

IT

Informazioni generali sulle padelle e pentole Fissler

Le nostre più vive congratulazioni per l’acquisto di questo prodotto Fissler. Le padelle e pentole Fissler Vi offrono tutti gli strumenti per preparare nel modo migliore i vostri cibi preferiti. Per poter sfruttare al meglio le eccellenti qualità della Vostra padella o pentola e riuscire così a garantirne una durata ottimale, Vi preghiamo di osservare le seguenti istruzioni. Si prega di conservare le presenti istruzioni d’uso. Un uso scorretto della padella o pentola può provocare danni.

- Il prodotto è idoneo al contatto con il cibo.
- Non utilizzate la padella o pentola per conservare gli alimenti per lunghi periodi.
- Le padelle e le pentole con i manici in plastica non sono generalmente adatte per essere utilizzate nel forno.
- Per evitare ustioni dovute all’olio che bollendo trabocca o spruzza, non utilizzate la padella o la pentola per friggere con grandi quantità di olio. In caso di incendio dovuto al surriscaldamento di olio/grasso da cucina, non utilizzate mai l’acqua: utilizzate invece coperte antifiama o strumenti analoghi.
- Quando utilizzate la padella o la pentola, assicurateVi sempre che sia posizionata sulla piastra di cottura in modo stabile e al centro della stessa. 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. Il diametro della piastra di cottura dovrebbe corrispondere o essere inferiore a quello del fondo della padella o della pentola.
- Per evitare il surriscaldamento e il danneggiamento della padella e della pentola a causa di un elevato rendimento dell’induzione, non riscaldatela mai senza essere presenti.
- Cucina a induzione: la Vostra padella o pentola è adatta per la cucina a induzione se il marchio sul fondo ha impressa la parola “Induction”. Attenetevi alle istruzioni d’uso fornite dal fabbricante della cucina. Posizionate la padella o la pentola al centro della piastra di cottura a induzione. In determinate circostanze, durante l’utilizzo si possono sentire dei rumori, che sono di natura tecnica e non sono indice di difetti della cucina o della padella e della pentola.
- Piano di cottura in vetroceramica: per evitare di graffiare il piano di cottura in vetroceramica, non spostate mai le padelle e le pentole sul piano, ma sollevatele sempre. Fissler non si assume alcuna responsabilità per danni di questo genere. I prodotti con fondo in alluminio visibile, se fatti strisciare sui piani di cottura in ceramica, possono provocare dei segni di abrasione sui piani. Tali segni possono essere rimossi con un apposito detergente per piani in ceramica.
- Dopo aver usato il prodotto per molto tempo, può succedere che il manico si allenti. Per una migliore

sicurezza, serrate le eventuali viti allentate con un comune cacciavite.

Istruzioni per le padelle con rivestimento antiaderente

Utilizzate le padelle o pentole con rivestimento antiaderente per cuocere delicatamente. Risultano particolarmente adatte a cibi che tendono ad attaccare, come ad esempio il pesce, le patate arrosto, i piatti a base di uova e i cibi impanati.

- Sciacquate bene la padella o la pentola prima di utilizzarla per la prima volta e fate bollire dell’acqua per circa due minuti.
- Ungete la padella con poco olio (mettete 3–4 gocce su uno strofinaccio).
- Riscaldare a temperatura media (2/3 della potenza della piastra di cottura). Mettete il cibo nella padella o pentola e cuocetelo su tutti i lati.
- Utilizzate solo oli/grassi adatti alle alte temperature, ad esempio olio di girasole o olio di arachidi raffinato.
- Durante la frittura non superate i 230 °C. Per tempi brevi (non più di 15 minuti), è possibile arrivare anche fino a 250 °C. La maggior parte degli alimenti non necessita di temperature così alte.
- Il surriscaldamento della padella compromette il suo effetto antiaderente, può bruciare il rivestimento e provocare la propagazione di fumo. Se l’olio o il grasso producono fumo, l’alimento è già bruciato e la temperatura troppo elevata. Se il fumo inizia a propagarsi, spegnete la fonte di calore, aprite il forno e arieggiate bene il locale.
- In caso di surriscaldamento estremo, l’alluminio presente nel fondo può sciogliersi e liquefarsi. In questo caso, non dovete mai togliere la padella o la pentola dal piano cottura onde evitare ustioni a causa di alluminio liquido. Spegnete il fornello e lasciate raffreddare la padella o la pentola sul piano cottura.
- Non tagliate il cibo direttamente nella padella o nella pentola e non utilizzate oggetti appuntiti. Una padella che presenta graffi evidenti deve essere sostituita. Si prega di smaltire sempre il prodotto e il materiale dell’imballaggio conformemente alle disposizioni del sistema di smaltimento locale.

Pulizia

Il lavaggio in lavastoviglie è un trattamento molto più aggressivo e può ridurre considerevolmente la durata della padella o della pentola. Il lavaggio delle padelle e delle pentole in alluminio o di quelle con manici in plastica in lavastoviglie modifica con il passare del tempo il colore dell’alluminio scoperto o dei manici. Questo non compromette tuttavia la funzionalità. Per garantirne una lunga durata, consigliamo di lavare la padella o la pentola a mano con acqua calda, un detersivo per il lavaggio a mano delle stoviglie e una spugna morbida prima di utilizzarla per la prima volta e dopo ogni utilizzo, poiché il detersivo compatto della lavastoviglie può intaccare l’alluminio scoperto e danneggiarlo.

Garanzia

In caso di reclami entro il periodo di garanzia previsto per legge e salvo indicazioni diverse, restituite la padella o la pentola unitamente alla prova d’acquisto al vostro rivenditore oppure dopo averla imballata accuratamente spedite la direttamente al Servizio clienti Fissler, Harald-Fissler-Straße 10, 55768 Hoppstädten-Weiersbach, Germania, Tel. +49-6781-403-100. Sono esclusi dalla garanzia la normale usura del rivestimento antiaderente e i danni derivanti da un uso improprio, come ad esempio surriscaldamento, scolorimento, graffi, caduta a terra o pulizia non conforme. Sono inoltre esclusi segni dovuti all’usura, come quelli causati dal lavaggio in lavastoviglie.

Ulteriori informazioni e una versione digitale di queste istruzioni d’uso sono disponibili sul sito <http://www.fissler.com>

