

# Bräter

## roaster

*Fissler*

<b>D</b>	Gebrauchs- und Pflegehinweise	Seite	4-10
<b>GB</b>	Instructions for use and care	Page	11-17
<b>F</b>	Notice d'utilisation et d'entretien	Page	18-24
<b>NL</b>	Gebruiks- en onderhoudsinstructies	Pagina	25-31
<b>I</b>	Istruzioni d'uso e manutenzione	Pagina	32-38
<b>E</b>	Instrucciones de uso y mantenimiento	Página	39-45
<b>GR</b>	Οδηγίες χρήσης και περιποίησης	Σελίδα	46-53
<b>TR</b>	Kullanma ve bakım bilgileri	Sayfa	54-60
<b>RUS</b>	Инструкции по применению и уходу	Страница	61-68

## *Perfekter Bratgenuss für Feinschmecker. Die Fissler Bräter.*

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Fissler Bräter. Mit unseren Brättern erleben Sie sinnliches und praktisches Braten. Die hochwertigen Materialien erleichtern durch eine sehr gute Wärmeeigenschaft und geschickte Funktionen das Braten, Dünsten, Schmoren und mehr.

Für jede Anwendung den „Richtigen“ - Fissler hat versiegelte Bräter und Bräter aus Edelstahl im Angebot.

### *Welche Gerichte können Sie in Ihrem Bräter zubereiten:*

- Saftige Braten vom Schwein, Rind, Geflügel oder Wild
- Schmorgerichte wie z.B. Gulasch
- Gedünstete Köstlichkeiten wie zartes Gemüse, Obst, Fisch oder zartes Fleisch
- Leckere Suppen oder Saucen
- Frittiertes, z.B. Fleisch, Gemüse, Obst oder Teigwaren
- Gratins und Aufläufe
- Geräuchertes (im Bräter aus Edelstahl 18/10)

### *Allgemeine Hinweise für alle Bräter*

- Wir empfehlen Ihnen immer einen geeigneten Handschutz zu verwenden.
- Achten Sie bei der Benutzung der Bräter immer auf einen sicheren und zentralen Stand auf der Herdplatte. Kochen Sie immer auf einer Herdplatte, die genauso groß und nur wenig kleiner als der Bräterboden ist.
- Um beim Frittieren Verbrennungen durch überschäumendes Fett oder Fettspritzer zu vermeiden darf der Bräter maximal bis zu einem Drittel der Höhe mit Öl gefüllt werden. Nur hochoverhitzbare Öle oder Pflanzenfette verwenden. Verwenden Sie zum Frittieren keinen Deckel und überhitzen Sie das Fett nicht, maximal 200°C.
- Sie sparen Energie, wenn Sie die Speicherwärme der Fissler Qualitätsböden nutzen, indem Sie die Energiezufuhr frühzeitig reduzieren und den Herd bereits vor Ende der Garzeit abschalten.
- Möglichst immer mit aufgelegtem Deckel schmoren.
- Der dichtschließende Deckel kann sich im Einzelfall beim Abkühlen am Bräter festsaugen; um das zu vermeiden, wischen Sie Bräter- und Deckelrand vor dem Abkühlen trocken. Sollte sich der Deckel trotzdem einmal festsaugen, lösen Sie den Unterdruck durch nochmaliges Erhitzen des Bräters.
- Vermeiden Sie es den heißen Glasdeckel auf eine nasse, kalte Arbeitsplatte zu legen und unter kaltem fließendem Wasser abzukühlen, da der Deckel durch den Temperaturschock beschädigt werden kann.
- Salz niemals in kaltes Wasser sondern immer in kochendes Wasser geben und umrühren. Durch die Zugabe von Salz in kaltes Wasser kann eine extrem hohe Salzkonzentration im Bodenbereich entstehen, die zu Korrosions-

punkten am Bräterboden aus Edelstahl führen kann. Diese Veränderungen im Edelstahl lassen sich zwar nicht mehr beseitigen, haben jedoch auf Funktions- und Kocheigenschaften keinen Einfluss.

- **Boden:** Sie können Ihren Bräter grundsätzlich auf allen herkömmlichen Elektro- und Gasherden verwenden. Der Boden schließt mit Ihrem Glaskeramikkochfeld oder der Kochplatte plan ab und besitzt beste Kocheigenschaften. Beim Kochen nimmt Ihr Bräter die Wärme schnell auf, verteilt sie gleichmäßig auf dem Boden und hat eine gute Wärmespeicherung. Besitzen Sie einen Bräter mit cookstar Allherdboden oder ist im Bodenstempel das Wort „Induction“ eingeprägt, können Sie diesen auf allen Herdarten inklusive Induktion verwenden.
- **Induktionskochfeld:** Um eine Überhitzung des Kochgeschirrs aufgrund der hohen Leistungsfähigkeit von Induktion zu vermeiden, beachten Sie bitte die Gebrauchsanweisungen des Herdherstellers. Heizen Sie den Bräter niemals unbeaufsichtigt, leer oder auf höchster Stufe auf. Beim Gebrauch kann ein summendes Geräusch entstehen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und stellt kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Kochgeschirr dar. Das Geschirr immer mittig auf die Kochstelle setzen. Die Brätergröße sollte mit der Kochfeldgröße übereinstimmen oder größer sein (siehe Tabelle), da sonst die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld nicht auf den Bräterboden anspricht.

### *Wirksamer Bodendurchmesser und Kochplattengröße*

Bezeichnung	“wirksamer Bodendurchmesser“ Induktion	Kochplattengröße
Edelstahlbräter rund Ø 24cm	231 mm	220 mm
Edelstahlbräter rund Ø 28cm	264 mm	220 mm
Edelstahlbräter oval	310x179 mm	180 mm

- **Glaskeramikkochfeld:** Um Kratzer auf dem Glaskeramikkochfeld zu vermeiden, heben Sie Ihren Bräter beim Versetzen auf dem Kochfeld immer an. Fissler übernimmt für diese Schäden keine Haftung.

### *Hinweise für versiegelte Bräter*

- Vor dem ersten Gebrauch den Bräter (und Zubehörteile) gründlich spülen und mit Wasser zwei Minuten auskochen.
- **Weiterer Gebrauch:** Bräter mit wenig Fett ausreiben (3-4 Tropfen auf ein Küchentuch geben).
- Ist der Bräter antihaftversiegelt, niemals mit dem Messer darin schneiden und keine scharfkantigen Gegenstände benutzen.
- Benutzen Sie grundsätzlich nur Kochlöffel und Wender aus Holz, Silikon oder Kunststoff. Wir empfehlen den Fissler Bratwender „comfort“.
- Um Überhitzung zu vermeiden, heizen Sie den versiegelten Bräter niemals unbeaufsichtigt oder auf höchster Stufe auf. Zum Aufheizen immer nur die mittlere Heizstufe verwenden.

- Beim Gebrauch im Backofen den Bräter nicht über 220°C aufheizen und nicht die Grillfunktion benutzen. Eine Überhitzung des Bräters beeinträchtigt den Antihafteffekt und kann zum Verbrennen der Versiegelung und zu Rauchentwicklung führen. In diesem Fall schalten Sie die Beheizung ab, öffnen Sie ggf. die Backofentür und lüften Sie den Raum vollständig.
- Für eine lange Lebensdauer des Bräters empfehlen wir die Reinigung per Hand mit heißem Wasser, Handspülmittel und einem weichen Schwamm. Benutzen Sie keine kratzenden oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Sie sollten den Bräter nicht in die Spülmaschine geben, da die Spülmittel das Material und die Antihaftversiegelung angreifen.
- Nach der Reinigung und vor jedem Gebrauch den Bräter mit etwas Speiseöl ausreiben.
- Speisen, insbesondere salz- oder säurehaltige Lebensmittel nicht im Bräter aufbewahren, sondern zur Lagerung in geeignete Schüsseln oder Behälter umfüllen. Nichtbeachten kann zu Schäden an der Versiegelung führen.

### **Zusatzhinweise für den Fissler country saftomat®**

- Die Fissler Saft-O-Matik beträufelt den Braten/das Gargut ganz automatisch, so dass Ihre Gerichte wunderbar saftig und aromatisch gelingen.
- Um einen Braten oder anderes Gargut möglichst saftig und aromatisch zu erhalten, sind zwei Dinge von wesentlicher Bedeutung:
  1. Das Fleisch muss nach dem Anbraten möglichst in Ruhe und bei gleichmäßiger Temperatur garen können.
  2. Dem Fleisch/Gargut muss genügend Flüssigkeit zugegeben werden, um eine aromatische Garatmosphäre zu gewährleisten und um zu verhindern, dass das Fleisch/Gargut austrocknet.

### **Die Handhabung ist denkbar einfach:**

- Nach dem Anbraten Deckel auflegen und Brühe, Wein, Fond oder andere Würzflüssigkeiten in die Saft-O-Matik füllen.
- Im Allgemeinen muss die Saft-O-Matik nur einmal gefüllt werden. Sollten die Garzeiten allerdings länger als ca. 45 min. dauern, kann ein erneutes Füllen der Saft-O-Matik notwendig sein. Abhängig ist dies vom Flüssigkeitsgehalt des einzelnen Garguts und von der Regelung der Hitzezufuhr.
- Soll die Saft-O-Matik beispielsweise beim Garvorgang im Backofen nachgefüllt werden, den Bräter mit Topfhandschuhen im Ofen vorziehen und Flüssigkeit ohne den Bräter zu öffnen in die Mulde der Saft-O-Matik gießen – fertig!
- Selbstverständlich ist der Bräter auch ohne Verwendung der Saft-O-Matik zu benutzen, z.B. bei Suppen, verschiedenen Eintopfgerichten, Backwaren etc..
- Soll das Gargut mit Butter beträufelt werden, braucht man nur einen Stich Butter auf die Mulde der Saft-O-Matik zu geben. Die Butter schmilzt und träufelt langsam auf das Gargut.

#### Reinigung & Pflege:

- Den Bräter, Deckel und die Saft-O-Matik möglichst bald nach Gebrauch mit heißem Spülwasser von Hand reinigen und trocknen.
- Sollte die Saft-O-Matik einmal stark verschmutzt sein, einfach die Metall-Spange vom Deckel ziehen und die Teile einzeln reinigen. Das ist auch in der Spülmaschine möglich. Bei sehr starker Verschmutzung in etwas kochendes Wasser ein Päckchen Backpulver geben und die Saft-O-Matik über Nacht darin einweichen.
- Nach der Reinigung den Bräter innen unmittelbar vor dem erneuten Gebrauch leicht mit neutralem Speiseöl einfetten.

#### Bitte bei der Verwendung der Saft-O-Matik beachten:

- Die Saft-O-Matik maximal mit 150 ml Flüssigkeit füllen.
- Keine Flüssigkeiten in die Saft-O-Matik füllen, die stückige Anteile enthalten (wie grobe Kräuter, Gemüsestücke, etc.) oder stark karamelisieren (wie Honig, Sirup, Liköre, etc.).
- Nach Bedarf entsprechende Fonds oder Brühen vorher durch ein feines Sieb geben. Zucker, Honig, Sirup und Liköre vorher z.B. in Wasser/Wein vollständig auflösen bzw. damit verdünnen (mindestens im Verhältnis 1:2).

### *Hinweise für Edelstahl-Bräter*

- Den Bräter (und Zubehörteile) vor dem ersten Gebrauch gründlich spülen. Dadurch werden evtl. noch vorhandener Polierstaub und kleine Verunreinigungen entfernt. Wir empfehlen nach dem Gebrauch die zusätzliche Reinigung mit der Fissler Edelstahlpflege.
- Bräter aus Edelstahl sind spülmaschinengeeignet. Verwenden Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine nur haushaltsübliche Produkte in der vom Hersteller empfohlenen Dosierung, keine Industriespülmittel oder hochkonzentrierte Reiniger. Im Laufe der Zeit auftretende Farbveränderungen an den Griffen oder dem Boden beeinträchtigen nicht die Funktion des Bräters.
- Zum Reinigen mit der Hand einfach heißes Spülwasser mit üblichem Spülmittel und Tuch, Schwamm oder weicher Bürste verwenden. Danach gleich abtrocknen, damit sich keine Wasserflecken bilden. Harte Gegenstände, Stahlwolle oder Scheuersand vermeiden. Festsitzende Speisereste vorher einweichen. Hartnäckige Speisereste entfernen Sie mit dem Fissler Edelstahlreiniger.
- Ständigen Glanz erzielen Sie mit der Fissler Edelstahlpflege. Sie ist auch bestens für die Entfernung weißer oder irisierender Flecken geeignet.
- Die höchste Heizstufe Ihres Herdes nur zum Aufheizen des Bräters verwenden.
- Um Überhitzung zu vermeiden, dürfen Sie den Bräter nicht länger als 2 Minuten ohne Bratgut oder Flüssigkeit auf höchster Energiestufe erhitzen. Bei Überhitzung kann der Boden sich verfärben, was die Funktionalität des Bräters aber nicht beeinträchtigt. Bei extremer Überhitzung kann das Aluminium im Boden schmelzen und

flüssig werden. In diesem Fall dürfen Sie den Bräter niemals von der Kochstelle nehmen, um Verbrennungen durch das flüssige Aluminium zu vermeiden. Kochstelle ausschalten und den Bräter auf der Kochstelle abkühlen lassen.

### *Zubereitungsarten in Ihrem Fissler Bräter*

#### **Braten:**

##### Im Backofen:

Den geschlossenen Bräter mit dem Fleisch und etwas Flüssigkeit in den Backofen schieben. Beachten Sie bitte die Hinweise in der Gebrauchsanleitung Ihres Herdes, ob der Garvorgang im kalten oder vorgeheizten Backofen begonnen wird. Beim Garen bildet sich Dampf im Bräter, der die ideale Garatmosphäre entstehen lässt.

##### Tipps zur Zubereitung:

- Für das Erreichen einer optimalen Bräunung entweder das Bratgut vorher auf dem Herd anbraten oder den Deckel des Bräters zum abschließenden Überbräunen bzw. Gratinieren abnehmen.

##### Auf dem Herd:

Den leeren Bräter bei mittlerer Hitze aufheizen. Beim Edelstahlbräter solange bis die auf die Bratfläche gegebenen Wassertropfen perlen. Stets zuerst erhitzen, dann Fett und zuletzt das Bratgut hineingeben. Beim Anbraten Energie reduzieren: erst dann wenden, wenn sich das Bratgut von selbst löst.

##### Tipps zur Zubereitung:

- Das Bratgut sollte zimmerwarm sein.
- Braten nach dem Herausnehmen 5-10 min. ruhen lassen, damit sich die Fleischsäfte wieder im ganzen Braten verteilen.

#### **Schmoren:**

##### Im Backofen:

Das Anbraten des Bratguts sollte auf dem Herd erfolgen. So bekommt das Bratgut eine gleichmäßige Bräunung. Außerdem entfalten sich beim Anbraten die Aromastoffe optimal. Danach Flüssigkeit in den Bräter geben und im Backofen mit Deckel schmoren lassen.

##### Auf dem Herd:

Das Bratgut wird mit Fett im Bräter angebraten und anschließend unter Zugabe von Flüssigkeit, mit aufgelegtem Deckel, fertig gegart. Diese Zubereitungsart ist ideal für Fleischstücke aus Nacken und Schulter, Gulasch oder Kohlrouladen.

**Dünsten:**

Das Garen in lebensmitteleigener Flüssigkeit unter Zugabe von wenig Fett und Flüssigkeit im geschlossenen Bräter. Ideal für zartes Gemüse, Obst, Fisch und zartes Fleisch. Dünsten erfolgt im geschlossenen Bräter.

**Tipps zur Zubereitung:**

Bei wasserarmen Lebensmitteln (z.B. Rosenkohl) Flüssigkeit hinzugeben.

- Die Dünstflüssigkeit kann danach als Grundlage zur Saucenzubereitung verwendet werden.

**Frittieren (Edelstahl-Bräter):**

Zum Frittieren den Bräter maximal bis zu einem Drittel der Höhe mit Öl füllen und erhitzen. Nur hoch erhitzbare Öle oder Pflanzenfette verwenden. Ein Holzstäbchen oder den Stiel eines Holzlöffels in das Fett tauchen - bilden sich Bläschen, ist das Fett heiß. Das Frittiergut in das heiße Fett geben. Nicht zu große Mengen auf einmal in das Fett geben, um die Temperatur nicht zu senken. Die Stücke während des Frittierens wenden, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenkrepp ablegen. Verwenden Sie zum Frittieren keinen Deckel und überhitzen Sie das Fett nicht, maximal 200°C.

**Gratinieren:**

Das Gargut ca. 5 Minuten vor Beendigung der Garzeit kurz bei starker Oberhitze (Grill) gratinieren.

Das Gargut kann z.B. mit Käse überbacken werden.

Beim versiegelten Bräter ist das Gratinieren bis zu 220°C bei Ober-/Unterhitze bzw. Umluft möglich. Bitte verwenden Sie nicht die Grillfunktion, da diese die Versiegelung beschädigen kann.

**Räuchern (Edelstahl-Bräter):**

Den Bräter mit Alufolie auslegen und auf den Boden 2-3 mm dick unbehandeltes Räuchermehl streuen (erleichtert das anschließende Reinigen). Den Deckel auflegen und den Bräter auf mittlerer Energiestufe aufheizen. Sobald Rauch entsteht - man riecht es - das zu räuchernde Gargut auf den Einsatz (z.B. Dämpfeinsatz) legen, in den Bräter einsetzen und den Deckel auflegen. Die Räucherzeit kann je nach Gargut variieren. Rezept beachten.

**Tipps für die Zubereitung:**

- Dem Räuchermehl als Geschmacksverstärker Schalen von Zitrusfrüchten oder Tee zugeben.
- Fleisch/Fisch erst nach der Rauchentwicklung in den Bräter geben.
- Das Räuchergut nur zimmerwarm verwenden.



### Dämpfen:

Dämpfen ist das Garen durch Wasserdampf mit Dämpfeinsatz über kochender Flüssigkeit im geschlossenen Bräter. Durch diese sehr schonende Zubereitungsart im Wasserdampf bleiben die Nährstoffe der Lebensmittel weitgehend erhalten. Dämpfen ist deshalb die ideale Zubereitungsart für Gemüse, Kartoffeln, Fisch und zarte Fleischstücke. Die Flüssigkeit im Bräter aufkochen lassen. Das Gargut in den Einsatz legen und in den Bräter geben. Den Siedepunkt der Flüssigkeit beibehalten. Die Flüssigkeit kann z.B. später zur Saucenzubereitung verwendet werden.

#### Tipps für die Zubereitung:

- Zur Aromatisierung des Garguts (mittels Kräutern, Ingwer oder z.B. Knoblauch) können statt Wasser auch andere Flüssigkeiten, wie z.B. Wein oder Brühe verwendet werden.

### *Gewährleistung*

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

### *Service*

Einen Ersatzdeckel können Sie bei Ihrem Fissler führenden Fachgeschäft (Händlerliste [www.fissler.com](http://www.fissler.com)) oder in den Fachabteilungen der Warenhäuser kaufen. Gerne hilft auch unser Kundendienst. Weitere Informationen finden Sie unter [www.fissler.com](http://www.fissler.com).

## *Perfect roasts for gourmets. The Fissler roasters.*

We congratulate you on your new Fissler roaster. Our roasters enable you to enjoy roasting for all the senses in a practical manner. Thanks to their very good heat properties and smart functions the high-quality materials allow you to roast, steam and stew food - and more.

The „right“ type for every application - the Fissler range includes sealed roasters and roasters made of stainless steel.

## *The dishes you can prepare in your roaster:*

- Juicy roasts (pork, beef, poultry or game)
- Stewed meals, e.g. goulash
- Steamed delicacies, such as vegetables, fruit, fish or delicate meat
- Tasty soups or sauces
- Fried food, e.g. meat, vegetables, fruit or pasta
- Gratins and casseroles
- Smoked food (in roaster made of 18/10 stainless steel)

## *General information on all roasters*

- We recommend that you always protect your hands properly.
- When using your roaster, always make sure that it is centered and resting securely on the stove. Always use a burner which is the same size as or only a little smaller than the roaster base.
- When frying, to avoid the risk of burns caused by oil boiling over or spitting the roaster may be no more than a third filled with oil. Only use high-temperature oils or vegetable fats. Do not use a lid when frying and do not overheat the oil (max. 200°C).
- You can save energy by making use of the heat stored in the high-quality Fissler bases simply by turning down the heat source early and turning the stove off even before the end of the cooking period.
- Always place the lid on the roaster when stewing.
- In individual cases it can happen that the tightly fitting lid becomes stuck to the roaster when it cools. To prevent this, wipe the edges of the roaster and lid dry before they cool. If the lid should become stuck despite this, relieve the low pressure by heating the roaster again.
- Never place the hot glass lid on a wet, cold countertop, and never cool it with cold running water since the temperature shock could damage the lid.
- Do not add salt to cold water. Instead, wait for the water to boil and then stir in the salt. Adding salt to cold water may lead to extremely high salt concentrations near the base, which can cause corrosion spots on the

base of a stainless steel roaster. These changes to the stainless steel cannot be removed, but they do not affect the performance.

- **Base:** You can use your roaster on all conventional electric or gas stoves. The base is level with your cooktop and offers top-class cooking characteristics. When you cook, your roaster heats up quickly, distributes the heat evenly over the base, and retains it well. If you have a roaster with a cookstar all-stove base or if the word, 'Induction' is embossed in the base stamp, you can use it on all types of stove, including induction stoves.
- **Induction cooktop:** In order to prevent the cookware from overheating as a result of the high power of induction stoves, please observe the instructions for use issued by the stove manufacturer. Never heat the roaster unattended, when it is empty, or at the highest setting. A humming sound may be emitted when it is in use. This sound has a technical cause and does not indicate that either your stove or your cookware is defective. The cookware must always be placed centrally on the burner. The roaster size should always be the same as or larger than that of the cooktop (see table), otherwise there is a possibility that the cooktop will not heat the roaster base fully.

### *Effective base diameter and hotplate size*

<b>Name</b>	<b>Effective base diameter "induction"</b>	<b>Hotplate size</b>
Stainless steel roaster, round, Ø 24cm	231 mm	220 mm
Stainless steel roaster, round, Ø 28cm	264 mm	220 mm
Stainless steel roaster, oval	310x179 mm	180 mm

- **Glass ceramic cooking surface:** To prevent scratches on a glass ceramic cooking surface, always lift your roaster before changing its position on the cooking surface. Fissler is not liable for damage which could otherwise result.

### *Information for sealed roasters*

- Before using the roaster (and accessories) for the first time, wash it thoroughly, then boil water in it for two minutes.
- **When using it again:** Smear the roaster with a little fat/oil (apply 3-4 drops to a paper towel).
- If the roaster has a non-stick coating, never cut anything in it with a knife and never use sharp objects in it.
- Always use cooking spoons and turners made of wood, silicone or plastic. We recommend the Fissler „comfort“ turner.
- To prevent overheating, never heat the sealed roaster unattended or at the highest heat setting. Always use the medium setting to heat it.

- When using the roaster in the oven, do not heat it to over 220° C and do not use the oven's grill feature. Overheating the roaster can impair its nonstick properties and can cause the sealing to burn and smoke to develop. If this should occur, turn off the heat, open the oven door, and air out the room completely.
- So that you can enjoy your roaster for a long time to come, we recommend washing it by hand in hot water, using dishwashing liquid and a soft sponge. Never use abrasive or scouring cleaning agents.
- You should not place the roaster in the dishwasher, since the detergent can damage the material and the non-stick sealing.
- After cleaning the roaster and before using it, smear it with a little cooking oil.
- Do not store salty or acidic foods in the roaster, but transfer them to suitable bowls or containers for storage purposes. Failure to do this can lead to damage to the coating.

### **Additional information for the Fissler country saftomat®**

- The Fissler Saft-O-Matik drizzles the roast/cooked food completely automatically, thus ensuring that your dishes are juicy and aromatic.
- Two things are important to keep a roast or other cooked food as juicy and aromatic as possible:
  1. After the meat has been browned, it must be allowed to cook in peace and at an even temperature.
  2. Sufficient liquid must be added to the roast/cooked food to guarantee it cooks in an aromatic atmosphere and to prevent it from drying out.

#### *This is easy to do:*

- After the meat has been browned, put the lid on and pour broth, wine, stock or some other seasoned liquid into the Saft-O-Matik.
- Generally the Saft-O-Matik only needs to be filled once. However, if the cooking time exceeds ca. 45 min., it may be necessary to file the Saft-O-Matik again. This depends on how much liquid the food being cooked contains and on the heat setting.
- When, for example, the Saft-O-Matik needs to be refilled in the oven while cooking is in progress, put on oven gloves and pull the roaster to the front of the oven and then pour the liquid into the recess without opening the roaster – that's all there is to it!
- Of course the roaster can also be used without the Saft-O-Matik, e.g. for soups, stews, pastries, etc..
- If the food is to be drizzled with butter, you only need to place a dab of butter on the Saft-O-Matik's recess. The butter will melt and drizzle slowly onto the food.



### Cleaning and care:

- After use, clean the roaster, lid and Saft-O-Matik as soon as possible by hand using hot dishwater and then dry.
- If the Saft-O-Matik is extremely dirty, simply pull the metal retainer from the lid and clean the individual parts. You can also use the dishwasher to do this. If it is very dirty, add a packet of baking powder to boiling water and soak the Saft-O-Matik in this over night.
- After cleaning the roaster and before using it again, smear it with a little neutral cooking oil.

### Please note the following when using the Saft-O-Matik:

- Fill the Saft-O-Matik with at most 150 ml of liquid.
- Do not pour any lumpy liquids into the Saft-O-Matik (e.g. which contain large pieces of herbs or vegetables, etc.) or which tend very much to caramelize (such as honey, syrup, liqueurs, etc.).
- If required, pour stocks or broths through a fine strainer beforehand. Completely dissolve sugar, honey, syrup and liqueurs beforehand, e.g. in water/wine, or use these liquids to thin them (at least in a ratio of 1:2).

## *Information for stainless steel roasters*

- Wash the roaster (and accessories) thoroughly before using it for the first time. This will remove any remaining polishing dust and minor impurities. After use we also recommend you clean the roaster with Fissler Stainless Steel Care.
- Stainless steel roasters are dishwasher-proof. When cleaning your roaster in a dishwasher, only use conventional household products in the dosage recommended by the manufacturer. Never use industrial detergents or highly concentrated cleaning agents. Discolorations of the handles or base which may occur over time will not impair the way your roaster works.
- To clean by hand simply use hot water with a normal dishwashing liquid and a cloth, sponge or soft brush. Then dry immediately to avoid any water spots. Do not use hard objects, steel wool or scouring powder. Soak obstinate food residues beforehand. You can remove stubborn food residues with the Fissler Stainless Steel Cleanser.
- You can achieve a constant shine using Fissler Stainless Steel Care. This product is also ideal for removing white or iridescent discolorations.
- Only turn the heat of your cooktop to high to heat up the roaster.
- In order to avoid overheating, do not heat your roaster at the highest setting for longer than two minutes when it contains no food or liquid. In the event of overheating, the base may become discolored. However, this will not affect how well the roaster works. In certain extreme cases of overheating, the aluminum in the base may melt and liquefy. In that event, never remove the roaster from the stove: otherwise, there is a risk of burns caused by hot aluminum spillage. Turn off the burner and allow the roaster to cool down on the burner.

## *Methods of preparation in your Fissler roaster*

### **Roasting:**

#### In the oven:

Push the closed roaster containing the meat and a little liquid into the oven. Please observe the operating instructions for your oven to see whether you should begin cooking in a cold or preheated oven. While your food cooks steam will form in the roaster, creating the ideal cooking atmosphere.

#### Tips for preparation:

- To achieve ideal browning, either fry the food to be roasted on the stove first or remove the roaster's lid to fully brown or gratinate the dish.

#### On the stove:

Heat the empty roaster at medium heat, in the case of the stainless steel roaster until drops of water sprinkled on the frying surface form clear beads. Always heat the roaster first, then add the oil, and last of all the food. Reduce the heat when browning: only turn the food when it releases itself.

#### Tips for preparation:

- The food should be at room temperature.
- After removing the roast, leave it for 5-10 min. so that the meat juices once again spread throughout the roast.

### **Stewing:**

#### In the oven:

The food should be browned on the stove. This ensures that the food is browned evenly. In addition, the aromas develop ideally during browning. Then pour the liquid into the roaster, place the lid on the roaster and put it in the oven to stew.

#### On the stove:

The food is browned in the roaster using oil, liquid is then added, and cooking takes place with the lid on. This method of preparation is ideal for cuts from the neck and shoulder, goulash or cabbage roulades.

### **Steaming:**

Cooking in the food's own juices with added oil and liquid in a closed roaster. Ideal for delicate vegetables, fruit, fish and meat. The roaster must be closed to steam food.

#### Tips for preparation:

When the food contains little water (e.g. Brussels sprouts), add liquid.

- The condensed steam can then be used as a basis for preparing sauces.

### **Frying (stainless steel roaster):**

When the roaster is used for frying, fill it no more than a third full with oil and heat it up. Only use high-temperature oils or vegetable fats. Dip a wooden chopstick or the handle of a wooden spoon into the oil - if small bubbles form, the oil is hot. Put the food to be fried in the hot oil. To prevent the temperature from dropping, do not add too large quantities to the oil at once. Turn the pieces as they fry, remove them using a skimmer, and place them on a paper towel. Do not use a lid when frying and do not overheat the oil (max. 200°C).

### **Gratinating:**

Approx. 5 minutes before the end of the cooking time, gratinate the food briefly by grilling it at high temperature. The food can, for example, be gratinated with cheese.

With the sealed roaster you can gratinate food at up to 220°C using upper and lower heat or a convection oven. Please do not use the grill feature as this can damage the seal.

### **Smoking (stainless steel roaster):**

Line the roaster with aluminum foil and sprinkle 2-3 mm of smoke meal on the base (makes it easier to clean later). Put the lid on and heat the roaster at medium heat. As soon as smoke is produced - you will smell it - lay the food on the inset (e.g. steamer inset), place this in the roaster and replace the lid. The smoking time can vary according to the food. Keep to the recipe.

#### Tips for preparation:

- To enhance the taste, add the peel of citrus fruits or tea to the smoked meal.
- Only place the meat/fish in the roaster after the smoke has developed.
- Only use the smoked food at room temperature.

### **Steaming:**

You steam food using a steamer inset above boiling liquid in the closed roaster. This gentle method of preparation in steam means that the nutrients in the food are largely preserved. Steaming is consequently the ideal method of preparation for vegetables, potatoes, fish and delicate cuts of meat. Bring the liquid in the roaster to the boil. Lay the food in the inset and place this in the roaster. Keep the liquid at boiling point. The liquid can be used later, for example, to prepare sauces.

#### Tips for preparation:

- The food can be provided with aroma (using herbs, ginger or, for instance, garlic) by using liquids other than water, e.g. wine or broth.

## *Warranty*

If you have any complaints within the currently legally stipulated warranty period, if not otherwise stated, please return the entire device, together with the purchase receipt, to your dealer or pack the product carefully and send it to: Fissler Customer Service Department, Harald-Fissler-Str 10, D-55768 Hoppstädten-Weiersbach, Phone +49 (0)6781-403-100. Damage resulting from improper use or failure to comply with the instructions for use, e.g. overheating, discoloration, scratches, being dropped on the floor, or incorrect cleaning or cleaning in a dishwasher, is excluded from the warranty. Purely visual signs of use are also excluded.

## *Service*

A replacement lid can be purchased from your Fissler dealer (dealer list at [www.fissler.com](http://www.fissler.com)) or in the specialty departments in department stores. Our Customer Service Department will also be glad to help. You will find additional information at [www.fissler.com](http://www.fissler.com).



## *Des rôtis parfaits qui raviront les gourmets. Les Sauteuses Fissler.*

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouvelle sauteuse Fissler. Nos sauteuses vous permettent de réussir facilement tous vos plats rôtis. Grâce à leurs propriétés thermiques exceptionnelles, à leurs fonctionnalités intelligentes et à leurs matériaux de haute qualité, vous pouvez faire rôtir, cuire à la vapeur et faire mijoter les aliments - et plus encore.

Le „bon“ ustensile pour chaque application - la gamme Fissler propose des sauteuses anti-adhésives et des sauteuses en acier inoxydable.

## *Les plats que vous pouvez préparer dans votre sauteuse:*

- Des rôtis juteux (porc, boeuf, volaille ou gibier)
- Des ragoûts, par exemple du goulash
- Des aliments fragiles cuits à la vapeur, des légumes, des fruits ou des viandes délicates
- Des soupes et des sauces savoureuses
- Des plats sautés, par ex. viande, légumes, fruits ou pâtes
- Des gratins et des plats mijotés
- Des aliments fumés (dans les sauteuses en inox 18/10)

## *Remarques générales valables pour toutes les sauteuses*

- Nous vous recommandons de toujours protéger vos mains.
- Lorsque vous utilisez la sauteuse, veillez toujours à ce qu'elle soit bien stable, centrée sur la zone de cuisson. Le diamètre de la plaque de cuisson toujours être égal ou légèrement inférieur à celui de la base de la sauteuse.
- Pour les fritures, ne remplissez qu'un tiers de la sauteuse afin d'éviter tout risque de brûlures dues au débordement ou aux projections de matière grasse. Utilisez uniquement des huiles haute température ou des matières grasses végétales. N'utilisez pas de couvercle pour les fritures et ne dépassez pas la température préconisée de l'huile (max. 200°C).
- Utilisez la chaleur emmagasinée dans le fond de votre poêle Fissler haut de gamme et faites des économies d'énergie en baissant le feu en temps voulu et en éteignant la plaque avant la fin de la cuisson.
- Pour la cuisson des plats mijotés, posez toujours un couvercle sur la sauteuse roaster.
- Lorsque la sauteuse refroidit, le couvercle très hermétique peut parfois rester collé par un effet ventouse à la sauteuse. Pour éviter ce désagrément, essuyez les bords de la sauteuse et du couvercle avant la phase de refroidissement. Si le couvercle ne se détache pas, rétablissez la pression dans la sauteuse en la faisant réchauffer.
- Ne placez jamais le couvercle chaud sur une surface de travail mouillée et froide, et ne le passez pas sous l'eau froide pour éviter tout dommage dû au choc thermique.

- Ne pas ajouter de sel à l'eau froide. Attendre que l'eau arrive à ébullition avant d'y ajouter le sel, puis tournez. Si vous ajoutez du sel à l'eau froide, la forte concentration de sel dans le fond d'une sauteuse en inox peut causer des taches de corrosion. Les tâches sont indélébiles, mais n'altèrent en rien les fonctionnalités de la sauteuse.
- **Base:** Vous pouvez utiliser votre sauteuse sur tout type de cuisinière traditionnelle à gaz ou électrique. La base possède des propriétés très performantes et doit être placée correctement sur la plaque de cuisson. Durant la cuisson, votre sauteuse chauffe rapidement, garde la chaleur et la répartit de façon uniforme sur la base. Si votre sauteuse est équipée d'une base cookstar tous feux ou si le mot 'Induction' figure sur la base, vous pouvez l'utiliser sur tout type de cuisinière, y compris à induction.
- **Plaque à induction:** Afin d'éviter tout risque de surchauffe, due à la puissance élevée des cuisinières à induction, veuillez observer les instructions d'utilisation fournies par le fabricant. Ne laissez jamais la sauteuse sur le feu sans surveillance, lorsqu'elle est vide ou sur la température la plus élevée. Certaines plaques à induction émettent un bourdonnement. Il s'agit de bruits techniques qui ne sont toutefois pas signe d'un défaut de votre plaque de cuisson ni de votre poêle. La sauteuse doit toujours être placée au centre de la plaque de cuisson. La sauteuse doit toujours être d'une taille égale ou supérieure celle de la plaque (voir tableau), de manière à ce que la plaque réagisse au contact de la base de la sauteuse.

### *Diamètre de la base et taille de la plaque de cuisson*

Nom	Diamètre de la base des plaques à "induction"	Taille de la plaque de cuisson
Sauteuse en inox, ronde, Ø 24cm	231 mm	220 mm
Sauteuse en inox, ronde, Ø 28cm	264 mm	220 mm
Sauteuse en inox, ovale	310x179 mm	180 mm

- **Plaques en vitro-céramique:** Pour éviter tout risque d'égratignure sur les plaques en vitro-céramique, soulevez toujours la sauteuse pour la déplacer sur la plaque de cuisson. Fissler décline toute responsabilité pour les dommages qui pourraient en résulter.

### *Informations pour les sauteuses anti-adhésives*

- Lors de la première utilisation de la sauteuse (et des accessoires), lavez-la soigneusement puis faites bouillir de l'eau pendant deux minutes.
- **Pour les utilisations suivantes:** Graissez légèrement la sauteuse (étalez 3-4 gouttes de matière grasse avec un essuie-tout).
- Si la sauteuse a un revêtement anti-adhésif, ne jamais couper d'aliments à l'intérieur avec un couteau et ne jamais utiliser d'objets tranchants.

- Utilisez uniquement des cuillères et des spatules en bois, en silicone ou en plastique. Nous vous recommandons d'utiliser la spatule Fissler „confort“ en matière plastique.
- Ne jamais faire chauffer une sauteuse anti-adhésive sans surveillance ou au niveau maximum, afin d'éviter tout risque de surchauffe. Réglez-la toujours sur une température moyenne pour la faire chauffer.
- Lors d'une utilisation au four, ne pas dépasser 220° C et ne pas utiliser la fonction gril. Toute surchauffe affecte les propriétés anti-adhésives de la sauteuse, le revêtement pouvant brûler et dégager de la fumée. Dans ce cas, éteindre la plaque, ouvrir la porte du four et aérer entièrement la pièce si nécessaire.
- Pour assurer une longue durée de vie à votre sauteuse, nous vous recommandons de la laver à la main avec de l'eau chaude, du produit à vaisselle et une éponge douce. N'utilisez pas de tampon à récurer ni de produit nettoyant abrasif.
- Ne pas mettre la sauteuse dans le lave-vaisselle, car le produit à vaisselle risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.
- Après avoir nettoyé la sauteuse et avant de l'utiliser, enduisez-la d'une petite quantité d'huile.
- Ne stockez pas d'aliments salés ou acides dans la sauteuse, placez-les dans des récipients appropriés. Veuillez à respecter ces intructions afin de ne pas endommager le revêtement.

### **Informations supplémentaires sur le Fissler country saftomat®**

- Le Fissler Saft-O-Matik arrose les rôtis/aliments automatiquement et permet d'obtenir des plats juteux et savoureux.
- Deux choses sont importantes pour que les rôtis et autres mets restent savoureux:
  1. Une fois que la viande a doré, laissez cuire doucement à une température régulière.
  2. Ajoutez suffisamment de liquide sur les aliments pour conserver une atmosphère adéquate et éviter le dessèchement.

#### *Facile à faire:*

- Une fois que la viande a doré, posez le couvercle et versez le bouillon, vin, sauce ou autre préparation liquide dans le Saft-O-Matik.
- Il suffit généralement de remplir le Saft-O-Matik une seule fois. Cependant, si le temps de cuisson dépasse ca. 45 min., il peut être nécessaire de rajouter de l'eau. Tout dépend de la quantité de liquide contenue dans le plat qui cuit et du degré de température.
- Pour une cuisson au four, s'il est nécessaire de rajouter de l'eau dans le Saft-O-Matik, mettez des gants et posez la sauteuse à l'avant du four, puis versez le liquide dans l'ouverture sans ouvrir la sauteuse – c'est tout!
- Bien entendu, la sauteuse peut être utilisée sans le Saft-O-Matik, pour les soupes, ragoûts, pâtisseries, etc..
- Pour faire revenir les aliments dans du beurre, il vous suffit de placer une noisette de beurre dans l'ouverture du Saft-O-Matik. Le beurre fond lentement et se répand sur les aliments.

### Nettoyage et entretien

- Après utilisation, lavez immédiatement la sauteuse à l'eau chaude et à la main, ainsi que le couvercle et le Saft-O-Matik.
- Si le Saft-O-Matik est extrêmement sale, enlevez simplement l'élément en métal se trouvant sur le dessus du couvercle et lavez les pièces individuellement. Vous pouvez également le passer au lave-vaisselle. S'il est très sale, délayez un sachet de levure chimique dans de l'eau bouillante et laissez tremper le Saft-O-Matik pendant une nuit.
- Après avoir nettoyé la sauteuse et avant de l'utiliser, passez un peu d'huile sur la surface.

### Veillez respecter les consignes suivantes lors de l'utilisation du Saft-O-Matik:

- Ne versez pas plus de 150 ml de liquide dans le Saft-O-Matik.
- Ne versez pas de liquides chargés dans le Saft-O-Matik (contenant de gros morceaux de légumes, d'herbes aromatiques etc.) ou qui caramélisent rapidement (miel, sirop, liqueurs, etc.).
- Avant de verser les bouillons ou les sauces, vous pouvez les filtrer dans une passoire fine. Faites dissoudre complètement le sucre, miel, sirop et liqueurs dans de l'eau/vin, ou utilisez ces liquides pour les fluidifier (au moins à moitié).

## *Informations sur les sauteuses en inox*

- Lavez soigneusement la sauteuse (et accessoires) lors de la première utilisation. Ceci permettra de retirer les traces éventuelles de poussière de polissage et les impuretés. Après utilisation, nous recommandons également de laver la sauteuse avec un produit Fissler pour inox.
- Les sauteuses en inox passent en machine. Pour laver la sauteuse dans le lave-vaisselle, utilisez uniquement des produits vendus dans le commerce et respectez le dosage indiqué par le fabricant. N'utilisez pas de produit à vaisselle industriel ni de nettoyeur très concentré. Au fil du temps, la poignée et le fond de la sauteuse peuvent se décolorer, mais sa fonctionnalité ne s'en trouve nullement altérée.
- Pour le lavage à la main, utilisez simplement de l'eau chaude, du liquide vaisselle ordinaire, un chiffon, une éponge ou une brosse douce. Séchez immédiatement pour éviter les marques d'eau. Évitez les objets pointus, la laine d'acier ou la poudre à récurer. Commencez par faire tremper les résidus d'aliments. Vous pouvez retirer les traces de résidus tenaces à l'aide d'un produit Fissler pour inox.
- Utilisez régulièrement un produit Fissler pour inox afin d'assurer un entretien parfait de la surface. Ce produit est également idéal pour retirer les taches blanches ou irisées.
- N'utilisez la température maximale que pour mettre la sauteuse à température.
- Pour éviter tout risque de surchauffe, ne chauffez pas votre sauteuse sur la température maximale pendant plus de deux minutes lorsqu'elle ne contient pas d'aliments ni de liquides. En cas de surchauffe, le fond peut prendre une coloration. Cependant, la fonction de la sauteuse ne s'en trouve nullement altérée. Dans un cas extrême de

surchauffe, l'aluminium du fond peut fondre et se liquéfier. Dans ce cas, ne jamais retirer la sauteuse de la plaque de cuisson pour éviter tout risque de brûlure avec l'aluminium devenu liquide. Eteignez le feu et laissez refroidir la sauteuse sur la plaque de cuisson.

## *Méthodes de préparation recommandées pour votre sauteuse Fissler*

### **Rôtis:**

#### Au four:

Placez la sauteuse fermée dans le four avec la viande et un peu de liquide. Veuillez consulter les instructions d'utilisation de votre four pour vérifier si ce dernier doit être préchauffé avant la cuisson. En cours de cuisson, de la vapeur se forme dans la sauteuse et crée une atmosphère idéale pour les aliments.

#### Astuces pour la préparation:

- Pour que les aliments rôtis soient parfaitement dorés, saisissez les à l'avance ou retirez le couvercle pour les faire brunir ou gratiner.

#### Au four:

Faites chauffer la sauteuse vide à température moyenne, si elle est en inox, jusqu'à ce que des gouttes d'eau perlent sur la surface. Commencez toujours par chauffer la sauteuse, puis ajoutez l'huile et enfin les aliments. Baissez la température lorsque les aliments ont doré: tournez-les uniquement quand la température a baissé.

#### Astuces pour la préparation:

- Les aliments doivent être à la température ambiante.
- En fin de cuisson, laissez reposer 5-10 min. afin que les jus de viande se répartissent de nouveau dans les aliments.

### **Ragoût:**

#### Au four:

Les aliments doivent être dorés sur la plaque de cuisson. Ceci permet aux aliments d'être brunis uniformément. De plus, les arômes se développent idéalement lors du brunissement. Puis versez le liquide dans la sauteuse et placez- la dans le four avec le couvercle pour faire mijoter les aliments.

#### Au four:

Faites dorer les aliments dans la sauteuse avec de l'huile, puis ajouter le liquide et posez le couvercle avant la cuisson. Cette méthode de préparation est idéale pour les morceaux dans l'épaule, les goulash ou les roulés au chou.

### **Cuisson à l'étuvée:**

Faites cuire les aliments dans leur propre jus en ajoutant un peu d'huile et de liquide et en fermant la sauteuse. Idéal pour les aliments délicats, comme les légumes, les fruits, le poisson et la viande. La sauteuse doit être fermée pour la cuisson à l'étuvée..

#### Astuces pour la préparation:

- Si les aliments contiennent peu d'eau (par ex. choux de Bruxelles), ajoutez du liquide.
- La vapeur condensée peut ensuite être utilisée comme base pour la préparation de sauces.

### **Friture (sauteuse en inox):**

Pour la friture, ne versez qu'un tiers d'huile dans la sauteuse et faites-la chauffer. Utilisez uniquement des huiles haute température ou des matières grasses végétales. Plongez un bâtonnet en bois ou la poignée d'une cuillère en bois dans l'huile - si de petites bulles se forment, cela signifie que l'huile est chaude. Placez les aliments à frire dans l'huile chaude. Afin d'éviter une baisse de température, ne placez pas des quantités trop importantes en même temps dans l'huile. Tournez les aliments lorsqu'ils sont frits, retirez-les à l'aide d'une écumoire et posez-les sur du papier absorbant. N'utilisez pas de couvercle pour les fritures et ne dépassez pas la température recommandée de l'huile (max. 200°C).

### **Gratins:**

Environ 5 minutes avant la fin de la cuisson, faites gratiner rapidement les aliments en utilisant le gril à haute température.

Les aliments peuvent par exemple être gratinés avec du fromage.

Les sauteuses anti-adhésives permettent de faire gratiner les aliments à une température max. de 220°C dans des fours à chaleur tournante ou à convection. Pour éviter d'endommager le revêtement, n'utilisez pas le gril..

### **Aliments fumés (sauteuse en inox):**

Posez de la feuille d'aluminium sur les bords de la sauteuse et parsemez le fond de copeaux de bois (2-3 mm) pour faciliter le nettoyage. Posez le couvercle et faites chauffer la sauteuse sur température moyenne. Dès que la fumée se forme - vous la sentirez - posez les aliments dans le panier (par ex. panier cuit-vapeur), placez celui-ci dans la sauteuse et remettez le couvercle. Le temps de cuisson est variable selon le type d'aliment. Veuillez respecter la recette.

#### Astuces pour la préparation:

- Pour renforcer les saveurs, ajoutez des écorces d'agrumes ou du thé.
- Attendez que la fumée se soit formée pour placer la viande/poisson dans la sauteuse.
- Utilisez les aliments fumés uniquement à température ambiante.

### **Vapeur:**

Pour la cuisson à vapeur, placez le panier cuit-vapeur au-dessus du liquide bouillant dans la sauteuse fermée. Cette méthode de cuisson douce permet de préserver une grande partie des nutriments. La cuisson à la vapeur est idéale pour les légumes, les pommes de terre, le poisson et les viandes délicates. Portez le liquide à ébullition. Posez les aliments dans le panier et placez-le dans la sauteuse. Maintenez le liquide à température d'ébullition. Le liquide peut être utilisé ultérieurement pour préparer des sauces, par exemple.

#### Astuces pour la préparation:

- Il est possible d'accentuer les arômes (par ex. herbes aromatiques, gingembre ou ail) en ajoutant des liquides autres que de l'eau, par ex. du vin ou du bouillon.

### *Garantie*

Si votre produit présente un défaut couvert par la présente garantie, sauf indication contraire, veuillez le retourner chez votre revendeur dans son intégralité, accompagné de la facture correspondante ou envoyer le produit soigneusement emballé à: Service d'Assistance Clients, Fissler GmbH Abt Kundendienst 55768 Hoppstädten Weiersbach Allemagne. Notre garantie ne couvre pas les dommages dus à une utilisation incorrecte ou au non respect des instructions d'utilisation, comme surchauffe, décoloration, éraflures, chutes, nettoyages ou passages au lave-vaisselle inappropriés. Sont également exclues les traces d'utilisation purement esthétiques.

### *Service*

Pour remplacer votre couvercle, rendez-vous dans votre magasin spécialisé Fissler (voir liste des revendeurs sur le site [www.fissler.com](http://www.fissler.com)) ou dans les rayons spécialisés des grands magasins. Notre service après-vente se tient également volontiers à votre disposition. Vous trouverez de plus amples informations sur le site Internet [www.fissler.fr](http://www.fissler.fr).

## *Perfekte braadstukken voor fijnproevers. De Fissler braadsleden.*

Hartelijk gefeliciteerd met uw nieuwe Fissler braadslede. Met onze braadsleden kunt u op praktische wijze de smakelijkste braadstukken maken. Dankzij de optimale warmteverdeling en slimme werking van de kwalitatief hoogwaardige materialen kunt u braden, stomen en stoven en op nog vele andere manieren voedsel bereiden. Fissler heeft gecoat en roestvrij stalen braadsleden. Dus voor alle bereidingswijzen de 'juiste' pan!

### *Gerechten die u in de braadslede kunt bereiden:*

- Sappige braadstukken (varkensrollade, rosbeef, gevogelte of wild)
- Stoofpotten, b.v. goulash
- Gestoomde lekkernijen zoals groente, vruchten, vis of delicaat vlees
- Smakelijke soepen of sauzen
- Gebakken of gefrituurd voedsel zoals vlees, groente, vruchten of pasta
- Gegratineerde schotels en stoofschotels
- Gerookt voedsel (in een roestvrijstalen braadslede)

### *Algemene informatie over alle braadsleden*

- We raden u aan om altijd uw ovenwanten te gebruiken.
- Als u uw braadslede gebruikt, zorg er dan altijd voor dat deze centraal en stevig op de kookplaat staat. Plaats de braadslede altijd op een kookzone die even groot of iets kleiner is dan de bodem van de braadslede.
- Om het risico op brandwonden door overkokende of opspattend olie te voorkomen, mag u de braadslede niet meer dan één derde vullen met olie als u erin wilt frituren. Gebruik alleen olie of plantaardige vetten die hoge temperaturen kunnen bereiken. Doe bij frituren nooit een deksel op de pan. Zorg ervoor dat het vet niet te heet wordt, dus nooit boven de 200°C!
- U kunt energie besparen door gebruik te maken van de opgeslagen warmte in de kwalitatief hoogwaardige bodem van de Fissler pannen en de warmtetoevoer nog voor het einde van de bereiding uit te schakelen.
- Bij stoofpotten altijd het deksel op de braadslede doen.
- Het kan in een enkel geval gebeuren dat het goed sluitende deksel tijdens het afkoelen vacuüm trekt. U kunt dit voorkomen door vóór het afkoelen de randen van de braadslede en het deksel af te drogen. Als het deksel desondanks toch vacuüm trekt, kunt u dit opheffen door de braadslede weer te verwarmen.
- Leg een heet glazen deksel nooit op een nat, koud aanrecht en laat het deksel nooit afkoelen onder de koude kraan. De schok door het temperatuurverschil kan het deksel beschadigen.
- Wacht met zout toevoegen tot het water kookt. In koud water gestrooid zout kan naar de bodem zakken, zich daar ophopen en sporen achterlaten op de roestvrij stalen braadslede. Hoewel deze sporen op het roestvrij staal niet te verwijderen zijn, hebben ze geen nadelig effect op de werking.



- **Warmtebron:** u kunt de braadslede op alle normale elektrische en gasfornuizen gebruiken. De bodem staat helemaal vlak op de warmtebron en beschikt over de allerbeste kookeigenschappen. De braadslede wordt tijdens het koken snel warm, verspreidt de hitte gelijkmatig over de bodem en houdt de hitte goed vast. U kunt de braadslede op alle soorten fornuizen gebruiken als u een braadslede hebt met een CookStarbodem of als het woord 'Inductie' in de bodem is gegrift.
- **Inductiekookplaten:** om te voorkomen dat de braadslede oververhit raakt door het hoge vermogen van inductiekookplaten, dient u de gebruiksaanwijzingen van de inductiekookplaatfabrikant nauwkeurig te volgen. Houd altijd toezicht wanneer de braadslede wordt voorverhit of op de hoogste stand staat. Het kan zijn dat u tijdens het koken op inductie een zoemend geluid hoort. Dit geluid heeft een technische oorzaak en duidt er niet op dat uw warmtebron of kookgerei defecten vertoont. Het kookgerei moet altijd midden op de kookzone staan. De braadslede moet worden geplaatst op een even grote of iets kleinere kookzone dan de bodem van de braadslede (zie de tabel), omdat het anders kan gebeuren dat de bodem niet gelijkmatig wordt verhit.

### *Hittegevoeligheid bodem en afmeting kookzone*

Soort	Effectieve diameter voor inductie	Afmeting kookzone
Roestvrij stalen braadslede, rond, Ø 24 cm	231 mm	220 mm
Roestvrij stalen braadslede, rond, Ø 28 cm	264 mm	220 mm
Roestvrij stalen braadslede, ovaal	310x179 mm	180 mm

- **Keramische kookplaat:** om krassen op de keramische kookplaat te voorkomen, moet u de braadslede altijd eerst optillen voordat u hem verplaatst. Fissler is niet aansprakelijk voor schade die anders zou kunnen ontstaan.

### *Informatie over gecoate braadsleden*

- Alvorens de braadslede (en accessoires) voor het eerst te gebruiken, eerst grondig reinigen en daarna twee minuten met water uitkoken.
- **Na het eerste gebruik:** smeer de braadslede in met wat vet of olie (3 à 4 druppels op wat keukenpapier).
- U mag in braadsleden met een antiaanbaklaag nooit met een mes snijden of een ander scherp voorwerp gebruiken.
- Gebruik altijd een pollepel of bakspanen van hout, siliconen of plastic. We raden u aan de Comfort bakspaan van Fissler te gebruiken.
- Om oververhitting te voorkomen, moet u de braadslede met antiaanbaklaag altijd in de gaten houden en mag u hem nooit op de hoogste stand voorverwarmen. Verwarm de braadslede altijd op de middelste stand.

- De braadslede kan in de oven tot maximaal 220° C. Nooit de grillfunctie van de oven gebruiken! Oververhitting van de braadslede kan de antiaanbaklaag aantasten en de coating verbranden, waardoor rookontwikkeling ontstaat. Schakel in dat geval de warmtebron uit, open de oven en ventileer de ruimte.
- Om ervoor te zorgen dat u jarenlang plezier hebt van de braadslede, raden we u aan de braadslede met de hand af te wassen met een afwasmiddel en een zachte spons in warm water. Gebruik nooit schurende of bijtende reinigingsmiddelen.
- Reinig de braadslede niet in de vaatwasser, omdat het vaatwasmiddel het materiaal en de antiaanbaklaag kan beschadigen.
- Nadat u de braadslede hebt afgewassen, moet u hem, voordat u hem weer gebruikt, insmeren met wat olie.
- Schep zoute of zure voedingsmiddelen uit de braadslede over in daarvoor bestemde plastic bakjes, en bewaar dit voedsel niet in de braadslede zelf. Als u dit toch doet, kan dit beschadiging van de coating tot gevolg hebben.

### **Meer informatie over de country saftomat®**

- De Fissler Saft-O-Matik bedruipt het braadstuk/gerecht volautomatisch waardoor u gegarandeerd sappige en heerlijk geurende gerechten krijgt.
- Er zijn twee handigheidjes die ervoor zorgen dat uw gerecht sappig is en heerlijk ruikt:
  1. Nadat u het vlees hebt aangebraden, laat u het vlees in alle rust en op gelijkmatige temperatuur gaar worden.
  2. Voeg voldoende vocht toe om ervoor te zorgen dat het braadstuk/gerecht in zijn eigen aromatische geuren kan garen en niet uitdroogt.

### Heel eenvoudig:

- Nadat u het vlees hebt aangebraden, doet u het deksel op de pan en giet u het vleesnat, wijn, bouillon of ander gekruid vocht in de Saft-O-Matik.
- In het algemeen hoeft de Saft-O-Matik maar één keer te worden gevuld. Bij een langere kooktijd dan 45 minuten kan het zijn dat u de Saft-O-Matik moet bijvullen. Of dit zo is, hangt af van de hoeveelheid vocht die in de voedingsmiddelen zit en op welke stand wordt gekookt.
- Gebruik ovenwanten wanneer u de Saft-O-Matik wilt bijvullen. Haal de braadslede uit de over en giet het vocht door de dekselholte zonder de braadslede te openen – en dat is alles!
- Natuurlijk kunt u de braadslede ook zonder Saft-O-Matik gebruiken voor bijvoorbeeld soep, stoofschotels, pasteitjes, enz.
- Als het gerecht met boter besprenkeld moet worden, hoeft u alleen maar een klontje boter in de Saft-O-Matik te leggen. De boter smelt vanzelf en druppelt langzaam op het gerecht.

### Reiniging en onderhoud

- Was de braadslede, het deksel en de Saft-O-Matik meteen na gebruik met de hand in warm water waaraan een normaal afwasmiddel is toegevoegd. Goed afdrogen.

- Als de Saft-O-Matik erg vuil is, trekt u het metalen plaatje uit het deksel en wast de onderdelen ervan apart om. U kunt ze ook in de vaatwasser doen. Als ze echt heel vuil zijn, giet u wat bakpoeder in kokend water en laat u de Saft-O-Matik daarin een nachtje in de week staan.
- Nadat u de braadslede hebt afgewassen, moet u hem, voordat u hem weer gebruikt, insmeren met wat gewone olie.

Let op het volgende bij gebruik van de Saft-O-Matik:

- U mag maximaal 150 ml vocht in de Saft-O-Matik gieten.
- Giet geen vocht met klontjes of stukjes kruiden/groenten, enz. erin in de Saft-O-Matik en ook geen vocht met producten die snel karamelliseren (honing, siroop en likeur bijvoorbeeld.).
- Giet zo nodig het bouillon of vleesnat eerst door een fijne zeef. Zorg dat suiker, honing, siroop en likeur vooraf helemaal is opgelost in water of wijn o.i.d., of leng ze hiermee aan (in een verhouding van ten minste 1:2).

### *Informatie over roestvrij stalen braadsleden*

- Spoel de braadslede (en accessoires) grondig om voordat u ze voor het eerst gebruikt. Daarmee verwijdert u alle restantjes polijststof en onzuiverheden. We raden eveneens aan om de braadslede na elk gebruik te reinigen met de RVS-reiniger van Fissler.
- Roestvrij stalen braadsleden zijn geschikt voor de vaatwasser. Als u de braadslede in de vaatwasser zet, gebruik dan alleen de normale vaatwasmiddelen in de dosering die wordt aanbevolen door de fabrikant. U mag nooit industriële vaatwasmiddelen of sterk geconcentreerde reinigingsmiddelen gebruiken. Na verloop van tijd kunnen de handvaten of bodem verkleuren, maar dit tast de werking van de braadslede niet aan.
- Op de hand kunt u de braadslede met een zacht sponsje of zachte afwasborstel omwassen in een heet sopje met gewoon afwasmiddel. Meteen afdrogen om waterkringen te voorkomen. Gebruik geen harde voorwerpen, staalwol of schuurpoeder. Hardnekkige etensresten eerst laten weken. U kunt vastgekoekte etensresten verwijderen met de RVS-reiniger van Fissler.
- Met de RVS-reiniger van Fissler blijft de glans lang behouden. Dit product is eveneens ideaal voor het verwijderen van witte of iriserende verkleuringen.
- Zet de kookzone op het fornuis alleen op hoog om de braadslede te verwarmen.
- Om oververhitting te voorkomen, mag u de braadslede niet langer dan twee minuten leeg op de hoogste stand verwarmen. In geval van oververhitting kan de bodem verkleuren. Dit tast echter de werking van de braadslede niet aan. In gevallen van extreme oververhitting kan het aluminium in de bodem smelten en vloeibaar worden. U mag onder geen beding de braadslede van de warmtebron halen als dat gebeurt, omdat u zich zou kunnen verbranden aan het lekkende hete aluminium. Zet de kookzone uit en laat de braadslede op de kookzone afkoelen.

## *Bereidingswijzen in uw Fissler braadslede*

### **Braden:**

#### In de oven:

Schuif de afgesloten braadslede met het vlees en wat vocht in de oven. Lees in de gebruiksaanwijzing van uw oven na of u in een koude of voorverwarmde oven moet beginnen. Tijdens het koken ontstaat er stoom in de braadslede die voor de ideale atmosfeer zorgt.

#### Bereidingstips:

- U krijgt de ideale bruining door het vlees eerst op het fornuis aan te braden of het deksel niet te gebruiken tot het gerecht goed is gebakken of gegratineerd.

#### Op het fornuis:

Verwarm de braadslede op middelhoge temperatuur voor. De juiste temperatuur bij de roestvrijstalen braadslede is bereikt wanneer de in de pan gespenkelde waterdruppels beginnen te 'dansen'. Verwarm altijd eerst de braadslede voor. Giet daarna olie in de pan en dan pas alle etenswaren. Zet de temperatuur lager tijdens het aanbraden en schep de etenswaren pas om als ze uit zichzelf vrij komen van de braadslede.

#### Bereidingstips:

- De etenswaren moeten op kamertemperatuur zijn.
- Nadat u het braadstuk uit de braadslede hebt gehaald, laat u deze 5 à 10 minuten rusten. Hierdoor geeft u de vleessappen de kans om zich weer door het braadstuk te verspreiden.

### **Stoven:**

#### In de oven:

De etenswaren moeten op het fornuis worden aangebraden. Dit zorgt ervoor dat de etenswaren gelijkmatig bruin worden. Tijdens het aanbraden komen bovendien de aroma's optimaal tot ontwikkeling. Giet vervolgens het vocht in de braadslede, doe het deksel erop en schuif de braadslede in de oven om te stoven.

#### Op het fornuis:

De etenswaren worden met olie in de braadslede aangebraden, daarna wordt vocht toegevoegd. Het garen gebeurt nadat het deksel op de braadslede is geplaatst. De bereidingswijze is ideaal voor stukken vlees van de nek en schouder, goulash of gevulde kool.

### **Stomen:**

Hierbij wordt voedsel met wat olie in zijn eigen vocht gekookt in een afgesloten braadslede. Ideaal voor delicate groenten, vruchten, vis en vlees. Om voedsel te stomen, moet de braadslede zijn afgesloten.

**Bereidingstips:**

Voeg vocht toe als u etenswaren wilt stomen die zelf weinig vocht bevatten (spruitjes bijvoorbeeld).

- U kunt het gecondenseerde stoom vervolgens gebruiken om sauzen te maken.

**Frituren (roestvrij stalen braadslede):**

U mag de braadslede maximaal tot één derde met olie vullen als u deze wilt gebruiken om te frituren. Gebruik alleen olie of plantaardige vetten die hoge temperaturen kunnen bereiken. Verhit de olie en controleer of de olie op temperatuur is door een houten eetstokje of pollepel in de olie te dopen. Als er kleine belletjes rond de steel ontstaan is de olie op temperatuur. Schep de etenswaren die u wilt frituren in de olie. Doe er niet te veel ineens in om te voorkomen dat de olie te snel afkoelt. Schep de etenswaren tijdens het frituren om, haal ze met een schuimspaan uit de olie en leg ze op keukenpapier. U mag bij frituren nooit een deksel gebruiken, zorg ervoor dat het vet niet te heet wordt, dus nooit boven de 200°C).

**Gratineren:**

Ongeveer 5 minuten vóór het einde van de kooktijd, gratineert u het gerecht even door het onder een hete grill te schuiven.

U kunt het gerecht bijvoorbeeld met kaas gratineren.

In de gecoate braadslede kunt u gerechten tot maximaal 220°C gratineren met behulp van de onder- en bovenverhitting of een heteluchtoven. Gebruik nooit de grillfunctie, want dat kan de coatinglaag beschadigen.

**Roken (roestvrij stalen braadslede):**

Leg aluminiumfolie onderop de braadslede en sprenkel er 2 à 3 mm rookmeel op (dan is het niet zo veel werk om het later schoon te maken). Doe het deksel erop en verwarm de braadslede op middelhoge temperatuur. Zodra het gaat roken - en dat ruikt u zonder meer - legt u de etenswaren in het inzetmandje (het stoommandje bijv.), zet deze in de braadslede en doe het deksel erop. De rooktijd is afhankelijk van de etenswaren. Houd u aan het recept.

**Bereidingstips:**

- U kunt smaak toevoegen door de schil van citrusvruchten of thee aan de rookmeel toe te voegen.
- Leg het vlees of de vis pas in de braadslede nadat de rookontwikkeling op gang is gekomen.
- Eet gerookt voedsel altijd op kamertemperatuur.

## Stomen:

U stoomt voedsel in de stoominzet boven kokend water in een afgesloten braadslede. Deze milde bereiding in stoom zorgt ervoor dat de voedingsstoffen in het voedsel grotendeels behouden blijven. Stomen is daarom de ideale bereidingswijze voor groente, aardappelen, vis en fijnere soorten vlees. Breng de vloeistof in de braadslede aan de kook. Leg de etenswaren in het mandje en plaats deze in de braadslede. Zorg ervoor dat de vloeistof blijft koken. U kunt deze vloeistof later gebruiken om sauzen te maken.

### Bereidingstips:

- U kunt de etenswaren meer aroma (bijv. kruiden, gember of knoflook) geven door andere vloeistoffen te gebruiken dan water, wijn of bouillon bijvoorbeeld.

## *Garantie*

Bij reclamatie verzoeken wij u het complete artikel samen met de kassabon naar uw dealer terug te brengen. Voor meer adressen: Fissler Kundendienst, Harald-Fissler-Str 10, D-55768 Hoppstädten-Weiersbach, Tel.: +49 (0)6781-403-100. Schade ten gevolge van onjuist gebruik of het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing, bijv. over-verhitting, verkleuring, krassen, op de grond laten vallen of op onjuiste wijze reinigen in een vaatwasser, valt niet onder de garantie. Strikt visuele sporen van gebruik zijn eveneens uitgesloten.

## *Service*

Losse deksels zijn te verkrijgen via de Fissler dealer (dealeroverzicht is te vinden op [www.fissler.com](http://www.fissler.com)). Onze klantenservice is u graag van dienst bij het zoeken naar dichtstbijzijnde verkoop adressen . Voor meer informatie kunt u ook terecht op [www.fissler.com](http://www.fissler.com).

## *Arrosti perfetti per buongustai. ArrostitiereFissler.*

Congratulations per l'acquisto di questa nuova arrostitieraFissler. Le nostre arrostitiere vi consentono di preparare tutti i tipi di arrosto con praticità e gustarli al meglio. Grazie ad eccellenti proprietà termiche,caratteristiche innovative e i materiali di alta qualità, le arrostitiereFisslervi permettono di arrostitire, cuocere a vapore e stufare gli alimenti, ma non solo.

Il modello „giusto“ per ogni ricetta: la gamma Fissler comprende arrostitiere antiaderenti e arrostitiere in acciaio inossidabile.

## *Piatti che si possono cucinare nella vostra arrostitiera:*

- Arrosti in umido (maiale, manzo, carne bianca o selvaggina)
- Stufati, spezzatini
- Squisitezze al vapore, ad esempio verdura, frutta, pesce o carne delicata
- Zuppe o salse saporite
- Fritti, es. carne, verdura, pesce
- Gratin e pasticci
- Affumicati (nelle arrostitiere in acciaio inossidabile 18/10)

## *Informazioni generali sulle arrostitiere*

- Consigliamo di proteggere adeguatamente le mani
- Quando utilizzate l'arrostitiera assicuratevi sempre che sia posizionata sulla piastra di cottura in maniera stabile e al centro della stessa. Utilizzare sempre un fornello della stessa dimensione o di dimensione inferiore rispetto al fondo dell'arrostitiera.
- In caso di frittura, onde evitare eventuali rischi di ustione causati da possibili schizzi di olio bollente, non riempire l'arrostitiera di olio per più di un terzo. Utilizzare esclusivamente oli oppure grassi vegetali adatti a un calore elevato. Non utilizzare il coperchio durante il procedimento di frittura e non surriscaldare l'olio (max 200°C).
- Se sfruttate il calore accumulato dai fondi di alta qualità Fissler potete risparmiare energia riducendo anticipatamente l'intensità del calore e spegnendo il fornello prima della fine del tempo di cottura.
- Per stufare, posizionare sempre sull'arrostitiera l'apposito coperchio.
- In alcuni casi, il coperchio a perfetta tenuta potrebbe rimanere incastrato all'arrostitiera durante il raffreddamento della stessa. Onde evitare questa situazione, asciugare i bordi dell'arrostitiera e il coperchio prima che si raffreddino. Nel caso in cui il coperchio rimanga comunque incastrato nonostante la procedura precedentemente indicata, aumentare la bassa pressione riscaldando nuovamente l'arrostitiera.

- Non posizionare mai un coperchio di vetro caldo su un piano di lavoro freddo e umido e mai tentare di raffreddarlo sotto l'acqua fredda in quanto lo sbalzo termico potrebbe comportare dei danni.
- Non mettere il sale nell'acqua fredda. Attendere che l'acqua bolla e solo successivamente versare il sale. Mettere il sale in acqua fredda potrebbe comportare concentrazioni di sale estremamente elevate sul fondo dell'arrostiera in acciaio inossidabile, corrodendola in alcuni punti. Tali variazioni a livello di acciaio inossidabile non possono essere rimosse in alcun modo, anche se comunque non influiscono sulla relativa performance.
- **Fondo:** potete utilizzare la vostra arrostiera su tutti i piani di cottura convenzionali elettrici o a gas. Il fondo è al livello del piano di cottura e offre caratteristiche di cottura d'eccellenza. Quando cucinate, la vostra arrostiera si riscalda rapidamente, distribuisce il calore in modo uniforme sul fondo e lo mantiene. In caso di arrostiera con fondo cookstar o qualora il marchio apposto sul fondo riporti il termine 'Induzione', sarà possibile l'utilizzo su qualunque tipologia di piano di cottura, compresi i piani di cottura a induzione.
- **Piano di cottura a induzione:** onde evitare il surriscaldamento degli accessori da cucina dovuto all'elevata potenza dei piani di cottura a induzione, attenersi alle istruzioni per l'uso fornite dal fabbricante del piano di cottura. Non lasciare mai l'arrostiera incustodita, vuota o al massimo livello di cottura. Durante l'utilizzo, l'arrostiera potrebbe emettere un ronzio. Questo rumore è di natura tecnica e non significa che l'arrostiera o il piano di cottura siano difettosi. L'arrostiera deve essere sempre centrata rispetto al fornello. La dimensione dell'arrostiera dovrebbe corrispondere o essere superiore rispetto al piano di cottura (cfr. tabella), altrimenti il fondo potrebbe non essere riscaldato in modo uniforme.

### *Diametro effettivo del fondo e dimensione della piastra*

Nome	Diametro effettivo del fondo a "induzione"	Dimensione della piastra
Arrostiera in acciaio inossidabile, rotonda, Ø 24 cm	231 mm	220 mm
Arrostiera in acciaio inossidabile, rotonda, Ø 28 cm	264 mm	220 mm
Arrostiera in acciaio inossidabile, ovale	310 x 179 mm	180 mm

- **Piano di cottura in vetroceramica:** per evitare di graffiare il piano di cottura in vetroceramica, non spostare mai l'arrostiera sul piano ma sollevarla sempre. Fissler non si assume alcuna responsabilità per danni di questo genere.

### *Informazioni sulle arrostiere antiaderenti*

- Prima di utilizzare l'arrostiera (e gli accessori) per la prima volta, lavarla a fondo e farvi bollire dell'acqua per due minuti.
- **Ogni volta che la si utilizza:** ungere l'arrostiera con un po' di olio/grasso (3-4 gocce su un pezzo di carta da cucina).



## I Istruzioni per l'uso e la manutenzione

- Nel caso in cui l'arrostitiera abbia un rivestimento antiaderente, mai utilizzare un coltello per tagliare gli alimenti all'interno e non utilizzare mai utensili appuntiti per girarli.
- Utilizzare sempre cucchiai da cucina e palette in legno, silicone o plastica. Consigliamo di utilizzare la palette „comfort“ Fissler.
- Per evitare un surriscaldamento dell'arrostitiera con rivestimento antiaderente, non lasciarla mai sul fornello incustodita o al massimo livello di cottura. Riscaldare l'arrostitiera a temperatura media.
- Quando si utilizza l'arrostitiera nel forno, non riscaldare a più di 220° C e non usare la funzione grill. Il surriscaldamento dell'arrostitiera compromette il suo effetto antiaderente e può bruciare il rivestimento e provocare la propagazione di fumo. In tal caso spegnete la fonte di calore, aprite eventualmente il forno e arieggiate bene il locale.
- Per garantirne una lunga durata, consigliamo di lavare l'arrostitiera a mano con acqua calda, un detersivo per il lavaggio a mano delle stoviglie e una spugna morbida. Non utilizzate detersivi che grattano o sfregano.
- Non mettere l'arrostitiera nella lavastoviglie, in quanto il detersivo potrebbe danneggiare il materiale e il rivestimento antiaderente.
- Dopo aver lavato l'arrostitiera e prima di utilizzarla, ungerla leggermente con olio da cucina.
- Non lasciare alimenti salati o acidi nell'arrostitiera, trasferirli in scodelle o contenitori appositamente ideati per la conservazione. In caso contrario si corre il rischio di danneggiare il rivestimento.

### **Ulteriori informazioni su Country Saftomat® di Fissler**

- Saft-O-Matik di Fissler inumidisce automaticamente e in modo uniforme gli arrostiti e gli alimenti ivi cucinati, garantendo piatti morbidi e saporiti.
- Per far sì che l'arrosto o qualsiasi altro alimento resti il più possibile morbido e profumato sono due le cose importanti da ricordare:
  1. Dopo aver fatto rosolare la carne, lasciarla cuocere lentamente a temperatura costante.
  2. Aggiungere la quantità di liquido sufficiente per consentire all'arrosto o a qualsiasi altro alimento di cuocere immerso nell'aroma e di non asciugarsi.

#### E' molto semplice:

- Dopo aver fatto rosolare la carne, mettere il coperchio e versare brodo, vino, consommé o qualunque altro liquido condito nel Saft-O-Matik.
- Di solito il Saft-O-Matik deve essere riempito solo una volta. Tuttavia, nel caso in cui il tempo di cottura superi i 45 minuti circa, potrebbe essere necessario aggiungere altro liquido. Ciò dipende da quanto liquido contiene l'alimento in cottura e dal livello di cottura.
- Quando, ad esempio, il Saft-O-Matik viene utilizzato in forno ed è necessario versare altro liquido durante la cottura, mettere i guanti da forno, tirare l'arrostitiera verso la parte anteriore del forno e, senza aprirla, versare il liquido nell'apposito incavo, tutto qui!

- L'arrostitiera può ovviamente essere utilizzata senza Saft-O-Matik, ad esempio per zuppe, stufati, pasta, ecc.
- Qualora sia necessario aggiungere del burro agli alimenti in modo uniforme, metterne un pezzetto nell'apposito incavo di Saft-O-Matik. Il burro si scioglierà e si distribuirà uniformemente sugli alimenti.

#### Pulizia e cura:

- Dopo l'uso, lavare l'arrostitiera, il coperchio e Saft-O-Matik a mano il prima possibile e asciugare. Non mettere in lavastoviglie.
- In caso di Saft-O-Matik molto sporco, estrarre semplicemente il dispositivo di fissaggio in metallo dal coperchio e lavare le singole parti. Queste ultime possono essere messe in lavastoviglie. In caso di sporcizia eccessiva, aggiungere un pacchetto di lievito in polvere nell'acqua bollente e lasciarvi Saft-O-Matik a bagno tutta la notte.
- Dopo aver lavato l'arrostitiera e prima di utilizzarla, ungerla leggermente con olio da cucina neutro.

#### In caso di utilizzo di Saft-O-Matik, ricordarsi di:

- Riempire Saft-O-Matik con massimo 150 ml di liquido.
- Non versare nel Saft-O-Matik liquidi grumosi (ad esempio liquidi che contengano pezzi grandi di erbe o verdure, ecc.) o che tendono a caramellizzarsi (miele, sciroppo, liquori, ecc.).
- Se necessario, filtrare il brodo o il consommé prima di versarlo. Sciogliere completamente zucchero, miele, sciroppo e liquori prima di versarli, ad esempio in acqua/vino, oppure diluirli (rapporto di almeno 1:2).

### *Informazioni sulle arrostiere in acciaio inossidabile*

- Prima di utilizzare l'arrostitiera (e gli accessori) per la prima volta, lavarla a fondo. Questa procedura consente di rimuovere l'eventuale polvere residua della lucidatura ed altre impurità. Dopo l'uso, consigliamo di lavare l'arrostitiera con il prodotto Fissler per la cura dell'acciaio inossidabile.
- Le arrostiere in acciaio inossidabile possono essere lavate nella lavastoviglie. Per il lavaggio in lavastoviglie utilizzare soltanto i normali prodotti per uso domestico nella quantità consigliata dal produttore, evitando detersivi per uso industriale o a concentrazione elevata. Eventuali modifiche di colore che si verificano con il passare del tempo a carico dei manici o del fondo non hanno nessuna ripercussione sulla funzionalità dell'arrostitiera.
- Per lavare a mano, utilizzare semplicemente dell'acqua calda, un comune detersivo per i piatti e uno strofinaccio, una spugna o una spazzola morbida. Quindi asciugare immediatamente onde evitare che restino residui d'acqua. Non utilizzare oggetti duri, pagliette o polvere scrostante. In caso di residui di alimenti difficili da rimuovere, lasciare a bagno prima di procedere. Eventuali residui di cibo resistenti possono essere rimossi utilizzando il detergente per l'acciaio inossidabile Fissler.
- Con il prodotto Fissler per la cura dell'acciaio inossidabile l'arrostitiera sarà sempre lucida. Questo prodotto è ideale anche per eliminare l'effetto bianco o arcobaleno.
- Aumentare il calore del piano di cottura soltanto qualora sia necessario scaldare l'arrostitiera.

- Per evitare il surriscaldamento, l'arrostiera non si deve mai riscaldare con il calore al massimo senza cibo o senza alcun liquido per più di due minuti. In caso di surriscaldamento il fondo può cambiare colore, ma questo non ha nessuna ripercussione sulla funzionalità dell'arrostiera. In caso di surriscaldamento estremo l'alluminio del fondo può fondersi e liquefarsi. In questo caso non togliere mai l'arrostiera dalla piastra, per evitare ustioni a causa dell'alluminio liquefatto. Spegnete la piastra e far raffreddare l'arrostiera lasciandola sulla piastra stessa.

### *Metodi di preparazione utilizzando l'arrostiera Fissler*

#### **Arrostire:**

##### Nel forno:

Mettere nel forno l'arrostiera chiusa contenente la carne e una piccola quantità di liquido. Attenersi alle istruzioni per l'uso del forno per sapere se mettere l'arrostiera nel forno a freddo o preriscaldato. Durante la cottura, nell'arrostiera si formerà del vapore, ideale per cucinare al meglio gli alimenti.

##### Trucchi per la preparazione:

- Per una rosolatura perfetta, friggere prima gli alimenti da arrostire sul piano di cottura oppure rimuovere il coperchio dell'arrostiera e lasciar rosolare completamente o gratinare il piatto.

##### Sul piano di cottura:

Scaldare l'arrostiera a temperatura media quando ancora vuota, nel caso dell'arrostiera in acciaio inossidabile fino a quando le gocce d'acqua che si formano sulla superficie di cottura cominciano a muoversi liberamente. Scaldare sempre prima l'arrostiera, quindi aggiungere l'olio e infine gli alimenti. Una volta avvenuta la rosolatura, ridurre il calore e girare gli alimenti.

##### Trucchi per la preparazione:

- Gli alimenti devono essere a temperatura ambiente.
- Dopo aver cotto l'arrosto, lasciarlo riposare per 5-10 min. in modo tale che il sugo si distribuisca sulla carne uniformemente.

#### **Stufare:**

##### Nel forno:

Gli alimenti devono essere rosolati sul piano di cottura. Questa procedura consente una rosolatura uniforme. La rosolatura eseguita in questo modo consente agli aromi di svilupparsi alla perfezione. Quindi versare il liquido nell'arrostiera, mettere il coperchio e mettere il tutto nel forno a stufare.

#### Sul piano di cottura:

Gli alimenti devono essere rosolati nell'arrostiera utilizzando l'olio. Aggiungere quindi il liquido e avviare la cottura ricordandosi di mettere il coperchio. Questo metodo di preparazione è ideale per tagli di carne da collo e spalle, spezzatino o involtini di cavolo.

#### **Cuocere a vapore:**

Procedere alla cottura degli alimenti nel proprio liquido aggiungendo olio e ulteriore liquido, chiudendo l'arrostiera. Ideale per verdura, frutta, pesce e carne delicata. Per cuocere a vapore, l'arrostiera deve essere chiusa.

#### Trucchi per la preparazione:

Quando gli alimenti contengono poca acqua (es. i cavolini di Bruxelles), aggiungere del liquido.

• Il vapore condensato può essere successivamente utilizzato come base per preparare eventuali sugh.

#### **Friggere (arrostiera in acciaio inossidabile):**

Quando l'arrostiera viene utilizzata per friggere, riempirla di olio per non più di un terzo e riscaldare. Utilizzare esclusivamente oli oppure grassi vegetali adatti a un calore elevato. Immergere un bastoncino di legno o il manico di un cucchiaio di legno nell'olio, se si formano delle piccole bolle vuol dire che l'olio è abbastanza caldo. Immergere gli alimenti da friggere nell'olio caldo. Onde evitare l'abbassamento della temperatura, non immergere nell'olio troppi alimenti alla volta. Girare gli alimenti, toglierli dall'olio utilizzando una schiumarola e far assorbire l'olio su un pezzo di carta da cucina. Non utilizzare il coperchio durante il procedimento di frittura e non surriscaldare l'olio (max 200°C).

#### **Gratinare:**

Circa 5 minuti prima del termine del tempo di cottura, gratinare gli alimenti ad una temperatura molto elevata. Gli alimenti possono ad esempio essere gratinati al formaggio.

Con l'arrostiera antiaderente è possibile gratinare gli alimenti fino a 220°C riscaldandoli dall'alto e dal basso oppure mettendoli in un forno a convezione. Non utilizzare la funzione grill in quanto potrebbe comportare danni alla guarnizione.

#### **Affumicare (arrostiera in acciaio inossidabile):**

Rivestire l'arrostiera con un foglio di alluminio e spruzzare l'elemento affumicante sul fondo per 2-3 mm (per un lavaggio più semplice al termine). Mettere il coperchio e far riscaldare l'arrostiera ad una temperatura media. Una volta prodotto il fumo, percepibile dall'odore, disporre gli alimenti sull'inserto (es. inserto vaporiera), inserire quest'ultimo nell'arrostiera e rimettere il coperchio. Il tempo di affumicatura può variare a seconda degli alimenti. Attenersi alla ricetta.

### Trucchi per la preparazione:

- Per esaltare il gusto, aggiungere agli alimenti affumicati la buccia degli agrumi o del tè.
- Disporre la carne/il pesce nell'arrostiera solo dopo che si è formato il fumo.
- Utilizzare solo alimenti affumicati a temperatura ambiente.

### **Cuocere a vapore:**

E' possibile cuocere a vapore gli alimenti posizionando l'inserito vaporiera all'interno dell'arrostiera, al di sopra del liquido che bolle, e chiudendo quest'ultima. Questo delicato metodo di preparazione a vapore consente di conservare la maggior parte degli elementi nutritivi del cibo. La cottura a vapore è pertanto il metodo di preparazione ideale per verdura, patate, pesce e tagli di carne delicati. Portare il liquido all'interno dell'arrostiera a ebollizione. Disporre gli alimenti nell'inserito e posizionare quest'ultimo all'interno dell'arrostiera. Mantenere il liquido al punto di ebollizione. Il liquido può essere successivamente riutilizzato per preparare eventuali sughi.

### Trucchi per la preparazione:

- Gli alimenti possono essere aromatizzati (con erbe, zenzero o, ad esempio, aglio) utilizzando altri liquidi che non siano l'acqua, es. vino o brodo.

## *Garanzia*

In caso di una contestazione, si prega di restituire l'apparecchio completo con lo scontrino al Suo rivenditore di fiducia oppure spedire il prodotto in ben confezionato al: Fissler Kundendienst: Harald-Fissler-Str. 10, D- 55768 Hoppstädten-Weiersbach, Germania, Tel: +49 (0) 67 81-403-100. Eventuali danni risultanti da un utilizzo improprio o dall'inosservanza delle istruzioni per l'uso, es. surriscaldamento, scolorimento, graffi, caduta a terra, pulizia non conforme, lavaggio in lavastoviglie, sono esclusi dalla garanzia. Sono altresì escluse le tracce d'utilizzo visibili.

## *Servizio*

Il coperchio di ricambio può essere acquistato presso il rivenditore specializzato Fissler (elenco su [www.fissler.com](http://www.fissler.com)) o nei negozi specializzati. Il nostro Servizio clienti è sempre a completa disposizione per qualsiasi informazione. Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito [www.fissler.com](http://www.fissler.com).

## *Asados perfectos para el paladar del gourmet con las rustideras Fissler*

Le felicitamos por su nueva rustidera Fissler. Con nuestras rustideras podrá disfrutar de los asados con todos los sentidos y de forma muy práctica. Gracias a sus magníficas propiedades térmicas, su diseño inteligente y los materiales de alta calidad, con ellas podrá asar, cocinar al vapor, guisar y mucho más.

El modelo adecuado para cada ocasión: la gama Fissler incluye rustideras con revestimiento antiadherente y rustideras fabricadas en acero inoxidable.

### *Platos que podrá preparar con la rustidera:*

- Jugosos asados (de carne de cerdo, vacuno, ave o caza)
- Estofados y guisos (como el gush, por ejemplo)
- Recetas al vapor con ingredientes delicados como verduras, frutas, pescados o cortes finos de carne
- Sabrosas sopas y salsas
- Frituras de pescado, carne o verduras, y también pasta
- Gratinar y cocinar a modo de cazuela
- Recetas de ahumados (en las rustideras fabricadas con acero inoxidable 18/10)

### *Información general sobre todas las rustideras*

- Le recomendamos que se proteja siempre las manos adecuadamente.
- Mientras esté utilizando la rustidera, preste atención siempre a que esté correctamente centrada y apoyada sobre la placa. Utilice siempre un fogón que tenga el mismo diámetro o sea ligeramente inferior al de la base de la rustidera.
- A la hora de freír, para evitar que las salpicaduras o los vapores del aceite que salten le puedan provocar quemaduras, procure no llenar más de un tercio de la rustidera con aceite. Cocine solamente con aceites o grasas de origen vegetal que resistan altas temperaturas. No utilice la tapa si va a freír ni caliente en exceso el aceite (máx. 200 °C).
- Puede ahorrar energía si aprovecha el calor residual acumulado en la base de alta calidad de las ollas y sartenes de Fissler. Basta con reducir el fuego con un poco de antelación, incluso puede apagarlo antes de finalizar el periodo de cocción.
- Al elaborar estofados, no olvide poner siempre la tapa.
- En casos puntuales puede darse el caso de que la tapa, que se cierra herméticamente, quede “pegada” encima de la rustidera al enfriarse. Para prevenir este problema, limpie y seque los bordes de la rustidera y la tapa antes de que se enfríen. Si aún de esta forma se “pega” la tapa, baje la presión del recipiente y vuelva a ponerlo nuevamente al calor moviendo lentamente la tapa para que pueda levantarla con normalidad.

## E Instrucciones de uso y de cuidados

- En ningún caso debe poner la tapa de vidrio caliente sobre una superficie mojada y fría, ni enfriarla bajo el chorro del agua fría, ya que la diferencia de temperaturas podría dañarla.
- No eche sal mientras el agua esté fría. Espere mejor a que hierva y échela en ese momento. Si se añade sal al agua fría pueden originarse concentraciones muy altas de sal cerca de la base, corriendo el riesgo de provocar la aparición de manchas de corrosión en la propia base de la rustidera de acero inoxidable. Si eso ocurriera, estas alteraciones del acero inoxidable no se podrán eliminar pero no afectan a las prestaciones e la misma al cocinar.
- Base: Puede utilizar la rustidera sobre todo tipo de fogones eléctricos o de gas convencionales. La base está nivelada y se adapta a la placa de cocina ofreciendo unas características técnicas inmejorables para cocinar. Mientras cocina, la rustidera se calienta rápidamente, debido a la perfecta absorción, mantenimiento y distribución del calor. Si tiene una rustidera con base cookstar, apta para todo tipo de cocinas, o si tiene la palabra „Induction“ estampada en el grabado de la base, puede utilizarla con todo tipo de fogones, incluidos los de inducción.
- Cocinas de inducción: Para evitar que la batería de cocina se sobrecaliente como consecuencia de la elevada potencia de los fogones de inducción, siga las instrucciones de uso del fabricante de la cocina. No deje nunca que la rustidera se caliente sin supervisión, ni que se caliente vacía o a fuego fuerte. Mientras la está usando, es posible que oiga un ligero silbido. Se debe a motivos técnicos y no indican la presencia de ningún daño en la olla ni en la cocina; se produce mientras el fondo se adapta a la superficie de la placa para una perfecta conexión entre ambas. La rustidera, olla o sartén debe colocarse siempre bien centrada sobre el fogón. El tamaño de la rustidera debe ser igual o ligeramente superior al diámetro de la superficie de cocina (consulte la tabla), de lo contrario cabe la posibilidad de que el fogón no caliente por completo su base.

### *Diámetro efectivo de la base y tamaño del fogón*

Nombre	Diámetro efectivo de la base tipo "Induction" – inducción -	Tamaño del fogón
Rustidera redonda de acero inoxidable, Ø 24 cm	231 mm	220 mm
Rustidera redonda de acero inoxidable, Ø 28 cm	264 mm	220 mm
Rustidera oval de acero inoxidable	310 x 179 mm	180 mm

- Placa de cocina vitrocerámica: Para evitar que se la superficie vitrocerámica sufra arañazos, levante siempre la rustidera antes de cambiarla de posición sobre la placa y no la deslice sobre la misma. Fissler no se hace responsable de este tipo de daños.

### *Información específica para rustideras con revestimiento antiadherente*

- Antes de usar la rustidera (y sus accesorios) por vez primera, lávela a fondo y luego póngala a hervir agua durante 2 minutos.

- *Para volver a usarla:* Unte la rustidera con un poco de grasa o aceite (aplique unas 3 o 4 gotas y retírelas con papel de cocina).
- Si la rustidera está equipada con revestimiento antiadherente, absténgase de usar cuchillos para cortar ningún alimento en su interior y no utilice nunca objetos afilados dentro de ella.
- Debe utilizar siempre cucharas y espátulas de plástico, nylon, madera o silicona. Le recomendamos que utilice la espátula „comfort“ de Fissler.
- Para impedir que se sobrecaliente, no deje nunca que la rustidera con revestimiento antiadherente se caliente o esté a fuego máximo sin atención. Caliéntela siempre a fuego medio.
- Si usa la rustidera en el horno, no la caliente a más de 220 °C y no use el grill. El sobrecalentamiento puede dañar las propiedades antiadherentes de la rustidera y provocar que el revestimiento se quemé y despidiera humo. Si esto ocurriera, apague el fuego, abra la puerta del horno y ventile bien la estancia.
- Para que pueda disfrutar de la rustidera durante muchos años, le recomendamos que la lave a mano con agua caliente, con líquido lavavajillas y una esponja suave. No utilice en ningún caso limpiadores abrasivos ni productos agresivos.
- No lave la rustidera en el lavavajillas, ya que el detergente puede dañar el material y el revestimiento antiadherente.
- Después de lavar la rustidera y antes de volver a usarla, úntela con unas gotas de aceite de cocina.
- No guarde alimentos salados ni ácidos dentro de la rustidera, póngalos en recipientes adecuados para conservarlos. Si no lo hace, podría dañar el revestimiento.

### **Más información sobre el modelo Fissler country saftomat®**

- El Saft-O-Matic de Fissler gotea de forma totalmente automática sobre los alimentos cocinados, para asegurarse de que sus platos salgan jugosos y aromáticos.
- Hay dos normas importantes para que un asado o cualquier otra receta sean lo más aromáticos y jugosos posible:
  1. Tras dorar la carne, deje que se haga poco a poco, a una temperatura constante.
  2. Debe añadir líquido suficiente a los alimentos que quiere asar o cocinar para asegurarse de que se hagan en una atmósfera aromática y evitar que se sequen.

### Es fácil:

- Tras dorar la carne, ponga la tapa y vierta caldo, vino o algún otro líquido especialmente preparado y sazonado en el fondo del Saft-O-Matic.
- Generalmente basta con llenar una sola vez el Saft-O-Matic. Ahora bien, si el tiempo de cocción supera los 45 minutos, tal vez tenga que rellenar el Saft-O-Matic de nuevo, dependiendo de cuanto líquido contengan los alimentos que vaya a cocinar y de la intensidad del fuego.
- Por ejemplo, si tiene que rellenar el Saft-O-Matic en el horno mientras los alimentos se están haciendo, póngase



## E Instrucciones de uso y de cuidados

los guantes para el horno y saque la rustidera hasta la parte delantera. A continuación, vierta el líquido en el hueco sin abrir la rustidera y... ¡ya está!

- Naturalmente, también puede usar la rustidera sin el Saft-O-Matic, por ejemplo para preparar sopas, guisos, pasteles, etc.
- Si tiene que echar mantequilla sobre los alimentos, basta con que deposite una nuez de mantequilla sobre el hueco del Saft-O-Matic; ésta se fundirá y distribuirá lentamente sobre la comida.

### Limpieza y cuidados:

- Después de cocinar, lave la rustidera, la tapa y el Saft-O-Matic lo antes posible sea posible. Hágalo a mano y con agua caliente y líquido lavavajillas y, a continuación, séquelo todo.
- Si el Saft-O-Matic está muy sucio, solo tiene que separar la retención metálica de la tapa y lavar las piezas una por una. También puede utilizar líquido lavavajillas. Si el nivel de suciedad es muy alto, añada un paquete de levadura en polvo al agua hirviendo y deje el Saft-O-Matic en remojo durante la noche.
- Después de lavar la rustidera y antes de volver a usarla, úntela con unas gotas de aceite de cocina de sabor neutro.

### Quando vaya a utilizar el Saft-O-Matic, tenga en cuenta estas indicaciones:

- Llene el Saft-O-Matic con 150 ml de líquido como máximo.
- No vierta dentro del Saft-O-Matic ningún líquido que contenga trozos grandes (como pueden ser pedazos de hierbas aromáticas o verduras, etc.) ni que tienda a caramelizarse (como la miel, los siropes, licores, etc.).
- Si es necesario, pase los fondos y caldos por un colador antes de usarlos. El azúcar, la miel, el sirope y los licores deben disolverse de antemano por completo en vino o agua, o bien diluirse (la proporción debe ser de 1/2 como mínimo).

## *Información específica para rustideras de acero inoxidable*

- Lave la rustidera (y sus accesorios) a fondo antes de usarla por primera vez. Así eliminará los restos de polvillo derivado del pulido y demás suciedad. Después de usarla, le recomendamos que lave la rustidera con el limpiador de Fissler Fissler Stainless Steel Care.
- Las rustideras de acero inoxidable se pueden limpiar en el lavavajillas. A la hora de lavar la rustidera en un lavavajillas, utilice solamente productos convencionales de limpieza doméstica, según la dosificación recomendada por el fabricante. No utilice en ningún caso detergentes industriales ni limpiadores altamente concentrados. Con el paso del tiempo puede llegar a observar alteraciones en el color de la base o el mango, pero eso no afectará a las prestaciones de la rustidera.
- Para lavarla a mano, utilice simplemente agua caliente con un líquido de lavavajillas normal y una esponja o un cepillo suave. Séquela inmediatamente para evitar que se quede agua acumulada. No utilice objetos duros, estro-

pajos metálicos ni limpiadores abrasivos en polvo. Para eliminar los restos de alimentos fuertemente adheridos; póngalos en remojo antes para que se ablanden. Puede eliminar los restos más difíciles con el limpiador de Fissler Fissler Stainless Steel Cleanser.

- Con el limpiador Fissler Stainless Steel Care logrará que brille siempre. Es un producto ideal también para eliminar las manchas blancas o iridiscentes.
- Solo debe poner el fogón a fuego alto para calentar la rustidera.
- Para que no se sobrecaliente, no la deje durante más de 2 minutos a fuego fuerte si está vacía, sin líquidos ni alimentos. En caso de que se produzca un sobrecalentamiento, puede que la base sufra una decoloración, pero eso no afectará al funcionamiento de la rustidera. En casos extremos de sobrecalentamiento, el aluminio de la base se puede fundir y licuar. Si ocurre eso, no debe retirar en ningún caso la rustidera del fogón: si lo hace, corre el riesgo de provocar quemaduras al verter el aluminio fundido. Apague el fuego y deje que la rustidera se enfríe encima del fogón.

## *Métodos de cocina con la rustidera Fissler*

### **Asar:**

#### En el horno:

Meta la rustidera cerrada con la carne y un poco de líquido en el horno. Tenga en cuenta las instrucciones del fabricante del horno, para determinar si es preciso empezar a cocinar con el horno frío o precalentado. Mientras los alimentos se cocinan, se forman vapores dentro de la rustidera que originan la atmósfera perfecta.

#### Consejos para la preparación:

- Para dorar a la perfección los alimentos que vaya a hacer en el horno, sofrialos primero sobre los fogones o quite la tapa de la rustidera para que el plato se gratine o se dore por completo.

#### Sobre los fogones:

Caliente la rustidera vacía a fuego medio. Si es un modelo de acero inoxidable, sabrá que está caliente cuando al salpicar unas gotas de agua sobre la superficie de cocción se conviertan en perlas transparentes y “bailen” sobre el fondo interior. Siempre hay que calentar la rustidera en primer lugar; luego añadir el aceite y por último, los alimentos. Baje el fuego para dorar los alimentos y no le dé la vuelta a los alimentos hasta que no se despeguen por sí solos.

#### Consejos para la preparación:

- Los alimentos deben estar a temperatura ambiente.
- Tras retirar el asado, deje que repose durante 5-10 minutos para que los jugos de la carne se repartan por todo el asado.

### **Estofados:**

#### En el horno:

Primero debe dorar los alimentos sobre los fogones. Así se asegurará de que los alimentos se doren uniformemente. Además, de esa forma los aromas se desarrollan de forma ideal. A continuación, vierta el líquido en la rustidera, coloque la tapa sobre ella y métala en el horno para hacer el estofado.

#### Sobre los fogones:

Los alimentos se doran en la rustidera con aceite; después se añade líquido y se cocina el plato con la tapa puesta. Este método de preparación es ideal para cortes de carne del pescuezo, la cabeza del lomo o la paletilla, guisos como el gulash o rollos de repollo rellenos.

### **Cocción al vapor:**

Consiste en cocinar los alimentos en su propio jugo, añadiendo un poco de aceite y líquido, con la rustidera cerrada. Es ideal para verduras, frutas, pescados y carnes delicadas. La rustidera debe permanecer cerrada para que los alimentos se cocinen con el vapor.

#### Consejos para la preparación:

Si los alimentos contienen poca agua (como pasa con las coles de Bruselas) añada más líquido.

- Los vapores condensados se pueden utilizar después como base para preparar salsas.

### **Fritos (rustidera de acero inoxidable):**

Al utilizar la rustidera para freír llénela, como máximo, hasta un tercio de su capacidad con aceite y caliéntela. Utilice exclusivamente aceites o grasas de origen vegetal capaces de resistir altas temperaturas. Para comprobar si el aceite ya está caliente, introduzca en él un palillo de madera o el mango de una cuchara de madera, si se forman burbujitas a su alrededor; significa que la rustidera está caliente. Ponga los alimentos que quiera freír en el aceite caliente. Para que no baje la temperatura, no añada demasiada cantidad de alimentos al aceite al mismo tiempo. Dé la vuelta a los trozos a medida que se frían y retire los alimentos con una espumadera, para colocarlos a continuación sobre papel de cocina. No utilice la tapa si va a freír y caliente mucho el aceite (máx. 200 °C).

### **Gratinado:**

Unos 5 minutos antes de que finalice el período de cocción, gratine los alimentos brevemente con el grill a alta temperatura.

Por ejemplo, puede gratinar la comida con queso por encima.

Si usa una rustidera con revestimiento antiadherente puede gratinar hasta a 220 °C, aplicando calor superior e inferior o usando un horno de convección. No utilice la función de grill, ya que podría dañar el revestimiento de la rustidera.

**Ahumado (rustidera de acero inoxidable):**

Forre la rustidera con papel de aluminio y distribuya una capa de 2-3 mm de serrín o virutas especiales para ahumar sobre la base (así luego será más fácil de limpiar). Tape la rustidera y caliéntela a fuego medio. En cuanto se forme humo (lo olerá), ponga los alimentos sobre el accesorio correspondiente (por ejemplo, la bandeja vaporera), introdúzcalo en la rustidera y vuelva a taparla. La duración del ahumado puede variar según el tipo de alimento. Siga las instrucciones de la receta.

Consejos para la preparación:

- Para mejorar el sabor, añada ralladura de cáscaras de cítricos o té al serrín especial para ahumar.
- No introduzca el pescado o la carne en la rustidera hasta que se haya formado humo.
- Consuma los alimentos ahumados a temperatura ambiente.

**Al vapor:**

Para cocinar los alimentos al vapor se emplea una bandeja vaporera, que se coloca encima del líquido hirviendo, dentro de la rustidera tapada. Este es un método de cocina muy poco agresivo, lo que se traduce en que se conservan mejor los nutrientes de los alimentos. Por este motivo, la cocina al vapor es el método ideal para preparar verduras, patatas, pescados y carnes delicadas troceadas. Caliente el líquido dentro de la rustidera hasta que hierva. Coloque los alimentos en la bandeja vaporera e introdúzcala en la rustidera. Vigile que el líquido siga hirviendo. Ese mismo líquido podrá usarlo más tarde, por ejemplo, para preparar salsas.

Consejos para la preparación:

- Es posible aromatizar los alimentos con hierbas, jengibre o ajo, por ejemplo, pero también si empleamos líquidos distintos del agua, como vino o caldo.

**Garantía**

En el caso de reclamaciones devuelva el producto completo junto con el resguardo de caja a su distribuidor o envíelo bien empaquetado a: Fissler Kundendienst, Harald-Fissler-Str. 10, D- 55768 Hoppstädten-Weiersbach, Alemania, Tel: +49 (0) 67 81-403- 100). Quedan excluidos de la garantía todos los daños derivados de un uso inadecuado o del incumplimiento de las instrucciones de uso, como los provocados por sobrecalentamiento, las manchas, los arañazos y los desperfectos por caídas al suelo o los defectos debidos a una limpieza incorrecta o efectuada dentro de un lavavajillas. También quedan excluidas las marcas de uso meramente visuales.

**Servicio técnico**

Si necesita una tapa de repuesto, puede adquirirla en su distribuidor Fissler (encontrará una lista en [www.fissler.com](http://www.fissler.com)) o en departamentos especializados de grandes almacenes. Nuestro Departamento de Atención al cliente también estará encantado de ayudarle. Encontrará más información en [www.fissler.com](http://www.fissler.com).

## *Τέλεια ψητά για γαστρονομικές απολαύσεις με τις Γάστρες Fissler*

Συγχαρητήρια για την επιλογή της νέας σας γάστρας Fissler. Οι γάστρες μας προσφέρουν απολαυστικό ψήσιμο ικανοποιώντας όλες σας τις αισθήσεις με έναν πρακτικό τρόπο. Χάρη στις εξαιρετικές ιδιότητες θερμότητας και τις έξυπνες λειτουργίες τους, τα υψηλής ποιότητας υλικά σας δίνουν τη δυνατότητα να ψήνετε, να μαγειρεύετε στον ατμό, να σιγοβράζετε το φαγητό – και ακόμα περισσότερα.

Ο „σωστός“ τύπος για κάθε περίπτωση - η σειρά της Fissler περιέχει αντικολητικές γάστρες και γάστρες από ανοξείδωτο ασάλι.

### *Πιάτα που μπορείτε να ετοιμάσετε στη γάστρα σας:*

- Ζουμερά ψητά (χοιρινό, μοσχάρι, πουλερικά ή κυνήγι)
- Μαγειρευτά, π.χ. γκούλας
- Λιχουδιές στον ατμό, όπως λαχανικά, φρούτα, ψάρι ή ευαίσθητο κρέας
- Γευστικές σούπες ή σάλτσες
- Τηγανητά, π.χ. κρέας, λαχανικά, φρούτα ή ζυμαρικά
- Γκρατινέ και φαγητά κατσαρόλας
- Καπνιστά (στη γάστρα από ανοξείδωτο ασάλι 18/10)

### *Γενικές πληροφορίες για όλες τις γάστρες*

- Συνιστούμε να προφυλάσσετε πάντα τα χέρια σας κατάλληλα.
- Όταν χρησιμοποιείτε τη γάστρα σας, να βεβαιώνετε πάντα ότι είναι τοποθετημένη με ασφάλεια στο κέντρο του πεδίου της εστίας μαγειρέματος. Να χρησιμοποιείτε πάντα μια εστία ίδιου μεγέθους ή λίγο μικρότερη από τη βάση της γάστρας.
- Κατά το τηγάνισμα, για να αποφύγετε την πρόκληση εγκαυμάτων από τις πιτσιλιές ή από το καυτό λάδι, θα πρέπει να γεμίσετε με λάδι μόνο το ένα τρίτο της γάστρας. Χρησιμοποιείτε μόνο λάδια ή φυτικά λίπη υψηλών θερμοκρασιών. Μην χρησιμοποιείτε το καπάκι κατά το τηγάνισμα και αποφύγετε την υπερθέρμανση του λαδιού (μέγιστη θερμοκρασία 200°C).
- Μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια χρησιμοποιώντας τη θερμότητα που αποθηκεύεται στους ποιοτικούς πάτους της Fissler, εάν χαμηλώσετε την πηγή θερμότητας νωρίτερα και την κλείσετε πριν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος.
- Να τοποθετείτε πάντα το καπάκι πάνω στη γάστρα κατά το βράσιμο.
- Σε σπάνιες περιπτώσεις ενδέχεται το ερμητικά κλεισμένο καπάκι να κολλήσει στη γάστρα όταν κρυώσει. Για να το αποφύγετε αυτό, σκουπίστε τις άκρες της γάστρας και του καπακιού πριν να κρυώσουν. Εάν το καπάκι κολλήσει παρόλα αυτά, μετριάστε τη χαμηλή πίεση θερμαίνοντας ξανά τη γάστρα.

- Μην τοποθετείτε ποτέ το ζεστό γυάλινο καπάκι σε υγρό, κρύο πάγκο και μην το κρουώνετε με κρύο τρεχούμενο νερό καθώς η απότομη αλλαγή θερμοκρασίας μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο καπάκι.
- Μην προσθέτετε αλάτι σε κρύο νερό. Αντιθέτως, περιμένετε να βράσει το νερό και στη συνέχεια προσθέστε το αλάτι. Η προσθήκη αλατιού σε κρύο νερό ενδέχεται να προκαλέσει πολύ υψηλή συγκέντρωση αλάτων στη βάση του σκεύους, με αποτέλεσμα το σχηματισμό κηλίδων διάβρωσης στη βάση της γάστρας από ανοξείδωτο ασάλι. Αυτές οι κηλίδες στο ανοξείδωτο ασάλι δεν μπορούν να αφαιρεθούν, αλλά δεν επηρεάζουν την απόδοση.
- **Βάση:** Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη γάστρα σας σε όλες τις συμβατικές ηλεκτρικές εστίες και εστίες γκαζιού. Η βάση ακουμπάει επίπεδα στην εστία σας και προσφέρει υψηλής ποιότητας χαρακτηριστικά μαγειρέματος. Όταν μαγειρεύετε, η γάστρα θερμαίνεται γρήγορα, διανέμει τη θερμότητα ομοιόμορφα στη βάση και τη διατηρεί. Εάν διαθέτετε μια γάστρα με βάση cookstar για όλες τις εστίες ή εάν η λέξη „Induction“ είναι χαραγμένη στη βάση, μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε σε κάθε τύπο εστίας, ακόμη και σε επαγωγικές.
- **Επαγωγική εστία:** Προκειμένου να προστατεύσετε τα σκεύη σας από την υπερθέρμανση ως αποτέλεσμα της υψηλής ισχύος της επαγωγικής εστίας, τηρήστε τις οδηγίες χρήσης του κατασκευαστή της εστίας. Μην θερμαίνεται ποτέ τη γάστρα χωρίς επιτήρηση, όταν είναι άδεια ή στην υψηλότερη θερμοκρασία. Ενδέχεται να ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος σφουρίγματος κατά τη χρήση της. Αυτός ο ήχος προκαλείται από τεχνικούς παράγοντες και δεν υποδηλώνει ότι η εστία μαγειρέματος ή το μαγειρικό σκεύος παρουσιάζει κάποια βλάβη. Τα σκεύη θα πρέπει να τοποθετούνται πάντα στο κέντρο της εστίας. Το μέγεθος της γάστρας θα πρέπει να είναι πάντα το ίδιο ή μεγαλύτερο από αυτό της εστίας (δείτε τον πίνακα), διαφορετικά υπάρχει το ενδεχόμενο η εστία να μην θερμάνει πλήρως τη βάση της γάστρας.

## Πραγματική διάμετρος βάσης και μέγεθος εστίας

Όνομασία	Πραγματική διάμετρος βάσης "induction"	Μέγεθος εστίας
Γάστρα από ανοξείδωτο ασάλι, στρογγυλή, Ø 24cm	231 mm	220 mm
Γάστρα από ανοξείδωτο ασάλι, στρογγυλή, Ø 28cm	264 mm	220 mm
Γάστρα από ανοξείδωτο ασάλι, οβάλ	310x179 mm	180 mm

- **Κεραμική εστία:** Για να αποφύγετε τις γρατσουνιές στην επιφάνεια της γυάλινης κεραμικής εστίας, ανασηκώνετε πάντα τη γάστρα πριν αλλάξετε τη θέση της πάνω στην εστία. Η Fissler δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για τέτοιου είδους ζημιές.

## Πληροφορίες για αντικολλητικές γάστρες

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη γάστρα (και τα εξαρτήματά της) για πρώτη φορά, πλύνετε τη σχολαστικά και βράστε λίγο νερό για δύο λεπτά.
- Όταν τη χρησιμοποιήσετε ξανά: Αλείψτε τη γάστρα με λίγο λίπος/λάδι (απλώστε 3-4 σταγόνες σε μια χαρτοπετσέτα).
- Εάν η γάστρα διαθέτει αντικολλητική επίστρωση, μην κόβετε ποτέ με μαχαίρι μέσα στο σκεύος και μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικές κουτάλες και σπάτουλες από ξύλο, σιλικόνη ή πλαστικό. Συνιστάται η χρήση της πλαστικής σπάτουλας „comfort“ της Fissler.
- Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση, μην θερμαίνετε ποτέ την αντικολλητική γάστρα στην εστία χωρίς επιτήρηση ή στη μέγιστη θερμοκρασία. Να χρησιμοποιείτε πάντα μέτρια φωτιά για να τη θερμάνετε.
- Κατά τη χρήση της γάστρας στο φούρνο, μην τη θερμαίνετε πάνω από τους 220° C και μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία του γκριλ. Τυχόν υπερθέρμανση της γάστρας μπορεί να επιδράσει αρνητικά στις αντικολλητικές ιδιότητές της και να προκαλέσει καύση της επίστρωσης και δημιουργία καπνού. Σε μια τέτοια περίπτωση, σβήστε το φούρνο, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και αερίστε πλήρως το χώρο.
- Για να διατηρήσετε τη γάστρα σας σε καλή κατάσταση για μεγάλο χρονικό διάστημα, συνιστούμε να την πλένετε στο χέρι με ζεστό νερό, απορρυπαντικό πιάτων και ένα μαλακό σφουγγάρι. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αποξεστικά ή λειαντικά καθαριστικά.
- Μην πλένετε τη γάστρα στο πλυντήριο πιάτων, καθώς το απορρυπαντικό μπορεί να φθείρει το υλικό και την αντικολλητική επίστρωση.
- Μετά τον καθαρισμό της γάστρας και πριν από τη χρήση της, αλείψτε την με λίγο μαγειρικό λάδι.
- Μην αποθηκεύετε αλμυρά ή όξινα τρόφιμα στη γάστρα, αλλά σε κατάλληλα μπόλ ή αποθηκευτικά δοχεία. Διαφορετικά, μπορεί να προκληθεί ζημιά στην επίστρωση.

### **Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με το εξάρτημα Fissler country saftomat®**

- Το εξάρτημα Fissler Saft-O-Matik ψεκάζει το ψητό/μαγειρευτό φαγητό εντελώς αυτόματα, εξασφαλίζοντας ότι τα πιάτα σας είναι ζουμερά και αρωματικά.
- Δύο είναι οι σημαντικές κινήσεις που διατηρούν το ψητό ή το μαγειρευτό φαγητό όσο το δυνατόν πιο ζουμερό και αρωματικό:
  1. Αφού ροδίσει το κρέας, θα πρέπει να μαγειρευτεί ήπια σε ομοιόμορφη θερμοκρασία.
  2. Θα πρέπει να προστεθούν αρκετά υγρά στο ψητό/μαγειρευτό φαγητό έτσι ώστε να μαγειρευτεί σε ένα αρωματικό περιβάλλον και να μην στεγνώσει.

Αυτό είναι εύκολο:

- Αφού ροδίσει το κρέας, τοποθετήστε πάνω το καπάκι και προσθέσετε ζωμό, κρασί ή άλλο υγρό με καρυκεύματα στο εξάρτημα Saft-O-Matik.
- Γενικά, χρειάζεται να γεμίσετε το Saft-O-Matik μόνο μία φορά. Ωστόσο, εάν ο χρόνος μαγειρέματος υπερβαίνει τα 45 λεπτά, ενδέχεται να χρειαστεί να γεμίσετε το Saft-O-Matik ξανά. Αυτό εξαρτάται από την ποσότητα υγρών που περιέχει το φαγητό που μαγειρεύετε και από τη θερμοκρασία μαγειρέματος.
- Όταν, για παράδειγμα, χρειάζεται να ξαναγεμίσετε το Saft-O-Matik στον φούρνο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, χρησιμοποιήστε ειδικά γάντια, τραβήξτε τη γάστρα στο εμπρός μέρος του φούρνου και προσθέστε το υγρό στην υποδοχή χωρίς να ανοίξετε τη γάστρα – αυτό είναι όλο!
- Φυσικά η γάστρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί επίσης χωρίς το εξάρτημα Saft-O-Matik, π.χ. για σούπες, φαγητά στην κατσαρόλα, γλυκίσματα, κλπ...
- Εάν το φαγητό πρέπει να ψεκαστεί με βούτυρο, το μόνο που χρειάζεται να κάνετε είναι να προσθέσετε μια μικρή ποσότητα βούτυρο στην υποδοχή του Saft-O-Matik. Το βούτυρο θα λιώσει και θα περιχυθεί αργά στο φαγητό.

Καθαρισμός και φροντίδα

- Μετά τη χρήση, καθαρίστε τη γάστρα, το καπάκι και το εξάρτημα Saft-O-Matik το συντομότερο δυνατό στο χέρι χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και, στη συνέχεια, σκουπίστε.
- Εάν το Saft-O-Matik είναι υπερβολικά βρώμικο, τραβήξτε απλώς το μεταλλικό εξάρτημα συγκράτησης από το καπάκι και καθαρίστε τα μέρη μεμονωμένα. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το πλυντήριο πιάτων για αυτό. Εάν το εξάρτημα είναι πολύ βρώμικο, προσθέστε ένα φακελάκι μπέικιν πάουντερ σε βραστό νερό, βουτήξτε το Saft-O-Matik και αφήστε το όλη τη νύχτα να μουλιάσει.
- Μετά τον καθαρισμό της γάστρας και πριν από τη χρήση της, αλείψτε την με λίγο ουδέτερο μαγειρικό λάδι.

Λάβετε υπόψη σας τα εξής κατά τη χρήση του εξαρτήματος Saft-O-Matik:

- Γεμίστε το Saft-O-Matik το πολύ με 150 ml υγρού.
- Μην τοποθετείτε στο Saft-O-Matik υγρά με σβόλους (π.χ. τα οποία περιέχουν μεγάλα κομμάτια μурωδικών ή λαχανικών κλπ.) ή τα οποία έχουν την τάση να καραμελώνουν πολύ (όπως μέλι, σιρόπι, λικέρ, κλπ.).
- Εάν είναι απαραίτητο, προσθέστε τον ζωμό αφού πρώτα τον περάσετε από ένα λεπτό σουρωτήρι. Διαλύστε πρώτα πλήρως τη ζάχαρη, το μέλι, το σιρόπι και τα λικέρ, π.χ. σε νερό/κρασί ή χρησιμοποιήστε αυτά τα υγρά για να τα αραιώσετε (τουλάχιστον σε αναλογία 1:2).



## *Πληροφορίες για τις γάστρες από ανοξείδωτο ασάλι*

- Πλύνετε σχολαστικά τη γάστρα (και τα εξαρτήματά της) πριν από την πρώτη χρήση. Με αυτόν τον τρόπο θα αφαιρεθούν τυχόν υπολείμματα στιλβωτικής σκόνης και βρωμιάς. Μετά τη χρήση συνιστούμε επίσης να καθαρίσετε τη γάστρα με το ειδικό Στιλβωτικό Υγρό για ανοξείδωτο ασάλι της Fissler.
- Οι γάστρες από ανοξείδωτο ασάλι είναι κατάλληλες για πλυντήριο πιάτων. Όταν πλένετε τη γάστρα σας στο πλυντήριο πιάτων, να χρησιμοποιείτε μόνο συμβατικά προϊόντα καθαρισμού στη δοσολογία που συνιστά ο κατασκευαστής. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ βιομηχανικά προϊόντα καθαρισμού ή άλλα προϊόντα υψηλής συμπύκνωσης. Τυχόν αποχρωματισμός που μπορεί να παρουσιαστεί με την πάροδο του χρόνου στις λαβές ή τον πάτο, δεν επηρεάζει τη λειτουργικότητα της γάστρας σας.
- Για να την καθαρίσετε στο χέρι, χρησιμοποιήστε απλώς ζεστό νερό με κοινό υγρό πιάτων και πανί, σφουγγάρι ή μαλακή βούρτσα. Στη συνέχεια, στεγνώστε αμέσως για να αποφύγετε το σχηματισμό κηλίδων. Μην χρησιμοποιείτε σκληρά αντικείμενα, σύρμα ή καθαριστικά σε σκόνη που χαράζουν. Μουλιάστε προηγουμένως τα επίμονα υπολείμματα φαγητού για να μαλακώσουν. Μπορείτε να απομακρύνετε τα επίμονα υπολείμματα φαγητού με το Στιλβωτικό Υγρό για ανοξείδωτο ασάλι της Fissler.
- Χρησιμοποιώντας το Στιλβωτικό Υγρό για ανοξείδωτο ασάλι της Fissler μπορείτε να διατηρήσετε τη λάμψη του σκεύους σας. Το προϊόν αυτό είναι επίσης ιδανικό για την αφαίρεση λευκών ή ιριδιζόντων αποχρωματισμών.
- Δυναμώστε τη φωτιά στη μέγιστη ρύθμιση της εστίας σας μόνο για να ζεστανέτε τη γάστρα.
- Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση, μη ζεσταίνετε τη γάστρα στην υψηλότερη θερμοκρασία για περισσότερο από δύο λεπτά χωρίς να περιέχει φαγητό ή υγρό. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης μπορεί να αποχρωματιστεί ο πάτος. Ωστόσο, κάτι τέτοιο δεν επηρεάζει τη λειτουργία της γάστρας. Σε περίπτωση υπερβολικής υπερθέρμανσης μπορεί να λιώσει το αλουμίνιο στον πάτο και να υγροποιηθεί. Σε αυτήν την περίπτωση μην μετακινείτε ποτέ τη γάστρα από την εστία, για να αποφύγετε την πρόκληση εγκαυμάτων από το υγροποιημένο αλουμίνιο. Σβήστε την εστία και αφήστε τη γάστρα να κρυώσει πάνω της.

## *Τρόποι μαγειρέματος στη γάστρα σας Fissler*

### **Ψήσιμο:**

#### Στο φούρνο:

Τοποθετήστε την κλειστή γάστρα που περιέχει το κρέας με λίγα υγρά στο φούρνο. Συμβουλευτείτε τις οδηγίες λειτουργίας του φούρνου σας για να διαπιστώσετε εάν πρέπει να ξεκινήσετε το μαγείρεμα σε κρύο ή προθερμασμένο φούρνο. Κατά το μαγείρεμα του φαγητού σας θα δημιουργηθεί ατμός στη γάστρα, δημιουργώντας τις ιδανικές συνθήκες ψησίματος.

### Μυστικά μαγειρικής:

- Προκειμένου να ροδίσει τέλεια, μπορείτε είτε να σοτάρετε πρώτα το φαγητό μέχρι να ροδίσει στην εστία είτε να αφαιρέσετε πλήρως το καπάκι της γάστρας έτσι ώστε το φαγητό να ροδίσει ή να γκρατιναριστεί πλήρως.

### Στην εστία:

Ζεστάνετε την άδεια γάστρα σε μέτρια θερμοκρασία, στην περίπτωση της γάστρας από ανοξείδωτο ασάλι έως ότου οι σταγόνες νερού που ψεκάζονται στην επιφάνεια τηγανίσματος να σχηματίζουν διαφανείς φυσαλίδες. Να ζεσταίνετε πάντα πρώτα τη γάστρα, στη συνέχεια, να προσθέσετε το λάδι και στο τέλος, το φαγητό. Χαμηλώστε τη φωτιά κατά το ρόδισμα: γυρίστε το φαγητό μόνο όταν ξεκολλάει από τον πάτο.

### Μυστικά μαγειρικής:

- Το φαγητό θα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου.
- Αφού αποσύρετε τη γάστρα, αφήστε τη για 5-10 λεπτά. έτσι ώστε οι χυμοί του κρέατος να εξαπλωθούν σε όλο το ψητό.

## **Βράσιμο:**

### Στο φούρνο:

Το φαγητό θα πρέπει να ροδίσει στο φούρνο. Με αυτόν τον τρόπο θα ροδίσει ομοιόμορφα. Επίσης, τα αρώματα αναπτύσσονται ιδανικά κατά τη διάρκεια του ροδίσματος. Στη συνέχεια, προσθέστε τα υγρά στη γάστρα, τοποθετήστε το καπάκι και τοποθετήστε τη στο φούρνο για να σιγοβράσει το φαγητό.

### Στην εστία:

Το φαγητό ροδίζει στη γάστρα με χρήση λαδιού, στη συνέχεια προστίθεται το υγρό και το μαγείρεμα γίνεται με το καπάκι τοποθετημένο πάνω στη γάστρα. Αυτός ο τρόπος μαγειρέματος είναι ιδανικός για κομμάτια κρέατος από το λαιμό και τον ώμο, γκούλας ή ρολά με λάχανο.

## **Μαγείρεμα στον ατμό:**

Μαγείρεμα μέσα στους ίδιους τους χυμούς του φαγητού με προσθήκη λαδιού και υγρών σε κλειστή γάστρα. Ιδανικό για ευαίσθητα λαχανικά, φρούτα, ψάρι και κρέας. Η γάστρα θα πρέπει να είναι κλειστή για να μαγειρευτεί το φαγητό στον ατμό.

### Μυστικά μαγειρικής:

Όταν το φαγητό περιέχει λίγο νερό (π.χ. Λαχανάκια Βρυξελλών), προσθέστε υγρό.

- Ο συμπυκνωμένος ατμός μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την προετοιμασία σάλτσας.

### **Τηγάνισμα (γάστρα από ανοξείδωτο ασάλι):**

Όταν η γάστρα χρησιμοποιείται για τηγάνισμα, γεμίστε τη το πολύ μέχρι το ένα τρίτο με λάδι για να τη ζεστάνετε. Χρησιμοποιείτε μόνο λάδι ή φυτικά λίπη υψηλών θερμοκρασιών. Βυθίστε ένα ξύλινο chopstick ή τη λαβή μιας ξύλινης κουτάλας στο λάδι - εάν σχηματίζονται μικρές φουσκάλες, το λάδι είναι καυτό. Ρίξτε το φαγητό που θέλετε να τηγανίσετε στο καυτό λάδι. Για να αποφύγετε την πτώση της θερμοκρασίας, μην ρίχνετε μεγάλες ποσότητες στο λάδι ταυτόχρονα. Αναποδογυρίζετε τα κομμάτια καθώς τηγανίζονται, βγάλτε τα από τη φωτιά με μια τρυπητή κουτάλα και τοποθετήστε τα πάνω σε χαρτί κουζίνας. Μην χρησιμοποιείτε το καπάκι κατά το τηγάνισμα και αποφύγετε την υπερθέρμανση του λαδιού (μέγιστη θερμοκρασία 200°C).

### **Γκρατινάρισμα:**

Περίπου 5 λεπτά πριν από το τέλος του χρόνου μαγειρέματος, γκρατινάρετε σύντομα το φαγητό χρησιμοποιώντας το γκριλ σε υψηλή θερμοκρασία.

Το φαγητό, για παράδειγμα, μπορεί να γκρατιναριστεί με τυρί.

Με την αντικαταστάση της γάστρας μπορείτε να γκρατινάρετε φαγητό σε θερμοκρασία έως και 220°C χρησιμοποιώντας τη ρύθμιση θερμότητας επάνω και κάτω ή φούρου ρομπότ. Μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία γκριλ καθώς ενδέχεται να φθείρει την επίστρωση.

### **Καπνιστό φαγητό (γάστρα από ανοξείδωτο ασάλι):**

Στρώστε αλουμινοχαρτο στη γάστρα και πασπαλίστε 2-3 mm τεμαχίδια ξύλου στη βάση (διευκολύνει το καθάρισμα αργότερα). Τοποθετήστε το καπάκι και ζεστάνετε τη γάστρα σε μέτρια θερμοκρασία. Μόλις δημιουργηθεί καπνός - θα τον μυρίσετε - τοποθετήστε το φαγητό στο καλάθι μαγειρέματος (π.χ. καλάθι ατμού), τοποθετήστε το στη γάστρα και σκεπάστε με το καπάκι. Η διάρκεια του καπνίσματος ενδέχεται να ποικίλλει ανάλογα με το φαγητό. Ακολουθήστε τη συνταγή.

#### Μυστικά μαγειρικής:

- Για να ενισχύσετε τη γεύση, προσθέστε τη φλούδα ενός εσπεριδοειδούς ή φύλλα τσαγιού στα τεμαχίδια ξύλου.
- Τοποθετήστε το κρέας/ψάρι στη γάστρα μετά τη δημιουργία καπνού.
- Χρησιμοποιήστε το καπνιστό φαγητό σε θερμοκρασία δωματίου.

### **Μαγείρεμα στον ατμό:**

Μαγειρεύετε φαγητό στον ατμό χρησιμοποιώντας ένα σκεύος ατμού πάνω από υγρό που βράζει στην κλειστή γάστρα. Αυτή η ήπια μέθοδος μαγειρέματος σημαίνει ότι τα θρεπτικά συστατικά του φαγητού διατηρούνται σε μεγάλο βαθμό. Το μαγείρεμα στον ατμό αποτελεί συνεπώς τον ιδανικό τρόπο μαγειρέματος για λαχανικά, πατάτες, ψάρι και ευαίσθητα κομμάτια κρέατος. Φέρτε το υγρό στη γάστρα σε βρασμό. Τοποθετήστε το φαγητό στο σκεύος και τοποθετήστε το στη γάστρα. Διατηρήστε το βρασμό του υγρού. Το υγρό μπορεί να χρησιμοποιηθεί αργότερα, για παράδειγμα, για σάλτσες.

### Μυστικά μαγειρικής:

- Το φαγητό μπορεί να αποκτήσει αρώματα (χρησιμοποιώντας μυρωδικά, τζίντζερ ή σκόρδο παραδείγματος χάρη) χρησιμοποιώντας υγρά όπως κρασί ή ζωμό αντί για νερό.

## *Εγγύηση*

Σε περίπτωση αιτημάτων στο πλαίσιο της τρέχουσας νόμιμης εγγύησης, εφόσον δεν αναφέρεται κάτι διαφορετικό επιστρέψτε το σκεύος μαζί με την απόδειξη αγοράς στο εμπορικό κατάστημα ή αποστείλετέ το καλά συσκευασμένο στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Fissler Customer Service, Harald-Fissler-Str. 10, D-55768 Hoppstädten-Weiersbach, Tel. + 49 6781 403 100. Η εγγύηση δεν καλύπτει βλάβες που οφείλονται σε ακατάλληλη χρήση ή στη μη τήρηση των οδηγιών χρήσης, π.χ. υπερθέρμανση, αποχρωματισμό, γρατσουνιές, πτώση στο πάτωμα ή ακατάλληλο καθαρισμό ή καθαρισμό στο πλυντήριο πιάτων. Παρομοίως, εξαιρούνται και τα επιφανειακά σημάδια χρήσης.

## *Service*

Μπορείτε να προμηθευτείτε ανταλλακτικό καπάκι από τον τοπικό αντιπρόσωπο της Fissler (κατάλογος αντιπροσώπων στη διεύθυνση [www.fissler.com](http://www.fissler.com)) ή από τα εξειδικευμένα τμήματα των εμπορικών κέντρων. Το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών θα σας παράσχει ευχαρίστως κάθε βοήθεια. Για περισσότερες πληροφορίες ανατρέξτε στη διεύθυνση [www.fissler.com](http://www.fissler.com)

## *Fissler rosto tencereleri ile gurmeler için mükemmel fırın kızartmaları*

Fissler rosto tencerelerini aldığınız için sizi tebrik ederiz. Rosto tencerelerimiz her tür pişirme işleminizi pratik bir şekilde yapmanızı sağlar. Çok iyi ısı özellikleri ve akıllı işlevleri sayesinde yüksek kaliteli malzemeler; gıdaları fırında kızartmanızı, buharda pişirmenizi ve güveç yemekleri yapmanızı sağlar.

Her uygulama için „doğru“ tipte tencereyi seçmelisiniz.- Fissler'in ürün yelpazesi yapışmaz yüzeyli ve paslanmaz çelik olmak üzere iki farklı tip rosto tencerelerini içermektedir.

## *Rosto tencerenizde hazırlayabileceğiniz yemekler:*

- Soslu rostolar (kuzu, dana, kümes hayvanları veya av hayvanları)
- Güveç yemekleri örn. Güveçte pastırmalı kuru fasulye
- Sebze, meyve, balık ya da ince et gibi buharda pişmiş yemekler
- Nefis çorbalar veya soslar
- Kızarmış yemekler; örn. et, sebze, meyve veya makarna
- Graten ve güveçler
- Tütsülenmiş yemekler (18/10 paslanmaz çelik rosto tenceresinde)

## *Tüm rosto tencereleri için genel bilgiler*

- Ellerinizi her zaman uygun şekilde korumanızı öneririz.
- Rosto tencerisini kullanırken tencerenin ocak üzerinde daima sağlam ve ocağı ortalayarak durmasına dikkat edin. Her zaman rosto tenceresinin tabanıyla aynı ya da biraz daha küçük boyutta bir ocak kullanın.
- Kızartma yaparken, yağ taşması ya da sıçramasının neden olduğu yanık riskini önlemek için rosto tenceresinin en fazla üçte birine yağ koyulabilir. Yalnızca yüksek ısıda pişirme yağları veya bitkisel yağ kullanın. Kızartma yaparken kapak kullanmayın ve yağı aşırı ısıtmayın (maks. 200°C).
- Yüksek kaliteli Fissler tabanlarının depoladıkları ısıyı kullanarak enerji tasarrufu sağlamak için, ocağın ısı ayarını zamanında kısip pişme süresi henüz sona ermeden tamamen kapatın.
- Yemeği kendi suyuyla güveç olarak pişirirken her zaman kapağı kapatın.
- Bazı durumlarda, sıkıca kapatılan kapak soğuduğu zaman tenceresinde sıkışabilir. Bunu önlemek için, rosto tencerisini soğumaya bırakmadan önce tencerenin ve kapağın kenarlarını kurulayın. Buna rağmen kapak sıkışiyorsa, rosto tenceresini tekrar ısıtarak düşük basıncı kaldırın.
- Sıcak cam kapağı asla ıslak, soğuk bir tezgahın üzerine koymayın ve sıcaklık şoku kapağa zarar verebileceği için asla soğuk akan suyla soğutmayın.
- Soğuk suya tuz eklemeyin. Bunun yerine, suyun kaynamasını bekleyin ve ardından tuzu karıştırın. Soğuk suya tuz eklemek tencerenin dibinde aşırı miktarda tuz birikmesine sebep olur, bu da paslanmaz çelik rosto tenceresinin tabanında aşınmaya yol açabilir. Paslanmaz çelikteki bu değişiklikler giderilemez de, performansı etkilemezler.

- **Taban:** Rosto tencerenizi tüm geleneksel elektrikli veya gazlı ocaklarda kullanabilirsiniz. Taban ocağınız ile aynı hizadadır ve üst düzey pişirme özellikleri sağlamaktadır. Pişirme sırasında, rosto tencereniz hızlı bir şekilde ısınır, ısıyı tabana eşit bir şekilde dağıtır ve güzelce muhafaza eder. Cookstar ocak tabanlı bir rosto tencereniz varsa veya tabanına basılmış damgada „Induction“ (İndüksiyon) kelimesi yer alıyorsa tencerenizi indüksiyonlu ocak dahil olmak üzere bütün ocak tiplerinde kullanabilirsiniz.
- **İndüksiyonlu ocak:** İndüksiyonlu ocakların yüksek gücü nedeniyle tencerenizin aşırı ısınmasını önlemek için, lütfen ocak üreticinin tarafından yayınlanan talimatlara uyun. Boş ya da en yüksek ayarda olduğunda rosto tencerenizin yanından asla ayrılmayın. Kullanılırken uğultu sesi çıkabilir. Bu sesler teknik nedenlerle duyulur ve ocağınızın ya da tencerenizin arızalı olduğunu göstermez. Tencere her zaman ocağın ortasına konmalıdır. Rosto tenceresinin boyutu her zaman ocağın boyutuyla aynı olmalı ya da ocağın boyutundan daha geniş olmalıdır (tabloya bakın), aksi takdirde ocak rosto tencerenizin tabanını tamamen ısıtmayabilir.

## Etkili taban çapı ve ocak boyutu

Ad	Etkili taban çapı "İndüksiyon"	Ocak boyutu
Paslanmaz çelik rosto tenceresi, yuvarlak, Ø 24cm	231 mm	220 mm
Paslanmaz çelik rosto tenceresi, yuvarlak, Ø 28cm	264 mm	220 mm
Paslanmaz çelik rosto tenceresi, oval	310x179 mm	180 mm

- **Cam seramik pişirme alanı:** Cam seramik pişirme alanında çizikleri önlemek için, ocak üzerinde yerini değiştirirken rosto tencerenizi her zaman kaldırın. Diğer durumlarda gerçekleşebilecek hasarlardan Fissler sorumlu değildir.

## Yapışmaz yüzeyli rosto tencerelerine ilişkin bilgiler

- Rosto tenceresini (ve aksesuarlarını) ilk kez kullanmadan önce iyice yıkayın, ardından iki dakika boyunca içinde su kaynatın.
- **Daha sonraki kullanımlarda:** Rosto tenceresi çok az katı/sıvı yağ ile yağlayın (kağıt havlu ile 3-4 damla).
- Rosto tenceresi yapışmaz bir kaplamaya sahipse, asla içindeki yiyecekleri bıçakla kesmeyin ve içinde keskin uçlu gereçler kullanmayın.
- Her zaman tahta, silikon ya da plastikten yapılmış kaşık ve spatulalar kullanın. Fissler „comfort“ spatulasını kullanmanızı öneriyoruz.
- Aşırı ısınmayı önlemek için, yapışmaz yüzeyli rosto tenceresini ısıtırken başından ayrılmayı veya en yüksek ayarda ısıtmayın. Tencereyi her zaman orta sıcaklıkta ısıtın.
- Tencereyi fırında kullanırken, fırını 220°C'den fazla ısıtmayın ve fırının ızgara özelliğini kullanmayın. Rosto tenceresinin aşırı ısınması, yapışmayı önleyici etkiyi kötü yönde etkiler ve kaplama yüzeyin yanmasına ve duman

oluşumuna neden olabilir. Bu durumda ısıtma fonksiyonunu kapatın, gerekirse fırının kapağını açın ve ilgili mekânı iyice havalandırın.

- Rosto tencerenizin uzun ömürlü olmasını sağlamak için, sıcak suda bulaşık deterjanı ve yumuşak bir sünger kullanarak tencerenizi elle yıkamanızı öneriyoruz. Çizme ihtimali olan veya ovalama gerektiren temizleme malzemeleri kullanmayın.
- Deterjan, malzemeye veya yapışmaz kaplamaya zarar verebileceğinden rosto tenceresini bulaşık makinesinde yıkamamalısınız.
- Rosto tenceresini temizledikten sonra ve kullanmadan önce, çok az miktarda pişirme yağı ile yağlayın.
- Rosto tenceresinin içinde tuzlu ya da asitli yiyecekler saklamayın, bu gibi yiyecekleri uygun kase ya da kaplarda saklayın. Bunun yapılmaması kaplamaya zarar verebilir.

### **Fissler country saftomat® için ek bilgiler**

- Fissler Saft-O-Matik fırınlanan/pişirilen yemeğin tadını tamamen yayararak, yemeklerinizin sulu ve aromatik olmasını sağlar.
- Fırınlanacak eti ya da pişirilen diğer yiyecekleri sulu ve aromatik tutmak için iki önemli nokta vardır:
  1. Et kızardıktan sonra, kısık ateşte yavaşça pişirilmelidir.
  2. Aromatik bir şekilde pişmesini sağlamak ve kurumasını önlemek için kızartılan/pişirilen yemeğe yeterli miktarda sıvı eklenmelidir.

#### **Bunu yapmak çok kolaydır:**

- Et kahverengileştikten sonra, kapağı açın ve Saft-O-Matik'in içine et suyu, bulyon, şarap ya da başka bir çeşnili sıvı dökün.
- Genellikle Saft-O-Matik'in bir kez doldurulması yeterlidir. Ancak pişirme süresi 45 dakikayı aşarsa, Saft-O-Matik'i yeniden doldurmak gerekebilir. Bu, pişirilen yemeğin ne kadar sıvı içerdiğine ve ısı ayarına bağlıdır.
- Örneğin, fırında pişirme işlemi sırasında Saft-O-Matik'in yeniden doldurulması gerektiğinde, fırın eldivenlerini takın ve rosto tenceresini fırının önüne çekin ve ardından tencereyi açmadan sıvıyı oluğa dökün. İşte bu kadar!
- Rosto tencereniz Saft-O-Matik olmadan çorbalar, güveçler, hamur işleri vb. için de kullanılabilir.
- Yemeğe tereyağı serpilmesi gerekiyorsa, tek yapmanız gereken Saft-O-Matik'in oluğuna az miktarda tereyağı eklemektir. Tereyağı eriyip yavaşça yemeğin üzerine sıçrayacaktır.

#### **Temizlik ve bakım:**

- Kullanımdan sonra, rosto tenceresini, kapağı ve Saft-O-Matik'i sıcak bulaşık suyu kullanarak hemen yıkayın ve ardından kurulayın.
- Saft-O-Matik aşırı derecede kirliyse, metal tutucuyu kapaktan çekin ve parçaları ayrı ayrı temizleyin. Bunu yapmak için bulaşık makinesi de kullanabilirsiniz. Çok kirliyse, kaynayan suya bir paket kabartma tozu ekleyin ve Saft-O-Matik'i bu su içinde gece boyunca bekletin.

- Rosto tenceresini temizledikten sonra ve tekrar kullanmadan önce, çok az miktarda pişirme yağı ile yağlayın.

*Lütfen Saft-O-Matik'i kullanırken aşağıdakilere dikkat edin:*

- Saft-O-Matik'i en fazla 150 ml sıvı ile doldurun.
- Saft-O-Matik'in içine katı maddeler içeren sıvılar (örn. büyük ot veya sebze parçaları içeren) veya karamelize olabilecek sıvılar (bal, şurup, likör, vb.) dökmeyin.
- Gerekirse, et sularını veya bulyonları ince bir süzgeçten geçirip dökün. Şeker, bal, şurup ve likörleri önceden su, şarap vb. sıvıların içinde tamamen çözün ya da seyreltmek için bu sıvıları (en az 1/2 oranında) kullanın.

## *Paslanmaz çelik rosto tencerelerine ilişkin bilgiler*

- Rosto tenceresini (ve aksesuarlarını) ilk kez kullanmadan önce iyice yıkayın. Bu, parlaticı toz kalıntılarını ve ufak kirleri yok edecektir. Ayrıca kullanımdan sonra, rosto tencerenizi Fissler Stainless Steel Care (Paslanmaz Çelik Bakım) ile temizlemenizi öneririz.
- Paslanmaz çelik rosto tencereleri bulaşık makinesinde yıkanabilir. Bulaşık makinesinde yıkayıp temizleme işlemi için, sadece evlerde kullanılan temizlik malzemeleri kullanın ve temizlik malzemesi üreticisinin önerdiği dozaja dikkat edin. Endüstriyel bulaşık deterjanları veya aşırı yoğunlaştırılmış temizleyiciler kullanmayın. Kulplarda ve tabanda zamanla oluşan renk değişiklikleri tencerenizin işlevini etkilemez.
- Elle temizlemek için, normal bulaşık sıvısı ve bez, sünger ya da yumuşak fırça ile birlikte sıcak su kullanın. Daha sonra su lekesi kalmaması için hemen kurulayın. Sert nesnelere, bulaşık teli veya ovma tozu kullanmayın. İnatçı yemek artıklarını önceden suda bekletin. İnatçı yemek artıklarını Fissler Stainless Steel Cleaner (Paslanmaz Çelik Temizleyici) ile çıkarabilirsiniz.
- Fissler Stainless Steel Care (Paslanmaz Çelik Bakım) kullanarak kalıcı parlaklık elde edebilirsiniz. Bu bakım maddesi, beyaz veya gökkuşağı renginde renk değişimlerini temizlemek için de uygundur.
- Rosto tenceresini ısıtmak için ocağınızın ısısını en üst seviyeye getirin.
- Aşırı ısınmayı önlemek için rosto tencerenizi yemek ya da sıvı içermediği zaman en yüksek ayarda iki dakikadan fazla ısıtmayın. Aşırı ısınma durumunda tabanın renginde değişiklikler olabilir. Ancak bu durum tencerenin işlevini olumsuz etkilemez. Olağandışı aşırı ısınma durumlarında, tabandaki alüminyum eriyip sıvı haline dönüşebilir. Bu durumda, sıvı alüminyumun yanmalara sebep olmasını önlemek için, tencereyi kesinlikle ocaktan indirmeyin. Ocağı kapatın ve tencerenin ocak üzerinde soğumasına izin verin.



## *Fissler rosto tencerenizde hazırlık yöntemleri*

### **Pişirme:**

#### Fırında:

Et ve bir miktar sıvı içeren kapalı rosto tencerisini fırına koyun. Pişirmeye soğuk ya da önceden ısıtılmış fırında mı başlamanız gerektiğini görmek için lütfen kullanım talimatlarını inceleyin. Tencere içinde oluşan yemeğinizin buharı, ideal pişirme ortamını oluşturacaktır.

#### Hazırlık ipuçları:

- İdeal kızarmayı sağlamak için, pişirilecek yiyeceği ilk önce ocakta kızartın ya da yemeği tamamen kızartmak veya gratenlemek için rosto tencerisinin kapağını çıkartın.

#### Ocakta:

Boş rosto tencerisini orta sıcaklığa getirin, paslanmaz çelik rosto tenceresi kullanılırken ise, kızartma yüzeyine damlatılan su damlacıkları kızartma yüzeyinde baloncuk oluşturma kadar bekleyin. Her zaman ilk önce rosto tencerisini ısıtın, ardından yağı ve en son olarak da yemeğin tümünü ekleyin. Kızartma sırasında sıcaklığı düşürün, yalnızca yemek kendini saldığı anda yemeği çevirin.

#### Hazırlık ipuçları:

- Yemek oda sıcaklığında olmalıdır
- Kızartılan eti çıkardıktan sonra, 5-10 dakika bekletin, böylece et kendi suyunu bir kez daha salacaktır.

### **Güveç:**

#### Fırında:

Yiyecek ocak üstünde kızartılmalıdır. Bu, yiyeceğin eşit oranda pişmesini sağlar. Ayrıca, kızartma sırasında aromalar ideal şekilde oluşur. Ardından sıvıyı tencereye dökün, kapağı kapatın ve pişmesi için fırına yerleştirin.

#### Ocakta:

Yiyecek, yağ kullanılarak kızartılır, ardında sıvı eklenir ve pişirme işlemi kapak kapalı şekilde gerçekleşir. Bu hazırlama yöntemi gerdan ve omuz etleri, gulaş ya da lahanasarmaları için idealdir.

### **Buharda pişirme:**

Kapalı rosto tenceresinde yağ ve su ilavesi ile yiyecekleri kendi sularında pişirme. Lezzetli sebzeler, meyveler, balık ve et için idealdir. Yemeğin buharda pişmesi için tencere kapalı olmalıdır.

#### Hazırlık ipuçları:

- Yiyecek çok az su içeriyorsa (örn. Brüksel lahanası gibi), sıvı ekleyin.
- Yoğunlaşan su daha sonra sos hazırlama için kullanılabilir.

### **Kızartma (paslanmaz çelik rosto tenceresi):**

Tencere kızartma için kullanılacağı zaman, tencerenin en fazla üçte birini yağ ile doldurun ve ısıtın. Yalnızca yüksek ısıda pişirme yağları veya bitkisel yağ kullanın. Yağın içine ahşap şiş ya da tahta bir kaşığı sapını batırın, küçük baloncuklar çıkıyorsa yağ kızmış demektir. Kızartılacak yemeği kızgın yağa atın. Sıcaklığın düşmesini önlemek için, bir seferde çok fazla miktar eklemeyin. Kızardıklarında parçaları döndürün, bir kevgir yardımıyla tencereden alın ve kağıt havlu üzerine yerleştirin. Kızartma yaparken kapak kullanmayın ve yağı aşırı ısıtmayın (maks. 200°C).

### **Gratenleme:**

Pişirme süresi bitmeden yaklaşık 5 dakika önce yemeği en yüksek sıcaklıkta kısa süre pişirerek gratenleyin. Yemek, peynir ile gratenlenebilir.

Koruyucu tabakalı rosto tenceresi ile, üst ve alt ısıtmalı ya da konveksiyonel fırın kullanarak yiyeceklerinizi en fazla 220°C'de gratenleyebilirsiniz. Kaplamaya zarar verebileceği için lütfen ızgara özelliğini kullanmayın.

### **Tütsüleme (paslanmaz çelik rosto tenceresi):**

Rosto tenceresini alüminyum folyo ile kaplayın ve tabana 2-3 mm tütsüleme malzemesi serpin (daha sonra temizlemek daha kolay olur). Kapağı kapatın ve rosto tenceresini orta ateşte ısıtın. Tütsü oluştuğunda (kokusunu alacaksınız), yiyeceği aparata koyun (örn. buharlı pişirme aparatı), aparatı tencereye koyun ve kapağı kapatın. Tütsüleme süresi yemeğe göre değişiklik gösterebilir. Tarife bağlı kalın.

#### Hazırlık ipuçları:

- Lezzeti arttırmak için tütsülenmiş yemeğe narenciye kabuğu ya da çay ekleyin.
- Rosto tenceresine eti/balığı yalnızca duman oluştuğundan sonra yerleştirin.
- Yalnızca oda sıcaklığındaki tütsülenmiş yiyeceği kullanın.

### **Buharda pişirme:**

Yiyeceği, kapalı tencerede kaynayan sıvının üzerindeki bir buharlı pişirme aparatı kullanarak pişirirsiniz. Bu buharda hazırlama yöntemi sayesinde yiyecekteki besin değerleri büyük ölçüde korunmuş olur. Buharda pişirme sebze, patates, balık ve ince et dilimlerinin hazırlanması için ideal bir yöntemdir. Kaynayacak sıvıyı tencerenin içine dökün. Yiyeceği aparata koyun ve bunu tencereye yerleştirin. Sıvıyı kaynama sıcaklığında tutun. Sıvı, daha sonra sos hazırlamak gibi amaçlar için kullanılabilir.

#### Hazırlık ipuçları:

- Su yerine şarap veya et suyu gibi sıvılar kullanılarak yiyeceğe aroma verilebilir (ot, zencefil, sarımsak vs. kullanarak) .

## Garanti

Kusur halinde komple ürünü kasa fişi/fatura ve bu garanti belgesiyle birlikte uygun şekilde ambalajlanmış olarak doğrudan Fissler müşteri hizmetleri departmanına göndermenizi rica ederiz: Harald-Fissler-Str. 10, D-55768 Hoppstädten-Weiersbach, Almanya, Tel. +49 6781-403 100. Aşırı ısınma, renk değişimi, çizikler, yere düşme veya yanlış yapılan temizleme ya da bulaşık makinesinde yıkama gibi kullanıma aykırı durumlardan ya da kullanım talimatlarına uymamaktan kaynaklanan hasarlar garanti kapsamı dışındadır. İşlevsel olmayıp, sadece görünüşle ilgili olan kullanım izleri de garanti kapsamına girmez.

## Servis

Yedek kapağı, Fissler ürünleri satan yetkili satış noktanızdan (satıcı listesi için bkz. [www.fissler.com](http://www.fissler.com)) veya büyük marketlerin ilgili ürünleri satan bölümlerinden satın alabilirsiniz. Müşteri Hizmetleri Departmanımız da size yardımcı olmaktan memnuniyet duyacaktır. [www.fissler.com](http://www.fissler.com) adresinde daha fazla bilgiye ulaşabilirsiniz.

## *Идеальное жаркое для гурманов: жаровни Fissler*

Поздравляем вас с приобретением новой жаровни Fissler. С нашими жаровнями вы сможете в полной мере насладиться практичным приготовлением жареных блюд. Благодаря очень хорошим тепловым характеристикам и интеллектуальным свойствам высококачественных материалов вы сможете жарить продукты, тушить их, готовить на пару и многое другое.

«Правильная посуда» для любого применения — в ассортименте Fissler есть жаровни с антипригарным покрытием и жаровни, изготовленные из нержавеющей стали.

## *Блюда, которые можно приготовить в жаровне:*

- сочное жаркое (свинина, говядина, домашняя птица или дичь);
- тушеные блюда, например, гуляш;
- деликатесы на пару, например, овощи, фрукты, рыба или изысканное мясо;
- вкусные супы и соусы;
- жареная пища, например, мясо, овощи, фрукты или макароны;
- запеченные до румяной корочки блюда и запеканки;
- копченые продукты (в жаровне, изготовленной из нержавеющей стали марки 18/10).

## *Общие сведения о жаровнях*

- Рекомендуем всегда надлежащим образом защищать свои руки.
- При использовании жаровни следите за тем, чтобы она устойчиво стояла на плите, точно над источником тепла. Всегда пользуйтесь нагревательным элементом того же или несколько меньшего размера, чем основание жаровни.
- Чтобы избежать возгорания вследствие выкипания или разбрызгивания растительного масла в процессе обжаривания, не наполняйте жаровню растительным маслом больше чем на треть. Используйте только растительное масло, выдерживающее высокую температуру. Не накрывайте жаровню крышкой при обжаривании и не перегревайте масло (максимум 200 °C).
- Для экономии энергии можно использовать тепло, накопленное в высококачественном основании Fissler — просто заблаговременно уменьшайте нагрев и выключайте плиту еще до окончания времени приготовления.
- Во время тушения всегда накрывайте жаровню крышкой.
- В отдельных случаях плотно закрытая крышка может прилипнуть к жаровне в процессе охлаждения. Во избежание этого вытрите насухо края жаровни и крышки, прежде чем они начнут остывать. Если крышка, несмотря на это, все же прилипнет, выровняйте давление, нагревая жаровню снова.

- Никогда не кладите горячую стеклянную крышку на влажный холодный кухонный стол и никогда не охлаждайте ее под струей холодной воды, поскольку резкий перепад температур может привести к ее повреждению.
- Не кладите соль в холодную воду. Вместо этого дождитесь, когда закипит вода, а затем добавьте соль. Добавление соли в холодную воду может привести к высокой концентрации соли у дна, что, в свою очередь, может вызвать образование пятен ржавчины на дне жаровни из нержавеющей стали. Такие изменения в нержавеющей стали устранить невозможно, однако они никак не сказываются на характеристиках жаровни.
- **Дно:** Жаровню можно использовать на всех стандартных электрических или газовых плитах. Дно ровно расположено на нагревательной поверхности, гарантируя первоклассное качество приготовления. В процессе готовки жаровня быстро нагревается, тепло равномерно распределяется по дну и прекрасно удерживается жаровней. Если у вас жаровня с универсальным дном cookstar или если на оттиске в ее основании есть слово Induction (Индукционная), она подходит для всех типов плит, включая индукционные.
- **Индукционные варочные панели.** Чтобы избежать перегрева и повреждения посуды из-за мощного источника тепла индукционных плит, изучите инструкции по использованию, предоставленные производителем плиты. При нагреве жаровни никогда не оставляйте ее без присмотра, не нагревайте без продуктов и не используйте максимальный уровень нагрева. В процессе использования может появиться характерный звук. Этот звук возникает по техническим причинам и не свидетельствует о дефекте плиты или посуды. Посуду следует всегда ставить на источник тепла по центру. Размер жаровни должен быть не меньше размера нагревательной поверхности (см. таблицу), в противном случае вполне возможно, что нагревательная поверхность будет нагревать дно жаровни не полностью. Диаметр дна и размер нагревательной поверхности

### *Диаметр дна и размер нагревательной поверхности*

Название	Диаметр дна для индукционных плит	Размер нагревательной поверхности
Жаровня из нержавеющей стали, круглая, диаметр 24 см	231 мм	220 мм
Жаровня из нержавеющей стали, круглая, диаметр 28 см	264 мм	220 мм
Жаровня из нержавеющей стали, овальная	310x179 мм	180 мм

- *Стеклокерамическая поверхность плиты.* Чтобы на стеклокерамической поверхности плиты не остались царапины, перед перемещением жаровни в другое место всегда поднимайте ее над поверхностью плиты. Компания Fissler не несет ответственность за повреждения, которые могут возникнуть в противном случае.

## *Сведения для жаровен с антипригарным покрытием*

- Перед первым использованием тщательно вымойте жаровню (и принадлежности), а затем прокипятите в ней воду в течение двух минут.
- *При повторном использовании:* Смажьте жаровню небольшим количеством животного жира или растительного масла (нанесите 3-4 капли масла на бумажное полотенце и протрите им жаровню).
- Если жаровня с антипригарным покрытием, в ней нельзя ничего резать ножом или использовать острые предметы.
- Следует всегда пользоваться деревянными, силиконовыми и пластиковыми кухонными ложками и лопатками. Рекомендуем использовать пластиковую лопатку comfort производства Fissler.
- Во избежание перегрева никогда не нагревайте жаровню с антипригарным покрытием без присмотра или на максимальном уровне нагрева. Всегда используйте для нагрева средний уровень.
- При использовании жаровни в духовке не нагревайте ее до температуры выше 220 °C и не используйте функцию гриля. Перегрев жаровни отрицательно влияет на антипригарные свойства и может привести к прогоранию антипригарного покрытия и образованию дыма. В этом случае отключите нагрев, откройте дверцу духовки и полностью проветрите комнату.
- Для длительного срока службы жаровни мы рекомендуем мыть ее вручную теплой водой с моющим средством и мягкой губкой. Не используйте абразивные средства для чистки и металлические губки.
- Не ставьте жаровню в посудомоечную машину, поскольку используемые в ней моющие средства могут повредить материал и антипригарное покрытие.
- После очистки жаровни и перед ее использованием смажьте ее небольшим количеством кулинарного жира.
- Не храните соленые или кислые продукты в жаровне. Перекладывайте их в подходящую миску или контейнер для хранения. Несоблюдение этой инструкции может привести к повреждению покрытия.

### **Дополнительные сведения для Fissler country saftomat®**

- Система Fissler Saft-O-Matik обеспечивает полностью автоматическое сбрызгивание жаркого или другой готовящейся пищи, благодаря чему блюда становятся сочным и ароматными.
- Чтобы жаркое или другая пища получились максимально сочными и ароматными, важно соблюдать две следующие рекомендации.

1. После обжаривания мяса, его нужно оставить готовиться при постоянной температуре.
2. В жаркое или другую пищу нужно добавить достаточное количество жидкости, чтобы сохранить аромат и избежать пересушивания блюда.

#### Это очень просто.

- После обжаривания мяса снимите крышку и долейте бульон, вино, отвар или любую другую приправленную жидкость в систему Saft-O-Matik.
- Обычно, систему Saft-O-Matik достаточно заполнить один раз. Однако если время приготовления превышает 45 мин, возможно, систему Saft-O-Matik нужно будет заполнить снова. Это зависит от количества жидкости, содержащейся в готовящейся пище, а также уровня нагрева.
- Если, к примеру, в систему Saft-O-Matik нужно долить жидкость в процессе приготовления в духовке, наденьте рукавицы, достаньте жаровню из духовки, а затем долейте жидкость через отверстие, не открывая жаровню, — вот и все!
- Конечно, жаровню можно также использовать без системы Saft-O-Matik, например для приготовления супов, рагу, кондитерских изделий и т. п.
- Если продукты нужно взбрызгивать сливочным маслом, нужно просто положить кусочек масла на отверстие системы Saft-O-Matik. Масло растает и будет медленно разбрызгиваться на продукты.

#### Уход и чистка

- После использования как можно скорее очищайте жаровню, крышку и систему Saft-O-Matik, смыв с них остатки пищи горячей водой, а затем просушите их.
- Если система Saft-O-Matik слишком грязная, просто извлеките металлический фиксатор из крышки и почистите части отдельно. Для этого можно также воспользоваться посудомоечной машиной. Если она слишком грязная, добавьте пакетик соды в кипящую воду, а затем замочите в этом растворе крышку Saft-O-Matik на ночь.
- После очистки жаровни и перед ее повторным использованием смажьте ее небольшим количеством кулинарного жира без вкуса и запаха.

#### При использовании системы Saft-O-Matik придерживайтесь следующих указаний.

- Заливайте в систему Saft-O-Matik не больше 150 мл жидкости.
- Не вливайте в систему Saft-O-Matik жидкость с комками (например, жидкости, содержащие крупные куски трав или овощей и т. п.) или склонные к сильной карамелизации (такие как мед, сироп, ликеры и т. п.).
- При необходимости процедите предварительно отвары или бульоны через очень мелкое сито. Полностью растворяйте сахар, мед и ликеры перед использованием, например в воде или в вине, или разведите их этими жидкостями (как минимум, в соотношении 1:2).

## *Сведения для жаровен из нержавеющей стали*

- Перед первым применением тщательно вымойте жаровню (и принадлежности). Это позволит удалить все мелкие загрязнения и остатки пыли, образующейся при полировке. Рекомендуем также чистить жаровню после использования средством для ухода за нержавеющей сталью Fissler.
- Жаровню из нержавеющей стали можно мыть в посудомоечной машине. При мытье жаровни в посудомоечной машине используйте только обычные бытовые средства в рекомендуемых производителем дозах. Ни в коем случае не используйте промышленные моющие средства или высококонцентрированные чистящие вещества. Со временем цвет ручки и основания может измениться, но это не окажет никакого влияния на рабочие характеристики жаровни.
- Чтобы очистить жаровню вручную, просто вымойте ее горячей водой с обычным средством для мытья посуды, тряпкой, губкой или мягкой щеткой. А затем сразу же высушите ее, чтобы на ней не остались пятна от воды. Не пользуйтесь твердыми предметами, металлической мочалкой или абразивным порошком. Чтобы отмыть сильно прилипшие остатки пищи, сначала замочите жаровню. Прилипшие остатки пищи можно отмыть средством для ухода за нержавеющей сталью Fissler.
- Это средство позволяет добиться устойчивого блеска. Оно также идеально подходит для удаления белого или радужного налета.
- Включайте сильный нагрев нагревательной поверхности только для разогрева жаровни.
- Чтобы избежать перегрева, не нагревайте жаровню на максимальной мощности дольше двух минут, если в ней нет продуктов или жидкости. При перегреве основание может изменить цвет. Однако это не повлияет на функциональные свойства жаровни. Иногда, в случае сильного перегрева, алюминиевый слой в основании может начать плавиться и перейти в жидкое состояние. В этом случае ни при каких обстоятельствах не снимайте жаровню с плиты: иначе вы можете обжечься расплавленным алюминием. Выключите источник тепла и дождитесь, пока жаровня остынет на нагревательном элементе.

## *Способы приготовления в жаровне Fissler*

### **Приготовление жаркого**

#### В духовке

Поставьте закрытую жаровню с мясом и небольшим количеством жидкости в духовку. Уточните в инструкции по использованию духовки, нужно ли предварительно нагревать духовку перед началом приготовления. В процесс готовки в жаровне образуется пар, создающий идеальную атмосферу для приготовления.



### Советы по приготовлению

- Для идеальной прожарки нужно либо предварительно обжарить продукты, из которых готовится жаркое, на плите, либо снять крышку с жаркого, чтобы блюдо полностью зажарилось или подрумянилось.

### На плите

Нагрейте пустую жаровню при средней температуре. В случае использования жаровни из нержавеющей стали — пока капли воды, разбрызганной на поверхность для жарки, не соберутся в горошинки. Сначала следует разогреть жаровню, затем добавить растительное масло и, наконец, все продукты. Во время обжаривания снизьте уровень нагрева. Переворачивайте продукты, только когда они отстанут сами.

### Советы по приготовлению

- Продукты должны быть комнатной температуры.
- Выложив жаркое, оставьте его на 5–10 мин, чтобы оно снова пропиталось мясным соком.

## **Тушение**

### В духовке

Продукты следует обжарить на плите. Тогда продукты подрумянятся со всех сторон. Кроме того, во время обжаривания создаются идеальные условия для образования аромата. Затем влейте в жаровню жидкость, накройте ее крышкой и поставьте в духовку для тушения.

### На плите

Продукты обжариваются в жаровне на растительном масле, затем добавляется жидкость и жаркое продолжает готовиться с открытой крышкой. Этот метод приготовления идеально подходит для вырезки с шеи и лопатки, гуляша или голубцов.

## **Приготовление на пару**

Приготовление пищи в собственном соку с добавлением растительного масла и жидкости в закрытую жаровню. Идеально для нежных овощей, фруктов, рыбы и мяса. Для приготовления пищи на пару жаровня должна быть закрыта.

### Советы по приготовлению

- Если продукты содержат мало воды (например, брюссельская капуста), добавьте жидкость.
- Конденсат можно использовать в качестве основы для приготовления соусов.

## **Обжаривание (жаровня из нержавеющей стали)**

Если жаровня используется для обжаривания, наполните ее растительным маслом не более чем на треть и разогрейте. Используйте только растительное масло, выдерживающее высокую

температуру. Погрузите деревянную палочку или ручку деревянной ложки в растительное масло. Если образуются небольшие пузырьки, это свидетельствует о том, что жир уже достаточно горячий. Опустите продукты для обжаривания в горячее растительное масло. Чтобы избежать снижения температуры, не опускайте в масло сразу много продуктов. Переворачивайте кусочки в процессе обжаривания, за тем достаньте их с помощью шумовки и положите на бумажные полотенца. Не накрывайте жаровню крышкой при обжаривании и не перегревайте масло (максимум 200 °C).

### **Подрумянивание**

Примерно за 5 минут до окончания приготовления слегка подрумяньте пищу при высокой температуре.

Для подрумянивания можно, например, использовать сыр.

В жаровнях с антипригарным покрытием подрумянивать пищу можно при температуре до 220 °C, используя максимальную или более низкую температуру нагрева или конвекционную духовку. Не используйте функцию гриля, так как это может повредить покрытие.

### **Копчение (жаровня из нержавеющей стали)**

Застелите жаровню алюминиевой фольгой и насыпьте на дно слой порошка для копчения толщиной 2–3 мм (это упростит чистку в дальнейшем). Закройте крышку и нагрейте жаровню при среднем уровне нагрева. Как только начнет выделяться дым (вы поймете это по запаху) положите продукты на вставку (например, на перфорированную вставку), поместите их в жаровню и накройте крышкой. Время копчения может отличаться в зависимости от продукта.

Придерживайтесь рецепта.

#### Советы по приготовлению

- Чтобы улучшить вкус, добавьте к порошку для копчения кожуру цитрусовых или чай.
- Мясо или рыбу следует ставить в жаровню только после того, как начнет выделяться дым.
- Продукты для копчения должны быть комнатной температуры.

### **Приготовление на пару**

Для приготовления продуктов на пару используется перфорированная вставка, которая располагается над кипящей водой в закрытой жаровне. Такой деликатный способ приготовления на пару позволяет сохранить большую часть питательных веществ, содержащихся в продуктах. Следовательно, приготовление на пару идеально подходит для овощей, картофеля, рыбы и нежного мяса. Доведите жидкость в жаровне до кипения. Положите продукты на вставку и поместите ее в жаровню. Следите, чтобы жидкость продолжала кипеть. Жидкость можно будет использовать позже, например для приготовления соуса.

### Советы по приготовлению

- Пище можно придать особый аромат, добавив в воду травы, имбирь или, к примеру, чеснок, а также воспользовавшись вместо воды другой жидкостью, например вином или бульоном.

## *Гарантия*

В случае рекламаций верните товар полностью, вместе с кассовым чеком и этим гарантийным талоном в магазин или пошлите его, предварительно хорошо упаковав, непосредственно на адрес сервисной службы Fissler Kundendienst, Harald-Fissler-Str. 10, D-55768 Hoppstädten-Weiersbach, Germany, Tel. +49 (0) 6781-403-100. Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие из-за неправильного использования или несоблюдения инструкции по применению, например последствия перегрева, изменение цвета, царапины, падение на пол, последствия неправильной чистки или мытья в посудомоечной машине. Также не является гарантийным случаем товар с явными признаками использования.

## *Обслуживание*

Все запчасти можно приобрести у дилера Fissler (перечень дилеров см. на сайте [www.fissler.com](http://www.fissler.com)) или в специализированных отделах супермаркетов. Наш отдел обслуживания клиентов с радостью окажет вам необходимую помощь. С дополнительными сведениями можно ознакомиться на сайте [www.fissler.com](http://www.fissler.com).

*Fissler*

Fissler GmbH, Harald-Fissler-Str. 1, 55743 Idar-Oberstein, Tel. 0 67 81-403-0, Fax. 0 67 81-403-321  
[www.fissler.com](http://www.fissler.com)

033-701-00-921/0