



RO Instrucțiuni de utilizare

Vă mulțumim pentru încrederea acordată...

și vă felicităm pentru achiziționarea noii oale de gătit sub presiune vitaquick®. Cea mai nouă generație de oale de gătit sub presiune de la Fissler se bazează pe o experiență de peste 55 de ani. Oalele de gătit sub presiune sunt mai moderne ca oricând atunci când este vorba despre prepararea mâncărilor delicioase, păstrând în același timp substanțele hrănitoare – iar vitaquick® stabilește noi standarde în privința comodității utilizării și a designului.

Noua dvs. oală sub presiune a fost fabricată cu meticulozitate în Germania. Pentru a vă bucura cât mai mult de ea și pentru a-i asigura o durată de utilizare cât mai mare, respectați cu atenție următoarele instrucțiuni. Sperăm ca noul model vitaquick® să vă încante prin tot ceea ce poate să vă ofere. Bon appétit!

Cuprins

1. Gătitul sub presiune explicat pe scurt
2. Informații despre siguranță
3. Descrierea și avantajele modelului vitaquick®
4. Înainte de prima utilizare
5. Informații despre utilizarea oalei sub presiune
6. Gătitul cu modelul vitaquick®
7. Evacuarea aburului din modelul vitaquick®
8. Moduri de utilizare a oalei sub presiune
9. Durate de gătit
10. Curățare și întreținere
11. Întrebări și răspunsuri
12. Întreținerea și piesele de schimb
13. Garanție și service

AI

BG

HR

HU

RO

SK

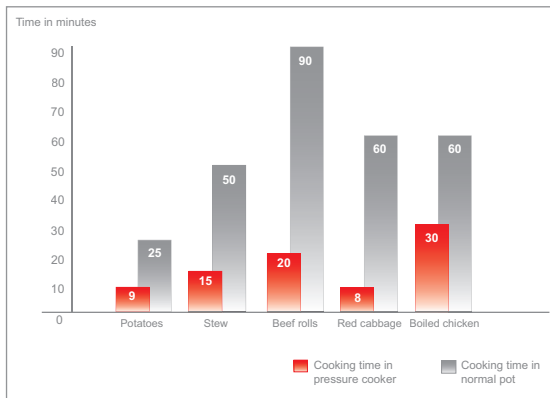
SL

SR

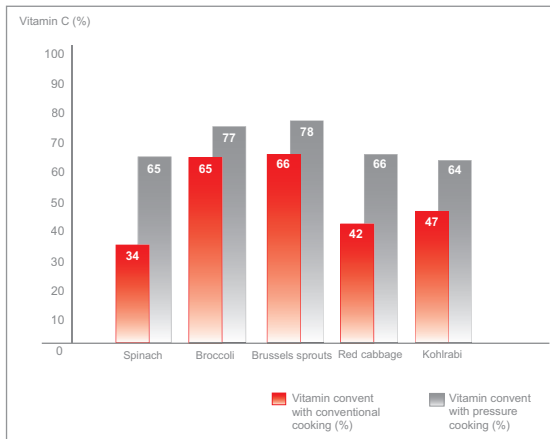
Gătitul sub presiune explicat pe scurt

1. Gătitul sub presiune explicat pe scurt

Principiul de bază al gătitului sub presiune nu s-a modificat de la apariția primei oale sub presiune. Alimentele sunt gătite sub presiune într-un vas închis ermetic, la temperaturi de peste 100°C, deoarece suprapresiunea care se dezvoltă în interiorul oalei ridică punctul de fierbere al apei. Astfel, durata de gătit se reduce substanțial. Gătind cu oala sub presiune, se economisește aproximativ până la 70 la sută din timpul de gătit.



Prin evacuarea oxigenului care afectează calitatea alimentelor și datorită intervalelor reduse de fierbere, alimentele sunt gătite cu multă grijă. Vitaminele, mineralele și aromele sunt păstrate mult mai bine în comparație cu metodele de gătit tradiționale. Acest lucru se simte și la gust: gustul specific al alimentelor este surprinzător de intens.



2. Informații despre siguranță

Instrucțiuni de utilizare

- Citiți în întregime instrucțiunile de utilizare și toate celelalte informații înainte de a utiliza oala sub presiune vitaquick®. Utilizarea incorectă poate fi periculoasă.
- Nu lăsați pe nimeni să utilizeze oala sub presiune înainte de a citi instrucțiunile de utilizare.
- Nu puneți oala sub presiune la dispoziția altor persoane decât împreună cu instrucțiunile de utilizare.

Supraveghere

- Nu utilizați niciodată oala sub presiune dacă sunt copii în preajmă.

Utilizări ale oalei sub presiune

- Utilizați oala sub presiune doar în scopurile menționate în instrucțiunile de utilizare. (Vezi capitolul 8)
- Nu utilizați oala sub presiune sau tigaia pentru prăjire rapidă în cuptor. Mănerile, supapele și dispozitivele de siguranță pot fi deteriorate de temperaturile ridicate.
- Când prăjiți în baie de ulei în oala sub presiune, nu o acoperiți și umpleți-o numai pe jumătate cu ulei. Nu prăjiți niciodată sub presiune în baie de ulei! (Vezi capitolul 8)
- Nu utilizați niciodată oalele sub presiune în scopuri medicale; acestea nu pot fi utilizate în special pentru sterilizare, deoarece nu sunt proiectate pentru temperaturile necesare sterilizării.
- Nu preparați piure de mere și compoturi într-o oală sub presiune, deoarece se formează adesea pungi de abur, care la deschiderea oalei pot să împroaște stropi și vă pot opări.
- Dacă ați fiert carne cu piele, care se poate umfla sub presiune, nu înțepați pielea cât timp este umflată, deoarece vă puteți opări.

Siguranță și întreținere

- Înaintea fiecărei utilizări, asigurați-vă că nicio supapă și niciun dispozitiv de siguranță nu prezintă defecte, că nu sunt murdare și că se află în stare de funcționare. Doar astfel se poate garanta o funcționare sigură. Pentru informații, consultați capitolul 5.
- Nu efectuați niciun fel de modificări asupra oalei sub presiune, în special asupra dispozitivelor de siguranță, cu excepția realizării operațiunilor de întreținere menționate în instrucțiunile de utilizare. Nu ungeți supapele cu ulei.
- Înlocuiți în mod regulat piesele care se pot uza, precum garnitura de etanșare și alte piese din cauciuc, după circa 400 de utilizări sau după maxim 2 ani, utilizând piese de schimb originale Fissler. Piesele care prezintă defecte vizibile (de exemplu, rupturi, decolorări sau deformări) sau care nu se potrivesc corect, trebuie schimbate imediat. În caz contrar, poate fi afectată funcționarea și siguranța oalei dvs. sub presiune.
- Utilizați doar piese de schimb originale Fissler. În special, este important să utilizați numai oale și capace pentru același model, precum și alte piese de schimb destinate anume pentru oala dvs. (Vezi capitolul 12)

Funcționarea oalei sub presiune

- În timpul gătitului, oala este sub presiune. Prin utilizarea incorectă se pot produce arsuri. Înainte de încălzire, asigurați-vă că oala este bine închisă. Pentru informații, consultați capitolul 4. Nu utilizați niciodată oala sub presiune cu capacul slăbit.
- Utilizați numai mașinile de gătit menționate în capitolul 5.



Informații despre siguranță / Descrierea și avantajele modelului vitaquick®

- Înainte de a o încălzi, asigurați-vă că oala sub presiune are lichid în ea. Neprocedând astfel, oala și plita pot fi deteriorate.
Cantitate minimă de umplere: 200 – 300 ml de apă, în funcție de diametrul oalei. (Vezi marcajul „min”)
În cazul supraîncălzirii extreme, piesele din plastic ale oalei sau aluminiul de pe fundul acesteia se pot topi și pot deveni lichide. În cazul acesta, închideți mașina de gătit și nu mișcați oala până ce nu s-a răcit complet. Aerisiți încăperea.
- Nu umpleți oala sub presiune cu mai mult de $\frac{2}{3}$ din volum. (Vezi marcajul „max”)
În cazul alimentelor care produc spumă sau care se umflă în timpul gătitului, cum ar fi orez, legume, supe sau plante uscate, nu umpleți oala sub presiune mai mult de jumătate. (Vezi marcajul „ $\frac{1}{2}$ ”)
- Nu lăsați niciodată oala sub presiune nesupravegheată. Reglați sursa de încălzire astfel încât indicatorul de fierbere să nu se ridice deasupra marcajului pentru treapta de gătit necesară (primul sau al doilea inel alb). Dacă nu dați sursa de energie mai încet, aburul va ieși prin supapă și cantitatea de lichid din oală va fi micșorată. Dacă se evaporă tot lichidul, alimentele se vor arde, iar oala și plita pot fi deteriorate.
- Când oala se află sub presiune, mișcați-o cu foarte mare atenție. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Utilizați mânerul și elementele de manevrare și, dacă este necesar, mănuși de bucătărie.

Deschiderea oalei

- Nu încercați niciodată să deschideți forțat oala sub presiune. Nu o deschideți până când nu sunteți sigur că aburul a fost evacuat complet. Pentru informații, consultați capitolul 7.
- Mișcați bine oala sub presiune de fiecare dată înainte să o deschideți, pentru ca bulele de aer să nu sară și să vă opăriți. Acest lucru este important în special în cazul evacuării rapide a aburului sau a răcirii sub jet de apă.
- La evacuarea aburului, țineți întotdeauna mâinile, capul și corpul în afara zonei periculoase, deoarece aburul evacuat vă poate vătăma. Aveți grijă în special în cazul evacuării rapide a aburului cu ajutorul butonului de operare.

Important

- Nu utilizați oala sub presiune dacă aceasta sau componentele sale sunt defecte sau deformată sau dacă funcționarea acestora nu corespunde descrierii din aceste instrucțiuni de utilizare. În acest caz, contactați imediat cel mai apropiat reprezentant Fissler sau departamentul serviciu clienți al Fissler GmbH. (Pentru adresă, vezi capitolul 13.)

Păstrați într-un loc sigur aceste instrucțiuni de utilizare.

3. Descrierea și avantajele modelului vitaquick®

Vezi Fig. A

1. Mânerul capacului
- detașabil, pentru curățare simplă
2. Butonul de operare
- pentru deschiderea oalei și evacuarea aburului
3. Indicatorul de blocare

- indică dacă oala este bine închisă
- 4. Orificiile pentru evacuarea aburului
 - la aducerea la fierbere
 - la declanșarea dispozitivului Euromatic
 - la evacuarea aburului cu ajutorul butonului de operare
- 5. Unitatea capului multifuncțional
 - cu indicator de gătit
 - cu supapă pentru limitarea automată a presiunii (dispozitiv de reglare a presiunii)
 - detașabil, pentru curățare simplă
- 6. Indicatorul mare de gătit
 - cu marcaje pentru a ajuta la reglarea nivelurilor lent și rapid
- 7. Orificiile pentru evacuarea aburului
 - la depășirea treptei de gătit selectate
- 8. Reperul de poziționare
 - pentru poziționarea simplă a capacului
- 9. Canelură pentru reperul de poziționare
 - pentru introducerea reperului de poziționare
- 10. Mânerul oalei – cu sistem/opritor anti-alunecare
- 11. Protecția împotriva flăcării
 - protejează mânerul la utilizarea aragazurilor
- 12. Marcajul nivelului de umplere
 - cu marcajul „min” pentru cantitatea minimă de lichid
 - cu marcajul „1/2” pentru cantitatea maximă de alimente care își măresc volumul
 - cu marcajul „max” pentru cantitatea maximă de alimente normale
- 13. Vase interioare pentru gătit pe aburi (în funcție de model)
 - cu orificii alungite pentru pătrunderea optimă a aburului
 - cu suprafață striată pentru circulația liberă a aburului chiar și la alimentele voluminoase
 - cu trepid
- 14. Corpul oalei de formă conică
 - pentru stivuirea oalelor, chiar și a celor cu același diametru
- 15. Fundul Super-Thermic/fundul CookStar pentru toate tipurile de mașini de gătit (în funcție de model)
 - potrivite toate tipurile de mașini de gătit, inclusiv pentru cele cu inducție
- 16. Mânerul lateral
 - cu formă adâncită pentru o manevrare sigură
- 17. Cama de siguranță (dispozitiv de siguranță)
 - împiedică formarea presiunii dacă oala nu este bine închisă
- 18. Fissler Euromatic (dispozitiv de siguranță)
 - pentru formarea automată a presiunii
 - împiedică formarea presiunii dacă oala nu este bine închisă
 - limitează în mod automat presiunea
 - împiedică deschiderea oalei, atât timp cât mai există presiune în interiorul acesteia
- 19. Șurubul de fixare a mânerului capacului
 - nu sunt necesare unelte
 - cu garnitură plată, fixată în capac
- 20. Garnitura de etanșare (dispozitiv de siguranță)
 - realizată din silicon de înaltă calitate
 - cu buzunare de siguranță pentru limitarea presiunii



Descrierea și avantajele modelului vitaquick® / Înainte de prima utilizare

21. Șurub de fixare pentru unitatea capului multifuncțional
 - cu canelură pentru monedă, se poate demonta fără unelte
22. Membrana expandabilă
 - for pentru etanșarea indicatorului de gătit
23. Garnitură inelară
 - pentru etanșarea unității capului multifuncțional
24. Garnitura de etanșare a scaunului supapei
 - pentru etanșarea scaunului supapei

Vezi Fig. B

- a. Simbolul CE (asigură faptul că oala este conform cu directivele Comunității Europene pentru oalele sub presiune)
- b. Capacitate nominală (nu corespunde cu capacitatea utilă)
- c. Presiunea maximă de funcționare (presiunea maximă admisă de eliberare a aburului pentru supapa de fierbere)
- d. Data fabricației (săptămâna/anul)

4. Înainte de prima utilizare

Înainte de a utiliza oala, asigurați-vă că îi înțelegeți modul de utilizare.

Deschiderea oalei

Vezi Fig. C

Apăsați butonul de operare (Fig. A-2) de pe mânerul capacului în direcția indicată de săgeată și răsuciți capacul spre dreapta atât cât este posibil. Acum puteți să scoateți capacul.

Reperul de poziționare

Pe capac se găsește o eclisă din metal cu inscripția „Close” (Închidere) (Fig. A-8). Perechea sa este o canelură (Fig. A-9) în mânerul oalei. Acesta simplifică așezarea capacului în poziția corectă.

Închiderea oalei

Vezi Fig. D

Așezați capacul pe oală ținându-l puțin înclinat, așezați reperul de poziționare în canelura din mânerul oalei și coborâți-l. Poziția corectă a capacului este marcată adițional cu puncte roșii pe reperul de poziționare și pe mânerul oalei. Dacă aceste puncte sunt perfect aliniate, capacul poate fi așezat pe oală.

Vezi Fig. E

Pentru închidere, rotiți capacul spre stânga atât cât este posibil, până când oala se blochează cu un „clic”.

Indicatorul de blocare

Vezi Fig. F

Indicatorul de blocare (Fig. A-3) din mânerul capacului vă informează dacă oala este bine închisă și gata de utilizare:

Verde = oala este bine închisă și gata de utilizare.

Roșu = oala nu este bine închisă, nu se poate forma presiune

Curățare

Înainte de prima utilizare, spălați bine oala, capacul și garnitura de etanșare. Astfel vor fi îndepărtate toate urmele de pulbere abrazivă și de impurități minore. Recomandăm ca pentru oală și capac să se utilizeze ulterior soluția Fissler de îngrijire a oțelului inoxidabil (sau alt produs pentru îngrijirea veselei din oțel inoxidabil). Cu ajutorul acesteia, oțelul inoxidabil devine mai rezistent la influența sărurilor și a substanțelor acide. Reziduurile produsului de curățat trebuie îndepărtate prin spălare temeinică. Utilizați produsul de întreținere în funcție de necesități sau când observați modificări ale aspectului suprafeței din oțel inoxidabil.

5. Informații despre utilizarea oalei sub presiune

Dispozitivele de siguranță

Oala sub presiune vitaquick® este prevăzută cu diferite mecanisme care o fac neprimejdioasă. Înainte de a utiliza oala sub presiune și la fiecare utilizare, aveți grijă să verificați dacă următoarelor dispozitive de siguranță funcționează corect. Nu modificați în niciun fel aceste dispozitive. Asigurați-vă că înainte de începutul gătitului unitatea capului multifuncțional și mânerul capacului sunt atașate ferm. Pentru informații, consultați capitolul 10.

Unitatea capului multifuncțional (Fig. A-5)

Vezi Fig. G

Detashați unitatea capului multifuncțional de pe capac. Verificați prin presarea cu degetul, dacă indicatorul de gătit (1) și corpul supapei (2) se pot mișca libere și dacă ricoșează.

Dispozitivul Euromatic (Fig. A-18)

Vezi Fig. H+I

Asigurați-vă că dispozitivul Euromatic nu prezintă impurități și că se poate mișca liber în capac. Garnitura inelară trebuie să intre complet în locașul corespunzător.

Vezi Fig. J

Verificați, prin presarea cu degetul, dacă bila albă din dispozitivul Euromatic nu se lipește, se poate deplasa liber și dacă revine.

Garnitura de etanșare (Fig. A-20) și cama de siguranță (Fig. A-17)

Vezi Fig. K

Asigurați-vă că garnitura de etanșare și marginea capacului sunt curate, că garnitura de etanșare nu a fost deteriorată și că se pot mișca liber camele de siguranță. Introduceți garnitura de etanșare astfel încât aceasta să fie așezată complet plan, sub marginea îndoită spre interior de pe partea interioară a capacului. Garnitura de etanșare trebuie să fie așezată în fața camei de siguranță, la distanță de marginea capacului.

Capacitatea de umplere

Vezi Fig. L

La gătitul sub presiune respectați următoarele indicații privind capacitățile de umplere. Pentru o simplificarea măsurării acestor cantități, oala este prevăzută în interior cu o scală.

AI
BG
HR
HU
RO
SK
SL
SR

Informații despre utilizarea oalei sub presiune

„min“

În funcție de diametrul oalei sub presiune, pentru producerea aburului este necesară o cantitate de lichid de cel puțin 200 – 300 ml, indiferent dacă gătiți cu sau fără vas interior. Nu puneți niciodată în funcțiune oala sub presiune fără această cantitate minimă de lichid (vezi marcajul „min“).

Ø 18 cm: 200 ml

Ø 22 cm: 250 ml

Ø 26 cm: 300 ml

„max“

Pentru o funcționare fără riscuri, oala sub presiune poate fi umplută până la maxim $\frac{2}{3}$ (vezi marcajul „max“).

“ $\frac{1}{2}$ “

În cazul alimentelor care produc spumă sau care își măresc volumul în timpul gătitului, cum ar fi orez, legume, supe sau plante uscate, nu umpleți oala sub presiune mai mult de jumătate (vezi marcajul „ $\frac{1}{2}$ “).

Important:

Nu gătiți niciodată fără lichid suficient și asigurați-vă că lichidul din oala sub presiune nu se evaporă niciodată complet. În caz contrar, alimentele se pot arde și pot surveni avarieri ale oalei, mânerelor și plitei. (vezi instrucțiunile de siguranță).

Mașini de gătit adecvate

Fundul complet încapsulat Super-Thermic asigură absorbția, distribuția și stocarea excelentă a căldurii și se poate utiliza pentru toate tipurile de mașini de gătit, inclusiv pentru cele cu inducție.



Reglarea mașinii de gătit

	Trepte pentru mașina de gătit			
	1 – 12 trepte	1 – 9 trepte	1 – 6 trepte	1 – 3 trepte
Prăjire (oală deschisă)	9-12	6-9	4-6	2-3
Fierbere, evacuarea aerului	12	9	6	3
Continuarea gătitului, gătit pe aburi, încălzire, decongelare	1-6	1-4	1-3	$\frac{1}{2}$ - 1 $\frac{1}{2}$

Domeniile de reglare indicate sunt valori orientative. În cazul gătitului cu inducție, pot fi selectate valori mai reduse, în funcție de putere. Consultați informațiile prezentate în instrucțiunile pentru mașina de gătit.

Oala sub presiune deschisă nu poate fi niciodată încălzită goală sau cu grăsime mai mult de 2 minute pe treapta cea mai înaltă de încălzire. În cazul supraîncălzirii, fundul se poate colora în auriu. Totuși, această decolorare nu afectează funcționarea oalei.

Mașină de gătit ceramică/vitroc ceramică (radiație/halogen): Diametrul plitei trebuie să fie același sau mai mic cu diametrul fundului oalei.

Aragaz: Așezați oala în centru și asigurați-vă că flăcările nu se extind pe lateralele oalei.

Inducție: Așezați întotdeauna oala în centrul zonei de gătit. Dimensiunea fundului oalei trebuie să fie cel puțin de dimensiunea zonei de gătit. În caz contrar, este posibil ca zona de gătit să nu fie activată de fundul oalei.

Indicații speciale pentru mașinile de gătit cu inducție: Pentru a evita supraîncălzirea și deteriorarea oalei din cauza puterii mari de inducție, nu o încălziți niciodată goală sau nesupravegheată. Respectați instrucțiunile de utilizare furnizate de fabricantul mașinii de gătit. La utilizare, dinspre oală se poate auzi un zgomot. Acesta are o cauză tehnică și nu reprezintă semnul unei defecțiuni a mașinii de gătit sau a oalei.

Sfaturi pentru economisirea energiei

- Când gătiți pe treapta mică sau rapidă, reglați sursa de încălzire astfel încât indicatorul de gătit să nu ajungă deasupra marcajului pentru viteza de gătit selectată.
- Utilizați o plită de dimensiunea potrivită. (Vezi notele de mai sus)
- Alegeți o oală de dimensiune potrivită pentru cantitatea alimentelor pe care le pregătiți.
- Beneficiați de căldura înmagazinată în fundul oalei. Opriiți mașina de gătit înainte de sfârșitul duratei de gătit, pentru a profita de perioada de răcire.

6. Gătitul cu modelul vitaquick®

În oala sub presiune puteți găti în numeroase moduri: fierbere sau fierbere înăbușită, prăjire și prăjire în baie de ulei (fără capac), precum și dezghețare, conservare și deshidratare. Pentru mai multe informații despre modurile de utilizare a oalei dumneavoastră sub presiune, cât și despre utilizarea vaselor interioare, consultați capitolul 8.

Pregătirea alimentelor

Introduceți ingredientele conform rețetei în oala sub presiune. Aveți grijă să respectați cantitățile de umplere specificate. (Vezi capitolul 5).

Așezați apoi capacul pe oală și închideți-l. Dacă indicatorul de blocare din mânerul capacului (Fig. A-3) este verde, oala este pregătită pentru gătit. (Vezi capitolul 4).



Gătitul cu modelul vitaquick®

Selectarea treptei de gătit

La modelul vitaquick®, puteți alege dintre două trepte de gătit: gătit lent și gătit rapid. Tabelul cu duratele de gătit (capitolul 9) conține câteva sugestii în acest sens.

Treapta 1, aprox. 109°C (treapta lentă)
(presiune de funcționare 40 kPa)

pentru alimente delicate, precum peștele sau legumele

Treapta 2, aprox. 117°C (treapta rapidă)
(presiune de funcționare 80 kPa)

pentru toate celelalte alimente, precum cărnuri sau tocănițe

Aducerea la fierbere și evacuarea aerului

Pentru a încălzi oala sub presiune, reglați capacitatea maximă a sursei de încălzire. Aburul va fi evacuat pe sub mânerul capacului (Fig. A-1), împreună cu oxigenul din atmosferă care poate să distrugă vitaminele. Acest proces poate dura câteva minute. Imediat ce dispozitivul Euromatic se închide și nu mai este evacuat aburul, începe formarea presiunii. Mai târziu începe să se ridice indicatorul de gătit (Fig. A-6).

Indicatorul de gătit

Indicatorul de gătit utilizează două marcaje (inele albe) pentru a vă arăta treapta de gătit relevantă care a fost atinsă.

Vezi Fig. M

Primul inel:

„A fost atinsă treapta de gătit 1 (treapta lentă)“

Pentru a găti pe treapta lentă, trebuie să reduceți căldura imediat înainte ca primul inel alb să devină vizibil. Oala trebuie reglată astfel încât acest prim inel să rămână vizibil pe tot parcursul perioadei de gătit, dar să nu fie depășit.

Vezi Fig. N

Al doilea inel:

„A fost atinsă treapta de gătit 2 (treapta de gătit rapidă)“

Pentru a găti pe treapta rapidă, trebuie să reduceți căldura după ce al doilea inel alb devine vizibil. Plita trebuie reglată astfel încât al doilea inel să rămână vizibil pe tot parcursul perioadei de gătit, dar să nu fie depășit.

Dacă indicatorul de gătit se ridică în continuare după apariția celui de al doilea, se va auzi un șuierat și va fi evacuat abur de la capul multifuncțional. Acest lucru înseamnă că există o căldură prea mare, care

trebuie redusă, în caz contrar oala va pierde lichid prin eliberarea de abur.

Important:

Asigurați-vă că lichidul din oala sub presiune nu se evaporă niciodată complet. (Vezi informațiile din capitolul 5)

Durate de gătit

Durata efectivă de gătit începe din momentul atingerii trepte de gătit selectate (primul sau al doilea inel alb). În capitolul 9 veți găsi duratele de gătit pentru diverse alimente.

Reguli de bază:

1. Durata de gătit pe treapta 2 corespunde cu aproximativ ½ până la ⅓ din durata normală de gătit.
2. Durata de gătit pe treapta 1 este cu aproximativ 50% mai lungă decât pe treapta 2.
3. Duratele de gătit pentru același aliment pot varia, deoarece cantitatea, dimensiunea și consistența alimentelor influențează durata de gătit.

De exemplu, cartofi fierți:

Durata de gătit tradițională	Durata de gătit pe treapta 2	Durata de gătit pe treapta 1
Aprox. 30 min	Aprox. 12 min	Aprox. 18 min

La sfârșitul duratei de gătit luați oala sub presiune de pe mașina de gătit și evacuați aburul din ea. (Vezi informațiile din capitolul următor.) Abia atunci o puteți deschide.

7. Evacuarea aburului din modelul vitaquick®

Important:

Nu încercați niciodată să deschideți forțat oala sub presiune. Oala poate fi deschisă doar atunci când indicatorul de gătit a coborât complet și la acționarea butonului de operare nu mai este evacuat abur. Dacă aburul a fost evacuat din oală, butonul de operare poate fi apăsat cu ușurință pentru a o deschide. Înainte de a deschide oala, scuturați-o ușor pentru a îndepărta bulele de abur formate în mâncare. Dacă nu procedați astfel, există pericolul de opărire din cauza alimentelor împrășcate și a aburului.

Există 3 moduri pentru a evacua aburul din modelul vitaquick®.

Modul de evacuare a aburului depinde de alimentele gătite. În cazul alimentelor care tind să facă spumă sau să își mărească volumul, cum ar fi legume, supe sau tocane sau pentru alimente cu coajă sensibilă, precum cartofi în coajă, nu selectați o metodă de reducere rapidă a presiunii, deoarece alimentele se pot revărsa sau coaja poate plesni.

Metoda 1

„Evacuarea rapidă a aburului cu ajutorul butonului de operare“

AI
BG
HR
HU
RO
SK
SL
SR

Vezi Fig. O

Prin apăsarea ușoară a butonului de operare (Fig. A-2) în direcția săgeții, este evacuat aburul pe sub mânerul capacului (Fig. A-4). Mențineți butonul apăsat, până ce indicatorul de gătit a coborât complet și a fost evacuat tot aburul. Apoi dați drumul butonului, scuturați ușor oala și apăsați din nou butonul de operare. Repetați până ce nu mai este evacuat abur. Dacă oala nu mai are presiune, dispozitivul Euro-matic coboară. Acum butonul de operare poate fi apăsat complet pentru a deschide oala.

Notă:

Cât timp există presiune în interiorul oalei, butonul de operare nu poate fi apăsat complet. Acest lucru este normal și nu permite deschiderea accidentală a oalei cât timp se află încă sub presiune. Nu încercați să apăsați forțat butonul de operare!

Metoda 2

„Lăsarea la răcit“

Dacă doriți să beneficiați de căldura reziduală din oală, utilizați această metodă. Cu puțin timp înainte de sfârșitul duratei de gătit, luați oala de pe mașina de gătit și lăsați-o să se răcească treptat, până ce indicatorul de gătit a coborât complet.

Apăsați apoi încet butonul de operare, pentru a evacua toată presiunea reziduală. Când nu mai este evacuat abur, eliberați butonul, scuturați ușor oala și apăsați din nou butonul de operare. Repetați acest pas până ce nu mai este evacuat abur. Când aburul din oală a fost evacuat complet, dispozitivul Euro-matic coboară din nou. Apoi butonul de operare poate fi apăsat complet pentru a deschide oala.

Metoda aceasta este potrivită mai ales pentru preparatele cu durată mare de gătit.

Metoda 3

„Evacuarea aburului sub jet de apă“

Vezi Fig. Q

În cazul în care vă deranjează aburul evacuat, răciți oala sub jet de apă. Așezați oala în chiuvetă și lăsați să curgă apă rece pe laterala capacului (nu peste mânerul capacului sau peste unitatea capului multifuncțional), până ce indicatorul de gătit a coborât complet.

Apăsați apoi încet butonul de operare, pentru a evacua toată presiunea reziduală. Când nu mai este evacuat abur, eliberați butonul, scuturați ușor oala și apăsați din nou butonul de operare. Repetați acest pas până ce nu mai este evacuat abur. Când aburul din oală a fost evacuat complet, dispozitivul Euro-matic coboară. Apoi butonul de operare poate fi apăsat complet pentru a deschide oala.

8. Moduri de utilizare a oalei sub presiune

Fierberea înăbușită a cărnii

Fierberea înăbușită este o combinație între prăjire și fierbere înăbușită. La început se prăjește carnea la temperatură ridicată, apoi este fiartă la foc mic.

- Încălziți oala sub presiune sau tigaia pentru prăjire rapidă fără grăsime pe o treaptă intermediară (%)

din puterea mașinii de gătit).

- Presărați câteva picături de apă rece în oală. Dacă acestea sfârâie în oală, atunci s-a atins temperatura necesară pentru a prăji carnea cu sau fără grăsime. Înainte de a adăuga grăsime sau de a introduce carnea în oală, ștergeți cu atenție apa din oală, de exemplu cu un prosop de bucătărie.
- Apăsați carnea ferm. După câteva minute, se va desprinde singură și poate fi întoarsă. Apoi, puteți adăuga toate ingredientele necesare.
- Adăugați lichidul necesar pentru rețetă, dar cel puțin 200 – 300 ml. (Vezi capitolul 5).
- Închideți oala.
- Aduceți la fierbere și reglați pe treapta de gătit necesară. (Vezi capitolul 6)

Notă: În general, carnea este gătită pe treapta 2. Vezi capitolul 9.

Supe și tocănițe

Supele și tocănițele se gătesc întotdeauna fără vasul interior.

- Oala nu trebuie umplută niciodată mai mult de $\frac{2}{3}$ (marcajul „max“). În cazul alimentelor ce produc multă spumă sau se umflă, umpleți-o doar până la jumătate (marcajul „ $\frac{1}{2}$ ”).
- Mai întâi încălziți supa în oala deschisă și îndepărtați toată spuma care se formează.
- Amestecați.
- Închideți oala.
- Aduceți la fierbere și reglați pe treapta de gătit necesară. (Vezi capitolul 6)

Notă: Supele și tocănițele se gătesc în general pe treapta 2. Vezi capitolul 9.

Legume și cartofi

Legumele și alte alimente delicate pot fi găsite cu grijă la aburi în vasul interior perforat. În funcție de model, vasul interior este inclus sau este comercializat separat.

- Adăugați cel puțin 200 – 300 ml de lichid (vezi marcajul „min“) în oala sub presiune. Dacă doriți, adăugați și zarzavaturi, condimente sau vin.
- Puneți legumele spălate în vasul interior perforat și așezați-le deasupra trepidului din oală.
- Închideți oala.
- Aduceți la fierbere și reglați pe treapta de gătit necesară. (Vezi capitolul 6)

Notă: În general, legumele sunt găsite pe treapta 1. Vezi capitolul 9.

Prepararea orezului

Orezul poate fi gătit în oala sub presiune fără vas interior. Pentru a prepara orez integral:

- Puneți orez și apă în raport de 1:2 în oala sub presiune.
- Adăugați sare după gust.
- Adăugați cel puțin cantitatea minimă de lichid.
- Închideți oala.
- Aduceți la fierbere și puneți pe treapta de gătit 2 (al doilea inel alb).
- Gătiți circa 7 – 9 minute pe treapta 2, apoi evacuați aburul și deschideți oala.
- Sau luați oala de pe mașina de gătit, puneți-o deoparte și lăsați orezul să fiarbă circa 15 minute. Apoi deschideți oala.



Moduri de utilizare a oalei sub presiune

Notă: Orezul poate fi gătit și în vasul interior neperforat. Turnați în oală cel puțin cantitatea minimă de lichid. Apoi puneți în oală vasul interior neperforat cu orez și apă (în raport aproximativ de 1:1).

Prepararea peștelui

Peștele poate fi gătit în sus propriu, cu cantitate minimă de lichid pe fundul oalei, sau poate fi gătit la aburi în vasul interior perforat.

Notă: În general, peștele este gătit pe treapta 2. Vezi capitolul 9.

Prăjirea în baie de ulei

În oala sub presiune se poate prăji în baie de ulei doar fără capac!

Pentru a preveni arsurile cauzate prin spumarea sau împroșcarea cu ulei, asigurați-vă că utilizați întotdeauna o oală suficient de înaltă.

- Umpleți oala până maxim la jumătate cu grăsime (marcajul „1/2“).
- Încălziți grăsimea pe o treaptă intermediară. Nu o supraîncălziți.
- Temperatura corespunzătoare prăjirii în baie de ulei este atinsă atunci când după introducerea mânerului unei linguri lemn în grăsimea încinsă, în jurul acestuia se formează bule de aer.
- Nu puneți niciodată capacul pe oală!

Pregătirea alimentelor înghețate

Alimentele înghețate pot fi preparate foarte ușor în oala de gătit sub presiune.

- Carnea: Înainte de prăjit lăsați-o puțin să se dezghețe
- Alimente fără sos: Așezați-le oală în vasul interior perforat.
- Alimente cu sos: Așezați-le oală în vasul interior neperforat.
- Puneți în oala sub presiune cel puțin 200 – 300 ml de lichid (vezi marcajul „min“).
- Închideți oala.
- Aduceți la fierbere și reglați pe treapta de gătit necesară. (Vezi capitolul 6)

Conservarea

Oala de gătit sub presiune poate fi utilizată și pentru conservarea alimentelor. În funcție de borcanele de conserve se poate utiliza modelul de 4,5 l sau altele mai mari.

- Umpleți borcanele aproximativ până la un deget sub margine și închideți-le.
- Puneți în oala sub presiune cel puțin 200 – 300 ml de lichid (vezi marcajul „min“).
- Așezați borcanele de conserve în oală în vasul interior perforat.
- Închideți oala.
- Aduceți la fierbere și reglați pe treapta de gătit necesară. (Vezi capitolul 6)

Durate pentru conservare:		
Gemuri	Treapta 1	1 – 2 min
Fructe/ legume în oțet	Treapta 1	8 – 10 min.
Legume/carne	Treapta 2	20 – 25 min.

Nu evacuați rapid aburul din oală, ci lăsați oala să se răcească încet, pentru că altfel borcanele se pot sparge!

Deshidratarea

Pentru deshidratarea unor cantități mai mici de fructe se utilizează atât vasul interior perforat cât și cel neperforat.

- Pregătiți fructele.
- Adăugați în oala sub presiune cel puțin 200 – 300 ml de lichid (vezi marcajul „min“).
- Așezați fructele în vasul interior perforat.
- Puneți vasul interior perforat peste vasul interior neperforat și așezați-le în oală.
- Închideți oala.
- Aduceți la fierbere și puneți pe treapta de gătit 2 (al doilea inel alb). (Vezi capitolul 6)

Durate pentru deshidratare:		
Bace	Treapta 2	12 min
Fructe cu sâmburi	Treapta 2	18 min
Fructe cu semințe	Treapta 2	25 min

Nu evacuați rapid aburul din oală, ci lăsați oala să se răcească încet.

Sterilizarea

Biberoanele și alte obiecte de uz casnic (nu pentru uz medical) pot fi sterilizate în oala sub presiune.

- Puneți în oala sub presiune cel puțin 200 – 300 ml de lichid (vezi marcajul „min“).
- Așezați sticlele cu deschiderea în jos în vasul interior perforat.
- Închideți oala.
- Aduceți la fierbere, puneți pe treapta de gătit 2 (al doilea inel alb) și sterilizați timp de 20 de minute.

Nu evacuați rapid aburul din oală, ci lăsați oala să se răcească încet.

Gătitul unui meniu

Prin suprapunerea vaselor interioare, se pot prepara în același timp mai multe feluri de mâncare.

Reguli:

- Gătiți peștele deasupra legumelor.
- Gătiți legumele deasupra cărnii.
- Alimentele cu aceleași durate de gătit trebuie puse concomitent în oală.
- În cazul meniurilor cu durate de gătit diferite, puneți mai întâi alimentul cu durată mai mare de gătit și începeți să-l gătiți. Când durata de gătit rămasă pentru acest aliment corespunde cu durata de gătit a celui alt aliment, luați oala de pe mașina de gătit, evacuați aburul, deschideți, adăugați celălalt aliment, apoi terminați de gătit.
- Deoarece prin deschiderea oalei se evacuează abur, trebuie să adăugați la început cel puțin 300 ml de lichid.



Durate de gătit

Exemplu:

Rulate din carne de vită (20 min) cu cartofi fierți (8 min)

La început puneți rulatele în oală și timp de 12 min gătiți-le pe treapta 2. Apoi luați oala de pe mașina de gătit, evacuați aburul, deschideți oala și puneți cartofii în oală deasupra ruladelor, utilizând trepedul. Închideți oala, aduceți la fierbere și gătiți încă 8 minute pe treapta 2.

9. Durate de gătit

Duratele de gătit prezentate aici sunt orientative și se sunt calculate pe baza a 2 – 3 porții.

Reguli de bază:

- Durata de gătit pe treapta 2 corespunde cu aproximativ $\frac{1}{2}$ până la $\frac{1}{3}$ din durata normală de gătit.
- Durata de gătit pe treapta 1 este cu aproximativ 50% mai lungă decât pe treapta 2.
- Pentru același aliment, duratele de gătit pot varia, în funcție de cantitate, formă, dimensiune și consistență.
- Cu cât un aliment este tăiat mai mărunț, cu atât durata de gătit este mai scurtă.
- Cu cât este mai mare cantitatea totală de alimente, cu atât este mai lungă durata de gătit.

Exemplu:

Cartofi în coajă (întregi), aproximativ 12 minute; cartofi fierți (tăiați în două/în patru), aproximativ 8 minute

Utilizați duratele de gătit prezentate pentru a vă elabora duratele dumneavoastră personale.

Dacă nu aveți certitudine cu privire la o anumită durată de gătit, începeți prin a găti pentru mai puțin un timp. Puteți oricând să continuați gătitul.

Porc		Pui pentru supă	25 – 35 min. Treapta 2
Tocană de porc picantă/gulaș	15 – 20 min. Treapta 2	(în funcție de dimensiune și vârstă)	
Friptură de porc	25 – 30 min. Treapta 2	Vânat și miel	
Ciolan de porc	30 – 35 min. Treapta 2	Sparte de căprioară	Aprox. 15 min Treapta 2
Ciolan, proaspăt	30 – 40 min. Treapta 2	Friptură de căprioară	Aprox. 20 min Treapta 2
Vițel și vită		Tocană de cerb	15 – 20 min. Treapta 2
Carne de vițel (fâșii)	5 – 6 min. Treapta 2	Friptură de cerb	Aprox. 25 min Treapta 2
Friptură de vițel	15 – 20 min. Treapta 2	Gulaș de mistreț	15 – 20 min. Treapta 2
Ciolan de vițel	15 – 20 min. Treapta 2	Friptură de mistreț	Aprox. 25 min Treapta 2
Gulaș de vită	15 – 20 min. Treapta 2	Friptură de iepure	15 – 20 min. Treapta 2
Felii de ciolan (pentru supă)	20 – 25 min. Treapta 2	Tocană de miel	10 – 15 min. Treapta 2
Rulade/Friptură din file	20 – 25 min. Treapta 2	Friptură de miel	15 – 20 min. Treapta 2
Friptură cu sos marinat/spate	25 – 30 min. Treapta 2	Pește	
Friptură de vită	30 – 40 min. Treapta 2	Tocană de pește	3 – 4 min. Treapta 1
Rasol de vită	40 – 60 min. Treapta 2	Somon	5 – 6 min. Treapta 1
Pasăre		Cambulă	6 – 7 min. Treapta 1
Piept/pulpe de pui	10 – 15 min. Treapta 2	Egletin	6 – 7 min. Treapta 1
Piept/copan de curcan	20 – 25 min. Treapta 2	Sebastă	7 – 8 min. Treapta 1

Supă și tocănițe		Cartofi fierți în coajă (întregi)	12 – 15 min. Treapta 2
Supă de legume	4 – 6 min. Treapta 2		
Supă de cartofi	6 – 8 min. Treapta 2	Legume și cereale	
Supă de gulaș	10 – 15 min. Treapta 2	Linte (fără înmuiere prealabilă)	10 – 15 min. Treapta 2
Supă cu carne de vită	35 – 40 min. Treapta 2	Mazăre (curățată, fără înmuiere prealabilă)	12 – 15 min. Treapta 2
Legume		Arpaș	15 – 20 min. Treapta 2
Anghinare (întreagă)	15 – 20 min. Treapta 1	Mei, hrișcă	6 – 7 min. Treapta 2
Conopidă/broccoli (căpățâni)	2 – 3 min. Treapta 1	(nu lăsați să se umfle)	
Conopidă (întreagă)	8 – 10 min. Treapta 1	Orez integral	7 – 9 min. Treapta 2
Fasole verde (proaspătă)	5 – 7 min. Treapta 1	(nu lăsați să se umfle)	
Gulie (bucăți)	5 – 8 min. Treapta 1	Ovăz, grâu, orz, secară,	8 – 9 min. Treapta 2
Porumb pe știulete	5 – 6 min. Treapta 1	alac, cereale verzi	
Legume asortate	5 – 6 min. Treapta 1	(lăsați să se umfle)	
Morcovi	4 – 6 min. Treapta 1		
Ardei verzi/roșii	1 – 2 min. Treapta 1		
Varză roșie/albă (foi)	7 – 10 min. Treapta 1		
Sparanghel alb (întreg)	5 – 7 min. Treapta 1		
Varză creată (foi)	7 – 10 min. Treapta 1		
Cartofi fierți (țâiați în 4)	8 – 10 min. Treapta 2		

Evacuați aburul din oală și lăsați conținutul să mai stea cu capacul închis timp de aproximativ 15 minute.

10. Curățare și întreținere

Curățare

Curățați oala de gătit sub presiune după fiecare utilizare.

- Scoateți garnitura de etanșare de la capac și spălați-o manual.
- Clătiți unitatea capului multifuncțional sub jet de apă sau scoateți-o și curățați-o dacă este necesar.
- Când este necesar, scoateți mânerul capacului (cel puțin atunci când pare murdar) și clătiți-l sub jet de apă.
- Oala, capacul (fără garnitura de etanșare, unitatea capului multifuncțional și mânerul capacului) împreună cu vasele interioare pot fi spălate și în mașina de spălat vase.

Rețineți:

- Pentru curățare utilizați apă fierbinte curată, detergent de vase și burete de spălat vase sau o perie moale. Nu utilizați obiectele ascuțite, aspre sau tăioase. Pentru partea interioară și fund puteți folosi și partea aspră a buretelui în caz de murdărire accentuată.
- Nu lăsați resturile de alimente să se usuce pe oală și nu păstrați mâncărurile pentru mai mult timp în oală, pentru că pot păta oțelul inoxidabil și pot cauza modificări ale suprafeței.
- Pentru întreținerea suprafeței din oțel inoxidabil, folosiți regulat soluția Fissler de îngrijire a oțelului inoxidabil. Aceasta este foarte bună pentru îndepărtarea decolorărilor multicolore sau a depunerilor.
- La curățarea oalei în mașina de spălat, utilizați în mașina de spălat vase numai produse de curățat de uz casnic în cantitățile recomandate de fabricant. Nu utilizați detergenți industriali sau soluții de spălare cu concentrație mare.

Montarea unității capului multifuncțional și a mânerului capacului

Unitatea capului multifuncțional (Fig. A-5)

Demontare: **Vezi Fig. R**

Desfaceți șurubul de fixare (Fig.A-21) prin răsucire în sens invers acelor de ceasornic și îndepărtați unitatea capului multifuncțional. Șurubul de fixare poate fi desfăcut fără unelte doar prin utilizarea unei monezi mici.



Montare: **Vezi Fig. S**

Introduceți unitatea capului multifuncțional în capac în poziția corectă, de deasupra de capac (în centrul suportului), înșurubați șurubul de fixare în sensul acelor de ceasornic și strângeți-l bine.

Mânerul capacului (Fig. A-1)

Demontare: **Vezi Fig. T**

Demontați mânerul capacului prin răsucirea șurubului de fixare (Fig. A-19) de pe partea interioară a capacului în sens invers acelor de ceasornic.

Montare: **Vezi Fig. U**

Țineți mânerul capacului în mână și așezați capacul pe el în poziția corespunzătoare. Rotiți șurubul de fixare în sensul acelor de ceasornic și strângeți-l bine.

Depozitarea

Garnitura de etanșare trebuie depozitată într-un loc întunecos (protejată împotriva luminii soarelui și a razelor ultraviolete), la loc uscat și curat. Garnitura de etanșare va dura mai mult dacă așezați capacul după curățare invers pe oală, astfel încât garnitura să nu fie strivită.

Întreținerea

Piesele uzate din oala de gătit sub presiune trebuie schimbate în mod regulat. Pentru informații suplimentare, consultați capitolul 12.

11. Întrebări și răspunsuri

Important: Oprii întotdeauna sursa de energie și lăsați oala sub presiune să se răcească înainte de a încerca să eliminați o problemă.

Problemă	Cauză posibilă	Înlăturarea cauzei problemei
La fierbere este evacuat mai mult abur decât de obicei pe sub mânerul capacului (la Euromatic).	<p>Oala nu este bine închisă. (Indicatorul din mânerul capacului este roșu.)</p> <p>Plita nu este reglată la putere suficient de mare.</p> <p>Zona de gătit nu are dimensiunea potrivită pentru oala sub presiune.</p> <p>Mânerul capacului este slăbit.</p> <p>Dispozitivul Fissler Euromatic sau garnitura inelară a acestuia prezintă impurități sau defecțiuni.</p>	<p>Închideți bine oala. (Vezi capitolul 4) (Indicatorul din mânerul capacului este verde.)</p> <p>Reglați capacitatea maximă a sursei de încălzire.</p> <p>Mutați oala sub presiune pe o zonă de gătit de dimensiune potrivită. (Vezi capitolul 5).</p> <p>Strângeți șurubul de fixare a mânerului capacului pe partea interioară a capacului.</p> <p>Curățați sau schimbați piesa. (Vezi capitolul 13)</p>

Problemă	Cauză posibilă	Înlăturarea cauzei problemei
La fierbere nu este evacuat aburul.	S-a introdus prea puțin lichid în oală. Plita nu este reglată la putere suficient de mare.	Adăugați cantitatea minimă de lichid (200 – 300 ml). (Vezi capitolul 5). Reglați capacitatea maximă a sursei de încălzire.
Este evacuat abur și/ sau ies stropi de apă pe la marginea capacului înainte ca indicatorul de gătit să înceapă să urce.	Garnitura de etanșare nu este fixată corect. Garnitura de etanșare este murdară sau defectă. Oala nu este bine închisă. (Indicatorul din mânerul capacului este roșu.)	Introduceți corect garnitura de etanșare. (Vezi capitolul 5). Curățați sau schimbați garnitura de etanșare. Închideți bine oala. (Vezi capitolul 4). (Indicatorul din mânerul capacului este verde.)
Indicatorul de gătit nu urcă.	Este evacuat abur pe lângă mânerul capacului. Este evacuat abur pe la marginea capacului. S-a introdus prea puțin lichid în oală. Unitatea capului multifuncțional nu este atașată corect și ferm. Garnitură inelară, garnitura de etanșare a scaunului supapei sau membrana expandabilă lipsește, este defectă sau greșit montată.	Vezi mai sus. Vezi mai sus. Adăugați cantitatea minimă de lichid (200 – 300 ml). (Vezi capitolul 5). Așezați corect capul multifuncțional și strângeți șurubul de fixare. (Vezi capitolul 10) Schimbați sau montați corect garnitura. (Vezi capitolul 12)

Întrebări și răspunsuri

Problemă	Cauză posibilă	Înlăturarea cauzei problemei
Este evacuat abur pe lângă unitatea capului multifuncțional.	<p>Temperatura este prea ridicată pentru treapta de gătit selectată. (Indicatorul de gătit s-a ridicat deasupra celui de al doilea inel)</p> <p>Capul multifuncțional nu este atașat corect și ferm.</p> <p>Garnitură inelară, garnitura de etanșare a scaunului supapei sau membrana expandabilă lipsește, este defectă sau greșit montată.</p>	<p>Reduceți din intensitatea focului. Reglați sursa de încălzire în așa fel încât indicatorul de gătit să nu se ridice deasupra marcatului pentru treapta de gătit necesară (primul sau al doilea inel alb) pe tot parcursul perioadei de gătit. (Vezi capitolul 6)</p> <p>Așezați corect capul multifuncțional și strângeți șurubul de fixare. (Vezi capitolul 10)</p> <p>Schimbați sau montați corect garnitura. (Vezi capitolul 12)</p>
Este evacuat abur pe sub mânerul capacului (lângă dispozitivul Euromatic), chiar dacă indicatorul de gătit a urcat deja.	<p>Mânerul capacului este slăbit.</p> <p>Garnitura plată pentru șurubul de fixare a mânerului capacului sau garnitura inelară a dispozitivului Euromatic lipsesc, sunt defecte sau greșit montate.</p> <p>Dacă este evacuată o cantitate mare de abur, dispozitivul Euromatic poate acționa ca dispozitiv de siguranță. Acest lucru se întâmplă dacă supapa este murdară sau defectă.</p>	<p>Strângeți șurubul de fixare a mânerului capacului pe partea interioară a capacului.</p> <p>Înlocuiți sau montați corect garnitura de etanșare sau garnitura inelară. (Vezi capitolul 12)</p> <p>Detașați unitatea capului multifuncțional și curățați-o sau schimbați-o. (Vezi capitolele 10, 12).</p>
Este evacuat mult abur pe la marginea capacului chiar dacă indicatorul de gătit a urcat deja.	<p>Garnitura de etanșare este defectă.</p> <p>Garnitura de etanșare a acționat pe post de dispozitiv de siguranță. Acest lucru se întâmplă dacă supapa și dispozitivul Euromatic sunt murdare sau defecte.</p>	<p>Schimbați garnitura de etanșare. (Vezi capitolele 5 și 12).</p> <p>Duceți aparatul la verificare la serviciul clienți Fissler.</p>
Este evacuat abur de sub capacul rotund de acoperire pentru mânerul capacului sau pe la butonul de operare.	O garnitură este defectă.	Schimbați mânerul capacului sau verificați-l la serviciul clienți Fissler.

Problemă	Cauză posibilă	Înlăturarea cauzei problemei
Oala se închide greu sau butonul de operare nu iese afară la închidere.	Mânerul capacului și/sau al oalei nu sunt montate corect. Mânerul capacului este defect. Garnitura de etanșare nu este fixată corect. Oala nu este bine închisă. (Indicatorul din mânerul capacului este roșu.)	Verificați cum sunt montate mânerul și strângeți șuruburile dacă este necesar. Schimbați mânerul capacului. Introduceți corect garnitura de etanșare. (Vezi capitolul 5). Închideți bine oala. (Vezi capitolul 4). (Indicatorul din mânerul capacului este verde.)
Oala nu se poate deschide.	Mai există presiune în oală. Dispozitivul Euromatic este blocat.	Evacuați aburul din oală. (Vezi capitolul 7) Dați drumul butonului de operare. Împingeți puțin mânerul capacului spre stânga.
Mânerul capacului este slăbit.	Șurubul de fixare nu a fost strâns.	Strângeți șurubul de fixare a mânerului capacului pe partea interioară a capacului.
Mănerul oalei sunt slăbite.	Șuruburile mânerelor nu sunt bine strânse.	Strângeți șuruburile cu o șurubelniță.

12. Întreținerea și piesele de schimb

Rețineți

Schimbați regulat piesele se pot uza, precum garnitura de etanșare și alte piese din cauciuc, după aproximativ 400 de utilizări sau după cel mult 2 ani cu piese de schimb originale Fissler. Piesele care prezintă defecte vizibile (de exemplu, rupturi, decolorări sau deformări) sau care nu se potrivesc corect, trebuie schimbate imediat. În caz contrar, poate fi afectată funcționarea și siguranța oalei dvs. sub presiune.

Informații despre schimbarea pieselor

Garnitura de etanșare (Fig. A-20)

Vezi capitolul 5.

Membrană expandabilă (Fig. A-22)

Vezi Fig. V

Detashați unitatea capului multifuncțional de capac și trageți afară vechea membrană din interiorul capacului.

AI

BG

HR

HU

RO

SK

SL

SR



Întreținerea și piesele de schimb

Așezați noua membrană expandabilă din interior în gaura capacului. Verificați dacă este poziționată corect, rotind-o.

Montați unitatea capului multifuncțional (vezi secțiunea 10).

Garnitură inelară (Fig. A-23)

Vezi Fig. W

Detașați unitatea capului multifuncțional de la capac și îndepărtați vechea garnitură inelară.

Așezați noua garnitură inelară în canelura prevăzută în jurul filetelui.

Asigurați-vă că garnitura inelară este bine fixată.

Garnitura de etanșare a scaunului supapei (Fig. A-24)

Vezi Fig. X

Detașați unitatea capului multifuncțional de la capac și îndepărtați vechea garnitură. Puneți noua garnitură pe poziție și asigurați-vă că garnitura este perfect plană pe ambele părți ale capacului.

Garnitura inelară a dispozitivului Euromatic (Fig. A-18)

Vezi Fig. I

Montarea/demontarea garniturii inelare se efectuează pe partea interioară a capacului. Asigurați-vă că garnitura este introdusă complet în degajarea prevăzută pentru ea.

Dispozitivul Euromatic (Fig. A-18)

Pentru montarea/demontarea dispozitivului Euromatic trebuie mai întâi să detașați mânerul capacului. Acest lucru se face foarte simplu, deoarece nu trebuie decât să desfaceți șurubul de pe partea interioară. Puteți scoate dispozitivul Euromatic de la capac după ce ați îndepărtat garnitura inelară. La montare, introduceți noul dispozitiv Euromatic fără garnitură inelară prin capac, astfel încât partea cu bila albă să fie pe partea interioară a capacului. Apoi puteți să montați garnitura inelară conform descrierii de mai sus.

Piese de schimb

Piese de schimb	Diametru	Cod articol
Garnitură de etanșare (Fig. Y-1)	22 cm	600-000-22-795
	26 cm	600-000-26-795
Mâner pentru tigaia pentru prăjire rapidă (Fig. Y-2)	22 cm	610-300-02-850
	26 cm	610-700-04-850
Mâner pentru oala de gătit sub presiune (Fig. Y-3)	22 cm	610-300-04-850
	26 cm	610-700-08-850
Mâner lateral pentru tigaia pentru prăjire rapidă (Fig. Y-3)	22 cm	600-300-02-840
	26 cm	600-700-04-840
Mâner lateral pentru oala de gătit sub presiune (Fig. Y-3)	22 cm	600-300-04-840
	26 cm	600-700-08-840
Mâner capac (Fig. Y-4)	toate	600-000-00-770
Unitatea capului multifuncțional (Fig. Y-5)	toate	600-000-00-700
Membrană expandabilă (Fig. Y-7)	toate	020-653-00-720
Garnitură inelară pentru unitatea capului multifuncțional (Fig. Y-8)	toate	021-641-00-780
Garnitură de etanșare pentru scaunul supapei (Fig. Y-9)	toate	020-653-00-740
Set format din membrana expandabilă, garnitura inelară și garnitura de etanșare a scaunului supapei (Fig. Y-7, 8, 9)	toate	600-000-01-706
Dispozitiv Euromatic complet (Fig. Y-10)	toate	011-631-00-750
Garnitură inelară pentru dispozitivul Euromatic (Fig. Y-11)	toate	011-631-00-760
Șurub de fixare pentru mânerul capacului, cu garnitură plată (Fig. Y-12)	toate	600-000-00-712

AI

BG

HR

HU

RO

SK

SL

SR

Accesorii

Accesorii	Diametru	Cod articol
Vas interior perforat (inclusiv trepied) (Fig. Z-1)	22 cm	610-300-00-800
	26 cm	610-700-00-800
Vas interior neperforat (inclusiv trepied) (Fig. Z-2)	22 cm	610-300-00-820
	26 cm	610-700-00-820
Capac auxiliar din sticlă (Fig. Z-3)	22 cm	021-641-22-600
Capac auxiliar din metal (Fig. Z-4)	22 cm	623-000-22-700
	26 cm	623-000-26-700
Coș pentru prăjit în baie de ulei (Fig. Z-5)	26 cm	022-656-04-600

Toate piesele de schimb se pot achiziționa la reprezentanța Fissler sau în departamentele de specialitate ale depozitelor. De asemenea, serviciul nostru pentru clienți vă stă la dispoziție. (Pentru adrese, vezi capitolul 13).

O listă cu distribuitorii noștri, precum și informații suplimentare, găsiți la adresa www.fissler.com.

13. Garanție și service

Toate produsele Fissler sunt fabricate cu meticulozitate din materiale de înaltă calitate. Calitatea produselor noastre este verificată de mai multe ori pe parcursul procesului de fabricație. La sfârșit, produsele sunt supuse unei verificări finale riguroase.

Garanție de 3 ani din partea fabricantului

De aceea oferim pentru toate oalele noastre de gătit sub presiune o garanție de 3 ani de la data achiziționării. În cazul unei reclamații, vă rugăm să returnați predați întregul articol împreună cu bonul de casă reprezentantului dumneavoastră sau trimiteți-l ambalat cu atenție către serviciul clienți Fissler (vezi adresa jos).

Nu fac obiectul garanției toate piesele care se pot uza, precum:

- garnitura de etanșare
- garnitura inelară pentru unitatea capului multifuncțional
- garnitura de etanșare a scaunului supapei
- membrana expandabilă
- garnitura inelară pentru dispozitivul Euromatic
- garnitura plată pentru șurubul de fixare a mânerului capacului

Nu se acordă garanție pentru deteriorări apărute din următoarele motive:

- utilizare incorectă sau neadecvată
- manevrare defectuoasă sau neglijentă
- reparații executate incorect
- utilizarea unor piese de schimb care nu sunt piese originale Fissler
- influențe chimice sau fizice asupra suprafeței produsului
- nerespectarea instrucțiunilor de utilizare.

10 ani garanție de disponibilitate a pieselor de schimb

Puteți achiziționa toate piesele funcționale ale oalei de gătit sub presiune timp de cel puțin 10 ani după întreruperea producției produsului.

Adresa departamentului Serviciu Clienți

Fissler GmbH [SRL]
 Departamentul Serviciu Clienți
 Harald-Fissler-Str. 10
 D-55768 Hoppstädten-Weiersbach, Germania
 Telefon: +49 6781 403 556

Pentru informații suplimentare, vizitați www.fissler.com

