



Fissler

Magic Comfort / INTENSA



Fissler

Magic Comfort/INTENSA

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

D **Gebrauchsanleitung**
EG-Konformitätserklärung – Siehe letzte Umschlaginnenseite.

GB **Instructions for Use**
Page 19
EC-Declaration of Conformity – see inside back cover.

F **Mode d'emploi**
Page 38
Déclaration de conformité de l'UE – voir à l'intérieur de la page de couverture.

NL **Gebruiksaanwijzing**
Pagina 57
EG-Conformiteitsverklaring – Zie laatste pagina aan de binnenkant van de omslag.

I **Istruzioni per l'uso**
Pagina 76
Dichiarazione di conformità CE – Vedere ultima pagina interna sul retro.

E **Indicaciones de uso**
Página 95
Declaración CE de Conformidad – Ver última cubierta interior.

P **Instruções de utilização**
Página 114
Declaração de conformidade CE – ver interior da página des dobrável.

GR **Οδηγίες Χρήσης**
σελίδα 133
Δήλωση Συμμόρφωσης Ευρωπαϊκής Κοινότητας – Βλέπε εσωτερική σελίδα οπισθόφυλλου.

TR **Kullanma Talimatı**
Sayfa 152
Avrupa Topluluğu uygunluk sertifikası – arka kapağın iç tarafındadır.

S **Bruksanvisning**
Sidan 171
EU-konformitetsintyg – se insidan på bakre omslaget.

PL **Instrukcja obsługi**
Strona 190
Oświadczenie zgodności z wymogami Unii Europejskiej – Patrz tylna wewnętrzna strona okładki.

CZ **Návod k použití**
Seznam 209
Prohlášení o shodě EG – viz poslední strana vnitřní obálky.

ARA **طريقة الإستعمال**
صفحة 228
التصريح الخاص بمطابقة هذا المنتج لتوجيهات المجموعة الأوروبية – أنظر داخل للكتيبة



FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA



Inhaltsverzeichnis

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

Liebe Kundin, lieber Kunde!

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

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

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

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

Ihre Fissler GmbH
www.fissler.de

CE Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der EU-Richtlinie 97/23/EG – Richtlinie für Druckgeräte
Die Konformität der o. g. Richtlinie wird durch das CE-Kennzeichen bestätigt.

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

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

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

Magic Comfort / Intensa

mit folgenden harmonisierten EG-Richtlinien übereinstimmen:
conform to the following harmonized EC guidelines:
sont conformes aux directives suivantes de l'Union Européenne:
met de volgende geharmoniseerde EG-richtlijnen overeenkomen:
sono conformi alle seguenti Direttive CE armonizzate:
responden a las siguientes directivas CE armonizadas:
estão em conformidade com as seguintes directivas CE harmonizadas:
συμπίπτουν με τις παρακάτω εναρμονισμένες κατευθυντήριες οδηγίες της Ευρωπαϊκής Κοινότητας:
gösterilen Avrupa Topluluğu yönetmeliklerine uygun olduğunu tasdik eder:
överensstämmer med följande EU-direktiv:
spĺňajú nasledujúce harmonizujúce normy Unii Europejskiej:
splňují požadavky harmonizované směrnice EG:
تتوافق مع متطلبات التوجيهات الموحدة التالية للمجموعة الأوروبية.

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

Idar-Oberstein, Juni 2006

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، وتاريخ وتوقيع الموظف المختص

Name, Funktion und Unterschrift der Befugten
Name, job function and signature of authorized person
Nom, fonction et signature du responsable
Naam, functie en handtekening van de bevoegde persoon
Nome, qualifica e firma dell'incaricato
Nombre, función y firma de la persona autorizada
Nome, função e assinatura do responsável
Όνομα, αρμοδιότητα και υπογραφή του εξουσιοδοτημένου
Yetkilinin adı, görevi ve imzası
Namn, befattning och underskrift av behörig medarbetare
nazwisko, funkcja i podpis upoważnionego
Jméno, funkce a podpis oprávněné osoby
مكان وتاريخ الاصدار

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

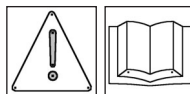
Περιεχόμενα

	σελίδα
1. Οδηγίες για την ασφάλεια σας σελίδα	134
2. Περιγραφή της χύτρας ταχύτητας σελίδα	136
3. Συστήματα ασφαλείας της χύτρας ταχύτητας Magic Comfort	137
4. Ιδιότητες της χύτρας ταχύτητας	137
5. Τρόπος λειτουργίας της χύτρας ταχύτητας	138
6. Τι πρέπει να κάνετε πρώτα	138
7. Πριν το μαγείρεμα	139
8. Πως να μαγειρεύετε με τη χύτρα ταχύτητας	142
9. Η σωστή φροντίδα της χύτρας σας	145
10. Ερωτήσεις και απαντήσεις για τη χύτρα ταχύτητας	146
11. Κατάλογος ανταλλακτικών	148
12. Πίνακας χρόνων μαγειρέματος	150
13. Η εγγύηση της Fissler	151

Αγαπητέ πελάτη, αγαπητή πελάτισσα!

Συγχαρητήρια για την αγορά της καινούριας σας χύτρας ταχύτητας της Fissler! Από εδώ και στο εξής θα μαγειρεύετε το φαγητό σας γρήγορα και χωρίς αυτό να χάνει τα θρεπτικά συστατικά του. Θα εξοικονομείτε μέχρι και 70 % του χρόνου παρασκευής και μέχρι και 50 % ενέργεια. Οι πολύτιμες βιταμίνες και το φυσικό άρωμα του φαγητού θα διατηρούνται. Θα τρώτε υγιεινά και νόστιμα φαγητά.

Οι παρούσες οδηγίες χρήσης θα σας ενημερώσουν σχετικά με τις λειτουργίες και τις λεπτομέρειες του εξοπλισμού της χύτρας ταχύτητας, που θα κάνουν το μαγείρεμα με τη χύτρα ταχύτητας εύκολο και ασφαλές. Σύντομα θα εξοικειωθείτε με τη χύτρα ταχύτητας σας.



Ακολουθήστε απαραίτητα και με μεγάλη σχολαστικότητα τις οδηγίες χρήσεως, για να μην υποστείτε κάποιο τραυματισμό από λανθασμένη χρήση. Η

χύτρα ταχύτητας βρίσκεται υπό πίεση όταν λειτουργεί!

Σας ευχόμαστε να απολαμβάνετε κάθε φορά το υγιεινό και πλούσιο σε βιταμίνες μαγείρεμα με τη χύτρα ταχύτητας της Fissler.

Η εταιρεία σας Fissler GmbH
www.fissler.net



Το συγκεκριμένο προϊόν ανταποκρίνεται στις προδιαγραφές των οδηγιών της ΕΚ (97/23/ΕΚ – οδηγίες για συσκευές πίεσης)

Η συμμόρφωση με τις παραπάνω οδηγίες πιστοποιείται με το σήμα CE.

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

1. Οδηγίες για την ασφάλεια σας

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως πριν να χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη χίτρα ταχύτητας. Μην εμπιστευτείτε τη χρήση της χίτρας σε κάποιον, ο οποίος δεν έχει ενημερωθεί προωτύτερα, διαβάζοντας τις οδηγίες χρήσης. Να δίνετε προς χρήση τη χίτρα ταχύτητας σε τρίτα άτομα, μόνο με τις οδηγίες χρήσης.
- Όταν η χίτρα ταχύτητας βράζει, κρατήστε μακριά τα παιδιά.
- Η χίτρα ταχύτητας θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για τον προβλεπόμενο σκοπό χρήσης της, σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη χίτρα ταχύτητας και το τηγάνι ταχύτητας στο φούρνο, κάτι τέτοιο θα κατέστρεφε τα πλαστικά και τα λαστιχένια εξαρτήματα, όπως και τα συστήματα ασφαλείας τους.
- Όταν χρησιμοποιείτε τη χίτρα ταχύτητας ως φριτέζα να **μη** βάζετε ποτέ το καπάκι και να τη γεμίζετε το πολύ μέχρι τη μέση με λάδι. (βλ. κεφάλαιο 7)
- Η χίτρα ταχύτητας πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο σε εστίες θέρμανσης, όπως αναφέρεται στις οδηγίες χρήσης (βλ. κεφάλαιο 2).
- Οι χύτες ταχύτητας δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται ως βοηθήματα σε ιατρική χρήση. Ειδικότερα όχι σαν αποστειρωτές, διότι οι χύτες ταχύτητας δεν έχουν κατασκευαστεί να αναπτόσουν τη θερμοκρασία, που απαιτεί η αποστείρωση.
- Ελέγξτε κάθε φορά πριν από τη χρήση της χίτρας ταχύτητας, οι διατάξεις ασφαλείας να μην έχουν υποστεί ζημιά ή να είναι βρώμικες (βλ. Κεφάλαιο 7).
- Σε καμία περίπτωση να μην προβείτε σε τροποποιήσεις των οσημάτων ασφαλείας. Εξαιρέση αποτελούν τα μέτρα συντήρησης, που αναφέρονται στις οδηγίες χρήσης. Οι βαλβίδες δε θα πρέπει να επισκευάζονται ή να λαδώνονται. Να χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά της Fissler στην έκδοση, που

προβλέπεται για το σκεύος σας (βλ. Κεφάλαιο 11). Μόνο τότε θα διασφαλίζεται η σωστή λειτουργία και η ασφάλεια της χίτρας ταχύτητας.

- Να αλλάζετε τα εξαρτήματα, που υπόκεινται σε φθορά, όπως το λάστιχο στεγανοποίησης, μεμβράνη ρολού, τοιμούχα βάση βαλβίδας, φλάντζα στεγανοποίησης O στη βίδα στο καπάκι τακτικά μετά από περ. 400 βρασίματα ή το αργότερο μετά από 2 χρόνια με γνήσια ανταλλακτικά της Fissler. Εξαρτήματα με εμφανή ίχνη ζημιάς (π.χ. ρωγμές, παραμορφώσεις), αποχρωματισμό ή σκλήρυνση θα πρέπει να αντικαθίστανται άμεσα. Σε περίπτωση μη τήρησης επηρεάζεται η λειτουργικότητα και η ασφάλεια.
- Μην τοποθετείτε τα εξαρτήματα της χίτρας ταχύτητας Fissler ή ανταλλακτικά σε κατασκευές άλλου εργοστασίου.
- Προσέξτε επίσης να χρησιμοποιείτε μόνο χύτες ταχύτητας της Fissler με καπάκια χίτρας ταχύτητας Fissler του ίδιου μοντέλου.
- Η χίτρα ταχύτητας να μη χρησιμοποιείται ποτέ χωρίς υγρό, διαφορετικά θα προκληθεί ζημιά στη χίτρα λόγω υπερθέρμανσης ή στην εστία μαγειρέματος. Σε ακραία περίπτωση, μπορεί λόγω υπερθέρμανσης να λιώσει το αλουμίνιο του πάτου και να υγροποιηθεί. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης να μην παίρνει ποτέ τη χίτρα από το σημείο της εστίας μαγειρέματος, για να αποφύγετε την πρόκληση εγκαυμάτων από το υγροποιημένο ζεστό αλουμίνιο. Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος και αφήστε τη χίτρα να κρυώσει, κατόπιν να αερίσετε το χώρο.
- Οι ποσότητες, που αναφέρονται παρακάτω θα πρέπει να τηρούνται αυστηρά:
Ελάχιστο (Minimum): 1/4 λίτρα υγρού (2 φλιτζάνια)
Μέγιστο: 2/3 του όγκου της χίτρας

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

Σε τροφές, που αφρίζουν ή φουσκώνουν (π.χ. ρύζι, όσπρια ζωοί ή αποξηραμένα λαχανικά): μέγ. 1/2 του περιεχομένου της χύτρας. Προσέξτε επίσης και την ένδειξη στάθμης πλήρωσης στο εσωτερικό της χύτρας και τις επιπρόσθετες παρατηρήσεις στο κεφάλαιο 7.

- Η ανοιχτή χύτρα ταχύτητας δεν επιτρέπεται να θερμαίνεται στην ψηλότερη βαθμίδα περισσότερο από 2 λεπτά άδεια ή με λίπος. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης ενδέχεται ο πάτος να αποχρωματιστεί αποκτώντας χρυσαφί χρώμα. Αυτός ο αποχρωματισμός δεν επηρεάζει όμως τη λειτουργικότητα του.
- Σε επαγωγικές εστίες: Για να αποφύγετε μία υπερθέρμανση και την πρόκληση ζημιάς στο τηγάνι λόγω της αυξημένης απόδοσης της επαγωγικής λειτουργίας, να μη ζεσταίνετε την εστία ποτέ χωρίς λόγο, κενή ή στην υψηλότερη βαθμίδα και παρακαλώ να προσέχετε τις οδηγίες χρήσης του κατασκευαστή της κουζίνας. (βλ. κεφάλαιο 8)
- Οι χύτρες ταχύτητας μαγειρεύουν με ατμό υπό πίεση! Η μη τήρηση των οδηγιών χρήσης μπορεί να προκαλέσει εγκαυματα και ζημιاتیματα. Φροντίστε να κλείνετε καλά τη χύτρα πριν από το ζέσταμα (βλ. κεφάλαιο 7). Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας ποτέ με καπάκι, που δεν εφαρμόζει σωστά!
- Παρατηρείτε τη χύτρα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος και ορίχτε που και που μια ματιά στο δείκτη βρασμού. Ρυθμίστε την εστία θέρμανσης με τέτοιο τρόπο, ώστε ο δείκτης βρασμού να μην υπερβαίνει τη ζητούμενη θέση βρασμού. Αν δεν ελαττώσετε την ένταση της εστίας διαφεύγει ατμός μέσω της βαλβίδας. Οι χρόνοι βρασμού τροποποιούνται και η ολοκληρωτική απώλεια του υγρού μπορεί να προκαλέσει ζημιές στη χύτρα και στην εστία βρασμού.
- Μετακινείτε τη χύτρα πολύ προσεκτικά, όταν αυτή βρίσκεται υπό πίεση. Μην ακουμπάτε τις καυτές εξωτερικές επιφάνειες της χύτρας ταχύτητας. Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων! Να χρησιμοποιείτε κατά τη διαδικασία βρασμού μόνο τις λαβές και τα χερούλια. Εάν χρεαστεί χρησιμοποιήστε γάντια.
- Αυτό επιβάλλεται σε όλες τις χύτρες ταχύτητας. Αυτό σας προστατεύει από τυχόν "πιτσιλίσματα" κατά το άνοιγμα και την απότομη διαφυγή φουσαλίδων ατμού και φαγητού με αποτέλεσμα να υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων. Μην παρσκαλεύετε πελτέ μήλου και κομπόσας στη χύτρα ταχύτητας.
- Μην ανοίγετε τη χύτρα ταχύτητας ποτέ με βία ή δύναμη. Ούτε όταν αυτή βρίσκεται υπό πίεση. Περιμένετε να διαφύγει πρώτα η πίεση από το εσωτερικό της. Ακολουθήστε τις υποδείξεις σχετικά με το άνοιγμα (βλ. κεφάλαιο 8).
- Κατά τη διαδικασία της διαφυγής του ατμού να προσέχετε να μην βρίσκονται τα χέρια σας, το κεφάλι σας και το σώμα σας στην επικίνδυνη περιοχή! Αυτό να τηρείται ιδιαίτερα, όταν η διαδικασία διαφυγής ατμού γίνεται μέσω του σύρτη ασφαλείας.
- Όταν έχετε μαγειρέψει κρέας με την πέτσα του (π. χ. γλώσσα) ή λουκανίκο με φλοϊό, τα οποία ενδέχεται να "φουσκώσουν" με την επίδραση της πίεσης, δε θα πρέπει να τα κόβετε όσο διαρκεί το "φούσκωμα". Μπορεί να ζεματιστείτε!
- Εάν η χύτρα ταχύτητας (ή κάποιο από τα μέρη της) έχει καταστραφεί ή δεν ανταποκρίνεται πλήρως στις λειτουργίες της χύτρας, όπως αυτό περιγράφεται στις οδηγίες χρήσης, δε θα πρέπει να χρησιμοποιείται πλέον. Επικοινωνήστε τότε άμεσα με τον αντιπρόσωπο της Fissler ή την Υπηρεσία Εξυπηρέτησης Πελατών της Fissler (Τηλέφωνο: (210) 94 78 700).
- Μη διστάσετε να επικοινωνήσετε με τη FISSLER μέσω των σημείων πώλησης των προϊόντων της εάν έχετε οποιαδήποτε ερώτηση ή απορία σχετικά με τις οδηγίες χρήσης. Με χαρά θα σας εξυπηρετήσουν.
- **Οι παρούσες οδηγίες θα πρέπει να φυλάσσονται προσεκτικά.**

2. Περιγραφή της χύτρας ταχύτητας

βλ. απεικόνιση Α

1. Λαβές στο καπάκι για την απλή τοποθέτηση του καπακιού στο κέντρο και για την ασφαλή χρήση
2. Σύρτης ασφαλείας για τη ρύθμιση της μεθόδου μαγειρέματος, αποπίεση και άνοιγμα της χύτρας
3. Βαλβίδα Euromatic της Fissler κάτω από τη λαβή του καπακιού ως βαλβίδα ασφαλείας
4. Χρωματιστή ένδειξη στην πλευρική λαβή και ένδειξη στο καπάκι για τη σωστή τοποθέτηση του καπακιού
5. Βαλβίδα βρασμού, που δεν απαιτεί συχνή συντήρηση με επιλογή θέσης μαγειρέματος και λειτουργία ασφαλείας
6. Ειδικά μεγάλος δείκτης βρασμού με ένδειξεις για τη θέση προστασίας I και τη γρήγορη βαθμίδα II
7. Θήκη πληροφοριών με κάρτες μαγειρέματος
8. Φλάντζα για τη βάση της βαλβίδας για τη στεγανοποίηση της βαλβίδας βρασμού
9. Μεμβράνη ρολού για την προστασία του δείκτη βρασμού
10. Βίδα για την αφαίρεση της λαβής του καπακιού
11. Φλάντζα στεγανοποίησης

12. Ένδειξη ποσότητας με σύμβολα για την απαιτούμενη πρόσθεση υγρού και το μέγιστο όγκο γεμίματος για απλά φαγητά ή για φαγητά που αφρίζουν



13. Πλευρικές λαβές, που εξοικονομούν χώρο για την ασφαλή μεταφορά

14. Προστατευτική μεταλλική βάση στις πλαϊνές λαβές για ασφαλή χρήση στο γυαέριο και προστασία από φλόγα.



15. Η βάση της Fissler Cookstar-για όλες τις εστίες, είναι κατάλληλη για εστίες όλων των ειδών, ακόμη και για επαγωγικές. Εξασφαλίζει την ιδανική λήψη ενέργειας, την ομοιόμορφη κατανομή θερμοκρασίας και τη διατήρηση της θερμοκρασίας σε εστίες όλων των ειδών

Η ενσωματωμένη σφραγίδα πάτου περιέχει περισσότερες πληροφορίες, όπως διευκρινίζεται παρακάτω:

βλ. απεικόνιση Β

- a - Ονομαστικό περιεχόμενο (δεν αντιστοιχεί στο ωφέλιμο περιεχόμενο, βλ. κεφάλαιο 7: μέγιστη ποσότητα πλήρωσης)
 - b - Μέγιστη επιτρεπόμενη πίεση διαφυγής ατμού της βαλβίδας βρασμού
 - c - Ημερομηνία κατασκευής (Ημερολογιακή εβδομάδα/έτος)
 - d - Χαρακτηρισμός CE
16. Καλαθάκι τοποθέτησης για την αφαίρεση ατμού: με καλαθάκι και τρίποδο ως βάση (Διατίθενται χύτρας ταχύτητας χωρίς καλαθάκι τοποθέτησης. Τα σετ τοποθέτησης διατίθενται και ξεχωριστά στο εμπόριο)



3. Τα συστήματα ασφαλείας της χύτρας ταχύτητας Magic Comfort ή Intensa

- Αυτόματη βαλβίδα βρασμού:
 1. Με επιλογή βαθμίδας βρασμού
 2. Με λειτουργία περιορισμού πίεσης: Μόλις ξεπεραστεί το όριο της ρυθμισμένης θέσης μαγειρέματος, θα διαφύγει μέσω της βαλβίδας βρασμού αυτόματα κάποια ποσότητα ατμού (μέγιστη πίεση 1,5 bar)
- FisslerEuromatic:
 1. Για την αυτόματη εξαέρωση της χύτρας. Λειτουργεί ως ασφάλεια της υπολειπόμενης πίεσης: υπό πίεση ο σύρτης ανοίγματος μπλοκάρεται από το σώμα της βαλβίδας και η χύτρα ταχύτητας δεν μπορεί να ανοιχτεί.
Η χύτρα ταχύτητας ανοίγει μόνο, όταν δεν υπάρχει πλέον καθόλου πίεση στο εσωτερικό της.
 3. Με λειτουργία ασφαλείας, όταν το καπάκι της χύτρας δεν έχει κλείσει σωστά: Η βαλβίδα δε στεγανοποιεί το άνοιγμα στο καπάκι και δεν επιτρέπει έτσι τη δημιουργία πίεσης.
 4. Με λειτουργία περιορισμού της πίεσης: Όταν η βαλβίδα ασφαλείας στο ρυθμιστή μαγειρέματος παρουσιάσει βλάβη η βαλβίδα θα διώξει αυτόματα τον ατμό.
- Δείκτης βρασμού με ενδείξεις για θέση προστασίας I και γρήγορη βαθμίδα II
- Φλάντζα στεγανοποίησης
- Σύρτης ασφαλείας στη λαβή του καπακιού (σε συνδυασμό με τη βαλβίδα Euromatic):
 1. Για τη σταδιακή μείωση της πίεσης μέσω της εξάτμισης του ατμού
 2. για την απασφάλιση, πριν το άνοιγμα του καπακιού.

- Κλείστρο τύπου μπαγιονέτ: Εξασφαλίζει το σωστό κλείσιμο υπό συνθήκες πίεσης.
- Κεντρική λαβή ασφαλείας πάνω στο καπάκι με μεγάλη επιφάνεια για έναν ασφαλή χειρισμό.

4. Ιδιότητες της χύτρας ταχύτητας

Η χύτρα ταχύτητας magic comfort ή Intensa σας διασφαλίζει ένα ιδανικό αποτέλεσμα βρασμού. Με την υψηλότερη θερμοκρασία στη χύτρα ταχύτητας μπορείτε να μαγειρεύετε τα τρόφιμα γρηγορότερα, διατηρώντας τις πολύτιμες βιταμίνες και τα συστατικά. Θα εξοικονομείτε μέχρι και 70% του χρόνου παρασκευής και μέχρι και 50% ενέργεια.

Η εύκολη χρήση της χύτρας ταχύτητας διασφαλίζεται από τις ενδείξεις στο σύρτη ασφαλείας: Για μαγείρεμα υπό πίεση σπρώξτε το σύρτη ασφαλείας στη θέση "κλειστή" , μόνο σε αυτή τη θέση μπορεί να γίνει το μαγείρεμα υπό πίεση. Για το κανονικό μαγείρεμα τοποθετήστε το σύρτη ανοίγματος στη θέση "ανοιχτός" .

Το αυτόματο βράσιμο με τη βαλβίδα Fissler-Euromatic εξασφαλίζει την ολοκληρωτική εξαγωγή του αέρα από τη χύτρα ταχύτητας. Έτσι το οξυγόνο του αέρα, το οποίο υπό άλλες συνθήκες θα κατέστρεφε πολύτιμες βιταμίνες κατά το βράσιμο, δεν μπορεί να βλάψει τις βιταμίνες και το άρωμα.

Όταν τα λαχανικά μαγειρεύονται στο καλαθάκι με ατμό αντί στο νερό, οι βιταμίνες που κανονικά θα διαλύονταν στο νερό, διατηρούνται στο μεγαλύτερο μέρος τους.

Η βαλβίδα βρασμού: μπορεί να ρυθμιστεί για την επιλογή βαθμίδας βρασμού απλά στη ζητούμενη βαλβίδα βρασμού (Βαθμίδα προστασίας I ή γρήγορη βαθμίδα II).

Στη βαθμίδα προφύλαξης I για λαχανικά και άλλες ευαίσθητες τροφές η θερμοκρασία είναι περί. 109 °C (0,4 bar), στη γρήγορη βαθμίδα II για μαγειρευτά φαγητά και κρέατα είναι περί. 116 °C (0,8 bar). Όταν ξεπεραστεί το όριο

της πίεσης λειτουργίας στην επιλεγμένη θέση μαγειρέματος στη χύτρα ταχύτητας θα διαφύγει ο ατμός αυτόματα στη μέγιστη τιμή πίεσης του 1,5 bar.

Για την ευκολότερη χρήση της χύτρας ταχύτητας έχει τοποθετηθεί στη λαβή του καπακιού μια θήκη με τις κάρτες μαγειρέματος. Μέσω των υποδείξεων σχετικά με το μαγείρεμα, απευθείας στη χύτρα, έχετε την καλύτερη ενημέρωση για το χρόνο, ο οποίος απαιτείται για το μαγείρεμα του αντίστοιχου φαγητού. Τα σύμβολα στο εσωτερικό της χύτρας δείχνουν την ελάχιστη ποσότητα για κανονικά φαγητά και για φαγητά, τα οποία αφρίζουν.

Ακόμη και ο μετέπειτα καθαρισμός της βαλβίδας βρασμού είναι πολύ απλή: Αφαιρέστε τη λαβή καπακιού, η οποία αφαιρείται εύκολα και περιέχει τις βαλβίδες ασφαλείας και το δείκτη βρασμού και κάτω από τρεχούμενο νερό.

5. Τρόπος λειτουργίας της χύτρας ταχύτητας

Στην κλειστή χύτρα, η οποία θα πρέπει να περιέχει πάντοτε μία ελάχιστη ποσότητα υγρού, θα δημιουργηθεί ατμός. Μέσω της βαλβίδας Fissler Euromatic διαφεύγει αέρας και αυτή κλείνει αυτόματα. Θα δημιουργηθεί υπερπίεση μέσα στη χύτρα, η θερμοκρασία θα αυξηθεί και ο δείκτης μαγειρέματος θα σηκωθεί. Τώρα θα πρέπει να μειώσετε την παροχή ενέργειας στην εστία.

Μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή θέση μαγειρέματος, αρχίζει να τρέχει ο χρόνος μαγειρέματος. Μέσω του δείκτη βρασμού ενημερώνετε ανά πάσα στιγμή για την πίεση στο εσωτερικό της χύτρας ταχύτητας.

Όταν τελειώσει ο χρόνος μαγειρέματος θα πρέπει να κάνετε ολοκληρωτική αποπίεση στη χύτρα ταχύτητας (βλ. κεφάλαιο 8). Μόνο τότε μπορείτε να ανοίξετε τη χύτρα ταχύτητας.


6. Πριν από την πρώτη χρήση

Ξεπλένετε σχολαστικά τη χύτρα και το καπάκι χρησιμοποιώντας κάποιο υγρό καθαρισμού. Μετά γεμίστε τη χύτρα με νερό περί. μέχρι τη μέση, προσθέστε λίγο χυμό λεμονιού και βράστε το μείγμα στη χύτρα στη γρήγορη βαθμίδα II, όπως περιγράφεται παρακάτω.

7. Πριν το μαγείρεμα

Άνοιγμα της χύτρας

βλ. απεικόνιση C

- Μετακινήστε το σύρτη ανοίγματος πλευρικά προς τα αριστερά ως το μαρκάρισμα "ανοιχτός" .

βλ. απεικόνιση D

- Περιοτρέψτε το καπάκι αντίθετα με τη φορά των δεικτών του ρολογιού (αντίθετα στην κατεύθυνση του βέλους) μέχρι το τέρμα, το ένα σας χέρι στη λαβή του καπακιού και το άλλο στην πλευρική λαβή. Η χάραξη σε σχήμα κύκλου πάνω στο καπάκι και η κόκκινη ένδειξη στην πλευρική λαβή θα πρέπει να εφαρμόσουν. Τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε το καπάκι.

βλ. απεικόνιση E

- Σας παρέχεται επίσης η δυνατότητα να ανοίξετε το καπάκι με τα δύο χέρια στις άκρες της λαβής, πράγμα το οποίο είναι ιδιαίτερα πρακτικό για τους αριστερόχειρες.

Πριν από κάθε μαγείρεμα

βλ. απεικόνιση F

Ελέγξτε εάν ο δείκτης μαγειρέματος κινείται ελεύθερα, με το να τον στρώξετε δοκιμαστικά ελαφρά προς τα πάνω. Λειτουργεί όπως πρέπει, όταν επαναφέρει προς τα πίσω.

βλ. απεικόνιση G

Ελέγξτε εάν η βαλβίδα Fissler Euromatic (a) δεν είναι κολλημένη και εφάπτεται ελεύθερα και με κινητικότητα στο καπάκι, κουνώντας την ελαφρά. Ελέγξτε εάν το λάστιχο στεγανοποίησης του καπακιού (b) είναι στη θέση του.

βλ. απεικόνιση H

Αφού έχετε αφαιρέσει τη λαβή του καπακιού ελέγξτε την κινητικότητα του σώματος της βαλβίδας, με το να την πιέστε δοκιμαστικά ελαφρώς προς τα πάνω. Λειτουργεί όπως πρέπει, όταν επαναφέρει προς τα πίσω.

Τι μπορείτε να μαγειρέψετε στη χύτρα ταχύτητας και στο τηγάνι ταχύτητας

Κατ' αρχήν στη χύτρα ταχύτητας τα πάντα: Μπορείτε να βράσετε, να ψήσετε ή να μαγειρέψετε στον ατμό οτιδήποτε φαγητό θέλετε.

Προσέχετε πάντα με κλειστή χύτρα ταχύτητας τις προδιαγραφόμενες ποσότητες.

Η ένδειξη στο εσωτερικό της χύτρας σας βοηθάει κατά την πρόσθεση του υγρού.

βλ. απεικόνιση I

Μέγιστη ποσότητα:

Ο μέγιστος όγκος στα απλά φαγητά είναι τα $\frac{2}{3}$ της χωρητικότητας της χύτρας (άνω ένδειξη).

Στα φαγητά που φουσκώνουν ή αφρίζουν (π. χ. όσπρια, ρύζι, ζυμαρικά, ζωμούς ή ξερά λαχανικά) δεν επιτρέπεται ο όγκος να ανεβαίνει πάνω από την ενδιάμεση γραμμή. Η χύτρα έχει γεμίσει τότε κατά το ήμισυ.

Ελάχιστη ποσότητα πλήρωσης:

Το σύμβολο min σας δείχνει πόσο υγρό θα πρέπει να βρίσκεται κατά το βράσιμο με ή χωρίς καλαθάκι τουλάχιστον στη χύτρα (2 φλιτζάνια ή και $\frac{1}{4}$ λίτρα).

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

Προσοχή:

Γεμίζετε πάντα με επαρκή ποσότητα υγρού για τη δημιουργία ατμού και προσέχετε να μην εξατμιστεί τελείως το υγρό στη χύτρα ταχύτητας. Η χύτρα δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να "βράζει στεγνά", διότι διαφορετικά θα προκληθούν ζημιές στη χύτρα από την υπερθέρμανση (λιώσιμο του πάτου ή πρόκληση ζημιών των συστημάτων ασφαλείας) και στην εστία βρασίματος. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης δεν επιτρέπεται ποτέ να βγάλετε τη χύτρα από την εστία. Κλείστε την παροχή ενέργειας στην εστία και αφήστε τη χύτρα για κάποιο διάστημα στην εστία, ενώ κρυώνει. Ελέγξτε τη χύτρα ταχύτητας πριν από την επόμενη της χρήση από το SERVICE της Fissler.

Μαγείρεμα χωρίς το καλάθι

Προετοιμασία του κρέατος

βλ. απεικόνιση J

Γρήγορο ψήσιμο με ή χωρίς την προσθήκη λίπους:

1. Ζεστάνετε τη χύτρα χωρίς το καλάκι και χωρίς λίπος στην ενδιάμεση βαθμίδα (περ. 2/3 της απόδοσης της εστίας).
2. Περιομένετε περ. 3-4 λεπτά.
3. Στάξτε μερικές κρύες σταγόνες νερού στη χύτρα. Όταν αυτές γίνουν μικρά σβολάκια και αρχίζουν να "χορεύουν" στον πάτο της χύτρας, έχει επιτευχθεί η σωστή θερμοκρασία.
4. Εάν επιθυμείτε προσθέστε τώρα το λίπος.
5. Βάλτε το μη αλατισμένο ψητό στη χύτρα και πιέστε το με δύναμη στον πάτο. Στο ανοξείδωτο ασάλι κολλάει τώρα ολόκληρο. Το κρέας θα αποκολληθεί μετά από λίγα λεπτά από μόνο του.
6. Τώρα μπορείτε να γυρίσετε το ψητό (βλ. βήμα 5) και στην ψημένη πλευρά να ρίξετε μπαχαρικά.

7. Προσθέστε τα άλλα συστατικά ως συνήθως.
8. Ανάλογο με τη συνταγή προσθέστε υγρό αλλά τουλάχιστον 2 φλιτζάνια, σχεδόν 1/4 λίτρο.
9. Κλείνετε τη χύτρα. (βλ. κεφάλαιο 7)
10. Ρυθμίστε το σημείο βρασμού στη μεγαλύτερη βαθμίδα ενέργειας.

Όταν έχετε μαγειρέψει κρέας με την πέτσα του (π. γ. γλώσσα) ή λουκάνικο με φλούδι, τα οποία ενδέχεται να "φουσκώσουν" με την επίδραση της πίεσης, δε θα πρέπει να τα κόβετε όσο διαρκεί το "φούσκωμα". Μπορεί να ζεματιστείτε!

Παρασκευή σούπας και βραστάρι

Οι σούπες και τα βραστά πρέπει να μαγειρεύονται πάντα χωρίς το καλάθι. Γεμίζετε τη χύτρα το πολύ μέχρι τα 2/3. Όταν το υλικό, που χρησιμοποιείτε για το μαγείρεμα πρόκειται να αφοίσει ή να "φουσκώσει" πολύ, γεμίζετε τη χύτρα μόνο μέχρι τη μέση. Αφήστε τις σούπες αρχικά να βράσουν με ανοιχτό καλάκι για να φύγει ο αφρός, ανακατέψτε και κλείστε μετά τη χύτρα.

Κομπόστες και πελτές μήλου δεν πρέπει να μαγειρεύονται στη χύτρα ταχύτητας! Σε περίπτωση που δεν τηρηθεί η παραπάνω οδηγία, υπάρχει ο κίνδυνος ζεματίσματος!

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

Μαγείρεμα με το καλαθάκι

Στο τρυπητό καλαθάκι μαγειρεύετε με ή χωρίς τρίποδο, λαχανικά, ψάρι και άλλα ευαίσθητα υλικά μαγειρέματος.

βλ. απεικόνιση K

Μαγείρεμα λαχανικών και πατάτας

- συμπληρώστε υγρό μέχρι το σύμβολο min (αντιστοιχεί περ. δύο φλιτζάνια η και περ. 1/4 λίτρου) στη χύτρα ταχύτητας, ή προσθέστε βότανα, μπαχαρικά και κρασί.
- Βάζετε τα πλυμένα λαχανικά στο τρυπητό καλαθάκι και τοποθετείτε το τρίποδο στη χύτρα.
- Κλείνετε τη χύτρα.
- Ρυθμίζετε την ένταση της εστίας στην υψηλότερη θέση.

Μαγείρεμα ψαριού

Με την προσθήκη της ελάχιστης ποσότητας υγρού μαγειρεύετε το ψάρι στο ζωμό του πυθμένα της χύτρας ή με ατμό μέσα στο καλαθάκι.

Μαγείρεμα στο καλαθάκι χωρίς τρύπες


Παρακαλώ προσέξτε ότι το καλαθάκι χωρίς τρύπες επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί μόνο σε συνδυασμό με το τρίποδο (η με το καλαθάκι με τρύπες).

Παρατήρηση: Σετ με καλαθάκια διατίθενται και ξεχωριστά στο εμπόριο.

Χύτρα ταχύτητας ως φριτζέα


Να χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας ως φριτζέα πάντα χωρίς το καπάκι και γεμίστε την το πολύ μέχρι τη μέση, για να αποφύγετε εγκαύματα από λίπος, που ξεχειλίζει ή πιτσιλιές λίπους. Προσέχετε να μην υπερθερμανθεί το λίπος.

Κανονικό μαγείρεμα (χωρίς πίεση)

Με κλειστή χύτρα θα πρέπει να προσέξετε ο σύρτης ασφαλείας να βρίσκεται στη θέση "ανοιχτή" . Δε δημιουργείται πίεση, ο δείκτης βρασμού δε σηκώνεται. Η διαφυγή ατμού κάτω από το χείλος του καπακιού θεωρείται συνηθισμένη.

Κλείσιμο της χύτρας

βλ. απεικόνιση L

Τοποθετήστε το καπάκι με τέτοιο τρόπο, ώστε η στρογγυλή χάραξη πάνω στο καπάκι και το κόκκινο σημείο μαρκαρίσματος στην πλευρική λαβή συναντηθούν. Ο σύρτης ανοίγματος θα βρίσκεται στη θέση "ανοιχτό" .

βλ. απεικόνιση M

Για το κλείσιμο γυρίστε το καπάκι στην κατεύθυνση του βέλους (Κίνηση δεικτών του ρολογιού) μέχρι το τέρμα – ετο ένα χέρι στη λαβή του καπακιού την άλλη στην πλευρική λαβή.


βλ. απεικόνιση N

Σας δίνεται επίσης η δυνατότητα να κλείνετε το καπάκι με τα δύο χέρια στις άκρες της λαβής, αυτό είναι ιδιαίτερα πρακτικό για τους αριστερόχειρες.

βλ. απεικόνιση O

Η λαβή του καπακιού και οι πλευρικές λαβές σχηματίζουν τώρα μία γραμμή. Το καπάκι εφαρμόζει σφιχτά στο κάτω μέρος. Τώρα μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ της θέσης προστασίας, γρήγορης θέσης και κανονικού μαγειρέματος.

βλ. απεικόνιση P

Για το γρήγορο μαγείρεμα στρώστε το σύρτη ασφαλείας αντίθετα με τη φορά περιστροφής των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα. Η χύτρα είναι κλειστή, ο σύρτης ανοίγματος βρίσκεται στη θέση "κλειστό" .

Επιλογή της ζητούμενης θέσης μαγειρέματος

Κατά το γρήγορο μαγείρεμα με πίεση επιλέξτε τη ζητούμενη θέση μαγειρέματος στη βαλβίδα δύο θέσεων.

Γυρίστε το περιστρεφόμενο κουμπί στη βαλβίδα βρασμού μέχρι η μύτη του να δείχνει τη ζητούμενη θέση μαγειρέματος:

βλ. απεικόνιση R

- Στη θέση I το μαγείρεμα γίνεται με ελαφρύ βράσιμο, ιδιαίτερα κατάλληλη για ευαίσθητα φαγητά, όπως λαχανικά και ψάρια.

βλ. απεικόνιση S

- Στη γρήγορη θέση II γίνεται γρήγορο μαγείρεμα, ιδιαίτερα ενδεδειγμένο για φαγητά με μεγάλη διάρκεια βρασμού, όπως σούπες, κρέας ή βραστά.

8. Πως να μαγειρεύετε με τη χύτρα ταχύτητας

Έναρξη μαγειρέματος

Τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας στην αντίστοιχη εστία της κουζίνας:

Κοίλα μάτια / Κεραμική γυάλινη εστία (Ακτινοβολία / Αλογόνο):

Η εστία της κουζίνας θα πρέπει να αντιστοιχεί στη διάμετρο του πάτου της χύτρας ή και μικρότερη.

Κουζίνα αερίου:

Τοποθετήστε το σκεύος μαγειρικής στο κέντρο και αποφύγετε την υπερπήδηση φλόγας.

Επαγωγική εστία:

Τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της εστίας μαγειρέματος. Το μέγεθος της χύτρας θα πρέπει να εναρμονίζεται με αυτό της εστίας ή να είναι μεγαλύτερο, διαφορετικά υπάρχει η δυνατότητα, το πεδίο της εστίας να μην αποκριθεί στον πάτο της χύτρας.

Κατά τη χρήση μπορεί να προκληθεί ένας θόρυβος όμοιος με βόμβο. Αυτός ο θόρυβος προκαλείται από τις τεχνικές προϋποθέσεις λειτουργίας και δεν αποτελεί σύμπτωμα δυσλειτουργίας της εστίας ή του μαγειρικού σας σκεύους.

Το βράσιμο να γίνεται πάντα στη μεγαλύτερη βαθμίδα, σε επαγωγική εστία στην ψηλότερη ενδιάμεση βαθμίδα. Προσέξτε κατά τη χρήση σε κουζίνες υγραερίου η φλόγα να μην υπερπηδά το άκρο του πάτου της χύτρας.

Μετά την έναρξη του μαγειρέματος η θερμοκρασία αυξάνεται και το βράσιμο επέρχεται αυτόματα. Μέσω του ατμού διαφεύγει το οξυγόνο του αέρα, που αποτελεί απειλή για τις βιταμίνες κάτω από τη λαβή του καπακιού. Αυτή η διαδικασία ενδέχεται να διαρκέσει μερικά λεπτά. Η βαλβίδα Fissler Euromatic θα κλείσει από μόνη της. Λίγο αργότερα η ένδειξη βρασμού θα αρχίσει να ανεβαίνει προς τα πάνω. Ο πρώτος άσπρος δακτύλιος γίνεται ορατός.

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

Μείωση της θερμοκρασίας

- Εάν θέλετε να μαγειρέψετε με τη θέση προστασίας I (1ος δακτύλιος), θα πρέπει λίγο πριν να γίνει ορατός ο πρώτος άσπρος δακτύλιος να μειώσετε την ένταση της θερμοκρασίας στην κουζίνα. Κατά τη διάρκεια ολόκληρης της διαδικασίας του μαγειρέματος, πρέπει να παραμένει ορατός ο άσπρος δακτύλιος.
- Εάν θέλετε να μαγειρέψετε με τη γρήγορη θέση II (2ος δακτύλιος), μειώστε την ένταση της θερμοκρασίας στη κουζίνα περίπου τότε, όταν γίνει ορατός ο πρώτος άσπρος δακτύλιος. Καθ' όλη τη διάρκεια του μαγειρέματος θα πρέπει να παραμένει ορατός ο δεύτερος δακτύλιος.

Εάν ο δείκτης βρασμού μετά την εμφάνιση του πρώτου ή του δεύτερου δακτυλίου (ανάλογα με την επιλεγμένη θέση μαγειρέματος) συνεχίσει να ανεβαίνει, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός θόρυβος, ο περιττός ατμός θα διαφύγει μέσω του ρυθμιστή μαγειρέματος. Σε αυτήν την περίπτωση η παροχή θερμοκρασίας είναι υπερβολικά υψηλή και θα πρέπει να μειωθεί, διαφορετικά θα εξατμιστεί το νερό.


Έναρξη του χρόνου μαγειρέματος

Μόλις ο δείκτης βρασμού έχει φτάσει στη ζητούμενη θέση βρασμού αρχίζει ο χρόνος μαγειρέματος. Ο χρόνος που απαιτείται για το μαγείρεμα αναφέρεται στη θήρα πληροφοριών πάνω στη χύτρα ή στον πίνακα που ακολουθεί (βλ. κεφάλαιο 12). Οι χρόνοι βρασμού, μπορούν να αποτελούν μόνο ενδεικτικές τιμές, εξαρτώνται από την ποιότητα και το μέγεθος του φαγητού, καθώς και το προσωπικό σας γούστο. Μία πολύ χρήσιμη βοήθεια είναι το χρονόμετρο με ειδοποίηση π.χ. το Fissler Magic timer.

Όταν το φαγητό είναι έτοιμο

Μόλις συμπληρωθεί ο χρόνος, που απαιτείται για το μαγείρεμα απομακρύνετε αμέσως τη χύτρα από την εστία και κάνετε την αποπίεση.

Προσοχή:




Μην ανοίγετε ποτέ τη χύτρα με τη βία ή με δύναμη. Επιτρέπεται να ανοίξετε τη χύτρα μόνο αφού ο δείκτης βρασμού έχει χαμηλώσει τελείως, δε διαφεύγει επιπλέον ατμός και ο σύρτης ασφαλείας μετακινείται εύκολα στην τερματική θέση "ανοιχτή" . Πριν από το άνοιγμα ανακινείτε πρώτα τη χύτρα. Έτσι αποφεύγετε να εξέλθουν οι φυσαλίδες του ατμού, που περιέχονται στο φαγητό κατά την αφαίρεση του καπακιού. Εάν δεν προσέξετε τα παραπάνω υπάρχει κίνδυνος ζεματίσματος, λόγω του ατμού, που διαφεύγει ατμού και του καυτού φαγητού.

Υπάρχουν τρεις διαφορετικοί τρόποι, για να κάνετε την αποπίεση της χύτρας:

1. Αφήστε να "κρυώσει" κάτω από τρεχούμενο νερό μικρής έντασης




βλ. απεικόνιση T

Κρατήστε τη χύτρα κάτω από τη βρύση και αφήστε το κρύο νερό να τρέξει με μέτρια ροή πάνω από το καπάκι – όχι πάνω από τη βάση του καπακιού – μέχρι ο δείκτης βρασμού να μειωθεί τελείως. Μην τοποθετείτε τη χύτρα μέσα στο νερό.

Ανακινήστε τη χύτρα και μετακινήστε μετά ξανά το σύρτη ανοίγματος προς την κατεύθυνση ανοιχτό . Αν διαφεύγει ακόμη ατμός μετακινήστε το σύρτη ανοίγματος ξανά στην κατεύθυνση κλειστό . Κρατήστε τη χύτρα ξανά κάτω από τη βρύση. Επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία όσες φορές είναι απαραίτητο, μέχρι να μην ακούγεται άλλο ο ατμός να διαφεύγει κατά τη μετακίνηση του σύρτη ασφαλείας, ούτε να είναι ο ατμός πλέον ορατός και ο σύρτης ασφαλείας μετακινείται εύκολα στην τερματική θέση "ανοιχτή" . Μετά ανοίξετε τη χύτρα.

2. Αφαίρεση πίεσης

βλ. απεικόνιση U

Με το σύρτη ασφαλείας αφήστε σιγά σιγά να διαφύγει η πίεση. Μετακινήστε για αυτό το σύρτη ανοίγματος προς τα αριστερά στην κατεύθυνση ανοιχτό . Ο ατμός διαφεύγει κάτω από τη λαβή του καπακιού πλευρικά πάνω από το καπάκι. Όταν δε διαφεύγει άλλο ατμός κλείστε το σύρτη ανοίγματος και ανακινήστε τη χύτρα. Μετά μετακινήστε το σύρτη ανοίγματος ξανά αριστερά στην κατεύθυνση ανοιχτό , για να μπορέσει να διαφύγει και ο υπόλοιπος ατμός. Επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία όσες φορές είναι απαραίτητο, μέχρι να μην ακούγεται άλλο ο ατμός να διαφεύγει κατά τη μετακίνηση του σύρτη ασφαλείας, ούτε να είναι ο ατμός πλέον ορατός και ο σύρτης ασφαλείας μετακινείται εύκολα στην τερματική θέση "ανοιχτή" . Μετά ανοίξετε τη χύτρα.




Προσοχή:

Η παραπάνω μέθοδος αποπίεσης να μην εφαρμόζεται σε σούπες, όσπρια, βραστά, γλώσσα και παρόμοια φαγητά, τα οποία "φουσκώνουν" εύκολα ή είναι σα χυλός. Μην παρασκευάζετε κρέμα μίλου και κομπόστες στη χύτρα ταχύτητας. Σε περίπτωση που δεν τηρηθεί η παραπάνω οδηγία, υπάρχει ο κίνδυνος ζεμιτισματος!

3. Τοποθετήστε στην άκρη και αφήστε να κρυώσει

Η θερμοκρασία μειώνεται μόνο αργά, για αυτό να μην εφαρμόζετε αυτόν τον τρόπο σε φαγητά, που πρέπει να μαγειρευτούν επακριβώς, όπως το ψάρι και τα λαχανικά. Μπορεί όμως να χρησιμοποιηθεί για φαγητά που μπορούν να παραμείνουν αρκετή ώρα στη ζεστή χύτρα (όπως π. χ. η ρεβιθόσουπα).

Μόλις ο δείκτης βρασμού πάψει να είναι ορατός, ανακινήστε τη χύτρα ελαφρώς, μετά μετακινήστε το σύρτη

ανοίγματος προς τα αριστερά στην κατεύθυνση ανοιχτό . Όταν δε διαφεύγει άλλο ατμός κλείστε το σύρτη ανοίγματος και ανακινήστε τη χύτρα. Μετά μετακινήστε το σύρτη ανοίγματος ξανά αριστερά στην κατεύθυνση ανοιχτό , για να μπορέσει να διαφύγει και ο υπόλοιπος ατμός. Επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία όσες φορές είναι απαραίτητο, μέχρι να μην ακούγεται άλλο ο ατμός να διαφεύγει κατά τη μετακίνηση του σύρτη ασφαλείας, ούτε να είναι ο ατμός πλέον ορατός και ο σύρτης ασφαλείας μετακινείται εύκολα στην τερματική θέση "ανοιχτή" . Μετά ανοίξετε τη χύτρα.

Ενδιάμεσο άνοιγμα κατά τη διάκριση του μαγειρέματος

Εάν θέλετε να ανοίξετε τη χύτρα κάποια στιγμή ενδιάμεσα κατά το μαγείρεμα, θα πρέπει να γίνει προωτέρα αποπίεση, όπως περιγράφεται παραπάνω. Προσοχή το καπάκι ζεματάει! Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί κατά το άνοιγμα και το κλείσιμο. Να πιάνετε τη χύτρα μόνο από τις λαβές στο σώμα της και στο καπάκι, διότι διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων. Έχετε υπόψη σας όμως, ότι θα διακόψετε τη διαδικασία του μαγειρέματος: Αφού ξαναπάρε βράση το φαγητό θα πρέπει ο υπολειπόμενος χρόνος μαγειρέματος να ρυθμιστεί εκ νέου στο χρονοδιακόπτη μικρών χρόνων του ρολογιού.

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

9. Υποδείξεις περιποίησης

Καθαρίστε τη χύτρα ταχύτητας μετά από κάθε χρήση. Μην αφήνετε τα υπολείμματα τροφών να ξηραίνονται, μεροούν να προκαλέσουν στην ανοξείδωτη επιφάνεια λεκέδες ή και αλλοιώσεις στην επιφάνεια.

Μην αποθηκεύετε τα φαγητά στη χύτρα αλλά σε άλλα κατάλληλα σκεύη αποθήκευσης ή και τάπερ. Σε μη τήρηση των παραπάνω οδηγιών ενδέχεται να προκληθούν λεκέδες διάβρωσης στον πάτο της χύτρας.

Η χύτρα και το καπάκι χωρίς τη λαβή του μπορούν να πλυθούν με το συνηθισμένο τρόπο στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων Μην πλένετε το στεγανοποιητικό λάστιχο καθώς και ολόκληρη τη βάση μαζί με την το κουτί πληροφοριών στο πλυντήριο πιάτων, διότι θα μπορούσε να προκληθεί ζημιά από το καθαριστικό πλυντηρίου πιάτων.

Όταν τοποθετείτε μαγειρικά σκεύη με πλαστικές λαβές στο πλυντήριο πιάτων, αποχρωματίζονται με τον καιρό οι λαβές. Αυτό όμως δεν επηρεάζει τη λειτουργικότητά τους.

Το "Στύλβωτικό υγρό για ανοξείδωτο ασάλι της Fissler" χρησιμοποιείται για την απομάκρυνση λεκέδων από τα άλατα του νερού και για να δώσετε στη χύτρα σας την αρχική της λάμψη. Μη χρησιμοποιείτε σύρμα ή σκληρές σζόνες καθαρισμού.

Καθαρισμός της λαβής του καπακιού

βλ. απεικόνιση V

Μετά από κάθε χρήση: Αφαιρέστε πριν από το καθαίρισμα τα GarCards. Λύστε τώρα τη βίδα στην εσωτερική πλευρά του καπακιού.



βλ. απεικόνιση W

Η λαβή καπακιού που αφαιρέσατε μπορεί να πλυθεί κάτω από τρεχούμενο νερό.

βλ. απεικόνιση H

Αφού αφαιρέσετε τη λαβή του καπακιού ελέγξτε τη βαλβίδα βρασμού για την κινητικότητα της με το να τη στρώχνετε δοκιμαστικά ελαφρώς προς τα πάνω. Λειτουργεί σωστά όταν επαναφέρει ελεύθερα.

βλ. απεικόνιση X&Y

Μετά το καθαίρισμα τοποθετήστε το σύρτη ανοίγματος στη θέση κλειστό . Τοποθετήστε το καπάκι στη λαβή του καπακιού και βιδώστε σφιχτά τη βίδα του καπακιού. Τοποθετήστε πριν από το κλείσιμο της χύτρας, το σύρτη ανοίγματος ξανά στο ανοιχτό .

Τα υπολείμματα τροφών θα πρέπει να απομακρύνονται από τη βαλβίδα Euromatic (Βαλβίδα ασφαλείας) κάτω από τρεχούμενο νερό. Για τον καθαρισμό της δεν απαιτείται απουσναριολόγηση.

Για περισσότερη διάρκεια ζωής





Για να προφυλαχτεί το λάστιχο στεγανοποίησης τοποθετείτε το καπάκι ανάποδα πάνω στη χύτρα μετά τον καθαίρισμό.

Παρατήρηση

Να αλλάζετε τα εξαρτήματα, που υπόκεινται σε φθορά, όπως το λάστιχο στεγανοποίησης, μεμβράνη ρολού, τσιμούχα βάσης βαλβίδας, φλάντζα στεγανοποίησης Ο για το Euromatic και φλάντζα στεγανοποίησης Ο στη βίδα στο καπάκι τακτικά μετά από περ. 400 βρασίματα ή το αργότερο μετά από 2 χρόνια με γνήσια ανταλλακτικά της Fissler. Ανεξάρτητα από τον αριθμό διαδικασιών βρασίματος αυτά τα εξαρτήματα θα πρέπει να αντικαθίστανται με γνήσια ανταλλακτικά της Fissler, σε περίπτωση ζημιάς (π. χ. ρωγμές, παραμορφώσεις), αποχρωματισμό ή σκλήρυνση και να μη χρησιμοποιούνται άλλο. Σε περίπτωση μη τήρησης επηρεάζεται η λειτουργικότητα και η ασφάλεια.

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

10. Ερωτήσεις και απαντήσεις για τη χύτρα ταχύτητας

Δυσλειτουργία	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση της δυσλειτουργίας
<p>Η βαλβίδα της Fissler Euromatic αφήνει κατά το βράσιμο τον ατμό να διαφεύγει περισσότερο από συνήθως.</p>	<p>Ο σύρτης ανοίγματος δε βρίσκεται στη θέση κλειστό .</p> <p>Η βαλβίδα Fissler Euromatic ή η αντίστοιχη φλάντζα Ο είναι βρώμικη ή ελαττωματική.</p> <p>Η χύτρα δεν έχει κλείσει σωστά.</p> <p>Η χύτρα ταχύτητας δεν τοποθετήθηκε στο αντίστοιχο μέγεθος της εστίας στην κουζίνα.</p> <p>Η εστία της κουζίνας δεν αποδίδει τη μέγιστη απόδοση.</p>	<p>Τοποθετήστε το σύρτη ανοίγματος στη θέση κλειστό .</p> <p>Αντικαταστήστε τα εξαρτήματα ή καθαρίστε τα.</p> <p>Κλείστε τη χύτρα σωστά.</p> <p>Τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας στο αντίστοιχο μέγεθος της εστίας στην κουζίνα .</p> <p>Ρυθμίστε την εστία της κουζίνας στη μέγιστη απόδοση.</p>
<p>Από τη βαλβίδα της Fissler Euromatic δε διαφεύγει ατμός κατά το βράσιμο.</p>	<p>Έχετε βάλει πολύ μικρή ποσότητα υγρού στη χύτρα.</p>	<p>Προσθέστε την ελάχιστη ποσότητα υγρού (1/4 του λίτρου).</p>
<p>Ο ατμός διαφεύγει από τα άκρα του καπακιού.</p>	<p>Το λάστιχο στεγανοποίησης δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.</p> <p>Το λάστιχο στεγανοποίησης είναι βρώμικο ή ελαττωματικό.</p>	<p>Τοποθετήστε το λάστιχο στεγανοποίησης με το σωστό τρόπο.</p> <p>Λάστιχο στεγανοποίησης, καθαρισμός ή και αντικατάσταση.</p>
<p>Ο δείκτης βρασμού δεν ανεβαίνει ή ο ατμός διαφεύγει πλευρικά από τη βάση, προτού να επιτευχθεί η ζητούμενη βαθμίδα βρασμού.</p>	<p>Έχετε βάλει πολύ μικρή ποσότητα υγρού στη χύτρα.</p> <p>Η χύτρα δεν έχει κλείσει σωστά.</p> <p>Ο σύρτης ανοίγματος δε βρίσκεται στη θέση κλειστό .</p> <p>Η βαλβίδα βρασμού 2 θέσεων έχει ρυθμιστεί λάθος.</p> <p>Η φλάντζα στεγανοποίησης Ο είναι ελαττωματική ή έχει σκληρύνει υπερβολικά.</p> <p>Η λαβή του καπακιού έχει τοποθετηθεί λάθος.</p> <p>Η μεμβράνη του ρολού δεν έχει τοποθετηθεί ή είναι ελαττωματική.</p>	<p>Προσθέστε την ελάχιστη ποσότητα υγρού (1/4 του λίτρου).</p> <p>Κλείστε τη χύτρα σωστά.</p> <p>Τοποθετήστε το σύρτη ανοίγματος στη θέση κλειστό .</p> <p>Ρυθμίστε τη βαλβίδα βρασμού 2 θέσεων σωστά</p> <p>Τοποθετήστε καινούρια φλάντζα στεγανοποίησης.</p> <p>Τοποθετήστε τη λαβή του καπακιού σωστά.</p> <p>Τοποθετήστε τη μεμβράνη ρολού ή αντικαταστήστε.</p>

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

Αυσλειτουργία

	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση της δυσλειτουργίας
	<p>Η φλάντζα της βάσης βαλβίδας λείπει ή είναι ελαττωματική.</p> <p>Η βαλβίδα Fissler Euromatic ή η αντίστοιχη φλάντζα Ο είναι βρώμικη ή ελαττωματική.</p> <p>Ο δακτύλιος Ο της βίδας του καπακιού λείπει, είναι ελαττωματικός ή έχει τοποθετηθεί λάθος ή και η βίδα του καπακιού.</p>	<p>Τοποθετήστε τη φλάντζα της βάσης βαλβίδας ή αντικαταστήστε την.</p> <p>Αντικαταστήστε τα εξαρτήματα ή καθαρίστε τα.</p> <p>Τοποθετήστε το δακτύλιο Ο σωστά στη βίδα του καπακιού ή και αντικαταστήστε.</p>
<p>Ο ατμός διαφεύγει πλευρικά της λαβής όταν ξεπεραστεί η ζητούμενη θέση μαγειρέματος.</p>	<p>Όταν διαφεύγει υπερβολικά πολύ πίεση.</p>	<p>Χαμηλώστε τη θερμοκρασία στην εστία της κουζίνας-κατόπιν μπορείτε να συνεχίσετε κανονικά το μαγείρεμα. Προσέξτε, ο δείκτης βρασμού να εξέχει τόσο, όσο να παραμένει ορατός ο ζητούμενος δακτύλιος. Πριν από την επόμενη χρήση αφαιρέστε οποιοδήποτε τη λαβή του καπακιού και καθαρίστε τη σχολαστικά.</p>
<p>Η βαλβίδα Fissler Euromatic αφήνει να διαφεύγει ατμός, ενώ ο δείκτης βρασμού έχει ήδη ανέβει.</p>	<p>Η μονάδα βαλβίδας βρασμού είναι βρώμικη.</p> <p>Η μονάδα βαλβίδας βρασμού είναι ελαττωματική.</p>	<p>Κλείστε την εστία της κουζίνας και αφήστε τη χύτρα ταχύτητας να κρυώσει. Αφαιρέστε τη βάση του καπακιού και καθαρίστε την.</p> <p>Κλείστε την εστία της κουζίνας και αφήστε τη χύτρα ταχύτητας να κρυώσει. Αντικαταστήστε τη βάση του καπακιού με ένα καινούριο ανταλλακτικό.</p>
<p>Οι λαβές είναι χαλαρές.</p>	<p>Οι βίδες των λαβών έχουν χαλαρώσει.</p>	<p>Σφίξτε τις βίδες με ένα κατσαβίδι.</p>

Εάν πιστεύετε ότι κάτι δεν πάει καλά, κλείστε την εστία της κουζίνας και αφήστε τη χύτρα να κρυώσει.

Παρατήρηση:

Σε περίπτωση που κάποιο εξάρτημα είναι ελαττωματικό μη συνεχίστε να χρησιμοποιείτε τη χύτρα. Αντικαταστήστε το αμέσως. Να χρησιμοποιείτε σε κάθε περίπτωση μόνο γνήσια ανταλλακτικά της Fissler στην για το σκεύος σας προβλεπόμενη εκτέλεση (βλέπε κεφάλαιο 11). Οι απομυμήσεις ανταλλακτικών ενδέχεται να επηρεάσουν την ασφάλεια και τη λειτουργία της χύτρας. Προσέξτε επίσης να χρησιμοποιείτε μόνο χύτρες ταχύτητας της Fissler με καπάκια χύτρας ταχύτητας Fissler του ίδιου μοντέλου.

Όταν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε μία δυσλειτουργία ή μία βλάβη, απευθυνθείτε παρακαλώ στο εξειδικευμένο κατάστημα Fissler, που σας εξυπηρετεί ή στα ειδικά τμήματα των εμπορικών καταστημάτων. Επίσης μπορείτε να απευθυνθείτε και απευθείας στο SERVICE της Fissler. τηλ. (210) 94 78 700).







FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

11. Κατάλογος ανταλλακτικών






Προσέξτε απαραίτητα:

Παρατήρηση




Να αλλάζετε τα εξαρτήματα, που υπόκεινται σε φθορά, όπως το λάστιχο στεγανοποίησης, μεμβράνη ρολού, τσιμούχα βάσης βαλβίδας, φλάντζα στεγανοποίησης Ο για το Euromatic και φλάντζα στεγανοποίησης Ο στη βίδα στο καπάκι τακτικά μετά από περ. 400 βρασιμιάτα ή το αργότερο μετά από 2 χρόνια με γνήσια ανταλλακτικά της Fissler. Ανεξάρτητα από τις διαδικασίες βρασμού θα πρέπει αυτά τα εξαρτήματα σε περίπτωση ζημιάς (π. χ. ρωγμές, παρωμόρφωση), αλλαγής χρώματος ή και σκλήρυνσης να αντικατασταθούν από γνήσια ανταλλακτικά της Fissler πριν να συνεχιστεί η χρήση τους. Σε περίπτωση μη τήρησης επηρεάζεται η λειτουργικότητα και η ασφάλεια.

Όνομασία	Διάμετρος		Αριθμός παραγγελίας		
			Μαύρο Magic	Magic μπλε	Intensa μπλε
Λαβή καπακιού κομπλέ	22 cm 26 cm		20 634 02 660 20 694 02 660	20 633 02 660 20 693 02 660	– 20 693 02 660
Πλευρική λαβή με τέρμα κομπλέ	Χύτρα ταχύτητας 22 cm 26 cm		20 648 00 640 20 688 00 640	20 647 00 640 20 687 00 640	– 16 697 00 640
	Τηγάνι ταχύτητας 22 cm 26 cm		20 648 02 640 20 688 04 640	20 647 02 640 20 687 04 640	– 16 697 04 640
Πλευρική λαβή χωρίς τέρμα κομπλέ	Χύτρα ταχύτητας 22 cm 26 cm		20 648 00 630 20 678 00 630	20 647 00 630 20 677 00 630	– 16 697 00 630
	Τηγάνι ταχύτητας 22 cm 26 cm		20 648 02 630 20 678 04 630	20 647 02 630 20 677 04 630	– 16 697 04 630
Φλάντζα βάσης βαλβίδας	Όλα τα μεγέθη		20 653 00 740		20 653 00 740
Μεμβράνη ρολού	Όλα τα μεγέθη		20 653 00 720		20 653 00 720
Βίδα καπακιού με δακτύλιο Ο	Όλα τα μεγέθη		20 653 00 770		20 653 00 770

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

Όνομασία	Διάμετρος		Αριθμός παραγγελίας		
			Μαύο Magic	Μagic μπλε	Intensa μπλε
Δακτύλιος Ο για τη βίδα καπακιού	Όλα τα μεγέθη		20 653 00 283		20 653 00 283
Βαλβίδα Euromatic συμπεριλαμβανομένης της φλάντζας Ο	Όλα τα μεγέθη		11 631 00 750		11 631 00 750
Φλάντζα Ο για τη βαλβίδα Euromatic	Όλα τα μεγέθη		11 631 00 760		11 631 00 760
Φλάντζα στεγανοποίησης	22 cm 26 cm		38 667 00 205		–
			38 687 00 205		38 687 00 205
Σετ Garcard	Όλα τα μεγέθη		20 653 00 969		20 653 00 969

Η αφαίρεση και η τοποθέτηση της φλάντζας Ο της βαλβίδας Euromatic γίνεται στο εσωτερικό του καπακιού. Αφαιρέστε πρώτα το χρομόλι του καπακιού και πιέστε τη βαλβίδα Euromatic με το δάκτυλο στο πάνω μέρος του καπακιού, έτσι θα διευκολυνθείτε στην αντικατάσταση της φλάντζας Ο. Προσέξτε ο στεγανοποιητικός δακτύλιος Ο να βρίσκεται στην πλήρη του έκταση στην εγχοπή. (Βλ. απεικόνιση Z)

Αξεσουάρ	Διάμετρος		Αριθμός παραγγελίας
Καλαθάκι μ τρύπες	22 cm 26 cm		21 633 04 610
			21 656 06 610
Καλαθάκι χωρίς τρύπες	22 cm 26 cm		21 633 04 620
			21 656 06 620
Τρίποδο	22 cm 26 cm		18 621 04 630
			21 656 08 630

Μπορείτε να προμηθευθείτε όλα τα ανταλλακτικά και αξεσουάρ στο εξειδικευμένο κατάστημα της Fissler, που σας εξυπηρετεί ή στα ειδικά τμήματα των εμπορικών καταστημάτων. Ή απευθυνθείτε στη: Fissler GmbH, BERSON Αγαμέμνονος 47, 17675 Καλλιθέα, Αθήνα, Τηλ. (210) 94 78 700.

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

12. Πίνακας χρόνων μαγειρέματος

Οι παρακάτω χρόνοι που αφορούν στη χρονική διάρκεια μαγειρέματος με τη χύτρα ταχύτητας είναι ενδεικτικοί αφορούν ποσότητα για 4 άτομα και ισχύουν μόνο για τη θέση γρήγορου μαγειρέματος II. Όταν μαγειρεύετε στη θέση προστασίας I οι χρόνοι μαγειρέματος αυξάνονται κατά περίπου 50 %, παρ' όλα αυτά είναι κατά πολύ συντομότεροι απ' ό,τι ο χρόνος μαγειρέματος σε μία κοινή κατσαρόλα. Ο ακριβής χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από τη ποσότητα και από το πόσο φρέσκα είναι τα τρόφιμα, που θα χρησιμοποιηθούν. Γρήγορα θα αποκτήσετε τις δικές σας εμπειρίες.

Κρέας

Κατεψυγμένο κρέας.....	30-40 λεπτά
Γκούλας	15-20 λεπτά
Κοτόπουλο (ανάλογα με το μέγεθος και το βάρος)	20-25 λεπτά
Μοσχάρι	6 λεπτά
Ψητό μοσχάρι, κουνέλι	15-20 λεπτά
Φρικασέ μοσχάρι	5 λεπτά
Γαλοπούλα μπουτί	25-35 λεπτά
Βοδινό.....	40-50 λεπτά
Παϊδάκια με σάουερκραουτ και πατάτες	10-12 λεπτά
Λαχανοτομάδες	15-20 λεπτά
Ξινό ψητό	30-35 λεπτά
Χοιρομέρι ψητό	20-25 λεπτά
Χοιρομέρι βραστό	30-35 λεπτά
Ψητό χοιρινό	25-30 λεπτά
Μπουτί χοιρινό	25-35 λεπτά

Ψάρι, κυνήγι

Ψάρι στον ατμό με πατάτες	6-8 λεπτά
Ψάρι σε σάλτσα με άσπρο κρασί με πατάτες	6-8 λεπτά

Ελάφι, ψητό	25-30 λεπτά
Μπακαλιάρος.....	4-6 λεπτά

Βραστά λαχανικά

Λάχανο βραστό	15 λεπτά
Φακές (μουλιασμένες) με ζαμπόν και πατάτες.....	3-5 λεπτά
Πιτζελταίνο.....	20 λεπτά
Σερβικό βοδινό κρέας με μανιτάρια	8-10 λεπτά

Σούπες

Μπιζελόσουπα (όχι μουλιασμένη).....	20-25 λεπτά
Σούπα λαχανικών.....	4-8 λεπτά
Σούπα χυλός	3-5 λεπτά
Σούπα γουόλας	10-15 λεπτά
Πατατόσουπα	5-6 λεπτά
Ζωμός κοκάλων.....	20-25 λεπτά
Χορτόσουπα με φιδέ	8-10 λεπτά
Pot-au-feu.....	20-25 λεπτά
Ρυζόσουπα.....	6-8 λεπτά
Ζωμός βοδινής σούπας (ανάλογα με το βάρος του κρέατος)	35-40 λεπτά
Κοτόσουπα (ανάλογα με το μέγεθος και την ηλικία της κότας).....	25-35 λεπτά
Ντοματόσουπα με ρύζι.....	6-8 λεπτά

Λαχανικά

Λάχανο (ανάλογα με το είδος).....	2-3 λεπτά
Λάχανο, ολόκληρο (ανάλογα με το είδος) ...	4-6 λεπτά
Μπιζέλια, πράσινα	3-4 λεπτά
Πιάτο λαχανικών.....	5-6 λεπτά
Πατάτες με φλούδα	8-10 λεπτά
Πατάτες, αποφλοιωμένες	6-8 λεπτά
Πιπεριές, γεμιστές	6-8 λεπτά
Μανιτάρια.....	6-8 λεπτά

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

Κόκκινα παντζάρια	15-25 λεπτά
Κόκκινο λάχανο, άσπρο λάχανο,	
Wirsing	8-10 λεπτά
Σαυεγκραουτ	2-3 λεπτά
Μαύρες ρίζες	4-5 λεπτά

Όσπρια

Φασόλια, όχι μουλιασμένα	15-20 λεπτά
Φασόλια, με πυρηνά	3-5 λεπτά
Πράσινα μπιζέλια, ολόκληρα,	
όχι αποφλοιωμένα, όχι μουσκεμένα	45-55 λεπτά
Πράσινα μπιζέλια, ολόκληρα,	
με τη φλούδα, μουσκεμένα	12-45 λεπτά
Πράσινα μπιζέλια με φλούδα, ολόκληρα,	
όχι μουσκεμένα	15 λεπτά
Μεγάλες φακές, με φλούδα,	
όχι μουσκεμένα	10-15 λεπτά
μεγάλες φακές, με τη φλούδα,	
μουσκεμένες	3-5 λεπτά
Άσπρα φασόλια	3-5 λεπτά

Σιτηρά

Φυσικό ρύζι, βρώμη, σιτηρά, κριθάρι,	
σίκαλη, όλυρα, αποξηραμένος σίτος από	9 λεπτά
Αποπιέστε τη χύτρα και αφήστε το	
περιεχόμενο να συνεχίσει να φουσκώνει	
με κλειστό καπάκι	15 λεπτά
Μαύρο σιτάρι, κεχρί αντίστοιχα από	6 λεπτά
<u>Δε χρειάζεται να φουσκώσει!</u>	

13. Η εγγύηση της Fissler

Για όλες τις χύτρες ταχύτητας της Fissler και για τα τηγάνια ταχύτητας η Fissler προσφέρει στον ιδιοκτήτη 3 χρόνια εγγύηση για όλα τα μεμονωμένα λειτουργικά εξαρτήματα (εξαιρούνται τα αναλώσιμα όπως το λάστιχο, η φλάντζα βαλβίδας Euromatic και η φλάντζα της βάσης της βαλβίδας).

Η εγγύηση παύει να ισχύει σε μη ενδεδειγμένη χρήση και για σημάδια χρήσης και φθοράς.

10 χρόνια εγγύηση διαθεσιμότητας ανταλλακτικών

Όλα τα λειτουργικά μέρη της χύτρας σας – από το λάστιχο μέχρι και το κομπλέ χερούλι του καπακιού- μπορείτε να τα προμηθευτείτε αμέσως και μετά την παρέλευση του χρόνου της εγγύησης από το εξειδικευμένο κατάστημα της Fissler που σας εξυπηρετεί ή από τα ειδικά τμήματα των εμπορικών καταστημάτων ή απευθείας από τη Fissler:

BERSON
Αγαμέμνονος 47
17675 Καλλιθέα , Αθήνα
Τηλ. (210) 94 78 700
www.fissler.net