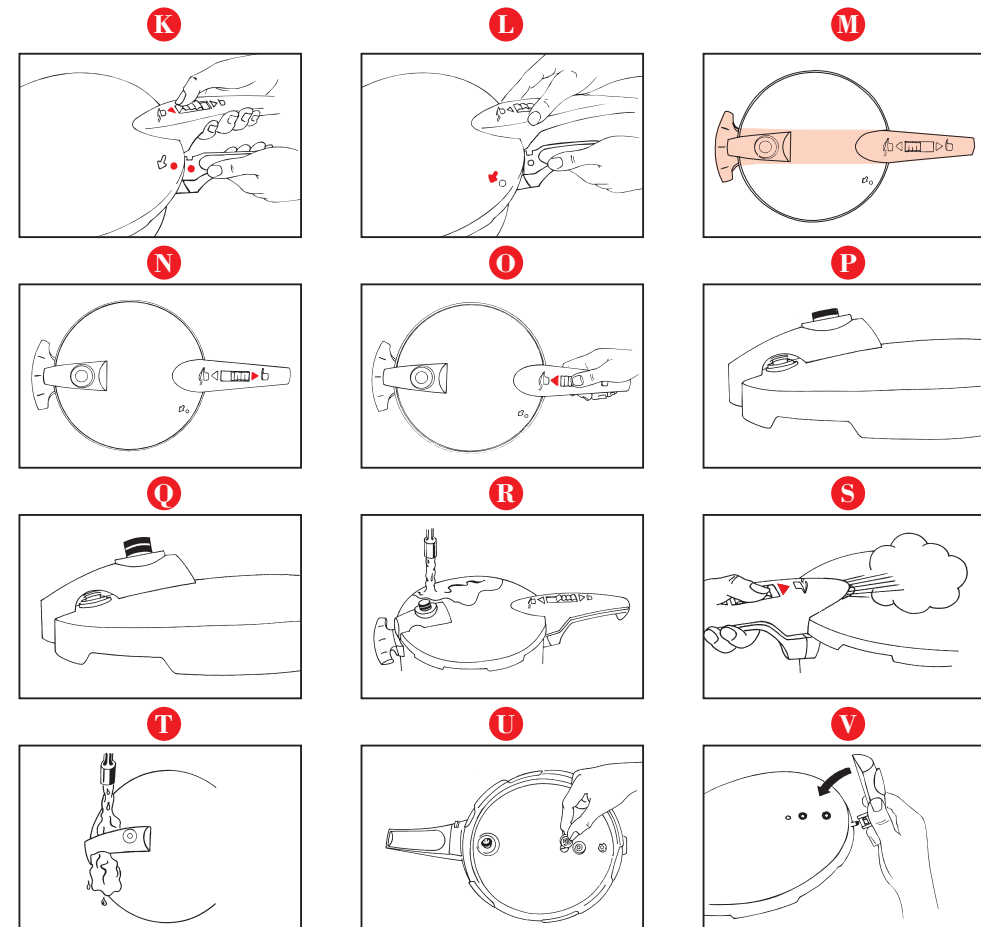
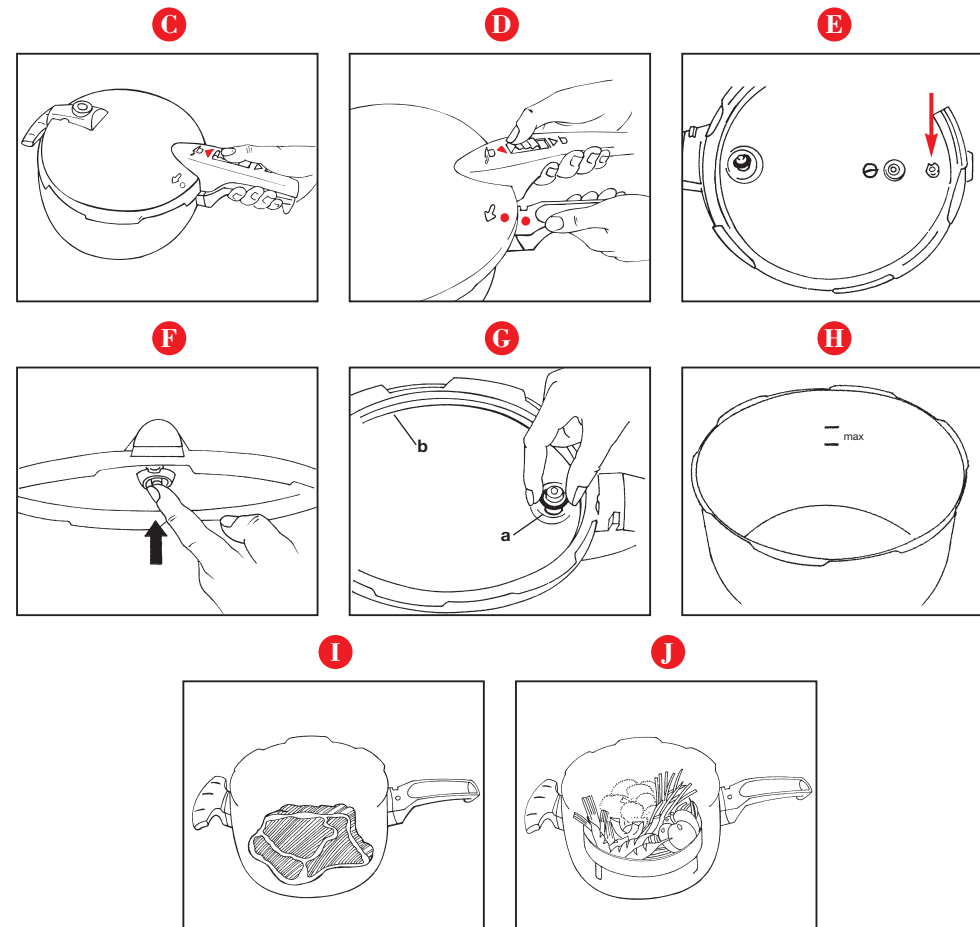


FISSLER BLUE-POINT

FISSLER BLUE-POINT

FISSLER BLUE-POINT

FISSLER BLUE-POINT



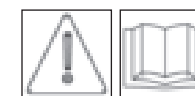
Inhaltsverzeichnis

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

Liebe Kundin, lieber Kunde!

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

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



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

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

Ihre Fissler GmbH
www.fissler.de

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

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

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

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

blue-point

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

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

Idar-Oberstein, 23.07.03

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

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

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



Fissler

21-641-00-965

Fissler GmbH, Harald-Fissler-Str. 1, 55743 Idar-Oberstein, Tel. 06781-403-0, Fax 06781-403-321, www.fissler.de

0506/40/DK



Fissler

blue-point

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

(D) Gebrauchsanleitung
EG-Konformitätserklärung - Siehe letzte Umschlaginnenseite

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

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

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

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

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

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

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

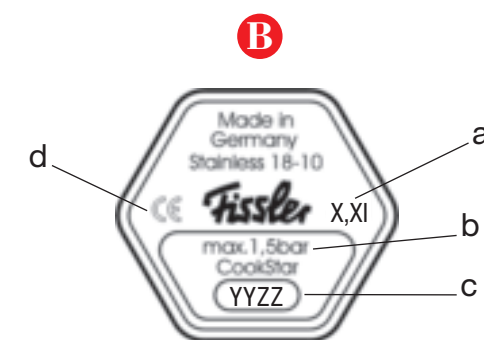
(TR) Kullanma Talimatı
Sayfa 144
Avrupa Topluluğu uygunluk sertifikası - arka kapağın iç tarafındadır.

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

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

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

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



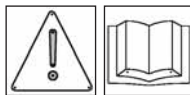
Índice

	Página
1. Instruções de segurança	109
2. Descrição da panela de pressão.....	111
3. Sistemas de segurança da panela de pressão blue-point	112
4. Características da panela de pressão	112
5. Modo de funcionamento da panela de pressão	113
6. Antes da primeira utilização.....	113
7. Preparar a cozedura	113
8. A cozedura dentro da panela de pressão	116
9. Cuidados a ter	118
10. Questões e respostas sobre a panela de pressão	119
11. Lista das peças	122
12. Tabela dos tempos de cozedura	124
13. A garantia Fissler	125

Prezado cliente!

Desejamos-lhe as maiores felicidades com a sua nova panela de pressão da Fissler. Agora os seus pratos vão cozer de forma mais rápida e mais suave. Irá ganhar até 70% mais tempo e poupar até 50% mais energia. As preciosas vitaminas e o aroma natural mantêm-se intactos. Agora pode comer de forma saudável e manter a comida especialmente saborosa.

Estas Instruções de utilização apresentam-lhe as funções e os pormenores do equipamento que tornam o cozinhar com a panela de pressão tão simples e seguro. Vai ser fácil e rápido familiarizar-se com a sua panela de pressão.



Observe as Instruções de utilização com o máximo de cuidado, para evitar danos em caso de uma utilização inadequada. A panela de pressão durante o funcionamento está sob pressão!

Desejamos-lhe momentos de muito prazer com a sua panela de pressão Fissler, cozinhando de forma saudável e rica em vitaminas.

A sua Fissler GmbH
www.fissler.de



Este produto satisfaz os requisitos da directiva CE 97/23/EC – Directivas para equipamento sob pressão
A conformidade com a directiva acima mencionada é confirmada pelo símbolo CE.

FISSLER BLUE-POINT

1. Instruções de segurança

- Leia atentamente as Instruções de utilização antes da primeira utilização da panela de pressão. Não deixe que a panela de pressão seja utilizada por pessoas que não estejam familiarizadas com as Instruções de utilização. Entregue a sua panela de pressão só juntamente com as Instruções de utilização a terceiros.
- Mantenha as crianças longe da panela de pressão enquanto esta estiver em funcionamento.
- Utilize a panela de pressão apenas para os fins previstos nas Instruções de utilização.
- Nunca utilize a panela de pressão ou a frigideira rápida dentro do forno, dado que isso destrói as peças de borracha e de plástico assim como os dispositivos de segurança.
- Para fritar na panela de pressão, tire sempre a tampa e nunca a encha mais da metade com gordura. (veja o capítulo 7)
- Utilize a panela de pressão apenas sobre as fontes de aquecimento indicadas nas Instruções de utilização (veja o capítulo 2).
- As panelas de pressão não devem ser utilizadas na área da medicina. Especialmente não devem ser utilizadas como esterilizadores, uma vez que as panelas de pressão não foram concebidas para atingir a temperatura necessária para uma esterilização.
- Sempre que pretender utilizar a panela de pressão, deve verificar que os dispositivos de segurança estejam limpos e não apresentem danos (veja o capítulo 7).
- Não deve modificar os dispositivos de segurança, com exceção dos procedimentos de

manutenção descritos nas Instruções de utilização. As válvulas não devem ser reparadas nem lubrificadas. Utilize exclusivamente peças sobressalentes genuínas da Fissler, e na versão prevista para o seu aparelho (veja o capítulo 11). Só assim será assegurado o funcionamento e a segurança da sua panela de pressão.

- Substitua regularmente, aproximadamente após 400 operações de cozedura ou, mais tardar, após 2 anos, as peças de desgaste como o anel vedante, o anel-O da base da válvula e o anel-O da Euromatic por peças sobressalentes genuínas da Fissler. Peças com danificações visíveis (p.ex. fissuras, deformações), cor alterada ou endurecimento devem ser substituídas de imediato. A não observância reduz a funcionalidade e a segurança.
- Não instale componentes e peças sobressalentes de panelas de pressão da Fissler em produtos de outros fabricantes.
- Tenha o cuidado de utilizar apenas panelas de pressão da Fissler com tampas Fissler do mesmo modelo.
- Nunca utilize a panela de pressão sem líquidos, dado que isto pode provocar danos por sobreaquecimento na panela ou na fonte de aquecimento. No caso de sobreaquecimento extremo, o alumínio do fundo da panela pode derreter e ficar líquido. Se a panela ficar excessivamente quente, nunca a tire da fonte de aquecimento para prevenir queimaduras por alumínio quente derramado. Desligue a fonte de aquecimento, deixe arrefecer a panela e arrije o quarto.
- Cumpra rigorosamente as quantidades de líquido indicadas:
Mínimo: 1/4 litros de líquido (2 chávenas)
Máximo: 2/3 da capacidade da panela.

FISSLER BLUE-POINT

No caso de alimentos que formam espuma ou incham (p.ex. arroz, leguminosas, caldos ou legumes secos): máx. $\frac{1}{2}$ da capacidade da panela. Oriente-se para isso pelo indicador de nível no interior da panela e consulte as instruções adicionais no capítulo 7.

- A panela de pressão aberta não deve ser aquecida mais do que 2 minutos ao nível máximo da energia quando estiver vazia ou com gordura. Em caso de sobreaquecimento, o fundo da panela pode ficar dourado. Esta mudança de cor, contudo, não afecta o funcionamento.
- No caso da placas de indução: Para evitar o sobreaquecimento e a danificação em consequência do alto rendimento da indução, nunca deixe aquecer as panelas ou frigideiras vazias, ao nível máximo da energia ou sem observá-las. Consulte as instruções do fabricante da placa de cozinhar. (veja o capítulo 8)
- As panelas de pressão encontram-se sob pressão. A não observação das Instruções de utilização pode causar queimaduras. Tenha o cuidado de verificar que a panela esteja correctamente fechada antes de começar o aquecimento (veja o capítulo 7). Nunca utilize a sua panela de pressão com a tampa colocada sem apertar!
- Preste atenção à panela de pressão durante a cozedura e observe o indicador de cozedura. Ajuste a fonte de energia de modo a que o indicador de cozedura não ultrapasse o nível de cozedura pretendido. Se a energia não for reduzida, a válvula deixa escapar vapor. Os tempos de cozedura alteram-se e a perda completa do líquido pode causar danos na panela ou na fonte de aquecimento.
- Manuseie a panela de pressão cautelosamente

enquanto esta estiver sob pressão. Não toque nas superfícies exteriores quentes da panela de pressão. Perigo de queimadura! Durante a cozedura use apenas os cabos e pegas. Caso necessário, utilize luvas.

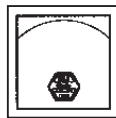
- As panelas de pressão devem ser agitadas antes de serem abertas. Desta forma evita-se que as bolhas de vapor dentro dos alimentos salpiquem e queimem ao abrir a panela. Puré de maçã e compotas não devem ser preparados na panela de pressão.
- Nunca abra a panela de pressão à força. Não abra a panela sem se ter certificado, que toda a pressão do interior foi evacuada. Observe as instruções de abertura (veja o capítulo 8).
- Ao fazer sair o vapor, mantenha as mãos, a cabeça e o corpo fora da zona de perigo! Tenha especial atenção ao tirar o vapor através da válvula correção.
- Se estiver a cozer carne com pele (p.ex. língua) ou salsichas com pele, com tendência para inchar sob pressão, não deve espetar a pele enquanto esta estiver inchada. Perigo de queimadura!
- Não pode utilizar a panela, se esta ou as suas peças estiverem danificadas ou se o seu funcionamento não corresponder ao descrito nestas Instruções de utilização. Neste caso deve imediatamente contactar a loja especializada de produtos Fissler ou a assistência técnica da Fissler (Telefone: +49 - (0) 6781 / 403-556).
- Se após a leitura das Instruções de utilização ainda tiver uma ou outra questão em aberto, não hesite em contactar a loja especializada de produtos Fissler ou a assistência técnica da Fissler. Aqui as suas dúvidas serão com todo o prazer esclarecidas.
- **Guarde bem estas Instruções de utilização.**

2. Descrição da panela de pressão

veja a figura A

1. Cabo de segurança Fissler
2. Válvula corredeira de fecho corredeira ergonómico para ajustar o nível de cozedura, tirar o vapor e desbloquear
3. Fissler Euromatic por baixo da parte da frente do cabo, servindo de válvula de segurança
4. Marca colorida no cabo e marca estampada na tampa para uma colocação exacta da tampa
5. Unidade da válvula de cozedura com função de segurança requerendo pouca manutenção
6. Indicador de cozedura extra grande com marcas para o nível de cozedura suave I e cozedura rápida II dentro da unidade da válvula de cozedura
7. Vedante da base da válvula para a vedação da válvula de cozedura
8. Membranas para a protecção do indicador da cozedura
9. Parafuso para soltar a unidade da válvula de cozedura
10. Anel vedante
11. Contra-cabo para um transporte seguro
12. Protecção contra chamas nas pegas para cozinhar com fogões a gás

13. Fundo da panela com selo incorporado. Fundo para uma transmissão, distribuição e acumulação otimizada do calor.



O fundo da panela tipo Superthermic é adequado para fornos a gás ou eléctricos (placas normais ou placas de cerâmica de vidro)



O fundo Cookstar da Fissler pode ser utilizado, para além dos fogões a gás e eléctricos, nos fogões com placas de indução.



O selo no fundo da panela contém as seguintes informações

veja a figura B

- a – Capacidade nominal (não corresponde à capacidade de enchimento)
- b – Pressão máxima admissível suportada pela válvula de cozedura
- c – Data de fabrico (número da semana/ano)
- d – Símbolo CE

14. Conjunto para cozedura a vapor: com cesto furado e tripé como suporte (existem panelas de pressão sem o conjunto. Estes conjuntos também podem ser adquiridos em separado).


FISSLER BLUE-POINT

3. Os sistemas de segurança da panela de pressão blue-point

- Unidade da válvula de cozedura:
 1. com indicador de cozedura contendo marcas para cozedura suave I e cozedura rápida II
 2. com função limitadora da pressão: ao ultrapassar o nível de cozedura a válvula de cozedura abre automaticamente (no máximo 1,5 bar) e deixa sair o vapor
- Fissler Euromatic:
 1. para uma ventilação automática da panela
 2. como travão de pressão residual: sob pressão, a corredeira fica bloqueada pelo corpo da válvula e impede assim que a panela de pressão possa ser aberta. A panela de pressão só pode ser aberta se estiver completamente despressurizada.
 3. com função de segurança no caso da tampa estar mal fechada: a válvula não tapa a abertura na tampa e assim evita o aumento da pressão
 4. com função limitadora da pressão: no caso da válvula de segurança do regulador estar avariada, a Euromatic evacua automaticamente a pressão
- Anel vedante
- Válvula corredeira de fecho dentro do cabo da tampa (junto com a Euromatic):
 1. para ajustar o nível de cozedura (com ou sem pressão)
 2. para desbloquear antes de abrir a tampa
 3. para desbloquear antes de abrir a tampa
- Fecho de baioneta: assegura um fecho seguro sob pressão
- Cabo de segurança para um manuseamento seguro

4. Características da panela de pressão


A panela de pressão blue-point permite obter resultados excelentes de cozedura. A temperatura mais elevada dentro da panela permite uma cozedura mais rápida dos alimentos, mantendo intactas as vitaminas e nutrientes. Irá ganhar até 70 % mais tempo e poupar até 50 % mais energia.

A panela de pressão blue-point permite obter resultados excelentes de cozedura. Pode optar por uma cozedura sob pressão e uma cozedura convencional sem pressão. A marca no cabo da tampa facilita o ajuste: para cozer sob pressão, coloque o fecho corredeira, após colocar a tampa, na posição „fechado” . A pressão apenas é criada nesta posição.

O indicador da cozedura mostra o nível da cozedura:

No caso da cozedura suave (1^o anel) I para legumes e outros alimentos sensíveis, a temperatura situa-se aproximadamente nos 109 °C (cerca 0,4 bar) e na cozedura rápida (2^o anel), indicada para guisados e carnes, a temperatura é de cerca de 116 °C (aprox. 0,8 bar). Ao ultrapassar a pressão operacional do nível de cozedura rápida, o vapor é automaticamente libertado a partir de, no máximo, 1,5 bar.

Se os legumes forem cozidos no cesto furado e não dentro de água, serão mantidas intactas também as vitaminas solúveis em água.

Para uma cozedura convencional sem pressão, coloque o fecho corredeira, após colocar a tampa, na posição „aberto” .

5. Modo de funcionamento da panela de pressão

Dentro da panela fechada, a qual deve sempre conter uma quantidade mínima de líquido, formam-se vapores. O ar escapa através da Fissler Euromatic e esta fecha automaticamente.

Dentro da panela é criada uma sobrepressão, aumentando a temperatura e levantando o indicador da cozedura. Agora é necessário diminuir a energia da fonte de aquecimento.

Ao atingir o nível de cozedura pretendido começa a contagem do tempo de cozedura. O indicador de cozedura informa-o em qualquer altura sobre a pressão dentro da panela de pressão.

Ao terminar o tempo de cozedura é necessário diminuir primeiro a pressão existente dentro da panela (veja o capítulo 8). Somente após a despressurização, a panela pode ser aberta.

6. Antes da primeira utilização

A panela e a tampa devem ser lavadas cuidadosamente com um pouco de detergente. De seguida, encha cerca de metade da panela com água e aqueça-a no nível de cozedura rápida (2º anel) conforme descrito a seguir.

7. Preparar a cozedura

Abertura da panela

veja a figura C

- Empurre o fecho correção para a frente no sentido „aberto”  e

veja a figura D

- gire a tampa para a direita, até as marcas na tampa e no cabo de segurança estarem sobrepostas. De seguida, levante a tampa.

Antes de cada cozedura

veja a figura E

Verifique, se o corpo da válvula da unidade da válvula de cozedura se move livremente, levantando-o e premindo com um objecto adequado pela parte de baixo da tampa, passando pelo suporte da válvula. Este funciona correctamente se voltar para a posição inicial.

veja a figura F

Verifique, se o indicador de cozedura se move livremente, levantando-o ligeiramente. Este funciona se voltar para a posição inicial.

veja a figura G

Verifique, se a Fissler Euromatic (a) não está colada e se se move livremente na tampa, bastando para isso mexer nela.

Verifique, se o anel de vedação (b) está correctamente colocado na tampa.

Possibilidades de cozedura dentro da panela de pressão e da frigideira rápida

FISLER BLUE-POINT

Com a panela de pressão pode efectuar todas as formas de cozedura: cozer, gusiar, cozer a vapor e refogar.

Tenha o cuidado de respeitar sempre as quantidades de enchimento indicadas quando a panela de pressão estiver fechada. O indicador de enchimento no interior da panela serve de ajuda ao acrescentar o líquido.

veja a figura H

Enchimento máximo:

O volume máximo de enchimento para alimentos normais é 2/3 da capacidade da panela (marca superior). No caso de alimentos que incham ou formam espuma (p.ex. leguminosas, arroz, massas, caldos ou legumes secos) o conteúdo não deve ultrapassar a marca inferior. Neste caso, apenas metade da panela é enchida.

Enchimento mínimo:

Ao cozinhar com ou sem o cesto, tenha o cuidado, de ter pelo menos um 1/4 litro de líquido (2 chávenas) na panela.

Atenção:

Encha sempre com líquido suficiente para permitir a formação do vapor e evitar a evaporação completa do líquido dentro da panela de pressão. De modo algum, a panela deve funcionar "a seco", pois pode causar danos na panela (fundir o fundo da panela ou danos nos dispositivos de segurança) ou na fonte de aquecimento. Em caso de sobreaquecimento a panela não deve ser, de modo algum, retirada da fonte de aquecimento. Desligue a fonte de aquecimento e deixe a panela arrefecer no fogão. Antes da próxima utilização, leve a panela para ser inspeccionada pela assistência técnica da Fissler.

Cozedura sem cesto

Preparação de carnes

veja a figura I

1. Refogar com gordura:

- Aquecer a panela de pressão no nível médio ou alto.
- Verificar a temperatura com uma gota de água*. Ao ser atingida a temperatura correcta para fritar deve a gordura.
- Refogar a carne no fundo da panela, reduzindo ligeiramente a temperatura. De seguida juntar os restantes ingredientes.
- Acrescentar líquido conforme indicado na receita, no entanto, no mínimo 2 chávenas (1/4 litro)
- Fechar bem a panela (veja o capítulo 7).
- Regular a fonte de aquecimento para o nível máximo.

2. Refogar sem gordura:

- Aquecer a panela de pressão no nível médio ou alto.
- Verificar a temperatura com uma gota de água*. Ao ser atingida a temperatura correcta para fritar, colocar a carne dentro da frigideira rápida ou no fundo da panela de pressão aquecida e, caso aplicável, reduzir ligeiramente a temperatura
- Colocar a carne dentro da frigideira rápida ou no fundo da panela de pressão aquecida e, caso aplicável, reduzir ligeiramente a temperatura. Não soltar à força, se a carne „colar” no fundo. A carne solta-se por si própria após cerca de dois minutos.

Se estiver a cozer carne com pele (p.ex. língua) ou salchichas com pele, com tendência para inchar sob pressão, não deve espetar a pele enquanto esta estiver inchada. Perigo de queimadura!

* Verificar se a temperatura correcta é atingida com uma gota de água: As gotas de água saltam no fundo da panela.

FISLER BLUE-POINT

Preparação de sopas e guisados

Sopas e guisados são cozidos sem cesto. Encher no máximo $\frac{2}{3}$ da panela. Encher até metade no caso de alimentos que incham ou com forte formação de espuma. As sopas devem levantar fervura duas ou três vezes com a tampa aberta e a seguir devem ser mexidas antes de fechar a tampa.

Puré de maça e compotas não devem ser preparados na panela de pressão! A não observância implica perigo de queimadura!

Cozedura com cesto furado

O cesto furado com ou sem o tripé permite cozer legumes, peixes e outros alimentos sensíveis.

veja a figura J

Preparação de legumes e batatas

- Encher a panela de pressão com pelo menos duas chávenas ($\frac{1}{4}$ litro) de líquido, eventualmente acrescentando ervas, especiarias ou vinho.
- Colocar os legumes lavados no cesto furado e inserir o tripé na panela.
- Fechar a panela.
- Regular a fonte de aquecimento para o nível máximo.

Preparação de peixes

Cozer o peixe no fundo da panela, acrescentando a quantidade mínima de líquido, ou dentro do cesto furado.

Cozedura com cesto fechado


Tenha em atenção, que o cesto fechado só deve ser utilizado junto com o tripé (ou com o cesto furado).

Nota: Estes conjuntos também podem ser adquiridos em separado.

Fritar na panela de pressão


Frite os alimentos na panela de pressão sempre sem a tampa e encha-a no máximo até a meio para evitar queimaduras provocadas pelos salpicos ou óleo efervescente. Tenha o cuidado de não sobreaquecer o óleo.

Cozedura convencional (sem pressão)

Quando a panela estiver fechada, deve observar, que o fecho correção se encontre na posição „aberto” . Não é criada nenhuma pressão, o indicador de cozedura não sobe. A saída de vapor por baixo do cabo da tampa é normal.

Fechar a panela

veja a figura K

Coloque a tampa de modo a que, a marca estampada na tampa coincida com o ponto vermelho no cabo da panela. Nesta caso, o fecho correção encontra-se na posição „aberto” .


veja a figura L

Para fechar, gire a tampa no sentido da seta (no sentido dos ponteiros do relógio) até ao batente.


veja a figura M

Os cabos da tampa e da panela e a pega lateral formam agora uma linha recta.

veja a figura N

Para uma cozedura rápida puxe o fecho correção até ao batente. A panela está fechada, o fecho correção encontra-se na posição „fechado” .

veja a figura O

Para a cozedura convencional sem pressão, o fecho correção deve-se encontrar na posição „aberto”  e não deve ser manipulado durante o processo de cozedura.

8. A cozedura dentro da panela de pressão

Início da cozedura

Coloque a panela de pressão sobre a placa adequada:

Panela de pressão \emptyset	Placa \emptyset
18 cm	14,5 cm
22 cm	18 cm
26 cm	21 ou 22 cm, 18 cm

O início da cozedura é sempre efectuada no nível máximo. Em caso de um fogão a gás, tenha em atenção, que as chamas não saiam do bordo da panela.

No início o calor aumenta e a cozedura inicial é efectuada automaticamente. O oxigénio prejudicial para as vitaminas é expelido junto com o vapor por baixo do cabo da tampa. Este processo pode demorar alguns minutos. A Fissler Euromatic fecha automaticamente. Logo a seguir, o indicador de cozedura começa a subir. Aparece o primeiro anel branco.

veja a figura P

- No nível de cozedura suave (1º anel), a cozedura é suave, especialmente indicada para alimentos sensíveis como legumes ou peixes.

veja a figura Q

- No nível de cozedura rápida (2º anel) a cozedura é rápida, especialmente indicada para alimentos com tempo prolongado de cozedura, tais como sopas, carnes e guisados.

Diminuir o calor

- Se pretende cozinhar no nível de cozedura suave (1º anel), deve diminuir a temperatura do fogão pouco antes de aparecer o primeiro anel branco. O primeiro anel amarelo deve manter-se visível durante todo o processo de cozedura.
- Se pretende cozinhar mais rápido no nível de cozedura rápida (2º anel), deve diminuir a temperatura do fogão pouco depois de aparecer o primeiro anel branco. O segundo anel branco deve-se manter visível durante todo o processo de cozedura.

Se o indicador de cozedura continuar a subir após aparecer o segundo anel, ouve-se um som sibilante e o vapor em excesso sai pela válvula de cozedura. Neste caso, a energia da fonte de aquecimento está demasiado alta e deve ser reduzida para evitar a evaporação do líquido.

Início do tempo de cozedura

No caso do nível de cozedura suave (1º anel), o tempo de cozedura começa quando o primeiro anel estiver visível, enquanto que, o tempo do nível de cozedura rápida (2º anel) começa quando o segundo anel estiver completamente visível. O tempo de cozedura pode ser consultado no quadro (veja o capítulo 12). No entanto, estes tempos são apenas valores de orientação, dependendo da qualidade, do peso do alimento e do paladar individual. Uma ajuda preciosa é neste caso um relógio temporizador, p.ex. o Fissler magic timer.

Atenção:

Nunca deve forçar a abertura da panela. Esta só deve ser aberta se o indicador de cozedura estiver na posição mais baixa e se, ao accionar o fecho correção, não sair nenhum vapor. Abane a panela antes de a abrir. Desta forma, aquando da remoção da tampa, evita o salpicar das bolhas de vapor encapsuladas dentro dos alimentos. A não observância implica perigo de queimadura devido aos vapores ou alimentos.




Fim do tempo de cozedura

Ao terminar o tempo de cozedura, remova a panela da fonte de aquecimento e evacue a pressão. Existem três possibilidades de despressurizar a panela:

1. „Arrefecer” a panela por baixo de água corrente não abundante




veja a figura R

Coloque a panela por baixo de uma torneira e deixe correr água fria não abundante por cima da tampa, excluindo o cabo e a unidade da válvula de cozedura, até o indicador de cozedura ter retrocedido. Não coloque a panela dentro de água.

Abane a panela e, de seguida, coloque o fecho correção na posição „aberto” . Se continua a sair vapor, colocar o fecho outra vez na posição „fechado” . Volte a colocar a panela por baixo da torneira de água. Repita este procedimento, até deixar de ouvir e/ou ver a saída de vapor e o fecho correção puder ser colocado com facilidade na posição final „aberta”  Seguidamente abra a panela.

2. Retirar o vapor


veja a figura S

Tire o vapor com o fecho correção. Para isso, coloque e mantenha o fecho correção na posição „aberto” . O vapor sai do cabo por cima da tampa. Quando o indicador de cozedura tiver retrocedido e o vapor deixar de sair, feche o fecho correção e abane a panela. Depois coloque o fecho correção outra vez na posição „aberto”  para possibilitar a saída do restante vapor. Repita este procedimento, até deixar de ouvir e/ou ver a saída de vapor e o fecho correção puder ser colocado com facilidade na posição final „aberto”  Seguidamente abra a panela.


Atenção:

Não utilize este método de retirar o vapor quando estiver a cozinhar sopas, leguminosas, guisados, língua ou alimentos semelhantes com tendência para „subir”, criar espuma ou com aspecto de papa. Puré de maça e compotas não devem ser preparados nas panelas de pressão. A não observância implica perigo de queimadura!

3. Colocar de lado e deixar arrefecer

A temperatura desce lentamente, por isso não utilize este método com alimentos que devem ser cozidos „ao ponto”, tais como peixes ou legumes. No entanto, isto não afecta p.ex. uma sopa de ervilhas, que pode facilmente continuar a cozer mais um pouco. Quando o indicador de cozedura deixar de ser visível, abane a panela e de seguida accione o fecho correção no sentido „aberto” . Se continuar a

FISSLER BLUE-POINT

sair vapor, feche outra vez o fecho corredeiro e abane a panela. Repita este procedimento, até deixar de ouvir e/ou ver a saída de vapor e o fecho corredeiro puder ser colocado com facilidade na posição final „aberto”  Seguidamente abra a panela.

Abrir a meio da cozedura

Se pretende abrir a panela durante a cozedura, deve primeiro tirar a pressão conforme descrito. A tampa está quente! Cuidado ao abrir e fechar. Agarre a panela somente pelos cabos para evitar o perigo de queimaduras.

Não se esqueça, que desta forma o processo de cozedura é interrompido. Depois da fase inicial de cozedura deve ajustar no temporizador o tempo restante da cozedura.

9. Cuidados a ter

Limpe a panela de pressão após cada utilização. A panela e a tampa (com Euromatic e válvula de cozedura) podem ser lavadas de forma normal ou na máquina de lavar loiça. **Não limpe o anel de vedação na máquina de lavar loiça, uma vez que este pode ser danificado pelo agente de limpeza.**

O agente de limpeza Fissler para aço inoxidável remove manchas de água e deixa a sua panela de pressão com um brilho excepcional. **Não use palha de aço ou detergentes abrasivos.**

Limpeza do regulador

veja a figura T

- Limpe a unidade da válvula de cozedura após cada utilização, passando a abertura de limpeza por baixo de água quente corrente.

Também deve limpar o vedante da base da válvula e a membrana no lado interior da tampa.

veja a figura U

- Em caso de maior sujidade, a unidade da válvula de cozedura deve ser completamente desmontada. Para isso, solte o parafuso na parte interior da tampa, p.ex. utilizando uma moeda.

veja a figura V

- A unidade da válvula de cozedura pode ser retirada por completo e lavada por baixo de água corrente. Depois de limpar a unidade da válvula de cozedura e a tampa, coloque a válvula novamente no suporte da válvula e aperte o suporte com o parafuso.

Limpe os restos dos alimentos na Euromatic (válvula de segurança) por baixo de água corrente. Esta não é desmontada para a limpeza.



Para uma vida útil prolongada

Para não esforçar o anel vedante, coloque a tampa, após a lavagem, sobre a panela virada para cima.



Nota:

De acordo com a frequência de uso ainda deveria substituir o anel de vedação, a membrana, o anel-O da Euromatic e a junta da base da válvula. Isto após 400 utilizações para cozinhar, mas, ao mais tardar, passados 2 anos. Independentemente deste prazo, as peças devem ser substituídas se apresentarem danos (fissuras, deformação no bordo da tampa, alteração da cor, endurecimento). A não observância reduz a funcionalidade e a segurança.

10. Questões e respostas sobre a panela de pressão

Problema	Causa provável	Resolução do problema
Ao iniciar a cozedura a Euromatic deixa sair mais vapor do que o costume.	A Fissler Euromatic ou o respectivo anel-O está sujo ou danificado.	Coloque o fecho correção na posição „fechado” 
	O fecho correção não se encontra na posição „fechado” 	Limpe ou substitua as peças
	A panela não está correctamente fechada	Feche bem a panela.
	A panela de pressão está colocada sobre uma placa de tamanho adequado.	Coloque a panela de pressão sobre uma placa com o tamanho correcto.
	A fonte de aquecimento não está no nível máximo.	Regule a potência para o máximo.
Ao iniciar a cozedura não sai vapor da Fissler Euromatic.	O líquido dentro da panela é insuficiente.	Acrescente a quantidade mínima (1/4 litro) de líquido.
O vapor escapa pelo bordo da tampa.	O anel vedante não foi colocado.	Insira o anel vedante.
	O anel vedante está sujo ou danificado.	Limpe ou substitua a peça.
O indicador de cozedura não sobe.	A panela não está correctamente fechada	Feche bem a panela.
	O líquido dentro da panela é insuficiente.	Acrescente a quantidade mínima (1/4 litro) de líquido.
	O anel vedante está danificado ou endurecido.	Coloque um anel vedante novo.
	A Fissler Euromatic ou o respectivo anel-O está sujo ou danificado.	Limpe ou substitua as peças
	O vedante da base da válvula está danificado ou torcido.	Limpe a válvula ou renove o vedante da válvula.

FISLER BLUE-POINT

Problema	Causa provável	Resolução do problema
	<p>A válvula de cozedura não foi correctamente colocada ou aparafusada.</p> <p>O anel-O do parafuso de fixação não foi colocado, está danificado ou foi montado de forma errada.</p> <p>O vedante da base da válvula não foi colocado</p> <p>O fecho correção não se encontra na posição „fechado” </p> <p>A membrana não foi montada ou está danificada</p>	<p>Coloque a válvula de cozedura de forma correcta e aperte-a com firmeza.</p> <p>Coloque o anel-O correctamente sobre o parafuso de fixação.</p> <p>Coloque o vedante da base da válvula.</p> <p>Coloque o fecho correção na posição „fechado” </p> <p>Coloque ou substitua a membrana</p>
<p>O vapor escapa pela válvula de cozedura.</p>	<p>Isto é normal. No entanto, se sair muito vapor, isto é um indicador de uma temperatura excessiva.</p>	<p>Reduza a temperatura da fonte de aquecimento – depois continue normalmente. Tenha em atenção, que o indicador de cozedura sobressaia apenas até aparecer o anel desejado.</p>
<p>O vapor sai da unidade da válvula de cozedura antes de aparecer o 2º anel.</p>	<p>O vedante do suporte da válvula endureceu, ou está danificado, deformado ou sujo.</p> <p>A membrana está danificada.</p> <p>A unidade da válvula de cozedura está suja ou danificada.</p> <p>A unidade da válvula de cozedura não foi suficientemente apertada</p>	<p>Limpe ou substitua o vedante do suporte da válvula</p> <p>Substitua a membrana</p> <p>Limpe ou substitua a unidade da válvula de cozedura</p> <p>Aperte a unidade da válvula de cozedura com firmeza</p>

FISSLER BLUE-POINT

Problema	Causa provável	Resolução do problema
A Fissler Euromatic deixa sair vapor embora o indicador de cozedura já tenha subido.	A unidade da válvula de cozedura está suja. A unidade da válvula de cozedura está danificada.	Desligue o aquecimento e deixe a panela de pressão arrefecer. Desmonte e limpe a unidade da válvula de cozedura. Desligue o aquecimento e deixe a panela de pressão arrefecer. Substitua a unidade da válvula de cozedura por uma peça nova.
Os cabos estão soltos.	Os parafusos dos cabos não estão suficientemente apertados.	Aperte os parafusos com uma chave de fendas.

Se tiver a impressão que alguma coisa que não está a funcionar correctamente, desligue a fonte de aquecimento e deixe arrefecer a panela.

Nota:

Não utilize a panela se houver uma peça danificada. Substitua de imediato a peça. Utilize somente peças sobressalentes genuínas da Fissler, na versão prevista para o seu aparelho (veja o capítulo 11). Outros sobressalentes podem ter efeitos negativos sobre a segurança e a função. Tenha o cuidado de utilizar apenas panelas de pressão da Fissler com tampas para panelas de pressão da Fissler.








Se não conseguir resolver uma falha ou um defeito, consulte a sua loja especializada dos produtos Fissler ou contacte directamente a assistência técnica da Fissler.

FISLER BLUE-POINT




11. Lista das peças


Observe:




De acordo com a frequência de uso ainda deveria substituir o anel de vedação, a membrana, o anel-O da Euromatic e a junta da base da válvula. Isto após 400 utilizações para cozinhar, mas, mais tardar, passados 2 anos. Independentemente deste prazo, as peças devem ser substituídas se apresentarem danos (fissuras, deformação no bordo da tampa, alteração da cor, endurecimento). A não observância reduz a funcionalidade e a segurança.

Designação	Diâmetro		Número da peça
Cabo da panela Panela de pressão completo Frigideira rápida	10 cm		21 601 02 630
	22 cm		21 641 00 630
	26 cm		21 671 00 630
	22 cm		21 641 02 630
	26 cm		21 671 04 630
Cabo da tampa (completo)	todos os tamanhos		21 641 01 660
Pega lateral Panela de pressão completo Frigideira rápida	18 cm		21 601 02 640
	22 cm		21 641 00 640
	26 cm		21 671 00 640
	18 cm		21 601 02 640
	22 cm		21 641 02 640
26 cm	21 671 04 640		
Unidade da válvula de cozedura completa com parafuso de fixação	18 cm		21 601 02 700
	22/26 cm		21 641 00 700
Vedante da base da válvula	todos os tamanhos		20 653 00 740
Membrana	todos os tamanhos		20 653 00 720
Parafuso de fixação	todos os tamanhos		21 641 00 770

FISLER BLUE-POINT

Designação	Diâmetro		Número da peça
Euromatic incluindo o anel-O	todos os tamanhos		11 631 00 750
Anel-O para Euromatic	todos os tamanhos		11 631 00 760
Anel vedante	18 cm 22 cm 26 cm		38 617 00 205 38 667 00 205 38 687 00 205

A desmontagem e montagem do anel-O da Euromatic é efectuada pelo lado interior da tampa. Para facilitar a substituição do anel-O, empurre primeiro o fecho correção para a frente no sentido da posição „aberto” . Tenha o cuidado de inserir o anel vedante completamente dentro da ranhura. (veja a figura W)

Acessório	Diâmetro		Número da peça
Cesto furado	18 cm		21 625 02 610
	22 cm		21 633 04 610
	26 cm		21 656 06 610
Cesto sem furos	18 cm		21 633 04 620
	22 cm		21 656 06 620
Tripé	18 cm		21 625 02 630
	22 cm		18 621 04 630
	26 cm		21 656 08 630

Todas as peças podem ser adquiridas na sua loja especializada de produtos Fissler. Ou contacte a: Lamartine, Soares & Rodrigues S.A., Av. da Igreja, 37 A, 1700-233 Lisboa, Tel.: 210314100, Fax: 21210314404, E-mail: dimensao@dimensao-net.com

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

12. Tabela dos tempos de cozedura

Os tempos de cozedura são valores de orientação, indicados para uma medida respeitante a 4 pessoas e para o nível de cozedura rápida II. Ao usar a cozedura suave do nível I aumenta o tempo de cozedura em cerca de 50%, no entanto, estes tempos continuam a ser muito inferiores aos tempos normais de cozedura. Os tempos exactos dependem do peso/tamanho e do grau de frescura do alimento. Em breve terá acumulado a sua própria experiência.

Carnes

Pernil de porco	30 - 40 min.
Guisado	15 -20 min.
Galinha (conforme tamanho e peso)	20 -25 min.
Novilho, cortado.....	6 min.
Novilho assado, coelho	15 -20 min.
Fricassé de novilho	5 min.
Perna de peru	25 -35 min.
Carne de vaca assada	40 -50 min.
Entrecosto com chucrute e batatas	10 -12 min.
Carne enrolada.....	15 -20 min.
Assado de bife marinado	30 -35 min.
Perna de porco assado	20 -25 min.
Perna de porco cozido	30 -35 min.
Porco assado	25 -30 min.
Pernil de porco.....	25 -35 min.

Peixe, caça

Peixe estufado com batatas	6 -8 min.
Peixe em molho bechamel	

de vinho com batatas.....	6 -8 min.
Perna de corça estufada	25 -30 min.
Bacalhau (fresco).....	4 -6 min.

Guisado

Couve guisada	15 min.
Lentilhas (demolhadas) com bacon e batatas	3 -5 min.
Jardineira	20 min.
Carne de vaca à Sérvia c/cogumelos	8 -10 min.

Sopas

Sopa de ervilhas (não demolhadas)	20 -25 min.
Sopa de legumes.....	4 -8 min.
Sopa de sêmola de trigo	3 -5 min.
Sopa de guisado.	10 -15 min.
Sopa de batata	5 -6 min.
Caldo de ossos	20 -25 min.
Minestrone	8 -10 min.
Pot-au-feu	20 -25 min.
Sopa de arroz	6 -8 min.
Caldo de carne (conforme o peso da carne)	35 -40 min.

Galinha

(conforme tamanho e idade).....	25 -35 min.
Sopa de tomate com arroz.....	6 -8 min.

Legumes

Couve flor (conforme a variante)	2 -3 min.
Couve flor inteira (conforme a variante) ..	4 -6 min.
Ervilhas frescas	3 -4 min.
Prato de legumes	5 -6 min.
Batatas com casca	8 -10 min.

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

Batatas descascadas	6 -8 min.
Pimentão recheado.....	6 -8 min.
Cogumelos	6 -8 min.
Cenouras	15 -25 min.
Couve (roxa, branca, portuguesa).....	8 -10 min.
Chucrute	2 -3 min.
Espargos	4 -5 min.

Leguminosas

Favas (não demolidas)	15 -20 min.
Favas, frescas	3 -5 min.
Ervilhas frescas, inteiras, não cortadas, não demolidas	45 -55 min.
Ervilhas frescas, inteiras, não cortadas, demolidas	12 -15 min.
Ervilhas com casca, inteiras, não demolidas	15 min.
Lentilhas grandes, com casca, não demolidas	10 -15 min.
Lentilhas grandes, com casca, demolidas	3 -5 min.
Feijão branco fresco	3 -5 min.

Cereais

Arroz integral, aveia, trigo, cevada, centeio, esbelta, cada	9 min.
---	--------

Despressurizar a panela e deixar
no molho com a tampa fechada

15 min.

Trigo sarraceno, milho miúdo

6 min.

Não deixar no molho!

13. A garantia Fissler

Para todas as panelas de pressão e frigideiras rápidas da Fissler, a Fissler oferece uma garantia de 3 anos para todas as peças com excepção das peças de desgaste, tais como o anel vedante, a membrana, o anel-O da Euromatic e o vedante da base da válvula)..

A garantia caduca no caso de uma utilização não adequada.

10 anos de garantia de venda de peças

Mesmo após a garantia ter caducado, todas as peças funcionais da sua panela de pressão – desde o anel vedante até ao cabo completo da tampa – podem ser adquiridas na sua loja especializada de produtos Fissler ou directamente na:

Lamartine, Soares & Rodrigues S.A.
Av. da Igreja, 37 A
1700-233 Lisboa
Tel.: 210314100
Fax: 21210314404
E-mail: dimensao@dimensao-net.com
www.fissler.de