



**Fissler**

vitavit® edition



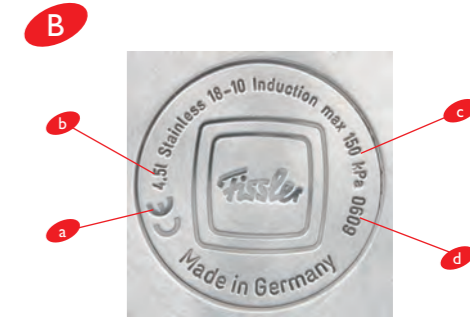
**Fissler**

vitavit® edition

Fissler vitavit® edition

Fissler vitavit® edition

<b>(D)</b>	Gebrauchsanleitung	Seite	01-26
<b>(GB)</b>	Instructions for Use	Page	27-52
<b>(F)</b>	Mode d'emploi	Page	53-78
<b>(NL)</b>	Handleiding	Pagina	79-104
<b>(I)</b>	Istruzioni per l'uso	Pagina	105-130
<b>(E)</b>	Instrucciones de uso	Página	131-156
<b>(P)</b>	Manual de utilização	Página	157-182
<b>(GR)</b>	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	183-208
<b>(TR)</b>	Kullanım kılavuzu	Sayfa	209-234
<b>(RUS)</b>	Руководство по эксплуатации	страница	235-260
<b>(S)</b>	Bruksanvisning	Sidan	261-286
<b>(PL)</b>	Instrukcja obsługi	Strona	287-312
<b>(CZ)</b>	Návod k použití	Seznam	313-338
<b>(ARA)</b>	دليل الاستخدام	صفحة	368-339 ١ - ٢٩





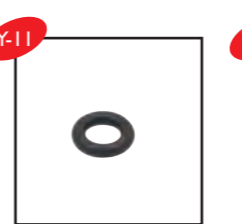
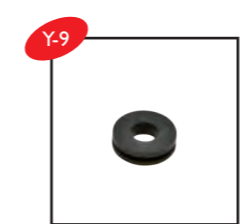
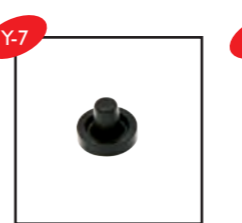
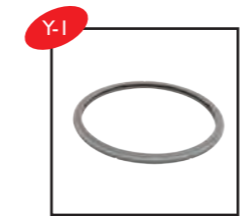
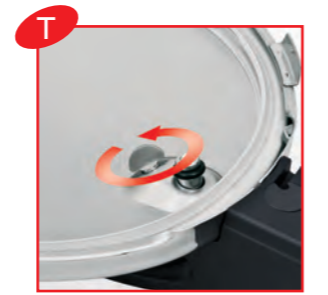
Fissler vitavit® edition

Fissler vitavit® edition

Fissler vitavit® edition

Fissler vitavit® edition

Fissler vitavit® edition



Fissler vitavit® edition

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 Topluğuna uygunluk sertifikası / EU-konformiteitsintyg / Oświadczenie zgodności z wymogami Unii Europejskiej / Prohlášení o shodě EG / التصريح الخاص بمطابقة هذا المنتج للترتيبات 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 tencerelerin / bekräftar härmed, att ångtryckkokarna / oświadcza, że szybkowary ciśnieniowe / potvrzuje, že tlakové hrnce / تقر بأن أواني الطبخ الواقعة تحت الضغط الحاراري:

### vitavit® edition

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 Topluğuna yönetmeliklerine uygun olduğunu tasdik eder: överensstämmer med följande EU-direktiv: spelna i następujące harmonizujące normy Unii Europejskiej: splňují požadavky harmonizované směrnice EG: تتوافق مع متطلبات التوجيهات الموحدة التالية للمجموعة الأوروبية:

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

Idar-Oberstein, 31.8.2010

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

Markus H. Kepka (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



## **GR** Οδηγίες χρήσης

### *Σας ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας*

και σας συγχαίρουμε για την αγορά της καινούργιας σας χύτρας ταχύτητας vitavit®.

Ο σχεδιασμός των χυτρών ταχύτητας νέας γενιάς της Fissler κρύβει μέσα του περισσότερα από 55 χρόνια εμπειρίας. Οι χύτρες ταχύτητας συνεχίζουν να είναι τόσο μοντέρνες όσο και στο παρελθόν, καθώς επιτρέπουν τη γρήγορη παρασκευή για νόστιμο, γεμάτο βιταμίνες φαγητό - και, από την άποψη της άνεσης στο χειρισμό και του σχεδιασμού η vitavit® θέτει νέα πρότυπα.

Για να χαρείτε τη χύτρα ταχύτητας άρτιας γερμανικής κατασκευής για πολύ καιρό και να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια λειτουργικής ζωής, λάβετε υπόψη σας τις ακόλουθες υποδείξεις. Ευχόμαστε να περάσετε ευχάριστα δοκιμάζοντας τις ποικίλες δυνατότητες που προσφέρει η χύτρα σας vitavit® και καλή επιτυχία!

### *Περιεχόμενα*

1. Σύντομη εξήγηση του μαγειρέματος υπό πίεση
2. Υποδείξεις ασφαλείας
3. Περιγραφή και πλεονεκτήματα της vitavit®
4. Πριν από την πρώτη χρήση
5. Υποδείξεις για τη χρήση της χύτρας ταχύτητας
6. Το μαγείρεμα με τη vitavit®
7. Αποσυμπίεση της vitavit®
8. Δυνατότητες χρήσης της χύτρας ταχύτητας
9. Χρόνοι μαγειρέματος
10. Καθαρισμός και φροντίδα
11. Ερωτήσεις και απαντήσεις
12. Συντήρηση και ανταλλακτικά
13. Εγγύηση και service

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

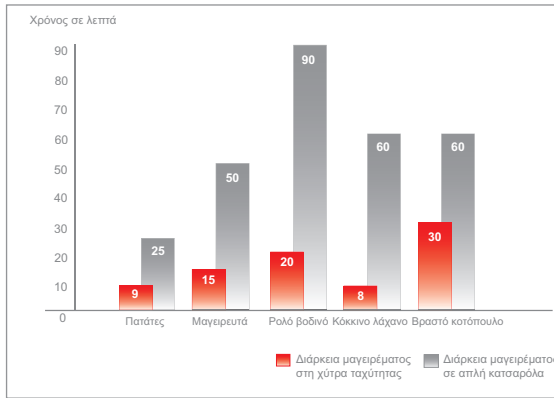
ARA



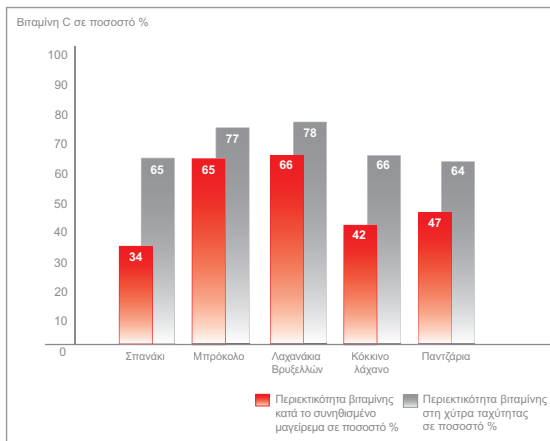
## Σύντομη εξήγηση του μαγειρέματος υπό πίεση

### 1. Σύντομη εξήγηση του μαγειρέματος υπό πίεση

Η βασική αρχή του γρήγορου μαγειρέματος δεν έχει αλλάξει από την κυκλοφορία της πρώτης χύτρα ταχύτητας. Σε ένα καλά σφραγισμένο σκεύος το μαγείρεμα γίνεται υπό πίεση σε θερμοκρασίες άνω των 100°C, καθώς η υπερπίεση στο εσωτερικό του σκεύους προκαλεί αύξηση του σημείου βρασμού του νερού. Ως εκ τούτου, οι χρόνοι μαγειρέματος μειώνονται κατά πολύ. Συνεπώς, το μαγείρεμα με τη χύτρα ταχύτητας εξοικονομεί χρόνο (στην κουζίνα) - κατά μέσο όρο περίπου 70 %.



Ο αποκλεισμός του βλαβερού οξυγόνου της ατμόσφαιρας, σε συνδυασμό με τους σύντομους χρόνους μαγειρέματος, επιτρέπει ένα ιδιαίτερα ελαφρύ μαγείρεμα των τροφίμων. Οι βιταμίνες, οι μεταλλικές και αρωματικές ουσίες διατηρούνται σαφώς καλύτερα σε σύγκριση με τις συνηθισμένες μεθόδους μαγειρέματος. Και αυτό γίνεται αντιληπτό και στη γεύση: η γεύση των τροφίμων είναι εκπληκτικά έντονη.



## 2. Υποδείξεις ασφαλείας

### Οδηγίες χρήσης

- Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης και όλες τις οδηγίες, προτού χρησιμοποιήσετε τη χύτρα ταχύτητας *vitavit*<sup>®</sup>. Η λανθασμένη χρήση μπορεί να είναι επικίνδυνη.
- Μην αφήνετε να χρησιμοποιούν τη χύτρα ταχύτητας άτομα, τα οποία δεν έχουν διαβάσει το εγχειρίδιο και δεν έχουν εξοικειωθεί με τη χρήση της.
- Παραδίδετε τη χύτρα ταχύτητας σε τρίτους μόνο μαζί με τις οδηγίες χρήσης.
- Για τη χρήση του ηλεκτρονικού βοηθού μαγειρέματος *vitacontrol*, λάβετε επίσης υπόψη τις οδηγίες χρήσης που παρέχονται ξεχωριστά.

### Επίβλεψη

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας κοντά σε παιδιά, χωρίς επίβλεψη.

### Εφαρμογές της χύτρας ταχύτητας

- Χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας μόνο για τον προβλεπόμενο σκοπό ο οποίος αναφέρεται στις οδηγίες χρήσης (δείτε κεφάλαιο 8).
- Μην τοποθετείτε ποτέ τη χύτρα ή το τηγάνι ταχύτητας στο φούρνο. Οι υψηλές θερμοκρασίες θα προκαλέσουν φθορές στις χειρολαβές, τις βαλβίδες και τους μηχανισμούς ασφαλείας.
- Χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας για τηγάνισμα πάντα χωρίς καπάκι και γεμίζετε την με λάδι το πολύ μέχρι τη μέση. Μην τηγανίζετε ποτέ υπό πίεση! (δείτε κεφάλαιο 8)
- Οι χύτρες ταχύτητας δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται σε ιατρικές εφαρμογές. Ιδιαίτερα, μην χρησιμοποιείτε τις χύτρες ως συσκευές αποστείρωσης, διότι δεν έχουν σχεδιαστεί για τις απαιτούμενες θερμοκρασίες αποστείρωσης.
- Μην χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας για να παρασκευάσετε πουρέ μήλων ή κομπόστα, διότι συχνά σχηματίζονται φυσαλίδες ατμού, οι οποίες μπορεί να πιτσιλιστούν κατά το άνοιγμα της χύτρας και μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα.
- Αν έχετε μαγειρέψει κρέας με πέτσα που υπό πίεση μπορεί να φουσκώσει, μην τρυπάτε το κρέας, όσο η πέτσα παραμένει φουσκωμένη, καθώς μπορεί να υποστείτε εγκαύματα.

### Ασφάλεια και συντήρηση

- Διασφαλίζετε πριν από κάθε χρήση ότι όλες οι βαλβίδες και οι μηχανισμοί ασφαλείας λειτουργούν σωστά και δεν παρουσιάζουν φθορές ή δεν χρειάζονται καθάρισμα. Μόνο έτσι μπορεί να επιτευχθεί ένας ασφαλής τρόπος λειτουργίας. Για σχετικές πληροφορίες ανατρέξτε στο κεφάλαιο 6.
- Σε καμία περίπτωση μην επιχειρείτε μετατροπές στη χύτρα ταχύτητας. Ιδιαίτερα, μην επεμβαίνετε στους μηχανισμούς ασφαλείας, παρά μόνο για τα θέματα συντήρησης που αναφέρονται στις οδηγίες χρήσης. Μην λιπαίνετε τις βαλβίδες!
- Αντικαθιστάτε τα αναλώσιμα ανταλλακτικά, όπως το λάστιχο στεγανοποίησης και άλλα ελαστικά εξαρτήματα, ανά τακτά διαστήματα μετά από περίπου 400 χρήσεις ή δύο χρόνια το αργότερο με γνήσια ανταλλακτικά της Fissler. Εξαρτήματα τα οποία παρουσιάζουν εμφανείς φθορές (π.χ. ρωγμές, αλλαγές στο χρώμα ή παραμορφώσεις) ή δεν εφαρμόζουν καλά, πρέπει να αντικαθιστανται άμεσα. Σε αντίθετη περίπτωση, η λειτουργία και η ασφάλεια της χύτρας ταχύτητας επηρεάζονται αρνητικά.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά της Fissler. Ιδιαίτερα, χρησιμοποιείτε μόνο τα σκεύη με τα καπάκια του ίδιου μοντέλου καθώς και άλλα ανταλλακτικά που προορίζονται ειδικά για τη δική σας χύτρα (δείτε κεφάλαιο 12).



## Υποδείξεις ασφαλείας

### Λειτουργία της χύτρας ταχύτητας

- Αυτό το σκεύος βρίσκεται υπό πίεση όταν χρησιμοποιείται. Η λανθασμένη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα. Βεβαιωθείτε ότι το σκεύος έχει κλείσει σωστά, προτού ζεσταθεί. Για σχετικές πληροφορίες ανατρέξτε στο κεφάλαιο 4. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας με το καπάκι χαλαρά τοποθετημένο.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τις εστίες θερμότητας που αναφέρονται στο κεφάλαιο 5.
- Μην ζεσταίνετε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας χωρίς υγρά, καθώς μπορεί να προκληθούν ζημιές στο σκεύος και στην εστία λόγω της υπερθέρμανσης.  
Ελάχιστη ποσότητα γεμίσματος: 200-300 ml νερού ανάλογα με τη διάμετρο του σκεύους σας (βλ. ένδειξη „min“).  
Σε περίπτωση μεγάλης υπερθέρμανσης μπορεί τα πλαστικά μέρη του σκεύους ή το αλουμίνιο στον πάτο να λιώσουν και να υγροποιηθούν. Σε αυτήν την περίπτωση, κλείστε την εστία θερμότητας και μην μετακινείτε το σκεύος, μέχρι να κρυώσει τελείως. Αερίστε το χώρο.
- Μην γεμίζετε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας περισσότερο από τα  $\frac{2}{3}$  της χωρητικότητάς της (βλ. ένδειξη „max“).  
Για τρόφιμα, τα οποία δημιουργούν αφρό ή φουσκώνουν κατά το μαγείρεμα, όπως π.χ. ρύζι, όσπρια, ζωμοί ή αποξηραμένα λαχανικά, γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας το πολύ μέχρι το ήμισυ της χωρητικότητάς της (βλ. ένδειξη „ $\frac{1}{2}$ “).
- Μην αφήνετε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας χωρίς επίβλεψη. Ρυθμίζετε την ένταση της εστίας, έτσι ώστε ο χρωματιστός δείκτης μαγειρέματος να μην εμφανίζει τον κόκκινο δακτύλιο. Αν δεν μειώσετε την ένταση της εστίας, ατμός θα διαφύγει από τη βαλβίδα και θα μειωθεί η ποσότητα υγρού μέσα στο σκεύος. Αν εξατμιστεί όλο το υγρό, τότε τα τρόφιμα θα καούν και μπορεί να προκληθούν ζημιές στο σκεύος και την εστία.
- Μετακινείτε τη χύτρα ταχύτητας με μεγάλη προσοχή, όταν βρίσκεται υπό πίεση. Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες. Χρησιμοποιείτε τις λαβές και τα σημεία χειρισμού. Εφόσον είναι απαραίτητο, χρησιμοποιείτε προστατευτικά γάντια.

### Άνοιγμα της χύτρας

- Μην ανοίγετε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας με τη βία. Μην την ανοίγετε, προτού βεβαιωθείτε ότι η εσωτερική πίεση έχει εκτονωθεί πλήρως. Για σχετικές πληροφορίες ανατρέξτε στο κεφάλαιο 7.
- Ανακινείτε πάντα τη χύτρα ταχύτητας πριν από κάθε άνοιγμα, για να μην πεταχτούν φυσαλίδες ατμού και να μην ζεματιστείτε. Αυτό είναι ιδιαίτερα σημαντικό κατά την ταχεία αποσυμπίεση ή μετά από κρύωμα του σκεύους με τρεχούμενο νερό.
- Κατά την απελευθέρωση του ατμού, διατηρείτε πάντα τα χέρια, το κεφάλι και το σώμα σας μακριά από την επικίνδυνη περιοχή. Ο ατμός που εξέρχεται μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς. Προσέχετε το συγκεκριμένο θέμα κυρίως κατά την ταχεία αποσυμπίεση από το πλήκτρο απελευθέρωσης ή τη βαλβίδα ελέγχου.

### Σημαντική υπόδειξη

- Μην χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας όταν η ίδια ή μέρη της παρουσιάζουν φθορά ή παραμόρφωση και/ή η λειτουργία τους δεν ανταποκρίνεται στην περιγραφή των οδηγιών χρήσης. Σε αυτήν την περίπτωση, απευθυνθείτε αμέσως στον κοντινότερο αντιπρόσωπο της Fissler ή στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Fissler GmbH (για τη διεύθυνση ανατρέξτε στο κεφάλαιο 13).

**Φυλάξτε επιμελώς αυτές, καθώς και τις ξεχωριστές οδηγίες χρήσης για τον ηλεκτρονικό βοηθό μαγειρέματος vitacontrol.**

### 3. Περιγραφή και πλεονεκτήματα της vitavit®

Βλ. εικόνα Α

#### 1. Βραχίονας

- αποσπώμενος για εύκολο καθάρισμα

#### 2. Πλήκτρο απελευθέρωσης

- για την αποσυμπίεση και το άνοιγμα του σκεύους

#### 3. Ένδειξη ασφαλούς κλεισίματος

- υποδεικνύει αν το σκεύος έχει κλείσει με ασφάλεια

#### 4. Ανοίγματα για την έξοδο του ατμού

- κατά τη δημιουργία πίεσης
- κατά τη δημιουργία της βαλβίδας Euroomatic
- κατά την αποσυμπίεση του σκεύους με το πλήκτρο απελευθέρωσης
- κατά το «μαγειρέμα στον ατμό» χωρίς πίεση

#### 5. Βαλβίδα ελέγχου

- για τη ρύθμιση των βαθμίδων μαγειρέματος
- με χρωματιστό δείκτη μαγειρέματος
- με άνοιγμα για αυτόματο περιορισμό της πίεσης (προστατευτικό πίεσης)
- αποσπώμενο για εύκολο καθάρισμα
- για ρυθμιζόμενη και σταδιακή απελευθέρωση του ατμού

#### 6. Δείκτης μαγειρέματος με χρωματική λειτουργία

- βοηθάει στη ρύθμιση έντασης της εστίας

#### 7. Ανοίγματα για την έξοδο του ατμού

- σε περίπτωση υπέρβασης της επιλεγμένης βαθμίδας μαγειρέματος
- για αποσυμπίεση του σκεύους από τη βαλβίδα ελέγχου
- κατά το «μαγειρέμα στον ατμό» χωρίς πίεση

#### 8. Οδηγός τοποθέτησης

- για εύκολη τοποθέτηση του κατακτιού

#### 9. Εγκοπή για οδηγό τοποθέτησης

- για να εισάγετε τον οδηγό τοποθέτησης

#### 10. Λαβή σκεύους

- με βαθιά αυλάκωση για ασφαλές κράτημα

#### 11. Προστασία από τη φλόγα

- προστατεύει τις λαβές κατά τη χρήση σε εστίες γκαζιού

#### 12. Ένδειξη στάθμης γεμίσματος

- με ένδειξη «min» για την ελάχιστη στάθμη γεμίσματος με υγρό
- με ένδειξη «1/2» για τη μέγιστη στάθμη γεμίσματος τροφών των οποίων ο όγκος αυξάνεται
- με ένδειξη «max» για τη μέγιστη στάθμη γεμίσματος κανονικών τροφών

#### 13. Κλίμακα μέτρησης

- για εύκολη δοσομέτρηση υγρών - χωρίς δοσομετρητή

#### 14. Κωνικό σώμα σκεύους

- για τη στοίβαξη σκευών ακόμα και αυτών με όμοια διάμετρο

#### 15. Πάτος CookStar για όλες τις εστίες

- για ιδανικές ιδιότητες θερμότητας σε κάθε τύπο εστίας, συμπεριλαμβανομένων και των επαγωγικών

#### 16. Βοηθητική λαβή

- με βαθιά αυλάκωση για ασφαλές κράτημα

#### 17. Έκκεντρο ασφαλείας (μηχανισμός ασφαλείας)

- αποτρέπει τη δημιουργία πίεσης όταν το σκεύος δεν έχει κλείσει σωστά

#### 18. Βαλβίδα Fissler Euroomatic (μηχανισμός ασφαλείας)

- για αυτόματη δημιουργία πίεσης
- αποτρέπει τη δημιουργία πίεσης όταν το σκεύος δεν έχει κλείσει σωστά
- περιορίζει αυτόματα την πίεση
- εμποδίζει το άνοιγμα του σκεύους, όσο υφίσταται πίεση



## Περιγραφή και πλεονεκτήματα της vitavit® / Πριν από την πρώτη χρήση

- 19. Βίδα στερέωσης για το βραχίονα του καπακιού**
  - με δυνατότητα χειρισμού χωρίς εργαλεία
  - με επίπεδη φλάντζα στερεωμένη στο καπάκι
- 20. Λάστιχο στεγανοποίησης (μηχανισμός ασφαλείας)**
  - από υψηλής ποιότητας σιλικόνη
  - με υποδοχές ασφαλείας για περιορισμό της πίεσης
- 21. Κωνικό παξιμάδι για στερέωση της βαλβίδας ελέγχου**
  - με εσοχές στήριξης, ξεβιδώνεται εύκολα χωρίς εργαλεία
- 22. Μembrάνη σιλικόνης**
  - για στεγανοποίηση του χρωματιστού δείκτη μαγειρέματος
- 23. Φλάντζα βαλβίδας ελέγχου**
  - για στεγανοποίηση της βαλβίδας ελέγχου
- 24. Φλάντζα βάσης βαλβίδας**
  - για στεγανοποίηση της βάσης της βαλβίδας
- 25. Καλάθι για μαγείρεμα στον ατμό (ανάλογα με το μοντέλο)**
  - με μακρόστενες σπές για ιδανική διείσδυση του ατμού
  - με αυλακώσεις στην επιφάνεια για ελεύθερη ροή του ατμού ακόμη και στην περίπτωση τροφών μεγάλου μεγέθους
  - με τρίποδο στήριξης
- 26. Ηλεκτρονικός βοηθός μαγειρέματος vitaccontrol**
  - με πεδίο LED και σήματα για τη ρύθμιση της εστίας
  - με οθόνη για εμφάνιση του χρόνου μαγειρέματος και των διαστημάτων αντικατάστασης μπαταρίας και συντήρησης
  - με πλήκτρα χειρισμού για τη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος και τον έλεγχο επιπλέον λειτουργιών
  - με βραχίονες σύσφιξης για στερέωση στο στεφάνι

### Βλ. εικόνα Β

- α) Σήμα CE (δηλώνει τη συμμόρφωση της συσκευής με την ευρωπαϊκή οδηγία σχετικά με τις χύτρες ταχύτητας)
- β) Ονομαστική χωρητικότητα (δεν αντιστοιχεί στην ωφέλιμη χωρητικότητα)
- γ) Μέγιστη πίεση λειτουργίας (μέγιστη επιτρεπόμενη πίεση διαφυγής ατμού της βαλβίδας βρασμού)
- δ) Ημερομηνία κατασκευής (εβδομάδα/έτος)

## 4. Πριν από την πρώτη χρήση

Πριν από την πρώτη χρήση, εξοικειωθείτε με το σκεύος και το χειρισμό του.

Για τη χρήση του ηλεκτρονικού βοηθού μαγειρέματος vitaccontrol, ανατρέξτε στις οδηγίες χρήσης που παρέχονται ξεχωριστά.

### Άνοιγμα σκεύους

#### βλ. εικόνα C

Πατήστε το πλήκτρο απελευθέρωσης (εικ. A-2) στο βραχίονα του καπακιού προς την κατεύθυνση του βέλους και περιστρέψτε το καπάκι δεξιόστροφα μέχρι να τερματίσει. Τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε το καπάκι.

### Οδηγός τοποθέτησης

Στο καπάκι υπάρχει μια μεταλλική γλωττίδα με τη σήμανση „Close“ (εικ. A-8) και αντίστοιχα στη λαβή του σκεύους υπάρχει μια εγκοπή (εικ. A-9). Αυτή χρησιμεύει στην σωστή τοποθέτηση του καπακιού.

## Κλείσιμο σκεύους

βλ. εικόνα D

Τοποθετήστε το καπάκι, κρατώντας το λίγο λοξά, τοποθετήστε τον οδηγό στην εγκοπή της λαβής και κατεβάστε τη λαβή. Η σωστή θέση τοποθέτησης για το καπάκι επισημαίνεται επίσης με κόκκινες κουκκίδες στον οδηγό και τη λαβή του σκεύους. Αν ευθυγραμμίσετε ακριβώς τις κουκκίδες, τότε το καπάκι μπορεί να τοποθετηθεί στη θέση του.

βλ. εικόνα E

Για να το σφραγίσετε, περιστρέψτε το καπάκι αριστερόστροφα μέχρι να τερματίσει και το σκεύος να ασφαλίσει με ένα χαρακτηριστικό «κλικ».

## Ένδειξη ασφαλούς κλεισίματος

βλ. εικόνα F

Μπορείτε να δείτε αν το σκεύος έχει κλείσει σωστά και αν είναι έτοιμο για χρήση με την ένδειξη ασφαλούς κλεισίματος (εικ. A-3) στο βραχίονα του καπακιού:

πράσινο = το σκεύος έχει κλείσει σωστά και είναι έτοιμο για χρήση

κόκκινο = το σκεύος δεν έχει κλείσει σωστά και δεν μπορεί να δημιουργηθεί πίεση

## Καθαρισμός

Ξεπλύνετε το σκεύος, το καπάκι και το λάστιχο στεγανοποίησης σχολαστικά πριν χρησιμοποιήσετε την χύτρα ταχύτητας για πρώτη φορά. Με αυτόν τον τρόπο θα αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα γυαλιστικής σκόνης και ελάχιστα σωματίδια.

Συνιστούμε τη χρήση του Σπιλβωπτικού Υγρού της Fissler (ή άλλου προϊόντος φροντίδας ανοξειδωτων σκευών) για το σκεύος και το καπάκι. Αυτό θα κάνει το ανοξειδωτο ασάλι περισσότερο ανθεκτικό στις επιδράσεις των αλάτων και των όξινων ουσιών. Τα υπολείμματα του προϊόντος φροντίδας πρέπει να αφαιρούνται με σχολαστικό πλύσιμο. Χρησιμοποιήστε το προϊόν φροντίδας όταν χρειάζεται ή όταν παρατηρήσετε αλλαγές στην εμφάνιση της ανοξειδωτης επιφάνειας.

## 5. Υποδείξεις για τη χρήση της χύτρας ταχύτητας

### Μηχανισμοί ασφαλείας

Η χύτρα ταχύτητας vitavit® είναι εξοπλισμένη με διάφορους μηχανισμούς ασφαλείας, οι οποίοι φροντίζουν αυτόματα για την ασφάλεια της χύτρας σας. **Ελέγχετε πριν από κάθε χρήση τη σωστή λειτουργία των μηχανισμών ασφαλείας που αναφέρονται παρακάτω και μην επιχειρείτε ποτέ να τους τροποποιήσετε.** Προτού ξεκινήσετε το μαγείρεμα, βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα ελέγχου και ο βραχίονας του καπακιού έχουν τοποθετηθεί σωστά και εφαρμόζουν καλά. Για σχετικές υποδείξεις ανατρέξτε στο κεφάλαιο 10.

**Βαλβίδα ελέγχου** (εικ. A-5)

βλ. εικόνα G

Βγάλτε τη βαλβίδα ελέγχου από το καπάκι και περιστρέψτε την στη βαθμίδα 2. Πιέζοντας με το δάκτυλο, ελέγξτε αν ο χρωματιστός δείκτης μαγειρέματος (1) και το σώμα της βαλβίδας (2) κινούνται ελεύθερα και επανέρχονται στη θέση τους.

**Βαλβίδα Euromatic** (εικ. A-18)

βλ. εικόνα H+I

Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα Euromatic είναι καθαρή και μπορεί να κινείται ελεύθερα στο καπάκι. Η φλάντζα της βαλβίδας πρέπει να βρίσκεται στην προβλεπόμενη εγκοπή και να εφαρμόζει πλήρως.



## Υποδείξεις για τη χρήση της χύτρας ταχύτητας

### βλ. εικόνα J

Πιέζοντας με το δάκτυλο, ελέγξτε αν το λευκό σφαιρίδιο στη βαλβίδα Euromatic κινείται ελεύθερα χωρίς να κολλάει και αν επανέρχεται στη θέση του.

### Λάστιχο στεγανοποίησης (εικ. A-20) και έκκεντρο ασφαλείας (εικ. A-17)

#### βλ. εικόνα K

Βεβαιωθείτε ότι το λάστιχο και η περίμετρος του καπακιού είναι καθαρά, ότι το λάστιχο δεν παρουσιάζει φθορές και ότι το έκκεντρο ασφαλείας μπορεί να κινείται ελεύθερα.

Τοποθετήστε το λάστιχο έτσι ώστε να είναι τελείως επίπεδο και να βρίσκεται κάτω από τις περιμετρικές προεξοχές στην εσωτερική πλευρά του καπακιού. Το λάστιχο πρέπει να τοποθετείται μπροστά από το έκκεντρο ασφαλείας, δηλ. να πιέζεται μακριά από τις άκρες του καπακιού.

## Ποσότητες γεμίσματος

### βλ. εικόνα L

Λάβετε υπόψη σας τα ακόλουθα στοιχεία σχετικά με τις ποσότητες γεμίσματος.

Για την εύκολη μέτρηση αυτών των ποσοτήτων, υπάρχει μία κλίμακα στο εσωτερικό του σκεύους.

#### «min»

Για να δημιουργηθεί ατμός απαιτούνται, ανάλογα με τη διάμετρο της χύτρας ταχύτητας, τουλάχιστον 200-300 ml υγρού, ανεξάρτητα από το εάν χρησιμοποιείτε το καλάθι ή όχι. Μην θέτετε ποτέ σε λειτουργία τη χύτρα ταχύτητας χωρίς τη συγκεκριμένη ελάχιστη ποσότητα υγρού (βλ. ένδειξη «min»).

Ø 18 cm: 200 ml

Ø 22 cm: 250 ml

Ø 26 cm: 300 ml

#### «max»

Επιτρέπεται να γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας το πολύ μέχρι τα  $\frac{2}{3}$  της χωρητικότητάς της, προκειμένου να λειτουργεί με ασφάλεια (βλ. ένδειξη «max»).

#### « $\frac{1}{2}$ »

Για τρόφιμα, τα οποία δημιουργούν αφρό ή φουσκώνουν κατά το μαγείρεμα, όπως π.χ. ρύζι, όσπρια, ζωμοί ή αποξηραμένα λαχανικά, επιτρέπεται να γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας το πολύ μέχρι το ήμισυ της χωρητικότητάς της (βλ. ένδειξη « $\frac{1}{2}$ »).

### Προσοχή:

**Μην μαγειρεύετε ποτέ χωρίς επαρκή ποσότητα υγρών και φροντίζετε ώστε τα υγρά στη χύτρα ταχύτητας να μην εξατμιστούν τελείως. Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να καεί το φαγητό και να προκληθούν ζημιές στο σκεύος, τις λαβές και την εστία (πρβ. υποδείξεις ασφαλείας).**

## Κατάλληλες εστίες μαγειρέματος

Η θερμοσυσσωρευτική βάση CookStar για κάθε τύπο εστίας εξασφαλίζει ιδανική απορρόφηση, κατανομή και διατήρηση της θερμότητας και ενδείκνυται για χρήση σε όλους τους τύπους εστιών, ακόμη και στις επαγωγικές. Οι ενσωματωμένοι αρμοί διαστολής, οι οποίοι είναι ορατοί υπό μορφή αστεριού στο κάτω μέρος του σκεύους, φροντίζουν για την άφογη σταθερότητα του πάτου. Έτσι διασφαλίζεται η σωστή επαφή του πάτου με την εστία για πλήρη επιτυχία στο μαγείρεμα.



## Ρύθμιση της εστίας

	Βαθμίδες εστίας			
	1-12 βαθμίδες	1-9 βαθμίδες	1-6 βαθμίδες	1-3 βαθμίδες
Τσιγάρισμα (ανοιχτό σκεύος)	9-12	6-9	4-6	2-3
Δημιουργία ατμού, εξαέρωση	12	9	6	3
Συνέχιση μαγειρέματος, μαγείρεμα στον ατμό, ζέσταμα, ξεπάγωμα	1-6	1-4	1-3	½ - 1 ½

Οι αναφερόμενες βαθμίδες αποτελούν ενδεικτικές τιμές. Στις επαγωγικές εστίες, μπορούν να επιλέγονται χαμηλότερες ρυθμίσεις ανάλογα με την ισχύ. Λάβετε επίσης υπόψη σας τα στοιχεία στις οδηγίες χρήσης της εστίας σας.

Όταν η χύτρα ταχύτητας είναι ανοιχτή δεν πρέπει ποτέ να θερμαίνεται ενώ είναι άδεια ή με λάδι ή λίπος για περισσότερα από δύο λεπτά στην ανώτερη βαθμίδα της εστίας. Αν υπερθερμανθεί, ο πάτος μπορεί να πάρει χρυσή απόχρωση. Ωστόσο, αυτός ο αποχρωματισμός δεν επηρεάζει τη λειτουργία.

**Κοινή εστία/κεραμική γυάλινη εστία (ακτινοβολία/αλογόνο):** η εστία της κουζίνας πρέπει να αντιστοιχεί στη διάμετρο του πάτου του σκεύους ή να είναι μικρότερη.

**Εστία γκαζιού:** τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της εστίας, και βεβαιωθείτε ότι οι φλόγες δεν υπερβαίνουν τα πλαϊνά του σκεύους.

**Επαγωγική εστία:** τοποθετείτε το σκεύος πάντα στο κέντρο της εστίας. Το μέγεθος του πάτου πρέπει να αντιστοιχεί στο μέγεθος της εστίας ή να είναι μεγαλύτερο, διότι διαφορετικά είναι πιθανό η εστία να μην ενεργοποιείται από τον πάτο του σκεύους.

**Ιδιαίτερες υποδείξεις για επαγωγικές εστίες:** Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση και φθορά των μαγειρικών σκευών εξαιτίας της υψηλής επαγωγικής ισχύος, μην θερμαίνετε ποτέ με το σκεύος άδειο ή χωρίς επίβλεψη. Λάβετε υπόψη τις οδηγίες χρήσης του κατασκευαστή της εστίας.

Κατά τη χρήση μπορεί να ακουστεί ένας ήχος σφυρίγματος. Ο ήχος αυτός προκαλείται από τεχνικούς λόγους και δεν υποδεικνύει κάποιο ελάττωμα στην εστία ή το μαγειρικό σκεύος.

## Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

- Όταν μαγειρεύετε στη βαθμίδα για ελαφρύ ή γρήγορο μαγείρεμα ρυθμίστε την εστία έτσι ώστε ο χρωματιστός δείκτης μαγειρέματος να μην βρίσκεται στην κόκκινη περιοχή και η βαλβίδα να μην αρχίσει να απελευθερώνει τον ατμό.
- Κατά το μαγείρεμα με τη βαθμίδα μαγειρέματος στον ατμό χωρίς πίεση, ρυθμίστε την εστία έτσι ώστε από το βραχίονα του καπακιού ή τη βαλβίδα ελέγχου να μην βγαίνει παρά ένα μικρό νέφος ατμού.
- Χρησιμοποιείτε εστία με κατάλληλο μέγεθος (βλ. στοιχεία παραπάνω).
- Επιλέγετε το μέγεθος του μαγειρικού σκεύους ανάλογα με την ποσότητα που θα μαγειρέψετε.
- Επωφεληθείτε από τη θερμότητα που αποθηκεύεται στον πάτο. Κλείστε την εστία πριν ακόμη ολοκληρώσετε το μαγείρεμα για να αξιοποιήσετε το χρόνο που κρύνει το σκεύος.

## 6. Το μαγείρεμα με τη vitavit®

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη χύτρα ταχύτητας για να μαγειρέψετε με πολλούς τρόπους: ψήσιμο ή βράσιμο, μαγείρεμα στον ατμό με καλάθι, τσιγάρισμα και τηγάνισμα (χωρίς καπάκι) αλλά και



## Το μαγείρεμα με τη vitavit®

ξεπάγωμα, κονσερβοποίηση ή αποχύμωση. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τις δυνατότητες χρήσης της χύτρας ταχύτητας, καθώς και για τη χρήση των πρόσθετων εξαρτημάτων, ανατρέξτε στο κεφάλαιο 8.

### Προετοιμασία

Βάλτε τα υλικά σύμφωνα με τη συνταγή στη χύτρα ταχύτητας.  
Προσέξτε τις προκαθορισμένες ποσότητες γεμίσματος (βλ. κεφάλαιο 5).

Έπειτα, τοποθετήστε το καπάκι και κλείστε τη χύτρα.

Αν η ένδειξη ασφαλούς κλεισίματος (εικ. A-3) στο βραχίονα του καπακιού είναι πράσινη, η χύτρα είναι έτοιμη για το μαγείρεμα (βλ. κεφάλαιο 4).

### Επιλογή της βαθμίδας μαγειρέματος

βλ. εικόνα M

Επιλέξτε την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος στη βαλβίδα ελέγχου (εικ. A-5). Ο πίνακας για τους χρόνους μαγειρέματος (κεφάλαιο 9) παρέχει σχετικές συστάσεις.

#### **Βαθμίδα 1, περίπου 110°C (ελαφρύ μαγείρεμα)**

(πίεση λειτουργίας 45 kPa)

για ευαίσθητες τροφές όπως ψάρια ή λαχανικά

#### **Βαθμίδα 2, περίπου 116°C (γρήγορο μαγείρεμα)**

(πίεση λειτουργίας 75 kPa)

για όλες τις υπόλοιπες τροφές όπως κρέατα ή μαγειρευτά φαγητά

#### **Βαθμίδα μαγειρέματος στον ατμό χωρίς πίεση**

Παράλληλα με τις βαθμίδες για ελαφρύ και γρήγορο μαγείρεμα, μπορείτε επίσης να επιλέξετε μια βαθμίδα για μαγείρεμα στον ατμό χωρίς πίεση ή συνηθισμένο μαγείρεμα. Δεδομένου ότι αυτή η βαθμίδα λειτουργεί χωρίς πίεση, οι επιπλέον οδηγίες στα κεφάλαια 6 και 7 δεν ισχύουν για τη συγκεκριμένη βαθμίδα. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τη βαθμίδα μαγειρέματος στον ατμό χωρίς πίεση, ανατρέξτε στο κεφάλαιο 8.

### Δημιουργία πίεσης και εξαέρωση

Ζεστάνετε τη χύτρα ταχύτητας στην υψηλότερη βαθμίδα της εστίας.

Κάτω από το βραχίονα του καπακιού (εικ. A-4) διαφεύγει ατμός και μαζί το βλαβερό για τις βιταμίνες οξυγόνο του αέρα. Αυτή η διαδικασία μπορεί να διαρκέσει μερικά λεπτά. Μόλις η βαλβίδα Euromatic κλείσει και δεν διαφεύγει άλλος ατμός, αρχίζει η δημιουργία πίεσης. Λίγο αργότερα, ο χρωματιστός δείκτης μαγειρέματος (εικ. A-6) αρχίζει να ανεβαίνει.

### Δείκτης μαγειρέματος με χρωματική λειτουργία

βλ. εικόνα N

Ο χρωματιστός δείκτης μαγειρέματος σας εμφανίζει πάντα τρεις διαφορετικούς χρωματιστούς δακτυλίους, ανεξάρτητα από την επιλεγμένη βαθμίδα μαγειρέματος (βαθμίδα 1 ή 2). Τα χρώματα υποδεικνύουν με τη λογική ενός σηματοδότη την εξέλιξη της θερμοκρασίας στο σκεύος και σας βοηθούν να ρυθμίσετε την ένταση της εστίας.

Όταν χρησιμοποιείται ο ηλεκτρονικός βοηθός μαγειρέματος vitacontrol, αυτές οι πληροφορίες παρέχονται επίσης με οπτικά και ηχητικά σήματα (ανατρέξτε στις ξεχωριστές οδηγίες χρήσης).

#### **Κίτρινος δακτύλιος:**

«Η θερμοκρασία έχει σχεδόν φτάσει στην τιμή για την επιλεγμένη βαθμίδα μαγειρέματος. Μπορείτε να χαμηλώσετε την εστία.»

Ανάλογα με τον τύπο της εστίας και το είδος τροφών που μαγειρεύετε, μπορείτε να χαμηλώσετε την εστία νωρίτερα ή αργότερα. Για κοινές/κεραμικές εστίες στην αρχή του κίτρινου δακτυλίου, για επαγωγικές εστίες / εστίες γκαζιού προς το τέλος του κίτρινου δακτυλίου.

#### **Πράσινος δακτύλιος:**

«Η θερμοκρασία έχει φτάσει στην τιμή για την επιλεγμένη βαθμίδα μαγειρέματος. Ο πραγματικός χρόνος μαγειρέματος αρχίζει να μετράει από αυτήν τη στιγμή.»

Η ένταση της εστίας θα πρέπει να ρυθμιστεί έτσι, ώστε ο χρωματιστός δείκτης μαγειρέματος να παραμείνει στην πράσινη περιοχή για όλη τη διάρκεια μαγειρέματος.

#### **Κόκκινος δακτύλιος:**

«Η θερμοκρασία στη χύτρα είναι πολύ υψηλή. Η χύτρα αρχίζει αυτόματα να απελευθερώνει ατμό για να ρυθμίσει τη θερμοκρασία. Χαμηλώστε κι άλλο την εστία.»

Η ένταση της εστίας πρέπει να ρυθμίζεται έτσι, ώστε ο χρωματιστός δείκτης μαγειρέματος να μην ανεβαίνει στην κόκκινη περιοχή. Διαφορετικά, η χύτρα χάνει υγρά από την απελευθέρωση ατμού.

#### **Σημαντική υπόδειξη:**

**Προσέχετε να μην εξατμιστούν τελείως τα υγρά στη χύτρα ταχύτητας! (δείτε υποδείξεις στο κεφάλαιο 5)**

### **Χρόνοι μαγειρέματος**

Οι πραγματικοί χρόνοι μαγειρέματος αρχίζουν να μετρούν μόλις η θερμοκρασία φτάσει στην τιμή για την επιλεγμένη βαθμίδα μαγειρέματος (πράσινος δακτύλιος).

Για στοιχεία σχετικά με τους χρόνους μαγειρέματος διάφορων τροφών ανατρέξτε στο κεφάλαιο 9.

#### **Βασικοί κανόνες:**

1. Ο χρόνος μαγειρέματος στη βαθμίδα 2 αντιστοιχεί περίπου στο ½ ως ⅓ του κανονικού χρόνου μαγειρέματος (όχι σε χύτρα ταχύτητας).
2. Ο χρόνος μαγειρέματος στη βαθμίδα 1 είναι περίπου 50% μεγαλύτερος απ' ό,τι στη βαθμίδα 2.
3. Οι χρόνοι μαγειρέματος μπορεί να διαφέρουν για το ίδιο φαγητό, καθώς η ποσότητα, το μέγεθος και η σύσταση των τροφών επηρεάζουν το χρόνο μαγειρέματος.

#### **Παράδειγμα για βραστάς πατάτες:**

συνηθισμένος χρόνος μαγειρέματος	χρόνος μαγειρέματος στη βαθμίδα 2	χρόνος μαγειρέματος στη βαθμίδα 1
περίπου 30 λεπτά	περίπου 12 λεπτά	περίπου 18 λεπτά

**Αφού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, απομακρύνετε τη χύτρα ταχύτητας από την εστία και αποσυμπιέστε την (βλ. υποδείξεις στο επόμενο κεφάλαιο). Μόνο τότε μπορείτε να την ανοίξετε.**

## **7. Αποσυμπίεση της *vitavit®***

#### **Σημαντική υπόδειξη:**

**Μην ανοίγετε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας ασκώντας βία. Μπορείτε να ανοίξετε τη χύτρα, μόνο όταν ο χρωματιστός δείκτης μαγειρέματος έχει κατέβει τελείως και δεν απελευθερώνεται πλέον ατμός όταν**

D  
GB  
F  
NL  
I  
E  
P  
GR  
TR  
RUS  
S  
PL  
CZ  
ARA



## Αποσυμπίεση της vitavit®

**πατάτε το πλήκτρο απελευθέρωσης. Όταν η χύτρα έχει αποσυμπιεστεί, μπορείτε να πατήσετε το πλήκτρο απελευθέρωσης με ευκολία για να την ανοίξετε.**

**Προτού ανοίξετε τη χύτρα, ανακινήστε την ελαφρά, για να απομακρύνετε τις φυσαλίδες ατμού που έχουν σχηματιστεί ενδεχομένως στο φαγητό. Διαφορετικά, κινδυνεύετε να ζεματιστείτε από πισπιλίσματα φαγητού και ατμού.**

**Όταν χρησιμοποιείτε τον ηλεκτρονικό βοηθό μαγειρέματος vitacontrol, αφαιρέστε τον πριν από την αποσυμπίεση και προστατέψτε τον από την υγρασία.**

**Έχετε 4 δυνατότητες για να αποσυμπίεσετε τη χύτρα vitavit®.**

Ο τρόπος αποσυμπίεσης εξαρτάται από το φαγητό που μαγειρεύετε.

Για φαγητά που τείνουν να αφρίζουν ή να φουσκώνουν, όπως π.χ. όσπρια, σούπες ή μαγειρευτά, ή ακόμη και για φαγητά με ευαίσθητη φλούδα, όπως π.χ. ολόκληρες πατάτες, δεν πρέπει να επιλέγετε καμία μέθοδο με γρήγορη μείωση της πίεσης, διότι μπορεί να πεταχτεί φαγητό ή να σκάσει η φλούδα.

### **Μέθοδος 1**

«Γρήγορη αποσυμπίεση με το πλήκτρο απελευθέρωσης»

#### **βλ. εικόνα O**

Πατώντας απαλά το πλήκτρο απελευθέρωσης (εικ. A-2) στην κατεύθυνση που δείχνει το βέλος, διαφεύγει ατμός κάτω από το βραχίονα του καπακιού (εικ. A-4). Κρατήστε το πλήκτρο πατημένο μέχρι ο χρωματιστός δείκτης μαγειρέματος να κατέβει τελείως και να μην εξέρχεται άλλος ατμός.

Έπειτα, αφήστε το πλήκτρο, ανακινήστε απαλά τη χύτρα και ξαναπατήστε το πλήκτρο απελευθέρωσης. Επαναλάβετε την ίδια διαδικασία μέχρι να σταματήσει να βγαίνει άλλος ατμός. Μόλις η χύτρα αποσυμπιεστεί, η βαλβίδα Euromatic κατεβαίνει. Τώρα, μπορείτε να πατήσετε το πλήκτρο απελευθέρωσης μέχρι τέρμα, για να ανοίξετε τη χύτρα.

#### **Προσοχή:**

Όσο υπάρχει πίεση στη χύτρα, το πλήκτρο απελευθέρωσης δεν μπορεί να πατηθεί τελείως. Αυτό είναι φυσιολογικό και χρήσιμο, ώστε να μην μπορεί να ανοιχθεί κατά λάθος η χύτρα όταν είναι υπό πίεση. Μην επιχειρείτε λοιπόν να πατήσετε με δύναμη το πλήκτρο απελευθέρωσης μέχρι τέρμα!

### **Μέθοδος 2**

«Ρυθμιζόμενη αποσυμπίεση από την βαλβίδα ελέγχου»

#### **βλ. εικόνα P**

Περιστρέφοντας σταδιακά τη βαλβίδα ελέγχου προς την κατεύθυνση απελευθέρωσης ατμού, ο ατμός διαφεύγει κάτω από τη βαλβίδα ελέγχου (εικ. A-7). Έχετε την επιλογή να απελευθερώσετε τον ατμό μαλακά ή γρηγορότερα. Όσο πιο γρήγορα μετατοπίζετε τη βαλβίδα ελέγχου, τόσο αυξάνεται η ποσότητα ατμού που εξέρχεται. Στο τέλος, ρυθμίστε τη βαλβίδα ελέγχου στη θέση απελευθέρωσης ατμού και περιμένετε ωστόσο δεν διαφεύγει πλέον ατμός. Έπειτα, ανακινήστε απαλά τη χύτρα και επαναλάβετε τη διαδικασία μέχρι να μη διαφεύγει πλέον ατμός. Αν η χύτρα αποσυμπιεστεί εντελώς, η βαλβίδα Euromatic κατεβαίνει. Τώρα, μπορείτε να πατήσετε το πλήκτρο απελευθέρωσης μέχρι τέρμα, για να ανοίξετε τη χύτρα.

#### **Προσοχή:**

Μην περιστρέφετε ποτέ τη βαλβίδα ελέγχου από τη βαθμίδα μαγειρέματος 1 ή 2 κατευθείαν στη θέση απελευθέρωσης ατμού, διότι η διαφυγή ατμού θα είναι πολύ μεγάλη και μπορεί να πεταχτεί και φαγητό. Περιστρέφετε τη βαλβίδα ελέγχου πάντα σταδιακά, έως ότου φτάσει στη θέση απελευθέρωσης ατμού.

### Μέθοδος 3

«Αφήστε το σκεύος να κρυώσει»

Αν θέλετε να εκμεταλλευτείτε την ενέργεια που απομένει στη χύτρα, χρησιμοποιήστε αυτήν τη μέθοδο. Έτσι, μπορείτε να απομακρύνετε τη χύτρα από την εστία λίγο πριν ολοκληρώσετε το μαγειρέμα και να την αφήσετε να κρυώσει αργά, μέχρι ο χρωματιστός δείκτης μαγειρέματος να κατέβει τελείως.

Έπειτα, πατήστε το πλήκτρο απελευθέρωσης, για να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα ατμού. Αφήστε το πλήκτρο μόλις σταματήσει να βγαίνει ατμός, ανακινήστε απαλά τη χύτρα και ξαναπατήστε το πλήκτρο απελευθέρωσης. Επαναλάβετε την ίδια διαδικασία μέχρι να μη βγαίνει άλλος ατμός. Αν η χύτρα αποσυμπιεστεί πλήρως, η βαλβίδα Euromatic κατεβαίνει. Τώρα, μπορείτε να πατήσετε το πλήκτρο απελευθέρωσης μέχρι τέρμα, για να ανοίξετε τη χύτρα.

Αυτή η μέθοδος ενδείκνυται κυρίως για φαγητά τα οποία απαιτούν μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος.

### Μέθοδος 4

«Αποσυμπίεση ατμού κάτω από τρεχούμενο νερό»

**βλ. εικόνα Q**

Αν σας ενοχλεί ο ατμός που εξέρχεται, μπορείτε να αποσυμπιέσετε τη χύτρα κάτω από τρεχούμενο νερό. Για το σκοπό αυτό, απλά τοποθετήστε τη χύτρα στο νεροχύτη και αφήστε να τρέξει κρύο νερό από την άκρη του καπακιού στα πλαϊνά τοιχώματα (όχι πάνω από το βραχίονα του καπακιού και τη βαλβίδα ελέγχου), μέχρι ο χρωματιστός δείκτης μαγειρέματος να κατέβει τελείως.

Έπειτα, πατήστε απαλά το πλήκτρο απελευθέρωσης, για να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα ατμού. Αφήστε το πλήκτρο μόλις σταματήσει να βγαίνει ατμός, ανακινήστε απαλά τη χύτρα και ξαναπατήστε το πλήκτρο απελευθέρωσης. Επαναλάβετε την ίδια διαδικασία μέχρι να μη βγαίνει άλλος ατμός. Αν η χύτρα αποσυμπιεστεί πλήρως, η βαλβίδα Euromatic κατεβαίνει. Τώρα, μπορείτε να πατήσετε το πλήκτρο απελευθέρωσης μέχρι τέρμα, για να ανοίξετε τη χύτρα.

## 8. Δυνατότητες χρήσης της χύτρας ταχύτητας

### Μαγειρευτό κρέας

Το μαγειρευτό κρέας συνδυάζει τσιγάρισμα και βράσιμο. Αρχικά, το κρέας τσιγαρίζεται σε δυνατή φωτιά και, κατόπιν, σιγοβράζει σε νερό ή ζωμό.

- Θερμάνετε τη χύτρα ή το τηγάνι ταχύτητας χωρίς λάδι ή λίπος στη μεσαία βαθμίδα ( $\frac{2}{3}$  ισχύος της εστίας).
- Ρίξτε μερικές κρύες σταγόνες νερού στο σκεύος. Όταν αυτές δημιουργήσουν φυσαλίδες και αρχίσουν «να αναπηδούν» στο σκεύος, η θερμοκρασία έχει φτάσει στη σωστή τιμή, για να ψήσετε το κρέας με ή χωρίς λάδι ή λίπος. Προτού ρίξετε το λάδι ή τοποθετήσετε το ψητό μέσα στο σκεύος, σκουπίστε προσεκτικά το νερό από το σκεύος, π.χ. με χαρτί κουζίνας.
- Πιέστε δυνατά το κρέας μέσα στο σκεύος. Μετά από λίγα λεπτά, ξεκολλάει από τον πάτο και μπορείτε να το γυρίσετε. Στη συνέχεια προσθέστε οποιαδήποτε άλλα υλικά χρειάζεται.
- Προσθέστε νερό ή ζωμό σύμφωνα με τη συνταγή, τουλάχιστον όμως 200-300ml (βλ. κεφάλαιο 5).
- Κλείστε το σκεύος.
- Επιλέξτε τη βαθμίδα μαγειρέματος και ξεκινήστε τη διαδικασία (βλ. κεφάλαιο 6).

**Υπόδειξη:** Κατά κανόνα, το κρέας μαγειρεύεται στη βαθμίδα 2. Βλ. κεφάλαιο 9.



## Δυνατότητες χρήσης της χύτρας ταχύτητας

### Σούπες και μαγειρευτά

Οι σούπες και τα μαγειρευτά μαγειρεύονται πάντα χωρίς το καλάθι.

- Γεμίστε το σκεύος μέχρι τα  $\frac{2}{3}$  το πολύ (ένδειξη «max»). Σε περίπτωση τροφών που δημιουργούν πολύ αφρό ή φουσκώνουν γεμίστε μόνο μέχρι τη μέση (ένδειξη « $\frac{1}{2}$ »).
- Πρώτα ζεστάνετε τη σούπα με ανοιχτό σκεύος και αφαιρέστε προσεκτικά τον αφρό που σχηματίζεται.
- Ανακατέψτε.
- Κλείστε το σκεύος.
- Επιλέξτε τη βαθμίδα μαγειρέματος και ξεκινήστε τη διαδικασία (βλ. κεφάλαιο 6).

**Υπόδειξη:** Κατά κανόνα, οι σούπες και τα μαγειρευτά μαγειρεύονται στη βαθμίδα 2. Βλ. κεφάλαιο 9.

### Λαχανικά και πατάτες

Τα λαχανικά και άλλες ευαίσθητες τροφές μπορούν να μαγειρεύονται ελαφρά στον ατμό χρησιμοποιώντας το τρυπητό καλάθι. Ανάλογα με το μοντέλο, τα καλάθια είτε συμπεριλαμβάνονται είτε διατίθενται ξεχωριστά στο εμπόριο.

- Γεμίστε τη χύτρα ταχύτητας με τουλάχιστον 200-300ml υγρού (βλ. ένδειξη «min»), προσθέτοντας ενδεχομένως αρωματικά, μπαχαρικά, ή κρασί.
- Τοποθετήστε τα πλυμένα λαχανικά στο τρυπητό καλάθι και τοποθετήστε το καλάθι πάνω στο τρίποδο μέσα στο σκεύος.
- Κλείστε το σκεύος.
- Επιλέξτε τη βαθμίδα μαγειρέματος και ξεκινήστε τη διαδικασία (βλ. κεφάλαιο 6).

**Υπόδειξη:** Κατά κανόνα, τα λαχανικά μαγειρεύονται στη βαθμίδα 1. Βλ. κεφάλαιο 9.

### Παρασκευή ρυζιού

Μπορείτε να μαγειρέψετε το ρύζι χωρίς το καλάθι μέσα στη χύτρα ταχύτητας.  
Παρασκευή καφέ ρυζιού:

- Βάλτε στη χύτρα ταχύτητας ρύζι και νερό σε αναλογία 1:2.
- Προσθέστε αλάτι κατά βούληση.
- Προσέξτε την ελάχιστη απαιτούμενη ποσότητα υγρού.
- Κλείστε το σκεύος.
- Επιλέξτε τη βαθμίδα μαγειρέματος 2 και βράστε μέχρι η θερμοκρασία να φτάσει στην απαιτούμενη τιμή (πράσινος δακτύλιος).
- Βράστε για 7-9 λεπτά περίπου στη βαθμίδα 2, απελευθερώστε τον ατμό και ανοίξτε τη χύτρα.
- Εναλλακτικά: Απομακρύνετε τη χύτρα από την εστία, αφήστε την στην άκρη και αφήστε το ρύζι για περίπου 15 λεπτά να σιγοβράσει. Έπειτα, ανοίξτε τη χύτρα.

**Υπόδειξη:** Μπορείτε επίσης να μαγειρέψετε το ρύζι στο καλάθι χωρίς τρύπες. Για το σκοπό αυτό, γεμίστε τη χύτρα με την ελάχιστη απαιτούμενη ποσότητα υγρού. Έπειτα, τοποθετήστε στο εσωτερικό το καλάθι χωρίς τρύπες με ρύζι και νερό (αναλογία περίπου 1:1).

### Παρασκευή ψαριού

Μπορείτε να βράσετε το ψάρι στο ζουμί του πάνω στον πάτο της χύτρας, συμπληρώνοντας την ελάχιστη απαιτούμενη ποσότητα υγρού ή να το μαγειρέψετε στον ατμό στο τρυπητό καλάθι.

**Υπόδειξη:** Το ψάρι μαγειρεύεται στη βαθμίδα 1. Βλ. κεφάλαιο 9.

## Τηγάνισμα

### Το τηγάνισμα στη χύτρα επιτρέπεται μόνο χωρίς καπάκι!

Για να αποφύγετε εγκαύματα από το άφρισμα ή το πιπίλισμα λαδιού, βεβαιωθείτε ότι το σκεύος που χρησιμοποιείτε είναι αρκετά ψηλό.

- Γεμίστε το σκεύος με λάδι μέχρι τη μέση το πολύ (ένδειξη «½»).
- Ζεστάνετε το λάδι στη μεσαία βαθμίδα και μην το υπερθερμαίνετε.
- Η θερμοκρασία για το τηγάνισμα έχει φτάσει στη σωστή τιμή, όταν αφού βυθίσετε μια ξύλινη κουτάλα ανάποδα σχηματίζονται γύρω από τη λαβή φυσαλίδες.
- Ποτέ μην τοποθετείτε το καπάκι!

## Μαγείρεμα στον ατμό

Είναι το μαγείρεμα σε ατμό από νερό που βράζει σε θερμοκρασία 100°C περίπου.

Ο ζεστός ατμός περιβάλλει τις τροφές και συμπυκνώνεται στην επιφάνειά τους. Κατά το μαγείρεμα, το φαγητό δεν βρίσκεται μέσα στο νερό. Για το λόγο αυτό, όταν μαγειρεύετε στον ατμό χρειάζεται να χρησιμοποιείτε το τρυπητό καλάθι. Ανάλογα με το μοντέλο, τα καλάθια είτε συμπεριλαμβάνονται είτε διατίθενται ξεχωριστά στο εμπόριο.

- Γεμίστε τη χύτρα ταχύτητας με τουλάχιστον 200-300ml υγρού (βλ. ένδειξη «min»), προσθέτοντας ενδεχομένως αρωματικά, μπαχαρικά, ή κρασί.
- Τοποθετήστε τις τροφές στο τρυπητό καλάθι και τοποθετήστε το καλάθι πάνω στο τρίποδο μέσα στο σκεύος.
- Κλείστε το σκεύος.
- Επιλέξτε τη βαθμίδα για μαγείρεμα στον ατμό και ξεκινήστε τη διαδικασία.
- Δεν σχηματίζεται πίεση και ο χρωματιστός δείκτης μαγειρέματος δεν ανεβαίνει.
- Όταν αρχίσει να εξέρχεται ατμός από το βραχίονα στο καπάκι και/ή τη βαλβίδα ελέγχου, αυτό σημαίνει ότι το νερό βράζει και η θερμοκρασία έχει φτάσει στη σωστή τιμή.
- Χαμηλώστε την ένταση της εστίας.
- Η έξοδος μικρής ποσότητας ατμού κατά το μαγείρεμα είναι φυσιολογική.
- Προσέχετε ώστε το υγρό μέσα στο σκεύος να μην εξατμίζεται εντελώς!
- Οι χρόνοι μαγειρέματος στον ατμό είναι περίπου οι ίδιοι όπως και στο κανονικό μαγείρεμα (παρόλα αυτά τείνουν να είναι λίγο μεγαλύτεροι).

Η βαθμίδα για μαγείρεμα στον ατμό μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί χωρίς καλάθι για συνηθισμένο μαγείρεμα χωρίς πίεση.

### Προσοχή:

Όταν μαγειρεύετε στη βαθμίδα για μαγείρεμα στον ατμό, μπορείτε ανά πάσα στιγμή να ανοίξετε το σκεύος για να ανακατέψετε το φαγητό ή να προσθέσετε καρυκεύματα. Αν η ένταση της εστίας είναι πολύ δυνατή, για λόγους ασφαλείας, το σκεύος μπορεί να ασφαλίσει και να μην μπορείτε πλέον να πατήσετε το πλήκτρο απελευθέρωσης για να το ανοίξετε. Σε αυτήν την περίπτωση, απομακρύνετε το σκεύος από την εστία, για να μπορέσετε να το ανοίξετε μετά από λίγο.

## Παρασκευή κατεψυγμένων τροφών

Μπορείτε εύκολα να μαγειρέψετε κατεψυγμένες τροφές στη χύτρα ταχύτητας.

- Κρέας: αφήστε το λίγο να ξεπαγωώσει για να το ροδίσετε.
- Τροφές χωρίς σάλτσα: τοποθετήστε τις στο τρυπητό καλάθι μέσα στο σκεύος.
- Τροφές με σάλτσα: τοποθετήστε τις στο καλάθι χωρίς τρύπες μέσα στο σκεύος.
- Προσθέστε στη χύτρα ταχύτητας τουλάχιστον 200-300ml υγρού (βλ. ένδειξη «min»).
- Κλείστε το σκεύος.
- Επιλέξτε τη βαθμίδα μαγειρέματος και ξεκινήστε τη διαδικασία (βλ. κεφάλαιο 6).

D
GB
F
NL
I
E
P
GR
TR
RUS
S
PL
CZ
ARA



## Δυνατότητες χρήσης της χύτρας ταχύτητας

### Κονσερβοποίηση

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη χύτρα ταχύτητας για κονσερβοποίηση. Ανάλογα με το μέγεθος των βάζων χρησιμοποιήστε το μοντέλο 4,5 l ή μεγαλύτερο.

- Γεμίστε τα βαζάκια μέχρι ένα δάκτυλο κάτω από το χείλος και σφραγίστε τα.
- Προσθέστε στη χύτρα ταχύτητας τουλάχιστον 200-300ml υγρού (βλ. ένδειξη «min»).
- Τοποθετήστε τα βαζάκια στο τρυπητό καλάθι μέσα στο σκεύος.
- Κλείστε το σκεύος.
- Επιλέξτε τη βαθμίδα μαγειρέματος και ξεκινήστε τη διαδικασία (βλ. κεφάλαιο 6).

Υποδείξεις για τους χρόνους κονσερβοποίησης:		
Μαρμελάδες	βαθμίδα 1	1-2 λεπτά
Φρούτα / λαχανικά τουρσί	βαθμίδα 1	8-10 λεπτά
Λαχανικά/ κρέας	βαθμίδα 2	20-25 λεπτά

**Μην αποσυμπιέζετε το σκεύος γρήγορα, αλλά αφήστε το να κρυώσει αργά, διότι διαφορετικά τα βάζα μπορεί να σπάσουν!**

### Αποχύμωση

Για την αποχύμωση μικρών ποσοτήτων φρούτων είναι απαραίτητο το τρυπητό καλάθι και το καλάθι χωρίς τρύπες.

- Προετοιμάστε τα φρούτα.
- Προσθέστε στη χύτρα ταχύτητας τουλάχιστον 200-300ml υγρού (βλ. ένδειξη «min»).
- Τοποθετήστε τα φρούτα στο τρυπητό καλάθι.
- Τοποθετήστε το τρυπητό καλάθι πάνω στο καλάθι χωρίς τρύπες και βάλτε τα στο σκεύος.
- Κλείστε το σκεύος.
- Επιλέξτε τη βαθμίδα μαγειρέματος 2 και ξεκινήστε τη διαδικασία (βλ. κεφάλαιο 6).

Υποδείξεις για τους χρόνους αποχύμωσης:		
Φράουλες, μούρα κ.λπ.	βαθμίδα 2	12 λεπτά
Φρούτα με κουκούτσι	βαθμίδα 2	18 λεπτά
Μήλα, αχλάδια κ.λπ.	βαθμίδα 2	25 λεπτά

**Μην αποσυμπιέζετε το σκεύος γρήγορα, αλλά αφήστε το να κρυώσει αργά!**

### Αποστείρωση

Μπορείτε να αποστειρώσετε στη χύτρα ταχύτητας μπιμπερό ή άλλα παρόμοια είδη οικιακής χρήσης (όχι ιατρικό εξοπλισμό).

- Προσθέστε στη χύτρα ταχύτητας τουλάχιστον 200-300ml υγρού (βλ. ένδειξη «min»).
- Τοποθετήστε τα μπιμπερό με το άνοιγμα προς τα κάτω μέσα στο τρυπητό καλάθι.
- Κλείστε το σκεύος.
- Επιλέξτε τη βαθμίδα 2, βράστε και αφήστε να αποστειρωθούν για 20 λεπτά.

**Μην αποσυμπιέζετε το σκεύος γρήγορα, αλλά αφήστε το να κρυώσει αργά!**

## Συνδυαστική μαγειρική

Χρησιμοποιώντας τα πρόσθετα καλάθια, μπορείτε να μαγειρεύετε ταυτόχρονα διάφορα φαγητά το ένα πάνω από το άλλο.

### Κανόνες:

- Μαγείρεμα ψαριού πάνω από λαχανικά
- Μαγείρεμα λαχανικών πάνω από κρέας
- Τοποθέτηση στο σκεύος και μαγείρεμα τροφών με παρόμοιους χρόνους παρασκευής
- Για τροφές με διαφορετικούς χρόνους παρασκευής, τοποθετήστε πρώτα το φαγητό με τον μεγαλύτερο χρόνο παρασκευής και αρχίστε το μαγείρεμα. Όταν ο υπολειπόμενος χρόνος παρασκευής για το συγκεκριμένο φαγητό αντιστοιχεί στο χρόνο για τα επόμενα, απομακρύνετε το σκεύος από την εστία, απελευθερώστε τον ατμό, ανοίξτε το, προσθέστε τα επόμενα φαγητά και ολοκληρώστε το μαγείρεμα.
- Δεδομένου ότι όταν ανοίγετε το σκεύος διαφεύγει λίγος ατμός, στην αρχή θα πρέπει να ρίξετε τουλάχιστον 300ml υγρού.

### Παράδειγμα:

Βοδινά ρολά (20 λεπτά) με βραστές πατάτες (8 λεπτά).

Τοποθετήστε αρχικά τα ρολά στο σκεύος και μαγειρέψτε τα για 12 λεπτά στη βαθμίδα 2. Έπειτα, απομακρύνετε το σκεύος από την εστία, απελευθερώστε τον ατμό και ανοίξτε το. Τοποθετήστε τις πατάτες στο τρυπητό καλάθι με το τρίποδο πάνω από τα ρολά μέσα στο σκεύος. Κλείστε το σκεύος, αυξήστε το βρασμό και μαγειρέψτε για ακόμη 8 λεπτά στη βαθμίδα 2.

## 9. Χρόνοι μαγειρέματος

Οι χρόνοι μαγειρέματος που αναφέρονται εδώ είναι ενδεικτικοί, καθώς αναφέρονται σε μια ποσότητα για περίπου 2-3 μερίδες.

### Βασικοί κανόνες:

- Ο χρόνος μαγειρέματος στη βαθμίδα 2 αντιστοιχεί περίπου στο  $\frac{1}{2}$  ως  $\frac{1}{3}$  του κανονικού χρόνου.
- Ο χρόνος μαγειρέματος στη βαθμίδα 1 είναι περίπου 50% μεγαλύτερος απ' ό,τι στη βαθμίδα 2.
- Οι χρόνοι μαγειρέματος μπορεί να ποικίλλουν για το ίδιο φαγητό ανάλογα με την ποσότητα, το σχήμα, το μέγεθος και την σύσταση.
- Όσο μεγαλύτερη είναι η συνολική ποσότητα, τόσο μεγαλύτερος είναι και ο χρόνος μαγειρέματος.
- Όσο πιο ψιλοκομμένα είναι τα υλικά, τόσο μικρότερος είναι ο χρόνος μαγειρέματος.

### Παράδειγμα:

πατάτες με τη φλούδα (ολόκληρες) περ. 12 λεπτά, βραστές πατάτες (κομμένες στα δύο / στα τέσσερα) περ. 8 λεπτά.

Με τη βοήθεια των αναφερόμενων χρόνων μαγειρέματος, μπορείτε να δοκιμάσετε τους δικούς σας προσωπικούς χρόνους.

Αν δεν είστε σίγουροι για το χρόνο μαγειρέματος που απαιτείται, επιλέξτε αρχικά μικρότερο χρόνο. Μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα ανά πάσα στιγμή.



## Χρόνοι μαγειρέματος / Καθαρισμός και φροντίδα

<b>Χοιρινό</b>					
Πιπεράτο χοιρινό / χοιρινό γκούλας	15-20 λεπτά	βαθμίδα 2	Σούπα γκούλας	10-15 λεπτά	βαθμίδα 2
Χοιρινό κατσαρόλας	25-30 λεπτά	βαθμίδα 2	Ζυμός βοδινού	35-40 λεπτά	βαθμίδα 2
Χοιρινό κότσι	30-35 λεπτά	βαθμίδα 2	<b>Λαχανικά</b>		
Κότσι, φρέσκο	30-40 λεπτά	βαθμίδα 2	Αγκινάρες (ολόκληρες)	15-20 λεπτά	βαθμίδα 1
<b>Μοσχάρι και βοδινό</b>			Κουνουπίδι/μπρόκολο (μπουκετάκια)	2-3 λεπτά	βαθμίδα 1
Μοσχάρισιο κρέας (σε κομματάκια)	5-6 λεπτά	βαθμίδα 2	Κουνουπίδι (ολόκληρο)	8-10 λεπτά	βαθμίδα 1
Μοσχάρι κατσαρόλας	15-20 λεπτά	βαθμίδα 2	Φασολάκια (φρέσκα)	5-7 λεπτά	βαθμίδα 1
Μοσχάρισιο κότσι	15-20 λεπτά	βαθμίδα 2	Παντζάρι (τεμάχια)	5-8 λεπτά	βαθμίδα 1
Βοδινό γκούλας	15-20 λεπτά	βαθμίδα 2	Καλαμπόκι	5-6 λεπτά	βαθμίδα 1
Μπουτί (για σούπα)	20-25 λεπτά	βαθμίδα 2	Ανάμικτα λαχανικά	5-6 λεπτά	βαθμίδα 1
Ρολά / φιλέτο	20-25 λεπτά	βαθμίδα 2	Καρότα	4-6 λεπτά	βαθμίδα 1
Ξινό ψητό / καρέ	25-30 λεπτά	βαθμίδα 2	Πιπεριές	1-2 λεπτά	βαθμίδα 1
Βοδινό ψητό	30-40 λεπτά	βαθμίδα 2	Κόκκινο / άσπρο λάχανο (σε λωρίδες)	7-10 λεπτά	βαθμίδα 1
Φιλέτο κατσαρόλας	40-60 λεπτά	βαθμίδα 2	Σπαράγγια (ολόκληρα)	5-7 λεπτά	βαθμίδα 1
<b>Πουλερικά</b>			Λαχανίδα (σε λωρίδες)	7-10 λεπτά	βαθμίδα 1
Στήθος/ μπουτί κοτόπουλου	10-15 λεπτά	βαθμίδα 2	Βραστές πατάτες (κομμένες στα τέσσερα)	8-10 λεπτά	βαθμίδα 2
Στήθος/ μπουτί γαλοπούλας	20-25 λεπτά	βαθμίδα 2	Πατάτες με τη φλούδα (ολόκληρες)	12-15 λεπτά	βαθμίδα 2
Βραστό κοτόπουλο/κοτσούττα (ανάλογα με το μέγεθος και την ηλικία)	25-35 λεπτά	βαθμίδα 2	<b>Όσπρια και δημητριακά</b>		
<b>Κυνήγι και αρνί</b>			Φακές (χωρίς μούλιασμα)	10-15 λεπτά	βαθμίδα 2
Ζαρκάδι	περίπου 15 λεπτά	βαθμίδα 2	Μπιζέλια	12-15 λεπτά	βαθμίδα 2
Ψητό ζαρκάδι	περίπου 20 λεπτά	βαθμίδα 2	(ξεφλουδισμένα, χωρίς μούλιασμα)		
Γκούλας ελαφιού	15-20 λεπτά	βαθμίδα 2	Κριθάρι	15-20 λεπτά	βαθμίδα 2
Ψητό ελαφιού	περίπου 25 λεπτά	βαθμίδα 2	Κεχρί, φαγόπυρο (χωρίς να τραβήξουν το ζουμί)	6-7 λεπτά	βαθμίδα 2
Γκούλας αγριογούρουνο	15-20 λεπτά	βαθμίδα 2	Ρύζι καφέ (χωρίς να τραβήξει το ζουμί)	7-9 λεπτά	βαθμίδα 2
Ψητό αγριογούρουνο	περίπου 25 λεπτά	βαθμίδα 2	Βρώμη, σιτάρι, κριθάρι, σίκαλη, αγριοσίταρο, χλωρό αποξηραμένο σιτάρι (αφήστε να τραβήξουν το ζουμί)	8-9 λεπτά	βαθμίδα 2
Λαγός	15-20 λεπτά	βαθμίδα 2	Αποσυμπέστε το σκεύος και αφήστε το περιεχόμενο να πει το ζουμί με κλειστό το καπάκι για περίπου 15 λεπτά.		
Αρνίσιο ραγκού	10-15 λεπτά	βαθμίδα 2			
Αρνί κατσαρόλας	15-20 λεπτά	βαθμίδα 2			
<b>Ψάρι</b>					
Ραγκού ψαριού	3-4 λεπτά	βαθμίδα 1			
Σολομός	5-6 λεπτά	βαθμίδα 1			
Χάλιμπατ	6-7 λεπτά	βαθμίδα 1			
Μπακαλιάρος	6-7 λεπτά	βαθμίδα 1			
Πέρκα	7-8 λεπτά	βαθμίδα 1			
<b>Σούπες και μαγειρευτά</b>					
Σούπα λαχανικών	4-6 λεπτά	βαθμίδα 2			
Σούπα με πατάτες	6-8 λεπτά	βαθμίδα 2			

## 10. Καθαρισμός και φροντίδα

### Καθαρισμός

**Καθαρίζετε τη χύτρα ταχύτητας μετά από κάθε χρήση.**

- Αφαιρείτε το λάστιχο στεγανοποίησης από το καπάκι και ξεπλύνετε το στο χέρι.
- Αφαιρείτε τη βαλβίδα ελέγχου και σκουπίζετε τη με ένα υγρό πανί.
- Αφαιρείτε το βραχίονα του καπακιού όταν χρειάζεται (το αργότερο όταν παρατηρήσετε ότι έχει λερωθεί) και ξεπλύνετε τον κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Το σκεύος, το καπάκι (χωρίς το λάστιχο στεγανοποίησης, τη βαλβίδα ελέγχου και το βραχίονα καπακιού) και τα καλάθια μπορούν να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

**Προσέξτε τα εξής:**

- Για το καθαρίσμα χρησιμοποιείτε ζεστό νερό με κοινό απορρυπαντικό και σφουγγαράκι ή μαλακή βούρτσα. Αποφεύγετε τα μυτερά, τραχιά ή αιχμηρά αντικείμενα. Για την εσωτερική επιφάνεια και τον πάτο μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη σκληρή επιφάνεια από το σφουγγαράκι, σε περίπτωση έντονων στερεών υπολειμμάτων.
- Μην αφήνετε τα υπολείμματα φαγητού να στεγνώνουν και μην αποθηκεύετε φαγητά μέσα στο σκεύος για παρατεταμένα χρονικά διαστήματα, διότι μπορεί να προκαλέσουν λεκέδες στο ανοξείδωτο ασάλι και μεταβολές στην επιφάνεια.
- Για τη συντήρηση της ανοξείδωτης επιφάνειας, χρησιμοποιείτε τακτικά υλικό φροντίδας για ασάλινα σκεύη της Fissler. Είναι ιδανικό και ενδείκνυται για την απομάκρυνση πολύχρωμων χρωματισμών ή λεπτών στρώσεων υπολειμμάτων.
- Κατά τον καθαρισμό των τμημάτων του σκεύους στο πλυντήριο πιάτων, χρησιμοποιείτε μόνο κοινά προϊόντα καθαρισμού οικιακής χρήσης στις δοσολογίες που συνιστά ο κατασκευαστής και όχι απορρυπαντικά βιομηχανικής χρήσης ή πολύ συμπτυκνωμένα καθαριστικά.

**Συναρμολόγηση της βαλβίδας ελέγχου και του βραχίονα του καπακιού****Βαλβίδα ελέγχου** (εικ. A-5)Αφαίρεση: **βλ. εικόνα R**

Χαλαρώστε το κωνικό παξιμάδι (εικ. A-21) περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα και αφαιρέστε τη βαλβίδα ελέγχου και το παξιμάδι.

Συναρμολόγηση: **βλ. εικόνα S**

Τοποθετήστε τη βαλβίδα ελέγχου στην προκαθορισμένη θέση πάνω στο καπάκι, βιδώστε το παξιμάδι δεξιόστροφα από κάτω και σφίξτε το.

**Βραχίονας καπακιού** (εικ. A-1)Αφαίρεση: **βλ. εικόνα T**

Αφαιρέστε το βραχίονα, περιστρέφοντας τη βίδα στερέωσης (εικ. A-19) στην εσωτερική πλευρά του καπακιού αριστερόστροφα.

Συναρμολόγηση: **βλ. εικόνα U**

Κρατήστε το βραχίονα στο χέρι σας και τοποθετήστε το καπάκι στην προκαθορισμένη θέση. Βιδώστε τη βίδα στερέωσης δεξιόστροφα και σφίξτε την.

**Αποθήκευση**

Το λάστιχο στεγανοποίησης πρέπει να φυλάσσεται σε σκοτεινό (μακριά από την ηλιακή και υπεριώδη ακτινοβολία), στεγνό και καθαρό χώρο. Για να προστατέψετε το λάστιχο, τοποθετήστε το καπάκι, αφού το καθαρίσετε, ανάποδα πάνω στο σκεύος, για να μην τσαλακωθεί το λάστιχο.

**Συντήρηση**

Τα αναλώσιμα μέρη της χύτρας ταχύτητας πρέπει να αντικαθίστανται ανά τακτά διαστήματα. Για περισσότερες υποδείξεις σχετικά με το θέμα αυτό ανατρέξτε στο κεφάλαιο 12.



## Ερωτήσεις και απαντήσεις

### 11. Ερωτήσεις και απαντήσεις

#### Σημαντική υπόδειξη:

Κλείνετε την εστία και αφήνετε τη χύτρα ταχύτητας να κρυώσει, προτού επιχειρήσετε να αποκαταστήσετε κάποιο πρόβλημα.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση προβλήματος
Κατά το βράσιμο, κάτω από το βραχίονα του καπακιού βγαίνει περισσότερος ατμός απ' ό,τι συνήθως (από τη βαλβίδα Euromatic).	<p>Έχετε επιλέξει τη βαθμίδα μαγειρέματος στον ατμό χωρίς πίεση ή άλλη βαθμίδα κάτω από τη βαθμίδα 1.</p> <p>Το σκεύος δεν έχει κλείσει σωστά. (Η ένδειξη στο βραχίονα είναι στο κόκκινο.)</p> <p>Η ένταση της εστίας είναι πολύ χαμηλή.</p> <p>Το μέγεθος της εστίας δεν ταιριάζει με τη χύτρα ταχύτητας.</p> <p>Ο βραχίονας του καπακιού είναι χαλαρός.</p> <p>Η βαλβίδα Euromatic της Fissler ή η φλάντζα της βαλβίδας έχουν λερωθεί ή φθαρεί.</p>	<p>Κατά το μαγείρεμα στον ατμό χωρίς πίεση, η έξοδος μικρής ποσότητας ατμού είναι φυσιολογική. Αν θέλετε να μαγειρέψετε με κλειστό σύστημα, επιλέξτε τη βαθμίδα 1 ή 2 (βλ. κεφάλαιο 6, 8).</p> <p>Κλείστε σωστά το σκεύος (βλ. κεφάλαιο 4). (Η ένδειξη στο βραχίονα είναι στο πράσινο.)</p> <p>Ρυθμίστε την ένταση της εστίας στη μέγιστη ισχύ.</p> <p>Τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας σε αντίστοιχη εστία (βλ. κεφάλαιο 5).</p> <p>Σφίξτε τη βίδα στερέωσης του βραχίονα στην εσωτερική πλευρά του καπακιού.</p> <p>Καθαρίστε ή αντικαταστήστε τα εξαρτήματα. (βλ. κεφάλαιο 13)</p>
Κατά το βράσιμο δεν βγαίνει ατμός.	<p>Στο σκεύος υπάρχουν πολύ λίγα υγρά.</p> <p>Η ένταση της εστίας είναι πολύ χαμηλή.</p>	<p>Προσθέστε την ελάχιστη απαραίτητη ποσότητα υγρού (200-300ml) (βλ. κεφάλαιο 5).</p> <p>Ρυθμίστε την εστία στη μέγιστη ένταση.</p>
Ατμός και/ή σταγόνες νερού βγαίνουν από την άκρη του καπακιού, προτού ο χρωματιστός δείκτης μαγειρέματος αρχίσει να ανεβαίνει.	<p>Το λάστιχο στεγανοποίησης δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.</p> <p>Το λάστιχο στεγανοποίησης είναι λερωμένο ή έχει φθαρεί.</p> <p>Το σκεύος δεν έχει κλείσει σωστά. (Η ένδειξη στο βραχίονα βρίσκεται στο κόκκινο.)</p>	<p>Τοποθετήστε το λάστιχο σωστά (βλ. κεφάλαιο 5).</p> <p>Καθαρίστε ή αντικαταστήστε το λάστιχο.</p> <p>Κλείστε το σκεύος σωστά (βλ. κεφάλαιο 4). (Η ένδειξη στο βραχίονα είναι στο πράσινο.)</p>

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση προβλήματος
<b>Ο χρωματιστός δείκτης μαγειρέματος δεν ανεβαίνει.</b>	<p>Από το βραχίονα βγαίνει ατμός.</p> <p>Από τις άκρες του καπακιού βγαίνει ατμός.</p> <p>Στο σκεύος προστέθηκε πολύ μικρή ποσότητα υγρών.</p> <p>Η βαλβίδα ελέγχου δεν έχει βιδωθεί σωστά και σφικτά.</p> <p>Η φλάντζα της βαλβίδας ελέγχου, η φλάντζα της βάσης της βαλβίδας ή η μεμβράνη σιλικόνης απουσιάζουν, παρουσιάζουν ελαττώματα ή δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά.</p>	<p>Βλ. παραπάνω.</p> <p>Βλ. παραπάνω.</p> <p>Προσθέστε την ελάχιστη απαραίτητη ποσότητα υγρού (200-300ml) (βλ. κεφάλαιο 5).</p> <p>Τοποθετήστε σωστά τη βαλβίδα ελέγχου και σφίξτε το κωνικό φαξιμάδι (βλ. κεφάλαιο 10).</p> <p>Αλλάξτε την φλάντζα ή συναρμολογήστε τη σωστά (βλ. κεφάλαιο 12).</p>
<b>Ατμός βγαίνει από τη βαλβίδα ελέγχου.</b>	<p>Η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή για την επιλεγμένη βαθμίδα μαγειρέματος. (Ο χρωματιστός δείκτης μαγειρέματος είναι στο κόκκινο.)</p> <p>Έχετε επιλέξει τη βαθμίδα μαγειρέματος στον ατμό χωρίς πίεση ή άλλη βαθμίδα κάτω από τη βαθμίδα 1.</p> <p>Η βαλβίδα ελέγχου δεν έχει βιδωθεί σωστά και σφικτά.</p> <p>Η φλάντζα της βαλβίδας ελέγχου, η φλάντζα της βάσης της βαλβίδας ή η μεμβράνη σιλικόνης απουσιάζουν, παρουσιάζουν ελαττώματα ή δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά.</p>	<p>Χαμηλώστε την ένταση της εστίας. Ρυθμίστε την ένταση της εστίας έτσι ώστε ο χρωματιστός δείκτης μαγειρέματος να βρίσκεται διαρκώς στο πράσινο (βλ. κεφάλαιο 6).</p> <p>Κατά το μαγείρεμα στον ατμό χωρίς πίεση, η έξοδος μικρής ποσότητας ατμού είναι φυσιολογική. Αν θέλετε να μαγειρέψετε με κλειστό σύστημα, επιλέξτε τη βαθμίδα 1 ή 2 (βλ. κεφάλαιο 6, 8).</p> <p>Τοποθετήστε σωστά τη βαλβίδα ελέγχου και σφίξτε το κωνικό φαξιμάδι (βλ. κεφάλαιο 10).</p> <p>Αλλάξτε την φλάντζα ή συναρμολογήστε τη σωστά (βλ. κεφάλαιο 12).</p>
<b>Κάτω από το βραχίονα του καπακιού (από τη βαλβίδα Euromatic) βγαίνει ατμός, αν και ο χρωματιστός δείκτης μαγειρέματος έχει ήδη ανέβει.</b>	<p>Ο βραχίονας του καπακιού είναι χαλαρός.</p> <p>Η επίπεδη φλάντζα για τη βίδα στερέωσης του βραχίονα ή η φλάντζα της βαλβίδας Euromatic απουσιάζουν, παρουσιάζουν ελαττώματα ή δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά.</p> <p>Αν βγαίνει πολύ μεγάλη ποσότητα ατμού, τότε η βαλβίδα Euromatic μπορεί να έχει λειποθυρήσει ως μηχανισμός ασφαλείας. Αυτό συμβαίνει όταν η βαλβίδα μαγειρέματος είναι λερωμένη ή ελαττωματική.</p>	<p>Σφίξτε τη βίδα στερέωσης του βραχίονα στην εσωτερική πλευρά του καπακιού.</p> <p>Αλλάξτε την φλάντζα της βίδας ή τη φλάντζα της βαλβίδας Euromatic ή συναρμολογήστε τη σωστά (βλ. κεφάλαιο 12).</p> <p>Αφαιρέστε τη βαλβίδα ελέγχου και καθαρίστε ή αντικαταστήστε την. (βλ. κεφάλαιο 10, 12).</p>



## Ερωτήσεις και απαντήσεις

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση προβλήματος
Από τις άκρες του καπακιού βγαίνει πολύς ατμός, αν και ο χρωματιστός δείκτης μαγειρέματος έχει ήδη ανέβει.	Το λάστιχο στεγανοποίησης είναι ελαττωματικό.  Το λάστιχο στεγανοποίησης λειτούργησε ως μηχανισμός ασφαλείας. Αυτό συμβαίνει όταν η βαλβίδα μαγειρέματος και η βαλβίδα Euromatic είναι λερωμένες ή ελαττωματικές.	Αντικαταστήστε το λάστιχο (βλ. κεφάλαιο 5, 12).  Απευθυνθείτε στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Fissler για τον έλεγχο του σκεύους.
Ατμός βγαίνει κάτω από το στρογγυλό καπάκι στο βραχίονα ή από το πλήκτρο απελευθέρωσης.	Κάποιο στεγανοποιητικό στοιχείο είναι ελαττωματικό.	Αντικαταστήστε το βραχίονα του καπακιού ή απευθυνθείτε στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Fissler για τον έλεγχο του σκεύους.
Το σκεύος κλείνει με δυσκολία ή το πλήκτρο απελευθέρωσης δεν πετάγεται προς τα έξω κατά το κλείσιμο.	Ο βραχίονας του καπακιού ή η λαβή του σκεύους δεν έχουν συναρμολογηθεί σωστά.  Ο βραχίονας του καπακιού είναι ελαττωματικός.  Το λάστιχο στεγανοποίησης δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.  Το σκεύος δεν έχει κλείσει σωστά. (Η ένδειξη στο βραχίονα είναι στο κόκκινο.)	Ελέγξτε αν οι λαβές είναι σωστά συναρμολογημένες και σφίξτε τις βίδες εάν χρειάζεται.  Αντικαταστήστε το βραχίονα του καπακιού.  Τοποθετήστε το λάστιχο σωστά (βλ. κεφάλαιο 5).  Κλείστε σωστά το σκεύος (βλ. κεφάλαιο 4). (Η ένδειξη στο βραχίονα είναι στο πράσινο.)
Το σκεύος δεν ανοίγει.	Στο σκεύος υπάρχει ακόμη πίεση.  Η βαλβίδα Euromatic έχει μπλοκάρει.	Αποσυμπέστε το σκεύος (βλ. κεφάλαιο 7).  Αφήστε το πλήκτρο απελευθέρωσης. Σπρώξτε απαλά το βραχίονα του καπακιού προς τα αριστερά.
Ο βραχίονας του καπακιού είναι χαλαρός.	Η βίδα στερέωσης δεν έχει σφιχτεί καλά.	Σφίξτε τη βίδα στερέωσης του βραχίονα στην εσωτερική πλευρά του καπακιού.
Οι λαβές στο σκεύος είναι χαλαρές.	Οι βίδες των λαβών δεν έχουν σφιχτεί καλά.	Ξανασφίξτε τις βίδες με ένα κατσαβίδι.

Για ερωτήσεις σχετικά με τον ηλεκτρονικό βοηθό μαγειρέματος vitacontrol, ανατρέξτε στις οδηγίες χρήσης που παρέχονται ξεχωριστά.

## 12. Συντήρηση και ανταλλακτικά

### Προσέξτε τα εξής

Αντικαθιστάτε τα αναλώσιμα μέρη, όπως το λάστιχο στεγανοποίησης και τα άλλα λαστιχένια εξαρτήματα, ανά τακτά διαστήματα μετά από περίπου 400 χρήσεις ή δύο χρόνια το αργότερο με γνήσια ανταλλακτικά της Fissler. Εξαρτήματα τα οποία παρουσιάζουν εμφανείς φθορές (π.χ. ρωγμές, αλλαγές στο χρώμα, παραμόρφωση ή σκλήρυνση) ή δεν εφαρμόζουν καλά, πρέπει να αντικαθίστανται άμεσα. Σε αντίθετη περίπτωση, η λειτουργία και η ασφάλεια της χύτρας ταχύτητας επηρεάζονται αρνητικά.

### Υποδείξεις για την αντικατάσταση εξαρτημάτων

#### Λάστιχο στεγανοποίησης (εικ. A-20)

Βλ. κεφάλαιο 5.

#### Μεμβράνη σιλικόνης (εικ. A-22)

βλ. εικόνα V

Ξεβιδώστε τη βαλβίδα ελέγχου από το καπάκι και αφαιρέστε την παλιά μεμβράνη.

Τοποθετήστε την καινούργια μεμβράνη στον πλαστικό πείρο του χρωματιστού δείκτη μαγειρέματος και πιέστε τις άκρες μέχρι την αρχή του σπειρώματος στο μεταλλικό έμβολο.

#### Φλάντζα βαλβίδας ελέγχου (εικ. A-23)

βλ. εικόνα W

Ξεβιδώστε τη βαλβίδα ελέγχου από το καπάκι και αφαιρέστε την παλιά φλάντζα. Θέστε τη βαλβίδα ελέγχου στη βαθμίδα 2, καθώς στη θέση αυτή η συναρμολόγηση της φλάντζας είναι ευκολότερη.

Τοποθετήστε πρώτα την καινούργια φλάντζα πάνω από το μεταλλικό έμβολο και, κατόπιν, πιέστε την άλλη πλευρά πάνω από το πειράκι της βαλβίδας μέχρι αυτό να εφαρμόσει εντελώς. Βεβαιωθείτε ότι η φλάντζα της βαλβίδας ελέγχου εφαρμόζει απόλυτα στη βαλβίδα ελέγχου.

#### Φλάντζα βάσης βαλβίδας (εικ. A-24)

βλ. εικόνα X

Ξεβιδώστε τη βαλβίδα ελέγχου από το καπάκι και αφαιρέστε την παλιά φλάντζα.

Τοποθετήστε την καινούργια φλάντζα και βεβαιωθείτε ότι εφαρμόζει επίπεδα και στις δύο πλευρές του καπακιού και είναι καθαρή.

#### Φλάντζα βαλβίδας Euromatic (εικ. A-18)

βλ. εικόνα I

Η αποσυναρμολόγηση/ συναρμολόγηση της φλάντζας γίνεται από την εσωτερική πλευρά του καπακιού.

Βεβαιωθείτε ότι η φλάντζα εφαρμόζει πλήρως στην προβλεπόμενη εγκοπή.

#### Βαλβίδα Euromatic (εικ. A-18)

Για να αποσυναρμολογήσετε/ συναρμολογήσετε τη βαλβίδα Euromatic πρέπει πρώτα να αφαιρέσετε το βραχίονα του καπακιού. Αυτό είναι απλό: αρκεί να ξεβιδώσετε τη βίδα στην εσωτερική πλευρά του καπακιού. Μπορείτε να βγάλετε τη βαλβίδα Euromatic από το καπάκι, αφού πρώτα αφαιρέσετε τη φλάντζα της. Για τη συναρμολόγηση, περάστε την καινούργια βαλβίδα Euromatic χωρίς τη φλάντζα, μέσα από το καπάκι, έτσι ώστε η πλευρά με το λευκό σφαιρίδιο να βρίσκεται στην εσωτερική πλευρά του καπακιού. Έπειτα, τοποθετήστε τη φλάντζα, όπως περιγράφεται παραπάνω.



## Συντήρηση και ανταλλακτικά

### Ανταλλακτικά

Ανταλλακτικά	Διάμετρος	Αριθμός είδους Μοντέλο μαύρου χρώματος	Αριθμός είδους Μοντέλο μπλε χρώματος
Λάστιχο στεγανοποίησης (εικ. Υ-1)	22 εκ.	600-000-22-795	600-000-22-795
	26 εκ.	600-000-26-795	600-000-26-795
Λαβή σκεύους για τηγάνι ταχύτητας (εικ. Υ-2)	22 εκ.	630-300-02-850	630-310-02-850
	26 εκ.	630-700-04-850	630-710-04-850
Λαβή σκεύους για χύτρα ταχύτητας (εικ. Υ-2)	22 εκ.	630-300-04-850	630-310-04-850
	26 εκ.	630-700-08-850	630-710-08-850
Βοηθητική λαβή για τηγάνι ταχύτητας (εικ. Υ-3)	22 εκ.	630-300-02-840	630-310-02-840
	26 εκ.	630-700-04-840	630-710-04-840
Βοηθητική λαβή για χύτρα ταχύτητας (εικ. Υ-3)	22 εκ.	630-300-04-840	630-310-04-840
	26 εκ.	630-700-08-840	630-710-08-840
Βραχίονας καπακιού (εικ. Υ-4)	όλα	630-000-00-770	630-010-00-770
Βαλβίδα ελέγχου (εικ. Υ-5)	όλα	620-000-00-700	630-010-00-700
Κωνικό παξιμάδι για βαλβίδα ελέγχου (εικ. Υ-6)	όλα	610-000-00-734	610-000-00-734
Μεμβράνη σιλικόνης (εικ. Υ-7)	όλα	610-000-00-711	610-000-00-711
Φλάντζα βαλβίδας ελέγχου (εικ. Υ-8)	όλα	610-000-00-706	610-000-00-706
Φλάντζα βάσης βαλβίδας (εικ. Υ-9)	όλα	610-000-00-733	610-000-00-733
Σετ με μεμβράνη σιλικόνης, φλάντζα βαλβίδας ελέγχου, φλάντζα βάσης βαλβίδας (εικ. Υ-7, 8 ,9)	όλα	610-000-01-706	610-000-01-706
Βαλβίδα Euromatic πλήρης (εικ. Υ-10)	όλα	011-631-00-750	011-631-00-750
Φλάντζα βαλβίδας Euromatic (εικ. Υ-11)	όλα	011-631-00-760	011-631-00-760
Βίδα στερέωσης για βραχίονα καπακιού, με επίπεδη φλάντζα (εικ. Υ-12)	όλα	600-000-00-712	600-000-00-712

**Πρόσθετα εξαρτήματα**

Πρόσθετα εξαρτήματα	Διάμετρος	Αριθμός είδους
Καλάθι τρυπητό (με τρίποδο) (εικ. Z-1)	22 εκ.	610-300-00-800
	26 εκ.	610-700-00-800
Καλάθι χωρίς τρύπες (με τρίποδο) (εικ. Z-2)	22 εκ.	610-300-00-820
	26 εκ.	610-700-00-820
Πρόσθετο γυάλινο καπάκι (εικ. Z-3)	22 εκ.	021-641-22-600
Πρόσθετο μεταλλικό καπάκι (εικ. Z-4)	22 εκ.	623-000-22-700
	26 εκ.	623-000-26-700
Καλάθι τηγανίσματος (εικ. Z-5)	26 εκ.	022-656-04-600
Ηλεκτρονικός βοηθός μαγειρέματος vitacontrol (εικ. Z-6)	όλα	620-000-00-470

Μπορείτε να προμηθευτείτε όλα τα ανταλλακτικά από τον τοπικό εμπορικό αντιπρόσωπο της Fissler ή από τα εξειδικευμένα τμήματα στα εμπορικά καταστήματα. Το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών μας θα σας παράσχει ευχαρίστως κάθε βοήθεια (για τη διεύθυνση ανατρέξτε στο κεφάλαιο 13).

Κατάλογο εμπορικών αντιπροσώπων, καθώς και περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε στη διεύθυνση [www.fissler.gr](http://www.fissler.gr) / [www.fissler.com](http://www.fissler.com)

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA



### 13. Εγγύηση και service

Κάθε προϊόν της Fissler κατασκευάζεται επιμελώς από υλικά υψηλής ποιότητας. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας κατασκευής, τα προϊόντα μας υποβάλλονται σε πολλαπλούς ελέγχους ποιότητας και κατά την ολοκλήρωση σε έναν τελικό αυστηρό έλεγχο.

#### *3ετής εγγύηση κατασκευαστή*

Για το λόγο αυτό, παρέχουμε για όλες τις χύτρες ταχύτητας τριετή εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Σε περίπτωση που έχετε παράπονα, επιστρέψτε όλο τον εξοπλισμό μαζί με την απόδειξη αγοράς στο εμπορικό κατάστημα ή αποστείλετέ τον καλά συσκευασμένο απευθείας στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Fissler (για τη διεύθυνση ανατρέξτε παρακάτω).

Η εγγύηση δεν καλύπτει όλα τα αναλώσιμα μέρη, όπως π.χ.:

- λάστιχο στεγανοποίησης
- φλάντζα βαλβίδας ελέγχου
- φλάντζα βάσης βαλβίδας
- μεμβράνη σιλικόνης
- φλάντζα βαλβίδας Euromatic
- επίπεδη φλάντζα για τη βίδα στερέωσης του βραχίονα του καπακιού

Δεν εμπίπτουν στο πλαίσιο της εγγύησης ζημιές οι οποίες προκαλούνται από τις εξής αιτίες:

- ακατάλληλη και λανθασμένη χρήση
- εσφαλμένο ή απρόσεκτο χειρισμό
- επισκευές που δεν εκτελούνται με τον ενδεικνυόμενο τρόπο
- χρήση ανταλλακτικών, τα οποία δεν αποτελούν γνήσια ανταλλακτικά Fissler
- χημικές ή φυσικές επιδράσεις στις επιφάνειες των προϊόντων
- παράβλεψη των οδηγιών χρήσης

#### *10ετής εγγύηση για διαθεσιμότητα ανταλλακτικών*

Μπορείτε να συνεχίσετε να προμηθεύεστε όλα τα λειτουργικά μέρη της χύτρας ταχύτητάς σας για τουλάχιστον 10 χρόνια μετά από την απόσυρση του προϊόντος.

#### *Διεύθυνση τμήματος εξυπηρέτησης πελατών*

BERSON,  
Αγαμέμνονος 47,  
17675 Καλλιθέα,  
Αθήνα,  
τηλ. (0030) 210 94 78 700.

Για περισσότερες πληροφορίες ανατρέξτε στη διεύθυνση [www.fissler.gr](http://www.fissler.gr) / [www.fissler.com](http://www.fissler.com).