



Fissler

ORIGINAL PROFI-COLLECTION®



D Gebrauchs- und Pflegeanleitung	Seite	2 – 8
GB Instructions on use and care	Page	9 – 13
F Consignes d'utilisation et d'entretien	Page	14 – 18
NL Gebruiksaanwijzing en onderhoudstips	pagina	19 – 23
I Istruzioni per l'uso e la manutenzione	Pagina	24 – 28
E Instrucciones de uso y de cuidados	Página	29 – 33
GR Οδηγίες χρήσης και συντήρησης	Σελίδα	34 – 38
S Bruksanvisning och skötselråd	Sid	39 – 43
RUS Инструкция по использованию и уходу	страница	44 – 48

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 der original-profi collection®

Für den begeisterten Profi- oder Hobbykoch ist nur das Beste gut genug. Das gilt für die Zutaten und für das Kochgeschirr. Viele praktische Produktvorteile sorgen dafür, dass Sie die Speisen schnell und sicher zubereiten können.

- **cookstar-Allherdboden:** Der geprägte cookstar-Allherdboden gewährleistet eine optimale Wärmeaufnahme, -verteilung und -speicherung und ist geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion. Die integrierten Dehnungsfugen, sichtbar als Stern auf der Unterseite, sorgen für perfekte Bodenstabilität. So haben Sie den richtigen Kontakt des Bodens mit der Kochstelle – für beste Kochergebnisse.
- **Kaltmetallgriffe:** Mit den großen handlichen Topfgriffen, die bei dem normalen Gebrauch auf dem Elektroherd nicht heiß werden, haben Sie alles im Griff. Nur bei dem Gebrauch auf dem Gasherd und im Backofen wird ein Handschutz benötigt.
- **Deckel:** *Metalldeckel:* Erhitztes Wasser im Topf verdampft, kondensiert an der Deckelinnenseite und tropft dann auf das Kochgut herunter. So werden Ihre Speisen geschmacksvoller und saftiger. Dieser Feuchtigkeitskreislauf wird durch den schweren, gut schließenden Deckel gesichert und somit ein Wärmeverlust verhindert. *Glasdeckel:* Durch den hitzebeständigen Güteglas-Deckel lässt sich der Kochvorgang gut auf dem Herd und im Backofen beobachten. Das Hochnehmen des Deckels entfällt. So kann Energie gespart werden. Durch den dicht schließenden Deckel kann mit wenig Flüssigkeit gegart werden – Vitamine und Mineralstoffe werden geschont und bleiben erhalten.
- **Mess-Skala:** Die praktische Dosierhilfe im Inneren des Topfes macht das Benutzen und Abwaschen von Messbechern überflüssig.
- **Extra robuste Qualität:** Die bewährte Kochgeschirr Serie original-profi collection® aus Edelstahl 18/10 in besonders schwerer Qualität ist dauerhaft funktionsfähig und wertebeständig, auch bei starker Beanspruchung.

Weitere Ausstattungsmerkmale



Schüttrand: für kleckerfreies und zielsicheres Aus- und Umgießen, kein Anbrennen an Topf, Pfanne und Herd.



Abgerundeter Übergang vom Boden zur Topf- bzw. Pfannenwand: für bequemes Umrühren und Reinigen, kein Ansetzen in den Ecken.



Backofengeeignet: in jedem Backofen einsetzbar. Versiegelt Kochgeschirr bis 220°C.



Die matt polierte Topf-Innenseite macht das Kochgeschirr unempfindlich gegen Wasserflecken und Kratzspuren, auch beim Einsatz von Schneebesen.



Das Kochgeschirr ist spülmaschinengeeignet.

Vor dem ersten Gebrauch

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.

Wichtige Hinweise für den Gebrauch

- 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.
- 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.
- **Induktionsherd:** Um eine Überhitzung des Kochgeschirrs aufgrund der hohen Leistungsfähigkeit von Induktion zu vermeiden, beachten Sie bitte die Gebrauchangaben 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.
- 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.
- 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.

Die wichtigsten Verwendungsmöglichkeiten

- **Krosses Anbraten:** In Edelstahlkochgeschirr wird kross angebraten. Es 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.
- **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 wellness-orientierte Ernährung. Beim Dünsten werden Nährstoffe, Vitamine und Mineralstoffe geschont und Farbe, Aroma und Eigengeschmack bleiben erhalten. Während des Garens sollten Sie den Deckel möglichst nicht abheben. Achten Sie darauf, 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 Elektrokochstelle / Ceranfeld			
	I-12 Stufen	I-9 Stufen	I-6 Stufen	I-3 Stufen
Ankochen	12	9	6	3
Anbraten, Aufheizen	9-12	6-9	4-6	2-3
Fortgaren, Dämpfen, Dünsten	I-6	I-4	I-3	$\frac{1}{2}$ - I $\frac{1}{2}$

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

- Verwenden Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine nur haushaltsübliche Produkte in der vom Hersteller empfohlenen Dosierung, keine Industriespülmittel oder hochkonzentrierte Reiniger.
- 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 und 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.

Garantie

Jedes Fissler-Produkt wird aus einwandfreien, hochwertigen Materialien sorgfältigst nach modernsten Verfahren gefertigt. Bis zu ihrer Fertigstellung wird die Qualität unserer Produkte mehrfach kontrolliert und zuletzt einer strengen Endprüfung unterzogen.

Deshalb übernehmen wir auf alle Edelstahlteile eine Garantie von 10 Jahren. Bei Beanstandung geben Sie bitte das komplette Gerät zusammen mit dem Kassenbeleg an Ihren Händler zurück oder schicken Sie das Produkt gut verpackt an: Fissler Kundendienst, Harald-Fissler-Str.10, D- 55768 Hoppstädten-Weiersbach, Tel: +49 (0) 6781-403-556 bzw. Fissler GmbH, Kefergasse 2, A-1140 Wien 14, Tel: 02 22-91 47 62 20

Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind, z.B. Überhitzung, Verfärbung, Kratzer, Fall auf den Boden oder unsachgemäße Reinigung. Bei Reinigung in der Spülmaschine können Glasdeckel matt werden. Diese rein optischen Gebrauchsspuren sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.

Service

Alle Ersatzteile können Sie bei Ihrem Fissler führenden Fachgeschäft (Händlerliste auf www.fissler.de) oder in den Fachabteilungen der Warenhäuser kaufen. Gerne hilft Ihnen auch unser Kundendienst. Weitere Informationen finden Sie unter www.fissler.de.

Dear customer,

Congratulations on the purchase of this Fissler cookware which offers everything you need for successful preparation and maximum enjoyment of your culinary creations. To enjoy the excellent usage properties of your cookware for a long time and to achieve optimum product life, please note the following tips. We hope you enjoy preparing your dishes and wish you good luck!

Practical functions of the original pro collection

Only the best is good enough for the enthusiastic professional or hobby cook. That goes for the ingredients and for the cookware. Many practical product benefits ensure that you can prepare foods quickly and safely.

- **cookstar all-stove base:** The stamped cookstar all-stove base guarantees optimum heat absorption, distribution and storage and is suited for use on all kinds of stoves, even for induction cooking. The integrated expansion joints, visible as a star on the bottom, ensure the perfect stability of the base. Thus the base rests properly on the burner - for optimum cooking results.
- **Stay-cool handles:** You have a handle on everything with the large handy pot handles which do not get hot when used normally on an electric stove. A hand guard is required only when the cookware is used on a gas stove or in an oven.
- **Lid:** *metal lid:* Heated water in the pot evaporates, condenses on the inside of the lid and then drips onto the food. This makes your dishes tastier and juicier. This circulation of moisture is ensured by the heavy, tightly closing lid, thus preventing loss of heat.
Glass lid: The heat-resistant quality glass lid makes it easy to keep an eye on the cooking process on the stove and in the oven. It is not necessary to lift the lid. That saves energy. Since it is possible to cook foods with little liquid thanks to the tightly closing lid, vitamins and minerals are preserved very well.
- **Measuring scale:** using and washing measuring cups is no longer necessary thanks to the practical measuring aid inside the pot.
- **Extremely robust quality:** The proven cookware series original pro collection made of extra thick 18/10 stainless steel retains its outstanding performance and value lastingly, even during frequent use.

Further features



Pouring rim: contents can be perfectly poured out or into other containers without spills and cannot burn on the pot, pan or stove.



Rounded transition from the base to the side of the pot or pan: for easy stirring and cleaning, no sticking in the corners.



Ovenproof: can be used in any oven. Coated cookware up to 220°C.



Thanks to the matt-polished pot interior, the cookware is resistant to stains due to water residue and scratch marks, even when whisks are used.



The cookware is suitable for dishwashers.

Prior to first use

Prior to first use rinse the pot thoroughly and further clean it in boiling water with a dash of lemon juice. This removes any polishing dust or small impurities and cleans the cookware prior to first use.

Important tips for use

- The handles can become hot depending on the use of the cookware. We recommend the use of a hand guard especially when the cookware is used on a gas stove or in an oven.
- Never heat your pot empty or with oil on high heat for longer than 2 minutes. Overheating may cause the bottom of the pot to turn a golden colour. This discolouration does not affect its performance. Overheating can also occur when the liquid in the pot evaporates completely.
- Extreme overheating may cause the aluminium in the bottom to melt and liquefy. In case of overheating never remove the pot from the burner otherwise you might be burned by leaking hot aluminium. Switch off the burner and allow the pot to cool, air the room.
- *Induction stove:* To prevent overheating of the cookware due to the high capacity 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 centre of the burner. The pot size should be equal to or larger than the size of the cooking surface because otherwise it is possible that the cooking surface will not respond to the bottom of the pot.
- To avoid the risk of burns caused by oil boiling over or spitting during 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 deep-frying temperature is 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.
- Because the lid is tightly closing, it can adhere to the rim of the pot during cooling. To loosen the lid, reheat the pot briefly.
- 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 on the bottom. Such spots on the stainless steel do not affect the performance or cooking properties of the pot.

Main possible uses

- **Searing:** searing is carried out in stainless steel cookware. It is particularly suitable for meat not cooked in breadcrumbs, e.g. steak, chicken cutlets, skewers, chops etc.
 1. Heat cookware without oil on medium (2/3 of the stove power).
 2. Put a few drops of cold water into the cookware. The right temperature for frying meat with or without oil is reached when the drops bubble clearly and "dance" in the pan. Before you add oil or put in the frying meat, carefully wipe the water out of the pot e.g. with a paper towel.
 3. Firmly press down the frying meat. It will come off the bottom after a few minutes and can be turned over.
 4. Now turn down the heat and cook the meat to your liking.
- **The savoury way:** braising: braised dishes have a very aromatic and delicious taste thanks to the addition of liquid. Simply brown beef rolls, goulash or pot roast with or without oil, then cook adding some liquid and with the lid placed on the pot.
- **Healthy stewed culinary delights:** A wellness-oriented diet is promoted by cooking foods in their own juices or with little oil. During stewing nutrients, vitamins and minerals are preserved, and colour, aroma and taste are retained. You should not lift the lid during cooking. Make sure that the liquid does not evaporate completely because otherwise the cooked food will burn.

Energy-saving tips

- Use the stored heat of 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 placed on whenever possible.
- Choose a pot size which is appropriate for the amount to be cooked.
- The diameter of the burner should be equal to the diameter of the cookware base or be smaller.

Recommendation for the regulation of the burner

	Heating settings of the electric burner / Ceran cooktop panel			
	1-12 settings	1-9 settings	1-6 settings	1-3 settings
Blanching	12	9	6	3
Browning, heating	9-12	6-9	4-6	2-3
Simmering, steaming, stewing	1-6	1-4	1-3	1/2 - 1 1/2

The specified setting ranges are average values. Select a lower setting for sensitive foods and smaller amounts and a higher setting for larger amounts. Please also note the specifications in the instruction manual of your stove.

Mass/glass ceramics (radiation/halogen): the diameter of the burner should be equal to the diameter of the bottom of the pot or be smaller. *Gas stove:* place the cookware in the centre and make sure flames do not lick against the sides of the cookware. *Induction:* always place the cookware in the centre of the burner. The pot size should be equal to the size of the cooking surface or be larger.

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 rise up from the lid. The heat must be reduced further when small or large amounts of steam rise up.

Perfect cleaning and care

- When cleaning your cookware in the dishwasher, use only conventional household products in the dosage recommended by manufacturer. Do not use industrial dishwashing detergents or highly concentrated cleaners.
- Use hot washing-up water with a conventional washing-up liquid and a scrubbing sponge or a soft brush to clean your cookware, never use pointed or sharp objects. For tougher soiling use the rough side of the sponge inside and on the bottom of the pot.
- Do not allow leftovers to dry and do not keep foods for long periods in the pot because they 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 discolouration and coatings.

Warranty

Every Fissler product is manufactured from faultless, high-quality materials in modern processes with utmost care. Until their completion, the quality of our products is checked several times and subjected to a stringent final inspection in a final step.

Therefore we guarantee all stainless steel parts for a period of 10 years. In case of complaint, please return the complete unit together with the sales slip to your dealer or send the product in appropriate packing to: Fissler Kundendienst, Harald-Fissler-Str. 10, D- 55768 Hopstädten-Weiersbach-Germany, phone: +49 (0) 6781-403-556

Damage resulting from improper use, e.g. overheating, discolouring, scratches, dropping on the floor or improper cleaning is excluded from this warranty. If washed in the dishwasher, the glass lid can become hazy. These purely visual results of use are not covered by the warranty.

Service

You can purchase all replacement parts from a specialised dealer which carries Fissler products (you can find a list of dealers at www.fissler.de) or in specialised departments of general stores. Our customer service is also glad to help you. For more information, go to www.fissler.com.

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons pour l'achat de cette batterie de cuisine de Fissler, qui vous offre toutes les conditions préalables 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 de la « original pro collection »

Le cuisinier amateur ou professionnel passionné ne se contente que du mieux. Ceci est valable aussi bien pour les ingrédients que pour les ustensiles de cuisine. De nombreux avantages produits vous garantissent une préparation rapide et sûre de vos aliments.

- **Fond tous feux cookstar:** Le fond estampé pour tous types de cuisinières cookstar assure une absorption, une répartition et un stockage optimal de la chaleur. Il est adapté pour tous les types de feux, y compris à l'induction. Les joints de dilatation intégrés, visibles sous forme d'étoile sur la partie inférieure, assurent une stabilité parfaite du fond. Ils génèrent ainsi un bon contact entre le fond et la plaque - pour les meilleurs résultats de cuisine qui soient.
- **Poignées froides en métal:** Avec des poignées grandes et maniables, qui ne deviennent pas chaudes lors d'une utilisation normale sur une cuisinière électrique, vous avez tout en main. Ce n'est que lors d'une utilisation sur une gazinière et dans le four que vous aurez besoin d'une protection pour les mains.
- **Couvercle:** *Couvercle en métal:* L'eau réchauffée dans une casserole s'évapore, se condense sous le couvercle et goutte ensuite sur les aliments. Ceci rend vos plats plus savoureux et juteux. Ce circuit d'arrosage est assuré grâce au couvercle. Lourd, il assure une bonne fermeture, et une perte de chaleur est ainsi évitée.
Couvercle en verre: Grâce au couvercle en verre de qualité, résistant à la chaleur, le processus de cuisson peut être observé aisément sur la plaque et dans le four. Vous n'avez plus besoin de soulever le couvercle. Ainsi, vous pouvez économiser de l'énergie. Grâce aux couvercles fermant de manière étanche, vous pouvez cuire vos aliments avec une quantité faible de liquide - les vitamines et les sels minéraux sont ainsi préservés.
- **Échelle de mesure:** Une aide de dosage pratique, à l'intérieur de la casserole, rend superflus l'utilisation et le nettoyage de verres mesureurs.
- **Qualité extra robuste :** Les ustensiles de cuisine éprouvés de la série original pro collection en acier 18/10, dans une qualité particulièrement lourde, sont fonctionnels en permanence et ne perdent pas de valeur, même lorsqu'ils sont fortement sollicités.

Autres caractéristiques du produit



Bord verseur : pour verser et transvaser sans faire de tâches et en visant bien, pas de brûlures sur la casserole, la poêle ou la cuisinière.



Résistant au four : peut être utilisé dans n'importe quel four. Les ustensiles de cuisine avec revêtement résistent jusqu'à 220°C.



Les ustensiles de cuisine peuvent être nettoyés dans un lave-vaisselle.



Angle arrondi entre le fond et la paroi, pour mélanger et nettoyer plus facilement.



L'intérieur de la casserole, poli mat, rend les ustensiles de cuisson insensibles aux tâches d'eau et aux rayures, même lors de l'utilisation d'un fouet.

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, bien rincer la casserole et faire bouillir avec de l'eau et un filet de jus de citron. Ceci permet d'éliminer la poussière de polissage subsistant éventuellement dans la casserole et d'entretenir, déjà avant la première utilisation, les ustensiles de cuisine.

Remarques importantes concernant l'utilisation

- 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.
- 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 jamais retirer la casserole de la plaque de cuisson pour éviter toute brûlure générée par une fuite de l'aluminium. Éteindre la plaque de cuisson et laisser refroidir la casserole, aérer la pièce.
- **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 jamais réchauffer 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 con-

stitue pas un indice pour une défectuosité de votre cuisinière ou de vos ustensiles de cuisine. Placer 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.

- 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 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.
- Ne jamais mettre du sel dans de l'eau froide mais toujours dans de l'eau bouillante et bien remuer. 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.

Possibilités d'utilisation les plus fréquentes

- **Cuisson croustillante:** Les ustensiles de cuisine en acier inox 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. Réchauffer les ustensiles de cuisine sans ajout de graisse à feu moyen (puissance de cuisinière 2/3).
 2. Ajouter 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, essuyer délicatement l'eau, par exemple à l'aide d'un papier de cuisine.
 3. Mettez votre viande et appuyez bien fort. Au bout de quelques minutes, il elle se détache du fond et peut être retournée.
 4. Maintenant, baisser la puissance et faire cuire la viande jusqu'à obtention de la cuisson souhaitée.
- **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 vous 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.

- **Savourer sainement 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 saine 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. Évitez de soulever le couvercle pendant la cuisson. Veillez à ce que le liquide ne s'évapore pas complètement, faute de quoi vos aliments risquent de brûler.

Conseils pour économiser l'énergie

- Utiliser la chaleur emmagasinée du fond en réduisant suffisamment tôt la puissance de cuisson, déjà avant la fin du temps de cuisson.
- Faire cuire si possible en laissant le couvercle.
- Choisir 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 de la casserole.

Recommandation pour la régulation de la plaque de cuisson

	Niveau de puissance de la plaque de cuisson électrique/en 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 à la vapeur	1-6	1-4	1-3	1/2 - 1 1/2

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, un réglage plus fort. Veuillez observer les indications figurant sur le 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:* Placer 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.

Régler la bonne température de poursuite de cuisson, faire cuire les aliments en économisant de l'énergie, voici qui requiert une certaine expérience. Le contenu de la casserole, lors de la poursuite 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

- 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 des liquides vaisselle industriels ou des nettoyeurs fortement concentrés.
- Pour le nettoyage, utilisez de l'eau de vaisselle et votre liquide vaisselle habituel, une éponge pour casseroles 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.
- Ne pas laisser sécher des restes d'aliments et ne pas conserver des aliments dans la casserole sur une plus longue période puisqu'ils seraient susceptibles de provoquer des tâches et des modifications de la surface de l'acier inoxydable.
- Pour préserver la surface en acier, utilisez régulièrement le produit d'entretien pour acier inox de Fissler. Ces produits sont parfaitement adaptés pour éliminer les colorations blanches ou couleur arc en ciel ainsi que les dépôts.

Garantie

Chaque produit Fissler est fabriqué minutieusement, selon les procédés les plus modernes, à partir de matériaux impeccables et haut de gamme. La qualité de nos produits est contrôlée à plusieurs reprises jusqu'à la finition. Ils sont ensuite soumis à un contrôle final extrêmement sévère.

C'est pour cette raison que nous accordons une garantie de 10 ans sur toutes nos pièces en acier inoxydable. En cas de réclamation, veuillez ramener à votre revendeur l'appareil entier, accompagné du ticket de caisse, ou envoyez le produit, dûment emballé, à l'adresse suivante: Fissler Kundendienst, Harald-Fissler-Str. 10, D- 55768 Hoppstädten-Weiersbach-Allemagne, tel: +49 (0) 67 81-403-556

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 l'un des magasins spécialisés disposant de produits Fissler (voir la liste des revendeurs sur www.fissler.de) ou dans les rayons spécialisés des grands magasins. Notre service client se tient également à votre disposition. Vous trouverez de plus amples informations sur www.fissler.fr.

Geachte klant,

Hartelijk gefeliciteerd met de aanschaf van dit Fissler kookgerei dat garant staat voor vele succesvolle resultaten bij het bereiden en culinair genieten. Om lang plezier aan de zeer goede gebruikseigenschappen van uw kookgerei te beleven en een 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 de original pro collection

Voor de enthousiaste professionele of hobbykok is alleen het beste goed genoeg. Dit geldt ook voor de ingrediënten en het kookgerei. Vele praktische productvoordelen zorgen ervoor dat u de gerechten snel en veilig kunt bereiden.

- **cookstar-bodem voor alle soorten kookplaten:** De gekenmerkte cookstar-bodem garandeert een optimale warmteopname, -verdeling en -opslag en is geschikt voor alle soorten kookplaten, inclusief inductie. De geïntegreerde voegen, zichtbaar als ster op de onderzijde, zorgen voor perfecte bodemstabiliteit. Zo wordt het juiste contact tussen bodem en kookplaat bereikt - voor de beste kookresultaten.
- **Grepen van koud metaal:** U heeft een uitstekende grip met de grote handige pannengrepen die, bij normaal gebruik op elektrische kookplaten, niet heet worden. Alleen bij gebruik op gasfornuizen en in de oven zijn pannenlappen of ovenhandschoenen nodig.
- **Deksels:**
Metalen deksel: Verhit water in de pan verdampt, condenseert aan de binnenzijde van het deksel en druppelt weer omlaag op het voedsel in de pan. Zo worden uw gerechten smakelijker en mals. Deze circulatie wordt door het zware, goed sluitende deksel gewaarborgd, waardoor tevens warmteverlies wordt voorkomen.
Glazen deksel: Dankzij het deksel van hittebestendig kwaliteitsglas kan het kookproces op de kookplaat en in de oven goed in de gaten worden gehouden. Hierdoor hoeft het deksel tijdens het koken niet te worden gelicht. Zo kan energie worden bespaard. Door het hermetisch sluitende deksel kan met weinig vocht worden gekookt - vitamines en mineralen worden hierdoor gespaard en blijven behouden.
- **Maataanduiding:** Handige doseerhulp binnenin de pan maakt het gebruik en afwassen van maatbekers overbodig.
- **Extra robuuste kwaliteit:** De bewezen kwaliteit van het kookgerei serie original pro collection van roestvrij edelstaal 18/10 in extra zware kwaliteit is duurzaam functioneel en waardevast, ook bij intensief gebruik.

Overige kenmerken



Schenkrand: voor druppelvrij en doelgericht uitgieten, geen aanbranden aan pan en fornuis.



Ovensvast: te gebruiken in elke oven.

Kookgerei met anti-aanbaklaag tot 220°C.



Het kookgerei is vaatwasmachinebestendig.



Afgeronde overgang van bodem naar pannenwand: voor comfortabel omroeren en reinigen, geen aanbranden of vastplakken van voedsel in de hoeken.



De mat gepolijste binnenzijde van de pan maakt het kookgerei ongevoelig voor watervlekken en krassporen, ook bij gebruik van gardes.

Voor het eerste gebruik

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.

Belangrijke gebruiksinformatie

- Afhankelijk van de toepassing van het kookgerei, kunnen de grepen heet worden. Wij adviseren het gebruik van pannenlappen of ovenhandschoenen, met name bij het gebruik op een gaskookplaat of in de oven.
- 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 invloed op de werking. Oververhitting kan eveneens plaatsvinden als de vloeistof 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 nooit de pan van de kookplaat halen, om verbrandingen door uitlopend heet aluminium te vermijden. De kookplaat uitschakelen, de pan laten afkoelen en de ruimte goed ventileren.
- **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. Nooit zonder toezicht, met een lege pan of in de hoogste stand opwarmen. Bij 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.
- 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.

- Door het nauwkeurig afsluitende deksel kan dit zich tijdens het afkoelen vastzuigen aan de rand van de pan. Om dit vacuüm weer op te heffen, dient u de pan nogmaals kort op te warmen.
- 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.

De belangrijkste toepassingsmogelijkheden

- **Krokant braden:** 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. Voor het toevoegen van vet resp. voor het in de pan doen van het te braden vlees het water voorzichtig, bijv. met een vaatdoek uit de pan vegen.
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 graad gaar worden.

- **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 verdamp, 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.
- Kies de grootte van de pan afhankelijk van de hoeveelheid eten die moet worden bereid.
- De kookplaat zou even groot of kleiner moeten zijn dan de doorsnede van de panbodem.

Advies voor de regulering van de kookplaat

	Kookstanden van elektrische / keramische kookplaat			
	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	$1\frac{1}{2}$ - $1\frac{1}{2}$

De aangegeven instellingen zijn gemiddelde waarden. Voor gevoelige gerechten en kleinere hoeveelheden kunt u een lagere, bij grotere hoeveelheden een hogere instelling kiezen. Let a.u.b. ook op de instructies van de kookplaat-/fornuisfabrikant.

Massa/glaskeramiek (straling/halogenen): De kookplaat zou even groot of kleiner moeten zijn dan de doorsnede 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

- 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.
- 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 en 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

Elk Fissler product wordt zeer zorgvuldig en volgens de meest moderne procédés vervaardigd uit perfecte, hoogwaardige materialen. Tot aan de voltooiing wordt de kwaliteit van onze producten meervoudig gecontroleerd en tot slot aan een strenge eindcontrole onderworpen.

Daarom geven wij een garantie van 10 jaar op alle producten van roestvrij edelstaal. Bij reclamatie 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 Nederland B.V., Afd. Klantenservice, Postbus 4, 4630 AA Hoogerheide, Tel: +31 (0)164243050.

Schade die is ontstaan door onkundig gebruik, bijv. oververhitting, verkleuring, krassen, vallen op de grond of onjuiste reiniging, is uitgesloten van garantie. Het glazen deksel kan dof worden, indien dit in de vaatwasser wordt afgewassen. Deze strikt visuele gebruikssporen vallen niet onder de garantie.

Service

Alle onderdelen kunnen bij uw Fissler speciaalzaak worden gekocht. Onze klantenservice informeert u graag over verkoopadressen, www.fissler.nl.

Gentile cliente,

complimenti per l'acquisto di questa batteria di pentole Fissler, che Le offre tutti i presupposti per avere successo in cucina. Affinché possa avere per lungo tempo la gioia di utilizzare la Sua batteria con tutte le sue caratteristiche di alta qualità, La preghiamo di osservare le seguenti informazioni. Le auguriamo un buon divertimento con le pentole Fissler e un in bocca al lupo!

Funzioni pratiche della original pro collection

Per il cuoco professionista o per l'appassionato cuoco per hobby offriamo solo il meglio. Questo vale sia per gli ingredienti che per le batterie di pentole. Molti pratici vantaggi del prodotto garantiscono una preparazione veloce e sicura delle pietanze.

- **Fondo universale cookstar:** il fondo universale cookstar con la forma a stella garantisce un ottimo assorbimento, distribuzione ed accumulo del calore ed è adatto a tutti i tipi di piani di cottura, incluso ad induzione. Le fessure a forma di stella sulla parte inferiore del fondo garantiscono una perfetta stabilità del fondo che tende ad appiattirsi sul piano di cottura - per i migliori risultati in cucina.
- **Manici di acciaio:** grazie ai manici dalle dimensioni generose, che durante l'utilizzo normale non si riscaldano sul piano di cottura, avete sempre una presa sicura. Soltanto per l'utilizzo sul fornello a gas e nel forno è consigliato l'uso di presine o guanti protettivi.
- **Coperchio di acciaio:** grazie alla funzione Condensate Plus il vapore che sale al coperchio gocciola direttamente sulla vivanda irrorandola e rendendola più saporita. Questo circolo di umidità viene garantito dal coperchio estremamente pesante con chiusura ermetica evitando inutili perdite di calore e di umidità, ideale per la cottura con poca acqua e per risparmiare energia.
Coperchio di vetro: attraverso il coperchio in vetro di qualità resistente al calore si può osservare molto bene il processo di cottura sia sul piano di cottura che dentro il forno. Non è necessario sollevare il coperchio. In questo modo si può risparmiare energia. Grazie al coperchio a chiusura ermetica si può cuocere con poco liquido - per risparmiare energia e mantenere inalterate le vitamine e i minerali dei cibi.
- **Scala di misura graduata:** rende il dosaggio dei liquidi molto più pratico e rende superfluo l'utilizzo ed il lavaggio di ulteriori misurini.
- **Qualità extra robusta:** la linea di pentole original pro collection in acciaio inox 18/10, di qualità particolarmente pesante e resistente, è realizzata in un design sempre attuale e intramontabile.

Altre caratteristiche



Bordo allungato antigoccia: per versare senza travasare, si evita di macchiare la pentola, la padella o il piano di cottura.



Angolo arrotondato tra il fondo e la parete della pentola: più facile mescolare e lavare comodamente, senza resti di cibo attaccati negli angoli.



Resistente in forno: utilizzabile in qualsiasi forno. Batteria di pentole resistente fino a 220°C.



La parte interna spazzolata con effetto opaco è praticamente insensibile ai graffi, alle macchie d'acqua e resistente alla frusta da cucina.



La batteria di pentole è resistente in lavastoviglie.

Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare per la prima volta il prodotto, si raccomanda di sciacquarlo accuratamente con acqua abbondante e un po' di succo di limone. In questo modo si eliminano eventuali residui di polvere e piccole impurità, inoltre Le consigliamo di curare sin dall'inizio le Sue batterie di pentole.

Indicazioni importanti durante l'uso

- In base all'utilizzo della batteria di pentole, i manici possono riscaldarsi notevolmente. Pertanto raccomandiamo di utilizzare delle protezioni per le mani, in particolare durante l'utilizzo su piani di cottura a gas o in forno.
- La pentola non deve essere scaldata per oltre due minuti quando è vuota o scaldata al livello massimo con del grasso. A causa di un surriscaldamento il fondo può assumere un colore dorato. Questo però non pregiudica il funzionamento del prodotto. 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 dell'alluminio fluido. Spegnerne la zona di cottura e lasciare raffreddare la pentola, aerare bene il locale.
- *Piano di cottura ad 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 cos-

tituisce 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 dovrebbe corrispondere alla zona di cottura o essere più grande, altrimenti il fondo della pentola non risponde all'azione della zona di cottura.

- Per evitare delle ustioni durante la frittura a causa di grasso traboccato spumeggiando o spruzzi di grasso, si raccomanda di utilizzare sempre una pentola alta e riempirla 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 cucchiaino di legno si forma una ghirlanda di bollicine sul gambo.
- Non raffreddare con acqua fredda un coperchio di vetro, quando è caldo, poiché potrebbe essere danneggiato a causa del thermoshock.
- A causa della chiusura ermetica del coperchio della pentola, è possibile che rimanga attaccato alla pentola a causa del rischio sul bordo della stessa. Per neutralizzare questo vuoto, occorre riscaldare brevemente la pentola.
- 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 dell'acciaio non hanno però alcun influsso sulla funzionalità e le caratteristiche delle pentole.

Le più importanti possibilità d'uso

- **Rosolare a fuoco vivo cibi croccanti:** nelle pentole d'acciaio potete rendere croccanti i cibi a fuoco vivo. Queste sono particolarmente adatte per carne non impanata, ad esempio bistecche, cotolette di pollo, spiedini, cotolette al naturale, ecc.
 1. Riscaldare la pentola senza grasso 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 „danzano“ nella pentola, significa che è stata raggiunta la temperatura giusta per arrostitire la carne con o senza grasso. Prima di aggiungere il grasso stendere il prodotto da arrostitire, eliminando prima con cautela l'acqua dalla pentola, servendosi per esempio di un panno da cucina.
 3. Comprimer bene il cibo da arrostitire. Dopo alcuni minuti si stacca dal fondo e può essere girato.
 4. Abbassare quindi la temperatura e cuocere la carne come desiderato.
- **Procedimento delicato - cuocere a fuoco lento:** i cibi cotti a fuoco lento hanno un sapore particolarmente aromatico e squisito se vengono regolarmente ricoperti di liquido. Rosolare semplicemente a fuoco vivo involtini, gulasch o stufati con o senza grasso, procedere la cottura aggiungendo un po' di liquido a coperchio chiuso.

- **Gustosi stufati:** la cottura nel proprio succo o con un po' di grasso è ideale per chi segue l'alimentazione orientata al Wellness. Nei cibi stufati le sostanze nutritive, vitamine e minerali, vengono trattate in modo delicato, mentre si conserva allo stesso tempo il colore, l'aroma ed 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 riduzione dell'alimentazione di energia e spegnere già prima della fine del tempo di cottura.
- Cuocere se possibile sempre con il coperchio chiuso.
- Scegliere pentole di grandezza adeguata in base alla quantità che si desidera cucinare.
- La piastra del forno dovrebbe corrispondere al diametro del fondo della pentola utilizzata o essere più piccolo.

Regolazione raccomandata per la zona di cottura

	Livelli di cottura su zone elettriche / zone di vetroceramica			
	I-12 livelli	I-9 livelli	I-6 livelli	I-3 livelli
Cottura iniziale	12	9	6	3
Rotolare a fuoco vivo, riscaldare	9-12	6-9	4-6	2-3
Continuazione della cottura, cuocere a vapore, stufare	I-6	I-4	I-3	$I_2 - I \ I_2$

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 forno utilizzato.

Massa/vetroceramica (radiazione/alogeno): la piastra del forno dovrebbe corrispondere al diametro del fondo della pentola utilizzata o essere più piccolo. *Forno a gas:* piazzare la pentola al centro ed evitare fuoriuscite di fiamme. *Induzione:* posizionare le pentole sempre al centro della zona di cottura. Il diametro della pentola dovrebbe corrispondere alla grandezza 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 una lieve o forte fuoriuscita di vapore si raccomanda di ridurre ulteriormente l'alimentazione dell'energia.

Pulizia e cura perfetta

- Per il lavaggio in lavastoviglie si raccomanda di utilizzare solo tradizionali prodotti casalinghi nel dosaggio raccomandato dal produttore, non utilizzare detergenti industriali o detersivi altamente concentrati.
- Per la pulizia delle pentole si raccomanda di utilizzare acqua e detergente caldi, un convenzionale 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 e non conservare le pietanze per un lungo periodo nella pentola, poiché possono rimanere macchie sull'acciaio e causare dei cambiamenti della 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

Ogni prodotto Fissler viene fabbricato con pregiati materiali di assoluta perfezione e con la massima accuratezza nonché con modernissimi processi di lavorazione. La qualità dei nostri prodotti viene controllata diverse volte fino al completamento del processo di fabbricazione e quindi fino all'imballaggio del prodotto.

È proprio per questo motivo che si concede una garanzia di 10 anni su tutti i prodotti di acciaio. In caso di una contestazione, si prega di restituire l'apparecchio completo con lo scontrino al Suo rivenditore di fiducia oppure spedire il prodotto in ben confezionato al: Fissler Kundendienst, Harald-Fissler-Str.10, D- 55768 Hoppstädten-Weiersbach-Germania, Tel: +49 (0) 6781-403-556.

La garanzia non copre comunque danni attribuibili ad un utilizzo non appropriato, ad esempio surriscaldamento, scolorimento, graffio, caduta sul pavimento o pulizia non appropriata. In caso di lavaggio in lavastoviglie, il coperchio in vetro rischia di perdere in trasparenza. Queste tracce dovute all'utilizzo non sono coperte da garanzia.

Servizio

Tutti i pezzi di ricambio possono essere acquistati nei negozi specializzati Fissler (elenco distributori nel sito www.fissler.de) oppure nei reparti specializzati dei grandi magazzini. Anche il nostro servizio assistenza è a Vostra disposizione. Maggiori informazioni sul sito www.fissler-italia.it.

Estimado cliente:

Le felicitamos por la compra de esta batería de cocina Fissler, que le proporcionará agradables experiencias a la hora de cocinar y saborear alimentos. Por favor observe los avisos siguientes 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 original pro collection

Sólo lo mejor es indispensable para el cocinero entusiasta profesional o aficionado. Y esto se refiere tanto a los ingredientes como a la batería de cocina. Son numerosas las ventajas prácticas de este producto que garantizan que se puedan preparar comidas con rapidez y seguridad.

- **Fondo cookstar:** El fondo impreso cookstar para todo tipo de cocinas garantiza un calentamiento, distribución y absorción óptimas del calor y es apropiado para cualquier tipo de cocina, incluso las de inducción. Las juntas de dilatación integradas, con forma de estrella y visibles en el fondo de la olla, garantizan una estabilidad perfecta del fondo ya que se produce un contacto correcto con la placa de calor para unos resultados estupendos.
- **Asas de metal frío:** Con las prácticas asas grandes, que no se calientan durante el uso normal sobre la cocina eléctrica o la placa, no se le escapa nada de las manos. Sólo se necesitan guantes si se usa en una cocina de gas en el horno.
- **Tapa:** *Tapa de metal:* El agua hirviendo en la cacerola se evapora, se condensa en la parte interior de la tapa y gotea sobre el guiso. De este modo los alimentos son más sabrosos y jugosos. Esta circulación de la humedad está asegurada por la tapa pesada, bien cerrada, que impide así una pérdida de calor.
Tapa de cristal: Con la tapa termorresistente de cristal de calidad se puede observar bien el proceso de cocinado en la cocina y en el horno. No es necesario ya levantar la tapa. Así se puede ahorrar energía. Con la tapa bien cerrada se puede cocer lentamente con poco líquido - así se guardan y mantienen las vitaminas y las sustancias minerales.
- **Escala de medición:** Ayuda práctica de dosificación en el interior de la cacerola que evita el uso y limpieza de jarras de medición.
- **Calidad super robusta:** La batería de cocina de la serie original pro collection, en acero fino pesado de 18/10, funciona y conserva su calidad permanente incluso sometida a un fuerte uso.

Otras características de equipamiento



Bordes: para un vertido y trasvase fácil sin dejar manchas, sin quemaduras en la cacerola, sartén y cocina.



Fondo redondeado hacia la pared de la cacerola o de la sartén: para remover y limpiar cómodamente, sin que nada se pegue en las esquinas.



Resistente al horno: para uso en cualquier clase de horno. Batería de cocina sellada hasta 220°C.



El interior de la batería de cocina de pulido mate la hace resistente a las manchas de agua y a los rallazos, aunque se utilice un batidor.



La batería de cocina es resistente al lavavajillas.

Antes del primer uso

Lave la cacerola antes del primer uso y ponga a hervir agua con un chorro de zumo de limón. Con ello se eliminan los restos de pulimento y pequeñas suciedades posiblemente existentes al tiempo que se protege la batería de cocina ya antes del primer uso.

Avisos importantes de uso

- Las asas pueden calentarse dependiendo del uso de la batería de cocina. Recomendamos usar guantes, especialmente en el uso en cocinas de gas o en el horno.
- 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 un 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.
- *Cocina de inducción:* Respete las instrucciones de uso del fabricante de la cocina, a fin de evitar un excesivo calentamiento de la batería de cocina debido a la alta potencia calorífica de la inducción. No ponga a calentar nunca sin vigilancia, en vacío o al nivel máximo. Durante el uso puede escucharse un ruido susurrante. Este ruido está condicionado técnicamente 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 deben coincidir o ser aquella mayor ya que de lo contrario existe la posibilidad de que la placa no reaccione al fondo de la cacerola.

- Utilice siempre una cacerola alta y llena de aceite, como máximo hasta la mitad, cuando vaya a freír para evitar quemaduras por el exceso de aceite o 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 cambio de temperatura.
- Puesto que la tapa de la cacerola se cierra herméticamente al cocinar, puede ocurrir que ésta se adhiera al borde por succión al enfriarse. Caliente de nuevo un poco la cacerola para soltar este vacío formado.
- No ponga sal ni 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 alteraciones del acero inoxidable no influyen para nada en el funcionamiento ni en las características de cocción.

Los usos más importantes

- **Sofreír crujiente:** En la batería de cocina de acero inoxidable se sofríe crujientemente. Es especialmente adecuado para carne sin empanar, p. 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 y a “bailar” por la sartén, se ha alcanzado la temperatura correcta para freír la carne con o sin aceite. Antes de añadir aceite o colocar la carne a freír, recoger con cuidado el agua de la sartén, p. ej. con untrapo de cocina.
 3. Apretar bien la carne a freír. Después de unos pocos minutos se suelta del fondo y puede darse la vuelta.
 4. Ahora reducir la potencia de energía y dejar la carne a cocer lentamente al punto deseado.
- **Estofar con elegancia:** 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
- los estofados y dejar cocer lentamente a continuación añadiendo algo de líquido y con la tapa puesta.
- **Sabor sano rehogando:** 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. 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 la entrada de energía y apagando ya antes de finalizar la cocción.
- Cocer siempre que sea posible con la tapa puesta.
- Elija el tamaño de batería de cocina de acuerdo con la cantidad que va 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	$1/2$ - $1/2$

Las gamas de ajuste indicadas son valores medios. Elija para los alimentos muy delicados y las pequeñas cantidades un ajuste más bajo y uno más alto para las 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 lleguen dentro 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. El contenido de la cacerola debe hervir suavemente al cocinar sin salirse. No debe salir nada vapor por la tapa. Si sale mucho vapor, se debe seguir reduciendo la entrada de energía.

Limpieza y cuidados perfectos

- Utilice en el lavavajillas sólo productos corrientes dosificados según los datos del fabricante, no use detergentes industrial o altamente concentrados.
- Para limpiar utilice agua caliente de fregar con detergente corriente y esponja o cepillo suave, evite objetos puntiagudos o afilados. Para el interior y el fondo puede utilizar la parte áspera de la esponja si éstos están muy sucios.
- No dejar secar restos de alimentos ni guardar comidas 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. Es ideal para eliminar coloraciones y revestimientos blanquecinos o irisáceos.

Garantía

Todo producto Fissler ha sido fabricado cuidadosamente de materiales de alta calidad según los métodos más modernos. Hasta el momento final de fabricación se controla repetidamente la calidad de nuestros productos sometiéndolo, por último, a un severo control final.

Por consiguiente asumimos una garantía de 10 años para todas las piezas de acero inoxidable. En el caso de reclamaciones 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 Hopstädten-Veiersbach-Alemania, Tel: +49 (0) 6781-403-556. Se excluyen del derecho de garantía los daños resultantes de un uso inadecuado, p. ej. sobrecalentamiento, coloración, rallazos, caída al suelo o limpieza inadecuada. Si se usa el lavavajillas, se corre el riesgo de que la tapadera de vidrio pierda su transparencia. La garantía no cubre estas consecuencias del desgaste meramente visuales.

Servicio

Puede comprar todas las piezas de repuesto en su tienda especializada Fissler (lista de comercios en www.fissler.de) o en los departamentos especializados de los grandes almacenes. Nuestro servicio de atención al cliente le ayudará también con gusto. Encontrará más informaciones en www.fissler.com.

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 της original pro collection

Για τον ενθουσιώδη επαγγελματία και ερασιτέχνη μάγειρα μόνο το καλύτερο είναι αρκετό. Αυτό ισχύει τόσο για τα υλικά όσο και για τα σκεύη. Πολλά πρακτικά πλεονεκτήματα του προϊόντος φροντίζουν ώστε να μπορείτε να ετοιμάζετε τα γεύματα γρήγορα και με επιτυχία.

- **Πάτος cookstar για όλες τις εστίες:** Ο πάτος όλων των εστιών cookstar διασφαλίζει βέλτιστη απορρόφηση, κατανομή και διατήρηση της θερμότητας και είναι κατάλληλος για όλους τους τύπους εστιών, και επαγωγικών. Οι ενσωματωμένοι αρμοί διαστολής, ορατοί ως αστέρια στην κάτω πλευρά, φροντίζουν για τέλεια σταθερότητα. Έτσι εξασφαλίζεται η σωστή επαφή του πάτου με την εστία – για καλύτερα αποτελέσματα.
- **Κρύες μεταλλικές λαβές:** Με τις μεγάλες και εύχρηστες λαβές, οι οποίες δεν θερμαίνονται κατά την κανονική χρήση σε ηλεκτρικές εστίες, έχετε την κατασρόλα πάντα υπό έλεγχο! Μόνο για τη χρήση σε εστίες αερίου και σε φούρνο θα χρειαστείτε γάντια.
- **Καπάκι: Μεταλλικό καπάκι:** Το νερό που ζεσταίνεται στην κατασρόλα εξατμίζεται, υγροποιείται καθώς έρχεται σε επαφή με την εσωτερική πλευρά του καπακιού και στάζει ξανά μέσα στο φαγητό. Έτσι τα φαγητά σας γίνονται πιο εύγευστα και αποκτούν περισσότερο ζυμό. Αυτός ο κύκλος του νερού διασφαλίζεται με το βαρύ, στεγανό καπάκι κι έτσι εμποδίζεται η απώλεια θερμότητας.
Γυάλινο καπάκι: Χάρη στο υψηλής ποιότητας γυάλινο καπάκι, που είναι ανθεκτικό σε υψηλές θερμοκρασίες, μπορείτε να παρατηρείτε συνεχώς το φαγητό σας στην εστία και στο φούρνο. Δεν χρειάζεται να σηκώνετε το καπάκι. Έτσι εξοικονομείτε ενέργεια. Χάρη στη στεγανότητα του καπακιού μπορείτε να μαγειρεύετε με ελάχιστο νερό – με αποτέλεσμα να διατηρούνται οι βιταμίνες και τα μεταλλικά στοιχεία.
- **Δοσομετρητής:** Πρακτικό βοήθημα στο εσωτερικό του σκεύους που καθιστά περιττή τη χρήση και δοχείων για μέτρηση της δοσολογίας.
- **Έξτρα ανθεκτική ποιότητα:** Τα δοκιμασμένα σκεύη της σειράς original pro collection από ανοξείδωτο ατσάλι 18/10 ιδιαίτερα υψηλής ποιότητας μπορούν να χρησιμοποιούνται πάντα, διατηρώντας τη λειτουργική τους αξία, ακόμη και κατά τη συχνή χρήση.

Επιπλέον χαρακτηριστικά εξοπλισμού



Χείλος: για ασφαλές και ακριβές άδειασμα του περιεχομένου των σκευών, χωρίς κίνδυνο να καεί η κατσαρόλα, το τηγάνι ή η εστία.



Κατάλληλο για φούρνο: δυνατότητα χρήσης σε οποιοδήποτε φούρνο. Αντικολλητικά έως 220ΓC.



Τα μαγειρικά σκεύη είναι κατάλληλα για το πλυντήριο πιάτων.



Στρογγυλεμένη μετάβαση από τον πάτο στο τοίχωμα της κατσαρόλας ή του τηγανιού: για εύκολο ανακάτεμα και πλύσιμο, χωρίς να μένουν υπολείμματα στις γωνίες.



Η ματ γυαλισμένη εσωτερική πλευρά της κατσαρόλας καθιστά τα σκεύη ανθεκτικά σε λεκέδες νερού και γρατσουνιές. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ακόμη και χτυπητήρι για τις σάλτσες χωρίς πρόβλημα.

Πριν την πρώτη χρήση

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 μια περιποίηση των μαγειρικών σκευών πριν την πρώτη χρήση.

Σημαντικές οδηγίες για τη χρήση

- 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.
- 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 το χώρο.
- **Επαγωγική εστία:** Για να αποφευχθεί υπερθέρμανση των μαγειρικών σκευών λόγω της υψηλής απόδοσης της επαγωγής παρακαλούμε προσέξτε τις οδηγίες χρήσης του κατασκευαστή της κουζίνας. Μην 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

κατασρόλας 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 κατασρόλας.

- Για την αποφυγή εγκαυμάτων κατά το τηγάνισμα από λάδι που χύνεται ή πιτσιλάει χρησιμοποιείτε πάντα ψηλή κατασρόλα και γεμίζετε την το πολύ μέχρι τη μέση με λάδι. Μην χρησιμοποιείτε καπάκι και μην υπερθερμαίνεται το σκεύος. Η σωστή θερμοκρασία τηγανίσματος έχει επιτευχθεί αν αμέσως μετά τη βύθιση μιας ξύλινης λαβής δημιουργηθεί στη λαβή ένα στεφάνι από φυσαλίδες.
- Μην 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 κρύνει να σφηνώσει στην κατασρόλα. Για να χαλαρώσετε το καπάκι, ζεστάνετε για λίγο ξανά την κατασρόλα.
- 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 κατασρόλας. Αυτές οι αλλαγές στο ανοξείδωτο ατσάλι δεν έχουν καμία επίπτωση στη λειτουργία και τις ιδιότητες μαγειρέματος.

Οι πιο σημαντικές δυνατότητες χρήσης

- **Σωτάρισμα:** Σε μαγειρικά σκεύη από ανοξείδωτο ατσάλι μπορείτε να τηγανίσετε τα φαγητά σας. Ενδείκνυται ιδιαίτερα για μη παναρισμένο κρέας π.χ. μπριζόλα, σνίτσελ από κοτόπουλο, κρέατα σουβλας, κοτολέτες κ.λπ.
 1. Θερμάνετε τα μαγειρικά 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 τηγανίσετε 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 όσο εσείς θέλετε.
- **Η υψηλή τέχνη:** Μαρινάρισμα: Τα μαρινarisμένα φαγητά έχουν πολύ αρωματική και ιδιαίτερη γεύση λόγω της προσθήκης υγρού. Μαγειρέψτε μπιφτέκια, γκούλας ή μαρινarisμένο 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 το 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 το μαγείρεμα δεν θα πρέπει να σηκώνετε κατά το δυνατόν το καπάκι. Προσέξτε να μην εξατμιστεί πλήρως το νερό, διότι διαφορετικά 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 μαγειρέψτε.
- 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 της ηλεκτρικής / 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 το ζωμό	1-6	1-4	1-3	1/2 - 1 1/2

Οι βαθμίδες που συνιστώνται είναι μέσες τιμές. Για ευαίσθητα φαγητά και μικρότερες ποσότητες επιλέξτε χαμηλότερη φωτιά για μεγαλύτερες ποσότητες υψηλότερη. Συμβουλευτείτε και τις οδηγίες χρήσης της ηλεκτρικής κουζίνας σας.

Μασίφ/κεραμική (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. Τα φαγητά 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

- Για το πλύσιμο στο πλυντήριο χρησιμοποιείτε προϊόντα οικιακής χρήσης στη δόση που συνιστάται από τον κατασκευαστή, μην χρησιμοποιείτε επαγγελματικά προϊόντα ή καθαριστικά υψηλής συγκέντρωσης.
- Για το πλύσιμο στο χέρι χρησιμοποιείτε ζεστό νερό με κοινό απορρυπαντικό πιάτων και σφουγγάρι κατασρόλας ή μαλακή βούρτσα, αποφεύγετε τα μυτερά ή αιχμηρά αντικείμενα. Για το εσωτερικό και τον πάτο μπορείτε για πολλή βρωμιά να χρησιμοποιείτε την τραχιά πλευρά από το σφουγγαράκι.
- Μην διατηρείτε φαγητά στην κατασρόλα 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 ιριδίζουσων χρωματισμών και υπολειμμάτων.

Εγγύηση

Κάθε προϊόν Fissler κατασκευάζεται από υψηλής και αδιαμφισβήτητης ποιότητας υλικά σύμφωνα με τις πλέον σύγχρονες μεθόδους. Μέχρι την παράδοση στον πελάτη, η ποιότητα των προϊόντων μας ελέγχεται πολλές φορές και τέλος υποβάλλεται σε έναν αυστηρό τελικό έλεγχο.

Για το λόγο αυτό παρέχουμε εγγύηση 10 ετών για όλα τα μέρη από ανοξείδωτο ατσάλι. Σε περίπτωση παραπόνων, επιστρέψτε την 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 AEBE – 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, γρατσουνιές, πτώση στο πάτωμα ή λάθος καθαρίσμα. Εάν πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων, το γυάλινο καπάκι ενδέχεται να θαμπώσει. Αυτά τα αποτελέσματα που απορρέουν από τη χρήση και αφορούν αποκλειστικά την εμφάνιση του προϊόντος δεν καλύπτονται από την εγγύηση.

Service

Όλα τα ανταλλακτικά μπορείτε να τα αγοράσετε σε όλα τα εξουσιοδοτημένα καταστήματα Fissler (κατάλογος αντιπροσώπων στη διεύθυνση www.fissler.de) ή στα ειδικά τμήματα των πολυκαταστημάτων. Στη διάθεσή σας είναι και το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών μας. Περαιτέρω πληροφορίες θα βρείτε στη διεύθυνση www.fissler.gr.

Bästa kund

Tack för att du valt ett kokkärl från Fissler. Med våra produkter har du de bästa förutsättningarna att lyckas med matlagningen. Följ nedanstående råd så får du lång glädje av ditt nya kokkärl. Lycka till i köket!

Praktiska funktioner med original pro collection

För entusiastiska proffs- eller hobbykockar är bara det bästa nog. Det gäller för både för ingredienser och kokkärl. Det finns många praktiska fördelar med produkterna i Fisslers original-pro collection® som gör att matlagningen går snabbt och säkert.

- **cookstar-botten som passar alla typer av hällar:** Den speciella cookstar-botten tar upp värmen snabbt och hjälper också till att sprida och bevara den bättre. Den passar alla typer av hällar, även induktionsspisar. De inbyggda expansionsfogarna, som syns som en stjärna på undersidan, ger perfekt bottenstabilitet. Det betyder att botten får rätt kontakt med plattan och resultatet blir det bästa.
- **Handtag av kall metall:** Med de stora bekväma handtagen, som inte blir varma under normal användning på elspisar, har du allt under kontroll. Det är bara när du lagar mat på en gasspis eller i ugnen som du behöver använda handskydd.
- **Lock: Metallock:** När vatten värms upp i ett kokkärl avdunstar det, kondenserar på lockets undersida och droppar ned på maten. Det gör att maten blir saftigare och smakar bättre. Det tunga och tättslutande locket främjar kretsloppet av fukt som bildas och motverkar värmeförlust.
Glaslock: Tack vare det värmebeständiga locket av kvalitetsglas kan du kontrollera vad som händer på spisen och i ugnen. Du behöver aldrig ta av locket. På så sätt kan du spara energi. Med det tättslutande locket behöver du mindre vätska - det skonar och bevarar vitaminer och mineralämnen.
- **Mätskala:** Den praktiska doseringshjälpen i kokkärlet gör att du inte behöver någon mätbägare som skall diskas.
- **Extra tålig kvalitet:** De beprövade kokkärlen i Fisslers original pro collection av ädelstål 18/10 i extra tung kvalitet har du glädje av i många år. De behåller sin funktion och sitt värde, även under hårda påfrestningar.

Andra egenskaper



Hällkant: Gör det lätt att hälla utan att droppa. Maten bränner inte vid i grytan, stekpannan eller på spisen.



Avrundad övergång mellan botten och grytans/stekpannans vägg: Lätt att röra om och göra rent, inga rester som fastnar i hörnen.



Ugnsfast: Kan användas i alla ugnar. Belagt kokkärl upp till 220°C.



Kokkärlets mattpolerade insida gör det okänsligt mot vattenfläckar och repor, även när du använder visp.



Kokkärlet kan maskindiskas.

Innan du använder kokkärlet första gången

Innan du använder kokkärlet första gången bör du skölja ur det noggrant och koka ur det med vatten och lite citronsaft. Då försvinner eventuella rester av polerdamm och små föroreningar samtidigt som kokkärlet får sin första skötsel innan det används.

Viktigt att veta om hur du använder kokkärlet

- Handtagen kan bli varma beroende på hur du använder kokkärlet. Använd därför ett handskydd när du tar i kokkärlet, speciellt när du lagar mat på en gasspis eller i ugnen.
- Kokkärlet får inte värmas upp tomt eller med fett på högsta energisteg längre än i 2 minuter. Vid överhettning kan botten gulna. Denna missfärgning påverkar inte funktionen. Kokkärlet kan även överhettas om vätskan avdunstar helt.
- I extrema fall av överhettning kan aluminium i botten smälta och övergå till flytande form. Ta aldrig av kokkärlet från plattan om det skulle överhettas för att förhindra brännskador på grund av varm smält aluminium. Stäng istället av plattan, låt kokkärlet svalna och vädra.
- **Induktionsspisar:** För att förhindra överhettning av kokkärlet på grund av den höga induktionseffekten är det viktigt att följa bruksanvisningarna till spisen. Värm aldrig upp kokkärlet tomt, utan uppsikt eller på högsta värmesteg. När du använder kokkärlet kan det höras ett summande ljud. Detta ljud är tekniskt betingat och inget tecken på att spisen eller kokkärlet är trasiga. Ställ alltid kokkärlet mitt på plattan. Kokkärlets storlek skall stämma överens med plattans storlek eller vara större. Annars finns det risk att plattan inte reagerar på kokkärlets botten.

- När du fritterar kan oljan börja skumma och stänka. För att förhindra brännskador bör du därför alltid använda ett högt kokkärl som du då fyller maximalt till hälften med olja. Lägg inte på något lock och se till att oljan inte överhettas. Stick ner en träsked i fett. Bildas det genast en krans med blåsor runt skaftet på skeden har du rätt friteringstemperatur.
- Kyl aldrig ett varmt glaslock med kallt vatten. Då kan locket gå sönder på grund av temperaturschocken.
- Eftersom locket är tättslutande kan det sugas fast vid hällkanten när det kyles. Du kan lösa detta vakuum igen genom att värma upp kokkärlet.
- Håll aldrig salt i kallt, utan alltid i kokande vatten och rör om. Om du saltar i kallt vatten kan saltkoncentrationen på botten bli så hög att det bildas rostfläckar på kokkärlets botten. Dessa förändringar i ädelstålet har ingen inverkan på kokkärlets funktion och egenskaper.

De viktigaste användningsmöjligheterna

- **Knaperstekning:** I kokkärl av ädelstål steker du knaprigt. De är speciellt lämpade för opanerat kött, t.ex. biffar, kycklingfilé, spett, vanliga kotletter osv.
 1. Värm upp kokkärlet utan fett till mellanvärme (2/3 värmeeffekt).
 2. Håll i några droppar kallt vatten i kokkärlet. När dessa börjar "dansa" som glasklara pärlor i grytan är det rätt temperatur för att steka köttet med eller utan fett. Torka bort vattnet försiktigt ur grytan med lite hushållspapper innan du tillsätter fett eller lägger i köttet.
 3. Tryck till köttet ordentligt. Efter några minuter lossnar det från botten så att du kan vända det.
 4. Sänk värmen lite och stek färdigt köttet så som du vill ha det.
- **Finare tillagning: Steka i gryta:** Rätter som steks i gryta smakar speciellt gott och mustigt genom att man tillför vätska. Du kan steka oxrullader, kalops eller grytstek med eller utan fett, tillsatt lite vätska, sätt på locket och låt det steka färdigt.
- **Hälsosamt och gott - att koka på låg värme i eget spad:** Att koka grönsaker, fisk och kött i sitt eget spad eller i lite fett är nyttigt och hör till en hälsomedveten matlagning. Detta sätt att laga mat skötar på näringsämnen, vitaminer och mineralämnen samtidigt som maten bibehåller sin färg, arom och sin smak. Undvik helst att lyfta på locket under tillagningen och var noga med att vätskan inte avdunstar helt och hållet eftersom maten då kan bränna vid.

Energispartips

- Du kan utnyttja den lagrade värmen på botten genom att minska värmen i god tid och stänga av den strax innan maten är färdig.
- Laga maten med locket på.
- Välj kokkärl efter den mängd mat som skall tillagas.
- Spisplattan bör helst ha samma diameter som kokkärlets botten eller vara mindre.

Så här kan du reglera värmen på plattan

	Värmesteg för elektriska plattor / ceranhällar			
	Värmesteg 1-12	Värmesteg 1-9	Värmesteg 1-6	Värmesteg 1-3
Uppkokning	12	9	6	3
Stekning, uppvärmning	9-12	6-9	4-6	2-3
Färdiglagning, ångkokning, koka på låg värme i eget spad	1-6	1-4	1-3	$1/2$ - $1 \frac{1}{2}$

Angivna värden är medelvärden. För känsliga livsmedel och mindre mängder väljer du ett lägre värmesteg, för större mängder ett högre. Se även uppgifterna i bruksanvisningen till din spis.

Gjutjärnsplattor/glaskeramikhällar (strålnings-/halogenvärme): Spisplattan bör helst ha samma diameter som kokkärlets botten eller vara mindre. *Gasspisar:* Ställ kokkärlet mitt på gaslågan och undvik att lågan slår över.

Induktionsspisar: Ställ alltid kokkärlet mitt på plattan. Kokkärlets storlek bör stämma överens med plattans storlek eller vara större.

Att hitta rätt värmesteg för att laga färdigt maten och spara energi kräver lite erfarenhet. Maten i kokkärlet bör koka sakta under den fortsatta tillagningen utan att koka över. Det bör helst inte ånga genom locket. Om det ångar bör du sänka värmen ytterligare.

Rätt rengöring och skötsel

- Använd endast produkter för hushållsbruk när du maskindiskar och dosera det enligt tillverkarens rekommendationer. Undvik industridiskmedel eller högkoncentrerade rengöringsmedel.
- Diska i varmt vatten med vanligt diskmedel och disksvamp eller en mjuk borste, undvik spetsiga eller vassa redskap. För att ta bort hårda smutsfläckar på insidan och på botten kan du använda den ruggiga sidan av disksvampen.
- Låt inte matrester torka fast och undvik att förvara mat under en längre tid i kokkärlet. Maten kan orsaka fläckar på ädelstålsytan så att ytan förändras.
- För att hålla ädelstålsytan fräsch kan du regelbundet använda Fisslers rengöringsmedel för ädelstål. Dessa är absolut bäst lämpade för att ta bort vita eller regnbågsliknande missfärgningar och beläggningar.

Garanti

Alla produkter från Fissler tillverkas mycket noggrant av förstklassiga material enligt allra senaste produktionsmetoder. Under hela tillverkningsprocessen kontrolleras kvaliteten på produkterna flera gånger och som sista led genomgår de en mycket sträng slutkontroll.

Därför lämnar vi 10 års garanti på alla ädelstålsdelar. Vid reklamation kan du antingen lämna tillbaka hela produkten till den affär där du köpt den tillsammans med kassakvittot eller så kan du packa in den ordentligt och skicka den med posten till: Fissler Kundendienst, Harald-Fissler-Str.10, D- 55768 Hoppstädten-Weiersbach, tfn: +49 (0) 6781-403-556. Garantin täcker inte skador som uppkommit på grund av felaktig användning, t.ex. överhettning, missfärgning, repor eller på grund av att den har tappats i golvet eller inte rengjorts på rätt sätt. Vid maskindisk kan glaslocket bli matt. Detta är normala spår av användningen som enbart påverkar utseendet och de täcks inte av garantin.

Service

Alla reservdelar kan köpas i butiker som för produkter från Fissler (se återförsäljarlistan på www.fissler.de) eller på motsvarande fackavdelningar på varuhusen. Vår kundtjänst hjälper också gärna till. Mer information hittar du på vår hemsida: www.fissler.com.

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 original pro collection

Только самое лучшее достаточно хорошо для повара-профессионала или повара-любителя. Это касается как ингредиентов, так и посуды. Многочисленные достоинства этой посуды дадут Вам возможность приготовить блюда быстро, вкусно и надёжно.

- **Универсальное дно cookstar для всех видов плит:** Универсальное штампованное дно cookstar обеспечивает оптимальное поглощение, распределение и аккумулирование тепла и пригодно для плит всех типов, включая индукционные. Интегрированные расширительные швы в форме звезды с нижней стороны обеспечивают отличную стабильность дна. Таким образом, дно имеет правильный контакт с конфоркой – это поможет вам получить замечательные кулинарные результаты.
- **Ненагревающиеся металлические ручки:** Ничего не выскользнет из рук благодаря большим удобным ручкам, которые не нагреваются при использовании кастрюли на обычной электроплите. Средства для защиты рук потребуются только при использовании посуды на газовой плите или в духовке.
- **Крышка: Металлическая крышка:** кипящая в кастрюле вода испаряется, конденсируется на внутренней стороне крышки и каплями орошает приготавливаемый продукт. Таким образом, ваши блюда получатся вкуснее и сочнее. Данный процесс циркуляции жидкости обеспечивается тяжелой, плотно закрывающейся крышкой, за счет которой исключаются потери тепла.
Стеклопанельная крышка: термостойкая крышка из высококачественного стекла позволяет наблюдать за процессом приготовления на плите и в духовке без регулярного открывания кастрюли и соответственно без потери тепла и энергии. Благодаря плотно закрывающейся крышке, в этой кастрюле можно готовить с небольшим количеством жидкости – это позволит сохранить витамины и минеральные вещества.
- **Измерительная шкала:** практичная деталь для дозирования внутри кастрюли помогает обходиться без использования и мытья дополнительной измерительной посуды.
- **Особо прочное качество:** надежная посуда серии original pro collection из высококачественной стали 18/10 особо тяжелого сорта сохраняет функциональные качества и долговечность даже при постоянном использовании.

Другие отличительные особенности



Край для слива исключает проливание и пригорание жидкости на плите при вылипании и переливании.



Плавный переход от дна к стенке кастрюли или сковороды: облегчает перемешивание и чистку, исключает налипание в уголках.



Пригодна для использования в любой духовке. Посуду с антипригарным покрытием не следует нагревать свыше 220°C.



Благодаря сатинированной внутренней поверхности на посуде не остается пятен от воды и царапин, а также следов от венчика-взбивалки.



Посуду можно мыть в посудомоечной машине.

Перед первым использованием

Перед первым использованием 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 посуду в отличном состоянии уже перед использованием в первый раз.

Важные указания для использования

- В зависимости от способа применения посуды возможно нагревание ручек. Мы рекомендуем пользоваться средствами для защиты рук, особенно при использовании посуды на газовой плите или в духовке.
- Нельзя нагревать более 2 минут пустую или смазанную жиром кастрюлю на максимальной ступени 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 экстремальном случае 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.
- Индукционная плита:** Во избежание перегрева посуды под воздействием высокой мощности индукции, соблюдайте, пожалуйста, инструкции по использованию изготовителя плиты. Никогда не нагревайте посуду пустую или на максимальной ступени мощности 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.

- Во избежание получения ожогов от вспенивания или разбрызгивания жира при фритировании, всегда используйте высокую кастрюлю, наполняйте её жиром максимально наполовину, не закрывайте крышкой и не перегревайте. Жир нагрев 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 возможно повреждение крышки из-за температурного шока.
- Так как крышка кастрюли закрывается герметично, возможно её присасывание к краю кастрюли при охлаждении. Чтобы удалить этот вакуум, следует ещё раз ненадолго нагреть кастрюлю.
- 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.

Основные виды приготовления

- **Обжаривание.** 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. Разогрейте посуду без жира на средней ступени мощности (2/3 мощности плиты).
 2. 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., кухонным полотенцем.
 3. Плотно прижмите обжариваемый продукт. Через несколько минут он отстанет от дна и его можно будет перевернуть.
 4. Теперь уменьшите мощность нагрева и жарьте мясо до готовности.
- **Щадящее приготовление блюд:** тушение: Благодаря добавлению жидкости, тушеные блюда отличаются особым 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.

- **Полезное и вкусное питание при варке 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

ступени 1-12	Ступени мощности электроплиты / панели из стеклокерамики			
	ступени 1-9	ступени 1-6	ступени 1-3	
Закипание	12	9	6	3
Обжаривание, подогревание	9-12	6-9	4-6	2-3
Доведение до готовности, варка на пару, варка в собственном соку	1-6	1-4	1-3	1/2 - 1 1/2

Указанные диапазоны регулировки являются средними значениями. Для нежных продуктов и при небольшом количестве, следует выбирать более низкие температуры, а при большом количестве продуктов – более высокие. Соблюдайте, пожалуйста, инструкцию по эксплуатации вашей плиты.

Обычные конфорки/Стеклокерамика (излучение/галогенные источники): Конфорка должна соответствовать диаметру дна кастрюли или быть меньше его. **Газовая плита:** Ставьте посуду на середину, избегая выброса языков пламени за края кастрюли. **Индукционная плита:** Всегда ставьте посуду на середину конфорки. Размер кастрюли должен соответствовать размеру конфорки или быть больше.

Выбор нужной ступени мощности для продолжения варки с экономией энергии определяется на опыте. В процессе доведения до готовности содержимое кастрюли должно слабо кипеть, но не перекипать. Из-под крышки не должен выходить струек пара. При слабом или сильном выходе пара, уменьшите мощность нагрева.

Превосходная чистка и уход

- Используйте для мытья в посудомоечной машине только обычные бытовые моющие средства с дозировкой, согласно рекомендации изготовителя. Нельзя использовать промышленные средства для мытья посуды или высококонцентрированные очистители.
- Для мытья 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 и не храните пищу в кастрюле длительное время, т. к. это может привести к появлению пятен и изменению поверхности из нержавеющей стали.
- Для ухода за посудой регулярно используйте средство "Fissler" для ухода за изделиями из нержавеющей стали. Оно подходит лучше всего для удаления белых и радужных пятен или налета.

Гарантия

Вся продукция "Fissler" изготовлена из первосортных, высококачественных материалов, с особой тщательностью и с применением новейших технологий. До заключительного этапа производства, качество нашей продукции многократно контролируется и подвергается строгому заключительному контролю. Поэтому мы предоставляем гарантию 10 лет на все детали из нержавеющей стали. В случае рекламаций верните товар полностью, вместе с кассовым чеком и этим гарантийным талоном в магазин или пошлите его, предварительно хорошо упаковав, непосредственно на адрес сервисной службы Рамо, 3-я Парковая ул. 41а, 105483 Москва, Россия, Тел (095) 163 22 00, Факс (095) 742 93 05 или Fissler Kundendienst, Harald-Fissler-Str.10, D-55768 Hoppstädten-Weiersbach, Tel. +49 (0) 6781-403-556.

Исключением из гарантии являются дефекты, появившиеся в результате неправильного использования, например, перегрев, изменение цвета, царапины, падение или неправильная чистка. В случае мытья в посудомоечной машине стеклянная крышка может помутнеть. Это изменение внешнего вида является результатом использования, и гарантия на него не распространяется.

Сервис

Все запасные части вы сможете приобрести в специализированных магазинах по продаже посуды "Fissler" (перечень дилеров см. на сайте www.fissler.de) или в специализированных отделах магазинов. Вам готова помочь также наша служба технического обслуживания. Дополнительную информацию смотрите на сайте www.fissler.ru.





Fissler

084-103-00-921/0

Fissler GmbH, Harald-Fissler-Str. 1, 55743 Idar-Oberstein, Tel. 0 67 81-403-0, Fax. 0 67 81-403-321, www.fissler.de