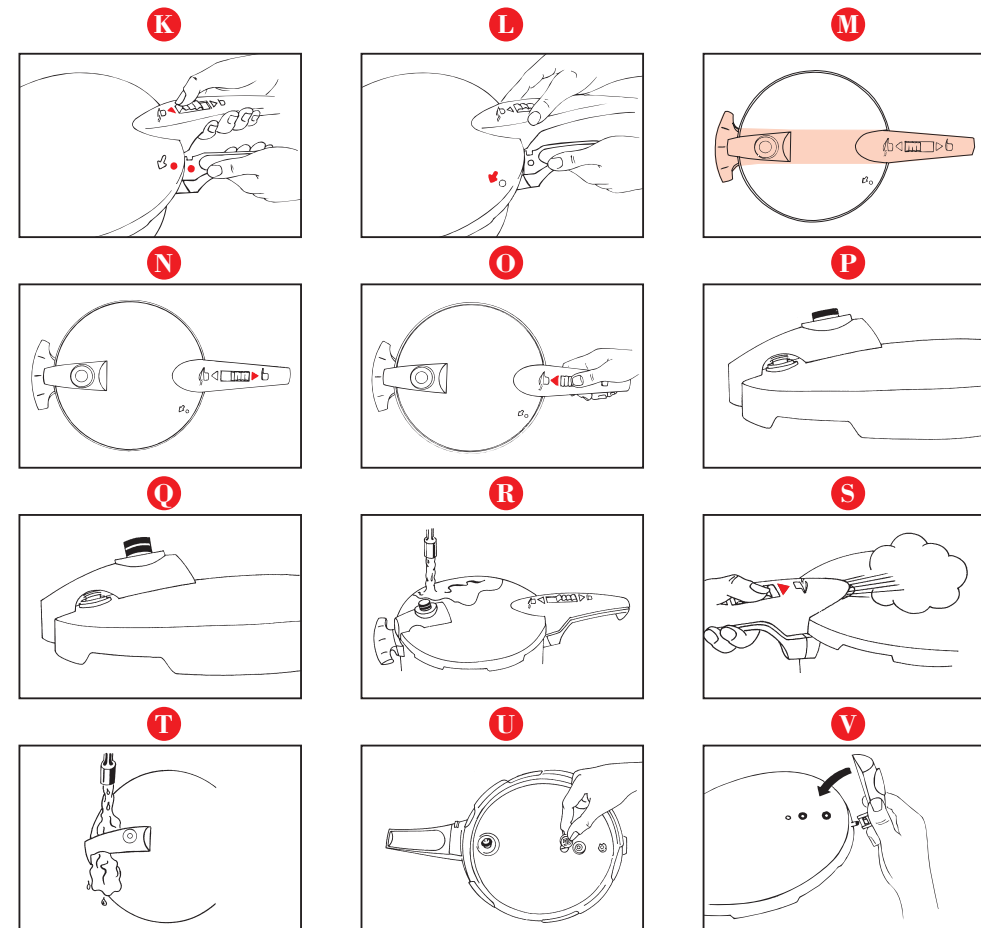
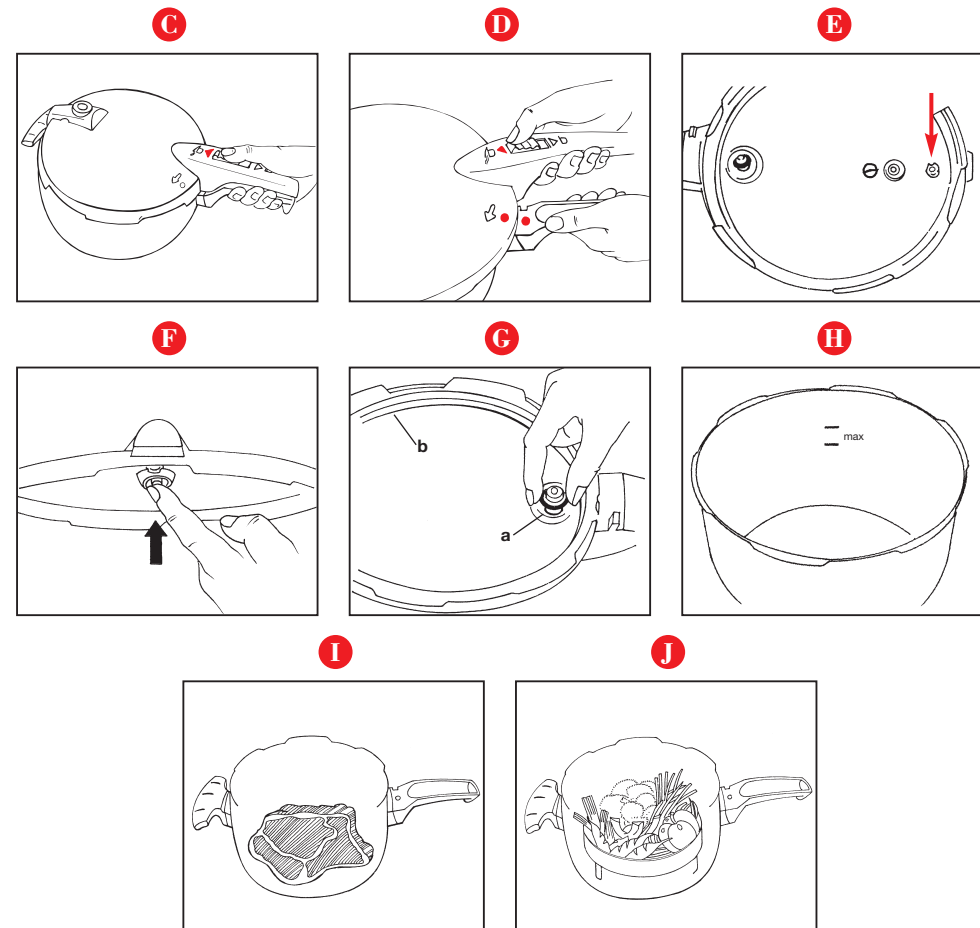


# FISSLER BLUE-POINT

# FISSLER BLUE-POINT

# FISSLER BLUE-POINT

# FISSLER BLUE-POINT



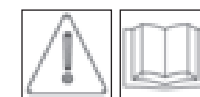
## Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheitshinweise . . . . .	1
2. Beschreibung des Schnellkochtopfs . . . . .	3
3. Sicherheitssysteme des blue-point Schnellkochtopfs . . . . .	4
4. Eigenschaften des Schnellkochtopfs . . . . .	4
5. Funktionsweise des Schnellkochtopfs . . . . .	5
6. Vor dem ersten Gebrauch . . . . .	5
7. Vorbereiten des Garens . . . . .	5
8. Der Kochverlauf im Schnellkochtopf . . . . .	8
9. Pflegehinweise . . . . .	10
10. Fragen und Antworten zum Schnellkochtopf . . . . .	11
11. Ersatzteilliste . . . . .	14
12. Garzeiten-Tabelle . . . . .	16
13. Die Fissler-Garantie . . . . .	17

## 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 / تقر بأن آرائي الطبخ الواقعة تحت الضغط الحراري:

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

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

## blue-point

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

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

Idar-Oberstein, 23.07.03

Ort und Datum der Ausstellung  
Place and date of issue  
Lieu et date:  
Plaats en datum van de verklaring  
Luogo e data del rilascio  
Lugar y fecha de emisión  
Local e data de emissão  
Τόπος και ημερομηνία της έκδοσης  
Yer ve tarih  
Ort och datum för utfärdande  
Miejsce i data wystawienia  
Místo a datum vystavení  
اسم، وتاريخ توقيع الموظف المختص

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

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



**Fissler**

21-641-00-965

Fissler GmbH, Harald-Fissler-Str. 1, 55743 Idar-Oberstein, Tel. 06781-403-0, Fax 06781-403-321, [www.fissler.de](http://www.fissler.de)

0506/40/DK



**Fissler**

*blue-point*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

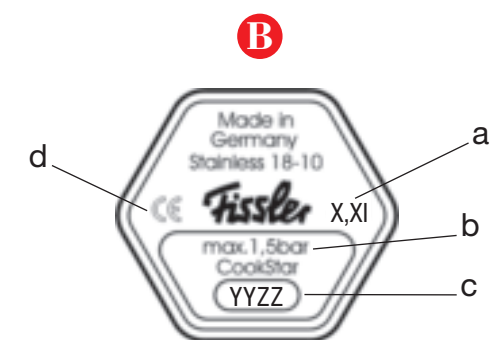
**(TR) Kullanma Talimatı**  
Sayfa 144  
Avrupa Topluluğu uygunluk sertifikası - arka kapağın iç tarafındadır.

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

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

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

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



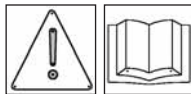
## Περιεχόμενα

	σελίδα
1. Οδηγίες για την ασφάλεια σας σελίδα .....	127
2. Περιγραφή της χύτρας ταχύτητας σελίδα .....	129
3. Συστήματα ασφάλειας της χύτρας ταχύτητας blue-point .....	130
4. Ιδιότητες της χύτρας ταχύτητας .....	130
5. Τρόπος λειτουργίας της χύτρας ταχύτητας.....	131
6. Τι πρέπει να κάνετε πρώτα .....	131
7. Πριν το μαγείρεμα .....	131
8. Πως να μαγειρευείτε με τη χύτρα ταχύτητας .....	134
9. Η σωστή φροντίδα της χύτρας σας.....	136
10. Ερωτήσεις και απαντήσεις για τη χύτρα ταχύτητας .....	137
11. Κατάλογος ανταλλακτικών .....	140
12. Πίνακας χρόνων μαγειρέματος .....	142
13. Η εγγύηση της Fissler .....	143

## 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.



**Ακολουθείστε απαραίτητα και με μεγάλη σχολαστικότητα τις οδηγίες χρήσης, 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.

Φιλικά, Fissler GmbH  
[www.fissler.de](http://www.fissler.de)



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.

## 1. Υποδείξεις ασφαλείας

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως πριν να χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη χύτρα ταχύτητας. Μην εμπιστευτείτε τη χρήση της χύτρας σε κάποιον, ο οποίος δεν έχει ενημερωθεί προωτέρω, διαβάζοντας τις οδηγίες χρήσης. Όταν δίνετε για χρήση τη χύτρα ταχύτητας σε τρίτα άτομα, να συμπεριλαμβάνετε και τις οδηγίες χρήσης.
- Όταν χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας, κρατήστε μακριά τα παιδιά.
- Η χύτρα ταχύτητας θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για τον προβλεπόμενο σκοπό χρήσης της, σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη χύτρα 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 χύτρα ταχύτητας ως φριτέζα μην βάζετε πάντα το καπάκι και να τη γεμίζετε το πολύ μέχρι τη μέση με λάδι. (βλ. κεφάλαιο 7)
- Η χύτρα ταχύτητας πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο σε εστίες θέρμανσης, όπως αναφέρεται στις οδηγίες χρήσης (βλ. κεφάλαιο 2).
- Οι χύτρες ταχύτητας δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται ως βοηθήματα σε ιατρική χρήση. Ειδικότερα όχι σαν αποστειρωτές, διότι οι χύτρες ταχύτητας δεν έχουν κατασκευαστεί να αναπτύσσουν τη θερμοκρασία, που απαιτεί η αποστείρωση.
- Ελέγξτε κάθε φορά πριν από τη χρήση της χύτρας ταχύτητας, ότι οι μηχανισμοί ασφαλείας δεν έχουν υποστεί ζημιά ή δεν είναι βρώμικοι (βλ. Κεφάλαιο 7).
- Σε καμία περίπτωση να μην προβείτε σε τροποποιήσεις των μηχανισμών ασφαλείας. Εξάιρεση 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 χύτρας ταχύτητας.
- Τα αναλώσιμα εξαρτήματα, όπως το στεγανοποιητικό λάστιχο, το φλαντζάκι της βάσης της βαλβίδας και η φλάντζα βαλβίδας Euromatic να αντικαθίστανται τακτικά μετά από περίπου 400 διαδικασίες βρασμού ή το αργότερο μετά από δύο χρόνια με γνήσια ανταλλακτικά της Fissler. Εξαρτήματα με ορατές ζημιές (π.χ. ρωγμές, παραμορφώσεις), αποχρωματισμό ή σκλήρυνση θα πρέπει να αντικαθίστανται άμεσα. Σε περίπτωση μη τήρησης επηρεάζεται η λειτουργικότητα και η ασφάλεια του σκευδού.
- Μην τοποθετείτε εξαρτήματα ή ανταλλακτικά άλλου εργοστασίου στην χύτρας ταχύτητας Fissler.
- Προσέξτε επίσης να χρησιμοποιείτε μόνο χύτρες ταχύτητας της Fissler με καπάκια χύτρας ταχύτητας Fissler του ίδιου μοντέλου.
- Η χύτρα ταχύτητας να μη χρησιμοποιείται ποτέ χωρίς υγρό, διαφορετικά θα προκληθεί ζημιά στη χύτρα 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 παίρνετε ποτέ τη χύτρα από το σημείο της εστίας μαγειρέματος, για να αποφύγετε την πρόκληση εγκαυμάτων από το υγροποιημένο ζεστό αλουμίνιο. Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος και αφήστε τη χύτρα 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 (Maximum): 2/3 του περιεχομένου της χύτρας.

# FISSLER BLUE-POINT

Σε τρoφές, που αφρίζουν ή φουσκώνουν (π.χ. ρύζι, όσπρια, ζωμοί ή αποξηραμένα λαχανικά): μέγιστο 1/2 από το περιεχόμενο της χύτρας. Προσέξτε επίσης και την ένδειξη στάθμης πλήρωσης στο εσωτερικό της χύτρας και τις επιπρόσθετες παρατηρήσεις στο κεφάλαιο 7.

- Η 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 χρωσαφί χρώμα. Αυτός ο αποχρωματισμός δεν επηρεάζει όμως τη λειτουργικότητα του.
- Σε επαγωγικές εστίες: Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση και την πρόκληση ζημιάς στο σκεύος λόγω της αυξημένης απόδοσης της επαγωγικής λειτουργίας, να μη ζεσταίνετε την χύτρα ταχύτητας κενή ή στην υψηλότερη βαθμίδα και χωρίς να την επιτρεείτε, καθώς επίσης και να ακολουθείτε 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 ρίχνετε 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, για να εμποδίσει την υπερπίεση. Ο χρόνος μαγειρέματος διαφοροποιείται και η ολιχή απώλεια του υγρού μέσα από τη χύτρα μπορεί να προκαλέσει ζημιές στη χύτρα και στην εστία μαγειρέματος.
- Μετακινείτε τη χύτρα πολύ προσεκτικά, όταν αυτή βρίσκεται υπό πίεση. Μην αουμπάτε τις καυτές εξωτερικές επιφάνειες της χύτρας ταχύτητας. Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων! Να χρησιμοποιείτε κατά τη δια-

δικασία βρασμού μόνο τις λαβές και τα χερούλια. Εάν χρειαστεί χρησιμοποιήστε γάντια.

- Οι χύτρες ταχύτητας πρέπει να ανακινούνται πριν από το άνοιγμα. Αυτό σας προστατεύει από τυχόν “πιτσιλισμα” κατά το άνοιγμα και την απότομη διαφυγή φουαλιδών ατμού και φαγητού με αποτέλεσμα να υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων. Μην παρσασκευάζετε πελτέ μήλου και κομπόστα 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. Ακολουθείστε τις υποδείξεις σχετικά με το άνοιγμα (βλ. κεφάλαιο 8).
- Κατά τη διαδικασία της διαφυγής του ατμού να προσέχετε να μην βρίζονται τα χέρια σας, το κεφάλι σας και το σώμα σας στην επικείμενη 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 λουκάνικο με φλιό, τα οποία ενδέχεται να “φουσκώσουν” με την επίδραση της πίεσης, δε θα πρέπει να τα κόβετε όσο διαρκεί το “φουσκώμα”. Μπορεί να ζηματιστείτε!
- 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 διατάσσετε να επικοινωνήσετε με τη FISSLER μέσω των σμειώνων 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 κτιζά.**

## 2. Περιγραφή της χύτρας ταχύτητας

*βλ. απεικόνιση Α*

1. Λαβή ασφαλείας της Fissler για ασφαλή χρήση.
2. Εργονομικά σχεδιασμένοι σύρτης ασφαλείας για τη ρύθμιση της θέσης μαγειρέματος τη σταδιακή αποπίεση και το άνοιγμα της χύτρας
3. Η βαλβίδα ασφαλείας Fissler Euromatic κάτω από το μπροστινό τμήμα της λαβής λειτουργεί ως βαλβίδα ασφαλείας.
4. Χρωματιστή ένδειξη (κόκκινη κουζίνα) στη λαβή της χύτρας και χάραξη (κύκλος) στο καπάκι για την σωστή εφαρμογή του καπακιού.
5. Βαλβίδα βρασμού, που δεν απαιτεί συχνή συντήρηση και λειτουργία ασφαλείας
6. Ειδικά μεγάλος δείκτης βρασμού με ενδείξεις για τη θέση προστασίας I και τη γρήγορη βαθμίδα II στη μονάδα βαλβίδας βρασμού
7. Φλάντζα βάσης βαλβίδας για τη στεγανοποίηση της βαλβίδας βρασμού
8. Μεμβράνη ρολού για την προστασία του δείκτη βρασμού
9. Βίδα για την αφαίρεση της μονάδας της βαλβίδας βρασμού
10. Φλάντζα στεγανοποίησης
11. πλαϊνή λαβή για την ασφαλή μεταφορά
12. Προστατευτική μεταλλική βάση στις πλαϊνές λαβές για ασφαλή χρήση στο γκαζέριο και προστασία από φλόγα.
13. Οπθυμένες της χύτρας με ενσωματωμένη σφραγίδα για την ιδανική λήψη και την ομοιόμορφη διανομή και αποθήκευση θερμότητας



Η βάση χύτρας Superthermic εγγυάται τη χρήση της χύτρας σε ηλεκτρικές εστίες και εστίες γκαζιού (Μάτια ηλεκτρικής κουζίνας ή κεραμική εστία).



Η βάση Cookstar κατάλληλη για όλες τις εστίες, μπορεί να χρησιμοποιηθεί επιπρόσθετα στις άλλες εστίες ακόμη και σε επαγωγικές.



Η σφραγίδα στον πάτο της χύτρας περιέχει τα παρακάτω στοιχεία:

*βλ. απεικόνιση Β*

- a – Ονομαστική χωρητικότητα (δεν αντιστοιχεί στην ωφέλιμη χωρητικότητα).
  - b – Μέγιστη επιτρεπόμενη πίεση διαφυγής ατμού της βαλβίδας βρασμού.
  - c – Ημερομηνία κατασκευής (ημερολογιακή εβδομάδα/έτος).
  - d – Χαρακτηρισμός CE.
14. Καλαθάκι τοποθέτησης για την αφαίρεση ατμού: με καλαθάκι και τρίποδο ως βάση (Διατίθενται χύτρες ταχύτητας χωρίς καλαθάκι τοποθέτησης. Τα σετ τοποθέτησης διατίθενται και ξεχωριστά στο εμπόριο).

## 3. Τα συστήματα ασφαλείας της χύτρας ταχύτητας blue-point

- Μονάδα βαλβίδας βρασμού:
  1. Με δείκτη βρασμού και ενδείξεις για τη θέση προστασίας I και τη γρήγορη θέση II
  2. Με λειτουργία περιορισμού ατμού: Μόλις ξεπεραστεί το όριο της γρήγορης θέσης μαγειρέματος, θα διαφύγει μέσω της βαλβίδας βρασμού αυτόματα κάποια ποσότητα ατμού (μέγιστη πίεση 1,5 bar)
  3. Με λειτουργία περιορισμού ατμού: Μόλις ξεπεραστεί το όριο της ρυθμισμένης θέσης μαγειρέματος, θα διαφύγει μέσω του ρυθμιστή μαγειρέματος αυτόματα κάποια ποσότητα ατμού (μέγιστη πίεση 1,5 bar).
- Βαλβίδα Fissler Euromatic:
  1. Για την αυτόματη εξαέρωση της χύτρας.
  2. Ως φραγή υπολειπόμενης πίεσης: εφόσον υπάρχει πίεση ο σύρτης ανοίγματος μπλοκάρει από το σώμα της βαλβίδας και η χύτρα ταχύτητας δεν μπορεί να ανοίξει. Ανοίγεται τη χύτρα ταχύτητας 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. Σε περίπτωση βλάβης της βαλβίδας ασφαλείας της μονάδας βαλβίδας βρασμού, ο ατμός θα διαφύγει αυτόματα μέσω της βαλβίδας Euromatic.
- Λάστιχο που στεγανοποιεί το καπάκι της κατασφράδας.
- Σύρτης ασφαλείας στη λαβή του καπακιού (σε συνδυασμό με τη βαλβίδα Euromatic):
  1. Για τη ρύθμιση του τρόπου μαγειρέματος (με ή χωρίς πίεση)
  2. Για τη μείωση της πίεσης με τη διαφυγή ατμού
  3. Για την απασφάλιση πριν από το άνοιγμα του καπακιού

- Κλείστρο τύπου μπαγιονέτ: Εξασφαλίζει το σωστό κλείσιμο υπό συνθήκες πίεσης.
- Λαβή ασφαλείας για τον ασφαλή χειρισμό

## 4. Ιδιότητες της χύτρας ταχύτητας


Όλα τα φαγητά μαγειρεύονται γρήγορα και με προστασία, χωρίς να χάνονται οι πολύτιμες βιταμίνες και τα συστατικά που περιέχουν. Εξοικονομείτε μέχρι και 70% του χρόνου μαγειρέματος και μέχρι και 50% της ενέργειας, που απαιτείται για το μαγείρεμα.

Με τη χύτρα ταχύτητας vivanit μπορείτε να μαγειρεύετε όλα τα φαγητά γρήγορα και νόστιμα με το ιδανικό πάντα αποτέλεσμα. Με την υψηλότερη θερμοκρασία στη χύτρα ταχύτητας μπορείτε να μαγειρεύετε τα τρόφιμα γρηγορότερα, διατηρώντας τις πολύτιμες βιταμίνες και τα συστατικά. Εξοικονομείτε μέχρι και 70% του χρόνου παρασκευής και η οικονομία στην ενέργεια μπορεί να φτάσει μέχρι και 50%.

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 (11) επανέρχεται.

Ο ειδικά μεγάλος δείκτης βρασμού σας δείχνει τη θέση μαγειρέματος: Η θερμοκρασία στη θέση προστασίας I (1ος δακτύλιος) για λαχανικά και άλλα ευαίσθητα φαγητά είναι περίπου 109°C (πίεση περίπου 0,4 bar), στη γρήγορη θέση II, για τα βραστά ή το χρέας (2ος δακτύλιος) η θερμοκρασία είναι περίπου 116°C (πίεση περίπου 0,8 bar). Μόλις ξεπεραστεί η πίεση λειτουργίας στη γρήγορη θέση θα διαφύγει σε μέγιστη πίεση 1,5 bar ο ατμός αυτόματα.

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

Για το κανονικό μαγείρεμα χωρίς πίεση μετακινείτε μετά το κλείσιμο το σύρτη ασφαλείας στη θέση “ανοιχτή” .

## 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. Θα πρέπει τώρα να μειώσετε την παροχή ενέργειας στην εστία, όπου γίνεται το μαγείρεμα.

Μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή θέση μαγειρέματος, αρχίζει να τρέχει ο χρόνος μαγειρέματος. Μέσω του δείκτη βρασμού ενημερώνεστε 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. Τι πρέπει να κάνετε πρώτα

Ξεπλύνετε σχολαστικά τη χύτρα και το καπάκι χρησιμοποιώντας κάποιο υγρό καθαρισμού. Μετά γυμνάζετε τη χύτρα με νερό περίπου (2ος δακτύλιος) μέχρι τη μέση και το βράζετε στη γρήγορη θέση II , όπως περιγράφεται παρακάτω.

## 7. Προετοιμασία του βρασίματος

**Άνοιγμα της χύτρας**

*βλ. απεικόνιση C*

- Μετακινείστε το σύρτη ασφαλείας προς τα μπρος στην κατεύθυνση “ανοιχτή”  και

*βλ. απεικόνιση D*

- Γυρίστε το καπάκι αντίθετα προς την κατεύθυνση του βέλους, μέχρι η κόκκινη ένδειξη στη λαβή της χύτρας και ο κύκλος πάνω στο καπάκι να συναντηθούν αντικριστά. Τώρα μπορείτε να σηκώσετε το καπάκι.

**Πριν από κάθε μαγείρεμα**

*βλ. απεικόνιση E*

Ελέγξτε εάν το σώμα της βαλβίδας στη μονάδα της βαλβίδας βρασμού κινείται ελεύθερα, πιέζοντας το με ένα κατάλληλο αντικείμενο από το εσωτερικό τμήμα του κατακλιού μέσω της φλάντζας στεγανοποίησης της βάσης βαλβίδας ελαφρώς προς τα πάνω. Λειτουργεί κανονικά, όταν επανέρχεται

*βλ. απεικόνιση F*

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

*βλ. απεικόνιση G*

Ελέγξτε εάν η βαλβίδα Fissler Euromatic (a) δεν είναι κοληλημένη και εφάπτεται ελεύθερα και με κινητικότητα στο καπάκι, κουνώντας την ελαφρά.

Ελέγξτε εάν το λάστιχο στεγανοποίησης του κατακλιού (b) είναι στη θέση του.

**Τι μπορείτε να μαγειρέψετε στη χύτρα ταχύτητας και στο τηγάνι ταχύτητας**

Κατ' αρχήν 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 όταν προσθέτετε νερό.**

*βλ. απεικόνιση H*

## **Μέγιστη ποσότητα:**

Ο μέγιστος όγκος στα απλά φαγητά είναι τα 2/3 της χωρητικότητας της χύτρας (άνω ένδειξη).

Σε περίπτωση που το φαγητό που θα μαγειρέψετε αφρίζει ή φουσκώνει (π. χ. όσπρια, ρύζι, ζυμαρικά, ζωμός ή λαχανικά), τότε γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας μόνο μέχρι τη μέση. Στα φαγητά που αφρίζουν ή φουσκώνουν ο όγκος δεν επιτρέπεται να ανέβει πάνω από την κάτω γραμμή. Η χύτρα έχει γεμίσει τότε κατά το ήμισυ.

## **Ελάχιστη ποσότητα :**

Παρακαλώ προσέχετε κατά το μαγείρεμα με ή χωρίς το καλαθάκι να υπάρχει πάντα τουλάχιστον 1/4 του λίτρου νερό (2 φλιτζάνια) στη χύτρα.

## **Προσοχή:**

Γεμίζετε πάντα με επαρκή ποσότητα νερού για τη δημιουργία ατμού και προσέχετε να μην εξατμιστεί τελείως το νερό 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 ζημιές 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, να κρυώσει. Πριν χρησιμοποιήσετε ξανά τη χύτρα ταχύτητας, επικοινωνήστε με το SERVICE της Fissler

## **Μαγείρεμα χωρίς το καλαθάκι**

### Προετοιμασία του κρέατος

*βλ. απεικόνιση I*

#### 1. Μαγείρεμα με λίπος:

- Θερμαίνετε τη χύτρα ταχύτητας από την υψηλότερη ενδιάμεση θέση ως και την υψηλότερη θέση.
- Κάνετε το “Τέστ της σταγόνας του νερού”\*. Μόλις επιτευχθεί η σωστή θερμοκρασία μαγειρέματος, προσθέτετε το λίπος.
- Μαγειρεύετε το κρέας στον πυθμένα της χύτρας, μειώνετε κατά τη διάρκεια αυτού τη θερμοκρασία εάν απαιτείται. Προσθέτετε έπειτα τα άλλα συστατικά ως συνήθως.
- Προσθέτετε νερό σύμφωνα με τη συνταγή, τουλάχιστον όμως 2 φλιτζάνια, δηλαδή 1/4 του λίτρου.
- Κλείνετε τη χύτρα (βλ. κεφάλαιο 7).
- Ρυθμίζετε την ένταση της εστίας στην υψηλότερη βαθμίδα.

#### 2. Μαγείρεμα χωρίς λίπος:

- Θερμαίνετε τη χύτρα ταχύτητας από την υψηλότερη ενδιάμεση θέση ως την υψηλότερη θέση.
- Κάνετε το “Τέστ της σταγόνας του νερού”\*.
- Μόλις επιτευχθεί η κατάλληλη θερμοκρασία ψησίματος τοποθετείτε το κρέας στο καυτό τηγάνι ταχύτητας ή στον πυθμένα της χύτρας και μειώστε εάν χρειάζεται τη θερμοκρασία. Το κρέας θα ξεκολλήσει μετά από περίπου δύο λεπτά από μόνο του.

Όταν έχετε μαγειρέψει κρέας με την πέτσα του (π. χ. γλώσσα) ή λουκάνικο με φλοιό, τα οποία ενδέχεται να “φουσκώσουν” με την επίδραση της πίεσης, δε θα πρέπει να τα κόβετε όσο διαρκεί το “φουσκωμα”. Μπορεί να ζημιատείτε

\* Τέστ της σταγόνας του νερού για τη σωστή θερμοκρασία του ψησίματος: Ρίξτε μερικές σταγόνες νερό στον πυθμένα της χύτρας. Όταν οι σταγόνες σχηματίσουν μπίλιες και αρχίσουν να «χοροπηδούν», το σκέυος έχει προθερμανθεί αρκετά.

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

## Παρασκευή σούπας και βραστάδων

Οι σούπες και τα βραστά πρέπει να μαγειρεύονται πάντα χωρίς το καλαθάκι. Γεμίζετε τη χύτρα το πολύ μέχρι τα 2/3. Όταν το υλικό, που χρησιμοποιείτε για το μαγείρεμα πρόκειται να αφρίσει ή να “φρουσκώσει” πολύ, γεμίζετε τη χύτρα μόνο μέχρι τη μέση. Οι σούπες πρέπει πρώτα να βράσουν δύο ως τρεις φορές στην ανοιχτή χύτρα για να εξαλειφθούν οι αφροί, να ανακατεύονται και μετά να κλείσετε τη χύτρα.

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

### **Μαγείρεμα με το καλαθάκι**

Στο τρυπητό καλαθάκι μαγειρεύετε με ή χωρίς τρίποδο, λαχανικά, ψάρι και άλλες ευαίσθητες τροφές

#### *βλ. απεικόνιση J*

### Μαγείρεμα λαχανικών και πατάας

- Προσθέτετε τουλάχιστον δύο φλιτζάνια (δηλαδή 1/4 λίτρου) νερό στη χύτρα ταχύτητας, ενδοχομένου με την προσθήκη βοτάνων, μπαχαρικών ή κρεμμυδιού.
- 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 νερού μαγειρεύετε το ψάρι στο ζωμό του πτυμένα 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.

## **Τηγάνισμα στη χύτρα ταχύτητας**


Τηγανίζετε στη χύτρα ταχύτητας πάντοτε χωρίς το καπάκι και γεμίζετε τη χύτρα το πολύ μέχρι τη μέση για να προστατευθείτε από το λίπος, που αφρίζει ή από “πιτσιλισματα” λίπους. Προσέχετε να μην υπερθεμανθεί το λίπος.

### **Κανονικό μαγείρεμα (χωρίς πίεση)**

Με κλειστή χύτρα θα πρέπει να προσέξετε ο σύρτης ασφαλείας να βρίσκεται στη θέση “ανοιχτή” . Δε θα δημιουργηθεί πίεση, ο δείκτης βρασμού δε θα ανέβει: Η διαφυγή ατμού κάτω από τη λαβή του καπακιού δεν είναι ανησυχητική.

### **Κλείσιμο της χύτρας**

#### *βλ. απεικόνιση K*

Τοποθείστε το καπάκι έτσι ώστε ο χαραγμένος κύκλος πάνω στο καπάκι και η κόκκινη ένδειξη στη λαβή της χύτρας να βρίσκονται αντικριστά. Ο σύρτης ανοίγματος να βρίσκεται στη θέση “ανοιχτός” .


#### *βλ. απεικόνιση L*

Για να κλείσετε το καπάκι γυρίστε το προς την κατεύθυνση του βέλους (σύμφωνα με την περιστροφή των δεικτών του ρολογιού) μέχρι το τέρμα.


#### *βλ. απεικόνιση M*

Λαβή καπακιού, λαβή χύτρας και πλαϊνή λαβή σχηματίζουν τώρα μία γραμμή.

#### *βλέπε απεικόνιση N*

Για γρήγορο μαγείρεμα τραβήξτε το σύρτη ασφαλείας μέχρι το τέρμα προς τα πίσω. Η χύτρα είναι κλειστή, ο σύρτης ασφαλείας βρίσκεται στη θέση “κλειστή” .

#### *βλέπε απεικόνιση O*

Για κανονικό μαγείρεμα χωρίς πίεση θα πρέπει ο σύρτης ασφαλείας να βρίσκεται στη θέση “ανοιχτή”  και δεν επιτρέπεται να μετακινηθεί καθ’ όλη τη διάρκεια του μαγειρέματος.

## 8. Πως να μαγειρέψετε με τη χύτρα ταχύτητας

### Εναρξη μαγειρέματος

Τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας στην αντίστοιχη εστία της κουζίνας:

Χύτρα ταχύτητας Ø	Εστία κουζίνας Ø
18 εκατοστά	14,5 εκατοστά
22 εκατοστά	18 εκατοστά
26 εκατοστά	21 ή / και 22 εκ. 18 εκ.

Το διάστημα μέχρι την επίτευξη του βρασίματος γίνεται πάντα στην υψηλότερη βαθμίδα έντασης της εστίας της κουζίνας. Όταν χρησιμοποιείτε κουζίνα γυααερίου φροντίστε τη φλόγα να μην ξεπερνάει την άκρη της βάσης της χύτρας.

Μετά την έναρξη του μαγειρέματος η θερμοκρασία αυξάνεται και το βράσιμο επέρχεται αυτόματα. Μέσω του ατμού το οξυγόνο του αέρα, που αποτελεί απειλή για τις βιταμίνες, διαφεύγει κάτω από τη λαβή του καλακιού. 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.

### *βλέπε απεικόνιση Ρ*

Στη θέση προστασίας (1ος δακτύλιος) το μαγείρεμα γίνεται με προφύλαξη. Η συγκεκριμένη θέση είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για ευαίσθητες τροφές λαχανικά και ψάρια.

### *βλέπε απεικόνιση Q*

Στη γρήγορη θέση (2ος δακτύλιος) το μαγείρεμα γίνεται γρήγορα, (32) Η συγκεκριμένη θέση είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για φαγητά που χρειάζονται αρκετή ώρα βράσιμο όπως σούπες, κρέας και άλλα βραστά.

### Μείωση της θερμοκρασίας

- Εάν θέλετε να μαγειρέψετε με τη θέση προστασίας (1ος δακτύλιος), θα πρέπει λίγο πριν να γίνει ορατός ο πρώτος άσπρος δακτύλιος να μειώσετε την ένταση της θερμοκρασίας στην ηλεκτρική κουζίνα. Κατά τη διάρκεια ολόκληρης της διαδικασίας του μαγειρέματος, πρέπει να παραμένει ορατός ο άσπρος δακτύλιος.
- Εάν θέλετε να μαγειρέψετε ιδιαίτερα γρήγορα με τη γρήγορη θέση II (2ος δακτύλιος), μειώστε την ένταση της θερμοκρασίας στη κουζίνα, 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 δεύτερου δακτύλιου συνεχίσει να ανεβαίνει, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός θόρυβος, και ο περιττός ατμός θα διαφύγει μέσω της βαλβίδας βρασμού. Σε αυτήν την περίπτωση η παροχή θερμοκρασίας είναι υπερβολικά υψηλή και θα πρέπει να μειωθεί, διαφορετικά θα εξατμιστεί το νερό.

### Εναρξη του χρόνου μαγειρέματος


Στη θέση προστασίας (1ος δακτύλιος) ο χρόνος μαγειρέματος αρχίζει μόλις γίνει ορατός ο πρώτος άσπρος δακτύλιος. Στη γρήγορη θέση (2ος δακτύλιος) μόλις γίνει τελείως ορατός και ο δεύτερος δακτύλιος. Ο χρόνος που απαιτείται για το μαγείρεμα αναφέρεται σε πίνακα που ακολουθεί (βλ. κεφάλαιο 12).

Οι χρόνοι που αναφέρονται στο μαγείρεμα είναι ενδεικτικοί, διότι εξαρτώνται από την ποιότητα και τη ποσότητα του φαγητού, καθώς και από το προσωπικό σας γούστο. Μια καλή βοήθεια αποτελεί ένα ρολόι ξυπνητήρι (χρονοδιακόπτης) κατάλληλο για την τήρηση των μικρών χρόνων βρασίματος, π. χ. το magic timer της Fissler.

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




## 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 μπορεί να μετακινηθεί εύκολα στην τελευταία θέση “ανοιχτή” . Πριν το άνοιγμα ανακινείστε ελαφρώς τη χύτρα. Εάν δεν προσέξετε τα παραπάνω υπάρχει κίνδυνος ζεματισματος, λόγω του διαφεύγοντα ατμού και του καυτού φαγητού.

## 1. Με τοποθέτηση της χύτρας κάτω από τρεχούμενο νερό για να “κρυώσει”.

### *βλ. απεικόνιση R*




Κρατάτε τη χύτρα κάτω από τη βρύση και αφήνετε το κρύο νερό να τρέχει με μέτρια ένταση ροής πάνω στο καπάκι – όχι πάνω από τις λαβές και τη μονάδα βαλβίδας βρασμού – όχι πάνω από τις λαβές και το ρυθμιστή μαγειρέματος. Μην τοποθετείτε τη χύτρα μέσα στο νερό.

Ανακινείστε τη χύτρα και μετακινείστε το σύρτη ασφαλείας στην κατεύθυνση “ανοιχτή” . Εάν βγαίνει ακόμη ατμός, μετακινείστε τον και πάλι στην κατεύθυνση “κλειστή”  και επανατοποθετείτε τη χύτρα 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 πλέον ορατός και ο σύρτης ασφαλείας να μετακινείται εύκολα στην τεματική θέση “ανοιχτή” . Μετά ανοίξετε τη χύτρα.

## 2. Με αποπίεση

### *βλ. απεικόνιση S*

Με το σύρτη ασφαλείας αφήστε σιγά σιγά να διαφύγει η πίεση. Μετακινείστε το σύρτη ασφαλείας στην κατεύθυνση

“ανοιχτή”  και συγκρατείστε. Ο ατμός διαφεύγει από τη λαβή του καπακιού πάνω από το καπάκι. Μόλις ο δείκτης βρασμού χαμηλώσει τελείως και δε διαφεύγει άλλο ατμός κλείστε το σύρτη ασφαλείας και ανακινείστε τη χύτρα. Μετά μετακινείστε ξανά το σύρτη ασφαλείας στην κατεύθυνση “ανοιχτή” , 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 πλέον ορατός και ο σύρτης ασφαλείας να μετακινείται εύκολα στην τεματική θέση “ανοιχτή” . Μετά ανοίξετε τη χύτρα.

## Προσοχή:

Η παραπάνω μέθοδος αποπίεσης να μην εφαρμόζεται σε σουπές, όσπρια, βραστά, γλώσσα και παρόμοια φαγητά, τα οποία “φουσκώνουν” εύκολα ή είναι σα χυλός. Ο πελτές μύλου και κομποστές να μη μαγειρεύονται σε χύτρες ταχύτητας. Σε περίπτωση που δεν ακολουθήσετε τις παραπάνω οδηγίες, υπάρχει κίνδυνος ζεματισματος!

## 3. Με απομάκρυνση της χύτρας από την εστία μέχρι να κρυώσει μόνη της

Με αυτή τη μέθοδο η θερμοκρασία πέφτει σιγά σιγά. Για αυτό θα πρέπει να μην εφαρμόζεται σε τρόφιμα, τα οποία δεν πρέπει να παραμείνουν μέσα στη χύτρα μετά το βρασμό, όπως για παράδειγμα 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).

Όταν ο δείκτης δεν είναι ορατός πλέον, έχει κατέβει δηλαδή στην αρχική του θέση, ανακινείστε ελαφρώς τη χύτρα και μετακινείστε ύστερα το σύρτη ασφαλείας. Επαναλάβετε τόσες φορές τη διαδικασία, μέχρι να μην ακούγεται άλλο ο ατμός να διαφεύγει, ούτε να είναι πλέον ορατός. Για το άνοιγμα του καπακιού αφήστε το σύρτη για λίγο ελεύθερο και ύστερα στρώστε τον τελείως μπροστά.

## Ενδιάμεσο άνοιγμα κατά τη διάτρηση του μαγειρέματος

Εάν θέλετε να ανοίξετε τη χύτρα κάποια στιγμή ενδιάμεσα κατά το μαγείρεμα, θα πρέπει να γίνει πρωτίτερα αποπίεση, όπως περιγράφεται παραπάνω. Προσοχή το καπάκι ξεματάει! Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί κατά το άνοιγμα και το κλείσιμο. Πιάνετε μόνο από τις λαβές, διότι διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.

Ακουμπάτε μόνο το χερούλι, διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος να υποστείτε εγκαυματα. Έχετε υπόψη σας όμως, ότι θα διακόψετε τη διαδικασία του μαγειρέματος: Αφού ξαναπάρει βράση το φαγητό θα πρέπει ο υπολειπόμενος χρόνος μαγειρέματος να ρυθμιστεί εκ νέου στο χρονοδιακόπτη του ρολογιού.

## 9. Η σωστή φροντίδα της χύτρας σας

Η χύτρα ταχύτητας θα πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση. Η χύτρα και το καπάκι (με τη βαλβίδα Euro-matic) μπορούν να πλυθούν με το συνηθισμένο τρόπο στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων. **Μην πλένετε το λάστιχο στεγανοποίησης μαζί με τη θήκη πληροφοριών στο πλυντήριο των πιάτων, διότι μπορεί να υποστούν ζημιά από το καθαριστικό του πλυντηρίου των πιάτων.**

Το “Στυλβωτικό υγρό για ανοξείδωτο ασάλι της Fissler” χρησιμοποιείται για την απομάκρυνση λεκέδων από τα άλατα του νερού και για να δώσετε στη χύτρα σας την αογκική της λάμψη. **Μη χρησιμοποιείτε σύρμα ή σκληρές σκόρες καθαρισμού.**

### Καθαρισμός των βαλβίδων

*βλ. απεικόνιση T*

Καθαρίστε μετά από κάθε διαδικασία τη μονάδα βαλβίδας βρασμού, με το να τοποθετήσετε την οπή καθαρισμού κάτω από τρεχούμενο ζεστό νερό.

Καθαρίστε επίσης τη φλάντζα της βάσης της βαλβίδας και τη μεμβράνη ρολού στην εσωτερική πλευρά του καπακιού.

*βλ. έπε απεικόνιση U*

Όταν η μονάδα βαλβίδας είναι υπερβολικά λερωμένη θα πρέπει να αφαιρεθεί ολόκληρη. Για την αφαίρεση ξεβιδώστε τη βίδα στην εσωτερική πλευρά του καπακιού, π.χ. με ένα νόμισμα.

*βλ. έπε απεικόνιση V*

Η μονάδα βαλβίδας βρασμού μπορεί να αφαιρεθεί (44) ολόκληρη και μπορεί να καθαριστεί με νερό. Μτά τον καθαρισμό της μονάδας βαλβίδας βρασμού και του καπακιού τοποθετήστε τη βαλβίδα βρασμού πάλι πάνω στη βάση της βαλβίδας και στρώστε την μ μια βίδα.

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



### Για περισσότερη διάτρηση ζωής

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



### Παρατήρηση:

Ανάλογα με τη συχνότητα χρήσης να αντικαταστήσετε το στεγανοποιητικό δακτύλιο, μεμβράνη ρολού, δακτύλιο (O) προς την Euro-matic και στεγανοποίηση έδρας βαλβίδας. Συνήθως μετά από 400 διαδικασίες βρασίματος, το αργότερο μετά από 2 χρόνια. Ανεξάρτητα από το παραπάνω χρονοδιάγραμμα θα πρέπει τα παραπάνω εξαρτήματα σε περίπτωση ζημιών (Ρωγμές, αλλαγή σχήματος στην ακμή στεγανοποίησης, αποχρωματισμός, σκληρήνση) να αντικατασταθούν. Σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών χρήσης επηρεάζεται η λειτουργικότητα και η ασφάλεια.

## 10. Ερωτήσεις και απαντήσεις για τη χύτρα ταχύτητας

Δυσλειτουργία	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση της δυσλειτουργίας
<b>Η βαλβίδα της Fissler Euromatic αφήνει κατά το βράσιμο τον ατμό να διαφεύγει περισσότερο από συνήθως.</b>	<p>Ο σύρτης ασφαλείας δε βρίσκεται στη θέση “κλειστή” </p> <p>Η βαλβίδα Fissler Euromatic ή ο αντίστοιχος δακτύλιος Ο είναι βρώμικος ή ελαττωματικός.</p> <p>Η χύτρα δεν έχει κλείσει σωστά.</p> <p>Η χύτρα ταχύτητας δε βρίσκεται στο αντίστοιχο μάτι κατάλληλου μεγέθους της κουζίνας.</p> <p>Η εστία της κουζίνας δεν έχει τη μέγιστη απόδοση.</p>	<p>Μετακινήστε το σύρτη ασφαλείας στη θέση “κλειστή” </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>
<b>Από τη βαλβίδα της Fissler Euromatic δε διαφεύγει ατμός κατά το βράσιμο.</b>	Έχετε βάλει πολύ μικρή ποσότητα νερού στη χύτρα.	Προσθέστε την ελάχιστη ποσότητα νερού (1/4 του λίτρου).
<b>Ο ατμός διαφεύγει από τα άκρα του καπακιού.</b>	<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>Καθαρίστε το εξάρτημα ή αντικαταστήστε το.</p>
<b>Ο δείκτης βρασμού δεν ανεβαίνει από τη θέση του.</b>	<p>Η χύτρα δεν έχει κλείσει σωστά.</p> <p>Έχετε βάλει πολύ μικρή ποσότητα νερού στη χύτρα.</p> <p>Η φλάντζα στεγανοποίησης Ο είναι ελαττωματική ή έχει σκληρύνει υπερβολικά.</p> <p>Η βαλβίδα Fissler Euromatic ή η αντίστοιχη φλάντζα Ο είναι βρώμικη ή ελαττωματική.</p>	<p>Κλείστε τη χύτρα σωστά.</p> <p>Προσθέστε την ελάχιστη ποσότητα νερού (1/4 του λίτρου).</p> <p>Τοποθετήστε καινούρια φλάντζα στεγανοποίησης.</p> <p>Αντικαταστήστε τα εξαρτήματα ή καθαρίστε τα.</p>

# FISSELER BLUE-POINT

Δυσλειτουργία	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση της δυσλειτουργίας
	<p>Η μονάδα βαλβίδας βρασμού δεν έχει βιδωθεί σωστά και σφιχτά.</p> <p>Ο δακτύλιος Ο προς τη βίδα στερέωσης λείπει, ή είναι ελαττωματικός, ή λάθος τοποθετημένος</p> <p>Η φλάντζα της βάσης βαλβίδας λείπει.</p> <p>Ο σύρτης ασφαλείας δε βρίσκεται στη θέση “κλειστή” .</p> <p>Η μεμβράνη ρολού δεν έχει τοποθετηθεί ή είναι ελαττωματική.</p>	<p>Τοποθετήστε τη μονάδα βαλβίδας βρασμού σωστά και βιδώστε σφιχτά.</p> <p>Τοποθετήστε δακτύλιο Ο που λειτουργεί στη βίδα στερέωσης.</p> <p>Τοποθετήστε τη φλάντζα της βάσης βαλβίδας.</p> <p>Τοποθετήστε το σύρτη ασφαλείας στη θέση “κλειστή” .</p> <p>Τοποθετήστε τη μεμβράνη ρολού ή αντικαταστήστε.</p>
<p><b>Ο ατμός διαφεύγει στη μονάδα βαλβίδας βρασμού.</b></p>	<p>Αυτό δε σημαίνει βλάβη. Όταν όμως η ποσότητα του ατμού είναι μεγάλη αυτό σημαίνει υπερβολικά υψηλή θερμοκρασία.</p>	<p>Χαμηλώστε τη θερμοκρασία στην εστία της κουζίνας-κατόπιν μπορούτε να συνεχίσετε κανονικά το μαγείρεμα. Προσέξτε ο δείκτης βρασμού να εξέλθει τόσο, ώστε ο ζητούμενος δακτύλιος να παραμένει ορατός.</p>
<p><b>Ο ατμός διαφεύγει στη μονάδα βαλβίδας βρασμού πριν επιτευχθεί ο 2ος δακτύλιος.</b></p>	<p>Η φλάντζα της βάσης βαλβίδας έχει υποστεί σκλήρυνση, ζημιά, παραμόρφωση ή είναι λερωμένη.</p> <p>Η μεμβράνη ρολού είναι ελαττωματική.</p> <p>Η μεμβράνη ρολού είναι ελαττωματική.</p> <p>Η μονάδα βαλβίδας βρασμού δεν έχει τοποθετηθεί σταθερά.</p>	<p>Καθαρίστε τη φλάντζα της βάσης βαλβίδας ή και αντικαταστήστε.</p> <p>Αντικαταστήστε τη μεμβράνη ρολού.</p> <p>Η μονάδα βαλβίδας βρασμού θα πρέπει να καθαριστεί ή να αντικατασταθεί.</p> <p>Τοποθετήστε τη μονάδα βαλβίδας βρασμού σταθερά.</p>
<p><b>Η βαλβίδα Fissler Euromatic αφήνει να διαφεύγει ατμός, ενώ ο δείκτης βρασμού έχει ήδη ανέβει.</b></p>	<p>Η μονάδα της βαλβίδας βρασμού είναι λερωμένη</p>	<p>Κλείστε την εστία της κουζίνας και αφήστε τη χύτρα ταχύτητας να κρυώσει. Αποσυναρμολογήστε τη μονάδα βαλβίδας βρασμού και καθαρίστε την.</p>

# FISSSLER BLUE-POINT

<b>Δυσλειτουργία</b>	<b>Πιθανή αιτία</b>	<b>Αντιμετώπιση της δυσλειτουργίας</b>
	Η μονάδα βαλβίδας βρασμού είναι ελαττωματική.	Κλείστε την εστία της κουζίνας και αφήστε τη χύτρα ταχύτητας να κρυώσει. Αντικαταστήστε τη μονάδα βαλβίδας βρασμού με ένα νέο ανταλλακτικό.
<b>Οι λαβές είναι χαλαρές.</b>	Οι βίδες των λαβών έχουν χαλαρώσει.	Οι βίδες των λαβών έχουν χαλαρώσει.

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 συνεχίζετε να χρησιμοποιείτε τη χύτρα. Αντικαταστήστε το αμέσως. Χρησιμοποιείτε απαραίτητα μόνο γνήσια ανταλλακτικά της Fissler, στην έκδοση, που προβλέπεται για τη συσκευή (βλέπε κεφάλαιο 11). Άλλα ανταλλακτικά, θα μπορούσαν να επηρεάσουν την ασφάλεια και τη λειτουργία. Προσέχετε να χρησιμοποιείτε μόνο χύτρες ταχύτητας της Fissler μαζί με καπάκια για χύτρες ταχύτητας της Fissler.

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.




## 11. Κατάλογος ανταλλακτικών


### Προσέξτε απαραίτητα:




Ανάλογα με τη συχνότητα χρήσης της χύτρας ταχύτητας, συνήθως μετά από 400 διαδικασίες βρασίματος πρέπει να αντικαταστήσετε το στεγανοποιητικό δακτύλιο, μεμβράνη ρολού, δακτύλιο (O) προς τη Euromatic και τη στεγανοποίηση έδρας βαλβίδας – το αργότερο μετά από 2 χρόνια. Ανεξάρτητα από το παραπάνω χρονοδιάγραμμα θα πρέπει τα παραπάνω εξαρτήματα σε περίπτωση ζημιάς (Ρωγμές, αλλαγή σχήματος στην ακμή στεγανοποίησης, αποχρωματισμός, σκλήρυνση) να αντικατασταθούν. Σε περίπτωση μη αντικατάστασης επηρεάζεται η λειτουργικότητα και η ασφάλεια.

Όνομασία		Διάμετρος		Αριθμός παραγγελίας
Λαβή Κομπλέ	Χύτρα ταχύτητας	18 εκ.		21 601 02 630
		22 εκ.		21 641 00 630
		26 εκ.		21 671 00 630
	Τηγάνι ταχύτητας	22 εκ.		21 641 02 630
		26 εκ.		21 671 04 630
Χερούλι κατακιού κομπλέ		Όλα τα μεγέθη		21 641 01 660
Πλαινή Κομπλέ	Χύτρα ταχύτητας	18 εκ.		21 601 02 640
		22 εκ.		21 641 00 640
		26 εκ.		21 671 00 640
	Τηγάνι ταχύτητας	18 εκ.		21 601 02 640
		22 εκ.		21 641 02 640
26 εκ.	21 671 04 640			
Μονάδα βαλβίδας βρασμού κομπλέ με βίδα στερέωσης		18 εκ. 22 /26 εκ.		21 601 02 700 21 641 00 700
Φλάντζα βάσης βαλβίδας		Όλα τα μεγέθη		20 653 00 740
Μεμβράνη ρολού		Όλα τα μεγέθη		20 653 00 720
Βίδα στερέωσης		Όλα τα μεγέθη		21 641 00 770

# FISSLER BLUE-POINT

Όνομασία	Διάμετρος		Αριθμός παραγγελίας
Φλάντζα στεγανοποίησης	Όλα τα μεγέθη		11 631 00 750
Ο για τη βαλβίδα Euromatic	Όλα τα μεγέθη		11 631 00 760
Όλα τα μεγέθη	18 εκ. 22 εκ. 26 εκ.		38 617 00 205 38 667 00 205 38 687 00 205

Η αφαίρεση και η τοποθέτηση της φλάντζας Ο της βαλβίδας Euromatic γίνεται στο εσωτερικό του καπακιού. Πιέστε πρώτα το σύρτη ασφαλείας προς τα μπρος στην κατεύθυνση “ανοιχτή”  έτσι διευκολύνεται η αντικατάσταση του δακτυλίου Ο. Προσέξτε η στεγανοποίηση να εφαρμόσει στην πλήρη της διάμετρο στην εγκοπή. (βλ. απεικόνιση W)

Όνομασία	Διάμετρος		Αριθμός παραγγελίας
Καλαθάκι με τρύπες	18 εκ. 22 εκ. 26 εκ.		21 625 02 610 21 633 04 610 21 656 06 610
Τρόποδο	22 εκ. 26 εκ.		21 633 04 620 21 656 06 620
Καπάκι χωνευτό	18 εκ. 22 εκ. 26 εκ.		21 625 02 630 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. Μπορείτε να απευθυνθείτε στο SERVICE της Fissler GmbH, BERSON Αγαμέμνωνος 47, 17675 Καλλιθέα, Αθήνα, Τηλ. (2 10) 94 78 700.

## 12. Πίνακας χρόνων μαγειρέματος

Οι παρακάτω χρόνοι που αφορούν (22) τη 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 προ-στασίας I οι χρόνοι μαγειρέματος αυξάνονται κατά περί-που 50%, παρ' όλα αυτά είναι κατά πολύ συντομότεροι απ' ό τι ο χρόνος μαγειρέματος σε μία κοινή κατσαρόλα. Ο αρι-θμός χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από τη ποσότητα και από το πόσο φρέσκα είναι τα τρόφιμα, που θα χρησιμοποι-ηθούν. Γρήγορα θα αποκτήσετε τις δικές σας εμπειρίες.

### Κρέας

Βοδινό βραστό .....	30 – 40 λεπτά
Βοδινό κομματιαστό.....	15 – 20 λεπτά
Κοτόπουλο (ανάλογα με το μέγεθος και το βάρος) .....	20 – 25 λεπτά
Μοσχαρίσιο κρέας .....	6 λεπτά
Μοσχάρι ψητό, κουνέλι .....	15 – 20 λεπτά
Φρικασέ Μοσχάρι .....	5 λεπτά
Μπούτι κόκορα .....	25 – 35 λεπτά
Ψητό βοδινό .....	40 – 50 λεπτά
Παϊδάκια με λάχανο ξινό και πατάτες.....	10 – 12 λεπτά
Μοσχάρι ραγού .....	15 – 20 λεπτά
Οξοτό ψητό .....	30 – 35 λεπτά
Χοιρομέρι ψητό.....	20 – 25 λεπτά
Χοιρομέρι βραστό.....	30 – 35 λεπτά
Ψητό χοιρινό .....	25 – 30 λεπτά
Μπούτι χοιρινό .....	25 – 35 λεπτά

### Ψάρι, κυνήγι

Ψάρι στιφάδο με πατάτες .....	6 – 8 λεπτά
Ψάρι σε άσπρη σάλτσα με πατάτες.....	6 – 8 λεπτά
Μπούτι ελαφιού, στιφάδο .....	25 – 30 λεπτά
Βακαλόος.....	4 – 6 λεπτά

### Βραστά

Βραστό λάχανο .....	15 λεπτά
Φακές (μουσκεμένες)με λαρδί και πατάτες ....	3 – 5 λεπτά
Πιχλοστάινερ .....	20 λεπτά
Σερβικό μοσχάρι με μανιτάρια .....	8 – 10 λεπτά

### Σούπες

Σούπα αρακά (όχι μουσκεμένος) .....	20 – 25 λεπτά
Σούπα λαχανικών .....	4 – 8 λεπτά
Ζουμερός χυλός .....	3 – 5 λεπτά
Σούπα με γκούλας.....	10 – 15 λεπτά
Πατατόσουπα .....	5 – 6 λεπτά
Ζωμός από κόκαλα.....	20 – 25 λεπτά
Minestra .....	8 – 10 λεπτά
Rot-au-feu .....	20 – 25 λεπτά
Σούπα με ρύζι .....	6 – 8 λεπτά
Σούπα μοσχάρι (ανάλογα με το βάρος του κρέατος).....	35 – 40 λεπτά
Σούπα κοτόπουλο (ανάλογα με το μέγεθος και την ηλικία) .....	25 – 35 λεπτά
Ντοματόσουπα με ρύζι.....	6 – 8 λεπτά

### Λαχανικά

Κουνουπίδι (ανάλογα το είδος) .....	2 – 3 λεπτά
Κουνουπίδι, ολόκληρο (ανάλογα το είδος) .....	4 – 6 λεπτά
Μπιζέλια, πράσινα .....	3 – 4 λεπτά
Λαχανικά ανάμικτα .....	5 – 6 λεπτά
Πατάτες με φλούδα .....	8 – 10 λεπτά
Πατάτες, αποφλοιωμένες .....	6 – 8 λεπτά
Πιπεριές, γεμιστές .....	6 – 8 λεπτά
Μανιτάρια .....	6 – 8 λεπτά
Παντζάκια.....	15 – 25 λεπτά
Λάχανο κόκκινο, λάχανο άσπρο, (Wirsing) .....	8 – 10 λεπτά
Εινό λάχανο .....	2 – 3 λεπτά
Μαυρόριζες .....	4 – 5 λεπτά

## Όσπρια

---

Φάβα, χωρίς να είναι μουσκεμένη.....	15 – 20 λεπτά
Φάβα καθαρισμένη.....	3 – 5 λεπτά
Πράσινος αρακάς, ολόκληρος, με τη φλούδα του, χωρίς να είναι μουσκεμένος	45 – 55 λεπτά
Πράσινος αρακάς, ολόκληρος, με τη φλούδα του, μουσκεμένος .....	12 – 15 λεπτά
Πράσινος αποφλοιωμένος αρακάς, ολόκληρος, χωρίς να είναι μουσκεμένος .....	15 λεπτά
Φακή μεγάλη, με τη φλούδα, χωρίς να είναι μουσκεμένη .....	10 – 15 λεπτά
Φακή μεγάλη, με τη φλούδα, μουσκεμένη.....	3 – 5 λεπτά
Άσπρα φασόλια καθαρισμένα.....	3 – 5 λεπτά

## Σιτηρά

---

Φυσικό ρύζι, βρώμη, σιτάρι, κριθάρι,  
σίκαλη, σπέلتα, ξηρή σπέلتα από.....

9 λεπτά

Η χύτρα να μην είναι υπό πίεση  
αφήντε το περιεχόμενο να  
φουσκώσει λίγο με κλειστό καπάκι .....

15 λεπτά

Μαυροσίταρο, κεχρί από.....

6 λεπτά

Δε χρειάζεται να φουσκώσει!

## 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 εξαρτήματα (εξαιρούνται τα αναλώσιμα όπως το λάστιχο, το ρολό της μεμβράνης, η φλάντζα Ο της βαλβίδας Euromatic και η φλάντζα για τη βάση βαλβίδας).

Η απαίτηση για εγγύηση παύει να ισχύει, όταν η χύτρα δεν χρησιμοποιήθηκε σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως.

### 10 χρόνια εγγύηση διαθεσιμότητας ανταλλακτικών

Όλα τα λειτουργικά μέρη της χύτρας σας – από μία φλάντζα μέχρι και το κομπλέ χειρούλι – μπορείτε να τα προμηθευτείτε ακόμη 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:

BERSON  
Αγαμέμνονος 47  
17675 Καλλιθέα, Αθήνα  
Τηλ. (010) 9478700  
www.fissler.de