



F Mode d'emploi

Nous vous remercions pour votre confiance...

... et vous félicitons pour l'achat de votre nouvel autocuiseur vitavit®. Cette nouvelle génération d'autocuiseurs conçus par Fissler est le fruit de plus de 55 ans d'expérience. Aujourd'hui encore, les autocuiseurs sont un équipement de choix pour la cuisson rapide et savoureuse de mets dont toutes les vitamines sont préservées. En terme de convivialité d'utilisation et de design, le vitavit® devrait toutefois faire référence.

Fabriqué en Allemagne avec tout le soin requis, votre autocuiseur vous rendra service de façon optimale, pendant de longues années, si vous tenez compte des conseils suivants. Nous sommes convaincus que la grande fonctionnalité de votre vitavit® saura vous séduire et que toutes vos préparations seront parfaitement réussies !

Sommaire

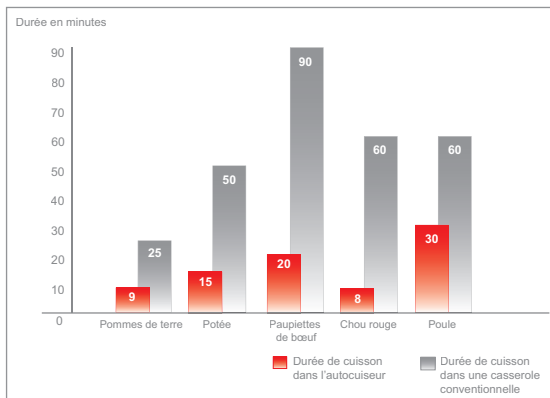
1. Présentation succincte du fonctionnement d'un autocuiseur
2. Consignes de sécurité
3. Description et avantages du vitavit®
4. Avant la première utilisation
5. Conseils d'utilisation
6. La cuisson avec le vitavit®
7. Dépressurisation du vitavit®
8. Possibilités d'utilisation
9. Temps de cuisson
10. Nettoyage & entretien
11. Questions et réponses
12. Entretien & pièces détachées
13. Garantie & service



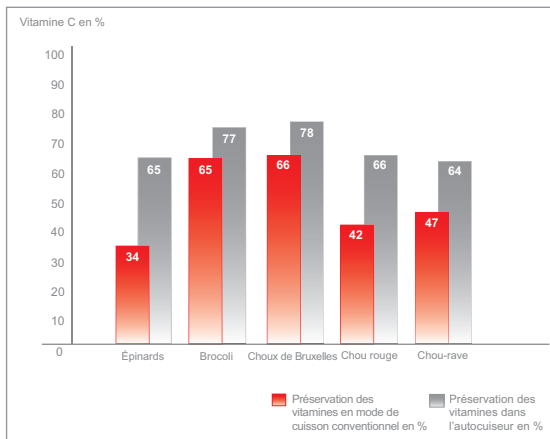
Présentation succincte du fonctionnement d'un autocuiseur

1. Présentation succincte du fonctionnement d'un autocuiseur

Depuis le lancement du premier autocuiseur, le principe de base de son fonctionnement est resté le même. Un récipient hermétiquement fermé permet de cuire sous pression les mets à des températures dépassant les 100° C, car la surpression régnant à l'intérieur de l'appareil augmente le point d'ébullition de l'eau, ce qui réduit donc considérablement les temps de cuisson. L'utilisation d'un autocuiseur permet ainsi de réaliser d'importantes économies de temps (de cuisson) : jusqu'à 70 % en moyenne.



L'élimination de l'oxygène (nocif) de l'air et la brièveté des temps de cuisson contribuent à conserver toute la qualité des aliments, les vitamines, sels minéraux et arômes étant bien mieux préservés que dans le mode de cuisson classique. Et cela se remarque même au goût, la saveur des aliments étant plus intense.



2. Consignes de sécurité

Mode d'emploi

- Lisez SVP le mode d'emploi et toutes les instructions dans leur intégralité avant d'utiliser l'autocuiseur vitavit®. Des dommages peuvent résulter d'une utilisation non conforme.
- Ne laissez personne utiliser l'autocuiseur sans s'être préalablement familiarisé avec le mode d'emploi.
- Si vous cédez l'autocuiseur à une autre personne, remettez-lui impérativement le mode d'emploi avec l'appareil.
- Le mode d'emploi du minuteur électronique vitacontrol (ci-joint) doit également être consulté avant toute utilisation.

Surveillance

- N'utilisez jamais l'autocuiseur si des enfants se trouvent à proximité.

Utilisation de l'autocuiseur

- Utilisez l'autocuiseur exclusivement pour le but précisé dans le mode d'emploi (cf. chapitre 8).
- Ne jamais utiliser l'autocuiseur ou la poêle à frire au four: Les températures élevées endommageraient les poignées, les soupapes et les dispositifs de sécurité.
- Ne jamais utiliser le couvercle si vous faites une friture dans l'autocuiseur et le remplir au maximum à la moitié de matière grasse. Ne jamais faire de friture sous pression ! (cf. chapitre 8).
- L'utilisation d'autocuiseurs est interdite dans le domaine médical. Ils ne conviennent notamment pas pour la stérilisation car ils ne sont pas conçus pour atteindre la température de stérilisation requise.
- Ne pas préparer de compote de pommes ou d'autres fruits dans l'autocuiseur car ce type de préparation s'accompagne fréquemment d'un dégagement de bulles de vapeur qui éclatent à l'ouverture et peuvent causer des brûlures.
- Si vous avez fait cuire de la viande avec de la peau pouvant gonfler sous l'effet de la pression, veillez à ne pas piquer le morceau de viande tant que la peau est gonflée (risque de brûlures).

Sécurité et entretien

- Avant chaque utilisation, vérifiez que les soupapes et dispositifs de sécurité sont tous intacts, en parfait état de fonctionnement et propres. Ces précautions sont indispensables pour garantir le fonctionnement sécurisé de l'appareil. Vous trouverez des informations à ce sujet au chapitre 5.
- N'effectuez aucune modification sur l'autocuiseur: Il est en particulier impératif de ne pas modifier les dispositifs de sécurité, exception faite des mesures d'entretien préconisées dans le mode d'emploi. Ne pas graisser les soupapes !
- Remplacez les pièces d'usure (joint d'étanchéité, autres pièces en caoutchouc...) à intervalles réguliers, après environ 400 utilisations de l'appareil ou au plus tard tous les 2 ans. Utilisez uniquement les pièces détachées originales de Fissler. Remplacez immédiatement les pièces présentant des dommages visibles (fissures, décolorations, déformations...) ou ne se positionnant pas correctement. En cas de non-respect de cette consigne, la fonctionnalité et la sécurité de votre autocuiseur ne sont plus assurées.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange originales de Fissler: Veillez en particulier à utiliser uniquement des récipients et des couvercles du même modèle ainsi que des pièces détachées dans la version requise pour votre appareil (cf. chapitre 12).

Fonctionnement de l'autocuiseur

- Dans cet appareil, la cuisson se fait sous pression. Une utilisation non conforme peut provoquer des brûlures. Avant de le faire chauffer, vérifiez que l'appareil est correctement verrouillé. Vous trouverez des informations à ce sujet au chapitre 4. Ne jamais utiliser l'autocuiseur si le couvercle est seulement posé sans être verrouillé.



Consignes de sécurité / Description et avantages du vitavit®

- Utilisez uniquement les sources de chaleur énumérées au chapitre 5.
- Ne jamais faire chauffer l'autocuiseur sans liquide, la surchauffe risquant d'endommager l'appareil et la plaque de cuisson.
Quantité de remplissage minimum : 200 – 300 ml d'eau selon le diamètre de votre appareil (voir repère « min »).
En cas de surchauffe, il peut arriver que les pièces en plastique de la cuve ou l'aluminium du fond fondent et se liquéfient. Si cela se produit, éteindre la source de chaleur et ne pas déplacer l'autocuiseur tant qu'il n'est pas entièrement refroidi. Aérer la pièce.
- Ne jamais remplir l'autocuiseur à plus des $\frac{2}{3}$ de sa capacité (cf. repère « max »).
Si vous faites cuire des produits qui moussent ou gonflent pendant la cuisson (riz, légumineuses, bouillon ou légumes secs par ex.), remplissez l'autocuiseur au maximum à la moitié de sa capacité (cf. repère « $\frac{1}{2}$ »).
- Ne jamais laisser l'autocuiseur sans surveillance. Réglez la chaleur de façon à ce que l'indicateur de cuisson ne soit jamais au rouge. Si la chaleur n'est pas réduite, de la vapeur s'échappe de la soupape et le liquide présent dans l'autocuiseur s'évapore. L'évaporation totale du liquide fait brûler les aliments et peut éventuellement endommager l'autocuiseur et la plaque de cuisson.
- Déplacez l'autocuiseur avec la plus grande prudence lorsqu'il est sous pression. Ne touchez pas les surfaces extérieures très chaudes. Utilisez les poignées et éléments de commande. Si nécessaire, mettez des gants.

Ouverture de l'autocuiseur

- Ne jamais forcer pour ouvrir l'autocuiseur. Ne l'ouvrez pas avant d'avoir vérifié que la pression interne est totalement retombée. Vous trouverez des informations à ce sujet au chapitre 7.
- Secouez systématiquement l'autocuiseur avant chaque ouverture afin d'éviter tout jaillissement de bulles de vapeur qui risqueraient de vous brûler. Cette opération est particulièrement importante lors de l'évacuation rapide de la vapeur ou après refroidissement sous l'eau du robinet.
- Lors de l'évacuation de la vapeur, veillez à ce qu'aucune partie de votre corps (mains, tête...) ne se trouve dans la zone dangereuse. La vapeur s'échappant risquerait de vous blesser. Cette précaution est absolument indispensable lors de l'évacuation rapide de la chaleur au niveau de la touche de commande ou de la molette.

Remarque importante

- N'utilisez pas l'autocuiseur si l'appareil ou certains de ses éléments sont endommagés ou déformés ou si leur fonctionnement n'est pas conforme à la description fournie dans ce mode d'emploi. Dans ce cas, il est impératif de vous adresser au revendeur spécialisé Fissler le plus proche ou au SAV de la société Fissler GmbH (coordonnées au chapitre 13).

Conservez soigneusement ce mode d'emploi ainsi que le mode d'emploi du minuteur électronique vitacontrol (ci-joint).

3. Description et avantages du vitavit®

Voir illustration A

1. Poignée supérieure

- amovible, pour un nettoyage facile

2. Touche de commande

- pour l'ouverture de l'autocuiseur et l'évacuation de la vapeur

3. Indicateur de verrouillage

- indique si l'autocuiseur est correctement fermé

4. Orifices d'évacuation de la vapeur

- en début de cuisson
- quand l'Euromatic est activé
- lors de l'évacuation de la vapeur par la touche de commande
- lors de la « cuisson à vapeur » sans pression

5. Molette

- pour la sélection du degré de cuisson
- avec indicateur de cuisson
- avec soupape limitant automatiquement la pression (dispositif de commande de la pression)
- amovible, pour un nettoyage facile
- pour l'évacuation modulable et précise de la vapeur

6. Indicateur de cuisson avec signalisation visuelle tricolore

- aide à régler la plaque de cuisson

7. Orifices d'évacuation de la vapeur

- si le degré de cuisson sélectionné est dépassé
- lors de l'évacuation de la vapeur par la molette
- lors de la « cuisson à la vapeur » sans pression

8. Repère de positionnement

- pour placer facilement le couvercle

9. Rainure pour le repère de positionnement

- pour placer le repère de positionnement

10. Poignée latérale

- avec zone de préhension confortable pour tenir l'autocuiseur en toute sécurité

11. Protection anti-flamme

- protège les poignées si l'autocuiseur est utilisé sur une cuisinière à gaz

12. Repère du niveau de remplissage

- avec repère « min » pour le remplissage minimum de liquide
- avec repère « ½ » pour le remplissage maximum (préparations se dilatant)
- avec repère « max » pour le remplissage maximum (préparations normales)

13. Graduation

- pour mesurer facilement les liquides – sans gobelet doseur

14. Cuve de forme conique

- pour empiler même les autocuiseurs ayant un diamètre identique

15. Fond tous feux CookStar

- pour des conditions de chauffe optimales quel que soit le type de cuisinière, y compris plaques à induction

16. Contre-poignée

- avec zone de préhension confortable pour soulever l'autocuiseur en toute sécurité

17. Ergot de sécurité (dispositif de sécurité)

- empêche la montée en pression si l'autocuiseur n'est pas correctement verrouillé

18. Fissler Euromatic (dispositif de sécurité)

- pour le démarrage automatique de la cuisson
- évite la montée en pression si l'autocuiseur n'est pas correctement verrouillé
- limite automatiquement la pression
- empêche l'ouverture de l'autocuiseur tant que la pression n'a pas été évacuée

19. Vis de fixation de la poignée supérieure

- pas d'outil nécessaire
- avec joint plat, fixé dans le couvercle

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA



Description et avantages du vitavit® / Avant la première utilisation

20. Joint d'étanchéité (dispositif de sécurité)

- en silicone de première qualité
- avec zones de sécurité pour la limitation de la pression

21. Écrou en cloche pour la fixation de la molette

- avec zones de préhension, se desserre facilement sans outil

22. Membrane

- pour l'étanchéité de l'indicateur de cuisson

23. Joint de molette

- pour l'étanchéité de la molette

24. Joint de soupape

- pour l'étanchéité de la soupape

25. Kit d'accessoires pour la cuisson à la vapeur (selon le modèle)

- avec perforation longitudinale optimisant le passage de la vapeur
- avec barres de support permettant la libre circulation de la vapeur; même pour les produits volumineux
- avec trépiéd

26. Minuteur électronique vitacontrol

- avec champ-LED et signaux pour régler la puissance de la cuisinière
- avec écran pour afficher le temps de cuisson et l'état des piles, ainsi que les intervalles d'entretien
- avec touches de réglage pour programmer le temps de cuisson et utiliser d'autres fonctions
- avec bras de serrage pour fixer l'appareil sur la molette

Voir illustration B

- a. Label CE (déclaration de conformité de l'appareil avec la directive CE concernant les autocuiseurs)
- b. Capacité nominale (ne correspond pas à la capacité utilisable)
- c. Pression maximale (niveau maximum de libération de la pression par la valve)
- d. Date de fabrication (semaine calendaire / année)

4. Avant la première utilisation

Nous vous recommandons de bien vous familiariser avec l'autocuiseur et sa manipulation avant de l'utiliser pour la première fois.

Le mode d'emploi du minuteur électronique vitacontrol (ci-joint) doit également être consulté avant toute utilisation.

Ouverture de l'autocuiseur

cf. illustration C

Appuyez sur le bouton de commande (ill. A-2) se trouvant sur la poignée supérieure, dans le sens de la flèche, et faites pivoter le couvercle vers la droite jusqu'à la butée. Vous pouvez maintenant enlever le couvercle.

Repère de positionnement

Une languette métallique marquée « Close » (fermer) (ill. A-8) est placée sur le couvercle. Elle correspond à une rainure (ill. A-9) se trouvant dans la poignée latérale. Ces deux repères vous aident à positionner correctement le couvercle.

Fermeture de l'autocuiseur

cf. illustration D

Pour poser le couvercle, tenez-le légèrement incliné, insérez le repère de positionnement dans la rainure se trouvant sur la poignée latérale et abaissez-le. Le positionnement correct du couvercle est également indiqué par les points rouges apposés sur le repère de positionnement et la poignée latérale. Dès que ces points correspondent exactement, vous pouvez poser le couvercle.

cf. illustration E

Pour verrouiller le couvercle, faites-le pivoter vers la gauche jusqu'à la butée (« clic » audible).

Indicateur de verrouillage

cf. illustration F

L'indicateur de verrouillage (ill. A-3) placé dans la poignée supérieure vous indique si l'autocuiseur est correctement verrouillé et prêt à fonctionner :

vert = l'autocuiseur est correctement verrouillé et prêt à fonctionner

rouge = l'autocuiseur est mal verrouillé, la montée en pression ne peut pas avoir lieu

Nettoyage

Nettoyez la cuve, le couvercle et le joint en silicone avec soin avant d'utiliser l'autocuiseur pour la première fois. Cela éliminera la poussière due au polissage et les petites impuretés.

Nous recommandons l'usage du produit d'entretien pour l'inox de Fissler (ou d'un autre produit d'entretien pour l'inox) pour la cuve et le couvercle. Cela rendra l'inox plus résistant aux attaques du sel et des substances acides.

Bien rincer après le nettoyage. Utilisez ces produits régulièrement ou quand vous remarquez un changement dans l'apparence de la surface du métal.

5. Conseils d'utilisation

Dispositifs de sécurité

Votre autocuiseur vitavit® est équipé de divers dispositifs assurant automatiquement la sécurité de votre appareil. **Il est impératif de vérifier la fonctionnalité des dispositifs de sécurité indiqués ci-dessous avant chaque utilisation et de ne jamais les modifier.** Assurez-vous, avant le démarrage de la cuisson, que la molette et la poignée supérieure sont correctement placées et bien serrées. Vous trouverez des informations à ce sujet au chapitre 10.

Molette (ill. A-5)

cf. illustration G

Retirez la molette du couvercle et réglez sur le niveau 2. Vérifiez, d'une simple pression du doigt, que l'indicateur de cuisson(1) et le corps de la soupape(2) sont dégagés et reprennent leur position initiale.

Euromatic (ill. A-18)

cf. illustrations H + I

Vérifiez que l'Euromatic est correctement placé et peut bouger dans le couvercle.

Le joint torique d'étanchéité doit reposer entièrement dans l'encoche prévue à cet effet.

cf. illustration J

Contrôlez, par une simple pression du doigt, que la bille blanche de l'Euromatic est entièrement dégagée et reprend sa position initiale.



Conseils d'utilisation

Joint d'étanchéité (ill. A-20) et ergot de sécurité (ill. A-17)

cf. illustration K

Vérifiez que le joint d'étanchéité et le bord du couvercle sont propres, que le joint d'étanchéité est intact et que l'ergot de sécurité n'est pas bloqué.

Placez le joint d'étanchéité de façon à ce qu'il adhère entièrement à plat à la face intérieure du couvercle, au-dessous des segments du bord incurvés vers l'intérieur. Le joint d'étanchéité doit être posé devant l'ergot de sécurité, autrement dit être éloigné du bord du couvercle.

Quantités de remplissage

cf. illustration L

Veillez tenir compte des indications de remplissage suivantes lors de la cuisson.

La graduation apposée à l'intérieur de la cuve vous facilitera le dosage.

« min »

Selon le diamètre de l'appareil, au moins 200 à 300 ml de liquide sont nécessaires pour produire de la vapeur, que vous utilisiez ou non un panier. Ne faites jamais fonctionner l'autocuiseur sans y avoir versé cette quantité minimum de liquide (voir repère « min »).

Ø 18 cm : 200 ml

Ø 22 cm : 250 ml

Ø 26 cm : 300 ml

« max »

L'autocuiseur ne doit être rempli au maximum qu'aux $\frac{2}{3}$ de son volume afin d'assurer la sécurité du fonctionnement (voir repère « max »).

« ½ »

Si vous faites cuire des aliments qui moussent ou gonflent pendant la cuisson (riz, légumineuses, bouillons ou légumes secs par ex.), l'autocuiseur doit être rempli au maximum à la moitié de sa capacité (voir repère « ½ »).

Attention :

Ne faites jamais fonctionner l'autocuiseur sans le volume de liquide requis et vérifiez que le liquide se trouvant dans l'appareil ne s'évapore pas totalement. En cas de non-respect de cette consigne, la préparation peut brûler, ce qui risquerait d'endommager la cuve, les poignées et la plaque de cuisson (cf. consignes de sécurité).

Compatibilité des types de cuisinières

Convenant pour tous les feux, y compris les plaques à induction, le fond tous feux Cookstar garantit que la chaleur est absorbée, répartie et accumulée de façon optimale. Les joints de dilatation intégrés formant une étoile sur le dessous assurent la parfaite stabilité du fond. Ainsi le contact du fond avec la plaque de cuisson est-il assuré, pour des résultats optimaux.



Réglage de la cuisinière

	Niveaux de cuisson de la cuisinière			
	1-12 niveaux	1-9 niveaux	1-6 niveaux	1-3 niveaux
Saisir (autocuiseur ouvert)	9-12	6-9	4-6	2-3
Démarrage de la cuisson, ventilation	12	9	6	3
Poursuite de la cuisson, cuisson à la vapeur, réchauffer, décongélation	1-6	1-4	1-3	½ - 1 ½

Ces plages de réglage sont données à titre indicatif. Pour les plaques à induction, vous pouvez choisir un réglage plus bas en fonction de leur puissance. Veuillez également consulter le mode d'emploi de votre cuisinière.

S'il est vide ou contient de la matière grasse, l'autocuiseur ouvert ne doit pas être chauffé plus de 2 minutes en position maximale. Toute surchauffe risque de donner une coloration dorée au fond, cette coloration n'altérant toutefois aucunement la fonctionnalité de l'autocuiseur.

Plaques de cuisson électriques classiques / plaques vitrocéramiques (radiantes / halogène) : le diamètre de la plaque de cuisson doit être le même que celui du fond de l'autocuiseur ou inférieur.

Cuisinière à gaz : placez l'autocuiseur au centre du brûleur et évitez tout dépassement des flammes sur les côtés.

Induction : placez systématiquement l'autocuiseur au centre de la plaque. Le diamètre du fond de l'autocuiseur doit correspondre à celui de la plaque ou être supérieur; car il peut sinon arriver que la plaque de cuisson ne soit pas activée.

Remarques spécifiques pour les cuisinières à induction : ne jamais faire chauffer l'autocuiseur à vide, sans surveillance, afin d'éviter de le surchauffer et de l'endommager en raison de la grande puissance des plaques à induction. Tenez compte des conseils d'utilisation du constructeur de la molette.

Il peut arriver qu'un bourdonnement soit audible lors de l'utilisation. Ce bruit d'origine technique n'est aucunement un défaut affectant votre cuisinière ou votre autocuiseur.

Conseils d'économies d'énergie

- En mode « cuisson délicate » ou « cuisson rapide », réglez la plaque de cuisson de sorte que l'indicateur de cuisson ne passe pas au rouge et que la soupape n'évacue pas la vapeur.
- En mode « cuisson à la vapeur », réglez la plaque de cuisson de sorte que la vapeur ne forme qu'un petit filet au niveau de la poignée supérieure ou de la couronne.
- Choisissez une plaque de cuisson de dimension appropriée (voir les conseils ci-dessus).
- Choisissez un autocuiseur correspondant au volume de préparation prévu.
- Utilisez la chaleur accumulée dans le fond. Éteignez la plaque de cuisson avant la fin du temps de cuisson pour profiter de la phase de refroidissement.



La cuisson avec le vitavit®

6. La cuisson avec le vitavit®

L'autocuiseur vous permet d'utiliser divers modes de cuisson : faire bouillir ou braiser; cuire à la vapeur avec panier; saisir et frire (sans couvercle), mais aussi décongeler; préparer des conserves ou des jus. Vous trouverez au chapitre 8 de plus amples informations sur les possibilités d'utilisation de votre autocuiseur ainsi que sur l'emploi des accessoires.

Préparation

Placez les ingrédients indiqués dans votre recette dans l'autocuiseur.
Vérifiez que les quantités de remplissage préconisées sont bien respectées (cf. chapitre 5).

Placez ensuite le couvercle et verrouillez l'autocuiseur.
Dès que l'indicateur de verrouillage (ill. A-3) se trouvant dans la poignée supérieure est au vert, la cuisson peut commencer (cf. chapitre 4).

Sélection du degré de cuisson

cf. illustration M

Réglez le degré de cuisson requis avec la molette (ill. A-5). Vous trouverez des recommandations spécifiques dans le tableau des temps de cuisson (chapitre 9).

Position 1, approx 110°C (Cuisson douce)
(pression de fonctionnement 45 kPa)

Pour les plats délicats tels que poissons et légumes

Position 2, approx 116°C (Cuisson rapide)
(pression de fonctionnement 75 kPa)

Pour toutes les autres préparations telles que plats de viande ou potées

Cuisson à la vapeur

Vous pouvez choisir, en plus des modes de cuisson douce et rapide, le mode de cuisson à la vapeur sans pression ou mode de cuisson conventionnel. Comme ce mode de cuisson fonctionne sans vapeur, les autres informations fournies aux chapitres 6 et 7 ne s'appliquent pas dans ce cas. Vous trouverez de plus amples informations sur la cuisson à la vapeur au chapitre 8.

Démarrage de la cuisson et ventilation

Faites chauffer l'autocuiseur à la puissance maximale.
De la vapeur s'échappe sous la poignée supérieure (ill. A-4), éliminant l'oxygène de l'air qui altère les vitamines. Ce processus peut durer plusieurs minutes. Dès que l'Euromatic bloque tout dégagement de vapeur, la montée en pression commence. L'indicateur de cuisson (ill. A-6) commence à monter quelques instants plus tard.

Indicateur de cuisson avec signalisation visuelle tricolore

cf. illustration N

Indépendamment du degré de cuisson sélectionné (degré 1 ou 2), l'indicateur de cuisson affiche toujours une succession de trois anneaux colorés. Sur le modèle d'un feu de signalisation, les couleurs illustrent l'évolution de la température dans l'autocuiseur et vous aident à régler la chaleur.

En cas d'utilisation du minuteur électronique vitacontrol, ces informations sont également données par des signaux sonores et visuels (voir mode d'emploi spécifique ci-joint).

Anneau jaune :

« Le degré de cuisson sélectionné est presque atteint. Vous pouvez baisser le feu. »

Vous pouvez procéder à cette opération plus ou moins rapidement, selon le type de cuisinière et le genre de préparation en cours. Pour les plaques de cuisson électriques classiques / plaques vitrocéramiques au début de la zone jaune, pour les plaques à induction / cuisinières à gaz vers la fin de la zone jaune.

Anneau vert :

« Le degré de cuisson sélectionné est atteint. Le temps de cuisson est mesuré à partir de maintenant. »

La chaleur doit être réglée de sorte que l'indicateur de cuisson reste au vert pendant tout le temps de cuisson.

Anneau rouge :

« La température régnant à l'intérieur de l'autocuiseur est trop élevée. Il commence automatiquement à évacuer la vapeur pour régler la température. Réduire une nouvelle fois la chaleur: »

Réglez la chaleur de façon à ce que l'indicateur de cuisson ne passe pas au rouge. Sinon, du liquide s'évapore de l'autocuiseur.

Observation importante :

Veillez à ce que le liquide se trouvant dans l'autocuiseur ne s'évapore jamais totalement ! (cf. informations spécifiques au chapitre 5).

Temps de cuisson

Les temps de cuisson sont mesurés à partir du moment où le degré de cuisson sélectionné est atteint (anneau vert). Vous trouverez au chapitre 9 des informations sur les temps de cuisson de divers aliments.

Règles de base :

1. Le temps de cuisson au degré 2 représente environ 1/2 à 1/3 du temps de cuisson normal.
2. Le temps de cuisson du degré 1 est plus long d'environ 50 % que le degré 2.
3. Les indications des temps de cuisson peuvent varier pour le même produit en raison des différences de quantité, de forme, de taille et de nature des aliments.

Exemple pommes de terre en robe des champs :

Temps de cuisson conventionnel	Temps de cuisson au degré 2	Temps de cuisson au degré 1
env. 30 min	env. 12 min	env. 18 min

Une fois le temps de cuisson écoulé, enlevez l'autocuiseur de la plaque et procédez à l'évacuation de la vapeur (cf. les consignes au chapitre suivant). Une fois cette opération achevée, vous pouvez ouvrir l'autocuiseur.





Dépressurisation du vitavit®

7. Dépressurisation du vitavit®

Observation importante :

Ne jamais forcer pour ouvrir l'autocuiseur. Attendre impérativement que l'indicateur de cuisson ait complètement baissé et qu'il n'y ait plus d'émanation de vapeur à l'activation de la touche de commande avant d'ouvrir le récipient. Une fois que l'autocuiseur n'est plus sous pression, la touche de commande réagit à une légère pression pour ouvrir l'appareil.

Ne pas oublier de secouer systématiquement l'autocuiseur avant de l'ouvrir afin de dégager les bulles de vapeur pouvant s'être formées dans la préparation. Sinon, risque de brûlure par éclaboussures de la préparation et de la vapeur.

En cas d'utilisation du minuteur électronique vitacontrol, retirer l'appareil avant la dépressurisation et le protéger de l'humidité.

Vous disposez de 4 possibilités pour évacuer la pression de votre vitavit®.

Choisissez le mode d'évacuation de la vapeur en fonction de la préparation contenue.

Pour les aliments moussant ou gonflant facilement (légumineuses, soupes, potées...) et pour les denrées ayant une peau fragile (pommes de terre en robe des champs par ex.), nous vous conseillons de ne pas procéder à une évacuation rapide de la pression car sinon la préparation risque de déborder ou la peau d'éclater.

Méthode 1

« Évacuation rapide de la vapeur au niveau de la touche de commande »

cf. illustration O

Une légère pression de la touche de commande (ill. A-2) dans le sens de la flèche déclenche l'évacuation de la vapeur sous la poignée supérieure (ill. A-4). Maintenez la touche enfoncée jusqu'à la baisse complète de l'indicateur de cuisson et l'évacuation totale de la vapeur.

Relâchez ensuite la touche, secouez légèrement l'autocuiseur et appuyez une seconde fois sur la touche de commande. Renouvelez l'opération jusqu'à l'évacuation de toute la vapeur. Une fois que la pression est évacuée, l'Euromatic descend. Vous pouvez maintenant enfoncer complètement la touche de commande pour ouvrir l'autocuiseur.

Remarque :

Tant que l'autocuiseur est sous pression, il est impossible d'enfoncer entièrement la touche de commande. Ce blocage est normal et empêche l'ouverture inopinée de l'autocuiseur se trouvant encore sous pression. N'essayez donc surtout pas de forcer la touche de commande !

Méthode 2

« Évacuation modulable de la vapeur au niveau de la molette »

cf. illustration P

La rotation progressive de la molette vers la position d'évacuation assure l'évacuation de la vapeur sous la molette (ill. A-7). Vous pouvez procéder à cette opération en douceur ou accélérer légèrement le processus. L'évacuation de la vapeur sera d'autant plus forte que la progression du réglage de la molette sera élevée. Réglez ensuite la molette en position évacuation et attendez que la vapeur soit entièrement évacuée. Secouez légèrement l'autocuiseur et renouvelez l'opération jusqu'à l'évacuation de toute la vapeur. Une fois que la pression est évacuée, l'Euromatic descend. Vous pouvez maintenant enfoncer complètement la touche de commande pour ouvrir l'autocuiseur.

Remarque :

Ne jamais modifier le réglage de la molette en passant directement du degré de cuisson 1 ou 2 à la position d'évacuation, car la vapeur s'échapperait avec beaucoup de force et la préparation risquerait de jaillir de l'autocuiseur. Faites toujours pivoter la molette par petites progressions successives vers la position d'évacuation de la vapeur.

Méthode 3

« Laisser refroidir »

Choisissez cette méthode si vous voulez profiter du reste d'énergie dans l'autocuiseur.

Vous pouvez alors enlever l'autocuiseur juste avant la fin du temps de cuisson et le laisser lentement refroidir jusqu'à la baisse complète de l'indicateur de cuisson.

Appuyez ensuite légèrement sur la touche de commande pour évacuer la pression résiduelle potentielle. Relâchez la touche dès que la vapeur est entièrement évacuée, secouez légèrement l'autocuiseur et appuyez une seconde fois sur la touche de commande. Renouvelez l'opération jusqu'à l'évacuation de toute la vapeur. Une fois que la pression est évacuée, l'Euromatic descend. Vous pouvez maintenant enfoncer complètement la touche de commande pour ouvrir l'autocuiseur.

Cette méthode est particulièrement recommandée pour les mets demandant un temps de cuisson prolongé.

Méthode 4

« Évacuation rapide de la vapeur sous l'eau du robinet »

cf. illustration Q

Si la vapeur sortant de l'autocuiseur vous dérange, vous pouvez aussi le mettre hors pression en le plaçant sous le robinet ouvert. Pour ce faire, placez l'autocuiseur dans l'évier et laissez couler de l'eau froide sur le côté du couvercle (pas sur la poignée supérieure ou sur la molette) jusqu'à la baisse complète de l'indicateur de cuisson.

Appuyez ensuite légèrement sur la touche de commande pour évacuer la pression résiduelle potentielle. Relâchez la touche dès que la vapeur est entièrement évacuée, secouez légèrement l'autocuiseur et appuyez une seconde fois sur la touche de commande. Renouvelez l'opération jusqu'à l'évacuation de toute la vapeur. Une fois que la pression est évacuée, l'Euromatic descend. Vous pouvez maintenant enfoncer complètement la touche de commande pour ouvrir l'autocuiseur.

8. Possibilités d'utilisation

Braiser de la viande

Le braisage consiste à faire revenir la viande et à la faire cuire à l'étuvée. Elle est d'abord saisie à feu vif avant d'être arrosée de liquide.

- Faire chauffer l'autocuiseur ou la poêle à frire, sans matière grasse, à feu moyen ($\frac{2}{3}$ de la puissance de la plaque).
- Mettre quelques gouttes d'eau froide dans l'autocuiseur. Dès qu'elles forment des perles transparentes et commencent à « danser » dans l'appareil, la température permettant de faire cuire la viande, avec ou sans matière grasse, est atteinte. À l'aide d'un torchon par exemple, essuyer avec précaution l'eau se trouvant dans l'autocuiseur avant d'ajouter la matière grasse ou de mettre la viande.
- Appuyer fermement sur la pièce de viande. Après quelques minutes, elle se détache du fond et peut être retournée. Ajouter éventuellement les ingrédients que vous utilisez habituellement.



Possibilités d'utilisation

- Ajouter du liquide selon la recette, au moins 200 à 300 ml en tout cas (cf. chapitre 5)
- Verrouiller l'autocuiseur
- Sélectionner un degré de cuisson et démarrer la cuisson (cf. chapitre 6)

Remarque : la viande se cuit généralement en position 2. Cf. chapitre 9.

Soupes et potées

Les soupes et les potées se préparent toujours sans panier:

- Remplir l'autocuiseur au maximum aux $\frac{2}{3}$ (repère « max »). Ne le remplir qu'à moitié (repère « $\frac{1}{2}$ ») si vous utilisez des ingrédients moussant ou gonflant fortement.
- Démarrer la cuisson de la soupe sans couvercle et l'écumer soigneusement
- Remuer
- Verrouiller l'autocuiseur
- Sélectionner un degré de cuisson et continuer la cuisson (cf. chapitre 6)

Remarque : les soupes et les potées se cuisent généralement en position 2. Cf. chapitre 9.

Légumes et pommes de terre

Pour les légumes et autres produits fragiles, nous vous conseillons de les faire cuire à la vapeur (méthode douce) dans le panier perforé. Les paniers sont soit fournis avec le modèle, soit en vente chez les revendeurs Fissler.

- Verser au moins 200 à 300 ml de liquide (voir le repère « min ») dans l'autocuiseur en ajoutant éventuellement herbes aromatiques, épices ou vin
- Mettre les légumes lavés dans le panier perforé que vous placez ensuite sur le trépied dans l'autocuiseur
- Verrouiller l'autocuiseur
- Sélectionner un degré de cuisson et démarrer la cuisson (cf. chapitre 6)

Remarque : les légumes se cuisent généralement en position 1. Cf. chapitre 9.

Cuisson du riz

Vous pouvez faire cuire le riz directement dans l'autocuiseur, sans panier:

Cuisson du riz complet :

- Mettre le riz et l'eau dans l'autocuiseur en respectant une proportion de 1:2.
- Saler à votre convenance.
- Tenir compte de la quantité minimale de liquide requise.
- Verrouiller l'autocuiseur
- Sélectionner le degré de cuisson 2 et démarrer la cuisson jusqu'à obtention de la température nécessaire (anneau vert)
- Faire cuire pendant 7 à 9 minutes en position 2, puis évacuer la vapeur et ouvrir l'autocuiseur.
- Autre possibilité : enlever l'appareil de la plaque, le mettre de côté et laisser gonfler lentement le riz pendant 15 minutes environ. Ouvrir ensuite l'autocuiseur.

Remarque : le riz peut aussi être cuit dans le panier non perforé. Dans ce cas, mettre dans l'autocuiseur la quantité minimale de liquide requise avant d'y placer le panier non perforé avec le riz et l'eau (proportion env. 1:1).

Cuisson du poisson

Vous pouvez pocher le poisson directement dans l'autocuiseur; en ajoutant la quantité de liquide minimale, ou bien le faire cuire à la vapeur dans le panier perforé.

Remarque : le poisson se cuit en position I. Cf. chapitre 9.

Friture

Dans l'autocuiseur, les fritures se font toujours sans couvercle !

Pour éviter les brûlures dues à la formation de mousse ou aux projections d'huile, utilisez une cuve suffisamment profonde.

- Remplir l'autocuiseur au maximum à la moitié (repère « ½ ») de matière grasse.
- La faire chauffer à feu moyen en évitant toute surchauffe.
- La température optimale de friture est atteinte si une couronne de bulles se forme spontanément autour du manche d'une cuillère en bois plongé dans la matière grasse.
- Ne jamais poser le couvercle sur l'autocuiseur !

Cuisson à la vapeur

La cuisson à la vapeur consiste à faire cuire les produits à la vapeur d'eau, la température avoisinant les 100° C. La vapeur d'eau enrobe la préparation et se condense sur sa surface. Comme le produit n'est pas plongé dans l'eau pendant la cuisson, vous avez besoin du panier perforé pour ce mode de cuisson. Les paniers sont soit fournis avec le modèle, soit en vente chez les revendeurs Fissler.

- Verser au moins 200 à 300 ml de liquide (voir le repère « min ») dans l'autocuiseur en ajoutant éventuellement herbes aromatiques, épices ou vin
- Mettre la préparation dans le panier perforé que vous placez ensuite sur le trépied dans l'autocuiseur
- Verrouiller l'autocuiseur
- Sélectionner le mode de cuisson à la vapeur et démarrer la cuisson
- Il n'y a pas de montée en pression et l'indicateur de cuisson ne monte pas
- Les émanations de vapeur au niveau de la poignée supérieure et/ou de la molette vous indiquent que l'eau bout et que la température requise est atteinte
- Baisser le feu
- De légères émanations de vapeur pendant la cuisson sont normales
- Veiller à ce que l'autocuiseur ne fonctionne pas sans liquide !
- Les temps de cuisson à la vapeur sont approximativement les mêmes que pour une cuisson à l'eau normale. (Elles sont juste un peu plus longues)

Vous pouvez également utiliser le mode de cuisson à la vapeur sans panier; pour une cuisson conventionnelle sans pression.

Remarque :

En mode de cuisson à la vapeur; vous pouvez ouvrir l'autocuiseur à votre gré pour remuer la préparation ou l'assaisonner. Si la chaleur est trop forte, il peut arriver que, pour des raisons de sécurité, l'autocuiseur se verrouille et que la touche en commandant l'ouverture ne puisse plus être enfoncée. Dans ce cas, enlevez l'autocuiseur de la plaque et au bout de quelques instants, vous pourrez de nouveau l'ouvrir.



Possibilités d'utilisation

Cuisson de produits surgelés

L'autocuiseur est idéal pour faire cuire les aliments surgelés.

- Viande : la laisser un peu décongeler avant de la faire cuire
- Aliments sans sauce : les faire cuire dans le panier perforé
- Plats en sauce : les faire cuire dans le panier non perforé
- Verser au moins 200 à 300 ml de liquide (voir le repère « min ») dans l'autocuiseur
- Verrouiller l'autocuiseur
- Sélectionner un degré de cuisson et démarrer la cuisson (cf. chapitre 6)

Conserves

Vous pouvez également utiliser l'autocuiseur pour préparer des conserves. Utilisez au moins un modèle de contenance 4,5 l ou plus, selon la taille des bocaux.

- Remplir les bocaux en laissant un espace d'environ une largeur de doigt sous le bord et les fermer
- Verser au moins 200 à 300 ml d'eau (voir le repère « min ») dans l'autocuiseur
- Placer les bocaux dans le panier perforé
- Verrouiller l'autocuiseur
- Sélectionner un degré de cuisson et démarrer la cuisson (cf. chapitre 6)

Remarques concernant les temps de stérilisation :		
Confitures	Degré 1	1 - 2 min
Fruits / Légumes au vinaigre	Degré 1	8 - 10 min
Légumes / viande	Degré 2	20 - 25 min

Ne pas évacuer rapidement la vapeur mais laisser refroidir lentement l'autocuiseur, sinon les bocaux risquent d'éclater !

Extraction de jus

Utilisez le panier perforé et le panier non perforé pour extraire le jus de petites quantités de fruits.

- Préparer les fruits
- Verser au moins 200 à 300 ml d'eau (voir le repère « min ») dans l'autocuiseur
- Placer les fruits dans le panier perforé
- Placer le panier perforé sur le panier non perforé dans l'autocuiseur
- Verrouiller l'autocuiseur
- Sélectionner le degré de cuisson 2 et démarrer la cuisson (cf. chapitre 6)

Remarques concernant les temps d'extraction de jus :		
Baies	Degré 2	12 min
Fruits à noyau	Degré 2	18 min
Fruits à pépins	Degré 2	25 min

Ne pas évacuer rapidement la vapeur mais laisser refroidir lentement l'autocuiseur !

Stérilisation

Vous pouvez utiliser l'autocuiseur pour stériliser les biberons et autres ustensiles à usage domestique (mais pas pour usage médical).

- Verser au moins 200 à 300 ml de liquide (voir le repère « min ») dans l'autocuiseur
- Placer les biberons renversés dans le panier perforé
- Verrouiller l'autocuiseur
- Sélectionner le degré 2, démarrer le processus et stériliser pendant 20 minutes

Ne pas évacuer rapidement la vapeur mais laisser refroidir lentement l'autocuiseur !

Cuisson simultanée de plusieurs plats

L'utilisation des paniers superposés vous permet de faire cuire simultanément plusieurs préparations.

Règles de base :

- Faire cuire le poisson au-dessus des légumes
- Faire cuire les légumes au-dessus de la viande
- Mettre en même temps dans l'autocuiseur les préparations ayant des temps de cuisson similaires
- Si les temps de cuisson divergent, mettre d'abord la préparation devant cuire le plus longtemps dans l'autocuiseur et la faire cuire. Dès que le temps de cuisson résiduel de cette préparation correspond au temps de cuisson de l'autre mets, enlever l'autocuiseur du feu, évacuer la vapeur, ouvrir l'appareil, y mettre la seconde préparation et terminer la cuisson.
- Comme de la vapeur s'échappe lors de l'ouverture, il est indispensable, au départ, de mettre au moins 300 ml de liquide dans l'autocuiseur.

Exemple :

Paupiettes (20 min) avec pommes de terre bouillies (8 min).

Disposer d'abord les paupiettes dans l'autocuiseur et les faire cuire 12 minutes en position 2. Enlever ensuite l'autocuiseur de la plaque, évacuer la vapeur; ouvrir l'appareil. Placer les pommes de terre dans le panier perforé que vous poserez sur le trépied, au-dessus des paupiettes. Refermer l'autocuiseur et poursuivre la cuisson pendant 8 minutes en position 2.

9. Temps de cuisson

Ces temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et se réfèrent à la quantité nécessaire pour 2 à 3 personnes.

Principes de base :

- Le temps de cuisson au degré 2 représente environ $\frac{1}{2}$ à $\frac{1}{3}$ du temps de cuisson normal
- Le temps de cuisson du degré 1 est plus long d'environ 50 % que le degré 2
- Les temps de cuisson peuvent varier pour le même produit en raison des différences de quantité, de forme, de taille et de nature des aliments
- Le temps de cuisson sera d'autant plus long que la préparation est volumineuse
- Plus les morceaux sont petits, plus le temps de cuisson sera bref



Temps de cuisson

Exemple :

pommes de terre (entières) en robe des champs env. 12 minutes, pommes de terre épluchées (coupées en 2 ou en 4) env. 8 minutes

Les temps de cuisson indiqués vous aideront à déterminer rapidement vos temps individuels de préparation.

Si vous n'êtes pas sûr(e) du temps de cuisson nécessaire, sélectionnez d'abord un temps plus court et prolongez éventuellement la cuisson.

Porc

Ragoût de porc / fricassée de porc	15 - 20 min	Degré 2
Rôti de porc	25 - 30 min	Degré 2
Jarret de porc	30 - 35 min	Degré 2
Jambonneau frais	30 - 40 min	Degré 2

Veau & bœuf

Fricassée de veau	5 - 6 min	Degré 2
Rôti de veau	15 - 20 min	Degré 2
Jarret de veau	15 - 20 min	Degré 2

Bœuf en sauce	15 - 20 min	Degré 2
Tranches de jarret (pour soupe)	20 - 25 min	Degré 2
Paupiettes / filet	20 - 25 min	Degré 2
Rôti mariné / aloyau	25 - 30 min	Degré 2
Rôti de bœuf	30 - 40 min	Degré 2
Bœuf bouilli	40 - 60 min	Degré 2

Volailles

Blanc / cuisse de poulet	10 - 15 min	Degré 2
Blanc / cuisse de dinde	20 - 25 min	Degré 2
Poule (selon la taille et l'âge)	25 - 35 min	Degré 2

Gibier & agneau

Selle de chevreuil	env. 15 min	Degré 2
Rôti de chevreuil	env. 20 min	Degré 2
Civet de cerf	15 - 20 min	Degré 2
Rôti de cerf	env. 25 min	Degré 2
Civet de sanglier	15 - 20 min	Degré 2
Rôti de sanglier	env. 25 min	Degré 2
Lapin rôti	15 - 20 min	Degré 2
Ragoût d'agneau	10 - 15 min	Degré 2
Rôti d'agneau	15 - 20 min	Degré 2

Poisson

Ragoût de poisson	3 - 4 min	Degré 1
Saumon	5 - 6 min	Degré 1
Turbot	6 - 7 min	Degré 1
Aiglefin	6 - 7 min	Degré 1
Sébaste	7 - 8 min	Degré 1

Soupes & potées

Soupe de légumes	4 - 6 min	Degré 2
Soupe de pommes de terre	6 - 8 min	Degré 2
Goulasch	10 - 15 min	Degré 2
Bouillon de bœuf	35 - 40 min	Degré 2

Légumes

Artichauts (entiers)	15 - 20 min	Degré 1
Chou-fleur/brocoli (en bouquets)	2 - 3 min	Degré 1
Chou-fleur (entier)	8 - 10 min	Degré 1
Haricots verts (frais)	5 - 7 min	Degré 1
Chou-rave (en morceaux)	5 - 8 min	Degré 1
Épis de maïs	5 - 6 min	Degré 1
Jardinière de légumes	5 - 6 min	Degré 1
Carottes	4 - 6 min	Degré 1
Poivrons	1 - 2 min	Degré 1
Chou rouge, chou pommé (émincé)	7 - 10 min	Degré 1
Asperges blanches (entières)	5 - 7 min	Degré 1
Chou frisé (émincé)	7 - 10 min	Degré 1

Pommes de terre (en quartiers)	8 - 10 min	Degré 2
Pommes de terre (entières) en robe des champs	12 - 15 min	Degré 2

Légumineuses & céréales

Lentilles (non trempées)	10 - 15 min	Degré 2
Petits pois (décortiqués, non trempés)	12 - 15 min	Degré 2
Orge perlé	15 - 20 min	Degré 2
Millet, sarrasin (ne pas laisser gonfler)	6 - 7 min	Degré 2
Riz complet (ne pas laisser gonfler)	7 - 9 min	Degré 2
Avoine, blé, orge, seigle, épeautre, blé vert (laisser gonfler)	8 - 9 min	Degré 2

Mettre l'autocuiseur hors pression et laisser gonfler le contenu pendant env. 15 minutes, couvercle fermé.

10. Nettoyage & entretien

Nettoyage

Nettoyez l'autocuiseur après chaque utilisation.

- Enlevez le joint d'étanchéité du couvercle et lavez-le à la main
- Enlevez la molette et essuyez-la avec un chiffon humide
- Le cas échéant (au plus tard en cas de salissures visibles), enlevez la poignée supérieure et nettoyez-la sous l'eau du robinet.
- Vous pouvez également laver la cuve, le couvercle (sans joint d'étanchéité, molette et poignée supérieure) et les paniers dans le lave-vaisselle.

Attention :

- Pour le lavage, utilisez de l'eau chaude additionnée de détergent courant ainsi qu'une éponge ou une brosse douce. Évitez d'utiliser des objets pointus, grossiers ou tranchants. Si les parois intérieures et le fond sont très sales, vous pouvez également utiliser le côté grattant de l'éponge.
- Évitez de laisser sécher les restes de préparation et ne laissez pas trop longtemps les mets cuits dans l'autocuiseur car ils peuvent provoquer des taches sur le revêtement et l'altérer.
- Utilisez régulièrement le produit d'entretien pour acier inoxydable pour préserver la finition inoxydable. Ce produit convient parfaitement pour enlever les dépôts ou colorations blanchâtres ou irisés.
- Pour le lavage en lave-vaisselle, utilisez uniquement des détergents ménagers en respectant le dosage prescrit par le fabricant. N'utilisez ni détergents industriels, ni produits hautement concentrés.

Montage de la molette et de la poignée supérieure

Molette (ill. A-5)

Pour l'enlever : cf. [illustration R](#)

Desserrez l'écrou en cloche (ill. A-21) en le faisant pivoter dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et enlevez la molette et l'écrou.

Montage : cf. [illustration S](#)

Insérez la molette par le haut dans le couvercle, dans la position prescrite, vissez l'écrou en cloche par le bas dans le sens des aiguilles d'une montre et serrez-le.

Poignée supérieure (ill. A-1)

Pour l'enlever : cf. [illustration T](#)

Desserrez la poignée supérieure en faisant tourner la vis de fixation (ill. A-19) se trouvant sur la face intérieure du couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Montage : cf. [illustration U](#)

Prenez la poignée du couvercle dans la main et placez le couvercle dans la position requise. Faites pivoter la vis de fixation dans le sens des aiguilles d'une montre et serrez-la.

Rangement

Nous vous recommandons de ranger le joint d'étanchéité dans un endroit sec, propre et sombre (protection contre le soleil et les rayons UV). Afin de ménager le joint d'étanchéité, il est conseillé, après le nettoyage, de poser le couvercle retourné sur l'autocuiseur pour ne pas écraser le joint.

Entretien

Il est indispensable de remplacer à intervalles réguliers les pièces d'usure de votre autocuiseur.

Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet au chapitre 12.

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA



11. Questions et réponses

Observation importante :

éteignez la cuisinière et laissez refroidir l'autocuiseur avant d'essayer d'éliminer une panne.

Problème	Cause éventuelle	Solution
En début de cuisson, émanation prolongée de vapeur sous la poignée supérieure (au niveau de l'Euromatic)	<p>Vous avez sélectionné le degré de cuisson à la vapeur ou une autre position inférieure au degré 1.</p> <p>L'autocuiseur n'est pas bien verrouillé (le repère de la poignée supérieure est au rouge)</p> <p>La plaque n'est pas assez chaude.</p> <p>La taille de la plaque ne correspond pas à la taille de l'autocuiseur.</p> <p>La poignée supérieure bouge.</p> <p>L'Euromatic Fissler ou le joint torique correspondant sont sales ou endommagés.</p>	<p>Une légère émanation de vapeur est normale en mode de cuisson à la vapeur sans pression. Si vous préférez le mode de cuisson sous pression, le système étant fermé, sélectionnez SVP le degré 1 ou 2 (cf. chapitres 6, 8).</p> <p>Verrouiller correctement l'autocuiseur (cf. chapitre 4) (le repère de la poignée supérieure est au vert)</p> <p>Régler la puissance maximale de la source de chaleur.</p> <p>Poser l'autocuiseur sur une plaque de cuisson adéquate (cf. chapitre 5).</p> <p>Resserrer la vis de fixation de la poignée supérieure sur la face intérieure du couvercle.</p> <p>Nettoyer ou remplacer les pièces (cf. chapitre 13).</p>
En début de cuisson, pas d'émanation de vapeur.	<p>Il n'y a pas assez de liquide dans l'autocuiseur.</p> <p>La plaque n'est pas assez chaude.</p>	<p>Ajouter la quantité minimum de liquide (200 – 300 ml) (cf. chapitre 5).</p> <p>Régler la puissance maximale de la source de chaleur.</p>
De la vapeur et/ou des gouttes d'eau s'échappent du bord du couvercle avant que l'indicateur de cuisson ne commence à monter.	<p>Le joint d'étanchéité n'est pas placé correctement.</p> <p>Le joint d'étanchéité est sale ou endommagé.</p> <p>L'autocuiseur n'est pas bien verrouillé (le repère de la poignée supérieure est au rouge).</p>	<p>Placer correctement le joint d'étanchéité (cf. chapitre 5).</p> <p>Nettoyer ou remplacer le joint d'étanchéité.</p> <p>Verrouiller correctement l'autocuiseur (cf. chapitre 4). (Le repère de la poignée supérieure est au vert).</p>



Questions et réponses

Problème	Cause éventuelle	Solution
L'indicateur de cuisson ne monte pas.	<p>De la vapeur s'échappe au niveau de la poignée supérieure.</p> <p>De la vapeur s'échappe au bord du couvercle.</p> <p>Il n'y a pas assez de liquide dans l'autocuisseur.</p> <p>La molette n'est pas bien vissée et mal serrée.</p> <p>Le joint de la soupape, le joint de siège de soupape ou la membrane manque, est défectueux ou mal monté.</p>	<p>Cf. plus haut.</p> <p>Cf. plus haut.</p> <p>Ajouter la quantité minimum de liquide (200 – 300 ml) (cf. chapitre 5).</p> <p>Placer correctement la molette et resserrer l'écrou en cloche (cf. chapitre 10).</p> <p>Remplacer le joint en question ou le monter correctement (cf. chapitre 12).</p>
Émanation de vapeur au niveau de la molette.	<p>La température est trop élevée pour le degré de cuisson sélectionné. (l'indicateur de cuisson est au rouge)</p> <p>Vous avez sélectionné le degré de cuisson à la vapeur ou une autre position inférieure au degré 1.</p> <p>La molette n'est pas bien vissée et mal serrée.</p> <p>Le joint de la soupape, le joint de siège de soupape ou la membrane manque, est défectueux ou mal monté.</p>	<p>Réduire la chaleur. Veiller à régler la chaleur de sorte que l'indicateur de cuisson soit au vert pendant tout le temps de cuisson (cf. chapitre 6).</p> <p>Une légère émanation de vapeur est normale en mode de cuisson à la vapeur sans pression. Si vous préférez le mode de cuisson sous pression, le système étant fermé, sélectionnez SVP le degré 1 ou 2 (cf. chapitres 6, 8).</p> <p>Placer correctement la molette et resserrer l'écrou en cloche. (cf. chapitre 10).</p> <p>Remplacer le joint en question ou le monter correctement (cf. chapitre 12).</p>
Émanation de vapeur sous la poignée supérieure (au niveau de l'Euromatic) bien que l'indicateur de cuisson soit déjà monté.	<p>La poignée supérieure bouge.</p> <p>Le joint plat de la vis de fixation de la poignée supérieure ou le joint torique de l'Euromatic manque, est défectueux ou mal monté.</p> <p>Si une grande quantité de vapeur se dégage, il se peut que l'Euromatic ait été activé à titre de dispositif de sécurité. Cela arrive quand la soupape est sale ou défectueuse.</p>	<p>Resserrer la vis de fixation de la poignée supérieure sur la face intérieure du couvercle.</p> <p>Remplacer le joint en question ou le monter correctement (cf. chapitre 12).</p> <p>Enlever la molette et la nettoyer ou la remplacer (cf. chapitre 10, 12).</p>

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA



Questions et réponses

Problème	Cause éventuelle	Solution
Fort 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 5, 12). Faire contrôler l'appareil par le SAV Fissler.
Émanation de vapeur sous le cache rond de la poignée supérieure ou au niveau de la touche de commande.	Un joint est défectueux.	Remplacer la poignée supérieure ou la faire contrôler par le SAV Fissler.
Verrouillage difficile de l'autocuiseur et/ou la touche de commande ne reprend pas sa position au verrouillage.	La poignée supérieure et/ou la poignée latérale n'est pas/ne sont pas correctement montée(s). La poignée supérieure est défectueuse. Le joint d'étanchéité n'est pas placé correctement. L'autocuiseur n'est pas bien verrouillé (le repère de la poignée supérieure est au rouge).	Contrôler et resserrer, le cas échéant, la fixation des poignées. Remplacer la poignée supérieure. Placer correctement le joint d'étanchéité (cf. chapitre 5). Verrouiller correctement l'autocuiseur (cf. chapitre 4). (Le repère de la poignée supérieure 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 supérieure vers la gauche.
La poignée supérieure bouge.	La vis de fixation n'est pas bien serrée.	Resserrer la vis de fixation de la poignée supérieure sur la face intérieure du couvercle.
Les poignées de l'autocuiseur bougent.	Les vis des poignées ne sont pas bien serrées.	Resserrer les vis à l'aide d'un tournevis.

Pour toute question sur le minuteur électronique vitacontrol, veuillez consulter le mode d'emploi ci-joint.

12. Entretien & pièces détachées

Information importante

Remplacez les pièces d'usure (joint d'étanchéité, autres pièces en caoutchouc...) à intervalles réguliers, après environ 400 utilisations de l'appareil ou au plus tard tous les 2 ans. Utilisez uniquement les pièces détachées originales de Fissler. Remplacez immédiatement les pièces présentant des dommages visibles (fissures, décolorations, déformation ou durcissement) ou ne se positionnant pas correctement. En cas de non-respect de cette consigne, la fonctionnalité et la sécurité de votre autocuiseur ne sont plus assurées.

Information concernant le remplacement des pièces

Joint d'étanchéité (ill. A-20)

cf. chapitre 5.

Membrane (ill. A-22)

cf. illustration V

Desserrez la molette du couvercle et enlevez la membrane.

Placez une nouvelle membrane sur la tige en plastique de l'indicateur de cuisson et appuyez sur le bord jusqu'au commencement du filet sur le piston en métal.

Joint de soupape (ill. A-23)

cf. illustration W

Desserrez la molette du couvercle et enlevez le joint. Réglez la molette sur « 2 » car cette position facilite le montage du joint.

Posez d'abord le nouveau joint sur le piston en métal et pressez ensuite l'autre côté sur le poussoir de soupape jusqu'à ce que ce dernier émerge entièrement en haut. Vérifiez que le joint de soupape est bien serré tout autour de la molette.

Joint de siège de soupape (ill. A-24)

cf. illustration X

Desserrez la molette du couvercle et enlevez le joint.

Placez un nouveau joint et vérifiez qu'il est correctement placé, bien à plat, des deux côtés du couvercle.

Joint torique pour l'Euromatic (ill. A-18)

cf. illustration I

Le démontage et le montage s'effectuent sur la face intérieure du couvercle. Contrôlez le bon positionnement du joint qui doit reposer intégralement dans l'encoche prévue à cet effet.

Euromatic (ill. A-18)

Vous devez d'abord enlever la poignée supérieure avant de démonter ou de monter l'Euromatic. Pour ce faire, il suffit de desserrer la vis se trouvant sur la face intérieure du couvercle. Vous pouvez retirer l'Euromatic du couvercle dès que vous avez enlevé le joint torique. Pour le montage, faire passer le nouvel Euromatic sans joint torique par le couvercle de sorte que le côté avec la bille blanche se trouve sur la face intérieure du couvercle. Monter ensuite le joint torique comme indiqué plus haut.



Entretien & pièces détachées

Pièces détachées

Pièces détachées	Diamètre	Référence
Joint d'étanchéité (ill.Y-1)	22 cm	600-000-22-795
	26 cm	600-000-26-795
Poignée latérale pour poêle à frire (ill.Y-2)	22 cm	630-300-02-850
	26 cm	630-700-04-850
Poignée latérale pour autocuiseur (ill.Y-2)	22 cm	630-300-04-850
	26 cm	630-700-08-850
Contre-poignée pour poêle à frire (ill.Y-3)	22 cm	630-300-02-840
	26 cm	630-700-04-840
Contre-poignée pour autocuiseur (ill.Y-3)	22 cm	630-300-04-840
	26 cm	630-700-08-840
Poignée supérieure (ill.Y-4)	tous	630-000-00-770
Molette (ill.Y-5)	tous	620-000-00-700
Écrou en cloche pour la molette (ill.Y-6)	tous	610-000-00-734
Membrane (ill.Y-7)	tous	610-000-00-711
Joint de soupape (ill.Y-8)	tous	610-000-00-706
Joint de siège de soupape (ill.Y-9)	tous	610-000-00-733
Kit avec membrane déroulante, joint de soupape et joint de siège de soupape (ill.Y-7, 8, 9)	tous	610-000-01-706
Euromatic complet (ill.Y-10)	tous	011-631-00-750
Joint torique pour Euromatic (ill.Y-11)	tous	011-631-00-760
Vis de fixation pour poignée supérieure, avec joint plat (ill.Y-12)	tous	600-000-00-712

Accessoires

Accessoires	Diamètre	Référence
Panier perforé (avec trépied) (ill. Z-1)	22 cm	610-300-00-800
	26 cm	610-700-00-800
Panier non perforé (avec trépied) (ill. Z-2)	22 cm	610-300-00-820
	26 cm	610-700-00-820
Couvercle supplémentaire en verre (ill. Z-3)	22 cm	021-641-22-600
Couvercle supplémentaire en métal (ill. Z-4)	22 cm	623-000-22-700
	26 cm	623-000-26-700
Panier à friture (ill. Z-5)	26 cm	022-656-04-600
Minuteur électronique vitacontrol (ill. Z-6)	tous	620-000-00-470

Vous trouverez toutes les pièces détachées chez votre revendeur Fissler ou dans les rayons spécialisés des grands magasins. N'hésitez pas à vous adresser à notre SAV (coordonnées cf. chapitre 13).

Vous trouverez les coordonnées des revendeurs et d'autres informations sur le site www.fissler.com

D

GB

F

NL

I

E

P

GR

TR

RUS

S

PL

CZ

ARA



Garantie & service

13. Garantie & service

Tous les produits Fissler sont fabriqués à partir de matériaux de première qualité. Au cours de la production, la qualité de nos produits est vérifiée à plusieurs reprises et chaque produit est soumis à un contrôle final rigoureux.

3 ans de garantie du fabricant

Pour cette raison, nous garantissons tous nos autocuiseurs pour une durée de 3 ans à partir de la date d'achat. En cas de réclamation, veuillez retourner l'appareil complet avec le ticket de caisse à votre revendeur ou envoyez-le, correctement emballé, au SAV Fissler (coordonnées ci-dessous).

Toutes les pièces d'usure sont exclues de la garantie, notamment :

- Joint d'étanchéité
- Joint de soupape
- Joint de siège de soupape
- Membrane
- Joint torique pour l'Euromatic
- Joint plat pour la vis de fixation de la poignée supérieure

Aucune garantie ne peut être accordée pour les dommages dus aux causes suivantes :

- Utilisation non appropriée et non conforme
- Mauvais traitement ou négligence
- Réparations effectuées dans des conditions non conformes
- Montage de pièces détachées non conformes au modèle original
- Influences chimiques ou physiques sur les surfaces extérieures du produit
- Non-respect de ce mode d'emploi

10 ans de garantie de livraison pour les pièces détachées

Le réassortiment de toutes les pièces fonctionnelles de votre autocuiseur est garanti pendant au moins 10 ans après la fin de production du produit.

Adresse SAV

Fissler GmbH
Abteilung Kundendienst
Harald-Fissler-Str. 10
D-55768 Hoppstädten-Weiersbach
Tél. : +49 6781 403 556

D'autres informations sont disponibles sur le site www.fissler.com