

vitavit® premium

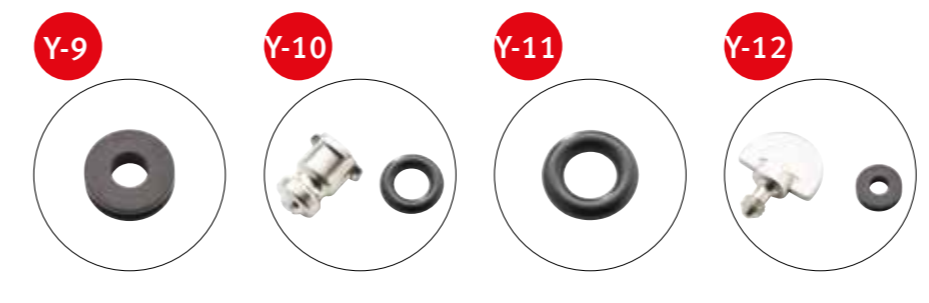
Gebrauchs- und Pflegehinweise Use and care instructions



• ご使用前に必ずこの取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。
• また、本書は必ずお手元に保管してください。

DE	Gebrauchs- und Pflegehinweise	01-24
EN	Use and care instructions	25-48
FR	Instructions d'utilisation et d'entretien	49-72
ES	Instrucciones de uso y mantenimiento	73-96
IT	Istruzioni per l'uso e la cura	97-120
NL	Gebruiksaanwijzing en verzorgingsinstructies	121-144
RU	Указания по использованию и уходу	145-170
GR	Οδηγίες χρήσης και περιποίησης	171-196
TR	Kullanım ve bakım notları	197-220
KO	사용 및 관리 설명서	221-244
ZH	使用和保养说明书	245-266
JA	使用とお手入れに関する注意事項	267-288
PL	Instrukcja obsługi i pielęgnacji	289-314
CZ	Návod k použití a ošetřování	315-338
SR	Uputstvo za upotrebu i održavanje	339-362
HR	Upute za uporabu i njegu	363-386
HU	Használati és kezelési útmutató	387-410
SK	Návod na používanie a údržbu	411-434
SL	Navodila za uporabo in nego	435-458
RO	Indicații de utilizare și întreținere	459-484
BL	Указания за употреба и поддръжка	485-510
AR	إرشادات الاستخدام والعناية	511-533



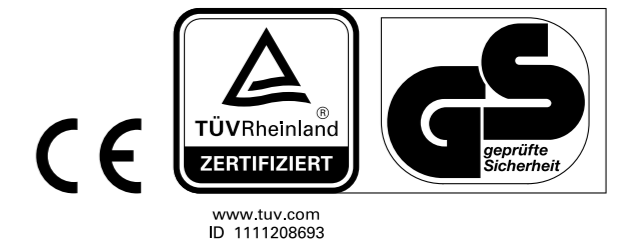


DE Fissler Schnellkochgeräte sind nach EU Druckgeräterichtlinie 2014/68/EU geprüft. Die Konformitätserklärung können Sie auf unserer Webseite einsehen.

<https://www.fissler.com/de/service/konformitaetserklaerungen/>

EN Fissler pressure cookers are tested in accordance with the Pressure Equipment Directive 2014/68/EU of the EU. You can view the declaration of conformity on our website.

<https://www.fissler.com/gb/service/declaration-of-conformity/>



Question	Cause éventuelle	Solution
Forte émanation de vapeur au bord du couvercle bien que l'indicateur de cuisson soit déjà monté.	Le joint d'étanchéité est défectueux. La bague d'étanchéité a été activé à titre de dispositif de sécurité. Cela se produit quand la soupape et l'Euromatic sont sales ou défectueux.	Remplacer le joint d'étanchéité. (cf. chapitres 9) Faire contrôler l'appareil par le SAV Fissler.
Émanation de vapeur sous le cache rond de la poignée du couvercle ou au niveau de la touche de commande.	Un joint est défectueux.	Remplacer la poignée du couvercle ou la faire contrôler par le SAV Fissler.
Verrouillage difficile de l'autocuiseur ou la touche de commande ne reprend pas sa position au verrouillage.	Les poignées du couvercle et/ou de l'autocuiseur ne sont pas correctement montées. La poignée du couvercle est défectueuse. Le joint d'étanchéité n'est pas placé correctement. L'autocuiseur n'est pas bien verrouillé. (Le repère de la poignée du couvercle est au rouge.)	Contrôler et resserrer, le cas échéant, la fixation des poignées. Remplacer la poignée du couvercle. Placer correctement le joint d'étanchéité (cf. chapitre 5). Verrouiller correctement l'autocuiseur. (cf. chapitre 4) (Le repère de la poignée du couvercle est au vert).
Impossible d'ouvrir l'autocuiseur.	L'appareil est encore sous pression. L'Euromatic est bloqué.	Évacuer la pression dans l'autocuiseur. (cf. chapitre 7) Relâcher la touche de commande. Presser légèrement la poignée du couvercle vers la gauche.

Muchas gracias por su confianza

Enhorabuena por haber adquirido su nueva olla a presión vitavit®. Nuestros más de 60 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 que le brinda su vitavit®.

1. Uso previsto	74	7. Despresurizador de vitavit®	85
2. Advertencias de seguridad	74	8. Limpieza y cuidados	87
Instrucciones de uso	74	Limpieza	87
Supervisión	74	Montaje de la válvula de control de cocción y el mango de la tapa	88
Uso seguro de la olla a presión	74	Conservación	88
Seguridad y mantenimiento	75	9. Mantenimiento y piezas de repuesto	88
Funcionamiento de la olla a presión	76	Indicaciones sobre la sustitución de piezas	89
Apertura de la olla	76	Piezas de sustitución	89
3. Descripción y ventajas de vitavit®	77	Accesorios	90
4. Antes del primer uso	79	10. Garantía y servicio	91
Apertura de la olla	79	Garantía del fabricante	91
Ayuda para el cierre	79	Exclusiones de la garantía	91
Cierre de la olla	79	Dirección del servicio de atención al cliente	92
Indicador de cierre	80	11. Eliminación	92
Limpieza	80	12. Preguntas y respuestas	92
5. Consejos para el uso	80		
Dispositivos de seguridad	80		
Volumen de llenado	81		
Propiedades de la placa	81		
Regulación de la placa	82		
Consejos para ahorrar energía	82		
6. Cocinar con vitavit®	83		
Preparación	83		
Elección del nivel de cocción	83		
Cocción breve y vaciar el aire	84		
Indicador de cocción con función tricolor	84		
Tiempos de cocción	85		

1. Uso previsto

- Las ollas a presión Fissler sirven para la cocción rápida de alimentos así como para los usos previstos en el capítulo 6 y solo puede utilizarse para tales usos descritos. Cualquier uso indebido puede dar lugar a peligros.
- Las ollas a presión Fissler solo son aptas para su uso privado y previsto.
- Además, las ollas a presión de Fissler solo pueden utilizarse en placas con una potencia máxima de 3700 vatios.
- Tenga en cuenta las capacidades de llenado descritas en el capítulo 5 para garantizar un uso seguro de la olla a presión.



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.
- Conserve estas instrucciones de uso durante todo el tiempo que conserve el producto.** Si perdiese las instrucciones de uso, puede descargarlas en nuestra web www.fissler.com.
- 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

- Peligro de asfixia por bolsas de plástico. Mantenga las bolsas de plástico alejadas de los niños ya que corren peligro de asfixiarse con ellas.
- Nunca utilice la olla a presión cuando haya niños cerca.
- 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.

Uso seguro de la olla a presión

- 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 y dejarían de ser seguros.
- Cuando prepare fritos en la olla a presión, hágalo sin poner la tapa y llene el recipiente

con aceite hasta la mitad como máximo. ¡Nunca fría alimentos a presión!

- 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.
- Al cocinar carne en la olla a presión se genera una presión excesiva en la carne. Por favor, no pinche ni mueva la carne directamente tras abrir la olla, sino deje que la carne repose para evitar quemaduras.

Seguridad y mantenimiento

- Utilice siempre la olla a presión con piezas originales y completamente funcionales de Fissler. 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 9). Si no se respetan estas instrucciones, el funcionamiento y la seguridad de su olla a presión pueden verse afectados negativamente.
- 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 ninguna modificación 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. Las piezas que muestran claros signos de desgaste, como rigidez, grietas, decoloración, sobrecalentamiento 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.
- Por su seguridad, vuelva a apretar de inmediato los tornillos aflojados.
- Por su seguridad, si un asa de plástico se agrieta o está dañada, sustitúyala inmediatamente por piezas de repuesto originales de Fissler.

Advertencia sobre reparaciones:

Usted puede realizar pequeñas reparaciones:

- Puede sustituir las piezas de desgaste (como juntas, válvulas, Euromatic o asas y mangos).
- Puede apretar los tornillos.

Para cualquier otro tipo de reparación, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Fissler.

(capítulo 10)

DE

EN

FR

ES

IT

NL

RU

GR

TR

KO

ZH

JA

PL

CZ

SR

HR

HU

SK

SL

RO

BL

AR

75

74

Funcionamiento de la olla a presión

- Este aparato 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.
- No caliente nunca la olla a presión sin líquido, ya que esto puede causar daños en el producto, en las válvulas, los dispositivos de seguridad y en la placa de cocción. En tal caso, deje de utilizar la olla a presión ya que no se podrá garantizar que los dispositivos de seguridad sigan funcionando correctamente. Asegúrese de que el equipo de asistencia de Fissler revise la olla a presión.
- 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 a presión más de dos tercios de su capacidad (marca «max»). Si va a cocinar alimentos que producen espuma o que aumentan de tamaño, como arroz, caldos o verduras deshidratadas, llene la olla como máximo hasta la mitad de su capacidad (marca «1/2»).
Si va a cocinar judías y otras legumbres, llene la olla a presión como máximo hasta un tercio de su capacidad (marca «1/3») ya que las pieles podrían ascender y atorar la válvula.
- 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 causar 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. 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 10).

3. Descripción y ventajas de vitavit®

Ver imagen A

1. 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

2. Asa opuesta

- con empuñadura grande para una manipulación más segura

3. 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 dejar salir el vapor de manera controlada y paulatina

4. Indicador de cocción con función tricolor

- ayuda a regular la temperatura de la placa

5. Aberturas para la salida de vapor (válvula de control de cocción)

- al sobrepasar el nivel de cocción seleccionado
- al salir el vapor a través de la apertura para la salida de vapor
- para cocinar al vapor sin presión

6. Aberturas para la salida de vapor (mango de la tapa)

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

7. Botón de cierre

- para abrir y dejar salir el vapor de la olla

8. Indicador de cierre

- indica si la olla está bien cerrada

9. Mango de la tapa

- desmontable para facilitar la limpieza

10. Marcas de llenado

- para medir fácilmente la cantidad de líquido sin vaso medidor
- marca «min» que indica el volumen mínimo de relleno con líquido
- marca «max» que indica el volumen máximo de relleno con platos normales
- marca «1/2» que indica el volumen máximo de relleno con recetas que aumentan de volumen

- marca « $\frac{1}{3}$ » que indica el volumen máximo de relleno de recetas con judías y legumbres

11. Mango de la olla

- con empuñadura grande/tope de deslizamiento para una manipulación más segura

12. Tuerca de ayuda para el cierre

- para colocar la ayuda al cierre

13. Protección antillamas

- protege las asas en las placas de gas

14. Ayuda para el cierre

- facilita la colocación de la tapa

15. Cuerpo de olla cónico

- para apilar las ollas del mismo diámetro

16. Fondo CookStar® apto para cualquier tipo de cocinas

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

17. Membrana de silicona

- para proteger el indicador del nivel cocción

18. Junta de válvula de cocción

- para hermetizar la válvula de control de cocción

19. Junta de asiento de válvula

- para hermetizar la válvula de cocción

20. Leva de seguridad (dispositivo de seguridad)

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

21. 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

22. Tornillo de fijación del mango de la tapa

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

23. Junta (dispositivo de seguridad)

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

24. 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

Ver imagen B/B1

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

- PC > describe la presión de cocción, ver capítulo 6 «Elección del nivel de cocción»

- PS > describe la presión máxima permitida

Ver imagen B2

Norma (indica que el producto cumple las directrices de la GB 15066-2004, se aplica solo a China)

- Tipo de rotación
- Fondo multicapa
- Diámetro interior
- Volumen neto (distinto al volumen útil)
- Rango de presión operativa nominal/ Rango de presión nominal
- Número de la norma GB 15066-2004

4. Antes del primer uso

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

Compruebe también que se han entregado todos los componentes del volumen de suministro (ver imagen A). Tenga en cuenta que los accesorios no están incluidos en algunos aparatos.

Apertura de la olla

Ver imagen C

Presione el botón de cierre (Fig. A-7) del mango de la tapa en la dirección de la flecha y gire la tapa hasta el tope en sentido horario (hacia la derecha). Ya puede retirar la tapa.

Ayuda para el cierre

La tapa dispone de una lengüeta metálica señalada con la palabra «Close» (Cerrar) (Fig. A-14) y de una tuerca contrapuesta (Fig. A-12) en el mango de la olla. Esto sirve para facilitar la colocación de la tapa.

Cierre de la olla

Ver imagen D

Coloque la tapa ligeramente inclinada sobre la ayuda para el cierre en la tuerca del mango de la olla y, a continuación, bájela. 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.

Ver imagen E

Para cerrar la tapa, gírela hacia el tope en sentido antihorario (hacia la izquierda) hasta que oiga un clic.

DE

EN

FR

ES

IT

NL

RU

GR

TR

KO

ZH

JA

PL

CZ

SR

HR

HU

SK

SL

RO

BL

AR

Indicador de cierre

Ver imagen F

Si la olla está bien cerrada y preparada para el uso, el indicador de cierre (Fig. A-8) 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. Para los usos posterior recomendamos usar limpiador de acero inoxidable. 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 8.

Válvula de control de cocción (Fig. A-3)

Ver imagen G

Retire la válvula de control de cocción de la tapa y ajuste el nivel 3. 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-21)

Ver 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.

Ver imagen J

Presione con el dedo la bola blanca del Euromatic para comprobar que se mueve libremente y que regresa a su posición original.

Junta (Fig. A-23) y leva de seguridad (Fig. A-20)

Ver imagen K

Compruebe que la junta y el borde de la tapa estén limpios, la junta no esté dañada y la leva de seguridad (1) se mueve libremente.

Coloque la junta de forma que quede completamente plana debajo del borde curvado (2) 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 llenado



Nota importante:

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, los dispositivos de seguridad y la placa. En tal caso, deje de utilizar la olla a presión ya que no se podrá garantizar que las válvulas y los dispositivos de seguridad sigan funcionando correctamente. Asegúrese de que el equipo de asistencia de Fissler revise la olla a presión.

Ver 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/max).

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.

Ø 18 cm: 200 ml

Ø 22 cm: 250 ml

Ø 26 cm: 300 ml

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

$\frac{1}{2}$

Si va a cocinar alimentos que producen espuma o que aumentan de tamaño durante la cocción, como arroz, caldos o verduras deshidratadas, llene la olla como máximo hasta la mitad de su capacidad (marca « $\frac{1}{2}$ »).

$\frac{1}{3}$

Si va a cocinar judías y otras legumbres, llene la olla a presión como máximo hasta un tercio de su capacidad (marca « $\frac{1}{3}$ ») ya que las pieles podrían ascender y atorar la válvula.

Propiedades de la placa

Las ollas a presión de Fissler son aptas para todo tipo de cocinas.

Estas incluyen cocinas de gas, así como placas eléctricas, vitrocerámicas y de inducción.



Regulación 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 resultar dañado.

Eléctrica/vitrocéramica (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 ya que se podrían dañar las asas de plástico.

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.
- Al cocinar en los niveles de cocción con vapor, ajuste la placa de manera que solo salga un poco de vapor por el mango de la tapa o la válvula de control de cocción.
- Utilice una zona de cocción del tamaño adecuado (consulte las instrucciones anteriores).
- Escoja el tamaño de la olla en función de la cantidad de comida que 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®



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 indicaciones del capítulo 5)

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

- Estofar de carne
- Sopas y guisos
- Verduras y patatas
- Preparación de arroz
- Preparación de pescado
- Freír
- Recetas al vapor
- Preparación de alimentos congelados
- Preparación de conservas
- Extracción de jugos
- Esterilización
- Preparación de menús completos

Encontrará más información y recetas en www.fissler.com.

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-8) del mango de la tapa esté verde, la olla estará preparada para la cocción (consulte el capítulo 4).

Elección del nivel de cocción

Ver imagen M

Ajuste el nivel de cocción deseado en la válvula de control de cocción (Fig. A-3). Ajuste el nivel de cocción deseado con la marca del anillo de ajuste en la cifra correspondiente.

Nivel de cocción 1, aprox. 110 °C (nivel moderado)

(45 kPa de presión de trabajo)

Para ingredientes muy delicados como pescado

Nivel de cocción 2, aprox. 113 °C (nivel rápido)

(60 kPa de presión de trabajo)

Para ingredientes delicados como verduras

Nivel de cocción 3, aprox. 116 °C (nivel exprés)

(75 kPa de presión de trabajo)

Para los demás platos, como carne o guisos

Nivel de cocción al vapor

Además de los niveles de cocción lenta, rápida y exprés, puede cocinar lentamente al vapor (Fig. A-1), es decir, cocinar sin presión.

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-6) 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-4).

Indicador de cocción con función tricolor

Ver imagen N

El indicador de cocción muestra, independientemente del nivel de cocción seleccionado, 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. Puede bajar la potencia de la zona de cocción.

Según el tipo de placa y el volumen de llenado, puede reducir la potencia antes o después. En las placas eléctricas/vitrocéricas, 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 placa. Regule el suministro de energía de manera que el indicador de cocción no suba hasta la zona roja. De lo contrario, la olla perderá líquido debido a la salida de vapor.

Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción se empiezan a contar desde que se alcanza el nivel de cocción seleccionado (anillo verde).

Normas básicas:

1. El tiempo de cocción en el nivel 3 corresponde a aprox. $\frac{1}{2}$ - $\frac{1}{3}$ del tiempo de cocción normal en una olla convencional.
2. El tiempo de cocción en el nivel 1 es aproximadamente un 50 % más largo que en el nivel 3.
El tiempo de cocción en el nivel 2 es aproximadamente un 25 % más largo que en el nivel 3.
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 3	Tiempo de cocción en el nivel 2	Tiempo de cocción en el nivel 1
aprox. 30 min	aprox 8-12 min	aprox. 13-16 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) antes de abrir la tapa.

Encontrará otros tiempos de cocción a partir de la pág. 534.

7. Despresurizador de vitavit®



Nota importante:

No fuerce nunca la olla a presión para abrirla. Solo se abrirá cuando el indicador de cocción haya descendido del todo y al accionar el botón de cierre ya no salga vapor.

Existen 4 posibilidades para extraer la presión de la olla a presión de Fissler.

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.

Método 1

Salida rápida de vapor con el botón de cierre

Ver imagen O

Al presionar un poco el botón de cierre (Fig. A-7) en la dirección de la flecha, el vapor sale por la parte delantera del mango de la tapa (Fig. A-9). 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 tenga 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 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

Ajuste de la salida de vapor por la válvula de control de cocción

Ver 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-5). 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. Finalmente, ajuste la válvula de control de cocción en la posición de salida de vapor y espere hasta que deje de salir vapor. Cuando la olla ya no tenga 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, 2 o 3 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 tenga 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

Ver 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 tenga presión, el Euromatic desciende. Ahora el botón de cierre se puede introducir completamente hacia el interior para abrir la olla.

8. Limpieza y cuidados**Limpieza****Limpie la olla a presión 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.
- Retire el mango de la tapa 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 un producto específico para el 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.

DE

EN

FR

ES

IT

NL

RU

GR

TR

KO

ZH

JA

PL

CZ

SR

HR

HU

SK

SL

RO

BL

AR

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

Válvula de control de cocción (Fig. A-3)

Desmontaje:

Ver imagen R

Desmonte la tuerca de campana (Fig. A-24) girándola en sentido contrario a las agujas del reloj y retire la válvula de control y la tuerca.

Montaje:

Ver 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. Asegúrese de que la junta de la válvula quede totalmente estanca alrededor de la válvula de control de cocción y que la junta quede bien colocada en su entalladura.

Mango de la tapa (Fig. A-9)

Desmontaje:

Ver imagen T

Desmonte el mango de la tapa girando el tornillo de fijación (Fig. A-22) por el lado interior de la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj.

Montaje:

Ver 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.

9. Mantenimiento y piezas de repuesto



Nota importante:

- 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. **Para resolver cualquier pregunta póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente o con el personal de su tienda especializada.**

Indicaciones sobre la sustitución de piezas

Junta (Fig. A-23)

Consulte capítulo 5.

Membrana de silicona (Fig. A-17)

Ver 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 válvula de cocción (Fig. A-18)

Ver 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 3, 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 quede totalmente estanca alrededor de la válvula de control de cocción y que la junta quede bien colocada en su entalladura.

Junta de asiento de válvula (Fig. A-19)

Ver 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 y limpia en ambos lados de la tapa.

Junta tórica del Euromatic (Fig. A-21)

Ver 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 la ranura correspondiente.

Euromatic (Fig. A-21)

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.

Piezas de sustitución

Piezas de sustitución	Diámetro.....	N.º 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	610-110-01-840
.....	22 cm	610-310-02-840
.....	26 cm	610-710-04-840
Asa opuesta para olla a presión (Fig. Y-3)	18 cm	610-110-02-840
.....	22 cm	610-310-04-840
.....	26 cm	610-710-08-840
Mango de la tapa (Fig. Y-4).....	todos.....	620-000-11-770
Válvula de control de cocción (Fig. Y-5).....	todos.....	610-010-00-700
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 válvula de cocción (Fig. Y-8)	todos.....	610-000-00-706
Junta de 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, Y-8, Y-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.....	N.º 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

Todas las piezas de sustitución se pueden adquirir en los principales comercios especializados Fissler. Nuestro servicio de atención al cliente está a su entera disposición (consulte el capítulo 10).

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

10. 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. Por ese motivo, estamos en disposición de ofrecerle la siguiente garantía a partir de la fecha de compra en todos nuestros productos Fissler, sea cual sea el país en el que ha comprado su artículo. Con ello garantizamos que los productos Fissler no presentan daños de material ni de fabricación. Además de nuestra garantía, recuerde que dispone de derechos de garantía legal y que estos no se ven afectados por esta garantía.

Garantía del fabricante

Garantizamos todas nuestras ollas a presión a partir de la fecha de compra. 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. En caso de garantía, Fissler reparará o enviará un reemplazo del producto conforme a su propio criterio y asumiendo los gastos.

Las reclamaciones en virtud de esta garantía solo serán admitidas si y en la medida en que

- el producto no presente daños o signos de desgaste causados por un uso distinto al conforme y/o al indicado en las instrucciones de uso,
- el producto no presente ningún signo que pueda atribuirse a reparaciones indebidas o a influencias químicas o físicas indebidas en las superficies del producto,
- no se hayan instalado accesorios en el producto o siempre que solo se hayan instalado accesorios autorizados por el fabricante.

Exclusiones de la garantía

En las ollas a presión de la serie vitavit® no se incluyen en la garantía las piezas de desgaste.

Por ejemplo:

- Junta (Fig. Y-1)
- Junta de la válvula de cocción (Fig. Y-8)
- Junta del asiento de válvula (Fig. Y-9)
- Membrana de silicona (Fig. Y-7)
- Junta tórica del Euromatic (Fig. Y-11)
- Junta plana para tornillo de fijación del mango de la tapa (Fig. Y-12)

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

- uso inadecuado o incorrecto
- manipulación deficiente o descuidada
- reparaciones inadecuadas

DE

EN

FR

ES

IT

NL

RU

GR

TR

KO

ZH

JA

PL

CZ

SR

HR

HU

SK

SL

RO

BL

AR

- colocación de piezas de sustitución que no correspondan al modelo original
- efectos químicos o físicos sobre las superficies del producto
- decoloraciones en los mangos y asas provocadas por el uso del lavavajillas
- incumplimiento de estas instrucciones de uso

Dirección del servicio de atención al cliente

Fissler GmbH
Departamento de atención al cliente
Harald-Fissler-Str. 10
55768 Hoppstädten-Weiersbach, Alemania
Tel.: +49 6781 - 403 100

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

11. Eliminación

¡Ayude a proteger el medio ambiente! El cartón puede desecharse junto al papel para reciclar. Dado que el aparato contiene muchos materiales reciclables, llévelo a un punto de recogida de su ciudad o municipio (centro de reciclaje) para su eliminación.

12. Preguntas y respuestas



Nota importante:

Apague la zona de cocción, asegúrese de que la olla no tenga presión (ver capítulo 7) y deje que la olla se enfríe antes de intentar subsanar cualquier tipo de anomalía.

Pregunta	Posible causa	Solución
Durante la cocción breve sale vapor durante más tiempo de lo normal por debajo del mango de la tapa (en el Euromatic)	Ha escogido el nivel de cocción al vapor u otro ajuste inferior al nivel 1.	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, 2 o 3. (capítulo 6)
	La olla no está bien cerrada. (La indicación del mango de la tapa está en rojo.)	Cierre la olla correctamente. (capítulo 4) (La indicación del mango de la tapa está en verde)
	El suministro de energía es insuficiente.	Ajuste la potencia máxima de la fuente de calor.
	El tamaño de la zona de cocción no es adecuado para el tamaño de la olla.	Coloque la olla en la zona de cocción del tamaño adecuado. (capítulo 6)
Durante la cocción breve no sale vapor.	El mango de la tapa está suelto.	Apriete el tornillo de fijación del mango de la tapa por el lado interior de la tapa.
	El Euromatic de Fissler o la junta tórica correspondiente están sucios o dañados.	Limpie o sustituya las piezas. (capítulo 8, 9)
	No se ha añadido líquido suficiente a la olla.	Añada la cantidad mínima de líquido (200-300 ml). (capítulo 5)
	El suministro de energía es insuficiente.	Ajuste la potencia máxima de la fuente de calor.

Pregunta	Posible causa	Solución
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.	Coloque la junta correctamente. (capítulo 5)
	La junta está sucia o dañada.	Limpie o sustituya la junta.
	La olla no está bien cerrada. (La indicación del mango de la tapa está en rojo.)	Cierre la olla correctamente. (capítulo 4) (La indicación del mango de la tapa está en verde.)
El indicador de cocción no sube.	Sale vapor por el mango de la tapa.	Ver punto anterior.
	Sale vapor por el borde de la tapa.	Ver punto anterior.
	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 8)
	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 9)
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 5)

Pregunta	Posible causa	Solución
Sale vapor de la válvula de control de cocción.	Ha escogido el nivel de cocción al vapor u otro ajuste inferior al nivel 1.	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, 2 o 3. (capítulo 6)
	La válvula de control de cocción está mal atornillada.	Coloque la válvula de control de cocción correctamente y apriete la tuerca de campana. (capítulo 8)
Sale vapor por debajo del asa de la tapa (en el Euromatic), aunque el indicador de cocción ya ha subido.	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 9)
	El mango de la tapa está suelto.	Apriete el tornillo de fijación del mango de la tapa por el lado interior de la tapa.
	La junta plana del tornillo de fijación del asa de la tapa o la junta tórica del Euromatic faltan, están defectuosas o mal colocadas.	Sustituya la junta afectada o colóquela correctamente. (capítulo 9)
El mango de la tapa está suelto.	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.	Retire la válvula de control de cocción y límpiela o sustitúyala. (capítulo 8)
	El tornillo de sujeción no está bien apretado.	Apriete el tornillo de fijación del mango de la tapa por el lado interior de la tapa.
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.