



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

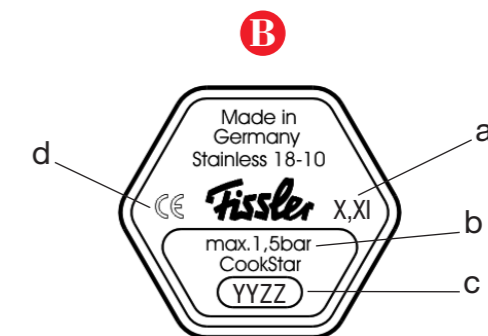
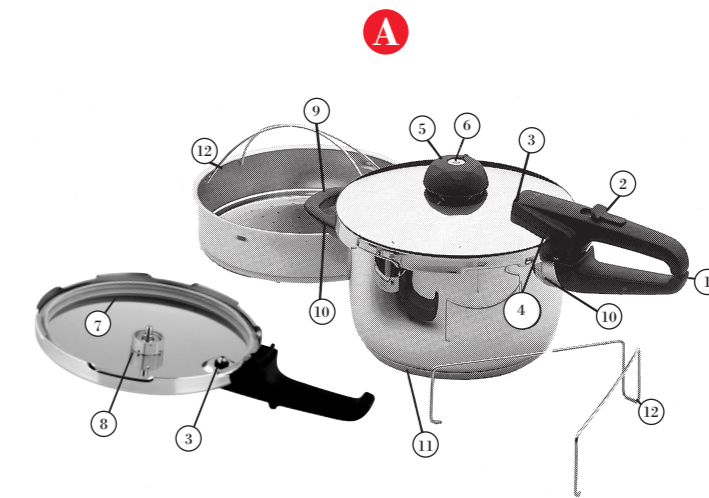
Strona 170
Oświadczenie zgodności z wymogami Unii Europejskiej - Patrz tylna wewnętrzna strona okładki

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

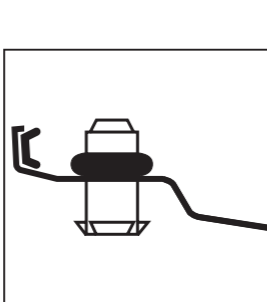
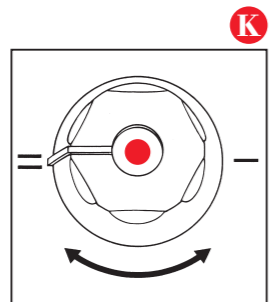
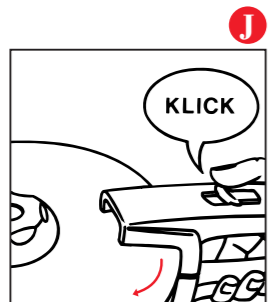
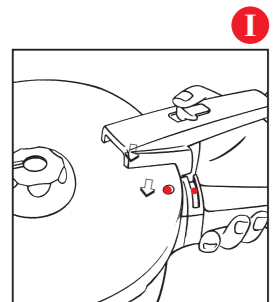
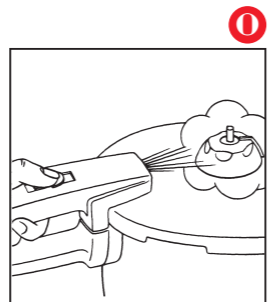
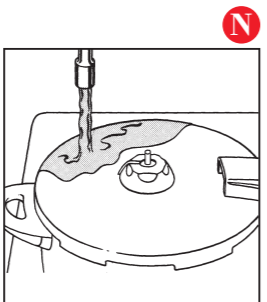
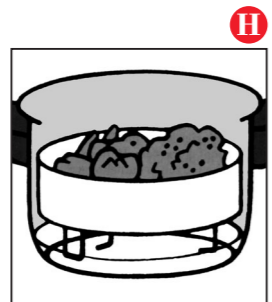
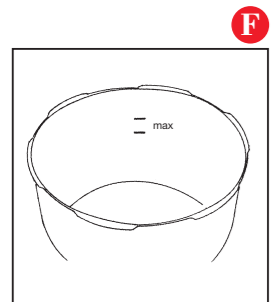
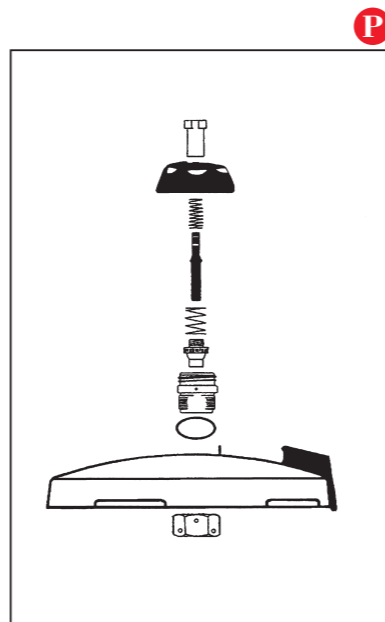
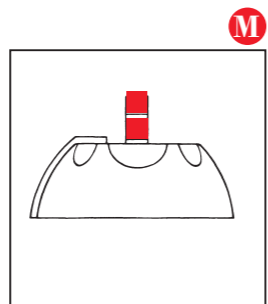
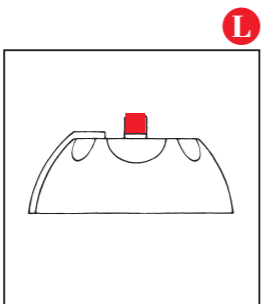
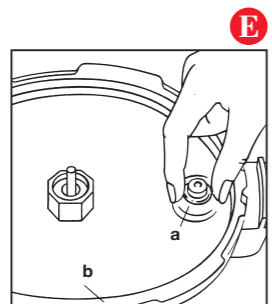
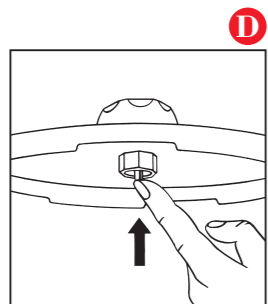
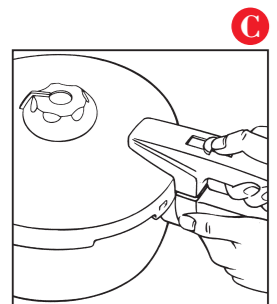


F I S S L E R V I T A V I T ®

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 /


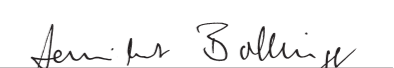
vitavit

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 وظيفة وتوقيع 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 ®

١٣. ضمان شركة فيسلر

تمنح شركة فيسلر 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 الدائري الخاص بصمام الأمان ومانع التسرب الدائري الخاص بقاعدة الصمام).

ويعتبر الضمان لاغيا في حال الاستخدام غير الصحيح ولا يسري عند وجود علامات استخدام واضحة للعين.

ضمان الحصول على قطع الغيار لمدة ١٠ سنوات
يمكنكم شراء كافة قطع غيار وعاء الطهي السريع - من حلقة منع التسرب ومقبض الغطاء الكامل - حتى بعد انقضاء فترة الضمان وذلك بمحل فيسلر المتخصص وبالأقسام المتخصصة بالمتاجر الكبيرة أو مباشرة لدى:

شركة فيسلر ذات المسؤولية المحدودة
قسم خدمة العملاء
٥٥٧٦٨ وكفؤمى مط-مُلِتِدْ
ألمانيا

هاتف: ٥٥٦-٤٠٣ / ٠٦٧٨١ (٠) ٤٩+.
مُْمِدْ

بطاطس، مقشرة ٦-٨ دقائق
فلفل أخضر، محشو ٦-٨ دقائق
فطر ٦-٨ دقائق
لفت أحمر ١٥-٢٥ دقيقة
كرنب أحمر، كرنب أبيض، كرنب ٨-١٠ دقائق
كرنب مخمل ٢-٣ دقائق
جدور سوداء ٤-٥ دقائق

البقوليات

فاصوليا (غير منقوعة) ١٥-٢٠ دقيقة
فاصوليا، غير مبذرة ٣-٥ دقائق
بازلاء خضراء، كاملة، غير مقشرة، غير منقوعة ٤٥-٥٥ دقيقة
بازلاء خضراء، كاملة، غير مقشرة، منقوعة ١٢-٤٥ دقيقة
بازلاء خضراء مقشرة، كاملة، غير منقوعة ١٥ دقيقة
عدس كبير، غير مقشر، غير منقوع ١٠-١٥ دقيقة
عدس كبير، غير مقشر، منقوع ٣-٥ دقائق
فاصوليا بيضاء، غير مبذرة ٣-٥ دقائق

الحبوب

أرز طبيعي وقمح وطحين وشعير
وحنطة وحبوب الخضراء ٩ دقائق

فرغ الوعاء من الضغط واترك
المحتوى ينتفخ مع إبقاء الغطاء مقفولا ١٥ دقيقة
ذرة بيضاء ٦ دقائق

لا تتركها تنتفخ!

F I S S L E R V I T A V I T ®

فخذ غزال، مشوح ٢٥-٣٠ دقيقة
سمك قشرة ٤-٦ دقائق

شوربة الخضروات

خضار بالكرب ١٥ دقيقة
شورية عدس بجبة (منقوعة) مع دهن وبطاطس ٣-٥ دقائق
لحم بيشل شتاينر ٢٠ دقيقة
لحم بقري مع الفطر بالطريقة الصربية ٨-١٠ دقيقة

أنواع الشوربات

شورية بازلاء (غير منقوعة) ٢٠-٢٥ دقيقة
شورية خضار ٤-٨ دقائق
شورية برغل ٢-٥ دقائق
شورية جولاش ١٥-١٠ دقيقة
شورية بطاطس ٥-٦ دقائق
شورية كوارع ٢٠-٢٥ دقيقة
شورية مينسترا الإيطالية ٨-١٠ دقائق
شورية بوت-أفيو ٢٠-٢٥ دقيقة
شورية أرز ٦-٨ دقائق
عصيدة لحم بقري (تبعاً لوزن اللحم) ٣٥-٤٠ دقيقة
شورية دجاج (وفقاً لحجم وعمر الدجاجة) ٢٥-٣٥ دقيقة
شورية طماطم مع أرز ٦-٨ دقائق

الخضروات

قرنبيط (حسب النوع) ٢-٣ دقائق
قرنبيطة، كاملة (حسب النوع) ٤-٦ دقائق
بازلاء، خضراء ٣-٤ دقائق
أوراق خضروات ٥-٦ دقائق
بطاطس بالقشرة ٨-١٠ دقائق

١٢- جدول أزمنة النضج

تعد بيانات النضج هذه إرشادية، تتعلق بكميات تكفي لأربعة أشخاص، عند الطهي على الدرجة السريعة ٢. وعند استخدام المستوى ١ تزيد فترة النضج بمقدار حوالي 50٪، لكنها مع ذلك تكون أقصر بكثير من فترات النضج الاعتيادية. يعتمد الوقت الدقيق على حجم ونوعية الأغذية التي يتم طهيها. وسريعا ستجتمع لديك خبرتك الخاصة.






اللحوم

لحوم خنزير ٣٠-٤٠ دقيقة
دجاج (حسب الحجم والوزن) ٢٠-٢٥ دقيقة
لحم عجالي، مشفى ٦ دقائق
لحم عجل مشوي، أرانب ١٥-٢٠ دقيقة
كفتة عجالي ٥ دقائق
أفخاذ رومي ٢٥-٣٥ دقيقة
لحم بقري مشوي ٤٠-٥٠ دقيقة
ريش مع كربن مخلل وبطاطس ١٠-١٢ دقيقة
لحم ملفوف محمر ١٥-٢٠ دقيقة
لحم مخلل محمر ٣٠-٣٥ دقيقة
لحم خنزير مقلي ٢٠-٢٥ دقيقة
لحم خنزير مستوي ٣٠-٣٥ دقيقة
لحم خنزير محمر ٢٥-٣٠ دقيقة
لحم خنزير ٢٥-٣٠ دقيقة





الأسماك ولحوم الصيد

سمك رفيف مع بطاطس ٦-٨ دقيقة
سمك في نبيذ أبيض مع بطاطس ٦-٨ دقيقة

F I S S L E R V I T A V I T ®

رقم الطلبية		القطر		الوصف
فيتافيت بلاو دريم (أزرق)	فيتافيت رويال أسود			
18 632 00 710	18 632 00 710		جميع المقاسات	قاعدة إكليل الطهي وصامولة وحلقة منع التسرب
18 632 00 740	18 632 00 740		جميع المقاسات	مانع التسرب المستدير بقاعدة الصمام.
11 631 00 750	11 631 00 750		جميع المقاسات	صمام الأمان شاملاً مانع التسرب المستدير
11 631 00 760	11 631 00 760		جميع المقاسات	مانع التسرب المستدير الخاص بصمام الأمان
38 617 00 205 38 667 00 205 38 687 00 205	38 617 00 205 38 667 00 205 38 687 00 205		١٨ سم ٢٢ سم ٢٦ سم	حلقة منع التسرب

يتم فك / تركيب الحلقة الدائرية الخاصة بصمام بيروماتيك بالجهة الداخلية للغطاء. قم برفع يد الغطاء واضغط صمام بيروماتيك بإصبعك على الجانب العلوي للغطاء، ومن خلال ذلك يصبح استبدال الحلقة الدائرية أسهل. يرجى مراعاة، أن الحلقة الدائرية تقع تماماً في الشق المخصص لها. (انظر شكل Q)

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 03 630 18 621 04 630 21 656 08 630	(٣,٥ لتر) (٤,٥ لتر + ٦,٠ لتر)		١٨ سم ٢٢ سم ٢٢ سم ٢٦ سم	حامل ذو ثلاث أرجل
11 601 18 600 11 631 22 600 11 691 26 600			١٨ سم ٢٢ سم ٢٦ سم	غطاء راكب

جميع قطع الغيار يمكن الحصول عليها من المتاجر المتخصصة التي تباع منتجات فيسلر أو من الأقسام المتخصصة بالمتاجر الكبرى، أو يمكنك التوجه إلى: شركة فيسلر ذات المسؤولية المحدودة، قسم خدمة العملاء، ٥٥٧٦٨ وكفؤمى مط-ملاي، بألمانيا. هاتف: ٥٥٦-٤٠٣ / ٤٠٦٧٨١ (٠) +٤٩.

FISLER VITAVIT®

١١ - قائمة قطع الغيار

يجب مراعاة:

مكونات الغلق مثل حلقة منع التسرب أو الحلقة الدائرية الخاصة بقاعدة الصمام أو الحلقة الدائرية الخاصة بصمام يوروماتيك، يكون عمرها الافتراضي محدودا وينبغي تغييرها بعد حوالي ٤٠٠ دورة طهي أو على الأقصى بعد عامين بقطع غيار فيسلر الأصلية. ويغض النظر عن عدد مرات الطهي، إذا طرأ تلف (على سبيل المثال: شقوق أو تشوه) أو تغير لونها أو أصبحت قاسية، فيجب استبدالها مباشرة بقطع غيار فيسلر أصلية. عدم مراعاة ذلك قد تؤثر سلبا على كفاءة وسلامة وعاء الطهي السريع.

الاسم	القطر	رقم الطلبية	
يد وعاء كاملة	١٨ سم	فيتافيت رويال فيتافيت رويال أسود	فيتافيت بلاو دريم (أزرق)
وعاء الطهي السريع	٢٢ سم	11 601 00 630	-
	٢٦ سم	11 631 00 630	14 633 00 650
	٢٦ سم	11 691 00 630	14 693 00 650
مقلاة الطهي السريع	٢٦ سم	14 609 00 630	-
	١٨ سم	11 631 02 630	-
	٢٦ سم	11 691 04 630	14 693 04 650
يد غطاء كاملة	جميع المقاسات	11 631 02 660	14 633 00 660
خطوط طولية	جميع المقاسات	11 631 00 740	11 631 00 740
مقبض جانبي كامل	١٨ سم	11 101 18 640	-
وعاء الطهي السريع	٢٢ سم	11 631 00 640	14 633 00 640
	٢٦ سم	11 101 26 640	14 693 01 640
وعاء الطهي السريع	٢٦ سم	14 608 02 640	-
	١٨ سم	11 631 02 640	-
	٢٦ سم	11 101 26 640	14 693 00 640
إكليل الطهي كاملا	جميع المقاسات	11 631 01 700	14 633 00 700
مع طقم صمامات + قاعدة	جميع المقاسات	11 631 00 730	14 633 00 730
طقم لإكليل الطهي كاملا	جميع المقاسات	18 632 00 720	18 632 00 720

F I S S L E R V I T A V I T ®

إصلاح سبب العطل	السبب المحتمل	العطل
قم بتجميع الحلقة الدائرية على قاعدة الصمام بصورة صحيحة.	الحلقة الدائرية الخاصة بقاعدة صمام إكليل الطهي غير موجودة، معيبة أو تم تجميعها بصورة غير صحيحة.	
قم بإنقاص درجة حرارة الموقد - بعد ذلك يمكنك مواصلة الطهي بصورة طبيعية. يرجى مراعاة أن مؤشر الطهي يبرز للخارج، بحيث تبقى الحلقة الفضية مرئية.	يعد ذلك طبيعياً. لكن عند خروج قدر كبير من البخار، فإن ذلك علامة على ارتفاع درجة الحرارة بشكل كبير.	البخار يخرج عند إكليل الطهي.
قم بإطفاء الموقد واركع وعاء الطهي السريع يبرد. قم بفك مكونات إكليل الطهي ونظفها. قم بإطفاء الموقد واركع وعاء الطهي السريع يبرد. قم باستبدال إكليل الطهي بآخر جديد.	إكليل الطهي غير نظيف. إكليل الطهي تالف.	صمام فيسلر يوروماتيك يخرج البخار، على الرغم من أن مؤشر الطهي قد ارتفع بالفعل.
أحكم ربط البراغي باستخدام مفك براغي.	براغي مقبض الوعاء غير محكمة الربط.	المقابض غير محكمة التثبيت.

إذا كنت تعتقد أن هناك شيئاً ما ليس على مايرام، فعليكم إطفاء الموقد وترك الوعاء يبرد.

ملاحظة:

عندما يتلف أحد المكونات، لا تواصل استخدام الوعاء. قم باستبدال المكون التالف فوراً. استعمل فقط قطع غيار فيسلر الأصلية، بالطريقة المخصصة لجهازك (انظر فصل ١١). قد تؤثر قطع الغيار الأخرى على سلامة وكفاءة الوعاء سلباً. ويجب مراعاة استخدام أغطية فيسلر الخاصة بأوعية الطهي السريع، مع أوعية فيسلر من نفس الموديل. إن لم تستطع تصليح أي خلل فيرجى الاتصال بأحد محلات فيسلر المتخصصة أو أحد الأقسام المتخصصة بالمتاجر الكبيرة أو مباشرة بقسم خدمة عملاء فيسلر ٥٥٦-٤٠٣ / ٠٦٧٨١ (٠) ٤٩+.

F I S S L E R V I T A V I T ®

١٠ - أسئلة وأجوبة تتعلق بوعاء الطهي السريع

العطل	السبب المحتمل	إصلاح سبب العطل
صمام فيسلر يوروماتيك يخرج عند الطهي بخارا أطول من القدر المعتاد.	صمام فيسلر يوروماتيك أو الحلقة الدائرية به متسخة أو تالفة. لم يتم غلق الوعاء بصورة صحيحة.	قم بتنظيف الأجزاء أو تغييرها. قم بغلق الوعاء بصورة صحيحة.
لا يخرج بخار من صمام فيسلر يوروماتيك عند بدء الطهي.	وعاء الطهي السريع غير موضوع على عين الموقد بحجم غير مناسب. مصدر الحرارة غير مضبوط على أقصى قدرة حرارية له.	قم بوضع وعاء الطهي السريع على عين الموقد ذات الحجم المناسب. قم بضبط مصدر الحرارة على أقصى قدرة حرارية له.
البخار يخرج من حافة الغطاء.	تم وضع كمية سائل قليلة في الوعاء. حلقة منع التسرب غير موضوعة في موضعها الصحيح.	قم بإضافة أقل كمية (ربع لتر) من السائل. قم بوضع حلقة منع التسرب في موضعها.
مؤشر الطهي لا يرتفع.	حلقة منع التسرب غير نظيفة أو تالفة. لم يتم غلق الوعاء بصورة صحيحة. تم وضع كمية سائل قليلة في الوعاء. حلقة منع التسرب معيبة أو أصبحت قاسية.	قم بتنظيف حلقة منع التسرب أو تغييره. قم بغلق الوعاء بصورة صحيحة. قم بإضافة أقل كمية (ربع لتر) من السائل. استخدم حلقة منع تسرب جديدة. قم بتنظيف الأجزاء أو تغييرها.
	صمام فيسلر يوروماتيك أو الحلقة الدائرية به متسخة أو تالفة. إكليل الطهي لم يتم تثبيته بصورة صحيحة ومحكمة.	قم بوضع إكليل الطهي في موضعه الصحيح وثبته بإحكام بصامولة إكليل الطهي.

F I S S L E R V I T A V I T ®

٩. تعليمات العناية بالوعاء

قم بتنظيف وعاء الطهي السريع بعد كل استخدام. لا تدع بقايا الطعام تجف في الوعاء، وإلا ستتشكل بقع على المعدن، وستطرأ تغيرات على السطح الخارجي للوعاء. لا تستخدم وعاء الطهي السريع لحفظ الطعام، لكن ضعه في أوعية الحفظ المناسبة. عدم مراعاة ذلك قد تؤدي إلى تكون نقاط صدأ في قاعدة الوعاء.

يمكنك غسل الوعاء والغطاء (مع صمام يوروماتيك) بالصورة الاعتيادية أو غسلهما في غسالة الأطباق. لا تضع حلقة منع التسرب أو إكليل الطهي في ماكينة غسل الأطباق، حيث يمكن أن تتأثر سلباً بوسائل التنظيف المستخدم في الماكينة. عند وضع أواني الطهي التي لها مقابض من البلاستيك في ماكينة غسل الأطباق، فإن لون المقابض سيتغير مع الوقت. لكن ذلك لا يؤثر على وظيفتها.

ويقوم "سائل فيسلر للعناية بالصلب الذي لا يصدأ" بإزالة بقع الماء وإكساب وعانكم بريقاً جميلاً. لا تستخدم صوف تنظيف معدني أو مواد التنظيف الرغوية.

تنظيف إكليل الطهي

انظر الشكل P

فك إكليل الطهي من الغطاء بعد كل استخدام وقم بتنظيف مكوناته بعناية. يتم لذلك فك أجزاء إكليل الطهي من بعضها البعض.

ويرجى عند إعادة تركيب إكليل الطهي مراعاة ترتيب التركيب كما هو موضح في الرسم، حتى تتجنب التركيب الخاطئ الذي قد يعرضك لمخاطر عدم الأمان. قم بتثبيت إكليل الطهي من أعلى، وصامولة إكليل الطهي من أسفل في الغطاء.

قم بتنظيف صمام اليوروماتيك (صمام الأمان) من بقايا الطعام تحت صنوبر الماء. ولا يتم فك مكوناته عند تنظيفه.

من أجل عمر أطول

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

ملاحظة:

مكونات الغلق مثل حلقة منع التسرب أو الحلقة الدائرية الخاصة بقاعدة الصمام أو الحلقة الدائرية الخاصة بصمام يوروماتيك، يكون عمرها الافتراضي محدوداً وينبغي تغييرها بعد حوالي ٤٠٠ دورة طهي أو على الأقصى بعد عامين بقطع غيار فيسلر الأصلية. وبغض النظر عن عدد مرات الطهي، إذا طرأ تلف (على سبيل المثال: شقوق أو تشوه) أو تغير لونها أو أصبحت قاسية، فيجب استبدالها مباشرة بقطع غيار فيسلر أصلية. عدم مراعاة ذلك قد تؤثر سلباً على كفاءة وسلامة وعاء الطهي السريع.

FISLER VITAVIT®

الوعاء قم بإعتاق الصمام قليلا ثم ادفعه كلية إلى الأمام.

٣. ضع الوعاء جانبا واتركه يبرد
تهبط درجة الحرارة ببطء، لذلك لا تقم باستخدام هذه الطريقة مع الوجبات التي ينبغي إنضاجها "بقدر محسوب"، مثل السمك أو الخضروات. ولا يؤثر ذلك على سبيل المثال على شورية البازلاء، التي يمكن أن تنضج ببطء نسبيا.
وحيث يكون مؤشر الطهي غير ظاهر على الإطلاق، قم برج الوعاء قليلا، ثم حرك صمام الفتح المنزلق. قم بتكرار هذه العملية، إلى أن تجد أنه لا يسمع صوت بخار و/أو لا يرى بخار يخرج عند تحريك صمام الفتح المنزلق. لفتح الوعاء قم بإعتاق الصمام قليلا ثم ادفعه كلية إلى الأمام.

فتح الوعاء من وقت لآخر

عندما تقوم بفتح الوعاء مرة أثناء العملية، يجب عليك قبلها تفريغه من الضغط كما هو موصوف. إن الغطاء ساخن! كن حذرا عند فتحه وإغلاقه. لا تمسك إلا يد الغطاء، وإلا فقد تعرض نفسك لحروق.
ينبغي عليك مراعاة، أنك بذلك تقوم بقطع عملية الطهي. بعد الوصول إلى درجة حرارة الطهي، ينبغي عليك مجددا ضبط وقت النضج المتبقي في مؤقت الفترات القصيرة.

انظر الشكل N

احمل الوعاء تحت صنوبر المياه، ودع كمية وإفرة من الماء البارد تنساب فوق الغطاء - وليس فوق المقابض أو إكليل الطهي، إلى أن يهبط مؤشر الطهي تماما. لا تضع الوعاء في الماء.

قم برج الوعاء ثم حرك صمام الفتح المنزلق. فإذا كان هناك بخار يخرج، ضع الوعاء ثانية تحت صنوبر الماء. قم بتكرار هذه العملية، إلى أن تجد أنه لا يسمع صوت بخار و/أو لا يرى بخار يخرج عند تحريك صمام الفتح المنزلق. لفتح الوعاء قم بإعتاق الصمام قليلا ثم ادفعه كلية إلى الأمام.

٢. إخراج البخار

انظر الشكل O

من خلال صمام الفتح المنزلق، اترك البخار يخرج بصورة غير متدرجة على فترات. وعندما يهبط مؤشر الطهي إلى أسفل تماما، قم برج الوعاء ثم حرك صمام الفتح المنزلق. يخرج من خلال ذلك البخار المتبقي من صمام أمان يوروماتيك. قم بتكرار هذه العملية، إلى أن تجد أنه لا يسمع صوت بخار و/أو لا يرى بخار يخرج عند تحريك صمام الفتح المنزلق. لفتح

تنبيه:

لا تقم باستخدام طريقة تفريغ البخار هذه مع الشورية، ومع البقوليات، ومع شورية الخضار واللسان أو الأغذية المشابهة، التي سريعا ما "ترتفع" أو تزيد أو تصبغ كالمهروسة. يجب مراعاة عدم إعداد معجون التفاح والفواكه المطهية بالسكرب بأوعية الطهي السريع. عدم مراعاة ذلك قد تتسبب في حروق للجلد!

F I S S L E R V I T A V I T ®

أفران الحمل الحراري:
ينبغي وضع الوعاء دائما في المنتصف فوق الموقد. ويجب أن يتطابق حجم الوعاء مع حجم الموقد أو يزيد عليه، وإلا فإن مجال طهي الموقد لن يكون متناسبا مع قاعدة الوعاء. وحين الاستخدام قد يصدر صوت طنين. يعد هذا الصوت مرتبطا تقنيا بعمل الموقد ولا يعد علامة على أي عيب في الموقد أو في وعاء الطهي.

بدء وقت النضج

عندما يصل مؤشر الطهي إلى درجة النضج المطلوبة، تبدأ فترة النضج. ويمكن التعرف على فترات النضج من الجدول (انظر فصل ١٢). تعد هذه الفترات فقط فترات إرشادية، وتعتمد على نوعية وحجم الطعام المطبوخ، وعلى الذوق الشخصي. ومن المفيد هنا استخدام مؤقت فترات قصيرة، على سبيل المثال مؤقت فيسلر السحري.

انتهاء وقت النضج

عندما ينتهي وقت النضج ارفع الوعاء من على الموقد وفرغه من الضغط الداخلي.

تنبيه:

لا تقم بفتح الوعاء عنوة مطلقا. يمكن فتح الوعاء فقط، عندما يكون مؤشر الطهي منخفضا بالكامل، وعندما لا يخرج أي بخار عند تحريك صمام الفتح المنزلق. قبل فتح الوعاء قم دائما برجه. بذلك تتجنب تطاير أي فقاعات بخار قد تكون بين مكونات الطعام، عند فتح الغطاء. عدم الالتفات لذلك قد تؤدي إلى إصابتك بحروق نتيجة البخار أو مكونات الطعام المناسبة.

وبعد بدء عملية الطهي ترتفع درجة الحرارة ويبدأ الطهو تلقائيا. ومع البخار يخرج أكسجين الهواء الضار بالفيتامينات من تحت يد الغطاء. يمكن أن تستمر هذه العملية لعدة دقائق. وينقل صمام فيسلر يوروماتيك من تلقاء نفسه. وبعد ذلك بقليل يبدأ مؤشر الطهي في الارتفاع. تكون أول حلقة فضية ظاهرة للعين.

قلل من درجة الحرارة

- فإذا رغبت في إنضاج الطعام بالدرجة ١ (الحلقة الأولى - انظر صورة M)، فيجب عليك تقليل درجة حرارة الموقد قبل أن تصبح الحلقة الفضية ظاهرة للعين. وأثناء إجمالي عملية الطهي يجب أن تكون الحلقة الفضية ظاهرة للعين.

- وإذا أردت إنضاج الطعام بالدرجة السريعة ٢ (الحلقة الثانية - انظر صورة M)، قلل من درجة حرارة الموقد بعد ظهور الحلقة الفضية. وأثناء إجمالي عملية الطهي يجب أن تكون الحلقة الفضية ظاهرة للعين.

F I S S L E R V I T A V I T ®

انظر الشكل J

للغلق أدر الغطاء في اتجاه السهم (اتجاه دوران عقرب الساعة) حتى يسمع صوت انغلاقه، أي حتى يسمع صوت استقرار صمام الفتح المنزلق في موضعه.
اختيار درجة النضج المرغوبة

انظر الشكل K

- أدر إكليل الطهي حتى تشير العلامة إلى درجة النضج المرغوبة:
- يتم الطهي في مستوى الطهي ١ للمحافظة على الفيتامينات، وهو مناسب بشكل خاص للأطعمة الناعمة مثل الخضروات والسمك.
 - يتم الطهي في مستوى الطهي ٢ سريعاً، وهو مناسب بشكل خاص للأطعمة التي تحتاج لوقت أطول مثل أنواع الشوربات واللحوم أو الوجبات المشكّلة.

٨. دورة الطهي في وعاء الطهي السريع

بدء الطهي
ضع وعاء الطهي السريع على الموقد المناسب له:
المدعم بمغناتيس/الفخار الزجاجي (أشعة/هالوجين):
ينبغي أن يكون قطر قرص الفرن متناسباً مع قاعدة الوعاء أو أصغر منها.
الموقد الغازي:
ضع وعاء الطهي في المنتصف وتجنب ارتفاع اللهب.

الشكل H

إعداد الخضروات والبطاطاس

- ضع على الأقل فنجانين (ملايقل عن ٤/١ لتر) سائل بوعاء الطهي السريع مع إضافة الأعشاب والتوابل أو النبيذ.
- ضع الخضروات بعد تنظيفها بالمصفاة ثم انصب الحامل ذا الثلاثة أرجل
- أغلق الوعاء.
- شغيل الموقد على أقصى درجة.

إعداد الأسماك

مع إضافة أقل كمية سائل ممكنة، ضع السمك حين يغلي الماء في قاع الوعاء أو في المصفاة ليطهى بالبخار.
الطهي على طقم داخلي بدون ثقوب
يرجى مراعاة أن الطقم الداخلي الخالي من الثقوب لا يستخدم إلا مع حامل التثبيت (أو مع المصفاة).
ملاحظة: يمكن الحصول على أطقم التركيب الداخلية أيضاً بالأسواق.

التحمير في وعاء الطهي السريع

قم بالتحمير في وعاء الطهي السريع دائماً دون وضع الغطاء، واملأ الوعاء حتى منتصفه على الأقصى، حتى تتجنب حدوث حروق من جراء الزيت المنسكب أو المتطاير. يرجى مراعاة عدم تسخين الزيت بدرجة زائدة.
غلق الوعاء

انظر الشكل I

ضع الغطاء، بحيث تتقابل النقطة الحمراء الموجودة على يد الوعاء مع الدائرة الموجودة على الغطاء تماماً.

F I S S L E R V I T A V I T ®

٥. ضع قطع اللحم التي تريد شيها غير ملححة في الوعاء واضغط عليها بإحكام. يلتصق كل شيء على السطح المعدني الآن. لكن اللحم ينفك عن السطح تلقائيا بعد عدة دقائق.
 ٦. يمكن الآن قلب قطعة اللحم (انظر خطوة ٥) وإضافة التوابل حين الرغبة في ذلك إلى الجانب الذي تم شيء.
 ٧. تضاف المكونات الأخرى كما هو معتاد.
 ٨. وفقا لطريقة التحضير، يتم صب السائل بحد أدنى ٢ فنجان، أي ربع لتر تقريبا.
 ٩. أغلق الوعاء. (انظر فصل ٧)
 ١٠. تشغيل الموقد على أقصى درجة.
- عند إعداد لحم بالجلد (مثل اللسان) أو السجق بقشرة يمكنها الانتفاخ تحت تأثير ضغط التشغيل، فلا تثقب الجلد أو القشرة طالما أنها منتفخة. يمكن أن تسبب حروقا بجلدك.

إعداد أنواع الشوربة والوجبات المشككة

يتم طهي أنواع الشوربة والوجبات المشككة دون استخدام طقم داخلي. يتم ملء الوعاء حتى ثلثيه على الأقصى. في حالة الأطعمة المزبدة أو التي تنتفخ يتم ملء الوعاء حتى منتصفه فقط. تترك الشوربة تسخن في وعاء مفتوح أولا حتى ينتهي زبدها، ويتم تقليبها ثم يغلق الوعاء.

لا ينبغي إعداد الفواكه المطهية بالسكر أو معجون التفاح في وعاء الطهي السريع. عدم مراعاة ذلك قد تسبب في حروق للجلد!

الطهي في مصفاة

يمكن في المصفاة مع أو بدون حامل التثبيت، طهي الخضروات واللحوم وغيرها من الأغذية الناعمة.

أقل كمية ملء:

برجاء مراعاة أنه عند الطهي باستخدام أو بدون استخدام طقم تركيب داخلي، يجب أن يبقى بالوعاء ٤/٨ لتر سائل على الأقل دائما (٢ فنجان).

انتبه:

قم دائما بملء الوعاء بكمية سائل كافية لتكون البخار، وتجنب تبخر السائل بالكامل في وعاء الطهي السريع. لا ينبغي استخدام الوعاء بحال من الأحوال "للطهي الجاف"، وإلا فسيختلف الوعاء من خلال درجة الحرارة العالية (انصهار القاعدة أو تلف تجهيزات الأمان) وسي تلف الموقد. في حالة زيادة درجة الحرارة، لا ينبغي رفع الوعاء أبدا من على الموقد. قم بإطفاء الموقد، وارك الوعاء فترة يبرد على الموقد. توجه بوعاء الطهي السريع قبل استخدامه ثانية إلى أقرب مركز خدمة فيسلر لفحصه.

الطهي بدون طقم التركيب

إعداد اللحم

انظر الشكل G

الشوي المقرمش مع أو بدون استخدام الزيت:

١. اضبط الوعاء المفتوح دون وجود زيت داخله على المستوى المتوسط (حوالي ثلثي طاقة الموقد).
٢. انتظر ٣-٤ دقائق.
٣. ضع قليلا من الماء البارد في الوعاء. عند "تراقص" حبات الماء الكريستالية على قاع الوعاء، تكون درجة الحرارة مناسبة.
٤. يمكن إضافة الزيت الآن حين الرغبة في ذلك.

F I S S L E R V I T A V I T ®

قبل عملية الطهي

انظر الشكل D

تأكد أن كلاً من مابين درجة الطهي وجسم الصمام يتحركان بسهولة وذلك برفع الضغط على سبيل التجربة فإذا رجعا بفعل الزنبرك إذن فهما على مايرام.

انظر الشكل E

تأكد من أن صمام أمان فيسلر يوروماتيك (a) غير ملزق وأنه مثبت في الغطاء بصورة تتيح الحركة، وذلك بهزة هزة خفيفة. تأكد من أن حلقة منع التسرب (b) توجد في مكانها الصحيح في الغطاء.

إمكانيات الطهي في وعاء الطهي السريع ومقلاة التحمير السريعة

يمكنك طهي جميع الوجبات في وعاء الطهي السريع: الطهي والتشويح والطهي بالبخار والشوي. يرجى عند استعمال وعاء الطهي السريع وهو مغلق مراعاة الالتزام دائماً بكميات الملء المعطاة. ويساعد مؤشر مستوى الملء الموجود داخل الوعاء، حين إضافة السائل.

انظر الشكل F

أقصى كمية ملء:

أقصى كمية لملء الوعاء في الوجبات العادية تبلغ ثلثي محتوى الوعاء (العلامة العليا).

وفي حالة الأطعمة التي تنتفخ أو الأطعمة المزبدة (مثل البقوليات، الأرز، المعكرونة، الشورية أو الخضروات الجافة) لا يسمح بتجاوز الكمية للعلامة السفلية. يكون الوعاء حينها ممثلاً حتى منتصفه.

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 فيسلر يخرج الهواء ويغلق تلقائياً. يتولد ضغط زائد بالوعاء وتزداد درجة الحرارة ويرتفع مابين درجة الطهي ولذلك يجب عليكم خفض كمية الطاقة الداخلة للموقد.

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

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

٦- قبل أول استعمال

قم بغسل الوعاء والغطاء جيداً مع استخدام سائل تنظيف. بعد ذلك قم بملء الوعاء بالماء إلى منتصفه تقريبا، ثم أضف قليلاً من عصير الليمون إلى الماء واغله على درجة الطهي السريع ٢ كما هو موصوف فيما يلي.

٧- تجهيز النضج

فتح الوعاء

انظر الشكل C

- اضغط صمام الفتح المنزلق للأمام و
- دور الغطاء لليمين حتى تتطابق كل من علامات الغطاء ويد الأمان أمام بعضهما ثم ارفع الغطاء لأعلى.

F I S S L E R V I T A V I T ®

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

٤. خواص وعاء الطهي السريع

يمكن بوعاء فيتافيت للطبخ السريع الحصول على نتائج مثالية للطهي حيث تنضج المواد الغذائية بسرعة بوعاء الطهي السريع بفضل درجة الحرارة المرتفعة وتبقى أيضاً الفيتامينات الهامة والمكونات الغذائية وهكذا توفر ٧٠٪ من الوقت و ٥٠٪ من الطاقة.

وتضمن هذه الطريقة الطهي الأوتوماتيكي ببطء بفضل صمام الأمان من شركة فيسلر حيث يخرج الهواء من وعاء الطهي السريع وهكذا يمكن فقد أوكسجين الهواء أما الفيتامينات والنكهة فلا تتأثر بذلك.

يمكن ضبط درجة النضج المناسبة لكل مادة غذائية عن طريق إكليل الطهي:

وتبلغ درجة حرارة المرحلة ١ للمحافظة على الفيتامينات الغذائية ١٠٩م (٠٤ بار) وتبلغ للمرحلة السريعة ٢ لشورية الخضروات ووجبات اللحوم ١١٦م (٠٨ بار) ويخرج البخار عند ١٥ 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 لحد ما.

٣. أنظمة أمان أوعية فيتافيت السريع

- إكليل الطهي
 - ١- مع مبين لدرجة الطهي مع علامات للمرحلة ١ مرحلة المحافظة على الفيتامينات الغذائية
 - ٢- مع اختيار درجة النضج
 - ٣- مع طريقة ضبط الضغط: يخرج بخار العادم من إكليل الطهي تلقائياً بعد تجاوز درجة النضج المطلوبة (١٥ بار على الأقصى)

- صمام الأمان من شركة فيسلر:
 ١. للتهوية التلقائية للوعاء
 ٢. كحاجز ضغط متبقي: تحت الضغط يقوم جسم الصمام بتشكيل عائق أمام صمام الفتح المنزلق، فلا يسمح بفتح وعاء الطهي السريع. يكون من الممكن فتح وعاء الطهي السريع فقط عندما يخلو من الضغط تماماً.
 ٣. بوظيفة الأمان عندما يكون الغطاء مغلقاً بصورة خاطئة: لا يقوم الصمام بإغلاق الفتحة الموجودة في الغطاء ولا يسمح بذلك بتكون ضغط داخل الوعاء
 ٤. بوظيفة التحكم في الضغط: عندما يكون هناك خلل في صمام الأمان، يقوم صمام يوروماتيك بإخراج البخار تلقائياً
- حلقة منع التسرب
- صمام منزلق للفتح بيد الغطاء (مع صمام الأمان):
 - ١- لتقليل الضغط بخروج بخار العادم
 - ٢- لإعتاقه قبل فتح الغطاء

F I S S L E R V I T A V I T ®

قاعدة وعاء حرارية فائقة:
مناسبة للمواقد الغازية والكهربائية (موقد
كهربائي بسطح مغناطيسي أو بسطح زجاجي
مدعم بالفخار)



قاعدة كوك-ستار لجميع أنواع الأفران:
مناسبة للمواقد الغازية والكهربائية وأفران
الحمل الحراري



يشتمل الختم المدرج في القاعدة على مزيد من البيانات كما
هو موضح أسفله:

انظر الشكل B

- أ- المحتوى الاسمي (لا يتطابق مع المحتوى الفعلي، انظر
فصل ٧: أقصى كمية ملء)
ب- أقصى ضغط إخراج بخار مسموح به لإكليل الطهي
ت- تاريخ الإنتاج (رقم الأسبوع/السنة)
ث- علامة CE
١٢. إكسسوارات للتبخير: مع مصفى وحامل ذي ثلاثة أرجل
(يتم عرض أوعية الطهي السريع بدون طقم قطع الغيار
حيث يمكن الحصول عليها منفصلة بالأسواق).

٢. وصف وعاء الطهي السريع انظر الشكل A

١. مقبض فيسلر للأمان لمسك الوعاء.
٢. صمام منزلق للفتح مصمم بشكل مريح يساعد على
خروج البخار وفتح الوعاء
٣. صمام أمان فيسلر يوروماتيك تحت الجزء الأمامي من
المقبض
٤. علامات ملونة على يد الوعاء وعلامة على الغطاء
لتساعد على وضع الغطاء في موضعه الصحيح
٥. إكليل الطهي به مستويات النضج ووظيفة أمان
٦. مؤشر الطهي بعلاجات لدرجة الطهي الجيد I ودرجة
الطهي السريع II
٧. حلقة منع تسريب
٨. صامولة لإكليل الطهي الخاصة بتثبيتته
٩. مقبض في الجهة المقابلة لحمل الوعاء بصورة آمنة
١٠. حماية من اللهب على المقابض حين الاستخدام على
موقد غازي
١١. قاعدة وعاء كبسولية بما يتيح استقبال وتوزيع وتخزين
الحرارة بشكل مثالي. وفقا للموديل يأتي الوعاء
بالتجهيزات التالية:

F I S S L E R V I T A V I T ®

- 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 زهيبا. لكن هذا التغيير اللوني لا يؤثر على كفاءة عمل الوعاء.
- في حالة أفران الحمل الحراري: لتجنب السخونة 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 تتسبب 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، فسيخرج 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.
- 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 بقرشة يمكنها الانتفاخ تحت تأثير ضغط التشغيل، لا تنقب الجلد أو القرشة طالما أنها منتفخة. 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: ٠٦٧٨١ / ٤٠٣-٥٥٦).
- 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.**

F I S S L E R V I T A V I T ®

١. تعليمات الأمان

- قم باستبدال قطع الإغلاق مثل حلقة منع التسريب، 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 التشققات 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 سوازل، 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، وارك الوعاء يبرد، و قم بتهوية الغرفة.
- التزم بصورة تامة بكميات الملء 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): علي 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 والكاوتشية 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 القطع 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.

FISLER VITAVIT®

عزيزتي الزبونة عزيزي الزبون!

تمنياتنا القلبية لاقتنائكم وعاء فسler الجديد للطهي السريع! والآن يمكنكم التعود على طهي وجباتكم بسرعة وبصورة تحافظون بها على الفيتامينات الغذائية حيث ستوفرون بها 70% من الوقت و50% من الطاقة المستهلكة وهكذا تحافظون على الفيتامينات الهامة والنكهة الطبيعية أي أن تغذيتكم ستكون صحية بمذاقها الأصلي.

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

دقق 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 فسler للطهي السريع.

شركتكم فسler ش.م.م.
مصممة في ألمانيا

الفهرس

صفحة

- 1- تعليمات الأمان ٢
- 2- وصف وعاء الطهي السريع زالحلة البريستوس ٤
- 3- أنظمة أمان وعاء فيتافيت للطهي السريع ٥
- 4- خواص وعاء الطهي السريع ٥
- 5- طريقة عمل وعاء الطهي السريع ٦
- 6- قبل أول استعمال ٦
- 7- تجهيز النضج ٦
- 8- تعاقب عملية الطبخ بوعاء الطهي السريع ٩
- 9- تعليمات العناية ٩
- 10- أسئلة وأجوبة تتعلق بوعاء الطهي السريع ١٢
- 11- قائمة قطع الغيار ١٤
- 12- جدول أزمان النضج ١٦
- 13- ضمان شركة فسler ١٧

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

