

Fissler





Digital Version

DE	Gebrauchs- und Pflegeanleitung	4-11
EN	Use and care instructions	12-17
FR	Instructions d'utilisation et d'entretien	18-25
ES	Instrucciones de uso y mantenimiento	26-33
IT	Istruzioni per l'uso e la cura	34-41
NL	Gebruiksaanwijzing en verzorgingsinstructies	42-49
RU	Указания по использованию и уходу	50-57
GR	Οδηγίες χρήσης και περιποίησης	58-65
TR	Kullanım ve bakım notları	66-71
KO	사용 및 관리 설명서	72-77
ZH	使用和保养说明书	78-81
JA	使用とお手入れに関する注意事項	82-87

1. Allgemeines

- Die Gebrauchs- und Pflegehinweise gelten für beschichtetes wie unbeschichtetes Kochgeschirr von Fissler sowie den dazugehörigen Deckeln.
- Lesen Sie die Gebrauchs- und Pflegehinweise vollständig durch. Eine unsachgemäße Benutzung kann zu Schäden führen.
- Verwenden Sie das Produkt nie in der Nähe von Kindern und lassen Sie dieses während der Verwendung niemals unbeaufsichtigt.
- Setzen Sie das Produkt nur zum Zubereiten von Speisen für den privaten Gebrauch ein. Bei unsachgemäßer Verwendung können Gefahren entstehen.
- Bitte bewahren Sie die Gebrauchsanleitung auf. Bei Verlust der Gebrauchsanleitung, können Sie diese auf unserer Website www.fissler.com herunterladen.



- Erstickungsgefahr durch Folientüte. Halten Sie die Folientüte fern von Kindern, da Erstickungsgefahr besteht.

2. Vor dem ersten Gebrauch

- Das beschichtete Kochgeschirr gründlich spülen und zwei Minuten mit Wasser auskochen. Geben Sie 3 - 4

Tropfen Fett auf ein Küchentuch und reiben Sie das Kochgeschirr damit aus.

- Das unbeschichtete Kochgeschirr gründlich spülen und mit Wasser sowie einem Schuss Zitronensaft auskochen.

3. Sicherheitshinweise

- Kochgeschirr mit Kunststoffgriffen oder Holzgriffen ist für die Verwendung im Backofen nicht geeignet.
- Griffe können heiß werden. Für den sicheren Gebrauch 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.
- Heizen Sie das Kochgeschirr niemals unbeaufsichtigt und auf höchster Stufe auf. Eine Überhitzung des Kochgeschirrs kann zum Verbrennen der Beschichtung und zu Rauchentwicklung führen. Um eine Überhitzung zu vermeiden, dürfen Sie das Kochgeschirr nicht länger ohne Bratgut oder Flüssigkeit aufheizen. Im Falle einer extremen Überhitzung, zu der es auch dann kommen kann, wenn die Flüssigkeit vollständig ver-

dampft ist, kann flüssiges Aluminium aus dem Boden austreten. In diesem Fall das Kochgeschirr niemals von der Kochstelle nehmen, um Verbrennungen zu vermeiden. Die Kochstelle erst ausschalten, das Produkt vollständig abkühlen lassen und den Raum lüften.

- Löschen Sie einen Ölbrand niemals mit Wasser – verwenden Sie eine Löschdecke oder den passenden Deckel.
- Beim Frittieren darf das Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel der Höhe mit Öl gefüllt werden. Verwenden Sie hierbei keinen Deckel und überhitzen Sie das Fett nicht.
- Kühlen Sie einen heißen Glasdeckel nie mit kaltem Wasser ab, da der Deckel durch den Temperaturschock platzen kann.
- Tauschen Sie beschädigte Teile sofort durch Fissler Originalersatzteile aus.
- Nach häufigem Gebrauch des Kochgeschirrs kann sich der Griff lockern. Ziehen Sie gelockerte Schrauben sofort mit einem Schraubendreher nach.

4. Gebrauchshinweise

- Im beschichteten Kochgeschirr bitte nicht schneiden und keine scharfkantigen Gegenstände benutzen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr nach der Anwendung immer auf einen hitzebeständigen Untersatz.
- Der dichtschießende Deckel kann sich beim Abkühlen am Kochgeschirr festsaugen. Sie können 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.
- Wenn Sie beschichtetes Kochgeschirr platzsparend stapeln, achten Sie darauf, einen Stapelschutz zwischen die Töpfe und Pfannen zu legen, um Kratzer auf dem Kochgeschirr zu vermeiden. Wählen Sie dabei den Stapelschutz so aus, dass er zur Größe Ihres Kochgeschirrs passt.

5. Herdeignung

- Fissler Kochgeschirre sind für alle Herdarten geeignet. Dazu gehören Gasherd, Masse-Kochplatten, Glasceramik-Kochfeld. Hat Ihr Kochgeschirr einen Cookstar® Allherdboden oder steht das Wort „Induction“ im

Bodenstempel, kann das Produkt auf dem Induktionsherd verwendet werden.

- 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 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 entstandene Schäden keine Haftung.

6. Backofeneignung

- Unbeschichtetes Kochgeschirr ist backofengeeignet. Ausgenommen ist Kochgeschirr mit Kunststoff-Teilen wie Kunststoff-Griffen.
- Im beschichteten Kochgeschirr bitte nicht schneiden und keine scharfkantigen Gegenstände benutzen
- 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. Ausgenommen sind Deckel mit Kunststoffgriff, diese sind nicht backofengeeignet.

7. Pflege/Reinigung

- Unbeschichtetes Kochgeschirr mit Metallgriffen ist spülmaschinengeeignet. Für eine lange Lebensdauer regelmäßige Fissler Edelstahl-Pflege verwenden.
- Für eine lange Lebensdauer des beschichteten Kochgeschirrs empfehlen wir, vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Kochvorgang, die Reinigung per Hand mit heißem Wasser, Handspülmittel und einem weichen Schwamm. Verwenden Sie bitte keine kratzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Vor jedem Gebrauch sollten Sie das Kochgeschirr mit etwas Speiseöl ausreiben.
- Dekoriertes Kochgeschirr ist nicht spülmaschinengeeignet. Wir empfehlen die Reinigung von Hand mit

- einem weichen Schwamm, um das Dekor zu erhalten.
- Beschichtetes Kochgeschirr oder Kochgeschirr mit Kunststoffgriffen ist nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Reinigen in der Spülmaschine ist deutlich aggressiver. Im Laufe der Zeit verändert sich die Farbe von Kunststoffgriffen, des Weiteren kann freiliegendes Aluminium abgetragen werden.

8. Service

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

9. Entsorgung

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

1. General information

- The instructions for use and care apply to coated and uncoated Fissler cookware and their matching lids.
- Read the instructions for use and care thoroughly. Improper use can lead to damage.
- Never use the product near children, and never leave it unattended during use.
- Only use the product to prepare food for private use. Improper use may result in hazards.
- Please save these instructions for future reference. If the user instructions have been lost, you can download them from our website www.fissler.com.

-  • Suffocation hazard due to plastic bag. Keep the plastic bag out of reach of children as there is a risk of suffocation.

2. Before first use

- Rinse coated cookware thoroughly and 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.
- Rinse uncoated cookware thoroughly and bring water with a shot of lemon juice to a boil.

3. Safety instructions

- Cookware with plastic handles or wooden handles is not oven-safe.
- Handles can become hot. For 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.
- Never heat the cookware unattended or on the highest setting. Overheating the cookware may burn the coating and produce smoke. To prevent overheating, only heat the cookware briefly while it is empty. In cases of extreme overheating, such as when all liquid in the pot has evaporated, liquefied aluminum may leak out of the base. To avoid burns, never remove the cookware from the burner if this happens. First turn off the burner, allow the product to completely cool off, and air out the room.
- Never use water to extinguish an oil fire – use a fire blanket or the corresponding lid.
- When deep-frying, do not fill the cookware with oil to more than a third of its height. Do not use a lid, and do not overheat the oil.

- Never cool off a hot glass lid with cold water as the lid could shatter due to thermal shock.
- Immediately replace damaged parts with original Fissler spare parts.
- The handle can loosen with frequent cookware use. Immediately tighten loose screws using a screwdriver.

4. Instructions for use

- Do not cut food in coated cookware and do not use any sharp objects.
- Always place the cookware on a heat-resistant mat after use.
- A well-fitting lid can attach itself to the pot when cooling off (vacuum effect). 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.
- When stacking coated cookware to save space, be sure to place a pan protector between the pots and pans to prevent scratches. Choose a protector that matches the size of your cookware.

5. Stovetop suitability

- Fissler cookware is suitable for all stove types, including gas, solid plate, and glass ceramic. 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.
- For energy-saving cooking, always use the appropriate burner size; the base diameter of the cookware should be equal to or larger than that of the burner. Use a suitable lid and utilize the residual heat of the burners and cookware by turning the stove down or off at an early stage.
- To avoid scratching the ceramic glass stovetop, you should always lift your cookware when moving it. Fissler accepts no liability for any damage that occurs.

6. Oven suitability

- Uncoated cookware is oven-safe. This excludes cookware with plastic parts such as plastic handles.
- 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). Lids with plastic handles, however, are not suitable for use in the oven.

7. Care/cleaning

- Uncoated cookware with metal handles is dishwasher-safe. For a long service life, use Fissler Stainless Steel Care regularly.
- 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. You should coat the cookware with a little cooking oil before each use.
- Decorated cookware is not dishwasher-safe. We recommend washing it by hand with a soft sponge to preserve the decoration.
- Coated cookware and cookware with plastic handles are not suitable for cleaning in the dishwasher. Dishwasher cleaning is considerably more aggressive. Over time, the color of plastic handles will change,

and furthermore, any exposed aluminum may be worn away.

8. Service

Fissler GmbH
Customer Service
Harald-Fissler-Strasse 10
55768 Hoppstädten-Weiersbach
Phone: +49-6781-403-100
www.fissler.com

9. 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 Fissler à revêtement ou dépourvus de revêtement, ainsi que pour les couvercles correspondants.
- Lisez entièrement les consignes d'utilisation et d'entretien. Une utilisation non conforme peut causer des dommages.
- N'utilisez jamais le produit à proximité d'enfants et ne le laissez jamais sans surveillance pendant que vous l'utilisez.
- Utilisez le produit uniquement pour préparer des repas dans un cadre privé. Une utilisation non conforme peut entraîner des risques.
- Veuillez conserver ce mode d'emploi. En cas de perte du mode d'emploi, vous pouvez le télécharger sur notre site internet www.fissler.com.

- ⚠ • Risque d'étouffement avec le sac plastique. Gardez le sac plastique hors de portée des enfants, car il présente un risque d'étouffement.

2. Avant la première utilisation

- 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.

- Rincer soigneusement les ustensiles de cuisine sans revêtement et y faire bouillir un mélange d'eau et d'un peu de jus de citron.

3. Consignes de sécurité

- Les ustensiles pourvus de poignées en plastique ou en bois ne conviennent pas à une utilisation au four.
- Les poignées peuvent devenir brûlantes. 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 dépassent pas le rebord de la surface de cuisson.
- Ne faites jamais chauffer vos ustensiles de cuisine sans surveillance et à puissance maximale. Une surchauffe de l'ustensile de cuisine risque de brûler le revêtement et de causer une formation de fumée. Afin d'éviter une surchauffe, ne faites pas chauffer

l'ustensile de cuisine plus longtemps sans aliment ni liquide. En cas de surchauffe extrême, qui peut se produire lorsque le liquide s'est complètement évaporé, de l'aluminium liquide peut s'échapper du fond. Dans ce cas, ne retirez jamais votre ustensile de cuisine de la plaque de cuisson, afin d'éviter des brûlures. Éteignez tout d'abord la cuisinière, laissez refroidir complètement le produit et aérez la pièce.

- N'éteignez jamais de la graisse en combustion avec de l'eau – servez-vous d'une couverture ignifugée ou du couvercle adéquat.
- Pour faire frire des aliments, l'ustensile doit être rempli d'huile jusqu'à un tiers de sa hauteur au maximum. N'utilisez pas de couvercle et ne surchauffez pas la graisse.
- Ne refroidissez jamais un couvercle chaud à l'eau froide, car le couvercle pourrait éclater à la suite du choc thermique.
- Remplacez immédiatement les éléments détériorés par des pièces d'origine Fissler.
- La fixation d'une poignée peut devenir lâche à la suite d'une utilisation fréquente de l'ustensile. Pour votre sécurité, resserrez immédiatement les vis desserrées à l'aide d'un tournevis usuel.

4. Consignes d'utilisation

- Ne jamais découper ou utiliser d'objets à arêtes coupantes dans l'ustensile de cuisine avec revêtement.
- Après utilisation, placez toujours votre ustensile de cuisine sur un dessous de plat résistant à la chaleur.
- Le couvercle à fermeture étanche peut adhérer à la casserole lorsqu'il se refroidit. 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.
- Si vous empilez des ustensiles de cuisson revêtus de manière à économiser de l'espace, veillez à placer une protection entre les casseroles et les poêles afin d'éviter de rayer le revêtement. Choisissez pour cela une protection de rangement adaptée à la taille de vos ustensiles de cuisson.

5. Plaques compatibles

- Les ustensiles de cuisine Fissler conviennent à toutes les plaques. Ces plaques comprennent notamment les gazinières, les plaques électriques, les plaques

vitrocéramiques. Si votre ustensile de cuisine possède un fond universel Cookstar®, ou si le mot « Induction » est inscrit en impression sur le fond, le produit peut être utilisé sur une cuisinière à induction.

- 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 et servez-vous de la chaleur résiduelle des plaques de cuisson et de l'ustensile de cuisine en baissant ou en éteignant la plaque de cuisson suffisamment tôt.
- Afin d'éviter les éraflures sur la surface de cuisson en vitrocéramique, il est recommandé de toujours soulever les ustensiles pour les déplacer. Fissler n'est pas responsable des dommages causés.

6. Compatibilité avec le four

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

- 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 la fonction grill.
- Le couvercle en verre de haute qualité peut être utilisé au four jusqu'à 180 °C. En revanche, les couvercles avec poignée en plastique ne sont pas adaptés au four.

7. Entretien/nettoyage

- Les ustensiles de cuisine sans revêtement et dotés de poignées en métal sont lavables au lave-vaisselle. Pour une longue durée de vie, utilisez régulièrement le produit d'entretien Fissler pour acier inoxydable.
- 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 nettoyants

rugueux ou abrasifs. Avant chaque utilisation, il est recommandé de frotter l'ustensile de cuisine avec un peu d'huile alimentaire.

- Les ustensiles de cuisine décorés ne peuvent pas être nettoyés au lave-vaisselle. Il est recommandé de les nettoyer à la main avec une éponge douce afin de préserver leurs décorations.
- Les ustensiles de cuisine revêtus ou ceux avec des poignées en plastique ne conviennent pas au nettoyage au lave-vaisselle. Un nettoyage au lave-vaisselle est bien plus agressif. Au fil du temps, la couleur des poignées en plastique peut changer, et l'aluminium apparent peut également s'user.

8. Service

Fissler GmbH

Kundenservice

Harald-Fissler-Straße 10

D-55768 Hoppstädten-Weiersbach

Téléphone : +49-6781-403-100

www.fissler.com

9. Mise au rebut

Veuillez mettre au rebut le produit et ses emballages dans le respect des prescriptions de votre système local de gestion des déchets. Pour plus d'informations, veuillez contacter la société de gestion des déchets compétente.

1. Información general

- Estas instrucciones de uso y mantenimiento se refieren a las ollas/sartenes Fissler con y sin revestimiento, incluyendo sus tapas correspondientes.
- Lea por completo las instrucciones de uso y mantenimiento. Un uso inadecuado podría provocar daños en el producto.
- Nunca utilice el producto cuando haya niños cerca y supervíselo siempre que esté en uso.
- Utilice el producto únicamente para preparar alimentos en un ámbito privado. Cualquier uso inadecuado podría provocar peligros.
- Por favor, conserve este manual de instrucciones. En caso de perder las instrucciones de uso, puede descargarlas de nuevo en nuestra web www.fissler.com.

- ⚠ • Peligro de asfixia por bolsas de plástico. Mantenga las bolsas de plástico alejadas de los niños, ya que estas suponen un riesgo de asfixia.

2. Antes del primer uso

- Lave bien la olla/sartén con revestimiento de cerámica y hierva agua en ella durante dos minutos. Vierta 3-4

gotas de aceite sobre un paño de cocina y utilícelo para frotar la olla/sartén.

- Lave a fondo los utensilios sin revestimiento y póngalos a hervir con agua y un chorrito de zumo de limón.

3. Advertencias de seguridad

- No meta en el horno ollas/sartenes con asas o mangos de plástico o madera.
- Las asas pueden calentarse mucho. 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.
- Nunca ponga una olla/sartén a calentar a máxima potencia sin vigilancia. El sobrecalentamiento de la olla/sartén podría provocar que se quemara el revestimiento y, con ello, la aparición de humo. Para evitar el sobrecalentamiento de la olla/sartén, nunca la caliente a máxima temperatura durante mucho tiempo sin ningún líquido ni alimento en su interior. Si el producto se sobrecalentase (lo que puede ocurrir

si el líquido se evapora por completo), también podría salir aluminio líquido de la base. En tal caso, no retire la olla/ sartén de la placa de cocina para evitar quemaduras. Apague primero la placa de cocina, espere a que la olla/sartén se enfríe y ventile la habitación.

- Nunca intente apagar con agua las llamas provocadas por aceite caliente, sino emplee una manta extintora o una tapa adecuada.
- Al freír, no llene de aceite la olla/sartén por encima de un tercio de su capacidad. Para freír, no utilice la tapa ni sobrecaliente la grasa/el aceite.
- Nunca enfríe una tapa de cristal caliente con agua fría, ya que la tapa podría explotar por el choque térmico.
- Cambie inmediatamente cualquier pieza dañada por repuestos originales Fissler.
- Es posible que las asas se aflojen con el paso del tiempo. Por su propia seguridad, apriete inmediatamente los tornillos del mango o las asas con un destornillador convencional.

4. Instrucciones de uso

- No corte ni utilice elementos afilados con ollas/ sartenes con revestimiento.
- Después de cocinar, deje siempre la olla/sartén sobre una base termorresistente.
- Las tapas de cierre hermético pueden quedarse pegadas a la olla/sartén al enfriarse. En caso necesario, puede despegar la tapa calentando brevemente la olla/sartén. También puede formarse un vacío si coloca la tapa caliente sobre una superficie plana.
- Si apila la batería de cocina antiadherente para ahorrar espacio, asegúrese de colocar un protector de apilado entre las ollas y las sartenes para evitar arañazos en la superficie. Elija el protector de apilado de modo que se adapte al tamaño de su batería de cocina.

5. Compatibilidad con placas de cocina

- Las ollas a presión de Fissler son aptas para todo tipo de cocinas, como placas de gas, placas eléctricas 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 utilizarla sobre una placa de inducción.

- Para optimizar la eficiencia energética, utilice siempre la placa con el tamaño más adecuado para el tamaño de la olla/sartén teniendo en cuenta que el diámetro de su base debe ser igual o mayor que el diámetro de la placa. Utilice siempre una tapa adecuada y aproveche el calor residual de la placa de cocina y de la olla/sartén apagando la placa de cocina o retirando el recipiente de la placa antes de completar el proceso de cocción.
- Para evitar que las placas vitrocerámicas se rayen, levante la olla/sartén antes de desplazarla. Fissler no asume ninguna responsabilidad por este tipo de daños.

6. Apto para hornos

- Las ollas/sartenes sin revestimiento son aptas para el horno. No son aptas las ollas/sartenes con piezas de plástico como por ej. asas de plástico.
- 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. Quedan excluidas las tapas con asas de plástico, ya que no son aptas para horno.

7. Limpieza y cuidados

- Las ollas/sartenes sin revestimiento son aptas para el lavavajillas. Para una larga vida útil, utilice periódicamente los productos para el cuidado del acero inoxidable Fissler.
- Para garantizar una larga vida útil de las ollas/sartenes 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. Antes de cada uso, frote la olla/sartén con unas gotas de aceite de cocina.
- Las ollas/sartenes decoradas no son aptas para lavavajillas. Recomendamos lavarlas a mano con

- un estropajo suave para conservar la decoración.
- Los utensilios de cocina con revestimiento o con mangos de plástico no son aptos para lavarse en el lavavajillas. La limpieza en lavavajillas es notablemente más agresiva. Con el paso del tiempo pueden producirse cambios de color en los mangos de plástico y el aluminio expuesto también puede desgastarse.

8. Servicio de asistencia técnica

Fissler GmbH

Atención al cliente

Harald-Fissler-Straße 10

55768 Hoppstädten-Weiersbach, Alemania

Teléfono: +49-6781-403-100

www.fissler.com

9. Eliminación

Deseche siempre el producto y el material de embalaje de acuerdo con la normativa local aplicable en materia de eliminación de residuos. Ante cualquier duda, diríjase al organismo competente en materia de residuos de su localidad.

1. Informazioni generali

- Le istruzioni per l'uso e la cura si applicano alle pentole con e senza rivestimento antiaderente di Fissler e ai rispettivi coperchi.
- Leggere interamente le istruzioni per l'uso e la cura. Un uso improprio può essere causa di danni.
- Non utilizzare mai il prodotto in prossimità di bambini e non lasciarla mai incustodita durante l'uso.
- Utilizzare il prodotto solo per la preparazione di pietanze ad uso privato. Un eventuale utilizzo improprio può essere causa di pericoli.
- Si prega di conservare le istruzioni per l'uso. In caso di smarrimento delle istruzioni per l'uso, è possibile scaricarle sul nostro sito web www.fissler.com.

⚠ • Pericolo di soffocamento per la presenza di un sacchetto in pellicola. Tenere il sacchetto di pellicola lontano dalla portata dei bambini poiché sussiste il pericolo di soffocamento.

2. Prima del primo utilizzo

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

- Sciacquare a fondo le pentole senza rivestimento antiaderente prima di utilizzarle per la prima volta e bollirvi dell'acqua con un goccio di succo di limone.

3. Avvertenze di sicurezza

- Le pentole con manici in plastica o di legno non sono adatte all'uso in forno.
- I manici possono diventare roventi. Per garantire un uso sicuro è necessario 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.
- Non lasciare mai le pentole sul fornello acceso incustodite e a fuoco alto. Il surriscaldamento della pentola può bruciare il rivestimento e provocare la propagazione di fumo. Per evitare il surriscaldamento, non riscaldare a lungo le pentole senza cibo o liquidi a fuoco alto. In caso di surriscaldamento estremo, che può verificarsi anche quando il liquido è completamente evaporato, dal fondo può fuoriuscire

alluminio liquido. In questo caso, non togliere mai la pentola dal piano cottura per evitare ustioni.

Spegnere dapprima il piano cottura, far raffreddare completamente il prodotto e ventilare la stanza.

- Non spegnere mai l'olio che brucia con l'acqua: utilizzare una coperta antincendio o l'apposito coperchio.
- Durante la frittura, la pentola deve essere riempita con olio fino al massimo ad un terzo dell'altezza. Durante quest'operazione non utilizzare il coperchio e non surriscaldare il grasso.
- Non raffreddare mai un coperchio di vetro caldo con acqua fredda, poiché questo potrebbe esplodere a causa dello shock termico.
- Sostituire immediatamente le parti danneggiate con pezzi di ricambio Fissler originali.
- L'uso frequente delle pentole può far allentare i manici. Serrare immediatamente le viti allentate con un cacciavite.

4. Istruzioni per l'uso

- Non tagliare nelle padelle sigillate e non utilizzare oggetti affilati.

- Dopo l'uso, collocare sempre la pentola su un supporto termoresistente.
- Il coperchio a chiusura ermetica può rimanere attaccato alla pentola durante il raffreddamento. È possibile rilasciare il vuoto riscaldando ancora brevemente la pentola. Si può creare un vuoto anche se si posiziona il coperchio caldo su una superficie liscia.
- Se si impilano le pentole e le padelle con rivestimento per risparmiare spazio, inserire una protezione tra pentole e padelle per evitare di graffiarle. Scegliere la protezione in modo tale che si adatti alle dimensioni delle pentole e delle padelle.

5. Compatibilità con il piano cottura

- Le pentole Fissler sono adatte a tutti i piani cottura. Tra essi rientrano fornelli a gas, piastre di ghisa, piani cottura in vetroceramica. Se il prodotto presenta un fondo Cookstar® adatto a tutti i tipi di piani cottura o se reca la parola "Induction" sul marchio riportato sul fondo, allora può essere utilizzato su un piano cottura a induzione.
- 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 e sfruttare 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 eventuali danni causati.

6. Idoneità per l'uso in forno

- Le pentole senza rivestimento antiaderente sono adatte all'uso in forno. Si escludono le pentole con parti o manici in plastica.
- 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. Sono esclusi i coperchi con i manici in plastica, che non sono adatti all'uso in forno.

7. Cura/Pulizia

- Le pentole senza rivestimento antiaderente con manici di metallo sono lavabili in lavastoviglie. Per garantire una lunga durata di servizio, utilizzare regolarmente i prodotti per la cura dell'acciaio inox Fissler.
- 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. Prima di ogni uso, strofinare le pentole con un po' di olio da cucina.
- Le pentole decorate non sono lavabili in lavastoviglie. Si consiglia di pulirle a mano con una spugna morbida per preservare la decorazione.
- Le pentole con rivestimento o le pentole munite di manici di plastica non sono idonee per il lavaggio in lavastoviglie. La pulizia in lavastoviglie è decisamente più aggressiva. Con il passare del tempo, il colore dei manici di plastica si modifica; inoltre, è possibile che l'alluminio privo di copertura si logori.

8. Assistenza

Fissler GmbH
Servizio di assistenza clienti
Harald-Fissler-Straße 10
D-55768 Hoppstädten-Weiersbach
Telefono: +49-6781-403-100
www.fissler.com

9. Smaltimento

Si prega di smaltire sempre il prodotto e il materiale d'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 Fissler-kookgerei met of zonder coating en de bijbehorende deksels.
- Lees de gebruiks- en onderhoudsinstructies volledig door. Onjuist gebruik kan tot beschadiging leiden.
- Gebruik het product nooit in de buurt van kinderen en laat het tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter.
- Gebruik het product alleen voor het bereiden van voedsel voor privégebruik. Bij onjuist en ondoelmatig gebruik kunnen er gevaren ontstaan.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing goed. Als u de gebruiksaanwijzing bent kwijtgeraakt, kunt u deze downloaden van onze website www.fissler.com.
- ⚠ • Verstikkingsgevaar door foliezakjes. Houd het foliezakje uit de buurt van kinderen aangezien er verstikkingsgevaar bestaat.

2. Voor het eerste gebruik

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

- Spoel het ongecoate kookgerei grondig af en kook het met water en een scheutje citroensap uit.

3. Veiligheidsinstructies

- Kookgerei met grepen van kunststof of hout is niet geschikt voor gebruik in de oven.
- De grepen kunnen heet worden. Gebruik geschikte handbescherming voor een veilig gebruik.
- Plaats het kookgerei in het midden en voorkom bij gasfornuizen dat de vlammen overslaan.
- Let erop dat de grepen niet over de rand van het kookvlak uitsteken.
- Verwarm het kookgerei nooit zonder toezicht en op de hoogste stand. Oververhitting van het kookgerei kan de coating verbranden en tot rookontwikkeling leiden. Om oververhitting te voorkomen, mag het kookgerei niet langer zonder voedsel of vloeistof worden verhit. In geval van oververhitting die ook kan ontstaan als de vloeistof volledig is verdampt, kan er vloeibaar aluminium uit de bodem lekken. Haal in dit geval, om brandwonden te voorkomen, het kookgerei nooit van de kookplaat af. Schakel eerst de kookplaat uit, laat het product volledig afkoelen en ventileer het vertrek.

- Blus brandende olie nooit met water – gebruik een blusdeken of een goed passend deksel.
- Bij het frituren mag het kookgerei maximaal tot een derde van de hoogte met olie worden gevuld. Gebruik hierbij geen deksel en laat het vet niet te heet worden.
- Koel een heet glazen deksel nooit af met koud water omdat het deksel door de temperatuurschok kan barsten.
- Vervang beschadigde onderdelen direct door originele Fissler-onderdelen.
- Na veelvuldig gebruik van het kookgerei kan de greep los gaan zitten. Draai losse schroeven onmiddellijk weer vast met een schroevendraaier.

4. Gebruiksaanwijzingen

- Snijd niet in verzegeld kookgerei en gebruik geen scherpe voorwerpen.
- Plaats het kookgerei na gebruik altijd op een hittebestendige ondergrond.
- Het zeer goed sluitende deksel kan zich bij het afkoelen aan het kookgerei vastzuigen. U kunt het vacuüm opheffen door het kookgerei opnieuw even te verwarmen. Er kan ook een vacuüm ontstaan wanneer

u het hete deksel op een glad oppervlak legt.

- Wanneer u gecoat kookgerei ruimtebesparend wilt stapelen, let er dan op dat u een panbeschermer tussen de pannen legt om krassen op het kookgerei te voorkomen. Kies de panbeschermer zo dat deze past bij de grootte van uw kookgerei.

5. Geschiktheid van het fornuis

- Fissler-kookpannen zijn geschikt voor alle soorten fornuizen. Daartoe behoren gasfornuizen, elektrische kookplaten, keramische fornuizen. Als uw kookgerei een Cookstar® allround-bodem heeft of als het woord 'Induction' in het stempel op de bodem staat, kan het product op de inductiekookplaat worden gebruikt.
- 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 goed passend deksel 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 ontstane schade.

6. Geschiktheid voor de oven

- Ongecoat kookgerei is geschikt voor de oven. Uitgezonderd is kookgerei met kunststof onderdelen zoals kunststof grepen.
- 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. Uitgezonderd zijn deksels met een kunststof greep, deze zijn niet geschikt voor de oven.

7. Verzorging/reiniging

- Ongecoat kookgerei met metalen grepen is geschikt voor de vaatwasser. Gebruik voor een lange levensduur regelmatig een Fissler-onderhoudsproduct voor rvs.
- Voor een lange levensduur van het gecoate kookgerei raden wij aan om voor het eerste gebruik en na

het koken het kookgerei handmatig met heet water, afwasmiddel en een zachte spons te reinigen. Gebruik geen krassende of schurende reinigingsmiddelen. Voor elk gebruik dient u het kookgerei met wat spijsolie uit te wrijven.

- Gedecoreerd kookgerei is niet geschikt voor de vaatwasser. We raden aan om dit met de hand schoon te maken met een zachte spons om de decoratie te behouden.
- Gecoat kookgerei of kookgerei met kunststof grepen is niet geschikt voor reiniging in de vaatwasser. Reinigen in de vaatwasser is aanmerkelijk agressiever. Na verloop van tijd verandert de kleur van de kunststof grepen, bovendien kan het vrijliggende aluminium worden aangetast.

8. Service

Fissler GmbH
Klantenservice
Harald-Fissler-Straße 10
55768 Hoppstädten-Weiersbach - DUITSLAND
Telefoon: +49-6781-403-100
www.fissler.com

9. Afvoer/verwijdering

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

1. Общая информация

- Указания по эксплуатации и уходу применимы к кухонной посуде Fissler с покрытием и без покрытия, а также к соответствующим крышкам.
- Полностью прочитайте указания по эксплуатации и уходу. Использование не по назначению может привести к повреждениям.
- Никогда не используйте изделие рядом с детьми и не оставляйте его без присмотра во время использования.
- Используйте изделие только для приготовления пищи для личного употребления. При использовании не по назначению могут возникать опасные ситуации.
- Сохраните руководство по эксплуатации. При утере руководства по эксплуатации, вы можете загрузить его с нашего сайта www.fissler.com.
- ⚠ • Опасность удушья из-за пластикового пакета. Храните пластиковый пакет в недоступном для детей месте, так как существует опасность удушья.

2. Перед первым применением

- Кухонную посуду с покрытием тщательно промойте

и прокипятите в течение двух минут. Капните на кухонное полотенце 3—4 капли жира и натрите им кухонную посуду.

- Кухонную посуду без покрытия тщательно промойте и прокипятите ее, добавив в воду небольшое количество лимонного сока.

3. Указания по технике безопасности

- Кухонная посуда с пластмассовыми или деревянными ручками не пригодна для использования в духовом шкафу.
- Ручки могут нагреваться. Для безопасного применения необходимо использовать 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.
- Никогда не нагревайте кухонную посуду без присмотра и на максимальной мощности. Перегрев кухонной посуды может привести к пригоранию покрытия и образованию дыма. Чтобы избежать

перегрева, не нагревайте кухонную посуду длительное время без продуктов или жидкости. В случае экстремального перегрева, который может произойти даже при полном выкипании жидкости, жидкий алюминий может вытечь из дна. В этом случае, чтобы избежать ожогов, запрещается снимать кухонную посуду с конфорки. Сначала выключите конфорку, дайте изделию полностью остыть и проветрите помещение.

- Никогда не тушите горящее масло водой – используйте противопожарное покрывало или подходящую крышку.
- При жарке во фритюре кухонная посуда должна быть заполнена маслом не более чем на одну треть высоты. При этом не используйте крышку и не перегревайте жир.
- Никогда не охлаждайте горячую стеклянную крышку холодной водой, так как из-за температурного шока крышка может треснуть.
- Сразу же выполняйте замену поврежденных деталей оригинальными запасными частями Fissler.
- После частого использования посуды ручка может

расшататься. Сразу же подтягивайте расшатанные винты с помощью отвертки.

4. Указания по эксплуатации

- Не режьте в посуде с покрытием и не используйте предметов с острыми гранями.
- После использования всегда ставьте кухонную посуду на жаропрочную подставку.
- Плотная прилегающая крышка может присосаться к кухонной посуде, когда она остынет. Вы можете устранить вакуум путем повторного кратковременного нагрева кухонной посуды. Вакуум также может образоваться, если вы поставите горячую крышку на гладкую поверхность.
- Если для экономии места вы складываете посуду с покрытием в стопку, то, чтобы избежать царапин на ней, обязательно кладите между кастрюлями и сковородами защитную прокладку для штабелирования. Выбирайте для штабелирования защитную прокладку, соответствующую размеру вашей посуды.

5. Пригодность для использования с плитами

- Кухонная посуда Fissler подходит для всех типов плит. К ним относятся газовые плиты, электрические плиты с металлическими конфорками, стекло-керамические плиты. Если ваша кухонная посуда оснащена дном для любых типов плит Cookstar® или на дне кухонной посуды присутствует клеймо со словом «Induction», изделие можно использовать на индукционной плите.
- Для экономии энергии при приготовлении пищи всегда используйте нагревательный диск подходящего размера, при этом диаметр дна кухонной посуды должен соответствовать диаметру нагревательного диска или быть больше. Используйте подходящую крышку и остаточное тепло нагревательных дисков и кухонной посуды, убавляя мощность плиты или выключая ее заранее.
- Чтобы избежать царапин на стеклокерамической плите, всегда поднимайте кухонную посуду при ее перемещении. Компания Fissler не несет ответственности за возникшие повреждения.

6. Пригодность для использования в духовом шкафу

- Кухонная посуда без покрытия подходит для использования в духовом шкафу. Исключение — кухонная посуда с пластиковыми деталями, такими как пластиковые ручки.
- 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 на кухонной посуде с покрытием.
- Крышка из высококачественного стекла пригодна для использования в духовом шкафу и может выдерживать температуру до 180 °C. Исключение — крышки с пластиковой ручкой, они не пригодны для использования в духовом шкафу.

7. Уход/чистка

- Кухонная посуда без покрытия с металлическими ручками пригодна для мытья в посудомоечной машине. Для продления срока службы регулярно используйте средство по уходу за нержавеющей

сталью Fissler.

- Чтобы кухонная посуда с покрытием служила долго, перед первым использованием и после каждого процесса приготовления рекомендуется мыть ее вручную горячей водой, моющим средством и мягкой губкой. Не используйте царапающие или абразивные чистящие средства. Перед каждым применением кухонную посуду следует протирать небольшим количеством растительного масла.
- Кухонная посуда с декором не пригодна для мытья в посудомоечной машине. Чтобы сохранить декор, мы рекомендуем выполнять очистку вручную с помощью мягкой губки.
- Кухонная посуда с покрытием или с пластмассовыми ручками не подходит для посудомоечной машины. Мытье в посудомоечной машине существенно агрессивнее. Со временем изменяется цвет пластмассовых ручек, а кроме того, открытый алюминий может подвергаться эрозии.

8. Сервис

Fissler GmbH

Служба поддержки клиентов

Harald-Fissler-Straße 10

D-55768 Hoppstädten-Weiersbach

Телефон: +49-6781-403-100

www.fissler.com

9. Утилизация

Всегда утилизируйте изделие и упаковочный материал в соответствии с предписаниями местной системы утилизации отходов. При возникновении вопросов свяжитесь с ответственным предприятием по утилизации отходов.

1. Γενικά

- Οι οδηγίες χρήσης και φροντίδας ισχύουν τόσο για τα επικαλυμμένα όσο και για τα μη επικαλυμμένα σκεύη μαγειρέματος της Fissler, καθώς και για τα αντίστοιχα καπάκια τους.
- Διαβάστε όλες τις οδηγίες χρήσης και φροντίδας. Η λανθασμένη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε ζημιές.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας κοντά σε παιδιά και μην την αφήνετε ποτέ χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση.
- Χρησιμοποιήστε το προϊόν μόνο για την προετοιμασία τροφίμων για ιδιωτική χρήση. Από μη ενδεδειγμένη χρήση μπορεί να προκύψουν κίνδυνοι.
- Παρακαλούμε φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης. Σε περίπτωση που χάσετε τις οδηγίες χρήσης, μπορείτε να τις κατεβάσετε από την ιστοσελίδα μας www.fissler.com.
- ⚠ • Κίνδυνος ασφυξίας από πλαστική σακούλα. Κρατάτε την πλαστική σακούλα μακριά από παιδιά, καθώς υφίσταται κίνδυνος ασφυξίας.

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.

- Ξεπλύνετε σχολαστικά το μη επιστρωμένο μαγειρικό σκεύος και αφήστε το να βράσει με νερό και λίγο χυμό λεμονιού.

3. Υποδείξεις ασφαλείας

- Μαγειρικά σκεύη με πλαστικές ή ξύλινες λαβές δεν είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο.
- Οι λαβές μπορεί να ζεσταθούν. Για να διασφαλιστεί η ασφαλής χρήση, πρέπει να χρησιμοποιηθεί κατάλληλη προστασία χεριών.
- Στις κουζίνες αερίου τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη κεντρικά πάνω στην εστία και προσέχετε να μην εξέρχονται οι φλόγες έξω από τον πάτο του σκεύους.
- Προσέξτε, ώστε να μην προεξέχουν οι λαβές πέρα από την άκρη της μαγειρικής επιφάνειας.
- Μην ζεσταίνετε ποτέ το μαγειρικό σκεύος χωρίς επίβλεψη ή στην μέγιστη βαθμίδα θερμοκρασίας. Τυχόν υπερθέρμανση του μαγειρικού σκεύους ενδέχεται να προκαλέσει κάψιμο της επιστρώσης και παραγωγή καπνού. Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση, δεν επιτρέπεται να θερμαίνετε το

μαγειρικό σκεύος για μεγάλο διάστημα χωρίς τρόφιμα ή υγρό. Σε περίπτωση ακραίας υπερθέρμανσης, η οποία μπορεί να συμβεί ακόμα και όταν το υγρό έχει εξατμιστεί πλήρως, μπορεί να αναβλύσει υγρό αλουμίνιο από τον πυθμένα. Σε αυτήν την περίπτωση, δεν πρέπει να αφαιρείτε ποτέ το σκεύος από την εστία, ώστε να αποφύγετε την πρόκληση εγκαυμάτων. Απενεργοποιήστε πρώτα την εστία, αφήστε το προϊόν να κρυώσει εντελώς και αερίστε τον χώρο.

- Ποτέ μην σβήνετε πυρκαγιές λαδιών με νερό – χρησιμοποιήστε κουβέρτα πυρόσβεσης ή το κατάλληλο καπάκι.
- Κατά το τηγάνισμα, το σκεύος επιτρέπεται να γεμιστεί με λάδι το πολύ μέχρι το ένα τρίτο του ύψους του. Για το τηγάνισμα μην χρησιμοποιείτε καπάκι και μην υπερθερμαίνετε το λίπος.
- Μη ρίχνετε ποτέ κρύο νερό σε θερμό γυάλινο καπάκι για να κρυώσει, καθώς το καπάκι ενδέχεται λόγω της απότομης αλλαγής θερμοκρασίας να σπάσει.
- Αντικαθιστάτε αμέσως τα εξαρτήματα που παρουσιάζουν ζημιά, με γνήσια ανταλλακτικά της Fissler.

- Μετά από συχνή χρήση του μαγειρικού σκεύους, η λαβή ενδέχεται να χαλαρώσει. Σφίξτε αμέσως τυχόν χαλαρωμένες βίδες με κατσαβίδι.

4. Οδηγίες χρήσης

- Μην κόβετε και μη χρησιμοποιείτε αντικείμενα με κοφτερές ακμές μέσα σε μαγειρικά σκεύη με επίστρωση.
- Μετά τη χρήση τοποθετείτε πάντοτε τα μαγειρικά σκεύη επάνω σε ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
- Το καπάκι που εφαρμόζει σφιχτά μπορεί να κολλήσει στο μαγειρικό σκεύος, όταν κρυώνει. Μπορείτε να εξαλείψετε την υποπίεση, θερμαίνοντας ξανά για λίγο το μαγειρικό σκεύος. Επίσης μπορεί να δημιουργηθεί κενό, εάν αποθέσετε το θερμό καπάκι πάνω σε μια λεία επιφάνεια.
- Όταν στοιβάζετε μαγειρικά σκεύη με επίστρωση για εξοικονόμηση χώρου, φροντίστε να τοποθετείτε ένα προστατευτικό στοίβαξης μεταξύ των κατσαρολών και των τηγανιών, ώστε να αποφεύγετε γρατζουνιές στα σκεύη. Επιλέξτε ένα προστατευτικό στοίβαξης, το οποίο να ταιριάζει με το μέγεθος των μαγειρικών σας σκευών.

5. Καταλληλότητα κουζίνας

- Τα μαγειρικά σκεύη της Fissler είναι κατάλληλα για όλα τα είδη εστιών. Σε αυτές περιλαμβάνονται εστίες αερίου, συμβατικές μαντεμένιες εστίες, υαλοκεραμικές εστίες. Εάν το μαγειρικό σκεύος σας διαθέτει πάτο cookstar® κατάλληλο για όλες τις εστίες ή η λέξη «Induction» αναγράφεται στη σφραγίδα του πάτου, τότε το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε επαγωγική εστία.
- Για εξοικονόμηση ενέργειας κατά το μαγείρεμα χρησιμοποιείτε πάντοτε το κατάλληλο μέγεθος της εστίας, δηλαδή η διάμετρος του πάτου του μαγειρικού σκεύους πρέπει να αντιστοιχεί στην εστία ή να είναι μεγαλύτερη. Χρησιμοποιείτε το κατάλληλο καπάκι και επωφεληθείτε από το υπόλοιπο της θερμότητας των εστιών και των σκευών, με το έγκαιρο χαμήλωμα της θερμοκρασίας ή σβήσιμο της εστίας.
- Για να αποφύγετε τη χάραξη των κεραμικών εστιών, πρέπει πάντα να σηκώνετε το μαγειρικό σκεύος σας, για να το μετακινήσετε. Η Fissler δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για τέτοιες ζημιές.

6. Καθαρισμός φούρνου

- Τα μαγειρικά σκεύη χωρίς επίστρωση είναι κατάλληλα για τον φούρνο. Εξαιρούνται τα μαγειρικά σκεύη με πλαστικά μέρη, όπως πλαστικές λαβές.
- Τα επιστρωμένα μαγειρικά σκεύη είναι κατάλληλα για φούρνο. Εξαιρούνται τα μαγειρικά σκεύη με πλαστικά μέρη, όπως πλαστικές λαβές.
- Μην θερμαίνετε τα μαγειρικά σκεύη πάνω από τους 230 °C.
- Μην χρησιμοποιείτε την λειτουργία γκριλ με μαγειρικά σκεύη με επίστρωση.
- Το καπάκι από υψηλής ποιότητας γυαλί είναι κατάλληλο για φούρνο έως τους 180 °C. Εξαιρούνται τα καπάκια με πλαστικές λαβές, τα οποία δεν είναι κατάλληλα για χρήση στον φούρνο.

7. Φροντίδα/Καθαρισμός

- Τα μαγειρικά σκεύη χωρίς επίστρωση με μεταλλικές λαβές είναι κατάλληλα για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων. Για μεγάλη διάρκεια ζωής χρησιμοποιείτε τακτικά το ειδικό προϊόν συντήρησης ανοξείδωτου χάλυβα της Fissler.
- 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 αποθριπτικά μέσα καθαρισμού. Πριν από κάθε χρήση θα πρέπει να τρίβετε το μαγειρικό σκεύος με λίγο μαγειρικό λάδι.

- Τα διακοσμημένα μαγειρικά σκεύη δεν είναι κατάλληλα για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων. Συνιστούμε τον καθαρισμό με το χέρι, χρησιμοποιώντας ένα μαλακό σφουγγάρι, για να διατηρηθεί το ντεκόρ.
- Τα μαγειρικά σκεύη με επίστρωση ή τα μαγειρικά σκεύη με πλαστικές λαβές δεν είναι κατάλληλα για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων. Ο καθαρισμός στο πλυντήριο πιάτων είναι σαφώς πιο επιθετικός. Με την πάροδο του χρόνου αλλάζει το χρώμα των πλαστικών λαβών και εκτός αυτού μπορεί να φθαρεί το εκτεθειμένο αλουμίνιο.

8. Εξυπηρέτηση πελατών

Fissler GmbH

Kundenservice

Harald-Fissler-Straße 10

55768 Hoppstädten-Weiersbach, Γερμανία

Τηλέφωνο: +49-6781-403-100

www.fissler.com

9. Απόρριψη

Παρακαλούμε να απορρίπτετε το προϊόν καθώς και την συσκευασία πάντοτε σύμφωνα με τις προδιαγραφές του τοπικού συστήματος διαχείρισης απορριμμάτων. Σε περίπτωση ερωτήσεων παρακαλούμε να απευθυνθείτε στην αρμόδια επιχείρηση αποκομιδής απορριμμάτων.

1. Genel

- Kullanım ve bakım notları, Fissler'in kaplamalı ve kaplamasız pişirme gereçleri ve bunlara ait kapaklar için geçerlidir.
- Kullanım ve bakım notlarını lütfen tamamıyla okuyun. Uygunsuz kullanım, hasarlara neden olabilir.
- Ürünü asla çocukların yakınlarında kullanmayın ve onu kullanırken asla gözetimsiz bırakmayın.
- Ürünü sadece özel kullanım için yemekler hazırlarken kullanın. Uygunsuz kullanımda tehlikeler oluşabilir.
- Kullanım kılavuzunu lütfen saklayın. Kullanım kılavuzunu kaybetmeniz durumunda www.fissler.com internet sayfamızdan indirebilirsiniz.
- ⚠ • Folyo torbadan dolayı boğulma tehlikesi. Boğulma tehlikesinden dolayı folyo torbayı çocuklardan uzak tutun.

2. İlk kullanım öncesi

- Kaplamalı pişirme gerecini iyice durulayın ve iki dakika boyunca suyla kaynatın. Bir mutfak bezine 3 - 4 damla yağ damlatın ve onunla pişirme gerecini ovalayın.
- Kaplamasız pişirme gerecini iyice durulayın ve su ve biraz limon suyu ile kaynatın.

3. Güvenlik notları

- Plastik kulplu veya ahşap kulplu pişirme gereçleri, fırında kullanım için uygun değildir.
- Kulplar aşırı ısınabilir. Güvenli bir kullanım 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.
- Pişirme gerecini asla gözetimsiz veya en yüksek kademedede ısıtmayın. Pişirme gerecinin aşırı ısınması, kaplamanın yanmasına ve duman oluşumuna neden olabilir. Aşırı ısınmayı önlemek için pişirme gerecini, içinde kızartılacak malzeme veya sıvı olmadan uzun süre ısıtmamalısınız. Sıvı tamamen buharlaştığında da meydana gelebilen çok aşırı ısınma durumunda, tabandan sıvı alüminyum sızabilir. Böyle bir durumda, yangıları önlemek için pişirme gerecini kesinlikle pişirme yerinden almayın. Önce pişirme yerini kapatın, ürünün tamamıyla soğumasını bekleyin ve odayı havalandırın.
- Bir yağ yangını kesinlikle su ile söndürmeyin, onun yerine bir yangın battaniyesi veya uygun kapağı kullanın.

- Yağda kızartırken pişirme gereci, yüksekliğin en fazla üçte birine kadar yağ ile doldurulabilir. Burada bir kapak kullanmayın ve yağı aşırı derecede ısıtmayın.
- Sıcak bir cam kapağı kesinlikle soğuk su ile soğutmayın. Aksi takdirde kapak sıcaklık şokundan dolayı patlayabilir.
- Hasarlı parçaları derhal orijinal Fissler yedek parçaları ile değiştirin.
- Pişirme gereci sık kullanıldığında kulpu gevşeyebilir. Gevşeyen vidaları derhal bir tornavida ile sıkın.

4. Kullanım notları

- Kaplamalı pişirme gerecinde lütfen bir şeyler kesmeyin ve keskin kenarlı nesneler kullanmayın.
- Pişirme gerecini kullanım sonrasında daima ısıya dayanıklı bir altlığın üzerine koyun.
- Sızdırmaz kapak, soğuma esnasında pişirme gereğine yapışabilir. Pişirme gerecini tekrar kısa bir süre ısıtarak vakumu giderebilirsiniz. Sıcak kapağı düz bir alana yerleştirdiğinizde de bir vakum oluşabilir.
- Kaplamalı pişirme gereçlerini yerden tasarruf sağlayacak şekilde istiflerken, pişirme gereçlerinde

çizik oluşmasını önlemek için tencere ve tavaların arasına bir istif koruyucu yerleştirmeye dikkat edin. Pişirme gereçlerinizin boyutuna uygun bir istif koruyucu seçin.

5. Ocak uygunluğu

- Fissler pişirme gereçleri tüm ocak tipleri için uygundur. Buna gazlı ocak, döküm pişirme gözleri, cam seramik pişirme gözü dâhildir. Pişirme gerecinizin, tüm ocak tiplerine uygun bir Cookstar® tabanına sahip olması veya tencere tabanının mühründe “Induction” yazması durumunda ürün, indüksiyonlu ocakta kullanılabilir.
- 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. Uygun bir kapak kullanın ve ocağı erkenden kısarak veya kapatarak ocak gözlerinin ve pişirme gerecinin kalan ısısından faydalanın.
- Cam seramik pişirme gözünde çizilmeleri önlemek için pişirme gerecinizin yerini değiştirirken daima yukarı kaldırın. Fissler, oluşan hasarlar için sorumluluk üstlenmez.

6. Fırın uyumu

- Kaplamasız pişirme gereci fırın için uygundur. Bu ancak plastik kulplar gibi plastik parçalı pişirme gereçleri için geçerli değildir.
- 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 gereçlerinde ızgara fonksiyonunu kullanmayın.
- Yüksek kaliteli cam kapak, 180 °C'ye kadar fırında kullanıma uygundur. Bu, plastik kulplu kapaklar için geçerli değildir, bunlar fırın için uygun değildir.

7. Bakım/Temizlik

- Metal kulplu kaplamasız pişirme gereci bulaşık makinesi için uygundur. Uzun bir ömür için düzenli olarak Fissler paslanmaz çelik bakımını kullanın.
- Kaplamalı pişirme gerecinin uzun ömürlü olması için ilk kullanım öncesi ve her bir pişirme işlemi sonrası sıcak su, bulaşık deterjanı ve yumuşak bir sünger ile elde temizlemenizi tavsiye ederiz. Lütfen çizici ve aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayın. Pişirme gerecini her

bir kullanım öncesi biraz yemeklik yağ ile ovalamanız önerilir.

- Dekorlu pişirme gereçleri bulaşık makinesi için uygun değildir. Dekorlu korumak için yumuşak bir sünger kullanarak elle temizlemenizi öneririz.
- Kaplamalı pişirme gereçleri veya plastik kulplu pişirme gereçleri bulaşık makinesinde yıkama için uygun değildir. Bulaşık makinesinde yıkamak çok daha agresiftir. Plastik kulpların rengi zamanla değişir, bunun dışında açıkta kalan alüminyum da aşınabilir.

8. Servis

Fissler GmbH

Müşteri hizmetleri

Harald-Fissler-Straße 10

D-55768 Hoppstädten-Weiersbach

Telefon: +49-6781-403-100

www.fissler.com

9. Bertaraf

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

1. 일반 사항

- 이 사용 및 관리 지침은 코팅처리가 되었거나 코팅처리가 되지 않은 휘슬러 조리기구와 관련된 뚜껑에 적용됩니다.
- 사용 및 관리 지침을 끝까지 다 읽으십시오. 부적절하게 사용할 경우 손상될 수 있습니다.
- 이 제품을 어린 아이들 근처에서 사용하지 마시고 사용 중에 절대로 자리를 비우지 마십시오.
- 개인적인 용도로 음식을 준비하는 경우에만 이 제품을 사용하십시오. 부적절하게 사용할 경우 위험을 초래할 수 있습니다.
- 이 사용 및 관리 지침을 잘 보관하십시오. 만약 사용 지침을 잃어버린 경우에는 당사 웹 사이트 www.fissler.com에서 다운로드 받을 수 있습니다.

- ⚠ • 비닐 봉지로 인한 질식의 위험이 있으므로 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오.

2. 처음 사용하기 전에

- 코팅이 된 조리기구는 깨끗이 행구고 물을 넣어 2분 동안 끓이십시오. 키친 타월에 기름 3 - 4 방울을 묻혀 조리기구를 문지릅니다.
- 코팅이 되어 있지 않은 조리기구는 깨끗이 행구고 물과 약간의 레몬 식초를 넣어 끓이십시오.

3. 안전 지침

- 플라스틱 또는 나무 손잡이가 있는 조리기구는 오븐에서 사용하기에 적합하지 않습니다.
- 손잡이가 뜨거워질 수 있습니다. 안전한 사용을 위해 적절한 손 보호 장치를 사용해야 합니다.
- 가스레인지 사용시 조리기구가 중간에 올 수 있도록 하고 불꽃이 몸체로 올라오지 않도록 불을 조절하여야 합니다.
- 손잡이가 열판 가장자리 위에 튀어나오지 않도록 주의하십시오.
- 조리 기구를 열판위에 두고 자리를 비우거나 최대 온도로 가열하지 마십시오. 조리기구가 과열되면 코팅처리된 표면을 태우고 연기가 발생할 수 있습니다. 과열을 피하려면 조리기구에 음식이나 액체가 담겨있지 않은 상태에서 장시간 가열해서는 안됩니다. 과열로 인해 조리기구 안의 액체가 완전히 증발한 경우에 액체 알루미늄이 바닥에서 누출될 수 있습니다. 이 경우 화상을 방지하기 위해 절대로 스토브에서 조리기구를 꺼내지 마십시오. 먼저 열판을 끈 다음 제품을 완전히 식힌 다음 실내를 환기시키십시오.
- 기름에 불이 붙은 경우 물로 끄지 마시고 - 방화 담요나 적절한 뚜껑을 사용하여 끄십시오.
- 튀김시 기름은 조리기구 높이의 최대 3 분의 1까지만 채우셔야 합니다. 이 경우 뚜껑을 덮지 마시고 기름이 과열되지 않도록 하십시오.
- 뜨거운 유리 뚜껑을 찬물로 식히지 마십시오. 온도 충격으로 인해 뚜껑이 파열될 수 있습니다.

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

4. 사용 지침

- 넌스틱 코팅이 있는 조리기구에서 자르거나 날카로운 물체를 사용하지 마십시오.
- 조리기구는 사용 후 항상 내열판 위에 올려 놓으십시오.
- 밀폐형 뚜껑은 식히는 과정에서 냄비에 흡착될 수 있습니다. 이 내부 압력은 조리기구를 다시 한번 약간만 데워 주면 사라집니다. 뜨거운 뚜껑을 매끄러운 표면에 놓으면 진공이 형성될 수도 있습니다.
- 코팅된 조리 도구를 공간 절약형으로 쌓을 때는, 냄비와 프라이팬 사이에 보호 패드를 끼워 조리 도구에 흠집이 생기지 않도록 주의하십시오. 이때 조리기구의 크기에 맞는 보호패드를 선택하세요.

5. 레인지 적합성

- 휘슬러 조리기구는 모든 유형의 레인지에 적합합니다. 가스레인지, 핫플레이트, 유리 세라믹 전기레인지도 포함됩니다. 조리기구가 cookstar® 범용 바닥이거나 바닥에 "Induction"이라는 단어가 찍혀 있으면 인덕션 전기 레인지에 사용할 수 있습니다.
- 에너지 절약적인 요리를 위해서는 항상 냄비 사이즈와 맞는 크기의 레인지 열판을 사용하세요. 이 경우 냄비 바닥 지름은 레인지 열판

지름과 같거나 커야 합니다. 적절한 뚜껑을 사용하고 레인지 가열 단계를 미리 낮추거나 끄으로써 열판과 조리기구의 잔열을 사용하십시오.

- 유리 세라믹 상판이 굽히지 않도록 조리기구를 옮길 때는 항상 들어서 옮겨야 합니다. 휘슬러는 이로 인해 생긴 손상에 대해서는 책임지지 않습니다.

6. 오븐 사용 적합성

- 코팅이 되지 않은 조리기구는 오븐 사용이 가능합니다. 플라스틱 손잡이와 같은 플라스틱 부품이 달려 있는 조리기구는 해당이 되지 않습니다.
- 넌스틱 코팅이 된 조리기구는 오븐 사용이 가능합니다. 단, 플라스틱 손잡이와 같은 플라스틱 부품이 달려 있는 조리기구는 해당이 되지 않습니다.
- 조리기구를 230°C 이상으로 가열하지 마십시오.
- 코팅처리가 된 조리기구는 그릴기능을 사용하지 마십시오.
- 고품질 유리로 만든 뚜껑은 오븐에서 최대 180°C 까지가 적합합니다. 플라스틱 손잡이가 있는 뚜껑은 오븐 사용에 적합하지 않습니다.

7. 관리/세척

- 금속 손잡이가 있는 코팅되지 않은 조리기구는 식기세척기로 세척할 수 있습니다. 긴 사용 수명을 보장하려면 휘슬러 스테인리스 스틸

케어를 사용하여 정기적으로 사용하십시오.

- 코팅된 조리기구의 장기간 사용을 위해 처음 사용하기 전과 각 조리 후에 뜨거운 물, 세제, 부드러운 스폰지로 손세척하는 것을 권장합니다. 굽으면 자국이 나거나 문질러 벗기는 도구를 사용하지 마십시오. 매번 사용할 때마다 먼저 약간의 식용유로 조리기구를 문질러 주어야 합니다.
- 장식이 있는 조리기구는 식기세척기 사용에 적합하지 않습니다. 장식을 보존하기 위해 부드러운 스폰지를 이용하여 손으로 세척하는 것을 권장합니다.
- 코팅 처리된 조리기구나 플라스틱 손잡이가 달린 조리기구는 식기세척기에서 세척하기에 적합하지 않습니다. 식기 세척기에서 세척하는 것은 훨씬 더 공격적입니다. 조리기구의 플라스틱 손잡이는 시간이 지남에 따라 색상이 변하지만 기능에는 영향을 미치지 않습니다.

8. 서비스

휘슬러 코리아

서울시 강남구 테헤란로 407 EK 타워 13층

A/S문의(국번없이) 080-400-4100

www.fissler.com

9. 폐기 처리

제품 및 포장재는 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有涂层和无涂层炊具以及相应的锅盖。
- 请仔细阅读使用和保养提示。使用不当会导致损坏。
- 切勿在儿童附近使用该产品,使用期间切勿无人看管。
- 该产品仅用于制作私人用途的食品。使用不当会导致危险。
- 请妥善保管使用说明书。如果您丢失了使用说明书,可以从我们的网站www.fissler.com下载。
- ⚠️ · 塑料袋会造成窒息危险。请将塑料袋放在儿童无法触及的位置,因为存在窒息危险。

2.首次使用前须知

- 请彻底冲洗有涂层炊具并用水煮沸两分钟。在厨房纸巾上滴3-4滴油,用它来擦拭炊具内侧表面。
- 请彻底冲洗无涂层炊具并用水和少许柠檬汁煮沸。

3.安全说明

- 带塑料手柄或木柄的炊具不适合在烤箱中使用。
- 在燃气灶上或烤箱中使用,金属手柄可能会变烫,必须采取适当的保护措施以确保安全使用。
- 使用煤气灶时,将炊具放在中间,避免火焰蔓延。
- 注意确保手柄不会超过炉灶边缘。
- 切勿在无人监督或处于最高温度的情况下加热炊具。炊具过热

可能导致涂层烧焦和冒烟。为避免过热,切勿在没有食物或液体的情况下长时间加热炊具。如果出现极端过热的情况,锅内液体已完全蒸发,可能会导致液态铝从底部泄露。在此情况下,切勿将炊具从炉灶上取下,以免灼伤。首先关闭炉灶,让产品完全冷却并为房间通风。

- 切勿用水扑灭油火——请使用灭火毯或合适的锅盖。
- 油炸时,最多能在炊具中盛装高度三分之一的油。此时请勿使用锅盖,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。
- 如零件产生损坏,请立即用菲仕乐原装备件更换损坏的零件。
- 频繁使用炊具后,手柄可能会松动。请立即使用螺丝刀拧紧松动的螺丝。

4.使用提示

- 请不要在密封的炊具中切割或使用锋利的物品。
- 使用后,请务必将炊具放在耐热的底座上。
- 炊具冷却时,盖住的锅盖可能会被吸在炊具上。为避免这种情况,请在冷却之前将炊具和锅盖的边缘擦干,或者您也可以通过再次短暂地加热炊具来解决这个问题。
- 如果您要将带涂层的炊具叠放以节省空间,请务必在锅和煎锅之间垫上叠放隔垫,以避免炊具表面出现划痕。请选择与您的炊具尺寸相匹配的叠放隔垫。

5. 适用灶具

- 如果您的炊具底部有Cookstar太阳花底的图案，或者锅底上的压印中有“Induction”的字样，那么该产品可以在电磁炉、燃气灶、电陶炉上使用。如没有则可以在燃气灶和电陶炉上使用。
- 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对此类损坏不承担任何责任。

6. 烤箱适用性

- 无涂层炊具适用于烤箱。带有塑料零件（例如塑料手柄）和木制手柄的炊具除外。
- 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。
- 请勿将炊具加热到230°C（446华氏度）以上。
- 对于有涂层炊具请勿使用烧烤功能。
- 由高品质玻璃制成的锅盖适用于温度高达180°C（356华氏度）的烤箱。带有塑料手柄或木制手柄的锅盖除外，因其不适用于烤箱。

7. 保养/清洁

- 带金属手柄的无涂层炊具适用于洗碗机。为了延长使用寿命，

请定期使用Fissler不锈钢护理产品。

- 为了确保有涂层炊具的使用寿命长，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。每次使用前，应先用少许食用油擦拭炊具。
- 外观带有花纹的炊具不适合用洗碗机清洗，我们建议用柔软的海绵手洗，以保护炊具外观。
- 带涂层的炊具或塑料把手炊具不适用于在洗碗机中清洁。在洗碗机中清洁更具攻击性。随着时间的推移，塑料手柄的颜色会发生变化，此外，裸露的铝材也可能被磨损。

8. 服务

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

www.fissler.com

9. 废弃物处理

请始终按照您当地的废弃处理系统的规定处置产品和包装材料。如有任何疑问，请联系负责的废弃处理公司。

1.一般的な注意事項

- 本書に記載の使用方法やお手入れに関する注意事項は、コーティングの有無を問わず、フィスラー製の調理器具全般に適用されます。
 - ご使用前に必ず注意事項をよくお読みください。不適切な取り扱いをすると、破損の原因となることがあります。
 - 本製品はお子様の近くで使用しないでください。また、使用中は絶対にその場を離れないでください。
 - 本製品はご家庭での調理以外の目的に使用しないでください。用途以外の使用、不適切な使用は危険ですとおやめください。
 - 取扱説明書は大切に保管してください。万が一紛失してしまった場合は、弊社ウェブサイト(www.fissler.com)からダウンロードすることができます。
- ⚠️ • 包装材は、お子様が誤って口に入れると窒息の危険があります。お子様の手が届かない場所に保管し、適切に処分してください。

2.はじめてお使いになる前に

- コーティング製品は、食器用中性洗剤を使用し、柔らかいスポンジを使用して温水で洗ってください。
- ステンレス製品は、食器用中性洗剤小さじ1、酢大さじ1を水大さじ2に加えて洗浄液を作り、キッチンペーパーなどを浸してふき取るように洗います。最後に温水でよくすすいでください。

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。
- 取っ手が熱くなることがあります。調理中は鍋つかみなどを使用し、やけどにご注意ください。
- 調理器具はコンロの中央に置き、火が側面からはみ出さないようにしてください。
- 取っ手がコンロの端からはみ出さないようにしてください。
- 調理中は、鍋のそばに人がいない状況や、最大火力での加熱を避けてください。過度な加熱はコーティングの劣化や煙の発生につながることがあります。また、食材や液体を入れずに高火力で加熱しないでください。液体が完全に蒸発し、過熱状態になると、鍋の底からアルミニウムが溶けだす可能性があります。その場合は、急に鍋をコンロから外さず、まずコンロのスイッチを切って鍋を完全に冷却し、部屋の換気を行ってください。
- 油に引火した場合は、絶対に水をかけず、消火クロスや難燃性の布を使用して消火してください。
- 揚げ物調理の際は、油の量を鍋の内側高さの1/3以下にしてください。また、調理中はフタを使用せず、油を加熱しすぎないようにご注意ください。
- ガラス製のフタが高温のときに冷水をかけないでください。急激な温度変化により割れることがあります。
- 破損した部品は、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、取っ手部分のねじが緩むことがあります。緩みを感じたら、通常のドライバーで締め直してください。

4.ご使用上の注意

- コーティングされた調理器具の中で食材を切ったり、先の鋭いものを使ったりしないようにしてください。
- 調理後は、必ず耐熱台の上に調理器具を置いてください。
- フタをしたまま冷やすと、鍋内部が真空状態になり、フタが外れにくくなることがあります。その場合は、短時間再加熱して真空状態を解除してください。また、熱いフタを滑らかな平面に置くと、吸着して動かなくなることがありますのでご注意ください。
- コーティング加工の鍋やフライパンを省スペースで重ねて収納する場合には、鍋やフライパンの間にパンプロテクターを挟んでください。コーティング面に傷がつくことを防ぐことができます。パンプロテクターは、お使いの鍋やフライパンのサイズに合うものを選んでください。

5.使用に適したコンロ

- フィスラーの調理器具は、ガスコンロ、鋳物コンロ、ガラスセラミッククックトップを含む、すべての熱源で使用可能です。調理器具の底面に「induction」の表記がある場合、またはCookstar®ベースの場合は、IHコンロでもご使用いただけます。

- 省エネ調理のために、コンロは適切なサイズを使用しましょう。鍋底の直径はコンロの直径と同じか、それ以上にしてください。適切なフタを使用し、余熱を活用することで、効率的にエネルギーを節約できます。
- ガラスセラミック クックトップ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ください。フィスラーは、これによる破損について一切責任を負いません。

6.使用に適したオープン

- ステンレス製品およびコーティング製品はオープン対応ですが、プラスチック製の取っ手などが付いている場合は使用できません。
- コーティング調理器具は、オープン対応です。ただし、取っ手などがプラスチック製の調理器具を除きます。
- オープンの温度は230℃以上に設定しないでください。
- コーティング製品には、グリル機能を使用しないでください。
- 高品質ガラス製のフタは、180℃までのオープン調理に対応していますが、プラスチック製の取っ手などが付いている場合は使用できません。

7.お手入れ/洗浄

- 取っ手も金属製のステンレス製品は、食洗器対応です。長くご使用いただくために、定期的にフィスラーのステンレスクリーナーをご使用ください。

- コーティング製品を長持ちさせるためには、手洗いすることをおすすめします。食器用中性洗剤を使用し、柔らかいスポンジを使用して温水で洗ってください。クレンザーや鋭利な器具の使用は避けてください。使用前に少量の食用油を薄く塗り、なじませると、さらに長持ちします。
- 装飾付きの調理器具は食洗機に対応していません。装飾を傷めないよう、柔らかいスポンジで優しく手洗いしてください。
- コーティングされた調理器具またはプラスチック製の取っ手のついた調理器具は食洗器での洗浄には適していません。食洗器での洗浄は非常に丹念です。時間の経過により、プラスチック製の取っ手の色に変色することがあり、継続すれば露出しているアルミニウム部分が摩耗することがあります。

8. サービス

株式会社テック

茨城県常陸大宮市長倉1253-1

www.fissler.com

9. 製品の廃棄

製品と梱包材の廃棄については、お住まいの国で適用される廃棄処理制度の規則に従って行ってください。ご不明な点等ございましたら、廃棄物処理を取り扱っている地域管轄の会社にお問い合わせください。

Fissler GmbH

Harald-Fissler-Straße 1
55743 Idar-Oberstein
Germany

T: + 49 6781 403 - 0

F: + 49 6781 403 - 321

www.fissler.com

