

**Fissler**



**DE:**  
04-08

Gebrauchs- und Pflegehinweise

**EN:**  
09-12

Instructions for use and care

**FR:**  
13-17

Instructions d'utilisation et d'entretien

**ES:**  
18-22

Instrucciones de uso y limpieza

**IT:**  
23-27

Istruzioni per l'uso e la cura

**NL:**  
28-32

Gebruiks- en onderhoudsinstructies

**RU:**  
33-37

Указания по использованию и уходу

**GR:**  
38-42

Οδηγίες χρήσης και φροντίδας

**TR:**  
43-46

Kullanım ve bakım notları

**KO:**  
47-50

사용 및 관리 지침

**ZH:**  
51-52

使用和保养提示

**JA:**  
53-56

使用とお手入れに関する取扱説明書

### 1. Allgemeines

- Die Gebrauchs- und Pflegehinweise gelten für gusseisernes Kochgeschirr von Fissler.
- Lesen Sie die Gebrauchs- und Pflegehinweise vollständig durch. Eine unsachgemäße Benutzung kann zu Schäden führen.
- Bitte bewahren Sie die Gebrauchs- und Pflegehinweise auf. Bei Verlust stehen Ihnen diese zudem auf unserer Website zum Download zur Verfügung: <https://www.fissler.com/>

### 2. Vor dem ersten Gebrauch

Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und Aufkleber vom Produkt. Deckelschoner zur optimalen Lagerung aufbewahren. Vor dem ersten Gebrauch von Gusseisen-Geschirr spülen Sie dieses bitte gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie es anschließend gut ab. Reiben Sie die Innenseite und den oberen Rand des Produktes mit etwas Pflanzenöl ein und erhitzen Sie das Produkt anschließend für ein paar Minuten auf niedriger Temperatur bis zum Rauchpunkt. Nach dem Erkalten des Kochgeschirrs nehmen Sie überschüssiges Öl anschließend mit einem Tuch auf.

Das Öl verteilt sich auf der rauen Emaillierung und verbessert so den natürlichen Antihafteffekt der Fissler Micro-Grill Bratfläche. Ihr Produkt ist jetzt einsatzbereit. Wiederholen Sie den Vorgang, falls nötig.

### 3. Sicherheitshinweise

- Fassen Sie die Gusseisen-Produkte während des Gebrauchs nur mit Handschuhen oder Topflappen an, da die Griffe beim Kochen, Frittieren und bei der Verwendung im Backofen sehr heiß werden.
- Lassen Sie das Kochgeschirr niemals unbeaufsichtigt in Reichweite von Kindern und lange Handgriffe sollten sicher positioniert werden. Sie sollten nicht über die Vorderseite des Herdes hinausgehen oder quer über die Heizquelle führen.
- Bitte erhitzen Sie emailliertes Gusseisen-Kochgeschirr langsam bei niedriger bis mittlerer Hitze auf dem passenden Kochfeld, da es ansonsten zu dauerhaften Schäden am Produkt kommen kann. Heizen Sie das Kochgeschirr niemals unbeaufsichtigt oder auf höchster Stufe auf. Beachten Sie außerdem die Gebrauchsanweisung des Herdherstellers.
- Bei Überhitzung, zu der es auch dann kommen kann, wenn die Flüssigkeit vollständig verdampft ist, das Gusseisenkochgeschirr niemals sofort von der Kochstelle nehmen. Kochstelle erst ausstellen, das Produkt abkühlen lassen und den Raum lüften.
- **Füllen Sie niemals heißes Gusseisen-Geschirr mit kaltem Wasser und Erhitzen Sie das Produkt nicht unmittelbar nach der Entnahme aus dem Kühlschrank**, da die Emaille durch den Temperaturschock beschädigt werden kann.
- **Bitte verwenden Sie zum Braten bei hohen Temperaturen nur hoch erhitzbare Öle/Fette** (z.B. Butterschmalz, Rapsöl oder ausgewiesene Bratfette). Entwickelt das Öl/Fett Rauch,

ist es bereits verbrannt und die Brattemperatur zu hoch. **Löschen Sie einen Ölbrand niemals mit Wasser – verwenden Sie eine Löschdecke oder den passenden Deckel.**

- Um beim Frittieren Verbrennungen durch überschäumendes Fett oder Fettspritzer zu vermeiden, darf das Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel der Höhe mit Öl gefüllt werden. Verwenden Sie zum Frittieren keinen Deckel und überhitzen Sie das Fett nicht.
- **Der Deckelknopf und die Verschraubung können sich mit der Zeit lockern und sollten von Zeit zu Zeit festgezogen werden.** Nicht zu fest anziehen, um das Emaille nicht zu beschädigen.

#### 4. Gebrauchshinweise

- Stellen Sie das Kochgeschirr nach der Verwendung immer auf einen hitzebeständigen Untersatz und nicht direkt auf die ungeschützte Arbeitsfläche oder sonstige empfindliche Oberflächen.
- Vermeiden Sie den direkten Kontakt von Küchenhelfern aus Metall auf der Oberfläche und schneiden Sie nicht direkt im Kochgeschirr, um Beschädigungen an der Emaille-Beschichtung zu vermeiden.
- Um Kratzer auf einem Glaskeramik-Kochfeld zu vermeiden, sollten Sie Ihr Kochgeschirr zum Versetzen immer anheben sowie die Herdfläche und das Kochgeschirr sauber halten. Fissler übernimmt für solche Schäden keine Haftung.
- Durch die besondere Gestaltung mit dem Fissler AromaStar auf der Unterseite des Gussdeckels entsteht beim Garen ein Feuchtigkeits-Kreislauf innerhalb des Topfes. Dabei kondensiert aufsteigender Dampf am Deckel und tropft für noch saftigere, schmackhaftere Gerichte gleichmäßig auf die Speisen zurück.
- Die schwarze Emaillierung der Innenseite mit Fissler Micro-Grill Bratfläche entwickelt mit jeder Nutzung natürliche Antihaf-Eigenschaften, die so genannte Patina. Da die Patina zu einem verbesserten Kochergebnis beiträgt, sollten Sie diese nicht entfernen.
- Um Korrosionspunkte zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen Speisen, insbesondere salz- oder säurehaltige Lebensmittel, nicht im Kochgeschirr aufbewahren, sondern zur Lagerung in geeignete Schüsseln oder Behälter umfüllen.
- Bitte achten Sie bei der Benutzung des Kochgeschirrs stets auf einen sicheren und mittigen Stand auf der Herdplatte. Zum energiesparenden Kochen nutzen Sie stets die passende Herdplattengröße, dabei sollte der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs dem der Herdplatte entsprechen.

Verwenden Sie ausschließlich den passenden Deckel und nutzen Sie die Restwärme der Herdplatten und des Kochgeschirrs durch ein frühzeitiges Zurück- oder Ausschalten des Herdes.

- Fissler Produkte aus Gusseisen sind für folgende Herdarten geeignet: Gasherd, Masse-Kochplatten, Glaskeramik-Kochfeld und Induktionsherd. Schnellkochplatten sind mit

Vorsicht zu verwenden. Für die Mikrowelle ist Gusseisen-Geschirr nicht geeignet.

- Das Gusseisen-Geschirr ist backofengeeignet bis 250 °C (480 °F). Bitte achten Sie stets auf genügend Abstand zur Hitzequelle und platzieren Sie das Kochgeschirr möglichst auf einer unteren bis mittlerer Schiene.
- Beim Garen im Backofen bei mehr als 250 °C (480 °F) kann es am Edelstahl zu Verfärbungen kommen.

### 5. Pflege und Reinigung

Nach Gebrauch das Gusseisen-Geschirr immer etwas abkühlen lassen, bevor Sie es mit warmem Wasser abspülen. **Füllen Sie niemals heißes Gusseisen-Geschirr mit kaltem Wasser**, da die Emaille durch den Temperaturschock beschädigt werden kann. Die Produkte sind bis auf den Deckel mit beschichtetem Edelstahlring spülmaschinengeeignet. Um eine lange Lebensdauer zu gewährleisten, empfehlen wir die Reinigung per Hand mit heißem Wasser, einem flüssigen Handspülmittel und weichem Schwamm. Keine kratzenden oder ätzenden Putzmittel, keine Scheuermittel und keine metallischen Reinigungsschwämme verwenden. Falls Essensrückstände am Produkt haften bleiben, füllen Sie das Gusseisen-Geschirr mit heißem Wasser und lassen Sie es ca. 15 Minuten einweichen. Danach nochmals mit einem weichen Schwamm auswischen. Nach der Reinigung ist es wichtig, dass das Gusseisengeschirr gut abgetrocknet wird – nicht durch Abtropfen trocknen lassen. Erst dann das Gusseisengeschirr wieder in den Schrank bzw. das Regal einräumen.

Die beiliegenden Deckelschoner dienen als Kratzschutz zwischen Deckel und Kochgeschirr und sorgen bei der Lagerung für den nötigen Abstand und die Belüftung des Materials. Sollte es dennoch zu Korrosion - Rostbildung - kommen, die Stellen säubern und komplett trocknen. Danach etwas Pflanzenöl auf die betreffenden Stellen auftragen.

Zusätzlich kann die Innenfläche mit Speiseöl ausgerieben werden, dies erhöht die Lebensdauer Ihres Gusskochgeschirrs. Vor dem nächsten Gebrauch das Kochgeschirr ausreiben und für die Zubereitung der Speisen neues hochehitzbares Öl verwenden.

### 6. Gewährleistung und Garantie

- Bei Beanstandungen innerhalb der aktuellen gesetzlichen Gewährleistungsfrist (sofern nicht anders angegeben) geben Sie bitte das Kochgeschirr zusammen mit dem Kassenbeleg an Ihren Händler zurück oder schicken Sie es gut verpackt direkt an den Fissler Kundenservice, s. Adresse unter 7 Service.

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

- Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass keine Haftung für Schäden übernommen wird, die aufgrund
  - nicht bestimmungsgemäßen Gebrauchs,
  - unsachgemäßer Behandlung,
  - Nichtbefolgen dieser Gebrauchs- und Pflegehinweise oder
  - nicht sachgemäß durchgeführte Reparaturen und Ersatzteilverwendung von Fremdfirmen entstehen.

### Garantie

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

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

Ansprüche aus dieser Garantie bestehen nur, wenn und soweit

- das Produkt keine Schäden oder Verschleißerscheinungen aufweist, die durch einen von der normalen Bestimmung und/oder den Vorgaben gemäß Gebrauchsanleitung abweichenden Gebrauch verursacht sind,
  - das Produkt keine Merkmale aufweist, die auf unsachgemäße Reparaturen oder unsachgemäße chemische oder physikalische Einflüsse auf die Produktoberflächen zurückzuführen sind,
  - in das Produkt kein oder nur vom Hersteller autorisiertes Zubehör eingebaut wurde.
- Neben der Garantie stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu, die durch die Garantie nicht eingeschränkt werden.

DE

### **7. Service**

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

### **8. 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 cast iron cookware from Fissler.
- Read the instructions for use and care thoroughly. Improper use can lead to damage.
- Please keep the instructions for use and care. If you lose them, you can download them from our website: <https://www.fissler.com/>

### 2. Before first use

Remove all packaging material and stickers from the product. Keep the lid protectors to ensure optimal storage. Before using cast iron cookware for the first time, rinse it well with hot water and dish soap and then dry it thoroughly. Rub the inside and top edge of the product with a little vegetable oil and then heat the product for a few minutes at a low temperature until the oil starts to smoke. After the cookware has cooled down, remove any excess oil with a cloth.

The oil is distributed over the rough enamel and improves the natural non-stick effect of the Fissler Micro-Grill frying surface. Your product is now ready for use. Repeat the process if necessary.

### 3. Safety instructions

- Only handle cast iron products with gloves or oven mitts when in use, as the handles become very hot when cooking, frying or using in the oven.
- Never leave cookware unattended within reach of children and make sure long handles are positioned safely. They should not protrude beyond the front of the stove or extend across the heat source.
- Please heat enamel cast iron cookware slowly at a low to medium heat on a burner of the correct size. Failure to do so could cause permanent damage to the product. Never heat the cookware unattended or on the highest setting. Also follow the stove manufacturer's instructions for use.
- In the event of overheating, which can occur even if the liquid has evaporated completely, never remove the cast iron cookware from the burner immediately. First turn off the burner, let the product cool down, and ventilate the room.
- **Never fill hot cast iron cookware with cold water and never heat the product immediately after removing it from the refrigerator**, as thermal shock could damage the enamel.
- **For frying, only use oils/fats suitable for high temperatures** (e.g. clarified butter, rapeseed oil or fats intended explicitly for frying). If the oil/fat generates smoke, it has already burned and the frying temperature is too high. **Never use water to extinguish a grease fire – use a fire blanket or the matching lid.**

- To avoid burns from overflowing fat or splashes of fat when deep-frying, do not fill the cookware with oil to more than a third of its height. Do not use a lid when deep-frying and do not overheat the oil.
- **The lid knob and screw connection can become loose over time and should be tightened occasionally.** Avoid overtightening to prevent damage to the enamel.

#### 4. Instructions for use

- After use, always place the cookware on a heat-resistant base and not directly on the unprotected work surface or other sensitive surfaces.
- To prevent damage to the enamel coating, avoid coming into direct contact with the surface when using metal kitchen utensils and do not cut food inside the cookware.
- To avoid scratches on a glass ceramic stovetop, always lift your cookware to move it and keep the burner surface and cookware clean. Fissler accepts no liability for such damage.
- The special Fissler AromaStar design on the underside of the cast iron lid creates a moisture cycle inside the pot during cooking. Rising vapor condenses on the lid and drops back down evenly on the food that is cooking, making it juicier and improving taste.
- With everyday use, the black enamel coating on the inside with the Fissler Micro-Grill frying surface develops natural non-stick properties, known as “patina.” Because the patina helps improve cooking performance, you should not remove it.
- We recommend you do not keep food, especially salty or acidic food, in the cookware, as this may result in corrosion marks. Instead, transfer it to suitable bowls or containers to store.
- When using the cookware, please always make sure it is positioned stably in the middle of the burner. Always use the correct sized burner for energy efficiency. The diameter of the base of the cookware should be the same as the burner.  
Only use the matching lid and use the residual heat of the burners and the cookware by turning the stove down or off at an early stage.
- Fissler products made of cast iron are suitable for the following types of cooktop: gas, solid plate, glass ceramic, and induction. Power burners should be used with caution. Cast iron cookware is not microwave-safe.
- The cast iron cookware is oven-safe up to 250 °C (480 °F). Always make sure there is a sufficient distance to the source of heat and where possible place the cookware on one of the lower or middle shelves.
- Cooking in the oven at more than 250 °C (480 °F) may cause discoloration of the stainless steel.

## 5. Cleaning and care

After use, always allow cast iron cookware to cool slightly before rinsing with warm water. **Never fill hot cast iron cookware with cold water**, as thermal shock could damage the enamel.

The products are dishwasher-safe except for the lid with its coated stainless steel ring. 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 scratching or corrosive cleaning agents, abrasive cleaners or metallic cleaning sponges. If food residue sticks to the product, fill the cast iron cookware with hot water and let it soak for about 15 minutes. Then wipe it off again with a soft sponge. After cleaning, it is important to dry the cast iron cookware well – do not drip-dry. Only then should you put the cast iron cookware back into the cabinet or on the shelf.

The included lid protectors serve as scratch protection between the lid and the cookware and ensure the necessary spacing and ventilation of the material during storage. If oxidation does occur, clean the affected areas and dry them completely. Then apply a little vegetable oil to the affected areas.

The inner surface can also be rubbed with cooking oil to increase the life of your cast iron cookware. Before you next use it, wipe out the cookware and use fresh oil suitable for high heats to prepare new dishes.

## 6. Warranty and guarantee

- In the event of a complaint within the current statutory warranty period (unless otherwise indicated), please return the cookware, along with the sales receipt, to your retailer or send the properly packaged product directly to Fissler Customer Service. You can find the address under 7 Service.

Normal signs of wear on the non-stick enamel coating and any damage due to improper use (e.g., overheating, discoloration, scratches, dropping, or improper cleaning) are excluded from the warranty. Signs of wear and visual changes resulting from dishwasher cleaning are also excluded.

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

### Warranty

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

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

Claims resulting from this warranty are only valid if and to the extent to which

- the product does not exhibit any damage or signs of wear and tear caused by use other than normal use and/or use in accordance with the instructions for use,
- the product does not exhibit any characteristics that are due to improper repairs or improper chemical or physical effects on the product surfaces,
- no accessories or only accessories authorized by the manufacturer have been installed in the product.

In addition to the warranty, you are entitled to the legal warranty rights, which are not limited by this warranty.

### 7. Service

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

### 8. 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 en fonte Fissler.
- Lisez entièrement les consignes d'utilisation et d'entretien. Une utilisation non conforme peut causer des dommages.
- Veuillez conserver les consignes d'utilisation et d'entretien. En cas de perte, vous pouvez également les télécharger sur notre site internet : <https://www.fissler.com/>

### 2. Avant la première utilisation

Retirez du produit tous les matériaux d'emballage et étiquettes. Conserver les protections de couvercle pour un stockage optimal. Avant la première utilisation de votre ustensile en fonte, nettoyez-le soigneusement à l'eau chaude avec du liquide vaisselle. Veillez à bien le sécher. Enduisez l'intérieur et le bord supérieur du produit d'huile végétale puis faites-le chauffer pendant quelques minutes à basse température jusqu'au point de fumée. Essayez l'excédent d'huile à l'aide d'un torchon une fois l'ustensile refroidi.

L'huile se répartit sur l'émail rugueux, améliorant ainsi l'effet antiadhésif naturel de la surface de cuisson du Fissler Micro-Grill. Votre produit est désormais prêt à l'emploi. Répétez ce processus si nécessaire.

### 3. Consignes de sécurité

- Manipulez les ustensiles de cuisine uniquement avec des maniques, car les poignées peuvent devenir brûlantes lors de la cuisson ou lorsque les produits sont utilisés au four ou pour faire frire des aliments.
- Ne les laissez jamais sans surveillance à la portée des enfants et veillez à positionner les longues poignées de façon sécurisée. Elles ne doivent pas dépasser du bord de la cuisinière ou être positionnées au-dessus d'une source de chaleur.
- Veuillez faire doucement chauffer vos ustensiles de cuisine en fonte émaillée uniquement à feu doux ou moyen, sur une plaque de cuisson adaptée, au risque sinon de les endommager à long terme. Ne chauffez jamais l'ustensile de cuisine sans surveillance ou à la puissance maximale. Respectez également le mode d'emploi du fabricant de la cuisinière.
- En cas de surchauffe pouvant se produire même si le liquide s'est complètement évaporé, ne retirez jamais immédiatement la batterie de cuisine en fonte de la plaque de cuisson. Éteindre d'abord la plaque de cuisson, laisser refroidir le produit et aérer la pièce.
- **Ne remplissez jamais d'eau froide l'ustensile en fonte émaillée brûlant, et ne pas faire chauffer le produit immédiatement après l'avoir retiré du réfrigérateur, au risque de**

provoquer sinon un choc thermique et d'endommager l'émail.

- **Pour une cuisson à haute température, utilisez uniquement des huiles/grasses stables aux températures élevées** (p. ex. beurre clarifié, huile de colza ou autres huiles de friture). Si l'huile/la graisse produit de la fumée, cela signifie qu'elle est déjà brûlée et que la température de cuisson est trop élevée. **N'éteignez jamais de la graisse en combustion avec de l'eau – servez-vous d'une couverture ignifugée ou du couvercle adéquat.**
- En cas d'utilisation pour faire frire des aliments et afin d'éviter les brûlures dues à l'écoulement et aux projections de graisses, 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.
- **Il arrive que la poignée du couvercle et la fixation se dévissent avec le temps, pensez donc à les resserrer de temps à autre.** Ne pas serrer trop fort afin de ne pas endommager l'émail.

#### 4. Consignes d'utilisation

- Après utilisation, placez toujours vos ustensiles de cuisine sur un dessous de plat résistant à la chaleur et pas directement sur la surface de travail non protégée ou toute autre surface fragile.
- Évitez le contact direct des ustensiles de cuisine en métal sur la surface et ne coupez pas directement d'aliments dans l'ustensile pour ne pas endommager le revêtement en émail.
- Afin d'éviter les éraflures sur une plaque de cuisson en vitrocéramique, il est recommandé de toujours soulever vos ustensiles de cuisine pour les déplacer et de nettoyer la surface de cuisson et les ustensiles régulièrement. Fissler n'est pas responsable de ces dommages.
- Le design particulier avec la caractéristique Fissler AromaStar de la partie inférieure du couvercle en fonte permet une circulation de l'humidité dans la casserole lors de la cuisson. La vapeur montante se condense sur le couvercle et goutte uniformément sur les aliments, pour des plats encore plus savoureux et juteux.
- L'émaillage noir de l'intérieur, avec la surface de cuisson effet micro-grill Fissler, développe des propriétés anti-adhésives naturelles à chaque utilisation, appelées «patine». La patine favorisant une meilleure cuisson, il est dans votre intérêt de ne pas l'éliminer.
- Pour éviter les points de corrosion, nous vous recommandons de ne pas conserver les aliments dans les ustensiles de cuisine, surtout lorsqu'ils sont salés ou acides, mais stockés dans des récipients ou contenants adaptés.
- Lors de l'utilisation de l'ustensile de cuisine, veillez toujours à un positionnement sûr et central sur la plaque de cuisson. Pour une cuisson économe en énergie, utilisez

toujours la bonne dimension de plaque de cuisson. Le diamètre de fond de l'ustensile de cuisine doit correspondre à celui de la plaque de cuisson.

Utilisez exclusivement un couvercle adéquat et servez-vous de la chaleur restante des plaques de cuisson et de l'ustensile de cuisine en rallumant et en éteignant à temps la cuisinière.

- Les produits en fonte Fissler sont adaptés uniquement aux plaques de cuisson suivantes : gazinières, plaques électriques, plaques vitrocéramiques et à induction. Les plaques de cuisson rapide doivent être utilisées avec prudence. Les ustensiles en fonte ne sont pas compatibles avec une utilisation au four micro-ondes.
- Les ustensiles de cuisine en fonte passent au four jusqu'à 250 °C. Veuillez toujours être vigilant en restant à une distance suffisante de la source de chaleur, et placez l'ustensile de cuisine sur la grille inférieure ou centrale.
- Une cuisson au four à plus de 250 °C (480 °F) peut entraîner une décoloration de l'inox.

## 5. Entretien et nettoyage

Après utilisation, laissez toujours refroidir l'ustensile en fonte avant de le nettoyer à l'eau chaude. **Ne remplissez jamais les ustensiles en fonte encore chauds d'eau froide**, au risque de provoquer un choc thermique et d'endommager l'émail.

Les produits sont compatibles avec le lave-vaisselle, à l'exception du couvercle avec anneau en acier inoxydable revêtu. Pour garantir la longue durée de vie de vos ustensiles, nous recommandons de les nettoyer à la main, à l'eau chaude avec du liquide vaisselle et une éponge douce. N'utilisez aucun produit nettoyant décapant ou corrosif, aucun produit abrasif et aucune éponge métallique. Remplissez le produit d'eau chaude et laissez tremper env. 15 minutes pour éliminer les restes éventuels d'aliments. Nettoyez ensuite le produit à l'aide d'une éponge douce. Il est important de bien sécher le produit après l'avoir nettoyé : ne pas laisser égoutter. Rangez l'ustensile en fonte seulement une fois ces étapes complétées.

Les protections de couvercle entre le couvercle et l'ustensile empêchent les rayures et assurent l'espacement nécessaire et l'aération lors du stockage. En cas d'oxydation, nettoyez les pièces et séchez-les complètement. Enduire ensuite les pièces concernées d'huile végétale.

Vous pouvez également enduire la surface intérieure d'huile alimentaire afin d'augmenter la durée de vie de vos ustensiles de cuisine. Avant de réutiliser les ustensiles, les essuyer et utilisez une nouvelle huile utilisable à hautes températures pour préparer les aliments.

### . Responsabilité et garantie

- En cas de réclamation pendant la période légale de garantie en cours (sauf indication contraire), rappez votre ustensile de cuisine accompagné du ticket de caisse à votre commerçant ou expédiez-le bien emballé directement au service client (Kundenservice) de Fissler, voir l'adresse au point 7 « Service ».

Les phénomènes d'usure normaux du revêtement antiadhésif pour émail ainsi que les dommages résultant d'une utilisation non conforme (p. ex. surchauffe, décoloration, éraflure, chute ou nettoyage non conforme) ne sont pas couverts par la garantie. Sont également exclues de la garantie les traces d'usure et les modifications apparentes ayant été provoquées par un lavage au lave-vaisselle.

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

### Garantie

- Conformément aux stipulations suivantes, de nombreux produits Fissler sont soumis à une garantie à compter de la date d'achat, peu importe le pays dans lequel vous les avez achetés. Nous garantissons ainsi que ces produits sont exempts de défaut de matériaux et de fabrication.

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

Les prétentions à la garantie sont uniquement valables lorsque et dans la mesure où

- le produit ne présente aucun dommage ni signe d'usure ayant été causé par une utilisation non conforme à l'usage prévu et/ou aux consignes du mode d'emploi,
- le produit ne présente aucune caractéristique résultant de réparations inappropriées ou d'influences chimiques ou physiques sur ses surfaces,
- aucun accessoire, sauf ceux autorisés par le fabricant, n'a été intégré dans le produit.

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



## 7. Service

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

## 8. Élimination

- Veuillez éliminer 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 limpieza se refieren a las ollas/sartenes Fissler de hierro fundido.
- Lea por completo las instrucciones de uso y limpieza. El uso inadecuado de la olla/sartén podría dañarla.
- Conserve las instrucciones de uso y limpieza. Si las perdiera, puede descargarlas en cualquier momento en nuestra web: <https://www.fissler.com/>

### 2. Antes del primer uso

Retire todo el embalaje y las pegatinas del producto. Guarde los protectores de tapa para garantizar un almacenamiento óptimo. Antes de utilizar por primera vez ollas/sartenes de hierro fundido, lávelas con agua caliente y jabón. Séquelas bien a continuación. Extienda un poco de aceite vegetal por el interior y el borde superior de la olla/sartén y, seguidamente, caliente la olla/sartén a baja temperatura durante unos minutos hasta alcanzar el punto de humo. Una vez se haya enfriado, limpie el exceso de aceite con un paño.

El aceite se distribuye sobre el esmalte rugoso y mejora así el efecto antiadherente natural de la superficie de cocción del Micro-Grill de Fissler. Ahora, ya puede usar la olla/sartén. Repita este procedimiento siempre que lo considere necesario.

### 3. Advertencias de seguridad

- Durante su uso, toque solo los productos de hierro fundido con manoplas o agarradores de horno, ya que los mangos y asas se calientan mucho al cocinar, freír y hornear.
- No deje nunca ollas/sartenes al alcance de los niños sin vigilancia alguna y oriente los mangos largos de manera segura comprobando que no sobresalgan del borde de la placa de cocina o de la fuente de calor.
- Las ollas/sartenes de hierro fundido esmaltado deben calentarse poco a poco a fuego bajo o medio y en una placa de tamaño adecuado, ya que de lo contrario pueden producirse daños permanentes en el producto. No ponga nunca una olla/sartén a calentar sin vigilancia ni a máxima potencia. Siga también las recomendaciones del fabricante de la placa de cocina.
- En caso de sobrecalentamiento, que también puede ocurrir si el líquido se evapora por completo, nunca retire la olla/sartén de hierro fundido de la placa de cocción inmediatamente. En primer lugar, apague la placa de cocción, deje enfriar la olla/sartén y ventile la estancia.
- **Nunca vierta agua fría sobre las ollas/sartenes de hierro fundido que estén calientes ni tampoco caliente el producto inmediatamente después de sacarlo del frigorífico, pues el cambio brusco de temperatura puede dañar el esmaltado.**

- **Para freír a altas temperaturas, utilice solo grasas/aceites que puedan calentarse a altas temperaturas** (por ej. mantequilla clarificada, aceite de colza o grasas especiales para freír). Si el aceite o grasa desprende humo, es un indicativo de que se ha quemado y de que la temperatura de cocción es demasiado alta. **Nunca intente apagar con agua las llamas provocadas por un aceite caliente, sino emplee una manta extintora o una manta de características similares.**
- Para evitar quemaduras provocadas por derrames o salpicaduras de aceite, 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.
- **La empuñadura de la tapa y el tornillo de ajuste pueden aflojarse con el tiempo y deben apretarse de vez en cuando.** No se debe apretar en exceso para no dañar el esmaltado.

#### 4. Instrucciones de uso

- Después de cocinar, deje siempre la olla/sartén sobre una base termorresistente y nunca directamente sobre una encimera sin protección o sobre cualquier otra superficie delicada.
- Evite el contacto directo de los utensilios de cocina metálicos con la superficie y no corte directamente en la olla/sartén para no dañar el revestimiento esmaltado.
- Para evitar que las placas vitrocerámicas se rayen, levante siempre la olla/sartén antes de desplazarla y mantenga limpias la superficie de la placa de cocción y la olla/sartén. Fissler no asume ninguna responsabilidad por esos daños.
- El diseño especial de la parte inferior de la tapa de hierro fundido con Fissler AromaStar crea un ciclo de humedad dentro de la olla/sartén durante la cocción. De esta forma, el vapor ascendente se condensa en la tapa y gotea uniformemente sobre la comida para obtener platos aún más jugosos y sabrosos.
- Con cada uso, la superficie esmaltada interior de color negro del Micro-Grill de Fissler puede desarrollar propiedades antiadherentes naturales, lo que se conoce como pátina. No retire la pátina, pues mejora el resultado de la cocción.
- Para evitar la aparición de puntos de corrosión, recomendamos no utilizar la olla/sartén para guardar comida y, en particular, comida salada o ácida. Guarde la comida en cuencos o recipientes adecuados para ello.
- Antes de utilizar el utensilio de cocina, asegúrese de que se encuentra centrado y en posición segura sobre la placa de cocina. Para optimizar la eficiencia energética, utilice siempre la placa con el tamaño más adecuado para el tamaño del utensilio de cocina teniendo en cuenta que el diámetro de la base del utensilio debe ser igual que el diámetro de la placa.  
Utilice siempre una tapa adecuada y aproveche el calor residual de la placa de la cocina y de la olla/sartén apagando la placa de cocina o retirando el utensilio de la

placa antes de completar el proceso de cocción.

- Los productos de hierro fundido de Fissler son compatibles con los siguientes tipos de placas: Placas de gas, placas eléctricas, vitrocerámicas e inducción. Las placas de cocción rápida deben utilizarse con precaución. Las ollas/sartenes de hierro fundido no son aptas para microondas.
- Las ollas/sartenes de hierro fundido son resistentes al horno hasta 250 °C. Asegúrese siempre de que haya suficiente distancia respecto a la fuente de calor y, si es posible, coloque el utensilio de cocina en una rejilla inferior o media.
- Cuando se cocina al horno a más de 250 °C (480 °F) puede decolorarse el acero inoxidable.

### 5. Cuidados y limpieza

Después de su uso, deje siempre que las ollas/sartenes de hierro fundido se enfríen un poco antes de enjuagarlas con agua tibia. **No vierta nunca agua fría sobre las ollas/sartenes de hierro fundido que estén calientes**, pues el cambio brusco de temperatura puede dañar el esmaltado.

Los productos se pueden lavar en el lavavajillas, excepto la tapa con anillo de acero inoxidable revestido. Para garantizar su mayor duración, 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 corrosivos, productos que rayen o estropajos metálicos. Si quedan restos de comida en la olla/sartén, vierta en ella agua caliente y déjela en remojo durante aprox. 15 minutos. A continuación, lávela de nuevo con un estropajo suave. Después de la limpieza, es importante secar bien las ollas/sartenes de hierro fundido, pues no deben secarse al aire. Guarde la olla/sartén de hierro fundido en un mueble o estante una vez completamente seca.

Los protectores de tapa incluidos evitan que la tapa o la olla/sartén se rayen por contacto manteniendo distancia entre ellas y garantizan una ventilación necesaria para evitar que el material de las ollas/sartenes se oxide. En caso de que se formase óxido, limpie y seque por completo las zonas afectadas. A continuación, aplique también un poco de aceite vegetal.

También puede extender aceite de cocina por la superficie interior para aumentar la vida útil de su olla/sartén de hierro fundido. Antes del siguiente uso, limpie los restos de aceite con un paño y para volver a preparar alguna comida utilice aceite nuevo apto para temperaturas altas.

## 6. Garantía legal y comercial

- Para ejercer los derechos derivados de la garantía legal vigente, salvo que se le indique otra cosa, entregue la olla/sartén junto con el recibo de compra en el establecimiento donde la compró o envíela directamente bien embalada al servicio de atención al cliente de Fissler (ver dirección en el punto 7 sobre atención al cliente).

Quedan excluidos de la garantía los desperfectos causados por un desgaste normal del revestimiento antiadherente esmaltado, así como los daños ocasionados por un uso inadecuado (por ejemplo, por sobrecalentamiento, decoloración, arañazos, caídas o limpieza inadecuada). La garantía tampoco cubre las marcas de uso ni los cambios en el aspecto externo del producto provocados por lavarlo en el lavavajillas.

- Advertimos expresamente que no asumimos ninguna responsabilidad por daños causados por:
  - Uso del producto para otros fines distintos a los indicados
  - Uso inadecuado del producto
  - Incumplimiento de estas instrucciones de uso y limpieza
  - Reparaciones realizadas inadecuadamente y el uso de piezas de repuesto fabricadas por empresas externas.

### Garantía comercial

- Numerosos productos Fissler incluyen una garantía a partir de la fecha de compra según las siguientes disposiciones, independientemente del país en el que se haya efectuado la compra. De esta forma garantizamos que no presentan ningún defecto de producción ni de material.

En los casos de daños o desperfectos cubiertos por la garantía, Fissler decidirá según su criterio y por cuenta propia si repara el producto o lo reemplaza por otro de características similares.

Los derechos derivados de esta garantía solo pueden ejercerse si:

- El producto no presenta daños o signos de desgaste causados por un uso distinto al conforme y/o al indicado en las instrucciones de uso.
- El producto no presenta ningún signo que pueda atribuirse a reparaciones indebidas o a los efectos del uso indebido de productos químicos o de actuaciones físicas en las superficies del producto.
- No se han instalado accesorios en el producto o solo se hayan instalado accesorios autorizados por el fabricante.

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

### **7. Atención al cliente**

Fissler GmbH

Atención al cliente

Harald-Fissler-Straße 10

55768 Hoppstädten-Weiersbach, Alemania

Teléfono: +49-6781-403-100 10.

### **8. Información medioambiental**

- 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 in ghisa di Fissler.
- Leggere interamente le istruzioni per l'uso e la cura. Un uso improprio può essere causa di danni.
- Si prega di conservare le istruzioni per l'uso e la cura. In caso di smarrimento, le presenti istruzioni per l'uso sono disponibili anche sul nostro sito Internet: <https://www.fissler.com/>

### 2. Prima del primo utilizzo

Rimuovere il materiale da imballaggio e gli adesivi dal prodotto. Custodire le protezioni del coperchio per una conservazione ottimale. Prima di utilizzare le stoviglie in ghisa per la prima volta, lavarle accuratamente con acqua calda e detersivo per piatti. Asciugare bene. Strofinare l'interno e la parte superiore del prodotto con un po' di olio vegetale e poi riscaldare il prodotto per qualche minuto a bassa temperatura fino al punto di fumo. Una volta che la pentola si è raffreddata, rimuovere l'olio in eccesso con un panno. L'olio si diffonde sulla smaltatura ruvida, migliorando così l'effetto antiaderente naturale della superficie di cottura di Micro-Grill Fissler. Il prodotto è ora pronto per l'uso. Ripetere la procedura se necessario.

### 3. Avvertenze di sicurezza

- Maneggiare i prodotti in ghisa solo con guanti o presine da forno durante l'uso, poiché i manici diventano molto caldi durante la cottura, la frittura e l'uso in forno.
- Non lasciare mai le pentole incustodite a portata dei bambini e posizionare i manici lunghi in modo sicuro. Questi non devono sporgere oltre la parte anteriore del piano cottura o trovarsi al di sopra della fonte di calore.
- Riscaldare le pentole in ghisa smaltata lentamente a fuoco medio-basso sul fornello adatto, poiché in caso contrario il prodotto potrebbe subire danni permanenti. Non lasciare mai le pentole sul fornello acceso incustodite o a fuoco alto. Rispettare inoltre le istruzioni per l'uso del produttore del piano cottura.
- In caso di surriscaldamento, che può verificarsi anche quando il liquido è completamente evaporato, non togliere mai immediatamente le pentole dal piano cottura. Per prima cosa spegnere il piano cottura, lasciare raffreddare il prodotto e arieggiare la stanza.
- **Non riempire mai le stoviglie in ghisa calde con acqua fredda e non riscaldare il prodotto subito dopo averlo tolto dal frigorifero**, poiché lo smalto potrebbe danneggiarsi a causa dello shock termico.
- **Si prega di utilizzare solo oli/grassi altamente riscaldabili** (ad es. burro chiarificato, olio di colza o grassi di frittura riconosciuti) per cuocere ad alte temperature. Se l'olio/

il grasso produce fumo, vuol dire che è già bruciato e la temperatura di cottura è troppo elevata. **Non spegnere mai l'olio che brucia con l'acqua: utilizzare una coperta antincendio o l'apposito coperchio.**

- Per evitare ustioni causate da eccesso di schiuma o schizzi di grasso durante la frittura, le padelle devono essere riempite con olio fino ad un terzo dell'altezza massima. Non utilizzare alcun coperchio per friggere e non surriscaldare il grasso.
- **Il pomello del coperchio e la vite possono allentarsi con il tempo e devono essere serrati di tanto in tanto.** Non serrare eccessivamente per non danneggiare lo smalto.

#### 4. Istruzioni per l'uso

- Dopo l'uso, collocare sempre la pentola su un supporto termoresistente e non direttamente sulla superficie di lavoro non protetta o su altre superfici delicate.
- Evitare il contatto diretto sulla superficie con gli utensili da cucina in metallo e non tagliare direttamente nella pentola per non danneggiare il rivestimento smaltato.
- Per evitare di graffiare un piano cottura in vetroceramica, si raccomanda di sollevare sempre le pentole per spostarle e mantenere pulite la superficie del piano cottura e le pentole stesse. Fissler non si assume la responsabilità per danni di tale natura.
- Lo speciale design con Fissler AromaStar sul lato inferiore del coperchio in ghisa crea un ciclo di umidità all'interno della pentola durante la cottura. Il vapore che sale si condensa sul coperchio e gocciola uniformemente sul cibo per piatti ancora più succosi e saporiti.
- La smaltatura nera all'interno della superficie di frittura del Fissler Micro-Grill sviluppa a seguito di ogni utilizzo un proprietà antiaderenti naturali, la cosiddetta patina. Poiché la patina contribuisce a migliorare il risultato di cottura, non dovrebbe essere rimossa.
- Per evitare punti di corrosione, si consiglia di non conservare gli alimenti, in particolare quelli salati o acidi, nelle pentole, ma di trasferirli in ciotole o contenitori adeguati per la conservazione.
- Durante l'uso delle pentole, assicurarsi sempre che siano appoggiate in modo sicuro e centrate sulla piastra di cottura. Per risparmiare energia durante la cottura, utilizzare sempre piastre di dimensioni adatte: il diametro del fondo della pentola dovrebbe coincidere con quello del piano cottura.  
Utilizzare esclusivamente il coperchio adatto e utilizzare il calore residuo delle piastre di cottura e delle pentole abbassando tempestivamente o spegnendo i fornelli.
- I prodotti in ghisa Fissler sono adatti per i seguenti tipi di piani cottura: cucina a gas, piastre di massa, piano cottura in vetroceramica e piano cottura a induzione. Le piastre per la cottura veloce devono essere utilizzate con cautela. Le stoviglie in ghisa non sono adatte al microonde.



- Le pentole in ghisa sono resistenti al forno fino a 250 °C. Assicurarsi sempre che la distanza dalla fonte di calore sia sufficiente e, se possibile, collocare le pentole su un ripiano inferiore o centrale.
- La cottura in forno a più di 250 °C (480 °F) può causare variazioni di colore dell'acciaio inox.

### 5. Cura e pulizia

Dopo l'uso, lasciare sempre raffreddare un po' le pentole in ghisa prima di lavarle con acqua tiepida. **Non riempire mai le pentole di ghisa calde con acqua fredda** perché lo smalto può essere danneggiato dallo shock termico.

I prodotti sono lavabili in lavastoviglie, ad eccezione del coperchio munito di anello in acciaio inox rivestito. Per garantire una lunga durata di vita, si consiglia di pulire a mano con acqua calda, detersivo liquido per piatti e una spugna morbida. Non utilizzare detersivi corrosivi o caustici, agenti abrasivi o spugne metalliche per la pulizia. Se i residui di cibo si attaccano al prodotto, riempire la pentola in ghisa con acqua calda e lasciarla in ammollo per circa

15 minuti. Quindi, pulire di nuovo con una spugna morbida. Dopo la pulizia, è importante che le pentole in ghisa siano ben asciugate - non lasciarle asciugare per sgocciolamento. Solo dopo è possibile riporre le pentole in ghisa nella credenza o sullo scaffale.

Le protezioni per il coperchio in dotazione svolgono una funzione antigraffio tra il coperchio e le pentole, e garantiscono la necessaria distanza e ventilazione del materiale durante la conservazione. Ciononostante, se dovesse verificarsi ossidazione, pulire le zone interessate ed asciugarle completamente. Quindi, applicare un po' di olio vegetale sulle zone interessate.

Inoltre, la superficie interna può essere strofinata con olio da cucina, che aumenta la durata delle pentole in ghisa. Prima dell'uso successivo, strofinare le pentole e utilizzare del nuovo olio ad alta temperatura per la preparazione delle pietanze.

### 6. Garanzia legale e garanzia commerciale

- In caso di reclami entro il termine di garanzia legale vigente (ove non diversamente specificato), si prega di restituire le pentole al proprio rivenditore insieme allo scontrino fiscale o di spedirle ben imballate direttamente al servizio di assistenza clienti Fissler, all'indirizzo indicato al punto 7 Assistenza.

Sono esclusi dalla garanzia i normali segni di usura del rivestimento antiaderente sullo smalto e i danni causati da un uso improprio (ad es. surriscaldamento, scolorimento,

graffi, cadute o pulizia impropria). Sono altresì esclusi i segni dell'uso e le modifiche ottiche dovute al lavaggio in lavastoviglie.

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

### **Garanzia commerciale**

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

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

Tutte le rivendicazioni ai sensi di questa garanzia sussistono solo se e nella misura in cui

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

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

### **7. Assistenza**

Fissler GmbH

Servizio di assistenza clienti

Harald-Fissler-Straße 10

D-55768 Hoppstädten-Weiersbach

Telefono: +49-6781-403-100 10.

## 8. Smaltimento

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

### 1. Algemeen

- De gebruiks- en onderhoudsinstructies gelden voor gietijzeren kookgerei van Fissler.
- Lees de gebruiks- en onderhoudsinstructies volledig door. Ondoelmatig gebruik kan tot beschadiging leiden.
- Bewaar de gebruiks- en onderhoudsinstructies goed. Bij verlies kunt u deze ook downloaden van onze website: <https://www.fissler.com/>

### 2. Voor de eerste ingebruikname

Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de stickers van het product. Bewaar de dekselbeschermers om het product optimaal op te kunnen bergen. Spoel gietijzeren gerei vóór de eerste ingebruikname grondig af met heet water en afwasmiddel. Droog ze daarna goed af. Wrijf de binnenkant en de bovenste rand van het product in met wat plantaardige olie en verwarm het product daarna gedurende enkele minuten op een lage temperatuur tot aan het rookpunt. Neem overtollige olie op met een doek nadat het kookgerei is afgekoeld.

De olie verdeelt zich over het ruwe emaille en verbetert zo het natuurlijke antiaanbak-effect van het Fissler micro-grill bakoppervlak. Uw product is nu klaar voor gebruik. Herhaal deze procedure indien nodig.

### 3. Veiligheidsinstructies

- Pak gietijzeren producten tijdens het gebruik alleen vast met handschoenen of pannelappen omdat de handgrepen tijdens het koken, frituren en bij gebruik in de oven zeer heet worden.
- Laat het kookgerei nooit zonder toezicht binnen het bereik van kinderen en lange handgrepen/stelen moeten veilig worden geplaatst. Ze mogen niet aan de voorkant van het fornuis uitsteken of boven de warmtebron liggen.
- Verwarm het geëmailleerde gietijzeren kookgerei langzaam op lage tot gemiddelde hitte op een geschikte kookplaat omdat er anders permanente schade aan het product kan ontstaan. Verwarm het kookgerei nooit zonder toezicht of op de hoogste stand. Neem ook de gebruiksaanwijzing van de fabrikant van de kookplaat in acht.
- Haal in geval van oververhitting, die ook kan ontstaan als de vloeistof volledig is verdampt, het gietijzeren kookgerei nooit meteen van de kookplaat af. Schakel eerst de kookplaat uit, laat het product afkoelen en ventileer het vertrek.
- **Vul heet gietijzeren kookgerei nooit met koud water en verhit het product niet direct nadat het uit de koelkast is gehaald**, omdat de emaille-laag als gevolg van de temperatuurschok beschadigd kan raken.
- **Maak voor het bakken op hoge temperaturen alleen gebruik van olie en vet dat sterk kan worden verhit** (bijv. boterolie, koolzaadolie of speciaal geschikt braadvet). Als de olie/

het vet gaat roken, is het verbrand en is de baktemperatuur te hoog. **Blus brandende olie nooit met water – gebruik een blusdeken of een passend deksel.**

- Om brandwonden tijdens het frituren door overlopend vet of vetspetters te voorkomen, mag het kookgerei maximaal tot een derde van de hoogte met olie worden gevuld. Gebruik bij het frituren geen deksel en laat het vet niet te heet worden.
- **De knop van het deksel en de schroeven kunnen na verloop van tijd losser gaan zitten en moeten regelmatig worden vastgedraaid.** Niet te ver aandraaien om de emaille-laag niet te beschadigen.

#### 4. Gebruiksaanwijzingen

- Plaats het kookgerei na gebruik altijd op een hittebestendige ondergrond en niet direct op het onbeschermd aanrechtblad of op andere kwetsbare oppervlakken.
- Vermijd direct contact met metalen keukengerei op het oppervlak en snij niet rechtstreeks in het kookgerei om beschadiging van de emaille-laag te voorkomen.
- Om krassen op een keramische kookplaat te voorkomen, dient u uw kookgerei altijd op te tillen om het te verplaatsen en dient u het fornuis en het kookgerei schoon te houden. Fissler is niet aansprakelijk voor dergelijke schade.
- Dankzij de bijzondere vormgeving met de Fissler AromaStar aan de onderkant van het gietijzeren deksel ontstaat er tijdens het koken een vochtcirculatie in de pan. Daarbij condenseert opstijgende damp op het deksel en drupt gelijkmatig terug op de gerechten zodat ze nog sappiger en lekkerder worden.
- De zwarte emailering aan de binnenkant met Fissler Micro-Grill oppervlak ontwikkelt bij elk gebruik natuurlijke antiaanbak-eigenschappen, het zogenaamde patina. Omdat het patina voor een beter kookresultaat zorgt, mag u dit niet verwijderen.
- Om roestvlekken te vermijden, raden wij aan om geen gerechten, met name geen zoute of zure levensmiddelen, in het kookgerei te bewaren maar om deze in daarvoor geschikte schalen of bewaar dozen te doen.
- Zorg er bij het gebruik van het kookgerei altijd voor dat het stevig en in het midden van de kookplaat staat. Gebruik voor energiebesparend koken altijd de kookplaat met de juiste afmetingen, waarbij de bodemdiameter van het kookgerei overeen moet komen met de kookplaat.  
Gebruik uitsluitend een goed passend deksel en gebruik de restwarmte van de kookplaten en het kookgerei door het fornuis op tijd lager of uit te zetten.
- Fissler-producten van gietijzer zijn geschikt voor de volgende fornuizen: gasfornuizen, elektrische kookplaten, keramische fornuizen en inductie-kookplaten. Snelkookplaten moeten behoedzaam worden gebruikt. Gietijzeren kookgerei is niet geschikt voor de magnetron.
- Het gietijzeren kookgerei is geschikt voor de oven tot 250 °C. Let altijd op voldoende

afstand tot de warmtebron en plaats het kookgerei indien mogelijk op één van de onderste of middelste roosters.

- Bij het garen in de oven op een temperatuur hoger dan 250 °C (480 °F) kan verkleuring van het roestvrij staal optreden.

## 5. Onderhoud en reiniging

Laat het gietijzeren kookgerei na gebruik altijd even afkoelen voordat u het met warm water afspoelt. **Vul heet gietijzeren kookgerei nooit met koud water** omdat de emaille-laag als gevolg van de temperatuurschok beschadigd kan raken.

De producten zijn vaatwasmachinebestendig, behalve het deksel met de gecoate roestvrijstalen ring. Voor een lange levensduur raden wij aan om handmatig met warm water, een vloeibaar afwasmiddel en een zachte spons te reinigen. Gebruik geen krassende of bijtende reinigingsmiddelen, geen schuurmiddelen en geen metalen reinigingssponzen. Als er etensresten aan het product blijven vastplakken, vult u het gietijzeren kookgerei met heet water en laat u de resten ca. 15 minuten lang inweken. Veeg het kookgerei daarna nog eens schoon met een zachte spons. Na de reiniging is het belangrijk dat het gietijzeren kookgerei goed wordt afgedroogd, niet alleen maar laten uitlekken. Pas daarna kan het gietijzeren kookgerei weer in een kast of op een plank worden opgeborgen.

De meegeleverde dekselbeschermers dienen als krasbescherming tussen deksel en kookgerei en zorgen tijdens de opslag voor de nodige afstand en ventilatie van het materiaal. Als er toch oxidatie ontstaat, reinigt u de plekken en droogt u ze volledig. Olie de plekken daarna in met wat plantaardige olie.

Daarnaast kan de binnenkant met spijsolie worden schoongewreven om de levensduur van uw gietijzeren kookgerei te verlengen. Wrijf het kookgerei voor het volgende gebruik schoon en gebruik voor het bereiden van gerechten nieuwe sterk verhitbare olie.

## 6. Waarborg en garantie

- In geval van klachten binnen de huidige wettelijke garantieperiode (tenzij anders vermeld), geeft u het kookgerei samen met de kassabon aan uw verkoper terug of stuurt u het, goed verpakt, rechtstreeks naar de Fissler-klantenservice, zie het adres onder 7 Service.

Van de garantie uitgesloten zijn normale sporen van slijtage op de antiaanbaklaag op het emaille en beschadiging die is veroorzaakt door oneigenlijk gebruik (bijv. oververhitting,

verkleuring, krassen, vallen of verkeerde reiniging). Ook uitgezonderd zijn gebruikssporen en optische veranderingen die zijn ontstaan als gevolg van reiniging in de vaatwasser.

- Wij wijzen u er uitdrukkelijk op dat wij geen aansprakelijkheid aanvaarden voor schade die het gevolg is van
  - oneigenlijk gebruik,
  - onjuiste behandeling,
  - negeren van deze gebruiks- en onderhoudsinstructies of
  - ondeskundig uitgevoerde reparaties en het gebruik van reserveonderdelen van andere bedrijven.

### Garantie

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

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

Er bestaat alleen een recht op garantie indien en voor zover

- het product geen beschadigingen of sporen van slijtage vertoont die zijn veroorzaakt door een gebruik dat afwijkt van het normale gebruik en/of de voorschriften volgens de gebruiksaanwijzing,
- het product geen kenmerken vertoont die terug te voeren zijn op ondeskundige reparaties of onjuiste chemische of fysieke invloeden op het oppervlak van het product,
- in het product geen of uitsluitend door de fabrikant toegestane accessoires zijn gemonteerd.

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

### 7. Service

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

### **8. 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 verantwoordelijke afvalverwerkingsbedrijf.



### 1. Общая информация

- Указания по эксплуатации и уходу действительно для кухонной посуды Фисслер из чугуна.
- Внимательно полностью прочитайте указания по эксплуатации и уходу. Использование не по назначению может привести к повреждению.
- Просим сохранять указания по эксплуатации и уходу. В случае утери они доступны для скачивания на нашем интернет-сайте: <https://www.fissler.com/>

### 2. Перед первым применением

Полностью удалите с изделия упаковочные материалы и наклейки. Сохраняйте силиконовые ручки для оптимального хранения. Перед первым применением посуды из чугуна тщательно промойте ее горячей водой с моющим средством. Затем хорошо вытрите их досуха. Смажьте внутреннюю сторону и верхний край изделия небольшим количеством растительного масла, а затем несколько минут нагревайте изделие при небольшой температуре до начала дымления. После того, как кухонная посуда остынет, уберите остатки масла при помощи тряпки. Масло распределяется по шероховатому эмаливому покрытию и таким способом улучшает естественный антипригарный эффект поверхности для жарения Фисслер микро-гриль. Теперь ваше изделие готово к использованию. Если потребуется, повторите процедуру.

### 3. Указания по безопасности

- Не прикасайтесь без перчаток или прихваток к изделиям из чугуна во время использования, так как при варке, фритировании и готовке в духовом шкафу ручки очень сильно нагреваются.
- Никогда не оставляйте кухонную посуду в доступном для детей месте, а длинные ручки располагайте так, чтобы это было безопасно. Они не должны выступать за пределы лицевой стороны плиты и не располагаться над источником нагрева.
- Просим разогревать эмалированную кухонную посуду из чугуна медленно на низкой или средней мощности на подходящей конфорке, иначе посуда может быть необратимо повреждена. Никогда не нагревайте кухонную посуду без присмотра или на максимальной мощности. Помимо этого, соблюдайте инструкции по эксплуатации, предоставленные производителем плиты.
- В случае перегрева, к которому может привести полное выкипание жидкости, никогда не снимайте чугунную кухонную посуду с конфорки немедленно. Вначале выключите конфорку, дайте изделию остыть и проветрите помещение.
- **Никогда не наливайте в горячую чугунную кухонную посуду холодную воду и не**

нагревайте изделие сразу после извлечения из холодильника, так как из-за температурного шока возможно повреждение эмали.

- Используйте для жарки при высоких температурах только масла/жиры, допускающие сильное нагревание (напр. топленое масло, рапсовое масло или предназначенные для жарения жиры). Если масло/жир выделяет дым, то они подгорели и температура жарки слишком высокая. **Никогда не тушите горящее масло с помощью воды – используйте противопожарное покрывало или подходящую крышку.**
- Чтобы не обжечься брызгающим или пенящимся жиром, для глубокого обжаривания кухонную посуду разрешается наполнять маслом не более чем на одну треть по высоте. При обжаривании во фритюре не используйте крышку и не перегревайте жир.
- Ручка крышки и винтовое соединение могут со временем ослабевать, периодически их необходимо подтягивать. Не затягивать слишком сильно, чтобы не повредить эмаль.

#### 4. Указания по эксплуатации

- После использования всегда ставьте кухонную посуду на жаропрочную подставку, а не непосредственно на незащищенную рабочую поверхность или другие чувствительные поверхности.
- Не допускайте прямого контакта поверхности с металлическими кухонными принадлежностями и не режьте непосредственно на кухонной посуде, чтобы не допустить повреждения эмалевого покрытия.
- Чтобы предотвратить царапины на стеклокерамической плите, нужно всегда приподнимать кухонную посуду для ее перемещения, а также содержать в чистоте поверхность плиты и кухонную посуду. Фисслер не несет ответственности за подобные повреждения.
- Благодаря особой конструкции с Фисслер АромаСтар на нижней стороне чугунной крышки, при варке внутри кастрюли возникает циркуляция влаги. При этом поднимающийся пар концентрируется на крышке и равномерно капает обратно на пищу для еще большей сочности и вкуса блюд.
- Черный эмалевый слой внутренней стороны с поверхностью Фисслер микро-гриль для жаренья при каждом применении образует естественный антипригарный слой, так называемую патину. Так как патина способствует улучшению результатов приготовления, вы не должны ее удалять.
- Чтобы предотвратить появление точечной коррозии, мы рекомендуем не хранить готовые блюда, особенно продукты, содержащие соль или кислоты, в кухонной посуде, а помещать для хранения в подходящие миски или емкости.

- При использовании кухонной посуды постоянно следите, чтобы она стабильно располагалась по центру конфорки. Для экономии энергии при готовке всегда используйте подходящий размер конфорки, при этом диаметр дна кухонной посуды должен соответствовать диаметру конфорки. Используйте только подходящую крышку и задействуйте остаточное тепло конфорки и кухонной посуды, заранее уменьшая мощность или выключая плиту.
- Изделия Фисслер из чугуна предназначены для следующих типов плит: газовые плиты, традиционные электрические, стеклокерамические и индукционные. Проявляйте осторожность при использовании плит с ускоренным нагревом. Посуда из чугуна не пригодна для использования в СВЧ-печи.
- Чугунная посуда пригодна для использования в духовом шкафу до 250 °С. Просим поддерживать достаточное расстояние до источника тепла и размещать кухонную посуду по возможности на нижней или средней направляющей.
- При томлении в духовом шкафу при температуре более 250 °С (480 °F) на высококачественной стали могут появиться изменения цвета.

### 5. Уход и очистка

После использования чугунной посуды всегда давайте ей немного остыть, прежде чем мыть в теплой воде. **Никогда не наливайте в горячую чугунную кухонную посуду холодную воду**, так как из-за температурного шока возможно повреждение эмали. Изделия можно мыть в посудомоечной машине, за исключением крышки со стальным кольцом из нержавеющей стали с покрытием. Для обеспечения долговечности мы рекомендуем ручную очистку с помощью горячей воды, средства для ручного мытья посуды и мягкой губки. Не используйте царапающие или агрессивные чистящие средства, абразивные средства и метал-лические чистящие губки. Если на изделии остались прилипшие остатки пищи, наполните чугунную посуду горячей водой и оставьте отмокать припл. на 15 минут. Затем еще раз промойте мягкой губкой. После очистки важно хорошо протереть чугунную посуду досуха - не оставляйте ее сохнуть. Только затем убирайте чугунную посуду снова в шкаф или на полку.

Прилагаемые силиконовые ручки служат для защиты от царапин между крышкой и кухонной посудой и обеспечивают при хранении необходимое расстояние для вентиляции изделия. Если окисление все-таки произошло, эти места очистить и полностью просушить. Затем нанести на затронутые места немного растительного масла.

В дополнение можно натереть внутреннюю сторону растительным маслом, это увеличит долговечность вашей чугунной посуды. Перед следующим использованием

кухонную посуду протереть и использовать для приготовления блюд новое масло, устойчивое к нагреванию.

### **6. Гарантийные обязательства и гарантия**

- В случае заявления претензий в течение действующего установленного законом гарантийного срока (если не указано иное) верните кухонную посуду вместе с кассовым чеком вашему продавцу или, хорошо упаковав, отправьте ее непосредственно в клиентскую службу Фисслер, см. адрес в пункте 7 Клиентская служба.

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

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

### **Гарантия**

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

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

Претензии по данной гарантии принимаются только тогда и в той мере, когда

- изделие не имеет повреждений и следов износа, вызванных использованием, не соответствующим нормальному предназначению и/или указаниям руководства по эксплуатации,

- у изделия отсутствуют признаки, свидетельствующие о неквалифицированных ремонтах или неправильных химических и физических воздействиях на поверхность изделия,
  - в изделие не встраивались принадлежности, либо встраивались только допущенные изготовителем принадлежности.
- Помимо гарантии у вас есть предусмотренные законом гарантийные права, которые не ограничиваются данной гарантией.

### **7. Сервисная служба**

Фисслер ГмбХ  
Клиентская служба  
Харальд-Фисслер-штрассе 10  
55768 Хоппштедтен-Вайерсбах, Германия  
Телефон: +49-6781-403-100 10.

### **8. Утилизация**

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

### 1. Γενικά

- Οι οδηγίες χρήσης και φροντίδας ισχύουν για τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο της Fissler.
- Διαβάστε τις οδηγίες χρήσης και φροντίδας ως το τέλος. Η λανθασμένη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε ζημιές.
- Παρακαλούμε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης και φροντίδας. Σε περίπτωση απώλειας είναι διαθέσιμες στον ιστότοπό μας: <https://www.fissler.com/>

### 2. Πριν την πρώτη χρήση

Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας και τις επικολημένες ετικέτες από το προϊόν. Φυλάξτε τα προστατευτικά του καπακιού για βέλτιστη αποθήκευση. Πριν την πρώτη χρήση τα προϊόντα από χυτοσίδηρο πρέπει να πλυθούν καλά με καυτό νερό και απορρυπαντικό πιάτων. Στη συνέχεια στεγνώστε τα καλά. Τρίψτε την εσωτερική πλευρά και το άνω χείλος του προϊόντος με λίγο φυτικό λάδι και κατόπιν ζεστανετε το προϊόν για μερικά λεπτά σε χαμηλή θερμοκρασία, μέχρι να αρχίσει να εκλύεται καπνός. Αφού κρυώσει το μαγειρικό σκεύος, σκουπίστε κατόπιν το περίσσιο λάδι με ένα πανί. Το λάδι κατανέμεται στο τραχύ σμάλτο και έτσι βελτιώνει το φυσικό αντικολητικό αποτέλεσμα της επιφάνειας ψησίματος Fissler Micro-Grill. Το προϊόν σας τώρα, είναι έτοιμο για χρήση. Επαναλάβετε την διαδικασία αν χρειαστεί.

### 3. Οδηγίες ασφαλείας

- Κατά τη χρήση πιάνετε τα προϊόντα από χυτοσίδηρο μόνο με γάντια ή πιάστρες, επειδή οι λαβές κατά το μαγείρεμα, τηγάνισμα ή την χρήση στον φούρνο καίνε πολύ.
- Μην αφήνετε ποτέ τα σκεύη χωρίς επίβλεψη, όταν είναι προσβάσιμα σε παιδιά. Οι μακριές λαβές πρέπει να γυρίζονται σε ασφαλή θέση. Δεν θα πρέπει να εξέχουν στην πρόσοψη της ηλεκτρικής κουζίνας ούτε να βρίσκονται πάνω από την πηγή θερμότητας.
- Παρακαλούμε να θερμαίνετε τα μαγειρικά σκεύη από επισμαλτωμένο χυτοσίδηρο σε χαμηλή έως μέτρια θερμοκρασία επάνω σε κατάλληλη εστία, γιατί διαφορετικά μπορούν να δημιουργηθούν μόνιμες ζημιές στο προϊόν. Μην ζεσταίνετε ποτέ το μαγειρικό σκεύος χωρίς επίβλεψη ούτε στην μέγιστη βαθμίδα θερμοκρασίας. Λάβετε επιπλέον υπ' όψιν σας τις οδηγίες χρήσης του κατασκευαστή της εστίας.
- Σε περίπτωση υπερθέρμανσης, η οποία μπορεί να συμβεί επίσης, όταν εξατμιστούν τελείως τα υγρά, μην παίρνετε ποτέ το μαγειρικό σκεύος από χυτοσίδηρο αμέσως από την εστία. Σβήστε πρώτα την εστία, αφήστε το προϊόν να κρυώσει, και αερίστε τον χώρο.
- Μην χύνετε ποτέ στο καυτό σκεύος από χυτοσίδηρο κρύο νερό και μην θερμαίνετε το προϊόν απευθείας από το ψυγείο, επειδή μπορεί να πάθει ζημιά το σμάλτο από την απότομη αλλαγή θερμοκρασίας.

- Για ψήσιμο σε υψηλές θερμοκρασίες χρησιμοποιείτε αποκλειστικά και μόνο λάδια/λίπη υψηλού σημείου ανάφλεξης (π.χ. βούτυρο, κραμβέλαιο ή άλλα λίπη ψησίματος με την ανάλογη σήμανση). Αν το λάδι/λίπος καπνίζει, είναι ήδη καμένο και η θερμοκρασία πολύ υψηλή. Ποτέ μη σβήνεται πυρκαγιές λαδιών με νερό – χρησιμοποιήστε κουβέρτα πυρόσβεσης ή το κατάλληλο καπάκι.
- Για να αποφύγετε κατά το τηγάνισμα εγκαύματα από λίπος που αφρίζει και ξεχειλίζει ή πιτσιλάει, το σκεύος επιτρέπεται να είναι το ανώτερο μέχρι το ένα τρίτο γεμάτο με λάδι. Για το τηγάνισμα μην χρησιμοποιείτε καπάκι και μην υπερθερμαίνετε το λίπος.
- Η λαβή του καπακιού και η κοχλιοσύνδεση μπορούν να λασκάρουν με την πάροδο του χρόνου και θα πρέπει να σφίγγονται κατά διαστήματα. Μην τα παρασφίξετε, ώστε να μην χαλάσετε το σμάλτο.

#### 4. Υποδείξεις χρήσης

- Μετά την χρήση τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε επάνω σε θερμοάντοχο υπόθεμα και όχι απευθείας στην απροστάτευτη επιφάνεια εργασίας ή σε άλλες ευαίσθητες επιφάνειες.
- Αποφύγετε την άμεση επαφή με μεταλλικά βοηθήματα κουζίνας στην επιφάνεια και μην κόβετε το φαγητό απευθείας μέσα στο σκεύος μαγειρέματος, ώστε να αποφύγετε ζημιές στην επίστρωση από σμάλτο.
- Για να αποφύγετε γρατζουνιές στην υαλοκεραμική βάση εστιών θα πρέπει για την μετατόπιση να ανασηκώνετε πάντοτε το σκεύος, καθώς επίσης να διατηρείτε καθαρές τις επιφάνειες της εστίας και του μαγειρικού σκεύους. Η Fissler δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για τέτοιες ζημιές.
- Χάρη στην ιδιαίτερη διαμόρφωση με το Fissler AromaStar στην κάτω πλευρά του καπακιού από χυτοσίδηρο, δημιουργείται κατά το μαγείρεμα κυκλοφορία υγρασίας μέσα στο σκεύος. Ο ανερχόμενος ατμός συμπυκνώνεται στο καπάκι και στάζει ομοιόμορφα πίσω στο φαγητό για ακόμη πιο ζουμερά, πιο νόστιμα πιάτα.
- Το μαύρο σμάλτο στην εσωτερική πλευρά με την επιφάνεια ψησίματος Fissler Micro-Grill αναπτύσσει με κάθε χρήση φυσικές αντικολητικές ιδιότητες, τη λεγόμενη πατίνα. Επειδή η πατίνα συμβάλλει σε καλύτερο αποτέλεσμα μαγειρέματος, δεν θα πρέπει να απομακρυνθεί.
- Για να αποφύγετε τα σημεία διάβρωσης, σας συνιστούμε να μην αποθηκεύετε φαγητά, ιδιαίτερα αλμυρά ή όξινα τρόφιμα, μέσα σε μαγειρικά σκεύη, αλλά να τα μεταφέρετε σε κατάλληλα μπουλ ή δοχεία για αποθήκευση.
- Κατά τη χρήση του μαγειρικού σκεύους, βεβαιωθείτε ότι αυτό είναι τοποθετημένο με ασφάλεια στο κέντρο της μαγειρικής εστίας. Για εξοικονόμηση ενέργειας στο μαγείρεμα, χρησιμοποιείτε πάντα εστία με κατάλληλο μέγεθος, η διάμετρος του πάτου του μαγειρικού σκεύους θα πρέπει να αντιστοιχεί σε αυτήν της εστίας.

Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά το αντίστοιχο καπάκι και αξιοποιείτε την υπολειμματική θερμότητα των εστιών και του μαγειρικού σκεύους, χαμηλώνοντας ή σβήνοντας έγκαιρα τη φωτιά.

- Τα προϊόντα από χυτοσίδηρο Fissler είναι κατάλληλα για τους ακόλουθους τύπους βάσης εστών: Εστιές αερίου, ηλεκτρικές εστιές αντιστάσεων, υαλοκεραμικές και επαγωγικές εστιές. Εστιές ταχείας θέρμανσης πρέπει να χρησιμοποιούνται με προσοχή. Μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο δεν είναι κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων.
- Το μαγειρικό σκεύος από χυτοσίδηρο είναι κατάλληλο για φούρνο έως 250 °C. Προσέχετε πάντοτε, ώστε να υπάρχει επαρκής απόσταση από την πηγή θερμότητας και τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη κατά το δυνατόν στις χαμηλότερες θέσεις, αλλά όχι πάνω από τη μεσαία θέση της σχάρας.
- Κατά το μαγείρεμα στον φούρνο πάνω από 250 °C (480 °F) μπορεί να προκύψουν αποχρωματισμοί στο ατσάλι.

### 5. Φροντίδα και καθαρισμός

Μετά τη χρήση αφήνετε πάντοτε το σκεύος από χυτοσίδηρο να κρυώσει, προτού το ξεπλύνετε με ζεστό νερό. **Μη γεμίζετε ποτέ το καυτό σκεύος από χυτοσίδηρο με κρύο νερό**, επειδή μπορεί να πάθει ζημιά το σμάλτο από την απότομη αλλαγή θερμοκρασίας. Τα προϊόντα είναι κατάλληλα για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων, εκτός από το καπάκι με τον δακτύλιο από ανοξείδωτο χάλυβα με επίστρωση. Για τη διασφάλιση μακράς διάρκειας ζωής συνιστούμε το πλύσιμο στο χέρι με καυτό νερό, υγρό απορρυπαντικό πιάτων και μαλακό σφουγγάρι. Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά, καυστικά μέσα καθαρισμού ή τριψίματος ούτε σύρμα καθαρισμού. Αν υπάρχουν υπολείμματα φαγητού στο προϊόν, γεμίστε το σκεύος από χυτοσίδηρο με καυτό νερό, και αφήστε το περ. 15 λεπτά να μουλιάσει. Μετά σκουπίστε πάλι με ένα μαλακό σφουγγάρι. Μετά τον καθαρισμό είναι σημαντικό να σκουπίσετε καλά το σκεύος από χυτοσίδηρο με στεγνό πανί – μην το αφήνετε να στραγγίσει. Μόνον τότε μπορείτε να τοποθετήσετε το σκεύος στο ντουλάπι ή στο ράφι.

Τα προστατευτικά του καπακιού που συνοδεύουν το προϊόν, χρησιμεύουν ως προστασία από αμυχές μεταξύ καπακιού και μαγειρικού σκεύους και φροντίζουν για την απαραίτητη απόσταση και τον αερισμό του υλικού. Αν παρόλα αυτά υπάρξει οξειδωση, καθαρίστε τα σημεία και στεγνώστε τα καλά. Μετά περάστε τα σημεία αυτά με λίγο φυτικό λάδι.

Επιπλέον μπορεί να τριφτεί η εσωτερική επιφάνεια με λάδι, αυτό παρατείνει την διάρκεια ζωής του σκεύους σας από χυτοσίδηρο. Πριν την επόμενη χρήση τρίψτε το μαγειρικό σκεύος ξανά και χρησιμοποιήστε για την παρασκευή φαγητών καινούργιο λάδι υψηλού σημείου ανάφλεξης.



## 6. Ευθύνη και εγγύηση

- Σε περίπτωση παραπόνων εντός της διάρκειας ισχύος της επίκαιρης νόμιμης ανάληψης ευθύνης (αν δεν αναφέρεται διαφορετικά), παρακαλούμε να επιστρέψετε το σκεύος μαζί με το παραστατικό αγοράς στον έμπορο, απ' όπου το αγοράσατε ή να το αποστείλετε καλά συσκευασμένο απευθείας στην εξυπηρέτηση πελατών της Fissler, διεύθυνση, βλ. στην παράγραφο 7 Σέρβις.

Από τα νόμιμα δικαιώματα παροχής εγγύησης εξαιρούνται τα σημάδια φυσιολογικής φθοράς στην αντικολλητική επίστρωση από σμάλτο, καθώς και οι ζημιές, οι οποίες οφείλονται σε κακή χρήση (π.χ. υπερθέρμανση, αποχρωματισμό, αμυχές, πτώση ή λανθασμένο καθαρισμό). Το ίδιο αποκλείονται ίχνη χρήσης και οπτικές αλλαγές, που προέκυψαν από πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

- Σας επισημαίνουμε κατηγορηματικά, πως δεν αναλαμβάνεται ευθύνη για ζημιές που προκύπτουν από
  - ανάρμοστη μεταχείριση,
  - λανθασμένη χρήση,
  - μη τήρηση αυτών των οδηγιών χρήσης και φροντίδας ή
  - λανθασμένες επισκευές και χρήση ανταλλακτικών ξένων εταιριών.

## Εγγύηση

- Για πολυάριθμα προϊόντα της Fissler αναλαμβάνεται η παροχή εγγύησης από την ημερομηνία αγοράς, ανεξάρτητα από την χώρα αγοράς. Έτσι εγγυόμαστε, ότι τα προϊόντα είναι ελεύθερα από σφάλματα υλικού ή επεξεργασίας. Σε περίπτωση εγγύησης, η Fissler αποφασίζει κατά τη δική της διακριτική ευχέρεια είτε να επισκευάσει ή να αντικαταστήσει το προϊόν.

Αξιώσεις από αυτή την εγγύηση υφίστανται μόνον, εάν και εφόσον

- το προϊόν δεν παρουσιάζει ζημιές και φθορές που προέκυψαν από χρήση αποκλίνουσα από την αρμόζουσα καινή από χρήση μη συμβατή με τις προδιαγραφές των οδηγιών χρήσης,
- το προϊόν δεν καταδεικνύει χαρακτηριστικά που οφείλονται σε λανθασμένες επισκευές ή επιρροές από χημικές και φυσικές επιδράσεις στις επιφάνειες του προϊόντος,
- στο προϊόν δεν έχουν τοποθετηθεί εξαρτήματα μη εγκεκριμένα από τον κατασκευαστή.

Πέραν της εγγύησης έχετε και νόμιμα δικαιώματα ευθύνης, που δεν περιορίζονται από την εγγύηση.

### **7. Σέρβις**

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

### **8. Απόρριψη**

- Παρακαλούμε να απορρίψετε 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 αποκομής απορριμμάτων.

### 1. Genel

- Kullanım ve bakım notları, Fissler'in döküm pişirme gereçleri için geçerlidir.
- Kullanım ve bakım notlarını tamamıyla okuyunuz. Uyğunsuz kullanım, hasarlara neden olabilir.
- Kullanım ve bakım notlarını lütfen saklayın. Kaybolması durumunda bunları ayrıca internet sayfamızdan da indirebilirsiniz: <https://www.fissler.com/>

### 2. İlk kullanımdan önce

Her tür ambalaj malzemesini ve etiketi üründen çıkarın. En iyi şekilde depolama için kapak koruyucuyu muhafaza edin. İlk kullanımdan önce döküm pişirme gerecini sıcak su ve bulaşık deterjanıyla lütfen iyice yıkayın. Ardından iyice kurulayın. Ürünün iç tarafına ve üst kenarına bir miktar bitkisel yağ sürün ve ardından ürünü birkaç dakikalığına buhar oluşana kadar düşük ısıda ısıtın. Pişirme gereci soğuduktan sonra fazla yağı bir bezle alın. Yağ pürüzlü emaye üzerinde dağılır ve böylece Fissler Micro-Grill kızartma yüzeyinin doğal yapışmazlık etkisini artırır. Ürününüz artık kullanıma hazırdır. Gerekliğinde işlemi tekrarlayın.

### 3. Güvenlik notları

- Pişirme, yağda kızartma ve fırında kullanım esnasında kulplar çok ısınacağından döküm ürünleri kullanım esnasında yalnızca eldivenlerle veya tutacaklarla tutun.
- Pişirme gerecini hiçbir zaman çocukların erişebileceği bir yerde gözetimsiz bırakmayın ve uzun kulpları güvenli bir şekilde konumlandırın. Kulplar ocağın ön tarafından dışarı çıkmamalı veya ısı kaynağın üzerinden çapraz şekilde geçmemelidir.
- Aksi halde üründe kalıcı hasarlar meydana gelebileceğinden emaye kaplı döküm pişirme gerecinizi lütfen düşük ila orta ısıda uygun pişirme gözünde yavaşça ısıtın. Pişirme gerecini kesinlikle gözetimsiz veya en yüksek kademedede ısıtmayın. Bunun dışında ocak üreticisinin kullanım talimatını da dikkate alın.
- Sıvı tamamen buharlaştığında da meydana gelebilen aşırı ısınmada, döküm pişirme gerecini kesinlikle hemen pişirme yerinden almayın. Önce pişirme yerini kapatınız, ürünün soğumasını bekleyiniz ve odayı havalandırınız.
- Emaye, sıcaklık şoku nedeniyle hasar görebileceğinden sıcak olan döküm pişirme gerecini kesinlikle soğuk su ile doldurmayın ve ürünü buzdolabından aldıktan hemen sonra ısıtmayın.
- Yüksek sıcaklıklarda kızartma için lütfen sadece yüksek derece ile ısıtılabilen sıvı ve katı yağlar (ör. erimiş tereyağı, kolza yağı veya belirtilmiş kızartma yağları) kullanın. Sıvı/katı yağ duman oluştursa hâlihazırda yanmıştır ve kızartma sıcaklığı çok yüksektir. Yağ ateşini kesinlikle su ile söndürmeyin, onun yerine bir söndürme örtüsü veya uygun kapağı kullanın.

- Yağda kızartırken, köpüren yağ veya yağ sıçramaları kaynaklı yanıkları önlemek için pişirme gereci yüksekliğinin en fazla üçte birine kadar yağ ile doldurulabilir. Yağda kızartırken bir kapak kullanmayın ve yağı aşırı derecede ısıtmayın.
- Kapak kulpu ve vidalı bağlantılar zamanla gevşeyebilir ve arada bir sıkılmaları gerekir. Emayeye zarar vermemek için fazla sıkmayın.

#### 4. Kullanım notları

- Pişirme gerecini kullanım sonrasında ısıya dayanıklı bir altlığa yerleştirin ve korumasız çalışma yüzeyine veya diğer hassas yüzeylere doğrudan koymayın.
- Metalden yapılmış mutfak yardımcı gereçlerin doğrudan yüzeyle temas etmesini önleyin ve emaye kaplamada hasarları önlemek için doğrudan pişirme gerecinin içinde kesmeyin.
- Cam seramik pişirme gözünde çizikleri önlemek için pişirme gerecinizin yerini değiştirirken gereci daima yukarı kaldırın ve ocak yüzeyini ve pişirme gerecini daima temiz tutun. Fissler, bu tür hasarlar için sorumluluk üstlenmez.
- Fissler AromaStar'ın özel tasarımı sayesinde pişirme esnasında tencere içerisinde döküm kapağın alt kısmında bir nem sirkülasyonu oluşur. Bu arada yükselen buhar kapakta yoğunlaşır ve daha sululu, daha lezzetli yemekler için yemeklerin üzerine eşit şekilde tekrar damlar.
- Fissler Micro-Grill kızartma yüzeyli iç kısımdaki siyah emaye her bir kullanım patina olarak adlandırılan doğal bir yapışmazlık özelliğini oluşturur. Patina, daha iyi bir pişirme sonucuna katkıda bulunduğu için bunun giderilmemesi gerekir.
- Korozyon noktalarını önlemek için özellikle tuzlu veya asitli gıdalar olmak üzere yemekleri pişirme gerecinin içinde saklamamanızı, onları muhafaza etmek için uygun kâselere veya kaplara koymanızı tavsiye ederiz.
- Pişirme gerecini kullanırken ocağın üzerinde daima sabit ve merkezi bir konumda olmasına lütfen dikkat edin. Enerji tasarruflu pişirme için daima uygun ocak gözü boyutunu kullanın; bu sırada pişirme gereci tabanının çapı, ocak gözününkü ile aynı ya da daha büyük olmalıdır. Yalnızca uygun olan kapağı kullanın ve ocağı erkenden kısarak veya kapatarak ocak gözlerinin ve pişirme gerecinin kalan sıcaklığından faydalanın.
- Fissler'in döküm ürünleri aşağıdaki ocak tipleri için uygundur: Gazlı ocak, döküm pişirme gözleri, cam seramik pişirme gözü ve induksiyonlu ocak. Hızlı pişirme gözlerini dikkatli kullanın. Döküm pişirme gereci mikrodalgâ için uygun değildir.
- Döküm pişirme gereci 250 °C dereceye kadar fırında kullanıma uygundur. Lütfen ısı kaynağı ile yeterince mesafe olmasına daima dikkat edin ve pişirme gerecini mümkün olduğunca bir alt veya orta rafa koyun.
- Fırında 250 °C (480 °F) üzeri pişirmede paslanmaz çelikte renk değişimleri meydana gelebilir.

## 5. Bakım ve temizleme

Döküm pişirme gerecini ılık suyla durulamadan önce biraz soğumaya bırakın. Emaye, sıcaklık şoku nedeniyle hasar görebileceğinden **sıcak olan döküm pişirme gerecini kesinlikle soğuk su ile doldurmayın.**

Ürünler, kaplamalı paslanmaz çelikli halkalı kapak hariç bulaşık makineleri için uygundur. Uzun ömürlü olması için temizliğini sıcak su, sıvı bulaşık deterjanı ve yumuşak bir sünger ile elde yapmanızı tavsiye ederiz. Çizici veya aşındırıcı temizlik maddeleri, aşındırıcı temizleyiciler veya metal içeren temizlik süngerleri kullanmayın. Üründe yemek artıkları yapışmışsa, döküm pişirme gerecini sıcak suyla doldurun ve yaklaşık 15 dakika yumuşamaya bırakın. Ardından bir kere daha yumuşak bir sünger ile silin. Temizledikten sonra döküm pişirme gerecinin iyice kurutulması önemlidir, damlayarak kurumaya bırakmayın. Döküm pişirme gerecini ancak bu işlemin ardından dolaba veya rafa kaldırın.

Birlikte gönderilen kapak koruyucular kapakla pişirme gereci arası çizik koruması işlevini görmektedir ve depolama esnasında gerekli mesafeyi ve malzemenin havalandırılmasını sağlar. Yine de oksidasyon oluştuğunda, bu bölgeleri temizleyin ve tamamen kurutun. Ardından bir miktar bitkisel yağ ilgili yerlere sürün.

Ayrıca iç yüzey yemeklik yağ ile ovulabilir, bu işlem döküm pişirme gerecinizin ömrünü uzatır. Bir sonraki kullanımdan önce pişirme gerecini ovalayın ve yemekleri hazırlamak için yüksek ısıya dayanıklı yeni yağ kullanın.

## 6. Yasal garanti ve üretici garantisi

• Güncel yasal garanti süresinde (aksi belirtilmediği sürece) şikâyet durumunda lütfen pişirme gerecini kasa fişi ile birlikte bayinize iade edin veya onu iyi bir şekilde ambalajlayarak doğrudan Fissler müşteri hizmetlerine gönderin, adres için bkz. 7 Servis.

Emayenin yapışmaz kaplamasındaki normal aşınmalar ve uygunsuz kullanımdan kaynaklanan hasarlar (örn. aşırı ısıtma, renk değişimi, çizikler, yere düşme veya uygunsuz temizlik) garanti kapsamına dâhil değildir. Kullanım izleri ve bulaşık makinesinde yapılan temizlikten kaynaklanan görsel değişiklikler de kapsam dışıdır.

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

### Üretici garantisi

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

Fissler, garanti durumunda kendi takdirine göre ve masrafları kendisi karşılamak üzere ürünü ya tamir eder veya yenisi ile değiştirir.

Bu garantiye ilişkin haklar ancak

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

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

### 7. Servis

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

### 8. 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 휘슬러 주철 무쇠 조리기구에 해당됩니다.
- 사용 및 관리 지침을 끝까지 다 읽고 숙지하시기 바랍니다. 부적절하게 사용할 경우 손상될 수 있습니다.
- 사용 및 관리 지침을 잘 보관하십시오. 분실할 경우 아래의 당사 웹 사이트에서도 다운로드 할 수 있습니다:  
<https://www.fissler.com/>

## 2. 처음 사용하기 전에

제품에서 모든 포장재료와 스티커를 제거하십시오. 제품을 잘 보관하기 위해 실리콘 클램프를 버리지 말고 보관하십시오. 주철 무쇠 조리기구는 사용하기 전에 먼저 뜨거운 물과 세척제로 깨끗이 씻어 주십시오. 세척 후에 건조시켜 주십시오. 약간의 식물성 기름으로 제품의 안쪽과 상단 가장자리를 문지른 후 발연점에 도달할 때까지 저온에서 몇 분간 가열합니다. 조리기구를 식힌 후에 수건으로 조리기구에 묻어 있는 여분의 기름을 닦아냅니다. 오일이 거친 범랑표면위에 분포되어 휘슬러 마이크로 그릴 튀김표면에 자연스러운 들러붙지 않는 효과를 향상시킵니다. 이제 제품이 사용될 준비가 되었습니다. 필요할 경우 이 과정을 반복하여 주십시오.

## 3. 안전 지침

- 주철 무쇠 조리기구는 요리, 튀김, 오븐 사용 시 매우 뜨거워지므로 사용 중에는 내열 주방 장갑이나 오븐 장갑으로만 만지십시오.
- 조리기구를 어린이의 손이 닿는 곳에 방치하지 말고, 긴 손잡이는 안전한 곳에 배치해야 합니다. 또한 전기 레인지 앞쪽으로 튀어 나오게 하거나 열원을 가로지르도록 놓아서도 안됩니다.
- 범랑 주철 조리기구를 가열할 때 적합한 레인지를 사용하여 약불에서 증발로 가열하십시오. 그렇지 않을 경우 제품이 영구적으로 손상될 수 있습니다. 조리 기구를 열판위에 두고 자리를 비우거나 최대 온도로 가열하지 마십시오. 그 이외에도 레인지 제조사의 사용 설명서를 참고하십시오.
- 주철 무쇠 조리기구 안의 액체가 완전히 증발하여 과열이 된 경우에는 조리기구를 열원에서 즉시 꺼내서는 안됩니다. 먼저 열원을 끈 다음 조리기구가 식도록 내버려 두고 환기를 시키십시오.
- 뜨거워진 주철 무쇠 조리기구에 찬물을 넣거나 제품을 냉장고에서 꺼낸 다음 즉시 데우지 마십시오. 온도 충격으로 인해 범랑이 손상될 수 있습니다.
- 고온에서 볶을 때는 고온용 기름/지방 (예: 정제버터, 유채기름 혹은 튀김전문 지방 등) 만 사용하세요. 기름/지방에서 연기가 발생하면 이미 타서 튀김 온도가 너무 높은 것입니다. 기름에 붙은 불을 물로 끄지 마시고 방화 담요 또는 적절한 뚜껑을 사용하십시오.
- 튀김시 기름이 끓어 오르거나 밖으로 튀는 것으로 인해 화상을 입을 수 있으므로 기름은 조리기구 높이의 최대 3분의 1까지만 채우셔야 합니다. 튀김 조리시 뚜껑을 덮지 마시고 기름이 과열되지 않도록 하십시오.
- 뚜껑 손잡이와 고정 나사는 시간이 지남에 따라 느슨해질 수 있으므로 때때로 조여 주어야 합니다. 조일 때 에나멜이 손상되지 않도록 너무 과도하게 조이지 마십시오.

## 4. 사용시 주의사항

- 사용 후 조리기구는 항상 내열받침 위에 놓고 열에 보호되지 않은 작업대나 기타 열에 민감한 표면 위에 놓지 마십시오.

- 에나멜 코팅이 손상되는 것을 방지하려면 금속으로 된 주방 도구를 사용하지 말고 또 조리기구 안에서 직접 칼로 자르지 마십시오.
- 조리기구를 옮길 때는 유리 세라믹 열판에 흠이 생기지 않도록 항상 용기를 들어 올려서 옮겨야 하며 열판 표면과 조리기구를 깨끗하게 유지해야 합니다. 휘슬러는 이로 인해 생긴 손상에 대해서는 책임지지 않습니다.
- 휘슬러 아로마스타의 주철 무쇠 뚜껑 아랫면의 특수 디자인으로 인해 요리하는 동안 냄비 내부에 수분 손실이 생성됩니다. 상층하는 증기가 뚜껑에 응축되어 음식에 고르게 떨어지면서 더욱 맛있고 맛있는 요리를 만들어줍니다.
- 휘슬러 마이크로 그릴 튀김판 표면에는 시간이 지남에 따라 주철 제품의 검은색 범랑내부에 자연적인 넌스틱 코팅 효과인 파티나(patina)가 형성됩니다. 파티나는 요리 결과를 개선하는 데 기여하므로 이것을 제거하지 않는 것이 좋습니다.
- 부식을 방지하려면 음식, 특히 짠 음식이나 신맛이 나는 음식은 조리 용기에 보관하지 말고 적절한 그릇이나 용기에 옮겨 따로 보관해야 합니다.
- 조리기구를 사용할 때는 항상 레인지 열판의 안전한 중앙에 놓아야 합니다. 에너지 절약적인 요리를 위해서는 항상 같은 크기의 레인지 열판을 사용하세요. 조리기구 바닥 지름은 레인지 열판 지름과 같거나 커야 합니다. 항상 적절한 뚜껑을 사용하고 레인지 가열 단계를 미리 낮추거나 끄으로써 열판과 조리기구의 잔열을 사용하십시오.
- 휘슬러 무쇠 주철 제품은 다음 유형의 스토브에 적합합니다. 가스레인지, 철판 전기 레인지, 유리세라믹 전기레인지, 인덕션 전기레인지 인덕션 전기레인지는 항상 주의해서 사용해야 합니다. 무쇠 주철 조리구구는 전자레인지에 적합하지 않습니다.
- 무쇠주철 그릇은 최대 250°C까지 오븐에서 사용할 수 있습니다. 항상 열원과의 거리가 충분한지 확인하고, 가능하면 조리기구를 낮은 선반이나 중간 선반에 놓으십시오.
- 250 °C (480 °F) 이상의 오븐에서 조리시 스테인리스 스틸이 변색될 수 있습니다.

## 5. 관리 및 세척

주철 무쇠 조리기구는 사용 후에 따뜻한 물로 헹구기 전에 항상 약간 식히십시오. **뜨거워 진 주철 무쇠 조리구에 찬물을 넣지 마십시오.** 온도 충격으로 인해 에나멜이 손상될 수 있습니다.

코팅된 스테인리스 스틸 링이 있는 뚜껑을 제외한 모든 제품은 식기세척기 사용이 가능합니다. 조리기구의 수명이 오래 가도록 하려면 처음 사용하기 전과 각 조리 후에 뜨거운 물, 액체 세제, 부드러운 스폰지를 사용하여 손으로 세척하는 것을 권장합니다. 연마성 또는 부식성 세척제, 정련제 또는 금속 세척 스폰지를 사용하지 마십시오. 무쇠 조리구구에 음식물 찌꺼기가 붙어 있는 경우에는 뜨거운 물을 채우고 약 15분 정도 두어서 찌꺼기가 부풀도록 하십시오. 그런 다음 부드러운 스폰지로 깨끗이 닦아 내 주십시오. 세척 후에는 무쇠 조리기구를 잘 닦아 말리는 것이 중요합니다. 물이 떨어져서 저절로 마르도록 내버려 두지 마십시오. 무쇠 조리기구를 잘 말린 다음에 찬장이나 선반에 보관하십시오.

포장에 포함된 뚜껑 보호 장치는 뚜껑과 조리기구 사이의 긁힘 방지 역할을 하며 보관 중 재료간의 필요한 거리와 환기를 보장합니다. 그럼에도 불구하고 산화가 발생하면 해당 부분을 깨끗이 하고 완전히 말리십시오. 그런 다음 녹이 슨 부분에 약간의 식물성 기름을 바릅니다.



또한 내부 표면을 식용유로 문지르면 주철 무쇠 조리기구의 수명이 연장됩니다. 다음 사용시에는 조리기구를 잘 문질러 닦아 내고 요리나 튀김을 위해 새 기름을 사용하십시오.

## 6. 보증 및 개런티

- 법정 보증 기간 내에 클레임이 있는 경우 (별도로 명시되지 않는 한) 조리기구를 영수증과 함께 대리점에 반환하거나 잘 포장된 상태로 휘슬러 고객센터 서비스로 바로 보내 주십시오. 주소는 아래의 7 서비스 참조 바람

넉스틱 코팅부분의 사용으로 인한 일반적인 마모 징후와 부적절한 사용으로 인한 손상(예: 과열, 변색, 굽힘, 낙하 또는 부적절한 세척)은 제품보증에 적용되지 않습니다. 또한 사용상의 흔적과 식기 세척기로 인해 생긴 외관상의 변화도 보증에서 제외됩니다.

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

## 개런티

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

보증 청구시 휘슬러는 자체 재량과 비용으로 제품을 수리하거나 적절한 교체품을 제공합니다.

이 보증에 대한 청구 조건은

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

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

## 7. 서비스

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

## 8. 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铸铁锅具。
- 请仔细阅读使用和保养提示。使用不当会导致损坏。
- 请妥善保管使用和保养提示。

### 2. 首次使用前须知

请去除产品上的包装材料和标签。保存好盖子保护套以获得最佳存储效果。首次使用铸铁锅具前，请用热水和洗涤剂将其彻底冲洗。然后请将其妥善擦干。用少许植物油擦拭产品的内部和外部，然后将以低温加热产品几分钟。锅具冷却后，用抹布擦去多余的植物油。植物油会分布在珐琅表面，从而提高Fissler铸铁锅的天然不粘效果。现在可使用您的产品。如有必要，请重复该过程。

### 3. 安全说明

- 在使用过程中，只能用防烫手套或抹布接触铸铁产品，因为在烹饪、油炸和烤箱使用过程中手柄会变得非常烫。
- 切勿随意地将锅具放在儿童接触得到的地方，并确保长把手安全放置。它们不应突出到炉灶前面或横穿过加热源。
- 请在合适的灶台上用中低火加热铸铁锅具，否则可能会对产品造成永久性损坏。切勿在无人监督或处于最高温度的情况下加热锅具。此外，请遵循炉灶制造商的使用说明书。
- 万一发生过热，即使液体已完全蒸发，也切勿立即将铸铁锅具从炉灶上移开。首先关闭炉灶，让产品冷却并为房间通风。
- 切勿向灼热的铸铁锅具中加注冷水或立即加热刚从冰箱中取出的产品，因为珐琅可能会因骤热而损坏。
- **在油炸时，请仅使用适合高温的油脂/（例如葵花籽油，精制花生油等）。如果油脂冒烟，则说明油脂已经燃烧，油炸温度过高。切勿用水扑灭燃烧的油脂——请使用合适的锅盖。**
- 为了避免在油炸过程中因过多的油脂飞溅而导致灼伤，不要在锅具中加油超过其高度的三分之一。油炸时请勿使用锅盖，也不要使油脂过热。
- 锅盖旋钮和螺钉连接会随着时间的推移而松动，应不时加以拧紧。不要拧得过紧，以免损坏珐琅。

### 4. 使用提示

- 加热使用后，请务必将锅具放在耐热锅垫上，而不要直接放在未经保护的工作表面或其他易坏表面上。
- 避免金属厨具直接接触炊具表面，也不要直接在炊具上切割，以免损坏珐琅涂层。
- 为避免划伤陶瓷灶面，应始终提起锅具以移动它，以及保持灶面和锅具清洁。Fissler对此类损坏不承担任何责任。
- 由于铸铁锅盖底部使用了Fissler AromaStar的特殊设计，在烹饪过程中在锅内产生水分循环。上升的蒸汽凝结在盖上，并再次均匀滴回到食物上，使菜肴更加多汁美味。
- 每次使用时，Fissler微烤架煎烤表面的内部黑色珐琅会产生一种天然的不粘效果，即所谓的铜绿，有助于改善烹饪效果，因此不应清除。
- 为避出现免腐蚀点，我们建议您不要在锅具中存放食物，尤其是含盐或含酸的食物，而是将其倒入合

适的碗或容器中进行存放。

- 使用炊具时，请始终确保其在炉灶上处于安全且居中的位置。请始终使用合适的炉灶尺寸，以实现节能烹饪，锅具的底部直径符合炉灶的直径。  
仅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锅具的余热。
- Fissler铸铁产品适用于以下类型的炉灶：燃气灶，电灶，陶瓷炉和电磁炉。应谨慎使用快速电灶炉。铸铁锅具不适用于微波炉。
- 铸铁锅具适用于烤箱，温度可达 250 °C (480°F)。请始终确保与热源有足够的距离，并尽可能将炊具放在中下层架子上。
- 在烤箱中以高于 250 °C (480 °F) 的温度烹饪时，不锈钢可能会变色。

### 5. 护理和清洁

每次使用后，让铸铁锅具稍微自然冷却，然后再用温水冲洗。切勿向灼热的铸铁锅具中加注冷水，因为珐琅可能会因骤冷而损坏开裂。

除了带涂层不锈钢环的盖子外，其他产品都可以用洗碗机清洗。为了确保使用寿命长，我们建议用热水、液体洗洁精和软海绵手工清洁。请勿使用刮擦性或腐蚀性清洁剂、研磨性清洁剂或金属清洁海绵。如果食物残渣粘在产品上，请在铸铁锅具中装满热水，并浸泡约15分钟。然后用柔软的海绵再次擦拭。清洁后，重要的是须将铸铁锅具妥善擦干——不要让它们风干。然后才将铸铁锅具放回橱柜或架子上。

随附的盖子保护套可用于确保锅盖和锅具之间不致产生划痕，并在储存过程中确保物料间的必要距离和通风，从而避免氧化生锈。如果仍然发生氧化，请清洁该区域并将其完全干燥。之后，在涉及氧化区域涂抹少许植物油。

此外，可以用食用油擦拭内表面，从而延长铸造锅具的使用寿命。下次使用前，请擦净锅具并使用新的适合高温的油进行烹饪或油炸。

### 6. 保修和保证

- 本产品的品质保证期为购买日期起十年之内。如正常使用情况下发生铸铁锅身断裂的情况，本公司提供免费调换。
- 保修不涵盖不粘搪瓷涂层上的正常磨损迹象以及因不正确使用而引起的损坏（例如，过热、变色、刮擦、掉落或清洗不当）。因洗碗机清洗造成的使用痕迹和外观变化也不在保修范围内。

### 7. 服务

咨询及服务热线: 400-608-8689

需要获得更多的信息，请访问菲仕乐网站: [www.fissler.com.cn](http://www.fissler.com.cn)

### 1. 一般的な注意事項

- 本書はフィスラー製の鋳物調理器具に適用されます。
- 本書をよくお読みください。不注意な取り扱いをすると、破損するおそれがあります。
- 本書をなくさないよう保管してください。万が一なくされた場合も、弊社ウェブサイトでも新たにダウンロードしていただけます: <https://www.fissler.com/>

### 2. はじめてお使いになる前に

製品から全ての包装とシール類を取り除いてください。最善の保管のために保護クリップは捨てないでください。鋳物調理器具をはじめてお使いになる前に、温水と食器用洗剤で念入りに洗ってください。その後きちんと水分を拭き取ってください。製品内側と縁上部に植物油を少量塗りこみ、製品を数分間、弱火で発煙点まで過熱してください。調理器具の熱が取れたら残った油を布で拭き取ってください。油分が粗いホーローの表面を覆い、フィスラーのマイクログリル フライパンの自然なノンスティック効果を向上させます。これでご使用の準備ができました。必要な場合にはこの手順を繰り返してください。

### 3. 安全上の注意事項

- ご使用中の鋳物製品に触れる場合には、必ず調理用ミトンや鍋つかみを使用してください。取っ手はコンロ上での調理中およびオープンでの使用時には高温になります。
- お子様の手が届く範囲に調理器具がある場合、目を離さないでください。また、持ち手がコンロの前からはみ出さないよう、また熱源の上にかからないよう、持ち手の位置が安全であることにご注意ください。
- ホーロー仕上げの鋳物調理器具は、ゆっくりと弱火から中火で、適した調理台でご加熱してください。強火での使用、適さない調理台での使用は製品の耐久性を損ないます。調理器具のそばに誰も人がいない状況や最大火力での加熱を避けてください。コンロメーカーが提供する取扱説明書もよくお読みになり、説明に従ってください。
- 液体が完全に蒸気化している等で過熱状態になっている場合には、鋳物調理器具を絶対に急にコンロから離してはなりません。まずはコンロのスイッチを切り、調理器具の熱が取れるのを待ち、部屋を換気してください。
- 熱した状態の鋳物調理器具に冷水を入れるのは絶対にやめてください。また、製品を冷蔵庫から取り出した直後に加熱することはおやめください。熱ショックでホーローが傷つきます。
- 高温で焼く調理に使用する場合には、必ず高温でも使用できる油を使用してください（澄ましバター、菜種油、調理油など）熱が高すぎると、油は煙を生じ、すぐに引火します。油に引火した場合、絶対に水をかけて消火してはなりません。消化クロスや適切な難燃性の布帛などを使用して消化してください。
- 揚げ物調理の際は、油があふれたり飛び散ったりしないよう、鍋に入れる油の量は内側の高さ1/3までにします。揚げ物調理の際にはフタを使用しないようにし、また、油を加熱しすぎないようにしてください。
- ふたのツマミとネジは時間の経過とともに緩まることがありますので、時々締め直す必要があります。ホーローを傷つけないために、強く締めすぎないようにください。

#### 4. 使用に関する注意事項

- 調理後は、必ず鍋敷きなど耐熱の台の上に鍋を置くようにし、耐熱保護がされていない台やテーブルなどに直接置かないようにしてください。
- ホーローコーティングへのダメージを防ぐため、表面に金属製の調理器具が直接触れないようにし、調理器具の中で料理を切ったりしないでください。
- ガラスセラミック製の調理パネルに傷をつけないよう、鍋を移動させるときは引き摺らず、必ず持ち上げて移動させてください。また、コンロと鍋は清潔に保ってください。フィスラーはこうした破損に一切責任を負いません。
- フィスラー AromaStarによる鋳物ふた内側の特別なデザインによって、加熱の際には鍋の中で湿気の循環が発生します。その際に上昇する蒸気はふたで液化し、料理に均一に降りかかり、より瑞々しく味の良い料理に仕上げます。
- フィスラーマイクログリルフライパン内側の黒色ホーローには、使用するにつれて自然な焦げ付き防止効果のあるコーティング層が形成されます。緑青は調理を助けますので、取り除く必要はありません。
- 腐食を避けるため、塩分や酸分を含む食品を使った食事は、鍋の中に入れてそのまま保管せず、必ず適切なボールや容器に移し替えて保管されることをおすすめしています。
- 調理器具を使用する際は、調理器具がずれたり傾いたりしないように常にコンロの中央に置くようにします。省エネで調理するために、コンロはいつも適切なサイズを使用しましょう。この時、調理器具底面の直径が、コンロの直径と同じである必要があります。必ず適切なふたを使用し、早めに弱火に切り替えたり、スイッチを切り、コンロと調理器具の余熱を上手く利用しましょう。
- フィスラー製鋳物調理器具は次の種類のコンロに適しています：ガスコンロ、鋳物コンロ、ガラスセラミッククックトップパネル、電気コンロクッキングヒーターは注意深くご使用ください。鋳物調理器具は電子レンジでは使用できません。
- 鋳物調理器具はオープンにも適しています。最高温度 250°C。熱源へ十分な距離があるようご注意ください。調理器具はできるだけ中段か下段に配置してください。
- オープンで内部の熱が 250 °C (480 °F) を超える調理をすると、ステンレス部分が変色することがあります。

#### 5. お手入れと洗浄

鋳物調理器具は使用後、熱が取れるのを待ち、温水ですすぎ洗いしてください。熱した状態の鋳物調理器具に冷水を入れるのは絶対にやめてください。温度差によるショックでホーローが傷つきます。コーティングされたステンレス製リングのフタを除き、製品は食洗器に対応しています。長くご使用いただけるよう、初めてのご使用前および毎回の使用後は、温水と食器用中性洗剤、柔らかいスポンジを使用した手洗いをおすすめします。金属製の洗浄器具や、酸性・アルカリ性の洗浄剤、研磨剤入りのクリーナーは使用しないでください。食品のこびりつきは、鋳物調理器具に熱湯を満たして15分程度浸けおいてからもう一度柔らかいスポンジで拭ってください。洗浄後はしっかりと水分を拭き取り、自然乾燥はおやめください。製品が完全に乾いた状態で保管してください。

付属の保護クリップはふたと調理器具のひっかき傷を防ぎ、隙間を確保して保管の際の器具の換気の助けになり、酸化とそれに伴う錆を防ぎます。

錆が発生してしまった場合には、洗浄して錆を取り除いてください。製品が完全に乾いてから植物性油をその箇所塗ってください。

鋳物調理器具の内側を食用油で磨けば、製品の耐久年数を延ばすことができます。調理器具を次に使用する前に拭き取り、料理のためには新しい調理用油を使用してください。

## 6. メーカー保証および法的保証

- ・製品の保証期間中(または特に明記されていない場合)の不具合につきましては、ご購入時のレシートを添えて販売店にご連絡いただくか、フィスラーカスタマーサービスまでご連絡ください(連絡先は次章7 サービスを参照)。

ただし、ホーロー加工の通常の摩耗や、不適切な使用(過熱、変色、傷、衝撃、不適切な洗浄など)による破損につきましては保証対象外となります。同様に、食洗器での洗浄による使用痕や見た目の変質がある場合も保証対象外とします。

- ・以下の事由により製品が破損した場合、弊社は一切責任を負いかねますのであらかじめご了承ください。
  - ・用途に沿わない使用
  - ・不適切な取り扱い
  - ・使用とお手入れに関する注意事項の無視
  - ・不適切な修理または他社製交換部品の使用

## 保証

- ・全てのフィスラー製品には、どの国でご購入いただいたかに関わらず、以下の条件に基づきご購入いただいた日から保証が適用されます。これにより、フィスラーは、製品に材質および製造上の不具合がないことを保証いたします。

お客様からの保証請求がある場合は、フィスラーはその裁量により自らが費用を負担し、製品を修理または交換いたします。

保証請求は、次の場合にのみ有効と認められます。

- ・通常の使用や取扱説明書の説明から逸脱する使用により生じた破損または摩耗の形跡が製品にないこと
- ・不適切な修理や、製品表面への不適切な化学反応や物理的影響が引き起こされた特徴が製品にないこと
- ・製品に、メーカーが認めていないアクセサリを取り付けていないこと

この保証に加えて、お客様には法的保証の権利があります。フィスラーの保証はお客様のこの法律上の権利を制限するものではありません。

## 7. サービス

フィスラージャパン株式会社  
カスタマーサービス  
東京都千代田区神田錦町2-2-1  
KANDA SQUARE 11F  
電話番号:0570-00-6171

## 8. 製品の廃棄

- 製品と梱包材の廃棄については、お住まいの国や地方自治体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](http://www.fissler.com)

**Fissler**