

Fissler

Gesund, schnell, lecker.

Fissler. *Mein Schnellkoch-Spezialist.*



www.fissler.com

Die schnelle Art, gesund zu genießen

Nur wenig Zeit, in der Küche zu stehen? Mit den Schnellkochtöpfen von Fissler sind Lieblingsgerichte vom cremigen Risotto bis zum saftigen Mini-Käsekuchen, oder auch Küchenklassiker wie Gulasch und Eintöpfe, im Handumdrehen perfekt gegart. Die vielen cleveren Funktionen machen das schnelle und gesunde Kochen nicht nur ganz einfach, sondern auch wunderbar komfortabel.

Schnellkochen mit 3-in-1-Vorteil

Gesund

Bis zu 100% der Vitamine und Mineralstoffe bleiben erhalten*

Beim Ankochen wird die Luft im Schnellkochtopf durch den entstehenden Wasserdampf fast vollständig verdrängt. Wenn das Auslassventil geschlossen ist und der Garprozess beginnt, befindet sich im Topfinneren kaum noch Sauerstoff, der für die Zersetzung der Lebensmittel verantwortlich ist. Gerade für die empfindlichen Vitamine ist diese spezielle Art der Zubereitung viel schonender als das Kochen im normalen Topf. Vitamin C beispielsweise bleibt beim Schnellkochen zu rund 90 % erhalten.

Schnell

Bis zu 70% Zeitersparnis*

Nach dem Einrasten des Deckels ist der Schnellkochtopf verschlossen. Beim Ankochen entsteht im Topfinneren ein Überdruck, der den Siedepunkt von Wasser auf 110 bis 116° C heraufsetzt. Diese Temperaturerhöhung sorgt dafür, dass der Garprozess sich gegenüber dem normalen Kochen um bis zu 70 % verkürzt.

Lecker

Optimaler Erhalt des Aromas*

Der Schnellkochtopf schließt die wertvollen Inhaltsstoffe und die verschiedenen Aromen der Zutaten wie ein Tresor ein. Ein weiterer Vorteil ist, dass Möhren, Brokkoli & Co. durch die schonende Zubereitung ihre natürliche Farbe behalten. Darum sind unter Druck gegarte Speisen nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch ein echter Genuss.

Multi-Talent Schnellkochtopf

Energie sparen

Durch die verkürzte Garzeit verbraucht ein Schnellkochtopf bis zu 50% weniger Energie als herkömmliche Töpfe. Darüber freut sich nicht nur der Geldbeutel, sondern auch die Umwelt.

Etagenkochen

Mit dem richtigen Zubehör lassen sich verschiedene Speisen gleichzeitig zubereiten. In einem Dämpfeinsatz können beispielsweise Kartoffeln garen, während auf dem Boden des Schnellkochtopfs ein Gulasch köchelt. Jede Komponente des Menüs behält ihren Eigengeschmack, weil die Aromen der einzelnen Zutaten erhalten bleiben.

Extrasanft garen

Für noch flexibleres Kochen bieten der Fissler vivavit® edition und der vivavit® premium eine zusätzliche Dampfgarstufe und den praktischen Dämpfeinsatz. So können Speisen, genau wie bei einem Dampfgarer, drucklos und somit besonders schonend zubereitet werden.



Einfach genial!

Das geniale Prinzip, unter Druck bei hohen Temperaturen zu garen, wird mit den Fissler vita® Schnellkochtöpfen neu interpretiert.

Gut zu wissen:
Mit dem Schnellkochtopf kann man nicht nur garen, sondern auch auftauen, einkochen und entsaften.

Durch ihr klares Farbsystem erleichtert die **Kochanzeige mit Ampelfunktion** die Steuerung des Drucks im Topfinneren, der zum Garen benötigt wird.

Einstellbare Kochstufen für schonendes oder schnelles Garen tragen dazu bei, dass alle Speisen auf den Punkt gelingen. Die **drucklose Dampfgarstufe** ermöglicht ein besonders schonendes Garen und ersetzt einen separaten Dampfgarer

Über die **einstellbare Abdampffunktion** an der Kochkrone kann der Druck nach Ende der Garzeit einfach und sicher reduziert werden.

Der konische Topfkörper ermöglicht eine **platzsparende Aufbewahrung**, denn sogar Töpfe des gleichen Durchmessers können ineinander gestapelt werden.

Sobald die **Verriegelungsanzeige** auf Grün springt und dabei deutlich klickt, ist der Topf sicher verschlossen, und der Kochprozess kann gestartet werden.

Der **abnehmbare Griff** macht das Reinigen des Deckels noch einfacher.

Die praktische **Aufsetzhilfe** macht das Platzieren und Schließen des Deckels ganz einfach.

Der perfekt aufliegende **cookstar® Allherdboden** sorgt für die optimale Aufnahme, Verteilung und Speicherung der Wärme und hilft so, Energie zu sparen – und zwar bei jeder Art von Herd



vitacontrol® digital



Zuverlässig Schritt für Schritt zum perfekten Gericht.

Der Fissler vitacontrol® digital und die dazugehörige Cooking App erweitern den bewährten 3-in-1-Vorteil (gesund, schnell, lecker), um zwei gute Eigenschaften: **intelligent und unkompliziert**.

Kochassistent zum Schnellkochen



vitacontrol® digital

Der unkomplizierte und intelligente Kochassistent – für genussvolles Kochen mit Gelinggarantie. Passend für Fissler vitavit® edition und vitavit® premium.
620-001-00-470/0



Cooking App

Jetzt hier **gratis** downloaden:



Laden im

App Store



ANDROID APP BEI
Google play



Bluetooth®
SMART



Ein perfektes Team.

- Kochassistent mit Schritt-für-Schritt-Anleitung
- Überwachen des kompletten Garvorgangs
- Vielfältige Rezeptgalerie
- Sämtliche Updates und Erweiterungen gibt es kostenlos im App Store (für iPad und iPhone) beziehungsweise bei Google play™ (für Android™-Geräte).*

* Die Fissler Cooking App ist kompatibel ab Android 5.0 mit Bluetooth 4.0 sowie den Apple Devices ab iPhone 5, 6, 6 plus, 6S, iPad mini, iPad Air, iPad Air 2, iPad Pro jeweils mit iOS 8.0 oder neuer. Weitere Details und die Liste der geprüften/optimierten Smartdevices finden Sie unter <https://goo.gl/FsZKSD>.

Die Fissler vita® Schnellkochtöpfe im Vergleich

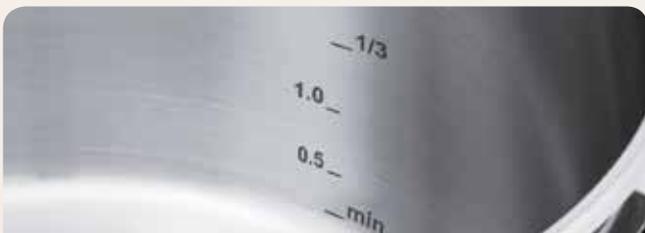


	vitavit® edition	vitavit® premium	vitavit® comfort
vitacontrol® digital (Zubehör): Der smarte Kochassistent. Führt Sie mit der Fissler Cooking App schrittweise durch den Kochprozess.	•	•	nicht kompatibel
Kochanzeige mit Ampelfunktion: Hilft, den Kochprozess einfach zu steuern.	•	•	•
Einstellbare Drucklose Dampfgarstufe: Für besonders schonendes Garen ohne Druck.	•	•	
Einstellbare Schon (I)- und Schnellstufe (II): Für schonendes und schnelles Garen auf den Punkt.	•	•	•
Einstellbare Abdampffunktion über die Kochkrone: Einfach und sicher den Druck reduzieren.	•	•	
Mess-Skala, gelasert: Zum einfachen Dosieren von Flüssigkeiten. Mit min./max. Anzeige für sichere Handhabung	• zusätzlich mit Liter-Angabe	• zusätzlich mit Liter-Angabe	•
Sicherheitssystem Innovatives 3-stufiges Sicherheitssystem	•	•	•
Komfortable Aufsetzhilfe: Zum einfachen Aufsetzen des Deckels.	•	•	•
Verriegelungsanzeige: Zeigt optisch und akkustisch, ob der Topf sicher verschlossen ist.	•	•	•
Abnehmbarer Griff: Für eine einfache Reinigung.	•	•	•
Sicherheitsschlaufengriff: Zum Durchgreifen für sichere Handhabung. Dank des praktischen Gegengriffs lässt sich der Topfkörper auch ohne Deckel greifen.		•	
cookstar® Allherdboden: Der perfekt aufliegende cookstar® Allherdboden erwärmt den Topf schnell, gleichmäßig und energiesparend, ganz gleich ob er auf einem Gas-, Elektro-, Ceran- oder Induktionsherd zum Einsatz kommt.	•	•	•
Stapelfunktion: Die konische Form ermöglicht eine platzsparende Aufbewahrung, da selbst Töpfe gleichen Durchmessers ineinander gestapelt werden können.	•	•	•

So geht's: Einfach Schnellkochen Schritt für Schritt



- 1. Topf öffnen:** Zunächst wird die Bedientaste am Deckelstiel in Pfeilrichtung gedrückt. Der Deckel kann dann bis zum Anschlag nach rechts gedreht und abgenommen werden.



- 2. Flüssigkeit einfüllen und ggf. Einsatz platzieren:** Für das Kochen im Schnellkochtopf muss immer ein Minimum an Flüssigkeit eingefüllt werden. Je nach Rezept können z.B. zuerst Zwiebeln oder Fleisch angebraten oder nur Flüssigkeit eingefüllt werden. Die Füllstandsanzeige gibt die min./max. Menge an Flüssigkeit vor und darf nicht unter- bzw. überschritten werden. Bei Bedarf wird das Dreibein in den Topf gestellt und darauf der Einsatz platziert.

TIPP: Wenn Sie heiße Flüssigkeit verwenden baut sich der Druck schneller auf.



- 3. Deckel verschließen:** Einfach die Aufsetzhilfe mit dem roten Punkt am Topfdeckel und die Nut im Topfgriff, auf der ebenfalls ein roter Punkt abgebildet ist, übereinander bringen und den Deckel aufsetzen. Um den Topf sicher zu verschließen, wird der Griff am Deckel nach links gedreht, bis er hörbar einrastet und die grüne Anzeige im Griff sichtbar wird. Dann den Herd auf volle Leistung stellen.

- 4. Garstufe wählen:** Bei Fissler Schnellkochtopfen befindet sich das Kochventil auf dem Deckel. Dort kann zwischen zwei Garstufen gewählt werden: Garstufe 1 (ca. 110°C) für empfindliche Speisen, wie Fisch und feines Gemüse. Garstufe 2 (ca. 116°C) für Komponenten mit längerer Garzeit, wie Fleischgerichte oder Eintöpfe. Einige Modelle verfügen über eine zusätzliche Dampfgarstufe, die sanft ohne Druck arbeitet.





5. Garprozess steuern: Die Kochanzeige mit Ampelfunktion navigiert sicher durch den Kochprozess. Der gelbe Ring signalisiert, dass die richtige Temperatur bald erreicht ist und der Herd bereits heruntergeschaltet werden kann. Der grüne Ring gibt an, dass die gewählte Garstufe erreicht ist. Ab jetzt beginnt die Garzeit. Wenn der rote Ring erscheint, ist die Temperatur im Topf zu hoch. Der Schnellkochtopf beginnt automatisch abzdampfen und der Herd sollte heruntergeschaltet werden, um wieder in den grünen Bereich zu gelangen.



6. Schnellkochtopf abdampfen: Das Abdampfen funktioniert je nach Modell, auf verschiedene Arten. Bei allen Fissler vita® Schnellkochtöpfen kann mit der Bedientaste am Deckelstiel abgedampft werden. Zusätzlich bieten die Modelle vitavit® edition design und vitavit® premium das sanfte bis schnelle Abdampfen durch das Kochventil im Deckel.

Tipp:
Bei ungeschälten oder schäumenden Lebensmitteln wie Pellkartoffeln oder Hülsenfrüchten sollte der Druck langsam reduziert werden, indem der Topf einfach vom Herd genommen wird und abkühlt.

7. Topf öffnen, servieren und genießen: Nach dem Abdampfen kann der Topf geöffnet werden, indem die Bedientaste am Deckelgriff gedrückt und der Deckel nach rechts gedreht wird.

Tipp:
Insbesondere bei Gerichten mit längerer Garzeit kann die Restwärme des Herdes genutzt werden bis der Topf drucklos ist und geöffnet werden kann.



Reinigung

Reinigen Sie den Schnellkochtopf nach jeder Benutzung. Dichtungsring, Kochkrone und Deckelstiel können vom Deckel gelöst und per Hand gesäubert werden.

Der demontierte Deckel und das Unterteil sind spülmaschineneeignet.

Wenn die euromatic blockiert ist kann der Topf aus Sicherheitsgründen nicht geöffnet werden. Bitte verstauen Sie daher nichts im Schnellkochtopf.

Garantie



Jedes Fissler-Produkt wird sorgfältig aus hochwertigen Materialien gefertigt. Bis zur Fertigstellung wird die Qualität unserer Produkte mehrfach kontrolliert und zuletzt einer strengen Endprüfung unterzogen. Deshalb übernehmen wir für Fissler Produkte gemäß den folgenden Garantiebestimmungen eine Garantie ab Kaufdatum, egal in welchem Land Sie dieses Fissler Produkt gekauft haben. Wir garantieren damit, dass diese Fissler Produkte frei von Material- oder Verarbeitungsfehlern sind. Alle Fissler vita® Schnellkochtöpfe in dieser Broschüre: 3 Jahre Garantie. Weitere Details und Informationen zur Garantie und Gewährleistung finden Sie unter: <http://www.fissler.com/de/agb/>.



**Beste Qualität:
Made in Germany*.**

*mit Ausnahme des vitacontrol® digital, Zusatzdeckel Glas und Frittierereinsatz.

Wartung & Ersatzteile

Verschleißteile wie Dichtungsring und andere Gummitteile sollten regelmäßig nach ca. 400 Kochvorgängen oder spätestens nach 2 Jahren gegen Fissler-Originalersatzteile ausgetauscht werden. Teile, die erkennbare Beschädigungen aufweisen müssen unverzüglich ausgetauscht werden

10 Jahre Liefergarantie auf Ersatzteile

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

Original Fissler Ersatzteile erhalten Sie bei stationären Fissler Händlern oder unter www.fissler.com.

Fissler Service

Für eine persönliche Beratung steht Ihnen der Fissler Kundendienst gerne telefonisch oder per Email zur Verfügung:

Tel: +49 6781 403 556

Email: kundendienst@fissler.de

