



vitavit® premium



vitavit® premium

Fissler vitavit® premium

Fissler vitavit® premium

(D)	Gebrauchsanleitung	Seite	01-26
(GB)	Instructions for Use	Page	27-52
(F)	Mode d'emploi	Page	53-78
(NL)	Handleiding	Pagina	79-104
(I)	Istruzioni per l'uso	Pagina	105-130
(E)	Instrucciones de uso	Página	131-156
(P)	Manual de utilização	Página	157-182
(GR)	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	183-208
(TR)	Kullanım kılavuzu	Sayfa	209-234
(RUS)	Руководство по эксплуатации	страница	235-260
(S)	Bruksanvisning	Sidan	261-286
(PL)	Instrukcja obsługi	Strona	287-312
(CZ)	Návod k použití	Seznam	313-338
(ARA)	دليل الاستخدام	صفحة	368-339 ١ - ٢٩

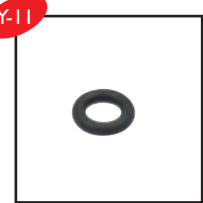
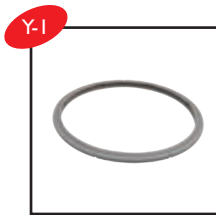


Fissler vitavit® premium

Fissler vitavit® premium

Fissler vitavit® premium

Fissler vitavit® premium



EG-Konformitätserklärung / EC-Declaration of Conformity/ Déclaration de conformité de l'UE / EG-Conformiteitsverklaring / Dichiarazione di conformità CE / Declaración CE de Conformidad / Declaração de conformidade CE / Δήλωση Συμμόρφωσης Ευρωπαϊκής Κοινότητας / Avrupa Topluluğu uygunluk sertifikası / EU-konformiteitsintyg / Oświadczenie zgodności z wymogami Unii Europejskiej / Prohlášení o shodě EG / التصريح الخاص بمطابقة هذا المنتج للترجيحات المجموعة الأوروبية

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

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

vitavit® premium

mit folgenden harmonisierten EG-Richtlinien übereinstimmen:
conform to the following harmonized EC guidelines:
sont conformes aux directives suivantes de l'Union Européenne:
met de volgende geharmoniseerde EG-richtlijnen overeenkomen:
sono conformi alle seguenti Direttive CE armonizzate:
symplytoun me tis parakáto enarmonisménes katevunthíques odhigies tis Evropañíks Koinótithas:
gösterilen Avrupa Topluluğu yönetmeliklerine uygun olduğunu tasdik eder:
överensstämmer med följande EU-direktiv:
spelnaija nastepujace harmonizujace normy Unii Europejskiej:
splnuiji požadavky harmonizované smérnice EG:
تتوافق مع متطلبات التوجيهات الموحدة التالية للمجموعة الأوروبية:

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

Idar-Oberstein, 29.05.09

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

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

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





reddot design award
winner 2009



E Instrucciones de uso

Le agradecemos la confianza que ha depositado en nosotros

Esperamos que disfrute al máximo de su nueva olla a presión vitavit®.

Nuestros 55 años de experiencia respaldan el desarrollo de esta nueva generación de ollas a presión de Fissler. Las ollas a presión siguen siendo una forma de cocinar rápida, que a la vez permite preparar platos apetitosos conservando todas las vitaminas de los alimentos. Además, en lo que se refiere a sencillez de uso y diseño, vitavit® impone nuevos estándares.

Para poder disfrutar más tiempo de su olla a presión de fabricación alemana y alcanzar su máxima vida útil, le recomendamos que siga estos consejos. Confiamos en que disfrute probando las numerosas posibilidades de su vitavit®.

Índice

1. Breve explicación sobre la cocción a presión
2. Advertencias de seguridad
3. Descripción y ventajas de vitavit®
4. Antes del primer uso
5. Consejos para el uso
6. Cocinar con vitavit®
7. Despresurizador de vitavit®
8. Posibilidades de uso
9. Tiempos de cocción
10. Limpieza y cuidados
11. Preguntas y respuestas
12. Mantenimiento y piezas de repuesto
13. Garantía y servicio

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

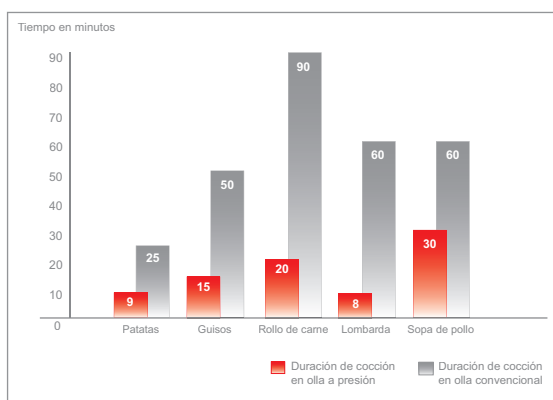
PL

CZ

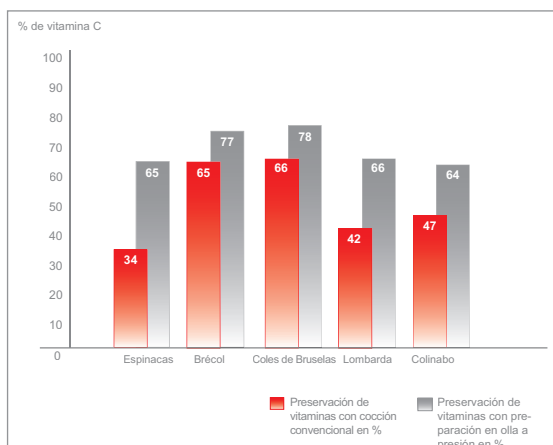
ARA

1. Breve explicación sobre la cocción a presión

El principio básico de la cocción a presión no ha cambiado desde que se descubrió esta técnica: se utiliza una olla cerrada herméticamente para cocinar a presión a temperaturas superiores a 100 °C, gracias a que la sobrepresión que se genera en el interior del recipiente supera el punto de ebullición del agua, los tiempos de cocción se acortan muchísimo. Por lo tanto, cocinar con una olla a presión proporciona un gran ahorro en el tiempo de cocción, hasta un 70 por ciento de media.



Al evitar el contacto con el oxígeno se logra, además de tiempos de cocción más cortos, que los alimentos se cocinen conservando todo su sabor y sus propiedades. Las vitaminas, minerales y aromas naturales se mantienen mejor que con métodos de cocción tradicionales. Eso se nota en el sabor: el sabor natural de los alimentos es increíblemente más intenso.



2. Advertencias de seguridad

Instrucciones de uso

- Lea detenidamente el manual de instrucciones y todos los consejos antes de cocinar con la olla a presión vitavit®. Un uso distinto al previsto puede dañar este producto.
- No deje que otras personas, que no se hayan familiarizado con el manual de instrucciones, utilicen la olla a presión.
- Si presta la olla a presión a otras personas, recuerde facilitarles también el manual de instrucciones.

Supervisión

- Nunca utilice la olla a presión cuando haya niños cerca.

Utilización de la olla a presión

- Utilice la olla a presión únicamente para el uso previsto en el manual de instrucciones (consulte el capítulo 8).
- Nunca introduzca una olla ni sartén a presión en el horno. Las asas, válvulas y dispositivos de seguridad resultarían dañados a causa de la elevada temperatura.
- Cuando prepare fritos en la olla presión, hágalo sin poner la tapa y llene el recipiente con aceite hasta la mitad como máximo. ¡Nunca fría alimentos a presión! (consulte el capítulo 8)
- Las ollas a presión no deben utilizarse en el sector médico. Nunca se deben utilizar como esterilizadores, ya que no han sido diseñadas para alcanzar la temperatura necesaria para la esterilización.
- No prepare puré de manzana ni compotas en la olla a presión ya que al preparar estos alimentos suelen formarse burbujas de vapor que, al abrir el recipiente, pueden salpicar causando quemaduras.
- Si cocina carne con piel, que pueda hincharse debido al efecto de la presión, no pinche la carne hasta que baje de volumen para evitar quemaduras.

Seguridad y mantenimiento

- Antes de cada uso, asegúrese de que todas las válvulas y dispositivos de seguridad están en perfecto estado, funcionan correctamente y están limpios. Sólo así puede garantizarse un correcto funcionamiento. Para más información al respecto, consulte el capítulo 5.
- No realice ningún cambio en la olla a presión. No manipule en forma alguna los dispositivos de seguridad, excepto en los casos que figuran en las instrucciones de uso como medidas de mantenimiento. ¡Nunca lubrique las válvulas!
- Sustituya las piezas de desgaste, como juntas y otras piezas de goma, de forma periódica aproximadamente después de 400 procesos de cocción o como máximo cada 2 años. Utilice siempre piezas originales Fissler. Las piezas que muestran claros signos de desgaste, como grietas, decoloración o deformación, o que no asientan correctamente, deben cambiarse de inmediato. Si no se respetan estas instrucciones, el funcionamiento y la seguridad de su olla a presión pueden verse afectados negativamente.
- Utilice únicamente piezas de repuesto originales Fissler. Use siempre ollas y tapas del mismo modelo, así como otras piezas de repuesto, fabricadas específicamente para su producto (consulte el capítulo 12).

Funcionamiento de la olla a presión

- Este producto cocina a presión. Un uso distinto al previsto puede causar quemaduras. Asegúrese de que la olla está cerrada antes de ponerla al fuego. Encontrará información al respecto en el capítulo 4. No utilice nunca la olla a presión si la tapa está mal colocada.
- Utilice únicamente las fuentes de calor que se indican en el capítulo 5.



Advertencias de seguridad / Descripción y ventajas de vitavit®

- No caliente nunca la olla a presión estando vacía, ya que esto puede causar daños en el producto y en la placa de cocción.
Cantidades de llenado mínimas: 200-300 ml de agua según el diámetro de la olla (marca "min").
En casos extremos de sobrecalentamiento, las partes de plástico de la olla o el aluminio del fondo podrían derretirse y licuarse. Si esto ocurriera, apague la fuente de calor y no mueva la olla hasta que se haya enfriado completamente. Ventile la habitación.
- Nunca llene la olla más de dos tercios de su capacidad (marca "max").
Si va a cocinar alimentos que producen espuma o que aumentan de tamaño, como arroz, legumbres, caldos o verduras deshidratadas, llene la olla como máximo hasta la mitad de su capacidad (marca "½").
- Nunca deje la olla a presión sin supervisión. Regule el suministro de energía de manera que el indicador de cocción no suba hasta la zona roja. Si no se reduce el suministro de energía, el vapor saldrá por la válvula y la olla perderá líquido. La pérdida de todo el líquido supone que se queme el contenido pudiendo causar daños en la olla y en la placa.
- Mueva la olla con mucho cuidado mientras no haya descendido la presión. Nunca toque las superficies calientes. Utilice las asas y elementos de manejo. Si es necesario, póngase unos guantes de cocina.

Apertura de la olla

- Nunca abra la olla de forma brusca. Asegúrese de que la presión interna se ha eliminado del todo antes de abrirla. Para más información al respecto, consulte el capítulo 7.
- Agite la olla antes de abrirla para que no salten burbujas de vapor que puedan causarle quemaduras. Esto es especialmente importante tras la cocción al vapor rápida o al enfriar la olla bajo el agua del grifo.
- Al dejar salir el vapor mantenga siempre las manos, la cara y cualquier parte del cuerpo fuera de la zona de peligro. De lo contrario, el vapor saliente podría causarle quemaduras. Esto es especialmente importante en la zona del botón de cierre o de la válvula de control de cocción cuando se deja salir el vapor rápido.

Nota importante

- No utilice la olla a presión cuando la olla o alguna de sus piezas esté dañada o deformada, o cuando no funcione tal como se describe en este manual de instrucciones. En estos casos, diríjase al distribuidor especializado de Fissler más cercano o al departamento de atención al cliente de Fissler GmbH (consulte la dirección en el capítulo 13).

Conserve este manual de instrucciones en lugar seguro.

3. Descripción y ventajas de vitavit®

Ver imagen A

1. Mango de la tapa

- desmontable para facilitar la limpieza

2. Botón de cierre

- para abrir y dejar salir el vapor de la olla

3. Indicador de cierre

- indica si la olla está bien cerrada

4. Aberturas para la salida de vapor

- durante la cocción breve
- al activarse el Euromatic
- al salir el vapor a través del botón de cierre
- al "cocinar al vapor" sin presión

5. Válvula de control de cocción

- permite ajustar los niveles de cocción
- con indicador de cocción
- con válvula para la limitación automática de presión (dispositivo de regulación de presión)
- desmontable para facilitar la limpieza
- para una salida del vapor ajustable y gradual

6. Indicador de cocción con función tricolor

- ayuda a regular la placa

7. Aberturas para la salida de vapor

- al sobrepasar el nivel de cocción seleccionado
- al dejar salir el vapor por la válvula de control de cocción
- al "cocinar al vapor" sin presión

8. Ayuda para el cierre

- facilita la colocación de la tapa

9. Tuerca de ayuda para el cierre

- para ayudar al cierre

10. Mango de la olla con tope de deslizamiento

11. Protección antillamas

- protege las asas en las placas de gas

12. Marcas de llenado

- Marca "min" que indica el volumen mínimo de relleno con líquido
- Marca "½" que indica el volumen máximo de relleno con recetas que aumentan de volumen
- Marca "max" que indica el volumen máximo de relleno con platos normales

13. Escala medidora

- para una dosificación más sencilla de los líquidos sin necesidad de recipientes de medición

14. Cuerpo de olla cónico

- para apilar las ollas del mismo diámetro

15. Fondo CookStar apto para cualquier tipo de cocinas

- para una transmisión óptima del calor sobre cualquier tipo de placa, incluso de inducción

16. Asa opuesta

- con empuñadura grande para una manipulación más segura

17. Leva de seguridad (dispositivo de seguridad)

- evita la formación de presión cuando la olla no está bien cerrada

18. Euromatic de Fissler (dispositivo de seguridad)

- para la cocción breve automática
- evita la formación de presión cuando la olla no está bien cerrada
- limita automáticamente la presión
- impide abrir la olla cuando sigue habiendo presión

19. Tornillo de fijación del mango de la tapa

- sin necesidad de herramientas
- con junta plana fija en la tapa

20. Junta (dispositivo de seguridad)

- fabricada en silicona de gran calidad
- con bolsas de seguridad que limitan la presión

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



Descripción y ventajas de vitavit® / Antes del primer uso

21. Tuerca en forma de campana para sujetar la válvula de control de cocción

- con hendiduras en la empuñadora para poder retirarla fácilmente sin necesidad de utilizar herramientas

22. Membrana de silicona

- para proteger el semáforo indicador del nivel cocción

23. Junta de válvula de cocción

- para hermetizar la válvula de control de cocción

24. Junta de asiento de válvula

- para hermetizar la válvula de cocción

25. Set de insertos para cocinar al vapor (según modelo)

- con perforación alargada para una difusión del vapor óptima
- con puentes de apoyo para una circulación del vapor libre incluso con alimentos grandes
- con soporte de tres pies

Ver imagen B

- a. Distintivo CE (indica que el producto cumple las directrices de la CE sobre ollas a presión)
- b. Volumen neto (distinto al volumen útil)
- c. Máxima presión operativa (máximo permitido para la expulsión de vapor por la válvula)
- d. Fecha de fabricación (semana/año)

4. Antes del primer uso

Antes de utilizarla por primera vez, familiarícese con la olla y su manejo.

Apertura de la olla

Véase imagen C

Presione el botón de cierre (Fig.A-2) del mango de la tapa en la dirección de la flecha y gire la tapa hasta el tope derecho. Ya puede retirar la tapa.

Ayuda para el cierre

La tapa dispone de una lengüeta metálica señalada con la palabra "Close" (Cerrar) (Fig.A-8) y de una tuerca contrapuesta (Fig.A-9) en el mango de la olla que sirve para facilitar la colocación de la tapa.

Cierre de la olla

Véase imagen D

Coloque la tapa ligeramente inclinada sobre la ayuda para el cierre en la tuerca del mango de la olla y, a continuación, bájeala. Dos puntos rojos, en la ayuda para el cierre y en el mango de la olla, indican la posición correcta de la tapa. Si ambos puntos coinciden, la tapa puede colocarse.

Véase imagen E

Para cerrar la tapa, gírela hacia el tope izquierdo hasta que oiga un clic.

Indicador de cierre

Véase imagen F

Si la olla está bien cerrada y preparada para el uso, el indicador de cierre (Fig.A-3) lo indicará en el mango de la tapa:

Verde = Olla correctamente cerrada y preparada para su uso

Rojo = Olla mal cerrada; no se puede generar la presión

Limpieza

Lave la olla, la tapa y la goma perfectamente antes de utilizar por primera vez su olla a presión. Ello eliminará cualquier partícula de suciedad del pulimento y otras impurezas. Recomendamos en los subsiguientes usos el limpiador de acero inoxidable de Fissler (u otro producto para el cuidado de las piezas de acero inoxidable) para la olla y la tapa. Ello hará que el acero inoxidable sea más resistente a la exposición de las sales o a las sustancias ácidas. Los residuos de este producto deben ser eliminados perfectamente lavando la olla en profundidad. Use el producto tantas veces como necesite o cuando note cambios en la apariencia del acero inoxidable.

5. Consejos para el uso

Dispositivos de seguridad

La olla a presión vitavit® incluye distintos dispositivos que garantizan su uso seguro. **Antes de cada uso, compruebe el correcto funcionamiento de los siguientes dispositivos de seguridad y no los altere bajo ningún concepto.** Asegúrese de que la válvula de control de cocción y el mango de la tapa están correctamente montados y fijados antes de empezar la cocción. Para más información al respecto, consulte el capítulo 10.

Válvula de control de cocción (Fig. A-5)

Véase imagen G

Retire la válvula de control de cocción de la tapa y ajuste el nivel 2. Compruebe si al presionarla, el indicador de cocción (1) y el cuerpo de la válvula (2) se mueven libremente y regresan por sí mismos a su posición original.

Euromatic (Fig. A-18)

Véase imagen H+I

Asegúrese de que el Euromatic esté limpio y se mueva libremente en la tapa.

La junta tórica no debe sobresalir de su entalladura.

Véase imagen J

Presione con el dedo la bola blanca del Euromatic para comprobar que no se pega, sino que se mueve libremente y que regresa a su posición original.

Junta (Fig. A-20) **y leva de seguridad** (Fig. A-17)

Véase imagen K

Compruebe que la junta y el borde de la tapa estén limpios, la junta no esté dañada y la leva de seguridad se mueva libremente.

Coloque la junta de forma que quede completamente plana debajo del borde curvado hacia dentro, que hay en el lado interior de la tapa. La junta debe estar situada delante de la leva de seguridad, es decir, sujeta a presión por el borde de la tapa.

Volumen de relleno

Véase imagen L

Al cocinar con la olla a presión debe respetar las siguientes cantidades de llenado.

Para hacer más sencilla la dosificación, en el interior de la olla hay unas marcas.

“min”

Para generar vapor, según el diámetro de la olla, debe haber al menos 200-300 ml de líquido, independientemente de si va a cocinar con inserto o no. Nunca ponga la olla a presión al fuego si no está llena con el volumen mínimo de líquido (marca “min”).

D

GB

F

NIL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

Consejos para el uso

Ø 18 cm: 200 ml

Ø 22 cm: 250 ml

Ø 26 cm: 300 ml

“max”

La olla a presión debe llenarse como máximo hasta dos tercios de su capacidad para garantizar un funcionamiento seguro (marca “max”).

“½”

Si va a cocinar alimentos que producen espuma o que aumentan de tamaño durante la cocción, como arroz, legumbres, caldos o verduras deshidratadas, llene la olla como máximo hasta la mitad de su capacidad (marca “½”).

Atención:

Nunca utilice la olla sin el nivel suficiente de líquido y asegúrese de que no se evapora todo el líquido cuando esté cocinando. De lo contrario, el alimento podría quemarse y podrían producirse daños en la olla, las asas y la placa (consulte las instrucciones de seguridad).

Propiedades de la placa

El fondo encapsulado CookStar es apto para cualquier tipo de placa, incluidas las de inducción, y garantiza una óptima absorción, reparto y acumulación del calor. Las juntas de dilatación integradas en la parte inferior, que pueden reconocerse por su forma de estrella, proporcionan una estabilidad perfecta. De esta manera, se consigue un contacto adecuado del fondo con la placa para unos mejores resultados de cocción.



Regulación de la placa

	Niveles de cocción de la placa			
	1-12 niveles	1-9 niveles	1-6 niveles	1-3 niveles
Dorar (con la olla abierta)	9-12	6-9	4-6	2-3
Cocción breve, vaciar el aire	12	9	6	3
Terminar de cocer; cocinar al vapor; calentar; descongelar	1-6	1-4	1-3	½ - 1 ½

Estos niveles son valores orientativos. En las placas de inducción es posible seleccionar niveles más bajos según la potencia disponible. Tenga también en cuenta las instrucciones de uso de la placa.

La olla a presión abierta no se puede colocar vacía ni con aceite durante más de 2 minutos sobre una placa a la máxima potencia ya que, en caso de sobrecalentamiento, el fondo podría adquirir un tono dorado (aunque esta coloración no afectaría al funcionamiento).

Eléctrica/ vitrocerámica (irradiación/ halógena): la zona de cocción de la placa debe tener un diámetro igual o inferior al del fondo de la olla.

Placa de gas: coloque el recipiente centrado y evite que la llama sobresalga.

Inducción: coloque el recipiente centrado sobre la zona de cocción. El tamaño del fondo de la olla debe coincidir o ser mayor que la zona de cocción de la placa ya que, de lo contrario, existe la posibilidad de que la placa no tenga efecto sobre el fondo de la olla.

Indicaciones especiales para las placas de inducción: para evitar el sobrecalentamiento y cualquier daño al producto debido a una elevada potencia de la placa de inducción, nunca deje el recipiente vacío al fuego sin supervisión. Tenga también en cuenta las instrucciones de uso del fabricante de la placa.

Al utilizar la olla puede que se oiga un zumbido. Este ruido es técnicamente normal, no significa que exista ningún defecto en la placa ni en la olla.

Consejos para ahorrar energía

- Al cocinar en los niveles de cocción lenta o cocción rápida, ajuste la placa de manera que el indicador de cocción no pase a la zona roja y la válvula de cocción no empiece a dejar salir vapor.
- Cuando cocine en el nivel de cocción al vapor, regule la zona de cocción de la placa de manera que sólo salga una pequeña cantidad de vapor por el mango de la tapa o por la válvula de control de cocción.
- Utilice una zona de cocción del tamaño adecuado (consulte las instrucciones anteriores).
- El tamaño del recipiente debe corresponder al volumen de la receta que se va a cocinar.
- Aproveche el calor acumulado del fondo. Apague la zona de cocción antes de que acabe el tiempo de cocción para aprovechar el tiempo de enfriamiento.

6. Cocinar con vitavit®

La olla a presión permite preparar innumerables platos con distintas técnicas:

asar o estofar, cocinar al vapor con inserto, dorar y freír (sin tapa) así como descongelar, preparar conservas o deshidratar. En el capítulo 8 encontrará más información sobre las posibilidades de uso de su olla a presión así como sobre la utilización de los insertos.

Preparación

Introduzca los ingredientes en la olla tal como se describe en la receta.

Al hacerlo, tenga en cuenta el volumen de relleno indicado (consulte el capítulo 5).

A continuación, coloque la tapa y cierre la olla.

Cuando el indicador de cierre (Fig. A-3) del mango de la tapa esté verde, la olla estará preparada para la cocción (consulte el capítulo 4).

Elección del nivel de cocción

Véase imagen M

Ajuste el nivel de cocción deseado en la válvula de control de cocción (Fig. A-5). La tabla con los tiempos de cocción (capítulo 9) incluye algunas recomendaciones.

Nivel de cocción 1, aprox. 110 °C (nivel moderado)
(45 kPa de presión de trabajo)

Para ingredientes delicados como pescado o verduras

Nivel de cocción 2, aprox. 116 °C (nivel rápido)
(75 kPa de presión de trabajo)

Para los demás platos, como carne o guisos

Nivel de cocción al vapor

Además del nivel de cocción lenta y cocción rápida también puede elegir un nivel de cocción al vapor sin presión o de cocción normal. Como estos niveles funcionan sin presión, no se aplican las indicaciones de los capítulos 6 y 7. En el capítulo 8 encontrará información más detallada sobre los niveles de cocción al vapor.

Cocción breve y vaciar el aire

Caliente la olla a presión a la máxima potencia de la placa.

Por delante del mango de la tapa (Fig. A-4) sale vapor y con él, el oxígeno que hace desaparecer las vitaminas. Este proceso puede durar unos minutos. Tan pronto como el Euromatic se cierra y deja de salir vapor, se inicia la formación de presión. Poco después, empieza a ascender el indicador de cocción (Fig. A-6).

Indicador de cocción con función tricolor

Véase imagen N

El indicador de cocción muestra, independientemente del nivel de cocción seleccionado (nivel 1 o 2), tres anillos de color sucesivos. Los colores están asignados, como si de un semáforo se tratara, al nivel de temperatura dentro de la olla y suponen una gran ayuda para regular el suministro de calor:

Anillo amarillo:

“El nivel de cocción ajustado casi se ha alcanzado. La potencia de la zona de cocción puede bajarse”.

Según el tipo de placa y el volumen de llenado, puede reducir la potencia antes o después. En las placas eléctricas/ vitrocerámicas cuando empieza a verse el anillo amarillo, en las placas de inducción/ gas, cuando el anillo ha salido casi del todo.

Anillo verde:

“Se ha alcanzado el nivel de cocción ajustado. El tiempo de cocción empieza a contar desde este momento”.

El suministro de calor debería regularse de manera que el indicador de cocción se mantenga verde durante todo el tiempo de cocción.

Anillo rojo:

"La temperatura en el interior de la olla es demasiado elevada. La olla empieza a dejar salir vapor automáticamente para regular la temperatura. Vuelva a bajar la potencia de la zona de cocción".

Regule el suministro de energía de manera que el indicador de cocción no suba hasta la zona roja o, de lo contrario, la olla perderá líquido debido a la salida de vapor.

Nota importante:

Asegúrese de que el contenido de la olla a presión no pierda todo el líquido a causa de la salida de vapor (consulte las notas del capítulo 5).

Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción se empiezan a contar desde que se alcanza el nivel de cocción seleccionado (anillo verde). En el capítulo 9 encontrará consejos sobre los tiempos de cocción de distintos alimentos.

Normas básicas:

1. El tiempo de cocción en el nivel 2 corresponde a aprox. $\frac{1}{2}$ - $\frac{1}{3}$ del tiempo de cocción normal.
2. El tiempo de cocción en el nivel 1 es aproximadamente un 50% más largo que en el nivel 2.
3. Las indicaciones sobre los tiempos de cocción pueden variar con la misma receta dependiendo de la cantidad, forma, tamaño y consistencia de los alimentos

Por ejemplo, patatas con piel:

Tiempo de cocción habitual	Tiempo de cocción en el nivel 2	Tiempo de cocción en el nivel 1
aprox. 30 min	aprox. 12 min	aprox. 18 min

Cuando finalice el tiempo de cocción, retire la olla del fuego y deje salir la presión (consulte las indicaciones del capítulo siguiente). No abra la olla hasta que haya salido toda la presión.

7. Despresurizador de vitavit®

Nota importante:

No fuerce nunca la olla a presión para abrirla; sólo se abrirá cuando el indicador de cocción haya descendido del todo y al accionar el botón de cierre ya no salga vapor. Si la olla ya no tiene presión, el botón de cierre se puede introducir completamente hacia el interior para poder abrir la olla.

Antes de abrir la olla agítela ligeramente para deshacer las posibles burbujas de vapor que puedan haberse formado en el contenido. De no hacerlo, existe la posibilidad de que sufra quemaduras a causa del vapor o de salpicaduras del alimento caliente.

Existen 4 posibilidades para extraer la presión de su vitavit®.

El tipo de salida de vapor debe seleccionarse según la receta que se ha preparado.

Con platos que producen espuma o que aumentan su volumen, como por ejemplo, legumbres, sopas o guisos, o incluso con recetas con ingredientes que se cocinan con piel que pueda romperse, como patatas hervidas con piel, se deben seleccionar métodos para reducir la presión paulatinamente, de lo contrario podrían salpicar o la piel podría despedazarse.



Salida de vapor

Método 1

“Salida rápida de vapor con el botón de cierre”

Véase imagen O

Al presionar un poco el botón de cierre (Fig A-2) en la dirección de la flecha, el vapor sale por la parte delantera del mango de la tapa (Fig A-4). Mantenga pulsado el botón hasta que el indicador de cocción haya descendido del todo y no salga más vapor.

Suelte el botón, agite ligeramente la olla y presione de nuevo el botón de cierre. Repita este proceso hasta que deje de salir vapor. Cuando la olla ya no tiene presión, el Euromatic desciende. Ahora el botón de cierre se puede introducir completamente hacia el interior para abrir la olla.

Nota:

Mientras exista presión en la olla, el botón de cierre no se podrá introducir del todo. Esto es normal y sirve para que la olla no se abra por descuido cuando aún tiene presión. Por lo tanto, no fuerce el botón de cierre para abrir la olla.

Método 2

“Salida de vapor ajustable en el válvula de control de cocción”

Véase imagen P

Al girar poco a poco la válvula de control de cocción hacia la posición de salida de vapor, empieza a salir vapor por debajo de la válvula de control de cocción (Fig. A-7). Puede elegir si prefiere que el vapor salga lenta o rápidamente. Cuanto más gire la válvula de control de cocción, más intensa será la salida de vapor. Finalmente, ajuste la válvula de control de cocción en la posición de salida de vapor y espere hasta que deje de salir vapor. A continuación, agite ligeramente la olla y repita este proceso hasta que deje de salir vapor. Cuando la olla ya no tiene presión, el Euromatic desciende. Ahora el botón de cierre se puede introducir completamente hacia el interior para abrir la olla.

Nota:

Nunca gire la válvula de control de cocción del nivel de cocción 1 o 2 directamente a la posición de salida de vapor; ya que la expulsión del vapor es muy intensa y el contenido podría salirse. Gire la válvula de control de cocción en pequeños pasos hacia la posición de salida de vapor.

Método 3

“Dejar enfriar la olla”

Para aprovechar el calor residual del interior de la olla, seleccione este método.

Para hacerlo, retire la olla del fuego poco antes de que finalice el tiempo de cocción y déjela enfriar hasta que el indicador de cocción descienda del todo.

Después, presione un poco el botón de cierre para dejar salir la presión que pueda quedar en la olla. Suelte el botón tan pronto como deje de salir vapor; agite un poco la olla y presione de nuevo el botón. Repita este proceso hasta que deje de salir vapor. Cuando la olla ya no tiene presión, el Euromatic desciende. Ahora el botón de cierre se puede introducir completamente hacia el interior para abrir la olla.

Este método es apropiado, especialmente, para platos con un tiempo de cocción largo.

Método 4

"Salida rápida de vapor bajo el agua del grifo"

Véase imagen Q

Si el vapor que sale de la olla le molesta, puede dejar la olla debajo del agua del grifo hasta que salga toda la presión. Para ello, coloque la olla en el fregadero y deje que el agua fría del grifo se deslice por el lado de la tapa (nunca sobre el mango de la tapa ni sobre la válvula de control de cocción) hasta que el indicador de cocción haya descendido del todo.

Después, presione un poco el botón de cierre para dejar salir la presión que pueda quedar en la olla. Suelte el botón tan pronto como deje de salir vapor; agite un poco la olla y presione de nuevo el botón. Repita este proceso hasta que deje de salir vapor. Cuando la olla ya no tiene presión, el Euromatic desciende. Ahora el botón de cierre se puede introducir completamente hacia el interior para abrir la olla.

8. Posibilidades de uso***Estofar carne***

Estofar carne supone dorar y cocer la carne a fuego lento. Primero hay que dorar bien la carne para después cocerla con líquido.

- Caliente la olla o sartén a presión sin aceite a temperatura media (potencia $\frac{2}{3}$).
- Vierta en el recipiente unas gotas de agua fría. Cuando se conviertan en perlas transparentes y "bailen" en la olla, se habrá alcanzado la temperatura correcta para dorar la carne con o sin aceite. Antes de añadir el aceite o de introducir la carne, retire el agua de la olla con cuidado, por ejemplo, con un paño de cocina.
- Presione con fuerza la carne. Tras unos pocos minutos, la carne se despegará del fondo y se le puede dar la vuelta. Añada los demás ingredientes como lo haría normalmente.
- Añada la cantidad de líquido indicada en la receta, pero al menos 200-300 ml (consulte el capítulo 5).
- Cierre la olla.
- Elija el nivel de cocción y deje cocer (consulte capítulo 6).

Nota: normalmente, la carne se cocina en el nivel 2. Consulte el capítulo 9.

Sopas y guisos

Las sopas y guisos siempre se preparan sin el inserto.

- Llene la olla hasta $\frac{2}{3}$ de su capacidad como máximo (marca "max"). Si la receta que va a preparar produce espuma o salpica, llene la olla sólo hasta la mitad (marca " $\frac{1}{2}$ ").
- Primero, hierva la sopa sin la tapa para poder espumarla bien.
- A continuación, remueva.
- Cierre la olla.
- Elija el nivel de cocción y deje cocer (consulte capítulo 6).

Nota: las sopas y guisos suelen prepararse en el nivel 2. Consulte el capítulo 9.



Posibilidades de uso

Verduras y patatas

Las verduras y otros ingredientes delicados se preparan perfectamente al vapor con el inserto perforado. Los accesorios suministrados dependen de cada modelo y pueden adquirirse también por separado.

- Llene la olla con al menos 200-300 ml de líquido (marca “min”); si lo desea, puede añadir hierbas, especias o vino.
- Coloque las verduras lavadas en el inserto perforado e introdúzcalo sobre el trípode en la olla.
- Cierre la olla.
- Elija el nivel de cocción y deje cocer (consulte capítulo 6).

Nota: las verduras suelen prepararse en el Nivel 1. Consulte el capítulo 9.

Preparación de arroz

El arroz se puede cocer sobre el fondo de la olla a presión sin necesidad de ningún inserto.
Preparación de arroz blanco:

- Introduzca en la olla el doble de agua que de arroz.
- Añada sal al gusto.
- Tenga en cuenta el volumen mínimo de llenado.
- Cierre la olla.
- Seleccione el nivel de cocción 2 y ponga al fuego hasta que se alcance la temperatura correcta (anillo verde).
- Cueza en el nivel 2 durante 7-9 minutos y, a continuación, deje salir el vapor y abra la olla.
- También puede retirar la olla del fuego, poner aparte y dejar que el arroz se haga lentamente durante aprox. 15 minutos. A continuación, abra la olla.

Nota: el arroz también se puede preparar en el inserto no perforado. Para ello, añada la cantidad mínima de líquido a la olla. Después, introduzca el inserto no perforado en la olla con aproximadamente la misma cantidad de arroz que de agua.

Preparación de pescado

El pescado se puede preparar cocido con la cantidad mínima de líquido sobre el fondo de la olla o al vapor sobre el inserto perforado.

Nota: el pescado se prepara en el nivel 1. Consulte el capítulo 9.

Freír

Para freír en la olla a presión nunca se debe colocar la tapa.

Para prevenir quemaduras por la espuma o salpicaduras del aceite, asegúrese de que su olla tiene la altura suficiente para los alimentos que usted va a cocinar:

- Llene la olla como máximo hasta la mitad de su capacidad (marca “½”) con aceite.
- Caliente el aceite a fuego medio sin dejar que se queme.
- La correcta temperatura para freír se habrá alcanzado cuando al introducir el mango de una cuchara de madera, se levante una ampolla alrededor del mango.
- No coloque nunca la tapa.

Cocinar al vapor

Cocinar al vapor significa cocinar con vapor de agua a una temperatura aproximada de 100 °C.

El vapor de agua caliente rodea los alimentos y se condensa en la superficie. Durante la cocción, el alimento no está en contacto con el agua, para lo que se utiliza un inserto perforado. Los insertos suministrados dependen de cada modelo y pueden adquirirse también por separado.

- Llene la olla con al menos 200-300 ml de líquido (marca "min"); si lo desea, puede añadir hierbas, especias o vino.
- Coloque el alimento sobre el inserto perforado e introdúzcalo sobre el trípode en la olla.
- Cierre la olla.
- Seleccione el nivel de cocción al vapor y deje cocer.
- Al no formarse presión, el indicador de cocción no sube.
- En la salida de vapor del mango de la tapa y/o en la válvula de control de cocción se puede apreciar que el agua empieza a hervir y que se alcanza la temperatura correcta.
- Regule la potencia de la placa.
- Es normal que salga algo de vapor durante la cocción.
- Recuerde que la olla nunca se debe quedar sin líquido.
- Los tiempos de cocción para la cocción al vapor son aproximadamente los mismos que para una cocción normal (tienden a ser un poco más largos).

El nivel de cocción al vapor también se puede utilizar para platos normales, sin el inserto, que no necesitan presión.

Nota:

Al cocinar con el nivel de cocción al vapor, la olla puede abrirse en cualquier momento para remover o condimentar. En caso de que la potencia del fuego sea excesiva puede ocurrir que, por motivos de seguridad, la olla se bloquee y el botón de cierre no pueda introducirse para abrir la olla. En ese caso, retire la olla del fuego y vuelva a intentar abrirla algo más tarde.

Preparación de alimentos congelados

Es muy fácil preparar alimentos congelados en la olla a presión.

- Carne: antes de dorar la carne, deje que se descongele un poco
- Alimentos sin salsa: coloque el producto dentro de la olla sobre el inserto perforado
- Recetas con salsa: coloque el producto dentro de la olla sobre el inserto no perforado
- Añada al menos 200-300 ml de líquido (marca "min") a la olla.
- Cíerrela.
- Elija el nivel de cocción y deje cocer (consulte capítulo 6).

Preparar conservas

La olla rápida también se puede utilizar para preparar conservas. Según el tamaño de los recipientes, debe utilizar el modelo de 4,5 litros o uno superior.

- Llene los recipientes hasta aproximadamente un dedo del borde y cíerrellos.
- Añada al menos 200-300 ml de líquido (marca "min") a la olla.
- Introduzca los recipientes en la olla sobre el inserto perforado.
- Cierre la olla.
- Elija el nivel de cocción y deje cocer (consulte capítulo 6).

Nota sobre los tiempos de preparación:		
Mermeladas	Nivel 1	1-2 min
Conservas de fruta y encurtidos	Nivel 1	8-10 min
Verduras/ carne	Nivel 2	20-25 min

Deje salir el vapor lentamente, de lo contrario los recipientes podrían resquebrajarse.

Extracción de jugos

Para extraer el jugo de pequeñas cantidades de fruta son necesarios el inserto perforado y el inserto no perforado.

- Prepare la fruta.
- Añada al menos 200-300 ml de líquido (marca "min") a la olla.
- Coloque la fruta sobre el inserto perforado.
- Coloque el inserto perforado sobre el inserto no perforado e introdúzcalos en la olla.
- Cierre la olla.
- Elija el nivel de cocción 2 y deje cocer (consulte capítulo 6).

Nota sobre los tiempos de deshidratación:		
Bayas	Nivel 2	12 min
Frutas con hueso	Nivel 2	18 min
Frutas con pepitas	Nivel 2	25 min

Deje que la olla se enfríe lentamente dejando salir el vapor poco a poco.

Esterilización

Los biberones y otros elementos de uso cotidiano, nunca los destinados al sector médico, se pueden esterilizar en la olla a presión.

- Añada al menos 200-300 ml de líquido (marca "min") a la olla.
- Coloque los biberones boca abajo en el inserto perforado.
- Cierre la olla.
- Seleccione el nivel 2, deje hervir el agua y esterilice durante 20 minutos.

Deje que la olla se enfríe lentamente dejando salir el vapor poco a poco.

Preparación de menús completos

Gracias a los accesorios puede preparar distintos platos al mismo tiempo.

Normas:

- Cocine el pescado sobre las verduras.
- Cocine las verduras sobre la carne.
- Introduzca y cocine los platos con tiempos de cocción parecidos al mismo tiempo.
- En el caso de platos con distintos tiempos de cocción largos, introduzca y cocine primero los que tengan un tiempo de cocción más largo. Tan pronto como el tiempo de cocción que le queda a un plato sea igual al tiempo de cocción del segundo, retire la olla del fuego, deje salir el vapor, abra la olla, introduzca el resto de los platos y ponga al fuego hasta terminar la cocción.
- Como al abrir la olla se pierde vapor; al principio de la cocción debe añadir al menos 300 ml de líquido a la olla.

Ejemplo:

Rollo de carne (20 min) con patatas hervidas (8 min).

Coloque primero el rollo de carne en la olla y cocine a nivel 2 durante 12 minutos. A continuación, retire la olla del fuego, deje salir el vapor y ábrala. Coloque las patatas en el inserto perforado con el trípode sobre la carne. Cierre la tapa, cueza brevemente y siga cocinando 8 minutos más a nivel 2.

9. Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción indicados aquí son valores orientativos que hacen referencia a recetas para unas 2-3 personas.

En general, se aplica lo siguiente:

- El tiempo de cocción en el nivel 2 corresponde a aprox. $\frac{1}{2}$ a $\frac{1}{3}$ del tiempo de cocción normal.
- El tiempo de cocción del nivel 1 es aproximadamente un 50% más largo que en el nivel 2.
- Los tiempos de cocción pueden variar con el mismo tipo de alimento según su cantidad, forma, tamaño y consistencia.
- Cuanto mayor sea la cantidad, más largo será el tiempo de cocción.
- Cuanto más pequeños estén cortados los ingredientes, más se acortará el tiempo de cocción.

Ejemplo:

patatas con piel (enteras) aprox. 12 minutos, patatas hervidas (en mitades o cuartos) aprox. 8 minutos

Si utiliza los tiempos indicados como referencia, muy pronto encontrará los tiempos que mejor se ajustan a sus preferencias.

Si no está seguro sobre el tiempo de cocción necesario, seleccione el tiempo inmediatamente más corto. Siempre podrá prolongarlo si es necesario.

Tiempos de cocción

Cerdo

Carne de cerdo guisada	15-20 min	Nivel 2
Asado de cerdo	25-30 min	Nivel 2
Codillo de cerdo	30-35 min	Nivel 2
Pierna de cerdo, fresca	30-40 min	Nivel 2

Ternera y vacuno

Ternera (troceada)	5-6 min	Nivel 2
Asado de ternera	15-20 min	Nivel 2
Pierna de ternera	15-20 min	Nivel 2

Guiso de carne de vaca	15-20 min	Nivel 2
Chuletas (para sopa)	20-25 min	Nivel 2
Rollo de carne/ asado	20-25 min	Nivel 2
Asado de carne adobada/ solomillo	25-30 min	Nivel 2
Asado de vaca	30-40 min	Nivel 2
Tafelspitz (plato típico austriaco)	40-60 min	Nivel 2

Aves

Pechuga o muslos de pollo	10-15 min	Nivel 2
Pechuga o muslos de pavo	20-25 min	Nivel 2
Gallina (según tamaño y edad)	25-35 min	Nivel 2

Caza y cordero

Lomo de corzo	aprox. 15 min	Nivel 2
Asado de venado	aprox. 20 min	Nivel 2
Guiso de ciervo	15-20 min	Nivel 2
Asado de ciervo	aprox. 25 min	Nivel 2
Guiso de jabalí	15-20 min	Nivel 2
Asado de jabalí	aprox. 25 min	Nivel 2
Asado de conejo	15-20 min	Nivel 2
Ragú de cordero	10-15 min	Nivel 2
Asado de cordero	15-20 min	Nivel 2

Pescado

Ragú de pescado	3-4 min	Nivel 1
Salmón	5-6 min	Nivel 1
Mero	6-7 min	Nivel 1
Abadejo	6-7 min	Nivel 1
Perca	7-8 min	Nivel 1

Sopas y guisos

Sopa de verduras	4-6 min	Nivel 2
Sopa de patata	6-8 min	Nivel 2
Sopa de gulasch	10-15 min	Nivel 2
Caldo de carne	35-40 min	Nivel 2

Verduras

Alcachofas (enteras)	15-20 min	Nivel 1
Coliflor/ brécol (troceados)	2-3 min	Nivel 1
Coliflor (entera)	8-10 min	Nivel 1
Judías verdes (frescas)	5-7 min	Nivel 1
Colinabo (enteros)	5-8 min	Nivel 1
Mazorcas de maíz	5-6 min	Nivel 1
Menestra de verduras	5-6 min	Nivel 1
Zanahorias	4-6 min	Nivel 1
Pimientos	1-2 min	Nivel 1
Repollo blanco o rojo (en juliana)	7-10 min	Nivel 1
Espárragos blancos (enteros)	5-7 min	Nivel 1
Lombarda (en juliana)	7-10 min	Nivel 1

Patatas hervidas (en cuartos)	8-10 min	Nivel 2
Patatas con piel (enteras)	12-15 min	Nivel 2

Legumbres y cereales

Lentejas (sin remojo)	10-15 min	Nivel 2
Guisantes (sin vaina y sin remojo)	12-15 min	Nivel 2
Cebada	15-20 min	Nivel 2

Millo, trigo negro (sin remojo)	6-7 min	Nivel 2
Arroz natural (sin remojo)	7-9 min	Nivel 2

Avena, trigo, cebada, centeno, espelta, granos de espelta verde (en remojo)	8-9 min	Nivel 2
---	---------	---------

Haga salir la presión y deje reposar la olla con la tapa puesta aprox. 15 minutos.

10. Limpieza y cuidados

Limpieza

Limpie la olla después de cada uso.

- Retire la junta de la tapa y lávela a mano.
- Retire la válvula de control de cocción y límpiela con un trapo húmedo.
- Si es necesario, retire el mango de la tapa (tan pronto como se aprecie que está sucio) y enjuáguelo bajo el grifo.
- La olla, la tapa (sin junta, válvula de control ni mango) y los accesorios también se pueden lavar en el lavavajillas.

Tenga en cuenta lo siguiente:

- Para lavar la olla utilice agua caliente del grifo, detergente común y un estropajo para ollas o un cepillo blando. Evite los objetos puntiagudos, duros o afilados. Si hay suciedad incrustada en el interior o en el fondo de la olla, utilice el lado más fuerte del estropajo.
- No deje que se sequen los restos de comida dentro de la olla ni la utilice para guardar platos durante mucho tiempo, ya que pueden producir manchas y alteraciones en el acero inoxidable de las superficies.
- Para conservar las superficies de acero inoxidable, utilice cada cierto tiempo el producto específico de Fissler para cuidado del acero inoxidable. Este producto está especialmente recomendado para eliminar manchas o películas blancas o tornasoladas.
- Si lava la olla en el lavavajillas utilice únicamente productos domésticos siguiendo la dosis recomendada por el fabricante, nunca productos industriales ni limpiadores concentrados.

Montaje de la válvula de control de cocción y el mango de la tapa

Válvula de control de cocción (Fig. A-5)

Desmontaje: Véase imagen R

Desmonte la tuerca de campana (Fig. A-21) girándola en sentido contrario a las agujas del reloj y retire la válvula de control y la tuerca.

Montaje: Véase imagen S

Coloque la válvula de control en la parte superior de la tapa en la posición indicada, gire la tuerca de campana desde abajo en el sentido de las agujas del reloj y apriétela.

Mango de la tapa (Fig. A-1)

Desmontaje: Véase imagen T

Desmonte el mango de la tapa girando el tornillo de fijación (Fig. A-19) por el lado interior de la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj.

Montaje: Véase imagen U

Sujete el mango de la tapa y coloque la tapa en la posición indicada. Gire el tornillo de fijación en el sentido de las agujas del reloj y apriételo.

Conservación

La junta debe guardarse en un lugar seco, limpio y oscuro (protegida de la luz solar y de los rayos UVA). Para una mejor conservación de la junta, cuando limpie la olla, coloque la tapa del revés sobre la olla para no presionar la junta.

Mantenimiento

Las piezas de desgaste de la olla deben sustituirse cada cierto tiempo. Para más información al respecto, consulte el capítulo 12.

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

11. Preguntas y respuestas

Nota importante:

apague la zona de cocción y deje que la olla se enfríe antes de intentar subsanar cualquier tipo de anomalía.

Anomalia	Causa posible	Solución
Durante la cocción breve sale vapor durante más tiempo de lo normal por debajo del mango de la tapa (en el Euromatic)	Ha seleccionado el nivel de cocción al vapor o un nivel inferior al 1. La olla no está bien cerrada. (La indicación del mango de la tapa está en rojo) El suministro de energía es insuficiente. El tamaño de la zona de cocción no es adecuado para el tamaño de la olla. El mango de la tapa está suelto. El Euromatic de Fissler o la junta tórica correspondiente están sucios o dañados.	Al cocinar al vapor sin presión, es normal que salga algo de vapor. Si desea cocinar con el sistema cerrado a presión, seleccione el nivel 1 o 2. (capítulo 6, 8) Cierre la olla correctamente. (capítulo 4) (La indicación del mango de la tapa está en verde) Ajuste la potencia máxima de la fuente de calor. Coloque la olla en la zona de cocción del tamaño adecuado. (capítulo 5) Apriete el tornillo de fijación del mango de la tapa por el lado interior de la tapa. Limpie o sustituya las piezas. (capítulo 13)
Durante la cocción breve no sale vapor:	No se ha añadido líquido suficiente a la olla. El suministro de energía es insuficiente.	Añada la cantidad mínima de líquido (200-300 ml). (capítulo 5) Ajuste la potencia máxima de la fuente de calor.
Sale vapor y/o agua por el borde de la tapa antes de que el indicador de cocción empiece a subir:	La junta no está bien colocada. La junta está sucia o dañada. La olla no está bien cerrada. (La indicación del mango de la tapa está en rojo)	Coloque la junta correctamente. (capítulo 5) Limpie o sustituya la junta. Cierre la olla correctamente. (capítulo 4) (La indicación del mango de la tapa está en verde)



Preguntas y respuestas

Anomalia	Causa posible	Solución
El indicador de cocción no sube.	Sale vapor por el mango de la tapa.	Ver arriba.
	Sale vapor por el borde de la tapa.	Ver arriba.
	No se ha añadido líquido suficiente a la olla.	Añada la cantidad mínima de líquido (200-300 ml). (capítulo 5)
	La válvula de control de cocción está mal atornillada.	Coloque la válvula de control de cocción correctamente y apriete la tuerca de campana. (capítulo 10)
	La junta de la válvula de cocción, la junta del asiento de válvula o la membrana de silicona, están defectuosas o mal colocadas.	Sustituya la junta afectada o colóquela correctamente. (capítulo 12)
Sale vapor de la válvula de control de cocción.	La temperatura es demasiado alta para el nivel de cocción ajustado. (El indicador de cocción está en rojo)	Baje la potencia de la zona de cocción. Compruebe que el suministro de energía está ajustado de manera que el indicador de cocción esté en verde durante todo el tiempo de cocción. (capítulo 6)
	Ha seleccionado el nivel de cocción al vapor u otra posición por debajo del nivel 1.	Cuando cocina al vapor sin presión, es normal que salga un poco de vapor. Si desea cocinar con el sistema cerrado a presión, seleccione el nivel 1 o 2. (capítulo 6, 8)
	La válvula de control de cocción está mal atornillada.	Coloque la válvula de control de cocción correctamente y apriete la tuerca de campana. (capítulo 10)
	La junta de la válvula de cocción, la junta del asiento de válvula o la membrana de silicona, están defectuosas o mal colocadas.	Sustituya la junta afectada o colóquela correctamente. (capítulo 12)

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

Preguntas y respuestas / Mantenimiento y piezas de repuesto

Anomalia	Causa posible	Solución
Sale vapor por debajo del mango de la tapa (en el Euromatic), aunque el indicador de cocción ya ha subido.	El mango de la tapa está suelto. La junta plana del tornillo de fijación del mango de la tapa o la junta tórica del Euromatic faltan, están defectuosas o mal colocadas. Si sale una gran cantidad de vapor, el Euromatic puede haber reaccionado como dispositivo de seguridad. Esto ocurre cuando la válvula de cocción está sucia o defectuosa.	Apriete el tornillo de fijación del mango de la tapa por el lado interior de la misma. Cambie la junta afectada o colóquela correctamente. (capítulo 12) Retire la válvula de control de cocción y límpiela o sustitúyala. (capítulo 10, 12)
Sale mucho vapor por el borde de la tapa aunque el indicador de cocción ya ha subido.	La junta está defectuosa. La junta ha actuado como dispositivo de seguridad. Esto ocurre cuando la válvula de cocción y el Euromatic están sucios o defectuosos.	Sustituya la junta. (capítulo 5, 12) Solicite al servicio de atención al cliente de Fissler que lo compruebe.
Sale vapor por debajo de la cubierta redonda del mango de la tapa o del botón de cierre.	Hay una junta defectuosa.	Sustituya el mango de la tapa o acuda al servicio de atención al cliente de Fissler para que lo compruebe.
Es muy difícil cerrar la olla o el botón de cierre no sale al cerrarla.	El mango de la tapa o de la olla están mal colocados. El mango de la tapa está defectuoso. La junta no está bien colocada. La olla no está bien cerrada. (La indicación del mango de la tapa está en rojo)	Compruebe que el asa y los mangos estén bien colocados y, en caso necesario, apriételos. Sustituya el mango de la tapa. Coloque la junta correctamente. (consulte el capítulo 5) Cierre la olla correctamente. (capítulo 4) (La indicación del mango de la tapa está en verde)
La olla no se puede abrir.	Queda presión en la olla. El Euromatic se ha atascado.	Deje salir la presión de la olla. (capítulo 7) Suelte el botón de cierre. Presione el mango de la tapa hacia la izquierda.
El mango de la tapa está suelto.	El tornillo de sujeción no está bien apretado.	Apriete el tornillo de fijación del mango de la tapa por el lado interior de la misma.
El asa y el mango de la olla están sueltos.	Los tornillos del asa y/o mango no están bien apretados.	Apriete los tornillos con un destornillador.

12. Mantenimiento y piezas de repuesto

Tenga en cuenta lo siguiente

Sustituya las piezas de desgaste, como juntas y otras piezas de goma, de forma periódica aproximadamente después de 400 procesos de cocción o como máximo cada 2 años. Utilice siempre piezas originales Fissler. Las piezas que muestran claros signos de desgaste, como grietas, decoloraciones, deformaciones o partes endurecidas, o que no asientan correctamente, deben cambiarse de inmediato. Si no se respetan estas instrucciones, el funcionamiento y la seguridad de su olla a presión pueden verse afectados negativamente.

Indicaciones sobre la sustitución de piezas

Junta (Fig. A-20)

Consulte el capítulo 5.

Membrana de silicona (Fig. A-22)

Véase imagen V

Desmonte la válvula de control de cocción de la tapa y retire la membrana usada.

Coloque la nueva membrana en la clavija de plástico del indicador de cocción y presione el borde hasta el principio de la rosca sobre los pernos de metal.

Junta de la válvula de cocción (Fig. A-23)

Véase imagen W

Desmonte la válvula de control de cocción de la tapa y retire la junta usada. Coloque la válvula de control de cocción en el nivel 2, ya que en esta posición el montaje de la junta resulta más sencillo.

Primero, coloque la nueva junta sobre los pernos de metal y presione el otro lado dando un pequeño toquecito hasta que entre del todo hacia arriba. Asegúrese de que la junta de la válvula de cocción queda bien asentada alrededor de la válvula de control de cocción.

Junta del asiento de válvula (Fig. A-24)

Véase imagen X

Desmonte la válvula de control de cocción de la tapa y retire la junta usada.

Coloque la nueva junta y compruebe que queda bien asentada en ambos lados.

Junta tórica del Euromatic (Fig. A-18)

Véase imagen I

El montaje y desmontaje se realiza desde el lado interior de la tapa. Compruebe que la junta queda bien colocada en toda su circunferencia en las ranuras correspondientes.

Euromatic (Fig. A-18)

Antes de montar y desmontar el Euromatic debe retirar el mango de la tapa. Para hacerlo, sólo tiene que desatornillar el tornillo por el lado interior de la tapa. El Euromatic puede retirarse de la tapa tan pronto como la junta tórica se haya desmontado. Para montar el nuevo Euromatic sin la junta tórica páselo por la tapa de manera que el lado con la bola blanca quede en el lado interior de la tapa. A continuación, monte la junta tórica como se describe arriba.

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

Piezas de sustitución

Piezas de sustitución	Diámetro	Nº de referencia
Junta (Fig.Y-1)	18 cm	600-000-18-795
	22 cm	600-000-22-795
	26 cm	600-000-26-795
Mango de olla para sartén a presión (Fig.Y-2)	18 cm	620-100-01-850
	22 cm	620-300-02-850
	26 cm	620-700-04-850
Mango de olla para olla a presión (Fig.Y-2)	18 cm	620-100-02-850
	22 cm	620-300-04-850
	26 cm	620-700-08-850
Asa opuesta para sartén a presión (Fig.Y-3)	18 cm	600-100-01-840
	22 cm	600-300-02-840
	26 cm	600-700-04-840
Asa opuesta para olla a presión (Fig.Y-3)	18 cm	600-100-02-840
	22 cm	600-300-04-840
	26 cm	600-700-08-840
Mango de la tapa (Fig.Y-4)	todos	620-000-00-770
Válvula de control de cocción (Fig.Y-5)	todos	620-000-00-700
Tuerca de campana para válvula de control de cocción (Fig.Y-6)	todos	610-000-00-734
Membrana de silicona (Fig.Y-7)	todos	610-000-00-711
Junta de la válvula de cocción (Fig.Y-8)	todos	610-000-00-706
Junta del asiento de válvula (Fig.Y-9)	todos	610-000-00-733
Set de membrana de silicona, junta de válvula de cocción, junta de asiento de válvula (Fig.Y-7, 8, 9)	todos	610-000-01-706
Euromatic completo (Fig.Y-10)	todos	011-631-00-750
Junta tórica del Euromatic (Fig.Y-11)	todos	011-631-00-760
Tornillo de fijación para el mango de la tapa, con junta plana (Fig.Y-12)	todos	600-000-00-712

Accesorios

Accesorios	Diámetro	Nº de referencia
Inserto perforado (incl. soporte) (Fig. Z-1)	18 cm	610-100-00-800
	22 cm	610-300-00-800
	26 cm	610-700-00-800
Inserto no perforado (incl. soporte) (Fig. Z-2)	22 cm	610-300-00-820
	26 cm	610-700-00-820
Tapa de repuesto de cristal (Fig. Z-3)	22 cm	021-641-22-600
Tapa de repuesto de metal (Fig. Z-4)	22 cm	623-000-22-700
	26 cm	623-000-26-700
Cesta para fritos (Fig. Z-5)	26 cm	022-656-04-600

Todas las piezas de sustitución se pueden adquirir en los principales comercios especializados Fissler o departamentos especializados de grandes almacenes. Nuestro servicio de atención al cliente está a su entera disposición (consulte las direcciones en el capítulo 13).

En www.fissler.com encontrará una lista completa de distribuidores así como información adicional.

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA

13. Garantía y servicio

Todos los productos Fissler han sido fabricados con materiales de la mejor calidad. Durante todo el proceso de fabricación, la calidad de nuestros productos se comprueba varias veces y, por último, se somete a una estricta comprobación final.

3 años de garantía del fabricante

Por ese motivo, estamos en disposición de ofrecerle una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra en todas nuestras ollas a presión. En caso de reclamaciones, diríjase con su producto completo y el comprobante de compra a su distribuidor o envíe el producto bien embalado al servicio de atención al cliente de Fissler; encontrará las direcciones a continuación.

No se incluyen en la garantía las piezas de desgaste, por ejemplo:

- Junta
- Junta de la válvula de cocción
- Junta del asiento de válvula
- Membrana de silicona
- Junta tórica del Euromatic
- Junta plana para tornillo de fijación del mango de la tapa

Se declina toda responsabilidad por los daños que puedan surgir a consecuencia de:

- uso inadecuado o incorrecto
- manipulación deficiente o descuidada
- reparaciones inadecuadas
- colocación de piezas de sustitución que no correspondan al modelo original
- efectos químicos o físicos sobre las superficies del producto
- incumplimiento de estas instrucciones de uso

10 años de garantía de suministro en las piezas de sustitución

Todas las piezas funcionales de la olla rápida se podrán adquirir durante un periodo mínimo de 10 años desde el lanzamiento del producto.

Servicio de atención al cliente

Fissler GmbH
Departamento de atención al cliente
Harald-Fissler-Str. 10
D-55768 Hoppstädten-Weiersbach, Alemania
Tel: +49 6781 403 556

Si desea más información, consulte nuestra página web www.fissler.com