TÖPFE. POTS.

Gebrauchsanweisung.

Instructions for use and care.

DE	Gebrauchs- und Pflegehinweise
EN	Instructions for use and care
ES	Instrucciones de uso y mantenimiento
FR	Notice d'utilisation et d'entretien
GR	Οδηγίες χρήσης και περιποίησης
IT	Istruzioni d'uso e manutenzione
NL	Gebruiks- en onderhoudsinstructies
RU	Инструкции по применению и уходу
TR	Kullanma ve bakım talimatları

040-112-00-921/0

DEUTSCH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Fissler Kochgeschirrs, das Ihnen alle Voraussetzungen für viele Erfolgserlebnisse beim Kochen und Genießen bietet. Um lange Freude an den sehr guten Gebrauchseigenschaften Ihres Kochgeschirrs zu haben und eine optimale Lebensdauer zu erzielen, beachten Sie bitte die nachfolgenden Hinweise.
Viel Spaß bei der Zubereitung Ihrer Gerichte und gutes Gelingen!

Praktische Funktionen des Fissler Kochgeschirrs

- Die Töpfe haben gut schließende Deckel zum wasserarmen und energiesparenden Garen.
- Durch den Schüttrand von Edelstahltöpfen ist das kleckerfreie Aus- und Umgießen kein Problem.
- Die ergonomisch geformten Griffe sorgen für sicheres Halten und Tragen.
- Der Boden gewährleistet eine schnelle Wärmeaufnahme und eine gleichmäßige Wärmeverteilung und -speicherung.
- Fissler Kochgeschirr ist für Gas (außer Töpfe mit Kunststoffgriffen ohne Flammschutz) und Elektroherd (Massekochplatte und Glaskeramikkochfelder) geeignet. Hat Ihr Topf einen CookStar-Allherdboden oder das Wort Induktion im Stempel auf dem Boden, kann er auch auf dem Induktionsherd verwendet werden.

Hinweise für alle Töpfe

- Kochgeschirr mit Kunststoffgriffen ist nicht für die Verwendung im Backofen geeignet.
- Je nach Anwendung des Kochgeschirrs können die Griffe heiß werden. Wir empfehlen die Verwendung eines Handschutzes, insbesondere bei dem Gebrauch auf dem Gasherd oder im Backofen.
- Um beim Frittieren Verbrennungen durch überschäumendes Fett oder Fettspritzer zu vermeiden, immer einen hohen Topf verwenden und maximal bis zur Hälfte mit Fett füllen. Keinen Deckel verwenden und nicht überhitzen. Die richtige Frittiertemperatur ist erreicht, wenn sich sofort nach dem Eintauchen eines Holzlöffelstiels ein Bläschenkranz um den Stiel bildet.
- Kühlen Sie einen heißen Glasdeckel nicht mit kaltem Wasser ab, da der Deckel durch den Temperaturschock beschädigt werden kann.
- Auf Grund des dicht schließenden Topfdeckels kann sich dieser beim Abkühlen am Topfrand festsaugen. Um dieses Vakuum wieder zu lösen, den Topf nochmals kurz erwärmen.
- **Induktionsherd:** Um eine Überhitzung des Kochgeschirrs aufgrund der hohen Leistungsfähigkeit von Induktion zu vermeiden, beachten Sie bitte die Gebrauchsangaben des Herdherstellers. Heizen Sie niemals unbeaufsichtigt, leer oder auf höchster Stufe auf. Beim Gebrauch kann ein summendes Geräusch entstehen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und stellt kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Kochgeschirr dar. Das Geschirr immer mittig auf die Kochstelle setzen. Die Topfgröße sollte mit der Kochfeldgröße übereinstimmen oder größer sein, da sonst die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld auf den Topfboden nicht anspricht.

Wichtige Hinweise für Edelstahltöpfe

- Vor dem ersten Gebrauch den Topf gründlich spülen und mit Wasser und einem Schuss Zitronensaft auskochen. Dadurch werden evtl. noch vorhandener Polierstaub und kleine Verunreinigungen entfernt und das Kochgeschirr wird bereits vor dem ersten Gebrauch gepflegt.
- Der Topf darf nicht länger als 2 Minuten leer oder mit Fett auf höchster Energiestufe aufgeheizt werden. Bei Überhitzung kann sich der Boden golden verfärben. Diese Verfärbung beeinträchtigt die Funktion nicht. Zu einer Überhitzung kann es auch dann kommen, wenn die Flüssigkeit im Topf vollständig verdampft.
- Im Extremfall der Überhitzung kann das Aluminium im Boden schmelzen und flüssig werden. Im Fall einer Überhitzung den Topf niemals von der Kochstelle nehmen, um Verbrennungen durch austretendes heißes Aluminium zu vermeiden. Kochstelle ausschalten und den Topf abkühlen lassen, den Raum lüften.
- Salz nicht ins kalte Wasser, sondern immer ins kochende Wasser geben und umrühren. Durch Zugabe von Salz in kaltes Wasser kann eine extrem hohe Salzkonzentration im Bodenbereich entstehen, die zu Korrosionspunkten am Topfboden führen kann. Diese Veränderungen im Edelstahl haben keinen Einfluss auf die Funktion und die Kocheigenschaften.

Wichtige Hinweise für versiegelte Töpfe

- Vor dem ersten Gebrauch den Topf gründlich spülen und mit Wasser auskochen. Gleichmäßig mit Fett einreiben und auf kleiner Hitze zwei Minuten einbraten. Jetzt ist der Topf gebrauchsfertig.
- Im Topf nicht schneiden und keine scharfkantigen Utensilien verwenden. Küchenhelfer aus Holz oder Kunststoff benutzen.
- Um Überhitzung zu vermeiden, heizen Sie einen versiegelten Topf niemals unbeaufsichtigt oder auf höchster Stufe auf. Beim Gebrauch im Backofen nicht über 220°C und nicht mit Grillfunktion. Eine Überhitzung des Topfes beeinträchtigt den Antihaft-Effekt des Topfes und kann zum Verbrennen der Versiegelung und zu Rauchentwicklung führen. In diesem Fall schalten Sie die Beheizung ab, öffnen ggf. die Backofentür und lüften Sie den Raum vollständig.
- Beim häufigen Hin- und Herschieben auf Glaskeramik können Spuren von Aluminiumabrieb sichtbar werden. Aluminiumspuren lassen sich mit handelsüblicher Glaskeramik-Pflege entfernen.

Die wichtigsten Verwendungsmöglichkeiten

Anbraten

a) in Edelstahltöpfen: In Edelstahlkochgeschirr wird kross angebraten. Er ist besonders gut geeignet für unpaniertes Fleisch, z.B. Steak, Hähnchenschnitzel, Spieße, Kotelett Natur usw.
1. Kochgeschirr ohne Fett auf mittlerer Stufe (2/3 Herdleistung) erhitzen.
2. Einige kalte Wassertropfen in das Kochgeschirr geben. Wenn diese glasklar perlen und im Topf „tanzen“, ist die richtige Temperatur erreicht, um das Fleisch mit oder ohne Fett zu braten. Vor der Zugabe von Fett bzw. dem Einlegen des Bratgutes das Wasser vorsichtig, z.B. mit einem Küchentuch aus dem Topf wischen.
3. Das Bratgut fest andrücken. Es löst sich nach wenigen Minuten vom Boden und kann gewendet werden.
4. Jetzt die Energiezufuhr zurückschalten und das Fleisch auf den gewünschten Punkt garen.

b) in versiegelten Töpfen: Versiegeltes Kochgeschirr eignet sich besonders gut für Speisen, die zum Ankleben neigen, wie z.B. Käsesaucen, Paniertes.
1. Den Topf mit wenig Fett ausreiben (3-4 Tropfen auf ein Küchentuch geben).
2. Auf mittlerer Temperatur (2/3 Herdleistung) aufheizen. Bei der Zubereitung von Paniertem etwas Fett zugeben, damit es gleichmäßig braun wird. Das Bratgut in den Topf geben und von allen Seiten braten.

Die feine Art: Schmoren: Geschmorte Gerichte schmecken durch die Flüssigkeitszugabe besonders aromatisch und köstlich. Einfach Rouladen, Gulasch oder Schmorbraten mit oder ohne Fett anbraten, anschließend unter Zugabe von etwas Flüssigkeit und mit aufgelegtem Deckel garen.

Gesund Genießen durch Dünsten: Das Garen im eigenen Saft oder in wenig Fett unterstützt die wellnessorientierte Ernährung. Beim Dünsten werden Nährstoffe, Vitamine und Mineralstoffe geschont und Farbe, Aroma und Eigengeschmack bleiben erhalten. Während des Garens den Deckel möglichst nicht abheben und darauf achten, dass die Flüssigkeit nicht vollständig verdampft, da sonst das Gargut anbrennt.

Energiespartipps

- Speicherwärme des Bodens durch frühzeitige Reduktion der Energiezufuhr und Abschalten bereits vor Ende der Garzeit nutzen.
- Möglichst immer mit aufgelegtem Deckel garen.
- Kochgeschirrgröße entsprechend der Menge, die gegart wird, wählen.
- Die Herdplatte sollte dem Durchmesser des Kochgeschirrbodens entsprechen oder kleiner sein.

Empfehlung für die Regulierung der Kochstelle

	Kochstufen der Massekochplatte / Glaskeramikkochfeld			
	1-12 Stufen	**1-9 Stufen**	**1-6 Stufen**	**1-3 Stufen**
Ankochen	12	9	6	3
Anbraten, Aufheizen	9-12	6-9	4-6	2-3
Fortgaren, Dämpfen, Dünsten	1-6	1-4	1-3	½ - 1½

Die angegebenen Einstellungsbereiche sind Mittelwerte. Für empfindliche Speisen und kleinere Mengen wählen Sie eine niedrigere, bei größeren Mengen eine höhere Einstellung. Beachten Sie bitte auch die Angaben der Gebrauchsanleitung Ihres Herdes. **Masse/Glaskeramik (Strahlung/Halogen):** Die Herdplatte sollte dem Durchmesser des Topfbodens entsprechen oder kleiner sein. **Gasherd:** Das Kochgeschirr mittig aufstellen und Flammenüberschlag vermeiden. **Induktion:** Das Geschirr immer mittig auf die Kochstelle setzen. Die Topfgröße sollte mit der Kochfeldgröße übereinstimmen oder größer sein. Die richtige Fortkochstufe zu treffen, um energiesparend zu garen, erfordert etwas Erfahrung. Der Topfinhalt sollte beim Weitergaren sanft köcheln, ohne überzukochen. Aus dem Deckel sollte keine Dampffahne austreten. Bei leichtem oder starkem Dampfaustritt ist die Energiezufuhr weiter zu reduzieren.

Perfekt reinigen und pflegen

- Wird Kochgeschirr mit Kunststoffgriffen in die Spülmaschine gegeben, verändert sich mit der Zeit die Farbe der Griffe. Dies beeinflusst aber nicht die Funktion der Griffe.
- Verwenden Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine nur haushaltsübliche Produkte in der vom Hersteller empfohlenen Dosierung, keine Industriespülmittel oder hochkonzentrierte Reiniger.
- Kochgeschirr aus Aluminiumguss ist für eine Reinigung in der Spülmaschine nicht geeignet!
- Zum Reinigen heißes Spülwasser mit üblichem Spülmittel und Topfschwamm oder weiche Bürste verwenden, spitze oder scharfe Gegenstände vermeiden. Für Innenseite und Boden können Sie bei stärkerer Verschmutzung die raue Seite des Schwammes verwenden.
- Speisereste nicht antrocknen lassen.
- **Spezielle Hinweise für versiegeltes Kochgeschirr:** Um eine lange Lebensdauer zu gewährleisten, empfehlen wir die Reinigung per Hand mit heißem Wasser, einem flüssigen Handspülmittel und einem weichem Schwamm. Benutzen Sie keine kratzenden oder scheuernden Putzmittel.
- **Spezielle Hinweise für Edelstahlkochgeschirr:** Keine Speisen über längere Zeit im Topf aufbewahren, da sie auf Edelstahl Flecken und Veränderungen der Oberfläche hervorrufen können. Zur Erhaltung der Edelstahl-Oberfläche verwenden Sie regelmäßig die Fissler Edelstahlpflege. Sie ist bestens für die Entfernung weißer oder regenbogenartiger Verfärbungen und Beläge geeignet.

Gewährleistung

Bei Beanstandung innerhalb der aktuellen gesetzlichen Gewährleistung, sofern nicht anders angegeben, geben Sie bitte das komplette Gerät zusammen mit dem Kassenbeleg an Ihren Händler zurück oder schicken Sie das Produkt gut verpackt an: FiFissler Kundendienst, Harald-Fissler-Str. 10, D- 55768 Hoppstädten-Weiersbach, Tel: +49 (0)6781-403-100, e-mail: service@fissler.com.
Ausgeschlossen von der Gewährleistung sind Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind, z.B. Überhitzung, Verfärbung, Kratzer, Fall auf den Boden oder unsachgemäße Reinigung. Ebenso ausgenommen sind rein optische Gebrauchsspuren.

Service

Alle Ersatzteile können Sie bei Ihrem Fissler führenden Fachgeschäft (Händlerliste auf www.fissler.com) oder in den Fachabteilungen der Warenhäuser kaufen. Dort erhalten Sie auch das umfangreiche Fissler-Zubehör-Sortiment. Gern hilft Ihnen auch unser Kundendienst. Weitere Informationen und eine digitale Version dieser Gebrauchsanleitung finden Sie unter www.fissler.com.

ENGLISH

Dear customer,
Congratulations on the purchase of this Fissler cookware, which offers everything you need for successful cooking and maximum enjoyment of your culinary creations. To enjoy the excellent properties of your cookware for a long time and to ensure an optimum product life, please note the following tips.
We hope you will enjoy preparing your dishes – and the results.

Practical functions of Fissler cookware

- The pots have tightly closing lids for cooking with little water and high energy efficiency.
- The pouring rim of the stainless steel pots makes it easy to pour the contents out or into other containers without spilling or dripping.
- The pots can be securely held and carried with their ergonomically shaped handles.
- The base guarantees fast heat absorption and uniform heat distribution and storage.
- Fissler cookware can be used on gas (except pots with plastic handles without flame protection) and electric stoves (cast-iron burners and glass ceramic cooking surfaces). If your pot has a CookStar all-stove base or the word “induction” in the stamp on the base, it can also be used on an induction stove.

Tips for all pots

- Cookware with plastic handles is not suitable for use in the oven.
- The handles can become hot, depending on how the cookware is used. We recommend using a potholder, especially when the cookware is used on a gas stove or in the oven.
- To avoid the risk of burns caused by oil boiling over or by spatters from deep-frying, always use a high-sided pot and never fill the pot more than half full with oil. Do not use a lid, and do not overheat. The right temperature for deep-frying has been reached when a circle of bubbles forms around the handle of a wooden spoon immediately after it is dipped into the oil.
- Never run cold water over a hot glass lid to cool it because the lid can be damaged by thermal shock.
- Since the lid closes so tightly, a vacuum can develop inside the pot as it cools down, making it difficult to remove the lid. To loosen the lid, reheat the pot briefly.
- **Induction stove:** To prevent overheating of the cookware due to the high-power output of induction, please follow the stove manufacturer‘s instructions for use. Never leave cookware unattended during heating or heat it when empty or on high heat. A buzzing noise can arise during use. This noise is due to technical reasons and is not an indication of a defect in your stove or cookware. Always place the cookware in the center of the burner. The diameter of the pot base should be equal to or larger than the diameter of the cooking zone; otherwise, it is possible that the cooking zone will not react to the bottom of the pot.

Important tips for stainless steel pots

- Before using your pot for the first time, rinse it thoroughly and boil some water with a dash of lemon juice in it for several minutes. This will remove any polishing dust or small impurities and give the cookware a little bit of care before first use.
- Never heat your pot empty or with oil in it at high heat for more than 2 minutes. Overheating may cause the bottom of the pot to turn a golden color. This discoloration will not affect its performance. Overheating can also occur if the liquid in the pot evaporates completely.
- Extreme overheating may cause the aluminum in the base to melt and liquefy. In case of overheating, never try to remove the pot from the burner, or you might be burned by leaking hot aluminum. Switch off the burner, allow the pot to cool, and air out the room.
- Do not add salt to cold water. Instead, wait for the water to boil, and then stir in the salt. Adding salt to cold water may lead to extremely high salt concentrations in the bottom of the pot, which can cause corrosion spots. Such spots on the stainless steel do not affect the performance or cooking properties of the pot.

Important tips for coated pots

- Before using your pot for the first time, rinse it thoroughly and boil some water in it for a few minutes. After this, rub evenly with oil and heat for two minutes at low heat. Now the pot is ready for use.
- Do not cut food in the pot, and do not use any sharp-edged utensils in it. Use wooden or plastic kitchen utensils.
- To prevent overheating, never leave a coated pot unattended while it is heating, and never heat it at high heat. Do not use it in an oven heated to over 220°C or with a broiler function. Overheating the pot will impair the non-stick property of the pot and can lead to burns on the coating and the formation of smoke. If this should happen, switch off the heat, open the oven door if necessary, and air the room completely.
- If the pot is often moved back and forth on a glass ceramic surface, traces of aluminum may rub off. Aluminum marks can be removed with commercial quality glass ceramics care products.

The main uses

Frying

a) in stainless steel pots: Foods are fried at a high temperature. This is particularly suitable for meat that is not breaded, e.g. steak, chicken cutlets, skewers, chops, etc.
1. Heat the cookware without oil/fat at medium (2/3 of the stove power).
2. Sprinkle a few drops of cold water into the cookware. The right temperature for frying meat with or without oil/fat has been reached when the drops bubble clearly and “dance” in the pan. Before you add oil/fat or put in the meat, carefully wipe the water out of the pot, e.g. with a paper towel.
3. Firmly press down the meat. It will release from the bottom after a few minutes and can then be turned over.
4. Now turn down the heat and cook the meat to your liking.

b) in coated pots: Coated cookware is particularly suitable for foods which tend to stick, such as cheese sauces and breaded foods.
1. Rub the pot with a little oil (put 3-4 drops on a paper towel).
2. Heat at medium temperature (2/3 of the stove power). When preparing breaded foods, add some oil/fat so that it will brown uniformly. Put the food in the pot, and fry it on all sides.

Delicate braising: The addition of liquid gives braised dishes a very delicious and aromatic flavor. Simply brown beef rolls, goulash, or pot roast with or without oil, then add some liquid, cover the pot, and continue cooking.

Healthy stewing: A wellness-oriented diet is promoted by cooking foods in their own juices or with little oil. Stewing preserves nutrients, vitamins and minerals and retains color, aroma, and the food’s own flavor. Do not lift the lid during cooking unless necessary, and make sure that the liquid does not evaporate completely, which could cause the food to burn.

Energy-saving tips

- Use the heat stored in the bottom of the pot by reducing the heat at an early stage and switching it off before the end of the cooking time.
- Always cook with the lid on whenever possible.
- Choose the right pot size for the amount of food to be cooked.
- The diameter of the burner should be the same as or smaller than the diameter of the cookware base.

Recommended burner settings

	Cast-iron burner / glass ceramic stove settings			
	1-12 levels	**1-9 levels**	**1-6 levels**	**1-3 levels**
Heating up	12	9	6	3
Frying, Heating	9-12	6-9	4-6	2-3
Simmering, steaming, stewing	1-6	1-4	1-3	½ - 1½

The setting ranges given above are average values. Select a lower setting for delicate foods and smaller amounts and a higher setting for larger amounts. Please also note the specifications in the instruction manual for your stove. **Cast-iron burners/glass ceramics (radiation/halogen):** The diameter of the burner should be the same as or smaller than the diameter of the base of the pot.
Gas stove: Place the cookware in the center and make sure flames do not extend up the sides of the cookware.
Induction: Always place the cookware in the center of the burner. The diameter of the pot should be the same as or larger than the diameter of the cooking zone.
Selecting the right simmering setting for energy-saving cooking requires some experience. The contents of the pot should simmer gently without boiling over. Steam should not escape from under the lid. The heat must be reduced further if small or large amounts of steam are escaping.

Perfect cleaning and care

- If cookware with plastic handles is put into the dishwasher, the color of the handles will change over the years. However, this will not affect the performance of the handles.
- When cleaning your cookware in the dishwasher, use only conventional household products in the dosage recommended by the manufacturer. Do not use industrial dishwashing detergents or highly concentrated cleaners.
- Cookware made of cast aluminum is not suitable for dishwashing!
- To wash by hand, use hot water with a conventional dishwashing liquid and a sponge or a soft brush; never use pointed or sharp objects. For tougher soiling, you can use the rough side of the sponge on the inside and on the bottom of the pot.
- Do not allow food residues to dry on the cookware.
- **Special tips for coated cookware:** To ensure a long product life, we recommend hand-washing the cookware with hot water, dishwashing liquid, and a soft sponge. Do not use any scratchy or abrasive cleaners.
- **Special tips for stainless steel cookware:** Do not keep foods in the pot for long periods, because this can cause spots and changes in the stainless steel surface. To preserve the stainless steel surface, use Fissler stainless steel care products regularly. They are optimally suited for the removal of white or iridescent discolorations and films.

Warranty

In the event of a complaint within the current legally implied warranty period, unless otherwise noted, please return the complete unit together with the sales slip to your dealer or send the product in appropriate packaging to: Fissler-Customer Service, Harald-Fissler-Str. 10, D- 55768 Hoppstädten-Weiersbach, Phone: +49 (0)6781-403-100, e-mail: service@fissler.com.
Damage resulting from improper use, e.g. overheating, discoloration, scratches, dropping on the floor, or improper cleaning, is excluded from this warranty. Purely visual signs of use are also excluded

US Warranty

Limited Lifetime Warranty
Fissler USA warrants to the original owner of the new cookware that it is free of defects in material and construction for the life of the product under normal use and proper care. Fissler USA will repair or replace, at its discretion, any item with a manufacturing defect. Should the defective item be discontinued, a similar item will be substituted. This warranty does not cover silicone or rubber parts, nor normal wear and tear, including scratches, slight variations in the stainless steel and discoloration. Incidents of overheating, alterations, unauthorized repairs, use of non-genuine Fissler parts and accessories, misuse, negligence, or abuse will void this warranty. Consequential or incidental damages are expressly excluded by this warranty. If an item is thought to have a manufacturing defect, please contact Customer Service online for detailed instructions on returning the product: www.FisslerUSA.com/customer-service/ . This warranty is limited to purchases within the United States and can only be claimed through Fissler America, Inc., E-Mail: cs@FisslerUSA.com, Phone: +1 (704) 842-9608

Service

All replacement parts can be purchased from your Fissler retailer (see list of retailers at www.fissler.com) or in the specialty departments of department stores. The extensive range of Fissler accessories is also available there. Our Customer Service Department will also be glad to help. For more information, visit www.fissler.com.

FRANÇAIS

Chère cliente, cher client,
Nous vous félicitions pour l'achat de cette batterie de cuisine de Fissler, qui vous offre toutes les conditions pour connaître de grands succès aussi bien pour faire la cuisine que pour savourer vos plats. Pour pouvoir profiter longtemps des très bonnes propriétés de vos ustensiles de cuisson et pour obtenir une longévité optimale, nous vous prions de bien vouloir observer les consignes suivantes.
Nous vous souhaitons bien du plaisir et du succès lors de la préparation de vos plats !

Fonctions pratiques des ustensiles de cuisine de Fissler

- Les casseroles disposent d'un couvercle avec une très bonne fermeture pour une cuisson pauvre en eau et économique en énergie.
- Grâce au bord verseur des casseroles en acier inox, verser et transvaser sans baver ne pose plus aucun problème.
- Les poignées de forme ergonomique vous permettent de tenir et de porter vos plats de manière sûre.
- Le fond assure une absorption rapide de la chaleur, ainsi qu'une répartition et un stockage homogènes de la chaleur.
- Les ustensiles de cuisine de Fissler sont adaptés au gaz (hormis les casseroles possédant une poignée en plastique sans couche ignifuge) et pour les cuisinières électriques (plaques de cuisson électriques ou plaques de cuisson vitrocéramiques). Si la casserole dispose d'un fond CookStar tous feux ou si elle possède, sur le fond, un sigle portant le mot induction, elle peut également être utilisée sur une cuisinière à induction.

Remarques concernant toutes les casseroles

- Les ustensiles de cuisine disposant d'une poignée en plastique ne sont pas adaptés pour une utilisation dans le four.
- En fonction de l'utilisation des ustensiles de cuisine, les poignées sont susceptibles de devenir chaudes. Nous vous recommandons l'utilisation d'une protection pour les mains, en particulier lors d'une utilisation sur une cuisinière à gaz ou au four.
- Pour éviter toute brûlure due à de la graisse qui déborde ou à des projections grasses lorsque vous faites frire des aliments, utilisez toujours une casserole haute et ne la remplissez que pour moitié de graisse. Ne pas utiliser de couvercle et ne pas surchauffer. La bonne température de friture est atteinte si une couronne de bulles se forme immédiatement autour d'une cuillère en bois que vous trempez dans le corps gras.
- Ne pas refroidir un couvercle en verre chaud avec de l'eau froide du fait que le couvercle pourrait être endommagé en raison du choc thermique.
- Du fait que le couvercle de casserole ferme de manière étanche, il est susceptible de rester collé sur le bord de la casserole lors du refroidissement. Pour remédier à ce vide, faites rapidement réchauffer la casserole.
- **Cuisinière à induction.** Pour éviter une surchauffe des ustensiles de cuisine en raison de la puissance élevée des cuisinières à induction, nous vous prions de bien vouloir observer les consignes d'utilisation du fabricant de la cuisinière. Ne réchauffez jamais un plat sans surveillance, lorsqu'il est vide ou à puissance maximale. Un bruit de bourdonnement est susceptible de survenir lors de l'utilisation. Ce bruit est dû à la technique et ne constitue pas un indice pour une défectuosité de votre cuisinière ou de vos ustensiles de cuisine. Placez toujours les ustensiles de cuisine au centre de la plaque de cuisson. La taille de la casserole doit correspondre à la taille de la plaque de cuisson ou être plus grande, faute de quoi la plaque de cuisson est susceptible de ne pas réchauffer le fond de la casserole.

Remarques importantes concernant les casseroles en acier inoxydable

- Avant la première utilisation, bien rincer la casserole et faire bouillir avec de l'eau et un filet de jus de citron. Ceka permet d'éliminer la poussière de polissage subsistant éventuellement dans la casserole et d'entretenir, déjà avant la première utilisation, les ustensiles de cuisine.
- La casserole ne doit pas être réchauffée à puissance maximale plus de deux minutes lorsqu'elle est vide ou lorsqu'elle contient un corps gras. En cas de surchauffe, le fond est susceptible de prendre une couleur dorée. Cette coloration n'entrave pas sa fonction. Une surchauffe peut également survenir lorsque le liquide contenu dans la casserole s'évapore.
- Dans certains cas extrêmes, l'aluminium contenu dans le fond de la casserole peut fondre et devenir liquide. En cas de surchauffe, ne retirez jamais la casserole de la plaque de cuisson pour éviter toute brûlure générée par une fuite de l'aluminium. Éteignez la plaque de cuisson et laissez refroidir la casserole ; aérez la pièce.
- Ne mettez jamais de sel dans de l'eau froide, mais toujours dans de l'eau bouillante, et remuez bien. En effet, si vous mettez du sel dans l'eau froide, une concentration de sel extrêmement élevée est susceptible de se former sur le fond de la casserole, ce qui pourrait entraîner des points de corrosion à cet endroit. Ces modifications de l'acier n'influent pas la fonction ni les propriétés de cuisson.

Remarques importantes concernant les casseroles avec revêtement

- Avant la première utilisation, rincez abondamment la casserole et faites y bouillir de l'eau. Recouvrez de graisse de manière homogène et faites cuire à feu doux pendant deux minutes. La casserole est à présent prête à l'emploi.
- Ne coupez pas dans la casserole et n'utilisez pas d'ustensiles à bords tranchants. Utilisez des accessoires en bois ou en plastique.
- Pour éviter une surchauffe, ne laissez jamais chauffer une casserole avec revêtement sans surveillance ou sur puissance maximale. Lors d'une utilisation dans le four, ne dépassez pas une température de 220 °C et n'utilisez pas la fonction grill. Une surchauffe de la casserole réduit l'effet anti-adhérant de la casserole et peut brûler le revêtement et générer de la fumée. Dans ce cas, coupez l'appareil de cuisson, ouvrez, le cas échéant, la porte du four et aérez entièrement la pièce.
- Des traces d'aluminium peuvent apparaître lorsque vous déplacez constamment les casseroles sur la vitrocéramique. Vous pouvez enlever les traces d'aluminium avec un nettoyant usuel pour plaques vitrocéramiques.

Possibilités d'utilisation les plus fréquentes

Cuisson

a) Dans des casseroles en acier inoxydable. Les ustensiles de cuisson en acier inoxydable vous permettent de faire cuire vos plats de manière croustillante. Ces casseroles sont particulièrement adaptées pour de la viande non panée, par ex. des steaks, des escalopes de dinde, des brochettes, des côtelettes, etc.
1. Réchauffez les ustensiles de cuisine sans ajout de graisse à feu moyen (puissance de cuisinière 2/3).
2. Ajoutez quelques gouttes d'eau froide dans les ustensiles de cuisine. Lorsque celles-ci forment des perles transparentes et « dansent » dans la casserole, la bonne température est atteinte pour faire cuire la viande avec ou sans graisse. Avant d'ajouter de la graisse ou avant de mettre le plat dans la casserole, essuyez délicatement l'eau, par exemple à l'aide d'un papier absorbant.
3. Mettez la viande à cuire en appuyant bien fort. Au bout de quelques minutes, elle se détache du fond et peut être retournée.
4. Diminuez maintenant la puissance et faites cuire la viande jusqu'à obtention de la cuisson souhaitée.

b) Dans des casseroles avec revêtement. Les ustensiles de cuisine revêtement sont particulièrement adaptés pour des aliments qui ont tendance à adhérer, par ex. les sauces au fromage, les aliments panés.
1. Mettez un peu de graisse dans la casserole (en mettant 3 ou 4 gouttes de graisse sur du papier absorbant).
2. Réchauffez à température moyenne (puissance de la cuisinière 2/3). Lorsque vous préparez des aliments panés, ajoutez un peu de graisse pour qu'ils cuisent de manière homogène. Mettez le plat à faire cuire dans la marmite et cuisez de tous les côtés.

Tout en finesse : cuisson à petit feu. Les plats cuits à petit feu, grâce à l'adjonction de liquide, ont particulièrement d'arôme et de saveur. Il suffit de faire cuire les roulades, le goulasch ou le bœuf braisé avec ou sans graisse, puis de poursuivre la cuisson en ajoutant un peu de liquide et en mettant un couvercle.

Mangez bon et sain grâce à la cuisson à la vapeur : faire cuire les aliments dans leur propre jus ou dans très peu de matière grasse participe à une alimentation soucieuse du bien-être. Lors de la cuisson à la vapeur, les substances nutritives, les vitamines et les minéraux, ainsi que la couleur, l'arôme et la saveur sont préservés. Pendant la cuisson, évitez de soulever le couvercle et veillez à ce que le liquide ne s'évapore pas complètement, faute de quoi vos aliments risquent de brûler.

Conseils pour économiser de l'énergie

- Utilisez la chaleur emmagasinée du fond en réduisant suffisamment tôt la puissance de cuisson, avant la fin du temps de cuisson.
- Faites cuire si possible en laissant le couvercle sur la cuve.
- Choisissez la taille des ustensiles de cuisine en fonction de la quantité qui doit être cuite.
- La plaque de cuisson doit correspondre ou être un peu plus petite que le diamètre du fond de la casserole.

Recommandation pour la régulation de la plaque de caisson

	Puissance de la plaque électrique / vitrocéramique			
	Niveaux 1-12	**Niveaux 1-9**	**Niveaux 1-6**	**Niveaux 1-3**
Début de cuisson	12	9	6	3
Début de cuisson, préchauffage	9-12	6-9	4-6	2-3
Cuisson, cuisson à l'étuvée, cuisson á la vapeur	1-6	1-4	1-3	½ - 1 ½

Les plages de réglage indiquées sont des valeurs moyennes. Lorsque vous faites cuire des aliments sensibles ou des quantités plus petites, sélectionnez un réglage plus faible ; lorsque vous faites cuire des quantités importantes, préférez un réglage plus fort. Observez les indications du mode d'emploi de votre cuisinière. **Rayonnement thermique/vitrocéramique (rayonnement/halogène).** La plaque de cuisson doit correspondre ou être un peu plus petite que le diamètre du fond de la casserole. **Cuisinière à gaz.** Placez les ustensiles de cuisine au centre de la plaque et évitez que les flammes n'enveloppent la casserole. **Induction.** Placez toujours les ustensiles de cuisine au centre de la plaque de cuisson. La taille de la casserole doit être égale ou plus grande que la taille de la plaque de cuisson. Réglez la bonne température de poursuite de cuisson, faites cuire les aliments en économisant de l'énergie, ce qui requiert une certaine expérience. Le contenu de la casserole, lors de la cuisson, doit mijoter doucement sans déborder. Il faut éviter que la vapeur d'eau s'échappe du couvercle. Lorsque la vapeur s'échappe en petite ou grande quantité, il faut encore réduire l'alimentation en énergie.

Nettoyer parfaitement et entretenir

- Si vous mettez vos ustensiles de cuisine au lave-vaisselle, la couleur des poignées, au fil du temps, se modifiera. Cela n'a toutefois aucune influence sur la fonction des poignées.
- Lorsque vous mettez vos ustensiles au lave-vaisselle, n'utilisez que des produits ménagers habituels dans le dosage recommandé par le fabricant, n'utilisez pas de liquide vaisselle industriel ou des nettoyants fortement concentrés.
- Les ustensiles en fonte d'aluminium ne vont pas au lave-vaisselle !
- Pour le nettoyage, utilisez de l'eau et votre liquide vaisselle habituel, une éponge pour casserole ou une brosse douce, évitez d'utiliser des objets pointus ou tranchants. Pour le côté intérieur et le fond, vous pouvez, en cas de fortes salissures, utiliser la partie rêche de votre éponge. N'utilisez pas d’eau de javel.
- Ne laissez pas sécher des restes d'aliment.
- **Remarques particulières pour les ustensiles de cuisine avec revêtement.** Afin d'assurer la longévité de vos ustensiles de cuisine, nous vous recommandons un lavage à la main avec de l'eau chaude, un liquide vaisselle et une éponge douce. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou corrosifs.
- **Remarques particulières concernant les ustensiles de cuisine en acier inoxydable.** Ne conservez pas des aliments dans la casserole sur une longue période puisqu'ils seraient susceptibles de provoquer des tâches et des modifications de la surface de l'acier inox.

Garantie

En cas de réclamation dans le cadre de la garantie légale en vigueur, sauf indication contraire, ramenez à votre revendeur l'appareil dans son ensemble, accompagné du ticket de caisse, ou envoyez le produit, bien emballé, à l'adresse suivante. Fissler Kundendienst, Harald-Fissler-Str. 10, D-55768 Hoppstädten-Weiersbach - Allemagne, tél. : +49 (0)6781-403-100, e-mail:service@fissler.com.
Sont exclus de la garantie tous les dommages résultant d'une utilisation non conforme, par ex. surchauffe, coloration, rayures, chute sur le sol ou nettoyage non adéquat. Les traces d'usure qui sont purement visuelles ne sont pas non plus couvertes par la garantie.

Service

Vous pouvez acheter toutes les pièces de rechange dans votre magasin spécialisé Fissler (voir liste des revendeurs sur le site www.fissler.com) ou dans les rayons spécialisés des grandes surfaces. Vous y trouverez également une gamme très complète d’accessoires Fissler. Notre service après-vente se tient également à votre disposition. Vous trouverez de plus amples informations sur le site Internet www.fissler.fr.

NEDERLANDS

Geachte klant,
Hartelijk gefeliciteerd met de aanschaf van dit Fissler-kookgerei dat garant staat voor vele succesvolle resultaten bij het bereiden van eten en culinair genieten. Om lang plezier aan de zeer goede gebruikseigenschappen van uw kookgerei te beleven en een optimale gebruiksduur te behalen, verzoeken wij u de volgende informatie in acht te nemen.
Veel plezier bij de bereiding van uw gerechten en smakelijk eten.

Praktische functies van het Fissler-kookgerei

- De pannen hebben zeer goed sluitende deksels voor energiebesparend koken met weinig water.
- Dankzij de schenkrand bij pannen van roestvrij edelstaal is het druppelvrij uitgieten geen enkel probleem.
- De ergonomisch gevormde grepen zorgen voor een veilige houvast en grip.
- De bodem garandeert een snelle warmteopname en een gelijkmatige warmteverdeling en -opslag.
- Fissler-kookgerei is geschikt voor gas (m.u.v. kookpannen zonder vlambeschermer), elektrische en keramische kookplaten. Wanneer uw pan is voorzien van de CookStar-bodem of de aanduiding „Induction“ in de bodemstempel, is deze ook geschikt voor inductie.

Informatie betreffende alle pannen

- Kookgerei met kunststofgrepen is niet geschikt voor gebruik in de oven.
- Met name op gas of in de oven kunnen de grepen heet worden. Wij adviseren dan het gebruik van pannenlappen.
- Om bij het frituren verbrandingen door overlopend of spattend vet te voorkomen, moet u altijd een hoge pan
- gebruiken die maximaal tot de helft met vet gevuld is. Geen deksel gebruiken en niet oververhitten. De juiste frituurtemperatuur kunt u meten door de steel van een houten lepel in het vet te dompelen. Wanneer hierom een ring van blaasjes ontstaat, is de juiste temperatuur bereikt.
- Koel een heet glazen deksel niet af met koud water, omdat het deksel door de temperatuurschok kan beschadigen.
- Het nauwkeurig afsluitende deksel kan zich tijdens het afkoelen vacuüm zuigen aan de pan. Het vacuüm kan weer worden opgeheven door de pan nogmaals kort te verwarmen.
- **Inductiefornuis:** Om oververhitting van het kookgerei als gevolg van het hoge inductievermogen te voorkomen, verzoeken wij u de gebruiksinstructies van de fornuisfabrikant in acht te nemen. Plaats de pan nooit zonder toezicht op het fornuis. Niet in de hoogste stand opwarmen. Tijdens het gebruik kan een zoemend geluid optreden. Dit geluid heeft een technische oorzaak en is geen gevolg van een defect aan uw fornuis of kookgerei. Pannen altijd in het midden op de kookplaat zetten. De diameter van de pan zou even groot of groter dan de kookplaat moeten zijn, omdat anders de mogelijkheid bestaat dat de kookplaat geen contact maakt met de panbodem.

Belangrijke informatie voor pannen van roestvrij edelstaal

- Voor het eerste gebruik de pan grondig afspoelen en uitkoken met water en een scheutje citroensap. Hierdoor worden eventueel aanwezige polijststof en kleine verontreinigingen verwijderd en wordt het kookgerei al voor het eerste gebruik onderhouden.
- De pan mag niet langer dan 2 minuten leeg of met vet op de hoogste kookplaatstand worden opgewarmd. Bij oververhitting kan de bodem goudkleurig verkleuren. Deze verkleuring heeft echter geen nadelige gevolgen op de werking van de pan. Oververhitting kan eveneens voorkomen wanneer het vocht in de pan volledig is verdampt.
- In extreme gevallen kan het aluminium in de bodem door oververhitting smelten en vloeibaar worden. In geval van oververhitting de pan nooit van de kookplaat halen, om verbrandingen door uitlopend heet aluminium te vermijden. De kookplaat uitschakelen, de pan laten afkoelen en de ruimte goed ventileren.
- Zout niet aan koud, maar altijd aan kokend water toevoegen en vervolgens omroeren. Door het toevoegen van zout in koud water kan een extreem hoge zoutconcentratie op de bodem ontstaan, die tot corrosiepunten op de panbodem kan leiden. Deze veranderingen in het roestvrij edelstaal hebben geen invloed op de functie en de kookeigenschappen.

Belangrijke informatie voor pannen met anti-aanbaklaag

- Voor het eerste gebruik de pan grondig afspoelen en met water uitkoken. Pan gelijkmatig inwrijven met olie en op een laag vuur twee minuten verwarmen. Vervolgens is de pan gebruiksklaar.
- Nooit in de pan snijden en geen scherpe voorwerpen gebruiken. Gebruik keukengereedschap van hout of kunststof.
- Om oververhitting te voorkomen mag een koekenpan met anti-aanbaklaag nooit zonder toezicht of op de hoogste stand worden (voor)verwarmd. Gebruik in de oven tot maximaal 220°C. Nooit de grillfunctie instellen. Oververhitting van de pan heeft een nadelig effect op de anti-aanbakeigenschappen van de pan en kan tot verbranden van de anti-aanbaklaag en tot rookontwikkeling leiden. In dit geval dient u het fornuis/de oven uit te schakelen, evt. de ovendeur te openen en de ruimte volledig te ventileren.
- Bij regelmatig heen en weer schuiven op glaskeramische platen kunnen sporen van afgesleten aluminium zichtbaar worden. Sporen van aluminium laten zich eenvoudig verwijderen met Fissler-glaskeramiekreiniger.

De belangrijkste toepassingsmogelijkheden

Braden

a) in pannen van roestvrij edelstaal: In pannen van roestvrij edelstaal wordt krokant gebraden. Ze zijn bijzonder geschikt voor ongepaneerd vlees, bijv. biefstuk, kipfilet, spiesen, karbonade enz.
1. Pan zonder vet op middelmatige stand (2/3 fornuisvermogen) verwarmen.
2. Een paar druppels koud water in de pan doen. Als deze glasheldere parels vormen en in de pan ‚dansen‘ is de juiste temperatuur bereikt om het vlees met of zonder vet te braden. Verwijder het overtollige vocht voorzichtig met keukenpapier of een droge vaatdoek alvorens het vet of vlees in de pan te doen.
3. Het te braden vlees stevig aandrukken. Dit laat na enkele minuten los van de bodem en kan vervolgens worden omgekeerd.
4. Draai het vuur omlaag en laat het vlees tot de gewenste temperatuur gaar worden.

b) in pannen met anti-aanbaklaag: Pannen met anti-aanbaklaag zijn bijzonder geschikt voor gerechten die neigen tot vastkleven, bijv. kaassauzen, gepaneerde levensmiddelen
1. De pan insmeren met een beetje vet of olie (3-4 druppels op een keukenpapiertje doen).
2. Op een middelmatige temperatuur (2/3 fornuisvermogen) opwarmen. Bij de bereiding van gepaneerde levensmiddelen iets meer olie of vet toevoegen, zodat zij gelijkmatig bruin worden. Het vlees in de pan doen en aan alle kanten braden.

Voorzichtig koken, smoren: Gesmoorde gerechten smaken door de toevoeging van vocht bijzonder aromatisch en verrukkelijk. Gewoon de rollade, goulash of suddervlees met of zonder vet aanbraden, aansluitend wat vocht toevoegen en met gesloten deksel gaar laten worden.

Gezond genieten door stoven: Het gaar worden in het eigen vocht of in slechts weinig vet zorgt voor een gezondere voedingswijze. Bij het stoven blijven voedingsstoffen, vitamines en mineralen gespaard en blijven kleur, aroma en eigen smaak behouden. Neem het liefst het deksel tijdens het garen niet van de pan en let op dat de vloeistof niet volledig verdampt, omdat het gerecht anders aanbrandt.

Energiebespaartips

- Maak gebruik van de warmteopslag van de bodem door de energietoevoer vroegtijdig te reduceren en reeds voor het einde van de bereidingstijd de kookplaat uit te zetten.
- Laat gerechten liefst altijd met een gesloten deksel gaar worden.
- Gebruik altijd een pan met voldoende literinhoud voor hed te bereiden gerecht.
- De diameter van de kookplaat dient altijd even groot of kleiner te zijn dan de diameter van de panbodem.

Advies voor de regulering van de kookplaat

	Kookstanden van elektrische / keramische kookplat			
	1-12 standen	**1-9 standen**	**1-6 standen**	**1-3 standen**
Kort koken	12	9	6	3
Aanbraden, opwarmen	9-12	6-9	4-6	2-3
Gaar worden, stomen, stoven	1-6	1-4	1-3	½ - 1 ½

De aangegeven instellingen zijn gemiddelde waarden. Voor gevoelige gerechten en kleinere hoeveelheden kunt u een lagere instelling kiezen, bij grotere hoeveelhedenk kunt u een hogere instelling kiezen. Let a.u.b. ook op de instructies van de kookplaat- /fornuisfabrikant. **Massa/glaskeramiek (straling/halogeen):** De diameter van de kookplaat dient altijd even groot of kleiner te zijn dan de diameter van de panbodem. **Gasfornuis:** De pan in het midden neerzetten en een te grote vlam voorkomen. **Inductie:** Pannen altijd in het midden op de kookplaat zetten. De panbodem zou net zo groot of groter dan de kookplaat moeten zijn. Om de juiste doorkookstand in te stellen en tegelijkertijd energiebesparend te koken, is wat ervaring nodig. De inhoud van de pan zou bij het doorkoken zachtjes moeten pruttelen, zonder over te koken. Er zou geen stoom door het deksel naar buiten moeten komen. Bij een lichte of sterke ontsnapping van stoom moet de energietoevoer verder worden teruggedraaid.

Perfect reinigen en onderhouden

- Als kookgerei met kunststofgrepen doorgaans in de vaatwasmachine wordt gereinigd, verandert na verloop van tijd de kleur van de grepen. Dit heeft echter geen nadelige invloed op de functie van de grepen.
- Gebruik bij de reiniging in de vaatwasmachine alleen een normaal afwasmiddel in de door de fabrikant aanbevolen dosering. Gebruik geen industriële afwasmiddelen of hooggeconcentreerde reinigers.
- Kookgerei uit gietaluminium is niet vaatwasmachinebestendig.
- Gebruik voor het afwassen heet afwaswater met een normaal afwasmiddel. Gebruik een spons of zachte afwasborstel en vermijd puntige of scherpe voorwerpen. Voor de binnenzijde en de bodem kunt u bij sterkere vervuiling de ruwe zijde van de spons gebruiken.
- Laat etensresten niet indrogen.
- **Speciale aanwijzingen voor pannen met anti-aanbaklaag:** Om een lange levensduur te waarborgen, adviseren wij de pannen met de hand af te wassen met heet water, wat vloeibaar afwasmiddel en een zachte spons. Gebruik geen krassende of schurende reinigingsmiddelen.
- **Speciale aanwijzingen voor pannen van roestvrij edelstaal:** Bewaar voedsel niet voor langere tijd in de pan, omdat dit op edelstaal vlekken en veranderingen van het oppervlak zou kunnen veroorzaken. Om het oppervlak van het edelstaal mooi te houden, dient u regelmatig Fissler edelstaal-onderhoudsmiddel te gebruiken. Dit is uitstekend geschikt voor het verwijderen van witte of regenboogachtige verkleuringen en aanslag.

Garantie

Bij reclamatie binnen de actuele wettelijke garantietermijn, voorzover niet anders is aangegeven, verzoeken wij u het complete artikel samen met de kassabon naar uw dealer terug te brengen of het product goed verpakt retour te zenden naar: Fissler Kundendienst, Harald-Fissler-Str. 10, D- 55768 Hoppstädten-Weiersbach, Tel: +49 (0)6781-403-100, e-mail: service@fissler.com.
Wij zijn niet aansprakelijk voor schade die is ontstaan door onkundig gebruik, bijv. oververhitting, verkleuring, krassen, vallen op de grond of onjuiste reiniging. Puur optische gebruikssporen vallen eveneens buiten de garantie

Service

Alle reserveonderdelen zijn te verkrijgen via uw Fissler-dealer (dealeroverzicht is te vinden op www.fissler.com), in gespecialiseerde kookwinkels of warenhuizen. Daar is ook het uitgebreide assortiment accessoires van Fissler te verkrijgen. Onze klantenservice is u graag van dienst. Voor meer informatie kunt u terecht op www.fissler.com.

ITALIANO

Gentile cliente,
complimenti per l'acquisto di questa batteria di pentole Fissler, che le offre tutti i presupposti per avere successo in cucina. Per poter sfruttare a lungo le caratteristiche di alta qualità della sua batteria e garantire una durata ottimale del prodotto, la preghiamo di osservare i seguenti suggerimenti.
Le auguriamo buon divertimento con le pentole Fissler e un in bocca al lupo!

Funzioni pratiche della batteria di pentole Fissler

- Le pentole hanno il coperchio con buone caratteristiche di chiusura, per garantire una cottura con poca acqua e risparmiare così energia.
- Grazie al bordo allungato antigoccia delle pentole in acciaio, versare e travasare il contenuto senza sgocciolare non è più un problema.
- I manici di forma ergonomica garantiscono una presa e un trasporto sicuri.
- Il fondo garantisce un veloce assorbimento, accumulo e una distribuzione uniforme del calore.
- Le batterie di pentole Fissler sono adatte a piani di cottura a gas (ad eccezione delle pentole con manici in materiale sintetico, senza protezione antifiamma) ed elettrici (piani di cottura con piastre in ghisa e piani di cottura in vetroceramica). Se la sua pentola possiede un fondo universale CookStar o sul timbro del fondo appare la parola "Induzione", questa potrà essere utilizzata anche sopra un piano di cottura a induzione.

Indicazioni per tutte le pentole

- Pentole con la manicatura in materiale sintetico non sono adatte al forno.
- A seconda dell'utilizzo della batteria di pentole, i manici possono scaldarsi notevolmente. Pertanto, raccomandiamo di usare delle protezioni per le mani, in particolare durante l'utilizzo su piani di cottura a gas o all'interno del forno.
- Per prevenire il rischio di ustioni causate dall'ebollizione dell'olio o da schizzi durante la frittura, si raccomanda di utilizzare sempre una pentola alta e riempirla con olio al massimo fino alla metà. Non utilizzare coperchi e non surriscaldare. La giusta temperatura di frittura è raggiunta quando immediatamente dopo l'immersione di un cucchiaio di legno si forma una ghirlanda di bollicine sul manico.
- Non raffreddare un coperchio di vetro con acqua fredda, quando è caldo, poiché potrebbe essere danneggiato a causa dello shock termico.
- A causa della chiusura ermetica del coperchio della pentola, è possibile che rimanga attaccato alla pentola a causa del risucchio sul bordo della stessa. Per neutralizzare questo effetto, riscaldare brevemente la pentola
- **Piano di cottura a induzione:** per evitare un surriscaldamento della batteria di pentole a causa dell'elevata potenza dell'induzione, si prega di consultare le istruzioni per l'uso del produttore del piano di cottura utilizzato. Non scaldare mai le pentole senza sorvegliarle quando sono vuote o al massimo livello di temperatura. Durante l'utilizzo può verificarsi un certo ronzio. Questo rumore è dovuto a circostanze tecniche e non costituisce alcun sintomo di difetto del piano di cottura o della batteria di pentole. Posizionare le pentole sempre al centro della zona di cottura. La grandezza della pentola deve corrispondere alla zona di cottura o essere più grande, altrimenti il fondo della pentola non risponde all'azione della zona di cottura.

- **Indicazioni importanti per pentole in acciaio inox**
- Prima di utilizzare per la prima volta la pentola, si raccomanda di sciacquarla accuratamente con acqua abbondante e un po' di succo di limone. In questo modo si eliminano eventuali residui di polvere e piccole impurità, con l'attenzione giusta per le pentole prima dell'utilizzo iniziale.
- La pentola non deve essere scaldata per oltre due minuti se vuota o con olio al massimo livello di temperatura. A causa di un surriscaldamento il fondo può assumere un colore dorato. Ma questo scolorimento non ne pregiudica la funzione. Un surriscaldamento può verificarsi anche nel caso di una completa evaporazione di liquido nella pentola.
- In caso di un surriscaldamento estremo può fondersi l'alluminio del fondo e di conseguenza fluidificarsi. In questo caso la preghiamo di non sollevare mai la pentola dalla zona di cottura, per evitare ustioni in seguito alla fuoriuscita di alluminio fluido. Spegnere la zona di cottura e lasciare quindi raffreddare la pentola, aerare bene il locale.
- Non versare il sale in acqua fredda, ma solo in acqua bollente e mescolare. Versando il sale nell'acqua fredda può formarsi una concentrazione salina estremamente elevata nella zona del fondo, con la conseguenza di possibili punti di corrosione sul fondo della pentola. Questi cambiamenti nell'acciaio non hanno però alcun influsso sulla funzione e le caratteristiche delle pentole.

- **Indicazioni importanti per pentole con rivestimento antiaderente**
- Prima di utilizzare per la prima volta la pentola occorre sciacquarla accuratamente con acqua e portarla a ebollizione. Spalmare uniformemente un po' di olio sulla superficie interna e scaldare quindi per due minuti a fiamma bassa. A questo punto la pentola e pronta per l'uso.
- Non tagliare i cibi direttamente nella pentola e non utilizzare degli utensili affilati. Utilizzare piuttosto degli utensili da cucina di legno o di plastica.

- Per evitare un surriscaldamento, non scaldare mai una pentola con rivestimento antiaderente senza essere presenti o quando la temperatura si trova al massimo livello. Per l'utilizzo in forno, non scaldare a una temperatura superiore ai 220°C e non utilizzare la funzione griglia. Un surriscaldamento dalla pentola pregiudica notevolmente l'effetto antiaderente della stessa e può danneggiare le proprietà antiaderenti, di conseguenza si forma il fumo. In questo caso è necessario interrompere la cottura in forno, aprire eventualmente il forno e aerare completamente il locale.
- Spostando con frequenza le pentole da un piano all'altro su una cucina in vetroceramica, è possibile che vengano a formarsi delle tracce di abrasione causate dall'alluminio. Le tracce di alluminio si possono eliminare con i prodotti per la vetroceramica comunemente disponibili in commercio.

Principali possibilità d'uso
Rosolare a fuoco vivo
a) in pentole d'acciaio: nelle pentole in acciaio è possibile rendere croccanti i cibi a fuoco vivo. Queste sono particolarmente adatte per carne non impanata, ad esempio bistecche, cotolette di pollo, spiedini, braciole, ecc.
1. Scaldare la pentola senza olio a fiamma media (2/3 della potenza del piano di cottura).
2. Versare alcune gocce d'acqua fredda nella pentola. Non appena si formano delle perle trasparenti e "danzanti" in pentola, significa che è stata raggiunta la temperatura giusta per arrostire la carne con o senza olio. Prima di aggiungere l'olio ovvero di immettere il prodotto da arrostire, eliminare con cautela l'acqua dalla pentola, ad esempio, servendosi di un panno da cucina.
3. Comprimere bene il cibo da arrostire. Dopo alcuni minuti si stacca dal fondo e può essere girato.
4. Abbassare a questo punto la potenza e cuocere la carne come desiderato.
b) in pentole con rivestimento antiaderente: questo tipo di pentole sono particolarmente adatte per pietanze che tendono ad attaccarsi, quali ad esempio salse al formaggio, cibi impanati
1. Spalmare un po' di olio nella pentola (versare 3-4 gocce sopra un panno da cucina).
2. Scaldare a temperatura media (2/3 della potenza del piano di cottura). Aggiungere un po' di olio per la cottura di cibi impanati, affinché sia garantita una doratura uniforme. Adagiare il cibo nella pentola e cuocere uniformemente su tutti i lati.

Cottura delicata a fuoco lento: le pietanze cotte a fuoco lento hanno un sapore particolarmente aromatico e squisito se regolarmente ricoperte di liquido. Rosolare semplicemente a fuoco vivo involtini, gulasch o stufati con oppure senza olio, cuocere successivamente aggiungendo un po' di liquido a coperchio chiuso.
Stufati salutari: la cottura nel proprio succo o poco olio è ideale per chi segue un'alimentazione orientata al wellness. Nei cibi stufati le sostanze nutritive, le vitamine e i minerali vengono trattate in modo delicato, mentre si conserva allo stesso tempo il colore, l'aroma e il sapore. Durante la cottura si raccomanda di non sollevare il coperchio. Accertarsi che il liquido non evapori completamente, poiché in questo caso si brucerebbe la pietanza.

Suggerimenti per risparmiare energia
- Sfruttare il calore accumulato nel fondo mediante una precoce riduzione dell'alimentazione di energia e spegnimento già prima della fine del tempo di cottura.
- Cuocere possibilmente sempre con il coperchio chiuso.
- Scegliere pentole di grandezza adeguata al quantitativo da voler cuocere.
- La piastra del fornello dovrebbe corrispondere al diametro del fondo della pentola utilizzata o essere più piccola.

Regolazione raccomandata per la zona di cottura

	Livelli di cottura delle piastre in ghisa/zone di vetroceramica			
	1-12 livelli	1-9 livelli	1-6 livelli	1-3 livelli
Cottura iniziale	12	9	6	3
Rosolare a fuoco vivo, riscaldare	9-12	6-9	4-6	2-3
Continuare la cottura, cuocere a vapore, stufare	1-6	1-4	1-3	½ - 1 ½

I campi di regolazione specificati sono valori medi. Per cibi delicati e piccoli quantitativi si raccomanda di scegliere una regolazione più bassa, mentre per quantitativi maggiori una regolazione più alta. Si prega di consultare anche le specifiche riportate nelle istruzioni per l'uso del fornello utilizzato. **Piastra in ghisa/vetroceramica (radiazione/alogeno):** la piastra del fornello dovrebbe corrispondere al diametro del fondo della pentola utilizzata o essere più piccola. **Fornello a gas:** piazzare la pentola al centro ed evitare fiammate. **Induzione:** piazzare le pentole sempre al centro della zona di cottura. Il diametro della pentola dovrebbe corrispondere al diametro della zona di cottura o essere perlomeno più grande. La scelta del giusto livello per continuare la cottura, risparmiando energia, richiede un po' d'esperienza. Il contenuto della pentola durante il proseguimento della cottura dovrebbe bollire dolcemente, senza traboccare. Dal coperchio non dovrebbe verificarsi nessuna fuoriuscita di vapore. In caso di lieve o forte fuoriuscita di vapore si raccomanda di ridurre ulteriormente l'alimentazione dell'energia.

Pulizia e cura perfetta
- Se le pentole con manici in materiale sintetico vengono lavate in lavastoviglie, è possibile che con il passare del tempo si sbiadisca il colore dei manici. Questo però non ne pregiudica il funzionamento.
- Per il lavaggio in lavastoviglie si raccomanda di utilizzare solo comuni prodotti casalinghi nel dosaggio raccomandato dal produttore, non utilizzare detergenti industriali o detersivi altamente concentrati.
- Le pentole in alluminio fuso non sono adatte al lavaggio in lavastoviglie.
- Per la pulizia delle pentole si raccomanda di utilizzare acqua calda con un comune detersivo, una spugna oppure una spazzola morbida, evitare l'uso di oggetti appuntiti e taglienti. Per la parte interna e il fondo, in caso di sporcizia ostinata, si può utilizzare la parte più ruvida della spugna.
- Non lasciare seccare i residui di cibo.
- **Indicazioni speciali per pentole con rivestimento antiaderente:** al fine di poter garantire una lunga durata, si raccomanda di lavare il prodotto a mano con acqua calda, un detergente liquido e una spugna morbida. Non utilizzare prodotti abrasivi.

- **Indicazioni speciali per pentole in acciaio:** non conservare le pietanze per un lungo periodo nella pentola, poiché possono rimanere macchie sull'acciaio e causare dei cambiamenti sulla superficie. Per conservare meglio la superficie d'acciaio, si raccomanda di utilizzare periodicamente il prodotto per la cura dell'acciaio di Fissler, adatto per eliminare aloni bianchi o di altro colore nonché macchie ostinate.

Garanzia
In caso di reclamo, restituisca l'apparecchio completo insieme allo scontrino al suo rivenditore di fiducia oppure spedire il prodotto ben confezionato a: Fissler Kundendienst, Harald-Fissler-Str. 10, D- 55768 Hoppstädten-Weiersbach, Tel: +49 (0)6781-403-100, e-mail: service@fissler.com.
La garanzia non copre comunque danni attribuibili a un utilizzo non appropriato, ad esempio surriscaldamento, scolorimento, graffio, caduta sul pavimento o pulizia non appropriata. Non sono neanche coperti segni di usura visibili esternamente.

Servizio
Tutti i ricambi possono essere acquistati presso il rivenditore specializzato Fissler (elenco su www.fissler.com) o nei negozi specializzati. L'ampia gamma di accessori Fissler è inoltre disponibile qui. Il nostro Servizio clienti è sempre a completa disposizione per qualsiasi informazione. Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito www.fissler.com.

ESPAÑOL

Estimado cliente:
Le felicitamos por la compra de esta batería de cocina Fissler, que le proporcionará agradables experiencias a la hora de cocinar y disfrutar al máximo de sus creaciones culinarias. Tenga en cuenta los siguientes consejos para que su batería de cocina le proporcione muchos momentos de placer y una larga vida de uso. ¡Qué lo disfrute cocinando!

Funciones prácticas de la batería de cocina Fissler
- Las cacerolas llevan tapas que cierran de forma hermética, para ahorrar agua y energía al cocinar.
- El borde de las cacerolas de acero inoxidable permite un vertido y trasvase fáciles sin dejar manchas.
- El diseño ergonómico de las asas garantiza un agarre y transporte seguros.
- El fondo garantiza un rápido calentamiento y una distribución y absorción uniformes del calor.
- La batería de cocina Fissler es ideal para cocinas de gas (excepto cacerolas con asas de plástico sin protección), eléctricas y placas de vitrocerámica. Si su cacerola posee un fondo CookStar para todo tipo de cocina o pone inducción en el sello del fondo, entonces puede usarse también en cocinas con placas de inducción.

Consejos para todas las cacerolas
- Las baterías de cocina con asas de plástico o tapas de cristal no son aptas para usarlas su uso en hornos.
- Las asas pueden calentarse dependiendo del uso de la batería de cocina. Recomendamos utilizar guantes, especialmente con su uso en cocinas de gas o en el horno.
- Utilice siempre una cacerola alta y, cuando vaya a freír, llénela de aceite, como máximo hasta la mitad, para evitar quemaduras por el exceso de aceite o las salpicaduras. No utilice tapa ni caliente demasiado la cacerola. Se llega a la temperatura correcta de freír, cuando el aceite empiece a burbujear al introducir una cuchara de madera.
- No enfríe una tapa de vidrio caliente con agua fría, pues podría deteriorarse por el choque de temperatura.
- Puesto que la tapa de la cacerola se cierra herméticamente al cocinar, puede ocurrir que ésta, al enfriarse, se adhiera al borde por succión. Caliente de nuevo un poco la cacerola para que se suelte la tapa.
- **Cocina de inducción:** Respete las instrucciones de uso del fabricante de la cocina, a fin de evitar un calentamiento excesivo de la batería de cocina debido a la alta potencia calorífica de la inducción. No ponga a calentar nunca la batería de cocina sin vigilancia, entando vacía o al nivel máximo. Durante el uso puede escucharse un ruido susurrante. Este ruido se debe a motivos técnicos y no supone ningún fallo de su cocina o de la batería de cocina. Ponga la batería siempre centrada en la placa. El tamaño de la cacerola y de la placa debe coincidir o ser aquella mayor ya que de lo contrario existe la posibilidad de que la placa no reaccione al fondo de la cacerola.

Consejos importantes para cacerolas de acero inoxidables
- Lave la cacerola antes del primer uso y ponga a hervir agua con un chorro de zumo de limón. Con ello se eliminarán los restos de pulimento o pequeñas suciedades posiblemente existentes y se protegerá la batería de cocina ya antes del primer uso.
- La cacerola no debe calentarse al máximo durante más de 2 minutos estando ésta vacía o con aceite. En un sobrecalentamiento el fondo puede ponerse de color dorado. Esta coloración no daña el funcionamiento. También se puede llegar a dar un sobrecalentamiento si se evapora completamente el líquido de la cacerola.
- En caso extremo de sobrecalentamiento, el aluminio del fondo puede fundirse y volverse líquido. En el caso de un sobrecalentamiento no quite nunca la cacerola de la placa de calor para evitar quemaduras a causa del aluminio caliente goteando. Apague la placa y deje enfriar la cacerola; ventile la habitación.
- No ponga sal ni la remueva en el agua fría sino siempre en agua hirviendo. Al añadir sal al agua fría puede formarse una concentración extremadamente alta de sal en el fondo, provocando puntos corrosivos en éste. Estas modificaciones del acero inoxidable no influyen para nada en el funcionamiento ni en las características de cocción.

Consejos importantes para cacerolas recubiertas
- Lave la cacerola bien antes del primer uso y ponga a cocer algo de agua en ella durante unos minutos. Úntela homogéneamente con aceite y póngala a calentar a bajo nivel durante dos minutos. La cacerola estará lista para su uso.
- No corte alimentos dentro de la cacerola ni use utensilios puntiagudos. Use utensilios de cocina de madera o de plástico.
- A fin de evitar sobrecalentamientos, no ponga a calentar nunca una cacerola recubierta sin vigilancia ni al nivel máximo. Si se usa en el horno, no calentarlo a más de 220°C ni usar tampoco la función de parrilla-asador. Un sobrecalentamiento de la cacerola perjudica el efecto antiadherente de ésta, puede quemar el recubrimiento y generar humos. Es este caso apague el horno, abra la puerta del mismo y ventile la habitación completamente.
- Si la cacerola se mueve frecuentemente de un lado al otro sobre la vitrocerámica pueden aparecer huellas visibles de desgaste del aluminio. Las marcas del aluminio pueden eliminarse con productos aptos para la limpieza de placas vitrocerámicas.

Los usos más importantes
Sofreír
a) en cacerolas de acero inoxidable: En la batería de cocina de acero inoxidable se sofríe crujientemente.
Es especialmente adecuado para carne sin empanar, por ej., chuletones, filetes de pollo, pinchos, chuleta de cerdo, etc.
1. Calentar la sartén sin aceite a nivel medio (2/3 de potencia).
2. Echar un par de gotas de agua fría en la sartén. Si empiezan a formarse perlas que luego “bailan“ por la sartén, se habrá alcanzado la temperatura correcta para freír la carne con o sin aceite. Antes de verter el aceite o colocar la carne a freír, recoger con cuidado el agua de la sartén, por ej., con un trapo de cocina.
3. Apretar bien la carne a freír. Después de unos pocos minutos se suelta del fondo y puede dársele la vuelta.
4. Reducir ahora la potencia de calor y dejar que la carne se cocine lentamente hasta el punto deseado.
b) en cacerolas recubiertas: La batería de cocina recubierta es especialmente idónea para aquellos alimentos que tienden a pegarse como, por ej. salsas de queso y empanados.
1. Untar la cacerola con un poco de aceite (echar 3-4 gotas en un un papel de cocina).
2. Calentar a temperatura media (2/3 de potencia). Al preparar alimentos empanados echar un poco más de aceite para que se dore uniformemente. Poner la carne a freír en la cacerola y freír por todos los lados.
Estofar con delicadeza: Los estofados, debido al añadido de líquido, tienen un sabor especialmente aromático y muy apetitoso. Sofreír de forma sencilla, con o sin aceite, los rollitos de carne, el guisado picante a la húngara o los estofados y, tras añadir algo de líquido y con la tapa puesta, dejar cocer lentamente a continuación.
Guiso saludable: Cocer lentamente en su propio líquido o con poco aceite ayuda a una alimentación sana. Al rehogar se cuidan las sustancias nutritivas, las vitaminas y los minerales, manteniéndose el color, el olor y el sabor propios. A ser posible, no levantar la tapa al cocer lentamente y cuidar de que no se evapore el líquido completamente ya que puede quemarse el producto.

Consejos para ahorrar energía
- Aproveche el calor almacenado en el fondo de la batería, reduciendo a tiempo el calor y apagando el sistema antes de terminar de cocinar.
- Cocinar siempre que sea posible con la tapa puesta.
- Elija el tamaño de la batería de cocina de acuerdo con la cantidad que vaya a cocinar.
- La placa térmica debe tener el mismo diámetro que el fondo de la batería o ser menor.

Recomendación para regular la placa de calor

	Niveles de la placa eléctrica / vitrocerámica			
	1-12 niveles	1-9 niveles	1-6 niveles	1-3 niveles
Cocer	12	9	6	3
Sofreír, calentar	9-12	6-9	4-6	2-3
Cocer a fuego lento, cocinar al vapor, rehogar	1-6	1-4	1-3	½ - 1 ½

Las gamas de ajuste indicadas son valores medios. Elija para los alimentos muy delicados y las pequeñas cantidades un ajuste más bajo y más alto para la cantidades grandes. Respete también los datos de las instrucciones de uso de su cocina. **Hornillos/vitrocerámica (radiación/halógeno):** La placa térmica debe tener el mismo diámetro que el fondo de la batería o ser menor. **Cocina de gas:** Colocar la batería de cocina en el centro y evitar que las llamas crezcan por los lados de la cacerola. **Inducción:** Ponga la batería siempre centrada en la placa. El tamaño de la cacerola debe coincidir con el de la placa o ser mayor. Se necesita algo de experiencia para elegir el nivel correcto a la hora de cocinar ahorrando energía. Al cocinar, el contenido de la cacerola debe hervir suavemente sin salirse. No debe salir nada de vapor por la tapa. Si sale mucho vapor, se debe reducir el calor.

Limpieza y cuidados perfectos
- Si se mete en el lavavajillas la batería de cocina con asas de plástico, el color de las asas cambiará con el tiempo. Pero esto no influye en el funcionamiento de las asas.
- Utilice en el lavavajillas solo productos corrientes dosificados según los datos del fabricante, no use detergentes industriales o altamente concentrados.
- ¡Las baterías fabricadas en aluminio fundido no pueden lavarse en el lavavajillas!
- Para fregar a mano utilice agua caliente con detergente corriente y esponja o cepillo suave; evite objetos puntiagudos o afilados. Para el interior y el fondo, si están muy sucios, puede utilizar la parte áspera de la esponja.
- No deje que los restos de comida se sequen.
- Consejos especiales para batería de cocina sellada: A fin de garantizar una larga vida útil, recomendamos fregar a mano con agua caliente, un detergente líquido y una esponja suave. No utilice productos de limpieza rasposos ni abrasivos.
- Consejos especiales para batería de cocina en acero inoxidable. No dejar alimentos durante largo tiempo dentro de la cacerola, ya que pueden aparecer manchas en el acero inoxidable y cambiar el aspecto de la superficie. Utilice a menudo los productos de limpieza de Fissler para conservar la superficie de acero inoxidable. Son ideales para eliminar coloraciones y revestimientos blanquecinos o iridiscentes.

Garantía
En caso de reclamaciones dentro del periodo de garantía vigente, y en tanto no se haya acordado otra cosa, devuelva el producto completo junto con el resguardo de caja a su distribuidor o envíelo bien empaquetado a Fissler Kundendienst, Harald-Fissler-Str. 10, D- 55768 Hoppstädten-Weiersbach, Tel: +49 (0)6781-403-100, e-mail: service@fissler.com. Se excluyen del derecho de garantía los daños resultantes de un uso inadecuado, por ej., sobrecalentamiento, coloración, arañazos, caída al suelo o limpieza inadecuada. Se excluyen igualmente las huellas visibles como consecuencia de su uso.

Servicio
Puede adquirir todos los repuestos que necesite a su distribuidor Fissler (encontrará una lista en www.fissler.com) o en departamentos especializados de grandes almacenes. Allí también encontrará la amplia gama de accesorios de Fissler. Nuestro Departamento de Atención al Cliente también estará encantado de ayudarle. Encontrará más información en www.fissler.com.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Προς την αξιότιμη πελατεία μας,
Συγχαρητήρια για την αγορά αυτών των μαγειρικών σκευών Fissler στα οποία θα βρείτε όλες τις προϋποθέσεις για πολλές πετυχημένες και απολαυστικές μαγειρικές εμπειρίες.
Για να αυξήσετε τη διάρκεια της απόλαυσης που σας παρέχουν οι πολύ καλές ιδιότητες χρήσης των μαγειρικών σκευών σας και για να πετύχετε τη βέλτιστη διάρκεια ζωής παρακαλείσθε να λάβετε υπόψη τις ακόλουθες οδηγίες.
Καλή διασκέδαση κατά το μαγείρεμα των φαγητών σας και καλή επιτυχία!

Πρακτικές λειτουργίες των μαγειρικών σκευών Fissler
- Οι κατσαρόλες έχουν καπάκια που κλείνουν καλά για μαγείρεμα με ελάχιστο νερό και εξοικονόμηση ενέργειας.
- Χάρη στο χείλος των ανοξείδωτων κατσαρολών, μπορείτε να σερβίρετε το περιεχόμενο ή να το τοποθετήσετε σε δοχεία, χωρίς εκχύσεις ή πιτσιλίσματα.
- Οι εργονομικά σχεδιασμένες λαβές φροντίζουν για ασφαλές κράτημα και ασφαλή μεταφορά.
- Ο πάτος εξασφαλίζει γρήγορη απορρόφηση θερμότητας και ομοιόμορφη κατανομή και συσσώρευση θερμότητας.
- Τα μαγειρικά σκεύη Fissler ενδείκνυνται για χρήση με αέριο (εκτός από τις κατσαρόλες με πλαστικές λαβές χωρίς προστασία από φλόγες) και για ηλεκτρική κουζίνα (ηλεκτρικά μάτια και κεραμικές εστίες). Αν η κατσαρόλα σας έχει πάτο CookStar για όλες τις εστίες ή τη λέξη Induction στη σφραγίδα στον πάτο τότε μπορεί να χρησιμοποιηθεί και σε επαγωγική εστία.

Οδηγίες για όλες τις κατσαρόλες
- Μαγειρικά σκεύη με πλαστικές λαβές δεν ενδείκνυνται για χρήση στο φούρνο.
- Ανάλογα με τη χρήση των μαγειρικών σκευών μπορεί οι λαβές να θερμανθούν. Συνιστάται η χρήση ενός γαντιού κυρίως για τη χρήση σε κουζίνα με φυσικό αέριο ή για το φούρνο.
- Για την αποφυγή εγκαυμάτων κατά το τηγάνισμα από λάδι που χύνεται ή πιτσιλάει χρησιμοποιείτε πάντα ψηλή κατσαρόλα και γεμίζετέ την το πολύ μέχρι τη μέση με λάδι. Μη χρησιμοποιείτε καπάκι και μην υπερθερμαίνετε το σκεύος. Η σωστή θερμοκρασία τηγανίσματος έχει επιτευχθεί αν αμέσως μετά τη βύθιση μιας ξύλινης λαβής δημιουργηθεί στη λαβή ένα στεφάνι από φυσαλίδες.
- Μη ρίχνετε σε ζεστό γυάλινο καπάκι κρύο νερό, επειδή λόγω της μεγάλης διαφοράς θερμοκρασίας μπορεί να προκληθεί ζημιά στο καπάκι.
- Επειδή το καπάκι κλείνει στεγανά μπορεί όταν κρυώνει να σφηνώσει στην κατσαρόλα. Για να χαλαρώσετε το καπάκι, ζεστάνετε για λίγο ξανά την κατσαρόλα.
- **Επαγωγική εστία:** Για να αποφευχθεί υπερθέρμανση των μαγειρικών σκευών λόγω της υψηλής απόδοσης της επαγωγής παρακαλούμε προσέχετε τις οδηγίες χρήσης του κατασκευαστή της κουζίνας. Μη θερμαίνετε ποτέ τα σκεύη χωρίς να τα επιβλέπετε, άδεια ή σε υψηλή θερμοκρασία. Κατά τη χρήση μπορεί να ακούγεται ένας βόμβος. Αυτός ο ήχος δικαιολογείται τεχνικά και δεν υποδηλώνει κάποια βλάβη της κουζίνας σας ή των μαγειρικών σκευών. Τοποθετείτε τα σκεύη πάντα στη μέση της εστίας. Το μέγεθος της κατσαρόλας θα πρέπει να συμπίπτει με το μέγεθος της εστίας ή να είναι μεγαλύτερο, ειδάλλως υπάρχει η πιθανότητα η εστία να μην αντιστοιχεί στον πάτο της κατσαρόλας.

Σημαντικές οδηγίες για κατσαρόλες από ανοξείδωτο ατσάλι
- Πριν την πρώτη χρήση πλύνετε καλά την κατσαρόλα και βράστε μέσα νερό με λίγο χυμό λεμονιού. Με αυτόν τον τρόπο απομακρύνεται τυχόν υπάρχουσα ακόμη λειαντική σκόνη και μικρές ακαθαρσίες και γίνεται καθαρισμός των μαγειρικών σκευών πριν την πρώτη χρήση.
- Η κατσαρόλα δεν επιτρέπεται να θερμανθεί άδεια για περισσότερο από 2 λεπτά ή με λάδι στην υψηλότερη ενεργειακή βαθμίδα. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης ο πάτος μπορεί να γίνει χρυσαφί. Αυτή η μεταβολή στο χρώμα δεν έχει επιπτώσεις στη λειτουργία. Επίσης υπερθέρμανση μπορεί να δημιουργηθεί αν το υγρό μέσα στην κατσαρόλα εξατμιστεί εντελώς.
- Σε εξαιρετικές περιπτώσεις υπερθέρμανσης μπορεί το αλουμίνιο στον πάτο να λιώσει και να υγροποιηθεί. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης μην παίρνετε ποτέ την κατσαρόλα από την εστία για να αποφύγετε εγκαύματα από το καυτό αλουμίνιο που θα χύνεται. Κλείστε το μάτι, αφήστε την κατσαρόλα να κρυώσει και αερίστε τον χώρο.
- Μην προσθέτετε αλάτι σε κρύο νερό, αλλά πάντα σε νερό που βράζει και ανακατεύοντας. Η προσθήκη αλατιού σε κρύο νερό μπορεί να δημιουργήσει υπερβολικά υψηλή συγκέντρωση άλατος στην περιοχή του πάτου, η οποία μπορεί να οδηγήσει σε σημεία διάβρωσης στον πάτο της κατσαρόλας. Αυτές οι αλλαγές στο ανοξείδωτο ατσάλι δεν έχουν καμία επίπτωση στη λειτουργία και τις ιδιότητες μαγειρέματος.

Σημαντικές οδηγίες για αντικολλητικές κατσαρόλες
- Πριν την πρώτη χρήση πλύνετε καλά την κατσαρόλα και βράστε μέσα νερό. Αλείψτε ομοιόμορφα λάδι και ψήστε το σε χαμηλή φωτιά για δύο λεπτά. Τώρα η κατσαρόλα είναι έτοιμη για χρήση.
- Μην κόβετε μέσα στην κατσαρόλα και μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα. Χρησιμοποιείτε εργαλεία κουζίνας από ξύλο ή πλαστικό.
- Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση μη θερμαίνετε ποτέ μια αντικολλητική κατσαρόλα στη μεγαλύτερη βαθμίδα ή χωρίς να την επιβλέπετε. Για χρήση στον φούρνο ποτέ σε θερμοκρασία πάνω από 220°C και ποτέ στο γκριλ. Η υπερθέρμανση της κατσαρόλας επηρεάζει την αντικολλητική δράση της και μπορεί να καεί η αντικολλητική επένδυση και να δημιουργηθεί καπνός. Σε αυτήν την περίπτωση σβήστε την κουζίνα, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου αν χρειάζεται και αερίστε πλήρως τον χώρο.
- Αν σέρνετε συχνά την κατσαρόλα πάνω σε κεραμική επιφάνεια, μπορεί να είναι ορατά ίχνη από τρίμματα αλουμινίου. Τα σημάδια από αλουμίνιο μπορούν να αφαιρεθούν με προϊόντα φροντίδας κεραμικών εστιών που κυκλοφορούν στο εμπόριο.

Οι πιο σημαντικές δυνατότητες χρήσης
Τηγάνισμα
α) σε κατσαρόλες από ανοξείδωτο ατσάλι: Μπορείτε να τηγανίσετε τα φαγητά σας σε υψηλή θερμοκρασία. Ενδείκνυται ιδιαιτέρως για μη παναρισμένο κρέας π.χ. μπριζόλα, σνίτσελ από κοτόπουλο, κρέατα σούβλας, κοτολέτες κ.λπ.
1. Θερμάνετε τα μαγειρική σκεύη χωρίς λάδι σε μεσαία βαθμίδα (2/3 της απόδοσης της εστίας).
2. Ρίξτε μερικές σταγόνες κρύο νερό μέσα στο σκεύος. Όταν οι σταγόνες γίνουν διαφανείς φυσαλίδες και αρχίσουν να «χορεύουν» στο τηγάνι τότε έχει επιτευχθεί η σωστή θερμοκρασία για να τηγανίστε το κρέας με ή χωρίς λάδι. Πριν την προσθήκη λαδιού ή την τοποθέτηση του κρέατος σκουπίστε προσεκτικά το νερό από το σκεύος π.χ. με μια πετσέτα.
3. Πιέστε σταθερά το κρέας. Μετά από λίγα λεπτά ξεκολλάει από τον πάτο και μπορείτε να το αναποδογυρίσετε.
4. Τώρα σβήστε τη φωτιά και ψήστε το κρέας όπως εσείς θέλετε.
β) σε αντικολλητικές κατσαρόλες: Τα αντικολλητικά μαγειρικά σκεύη ενδείκνυνται για φαγητά που τείνουν να κολλάνε όπως π.χ. σάλτσες τυριού, παναρισμένα φαγητά.
1. Αλείψτε την κατσαρόλα με λίγο λάδι (3-4 σταγόνες σε μια πετσέτα).
2. Θερμάνετέ τη σε μεσαία θερμοκρασία (2/3 της απόδοσης της εστίας). Για το μαγείρεμα παναρισμένων φαγητών προσθέστε λίγο λάδι ούτως ώστε να πάρουν ένα ομοιόμορφο καφέ χρώμα. Τοποθετήστε το φαγητό στην κατσαρόλα και ψήστε το από όλες τις πλευρές.
Η υψηλή τέχνη: Μαρινάρισμα: Τα μαριναρισμένα φαγητά έχουν πολύ αρωματική και ιδιαίτερη γεύση λόγω της προσθήκης υγρού. Μαγειρέψτε μπιφτέκια, γκούλας ή μαριναρισμένο κρέας με ή χωρίς λάδι με την προσθήκη λίγου υγρού και καλοψήστε τα με κλειστό καπάκι.
Υγιεινές απολαύσεις μαγειρεμένες στον ατμό: Το μαγείρεμα στον ίδιο τον ζωμό ή σε λίγο λάδι υποστηρίζει την υγιεινή διατροφή.
Με το μαγείρεμα στον ατμό διατηρούνται τα θρεπτικά συστατικά, οι βιταμίνες και οι μεταλλικές ουσίες καθώς και το χρώμα, το άρωμα και η γεύση.
Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μη σηκώνετε το καπάκι και προσέξτε να μην εξατμιστεί εντελώς το υγρό ειδάλλως θα καεί το φαγητό.

Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας
- Αξιοποιήστε τη συσσωρευμένη θερμότητα του πάτου χαμηλώνοντας νωρίς τη φωτιά και κλείνοντάς την προτού να έχει ψηθεί εντελώς το φαγητό.
- Μαγειρεύετε κατά το δυνατόν με κλειστό καπάκι.
- Επιλέξτε το μέγεθος του μαγειρικού σκεύους ανάλογα με την ποσότητα που θέλετε να μαγειρέψετε.
- Το μάτι της κουζίνας θα πρέπει να αντιστοιχεί στη διάμετρο του πάτου του μαγειρικού σκεύους ή να είναι μικρότερο.

Συμβουλή για τη ρύθμιση της εστίας

	Βαθμίδες μαγειρέματος ηλεκτρικού ματιού / κεραμικής εστίας			
	1-12 βαθμίδες	1-9 βαθμίδες	1-6 βαθμίδες	1-3 βαθμίδες
Βράσιμο	12	9	6	3
Σωτάρισμα, Ζέσταμα	9-12	6-9	4-6	2-3
Μαγείρεμα, στον ατμό, στον ίδιο τον ζωμό	1-6	1-4	1-3	½ - 1 ½

Οι βαθμίδες που συνιστώνται είναι μέσες τιμές. Για ευαίσθητα φαγητά και μικρότερες ποσότητες επιλέξτε χαμηλότερη φωτιά και για μεγαλύτερες ποσότητες υψηλότερη. Συμβουλευτείτε και τις οδηγίες χρήσης της ηλεκτρικής κουζίνας σας. **Ηλεκτρικό μάτι/Κεραμική εστία (ακτινοβολία/αλογόνο):** Το μάτι της κουζίνας θα πρέπει να αντιστοιχεί στη διάμετρο του πάτου της κατσαρόλας ή να είναι μικρότερο. **Κουζίνα αερίου:** Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη στη μέση και αποφεύγετε τις φλόγες. **Επαγωγική:** Τοποθετείτε τα σκεύη πάντα στη μέση της εστίας. Το μέγεθος της κατσαρόλας θα πρέπει να συμπίπτει με το μέγεθος της εστίας ή να είναι μεγαλύτερο. Το να πετύχετε τη σωστή βαθμίδα ψησίματος ώστε να μαγειρεύετε εξοικονομώντας ενέργεια απαιτεί κάποια εμπειρία. Το φαγητό της κατσαρόλας κατά το περαιτέρω μαγείρεμα θα πρέπει να μαγειρεύεται ήπια και όχι σε υπερβολικό βαθμό. Από το καπάκι δεν πρέπει να εξέρχονται ατμοί. Σε περίπτωση που βγαίνει λίγος ή πολύς ατμός πρέπει να χαμηλώσετε κι άλλο τη φωτιά.

Να καθαρίζετε τέλεια τα σκεύη και να τα περιποιείστε
- Αν βάζετε στο πλυντήριο μαγειρικά σκεύη με πλαστικές λαβές, τότε με τον καιρό θα αλλάξει το χρώμα των λαβών. Αυτό όμως δεν επηρεάζει τη λειτουργία των λαβών.
- Για το πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων χρησιμοποιείτε προϊόντα οικιακής χρήσης στη δόση που συνιστάται από τον κατασκευαστή, μη χρησιμοποιείτε επαγγελματικά προϊόντα ή καθαριστικά υψηλής συγκέντρωσης.
- Τα σκεύη από χυτό αλουμίνιο δεν πρέπει να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων!
- Για το πλύσιμο στο χέρι χρησιμοποιείτε ζεστό νερό με κοινό απορρυπαντικό πιάτων και σφουγγάρι κατσαρόλας ή μαλακή βούρτσα, αποφεύγετε τα μυτερά ή αιχμηρά αντικείμενα. Για το εσωτερικό και τον πάτο μπορείτε να αφαιρείτε την υπερβολική βρωμιά χρησιμοποιώντας την τραχιά πλευρά από το σφουγγαράκι.
- Μην αφήνετε να στεγνώνουν τα υπολείμματα φαγητού.
- **Ειδικές οδηγίες για αντικολλητικά μαγειρικά σκεύη:** Για να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής, σας συνιστούμε το πλύσιμο στο χέρι με ζεστό νερό, ένα υγρό απορρυπαντικό για πλύσιμο στο χέρι και ένα μαλακό σφουγγάρι. Μη χρησιμοποιείτε αποξεστικά ή λειαντικά καθαριστικά.
- **Ειδικές οδηγίες για μαγειρικά σκεύη από ανοξείδωτο ατσάλι:** Μη διατηρείτε φαγητά στην κατσαρόλα για μεγάλο χρονικό διάστημα διότι μπορούν να προκαλέσουν λεκέδες ή αλλαγές στην επιφάνεια του σκεύους. Για τη διατήρηση της επιφάνειας από ανοξείδωτο ατσάλι χρησιμοποιείτε τακτικά τα προϊόντα περιποίησης για ανοξείδωτο ατσάλι της Fissler. Ενδείκνυνται για την απομάκρυνση λευκών ή ιριδιζουσών χρωματισμών και υπολειμμάτων.

Εγγύηση
Σε περίπτωση παραπόνων μέσα στα όρια της εγγύησης, και εφόσον δεν προβλέπεται διαφορετικά, επιστρέψτε το σκεύος μαζί με την απόδειξη αγοράς στον επίσημο αντιπρόσωπο της Fissler (ΑΦΟΙ Κ. Σαραφίδη ΑΕΒΕ, Καλλιθέα – Αγαμέμνονος 47, τηλ. 210-9478700) ή στείλτε το προϊόν καλά πακεταρισμένο στη διεύθυνση: BERSON ΑΕΒΕ – ΑΦΟΙ ΣΑΡΑΦΙΔΗ; Αγαμέμνονος 47, Καλλιθέα 17675, Αθήνα; Τηλ: +30- 210- 94 78 700.
Από την εγγύηση αποκλείονται βλάβες που προκλήθηκαν από μη σωστή χρήση, π.χ. υπερθέρμανση, αλλοίωση του χρώματος, γρατζουνιές, πτώση στο πάτωμα ή λάθος καθάρισμα. Επίσης αποκλείονται εμφανή ίχνη χρήσης.

Service
Μπορείτε να προμηθευτείτε όλα τα ανταλλακτικά από τον τοπικό αντιπρόσωπο της Fissler (κατάλογος αντιπροσώπων στη διεύθυνση www.fissler.gr) ή από τα εξειδικευμένα τμήματα των εμπορικών κέντρων. Εκεί θα βρείτε επίσης όλη τη γκάμα εξαρτημάτων της Fissler. Το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών θα σας παράσχει ευχαρίστως κάθε βοήθεια. Για περισσότερες πληροφορίες ανατρέξτε στη διεύθυνση www.fissler.gr.

TÜRKÇE

Sevgili müşterimiz,
Fissler ürününü tercih ettiğiniz için tebrik ederiz. Fissler, yemek pişirmede başarılı sonuçlar almanız ve mutfakta geçirdiğiniz zamanı en keyifli hale getirmek için ihtiyacınız olan her şeyi sunar. Ürününüzden uzun süre istifade etmeniz ve mükemmel özelliklerinden faydalanmanız için lütfen kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyun.

Fissler ürünlerinin pratik fonksiyonları:
- Tencerelerin kapakları gövdeyle tam uyumlu olması ve tam olarak kapanması dolayısıyla az su ile pişirmeyi mümkün kılar ve yüksek enerji tasarrufu sağlar.
- Paslanmaz çelik tencerelerin dökme kenarları sayesinde yemeğinizi başka bir kaba aktarırken etrafa sıçraması engellenir.
- Ergonomik tutma sapları sayesinde tencerenizi güvenli bir şekilde tutabilir ve taşıyabilirsiniz.
- Tencerenizin tabanı hızlı ısı iletimini ve ısının tabanda eşit dağılımını garanti eder.
- Fissler ürünleri gazlı ve elektrikli ocaklar için uygundur. Tencereniz Cook-star tabana sahipse veya tabanında “induction” damgası varsa indüksiyonlu ocaklar dahil tüm ocak tiplerinde kullanılabilir.

Tencereler Hakkında İpuçları:
- Plastik saplı tencereler fırında kullanılmaya uygun değildir.
- Tencerenizin kullanım şekline bağlı olarak sapları ısınabilir. Tencerenizi özellikle gazlı ocaklarda veya fırında kullanıyorsanız saplarını tutacakla tutmanızı öneririz.
- Kızartma esnasında yağ kaynaması veya sıçraması dolayısıyla oluşabilecek yanma riskini ortadan kaldırmak için derin tencere kullanın ve asla tencereyi yarısından fazla yağla doldurmayın. Gerekenden fazla ısıtmayın ve kapak kullanmayın. Ahşap bir kaşığı yağa daldırdığınızda etrafında baloncuklardan oluşan bir çember görülüyorsa doğru kızartma sıcaklığına ulaşılmıştır.
- Cam kapak sıcakken soğutmak amacıyla asla soğuk suya tutmayın. Termal şok sebebiyle kapağınız zarar görebilir.
- Kapak tencerenize tam olarak kapandığı için soğuması esnasında tencerenizin kenarına yapışabilir. Tencerenizin kapağını ayırmak için kısa bir süreyle tekrar ısıtın.
- **İndüksiyonlu ocaklar:** İndüksiyonlu ocağınızın gereğinden fazla ısınmasını engellemek için lütfen ocağınızın kullanma kılavuzuna uygun hareket edin. Tencerenizi boşken yanan ocakta asla bırakmayın veya tencerenizi asla yüksek ısıda bırakmayın. Pişirme esnasında tencerenizden bir vızıltılı ses gelebilir. Bu ses teknik sebeplerden dolayı oluşur, tencerenizde veya ocağınızda bir bozukluk olduğunu göstermez. Her zaman tencerenizi ocağın ortasına koyun. Tencerenizin tabanı ocağın pişirme alanıyla aynı büyüklükte veya daha büyük olmalı.

Paslanmaz Çelik Tencereler Hakkında Önemli İpuçları:
- İlk kullanım öncesi tencerenizi iyice yıkayın ve bir miktar limon suyu katılmış su ile doldurup kaynatın. Bu şekilde tencerenizi ilk kullanım öncesi tamamen temizlemiş olursunuz.
- Tencerenizi boşken veya içinde yağ varken yüksek ısıda asla 2 dakikadan fazla tutmayın. Çok yüksek ısı tencerenizin tabanının altın sarısına dönmesine sebep olabilir. Bu renk kaybı tencerenizin performansını etkilemez. Tencerenizin fazla ısınması, içindeki suyun tamamen buharlaşmasıyla da meydana gelebilir.
- Aşırı ısınma, tencerenizin tabanındaki alüminyumun da eriyip sıvı hale gelmesine neden olabilir. Bu durumda ocağı kapatın fakat tencerenizi kesinlikle ocağın üstünden almayın. Sıcak alüminyumun akması nedeniyle yanabilirsiniz. Bu durumda tencereniz soğuyuncaya kadar bekleyin, odayı havalandırın.
- Tencerenizde soğuk su varken tuz eklemeyin. Bunun yerine, önce suyun kaynamasını bekleyin ve tuzu ondan sonra ekleyip karıştırın. Soğuk suya tuz eklemeniz tencerenizin tabanında aşırı tuz konsantrasyonu oluşmasına neden olur ve bu da tencerenizin tabanında korozyondan kaynaklanan lekelere yol açar. Paslanmaz çelikte oluşacak bu lekeler tencerenizin performansını ve pişirme özelliklerini etkilemez.

Yapışmaz Yüzey Kaplamalı Tencereler Hakkında Önemli İpuçları:
- İlk kullanım öncesi tencerenizi su ile çalkalayın ve içinde su kaynatarak sterilize edin. Ardından her yerini eşit olarak yağlayın ve kısık ateşte 2 dakika süreyle ısıtın. Tencereniz şimdi kullanmaya hazır.
- Tencerenizin içinde yiyecekleri kesmeyin ve tencerenizde keskin kenarlı mutfak aksesuarları kullanmayın. Plastik veya tahta ürünler kullanın.
- Tencerenizi asla aşırı ısıya maruz bırakmayın. Tencerenizi 220°C üstünde ısınmış fırında veya ızgara fonksiyonunda kullanmayın. Aşırı ısınma tencerenizin yapışmaz yüzey özelliğine zarar verir, kaplamada yanmalara neden olabilir ve yanma sonucu tencerenizden duman çıkabilir. Bu durumda ısıyı kapatın, gerekiyorsa fırının kapağını açın ve odayı tamamen havalandırın.
- Tencere cam seramik yüzeylerde ileri geri hareket ettirilirse alüminyum izleri çıkabilir. Alüminyum izleri Fissler cam seramik bakım ürünleriyle temizlenebilir.

Tencerenizin ana kullanım şekilleri:
Kızartma:
a) Paslanmaz çelik tencerede: et paslanmaz çelik tencere veya tavada dağlanır. Özellikle biftek, kuşbaşı et, pirzola, külbastı, tavuk pirzolası gibi etler için uygundur.
1. Orta ateşte tencerenizi yağ koymadan ısıtın.
2. Tencerenize birkaç damla soğuk su koyun. Su damlacıkları net olarak kabarcıklar oluşturup tabanda hareket etmeye başladıysa yağda veya yağsız olarak et kızartmak için en uygun sıcaklığa ulaşmıştır. Yağ eklemeden veya eti yağsız tavaya yerleştirmeden önce dikkatlice tencerenizin içindeki su damlacıklarını silin. Bunun için bir parça kağıt peçete kullanabilirsiniz.
3. Eti tencerenize koyup hafifçe bastırın. Bir süre sonra et tabandan ayrılacaktır. Bu aşamada tersini çevirebilirsiniz.
4. Şimdi ocağınızı kısık ateşe getirin ve etinizi istediğiniz gibi pişirin.

b) Yapışmaz yüzeyli tencerelerde: Yapışmaz yüzey kaplamasına sahip tencereler özellikle peynirli soslar, galeta ununa bulanmış malzemeler gibi tencerenin tabanına yapışabilecek yemekler için uygundur.
1. Tencerenizi birkaç damla sıvı yağ sürün. Bunu bir parça kağıt peçete yardımıyla yapabilirsiniz.
2. Tencerenizi orta ateşte ısıtın. Galeta ununa bulanmış yiyeceğinizi hazırlarken yağ ekleyerek yiyeceğinizin her yerinin eşit olarak kızarmasını sağlayabilirsiniz. Yemeğinizi tencereye koyup kızartın.
Sağlıklı/lezzetli pişirme şekli: Kapalı kapta yemeğinizi yağda çevirdikten sonra kendi suyuyla ağır ateşte yavaş yavaş pişirmek, yemeğinizin aromalı ve çok lezzetli olmasını sağlar. Et, gulaş, rosto gibi yemekleri tencerenizde yağda veya yağsız olarak kahverengileşene kadar çevirdikten sonra bir miktar sıvı ekleyin ve tencerenizin kapağını kapatın.
Yemeği kendi suyunda, kısık ateşte yavaş pişirme: Lezzetli ve başarılı diyet yemekleri, gıdaların kendi sularıyla veya çok az yağla pişirilerek elde edilir. Bu pişirme şeklinde yemeklerin vitaminleri, mineralleri, aromaları ve renkleri korunur. Pişirme esnasında tencerenin kapağını açmayın ve içindeki sıvının tamamen buharlaşmadığından emin olun, aksi taktirde yemeğiniz yanar.

Enerji tasarrufu sağlayacak ip uçları:
- Tencereniz ısındıktan sonra mümkün olduğunca hızlı bir şekilde altını kısın. Böylece tabanda depolanan ısıdan faydalanabilirsiniz. Pişirme süresinin bitmesine yakın altını tamamen kapatın.
- Her zaman pişirme esnasında tencerenizin kapağını kapalı tutun.
- Pişireceğiniz yemek miktarına uygun boyutta tencere kullanın.
- Ocağınızın ölçüsü tencerenizin tabanıyla aynı veya daha küçük olamalı.

Ocağınızla ilgili öneriler

	Elektrikli ocaklar/cam seramik yüzeyli ocaklar için ısı ayarları			
	1-12 arası	1-9 arası	1-6 arası	1-3 arası
Isıtma	12	9	6	3
Kızartma, ısıtma	9-12	6-9	4-6	2-3
Kaynatma, buharda pişirme, kısık ateşte pişirme	1-6	1-4	1-3	½ - 1 ½

Cam seramik yüzeyli ocaklar: Ocağınızın ölçüsü tencerenizin tabanıyla aynı veya daha küçük olamalı.
Gazlı ocaklar: Tencerenizi ocağın ortasına yerleştirin ve alevlerin tencerenizin yanlarına yükselmediğinden emin olun. Alevler hiçbir zaman tencerenin yan yüzeylerine ve saplarına gelmemeli.
İndüksiyonlu ocaklar: Tencerenizi her zaman ocağın ortasına yerleştirin. Ocağınızın ölçüsü tencerenizin tabanıyla aynı veya daha küçük olamalı. Enerji tasarrufu sağlayan doğru pişirme ısısını seçmek tecrübe gerektirir. Yemeğiniz hiçbir zaman fokurdamamalı. Yemeğiniz kaynamaya geçtiğinde dışarı buhar çıkışı gözleniyorsa altı kısılmalı.

Tencerenizin temizliği ve bakımı
- Plastik saplı tencereleriniz bulaşık makinesinde yıkanırsa zamanla renkleri solabilir. Bu durum sapların performansını etkilemez.
- Tencerenizi bulaşık makinesinde yıkarken sadece ev tipi bulaşık deterjanlarını kullanın ve deterjan üreticisinin önerdiği ölçülere uyun. Endüstriyel bulaşık makinesi deterjanlarını ve yüksek konsantrasyonlu deterjanları kesinlikle kullanmayın.
- Tencerenizi elde yıkarken sıcak suda ev tipi bulaşık deterjanı, bulaşık süngeri veya yumuşak fırça kullanın. Temizlik esnasında kesinlikle sivri uçlu malzeme kullanmayın. Zor kirlerde tencerenizin iç kısmında ve tabanında bulaşık süngerinin sert tarafını kullanın.
- Yemek kalıntılarının tencerenizde kalıp kurumasına izin vermeyin.
- Yapışmaz yüzey kaplamalı tencereleriniz için ipuçları: Ürününüzü uzun ömürlü kullanabilmeniz için sıcak su ve deterjanla, yumuşak sünger kullanarak elde temizlemenizi öneririz. Yapışmaz yüzey kaplamasını çizecek aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayın. Bulaşık makinesinde yıkıyorsanız tekrar kullanmadan önce tencerenizi birkaç damla yağ ile ovun.
- Paslanmaz çelik tencereleriniz için ipuçları: Yemeğinizi çelik tencerenizde uzun süre bekletmeyin. Bu durum, tencerenizin tabanında lekelere ve çelik yüzeyinde değişikliklere yol açabilir. Paslanmaz çelik yüzeyi korumak için Fissler paslanmaz çelik bakım ürünlerini düzenli olarak kullanı.

Garanti
Garanti kapsamında yaşayacağınız sorunlarda lütfen ücretsiz Galerie Kristal Turizm Insaat, + 90 444 7 558, yagmurerdogan@galerikristal.com.tr, nihatonder@galerikristal.com.tr. Garanti ile ilgili detayları garanti belgenizde bulabilirsiniz. Aşırı sıcağa maruz bırakma, renk kaybı, çizik, ürünü düşürme gibi kullanım hatalarından kaynaklanan zararlar veya uygun olmayan temizleme sonucu oluşan zararlar garanti kapsamı dışındadır.

Servis
Tüm yedek parçalar, Fissler ürünleri satan yetkili satış noktanızdan (satıcı listesi için bkz. www.fissler.com) veya büyük marketlerin ilgili ürünleri satan bölümlerinden satın alınabilir. Kapsamlı Fissler aksesuarları da aynı yerlerde satışa sunulmaktadır. Müşteri Hizmetleri Departmanımız da size yardımcı olmaktan memnun olacaktır. www.fissler.com.tr adresinde daha fazla bilgiye ulaşabilirsiniz.

РУССКИЙ

Уважаемая покупательница, уважаемый покупатель!
Поздравляем вас с приобретением посуды Fissler, которая предоставит Вам все необходимое для достижения отличных результатов в приготовлении интересных и вкусных блюд. Для того чтобы отличные потребительские качества Вашей посуды доставляли Вам радость длительное время, просим Вас соблюдать следующие инструкции. Желаем вам больших успехов в приготовлении блюд и приятного аппетита!

Практичные функции посуды марки Fissler
- Кастрюли с хорошо закрывающимися крышками для экономичного приготовления блюд с небольшим количеством воды.
- Благодаря краю для слива на кастрюле из нержавеющей стали исключаются проблемы с проливанием при выливании и переливании жидкости.
- Ручки эргономичной формы гарантируют безопасность при удерживании и переносе посуды.
- Дно посуды обеспечивает быстрое поглощение, равномерное распределение и аккумулирование тепла.
- Посуда Fissler предназначена для газовых плит (за исключением кастрюль с пластмассовыми ручками, без металлического рассекателя пламени) и электрических плит (чугунные конфорки и стеклокерамические варочные панели). Если у вашей кастрюли универсальное дно типа CookStar для всех видов плит или в штампе на дне есть слово Induktion, она пригодна также для использования на индукционной плите.

Инструкции для всех кастрюль
- Посуда с пластмассовыми ручками непригодна для использования в духовке.
- В зависимости от способа применения посуды возможно нагревание ручек. Рекомендуем пользоваться средствами для защиты рук, в особенности в случае использования посуды на газовой плите или в духовке.
- Во избежание получения ожогов от вспенивания или разбрызгивания жира при фритировании всегда используйте высокую кастрюлю, наполняйте её жиром максимум наполовину, не закрывайте крышкой и не перегревайте. Жир нагрет до нужной температуры для фритирования, если при опускании деревянной ложки в жир вокруг её черенка сразу же образуется венчик из пузырьков.
- Не охлаждайте горячую стеклянную крышку под холодной водой, так как она может повредиться вследствие перепада температур.
- Так как крышка плотно прилегает к бортикам кастрюли, вакуум, образующийся при готовке, не дает ее снять после охлаждения кастрюли. Чтобы снять крышку, следует ещё раз ненадолго нагреть кастрюлю.
- **Индукционная плита.** Во избежание перегрева посуды под воздействием высокой мощности индукции соблюдайте, пожалуйста, инструкции по использованию изготовителя плиты. Никогда не нагревайте пустую посуду, не используйте максимальный уровень мощности плиты и не оставляйте ее без присмотра. При использовании посуды возможно появление гудящего звука. Этот звук обусловлен техническими причинами и не является признаком дефекта вашей плиты или посуды. Всегда ставьте посуду на середину конфорки. Диаметр кастрюли должен соответствовать диаметру конфорки или быть больше неё, иначе конфорка будет нагревать дно кастрюли неравномерно.

Важные указания для кастрюль из высококачественной стали
- Перед применением в первый раз тщательно вымойте кастрюлю и вскипятите в ней воду с добавлением лимонного сока. Это позволит удалить возможные остатки полировальной пыли и небольшие загрязнения, а также сохранить кухонную посуду в отличном состоянии уже перед использованием в первый раз.
- Нельзя нагревать более 2 минут пустую или смазанную жиром кастрюлю на максимальном уровне мощности. Перегрев может привести к изменению цвета дна до золотистого оттенка. Всё же такое изменение цвета не повлияет на функциональные качества. К перегреву может привести также полное испарение жидкости в кастрюле.
- В экстремальной ситуации возможно плавление и растекание алюминия в дне кастрюли. В случае перегрева не убирайте кастрюлю с конфорки, чтобы не обжечься горячим алюминием (возможно его вытекание). Выключите конфорку и дайте кастрюле остыть, проветрите помещение.
- Соль следует добавлять в кипящую воду при помешивании. При добавлении соли в холодную воду возможно образование высокой концентрации соли на дне кастрюли, что может привести к появлению точечной коррозии в этой зоне. Но эти изменения высококачественной стали не повлияют на функциональные свойства и качество приготовления блюд.

Важные указания для кастрюль с антипригарным покрытием
- Перед применением в первый раз тщательно вымойте кастрюлю и вскипятите в ней воду. Равномерно смажьте жиром и нагрейте в течение двух минут на низком уровне мощности. Теперь кастрюля готова к использованию.
- Не режьте пищу в кастрюле ножом и не пользуйтесь острыми предметами. Пользуйтесь кухонными принадлежностями из дерева или пластмассы.
- Во избежание перегрева никогда не оставляйте кастрюли с антипригарным покрытием нагреваться без присмотра или на максимальном уровне нагрева. При использовании в духовке не нагревайте свыше 220°C и не пользуйтесь функцией гриля. Перегрев кастрюли ухудшает антипригарный эффект и может привести к обгоранию антипригарного покрытия и появлению дыма. В этом случае отключите нагрев, откройте при необходимости дверцу духовки и полностью проветрите помещение.
- При частом передвигании на стеклокерамической поверхности возможно появление следов от алюминия. Следы алюминия можно легко удалить с помощью обычного средства по уходу за стеклокерамической варочной панелью.

Основные способы применения
Обжаривание
а) в кастрюлях из высококачественной стали. При жарке в посуде из нержавеющей стали на продуктах образуется поджаристая корочка. Эта посуда подходит особенно хорошо для мяса без панировки, напр. стейков, куриных шницелей, шашлыков, отбивных и т. п.
1. Капните несколько капель воды в посуду. Посуда нагрета до нужной температуры для жарения мяса с жиром или без жира, когда из капель воды образуются прозрачные шарики, „танцующие“ по сковороде. Перед добавлением жира или закладыванием обжариваемого продукта в кастрюлю осторожно удалите воду со сковороды, напр., бумажным полотенцем.
2. Плотно прижмите обжариваемый продукт. Через несколько минут он отстанет от дна и его можно будет перевернуть.
3. Теперь уменьшите мощность нагрева и жарьте мясо до готовности.
б) в кастрюлях с антипригарным покрытием. Посуда с антипригарным покрытием подходит особенно хорошо для приготовления блюд, склонных к пригоранию, напр. соусов с сыром, панированных блюд.
1. Смажьте кастрюлю небольшим количеством жира (капните 3-4 капли на бумажное полотенце).
2. Разогрейте посуду на среднем уровне (2/3 мощности плиты). Для получения равномерной золотистой корочки при приготовлении блюд в панировке добавьте немного жира. Положите обжариваемый продукт в кастрюлю и обжарьте со всех сторон.
Щадящее приготовление блюд. Благодаря добавлению жидкости тушеные блюда отличаются особенным ароматом и замечательным вкусом. Для этого надо просто обжарить рулетики, гуляш или жаркое с добавлением жира или без жира, затем добавить немного жидкости и довести до готовности, закрыв крышкой.
Полезная и вкусная пища при варке продуктов в собственном соку. Приготовление блюд в собственном соку или с небольшим количеством жира полезно для здорового питания. При варке в собственном соку не разрушаются питательные вещества, витамины и минеральные вещества, а также сохраняются цвет, аромат и индивидуальный вкус продукта. Не поднимайте по возможности крышку в процессе приготовления. Следите, чтобы жидкость не испарилась полностью, иначе приготавливаемый продукт пригорит.

Советы по экономии энергии
- Используйте тепло, аккумулированное в дне кастрюли, заранее уменьшая мощность нагрева и выключая плиту до окончания времени приготовления.
- Готовьте, по возможности, с закрытой крышкой.
- Выбирайте размер посуды в соответствии с количеством приготавливаемого продукта.
- Конфорка должна соответствовать диаметру дна кастрюли или быть меньше него.

Рекомендация по регулированию подачи тепла

	Электроплиты с чугунными конфорками / панели из стеклокерамики			
	Уровни 1-12	Уровни 1-9	Уровни 1-6	Уровни 1-3
Закипание	12	9	6	3
Обжаривание, подогрев	9-12	6-9	4-6	2-3
Доведение до готовности, варка на пару, варка в собственном соку	1-6	1-4	1-3	½ - 1 ½

Указанные диапазоны регулировки являются средними значениями. Для нежных продуктов и небольшого их количества следует выбирать более низкие температуры, а для большого количества продуктов – более высокие. Соблюдайте, пожалуйста, инструкцию по эксплуатации своей плиты. **Чугунные конфорки электроплит / стеклокерамическая поверхность (инфракрасные/галогеновые нагреватели).** Конфорка должна соответствовать диаметру дна кастрюли или быть меньше его. **Газовая плита.** Ставьте посуду на середину конфорки, чтобы языки пламени не выходили за края кастрюли. **Индукционная плита.** Всегда ставьте посуду на середину конфорки. Размер кастрюли должен соответствовать размеру конфорки или быть больше. Выбор нужного уровня мощности для продолжения варки в режиме экономии энергии определяется опытным путем. В процессе доведения до готовности содержимое кастрюли должно слабо кипеть, но не перекипать. Из-под крышки не должны выходить струйки пара. При слабом или сильном выходе пара уменьшите мощность нагрева.

Качественная очистка и уход
- При мойке посуды с пластмассовыми ручками в посудомоечной машине цвет ручек со временем может измениться, но это не повлияет на их функциональность.
- Используйте для мойки в посудомоечной машине только обычные бытовые моющие средства с дозировкой, соответствующей рекомендациям изготовителя. Не используйте для мойки посуды промышленные средства или высококонцентрированные очистители.
- Посуда из литого алюминия не подходит для мойки в посудомоечной машине.
- Для мойки вручную используйте горячую воду с обычным моющим средством и губку для мытья посуды или мягкую щетку. Не используйте острые предметы. В случае сильного загрязнения внутренней поверхности и дна можно использовать жесткую сторону губки.
- Не допускайте засыхания остатков пищи.
- **Специальные указания для посуды с антипригарным покрытием.** Для обеспечения длительного срока службы посуды рекомендуем мыть ее вручную горячей водой с использованием соответствующего жидкого средства и мягкой губки. Не применяйте царапающие или абразивные чистящие средства.
- **Специальные указания для посуды из высококачественной стали.** Не храните пищу в кастрюле длительное время, т. к. это может привести к появлению пятен на поверхности из нержавеющей стали и изменению её цвета. Для мытья такой посуды регулярно используйте средство „Fissler“ для изделий из нержавеющей стали. Оно лучше всего подходит для удаления белых и радужных пятен или налета.

Гарантия
В случае рекламации, в рамках установленной законом действующей гарантии, если только не указано иначе, просим вас вернуть комплект посуды вместе с кассовым чеком продавцу или выслать это изделие в хорошо упакованном виде непосредственно на адрес сервисной службы Рамо, 3-я Парковая ул. 41a, 105483 Москва, Россия, Тел (495) 234 61 01, Факс (495) 742 93 05 или Fissler Kundendienst, Harald-Fissler- Str. 10, D-55768 Hoppstädten-Weiersbach, Tel. +49 (0) 6781-403-100, e-mail: service@fissler.com.
Не подлежит гарантийному обмену посуда с дефектами, появившимися в результате неправильного использования, например перегрева; с изменением цвета, царапинами, следами падения или неправильной очистки. Кроме этого, гарантия не распространяется на посуду с явными признаками регулярного использования.

Сервис
Все запчасти можно приобрести у розничного продавца Fissler (перечень розничных продавцов см. на сайте www.fissler.com) или в специализированных отделах супермаркетов. Там же можно приобрести и широкий спектр кухонных принадлежностей Fissler. Наши сотрудники отдела обслуживания клиентов с радостью окажут вам необходимую помощь. С дополнительными сведениями можно ознакомиться на сайте www.fissler.com.