met behulp van een reinigingsmiddel speciaal voor keramische oppervlakken.
- Na langdurig gebruik van het product kan het gebeuren dat de greep los raakt. Draai voor uw eigen veiligheid de schroeven onmiddellijk aan met een schroevendraaier.

Instructies voor gecoat kookgerei

Gebruik gecoat kookgerei voor om licht te bakken. Dit is voornamelijk geschikt voor de bereiding van gerechten die de neiging hebben makkelijk te kleven, zoals vis, gebakken aardappels, eiergerechten en gepaneerd voedsel.

- Alvorens u uw kookgerei voor de eerste keer gebruikt, dient u dit grondig te reinigen en dit vervolgens gedurende 2 minuten met water uit te koken.
- Bestrijk de binnenkant van het kookgerei met wat vet (3-4 druppels op een stukje keukenpapier).
- Verwarm het kookgerei bij een gematigde temperatuur (2/3e van de maximale capaciteit van uw kookplaat). Leg het vlees in het kookgerei en bak het van alle kanten bruin.
- Gebruik alleen olie of plantaardige vetten die hoge temperaturen kunnen bereiken, zoals geraffineerde arachideolie of zonnebloemolie.
- Bij het frituren mag een temperatuur van 230 °C niet overschreden worden. Gedurende korte periodes (tot 15 minuten) ook tot 250 °C mogelijk. Voor de meeste etenswaren zijn dergelijke hoge temperaturen niet nodig.
- Oververhitting van het gecoat kookgerei kan de antiaanbaklaag aantasten en de coating verbranden, waardoor rookontwikkeling ontstaat. Als de olie/het vet begint te roken, is deze/dit al verbrand. De temperatuur is te hoog. Indien er sprake is van rookontwikkeling, schakel dan de warmtebron uit en ventileer de ruimte.
- Bij extreme oververhitting kan het aluminium in de bodem smelten en vloeibaar worden. In dit geval mag u het kookgerei nooit van de kookplaat pakken om brandwonden door het vloeibare aluminium te voorkomen. Schakel het fornuis uit en laat het kookgerei afkoelen op de kookplaat.
- Niet in het kookgerei snijden en geen scherpe voorwerpen gebruiken. Als het kookgerei veel krassen heeft, dient u dit te vervangen. Gooi het product en het verpakkingsmateriaal altijd weg in overeenstemming met de lokale voorschriften voor afvalverwerking.

Reiniging

Reiniging in de vaatwasser is altijd beduidend agressiever en kan de levensduur van uw kookgerei aanzienlijk verkorten. Als kookgerei van aluminium of kookgerei met kunststof handvaten in de vaatwasser wordt gedaan, verandert de kleur van het vrij liggend aluminium of de handvaten in de loop van de tijd. Dit heeft echter geen invloed op hun functie. Om ervoor te zorgen dat u jarenlang kunt genieten van het kookgerei, raden wij aan voor het eerste gebruik een voor elk volgend gebruik het kookgerei handmatig met heet water, afwasmiddel en een zachte spons te reinigen. Compacte reinigingsmiddelen voor de vaatwasser kunnen het vrijliggend aluminium aantasten en beschadigen.

Garantie

Indien u een klacht hebt binnen de momenteel van kracht zijnde wettelijke garantierichtlijnen, stuurt u, mits anders aangegeven, het volledige product met de aankoopbon via uw Fissler-dealer naar ons op. Voor adressen kunt u contact opnemen met de Fissler-klantenservice, Harald-Fissler-Strasse 10, D-55768 Hoppstädten-Weiersbach. Tel. +49-6781-403-100. Onze garantie geldt niet voor natuurlijke slijtage van de antiaanbaklaag en beschadigingen ten gevolge van ondeugdelijk gebruik zoals oververhitting, verkleuring, krassen, laten vallen of ondeugdelijke reiniging. Strikt visuele sporen van gebruik zijn eveneens uitgesloten, bijvoorbeeld sporen die zijn ontstaan door reiniging in de vaatwasser.

Meer informatie en een digitale versie van deze gebruiksaanwijzing kunt u terecht op http://www.fissler.com.

RU

Общие сведения о кухонной посуде Fissler

Поздравляем с приобретением данного изделия Fissler. У посуды Fissler есть все необходимое, чтобы вы могли с удовольствием готовить восхитительные шедевры кулинарного искусства. Ознакомьтесь со следующими инструкциями, чтобы ваша посуда служила вам долгое время и вы многие годы могли наслаждаться ее великолепными качествами. Сохраняйте данное руководство по эксплуатации. Использование кухонной посуды не по назначению может привести к повреждению.

- Изделие подходит для приготовления пищи.
- Не храните пищу в кухонной посуде в течение длительного времени.
- Кухонная посуда с пластмассовыми ручками, как правило, не подходит для использования в духовке.
- Чтобы не обжечься брызгающим или пенящимся жиром, никогда не используйте кухонную посуду для глубокого обжаривания. Не пытайтесь потушить горящее масло или жир водой. Используйте пожарное покрывало и т. п.
- При использовании вашей кухонной посуды следите за тем, чтобы она устойчиво стояла на плите точно над источником тепла. Для экономии энергии можно использовать тепло, накопленное в высококачественном основании Fissler - просто заблаговременно уменьшайте нагрев и выключайте источник тепла еще до окончания времени приготовления. Диаметр нагревательного элемента не должен превышать диаметр основания кухонной посуды.
- Чтобы избежать перегрева и повреждения вашей кухонной посуды, всегда следите за ней в процессе нагрева. Никогда не нагревайте кухонную посуду пустой или при максимальном уровне нагрева.
- Индукционная плита: Кухонную посуду можно использовать на индукционных плитах, если на оттиске в ее основании есть слово Induction (Индукционная). Соблюдайте руководство изготовителя плиты по эксплуатации. Следите за тем, чтобы кухонная посуда находилась в центре зоны приготовления индукционной плиты. В некоторых ситуациях может быть слышен характерный шум. Он возникает по техническим причинам и не свидетельствует о дефекте плиты или посуды.
- Стеклокерамическая поверхность плиты: Чтобы на стеклокерамической поверхности не остались царапины, перед перемещением кухонной посуды в другое место всегда поднимайте ее над поверхностью плиты. Компания Fissler не несет ответственность за повреждения, которые могут возникнуть в противном случае. При перемещении изделий с алюминиевым слоем в основании по стеклокерамической поверхности на этой поверхности могут оставаться следы. Обычно их можно удалить с помощью чистящего средства для керамических изделий.
- Со временем, при использовании изделия крепление его ручки может ослабнуть. Для собственной безопасности незамедлительно подтяните все слабо затянутые винты обычной отверткой.

Инструкция по применению для посуды с антипригарным покрытием

Кухонная посуда с покрытием используется для деликатного обжаривания. Она идеально подходит для продуктов, которые обычно пристают ко дну, таких, как рыба, жареный картофель, блюда из яиц и продукты в панировке.

- Перед первым использованием тщательно вымойте кухонную посуду, а затем прокипятите в ней воду в течение двух минут.
- Смажьте кухонную посуду небольшим количеством жира (нанесите 3–4 капли и протрите бумажным полотенцем).
- Нагрейте посуду на среднем уровне (2/3 мощности плиты). Положите продукты, которые необходимо обжарить, в посуду, и обжарьте их со всех сторон.
- Для жарки при высокой температуре используйте растительное масло или жир, например рафинированное арахисовое или подсолнечное масло.
- При жарке температура не должна превышать 230 °C. Кратковременно (до 15 минут) допускается до 250 °C. Большинству продуктов не требуются такие высокие температуры.
- Перегрев кухонной посуды с покрытием отрицательно влияет на антипригарные свойства и может привести к прогоранию антипригарного покрытия и образованию дыма. Как только растительное масло или жир начинает выделять дым, это означает, что установленная температура слишком высока и масло (жир) пригорело. В этом случае отключите нагрев и полностью проветрите помещение.
- 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 остыть на плите.
- Не используйте ножи и другие острые предметы на кухонной посуде. Если кухонная посуда сильно поцарапана, ее следует заменить. Утилизируйте изделие, а также упаковочный материал всегда в соответствии с предписаниями вашей местной системы по утилизации.

Правильный уход

Мойка в посудомоечной машине гораздо агрессивнее воздействует на покрытие посуды, что может значительно сократить срок ее службы. При мытье кухонной посуды из алюминия или кухонной посуды с пластмассовыми ручками в посудомоечной машине, с течением времени происходит изменение цвета подвергшегося воздействию алюминия или, соответственно, цвета ручек. Это, однако, никак не влияет на функциональные свойства посуды. Для длительного срока службы кухонной посуды мы рекомендуем перед первым использованием и после каждого процесса приготовления мыть ее вручную горячей водой с моющим средством и мягкой губкой, так как концентрированные моющие средства в посудомоечной машине воздействуют на открытый алюминий и могут повредить его.

Гарантия

Если не указано иное, в случае возникновения у вас жалобы в течение действующего согласно законодательства гарантийного периода верните кухонную посуду вместе с квитанцией дилеру или отправьте надлежащим образом упакованный товар в отдел обслуживания клиентов Fissler по адресу в Германии: Harald-Fissler-Straße 10, 55768 Hoppstädten-Weiersbach, Germany, тел.: +49-6781-403-100. Гарантия не распространяется на повреждения из-за естественного износа антипригарного покрытия и не покрывает ущерб, который возник вследствие неправильного использования, например перегрева, изменения цвета, царапин, падение на пол или неправильной чистки. Она также не распространяется на товар с явными признаками использования, например после мытья в посудомоечной машине.

Дополнительные сведения и цифровая версия данного руководства по эксплуатации находятся по адресу http://www.fissler.com

GR

Γενικές υποδείξεις για τα μαγειρικά σκεύη της Fissler

Θερμά συγχαρητήρια για την αγορά αυτού του προϊόντος Fissler. Τα μαγειρικά σκεύη Fissler σας παρέχουν όλες τις προϋποθέσεις για πολλές επιτυχημένες εμπειρίες κατά το μαγείρεμα και την απόλαυση. Για να απολαύσετε επί σειρά ετών τις άριστες λειτουργικές ιδιότητες του μαγειρικού σας σκεύους και να επιτύχετε μια ιδανική διάρκεια ζωής, λάβετε υπ' όψιν τις ακόλουθες υποδείξεις. Παρακαλούμε φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης. Τυχόν ακατάλληλη χρήση του μαγειρικού σκεύους ενδέχεται να προξενήσει ζημιές.

- Το προϊόν αυτό είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα.
- Μη χρησιμοποιείτε το μαγειρικό σας σκεύος για μακροπρόθεσμη διατήρηση φαγητών.
- Μαγειρικά σκεύη με πλαστικές λαβές δεν είναι εν γένει κατάλληλα για χρήση σε φούρνο.
- Προκειμένου να αποφύγετε εγκαύματα από λίπος που φουσκώνει ή πιτσιλάει, μη χρησιμοποιείτε το μαγειρικό σκεύος για τηγάνισμα. Ποτέ μη σβήνετε με νερό λάδι/λίπος που έχει πάρει φωτιά. Χρησιμοποιείτε πυροσβεστική κουβέρτα ή κάτι παρόμοιο.
- Κατά τη χρήση του μαγειρικού σας σκεύους, βεβαιωθείτε ότι αυτό είναι σταθερά τοποθετημένο στο κέντρο της μαγειρικής εστίας. Εξοικονομείτε ενέργεια όταν εκμεταλλεύεστε την αποθηκευμένη θερμότητα των ποιοτικών πάτων Fissler, ελαττώνοντας πρόωρα την παροχή ενέργειας και απενεργοποιώντας την εστία ήδη πριν τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Για τον σκοπό αυτόν, η διάμετρος της εστίας θα πρέπει να συμπίπτει με τη διάμετρο του πάτου του σκεύους ή να είναι μικρότερη.
- Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση και τη φθορά του μαγειρικού σας σκεύους, μην θερμαίνετε ποτέ το σκεύος χωρίς επίβλεψη, άδειο ή στην υψηλότερη θερμοκρασία.
- Επαγωγική εστία: Το μαγειρικό σας σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγική θέρμανση, εάν στη σφραγίδα του πάτου είναι χαραγμένη η λέξη «Induction». Τηρείτε τις οδηγίες χρήσης του κατασκευαστή της εστίας. Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος στο κέντρο της επαγωγικής εστίας. Υπό ορισμένες συνθήκες ενδέχεται να παρατηρηθούν κατά τη χρήση θόρυβοι, οι οποίοι είναι τεχνικώς αναμενόμενοι και δεν αποτελούν ένδειξη ελαττώματος της εστίας ή του μαγειρικού σκεύους.
- Κεραμική εστία: Για να αποφύγετε τη χάραξη των κεραμικών εστιών, πρέπει πάντα να σηκώνετε το σκεύος σας για να το μετακινήσετε πάνω στην εστία. Η Fissler δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για τέτοιου είδους ζημιές. Εάν το προϊόν διαθέτει εκτεθειμένο πάτο αλουμινίου, ενδέχεται να δημιουργηθούν στις κεραμικές εστίες σημάδια εκτριβής σε περίπτωση που σέρνετε το προϊόν πέρα-δώθε. Αυτά μπορούν να αφαιρεθούν κατά κανόνα με κατάλληλο καθαριστικό.
- Μετά από μεγάλη διάρκεια χρήσης του προϊόντος, ενδέχεται να επέλθει χαλάρωση της λαβής. Για την δική σας ασφάλεια, σφίγγετε αμέσως τυχόν χαλαρωμένες βίδες με ένα συμβατικό κατσαβίδι.

Υποδείξεις για μαγειρικά σκεύη με επίστρωση

Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με επίστρωση για ήπιο ψήσιμο. Ενδείκνυνται ιδιαίτερα για τρόφιμα που έχουν την τάση να κολλάνε, όπως π.χ. ψάρι, ψητές πατάτες, αυγά ή πανέ.

- Πλύνετε σχολαστικά το μαγειρικό σκεύος πριν την πρώτη χρήση και βράστε το κατόπιν για δύο λεπτά με νερό.
- Αλείψτε το μαγειρικό σκεύος με λίγο λίπος (βάλτε 3–4 σταγόνες σε μια πετσέτα κουζίνας).
- Προθερμάνετε σε μέτρια θερμοκρασία (2/3 της ισχύος της εστίας), βάλτε τα τρόφιμα προς ψήσιμο στο μαγειρικό σκεύος και ψήστε τα από όλες τις πλευρές.
- Για ψήσιμο σε υψηλές θερμοκρασίες χρησιμοποιείτε αποκλειστικά και μόνο έλαια/λίπη υψηλού σημείου ανάφλεξης, όπως εξευγενισμένο αραχιδέλαιο ή ηλιέλαιο.
- Κατά το ψήσιμο δεν θα πρέπει να υπερβαίνεται η θερμοκρασία των 230 °C. Για μικρό χρονικό διάστημα (έως και 15 λεπτά) είναι δυνατόν να φτάσετε έως τους 250 °C. Τα περισσότερα τρόφιμα δεν χρειάζονται τόσο υψηλές θερμοκρασίες ψησίματος.
- Τυχόν υπερθέρμανση του μαγειρικού σκεύους με επίστρωση επηρεάζει δυσμενώς την αντικολλητική λειτουργία και ενδέχεται να προκαλέσει ανάφλεξη της επίστρωσης και παραγωγή καπνού. Εάν το έλαιο/λίπος αρχίσει να αναδίδει καπνό, είναι ήδη καμένο και η θερμοκρασία ψησίματος είναι υπερβολικά υψηλή. Σε περίπτωση παραγωγής καπνού, απενεργοποιήστε την παροχή θερμότητας και αερίστε πλήρως τον χώρο.
- 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. Κλείστε την κουζίνα και αφήστε το σκεύος πάνω στην εστία να κρυώσει.
- Μην κόβετε και μη χρησιμοποιείτε αντικείμενα με κοφτερές ακμές σε μαγειρικά σκεύη με επίστρωση. Σκεύη υπερβολικά χαραγμένα θα πρέπει να αντικαθίστανται. Παρακαλούμε απορρίπτετε πάντα το προϊόν και τα υλικά συσκευασίας σύμφωνα με τους κανονισμούς του τοπικού σας συστήματος διάθεσης απορριμμάτων.

Καθαρισμός

Ο καθαρισμός στο πλυντήριο πιάτων είναι σαφώς πιο επιθετικός και ενδέχεται να ελαττώσει σημαντικά τη διάρκεια ζωής του μαγειρικού σας σκεύους. Εάν τοποθετείτε αλουμινένια μαγειρικά σκεύη ή σκεύη με πλαστικές λαβές στο πλυντήριο πιάτων, το χρώμα του εκτεθειμένου αλουμινίου ή των λαβών αλλοιώνεται με την πάροδο του χρόνου. Η λειτουργικότητά τους παραμένει ωστόσο αναλλοίωτη. Προκειμένου το μαγειρικό σας σκεύος 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 για πλύσιμο στο χέρι και μαλακό σφουγγάρι, καθώς τα συμπυκνωμένα απορρυπαντικά στο πλυντήριο πιάτων ενδέχεται να επιδράσουν στο εκτεθειμένο αλουμίνιο και να του προκαλέσουν ζημιά.

Νόμιμα δικαιώματα

Εάν έχετε οποιοδήποτε παράπονο εντός της ισχύουσας νόμιμης περιόδου εγγύησης, εφόσον δεν αναφέρεται κάτι διαφορετικό, παρακαλούμε επιστρέψτε το σκεύος μαζί με την απόδειξη αγοράς στον αντιπρόσωπό σας ή συσκευάστε το προσεκτικά και στείλτε το απευθείας μαζί με την απόδειξη αγοράς στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Fissler, Harald-Fissler-Straße 10, 55768 Hoppstädten-Weiersbach, τηλ. +49-6781-403-100. Τα νόμιμα δικαιώματά σας δεν καλύπτουν σημάδια φυσιολογικής φθοράς της αντικολλητικής επίστρωσης, καθώς και ζημιές που οφείλονται σε κακή χρήση, π.χ. υπερθέρμανση, αποχρωματισμό, γδαρσίματα, πτώση ή λανθασμένο καθαρισμό. Ομοίως εξαιρούνται σημάδια χρήσης που έχουν προκύψει π.χ. από καθαρισμό σε πλυντήριο πιάτων.

Επισκεφθείτε τη διεύθυνση http://www.fissler.com για περισσότερες πληροφορίες, καθώς και για την ψηφιακή έκδοση αυτών των οδηγιών χρήσης.

TR

Fissler pişirme gereçlerine ilişkin genel notlar

Satın almış olduğunuz bu Fissler ürününü güle güle kullanmanızı diliyoruz. Fissler pişirme gereçleri, size pişirmede ve tadını çıkarmada çok sayıda başarılı sonuç için tüm şartları sunmaktadır. Pişirme gereçlerinizin çok iyi kullanım şartlarından keyif almak ve optimum bir kullanım ömrünü sağlamak için lütfen aşağıdaki notları dikkate alın. Bu kullanım kılavuzunu lütfen saklayın. Pişirme gereçlerinin amacı dışında kullanımı, hasarlara neden olabilir.

- Bu ürün, gıdalarla temas için uygundur.
- Lütfen pişirme gereçlerinizi, yemekleri uzun süre saklamak için kullanmayın.
- Plastik kulplu pişirme gereçleri genel olarak fırında kullanım için uygun değildir.
- Köpüren yağ veya yağ sıçramaları kaynaklı yanıkları önlemek için pişirme gerecini yağda kızartma için kullanmayın. Yanan sıvı/katı yağı kesinlikle su ile söndürmeyin, aksine yangın söndürme örtüsü vb. kullanın.
- Pişirme gerecinizi kullanırken ocağın üzerinde daima sabit ve merkezi bir konumda olmasına lütfen dikkat edin. Enerji beslemesini erkenden azaltıp hâlihazırda pişme süresinin bitimi öncesinde kapattığınızda Fissler kalite tabanlarının depolanan ısısını kullanarak enerjiden tasarruf edersiniz. Ocak gözünün çapı, pişirme gerecinin tabanının çapı ile ya aynı ya da daha küçük olmalıdır.
- Pişirme gerecinizde aşırı ısınma ve hasarı önlemek için gözetmeden veya en yüksek kademede kesinlikle ısıtmayın.
- İndüksiyonlu pişirme gözü: Zemin mühründe “Induction” yazısı bulunuyorsa pişirme gereciniz indüksiyon için uygundur. Ocak üreticisinin kullanım bilgilerini dikkate alın. Pişirme gerecini ortalayarak indüksiyonlu pişirme gözüne yerleştirin. Belli şartlar altında kullanım sırasında teknik kaynaklı olan ve ocakta veya pişirme gerecinde bir arızanın belirtisi olmayan sesler oluşabilir.
- Cam seramik pişirme gözü: Cam seramik ocak gözünde çizikleri önlemek için pişirme gerecinizin yerini değiştirirken onu daima pişirme gözünden yukarı kaldırın. Fissler, bu hasarlar için sorumluluk üstlenmez. Serbest olan alüminyum tabanlı ürünlerde cam seramik pişirme gözlerinde ürünün sağa sola kaydırılmasından dolayı pişirme gözünde aşınma izleri meydana gelebilir. Bunlar genelde uygun bir deterjan ile temizlenebilir.
- Ürünün uzun bir süre kullanılmasından sonra kulp gevşeyebilir. Kendi güvenliğiniz için gevşeyen vidaları lütfen standart bir tornavida ile derhal sıkın.

Kaplamalı pişirme gereçlerine ilişkin notlar

Özenle kızartmak için kaplamalı pişirme gereçleri kullanın. Örn. balık, tavada patates, yumurtalı yemekler veya panelenmiş yemekler gibi yapışmaya meyilli olan yemekler için özellikle uygundur.

- Pişirme gerecini ilk kullanım öncesi iyice durulayın ve onu iki dakika boyunca su ile kaynatın.
- Pişirme gerecini az yağ ile yağlayın (bir mutfak bezine 3-4 damla damlatın).
- Orta sıcaklıkta ısıtın (ocak gücünün 2/3), kızartılacak malzemeyi pişirme gerecine yerleştirin ve her tarafından kızartın.
- Yüksek sıcaklıklarda kızartma için lütfen sadece örn. rafine yer fıstığı yağı veya ayçiçeği yağı gibi yüksek derece ile ısıtılabilen sıvı/katı yağlar kullanın.
- Kızartırken 230 °C sıcaklığın aşılmaması gereklidir. Kısa bir süre için (15 dakikaya kadar) en fazla 250 °C mümkündür. Gıdaların çoğu, bu tür yüksek kızartma sıcaklıklarına ihtiyacı yoktur.
- Kaplamalı pişirme gerecinin aşırı ısınması, yapışmaz efektini kısıtlar ve kaplamanın yanmasına ve duman oluşumuna neden olabilir. Sıvı/katı yağın duman oluşturmaya başlaması durumunda yağ hâlihazırda yanmıştır ve kızartma sıcaklığı çok yüksektir. Duman oluşumu durumunda ısıtmayı kapatın ve odayı tamamıyla havalandırın.
- 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 soğumasını bekleyin.
- Pişirme gerecinde bir şeyler kesmeyin ve keskin kenarlı nesneler kullanmayın. Aşırı derecede çizikli bir pişirme gerecinin değiştirilmesi gerekir. Lütfen ürünü ve ambalaj malzemesini daima yerel bertaraf sisteminin şartları uyarınca bertaraf edin.

Temizleme

Bulaşık makinede yıkamak çok daha agresiftir ve pişirme gerecinizin ömrünü belirgin bir şekilde kısaltabilir. Alüminyum pişirme gereçlerini veya plastik kulplu pişirme gereçlerini bulaşık makinesinde yıkadığınızda, serbest bulunan alüminyumun ya da kulpların rengi zamanla değişir. Ancak bu, onların işlevini etkilemez. Pişirme gerecinin uzun bir ömrü için ilk kullanım öncesi ve her bir pişirme işlemi sonrası onu ellerinizi kullanarak sıcak su, bulaşık deterjanı ve yumuşak bir sünger ile temizlemenizi tavsiye ederiz çünkü kompakt bulaşık deterjanları bulaşık makinesinde serbest alüminyumu aşındırıp ona zarar verebilir.

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 hizmetinize, Harald-Fissler-Straße 10, 55768 Hoppstädten-Weiersbach, gönderin. Yapışmaz kaplamanın doğal aşınması ve örn. aşırı ısıtma, renk değişimi, çizikler, yere düşme veya uygunsuz temizlik gibi uygunsuz kullanımdan kaynaklanan hasarlar garanti kapsamın dışındadır. Örn. bulaşık makinesinde yıkama kaynaklı kullanım izleri de kapsam dışıdır.

Daha fazla bilgiye ve bu kullanım kılavuzunun dijital versiyonuna http://www.fissler.com adresinden ulaşabilirsiniz.

KO

휘슬러 조리기구에 대한 일반 정보

이 휘슬러 제품을 구입하신 것을 축하 드립니다. 휘슬러 조리기구는 미식 요리를 즐기는데 필요한 모든 것을 제공합니다. 다음 지침을 준수함으로써 조리기구의 최적의 수명을 유지하고 향후 몇 년 동안 뛰어난 기능을 사용할 수 있습니다. 이 사용 지침을 잘 보관해 두시기 바랍니다. 조리기구를 잘 못 사용하면 제품이 손상 될 수 있습니다.

- 이 제품은 식품과의 접촉에 적합합니다.
- 음식을 장기간 보관하는데 이 조리기구를 사용하지 마십시오.
- 플라스틱 손잡이가 있는 조리기구는 일반적으로 오븐에서 사용하기에 적합하지 않습니다.
- 기름 거품이 오르거나 튀어서 화상을 입지 않으려면 이 조리기구를 튀김용(deep-frying)으로 사용하지 마십시오. 기름/지방에 불이 붙으면절대로 물을 사용하여 끄지 말고 방화 담요 등을 사용하십시오.
- 조리기구를 사용할 때 조리기구가 항상 레인지 열판 중앙에 안전하게 위치하는지 확인하십시오. 휘슬러 고품질 바닥재에 저장된 열을 사용하면 에너지 공급을 일찍 줄이고 조리 시간이 끝나기 전에 전원을 꺼서 전기를 절약 할 수 있습니다. 열판의 직경은 조리기구 바닥의 직경과 같거나 더 작아야 합니다.
- 조리기구의 과열 및 손상을 방지하기 위해서 조리기구가 비어 있는 상태에서 열을 가하거나 최고 수준으로 가열하는 일이 없도록 하십시오
- 인덕션 열판: 조리기구의 바닥판에 “Induction”이라는 단어가 새겨져 있으면 이 조리기구는 인덕션 레인지에 사용할 수 있습니다. 전기 레인지 제조사의 사용 설명서를 확인하십시오. 조리기구를 인덕션 레인지 열판의 중앙에 놓으십시오. 특정 상황에서 기술적인 소음이 사용 중에 발생할 수 있으나 조리기구나 조리기구의 결함으로 인한 것이 아닙니다.
- 유리 세라믹 열판: 유리 세라믹 상판이 긁히지 않도록 조리기구 이동시 항상 들어 올려서 옮겨야 합니다. 휘슬러는 이러한 손상에 대해서는 책임지지 않습니다. 알루미늄 바닥이 노출된 제품의 경우 제품을 유리 세라믹 열판위에서 이리저리 밀면 열판에 찰과상이 나타날 수 있습니다. 이것은 일반적으로 적절한 세척제로 제거 할 수 있습니다.
- 제품을 장기간 사용하면 손잡이가 느슨해 질 수 있습니다. 안전을 위해 풀린 나사는 즉시 드라이버를 사용하여 조여 주십시오.

코팅 처리된 조리기구에 대한 안내 지침

코팅 처리가 된 조리기구는 부드럽게 볶는 조리에 사용하십시오. 특히 달라 붙는 경향이있는 식품(예: 생선, 감자튀김, 계란 요리 또는 빵가루를 입힌 제품)에 적합합니다.

- 조리기구를 처음 사용하기 전에 깨끗이 씻은 다음 2 분 동안 물을 넣고 끓입니다.
- 조리기구에 약간의 기름을 넣고 문지릅니다 (면 행주에 3-4 방울 사용).
- 중간 열로 (최대 용량의 2/3) 레인지를 데운 다음, 볶을 음식을 조리기구에 넣고 모든 면을 골고루 튀깁니다.
- 고온에서 볶을 때는 고온용 기름/지방 (예: 해바라기 기름, 정제 된 땅콩 기름 등) 만 사용하세요.
- 음식을 볶을 때 230°C 의 온도를 초과해서는 안됩니다. 단 시간 동안 (15분까지) 최대 250°C 까지 가열이 가능합니다. 대부분의 음식에는 그렇게 높은 요리 온도가 필요하지 않습니다.
- 코팅처리가 된 조리기구가 과열되면 논스틱코팅의 효과에 영향을 미치며 코팅 표면을 태우고 연기가 발생할 수 있습니다. 기름/지방에서 연기가 나면 이미 타 버린 것이며 튀김 온도가 너무 높습니다. 연기가 나면 스위치를 끄고 실내를 완전히 환기 시키십시오.
- 극도로 과열될 경우 바닥의 알루미늄이 녹아 액체상태가 될 수 있습니다. 이 경우 액체 알루미늄으로 인한 화상 우려가 있으므로 조리기구를 열판에서 꺼내서는 안됩니다. 레인지를 끄고 조리기구가 열판에서 식을 때까지 놓아 두십시오.
- 조리기구 내에서 자르거나 날카로운 물체를 사용하지 마십시오. 심하게 긁힌 조리기구는 교체해야 합니다. 제품 및 포장재는 항상 현지 폐기물 처리 시스템의 규정에 따라 폐기하십시오.

세척

식기 세척기로 세척하는 것은 훨씬 더 공격적이며 조리기구의 수명을 크게 단축시킬 수 있습니다. 알루미늄 조리기구 또는 플라스틱 손잡이가 달린 조리기구를 식기 세척기에 넣으면 시간이 지남에 따라 노출된 알루미늄 또는 손잡이의 색상이 변합니다. 그러나 이것이 기능에 영향을 미치지는 않습니다. 조리기구의 긴 수명을 보장하려면 처음 사용하기 전과 각 조리 과정 후에 뜨거운 물과 세제를 사용하여 부드러운 스폰지를 가지고 손으로 세척하는 것을 권합니다. 왜냐하면 식기 세척기용 종합 세제는 노출된 알루미늄을 공격하고 손상시킬 수 있기 때문입니다.

보증

법정 보증 기간 내에 클레임이 있는 경우 (달리 명시되지 않는 한) 조리기구를 영수증과 함께 대리점에 반환하거나 잘 포장된 상태로 휘슬러 고객 서비스, Fissler Kundenservice, Harald-Fissler-Strasse 10, D-55768 Hoppstädten-Weiersbach, (전화 +49-6781-403-100)로 직접 보내 주십시오. 논스틱코팅의 자연적인 마모나 부적절한 사용으로 인해 발생한 손상은 (예: 과열, 변색, 긁힘, 낙하 또는 부적절한 세척) 보증에 적용되지 않습니다. 식기 세척기로 인해 생긴 것과 같은 사용상의 흔적은 보증에서 제외됩니다.

이 사용 지침에 대한 더 자세한 정보와 디지털 버전은 http://www.fissler.com 에서 확인할 수 있습니다.

ZH

菲仕乐锅具的使用说明

恭喜您入手新的菲仕乐锅具。菲仕乐锅具可为您提供烹饪美食的所需所求。请遵循以下说明，以确保锅具的使用寿命，以便您可以在使用时享受其优良特性！请妥善保管此使用说明书。锅具使用不当会导致损坏。

- 本产品适于与食物接触。
- 请不要用锅具长时间存放食物。
- 带塑料手柄的锅具不适合在烤箱中使用。
- 为避免油脂起泡或飞溅而引起的烫伤，切勿使用平底锅油炸。切勿用水扑灭燃烧的油脂；请使用灭火毯或其他合适的灭火工具。
- 使用锅具时，请始终确保其在炉灶上处于安全且居中的位置。您可以利用高质量的菲仕乐锅底中保留的热量来节省能源：可以提前关小热源的档位，甚至在烹饪完成之前将其关闭。炉灶的直径应小于或等于锅底的直径。
- 为防止锅具过热和损坏，加热时请始终留心锅具的温度。切勿在空锅时或处于最高火力设置时对其进行加热。
- 电磁炉：如果锅底上印有“Induction”字样，则您的锅具可以在电磁炉上使用。请遵循炉灶制造商发布的使用说明。确保锅具在电磁炉上居中。在某些情况下，电磁炉可能会产生噪音，这其实是因为电磁技术本身的特性产生，并不表示您的炉灶或锅存在缺陷。
- 玻璃陶瓷烹饪表面：为防止刮伤玻璃陶瓷烹饪表面，移动锅具时应始终提起锅具，否则菲仕乐对因此可能导致的损坏不承担任何责任。当产品的铝制锅底直接在陶瓷表面上来回移动时，它们可能会留下痕迹。通常，您可以使用合适的清洁器物将其移除。
- 锅具经长期使用后，手柄可能会松动。为了您自身的安全，应立即使用常规螺丝刀拧紧所有松动的螺丝。

不沾锅使用说明

使用不沾锅来温和地煎炸。特别适用于容易粘的食物，例如鱼、土豆、蛋类菜肴和裹了面包糠的食物。

- 第一次使用锅具之前：请先彻底清洗，然后在锅中加水煮沸两分钟。
- 用少许油擦拭锅具（在厨房纸巾上滴3-4滴）。
- 用中火加热（炉灶最大火力的2/3），将食物放在锅中，然后进行煎炸。
- 请仅使用耐高温的油，例如精制花生油或葵花籽油。
- 煎炸时，温度不得超过 230°C（446°F）。仅短时（15分钟以内），最高温度可达 250°C（482°F）。大多数食物烹饪时不需要这么高的温度。
- 锅具过热会降低其不粘性能，并可能导致涂层烧焦和冒烟。如果油/脂开始冒烟，说明食物可能已烧焦，且温度过高。如果发现冒烟，请立即停止加热，打开门窗，然后使房间完全通风。
- 极端过热的情况下，底部的铝可能会熔化并变成液体。在此情况下，切勿将锅具从炉灶上取下，以免被铝液烫伤。请关掉炉灶，让锅具在炉灶上冷却。
- 切勿在锅内切割食物或在锅中使用尖锐的物体。您应该及时更换任何刮擦严重的锅具。请始终按照您当地的废弃物处理的相关规定处置本产品和包装材料。

清洁

在洗碗机中进行清洁对锅具具有破坏性，并且会大大缩短锅具的使用寿命。如果将铝制锅具或带有塑料手柄的锅具放在洗碗机中，裸露的铝或手柄的颜色会逐渐变色。尽管这不会影响锅具的功能。为了延长锅具的使用寿命，我们建议您在初次使用锅具之前和每次使用完毕后使用清洁剂和软海绵在温水中用手将其清洗，因为洗碗机中的洗涤剂会腐蚀并损坏裸露的铝。

质保

如果在当前的法定质保期内发生产品品质问题（除非另有说明），请将锅具和收据一起退还给您的销售商，或将包装好后的锅具直接寄给菲仕乐客户服务中心，地址请详见下方。不粘涂层的自然磨损和不正确使用所造成的损坏，例如过热、变色、刮擦、掉落或不正确的清洁等情况不在保修范围内。由洗碗机清洗锅具引起的影响美观的痕迹也不在保修范围内。

有关此使用说明书的更多信息和数字版本，请访问 http://www.fissler.com

菲仕乐中国客户服务中心地址：
中国上海市天钥桥路333号腾飞大厦219室
咨询及服务热线：400-608-8689
网址：www.fissler.com.cn

JA

フィスラー調理器具に関する一般的な注意事項

この度は、フィスラー製品をご購入いただき、誠にありがとうございます。フィスラーの調理器具は料理を楽しむために必要な機能を備えています。調理器具を最適な耐用年数で長くお使いいただくため、以下の注意事項を守るようにしてください。本書をなくさないよう保管してください。調理器具を不注意に取り扱うと、破損する恐れがあります。

- 本製品は、食品を調理するのに適しています。
- 本製品の中に料理を保存しないでください。
- プラスチック製の取っ手が付いている調理器具は、一般にオーブンや電子レンジでご使用になれません。
- ストーブの上でご使用にならないでください。
- 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。油に火がついてしまった場合は水で消火しようとせず、消火器や耐火毛布、その他適切な道具をご使用ください。
- 調理器具を使用する際は、調理器具がずれたり傾いたりしないように常にコンロの中央に置くようにします。フィスラー製品の高品質な鍋底は保温性抜群です。この保温性を活用して余熱で調理できるため、加熱開始後早いタイミングで火力を小さくして、調理を終える前にはコンロのスイッチを落とすことで、省エネにも貢献します。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。コンロの直径が調理器具の底直径と同じか、または小さくなくてはなりません。
ご使用中は絶対にその場を離れないでください。調理器具の破損や火災の原因になります。空焚き、または過度な強火でのご使用はさけ、中火から弱火の範囲でご使用ください。
- 加熱調理中、および調理直後は本体や取っ手が熱くなっており、やけどをする恐れがありますので、十分にご注意ください。特に小さなお子様の手に触れることのないようにしてください。
- 急激な衝撃を与えないでください。また、空焚きをした場合に水などをかけて急冷しないでください。変形の原因になります。
- 酸性またはアルカリ性の洗剤などはご使用にならないでください。
- 本製品は一般家庭でご使用いただくためのものです。業務用としてはご使用にならないでください。
- ご使用になる前に、必ず各部に不具合がないことをご確認ください。
- IH（電磁調理器）：調理器具の底にInductionの文字が印字されている場合はIHコンロでご使用いただけます。コンロメーカーが指定する使用条件を守ってください。調理器具をIHコンロの中央に置きます。特定の状況下で調理器具を使用すると異音がすることがありますが、技術的な性質から発生するもので、コンロや調理器具の不具合を示すものではありません。
「急加熱」「過加熱」は、調理器具の底面の変形をおこす可能性があり、底面の大きな変形によりIHコンロでの使用ができなくなる場合があります。スイッチを入れた後、直ちに「弱」〜「中」に切り替え、徐々に温度を上げ、中火以下でご使用いただくことで、底面の変形を最小限におさえ、長くご使用いただけます。
- ガラスセラミックコンロ::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、調理器具をコンロに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。底のアルミニウム部分が露出した製品をガラスセラミックコンロに乗せて引きずると、コンロにこすった跡がつく恐れがあります。この跡は、通常、適切な洗浄剤を使えば落とせます。
- 製品を長期にわたって使用していると、取っ手部分が緩くなってくることがあります。安全のため、緩んだねじがあればすぐに適切なドライバーで締め直してください。

コーティング調理器具に関する注意事項

- コーティング調理器具は軽い炒め物に使用します。くっつきやすい食材の調理に特に適しています（魚、ローストポテト、卵料理、パン粉をまぶす料理など）。
- 調理器具をはじめてご使用になる前に、丁寧にすすぎ洗いをした後、水を加えて2分ほど加熱してください。
- 調理器具に油を少量垂らして擦り付けます（キッチンペーパーに油を3、4滴ほど垂らす）。
- 火力を中程度に上げて（コンロの2/3程度の出力）、調理器具に食材を入れ、食材を全面焼きます。
- 高温で焼く調理に使用する場合には、ひまわり油、ピーナッツオイル（精製）など必ず高温でも使用できる油をご使用ください。
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。ほとんどの食材では、このように高い温度で調理する必要はありません。
- コーティング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恐れがあります。煙が生じはじめた場合は、熱が高すぎ、すぐに引火します。煙が発生したら、コンロのスイッチをすぐに落とし、部屋の換気をしてください。
- 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冷ましてください。
- 調理器具の中で料理を切ったり、金属製や先端が鋭利な調理器具をご使用になったりしないでください。コーティングに傷がつき、はがれることがあります。傷がたくさんついてしまった調理器具は取り替えてください。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。

洗浄

- 自然に冷めるのをお待ちください。
- 食器洗浄機であまり丹念に洗浄すると、調理器具の耐用年数が短くなることがあります。アルミニウム製の調理器具またはプラスチック製の取っ手が付いている調理器具を食器洗浄器で洗浄すると、時間の経過によりアルミニウムまたは取っ手の色が変色することがありますが、機能に影響はありません。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うことをおすすめします（食器洗浄機の固形洗浄剤がアルミニウムの露出部分をこすり、傷つける恐れがあるためです）。
- 金属製や硬いナイロン製の洗浄器具、研磨剤などはご使用にならないでください。
- 焦げ付き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。
- よく洗い、乾燥させてください。

サービス

品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合には、ご使用にならずご購入店または、弊社カスタマーサービスまでご連絡ください。
製品に関するお問い合わせは、フィスラージャパン株式会社　カスタマーサービスまでご連絡ください。詳しくは、www.fissler.com/jp/をご覧ください。

GAL_cenit_FINAL.indd 1

07.06.2021 09:57:43

GAL_cenit_FINAL.indd 2

Fissler GmbH

D-55743 Idar-Oberstein
Germany

T: +49 6781-403-0
F: +49 6781-403-321
www.fissler.com

CENIT

PERFEKT FÜR JEDEN TAG. PERFECT FOR EVERY DAY.

DE Gebrauchs- und Pflegehinweise
EN Instructions for use and care
FR Notice d'utilisation et d'entretien
ES Instrucciones de uso y mantenimiento
IT Istruzioni d'uso e manutenzione
NL Gebruiks- en onderhoudsinstructies
RU Инструкции по применению и уходу
GR Οδηγίες χρήσης και περιποίησης
TR Kullanma ve bakım bilgileri
KO 사용 및 관리 지침
ZH 使用和保养提示
JA 使用とお手入れに関する注意事項

DE

Allgemeine Hinweise für Fissler Kochgeschirre
Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Fissler-Produktes. Fissler-Kochgeschirre bieten Ihnen alle Voraussetzungen für viele Erfolgserlebnisse beim Kochen und Genießen. Um lange Freude an den sehr guten Gebrauchseigenschaften Ihres Kochgeschirrs zu haben und eine optimale Lebensdauer zu erzielen, beachten Sie bitte die nachfolgenden Hinweise. Bitte bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung auf. Eine unsachgemäße Benutzung des Kochgeschirrs kann zu Schäden führen.

- Dieses Produkt ist für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.
- Bitte verwenden Sie Ihr Kochgeschirr nicht für die längere Lagerung von Speisen.
- Kochgeschirr mit Kunststoffgriffen sind generell nicht für die Verwendung im Backofen geeignet.
- Um Verbrennungen durch überschäumendes Fett oder Fettspritzer zu vermeiden, benutzen Sie das Kochgeschirr nicht zum Frittieren. Brennendes Öl/Fett niemals mit Wasser löschen, sondern Feuerdecke o.ä. verwenden.
- Achten Sie bei der Benutzung Ihres Kochgeschirrs immer auf einen sicheren und mittigen Stand auf der Herdplatte. Sie sparen Energie, wenn Sie die Speicherwärme der Fissler-Qualitätsböden nutzen, indem Sie die Energiezufuhr frühzeitig reduzieren und bereits vor dem Ende der Garzeit abschalten. Dabei sollte der Durchmesser der Herdplatte dem Durchmesser des Kochgeschirrbodens entsprechen oder kleiner sein.
- Induktionskochfeld: Ihr Kochgeschirr ist induktionsgeeignet, wenn im Bodenstempel das Wort „Induction“ eingeprägt ist. Beachten Sie die Gebrauchsangaben des Herdherstellers. Setzen Sie das Kochgeschirr mittig auf der Induktionskochstelle auf. Unter bestimmten Umständen können beim Gebrauch Geräusche auftreten, die technisch bedingt sind und kein Anzeichen für einen Defekt des Herdes oder des Kochgeschirrs darstellen.
- Glaskeramikkochfeld: Um Kratzer auf einem Glaskeramikkochfeld zu vermeiden, heben Sie Ihr Kochgeschirr beim Versetzen auf dem Kochfeld immer an. Fissler übernimmt für diese Schäden keine Haftung. Bei Produkten mit freiliegendem Aluminiumboden kann es auf Glaskeramikkochfeldern beim Hin- und Herschieben des Produktes zu Abriebspuren auf dem Kochfeld kommen. Diese können in der Regel mit einem geeigneten Reiniger entfernt werden.
- Nach langer Gebrauchsdauer des Produktes kann es vorkommen, dass sich der Griff lockert. Zu Ihrer eigenen Sicherheit ziehen Sie gelockerte Schrauben bitte sofort mit einem herkömmlichen Schraubenzieher nach.

Hinweise für beschichtetes Kochgeschirr
Nutzen Sie beschichtetes Kochgeschirr zum schonenden Braten. Sie eignen sich besonders gut für Speisen, die zum Ankleben neigen, wie z. B. Fisch, Bratkartoffeln, Eierspeisen oder Paniertes.

- Spülen Sie das Kochgeschirr vor dem ersten Gebrauch gründlich und kochen Sie es mit Wasser zwei Minuten lang aus.
- Kochgeschirr mit wenig Fett ausreiben (3–4 Tropfen auf ein Küchentuch geben).
- Auf mittlere Temperatur aufheizen (2/3 der Herdleistung), das Bratgut in das Kochgeschirr geben und von allen Seiten braten
- Bitte verwenden Sie nur hoch erhitzbare Öle/Fette zum Braten bei hohen Temperaturen wie raffiniertes Erdnussöl oder Sonnenblumenöl
- Beim Braten sollte eine Temperatur von 230 °C nicht überschritten werden. Kurzzeitig (bis zu 15 Minuten) sind bis 250 °C möglich. Die meisten Lebensmittel benötigen keine solch hohen Brattemperaturen
- Eine Überhitzung des beschichteten Kochgeschirrs beeinträchtigt den Antihafteffekt und kann zum Verbrennen der Beschichtung und zu Rauchentwicklung führen. Sollte das Öl/Fett zu rauchen beginnen, ist das Fett bereits verbrannt und die Brattemperatur zu hoch. Bei Rauchentwicklung schalten Sie die Beheizung ab und lüften Sie den Raum vollständig
- 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 abkühlen lassen
- In dem Kochgeschirr nicht schneiden und keine scharfkantigen Gegenstände benutzen. Ein sehr stark verkratztes Kochgeschirr sollte ausgetauscht werden. Bitte entsorgen Sie das Produkt sowie das Verpackungsmaterial stets gemäß den Vorschriften Ihres örtlichen Entsorgungssystems

Reinigung
Das Reinigen in der Spülmaschine ist deutlich aggressiver und kann die Lebensdauer Ihres Kochgeschirrs deutlich verkürzen. Wird Kochgeschirr aus Aluminium oder Kochgeschirr mit Kunststoffgriffen in die Spülmaschine gegeben, verändert sich im Laufe der Zeit die Farbe des freiliegenden Aluminiums bzw. der Griffe. Dies beeinflusst deren Funktion jedoch nicht. Für eine lange Lebensdauer des Kochgeschirrs empfehlen wir vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Kochvorgang die Reinigung von Hand mit heißem Wasser, Handspülmittel und einem weichen Schwamm, da Kompaktspülmittel in der Spülmaschine das freiliegende Aluminium angreifen und beschädigen können.

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 Ihren Fissler Kundenservice, Harald-Fissler-Straße 10, D-55768 Hoppstädten-Weiersbach, Tel. +49-6781-403-100. Ausgeschlossen von der Gewährleistung sind natürlicher Verschleiß der Antihaftbeschichtung und Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind, z.B. Überhitzung, Verfärbung, Kratzer, Fall auf den Boden oder unsachgemäße Reinigung. Ebenso ausgenommen sind Gebrauchsspuren, z.B. durch Spülmaschinenreinigung.

Weitere Informationen und eine digitale Version dieser Gebrauchsanleitung finden Sie unter http://www.fissler.com.

EN

General instructions for Fissler cookware
Congratulations on your new Fissler product. Fissler cookware provides you with all you need to enjoy cooking gourmet delights. Please observe the following instructions to ensure optimal service life for your cookware, so you can enjoy its excellent features for years to come. Please save these instructions for future reference. Improper use of the cookware may lead to damage.

- This product is suitable for contact with food.
- Please do not use the cookware for prolonged food storage.
- Cookware with plastic handles is generally not oven safe.
- To avoid getting burned by grease foaming up or splattering, do not use the cookware for deep-frying. Never extinguish burning oil/grease with water; use a fire blanket or similar device.
- When using the cookware, please always make sure it has a solid position on the middle of the cooktop. You can save energy by taking advantage of the stored heat in Fissler quality bases by reducing the energy supply early on and switching the cooktop off before the end of the cooking time. The diameter of the cooktop should be equal to or smaller than the diameter of the base of the cookware.
- To avoid overheating and damage, never heat the cookware unattended or on the highest setting.
- Induction cooktops: Your cookware is suitable for use with induction cooktops if the word “Induction” is embossed in the base stamp. Please observe the instructions provided by the hob manufacturer. Place the cookware in the center of the induction hob. Noises may occur during use in certain circumstances; these are due to technical reasons and do not indicate a defect in the cooktop or cookware.
- Ceramic cooktop: To avoid scratching the ceramic glass cooktop, you should always lift your cookware when moving it. Fissler is not liable for damage which could otherwise result. Products with an exposed aluminum base may leave marks on the ceramic cooktop if the product is dragged back and forth. These can usually be removed with a suitable cleaner.
- The handle may loosen after the product has been used for a long time. For your own protection, immediately tighten loose screws with a standard screwdriver.

Instructions for coated cookware
Use coated cookware for gentle frying. It is particularly suitable for food that tends to stick, such as fish, fried potatoes, egg dishes or breaded dishes.

- Rinse the cookware thoroughly and boil it with water for two minutes before using it for the first time.
- Rub the cookware with a little fat (3-4 drops on a kitchen towel).
- Heat to medium temperature (2/3 of the cooker’s power), place the food in the cookware and fry on all sides.
- Please only use oils/fats suitable for frying at high temperatures, such as refined peanut oil or sunflower oil.
- Do not exceed a temperature of 230 °C (446 °F) when frying. Short periods (up to 15 minutes) of up to 250 °C (482 °F) are possible. Most foods do not require such high frying temperatures.
- Overheating the coated cookware will impair the non-stick effect and may cause the coating to burn and smoke to develop. If the oil/fat starts to smoke, the fat is already burning and the frying temperature is too high. If smoke develops, switch off the heat and ventilate the room completely.
- Extreme overheating can melt and liquefy the aluminum inside the base. Should this occur, never remove the cookware from the burner to avoid burns from the liquefied aluminum. Turn off the stove and allow the cookware to cool off on the stovetop.
- Do not cut or use sharp objects on the cookware. Cookware that is very badly scratched should be replaced. Please always dispose of this product as well as the packaging material in accordance with your local waste management regulations.

Cleaning
Cleaning in the dishwasher is markedly more aggressive and can significantly shorten the life of your cookware. When cleaning aluminum cookware or cookware with plastic handles in the dishwasher, the color of the handles and exposed aluminum will change over time. However, this does not affect their function. To ensure the long life of the cookware, we recommend cleaning by hand with hot water, hand dishwashing liquid and a soft sponge before first use and after cooking, as compact detergents in the dishwasher can damage the exposed aluminum.

Warranty
In the event of complaints within the current statutory warranty period unless otherwise indicated, please return the cookware along with the sales receipt to your retailer or send it the properly packaged product directly to Fissler Customer Service, Harald-Fissler-Straße 10, D-55768 Hoppstädten-Weiersbach, Tel. +49-6781-403-100. Natural wear of the non-stick coating as well as damages due to improper use (e.g. overheating, discoloration, scratches, being dropped on the floor or improper cleaning) are excluded from warranty. Signs of use, e.g. due to dishwasher cleaning, are also excluded.

US Warranty
Limited Lifetime Warranty

Fissler USA warrants to the original owner of the new cookware that it is free of defects in material and construction for the life of the product under normal use and proper care. Fissler USA will repair or replace, at its discretion, any item with a manufacturing defect. Should the defective item be discontinued, a similar item will be substituted. This warranty does not cover silicone or rubber parts, nor normal wear and tear, including scratches, slight variations in the stainless steel and discoloration. Incidents of overheating, alterations, unauthorized repairs, use of non-genuine Fissler parts and accessories, misuse, negligence, or abuse will void this warranty. Consequential or incidental damages are expressly excluded by this warranty. If an item is thought to have a manufacturing defect, please contact Customer Service online for detailed instructions on returning the product: www.FisslerUSA.com/customer-service/ . This warranty is limited to purchases within the United States and can only be claimed through Fissler America, Inc., 100N Tyron St, Suite 4700, Charlotte NC 28202-4003, CustomerService@FisslerUSA.com

For more information and a digital version of the instructions, please visit http://www.fissler.com

FR

Indications générales pour les ustensiles de cuisson Fissler
Félicitations pour votre achat de ce produit Fissler. Les ustensiles de cuisson Fissler vous offrent toutes les conditions à de nombreuses expériences réussies lorsque vous cuisinez et dégustez vos plats. Afin de profiter longtemps des excellentes performances de votre ustensile de cuisson et d’obtenir une durée de vie optimale, veuillez respecter les instructions suivantes. Veuillez conserver cette notice d’utilisation. Une utilisation non conforme peut causer des détériorations à votre ustensile de cuisson.

- Ce produit est adapté au contact avec des denrées alimentaires.
- Veuillez ne pas utiliser vos ustensiles de cuisson pour le stockage prolongé des aliments.
- Les ustensiles de cuisson pourvus de poignées en plastique ne conviennent pas à une utilisation au four.
- Afin d’éviter les brûlures dues à l’écoulement de graisse et aux projections d’huile, n’utilisez l’ustensile de cuisson pour frire. N’éteignez jamais une huile/graisse qui brûle avec de l’eau, mais utilisez une couverture anti-feu ou similaire.
- Lors de l’utilisation de votre ustensile de cuisson, veillez toujours à un positionnement sûr et central sur la plaque de cuisson. Vous économisez de l’énergie si vous utilisez la chaleur d’accumulation des fonds de qualité Fissler en réduisant l’apport d’énergie au début et en l’éteignant avant la fin du temps de cuisson. Le diamètre de la plaque chauffante doit être égal ou inférieur au diamètre du fond de l’ustensile de cuisson.
- Afin d’éviter une surchauffe ou une détérioration de votre ustensile de cuisson, ne le faites jamais chauffer à feu vif sans surveillance et vide.
- Plaque à induction : Votre ustensile de cuisson est adapté à l’induction si le mot « Induction » est gravé dans le tampon du fond. Suivez les instructions d’utilisation du fabricant du fourneaux. Placez l’ustensile de cuisson au centre de la plaque à induction. Dans certaines circonstances, des bruits peuvent se produire pendant l’utilisation, pour des raisons techniques et n’indiquant aucun défaut de la cuisinière ou de l’ustensile de cuisson.
- Vitrocéramique : • 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 de ces dommages. Dans le cas des produits avec un fond en aluminium découvert, il peut y avoir des marques d’abrasion sur la plaque de cuisson lorsque le produit est déplacé d’avant en arrière sur les plaques de cuisson en vitrocéramique. Ces marquent peuvent généralement être éliminées avec un nettoyant approprié.
- Après une longue durée d’utilisation du produit, la poignée peut se desserrer. Pour votre sécurité, resserrez immédiatement les vis desserrées à l’aide d’un tournevis usuel.

Instructions pour les ustensiles de cuisson à revêtement
Utilisez un ustensile de cuisine avec revêtement pour une cuisson en douceur. Ils sont particulièrement adaptés aux mets ayant tendance à adhérer, p. ex. poissons, pommes de terre sautées, préparation à base d’œufs ou panées.

- Avant la première utilisation, rincez soigneusement l’ustensile de cuisson et faites-le bouillir dans l’eau pendant deux minutes.
- Frottez l’ustensile de cuisson avec un peu de graisse (mettez 3-4 gouttes sur un torchon).
- Chauffez à température moyenne (2/3 de la puissance de la cuisinière), placez les aliments dans le plat de cuisson et faites-les frire de tous les côtés.
- Pour une cuisson à hautes températures, utilisez uniquement des huiles/graisses stables aux températures élevées, comme de l’huile d’arachides raffinées, ou de l’huile de tournesol.
- Lors de la cuisson, une température de 230 °C ne doit jamais être dépassée. De manière brève (15 minutes au maximum), il est possible d’aller jusqu’à 250 °C. La plupart des aliments ne nécessitent pas des températures de friture aussi élevées.
- Une surchauffe de l’ustensile de cuisine à revêtement a une influence négative sur l’effet antiadhésif et risque de brûler le revêtement et causer une formation de fumée. Si l’huile/la graisse produit de la fumée, elle est déjà brûlée et la température de cuisson est trop élevée. Si de la fumée se dégage, éteignez le chauffage et aérez complètement la pièce.
- 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 l’ustensile de cuisine sur la plaque de cuisson.
- Ne jamais découper ou utiliser d’objets à arêtes coupantes dans l’ustensile de cuisine. Un ustensile de cuisine présentant de très importantes éraflures doit être remplacé. Veuillez éliminer le produit ainsi que les matériaux d’emballage dans le respect des prescriptions de votre déchetterie locale.

Nettoyage
Un nettoyage au lave-vaisselle est bien plus agressif et peut diminuer sensiblement la durée de vie de vos ustensiles de cuisine. Si un ustensile de cuisine en aluminium ou à poignées en plastique est mis au lave-vaisselle, la couleur de l’aluminium visible ou celle des poignées se modifie au fil du temps. Ceci n’a cependant pas d’effet sur son fonctionnement. • Afin de garantir une durabilité élevée des ustensiles de cuisine avec revêtement, nous recommandons, avant la première utilisation et après chaque cuisson, un nettoyage à la main avec de l’eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge douce, car les détergents en capsules du lave-vaisselle peuvent attaquer et endommager l’aluminium exposé.

Garantie
En cas de réclamation au cours de la période légale de garantie actuelle, sauf indication contraire, rapportez votre batterie de cuisine ainsi que le bon d’achat à votre revendeur ou expédiez-la bien emballée directement à votre SAV Fissler Kundenservice, Harald-Fissler-Straße 10, D-55768 Hoppstädten-Weiersbach, Tél. +49-6781-403-100. Sont exclus des prestations de garantie les phénomènes d’usure normaux du revêtement anti-adhésif ainsi que les dommages causés par une utilisation non conforme, par ex. surchauffe, décolorations, éraflures, chute ou nettoyage non conforme. Sont également exclues de la garantie les traces d’usure ayant été provoquées par un lavage au lave-vaisselle.

Vous trouverez davantage d’informations ainsi qu’une version numérique de cette notice d’utilisation sur notre site : http://www.fissler.com.

ES

Información general sobre la batería de cocina Fissler
Enhorabuena por haber adquirido este producto Fissler. Las baterías de cocina Fissler le ofrecen cuanto necesita para disfrutar de la cocina y lograr delicias de gourmet. Por favor, siga estas instrucciones para prolongar al máximo la vida útil de su sartén, así podrá disfrutar de sus excelentes prestaciones durante muchos años. Por favor, conserve este manual de instrucciones. El uso inadecuado de la batería de cocina puede provocar daños.

- Este producto es apto para estar en contacto con alimentos.
- No utilice su batería de cocina para guardar alimentos durante un tiempo prolongado.
- Como norma general, las satenes y ollas con asas y mangos de plástico no son apropiadas para el horno.
- Para prevenir las quemaduras causadas por la grasa rebosante o por las salpicaduras, no utilice la batería de cocina para freír con mucho aceite. No apague nunca el aceite/la grasa en llamas con agua, sino con una manta ignífuga o similar.
- Cuando utilice la batería de cocina, asegúrese siempre de que está segura y centrada en la placa. Puede ahorrar energía si aprovecha el calor acumulado en las bases de las ollas y sartenes de alta calidad de Fissler. Basta con reducir el fuego con un poco de antelación, incluso puede apagarlo antes de finalizar el periodo de cocción. El diámetro del fogón o placa debe ser igual o menor que el de la base de la olla o sartén.
- Para evitar que la batería de cocina se sobrecaliente y se dañe no la caliente a máxima potencia, no la ponga vacía al fuego ni la deje sin supervisión.
- Cocinas de inducción: Si la olla o sartén tiene estampada la palabra, «Induction» en el grabado de la base, puede usarla en cocinas de inducción. Tenga también en cuenta las instrucciones de uso del fabricante de la placa. Coloque la batería de cocina en el centro de la placa de inducción. En ciertas circunstancias, pueden producirse ruidos. Se deben a motivos técnicos y no indican la presencia de ningún daño en la batería de cocina ni en la placa.
- Cocinas de placa vitrocerámica: Para evitar que la superficie de la placa sufra arañazos, levante siempre la olla o sartén antes de moverla o cambiarla de posición sobre la placa. Fissler no se hace responsable de este tipo de daños. Si se arrastra un producto con la base de aluminio visible sobre una placa vitrocerámica, pueden quedar marcas sobre la placa. Generalmente se pueden eliminar con un limpiador para vitrocerámica.
- Con el uso del producto, el mango o asa de la batería de cocina puede aflojarse. Por su propia seguridad, apriete inmediatamente los tornillos aflojados con un destornillador común.

Instrucciones para batería de cocina con revestimiento antiadherente
Utilice la batería de cocina con revestimiento para una cocción suave. Son especialmente adecuadas para alimentos con tendencia a pegarse, como el pescado, las patatas fritas, recetas con huevo y todo tipo de rebozados.

- Antes de usar la batería de cocina por primera vez, lávela a fondo, llénela de agua y póngala a hervir durante dos minutos.
- Unte la olla o sartén con un poco de grasa (fróela con 3-4 gotas de aceite en un trozo de papel de cocina).
- Caliéntela a fuego medio (a 2/3 del nivel máximo). Coloque en la olla o sartén los alimentos que quiera freír y dórelos por todos sus lados.
- Cuando fría a altas temperaturas, use únicamente aceites o grasas que puedan soportarlas, como el aceite refinado de cacahuete o el aceite de girasol.
- Al freír, no debe superar los 230 ºC de temperatura. Solo pueden permitirse brevemente (hasta 15 minutos) temperaturas de hasta 250 ºC. La mayoría de los alimentos no requieren temperaturas tan altas.
- El sobrecalentamiento puede dañar las propiedades antiadherentes y provocar que el revestimiento de la batería de cocina se queme y despida humo. Si empieza a salir humo del aceite o la grasa, esto indica que ya se ha quemado y que la temperatura es demasiado alta. Si se forma una humareda, apague el fuego y ventile bien la estancia.
- En caso de sobrecalentamiento extremo, el aluminio de la base podría llegar a derretirse. En tal caso, no retire la olla o la sartén de la placa de cocina para evitar quemaduras provocadas por el aluminio fundido. Apague el fuego y deje que la olla o sartén se enfríe sobre la placa.
- No corte los alimentos dentro de la batería de cocina ni emplee utensilios afilados. Una batería de cocina muy arañada debe reemplazarse. Le rogamos que deseche el producto y el material de embalaje de acuerdo con la normativa local aplicable en materia de eliminación de residuos.

Limpieza
Se considera que el uso del lavavajillas es considerablemente más agresivo y puede reducir sustancialmente la vida útil de la batería de cocina. Si los utensilios de cocina de aluminio o con asas de plástico se lavan en el lavavajillas, tanto el aluminio que queda a la vista como las asas pueden cambiar de color con el paso del tiempo. Eso no afecta a su funcionalidad. Para que pueda disfrutar de la batería de cocina durante muchos años, le recomendamos que la lave a mano con agua tibia, con líquido lavavajillas y una esponja suave antes del primer uso y después de cada uso. Se considera que el uso del lavavajillas es más agresivo y el aluminio que queda a la vista puede resultar dañado.

Garantía
En caso de reclamaciones dentro del período de garantía legalmente estipulado, salvo que reciba otras instrucciones, debe devolver la pieza completa al distribuidor, junto con la factura de compra. También puede embalarla con cuidado y enviarla directamente al Departamento de Atención al cliente de Fissler, en la dirección Harald-Fissler-Str. 10, 55768 Hoppstädten-Weiersbach, Alemania. Teléfono +49-6781-403-100. Quedan excluidos de la garantía el desgaste natural del revestimiento antiadherente, los daños derivados de utilizar la batería de cocina incorrectamente, por ejemplo el sobrecalentamiento, las decoloraciones, los arañazos, así como los desperfectos debidos a caídas o a limpiarla incorrectamente. También quedan excluidos los signos de uso meramente visuales como, por ejemplo, aquellos provocados por el uso del lavavajillas.

Encontrará más información y este manual de instrucciones en formato digital en http://www.fissler.com.

IT

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

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

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

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

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

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

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

NL

Algemene informatie voor Fissler kookgerei
Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van dit Fissler-product. Fissler kookgerei biedt u alle voorwaarden voor tal van succesvolle belevenissen tijdens het koken en genieten. Om lang plezier te hebben aan de zeer goede gebruikseigenschappen van uw kookgerei en een optimale levensduur te bereiken, moet u de volgende instructies in acht nemen. Bewaar deze gebruiksaanwijzing goed. Een ondeugdelijk gebruik van het kookgerei kan beschadigingen tot gevolg hebben.

- Dit product mag in contact komen met etenswaren.
- Gebruik uw kookgerei niet voor het langdurig bewaren van gerechten.
- Kookgerei met kunststof grepen is over het algemeen ongeschikt om in de oven te gebruiken.
- Om brandwonden door overlopend vet of vetspatten te voorkomen, dient u uw kookgerei nooit te gebruiken om te frituren. Blus brandende olie/brandend vet nooit met water; gebruik een blusdeken of iets vergelijkbaars.
- Zorg er bij het gebruik van het kookgerei altijd voor dat het stevig en in het midden van de kookplaat staat. U kunt energie besparen door gebruik te maken van de warmte die wordt opgeslagen in de kwalitatief hoogwaardige Fissler-bodem en de warmtebron terug te schakelen, zelfs voor het einde van de bereiding. De diameter van de kookzone dient gelijk of kleiner te zijn dan de diameter van de bodem van het kookgerei.
- Om oververhitting en beschadiging te voorkomen, dient u uw kookgerei altijd in de gaten te houden en dit nooit leeg of op de hoogste stand te verwarmen.
- Inductiekookplaten: U kunt uw kookgerei gebruiken op inductiekookplaten als het woord ‘Induction’ ingestampt is. Neem de gebruiksinstructies van de fabrikant van de kookplaat in acht. Zorg ervoor dat het kookgerei in het midden van de inductiekookzone staat. Onder bepaalde omstandigheden kunnen er bij gebruik geluiden te horen zijn. Dit heeft een technische reden en wil niet zeggen dat uw kookplaat of het kookgerei defect is.
- Glaskeramisch kookoppervlak: • Om krassen op een glaskeramisch kookoppervlak te voorkomen, dient u nooit met het kookgerei te schuiven op het kookoppervlak. Til het kookgerei altijd op. Fissler is niet aansprakelijkheid voor schade die hierdoor anders zou kunnen ontstaan. Als producten met een aluminium bodem op en neer geschoven worden op glaskeramische kookoppervlakken, dan kan dit sporen achterlaten. Deze kunnen over het algemeen verwijderd worden

07.06.2021 09:57:45