Made in Germany · Since 1845 ·

Fissler

DE: 04-08 Gebrauchs- und Pflegehinweise

EN: 9-13 Use and care instructions

FR: 14-19 Instructions d‘utilisation et d‘entretien

ES: 20-25 Instrucciones de uso y mantenimiento

IT: 26-30 Istruzioni per l’uso e la cura

NL: 31-35 Gebruiksaanwijzing en verzorgingsinstructies

RU: 36-41 Указания по использованию и уходу

GR: 42-47 Οδηγίες χρήσης και περιποίησης

TR: 48-52 Kullanım ve bakım notları

KO: 53-56 사용 및 관리 설명서

ZH: 57-59 使用和保养说明书

JA: 60-63 ご使用とお手入れに関する注意事項

1. Allgemeines

- Die Gebrauchs- und Pflegehinweise gelten für keramikbeschichtetes 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/

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.

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. Achten Sie darauf, dass die Griffe nicht über den Rand der Kochfläche hinausragen.
- 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, benutzen Sie das Kochgeschirr nicht zum Frittieren.
- **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

- Die keramische Beschichtung Ceratal® wird auf mineralischer Basis hergestellt und ist PFAS/PTFE frei. Ein Bratvorgang muss immer unter Verwendung von geeignetem Fett durchgeführt werden. Geben Sie bei jeder Benutzung genügend Öl/Fett in das Kochgeschirr.
- Überwachen Sie den Aufheiz- und Bratvorgang. Achtung, sollte das Öl/Fett zu rauchen beginnen, ist das Fett bereits verbrannt und die Brattemperatur bereits zu hoch.
- Die richtige Herdeinstellung schützt vor Überhitzung. Dank der bewährten Fissler Qualität „Made in Germany“ ist das Aufheizen des Kochgeschirrs mit 2/3 der Herdleistung bereits für ein perfektes Bratergebnis ausreichend. So wird die hochwertige Beschichtung geschont und die Lebensdauer des Kochgeschirrs um ein Vielfaches erhöht.
- Bei keramischen Beschichtungen lässt ein anfänglicher Antihafteffekt materialbedingt über die Lebensdauer nach und entspricht nicht den langlebigen Antihafteigenschaften von PTFE-Beschichtungen.
- Im Ceratal® beschichteten Kochgeschirr können Metallwender und Küchenhelfer verwendet werden, sofern diese nicht scharfkantig sind. Im beschichteten Kochgeschirr bitte nicht schneiden oder andere 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.
- 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. Ebenso kann sich ein Vakuum bilden, wenn Sie den heißen Deckel auf einer glatten Fläche ablegen

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 Cookstar® 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.

6. Backofeneignung

- Beschichtetes 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

- 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.
- 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. Bei keramischen Beschichtungen lässt ein anfänglicher Antihafteffekt materialbedingt über die Lebensdauer nach und entspricht nicht den langlebigen Antihafteigenschaften von PTFE-Beschichtungen. Eine Reinigung in der Spülmaschine beschleunigt diesen Effekt.
- 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 Antihaft-Beschichtung 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 Fissler ceramic-coated cookware.
- Read the instructions for use and care thoroughly. Improper use can lead to damage.
- Fissler cookware is suitable for cooking food in domestic settings and may only be used for these purposes. Improper use may result in dangerous situations.
- 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/

2. Before first use

- Rinse coated cookware thoroughly and boil water in it for two minutes. Apply 3 - 4 drops of oil to a paper towel and rub it onto the inside of the cookware.

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 cooktop. To ensure safe use, suitable hand protection must be used. On gas cooktops, be sure to place the cookware in the center of the cooktop and avoid flashover. Make sure that the handles do not extend over the edge of the cooking surface.
- To avoid overheating and damage due to the high performance of your stove (especially induction), never **heat the cookware unattended or on the highest setting.** Furthermore, follow the stove manufacturer's instructions for use.
- **Overheating the cookware will** impair the non-stick effect **and may burn the coating and cause smoke.** To prevent overheating, do not heat the empty cookware on high for more than 2 minutes. In the case of overheating, which can also occur when the liquid has completely evaporated, never remove the cookware immediately from the burner. First turn off the burner, allow the product to completely cool off, and air out the room. Nevertheless, should overheating occur, the bottom of the cookware can become discolored on the outside, which does not affect functionality.
- **Extreme overheating can melt and liquefy the aluminum inside the base. If this happens, 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 burner.
- **For frying, only use oils/greases** suitable for high heat (e.g. sunflower oil, refined peanut oil, etc.). If the oil/grease 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 while frying, do not use the cookware for deep-frying.
- **Never cool off a hot glass lid with cold water** as the lid could shatter due to 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

- The ceratal ceramic coating is mineral-based and free from PFAS/PTFE. Always use suitable grease for frying. Always use enough oil/grease when using the cookware.
- Monitor the heating and frying process. Caution, if the oil/fat starts to smoke, the grease is already burning and the frying temperature is too high.
- Correctly adjusting the stove protects against overheating. Thanks to Fissler's tried-and-tested "Made in Germany" quality, the cookware only needs to be heated to medium heat (2/3) for perfect results. This protects the high-quality coating and significantly extends the life of the cookware.
- For ceramic coatings, an initial non-stick effect decreases over the life and does not correspond with the non-stick characteristics of PTFE coatings.
- Metal spatulas and utensils can be used in ceratal-coated cookware as long as they do not have sharp edges. Do not cut food in coated cookware and do not use any sharp objects. Heavily scratched cookware should be replaced. To avoid overheating, never heat the coated cookware while it is unattended or on the highest setting.
  A temperature of 230°C (446°F) should not be exceeded when frying. Temperatures of up to 250°C (482°F) are permissible 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 broil function cannot be used.
- Always place the cookware on a heat-resistant mat after use, not directly on an unprotected countertop.
- 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.
  A vacuum may also form if you place the hot lid on a smooth surface.

5. Cooktop compatibility

- 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 bottom of the pot is marked "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 in the middle of the burner. Always use the correct size 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 cooktops, you should always lift your cookware when moving it. Fissler does not assume any liability for damage resulting from this.

6. Oven suitability

- Coated 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

- To ensure a long life for coated cookware, we recommend washing the product by hand using hot water, dish soap and a soft sponge before first use and after every subsequent use. Do not use any abrasive or scouring cleaners.
- For optimum frying performance, the coated cookware can be covered with a small amount of cooking oil before every use.
- Washing coated cookware or cookware with plastic handles in the dishwasher can significantly shorten the life span of your cookware. Dishwasher cleaning is considerably more aggressive. The handles may discolor over time, which does not affect their functionality. The exposed aluminum can wear down, which can affect the functionality of your cookware. For ceramic coatings, an initial non-stick effect decreases over the life and does not correspond with the non-stick characteristics of PTFE coatings. Cleaning in the dishwasher accelerates this change.
- 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 a complaint 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 damage due to improper use (e.g. overheating, discoloration, scratches, dropping or improper cleaning) are excluded from warranty. Signs of wear and visual changes due to dishwasher cleaning are also excluded.

- We explicitly point out that there is no liability for damages due to
  - improper use
  - improper handling
  - failure to follow these instructions for use and care, or
  - improper repairs or using third-party spare parts.

The same applies to spare parts and accessories.

Manufacturer's warranty

- Numerous Fissler products are covered by a warranty from the date of purchase in accordance with the following warranty terms, regardless of the country where the Fissler product was purchased. Therefore, we guarantee that these are free from material or processing defects.

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

Claims under this warranty are only honored if and when

- the product does not have any damage or signs of wear due to use deviating from normal purposes and/or the specifications according to the instructions for use,
- the product does not show any signs 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 the warranty, you are entitled to the legal warranty rights, which are not limited by this 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 à revêtement céramique de Fissler.
- Lisez entièrement les consignes d'utilisation et d'entretien. Une utilisation non conforme peut causer des dommages.
- Les ustensiles de cuisine Fissler sont destinés à la préparation de mets dans un contexte domestique et ne doivent être utilisés qu'à cette fin. Des risques existent en cas d'utilisation non conforme.
- Veuillez conserver les consignes d'utilisation et d'entretien. En cas de perte, vous pouvez également les télécharger sur notre site Internet : https://www.fissler.com/

2. Avant la première utilisation

- Veuillez rincer soigneusement les ustensiles de cuisine à revêtement et y faire bouillir de l'eau pendant deux minutes. Versez 3 à 4 gouttes de graisse sur un torchon et utilisez-le pour frotter vos ustensiles de cuisine.

3. Consignes de sécurité

- Les ustensiles de cuisine pourvus de poignées en plastique ou en bois ne conviennent pas pour une utilisation au four. Les poignées peuvent devenir brûlantes lors d'une utilisation au four, de fritures mais également sur les plaques de cuisson. Pour les utiliser 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. Veillez à ce que les poignées ne dépasse pas le rebord de la surface de cuisson.
- 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 de 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 vif. En cas de surchauffe, qui peut également se produire si le liquide s'est évaporé totalement, évitez de retirer immédiatement l'ustensile de cuisine de la plaque de cuisson. Éteignez tout d'abord le feu de cuisson, laissez refroidir complètement le produit et aérez 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 les brûlures dues à l'écoulement de graisse et aux projections d'huile, n'utilisez pas l'ustensile de cuisson pour frire.
- **Ne refroidissez jamais un couvercle chaud à l'eau froide,** car le couvercle pourrait éclater à la suite du choc thermique et vous mettre en danger.
- **Remplacez immédiatement les éléments détériorés par des pièces Fissler d'origine.**
- La fixation de poignée peut se desserrer 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

- Le revêtement céramique ceratal est fabriqué sur une base minérale et ne contient pas de PFAS (substances per- et polyfluoroalkylées)/PTFE (polytétrafluoroéthylène). Un processus de friture doit toujours se faire avec une matière grasse appropriée. Ajoutez suffisamment d'huile/de graisse dans l'ustensile de cuisine chaque fois que vous l'utilisez.
- Surveillez le processus de cuisson et de friture. Attention, si l'huile/la graisse commence à fumer, la graisse a déjà été brûlée et la température de friture est déjà trop élevée.
- Le bon réglage de la cuisinière protège contre la surchauffe. Grâce à la qualité éprouvée de Fissler « Made in Germany », chauffer l'ustensile de cuisine à 2/3 de la puissance de la cuisinière est déjà suffisant pour obtenir un résultat de rôtissage parfait. Le revêtement de haute qualité est ainsi protégé et la durée de vie de l'ustensile de cuisine est prolongée.
- Avec les revêtements céramiques, un effet antiadhésif initial diminue au cours de la durée de vie en raison du matériau et ne correspond pas aux propriétés antiadhésives durables des revêtements en PTFE.
- Les spatules et accessoires de cuisine en métal peuvent être utilisés dans les ustensiles de cuisine à revêtement céramique, à condition qu'ils ne soient pas à tranchants. Veuillez ne pas couper ou utiliser d'autres objets tranchants dans l'ustensile de cuisson à revêtement. Un ustensile de cuisine présentant d'importantes rayures doit être remplacé. Afin d'éviter une surchauffe, ne faites jamais chauffer à feu vif l'ustensile de

cuisine à revêtement sans surveillance. Lors de la cuisson, une température de 230 °C ne doit jamais être dépassée. Pendant une courte période (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 chauffez jamais à plus de 230 °C et n'utilisez pas la fonction de grill.

- Après utilisation, placez toujours votre ustensile de cuisine sur un dessous de plat résistant à la chaleur et 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. De même, un vide peut se former si vous déposez le couvercle chaud sur une surface lisse.

5. Cuisinières compatibles

- Les ustensiles de cuisine Fissler sont compatibles avec des cuisinières à gaz (sauf les ustensiles avec poignées en plastique sans protection de flamme ou poignées en bois) et des 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.

6. Nettoyage du four

- Les ustensiles de cuisine avec revêtement peuvent être utilisés 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

- Pour une longue durée de vie de l'ustensile de cuisson à revêtement, nous recommandons de le nettoyer à la main avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge douce avant la première utilisation et après chaque cuisson. N'utilisez pas de produits nettoyant rugueux ou abrasifs.
- Pour une qualité de cuisson optimale, les ustensiles de cuisine à revêtement peuvent être frottés avant chaque utilisation avec un peu d'huile alimentaire.
- Si des ustensiles de cuisine à 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. Avec les revêtements céramiques, un effet antiadhésif initial diminue au cours de la durée de vie en raison du matériau et ne correspond pas aux propriétés antiadhésives durables des revêtements en PTFE. Un nettoyage au lave-vaisselle accélère cet effet.
- 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 leur fonctionnalité.

8. Responsabilité et garantie

Responsabilité

- 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 emballé directement au SAV Fissler Kundenservice, voir adresse au point « 9. Service ».

Sont exclus des prestations de garantie les phénomènes d'usure normaux du revêtement anti-adhérent 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 ces 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

- 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.

En plus de la garantie, vous bénéficiez des droits de garantie légaux, qui ne sont pas limités par la garantie.

9. Service

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

10. Élimination

- Veuillez toujours éliminer le produit ainsi que le matériel d’emballage conformément aux réglementations de votre système d’élimination local. Pour de plus amples informations, veuillez contacter la société de recyclage compétente.

1. Información general

- Estas instrucciones de uso y mantenimiento se refieren a las baterías de cocina Fissler con revestimiento de cerámica.
- Lea por completo las instrucciones de uso y mantenimiento. El uso inadecuado de la batería de cocina podría dañarla.
- Las baterías de cocina Fissler han sido diseñados para preparar alimentos en el entorno doméstico y solo deben emplearse para este fin. Cualquier uso inadecuado podría provocar riesgos.
- Conserve las instrucciones de uso y mantenimiento. En caso de pérdida, puede descargarlas en cualquier momento desde nuestra web: https://www.fissler.com/

2. Antes del primer uso

- Lave bien la olla/sartén con revestimiento de cerámica y hierva agua en él durante dos minutos. Vierta 3 - 4 gotas de aceite sobre un paño de cocina y utilícelo para frotar la olla/sartén.

3. Advertencias de seguridad

- No introduzca en el horno la olla/sartén con asas de plástico o madera. Los mangos pueden calentarse, especialmente al freír o al usarlos en el horno, incluso en la propia placa de cocina. Para garantizar un uso seguro, deben emplearse manoplas de protección adecuadas. Coloque la olla/sartén sobre el centro de la placa para evitar la propagación de las llamas en cocinas de gas. Asegúrese de que las asas no sobresalgan del borde de la superficie de cocción.
- Para evitar que la olla/sartén se sobrecaliente o se dañe por la alta potencia de la placa de cocina (y, en particular, de las placas de inducción) **nunca deje el utensilio sobre la placa de cocina ni a la máxima potencia.** Siga también las recomendaciones del fabricante de la placa de cocina.
- **El sobrecalentamiento de la olla/sartén** podría afectar a sus propiedades antiadherentes **e incluso provocar humo si se quemara el revestimiento.** Para evitar el sobrecalentamiento de la olla/sartén, nunca la caliente a máxima temperatura durante un tiempo superior a 2 minutos sin ningún líquido ni alimento en su interior. Si la olla/sartén se sobrecalentase, lo que también puede ocurrir en caso de que el líquido se evapore por completo, no retire el utensilio inmediatamente de la placa de cocina. Apague primero la placa de cocina, espere a que la olla/sartén se enfríe y ventile la habitación. Si, pese a todo, se produjera un sobrecalentamiento de la olla/sartén, podrían producirse cambios de color en su base sin que esto afecte a su funcionalidad.
- **En caso de sobrecalentamiento extremo, el aluminio de la base podría llegar a derretirse. En ese supuesto, no retire nunca la olla/sartén de la placa de cocina para**

evitar quemaduras con el aluminio fundido. Apague primero la placa de cocina y espere a que la olla/sartén se enfríe por completo.

- **Para freír a altas temperaturas, utilice solo grasas/aceites que puedan calentarse a altas temperaturas** (por ej. aceite de girasol, aceite refinado de cacahuete, etc.). Si el aceite o grasa desprende humo, significa que se ha quemado y que la temperatura de cocción es demasiado alta. **Nunca intente apagar con agua las llamas provocadas por un aceite caliente, sino emplee una manta extintora o una manta de características similares.**
- Para evitar quemaduras por salpicaduras o derrames al freír, evite utilizar la olla/sartén para freír.
- **Nunca enfríe una tapa de cristal caliente con agua fría,** ya que la tapa podría explotar por el choque térmico y ponerle en peligro.
- **Cambie inmediatamente cualquier pieza dañada por piezas originales Fissler.**
- El mango o las asas de la olla/sartén podrían aflojarse por el uso frecuente. Por su propia seguridad, **apriete inmediatamente los tornillos del mango o las asas con un destornillador convencional.**

4. Instrucciones de uso

- El revestimiento cerámico ceratal se produce con un compuesto a base de minerales y no contiene PFAS/PTFE. Para freír solo pueden utilizarse aceites o grasas adecuadas para este proceso. Vierta en cada uso la cantidad suficiente de aceite/grasa en la olla/sartén.
- Controle siempre el proceso de cocción o calentamiento. Si el aceite o la grasa empieza a desprender humo, esto indica que se ha quemado y que la temperatura de cocción es demasiado alta.
- La selección de la temperatura adecuada en la placa de cocina protege frente a un sobrecalentamiento. La calidad Fissler «Made in Germany» permite calentar el utensilio de cocina para un resultado perfecto empleando solo 2/3 de la potencia de la placa de cocina. De esta forma, se protege el revestimiento y se cuatriplica la duración del utensilio de cocina.
- Los revestimientos cerámicos van perdiendo propiedades antiadherentes con el uso y no alcanzan la larga duración de los revestimientos antiadherentes de PTFE.
- En los utensilios de cocina con revestimiento ceratal, pueden emplearse raseras y espumaderas de metal siempre y cuando no tengan los bordes afilados. No utilice objetos afilados ni corte sobre una olla/sartén con revestimiento antiadherente. Una batería de cocina muy arañada debe reemplazarse. Nunca deje una olla/sartén sin vigilancia sobre la placa de cocina ni los caliente a máxima potencia para evitar que se sobrecalienten. Nunca supere una temperatura de 230 ºC al freír o asar alimentos.

El producto solo puede exponerse a altas temperaturas de máx. 250 ºC en periodos breves de tiempo (máx. 15 minutos). 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).

- Después de cocinar, deje siempre la olla sobre una base termorresistente y nunca directamente sobre una encimera sin protección alguna.
- Las tapas de cierre hermético pueden 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. En caso necesario, puede despegar la tapa calentando brevemente el utensilio de cocina. También puede formarse un vacío si coloca la tapa caliente sobre una superficie plana.

5. Compatibilidad con placas de cocina

- Las ollas/sartén de Fissler son aptas para cocinas de gas (a excepción de las ollas con asas de plástico no termorresistentes o asas de madera) y placas eléctricas (placas eléctricas clásicas y vitrocerámicas). Si su batería de cocina tiene 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.
- Antes de utilizar el utensilio de cocina, asegúrese de que se encuentra centrado y en posición segura sobre la placa de cocina. Para optimizar la eficiencia energética, utilice siempre la placa con el tamaño más adecuado para el tamaño del utensilio de cocina teniendo en cuenta que el diámetro de la base del utensilio debe ser igual o mayor que el diámetro de la placa.
  Utilice siempre una tapa adecuada (según alimentos y tipo de preparación) y aproveche el calor residual de la placa de la cocina y de la olla/sartén apagando la placa de cocina o retirando el utensilio de la placa antes de completar el proceso de cocción.
- Para evitar que las placas vitrocerámicas se rayen, levante la olla/sartén antes de desplazarlo. Fissler no asume ninguna responsabilidad por los daños que puedan producirse en las placas de cocina.

6. Apto para hornos

- Las ollas/sartenes con revestimiento son aptas para el horno. No son aptas las ollas/sartenes 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 gran calidad es apta para hornos a una temperatura máxima de 180 °C.

7. Limpieza y cuidados

- Para garantizar una larga vida útil de las baterías de cocina con revestimiento antiadherente, se recomienda lavarlas a mano con agua caliente, lavavajillas líquido y un estropajo suave antes del primer uso y después de cada uso. No utilice productos de limpieza abrasivos o que puedan rayar la superficie.
- Para garantizar los mejores resultados de cocción, se recomienda frotar la olla/sartén con unas gotas de aceite de cocina.
- Lavar en el lavavajillas ollas/sartenes de cocina con revestimientos antiadherentes o con mangos/asas de plástico puede reducir considerablemente su vida útil. El lavado del lavavajillas resulta mucho más abrasivo. Con el paso del tiempo pueden producirse cambios de color en los mangos/asas sin que esto afecte a la funcionalidad del producto. El aluminio exterior podría desgastarse afectando a la funcionalidad del utensilio de cocina. Los revestimientos cerámicos van perdiendo propiedades antiadherentes con el uso y no alcanzan la larga duración de los revestimientos antiadherentes de PTFE. El lavado en el lavavajillas acelera este efecto.
- 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 las reclamaciones realizadas dentro del plazo de garantía legal vigente (salvo que se indique lo contrario), entregue la olla/sartén junto con el recibo de compra en el establecimiento donde la compró o envíela directamente bien embalada al servicio de atención al cliente de Fissler (ver dirección en el punto 9 sobre atención al cliente).

La garantía no cubre los desperfectos originados por el desgaste habitual del revestimiento antiadherente ni los daños ocasionados por un uso inadecuado (por ejemplo, por sobrecalentamiento, decoloración, arañazos, caídas o limpieza inadecuada). La garantía tampoco cubre las marcas de uso ni los cambios de aspecto externo provocados por el lavado del utensilio en el lavavajillas.

- Advertimos expresamente que no asumimos ninguna responsabilidad por daños causados por:

- El uso del producto para otros fines distintos a los indicados
- El uso inadecuado del producto
- El incumplimiento de estas instrucciones de uso y mantenimiento
- Las reparaciones realizadas inadecuadamente y el uso de piezas de repuesto fabricadas por empresas externas.

Esto también es aplicable a la piezas de repuesto y accesorios.

Garantía comercial

- En numerosos productos Fissler se ofrece una garantía a partir de la fecha de compra según las siguientes disposiciones, independientemente del país en el que se haya adquirido el producto. De esta forma garantizamos que no presenten ningún defecto de producción ni de material.

En caso de garantía, Fissler podrá decidir según su propio criterio si repara el producto o lo reemplaza por otro asumiendo los gastos.

La garantía del producto solo cubre los daños del producto si se cumplen las siguientes condiciones:

- El producto no presenta daños o signos de desgaste originados por un uso distinto al fin especificado o el incumplimiento de las presentes instrucciones de uso y mantenimiento.
- El producto no presenta ninguna característica que haya sido originada por una reparación inadecuada, el uso de productos químicos o la acción de factores físicos sobre la superficie del producto.
- En el producto no se ha integrado ningún accesorio o componente que no sea original del fabricante.

Aparte de los derechos derivados de esta garantía, el consumidor puede ejercer los derechos garantizados por ley sin que dichos derechos puedan verse restringidos por lo aquí dispuesto.

9. Atención al cliente

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

10. Información medioambiental

- Deseche el producto y el material de embalaje de conformidad con la normativa de residuos vigente a nivel local. Ante cualquier duda, diríjase al organismo competente en materia de residuos de su localidad.

1. Informazioni generali

- Le istruzioni per l'uso e la manutenzione si applicano alle pentole rivestite in ceramica di Fissler.
- Leggere interamente le istruzioni per l'uso e la manutenzione. Un uso improprio può essere causa di danni.
- Le pentole Fissler sono idonee alla preparazione di pietanze per consumo domestico e possono essere utilizzate esclusivamente a tale scopo. Un eventuale utilizzo improprio può essere causa di pericoli.
- Si prega di conservare le istruzioni per l'uso e la manutenzione. In caso di smarrimento, le presenti istruzioni per l'uso sono disponibili anche sul nostro sito Internet: https://www.fissler.com/

2. Prima del primo utilizzo

- Si prega di sciacquare a fondo le pentole rivestite e di bollirvi dell'acqua per due minuti. Versare 3 - 4 gocce di grasso su un panno da cucina e strofinare le pentole.

3. Avvertenze di sicurezza

- Le pentole con manici in plastica o in legno non sono adatte all'uso in forno. In particolar modo quando si frigge, si cuoce in forno o sul piano di cottura, i manici possono diventare molto caldi. Per garantire un uso sicuro, utilizzare guanti protettivi adeguati. Se si utilizza un piano di cottura a gas, collocare la pentola al centro ed evitare che la fiamma si propaghi lateralmente. Assicurarsi che i manici non sporgano dal bordo della superficie di cottura.
- Per evitare surriscaldamenti e danni dovuti all'elevato rendimento del piano di cottura (in particolar modo quello a induzione), **non riscaldare mai le pentole senza sorvegliarle e/o a fuoco alto.** Rispettare inoltre le istruzioni per l'uso del produttore del piano di cottura.
- **Il surriscaldamento della pentola** compromette il suo effetto antiaderente, **può bruciare il rivestimento e provocare la propagazione di fumo.** Per evitare il surriscaldamento, non riscaldare le pentole per più di 2 minuti senza cibo né liquidi a fuoco alto. In caso di surriscaldamento, che può verificarsi anche quando il liquido è completamente evaporato, non togliere mai immediatamente le pentole dal piano cottura. Spegnere dapprima il piano cottura, far raffreddare completamente il prodotto e ventilare la stanza. Se ciononostante dovesse verificarsi un surriscaldamento, è possibile che il fondo si scolorisca esternamente, senza compromettere tuttavia il funzionamento della pentola.
- **In caso di surriscaldamento estremo, l'alluminio presente nel fondo può sciogliersi e liquefarsi. In questo caso, non togliere mai la pentola dal piano cottura per**

evitare ustioni provocate dall'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 cuocere ad alte temperature. Se l'olio/il grasso produce fumo, vuol dire che è già bruciato e la temperatura di cottura è troppo elevata. **Non spegnere mai l'olio che brucia con l'acqua: utilizzare una coperta antincendio o l'apposito coperchio.**
- Per evitare ustioni dovute al grasso che bollendo trabocca o spruzza durante la frittura, non versare quantità d'olio eccessive nella pentola.
- **Non raffreddare mai un coperchio di vetro caldo con acqua fredda,** poiché questo potrebbe esplodere a causa dello shock termico, mettendo così in pericolo l'utente.
- **Sostituire immediatamente le parti danneggiate con pezzi di ricambio Fissler originali.**
- L'uso frequente delle pentole può far allentare i manici. Per la propria sicurezza, **si prega di stringere immediatamente le viti allentate con l'ausilio di un comune cacciavite.**

4. Istruzioni per l'uso

- Il rivestimento in ceramica ceratal viene prodotto su base minerale ed è privo di PFAS/PTFE. La cottura deve essere effettuata sempre utilizzando un grasso idoneo. Versare una quantità sufficiente di olio/grasso nella pentola ad ogni utilizzo.
- Monitorare il processo di riscaldamento e di cottura. Attenzione, se l'olio o il grasso producono fumo, l'alimento è già bruciato e la temperatura di cottura è troppo elevata.
- La corretta regolazione del piano cottura protegge dal surriscaldamento. Grazie alla comprovata qualità Fissler „Made in Germany", il riscaldamento delle pentole con 2/3 della potenza del piano cottura è già sufficiente per un perfetto risultato di cottura. In questo modo, si preserva il rivestimento di alta qualità e si prolunga notevolmente la durata di vita delle pentole.
- Nei rivestimenti in ceramica, l'effetto antiaderente iniziale diminuisce nel tempo a causa del materiale, e non corrisponde alle durevoli caratteristiche di antiaderenza dei rivestimenti in PTFE.
- Nelle pentole con rivestimento in ceratal, è possibile utilizzare palette metalliche e utensili da cucina fintanto che non siano appuntiti. Non tagliare nelle pentole rivestite o non utilizzare oggetti affilati. Le pentole molto graffiate devono essere sostituite. Per evitare surriscaldamenti, non riscaldare mai le pentole rivestite senza sorvegliarle o al massimo livello di potenza. Durante la cottura, non superare mai 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 pentole con manici in acciaio inox) non superare i 230 °C e non utilizzare la funzione grill.
- Dopo l'uso, collocare sempre la pentola su un supporto termoresistente e non diretta-

mente sulla superficie di lavoro non protetta.

- Il coperchio a chiusura ermetica può rimanere attaccato alla pentola durante il raffreddamento. Per evitare questo effetto, asciugare il bordo della pentola e del coperchio prima di farli raffreddare. È inoltre possibile rilasciare il vuoto riscaldando brevemente di nuovo le pentole. Si può creare un vuoto anche se si posiziona il coperchio caldo su una superficie liscia.

5. Compatibilità con il piano cottura

- Le pentole Fissler sono adatte all'utilizzo su gas (tranne le pentole 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). Se il vostro prodotto presenta un fondo Cookstar® adatto a tutti i tipi di piani cottura o se arreca la parola "Induction" sul marchio riportato sul fondo, allora 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 pentole, assicurarsi sempre che siano appoggiate in modo sicuro e centrate sulla piastra di cottura. Per risparmiare energia durante la cottura, utilizzare sempre piastre di 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) e 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 pentole per spostarle. Fissler non si assume la responsabilità per danni derivanti da quanto descritto in precedenza.

6. Idoneità per uso in forno

- Le pentole con rivestimento antiaderente sono adatte all'uso in forno. Si escludono le pentole con parti o manici in plastica.
- Non riscaldare la pentola a più di 230 °C. Non utilizzare la funzione grill se la pentola ha un rivestimento antiaderente.
- Il coperchio in vetro di qualità è idoneo alla cottura in forno fino a 180 °C.

7. Manutenzione/Pulizia

- Per garantire una durata di servizio prolungata delle pentole rivestite, 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 detergenti abrasivi o graffianti.

- 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 che tuttavia il funzionamento ne sia influenzato. È possibile che l'alluminio scoperto si logori, il che può ripercuotersi sulla funzionalità delle vostre pentole. Nei rivestimenti in ceramica, l'effetto antiaderente iniziale diminuisce nel tempo a causa del materiale, e non corrisponde alle durevoli caratteristiche di antiaderenza dei rivestimenti in PTFE. Un lavaggio in lavastoviglie accelera questo effetto.
- Pulendo i coperchi di vetro in lavastoviglie, il vetro può perdere trasparenza dopo vari lavaggi, senza tuttavia che il funzionamento ne sia compromesso.

8. Garanzia legale e garanzia commerciale

Garanzia legale

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

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

- 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 manutenzione;
  - 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 fornisce pertanto una garanzia in conformità con le seguenti condizioni a partire dalla data di acquisto, indipendentemente dal Paese in cui sono stati acquistati. Garantiamo in tal modo che essi siano esenti da difetti di materiale o di lavorazione.

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

I reclami in base a questa garanzia sussistono 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, che 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 da 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 keramisch kookgerei van Fissler.
- Lees de gebruiks- en onderhoudsinstructies volledig door. 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/

2. Voor de eerste ingebruikname

- Was het gecoate kookgerei grondig af en kook het twee minuten met water uit. Druppel 3-4 druppels vet op een stuk keukenpapier en wrijf het kookgerei daarmee in.

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. Let erop dat de grepen niet over de rand van het kookvlak uitsteken.
- **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** kan de antiaanbaklaag aantasten **en de coating verbranden, waardoor rookontwikkeling ontstaat.** 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 eerst de kookplaat uit, laat het product volledig afkoelen en ventileer het vertrek. 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 halen om brandwonden door het vloeibare aluminium te voorkomen**. Schakel het fornuis uit en laat het kookgerei volledig afkoelen op de kookplaat.
- **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 brandende olie nooit**

met water – gebruik een blusdeken of een passend deksel.

- Om brandwonden door overlopend vet of vetspatten te voorkomen, mag het kookgerei nooit worden gebruikt om te frituren.
- **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

- De keramische coating ceratal wordt gemaakt op minerale basis en is PFAS/PTFE-vrij. Bakken of braden moet altijd met geschikt vet worden uitgevoerd. Gebruik altijd voldoende olie/vet in het kookgerei.
- Controleer het opwarmen en braden. Let op: als de olie/het vet begint te roken, is het vet al verbrand. De temperatuur is al te hoog.
- De juiste instelling van het fornuis biedt bescherming tegen oververhitting. Dankzij de beproefde Fissler-kwaliteit ‘Made in Germany’ is het voor een perfect bakresultaat al voldoende als het kookgerei met 2/3 van het fornuisvermogen wordt opgewarmd. Zo wordt de hoogwaardige coating ontzien en neemt de levensduur van het kookgerei aanzienlijk toe.
- Bij keramische coatings neemt een anti-aanbakeffect vanwege het materiaal na verloop van tijd af en is het effect niet vergelijkbaar met de duurzame anti-aanbakeigenschappen van PTFE-coatings.
- In kookgerei met ceratal-coating kunnen metalen spatels en keukenhulpjes worden gebruikt, voor zover deze geen scherpe randen hebben. Snijd niet in gecoat kookgerei en gebruik geen andere scherpe voorwerpen. Kookgerei met veel krassen moet worden vervangen. Verwarm het gecoate 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.
- 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. Er kan ook een vacuüm ontstaan wanneer u het hete deksel op een glad oppervlak legt.

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 de kookplaat met de juiste afmetingen, waarbij de bodemdiameter van het kookgerei overeen moet komen met of groter moet zijn dan de kookplaat.
  Gebruik een geschikt deksel (afhankelijk van het gerecht en de bereidingswijze) en gebruik de restwarmte van de kookplaten en het kookgerei door het fornuis op tijd lager of uit 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.

6. Geschiktheid voor de oven

- Gecoat kookgerei is geschikt voor de oven. Daarvan uitgezonderd is kookgerei met kunststof onderdelen zoals kunststof grepen.
- Verwarm het kookgerei niet boven de 230 °C. Gebruik bij gecoat kookgerei de grillfunctie niet.
- Het deksel van hoogwaardig glas is ovenbestendig tot 180 °C.

7. Verzorging/reiniging

- Voor een lange levensduur van het gecoate kookgerei raden wij aan om voor de eerste ingebruikname en na het koken het kookgerei handmatig met warm water, afwasmiddel en een zachte spons te reinigen. Gebruik geen krassende of schurende reinigingsmiddelen.
- Voor optimale prestaties kan het gecoate kookgerei voor elk gebruik met wat spijsolie worden ingewreven.
- Als gecoat kookgerei of kookgerei met kunststof handgrepen in de vaatwasser wordt geplaatst, kan dit de levensduur van uw kookgerei aanzienlijk verkorten. Reinigen in de vaatwasser is merkbaar agressiever. Na verloop van tijd verandert de kleur

van de handgrepen, maar dat heeft geen invloed op de functionaliteit ervan. Het blootliggende aluminium kan verslijten, wat invloed kan hebben op de functionaliteit van uw kookgerei. Bij keramische coatings neemt een anti-aanbakeffect vanwege het materiaal na verloop van tijd af en is het effect niet vergelijkbaar met de duurzame anti-aanbakeigenschappen van PTFE-coatings. Reinigen in de vaatwasser versnelt dit effect.
- Bij het reinigen van glazen deksels in de vaatwasser kan het glas na enkele keren afwassen minder doorzichtig worden. Dit heeft echter geen invloed op de functie.

8. Waarborg en garantie

Waarborg

- 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 waarborg 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,
  - negeren van deze gebruiks- en onderhoudsinstructies of
  - ondeskundig uitgevoerde reparaties en het gebruik van reserveonderdelen van externe bedrijven.

Hetzelfde geldt voor reserveonderdelen en accessoires.

Garantie

- Voor talloze Fissler-producten verlenen wij in overeenstemming met de volgende bepalingen een garantie vanaf aankoopdatum, ongeacht in welk land u dit 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 slijtage vertoont, die veroorzaakt wordt door een gebruik dat afwijkt van normaal gebruik en/of van het gebruik volgens de voorschriften in de gebruiksaanwijzing,
- het product geen kenmerken vertoont die terug te voeren zijn op onvakkundige reparaties, onjuiste chemische of fysieke invloeden op het oppervlak van het product,
- in het product geen of uitsluitend door de fabrikant geautoriseerd toebehoren werd geïntegreerd.

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

9. Service

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

10. Afvoer

- 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. Общая информация

- Указания по эксплуатации и уходу действительны для кухонной посуды Фисслер с керамическим покрытием.
- 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 опасные ситуации.
- Просим сохранять указания по эксплуатации и уходу. В случае утери они доступны для скачивания на нашем интернет-сайте: https://www.fissler.com/

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.

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 подходящую защиту для рук. Ставьте кухонную посуду по центру и не допускайте, чтобы пламя на газовых плитах выходило за край посуды. Следите, чтобы ручки не выступали за край варочной поверхности.
- Чтобы не допустить перегрев и повреждение из-за высокой эффективной мощности вашей плиты (особенно индукционной), **никогда не нагревайте кухонную посуду без присмотра и на максимальной мощности.** Помимо этого, соблюдайте руководство по эксплуатации от производителя плиты.
- **Перегрев кухонной посуды** отрицательно влияет на антипригарные свойства **и может привести к прогоранию антипригарного 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 функциональность посуды.
- **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 при обжаривании во фритюре не обжечься брызгающим или пенящимся жиром, никогда не используйте кухонную посуду для обжаривания во фритюре.
- **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

- Керамическое покрытие ceratal (кератал) изготавливается на минеральной основе и не содержит пер- и полифторалкильных веществ/политетрафторэтилена. Процесс жарения всегда должен производиться с использованием подходящего жира. При каждом использовании добавляйте достаточное количество масла/жира на кухонную посуду.
- Контролируйте процесс нагревания и жарения. Внимание: как только растительное масло или жир начинает выделять дым, это означает, что установленная температура уже слишком высока и масло (жир) пригорело.
- Правильная настройка плиты предохраняет от перегрева. Благодаря испытанному качеству Фисслер „Сделано в Германии“, нагрева кухонной плиты уже при 2/3 мощности плиты достаточно для превосходного результата жарения. Таким образом оберегается высококачественное покрытие, а срок службы кухонной посуды увеличивается многократно.
- В керамических покрытиях начальный антипригарный эффект в течение срока службы снижается в связи со свойствами материала и не соответствует долговременным антипригарным свойствам политетрафторэтиленовых покрытий.
- Для кухонной посуды с покрытием ceratal можно использовать металлические лопатки и другие кухонные принадлежности, если они не имеют острых граней.

Не режьте в посуде с покрытием и не используйте других 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 нагрев 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.

- 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 устранить вакуум, еще раз недолго разогрев кухонную посуду. Также вакуум может образоваться, если вы положите горячую крышку на гладкую поверхность.

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 стабильно располагалась по центру конфорки. 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.

6. Пригодность для духового шкафа

- Кухонная посуда с покрытием 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

- 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.
- Для оптимальной мощности при жарении кухонную посуду с покрытием перед каждым использованием 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. В керамических покрытиях начальный антипригарный эффект в течение срока службы снижается в связи со свойствами материала и не соответствует долговременным антипригарным свойствам политетрафторэтиленовых покрытий. Мойка в посудомоечной машине ускоряет этот эффект.
- При мытье стеклянных крышек в посудомоечной машине стекло после многократных моек может утратить прозрачность. Это, однако, не влияет на исправность.

8. Гарантия и гарантийные обязательства

Гарантийные обязательства

- В случае заявления претензий в течение действующего установленного законом 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 под действие гарантии 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
  - произведенным несоответствующим образом ремонтом 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 неквалифицированном ремонте 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 για μαγειρικά σκεύη της Fissler με κεραμική επίστρωση.
- 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/

2. Πριν από την πρώτη χρήση

- Ξεπλύντε σχολαστικά το επιστρωμένο μαγειρικό σκεύος και αφήστε να βράσει για δύο λεπτά νερό μέσα σ' αυτό. Βάλτε 3 - 4 σταγόνες λίπος σε μια πετσέτα κουζίνας και τρίψτε με αυτήν το μαγειρικό σκεύος.

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 πάνω στην εστία, οι λαβές μπορεί να ζεσταθούν πολύ. Για να διασφαλιστεί η ασφαλής χρήση, πρέπει να χρησιμοποιηθεί κατάλληλη προστασία χεριών. Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη κεντρικά πάνω στην εστία και στις κουζίνες γκαζιού προσέχετε να μην εξέρχονται οι φλόγες έξω από τον πάτο του σκεύους. Προσέξτε, οι λαβές να μην προεξέχουν πέρα από την άκρη της μαγειρικής επιφάνειας.
- Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση και τη ζημιά λόγω της υψηλής απόδοσης της κουζίνας σας (και ιδίως των επαγωγικών εστιών), **μην θερμάνετε ποτέ το σκεύος χωρίς επίβλεψη ούτε στη μέγιστη βαθμίδα θερμοκρασίας.** Λάβετε επιπλέον υπ' όψιν σας τις οδηγίες χρήσης του κατασκευαστή της κουζίνας.
- **Τυχόν υπερθέρμανση του μαγειρικού σκεύους** επηρεάζει δυσμενώς την αντικολλητική δράση **και ενδέχεται να προκαλέσει ανάφλεξη της επίστρωσης και παραγωγή καπνού.** Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση, δεν πρέπει να θερμαίνετε το μαγειρικό σκεύος για περισσότερο από 2 λεπτά χωρίς τρόφιμο προς ψήσιμο ή υγρό στην υψηλότερη βαθμίδα ενέργειας. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης, η οποία μπορεί να προκύψει επίσης εάν τα υγρά εξατμιστούν πλήρως, μη βγάζετε ποτέ αμέσως το μαγειρικό σκεύος από την εστία. 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 λάδια/λίπη υψηλού σημείου ανάφλεξης** (π.χ., ηλιέλαιο, ραφιναρισμένο αραχιδέλαιο, κ.λπ.). Εάν το λάδι/λίπος εκλύει καπνό, είναι ήδη καμένο και η θερμοκρασία ψησίματος είναι υπερβολικά μεγάλη. **Ποτέ μη σβήνετε πυρκαγιές λαδιών με νερό – χρησιμοποιήστε κουβέρτα πυρόσβεσης ή το κατάλληλο καπάκι.**
- Προκειμένου να αποφύγετε εγκαύματα από λίπος που φουσκώνει ή πιτσιλάει, μη χρησιμοποιείτε το μαγειρικό σκεύος για τηγάνισμα.
- **Μη ρίχνετε ποτέ κρύο νερό σε θερμό 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 αμέσως τα εξαρτήματα που παρουσιάζουν ζημιά, με γνήσια ανταλλακτικά της Fissler.**
- Μετά από συχνή χρήση του μαγειρικού σκεύους, η λαβή ενδέχεται να χαλαρώσει. Για τη δική σας ασφάλεια, **σφίξτε αμέσως τυχόν χαλαρωμένες βίδες με ένα σύνηθες κατσαβίδι.**

4. Οδηγίες χρήσης

- Η κεραμική επίστρωση ceratal κατασκευάζεται σε ορυκτή βάση και δεν περιέχει PFAS/PTFE. Μια διαδικασία ψησίματος πρέπει να εκτελείται πάντα με τη χρήση του κατάλληλου λίπους. Σε κάθε χρήση βάζετε επαρκή ποσότητα λαδιού/λίπους στο μαγειρικό σκεύος.
- Επιτηρείτε τη διαδικασία προθέρμανσης και ψησίματος. Εάν το λάδι/λίπος αρχίσει να αναδίδει καπνό, τότε είναι ήδη καμένο και η θερμοκρασία ψησίματος είναι ήδη υπερβολικά υψηλή.
- Η σωστή ρύθμιση της εστίας προστατεύει από υπερθέρμανση. Χάρη στη δοκιμασμένη ποιότητα Fissler «Made in Germany», η θέρμανση του μαγειρικού σκεύους με τα 2/3 της ισχύος της εστίας είναι ήδη επαρκής για ένα τέλειο αποτέλεσμα ψησίματος. Έτσι προστατεύεται η υψηλή ποιότητα και παρατείνεται σημαντικά η διάρκεια ζωής του μαγειρικού σκεύους.
- Στις κεραμικές επιστρώσεις, η αρχική αντικολλητική δράση εξ αιτίας του υλικού μειώνεται με την πάροδο του χρόνου κατά τη διάρκεια ζωής του σκεύους και δεν αντιστοιχεί στις μακροχρόνιες αντικολλητικές ιδιότητες των επιστρώσεων PTFE.
- Στα μαγειρικά σκεύη με επίστρωση ceratal μπορούν να χρησιμοποιηθούν μεταλλικές

σπάτουλες και βοηθήματα κουζίνας, εφόσον αυτές δεν έχουν αιχμηρές ακμές. Μην κόβετε και μη χρησιμοποιείτε αντικείμενα με αιχμηρές ακμές στα μαγειρικά σκεύη με επίστρωση. Τα μαγειρικά σκεύη που είναι υπερβολικά χαραγμένα θα πρέπει να αντικαθίστανται. Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση, μην θερμαίνετε ποτέ τα μαγειρικά σκεύη με επίστρωση χωρίς επίβλεψη ή στη μέγιστη βαθμίδα θερμοκρασίας. Κατά το ψήσιμο δεν θα πρέπει να γίνεται υπέρβαση της θερμοκρασίας των 230 °C. Για μικρό χρονικό διάστημα (έως και 15 λεπτά) είναι εφικτή θερμοκρασία έως και 250 °C. Επίσης, κατά τη χρήση σε φούρνο (εφικτή μόνο για σκεύη με ατσάλινες λαβές), μην θερμαίνετε πάνω από τους 230 °C και μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία γκριλ.

- Μετά τη χρήση, τοποθετείτε πάντα το μαγειρικό σκεύος πάνω σε πυρίμαχο σουπλά και όχι απευθείας πάνω στην απροστάτευτη επιφάνεια εργασίας.
- Το καπάκι με ερμητικό κλείσιμο ενδέχεται όσο κρυώνει να κολλήσει σφιχτά στο μαγειρικό σκεύος. Για να αποφύγετε αυτό το φαινόμενο, σκουπίστε το χείλος του μαγειρικού σκεύους και του καπακιού πριν κρυώσουν. Μπορείτε επίσης να εξαλείψετε την υποπίεση, θερμαίνοντας ξανά για λίγο το σκεύος. Επίσης μπορεί να δημιουργηθεί κενό, εάν αποθέσετε το θερμό καπάκι πάνω σε μια λεία επιφάνεια.

5. Καταλληλότητα κουζίνας

- Τα μαγειρικά σκεύη Fissler είναι κατάλληλα για κουζίνες γκαζιού (εκτός από μαγειρικά σκεύη με πλαστικές λαβές χωρίς προστασία από φλόγα ή με ξύλινες λαβές) και ηλεκτρικές κουζίνες (εστία με συμπαγή μάτια και κεραμικές εστίες). Εάν 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 θέρμανσης και του μαγειρικού σκεύους.
- Κατά τη χρήση του μαγειρικού σκεύους, βεβαιωθείτε ότι αυτό είναι τοποθετημένο με ασφάλεια 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 των εστιών και του μαγειρικού σκεύους, χαμηλώνοντας ή σβήνοντας έγκαιρα 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.

6. Καθαρισμός φούρνου

- Τα επιστρωμένα μαγειρικά σκεύη είναι κατάλληλα για φούρνο. Εξαιρούνται τα μαγειρικά σκεύη με πλαστικά μέρη, όπως πλαστικές λαβές.
- Μην θερμαίνετε το τα μαγειρικά σκεύη πάνω από τους 230 °C. Μην χρησιμοποιείτε την λειτουργία γκριλ με σφραγισμένα μαγειρικά σκεύη.
- Το καπάκι από υψηλής ποιότητας γυαλί είναι κατάλληλο για φούρνο έως τους 180 °C.

7. Φροντίδα/Καθαρισμός

- Προκειμένου το μαγειρικό σας σκεύος με επίστρωση 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 αποτριπτικά καθαριστικά μέσα.
- 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 μειωθεί 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 ανεπηρέαστη από αυτό. Το εκτεθειμένο αλουμίνιο μπορεί να αποσπαστεί, γεγονός το οποίο μπορεί να επηρεάσει τη λειτουργικότητα του μαγειρικού σκεύους σας. Στις κεραμικές επιστρώσεις, η αρχική αντικολλητική δράση εξ αιτίας του υλικού μειώνεται με την πάροδο του χρόνου κατά τη διάρκεια ζωής του σκεύους και δεν αντιστοιχεί στις μακροχρόνιες αντικολλητικές ιδιότητες των επιστρώσεων PTFE. Ο καθαρισμός στο πλυντήριο πιάτων επιταχύνει αυτό το αποτέλεσμα.
- Κατά τον καθαρισμό των γυάλινων καπακιών στο πλυντήριο πιάτων, αυτά ενδέχεται μετά από πολλές πλύσεις να θολώσουν. Παρ’ όλα αυτά, η λειτουργικότητά τους δεν επηρεάζεται.

8. Εγγυητική ευθύνη για πραγματικά ελαττώματα και εγγύηση

Εγγυητική ευθύνη για πραγματικά ελαττώματα

- Εάν έχετε οποιοδήποτε παράπονο εντός της ισχύουσας νόμιμης περιόδου εγγυητικής ευθύνης για πραγματικά ελαττώματα (εκτός εάν αναφέρεται κάτι διαφορετικό), επιστρέψτε το μαγειρικό σκεύος μαζί με την ταμειακή απόδειξη στον αντιπρόσωπό σας ή συσκευάστε προσεκτικά το μαγειρικό σκεύος και στείλτε το απευθείας στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Fissler, βλ. διεύθυνση στην ενότητα 9 «Εξυπηρέτηση πελατών».

Από την εγγυητική ευθύνη για πραγματικά ελαττώματα εξαιρούνται σημάδια φθοράς στην αντικολλητική επίστρωση, καθώς και ζημιές που οφείλονται σε μη ενδεδειγμένη χρήση (π.χ., υπερθέρμανση, αποχρωματισμός, γρατζουνιές, πτώση ή μη ενδεδειγμένος καθαρισμός). 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 προκαλούνται από
  - μη προβλεπόμενη χρήση,
  - μη ενδεδειγμένη μεταχείριση,
  - μη τήρηση αυτών των υποδείξεων χρήσης και φροντίδας ή
  - μη ενδεδειγμένες επισκευές και χρήση ανταλλακτικών ξένων εταιρειών.

Το ίδιο ισχύει για τα ανταλλακτικά και τα παρελκόμενα.

Εγγύηση

- Για πολλά προϊόντα Fissler προσφέρουμε, σύμφωνα με τις ακόλουθες διατάξεις, εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς, ανεξάρτητα από τη χώρα όπου αγοράστηκαν αυτά. Με αυτήν εγγυόμαστε ότι δεν έχουν υλικά και κατασκευαστικά ελαττώματα.

Σε περίπτωση αξίωσης εγγύησης, η Fissler, κατά τη διακριτική ευχέρειά της και με δικά της έξοδα, είτε θα επισκευάσει το προϊόν, είτε θα το αντικαταστήσει με αντίστοιχο.

Αξιώσεις από την παρούσα εγγύηση υφίστανται μόνον εάν και εφόσον
- το προϊόν δεν παρουσιάζει ζημιές ή σημάδια φθοράς που να έχουν προκληθεί από χρήση που αποκλίνει από την προοριζόμενη χρήση και/ή από χρήση που αποκλίνει από τις οδηγίες του εγχειριδίου με τις οδηγίες χρήσης,
- το προϊόν δεν παρουσιάζει σημάδια που να μπορούν να αποδοθούν σε μη ενδεδειγμένες επισκευές ή μη ενδεδειγμένες χημικές ή φυσικές επιδράσεις στις επιφάνειες του προϊόντος,
- στο προϊόν δεν έχουν τοποθετηθεί παρελκόμενα, εξαιρουμένων όσων είναι εγκεκριμένα από τον κατασκευαστή.

Εκτός από την εγγύηση, διατηρείτε και τα νόμιμα δικαιώματα από την εγγυητική ευθύνη για πραγματικά ελαττώματα 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

- 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 seramik kaplamalı pişirme gereçleri için geçerlidir.
- Kullanım ve bakım notlarını lütfen tamamıyla okuyun. Amacı dışında kullanım, hasarlara neden olabilir.
- Fissler pişirme gereçleri, evde yemeklerin hazırlanması için uygundur ve sadece bu amaçla kullanılabilir. Amacı dışında kullanım, tehlikelere neden olabilir.
- Kullanım ve bakım notlarını lütfen saklayın. Kayıp durumunda bunları ayrıca internet sayfamızdan da indirebilirsiniz: https://www.fissler.com/

2. İlk kullanım öncesi

- Kaplamalı pişirme gerecini lütfen iyice durulayın ve iki dakika boyunca suda kaynatın. Bir mutfak bezine 3 - 4 damla yağ damlatın ve onunla pişirme gerecini ovalayın.

3. Güvenlik notları

- Plastik veya ahşap kulplu pişirme gereçleri, fırında kullanım için uygun değildir. Özellikle kızartma yaparken, fırında kullanırken ve ayrıca pişirme yüzeyinde kulplar ısınabilir. Güvenli bir kullanım sağlayabilmek için uygun bir el koruması kullanılmalıdır. Pişirme gerecini ortalayarak yerleştirin ve gazlı ocaklarda alevlerin yandan yukarı çıkmasını önleyin. Kulpların, pişirme alanının dışına çıkmadığına dikkat edin.
- 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 özelliğini olumsuz etkiler ve kaplamanın 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 ısıtmamalısınız. Sıvı tamamen buharlaştığında da meydana gelebilen aşırı ısınma durumunda, pişirme gerecini kesinlikle hemen pişirme yerinden almayın. Önce pişirme yerini kapatın, ürünün tamamıyla soğumasını bekleyin ve odayı havalandırın. Buna rağmen aşırı ısınma meydana gelirse, tabanda renk değişimi oluşabilir, ancak bu durum fonksiyonu etkilemez.
- **Aşırı ısınmada tabandaki alüminyum 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 tamamen soğumasını bekleyin.
- **Yüksek sıcaklıklarda kızartma için lütfen sadece yüksek derece ile ısıtılabilen sıvı ve katı yağlar** (ör. ayçiçeği yağı, rafine yer fıstığı yağı vs.) kullanın. Sıvı veya katı yağ duman oluş-turursa hâlihazırda yanmıştır ve kızartma sıcaklığı çok yüksektir. **Yağ ateşini kesinlikle su ile söndürmeyin, onun yerine bir söndürme örtüsü veya uygun kapağı kullanın.**

- Yağda kızartma sırasında köpüren yağ veya yağ sıçramaları kaynaklı yanıkları önlemek için, pişirme gerecini yağda kızartma için kullanmayın.
- **Sıcak bir 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 kulpu gevşeyebilir. Kendi güvenliğiniz için **gevşeyen vidaları lütfen standart bir tornavida ile derhal sıkın.**

4. Kullanım notları

- Ceratal seramik kaplama; mineral bazlı olarak üretilmektedir ve PFAS/PTFE içermez. Bir kızartma işlemi daima uygun yağ kullanılarak yapılmalıdır. Her kullanımda pişirme gerecine yeterince sıvı yağ/katı yağ ekleyin.
- Isınma ve kızartma işlemini gözetleyin. Dikkat, sıvı/katı yağın duman oluşturmaya başlaması durumunda yağ hâlihazırda yanmıştır ve kızartma sıcaklığı çok yüksektir.
- Doğru ocak ayarı aşırı ısınmayı önler. Kendini kanıtlamış Fissler kalitesi “Made in Germany” sayesinde pişirme gerecinin sadece 2/3 ocak gücü ile ısıtılması, mükemmel bir kızartma sonucu için yeterlidir. Böylece kaliteli kaplama korunur ve pişirme gerecinin kullanım ömrü fazlasıyla artar.
- Seramik kaplamalarda, ilk baştaki yapışmama etkisi, malzemeye dayalı olarak kullanım ömrü boyunca azalır ve PTFE kaplamalarının uzun ömürlü yapışmaz özellikleri ile aynı değildir.
- Ceratal kaplamalı pişirme gerecinde, keskin kenarlı olmadıkları süre metal maşalar ve mutfak yardımcıları kullanılabilir. Kaplamalı pişirme gerecinde lütfen bir şeyler kesmeyin veya diğer keskin kenarlı nesneler kullanmayın. Aşırı derecede çizilmiş pişirme gereçlerinin değiştirilmeleri gerekir. Aşırı ısınmayı önlemek için kaplamalı pişirme gereçlerini kesinlikle gözetmeden veya en yüksek kademede ısıtmayın. Kızartma sırasında 230 °C’lik sıcaklık aşılmamalıdır. 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.
- Pişirme gerecini kullanım sonrasında ısıya dayanıklı bir altlığa yerleştirin. Korumasız çalışma yüzeyine doğrudan koymayın.
- Sızdırmaz kapak, soğuma esnasında pişirme gerecine emiş yoluyla yapışabilir. Bu etkiyi önlemek için pişirme gerecini ve kapak kenarını soğutma öncesi lütfen silerek kurutun. Ayrıca pişirme gerecini tekrar kısa bir süre ısıtarak düşük basıncı giderebilirsiniz. Sıcak kapağı düz bir alana yerleştirdiğinizde bir vakum da oluşabilir.

5. Ocak uygunluğu

- Fissler pişirme gereçleri (alevlenme koruması olmayan plastik kulplu ve veya ahşap kulplu pişirme gereçleri hariç) gaz ve elektrikli ocaklar (standart pişirme gözü veya cam seramik pişirme gözü) için uygundur. Pişirme gerecinizin, tüm ocak tiplerine uygun bir Cookstar® tabanına 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; bu sırada pişirme gereci tabanının çapı, 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.

6. Fırın uyumu

- Kaplamalı pişirme gereci, bulaşık fırın için uygundur. Bu ancak plastik kulplar gibi plastik parçalı pişirme gereçleri için geçerli değildir.
- Pişirme gerecini lütfen 230 °C üzerine ısıtmayın. Kaplamalı pişirme gereçlerini kullanırken ızgara fonksiyonunu kullanmayın.
- Yüksek kaliteli cam kapaklar, 180 °C’ye kadar fırında kullanıma uygundur.

7. Bakım/Temizlik

- Kaplamalı pişirme gerecinin uzun ömürlü olması için ilk kullanım öncesi ve her bir pişirme işlemi sonrası onu sıcak su, bulaşık deterjanı ve yumuşak bir sünger ile elde temizlemenizi tavsiye ederiz. Lütfen çizici ve aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayın.
- Optimum kızartma performansı için kaplamalı pişirme gerecini her kullanım öncesi biraz yemeklik yağ ile ovabilirsiniz.
- Kaplamalı veya plastik kulplu pişirme gereçleri bulaşık makinesinde yıkanıyorsa, pişirme gerecinizin ömrü belirgin bir şekilde azalabilir. Bulaşık makinesinde yıkamak çok daha agresiftir. Kulpların rengi zamanla değişir, ancak bu durum, onların işlevselliğini etkilemez. Açıktaki alüminyum aşınabilir ve bu da pişirme gerecinizin işlevselliğini etkileyebilir. Seramik kaplamalarda, ilk baştaki yapışmama etkisi, malzemeye dayalı olarak kullanım ömrü boyunca azalır ve PTFE kaplamalarının uzun ömürlü yapışmaz

özellikleri ile aynı değildir. Bulaşık makinesinde temizlik bu etkiyi hızlandırır.
- Cam kapaklar, bulaşık makinesinde yıkandığında birkaç yıkama işlemi sonrası şeffaflığını kaybedebilir. Ancak bu, işlevini kısıtlamaz.

8. Yasal garanti ve garanti

Yasal garanti

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

Yapışmaz kaplamada normal aşınmalar ve uygunsuz kullanımdan kaynaklanan hasarlar (ör. aşırı ısıtma, renk değişimi, çizikler, yere düşme veya uygunsuz temizlik) garanti kapsamına dahil değildir. 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 onarımlar ve yabancı firmalara ait yedek parçaların kullanımı.

Aynısı yedek parçalar ve aksesuarlar için de geçerlidir.

Garanti

- Çok sayıda Fissler ürünü için, satın alınan ülkeden bağımsız olarak 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 aşağıdaki durumlarda söz konusudur:
- Üründe normal amacı dışında ve/veya kullanım kılavuzunda belirtilen şartların dışında kullanımdan kaynaklanan hasarların veya aşınma belirtilerin bulunmaması durumunda,

- Üründe uygunsuz onarımlardan 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.

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

9. Servis

Fissler GmbH
Kundenservice
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 세라믹 코팅이 된 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/

2. 처음 사용하기 전에

- 세라믹 코팅이 된 조리기구는 깨끗이 헹구고 물을 넣어 2분 동안 끓이십시오. 키친 타올에 기름 3 ~ 4 방울을 묻혀 조리기구를 문지릅니다.

3. 안전 지침

- 플라스틱 또는 나무 손잡이가 있는 조리기구는 오븐에서 사용하기에 적합하지 않습니다. 특히 튀김 요리를 하거나 오븐을 사용할 때, 또는 화구 위에서도 손잡이가 뜨거울 수 있습니다. 안전한 사용을 위해 적절한 손 보호 장치를 사용해야 합니다. 중간에 조리기구를 놓고 가스 레인지의 불꽃이 번져 오르는 것을 피하십시오. 손잡이가 열판 가장자리 위에 튀어나오지 않도록 않도록 주의하십시오.
- 전기 렌지의 높은 성능 (특히 인덕션)으로 인한 과열 및 손상을 방지하려면 **절대로 자리를 비운 채 최고 수준으로 조리기구를 가열하지 마십시오.** 이 밖에도 전기 레인지 제조사의 사용 설명서를 참고하십시오.
- **조리기구가 과열되면** 논스틱 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 과열 될 수 있는 경우에 절대로 열판에서 조리기구를 즉시 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 있으며, 이로 인한 화상 우려가 있으므로 조리기구를 열판에서 꺼내서는 안됩니다.** 레인지를 끄고 조리기구가 열판에서 완전히 식을 때까지 놓아 두십시오.
- **고온에서 볶을 때는 고온용 기름/지방** (예: 해바라기 기름, 정제 된 땅콩 기름 등) 만 사용하세요. 기름/지방에서 연기가 나면 이미 타 버린 것이며 튀김 온도가 너무 높습니다. **기름에 붙은 불을 물로 끄지 마시고 방화 담요 또는 적절한 뚜껑을 사용하십시오.**
- 기름 거품이 오르거나 튀어서 화상을 입지 않으려면 이 조리기구를 튀김용(deep-frying)으로 사용하지 마십시오.
- **뜨거운 유리 뚜껑을 찬물로 식히지 마십시오.**온도 충격으로 인해 뚜껑이 파손의 위험이 있으니 주의하시기 바랍니다.
- **손상된 부품은 즉시 Fissler 정품 예비 부품으로 교체하십시오.**
- 조리기구를 자주 사용할 경우 손잡이가 느슨해 질 수 있습니다. 안전을 위해 **풀린 나사는 즉시 드라이버를 사용하여 조여주십시오.**

4. 사용 지침

- 세라믹 코팅은 광물 기반으로 만들어지며 PFAS/PTFE가 없습니다. 굽는 요리를 할 경우 항상 적절한 식용유를 사용해야 합니다. 사용할 때마다 조리기구에 식용유/지방을 충분히 첨가하십시오.
- 가열 및 굽는 요리 과정을 주의하여 관찰하십시오. 주의 사항, 기름/지방에서 연기가 나기 시작하면 지방이 이미 연소된 것이고 굽는 온도가 이미 너무 높은 것입니다.
- 올바른 전기렌지 가열 설정으로 과열을 방지하십시오. 검증된 Fissler Made in Germany 품질 덕분에 조리기구를 전기렌지 전력의 2/3로 가열하면 완벽한 굽기 요리 결과를 얻을 수 있습니다. 이것을 통해 고품질 코팅을 보호하고 조리기구의 수명을 몇 배로 연장합니다.
- 세라믹 코팅의 경우 사용되는 재료에 따라 요리를 할 수록 논스틱 효과가 감소되며, PTFE코팅의 논스틱 지속력과는 일치하지 않습니다.
- 모서리가 날카롭지 않은 금속 주걱 및 주방용품은 세라믹 코팅 조리기구에 사용할 수 있습니다. 코팅된 조리기구 내에서 칼을 사용하거나 다른 날카로운 물건을 사용하지 마십시요. 심하게 긁힌 조리기구는 교체해야 합니다. 과열을 방지하려면 코팅된 조리기구를 무인 상태로 또는 최고 수준으로 가열하지 마십시오. 음식을 구울 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.
- 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. 뜨거운 뚜껑을 매끄러운 표면에 놓으면 진공이 형성될 수도 있습니다.

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 이라는 단어가 찍혀 있으면 인덕션 전기 레인지에 사용할 수 있습니다. 특정 상황에서 인덕션 레인지는 가열원과 조리기구의 전자기적 특성으로 인해 소음을 낼 수 있습니다.
- 조리기구를 사용할 때는 항상 레인지 열판의 안전한 중앙에 놓아야 합니다. 에너지 절약적인 요리를 위해서는 항상 맞는 크기의 레인지 열판를 사용하세요. 조리기구 바닥 지름은 레인지 열판 지름과 같거나 커야 합니다. 적절한 뚜껑(음식 및 조리 유형에 따라 다름)을 사용하고 레인지 가열 단계를 미리 낮추거나 끔으로써 열판과 조리기구의 잔열을 사용하십시오.
- 유리 세라믹 상판이 긁히지 않도록 조리기구를 항상 들어 올려서 옮겨야 합니다. Fissler에서는 이로 인해 생긴 손상에 대해서는 책임을 지지 않습니다.

6. 오븐 사용 적합성

- 논스틱 코팅이 된 조리기구는 오븐 사용이 가능합니다. 단, 플라스틱 손잡이와 같은 플라스틱 부품이 달려 있는 조리기구는 해당이 되지 않습니다.
- 조리기구를 230°C 이상으로 가열하지 마십시오. 논스틱 코팅처리가 된 조리기구는 그릴기능을 사용하지 마십시오.

• 고품질 유리로 만든 뚜껑은 오븐에서 최대 180°C 까지가 적합합니다.

7. 관리/세척

• 코팅된 조리기구의 수명을 연장하기 위해 처음 사용하기 전과 각 조리 후에 뜨거운 물, 세제, 부드러운 스폰지로 손으로 세척하는 것을 권장합니다. 긁으면 자국이 나거나 벗겨지는 도구를 사용하지 마십시오.
•코팅된 조리기구로 굽는 요리를 할 경우 사용하기 전에 약간의 식용유로 문질러 주면 최적의 요리가 됩니다.
• 코팅된 조리기구 또는 플라스틱 손잡이가 있는 조리기구를 식기세척기에 넣으면 조리기구의 수명이 크게 단축될 수 있습니다. 식기 세척기에서 세척하는 것은 훨씬 더 공격적입니다. 플라스틱 손잡이가 있는 조리기구의 경우 시간이 지남에 따라 손잡이의 색이 변하지만 기능에는 영향을 미치지 않습니다. 노출된 알루미늄은 마모되어 조리기구의 기능에 영향을 미칠 수 있습니다. 세라믹 코팅의 경우 사용되는 재료에 따라 요리를 할 수록 논스틱 효과가 감소되며, PTFE코팅의 논스틱 지속력과는 일치하지 않습니다. 식기세척기로 세척하면 이 효과가 더욱 빨라집니다.
• 유리 뚜껑을 식기 세척기로 씻을 경우 여러 번 세척하면 유리의 투명도가 떨어질 수 있습니다. 그러나 이것이 기능성에는 영향을 미치지 않습니다.

8. 품질보증 및 제조업체 보증

품질보증

• 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 바람

사용으로 인한 논스틱 코팅부분의 일반적인 마모 징후와 부적절한 사용으로 인한 손상(예: 과열, 변색, 긁힘, 낙하 또는 부적절한 세척)에는 보증이 적용되지 않습니다. 사용으로 인한 흔적과 식기 세척기로 인해 생긴 외관상의 변화도 보증에서 제외됩니다.

1. 보증 기간 내에 정상적인 사용 중 고장이 발생하였거나 제품 자제의 결함이 발견된 경우는 무상수리 또는 교환하여 드립니다.
2. 다음의 경우는 보증기간 내라도 유상으로 수리하여 드립니다.
 · 사용자의 사용상의 잘못으로 인한 고장
 · 화재, 지진, 수해 등의 천재지변에 의한 고장
 · 부당한 수리와 개조로 인하여 제품의 내용을 변경 또는 손상시킨 경우
 · 구매 후 이동, 낙하 등 물리적인 충격에 의한 고장 및 손상
3. A/S를 요청할 경우 반드시 본 보증서를 제시하여 주십시오
4. 휘슬러 순정품이 아닌 부품 또는 소모품을 사용하여 고장 및 문제가 발생한 경우 휘슬러가 책임을 지지 않습니다.
5. 제품의 각종 부품들은 임의로 변형시키지 마시고, 사용 중 문의사항이 있으실 때에는 고객센터로 문의해 주십시오.

제조업체 보증

• 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 자체 재량에 따라 제품을 수리하거나 적절한 교체품을 공급합니다.

이 보증에 대한 청구 조건은 아래의 경우에 해당됩니다.

반품 및 환불 불가 규정

1. 제품 박스가 제거 또는 훼손된 경우
2. 상품 및 구성품이 분실 된 경우
3. 상품을 세척하거나 상품이 오염된 경우
4. 취급 부주의로 인한 파손 및 고장의 경우
5. 상품을 사용한 경우
6. 회수 도중 고객의 부주의로 인한 제품 파손의 경우

• 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 영향으로 인한 흔적이 나타나 있지 않은 경우,
• 제품에 액세서리가 설치되지 않았거나, 제조업체가 승인한 액세서리만 설치된 경우 등.

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

9. 서비스

아래의 전화번호로 문의 주시면 상세히 안내해 드리겠습니다.
A/S 및 제품 문의(고객센터) : +82 080-400-4100
운영시간: 평일 9:00~18:00(주말 및 공휴일 제외)

10. 폐기 처리

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

1.一般性说明

- 使用和保养提示适用于Fissler陶瓷涂层炊具。
- 请仔细阅读使用和保养提示。使用不当会导致损坏。
- Fissler炊具适于家中烹饪餐食，并仅可用于这些目的。使用不当会导致危险。
- 请妥善保管使用和保养提示。如有丢失，您也可从我们的网站下载它们：https://www.fissler.com/

2.首次使用前

- 请彻底冲洗带涂层的炊具，并用水煮沸两分钟。将3-4滴食用油滴在厨房抹布上，并用它擦拭炊具。

3.安全说明

- 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，手柄会变热，请做好防烫措施。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，使用火苗不超过锅底的中小火，不可用大火，避免火焰灼烧到手柄。
- 为避免因您的炉灶（尤其是电磁感应）性能高而导致过热和损坏，**切勿在无人监督且处于最高温度的情况下加热炊具。**此外，请遵循炉灶制造商的使用说明书。
- **炊具过热会削弱其不粘性能，并可能导致涂层烧焦和冒烟。**为避免过热，在无食物或液体的情况下以最高能级加热炊具的时间不得超过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，让产品完全冷却并为厨房通风。即使偶然导致过热，底部可能略有变色，但这不会影响功能。
- **极端过热下，底面的铝可能会熔化并变成液体。在此情况下，切勿将炊具从炉灶上取下，以免因铝液导致灼伤。**关掉炉子，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。
- **切勿用冷水冷却热玻璃盖，** 因为温度突变会导致玻璃盖破裂并危及您自身。
- **请使用Fissler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，**请立即使用一个匹配的螺丝刀拧紧所有松动的螺丝。**

4.使用提示

- 陶瓷涂层ceralal以矿物为基础制成，不含PFAS/PTFE。在煎炸的过程中必须使用适量的食用油烹饪。
- 监督加热和煎炸过程。注意，如果油/脂开始冒烟，说明油脂可能已烧尽，且煎烤温度过高。
- 正确的炉灶设置可防止过热。得益于久经考验的Fissler品质“德国制造”，将炊具加热到炉灶功率的2/3就足以获得完美的煎炸效果。这可以保护优质涂层并大大延长炊具的使用寿命。
- 受所用材料限制，陶瓷涂层的初始不粘效果会随着使用寿命而降低。
- 为了延长带涂层锅的使用寿命，请使用硅胶锅铲或木铲烹饪。请不要在带涂层的炊具中切割或使用锋利的物品。为避免过热，切勿在无人监督或处于最高温度的情况下加热带涂层的炊具。煎炸时，温度不

应超过230°C。可短时间内（最多15分钟）加热至250°C。即使在烤箱中使用（仅适用于带有不锈钢手柄的炊具），也不要加热超过230°C，也不要使用烧烤功能。

· 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工作表面上。
· 锅盖冷却时，紧紧盖住的锅盖可能会被吸到炊具上。为避免这种情况，请在冷却之前将炊具和锅盖边缘擦干。您也可以通过再次短暂地加热炊具来释放真空。同样，如果您将热锅盖放在光滑的表面上，可能会产生真空。

5.清洁炉灶

· Fissler炊具适用于燃气（带有无阻燃剂的塑料手柄或木制手柄的炊具除外）和电灶（铸铁电加热板和玻璃陶瓷灶面）。如果您的炊具具有Cookstar®多炉灶底座，或者锅底上的压印中带有“Induction”字样，则该产品可以在电磁炉上使用。在某些情况下，电磁炉会由于加热源和炊具的电磁特性而产生噪音。
· 使用炊具时，请始终确保其在炉灶上处于安全且居中的位置。请始终使用合适的炉灶尺寸，以实现节能烹饪，炊具的底部直径应等于或大于炉灶的直径。
使用一个合适的锅盖（取决于菜肴和制备方法），并通过尽早调低或关闭炉灶来利用炉灶和炊具的余热。
· 为避免划伤陶瓷灶面，应始终提起炊具以移动它。Fissler对由此造成的损坏不承担任何责任。

6.烤箱适用性

· 带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。
· 请切勿将炊具加热到230°C以上。
· 由高品质玻璃制成的锅盖，在烤箱内使用，温度不可高于180°C。

7.保养/清洁

· 为了确保带涂层的炊具的使用寿命长，我们建议在初次使用之前和每次烹饪之后都用热水、洗洁精和软海绵手工清洁。请不要使用任何刮擦或研磨清洁剂。
· 为了获得最佳的煎炸性能，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。在洗碗机中清洁更具攻击性。手柄的颜色会随着时间变化，但这并不影响其功能。外露铝可能被磨损，这可能会影响您的炊具的功能。受所用材料限制，陶瓷涂层的初始不粘效果会随着使用寿命而降低。用洗碗机清洗会加速这种效果。
· 在洗碗机中清洁玻璃盖时，几次冲洗后玻璃可能会失去透明度。但是，这不会影响功能。

8.品质保证

请您在购买菲仕乐产品时认真用正楷填写《菲仕乐不粘锅使用说明书》，以备维护您的权益。本产品的品质保证期为自购买日期起一年之内。期间，在正常使用情况下，如您的产品零配件发生任何品质问题，本公司提供免费更换服务。如正常使用情况下发生锅身断裂的情况，本公司均提供免费调换。

以下不属于维修和调换范围

1. 无法出示《菲仕乐不粘锅使用说明书》品质保证卡（购买时索取并填写）
2.品质保证卡上未记录任何资讯、任意涂改或无销售人员的签名。
3.由于不正当使用而导致的损害或产品故障（正确使用和保养方法见《菲仕乐不粘锅使用说明书》）。
4. 用于烹饪以外的用途。
5. 由于碰撞、跌落、空烧等情况而造成的损害。
6. 由于火灾、地震等自然灾害造成的故障及损害。
7.超过保质期（一年）。

注意：本品质保证仅适用于菲仕乐瓷瑞不粘锅。产品的质量保证期为自销售日期起一年之内。

9.服务

菲仕乐贸易（上海）有限公司
咨询及服务热线：400-608-8689

1.一般的な注意事項

- ご使用とお手入れに関する注意事項は、フィスラー製のセラミックコーティング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。
- フィスラー製の調理器具は、家庭での食事の調理に適しており、この目的にのみご使用いただけます。不適切な使用をすると、危険が生じるおそれがあります。
- 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。万が一なくされた場合も、弊社ウェブサイトで新たにダウンロードしていただけます: https://www.fissler.com/

2.はじめてお使いになる前に

- コーティング調理器具を丁寧にすすいで、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、調理器具に擦り付けます。

3.安全上の注意

- 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、オーブンでの使用に適していません。特に揚げ物料理やオーブン調理の際、またコンロでのご使用でも、取っ手が熱くなることがあります。調理器具を確実に安全にご使用になるために、適切な鍋つかみなど手を保護するものを必ずご使用ください。調理器具を中央に置いて、火がガスコンロの横から広がり出ないようにしてください。取っ手が調理面の上にかからないようにご注意ください。
- コンロ（特にIH）の火力や電力が高いために過熱や破損が起こらないよう、 **調理器具のそばに誰も人がいない状況や最大火力で加熱しないようにしてください。** 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。
- **調理器具を過剰に熱すると**、コーティングの効果を損ない、 **さらには煙を生じさせるおそれがあります。** 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、調理器具を完全に冷却し、部屋を換気してください。また水等をかけて急冷しないでください。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完全に冷ましてください。
- **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。消火毛布や適切な難燃性のふたなどを使用して消火してください。**
- 油があふれたり飛び散ったりしないよう、本調理器具を揚げ物に使用しないでください。
- **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、ふたが割れるおそれがあるため、危険です。
- **破損している部品は、すぐにフィスラーの正規交換部品とお取替えください。**
- 調理器具を頻繁に使用していると、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すぐに通常のドライバーで締め直してください。**

4.ご使用に関する注意事項

- セラミックコーティングの「ceratal（セラタル）」は鉱物質を原材料に施工されており、PFAS/PTFEフリーなのが特徴です。加熱調理の際には、必ず適切な油/脂を使用する必要があります。ご使用の都度、十分な量の油/脂を調理器具にお使いください。
- 火力を上げる際や加熱の際には、目を離さないようにしてください。油/脂が煙を生じはじめた場合は、熱が高すぎ、すぐに引火してしまいますのでご注意ください。
- コンロの火力を適切に設定すれば、過熱状態にはなりません。「Made in Germany」フィスラー品質は、コンロの2/3程度の火力による調理器具の加熱でも最適な焼き加減に仕上げます。火力を抑えられることから、高品質コーティングが損なわれず、調理器具が長くご使用いただけます。
- セラミックコーティングの場合、使い始めのノンスティックコーティング効果は、素材の特性上、耐用年数の経過とともに低下してしまいます。PTFEコーティングほどの長期的なノンスティックコーティング効果は対応していません。
- ceratalコーティングを施した調理器具では、先がとがったものでなければ、金属製のへらやその他の台所用品をお使いいただけます。コーティング調理器具で料理を切ったり、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交換が必要です。過熱が起こらないよう、コーティング調理器具のそばに誰も人がいない状況や最大火力で加熱しないようにしてください。調理の際は、温度が230 °Cを超えないようにしてください。15分など短い時間でなら、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、直火で使用してはなりません。
- 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。
- 調理器具を冷ますときにふたが調理器具にくっつくことがあります。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。
- 本製品の中に料理を保存しないで下さい。
- 酸性またはアルカリ性のものの使用は避けてください。
- 縁まで水等を満たした状態で使用しないでください。
- ストーブの上で使用しないでください。
- 小径のものをガスコンロで使用する際には、調理油加熱防止装置の影響で傾くことがありますので、取っ手を持ちながら注意して調理しましょう。
- 急激な衝撃を与えないで下さい。 同様に、熱いふたを滑らかな平面に置くと、真空状態が生じることがあります。

5.ご使用に適したコンロ

- フィスラー製の調理器具は、ガスコンロ（ただし、耐火保護がされていないプラスチック製の取っ手または木製の取っ手がついた調理器具を除く）と電気コンロ（ホットプレートやガラスセラミック クックトップパネル）に使用可能です。お使いの調理器具に Cookstar® オールコンロ用の台座が付いている場合か、または調理器具の底面に「induction」と文字が入っている場合は、IHコンロでもご使用いただけます。特定の状況下においては、熱源と鍋間の電磁誘導の原理により、IHコンロに異音が発生することがあります。
- 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 大きく 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しにより、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 クックトップ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。フィスラーはこうした破損に一切責任を負いません。

6.使用に適したオーブン

- コーティング調理器具は、オーブン対応です。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。コーティングされた調理器具には、グリル機能を使用しないでください。
- 高品質ガラス製のふたは、180 °Cまでのオーブンでの調理に耐えられるよう作られています。

7.お手入れ/清掃

- コーティングの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、先端の鋭いものやクレンザーなどは、ご使用にならないようにお願いいたします。焦げ付き等を落とす際は金属製の硬いものを使用しないでください。
- 最適な焼き加減をお楽しみいただけるよう、コーティング調理器具は、食用油を少量なじませてお使いいただけます。
- コーティング調理器具またはプラスチック製の取っ手がついている調理器具を食洗器で洗浄すると、調理器具の耐用年数が著しく短くなることがあります。食洗器での洗浄は非常に強力です。時間の経過により、取っ手の色が変色することがありますが、調理器具の機能には影響しません。アルミニウム部分が露出しすり減ると、調理器具の機能に影響を及ぼします。セラミックコーティングの場合、使い始めのノンスティックコーティング効果は、素材の特性上、耐用年数の経過とともに低下してしまいます。PTFEコーティングほどの長期的なノンスティックコーティング効果は対応していません。食洗器の使用による洗浄はこの劣化を加速させます。
- 食洗器でガラスのふたを洗うと、数回洗浄後、透明感が失われることがあります。これにより機能が損なわれることはありません。

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交換部品の使用

これには交換部品に加え、アクセサリ品も該当します。

9.サービス

フィスラージャパン株式会社
カスタマーサービス ナビダイヤル：0570-00-6171

10.製品の廃棄

- 製品と梱包材の廃棄については、お住まいの地域で適用される廃棄処理制度の規則に従い行ってください。

Fissler GmbH

Harald-Fissler-Straße 1
55743 Idar-Oberstein
Germany

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

www.fissler.com

Art.-Nr. 159-220-01-921/0_0824