



**Fissler**

Vitavit® Royal



**Fissler**

Vitavit® Royal

**D Gebrauchsanleitung**

EG-Konformitätserklärung - Siehe letzte Umschlaginnenseite

**GB Instructions for Use**

Page 17

EC-Declaration of Conformity - see inside back cover

**F Mode d'emploi**

Page 34

Déclaration de conformité de l'UE - voir à l'intérieur de la page de couverture.

**NL Gebruiksaanwijzing**

Pagina 51

EG-Conformiteitsverklaring - Zie laatste pagina aan de binnenkant van de omslag.

**I Istruzioni per l'uso**

Pagina 68

Dichiarazione di conformità CE - Vedere ultima pagina interna sul retro

**E Indicaciones de uso**

Página 85

Declaración CE de Conformidad - Ver última cubierta interior

**P Instruções de utilização**

Página 102

Declaração de conformidade CE - ver interior da página desdobrável.

**GR Οδηγίες Χρήσης**

σελίδα 119

Δήλωση Συμμόρφωσης Ευρωπαϊκής Κοινότητας - Βλέπε εσωτερική σελίδα οπισθοφύλλου.

**TR Kullanma Talimatı**

Sayfa 136

Avrupa Topluluğu uygunluk sertifikası - arka kapağın iç tarafındadır.

**S Bruksanvisning**

Sidan 153

EU-konformitetsintyg - se insidan på bakre omslaget.

**PL Instrukcja obsługi**

Strona 170

Oświadczenie zgodności z wymogami Unii Europejskiej - Patrz tylna wewnętrzna strona okładki

**CZ Návod k použití**

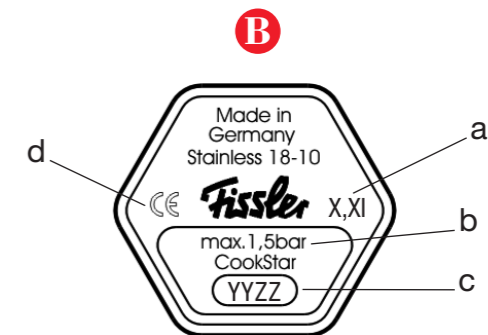
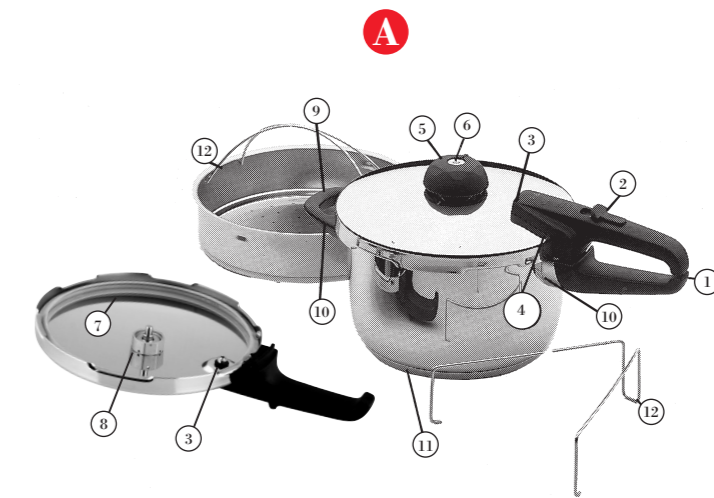
Seznam 187

Prohlášení o shodě EG - viz poslední strana vnitřní obálky

**ARA طريقة الإستعمال**

صفحة 220

التصريح الخاص بمطابقة هذا المنتج لتوجيهات المجموعة الأوروبية - أنظر داخل للثنية

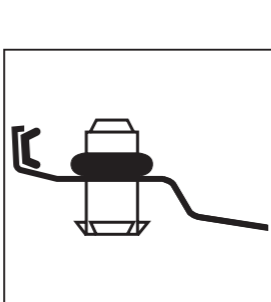
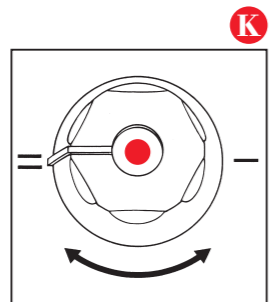
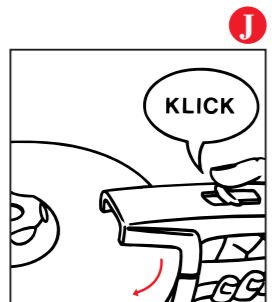
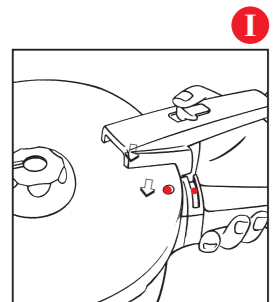
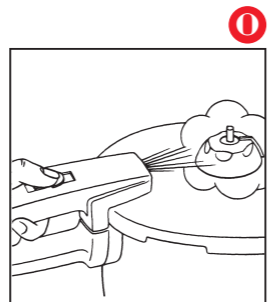
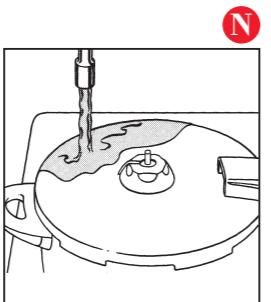
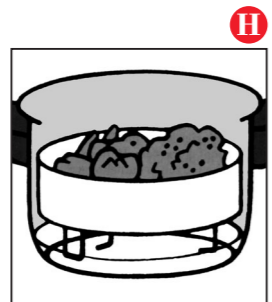
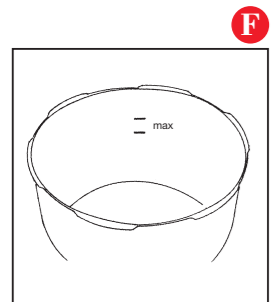
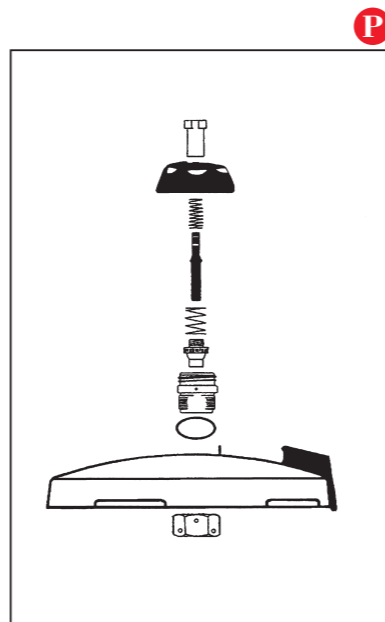
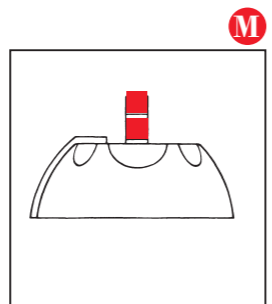
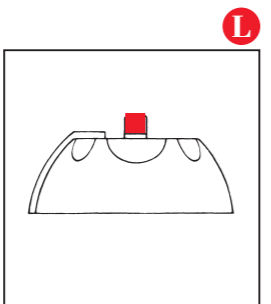
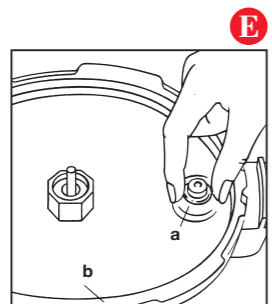
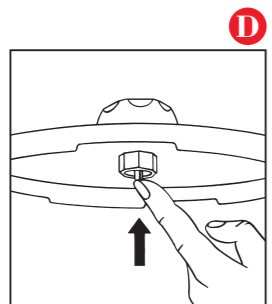
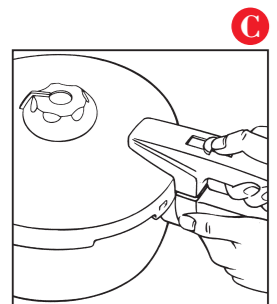


F I S S L E R V I T A V I T ®

F I S S L E R V I T A V I T ®

F I S S L E R V I T A V I T ®

F I S S L E R V I T A V I T ®





**Inhaltsverzeichnis**

1. Sicherheitshinweise .....	1
2. Beschreibung des Schnellkochtopfs ...	3
3. Sicherheitssysteme des Vitavit® 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 .....	13
12. Garzeiten-Tabelle .....	15
13. Die Fissler-Garantie .....	16

**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

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

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

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

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


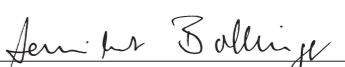
**vitavit**

mit folgenden harmonisierten EG-Richtlinien übereinstimmen:  
conform to the following harmonized EC guidelines:  
sont conformes aux directives suivantes de l'Union Européenne:  
met de volgende geharmoniseerde EG-richtlijnen overeenkomen:  
sono conformi alle seguenti Direttive CE armonizzate:  
responden a las siguientes directivas CE armonizadas:  
estão em conformidade com as seguintes directivas CE harmonizadas:  
συμπίπτουν με τις παρακάτω εναρμονισμένες κατευθυντήριες οδηγίες της Ευρωπαϊκής Κοινότητας:  
gösterilen Avrupa Topluluğu yönetmeliklerine uygun oldugunu tasdik eder:  
överensstämmer med följande EU-direktiv:  
spelnajja 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, 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 ημερομηνίας 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 (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

# F I S S L E R V I T A V I T <sup>®</sup>

## Περιεχόμενα

	σελίδα
1. Οδηγίες για την ασφάλεια σας .....	120
2. Περιγραφή της χύτρας ταχύτητας .....	122
3. Τα συστήματα ασφαλείας της χύτρας ταχύτητας Vitavit <sup>®</sup> .....	123
4. Ιδιότητες της χύτρας ταχύτητας .....	123
5. Τρόπος λειτουργίας της χύτρας ταχύτητας ..	124
6. Πριν από την πρώτη χρήση .....	124
7. Πριν το μαγείρεμα .....	124
8. Πως να μαγειρεύετε με τη χύτρα ταχύτητας .....	127
9. Η σωστή φροντίδα της χύτρας σας. ....	129
10. Συχνές ερωτήσεις και απαντήσεις για τη χύτρα ταχύτητας .....	130
11. Κατάλογος ανταλλακτικών .....	132
12. Πίνακας χρόνων μαγειρέματος .....	134
13. Η εγγύηση της Fissler .....	135

## 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 εξοικονομήτε 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.



**Ακολουθείτε απαραίτητα και με μεγάλη σχολαστικότητα τις οδηγίες χρήσεως, για να μην υποστείτε κάποιο τραυματισμό από λανθασμένη**

**χρήση. Η χύτρα ταχύτητας βρίσκεται υπό πίεση όταν λειτουργεί!**

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

Η εταιρεία σας Fissler GmbH  
[www.fissler.net](http://www.fissler.net)



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

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

# F I S S L E R V I T A V I T <sup>®</sup>

## 1. Οδηγίες για την ασφάλεια σας

- 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 πρωτίτερα, 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 αναπτύξουν 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. Εξαιρέση αποτελούν τα μέτρα συντήρησης, που αναφέρονται στις οδηγίες χρήσης. Οι βαλβίδες δε θα πρέπει να επισκευάζονται ή να λαδώνονται. Να χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά της Fissler στην έκδοση που προβλέπεται για το σκεύος σας (βλ. Κεφάλαιο 11). Μόνο τότε θα διασφαλίζεται η σωστή λειτουργία και η ασφάλεια της 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 σκεύους.
- 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 αζωρία 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.

# F I S S L E R V I T A V I T <sup>®</sup>

Σε τροφές, που αφρίζουν ή φουσκώνουν (π.χ. ρύζι, όσπρια, ζυμοί 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 λίτος. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης ενδέχεται ο πάτος να αποχρωματιστεί αποκτώντας χρυσασφί χρώμα. Αυτός ο αποχρωματισμός δεν επηρεάζει όμως τη λειτουργικότητα του.
- Σε επαγωγικές εστίες: Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση και την πρόκληση ζημιών στο σκεύος λόγω της αυξημένης απόδοσης της επαγωγικής λειτουργίας, να μη ζεσταίνετε την χύτρα ταχύτητας κενή ή στην υψηλότερη βαθμίδα και χωρίς να την επιτηρείτε, 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 εγκαύματα και ζημιάσιμα. 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 διαφρασοποιείται και η ολική απόλαση 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 ακουμάτε τις καυτές εξωτερικές επιφάνειες της χύτρας ταχύτητας. Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων! Να χρησιμοποιείτε κατά τη δια-

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

- Οι χύτρες ταχύτητας πρέπει να ανακινούνται πριν από το άνοιγμα. Αυτό σας προστατεύει από τυχόν "πιτσίσματα" κατά το άνοιγμα και την απότομη διαφυγή φυσαλίδων ατμού και φαγητού με αποτέλεσμα να υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων. Μην παρασκευάζετε πελέτ 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 βρίσκονται τα χέρια σας, το κεφάλι σας και το σώμα σας στην επικίνδυνη περιοχή! Αυτό να τηρείται ιδιαίτερα, όταν η διαδικασία διαφυγής ατμού γίνεται μέσω του σύρτη ασφαλείας.
- Όταν έχετε μαγειρέψει κρέας με την πέτσα του (π.χ. γλώσσα) ή λουκάνικο με φλιού, τα οποία ενδέχεται να "φουσκώσουν" με την επίδραση της πίεσης, δε θα πρέπει να τα κόβετε όσο διαρκεί το "φούσκωμα". 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 διστάσετε να επικοινωνήσετε με τη FISSLER μέσω των σημείων πώλησης των προϊόντων της εάν έχετε οποιαδήποτε ερώτηση ή απορία σχετικά με τις οδηγίες χρήσης. Με χαρά θα σας εξυπηρετήσουν.
- Οι παρούσες οδηγίες θα πρέπει να φυλάσσονται προσεκτικά για μελλοντική χρήση.

# F I S S L E R V I T A V I T ®

## 2. Περιγραφή της χύτρας ταχύτητας

*βλ. απεικόνιση Α*

1. Λαβή ασφαλείας της Fissler για ασφαλές πιάσιμο.
2. Εργονομικά σχεδιασμένοι σύρτες ασφαλείας για σταδιακή αποπίεση και άνοιγμα της χύτρας.
3. Η βαλβίδα ασφαλείας Fissler Euromatic κάτω από το μπροστινό τμήμα της λαβής του καπακιού.
4. Χρωματικό μαρκάρισμα στη λαβή της χύτρας και χάραξη στο καπάκι για τη σωστή τοποθέτηση εφαρμογής του καπακιού
5. Κεντρική βαλβίδα ελέγχου με βαθμίδες μαγειρέματος και λειτουργία ασφαλείας.
6. Δείκτης βρασμού με ενδείξεις για θέση μαγειρέματος I σε χαμηλότερη θερμοκρασία και πίεση και για θέση μαγειρέματος II για γρήγορο μαγείρεμα
7. Στεγανοποιητικό λάστιχο.
8. Παξιμάδι για τη σταθεροποίηση της κεντρικής βαλβίδας ελέγχου.
9. Πλαϊνή λαβή για τον ασφαλή χειρισμό της χύτρας.
10. Προστατευτική μεταλλική βάση στις πλαϊνές λαβές για ασφαλή χρήση στο υγραέριο και προστασία από φλόγα.
11. Ειδικά σχεδιασμένος πάτος χύτρας για ιδανική απορρόφηση θερμότητας, διανομή και αποθήκευση της. Διαθέσιμοι τύποι πάτων ανάλογα με το μοντέλο:



Πάτος Super-Thermic: κατάλληλο για εστίες υγραερίου και ηλεκτρικές (κανονικά μάρτια εστίας ή κεραμικά)



Πάτος χύτρας CookStar κατάλληλος για όλες τις εστίες: κατάλληλος για εστίες υγραερίου και ηλεκτρικές, καθώς και για επαγγελματικές εστίες



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

*βλ. απεικόνιση Β*

- a – Ονομαστικό περιεχόμενο (δεν αντιστοιχεί στο περιεχόμενο χρήσης, βλ. Κεφάλαιο 7: μέγιστη ποσότητα πλήρωσης)
  - b – μέγιστη επιτρεπόμενη πίεση διαφυγής ατμού της κεντρικής βαλβίδας ελέγχου
  - c – Ημερομηνία κατασκευής (Ημερολογιακή εβδομάδα/έτος)
  - d – Χαρακτηριστικό CE
12. Σετ μαγειρέματος στο ατμό: με καλάθι με τρύπες και τρίποδο ως βάση (Διατίθενται χύτρες ταχύτητας χωρίς καλάθι με τρύπες. Τα σετ μαγειρέματος στον ατμό διατίθενται και ξεχωριστά στο εμπόριο)

# F I S S L E R V I T A V I T <sup>®</sup>

## 3. Τα συστήματα ασφαλείας της χύτρας ταχύτητας Vitavit<sup>®</sup>

- Κεντρική βαλβίδα ελέγχου:
  1. Ενδειξη βρασμού με ενδείξεις για τη θέση μαγειρέματος I σε χαμηλότερη θερμοκρασία και πίεση και τη θέση II για γρήγορο μαγείρεμα
  2. με επιλογή βαθμιάδας μαγειρέματος
  3. με λειτουργία απελευθέρωσης πίεσης: Μόλις η πίεση υπερβεί το όριο της επιλεγμένης θέσης μαγειρέματος, θα διαφύγει μέσω της κεντρικής βαλβίδας ελέγχου αυτόματα, κάποια ποσότητα ατμού (μέγιστη πίεση 1,5 bar).
- Fissler Euromatic:
  1. Για τον αυτόματο εξαερισμό της χύτρας.
  2. φραγή υπολειπόμενης πίεσης: όταν ο σύρτης ασφαλείας είναι υπό πίεση, μπλοκάρει από το σώμα της βαλβίδας και η χύτρα ταχύτητας δεν μπορεί να ανοιχτεί. Η χύτρα ταχύτητας μπορεί να ανοίξει 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 απελευθέρωσης πίεσης: Όταν η βαλβίδα ασφαλείας στην κεντρική βαλβίδα ελέγχου παρουσιάσει βλάβη, η βαλβίδα Euromatic θα απελευθερώσει αυτόματα τον ατμό.
- Λάστιχο που κλείνει αεροστεγώς τη χύτρα.
- Σύρτης ασφαλείας στη λαβή του καπακιού (σε συνδυασμό με τη βαλβίδα Euromatic):
  1. για τη μείωση της πίεσης μέσω απελευθέρωσης ατμού.
  2. για την απασφάλιση του καπακιού πριν από το άνοιγμα.

- Κλείστρο τύπου μπαριονέτ: Εξασφαλίζει το σωστό κλείσιμο υπό συνθήκες πίεσης.
- Λαβή ασφαλείας για το σωστό πιάσιμο και το σωστό χειρισμό.

## 4. Ιδιότητες της χύτρας ταχύτητας

Με τη χύτρα ταχύτητας Vitavit<sup>®</sup> μπορείτε να μαγειρεύετε όλα τα φαγητά γρήγορα και νόστιμα με το ιδανικό πάντα αποτέλεσμα. Εξαιτίας των υψηλών θερμοκρασιών που αποκτά η χύτρα ταχύτητας μπορείτε να μαγειρεύετε τα τρόφιμα γρηγορότερα, διατηρώντας τις πολύτιμες βιταμίνες και τα συστατικά. Θα εξοικονομήτε μέχρι και 70 % του χρόνου παρασκευής και μέχρι και 50 % ενέργεια.

Κατά τη διαδικασία ζεστάματος, η βαλβίδα Fissler-Euromatic εξασφαλίζει την ολοκληρωτική απελευθέρωση του αέρα από τη χύτρα ταχύτητας. Έτσι το οξυγόνο του αέρα, το οποίο υπό άλλες συνθήκες θα κατέστρεφε πολύτιμες βιταμίνες κατά το βράσιμο, δεν μπορεί να βλάψει τις βιταμίνες και το άρωμα.

Μπορείτε να ρυθμίσετε μέσω της κεντρικής βαλβίδας ελέγχου την κατάλληλη θέση μαγειρέματος για όλα τα τρόφιμα χωριστά:

Στη θέση I για μαγείρεμα σε χαμηλότερη θερμοκρασία και πίεση για λαχανικά και άλλες ευαίσθητες τροφές η θερμοκρασία δεν υπερβαίνει τους περίπου 109 °C (0,4 bar). Στη θέση II για γρήγορο μαγείρεμα για μαγειρευτά φαγητά και κρέατα η μέγιστη θερμοκρασία είναι περίπου 116 °C (0,8 bar). Όταν ξεπεραστεί το όριο της πίεσης λειτουργίας στην επιλεγμένη θέση μαγειρέματος στη χύτρα ταχύτητας θα διαφύγει ο ατμός αυτόματα όταν η χύτρα αποκτήσει τιμή πίεσης 1,5 bar.

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

# F I S S L E R V I T A V I T <sup>®</sup>

## 5. Τρόπος λειτουργίας της χύτρας ταχύτητας

Στην κλειστή χύτρα, η οποία θα πρέπει να περιέχει πάντοτε μία ελάχιστη ποσότητα υγρού, θα δημιουργηθεί ατμός. Με αυτόν τον τρόπο, μέσω της βαλβίδας Fissler Euromatic διαφεύγει αέρας.

Θα δημιουργηθεί υπερπίεση μέσα στη χύτρα, η θερμοκρασία θα αυξηθεί και ο δείκτης μαγειρέματος θα σηκωθεί. Τώρα θα πρέπει να μειώσετε την παροχή ενέργειας στην εστία.

Μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή θέση μαγειρέματος, αρχίζει να τρέχει ο χρόνος μαγειρέματος. Μέσω του δείκτη βρασμού 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. Πριν από την πρώτη χρήση

Ξεπλένετε σχολαστικά τη χύτρα και το καπάκι χρησιμοποιώντας κάποιο κοινό υγρό καθαρισμού. Μετά γεμίστε τη χύτρα με νερό περίπου μέχρι τη μέση, προσθέστε λίγο χυμό λεμονιού και βράστε το μείγμα στη χύτρα στη θέση II για γρήγορο μαγείρεμα, όπως περιγράφεται παρακάτω.

## 7. Πριν το μαγείρεμα

### Άνοιγμα της χύτρας

#### *βλ. απεικόνιση C*

- Σπρώχνετε το σύρτη ασφαλείας μπροστά και
- γυρίζετε το καπάκι προς τα δεξιά, μέχρι η κόκκινη κουκίδα στη λαβή και το σημάδι στο καπάκι να έρθουν στην ίδια ευθεία και μετά σηκώνετε το καπάκι.

### Πριν από κάθε μαγείρεμα

#### *βλ. απεικόνιση D*

Ελέγξτε αν ο δείκτης βρασμού και το σώμα της βαλβίδας κινούνται ελεύθερα, πιέζοντας τους δοκιμαστικά προς τα πάνω. Όταν επανέρχονται αμέσως λειτουργούν σωστά.

#### *βλ. απεικόνιση E*

Ελέγξτε εάν η βαλβίδα Fissler Euromatic (a) δεν είναι κολημένη και δεν έχει μπλοκάρει, κουνώντας την ελαφρά.

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

### Τι μπορείτε να μαγειρέψετε στη χύτρα ταχύτητας και στο τηγάνι ταχύτητας.

Στη χύτρα ταχύτητας μπορείτε να μαγειρέψετε σχεδόν τα πάντα.

Μπορείτε να βράσετε, να ψήσετε ή να μαγειρέψετε στον ατμό οτιδήποτε φαγητό θέλετε.

Όταν χρησιμοποιείτε τη χύτρα με το καπάκι κλειστό, φροντίστε ώστε να μην υπερβείτε τη μέγιστη στάθμη πλήρωσης.

# F I S S L E R V I T A V I T <sup>®</sup>

**Η ένδειξη στο εσωτερικό της χύτρας, σας υποδεικνύει το μέγιστο επίπεδο υγρού.**

*βλ. απεικόνιση F*

### **Μέγιστη ποσότητα πλήρωσης:**

Η μέγιστη ποσότητα πλήρωσης στα κανονικά φαγητά είναι  $\frac{2}{3}$  του περιεχομένου 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 η ποσότητα δεν επιτρέπεται να ανέβει πάνω από την κάτω ένδειξη. Η χύτρα έχει γεμίσει τότε κατά το ήμισυ.

### **Ελάχιστη ποσότητα πλήρωσης:**

Παρακαλώ προσέξτε κατά το βράσιμο με ή χωρίς καλάθι με τρύπες, να υπάρχουν τουλάχιστον  $\frac{1}{4}$  λίτρα υγρού (2 φλιτζάνια) στη χύτρα.

### **Προσοχή:**

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

**Μαγείρεμα χωρίς το καλάθι**

### Προετοιμασία του κρέατος

*βλ. απεικόνιση G*

Γρήγορο ψήσιμο με ή χωρίς την προσθήκη λίπους:

1. Θερμαίνετε τη χύτρα χωρίς την προσθήκη λίπους στη μεσαία βαθμίδα (περ.  $\frac{2}{3}$  απόδοση της εστίας).
2. Περιμένετε περ. 3-4 λεπτά.
3. Στάξτε μερικές κρύες σταγόνες νερού στη χύτρα. Όταν αυτές γίνουν μικρά σβόλακια και αρχίζουν να “χορεύουν” στον πάτο της χύτρας, έχει επιτευχθεί η σωστή θερμοκρασία.
4. Εάν επιθυμείτε προσθέστε τώρα το λίπος.
5. Βάλτε το μη αλατισμένο κρέας στη χύτρα και πιέστε το με δύναμη στον πάτο. Εάν το κρέας κολλήσει στην επιφάνεια από ανοξειδωτο ατσάλι, μην προσπαθήσετε να το αφαιρέσετε. Το κρέας θα αποκολληθεί μετά από λίγα λεπτά από μόνο του.
6. Τώρα μπορείτε να γυρίσετε το ψητό (βλ. βήμα 5) και στην ψημένη πλευρά να ρίξετε μπαχαρικά.
7. Προσθέστε τα άλλα συστατικά ως συνήθως.
8. Σύμφωνα με τη συνταγή προσθέστε υγρό, τουλάχιστον όμως 2 φλιτζάνια, σχεδόν  $\frac{1}{4}$  λίτρο.
9. Κλείστε τη χύτρα. (βλ. κεφάλαιο 7)
10. Ρυθμίστε το σημείο βρασμού στη μεγαλύτερη βαθμίδα ενέργειας.

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

# F I S S L E R V I T A V I T <sup>®</sup>

## Παρασκευή σούπας και βραστών

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

Κομπόστες και πελτές μήλου δεν πρέπει να μαγειρεύονται στη χύτρα ταχύτητας! Αν δεν τηρείτε τα παραπάνω μπορεί να ζεματιστείτε!

### **Μαγείρεμα με το καλάθι**

Στο καλάθι με τρύπες μαγειρεύετε με ή χωρίς τρίποδο, λαχανικά, ψάρι και άλλα ευαίσθητα υλικά μαγειρέματος.

*βλ. απεικόνιση H*

### Μαγείρεμα λαχανικών και πατάτας

- Προσθέστε δύο φλιτζάνια (σχεδόν 1/4 λίτρα) υγρού στη χύτρα ταχύτητας, ενδεχομένως με την προθήκη βοτάνων, μπαχαρικών ή κρασιού.
- Βάζετε τα πλυμένα λαχανικά στο καλάθι με τρύπες και τοποθετείτε το τρίποδο στη χύτρα.
- Κλείνετε τη χύτρα.
- Ρυθμίζετε την ένταση της εστίας στην υψηλότερη θέση.

### Μαγείρεμα ψαριού

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

### **Μαγείρεμα στο καλάθι χωρίς τρύπες**

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

**Παρατήρηση:** Τα σερβιζόμενα μαγειρέματα στον ατμό διατίθενται και ξεχωριστά στο εμπόριο.

### **Χρήση χύτρας ταχύτητας ως φριτέζα**

Τηγανίζετε στη χύτρα ταχύτητας πάντοτε χωρίς το καλάκι και γεμίζετε τη χύτρα το πολύ μέχρι τη μέση για να προστατευθείτε από το λίπος, που αφρίζει ή από “πιτσιλιόματα” λίπους. Προσέξτε να μην υπερθερμανθεί το λίπος στη χύτρα.

### **Κλείσιμο της χύτρας**

*βλ. απεικόνιση I*

Τοποθετείτε το καπάκι έτσι ώστε η κόκκινη κουκίδα στη λαβή της χύτρας και ο κύκλος στο καπάκι να βρεθούν ακριβώς αντικριστά.

*βλ. απεικόνιση J*

Για να κλείσετε τη χύτρα περιστρέψτε το καπάκι σύμφωνα με τη φορά του βέλους (φορά ρολογιού) μέχρι το τέρμα, αυτό σημαίνει ότι ο σύρτης ασφαλείας πρέπει να “κουμπώσει” με χαρακτηριστικό ήχο.

### **Επιλογή της ζητούμενης θέσης μαγειρέματος**

*βλ. απεικόνιση K*

Γυρίστε την κεντρική βαλβίδα ελέγχου μέχρι την ένδειξη για να δείχνει τη ζητούμενη θέση:

- Στη θέση I το μαγείρεμα γίνεται με ελαφρύ βράσιμο, ιδιαίτερα κατάλληλη για ευαίσθητα φαγητά, όπως λαχανικά και ψάρια.
- Στη θέση II γίνεται γρήγορο μαγείρεμα, ιδιαίτερα ενδειγμένο για φαγητά με μεγάλη διάκριση βρασμού, όπως σούπες, κρέας ή βραστά.

# F I S S L E R V I T A V I T <sup>®</sup>

## 8. Πως να μαγειρεύετε με τη χύτρα ταχύτητας

### Έναρξη μαγειρέματος

Τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας στην αντίστοιχη εστία της κουζίνας:

*Κοινά μάτια κουζίνας / Κεραμική γυάλινη εστία (Ακτινοβολία / Αλογόνο):*

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

*Εστία γκαζιού:*

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

*Επαγωγική εστία:*

Τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της εστίας μαγειρέματος. Το μέγεθος της χύτρας θα πρέπει να αντιστοιχεί στο μέγεθος της εστίας μαγειρέματος ή να είναι μεγαλύτερο, διαφορετικά υπάρχει η πιθανότητα να μην ανάψει η εστία.

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

Το βράσιμο να γίνεται πάντα στη μεγαλύτερη βαθμίδα. Σε επαγωγική εστία στην ψηλότερη ενδιάμεση βαθμίδα. Προσέξτε κατά τη χρήση σε εστίες γκαζιού ή φλόγα να μην υπερπηδά το άκρο του πάτου της χύτρας.

Μετά την έναρξη του μαγειρέματος η θερμοκρασία αυξάνεται και παράγεται ατμός. Το οξυγόνο του αέρα, που καταστρέφει τις βιταμίνες διαφεύγει μέσω του ατμού κάτω από τη λαβή του καπακιού. Αυτή η διαδικασία ενδέχεται να διαρκέσει μερικά λεπτά. Η βαλβίδα Fissler Euromatic θα κλείσει αυτόματα από μόνη της. Λίγο αργότερα η ένδειξη βρασμού θα αρχίσει να ανεβαίνει προς τα πάνω. Θα γίνει ορατός ο πρώτος ασημένιος δακτύλιος.

### Μείωση της θερμοκρασίας

- Εάν θέλετε να μαγειρέψετε με στη θέση I ( 1ος δακτύλιος - βλ. απεικόνιση L ), θα πρέπει λίγο πριν να γίνει ορατός ο πρώτος ασημένιος δακτύλιος να μειώσετε την ένταση της θερμοκρασίας στην ηλεκτρική κουζίνα. Κατά τη διάρκεια όλης της διαδικασίας μαγειρέματος πρέπει να είναι ορατός ο πρώτος ασημένιος δακτύλιος.
- Όταν θέλετε να μαγειρέψετε στη θέση II (2ος δακτύλιος - βλ. απεικόνιση M) , μειώστε τη θερμότητα περίπου, όταν ο πρώτος ασημένιος δακτύλιος γίνει ορατός, προς τα πίσω. Καθ' όλη τη διάρκεια του μαγειρέματος θα πρέπει να παραμείνει ορατός ο δεύτερος δακτύλιος.

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

### Έναρξη του χρόνου μαγειρέματος

Μόλις ο δείκτης βρασμού έχει φτάσει στη ζητούμενη θέση βρασμού αρχίζει ο χρόνος μαγειρέματος. Ο χρόνος που απαιτείται για το μαγείρεμα αναφέρεται 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 ένας χρονοδιακόπτης κατάλληλος για την τήρηση των μικρών χρόνων βρασίματος, π. χ. το magic timer της Fissler.

### Τέλος του χρόνου μαγειρέματος

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

# F I S S L E R V I T A V I T <sup>®</sup>

## Προσοχή:

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

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

### 1. Αφήστε να “κρυώσει” κάτω από τρεχούμενο νερό μικρής έντασης

#### *βλ. Απεικόνιση N*

Κρατήστε τη χύτρα κάτω από τη βρύση και αφήστε το τρεχούμενο νερό με μικρή ένταση να τρέξει πάνω από το καπάκι - όχι πάνω από τις λαβές και την κεντρική βαλβίδα ελέγχου - μέχρι ο δείκτης βρασμού να χαμηλώσει τελείως. Μην τοποθετείτε τη χύτρα μέσα στο νερό.

Ανακινείστε τη χύτρα και μετακινείστε το σύρτη ασφαλείας. Εάν βγαίνει ακόμη ατμός επανατοποθετείτε τη χύτρα κάτω από τη βρύση. Επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία όσες φορές είναι απαραίτητο, μέχρι να μην διαφεύγει άλλος ατμός κατά τη μετακίνηση του σύρτη ασφαλείας, ούτε να είναι ο ατμός πλέον ορατός. Για το άνοιγμα του σύρτη, αφήστε τον για λίγο ελεύθερο και ύστερα σπρώξτε τον τελείως μπροστά.

### 2. Αφαίρεση πίεσης

#### *βλ. απεικόνιση O*

Με το σύρτη ασφαλείας μπορείτε να αφήνετε τον ατμό να διαφεύγει στιγμιαία κατά διαστήματα. Μόλις ο δείκτης βρασμού έχει χαμηλώσει τελείως, ανακινείστε τη χύτρα

και μετακινείστε το σύρτη ασφαλείας. Από τη βαλβίδα Euroomatic θα διαφύγει κατά τη διαδικασία αυτή ο υπολειπόμενος ατμός. Επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία όσες φορές είναι απαραίτητο, μέχρι να μην διαφεύγει άλλος ατμός κατά τη μετακίνηση του σύρτη ασφαλείας, ούτε να είναι ο ατμός πλέον ορατός. Για το άνοιγμα του σύρτη αφήστε τον για λίγο ελεύθερο και ύστερα σπρώξτε τον τελείως μπροστά.

## Προσοχή:

Η παραπάνω μέθοδος αποπίεσης να μην εφαρμόζεται σε σούπες, όσπρια, βραστά, γλώσσα και παρόμοια φαγητά, τα οποία “φουσκώνουν” εύκολα ή είναι σα χυλός. Ο πελτές μήλου και κομπόστες να μη μαγειρευτούν σε χύτρες ταχύτητας. Αν δεν τηρείτε τα παραπάνω μπορεί να ζεματιστείτε!

### 3. Τοποθετήστε τη χύτρα στην άκρη και αφήστε την να κρυώσει

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

Όταν ο δείκτης δεν είναι ορατός πλέον, έχει κατέβει δηλαδή στην αρχική του θέση, ανακινείστε ελαφρά τη χύτρα και μετακινείστε ύστερα το σύρτη ασφαλείας. Επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία όσες φορές είναι απαραίτητο, μέχρι να μην διαφεύγει άλλος ατμός κατά τη μετακίνηση του σύρτη ασφαλείας, ούτε να είναι ο ατμός πλέον ορατός. Για το άνοιγμα του σύρτη τον για λίγο ελεύθερο και ύστερα σπρώξτε τον τελείως μπροστά.

### Άνοιγμα της χύτρας κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος

Εάν θέλετε να ανοίξετε τη χύτρα κάποια στιγμή ενδιάμεσα κατά το μαγείρεμα, θα πρέπει να γίνει προϋπόθεση αποπίεση, όπως περιγράφεται παραπάνω. Προσοχή το καπά-

# F I S S L E R V I T A V I T <sup>®</sup>

κι ζεματάει! Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί κατά το άνοιγμα και το κλείσιμο. Ακουσιμάτα μόνο το χερούλι, διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος να υψοστείτε εγκαυμάτα. Όταν ανοίγετε τη χύτρα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, θα διακόψετε τη διαδικασία βρασίματος: Αφού ξαναπάρει βράση το φαγητό θα πρέπει ο υπολειπόμενος χρόνος μαγειρέματος να ρυθμιστεί εκ νέου στο χρονοδιακόπτη.

## 9. Η σωστή φροντίδα της χύτρας σας

Η χύτρα ταχύτητας θα πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση. Μην αφήνετε τα υπολείμματα τροφών να ξεραίνονται, μπορούν να προκαλέσουν στην ανοξείδωτη επιφάνεια λεκέδες ή και αλλοιώσεις.

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

Η χύτρα και το καπάκι (με τη βαλβίδα Euromatic) μπορούν να πλυθούν με το συνηθισμένο τρόπο στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων. Μην πλένετε το λάστιχο και την κεντρική βαλβίδα ελέγχου στο πλυντήριο των πιάτων, διότι μπορεί να υψοστούν ζημιά από το καθαριστικό του πλυντηρίου των πιάτων.

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

Το “Στίλβωτικό υγρό για ανοξείδωτο ατσάλι της Fissler” χρησιμοποιείται για την απομάκρυνση λεκέδων από τα άλατα του νερού και για να δώσετε στη χύτρα σας την αρχική της λάμψη. Μη χρησιμοποιείτε σύρμα ή σκληρές σκόνες ή υγρά καθαρισμό.

**Πως να καθαρίσετε την κεντρική βαλβίδα ελέγχου**  
*βλ. απεικόνιση P*

Αφαιρέστε την κεντρική βαλβίδα ελέγχου μετά από κάθε χρήση από το καπάκι και ξεπλύνετε σχολαστικά τα μεμο-

νομένα μέρη του καπακιού. Η κεντρική βαλβίδα ελέγχου αποσυναμολογείται για το πλύσιμο.

Προσέχετε για τη συναρμολόγηση της κεντρικής βαλβίδας ελέγχου την αντίστοιχη ακολουθία, η οποία αναφέρεται στο σχεδιάγραμμα, για να αποφύγετε τη λάθος συναρμολόγηση και πιθανούς κινδύνους, που θα προκύψουν σχετικά με την ασφάλεια σας. Βιδώστε την κεντρική βαλβίδα ελέγχου από πάνω και ασφαλίστε την με το παξιμάδι της βαλβίδας κάτω από το καπάκι.

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

### Για μεγαλύτερη διάρκεια ζωής της χύτρας

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

#### Παρατήρηση:

Τα αναλώσιμα ανταλλακτικά, όπως το λάστιχο στεγανοποίησης, το φλάντζακι της βάσης της βαλβίδας και η φλάντζα βαλβίδας Euromatic έχουν μία περιορισμένη διάρκεια ζωής και πρέπει μετά από περίπου 400 διαδικασίες βρασμού ή το αργότερο κάθε 2 χρόνια, να αντικαθίστανται με γνήσια ανταλλακτικά της Fissler. Ανεξάρτητα από τον αριθμό διαδικασιών βρασίματος αυτά τα εξαρτήματα θα πρέπει να αντικαθίστανται με γνήσια ανταλλακτικά της Fissler. Σε περίπτωση που παρουσιάσουν κάποια ζημιά (π. χ. ρωγμές, παραμορφώσεις), αποχρωματισμό ή σκλήρυνση πρέπει να αντικατασταθούν άμεσα με γνήσια ανταλλακτικά Fissler. Σε περίπτωση μη τήρησης των παραπάνω οδηγιών, επηρεάζεται η λειτουργικότητα και η ασφάλεια της χύτρας.

# F I S S L E R V I T A V I T ®

## 10. Συχνές ερωτήσεις και απαντήσεις για τη χύτρα ταχύτητας

Δυσλειτουργία	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση της δυσλειτουργίας
<p>Η βαλβίδα της Fissler Euromatic αφηνει κατά το βράσιμο τον ατμό να διαφεύγει περισσότερο από συνήθως.</p>	<p>Η βαλβίδα Fissler Euromatic ή η αντίστοιχη φλάντζα της, είναι βρώμικη ή ελαττωματική</p> <p>Η χύτρα δεν έχει κλείσει σωστά.</p> <p>Η χύτρα ταχύτητας δεν τοποθετήθηκε στο αντίστοιχο μέγεθος της εστίας στην κουζίνα.</p> <p>Η εστία της κουζίνας δεν αποδίδει τη μέγιστη απόδοση.</p>	<p>Αντικαταστήστε τα εξαρτήματα ή καθαρίστε τα.</p> <p>Κλείστε τη χύτρα σωστά.</p> <p>Τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας στο αντίστοιχο μέγεθος της εστίας στην κουζίνα .</p> <p>Ρυθμίστε την εστία της κουζίνας στη μέγιστη απόδοση.</p>
<p>Από τη βαλβίδα της Fissler Euromatic δε διαφεύγει ατμός κατά το βράσιμο.</p>	<p>Έχετε βάλει πολύ μικρή ποσότητα υγρού στη χύτρα.</p>	<p>Προσθέστε ελάχιστη ποσότητα (1/4 λίτρα) υγρού.</p>
<p>Ο ατμός διαφεύγει από το χείλος του κατακλιού.</p>	<p>Το λάστιχο στεγανοποίησης δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.</p> <p>Το λάστιχο στεγανοποίησης είναι βρώμικο ή ελαττωματικό.</p>	<p>Τοποθετήστε το λάστιχο στεγανοποίησης με το σωστό τρόπο.</p> <p>Καθαρίστε το λάστιχο στεγανοποίησης, ή αντικαταστήστε το.</p>
<p>Ο δείκτης βρασμού δεν ανεβαίνει από τη θέση του.</p>	<p>Η χύτρα δεν έχει κλείσει σωστά.</p> <p>Έχετε βάλει πολύ μικρή ποσότητα υγρού στη χύτρα.</p> <p>Το λάστιχο στεγανοποίησης είναι ελαττωματικό ή έχει σκληρύνει υπερβολικά.</p> <p>Η βαλβίδα Fissler Euromatic ή η αντίστοιχη φλάντζα της είναι βρώμικη ή ελαττωματική</p> <p>Η κεντρική βαλβίδα ελέγχου δεν έχει τοποθετηθεί σωστά και δεν έχει ασφαλίσει κατάλληλα.</p>	<p>Κλείστε τη χύτρα σωστά.</p> <p>Προσθέστε ελάχιστη ποσότητα (1/4 λίτρα) υγρού.</p> <p>Τοποθετήστε καινούριο λάστιχο στεγανοποίησης.</p> <p>Αντικαταστήστε τα εξαρτήματα ή καθαρίστε τα.</p> <p>Τοποθετήστε την κεντρική βαλβίδα ελέγχου σωστά και βιδώστε την σφιχτά με το παξιμάδι.</p>

# F I S S L E R V I T A V I T <sup>®</sup>

<b>Δυσλειτουργία</b>	<b>Πιθανή αιτία</b>	<b>Αντιμετώπιση της δυσλειτουργίας</b>
	Το φλαντζάκι της βάσης της βαλβίδας, της κεντρικής βαλβίδας ελέγχου λείπει, είναι ελαττωματικό ή έχει τοποθετηθεί λανθασμένα.	Τοποθετείστε καινούριο φλαντζάκι στη βάση της βαλβίδας.
<b>Ο ατμός διαφεύγει από την κεντρική βαλβίδα ελέγχου.</b>	Αυτό δε αποτελεί βλάβη. Όταν όμως η ποσότητα του ατμού είναι μεγάλη αυτό σημαίνει υπερβολικά υψηλή θερμοκρασία.	Χαμηλώστε τη θερμοκρασία στην εστία της κουζίνας-κατόπιν μπορείτε να συνεχίσετε κανονικά το μαγείρεμα. Προσέξτε ώστε ο δείκτης βρασμού να εξέχει τόσο, όσο ο αντίστοιχος ασημένιος δακτύλιος να παραμένει ορατός.
<b>Η βαλβίδα Fissler Euromatic αφήνει να διαφεύγει ατμός, ενώ ο δείκτης βρασμού έχει ήδη ανέβει.</b>	Η κεντρική βαλβίδα ελέγχου είναι βρώμικη.  Η κεντρική βαλβίδα ελέγχου είναι ελαττωματική.	Κλείστε την εστία της κουζίνας και αφήστε τη χύτρα ταχύτητας να κρυώσει. Αποσυναρμολογείστε ύστερα την κεντρική βαλβίδα ελέγχου και καθαρίστε την.  Κλείστε την εστία της κουζίνας και αφήστε τη χύτρα ταχύτητας να κρυώσει. Αντικαταστήστε την κεντρική βαλβίδα ελέγχου.
<b>Οι λαβές είναι χαλαρές.</b>	Οι βίδες των λαβών έχουν χαλαρώσει.	Σφίξτε τις βίδες με ένα κατασβίδι.

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 συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε τη χύτρα. Αντικαταστήστε το αμέσως. Να χρησιμοποιείτε σε κάθε περίπτωση μόνο γνήσια ανταλλακτικά της Fissler που ταιριάζουν στο συγκεκριμένο μοντέλο του σκεύους σας (βλέπε κεφάλαιο 11). Οι απομμήσεις ανταλλακτικών ενδέχεται να επηρεάσουν την ασφάλεια και τη λειτουργία της χύτρας. Προσέξτε επίσης να χρησιμοποιείτε μόνο χύτρες ταχύτητας της Fissler με καπάκια χύτρας ταχύτητας Fissler του ίδιου μοντέλου. Όταν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε μία δυσλειτουργία ή μία βλάβη, απευθυνθείτε παρακαλώ στο εξειδικευμένο κατάστημα service Fissler, που σας εξυπηρετεί ή στα ειδικά τμήματα των εμπορικών καταστημάτων. Επίσης μπορείτε να απευθυνθείτε και απευθείας στο SERVICE της Fissler (ΑΦΟΙ Κ. Σαραφίδη ΑΕΒΕ, Καλλιθέα - Αγαμέμνονος 47, τηλ. (210) 94 78 700)

# F I S S L E R V I T A V I T ®







## 11. Κατάλογος ανταλλακτικών

### Παρακαλούμε προσέξτε:






Τα αναλώσιμα εξαρτήματα, όπως το λάστιχο στεγανοποίησης, το φλαντζάκι της βάσης της βαλβίδας και η φλάντζα βαλβίδας Euromatic έχουν μία περιορισμένη διάρκεια ζωής και πρέπει μετά από περίπου 400 διαδικασίες βρασμού, το αργότερο όμως κάθε 2 χρόνια να αντικατασταθούν με γνήσια ανταλλακτικά της Fissler. Ανεξάρτητα από τον αριθμό διαδικασιών βρασίματος αυτά τα εξαρτήματα θα πρέπει να αντικαθίστανται με γνήσια ανταλλακτικά της Fissler, σε περίπτωση ζημιάς (π. χ. ρωγμές, παραμορφώσεις), αποχρωματισμό ή σκλήρυνση και να μη χρησιμοποιούνται άλλο. Σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών επιρρέζεται η λειτουργικότητα και η ασφάλεια της χύτρας.

Όνομασία	Διάμετρος		Αριθμός παραγγελίας	
			Vitavit® royal μαύρο	Vitavit® blue dream (μπλε)
Λαβή χύτρας κομπλέ	18 cm		11 601 00 630	-
Χύτρα ταχύτητας	22 cm		11 631 00 630	14 633 00 650
	26 cm		11 691 00 630	14 693 00 650
Τηγάνι γρήγορου τηγανίσματος	18 cm		14 609 00 630	-
	22 cm		11 631 02 630	-
	26 cm		11 691 04 630	14 693 04 650
Λαβή κατακούι κομπλέ	όλα τα μεγέθη		11 631 02 660	14 633 00 660
Λωρίδες προφίλ	όλα τα μεγέθη		11 631 00 740	11 631 00 740
Πλευρική λαβή κομπλέ	18 cm		11 101 18 640	-
Χύτρα ταχύτητας	22 cm		11 631 00 640	14 633 00 640
	26 cm		11 101 26 640	14 693 01 640
Τηγάνι ταχύτητας	18 cm		14 608 02 640	-
	22 cm		11 631 02 630	-
	26 cm		11 101 26 640	14 693 00 640
Κεντρικής βαλβίδα ελέγχου πλήρως με άξονα βαλβίδας + βάση	όλα τα μεγέθη		11 631 01 700	14 633 00 700
Κάλυμμα κεντρικής βαλβίδας ελέγχου	όλα τα μεγέθη		11 631 00 730	14 633 00 730
Άξονας κεντρικής βαλβίδας ελέγχου Κομπλέ	όλα τα μεγέθη		18 632 00 720	18 632 00 720

# F I S S L E R V I T A V I T ®

Όνομασία	Διάμετρος		Αριθμός παραγγελίας	
			Vitavit® royal μαύρο	Vitavit® blue dream (μπλε)
Βάση κεντρικής βαλβίδας ελέγχου με παξιμάδι και ροδέλα	όλα τα μεγέθη		18 632 00 710	18 632 00 710
Φλάντζα της βάσης της βαλβίδας	όλα τα μεγέθη		18 632 00 740	18 632 00 740
Euromatic με φλάντζα	όλα τα μεγέθη		11 631 00 750	11 631 00 750
Φλάντζα βαλβίδας Euromatic	όλα τα μεγέθη		11 631 00 760	11 631 00 760
Λάστιχο στεγανοποίησης	18 cm		38 617 00 205	38 617 00 205
	22 cm		38 667 00 205	38 667 00 205
	26 cm		38.687 00 205	38.687 00 205

Η αφαίρεση και η τοποθέτηση της φλάντζας βαλβίδας Euromatic γίνεται στο εσωτερικό του καπακιού. Αφαιρέστε πρώτα το χερούλι του καπακιού και πιέστε τη βαλβίδα Euromatic στο πάνω μέρος του καπακιού, έτσι θα διευκολυνθείτε στην αντικατάσταση της φλάντζας. Προσέξτε ώστε η φλάντζα βαλβίδας Euromatic να βρίσκεται στην πλήρη του έκταση στην εγκοπή. (βλ. απεικόνιση Q)

Αξεσουάρ	Διάμετρος		Αριθμός παραγγελίας	
Καλάθι με τρύπες	18 cm			21 625 02 610
	22 cm			21 633 04 610
	26 cm			21 656 06 610
Καλάθι χωρίς τρύπες	22 cm			21 633 04 620
	26 cm			21 656 06 620
Τρίποδο	18 cm		(3,5 λ) (4,5 λ + 6,0 λ)	21 625 02 630
	22 cm			18 621 03 630
	22 cm			18 621 04 630
	26 cm			21 656 08 630
Κοίλο καπάκι	18 cm			11 601 18 600
	22 cm			11 631 22 600
	26 cm			11 691 26 600

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

# F I S S L E R V I T A V I T <sup>®</sup>

## 12. Πίνακας χρόνων μαγειρέματος

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

### Κρέας

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

### Ψάρι, κυνήγι

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

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

### Βραστά λαχανικά

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

### Σούπες

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

### Λαχανικά

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

# F I S S L E R V I T A V I T ®

Πιπεριές, γεμιστές.....	6-8 λεπτά
Μανιτάκια .....	6-8 λεπτά
Κόκκινα παντζάρια .....	15-25 λεπτά
Κόκκινο λάχανο, άσπρο λάχανο, Wirsing..	8-10 λεπτά
Σαυερχουτου .....	2-3 λεπτά
Μαύρες ρίζες.....	4-5 λεπτά

## Όσπρια

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

## Σιτηρά

Φυσικό ρύζι, βρώμη, σιτηρά, κριθάρι, σίκαλη, όλυρα, αποξηραμένος σίτος από ..	9 λεπτά
--	---------

Αποπιέστε τη χύτρα και αφήστε το περιεχόμενο να συνεχίσει να φουσκώνει με κλειστό καπάκι .....	15 λεπτά
--	----------

Μαύρο σιτάρι, κεχρί αντίστοιχα από .....	6 λεπτά
--	---------

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 λειτουργικά εξαρτήματα (εξαιρούνται τα αναλώσιμα όπως το λάστιχο, η φλάντζα βαλβίδας Euromatic και η φλάντζα της βάσης της βαλβίδας).

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

### 10 χρόνια εγγύηση διαθεσιμότητας ανταλλακτικών

Όλα τα λειτουργικά μέρη της χύτρας σας - από το λάστιχο μέχρι και το κομπλέ χειρούλι του παπακιού- 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 ή απευθείας από τη Fissler:

BERSON

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