



D Gebrauchsanleitung

Vielen Dank für Ihr Vertrauen

und herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen vitaquick® Schnellkochtopfes. Über 55 Jahre Erfahrung stecken in der Entwicklung dieser neuen Generation Schnellkochtöpfe von Fissler. Für eine schnelle, leckere und vitaminschonende Zubereitung sind Schnellkochtöpfe heute so aktuell wie damals – in puncto Bedienkomfort und Design setzt der vitaquick® aber neue Maßstäbe.

Um lange Freude an Ihrem sorgfältig in Deutschland gefertigten Schnellkochtopf zu haben und eine optimale Lebensdauer zu erzielen, beachten Sie bitte die nachfolgenden Hinweise. Viel Freude beim Ausprobieren der vielfältigen Möglichkeiten Ihres vitaquick® und ein gutes Gelingen!

Inhaltsverzeichnis

1. Schnellkochen kurz erklärt
2. Sicherheitshinweise
3. Beschreibung und Vorteile des vitaquick®
4. Vor dem ersten Gebrauch
5. Hinweise für den Gebrauch
6. Garen mit dem vitaquick®
7. Abdampfen des vitaquick®
8. Verwendungsmöglichkeiten
9. Garzeiten
10. Reinigung & Pflege
11. Fragen & Antworten
12. Wartung & Ersatzteile
13. Garantie & Service

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

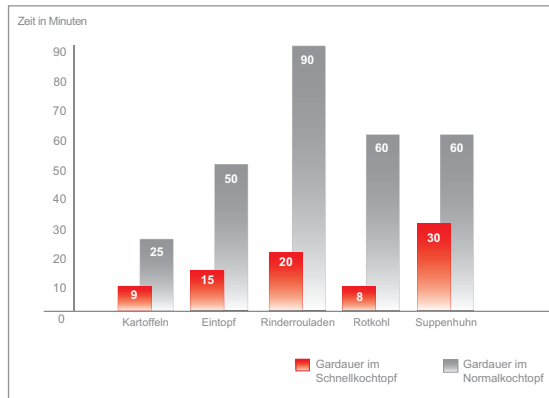
ARA



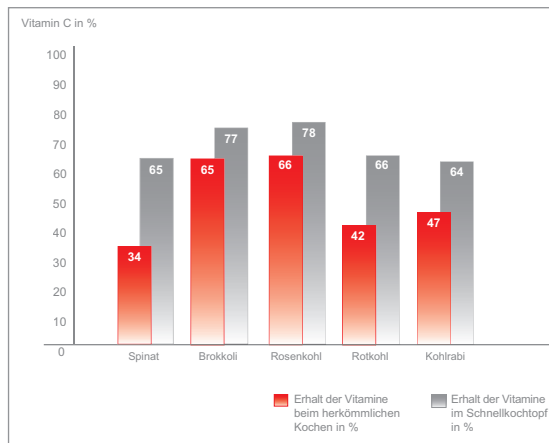
Schnellkochen kurz erklärt

1. Schnellkochen kurz erklärt

Das Grundprinzip des Schnellkochens hat sich seit der Einführung des ersten Schnellkochtopfes nicht verändert. In einem fest verschlossenen Topf wird unter Druck bei Temperaturen größer 100° C gegart, da der im Topfinnerm entstehende Überdruck den Siedepunkt des Wassers heraufsetzt. Die Garzeiten verkürzen sich dadurch um ein Vielfaches. Kochen mit dem Schnellkochtopf spart daher eine Menge (Gar-)Zeit – bis zu 70 Prozent.



Durch Ausschluss des schädlichen Luftsauerstoffs und dank der kurzen Garzeiten werden die Lebensmittel besonders schonend gegart. Vitamine, Mineral- und Aromastoffe bleiben im Vergleich zum normalen Kochen deutlich besser erhalten. Und das schmeckt man auch: Der Eigengeschmack der Lebensmittel ist überraschend intensiv.



2. Sicherheitshinweise

Gebrauchsanleitung

- Lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung und alle Anweisungen vollständig durch, bevor Sie mit dem vitaquick® Schnellkochtopf arbeiten. Eine unsachgemäße Benutzung kann zu Schäden führen.
- Überlassen Sie den Schnellkochtopf niemandem, der sich nicht zuvor mit der Gebrauchsanleitung vertraut gemacht hat.
- Geben Sie Ihren Schnellkochtopf nur mit der Gebrauchsanleitung an Dritte weiter:

Aufsicht

- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nie in der Nähe von Kindern.

Anwendungen des Schnellkochtopfes

- Setzen Sie den Schnellkochtopf nur für den in der Gebrauchsanleitung vorgesehenen Zweck ein. (vgl. Kapitel 8)
- Benutzen Sie Schnellkochtopf oder Schnellbratpfanne niemals im Backofen. Griffe, Ventile und Sicherheitseinrichtungen werden durch die hohen Temperaturen beschädigt und können danach ihre Sicherheitsfunktion nicht mehr erfüllen.
- Frittieren Sie im Schnellkochtopf immer ohne Deckel und füllen Sie ihn maximal zur Hälfte mit Fett. Frittieren Sie niemals unter Druck! (vgl. Kapitel 8)
- Schnellkochtöpfe dürfen nicht im medizinischen Bereich eingesetzt werden. Insbesondere nicht als Sterilisator, da Schnellkochtöpfe nicht für die erforderliche Sterilisationstemperatur ausgelegt sind.
- Apfelmus und Kompotte nicht im Schnellkochtopf zubereiten, da sich hier häufig Dampfblasen bilden, die beim Öffnen aufspritzen und zu Verbrühungen führen können.
- Beim Garen von Fleisch im Schnellkochtopf entsteht ein Überdruck im Fleisch. Bitte lassen Sie daher nach dem Öffnen des Schnellkochtopfes das Fleisch etwas ruhen, bevor Sie es anstechen oder bewegen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Sicherheit und Wartung

- Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass alle Ventile und Sicherheitseinrichtungen unbeschädigt, funktionsfähig und nicht verschmutzt sind. Nur so kann eine sichere Funktionsweise gewährleistet werden. Informationen hierzu finden Sie im Kapitel 5.
- Nehmen Sie keinerlei Veränderungen am Schnellkochtopf vor: Nehmen Sie insbesondere an den Sicherheitseinrichtungen keine Eingriffe vor, außer den in der Gebrauchsanleitung aufgeführten Wartungsmaßnahmen. Ventile nicht ölen!
- Tauschen Sie Verschleißteile wie Dichtungsring und andere Gummitteile regelmäßig nach ca. 400 Kochvorgängen oder spätestens 2 Jahren gegen Fissler-Originalersatzteile aus. Teile, die erkennbare Beschädigungen aufweisen (z.B. Verhärtung, Risse, Verfärbungen, Überhitzung oder Verformungen) oder die nicht korrekt sitzen, müssen unverzüglich ausgetauscht werden. Bei Nichtbeachtung sind Funktion und Sicherheit Ihres Schnellkochtopfes beeinträchtigt.
- Verwenden Sie nur Fissler-Originalersatzteile. Benutzen Sie insbesondere nur Töpfe und Deckel des gleichen Modells, sowie sonstige Ersatzteile in der für Ihr Gerät vorgesehenen Ausführung. (vgl. Kapitel 12)
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit ziehen Sie gelockerte Schrauben bitte sofort nach.
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit tauschen Sie gerissene oder beschädigte Kunststoffgriffe sofort durch Originalersatzteile aus.

Betrieb des Schnellkochtopfes

- Dieses Gerät kocht unter Druck. Eine unzureichende Benutzung kann zu Verbrennungen führen. Achten Sie darauf, dass das Gerät vor dem Erhitzen richtig verschlossen wurde. Informationen hierzu finden Sie in Kapitel 4. Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals mit lose aufgelegtem Deckel.

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA



Sicherheitshinweise / Beschreibung und Vorteile des vitaquick®

- Verwenden Sie nur solche Heizquellen, die in Kapitel 5 aufgeführt sind.
- Erhitzen Sie den Schnellkochtopf niemals ohne Flüssigkeit, da durch Überhitzung Beschädigungen am Gerät, den Ventilen, den Sicherheitseinrichtungen und an der Kochstelle entstehen können. Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht weiter, da die Funktionen der Sicherheitseinrichtungen nicht mehr gewährleistet sind. Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf durch den Fissler-Kundendienst überprüfen.
Minimale Füllmenge: 200-300 ml Wasser je nach Durchmesser Ihres Gerätes. (siehe „min“-Markierung)
Im Extremfall der Überhitzung können Kunststoffteile am Topf, oder das Aluminium im Boden schmelzen und flüssig werden. Sollte dieser Fall eintreten, die Kochstelle ausschalten und den Topf nicht bewegen, bis er vollständig abgekühlt ist. Raum lüften.
- Befüllen Sie den Schnellkochtopf nie mit mehr als $\frac{2}{3}$ seines Fassungsvermögens (siehe „max“-Markierung).
Bei Nahrungsmitteln, die schäumen oder sich während des Garens ausdehnen, wie z. B. Reis, Brühen oder getrocknetes Gemüse, füllen Sie den Schnellkochtopf höchstens bis zur Hälfte seines Fassungsvermögens (siehe „ $\frac{1}{2}$ “-Markierung).
- Bei Bohnen und anderen Hülsenfrüchten füllen Sie den Schnellkochtopf höchstens bis zur $\frac{1}{3}$ Markierung, da deren dünne Haut leicht aufsteigen und die Ventile verstopfen können.
- Bitte lassen Sie den Schnellkochtopf niemals unbeaufsichtigt. Regulieren Sie die Energiezufuhr so, dass die Kochanzeige nicht über die Markierung für die jeweilige Garstufe steigt (erster oder zweiter weißer Ring). Wird die Energiezufuhr nicht verringert, entweicht durch das Ventil Dampf und der Topf verliert Flüssigkeit. Der vollständige Flüssigkeitsverlust führt zum Anbrennen der Lebensmittel und kann Beschädigungen an Topf und Kochstelle verursachen.
- Bewegen Sie den Schnellkochtopf sehr vorsichtig, wenn dieser unter Druck steht. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie die Griffe und Bedienelemente. Wenn notwendig, benutzen Sie Handschuhe.

Öffnen des Topfes

- Öffnen Sie den Schnellkochtopf niemals gewaltsam. Öffnen Sie ihn nicht, bevor Sie sich vergewissert haben, dass der Innendruck vollständig abgebaut ist. Informationen hierzu finden Sie in Kapitel 7.
- Rütteln Sie den Schnellkochtopf grundsätzlich vor jedem Öffnen, damit keine Dampfblasen aufspritzen und Sie sich nicht verbrühen. Besonders wichtig ist dies beim Schnellabdampfen oder nach dem Abkühlen unter fließendem Wasser.
- Halten Sie beim Abdampfen immer Hände, Kopf und Körper aus dem Gefahrenbereich. Sie könnten sich am austretenden Dampf verletzen. Beachten Sie dies insbesondere beim Schnellabdampfen an der Bedientaste.

Wichtiger Hinweis

- Benutzen Sie den Schnellkochtopf nicht, wenn dieser oder Teile davon beschädigt oder deformiert sind bzw. wenn deren Funktion nicht der Beschreibung dieser Gebrauchsanleitung entspricht. Wenden Sie sich in diesem Fall an das nächste Fissler-führende Fachgeschäft oder die Kundendienstabteilung der Fissler GmbH (Anschrift siehe Kapitel 13).

Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung bitte sorgfältig auf.

3. Beschreibung und Vorteile des vitaquick®

Siehe Abbildung A

1. Deckelstiel

- abnehmbar; zum einfachen Reinigen

2. Bedientaste

- zum Öffnen und Abdampfen des Topfes

3. Verriegelungsanzeige

- zeigt an, ob der Topf richtig verschlossen ist

4. Öffnungen zum Dampfaustritt

- beim Ankochen
- beim Ansprechen der Euromatic
- beim Abdampfen über die Bedientaste

5. Kochventil-Einheit

- mit Kochanzeige
- mit Ventil zur automatischen Druckbegrenzung (Druckregleinrichtung)
- abnehmbar; zum einfachen Reinigen

6. Große Kochanzeige

- mit Markierungen zum Einregeln der Schon- und Schnellstufe

7. Öffnungen zum Dampfaustritt

- bei Überschreiten der gewählten Garstufe

8. Aufsetzhilfe

- zum einfachen Aufsetzen des Deckels

9. Nut für Aufsetzhilfe

- zum Einlegen der Aufsetzhilfe

10. Topfstiel

- mit Rutschstopp für sicheren Halt

11. Flammschutz

- schützt die Griffe bei Verwendung auf Gasherden

12. Füllstandsmarkierung

- mit „min“-Markierung für die minimale Füllmenge mit Flüssigkeit
- mit „½“-Markierung für die maximale Füllmenge bei steigendem Gargut
- mit „max“-Markierung für die maximale Füllmenge bei normalem Gargut

13. Einsatzgarnitur zum Dämpfen (je nach Modell)

- mit länglicher Lochung für optimale Dampfdurchdringung
- mit Auflagestegen für freien Dampfstrom auch bei großem Gargut
- mit Dreibein als Ständer

14. Konischer Topfkörper

- zum Stapeln von Töpfen auch gleichen Durchmessers

15. Super-Thermicboden/cookstar-Allherdboden (je nach Modell)

- geeignet für alle Herdarten einschließlich Induktion

16. Gegengriff

- mit tiefer Griffmulde zum sicheren Tragen

17. Sicherheitsnocken (Sicherheitseinrichtung)

- verhindert Druckaufbau bei nicht richtig verschlossenem Topf

18. Fissler Euromatic (Sicherheitseinrichtung)

- zum automatischen Ankochen
- verhindert Druckaufbau bei nicht richtig verschlossenem Topf
- begrenzt automatisch den Druck
- verhindert das Öffnen des Topfes, solange noch Druck vorhanden ist

19. Befestigungsschraube zum Deckelstiel

- ohne Werkzeug bedienbar
- mit Flachdichtung, im Deckel fixiert

20. Dichtungsring (Sicherheitseinrichtung)

- aus hochwertigem Silikon
- mit Sicherheitstaschen zur Druckbegrenzung

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA



Beschreibung und Vorteile des vitaquick® / Vor dem ersten Gebrauch

21. Schraube zur Befestigung der Kochventil-Einheit

- mit Münzschlitz, ohne Werkzeug lösbar

22. Rollmembrane

- zur Abdichtung der Kochanzeige

23. O-Ring

- zur Abdichtung der Kochventil-Einheit

24. Ventilsitzdichtung

- zur Abdichtung des Kochventils

Siehe Abbildung B/B1

- CE-Kennzeichen (erklärt Übereinstimmung des Geräts mit der EG-Richtlinie für Dampfdrucktöpfe)
- Nenninhalt (entspricht nicht dem Nutzinhalt)
- Maximaler Betriebsdruck (max. zulässiger Regeldruck des Kochventils)
- Herstellungsdatum (Kalenderwoche/Jahr)
- Ps = höchstzulässiger Druck
- Pc = Kochbetriebsdruck, für die Kochbetriebsdrücke ihres Gerätes siehe unter Kapitel 6 „Wahl der Garstufe“ nach.

4. Vor dem ersten Gebrauch

Machen Sie sich vor dem ersten Gebrauch mit dem Topf und seiner Handhabung vertraut.

Topf öffnen

s. Abbildung C

Drücken Sie die Bedientaste (Abb. A-2) am Deckelstiel in Pfeilrichtung und drehen Sie den Deckel bis zum Anschlag nach rechts. Jetzt können Sie den Deckel abnehmen.

Aufsetzhilfe

Am Deckel ist eine Metalllasche mit dem Aufdruck „Close“ (Abb. A-8) angebracht und als Gegenstück hierzu eine Nut (Abb. A-9) im Topfstiel. Dies dient zum leichten Aufsetzen des Deckels.

Topf schließen

s. Abbildung D

Setzen Sie den Deckel auf, indem Sie ihn leicht schräg halten, die Aufsetzhilfe in die Nut am Topfstiel einlegen und ihn dann absenken. Die richtige Aufsetzposition des Deckels ist zusätzlich durch rote Punkte an Aufsetzhilfe und Topfstiel markiert. Liegen sich diese Punkte genau gegenüber, kann der Deckel aufgesetzt werden.

s. Abbildung E

Zum Verschließen drehen Sie den Deckel bis zum Anschlag nach links, bis der Topf mit einem hörbaren „Klick“ verriegelt.

Verriegelungsanzeige

s. Abbildung F

Ob der Topf richtig verschlossen und betriebsbereit ist, erkennen Sie an der Verriegelungsanzeige (Abb. A-3) im Deckelstiel:

Grün = Topf ist richtig verschlossen und betriebsbereit

Rot = Topf ist nicht korrekt verschlossen, es kann kein Druck aufgebaut werden

Reinigen

Vor dem ersten Gebrauch Topf, Deckel und Dichtungsring gründlich spülen. Dadurch werden evtl. noch vorhandener Polierstaub und kleine Verunreinigungen entfernt.

Wir empfehlen Topf und Deckel anschließend mit Fissler Edelstahlpflege (oder anderen für die Pflege von Edelstahlkochgeschirr geeigneten Mitteln) zu behandeln. Dadurch wird der Edelstahl widerstandsfähiger gegen Salze und saure Medien. Rückstände der Pflegemittel sind gründlich abzuwaschen. Behandlung nach Bedarf bzw. bei optischer Veränderung der Edelstahloberfläche wiederholen.

5. Hinweise für den Gebrauch

Sicherheitseinrichtungen

Ihr vitaquick® Schnellkochtopf ist mit verschiedenen Einrichtungen ausgestattet, die ganz automatisch für die Sicherheit Ihres Schnellkochtopfes sorgen. **Bitte prüfen Sie vor jedem Gebrauch die Funktionsfähigkeit der nachfolgend genannten Sicherheitseinrichtungen und verändern Sie diese niemals.** Stellen Sie sicher, dass Kochventil-Einheit und Deckelstiel vor Beginn des Garens korrekt montiert sind und fest sitzen. Hinweise hierzu finden Sie in Kapitel 10.

Kochventil-Einheit (Abb.A-5)

s. Abbildung G

Nehmen Sie die Kochventil-Einheit vom Deckel ab. Prüfen Sie durch Fingerdruck, ob Kochanzeige (1) und Ventilkörper (2) frei beweglich sind und zurückfedern.

Euromatic (Abb.A-18)

s. Abbildung H+I

Vergewissern Sie sich, dass die Euromatic sauber und frei beweglich im Deckel sitzt.

Die O-Ring-Dichtung muss komplett in der dafür vorgesehenen Einkerbung liegen.

s. Abbildung J

Kontrollieren Sie durch Fingerdruck, ob die weiße Kugel in der Euromatic unverklebt und frei beweglich ist und zurückfedert.

Dichtungsring (Abb.A-20) und Sicherheitsnocken (Abb.A-17)

s. Abbildung K

Prüfen Sie, ob Dichtungsring und Deckelrand sauber, der Dichtungsring unbeschädigt und der Sicherheitsnocken frei beweglich sind.

Legen Sie den Dichtungsring so ein, dass er komplett flach, unterhalb der nach innen gebogenen Randsegmente, an der Deckelinnenseite anliegt. Der Dichtungsring muss vor dem Sicherheitsnocken anliegen, d. h. vom Deckelrand weggedrückt sein.

Füllmengen

s. Abbildung L

Bitte beachten Sie beim Schnellkochen folgende Angaben zu den Füllmengen.

Zur einfachen Dosierung ist innen im Topf eine Skalierung angebracht.

„min“

Zur Dampferzeugung sind je nach Durchmesser des Gerätes mindestens 200-300 ml Flüssigkeit erforderlich, unabhängig davon ob Sie mit oder ohne Einsatz garen. Nehmen Sie den Schnellkochtopf nie ohne diese Mindestmenge an Flüssigkeit in Betrieb. (siehe „min“-Markierung)

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA



Hinweise für den Gebrauch

- Ø 18 cm: 200 ml
- Ø 22 cm: 250 ml
- Ø 26 cm: 300 ml

„max“

Der Schnellkochtopf darf maximal bis zu $\frac{2}{3}$ seines Fassungsvermögens gefüllt werden, um eine sichere Funktion zu gewährleisten. (siehe „max“-Markierung)

„ $\frac{1}{2}$ “

Bei Nahrungsmitteln, die schäumen oder sich während des Garens ausdehnen, wie z. B. Reis, Brühen oder getrocknetes Gemüse, darf der Schnellkochtopf höchstens bis zur Hälfte seines Fassungsvermögens befüllt werden. (siehe „ $\frac{1}{2}$ “-Markierung)

„ $\frac{1}{3}$ “

Beim Kochen von Bohnen und anderen Hülsenfrüchten den Topf nur zu $\frac{1}{3}$ befüllen (siehe „ $\frac{1}{3}$ “ Markierung), da deren dünne Haut leicht aufsteigen und die Ventile verstopfen können.

Wichtiger Hinweis:

Garen Sie nie ohne ausreichend Flüssigkeit und achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit im Schnellkochtopf nicht vollständig verdampft. Bei Nichtbeachtung kann es zum Anbrennen des Kochguts und zu Schäden an Topf, Griffen, Ventilen, Sicherheitseinrichtungen und der Kochstelle kommen. Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht weiter, da die Funktionen der Ventile und Sicherheitseinrichtungen nicht mehr gewährleistet sind. Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf durch den Fissler- Kundendienst überprüfen (vergleiche Sicherheitshinweise).

Herdeignung

Der vollgekapselte super-thermic Boden gewährleistet eine gute Wärmeaufnahme, -verteilung und -speicherung und ist geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion.



Regulierung der Kochstelle

	Kochstufen der Kochstelle			
	1-12 Stufen	1-9 Stufen	1-6 Stufen	1-3 Stufen
Anbraten (geöffneter Topf)	9-12	6-9	4-6	2-3
Ankochen, Entlüften	12	9	6	3
Fortgaren, Dampfgaren, Aufwärmen, Auftauen	1-6	1-4	1-3	$\frac{1}{2}$ - $1 \frac{1}{2}$

Die angegebenen Einstellungsbereiche sind Richtwerte. Bei Induktion können je nach Leistungsfähigkeit niedrigere Einstellungen gewählt werden. Bitte beachten Sie auch die Angaben der Gebrauchsanleitung Ihres Herdes.

Der geöffnete Schnellkochtopf darf leer oder mit Fett nie länger als 2 Minuten auf höchster Energiestufe aufgeheizt werden. Bei Überhitzung kann sich der Boden golden verfärben. Diese Verfärbung beeinträchtigt die Funktion aber nicht.

Masse/Glaskeramik (Strahlung/Halogen): Die Herdplatte sollte dem Durchmesser des Topfbodens entsprechen oder kleiner sein.

Gasherd: Das Kochgeschirr mittig aufstellen und Flammenüberschlag vermeiden. Durch den Flammenüberschlag können die Kunststoffgriffe beschädigt werden.

Induktion: Das Geschirr immer mittig auf die Kochstelle setzen. Die Größe des Topfbodens sollte mit der Kochfeldgröße übereinstimmen oder größer sein, da sonst die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld nicht auf den Topfboden anspricht.

Besondere Hinweise für Induktionsherde: Um eine Überhitzung und Beschädigung des Kochgeschirrs aufgrund der hohen Leistungsfähigkeit von Induktion zu vermeiden, heizen Sie niemals unbeaufsichtigt leer auf. Bitte beachten Sie die Gebrauchsangebungen des Herdherstellers. Beim Gebrauch kann ein summendes Geräusch entstehen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und stellt kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Kochgeschirr dar.

Energiespartipps

- Beim Garen auf Schon- oder Schnellstufe die Kochstelle so regulieren, dass die Kochanzeige nicht über die Markierung für die jeweilige Garstufe steigt
- Eine Kochstelle in der passenden Größe verwenden (siehe Angaben oben)
- Kochgeschirrgröße entsprechend der Menge, die gegart wird wählen
- Speicherwärme des Bodens nutzen. Abschalten der Kochstelle bereits vor Ende der Garzeit, um die Abkühlzeit zu nutzen

6. Garen mit dem vitaquick®

Im Schnellkochtopf können Sie auf vielfältige Weise garen: kochen oder schmoren, anbraten und frittieren (ohne Deckel) aber auch auftauen, einkochen oder entsaften. Mehr Informationen zu den Verwendungsmöglichkeiten Ihres Schnellkochtopfes sowie zum Gebrauch von Einsätzen finden Sie in Kapitel 8.

Vorbereitung

Füllen Sie die Zutaten laut Rezept in den Schnellkochtopf. Achten Sie dabei auf die vorgegebenen Füllmengen. (siehe Kapitel 5)

Setzen Sie dann den Deckel auf und verschließen Sie den Topf. Zeigt die Verriegelungsanzeige (Abb. A-3) im Deckelstiel grün an, ist der Topf bereit zum Garen. (siehe Kapitel 4)

Wahl der Garstufe

Bei Ihrem vitaquick® können Sie zwischen zwei Garstufen wählen: Schongarstufe und Schnellgarstufe. Die Garzeitentabelle (Kapitel 9) gibt eine Empfehlung zur Wahl der Garstufe.

Garstufe I, ca. 109°C (Schongarstufe)
(40 kPa Betriebsdruck)

für empfindliche Speisen wie Fisch oder Gemüse

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA



Garen mit dem vitaquick®

Garstufe 2, ca. 117°C (Schnellgarstufe)
(80 kPa Betriebsdruck)

für alle übrigen Speisen wie Fleischgerichte oder Eintöpfe

Ankochen und Entlüften

Erhitzen Sie den Schnellkochtopf auf höchster Energiestufe.

Unter dem Deckelstiel (Abb. A-4) entweicht Dampf und damit der vitaminschädliche Luftsauerstoff. Dieser Vorgang kann einige Minuten dauern. Sobald die Euromatic schließt und kein Dampf mehr entweicht, beginnt der Druckaufbau. Wenig später beginnt die Kochanzeige (Abb. A-6) zu steigen.

Kochanzeige

Die Kochanzeige zeigt Ihnen durch zwei Markierungen (weiße Ringe) das Erreichen der jeweiligen Garstufe an.

s. Abbildung M

Erster Ring:

„Die Garstufe 1 (Schongarstufe) ist erreicht“

Um auf der Schongarstufe zu garen, müssen Sie bereits kurz bevor der erste weiße Ring sichtbar wird die Energiezufuhr zurückschalten. Der Herd muss so geregelt werden, dass während des gesamten Kochvorgangs dieser erste Ring sichtbar bleibt, aber nicht überschritten wird.

s. Abbildung N

Zweiter Ring:

„Die Garstufe 2 (Schnellgarstufe) ist erreicht“

Um auf der Schnellgarstufe zu garen, müssen Sie die Energiezufuhr etwa dann zurückschalten, wenn der erste weiße Ring sichtbar wird. Der Herd muss so geregelt werden, dass während des gesamten Kochvorgangs der zweite weiße Ring sichtbar bleibt, aber nicht überschritten wird.

Steigt die Kochanzeige nach Erscheinen des zweiten weißen Rings weiter, wird ein Zischen hörbar und es tritt Dampf aus dem Kochventil aus. Die Hitzezufuhr ist in diesem Fall zu hoch und muss reduziert werden, da ansonsten die Flüssigkeit im Topf verdampft.

Wichtiger Hinweis:

Achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit im Schnellkochtopf nie vollständig verdampft! (vergleiche Hinweise in Kapitel 5)

Garzeiten

Die Garzeiten werden ab Erreichen der gewählten Garstufe (erster oder zweiter weißer Ring) gemessen. Angaben über die Garzeiten unterschiedlicher Lebensmittel finden Sie in Kapitel 9.

Grundregeln:

1. Die Garzeit auf Stufe 2 entspricht in etwa $\frac{1}{2}$ bis $\frac{1}{3}$ der normalen Garzeit.
2. Die Garzeit auf Stufe 1 ist um etwa 50% länger als auf Stufe 2
3. Garzeitangaben können bei demselben Gargut variieren, da Menge, Form, Größe und Beschaffenheit der Lebensmittel einen Einfluss auf die Garzeit haben

Beispiel Pellkartoffeln:

herkömmliche Garzeit	Garzeit Stufe 2	Garzeit Stufe 1
ca. 30 min	ca. 12 min	ca. 18 min

Nach Ende der Garzeit den Schnellkochtopf von der Kochstelle nehmen und drucklos machen (siehe Hinweise im folgenden Kapitel). Erst danach öffnen.

7. Abdampfen des vitaquick®**Wichtiger Hinweis:**

Den Schnellkochtopf nie mit Gewalt öffnen. Der Topf darf erst dann geöffnet werden, wenn sich die Kochanzeige vollständig abgesenkt hat und beim Betätigen der Bedientaste kein Dampf mehr austritt. Ist der Topf drucklos, lässt sich die Bedientaste ganz leicht durchdrücken, um den Topf zu öffnen. Vor dem Öffnen den Topf immer leicht rütteln, um ggf. entstandene Dampfblasen im Gargut zu lösen. Ansonsten besteht Verbrühungsgefahr durch aufspritzendes Gargut und Dampf.

Sie haben 3 Möglichkeiten, um Ihren vitaquick® drucklos zu machen.

Die Art des Abdampfens sollten Sie je nach Gargut wählen.

Bei leicht schäumenden oder steigenden Gargütern wie z.B. Hülsenfrüchten, Suppen oder Eintöpfen oder auch bei Gargut mit empfindlicher Schale wie z.B. Pellkartoffeln sollten Sie keine Methode mit schneller Druckreduzierung wählen, da ansonsten Gargut austreten oder die Schale aufplatzen könnte.

Methode I

„Schnellabdampfen an der Bedientaste“

s. Abbildung O

Durch leichtes Drücken der Bedientaste (Abb. A-2) in Pfeilrichtung entweicht Dampf unter dem Deckelstiel (Abb. A-4). Halten Sie die Taste gedrückt, bis sich die Kochanzeige komplett abgesenkt hat und kein Dampf mehr entweicht. Lassen Sie dann die Taste los, rütteln Sie leicht den Topf und drücken Sie die Bedientaste nochmals. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis kein Dampf mehr entweicht. Ist der Topf drucklos, senkt sich die Euromatic. Die Bedientaste kann nun zum Öffnen des Topfes komplett durchgedrückt werden.

Hinweis:

Solange Druck im Topf ist, lässt sich die Bedientaste nicht vollständig durchdrücken. Das ist normal und dient dazu, dass der Topf nicht versehentlich unter Druck geöffnet werden kann. Versuchen Sie also nicht, die Bedientaste gewaltsam durchzudrücken!

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA



Abdampfen / Verwendungsmöglichkeiten

Methode 2

„Abkühlen lassen“

Möchten Sie die Restenergie im Topf nutzen, wählen Sie diese Methode.

Hierbei können Sie den Topf schon kurz vor Ende der Garzeit vom Herd nehmen und langsam abkühlen lassen, bis sich die Kochanzeige ganz abgesenkt hat.

Drücken Sie dann leicht die Bedientaste, um eventuell verbliebenen Restdruck abzdampfen. Lassen Sie die Taste los, sobald kein Dampf mehr austritt, rütteln Sie leicht den Topf und drücken Sie die Bedientaste nochmals. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis kein Dampf mehr entweicht. Ist der Topf drucklos, senkt sich die Euromatic. Die Bedientaste kann nun zum Öffnen des Topfes komplett durchgedrückt werden.

Diese Methode eignet sich vor allem für Speisen mit langer Garzeit.

Methode 3

„Schnellabdampfen unter fließendem Wasser“

s. Abbildung Q

Falls Sie der austretende Dampf stört, können Sie den Topf auch unter fließendem Wasser drucklos machen. Stellen Sie den Topf dazu in die Spüle und lassen Sie kaltes Wasser seitlich über den Deckel (nicht über Deckelstiel und Kochventil-Einheit) laufen, bis sich die Kochanzeige vollständig abgesenkt hat.

Drücken Sie dann leicht die Bedientaste, um eventuell verblieben Restdruck abzdampfen. Lassen Sie die Taste los, sobald kein Dampf mehr austritt, rütteln Sie leicht den Topf und drücken Sie die Bedientaste nochmals. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis kein Dampf mehr entweicht. Ist der Topf drucklos, senkt sich die Euromatic. Die Bedientaste kann nun zum Öffnen des Topfes komplett durchgedrückt werden.

8. Verwendungsmöglichkeiten

Schmoren von Fleisch

Schmoren verbindet Anbraten und Dünsten. Zunächst wird das Fleisch scharf angebraten und danach mit Flüssigkeit abgelöscht.

- Schnellkochtopf oder Schnellbratpfanne ohne Fett auf mittlerer Stufe ($\frac{2}{3}$ Herdleistung) erhitzen
- Einige kalte Wassertropfen in das Kochgeschirr geben. Wenn diese glasklar perlen und im Topf „tanzen“, ist die richtige Temperatur erreicht, um das Fleisch mit oder ohne Fett zu braten. Vor der Zugabe von Fett bzw. dem Einlegen des Bratgutes das Wasser vorsichtig, z. B. mit einem Küchentuch, aus dem Topf wischen
- Das Bratgut fest andrücken. Es löst sich nach wenigen Minuten vom Boden und kann gewendet werden. Ggf. weitere Zugaben wie gewohnt dazugeben
- Nach Rezept Flüssigkeit hinzugeben, mindestens jedoch 200-300 ml (siehe Kapitel 5)
- Topf schließen
- Ankochen und gewünschte Garstufe einregeln (s. Kapitel 6)

Hinweis: Fleisch wird in der Regel auf Stufe 2 gegart. Siehe Kapitel 9.

Suppen und Eintöpfe

Suppen und Eintöpfe werden immer ohne Einsatz gegart.

- Den Topf maximal zu $\frac{2}{3}$ füllen („max“-Markierung). Bei stark schäumendem oder quellendem Gargut nur halb füllen („ $\frac{1}{2}$ “-Markierung)
- Suppen zunächst im offenen Topf ankochen und gründlich abschäumen
- Umrühren
- Topf schließen
- Ankochen und gewünschte Garstufe einregeln (s. Kapitel 6)

Hinweis: Suppen und Eintöpfe werden in der Regel auf Stufe 2 gegart. Siehe Kapitel 9.

Gemüse und Kartoffeln

Gemüse und anderes empfindliches Gargut können im gelochten Einsatz besonders schonend im Dampf gegart werden. Einsätze sind je nach Modell beigefügt oder separat im Handel erhältlich.

- Mindestens 200-300 ml Flüssigkeit (siehe „min“-Markierung) in den Schnellkochtopf geben, evtl. unter Zugabe von Kräutern, Gewürzen oder Wein
- Das gewaschene Gemüse in den gelochten Einsatz füllen und auf dem Dreibein in den Topf stellen
- Topf schließen
- Ankochen und gewünschte Garstufe einregeln (s. Kapitel 6)

Hinweis: Gemüse wird in der Regel auf Stufe 1 gegart. Siehe Kapitel 9.

Zubereitung von Reis

Reis kann ohne Einsatz auf dem Boden des Schnellkochtopfes gegart werden.
Zubereitung von Naturreis:

- Reis und Wasser im Verhältnis 1:2 in den Schnellkochtopf geben
- Salz nach Geschmack zugeben
- Mindestmenge Flüssigkeit beachten
- Topf schließen
- Ankochen und auf Garstufe 2 einregeln (zweiter weißer Ring)
- Ca. 7-9 Minuten auf Stufe 2 garen, dann abdampfen und Topf öffnen
- Oder: Topf vom Herd nehmen, beiseite stellen und den Reis langsam, ca. 15 Minuten, ziehen lassen. Dann Topf öffnen

Hinweis: Reis kann auch im ungelochten Einsatz gegart werden. Hierzu die Mindestmenge an Flüssigkeit in den Topf füllen. Dann ungelochten Einsatz mit Reis und Wasser (Verhältnis ca. 1:1) hineinstellen.

Zubereitung von Fisch

Fisch kann unter Zugabe der Mindestmenge an Flüssigkeit im Sud auf dem Boden des Topfes gegart oder im gelochten Einsatz gedämpft werden.

Hinweis: Fisch wird auf Stufe 1 gegart. Siehe Kapitel 9.

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA



Verwendungsmöglichkeiten

Frittieren

Frittiert werden darf im Schnellkochtopf nur ohne Deckel!

Um Verbrennungen durch überschäumendes Fett oder Fettspritzer zu vermeiden, immer einen möglichst hohen Topf verwenden.

- Topf maximal bis zur Hälfte („½“-Markierung) mit Fett füllen
- Fett auf mittlerer Stufe erhitzen und nicht überhitzen
- Die richtige Frittiertemperatur ist erreicht, wenn sich sofort nach dem Eintauchen eines Holzöffelstiels ein Blasenkranz um den Stiel bildet
- Niemals Deckel aufsetzen!

Tiefkühlkost zubereiten

Tiefkühlkost kann ganz einfach im Schnellkochtopf zubereitet werden.

- Fleisch: zum Anbraten etwas antauen lassen
- Lebensmittel ohne Soße: im gelochten Einsatz in den Topf geben
- Speisen mit Soße: im ungelochten Einsatz in den Topf geben
- Mindestens 200-300 ml Flüssigkeit (siehe „min“-Markierung) in den Schnellkochtopf geben
- Topf schließen
- Ankochen und gewünschte Garstufe einregeln (s. Kapitel 6)

Einkochen

Der Schnellkochtopf kann auch zum Einkochen verwendet werden. Je nach Größe der Einweckgläser das 4,5 l Modell oder größer verwenden.

- Zum Einkochen nur einwandfreie Rohware verwenden!
- Gläser bis etwa einen Finger breit unter den Rand füllen und verschließen
- Mindestens 200-300 ml Flüssigkeit (siehe „min“-Markierung) in den Schnellkochtopf geben
- Einweckgläser im gelochten Einsatz in den Topf geben
- Topf schließen
- Ankochen und gewünschte Garstufe einregeln (s. Kapitel 6)

Hinweise zu Einkochzeiten:		
Marmeladen	Stufe I	1-2 min
Obst / Essig-Gemüse	Stufe I	8-10 min

Topf nicht schnell abdampfen, sondern langsam abkühlen lassen, da sonst die Gläser platzen können!

Entsaften

Zum Entsaften kleinerer Mengen Obst werden der gelochte und ungelochte Einsatz benötigt.

- Obst vorbereiten
- Mindestens 200-300 ml Flüssigkeit (siehe „min“-Markierung) in den Schnellkochtopf geben
- Früchte in den gelochten Einsatz füllen

- Gelochten Einsatz auf den ungelochten Einsatz stellen und in den Topf geben
- Topf schließen
- Ankochen und auf Garstufe 2 einregeln (zweiter weißer Ring) (s. Kapitel 6)

Hinweise zu Entsaffzeiten:		
Beeren	Stufe 2	12 min
Steinobst	Stufe 2	18 min
Kernobst	Stufe 2	25 min

Topf nicht schnell abdampfen, sondern langsam abkühlen lassen!

Sterilisieren

Babyflaschen oder sonstige Dinge für den Hausgebrauch (nicht für den medizinischen Bereich) können im Schnellkochtopf sterilisiert werden.

- Mindestens 200-300 ml Flüssigkeit (siehe „min“-Markierung) in den Schnellkochtopf geben
- Flaschen mit der Öffnung nach unten in den gelochten Einsatz stellen
- Topf schließen
- Ankochen, auf Garstufe 2 einregeln (zweiter weißer Ring) und 20 min sterilisieren

Topf nicht schnell abdampfen, sondern langsam abkühlen lassen!

Menü kochen

Durch die Verwendung von Einsätzen können verschiedene Speisen gleichzeitig übereinander gegart werden.

Regeln:

- Fisch über Gemüse garen
- Gemüse über Fleisch garen
- Speisen mit ähnlichen Garzeiten gleichzeitig in den Topf füllen und garen
- Bei Speisen mit unterschiedlich langen Garzeiten zunächst die Speise mit der längsten Garzeit einfüllen und garen. Sobald die Restgarzeit dieser Speise der Garzeit der weiteren Speise entspricht, den Topf vom Herd nehmen, abdampfen, öffnen, die weitere Speise hinzugeben und zu Ende garen
- Da durch das Öffnen zwischendurch Dampf entweicht, sollten zu Beginn mindestens 300ml Flüssigkeit zugegeben werden

Beispiel:

Rouladen (20 min) mit Salzkartoffeln (8 min)

Zunächst Rouladen in den Topf geben und 12 Minuten bei Stufe 2 garen. Dann den Topf von der Kochstelle nehmen, abdampfen, Topf öffnen. Salzkartoffeln im gelochten Einsatz mittels Dreibein über die Rouladen in den Topf stellen. Topf schließen, ankochen und weitere 8 Minuten bei Stufe 2 garen.

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA



Garzeiten

9. Garzeiten

Die hier angegebenen Garzeiten sind Richtwerte, die sich auf eine Menge für ca. 2-3 Personen beziehen.

Grundsätzlich gilt:

- Die Garzeit auf Stufe 2 entspricht in etwa $\frac{1}{2}$ bis $\frac{1}{3}$ der normalen Garzeit
- Die Garzeit auf Stufe 1 ist um etwa 50% länger als auf Stufe 2
- Garzeiten können bei demselben Gargut je nach Menge, Form, Größe und Beschaffenheit variieren
- Je kleiner das Gargut geschnitten wird, umso kürzer die Garzeit
- Je größer die gesamte Füllmenge, umso länger die Garzeit

Beispiel:

Pellkartoffeln (ganz) ca. 12 Minuten, Salzkartoffeln (halbiert/geviertelt) ca. 8 Minuten

Mit Hilfe der angegebenen Garzeiten können Sie schnell Ihre persönlichen Zeiten ermitteln.

Sollten Sie unsicher bezüglich einer Garzeit sein, wählen Sie zunächst eine kürzere Zeit. Nachgaren ist jederzeit möglich.

Schwein

Schweinepfeffer / -gulasch	10-15 min	Stufe 2
Schweinebraten	30-35 min	Stufe 2
Schweinschaxe	35-40 min	Stufe 2
Eisbein, frisch	35-40 min	Stufe 2

Kalb & Rind

Kalbfleisch (geschnetzelt)	2-5 min	Stufe 2
Kalbsbraten	20-25 min	Stufe 2
Kalbschaxe	25-30 min	Stufe 2

Rindergulasch	20-25 min	Stufe 2
Beinscheiben (für Suppe)	20-22 min	Stufe 2
Rouladen / Filetbraten	20-25 min	Stufe 2
Sauer- / Lendenbraten	30-40 min	Stufe 2
Rinderbraten	30-40 min	Stufe 2
Tafelspitz	30-40 min	Stufe 2

Geflügel

Hähnchenbrust / -keule	15-20 min	Stufe 2
Putenbrust / -keule	18-20 min	Stufe 2
Suppenhuhn (je nach Größe und Alter)	25-35 min	Stufe 2

Wild & Lamm

Rehrücken	20-25 min	Stufe 2
Rehrbraten	20-25 min	Stufe 2
Hirschgulasch	15-20 min	Stufe 2
Hirschbraten	25-30 min	Stufe 2
Wildschweingulasch	15-20 min	Stufe 2
Wildschweinbraten	25-30 min	Stufe 2
Hasenbraten	15-25 min	Stufe 2
Lammragout	10-15 min	Stufe 2
Lammbraten	20-25 min	Stufe 2

Fisch

Fischragout	3-4 min	Stufe 1
Lachs	6-8 min	Stufe 1
Heilbutt	3-5 min	Stufe 1
Schellfisch	6-7 min	Stufe 1
Rotbarsch	3-6 min	Stufe 1

Suppen & Eintöpfe

Gemüsesuppe	4-6 min	Stufe 2
Kartoffelsuppe	6-8 min	Stufe 2
Gulaschsuppe	15-20 min	Stufe 2
Rindfleischbrühe	35-40 min	Stufe 2

Gemüse

Artischocken (ganz)	6-8 min	Stufe I
Blumenkohl / Brokkoli (Röschen)	2-4 min	Stufe I
Blumenkohl (ganz)	9-11 min	Stufe I
Grüne Bohnen (frisch)	3-5 min	Stufe I
Kohlrabi (Stücke)	2-3 min	Stufe I
Maiskolben	ca. 5 min	Stufe I
Mischgemüse	2-5 min	Stufe I
Möhren	4-6 min	Stufe I
Paprika	1-2 min	Stufe I
Rotkraut / Weißkraut (Streifen)	7-10 min	Stufe I
Spargel weiß (ganz)	3-6 min	Stufe I
Wirsingkohl (Streifen)	2-3 min	Stufe I
Salzkartoffeln (geviertelt)	6-8 min	Stufe 2
Pellkartoffel (ganz)	8-12 min	Stufe 2

Hülsenfrüchte & Getreide

Linzen (nicht vorgeweicht)	10-15 min	Stufe 2
Erbsen (geschält, nicht vorgeweicht)	15-18 min	Stufe 2
Graupen	15-20 min	Stufe 2
Hirse, Buchweizen (nicht nachquellen)	2-3 min	Stufe 2
Naturreis (nicht nachquellen)	7-9 min	Stufe 2
Hafer, Weizen, Gerste, Roggen, Dinkel, Grünkern (nachquellen)	8-9 min	Stufe 2

Topf drucklos machen und Inhalt bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten nachquellen lassen.

10. Reinigung & Pflege

Reinigung

Reinigen Sie den Schnellkochtopf nach jeder Benutzung.

- Dichtungsring aus dem Deckel lösen und von Hand spülen
- Kochventil-Einheit unter fließendem Wasser durchspülen oder bei Bedarf abnehmen und reinigen
- Deckelstiel bei Bedarf abnehmen und unter fließendem Wasser abspülen
- Topf, Deckel (ohne Dichtungsring, Kochventil-Einheit und Deckelstiel) und Einsätze können auch in der Spülmaschine gereinigt werden

Zu beachten:

- Zum Reinigen heißes Spülwasser mit üblichem Spülmittel und Topfschwamm oder weicher Bürste verwenden. Spitze, raue oder scharfe Gegenstände vermeiden. Für Innenseite und Boden können Sie bei stärkerer Verschmutzung auch die raue Seite des Schwammes verwenden.
- Speisereste nicht antrocknen lassen und keine Speisen über längere Zeit im Topf aufbewahren, da sie auf Edelstahl Flecken und Veränderungen der Oberfläche hervorrufen können.
- Zur Erhaltung der Edelstahl-Oberfläche verwenden Sie regelmäßig die Fissler Edelstahlpflege. Sie ist bestens für die Entfernung weißer oder regenbogenartiger Verfärbungen oder Beläge geeignet.
- Verwenden Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine nur haushaltsübliche Produkte in der vom Hersteller empfohlenen Dosierung, keine Industriespülmittel oder hochkonzentrierten Reiniger.

Montage von Kochventil-Einheit und Deckelstiel

Kochventil-Einheit (Abb.A-5)

Abnehmen: [s. Abbildung R](#)

Lösen Sie die Befestigungsschraube (Abb.A-21) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie die Kochventil-Einheit ab. Die Befestigungsschraube lässt sich ohne Werkzeug mit einer Cent-Münze lösen.

Montieren: [s. Abbildung S](#)

Setzen Sie die Kochventil-Einheit (1) in der vorgegebenen Position von oben in den Deckel ein (mittig auf den Bolzen), schrauben Sie die Befestigungsschraube (2) von unten im Uhrzeigersinn auf und ziehen Sie sie fest an.

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA



Reinigung & Pflege / Fragen & Antworten

Deckelstiel (Abb. A-1)

Abnehmen: [s. Abbildung T](#)

Lösen Sie den Deckelstiel, indem Sie die Befestigungsschraube (Abb. A-19) auf der Deckelinnenseite gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Montieren: [s. Abbildung U](#)

Nehmen Sie den Deckelstiel in die Hand und legen Sie den Deckel in der vorgegebenen Position auf. Drehen Sie die Befestigungsschraube im Uhrzeigersinn und ziehen Sie sie fest an.

Aufbewahrung

Der Dichtungsring sollte dunkel (geschützt vor Sonnenlicht und UV-Strahlung), trocken und sauber gelagert werden. Um den Dichtungsring zu schonen und nicht zu quetschen, legen Sie den Deckel nach der Reinigung umgekehrt auf den Topf.

Wartung

Die Verschleißteile in Ihrem Schnellkochtopf müssen regelmäßig erneuert werden.

Weitere Hinweise hierzu finden Sie in Kapitel 12.

11. Fragen & Antworten

Wichtiger Hinweis:

Schalten Sie die Kochstelle ab und lassen Sie den Schnellkochtopf abkühlen, bevor Sie versuchen eine Fehlerursache zu beheben.

Fehler	Mögliche Ursache	Beheben der Fehlerursache
Beim Ankochen entweicht länger als gewohnt Dampf unter dem Deckelstiel (an der Euromatic)	<p>Der Topf ist nicht richtig verschlossen. (Anzeige im Deckelstiel steht auf rot.)</p> <p>Die Energiezufuhr ist zu gering.</p> <p>Die Kochfeldgröße passt nicht zur Größe des Schnellkochtopfes.</p> <p>Der Deckelstiel ist locker.</p> <p>Die Fissler Euromatic oder der dazugehörige O-Ring sind verschmutzt oder beschädigt.</p>	<p>Topf richtig verschließen. (s. Kapitel 4) (Anzeige im Deckelstiel steht auf grün.)</p> <p>Maximale Leistung der Heizquelle einstellen.</p> <p>Schnellkochtopf auf das passende Kochfeld stellen. (s. Kapitel 5)</p> <p>Befestigungsschraube des Deckelstiels auf der Innenseite des Deckels festziehen.</p> <p>Teile reinigen bzw. ersetzen. (s. Kapitel 13)</p>
Beim Ankochen entweicht kein Dampf.	<p>Es wurde zu wenig Flüssigkeit in den Topf gegeben.</p> <p>Die Energiezufuhr ist zu gering.</p>	<p>Mindestmenge Flüssigkeit (200-300 ml) zugeben. (s. Kapitel 5)</p> <p>Maximale Leistung der Heizquelle einstellen.</p>



Fragen & Antworten

Fehler	Mögliche Ursache	Beheben der Fehlerursache
Dampf und/oder Wassertropfen entweichen am Deckelrand, bevor die Kochanzeige zu steigen beginnt.	<p>Der Dichtungsring ist nicht richtig eingelegt.</p> <p>Der Dichtungsring ist verschmutzt oder beschädigt.</p> <p>Der Topf ist nicht richtig verschlossen. (Anzeige im Deckelstiel steht auf rot.)</p>	<p>Dichtungsring richtig einlegen. (s. Kapitel 5)</p> <p>Dichtungsring reinigen oder ersetzen.</p> <p>Topf richtig verschließen. (s. Kapitel 4) (Anzeige im Deckelstiel steht auf grün.)</p>
Die Kochanzeige steigt nicht.	<p>Dampf entweicht am Deckelstiel.</p> <p>Dampf entweicht am Deckelrand.</p> <p>Es wurde zu wenig Flüssigkeit in den Topf gegeben.</p> <p>Die Kochventil-Einheit ist nicht richtig und fest verschraubt.</p> <p>Der O-Ring, die Ventilsitzdichtung oder Rollmembrane fehlt, ist defekt oder falsch montiert.</p>	<p>Siehe vorige Punkte.</p> <p>Siehe vorige Punkte.</p> <p>Mindestmenge Flüssigkeit (200-300 ml) zugeben. (s. Kapitel 5)</p> <p>Kochventil-Einheit richtig einsetzen und die Befestigungsschraube festziehen. (s. Kapitel 10)</p> <p>Betroffene Dichtung austauschen oder richtig montieren. (s. Kapitel 12)</p>
Dampf entweicht an der Kochventil-Einheit.	<p>Die Temperatur ist zu hoch. (die Kochanzeige ist weiter als bis zum zweiten weißen Ring gestiegen)</p> <p>Die Kochventil-Einheit ist nicht richtig und fest verschraubt.</p> <p>Der O-Ring, die Ventilsitzdichtung oder Rollmembrane fehlt, ist defekt oder falsch montiert.</p>	<p>Schalten Sie die Energiezufuhr zurück. Achten Sie darauf, die Energiezufuhr so zu regeln, dass die Kochanzeige während der gesamten Garzeit nicht über die Markierung zur gewünschten Garstufe steigt (erster oder zweiter weißer Ring) (s. Kapitel 6)</p> <p>Kochventil-Einheit richtig einsetzen und Befestigungsschraube festziehen. (s. Kapitel 10)</p> <p>Betroffene Dichtung austauschen oder richtig montieren. (s. Kapitel 12)</p>

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



Fragen & Antworten

Fehler	Mögliche Ursache	Beheben der Fehlerursache
Unter dem Deckelstiel (an der Euromatic) entweicht Dampf, obwohl die Kochanzeige bereits gestiegen ist.	<p>Der Deckelstiel ist locker.</p> <p>Die Flachdichtung zur Befestigungsschraube des Deckelstiels oder der O-Ring zur Euromatic fehlen, sind defekt oder falsch montiert.</p> <p>Entweicht eine große Menge Dampf, kann die Euromatic als Sicherheitseinrichtung angesprochen haben. Das passiert, wenn das Kochventil verschmutzt oder defekt ist.</p>	<p>Befestigungsschraube des Deckelstiels auf der Innenseite des Deckels festziehen.</p> <p>Betroffene Dichtung austauschen oder richtig montieren. (s. Kapitel 12)</p> <p>Kochventil-Einheit abnehmen und reinigen oder ersetzen. (s. Kapitel 10, 12)</p>
Am Deckelrand entweicht starker Dampf, obwohl die Kochanzeige bereits gestiegen ist.	<p>Der Dichtungsring ist defekt.</p> <p>Der Dichtungsring hat als Sicherheitseinrichtung angesprochen. Das passiert, wenn Kochventil und Euromatic verschmutzt oder defekt sind.</p>	<p>Dichtungsring ersetzen. (s. Kapitel 5, 12)</p> <p>Gerät vom Fissler-Kundendienst überprüfen lassen.</p>
Dampf entweicht unter der runden Abdeckkappe am Deckelstiel oder an der Bedientaste.	Eine Abdichtung ist defekt.	Deckelstiel austauschen oder vom Fissler-Kundendienst überprüfen lassen.
Der Topf lässt sich schwer verschließen, bzw. die Bedientaste springt beim Verschließen nicht heraus.	<p>Deckel- und/oder Topfstiel sind nicht richtig montiert.</p> <p>Der Deckelstiel ist defekt.</p> <p>Der Dichtungsring ist nicht richtig eingelegt.</p> <p>Der Topf ist nicht richtig verschlossen. (Anzeige im Deckelstiel steht auf rot.)</p>	<p>Befestigung der Griffe prüfen und ggf. festziehen.</p> <p>Deckelstiel austauschen.</p> <p>Dichtungsring richtig einlegen. (siehe Kapitel 5)</p> <p>Topf richtig verschließen. (s. Kapitel 4) (Anzeige im Deckelstiel steht auf grün.)</p>
Der Topf lässt sich nicht öffnen.	<p>Es ist noch Druck im Topf.</p> <p>Die Euromatic hat sich verklemmt.</p>	<p>Den Druck im Topf ablassen. (s. Kapitel 7)</p> <p>Bedientaste loslassen. Deckelstiel leicht nach links drücken.</p>
Der Deckelstiel ist locker.	Die Befestigungsschraube ist nicht festgezogen.	Befestigungsschraube des Deckelstiels auf der Innenseite des Deckels festziehen.
Die Griffe am Topf sind locker.	Die Griffschrauben sind nicht festgezogen.	Schrauben mit Schraubenzieher nachziehen.

12. Wartung & Ersatzteile

Bitte beachten Sie

Tauschen Sie Verschleißteile wie Dichtungsring und andere Gummitteile regelmäßig nach ca. 400 Kochvorgängen oder spätestens 2 Jahren gegen Fissler-Originalersatzteile aus. Teile, die erkennbare Beschädigungen aufweisen (z.B. Verhärtung, Risse, Verfärbungen, Überhitzung oder Verformungen) oder die nicht korrekt sitzen, müssen unverzüglich ausgetauscht werden. Bei Nichtbeachtung sind Funktion und Sicherheit Ihres Schnellkochtopfes beeinträchtigt.

Hinweise zum Austausch von Teilen

Dichtungsring (Abb. A-20)

Siehe Kapitel 5.

Rollmembrane (Abb. A-22)

s. [Abbildung V](#)

Lösen Sie die Kochventil-Einheit vom Deckel und ziehen Sie die alte Rollmembrane auf der Innenseite des Deckels ab. Setzen Sie die neue Rollmembrane von innen in das Deckelloch ein. Prüfen Sie den richtigen Sitz durch eine Drehbewegung.

Montieren Sie die Kochventil-Einheit (siehe Kapitel 10).

O-Ring (Abb. A-23)

s. [Abbildung W](#)

Lösen Sie die Kochventil-Einheit vom Deckel und entfernen Sie den alten O-Ring.

Legen Sie den neuen O-Ring in die vorgesehene Auskerbung rund um das Gewinde ein. Stellen Sie sicher, dass der O-Ring rundum dicht anliegt.

Ventilsitzdichtung (Abb. A-24)

s. [Abbildung X](#)

Lösen Sie die Kochventil-Einheit vom Deckel und entfernen Sie die alte Dichtung.

Setzen Sie die neue Dichtung ein und stellen Sie sicher, dass die Dichtung an beiden Seiten des Deckels sauber und flach anliegt.

O-Ring zur Euromatic (Abb. A-18)

s. [Abbildung I](#)

Die Demontage/Montage erfolgt auf der Deckelinnenseite. Achten Sie darauf, dass die Dichtung komplett in der dafür vorgesehenen Einkerbung liegt.

Euromatic (Abb. A-18)

Zur Demontage/Montage der Euromatic müssen Sie zunächst den Deckelstiel abnehmen. Dies funktioniert ganz einfach, indem Sie die Schraube auf der Deckelinnenseite lösen. Die Euromatic können Sie aus dem Deckel nehmen, sobald Sie den O-Ring entfernt haben. Zur Montage die neue Euromatic ohne O-Ring so durch den Deckel führen, dass die Seite mit der weißen Kugel auf der Deckelinnenseite liegt. Dann den O-Ring montieren wie oben beschrieben.

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA



Wartung & Ersatzteile

Ersatzteile

Ersatzteil	Durchmesser	Artikelnummer
Dichtungsring (Abb.Y-1)	22 cm	600-000-22-795
	26 cm	600-000-26-795
Topfstiel zur Schnellbratpfanne (Abb.Y-2)	22 cm	610-300-02-850
	26 cm	610-700-04-850
Topfstiel zum Schnellkochtopf (Abb.Y-2)	22 cm	610-300-04-850
	26 cm	610-700-08-850
Gegengriff zur Schnellbratpfanne (Abb.Y-3)	22 cm	600-300-02-840
	26 cm	600-700-04-840
Gegengriff zum Schnellkochtopf (Abb.Y-3)	22 cm	600-300-04-840
	26 cm	600-700-08-840
Deckelstiel (Abb.Y-4)	alle	600-000-11-770
Kochventil-Einheit (Abb.Y-5)	alle	600-000-00-700
Rollmembrane (Abb.Y-7)	alle	020-653-00-720
O-Ring zur Kochventil-Einheit (Abb.Y-8)	alle	021-641-00-780
Ventilsitzdichtung (Abb.Y-9)	alle	020-653-00-740
Set aus Rollmembrane, O-Ring, Ventilsitzdichtung (Abb.Y-7, 8, 9)	alle	600-000-01-706
Euromatic komplett (Abb.Y-10)	alle	011-631-00-750
O-Ring für Euromatic (Abb.Y-11)	alle	011-631-00-760
Befestigungsschraube zum Deckelstiel, mit Flachdichtung (Abb.Y-12)	alle	600-000-00-712



Zubehör

Zubehörteil	Durchmesser	Artikelnummer
Einsatz gelocht (inkl. Dreibein) (Abb. Z-1)	22 cm	610-300-00-800
	26 cm	610-700-00-800
Einsatz ungelocht (inkl. Dreibein) (Abb. Z-2)	22 cm	610-300-00-820
	26 cm	610-700-00-820
Zusatzdeckel Glas (Abb. Z-3)	22 cm	021-641-22-600
Zusatzdeckel Metall (Abb. Z-4)	22 cm	623-000-22-700
	26 cm	623-000-26-700
Frittierkorb (Abb. Z-5)	26 cm	022-656-04-600

Alle Ersatzteile können Sie bei Ihrem Fissler führenden Fachgeschäft oder in den Fachabteilungen der Warenhäuser kaufen. Gerne hilft Ihnen auch unser Kundendienst (Anschrift siehe Kapitel 13).

Eine Händlerliste sowie weitere Informationen finden Sie unter www.fissler.de / www.fissler.com

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



Garantie & Service

13. Garantie & Service

Jedes Fissler-Produkt wird sorgfältig aus hochwertigen Materialien gefertigt. Bis zur Fertigstellung wird die Qualität unserer Produkte mehrfach kontrolliert und zuletzt einer strengen Endprüfung unterzogen.

3 Jahre Herstellergarantie

Deshalb übernehmen wir auf alle unsere Schnellkochtöpfe eine Garantie von 3 Jahren ab Kaufdatum. Bei Beanstandungen geben Sie bitte das komplette Gerät zusammen mit dem Kassenbeleg an Ihren Händler zurück oder schicken Sie das Produkt gut verpackt an den Fissler-Kundendienst (Anschrift siehe unten).

Von der Garantie ausgeschlossen sind sämtliche Verschleißteile, wie z. B.:

- Dichtungsring
- O-Ring zur Kochventil-Einheit
- Ventilsitzdichtung
- Rollmembrane
- O-Ring zur Euromatic
- Flachdichtung zur Befestigungsschraube des Deckelstiels

Es wird keine Garantie übernommen für Beschädigungen, die aus folgenden Gründen entstanden sind:

- ungeeignete und unsachgemäße Verwendung
- fehlerhafte oder nachlässige Behandlung
- nicht sachgemäß durchgeführte Reparaturen
- den Einbau von Ersatzteilen, die nicht der Originalausführung entsprechen
- chemische oder physikalische Einflüsse auf die Produktoberflächen
- Nichtbefolgen dieser Gebrauchsanleitung

10 Jahre Liefergarantie auf Ersatzteile

Alle Funktionsteile Ihres Schnellkochtopfes können Sie mindestens 10 Jahre lang nach Auslauf des Produktes nachkaufen.

Kundendienstanschrift

Fissler GmbH
Kundendienst
Harald-Fissler-Str. 10
D-55768 Hoppstädten-Weiersbach
Tel: +49 6781 403 100

Weitere Informationen finden Sie unter www.fissler.com