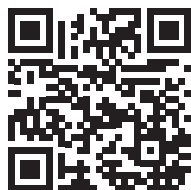
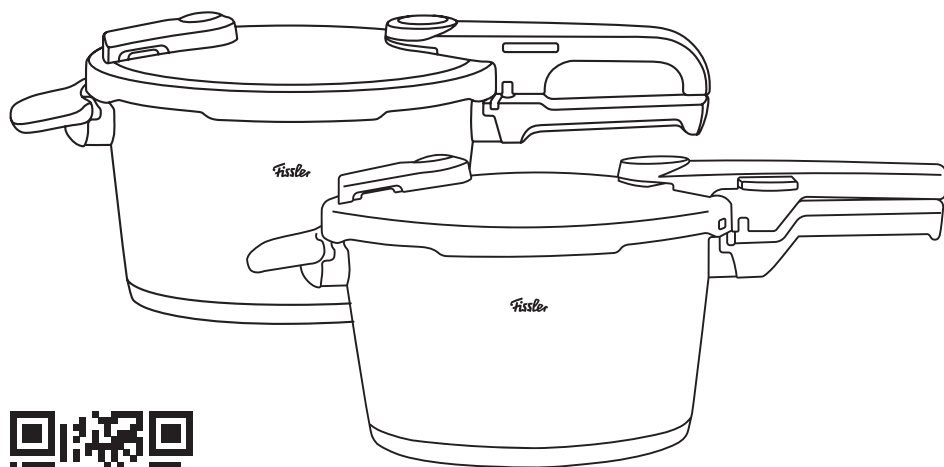


Vitaquick®

Use and care instructions Gebrauchs- und Pflegeanleitung

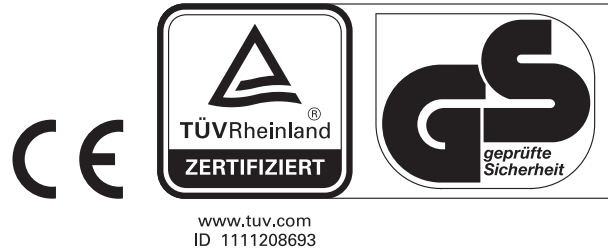


- ご使用前に必ずこの取扱説明書をよく読みの上、正しくお使いください。
- また、本書は必ずお手元に保管してください。



Fissler

- DE Fissler Schnellkochgeräte sind nach EU Druckgeräterichtlinie 2014/68/EU geprüft.
- EN Fissler pressure cookers are tested in accordance with the Pressure Equipment Directive 2014/68/EU of the EU.
- JP フィスラーの圧力鍋には、安全であると認められた製品にだけ提供される二つのマークがついています。皆様に安心してお使いいただくための目印です。



PSCマーク

消費生活用製品安全法で指定された特定製品の安全基準に適合したことを示すマークです。

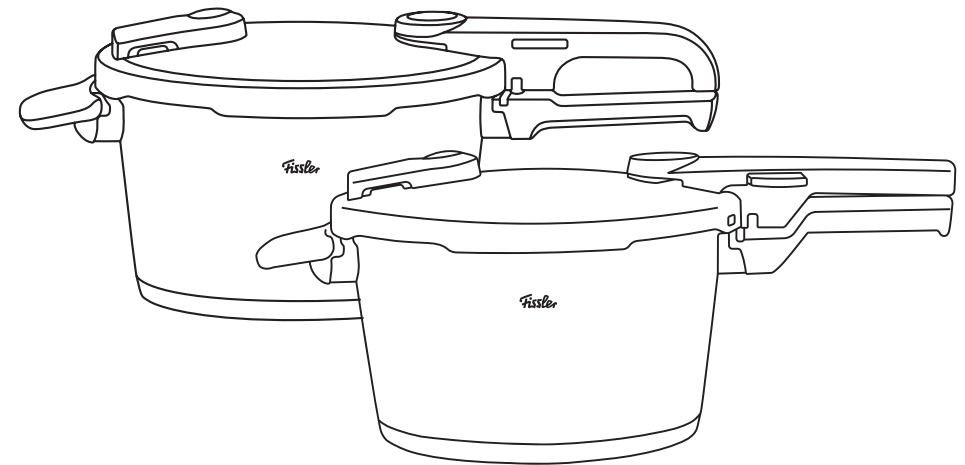


SGマーク

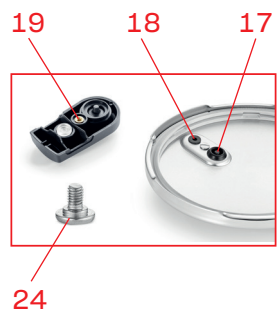
このマークは、家庭用圧力鍋の欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です。



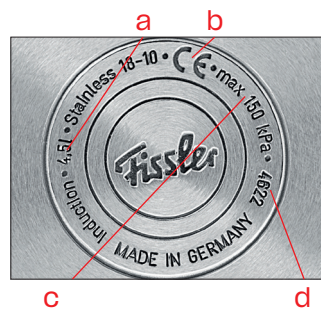
Quick-Guide



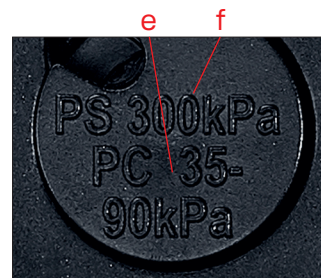
A



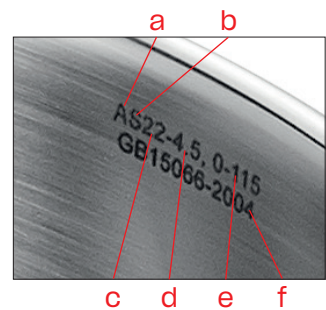
B



B1



B2



C



D



E



F



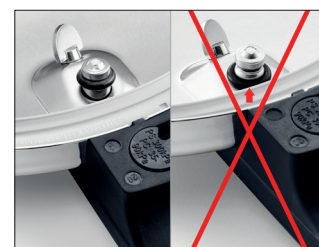
G



H



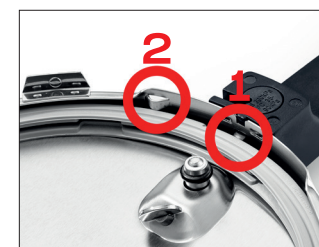
I



J



K



L



M



N



O



Q



R



S



T



U



V



W



X



Y-1



18 cm

600-000-18-795

22 cm

600-000-22-795

26 cm

600-000-26-795

Y-2



1

18 cm

610-100-02-850

22 cm

2,5 L / 2.6 QT

610-300-02-850

22 cm 3,5; 4,5;

6,0 L / 3.7; 4.8;

6.3 QT

610-300-04-850

26 cm 4,0 L /

4.2 QT

610-700-04-850

26 cm 8,0; 10,0 L

/ 8.5 QT / 10.6 QT

610-700-08-850

Y-3



18 cm

2,5 L / 2.6 QT

610-110-02-840

22 cm

2,5 L / 2.6 QT

610-310-02-840

22 cm 3,5; 4,5;

6,0 L / 3.7; 4.8;

6.3 QT

610-310-04-840

26 cm 4,0 L /

4.2 QT

610-710-04-840

26 cm 8,0; 10,0 L

/ 8.5 QT / 10.6 QT

610-710-08-840

Y-4



1

600-030-11-770

2

620-000-11-770

2

18cm

2,5 L / 2.6 QT

620-100-02-850

22cm

2,5 L / 2.6 QT

620-300-02-850

22cm 3,5; 4,5;

6,0 L / 3.7; 4.8;

6.3 QT

620-300-04-850

26cm 4,0 L /

4.2 QT

620-700-04-850

26 cm 8,0; 10,0 L

/ 8.5 QT / 10.6 QT

620-700-08-850

Y-5**Y-6****Y-7****Y-8****Y-9****Y-10****Y-11****Y-12**

600-030-00-700

011-631-00-750

600-000-00-712

600-000-01-706

Z-1**Z-2****Z-3****Z-4****18 cm**

610-100-00-800

22 cm

610-300-00-800

26 cm

610-700-00-800

22 cm

610-300-00-820

26 cm

610-700-00-820

18 cm

001-104-18-200

22 cm

001-104-22-200

26 cm

001-104-26-200

22 cm

632-000-22-700

26 cm

632-000-26-700

Abbildung A

1. Einsatz inkl. Dreibein zum Dämpfen
2. Gegengriff
3. Öffnungen zum Dampfaustritt (Kochventil-Einheit)
4. Kochventil-Einheit
5. Kochanzeige mit 2 Ringen
6. Öffnungen zum Dampfaustritt (Deckelstiel)
7. Bedientaste
8. Verriegelungsanzeige
9. Deckelstiel
10. Mess-Skala mit Füllstands-markierung
11. Topfstiel
12. Aufsetzorientierung Topf
13. Flammschutz
14. Aufsetzorientierung Deckel
15. Konischer Topfkörper
16. Superthermic Boden
17. Rollmembrane
18. Ventilsitzdichtung
19. O-Ring für Kochventil-Einheit
20. Sicherheitsnocken
21. Fissler Euromatic
22. Befestigungsschraube zum Deckelstiel
23. Dichtungsring
24. Schraube zur Befestigung der Kochventil-Einheit

Abbildung B/B1

- a. Nenninhalt (entspricht nicht dem Nutzinhalt)
- b. CE-Kennzeichen (erklärt Übereinstimmung des Geräts mit der EU Richtlinie für Dampfdrucktöpfe)
- c. Maximaler Betriebsdruck (max. zulässiger Regeldruck des Kochventils)

- d. Herstellungsdatum (Kalenderwoche/Jahr)
- e. PC > beschreibt den Kochbetriebsdruck, siehe Kapitel 5 „Wahl der Garstufe“
- f. PS > beschreibt den höchstzulässigen Druck

Abbildung B2

Norm (erklärt Übereinstimmung des Geräts mit der GB 15066-2004, gilt nur für China)

- a. Drehtyp
- b. mehrschichtiger Bodenverbund
- c. Innendurchmesser
- d. Nenninhalt (entspricht nicht dem Nutzinhalt)
- e. Nennbetriebsdruckbereich / Nominaldruckbereich
- f. Nummer der Norm GB 15066-2004

Abbildung Y – Z

- Y-1: Dichtungsring
- Y-2: Topfstiel
- Y-3: Gegengriff
- Y-4: Deckelstiel
- Y-5: Rollmembrane
- Y-6: O-Ring für Kochventil
- Y-7: Ventilsitzdichtung
- Y-8: O-Ring zur Euromatic
- Y-9: Kochventil-Einheit
- Y-10: Euromatic komplett
- Y-11: Befestigungsschraube zum Deckelstiel mit Flachdichtung
- Y-12: Dichtungs-Set: Rollmembrane, O-Ring für Kochventil, Ventilsitzdichtung
- Z-1: Einsatz gelocht inkl. Dreibein
- Z-2: Einsatz ungelocht inkl. Dreibein
- Z-3: Glasdeckel
- Z-4: Metalldeckel

DE

EN

FR

ES

IT

NL

RU

GR

TR

KO

ZH

JA

PL

CZ

SR

HR

HU

SK

SL

RO

BL

AR

AR

図A

- 1. 蒸し器・三脚
- 2. 補助取っ手
- 3. 蒸気放出口(メインバルブ内)
- 4. メインバルブ
- 5. 圧力表示
- 6. 蒸気放出口(フタ用取っ手)
- 7. 安全レバー
- 8. 安全レバー表示
- 9. フタ用取っ手
- 10. 容量表示
- 11. 本体用取っ手
- 12. フタ取り付け位置ガイド(本体側)
- 13. ヒートガード
- 14. フタ取り付け位置ガイド(フタ側)
- 15. 鍋本体
- 16. サーミックベース
- 17. シリコンゴムキャップ
- 18. 安全バルブゴム
- 19. メインバルブ用Oリング
- 20. 安全突起
- 21. アロマピー
- 22. フタ用取っ手ネジ
- 23. ゴムパッキン
- 24. メインバルブ用固定ネジ

図B/B1

- a. 容量(調理可能な容量とは異なります)
- b. CE マーク(圧力鍋がEUの圧力機器指令に適合していることを示すマーク)
- c. 最大作動圧力(メインバルブの最大許容圧力)
- d. 製造日(週/年)
- e. PC:調理圧力の範囲(第5章の「圧力設定の選択」を参照)
- f. PS:最大許容圧力

図B2

- 規格(製品がGB 15066-2004に準拠していることを宣言するものです。ただし、中国にのみ適用されます)
- a. 回転タイプ
 - b. 底面多層構造
 - c. 内径
 - d. 容量(調理可能な容量とは異なります)
 - e. 定格使用圧力範囲/公称圧力範囲

f. 規格 GB 15066-2004 の番号

図Y- Z

- Y-1: ゴムパッキン
- Y-2: 本体用取っ手
- Y-3: 本体用補助取っ手
- Y-4: フタ用取っ手
- Y-5: シリコンゴムキャップ
- Y-6: メインバルブ用Oリング
- Y-7: 安全バルブゴム
- Y-8: アロマピー用Oリング
- Y-9: メインバルブ
- Y-10: アロマピー(Oリング付き)
- Y-11: フタ用取っ手 固定ネジ(ゴムリング付き)
- Y-12: ゴム部品3点セット:シリコンゴムキャップ、メインバルブ用Oリング、安全バルブゴム
- Z-1: 穴あき蒸し器(三脚付き)
- Z-2: 穴なし蒸し器(三脚付き)
- Z-3: フタ ガラス製
- Z-4: フタ 金属製

Rysunek A

- 1. Wkład z trójnogiem do gotowania na parze
- 2. Uchwyt przeciwny
- 3. Otwory wylotu pary (jednostka zaworu)
- 4. Jednostka zaworu
- 5. Wskaźnik gotowania z 2 pierścieniami
- 6. Otwory wylotu pary (uchwyt pokrywki)
- 7. Przycisk obsługi
- 8. Wskaźnik zamknięcia
- 9. Uchwyt pokrywki
- 10. Skala pomiarowa z oznakowaniem stanu napełnienia
- 11. Uchwyt garnka szybkowaru
- 12. Kierunek nakładania garnek
- 13. Ochrona przeciwogniowa
- 14. Kierunek nakładania pokrywka
- 15. Stożkowy korpus szybkowaru
- 16. Dno Superthermic
- 17. Membrana
- 18. Uszczelka gniazda zaworu
- 19. O-ring do jednostki zaworu
- 20. Krzywka zabezpieczająca
- 21. Fissler Euromatic
- 22. Śruba mocująca do uchwytu pokrywki
- 23. Pierścień uszczelniający
- 24. Śruba do mocowania jednostki zaworu

Rysunek B/B1

- a. Zawartość nominalna (nie odpowiada zawartości użytkowej)
- b. Znak CE (informuje o zgodności urządzenia z dyrektywą o urządzeniach ciśnieniowych)
- c. Maksymalne ciśnienie robocze (maksymalne dopuszczalne odparowywanie wentylu zaworu)
- d. Data produkcji (tydzień kalendarzowy/rok)
- e. PC > opisuje ciśnienie robocze gotowania, patrz rozdział 5 „Wybór trybu gotowania”
- f. PS > opisuje maksymalne dopuszczalne ciśnienie

Rysunek B2

- Norma (deklaruje zgodność urządzenia z GB 15066-2004, dotyczy tylko Chin)
- a. Typ toczenia
 - b. Wielowarstwowa konstrukcja kompozytowa dna
 - c. Średnica wewnętrzna
 - d. Zawartość nominalna (nie odpowiada zawartości użytkowej)
 - e. Nominalny zakres ciśnienia roboczego / nominalny zakres ciśnienia
 - f. Numer normy GB 15066-2004

Rysunek Y – Z

- Y-1: Pierścień uszczelniający
- Y-2: Uchwyt garnka szybkowaru
- Y-3: Uchwyt przeciwny
- Y-4: Uchwyt pokrywki
- Y-5: Membrana
- Y-6: O-ring do zaworu bezpieczeństwa
- Y-7: Uszczelka gniazda zaworu
- Y-8: Uszczelka O-ring elementu zabezpieczającego Euromatic
- Y-9: Jednostka zaworu
- Y-10: Euromatic kompletny
- Y-11: Śruba mocująca do uchwytu pokrywki, z uszczelką płaską
- Y-12: Zestaw uszczelki: Membrana, uszczelka o-ring dla zaworu bezpieczeństwa, uszczelka gniazda zaworu
- Z-1: Wkład z otworami (łącznie z trójnogiem)
- Z-2: Wkład bez otworów (łącznie z trójnogiem)
- Z-3: Szklana pokrywka
- Z-4: Metalowa pokrywka

DE

EN

FR

ES

IT

NL

RU

GR

TR

KO

ZH

JA

PL

CZ

SR

HR

HU

SK

SL

RO

BL

AR

問題	考えられる原因	解決方法
フタがしまりにくい/フタをしめても安全レバーが飛び出さない。	フタ用取っ手/本体用取っ手が正しく取り付けられていない。	取っ手がしっかりと取り付けられているか確認し、ネジをきつく締めてください。
	フタ用取っ手が劣化している	フタ用取っ手を交換してください。
	ゴムパッキンが正しく装着されていない。	ゴムパッキンを正しく取り付けてください。(第4章参照)
フタがあかない。	鍋の中に圧力が残っている。	圧力を抜いてください。(第6章参照)
	アロマピーがひっかかっている。	安全レバーから手を離し、フタ用取っ手を軽く左へ動かしてください。

Dziękujemy bardzo za Państwa zaufanie i serdecznie gratulujemy zakupu szybkowaru Vitaquick

Spis treści

1. Ważne środki ostrożności i instrukcje bezpieczeństwa	254
Instrukcje użytkowania i nadzór	254
Bezpieczeństwo i konserwacja	254
Zastosowania szybkowaru	255
Obsługa szybkowaru	255
2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	256
3. Przed pierwszym użyciem	256
Otwieranie szybkowaru	256
Zamykanie garnka	256
Wskaźnik zamknięcia	257
Czyszczenie	257
4. Wskazówki dotyczące użycia	257
Elementy zabezpieczające	257
Ilości napełnienia	258
Przydatność do różnych typów kuchenek	259
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii	259
5. Gotowanie przy użyciu szybkowaru Vitaquick®	259
Przygotowanie	260
Wybór trybu gotowania	260
Podgotowanie i odpowietrzanie	260
Wskaźnik gotowania	260
Czasy gotowania	261
6. Odparowywanie szybkowaru Vitaquick®	261
7. Czyszczenie i pielęgnacja	263
Czyszczenie	263
Montaż jednostki zaworu i uchwytu pokrywki	264
Przechowywanie	264
8. Konserwacja i części zamienne	264
Wskazówki dotyczące wymiany części	265
9. Gwarancja i serwis	265
Gwarancja producenta	265
Wyłączenia gwarancyjne	266
Dane adresowe Punktu Obsługi Klienta	267
10. Utylizacja	267
11. Pytania i odpowiedzi	267



1. Ważne środki ostrożności i instrukcje bezpieczeństwa

Instrukcje użytkowania i nadzór

- Należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi i wszystkie zalecenia.
- Nigdy nie używać szybkowaru w pobliżu dzieci i nigdy nie pozostawiać go bez nadzoru podczas użytkowania.
- Niniejszą instrukcję należy zachować przez cały okres posiadania produktu. W przypadku zgubienia instrukcji obsługi istnieje możliwość pobrania jej z naszej strony internetowej dostępnej pod adresem www.fissler.com.
- Proszę nie przekazywać szybkowaru nikomu, kto nie zapoznał się wcześniej z instrukcją obsługi i zawsze należy przekazywać szybkowar osobom trzecim wraz z instrukcją obsługi.

Bezpieczeństwo i konserwacja

- Szybkowaru nigdy nie otwierać siłą. Przed otwarciem należy upewnić się, że ciśnienie wewnętrzne zostało całkowicie zredukowane. Informacje na ten temat znajdują Państwo w rozdziale 6.
- Nigdy nie podgrzewać szybkowaru bez cieczy, ponieważ w wyniku przegrzania może dojść do uszkodzenia urządzenia, zaworów, elementów zabezpieczających oraz palnika i kuchenki, lub aluminiowy rdzeń w podstawie może się stopić i stać się płynny. Gdyby do tego doszło, należy wyłączyć kuchenkę i nie dotykać garnka do momentu, aż całkowicie się schłodzi. Przewietrzyć pomieszczenie. W przypadku przegrzania nie należy dalej użytkować szybkowaru, ponieważ działanie elementów zabezpieczających nie jest już zagwarantowane. W takim przypadku prosimy o kontakt z Punktem Obsługi Klienta firmy Fissler.
- Nigdy nie napełniać szybkowaru więcej niż 2/3 jego nominalnej objętości. W przypadku przygotowywania potraw takich jak ryż lub suszone warzywa, które pęcznieją lub pienia się podczas procesu gotowania, szybkowar należy napełnić do nie więcej niż połowy jego nominalnej objętości, patrz oznaczenie.
- Podczas gotowania mięsa w szybkowarze, w mięsie powstaje nadciśnienie. Dlatego po otwarciu szybkowaru należy odczekać, aby mięso odpoczęło przed nakłuciem lub przesunięciem, aby uniknąć poparzeń.
- Zawsze potrząsnąć szybkowarem przed każdym otwarciem, aby zapobiec rozpryskiwaniu się pary, zwłaszcza podczas przygotowywania papkowatych potraw. 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.

- Szybkowaru nie należy używać do smażenia potraw na głębokim oleju pod ciśnieniem. Smażenie w szybkowarze musi zawsze odbywać się bez pokrywy, a szybkowar może być wypełniony tłuszczem maksymalnie do połowy.
- Proszę nie dokonywać żadnych zmian w szybkowarze. Wyjątkiem są czynności konserwacyjne wymienione w instrukcji obsługi. Nie należy oliwić zaworów.
- Szybkowar należy użytkować wyłącznie z oryginalnymi i w pełni sprawnymi częściami marki Fissler. W szczególności należy używać tylko garnków i pokrywek z tego samego modelu oraz części zamiennych w wersji przewidzianej dla Państwa urządzenia (patrz rozdział 8).

Zastosowania szybkowaru

- Nigdy nie używać szybkowaru w piekarniku. Wysokie temperatury spowodują uszkodzenie uchwytów, zaworów i elementów zabezpieczających.
- Szybkowaru należy używać wyłącznie prywatnie zgodnie z jego przeznaczeniem. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do powstania zagrożeń.
- W tym garnku przygotowuje się potrawy pod ciśnieniem. Nieprawidłowe użytkowanie szybkowaru może spowodować oparzenia. Przed gotowaniem należy upewnić się, że szybkowar jest prawidłowo zamknięty. Informacje na ten temat znajdują Państwo w rozdziale 3. Nigdy nie używać szybkowaru z luźno nałożoną pokrywą.
- Szybkovary nie mogą być używane do sterylizacji w sektorze medycznym, ponieważ nie są one zaprojektowane do wymaganej temperatury sterylizacji.

Obsługa szybkowaru

- 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 4.
- Kiedy szybkowar jest gorący lub znajduje się pod ciśnieniem, należy poruszać nim bardzo ostrożnie. Nie należy dotykać gorących powierzchni, ale używać uchwytów i pokręteł. W razie potrzeby stosować

ochronę rąk.

- Należy używać wyłącznie źródeł ciepła dopuszczonych w instrukcji obsługi (patrz rozdział 4).
- Dopływ energii należy wyregulować tak, aby wskaźnik gotowania nie znalazł się ponad drugim pierścieniem (patrz rozdział 4). Jeśli dopływ energii nie zostanie zmniejszony, para wydostaje się automatycznie przez zawór w kontrolowany sposób, a garnek traci ciecz. Całkowita utrata cieczy prowadzi do przypalenia się produktów spożywczych i może powodować uszkodzenia garnka i kuchenki.

2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

- Szybkowary marki Fissler są używane do gotowania potraw pod ciśnieniem w prywatnym gospodarstwie domowym, a także do zastosowań opisanych w rozdziale 5.
- Ponadto szybkowary marki Fissler mogą być używane wyłącznie do maksymalnej mocy kuchenki wynoszącej 3700 watów.
- Należy przestrzegać poziomów napełnienia wymienionych w rozdziale 4, aby zapewnić bezpieczne użytkowanie szybkowaru.

3. Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem należy zapoznać się z zasadą działania szybkowaru i ze sposobem jego obsługi oraz sprawdzić, czy zawartość jest kompletna (patrz rys. A), przy czym w przypadku niektórych urządzeń wkład nie wchodzi w zakres dostawy.

Otwieranie szybkowaru (rys. C)

Nacisnąć przycisk obsługi (rys. A-7) na uchwycie pokrywki w kierunku wskazanym strzałką. Przekręcić pokrywkę do oporu w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara (w prawo). Zdjąć pokrywkę.

Zamykanie garnka (rys. D+E)

Orientując się według kierunku nakładania, umieścić pokrywkę, trzymając ją pod niewielkim kątem. Wyrównać względem siebie kierunek nakładania na pokrywce (rys. A-14) i kierunek nakładania na garnku (rys. A-12). Opuścić pokrywkę i zamknąć ją, obracając do oporu zgodnie z ruchem wskazówek zegara (w lewo, patrz rys. E). Garnek blokuje się z słyszalnym „kliknięciem”, a wskaźnik zamknięcia zmienia kolor z czerwonego na zielony.

Wskaźnik zamknięcia (rys. A-8, rys. F)

Zielony: Garnek jest prawidłowo zamknięty i gotowy do użycia.

Czerwony: Garnek nie jest prawidłowo zamknięty, nie może zostać wytworzone ciśnienie.

Czyszczenie

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie ręcznie umyć garnek, pokrywkę i pierścień uszczelniający. W ten sposób usunie się pył polerski i drobne zanieczyszczenia.

Zalecenie: Garnki oraz pokrywki należy pielęgnować wyłącznie produktami do pielęgnacji stali szlachetnej. Stal szlachetna nabierze większej odporności na działanie soli oraz kwaśnych potraw. Pozostałości po oczyszczeniu zawsze należy dokładnie spłukać wodą. Powtórzyć czynność, jeśli zachodzi taka potrzeba, lub w przypadku optycznej zmiany wyglądu powierzchni stali szlachetnej.

4. Wskazówki dotyczące użycia

Elementy zabezpieczające

Przed każdym użyciem należy sprawdzać poprawność funkcjonowania niżej wymienionych elementów zabezpieczających. Nigdy nie dokonywać zmian w tych elementach. Przed rozpoczęciem gotowania należy upewnić się, że jednostka zaworu i uchwyt pokrywki zostały prawidłowo zamontowane i mocno przylegają. Odpowiednie wskazówki można znaleźć w rozdziale 7.

Jednostka zaworu (rys. A-4, rys. G)

Zdjąć jednostkę zaworu z pokrywki, sprawdzić poprzez dotknięcie palcem, czy wskaźnik gotowania (1) oraz korpus zaworu (2) poruszają się bez oporu i wracają do pozycji wyjściowej.

Euromatic (rys. A-21)

Proszę się upewnić, że Euromatic jest czysty i że ma w pokrywce swobodę ruchu (rys. H). Uszczelka O-ring musi znajdować się w całkowicie w przewidzianym do tego celu nacięciu (patrz rys. I). Naciskając palcem, skontrolować, czy biała kula w Euromatic ma swobodę ruchu oraz czy sprężynuje (rys. J).

Pierścień uszczelniający (rys. A-23) i **krawędź bezpieczeństwa** (rys. A-20, rys. K)

Proszę sprawdzić, czy pierścień uszczelniający oraz krawędź pokrywki są czyste, czy pierścień uszczelniający jest nieuszkodzony i czy krawędź bezpieczeństwa (1) ma swobodę ruchu.

Pierścień uszczelniający należy włożyć tak, aby całkowicie płasko przylegał na wewnętrznej stronie pokrywki poniżej części krawędzi wygiętej do wewnątrz (2). Pierścień uszczelniający musi przylegać przed krawędzią bezpieczeństwa, tzn. musi być odcisnięty od krawędzi pokrywki.

Ilości napełnienia (rys. L)



Zawsze należy gotować w szybkowarze z wystarczającą ilością cieczy. Proszę zwracać uwagę na to, aby płyn nigdy całkowicie nie wyparował z szybkowaru!

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

Oznaczenie min

W zależności od średnicy urządzenia do wytworzenia pary konieczne jest przynajmniej 200-300 ml cieczy, niezależnie od tego, czy gotują Państwo z wkładem, czy też bez wkładu. Nigdy nie należy eksploatować szybkowaru bez tej minimalnej ilości cieczy.

Ø 18 cm: 200 ml

Ø 22 cm: 250 ml

Ø 26 cm: 300 ml

Oznaczenie max

Aby zagwarantować bezpieczeństwo działania, szybkowar można napełnić maksymalnie do $\frac{3}{4}$ jego pojemności (objętość użytkowa).

Oznaczenie $\frac{1}{2}$

W przypadku produktów żywnościowych, które ulegają spienieniu lub spęcznieniu podczas gotowania, jak np. ryż, rosół lub suszone warzywa, szybkowar należy napełniać maksymalnie do połowy jego pojemności.

Oznaczenie $\frac{1}{3}$

Podczas gotowania fasoli i innych roślin strączkowych szybkowar należy napełniać tylko do oznaczenia $\frac{1}{3}$, ponieważ ich cienka skórka może łatwo unieść się i zatkać zawory.

Przydatność do różnych typów kuchenek

Szybkowary marki Fissler nadają się do wszystkich rodzajów kuchenek. Należą do nich kuchenki gazowe, płyty ceramiczne, płyty szkło-ceramiczne i płyty indukcyjne.



W celu uniknięcia zarysowań powierzchni należy zawsze podnosić naczynia podczas ich przenoszenia. Fissler nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z nieprzestrzegania przepisów.

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, ponieważ spowoduje to uszkodzenie plastikowych uchwytów.

Indukcja: Garnek zawsze ustawiać na środku pola do gotowania. Wielkość dna garnka powinna być zgodna z wielkością płyty kuchennej bądź też powinna być większa, gdyż w przeciwnym razie istnieje możliwość, że płyta nie zareaguje na dno garnka.

Specjalne instrukcje dotyczące płyt indukcyjnych: Należy przestrzegać informacji dotyczących użytkowania kuchenki podanych przez producenta. Podczas użytkowania może powstać brzęczący odgłos, który jest uwarunkowany technicznie i nie jest oznaką usterki kuchenki bądź garnka.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Podczas gotowania kuchenkę należy tak wyregulować, aby wskaźnik gotowania nie przechodził za oznakowanie wybranego stopnia gotowania i aby zawór nie zaczął odparowywać.
- Używać pola do gotowania o odpowiedniej wielkości (patrz informacje powyżej).
- Wielkość garnka wybierać odpowiednio do ilości gotowanych produktów.
- Wykorzystanie skumulowanego ciepła dna garnka: Wyłączyć kuchenkę na krótko przed końcem gotowania.

5. Gotowanie przy użyciu szybkowaru Vitaquick®

W szybkowarze można przygotować wszelkiego rodzaju przepisy. W otwartym garnku można piec, dusić lub smażyć. Dzięki dodatkowej wkładce możliwe jest również gotowanie na parze, wyciskanie soków i gotowanie poziomowe. W połączeniu z tradycyjną pokrywką szybkowar

może być również używany jako garnek do gotowania. Szybikowar może być używany do przyrządzania żywności, od mięsa, warzyw i roślin strączkowych po ryby i zboża, w sposób oszczędzający czas i pożywny. Więcej informacji, czasy gotowania oraz przepisy kuchenne znajdują Państwo pod adresem www.fissler.com

Przygotowanie

Proszę włożyć do szybikowaru składniki do ugotowania. Należy zwrócić uwagę na zalecane ilości napełnienia i minimalną ilość cieczy (patrz rozdział 4). Założyć pokrywkę i zamknąć garnek. Wskaźnik zamknięcia (rys. A-8) wskazuje kolor zielony (patrz rozdział 3).

Wybór trybu gotowania (rys. N)

Korzystając z szybikowaru Vitaquick® można wybrać dwa tryby gotowania:
Tryb 1 (1. pierścień): Tryb ekonomiczny, ok. 109°C, ciśnienie robocze 40 kPa dla delikatnych potraw, takich jak ryby i delikatne warzywa.

Tryb gotowania 2 (2. pierścień): Tryb ekspresowy, ok. 117°C, ciśnienie robocze ok. 80 kPa dla pozostałych potraw, takich jak potrawy mięsne lub dania jednogarnkowe.

Podgotowanie i odpowietrzanie

Podgrzać bezpiecznie zamknięty szybikowar na najwyższym stopniu grzania (nie na funkcji Booster). Spod uchwytu pokrywki (rys. A-6) wydobywa się para. Proces ten może trwać kilka minut. Po zamknięciu się Euromatic, z którego nie wydobywa się już para, w garnku zaczyna się tworzyć ciśnienie, a wskaźnik gotowania (rys. A-5) powoli zacznie się podnosić.

Wskaźnik gotowania (rys. N)

Wskaźnik gotowania wskazuje za pomocą dwóch oznaczeń (pierścienie) osiągnięcie danego stopnia gotowania.

Pierwszy pierścień: Tryb gotowania 1 (tryb ekonomiczny)

Aby gotować w trybie ekonomicznym, należy krótko przed tym, aż stanie się widoczny pierwszy pierścień, zredukować dopływ energii. Kuchenkę należy ustawić tak, aby podczas całego procesu gotowania ten pierwszy pierścień pozostał widoczny, ale nie był przekroczony.

Drugi pierścień: Tryb gotowania 2 (tryb ekspresowy)

Aby gotować w trybie szybkim, należy zredukować dopływ energii zaraz po

tym, jak stanie się widoczny pierwszy pierścień. Kuchenkę należy ustawić tak, aby podczas całego procesu gotowania ten drugi pierścień pozostał widoczny, ale nie był przekroczony.

Jeśli wskaźnik gotowania będzie dalej się podnosił po pojawieniu się drugiego pierścienia, słyszalne będzie syczenie, a z zaworu automatycznie wydobydzie się para w kontrolowany sposób. Dopływ gorąca jest w tym przypadku za wysoki i należy go zredukować.

Czasy gotowania

Czas gotowania mierzony jest od momentu osiągnięcia wybranego trybu gotowania (pierwszy lub drugi pierścień).

Podstawowe zasady:

1. Tryb gotowania 2 odpowiada ok. ½ do ⅓ normalnego czasu gotowania przy użyciu zwykłego garnka.
2. Tryb gotowania 1 jest o ok. 50% dłuższy niż tryb gotowania 2.
3. Czasy gotowania dla tego samego produktu mogą być różne w zależności od ilości, kształtu, wielkości i właściwości produktu.

Po zakończeniu czasu gotowania należy zdjąć szybikowar z płyty kuchenki, doprowadzić do całkowitej redukcji ciśnienia (patrz rozdział 6) i dopiero potem można otworzyć garnek.

Więcej informacji na temat czasu gotowania można znaleźć w naszej wyszukiwarce czasu gotowania na stronie www.fissler.com



Wyszukiwarka czasu gotowania + instrukcje wideo

6. Odparowywanie szybikowaru Vitaquick®



Nigdy nie należy otwierać szybikowaru na siłę. Można go otworzyć dopiero wtedy, kiedy wskaźnik gotowania całkowicie obniży się oraz gdy po uruchomieniu przycisku obsługi nie wydostaje się już para.

Istnieją 3 możliwości całkowitego zredukowania ciśnienia w szybkowarze Fissler.

Wybór sposobu odparowywania zależy od rodzaju przygotowywanego produktu.

W przypadku silnie pniącej się lub pęczniejącej potrawy, takich jak np. warzywa strączkowe, zupy lub dania jednogarnkowe lub też w przypadku produktów z delikatną skórą jak np. ziemniaki w mundurkach, nie powinno się wybierać metody z szybką redukcją ciśnienia, w przeciwnym razie potrawy mogą wykipieć lub skórka żywności może pęknąć. Przed otwarciem garnka należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami dla wszystkich 3 metod.

Metoda 1: Odstawienie do ochłodzenia

Metoda ta pozwala wykorzystać energię resztkową znajdującą się w garnku. W tym celu należy zdjąć garnek z kuchenki krótko przed końcem gotowania i odstawić do schłodzenia, dopóki wskaźnik gotowania całkowicie się nie obniży. Metoda ta jest odpowiednia przede wszystkim do potraw, które wymagają długiego czasu gotowania i do oszczędności energii.

Metoda 2: Szybkie odparowywanie poprzez uruchomienia przycisku obsługi (rys. 0)

Lekkie wciśnięcie przycisku obsługi (rys. A-7) w kierunku zgodnym ze strzałką. Para wydobywa się spod uchwytu pokrywki (rys. A-6). Przytrzymać wciśnięty przycisk aż do momentu całkowitego obniżenia się wskaźnika gotowania; wówczas nie będzie wydobywać się już para. Zwolnić przycisk, gdy tylko para przestanie się ulatniać.

Metoda 3: Szybkie odparowywanie pod bieżącą wodą (rys. Q)

Wstawić garnek do zlewu i odkręcić zimną wodę, tak aby spływała z boku po pokrywce (ale nie po uchwycie pokrywki i jednostce zaworu), aż do momentu, kiedy wskaźnik gotowania obniży się całkowicie.

Przed otwarciem (metoda 1-3)

Lekko nacisnąć przycisk obsługi (ciśnienie resztkowe zostanie usunięte). Zwolnić przycisk, gdy tylko para przestanie się ulatniać. Lekko potrząsnąć garnkiem. Ponownie nacisnąć przycisk obsługi i powtarzać tę czynność (potrząsnąć garnkiem, a następnie nacisnąć przycisk obsługi), aż para przestanie się wydobywać. Garnek jest pozbawiony ciśnienia (Euromatic jest opuszczony). Otworzyć garnek (patrz rozdział 3).

Wskazówka:

Dopóki garnek jest pod ciśnieniem, całkowite wciśnięcie przycisku obsługi nie jest możliwe. Ma to na celu zapewnienie bezpieczeństwa, ponieważ garnek nie może zostać przypadkowo otwarty, gdy jest jeszcze pod ciśnieniem.

Proszę zatem pamiętać, aby nigdy nie uruchamiać przycisku obsługi na siłę.

7. Czyszczenie i pielęgnacja

Czyszczenie

Po każdym użyciu szybkowar należy wyczyścić.

- Zdjąć pierścień uszczelniający z pokrywki i umyć ręcznie.
- Zdjąć jednostkę zaworu i przetrzeć wilgotną szmatką.
- Zdjąć uchwyt pokrywki i opłukać pod bieżącą wodą.
- Garnek, pokrywkę (bez pierścienia uszczelniającego, jednostki zaworu i uchwytu pokrywki) oraz wkłady można myć w zmywarce do naczyń.
- Zdobione szybkowary nie nadają się do mycia w zmywarce. W przypadku szybkowarów z dekorowanym korpusem zalecamy czyszczenie ręczne miękką gąbką w celu zachowania dekoracji.

Proszę pamiętać:

- Do czyszczenia należy używać gorącej wody z płynem do mycia naczyń oraz zmywaka do naczyń lub miękkiej szczoteczki. Unikać przedmiotów ostrych, szorstkich lub ze spiczastą końcówką. W przypadku silniejszego zabrudzenia wewnątrz 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 środek do pielęgnacji stali nierdzewnej. Nadaje się on znakomicie do usuwania białych lub tęczyowych przebarwień oraz nalotów.
- W przypadku mycia w zmywarce do naczyń należy stosować tylko dostępne w sprzedaży produkty do użytku domowego, w dawce zalecanej przez producenta; nie należy stosować środków czyszczących dla przemysłu i detergentów o wysokim stężeniu.

Montaż jednostki zaworu i uchwytu pokrywki

Jednostka zaworu (rys. A-4)

Zdejmowanie (patrz rys. R): Śrubę mocującą (rys. A-24) poluzować przekręcając w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara (można ją wykręcić bez narzędzi za pomocą monety). Zdjąć jednostkę zaworu.

Montowanie (patrz rys. S): Jednostkę zaworu (1) osadzić od góry w pokrywce w przewidzianym ku temu miejscu (na środku bolca), a śrubę mocującą przykręcić od dołu (2) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i mocno dokręcić.

Uchwyt pokrywki (rys. A-9)

Zdejmowanie (patrz rys. T): Śrubą mocującą (rys. A-22) znajdującą się na wewnętrznej stronie pokrywki przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Zdjąć uchwyt pokrywki.

Montowanie (patrz rys. U):

Wziąć uchwyt pokrywki do ręki i nałożyć pokrywkę w odpowiednim miejscu (1). Przykręcić śrubę mocującą zgodnie z ruchem wskazówek zegara i mocno dokręcić (2).

Przechowywanie

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

8. Konserwacja i części zamienne

Części zużywające się, jak pierścień uszczelniający i inne części gumowe należy wymieniać regularnie po maks. 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. Dla własnego bezpieczeństwa należy natychmiast ponownie dokręcić wszelkie poluzowane śruby na urządzeniu. Ponadto pęknięte lub uszkodzone uchwyty plastikowe należy natychmiast wymienić na oryginalne części zamienne marki Fissler.

Numer artykułu części zamiennych i akcesoriów można znaleźć na str. 5 i 6

W przypadku konieczności przeprowadzenia innych napraw lub pytań dotyczących części zamiennych prosimy o kontakt z Punktem Obsługi Klienta firmy Fissler. (patrz rozdział 9). Listę naszych partnerów handlowych jak i dalsze informacje znajdują Państwo na stronie internetowej www.fissler.com

Wskazówki dotyczące wymiany części

Pierścień uszczelniający (rys. A-23): patrz rozdział 4.

Membrana (rys. A-17, rys. V): Zdjąć jednostkę zaworu z pokrywki (patrz rozdział 7), zdjąć starą membranę, włożyć nową membranę do otworu w pokrywce od wewnątrz. Sprawdzić osadzenie poprzez ruch obrotowy i zamontować jednostkę zaworu (patrz rozdział 8).

Jednostka zaworu (rys. A-4, rys. W): patrz rys. 7.

Uszczelka gniazda zaworu (rys. A-19, rys. X): Zdjąć jednostkę zaworu z pokrywki (patrz rozdział 7). Wyjąć uszczelkę i założyć nową (patrz rozdział 7). Upewnić się, że uszczelka przylega dokładnie i płasko do obu stron pokrywki.

Uszczelka O-ring elementu zabezpieczającego Euromatic (rys. A-21, rys. I): Demontaż i montaż następują po wewnętrznej stronie pokrywki. Uszczelka musi znajdować się w całości w przewidzianym do tego celu nacięciu.

Euromatic (rys. A-21): Najpierw zdjąć uchwyt pokrywki, odkręcając śrubę po wewnętrznej stronie pokrywki, usunąć O-ring, wyjąć Euromatic z pokrywki i włożyć nowy Euromatic bez O-ringa przez pokrywkę, tak aby kulka znajdowała się po wewnętrznej stronie pokrywki. Zamontować O-ring (patrz wyżej).

9. Gwarancja i serwis

Każdy szybkowar firmy Fissler jest starannie produkowany w Niemczech z materiałów o wysokiej jakości. Aż do końcowego etapu produkcji jakość naszych produktów jest wielokrotnie kontrolowana, a na koniec poddawana surowej kontroli końcowej.

Oprócz gwarancji użytkownikowi przysługują ustawowe zapewnienia zgodności towaru z umową, które nie są ograniczone gwarancją.

Gwarancja producenta

Na wszystkie nasze szybkowary udzielamy gwarancji, licząc od daty zakupu, niezależnie od kraju, w którym produkt Fissler został zakupiony. Gwarantujemy, że te produkty Fissler są wolne od wad materiałowych lub produkcyjnych.

W przypadku reklamacji należy zwrócić sprzedawcy całe urządzenie wraz z dowodem zakupu lub wysłać dobrze opakowany produkt do Punktu Obsługi Klienta firmy Fissler (patrz adres poniżej).

W przypadku roszczenia gwarancyjnego Fissler naprawi lub wymieni produkt według własnego uznania i na własny koszt.

Roszczenia z tytułu tej gwarancji mogą być składane tylko, jeśli

- produkt nie wykazuje uszkodzeń lub śladów zużycia, które można by przypisać niewłaściwie przeprowadzonym naprawom, niewłaściwemu użyciu lub niewłaściwym wpływom chemicznym lub fizycznym na powierzchnię produktu,
- użyto wyłącznie oryginalnych części zamiennych/akcesoriów producenta.

Wyłączenia gwarancyjne

W przypadku szybkowarów z serii Vitaquick® gwarancja nie obejmuje wszelkich elementów podlegających naturalnemu zużyciu.

Na przykład:

- Pierścień uszczelniający (rys. Y-1)
- O-ring do zaworu bezpieczeństwa (rys. Y-6)
- Uszczelka gniazda zaworu (rys. Y-7)
- Membrana (rys. Y-5)
- Uszczelka O-ring elementu zabezpieczającego Euromatic (rys. Y-8)
- Uszczelka płaska do śruby mocującej uchwytu do pokrywki (rys. Y-12)

Gwarancja nie obejmuje wad spowodowanych:

- Nieodpowiednim i nieprawidłowym użytkowaniem produktu.
- Wadliwym lub niedbałym obchodzeniem się z produktem.
- Nieprawidłowo wykonanymi naprawami.
- Zastosowaniem części zamiennych i wyposażenia dodatkowego niezgodnych z oryginalnymi.
- Chemicznym lub mechanicznym uszkodzeniem powierzchni produktu.
- Przebarwieniami na uchwytach w wyniku mycia w zmywarce.
- Niezastosowaniem się do niniejszej instrukcji obsługi.

Dane adresowe Punktu Obsługi Klienta

Fissler GmbH
Kundenservice
Harald-Fissler-Str. 10
55768 Hoppstädten-Weiersbach
Tel.: +49 6781 - 403 100

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

10. Utylizacja

Zachęcamy do wkładu w ochronę środowiska. Karton można wyrzucić razem z makulaturą. Z uwagi na fakt, że urządzenie zawiera wiele materiałów nadających się do ponownego użycia lub recyklingu, należy je oddać do punktu zbiórki odpadów w Państwa mieście lub gminie (centrum recyklingu) w celu utylizacji.

11. Pytania i odpowiedzi



Przed próbą usunięcia usterki należy wyłączyć kuchenkę i pozostawić szybkowar do ostygnięcia i zredukowania panującego w nim ciśnienia (patrz rozdział 6).

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Podczas podgotowywania pod uchwytem pokrywki (przy Euromatic) para wydobywa się dłużej niż zazwyczaj.	Garnek nie jest prawidłowo zamknięty (czerwony wskaźnik).	Zamknąć garnek prawidłowo (zielony wskaźnik).
	Dopływ energii jest za mały.	Należy nastawić źródło grzania na maksymalną moc.
	Wielkość palnika płyty nie pasuje do dolnej średnicy szybkowaru.	Postawić szybkowar na płytce o odpowiedniej wielkości (patrz rozdział 4).
	Uchwyt pokrywki jest luźny.	Przykręcić śrubę mocującą uchwyty pokrywki.
	Fissler Euromatic lub uszczelka O-ring są zanieczyszczone bądź uszkodzone.	Części wyczyścić lub wymienić. (patrz rozdział 4, 7, 8).
Podczas podgotowywania nie wydostaje się para.	Zbyt mało cieczy w garnku.	Wlać minimalną ilość płynu (200-300 ml). (patrz rozdział 4).
	Dopływ energii jest za mały.	Należy nastawić źródło grzania na maksymalną moc.

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie	DE	EN	FR	ES	IT	NL	RU	GR	TR	KO	ZH	JA	PL	CZ	SR	HR	HU	SK	SL	RO	BL	AR
Para i / lub krople wody wydostają się spod krawędzi pokrywki, zanim zaczniesz podnosić się wskaźnik gotowania.	Pierścień uszczelniający nie został prawidłowo nałożony, jest brudny lub uszkodzony.	Założyć pierścień uszczelniający prawidłowo, w razie potrzeby wyczyścić lub wymienić (patrz rozdział 4, 8).																						
	Garnek nie jest prawidłowo zamknięty (czerwony wskaźnik).	Zamknąć garnek prawidłowo (zielony wskaźnik).																						
Wskaźnik gotowania nie podnosi się.	Para wydostaje się spod uchwyty pokrywki / brzegu pokrywki	Patrz wyżej.																						
	Zbyt mało cieczy w garnku.	Wlać minimalną ilość płynu (200-300 ml). (patrz rozdział 4).																						
	Jednostka zaworu nie jest prawidłowo i mocno przykręcona.	Prawidłowo założyć jednostkę zaworu i przykręcić (patrz rozdział 7).																						
	Brakuje uszczelki O-ring, uszczelki gniazda zaworu lub membrany, bądź są one uszkodzone lub źle zamontowane.	Należy wymienić odpowiednią uszczelkę lub zamontować ją prawidłowo (patrz rozdział 8).																						

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Para wydostaje się z jednostki zaworu.	Temperatura jest zbyt wysoka. (Wskaźnik gotowania podniósł się wyżej niż do drugiego pierścienia)	Odłączyć zasilanie. Ustawić oznaczenie dożądanego trybu gotowania (patrz rozdział 4).
	Brakuje jednostki zaworu, uszczelki O-ring, uszczelki gniazda zaworu lub membrany, bądź są one uszkodzone lub źle zamontowane.	Należy wymienić odpowiednią uszczelkę lub zamontować ją prawidłowo (patrz rozdział 4, 8). Jednostkę zaworu prawidłowo osadzić i skrócić mocno ze śrubą mocującą (patrz rozdział 7).
Spod uchwytu pokrywki (przy Euromatic) wydostaje się para, mimo że wskaźnik gotowania już się uniósł.	Uchwyt pokrywki jest luźny.	Przykręcić śrubę mocującą uchwytu pokrywki.
	Brakuje uszczelki płaskiej do mocowania uchwytu pokrywki lub uszczelki O-ring elementu zabezpieczającego Euromatic, bądź są one uszkodzone lub źle zamontowane.	Należy wymienić odpowiednią uszczelkę lub zamontować ją prawidłowo (patrz rozdział 4, 8).
	Wydostaje się duża ilość pary, zawór może być uszkodzony lub zabrudzony (urządzenie zabezpieczające Euromatic reaguje).	Jednostkę zaworu zdemontować i wyczyścić lub wymienić na nową (patrz rozdział 7, 8).

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Uchwyt pokrywki lub uchwyty są poluzowane.	Śruba mocująca nie jest dokręcona.	Przykręcić śrubę mocującą.
Spod krawędzi pokrywki wydostaje się silna para, mimo że wskaźnik gotowania już się uniósł.	Pierścień uszczelniający jest uszkodzony.	Wymienić pierścień uszczelniający. (patrz rozdział 8).
	Jest to reakcja pierścienia uszczelniającego jako elementu zabezpieczającego. Zawór bezpieczeństwa i Euromatic mogą być zanieczyszczone lub uszkodzone.	Oddać urządzenie do kontroli do Punktu Obsługi Klienta firmy Fissler.
Para wydostaje się z osłony, uchwytu pokrywki lub przycisku obsługi.	Uszczelnienie jest uszkodzone.	Wymienić uchwyt pokrywki/ zlecić kontrolę Punktowii Obsługi Klienta firmy Fissler.
Garnek zamyka się z trudem, wzgl. przycisk obsługi nie wyskakuje podczas zamykania.	Uchwyt pokrywki / uchwyt garnka nie są poprawnie zamontowane.	Sprawdzić mocowanie uchwytów i dokręcić je.
	Uchwyt pokrywki jest uszkodzony.	Wymienić uchwyt pokrywki.
	Pierścień uszczelniający nie został prawidłowo nałożony.	Nałożyć prawidłowo pierścień uszczelniający (patrz rozdział 4).

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Nie można otworzyć garnka.	W garnku panuje jeszcze ciśnienie.	Należy spuścić ciśnienie w garnku (patrz rozdział 6).
	Euromatic zablokował się.	Zwolnić przycisk obsługi. Naciskać lekko uchwyt pokrywki w lewo.

Děkujeme za Vaši důvěru a blahopřejeme ke koupi tlakového hrnce Vitaquick

Obsah

1. Důležitá preventivní opatření bezpečnostní pokyny	274
Návod k použití a kontrola	274
Bezpečnost a údržba	274
Používání tlakového hrnce	275
Provoz tlakového hrnce	275
2. Použití v souladu s účelem	275
3. Před prvním použitím	276
Otevření hrnce	276
Zavření hrnce	276
Indikátor zajištění poklice	276
Čištění	276
4. Pokyny k použití	277
Bezpečnostní zařízení	277
Objemy k naplnění	277
Vhodné sporáky	278
Tipy pro úsporu energie	279
5. Vaření pokrmů v tlakovém hrnci Vitaquick®	279
Příprava	279
Výběr stupně vaření	279
Přivedení do varu a odvzdušnění	279
Indikátor vaření	280
Doby vaření	280
6. Odtlakování tlakového hrnce Vitaquick®	281
7. Čištění a péče	282
Čištění	282
Montáž ventilové jednotky a rukojeti poklice	283
Uskladnění	283
8. Údržba a náhradní díly	283
Pokyny k výměně dílů	284
9. Záruka a servis	284
Záruka výrobce	284
Vyloučení záruky	285
Adresa zákaznického servisu	285
10. Likvidace	286
11. Otázky a odpovědi	286

DE
EN
FR
ES
IT
NL
RU
GR
TR
KO
ZH
JA
PL
CZ
SR
HR
HU
SK
SL
RO
BL
AR



Fissler GmbH

Harald-Fissler-Straße 1
D-55743 Idar-Oberstein
Germany

T: + 49 6781 403 - 0
F: + 49 6781 403 - 321
www.fissler.com