyczące czasu przyrządzania soku:		
Owoce jagodowe	tryb 2	12 min
Owoce pestkowe	tryb 2	18 min
Owoce łupinkowe	tryb 2	25 min

Nie wolno szybko odparowywać garnka, lecz należy pozostawić go do powolnego schłodzenia!

Sterylizacja

W szybkowarze można sterylizować butelki niemowlęce lub inne przedmioty domowego użytku (lecz nie na cele medyczne).

- Dodać do szybkowaru min. 200-300ml płynu (zob. oznakowanie „min“)
- Butelki wstawić do góry dnem do wkładu z otworami
- Zamknąć garnek
- Wybrać tryb 2, podgotować i sterylizować przez 20 min

Nie wolno szybko odparowywać garnka, lecz należy pozostawić go do powolnego schłodzenia!

Gotowanie menu

Używanie wkładów umożliwia jednoczesne gotowanie kilku potraw jedna nad drugą.

Zasady:

- Gotować rybę nad warzywami
- Gotować warzywa nad mięsem
- Włożyć do garnka potrawy o podobnym czasie gotowania i gotować je jednocześnie
- W przypadku potraw o różnym czasie gotowania najpierw włożyć potrawę o najdłuższym czasie gotowania i gotować ją. W momencie kiedy pozostały czas gotowania odpowiada czasowi gotowania kolejnej potrawy, zdjęć garnek z kuchenki, odparować, otworzyć i dodać kolejną potrawę a następnie gotować do końca.
- Ponieważ podczas otwierania garnka ulatnia się para, na początku należy dodać 300ml płynu.

Przykład:

Rolada (20 min) z ziemniakami z wody (8 min).

Najpierw włożyć do garnka roladę i gotować ją przez 12 min. w trybie 2. Następnie zdjęć garnek z kuchenki, odparować i otworzyć. Wstawić ziemniaki do garnka we wkładzie z otworami na trójnogu nad roladą. Zamknąć garnek i gotować jeszcze przez kolejne 8 minut w trybie 2.

9. Czasy gotowania

Podane czasy gotowania są wartościami orientacyjnymi odnoszącymi się do ilości dla 2-3 osób.

Główne zasady:

- tryb gotowania 2 odpowiada ok. 1/2 do 1/3 normalnego czasu gotowania.
- tryb gotowania 1 jest o ok. 50% dłuższy niż tryb gotowania 2
- czasy gotowania dla tego samego produktu mogą być różne w zależności od ilości, kształtu, wielkości i właściwości produktu.
- im większa całkowita ilość produktu w garnku, tym dłuższy czas gotowania
- im drobniej pokrojony produkt, tym krótszy czas gotowania

Przykład:

ziemniaki w mundurkach (całe) ok. 12 minut, ziemniaki z wody (pokrojone na połówki/ćwiartki) ok. 8 minut.

Za pomocą podanych czasów gotowania mogą Państwo szybko zgromadzić własne doświadczenia w tym zakresie.

Jeśli nie są Państwo przekonani co do długości czasu gotowania, proszę najpierw wybrać czas krótszy. Zawsze można jeszcze dogotować produkt.

Wieprzowina

Gulasz	15-20 min	tryb 2
Pieczeń wieprzowa	25-30 min	tryb 2
Golonka (pieczona)	30-35 min	tryb 2
Golonka, surowa	30-40 min	tryb 2

Cielęcina & wołowina

Cielęcina (pokrojona na kawałki)	5-6 min	tryb 2
Pieczeń cielęca	15-20 min	tryb 2
Nóżka cielęca	15-20 min	tryb 2

Gulasz wołowy	15-20 min	tryb 2
Kawałki golonki (na zupę)	20-25 min	tryb 2
Rolada / pieczeń z polędwicy	20-25 min	tryb 2
Pieczeń w zalewie octowej / z polędwicy	25-30 min	tryb 2
Pieczeń wołowa	30-40 min	tryb 2
Krzyżowa	40-60 min	tryb 2

Drób

Pierś z kurczaka / udko z kurczaka	10-15 min	tryb 2
Pierś z indyka / udko z indyka	20-25 min	tryb 2
Kura na rosół (w zależności od wielkości i wieku)	25-35 min	tryb 2

Dziczyzna & jagnięcina

Comber sarni	ok. 15 min	tryb 2
Pieczeń z sarny	ok. 20 min	tryb 2
Gulasz z jelenia	15-20 min	tryb 2
Pieczeń z jelenia	ok. 25 min	tryb 2
Gulasz z dzika	15-20 min	tryb 2
Pieczeń z dzika	ok. 25 min	tryb 2
Pieczeń zającza	15-20 min	tryb 2
Potrąwka z jagnięciny	10-15 min	tryb 2
Pieczeń jagnięca	15-20 min	tryb 2

Ryby

Potrąwka rybna	3-4 min	tryb 1
Łosoś	5-6 min	tryb 1
Halibut	6-7 min	tryb 1
Łupacz	6-7 min	tryb 1
Karmazyn	7-8 min	tryb 1

Zupy & dania „z jednego garnka”

Zupa jarzynowa	4-6 min	tryb 2
Zupa ziemniaczana	6-8 min	tryb 2
Zupa gulaszowa	10-15 min	tryb 2
Rosół wołowy	35-40 min	tryb 2

Warzywa

Karczoch (w całości)	15-20 min	tryb I
Kalafior /brokuły (różyczki)	2-3 min	tryb I
Kalafior (w całości)	8-10 min	tryb I
Groszek zielony (świeży)	5-7 min	tryb I
Kalarepa (kawałki)	5-8 min	tryb I
Kolba kukurydzy	5-6 min	tryb I
Mieszanka warzyw	5-6 min	tryb I
Marchew	4-6 min	tryb I
Papryka	1-2 min	tryb I
Kapusta czerwona, kapusta biała (paski)	7-10 min	tryb I
Szparagi białe (w całości)	5-7 min	tryb I
Kapusta włoska (paski)	7-10 min	tryb I
Ziemniaki z wody (pokrojone w ćwiartki)	8-10 min	tryb 2
Ziemniaki w mundurkach (całe)	12-15 min	tryb 2

Warzywa strączkowe & zboża

Soczewica (bez uprzedniego namaczania)	10-15 min	tryb 2
Groch (tuskański, bez uprzedniego namaczania)	12-15 min	tryb 2
Kasza jęczmienna	15-20 min	tryb 2
Kasza jaglana, kasza gryczana	6-7 min	tryb 2
(nie prużyć po zakończeniu gotowania)		
Ryż naturalny	7-9 min	tryb 2
(nie prużyć po zakończeniu gotowania)		
Owies, pszenica, jęczmień, żyto	8-9 min	tryb 2
orkisz, ziarna zielone		
(nie prużyć po zakończeniu gotowania)		

Wypuszczanie ciśnienia z garnka i prużenie zawartości przy zamkniętej pokrywie ok.15 minut.

10. Czyszczenie & pielęgnacja

Czyszczenie

Po każdym użyciu szybkowar należy wyczyścić.

- zdjąć pierścień uszczelniający z pokrywki i umyć ręcznie
- zdjąć koronę i przetrzeć wilgotną szmatką
- w razie potrzeby (najpóźniej w przypadku wyraźnego zabrudzenia) zdjąć uchwyt pokrywki i optukać pod bieżącą wodą.
- garnek, pokrywkę (bez pierścienia uszczelniającego, korony i uchwytu pokrywki) oraz wkłady można myć w zmywarce do naczyń.

Proszę pamiętać:

- Do czyszczenia należy używać gorącej wody z detergentem oraz zmywaka do naczyń lub miękkiej szczoteczki. Proszę unikać przedmiotów ostrych, szorstkich lub z ostrą końcówką. W przypadku silniejszego zabrudzenia wnętrza i dno garnka można czyścić szorstką stroną zmywaka.
- Nie dopuszczać do zaschnięcia pozostałości potrawy i nie przechowywać przez dłuższy czas potraw w garnku, gdyż mogą one doprowadzić do powstania plam na stali nierdzewnej i zmian powierzchni.
- Aby utrzymać powierzchnię ze stali nierdzewnej w dobrym stanie należy regularnie stosować „Fissler Edelstahlpflege” (środek do pielęgnacji stali szlachetnej firmy Fissler). Nadaje się on znakomicie do usuwania plam z wody oraz nalotów.
- W przypadku mycia w zmywarce do naczyń należy stosować tylko produkty przeznaczone do użytku domowego, w dawce zalecanej przez producenta; nie należy stosować środków czyszczących dla przemysłu i detergentów o wysokim stężeniu.

Wskazówki dotyczące montażu korony i uchwytu pokrywki

Korona (rys. A-5)

Zdejmowanie: **patrz rysunek R**

Poluzować nakrętkę stożkową (rys. A-21) kręcąc nią w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara a następnie zdjąć koronę i nakrętkę.



Montaż: patrz rysunek S

Osadzić koronę od góry w pokrywce w przewidzianym ku temu miejscu. Nakrętkę stożkową nakręcić od dołu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i mocno dokręcić.

Uchwyt pokrywki (rys. A-1)

Zdejmowanie: patrz rysunek T

Zdjąć uchwyt pokrywki, kręcąc śrubą mocującą (rys. A-19) znajdującą się na wewnętrznej stronie pokrywki w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Montaż: patrz rysunek U

Wziąć uchwyt pokrywki od ręki i nałożyć pokrywę w odpowiednim miejscu. Przykręcić śrubę mocującą w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i mocno dociągnąć.

Przechowywanie

Pierścień uszczelniający należy przechowywać w ciemnym, suchym i czystym miejscu, (chroniąc go przed światłem słonecznym i promieniami UV). Aby chronić pierścień uszczelniający, po czyszczeniu należy kłaść pokrywę na garnku spodem do góry, aby nie powodować ściśnięcia pierścienia.

Konserwacja

Wszystkie elementy Państwa szybkowaru, podlegające naturalnemu zużyciu, powinny być regularnie wymieniane. Kolejne wskazówki na ten temat znajdują Państwo w rozdziale 12.

11. Pytania i odpowiedzi

Ważna wskazówka:

Przed próbą usunięcia zakłócenia należy wyłączyć kuchenkę i pozostawić szybkowar do ostygnięcia.

Zakłócenie	Możliwa przyczyna	Usuwanie przyczyny zakłócenia
Podczas podgotowywania para dłużej niż zazwyczaj wydobywa się spod uchwytu pokrywki (przy Euromatic)	Garnek nie został prawidłowo zamknięty. (wskaźnik gotowania na uchwycie pokrywki pokazuje kolor czerwony)	Należy prawidłowo zamknąć garnek. (zob. rozdział 4) (wskaźnik gotowania na uchwycie pokrywki pokazuje kolor zielony)
	Dopływ energii jest za mały.	Należy nastawić źródło grzania na maksymalną moc.
	Płytką kuchenki nie pasuje do wielkości szybkowaru.	Postawić szybkowar na płytce o odpowiedniej wielkości. (zob. rozdział 5)
	Uchwyt pokrywki jest luźny.	Przykręcić do spodu pokrywki śrubę mocującą uchwytu pokrywki.
Podczas podgotowywania nie wydostaje się para.	Fissler Euromatic lub jego uszczelka oring są zanieczyszczone bądź uszkodzone.	Części wyczyścić lub wymienić. (zob. rozdział 13)
	Do garnka wiano zbyt małą ilość płynu.	Wlać minimalną ilość płynu (200-300ml). (zob. rozdział 5)
	Dopływ energii jest za mały.	Należy nastawić źródło grzania na maksymalną moc.

Zakłócenie	Możliwa przyczyna	Usuwanie przyczyny zakłócenia
Para i/lub krople wody wydostają się spod krawędzi pokrywy, zanim zaczniesz podnosić się wskaźnik gotowania.	<p>Pierścień uszczelniający nie został prawidłowo nałożony.</p> <p>Pierścień uszczelniający jest zanieczyszczony lub uszkodzony.</p> <p>Garnek nie jest prawidłowo zamknięty. (wskaźnik gotowania na uchwycie pokrywy pokazuje kolor czerwony)</p>	<p>Nałożyć prawidłowo pierścień uszczelniający. (zob. rozdział 5)</p> <p>Wyczyścić lub wymienić pierścień uszczelniający.</p> <p>Zamknąć prawidłowo garnek. (zob. rozdział 4) (wskaźnik gotowania na uchwycie pokrywy pokazuje kolor zielony)</p>
Wskaźnik gotowania nie podnosi się.	<p>Para wydostaje się spod uchwytu pokrywy.</p> <p>Para wydostaje się spod krawędzi pokrywy.</p> <p>Do garnka wlane zbyt małą ilość płynu.</p> <p>Korona nie jest prawidłowo i mocno przykręcona.</p> <p>Brakuje uszczelki zaworu bezpieczeństwa, uszczelki gniazda zaworu lub membrany, bądź są one uszkodzone lub źle zamontowane.</p>	<p>Patrz wyżej.</p> <p>Patrz wyżej.</p> <p>Włąć minimalną ilość płynu (200-300ml). (zob. rozdział 5)</p> <p>Koronę prawidłowo osadzić i skrócić mocno z nakrętką. (zob. rozdział 10)</p> <p>Należy wymienić odpowiednią uszczelkę lub zamontować ją prawidłowo. (zob. rozdział 12)</p>
Para wydostaje się z korony.	<p>Temperatura jest za wysoka w stosunku do wybranego trybu gotowania. (wskaźnik gotowania pokazuje kolor czerwony)</p> <p>Korona nie jest prawidłowo i mocno przykręcona.</p> <p>Brakuje uszczelki zaworu bezpieczeństwa, uszczelki gniazda zaworu lub membrany, bądź są one uszkodzone lub źle zamontowane.</p>	<p>Zmniejszyć dopływ energii. Należy regulować dopływ energii w ten sposób, aby wskaźnik gotowania przez cały czas gotowania pokazywał kolor zielony. (zob. rozdział 6)</p> <p>Koronę prawidłowo osadzić i skrócić mocno z nakrętką. (zob. rozdział 10)</p> <p>Należy wymienić odpowiednią uszczelkę lub zamontować ją prawidłowo. (zob. rozdział 12)</p>

Zakłócenie	Możliwa przyczyna	Usuwanie przyczyny zakłócenia
Spód uchwytu pokrywki (przy Euromatic) wydostaje się para, mimo że wskaźnik gotowania już się unióś.	<p>Uchwyt pokrywki jest luźny.</p> <p>Brakuje uszczelki płaskiej do śruby mocującej uchwyt pokrywki lub uszczelki oring elementu zabezpieczającego Euromatic, bądź są one uszkodzone lub źle zamontowane.</p> <p>Wydostawanie się dużej ilości pary może być reakcją elementu zabezpieczającego Euromatic. Dzieje się tak wtedy, jeśli zawór bezpieczeństwa jest zanieczyszczony lub uszkodzony.</p>	<p>Przykręcić do spodu pokrywki śrubę mocującą uchwyt pokrywki.</p> <p>Należy wymienić odpowiednią uszczelkę lub zamontować ją prawidłowo. (zob. rozdział 12)</p> <p>Koronę zdemontować i wyczyścić lub wymienić na nową. (zob. rozdział 10, 12)</p>
Spód krawędzi pokrywki wydostaje się silna para, mimo że wskaźnik gotowania już się unióś.	<p>Pierścień uszczelniający jest uszkodzony.</p> <p>Jest to reakcja pierścienia uszczelniającego jako elementu zabezpieczającego. Dzieje się tak wtedy, jeśli zawór bezpieczeństwa i Euromatic są zanieczyszczone lub uszkodzone.</p>	<p>Wymienić pierścień uszczelniający. (zob. rozdział 5, 12)</p> <p>Oddać urządzenie do kontroli do Punktu Obsługi Klienta firmy Fissler.</p>
Para wydostaje się spod okrągłej osłony znajdującej się przy uchwycie pokrywki lub przy przycisku obsługowym.	<p>Jedna z uszczelek jest uszkodzona.</p>	<p>Wymienić uchwyt pokrywki lub oddać do kontroli do Punktu Obsługi Klienta firmy Fissler.</p>
Garnek zamyka się z trudem, wzgl. przycisk obsługowy nie wyskakuje podczas zamykania.	<p>Uchwyt pokrywki i/lub garnka nie są poprawnie zamontowane.</p> <p>Uchwyt pokrywki jest uszkodzony.</p> <p>Pierścień uszczelniający nie został prawidłowo włożony.</p> <p>Garnek nie został prawidłowo zamknięty. (wskaźnik gotowania pokazuje kolor czerwony)</p>	<p>Sprawdzić mocowanie uchwytów i w razie potrzeby dokręcić je.</p> <p>Wymienić uchwyt pokrywy.</p> <p>Nałożyć prawidłowo pierścień uszczelniający. (zob. rozdział 5)</p> <p>Zamknąć prawidłowo garnek. (zob. rozdział 4) (wskaźnik gotowania na uchwycie pokrywki pokazuje kolor zielony)</p>
Nie można otworzyć garnka.	<p>W garnku panuje jeszcze ciśnienie.</p> <p>Euromatic zablokował się.</p>	<p>Należy spuścić ciśnienie w garnku. (zob. rozdział 7)</p> <p>Puścić przycisk obsługowy. Naciskać lekko uchwyt pokrywki w lewo.</p>
Uchwyt pokrywki jest luźny.	<p>Śruba mocująca nie jest dokręcona.</p>	<p>Przykręcić do spodu pokrywki śrubę mocującą uchwyt pokrywki.</p>
Uchwyty na garnku są luźne.	<p>Śruby uchwytów nie są dokręcone.</p>	<p>Dokręcić śruby za pomocą śrubokrętu.</p>

12. Konserwacja & części zamienne

Wskazówka

Części podlegające naturalnemu zużyciu, takie jak pierścień uszczelniający lub inne części gumowe należy wymieniać regularnie, po ok. 400 cyklach gotowania lub najpóźniej po 2 latach, stosując oryginalne części zamienne firmy Fissler. Części z widocznymi uszkodzeniami (np. pęknięcia, przebarwienia, odkształcenia lub stwardnienia) lub części, które nie są prawidłowo dopasowane, należy niezwłocznie wymienić. Nieprzestrzeganie tego zalecenia wpływa negatywnie na poprawne funkcjonowanie oraz bezpieczeństwo szybkowaru.

Wskazówki dotyczące wymiany części

Pierścień uszczelniający (rys.A-20)

Patrz rozdział 5.

Membrana (rys.A-22)

Patrz rysunek V

Należy oddzielić koronę od pokrywy i zdjąć starą membranę.

Nałożyć nową membranę na wykonany z tworzywa sztucznego trzpień wskaźnika gotowania i wcisnąć krawędź na metalowy tłok aż do początku gwintu.

Uszczelka zaworu bezpieczeństwa (rys.A-23)

Patrz rysunek W

Należy oddzielić koronę od pokrywy i zdjąć starą uszczelkę. Ustawić koronę w pozycji 2, ponieważ w tym ustawieniu łatwiej jest zamontować uszczelkę.

Nową uszczelkę należy najpierw nałożyć na metalowy tłok a następnie wcisnąć drugą stronę na popychacz zaworu aż do jego całkowitego przejścia do góry. Proszę upewnić się, że uszczelka zaworu bezpieczeństwa szczelnie przylega do korony.

Uszczelka gniazda zaworu (rys.A-24)

Patrz rysunek X

Należy oddzielić koronę od pokrywy i zdjąć starą uszczelkę.

Nałożyć nową uszczelkę i upewnić się, że przylega ona dokładnie i płasko do obu stron pokrywy.

Uszczelka oring elementu zabezpieczającego Euromatic (rys.A-18)

Patrz rysunek I

Demontaż i montaż następuje po wewnętrznej stronie pokrywy. Proszę zwrócić uwagę na to, aby uszczelka znalazła się całkowicie w przewidzianym do tego nacięciu.

Euromatic (rys.A-18)

Aby zdemontować lub zamontować element zabezpieczający Euromatic, należy najpierw zdjąć uchwyt pokrywy. W tym celu wystarczy odkręcić śrubę znajdującą się od spodu pokrywy. Aby wyjąć Euromatic z pokrywy, należy najpierw zdjąć uszczelkę oring. Chcąc zamontować nowy Euromatic, należy przełożyć go bez uszczelki oring przez pokrywkę w ten sposób, aby strona z białą kulą znalazła się od spodu pokrywy. Następnie należy w opisany powyżej sposób założyć uszczelkę oring.

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

Części zamienne

Części zamienne	średnica	Numer artykułu
Pierścień uszczelniający (rys.Y-1)	18 cm	600-000-18-795
	22 cm	600-000-22-795
	26 cm	600-000-26-795
Uchwyt garnka do patelni szybkowarowej (rys.Y-2)	22 cm	610-300-02-850
	26 cm	610-700-04-850
Uchwyt garnka do szybkowaru (rys.Y-2)	18 cm	610-100-02-850
	22 cm	610-300-04-850
	26 cm	610-700-08-850
Uchwyt przeciwny do patelni szybkowarowej (rys.Y-3)	22 cm	600-300-02-840
	26 cm	600-700-04-840
Uchwyt przeciwny do szybkowaru (rys.Y-3)	18 cm	600-100-02-840
	22 cm	600-300-04-840
	26 cm	600-700-08-840
Uchwyt pokrywki (rys.Y-4)	wszystkie	610-000-00-770
Korona (rys.Y-5)	wszystkie	610-000-00-700
Nakrętka stożkowa do korony (rys.Y-6)	wszystkie	610-000-00-734
Membrana (rys.Y-7)	wszystkie	610-000-00-711
Uszczelka zaworu bezpieczeństwa (rys.Y-8)	wszystkie	610-000-00-706
Uszczelka gniazda zaworu (rys.Y-9)	wszystkie	610-000-00-733
Zestaw: membrana, uszczelka zaworu bezpieczeństwa, uszczelka gniazda zaworu (rys.Y-7, 8, 9)	wszystkie	610-000-01-706
Euromatic kompletny (rys.Y-10)	wszystkie	011-631-00-750
Uszczelka oring elementu zabezpieczającego Euromatic (rys.Y-11)	wszystkie	011-631-00-760
Śruba mocująca do uchwytu pokrywki, z uszczelką płaską (rys.Y-12)	wszystkie	600-000-00-712

Wyposażenie dodatkowe

Wyposażenie dodatkowe	średnica	Numer artykułu
Wkład z otworami (łącznie z trójnogiem) (rys. Z-1)	18 cm	610-100-00-800
	22 cm	610-300-00-800
	26 cm	610-700-00-800
Wkład bez otworów (łącznie z trójnogiem) (rys. Z-2)	22 cm	610-300-00-820
	26 cm	610-700-00-820
Pokrywa dodatkowa, szkło (rys. Z-3)	22 cm	021-641-22-600
Pokrywa dodatkowa, metal (rys. Z-4)	22 cm	623-000-22-700
	26 cm	623-000-26-700
Koszyk do smażenia (rys. Z-5)	26 cm	022-656-04-600

Wszystkie części zamienne mogą Państwo zakupić w sklepach prowadzących sprzedaż urządzeń firmy Fissler lub też w działach domów towarowych. Pomocą służy Państwu również Dział Obsługi Klienta (adres patrz rozdział 13).

Listę naszych partnerów handlowych jak i dalsze informacje znajdą Państwo na stronie internetowej www.fissler.com

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

13. Gwarancja & Serwis

Każdy produkt firmy Fissler jest starannie produkowany z materiałów o wysokiej jakości. Aż do końcowego etapu produkcji jakość naszych produktów jest wielokrotnie kontrolowana a na zakończenie poddawana surowej kontroli finalnej.

3-letnia gwarancja producenta

Dlatego na wszystkie nasze szybkowary udzielamy 3-letniej gwarancji, licząc od daty zakupu. W przypadku reklamacji należy zwrócić sprzedawcy całe urządzenie wraz z dowodem zakupu lub wysłać dobrze opakowany produkt do Punktu Obsługi Klienta firmy Fissler (zob. adres poniżej).

Gwarancja nie obejmuje wszelkich elementów podlegających naturalnemu zużyciu, jak np.:

- pierścień uszczelniający
- uszczelka zaworu bezpieczeństwa
- uszczelka gniazda zaworu
- membrana
- uszczelka oring elementu zabezpieczającego Euromatic
- uszczelka płaska do śruby mocującej uchwytu do pokrywki

Gwarancja nie obejmuje wad spowodowanych:

- nieodpowiednim i nieprawidłowym użytkowaniem produktu
- wadliwym lub niedbałym obchodzeniem się z produktem
- nieprawidłowo wykonanymi naprawami
- zastosowaniem części zamiennych niezgodnych z oryginalnymi
- chemicznym lub mechanicznym uszkodzeniem powierzchni produktu
- niezastosowaniem się do niniejszej instrukcji obsługi.

10-letnia gwarancja zapewnienia możliwości zakupu części zamiennych

Wszystkie części funkcyjne szybkowaru mogą Państwo nabyć co najmniej przez okres 10 lat po zakończeniu sprzedaży produktu.

Dane adresowe Punktu Obsługi Klienta

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

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

Dalsze informacje znajdują Państwo na stronie internetowej www.fissler.com