



intensa®

Fissler





(D) Gebrauchs- und Pflegehinweise	Seite	2 – 9
(GB) Instructions on use and care	Page	10 – 17
(F) Notice d'utilisation et d'entretien	Page	18 – 25
(NL) Gebruiks- en onderhoudsinstructies	Pagina	26 – 33
(I) Istruzioni d'uso e manutenzione	Pagina	34 – 41
(E) Instrucciones de uso y mantenimiento	Página	42 – 49
(GR) Οδηγίες χρήσης και περιποίησης	Σελίδα	50 – 57
(TR) Kullanım kılavuzu	Sayfa	58 – 65
(RUS) Инструкции по применению и уходу	страница	66 – 73

Herzlich willkommen und viel Vergnügen mit intensa® von Fissler!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für das Fissler-Kochgeschirr intensa® entschieden haben und bedanken uns herzlich für Ihr Vertrauen. In dieser Gebrauchsanleitung finden Sie alle Informationen zu Ihrem neuen Kochgeschirr; mit dem Ihnen das Kochen in Zukunft noch leichter fallen wird. Dabei können Sie sich auf die lange Erfahrung der Marke Fissler und den Einsatz modernster Technologien verlassen, die wir für Sie bei intensa® zu einer Serie mit überlegenem Anwendungs- und Qualitätsniveau vereint haben. Freuen Sie sich darauf, noch abwechslungsreicher und nährstoffschonender zu garen und leckere Gerichte mit den durchdachten Zusatzfunktionen ganz einfach zuzubereiten.

- Mit der Abgießfunktion ist problemloses Abgießen, z. B. von Kartoffeln und Nudeln, bei aufliegendem Deckel möglich.
- In den integrierten Deckelablagen an den Seitengriffen findet der Topfdeckel sicheren Halt. So können Sie bequem umrühren und die Küche bleibt sauber.
- Stapelfunktion: Durch die leicht konische Form des Topfkörpers lassen sich auch Töpfe gleichen Durchmessers perfekt und platzsparend ineinander stapeln.
- Der geschlossene und geprägte cookstar Allherdboden gewährleistet beste Wärmeaufnahme, -verteilung und -speicherung. Er ist induktionsgeeignet und absolut spülmaschinenfest.

Abgießfunktion



Mit dieser Funktion ist problemloses Abgießen, z.B. von Kartoffel- oder Nudelwasser, bei aufliegendem Deckel möglich. Durch das besondere Griff-Design kann man den Deckel einfach festhalten. Die Verwendung eines Siebes oder Seihers ist nicht mehr nötig. Die in Topf- und Deckelrand integrierte Funktion hat noch weitere Vorteile: Je nach Deckel-

stellung ist der Topf geschlossen (zum perfekten und vitaminschonenden Garen) oder geöffnet (zum Abdampfen oder beim Anbraten).

Griffe und Deckelablage



Die Ausformung der Topfgriffe mit ihren zusätzlichen Stegen und die Riffelung des Deckelgriffs geben Ihnen sicheren Halt, auch bei fettigen oder feuchten Händen. Besonders praktisch ist die Möglichkeit, in den Griff hineinzugreifen.



In den integrierten Deckelablagen an den Seitengriffen findet der Topfdeckel sicheren Halt. Egal, ob Links- oder Rechtshänder: Stecken Sie den Deckel einfach mit einem Handgriff in den Seitengriff. So können Sie bequem umrühren und die Küche bleibt sauber.

Stapelbarkeit

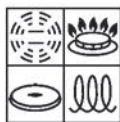


Durch die leicht konische Form des Topfkörpers lassen sich auch Töpfe gleichen Durchmessers (z.B. Koch- und Bratentopf) perfekt ineinander stapeln und Platz sparend verstauen.



D **Ausstattungsmerkmale**

cookstar Allherdboden



Alle intensa®-Töpfe haben einen gekapselten cookstar Allherdboden mit besten Kocheigenschaften. Er gewährleistet eine optimale Wärmeaufnahme, -verteilung und -speicherung und ist geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion. Die integrierten Dehnungsfugen, sichtbar als Stern auf der Bodenunterseite, sorgen für eine perfekte Bodenstabilität. So haben Sie den richtigen Kontakt des Bodens mit der Kochstelle – für beste Kochergebnisse.

Weitere Ausstattungsmerkmale



Mit der Messskala im Topf können Sie Flüssigkeiten statt mit einem Messbecher direkt im Topf abmessen.



Durch den breiten Schüttrand ist es ganz einfach, kleckerfrei Saucen auszugießen.



Der Topf ist spülmaschinengeeignet, Reinigung des Deckels per Hand, siehe Hinweis Seite 8.



Topfwand und Boden gehen innen abgerundet ineinander über. Dadurch werden das Umrühren und die Reinigung erleichtert.



Die matt polierte Oberfläche innen macht das Kochgeschirr unempfindlich gegen Wasserflecken und Kratzspuren, auch beim Einsatz von Schneebeesen.

Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch den Topf gründlich spülen. Anschließend mit Edelstahlpflege behandeln, so behält Ihr Topf länger sein einzigartiges Aussehen.



Wichtige Hinweise für den Gebrauch

- Kochgeschirr mit Kunststoffgriffen ist generell nicht für die Verwendung im Backofen geeignet.
- Je nach Anwendung des Kochgeschirrs können die Griffe heiß werden. Wir empfehlen die Verwendung eines Handschutzes.
- 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 aber nicht. Zu einer Überhitzung kann es auch dann kommen, wenn die Flüssigkeit im Topf vollständig verdampft. 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 Gebrauchsangaben des Herdherstellers. Heizen Sie niemals unbeaufsichtigt, leer oder auf höchster Stufe auf. Unter bestimmten Umständen können Geräusche auftreten, die technisch bedingt sind und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Ihrem Kochgeschirr darstellen. Das Geschirr immer zentrisch auf die Kochstelle aufsetzen. Topfgröße und Kochfeldgröße müssen übereinstimmen, da sonst die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld auf den Topfboden nicht anspricht. Im Extremfall der Überhitzung kann das Aluminium im Boden schmelzen und flüssig werden.
- *Gasherd*: *intensa*®-Töpfe haben am Griff einen Flammschutz. Bei Verwendung des Topfes auf Gasherden sollten Sie aber aus Sicherheitsgründen immer Topflappen benutzen, um Verbrennungen zu vermeiden. Das Kochgeschirr mittig aufstellen und Flammenüberschlag vermeiden.
- 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 (maximale Fetttemperatur 200° C). Die richtige Frittiertemperatur ist erreicht, wenn sich sofort nach dem Eintauchen eines Holzlöffelstiels ein Bläschenkranz um den Stiel bildet.
- Salz niemals in kaltes 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 zwar keinen Einfluss auf die Funktion und die Kocheigenschaften, lassen sich jedoch nur schwer oder nicht mehr beseitigen.



D Kochanwendungen

Die wichtigsten Kochanwendungen

Gesund genießen durch Dünsten

Von allen Garmethoden gilt Dünsten als besonders nährstoffschonend. Das Garen im eigenen Saft oder in wenig Flüssigkeit unterstützt die wellnessorientierte Ernährung. Fett kann dabei ganz eingespart oder in Form von wenigen Tropfen wertvollem Öl (kaltgepresst) zum Schluss als Geschmacksabrundung zugegeben werden.

Gemüse und Kartoffeln in wenig Flüssigkeit in einem geeigneten, ca. zur Hälfte gefüllten Kochtopf garen. Es genügt, wenn eine Tasse Wasser zugegeben wird. Nährstoffe, Vitamine und Mineralstoffe werden geschont; Farbe, Aroma und Eigengeschmack bleiben weitgehend erhalten.

Quellen von Reis

Unter Quellen versteht man ein Garen in reichlich Flüssigkeit unter Wasseraufnahme und damit verbundener Volumen zugabe des Gargutes. Setzen Sie den Reis kalt auf. Je Tasse Reis benötigen Sie 2 Tassen Wasser (1:2) und 2 Messer spitzen Salz. Erhitzen Sie auf höchster (bei Massekochplatte, Glaskeramikkochfeld) bzw. mittlerer bis höherer (bei Induktion, Gas) Leistungsstufe, schalten Sie, sobald das Wasser zu kochen beginnt, auf kleine Kochstufe zurück und lassen Sie den Reis ausquellen. Halten Sie beim Quellen das Kochgeschirr geschlossen, damit sich die zum Quellen erforderliche Flüssigkeit nicht verringert. Passen Sie die Fortkochstufe so an, dass die Temperatur der Flüssigkeit unter dem Siedepunkt bleibt. Reis kann leicht überkochen, daher gleich, nachdem das Wasser zu kochen beginnt, zurückschalten. Gegebenenfalls Fortkochstufe reduzieren und Restwärme nutzen.

Anbraten

Den Kochtopf leer auf höchster (bei Massekochplatte, Glaskeramikkochfeld) bzw. mittlerer bis höherer (bei Induktion, Gas) Leistungsstufe aufheizen. Einige kalte Wassertropfen in den Kochtopf geben. Wenn diese glasklar perlen und „tanzen“, ist die richtige Brattemperatur erreicht und die Lebensmittel können eingelegt werden. Bei Fettzugabe zuerst das Fett erhitzen, bis es Schlieren bildet. Fleisch beim Einlegen in den Kochtopf fest andrücken. Es haftet zunächst an der Unterseite an, löst sich aber nach wenigen Minuten von selbst und kann gewendet werden. Gemüse mehrmals wenden, damit es nicht anbrennt.

Die feine Art: Schmoren

Schmoren ist ein kombiniertes Garverfahren von kurzem Bräunen oder Anbraten in wenig heißem Fett und langsamen Weitergaren in wenig heißer Flüssigkeit. Geschmorte Gerichte schmecken besonders aromatisch und köstlich. Einfach Rouladen, Gulasch, Schmorgemüse oder Schmorbraten mit oder ohne Fett anbraten, wie unter „Anbraten“ beschrieben. Wenn der gewünschte Bratzustand erreicht ist, den Deckel schließen, damit die Speise Saft ziehen kann. Ggf. etwas Flüssigkeit hinzu fügen und fertig schmoren.

Empfehlungen für die Regulierung und die Auswahl der Kochstelle

	Kochstufen der Elektrokochstelle			
	I – 12	I – 9	I – 6	I – 3
Ankochen, Andünsten	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 $\frac{1}{2}$
Ankochen von Fertigspeisen	9	6	4	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 zentrisch auf die Kochstelle aufsetzen. Topfgröße und Kochfeldgröße müssen übereinstimmen.

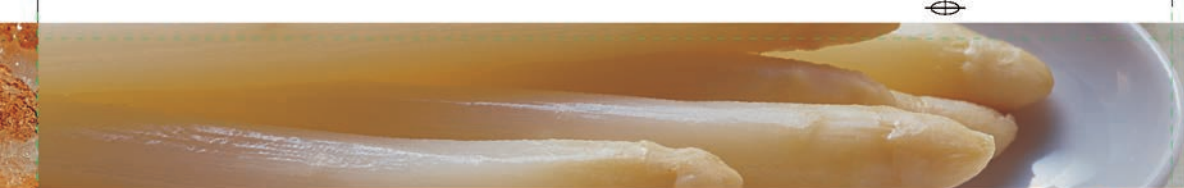
Die richtige Fortkochstufe zu treffen, um energiesparend zu kochen, erfordert etwas Erfahrung. Der Topfinhalt sollte beim Fortkochen sanft köcheln, ohne überzukochen, und aus dem Deckel sollte allenfalls eine schwache Dampfahne austreten. Bei starkem Dampfaustritt ist die Energiezufuhr weiter zu reduzieren. Während des Garens den Deckel so auflegen, dass die Deckelgriffe senkrecht zu den Seitengriffen stehen.

Energiespartipps

- Nutzen Sie die Speicherwärme des cookstar Allherdbodens, indem Sie die Energiezufuhr frühzeitig reduzieren und bereits vor dem Ende der Garzeit abschalten.
- Wählen Sie die Kochgeschirgröße entsprechend der Menge, die Sie garen möchten.
- Möglichst immer mit aufgelegtem Deckel und in geschlossener Position garen.
- Die Herdplatte sollte dem Durchmesser des Kochgeschirrbodens entsprechen oder kleiner sein.

Perfekt reinigen und pflegen

- Bei Reinigung in der Spülmaschine nur handelsübliche, für Edelstahl geeignete Produkte in der vom Hersteller empfohlenen Dosierung verwenden. Industriespülmittel und andere hochkonzentrierte Produkte sind nicht geeignet; sie beeinträchtigen die Oberfläche und damit die natürliche Schutzschicht des Edelstahls.
- Wird Kochgeschirr mit Kunststoffgriffen in die Spülmaschine gegeben, verändert sich mit der Zeit die Farbe der Griffe. Dies beeinflusst aber nicht die Funktion der Griffe.
- Zum Handreinigen heißes Spülwasser mit üblichem Spülmittel und Tuch, Schwamm oder weicher Bürste verwenden, spitze oder scharfe Gegenstände vermeiden. Für Innenseite und Boden können Sie bei stärkerer Verschmutzung die raue Seite des Schwammes verwenden. Polierte Flächen dagegen nur mit Tuch oder weichem Schwamm säubern, niemals scheuern, Sie beschädigen sonst die glänzende Oberfläche.
- Speisereste nicht antrocknen lassen, sie können auf Edelstahl Flecken und Veränderungen der Oberfläche hervorrufen. Nach Gebrauch sofort heißes Wasser in den Topf füllen und Speisereste mit Tuch, Schwamm oder weicher Bürste entfernen.
- Speisen, insbesondere salz- oder säurehaltige Lebensmittel, nicht im Topf aufbewahren, sondern zur Lagerung in geeignete Schüsseln oder Behälter umfüllen. Bei Nichtbeachtung kann es zu Korrosionspunkten im Topfboden kommen.
- Verwenden Sie regelmäßig die Fissler Edelstahlpflege, Sie erhalten und pflegen so die robuste Edelstahloberfläche. Sie ist auch bestens für die Entfernung weißer oder regenbogenfarbiger 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 nach aktuellen Prüfmethoden unterzogen.

Deshalb übernehmen wir auf alle Edelstahlteile eine Garantie von 10 Jahren. Bei Beanstandungen geben Sie bitte das komplette Gerät zusammen mit dem Kassenbeleg und diesem Garantieabschnitt an Ihren Händler zurück oder schicken Sie es gut verpackt direkt an Ihren Fissler Kundendienst, D-55768 Hoppstädten-Weiersbach, Tel. +49 6781-403 100.

Ausgeschlossen von einer Garantieleistung sind Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind, z. B. Überhitzung, Verfärbung, Kratzer, Fall auf den Boden oder unsachgemäße Reinigung. Ebenso ausgenommen sind rein optische Gebrauchsspuren und Verfärbungen am Kunststoff durch Reinigung in der Spülmaschine.

Service

Alle Ersatzteile können Sie bei Ihrem Fissler führenden Fachgeschäft (Händlerliste auf www.Fissler.com) oder in den Fachabteilungen der Warenhäuser kaufen. Oder wenden Sie sich an unseren Kundendienst. Änderungen der Farbe bei Ersatzteilen sind möglich.

Zu Ihrer eigenen Sicherheit ziehen Sie gelockerte Schrauben bitte sofort nach.

Zu Ihrer eigenen Sicherheit tauschen Sie gerissene Kunststoffgriffe sofort durch Originalersatzteile aus.



Welcome! We hope you enjoy using Fissler's intensa®!

Dear customer,

We are delighted that you have chosen Fissler's intensa® cookware: many thanks for your confidence. These instructions for use contain all the information you need about your new cookware. We are confident you will find cooking even easier in the future! The Fissler brand has combined years of experience with the use of state-of-the-art technology to create intensa®, a cookware range with top-of-the-range application and quality features. Thanks to the clever additional functions offered by this range, you can look forward to cooking meals which are even more varied and delicious, while preserving essential nutrients.

- Thanks to the pouring function, items such as potatoes and noodles can easily be drained while the lid is in place.
- The pot lid is held firmly, thanks to the integrated lid rests on the side handles. This allows you to stir easily while your kitchen remains clean.
- Stacking function: Thanks to the slightly conical shape of the pot body, pots with the same diameter can be perfectly stacked within each other – thus saving space.
- The sealed and impregnated cookstar all-stove base ensures optimum heat absorption, distribution and storage. It is suitable for induction hobs and fully dishwasher-proof.

Pouring function



Thanks to the pouring function, items such as potatoes and noodles can easily be drained while the lid is in place. The special handle design makes it easy to hold the lid in place. The use of a sieve or strainer is no longer necessary. The function integrated into the pot and lid rim offers additional benefits: Depending on the lid position, the pot may be closed (for perfect vitamin-conserving steaming) or open (to allow steam to escape, or when browning).

Handles and lid rest



The design of the pot handles with their gripping nubs, and the fluting of the lid handle, ensures a firm grasp – even when your hands are greasy or damp. The option of inserting your hand in the handle is particularly useful.



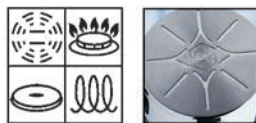
The pot lid is held firmly, thanks to the integrated lid rests on the side handles. Regardless of whether you are left-handed or right-handed, it takes just one easy movement to insert the lid in the side handle. This allows you to stir easily while your kitchen remains clean.

Stackability



Thanks to the slightly conical shape of the pot body, pots with the same diameter (e.g. stewpots and casseroles) can be perfectly stacked within each other – thus saving space.

cookstar all-stove base



All pots in the intensa® range have an encapsulated cookstar all-stove base with superb cooking properties. This ensures optimum heat absorption, distribution and storage, and is suitable for all hob types including induction hobs. The integrated expansion grooves, visible in the form of a star on the bottom of the base, ensure perfect base stability. This ensures that the base is in correct contact with the hob – for

the best cooking results.

Additional special features



The measuring scale in the pot allows you to measure liquids in the pot, instead of using a measuring jug.



The wide pouring rim allows you to pour out sauces easily and without splattering.



The pot is dishwasher safe. The lid should be washed by hand (please see note on page 16).



The intersection between the pot sides and base is rounded. This makes stirring and cleaning easier.



Thanks to the matt polished interior surface, the cookware is impervious to water stains and scratch marks, even when using a whisk.

Before first use

Wash the pot thoroughly before the first use. Then treat it with stainless steel protector so that your pot retains its unique appearance for longer.



Important information on using

- Cookware with plastic handles is generally unsuitable for use in the oven.
- Depending on the use to which your cookware is put, the handles may become hot. We recommend using a potholder.
- The pot should never be heated on high, either empty or with fat, for more than 2 minutes. If it is overheated, the base may turn a golden colour. However, this discoloration does not affect its functionality. Overheating may also result if the liquid in the pot is allowed to evaporate completely. In the event of such overheating, never remove the pot from the hob; otherwise, there is a risk of burns caused by hot aluminium spillage. Switch off the hob and allow the pot to cool down. Ventilate the room.
- *Induction hob:* In order to avoid the cookware overheating as a result of the high performance offered by induction hobs, please observe the operating instructions issued by the hob manufacturer. Never leave the room while your pot is heating up. Never heat it up on the highest setting or while empty. Noises may occur under certain circumstances. These have a technical cause and do not indicate that either your hob or your cookware is defective. The cookware must be centred on the burner. The size of the pot and that of the burner must correspond; otherwise the cooking zone may not respond to the pot base. In certain extreme cases of overheating, the aluminium in the base may melt and liquefy.
- *Gas hob:* *intensa®* pot handles are equipped with a flame guard. However, for safety reasons you should always use potholders in order to avoid burns when using your pot on a gas hob. "Always ensure that your cookware is centred and the flame does not extend beyond the bottom of the pot"
- In order to avoid burns as a result of fat foaming over or splattering when deep-frying, always use a tall pot and only fill it halfway with fat. Do not cover it and take care to avoid overheating (maximum fat temperature 200 °C). You will know that the correct deep-frying temperature has been reached if you plunge a wooden spoon handle into the fat and a circle of small bubbles forms on the handle.
- Never add salt to cold water. Always add it to boiling water and stir. Adding salt to cold water may result in an extremely high salt concentration at the bottom of the pot, leading to corrosion spots on the pot base. While these changes to the stainless steel do not affect your pot's functionality or cooking properties, they can be extremely difficult or impossible to remove.



The main applications

Healthy eating thanks to steaming

Of all cooking methods, steaming is considered especially nutritious. Steaming in the food's own juices, or a small amount of liquid, is an aid to health-centred nutrition. No fat is required, although you may wish to add a few drops of high-quality cold-pressed oil at the end to enhance the flavour.

Vegetables and potatoes can be steamed in a little liquid, using a suitable pot filled approximately half-way. Just one cup of water will suffice. Steaming preserves nutrients, vitamins and minerals, while maintaining the food's colour, aroma and natural flavour.

Cooking rice: The absorption method

The absorption method involves cooking food in plenty of liquid; the food absorbs water and thus increases in volume. Start cooking the rice from cold. You will need 2 cups of water (1:2) and two pinches of salt for each cup of rice. Heat up at the maximum setting (solid hotplate, glass ceramic cooking zone) or at a medium to high setting (induction or gas hob), turn the heat back down to a low setting as soon as the water starts to boil and allow the rice to swell. Keep the pot covered during the absorption process in order to maintain the level of liquid required for absorption. Adjust the subsequent cooking setting to ensure that the temperature of the liquid remains below boiling point. Rice can easily boil over so turn down the heat immediately after the water has started to boil. If necessary, reduce the subsequent cooking setting and utilise the residual heat.

Browning

Heat up your empty pot on a medium-high or maximum setting (solid hotplate or glass ceramic cooking zone) or on a high setting (induction or gas hob). Add a few drops of cold water to the pot. Once these form clear beads and start to "dance", the right browning temperature has been reached and you can add the food. If using fat, first heat the fat until it forms streaks. Press the meat down firmly when placing it in the pot. The bottom of the meat will adhere to the pot for a few minutes, but will then automatically detach itself and can be turned. Turn vegetables frequently to avoid burning.

Fine cooking: Braising

Braising is a combined cooking method where the food is briefly browned in a little hot fat, and then slowly cooked in a little hot liquid. Braised dishes are especially delicious and aromatic. When preparing roulades, goulash, braised vegetables or pot roasts, just brown the food using a little fat, as described in the “Browning” section. Once the desired degree of browning has been reached, close the lid to allow the food to cook in its own juices. Add some liquid if necessary and continue braising until the end.

Tips for controlling and selecting a burner

	Electric hob heat settings			
	1 – 12	1 – 9	1 – 6	1 – 3
Starting to cook and steam	12	9	6	3
Browning, heating up	9 – 12	6 – 9	4 – 6	2 – 3
Main cooking phase, steaming, simmering	1 – 6	1 – 4	1 – 3	$\frac{1}{2}$ – 1 $\frac{1}{2}$
Heating ready-cooked meals	9	6	4	2

The setting ranges specified are median values. When cooking sensitive foods or small quantities, select a low setting. Select a higher setting when cooking large quantities. Please also observe the instructions in your cooker operating manual.

Solid cooking plates/glass ceramic cooking zones (radiation/halogen): The burner should correspond to, or be smaller than, the diameter of the pot base. *Gas hob:* Centre the cookware, and ensure that the flame does not extend beyond the pot base.

Induction hobs: Always centre the pot on the cooking zone. The size of the pot and of the cooking zone must correspond.

It takes a little experience to select the optimum main cooking setting for energy-saving cooking. During the main cooking phase, the pot contents should simmer gently without boiling over, and no more than a thin trail of steam should escape from the lid. The heat should be reduced further if a lot of steam escapes. While cooking, ensure that the lid handles are at a right angle to the side handles.



Energy saving tips

- Utilise the storage heat of the cookstar all-stove base by reducing the heat early on and switching your cooker off even before the end of the cooking time.
- Select the right size of cookware for the quantity to be cooked.
- When possible, cook with the lid on and in the closed position.
- The diameter of the burner should be equal to the diameter of the cookware base or be smaller.

Perfect cleaning and care

- When using your dishwasher, only use conventional products suitable for stainless steel. Use the dosages recommended by the manufacturer. Industrial dishwasher products and other highly concentrated products are not suitable. They will impair the surface, and thus the natural protective layer, of the stainless steel.
- If cookware with plastic handles is placed in the dishwasher, the handle will discolour over time. However, this will not affect the functionality of the handles.
- When washing by hand, use your normal washing-up liquid and a cloth, sponge or soft brush. Avoid contact with sharp or pointed objects. If the inside or base of the pot are heavily soiled, you can use the scourer side of your sponge. The polished surfaces of your pot, however, should only be cleaned using a cloth or soft sponge. Never scour them: otherwise you will damage the shiny surface.
- Do not allow food residues to dry on your cookware. They could cause stains and changes on the surface. Immediately after use, pour hot water into your pot and remove food residues using a cloth, sponge or soft brush.
- Do not store foods in your pot, especially those containing salt or acid. Instead, use suitable storage bowls or containers. Corrosion spots could develop on the pot base if the above advice is not heeded.
- Fissler Stainless Steel Cleaner should be used regularly to maintain and care for the robust stainless steel surface. This product is also ideal for removing white or iridescent discolorations and deposits.

Warranty

All Fissler products are made from flawless high-quality materials using state-of-the-art processes. The quality of our products is controlled several times during the manufacturing process. On completion, they are subjected to a stringent final check using the latest testing methods.

That is why we guarantee all stainless steel parts for 10 years. If you have any complaints, please return the complete item, together with the till receipt and this guarantee tear-off, to your dealer. Otherwise, pack it carefully and send it directly to your Fissler Customer Service Department, D-55768 Hoppstädten-Weiersbach, Tel. +49 6781-403 100.

Our guarantee performance does not cover damage caused by improper use, for example overheating, discoloration, scratches, incorrect cleaning or damage caused by being dropped. Purely visual signs of use are also excluded. Excluded are purely aesthetic signs of use and the discolouration of plastic parts caused by dishwashing.

Service

You can buy any spare parts from your Fissler dealer (see www.fissler.com for a dealer directory) or cookware. Changes in colour of the replacement parts are possible.

For your own safety, please retighten loosened screws immediately.

For your own safety, please replace damaged plastic handles immediately with original Fissler replacement parts.





F Notice d'utilisation

*Nous vous souhaitons la bienvenue et beaucoup de plaisir avec
intensa® de Fissler !*

Chère Cliente, cher Client,

Nous sommes très heureux que vous avez choisi le fait-tout Fissler intensa® et nous vous remercions très sincèrement de votre confiance. Vous trouverez dans ce mode d'emploi toutes les informations sur votre ustensile de cuisine qui va vous permettre de cuisiner encore plus facilement. Vous pouvez en effet faire confiance à la longue expérience de la marque Fissler et aux technologies les plus modernes que nous avons réunies pour vous dans la gamme intensa® pour en faire une série offrant un niveau d'utilisation et de qualité très élaboré. Vous aurez le plaisir de cuisiner des mets encore plus variés tout en préservant encore mieux la qualité des ingrédients et de préparer en toute facilité de délicieuses recettes grâce aux fonctions supplémentaires très judicieuses.

- La fonction de verseur vous permet de verser sans difficulté l'eau de cuisson des pommes de terre ou des pâtes par exemple sans enlever le couvercle.
- Les repose-couvercles intégrés sur les poignées latérales permettent de tenir en toute sécurité le couvercle du fait-tout. Vous pouvez ainsi remuer aisément votre préparation sans salir la cuisine.
- Fonction empilage : La forme légèrement conique du fait-tout permet d'empiler parfaitement des fait-tout de même diamètre et de gagner de la place.
- Le fond tous feux cookstar fermé et nervuré garantit une absorption d'eau optimale, une excellente répartition et accumulation de la chaleur. Il convient pour les tables de cuisson à induction. Il est parfaitement résistant au lavage en lave-vaisselle.



Fonction verseur



La fonction de verseur vous permet de verser sans difficulté l'eau de cuisson des pommes de terre ou des pâtes par exemple sans enlever le couvercle. Grâce à la forme particulière de la poignée, le couvercle est facile à tenir. Plus besoin de passoire ni de filtre. La fonction intégrée dans le rebord du fait-tout et du couvercle présente d'autres

avantages : En fonction de la position du couvercle, le fait-tout est fermé (pour une cuisson parfaite préservant les vitamines) ou ouvert (pour faire réduire ou faire revenir votre préparation).

Poignées et repose-couvercle



L'évidement des poignées du fait-tout avec leurs petites traverses supplémentaires et les cannelures de la poignée du couvercle vous permettent de bien tenir le fait-tout même si vous avez les mains mouillées ou grasses. Vous pouvez saisir la poignée à l'intérieur, ce qui est extrêmement pratique.



Les repose-couvercles intégrés sur les poignées latérales permettent de tenir en toute sécurité le couvercle du fait-tout. Que vous soyez droitier ou gaucher, il vous suffit d'enclencher le couvercle en un tour de main dans la poignée latérale. Vous pouvez ainsi remuer aisément votre préparation sans salir la cuisine.

Principe d'empilage



La forme légèrement conique du corps du fait-tout permet d'empiler parfaitement des fait-tout de même diamètre (par exemple fait-tout et marmite) et de gagner de la place.



F Caractéristiques

Fond tous feux cookstar



Tous les fait-tout intensa® disposent d'un fond tous feux cookstar enrobé offrant des caractéristiques de cuisson optimales. Ce fond garantit une absorption d'eau optimale, une excellente répartition et accumulation de la chaleur. Il convient pour tous les feux, y compris les plaques à induction. Les joints de dilatation intégrés, qui forment une étoile sur le dessous, assurent une parfaite stabilité du fond. Ce qui garantit un bon contact du fond avec la plaque de cuisson ou le feu de la gazinière – pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.

Autres Caractéristiques



L'échelle graduée dans le fait-tout vous permet de mesurer les liquides directement dans le fait-tout au lieu d'utiliser un verre mesureur.



Grâce au bord large du fait-tout, il est très facile de verser les sauces sans baver.



La marmite va au lave vaisselle, nettoyer le couvercle à la main, voir les conseils d'utilisation page 24.



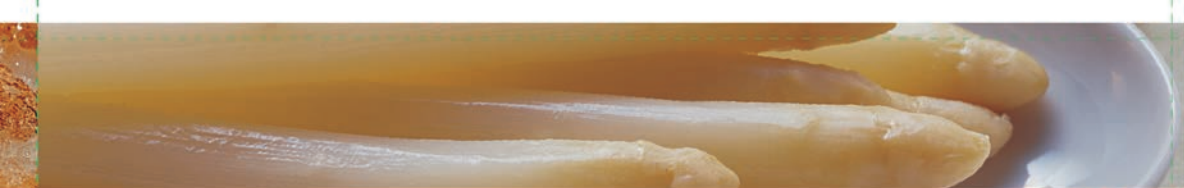
La paroi et le fond du fait-tout forment un angle arrondi. Ce qui permet de remuer les préparations et de nettoyer le fait-tout plus facilement.



Le revêtement de surface poli mat à l'intérieur rend le fait-tout insensible aux taches d'eau et aux éraflures, même si on utilise un batteur.

Avant la première utilisation

Lavez soigneusement la marmite lors de la première utilisation. Passez ensuite un produit d'entretien pour acier inoxydable pour lui conserver son bel aspect original.



Remarques importantes pour l'utilisation

- En principe, le fait-tout avec des poignées en plastique ne convient pas pour l'utilisation dans le four.
- Selon l'utilisation faite du plat de cuisson, les poignées peuvent devenir très chaudes. Nous vous conseillons d'utiliser un gant de protection.
- Le fait-tout ne doit pas chauffer plus de 2 minutes sur la position maximale lorsqu'il est vide ou même s'il comporte de la matière grasse. En cas de surchauffe, le fond peut prendre une coloration dorée. Mais cette coloration n'altère pas la fonctionnalité du fait-tout. Vous risquez également de surchauffer votre fait-tout lorsque l'eau de cuisson est totalement évaporée. En cas de surchauffe, ne jamais retirer le fait tout du feu de cuisson pour tout risque de brûlure du fait de l'aluminium devenu très chaud. Eteindre le feu de cuisson et laisser refroidir le fait-tout, ventiler la pièce.
- *Plaques à induction* : Pour éviter de surchauffer le fait-tout du fait de la capacité de chauffe des plaques à induction, respectez les instructions d'utilisation du fabricant de ces plaques. Ne faites jamais chauffer votre fait-tout sans surveiller, ni s'il est vide ni sur la position maximale. Dans certains cas d'utilisation, vous pouvez entendre certains petits bruits techniques qui ne sont toutefois pas signe d'un défaut de votre plaque de cuisson ou de votre fait-tout. Placez toujours le fait-tout au centre du feu de cuisson. La dimension du fait-tout et celle du champ de cuisson doivent correspondre car sinon le champ de cuisson n'exerce pas son action sur le fond du fait-tout. Dans un cas extrême de surchauffe, l'aluminium du fond peut fondre et se liquéfier.
- *Gazinière* : Les fait-tout intensa® comportent une protection isolante au niveau de la poignée. Mais si vous utilisez le fait-tout sur une gazinière, pour des raisons de sécurité, vous devez toujours prendre un torchon pour éviter de vous brûler. "Placez le fait-tout au milieu et évitez que les flammes dépassent"
- Et lorsque vous faites de la friture, pour éviter les brûlures par le débordement ou les projections de la matière grasse, utilisez toujours un fait-tout haut et remplissez de matière grasse au maximum jusqu'à la moitié. Ne pas utiliser un couvercle et ne pas chauffer trop fort (température maximale de la matière grasse 200°C). Pour savoir si la friture a atteint la bonne température, il suffit de plonger une cuiller en bois et vous pouvez voir aussitôt une couronne de petites bulles se former autour du manche.
- Ne jamais mettre le sel dans l'eau froide, mais toujours dans l'eau bouillante et remuer. Si vous mettez le sel dans l'eau froide, vous pouvez provoquer une très forte concentration de sel au fond, ce qui peut provoquer des points de corrosion sur le fond du fait-tout. Ces altération de l'acier inoxydable n'ont certes pas de conséquences sur le fonctionnalité et les caractéristiques de cuisson, mais il n'est plus possible de les enlever ou alors très difficilement.



F Applications de cuisson

Les applications de cuisson les plus importantes

Manger sainement grâce à la cuisson à l'étouffée

Parmi tous les modes de cuisson, la cuisson à l'étouffée est réputée pour la préservation des propriétés des aliments. La cuisson dans le jus ou dans un peu d'eau permet une alimentation de bien-être. Il est alors possible d'éviter complètement la matière grasse ou d'utiliser quelques gouttes seulement d'une huile de grande qualité (pressée à froid) à la fin pour affiner le goût.

Cuire les légumes et les pommes de terre dans un peu d'eau dans une marmite adaptée, remplie environ à la moitié. Il suffit de verser 1 tasse d'eau. Les éléments nutritifs, les vitamines et les minéraux sont préservés ; La couleur, l'arôme et le goût propre de chaque aliment sont largement conservés.

Faire gonfler le riz

Faire gonfler signifie faire cuire par absorption d'eau dans une bonne quantité d'eau afin que le riz ou une autre denrée augmente de volume. Mettez le riz dans l'eau froide. Il faut 2 tasses d'eau et 2 pincées de sel pour 1 tasse de riz. Chauffez en position maximale (plaque de cuisson électrique classique, plaque vitrocéramique) ou moyenne à élevée (induction, gaz), baissez le feu dès que l'eau arrive à ébullition et laissez gonfler le riz. Adaptez la cuisson pour que la température de l'eau reste au-dessous du point d'ébullition. Le riz peut facilement être trop cuit. Baissez le feu dès que l'eau arrive à ébullition. Baissez le feu si nécessaire et utilisez la chaleur résiduelle.

Saisir les aliments

Faire chauffer le fait-tout à vide en position maximale (plaque de cuisson électrique classique, plaque vitrocéramique) ou moyenne à élevée (induction, gaz). Verser quelques gouttes d'eau froide dans la marmite. Si ces gouttes perlent et se mettent à "danser", la bonne température pour rissoler est atteinte et les ingrédients peuvent être déposés. Bien appuyer sur la viande dans la marmite. Dans un premier temps, la viande attache, mais elle se décolle toute seule au bout de quelques minutes et peut être retournée. Retourner plusieurs fois les légumes pour qu'ils ne brûlent pas.



Réglage et choix du feu de cuisson

La finesse : Braiser

La cuisson braisée est un mode de cuisson combiné qui consiste à faire dorer ou rissoler brièvement dans un peu de matière grasse très chaude puis à poursuivre la cuisson lentement dans un peu d'eau très chaude. Les mets braisés sont particulièrement parfumés et goûteux. Saisir les roulades, le goulasch, les légumes ou la viande avec ou sans matière grasse conformément aux explications du chapitre "Saisir". Lorsque le degré de cuisson souhaité est atteint, fermez le couvercle pour que la préparation puisse rendre du jus. Ajoutez éventuellement un peu de liquide et terminez la cuisson.

Recommandations pour le réglage et le choix du feu de cuisson

	Position de cuisson des plaques électriques			
	1 - 12	1 - 9	1 - 6	1 - 3
Démarrer la cuisson, cuire à l'étouffée	12	9	6	3
Saisir, chauffer	9 - 12	6 - 9	4 - 6	2 - 3
Poursuivre la cuisson, cuire à la vapeur, cuire à l'étouffée	1 - 6	1 - 4	1 - 3	½ - 1 ½
Cuire des plats préparés	9	6	4	2

Les réglages indiqués sont des moyennes. Pour les mets délicats ou les petites quantités, choisissez un réglage plus faible, et pour les quantités plus importantes, choisissez une position de plus forte cuisson. Veuillez également respecter les indications du mode d'emploi de votre feu de cuisson.

Plaques de cuisson électriques classiques/plaques vitrocéramiques (radiantes ou halogènes): La plaque de cuisson doit correspondre au diamètre du fond du fait-tout ou être plus petite. *Gazinière :* Placez le plat au milieu et évitez que les flammes dépassent.

Induction : Placez toujours le fait-tout au centre du feu de cuisson. La dimension du fait-tout et celle du champ de cuisson doivent correspondre. Pour trouver la position de cuisson permettant de faire des économies d'énergie, il faut un peu d'expérience. Pour poursuivre la cuisson, le contenu du fait-tout doit mijoter doucement sans trop chauffer;



F Astuces pour faire des économies d'énergie / pour l'entretien

et il faut dans tous les cas qu'un fin filet de vapeur s'échappe par le couvercle. Si la vapeur s'échappe trop abondamment, il faut baisser encore le feu. Pendant la cuisson, mettre le couvercle de sorte que les poignées du couvercle soient verticales par rapport aux poignées latérales.

Astuces pour faire des économies d'énergie

- Utilisez la chaleur emmagasinée par le fond tous feux cookstar en réduisant le feu suffisamment tôt et en coupant avant même la fin de la cuisson.
- Choisissez la taille de fait-tout en fonction de la quantité de préparation que vous souhaitez cuisiner.
- Dans la mesure du possible, cuire toujours avec le couvercle et en position fermée.
- La plaque de cuisson doit correspondre ou être un peu plus petite que le diamètre de la marmite.

Nettoyage et entretien parfaits

- Pour laver dans le lave-vaisselle, utiliser uniquement des produits vendus dans le commerce adaptés à l'acier inoxydable et en respectant le dosage recommandé par le fabricant. Les produits industriels et autres produits hautement concentrés ne conviennent pas. Ils abîmeraient le revêtement de surface et donc la couche de protection naturelle de l'acier inoxydable.
- Si vous mettez dans le lave-vaisselle des ustensiles de cuisson comportant des poignées en plastique, la couleur des poignées changent au fil du temps. Ce qui n'altère nullement la fonction des poignées.
- Pour laver à la main, utiliser de l'eau très chaude avec un produit à vaisselle classique et un chiffon, une éponge ou une brosse douce. Éviter les objets pointus ou coupants. Pour l'intérieur et le fond du fait-tout, vous pouvez éliminer la saleté qui résiste avec le côté dur de l'éponge. En revanche, nettoyer les surfaces polies uniquement avec un chiffon ou une éponge douce. Ne jamais récurer avec une éponge abrasive car vous abîmeriez la surface brillante.
- Ne laisser pas sécher des restes d'aliments dans le fait-tout, ils peuvent provoquer des taches sur l'acier et altérer la surface. Après utilisation, remplir immédiatement le fait-tout avec de l'eau très chaude, et éliminer les restes d'aliments avec un chiffon, une éponge ou une brosse douce.



Garantie qualité, Service après-vente **F**

- Ne pas conserver les aliments, notamment les mets salés ou acides, dans le fait-tout. Il est préférable de les transvaser dans un saladier ou un récipient adapté. Dans le cas contraire, des points de corrosion peuvent apparaître au fond du fait-tout.
- Utilisez régulièrement le produit Fissler d'entretien de l'acier inoxydable. Il entretient la surface robuste de l'acier inoxydable. Il convient également très bien pour éliminer les décolorations blanches ou arc-en-ciel et les dépôts.

Garantie

Tous les produits Fissler sont fabriqués avec minutie, à partir de matériaux de haute qualité et selon des procédés de fabrication les plus modernes. La qualité de nos produits est contrôlée plusieurs fois jusqu'à la fin du processus de fabrication et finalement soumise à un contrôle final sévère selon les méthodes d'essai actuelles.

Ainsi, nous offrons une garantie de 10 ans sur toutes les pièces en acier inoxydable. En cas de réclamations, veuillez renvoyer l'appareil complet avec le ticket de caisse et ce coupon de garantie à votre revendeur ou envoyez l'appareil bien emballé directement au service après-vente Fissler; D-55768 Hoppstädten-Weiersbach – Allemagne, tél. +49 6781-403 100.

Sont exclus de la garantie les dommages qui sont dus à une mauvaise utilisation, par exemple une surchauffe, une décoloration, des éraflures, une chute au sol ou un nettoyage inapproprié. Sont également exclues de la garantie les traces d'utilisation purement esthétiques. De la même façon les marques de nettoyage et les changements de couleur du plastique des poignées dus au lavage en machine ne sont pas pris en compte dans la garantie.

Service après-vente

Vous pouvez acheter toutes les pièces de rechange dans votre magasin spécialisé Fissler (vous trouverez la liste des revendeurs sur le site Internet www.Fissler.com) ou dans les rayons spécialisés des grands magasins. Vous pouvez également vous adresser à notre service après-vente. Il est important de noter que certaines pièces de rechange peuvent n'être disponibles que dans certaines couleurs.

Pour votre sécurité, veuillez revisser immédiatement les vis desserrées.

Pour votre sécurité, veuillez remplacer immédiatement les poignées en plastique endommagées par des pièces Fissler originales.

Hartelijk welkom en veel plezier met de intensa® van Fissler!

Geachte klant,

Wij zijn blij dat u hebt gekozen voor het Fissler kookgerei intensa® en bedanken u hartelijk voor uw vertrouwen. In deze gebruikshandleiding vindt u alle informatie over uw nieuwe kookgerei, waarmee het koken u in de toekomst nog makkelijker zal vallen. Hierbij kunt u vertrouwen op de lange ervaring van het merk Fissler en het gebruik van zeer moderne technologieën die wij voor u bij intensa® hebben gecombineerd tot een serie met een superieur toepagebruiks- en kwaliteitsniveau. Verheug u erop dat u maaltijden nog gevarieerder en behoedzamer voor de voedingsstoffen kunt gaar maken en dat u met de doordachte extra functies lekkere gerechten heel eenvoudig kunt bereiden:

- Met de afgietfunctie kunt u, als het deksel erop ligt, b.v. aardappelen en pasta's zonder problemen afgieten.
- Het deksel van de pan rust veilig in de geïntegreerde dekseluitsparingen bij de pangrepen aan de zijkant. Zo kunt u met gemak roeren en blijft de keuken schoon.
- Stapelfunctie: door de licht conische vorm van het panlichaam kunnen ook pannen met dezelfde diameter perfect en plaatsbesparend in elkaar worden gestapeld.
- De gesloten en van relif voorzien cookstar universele bodem garandeert dat warmte uitstekend wordt opgenomen, verdeeld en opgeslagen. Hij is geschikt voor inductie en absoluut vaatwasmachinebestendig.

Afgietfunctie



Met deze functie kunt u, als het deksel erop ligt, zonder problemen b.v. aardappel- of pastawater afgieten. Door het speciale greepdesign kunt u het deksel gemakkelijk vasthouden. Er hoeft geen zeef of vergiet meer te worden gebruikt. De in de rand van de pan en het deksel geïntegreerde functie biedt nog meer voordelen: afhankelijk van de stand van het deksel is de pan gesloten (om gerechten perfect en met behoud van vitamines gaar te maken) of geopend (om uit te dampen of bij het aanbraden).

Grepen en dekseluitsparingen



Doordat de handgrepen van de pan van extra noppen zijn voorzien en de greep van het deksel geribbeld is, krijgt u een zekere grip, ook met vette of vochtige handen. Het is bijzonder praktisch dat u in de greep kunt grijpen.



Het deksel van de pan rust veilig in de geïntegreerde dekselbeugels bij de pangrepen aan de zijkant. Om het even of het linkshandigen of rechtshandigen betreft: steek het deksel gewoon met een handgreep in de zijgreep. Zo kunt u met gemak roeren en blijft de keuken schoon.

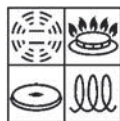
Opstapelen



Door de licht conische vorm van het panlichaam kunnen ook pannen met dezelfde diameter (b.v. een kook- en braadpan) perfect en plaatsbesparend in elkaar worden gestapeld.



cookstar universele bodem



Alle intensa®-pannen zijn voorzien van een gekapselde cookstar universele bodem met prima kookeigenschappen. Deze waarborgt een optimale warmteopname, -verdeling en -opslag en is geschikt voor alle soorten fornuis, inclusief het inductiefornuis. De geïntegreerde dilatatievoegen, in de vorm van een ster op de onderkant van de bodem te zien, zorgen ervoor dat de bodem een perfecte stabiliteit bezit. Zo hebt u het juiste contact van de bodem met de kookplaat – voor prima kookresultaten.

Verdere details



Met de meetschaal in de pan kunt u vloeistoffen direct in de pan afmeten in plaats van met een maatbeker.



De wand van de pan en de vloer gaan van binnen afgerond in elkaar over. Hierdoor wordt het omroeren en het reinigen gemakkelijker.



Door de brede gietrand is het heel eenvoudig sauzen uit te gieten zonder te morsen.



Het mat gepolijste oppervlak binnenin maakt het kookgerei ongevoelig voor watervlekken en krassporen, ook als er gardes worden gebruikt.



De pan is vaatwasmachinebestendig. Het deksel met de hand reinigen, zie gebruiksaanwijzing blz 32.

Vóór het eerste gebruik

De pan voor het eerste gebruik grondig afspoelen. Vervolgens behandelen met een verzorgingsproduct voor edelstaal. Hiermee blijft het unieke uiterlijk van uw pan langer behouden.



Belangrijke aanwijzingen bij het gebruik

- Kookgerei met kunststof handgrepen is over het algemeen niet geschikt voor gebruik in de bakoven.
- Afhankelijk van het gebruik van het kookgerei kunnen de grepen heet worden. Wij adviseren handbescherming te gebruiken.
- De pan mag niet langer dan 2 minuten leeg of met vet op de hoogste stand worden verhit. Bij oververhitting kan de bodem goudachtig verkleuren. Deze verkleuring beïnvloedt de functie echter niet. Oververhitting kan ook ontstaan als de vloeistof in de pan volledig verdampst. Ingeval van oververhitting de pan de pan nooit van de kookplaat nemen om verbrandingen door uitlopend heet aluminium te vermijden. Kookplaat uitschakelen en de pan laten afkoelen, de ruimte luchten.
- *Inductiefornuis:* Om oververhitting van het kookgerei op grond van het hoge vermogen van inductie te voorkomen, dient u de gebruiksaanwijzingen van de fabrikant van het fornuis in acht te nemen. Warm nooit zonder toezicht, leeg of op de hoogste stand op. In bepaalde omstandigheden kunnen er geluiden ontstaan die van de techniek afhankelijk zijn en niet aangeven dat uw fornuis of kookgerei een defect vertonen. Het kookgerei altijd midden op de kookplaat plaatsen. De grootte van de pan en van het kookveld moeten overeenkomen, omdat anders het kookveld niet reageert op de bodem van de pan. In extreme gevallen van oververhitting kan het aluminium in de bodem smelten en vloeibaar worden.
- *Gasfornuis:* intensa®-pannen hebben bij de greep een vlambeschermers. Als de pan op gasfornuizen wordt gebruikt, dient u echter om veiligheidsredenen altijd pannenlappen te gebruiken, om verbrandingen te voorkomen. Het kookgerei in het midden plaatsen en voorkomen dat vlammen overslaan.
- Gebruik bij het frituren altijd een hoge pan en vul deze maximaal voor de helft met vet om verbrandingen door overschuimend vet of vetspatten te voorkomen. Geen deksel gebruiken en niet oververhitten (maximale vettemperatuur 200 °C). De juiste frituurtemperatuur is bereikt als er onmiddellijk na het indompelen van de steel van een houten lepel een krans van belletjes rond de steel wordt gevormd.
- Zout nooit in koud water doen, maar altijd in kokend water en omroeren. Door zout in koud water te doen kan op de bodem een extreem hoge zoutconcentratie ontstaan die kan leiden tot corrosieplekjes op de bodem. Deze veranderingen in het edelstaal hebben wel geen invloed op het functioneren en de kookeigenschappen, maar kunnen maar moeilijk of niet meer worden verwijderd.



De belangrijkste kooktoepassingen

Gezond genieten door stoven

Bij alle gaarmethoden geldt stoven als bijzonder behoedzaam voor de voedingsstoffen. Het garen in het eigen sap of in een beetje vloeistof ondersteunt de op wellness georiënteerde voeding. In plaats van vet kan men enkele druppels (koudgeperste) olie gebruiken.

Groenten en aardappels in een beetje vloeistof in een geschikte, ongeveer voor de helft gevulde kookpan, gaar laten worden. Toevoeging van 1 kopje water is voldoende. Voedingsstoffen, vitamines en minerale stoffen worden ontzien; kleur, aroma en eigen smaak blijven grotendeels behouden.

Gaar koken van rijst

Onder gaar koken verstaat men het garen in rijkelijk aanwezige vloeistof met opname van water en een daarmee gecombineerde volumetoename van het te garen materiaal. Zet de rijst koud op. Per kopje rijst hebt u 2 kopjes water (1:2) en 2 mespuntjes zout nodig. Verhit op de hoogste stand (bij elektrische kookplaten, glaskeramische kookplaten), resp. op de middelste tot hogere stand (bij inductie, gas) en schakel, zodra het water begint te koken, naar de laagste kookstand terug en laat de rijst wellen. Houd bij het gaar maken het kookpan gesloten, zodat de voor het garen vereiste vloeistof niet vermindert. Pas de volgende kookfase zodanig aan dat de temperatuur van de vloeistof beneden het kookpunt blijft. Rijst kan makkelijk overkoken, schakel daarom direct nadat het water begint te koken terug naar een lagere stand. Indien nodig de volgende kookfase verlagen en de restwarmte gebruiken.

Aanbraden

De pan leeg verhitten op de hoogste stand (bij elektrische kookplaat, glaskeramische kookplaat) resp. op middelste of hogere stand (bij inductie, gas). Enkele druppels koud water in de kookpan doen. Als deze glashelder parelen en "dansen", is de juiste braadtemperatuur bereikt en kunnen de levensmiddelen erin worden gelegd. Vlees stevig vastdrukken als dit in de kookpan wordt gelegd. Het blijft eerst aan de onderkant kleven, maar gaat na enkele minuten vanzelf los en kan dan worden omgedraaid. Groente verschillende keren omdraaien, zodat deze niet aanbrandt.

De exquise manier: smoren

Smoren is een gecombineerd gaarproces waarbij aangebraden wordt in een heet vet en daarna langzaam verder wordt gegaard in matig warme vloeistof. Gesmoorde gerechten smaken bijzonder aromatisch en heerlijk. Gewoon rollades, goulash, smoorgroente of smoorvlees met of zonder vet aanbraden zoals omschreven staat bij "Aanbraden". Als het gewenste braadniveau is bereikt, de pan sluiten zodat het gerecht in eigen vocht kan garen. Eventueel wat vloeistof toevoegen en gaar laten smoren.

Adviezen voor het regelen en kiezen van de kookplaat

	Kookstanden van de elektrische kookplaat			
	I – 12	I – 9	I – 6	I – 3
Aankoken, aanstoven	12	9	6	3
Aanbraden, opwarmen	9 – 12	6 – 9	4 – 6	2 – 3
Doorkoken, stomen, stoven	I – 6	I – 4	I – 3	$\frac{1}{2}$ – I $\frac{1}{2}$
Aankoken van kant-en-klaar gerechten	4	9	6	2

De aangegeven instellingen zijn gemiddelde waarden. Voor gevoelige spijzen en vrij kleine hoeveelheden kiest u een lagere instelling en bij vrij grote hoeveelheden een hogere. Let hierbij op de gegevens in de gebruikshandleiding van uw fornuis.

Massalkeramiek (stralinghalogeen): De kookplaat dient overeen te komen met de diameter van de bodem van de pan of kleiner te zijn.

Gasfornuis: het kookgerei in het midden plaatsen en voorkomen dat vlammen overslaan.

Inductie: Het kookgerei altijd midden op de kookplaat zetten. De pan en de kookplaat moeten even groot zijn.

Het vereist wat ervaring om de juiste doorkookstand te vinden om energiebesparend te koken. De inhoud van de pan dient bij het doorkoken zachtjes te sudderen, zonder over te koken en er dient uit het deksel hooguit een beetje stoom te komen. Als er veel stoom uitkomt, dient de energietoevoer verder te worden gereduceerd. Tijdens het garen het deksel zodanig opleggen dat de handgrepen van het deksel loodrecht op de zijgrepen staan.

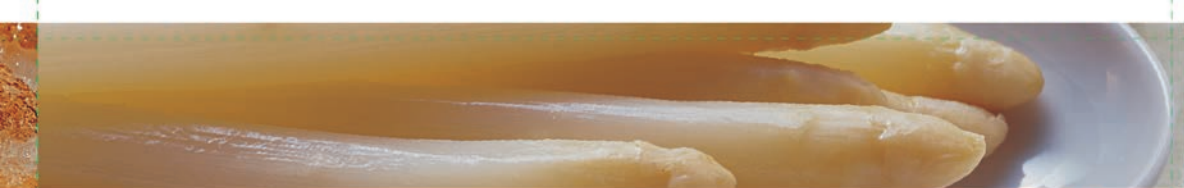


Energiebesparende tips

- Maak gebruik van de in de cookstar universele bodem opgeslagen warmte, door de energietoevoer op tijd te reduceren en reeds vóór het einde van de kooktijd uit te schakelen.
- Stem de grootte van het kookgerei af op de hoeveelheid die u wilt koken.
- Kook waar mogelijk altijd met het deksel op de pan en houd deze gesloten.
- De kookplaat zou even groot of kleiner moeten zijn dan de doorsnede van de panbodem.

Perfect reinigen en onderhouden

- Bij reiniging in de vaatwasser uitsluitend voor rvs geschikte producten in de door de fabrikant aanbevolen dosering gebruiken. Industriële afwasmiddelen en andere zeer geconcentreerde producten zijn niet geschikt; deze beschadigen de oppervlakte en daardoor de natuurlijke bescherm laag van het rvs.
- Als er kookgerei met kunststof handgrepen in de vaatwasser wordt gezet, verandert de kleur van de handgrepen na verloop van tijd. Dit heeft geen invloed op het functioneren van de handgrepen.
- Voor reiniging met de hand heet afwaswater gebruiken met het gebruikelijke afwasmiddel en doek, spons of zachte borstel; spitse of scherpe voorwerpen vermijden. Voor de binnenkant en de bodem kunt u bij vrij sterke vervuiling de ruwe kant van de spons gebruiken. Gepolijste vlakken daarentegen uitsluitend schoonmaken met een doek of een zachte spons, nooit schuren, u beschadigt anders de glanzende oppervlakte.
- Voedselresten niet laten opdrogen, zij kunnen op rvs vlekken en veranderingen in de oppervlakte veroorzaken. Na gebruik onmiddellijk de pan vullen met heet water en voedselresten met een doek, spons of zachte borstel verwijderen.
- Gerechten, vooral levensmiddelen met zout of zuren, niet in de pan bewaren, maar voor bewaring overhevelen naar geschikte schotels of verpakkingen. Indien dit niet wordt nageleefd, kunnen er corrosiepuntes in de bodem ontstaan.
- Gebruik regelmatig het Fissler rvs onderhoudsmiddel, op deze manier behoudt en onderhoudt u de robuuste rvs oppervlakte. Dit is ook prima geschikt voor het verwijderen van witte of iriserende verkleuringen en aancoeking.



Kwaliteitsgarantie, service 

Garantie

Ieder Fissler product wordt uiterst zorgvuldig en volgens hypermoderne processen vervaardigd van perfecte hoogwaardige materialen. De kwaliteit van onze producten wordt tot aan hun voltooiing veelvuldig gecontroleerd en zij worden als laatste aan een strenge eindcontrole volgens actuele testmethoden onderworpen.

Daarom verlenen wij voor alle rvs onderdelen een garantie van 10 jaar. Bij klachten wordt u verzocht het complete apparaat samen met de aankoopbon en dit garantiebewijs aan uw leverancier te retourneren, of het deugdelijk verpakt op te sturen naar de Fissler GmbH Kundendienst, Harald-Fissler-Str. 10, D-55768 Hoppstädten-Weiersbach, Tel: +49 6781 403 100.

Uitgesloten van garantie is schade die is veroorzaakt door onoordeelkundig gebruik, b.v. oververhitting, verkleuring, krassen, een val op de grond of onoordeelkundige reiniging. Eveneens uitgesloten zijn goed zichtbare sporen van gebruik. Verkleuring aan het kunststof tengevolge van reiniging in de vaatwasmachine valt niet onder de garantie evenals beschadigingen door onjuist gebruik.

Service

Alle vervangende onderdelen kunt u verkrijgen bij uw Fissler speciaalzaak (lijst van leveranciers op www.Fissler.com) of in de vakafdelingen van de warenhuizen. Of wend u tot onze klantenservice. Het kan zijn dat de kleur van de vervangende onderdelen afwijkt.

Voor uw eigen veiligheid: draai loszittende schroeven onmiddellijk weer vast.

Voor uw eigen veiligheid: beschadigde handgrepen onmiddellijk vervangen door originele Fissler reserveonderdelen.



I Istruzioni per l'uso

Un cordiale benvenuto e buon divertimento con intensa® della Fissler!

Gentilissima Cliente, egregio Cliente,

Siamo lieti che avete optato per la pentola intensa® della Fissler e Vi ringraziamo di cuore per la fiducia che ci avete accordato. In queste istruzioni per l'uso potrete trovare tutte le informazioni per la Vostra nuova pentola, che Vi faciliterà la cottura in futuro. Potete ora fare affidamento sulla lunga esperienza del marchio Fissler e sull'adozione di tecnologie d'avanguardia, che abbiamo riunito per Voi in intensa® per una serie di prodotti con elevato livello qualitativo e enormi possibilità di applicazione. Ora potete rallegrarVi di poter cuocere in modo ancora più vario e ricco di principi nutritivi e preparare in modo veramente semplice piatti appetitosi con funzioni aggiuntive ben congegnate:

- Con la funzione di scolatura è possibile scolare senza alcun problema patate e spaghetti con coperchio appoggiato sopra.
- Nei manici del coperchio integrati sui manici laterali, il coperchio della pentola trova una presa sicura. Così potete mescolare comodamente e la cucina rimane pulita.
- Funzione di impilaggio: Grazie alla forma leggermente conica del corpo della pentola si possono impilare in modo perfetto anche pentole di uguale diametro, risparmiando spazio.
- Il fondo universale cookstar di tipo chiuso garantisce il miglior assorbimento, distribuzione e mantenimento del calore. E' adatto all'induzione e assolutamente resistente in lavastoviglie.

Funzione di scolatura



Con la funzione di scolatura è possibile scolare senza alcun problema patate e spaghetti con coperchio appoggiato sopra. Grazie al particolare design del manico si può bloccare il coperchio in modo veramente semplice. L'impiego di un colino o di un filtro non è più necessario. La funzione integrata nel bordo del coperchio o della pentola ha anche altri vantaggi: A seconda della posizione del coperchio, la pentola è chiusa (per garantire una cottura perfetta e conservare le vitamine) o aperta (per far fuoriuscire il vapore o per rosolare).

Manici e manico del coperchio



La forma ergonomica dei manici della pentola con i suoi attacchi e la scanalatura del manico del coperchio Vi garantiscono una presa sicura, anche nel caso di mani unte o inumidite. Si può quindi afferrare il manico con estrema facilità.



Nei manici del coperchio integrati sui manici laterali, il coperchio della pentola trova una presa sicura. Può essere afferrato sia da chi usa la mano destra che quella sinistra: Infilare il coperchio semplicemente con l'impugnatura nel manico laterale. Così potete mescolare comodamente e la cucina rimane pulita.

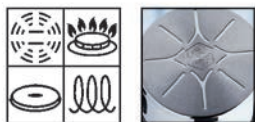
Possibilità di impilaggio



Grazie alla forma leggermente conica del corpo della pentola si possono impilare in modo perfetto anche pentole di uguale diametro (per es. pentole per cucinare e arrostiture), risparmiando spazio.

I Caratteristiche di equipaggiamento

Fondo universale cookstar



Tutte le pentole intensa® hanno un fondo universale cookstar incapsulato dalle migliori caratteristiche di cottura. Garantisce un assorbimento, una distribuzione e un mantenimento ottimali del calore ed è idoneo per tutti i tipi di cucina, compresa quella ad induzione. I giunti di dilatazione integrati, visibili come stella sul lato inferiore del fondo, permettono una perfetta stabilità del fondo. Così potete creare un contatto appropriato del fondo con il piano di cottura, raggiungendo i migliori risultati di cottura.

Altre caratteristiche di equipaggiamento



Con la scala graduata nella pentola potete misurare i liquidi direttamente nella pentola invece che con un recipiente graduato.



Grazie alla presenza di un bordo largo è estremamente semplice versare le salse senza sgocciolare.



La pentola è lavabile in lavastoviglie; si prega di pulire il coperchio a mano, si veda indicazione a pagina 40.



La parete e il fondo della pentola si sovrappongono all'interno in modo armonioso. Si facilita così la mescolazione e la pulizia.



La superficie opaca all'interno rende la pentola non particolarmente delicata alle macchie d'acqua e alle graffiature, anche se si impiegano delle fruste.

Prima dell'uso

Lavare a fondo la pentola prima del primo utilizzo. Dopo il lavaggio trattare con prodotti per la cura dell'acciaio, in modo che il prodotto rimanga sempre brillante.



Istruzioni importanti per l'uso

- La pentola con manici di plastica non è generalmente adatta all'impiego nel forno.
- A seconda dell'applicazione della pentola, i manici possono diventare caldi. Raccomandiamo l'impiego di un guanto.
- La pentola non deve essere riscaldata al massimo livello per più di due minuti quando è vuota o quando è riempita di grasso. In caso di surriscaldamento il fondo può assumere un colore dorato. Questa alterazione del colore non pregiudica, però, la funzione. Si può produrre un surriscaldamento, quando il liquido presente nella pentola è completamente evaporato. In caso di surriscaldamento non togliere mai la pentola dalla piastra, per evitare bruciature a causa della fuoriuscita di alluminio bollente. Spegnerla la piastra e far raffreddare la pentola, arieggiare il locale.
- *Cucina ad induzione:* Per evitare un surriscaldamento della pentola a causa della elevata potenzialità dell'induzione, prestare attenzione alle indicazioni per l'uso del fabbricante di cucine. Non riscaldare mai senza sorvegliare, a vuoto o al massimo livello. In determinate circostanze si possono produrre rumori, che hanno una causa tecnica e non rappresentano il benché minimo indizio per la presenza di un difetto della Vostra cucina o della Vostra pentola. La pentola deve essere sempre posata al centro del piano di cottura. La grandezza della pentola e del piano di cottura devono coincidere, altrimenti esiste la possibilità che il fondo della pentola non entri in contatto con il piano di cottura. Nei casi estremi del surriscaldamento l'alluminio del fondo si può fondere e liquefare.
- *Cucina a gas:* Le pentole intensa® hanno una protezione antifiamma sul manico. Durante l'impiego della pentola nelle cucine a gas dovrete però utilizzare sempre per motivi di sicurezza delle presine, per evitare bruciature. Posare la pentola al centro ed evitare una fiamma troppo alta
- Per evitare bruciature durante la friggitura a causa del grasso traboccante o di spruzzi di grasso utilizzare sempre una pentola alta e riempirla di grasso al massimo fino a metà. Non utilizzare il coperchio e non surriscaldare (temperatura massima del grasso 200 °C). La temperatura giusta di friggitura è raggiunta, quando subito dopo l'immersione di un manico del cucchiaino di legno si forma una serie di bollicine intorno al manico.
- Non salare mai in acqua fredda, ma sempre in acqua bollente e mescolare. Aggiungendo sale all'acqua fredda si può formare una concentrazione di sale estremamente elevata, che può causare dei punti di corrosione sul fondo della pentola. Queste alterazioni nell'acciaio inox non pregiudicano le caratteristiche funzionali e di cottura, possono essere soltanto difficilmente eliminate o non è più possibile eliminarle.



I Applicazioni per la cottura

Le più importanti possibilità d'uso

Mangiar sano – la cottura con poca o senza acqua

Tra tutti i metodi di cottura, quello con poca acqua conserva in modo particolare i principi nutritivi. La cottura nel proprio sugo o in poco liquido favorisce un'alimentazione orientata al wellness. Si possono evitare i grassi o aggiungere solo poche gocce di olio di prima qualità (con spremitura a freddo) per dare maggiore sapore. Far cuocere verdure e patate in poco liquido in una pentola appropriata riempita soltanto a metà. E' sufficiente aggiungere una tazza di acqua. Le sostanze nutritive, le vitamine e le sostanze minerali restano inalterate; colore, aroma e gusto rimangono intatti.

Far rinvenire il riso

Per far rinvenire il riso è necessaria una cottura con molto liquido che viene assorbito durante la cottura aumentando il volume del cibo cotto. Mettete sul fuoco il riso a freddo. Per ogni tazza di riso avete bisogno di 2 tazze d'acqua (1:2) e di 2 punte di sale. Riscaldare a fuoco alto (con fornello elettrico o in vetroceramica) o a fuoco medio-alto (in caso di piano cottura a induzione o a gas), passare a fuoco lento non appena l'acqua inizia a bollire e far completare la cottura del riso. Durante la cottura lasciate la pentola chiusa, per evitare di ridurre il liquido necessario alla cottura. Regolate il livello di cottura, in modo che la temperatura del liquido resti sotto il punto di ebollizione. Il riso può scuocersi leggermente, quindi passare a fuoco lento non appena l'acqua inizia a bollire. Ridurre nello stesso tempo il livello di cottura e utilizzare il calore residuo.

Rosolare a fuoco vivo

Riscaldare la pentola vuota a fuoco alto (con fornello elettrico o in vetroceramica) o a fuoco medio-alto (in caso di piano cottura a induzione o a gas). Versare alcune gocce di acqua fredda nella pentola. Non appena si formano delle perle trasparenti che "danzano" nella pentola, significa che è stata raggiunta la giusta temperatura per arrostiture. Per le cotture con grasso/burro, riscaldarlo prima per farlo sciogliere. Non surriscaldare, per non fare attaccare nulla al fondo! Non aspettare che fumi! Quando il grasso emana fumo, si producono sostanze nocive alla salute. Quindi stendere e premere la carne. Se in un primo momento si attacca al fondo, dopo pochi minuti si stacca da sola e può essere girata. Nel caso si volessero rosolare le verdure consigliamo di girarle più volte, affinché non si attacchino al fondo.

Una squisitezza: stufare

Stufare è un metodo di cottura che inizia con una breve rosolatura in poco grasso caldo e una cottura lenta in poco liquido bollente. I piatti stufati hanno un sapore e un aroma inconfondibili e particolarmente delizioso. Rosolare semplicemente involtini, spezzatini, verdure stufate o stufati con o senza grasso come descritto in "rosolare a fuoco vivo". Quando è stato raggiunto il grado di prima cottura desiderato, chiudere il coperchio in modo da far assorbire il liquido della cottura alla pietanza. Eventualmente aggiungere del liquido e completare la cottura.

Raccomandazioni per la regolazione e la selezione della piastra

	Livelli di cottura della piastra elettrica			
	I - 12	I - 9	I - 6	I - 3
Dare una prima cottura, cuocere al vapore	12	9	6	3
Rosolare, riscaldare	9 - 12	6 - 9	4 - 6	2 - 3
Continuare a cuocere, cuocere al vapore, cucinare	I - 6	I - 4	I - 3	1/2 - 1 1/2
Dare una prima cottura ai cibi pronti	9	6	4	2

I campi di regolazione indicati sono valori medi. Per cibi delicati e quantità ridotte scegliete una regolazione più bassa, per quantità superiori una regolazione più alta. Prestate anche attenzione alle indicazioni delle istruzioni per l'uso della Vostra cucina.

Massa / vetroceramica (irraggiamento/dogeng): La piastra di cottura dovrebbe corrispondere al diametro del fondo della pentola o essere più piccola. **Cucina a gas:** Collocare la pentola al centro ed evitare una fiamma troppo alta.

Induzione: Mettere sempre sul fuoco la pentola in posizione centrale sulla piastra. La grandezza della pentola e del piano di cottura devono coincidere.

Trovare un livello giusto di cottura, per cucinare risparmiando energia, richiede un bel po' di esperienza. Il contenuto della pentola dovrebbe essere cucinato con una cottura continua e delicata, senza traboccare durante la bollitura e dal coperchio dovrebbe fuoriuscire un debole filo di vapore. In caso di forte fuoriuscita di vapore si dovrà ridurre ulteriormente l'alimentazione di energia. Durante la cottura appoggiare il coperchio, in modo che i manici del coperchio siano verticali rispetto ai manici laterali.



I Suggerimenti per la cura e il risparmio energetico

Suggerimenti per il risparmio di energia

- Utilizzate il calore accumulato del fondo universale cookstar; mentre riducete tempestivamente l'alimentazione di energia e spegnete già prima di fine cottura.
- Scegliete la grandezza della pentola in base alla quantità che dovreste cucinare.
- Se possibile, cucinare sempre con coperchio appoggiato sopra e in posizione chiusa.
- Il diametro del piano di cottura dovrebbe corrispondere al diametro del fondo della pentola utilizzata o essere più piccolo.

Pulizia e cura perfette

- Per la pulizia nella lavastoviglie utilizzare sempre prodotti usati in commercio e adatti per l'acciaio inox nel dosaggio raccomandato dal fabbricante. I detergenti industriali e altri prodotti ad elevata concentrazione non sono adatti; possono danneggiare la superficie e quindi lo strato di rivestimento naturale per la protezione dell'acciaio inox.
- Se la pentola viene introdotta nella lavastoviglie con i manici in plastica, con il tempo si altera il colore dei manici, ma questo non influisce sulla funzione dei manici.
- Per la pulizia manuale utilizzare acqua calda per il lavaggio con detergenti normali e stracci, spugne o spazzole morbide; si dovranno evitare oggetti appuntiti e taglienti. Per il lato interno e il fondo potrete utilizzare in caso di forte insudiciamento il lato ruvido della spugna. Al contrario, le superfici lucidate dovranno essere pulite con uno straccio o una spugna morbida, non sfregare mai, altrimenti potreste danneggiare la superficie lucente.
- Non fare attaccare i resti del cibo, possono provocare macchie sull'acciaio inox e alterazioni della superficie. Dopo l'uso riempire subito la pentola con acqua bollente e togliere i resti del cibo con uno straccio, la spugna o una spazzola morbida.
- Non conservare nella pentola cibi, in particolare alimenti contenenti sostanze saline e acide, ma versarli in bacinelle e recipienti adatti alla loro conservazione. In caso di mancata osservanza si possono produrre punti di corrosione sul fondo della pentola.
- Utilizzate regolarmente il prodotto per la cura dell'acciaio inox creato dalla Fissler; potrete così conservare e curare la robusta superficie in acciaio inox. È particolarmente adatto per la rimozione di scolorimenti bianchi o color arcobaleno e patine.





Garanzia

Ogni prodotto Fissler viene creato utilizzando nel modo più accurato materiali di prima qualità e a perfetta regola d'arte secondo i metodi di impiego più moderni. Durante la loro preparazione viene controllata numerose volte la qualità dei nostri prodotti e alla fine si effettua un severo controllo finale che si basa sui metodi di controllo più aggiornati.

Ci assumiamo, quindi, una garanzia di 10 anni per tutte le parti in acciaio inox. In caso di contestazioni Vi preghiamo di rispedire l'apparecchio completo insieme allo scontrino fiscale e a questo coupon di garanzia al Vostro rivenditore o inviarlo ben imballato direttamente al Vostro Servizio Assistenza Fissler; D-55768 Hoppstädten-Weiersbach, Tel. +49 6781-403 100.

Sono esclusi dalla garanzia i danni, che sono sorti per un uso improprio, per es. surriscaldamento, alterazione dei colori, graffiature, caduta sul terreno o pulizia impropria. Sono altresì escluse le tracce d'uso puramente estetiche. Allo stesso modo sono escluse dalla garanzia impronte d'uso ottico e il cambio di colore sulla parte in materiale sintetico causate dal lavaggio in lavastoviglie.

Servizio Assistenza

Tutti i ricambi possono essere acquistati presso il Vostro negozio specializzato Fissler (elenco rivenditori su www.Fissler.com) oppure nei reparti specializzati dei grandi magazzini, o rivolgendoVi al nostro Servizio Assistenza Clienti. I pezzi di ricambio possono subire delle variazioni nel colore.

Per la vostra sicurezza, riavvitare immediatamente le viti allentate.

Per la vostra sicurezza, sostituire immediatamente le maniglie in plastica danneggiate utilizzando pezzi di ricambio originali Fissler.



E Instrucciones de uso

¡Bienvenidos y disfruten con intensa® de Fissler!

Estimado cliente, estimada cliente:

Nos alegramos de que se haya decidido por la batería de cocina intensa® de Fissler y le damos las gracias por su confianza. En estas instrucciones de uso encontrará toda la información sobre su nueva batería de cocina, gracias a la cual el cocinar le resultará todavía más fácil en el futuro. Puede confiar plenamente en la larga experiencia de la marca Fissler y en la utilización de tecnología punta, que hemos unido para usted en intensa® con el resultado de una serie con un nivel de uso y calidad superior. Gracias a las funciones adicionales ingeniosas, a partir de ahora podrá cocinar fácilmente una mayor variedad de platos deliciosos, conservando todos los nutrientes:

- Con la función de verter puede verter sin problemas por ejemplo patatas o pasta sin necesidad de retirar la tapa.
- En los portatapas integrados de las asas laterales, la tapa se sujeta de forma segura. Puede remover el guiso cómodamente y la cocina se mantiene limpia.
- Función de apilar: Gracias a la forma sensiblemente cónica del cuerpo de la olla se pueden apilar en ella ollas del mismo diámetro y así ahorrar espacio.
- La base cerrada y estampada para todo tipo de placas cookstar garantiza la mejor absorción, distribución y acumulación de calor. Es adecuado para las encimeras de inducción y el lavavajillas.

Función de verter



Con esta función puede verter sin problemas, por ejemplo, el agua de las patatas o de la pasta sin necesidad de retirar la tapa. Gracias al diseño especial de las asas, puede sujetarse fácilmente la tapa. Ya no es necesario utilizar un colador. La función integrada en la olla y en el borde de la tapa tiene además otras ventajas: Según la posición de la tapa, la olla está cerrada (para cocinar de forma sana conservando todas las vitaminas) o abierta (para dejar evaporar o para soasar).

Asas y portatapas



La forma de las asas de la olla con sus soportes adicionales y el moleteado del asa de la tapa le proporcionan una sujeción segura, incluso con manos grasientas o húmedas. Especialmente práctica es la posibilidad de coger bien el asa.



En los portatapas integrados de las asas laterales, la tapa se sujeta de forma segura. Da igual si es zurdo o diestro: coloque la tapa con un simple movimiento en el asa lateral. Puede remover el guiso cómodamente y la cocina se mantiene limpia.

Posibilidad de apilar



Gracias a la forma sensiblemente cónica del cuerpo de la olla se pueden apilar perfectamente en ella ollas del mismo diámetro (por ejemplo, ollas y cazuelas) y así ahorrar espacio.

E Características

cookstar: para todo tipo de placas



Todas las ollas intensa® tienen un cookstar para todo tipo de placas integrado con las mejores características de cocción. Garantiza una absorción, distribución y mantenimiento del calor óptimos y se puede utilizar en todo tipo de encimeras, incluso en las de inducción. Las juntas de dilatación integradas, visibles como estrella en la parte inferior de la base, garantizan una estabilidad perfecta de la misma. Así se mantiene el contacto correcto entre el fondo y la placa de cocción, obteniendo unos resultados sobresalientes en la cocción.

Otras características



Gracias a la escala de medición integrada en la olla, puede medir los líquidos directamente en la olla sin tener que utilizar un recipiente de medición.



Gracias al borde amplio, es muy fácil servir las salsas sin manchar.



La olla es apta para lavavajillas; la tapa se limpia a mano, por favor ver indicaciones en página 48.



La pared de la olla y el fondo de la misma se unen sin interrupciones formando una base redondeada. De esta manera se facilita el remover y la limpieza.



Gracias a la superficie interior mate, la batería está protegida contra las manchas de agua y los arañazos, incluso cuando se emplea una batidora.

Antes del primer uso

Antes de utilizar la olla por primera vez, lávela a fondo. A continuación, aplique un producto para el cuidado del acero inoxidable. De esta manera conseguirá que su olla mantenga su aspecto impecable durante más tiempo.



Notas importantes para el uso

- Generalmente, los utensilios de cocina con asas de plástico no son idóneos para ser utilizados en el horno.
- Según la aplicación de la batería, las asas pueden calentarse. Recomendamos utilizar manoplas.
- La olla no debe calentarse vacía o sin grasa al nivel máximo durante más de 2 minutos. Al calentarse en exceso, el fondo puede tomar una coloración dorada. Sin embargo, esta coloración no repercute en la función. También puede producirse un sobrecalentamiento si el líquido se evapora totalmente en la olla. En caso de un sobrecalentamiento de la olla, no la retire nunca de la placa de cocción. Así evitará quemaduras causadas por el aluminio fundido. Apague la placa de cocción, deje enfriar la olla y ventile la cocina.
- *Encimera de inducción:* Para evitar un sobrecalentamiento de la batería debido a la gran potencia de la inducción, tenga en cuenta las instrucciones de uso del fabricante de la encimera. Nunca caliente la batería vacía o en el nivel máximo sin supervisar el proceso. En determinadas circunstancias, pueden producirse ruidos por motivos técnicos y que no representan ningún defecto de la encimera o de la batería. La batería debe centrarse siempre en la placa. El tamaño de la olla y de la placa de cocción deben coincidir; de lo contrario puede que la placa de cocción no caliente el fondo de la olla. En un caso extremo de sobrecalentamiento, puede fundirse el aluminio en el fondo y hacerse líquido.
- *Encimera de gas:* Todas las ollas intensa® están dotadas de una protección contra llamas en las asas. Si se utiliza la olla en encimeras de gas, debería utilizar siempre manoplas para evitar quemaduras. "Debe centrarse la olla en el fogón y evitarse que la llama alcance el cuerpo de la olla."
- Para evitar quemaduras al freír causadas por grasa rebosante o salpicaduras, utilice siempre una olla alta y llénela como máximo hasta la mitad con grasa. No utilice ninguna tapa y evite que se caliente en exceso (temperatura máxima de la grasa 200°C). La temperatura correcta para freír se ha alcanzado si al sumergir una cuchara de madera se forma un aro de burbujas alrededor del palo de la cuchara.
- No añada jamás sal en el agua fría, añádala siempre al agua hirviendo y remuévala. Al añadir sal en agua fría puede crearse una concentración de sal muy elevada en el fondo que puede producir puntos de corrosión en el fondo de la olla. Estas modificaciones no influyen en la función y características de cocción pero son irreversibles.

Las aplicaciones de cocción más importantes

Comer sano con la cocina al vapor

De todos los métodos de cocción, cocinar al vapor se considera la más sana. Cocinar los alimentos en su propia salsa o con poco líquido apoya la alimentación sana. Se puede evitar la utilización de grasa o se puede añadir como toque final en forma de unas cuantas gotas de aceite (prensado en frío).

Cocine las patatas y verduras con poco líquido en una olla apropiada, llena aproximadamente hasta la mitad. Basta con añadir 1 taza de agua. Las sustancias nutritivas, las vitaminas y las materias minerales se conservan; el color, el aroma y el sabor propio se mantienen.

Remojar arroz

Por remojar se entiende un tipo de cocción con líquido abundante en el que los alimentos absorben el agua y por tanto aumentan su volumen. Añada el arroz en frío. Por cada taza de arroz se necesitan 2 tazas de agua (1:2) y dos pellizcos de sal. Caliente al máximo nivel de cocción (placa eléctrica o vitrocerámica) o en un nivel medio-alto (placa de inducción o gas). Tan pronto como el agua empiece a hervir, baje el fuego al mínimo y deje reposar el arroz. Mantenga la batería cerrada mientras hierva el arroz para que no mengüe la cantidad de líquido necesario para remojar el arroz. Ajuste el nivel de continuación de cocción de manera que la temperatura del líquido se mantenga por debajo del punto de ebullición. Cabe la posibilidad de que el arroz rebose, por tanto, se recomienda que reduzca el nivel de la placa de cocción cuando el agua rompa a hervir. En ningún caso espere hasta el final del cambio de color. Si es preciso, reduzca el nivel de continuación de cocción y aproveche el calor restante.

Soasar

Caliente la olla vacía al máximo nivel de cocción (placa eléctrica o vitrocerámica) o en un nivel medio a alto (placa de inducción o gas). Añada a la olla unas gotas de agua fría. La temperatura adecuada para asar se alcanza cuando las gotas adquieren una apariencia cristalina "bailan". Si desea añadir aceite o mantequilla, éstos deben estar bien calientes antes de añadir la comida. Añada la carne en la olla y apriétela bien. Al principio ésta se pegará per la parte inferior; pero a los pocos minutos se soltará dando la sensación de que "baila". Añada para que no se queme.



Regulación y selección de la placa de cocción E

Cocinar con clase: rehogar

Rehogar es un proceso de cocción combinado en el que se doran o se soasan los alimentos en un poco de aceite caliente y se guisan después lentamente en un poco de líquido caliente. Los platos rehogados tienen un sabor aromático y delicioso. Soase las carnes mechadas, el gulasch, la verdura o el trozo de carne para asar con o sin aceite como se describe en el apartado "Soasar". Cuando se haya alcanzado el nivel de cocción deseado, cierre la tapa para que el guiso suelte su jugo. Si es preciso, añada un poco de líquido y termine de asar.

Recomendaciones para la regulación y selección de la placa de cocción

	Niveles de cocción de la vitrocerámica			
	I - 12	I - 9	I - 6	I - 3
Poner a hervir; estofar	12	9	6	3
Soasar; calentar	9 - 12	6 - 9	4 - 6	2 - 3
Proseguir la cocción; estofar; rehogar	I - 6	I - 4	I - 3	1/2 - I 1/2
Cocinar comidas preparadas	9	6	4	2

Los niveles de ajuste son valores promedios. Para alimentos delicados y cantidades pequeñas, seleccione un nivel más bajo; para volúmenes mayores, un ajuste más alto. Sírvese observar también los datos facilitados en las instrucciones de uso de su encimera.

Placa de cocción eléctrica/vitrocerámica (radiación/infrarrojo): La placa debe coincidir con el diámetro de la base de la olla o debe ser menor. **Placa de gas:** Debe centrarse la olla en el fogón y debe evitarse que la llama alcance el cuerpo de la olla.

Inducción: La batería debe centrarse siempre en la placa. El tamaño de la olla y de la placa deben coincidir. Para acertar el nivel de cocción correcto y para cocinar de forma económica se requiere un poco de experiencia. El contenido de la olla debe cocer a fuego lento sin que llegue a rebosar y de la tapa debe salir en cualquier caso un leve penacho de vapor. Si la salida de vapor es muy abundante, deberá reducirse la fuente de energía. Durante la cocción, la tapa debe colocarse de forma que las asas de la tapa estén en posición horizontal respecto de las asas laterales.



E Consejos para ahorrar energía y de mantenimiento

Consejos para ahorrar energía:

- Aproveche el calor acumulado en el fondo para todo tipo de placas cookstar reduciendo prematuramente la fuente de energía y apagando la placa antes de finalizar el tiempo de cocción.
- Seleccione el tamaño de la olla según la cantidad que desea preparar.
- Siempre que sea posible, cocine siempre con la tapa puesta.
- La placa térmica debe tener el mismo diámetro o inferior que el fondo de la olla.

Limpieza y conservación perfecta

- Si la batería se limpia en el lavavajillas, utilice únicamente productos apropiados para acero inoxidable y con la dosificación recomendada por el fabricante. Los medios de limpieza industriales y otros productos de alta concentración no son adecuados. Dañan la superficie y por tanto, la capa de protección natural del acero inoxidable.
- Si la batería con asas de plástico se limpia en el lavavajillas, con el transcurso del tiempo se modifica el color de las mismas. Ello, sin embargo, no afecta a las características de las asas.
- Si se friega a mano, emplee agua caliente con un detergente tradicional y un paño, esponja o un cepillo suave. Evite el uso de objetos cortantes o agudos. Para la limpieza de la parte interior o el fondo puede utilizarse el lado rugoso de la esponja. Sin embargo, las superficies pulidas sólo deben limpiarse con un paño o una esponja suave. Jamás se deben restregar, ya que se dañaría la superficie brillante.
- No deje secar los restos de comida, pueden producir manchas en el acero inoxidable y causar cambios en la superficie. Después de su utilización, llene la olla con agua caliente y elimine los restos de comida con un paño, una esponja o un cepillo suave.
- No conserve la comida, especialmente los alimentos que contengan sal y ácido, en la olla. Deposítela en recipientes adecuados para su conservación. Si no se tienen en cuenta estas recomendaciones pueden aparecer puntos corrosivos en el fondo de la olla.
- Utilice regularmente el limpiador Fissler para acero inoxidable. Así conservará la superficie robusta de acero inoxidable. También está recomendado para eliminar las capas y coloraciones de todo tipo.



Garantía

Cada producto Fissler se fabrica cuidadosamente con materiales de alta calidad en perfecto estado siguiendo los métodos más modernos de producción. Hasta su terminación, todos los productos se controlan repetidamente y, al final, se someten a un severo control realizado según los métodos más actuales.

Por este motivo, concedemos una garantía por la duración de 10 años sobre las piezas de acero inoxidable. En caso de reclamaciones, devuelva el equipo junto con el justificante de caja y la presente garantía a su proveedor o envíelo bien empaquetado directamente al servicio al cliente de Fissler: Fissler Kundendienst, D-55768 Hoppstädten-Weiersbach, Tel. +49 6781-403 100.

Quedan excluidos de la garantía aquellos daños producidos como consecuencia de un uso indebido, por ejemplo, calentamiento excesivo, coloración, arañazos, caída al suelo o limpieza inapropiada. Quedan igualmente excluidas de la garantía las señales de uso visibles. Se excluye también de la garantía marcas de uso óptico así como posible cambio de color tocando las partes de materia plástica debido a la utilización del lavavajillas.

Servicio

Las piezas de recambio se pueden adquirir en las tiendas especializadas (lista de proveedores en www.Fissler.com) o en las secciones correspondientes de los centros comerciales. O diríjase a nuestro servicio al cliente. Es posible que las pizas de repuesto no sean del mismo color que las originales.

Por su seguridad, vuelva a apretar de inmediato los tornillos aflojados.

Por su seguridad, sustituya de inmediato las asas de plástico dañadas por asas de recambio originales de Fissler.

Καλώς ήλθατε και καλή διασκέδαση με την *intensa*® της Fissler!

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Χαιρόμαστε, που επιλέξατε το μαγειρικό σκεύος κουζίνας *intensa*® της Fissler και σας ευχαριστούμε εγκάρδια για την εμπιστοσύνη σας. Στις Οδηγίες Χρήσης θα βρείτε όλες τις πληροφορίες για τα καινούριο σκεύος, με το οποίο το μαγείρεμα στο μέλλον θα γίνει ακόμη πιο εύκολο για σας. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μπορείτε να εμπιστευτείτε τη μακροχρόνια πείρα της μάρκας Fissler και την εφαρμογή της πιο σύγχρονης τεχνολογίας, στοιχεία τα οποία έχουμε συνενώσει με την *intensa*® σε μία σειρά, που βρίσκεται σε πρωτοποριακό επίπεδο χρήσης και ποιότητας. Χαρείτε το με ακόμη μεγαλύτερη ποικιλία βράσιμο, με σεβασμό στα θρεπτικά στοιχεία των τροφίμων και να προστομάζετε το νόστιμο δείπνο με πολύ καλά μελετημένες πρόσθετες λειτουργίες, εντελώς απλά:

- Με τη λειτουργία στράγγισης, μπορείτε απροβλημάτιστα να αποστραγγίζετε π. χ. τις πατάτες ή τα μακαρόνια με τοποθετημένο καπάκι.
- Το καπάκι της χύτρας θα βρει ασφαλές κράτημα μέσα στις ενσωματωμένες βάσεις για το καπάκι στις πλευρικές λαβές. Έτσι μπορείτε να ανακατεύετε άνετα και η κουζίνα σας παραμένει καθαρή.
- Λειτουργία στοιβάγματος: Με το ελαφρώς κωνικό σχήμα του σώματος της χύτρας υπάρχει η δυνατότητα να στοιβάζονται και χύτρες με την ίδια διάμετρο τέλεια και με οικονομία χώρου η μία μέσα στην άλλη.
- Ο κλειστός και χαραγμένος πάτος cookstar, κατάλληλος για όλες τις κουζίνες μαγειρέματος, διασφαλίζει την καλύτερη λήψη θερμότητας, τη διανομή και διατήρηση αυτής. Είναι κατάλληλος για χρήση σε επαγωγικές εστίες και απολύτως ανθεκτικός για το πλύσιμο σε πλυντήρια πιάτων.

Λειτουργία στραγγίσματος



λογα με τη θέση, που έχει το καπάκι (για τέλειο βράσιμο με διατήρηση όλων των βιταμινών) ή ανοιγμένο (για τη διαφυγή του ατμού ή στο ελαφρύ ψήσιμο).

Με αυτή τη λειτουργία υπάρχει η δυνατότητα της αποβλημάτιστης αποστράγγισης του νερού, στο οποίο π. χ. βράζουν οι πατάτες ή τα μακαρόνια με τοποθετημένο το καπάκι στη χύτρα. Μέσω του ειδικού σχεδιασμού της λαβής μπορείτε απλά να κρατάτε το καπάκι. Περιττεύει πλέον το σουρωτήρι. Η ενσωματωμένη λειτουργία στο άκρο της χύτρας και στο καπάκι έχει ακόμη περισσότερα πλεονεκτήματα: Ανά-

Λαβές και βάση συγκράτησης για το καπάκι



Το ιδιαίτερο σχήμα των λαβών στο καπάκι με τα πρόσθετα ρέλια και τη γράμμωση στη λαβή στο καπάκι σας διασφαλίζουν ένα ασφαλές κράτημα, ακόμη και όταν τα χέρια σας είναι λαδωμένα ή και βρεγμένα. Ιδιαίτερα πρακτική αποδεικνύεται η δυνατότητα να πιάνετε μέσα στη λαβή.



Το καπάκι της χύτρας θα βρει ασφαλές κράτημα μέσα στις ενσωματωμένες βάσεις για το καπάκι στις πλευρικές λαβές. Είναι αδιάφορο εάν είστε αριστερόχειρας ή δεξιόχειρας: Τοποθετήστε απλά το καπάκι με τη χειρολαβή σε μία από τις πλευρικές λαβές. Έτσι μπορείτε να ανακατεύετε άνετα και η κουζίνα σας παραμένει καθαρή.

Δυνατότητα στοιβάγματος

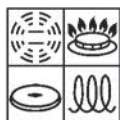


Λόγω του ελαφρού κωνικού σχήματος του σώματος της χύτρας, υπάρχει η δυνατότητα χύτρες με ίδια διάμετρο (π. χ. χύτρα για βράσιμο ή χύτρα για ψήσιμο) να εφαρμόσουν τέλεια η μία μέσα στην άλλη και να εξοικονομείται έτσι χώρος.



Χαρακτηριστικά εξοπλισμού

Πάτος χύτρας cookstar κατάλληλος για όλες τις εστίες



Όλες οι χύτρες intensa[®], έχουν έναν μονωμένο πάτος τύπου cookstar με τις καλύτερες ιδιότητες μαγειρέματος. Διασφαλίζει την ιδανική λήψη της θερμότητας, τη διανομή και διατήρηση της και είναι επίσης κατάλληλοι για όλα τα είδη κουζινών, ακόμη και για επαγωγικές. Οι ενσωματωμένοι αρμοί διαστολής, ορατά ως αστέρι στο κάτω μέρος του πάτου, διασφαλίζουν μία τέλεια σταθερότητα στον πάτο. Έτσι θα έχετε τη σωστή επαφή του πάτου με το χώρο της εστίας μαγειρέματος – για τα καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος.

Επιπλέον χαρακτηριστικά εξοπλισμού



Με τη σκάλα μέτρησης στη χύτρα μπορείτε να μετράτε τα υγρά απευθείας μέσα στη χύτρα αντί σε ειδικό σκεύος μέτρησης.



Το τοίχωμα της χύτρας και ο πάτος περνούν στρογγυλεμένα το ένα στο άλλο. Έτσι διευκολύνεται το ανακάτεμα και το καθάρισμα.



Μέσω του άκρου αποστράγγισης με μεγάλη έκταση είναι πολύ απλό να ρίχνετε τη σάλτσα χωρίς να λερώνατε.



Η εσωτερική επιφάνεια έχει μία γυαλάδα ματ και προφυλάσσει το σκεύος μαγειρικής από λεκέδες νερού και ίχνη γρατσουνιών, ακόμη και όταν χρησιμοποιείτε ένα χτυπητήρι.



Το σκεύος πλένεται στο πλυντήριο πιάτων. Το καπάκι πρέπει να πλένεται στο χέρι (παρακαλώ ανατρέξτε στη σημείωση στη σελίδα 56).

Πριν από την πρώτη χρήση

Πριν από την πρώτη χρήση, πλύνετε το σκεύος σχολαστικά με νερό. Στην συνέχεια, καθαρίστε το με ειδικό προϊόν φροντίδας για ανοξείδωτα σκεύη, ώστε να διατηρήσει την μοναδική του εμφάνιση για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.



Σημαντικές παρατηρήσεις για τη χρήση

- Μαγειρικά σκεύη με πλαστικές λαβές γενικά δεν είναι κατάλληλο για χρήση μέσα στο φούρνο της εστίας.
- Ανάλογα με τη χρήση του μαγειρικού σκεύους, ενδέχεται να αποκτήσουν οι λαβές, πολύ μεγάλη θερμοκρασία Συνιστούμε τη χρήση προστατευτικών γαντιών.
- Η χύτρα δεν επιτρέπεται να θερμανθεί περισσότερο από 2 λεπτά άδεια ή με λίπος στη μέγιστη βαθμίδα θερμοκρασίας της εστίας. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης ενδέχεται ο πάτος να αποχρωματιστεί αποκτώντας χρυσαφή χρώμα. Αυτός ο αποχρωματισμός δεν επηρεάζει όμως τη λειτουργικότητα του. Υπερθέρμανση μπορεί επίσης να προκληθεί, όταν εξατμιστεί τελείως το υγρό περιεχόμενο της χύτρας. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης να μην παίρνετε ποτέ τη χύτρα από το σημείο της εστίας μαγειρέματος, για να αποφύγετε την πρόκληση εγκαυμάτων από το υγροποιημένο ζεστό αλουμίνιο. Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος και αφήστε τη χύτρα να κρυώσει, κατόπιν να αερίσετε το χώρο.
- **Επαγγελματική εστία:** Για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση του μαγειρικού σκεύους, λόγω της υψηλής απόδοσης επαγγελματικών εστιών, παρακαλώ να λάβετε υπόψη σας τις οδηγίες κατασκευαστή της κουζίνας. Ποτέ να μη θερμαίνονται οι εστίες χωρίς επίβλεψη, κενές ή στην υψηλότερη βαθμίδα λειτουργίας τους. Κάτω από ορισμένες συνθήκες ενδέχεται να προκληθούν θόρυβοι, που προκαλούνται από τεχνικούς παράγοντες και δε σημαίνουν σε καμία περίπτωση, ότι η κουζίνα σας ή το μαγειρικό σκεύος παρουσιάζουν κάποια βλάβη. Το σκεύος να τοποθετείται πάντα κεντρικά στο χώρο της εστίας μαγειρέματος. Το μέγεθος της χύτρας και του πεδίου μαγειρέματος της εστίας θα πρέπει να καλύπτονται ακριβώς, διαφορετικά υπάρχει η περίπτωση το πεδίο της εστίας να μην ανταποκρίνεται στον πάτο της χύτρας. Σε ακραία περίπτωση, μπορεί λόγω υπερθέρμανσης να λιώσει το αλουμίνιο του πάτου και να υγροποιηθεί.
- **Κουζίνα υγραερίου:** Οι χύτρες intensa® έχουν μία προστασία θερμότητας στη λαβή. Κατά τη χρήση όμως της χύτρας σε κουζίνες αερίου θα πρέπει πάντα για λόγους ασφαλείας να χρησιμοποιείτε πάντα για λόγους ασφαλείας, πανιά για το πιάσιμο της χύτρας, για να αποφύγετε την πρόκληση εγκαυμάτων. "Να τοποθετείτε το σκεύος μαγειρικής στο κέντρο, για να αποφευχθεί η διαφυγή φλόγας."
- Όταν χρησιμοποιείτε τη χύτρα ως φριτέζα, για να αποφύγετε εγκαυματα από λάδι, που φουσκώνει ή από πιτσιλιές καυτού λαδιού, να χρησιμοποιείτε πάντα μία ψηλή χύτρα και να γεμίζετε το πολύ μέχρι τη μέση με λάδι. Να μη χρησιμοποιείτε κατάκι και μη ζεσταίνετε υπερβολικά (Μέγιστη θερμοκρασία λαδιού το πολύ 200 °C). Η σωστή θερμοκρασία για τη χρήση ως φριτέζα επιτυγχάνεται, εάν αμέσως αφού βουτήξετε την άκρη ενός ξύλινου κουταλιού, δημιουργηθεί μία στεφάνη από φουσκάλες γύρω από το άκρο.
- Να μη ρίχνετε ποτέ αλάτι σε κρύο νερό, αλλά πάντα σε βραστό νερό ανακατεύοντας. Με την προσθήκη αλατιού στο κρύο νερό, μπορεί να δημιουργηθεί ιδιαίτερα μεγάλη συγκέντρωση αλατος στην περιοχή του πάτου, η οποία μπορεί να προκαλέσει σημεία διάβρωσης στον πάτο της χύτρας. Αυτή η επίδραση στο ανοξείδωτο ατσάλι να μην δεν έχουν καμία επίδραση στις ιδιότητες λειτουργίας και μαγειρέματος, αλλά αντιμετωπίζονται δύσκολα έως καθόλου.

Οι σημαντικότερες εφαρμογές για το μαγείρεμα

Υγιεινό φαγητό στον ατμό

Από όλες τις μεθόδους μαγειρέματος, το μαγείρεμα στον ατμό θεωρείται ιδιαίτερα θρεπτικό. Το μαγείρεμα των φαγητών με ατμό από τους χυμούς τους ή με μικρή ποσότητα υγρού, ενισχύει την υγιεινή διατροφή. Δεν απαιτείται λίπος, παρότι μπορεί να θέλετε να προσθέσετε λίγες σταγόνες λίπους σε κρύα μορφή στο τέλος, για να ενισχύσετε την γεύση.

Τα λαχανικά και οι πατάτες μπορούν να μαγειρεύονται στον ατμό με λίγο υγρό, χρησιμοποιώντας κατάλληλο σκεύος γεμάτο περίπου μέχρι τη μέση. Ένα φλυτζάνι νερό είναι αρκετό. Το μαγείρεμα στον ατμό διατηρεί τις θρεπτικές ουσίες των τροφών, τις βιταμίνες και τα μέταλλα, καθώς και το χρώμα, το άρωμα και την φυσική γεύση του φαγητού.

Μαγείρεμα ρυζιού: Η μέθοδος απορρόφησης

Η μέθοδος απορρόφησης, περιλαμβάνει μαγείρεμα φαγητού σε άφθονο υγρό. Το φαγητό απορροφά το νερό και έτσι αυξάνει σε όγκο. Ξεκινήστε να μαγειρεύετε το ρύζι κρύο. Θα χρειαστείτε 2 φλυτζάνια νερού (1:2) και 2 πρέζες αλάτι για κάθε φλυτζάνι ρυζιού. Ζεσταίνετε στην υψηλότερη θερμοκρασία (εστίας με συμπαγή μάτια, κεραμικές εστίες) ή σε μεσαία προς υψηλή θερμοκρασία (επαγωγική εστία, εστία γκαζίου) και χαμηλώστε ξανά την θερμοκρασία στο ελάχιστο μόλις το νερό αρχίσει να βράζει, αφήνοντας το ρύζι να φουσκώσει. Κατά την διαδικασία φουσκώματος, κρατήστε το σκεύος κλειστό, για να διατηρηθεί το επίπεδο υγρού που απαιτείται για την απορρόφηση. Προσαρμόστε την θερμοκρασία με την οποία θα συνεχίσετε το μαγείρεμα, έτσι ώστε η θερμοκρασία του υγρού να παραμένει κάτω από το σημείο βρασμού. Το ρύζι μπορεί να βράσει υπερβολικά πολύ εύκολα, γι' αυτό χαμηλώστε την θερμοκρασία της εστίας αμέσως μόλις το νερό αρχίσει να βράζει. Εάν χρειάζεται, μειώστε την θερμοκρασία με την οποία θα συνεχίσετε το μαγείρεμα και εκμεταλλευτείτε την υπολειπόμενη θερμότητα.

Ελαφρύ ψήσιμο

Ζεστάνετε το σκεύος άδειο, σε μεσαία-υψηλή θερμοκρασία ή στην υψηλότερη θερμοκρασία (εστία με συμπαγή μάτια, κεραμική εστία) ή σε υψηλή θερμοκρασία (επαγωγική εστία, εστία γκαζίου). Προσθέστε μερικές σταγόνες κρύου νερού μέσα στο σκεύος. Όταν αυτές σχηματίσουν ξεκάθαρες φυσαλίδες και αρχίσουν να "αναπηδούν", έχει επιτευχθεί η σωστή θερμοκρασία για το ψήσιμο και μπορείτε να προσθέσετε το φαγητό. Όταν χρησιμοποιείτε λάδι ή λίπος, πρώτα να το ζεστάνετε μέχρι να δημιουργήσει ραβδώσεις.

Όταν τοποθετείτε το κρέας μέσα στο σκεύος, πιέστε το σταθερά. Το κάτω μέρος του κρέατος θα κολλήσει στο σκεύος για λίγα λεπτά, αλλά στην συνέχεια θα ξεκολλήσει αυτόματα από μόνο του και θα μπορεί να γυριστεί. Να γυρίζετε τα λαχανικά συχνά, για να αποφύγετε το κάψιμο.

Ελαφρύ μαγείρεμα: Σιγανό ψήσιμο

Το σιγανό ψήσιμο είναι μία συνδυασμένη μέθοδος μαγειρέματος, όπου το φαγητό σιγοψήνεται σύντομα σε λίγο καυτό λάδι ή λίπος και στην συνέχεια μαγειρεύεται αργά σε λίγο καυτό υγρό. Τα φαγητά που έχουν σιγοψηθεί, είναι ιδιαίτερα νόστιμα και αρωματικά. Όταν παρασκευάζετε ρολά, χοιρινό ή λαχανικά ή άλλα ψητά κατσαρόλας, απλά σιγοψήστε το φαγητό σε λίγο λάδι ή λίπος όπως περιγράφεται στην ενότητα "Ελαφρύ ψήσιμο". Όταν επιτευχθεί ο επιθυμητός βαθμός ψησίματος, κλείστε το καπάκι, για να επιτρέψετε στο φαγητό να μαγειρευτεί στους χυμούς του. Προσθέστε λίγο υγρό εάν χρειαστεί και συνεχίστε να σιγοψήνετε μέχρι το τέλος.

Υποδείξεις για τη ρύθμιση θερμοκρασίας και την επιλογή τη εστίας

	Βαθμίδες βρασίματος σε ηλεκτρική κουζίνα			
	1 – 12	1 – 9	1 – 6	1 – 3
Βράσιμο, άχνισμα	12	9	6	3
Ψήσιμο, ζέσταμα	9 – 12	6 – 9	4 – 6	2 – 3
Συνεχόμενο μαγείρεμα, βράσιμο με ατμό, άχνισμα	1 – 6	1 – 4	1 – 3	$\frac{1}{2} - 1\frac{1}{2}$
Βράσιμο ετοιμών φαγητών	9	6	4	2

Οι αναφερόμενες περιοχές ρύθμισης είναι μεσαίες τιμές. Για πιο ευαίσθητες τροφές ή και μικρότερες ποσότητες, επιλέξτε μία χαμηλότερη, σε μεγαλύτερες ποσότητες μία ψηλότερη ρύθμιση θερμοκρασίας. Να προσέξετε παρακαλώ επίσης τα στοιχεία, που αναφέρονται στις οδηγίες χρήσης της κουζίνας σας.

Κοίλα μάτια / Κεραμική γυάλινη εστία (Ακτινοβολία / Αλογόνο): Η εστία της κουζίνας θα πρέπει να αντιστοιχεί στη διάμετρο του πάτου της χύτρας ή και μικρότερη. **Κουζίνα αερίου:** Τοποθετήστε το σκεύος μαγειρικής στο κέντρο και αποφύγετε την υπερπήδηση φλόγας.

Επαγωγική εστία: Να τοποθετείτε το σκεύος κουζίνας πάντα στο κέντρο της εστίας μαγειρέματος. Το μέγεθος της χύτρας και της εστίας κουζίνας, θα πρέπει να υπερκαλύπτονται.

Το να επιλέξετε τη σωστή βαθμίδα θερμοκρασίας, για να συνεχίσετε το μαγείρεμα και να εξοικονομήσετε ενέργεια προϋποθέτει λίγο πείρα. Το περιεχόμενο της χύτρας θα πρέπει κατά τη συνέχιση του μαγειρέματος να βράζει ελαφρά, χωρίς να ξεχειλίζει και από το καπάκι θα πρέπει να διαφεύγει πολύ ελαφρά ατμός. Όταν η διαφυγή ατμού είναι πολύ μεγάλη χαμηλώστε και περαιτέρω τη θερμοκρασία της εστίας. Κατά το βράσιμο να τοποθετείτε το καπάκι έτσι, ώστε οι λαβές του καπακιού να είναι σε ορθή γωνία προς τις πλευρικές λαβές.

Υποδείξεις για την εξοικονόμηση ενέργειας

- Εκμεταλλευτείτε τη διατήρηση θερμότητας στον πάτο cookstar, που είναι κατάλληλος για όλες τις εστίες, με το να χαμηλώνετε έγκαιρα την παροχή τροφοδοσίας και με το να την κλείνετε ήδη πριν από το τέλος του χρόνου βρασίματος.
- Να επιλέγετε τα σκεύη μαγειρικής ανάλογα με την ποσότητα, που θέλετε να βράσετε.
- Να βράζετε όσο αυτό είναι δυνατόν με τοποθετημένο καπάκι και σε κλειστή θέση.
- Η διάμετρος του πεδίου της εστίας μαγειρέματος πρέπει να είναι ίση ή μικρότερη από την διάμετρο του πάτου του σκεύους.



Τέλεια καθαρισμός και περιποίηση

- Κατά το πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων να χρησιμοποιούνται μόνο κατάλληλα προϊόντα καθαρισμού για ανοξείδωτο ατσάλι, συνθιγμένα στο εμπόριο, στη δοσολογία, που συνιστά ο κατασκευαστής. Βιομηχανικά καθαριστικά και άλλα προϊόντα υψηλής συμπύκνωσης δεν είναι τα κατάλληλα. Επηρεάζουν την επιφάνεια και έτσι το φυσικό στρώμα προστασίας του ανοξείδωτου ατσαλιού.
- Εάν τοποθετηθεί μαγειρικό σκεύος με πλαστικές λαβές στο πλυντήριο των πιάτων με τον καιρό θα αλλάξει το χρώμα των λαβών. Αυτό όμως δεν επηρεάζει τη λειτουργικότητα των λαβών.
- Για το πλύσιμο με το χέρι να χρησιμοποιείται ζεστό νερό πλύσης με υγρό καθαρισμού του εμπορίου, σφουγγάρι ή μαλακή βούρτσά, να αποφεύγονται τα αιχμηρά ή κοφτερά αντικείμενα. Για το εσωτερικό της χύτρας και τον πάτο της να χρησιμοποιείται η σαργέ επιφάνεια του σφουγγαριού. Οι γυαλισμένες επιφάνειες αντίθετα να καθαρίζονται μόνο με μαλακό πανί ή μαλακό σφουγγάρι, ποτέ να μην τρίβετε, διαφορετικά θα χαράζατε τη γυαλισμένη επιφάνεια.
- Μην αφήνετε τα υπολείμματα τροφών να ξηραίνονται, γιατί θα μπορούσαν να προκαλέσουν λεκέδες και παραμόρφωση στην επιφάνεια της χύτρας. Μετά τη χρήση γεμίστε τη χύτρα αμέσως με καυτό νερό στη χύτρα και απομακρύνετε τα υπολείμματα τροφών με μαλακό πανί, σφουγγάρι ή μαλακή βούρτσά.
- Τρόφιμα, ιδιαίτερα αυτά, που περιέχουν άλατα ή οξέα να μη φυλάσσονται μέσα στη χύτρα, αλλά σε κατάλληλα για αυτό δοχεία. Σε περίπτωση μη τήρησης αυτής της υπόδειξης ενδέχεται να προκληθεί διάβρωση στον πάτο της χύτρας.
- Να χρησιμοποιείτε τακτικά την αλοιφή περιποίησης για ανοξείδωτο ατσάλι της Fissler, έτσι θα διατηρήσετε και θα περιποιηθείτε την ανθεκτική επιφάνεια από ανοξείδωτο ατσάλι. Ενδείκνυται επίσης άριστα για την απομάκρυνση σημείων αποχρωματισμού σε λευκό χρώμα ή στο χρώμα του ουράνιου τόξου και κρούστας.

Εγγύηση

Κάθε προϊόν της Fissler κατασκευάζεται από άριστα υλικά υψηλής ποιότητας με μεγάλη σχολαστικότητα και σύμφωνα με τις πιο σύγχρονες μεθόδους. Μέχρι να ολοκληρωθεί η κατασκευή των προϊόντων μας η ποιότητα τους ελέγχεται σε πολλαπλά στάδια και υποβάλλεται στο τελευταίο στάδιο σε έναν αυστηρό τελικό έλεγχο σύμφωνα με τις ισχύουσες μεθόδους ελέγχου.

Για αυτό αναλαμβάνουμε για όλα τα ανοξείδωτα μέρη μία εγγύηση 10 ετών. Σε περίπτωση συμπτωμάτων επιστρέψτε παρακαλώ όλη τη χύτρα μαζί με την απόδειξη αγοράς και το δελτίο εγγύησης στον έμπορο σας ή αποστείλετε σε καλή συσκευασία στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της BERSON, Αγαμέμνονος 47, 17675 Καλλιθέα, Αθήνα, Τηλ. (0030) 210 94 78 700.

Από την παροχή εγγύησης αποκλείονται ζημιές, που έχουν προκληθεί από χρήση μη σύμφωνη προς τον προορισμό, π. χ. υπερθέρμανση, αποχρωματισμό, γρατσουνιές, πέσιμο στο πάτωμα ή μη ενδεδειγμένο καθαρισμό. Επίσης εξαιρούνται τα οπτικά σημάδια χρήσης. Από την εγγύηση εξαιρούνται τα εμφανή σημάδια χρήσης και ο αποχρωματισμός των πλαστικών τμημάτων που προκαλούνται από τον καθαρισμό στο πλυντήριο πιάτων.

Τμήμα Εξυπηρέτησης πελατών

Όλα τα ανταλλακτικά μπορείτε να τα προμηθευτείτε στον έμπορο Fissler (Όλοι οι έμποροι αναφέρονται στη διεύθυνση www.Fissler.com) ή σε ειδικά τμήματα των πολυκαταστημάτων. Αλλιώς απευθυνθείτε στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών. Ενδέχεται να υπάρχουν διαφορές στο χρώμα των ανταλλακτικών.

Για τη δική σας ασφάλεια, παρακαλούμε να αφίγγετε τις χαλαρές βίδες αμέσως.

Για τη δική σας ασφάλεια, παρακαλούμε αντικαταστήστε άμεσα τις κατεστραμμένες πλαστικές λαβές με γνήσια ανταλλακτικά Fissler.



Hoş geldiniz! Fissler intensa® tencerenizi güle güle kullanın!

Sayın Müşterimiz!

Fissler pişirme ekipmanı olan intensa® ürünümüzü tercih ederek göstermiş olduğunuz güven için teşekkür ederiz. Bu kullanım kılavuzunda, ileride yemek pişirmeyi daha da kolaylaştıracak yeni pişirme ekipmanınıza ilişkin tüm bilgiler yer almaktadır. intensa® serisinde Fissler markasının uzun yıllara dayanan tecrübesi ile en modern teknolojileri bir araya getirerek üstün kullanım ve kalite seviyesi sunduğumuza güvenebilirsiniz. En ufak detayına kadar düşünülmüş ek fonksiyonlarla besin maddelerini koruyarak daha zengin çeşitli yemekler pişirmeye hazır mısınız?

- Dökme fonksiyonuyla kapak tencerenin üzerindeyken de örneğin patates ve makarnanın suyunu sorunsuz bir şekilde dökmek mümkündür.
- Tencere kapağı, yan kulplardaki entegre kapak yuvalarına güvenli şekilde takılabilmektedir. Böylece tencereyi rahatlıkla karıştırabilirsiniz ve mutfağınız temiz kalır.
- İstifleme fonksiyonu: Tencere gövdesinin hafif konik yapısı sayesinde eşit çapa sahip tencereler de rahatlıkla ve yer tasarrufu sağlayarak iç içe istiflenebilmektedir.
- Her ocak için uygun olan kapalı ve kabartmalı cookstar taban en iyi ısı aktarımı, ısı dağılımı ve ısı depolaması sağlar. İndüksiyon sistemli ocaklar için uygun olup, bulaşık makinesinde sorunsuz yıkanabilir.

Dökme fonksiyonu



Bu fonksiyonla kapak tencerenin üzerind eyken de örne ğ in patates ve makarnanın suyunu sorunsuz bir şekilde dö kmek mümkündür. Özel kulp tasarımı sayesinde kapak rahatlıkla tutulabilir. Süzgeç veya kevgir kullanılmasına artık gerek yoktur. Tencere ve kapak kenarına entegre edilmiş fonksiyonun başka avantajları da vardır: Kapak pozisyonuna göre tencere kapalı (vitaminleri koruyarak mükemmel pişirme sonuçları elde etmek için) veya açıktır (buhar boşaltma veya ön kızartma işlemleri için).

Kulplar ve kapak yuvası



Ek bölmelere sahip tencere kulplarının şekli ile kapak kulpunun tırtıllı yapısı, elleriniz yağlı veya yaş olsa bile kulpları güvenli şekilde tutmanıza yarar. Kulpun içine parmakları geçirebilme olanağı ise son derece pratiktir.



Tencere kapağı, yan kulplardaki entegre kapak yuvalarına güvenli şekilde takılabilmektedir. İster sol, isterse sağ elinizi kullanıyor olun: Kapağı tek bir hareketle kolaylıkla yan kulpa takabilirsiniz. Böylece tencereyi rahatlıkla karıştırabilirsiniz ve mutfağınız temiz kalır.

İstiflenebilirlik



Tencere gövdesinin hafif konik yapısı sayesinde eşit çapa sahip tencereler de (örneğin pişirme ve kızartma tencereleri) mükemmel ve yer tasarrufu sağlayacak şekilde iç içe istiflenebilmektedir.



Donatım özellikleri

Her ocak için uygun cookstar taban



Tüm intensa® tencereleri, en iyi pişirme özelliklerine sahip, her ocak için uygun olan kapsüllü cookstar tabana sahiptir. Bu taban, optimal ısı aktarımı, ısı dağılımı ve ısı depolaması sağlar ve induksiyon sistemli ocaklar dahil olmak üzere her ocak için uygundur. Tabanın alt tarafında görülen yıldız şeklindeki entegre genleşme aralıkları, mükemmel taban stabilitesi sağlar. Böylece, mükemmel sonuçlar elde edebilirsiniz için

tabanın ocakla en iyi şekilde temas etmesi sağlanır.

Diğer donatım özellikleri



Tenceredeki ölçü skalasıyla, sıvıları ayrı bir ölçü kabı yerine doğrudan tencerede ölçebilirsiniz.



Tencere yan kısımları ile taban, iç tarafta kavisi şeklinde birleşir. Böylece yemeği karıştırmak ve tencereyi temizlemek kolaylaşır.



Geniş dökme ağız sayesinde dışarıya damlatmadan sosları aktarmak mümkündür.



İç tarafın mat polisaj yüzeyi sayesinde pişirme ekipmanı, çırpma teli kullanıldığında dahi su lekeleri ve çiziklere karşı korunur.



Tencere bulaşık makinesinde yıkanabilir. Kapak elde yıkanmalıdır, sayfa 64'da yer alan açıklamalara bkz.

İlk kullanım öncesi

Tencereyi ilk kez kullanmadan önce iyice yıkayıp durulayın. Ardından tencereye paslanmaz çelik bakım maddesi uygulayın. Bu sayede tencereniz, benzersiz görünümünü uzun süre koruyacaktır.



Kullanıma ilişkin önemli açıklamalar

- Plastik kulplu pişirme ekipmanları, genel olarak fırında kullanıma uygun değildir.
- Pişirme ekipmanının kulpları, kullanım amacına bağlı olarak oldukça ısınabilir. El koruma donanımının kullanılmasını öneririz.
- Tencere, boşken veya içinde yağ varken maksimum ısıtma kademesinde 2 dakikadan daha uzun bir süre ısıtılmamalıdır. Aşırı ısınma halinde taban altınmsı renk alabilir. Ancak bu renk değişimi tencerenin fonksiyonunu etkilemez. Tencere içindeki sıvı tamamen buharlaştığında da aşırı ısınma meydana gelebilir. Aşırı ısınma halinde, dışarı sızan sıcak alüminyum nedeniyle yanmaları önlemek için, tencereyi kesinlikle ocaktan indirmeyin. Ocağı kapatın, tencerenin soğumasını bekleyin ve mekânı havalandırın.
- İndüksiyonlu ocak: İndüksiyon sisteminin yüksek performansından dolayı pişirme ekipmanının aşırı ısınmasını önlemek için, ocak üreticisinin kullanım bilgilerini lütfen dikkate alın. Pişirme ekipmanını kesinlikle denetimsiz, boş veya en yüksek ısı kademesinde ısıtmayın. Belli durumlarda, teknik sebeplerden dolayı sesler oluşabilir ise de, bu sesler ocağın veya pişirme ekipmanınızın bozuk ya da hasarlı olduğu anlamına gelmez. Pişirme ekipmanını daima ortalayarak ocağın üzerine yerleştirin. Tencere büyüklüğü ile pişirme yüzeyinin büyüklüğü eşit olmalıdır. Aksi takdirde pişirme yüzeyi tencere tabanını tanımayabilir ve çalışmayabilir. Aşırı ısınmanın had safhasında tencerenin tabanındaki alüminyum eriyebilir ve sıvılaşabilir.
- Gazlı ocak: intensa® tencerelerinin kulplarında aleve karşı koruma vardır. Tencereyi gazlı ocaklar üzerinde kullanırken, güvenlik nedenlerinden dolayı ve yanmaları önlemek için daima mutfak bezi kullanmanızda fayda vardır. Alevin taşmasını önlemek için pişirme ekipmanını ortalayarak ocağın üzerine yerleştirin.
- Yağda besin kızartırken taşan veya sıçrayan yağdan kaynaklanan yanmaları önlemek için daima yüksek bir tencere kullanın ve tencereye en fazla yarıya kadar yağ doldurun. Kapak kullanmayın ve yağın aşırı ısınmasını önleyin (maksimum yağ sıcaklığı 200°C). Tahta kaşığı sapı yağa daldırıldığında, sapın etrafında derhal kabarcıklar oluştuğunda doğru kızartma sıcaklığına ulaşılmıştır.
- Tuzu kesinlikle soğuk suya değil, daima kaynayan suya dökün ve karıştırın. Soğuk suya tuz ilave edildiğinde taban kısmında aşırı yoğun tuz konsantrasyonu oluşabilir ve tencere tabanında korozyon noktalarının oluşmasına yol açabilir. Paslanmaz çelikte beliren bu değişiklikler her ne kadar tencerenin fonksiyonunu ve pişirme özelliklerini etkilemese de, giderilmeleri zor veya neredeyse imkânsızdır.



En önemli piştirme uygulamaları

Buğuda piştirilen sağlıklı yemekler

Buğulama, piştirme yöntemleri arasında besin maddelerini en çok koruyan yöntemdir. Kendi suyunda veya az sıvıyla piştirme, wellness eğilimli beslenmeyi destekler. Yağ neredeyse hiç kullanılmaz veya yemek piştikten sonra birkaç damla (soğuk sıkılmış) yüksek kaliteli yağ tat amacıyla ilave edilir. Sebze ve patatesleri az sıvıda ve yaklaşık yarıya kadar doldurulmuş uygun bir tencerede pişirin. Bir bardak suyun ilave edilmesi yeterlidir. Besin maddeleri, vitaminler ve mineraller korunur. Renk, aroma ve besinin kendi tadı hemen hemen değişmez.

Pirinç yumuşatma

Yumuşatma, piştirilecek gıdanın bol sıvıyla ve dolayısıyla sıvıyı emerek hacmini artırması suretiyle piştirilmesi işlemine verilen isimdir. Pirinci soğuk suya koyun. Bir bardak pirinç başına 2 bardak su (1:2) ve 2 tutam tuz gereklidir. Döküm ve cam seramik ocaklarda en yüksek kademede, indüksiyonlu ve gazlı ocaklarda ise orta - yüksek arası kademede tencereyi ısıtın ve su kaynar kaynamaz ayarı küçük piştirme kademesine getirin ve pirinci demlenmeye bırakın. Yumuşatma/Demleme için gerekli sıvının azalmaması için yumuşatma/demleme esnasında piştirme ekipmanının kapağını kapatın. Piştirme kademesini sıvı sıcaklığı kaynama noktasının altında kalacak şekilde ayarlayın. Pirinç kolayca taşabilir. Bu nedenle su kaynar kaynamaz piştirme kademesini düşürün. Gerekirse piştirmeye devam etme kademesini kısın ve kalan ısıdan faydalanın.

Ön kızartma

Döküm ve cam seramik ocaklarda en yüksek kademede, indüksiyonlu ve gazlı ocaklarda ise orta - yüksek arası kademede boş tencereyi ısıtın. Tencereye birkaç damla soğuk su damlatın. Su damlaları cam gibi saydam kalır ve tencerenin içinde "dans" ederse, gıda maddelerini tencereye koymak için doğru kızartma sıcaklığına ulaşılmış demektir. Yağ ilave edecekseniz, ilk önce kabarana kadar yağı ısıtın. Etləri tencereye yerleştirirken içice bastırın. Etlər ilk önce tencereye yapışacak, ancak birkaç dakika sonra kendiliğinden çözülecektir. Ardından etleri çevirebilirsiniz. Yanmaması için sebzeyi birkaç defa çevirin.

Narin pişirme türü: Kısık ateşte pişirme

Kısık ateşte pişirme, fazla sıcak olmayan yağda kısa süreli kızartma veya ön kızartma ile fazla sıcak olmayan sıvıda pişirmeye devam etme işlemlerinin kombinasyonundan oluşan bir pişirme yöntemidir. Kısık ateşte pişirilen yemekler son derece aromatik ve leziz olur. Et sarması, gulaş, sebze veya et kızartmasını, isterseniz yağ ilave ederek "Ön kızartma" başlığı altında tarif edildiği şekilde kızartın. İstenilen kızartma kıvamına ulaştıktan sonra, yemeğin suyunu çekmesi için kapağı kapatın. Gerekirse biraz sıvı ekleyin ve kısık ateşte pişirmeye devam edin.

Ocağın seçimi ve ayarlanması için öneriler

	Elektrikli ocağın pişirme kademeleri			
	I – 12	I – 9	I – 6	I – 3
Ön kaynatma, ön buğulama	12	9	6	3
Ön kızartma, ısıtma	9 – 12	6 – 9	4 – 6	2 – 3
Pişirme, buharlama, buğulama	I – 6	I – 4	I – 3	½ – I ½
Hazır yemekleri kaynatma	9	6	4	2

Burada belirtilen ayar aralıkları ortalama değerlerdir. Hassas yiyecekler ve küçük miktarlar için daha düşük, büyük miktarlar için daha büyük ayarlar seçin. Ocağınızın kullanma kılavuzunda yer alan bilgileri de lütfen dikkate alın. Döküm/Cam seramik ocaklar (ışınal ısı/halojen): Ocak gözü tencere tabanının çapına eşit olmalı veya daha küçük olmalıdır. Gazlı ocak: Alevin taşmasını önlemek için pişirme ekipmanını ortalayarak ocağın üzerine yerleştirin. İndüksiyon: Pişirme ekipmanını daima ortalayarak ocağın üzerine yerleştirin. Tencere büyüklüğü ile pişirme yüzeyinin büyüklüğü eşit olmalıdır.

Enerjiden tasarruf ederek pişirmek için doğru pişirme kademesini bulmak biraz tecrübe ister. Tencerenin içeriği pişirmeye devam ederken hafif kaynamalı, ancak taşmamalı ve kapaktan olsa olsa hafif buhar çıkmalıdır. Yoğun buhar çıktığında ocağın ayarını biraz daha kısın. Pişirme esnasında kapağı, kapak kulpları yan kulplara dikey pozisyonunda olacak şekilde yerleştirin.



Enerjiden tasarruf ve bakım önerileri

Enerjiden tasarruf önerileri

- Ocağın ayarını zamanında kısıp, pişme süresi henüz sona ermeden tamamen kapatarak her ocak için uygun olan cookstar tabanın depoladığı ısıdan faydalanın.
- Pişirmek istediğiniz miktara uygun büyüklükte pişirme ekipmanı seçin.
- Mümkün oldukça daima kapağı kapatarak ve kapalı pozisyonunda pişirin.
- Ocak gözü pişirme ekipmanı tabanının çapına eşit olmalı veya daha küçük olmalıdır.

Mükemmel temizleme ve bakım

- Bulaşık makinesinde yıkayıp temizlemek için, sadece piyasada satılan ve paslanmaz çelik için uygun olan ürünleri üreticinin önerdiği dozaja dikkat ederek kullanın. Endüstri bulaşık deterjanları ve diğer konsantre ürünler uygun değildir. Bu tür ürünler, paslanmaz çeliğin yüzeyine ve dolayısıyla doğal koruyucu tabakasına zarar verir.
- Pişirme ekipmanı plastik kulplarıyla birlikte bulaşık makinesine konulursa, zamanla kulpların rengi değişir. Ancak bu durum kulpların fonksiyonunu etkilemez.
- Elde yıkayarak temizlemek için normal bulaşık deterjanı içeren sıcak su, bez, sünger veya yumuşak bir bulaşık fırçası kullanın. Sivri veya keskin cisimler kullanmayın. Yoğun kirlenme söz konusuysa, tencerenin iç yüzü ve tabanı için süngerin kaba yüzünü kullanabilirsiniz. Polisajlı yüzeyleri ise sadece bez veya yumuşak süngerle temizleyin, kesinlikle ovmayın. Aksi takdirde parlak yüzey zarar görür.
- Besin artıklarının kuruyup yapışmasını önleyin. Bu tür artıklar paslanmaz çelik yüzeylerde lekeler ve yüzeysel değişimlere neden olabilir. Tencereyi kullandıktan sonra içine sıcak su doldurun ve yemek artıklarını bez, sünger veya yumuşak fırça ile gidirin.
- Yemekleri, özellikle tuzlu veya asit içeren gıda maddelerini tencerede muhafaza etmeyin. Bu tür yiyecekleri muhafaza etmek için uygun kaplara aktarın. Aksi takdirde tencere tabanında korozyon noktaları oluşabilir.
- Düzenli aralıklarla Fissler paslanmaz çelik bakım ve koruma maddesini kullanın. Böylece, dayanıklı paslanmaz çelik yüzeyi korumuş olursunuz. Bu bakım maddesi, beyaz veya gök kuşağı renkli renk değişimlerini ve tortuları temizlemek için de uygundur.

Garanti

Her Fissler ürünü kusursuz, üstün nitelikli malzemeler kullanılarak, en modern yöntemlerle ve büyük itina ile üretilir. Ürünlerimizin kalitesi, ürün tamamlanana kadar birkaç defa kontrol edilir ve nihai olarak aktüel kontrol yöntemlerine göre sıkı bir son kontrolden geçirilir.

Bu nedenle, paslanmaz çelikten tüm parçalar için 10 yıl garanti vermekteyiz. Kusur halinde komple ürünü kasa fişi/fatura ve bu garanti belgesiyle birlikte satış noktanıza teslim edin veya uygun şekilde ambalajlanmış olarak doğrudan Fissler müşteri hizmetleri departmanına gönderin: D-55768 Hoppstädten-Weiersbach, Tel. +49 6781-403 100.

Kullanım amacına aykırı kullanımlardan kaynaklanan hasarlar (örneğin aşırı ısınma, renk değişimi, çizikler, yere düşme veya yanlış yapılan temizleme) garanti kapsamı dışındadır. Ayrıca, sadece görsel olan kullanım izleri ile bulaşık makinesinde yıkanmaları nedeniyle plastik parçalarda meydana gelen renk değişimleri de garanti kapsamında değildir.

Servis

Tüm yedek parçaları, Fissler ürünleri satan yetkili satış noktanızdan (satıcı listesi için bkz. www.fissler.com) veya büyük marketlerin ilgili ürünleri satan bölümlerinden satın alabilirsiniz. Bu hususta müşteri hizmetleri departmanımıza da başvurabilirsiniz. Değiştirilen parçalarda renk farklılıkları mümkündür.

Güvenliğiniz için, gevşeyen civataları derhal yeniden sıkıştırın.

Güvenliğiniz için, hasar görmüş plastik kulpları derhal orijinal Fissler yedek parçalarıyla değiştirin.



Инструкция по применению

Добро пожаловать! Желаем Вам много приятных минут с интенза® от Fissler!

Уважаемый покупатель,

Мы рады, что Вы выбрали посуду интенза® от Fissler и искренне благодарим Вас за доверие. В настоящей инструкции по применению Вы найдёте всю информацию о Вашей новой посуде, с которой приготовление пищи станет ещё проще. При этом Вы можете положиться на большой опыт торговой марки Fissler и применение самых современных технологий, всё это мы объединили в интенза®, серии с превосходным уровнем качества. Теперь Вы можете готовить ещё разнообразнее, сберегая при этом питательные вещества. Благодаря продуманным дополнительным функциям так просто приготовить вкусное блюдо:

- Функция слива позволяет без проблем сливать воду после варки, напр., картофеля и макарон, при закрытой крышке.
- Крышка кастрюли надёжно удерживается в углублениях боковых ручек. Вы можете удобно перемешивать пищу и кухня остаётся чистой.
- Функция укладывания в стопку: Благодаря конической форме корпуса кастрюли одинакового диаметра легко и просто укладываются друг в друга, что позволяет экономить место.
- Запечатанное и штампованное дно cookstar для любого типа плиты гарантирует улучшенное поглощение тепла, а также его распределение и накопление. Такое дно позволяет готовить на индукционной плите и без проблем мыть кастрюлю в посудомоечной машине.

Функция слива



Данная функция позволяет без проблем сливать воду после варки, напр., картофеля или макарон, при закрытой крышке. Благодаря особому дизайну ручки её можно легко зафиксировать. Больше не нужно пользоваться ситом или дуршлагом. Особенности строения кромки кастрюли и крышки имеют ещё и другие преимущества: В зависимости от положения крышки

кастрюля закрыта (для эффективного приготовления и сохранения витаминов) или открыта (для выпаривания или обжаривания).

Ручки и крепление для крышки



Форма ручек кастрюли с дополнительными перемычками и рифление ручки крышки обеспечивают Вам надёжность захвата, даже если руки жирные или мокрые. Особенно практична возможность вдевания ладони в рукоятку.



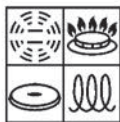
Крышка кастрюли надёжно удерживается в углублениях боковых ручек. Неважно, левша Вы или правша: Просто вставьте крышку рукояткой в боковую ручку. Вы можете удобно перемешивать пищу, и кухня остаётся чистой.

Укладывание в стопку



Благодаря конической форме корпуса кастрюли одинакового диаметра (напр., кастрюли и сотейники) легко и просто укладываются друг в друга, что позволяет экономить место.

Дно cookstar для любого типа плиты



Все кастрюли интенза® имеют капселированное дно cookstar для любого типа плиты, обладающее исключительными характеристиками. Оно гарантирует оптимальное поглощение тепла, а также его распределение и накопление и подходит для всех типов плит, включая индукционные. Впечатанные температурные швы, выполненные в виде звезды на наружной стороне дна, обеспечивают исключительную стабильность дна. Таким путём создаётся плотный контакт дна с плитой – для лучшего результата приготовления.

Другие особенности дизайна



С помощью измерительной шкалы в кастрюле Вы можете точно измерить количество жидкости прямо в кастрюле, вместо того, чтобы измерять мерной посудой.



Благодаря широкой кромке можно легко, не проливая, разливать соусы.



мыть в посудомоечной машине чистка крышки вручную см. стр. 72.



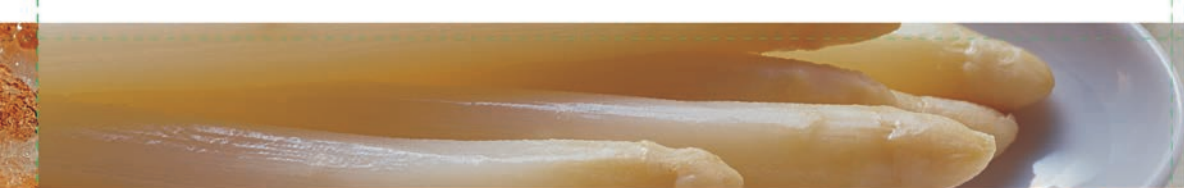
Стенки кастрюли и дно имеют закруглённый переход. Поэтому перемешивание и чистка становятся гораздо легче.



Матово полированная внутренняя поверхность делает кухонную посуду не чувствительной к пятнам воды и царапинам, даже при применении венчика для взбивания.

Перед первым применением

Перед первым применением тщательно вымыть кастрюлю. Затем обработать средством для ухода за нержавеющей сталью, благодаря этому Ваша кастрюля дольше сохранить свой уникальный внешний вид.



Важные инструкции для применения

- Кухонная посуда с пластиковыми ручками не предназначена для применения в духовке.
- В зависимости от применения кухонной посуды ручки могут нагреваться. Мы рекомендуем пользоваться средствами защиты рук.
- Кастриюлю нельзя оставлять пустой более 2 минут или с жиром на максимальной степени нагрева. При перегреве дно может приобрести золотистый оттенок. Однако это изменение цвета не влияет на функцию. Перегрев может возникнуть и в случае полного выкипания жидкости в кастриюле. В случае перегрева не снимать кастриюлю с плиты, чтобы избежать ожогов от выступившего горячего алюминия. Выключить плиту и охладить кастриюлю, проветрить помещение.
- **Индукционная плита:** Чтобы избежать перегрева кухонной посуды по причине высокой мощности индукции, просьба соблюдать указания по применению изготовителя плиты. Не оставляйте кастриюлю на работающей плите без присмотра, пустую или на высокой ступени нагрева. При определённых условиях могут возникать шумы, которые обусловлены техническими причинами и не являются признаком дефекта Вашей плиты или кухонной посуды. Посуду всегда располагать в центре зоны нагрева плиты. Размеры кастриюли и зоны нагрева должны совпадать, иначе дно кастриюли не будет охватываться зоной нагрева. В случае экстремального перегрева может расплавиться и стать жидким алюминий, находящийся в дне кастриюли.
- **Газовая плита:** Кастриюли интенза® имеют на ручке защиту от огня. Однако по соображениям безопасности, чтобы предупредить ожоги, пользуйтесь кухонными полотенцами при применении кастриюли на газовых плитах. "Кухонную посуду ставить на горелки по центру и избегать захлёстывания пламенем".
- Чтобы избежать ожогов брызгами жира во время обжаривания во фритюре, следует всегда использовать высокую кастриюлю и заполнять её жиром максимум до половины. Не накрывать крышкой и не перегревать (максимальная температура жира 200 °C). Нужная температура для фритирования достигнута, когда после погружения в жир ручка ложки, вокруг неё сразу возникают пузырьки.
- Не всыпать соль в холодную воду, а только всегда в кипящую, помешивая при этом. При засыпании соли в холодную воду в области дна возникает очень высокая концентрация соли, что может привести к точечной коррозии на дне кастриюли. Эти изменения структуры нержавеющей стали не влияют на функцию и характеристики приготовления, но очень сложно удаляются, либо не удаляются вообще.



Наиболее важные виды применения при приготовлении пищи

Здоровое питание благодаря приготовлению на пару

Из всех методов готовки приготовление на пару считается наиболее щадящим и сохраняющим питательные вещества. Приготовление в собственном соку или с небольшим количеством жидкости поддерживает сбалансированное питание. При этом жир можно совсем не класть или в самом конце процесса можно влить несколько капель высококачественного масла (холодного отжима) для придания вкусу завершенности. Овощи и картофель варите в небольшом количестве воды, в заполненной приблизительно наполовину, подходящей кастрюле. Достаточно 1 чашки воды. Сохраняются все питательные и минеральные вещества, витамины, цвет, аромат и собственный вкус.

Замачивание риса

Под замачиванием понимают приготовление в большом количестве жидкости при поглощении воды и связанном с этим увеличением объема приготавливаемого продукта. Положите рис в холодную воду. На чашку риса Вам необходимо 2 чашки воды (1:2) и 2 щепотки соли (на кончике ножа). Нагревайте кастрюлю на максимальной степени мощности (массивный электродиск, стеклокерамическая варочная панель) или на средней или высокой степени мощности (индукционная плита, газ), как только вода закипит, переключите плиту на самую маленькую мощность, для завершения приготовления риса. При набухании держите кухонную посуду закрытой, чтобы не испарялась жидкость, необходимая для этого процесса. Отрегулируйте степень мощности так, чтобы температура жидкости была ниже точки кипения. Рис может слегка перевариться, поэтому переключите плиту на самый низкий уровень мощности сразу, как только вода закипит. При необходимости, следует уменьшить степень мощности плиты и использовать остаточное тепло.

Обжаривание

Разогрейте пустую кастрюлю на максимальной степени мощности (массивный электродиск, стеклокерамическая варочная панель) или на средней или высокой степени мощности (индукционная плита, газ). Капните в кастрюлю несколько капель холодной воды. Если капли пенятся и "пляшут", достигнута нужная температура для жарки и можно класть продукты. При укладке в кастрюлю мяса следует его плотно прижать. Сначала мясо прилипнет, но через несколько минут самостоятельно отстанет и его можно перевернуть. Овощи многократно переворачивайте, чтобы не пригорели.



Регулирование и выбор зоны нагрева плиты



Изысканный стиль: Тушение

Тушение – это комбинированный метод приготовления, состоящий из кратковременного обжаривания в небольшом количестве горячего жира и затем медленного доведения до готовности в небольшом количестве горячей жидкости. Тушёные блюда особенно ароматны и имеют превосходный вкус. Рулеты, гуляш, овощи для тушения и жаркое обжарьте на жире или без его, как описано в главе "Обжаривание". Когда нужная степень обжаривания достигнута, закройте крышку, чтобы блюдо потомилось в соку. При необходимости добавить немного воды и тушить до полной готовности.

Рекомендации по регулированию и выбору зоны нагрева плиты

	Ступени мощности электроплиты			
	1 – 12	1 – 9	1 – 6	1 – 3
Доведение до кипения, припуск	12	9	6	3
Обжаривание, накаливание	9 – 12	6 – 9	4 – 6	2 – 3
Доведение до готовности, выпаривание, тушение	1 – 6	1 – 4	1 – 3	$\frac{1}{2}$ – 1 $\frac{1}{2}$
Подогрев готовых блюд	4	9	6	2

Указанные диапазоны регулирования являются средними величинами. Для чувствительных блюд и небольшого количества продуктов выбирайте более низкие ступени регулирования, для большого количества продуктов – более высокие ступени. Соблюдайте также данные руководства по применению Вашей плиты.

Массивная/Стеклокерамическая плита (излучение/газоген): Диск плиты должен соответствовать диаметру дна кастрюли или быть меньше. **Газовая плита:** Кухонную посуду ставить на горелки по центру и избегать захлестывания пламенем.

Индукционная плита: Посуду всегда располагать в центре зоны нагрева плиты. Размеры кастрюли и зоны нагрева плиты должны совпадать.

Чтобы правильно выбрать ступень мощности плиты для доведения до готовности и варить, экономя энергию, требуется некоторый опыт. При доведении до готовности содержимое кастрюли должно слегка кипеть, не перекипая, и из под крышки должна выходить тонкая струя пара. При сильном выделении пара следует уменьшить ступень мощности плиты. При приготовлении крышку следует расположить так, чтобы ручка крышки лежала перпендикулярно к боковым ручкам.



Рекомендации по экономии энергии/уходу

Рекомендации по экономии энергии

- Пользуйтесь аккумулярованным теплом дна cookstar для любого типа плиты, заблаговременно уменьшайте подачу энергии и отключайте уже перед концом времени доведения до готовности.
- Выбирайте размер кухонной посуды в соответствии с количеством продуктов, которые Вы хотите приготовить.
- По возможности, готовьте всегда при установленной крышке и в закрытом положении.
- Конфорка должна соответствовать диаметру дна кастрюли или быть меньше него.

Лёгкая чистка и уход

- При чистке в посудомоечной машине применять только стандартные средства, пригодные для нержавеющей стали, в дозировке, рекомендованной изготовителем. Не подходят промышленные моющие средства и другие высококонцентрированные продукты; они повреждают поверхность и естественный защитный слой нержавеющей стали.
- Если кухонная посуда помещается в посудомоечную машину вместе с пластиковыми ручками, со временем цвет ручек изменится. Однако это не влияет на функцию ручек.
- Для ручной чистки использовать горячую воду с обычным моющим средством и салфетку, губку или мягкую щётку, избегать острых и колющих предметов. Для чистки внутренней части и дна при сильном загрязнении можно применить шероховатую сторону губки. Полированные поверхности чистить только салфеткой или мягкой губкой, не скрести, иначе повредится блестящая поверхность.
- Не позволять остаткам пищи высыхать в посуде, они могут оставить пятна на нержавеющей стали и изменить поверхность. После применения сразу наполнить посуду горячей водой и удалить остатки пищи салфеткой, губкой или мягкой щёткой.
- Не хранить в посуде продукты, особенно содержащие соль или кислоту, для хранения выкладывать пищу в подходящие блюда или ёмкости. При несоблюдении этой рекомендации на дне кастрюли может возникнуть точечная коррозия.
- Регулярно пользуясь средством Fissler для ухода за нержавеющей сталью, Вы сохраните в хорошем виде прочные стальные поверхности. Оно лучше всего подходит для удаления белого или радужного налёта и изменения цвета.



Гарантия качества, сервис 

Гарантия

Каждое изделие Fissler тщательно производится из высококачественных материалов, по самым современным технологиям. Вплоть до завершения изготовления качество наших изделий многократно контролируется и в заключении подвергается строжайшему окончательному испытанию по современным методам контроля.

Поэтому мы предоставляем гарантию на 10 лет для всех деталей из нержавеющей стали. В случае рекламаций верните товар полностью, вместе с кассовым чеком и этим гарантийным талоном, в магазин или пошлите его в хорошо упакованном виде непосредственно на адрес сервисной службы Рамо, 3. я. парковая ул. 41а, 105483 Москва, Россия, Тел (095) 163 22 00, Факс (095) 742 93 05.

Из гарантии исключены повреждения, возникшие по причине некомпетентного обращения, напр., перегрева, изменения цвета, царапин, падения на пол или несоответствующей чистки. Также исключаются чисто оптические следы применения. Также из гарантии исключены чисто оптические следы применения и появившиеся вследствие мытья в посудомоечной машине изменения цвета деталей из пластика.

Сервис

Все запчасти Вы можете приобрести в ведущих магазинах Fissler (список магазинов на сайте www.Fissler.com) или в специализированных отделах торговых центров. Либо обратитесь в нашу сервисную службу. Возможны изменения цвета запасных частей.

Чтобы не подвергать себя опасности, в случае ослабления болтов их следует незамедлительно подтянуть. Чтобы не подвергать себя опасности, в случае повреждения пластиковых ручек их следует незамедлительно заменить оригинальными запасными частями Fissler.



Für Ihre Notizen:

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



Fissler