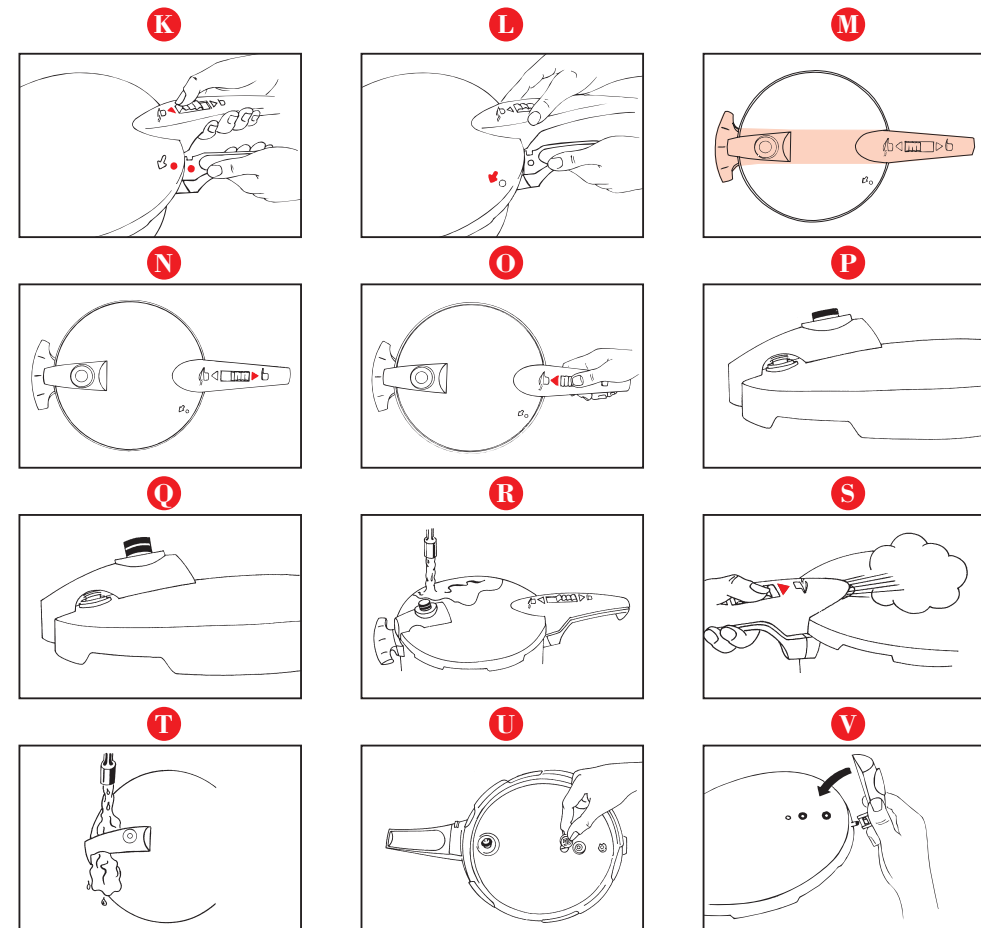
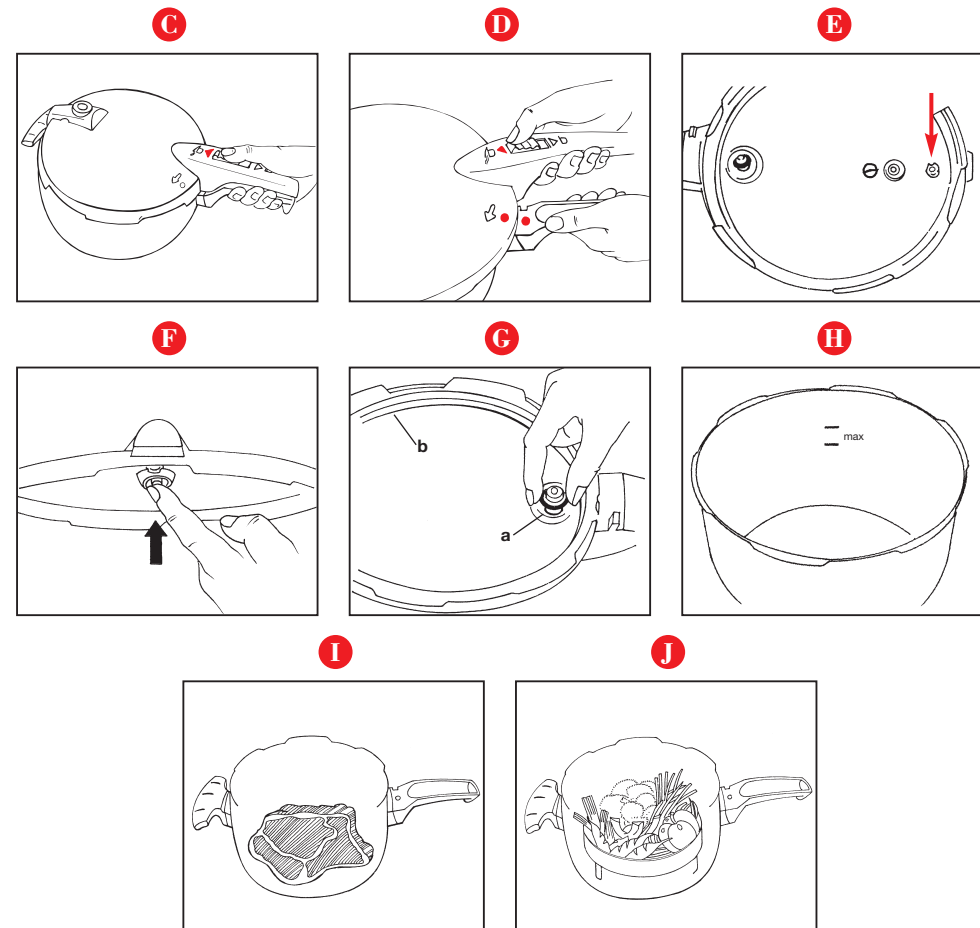


FISSLER BLUE-POINT

FISSLER BLUE-POINT

FISSLER BLUE-POINT

FISSLER BLUE-POINT



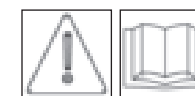
Inhaltsverzeichnis

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

Liebe Kundin, lieber Kunde!

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

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



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

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

Ihre Fissler GmbH
www.fissler.de

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

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

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

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

blue-point

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

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

Idar-Oberstein, 23.07.03

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

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

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



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.

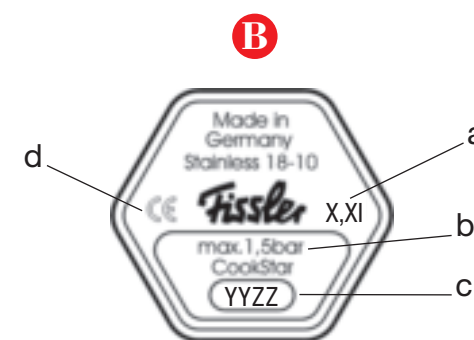
(TR) Kullanma Talimatı
Sayfa 144
Avrupa Topluluğu uygunluk sertifikası - arka kapağın iç tarafındadır.

(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



FISLER BLUE-POINT

١٣ - ضمان شركة فسلر الضمان

تمنح شركة فسلر لحائزي جميع أوعية الطهي السريعة ومقالي التحمير السريعة ضمان لمدة ٣ سنوات على جميع قطع الغيار (ماعدا الأجزاء المستهلكة مثل حلقة منع التسرب ومانع التسرب المستدير الخاص بصمام الأمان ومانع التسرب المستدير بالقاعدة).

وتلغى صلاحية الضمان في حالة الاستعمال بصورة ليست حسب الأصول.

ضمان الحصول على قطع الغيار لمدة ١٠ سنوات

يمكنكم شراء كافة قطع غيار وعاء الطهي السريع - من حلقة منع التسرب ومقيض الغطاء الكامل - حتى بعد إنقضاء فترة الضمان وذلك بمحل فسلر الإخصائي وبالأقسام المتخصصة بالمتاجر الكبيرة أو مباشرة في:

شركة فسلر ش.م.م
قسم خدمات العملاء
٥٥٧٦٨ هوبشتيدن - فايرزباخ
ألمانيا
هاتف: ٠٦٧٨١ - ٥٥٦ ٤٠٣

بنجر	١٥ - ٢٥ دقائق
كرنب أحمر وأبيض وأخضر	٨ - ١٠ دقائق
البقوليات	
الفاصوليا الصغيرة غير منقوعة	١٥ - ٢٠ دقيقة
الفاصوليا الصغيرة المنقوعة	٣ - ٥ دقائق
بازلاء خضراء كاملة	
غير مقشرة وغير منقوعة	٤٥ - ٥٥ دقيقة
بازلاء خضراء كاملة	
غير مقشرة ومنقوعة	١٢ - ٤٥ دقيقة
بازلاء مقشرة كاملة	
غير منقوعة	١٥ دقيقة
عدس بجبة كبير غير مقشر	
غير منقوع	١٠ - ١٥ دقائق
عدس بجبة كبير غير مقشر	
منقوع	٣ - ٥ دقائق
فاصوليا بيضاء منقوعة	٣ - ٥ دقائق

الغلا

لأرز طبيعي وقمح وطحين وشعير	
وحنطة وحبوب الخضراء كلاً منهم	٩ دقائق
الوعاء بدون ضغط	
وترك محتوياته تنتفخ بدون غطاء	١٥ دقائق
الحنطة السوداء والذرة كلاً منهم	٦ دقائق
لا تتركهما ينتفخا!	

FISLER BLUE-POINT

١٢- جدول أزمنة النضج

إن بيانات أوقات النضج هي بيانات تقريبية تعتمد على كمية تكفي لأربعة أشخاص والتي معطياتها تناسب المرحلة ٢ للمحافظة على الفيتامينات الغذائية واستخدام المرحلة ١ يزيد أوقات النضج بحوالي ٥٠٪ والتي تقع لحداً ما أقل بكثير من أوقات النضج العادية وتعتمد الأوقات الصحيحة على حجم ومدى طزاجة المادة الغذائية التي سيتم نضجها وستقومون بإكتساب خبرات شخصية بسرعة.

اللحوم

الفخذ.....	٤٠ - ٣٠
دقيقة جلاش وهي قطع من اللحم المطهية بالصلصة.....	٢٠ - ١٥
دجاج (حسب الحجم والوزن).....	٢٥ - ٢٠
لحم العجل مقطعة.....	٦ دقائق
لحم عجل مشوي والأرانب.....	٢٠ - ١٥
لحم عجل مع أرز وخضروات.....	٥ دقائق
فخذ الديك الرومي.....	٣٥ - ٢٥
لحم بقري مشوي.....	٥٠ - ٤٠
لحم ملفوف محمر في الصلصة.....	٢٠ - ١٥
لحم مظل محمر.....	٣٥ - ٣٠

الأسماك ولحوم حيوانات الغاية

سمك مطهي ببخار نار هادئة مع بطاطس.....	٨ - ٦ دقائق
سمك بصلصة بيضاء بالنبيذ مع بطاطس.....	٨ - ٦ دقائق
فخذ غزال محمر.....	٣٠ - ٢٥
سمك بلطي.....	٦ - ٤ دقائق

شوربة الخضروات

شوربة كرنب.....	١٥ دقيقة
شوربة عدس جبنة (منقوعة) مع دهن وبطاطس.....	٥ - ٣ دقائق

شوربة فاصوليا خضراء.....	٢٠ دقيقة
شوربة لحم بقري حسب وصفة الصرب مع فطر.....	٨ - ١٠ دقائق

أنواع الشوربات


شوربة البازلاء (غير منقوعة).....	٢٠ - ٢٥ دقيقة
شوربة خضار.....	٤ - ٨ دقائق
شوربة برغل.....	٣ - ٥ دقائق
شوربة لحم جلاش بالطماطم.....	١٠ - ١٥ دقيقة
شوربة بطاطس.....	٥ - ٦ دقائق
شوربة لحم.....	٢٠ - ٢٥ دقيقة
شوربة خضار إيطالية.....	٨ - ١٠ دقيقة
شوربة مقانق.....	٢٠ - ٢٥ دقيقة
شوربة أرز.....	٦ - ٨ دقائق
حساء لحم بقري (حسب وزن اللحم).....	٣٥ - ٤٠ دقيقة
شوربة دجاج (حسب الحجم والعمر).....	٢٥ - ٣٥ دقيقة
شوربة طماطم بالأرز.....	٦ - ٨ دقائق

الخضروات

القرنبيط (حسب النوع).....	٢ - ٣ دقائق
القرنبيط كامل (حسب النوع).....	٤ - ٦ دقائق
البازلاء الخضراء.....	٣ - ٤ دقائق
مجموعة خضروات.....	٥ - ٦ دقائق
بطاطس بالقشرة.....	٨ - ١٠ دقائق
بطاطس بدون قشرة.....	٦ - ٨ دقائق
فلفل كبير محشي.....	٦ - ٨ دقائق
فطريات.....	٦ - ٨ دقائق

FISLER BLUE-POINT

رقم الطلبية	القطر	الوصف
21 601 02 700 21 641 00 700	١٨ سم ٢٦ / ٢٢ سم	وحدة صمام الطهي كاملة بمسمار التثبيت
20 653 00 740	جميع المقاسات	مانع التسرب بقاعدة الصمام
20 653 00 720	جميع المقاسات	الغشاء الدائري
21 641 00 770	جميع المقاسات	مسمار التثبيت
11 631 00 750	جميع المقاسات	صمام الأمان شاملاً مانع التسرب المستدير
11 631 00 760	جميع المقاسات	مانع التسرب المستدير الخاص بصمام الأمان
38 617 00 205 38 667 00 205 38 687 00 205	١٨ سم ٢٢ سم ٢٦ سم	حلقة منع التسرب

يتم فك / تركيب مانع التسرب المستدير الخاص بصمام الأمان بالجهة الداخلية للغطاء.
فك مقبض الغطاء واضغط بإصبعك للأمام على الجهة العليا  لغطاء صمام الأمان حتى تسهل عملية تغيير مانع
التسرب المستدير مع مراعاة وجود مانع التسرب بأكمله بالحز. (انظر شكل W)

رقم الطلبية	القطر	قطع الغيار
21 625 02 610 21 633 04 610 21 656 06 610	١٨ سم ٢٢ سم ٢٦ سم	مصفى
21 633 04 620 21 656 06 620	٢٢ سم ٢٦ سم	جزء داخلي بدون ثقب
21 625 02 630 18 621 04 630 21 656 08 630	١٨ سم ٢٢ سم ٢٦ سم	حامل ذو ثلاث أرجل

يمكنكم الحصول على جميع قطع الغيار بمحلات فسلر المتخصصة أو لدى الأقسام المتخصصة بالمحلات الكبيرة أو الاتصال مباشرة بشركة فسلر ش.م.م.
قسم خدمة عملاء فسلر في 55768 Hoppstaedten-Weiersbach, Germany, Tel.: 0049 6781 / 403 - 556.

FISLER BLUE-POINT




تنبيه:

عندما يتلف أحد الأجزاء فلا تواصل إستعمال الوعاء ويجب إستبدال هذا الجزء فوراً ولا تستخدم إلا قطع غيار فسلر الأصلية (أنظر الفصل ١١) لأن قطع الغيار الأخرى قد تؤثر على أمان وتشغيل الوعاء وبرجاء مراعاة أن فسلر فقط هو الذي يستعمل أوعية الطهي السريعة المكتوب على غطائها فسلر.
إن لم تستطيع تصليح أحد العيوب فبرجاء الإتصال بأحد محلات فسلر التخصصية أو أحد الأقسام التخصصية بالمحلات الكبيرة أو مباشرة بقسم خدمة عملاء فسلر.

١١ - قائمة قطع الغيار

يجب مراعاة:

ينبغي حسب مدى إستعمالكم لوعاء الطهي السريع تجديد حلقة منع التسرب ومانع التسرب المستدير بقاعدة صمام إكليل الطهي ومانع التسرب المستدير الخاص بصمام الأمان كل ١-٢ سنة ويجب بصرف النظر عن هذه الفترة الزمنية تبديل القطع التالفة (شقوق وتشوه طرف حلقة منع التسرب وتغير اللون والتصلد) وعدم مراعاة ذلك يؤثر على التشغيل والأمان.

رقم الطليبية	القطر	الوصف
21 601 02 630 21 641 00 630 21 671 00 630 21 641 02 630 21 671 04 630		١٨ سم مقبض الوعاء وعاء الطهي السريع ٢٢ سم كامل ٢٦ سم ٢٢ سم مقلاة التحمير السريعة ٢٦ سم
21 641 01 660		جميع المقاسات مقبض الغطاء كامل
21 601 02 640 21 641 00 640 21 671 00 640 21 641 02 640 21 671 04 640		١٨ سم اليد الجانبية وعاء الطهي السريع ٢٢ سم الكاملة ٢٦ سم ٢٢ سم مقلاة التحمير السريعة ٢٦ سم

FISLER BLUE-POINT

العطل	السبب المحتمل	إصلاح سبب العطل
	مانع التسرب بقاعدة الصمام ناقص صمام الفتح المنزلق ليس في وضع	تركيب مانع تسرب بقاعدة الصمام إضبط صمام الفتح المنزلق علي الوضع
خروج البخار عبر وحدة إكليل الطهي.	الغشاء المستدير غير راكب أو تالف إن ذلك عادي فإذا خرج بخار كثير جداً فمعنى ذلك أن درجة الحرارة مرتفعة جداً.	تركيب الغشاء المستدير أو تبديله خفض حرارة الموقد ثم يمكنك الإستمرار في الطهي عادي جداً مع مراعاة أن مابين درجة الغليان قد برز حتى أصبحت الحلقة المرغوبة ظاهرة.
تقوم وحدة إكليل الطهي بتفريغ البخار برغم من عدم الوصول للحلقة الثانية	مانع التسرب بقاعدة الصمام متصلة أو تالفة أو مشوهة الغشاء المستدير تالف. وحدة إكليل الطهي تالفة أو متسخة	تنظيف مانع التسرب بقاعدة الصمام أو تبديله تبدال الغشاء المستدير تنظيف وحدة إكليل الطهي أو تبديلها
إن صمام فسلر للأمان يقوم بتفريغ البخار برغم من ارتفاع مابين الطهي	إن وحدة إكليل الطهي متسخة إن وحدة إكليل الطهي تالفة	إيقاف تشغيل الموقد وترك وعاء الطهي السريع يبرد وفك وحدة إكليل الطهي وتنظيفها إيقاف تشغيل الموقد وترك وعاء الطهي السريع يبرد وفك وحدة إكليل الطهي وتبديلها بقطعة غيار جديدة
الأيدي ليست مثبتة تماماً أي مفكوكة	براغي أيدي الوعاء ليست محكمة الربط.	إعادة إحكام رباط البراغي بالمفك.

إذا كنت تعتقد أن شيء ما ليس على مايرام فينبغي عليكم إيقاف تشغيل الموقد وترك الوعاء يبرد.

FISLER BLUE-POINT

١٠ - أسئلة وأجوبة تتعلق بوعاء الطهي السريع

العطل	السبب المحتمل	إصلاح سبب العطل
يقوم صمام فسلر للأمان بتفريغ بخار أكثر عند بدء الغليان عن ماهو معتاد.	صمام الفتح المنزلق ليس في وضع  وضع  . الوعاء مغلق بصورة خاطئة. وعاء الطهي السريع ليس موجود على عين الموقد الصحيحة التي تخصه. مصدر الحرارة غير مضبوط على أقصى قدرة حرارية له.	إضببط صمام الفتح المنزلق علي الوضع  . غلق الوعاء بصورة صحيحة. وضع وعاء الطهي السريع على عين الموقد الصحيحة التي تخصه. ضبط مصدر الحرارة على أقصى قدرة حرارية له.
عدم خروج بخار من صمام فسلر للأمان عند بدء الغليان.	كمية السائل الموجودة بالوعاء قليلة جداً. حلقة منع التسرب ليست راكمية في موضعها تماماً. حلقة منع التسرب متسخة أو تالفة.	إضافة أقل كمية (٤/١ لتر) من السائل. تركيب حلقة منع التسرب في موضعها تماماً. تنظيف قطع الغيار وتبديلها.
مبين درجة الغليان لا يرتفع	الوعاء مغلق بصورة خاطئة. كمية السائل الموجودة بالوعاء قليلة جداً. حلقة منع التسرب تالفة أو متصلة. صمام فسلر للأمان أو مانع التسرب المستدير الخاص به متسخ أو تالف. وحدة إكليل الطهي ليست محكمة الربط تماماً مانع التسرب المستدير لمسمار التثبيت ناقص أو تالف أو مركب بصورة خاطئة.	غلق الوعاء بصورة صحيحة. إضافة أقل كمية (٤/١ لتر) من السائل. تركيب حلقة منع تسرب جديدة. تنظيف القطع وتبديلها. تركيب وحدة إكليل الطهي بصورة صحيحة وإحكام ربطها تماماً تركيب مانع التسرب المستدير الصحيح بمسمار التثبيت.

FISLER BLUE-POINT

أنظر الشكل V

يمكن فك وحدة إكليل الطهي بأكملها وتنظيفها بالماء الجاري وبعد تنظيفها مع الغطاء ضع إكليل الطهي بحامل الصمام مرة أخرى وثبته بالمسمار.
نظف صمام الأمان بالماء الجاري من بقايا الأطعمة بدون فكه لتنظيفه.

من أجل عمر أطول

للمحافظة على حلقة منع التسرب يجب وضع الغطاء بعد التنظيف معكوساً على الوعاء.

فتح الوعاء من وقت لآخر

إذا فتحت الوعاء مرة فيجب أن تتخلص أولاً من ضغطه الداخلي كما هو مشروح ومراعاة سخونة الغطاء والإحتراس عند فتحه وغلقه ولا تمسكه إلا بالمقبض وإلا فستعرض لخطورة حرق الجلد ويجب أن تفكر في أنك بذلك ستقطع عملية الطهي فيجب بعد بدء الطهي ضبط المنبه على بقية وقت النضج.

٩- تعليمات العناية

ينبغي تنظيف وعاء الطهي السريع بعد كل مرة تستخدمه فيها فيمكنكم تنظيف مع الغطاء (وصمام الأمان) كالمعتاد أو بماكينة غسل الأواني مع مراعاة عدم تنظيف حلقة منع التسرب في ماكينة غسل الأواني لإحتمال تلفها بمفعول مواد التنظيف التي تضاف بماكينة غسل الأواني.

وتقوم مادة فسلر للعناية بالصلب الذي لا يصدأ بإزالة بقع الماء وإكساب وعائكم للطهي السريع لمعان ورونق جميل .
لا تستعمل لاصوف الصلب ولا مواد الددك.

تنظيف الصمامات

أنظر الشكل T

نظف وحدة إكليل الطهي بعد كل عملية نضج بشطف بفتحة التنظيف بالماء الجاري الساخن.
كما يجب أيضاً تنظيف حلقة منع التسرب والغشاء المستدير بالناحية الداخلية للغطاء.


أنظر الشكل U

يجب فك وحدة إكليل الطهي بأكملها في حالة قذارتها الشديدة وذلك بفك المسمار الذي بالجهة الداخلية للغطاء وعلى سبيل المثال بقطعة نقدية معدنية.

تنبيه:


ينبغي حسب مدى استعمالكم لوعاء الطهي السريع تجديد حلقة منع التسرب والغشاء المستدير ومانع التسرب المستدير الخاص بصمام الأمان ومانع التسرب الخاص بقاعدة الصمام كل ١-٢ سنة ويجب بصرف النظر عن هذه الفترة الزمنية تبديل القطع التالفة (شقوق وتشوه طرف حلقة منع التسرب وتغير اللون والتصلد) وعدم مراعاة ذلك يؤثر على التشغيل والأمان.

FISLER BLUE-POINT

فرغ البخار بصمام الفتح المنزلق ثم هز الوعاء وشغل صمام الفتح المنزلق في الوضع  حيث يخرج عندئذ البخار عبر يد الغطاء على الغطاء وعندما ينخفض مابين الطهي تماماً ولا يخرج بخار إقفل صمام الفتح المنزلق وهز الوعاء ثم

تنبيه:

لا تستعمل طريقة بخار العادم عند طهي أنواع الشوربات والبقوليات وشورية الخضروات واللسان أو ما شابه ذلك من الأطعمة الأخرى التي تزيد وتنفور وتكون مهروسة ولا تقم بإعداد التفاح المفروم والفواكه المطبوخة بالسكر بوعاء الطهي السريع وعدم مراعاة ذلك قد يعرضك لخطورة حرق الجلد.




تنبيه:
لا تفتح الوعاء بالقوة أبداً ولا تفتحه إلا عندما ينخفض مابين الطهي تماماً وعندما لا يخرج بخار حيث يأخذ صمام الفتح المنزلق الوضع النهائي  بكل بسهولة وهز الوعاء قبل فتحه كل مرة حتى تتجنب بذلك تناثر فقاعات البخار التي قد تكون محبوسة بالطعام المطهي عند فتح الغطاء وعدم مراعاة ذلك قد يعرضك لخطورة حرق الجلد من تدفق البخار والطعام الناضج.

توجد لديك ثلاث إحتتمالات لكي تتخلص من الضغط الداخلي بالوعاء:

١- تحت تأثير الماء الجاري زّنبريدس



أنظر الشكل R



ضع الوعاء تحت صنوبر الماء وافتح على غطائه الماء الجاري البارد - ليس على البدان ووحدة إكليل الطهي - حتى ينخفض مابين الطهي تماماً ولا تضع الوعاء بالماء.

هز الوعاء ثم حرك صمام الفتح المنزلق في الإتجاه  فإذا خرج بخار آخر فيجب تحريك صمام الفتح المنزلق في الإتجاه  ثم وضع الوعاء تحت صنوبر الماء مرة أخرى وكرر هذه العملية حتى لا يخرج بخار آخر بصوت مسموع و / أو ظاهر
حتى يأخذ صمام الفتح المنزلق الإتجاه النهائي  ثم إفتح الوعاء.

٢- بخار العادم

أنظر الشكل S

حرك صمام الفتح المنزلق في الإتجاه  حتى يستطيع باقي البخار الخروج وتكرر هذه العملية حتى لا يخرج بخار آخر بصوت مسموع / ظاهر حتى يأخذ صمام الفتح المنزلق الإتجاه النهائي  ثم إفتح الوعاء.

٣- ضع الوعاء بالجانب وإتركه يبرد
لاتنخفض درجة الحرارة إلا ببطء ولذلك لا تستعملها للمأكولات التي يجب أن تنضج تماماً مثل الأسماك والخضروات وهي لاتنضج على سبيل المثال شوربة البازلاء والتي يمكنها أن تنضج ببطء.
عندما لا يظهر مابين الطهي فيجب أن نهز الوعاء هزة خفيفة ثم نقوم بتحريك صمام الفتح المنزلق حتى يأخذ الوضع  فإذا خرج بخار آخر إقفل صمام الفتح المنزلق وهز الوعاء ونكرر هذه العملية عدة مرات حتى لا يخرج بخار آخر بصوت مسموع و / أو ظاهر حتى يأخذ صمام الفتح المنزلق الإتجاه النهائي  ثم إفتح الوعاء.

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

٨- تعاقب عملية الطهي بوعاء الطهي السريع

بداية الطهي

ضع وعاء الطهي السريع على الموقد المناسب له:

وعاء الطهي السريع ط	الموقد ط
١٨ سم	١٤ر٥ سم
٢٢ سم	١٨ سم
٢٦ سم	٢١ أي ٢٢ سم و١٨ سم

يجب دائماً إجراء طهي الطعام في البداية على أقصى درجة حرارة مع مراعاة عدم تجاوز الشعلة حافة قاع الوعاء عند الطهي على موقد الغاز.

إن الحرارة ترتفع بعد بدء عملية الطهي ويتم نضج الطعام أي طهيه تلقائياً ويخرج تحت مقبض الغطاء مع البخار وأكسجين الهواء الذي لا يتفق مع الفيتامينات ويمكن أن تستغرق هذه العملية بضعة دقائق ثم يغلق صمام الأمان من تلقاء نفسه ويبدأ بعد ذلك تصاعد مابين درجة الطهي ويمكن رؤية الحلقة الأولى البيضاء.

أنظر الشكل P

• يتم النضج بمرحلة المحافظة على الفيتامينات الغذائية (الحلقة الأولى) بصورة صحية وتصلح تلك المرحلة خاصة للمأكولات الحساسة مثل الخضروات أو الأسماك.

أنظر الشكل Q

• يتم النضج بالمرحلة ٢ السريعة (الحلقة الثانية) وتصلح تلك المرحلة خاصة للمأكولات التي تحتاج لفترة طهي أطول مثل الشورية واللحوم والخضروات.

تخفيض الحرارة

• إذا رغبت نضج الطعام بمرحلة المحافظة على الفيتامينات الغذائية (الحلقة الأولى) فيجب عليكم قبل ظهور الحلقة الأولى البيضاء تقليل حرارة الموقد مع مراعاة بقاء الحلقة الأولى البيضاء ظاهرة أثناء عملية الطهي بأكملها.

• إذا رغبت نضج الطعام بالمرحلة السريعة (الحلقة الثانية) فيجب عليكم بعد ظهور الحلقة الأولى البيضاء تقليل الحرارة مع مراعاة بقاء الحلقة الثانية ظاهرة أثناء عملية الطهي بأكملها.

فإنها إستمر إرتفاع مابين الطهي بعد ظهور الحلقة الثانية فستسمع صوت الطش فيخرج البخار الزائد من اكليل الطهي أي أن كمية الحرارة الداخلة في هذه الحالة كبيرة ويجب تخفيضها وإلا فسيتبخر السائل.

بدء وقت النضج

بمرحلة المحافظة على الفيتامينات الغذائية (الحلقة الأولى) يبدأ وقت النضج عندما تظهر الحلقة الأولى البيضاء أما بالمرحلة السريعة (الحلقة الثانية) فيبدأ وقت النضج عندما تكون الحلقة الثانية ظاهرة بأكملها ويمكن أن تستنتج أوقات النضج من واقع جدولها أنظر الفصل (١٢) وهي ليست إلا أرقام تقريبية فقط فهي تعتمد على نوعية وحجم الأطعمة المطهية ومدى تذوق الشخص ويمكن أن يساعدكم هنا منبه لفترة زمنية قصيرة وليكن على سبيل المثال منبه من شركة فسler.

إنتهاء وقت النضج

عندما ينتهي وقت النضج إرفع الوعاء من على الموقد وأجعله بدون ضغط داخلي.


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

التحمير بوعاء الطهي السريع

يجب التحمير بوعاء الطهي السريع دائماً بدون غطاء مع ملاءه بكمية لاتزيد عن منتصفه لتجنب الحروق بسبب الدهون التي قد تفرور أو الدهن المتناثر ومراعاة عدم تسخين الدهن تسخيناً شديداً.

النضج المألوف بدون تأثير الضغط


يجب مراعاة عندما يكون الوعاء مقفل أن يكون الصمام المنزلق

للفتح في الوضع  حيث لايزيد الضغط فلا يرتفع

مبين الطهي وخروج البخار تحت يد الغطاء هو شيء عادي.

إقفال الوعاء

أنظر الشكل K

ركب الغطاء حتى تنطبق النقطة الحمراء بمقبض الوعاء على الدائرة التي بالغطاء تماماً ويكون الصمام المنزلق للفتح في الوضع .


أنظر الشكل L

للفلق دور الغطاء في اتجاه السهم (إتجاه دوران عقرب الساعة) حتى العلامة .


أنظر الشكل M

الآن أصبح كلاً من يد الغطاء ويد الوعاء والمقبض الجانبي بمحاذاة خط واحد.

أنظر الشكل N

إسحب للنضج السريع الصمام المنزلق للفتح حتى العلامة فيقفل الوعاء ويكون الصمام المنزلق للفتح في الوضع .

أنظر الشكل O

يجب للنضج المألوف أن يكون الصمام المنزلق للفتح في الوضع  مع عدم تغيير هذا الوضع أثناء عملية النضج.

تنتفع بشدة، ضع أنواع الشوربات بالوعاء المفتوح وإغليه مرتين أو ثلاثة مرات حتى يفرور ثم قلبه ثم إغلق الوعاء.

لاتقوم بإعداد الفواكه المطبوخة بالسكر والتفاح المفروم بوعاء الطهي السريع! وإن خالفت ذلك فستتسبب في حرق جلدك!

النضج بالمصفي

يمكن نضج الخضروات والأسماك والمأكولات الأخرى الحساسة بالمصفاة مع أو بدون إستعمال الحامل ذو ثلاث أرجل.

أنظر الشكل ل

إعداد الخضروات والبطاطس

- ضع على الأقل فنجانيين (ماليقل عن ٤/١ لتر) سائل بوعاء الطهي السريع مع إضافة الأعشاب والتوابل أو النبيذ.
- وضع الخضروات بعد تنظيفها بالمصفاة ثم نصب الحامل ذو ثلاث أرجل
- إغلق الوعاء.
- تشغيل الموقد على أقصى درجة.

إعداد الأسماك

نضج الأسماك مع إضافة أقل كمية سائل ممكنة بقاع الوعاء أو جعله يطهى بالبخار بالمصفي

النضج بالجزء الداخلي الذي بدون ثقبوب برعاء مراعاتكم أن الجزء الداخلي الذي بدون ثقبوب لا يستخدم إلا مع الحامل ذو ثلاث أرجل (أو مع المصفاة).

ملحوظة: يمكن الحصول على أطقم الأجزاء الداخلية و المصفاة بالأسواق.

FISLER BLUE-POINT

- يجب إجراء زجربة نقطة الماءس بوضع الدهن بعد الوصول لدرجة حرارة التحمير.
- تحمير أي شوي اللحم بقاع الوعاء مع خفض الحرارة حسب الحاجة ثم إضافة العناصر الأخرى كالعادة.
- إضافة السائل حسب الوصفة بكمية لا تقل عن فنجانين أي ٤/١ لتر.
- إغلاق الوعاء (أنظر الفصل ٧).
- تشغيل الموقد على أقصى درجة.
- ٢ الشوي البسيط بدون إضافة دهن:
- ضبط وعاء الطهي السريع على المرحلة المتوسطة وحتى أقصى مرحلة*.
- يجب إجراء زجربة نقط الماءس
- يجب بمجرد الوصول لدرجة حرارة التحمير الصحيحة وضع اللحم بمقللة التحمير السريعة أو بقاع الوعاء مع خفض الحرارة حسب الحاجة فإذا إلتصق اللحم بالقاع فلا تفكه بالقوة حيث يقوم بعد دقيقتين بفك نفسه بنفسه.
- وإذا طبخت لحم بالجد (على سبيل المثال اللسان) أو سجق زمانقس بالقشرة والتي يمكنها أن تنتفخ تحت تأثير الضغط فلا تنقب الجلد أو القشرة طالما أنها منتفخة وإلا فيمكن أن تسبب حروق بجلدك!
- * تجربة نقط الماء للحصول على درجة حرارة التحمير الصحيحة: تتراقص نقط الماء المتناثرة بقاع الوعاء.
- إعداد أنواع الشوربات وشورية الخضار
- يتم نضج أنواع الشوربات وشورية الخضار دائماً بدون الجزء الداخلي حيث يجب ملأ الوعاء بكمية لا تتجاوز ٣/٢ من حجمه ولنصفه فقط في حالة نضج المواد الفوارة أو التي

أنظر الشكل H

أقصى كمية لمأ الوعاء:

يبلغ أقصى حجم لمأ الوعاء للمأكولات العادية ٣/٢ من سعة الوعاء (العلامة العلوية) أما للمأكولات الفوارة أو التي تنتفخ (مثل البقوليات والأرز والمعكرونة والشورية أو الخضروات المجففة) فيجب ألا يتجاوز الحجم الحد الأدنى وهكذا يمتلئ الوعاء لمنتصفه.

أقل كمية بالوعاء:

يرجى مراعاتكم عند النضج مع وجود الجزء الداخلي أو بدونه أن يكون موجود دائماً على الأقل ٤/١ لتر سائل بالوعاء (فنجانيين).

إنتبه:

إملاً الوعاء دائماً بكمية كافية من السائل نظراً للتبخر وتجنب تبخر السائل كله بوعاء الطهي السريع مع مرعاة عدم الطهي والوعاء جاف بدون سائل أبداً وإلا فيمكن أن تحدث تلف بسبب فرط سخونة الوعاء (إنصهار القاع أو تلف أدوات الأمان) والموقد وفي هذه الحالة يجب عدم رفع الوعاء من الموقد أبداً ولذلك يجب إيقاف تشغيل السخان وتركه فترة وجيزة على الموقد ثم أترك قسم خدمة العملاء التابع لفيسلر بفحص وعاء الطهي السريع قبل استعماله مرة أخرى.

النضج بدون الجزء الداخلي

إعداد اللحم

أنظر الشكل A

١ الشوي البسيط مع إضافة دهن:

- ضبط وعاء الطهي السريع على المرحلة المتوسطة وحتى أقصى مرحلة.

FISLER BLUE-POINT

أنظر الشكل D

- دور الغطاء ضد إتجاه السهم حتى تتطابق كلاً من علامات الغطاء ويد الأمان أمام بعضهما ثم أرفع الغطاء لأعلى. فإذا رجعا بفعل الزنبرك إذن فهما على مايرام.

قبل عملية الطهي

أنظر الشكل E

تأكد أن جسم الصمام يتحرك بسهولة في وحدة إكليل الطهي وذلك برفع الضغط بشيء مناسب بالجهة الداخلية للغطاء عبر حلقة منع التسرب الخاصة بقاعدة الصمام فإذا رجع بفعل الزنبرك إذن فهو على مايرام.

أنظر الشكل F

تأكد أن مبيّن الطهي يتحرك بسهولة برفع الضغط على سبيل المثال فإذا رجع بفعل الزنبرك إذن فهو على مايرام.

أنظر الشكل G

تأكد أن صمام الأمان من شركة فسلر (a) غير ملزق وأنه سائب وراكب بالغطاء بصورة تجعله يتحرك وذلك بهزة هزّة خفيفة. تأكد أن حلقة منع التسرب (b) راكمه بمكانها تماماً بالغطاء.

إمكانيات الطهي بوعاء الطهي السريع زاحلة البريستوس ومقالة التحمير السريعة

يمكنك إجراء جميع أنواع نضج الأكل بوعاء الطهي السريع: الطهي والتشويح والطهي بالبخار والشوي البسيط. يرجى عند إستعمال وعاء الطهي السريع وهو مغلق مراعاة الالتزام دائماً بالكميات المعطاة التي توضع بالوعاء حيث يساعدكم مؤشّر مبيّن هذه الكميات الموجود داخل الوعاء لإضافة السائل

٥ - طريقة عمل وعاء الطهي السريع

يتولد بخار بالوعاء المغلق والذي ينبغي أن يكون به دائماً ماء لا تقل كميته عن مقدار معين وعن طريق صمام الأمان من شركة فسلر يخرج الهواء ويغلق تلقائياً. يتولد ضغط زائد بالوعاء وتزداد درجة الحرارة ويرتفع مبيّن درجة الطهي ولذلك يجب عليكم خفض كمية الطاقة الداخلة للموقد.

عند الوصول لدرجة النضج المرغوبة يبدأ أنتهاء وقت النضج وتعرف في أي وقت مقدار الضغط بوعاء الطهي السريع عن طريق مبيّن درجة الطهي.

يجب بعد أنتهاء وقت النضج أولاً إزالة الضغط الموجود بوعاء الطهي السريع تماماً (أنظر الفصل ٨) ويمكن بعد ذلك فتح وعاء الطهي السريع.


٦ - قبل أول إستعمال

أغسل الوعاء والغطاء جيداً مع استعمال مادة الصابون السائل للتنظيف ثم إملأ نصف الوعاء بالماء وأغلى الماء بالوعاء على المرحلة السريعة (الحلقة الثانية) كما هو مشروح كالتالي بيانه:

٧ - تجهيز النضج

فتح الوعاء


أنظر الشكل C

- أضغط صمام الفتح المنزلق للأمام في إتجاه الفتح  وقبل عملية الطهي

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


- وصلة بمسمارين: تضمن الغلق المأمون تحت تأثير الضغط
- مقبض الأمان للمسك بهدف الاستعمال المأمون

٤- خواص وعاء الطهي السريع

يمكن بوعاء النقطة الزرقاء للطهي السريع الحصول على نتائج مثالية للطهي حيث يمكنكم إختيار إما طريقة النضج تحت تأثير الضغط أو النضج المألوف بدون تأثير الضغط والعلامة الموجودة على يد الغطاء تسهل ضبط عملية النضج: فللنضج تحت تأثير الضغط يضبط الصمام المنزلق للفتح بعد الإقفال على الوضع  لا يرتفع الضغط إلا في هذا الوضع.

ويضمن الطهي الأوتوماتيكي من صمام فسلر للأمان بخروج الهواء من وعاء الطهي السريع والطهي السريع وهكذا يمكن فقد أوكسجين الهواء أما الفيتامينات والنكهة فلا تتأثر بذلك.

ويظهر لكم مبيّن الطهي الضخم درجة النضج ويمكن ضبط درجة النضج المناسبة لكل مادة غذائية عن طريق إكليل الطهي (الحلقة الأولى) وتبلغ درجة الحرارة للخضروات والمأكولات الأخرى الحساسة للمرحلة ١ للمحافظة على الفيتامينات الغذائية ١٠٩م (٠٤ر بار) وتبلغ للمرحلة السريعة (الحلقة الثانية) لشوربة الخضروات ووجبات اللحوم ١١٦م (٠٨ر بار) ويخرج البخار عند ١٢٥ بار على الأقصى تلقائياً عند تجاوز ضغط تشغيل المرحلة المرغوبة بوعاء الطهي السريع

وعندما تنضج الخضروات بالمصفي بتأثير البخار بدلاً من تأثير الماء لا تتأثر الفيتامينات التي تذوب بالماء لحدّ ما. يضبط للنضج المألوف بدون تأثير الضغط بعد إقفال الصمام المنزلق للفتح على الوضع .

٣- أنظمة أمان وعاء النقطة الزرقاء للطهي السريع

- وحدة إكليل الطهي
- ١- مع مبيّن لدرجة الطهي مع علامات للمرحلة ١ مرحلة المحافظة على الفيتامينات الغذائية والمرحلة الرابعة ٢
- ٢- مع طريقة ضبط الضغط: يخرج بخار العادم من الإكليل تلقائياً عند تجاوز المرحلة السريعة (١٢٥ بار على الأقصى)
- صمام الأمان من شركة فسلر:
 - ١- للتهوية الأوتوماتيكية للوعاء
 - ٢- عائق الضغط المتبقي: يقف صمام الفتح المنزلق بتأثير الضغط عن طريق جسم الصمام ولا يمكنه أن ينفتح ولا يمكن فتح وعاء الطهي السريع إلا عندما لا يكون تحت تأثير ضغط تماماً.
 - ٣- مع طريقة الأمان عندما يكون الغطاء مغلق غلقاً خاطئاً: لا يمنع الصمام التسرب من فتحة الغطاء وبذلك لا يسمح بزيادة الضغط.
 - ٤- مع طريقة ضبط الضغط: عندما يكون هناك خلل بصمام أمان وحدة إكليل الطهي يخرج بخار العادم تلقائياً من صمام الأمان.
 - حلقة منع التسرب
 - صمام منزلق للفتح بيد الغطاء (مع صمام الأمان):
 - ١- لضبط طريقة النضج (بالضغط أو بدونه)
 - ٢- لتقليل الضغط بخروج بخار العادم
 - ٣- لإعتاقه قبل فتح الغطاء

FISLER BLUE-POINT

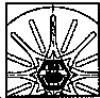
إن القاع الحراري يصلح للمواقد الغازية والكهربائية (موقد مدعم بالمغناطيس أو زجاج بمجالات سيراميك)



٢- وصف وعاء الطهي السريع زالحلة البريستوس

أنظر الشكل A

كما يستعمل قاع فسلر زكوكستارس للمواقد الغازية والكهربائية وأيضاً بالمواقد الكهربائية التي تعمل بالتيارات الحثية.



يحتوي ختم قاع الوعاء على البيانات التالية المذكورة أسفله

أنظر الشكل B

- a - السعة الإسمية (لاتساوي السعة الفعالة)
 - b - أقصى ضغط مسموح به لبخار عادم إكليل الطهي
 - c - تاريخ الإنتاج
 - d - رمز CE.
- ١٢ إكسسوارات للتبخير: مع مصفى وحامل ذو ثلاث أرجل (يتم عرض أوعية الطهي السريع بدون طقم قطع الغيار حيث يمكن الحصول عليها منفصلة بالأسواق).

- ١- مقبض فسلر للأمان لمسك الوعاء.
- ٢- صمام منزلق للفتح مصمم بشكل مريح لضبط طريقة النضج وخروج البخار الفائض
- ٣- زأيروماتيك أي صمام الأمان من فسلر تحت الجزء الأمامي للمسك كصمام أمان.
- ٤- علامة ملونة على مقبض الوعاء وختم بالغطاء لتركيب الغطاء تماماً.
- ٥- وحدة إكليل الطهي سهل الصيانة مع وظيفة الأمان
- ٦- مابين ضخخ لدرجة الطهي بعلامات للمرحلة ١ للمحافظة على الفيتامينات الغذائية والمرحلة السريعة ٢ بوحدة إكليل الطهي
- ٧- حلقة منع التسرب خاصة بقاعدة صمام الإكليل
- ٨- غشاء مستدير لوقاية مابين الطهي.
- ٩- مسمار لفك وحدة وحدة إكليل الطهي
- ١٠- حلقة منع التسرب
- ١١- يد جانبية لضمان الحمل
- ١٢- وقاية من اللهب باليدين للطهي على موقد الغاز إن القاع ملائم لامتصاص الحرارة وتوزيعها وتخزينها أيضاً.
- ١٢ إكسسوارات للتبخير: مع مصفى وحامل ذو ثلاث أرجل (يتم عرض أوعية الطهي السريع بدون طقم قطع الغيار حيث يمكن الحصول عليها منفصلة بالأسواق).

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

- يجب هز أوعية الطهي السريعة قبل فتحها. يتم بذلك تجنب فوران فقاعات البخار الموجودة وسط الطعام المطهو بقوة فتسبب حروقا بسطح الجلد. يجب مراعاة عدم إعداد معجون التفاح والفواكه المطهية بالسكر بأوعية الطهي السريع.
- لا تقم بفتح وعاء الطهي السريع عنوة أبدا. لا تفتح الوعاء قبل أن تتأكد تماما من أن ضغطه الداخلي قد انخفض تماما. يرجى مراعاة تعليمات فتح الوعاء (انظر الفصل ٨).
- يجب عند خروج البخار إبعاد يديك ورأسك وجسمك بعيدا عن منطقة الخطر، ويجب مراعاة ذلك خاصة عند خروج البخار من خلال الصمام المنزلق للفتح.
- عند إعداد لحم بالجلد (مثل اللسان) أو السجق بقشرة يمكنها الانتفاخ تحت تأثير ضغط التشغيل، لا تنقب الجلد أو القشرة طالما أنها منفتحة. يمكن أن تسبب حروقا بجلدك!
- إذا تلف وعاء الطهي السريع أو جزء منه أو أصبحت أحد وظائفه لا تنطبق مع الشرح المذكور في إرشادات الاستعمال، فلا ينبغي استعماله. قم بأخذه حينها مباشرة إلى أحد محلات فيسلر المتخصصة، أو إلى قسم خدمات العملاء بشركة فيسلر (هاتف: 0049 - 0) / 403-556).
- يمكنك بكل ثقة الاتصال بأحد محلات فيسلر المتخصصة أو بقسم خدمات العملاء بشركة فيسلر إذا كانت لديك أسئلة أخرى بعد قراءة إرشادات الاستعمال. سنسعد بالإجابة على أسئلتكم.
- **يجب العناية بإرشادات الاستعمال هذه.**
- لا ينبغي تسخين وعاء الطهي السريع المفتوح على أعلى درجة حرارة لأكثر من دقيقتين حينما يكون فارغا أو به زيت. عند زيادة درجة الحرارة قد يصبح لون الأرضية ذهبيا. لكن هذا التغيير اللوني لا يؤثر على كفاءة عمل الوعاء.
- في حالة أفران الحمل الحراري: لتجنب سخونة الزائدة أو تلفيات أوعية الطهي نتيجة قدرات الأداء العالية التي تتميز بها أفران الحمل الحراري، لا تقم بتسخين الأوعية وتركها دون ملاحظة، ولا تقم بتسخينها فارغة أو على أعلى درجة، كما يجب مراعاة إرشادات الاستعمال الخاصة بالموقد. (انظر فصل ٨).
- تقوم أوعية الطهي السريع بالطهي بالضغط. وقد تسبب عدم مراعاة إرشادات الاستعمال في حدوث حروق. لذلك يجب مراعاة غلق الوعاء جيدا قبل تسخينه (انظر الفصل ٧). لا تقم باستخدام وعاء الطهي السريع أبدا حينما لا يكون الغطاء موضوعا بإحكام عليه.
- يجب مراقبة وعاء الطهي أثناء عمله، وملاحظة مؤشر الطهي. قم بتنظيم كمية الطاقة الداخلة، بحيث لا يتجاوز مؤشر الطهي درجة الطهي المرغوبة. فإن لم تقل كمية الطاقة الداخلة، فسيزجر بخار عبر الصمام. تتغير بذلك أوقات النضج وقد يؤدي فقدان الكامل للسائل داخل الوعاء إلى حدوث تلفيات به وبالموقد الكهربائي.
- لا تقم بتحريك الوعاء إلا بحذر شديد إذا كان تحت ضغط التشغيل. لا تقم بلمس السطوح الخارجية الساخنة لوعاء الطهي السريع. قد يسبب ذلك حدوث حروق! استخدم فقط أثناء عملية الطهي المقابض والأيدي. وحين الضرورة استخدم قفازات.

FISLER BLUE-POINT

1. تعليمات الأمان

والحلقة الدائرية الخاصة بقاعدة الصمام والحلقة الدائرية الخاصة بصمام أمان يوروماتيك بعد حوالي ٤٠٠ دورة طهي، أو بعد سنتين على الأقصى، وذلك باستخدام قطع غيار فيسلر الأصلية. وفي حالة ظهور تلفيات ببعض الأجزاء (مثل التشفقات أو الانبعاجات)، أو عند تغير لونها أو حين تصبح قاسية، ينبغي استبدالها فوراً. عدم مراعاة ذلك قد تؤثر سلباً على كفاءة وسلامة وعاء الطهي السريع.

- لا تقم بتركيب مكونات أو قطع غيار أوعية فيسلر للطهي السريع على أوعية من مصنع آخر.
- يجب مراعاة استخدام أغطية فيسلر الخاصة بأوعية الطهي السريع، مع أوعية فيسلر من نفس الموديل.
- لا تقم أبداً باستخدام وعاء الطهي السريع بدون سائل، فقد تؤدي الحرارة الزائدة إلى تلفيات بالجهاز وبالموقد. وفي حالة زيادة الحرارة بصورة شديدة للغاية، قد ينصهر الألومنيوم المتواجد في قاعدة الوعاء ويصبح سائلاً. في حالة ارتفاع حرارة الوعاء بصورة شديدة لا ترفعه أبداً من على الموقد، حتى تتجنب الحروق من جراء الألومنيوم الساخن المنفصل عنه. قم بإطفاء الموقد، واترك الوعاء يبرد، وقم بتهوئة الغرفة.
- التزم بصورة تامة بكميات الماء المذكورة:
- أقل كمية: ربع لتر سائل (٢ فنجان)
- أكبر كمية: ثلثا محتوى الوعاء.
- وفي حالة الأطعمة المزيدة أو التي تنتفخ (مثلاً الأرز والبقوليات والشوربة أو الخضروات الجافة)، على الأقصى نصف محتوى الوعاء. يرجى مراعاة مؤشر منسوب السائل داخل الوعاء والتعليمات الإضافية في الفصل ٧.

- اقرأ إرشادات الاستعمال بعناية قبل استعمال وعاء الطهي السريع لأول مرة. ولا تترك وعاء الطهي لأي شخص لم يقرأ إرشادات استعماله بعناية. حين إعطاء وعاء الطهي السريع لشخص آخر، ينبغي إعطاؤه إرشادات الاستعمال كذلك.
- يجب إبعاد الأطفال عند تشغيل وعاء الطهي السريع.
- لا تستعمل هذا الوعاء إلا للأغراض المحددة في إرشادات الاستعمال فقط.
- لا تضع وعاء الطهي السريع ومقلاة التحمير السريعة بالفرن أبداً لأن ذلك سيسبب تلف الأجزاء البلاستيكية والكواشية وكذلك تجهيزات الأمان.
- يجب التحمير في وعاء الطهي السريع دون وضع الغطاء، مع ملئه بالزيت بكمية لا تزيد عن منتصفه. (انظر فصل ٧)
- لا تستخدم وعاء الطهي السريع إلا بطرق التسخين المذكورة في إرشادات الاستعمال فقط (انظر فصل ٢).
- لا ينبغي استخدام أوعية الطهي السريع في القطاع الطبي. ويمنع استعمالها بشكل خاص كعمقات لأنها غير مصممة لدرجات حرارة التعقيم اللازمة.
- ينبغي كل مرة قبل استعمال الوعاء التأكد من عدم تلف واتساح تجهيزات الأمان (انظر فصل ٧).
- لا تقم بإجراء أي تغييرات على تجهيزات الأمان باستثناء إجراءات الصيانة المذكورة في إرشادات الاستعمال. ولا تقم لا بإصلاح الصمامات ولا بتزييتها أبداً! استعمل فقط قطع غيار فيسلر الأصلية، بالطريقة المخصصة لجهازك (انظر فصل ١١). بذلك فقط تضمن كفاءة وسلامة أوعية الطهي السريع لديك.
- قم باستبدال قطع الإغلاق مثل حلقة منع التسريب،

FISLER BLUE-POINT

عزيزتي الزبونة عزيزي الزبون!

تمنياتنا القلبية لاقتنائكم وعاء فسلر الجديد للطهي السريع!
والآن يمكنكم التعود على طهي وجباتكم
بسرعة وبصورة تحافظون بها على الفيتامينات الغذائية حيث
ستوفرون بها ٧٠٪ من الوقت و ٥٠٪ من الطاقة المستهلكة
وهكذا تحافظون على الفيتامينات الهامة والنكهة الطبيعية
أي أن تغذيتكم ستكون صحية بمذاقها الأصلي.

إليك بعض الإرشادات : كطريقة الاستعمال
وتوضح لكم طريقة الاستعمال طرق وتفاصيل التجهيزات
التي تجعل عملية الطهي سهلة وآمنة حتى تتعودون بسرعة
على وعائكم للطهي السريع.

دفتر إرشادات الاستعمال
رجاء ضرورة التقيد بإرشادات
الاستعمال بكل دقة حتى لا



يحدث تلف ناتج عن عدم التشغيل بحسب الأصول
ولعلمكم فإن الوعاء يقع أثناء الطهي تحت ضغط
التشغيل!

نتمنى لكم المتعة بالطهي الصحي المليء بالفيتامينات
بفضل وعاء فسلر للطهي السريع.

شركتكم فسلر ش.م.م

الفهرس

صفحة	
٢.....	١- تعليمات الأمان
٤.....	٢- وصف وعاء الطهي السريع زالحلة البريستوس
٥.....	٣- أنظمة أمان وعاء النقطة الزرقاء للطهي السريع
٥.....	٤- خواص وعاء الطهي السريع
٦.....	٥- طريقة عمل وعاء الطهي السريع
٦.....	٦- قبل أول استعمال
٦.....	٧- تجهيز النضج
٩.....	٨- تعاقب عملية الطبخ بوعاء الطهي السريع
١١.....	٩- تعليمات العناية
١٢.....	١٠- أسئلة وأجوبة تتعلق بوعاء الطهي السريع
١٤.....	١١- قائمة قطع الغيار
١٦.....	١٢- جدول أزمئة النضج
١٧.....	١٣- ضمان شركة فسلر

يوفي هذا المنتج متطلبات توجيهات المجموعة الأوروبية
CE إرشادات رقم EC/٢٣/٩٧ للأجهزة الواقعة تحت ضغط التشغيل
وتؤكد التوجيهات المذكورة أعلاه توافيقها عن طريق رمز CE.

