

**Fissler**



**DE:**  
04-10

Gebrauchs- und Pflegehinweise

**EN:**  
11-16

Use and care instructions

**FR:**  
17-23

Instructions d'utilisation et d'entretien

**ES:**  
24-30

Instrucciones de uso y mantenimiento

**IT:**  
31-37

Istruzioni per l'uso e la cura

**NL:**  
38-43

Gebruiksaanwijzing en verzorgingsinstructies

**RU:**  
44-50

Указания по использованию и уходу

**GR:**  
51-57

Οδηγίες χρήσης και περιποίησης

**TR:**  
58-63

Kullanım ve bakım notları

**KO:**  
64-68

사용 및 관리 설명서

**JA:**  
69-73

ご使用とお手入れに関する注意事項

**ZH:**  
74-77

使用和保养说明书

### Informationen zur Serie:

- Robustes, 5-lagiges Mehrschichtmaterial (Deckel aus Edelstahl) mit hochwertigem, satiniertem Edelstahlfinish
- Besonders praktische, ergonomische Metallgriffe
- Auf allen Herdarten verwendbar, einschließlich Induktion
- Antihafbeschichtete Pfannen mit Ceratal®-Keramikbeschichtung, hergestellt ohne PFAS/PTFE
- Backofengeeignet bis 230 °C (446 °F)
- 15 Jahre Fissler Garantie

### 1. Allgemeine Informationen

- Die Gebrauchs- und Pflegehinweise gelten für mehrschichtiges Kochgeschirr von Fissler mit oder ohne Keramikbeschichtung.
- Lesen Sie die Gebrauchs- und Pflegehinweise vollständig durch. Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Schäden führen.
- Fissler Kochgeschirr ist für die Zubereitung von Lebensmitteln im Hausgebrauch vorgesehen und darf nur für diese Zwecke eingesetzt werden. Bei unsachgemäßer Verwendung können Gefahren entstehen.
- Bitte bewahren Sie die Gebrauchs- und Pflegehinweise zum späteren Nachschlagen auf. Bei Verlust stehen Ihnen diese auch auf unserer Website zum Download zur Verfügung: <https://www.fissler.com/>

### 2. Vor dem ersten Gebrauch

- Das beschichtete Kochgeschirr bitte gründlich spülen und zwei Minuten mit Wasser auskochen. Geben Sie 3 – 4 Tropfen Öl auf ein Küchenpapier und reiben Sie das Kochgeschirr damit aus.
- Bitte spülen Sie unbeschichtetes Kochgeschirr gründlich ab und bringen Sie Wasser mit einem Spritzer Zitronensaft darin zum Kochen. Dadurch werden evtl. noch vorhandener Polierstaub und kleine Verunreinigungen entfernt und das Kochgeschirr auf den ersten Einsatz vorbereitet.

### 3. Sicherheitshinweise

- Vor allem beim Frittieren, der Verwendung im Backofen, aber auch auf dem Kochfeld können Griffe heiß werden. Um einen sicheren Gebrauch zu gewährleisten, muss ein geeigneter Handschutz verwendet werden. Achten Sie bei Gasherden darauf, das Kochgeschirr mittig zu platzieren und Flammenüberschlag zu vermeiden.

- Heizen Sie Kochgeschirr niemals unbeaufsichtigt oder auf höchster Stufe, um Überhitzungen und Beschädigungen zu vermeiden (insbesondere bei Induktion). Beachten Sie außerdem die Gebrauchsanweisung des Herdherstellers.
- Eine Überhitzung des Kochgeschirrs beeinträchtigt den Antihafteffekt und kann zum Verbrennen der Beschichtung und zu Rauchbildung führen. Im Falle einer Überhitzung, die auch durch vollständiges Verdampfen der Flüssigkeit entstehen kann, das Kochgeschirr niemals sofort von der Kochstelle nehmen. Den Herd ausschalten und das Kochgeschirr auf der Kochstelle vollständig abkühlen lassen. Sollte es dennoch zu einer Überhitzung kommen, kann sich der Boden außen verfärben, was die Funktion jedoch nicht beeinträchtigt.
- Bei extremer Überhitzung kann das Aluminium im Boden schmelzen und flüssig werden. In diesem Fall nehmen Sie niemals das Kochgeschirr von der Kochstelle, um Verbrennungen durch das verflüssigte Aluminium zu vermeiden. Den Herd ausschalten und das Kochgeschirr auf der Kochstelle vollständig abkühlen lassen.
- Verwenden Sie zum Braten ausschließlich hochehitzbare Öle/Fette (z.B. Sonnenblumenöl, raffiniertes Erdnussöl etc.). Entwickelt das Öl/Fett Rauch, ist es bereits verbrannt und die Brattemperatur ist zu hoch. Löschen Sie niemals einen Ölbrand mit Wasser – verwenden Sie eine Löschdecke oder den passenden Deckel.
- Um beim Frittieren Verbrennungen durch überschäumendes Fett oder Fettspritzer zu vermeiden, füllen Sie das Kochgeschirr maximal zu einem Drittel mit Öl. Verwenden Sie beim Frittieren keinen Deckel und überhitzen Sie das Öl nicht.
- Vermeiden Sie schnelle Temperaturwechsel. Geben Sie kein kaltes Wasser oder gefrorene Lebensmittel in eine heiße Pfanne und tauchen Sie niemals eine heiße Pfanne in kaltes Wasser. Schnelle Temperaturwechsel können eine Verformung des Metalls verursachen und dazu führen, dass sich der Boden verzieht.
- Lassen Sie keine Griffe über einer heißen Kochstelle überstehen. Vergewissern Sie sich, dass sie den Rand des Kochfelds nicht überragen.
- Benutzen Sie stets einen geeigneten Handschutz, wenn Sie Deckel abnehmen, Seitengriffe festhalten oder Pfannen aus dem Ofen holen.
- Verwenden Sie das Kochgeschirr niemals in einer Mikrowelle.

#### **4. Gebrauchsanweisung**

- Stellen Sie das Kochgeschirr nach der Anwendung immer auf einen hitzebeständigen Untersatz und nicht direkt auf die ungeschützte Arbeitsfläche.
- Ein dichtschießender Deckel kann sich beim Abkühlen am Topf festsaugen (Vakuum-Effekt). Wischen Sie die Ränder von Kochgeschirr und Deckel vor dem Abkühlen trocken, um diesen Effekt zu vermeiden. Das Vakuum lässt sich auch durch nochmaliges kurzes Erhitzen beseitigen.

- Überwachen Sie den Aufheiz- und Bratvorgang. Achtung: Beginnt das Öl oder Fett zu rauchen, hat sich die Qualität des Fettes bereits verschlechtert, und die Brattemperatur ist zu hoch.
- Die richtige Herdeinstellung schützt vor Überhitzung. Dank der bewährten Fissler Qualität „Made in Germany“ muss das Kochgeschirr lediglich auf eine mittlere Hitze (2/3 der Herdleistung) aufgeheizt werden, um perfekte Resultate zu erzeugen. Dies schonet die hochwertige Beschichtung und erhöht die Lebensdauer des Kochgeschirrs erheblich.

### Unbeschichtetes Kochgeschirr

#### Kochen:

- Geben Sie Salz niemals in kaltes Wasser, immer in kochendes Wasser, und rühren Sie anschließend um. Wenn Sie Salz in kaltes Wasser geben, kann dies zu einer sehr hohen Salzkonzentration am Boden des Kochgeschirrs führen und Korrosionspunkte verursachen. Diese Veränderungen an der Oberfläche können nicht entfernt werden, beeinträchtigen jedoch nicht die Funktionalität oder die Kochleistung.

#### Braten:

- Unbeschichtetes Kochgeschirr eignet sich besonders gut für das knusprige Anbraten von Speisen. Es eignet sich besonders für Fleisch ohne Panade wie Steak, Hähnchen oder Spieße.
1. Erhitzen Sie das Kochgeschirr ohne Öl/Fett bei mittlerer Hitze (2/3 des Herd-Maximums).
  2. Geben Sie ein paar Tropfen kaltes Wasser in das Kochgeschirr. Wenn diese glasklar perlen und im Kochgeschirr „tanzen“, ist die richtige Temperatur erreicht, um das Fleisch mit oder ohne Öl/Fett zu braten. Bitte warten Sie, bis die Wassertropfen verdunstet sind, bevor Sie Öl/Fett oder das Bratgut in das Kochgeschirr geben.
  3. Das Bratgut fest andrücken. Nach wenigen Minuten klebt es nicht mehr am Boden des Kochgeschirrs fest und kann gewendet werden.
  4. Schalten Sie nun die Hitze herunter und garen Sie das Fleisch bis zum gewünschten Grad.
- Bewahren Sie keine Lebensmittel, insbesondere keine salzigen oder säurehaltigen Lebensmittel, im Kochgeschirr auf, sondern bewahren Sie sie in geeigneten Schalen oder Behältern auf. Andernfalls können Korrosionspunkte entstehen.

### Beschichtetes Kochgeschirr

- Verwenden Sie beschichtetes Kochgeschirr zum schonenden Braten. Es eignet sich besonders gut für Speisen, die zum Ankleben neigen (z.B. Fisch, Bratkartoffeln,

Eierspeisen oder Paniertes).

- Die Ceratal® Keramikbeschichtung ist mineralbasiert und wird ohne PFAS/PTFE hergestellt. Verwenden Sie immer geeignetes Fett zum Braten. Benutzen Sie immer ausreichend Öl/Fett bei Verwendung des Kochgeschirrs.
- Bei Keramikbeschichtungen nimmt die anfängliche Antihaftwirkung im Laufe der Lebensdauer ab und entspricht nicht den Antihafteigenschaften von PTFE-Beschichtungen.
- Metallwender und Küchenhelfer können im Ceratal-beschichtetem Kochgeschirr eingesetzt werden, sofern sie nicht scharfkantig sind. Um Kratzer zu vermeiden und die Lebensdauer Ihrer Antihaftbeschichtung zu verlängern, empfehlen wir Ihnen, nur Utensilien aus Holz, Kunststoff oder Nylon zu verwenden. Im beschichteten Kochgeschirr bitte keine Speisen schneiden oder scharfkantige Gegenstände benutzen. Stark zerkratztes Kochgeschirr sollte ausgetauscht werden. Um eine Überhitzung zu vermeiden, heizen Sie beschichtetes Kochgeschirr niemals unbeaufsichtigt oder auf höchster Stufe auf. Beim Braten sollte eine Temperatur von 230 °C (446 °F) nicht überschritten werden. Temperaturen bis zu 250 °C (482 °F) sind kurzzeitig (bis zu 15 Minuten) möglich. Beim Gebrauch im Backofen (nur bei Kochgeschirr mit Edelstahlgriffen möglich) nicht über 230 °C (446 °F) aufheizen. Die Grillfunktion darf nicht genutzt werden.
- Verwenden Sie kein Kochspray aus der Sprühflasche: Unsichtbare Ablagerungen beeinträchtigen die Antihaftbeschichtung, so dass Speisen am Pfannenboden kleben bleiben.

## 5. Herdeignung

- Das mehrschichtige Kochgeschirr von Fissler eignet sich für Gas- und Elektroherde (klassische Elektroherde und Keramikkochfelder) sowie für Induktionskochfelder. Unter bestimmten Umständen kann ein Induktionsherd ein Geräusch verursachen, das auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Wärmequelle und des Kochgeschirrs zurückzuführen ist.
- Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr stets mittig und stabil auf der Kochstelle platziert ist. Verwenden Sie immer ein Kochfeld mit der passenden Größe, um Energie zu sparen. Der Durchmesser des Topfbodens sollte mit der Kochfeldgröße übereinstimmen oder größer sein.  
Verwenden Sie den passenden Deckel (je nach Speisen und Garmethode).
- Um Kratzer auf dem Glaskeramik-Kochfeld zu vermeiden, sollten Sie Ihr Kochgeschirr zum Versetzen immer anheben. Fissler übernimmt keine Haftung für daraus entstehende Schäden.

## 6. Eignung für Öfen

- Unbeschichtetes Kochgeschirr ist backofengeeignet.
- Heizen Sie das Kochgeschirr nicht über 230 °C (446 °F) auf. Verwenden Sie bei beschichtetem Kochgeschirr nicht die Grillfunktion.

## 7. Pflege / Reinigung

- Unbeschichtetes Kochgeschirr ist spülmaschinenfest.
- Verwenden Sie zum Reinigen von unbeschichtetem Kochgeschirr heißes Wasser, Handspülmittel und ein Tuch, einen Schwamm oder eine weiche Bürste. Bitte vermeiden Sie spitze oder scharfkantige Gegenstände. Bei starker Verschmutzung kann das Kochgeschirr innen und am Boden mit der Scheuerseite eines Schwamms gereinigt werden. Speisereste nicht im Kochgeschirr antrocknen lassen; dies kann zu Flecken und Veränderungen der Oberfläche führen. Geben Sie daher nach Gebrauch heißes Wasser in das abgekühlte Kochgeschirr und entfernen Sie alle Speisereste. Zur Pflege der Oberfläche empfehlen wir die regelmäßige Verwendung eines Edelstahlpflegemittels. Dieses eignet sich auch hervorragend zum Entfernen von weißen Flecken und Anlauffarben sowie jeglichen Ablagerungen. Vermeiden Sie den Einsatz von Backofenreinigern oder anderen aggressiven Reinigungsmitteln, die Chlorbleiche enthalten.
- Die Ceratal-Beschichtung ist nicht spülmaschinengeeignet. Das Reinigen von beschichtetem Kochgeschirr in der Spülmaschine kann dessen Lebensdauer deutlich verringern. Das Reinigen in der Spülmaschine ist deutlich aggressiver.
- Für eine optimale Bratleistung kann das beschichtete Kochgeschirr vor jedem Gebrauch mit etwas Speiseöl ausgerieben werden.
- Ein hoher Eisengehalt im Wasser kann den Topf rostig erscheinen lassen.

## 8. Gesetzliche Gewährleistung und Herstellergarantie

### Gesetzliche Gewährleistung

- Bei Beanstandungen innerhalb der geltenden gesetzlichen Gewährleistungsfrist (sofern nicht anders angegeben) geben Sie das Kochgeschirr bitte zusammen mit dem Kaufbeleg an Ihren Händler zurück oder senden Sie das ordnungsgemäß verpackte Produkt direkt an den Fissler-Kundenservice. Die Anschrift finden Sie unter Punkt 9 Kundendienst.
- Normale Abnutzungserscheinungen der Antihafbeschichtung sowie Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch (z.B. Überhitzung, Verfärbung, Kratzer, Herunterfallen oder unsachgemäße Reinigung) sind von der Garantie ausgeschlossen.



Verschleißerscheinungen und optische Veränderungen, die durch das Reinigen in der Spülmaschine entstanden sind, sind ebenfalls ausgeschlossen.

- Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass wir keinerlei Haftung übernehmen für Beschädigungen aufgrund von
  - unsachgemäßer Verwendung
  - unsachgemäßem Umgang
  - Nichtbeachtung dieser Gebrauchs- und Pflegeanweisungen oder
  - unsachgemäß ausgeführten Reparaturen oder der Verwendung von Ersatzteilen von Drittherstellern

Dies gilt ebenso für Ersatzteile und Zubehör.

### Herstellergarantie

- Für zahlreiche Fissler Produkte gewähren wir eine Herstellergarantie gemäß den folgenden Garantiebedingungen ab dem Kaufdatum, unabhängig von dem Land, in dem Sie das Fissler Produkt erworben haben. Daher garantieren wir, dass diese frei von Material- oder Verarbeitungsfehlern sind.

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

Ansprüche aus dieser Herstellergarantie bestehen nur, wenn und inwieweit

- 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 Merkmale aufweist, die auf unsachgemäße Reparaturen oder unsachgemäße chemische oder physikalische Einflüsse auf die Produktoberfläche zurückzuführen sind,
- in das Produkt nicht autorisiertes Zubehör oder nur vom Hersteller autorisiertes Zubehör eingebaut wurde.

Zusätzlich von dieser Herstellergarantie behalten Sie Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche, welche durch die Herstellergarantie nicht beschränkt werden.

## **9. Kundendienst**

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

## **10. Entsorgung**

- Bitte entsorgen Sie dieses Produkt sowie das Verpackungsmaterial stets gemäß Ihren örtlichen Abfallentsorgungsvorschriften. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an die zuständige Abfallwirtschaft.

### Series information:

- Durable 5-ply construction crafted with premium stainless steel and aluminum material; exterior layer specifically made from commercial grade satin finish stainless steel.
- Closed rim protects the 5-layer metal construction from dishwasher corrosion.
- Premium constructed smooth flat base ensures even heat distribution and prevents pooling of sauces.
- Extra sturdy rivet-free construction prevents food residue from sticking inside the pot or pan.
- Moisture sealing close fitting metal lids made from premium stainless steel material
- Extra comfortable, ergonomic metal handles.
- Works on all types of stovetops, including induction.
- Oven safe up to 450°F (230°C).
- Ceramic non-stick coated cookware features Fissler's Ceratal® water-based ceramic coating manufactured without PFAS and PTFE.
- 15-year Fissler warranty.

### General information

These instructions apply to the use and care of the 5-ply uncoated and coated cookware made by Fissler.

Read the instructions for use and care thoroughly. Improper use can lead to damage. Please keep the instructions for use and care for future reference. If you lose them, you can download them from our website: <https://www.fissler.com/>

#### 1. Before first use

- **5-ply Uncoated Cookware:** Please rinse uncoated cookware thoroughly. Fill pan halfway with water and include a tablespoon of lemon juice. Bring to a boil and let boil for approximately 2 minutes. This will remove any polishing dust as well as any impurities and will treat the cookware before it is used for the first time.
- **5-ply Ceramic Coated Cookware:** Rinse coated cookware thoroughly. Fill pan halfway with water. Bring to a boil and let boil for approximately 2 minutes. When cool, pour out water from pan. Apply 3 - 4 drops of oil to a paper towel and rub it onto the inside of the pan to provide an additional layer of protection.

## 2. Safety instructions

- To ensure safe use, suitable hand protection must be used. Handles can become hot, especially when cooking with high heat or using them in the oven.
- On gas stovetops, make sure to place cookware in the center of the stovetop flame to avoid flashover.
- To avoid overheating and damage (particularly with an induction stovetop), never heat the cookware unattended or on the highest setting. Furthermore, follow the stove manufacturer's instructions for use.
- Extreme overheating can melt the aluminum inside the base. Should this occur, never remove the cookware from the burner while hot to avoid burns. Turn off the stove and allow the cookware to completely cool off on the stovetop.
- Overheating the ceramic coated cookware has a negative impact on the nonstick effect and can result in the coating burning and smoke being generated. In the case of overheating, which can also result if the liquid has completely evaporated, never immediately remove the cookware from the stovetop. Turn off the stove and allow the cookware to completely cool off on the stovetop.
- Should overheating occur, the bottom of the cookware may change color on the outside, but this does not affect functionality.
- For frying, only use oils/fats suitable for high heat. If the oil/fat generates smoke, it is already burned, and the frying temperature is too high.
- Never use water to extinguish a grease fire – use a fire blanket or the matching lid.
- To avoid getting burned by grease foaming up or spattering, avoid overheating the pan and do not fill the cookware with oil higher than one third of its height. Do not overheat the oil.
- Avoid sudden temperature changes. Never put cold water or frozen food in a hot pan or plunge a hot pan into cold water. Sudden changes in temperature may cause any metal to warp, resulting in an uneven bottom.
- Do not allow handles to extend over a hot burner. Make sure they do not extend past the edge of the cooking surface.
- Always use suitable hand protection when removing lids, holding any handles, and removing pans from a hot oven.
- Never use the cookware in a microwave oven.

## 3. Instructions for use

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

Furthermore, you can eliminate the vacuum by briefly reheating the cookware.

- **Caution:** if the oil/fat starts to smoke, the grease is already degrading, and the frying temperature is too high. Monitor the heating and frying process.
- Correctly monitoring and adjusting the stove temperature protects against overheating.
- Thanks to Fissler's "Made in Germany" quality, the cookware only needs to be heated to medium heat (2/3) for perfect results. This protects the high-quality coating and significantly extends the life of the cookware.

### Uncoated cookware

#### Boiling:

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

#### Frying:

- Uncoated cookware is used for crispy browning of foods. It is particularly suitable for meat without breadcrumbs such as steak, chicken, or kebabs.
- Heat up cookware without any oil/fat at medium heat (2/3 of the stove maximum).
- Put a few drops of cold water into the cookware. When these form crystal clear pearls and "dance" in the cookware, the correct temperature has been reached to fry the meat (with or without oil/fat). Please wait until the drops of water have evaporated before adding oil/fat or the food to the cookware.
- Press the food down firmly. It will cease sticking to the bottom of the cookware after several minutes and can then be flipped.
- Now, turn down the heat and cook the meat to the desired temperature.
- Do not store food, particularly salty or acidic food, in the cookware; store it in suitable bowls or containers. Non-compliance can cause corrosion spots.

### Coated cookware

- Use coated cookware for gentle frying. It is particularly suitable for foods that tend to stick (e.g. fish, fried potatoes, egg dishes or breaded foods).
- The non-stick coating is made with Fissler's water-based Ceratal® ceramic coating, crafted without PFAS/PTFE.
- Always use suitable grease for frying. Always use enough oil/grease when using the cookware.
- For the Ceratal® coated cookware, in order to avoid scratching it is recommended to

only use wood, plastic covered (including silicone) or nylon utensils. Do not cut food in coated cookware and do not use any sharp objects. Heavily scratched cookware should be replaced.

- Non-stick effects will decrease over the life of the product. It is advised to replace ceramic coated cookware every 5 years pending use.
- To avoid overheating, never heat the coated cookware while it is unattended or on the highest setting. A temperature of 450°F (230°C) should not be exceeded when frying. Temperatures of up to 480°F (250°C) are permissible for a short period of time (up to 15 minutes).
- Suitable for oven use up to 450°F (230°C) and only for cookware with stainless-steel handles. Do not use the broil or grill function.
- Do not use aerosol cooking spray: An invisible buildup will impair the non-stick release system causing food to stick to the pan.

#### **4. Stovetop suitability**

- Fissler 5-ply cookware is suitable for gas and electric stoves (electric burners and ceramic cooktops) as well as induction stovetops. Under certain circumstances, the induction stove may make a noise which can be attributed to the electromagnetic properties of the heat source and the cookware.
- When using the cookware, please always make sure it has a solid position in the middle of the burner.
- Always use a suitably sized burner for energy efficiency; the diameter of the bottom of the cookware should be the same as or larger than the burner.
- Use the correct size lid (depending on dish and cooking method).
- To avoid scratching ceramic glass stovetops, you should always lift your cookware when moving it. Fissler does not assume any liability for damages resulting from this.

#### **5. Oven usability**

- Uncoated cookware is oven safe.
- Do not heat the cookware over 450°F (230°C).
- Do not use the grill function with coated cookware.

#### **6. Care/cleaning**

- Uncoated cookware is suitable for dishwasher use.
  - To clean uncoated cookware:
    - Use hot water with regular dish soap and a cloth, sponge, or soft brush.

- Please avoid pointy or sharp objects.
- You can use the scrubber side of a sponge if the inside and base of the cookware is very dirty.
- Do not allow leftover food to dry in the cookware; this can stain and alter the surface. If this does occur, add hot water to the cooled off cookware after use, let soak for at least 5 minutes (this will help loosen up stuck food), then remove all leftover foods.
- To maintain the surface, we recommend using a stainless-steel care product on a regular basis. It is also excellent for removing white spots and tarnish and any built-up film.
- Do not use oven cleaner or any cleaner that is harsh or contains chlorine bleach.
- The Ceratal® ceramic coating is not suitable for dishwasher use. Putting the Ceratal® ceramic coated cookware in the dishwasher can significantly shorten the life of your cookware because dishwasher cleaning is significantly more aggressive.
- To achieve optimum frying performance, the coated cookware can be rubbed with a little cooking oil before each use.
- Large amount of iron content in water used in contact with the cookware may cause cookware to appear rusty.

## 7. Legal warranty and manufacturer's warranty

### Legal warranty

- In the event of complaints within the current statutory warranty period (unless otherwise indicated), please return the cookware along with the sales receipt to your retailer or send the properly packaged product directly to Fissler Customer Service. You can find the address under section #8: Customer Service Contact.
- Normal signs of wear on the non-stick coated cookware as well as 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, which resulted due to dishwasher cleaning, are also excluded.
- We explicitly point out that Fissler bears no liability for damage to the product as a result of:
  - improper use
  - improper handling
  - failure to follow these instructions for use and care.

- improperly carried out repairs or the use of third-party spare parts. (The same applies to spare parts and accessories).

### **Manufacturer's warranty**

- We provide a manufacturer's warranty for numerous Fissler products in accordance with the following warranty conditions from the date of purchase, regardless of the country in which you purchased the Fissler product. Therefore, we guarantee that these are free from material or processing defects.
- In the case of a manufacturer's warranty claim, Fissler will, in its sole discretion and at its own expense, either repair the product or supply a suitable replacement
- Claims resulting from this manufacturer's warranty only exist if and to the extent to which:
  - the product does not have any damage or signs of wear which were caused by use deviating from normal purposes and/or the specifications according to the instructions for use.
  - the product has properties which can be attributed to improper repairs or improper chemical or physical influences on the product surface
  - unauthorized accessories or only accessories authorized by the manufacturer were integrated into the product.
- In addition to this manufacturer's warranty, you are entitled to legal warranty rights, which are not restricted by this manufacturer's warranty.

## **8. Customer Service Contact**

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

For USA & Canada customer service contact, please email: [customerservice@fissler.com](mailto:customerservice@fissler.com)

## **9. Disposal**

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



## Information sur les séries :

- Conception durable à 5 couches (les couvercles sont en acier inoxydable) avec extérieur en acier inoxydable à la finition satinée de qualité professionnelle
- Poignées ergonomiques en métal au confort élevé
- Convient à toutes les plaques de cuisson, y compris à induction
- Les poêles antiadhérentes sont pourvues d'un revêtement Ceratal® fabriqué sans PFSA et PTFE
- Peut aller au four jusqu'à 230 °C (446 °F)
- Garantie Fissler d'une durée de 15 ans

### 1. Informations générales

- Les instructions d'utilisation et d'entretien s'appliquent aux articles de cuisine multicouches et multicouches à revêtement céramique de fabrication Fissler.
- Lisez attentivement les instructions d'utilisation et d'entretien. Une utilisation inappropriée peut provoquer des détériorations.
- Les articles de cuisine Fissler conviennent à la préparation de mets dans un cadre domestique et ne peuvent être utilisés que dans cet objectif. Des risques peuvent survenir en cas d'utilisation incorrecte.
- Veuillez conserver les instructions d'utilisation et d'entretien pour toute consultation ultérieure. En cas de perte, vous pouvez les télécharger sur notre site Internet : <https://www.fissler.com/>

### 2. Avant la première utilisation

- Rincez soigneusement l'article de cuisine avec revêtement et faites bouillir de l'eau à l'intérieur pendant deux minutes. Appliquez 3 à 4 gouttes d'huile sur du papier essuie-tout et frottez l'intérieur de l'article de cuisine.
- Veuillez rincer soigneusement l'article de cuisine sans revêtement et faites bouillir de l'eau avec une peu de jus de citron. Cette préparation contribue à éliminer les poussières de polissage ainsi que les impuretés, et permet un traitement des articles de cuisine avant leur première utilisation.

### 3. Instructions de sécurité

- Les poignées peuvent être brûlantes, particulièrement lors de fritures ou lors d'utilisations au four tout comme sur une plaque de cuisson. Afin de garantir un usage sûr, il est recommandé d'utiliser une protection des mains appropriée. Sur les plaques de cuisson à gaz, assurez-vous de placer l'article de cuisine bien au centre du brûleur afin d'éviter les embrasements.

- Afin d'éviter les surchauffes et les dommages (surtout dans le cas de plaques à induction), ne faites jamais chauffer l'article de cuisine sans surveillance ou au niveau le plus élevé. En outre, respectez les instructions d'utilisation fournies par le fabricant de la cuisinière.
- Une surchauffe des articles de cuisine a une influence négative sur la non-adhérence et peut causer une combustion du revêtement, générant ainsi de la fumée. En cas de surchauffe, qui peut être la conséquence du liquide entièrement évaporé, ne retirez jamais immédiatement l'article de la cuisinière. Éteignez la cuisinière et laissez l'article de cuisine dessus pour qu'il refroidisse complètement. Néanmoins, si une surchauffe devait se produire, le fond de l'article de cuisine peut changer de couleur à l'extérieur. Ceci n'affecte cependant pas sa fonctionnalité.
- Une surchauffe extrême peut faire fondre et liquéfier l'aluminium à l'intérieur de la base. Si ceci devait se produire, ne retirez jamais l'article de cuisine du brûleur afin d'éviter toute brûlure due à l'aluminium fondu. Éteignez la cuisinière et laissez l'article de cuisine dessus pour qu'il refroidisse complètement.
- Pour la cuisson, utilisez uniquement des huiles/grasses adaptées aux chaleurs élevées (p. ex. huile de tournesol, huile d'arachide raffinée, etc.). Si l'huile/la graisse produisent de la fumée, c'est qu'elles sont déjà consommées et que la température de cuisson est trop élevée. Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse - servez-vous d'une couverture ignifugée ou d'un couvercle aux dimensions adaptées.
- Afin d'éviter les brûlures lors de fritures par de la graisse moussante ou des éclaboussures, ne pas remplir l'article de cuisine d'huile à un niveau supérieur à un tiers de sa hauteur. Ne pas utiliser de couvercle lors de fritures et pas surchauffer l'huile.
- Évitez les changements de température soudains. Ne jamais verser d'eau froide ou placer des aliments congelés dans une poêle chaude. Ne jamais plonger une poêle chaude dans l'eau froide. Des variations brutales de température peuvent causer une déformation du métal, créant ainsi un fond non plat.
- Assurez-vous que les poignées ne se trouvent pas au-dessus d'un brûleur chaud. Assurez-vous qu'elles ne se trouvent pas au-delà du bord de la surface de cuisson.
- Utilisez toujours une protection adéquate des mains lorsque vous retirez des couvercles, maintenez des poignées latérales et retirez des poêles d'un four chaud.
- Ne jamais utiliser l'article de cuisine dans un four à micro-ondes.

#### **4. Instructions d'utilisation**

- Placez toujours l'article de cuisine sur une surface résistante à la chaleur après utilisation et non pas directement sur un plan de travail non protégé.

- Un couvercle à la bonne dimension peut rester fixé à l'article lorsque celui-ci refroidit (effet de vide). Afin d'éviter cet effet, séchez les rebords de l'article de cuisine et du couvercle avant de les laisser refroidir tous les deux. En outre, vous pouvez éliminer le vide en réchauffant brièvement l'article de cuisine.
- Surveillez les processus de chauffage et de cuisson. Attention : Si l'huile/la graisse commencent à produire de la fumée, leur état se détériore et la température de cuisson est trop élevée.
- Un réglage correct de la cuisinière permet d'éviter toute surchauffe. Grâce à la qualité éprouvée Fissler « Made in Germany », les articles de cuisine ne doivent être chauffés qu'à une chaleur moyenne (2/3) pour des résultats parfaits. Ceci permet de protéger le revêtement de haute qualité et d'augmenter significativement la durée de vie de votre article.

### Articles de cuisine sans revêtement

#### Ébullition :

- Ne jamais ajouter de sel dans de l'eau froide, uniquement dans de l'eau bouillante. Remuez ensuite. L'ajout de sel dans de l'eau froide peut provoquer des concentrations de sel élevées sur le fond de l'article de cuisine, ce qui peut causer des dépôts de corrosion. Ces modifications de surface ne peuvent pas être éliminées, mais n'affectent cependant pas la fonctionnalité ou les propriétés de cuisson.

#### Cuisson :

- Les articles de cuisine sans revêtement sont utilisés pour faire revenir les aliments et les rendre croustillants. Ceci convient particulièrement à la viande sans chapelure, comme les steaks, le poulet ou le kebab.
1. Faites chauffer l'article de cuisine sans huile/graisse à feu moyen (2/3 du maximum de la cuisinière).
  2. Versez quelques gouttes d'eau froide dans l'article de cuisine. Lorsque celles-ci forment des perles cristallines et commencent à « danser » dans l'article, la température correcte de cuisson de la viande est atteinte (avec ou sans huile/graisse). Veuillez attendre l'évaporation des gouttes d'eau avant d'ajouter de l'huile/de la graisse ou l'aliment dans l'article de cuisine.
  3. Pressez fermement l'aliment contre le fond. Après quelques minutes, il n'adhèrera plus au fond de l'article et pourra alors être retourné.
  4. À présent, réduisez le feu de cuisson et cuisinez la viande au degré désiré.
- Ne pas conserver d'aliments dans l'article de cuisine, en particulier des aliments salés ou acides ; conservez-les dans des saladiers ou récipients appropriés. Le non-respect peut causer des dépôts de corrosion.

### Articles de cuisine avec revêtement

- Utilisez les articles de cuisine avec revêtement pour des cuissons douces. Ceci est particulièrement recommandé pour les aliments ayant tendance à coller (p. ex. le poisson, les frites, les plats à base d'œufs ou les aliments panés).
- Le revêtement Ceratal® en céramique est conçu sur une base minérale et est fabriqué sans PFAS/PTFE. Utilisez toujours une graisse adéquate pour la cuisson. Utilisez toujours une quantité suffisante d'huile/de graisse lorsque vous utilisez l'article de cuisine.
- Concernant les revêtements en céramique, un effet de non-adhérence initial diminue au fil du temps et ne correspond pas aux propriétés de non-adhérence des revêtements PTFE.
- Des spatules et ustensiles en métal peuvent être utilisés dans des articles de cuisine à revêtement Ceratal tant qu'ils ne possèdent pas d'arêtes vives. Afin de prolonger la durée de vie de votre surface non adhérente, il est recommandé d'utiliser des ustensiles en bois, en plastique ou en nylon afin d'éviter les éraflures. Ne pas découper d'aliments dans l'article avec revêtement et ne pas utiliser d'objets aiguisés. Un article de cuisine fortement éraflé doit être remplacé. Afin d'éviter les surchauffes, ne faites jamais chauffer l'article de cuisine sans surveillance ou au niveau le plus élevé. Une température de 230 °C (446 °F) ne doit pas être dépassée lors de la cuisson. Des températures supérieures à 250 °C (482 °F) sont permises pendant une courte durée (15 minutes au maximum). En outre, une utilisation au four (uniquement possible si l'article est pourvu de poignées en acier inoxydable) est limitée à 230 °C (446 °F) et la fonction « gril » ne doit pas être utilisée.
- Ne pas vaporiser d'enduit végétal à base d'aérosols : Un film invisible pourra influencer de manière négative les caractéristiques de non-adhérence. Les aliments risquent donc de coller à la poêle.

### 5. Compatibilité de la cuisinière

- Les articles de cuisine multicouches Fissler sont compatibles avec les cuisinières à gaz et électriques (brûleurs électriques et tables de cuisson en céramique) aussi bien qu'avec les plaques à induction. Dans certains cas, la cuisinière à induction peut produire un bruit pouvant être attribué aux propriétés électromagnétiques de la source de chaleur et de l'article.
- Lorsque vous utilisez l'article de cuisine, assurez-vous toujours de la placer en position stable au centre du feu de cuisson. Utilisez toujours des feux de cuisson de dimension adéquate afin d'améliorer l'efficacité énergétique ; le diamètre du fond de l'article doit être de dimension égale ou supérieure à celle du feu de cuisson.

Utilisez le couvercle de dimension appropriée (en fonction du plat préparé et de la méthode de cuisson).

- Afin d'éviter de causer des éraflures sur la vitrocéramique de la cuisinière, soulevez toujours votre article pour le déplacer. Fissler n'est en aucun cas responsable des détériorations en résultant.

## 6. Compatibilité du four

- Les articles de cuisine sans revêtement peuvent être utilisés au four.
- Ne pas faire chauffer l'article de cuisine à plus de 230 °C (446 °F). Ne pas utiliser la fonction « gril » sur un article de cuisine avec revêtement.

## 7. Entretien/nettoyage

- Articles de cuisine sans revêtement lavables au lave-vaisselle.
- Pour le nettoyage d'un article de cuisine sans revêtement, utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle courant et un chiffon, une éponge ou une brosse souple. Évitez les objets pointus ou aiguisés. Vous pouvez utiliser le côté rugueux d'une éponge si l'intérieur et la base de l'article de cuisine sont très sales. Ne pas laisser de résidus alimentaires sécher dans l'article ; ceci peut provoquer des taches et altérer la surface. En outre, après utilisation, versez de l'eau chaude dans l'article refroidi et retirez tous les résidus alimentaires. Afin de préserver la surface, nous recommandons l'utilisation régulière d'un produit d'entretien pour acier inoxydable. Un tel produit est excellent pour éliminer les dépôts blancs, ternes et les films formés par accumulation. Ne pas utiliser de nettoyeur pour four ou tout nettoyeur rude ou contenant un agent de blanchiment au chlore.
- Le revêtement Ceratal ne convient pas au lave-vaisselle. Le fait de nettoyer au lave-vaisselle un article de cuisine avec revêtement peut réduire sensiblement la durée de vie votre article. Un nettoyage au lave-vaisselle est beaucoup plus agressif.
- Afin de parvenir à des performances de cuisson optimales, l'article avec revêtement peut être frotté avec une peu d'huile de cuisson avant chaque utilisation.
- De grandes quantités de fer dans l'eau peuvent donner une apparence rouillée à l'article.

## 8. Garantie légale et garantie constructeur

### Garantie légale

- En cas de réclamation dans le délai légal de garantie (sauf indication contraire), veuillez retourner à votre revendeur l'article de cuisine accompagné du ticket de

caisse ou bien expédier le produit, correctement emballé, directement au SAV Fissler. Vous trouverez les coordonnées au point 9 « Service ».

- Les signes normaux d'usure sur le revêtement non adhérent ainsi que les dommages résultants d'une utilisation inappropriée (p. ex. surchauffe, décoloration, éraflures, chutes ou nettoyage incorrect) sont exclus de la garantie. Les signes d'usures et les modifications visuelles résultants d'un nettoyage au lave-vaisselle sont également exclus.
- Nous signalons expressément que la garantie ne s'applique pas aux détériorations basées sur
  - un usage inadéquat
  - un maniement incorrect
  - le fait de ne pas respecter ces instructions d'utilisation et d'entretien ou
  - des réparations non effectuées dans les règles ou l'utilisation de pièces de rechange produites par des tiers.

Ceci vaut également pour les pièces de rechange et les accessoires.

### Garantie constructeur

- Nous fournissons une garantie constructeur applicable à de nombreux produits Fissler en accord avec les conditions de garantie suivantes, et ce à partir de la date d'achat quel que soit le pays où vous avez acheté le produit Fissler. Cependant, nous garantissons que ceux-ci sont exempts de défauts de matériel ou de fabrication.

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

Les réclamations résultant de cette garantie constructeur 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 spécifications indiquées dans les instructions d'utilisation,
- le produit ne présente aucune caractéristique résultant de réparations inappropriées ou d'influences chimiques ou physiques impropres sur ses surfaces,
- des accessoires non autorisés ou uniquement des accessoires autorisés par le fabricant ont été intégrés dans le produit.

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

## 9. Service

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

## 10. Élimination

- Veuillez éliminer ce produit ainsi que son emballage dans le respect de la législation locale en vigueur. Pour toute demande, veuillez contacter le responsable de la gestion des déchets.

### **Información de la serie:**

- Construcción duradera de 5 capas (tapas de acero inoxidable) con exterior de acero inoxidable en acabado satinado de grado comercial
- Mangos de metal ergonómicos y extracómodos
- Funcionan en todas las superficies de cocción, incluyendo inducción
- Las sartenes antiadherentes cuentan con un revestimiento Ceratal® fabricado sin PFAS ni PTFE.
- Aptas para horno hasta 230 °C (446 °F)
- 15 años de garantía Fissler

### **1. Información general**

- Las instrucciones de uso y cuidados se aplican a los utensilios de cocina multicapa y multicapa con revestimiento cerámico fabricados por Fissler.
- Lea las instrucciones de uso y cuidados detenidamente. Un uso inadecuado podría provocar daños.
- Los utensilios de cocina Fissler son adecuados para la preparación de alimentos con fines domésticos y solo pueden utilizarse con esa finalidad. Pueden surgir riesgos si se usan de forma inadecuada.
- Por favor, conserve las instrucciones de uso y cuidados para futuras consultas. Si las pierde, puede descargarlas desde nuestra página web: <https://www.fissler.com/>

### **2. Antes de la primera utilización**

- Enjuague concienzudamente los utensilios de cocina revestidos y hierva agua en ellos durante dos minutos. Aplique 3-4 gotas de aceite en un trozo de papel absorbente y frótelo por el interior del utensilio de cocina.
- Por favor, enjuague concienzudamente los utensilios de cocina no revestidos y hierva agua con un poco de zumo de limón en ellos. Esto eliminará cualquier polvo procedente del pulido, así como cualquier impureza, y tratará el utensilio de cocina antes de su primer uso.

### **3. Instrucciones de seguridad**

- Los mangos pueden calentarse, especialmente al freír o al utilizarlos en el horno, pero también en el fogón. Para asegurar un uso seguro, debe utilizarse una protección adecuada para las manos. En los fogones de gas, asegúrese de colocar el utensilio de cocina en el centro del fogón y evitar deflagraciones.
- Para evitar un sobrecalentamiento y daños (especialmente en inducción), nunca caliente el utensilio de cocina sin supervisión o en el ajuste más alto. Asimismo, siga



las instrucciones de uso del fabricante de la placa de cocción.

- Sobrecalentar el utensilio de cocina tiene una influencia negativa en el efecto antiadherente y puede resultar en que el revestimiento se queme y se genere humo. En caso de sobrecalentamiento, que también puede darse si el líquido se ha evaporado completamente, nunca retire inmediatamente el utensilio de cocina de la placa de cocción. Apague el fogón y deje que el utensilio de cocina se enfríe completamente en la placa de cocción. Aun así, si se produjese un sobrecalentamiento, la base del utensilio de cocina puede cambiar de color exteriormente, cosa que sin embargo no afecta a la funcionalidad.
- Un sobrecalentamiento excesivo puede fundir y licuar el aluminio en el interior de la base. Si esto sucediese, nunca retire el utensilio de cocina del fogón para evitar quemaduras por el aluminio licuado. Apague el fogón y deje que el utensilio de cocina se enfríe completamente en la placa de cocción.
- Para freír, utilice solo aceites/grasas adecuados para temperaturas altas (p. ej. aceite de girasol, aceite de cacahuete refinado, etc.). Si el aceite/la grasa genera humo, significa que ya se ha quemado y la temperatura de fritura es demasiado alta. Nunca utilice agua para extinguir un incendio de grasa, utilice una manta ignífuga o la tapa correspondiente.
- Para evitar quemarse por la grasa espumeante o por salpicaduras al freír, no llene el utensilio de cocina con aceite por encima de un tercio de su altura. No utilice tapa al freír y no sobrecaliente el aceite.
- Evite los cambios de temperatura bruscos. Nunca vierta agua fría o alimentos congelados en una sartén caliente ni sumerja una sartén caliente en agua fría. Los cambios de temperatura bruscos pueden causar que el metal se deforme, resultando en una base irregular.
- No permita que los mangos se extiendan sobre un quemador caliente. Asegúrese de que no se extienden más allá del borde de la superficie de cocción.
- Utilice siempre una protección adecuada para las manos al quitar tapas, sujetar mangos laterales y retirar sartenes de un horno caliente.
- Nunca utilice el utensilio de cocina en el microondas.

#### **4. Instrucciones de uso**

- Coloque siempre el utensilio de cocina sobre una esterilla resistente al calor y no directamente sobre una superficie de trabajo desprotegida.
- Una tapa bien ajustada puede adherirse al utensilio al enfriarse (efecto vacío). Para evitar este efecto, seque el borde del utensilio de cocina y de la tapa antes de permitir que ambos se enfríen. Además, puede eliminar el vacío recalentando brevemente el utensilio de cocina.

- Supervise el proceso de calentamiento y fritura. Cuidado, si el aceite/la grasa empieza a humear, la grasa ya se está degradando y la temperatura de fritura es demasiado alta.
- Ajustar la placa de cocción correctamente protege frente al sobrecalentamiento. Gracias a la calidad probada «Made in Germany» de Fissler, el utensilio de cocina solo necesita calentarse a una temperatura media (2/3) para un resultado perfecto. Esto protege el revestimiento de gran calidad y alarga considerablemente la vida del utensilio de cocina.

### Utensilio de cocina sin revestimiento

#### Hervir:

- Nunca añada sal al agua fría, solo al agua hirviendo, y luego, remueva. Añadir sal al agua fría puede causar una concentración de sal extremadamente alta en la base del utensilio de cocina, lo que puede provocar puntos de corrosión. Estos cambios en la superficie no pueden corregirse, pero no afectan a la funcionalidad o las características de cocción.

#### Freír:

- El utensilio de cocina sin revestimiento se utiliza para un dorado crujiente. Es especialmente adecuado para carne sin empanar como filetes, pollo o kebabs.
1. Caliente el utensilio sin aceite/grasa a temperatura media (2/3 del máximo de la placa de cocción).
  2. Eche unas gotas de agua fría en el utensilio de cocina. Cuando estas formen perlas cristalinas transparentes y «bailen» en el utensilio de cocina, se ha alcanzado la temperatura correcta para freír la carne (con o sin aceite/grasa). Por favor, espere hasta que las últimas gotas de agua se hayan evaporado antes de añadir aceite/grasa o el alimento al utensilio de cocina.
  3. Presione el alimento hacia abajo firmemente. Dejará de adherirse a la base del utensilio de cocina pasados unos minutos y se le podrá dar la vuelta.
  4. Ahora, reduzca la temperatura y cocine la carne hasta el grado deseado.
- No almacene comida, especialmente comida salada o ácida, en el utensilio de cocina; almacénela en cuencos o contenedores adecuados. Incumplirlo podría provocar puntos de corrosión.

### Utensilio de cocina revestido

- Utilice utensilios de cocina revestidos para freír suavemente. Son especialmente adecuados para alimentos que suelen pegarse (p. ej. pescado, patatas fritas, platos con huevo o alimentos empanados).

- El revestimiento cerámico Ceratal® está basado en minerales y se fabrica sin PFAS/PTFE. Utilice siempre grasa adecuada para freír. Utilice siempre aceite/grasa suficiente en el utensilio de cocina.
- Para los revestimientos cerámicos, el efecto antiadherente inicial se reduce con el paso del tiempo y no se corresponde con las características antiadherentes de los revestimientos de PTFE.
- Pueden utilizarse espátulas y utensilios de metal en utensilios de cocina revestidos con Ceratal siempre que no tengan bordes afilados. Para alargar la vida útil de su superficie antiadherente, se recomienda utilizar solo utensilios de madera, recubiertos de plástico o nailon para evitar arañazos. No corte alimentos en utensilios de cocina revestidos y no utilice objetos afilados. Deben reemplazarse los utensilios de cocina con muchos arañazos. Para evitar un sobrecalentamiento, nunca caliente el utensilio de cocina revestido mientras esté sin supervisión o en el ajuste más alto. No debe excederse una temperatura de 230 °C (446 °F) al freír. Se permiten temperaturas de hasta 250 °C (482 °F) durante un periodo de tiempo breve (hasta 15 minutos). Asimismo, el uso en el horno (solo posible con utensilios de cocina con mangos de acero inoxidable) también está limitado a 230 °C (446 °F) y no puede utilizarse la función de asar.
- No utilice espray de cocina en aerosol: Una acumulación invisible perjudicará al sistema de liberación antiadherente y hará que los alimentos se peguen a la sartén.

## **5. Idoneidad de la placa de cocción**

- Los utensilios de cocina multicapa de Fissler son adecuados para cocinas de gas y eléctricas (quemadores eléctricos y placas de cocción cerámicas), así como placas de inducción. Bajo determinadas circunstancias, la placa de inducción podría emitir un ruido, que puede atribuirse a las propiedades electromagnéticas de la fuente de calor y el utensilio de cocina.
- Al utilizar el utensilio de cocina, por favor, asegúrese siempre de que está firmemente colocado en el centro del quemador. Utilice siempre un quemador de tamaño adecuado por motivos de eficiencia energética, el diámetro de la base del utensilio de cocina debe ser igual o superior al del quemador. Utilice la tapa del tamaño correcto (dependiendo del plato y del método de cocción).
- Para no arañar las placas de cocción de vitrocerámica, levante siempre el utensilio de cocina al moverlo. Fissler no asume ninguna responsabilidad por los daños que resulten de no hacerlo.

## 6. Usabilidad del horno

- Los utensilios de cocina sin revestimiento son seguros para el horno.
- No caliente el utensilio de cocina por encima de los 230 °C (446 °F). No utilice la función de grill con utensilios de cocina revestidos.

## 7. Cuidados/limpieza

- Los utensilios de cocina sin revestimiento son aptos para el lavavajillas.
- Para limpiar utensilios de cocina sin revestimiento, utilice agua caliente con detergente convencional y un paño, una esponja o un cepillo suave. Por favor, evite los objetos puntiagudos o afilados. Puede utilizar la cara de estropajo de una esponja si el interior y la base del utensilio de cocina están muy sucios. No deje que los restos de alimentos se sequen en el utensilio de cocina; esto puede manchar y alterar la superficie. Por ello, después del uso, añada agua caliente al utensilio de cocina frío después del uso y elimine todos los restos de alimentos. Para mantener la superficie, recomendamos utilizar regularmente un producto de cuidado del acero inoxidable. También es excelente para eliminar puntos y manchas blancos y cualquier película que se haya formado. No utilice limpiadores de horno o cualquier limpiador agresivo o que contenga blanqueador con cloro.
- El revestimiento Ceratal no es apto para lavavajillas. Lavar utensilios de cocina revestidos en el lavavajillas puede reducir considerablemente su vida útil. El lavado mediante lavavajillas es bastante más agresivo.
- Para lograr un rendimiento de fritura óptimo, el utensilio de cocina revestido puede frotarse con un poco de aceite para cocinar antes de cada uso.
- Un contenido elevado de hierro en el agua puede hacer que el utensilio parezca oxidado.

## 8. Garantía legal y garantía del fabricante

### Garantía legal

- En caso de reclamaciones dentro del actual período de garantía reglamentario (a menos que se indique lo contrario), por favor, devuelva el utensilio de cocina junto con el recibo de compra a su comercio minorista o envíe el producto correctamente empaquetado directamente al servicio de atención al cliente de Fissler. Puede encontrar la dirección en 9 Servicio.
- Los signos normales de desgaste en el revestimiento antiadherente, así como daños debido a un uso inadecuado (p. ej. sobrecalentamiento, decoloración, arañazos, caídas o limpieza inadecuada) se excluyen de la garantía. También se excluyen los

signos de desgaste y las alteraciones visuales resultantes del lavado en lavavajillas.

- Mencionamos explícitamente que no se asume responsabilidad por daños causados por
  - uso inadecuado
  - manejo inadecuado
  - inobservancia de estas instrucciones de uso y cuidados o
  - reparaciones realizadas indebidamente o el uso de piezas de repuesto de terceros.

Lo mismo se aplica a las piezas de repuesto y los accesorios.

### Garantía del fabricante

- Proporcionamos una garantía del fabricante para numerosos productos Fissler de acuerdo con las condiciones de garantía siguientes a partir de la fecha de compra, independientemente del país en el que adquirió el producto Fissler. De este modo aseguramos que están libres de defectos de material o procesamiento. En caso de una reclamación de garantía del fabricante, Fissler reparará el producto o proporcionará un sustituto a su entera discreción y asumiendo los gastos.

Las reclamaciones resultantes de esta garantía del fabricante solo existen sí y en la medida en que

- el producto no tiene daños o signos de desgaste provocados por un uso distinto de la finalidad normal y/o las especificaciones según estas instrucciones de uso,
- el producto tiene propiedades que pueden atribuirse a reparaciones inadecuadas o influencias químicas o físicas inadecuadas en la superficie del producto,
- los accesorios no autorizados o solo accesorios autorizados por el fabricante estaban integrados en el producto.

Además de esta garantía del fabricante, tiene derecho a una garantía legal no restringida por esta garantía del fabricante.

## 9. Servicio

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

ES

## **10. Eliminación**

- Por favor, elimine siempre este producto, así como el material de embalaje, según las normativas locales de gestión de residuos. Si tiene cualquier duda, por favor, contacte con el servicio responsable de la gestión de residuos.

### Informazioni sulla serie:

- Struttura durevole a 5 strati (coperchi in acciaio inox) con esterno in acciaio inox satinato di tipo commerciale
- Manici extra comodi, ergonomici e in metallo
- Adatta a tutti i tipi di superficie di cottura, induzione inclusa
- Le padelle antiaderenti presentano un rivestimento Ceratal® realizzato senza PFAS e PTFE
- Resistente in forno fino a 230°C (446°F)
- Garanzia Fissler di 15 anni

### 1. Informazioni generali

- Le istruzioni per l'uso e la cura sono valide per le pentole e padelle multistrato e multistrato con rivestimento in ceramica realizzate da Fissler.
- Leggere interamente le istruzioni per l'uso e la cura. Un uso improprio può provocare danni.
- Le pentole e padelle Fissler sono idonee alla preparazione di cibo per scopi domestici e possono essere utilizzate unicamente a tali scopi. L'uso improprio può comportare l'insorgere di rischi.
- Si prega di conservare istruzioni per l'uso e la cura per consultazioni future. In caso di smarrimento, è possibile scaricarle dal nostro sito web: <https://www.fissler.com/>

### 2. Precedentemente al primo uso

- Sciacquare completamente le pentole e padelle con rivestimento e farvi bollire dell'acqua per due minuti. Applicare 3-4 gocce di olio su un foglio di carta assorbente e strofinarlo all'interno della pentola o padella.
- Si prega di sciacquare completamente le pentole e padelle senza rivestimento e portare ad ebollizione l'acqua con un goccio di succo di limone. Quest'operazione eliminerà eventuale polvere derivante dal processo di lucidatura, nonché eventuali impurità, trattando così la pentola o padella prima di utilizzarla per la prima volta.

### 3. Istruzioni per la sicurezza

- Le maniglie possono diventare roventi, in particolar modo in caso di frittura in abbondante olio o se utilizzate nel forno, ma anche sul piano cottura. Per garantire un uso sicuro, è necessario indossare una protezione adeguata per le mani. Sui piani cottura a gas, assicurarsi di collocare la pentola o padella al centro del piano cottura e di evitare un incendio generalizzato.

- Al fine di evitare surriscaldamenti e danni (in particolar modo l'induzione), non riscaldare mai la pentola o padella senza sorvegliarla, né sull'impostazione più alta. Attenersi inoltre alle istruzioni per l'uso del produttore.
- Il surriscaldamento della pentola o padella influisce negativamente sull'effetto antiaderente e può far sì che il rivestimento si bruci e si formi del fumo. In caso di surriscaldamento, cosa che può succedere in caso di completa evaporazione del liquido, non rimuovere mai immediatamente la pentola o padella dal piano cottura. Spegnerne il piano cottura e far raffreddare completamente la pentola o padella sulla superficie del piano cottura. Tuttavia, qualora si dovesse verificare un surriscaldamento, il fondo della pentola o padella può cambiare colore sul lato esterno; questo però non ne inficerà la funzionalità.
- Un surriscaldamento eccessivo può fondere e liquefare l'interno in alluminio della base. Se questo dovesse accadere, non rimuovere mai la pentola o padella dal fornello per evitare ustioni a causa dell'alluminio liquefatto. Spegnerne il piano cottura e far raffreddare completamente la pentola o padella sulla superficie del piano cottura.
- Per friggere, utilizzare esclusivamente oli/grassi adatta ad un alto livello di calore (ad es. olio di semi di girasole, olio di arachidi raffinato, ecc.). Se l'olio/il grasso emette fumo, esso è già bruciato e la temperatura della frittura è troppo elevata. Non utilizzare mai acqua per estinguere il fuoco derivante dal grasso; utilizzare una coperta ignifuga o il coperchio di chiusura.
- Per evitare di scottarsi per la formazione di grasso o lo schizzo dello stesso durante la frittura con abbondante olio, non riempire la pentola o padella oltre un terzo della sua altezza. Non utilizzare un coperchio durante la frittura con abbondante olio e non fare surriscaldare l'olio.
- Evitare variazioni improvvise di temperatura. Non collocare mai acqua fredda o cibo congelato in una padella calda, né immergere una padella calda in acqua fredda. Gli sbalzi improvvisi di temperatura possono causare la deformazione del metallo, con il risultato di un fondo non uniforme.
- Non lasciare che i manici sporgano sopra un fornello caldo. Assicurarsi che essi non sporgano oltre il bordo della superficie di cottura.
- Utilizzare sempre una protezione per le mani idonea durante la rimozione di coperchi, manici laterali e durante la rimozione della padella da un forno caldo.
- Non utilizzare mai la pentola o padella nel microonde

#### **4. Istruzioni per l'uso**

- Collocare sempre la pentola o padella su una stuoia resistente al calore dopo l'uso e mai direttamente sulla superficie di lavoro priva di protezione.



- Un coperchio ben aderente può attaccarsi alla pentola quando si è raffreddata (effetto vuoto). Per evitare tale effetto, asciugare il bordo della pentola o padella e del coperchio prima di farli raffreddare. È inoltre possibile eliminare il vuoto riscaldando di nuovo la pentola o padella per un breve lasso di tempo.
- Monitorare il processo di riscaldamento e di frittura. Attenzione: se l'olio/il grasso inizia ad emettere fumo, esso si sta già deteriorando e la temperatura della frittura è troppo elevata.
- Regolare adeguatamente il piano cottura per proteggerlo dal surriscaldamento. Grazie alla comprovata qualità "Made in Germany" del marchio Fissler, è sufficiente riscaldare le pentole o padelle a fiamma media (2/3) per ottenere risultati perfetti. Questo protegge il rivestimento di alta qualità e prolunga notevolmente la durata della pentola o padella.

### Pentole o padelle senza rivestimento

#### Ebollizione:

- Non aggiungere mai del sale all'acqua fredda, ma solo nell'acqua in ebollizione; in seguito, mescolare. L'aggiunta di sale nell'acqua fredda può causare una concentrazione estremamente alta di sale sul fondo della pentola o padella, il che può portare alla corrosione di alcuni punti. Questi cambiamenti in superficie non possono essere eliminati, ma non inficiano il funzionamento o le caratteristiche della cottura.

#### Frittura:

- Le pentole o padelle senza rivestimento sono utilizzate far diventare i cibi croccanti. Sono particolarmente adatte per la carne senza pangrattato, come bistecche, pollo o kebab.
1. Riscaldare le pentole o padelle senza olio/grasso a fiamma media (massimo livello 2/3 del fornello)
  2. Versare alcune gocce di acqua fredda nella pentola o padella. Quando essa forma delle perle di cristallo chiare e "si muove" all'interno della pentola o della padella, è stata raggiunta la temperatura corretta per friggere la carne (con o senza olio/grasso). Si prega di attendere fino a quando le gocce di acqua sono evaporate prima di aggiungere olio/grasso o cibo alla pentola o padella.
  3. Premere saldamente il cibo. Dopo alcuni minuti il cibo si staccherà dal fondo della pentola o padella e potrà essere girato.
  4. Abbassare ora il calore e cucinare la carne al punto desiderato.
- Non conservare il cibo, in particolar modo i cibi salati o acidi, nella pentola o padella; conservarlo in ciotole o contenitore adatti. L'inosservanza può provocare la corrosione di alcuni punti.

### Pentole o padelle con rivestimento

- Utilizzare le pentole o padelle con rivestimento per le frittiture delicate. Sono particolarmente adatte per cibi che tendono ad attaccarsi (ad es. pesce, patate fritte, piatti a base di uova o cibi impanati).
- Il rivestimento Ceratal® in ceramica è a base minerale ed è prodotto senza PFAS/PTFE. Utilizzare sempre del grasso adatto alla frittura. Utilizzare sempre una quantità sufficiente di olio/grasso durante l'uso delle pentole o padelle.
- Per i rivestimenti in ceramica, l'iniziale effetto antiaderente si riduce lungo l'arco della vita e non corrisponde alle caratteristiche antiaderenti dei rivestimenti con PTFE.
- È possibile utilizzare le spatole e gli utensili di metallo nelle pentole o padelle con rivestimento in Ceratal purché non abbiano bordi affilati. Per prolungare la durata della superficie antiaderente, si consiglia di utilizzare esclusivamente utensili di legno, ricoperti di plastica o di nylon per evitare graffi. Non tagliare il cibo nelle pentole o padelle con rivestimento e non utilizzare oggetti affilati. Le pentole o padelle molto graffiate dovrebbero essere sostituite. Al fine di evitare surriscaldamenti, non riscaldare mai la pentola o padella se non è sorvegliata, né sull'impostazione più alta. Durante la frittura non si dovrebbe superare una temperatura di 230°C (446°F). Sono ammesse temperature massime fino a 250°C (482°F) per un breve lasso di tempo (fino a 15 minuti). Inoltre, l'utilizzo in forno (possibile solo con pentole o padelle con manici in acciaio inox) è limitato anch'esso a 230°C (446°F) e non è possibile utilizzare la funzione per arrostitire.
- Non utilizzare spray da cucina a base di aerosol: una loro formazione invisibile inficerà il sistema di distacco antiaderente facendo sì che il cibo si attacchi sulla padella.

### 5. Idoneità dei piani cottura

- Le pentole o padelle multistrato Fissler sono idonee a piani cottura a gas ed elettrici (fornello elettrici e piani cottura di ceramica), così come per piani cottura ad induzione. In certe circostanze, il piano cottura ad induzione può produrre un rumore che può essere attribuito alle proprietà elettromagnetiche della fonte di calore e della pentola o padella.
- Durante l'uso della pentola o padella, si prega di assicurarsi che essa sia in una posizione stabile al centro del fornello. Utilizzare sempre un fornello dalle dimensioni idonee ai fini del risparmio energetico; il diametro del fondo della pentola o padella dovrebbe essere largo quanto il fornello. Utilizzare un coperchio di giuste dimensioni (a seconda del piatto e del metodo di cottura).
- Per evitare di graffiare i piani cottura di vetroceramica, occorre sollevare sempre la

pentola o padella quando la si sposta. Fissler non si assume alcuna responsabilità per i danni risultanti.

## 6. Utilizzabilità in forno

- Le pentole o padelle senza rivestimento sono idonee all'uso in forno.
- Non superare i 230°C (446°F) per il riscaldamento delle pentole o padelle. Non utilizzare la funzione grill senza utilizzare pentole o padelle con rivestimento.

## 7. Pulizia e cura

- Le pentole o padelle senza rivestimento sono lavabili in lavastoviglie.
- Per pulire le pentole o padelle senza rivestimento, utilizzare dell'acqua calda con un normale detersivo per piatti, una spugna o una spazzola morbida. Si prega di evitare l'uso di oggetti appuntiti o affilati. È possibile utilizzare il lato abrasivo della spugna se l'interno e la base della pentola o padella è molto sporco. Non far asciugare i residui di cibo all'interno della pentola o padella; questo può macchiare ed alterare la superficie. Dopo l'uso, aggiungere pertanto dell'acqua calda nella pentola o padella raffreddatasi e rimuovere tutti i residui di cibo. Per mantenere la superficie, si consiglia di utilizzare un prodotto per la cura in acciaio inox ad intervalli regolari. Tale uso è eccellente anche per la rimozione di macchie e ossidazioni e qualsiasi pellicola formatasi. Non utilizzare un prodotto pulente per il forno un prodotto pulente che sia aggressivo o contenga candeggina.
- Il rivestimento in Ceratal non si presta al lavaggio in lavastoviglie. Il lavaggio delle pentole o padelle con rivestimento in lavastoviglie può ridurre notevolmente la durata delle pentole o padelle. Il lavaggio in lavastoviglie è molto più aggressivo.
- Per ottenere una frittura ottimale, le pentole o padelle con rivestimento possono essere strofinate con un po' di olio alimentare prima di ogni uso.
- Un contenuto elevato di ferro nell'acqua può far sì che la pentola sembri arrugginita.

## 8. Garanzia legale e garanzia del produttore

### Garanzia legale

- In caso di reclami durante il periodo di vigenza della presente garanzia legale (ove non diversamente indicato), si prega di restituire le pentole o padelle insieme allo scontrino fiscale al proprio rivenditore o di inviare il prodotto adeguatamente imballato direttamente all'assistenza clienti di Fissler. L'indirizzo è consultabile al paragrafo 9 Assistenza.
- Sono esclusi dalla garanzia i normali segni di usura sul rivestimento antiaderente, così

come i danni dovuti ad un uso improprio (ad es. surriscaldamento, scolorimento, graffi, cadute o pulizia inappropriata). Sono altresì esclusi i segni di usura e i cambiamenti visivi derivanti dal lavaggio in lavastoviglie.

- Sottolineiamo espressamente che non ci si assume alcuna responsabilità per danni dovuti a
    - uso inappropriato;
    - trattamento inappropriato;
    - inosservanza delle presenti istruzioni per l'uso e la cura;
    - riparazioni eseguite in modo inappropriato o utilizzo di pezzi di ricambio di terzi.
- Per i pezzi di ricambio e gli accessori vale lo stesso.

### Garanzia del produttore

- Forniamo una garanzia del produttore per numerosi prodotti Fissler in conformità alle seguenti condizioni di garanzia a partire dalla data di acquisto, indipendentemente dal Paese in cui è stato acquistato il prodotto Fissler. Garantiamo pertanto che essi sono privi di difetti del materiale o derivanti dalla lavorazione.

In caso di ricorso alla garanzia del produttore, Fissler provvederà, a propria discrezione e a proprie spese, alla riparazione del prodotto o alla fornitura di un prodotto sostitutivo idoneo.

I reclami derivanti da questa garanzia del produttore sono tali solo se e nella misura in cui

- il prodotto non presenta alcun danno o segno di usura causato da un uso diverso dai normali scopi e/o dalle normali specifiche conformemente alle istruzioni per l'uso;
- il prodotto presenta delle proprietà che possono essere attribuite a riparazioni inappropriate o ad effetti chimici o fisici inappropriati sulla superficie del prodotto;
- all'interno del prodotto sono stati incorporati accessori non autorizzati o solo accessori autorizzati dal produttore.

In aggiunta alla presente garanzia del produttore, all'utente spettano i diritti legati alla garanzia legale, i quali non sono limitati dalla presente garanzia del produttore.

## 9. Assistenza

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

## 10. Smaltimento

- Si prega di smaltire questo prodotto e il materiale d'imballaggio conformemente alle disposizioni locali in materia di gestione dei rifiuti. In caso di domande, si prega di contattare i servizi competenti della gestione dei rifiuti.

## **Informatie over deze serie:**

- Duurzame 5-laagse constructie (deksels van roestvrij staal) met een handelskwaliteit satijn-finish buitenkant van roestvrij staal
- Extra comfortabele, ergonomische metalen grepen
- Geschikt voor elk type kookplaat, inclusief inductie
- Pannen met antiaanbakraag hebben een Ceratal®-coating zonder PFAS en PTFE
- Ovenbestendig tot 230 °C (446 °F)
- 15 jaar Fissler-garantie

### **1. Algemene informatie**

- De gebruiks- en onderhoudsinstructies gelden voor meerlaags en meerlaags keramisch gecoat kookgerei van Fissler.
- Lees de gebruiks- en onderhoudsinstructies goed door. Verkeerd gebruik kan leiden tot schade.
- Het kookgerei van Fissler is geschikt voor de bereiding van voedsel voor huishoudelijk gebruik en mag alleen voor dit doel worden gebruikt. Er kunnen risico's ontstaan bij verkeerd gebruik.
- Bewaar de gebruiks- en onderhoudsinstructies voor toekomstig gebruik. Mocht u ze kwijt zijn, dan kunt u ze downloaden van onze website: <https://www.fissler.com/>

### **2. Vóór het eerste gebruik**

- Spoel de gecoate pannen goed af en laat er twee minuten water in koken. Doe 3 - 4 druppels olie op een papieren doekje en wrijf dit op de binnenkant van het kookgerei.
- Spoel ongecoat kookgerei goed af en breng water met een scheutje citroensap aan de kook. Dit verwijdert het polijfstof evenals andere onzuiverheden en behandelt het kookgerei voor het eerste gebruik.

### **3. Veiligheidsinstructies**

- Handgrepen kunnen heet worden, vooral bij het frituren of het gebruik in de oven, maar ook op het fornuis. Om veilig gebruik te garanderen, moet geschikte handbescherming worden gebruikt. Let er bij gasfornuizen op dat u het kookgerei in het midden van de kookplaat plaatst om overslag te voorkomen.
- Verwarm kookgerei nooit zonder toezicht of op de hoogste stand om oververhitting en schade te voorkomen (vooral bij inductie). Volg verder de gebruiksinstructies van de fabrikant van het fornuis op.
- Oververhitting van het kookgerei heeft een negatieve invloed op het antiaanbak-effect en kan leiden tot verbranding van de coating en tot rookontwikkeling. In geval van

oververhitting, die ook kan optreden als de vloeistof volledig verdampt is, mag u het kookgerei nooit meteen van het fornuis halen. Zet het fornuis uit en laat het kookgerei volledig afkoelen op het fornuis. Niettemin kan bij oververhitting de onderkant van het kookgerei aan de buitenkant verkleuren, maar dit heeft geen invloed op de functionaliteit.

- Extreme oververhitting kan het aluminium in de basis laten smelten en vloeibaar maken. Mocht dit gebeuren, haal het kookgerei dan nooit van de brander om brandwonden door het vloeibare aluminium te voorkomen. Zet het fornuis uit en laat het kookgerei volledig afkoelen op het fornuis.
- Gebruik voor het frituren alleen oliën/vetten die geschikt zijn voor hoge temperaturen (bijv. zonnebloemolie, geraffineerde arachideolie, enz.). Als de olie/het vet rook veroorzaakt, is het al verbrand en is de bak- of frituurtemperatuur te hoog. Gebruik nooit water om een vetbrand te blussen - gebruik een blusdeken of het bijbehorende deksel.
- Vul de pan niet hoger dan een derde van de hoogte met olie om te voorkomen dat u zich verbrandt door schuimend of opspattend vet bij het frituren. Gebruik geen deksel bij het frituren en oververhit de olie niet.
- Vermijd plotselinge temperatuurschommelingen. Doe nooit koud water of bevroren voedsel in een hete pan en dompel een hete pan nooit in koud water. Plotselinge temperatuurschommelingen kunnen ertoe leiden dat metaal kromtrekt, wat resulteert in een ongelijke bodem.
- Laat handgrepen niet uitsteken boven een hete brander. Zorg ervoor dat ze niet voorbij de rand van het kookoppervlak komen.
- Gebruik altijd geschikte handbescherming wanneer u deksels verwijdert, handgrepen aan de zijkant vasthoudt en pannen uit een hete oven haalt.
- Gebruik het kookgerei nooit in de magnetron

#### **4. Instructies voor gebruik**

- Plaats het kookgerei na gebruik altijd op een hittebestendige mat en niet rechtstreeks op een onbeschermd werkblad.
- Een goed passend deksel kan aan de pan blijven plakken tijdens het afkoelen (vacuüm-effect). Droog de rand van het kookgerei en het deksel af voordat beide afkoelen om dit effect te voorkomen. Verder kunt u het vacuüm opheffen door het kookgerei kort weer op te warmen.
- Houd het verhitten en frituren in de gaten. Pas op, als de olie/het vet begint te roken, is het vet al aan het degraderen en is de bak- of frituurtemperatuur te hoog.
- Het correct afstellen van de brander beschermt tegen oververhitting. Dankzij de beproefde en geteste 'Made in Germany'-kwaliteit van Fissler hoeft het kookgerei

alleen te worden verhit tot middelhoog vuur (2/3) voor perfecte resultaten. Dit beschermt de hoogwaardige coating en verlengt de levensduur van het kookgerei aanzienlijk.

### Ongecoat kookgerei

#### Koken:

- Voeg nooit zout toe aan koud water, maar alleen aan kokend water en roer dan. Zout toevoegen aan koud water kan leiden tot een extreem hoge zoutconcentratie op de bodem van het kookgerei, wat kan leiden tot corrosieplekken. Deze veranderingen aan het oppervlak kunnen niet worden verwijderd, maar hebben geen invloed op de functie of op de kookeigenschappen.

#### Frituren:

- Niet-gecoat kookgerei wordt gebruikt om knapperig bruin te kleuren. Het is vooral geschikt voor vlees zonder paneermeel zoals biefstuk, kip of kebab.
1. Verwarm het kookgerei zonder olie/vet op middelhoog vuur (maximaal 2/3 van het maximum).
  2. Doe een paar druppels koud water in de pan. Wanneer deze kristalheldere parels vormen en in de pan gaan 'dansen', is de juiste temperatuur bereikt om het vlees te bakken (met of zonder olie/vet). Wacht tot de waterdruppels verdampt zijn voordat u olie/vet of voedsel in de pan doet.
  3. Druk het voedsel stevig tegen de bodem. Na enkele minuten plakt het niet meer aan de bodem van de pan en kan het worden omgedraaid.
  4. Zet nu het vuur lager en bak het vlees tot de gewenste temperatuur.
- Bewaar geen voedsel, vooral geen zout of zuur voedsel, in de pan; bewaar het in geschikte schalen of bakken. Het niet-naleven hiervan kan corrosieplekken veroorzaken.

### Gecoat kookgerei

- Gebruik gecoat kookgerei voor behoedzaam bakken. Het is vooral geschikt voor voedsel dat de neiging heeft om te plakken (bijv. vis, gebakken aardappelen, eiergerecht en gepaneerd voedsel).
- De Ceratal® keramische coating is op minerale basis en gemaakt zonder PFAS/PTFE. Gebruik altijd geschikt vet voor het bakken/frituren. Gebruik altijd voldoende olie/vet bij het gebruik van het kookgerei.
- Bij keramische coatings neemt het aanvankelijke antiaanbak-effect af tijdens de levensduur en komt niet overeen met de antiaanbak-eigenschappen van PTFE-coatings.



- Metalen spatels en keukengerei kunnen worden gebruikt in kookgerei met keramische coating zolang ze geen scherpe randen hebben. Om de levensduur van uw antiaanbakoppervlak te verlengen, is het aan te raden om alleen houten, met plastic bekleed of nylon keukengerei te gebruiken om krassen te voorkomen. Snijd geen voedsel in gecoat kookgerei en gebruik geen scherpe voorwerpen. Sterk bekrast kookgerei moet worden vervangen. Om oververhitting te voorkomen, mag het gecoate kookgerei nooit zonder toezicht of op de hoogste stand worden verwarmd. Een temperatuur van 230 °C (446 °F) mag niet overschreden worden bij het frituren. Temperaturen tot 250 °C (482 °F) zijn toegestaan voor een korte periode (tot 15 minuten). Bovendien is het gebruik in de oven (alleen mogelijk met kookgerei met roestvrijstalen handgrepen) ook beperkt tot 230 °C (446 °F) en kan de grillfunctie niet worden gebruikt.
- Gebruik geen spuitbussen met kookspray: Een onzichtbare laag sal het antiaanbak-systeem aantasten waardoor voedsel aan de pan blijft plakken.

### **5. Geschikt voor alle kookplaten**

- Fissler meerlaags kookgerei is geschikt voor gas- en elektrische fornuizen (elektrische branders en keramische kookplaten) en voor inductiekookplaten. Onder bepaalde omstandigheden kan de inductiekookplaat geluid maken dat kan worden toegeschreven aan de elektromagnetische eigenschappen van de warmtebron en het kookgerei.
- Let er bij het gebruik van het kookgerei altijd op dat het stevig op het midden van de brander staat. Gebruik altijd een brander met de juiste maat voor energie-efficiëntie; de diameter van de bodem van het kookgerei moet gelijk zijn aan of groter zijn dan de brander. Gebruik het juiste formaat deksel (afhankelijk van het gerecht en de bereidingswijze).
- Om krassen op keramische glazen kookplaten te voorkomen, moet u uw kookgerei altijd optillen als u het verplaatst. Fissler aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade die hieruit voortvloeit.

### **6. Bruikbaarheid in de oven**

- Ongecoat kookgerei is ovenbestendig.
- Verhit het kookgerei niet boven 230 °C (446 °F). Gebruik de grillfunctie niet met gecoat kookgerei.

### **7. Onderhoud/reiniging**

- Ongecoat kookgerei is geschikt voor de vaatwasser.
- Gebruik heet water met gewoon afwasmiddel en een doek, spons of zachte borstel om ongecoat kookgerei schoon te maken. Vermijd puntige of scherpe voorwerpen.

U kunt de schrobkant van een spons gebruiken als de binnenkant en de bodem van het kookgerei erg vuil zijn. Laat etensresten niet opdrogen in het kookgerei; dit kan vlekken veroorzaken en het oppervlak aantasten. Voeg daarom na gebruik heet water toe aan het afgekoelde kookgerei en verwijder alle etensresten. Om het oppervlak te onderhouden, raden we aan om regelmatig een onderhoudsproduct voor roestvrij staal te gebruiken. Het is ook geschikt voor het verwijderen van witte vlekken en aanslag en onzichtbare film. Gebruik geen ovenreiniger of andere reinigingsmiddelen die agressief zijn of chloor/bleekmiddel bevatten.

- Ceratal-coating is niet geschikt voor de vaatwasser. De levensduur van uw kookgerei kan aanzienlijk worden verkort als u gecoat kookgerei in de vaatwasser doet. Reinigen in de vaatwasser is aanzienlijk agressiever.
- Voor optimale prestaties kan het gecoate kookgerei voor elk gebruik worden ingewreven met een beetje bakolie.
- Een grote hoeveelheid ijzer in het water kan ervoor zorgen dat de pan roestig lijkt.

## 8. Wettelijke garantie en fabrieksgarantie

### Wettelijke garantie

- In geval van klachten binnen de huidige wettelijke garantieperiode (tenzij anders aangegeven) retourneert u het kookgerei samen met het aankoopbewijs aan uw winkelier of stuurt u het goed verpakte product rechtstreeks naar de Fissler Klantenservice. U vindt het adres bij punt 9 Service.
- Normale tekenen van slijtage van de antiaanbaklaag en schade als gevolg van onjuist gebruik (zoals oververhitting, verkleuring, krassen, vallen of onjuist schoonmaken) vallen niet onder de garantie. Tekenen van slijtage en visuele veranderingen als gevolg van reiniging in de vaatwasser zijn ook uitgesloten.
- We wijzen er expliciet op dat er geen aansprakelijkheid is voor schade op basis van
  - verkeerd gebruik
  - verkeerde behandeling
  - het niet opvolgen van deze gebruiks- en verzorgingsinstructies of
  - verkeerd uitgevoerde reparaties of het gebruik van reserveonderdelen van derden.

Hetzelfde geldt voor vervangende onderdelen en accessoires.

### Fabrieksgarantie

- Wij bieden een fabrieksgarantie voor talrijke Fissler-producten in overeenstemming met de volgende garantievoorwaarden vanaf de datum van aankoop, ongeacht het

land waarin u het Fissler product hebt gekocht. Daarom garanderen we dat deze vrij zijn van materiaal- of productiefouten.

In het geval van een beroep op de fabrieksgarantie zal Fissler, naar eigen goeddunken en op eigen kosten, het product repareren of een geschikt vervangend product leveren.

Claims die voortvloeien uit deze fabrieksgarantie bestaan alleen indien en voor zover

- het product geen beschadigingen of tekenen van slijtage vertoont die veroorzaakt zijn door gebruik dat afwijkt van normale doeleinden en/of de specificaties volgens de gebruiksaanwijzing,
- het product eigenschappen heeft die kunnen worden toegeschreven aan onjuiste reparaties of onjuiste chemische of fysieke invloeden op het productoppervlak,
- niet-toegestane accessoires of alleen door de fabrikant toegestane accessoires in het product zijn gebruikt.

Naast deze fabrieksgarantie hebt u recht op wettelijke garantierechten die niet worden beperkt door deze fabrieksgarantie.

## 9. Service

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

## 10. Afvalverwijdering

- Gooi dit product en het verpakkingsmateriaal weg volgens de plaatselijke richtlijnen voor afvalverwijdering. Neem bij vragen contact op met de verantwoordelijke instanties voor afvalverwerking.

## Информация о серии

- Прочная 5-слойная конструкция (крышки из нержавеющей стали) с внешней поверхностью из сатинированной нержавеющей стали промышленного класса
- Очень удобные, эргономичные металлические ручки
- Подходит для всех варочных поверхностей включая индукционные
- Посуда с антипригарным покрытием Ceratal®, изготовленным без использования ПФАС и ПТФЭ
- Можно использовать в духовке при температуре до 230°C (446°F)
- 15-летний гарантийный срок от Fissler

### 1. Общая информация

- Инструкция по эксплуатации и уходу распространяется на многослойную посуду и многослойную посуду с керамическим покрытием производства Fissler.
- Внимательно изучите инструкцию по эксплуатации и уходу. Ненадлежащее использование может привести к повреждениям.
- Посуда Fissler предназначена для приготовления пищи в бытовых условиях и может использоваться только для этих целей. Риск может возникнуть при применении не по назначению.
- Просим сохранять настоящую инструкцию по эксплуатации и уходу для последующего обращения. При утере инструкции ее можно скачать на нашем сайте: <https://www.fissler.com/>

### 2. Перед первым применением

- Тщательно промойте посуду с покрытием и дайте воде прокипеть в ней в течение двух минут. Нанесите 3–4 капли растительного масла на бумажное полотенце и протрите им внутреннюю поверхность посуды.
- Тщательно промойте посуду без покрытия и доведите в ней до кипения воду с небольшим количеством лимонного сока. Это удалит всю полировочную пыль, а также любые загрязнения и обработает посуду перед первым использованием.

### 3. Указания по безопасности

- Ручки могут нагреваться, особенно при сильной прожарке или использовании в духовке, но также и на плите. Для обеспечения безопасного использования необходимо использовать подходящие средства защиты рук. На газовых плитах обязательно ставьте посуду в центре конфорки и избегайте воспламенения.
- Во избежание перегрева и повреждений (особенно индукционных плит) никогда

не нагревайте посуду без присмотра или на самой высокой температуре. Кроме того, следуйте инструкциям по эксплуатации производителя плиты.

- Перегрев посуды отрицательно влияет на антипригарный эффект и может привести к подгоранию покрытия и образованию дыма. В случае перегрева, который также может возникнуть в случае полного испарения жидкости, никогда не снимайте посуду сразу с плиты. Выключите плиту и дайте посуде полностью остыть на плите. Однако, в случае перегрева дно посуды может изменить цвет снаружи, что не влияет на ее функциональность.
- Экстремальный перегрев может расплавить и превратить в жидкость алюминий внутри основания. При этом ни в коем случае не снимайте посуду с плиты, чтобы избежать ожогов жидким алюминием. Выключите плиту и дайте посуде полностью остыть на плите.
- Для жарки используйте только масла/жиры, пригодные для сильного нагрева (например, подсолнечное масло, рафинированное арахисовое масло и т. д.). Если масло/жир выделяет дым, значит, оно уже подгорело и температура жарки слишком высока. Никогда не используйте воду для тушения горящего жира – используйте противопожарное одеяло или соответствующую крышку.
- Чтобы не обжечься пенящимся или разбрызгивающимся жиром при жарке во фритюре, не заполняйте посуду маслом выше, чем на треть ее высоты. Не используйте крышку при жарке во фритюре и не перегревайте масло.
- Избегайте резких перепадов температуры. Никогда не наливайте холодную воду или замороженные продукты в горячую кастрюлю и не погружайте горячую кастрюлю в холодную воду. Резкие изменения температуры могут привести к деформации любого металла, что приведет к образованию неровного дна.
- Не допускайте, чтобы ручки находились над горячей конфоркой. Следите за тем, чтобы они не выступали за край варочной поверхности.
- Всегда используйте подходящие средства защиты рук, снимая крышки, держась за боковые ручки и вынимая противни из горячей духовки.
- Никогда не используйте посуду в микроволновой печи

#### **4. Указания по использованию**

- После использования всегда ставьте посуду на термостойкий коврик, а не прямо на незащищенную рабочую поверхность.
- Хорошо подогнанная крышка может прилипнуть к кастрюле при остывании (эффект вакуума). Чтобы избежать этого эффекта, вытрите края посуды и крышки, прежде чем дать им остыть. Кроме того, вы можете устранить вакуум, кратковременно разогрев посуду.

- Контролируйте процесс нагревания и жарки. Осторожно: если масло/жир выделяет дым, значит, оно уже подгорело и температура жарки слишком высока.
- Правильная регулировка плиты защитит от перегрева. Благодаря проверенному качеству «Сделано в Германии» от Fissler для достижения отличных результатов посуду достаточно нагреть до средней температуры (2/3). Это защищает высококачественное покрытие и значительно продлевает срок службы посуды.

### Посуда без покрытия

#### Кипячение:

- Никогда не добавляйте соль в холодную воду, только в кипящую воду, а затем размешайте. Добавление соли в холодную воду может привести к чрезвычайно высокой концентрации соли на дне посуды, что может вызвать появление пятен коррозии. Такие изменения на поверхности невозможно удалить, но они не влияют на функциональность или варочные характеристики.

#### Жарение:

- Для образования хрустящей корочки используется посуда без покрытия. Она особенно подходит для мяса без панировочных сухарей, такого как стейк, курица или шашлык.

1. Нагрейте посуду без масла/жира на среднем огне (максимум 2/3 мощности плиты).
  2. Добавьте в посуду несколько капель холодной воды. Когда капли воды образуют кристально чистые жемчужины, «танцующие» в посуде, это означает, что достигнута температура, необходимая для жарки мяса (с маслом/жиром или без него). Прежде чем добавлять масло/жир или продукты в посуду, подождите, пока капли воды не испарятся.
  3. Плотно прижмите продукт ко дну. Через несколько минут он перестанет прилипать ко дну посуды, и его можно будет перевернуть.
  4. Теперь убавьте огонь и готовьте мясо до желаемой степени.
- Не храните в посуде пищу, особенно соленую или кислую; храните его в подходящих мисках или контейнерах. Несоблюдение этого правила может привести к появлению пятен коррозии.

### Посуда с покрытием

- Для щадящего приготовления используйте посуду с покрытием. Она особенно подходит для продуктов, которые имеют тенденцию пригорать (например, рыба, жареный картофель, блюда из яиц или продукты в панировке).

- Керамическое покрытие Ceratal® изготовлено на минеральной основе без использования ПФАС/ПТФЭ. Всегда используйте подходящий жир для жарки. Всегда используйте достаточное количество масла/жира в посуде.
- Для керамических покрытий первоначальный антипригарный эффект снижается с течением срока службы и не соответствует антипригарным характеристикам покрытий из ПТФЭ.
- Для посуды с покрытием Ceratal можно использовать металлические лопатки и кухонные принадлежности, если они не имеют острых краев. Чтобы продлить срок службы антипригарной поверхности, рекомендуется использовать только деревянные, пластиковые или нейлоновые лопатки, чтобы не поцарапать ее. Не режьте продукты в посуде с покрытием и не используйте острые предметы. Сильно поцарапанную посуду следует заменить. Во избежание перегрева никогда не нагревайте посуду без присмотра или на самой высокой температуре. При жарке нельзя превышать температуру 230°C (446°F). Температура до 250°C (482°F) допустима в течение короткого периода времени (до 15 минут). Кроме того, использование в духовке (возможно только для посуды с ручками из нержавеющей стали) также ограничено температурой 230°C (446°F), а функцию гриля использовать нельзя.
- Не используйте аэрозольный кулинарный спрей: Невидимые отложения могут повредить антипригарную систему, из-за чего еда будет прилипать к сковороде.

## **5. Совместимость с плитами**

- Многослойная посуда Fissler подходит для газовых и электрических плит (электрических конфорок и керамических плит), а также для индукционных плит. При определенных обстоятельствах индукционная плита может издавать шум, который можно объяснить электромагнитными свойствами источника тепла и посуды.
- При использовании посуды всегда следите за тем, чтобы она прочно стояла посередине конфорки. Для обеспечения энергоэффективности всегда используйте конфорку подходящего размера; диаметр дна посуды должен быть равен диаметру конфорки или превышать ее. Используйте крышку подходящего размера (в зависимости от блюда и способа приготовления).
- Чтобы не поцарапать стеклокерамическую плиту, всегда следует поднимать посуду при ее перемещении. Компания Fissler не несет никакой ответственности за возникший в результате этого ущерб.

## 6. Использование в духовке

- Посуда без покрытия пригодна для использования в духовке.
- Не нагревайте посуду выше 230°C (446°F). Не используйте функцию гриля для посуды с покрытием.

## 7. Уход/чистка

- Посуда без покрытия пригодна для мытья в посудомоечной машине.
- Для очистки посуды без покрытия используйте горячую воду с обычным мылом для посуды и тряпку, губку или мягкую щетку. Пожалуйста, не используйте острые предметы. Вы можете использовать чистящую сторону губки, если внутренняя часть и дно посуды очень загрязнены. Не допускайте засыхания остатков пищи в посуде; это может испачкать и состарить поверхность. Поэтому после использования в остывшую посуду долейте горячую воду и удалите все остатки продуктов. Для ухода за поверхностью мы рекомендуем регулярно использовать средства по уходу за нержавеющей сталью. Они также отлично подходят для удаления белых пятен, потускнения и любого образовавшегося налета. Не используйте чистящее средство для духовки или любые агрессивные чистящие средства или средства, содержащие хлорный отбеливатель.
- Посуду с покрытием Ceratal нельзя мыть в посудомоечной машине. Мытье посуды с покрытием в посудомоечной машине может значительно сократить срок ее службы. Мытье в посудомоечной машине намного агрессивнее.
- Для достижения оптимальных результатов жарки перед каждым использованием посуду с покрытием можно натирать небольшим количеством растительного масла.
- Большое количество железа в воде может привести к появлению ржавчины.

## 8. Установленная законом гарантия и гарантия производителя.

### Установленная законом гарантия

- В случае возникновения жалоб в течение действующего гарантийного срока (если не указано иное), верните посуду вместе с товарным чеком продавцу или отправьте правильно упакованный продукт непосредственно в службу поддержки клиентов Fissler. Адрес можно найти в разделе 9 Обслуживание.
- Гарантия не распространяется на обычные признаки износа антипригарного покрытия, а также повреждения, вызванные неправильным использованием (например, перегрев, изменение цвета, царапины, падение или неправильная очистка). Также из гарантии исключены признаки износа и визуальные



изменения, возникшие в результате мойки в посудомоечной машине.

- Мы явно указываем на то, что мы не несем ответственности за ущерб, вызванный
  - применением не по назначению
  - неправильным использованием
  - несоблюдением настоящей инструкции по эксплуатации и уходу или
  - неправильно проведенным ремонтом или использованием сторонних запчастей.

То же самое касается запасных частей и комплектующих.

### Гарантия производителя

- Мы предоставляем гарантию производителя на многочисленные продукты Fissler в соответствии со следующими гарантийными условиями с даты покупки, независимо от страны, в которой вы приобрели продукт Fissler. Таким образом мы гарантируем, что они не имеют дефектов материала или обработки.

В случае претензии по гарантии производителя компания Fissler по своему усмотрению и за свой счет отремонтирует изделие или предоставит подходящую замену.

Претензии, вытекающие по данной гарантии производителя действительны только в том случае и в той степени, в которой

- изделие не имеет каких-либо повреждений или признаков износа, вызванных использованием не по назначению и/или отличным от указанного в инструкции по эксплуатации,
- продукт не имеет признаков, которые можно объяснить неправильным ремонтом или неправильным химическим или физическим воздействием на поверхность продукта,
- в изделие не были встроены неавторизованные комплектующие или были встроены только комплектующие, разрешенные производителем.

В дополнение к данной гарантии производителя вы имеете право на установленную законом гарантию, которая не ограничивается данной гарантией производителя.

## 9. Обслуживание

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

RU

### **10. Утилизация**

- Пожалуйста, всегда утилизируйте данный продукт, а также упаковочный материал в соответствии с местными правилами обращения с отходами. При возникновении вопросов, пожалуйста, свяжитесь с ответственными службами по обращению с отходами.

## Πληροφορίες για τη σειρά:

- Ανθεκτική κατασκευή 5 στρωμάτων (τα καπάκια είναι από ανοξείδωτο χάλυβα) με εξωτερικό σατινέ φινιρίσμα από ανοξείδωτο χάλυβα εμπορικής ποιότητας
- Εξαιρετικά άνετες, εργονομικές μεταλλικές λαβές
- Λειτουργεί σε όλες τις επιφάνειες μαγειρέματος, συμπεριλαμβανομένων των επαγωγικών
- Τα αντικολητικά τηγάνια διαθέτουν επίστρωση Ceratal® που κατασκευάζεται χωρίς PFAS και PTFE
- Ασφαλή στον φούρνο έως τους 230 °C (446 °F)
- Εγγύηση Fissler 15 ετών

### 1. Γενικές πληροφορίες

- Οι οδηγίες χρήσης και φροντίδας ισχύουν για τα πολυστρωματικά και πολυστρωματικά μαγειρικά σκεύη με κεραμική επίστρωση που κατασκευάζονται από τη Fissler.
- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης και φροντίδας. Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε ζημιές.
- Τα μαγειρικά σκεύη Fissler είναι κατάλληλα για την παρασκευή φαγητού για οικιακούς σκοπούς και μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο για αυτούς τους σκοπούς. Κίνδυνος μπορεί να προκύψει, εάν χρησιμοποιηθούν με ακατάλληλο τρόπο.
- Διατηρήστε τις οδηγίες χρήσης και φροντίδας για μελλοντική αναφορά. Εάν τις χάσετε, μπορείτε να τις κατεβάσετε από την ιστοσελίδα μας: <https://www.fissler.com/>

### 2. Πριν από την πρώτη χρήση

- Ξεπλύνετε καλά τα σκεύη με επίστρωση και αφήστε νερό να βράσει σε αυτά για δύο λεπτά. Απλώστε 3-4 σταγόνες λάδι σε μια χαρτοπετσέτα και τρίψτε το στο εσωτερικό των μαγειρικών σκευών.
- Ξεπλύνετε καλά τα μη επιστρωμένα μαγειρικά σκεύη και βράστε νερό με λίγο χυμό λεμονιού. Έτσι θα αφαιρεθούν τυχόν σκόνη στίλβωσης καθώς και τυχόν ακαθαρσίες και θα γίνει επεξεργασία των μαγειρικών σκευών, προτού χρησιμοποιηθούν για πρώτη φορά.

### 3. Οδηγίες ασφαλείας

- Οι λαβές μπορεί να ζεσταθούν, ιδίως όταν τηγανίζετε ή τις χρησιμοποιείτε μέσα στον φούρνο, αλλά και στις εστίες. Για να διασφαλιστεί η ασφαλή χρήση, πρέπει να χρησιμοποιείται κατάλληλη προστασία χεριών. Στις εστίες αερίου, φροντίστε να τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη στο κέντρο της εστίας και να αποφεύγετε την ανάφλεξη.

- Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση και τη ζημιά (ιδιαίτερα στα επαγωγικά), μην θερμαίνετε ποτέ τα μαγειρικά σκεύη χωρίς επίβλεψη ή στην υψηλότερη ρύθμιση. Επιπλέον, ακολουθήστε τις οδηγίες χρήσης του κατασκευαστή της κουζίνας.
- Η υπερθέρμανση των μαγειρικών σκευών επηρεάζει αρνητικά το αντικολητικό αποτέλεσμα και μπορεί να οδηγήσει σε κάψιμο της επικάλυψης και δημιουργία καπνού. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης, η οποία μπορεί επίσης να προκύψει εάν το υγρό έχει εξατμιστεί πλήρως, μην αφαιρείτε ποτέ αμέσως τα μαγειρικά σκεύη από την εστία. Σβήστε την κουζίνα και αφήστε τα μαγειρικά σκεύη να κρυώσουν εντελώς πάνω στην εστία. Ωστόσο, σε περίπτωση υπερθέρμανσης, ο πυθμένας του μαγειρικού σκεύους μπορεί να αλλάξει χρώμα εξωτερικά, αλλά αυτό δεν επηρεάζει τη λειτουργικότητά.
- Η υπερβολική υπερθέρμανση μπορεί να λιώσει και να υγροποιήσει το αλουμίνιο στο εσωτερικό της βάσης. Εάν συμβεί αυτό, μην αφαιρείτε ποτέ τα μαγειρικά σκεύη από την εστία, για να αποφύγετε εγκαύματα από το υγροποιημένο αλουμίνιο. Σβήστε την κουζίνα και αφήστε τα μαγειρικά σκεύη να κρυώσουν εντελώς πάνω στην εστία.
- Για το τηγάνισμα, χρησιμοποιείτε μόνο λάδια/λίπη κατάλληλα για υψηλή θερμοκρασία (π.χ., ηλιέλαιο, ραφιναριμένο φυσιτικό έλαιο, κλπ.). Εάν το λάδι/λίπος παράγει καπνό, έχει ήδη καεί και η θερμοκρασία τηγανίσματος είναι πολύ υψηλή. Ποτέ μην χρησιμοποιήσετε νερό, για να σβήσετε μια φωτιά λίπους – χρησιμοποιήστε μια κουβέρτα φωτιάς ή το αντίστοιχο καπάκι.
- Για να αποφύγετε εγκαύματα από αφρισμό ή πιτσιλίσματα λίπους κατά το τηγάνισμα, μην γεμίζετε το μαγειρικό σκεύος με λάδι πάνω από το ένα τρίτο του ύψους του. Μην χρησιμοποιείτε καπάκι, όταν τηγανίζετε και μην υπερθερμαίνετε το λάδι.
- Αποφύγετε τις απότομες αλλαγές θερμοκρασίας. Ποτέ μη βάζετε κρύο νερό ή κατεψυγμένα τρόφιμα σε καυτό τηγάνι ή μη βυθίζετε ένα θερμό τηγάνι σε κρύο νερό. Οι απότομες μεταβολές της θερμοκρασίας μπορεί να προκαλέσουν στρέβλωση οποιουδήποτε μετάλλου, με αποτέλεσμα να δημιουργηθεί ανομοιόμορφος πυθμένας.
- Μην αφήνετε τις λαβές να εκτείνονται πάνω σε μια θερμή εστία. Βεβαιωθείτε ότι δεν προεξέχουν πέρα από την άκρη της επιφάνειας μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα κατάλληλη προστασία για τα χέρια, όταν αφαιρείτε τα καπάκια, κρατάτε τις πλευρικές λαβές και αφαιρείτε τα τηγάνια από τον καυτό φούρνο.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τα μαγειρικά σκεύη στον φούρνο μικροκυμάτων

#### 4. Οδηγίες χρήσης

- Τοποθετείτε πάντα τα μαγειρικά σκεύη σε ένα ανθεκτικό στη θερμότητα υπόθεμα μετά τη χρήση και όχι απευθείας πάνω σε απροστάτευτη επιφάνεια εργασίας.
- Ένα καπάκι που εφαρμόζει καλά, μπορεί να προσκολληθεί στο σκεύος κατά την ψύξη

(φαινόμενο κενού). Για να αποφύγετε αυτό το φαινόμενο, στεγνώστε το χέιλος του μαγειρικού σκεύους και το καπάκι πριν αφήσετε και τα δύο να κρυώσουν. Ακόμη, μπορείτε να εξαλείψετε το κενό με σύντομη αναθέρμανση του μαγειρικού σκεύους.

- Παρακολουθείτε τη διαδικασία θέρμανσης και τηγανίσματος. Προσοχή, εάν το λάδι/λίπος αρχίσει να καπνίζει, το λίπος έχει ήδη αρχίσει να αποδομείται και η θερμοκρασία τηγανίσματος είναι πολύ υψηλή.
- Η σωστή ρύθμιση της κουζίνας προστατεύει από την υπερθέρμανση. Χάρη στη δοκιμασμένη ποιότητα «Made in Germany» της Fissler, τα μαγειρικά σκεύη χρειάζεται να θερμανθούν μόνο σε μέτρια θερμοκρασία (2/3) για τέλεια αποτελέσματα. Έτσι προστατεύεται η επίστρωση υψηλής ποιότητας και παρατείνεται σημαντικά η διάρκεια ζωής των μαγειρικών σκευών.

### Μαγειρικά σκεύη χωρίς επίστρωση

#### Βράσιμο:

- Ποτέ μην προσθέτετε αλάτι σε κρύο νερό, μόνο σε βραστό νερό, και στη συνέχεια ανακατεύετε. Η προσθήκη αλατιού σε κρύο νερό μπορεί να προκαλέσει εξαιρετικά υψηλή συγκέντρωση αλατιού στον πυθμένα του μαγειρικού σκεύους, η οποία μπορεί να οδηγήσει σε σημεία διάβρωσης. Αυτές οι αλλαγές στην επιφάνεια δεν μπορούν να αφαιρεθούν, αλλά δεν επηρεάζουν τη λειτουργία ή τα χαρακτηριστικά μαγειρέματος.

#### Τηγάνισμα:

- Τα μαγειρικά σκεύη χωρίς επικάλυψη χρησιμοποιούνται για τραγανό ρόδισμα. Είναι ιδιαίτερα κατάλληλα για κρέας χωρίς πανάρισμα, όπως μπριζόλα, κοτόπουλο ή κεμπάπ.
1. Ζεστάνετε τα μαγειρικά σκεύη χωρίς λάδι/λίπος σε μέτρια φωτιά (το πολύ στα 2/3 της μέγιστης θερμοκρασίας της εστίας).
  2. Βάλτε μερικές σταγόνες κρύου νερού στο μαγειρικό σκεύος. Όταν αυτά σχηματίζουν κρυστάλλινα μαργαριτάρια και «χορεύουν» στο σκεύος, έχει επιτευχθεί η σωστή θερμοκρασία για το τηγάνισμα του κρέατος (με ή χωρίς λάδι/λίπος). Περιμένετε, μέχρι να εξατμιστούν οι σταγόνες νερού, προτού προσθέσετε λάδι/λίπος ή φαγητό στο μαγειρικό σκεύος.
  3. Πιέστε το φαγητό σταθερά προς τα κάτω. Θα σταματήσει να κολλάει στον πάτο του μαγειρικού σκεύους μετά από αρκετά λεπτά και στη συνέχεια θα μπορεί να γυριστεί.
  4. Τώρα, χαμηλώστε τη φωτιά και μαγειρέψτε το κρέας στον επιθυμητό βαθμό.
- Μην αποθηκεύετε τρόφιμα, και ειδικότερα αλμυρά ή όξινα τρόφιμα, στα μαγειρικά σκεύη. Αποθηκευτέ τα σε κατάλληλα μπολ ή δοχεία. Η μη συμμόρφωση μπορεί να προκαλέσει σημεία διάβρωσης.

### Μαγειρικά σκεύη με επίστρωση

- Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη με επίστρωση για ήπιο τηγάνισμα. Είναι ιδιαίτερα κατάλληλα για τρόφιμα που έχουν την τάση να κολλάνε (π.χ. ψάρια, τηγανητές πατάτες, πιάτα με αυγά ή παναρισμένα τρόφιμα).
- Η κεραμική επίστρωση Ceratal® είναι ορυκτής βάσης και κατασκευάζεται χωρίς PFAS/ PTFE. Χρησιμοποιείτε πάντα κατάλληλο λίπος για το τηγάνισμα. Χρησιμοποιείτε πάντα αρκετό λάδι/λίπος, όταν χρησιμοποιείτε τα μαγειρικά σκεύη.
- Για τις κεραμικές επιστρώσεις, η αρχική αντικολλητική δράση μειώνεται με την πάροδο του χρόνου ζωής και δεν αντιστοιχεί στα αντικολλητικά χαρακτηριστικά των επιστρώσεων PTFE.
- Μεταλλικές σπάτουλες και χρειώδη μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε μαγειρικά σκεύη με επίστρωση Ceratal, εφόσον δεν έχουν αιχμηρές άκρες. Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της αντικολλητικής σας επιφάνειας, συνιστάται να χρησιμοποιείτε μόνο ξύλινα, πλαστικά ή σκεύη από νάιλον, για να αποφύγετε τις γρατζουνιές. Μην κόβετε τρόφιμα σε σκεύη με επίστρωση και μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα. Τα μαγειρικά σκεύη με έντονες γρατσουνιές πρέπει να αντικαθίστανται. Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση, μην θερμαίνετε ποτέ τα μαγειρικά σκεύη χωρίς επίβλεψη ή στην υψηλότερη ρύθμιση. Κατά το τηγάνισμα, δεν πρέπει να υπερβαίνετε τη θερμοκρασία των 230 °C (446 °F). Επιτρέπονται θερμοκρασίες έως 250 °C (482 °F) για σύντομο χρονικό διάστημα (έως 15 λεπτά). Επιπλέον η χρήση στον φούρνο (εφικτή μόνο με μαγειρικά σκεύη με λαβές από ανοξείδωτο χάλυβα) περιορίζεται επίσης έως τους 230 °C (446 °F) και η λειτουργία ψησίματος στο γκριλ δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί.
- Μην χρησιμοποιείτε σπρέι μαγειρικής που παράγει αερόλυμα: Μια αόρατη συσσώρευση θα βλάψει την αντικολλητική λειτουργία, προκαλώντας το κόλλημα του φαγητού στο τηγάνι.

### 5. Καταλληλότητα εστιών

- Τα πολυστρωματικά μαγειρικά σκεύη Fissler είναι κατάλληλα για κουζίνες αερίου και ηλεκτρικές κουζίνες (ηλεκτρικές και κεραμικές εστίες), καθώς και για επαγωγικές εστίες. Υπό ορισμένες συνθήκες, η επαγωγική κουζίνα μπορεί να παράγει έναν θόρυβο που μπορεί να αποδοθεί στις ηλεκτρομαγνητικές ιδιότητες της πηγής θερμότητας και των μαγειρικών σκευών.
- Όταν χρησιμοποιείτε το μαγειρικό σκεύος, να βεβαιώνετε πάντα ότι δράζεται σταθερά στη μέση της εστίας. Χρησιμοποιείτε πάντα εστία κατάλληλου μεγέθους για ενεργειακή αποδοτικότητα. Η διάμετρος του πυθμένα του μαγειρικού σκευούς πρέπει να είναι ίση ή μεγαλύτερη από την εστία.

Χρησιμοποιείτε το κατάλληλο μέγεθος καπακιού (ανάλογα με το σκεύος και τη μέθοδο μαγειρέματος).

- Για να αποφύγετε τις γρατζουνιές στις κεραμικές γυάλινες εστίες, θα πρέπει πάντα να σηκώνετε τα μαγειρικά σκεύη σας, όταν τα μετακινείτε. Η Fissler δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για ζημιές που προκύπτουν από αυτό.

## 6. Χρησιμότητα στον φούρνο

- Τα μαγειρικά σκεύη χωρίς επίστρωση είναι ασφαλή για τον φούρνο.
- Μην θερμαίνετε τα μαγειρικά σκεύη πάνω από τους 230 °C (446 °F). Μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία γκριλ με σκεύη με επίστρωση.

## 7. Φροντίδα/καθαρισμός

- Μαγειρικά σκεύη χωρίς επίστρωση κατάλληλα για χρήση στο πλυντήριο πιάτων.
- Για να καθαρίσετε τα μαγειρικά σκεύη χωρίς επίστρωση, χρησιμοποιήστε ζεστό νερό με κανονικό απορρυπαντικό πιάτων και ένα πανί, σφουγγάρι ή μαλακή βούρτσα. Αποφεύγετε τα μυτερά ή αιχμηρά αντικείμενα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την πλευρά τριψίματος ενός σφουγγαριού, εάν το εσωτερικό και η βάση του μαγειρικού σκεύους είναι πολύ βρώμικα. Μην αφήνετε τα υπολείμματα φαγητού να στεγνώσουν στα μέσα στα μαγειρικά σκεύη. Αυτά μπορεί να λεκιάσουν και να αλλοιώσουν την επιφάνεια. Γι' αυτό, μετά τη χρήση, προσθέστε ζεστό νερό στα μαγειρικά σκεύη που έχουν κρυσώσει μετά τη χρήση, και αφαιρέστε όλα τα υπολείμματα τροφών. Για να διατηρήσετε την επιφάνεια, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τακτικά ένα προϊόν περιποίησης ανοξειδώτου χάλυβα. Είναι επίσης εξαιρετικό για την αφαίρεση λευκών κηλίδων και αμαυρώσεων και οποιωνδήποτε επικαθίσεων έχουν συσσωρευτεί σε μορφή μεμβράνης. Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικό φούρνου ή οποιοδήποτε καθαριστικό που είναι επιθετικό ή περιέχει λευκαντική χλωρίνη.
- Η επίστρωση Ceratal δεν είναι κατάλληλη για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων. Η τοποθέτηση επιστρωμένων μαγειρικών σκευών στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να μειώσει σημαντικά τη διάρκεια ζωής των μαγειρικών σκευών σας. Ο καθαρισμός στο πλυντήριο πιάτων είναι πολύ πιο επιθετικός.
- Για να επιτευχθεί βέλτιστη απόδοση στο τηγάνισμα, τα σκεύη με επίστρωση μπορούν να τριφτούν με λίγο μαγειρικό λάδι πριν από κάθε χρήση.
- Η μεγάλη περιεκτικότητα σιδήρου στο νερό μπορεί να προκαλέσει την εμφάνιση σκουριάς στο σκεύος.

## 8. Νομική εγγύηση και εγγύηση του κατασκευαστή

### Νομική εγγύηση

- Σε περίπτωση παραπόνων εντός της τρέχουσας νόμιμης περιόδου εγγύησης (εκτός εάν αναφέρεται κάτι διαφορετικό), επιστρέψτε το μαγειρικό σκεύος μαζί με την απόδειξη αγοράς στο κατάστημα λιανικής πώλησης ή στείλτε το σωστά συσκευασμένο προϊόν απευθείας στην Εξυπηρέτηση Πελατών της Fissler. Μπορείτε να βρείτε τη διεύθυνση στην ενότητα 9 Εξυπηρέτηση πελατών.
- Τα φυσιολογικά σημάδια φθοράς στην αντικολλητική επίστρωση, καθώς και οι ζημιές που οφείλονται σε μη ενδεδειγμένη χρήση (π.χ., υπερθέρμανση, αποχρωματισμός, γρατζουνιές, πτώση ή ακατάλληλος καθαρισμός) εξαιρούνται από την εγγύηση. Εξαιρούνται επίσης τα σημάδια φθοράς και οι οπτικές αλλαγές που οφείλονται στον καθαρισμό σε πλυντήριο πιάτων.
- Επισημαίνουμε ρητώς, ότι δεν υφίστανται αξιώσεις από την ευθύνη για αποζημίωση λόγω
  - ακατάλληλης χρήσης
  - ακατάλληλου χειρισμού
  - μη τήρησης αυτών των οδηγιών χρήσης και φροντίδας ή
  - ακατάλληλων επισκευών ή χρήσης ανταλλακτικών τρίτων.

Το ίδιο ισχύει και για τα ανταλλακτικά και τα αξεσουάρ.

### Εγγύηση του κατασκευαστή

- Παρέχουμε εγγύηση του κατασκευαστή για πολλά προϊόντα Fissler σύμφωνα με τους ακόλουθους όρους εγγύησης από την ημερομηνία αγοράς, ανεξάρτητα από τη χώρα, στην οποία αγοράσατε το προϊόν Fissler. Συνεπώς, εγγυόμαστε ότι δεν παρουσιάζουν ελαττώματα υλικού ή επεξεργασίας.

Σε περίπτωση αξίωσης εγγύησης του κατασκευαστή, η Fissler, κατά την απόλυτη διακριτική ευχέρειά της και με δικά της έξοδα, είτε θα επισκευάσει το προϊόν, είτε θα προβεί σε κατάλληλη αντικατάσταση.

Οι αξιώσεις που απορρέουν από την παρούσα εγγύηση του κατασκευαστή υφίστανται μόνον εάν και στον βαθμό που

- το προϊόν δεν παρουσιάζει ζημιές ή σημάδια φθοράς που προκλήθηκαν από χρήση που παρεκκλίνει από τις προβλεπόμενες χρήσεις και/ή τις προδιαγραφές σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης,
- το προϊόν παρουσιάζει ιδιότητες που μπορούν να αποδοθούν σε μη ενδεδειγμένες επισκευές ή σε μη ενδεδειγμένες χημικές ή φυσικές επιδράσεις στην επιφάνεια του προϊόντος,



- στο προϊόν ενσωματώθηκαν μη εξουσιοδοτημένα εξαρτήματα ή μόνο εξαρτήματα εγκεκριμένα από τον κατασκευαστή.
- Εκτός από την παρούσα εγγύηση του κατασκευαστή, κατέχετε νόμιμα δικαιώματα εγγύησης, τα οποία δεν περιορίζονται από την παρούσα εγγύηση κατασκευαστή.

### **9. Εξυπηρέτηση πελατών**

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

### **10. Απόρριψη**

- Απορρίπτετε πάντα αυτό το προϊόν, καθώς και το υλικό συσκευασίας σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς διαχείρισης απορριμμάτων. Εάν έχετε οποιεσδήποτε ερωτήσεις, επικοινωνήστε με τις αρμόδιες υπηρεσίες διαχείρισης αποβλήτων.

## Seri bilgileri:

- Dayanıklı 5 katlı yapı (kapaklar paslanmaz çeliktir), dış kısmı geleneksel perdahlanmış paslanmaz çeliktir
- Ekstra konforlu, ergonomik metal kulplar
- İndüksiyon dâhil tüm pişirme yüzeylerinde çalışır
- Yapışmaz tavalar, PFAS ve PTFE olmadan üretilen Ceratal® kaplamaya sahiptir
- 230°C'ye (446°F) kadar fırında dayanıklı
- 15 yıl Fissler garantisi

## 1. Genel bilgiler

- Kullanım ve bakım talimatları, Fissler tarafından üretilen çok katmanlı ve çok katmanlı seramik kaplamalı pişirme gereçleri için geçerlidir.
- Kullanım ve bakım talimatlarını dikkatlice okuyun. Yanlış kullanım hasarlara neden olabilir.
- Fissler pişirme gereçleri, evde yemek hazırlamak için uygundur ve sadece bu amaçla kullanılabilir. Yanlış kullanıldığında risk oluşabilir.
- Lütfen kullanım ve bakım talimatlarını ileride referans için saklayın. Onları kaybederseniz internet sayfamızdan indirebilirsiniz: <https://www.fissler.com/>

## 2. İlk kullanım öncesi

- Kaplanmış pişirme gerecini iyice durulayın ve içinde suyun iki dakika boyunca kaynamasını bekleyin. Bir kâğıt havluya 3-4 damla yağ damlatın ve pişirme gerecinin iç kısmını onunla ovalayın.
- Lütfen kaplanmamış pişirme gereçlerini iyice durulayın ve bir miktar limon suyuyla birlikte suyu kaynatın. Bu, cilalama tozunu ve kirlemeleri temizleyecek ve pişirme gerecinin ilk kez kullanılmadan önce artılmasını sağlayacaktır.

## 3. Güvenlik talimatları

- Özellikle derin yağda kızartırken veya fırında kullanırken ve aynı zamanda ocak gözünün üzerindeki kulplar ısınabilir. Güvenli kullanımın sağlanması için uygun el koruması kullanılmalıdır. Gazlı ocak gözlerinde, pişirme gerecini ocak gözünün ortasına yerleştirdiğinizden ve parlamayı önlediğinizden emin olun.
- Aşırı ısınmayı ve hasarı (özellikle indüksiyon) önlemek için, pişirme gerecini asla gözetimsiz olarak veya en yüksek ayarda ısıtmayın. Ayrıca ocaklı fırın üreticisinin kullanım talimatlarına da uyun.
- Pişirme gerecinin aşırı ısıtılması yapışmazlık etkisini olumsuz etkiler ve kaplamanın yanmasına ve duman oluşmasına neden olabilir. Sıvının tamamen buharlaşmasıyla

da sonuçlanabilecek aşırı ısınma durumunda, pişirme gerecini asla ocaktan hemen kaldırmayın. Ocaklı fırını kapatın ve pişirme gerecinin ocak üstünde tamamen soğumasını bekleyin. Ancak aşırı ısınma durumunda pişirme gerecinin tabanı dış taraftan renk değiştirebilir ama bu, işlevselliği etkilemez.

- Aşırı ısınma, tabanın içindeki alüminyumu eritebilir ve sıvılaştırabilir. Böyle bir durumda, sıvılaştırılmış alüminyumun neden olacağı yanıkları önlemek için pişirme gerecini asla ocak gözünden kaldırmayın. Ocaklı fırını kapatın ve pişirme gerecinin ocak üstünde tamamen soğumasını bekleyin.
- Kızartma için sadece yüksek ısıya uygun sıvı/katı yağlar kullanın (örn. ayçiçek yağı, rafine yer fıstığı yağı vb.). Sıvı/katı yağ duman çıkarıyorsa zaten yanmıştır ve kızartma sıcaklığı çok yüksektir. Yağ yangınına söndürmek için asla su kullanmayın – bir yangın battaniyesi veya uygun kapak kullanın.
- Derin yağda kızartma sırasında yağın köpürmesi veya sıçraması nedeniyle yanmayı önlemek için, pişirme gerecini yüksekliğinin üçte birinden fazla yağla doldurmayın. Derin yağda kızartırken kapak kullanmayın ve yağı aşırı ısıtmayın.
- Ani sıcaklık değişikliklerinden kaçının. Asla sıcak tavaya soğuk su veya donmuş yiyecek koymayın veya sıcak tavayı soğuk suya batırmayın. Sıcaklıktaki ani değişiklikler herhangi bir metalin eğrilmesine ve bunun sonucunda da tabanın düz olmamasına neden olabilir.
- Kulpların sıcak ocağı üzerine çıkmasına izin vermeyin. Pişirme yüzeyinin kenarını aşmadıklarından emin olun.
- Kapakları kaldırırken, yan tutacakları tutarken ve sıcak fırından tavaları kaldırırken daima uygun el koruması kullanın.
- Pişirme gerecini asla mikrodalgada kullanmayın

#### 4. Kullanım talimatları

- Pişirme gerecini kullandıktan sonra daima ısıya dayanıklı bir altlığın üzerine koyun ve doğrudan korumasız bir çalışma yüzeyine koymayın.
- İyi oturan bir kapak soğuma sırasında tencereye yapışabilir (vakum etkisi). Bu etkiyi önlemek için, her ikisinin de soğumasını beklemeden pişirme gerecinin kenarını ve kapağını kurulayın. Ayrıca pişirme gerecini kısa süreliğine yeniden ısıtarak vakumu ortadan kaldırebilirsiniz.
- Isıtma ve kızartma sürecini izleyin. Dikkat, eğer sıvı/katı yağ duman çıkarmaya başlarsa, yağ zaten bozuluyor demektir ve kızartma sıcaklığı çok yüksektir.
- Ocaklı fırının doğru ayarlanması aşırı ısınmaya karşı koruma sağlar. Fissler'in denenmiş ve test edilmiş "Made in Germany" kalitesi sayesinde, mükemmel sonuçlar için pişirme gerecinin sadece orta ateşte (2/3) ısıtılması yeterlidir. Bu, yüksek kaliteli kaplamayı korur ve pişirme gerecinin ömrünü önemli ölçüde uzatır.

## Kaplanmamış pişirme gereçleri

### Kaynatma:

- Asla soğuk suya tuz atmayın, sadece kaynayan suya ekleyin ve sonra karıştırın. Soğuk suya tuz eklemek, pişirme gerecinin tabanında aşırı yüksek tuz konsantrasyonuna neden olabilir ve bu da korozyon lekelerine neden olabilir. Yüzeideki bu değışiklikler giderilemez ancak işlevi veya pişirme özelliklerini etkilemez.

### Kızartma:

- Çıtır kızartmak için kaplamasız pişirme gereçleri kullanılır. Biftek, tavuk veya kebab gibi galeta unu içermeyen etler için özellikle uygundur.

1. Pişirme gerecini orta ateşte (ocağın maksimum 2/3'ü) sıvı/katı yağ kullanmadan ısıtın.
2. Pişirme gereğine birkaç damla soğuk su koyun. Bunlar kristal berraklığında inciler oluşturduğunda ve pişirme gereci içinde "dans ettiğinde", eti kızartmak için doğru sıcaklığa ulaşılmıştır (sıvı/katı yağı veya yağsız). Lütfen pişirme gereğine sıvı/katı yağ veya yiyecek ekmeden önce su damlalarının buharlaşmasını bekleyin.
3. Yiyeceği sıkıca aşağı bastırın. Birkaç dakika sonra pişirme gerecinin tabanına yapışmayı bırakacaktır ve daha sonra tersine çevrilebilecektir.
4. Şimdi ateşi kısın ve eti istediğiniz seviyede pişirin.
  - Yiyecekleri, özellikle de tuzlu veya asitli yiyecekleri pişirme gerecinin içinde saklamayın; uygun kâselerde veya kaplarda saklayın. Buna uyulmaması korozyon lekelerine neden olabilir.

## Kaplanmış pişirme gereçleri

- Yumuşak kızartma için kaplamalı pişirme gereci kullanın. Yapışma eğiliminde olan yiyecekler (örn. balık, patates kızartması, yumurtalı yemekler veya panelemiş yiyecekler) için özellikle uygundur.
- Ceratal® seramik kaplama mineral bazlıdır ve PFAS/PTFE kullanılmadan üretilmiştir. Kızartma için daima uygun yağ kullanın. Pişirme gerecini kullanırken daima yeterli miktarda sıvı/katı yağ kullanın.
- Seramik kaplamalar için, başlangıçtaki yapışmazlık etkisi kullanım ömrü boyunca azalır ve PTFE kaplamaların yapışmazlık özellikleriyle örtüşmez.
- Ceratal kaplamalı pişirme gereçlerinde keskin kenarları olmadığı sürece metal spatulalar ve mutfak aletleri kullanılabilir. Yapışmaz yüzeyinizin ömrünü uzatmak için çizilmeyi önlemek amacıyla sadece ahşap, plastik kaplı veya naylon mutfak aletleri kullanmanız önerilir. Yiyecekleri kaplamalı pişirme gereçlerinde kesmeyin ve keskin nesnelere kullanmayın. Ağır şekilde çizilmiş pişirme gereçleri değıştirilmelidir. Aşırı ısınmayı önlemek için, kaplanmış pişirme gerecini asla gözetimsizken veya en yüksek ayarda ısıtmayın. Kızartma sırasında 230°C (446°F) sıcaklık aşılmalıdır. Kısa bir süre

için (15 dakikaya kadar) 250°C'ye (482°F) kadar sıcaklıklara izin verilir. Ayrıca fırında kullanım (sadece paslanmaz çelik kulplu pişirme gereçleriyle mümkündür) 230°C (446°F) ile sınırlıdır ve ızgara işlevi kullanılamaz.

- Aerosol pişirme spreyi kullanmayın: Görünmez bir birikme, yapışmaz ayırma sistemini bozarak yiyeceklerin tavaya yapışmasına neden olur.

### 5. Ocak uygunluğu

- Fissler çok katmanlı pişirme gereci, gazlı ve elektrikli ocaklı fırınların (elektrikli ocak gözleri ve seramik ocak gözleri) yanı sıra indüksiyonlu ocaklar için de uygundur. Belli koşullar altında indüksiyonlu ocaklı fırın, ısı kaynağının ve pişirme gerecinin elektromanyetik özelliklerine atfedilebilecek bir ses çıkarabilir.
- Pişirme gerecini kullanırken lütfen daima ocak gözünün ortasına sağlam bir konuma sahip olduğundan emin olun. Enerji verimliliği için daima uygun büyüklükte bir ocak gözü kullanın; pişirme gerecinin tabanının çapı ocak gözüyle aynı veya ondan büyük olmalıdır.
- Doğru boyutta kapak kullanın (yemeğe ve pişirme yöntemine bağlı olarak).
- Seramik cam ocakların çizilmesini önlemek için pişirme gerecinizi hareket ettirirken onu daima yukarı kaldırmalısınız. Fissler bundan kaynaklanan hasarlar için herhangi bir sorumluluk üstlenmez.

### 6. Fırının kullanılabilirliği

- Kaplamasız pişirme gereçleri fırında güvenlidir.
- Pişirme gerecini 230°C'nin (446°F) üzerinde ısıtmayın. Mangal işlevini kaplamalı pişirme gereçleriyle kullanmayın.

### 7. Bakım/temizlik

- Bulaşık makinesinde kullanıma uygun kaplamasız pişirme gereci.
- Kaplamasız pişirme gereçlerini temizlemek için normal bulaşık sabunu ve bir bez, sünger veya yumuşak fırça ile sıcak su kullanın. Lütfen sivri veya keskin nesnelere kaçının. Pişirme gerecinin içi ve tabanı çok kirli ise süngerin ovalayıcı tarafını kullanabilirsiniz. Yemek artıklarının pişirme gerecinin içinde kurumasına izin vermeyin; bu, yüzeyi lekeleyebilir ve değiştirebilir. Bu nedenle kullanımdan sonra soğuyan pişirme gerecine sıcak su ekleyin ve kalan tüm yiyecekleri çıkarın. Yüzeyi korumak için düzenli olarak paslanmaz çelik bakım ürünü kullanmanızı öneririz. Ayrıca beyaz lekelerin, karamaların ve her türlü birikmiş filmin giderilmesi için de mükemmeldir. Sert veya klorlu ağartıcı içeren fırın temizleyicisi veya herhangi bir temizleyici kullanmayın.
- Ceratal kaplama bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun değildir. Kaplamalı pişirme gereçlerini bulaşık makinesine koymak pişirme gereçlerinizin ömrünü önemli ölçüde

kısaltabilir. Bulaşık makinesinde yıkamak önemli ölçüde daha agresiftir.

- Optimum kızartma performansı elde etmek için kaplanmış pişirme gereci her kullanımdan önce biraz yemeklik yağ ile ovulabilir.
- Sudaki yüksek miktarda demir içeriği tencerenin paslı görünmesine neden olabilir.

## 8. Yasal garanti ve üretici garantisi

### Yasal garanti

- Geçerli yasal garanti süresi içinde şikâyet olması durumunda (aksi belirtilmediği sürece), lütfen pişirme gerecini satış faturasıyla birlikte satıcınıza iade edin veya uygun şekilde paketlenmiş ürünü doğrudan Fissler Müşteri Hizmetlerine gönderin. Adresi 9 Servis altında bulabilirsiniz.
- Yapışmaz kaplamadaki normal aşınma belirtileri ve uygunsuz kullanımdan kaynaklanan hasarlar (örn. aşırı ısınma, renk değişikliği, çizikler, düşürme veya uygunsuz temizlik) garanti kapsamı dışındadır. Bulaşık makinesinde yıkamaktan kaynaklanan aşınma izleri ve görsel değişiklikler de kapsam dışındadır.
- Aşağıdakiler nedeniyle oluşan hasarlardan dolayı hiçbir sorumluluk bulunmadığını açıkça belirtmek isteriz
  - uygunsuz kullanım
  - uygunsuz işleme
  - bu kullanım ve bakım talimatlarına uyulmaması veya
  - onarımların yanlış yapılması veya üçüncü şahısların yedek parçalarının kullanılması.

Aynısı yedek parçalar ve aksesuarlar için de geçerlidir.

### Üretici garantisi

- Fissler ürününü satın aldığınız ülkeye bakılmaksızın, çok sayıda Fissler ürünü için satın alma tarihinden itibaren aşağıdaki garanti koşullarına uygun olarak üretici garantisi veriyoruz. Bu nedenle bunların malzeme veya işleme kusurlarından arınmış olduğunu garanti ediyoruz.

Üretici garantisi ile ilgili bir talepte bulunması durumunda, Fissler, tamamen kendi takdirine bağlı olarak ve masrafları kendisine ait olmak üzere, ürünü ya onaracak ya da uygun şekilde değiştirecektir.

Bu üretici garantisinden kaynaklanan talepler sadece aşağıdaki durumlarda geçerlidir

- üründe normal amaçlardan ve/veya kullanım talimatlarında belirtilenlerden farklı kullanımlardan kaynaklanan herhangi bir hasar veya aşınma belirtisinin bulunmaması,

- ürünün, uygunsuz onarımlara veya ürün yüzeyindeki uygunsuz kimyasal veya fiziksel etkilere atfedilebilecek özelliklere sahip olması,
- izin verilmeyen aksesuarlar veya sadece üretici tarafından izin verilen aksesuarlar ürüne entegre edilmiştir.

Bu üretici garantisine ek olarak, bu üretici garantisiyle kısıtlanmayan yasal garanti haklarına da sahiptir.

## 9. Servis

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

## 10. Bertaraf

- Lütfen bu ürünü ve ambalaj malzemesini daima yerel atık yönetimi düzenlemelerinize uygun olarak bertaraf edin. Herhangi bir sorunuz varsa lütfen sorumlu atık yönetimi hizmetlerine başvurun.

## 시리즈 정보

- 내구성이 뛰어난 5겹 구조(뚜껑은 스테인리스 스틸), 외부는 상업 등급 새틴 마감 스테인리스 스틸로 되어 있습니다.
- 사용하기가 특별히 편리한 인체공학적인 금속 손잡이
- 인덕션을 포함한 모든 종류의 레인지에서 사용이 가능
- 논스틱 프라이 팬은 PFAS 및 PTFE를 사용하지 않고 제조된 Ceratal® 코팅과 우수한 방출 기능을 갖추고 있습니다.
- 최대 230°C(446°F)까지 오븐에 사용 가능
- 휘슬러 15년 제품 보증

### 1. 일반 정보

- 사용 및 관리 지침은 휘슬러에서 만든 다층 및 다층 세라믹 코팅 조리기구에 적용됩니다.
- 사용 및 관리 지침을 꼼꼼하게 읽으십시오. 부적절하게 사용할 경우 손상이 발생할 수 있습니다.
- 휘슬러 조리기구는 가정용 음식 준비에 적합하며 이러한 목적으로만 사용할 수 있습니다. 부적절하게 사용하면 위험이 발생할 수 있습니다.
- 나중에 다시 참조할 수 있도록 사용 및 관리 지침을 잘 보관하십시오. 분실한 경우 당사 웹사이트 (<https://www.fissler.com/>)에서 다운받을 수 있습니다.

### 2. 처음 사용하기 전에 주의할 사항

- 코팅된 조리기구를 깨끗이 헹구고 물을 넣어 2분간 끓입니다. 증기타월에 기름 3~4방울을 떨어뜨려 조리기구 안쪽에 문지릅니다.
- 코팅되지 않은 조리기구는 깨끗이 헹구고 물에 레몬즙을 넣어 끓입니다. 이렇게 하면 연마 먼지와 불순물이 깨끗이 제거되어 사용할 수 있도록 준비됩니다.

### 3. 안전 지침

- 손잡이는 특히 튀기거나 오븐에서 사용할 때 뜨거워질 수 있지만 열판 위에서도 뜨거워질 수 있습니다. 안전한 사용을 위해서는 적절한 손 보호 기구를 사용해야 합니다. 가스레인지에서는 조리기구를 가스레인지 중앙에 놓고 불꽃을 피하세요.
- 과열 및 손상(특히 인덕션)을 방지하려면 조리기구를 무인 상태로 가열하거나 가장 높은 온도로 가열하지 마십시오. 또한 레인지 제조업체의 사용 지침을 따르십시오.
- 조리기구를 과열하면 논스틱 효과에 부정적인 영향을 미치고 코팅이 타거나 연기가 발생할 수 있습니다. 과열로 인해 액체가 완전히 증발된 경우에는 레인지에서 조리기구를 즉시 꺼내지 마십시오. 레인지를 끄고 조리기구가 레인지 위에서 완전히 식도록 내버려 두십시오. 과열이 발생한 경우 조리기구 바닥의 외부 색상이 변할 수 있지만 이는 기능에는 영향을 미치지 않습니다.
- 과도한 과열로 인해 베이스 내부의 알루미늄이 녹아 액화될 수도 있습니다. 이런 일이 발생하면 액화 알루미늄으로 인한 화상을 방지하기 위해 레인지로부터 조리기구를 절대로 제거하지 마십시오. 레인지를 끄고 조리기구가 레인지 위에서 완전히 식도록 내버려 두십시오.



- 튀김시에는 고열에 적합한 기름/지방(예: 해바라기유, 정제 땅콩기름 등)만 사용하세요. 기름/지방에서 연기가 나면 이미 연소된 것이며 튀김 온도가 너무 높은 것입니다. 기름 화재를 진압하기 위해 절대로 물을 사용하지 마십시오. 방화 담요나 그에 맞는 뚜껑을 사용하십시오.
- 튀김 시 기름이 튀거나 튀어서 화상을 입지 않도록 기름을 조리기구 높이의 1/3보다 더 높이 채우지 마십시오. 튀김시 뚜껑을 사용하지 마시고, 기름을 과열시키지 마십시오.
- 급격한 온도 변화를 피하십시오. 뜨거운 팬에 찬물이나 냉동식품을 넣거나 뜨거운 팬을 찬물에 담그지 마십시오. 급격한 온도 변화로 인해 금속이 휘어져 바닥이 고르지 않게 될 수 있습니다.
- 손잡이가 뜨거운 레인지 바닥 위에 놓이지 않도록 하세요. 조리 표면의 가장자리를 넘어 확장되지 않는지 확인하세요.
- 뚜껑을 제거하거나, 측면 손잡이를 잡거나, 뜨거운 오븐에서 팬을 꺼낼 때는 항상 적절한 손 보호 기구를 사용하십시오.
- 조리기구를 전자기인지에 절대 사용하지 마세요.

#### 4. 사용 지침

- 조리기구는 사용 후에 항상 내열 매트 위에 놓으십시오. 보호되지 않은 작업대 위에 바로 놓지 마십시오.
- 잘 맞는 뚜껑은 식힐 때 냄비에 부착될 수 있습니다(내부 진공 효과). 이러한 현상을 방지하려면 조리기구를 식히기 전에 먼저 가장자리와 뚜껑에 있는 물기를 제거해 주십시오. 또한, 조리기구를 잠시 재가열하여 진공 상태를 없앨 수 있습니다.
- 가열 및 튀김 과정을 모니터링하십시오. 주의: 기름/지방에서 연기가 나기 시작하면 지방이 이미 분해된 것이며 튀김 온도가 너무 높은 것입니다.
- 레인지를 올바르게 조정하면 과열을 방지할 수 있습니다. 입증된 휘슬러 품질 “Made in Germany” 덕분에 완벽한 결과를 얻으려면 조리기구를 중간 불(2/3)까지만 가열하면 됩니다. 이렇게 사용하면 고품질 코팅을 보호하고 조리기구의 수명이 크게 연장됩니다.

#### 코팅되지 않은 조리기구

##### 끓일 때:

- 찬물에 소금을 넣지 말고 끓는 물에만 넣고 저어주세요. 찬물에 소금을 넣으면 조리기구 바닥에 소금 농도가 극도로 높아져 부식이 생길 수 있습니다. 표면의 이러한 변화는 제거할 수 없지만 기능이나 요리 특성에는 영향을 미치지 않습니다.

##### 튀김요리시:

- 코팅되지 않은 조리기구는 바삭바삭한 브라우닝을 위해 사용됩니다. 스테이크, 치킨, 케밥 등 빵가루가 없는 고기에 특히 적합합니다.

1. 조리기구를 기름/지방이 없이 중간 불(레인지가 열수치의 최대 2/3 정도)에서 가열하세요.
2. 조리기구에 찬물 몇 방울을 떨어뜨립니다. 이것이 맑은 진주를 형성하고 조리기구에서 “춤”을 추면 고기를 튀길 수 있는 올바른 온도에 도달한 것입니다(기름/지방 유무에 관계 없음). 조리기구에 기름/지방 또는 음식을 추가하기 전에 물방울이 증발할 때까지 기다리십시오.

3. 음식을 단단히 누르십시오. 몇 분 후에는 조리기구 바닥에 달라붙지 않으며 뒤집어도 됩니다.
4. 이제 불을 낮추고 고기를 원하는 정도로 익혀주세요.
  - 조리기구에 음식, 특히 짠 음식이나 산성 음식을 보관하지 마시고 적절한 그릇이나 용기에 보관하십시오. 그렇게 하지 않을 경우 부식 반점이 생길 수 있습니다.

### 코팅처리가 된 조리기구

- 부드러운 튀김을 위해서 코팅된 조리기구를 사용하세요. 특히 달라붙는 경향이 있는 음식(예: 생선, 튀긴 감자, 계란 요리 또는 빵가루를 입힌 음식)에 적합합니다.
- 세라탈® 세라믹 코팅은 미네랄 기반이며 PFAS/PTFE 없이 제조됩니다. 항상 튀김에 적합한 기름을 사용하십시오. 조리기구를 사용할 때에는 항상 충분한 양의 기름/그리스를 사용하십시오.
- 세라믹 코팅의 경우 초기 붙지 않는 효과는 수명이 지남에 따라 감소하며 PTFE 코팅의 논스틱 특성과 일치하지 않습니다.
- 금속으로 된 주걱과 조리기구는 모서리가 날카롭지 않은 한 세라탈 코팅 조리기구에 사용할 수 있습니다. 논스틱 표면의 수명을 연장하려면 긁힘을 방지하기 위해 나무나 플라스틱 재료 또는 나일론으로 만든 도구만 사용하는 것을 권장합니다. 코팅된 조리기구 내에서 음식을 자르거나 날카로운 물건을 사용하지 마세요. 심하게 긁힌 조리기구는 교체해야 합니다. 과열을 방지하려면 조리기구를 무인 상태로 가열하거나 가장 높은 온도로 가열하지 마십시오. 튀길 때 230°C (446°F)를 초과해서는 안됩니다. 단기간(최대 15분) 동안 최대 250°C(482°F)의 온도가 허용됩니다. 또한 오븐에서의 사용(스테인리스 손잡이가 있는 조리기구에만 가능)은 230°C(446°F)로 제한되며 그럴 기능을 사용할 수 없습니다.
- 에어로졸 요리 스프레이를 사용하지 마십시오: 눈에 보이지 않는 축적물은 논스틱 방출 시스템을 손상시켜 음식이 팬에 달라붙게 만듭니다.

### 5. 레인지 상단 적합성

- 휘슬러 멀티레이어 조리기구는 가스 및 전기 레인지(전기 버너 및 세라믹 호브)는 물론 인덕션 호브에도 적합합니다. 특정 상황에서 인덕션 전기 레인지는 열원과 조리기구의 전자기적 특성으로 인해 소음이 발생할 수 있습니다.
- 조리기구를 사용할 때에는 항상 레인지 중앙에 단단하게 위치하고 있는지 확인하십시오. 에너지 효율성을 위해 항상 적절한 크기의 레인지를 사용하십시오. 조리기구 바닥의 직경은 레인지 열판 크기와 같거나 커야 합니다. (음식과 조리 방법에 따라) 알맞은 크기의 뚜껑을 사용하세요.
- 세라믹 유리 열판이 긁히는 것을 방지하려면 조리기구를 이동할 때 항상 들어 올려야 합니다. 휘슬러는 이로 인해 발생한 손해에 대해 어떠한 책임도 지지 않습니다.

### 6. 오븐 유용성

- 코팅되지 않은 조리기구는 오븐에 사용해도 안전합니다.
- 조리기구를 230°C(446°F) 이상으로 가열하지 마세요. Do not use the grill function with coated cookware.

## 7. 관리/세척

- 코팅되지 않은 조리기구는 식기세척기 사용에 적합합니다.
- 코팅되지 않은 조리기구 세척시에는 일반 주방세제와 천, 스폰지 또는 부드러운 솔을 사용하여 뜨거운 물로 세척하세요. 뽀족하거나 날카로운 물건은 사용하지 마세요. 조리기구 내부와 바닥이 너무 더러운 경우에는 수세미를 사용하여 깨끗이 닦아 주세요. 남은 음식을 조리기구 안에서 건조시키지 마세요. 표면이 얼룩지거나 변질될 수 있습니다. 따라서 사용 후에는 식힌 조리기구에 뜨거운 물을 붓고 남은 음식을 모두 제거하세요. 표면 관리를 위해 정기적으로 스테인레스 스틸 관리 제품을 사용하는 것이 좋습니다. 이 제품은 흰색 반점, 변색 및 누적된 때를 제거하는데도 좋습니다. 오븐용 세제나 강력하거나 염소계 표백제가 포함된 세제는 사용하지 마세요.
- 세라탈 코팅 조리기구는 식기세척기에 적합하지 않습니다. 코팅된 조리기구를 식기세척기에 넣어 세척하면 조리기구의 수명이 크게 단축될 수 있습니다. 식기세척기를 통한 세척은 훨씬 더 공격적입니다.
- 최적의 튀김 효과를 얻으려면 코팅된 조리기구를 사용하기 전에 매번 약간의 식용유로 문지르세요.
- 물에 철분이 많이 함유되어 있으면 냄비가 녹슬어 보일 수 있습니다.

## 8. 법적 보증 및 제조업체 보증

### 법적 보증

- 현행 법정 보증 기간 내에 클레임 사항이 있는 경우(달리 명시하지 않는 한), 판매 영수증과 함께 조리기구를 소매점에 반품하거나 적절하게 포장된 제품을 휘슬러 고객 서비스로 직접 보내주세요. 9 서비스에서 주소를 찾으실 수 있습니다.
- 논스틱 코팅의 일반적인 마모 징후와 부적절한 사용으로 인한 손상(예: 과열, 변색, 긁힘, 낙하 또는 부적절한 청소)은 보증에서 제외됩니다. 식기세척기 청소로 인해 발생한 마모 징후 및 시각적 변화도 보증에서 제외됩니다.
- 당사는 이에 근거한 손해에 대한 배상 책임이 없음을 명시적으로 지적합니다.
  - 부적절한 사용
  - 부적절한 취급
  - 사용 및 관리에 대한 이러한 지침을 따르지 않거나
  - 부적절하게 수리를 수행하거나 타사 예비 부품을 사용한 경우.

예비 부품 및 액세서리에도 동일하게 적용됩니다.

### 제조업체 보증

- 우리는 어떤 국가에서 제품을 구입하였는지에 상관없이 구입일로부터 다음 보증 조건에 따라 수많은 휘슬러 제품에 대해 제조업체 보증을 제공합니다. 그리고 우리는 이러한 제품에 재료나 또는 제품가공에 결함이 없음을 보증합니다.

제조업체 보증을 청구하는 경우 휘슬러는 단독 재량에 따라 자체 비용으로 제품을 수리하거나 적절한 교체품을 공급합니다.

KO

제조업체의 보증에 대한 청구는 다음과 같은 경우에만 가능합니다.

- 제품에 정상적인 목적 및/또는 사용 설명서에 따른 사양을 벗어난 사용으로 인해 발생한 손상이나 마모 흔적이 없는 경우
- 제품 표면에 부적절한 수리 또는 제품 표면에 대한 부적절한 화학적 또는 물리적 영향으로 인해 발생할 수 있는 특성이 있는 경우
- 승인되지 않은 액세서리 또는 제조업체가 승인한 액세서리만 제품에 통합된 경우

이 제조업체의 보증 외에도 귀하는 이 제조업체의 보증으로 제한되지 않는 법적 보증 권리를 가질 자격이 있습니다.

## 9. 서비스

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

## 10. 폐기

- 항상 현지 폐기물 관리 규정에 따라 본 제품과 포장재를 폐기하십시오. 질문이 있는 경우 책임 있는 폐기물 관리 서비스에 문의하세요.

## シリーズ情報:

- 耐久性に優れた5層構造(蓋はステンレス製)、表面はプロ仕様のサテン仕上げステンレス製
- 人間工学に基づいた快適な金属製取っ手
- IHを含む全ての調理台に対応
- 焦げ付き防止加工により、PFASやPTFEフリーで製造されたセラタル®コーティングの片手鍋は料理がするっと表面から離れます。
- 230°C (446°F)までのオープン対応
- 15年のフィスラー保証

### 1.一般情報

- 本取扱説明書は、フィスラー社製の多層構造調理器具、多層構造セラミックコート調理器具のためのものです。
- 本取扱説明書をしっかりとお読みください。不適切な使用は損傷に繋がる恐れがあります。
- フィスラー調理器具は家庭用の調理に適合しており、この目的にのみ使用することができます。不適切な使用はリスクを生じさせます。
- 本取扱説明書をしっかりと読み、保管してください。紛失した場合にはホームページよりダウンロードすることができます：<https://www.fissler.com/>

### 2.はじめてお使いになる前に

- 調理器具をよく洗い、水を2分間沸騰させてください。キッチンペーパーに油を3、4滴含ませ、調理器具の内側に塗りこんでください。
- コーティングされていない調理器具はよく洗い、レモン汁を入れた水を沸騰させてください。こうすることで磨きカスや不純物が取り除かれ、調理器具を使用する準備が整います。

### 3.安全上の注意

- 特に揚げ物の際やオープン、コンロで使用する時には取っ手が熱くなることがあります。安全のため、手に適した防護をしてください。ガスコンロの場合、調理器具は必ずコンロの中央に置き、引火を避けてください。
- 過熱やIHの損傷を避けるため、加熱中に調理器具から離れたり、最高設定で加熱することはしないでください。調理台の使用説明書にも従ってください。
- 調理器具を過熱することは焦げ付き防止効果に悪影響を及ぼし、コーティングが燃えて煙が発生する事態に発展する可能性があります。過熱は水分が完全に蒸発した場合にも起こることがありますが、その際には調理器具をすぐに調理台から降ろさないでください。コンロを切り、調理台の上で調理器具の熱が冷めるまで待ってください。過熱が起ると、調理器具の底面外側が変色することがありますが、機能性には影響はありません。
- 極端な過熱が起こるとベース内のアルミニウムが溶け、液化する可能性があります。この場合、液化したアルミニウムによる火傷を避けるため、調理器具は絶対に調理台から降ろさないでください。コンロ

を切り、調理台の上で調理器具の熱が冷めるまで待ってください。

- ・揚げ物の際には高温で使用できる油/脂だけを使用してください(ヒマワリ油、精製ピーナッツオイル等)油/脂が煙を出し始めたら、すでに焦げており、揚げ物の温度が高くなりすぎているサインです。油火災の消火には決して水を使わないでくださいーファイヤーブランケットを使用するか密閉するフタをしてください。
- ・揚げ物の際に、油が泡立ったり飛び散ったりして火傷をしないよう、調理器具の高さの3分の1より高い位置まで油を入れないでください。揚げ物の際にはフタをせず、油を過熱すぎないようにご注意ください。
- ・急激な温度の変化が起きないように注意してください。冷たい水や凍った食材を熱した片手鍋に入れたり、熱した片手鍋を冷たい水に入れたりしないでください。温度の急激な変化は金属を歪めるので、底面がガタガタになる恐れがあります。
- ・取っ手が熱源にかかることがないようにご注意ください。取っ手が調理台からはみ出さないようにしてください。
- ・フタを取る時、サイドの取っ手を持つ時、オープンから取り出す時には、常に適した手の防護を装着してください。
- ・調理器具を電子レンジで使用することはできません。

#### 4.使用方法

- ・使用後は必ず耐熱マットの上に調理器具を置き、保護されていない作業面には直接置かないでください。
- ・サイズがぴったりのフタは冷めると自然に鍋にハマることがあります(バキューム効果)これを防ぐには、冷める前にフタと鍋の縁の水気を拭き取ってください。また、調理器具を短時間再加熱すれば、バキューム状態を解消することができます。
- ・加熱中、揚げ物の最中は目を離さないでください。注意、油/脂が煙を出し始めたら、油分が劣化しており、揚げ物の温度が高くなりすぎているサインです。
- ・加熱温度を調節し、過熱を防いでください。試行錯誤を重ねて生み出されたフィスラーの「メイド・イン・ジャーマニー」品質の調理器具では、理想の調理の成果を得るために中火(2/3)での加熱で十分です。それにより高品質のコーティングが傷つくことなく、調理器具の寿命を伸ばすことができます。

#### コーティングなしの調理器具

##### 煮る:

- ・冷水に塩を加えないでください。沸騰したお湯に加えてかき混ぜてください。冷たい水に塩を加えると、調理器具の底部の塩分濃度が高くなり、腐食を引き起こすことがあります。このような表面に生じる変化は取り除くことができませんが、調理器具の機能や調理の特性には影響がありません。

##### 揚げる:

- ・コーティングなしの調理器具はカリッとした焼き色を付けることができます。ステーキ、チキン、ケバブなど、パン粉を使わない肉料理に特に適しています。

1. 調理器具を油/脂を使わずに中火で加熱してください(最大火力の2/3)
2. 調理器具に冷たい水を数滴落としてください。水滴がクリアなパール型になり調理器具の中で「踊る」ようであれば、肉を焼くのに適した温度に達しています(油/脂を使用してもしなくても)水滴が蒸発するのを待ってから、調理器具に油/脂や食材を加えてください。
3. 食材をしっかりとかき混ぜてください。数分後には調理器具の底にくっつかなくなり、裏返すことができます。
4. 火を小さくし、肉がお好みの加減になるまで焼いてください。
  - ・ 食材、特に塩分や酸味の強いものは調理器具の中に保存せず、適切なボウルや容器に移し替えてください。これを守らないと腐食を引き起こす可能性があります。

### コーティングされた調理器具

- ・ 軽い炒め物にはコーティングされた調理器具を使用してください。魚やフライドポテト、卵料理、小麦粉料理など、焦げ付きやすい食材の調理に特に適しています。
- ・ セラタル®セラミックコーティングはミネラルベースであり、PFAS/PTFEフリーで製造されています。必ず調理に適した脂を使用してください。調理器具を使用する際には十分な油/脂を使用してください。
- ・ セラミックコーティングの場合、初期の焦げ付き防止効果は寿命とともに薄まります。PTFEコーティングの焦げ付き防止効果とは同じものではありません。
- ・ 尖っていないければ、金属製スパチュラや調理補助器具もセラタルコーティングの調理器具で使用することができます。焦げ付き防止効果を長持ちさせるには、木製、あるいはプラスチック加工、またはナイロンの調理補助器具を使用して傷を防いでください。コーティングされた調理器具の中で食材をカットしたり、鋭いものを使用しないでください。傷が酷い調理器具は交換してください。過熱を避けるため、コーティングされた調理器具の加熱中に側を離れたり、最高設定で加熱することはしないでください。揚げ物をする際は、温度が230°C(446°F)を超えないでください。最大250°C(482°F)の加熱は短時間であれば許容されます(最大15分間)また、オープンでの使用(ステンレス製取っ手の調理器具でのみ可能)も230°C(446°F)に制限されます。ブローラー機能は使用できません。
- ・ エアゾールクッキングスプレーは使用しないでください: 目に見えない蓄積が焦げ付き防止効果を損ない、食材が片手鍋にこびりつく原因になります。

### 5. ご使用いただけるコンロ

- ・ フィスラー多層調理器具はガス、電気コンロ(電気バーナー、セラミック調理台)、そしてIHに対応しています。時折、IHが音を立てることがありますが、これは熱源と調理器具の電磁特性が原因で起こることです。
- ・ 調理器具の使用時には、常に熱源の中央に位置するよう注意をしてください。エネルギー効率を上げるため、調理器具の底面の直径はコンロの直径と同等か、それより大きいものを使用してください。正しいサイズのフタを使用してください(料理や調理方法によって異なります)
- ・ セラミックガラス調理台に傷がつくことを避けるためには、調理器具を動かす際には必ず持ち上げてください。これを怠り生じた損傷にはフィスラーは一切の責任を負いません。

## 6. オープンの使用

- ・ コーティングなしの調理器具はオープンで使用することができます。
- ・ 調理器具を230°C (446°F)より高温で加熱しないでください。  
コーティングされた調理器具にグリル機能を使用しないでください。

## 7. お手入れ/洗淨

- ・ コーティングなしの調理器具は食洗器に対応しています。
- ・ コーティングなしの調理器具を洗淨するには温水で通常の洗剤を使い、布、スポンジ、柔らかいブラシを使用してください。先の尖った物は避けてください。調理器具の内側や底の汚れがひどい場合は、スポンジの硬い面を使用してください。調理器具の中で料理の残りが乾燥することを避けてください。表面に汚れが残り、変質する可能性があります。そのため、使用後は調理器具の熱が取れるのを待ち、料理の残りを全て取り除いてください。表面のお手入れのため、定期的にステンレススチールのお手入れ用品を使用することをおススメしています。白い斑点や変色、蓄積した皮膜を除去する効果もあります。オープנקリーナーや塩素系漂白剤を含む刺激の強いクリーナーは使用しないでください。
- ・ セラタルコーティングは食洗器に対応していません。コーティングされた調理器具を食洗器に入れると、調理器具の寿命を著しく縮める可能性があります。食洗器による洗淨は非常に強力であるためです。
- ・ コーティングされた調理器具は、使用前に少量の食用油を塗りこむと、理想的な性能でご使用いただけます。
- ・ 水に含まれる鉄分が多いと、鍋が錆びて見えることがあります。

## 8. 法的保証とメーカー保証

### 法的保証

- ・ 保証期間中(他に特別に示されていない場合)に故障が発生した場合は、製品をレシートと共に買い上げの販売店にお持ちいただくか、適切に梱包し直接フィスラーカスタマーサービスへお送りください。住所は 9. サービス の項目でご確認ください。
  - ・ 焦げ付き防止コーティングの通常の磨耗、および不適切な使用(過熱、変色、傷、落下、不適切な洗淨など)による損傷は保証の対象外となります。食洗器使用の結果として現れる摩耗や見た目の変化も対象外です。
  - ・ 以下の場合に起因する故障の場合、損害賠償責任がないことを明確に示します。
    - 不適切な使用
    - 不適切な取り扱い
    - 本取扱説明書をしっかりと読んでいない、または
    - 不適切な修理や他社製の交換パーツの使用
- スペアパーツやアクセサリに関しても同様です。



### メーカー保証

- ・ フィスラー製品の多くは、お客様がフィスラー製品をどの国で購入されたかに関わらず、購入日より以下の保証条件に従い、メーカー保証を提供いたします。そのため、弊社は材料や加工上の欠陥がないことを保証します。

メーカー保証請求がされる場合、フィスラーは独自の判断と費用負担により、製品を修理する、または適切な代替品を提供します。

このメーカー保証を利用した苦情は、以下の場合およびその範囲内でのみ認められます。

- 製品に、通常の目的、使用説明書に従った仕様を逸脱した使用によって生じた損傷や摩耗の兆候がないこと。
- 製品に、不適切な修理、または製品表面への不適切な化学的もしくは物理的影響に起因するとと思われる特性が見当たらないこと。
- 正規品ではないアクセサリの使用がなく、また製品に正規品ではない部品が組み込まれていないこと。

本メーカー保証に加えて、お客様には、本メーカー保証によって制限されない法的保証の権利が与えられます。

## 9. サービス

フィスラージャパン株式会社  
カスタマーサービス  
〒101-0054 東京都千代田区神田錦町2-2-1  
KANDA SQUARE 11F  
電話番号: 0570-00-6171

## 10. 廃棄の方法

- ・ 本製品および梱包材は、必ずお住まいの地域の廃棄物管理規則に従って廃棄してください。ご不明な点がございましたら、担当の廃棄物処理業者にお問い合わせください。

### 系列信息：

- 耐用的5层结构(盖子为不锈钢)，具有商业级级面不锈钢外壳
- 超舒适、符合人体工程学的金属手柄
- 适用于所有烹饪表面，包括电磁炉
- 不粘锅采用不含PFAS和PTFE的Ceratal®涂层
- 烤箱安全温度高达230°C
- 15年菲仕乐保固

### 1.一般信息

- 使用和保养说明适用于菲仕乐制造的多层炊具和多层陶瓷涂层炊具。
- 仔细阅读使用和保养提示。使用不当会导致损坏。
- 菲仕乐炊具适用于制备家庭用途的食品，并且只能用于这些目的。如果使用不当，可能会产生风险。
- 请保留使用和保养提示以备未来之需。若丢失，您可以从我们的网站下载：<https://www.fissler.com/>

### 2.初次使用之前

- 彻底冲洗有涂层的炊具，让水在其中沸腾两分钟。在纸巾上滴3 - 4滴油，然后擦在炊具内部。
- 请彻底冲洗无涂层的炊具，然后将水和柠檬汁一起煮沸。这将去除任何抛光灰尘和任何杂质，并在首次使用炊具之前对其进行处理。

### 3.安全指导

- 手柄会变热，尤其是在油炸或在烤箱中，但在炉灶上使用时也会。为确保安全使用，必须使用适当的手部保护装置。在燃气灶上，确保将炊具放在灶具的中央，避免跳火。
- 为避免过热和损坏(尤其是电磁炉)，切勿在无人看管或最高设置下加热炊具。此外，请遵循炉灶制造商的使用说明。
- 炊具过热会对不粘效果产生负面影响，并可能导致涂层燃烧和产生烟雾。如果过热，如果液体完全蒸发，也可能导致过热，切勿立即从炉灶上取下炊具。关掉炉灶，让炊具在炉灶上完全冷却。然而，如果发生过热，炊具底部的外部会改变颜色，但这不会影响功能。
- 极端过热会熔化和液化底座内部的铝。如果发生这种情况，切勿将炊具从炉灶上移开，以免被铝液灼伤。关掉炉灶，让炊具在炉灶上完全冷却。
- 煎炸时，只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，则已经燃烧，并且油炸温度过高。切勿用水灭火——使用灭火毯或配套的盖子。
- 为避免油炸时油脂起泡或飞溅而烫伤，请勿在炊具中装满超过其高度三分之一的油。油炸时不要盖上盖子，也不要让油过热。
- 避免温度突然变化。切勿将冷水或冷冻食品放入热锅中或将热锅浸入冷水中。温度的突然变化可能会导致任何金属翘曲，从而导致底部不平整。
- 不要让把手伸出热的炉灶之外。确保它们不会超出烹饪表面的边缘。

- 取下盖子、握住侧把手和从热烤箱中取出平底锅时，请务必使用适当的手部保护装置。
- 切勿在微波炉中使用炊具

#### 4.使用说明

- 使用后务必将炊具放在耐热垫上，不要直接放在未受保护的工作表面上。
- 冷却时，贴合良好的盖子可以附着在锅上（真空效果）。为避免这种影响，请在让炊具和盖子冷却之前擦干炊具和盖子的边缘。此外，您可以通过短暂重新加热炊具来消除真空。
- 监控加热和油炸过程。小心，如果油脂冒烟，油脂已经降解，并且油炸温度过高。
- 正确调整炉子可以防止过热。得益于菲仕乐久经考验的“德国制造”品质，炊具只需加热到中火（2/3）即可获得完美效果。这保护了高质量涂层，并显著延长了炊具的使用寿命。

#### 无涂层炊具

##### 沸腾：

- 切勿在冷水中加盐，只在沸水中加盐，然后搅拌。在冷水中加入盐会导致炊具底部的盐浓度极高，从而导致腐蚀斑点。表面的这些变化无法去除，但不会影响功能或烹饪特性。

##### 煎：

- 无涂层炊具用于使食材变酥脆和褐色。它特别适用于不带面包屑的肉类，如牛排、鸡肉或烤肉串。

1. 用中火加热不含任何油/脂肪的炊具（炉灶最大档的2/3）。
2. 在炊具中滴几滴冷水。当它们形成晶莹剔透的珍珠并在炊具中“跳舞”时，就达到了油炸肉的正确温度（带或不带油/脂肪）。请等到水滴蒸发后再将油/脂肪或食物添加到炊具中。
3. 用力按压食物。几分钟后，它将不再粘在炊具底部，然后可以翻转。
4. 现在，把火调小，把肉煎到所需的程度。
  - 请勿在炊具中存放食物，尤其是咸味或酸性食物；将其存放在合适的碗或容器中。否则会导致腐蚀点。

#### 带涂层炊具

- 使用带涂层的炊具轻轻煎炸。它们特别适用于容易粘住的食物（例如鱼、炸土豆、蛋类菜肴或面包状食物）。
- Ceratal®陶瓷涂层以矿物为基础，不含PFAS/PTFE。始终使用合适的油脂进行煎炸。使用炊具时务必使用足够的油/油脂。
- 对于陶瓷涂层，最初的不粘效果会随着使用寿命的增加而降低，并且不再具备PTFE涂层的不粘性。
- 只要没有锋利的边缘，金属刮刀和器皿可用于陶瓷涂层炊具。为了延长不粘表面的使用寿命，建议仅使用木头、塑料覆盖或尼龙器皿，以免划伤。不要在带涂层的炊具中切割食物，也不要使用任何尖锐物体。应更换严重划伤的炊具。为避免过热，切勿在无人看管或最高设置下加热带涂层的炊具。煎炸时，温度不得超过230°C。短时间（最高15分钟）内最高温度可达250°C。此外，在烤箱中使用（仅适用于带不锈钢手柄的炊具）也仅限于230°C，并且不能使用烧烤功能。
- 不要使用气溶胶烹饪喷雾：看不见的堆积物会损害不粘系统，导致食物粘在锅上。

## 5. 炉灶适用性

- 菲仕乐多涂层不粘锅适用于燃气灶和电灶（电炉和陶瓷灶具）以及电磁炉。在某些情况下，电磁炉可能会发出噪音，这可归因于热源和炊具的电磁特性。
- 使用炊具时，请确保它始终稳固地位于炉灶中间。始终使用适当尺寸的炉灶以提高能源效率；锅底的直径应等于或大于炉灶的直径。  
使用正确尺寸的盖子（取决于菜肴和烹饪方法）。
- 为避免划伤陶瓷玻璃炉灶，移动炊具时应始终抬起炊具。菲仕乐不对由此造成的损害承担任何责任。

## 6. 是否可用烤箱

- 无涂层炊具可用于烤箱。
- 请勿将炊具加热到230°C以上。请勿将带涂层炊具用于烤架功能。

## 7. 保养/清洁

- 无涂层炊具适用于洗碗机。
- 要清洁无涂层的炊具，请使用热水和普通洗洁精和布、海绵或软刷。请避免尖锐的物体。如果炊具的内部和底部很脏，您可以使用海绵的百洁布侧。切勿让剩余的食物在炊具中晾干；这会弄脏和改变表面。因此，请在使用后将热水加入冷却的炊具中，并清除所有剩余的食物。为了保持表面，我们建议定期使用不锈钢护理产品。它也非常适合去除白点和失泽膜以及任何沉积的薄膜。请勿使用烤箱清洁剂或任何刺激性或含有氯漂白剂的清洁剂。
- 陶瓷涂层不适用于洗碗机清洗。将涂层炊具放入洗碗机中会显著缩短炊具的使用寿命。洗碗机清洁明显更具腐蚀性。
- 为了达到最佳的油炸效果，每次使用前都可以用少许食用油擦拭带涂层炊具。
- 水中含铁量过高可能会导致锅生锈。

## 8. 法律保修和制造商保修

### 法律保修

- 在当前的法定保修期内（除非另有说明），如有任何不满，请将炊具连同收据一起退还给您的零售商，或将包装好的产品直接寄给菲仕乐客户服务中心。您可以在9服务下找到该地址。
- 不粘涂层上的正常磨损迹象以及因使用不当（例如过热、变色、划痕、掉落或清洁不当）造成的损坏不在保修范围内。由于洗碗机清洁而导致的磨损和视觉变化迹象也被排除在外。
- 我们明确指出，基于以下原因的损害赔偿不承担任何责任
  - 使用不当
  - 操作不当
  - 未遵循使用和保养说明或
  - 维修不当或使用第三方备件。

这同样适用于备件和配件。

### 制造商保修

- 无论您从哪个国家购买菲仕乐产品,自购买之日起,我们均会根据以下保修条件为众多菲仕乐产品提供制造商保修。因此,我们保证它们不存在材料或加工缺陷。

如遇制造商保修索赔,菲仕乐将自行决定维修产品或提供替换产品,并自行承担费用。

仅当以下情况和程度上,由制造商保修引起的索赔才存在

- 该产品不因偏离正常用途和/或使用说明书中的规定的使用而显出任何损坏或磨损迹象,
- 产品具有可归因于维修不当或对产品表面的不当化学或物理影响的特性,
- 产品中安装了未被授权的或仅由制造商授权的配件。

除保修外,您还享有不受此制造商保修限制的法定保修权利。

### 9.服务

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

### 10.处置

- 请始终按照您当地的废物管理法规处置本产品以及包装材料。如果您有任何问题,请联系负责的废物管理服务。

# Fissler

