Made in Germany · Since 1845 ·

Fissler

DE: 04-09 Gebrauchs- und Pflegehinweise

EN: 10-15 Use and care instructions

FR: 16-22 Instructions d‘utilisation et d‘entretien

ES: 23-28 Instrucciones de uso y mantenimiento

IT: 29-34 Istruzioni per l’uso e la cura

NL: 35-40 Gebruiksaanwijzing en verzorgingsinstructies

PL 41-47 Instrukcja obsługi i pielęgnacji

RU: 48-54 Указания по использованию и уходу

GR: 55-61 Οδηγίες χρήσης και περιποίησης

TR: 62-67 Kullanım ve bakım notları

KO: 68-72 사용 및 관리 설명서

ZH: 73-76 使用和保养说明书

JA: 77-81 ご使用とお手入れに関する注意事項

1. Allgemeines

- Die Gebrauchs- und Pflegehinweise gelten für beschichtetes wie unbeschichtetes Kochgeschirr von Fissler.
- Lesen Sie die Gebrauchs- und Pflegehinweise vollständig durch. Eine unsachgemäße Benutzung kann zu Schäden führen.
- Fissler Kochgeschirr ist zum Zubereiten von Speisen im Hausgebrauch geeignet und darf nur für diese Zwecke eingesetzt werden. Bei unsachgemäßer Verwendung können Gefahren entstehen.
- Bitte bewahren Sie die Gebrauchs- und Pflegehinweise auf. Bei Verlust stehen Ihnen diese zudem auf unserer Website zum Download zur Verfügung: https://www.fissler.com/
- ⚠ Erstickungsgefahr durch Folientüte. Halten Sie die Folientüte fern von Kindern, da Erstickungsgefahr besteht.

2. Vor dem ersten Gebrauch

- Das beschichtete Kochgeschirr bitte gründlich spülen und zwei Minuten mit Wasser auskochen. Geben Sie 3 - 4 Tropfen Fett auf ein Küchentuch und reiben Sie das Kochgeschirr damit aus.
- Das unbeschichtete Kochgeschirr bitte gründlich spülen und mit Wasser sowie einem Schuss Zitronensaft auskochen. Dadurch werden evtl. noch vorhandener Polierstaub sowie kleine Verunreinigungen entfernt und das Kochgeschirr wird bereits vor dem ersten Gebrauch gepflegt.

3. Sicherheitshinweise

- Kochgeschirr mit Kunststoffgriffen oder Holzgriffen ist für die Verwendung im Backofen nicht geeignet. Vor allem beim Frittieren, der Verwendung im Backofen, aber auch auf dem Kochfeld können Griffe heiß werden. Um einen sicheren Gebrauch zu gewährleisten, muss ein geeigneter Handschutz verwendet werden. Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf und vermeiden Sie Flammenüberschlag bei Gasherden.
- Um eine Überhitzung und Beschädigung aufgrund der hohen Leistungsfähigkeit Ihres Herdes (insbesondere Induktion) zu vermeiden, **heizen Sie das Kochgeschirr niemals unbeaufsichtigt und auf höchster Stufe auf.** Beachten Sie außerdem die Gebrauchsanweisung des Herdherstellers.
- **Eine Überhitzung des Kochgeschirrs** beeinträchtigt den Antihafteffekt **und kann zum Verbrennen der Beschichtung und zu Rauchentwicklung führen.** Um eine Überhitzung zu vermeiden, dürfen Sie das Kochgeschirr nicht länger als 2 Minuten ohne Bratgut oder Flüssigkeit auf höchster Energiestufe erhitzen. Im Falle einer Überhitzung, zu der es auch dann kommen kann, wenn die Flüssigkeit vollständig verdampft ist, das Kochgeschirr niemals sofort von der Kochstelle nehmen. Die Kochstelle erst ausschalten, das Produkt vollständig abkühlen lassen und den Raum lüften. Sollte es dennoch zu einer Überhitzung kommen, kann sich der Boden außen verfärben, was die Funktion jedoch nicht beeinträchtigt.
- **Bei extremer Überhitzung kann das Aluminium im Boden schmelzen und flüssig werden. In diesem Fall dürfen Sie das Kochgeschirr niemals von der Kochstelle nehmen, um Verbrennungen durch das flüssige Aluminium zu vermeiden**. Den Herd ausschalten und das Kochgeschirr auf der Kochstelle vollständig abkühlen lassen.
- **Bitte verwenden Sie zum Braten bei hohen Temperaturen nur hoch erhitzbare Öle/Fette** (z.B. Sonnenblumenöl, raffiniertes Erdnussöl etc.). Entwickelt das Öl/Fett Rauch, ist es bereits verbrannt und die Brattemperatur zu hoch. **Löschen Sie einen Ölbrand niemals mit Wasser – verwenden Sie eine Löschdecke oder den passenden Deckel.**
- Um beim Frittieren Verbrennungen durch überschäumendes Fett oder Fettspritzer zu vermeiden, darf das Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel der Höhe mit Öl gefüllt werden. Verwenden Sie zum Frittieren keinen Deckel und überhitzen Sie das Fett nicht.
- **Kühlen Sie einen heißen Glasdeckel nie mit kaltem Wasser ab,** da der Deckel durch den Temperaturschock platzen kann und Sie sich damit gefährden.
- **Tauschen Sie beschädigte Teile sofort durch Fissler Originalersatzteile aus.**
- Nach häufigem Gebrauch des Kochgeschirrs kann sich der Griff lockern. Zu Ihrer eigenen Sicherheit **ziehen Sie gelockerte Schrauben bitte sofort mit einem herkömmlichen Schraubendreher nach.**

4. Gebrauchshinweise

- Stellen Sie das Kochgeschirr nach der Anwendung immer auf einen hitzebeständigen Untersatz und nicht direkt auf die ungeschützte Arbeitsfläche.
- Der dichtschließende Deckel kann sich beim Abkühlen am Kochgeschirr festsaugen. Um diesen Effekt zu vermeiden, wischen Sie Kochgeschirr- und Deckelrand vor dem Abkühlen bitte trocken. Zudem können Sie den Unterdruck durch nochmaliges, kurzes Erhitzen des Kochgeschirrs lösen.

Unbeschichtetes Kochgeschirr

Kochen:

- Salz nie 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 Korrosionspunkten am Kochgeschirrboden führen kann. Diese Veränderungen im Edelstahl lassen sich zwar nicht beseitigen, haben jedoch keinen Einfluss auf Funktions- und Kocheigenschaften.

Braten:
· Unbeschichtetes Kochgeschirr wird zum krossen Anbraten verwendet. Es ist besonders geeignet für unpaniertes Fleisch wie Steak, Hühnchen oder Spieße.

1. Kochgeschirr ohne Fett auf mittlerer Stufe (2/3 der Herdleistung) erhitzen.
2. Einige kalte Wassertropfen in das Kochgeschirr geben. Wenn diese glasklar perlen und im Kochgeschirr „tanzen“, ist die richtige Temperatur erreicht, um das Fleisch (mit oder ohne Fett) zu braten. Vor der Zugabe von Fett bzw. dem Einlegen des Bratgutes bitte abwarten, bis die Wassertropfen verdampft sind.
3. Das Bratgut fest andrücken. Es löst sich nach wenigen Minuten vom Kochgeschirr-Boden von selbst und kann schließlich gewendet werden.
4. Nun die Energiezufuhr zurückschalten und das Fleisch auf den gewünschten Punkt garen.

· Speisen, insbesondere salz- oder säurehaltige Lebensmittel, nicht im Kochgeschirr aufbewahren, sondern zur Lagerung in geeignete Schüsseln oder Behälter umfüllen. Bei Nichtbeachtung kann es zu Korrosionspunkten kommen.

Beschichtetes Kochgeschirr

· Nutzen Sie beschichtetes Kochgeschirr zum schonenden Braten. Es eignet sich besonders für Speisen, die zum Ankleben neigen (z.B. Fisch, Bratkartoffeln, Eierspeisen oder Paniertes).
· **Im beschichteten Kochgeschirr bitte nicht schneiden und keine scharfkantigen Gegenstände benutzen.** Stark verkratztes Kochgeschirr sollte ausgetauscht werden. **Um eine Überhitzung zu vermeiden, heizen Sie beschichtetes Kochgeschirr niemals unbeaufsichtigt oder auf höchster Stufe auf. Beim Braten sollte eine Temperatur von 230 °C (446 °F) nicht überschritten werden.** Kurzzeitig (bis zu 15 Minuten) sind bis 250 °C (482 °F) möglich. Auch beim Gebrauch im Backofen (nur bei Kochgeschirr mit Edelstahlgriffen möglich) nicht über 230 °C (446 °F) aufheizen und nicht die Grillfunktion nutzen.
· Die thermo-sensitive °SensoRed Antihaftbeschichtung zeigt Ihnen die ideale Brattemperatur an. Die Untergrundfarbe nimmt mit zunehmender Temperatur die Farbe der Sprenkel an. Sobald der Farbunterschied in der Bratfläche kaum noch sichtbar ist, ist eine Brattemperatur von ca. 200 °C (392 °F) erreicht. Achten Sie darauf, dass Ihre Lebensmittel für solche Temperaturen geeignet sind. Sollten die Speisen und/oder Öle Rauch entwickeln, ist die Brattemperatur zu hoch. Sind die Sprenkel heller als die Untergrundfarbe, ist das Kochgeschirr zu heiß und die Hitzezufuhr sollte reduziert werden. Beim Erkalten des Kochgeschirrs werden die Sprenkel wieder sichtbar.

5. Herdeignung

· Fissler Kochgeschirr ist für Gas (außer Kochgeschirr mit Kunststoffgriffen ohne Flammschutz oder Holzgriffen) und Elektroherd (Masse-Kochplatte und Glaskeramik-Kochfelder) geeignet. Hat Ihr Kochgeschirr einen Cook-Star® Allherdboden oder steht das Wort „Induction“ im Bodenstempel, kann das Produkt auf dem Induktionsherd verwendet werden. Unter bestimmten Umständen kann beim Induktionsherd ein Geräusch auftreten, das auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Heizquelle und des Kochgeschirrs zurück zu führen ist.
· Bitte achten Sie bei der Benutzung des Kochgeschirrs stets auf einen sicheren und mittigen Stand auf der Herdplatte. Zum energiesparenden Kochen nutzen Sie stets die passende Herdplattengröße, dabei sollte der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs dem der Herdplatte entsprechen oder größer sein.
Verwenden Sie einen passenden Deckel (je nach Gericht und Zubereitungsart) und nutzen Sie die Restwärme der Herdplatten und des Kochgeschirrs durch ein frühzeitiges Zurück- oder Ausschalten des Herdes.
· Um Kratzer auf einem Glaskeramik-Kochfeld zu vermeiden, sollten Sie Ihr Kochgeschirr zum Versetzen immer anheben. Fissler übernimmt für daraus entstehende Schäden keine Haftung.
· Kochgeschirr mit O-Ringen aus Silikon verfügen über einen intelligenten Hitzepuffer, der für eine angenehme Temperatur des Griffs sorgt. Die Silikon-Ringe an den Griffen dürfen keiner Gasflamme ausgesetzt werden. Ein Verlust der Ringe bedeutet keine Einschränkung der Funktion der Hitzepuffer bzw. des Kochgeschirrs.

6. Backofeneignung

· Unbeschichtetes Kochgeschirr ist backofengeeignet. Ausgenommen ist Kochgeschirr mit Kunststoff-Teilen wie Kunststoff-Griffen.
· Heizen Sie das Kochgeschirr bitte nicht über 230 °C (446 °F) auf. Bei beschichtetem Kochgeschirr nicht die Grillfunktion verwenden.
· Der Deckel aus hochwertigem Güteglas ist bis zu 180 °C (356 °F) backofengeeignet.

7. Pflege/Reinigung

· Unbeschichtetes Kochgeschirr ist spülmaschinengeeignet.
· Für eine lange Lebensdauer des beschichteten Kochgeschirrs empfehlen wir, vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Kochvorgang, die Reinigung per Hand mit heißem Wasser, Handspülmittel und einem weichen Schwamm. Verwenden Sie bitte keine kratzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Vor jedem Gebrauch sollten Sie das Kochgeschirr mit etwas Speiseöl ausreiben.
· Für eine optimale Bratleistung kann das beschichtete Kochgeschirr vor jedem Gebrauch

mit etwas Speiseöl ausgerieben werden.
- Wird beschichtetes Kochgeschirr oder Kochgeschirr mit Kunststoffgriffen in die Spülmaschine gegeben, kann das die Lebensdauer Ihres Kochgeschirrs deutlich verkürzen. Reinigen in der Spülmaschine ist deutlich aggressiver. Im Laufe der Zeit verändert sich die Farbe der Griffe, dies beeinflusst deren Funktionalität jedoch nicht. Das freiliegende Aluminium kann abgetragen werden, was Einfluss auf die Funktionalität Ihres Kochgeschirrs haben kann.
- Zum Reinigen von unbeschichtetem Kochgeschirr heißes Wasser mit handelsüblichem Spülmittel und Tuch, Schwamm oder weicher Bürste verwenden. Spitze oder scharfe Gegenstände bitte vermeiden. Für die Innenseite und den Boden können Sie bei stärkerer Verschmutzung die raue Seite eines Topfschwammes verwenden. Speisereste sollten Sie nicht antrocknen lassen, da sie auf Edelstahl Flecken und Veränderungen der Oberfläche hervorrufen können. Geben Sie daher nach Gebrauch heißes Wasser in das abgekühlte Kochgeschirr und entfernen Sie alle Speisereste. Zur Erhaltung der Edelstahloberfläche empfehlen wir, regelmäßig Edelstahlpflege zu verwenden. Sie ist zudem bestens für die Entfernung weißer und regenbogenfarbiger Verfärbungen und Beläge geeignet.
- Bei Reinigung von Glasdeckeln in der Spülmaschine kann das Glas nach mehreren Spülgängen an Transparenz verlieren. Das beeinträchtigt die Funktion jedoch nicht.

8. Gewährleistung und Garantie

Gewährleistung

- Bei Beanstandungen innerhalb der aktuellen gesetzlichen Gewährleistungsfrist (sofern nicht anders angegeben) geben Sie bitte das Kochgeschirr zusammen mit dem Kassenbeleg an Ihren Händler zurück oder schicken Sie es gut verpackt direkt an den Fissler Kundenservice, s. Adresse unter 9 Service.

Ausgeschlossen von der Gewährleistung sind normale Verschleißerscheinungen an der Antihaftbeschichtung sowie Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind (z.B. Überhitzung, Verfärbung, Kratzer, Sturz oder unsachgemäße Reinigung). Ebenso ausgenommen sind Gebrauchsspuren und optische Veränderungen, die durch Spülmaschinen-Reinigung entstanden sind.

- Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass keine Haftung für Schäden übernommen wird, die aufgrund
  - nicht bestimmungsgemäßen Gebrauchs,
  - unsachgemäßer Behandlung,

  - nichtbefolgen dieser Gebrauchs- und Pflegehinweise oder
  - nicht sachgemäß durchgeführter Reparaturen und Ersatzteilverwendung von Fremdfirmen entstehen.

Entsprechendes gilt für Ersatzteile und Zubehör.

Garantie

- Für zahlreiche Fissler-Produkte wird gemäß den folgenden Bestimmungen eine Garantie ab Kaufdatum übernommen, egal in welchem Land Sie dieses gekauft haben. Wir garantieren damit, dass diese frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind.

Im Garantiefall wird Fissler nach eigenem Ermessen und auf eigene Kosten das Produkt entweder reparieren oder entsprechenden Ersatz liefern.

Ansprüche aus dieser Garantie bestehen nur, wenn und soweit
- das Produkt keine Schäden oder Verschleißerscheinungen aufweist, die durch einen von der normalen
  Bestimmung und/oder den Vorgaben gemäß Gebrauchsanleitung abweichenden Gebrauch verursacht sind,
- das Produkt keine Merkmale aufweist, die auf unsachgemäße Reparaturen oder unsachgemäße chemische oder physikalische Einflüsse auf die Produktoberflächen zurückzuführen sind,
- in das Produkt kein oder nur vom Hersteller autorisiertes Zubehör eingebaut wurde.

Neben der Garantie stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu, die durch die Garantie nicht eingeschränkt werden.

9. Service

Fissler GmbH
Kundenservice
Harald-Fissler-Straße 10
D-55768 Hoppstädten-Weiersbach
Telefon: +49-6781-403-100

10. Entsorgung

- Bitte entsorgen Sie das Produkt sowie das Verpackungsmaterial stets gemäß den Vorschriften Ihres örtlichen Entsorgungssystems. Bei Fragen setzten Sie sich bitte mit dem zuständigen Entsorgungsunternehmen in Verbindung.

1. General information

- The instructions for use and care apply to coated and uncoated cookware made by Fissler.
- Read the instructions for use and care thoroughly. Improper use can lead to damages.
- Fissler cookware is suitable for the preparation of food for domestic purposes and can only be used for these purposes. Risk can arise if used improperly.
- Please keep the instructions for use and care for future reference. If you lose them, you can download them from our website: https://www.fissler.com/
- ⚠ Suffocation hazard due to plastic bag. Keep the plastic bag out of reach of children as there is a risk of suffocation.

2. Before first use

- Rinse coated cookware thoroughly and allow water to boil in it for two minutes. Apply 3 - 4 drops of oil to a paper towel and rub it onto the inside of the cookware.
- Please rinse uncoated cookware thoroughly and bring water with a shot of lemon juice to a boil. This will remove any polishing dust as well as any impurities and will treat the cookware before it is used for the first time.

3. Safety instructions

- Cookware with plastic handles or wooden handles is not oven-safe. Handles can become hot, especially when deep-frying or using them in the oven, but also on the hob. In order to ensure safe use, suitable hand protection must be used. On gas hobs, make sure to place the cookware in the center of the hob and avoid flashover.
- To avoid overheating and damage due to the high performance of your stove (particularly induction), never heat the cookware unattended or on the highest setting. Furthermore, follow the stove manufacturer's instructions for use.
- Overheating the cookware has a negative influence on the nonstick effect and can result in the coating burning and smoke being generated. To prevent overheating, do not heat the empty cookware on high for more than 2 minutes. In the case of overheating, which can also result if the liquid has completely evaporated, never immediately remove the cookware from the stovetop. Turn off the stove and allow the cookware to completely cool off on the stovetop. Nevertheless, should overheating occur, the bottom of the cookware can change color on the outside but this does not affect functionality.
- Extreme overheating can melt and liquefy the aluminum inside the base. Should this occur, never remove the cookware from the burner to avoid burns from the liquefied aluminum. Turn off the stove and allow the cookware to completely cool off on the stovetop.

- For frying, only use oils/fats suitable for high heat (e.g. sunflower oil, refined peanut oil, etc.). If the oil/fat generates smoke, it is already burned and the frying temperature is too high. Never use water to extinguish a grease fire – use a fire blanket or the matching lid.
- To avoid getting burned by grease foaming up or splattering when deep-frying, do not fill the cookware with oil higher than one third of its height. Do not use a lid when deep-frying and do not overheat the oil.
- Never cool off a hot glass lid using cold water because the lid can shatter from thermal shock and put you at risk.
- Immediately replace damaged parts with original Fissler spare parts.
- The handle may loosen if the cookware is used frequently. For your own protection, immediately tighten loose screws using a standard screwdriver.

4. Instructions for use

- Always place the cookware on a heat-resistant mat after use and not directly on an unprotected work surface.
- A well-fitting lid can attach itself to the pot when cooling off (vacuum effect). To avoid this effect, dry off the rim of the cookware and lid before allowing both to cool off. Furthermore, you can eliminate the vacuum by briefly reheating the cookware.

Uncoated cookware

Boiling:

- Never add salt to cold water, only to boiling water, and then stir. Adding salt to cold water can cause an extremely high concentration of salt on the bottom of the cookware, which can lead to corrosion spots. These changes to the stainless steel cannot be removed but do not affect the function or cooking characteristics.

Frying:

- Uncoated cookware is used for crispy browning. It is particularly suitable for meat without breadcrumbs such as steak, chicken or kebabs.

1. Heat up cookware without any oil/fat at medium heat (2/3 of the stove maximum).
2. Put a few drops of cold water into the cookware. When these form crystal clear pearls and "dance" in the cookware, the correct temperature has been reached to fry the meat (without or without oil/fat). Please wait until the drops of water have evaporated before adding oil/fat or the food to the cookware.
3. Press the food down firmly. It will cease sticking to the bottom of the cookware after several minutes and can then be flipped.

4. Now, turn down the heat and cook the meat to the desired degree.

- Do not store food, particularly salty or acidic food, in the cookware; store it in suitable bowls or containers. Non-compliance can cause corrosion spots.

Coated cookware

- Use coated cookware for gentle frying. It is particularly suitable for food that tends to stick (e.g. fish, fried potatoes, egg dishes or breaded foods).
- Do not cut food in coated cookware and do not use any sharp objects. Cookware with severe scratches should be replaced. To avoid overheating, never heat the coated cookware unattended or on the highest setting. A temperature of 230°C (446°F) should not be exceeded when frying. Temparatures of up to 250°C (482°F) are possible for a short period of time (up to 15 minutes). Furthermore, use in the oven (only possible with cookware with stainless steel handles) is also limited to 230°C (446°F) and the grill function cannot be used.
- The thermo-sensitive °SensoRed nonstick coating shows you the ideal frying temperature. The background color becomes more and more the color of the spots with increasing temperature. As soon as the difference in color of the frying surface is barely visible, a frying temperature of approx. 200°C (392°F) has been reached. Please make sure that your food is suitable for such temperatures. If the food and/or oils generate smoke, the frying temperature is too high. If the spots are lighter than the background color, the cookware is too hot and the heat should be reduced. The spots become visible again when the cookware cools off.

5. Stovetop suitability

- Fissler cookware is suitable for gas (except cookware with plastic handles without flame protectors or wooden handles) and electric stoves (electric burners and ceramic cooktops). If your cookware has a Cookstar® universal stove base or if the stamp on the base of the pot reads “induction”, the product can be used on an induction cooktop. Under certain circumstances, the induction stove may make a noise which can be attributed to the electromagnetic properties of the heat source and the cookware.
- When using the cookware, please always make sure it has a solid position on the middle of the burner. Always use a suitably sized burner for energy efficiency; the diameter of the bottom of the cookware should be the same as or larger than the burner. Use the correct size lid (depending on dish and cooking method) and use the residual heat of the burners and the cookware by turning the stove down or off at an early stage.
- To avoid scratching ceramic glass stovetops, you should always lift your cookware when moving it. Fissler does not assume any liability for damages resulting from this.
- Cookware with silicone O-rings feature a clever heat buffer that keeps the handle at a comfortable temperature. Never expose the silicone rings on the handles to gas flames. Damage to the rings does not impact the function of the heat buffers or cookware.

6. Oven usability

- Uncoated cookware is oven-safe. This excludes cookware with plastic parts such as plastic handles.
- Do not heat the cookware over 230°C (446°F). Do not use the grill function with coated cookware.
- The high-quality glass lid is oven-safe up to 180°C (356°F).

7. Care/cleaning

- Uncoated cookware is dishwasher-safe.
- To ensure a long lifespan for coated cookware, we recommend washing by hand using hot water, dish soap and a soft sponge before initial use and after every subsequent use. Do not use any abrasive or scouring cleaners. You should apply a little bit of cooking oil to the cookware before each use.
- To achieve optimum frying performance, the coated cookware can be rubbed with a little cooking oil before each use.
- Putting coated cookware or cookware with plastic handles in the dishwasher can significantly shorten the life of your cookware. Dishwasher cleaning is significantly more aggressive. The color of the handles may change over time, but this does not affect their functionality. The exposed aluminum can wear down, which can affect the functionality of your cookware.
- To clean uncoated cookware, use hot water with regular dish soap and a cloth, sponge or soft brush. Please avoid pointy or sharp objects. You can use the scrubber side of a sponge if the inside and base of the cookware is very dirty. Do not allow leftover food to dry in the cookware; this can stain stainless steel and alter the surface. Therefore after use, add hot water to the cooled off cookware after use and remove all leftover foods. To maintain the stainless steel surface, we recommend using a stainless steel care product on a regular basis. It is also excellent for removing white spots and tarnish and any built-up film.
- When cleaning glass lids in the dishwasher, the glass can become cloudy after multiple dishwasher cycles. However, this does not affect the function of the lids.

8. Legal warranty and manufacturer's warranty

Legal warranty

- In the event of complaints within the current statutory warranty period (unless otherwise indicated), please return the cookware along with the sales receipt to your retailer or send the properly packaged product directly to Fissler Customer Service. You can find the address under 9 Service.

Normal signs of wear on the nonstick coating as well as damages due to improper use (e.g. overheating, discoloration, scratches, dropping or improper cleaning) are excluded from warranty. Signs of wear and visual changes, which resulted due to dishwasher cleaning, are also excluded.

- We explicitly point out that there is no liability for damages based on
  - improper use
  - improper handling
  - failure to follow these instructions for use and care or
  - improperly carried out repairs or the use of third-party spare parts.

The same applies to spare parts and accessories.

Manufacturer's warranty

- We provide a manufacturer's warranty for numerous Fissler products in accordance with the following warranty conditions from the date of purchase, regardless of the country in which you purchased the Fissler product. Therefore, we guarantee that these are free from material or processing defects.

In the case of a manufacturer's warranty claim, Fissler will, in its sole discretion and at its own expense, either repair the product or supply a suitable replacement.

Claims resulting from this manufacturer's warranty only exist if and to the extent to which

- the product does not have any damages or signs of wear which were caused by use deviating from normal purposes and/or the specifications according to the instructions for use,
- the product has properties which can be attributed to improper repairs or improper chemical or physical influences on the product surface,
- unauthorized accessories or only accessories authorized by the manufacturer were integrated into the product.

In addition to this manufacturer's warranty, you are entitled to legal warranty rights,

which are not restricted by this manufacturer's warranty.

9. Service

Fissler GmbH
Customer Service
Harald-Fissler-Straße 10
D-55768 Hoppstädten-Weiersbach
Phone: +49-6781-403-100

10. Disposal

- Please always dispose of this product as well as the packaging material in accordance with your local waste management regulations. If you have any questions, please contact the responsible waste management services.

1. Généralités

- Les consignes d'utilisation et d'entretien sont valables pour les ustensiles de cuisine avec et sans revêtement de chez Fissler.
- Lisez entièrement les consignes d'utilisation et d'entretien. Une utilisation non conforme peut causer des détériorations.
- Les ustensiles de cuisine Fissler sont destinés à la préparation de mets dans un contexte domestique et ne doivent être utilisés que dans cet objectif. Des risques existent en cas d'utilisation non conforme.
- Veuillez conserver les conseils d'utilisation et d'entretien. En cas de perte de ces consignes, vous pouvez en outre les télécharger sur notre site Internet : https://www.fissler.com/
- ⚠ Risque d'étouffement pour cause de sachet en film plastique. Gardez le sachet en film plastique hors de portée des enfants étant donné qu'il existe un risque d'étouffement.

2. Avant la première utilisation

- Rincer soigneusement les ustensiles de cuisine avec revêtement et y faire bouillir de l'eau pendant deux minutes. Versez 3 à 4 gouttes de graisse dans un torchon et frottez les ustensiles de cuisine avec.
- Rincer soigneusement les ustensiles de cuisine sans revêtement et y faire bouillir un mélange d'eau et d'un peu de jus de citron. Ceci permet d'éliminer d'éventuelles poussières de polissage et de petites impuretés encore présentes, ainsi que d'entretenir l'ustensile de cuisine avant même la première utilisation.

3. Consignes de sécurité

- Les ustensiles de cuisine pourvus de poignées en plastique ou en bois ne conviennent pas à une utilisation au four. Les poignées peuvent devenir brûlantes lors d'une utilisation au four, de fritures mais également sur les tables de cuisson. Pour garantir une utilisation en toute sécurité, portez impérativement une protection adaptée pour les mains. Sur les gazinières, placez les ustensiles de cuisine au centre et évitez ainsi la propagation de flammes.
- Afin d'éviter une surchauffe ou une détérioration en raison de la conductibilité élevée de votre plaque de cuisson (en particulier à induction), ne faites jamais chauffer l'ustensile de cuisine à feu vif sans surveillance. Veillez en outre à respecter les instructions d'utilisation du fabricant de la cuisinière.
- Une surchauffe de l'ustensile de cuisine a une influence négative sur l'effet antiadhésif et risque de brûler le revêtement et causer une formation de fumée. Afin d'éviter une surchauffe, vous ne devez en aucun cas faire chauffer l'ustensile de cuisine sans aliments ni liquide pendant plus de 2 minutes à feu fort. En cas de surchauffe, qui peut également se produire si le liquide s'est évaporé totalement, ne jamais retirer immédiatement l'ustensile de cuisine de la plaque de cuisson. Éteindre tout d'abord le feu de cuisson, laisser refroidir complètement le produit et aérer la pièce. Si une surchauffe devait cependant se produire, l'extérieur du fond peut se décolorer, ce qui n'entrave en aucun cas le bon fonctionnement.
- En cas de surchauffe extrême, l'aluminium dans le fond peut fondre et se liquéfier. Dans ce cas, ne retirez jamais votre ustensile de cuisine de la plaque de cuisson, afin d'éviter les brûlures dues à l'aluminium fondu. Éteignez la cuisinière et laissez refroidir complètement l'ustensile de cuisine sur la plaque de cuisson.
- Pour une cuisson à hautes températures, utilisez uniquement des huiles/graisses stables aux températures élevées (p. ex. huile de tournesol, huile d'arachides raffinée, etc.). Si l'huile/la graisse produit de la fumée, elle est déjà brûlée et la température de cuisson est trop élevée. N'éteignez jamais de la graisse en combustion avec de l'eau – servez-vous d'une couverture ignifugée ou du couvercle adéquat.
- Afin d'éviter, lors de la friture, les brûlures dues à l'écoulement de graisse et aux projections d'huile, l'ustensile de cuisine doit au maximum être rempli d'huile au tiers de sa hauteur. Pour la friture, n'utilisez pas de couvercle et ne surchauffez pas la graisse.
- Ne refroidissez jamais un couvercle chaud à l'eau froide, étant donné que le couvercle pourrait éclater à la suite du choc thermique et vous mettre ainsi en danger.
- Remplacez immédiatement les éléments détériorés par des pièces Fissler d'origine.
- La fixation de poignée peut devenir lâche à la suite d'une utilisation fréquente de l'ustensile de cuisine. Pour votre sécurité, resserrez immédiatement les vis desserrées à l'aide d'un tournevis usuel.

4. Consignes d'utilisation

- Après utilisation, placez toujours votre ustensile de cuisine sur un dessous de plat résistant à la chaleur et non pas directement sur la surface de travail non protégée.
- Le couvercle à fermeture étanche peut être aspiré par la casserole lorsqu'il se refroidit. Pour éviter cet effet, essuyez et séchez les rebords de l'ustensile de cuisine et du couvercle avant de les refroidir. En outre, vous pouvez résoudre le problème de dépression en réchauffant pendant un court instant votre ustensile de cuisine.

Ustensiles de cuisine sans revêtement

Cuire :

- N'ajoutez jamais de sel dans de l'eau froide, mais toujours dans de l'eau en ébullition. Remuez ensuite. L'ajout de sel dans de l'eau froide peut conduire à une concentration de sel sur le fond extrêmement élevée, laquelle peut causer des points de corrosion sur

le fond des ustensiles de cuisine. Ces modifications de l'inox ne peuvent en effet pas être éliminées, mais elles n'ont aucune incidence sur les propriétés de fonctionnement et de cuisson.

Frire :

- Les ustensiles de cuisine sans revêtement peuvent être utilisés pour obtenir une cuisson croustillante. Ils sont particulièrement appropriés pour la viande non panée, comme les steaks, le poulet ou les brochettes.

1. Faire chauffer l'ustensile de cuisine sans graisse à feu moyen (2/3 de la puissance de la cuisinière).
2. Ajouter quelques gouttes d'eau froide dans l'ustensile de cuisine. Lorsque celles-ci commencent à former des perles transparentes et à « danser » dans l'ustensile de cuisine, la bonne température est atteinte pour faire cuire la viande (avec ou sans graisse). Avant d'ajouter de la graisse voire de mettre l'aliment à cuire, attendez que les gouttes d'eau se soient évaporées.
3. Bien presser l'aliment à cuire. Après quelques minutes, il se détache de lui-même du fond de l'ustensile de cuisine et peut être retourné.
4. Maintenant, baisser la puissance et faire cuire la viande jusqu'à obtention de la cuisson souhaitée.

- Les aliments, en particulier ceux qui sont salés ou acides, ne doivent pas être laissés dans les ustensiles de cuisine, mais conservés dans des plats ou récipients appropriés. Des points de corrosion peuvent apparaitre en cas de non-respect de la recommandation.

Ustensiles de cuisine avec revêtement

- Utilisez un ustensile de cuisine avec revêtement pour une cuisson en douceur. Il est particulièrement adapté aux mets ayant tendance à adhérer (p. ex. poissons, pommes de terre sautées, préparation à base d'œufs ou panées).
- Ne jamais découper ou utiliser d'objets à arêtes coupantes dans l'ustensile de cuisine avec revêtement. Un ustensile de cuisine présentant d'importantes éraflures doit être remplacé. Afin d'éviter une surchauffe, ne faites jamais chauffer à feu vif l'ustensile de cuisine avec revêtement sans surveillance. Lors de la cuisson, une température de 230 °C ne doit jamais être dépassée. De manière brève (15 minutes au maximum), il est possible d'aller jusqu'à 250 °C. Même dans le cas d'une utilisation au four (possible uniquement avec des ustensiles de cuisine à poignées en inox), ne jamais chauffer à plus de 230 °C et ne pas utiliser la fonction de grill.
- Le revêtement antiadhésif thermosensible °SensoRed vous indique la température de cuisson idéale. Au fur et à mesure que la température augmente, la couleur de la surface intérieure change pour prendre la couleur des mouchetures. Dès que la différence de couleur sur la surface de cuisson n'est quasiment plus discernable, une température de cuisson d'env. 200 °C est atteinte. Veillez à ce que vos aliments soient adaptés à de telles températures. Si les aliments et/ou l'huile produisent de la fumée, le température de cuisson est trop élevée. Si les mouchetures sont plus claires que la couleur de la surface intérieure, l'ustensile de cuisine est trop chaud et la puissance du feu doit être réduite. Les mouchetures sont de nouveau visibles lorsque l'ustensile de cuisine refroidit.

5. Cuisinières compatibles

- Les ustensiles de cuisine Fissler sont appropriée au gaz (sauf les ustensiles avec poignées en plastique sans protection de flamme ou poignées en bois) et aux plaques électriques (plaque de cuisson massive et plaques de cuisson en vitrocéramique). Si votre ustensile de cuisine à un fond universel cookstar®, ou si le mot « Induction » est inscrit en impression sur le fond, le produit peut être utilisé sur la cuisinière à induction. Dans certaines conditions, un bruit peut être émis sur les plaques à induction, lequel est dû aux propriétés électromagnétiques de la source de chaleur et de la batterie de cuisine.
- Lors de l'utilisation de l'ustensile de cuisine, veillez toujours à un positionnement sûr et central sur la plaque de cuisson. Pour une cuisson économe en énergie, utilisez toujours la bonne dimension de plaque de cuisson. Le diamètre de fond de l'ustensile de cuisine doit correspondre à celui de la plaque de cuisson ou être plus grand.

Utilisez un couvercle adéquat (selon le mets et le mode de préparation) et servez-vous de la chaleur restante des plaques de cuisson et de l'ustensile de cuisine en réallumant et en éteignant à temps la cuisinière.

- Afin d'éviter les éraflures sur la surface de cuisson en vitrocéramique, il est recommandé de toujours soulever votre ustensile de cuisine pour le déplacer. Fissler n'est pas responsable des dommages en résultant.
- Les ustensiles de cuisine pourvus de joints toriques en silicone disposent d'une zone tampon de chaleur intelligente assurant une température de poignée agréable. Les joints en silicone sur les poignées ne doivent pas être exposés à la flamme du gaz. Une perte des anneaux n'entrave pas le fonctionnement de la zone tampon de chaleur voire des ustensiles de cuisine.

6. Compatibilité du four

- Les ustensiles de cuisine sans revêtement sont appropriés au four. Les ustensiles de cuisine possédant des parties en plastique, comme des poignées, constituent une exception.

- Ne faites pas chauffer l'ustensile de cuisine à plus de 230 °C. Dans le cas d'ustensiles de cuisine avec revêtement, ne pas utiliser pas la fonction de grill.
- Le couvercle en verre de haute qualité est approprié au four jusqu'à 180 °C.

7. Entretien/nettoyage

- Les ustensiles de cuisine sans revêtement sont lavables au lave-vaisselle.
- Afin de garantir une durabilité élevée des ustensiles de cuisine avec revêtement, nous recommandons, avant la première utilisation et après chaque cuisson, un nettoyage à la main avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge douce. N'utilisez pas de produits nettoyant rugueux ou abrasifs. Avant chaque utilisation, il est recommandé de frotter l'ustensile de cuisine avec un peu d'huile alimentaire.
- Pour une qualité de cuisson optimale, les ustensiles de cuisine sans revêtement peuvent être frottés avant chaque utilisation avec un peu d'huile alimentaire.
- Si des ustensiles de cuisine avec revêtement ou des ustensiles de cuisine avec poignées en plastique sont mis au lave-vaisselle, la durée de vie de vos ustensiles de cuisine peut en être sensiblement réduite. Un nettoyage au lave-vaisselle est bien plus agressif. La couleur des poignées se modifie au fil du temps. Ceci n'a cependant pas d'effet sur leur bon fonctionnement. L'aluminium exposé peut être éliminé, ce qui peut avoir une influence sur la fonctionnalité de votre ustensile de cuisine.
- Pour le nettoyage d'ustensiles de cuisine sans revêtement, utiliser de l'eau très chaude avec du liquide vaisselle courant ainsi qu'un torchon, une éponge ou une brosse souple. Évitez les objets pointus ou tranchants. En cas de salissures importantes sur la face intérieure ou le fond, vous pouvez utiliser le côté rugueux d'un tampon à récurer. Ne laissez pas sécher les restes alimentaires. Ils pourraient causer des tâches et des décolorations à la surface de l'inox. Pour cette raison, ajoutez après utilisation de l'eau chaude dans l'ustensile de cuisine refroidi et retirez tous les restes alimentaires. Pour la bonne conservation de la surface en inox, nous recommandons d'utiliser régulièrement un produit d'entretien pour inox. Celui-ci est en outre parfaitement adapté à l'élimination de décolorations et aux dépôts blancs et arc-en-ciel.
- Le nettoyage des couvercles en verre au lave-vaisselle peut causer une perte de transparence du verre après plusieurs cycles de lavage. Ceci n'a cependant aucune incidence sur le bon fonctionnement.

8. Garantie légale et garantie fabricant

Garantie légale

- En cas de réclamation au cours de la période légale de garantie actuelle (sauf indication contraire), rapportez votre ustensile de cuisine ainsi que le bon d'achat à votre revendeur ou expédiez-le bien emballée directe-ment au SAV Fissler Kundenservice, voir adresse au point « 9. Service ».

Sont exclus des prestations de garantie les phénomènes d'usure normaux du revêtement antiadhérent ainsi que les dommages causés par une utilisation non conforme (p. ex. surchauffe, décolorations, éraflures, chute ou nettoyage non conforme). Sont également exclues de la garantie les traces d'usure et les modifications optiques ayant été provoquées par un lavage au lave-vaisselle.

- Nous attirons expressément votre attention sur le fait que nous ne pouvons en aucun cas être tenus pour responsables des dommages résultant
  - d'une utilisation non conforme,
  - d'un maniement inapproprié,
  - du non-respect de consignes d'utilisation et d'entretien ou
  - de réparations non conformes effectuées par des sociétés extérieures ainsi que de l'utilisation de pièces de rechange provenant de ces mêmes sociétés.

Il en est de même pour les pièces détachées et les accessoires.

Garantie fabricant

- De nombreux produits Fissler sont soumis à une garantie à compter de la date d'achat, peu importe le pays dans lequel vous avez acheté votre produit, et conformément aux dispositions suivantes. Nous garantissons ainsi que ces produits seront exempts de défaut de matériaux et de fabrication.

En cas de recours à la garantie, Fissler effectuera une réparation du produit ou livrera un article équivalent selon sa volonté et à ses frais.

Les prétentions à la garantie sont uniquement valables lorsque et dans la mesure où
- le produit ne présente aucun dommage ni signe d'usure ayant été causé par une utilisation non conforme à l'usage prévu et/ou aux consignes du mode d'emploi,
- le produit ne présente aucune caractéristique résultant de réparations inappropriées ou d'influences chimiques ou physiques impropres sur ses surfaces,
- aucun accessoire - sauf autorisé par le fabricant - n'a été intégré dans le produit.

Outre la garantie, les droits de garantie légaux s'appliquent, ceux-ci n'étant pas restreints par cette présente garantie.

9. Service

Fissler GmbH
Kundenservice
Harald-Fissler-Straße 10
D-55768 Hoppstädten-Weiersbach
Téléphone : +49-6781-403-100

10. Mise au rebut

- Veuillez éliminer le produit ainsi que les matériaux d'emballage dans le respect des prescriptions de votre déchetterie locale. Pour de plus amples informations, veuillez contacter la société de recyclage compétente.

1. Información general

- Las instrucciones de uso y mantenimiento se aplican tanto a utensilios de cocina de Fissler con revestimiento como sin revestimiento.
- Lea por completo las instrucciones de uso y mantenimiento. Un uso inadecuado puede provocar daños.
- Los utensilios de cocina Fissler han sido diseñados para la preparación de alimentos en el ámbito doméstico y solo deben emplearse para este fin. Cualquier uso indebido puede ocasionar riesgos.
- Conserve las instrucciones de uso y mantenimiento. En caso de pérdida, le recordamos que puede descargarlas en cualquier momento a través de nuestra web: https://www.fissler.com/
- ⚠ Peligro de asfixia por bolsas de plástico. Mantenga las bolsas de plástico fuera del alcance de los niños, ya que corren el riesgo de asfixiarse con ellas.

2. Antes del primer uso

- Lavar a fondo los utensilios con revestimiento y poner a hervir con agua durante dos minutos. Eche 3 - 4 gotas de aceite en un paño de cocina y utilícelo para frotar los utensilios.
- Lavar a fondo los utensilios sin revestimiento y poner a hervir con agua y un chorrito de zumo de limón. De este modo se eliminarán posibles restos de polvo procedentes del pulido y pequeñas impurezas, además de cuidar la olla/sartén antes de usarla por primera vez.

3. Advertencias de seguridad

- No meta en el horno ollas con asas o mangos de plástico o madera. Los mangos pueden calentarse, especialmente al freír o al usarlos en el horno, incluso en la propia placa de cocción. Para garantizar un uso seguro, deben emplearse guantes de protección adecuados. Coloque la olla/sartén en el centro y así evitará la propagación de las llamas en cocinas de gas.
- Para evitar que la olla/sartén se sobrecaliente y se dañe por la elevada potencia de las placas de inducción, no la caliente a máxima potencia ni la deje sin supervisión. Además, tenga en cuenta las instrucciones de uso del fabricante de la placa:
- Un calentamiento excesivo de estos utensilios de cocina puede afectar al efecto antiadherente, quemar el revestimiento y provocar la aparición de humo. Para evitar un sobrecalentamiento, la olla/sartén no debe calentarse nunca sin alimentos ni líquidos a alta temperatura durante más de 2 minutos. En caso de sobrecalentamiento, que también puede ocurrir si el líquido se evapora por completo, nunca retire la olla/sartén de la placa de cocción inmediatamente. En primer lugar, apague la placa de cocción,

deje enfriar el producto por completo y ventile la estancia. Si, no obstante, se produce un sobrecalentamiento, puede que la base cambie de color en la zona exterior, lo cual no perjudica su funcionalidad.
- En caso de sobrecalentamiento extremo, el aluminio de la base podría llegar a derretirse. En tal caso, no retire la olla de la placa de cocina para evitar quemaduras provocadas por el aluminio fundido. Apague el fuego y deje que la olla o sartén se enfríe por completo sobre la placa.
- Para freír a altas temperaturas, utilice únicamente aceites/grasas altamente calentables (por ejemplo, aceite de girasol, aceite refinado de cacahuete, etc.). Si el aceite/la grasa emite humo, ya se habrá quemado y la temperatura de fritura será demasiado elevada. Nunca utilice agua para extinguir un fuego provocado por aceite. Utilice una manta contra incendios o la tapa correspondiente.
- Para evitar quemaduras provocadas por derrames o salpicaduras de aceite, no llene de aceite la olla o sartén por encima del tercio de su capacidad. Para freír, no utilice la tapa ni sobrecaliente la grasa/el aceite.
- Nunca utilice agua fría para enfriar una tapa de vidrio caliente, ya que la tapa podría reventar por el choque térmico y ponerle en peligro.
- Los elementos dañados deben sustituirse inmediatamente con piezas de repuesto originales de Fissler.
- Es posible que las asas se aflojen con el uso continuado. Por su propia seguridad, apriete inmediatamente los tornillos aflojados con un destornillador común.

4. Instrucciones de uso

- Después de cocinar, deje siempre la olla sobre una base resistente al calor y nunca directamente sobre una encimera sin protección alguna.
- Las tapas de cierre hermético puede quedarse pegadas a la olla/sartén al enfriarse. Para evitar este efecto, seque el borde de la olla/sartén y de la tapa antes de que se enfríen. Si es necesario, puede despegar la tapa calentando brevemente la olla/sartén.

Utensilios de cocina sin revestimiento

Hervir:
- Nunca añada sal al agua fría, espere a que el agua hierva para añadir la sal y removerla. Si añadiera sal al agua fría, la sal podría concentrarse en el fondo y originar puntos de corrosión en la base de la olla. Aunque estos cambios producidos en el acero inoxidable no se pueden reparar, tampoco afectan a las propiedades ni a la funcionalidad de la olla.

Freír:
- Los utensilios sin revestimiento se utilizan para cocinar la comida muy hecha. Resultan especialmente adecuados para la carne sin empanar, como filetes, pollo o brochetas.

1. Calentar la olla/sartén sin aceite a fuego medio (2/3 de potencia).
2. Echar unas gotas de agua fría en la olla/sartén. Cuando se formen gotas transparentes y «bailen» en
   la superficie, ya se habrá alcanzado la temperatura correcta y podrá cocinar la carne (con o sin aceite).
   Espere a que las gotas de agua se evaporen antes de añadir el aceite o el alimento.
3. Presione el alimento con firmeza. Después de unos minutos, se desprenderá solo del fondo de la olla/sartén y finalmente se podrá girar.
4. A continuación, bajar la potencia y cocinar la carne al punto deseado.

- No guarde en la olla comida, especialmente comida salada o ácida. Guarde la comida en cuencos o recipientes adecuados para ello. El incumplimiento de esta indicación puede provocar la aparición de puntos de corrosión.

Utensilios de cocina con revestimiento

- Utilice los utensilios de cocina con revestimiento para una cocción suave. Son ideales para alimentos que suelen pegarse (por ej., pescados, patatas fritas, platos con huevo o empanados).
- No corte ni utilice elementos afilados con ollas/sartenes con revestimiento. Los utensilios demasiado arañados deben reemplazarse. Para evitar un sobrecalentamiento, nunca la caliente estos utensilios de cocina a máxima potencia ni los deje sin supervisión. Al freír no debe superarse una temperatura de 230 °C. Solo pueden permitirse brevemente (hasta 15 minutos) temperaturas de hasta 250 °C. Incluso en caso de utilización en el horno (solo permitido con utensilios con asas de acero inoxidable) no deben superarse los 230 ºC ni debe utilizarse la función de parrilla (grill).
- El revestimiento antiadherente °SensoRed termosensible indica la temperatura ideal para cocinar. Al aumentar la temperatura, el color de la base adquiere el color de las salpicaduras. En cuanto la diferencia de color apenas sea visible en la superficie de cocción, se habrá alcanzado una temperatura de cocción de aprox. 200 °C. Asegúrese de que los alimentos son aptos para tales temperaturas. Si los alimentos y/o el aceite empiezan a emitir humo, la temperatura de cocción será demasiado elevada. Si las salpicaduras son más claras que el color de la base, la olla/sartén estará demasiado caliente y se deberá reducir la potencia. Al enfriarse la olla/sartén vuelven a aparecer las salpicaduras.

5. Apto para placas de cocina

- Los utensilios de cocina de Fissler son aptos para cocinas de gas (a excepción de las ollas con asas de plástico no termorresistentes o con asas de madera) y placas eléctricas (placas eléctricas clásicas y vitrocerámicas). Si sus utensilios tienen base cookstar® apta para todo tipo de placas o lleva el término «Induction» en el sello de la base, podrá utilizarlos sobre una placa de inducción. En determinadas circunstancias, las placas de inducción emiten un ruido provocado por las propiedades electromagnéticas de la fuente térmica y de la olla/sartén.
- Asegúrese de que la olla/sartén quede centrada y segura en la placa u hornilla antes de utilizarla. Para cocinar de manera eficiente, utilice siempre el tamaño de placa adecuado, para ello el diámetro inferior de la olla/sartén debe corresponderse con el de la superficie de la placa o ser más grande.
  Utilice una tapa adecuada (dependiendo del plato y del tipo de cocción) y aproveche el calor residual de la placa y de la olla/sartén apagando o retirándola antes de que esté lista la comida.
- Para evitar que las placas vitrocerámicas se rayen, levante la olla antes de desplazarla. Fissler no asume responsabilidad alguna sobre tales daños.
- Las ollas/sartenes con juntas tóricas de silicona cuentan con un amortiguador térmico inteligente que garantiza una temperatura agradable en la zona del asa. Los anillos de silicona de las asas no se pueden exponer a llamas de gas. La pérdida de los anillos no implica que la función del amortiguador térmico o de la olla/sartén se vean afectadas.

6. Apto para hornos

- Los utensilios de cocina sin revestimiento son aptos para hornos. No son aptas las baterías de cocina con piezas de plástico como por ej. asas de plástico.
- No caliente la olla/sartén por encima de 230 °C. No utilice la función de parrilla (grill) con ollas/sartenes con revestimiento.
- La tapa de vidrio de calidad es apta para hornos a una temperatura máxima de 180 °C.

7. Mantenimiento/Limpieza

- Las ollas/sartenes sin revestimiento son aptas para el lavavajillas.
- Para garantizar una larga vida útil de los utensilios de cocina con revestimiento, recomendamos lavarlos a mano con agua caliente, jabón y u estropajo suave antes de usarlos por primera vez y después de cada proceso de cocción. No utilice productos de limpieza abrasivos o que puedan rayar la superficie. Antes de cada uso, debe frotar los utensilios de cocina con un poco de aceite de cocina.
- Para una eficacia óptima, la olla/sartén con revestimiento puede frotarla con un poco de aceite comestible antes de cada uso.
- Si lava una olla/sartén con revestimiento o con asas de plástico en el lavavajillas puede reducir la vida útil de la olla/sartén de forma significativa. La limpieza en lavavajillas es notablemente más agresiva. Con el paso del tiempo se modifica el color de las asas, pero esto no afecta a su funcionalidad. El aluminio expuesto se puede desgastar, lo que puede afectar la funcionalidad de los utensilios de cocina.
- Para limpiar los utensilios sin revestimiento utilice agua caliente, un producto lavavajillas habitual y un paño, estropajo o cepillo suave para limpiar la olla. Evite utilizar objetos punzantes o afilados. Utilice la parte áspera del estropajo para limpiar el interior y la base de la batería de cocina en caso de suciedad incrustada. No deje que los restos de comida se resequen ya que pueden provocar manchas o cambios sobre la superficie del acero inoxidable. Para ello, vierta agua caliente en la olla una vez se haya enfriado y retire todos los restos de comida. Para mantener la superficie de acero inoxidable en buen estado, recomendamos utilizar un producto de limpieza específico para acero inoxidable. Este producto es también ideal para eliminar del fondo las manchas, las marcas blancas y las decoloraciones con tonos de arcoíris.
- Al limpiar las tapas de cristal en el lavavajillas es posible que el cristal pierda la transparencia tras varios ciclos de lavado. Eso no afecta a su funcionalidad.

8. Garantía legal y comercial

Garantía legal

- En caso de reclamaciones realizadas dentro del plazo de garantía legal vigente (a menos que se indique lo contrario), devuelva la batería de cocina con el recibo de compra al establecimiento donde la compró o envíela directamente bien embalada al servicio de atención al cliente de Fissler, ver dirección del servicio de asistencia técnica 9.

Quedan excluidos de la garantía los desperfectos causados por un desgaste normal del revestimiento anti-adherente, así como los daños ocasionados por un uso inadecuado (por ejemplo, por sobrecalentamiento, decoloración, arañazos, caídas o limpieza inadecuada). También se excluyen las marcas de uso y las modificaciones visuales causadas por la limpieza con lavavajillas.

- Informamos expresamente de que no asumimos ninguna responsabilidad por daños causados por:
  - Un uso inadecuado del artículo

- Un manejo inapropiado
- Incumplimiento de estas instrucciones de uso y mantenimiento
- Reparaciones realizadas incorrectamente y el uso de piezas de repuesto fabricadas por empresas externas.

Esto también se aplica a piezas de repuesto y accesorios.

Garantía comercial

- Para numerosos productos Fissler se ha fijado una garantía a partir de la fecha de compra de acuerdo con las siguientes disposiciones, sea cual sea el país de compra. Con ello, garantizamos que estos no presentan daños de material ni de fabricación.

En caso de garantía, Fissler reparará o enviará un reemplazo del producto conforme a su propio criterio y asumiendo los gastos.

Las reclamaciones en virtud de esta garantía solo serán admitidas si y en la medida en que

- el producto no presente daños o signos de desgaste causados por un uso distinto al conforme y/o al indicado en las instrucciones de uso,
- el producto no presente ningún signo que pueda atribuirse a reparaciones indebidas o a influencias químicas o físicas indebidas en las superficies del producto,
- no se hayan instalado accesorios en el producto o siempre que solo se hayan instalado accesorios autorizados por el fabricante.

Además de nuestra garantía, recuerde que dispone de derechos de garantía legal y que estos no se ven afectados por esta garantía.

9. Servicio de asistencia técnica

Fissler GmbH
Departamento de atención al cliente
Harald-Fissler-Straße 10
D-55768 Hoppstädten-Weiersbach
Teléfono: +49-6781-403-100

10. Eliminación

- Le rogamos que deseche el producto y el material de embalaje de acuerdo con la normativa local aplicable en materia de eliminación de residuos. Si tiene alguna pregunta, póngase en contacto con la empresa responsable de la eliminación de residuos.

1. Informazioni generali

- Le istruzioni per l'uso e la cura si applicano sia alle padelle sigillate che non sigillate Fissler.
- Leggere completamente le istruzioni per l'uso e la cura. Un uso scorretto può provocare danni.
- Le padelle Fissler sono idonee alla preparazione di pietanze per consumo domestico e possono essere utilizzate esclusivamente a tal scopo. Un eventuale utilizzo scorretto può far insorgere dei pericoli.
- Si prega di conservare le istruzioni per l'uso e la cura. In caso di perdita, le presenti istruzioni per l'uso sono disponibili anche sul nostro sito Internet: https://www.fissler.com/
- ⚠ Pericolo di soffocamento per la presenza di un sacchetto in pellicola. Tenere il sacchetto di pellicola lontano dalla portata dei bambini poiché sussiste il pericolo di soffocamento.

2. Prima del primo utilizzo

- Si prega di sciacquare a fondo le padelle sigillate e di bollirvi dell'acqua per due minuti. Versare 3 - 4 gocce di grasso su un canovaccio e strofinare le padelle.
- Si prega di sciacquare a fondo le pentole senza rivestimento antiaderente prima di utilizzarle per la prima volta e di bollirvi dell'acqua con un goccio di succo di limone In questo modo, si elimineranno l'eventuale polvere di lucidatura e le piccole impurità ancora presenti e si preserveranno le pentole già al primo uso.

3. Avvertenze di sicurezza

- Le pentole con manici in plastica o di legno non sono adatte all'uso in forno. In particolar modo friggendo, utilizzando il forno ma anche sul piano cottura, i manici possono diventare molto caldi. Per garantire un uso sicuro, si devono utilizzare guanti protettivi adeguati. Se si utilizza un piano cottura a gas, collocare la pentola al centro ed evitare che la fiamma si propaghi di lato.
- Per evitare surriscaldamenti e danni dovuti all'elevato rendimento del proprio piano cottura (in particolar modo quello ad induzione), non riscaldare mai le padelle senza sorvegliarle o al massimo livello di potenza. Rispettare inoltre le istruzioni per l'uso del produttore del piano di cottura.
- Un surriscaldamento delle padelle compromette l'effetto antiaderente e può portare alla bruciatura del sigillo e alla produzione di fumo. Per evitare il surriscaldamento, non si devono riscaldare le pentole per più di 2 minuti senza cibo, né liquidi a fuoco alto. In caso di surriscaldamento, a cui si può arrivare anche quando il liquido è completamente evaporato, non togliere mai immediatamente le padelle dal piano

cottura. Spegnere dapprima il piano cottura, far raffreddare completamente il prodotto e ventilare la stanza. Se si dovesse arrivare lo stesso ad un surriscaldamento, è possibile che il fondo si scolorisca esternamente, senza comprometterne tuttavia il funzionamento.
- In caso di surriscaldamento estremo, l'alluminio sul fondo può fondere e diventare liquido. In questo caso, non si deve mai togliere la padella dal fornello onde evitare ustioni a causa di alluminio liquido. Spegnere il fornello e far raffreddare completamente la pentola sul piano cottura.
- Si prega di utilizzare solo oli/grassi altamente riscaldabili (ad es. olio di semi di girasole, olio di arachidi raffinato, ecc.) per rosolare ad alte temperature. Se l'olio/il grasso producono fumo significa che esso è già bruciato e la temperatura di cottura è troppo elevata. Non spegnere mai con acqua l'olio che brucia: utilizzare una coperta antincendio o l'apposito coperchio.
- Per evitare ustioni causate da eccesso di schiuma o schizzi di grasso durante la frittura, le padelle possono essere riempite con olio fino ad un terzo dell'altezza massima. Non utilizzare alcun coperchio per friggere e non surriscaldare il grasso.
- Non raffreddare mai un coperchio di vetro caldo con acqua fredda poiché il coperchio può esplodere a causa dello shock termico, mettendo così in pericolo sé stessi.
- Sostituire immediatamente le parti danneggiate con pezzi di ricambio Fissler originali.
- L'uso frequente delle padelle può far allentare i manici. Per la propria sicurezza personale, si prega di riavvitare immediatamente le viti allentatesi con l'ausilio di un comune cacciavite.

4. Istruzioni per l'uso

- Dopo l'uso collocare sempre la padella su un supporto termoresistente e non direttamente sulla superficie di lavoro non protetta.
- Il coperchio a chiusura ermetica può rimanere attaccato alla padella durante il raffreddamento. Onde evitare questo effetto, asciugare il bordo della padella e del coperchio prima di farli raffreddare. È anche possibile rilasciare il vuoto riscaldando brevemente di nuovo le padelle.

Padelle non sigillate

Bollire
- Non versare mai il sale nell'acqua fredda, ma sempre in quella bollente e mescolare. L'aggiunta di sale nell'acqua fredda può provocare una concentrazione estremamente elevata di sale sul fondo, il che può portare a formare punti di corrosione sul fondo della padella. Queste modifiche dell'acciaio inox non possono essere risolte, ma non compromettono le proprietà funzionali e di cottura.

Rosolare
- Le padelle non sigillate sono utilizzate per rosolare pietanze croccanti. Sono particolarmente adatte per carni non impanate come bistecche, pollo o spiedini.

1. Riscaldare la padella senza grasso al livello di potenza intermedio (2/3 della potenza del piano cottura).
2. Versare alcune gocce d'acqua nella padella. Se queste bolle diventano cristalline e "danzano" nella padella, è stata raggiunta la temperatura giusta per rosolare la carne (con o senza grasso). Si prega di attendere che le gocce d'acqua siano evaporate prima di aggiungere grasso o inserire il cibo da rosolare.
3. Premere forte la pietanza da rosolare. Dopo pochi minuti si stacca dal fondo della padella ed è finalmente possibile girarla.
4. Abbassare ora la potenza e cuocere la carne al punto desiderato.

- Non conservare le pietanze nelle padelle, in particolar modo gli alimenti contenenti sale o acidi, ma versare in ciotole o contenitori adatti alla conservazione. Un'eventuale inosservanza può corrodere alcuni punti.

Padelle sigillate

- Utilizzare le padelle sigillate per rosolare pietanze in modo delicato. È particolarmente adatto a pietanze che tendono ad attaccarsi (ad es. pesce, patate arrosto, pietanze a base di uovo o impanate).
- Non tagliare nelle padelle sigillate e non utilizzare oggetti affilati. Le padelle molto graffiate dovrebbero essere sostituite. Per evitare surriscaldamenti, non riscaldare mai le pentole senza sorvegliarle o al massimo livello di potenza. Durante la cottura non si dovrebbe mai superare una temperatura di 230 °C. Per brevi lassi di tempo (fino a 15 minuti) è possibile arrivare fino a 250 °C. Anche nell'uso nel forno (possibile solo con le padelle con manici in acciaio inox) non superare i 230 °C e non utilizzare la funzione grill.
- Il sigillo antiaderente °SensoRed termosensibile mostra la temperatura di cottura ideale. Con l'aumento della temperatura il colore del fondo aumenta il colore delle macchie. Non appena la differenza di colore sulla superficie da rosolare è quasi scomparsa, la temperatura di cottura di circa 200 °C è raggiunta. Assicurarsi che i cibi siano adatti a tali temperature. Laddove le pietanze e/o gli oli dovessero produrre fumo, la temperatura di cottura è troppo elevata. Se le macchie sono più chiare del colore del fondo, le padelle sono troppo calde e si dovrebbe abbassare l'alimentazione di calore. Durante il raffreddamento della padella saranno di nuovo visibili le macchie.

5. Compatibilità con il piano cottura

- Le padelle Fissler sono adatte all'utilizzo su gas (tranne le padelle con i manici in plastica senza protezione antincendio o con manici di legno) e su piani cottura elettrici (piastre classiche di cottura e piastre in vetroceramica). Un fondo cookstar® adatto a tutti i tipi di piani cottura oppure se presenta la parola "Induction" sul marchio del fondo della padella, il prodotto può essere utilizzato su un piano cottura ad induzione. In determinate circostanze, il piano cottura ad induzione può emettere un rumore che è da ricondurre alle proprietà elettromagnetiche della fonte di calore e delle pentole.
- Durante l'uso delle padelle, assicurarsi sempre che siano appoggiate in modo sicuro e centrale sulla piastra di cottura. Per risparmiare energia durante la cottura utilizzare sempre piastre di cottura dalle dimensioni adatte: il diametro del fondo della pentola dovrebbe coincidere o essere superiore a quello del piano cottura.
  Utilizzare un coperchio adatto (a seconda del piatto e del tipo di preparazione) ed utilizzare il calore residuo delle piastre di cottura e delle pentole abbassando tempestivamente o spegnendo i fornelli.
- Per evitare di graffiare un piano cottura in vetroceramica, si consiglia di sollevare sempre le padelle per spostarle. Fissler non si assume la responsabilità per danni derivanti da quanto suddetto.
- Le pentole munite di anelli in silicone dispongono di un tampone termico intelligente che assicura una temperatura piacevole del manico. Gli anelli in silicone presenti sui manici non possono essere esposti alle fiamme di gas. L'eventuale perdita degli anelli non limita il funzionamento dei tamponi termici, né della pentola.

6. Idoneità per uso in forno

- Le padelle non sigillate sono idonee all'uso in forno. Si escludono le padelle con parti o manici in plastica.
- Non superare i 230 °C per riscaldare la padella nel forno. Non utilizzare la funzione grill quando la padella è sigillata.
- Il coperchio in vetro di qualità è idoneo alla cottura in forno fino a 180 °C.

7. Cura/Pulizia

- Le pentole senza rivestimento antiaderente sono adatte all'uso in lavastoviglie.
- Per una durata di servizio prolungata delle padelle sigillate consigliamo di lavarle a mano con acqua calda, detersivo e una spugna morbida prima del primo utilizzo e dopo ogni cottura. Si prega di non utilizzare prodotti di pulizia abrasivi o graffianti. Prima di ogni uso strofinare le padelle con un po' di olio da cucina.
- Per una cottura ottimale è possibile strofinare le pentole con rivestimento antiaderente con un po' di olio alimentare prima di ogni uso.

- Se si mettono in lavastoviglie le pentole con rivestimento antiaderente o le pentole con i manici in plastica, è possibile che si riduca sensibilmente la vita di servizio delle vostre pentole. La pulizia in lavastoviglie è decisamente più aggressiva. Con il passare del tempo il colore dei manici si modifica, senza tuttavia che il funzionamento ne sia influenzato. È possibile che l'alluminio scoperto si logori, il che può ripercuotersi sulla funzionalità delle vostre pentole.
- Per la pulizia di padelle non sigillate utilizzare acqua calda con un comune detersivo e un panno, una spugna o una spazzola morbida. Si prega di evitare l'utilizzo di oggetti appuntiti o taglienti. Per pulire l'interno e il fondo, in caso di sporco ostinato è possibile utilizzare la parte ruvida di una spugnetta. Si sconsiglia di far incrostare i residui di cibo perché possono macchiare o modificare la superficie dell'acciaio inox. Dopo l'uso versare quindi dell'acqua bollente nella pentola fredda e rimuovere tutti i residui di cibo. Per preservare la superficie in acciaio inox si consiglia di utilizzare regolarmente l'apposito prodotto per la cura dell'acciaio inox. È inoltre ideale per la rimozione di macchie e rivestimenti di colore bianco e arcobaleno.
- Durante la pulizia dei coperchi di vetro in lavastoviglie, il vetro può perdere trasparenza dopo vari lavaggi, senza tuttavia che il funzionamento ne sia compromesso.

8. Garanzia commerciale e garanzia legale

Garanzia legale

- In caso di reclami entro il termine di garanzia vigente (ove non diversamente specificato), si prega di restituire le padelle al proprio rivenditore insieme allo scontrino fiscale o di spedirle ben imballate direttamente al servizio di assistenza clienti Fissler, si veda l'indirizzo al punto 9 Assistenza.

Sono esclusi dalla garanzia i normali segni di usura del rivestimento antiaderente e i danni causati da un uso improprio (ad es. surriscaldamento, scolorimento, graffi, cadute o pulizia impropria). Sono altresì esclusi i segni dovuti all'uso e le variazioni ottiche derivate dalla pulizia in lavastovoglie.

- Facciamo espressamente presente che non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni causati da
  - uso non conforme alla destinazione d'uso;
  - trattamento scorretto;
  - inosservanza delle presenti istruzioni per l'uso e la cura;
  - riparazioni eseguite in modo non conforme e utilizzo di pezzi di ricambio di aziende terze.

Lo stesso vale per i pezzi di ricambio e gli accessori.

Garanzia commerciale

- Per molti prodotti Fissler si fornisce pertanto una garanzia in conformità con le seguenti condizioni di garanzia a partire dalla data di acquisto, indipendentemente dal Paese in cui è stato acquistato. Garantiamo in tal modo che essi sono esenti da difetti di materiale o di lavorazione.

In caso di ricorso della garanzia, Fissler procederà alla riparazione o alla debita sostituzione a propria discrezione e a proprie spese.

I reclami in base a questa garanzia esistono solo se e nella misura in cui

- il prodotto non presenta danni o segni di usura causati da un uso diverso dalla normale destinazione d'uso e/o dalle disposizioni secondo le istruzioni per l'uso;
- il prodotto non presenta alcuna caratteristica che possa essere attribuita a riparazioni improprie o ad influssi chimici o fisici impropri sulle superfici del prodotto;
- nel prodotto non sono stati installati accessori o solo accessori autorizzati dal produttore.

Oltre alla garanzia, valgono i diritti di garanzia previsti per legge, i quali non sono limitati dalla garanzia.

9. Assistenza

Fissler GmbH
Assistenza clienti
Harald-Fissler-Straße 10
D-55768 Hoppstädten-Weiersbach
Telefono: +49-6781-403-100

10. Smaltimento

- Si prega di smaltire sempre il prodotto e il materiale dell'imballaggio conformemente alle disposizioni del sistema di smaltimento locale. In caso di domande, si prega di mettersi in contatto con l'azienda di smaltimento competente.

1. Algemeen

- De gebruiks- en onderhoudsinstructies gelden voor verzegeld en onverzegeld kookgerei van Fissler.
- Lees de gebruiks- en onderhoudsinstructies volledig door. Een ondoelmatig gebruik kan tot beschadiging leiden.
- Fissler kookgerei is bedoeld voor de bereiding van gerechten in privéhuishoudens en mag alleen voor deze doeleinden worden gebruikt. Bij ondoelmatig gebruik kunnen gevaren ontstaan.
- Bewaar de gebruiks- en onderhoudsinstructies. Bij verlies kunt u deze ook downloaden van onze website: https://www.fissler.com/
- ⚠ Verstikkingsgevaar door foliezakjes. Houd het foliezakje uit de buurt van kinderen, omdat er verstikkingsgevaar bestaat.

2. Voor de eerste ingebruikname

- Spoel het verzegelde kookgerei grondig schoon en kook het twee minuten met water uit. Druppel 3-4 druppels vet op een stuk keukenpapier en wrijf het kookgerei daarmee in.
- Reinig het onverzegelde kookgerei grondig en kook het uit met water en een scheutje citroensap. Hierdoor worden eventueel nog aanwezige polijstrestjes en kleine verontreinigingen verwijderd en wordt het kookgerei reeds voor de ingebruikname verzorgd.

3. Veiligheidsinstructies

- Kookgerei met kunststof grepen of houten grepen is niet geschikt voor gebruik in de oven. Vooral tijdens het frituren, het gebruik in de oven, maar ook op het fornuis kunnen de grepen heet worden. Gebruik geschikte bescherming voor de handen om een veilig gebruik te waarborgen. Plaats het kookgerei in het midden en voorkom dat vlammen bij gasfornuizen kunnen overslaan.
- Verwarm het kookgerei nooit zonder toezicht of op het hoogste niveau om oververhitting en beschadiging door het hoge vermogen van uw fornuis (vooral bij inductie) te voorkomen. Neem ook de gebruiksaanwijzing van de fabrikant van de kookplaat in acht.
- Oververhitting van het kookgerei heeft invloed op het anti-aanbakeffect en kan leiden tot verbranding van de coating en tot rookontwikkeling. Om oververhitting te voorkomen, mag het kookgerei niet langer dan 2 minuten zonder voedsel of vloeistof op de hoogste stand worden verhit. In geval van oververhitting die ook kan ontstaan als de vloeistof volledig is verdampt: haal het kookgerei nooit direct van de kookplaat. Schakel de kookplaat eerst uit, laat het product volledig afkoelen en ventileer de ruimte. Bij

oververhitting kan de bodem verkleuren, dit heeft echter geen invloed op de werking.
- Bij extreme oververhitting kan het aluminium in de bodem smelten en vloeibaar worden. In dit geval mag u het kookgerei nooit van de kookplaat pakken om brandwonden door het vloeibare aluminium te voorkomen. Schakel het fornuis uit en laat het kookgerei volledig op de kookplaat afkoelen.
- Maak voor het bakken op hoge temperaturen alleen gebruik van olie en vet dat sterk kan worden verhit (bijv. zonnebloemolie, geraffineerde pindaolie etc.). Als de olie/het vet gaat roken, is het verbrand en is de baktemperatuur te hoog. Blus brandend vet nooit met water – gebruik een blusdeken of een passend deksel.
- Om tijdens het frituren brandwonden door overlopend vet of vetspetters te voorkomen, mag het kookgerei maximaal tot een derde van de hoogte met olie worden gevuld. Gebruik bij het frituren geen deksel en laat het vet niet te heet worden.
- Koel een heet glazen deksel nooit af met koud water. Het deksel kan door de temperatuurschok barsten en u in gevaar brengen.
- Vervang beschadigde onderdelen direct door originele reserveonderdelen van Fissler.
- Na veelvuldig gebruik van het kookgerei kan de greep los gaan zitten. Draai voor uw eigen veiligheid de losgeraakte schroeven onmiddellijk weer vast met een normale schroevendraaier.

4. Gebruiksinstructies

- Plaats het kookgerei na gebruik altijd op een hittebestendige ondergrond en niet direct op het onbeschermde aanrechtblad.
- Het stevig sluitende deksel kan zich bij het afkoelen aan het kookgerei vastzuigen. Om dit effect te voorkomen, veegt u voor het afkoelen de rand van het kookgerei en van het deksel even droog. U kunt het vacuüm ook opheffen door het kookgerei opnieuw kort te verwarmen.

Onverzegeld kookgerei

Koken
- Strooi zout nooit in koud water maar altijd in kokend water en roer het om. Door het toevoegen van zout aan koud water kan er een zeer hoge zoutconcentratie bij de bodem ontstaan, wat kan leiden tot corrosie-vlekken op de bodem van het kookgerei. Deze veranderingen in het roestvrij staal kunnen weliswaar niet worden verwijderd, maar hebben geen invloed op de werking en de kookeigenschappen.

Braden
- Onverzegeld kookgerei wordt gebruikt om levensmiddelen krokant aan te bakken. Het is bijzonder geschikt voor ongepaneerd vlees zoals steaks, kip of spiesjes.

1. Verhit het kookgerei zonder vet bij gemiddelde hitte (2/3 van het vermogen).
2. Druppel een paar koude waterdruppels in het kookgerei. Als ze transparant parelen en in het kookgerei ‘dansen’, is de juiste temperatuur bereikt om het vlees (met of zonder vet) te bakken. Wacht totdat de waterdruppels zijn verdampt voordat u vet toevoegt of het levensmiddel in de pan legt.
3. Druk het levensmiddel stevig op de bodem. Het komt na enkele minuten vanzelf weer los van de bodem van de pan en kan tenslotte worden gedraaid.
4. Verlaag nu de toevoer van energie en gaar het vlees tot op het gewenste gaarniveau.

- Bewaar geen voedsel - met name geen zoute of zure levensmiddelen - in het kookgerei, maar bewaar deze in geschikte kommen of dozen. Als dit wordt genegeerd, kunnen er corrosie-vlekken ontstaan.

Verzegeld kookgerei

- Gebruik verzegeld kookgerei om levensmiddelen voorzichtig te bakken. Het is vooral geschikt voor gerechten die sneller in de pan blijven vastzitten (bijv. vis, gebakken aardappelen, eiergerechten of gepaneerde levensmiddelen).
- Snijd niet in verzegeld kookgerei en gebruik geen scherpe voorwerpen. Kookgerei met veel krassen moet worden vervangen. Verwarm het verzegelde kookgerei nooit zonder toezicht of op het hoogste niveau om oververhitting te voorkomen. Tijdens het bakken mag een temperatuur van 230 °C niet worden overschreden. Gedurende korte tijd (tot max. 15 minuten) is een temperatuur tot 250 °C mogelijk. Verwarm ook bij het gebruik in de oven (alleen mogelijk bij kookgerei met roestvrijstalen handgrepen) niet boven 230 °C en gebruik de grillfunctie niet.
- De thermo-sensitieve °SensoRed anti-aanbaklaag geeft de ideale baktemperatuur aan. De kleur van de ondergrond neemt de kleur van de vlekken aan als de temperatuur stijgt. Zodra het kleurverschil in de pan nauwelijks meer zichtbaar is, is een baktemperatuur van 200 °C bereikt. Zorg ervoor dat uw levensmiddelen geschikt zijn voor dergelijke temperaturen. Als de gerechten en/of oliën rook ontwikkelen, is de baktemperatuur te hoog. Als de vlekken lichter zijn dan de kleur van de bodem, is het kookgerei te heet en moet de toevoer van hitte worden verlaagd. Als het kookgerei kouder wordt, worden de vlekken weer zichtbaar.

5. Geschiktheid van het fornuis

- Kookgerei van Fissler is geschikt voor gas- (behalve kookgerei met kunststof grepen zonder vlambescherming of houten grepen) en elektrische fornuizen (elektrische kookplaat en keramische kookplaten). Als uw kookgerei een cookstar® allround-bodem heeft of als het woord ‘Induction’ op de bodem van de pan is gestempeld, kan het

product op de inductiekookplaat worden gebruikt. Onder bepaalde omstandigheden kan bij een inductiekookplaat een geluid ontstaan dat terug te voeren is op de elektromagnetische eigenschappen van de kookplaat en het kookgerei.
- Zorg er bij het gebruik van het kookgerei altijd voor dat het stevig en in het midden van de kookplaat staat. Gebruik voor energiebesparend koken altijd een kookplaat met de juiste afmetingen, waarbij de bodemdiameter van het kookgerei met de kookplaat moet overeenkomen of groter mag zijn.
  Gebruik een geschikt deksel (afhankelijk van het gerecht en de bereidingswijze) en gebruik de restwarmte van de kookplaten en het kookgerei door het fornuis vroegtijdig uit te schakelen of op een lagere stand te zetten.
- Om krassen op een keramische kookplaat te voorkomen, dient u uw kookgerei altijd op te tillen om het te verplaatsen. Fissler is niet aansprakelijk voor gevolgschade.
- Kookgerei met siliconen O-ringen beschikt over een intelligent hittebuffer, dat voor een aangename temperatuur van de greep zorgt. De siliconen ringen aan de grepen mogen niet worden blootgesteld aan gasvlammen. Het verliezen van de ringen is geen beperking van de werking van de warmtebuffer of het kookgerei.

6. Geschiktheid voor de oven

- Onverzegeld kookgerei is geschikt voor de oven. Kookgerei met kunststof onderdelen zoals plastic grepen is niet ovenbestendig.
- Verwarm het kookgerei niet boven 230 °C. Gebruik bij verzegeld kookgerei de grillfunctie niet.
- Het deksel van hoogwaardig glas is ovenbestendig tot 180 °C.

7. Verzorging/reiniging

- Onverzegeld kookgerei is geschikt voor de vaatwasser.
- Voor een lange levensduur van het verzegelde kookgerei raden wij aan om voor de eerste gebruikname en altijd na het koken het kookgerei handmatig met warm water, afwasmiddel en een zachte spons te reinigen. Gebruik geen krassende of schurende reinigingsmiddelen. Voor elk gebruik dient u het kookgerei met wat spijsolie schoon te wrijven.
- Voor optimale bakprestaties kan verzegeld kookgerei voor elk gebruik met wat spijsolie worden ingewreven.
- Als verzegeld kookgerei of kookgerei met kunststof grepen in de vaatwasser wordt gereinigd, kan dit de levensduur van het kookgerei aanzienlijk verkorten. Een reiniging in de vaatwasser is duidelijk agressiever. Na verloop van tijd verandert de kleur van de grepen, maar dit heeft geen invloed op hun werking. Het blootliggende aluminium kan

slijten, wat invloed op de werking van uw kookgerei kan hebben.
- Gebruik voor het reinigen van onverzegeld kookgerei warm water met een normaal afwasmiddel en een doek, spons of zachte borstel. Vermijd scherpe of puntige voorwerpen. Voor de binnenkant en de bodem kunt u bij sterkere vervuiling de ruwe kant van een pannenspons gebruiken. Laat geen etensresten in de pan opdrogen omdat dit vlekken en veranderingen kan veroorzaken op het roestvrij staal. Doe daarom na gebruik heet water in het afgekoelde kookgerei en verwijder alle voedselresten.
  Om het roestvrijstalen oppervlak mooi te houden, raden we aan om regelmatig een rvs-onderhoudsmiddel te gebruiken. Het is ook ideaal om witte en regenboogkleurige verkleuringen en aanslag te verwijderen.
- Bij het reinigen van glazen deksels in de vaatwasser kan het glas na enkele spoelbeurten minder doorzichtig worden. Dit heeft echter geen invloed op de functie.

8. Wettelijke garantie en fabrieksgarantie

Wettelijke garantie

- In geval van klachten binnen de huidige wettelijke garantieperiode (tenzij anders vermeld), geeft u het kookgerei samen met de kassabon aan uw verkoper terug of stuurt u het, goed verpakt, rechtstreeks naar de Fissler-klantenservice, zie het adres onder 9. Service.

Van de garantie uitgesloten zijn normale sporen van slijtage op de anti-aanbaklaag en schade die is veroorzaakt door oneigenlijk gebruik (bijv. oververhitting, verkleuring, krassen, vallen of verkeerde reiniging). Ook uitgezonderd zijn gebruikssporen en optische veranderingen die zijn ontstaan als gevolg van reiniging in de vaatwasser.
- Wij wijzen u er uitdrukkelijk op dat wij geen aansprakelijkheid aanvaarden voor schade die het gevolg is van
  - oneigenlijk gebruik,
  - onjuiste behandeling,
  - niet-naleving van deze gebruiks- en onderhoudsinstructies of
  - ondeskundig uitgevoerde reparaties en het gebruik van reserveonderdelen van externe bedrijven.

Hetzelfde geldt voor reserveonderdelen en accessoires.

Fabrieksgarantie

- Voor veel Fissler-producten verlenen wij in overeenstemming met de volgende garantiebepalingen een garantie vanaf de aankoopdatum, ongeacht in welk land u het product heeft gekocht. Daarmee garanderen wij dat deze producten geen materiaal- of verwerkingsfouten hebben.

In garantiegevallen zal Fissler naar eigen goeddunken en voor eigen rekening het product repareren of een passende vervanging leveren.

Er bestaat alleen een recht op garantie, voor zover
- het product geen schade of slijtageverschijnselen heeft, die zijn veroorzaakt door een van het normale gebruik en/of van de voorschriften volgens de gebruiksaanwijzing afwijkend gebruik,
- het product geen kenmerken vertoont die terug te voeren zijn op onvakkundige reparaties of onjuiste chemische of fysieke invloeden op het oppervlak van het product,
- in het product geen of uitsluitend door de fabrikant geautoriseerd toebehoren is geïntegreerd.

Naast de fabrieksgarantie heeft u het recht op wettelijke garantie, die niet wordt beperkt door de fabrieksgarantie.

9. Service

Fissler GmbH
Kundenservice
Harald-Fissler-Straße 10
D-55768 Hoppstädten-Weiersbach
Telefoonnr.: +49-6781-403-100

10. Verwijdering

- Gooi het product en het verpakkingsmateriaal altijd weg in overeenstemming met de lokale voorschriften voor afvalverwerking. Neem bij vragen contact op met het verantwoordelijke afvalverwerkingsbedrijf.

1. Informacje ogólne

- Instrukcje użytkowania i konserwacji dotyczą zarówno powlekanych, jak i niepowlekanych naczyń kuchennych firmy Fissler.
- Należy dokładnie zapoznać się z instrukcją użytkowania i konserwacji. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do uszkodzeń.
- Naczynia kuchenne firmy Fissler są przeznaczone do przygotowywania żywności w domu i mogą być używane wyłącznie w tym celu. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może prowadzić do powstania zagrożeń.
- Należy przechowywać instrukcję użytkowania i konserwacji w bezpiecznym miejscu. W przypadku jej utraty można ją również pobrać z naszej strony internetowej: https://www.fissler. com/
- ⚠ Niebezpieczeństwo uduszenia się plastikową torbą. Nigdy nie używać plastikowej torby w pobliżu dzieci,
  z uwagi na istniejące ryzyko uduszenia.

2. Przed pierwszym użyciem

- Należy dokładnie przemyć powlekane naczynia kuchenne i wygotować je wodą przez dwie minuty. Nanieś 3-4 krople tłuszczu na ręcznik kuchenny i przetrzyj nim naczynia.
- Niepowlekane naczynia kuchenne należy dokładnie opłukać i zagotować z wodą i odrobiną soku z cytryny. Dzięki temu usuwane są wszelkie pozostałości pyłu polerskiego i drobne zanieczyszczenia, a naczynia kuchenne są czyszczone przed pierwszym użyciem.

3. Wskazówki bezpieczeństwa

- Naczynia kuchenne z plastikowymi lub drewnianymi uchwytami nie nadają się do użytku w piekarniku. Przede wszystkim podczas smażenia na głębokim tłuszczu, używania w piekarniku, ale także na płycie grzewczej, uchwyty mogą się nagrzewać. Aby zapewnić bezpieczne użytkowanie, należy stosować odpowiednią ochronę dłoni. Naczynia należy umieszczać centralnie, w celu uniknięcia zapłonu na płytach gazowych.
- Aby uniknąć przegrzania i uszkodzeń spowodowanych wysoką mocą kuchenki (zwłaszcza indukcyjnej), **nigdy nie rozgrzewaj naczynia bez nadzoru i na najwyższym poziomie.** Należy również przestrzegać instrukcji obsługi producenta kuchenki.
- Przegrzanie naczynia kuchennego **osłabia efekt nieprzywierania** i może spowodować przypalenie powłoki i powstanie dymu. **W celu uniknięcia przegrzania, nie należy podgrzewać naczynia na najwyższym poziomie energii dłużej niż 2 minuty bez jedzenia lub cieczy. W przypadku przegrzania, które może wystąpić nawet po całkowitym odparowaniu płynu, nigdy nie należy natychmiast zdejmować naczynia z płyty grzewczej. Naj-**

pierw należy wyłączyć płytę grzewczą, poczekać aż całkowicie ostygnie i przewietrzyć pomieszczenie. Jeśli mimo to dojdzie do przegrzania, zewnętrzna strona naczynia może się odbarwić, ale nie wpłynie to na jego działanie.

- **W przypadku ekstremalnego przegrzania aluminium w podstawie może ulec stopieniu i stać się płynne. W takim przypadku nigdy nie zdejmuj naczynia z płyty grzewczej, aby uniknąć poparzenia stopionym aluminium.** Wyłączyć kuchenkę i pozostawić naczynie do całkowitego ostygnięcia na płycie grzewczej.
- **Do smażenia w wysokich temperaturach należy używać wyłącznie olejów/tłuszczów o wysokiej zdolności podgrzewania** (np. olej słonecznikowy, rafinowany olej arachidowy itp.). Jeśli z oleju/tłuszczu wydobywa się dym, oznacza to, że jest on już spalony, a temperatura smażenia jest zbyt wysoka. **Nigdy nie gaś pożaru oleju wodą – użyj koca gaśniczego lub odpowiedniej pokrywki.**
- Aby uniknąć oparzeń spowodowanych nadmiarem tłuszczu lub rozpryskami tłuszczu podczas smażenia w głębokim tłuszczu, naczynie kuchenne należy wypełnić olejem maksymalnie do jednej trzeciej jego wysokości. Nie używać pokrywki do smażenia na głębokim tłuszczu i nie przegrzewać tłuszczu.
- **W żadnym wypadku nie należy chłodzić gorącej szklanej pokrywki zimną wodą,** ponieważ może ona pęknąć na skutek szoku termicznego i spowodować zagrożenie dla użytkownika.
- **Uszkodzone części należy natychmiast wymieniać na oryginalne części zamienne Fissler.**
- Po częstym korzystaniu z naczynia uchwyt może się poluzować. Dla własnego bezpieczeństwa należy natychmiast **dokręcić poluzowane śruby za pomocą zwykłego śrubokręta.**

4. Instrukcje użytkowania

- Zawsze po użyciu należy umieścić naczynie na żaroodpornym podłożu, a nie bezpośrednio na niezabezpieczonej powierzchni roboczej.
- Po ostygnięciu szczelnie przylegająca pokrywka może zassać się do naczynia. Aby uniknąć tego efektu, przed schłodzeniem należy wytrzeć krawędź naczynia i pokrywki do sucha. Podciśnienie można również zniwelować poprzez ponowne krótkie podgrzanie naczynia.

Niepowlekane naczynia kuchenne

Gotowanie:

- Nigdy nie dodawaj soli do zimnej wody, ale zawsze do wrzącej wody i mieszaj. Dodawanie soli do zimnej wody może skutkować bardzo wysokim stężeniem soli w obszarze dna, co z kolei może prowadzić do powstawania ognisk korozji na dnie naczynia. Tych zmian w stali nierdzewnej nie da się wyeliminować, jednakże nie mają one wpływu na funkcjonalność i właściwości gotowania.

Smażenie:

- Niepowlekane naczynia kuchenne są używane do smażenia potraw na chrupko. Nadają się szczególnie do smażenia mięsa bez panierki, takiego jak steki, kurczaki czy szaszłyki.

1. Podgrzewaj naczynia kuchenne bez tłuszczu na średnim ogniu (2/3 mocy płyty).
2. Dodaj kilka kropel zimnej wody do naczynia kuchennego. Gdy kropelki wody zaczną bulgotać i „tańczyć” w naczyniu, oznacza to, że osiągnięta została odpowiednia temperatura do smażenia mięsa (z tłuszczem lub bez). Przed dodaniem tłuszczu lub umieszczeniem potrawy na patelni należy poczekać, aż krople wody wyparują.
3. Mocno dociśnij smażoną potrawę. Po kilku minutach potrawa oddzieli się od dna naczynia i będzie można ją przewrócić na drugą stronę.
4. Teraz należy ponownie włączyć zasilanie i dogotować mięso do pożądanego stopnia.

- Nie należy przechowywać żywności, zwłaszcza słonej lub kwaśnej, w naczyniu kuchennym, lecz przełożyć ją do odpowiednich misek lub pojemników. Niezastosowanie się do tego zalecenia może doprowadzić do powstania korozji.

Powlekane naczynia kuchenne

- Używaj naczyń z powłoką do delikatnego smażenia. Nadają się one szczególnie do potraw, które mają tendencję do przywierania (np. ryb, smażonych ziemniaków, jajek lub panierowanych potraw).
- **W powlekanych naczyniach kuchennych nie należy kroić ani używać przedmiotów o ostrych krawędziach.** Mocno zarysowane naczynia kuchenne należy wymienić. **Aby uniknąć przegrzania,**
  nigdy nie rozgrzewaj powlekanych naczyń kuchennych bez nadzoru lub na najwyższym poziomie. Podczas smażenia nie należy przekraczać temperatury 230 °C (446 °F).
  Dopuszczalne są krótkotrwałe
  (do 15 minut) temperatury do 250 °C (482 °F). Także w przypadku używania naczynia w piekarniku (możliwe tylko w przypadku naczyń z uchwytami ze stali nierdzewnej) nie należy nagrzewać go do temperatury powyżej 230 °C (446 °F) ani używać funkcji grillowania.
- Termoczuła powłoka nieprzywierająca °SensoRed wskazuje idealną temperaturę smażenia. Kolor powierzchni zmienia się na kolor plamek wraz ze wzrostem temperatury. Gdy różnica kolorów na powierzchni smażenia jest ledwo widoczna, temperatura smażenia wynosi około 200 °C (392 °F). Upewnij się, że żywność nadaje

się do smażenia w takiej temperaturze. Jeśli z potrawy i/lub oleju wydobywa się dym, temperatura smażenia jest zbyt wysoka. Jeśli plamki są jaśniejsze niż kolor powierzchni, naczynie kuchenne jest zbyt gorące i należy zmniejszyć dopływ ciepła. Plamki staną się ponownie widoczne, gdy naczynie ostygnie.

5. Przydatność do różnych typów kuchenek

- Naczynia kuchenne Fissler nadają się do użytku na kuchenkach gazowych (z wyjątkiem naczyń z plastikowymi uchwytami bez zabezpieczenia przed płomieniem lub drewnianymi uchwytami) i elektrycznych (płyty z pełną powierzchnią i płyty szklano-ceramiczne). Jeśli naczynie kuchenne jest wyposażone w dno do wszystkich kucehnek Cookstar® lub w oznaczeniu dna znajduje się słowo „Induction", produkt może być używany na płycie indukcyjnej. W pewnych warunkach na płycie indukcyjnej może pojawić się odgłos spowodowany elektromagnetycznymi właściwościami źródła ciepła i naczynia.
- Podczas korzystania z naczynia należy zawsze upewnić się, że jest ono bezpiecznie i centralnie ustawione na płycie. Dla zaoszczędzenia energii podczas gotowania należy zawsze używać płyty grzewczej o odpowiednim rozmiarze; średnica podstawy naczynia powinna być taka sama lub większa niż średnica płyty grzewczej.
  Używaj odpowiedniej pokrywki (w zależności od naczynia i metody gotowania) i wykorzystuj ciepło resztkowe z płyt grzewczych i naczyń kuchennych, włączając lub wyłączając płytę z wyprzedzeniem.
- W celu uniknięcia zarysowań na płycie szklano-ceramicznej, należy zawsze podnosić naczynia podczas ich przenoszenia. Fissler nie przejmuje odpowiedzialność za powstałe wskutek tego szkody.
- Naczynia kuchenne z silikonowymi pierścieniami O-ring mają inteligentny bufor ciepła, który utrzymuje uchwyt w komfortowej temperaturze. Silikonowe pierścienie nie mogą być narażone na działanie płomienia gazowego. Usunięcie pierścieni nie wpływa na działanie bufora ciepła ani naczynia kuchennego.

6. Przydatność do użytku w piekarniku

- Niepowlekane naczynia nadają się do użytku w piekarniku. Wykluczone są naczynia z plastikowymi częściami, takimi jak plastikowe uchwyty.
- Nie należy nagrzewać naczyń powyżej 230 °C (446 °F). W przypadku naczyń powlekanych nie należy używać funkcji grilla.
- Pokrywa wykonana z wysokiej jakości szkła jest przystosowana do używania w piekarniku w temperaturze do 180 °C (356 °F).

7. Konserwacja/czyszczenie

- Niepowlekane naczynia kuchenne można myć w zmywarce.

- Aby zapewnić długą żywotność powlekanych naczyń kuchennych, zalecamy czyszczenie ręczne przy użyciu gorącej wody, płynu do mycia naczyń i miękkiej gąbki przed pierwszym użyciem i po każdym procesie gotowania. Nie należy używać ściernych ani szorujących środków czyszczących. Przed każdym użyciem należy natrzeć naczynia kuchenne niewielką ilością oleju kuchennego.
- Aby uzyskać optymalną wydajność smażenia, naczynia powlekane można przed każdym użyciem natrzeć niewielką ilością oleju spożywczego.
- Umieszczanie powlekanych naczyń kuchennych lub naczyń kuchennych z plastikowymi uchwytami w zmywarce może znacznie skrócić żywotność naczyń kuchennych. Czyszczenie w zmywarce jest znacznie bardziej agresywne. Z biegiem czasu kolor uchwytów zmienia się, ale nie ma to wpływu na ich funkcjonalność. Odsłonięte aluminium może ulec zużyciu, co może wpłynąć na funkcjonalność naczyń.
- Do czyszczenia niepowlekanych naczyń kuchennych należy używać gorącej wody z dodatkiem standardowego detergentu oraz ściereczki, gąbki lub miękkiej szczotki. Należy unikać spiczastych lub ostrych przedmiotów. Do czyszczenia wnętrza i spodu można użyć szorstkiej strony gąbki w przypadku silniejszych zabrudzeń. Nie dopuszczać do zaschnięcia pozostałości potraw, ponieważ mogą one doprowadzić do powstania plam i zmian na powierzchni stali nierdzewnej. Dlatego po użyciu należy wlać gorącą wodę do schłodzonego naczynia i usunąć wszystkie pozostałości jedzenia. Aby utrzymać powierzchnię ze stali nierdzewnej w dobrym stanie, zalecamy regularne stosowanie produktów do pielęgnacji stali nierdzewnej. Nadaje się on znakomicie do usuwania białych lub tęczowych przebarwień oraz nalotów.
- Podczas mycia szklanych pokrywek w zmywarce, szkło może stracić przezroczystość po kilku myciach. Nie ma to jednak wpływu na funkcjonalność.

8. Rękojmia i gwarancja

Rękojmia

- W przypadku reklamacji w obowiązującym ustawowym okresie rękojmi (o ile nie określono inaczej), należy zwrócić naczynie kuchenne do sprzedawcy wraz z paragonem lub wysłać je dobrze zapakowane bezpośrednio do działu obsługi klienta firmy Fissler, patrz adres w punkcie 9 Serwis.

Rękojmia nie obejmuje normalnych oznak zużycia powłoki nieprzywierającej oraz uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem (np. przegrzaniem, przebarwieniami, zarysowaniami, upuszczeniem lub niewłaściwym czyszczeniem). Wykluczone są również oznaki zużycia i zmiany wizualne spowodowane myciem w zmywarce.

- Wyraźnie zaznaczamy, że nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane
  - niewłaściwym użytkowaniem,
  - niewłaściwą obsługą,
  - nieprzestrzeganiem niniejszej instrukcji użytkowania i konserwacji lub
  - niewłaściwie przeprowadzonymi naprawami i użyciem części zamiennych innych firm.

To samo dotyczy części zamiennych i akcesoriów

Gwarancja

- Na wiele produktów Fissler udzielana jest gwarancja od daty zakupu zgodnie z poniższymi postanowieniami, niezależnie od kraju, w którym zostały zakupione. Gwarantujemy, że te produkty Fissler są wolne od wad materiałowych lub produkcyjnych.

W przypadku roszczenia gwarancyjnego Fissler naprawi produkt lub dostarczy odpowiedni zamiennik według własnego uznania i na własny koszt.

Roszczenia z tytułu tej gwarancji mogą być składane tylko wówczas, tylko jeśli

- produkt nie wykazuje uszkodzeń ani śladów zużycia spowodowanych użytkowaniem niezgodnym z jego normalnym przeznaczeniem i/lub użytkowaniem niezgodnym ze specyfikacjami zawartymi w instrukcji użytkowania,
  - produkt nie wykazuje cech, które można by przypisać niewłaściwie przeprowadzonym naprawom lub niewłaściwym wpływom chemicznym lub fizycznym na powierzchnię produktu,
  - w produkcie nie zainstalowano żadnych akcesoriów lub zainstalowano akcesoria autoryzowane przez producenta.

Oprócz gwarancji przysługują Państwu prawne zapewnienia zgodności towaru z umową, które nie są ograniczone gwarancją.

9. Serwis

Fissler GmbH
Obsługa klienta
Harald-Fissler-Straße 10
D-55768 Hoppstädten-Weiersbach
Telefon: +49-6781-403-100

10. Utylizacja

- Produkt i materiał opakowaniowy należy zawsze utylizować zgodnie z przepisami lokalnego systemu utylizacji odpadów. W przypadku jakichkolwiek pytań należy skontaktować się z odpowiednim przedsiębiorstwem zajmującym się utylizacją odpadów.

1. Общая информация

- Указания по эксплуатации и уходу действительны для кухонной посуды Фисслер с покрытием и без покрытия.
- Внимательно полностью прочитайте указания по эксплуатации и уходу. Использование не по назначению может привести к повреждению.
- Кухонная посуда Фисслер предназначена для приготовления еды при домашнем использовании и может применяться только с данной целью. При использовании не по назначению могут возникать опасности.
- Просим сохранять указания по эксплуатации и уходу. В случае утери они доступны для скачивания на нашем интернет-сайте: https://www.fissler.com/
- ⚠ Опасность удушения пластиковым мешком. Храните пластиковый мешок вне доступа детей, так как существует опасность удушения.

2. Перед первым применением

- Кухонную посуду с покрытием тщательно промойте и прокипятите с водой две минуты. Капните на кухонное полотенце 3 - 4 капли жира и разотрите его по кухонной посуде.
- Кухонную посуду без покрытия тщательно промойте и прокипятите ее с водой и небольшим количеством лимонного сока. Это удалит возможно сохранившиеся остатки полировочной пыли и небольшие загрязнения, а кухонная посуда получит уход уже перед первым применением.

3. Указания по безопасности

- Кухонная посуда с пластмассовыми или деревянными ручками не пригодна для использования в духовом шкафу. Прежде всего при обжаривании во фритюре, использовании в духовом шкафу, но также и на варочной панели ручки могут нагреваться. Для обеспечения безопасного использования необходимо применять подходящие защитные перчатки. Ставьте кухонную посуду по центру и не допускайте, чтобы пламя на газовых плитах выходило за край посуды.
- Чтобы не допустить перегрев и повреждение из-за высокой эффективной мощности вашей плиты (особенно индукции), никогда не нагревайте кухонную посуду без присмотра и на максимальной мощности. Помимо этого, соблюдайте руководство по эксплуатации от производителя плиты.
- Перегрев кухонной посуды ухудшает антипригарный эффект и может привести к выгоранию покрытия и образованию дыма. Чтобы исключить перегрев, кухонную посуду можно нагревать на максимальной мощности без продуктов или жидкости не более 2 минут. В случае перегрева, к которому может привести полное выкипание жидкости, никогда не снимайте кухонную посуду с конфорки немедленно. Вначале выключите конфорку, дайте изделию полностью остыть и проветрите помещение. Если все-таки перегрев произошел, то дно может с внешней стороны изменить цвет, что, однако, не влияет на исправность.
- При экстремальном перегреве алюминий в дне может плавиться и становиться жидким. В этом случае никогда нельзя брать кухонную посуду с плиты, чтобы избежать ожогов расплавленным алюминием. Выключить плиту и дать кухонной посуде полностью остыть на конфорке.
- Используйте для жарки при высоких температурах только масла/жиры. допускающие сильное нагревание (напр. подсолнечное масло, рафинированное арахисовое масло и т. д). Если масло/жир выделяет дым, то они подгорели и температура жарки слишком высокая. Никогда не тушите горящее масло с помощью воды – используйте противопожарное покрывало или подходящую крышку.
- Чтобы не обжечься брызгающим или пенящимся жиром, для глубокого обжаривания кухонную посуду разрешается наполнять маслом не более чем на одну треть по высоте. При обжаривании во фритюре не используйте крышку и не перегревайте жир.
- Никогда не охлаждайте горячую стеклянную крышку холодной водой, так как из-за температурного шока крышка может треснуть и этим подвергнуть Вас опасности.
- Немедленно заменяйте поврежденные детали, используя оригинальные запасные части Фисслер.
- При частом использовании посуды крепление ручки может ослабнуть. Для Вашей собственной безопасности сразу же подтягивайте ослабшие винты с помощью обычной отвертки.

4. Указания по эксплуатации

- Ставьте кухонную посуду после использования всегда на жаропрочную подставку, а не непосредственно на незащищенную рабочую поверхность.
- Плотно пригнанная крышка при остывании может присосаться к кухонной посуде. Чтобы предотвратить этот эффект, перед охлаждением протрите насухо кухонную посуду и ободок крышки. Кроме того, Вы можете убрать вакуум, еще раз недолго подогрев кухонную посуду.

Кухонная посуда без покрытия

Варка:

- Никогда не добавляйте соль в холодную воду, добавляйте всегда в кипящую воду и затем размешивайте. При добавлении соли в холодную воду, в области

дна может создаваться экстремально высокая концентрация соли, что может привести к образованию пятен коррозии на дне посуды. Хотя данные изменения в высококачественной стали невозможно устранить, они не оказывают влияния на рабочие и кулинарные качества.

Жарение:

- Посуда без покрытия используется для хрустящего обжаривания. Она особенно подходит для мяса без панировки, такого как стейк, курочка или шашлыки.

1. Кухонную посуду без жира нагреть на средней мощности (2/3 от мощности плиты).
2. Капните несколько капель холодной воды на кухонную посуду. Если они поднимаются прозрачными, как стекло, пузырьками и „пляшут“ в посуде, то достигнута правильная температура для жарки мяса (с жиром или без него). Перед добавлением жира либо укладыванием продуктов для жарки дождитесь выкипания капель воды.
3. Плотно прижмите продукты для жарки. Они через несколько минут сами отстанут от дна посуды и их можно будет затем перевернуть.
4. Теперь снова включите подачу энергии и жарьте мясо до желаемой степени.

- Готовые блюда, особенно продукты, содержащие соль или кислоты, храните не в кухонной посуде, а помещайте в подходящие миски или емкости. Несоблюдение может привести к появлению коррозионных пятен.

Кухонная посуда с покрытием

- Используйте кухонную посуду с покрытием для бережной жарки. Она особенно подходит для продуктов, склонных к пригоранию (напр. мясо, жареный картофель, блюда из яиц или в панировке).
- Не режьте в посуде с покрытием и не используйте предметов с острыми гранями. Сильно поцарапанную кухонную посуду следует заменить. Чтобы не допустить перегрева, никогда не нагревайте кухонную посуду с покрытием без присмотра или на максимальной мощности. При жарке температура не должна превышать 230 °C. Кратковременно (до 15 минут) допускается до 250 °C. Также при использовании в духовом шкафу (допускается только для посуды с ручками из высококачественной стали) не нагревать выше 230 °C и не использовать функцию гриля.
- Термочувствительное антипригарное покрытие °SensoRed укажет вам идеальную температуру для жарки. При увеличении температуры цвет покрытия становится одинаковым с цветом вкраплений. Как только различие цвета на поверхности для жарки едва видно, температура для жарки прибл. 200 °C достигнута. Следите, чтобы ваши продукты питания были пригодны для таких температур. Если продукты и/или масла выделяют дым, то температура жарки слишком высока. Если вкрапления светлее, чем цвет покрытия, то кухонная посуда слишком горячая и подачу тепла необходимо уменьшить. При остывании кухонной посуды вкрапления снова становятся видимыми.

5. Пригодность плиты

- Кухонная посуда Фисслер пригодна для газовых (кроме посуды с пластмассовыми ручками без защиты от пламени или с деревянными ручками) и электроплит (стальные панели и стеклокерамические панели). Если у вашей посуды дно для любых плит cookstar® или на донном штампе кастрюли есть слово „Induction“, изделие может использоваться на индукционной плите. При определенных условиях на индукционной плите может создаваться шум, связанный с электромагнитными свойствами источника нагрева и кухонной посуды.
- При использовании кухонной посуды постоянно следите, чтобы она устойчиво стояла на плите точно над источником тепла. Для экономии энергии при готовке всегда используйте подходящий размер конфорки, при этом диаметр дна кухонной посуды должен соответствовать диаметру конфорки или быть больше. Используйте подходящую крышку (в зависимости от блюда и способа готовки) и задействуйте остаточное тепло конфорок и кухонной посуды, заранее уменьшая мощность или выключая плиту.
- Чтобы предотвратить царапины на стеклокерамической плите, нужно всегда приподнимать кухонную посуду для ее перемещения. Фисслер не несет ответственности за возникшие из-за этого повреждения.
- Кухонная посуда с уплотнительными колечками из силикона оснащена умными отражателями тепла, которые позаботятся, чтобы у ручек была приятная температура. Силиконовые колечки на ручках запрещается подвергать воздействию газового пламени. Потеря колечек не ограничивает функцию отражателя тепла или кухонной посуды.

6. Пригодность для духового шкафа

- Кухонная посуда без покрытия пригодна для духового шкафа. Исключение - посуда с пластмассовыми деталями, такими как пластмассовые ручки.
- Не нагревайте кухонную посуду выше 230 °C. Не применяйте функцию гриля в случае кухонной посуды с покрытием.
- Крышка из высококачественного стекла пригодна для использования в духовом шкафу до 180 °C.

7. Уход/очистка

- Кухонная посуда без покрытия пригодна для мытья в посудомоечной машине.
- Для долговечности кухонной посуды с покрытием мы рекомендуем перед первым использованием и после каждого процесса приготовления ручную очистку с помощью горячей воды, средства для ручного мытья посуды и мягкой губки. Не применяйте царапающих или абразивных средств. Перед каждым использованием вы должны смазать посуду небольшим количеством пищевого масла.
- Для оптимальной мощности при жарении кухонную посуду с покрытием перед каждым использо-ванием можно смазать небольшим количеством растительного масла.
- Если кухонная посуда с покрытием или кухонная посуда с пластмассовыми ручками моется в посудомоечной машине, это может существенно уменьшить срок службы вашей кухонной посуды. Мойка в посудомоечной машине существенно агрессивнее. Со временем может измениться цвет ручек, но это не влияет на их исправность. Незащищенный алюминий может изнашиваться, что может повлиять на функциональные характеристики вашей кухонной посуды.
- Для очистки кухонной посуды без покрытия используйте горячую воду с обычным моющим средством и тряпкой, губкой или мягкой щеткой. Не применяйте остроконечные или острые предметы. Для внутренней стороны и дна при сильном загрязнении можно использовать жесткую сторону губки для кастрюль. Недопустимо позволять высыхать остаткам пищи, так как они могут вызвать пятна и изменения на поверхности из высококачественной стали. Поэтому после использования добавляйте в остывшую кухонную посуду горячую воду и удаляйте все остатки пищи. Для сохранения поверхности из высококачественной стали мы рекомендуем регулярно использовать средство для ухода за высококачественной сталью. Кроме того, оно наилучшим образом подходит для удаления белых и радужных изменений цвета и налета.
- При мытье стеклянных крышек в посудомоечной машине стекло после многократных моек может утратить прозрачность. Это, однако, не влияет на исправность.

8. Гарантийные обязательства и гарантия

Гарантийные обязательства

- В случае заявления претензий в течение действующего согласно законодательства гарантийного срока (если не указано иное) верните кухонную посуду вместе с кассовым чеком вашему продавцу или, хорошо упаковав, отправьте ее непосредственно в клиентскую службу Фисслер, см. адрес в пункте 9 Клиентская служба.

Не подпадают под действие гарантии нормальные явления износа на антипригарном покрытии, а также повреждения, возникшие в результате неправильного использования (напр. перегрев, изменение цвета, царапины, падение или неправильная очистка). Также не подпадают следы эксплуатации и внешние изменения, возникшие в результате использования посудомоечной машины.

- Мы ясно заявляем о том, что отказываемся от всякой ответственности за ущерб, причиненный
  - использованием не по назначению
  - неправильным обращением
  - невыполнением данных указаний по эксплуатации и уходу или
  - произведенными несоответствующим образом ремонтами и использованием запасных частей от посторонних фирм

То же самое относится к запасным частям и принадлежностям.

Гарантия

- Для множества изделий Fissler согласно следующим условиям гарантии мы обеспечиваем гарантию, начиная с даты покупки, независимо от того, в какой стране вы их приобрели. Настоящим мы гарантируем, что они не имеют дефектов ни в материалах, ни в обработке.

При гарантийном случае Фисслер по своему усмотрению и за свой счет отремонтирует изделие либо поставит соответствующую замену.

Претензии по данной гарантии принимаются только тогда и в той мере, когда
- изделие не имеет повреждений и следов износа, вызванных использованием, не соответствующим нормальному предназначению и/или указаниям руководства по эксплуатации,
- у изделия отсутствуют признаки, свидетельствующие о неквалифицированных ремонтах или неправильных химических и физических воздействиях на поверхности изделия,
- в изделие не встраивались принадлежности, либо встраивались только допущенные изготовителем принадлежности.

Помимо гарантии у вас есть установленные законом права гарантии, которые не ограничиваются данной гарантией.

9. Клиентская служба

Фисслер ГмбХ
Клиентская служба
Гаральд-Фисслер Штрассе 10
D-55768 Хоппштедтен-Вайерсбах
Телефон: +49-6781-403-100

10. Утилизация

- Утилизируйте изделие, а также упаковочный материал всегда в соответствии с предписаниями вашей местной системы по утилизации. При возникновении вопросов просьба связаться с уполномоченным предприятием по утилизации.

1. Γενικά

- Οι οδηγίες χρήσης και φροντίδας ισχύουν τόσο για σφραγισμένα όσο και για μη σφραγισμένα μαγειρικά σκεύη της Fissler.
- Διαβάστε όλες τις οδηγίες χρήσης και φροντίδας. Τυχόν ακατάλληλη χρήση ενδέχεται να προξενήσει ζημιές.
- Τα μαγειρικά σκεύη της Fissler είναι κατάλληλα για την παρασκευή φαγητών σε οικιακή χρήση και επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται μόνο για αυτόν τον σκοπό. Τυχόν ακατάλληλη χρήση ενδέχεται να επισύρει κινδύνους.
- Φυλάξτε όλες τις οδηγίες χρήσης και φροντίδας. Σε περίπτωση απώλειας, οι οδηγίες χρήσης είναι επίσης διαθέσιμες για λήψη από την ιστοσελίδα μας: https://www.fissler.com/
- ⚠ Κίνδυνος ασφυξίας από πλαστική σακούλα. Κρατάτε την πλαστική σακούλα μακριά από παιδιά, καθώς υφίσταται κίνδυνος ασφυξίας.

2. Πριν την πρώτη χρήση

- Πλύντε σχολαστικά το σφραγισμένο μαγειρικό σκεύος και αφήστε το να βράσει για δύο λεπτά με νερό. Βάλτε 3 - 4 σταγόνες λίπος σε μια πετσέτα κουζίνας και τρίψτε με αυτήν το μαγειρικό σκεύος.
- Ξεπλύνετε σχολαστικά το μη επιστρωμένο μαγειρικό σκεύος και αφήστε το να βράσει με νερό και λίγο χυμό λεμονιού. Με αυτόν τον τρόπο απομακρύνεται τυχόν υπολειπόμενη σκόνη γυαλίσματος, καθώς και μικρές ακαθαρσίες, και το μαγειρικό σκεύος συντηρείται ήδη πριν από την πρώτη χρήση.

3. Υποδείξεις ασφαλείας

- Μαγειρικά σκεύη με πλαστικές ή ξύλινες λαβές δεν είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο. Προπάντων κατά το τηγάνισμα, τη χρήση στον φούρνο, αλλά και επάνω στην εστία οι λαβές μπορεί να καίνε. Για να διασφαλιστεί η ασφαλής χρήση, πρέπει να χρησιμοποιηθεί κατάλληλη προστασία χεριών. Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη κεντρικά πάνω στην εστία και στις εστίες αερίου προσέχετε να μην εξέρχονται οι φλόγες έξω από τον πάτο του σκεύους.
- Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση και τη φθορά λόγω της υψηλής απόδοσης των επαγωγικών εστιών, μην θερμαίνετε ποτέ το σκεύος χωρίς επίβλεψη ή στην υψηλότερη θερμοκρασία. Λάβετε επιπλέον υπ' όψιν σας τις οδηγίες χρήσης του κατασκευαστή της εστίας.
- Τυχόν υπερθέρμανση του μαγειρικού σκεύους επηρεάζει δυσμενώς την αντικολλητική λειτουργία και ενδέχεται να προκαλέσει ανάφλεξη της σφράγισης και παραγωγή καπνού. Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση, δεν πρέπει να θερμαίνετε το μαγειρικό σκεύος για περισσότερο από 2 λεπτά χωρίς φαγητό ή υγρό στην υψηλότερη βαθμίδα

ενέργειας. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης, η οποία μπορεί να προκύψει και εάν τα υγρά εξατμιστούν πλήρως, μη βγάλετε ποτέ το μαγειρικό σκεύος από την εστία αμέσως. Απενεργοποιήστε πρώτα την εστία, αφήστε το προϊόν να κρυώσει εντελώς και αερίστε τον χώρο. Εάν μολαταύτα προκύψει υπερθέρμανση, το χρώμα του πάτου ενδέχεται να αλλοιωθεί εξωτερικά, γεγονός που δεν επηρεάζει ωστόσο δυσμενώς τη λειτουργία.

- Σε περίπτωση ακραίας υπερθέρμανσης, το αλουμίνιο στον πάτο ενδέχεται να λιώσει και να υγροποιηθεί. Σε αυτήν την περίπτωση, δεν πρέπει να αφαιρείτε ποτέ το σκεύος από την εστία, ώστε να αποφύγετε την πρόκληση εγκαυμάτων από το υγροποιημένο αλουμίνιο. Απενεργοποιήστε την κουζίνα και αφήστε το μαγειρικό σκεύος πάνω στην εστία να κρυώσει εντελώς.
- Για ψήσιμο σε υψηλές θερμοκρασίες χρησιμοποιείτε αποκλειστικά και μόνο έλαια/λίπη υψηλού σημείου ανάφλεξης (π.χ. ηλιέλαιο, εξευγενισμένο αραχιδέλαιο κ.λπ.). Εάν το έλαιο/λίπος αναδίδει καπνό. είναι ήδη καμένο και η θερμοκρασία ψησίματος είναι υπερβολικά υψηλή. Ποτέ μη σβήνετε πυρκαγιές ελαίων με νερό – χρησιμοποιήστε κουβέρτα πυρόσβεσης ή το κατάλληλο καπάκι.
- Κατά το τηγάνισμα, για να αποφύγετε εγκαύματα από λίπος που φουσκώνει ή πιτσιλάει, πρέπει να γεμίζετε το μαγειρικό σκεύος το πολύ μέχρι το ένα τρίτο του ύψους του με λάδι. Κατά το τηγάνισμα μη χρησιμοποιείτε καπάκι και μην υπερθερμαίνετε το λίπος.
- Μη ρίχνετε ποτέ κρύο νερό σε καυτό γυάλινο καπάκι για να κρυώσει, καθώς το καπάκι ενδέχεται λόγω της απότομης αλλαγής θερμοκρασίας να σπάσει και να θέσετε έτσι σε κίνδυνο τον εαυτό σας.
- Αντικαθιστάτε επίσης αμέσως τα εξαρτήματα που παρουσιάζουν βλάβες με γνήσια ανταλλακτικά της Fissler.
- Μετά από συχνή χρήση του σκεύους, η λαβή ενδέχεται να χαλαρώσει. Για την δική σας ασφάλεια, παρακαλούμε σφίξτε αμέσως τυχόν χαλαρωμένες βίδες με ένα συμβατικό κατσαβίδι.

4. Οδηγίες χρήσης

- Μετά τη χρήση, τοποθετείτε πάντα το σκεύος πάνω σε πυρίμαχο σουπλά και όχι απευθείας πάνω στην απροστάτευτη επιφάνεια εργασίας.
- Το καπάκι με ερμητικό κλείσιμο ενδέχεται όσο κρυώνει να κολλήσει σφιχτά στην κατσαρόλα. Για να αποφύγετε αυτό το φαινόμενο, παρακαλούμε σκουπίστε το χείλος του σκεύους και του καπακιού πριν κρυώσουν. Μπορείτε επίσης να απελευθερώσετε το κενό αέρος θερμαίνοντας ξανά για λίγο το σκεύος.

Μη σφραγισμένο μαγειρικό σκεύος

Βράσιμο

- Ποτέ μην προσθέτετε αλάτι σε κρύο νερό, αλλά μόνο σε βραστό νερό ανακατεύοντας. Η προσθήκη αλατιού σε κρύο νερό μπορεί να δημιουργήσει υπερβολικά υψηλή συγκέντρωση άλατος στην περιοχή του πάτου, γεγονός που ενδέχεται να προκαλέσει κηλίδες διάβρωσης στον πάτο του σκεύους. Αν και τέτοιου είδους αλλοιώσεις στο ανοξείδωτο ατσάλι δεν μπορούν να αφαιρεθούν, ωστόσο δεν έχουν καμία επίδραση στις λειτουργικές και μαγειρικές ιδιότητες του σκεύους.

Τηγάνισμα

- Το μη σφραγισμένο σκεύος χρησιμοποιείται για τραγανό τηγάνισμα. Είναι ιδιαιτέρως κατάλληλο για απανάριστα κρέατα όπως μπριζόλες, κοτόπουλο ή σουβλάκια.

1. Θερμάνετε το σκεύος χωρίς λίπος σε μεσαία βαθμίδα (2/3 της ισχύος της εστίας).
2. Χύστε στο σκεύος μερικές σταγόνες κρύο νερό. Εάν τις δείτε να μετατρέπονται σε διαφανή σφαιρίδια και να «χορεύουν» στο σκεύος, η σωστή θερμοκρασία έχει επιτευχθεί ώστε να ψήσετε το κρέας (με ή χωρίς λίπος). Πριν προσθέσετε λίπος ή τοποθετήσετε το προς ψήσιμο τρόφιμο, περιμένετε έως ότου εξατμιστούν οι σταγόνες του νερού.
3. Πιέστε γερά το προς ψήσιμο τρόφιμο. Μετά από λίγα λεπτά θα ξεκολλήσει από μόνο του από τον πάτο του σκεύους και θα μπορείτε να το γυρίσετε.
4. Ελαττώστε τώρα την παροχή ενέργειας και μαγειρέψτε το κρέας έως το επιθυμητό σημείο.

- Μην φυλάσσετε τροφές μέσα στο σκεύος, ειδικά όταν αυτές περιέχουν αλάτι ή είναι όξινες. Αντίθετα, χρησιμοποιήστε κατάλληλα μπολ ή δοχεία αποθήκευσης. Σε περίπτωση μη τήρησης αυτής της υπόδειξης, ενδέχεται να παρουσιαστούν κηλίδες διάβρωσης.

Σφραγισμένο μαγειρικό σκεύος

- Χρησιμοποιείτε σφραγισμένα σκεύη για ήπιο ψήσιμο. Ενδείκνυται ιδιαίτερα για τρόφιμα που έχουν την τάση να κολλάνε (π.χ. ψάρι, ψητές πατάτες, αυγά ή πανέ).
- Μην κόβετε και μη χρησιμοποιείτε αντικείμενα με κοφτερές ακμές σε σφραγισμένα σκεύη. Σκεύη υπερβολικά χαραγμένα θα πρέπει να αντικαθίστανται. Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση, μην θερμαίνετε ποτέ τα σφραγισμένα σκεύη χωρίς επίβλεψη ή στην υψηλότερη θερμοκρασία. Κατά το ψήσιμο δεν θα πρέπει να υπερβαίνεται η θερμοκρασία των 230 °C. Για μικρό χρονικό διάστημα (έως και 15 λεπτά) είναι δυνατόν να φτάσετε έως τους 250 °C. Επίσης, κατά τη χρήση σε φούρνο (δυνατή μόνο για σκεύη με ατσάλινες λαβές), μην θερμαίνετε πάνω από τους 230 °C και μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία γκριλ.
- Η θερμοευαίσθητη αντικολλητική σφράγιση °SensoRed σας δείχνει την ιδανική

θερμοκρασία ψησίματος. Το υπόστρωμα παίρνει το χρώμα των στιγμάτων όσο αυξάνεται η θερμοκρασία. Μόλις η διαφορά χρώματος στην επιφάνεια ψησίματος πάψει σχεδόν να διακρίνεται, έχει επιτευχθεί η θερμοκρασία ψησίματος των 200 °C περ. Βεβαιωθείτε ότι τα τρόφιμά σας είναι κατάλληλα για τέτοιες θερμοκρασίες. Εάν τα τρόφιμα ή/και τα έλαια αρχίσουν να βγάζουν καπνό, η θερμοκρασία ψησίματος είναι υπερβολικά υψηλή. Εάν τα στίγματα είναι πιο ανοιχτόχρωμα από το χρώμα του υποστρώματος, το σκεύος είναι υπερβολικά θερμό και η παροχή θερμότητας θα πρέπει να ελαττωθεί. Καθώς το σκεύος κρυώνει, τα στίγματα αρχίζουν και πάλι να διακρίνονται.

5. Καταλληλότητα εστίας

- Τα μαγειρικά σκεύη Fissler είναι κατάλληλα για εστίες γκαζιού (εκτός από μαγειρικά σκεύη με πλαστικές λαβές χωρίς προστασία από φλόγα ή με ξύλινες λαβές) και ηλεκτρικές εστίες (εστία με συμπαγή μάτια και κεραμικές εστίες). Αν το σκεύος σας διαθέτει πάτο cookstar® κατάλληλο για όλες τις εστίες ή η λέξη «Induction» αναγράφεται στη σφραγίδα του πάτου, το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε επαγωγική εστία. Υπό ορισμένες συνθήκες, μπορεί κατά τη χρήση της επαγωγικής εστίας να δημιουργηθεί ένας ήχος, ο οποίος οφείλεται στις ηλεκτρομαγνητικές ιδιότητες της πηγής θερμότητας και του μαγειρικού σκεύους.
- Κατά τη χρήση του μαγειρικού σκεύους, βεβαιωθείτε ότι αυτό είναι σταθερά τοποθετημένο στο κέντρο της μαγειρικής εστίας. Για εξοικονόμηση ενέργειας στο μαγείρεμα, χρησιμοποιείτε πάντα εστία με κατάλληλο μέγεθος. Η διάμετρος του πάτου του μαγειρικού σκεύους θα πρέπει να αντιστοιχεί σε αυτήν της εστίας ή να είναι μεγαλύτερη.
  Χρησιμοποιείτε κατάλληλο καπάκι (ανάλογα με το φαγητό και τον τρόπο παρασκευής) και αξιοποιείτε την υπολειμματική θερμότητα από τις εστίες και το μαγειρικό σκεύος χαμηλώνοντας ή σβήνοντας πρόωρα τη φωτιά.
- Για να αποφύγετε τη χάραξη των κεραμικών εστιών, πρέπει πάντα να σηκώνετε το σκεύος σας για να το μετακινήσετε. Η Fissler δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για τέτοιου είδους ζημιές.
- Τα μαγειρικά σκεύη με O-Rings από σιλικόνη διαθέτουν έξυπνο συσσωρευτή θερμότητας, ο οποίος φροντίζει για μια ευχάριστη θερμοκρασία της λαβής. Οι δακτύλιοι σιλικόνης στις λαβές δεν επιτρέπεται να εκτίθενται σε φλόγα γκαζιού. Τυχόν απώλεια των δακτυλίων δεν θα περιορίσει τη λειτουργία των συσσωρευτών θερμότητας ή του μαγειρικού σκεύους.

6. Καταλληλότητα φούρνου

- Τα μη σφραγισμένα μαγειρικά σκεύη είναι κατάλληλα για φούρνο. Εξαιρούνται σκεύη με πλαστικά μέρη, όπως πλαστικές λαβές.

- Μην θερμαίνετε το σκεύος πάνω από τους 230 °C. Μην χρησιμοποιείτε την λειτουργία γκριλ με σφραγισμένα σκεύη.
- Το καπάκι από υψηλής ποιότητας γυαλί είναι κατάλληλο για φούρνο έως τους 180 °C.

7. Φροντίδα/Καθαρισμός

- Τα μη επιστρωμένα μαγειρικά σκεύη είναι κατάλληλο για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.
- Προκειμένου το σφραγισμένο σκεύος σας να έχει μεγάλη διάρκεια ζωής, σας συνιστούμε να το καθαρίζετε στο χέρι πριν την πρώτη χρήση και μετά από κάθε μαγείρεμα με καυτό νερό, απορρυπαντικό πιάτων και μαλακό σφουγγάρι. Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά και λειαντικά καθαριστικά μέσα. Πριν από κάθε χρήση θα πρέπει να επαλείφετε το σκεύος με λίγο μαγειρικό λάδι.
- Για βέλτιστη απόδοση ψησίματος μπορείτε πριν από κάθε χρήση να τρίβετε το μαγειρικό σκεύος με λίγο μαγειρικό λάδι.
- Εάν τοποθετείτε μαγειρικά σκεύη με επίστρωση ή μαγειρικά σκεύη με πλαστικές λαβές στο πλυντήριο πιάτων, μπορεί εξαιτίας αυτού να ελαττωθεί σημαντικά η διάρκεια ζωής των μαγειρικών σκευών σας. Ο καθαρισμός στο πλυντήριο πιάτων είναι σαφώς πιο επιθετικός. Με την πάροδο του χρόνου αλλοιώνεται το χρώμα των λαβών, η λειτουργικότητά τους, ωστόσο, παραμένει αναλλοίωτη από αυτό. Το εκτεθειμένο αλουμίνιο μπορεί να αποσπαστεί, γεγονός το οποίο μπορεί να επηρεάσει τη λειτουργικότητα των μαγειρικών σκευών σας.
- Για τον καθαρισμό των μη σφραγισμένων μαγειρικών σκευών, χρησιμοποιείτε καυτό νερό με κοινό υγρό καθαρισμού και ένα πανί, σφουγγάρι ή μαλακή βούρτσα. Παρακαλούμε αποφεύγετε τα αιχμηρά ή κοφτερά αντικείμενα. Όταν το εσωτερικό του σκεύους και ο πάτος είναι πολύ λερωμένα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την άγρια επιφάνεια του σφουγγαριού. Μην αφήνετε υπολείμματα τροφών να στεγνώνουν μέσα στο σκεύος, καθώς αυτά ενδέχεται να προκαλέσουν λεκέδες και αλλοιώσεις στην επιφάνεια του ανοξείδωτου ατσαλιού. Μετά τη χρήση, και αφού το σκεύος έχει κρυώσει, ρίξτε καυτό νερό και απομακρύνετε όλα τα υπολείμματα τροφών. Για να διατηρήσετε την επιφάνεια από ανοξείδωτο ατσάλι, συνιστούμε την τακτική χρήση στιλβωτικού υγρού για ανοξείδωτο ατσάλι. Το προϊόν αυτό είναι επίσης ιδανικό για να απομακρύνετε λευκές ή ιριδίζουσες κηλίδες αποχρωματισμού και κρούστες.
- Κατά τον καθαρισμό των γυάλινων καπακιών στο πλυντήριο πιάτων, ενδέχεται μετά από πολλές πλύσεις να θολώσουν. Ωστόσο, η λειτουργία τους δεν επηρεάζεται από αυτό.

8. Νόμιμα δικαιώματα και εγγύηση

Νόμιμα δικαιώματα

- Εάν έχετε οποιοδήποτε παράπονο εντός της ισχύουσας νόμιμης περιόδου κάλυψης

των δικαιωμάτων σας (εκτός εάν αναφέρεται διαφορετικά), παρακαλούμε επιστρέψτε το σκεύος μαζί με την απόδειξη αγοράς στον αντιπρόσωπό σας ή συσκευάστε προσεκτικά το σκεύος και στείλτε το απευθείας μαζί με την απόδειξη αγοράς στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Fissler, βλ. διεύθυνση στην ενότητα 9 «Εξυπηρέτηση πελατών».

Από τα νόμιμα δικαιώματα εξαιρείται η κάλυψη σημαδιών φυσιολογικής φθοράς στην αντικολλητική επίστρωση, καθώς και ζημιών που οφείλονται σε κακή χρήση (π.χ. υπερθέρμανση, αποχρωματισμό, γδαρσίματα, πτώση ή λανθασμένο καθαρισμό). Ομοίως εξαιρούνται σημάδια χρήσης και οπτικές αλλοιώσεις που έχουν προκύψει από καθαρισμό σε πλυντήριο πιάτων.

· Επισημαίνουμε ρητά, ότι δεν αναλαμβάνεται καμία ευθύνη για ζημιές, οι οποίες προέρχονται από
- μη προβλεπόμενη χρήση,
- ακατάλληλο χειρισμό,
- μη τήρηση των παρουσών οδηγιών χρήσης και φροντίδας,
- αντικανονικά πραγματοποιημένες επισκευές και χρήση ανταλλακτικών ξένων εταιρειών.

Το ίδιο ισχύει για ανταλλακτικά και αξεσουάρ.

Εγγύηση

· Για πολλά προϊόντα Fissler προσφέρουμε, σύμφωνα με τις ακόλουθες διατάξεις, εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς, ανεξάρτητα από τη χώρα όπου αγοράστηκαν αυτά. Έτσι εγγυόμαστε ότι δεν περιέχουν υλικά ή κατασκευαστικά ελαττώματα.

Σε περίπτωση αξίωσης εγγύησης, η Fissler, κατά την κρίση της και με δικά της έξοδα, είτε θα επισκευάσει το προϊόν είτε θα το αντικαταστήσει με ανάλογο.

Αξιώσεις από την παρούσα εγγύηση εγείρονται μόνο, εάν και εφόσον
- το προϊόν δεν παρουσιάζει βλάβες ή σημάδια φθοράς που να έχουν προκληθεί από χρήση που αποκλίνει από τον κανονικό σκοπό και/ή τις οδηγίες σύμφωνα με το εγχειρίδιο χρήσης,
- το προϊόν δεν παρουσιάζει σημάδια που να μπορούν να αποδοθούν σε αντικανονικές επισκευές ή αντικανονικές χημικές ή φυσικές επιδράσεις στις επιφάνειες του προϊόντος,
- στο προϊόν δεν έχει ενσωματωθεί κανένα αξεσουάρ, εξαιρουμένων όσων είναι εγκεκριμένα από τον κατασκευαστή.

Εκτός από την εγγύηση, διατηρείτε και τα νόμιμα δικαιώματα που δεν περιορίζονται από την εγγύηση.

9. Εξυπηρέτηση πελατών

Fissler GmbH
Kundenservice
Harald-Fissler-Straße 10
D-55768 Hoppstädten-Weiersbach
Τηλέφωνο: +49-6781-403-100

10. Απόρριψη

· Παρακαλούμε απορρίπτετε πάντα το προϊόν και τα υλικά συσκευασίας σύμφωνα με τους κανονισμούς του τοπικού σας συστήματος διάθεσης απορριμμάτων. Εάν έχετε ερωτήσεις, επικοινωνήστε με την αρμόδια εταιρεία διάθεσης απορριμμάτων.

1. Genel

- Kullanım ve bakım notları, Fissler'in mühürlenmiş ve mühürlenmemiş pişirme gereçleri için geçerlidir.
- Kullanım ve bakım notlarını lütfen tamamıyla okuyunuz. Amacı dışında kullanım, hasarlara neden olabilir.
- Fissler pişirme gereçleri, evde yemeklerin hazırlanmaları için uygundur ve sadece bu amaçla kullanılabilir. Amacı dışında kullanımda tehlikeler oluşabilir.
- Kullanım ve bakım notlarını lütfen saklayın. Kayıp durumunda bunları ayrıca internet sayfamızdan da indirebilirsiniz: https://www.fissler.com/
- ⚠ Folyo torbadan dolayı boğulma tehlikesi. Boğulma tehlikesinden dolayı folyo torbayı çocuklardan uzak tutunuz.

2. İlk kullanım öncesi

- Mühürlenmiş pişirme gerecini lütfen iyice durulayın ve iki dakika boyunca su ile kaynatın. Bir mutfak bezine 3 - 4 damla yağ damlatın ve onunla pişirme gerecini ovalayın.
- Kaplamasız pişirme gerecini iyice durulayın ve su ve biraz limon suyu ile kaynatın. Böylece hâlâ mevcut olan olası cila tozu ve ufak kirler ortadan kalkar ve pişirme gerecinin de ilk kullanım öncesi bakımı yapılmış olur.

3. Güvenlik notları

- Plastik kulplu veya ahşap kulplu pişirme gereçleri, fırında kullanım için uygun değildir. Özellikle kızartmada, fırında kullanımında ve ayrıca pişirme gözünde de kulplar ısınabilir. Güvenli bir kullanımı sağlayabilmek için uygun bir el koruması kullanılmalıdır. Pişirme gerecini ortalayarak yerleştirin ve gazlı ocaklarda alevlerin yandan yukarı çıkmalarını önleyin.
- Ocağınızın (özellikle de indüksiyonun) yüksek gücünden kaynaklanan aşırı ısınma ve hasarı önlemek için pişirme gerecini kesinlikle gözetmeden veya en yüksek kademede ısıtmayın. Bunun dışında ocak üreticisinin kullanım talimatını da dikkate alın.
- Pişirme gerecinin aşırı ısınması, yapışmaz efektini kısıtlar ve mührün yanmasına ve duman oluşumuna neden olabilir. Bir aşırı ısınmayı önlemek için pişirme gerecini, içinde kızartılacak malzeme veya sıvı olmadan en yüksek enerji kademesinde 2 dakikadan fazla ısıtmayın. Aşırı ısınma durumunda, ki bu ayrıca sıvının tamamıyla buharlaşmış olması durumunda da söz konusu olabilir, pişirme gerecini kesinlikle hemen pişirme yerinden almayın. Önce pişirme yerini kapatınız, ürünün tamamıyla soğumasını bekleyiniz ve odayı havalandırınız. Buna rağmen aşırı ısınma meydana gelirse, tabanın dışında renk değişimi oluşabilir, bu ancak fonksiyonu etkilemez.
- Aşırı ısınmada alüminyum tabanda eriyebilir ve sıvı haline gelebilir. Böyle bir durumda, sıvı alüminyumdan kaynaklanabilecek yanıkları önlemek için pişirme gerecini kesinlikle ocaktan almayın. Ocağı kapatın ve pişirme gerecinin pişirme yerinin üzerinde tamamıyla soğumasını bekleyin.
- Yüksek sıcaklıklarda kızartma için lütfen sadece yüksek derece ile ısıtılabilen sıvı ve katı yağlar (örn. ayçiçeği yağı, rafine yer fıstığı yağı vs.) kullanın. Sıvı veya katı yağın duman oluşturması durumunda hâlihazırda yanmıştır ve kızartma sıcaklığı çok yüksektir. Yağ ateşini kesinlikle su ile söndürmeyin – bir söndürme örtüsü veya uygun bir kapağı kullanın.
- Yağda kızartırken, köpüren yağ veya yağ sıçramaları kaynaklı yanıkları önlemek için pişirme gereci yüksekliğinin en fazla üçte birine kadar yağ ile doldurulabilir. Yağda kızartırken bir kapak kullanmayın ve yağı aşırı derecede ısıtmayın.
- Sıcak cam kapağı kesinlikle soğuk su ile soğutmayın. Aksi takdirde kapak sıcaklık şokundan dolayı patlayabilir ve böylece kendinizi tehlikeye sokabilirsiniz.
- Hasarlı parçaları derhal orijinal Fissler yedek parçaları ile değiştirin.
- Pişirme gereci sık kullanıldığında kulbu gevşeyebilir. Kendi güvenliğiniz için gevşeyen vidaları lütfen standart bir tornavida ile derhal sıkın.

4. Kullanım notları

- Pişirme gerecini kullanım sonrası ısıya dayanıklı bir altlığa yerleştirin. Doğrudan korumasız çalışma yüzeyine koymayın.
- Sızdırmaz kapak soğuma esnasında pişirme gerecine emiş yoluyla yapışabilir. Bu etkiyi önlemek için pişirme gerecini ve kapak kenarını soğutma öncesi lütfen silerek kurutunuz. Ayrıca pişirme gerecini tekrardan kısa süre ısıtarak düşük basıncı giderebilirsiniz.

Mühürlenmemiş pişirme gereçleri

Pişirmek

- Tuzu kesinlikle soğuk suya değil, daima kaynayan suya ekleyin ve karıştırın. Soğuk suya tuz eklendiğinde taban alanında yüksek oranda bir tuz birikimi oluşabilir. Bu da pişirme gereci tabanında korozyon noktalarına neden olabilir. Paslanmaz çelikte oluşan bu tarz değişiklikler ortadan kaldırılamaz ancak gerecin işlevini ve pişirme özelliklerini etkilemez.

Kızartmak

- Mühürlenmemiş pişirme gereçleri, kıtır kıtır kızartmak için kullanılmaktadır. Özellikle de biftek gibi panelenmemiş et, tavuk veya şişler için uygundur.

1. Pişirme gerecini yağ kullanmadan orta derecede (ocak gücünün 2/3) ısıtın.
2. Pişirme gerecine birkaç soğuk su damlası ekleyin. Bunlar şeffaf bir şekilde inci haline gelip pişirme gerecinde "dans" etmeye başladığında eti (yağda veya yağ kullanmadan)

kızartmak için doğru sıcaklığa ulaşılmıştır. Yağ eklemeden ya da pişirilecek malzemeyi eklemeden su damlaların buharlaşmalarını bekleyin.
3. Pişirilecek malzemenin üzerine iyice basın. Birkaç dakika sonra pişirme gerecinin tabanından kendiliğinden ayrılır ve sonunda çevrilebilir.
4. Enerji beslemesini şimdi kısın ve eti istediğiniz gibi kızartın.

- Özellikle tuzlu veya asitli gıdalar olmak üzere yemekleri pişirme gerecin içinde saklamayınız, onları muhafaza etmek için uygun kâselere veya kaplara koyunuz. Aksi takdirde korozyon noktaları oluşabilir.

Mühürlenmiş pişirme gereçleri

- Özenle kızartmak için mühürlenmiş pişirme gereçleri kullanın. Özellikle yapışmaya meyilli olan yemekler
  (örn. balık, tavada patates, yumurtalı yemekler veya panelenmiş yemekler) için uygundur.
- Mühürlenmiş pişirme gerecinde lütfen bir şeyler kesmeyin ve keskin kenarlı nesneler kullanmayın. Aşırı derecede çizikli pişirme gereçlerinin değiştirilmeleri gerekir. Aşırı ısınmayı önlemek için mühürlenmiş pişirme gereçlerini kesinlikle gözetmeden veya en yüksek kademede ısıtmayın. Kızartırken 230 °C sıcaklığın aşılmaması gereklidir. Kısa bir süre için (15 dakikaya kadar) en fazla 250 °C mümkündür. Fırında kullanımda da (sadece paslanmaz çelikten kulplu pişirme gereçlerinde mümkündür) 230 °C üzerine ısıtmayın ve ızgara fonksiyonunu kullanmayın.
- Thermo-sensitive °SensoRed yapışmaz mührü, size en ideal kızartma sıcaklığını göstermektedir. Tabanın rengi, artan sıcaklık ile beneklerin rengini alır. Kızartma yüzeyinde renk farklı artık neredeyse fark edilmediğinde, yakl. 200 °C'lik bir kızartma sıcaklığına ulaşılmış olunur. Gıdalarınızın bu tür sıcaklıklar için uygun olduklarına dikkat edin. Yemeklerin ve/veya yağın duman oluşturmaları durumunda kızartma sıcaklığı çok yüksektir. Beneklerin taban renginden daha açık olmaları durumunda, pişirme gereci çok sıcaktır ve ısı beslemesi
  azaltılmalıdır. Pişirme gereci soğuduğunda benekler yine görülmeye başlar.

5. Ocak uyumu

- Fissler pişirme gereçleri (plastik kulplu ve alevlenme koruması olmayan veya ahşap kulplu pişirme gereçleri hariç) gaz ve elektrikli ocaklar (standart pişirme gözü veya cam seramik pişirme gözü) için uygundur. Pişirme gerecinizin cookstar® tüm ocak tiplerine uygun tabana sahip olması veya tencere tabanının mühründe "Induction" yazması durumunda ürün indüksiyonlu ocakta kullanılabilir. Belli durumlarda indüksiyonlu ocakta, ısıtma kaynağının ve pişirme gerecinin elektromanyetik özelliklerinden kaynaklanan bir ses oluşabilir.
- Pişirme gerecini kullanırken ocağın üzerinde daima sabit ve merkezi bir konumda olmasına lütfen dikkat edin. Enerji tasarruflu pişirme için daima uygun ocak gözü boyutunu kullanın, pişirme gereci tabanının çapı bu arada ocak gözününki ile aynı ya da daha büyük olmalıdır.
  (Pişirilecek yemeğe veya hazırlama şekline göre) uygun bir kapak kullanın ve ocağı erkenden kısarak veya kapatarak ocak gözlerinin ve pişirme gerecinin artan sıcaklıklarından faydalanın.
- Cam seramik ocak gözünde çizikleri önlemek için pişirme gerecinizin yerini değiştirirken gereci daima yukarı kaldırın. Fissler, bundan kaynaklanan hasarlar için sorumluluk üstlenmez.
- Silikon O-ringli pişirme gereçleri, kulpun konforlu bir sıcaklığını sağlayan akıllı bir ısı tamponuna sahiptir. Kulplardaki silikon halkalar, gaz alevine maruz bırakılmamalıdır. Halkaların kaybı, ısı tamponlarının ya da pişirme gerecinin fonksiyonunu kısıtlamaz.

6. Fırın uyumu

- Mühürlenmemiş pişirme gereçleri, fırında kullanım için uygundur. Bu ancak plastik kulplar gibi plastik parçalı pişirme gereçleri için geçerli değildir.
- Pişirme gerecini lütfen 230 °C üzerine ısıtmayın. Vakumlu pişirme gereçlerini kullanırken ızgara ayarında pişirmeyin.
- Yüksek kaliteli cam kapaklar, 180 °C'ye kadar fırında kullanıma uygundur.

7. Bakım/Temizlik

- Kaplamasız pişirme gereci, bulaşık makinesi için uygundur.
- Mühürlenmiş pişirme gerecinin uzun bir ömrü için ilk kullanım öncesi ve her bir pişirme işlemi sonrası onu ellerinizi kullanarak sıcak su, bulaşık deterjanı ve yumuşak bir sünger ile temizlemenizi tavsiye ederiz. Lütfen çizici ve aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayın. Pişirme gerecinizi her bir kullanım öncesi biraz yemeklik yağ ile ovalamanız faydalı olur.
- Optimum kızartma performansı için kaplı pişirme gerecini her bir kullanım öncesi biraz yemeklik yağ ile ovabilirsiniz.
- Eğer kaplamalı veya plastik kulplu pişirme gereçleri bulaşık makinesinde yıkanıyorsa, bundan dolayı pişirme gerecinizin ömrü belirgin bir şekilde azalabilir. Bulaşık makinesinde yıkamak çok daha agresiftir. Kulpların rengi zamanla değişir, ancak bu onların işlevselliğini etkilemez. Serbest bulunan alüminyum aşınabilir ve bu da pişirme gerecinizin işlevselliğini etkileyebilir.
- Mühürlenmemiş pişirme gereçlerinin temizliği için standart bulaşık deterjanlı sıcak su ve bez, sünger veya yumuşak bir fırça kullanın. Sivri veya keskin nesnelerden

lütfen kaçının. Ağır kirlenmelerde iç kısım ve taban için bir tencere süngerinin pürüzlü tarafını kullanabilirsiniz. Yemek artıklarının kurumalarını beklemeyiniz çünkü artıklar paslanmaz çelikte lekelere ve yüzeyde değişikliklere neden olabilir. Dolayısıyla kullanım sonrası soğumuş pişirme gerecine sıcak su ekleyin ve tüm yemek artıklarını temizleyin. Paslanmaz çelik yüzeyini korumak için düzenli olarak paslanmaz çelik bakımını kullanmanızı tavsiye ederiz. Bu bakım ayrıca beyaz ve gökkuşağı şeklindeki renk değişikliklerinin ve katmanların ortadan kaldırılması için en uygun seçenektir.
- Cam kapaklar, bulaşık makinesinde yıkandığında birkaç yıkama işlemi sonrası şeffaflığını kaybedebilir. Ancak bu, fonksiyonu kısıtlamaz.

8. Yasal garanti ve üretici garantisi

Yasal garanti

- Güncel yasal garanti süresinde (aksi belirtilmediği sürece) şikâyet durumunda lütfen pişirme gerecini kasa fişi ile birlikte bayinize iade ediniz veya onu iyi bir şekilde ambalajlayarak doğrudan Fissler müşteri hizmetlerine, gönderiniz, adres için bkz. 9 Servis.

Yapışmaz mühürdeki normal aşınmalar ve uygunsuz kullanımdan kaynaklanan hasarlar (örn. aşırı ısıtma, renk değişimi, çizikler, yere düşme veya uygunsuz temizlik) garanti tarafından kapsanmamaktadır. Kullanım izleri ve bulaşık makinesinde yapılan temizlikten kaynaklanan görsel değişiklikler de kapsam dışıdır.

- Aşağıdaki durumlardan kaynaklanan hasarlar için sorumluluk üstlenmediğimizi açıkça belirtmek isteriz
  - amacı dışında kullanım,
  - uygun olmayan işleme,
  - bu kullanım ve bakım notlarına uymama veya
  - uygunsuz şekilde yapılan tamiratlar ve yabancı firmaların yedek parçalarının kullanımı.

Aynısı yedek parçalar ve aksesuarlar için de geçerlidir

Üretici garantisi

- Çok sayıda Fissler ürünleri için onları hangi ülkede satın almış olmanıza bakmaksızın aşağıdaki hükümler uyarınca satın alma tarihi itibariyle bir garanti üstleniyoruz. Böylece bunlarda malzeme ve işleme hatalarının bulunmadığını garanti ediyoruz.

Fissler, garanti durumunda kendi takdirine göre ve masrafları kendisi karşılamak üzere ürünü ya tamir eder veya onu değiştirip teslim eder.

Bu garantiye ilişkin haklar ancak
- üründe normal amacı dışında ve/veya kullanım kılavuzunda belirtilen şartların dışında kullanımdan kaynaklanan hasarların veya aşınma belirtilerin bulunmaması durumunda,
- üründe uygunsuz tamiratlardan veya ürün yüzeyine uygunsuz kimyasal veya fiziksel etkilerden kaynaklanan izlerin bulunmaması durumunda,
- ürüne aksesuar monte edilmemiş veya sadece üretici tarafından müsaade edilen aksesuarın monte edilmiş olması durumunda söz konusudur.

Bu üretici garantisinin yanı sıra onunla kısıtlanmayan yasal garanti haklarına da sahipsiniz.

9. Servis

Fissler GmbH
Müşteri hizmetleri
Harald-Fissler-Straße 10
D-55768 Hoppstädten-Weiersbach
Telefon: +49-6781-403-100

10. Bertaraf

- Lütfen ürünü ve ambalaj malzemesini daima yerel bertaraf sisteminizin şartları uyarınca bertaraf edin. Sorularınız olduğunda lütfen yetkili bertaraf şirketi ile iletişime geçin.

1. 일반 사항

- 이 사용 및 관리 지침은 코팅이 되었거나 되지 않은 Fissler의 모든 조리 기구에 적용됩니다.
- 사용 및 관리 지침을 끝까지 다 읽으십시오. 부적절하게 사용할 경우 손상될 수 있습니다.
- Fissler 조리기구는 가정에서 음식을 조리하는 데 적합하며 이러한 목적으로만 사용할 수 있습니다. 부적절한 사용은 위험을 초래할 수 있습니다.
- 사용 및 관리 지침을 잘 보관하십시오. 분실한 경우 아래의 당사 웹 사이트에서도 다운로드 할 수 있습니다: https://www.fissler.com/
- ⚠ 비닐 봉지로 인한 질식의 위험이 있으므로 비닐 봉지는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오.

2. 처음 사용하기 전에

- 코팅이 된 조리기구는 깨끗이 헹구고 물을 넣어 2분 동안 끓이십시오. 키친 타올에 기름 3 ~ 4 방울을 묻혀 조리기구를 문지릅니다.
- 논스틱 코팅이 되어 있지 않는 조리기구는 깨끗이 헹구고 물과 약간의식초를 넣어 끓이십시오. 이렇게 하면 남아있는 연마 먼지와 작은 불순물이 깨끗이 제거되고 조리기구는 사용할 준비가 됩니다.

3. 안전 지침

- 플라스틱 손잡이나 나무 손잡이가 달린 조리기구는 오븐에 넣어 사용하기에 적합하지 않습니다. 특히 튀김 요리를 하거나 오븐 사용시, 또한 레인지 열판 위에서도 손잡이가 뜨거울 수 있습니다. 안전한 사용을 위해 적절한 손 보호 장치를 사용해야 합니다. 중간에 조리기구를 놓고 가스 레인지의 불꽃이 퍼져 오르는 것을 피하십시오.
- 전기 렌지의 높은 성능 (특히 인덕션)으로 인한 과열 및 손상을 방지하려면 절대로 자리를 비운 채 최고 수준으로조리기구를 가열하지 마십시오. 이 밖에도 레인지 제조사의 사용 설명서를 참고하십시오.
- 조리기구가 과열되면 코팅의 효과에 영향을 미치며 표면 코팅을 태우고 연기가 발생할 수 있습니다. 과열을 피하려면 조리기구에 음식이나 액체가 담겨있지 않은 상태에서 최고 에너지 수준에서 2분 이상 가열해서는 안됩니다. 담긴 액체가 완전히 증발하여 조리기구가 과열될 수 있는 경우에 절대로 열판에서 조리기구를 먼저 제거하지 마십시오. 먼저 열판을 끈 다음 제품을 완전히 식힌 다음 실내를 환기시키십시오. 그럼에도 불구하고 과열이 된 경우 조리기구의 바닥이 외형적으로는 변색될 수는 있지만 기능에는 영향을 미치지 않습니다.
- 극도로 과열될 경우 바닥의 알루미늄이 녹아 액체상태가 될 수 있습니다. 이 경우 액체 알루미늄으로 인한 화상 우려가 있으므로 조리기구를 열판에서 꺼내서는 안됩니다. 레인지를 끄고 조리기구가 열판에서 완전히 식을 때까지놓아 두십시오.
- 고온에서 볶을 때는 고온용 기름 (대두유, 포도씨유, 카놀라유 등)을사용하세요. 기름/지방에서 연기가 나면 이미타 버린 것이며 튀김 온도가 너무 높은 것입니다. 기름에 붙은 불을 물로 끄지 마시고 방화 담요 또는 적절한 뚜껑을 사용하십시오.
- 튀김시 기름이 끓어 오르거나 밖으로 튀는 것으로 인한 화상을 방지하기 위해 기름을 조리기구 높이의최대 3분의1까지만 채우셔야 합니다. 튀김 조리시 두껑을 덮지 마시고 기름은 과열시키지 마십시오.
- 뜨거운 유리 뚜껑을 찬물로 식히지 마십시오. 온도 충격으로 인해 뚜껑이 파열되어 사용자를 위험에 빠뜨릴 수 있습니다.

- 손상된 부품은 즉시 Fissler 정품 부품으로 교체하십시오.
- 조리기구를 자주 사용할 경우 손잡이가 느슨해 질 수 있습니다. 안전을 위해 풀린 나사는 즉시 드라이버를 사용하여 조여주십시오.

4. 사용 지침

- 사용 후 조리기구는 항상 내열판 위에 놓고 열에 보호되지 않는 작업대 위에 놓지 마십시오.
- 밀폐형 뚜껑은 식히는 과정에서 냄비에 흡착될 수 있습니다. 이러한 현상을 피하려면 식히기 전에 조리기구와 뚜껑 가장자리를 한 번 닦아 주시면 됩니다. 또한 조리기구를 다시 한번 약간만 데워 주면 내부 압력이 없어집니다.

코팅이 없는 조리기구

끓이거나 삶을 때

- 소금은 찬물에 넣지 말고 항상 끓는 물에 넣고 저어주세요. 찬물에 소금을 넣으면 바닥 부분에 극도로 높은 염분 농도가 발생하여 조리기구 바닥에 부식 지점이 생길 수 있습니다. 스테인리스 스틸에 생긴 이러한 변화는 제거할 수없으나 기능 및 조리 특성에는 영향을 미치지 않습니다.

튀기거나 볶을 때

- 코팅이 없는 조리기구는 바삭 바삭하게 볶을 때에 사용됩니다. 특히 스테이크, 닭고기 또는 꼬치와 같은 빵가루를입히지 않은 고기에 적합합니다.

1. 조리기구에 기름을 넣지 않고 중간(전기 레인지 전력의 2/3) 단계에서 가열합니다.
2. 조리기구에 찬물 몇 방울을 넣으십시오. 이 물방울이 구슬처럼 조리기구에서 굴러다니는 경우 고기를 볶을 수 있는 적정 온도에 도달 한 것입니다 (기름 유무에 관계없이). 물방울이 다 증발할 때까지 기다렸다가 기름을 추가하거나 음식 재료를 넣으십시오.
3. 음식 재료를 단단히 누르십시오. 몇 분 후에 조리기구 바닥에서 스스로 분리되며 마침내 뒤집을 수 있습니다.
4. 이제 열을 낮추고 원하는 지점까지 고기를 익히십시오.

- 음식, 특히 짜거나 신 음식은 조리기구에 그대로 보관하지 말고 보관하기에 적합한 그릇이나 용기에 옮겨 담습니다. 그렇지 않을 경우 부식 지점이 생길 수 있습니다.

코팅이 있는 조리기구

- 코팅이 있는 조리기구는 부드럽게 볶는데 사용하십시오. 특히 달라 붙는 경향이있는 식품 (예: 생선, 감자 튀김, 달걀 요리 또는 빵가루 입힌 제품)에 적합합니다.
- 코팅이 있는 조리기구에서 자르거나 날카로운 물체를 사용하지 마십시오. 심하게 긁힌 조리기구는 교체해야 합니다. 과열을 방지하기 위해서 코팅이 있는 조리기구를 열판 위에 두고 자리를 비운다거나 최고 수준으로 가열하는 일이 없도록 하십시오. 음식을 볶을 때 230°C 의 온도를 초과해서는 안됩니다. 단 시간 동안 (15분까지) 최대 250°C 까지 가열이 가능합니다. 오븐에서 사용하는 경우에도 (스테인레스 스틸 손잡이가 있는 조리기구만 가능) 230°C 이상 가열하지 말고 그릴 기능을 사용하지 마십시오.

- 열에 민감한 °SensoRed 코팅은 이상적인 볶는 온도를 보여줍니다. 온도가 증가함에 바닥의 색이 얼룩 색상을 취합니다. 바닥에서 색 차이가 거의 보이지 않으면 약 200°C 의 볶는 온도에 도달한 것입니다. 조리하려는 음식이 이 온도에 적합한지 확인하십시오. 음식 또는 기름에 연기가 나면 튀김 온도가 너무 높은 것입니다. 얼룩이 배경색보 다 밝아진 경우 조리기구가 너무 뜨거워 진 것이니 열 공급을 줄여야 합니다. 조리기구가 식으면 얼룩이 다시 나타 납니다.

5. 레인지에서 사용시

- Fissler 조리기구는 가스 레인지와 (난연 보호가 없는 플라스틱 손잡이나 나무 손잡이의 것은 제외) 전기 레인지에(전기 열판 및 유리 세라믹 열판) 적합합니다. 조리기구가 cookstar® 범용 바닥이거나 바닥에 ”Induction“이라는단어가 찍혀 있으면 인덕션 전기 레인지에 사용할 수 있습니다. 특정 상황에서 인덕션 레인지는 열원과 조리기구의 전자기적 특성으로 인해 약간의 소음이 발생할 수 있습니다.
- 조리기구를 사용할 때는 항상 레인지 열판의 중앙에 놓아야 합니다. 에너지 효율적 조리를 위해서는 항상 올바른 레인지 열판 크기를 사용하되 조리기구의 바닥 지름이 열판의 지름과 같거나 크도록 하십시오. 적절한 뚜껑 (음식 및 조리 유형에 따라)을 사용하고 레인지의 가열 단계를 조금 빨리 낮추거나 일찍 꺼서 열판과 조리기구에 남아 있는 잔열을 사용합니다.
- 유리 세라믹 상판이 긁히지 않도록 조리기구를 항상 들어 올려서 옮겨야 합니다. Fissler에서는 이로 인해 생긴 손 상에 대해서는 책임을 지지 않습니다.
- 실리콘으로 만들어진 O 링이 있는 조리기구에는 손잡이가 적절한 온도에 머물러 있도록 지능형 열 버퍼가 달려 있 습니다. 손잡이에 달려 있는 실리콘 링에 불꽃이 닿지 않도록 해야 합니다. 실리콘 링을 잃어버리더라도 열 버퍼와 조리기구의 기능에는 아무런 영향을 미치지 않습니다.

6. 오븐에서 사용시

- 코팅이 없는 조리기구는 오븐에 사용이 가능합니다. 플라스틱 손잡이와 같은 플라스틱 부품이 달려 있는 조리기구는 해당이 되지 않습니다.
- 조리기구를 230°C 이상으로 가열하지 마십시오. 코팅처리가 된 조리기구는 그릴기능을 사용하지 마십시오.
- 고품질 유리로 만든 뚜껑은 오븐에서 최대 180°C 까지가 적합합니다.

7. 관리/세척

- 코팅이 안 된 조리기구는 식기세척기 사용이 가능합니다.
- 코팅이 된 조리기구의 긴 수명을 보장하려면 처음 사용하기 전과 각 조리 과정 후에 뜨거운 물과 세제를 사용하여부드러운 스폰지를 가지고 손으로 세척하는 것이 좋습니다. 긁으면 자국이 나거나 문질러 벗기는 도구를 사용하지마십시오. 매번 사용할 때마다 먼저 약간의 식용유로 조리기구를 문질러 주어야 합니다.
- 최적의 로스팅 성능을 위해 논스틱 코팅이 된 조리기구는 사용하기 전에 약간의 식용유로 문지릅니다.
- 코팅처리가 된 조리기구나 플라스틱 손잡이가 달려 있는 조리기구를 식기세척기에 넣을 경우 조리기구의 수명이현저히 짧아 질 수 있습니다. 식기 세척기로 세척하는 것은 훨씬 더 공격적입니다. 플라스틱 손잡이가 있는 조리기구의 경우 시간이 지남에 따라 손잡이의 색이 변하지만 기능에는 영향을 미치지 않습니다. 노출 된 알루미늄은 마모되어 조리기구의 기능에 영향을 미칠 수 있습니다.
- 코팅이 없는 조리기구를 세척할 때는 뜨거운 물과 시중에서 판매하는 일반 세제, 키친타월, 스폰지 또는 부드러운솔을 이용하십시오. 뾰족하거나 날카로운 물체는 피하십시오. 안쪽 부분과 바닥이 많이 더러워진 경우 냄비청소용스폰지의 거친 면을 사용할 수 있습니다. 음식물 잔여물이 냄비 속에서 마르지 않도록 하십시오. 스테인리스 스틸표면에 얼룩이 지거나 변질될 수 있습니다. 조리기구를 사용하신 후에는 냉각시킨 다음 뜨거운 물을 부어 모든 남은 음식물을 제거하십시오. 스테인레스 스틸 표면을 유지하려면 정기적으로 휘슬러 스테인레스 스틸 관리 용액를사용하는 것이 좋습니다. 이것은 또한 흰색과 무지개색으로 변색된 것과 침전물을 없애는데 적합합니다.
- 유리 뚜껑을 식기 세척기로 씻을 경우 여러 번 세척하면 유리의 투명도가 떨어질 수 있습니다. 그러나 이것이 기능성에 영향을 미치지는 않습니다.

8. 보증 및 개런티

보증

- 법정 보증 기간 내에 클레임이 있는 경우 (별도로 명시되지 않는 한) 조리기구를 영수증과 함께 대리점에 반환하거나 잘 포장된 상태로 휘슬러 고객 서비스로 바로 보내 주십시오. 주소는 아래의 9 서비스 참조 바람사용으로 인해 넌스틱 코팅부분의 일반적인 마모 징후와 부적절한 사용으로 인한 손상 (예: 과열, 변색, 긁힘, 낙하또는 부적절한 클리닝)에는 보증이 적용되지 않습니다. 사용으로 인한 흔적과 식기 세척기로 인해 생긴 유리뚜껑의외관상의 변화도 보증에서 제외됩니다.

- 당사는 아래의 이유로 인한 제품 손상에 대해서 책임을 지지 않는 것을 명시합니다.
  - 사용 목적에 맞지 않게 사용한 경우,
  - 부적절한 취급,
  - 사용 및 관리 지침을 따르지 않은 경우 또는
  - 수리가 부적절하게 수행되고 다른 업체의 예비 부품이 사용된 경우

부품 및 액세서리에도 동일하게 적용됩니다.

개런티

- 어느 나라에서 구매하였든지 상관없이 수많은 Fissler 제품에 대해 다음 조항에 따라 구매 당일로부터 보증이 제공됩니다. 우리는 이 제품들이 재료 및 제조상의 결함이 없음을 보장합니다.

보증 청구시 Fissler는 아래 기준에 적합한 경우에만 수리나 교체가 진행 됩니다.

이 보증에 대한 청구 조건은
  - 제품이 정상적인 용도 및/또는 사용 설명서에 안내된 지침을 벗어난 사용으로 인한 손상 또는 마모 흔적이 보이지 않는 경우,
  - 제품 표면에 부적절한 수리 또는 부적절한 화학적 또는 물리적 영향이 나타나 있지 않은 경우,
  - 그리고 액세서리가 설치되지 않았거나, 제조업체가 승인한 액세서리가 제품에 설치된 경우 등에 한합니다.

이 보증 외에도 보증에 의해 제한되지 않는 법적 보증 권리가 유효합니다.

9. 서비스

Fissler GmbH
Kundenservice
Harald-Fissler-Straße 10
D-55768 Hoppstädten-Weiersbach
Germany
Tel: +49-6781-403-100

10. 폐기처리

• 제품 및 포장재료는 항상 현지 폐기물 처리 시스템의 규정에 따라 폐기하십시오. 문의 사항이 있을 경우 담당 폐기 물 처리 회사에 문의하십시오.

1.一般性说明

· 此使用和保养提示适用于菲仕乐的带涂层和无涂层炊具。
· 请仔细阅读使用和保养提示。使用不当可能导致损坏。
· 请妥善保管此使用和保养提示。如果遗失，您也可以上我们的网站进行下载：http://www.fissler.com/
· 因为塑料袋有导致窒息的危险。请将塑料袋放在儿童接触不到的地方，以防窒息风险。

2.初次使用之前

· 请彻底冲洗带涂层的炊具，并用其煮沸水两分钟。在厨房纸巾上滴 3 - 4 滴油，用它来擦拭炊具内侧表面。
· 请彻底冲洗无涂层的炊具，并加入水和少许柠檬汁，将其煮沸。这样可以在初次使用炊具之前去除打磨时产生的粉末或杂质。

3.安全提示

· 带塑料手柄或者木柄的炊具，不可在烤箱中使用。在炉灶上烹饪时，请做好防烫措施；在烤箱中烹饪时，请戴好防烫手套，避免被金属手柄烫伤。为确保安全使用炊具，使用煤气灶烹饪时，请将锅具放在炉灶中间，避免闪燃。
· 为避免因您的炉灶（尤其是电磁炉）的高温导致炊具过热和损坏，切勿在无人照看的情况下加热或将炉具调至最高温度。此外，请遵循炉灶制造商的使用说明书操作。
· 炊具过度加热会影响不粘效果，并可能烧毁涂层并引起烟雾。为避免过热，不要在空锅的情况下加热超过 2 分钟。万一发生过热，即使液体已完全蒸发，也切勿立即将炊具从炉灶上移开。首先，关闭炉灶，让炊具在炉灶上完全冷却。过热可能导致炊具变色，但这不会影响功能。
· 极端过热的情况下，炊具底部的铝可能会熔化或液化。在此情况下，切勿将炊具从炉灶上取下，以免被铝液烫伤。关掉炉灶，让炊具在炉灶上完全冷却。
· 要在高温下煎炸，请仅用适用高温的油（例如：葵花籽油，精制花生油等）。如果油上有烟冒出，则说明已经烧焦，煎炸的温度过高。切勿企图用水浇灭燃烧中的油 —— 请使用灭火毯或合适的锅盖。
· 为了避免在煎炸过程中因为过多的油产生飞溅而导致烫伤，盛放的油最多只能到炊具高度的三分之一。煎炸时请勿使用锅盖，也不要过度加热。
· 切勿用冷水冷却高温状态下的玻璃盖，因为热胀冷缩可能会导致玻璃盖破裂并危及您自身的安全。
· 请立即用菲仕乐原装备件更换损坏的零件。
· 频繁使用炊具后，手柄可能会松动。为了您自身的安全，请立即使用螺丝刀拧紧松动的螺丝。

4.使用提示

· 使用后，请务必将炊具放在耐热的架子上，而不要直接放在未经保护的台面上。
· 炊具冷却时，盖住的锅盖可能会被吸在炊具上。为避免这种情况，请在冷却之前将炊具和锅盖的边缘擦干，或者您也可以通过再次短暂地加热炊具来解决这个问题。

无涂层的炊具

烹饪:

· 请勿在冷水中加盐,而只是把水煮沸并搅拌。在冷水中加盐会导致炊具底部的盐份过高,导致炊具底部产生腐蚀。如果不锈钢上出现这样的问题是无法被消除的,但这不会影响功能和烹饪的效果。

煎炸:

· 无涂层的炊具用于脆炸。它特别适用于烹饪不加面包屑的肉,例如:牛排,鸡肉或烤肉串。

1. 不放油,以炉灶最大火力/功率的 2/3加热炊具。
2. 滴几滴冷水在炊具中。当这些晶莹剔透的水滴在炊具中翻滚时,表示已经达到合适的温度进行煎炸了(含/不含油脂)。等水份蒸发以后,再倒入油或者食物。
3. 把食物在炊具内压实。几分钟后,食物会和炊具底部脱离开,此时可以翻动食物。
4. 现在将炉灶的档位调低,并将肉煮至所需的程度即可。

· 不要在炊具中存放食物,尤其是含盐或含酸的食物,而是存放在合适的碗或容器中。否则会导致在炊具中出现腐蚀点。

带涂层的炊具

· 使用带涂层的炊具进行中等温度的煎炸。它特别适用于容易粘的食物(例如:鱼、炸土豆、蛋制品菜肴或加面包屑的产品)
· 请不要在带涂层的炊具中切割食物或使用锋利的物品。刮伤严重的厨具应予以更换。为避免过热,切勿在无人照看的情况下加热带涂层的炊具或将炉具调至最高温度。煎炸的温度不能超过 230摄氏度。
  可短时间内(最多 15 分钟)加热至 250摄氏度。即使在烤箱中使用(仅适用于不锈钢手柄的炊具),也要把温度限制在 230摄氏度,并且不能使用烧烤功能。

温敏SensoRed不粘涂层可提示您理想的煎炸温度。随着温度升高,炊具内壁的颜色会越来越接近炊具中间斑点的颜色。一旦几乎看不到色差,便表示已经达到了 200摄氏度 左右适合煎炸的温度。请确保您的食物适合这种温度。如果食物和/或油冒烟,则说明温度过高。如果斑点颜色比内壁的颜色浅,则表示炊具过热,应降低温度。当炊具冷却后,斑点将再次显现。

5.合适的炉灶

· 菲仕乐炊具适用于燃气(带有不阻燃的塑料手柄或木制手柄的炊具除外)和电磁炉(电加热器和陶瓷灶面)如果您的炊具底部有 Cookstar 太阳花底的图案,或者锅底上的压印中有“Induction”的字样,那么该产品可以在电磁炉上使用。在某些情况下,电磁炉工作时会有些噪音,这是加热源和炊具的电磁特性引起的。
· 使用炊具时,请始终确保其在炉灶上处于居中且安全的位置。请始终选用合适尺寸的炉灶,以实现节能。炊具底部的直径应该大于或等于炉灶的直径。
· 使用合适尺寸的锅盖(取决于菜肴和烹饪方法),并通过提前调小或关闭炉灶,利用炉灶和炊具的余热。
· 为避免划伤陶瓷灶面,移动炊具时应始终提起它。如果不如此操作,菲仕乐对由此造成的损坏不承担任何责任。
· 带有硅胶圈的炊具具有热缓冲的功能,确保手柄温度舒适。不要将手柄上的硅胶圈暴露在明火中。硅胶圈损坏并不意味着炊具的功能将受到影响。

6. 烤箱的适用性

· 无涂层的炊具适用于烤箱。带有塑料零件(例如塑料手柄)的炊具除外。
· 请勿将炊具加热到 230摄氏度 以上,如果使用的是带涂层的炊具,请勿使用烧烤功能。
· 由高品质玻璃制成的锅盖适用于温度不超过180摄氏度的烤箱。

7.保养清洁

· 无涂层的炊具适用于洗碗机。
· 为了延长带涂层的炊具的使用寿命,我们建议在初次使用之前和每次使用后都只用热水、洗洁精和软海绵手洗。请不要使用任何刮擦或研磨清洁剂。每次使用前,应先用少许食用油擦拭炊具。
· 为了达到理想的煎炸效果,可以在每次使用前用少许食用油擦拭带涂层的炊具。
· 如果把带涂层的炊具或带塑料手柄的炊具放入洗碗机,这会大大缩短炊具的寿命。在洗碗机中清洁的力度更大。时间久了,手柄会褪色,但这并不影响其功能。暴露在外的铝制材料可能会剥落,从而影响炊具的功能。
· 请使用市售的清洁剂、布、海绵或软刷,配合热水清洁无涂层的炊具。请避免使用尖锐或锋利的物品。如果炊具的内部和底部脏污十分严重,可以使用海绵的粗糙面进行清洁。请不要把食物残留物在炊具里,这可能会导致不锈钢变色或表面被破坏。因此在使用炊具后,请在冷却后的炊具中倒入热水,并清除所有食物残留物。为保养不锈钢表面,我们建议定期使用不锈钢清洁保养剂。用它来清除白斑 、暗锈和其他污渍的效果也非常好。
· 如果在洗碗机中清洗玻璃盖,多次清洗后玻璃可能会出现浑浊的现象。但是,这不会影响到功能。

8.保修和质量保证

保修

· 不粘涂层上的正常磨损以及不当使用造成的损坏不属于保修范围(例如:过热、变色、刮擦、掉落或清洗不当)。另外,因为使用洗碗机清洁所造成的磨损或外观损坏也不属于保修的范围。

请明确,因为以下原因造成的损害,菲仕乐不承担任何责任。

· 使用不当
· 操作失误
· 自行维修或未使用原厂配件
· 未从菲仕乐正规官方渠道购买产品

质量保证
· 具体质保期限及具体条款请参考随产品附带的中文菲仕乐产品使用说明书。
· 您购买了菲仕乐的产品，在质保期内菲仕乐为您提供质量保证。我们保证产品没有材料或者工艺上的缺陷。

此质量保证仅在以下条件下成立：
· 在质保期内，按照操作说明正常使用产品，没有因为使用不当造成损坏或外观上的瑕疵 。
· 产品不存在任何自行或不当维修造成的损坏，或者任何因为不当的化学或物理因素损坏炊具的表面。
· 产品上只有制造商授权的配件或附件，且没有使用任何未经授权的配件或者附件。
· 在菲仕乐认可的正规渠道购买（若需核实渠道请咨询菲仕乐服务热线）。
· 本产品所附带中文菲仕乐产品使用说明书载明的其他条件。

9.服务

咨询及服务热线：400 608 8689
网址：www.fissler.com.cn

10.处理

请确保遵照当地的垃圾处理规定处置产品及其包装。如果有任何问题，请联系当地的垃圾处理管理部门。

1.調理器具全般に関する注意事項

- ご使用とお手入れに関する注意事項は、Fissler製の調理器具に適用されます。
- ご使用とお手入れに関する注意事項をよくお読みください。不注意な取り扱いをすると、破損するおそれがあります。
- Fissler製の調理器具は、一般家庭でご使用いただくためのものです。業務用としてはご使用にならないでください。不適切に使用をすると、危険が生じる恐れがあります。
- ご使用とお手入れに関する注意事項をなくさないよう保管してください。
- ⚠ 包装材で遊ぶと窒息の恐れがありますので、包装材はお子様が触れることがないようにしてください。

2.初めてご使用になる前に

- ご使用になる前に、必ず各部に不具合がないことをご確認ください。
- 品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合には、ご使用にならずご購入店または、弊社カスタマーサービスまでご連絡ください。
- コーティングが施された調理器具は流水で丁寧に洗い、水を加えて2分ほど煮沸してください。クッキングペーパーに油を3～4滴垂らして、調理器具になじませます。
- ステンレス製調理器具は、お酢と中性洗剤を入れた水でキッチンペーパーまたはふきんを濡らし、全体を丁寧に拭きとるように洗ってください。調理器具に付着した研磨油などを取り除き、調理器具が茶色く油焼けするのを防ぎます。

3.安全上の注意事項

- 包装材で遊ぶと窒息の恐れがありますので、包装材はお子様が触れることがないようにしてください。
- プラスチック製または木製の取っ手が付いている調理器具は、オーブンで使用できません。加熱調理中、および調理直後は本体や取っ手が熱くなっており、やけどをする恐れがありますので、十分にご注意ください。特に小さなお子様の手に触れることのないようにしてください。
- 空焚きは絶対におやめください。
- ご使用中は絶対にその場を離れないでください。火災の原因になります。
- コンロメーカーが提供する取扱説明書もよくお読みになり、説明に従ってください。
- コーティングが施された調理器具を過剰に熱すると、ノンスティックコーティングの効果を損ない、さらには煙を生じさせる恐れ があります。過熱を避けるため、調理食材や液体を入れずに調理器具を高火力で2分以上加熱してはなりません。液体が完全に蒸気化している等で過熱状態になっている場合には、調理器具を絶対に急にコンロから離してはなりません。まずはコンロのスイッチを切って、調理器具を冷却し、部屋を換気してください。過熱が起きた場合には調理器具の外側の底面が変色することがありますが、調理器具の製品としての機能には影響しません。
- 極端に過熱すると、底面のアルミ材質が溶け出し、液体状になることがあります。このような事象が起きてしまった場合は、液体状になったアルミニウムによる火傷を避けるために調理器具をコンロから絶対に動かさないでください。コンロのスイッチを切って、コンロに乗せたまま調理器具の熱を冷ましてください。

- 高温で焼く調理に使用する場合には、必ず高温でも使用できる油を使用してください（ひまわり油、落花生油（精製）など）。熱が高すぎると、油は煙を生じ、すぐに引火します。油に引火した場合、絶対に水をかけて消火してはなりません。消火器や耐火毛布、その他適切な道具をご使用のうえ、消火してください。
- 揚げ物調理の際は、油があふれたり飛び散ったりしないよう、調理器具に入れる油の量は内側の高さ1/3までにします。揚げ物調理の際にはふたを使用しないようにし、また、油を加熱しすぎないようにしてください。天ぷら等の料理に際しては、油温を200°C以上に上昇させないでください。
- 急激な衝撃を与えないでください。また、空焚きをした場合に水などをかけて急冷しないでください。変形の原因になります。
- ガラス製のふたが高温になっているときは、冷水で急に冷やさないようにしてください。温度変化による衝撃で、ふたが割れる恐れがあるため、危険です。
- 破損している部品は、すぐにFisslerの正規交換部品とお取替えください。
- 調理器具を繰り返しご使用されているうちに、取っ手部分が緩くなることがあります。安全のため、緩んだねじがあれば適切なドライバーを使ってすぐに締め直してください。
- 縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。

4.ご使用に関する注意事項

- 調理後は、必ず耐熱台の上に調理器具を置くようにし、耐熱保護がされていない面に直接置かないようにしてください。
- 調理中・調理後に、調理器具の本体が冷えると、ふたと調理器具とが密着することがあります。このような事象を避けるため、冷ます前に調理器具とふたの縁を乾拭きしてください。また、短時間再度加熱することで、真空状態を解除することもできます。

ステンレス製調理器具

調理する:
- 冷水に塩を入れないようにしてください。沸騰したお湯に入れて混ぜるようにしてください。冷水に塩を入れると、調理器具底の塩分濃度が非常に高くなり、底面が腐食する可能性があります。腐食等により変質した場合、ステンレスを元に戻すことはできませんが、調理器具としての機能、調理の特性には影響しません。

焼く:
- ステンレス製調理器具は高温での調理を可能にし、カリッと焼く調理に使用します。特にステーキや鶏肉、串焼きのようなお肉の調理に適しており、肉を表面はカリッと、中はジューシーに焼き上げます。

1. 油を引かずに調理器具を中火（コンロの2/3ほど）で3～4分ほど加熱します。
2. 調理器具に冷たい少量の水滴を垂らします。垂らした水滴が玉のように調理器具の中で「コロコロ踊り」出したら、お肉を焼く（油を引いても引かなくても）のに最適な温度に達した証拠です。なお、先ほど垂らした水滴が蒸気になってから、油を全体に引くか、または食材を加えてください。

※油分を含まない食材を調理する際は、油を使用してください。

3. 食材をしっかりと押し付けます。数分すると、調理器具の底から自然と剥がれ、ひっくり返せるようになります。
4. 火力を落として、肉をお好みの焼き加減になるまで焼きます。

- 本製品の中に料理を保存しないでください。

コーティングが施された調理器具

- コーティングが施された調理器具は中までじっくり火を通したい食材に使用します。卵や魚などのくっつきやすい食事の調理に特に適しています。
- コーティングが施された調理器具の中で食材を切ったり、先の鋭いものを使ったりしないようにしてくださ い。傷がたくさんついてしまった調理器具は買い替えをお勧めします。コーティング面に傷をつけないようキッチンツールはシリコン製や木製のものをお勧めします。
- 過熱状態を防ぐため、調理器具を加熱したまま放置しないで下さい。空焚き、強火での使用は絶対におやめください。強すぎる火での調理や長時間の空焚きで温度が上昇しすぎた場合、コーティングがはがれ落ちることがあり、効果に支障をきたします。食材がのっていない部分は、空焚きと同様です。なるべく調理器具のサイズに合った量でお使いください。調理の際は、温度が230°Cを超えないようにご注意ください。15分までの短い時間でなら、250 °Cまでご使用いただけます。オーブンで使用する際も（取っ手部分がステンレスのものに限ります）、230 °Cを超えてはなりません。また、グリル機能はご使用になれません。
- サーモセンシティブのノンスティックコーティング「センサーレッド」は調理のベストタイミングをお知らせします。斑点模様が、温度が上がるにつれて、下地の色に変わります。調理器具の焼き面に広がる斑点模様が見えなくなれば、調理を始めるのにちょうど良い200 °Cになったことがわかります。ただし、調理する食材がこの高い温度に適しているということはご確認ください。食材や油から煙が出てくる場合は、温度が高すぎることを表しています。下地の色よりも斑点模様の方が明るく見える場合は、調理器具が熱すぎるということなので、火力を下げてください。温度が下がると、調理器具はまた斑点模様が見えるようになってきます。
- 本製品の中に料理を保存しないでください。

5.使用に適した熱源

- Fissler製の調理器具は、IHを含むすべての熱源で使用できます。※一部の調理器具でガス火専用の製品があります。
- IH（電磁調理器）による「急加熱」「過加熱」は調理器具の変形を起こす可能性があり、底面の大きな変形により電磁調理器での使用ができなくなる場合があります。中火以下でご使用いただくことで、底面の変形を最小限におさえ、長くお使いいただけます。
- 電子レンジにはご使用になれません。
- ストーブの上でご使用にならないで下さい。
- 調理器具を使用する際は、調理器具がずれたり傾いたりしないように常にコンロの中央に置くようにします。省エネで調理するために、コンロはいつも適切なサイズを使用しましょう。この時、調理器具底面

の直径が、コンロの直径と同じかまたは小さくなくてはなりません。
- 適切なふたを使って（料理や調理方法によって異なります）、コンロのスイッチを早く切るか入れ直すことにより、調理器具の余熱を上手く利用して調理すると効果的に省エネできます。
- ガラスセラミックパネルに傷をつけないよう、調理器具を移動させるときは必ず持ち上げて行うようにしてください。Fisslerはこうした破損に一切責任を負いません。

6.オーブン調理
- ステンレス製調理器具はオーブンにもご使用いただけます。ただし、取っ手部などがプラスチック製の調理器具を除きます。
- オーブンを230 °C以上に加熱しないようにしてください。グリル機能を使用しないでください。

7.お手入れ/洗浄
- 自然に冷めるのをお待ちください。
- 食器洗浄機対応の調理器具でも、強く洗浄すると、耐用期間が短くなることがあります。
- アルミニウム製の調理器具またはプラスチック製の取っ手が付いている調理器具を食器洗浄機で洗浄すると、時間の経過によりアルミニウムまたは取っ手の色が変色することがありますが、機能に影響はありません。
- コーティングが施された調理器具を長くご使用いただけるよう、初めてご使用になる前に、そして調理を終えたら都度、温水と食器用洗剤、柔らかいスポンジを使って手で調理器具をよく洗い乾燥させてください。金属製や硬いナイロン製の洗浄器具、研磨剤などはご使用にならないでください。焦げ付きなどを落とす際は、金属製の硬い器具はご使用にならないで下さい。酸性またはアルカリ性の洗剤などはご使用にならないで下さい。ご使用になる前に、調理器具に食用油を少量垂らして伸ばし、なじませてください。
- ステンレス製調理器具の洗浄には、お湯と一般的な食器用洗剤、布、スポンジ、柔らかいブラシを使います。ご使用後の熱いうちは、すぐに水に浸さないで下さい。自然に冷めるのをお待ちください。金属製や硬いナイロン製の洗浄器具、研磨剤などはご使用にならないでください。内側や底面の頑丈な汚れを落とすには、調理器具用のスポンジの粗い面を使用してもかまいません。調理したものが残った状態で乾燥させないようにしてください。表面に跡が残ったり変質する原因になります。万が一焦げ付いてしまった場合には、焦げがかぶる程度の水を熱いうちに入れ、冷めてから洗ってください。ステンレスの表面を良い状態で維持するため、フィスラー専用ステンレス用のお手入れ用品を定期的にご使用になることをおすすめします。黄ばみや汚れ、堆積物の除去にも最適です。よく洗い、乾燥させてください。

8. メーカー保証
次の事由により、製品が破損した場合、弊社は一切責任を負いかねますのであらかじめご了承ください。
- 用途に沿わない使用
- 不適切な取り扱い
- ご使用とお手入れに関する注意事項の無視
- 不適切な修理または他社製交換部品の使用。これには交換部品に加えアクセサリー品も該当します。

製品に関するお問い合わせは、フィスラージャパン株式会社　カスタマーサービスまでご連絡ください。

9.サービス
製品に関するお問い合わせは、フィスラージャパン株式会社　カスタマーサービスまでご連絡ください。
詳しくは、www.fissler.com/jp/をご覧ください。

10.廃棄
- 製品と梱包材の廃棄については、お住まいの地域の分別に従って下さい。

Fissler GmbH

Harald-Fissler-Straße 1
55743 Idar-Oberstein
Germany

T: + 49 6781 403 - 0
F: + 49 6781 403 - 321

www.fissler.com