

EDELSTAHLTÖPFE

STAINLESS STEEL POTS

Gebrauchsanweisung.

Instructions for use and care.

Fissler

DE:
04-07

Gebrauchs- und Pflegehinweise

EN:
08-11

Instructions for use and care

FR:
12-15

Notice d'utilisation et d'entretien

ES:
16-19

Instrucciones de uso y mantenimiento

IT:
20-23

Istruzioni d'uso e manutenzione

NL:
24-27

Gebruiks- en onderhoudsinstructies

Инструкции по применению и уходу

RU:
28-31

Οδηγίες χρήσης και περιποίησης

GR:
32-35

Kullanma ve bakım bilgileri

TR:
36-39

사용 및 관리 지침

KO:
40-43

使用和保养提示

ZH:
44-47

使用とお手入れに関する注意事項

JA:
48-51

Allgemeines

Diese Gebrauchsanleitung gilt für alle von Fissler produzierten Töpfe aus Edelstahl. Diese Töpfe sind zum Garen von Lebensmitteln auf den angegebenen Kochfeldern im privaten Haushalt geeignet.

Bitte bewahren Sie die Gebrauchsanleitung auf. Bei Verlust steht Ihnen die Bedienungsanleitung zudem auf unserer Website zum Download zur Verfügung: <https://www.fissler.com/de/service/bedienungs-und-pflege/>

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass keine Haftung für Schäden übernommen wird, die aufgrund

- nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch
 - unsachgemäßer Behandlung
 - Nichtbefolgen dieser Gebrauchsanleitung oder
 - nicht sachgemäß durchgeführter Reparaturen und Ersatzteilverwendung von Fremdfirmen entstehen.
- Entsprechendes gilt für Ersatzteile und Zubehör.

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

Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch das Kochgeschirr bitte gründlich spülen und mit Wasser sowie einem Schuss Zitronensaft auskochen. Dadurch werden evtl. noch vorhandener Polierstaub sowie kleine Verunreinigungen entfernt und das Kochgeschirr wird bereits vor dem ersten Gebrauch gepflegt.

Bei weiterem Gebrauch

- Salz nie in kaltes Wasser sondern immer in kochendes Wasser geben und umrühren. Durch die Zugabe von Salz in kaltes Wasser kann eine extrem hohe Salzkonzentration im Bodenbereich entstehen, die zu Korrosionspunkten am Kochgeschirrboden führen kann. Diese Veränderungen im Edelstahl lassen sich zwar nicht beseitigen, haben jedoch keinen Einfluss auf Funktions- und Kocheigenschaften.
- Speisen, insbesondere salz- oder säurehaltige Lebensmittel, nicht im Kochgeschirr aufbewahren, sondern zur Lagerung in geeignete Schüsseln oder Behälter umfüllen. Bei Nichtbeachtung kann es zu Korrosionspunkten kommen.

- ⚠ Um Überhitzung zu vermeiden, dürfen Sie das Kochgeschirr nicht länger als 2 Minuten ohne Gargut oder Flüssigkeit auf höchster Energiestufe erhitzen. Bei Überhitzung kann sich der Boden außen verfärben, was die Funktion aber nicht beeinträchtigt. Bei extremer Überhitzung kann das Aluminium im Boden schmelzen und flüssig werden. In diesem Fall dürfen Sie das Kochgeschirr niemals von der Kochstelle nehmen, um Verbrennungen durch das flüssige Aluminium zu vermeiden. Herd ausschalten und das Kochgeschirr auf der Kochstelle abkühlen lassen.

- ⚠ Um beim Frittieren Verbrennungen durch überschäumendes Fett oder Fettspritzer zu vermeiden, darf das Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel der Höhe mit Öl gefüllt werden. Bitte nur hochoverhitzbare Öle oder Pflanzenfette verwenden. Verwenden Sie zum Frittieren keinen Deckel und überhitzen Sie das Fett nicht. Brennendes Fett niemals mit Wasser löschen – verwenden Sie eine Löschdecke oder den passenden Deckel. Die richtige Temperatur ist erreicht, wenn an einem Holzlöffel kleine Bläschen aufsteigen.

- ⚠ • Stellen Sie das Kochgeschirr nach der Anwendung immer auf einen hitzebeständigen Untersatz und nicht direkt auf die ungeschützte Arbeitsfläche.

Herdeignung/Aufheizen

- Bitte achten Sie bei der Benutzung des Kochgeschirrs stets auf einen sicheren und mittigen Stand auf der Herdplatte. Zum energiesparenden Kochen nutzen Sie stets die passende oder die nächst kleinere Herdplattengröße:

- Kleine Herdplatte (Ø 12 cm-14,5 cm) für Kochgeschirr mit 16, 18 cm Ø
- Mittlere Herdplatte (Ø 18 cm) für Kochgeschirr mit 20 cm Ø
- Große Herdplatte (Ø 22 cm) für Kochgeschirr mit 24 cm Ø oder größer

Verwenden Sie einen passenden Deckel (je nach Gericht und Zubereitungsart) und nutzen Sie die Restwärme der Herdplatten und des Kochgeschirrs durch ein frühzeitiges Zurück- oder Ausschalten des Herdes.

- Fissler Kochgeschirr ist für Gas und Elektroherd (Masse-Kochplatte und Glaskeramik-Kochfelder) geeignet. Hat Ihr Topf einen cookstar® Allherdboden oder steht das Wort „Induction“ im Stempel des Topfbodens, kann das Produkt auf dem Induktionsherd verwendet werden.
- Unter bestimmten Umständen kann beim Induktionsherd ein Geräusch auftreten, das auf die elektromagnetischen Eigenschaften der Heizquelle und des Kochgeschirrs zurück zu führen ist.
- ⚠ • Um eine Überhitzung und Beschädigung aufgrund der hohen Leistungsfähigkeit von Induktion zu vermeiden, heizen Sie das Kochgeschirr niemals unbeaufsichtigt oder auf höchster Stufe auf. Beachten Sie außerdem die Gebrauchsanweisung des Herdherstellers.
- ⚠ • Bei Verwendung des Topfes auf Gasherden sollten Sie aber aus Sicherheitsgründen immer Topflappen benutzen, um Verbrennungen zu vermeiden. Das Kochgeschirr mittig aufstellen und Flammenüberschlag vermeiden.
- Um Kratzer auf einem Glaskeramik-Kochfeld zu vermeiden, sollten Sie Ihr Kochgeschirr zum Versetzen immer anheben. Fissler übernimmt für solche Schäden keine Haftung.

Im Backofen

- Kochgeschirr aus Edelstahl ist backofengeeignet. Ausgenommen ist Kochgeschirr mit Kunststoff-Teilen wie Kunststoff-Griffen.
- Beim Garen im Backofen bei mehr als 250 °C kann es am Edelstahl zu Verfärbungen kommen.
- Der Deckel aus hochwertigem Gütéglass ist bis zu 180 °C backofengeeignet.

Deckel

- ⚠ • Kühlen Sie einen heißen Glasdeckel nie mit kaltem Wasser ab, da der Deckel durch den Temperaturschock platzen kann und Sie sich damit gefährden.
- Der dichtschießende Deckel kann sich beim Abkühlen am Topf festsaugen. Um diesen Effekt zu vermeiden, wischen Sie Kochgeschirr- und Deckelrand vor dem Abkühlen bitte trocken. Zudem können Sie den Unterdruck durch nochmaliges, kurzes Erhitzen des Kochgeschirrs lösen.

Griffe

- ⚠ • Je nach Anwendung des Kochgeschirrs können die Griffe heiß werden. Wir empfehlen die Verwendung eines Handschutzes, insbesondere bei dem Gebrauch auf dem Gasherd oder im Backofen.
- Kochgeschirr mit Kunststoffgriffen oder Holzgriffen ist für die Verwendung im Backofen nicht geeignet.
- ⚠ • Nach häufigem Gebrauch des Kochgeschirrs kann sich der Griff lockern. Zu Ihrer eigenen Sicherheit ziehen Sie gelockerte Schrauben bitte sofort mit einem herkömmlichen Schraubendreher nach.

Besonderheiten

- Breiter Schüttrand für kleckerfreies sowie gezieltes Aus- und Umgießen ohne Anbrennen an Topf, Pfanne und Herd.
- Mit Hilfe der Messskala können Sie Flüssigkeitsmengen direkt im Kochgeschirr bestimmen – ohne die Verwendung eines Messbechers.
- Serie intensa:
 - Durch die leicht konische Form des Körpers lassen sich selbst Töpfe gleichen Durchmessers platzsparend ineinander stapeln.
 - Die Abgießfunktion ermöglicht ein einfaches Abgießen (von Kartoffeln, Nudeln etc.) bei aufliegendem Deckel.
 - In den integrierten Einsteckvorrichtungen an den Seitengriffen findet der Topfdeckel sicheren Halt. Somit bleibt die Küche sauber, während Sie umrühren.
- Serie bonn:
 - Die Silikon-Ringe an den Griffen dürfen keiner Gasflamme ausgesetzt werden. Ein Verlust der Ringe bedeutet keine Einschränkung der Funktion der Hitzebuffer bzw. des Kochgeschirrs.

Pflege/Reinigung

- Zum Reinigen heißes Wasser mit handelsüblichem Spülmittel und Tuch, Schwamm oder weicher Bürste verwenden. Spitze oder scharfe Gegenstände bitte vermeiden. Für die Innenseite und den Boden können Sie bei stärkerer Verschmutzung die raue Seite eines Topfschwammes verwenden. Speisereste sollten Sie nicht antrocknen lassen, da sie auf Edelstahl Flecken und Veränderungen der Oberfläche hervorrufen können. Geben Sie daher nach Gebrauch heißes Wasser in das abgekühlte Kochgeschirr und entfernen Sie alle Speisereste. Zur Erhaltung der Edelstahloberfläche empfehlen wir, regelmäßig die Fissler Edelstahlpflege zu verwenden. Sie ist zudem bestens für die Entfernung weißer und regenbogenfarbiger Verfärbungen und Beläge geeignet.
- Das Kochgeschirr ist spülmaschinengeeignet.
- Bei Reinigung von Glasdeckeln in der Spülmaschine kann das Glas nach mehreren Spülgängen an Transparenz verlieren. Das beeinträchtigt die Funktion jedoch nicht.
- Wird Kochgeschirr mit Kunststoffgriffen in die Spülmaschine gegeben, verändert sich im Laufe der Zeit die Farbe der Griffe. Dies beeinflusst deren Funktion jedoch nicht.

Gewährleistung

Bei Beanstandungen innerhalb der aktuellen gesetzlichen Gewährleistungsfrist (sofern nicht anders angegeben) geben Sie bitte das Kochgeschirr zusammen mit dem Kassenbeleg an Ihren Händler zurück oder schicken Sie es gut verpackt direkt an den Fissler Kundenservice, Harald-Fissler-Straße 10, 55768 Hoppstädten-Weiersbach. Ausgeschlossen von der Gewährleistung sind normale Verschleißerscheinungen sowie Schäden, die durch

unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind (z.B. Überhitzung, Verfärbung, Kratzer, Sturz oder unsachgemäße Reinigung). Ebenso ausgenommen sind optische Gebrauchsspuren und Mattierung der Glasdeckel, die durch Spülmaschinen-Reinigung entstanden sind.

Service

Alle Ersatzteile sind bei Ihrem Fissler Fachgeschäft (Händlerliste auf www.fissler.com) oder in den Fachabteilungen der Warenhäuser erhältlich. Dort finden Sie auch unser umfangreiches Zubehör-Sortiment. Darüber hinaus können Sie unseren Kundenservice kontaktieren (Telefon: +49-6781-403-100). Weitere Informationen und eine digitale Version dieser Gebrauchsanleitung finden Sie auf www.fissler.com.

General Information

These instructions for use and care apply to all Fissler stainless steel pots made by Fissler. These pots are suitable for cooking food on the specified household cooktops.

Please save these instructions for future reference. If you lose the instructions, you can download them from our website: <https://www.fissler.com/de/service/bedienung-und-pflege/>

Please note, we assume no liability for damages due to

- improper use
- improper handling
- failure to observe these instructions or
- unauthorized repairs or the use of third-party spare parts.

The same applies to spare parts and accessories.

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 in this regard, please contact the responsible waste management services.

Before first use

Before using the cookware for the first time, please rinse it thoroughly and bring water with a few drops of lemon juice to a boil. This will remove any polishing dust as well as any impurities and will already treat the cookware before using it for the first time.

Further use

- Never add salt to cold water, only to boiling water. Adding salt to cold water can cause an extremely high concentration of salt on the bottom, which can lead to corrosion spots in the bottom of the cookware. These changes in the stainless steel cannot be removed but do not affect the function or cooking characteristics.
- Do not store food, particularly salty or acidic food, in the cookware; store these in suitable bowls or containers. Non-compliance can cause corrosion spots.
- ⚠️ • To prevent overheating, do not heat the empty cookware on high for more than 2 minutes. Overheating can discolor the base on the outside. However, this does not affect the functionality. Extreme overheating can melt and liquefy the aluminum inside the base. Should this occur, never remove the cookware from the burner to avoid burns from the liquefied aluminum. Turn off the stove and allow the cookware to cool off on the stovetop.
- ⚠️ • To avoid getting burned by grease foaming up or splattering when deep-frying, do not fill the cookware with oil more than one third of its height. Please only use oils or vegetable oils with high smoke points. Do not use a lid when deep-frying and do not overheat the oil. Never use water to extinguish a grease fire – use a fire blanket or the matching lid. The correct temperature has been reached when small bubbles appear on a wooden spoon.
- ⚠️ • Always place the cookware on a heat-resistant mat after use, not directly on the unprotected work surface.

Stove compatibility/heating

- When using the cookware, please always make sure it has a solid position on the middle of the burner. Always use the correct or next smaller size burner for energy efficiency:
 - small burner (Ø 12 cm-14,5 cm) for cookware with 16, 18 cm Ø
 - medium burner (Ø 18 cm) for cookware with 20 cm Ø
 - large burner (Ø 22 cm) for cookware with 24 cm Ø or larger
- Use a correctly sized lid (depending on dish and cooking method) and use the residual heat of the burners and the cookware by turning the stove down or off at an early stage.
- Fissler cookware is suitable for gas and electric stoves (electric burner and ceramic cooktops). If your pot has a cookstar® universal stove base or if the stamp on the base of the pot states "induction", the product can be used on an induction cooktop.
 - Under certain circumstances, the induction stove may make a noise which can be attributed to the electromagnetic properties of the heat source and the cookware.
- ⚠ • To avoid overheating and damage due to the high performance of induction, never heat the cookware unattended or on the highest setting. Furthermore, follow the manufacturer's instructions for use.
- ⚠ • When using the pot on gas stoves, however, you should always use pot holders for safety reasons to prevent burns. Place the cookware on the middle of the burner and avoid flashover.
- To avoid scratching the ceramic glass stovetop, you should always lift your cookware when moving it. Fissler does not assume any liability for such damages.

In the oven

- Stainless steel cookware is oven-safe. This excludes cookware with plastic parts such as plastic handles.
- Baking at temperatures over 250°C may discolor the stainless steel.
- The high-quality glass lid is oven-safe up to 180°C.

Lid

- ⚠ • Never cool off a hot glass lid with cold water, since the lid can shatter from thermal shock and put you at risk.
- The well fitting lid can stick to the pot when cooling off. To avoid this effect, dry off the rim of the cookware and lid before allowing both to cool off. You can further eliminate the vacuum by briefly reheating the cookware.

Handles

- ⚠ • The handles can get hot, depending on how you use the cookware. We recommend protecting your hands; especially when using the cookware on a gas stove or in the oven.
- Cookware with plastic handles or wooden handles is not oven-safe.
- ⚠ • The handle can loosen with frequent cookware use. For your own protection, immediately tighten loose screws with a standard screwdriver.

Special features

- Wide pouring rim for clean and directed pouring and decanting without any burning to the pot, pan or stove.
- The markings help you determine the amounts of liquid directly in the cookware – without using a measuring cup.
- intensa series:
 - The slightly tapered pot shape allows nesting pots of the same size for compact storage.
 - The pouring function makes straining food easy (potatoes, pasta, etc.) with the lid on.
 - You can set the lid in the slots in the side handles. Keeping the kitchen clean while stirring.
- bonn series:
 - Never expose the silicone rings on the handles to gas flames. Damage to the rings does not impact the function of the heat buffers or cookware.

Care/cleaning

- Please clean with hot water and regular dish liquid 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, since this can stain stainless steel and alter the surface. Therefore, add hot water to the cooled off cookware after use and remove all leftover foods. To maintain the stainless steel surface, we recommend regularly using the Fissler stainless steel care product. This will also remove white spots and tarnish and any built-up film.
- The cookware is dishwasher-safe.
- When cleaning the glass lids in the dishwasher, the glass can become cloudy after multiple dishwasher cycles. However, this does not affect the function of the lids.
- When cleaning cookware with plastic handles in the dishwasher, the color of the handles will change over time. However, this does not affect their function.

Warranty

In the event of complaints within the current statutory warranty period (unless otherwise indicated), please return the cookware along with the sales receipt to your retailer or send it the properly packaged product directly to Fissler Customer Service, Harald-Fissler-Straße 10, 55768 Hoppstädten-Weiersbach. Normal signs of wear as well as damages due to improper use (e.g. overheating, discoloration, scratches, dropping or improper cleaning) are excluded from warranty. Visual signs of wear and clouded glass lids from using a dishwasher are also excluded. Warranty policy may vary in each country according to the local market definition and regulation.

Service

All spare parts are available from your Fissler specialty retailer (list of retailers at www.fissler.com) or in special departments at department stores. You can also find our vast range of accessories there. You can also contact our Customer Service (phone: +49-6781-403-100). For more information and a digital version of the instructions for care, please visit www.fissler.com.

Généralités

Cette notice d'utilisation est valable pour toutes les casseroles en inox fabriquées par Fissler. Ces casseroles sont conçues pour la cuisson d'aliments sur les champs de cuisson indiqués, dans un cadre domestique.

Veuillez conserver cette notice d'utilisation. En cas de perte de ce mode d'emploi, vous pouvez le télécharger sur notre site Internet : <https://www.fissler.com/de/service/bedienung-und-pflege/>

Nous attirons expressément votre attention sur le fait que nous ne pouvons en aucun cas être tenus pour responsables des dommages résultant

- d'une utilisation non conforme
- d'un maniement inapproprié
- du non-respect de cette notice d'utilisation ou
- de réparations non conformes effectuées par des sociétés extérieures ainsi que de l'utilisation de pièces de rechange provenant de ces mêmes sociétés.

Il en est de même pour les pièces détachées et les accessoires.

Veuillez éliminer le produit ainsi que les matériaux d'emballage dans le respect des prescriptions de votre déchetterie locale. Pour de plus amples informations, veuillez contacter la société de recyclage compétente.

Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, veuillez rincer soigneusement la batterie de cuisine et y faire bouillir un mélange d'eau et d'un peu de jus de citron. Ceci permet d'éliminer d'éventuelles poussières de polissage et de petites impuretés encore présentes, ainsi que d'entretenir l'ustensile de cuisine avant même la première utilisation.

Utilisations suivantes

- N'ajoutez jamais de sel dans de l'eau froide, mais toujours dans de l'eau en ébullition. Remuez ensuite. L'ajout de sel dans de l'eau froide peut conduire à une concentration de sel sur le fond extrêmement élevée, laquelle peut causer des points de corrosion sur le fond de la batterie de cuisine. Ces modifications de l'inox ne peuvent en effet pas être éliminées, mais elles n'ont aucune incidence sur les propriétés de fonctionnement et de cuisson.

- Les aliments, en particulier ceux qui sont salés ou acides, ne doivent pas être laissés dans les ustensiles, mais conservés dans des plats ou récipients appropriés. Des points de corrosion peuvent apparaître en cas de non-respect de la recommandation.

- ⚠ Afin d'éviter une surchauffe, vous ne devez en aucun cas faire chauffer l'ustensile de cuisine sans aliments ni liquide pendant plus de 2 minutes à feu fort. En cas de surchauffe, l'extérieur du fond peut se décolorer, ce qui n'entraîne cependant pas le bon fonctionnement du produit.

En cas de surchauffe extrême, l'aluminium dans le fond peut fondre et se liquéfier. Dans ce cas, ne retirez jamais votre ustensile de cuisine de la plaque de cuisson, afin d'éviter les brûlures dues à l'aluminium fondu. Éteignez la cuisinière et laissez refroidir l'ustensile de cuisine sur la plaque de cuisson.

- ⚠ Afin d'éviter, lors de la friture, les brûlures dues à l'écoulement de graisse et aux projections d'huile, l'ustensile de cuisine doit au maximum être rempli d'huile au tiers de sa hauteur. N'utilisez que des huiles pouvant être

chauffées à température élevée ou des graisses végétales. Pour la friture, n'utilisez pas de couvercle et ne surchauffez pas la graisse.

N'éteignez jamais de la graisse en combustion avec de l'eau – servez-vous d'une couverture ignifugée ou du couvercle adéquat.

La bonne température est atteinte si des petites bulles remontent le long d'une cuillère en bois.

- ⚠ • Après utilisation, placez toujours votre ustensile sur un dessous de plat résistant à la chaleur et non pas directement sur la surface de travail non protégée.

Nettoyage de la cuisinière/réchauffement

- Lors de l'utilisation de la batterie de cuisine, veillez toujours à un positionnement sûr et central sur la plaque de cuisson. Pour une cuisson économe en énergie, utilisez toujours la bonne dimension de plaque de cuisson :
 - Petite plaque de cuisson (Ø 12 cm-14,5 cm) pour ustensiles de 16, 18 cm de Ø
 - Plaque de cuisson moyenne (Ø 18 cm) pour ustensiles de 20 cm de Ø
 - Grande plaque de cuisson (Ø 22 cm) pour ustensiles de 24 cm de Ø ou davantage

Utilisez un couvercle adéquat (selon le mets et le mode de préparation) et servez-vous de la chaleur restante des plaques de cuisson et de l'ustensile en réallumant et en éteignant à temps la cuisinière.

- La batterie de cuisine Fissler est appropriée au gaz et aux plaques électriques (plaque de cuisson massive et plaques de cuisson en vitrocéramique). Si votre casserole possède un fond universel cookstar®, ou si le mot « Induction » est inscrit au le fond de la casserole, le produit peut être utilisé sur la cuisinière à induction.
- Dans certaines conditions, un bruit peut être émis sur les plaques à induction, lequel est dû aux propriétés électromagnétiques de la source de chaleur et de la batterie de cuisine.
- ⚠ • Afin d'éviter une surchauffe ou une détérioration en raison de la conductibilité élevée nécessaire au processus d'induction, ne faites jamais chauffer la batterie de cuisine à feu vif sans surveillance. Veillez en outre à respecter les instructions d'utilisation du fabricant de la cuisinière.
- ⚠ • Lors de l'utilisation de la casserole sur des cuisinières à gaz, vous devez toujours utiliser des maniques pour des raisons de sécurité, et éviter ainsi les brûlures. Placer la batterie de cuisine au centre et éviter la propagation de flammes.
- Afin d'éviter les éraflures sur la surface de cuisson en vitrocéramique, il est recommandé de toujours soulever les ustensiles pour les déplacer. Fissler n'est pas responsable de ces dommages.

Au four

- La batterie de cuisine en inox est appropriée au four. Les ustensiles de cuisine possédant des parties en plastique, comme des poignées, constituent une exception.
- La cuisson au four à plus de 250 °C peut décolorer l'inox.
- Le couvercle en verre de haute qualité est approprié au four jusqu'à 180 °C.

Couvercle

- ⚠ • Ne refroidissez jamais un couvercle chaud à l'eau froide, étant donné que le couvercle pourrait éclater à la suite du choc thermique et vous mettre ainsi en danger.
- Le couvercle à fermeture étanche peut être aspiré par la casserole lorsqu'il se refroidit. Pour éviter cet effet,

essayez et séchez les rebords de l'ustensile et du couvercle avant de les refroidir. En outre, vous pouvez résoudre le problème de dépression en réchauffant pendant un court instant votre ustensile.

Poignées

- ⚠️ • Selon l'utilisation de la batterie de cuisine, les poignées peuvent être très chaudes. Nous recommandons l'utilisation d'un gant de cuisine, en particulier lors de l'utilisation sur une cuisinière à gaz ou au four.
- Les ustensiles pourvus de poignées en plastique ou en bois ne conviennent pas à une utilisation au four.
- ⚠️ • La fixation de poignée peut devenir lâche à la suite d'une utilisation fréquente de la batterie. Pour votre sécurité, resserrez immédiatement les vis desserrées à l'aide d'un tournevis usuel.

Particularités

- Large bord verseur pour servir et transvaser avec précision et sans égoutter, sans risque de brûlure sur la casserole, la poêle et la cuisinière.
- L'échelle de mesure vous permet de déterminer la quantité de liquide directement dans l'ustensile, sans utiliser de verre gradué.
- Série intensa :
 - La forme légèrement conique du corps permet de gagner de la place et d'empiler même des casseroles de même diamètre.
 - La fonction verseur vous permet de verser sans difficulté l'eau de cuisson, par ex. celle des pommes de terre ou des pâtes, sans enlever le couvercle.
 - Les dispositifs d'emboîtement intégrés et situés sur les poignées latérales permettent une fixation sûre du couvercle. Ainsi, la cuisine reste toujours propre pendant que vous mélangez.
- Série bonn :
 - Les anneaux en silicone sur les poignées ne doivent pas être exposés à la flamme du gaz. Une perte des anneaux n'entrave pas le fonctionnement de la zone tampon de chaleur voire de la batterie de cuisine.

Entretien/nettoyage

- Pour le nettoyage, utilisez de l'eau très chaude avec du liquide vaisselle courant ainsi qu'un torchon, une éponge ou une brosse souple. N'utilisez jamais d'objets pointus ou tranchants. En cas de salissures importantes sur la face intérieure ou le fond, vous pouvez utiliser le côté rugueux d'un tampon à récurer. Ne laissez pas sécher les restes alimentaires. Ils pourraient causer des tâches et des décolorations à la surface de l'inox. Pour cette raison, ajoutez après utilisation de l'eau chaude dans l'ustensile refroidi et retirez tous les restes alimentaires. Pour la bonne conservation de la surface en inox, nous recommandons d'utiliser régulièrement le produit d'entretien pour inox Fissler. Celui-ci est en outre parfaitement adapté à l'élimination de décolorations et aux dépôts blancs et arc-en-ciel.
- La batterie de cuisine est lavable au lave-vaisselle.
- Le nettoyage des couvercles en verre au lave-vaisselle peut causer une perte de transparence du verre après plusieurs cycles de lavage. Ceci n'a cependant aucune incidence sur le fonctionnement des casseroles.
- Si un ustensile à poignées en plastique est mis au lave-vaisselle, la couleur des poignées se modifie au fil du temps. Ceci n'a cependant pas d'effet sur son fonctionnement.

Garantie

En cas de réclamation au cours de la période légale de garantie actuelle (sauf indication contraire), rappez votre batterie de cuisine ainsi que le bon d'achat à votre revendeur ou expédiez-la bien emballée directement au SAV Fissler Kundenservice, Harald-Fissler-Straße 10, 55768 Hoppstädten-Weiersbach. Sont exclus des prestations de garantie les phénomènes d'usure normaux ainsi que les dommages causés par une utilisation non conforme (par ex. surchauffe, décolorations, éraflures, chute ou nettoyage non conforme). Sont également exclus les traces visibles d'utilisation et l'opacité des couvercles en verre causés par le nettoyage au lave-vaisselle.

Service

Toutes les pièces de rechange sont disponibles auprès de votre magasin spécialisé Fissler (listes des revendeurs sur www.fissler.com) ou dans les rayons spécialisés des grands magasins. Vous y trouverez également notre large choix d'accessoires. En outre, vous pouvez contacter notre service clientèle (téléphone : +49-6781-403-100). Vous trouverez davantage d'informations ainsi qu'une version numérique de cette notice d'utilisation sur notre site : www.fissler.com.

Información general

Este manual de instrucciones es aplicable a todas las ollas de acero inoxidable fabricadas por Fissler. Estas ollas son adecuadas para cocinar alimentos en las placas de cocina domésticas indicadas.

Por favor, conserve este manual de instrucciones. En caso de pérdida, le recordamos que puede descargar el manual en cualquier momento a través de nuestra web: <https://www.fissler.com/de/service/bedienung-und-pflege/>

Informamos expresamente de que no asumimos ninguna responsabilidad por daños causados por

- un uso inadecuado del artículo;
- un manejo inapropiado del mismo;
- el incumplimiento de estas instrucciones de uso y mantenimiento; o
- reparaciones realizadas incorrectamente y el uso de piezas de repuesto fabricadas por empresas externas.

Esto también se aplica a piezas de repuesto y accesorios.

Le rogamos que deseche el producto y el material de embalaje de acuerdo con la normativa local aplicable en materia de eliminación de residuos. Si tiene alguna pregunta, póngase en contacto con la empresa responsable de la eliminación de residuos.

Antes del primer uso

Antes de utilizar por primera vez una olla, enjuáguela bien y hierva en ella agua con unas gotas de zumo de limón. De este modo se eliminarán posibles restos de polvo procedentes del pulido y pequeñas impurezas, además de tratar la olla antes de usarla por primera vez.

Usos posteriores

- No añada nunca sal al agua fría, sino espere a que el agua hierva para añadir la sal y removerla. Si añadiera sal al agua fría, la sal podría concentrarse en el fondo y originar puntos de corrosión en la base de la olla. Aunque estos cambios producidos en el acero inoxidable no se pueden reparar, tampoco afectan a las propiedades ni a la funcionalidad de la olla.
- No guarde comida en la olla, especialmente comida salada o ácida. Guarde la comida en cuencos o recipientes adecuados para ello. No respetar esta indicación puede provocar la aparición de puntos de corrosión.
- ⚠ Para evitar sobrecalentar la olla, no la caliente nunca sin alimentos ni líquidos a alta temperatura durante más de 2 minutos. El sobrecalentamiento puede decolorar el exterior de la base, aunque esto no afecta a la funcionalidad del producto.

En caso de sobrecalentamiento extremo, el aluminio de la base podría llegar a derretirse. En tal caso, no retire la olla de la placa de cocina para evitar quemaduras provocadas por el aluminio fundido. Apague el fuego y deje que la olla se enfríe sobre la placa.

- ⚠ Para evitar quemaduras provocadas por derrames o salpicaduras de aceite, no llene la olla de aceite a más de un tercio de su altura. Utilice exclusivamente aceites aptos para freír o grasas vegetales con un alto punto de humo. Para freír, no utilice la tapa ni sobrecaliente el aceite.
Nunca utilice agua para extinguir aceite o grasa en llamas. Utilice una manta contra incendios o la tapa

correspondiente.

Sabrás que ha alcanzado la temperatura adecuada cuando vea que suben burbujitas por una cuchara de madera.

- ⚠ • Después de cocinar, pose siempre la olla sobre una base resistente al calor y nunca directamente sobre una superficie sin protección.

Idoneidad de la placa/Calentar

- Asegúrese de que la olla quede centrada y segura en la placa u hornilla antes de utilizarla. Para cocinar de manera eficiente, utilice siempre el tamaño de placa adecuado:

- Placa pequeña (Ø 12 cm-14,5 cm) para ollas de 16, 18 cm Ø

- Placa mediana (Ø 18 cm) para ollas de 20 cm Ø

- Placa grande (Ø 22 cm) para ollas de 24 cm Ø o diámetro superior

Utilice la tapa adecuada (dependiendo del plato y del tipo de cocción) y aproveche el calor residual de la placa y de la batería de cocina apagando o retirándola antes de que esté lista la comida.

- Las ollas de Fissler son aptas para cocinas de gas y placas eléctricas (placas eléctricas clásicas y vitrocerámicas). Si su olla tiene una base cookstar® apta para todo tipo de placas o lleva el término «Induction» en el sello de la base, podrá utilizarla sobre una placa de inducción.
- En determinadas circunstancias, las placas de inducción emiten un ruido provocado por las propiedades electromagnéticas de la fuente térmica y la olla.

- ⚠ • Para evitar que la olla se sobrecaliente y se dañe por el alto rendimiento de las placas de inducción, no la caliente a máxima potencia ni la deje sin supervisión. Además, tenga en cuenta las instrucciones de uso del fabricante de la placa.

- ⚠ • Por motivos de seguridad, utilice siempre agarraderas para evitar quemaduras al usar la olla en cocinas de gas. Coloque la olla en el centro de la llama para evitar que sobrepase por los lados.

- Para evitar que las placas vitrocerámicas se rayen, levante la olla antes de desplazarla. Fissler no asume responsabilidad alguna sobre tales daños.

En el horno

- Las ollas de acero inoxidable son aptas para hornos. No son aptas las baterías de cocina con piezas de plástico como p. ej. asas de plástico.
- Cuando se cocina al horno a más de 250 °C, puede decolorarse el acero inoxidable.
- La tapa de vidrio de calidad es apta para hornos a una temperatura máxima de 180 °C.

Tapa

- ⚠ • Nunca enfríe con agua fría una tapa de vidrio caliente, ya que la tapa podría reventar y ponerle en peligro debido al choque térmico.
- Las tapas de cierre hermético puede quedarse pegadas a la olla al enfriarse. Para evitar este efecto, seque el borde de la olla y de la tapa antes de que se enfríen. Si es necesario, puede despegar la tapa calentando brevemente la olla.

Asas

- ⚠️ Dependiendo del uso, es posible que las asas de la olla se calienten en exceso. Le recomendamos utilizar protección para las manos, especialmente cuando use la cocina de gas o el horno.
- No meta en el horno ollas con asas o mangos de plástico o madera.
- ⚠️ Es posible que las asas se aflojen con el paso del tiempo. Por su propia seguridad, apriete inmediatamente los tornillos aflojados con un destornillador habitual.

Características especiales

- Borde ancho para poder verter con precisión, sin derrames y sin que se queme la comida en la olla, la sartén o la placa de cocina.
- Con ayuda de la escala de medición puede calcular las cantidades de líquido directamente en la olla sin necesidad de usar un vaso medidor.
- Series intensa:
 - Gracias a la forma ligeramente cónica del cuerpo se pueden apilar varias ollas del mismo diámetro para ahorrar espacio.
 - La función de vertido permite escurrir fácilmente (patatas, pasta, etc.) con la tapa puesta.
 - Gracias al sistema de sujeción de las tapas, estas se pueden fijar al borde de la olla de manera segura. Así se mantiene limpia la cocina mientras se remueve la comida.
- Serie bonn:
 - Los anillos de silicona de las asas no se pueden exponer a llamas de gas. La pérdida de los anillos no implica que la función del puffer térmico o de la batería de cocina se vean afectadas.

Cuidados/Limpieza

- Utilice agua caliente, un producto lavavajillas habitual y un paño, estropajo o cepillo suave para limpiar la olla. Evite utilizar objetos punzantes o afilados. Utilice la parte áspera del estropajo para limpiar el interior y la base de la batería de cocina en caso de suciedad incrustada. No deje que los restos de comida se resequen ya que pueden provocar manchas o cambios sobre la superficie del acero inoxidable. Para ello, vierta agua caliente en la olla una vez se haya enfriado y retire todos los restos de comida. Para mantener la superficie de acero inoxidable en buen estado, recomendamos utilizar el producto de limpieza específico para acero inoxidable de Fissler. Este producto es también ideal para eliminar del fondo las manchas, las marcas blancas y las decoloraciones con tonos de arcoíris.
- La batería de cocina es apta para el lavavajillas.
- Al limpiar las tapas de cristal en el lavavajillas es posible que el cristal pierda la transparencia tras varios ciclos de lavado. Eso no afecta a su funcionalidad.
- Si se lavan en el lavavajillas, las asas de plástico de las ollas pueden cambiar de color con el paso del tiempo. Eso no afecta a su funcionalidad.

Garantía

En caso de reclamaciones realizadas dentro del plazo de garantía legal vigente (a menos que se indique lo contrario), devuelva la batería de cocina con el recibo de compra al establecimiento donde la compró o envíela directamente bien embalada al servicio de atención al cliente de Fissler, en Harald-Fissler-Straße 10, 55768 Hoppstädten-Weiersbach (Alemania). Quedan excluidos de la garantía los desperfectos causados por signos normales de desgaste, así como los daños ocasionados por un uso inadecuado (por ejemplo, por sobrecalentamiento, decoloración, arañazos, caídas o limpieza inadecuada). También se excluye cualquier defecto estético provocado por el uso o la pérdida de transparencia de las tapas de cristal debido al uso del lavavajillas.

Servicio

Puede adquirir piezas de repuesto en su establecimiento Fissler especializado (lista de distribuidores en www.fissler.com) o en el departamento especializado de grandes almacenes. Allí también encontrará un amplio catálogo de accesorios. Si lo prefiere, puede ponerse directamente en contacto con nuestro servicio de atención al cliente (teléfono: +49 6781 403 100). Encontrará más información y este manual de instrucciones en formato digital en www.fissler.com.

Informazioni generali

Queste istruzioni per l'uso si applicano a tutte le pentole in acciaio inox prodotte da Fissler.

Si prega di conservare le istruzioni per l'uso. In caso di perdita, le presenti istruzioni per l'uso sono scaricabili anche dal nostro sito Internet: <https://www.fissler.com/de/service/bedienung-und-pflege/>

Facciamo espressamente presente che non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni causati da

- uso non conforme alla destinazione d'uso
- uso scorretto
- inosservanza delle presenti istruzioni per l'uso
- riparazioni non eseguite correttamente e utilizzo di pezzi di ricambio di aziende terze.

Lo stesso vale per i pezzi di ricambio e gli accessori.

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

Primo uso

Si prega di sciacquare a fondo le pentole prima di utilizzarle per la prima volta e di bollirvi dell'acqua con un goccio di succo di limone. In questo modo, si elimineranno l'eventuale polvere di lucidatura e le piccole impurità ancora presenti e si preserveranno le pentole già al primo uso.

Usi seguenti

- Per evitare il surriscaldamento, non si devono riscaldare le pentole per più di 2 minuti senza cibo, né liquidi a fuoco alto. In caso di surriscaldamento, il fondo si può scolorire, senza però comprometterne il funzionamento. In caso di surriscaldamento estremo, l'alluminio sul fondo può fondere e diventare liquido. In questo caso, non si deve mai togliere la pentola dal fornello onde evitare ustioni a causa di alluminio liquido. Spegnerne il piano cottura e lasciar raffreddare la pentola sul fornello.
- Per evitare ustioni causate da eccesso di schiuma o schizzi di grasso durante la frittura, le pentole possono essere riempite con olio fino ad un terzo dell'altezza massima. Si prega di utilizzare solo oli e grassi vegetali altamente riscaldabili. Non utilizzare alcun coperchio per friggere e non surriscaldare il grasso (massimo 200 °C). Non spegnere mai con acqua il grasso che brucia: utilizzare una coperta antincendio o l'apposito coperchio. Si raggiunge la temperatura giusta quando non si formano bolle intorno ad un cucchiaino di legno.



- Se si utilizza la pentola nel forno (solo con i manici in acciaio inox), si prega di non riscaldare il forno oltre i 220 °C. Non utilizzare la funzione grill quando la pentola è sigillata.



- Non versare mai il sale nell'acqua fredda, ma sempre in quella bollente e mescolare. L'aggiunta di sale nell'acqua fredda può provocare una concentrazione estremamente elevata di sale sul fondo, cosa che può portare a formare punti di corrosione sul fondo della pentola. Queste modifiche dell'acciaio inox non possono essere risolte, ma non compromettono le proprietà funzionali e di cottura.
- Dopo l'uso collocare sempre la pentola su un supporto termoresistente e non direttamente sulla superficie di lavoro non protetta.

- ⚠ • Non conservare le pietanze nelle pentole, in particolar modo gli alimenti contenenti sale o acidi, ma versare in ciotole o contenitori adatti alla conservazione. Un'eventuale inosservanza può corrodere alcuni punti.

Idoneità alla cottura su piani di cottura/Riscaldamento

- Durante l'uso delle pentole, assicurarsi sempre che siano appoggiate in modo sicuro e centrale sulla piastra di cottura. Per risparmiare energia durante la cottura utilizzare sempre piastre di cottura dalle dimensioni adatte:
 - Piastra di cottura piccola (Ø 12 cm-14,5 cm) per pentole con Ø 16, 18, 20 cm
 - Piastra di cottura media (Ø 18 cm) per pentole con Ø 24, 26, 28 cm
 - Piastra di cottura grande (Ø 22 cm) per pentole con Ø 28 cm o maggiori

Utilizzare un coperchio adatto (a seconda del piatto e del tipo di preparazione) ed utilizzare il calore residuo delle piastre di cottura e delle pentole abbassando tempestivamente o spegnendo i fornelli.

- ⚠ • Le pentole Fissler sono adatte all'utilizzo su gas (tranne le pentole con i manici in plastica senza protezione antincendio o con manici di legno) e su piani di cottura elettrici (piastre classiche di cottura e piastre in vetroceramica) Se la pentola ha un fondo cookstar® adatto a tutti i tipi di piani di cottura oppure se presenta la parola "Induction" sul marchio del fondo della pentola o della padella, il prodotto può essere utilizzato su un piano cottura ad induzione.
- ⚠ • Per evitare surriscaldamenti e danni dovuti all'elevato rendimento dell'induzione, non riscaldare mai le pentole senza sorvegliarle o al massimo livello di potenza. Rispettare inoltre le istruzioni per l'uso del produttore del piano di cottura.
- Per evitare di graffiare un piano cottura in vetroceramica, si consiglia di sollevare sempre le pentole per spostarle. Fissler non si assume la responsabilità per danni di tale natura.

Nel forno

- Il coperchio in vetro di qualità è idoneo alla cottura in forno fino a 180 °C.
- Serie solea:
 - Il coperchio in vetro di qualità è idoneo alla cottura in forno fino a 220°C.
- Le pentole in acciaio inox sono adatte alla cottura in forno. Si escludono le pentole con parti o manici in plastica.
- La cottura in forno a più di 250 °C può causare variazioni di colore dell'acciaio inox.

Coperchio

- ⚠ • Non raffreddare mai un coperchio di vetro caldo con acqua fredda poiché il coperchio può esplodere a causa dello shock termico, mettendo così in pericolo sé stessi.
- Il coperchio a chiusura ermetica può rimanere attaccato alla pentola durante il raffreddamento. Onde evitare questo effetto, asciugare il bordo della pentola e del coperchio prima di farli raffreddare. È anche possibile rilasciare il vuoto riscaldando brevemente di nuovo le pentole.

Manici

- ⚠ • Le pentole con manici in plastica o di legno non sono adatte all'uso in forno. Utilizzare le pentole con manici di metallo, si consiglia di utilizzare un guanto protettivo idoneo. Soprattutto durante l'uso su piani cottura a gas o in forno.
- L'uso frequente delle pentole può far allentare i manici. Per la propria sicurezza personale, si prega di riavvitare immediatamente le viti allentatesi con l'ausilio di un comune cacciavite.
- ⚠ • A seconda dell'uso che si fa di una pentola, i manici possono diventare molto caldi. Si consiglia l'utilizzo di un guanto protettivo, soprattutto durante l'uso su piani cottura a gas o in forno.

Peculiarità

- Bordo largo per scolare e versare con precisione, senza sgocciolare e senza bruciare pentole, padelle e piano cottura.
- Con l'ausilio della scala graduata è possibile determinare direttamente nella pentola la quantità di liquido presente.
- Serie intensa, solea:
 - Grazie alla forma leggermente conica dell'alloggiamento, è possibile impilare l'una sull'altra le pentole con lo stesso diametro, facendo così risparmiare spazio.
 - La funzione di scolo consente di scolare con facilità (patate, pasta, ecc.) con il coperchio.
 - Il coperchio della pentola è fissato saldamente agli appositi meccanismi presenti sui manici laterali. La cucina rimarrà così pulita mentre si mescola. Grazie al listello di aggancio integrato nel manico del coperchio, è possibile agganciare comodamente il coperchio al bordo della pentola.
- Serie bonn:
 - Gli anelli in silicone presenti sui manici non possono essere esposti alle fiamme di gas. L'eventuale perdita degli anelli non limita il funzionamento dei tamponi termici, né della pentola.

Cura/Pulizia

- Per la pulizia utilizzare acqua calda con un comune detersivo e un panno, una spugna o una spazzola morbida. Si prega di evitare l'utilizzo di oggetti appuntiti o taglienti. Per pulire l'interno e il fondo, in caso di sporco ostinato è possibile utilizzare la parte ruvida di una spugnetta. Si sconsiglia di far incrostare i residui di cibo perché possono macchiare o modificare la superficie dell'acciaio inox. Dopo l'uso versare quindi dell'acqua bollente nella pentola fredda e rimuovere tutti i residui di cibo. Per preservare la superficie in acciaio inox si consiglia di utilizzare regolarmente l'apposito prodotto Fissler per la cura dell'acciaio inox. È inoltre ideale per la rimozione di macchie e rivestimenti di colore bianco e arcobaleno.
- Le pentole sono adatte all'uso in lavastoviglie.
- Durante la pulizia dei coperchi di vetro in lavastoviglie, il vetro può perdere trasparenza dopo vari lavaggi, senza tuttavia che il funzionamento ne sia compromesso.
- Il lavaggio delle pentole con manici in plastica in lavastoviglie modifica con il passare del tempo il colore dei manici, senza tuttavia che il funzionamento ne sia influenzato.

Garanzia

In caso di reclami entro il termine di garanzia vigente (ove non diversamente specificato), si prega di restituire le pentole al proprio rivenditore insieme allo scontrino fiscale o di spedirle ben imballate direttamente al servizio di assistenza clienti Fissler, Harald-Fissler-Straße 10, 55768 Hoppstädten-Weiersbach. Sono esclusi dalla garanzia i normali segni di usura del rivestimento antiaderente e i danni causati da un uso improprio (ad es. surriscaldamento, scolorimento, graffi, cadute o pulizia impropria). Sono escluse altresì le evidenti tracce d'uso e l'opacizzazione dei coperchi in vetro causate dalla pulizia in lavastoviglie.

Servizio di assistenza

Tutti i pezzi di ricambio sono disponibili presso il proprio rivenditore Fissler (elenco dei rivenditori su www.fissler.com) o nei reparti specializzati dei grandi magazzini. È inoltre disponibile anche il nostro ampio assortimento di accessori. È inoltre possibile contattare il nostro servizio di assistenza clienti (telefono: +49-6781-403-100). Ulteriori informazioni e una versione digitale delle presenti istruzioni per l'uso sono disponibili sul sito www.fissler.com.

Algemeen

Deze gebruiksaanwijzing is van toepassing op alle roestvrijstalen pannen van Fissler. Deze pannen zijn geschikt voor het bereiden van levensmiddelen op de aangegeven fornuizen in privé-huishoudens.

Bewaar de gebruiksaanwijzing goed. Bij verlies kunt u de gebruiksaanwijzing ook downloaden van onze website: <https://www.fissler.com/de/service/operation-und-pflege/>

Wij wijzen u er uitdrukkelijk op dat wij geen aansprakelijkheid aanvaarden voor schade die het gevolg is van

- oneigenlijk gebruik
 - onjuiste behandeling
 - niet-naleving van deze gebruiksaanwijzing of
 - ondeskundig uitgevoerde reparaties en het gebruik van reserveonderdelen van externe bedrijven.
- Hetzelfde geldt voor reserveonderdelen en accessoires.

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

Voor de eerste ingebruikname

Voor de ingebruikname het kookgerei grondig afwassen en uitkoken met water en een scheutje citroensap. Hierdoor worden eventueel nog aanwezige polijstrestjes en kleine verontreinigingen verwijderd en wordt het kookgerei reeds voor de ingebruikname verzorgd.

Bij verder gebruik

- Strooi zout nooit in koud water maar altijd in kokend water en roer het om. Door het toevoegen van zout aan koud water kan er een zeer hoge zoutconcentratie bij de bodem ontstaan, wat kan leiden tot corrosie-vlekken op de bodem van het kookgerei. Deze veranderingen in het roestvrij staal kunnen weliswaar niet worden verwijderd, maar ze hebben geen invloed op de werking en de kookeigenschappen.
- Bewaar geen voedsel - met name geen zoute of zure levensmiddelen - in het kookgerei, maar bewaar deze in geschikte kommen of dozen. Als dit wordt genegeerd, kunnen er corrosie-vlekken ontstaan.
- ⚠ • Het kookgerei mag niet langer dan 2 minuten zonder voedsel of vloeistof op de hoogste stand worden verhit om oververhitting te voorkomen. Bij oververhitting kan de bodem verkleuren, dit heeft echter geen invloed op de werking.
Bij extreme oververhitting kan het aluminium in de bodem smelten en vloeibaar worden. In dit geval mag u het kookgerei nooit van de kookplaat pakken om brandwonden door het vloeibare aluminium te voorkomen. Schakel het fornuis uit en laat het kookgerei afkoelen op de kookplaat.
- ⚠ • Om brandwonden tijdens het frituren door overlopend vet of vetspetters te voorkomen, mag het kookgerei maximaal tot een derde van de hoogte met olie worden gevuld. Gebruik alleen olie of plantaardige vetten met een hoog kookpunt. Gebruik bij het frituren geen deksel en laat het vet niet te heet worden. Blus brandend vet nooit met water – gebruik een blusdeken of een passend deksel. De juiste temperatuur is bereikt wanneer er aan een houten lepel kleine belletjes opstijgen.

- ⚠ • Plaats het kookgerei na gebruik altijd op een hittebestendige ondergrond en niet direct op het onbeschermde aanrechtblad.

Type fornuis/verwarmen

- Zorg er bij het gebruik van het kookgerei altijd voor dat het stevig en in het midden van de kookplaat staat. Gebruik voor energiebesparend koken altijd de kookplaat met dezelfde of kleinere afmetingen:
 - Kleine kookplaat (Ø 12 cm-14,5 cm) voor kookgerei met een Ø van 16, 18 cm
 - Middelgrote kookplaat (Ø 18 cm) voor kookgerei met een Ø van 20 cm
 - Grote kookplaat (Ø 22 cm) voor kookgerei met een Ø van 24 cm of groter
- Gebruik een geschikt deksel (afhankelijk van het gerecht en de bereidingswijze) en gebruik de restwarmte van de kookplaten en het kookgerei door het fornuis op tijd lager of uit te zetten.
- Kookgerei van Fissler is geschikt voor gas- en elektrische fornuizen (elektrische kookplaat en keramische kookplaten). Als uw pan een cookstar® allround-bodem heeft of als het woord 'Induction' op de bodem van de pan is gestempeld, kan het product op de inductiekookplaat worden gebruikt.
- Onder bepaalde omstandigheden kan bij een inductiekookplaat een geluid ontstaan dat terug te voeren is op de elektromagnetische eigenschappen van de kookplaat en het kookgerei.
- ⚠ • Verwarm het kookgerei nooit zonder toezicht of op het hoogste niveau om oververhitting en beschadiging door het hoge vermogen van inductie te voorkomen. Neem ook de gebruiksaanwijzing van de fabrikant van de kookplaat in acht.
- ⚠ • Als de pan op een gasfornuis wordt gebruikt, dient u om veiligheidsredenen altijd pannenlappen te gebruiken om brandwonden te voorkomen. Zet het kookgerei in het midden en zorg ervoor dat de vlam niet in de pan kan slaan.
- Om krassen op een keramische kookplaat te voorkomen, dient u uw kookgerei altijd op te tillen om het te verplaatsen. Fissler is niet aansprakelijkheid voor dergelijke schade.

In de oven

- Roestvrijstalen kookgerei is geschikt voor de oven. Kookgerei met kunststof onderdelen zoals plastic grepen is niet ovenbestendig.
- Bij het laten garen in de oven op meer dan 250 °C kan verkleuring optreden op het rvs.
- Het deksel van hoogwaardig glas is ovenbestendig tot 180 °C.

Deksel

- ⚠ • Koel een heet glazen deksel nooit af met koud water. Het deksel kan door de temperatuurschok barsten en u in gevaar brengen.
- Het stevig sluitende deksel kan zich bij het afkoelen aan de pan vastzuigen. Om dit effect te voorkomen, veegt u voor het afkoelen de rand van het kookgerei en van het deksel even droog. U kunt het vacuüm ook opheffen door het kookgerei opnieuw kort te verwarmen.

Grepen

- ⚠ • Afhankelijk van hoe het kookgerei wordt gebruikt, kunnen de grepen heet worden. Wij adviseren om ovenwanten of pannenlappen te gebruiken, vooral bij gebruik op een gasfornuis of in de oven.
- Kookgerei met kunststof grepen of houten grepen is niet geschikt voor gebruik in de oven.
- ⚠ • Na veelvuldig gebruik van het kookgerei kan de greep los gaan zitten. Draai voor uw eigen veiligheid de losgeraakte schroeven onmiddellijk weer vast met een normale schroevendraaier.

Bijzonderheden

- Brede schenkrand voor morsvrij en gericht uit- en overgieten zonder aanbranden aan de pan en het fornuis.
- Met behulp van de schaalverdeling kunt u de hoeveelheid vloeistof direct in het kookgerei bepalen - zonder gebruik te maken van een maatbeker.
- Serie intensa:
 - Door de enigszins conische vorm kunnen zelfs pannen met dezelfde diameter in elkaar worden gestapeld om ruimte te besparen.
 - De afgietfunctie maakt het gemakkelijk afgieten (van aardappelen, pasta etc.) mogelijk terwijl het deksel er nog op zit.
 - In de geïntegreerde insteekvoorzieningen aan de zijgrepen kan het deksel veilig worden ingehaakt. Zo blijft de keuken tijdens het omroeren mooi schoon.
- Serie bonn:
 - De siliconen ringen aan de grepen mogen niet worden blootgesteld aan gasvlammen. Het verliezen van de ringen is geen beperking van de werking van de warmtebuffer of het kookgerei.

Verzorging/reiniging

- Gebruik voor het schoonmaken warm water met een normaal afwasmiddel en een doek, spons of zachte borstel. Vermijd scherpe of puntige voorwerpen. Voor de binnenkant en de bodem kunt u bij sterkere vervuiling de ruwe kant van een pannenspons gebruiken. Laat geen etensresten in de pan opdrogen omdat dit vlekken en veranderingen kan veroorzaken op het roestvrij staal. Doe daarom na gebruik heet water in het afgekoelde kookgerei en verwijder alle voedselresten. Om het roestvrijstaal oppervlak mooi te houden, raden we aan om regelmatig een Fissler rvs-onderhoudsmiddel te gebruiken. Het is ook ideaal om witte en regenboogkleurige verkleuringen en aanslag te verwijderen.
- Het kookgerei is geschikt voor de vaatwasser.
- Bij het reinigen van glazen deksels in de vaatwasser kan het glas na enkele afwasbeurten minder doorzichtig worden. Dit heeft echter geen invloed op de functie.
- Als kookgerei met kunststof grepen in de vaatwasser wordt gedaan, verandert de kleur van de grepen in de loop van de tijd. Dit heeft echter geen invloed op hun functie.

Garantie

In geval van klachten binnen de huidige wettelijke garantieperiode (tenzij anders vermeld), geeft u het kookgerei samen met de kassabon aan uw verkoper terug of stuurt u het, goed verpakt, rechtstreeks naar de Fissler-klantenservice, Harald-Fissler-Strasse 10, D-55768 Hoppstädten-Weiersbach. Van de garantie uitgesloten zijn normale sporen van slijtage en schade die is veroorzaakt door oneigenlijk gebruik (bijv. oververhitting, verkleuring, krassen, vallen of verkeerde reiniging). Eveneens uitgesloten zijn optische gebruikssporen en mat geworden glazen deksels die zijn ontstaan door het reinigen in de vaatwasser.

Service

Alle reserveonderdelen zijn verkrijgbaar bij uw Fissler-speciaalzaak (lijst met dealers op www.fissler.com) of bij de gespecialiseerde afdelingen van de warenhuizen. Daar vindt u ook ons uitgebreide assortiment aan accessoires. U kunt ook contact opnemen met onze klantenservice (telefoon: +49-6781-403-100). Meer informatie en een digitale versie van deze gebruiksaanwijzing vindt u op www.fissler.com.

Общая информация

Данное руководство по эксплуатации действительно для всех кастрюль производства Фисслер (Fissler) из высококачественной стали. Данные кастрюли предназначены для варки пищевых продуктов на указанных типах плит в быту.

Сохраняйте руководство по эксплуатации. В случае утери руководства по эксплуатации оно доступно Вам для скачивания на нашем интернет-сайте: <https://www.fissler.com/de/service/bedienung-und-pflege/>

Мы ясно заявляем о том, что отказываемся от всякой ответственности за ущерб, причиненный

- использованием не по назначению
- неправильным обращением
- невыполнением данного руководства по эксплуатации или
- произведенными несоответствующим образом ремонтами и использованием запасных частей от сторонних фирм.

То же самое относится к запасным частям и принадлежностям.

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

Перед первым применением

Перед первым применением тщательно промойте кухонную посуду и прокипятите ее с водой и небольшим количеством лимонного сока. При этом пыль от полировки, которая, возможно, оставалась, и небольшие загрязнения будут удалены, а кухонная посуда получит уход уже перед первым применением.

При дальнейшем использовании

- Никогда не добавляйте соль в холодную воду, добавляйте всегда в кипящую воду и затем размешивайте. При добавлении соли в холодную воду, в области дна может создаваться экстремально высокая концентрация соли, что может привести к образованию пятен коррозии на дне посуды. Хотя данные изменения в высококачественной стали невозможно устранить, они не оказывают влияния на рабочие и кулинарные качества.
- Готовые блюда, особенно продукты, содержащие соль или кислоты, храните не в кухонной посуде, а помещайте в подходящие миски или емкости. Несоблюдение может привести к появлению коррозионных пятен.



- Чтобы исключить перегрев, кухонную посуду можно нагревать на максимальной мощности без продуктов или жидкости не более 2 минут. При перегреве дно может с внешней стороны изменить цвет, но это не влияет на исправность.

При экстремальном перегреве алюминий в дне может плавиться и становиться жидким. В этом случае никогда нельзя брать кухонную посуду с плиты, чтобы избежать ожогов расплавленным алюминием. Выключить плиту и дать кухонной посуде остыть на конфорке.

- ⚠ • Чтобы предотвратить ожоги переливающейся через край пеной или брызгами жира при обжаривании во фритюре, кухонную посуду разрешается наполнять маслом не более чем на одну треть по высоте. Используйте только высокотемпературные масла или растительные жиры. При обжаривании во фритюре не используйте крышку и не перегревайте жир. Никогда не тушите горящий жир с помощью воды – используйте противопожарное покрывало или подходящую крышку. Подходящая температура достигнута, если по деревянной ложке поднимаются маленькие пузырьки.
- ⚠ • Ставьте кухонную посуду после использования всегда на жаропрочную подставку и никогда на незащищенную рабочую поверхность.

Подходящие плиты/разогрев

- При использовании кухонной посуды постоянно следите, чтобы она стабильно располагалась по центру конфорки. Для экономии энергии при готовке всегда используйте подходящий размер конфорки или меньшую ближайшую по размеру конфорку:
 - Малая конфорка (Ø 12 см-14,5 см) для кухонной посуды 16, 18 см Ø
 - Средний размер конфорки (Ø 18 см) для кухонной посуды 20 см Ø
 - Большая конфорка (Ø 22 см) для кухонной посуды 24 см Ø или крупнее

Используйте подходящую крышку (в зависимости от блюда и способа готовки) и задействуйте остаточное тепло конфорок и кухонной посуды, заранее уменьшая мощность или выключая плиту.

- Кухонная посуда Фисслер (Fissler) пригодна для газовых и электроплит (стальные панели и стеклокерамические панели). Если Ваша кастрюля оснащена дном для любых плит cookstar® или на донном штампе кастрюли есть слово „Induction“, изделие может использоваться на индукционной плите.
- При определенных условиях на индукционной плите может создаваться шум, связанный с электромагнитными свойствами источника нагрева и кухонной посуды.
- ⚠ • Чтобы не допустить перегрев и повреждение из-за высокой эффективной мощности индукции, никогда не нагревайте кухонную посуду без присмотра или на максимальной мощности. Помимо этого, соблюдайте руководство по эксплуатации от производителя плиты.
- ⚠ • При использовании кастрюли на газовой плите, по причинам безопасности Вы обязаны всегда применять прихватки для предотвращения ожогов. Всегда устанавливать кухонную посуду по центра и избегать распространения пламени.
- Чтобы предотвратить царапины на стеклокерамической плите, нужно всегда приподнимать кухонную посуду для ее перемещения. Фисслер не несет ответственности за подобные повреждения.

В духовом шкафу

- Кухонная посуда из высококачественной стали пригодна для использования в духовом шкафу. Исключение - посуда с пластмассовыми деталями, такими как пластмассовые ручки.
- При томлении в духовом шкафу при температуре более 250 °C на высококачественной стали могут появиться изменения цвета.
- Крышка из высококачественного стекла пригодна для использования в духовом шкафу до 180 °C.

Крышка

- ⚠️ • Никогда не охлаждайте горячую стеклянную крышку холодной водой, так как из-за температурного шока крышка может треснуть и этим подвергнуть Вас опасности.
- Плотно пригнанная крышка при остывании может присосаться к кастрюле. Чтобы предотвратить этот эффект, перед охлаждением протрите насухо кухонную посуду и ободок крышки. Кроме того, Вы можете убрать вакуум, еще раз недолго подогрев кухонную посуду.

Ручки

- ⚠️ • В зависимости от применения ручки могут нагреваться. Мы рекомендуем применение защитных перчаток, особенно при использовании на газовой плите или в духовом шкафу.
- Кухонная посуда с пластмассовыми или деревянными ручками не пригодна для использования в духовом шкафу.
- ⚠️ • При частом использовании посуды крепление ручки может ослабнуть. Для Вашей собственной безопасности сразу же подтягивайте ослабшие винты с помощью обычной отвертки.

Особенности

- Широкий край, изогнутый для удобства слива, для аккуратного и точного выливания и переливания без пригорания к кастрюле, сковороде и плите.
- С помощью мерной шкалы Вы можете определять количество жидкости прямо в кухонной посуде – без использования мерного стакана.
- Серия интенса (intensa):
 - Благодаря слегка конической форме корпуса, даже кастрюли одинакового диаметра можно компактно штабелировать одну в другую.
 - Функция слива обеспечивает простой слив (картофеля, макарон и т. д.) без снятия крышки.
 - Во встроенных креплениях для вставки у боковых ручек может быть прочно закреплена крышка кастрюли. Таким образом, кухня остается чистой во время помешивания.
- Серия бонн (bonn):
 - Силиконовые колечки на ручках запрещается подвергать воздействию газового пламени. Потеря колечек не ограничивает функцию отражателя тепла или кухонной посуды.

Уход/очистка

- Для очистки используйте горячую воду с обычным моющим средством и тряпкой, губкой или мягкой щеткой. Не применяйте остроконечные или острые предметы. Для внутренней стороны и дна при сильном загрязнении можно использовать жесткую сторону губки для кастрюль. Недопустимо позволять высохнуть остаткам пищи, так как они могут вызвать пятна и изменения на поверхности из высококачественной стали. Поэтому после использования добавляйте в остывшую кухонную посуду горячую воду и удаляйте все остатки пищи. Для сохранения поверхности из высококачественной стали мы рекомендуем регулярно использовать средство Фисслер для ухода за высококачественной сталью (Fissler Edelstahlpflege). Кроме того, оно наилучшим образом подходит для удаления белых и радужных изменений цвета и налета.
- Кухонная посуда пригодна для мытья в посудомоечной машине.

- При мытье стеклянных крышек в посудомоечной машине стекло после многократных моек может утратить прозрачность. Это, однако, не влияет на исправность.
- При помещении кухонной посуды с пластмассовыми ручками в посудомоечную машину, с течением времени происходит изменение цвета ручек. Это никак не влияет на их функционирование.

Гарантийные обязательства

В случае заявления претензий в течение действующего согласно законодательства гарантийного срока (если не указано иное) верните кухонную посуду вместе с кассовым чеком вашему продавцу или, хорошо упаковав, отправьте ее непосредственно в клиентскую службу Фисслер (Fissler Kundenservice, Harald-Fissler-Straße 10, 55768 Hoppstädten-Weiersbach). Не подпадают под действие гарантии нормальные явления износа, а также повреждения, возникшие в результате неправильного использования (напр. перегрев, изменение цвета, царапины, падение или неправильная очистка). Также не подпадают оптические следы использования и матирование стеклянной крышки, возникшие в результате очистки в посудомоечной машине.

Сервис

Все запасные части доступны в Вашем специализированном магазине Фисслер (Fissler) (список продавцов на www.fissler.com) или в специализированных отделах универсальных магазинов. Там Вы найдете также обширный ассортимент наших принадлежностей. Кроме этого, Вы можете связаться с нашей клиентской службой (телефон: +49-6781-403-100). Дополнительная информация и цифровая версия данного руководства по эксплуатации находятся по адресу www.fissler.com.

Γενικά

Οι παρούσες οδηγίες χρήσης ισχύουν για όλες τις κατασρόλες από ανοξείδωτο ατσάλι που παράγονται από την Fissler. Οι κατασρόλες αυτές είναι κατάλληλες για μαγείρεμα τροφίμων στις αναφερόμενες εστίες σε ιδιωτικά νοικοκυριά.

Παρακαλούμε φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης. Σε περίπτωση απώλειας, οι οδηγίες χρήσης είναι επίσης διαθέσιμες για λήψη από την ιστοσελίδα μας: <https://www.fissler.com/de/service/bedienung-und-pflege/>

Επισημαίνουμε ρητά, ότι δεν αναλαμβάνεται καμία ευθύνη για ζημιές, οι οποίες προέρχονται από

- μη προβλεπόμενη χρήση
- ακατάλληλο χειρισμό
- μη τήρηση των παρουσών οδηγιών χρήσης
- επισκευές που πραγματοποιήθηκαν με ακατάλληλο τρόπο, καθώς και χρήση ανταλλακτικών άλλων εταιρειών.

Το ίδιο ισχύει για ανταλλακτικά και εξαρτήματα.

Παρακαλούμε απορρίπτετε πάντα το προϊόν και τα υλικά συσκευασίας σύμφωνα με τους κανονισμούς του τοπικού σας συστήματος διάθεσης απορριμμάτων. Εάν έχετε ερωτήσεις, επικοινωνήστε με την αρμόδια εταιρεία διάθεσης απορριμμάτων.

Πριν την πρώτη χρήση

Πριν χρησιμοποιήσετε το σκεύος για πρώτη φορά, παρακαλούμε ξεπλύνετε το καλά, γεμίστε το με νερό προσθέτοντας και λίγο χυμό λεμονιού και αφήστε το να βράσει. Με αυτόν τον τρόπο απομακρύνεται τυχόν υπολειπόμενη σκόνη γυαλίματος και μικρές ακαθαρσίες, και το σκεύος συντηρείται ήδη πριν την πρώτη χρήση.

Περαιτέρω χρήση

- Μην προσθέτετε ποτέ αλάτι σε κρύο νερό, παρά μόνο σε βραστό, ανακατεύοντας. Η προσθήκη αλατιού σε κρύο νερό μπορεί να δημιουργήσει υπερβολικά υψηλή συγκέντρωση άλατος στην περιοχή του πάτου, γεγονός που ενδέχεται να προκαλέσει κηλίδες διάβρωσης στον πάτο του σκεύους. Αν και τέτοιου είδους αλλοιώσεις στο ανοξείδωτο ατσάλι δεν μπορούν να αφαιρεθούν, ωστόσο δεν έχουν καμία επίδραση στις λειτουργικές και μαγειρικές ιδιότητες του σκεύους.
- Μην φυλάσσετε τροφές μέσα στο σκεύος, ειδικά όταν αυτές περιέχουν αλάτι ή είναι όξινες. Αντίθετα, χρησιμοποιήστε κατάλληλα μπολ ή δοχεία αποθήκευσης. Σε περίπτωση μη τήρησης αυτής της υπόδειξης, ενδέχεται να παρουσιαστούν κηλίδες διάβρωσης.

- ⚠ • Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση, δεν πρέπει να θερμαίνετε το σκεύος για περισσότερο από 2 λεπτά χωρίς φαγητό ή υγρό στην υψηλότερη βαθμίδα ενέργειας. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης, η εξωτερική επιφάνεια του πάτου ενδέχεται να αποχρωματιστεί, αυτό όμως δεν επηρεάζει αρνητικά τη λειτουργικότητα του σκεύους. Σε περίπτωση ακραίας υπερθέρμανσης, το αλουμίνιο στον πάτο ενδέχεται να λιωθεί και να υγροποιηθεί. Σε αυτήν την περίπτωση, δεν πρέπει να αφαιρείτε ποτέ το σκεύος από την εστία, ώστε να αποφύγετε την πρόκληση εγκαυμάτων από το υγροποιημένο αλουμίνιο. Κλείστε την κουζίνα και αφήστε το σκεύος πάνω στην εστία να κρυσώσει.

- ⚠ • Όταν χρησιμοποιείτε το σκεύος ως φριτζά, για να αποφύγετε εγκαυματα από λίπος που φουσκώνει ή

πιτσιλάει, πρέπει να γεμίζετε το σκεύος το πολύ μέχρι το ένα τρίτο του ύψους του με λάδι. Παρακαλούμε χρησιμοποιείτε μόνο λάδια ή φυτικά λίπη ανθεκτικά σε υψηλές θερμοκρασίες. Μην χρησιμοποιείτε κατάκι και μην υπερθερμαίνετε το λίπος.

Ποτέ μην σβήνετε καυτό λίπος με νερό – χρησιμοποιήστε κουβέρτα πυρόσβεσης ή το κατάλληλο καπάκι. Η σωστή θερμοκρασία έχει επιτευχθεί, όταν σε μια ξύλινη κουτάλα αρχίζουν να ανεβάνουν φυσαλίδες.

- ⚠ • Μετά τη χρήση, τοποθετείτε πάντα το σκεύος πάνω σε πυρίμαχο σουπλά και όχι απευθείας πάνω στην απροστάτευτη επιφάνεια εργασίας.

Κατάλληλότητα για εστίες/Θέρμανση

- Κατά τη χρήση του σκεύους, βεβαιωθείτε ότι αυτό είναι σταθερά τοποθετημένο στο κέντρο της μαγειρικής εστίας. Για εξοικονόμηση ενέργειας στο μαγείρεμα, χρησιμοποιείτε πάντα εστία με το ίδιο ή το αμέσως μικρότερο μέγεθος:

- Μικρή εστία (Ø 12 cm-14,5 cm) για σκεύη με 16, 18 cm Ø
- Μεσαία εστία (Ø 18 cm) για σκεύη με 20 cm Ø
- Μεγάλη εστία (Ø 22 cm) για σκεύη με 24 cm Ø ή άνω

Χρησιμοποιείτε κατάλληλο καπάκι (ανάλογα με το φαγητό και τον τρόπο παρασκευής) και αξιοποιείτε την υπολειπόμενη θερμότητα από τις εστίες και τα μαγειρικά σκεύη χαμηλώνοντας ή σβίνοντας πρόωρα τη φωτιά.

- Τα μαγειρικά σκεύη Fissler είναι κατάλληλα για εστίες γκαζιού και ηλεκτρικές εστίες (μαντεμένα μάτια και κεραμικές εστίες). Αν η κατσαρόλα σας διαθέτει πάτο cookstar® κατάλληλο για όλες τις εστίες ή η λέξη «Induction» αναγράφεται στη σφραγίδα στον πάτο της κατσαρόλας σας, το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε επαγωγική εστία.
- Υπό ορισμένες συνθήκες, μπορεί κατά τη χρήση της επαγωγικής εστίας να δημιουργηθεί ένας ήχος, ο οποίος οφείλεται στις ηλεκτρομαγνητικές ιδιότητες της πηγής θερμότητας και του μαγειρικού σκεύους.

- ⚠ • Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση και τη φθορά λόγω της υψηλής απόδοσης των επαγωγικών εστιών, μην θερμαίνετε ποτέ το σκεύος χωρίς επίβλεψη ή στην υψηλότερη θερμοκρασία. Λάβετε επιπλέον υπ' όψιν σας τις οδηγίες χρήσης του κατασκευαστή της εστίας.

- ⚠ • Κατά τη χρήση της κατσαρόλας σε κουζίνες γκαζιού, οφείλετε για λόγους ασφαλείας να χρησιμοποιείτε πάντα πιάστρες κουζίνας για την αποφυγή εγκαυμάτων. Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος στο κέντρο και αποφεύγετε την επέκταση της φλόγας.
- Για να αποφύγετε τη χάραξη των κεραμικών εστιών, πρέπει πάντα να σπώνετε το σκεύος σας για να το μετακινήσετε. Η Fissler δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για τέτοιου είδους ζημιές.

Χρήση στον φούρνο

- Τα μαγειρικά σκεύη από ανοξείδωτο ατσάλι είναι κατάλληλα για φούρνο. Εξαιρούνται σκεύη με πλαστικά μέρη, όπως πλαστικές λαβές.
- Κατά το μαγείρεμα στον φούρνο σε θερμοκρασία μεγαλύτερη των 250 °C, ενδέχεται να εμφανιστούν αποχρωματισμοί στο ανοξείδωτο ατσάλι.
- Το καπάκι από υψηλής ποιότητας γυαλί είναι κατάλληλο για φούρνο έως τους 180 °C.

Καπάκι

- ⚠️ • Μην ρίχνετε ποτέ κρύο νερό σε καυτό γυάλινο καπάκι για να κρυσώσει, καθώς το καπάκι ενδέχεται λόγω της απότομης αλλαγής θερμοκρασίας να σπάσει και να θέσετε έτσι σε κίνδυνο τον εαυτό σας.
- Το καπάκι με ερμητικό κλείσιμο ενδέχεται όσο κρυσώνει να κολλήσει σφιχτά στην κατσαρόλα. Για να αποφύγετε αυτό το φαινόμενο, παρακαλούμε σκουπίστε το χείλος του σκεύους και του καπακιού πριν κρυσώσουν. Μπορείτε επίσης να απελευθερώσετε το κενό αέρος θερμαίνοντας ξανά για λίγο το σκεύος.

Λαβές

- ⚠️ • Ανάλογα με τη χρήση του σκεύους, οι λαβές ενδέχεται να αναπτύξουν υψηλές θερμοκρασίες. Συνιστούμε τη χρήση προστατευτικών γαντιών, ιδιαίτερα κατά τη χρήση σε κουζίνα γκαζιού ή σε φούρνο.
- Μαγειρικά σκεύη με πλαστικές ή ξύλινες λαβές δεν είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο.
- ⚠️ • Μετά από συχνή χρήση του σκεύους, η λαβή ενδέχεται να χαλαρώσει. Για την δική σας ασφάλεια, παρακαλούμε σφίξτε αμέσως τυχόν χαλαρωμένες βίδες με ένα συμβατικό κατσαβίδι.

Ειδικά χαρακτηριστικά

- Φαρδύ χείλος ροής που επιτρέπει την ασφαλή και ελεγχόμενη απορροή των υγρών χωρίς στάξιμο και καψίματα σε κατσαρόλα, τηγάνι και κουζίνα.
- Με τη δοσομετρική κλίμακα μπορείτε να μετράτε την ποσότητα των υγρών απευθείας μέσα στο σκεύος – χωρίς να χρειάζεστε ειδικό δοσομετρικό κύπελλο.
- Σειρά intensa:
 - Χάρη στο ελαφρώς κωνικό σχήμα του σώματός τους, μπορούν ακόμα και κατσαρόλες ίδιας διαμέτρου να στοιβάζονται η μία μέσα στην άλλη, εξοικονομώντας χώρο.
 - Χάρη στη λειτουργία στράγγισης μπορείτε εύκολα να στραγγίζετε (πατάτες, ζυμαρικά κ.λπ.) χωρίς να αφαιρείτε το καπάκι.
 - Το καπάκι της κατσαρόλας στερεώνεται με ασφάλεια στις ενσωματωμένες διατάξεις εισαγωγής στις πλαϊνές λαβές. Έτσι, η κουζίνα διατηρείται καθαρή, ενώ εσείς ανακατεύετε.
- Σειρά bonn:
 - Οι δακτύλιοι σιλικόνης στις λαβές δεν επιτρέπεται να εκτίθενται σε φλόγα γκαζιού. Τυχόν απώλεια των δακτυλίων δεν θα περιορίσει τη λειτουργία των συσσωρευτών θερμότητας ή του μαγειρικού σκεύους.

Φροντίδα/Καθαρισμός

- Για τον καθαρισμό, χρησιμοποιείτε καυτό νερό με κοινό υγρό καθαρισμού και ένα πανί, σφουγγάρι ή μαλακή βούρτσα. Παρακαλούμε αποφεύγετε τα αιχμηρά ή κοφτερά αντικείμενα. Όταν το εσωτερικό του σκεύους και ο πάτος είναι πολύ λερωμένα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την άγρια επιφάνεια του σφουγγαριού. Μην αφήνετε υπολείμματα τροφών να στεγνώνουν μέσα στο σκεύος, καθώς αυτά ενδέχεται να προκαλέσουν λεκέδες και αλλοιώσεις στην επιφάνεια του ανοξείδωτου ατσάλιού. Μετά τη χρήση, και αφού το σκεύος έχει κρυσώσει, ρίξτε καυτό νερό και απομακρύνετε όλα τα υπολείμματα τροφών. Για να διατηρήσετε την επιφάνεια από ανοξείδωτο ατσάλι, συνιστούμε την τακτική χρήση του στιλβωτικού υγρού για ανοξείδωτο ατσάλι της Fissler. Το προϊόν αυτό είναι επίσης ιδανικό για να απομακρύνετε λευκές ή ιριδίζουσες κηλίδες αποχρωματισμού και κρούστες.
- Το σκεύος είναι κατάλληλο για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

- Έπειτα από πολλές πλύσεις στο πλυντήριο πιάτων, τα γυάλινα καπάκια ενδέχεται να θολώσουν. Παρ' όλα αυτά, η λειτουργικότητά τους δεν επηρεάζεται.
- Εάν τοποθετείτε μαγειρικά σκεύη με πλαστικές λαβές στο πλυντήριο πιάτων, το χρώμα των λαβών αλλοιώνεται με την πάροδο του χρόνου. Η λειτουργικότητά τους παραμένει ωστόσο αναλλοίωτη.

Εγγύηση

Εάν έχετε οποιοδήποτε παράπονο εντός της ισχύουσας νόμιμης περιόδου εγγύησης (εκτός εάν αναφέρεται διαφορετικά), παρακαλούμε επιστρέψτε το σκεύος μαζί με την απόδειξη αγοράς στον αντιπρόσωπό σας ή συσκευάστε προσεκτικά το σκεύος και στείλτε το απευθείας μαζί με την απόδειξη αγοράς στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Fissler, Harald-Fissler-Straße 10, 55768 Hoppstädten-Weiersbach. Η εγγύηση δεν καλύπτει σημάδια φυσιολογικής φθοράς, καθώς και ζημιές που οφείλονται σε κακή χρήση (π.χ. υπερθέρμανση, αποχρωματισμό, γδαρσίματα, πτώση ή λανθασμένο καθαρισμό). Εξαιρούνται επίσης τα οπτικά σημάδια χρήσης και το θόλωμα των γυάλινων καπακιών που έχουν προκληθεί από τον καθαρισμό στο πλυντήριο πιάτων.

Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών

Μπορείτε να προμηθευτείτε όλα τα ανταλλακτικά από τον τοπικό εμπορικό αντιπρόσωπο της Fissler (κατάλογος αντιπροσώπων στη διεύθυνση www.fissler.com) ή από εξειδικευμένα τμήματα πολυκαταστημάτων. Εκεί θα βρείτε επίσης τη μεγάλη γκάμα εξαρτημάτων μας. Επιπλέον, μπορείτε να επικοινωνήσετε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών μας (Τηλέφωνο: +49-6781-403-100). Επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.fissler.com για περισσότερες πληροφορίες, καθώς και την ψηφιακή έκδοση αυτών των οδηγιών χρήσης.

Genel

Bu kullanım kılavuzu, Fissler tarafından üretilen tüm paslanmaz çelik tencereler için geçerlidir. Bu tencereler, şahsi ev idarelerinde gıdaların belirtilen pişirme gözlerinde pişirmek için uygundur.

Kullanım kılavuzunu lütfen saklayınız. Kayıp durumunda kullanım kılavuzunu ayrıca internet sayfamızdan da indirebilirsiniz: <https://www.fissler.com/de/service/bedienung-und-pflege/>

Aşağıdaki durumlardan kaynaklanan hasarlar için sorumluluk üstlenmediğimizi bilmenizi isteriz

- amacı dışında kullanım
 - uygunsuz kullanma
 - bu kullanım kılavuzuna uymama veya
 - yabancı firmalar tarafından yapılan uygunsuz tamiratlar ve yedek parça kullanımı.
- Aynısı yedek parçalar ve aksesuarlar için de geçerlidir.

Lütfen ürünü ve ambalaj malzemesini daima yerel çöp toplama düzenlemeleri şartları uyarınca bertaraf ediniz. Sorularınız olduğunda lütfen yetkili çöp arıtma kurumuyla iletişime geçiniz.

İlk kullanım öncesi

İlk kullanım öncesi pişirme gerecini iyice durulayın ve su ve biraz limon suyu ile kaynatın. Böylece hâlâ mevcut olan olası cila tozu ve ufak kirler ortadan kalkar ve pişirme gerecinin de ilk kullanım öncesi bakımı yapılmış olur.

Kullanım sırasında

- Tuzu kesinlikle soğuk suya değil, daima kaynayan suya ekleyiniz ve karıştırınız. Soğuk suya tuz eklendiğinde taban alanında yüksek oranda bir tuz birikimi oluşabilir. Bu da pişirme gereci tabanında aşınmaya neden olabilir. Paslanmaz çelikte oluşan bu tarz değişiklikler ortadan kaldırmaz ancak gerecin işlevini ve pişirme özelliklerini etkilemez.
- Özellikle tuzlu veya asitli gıdalardan üzere yemekleri pişirme gerecinde saklamayınız, onları muhafaza etmek için uygun kâselere veya kaplara koyunuz. Aksi takdirde aşınma noktaları oluşabilir.
- ⚠️ • Aşırı ısınmayı önlemek için pişirme gereçlerini, içinde pişirilecek malzeme veya sıvı olmadan ocağın en yüksek kademesinde 2 dakikadan fazla ısıtmayınız. Aşırı ısınmada, tabanın dış tarafında renk değişimi meydana gelebilir ancak bundan dolayı işlevi kısıtlanmaz.
- Çok aşırı ısınmada, tabandaki alüminyum eriyebilir ve sıvı haline gelebilir. Böyle bir durumda, sıvı alüminyumdan kaynaklanabilecek yanıkları önlemek için pişirme gerecini kesinlikle ocaktan almayınız. Ocağı kapatın ve pişirme gerecinin soğumasını bekleyin.
- ⚠️ • Kızartırken, köpüren yağ veya yağ sıçramaları kaynaklı yanıkları önlemek için pişirme gereci yüksekliğinin en fazla üçte birine kadar yağ ile doldurulabilir. Lütfen sadece yüksek derecede ısıtılabilen yağları ve bitkisel yağları kullanın. Kızartırken bir kapak kullanmayınız ve yağı aşırı derecede ısıtmayınız.
- Alev alan yağ kesinlikle su ile söndürmeyin – bir söndürme örtüsü veya uygun bir kapak kullanın. Bir ahşap kaşığı yağa batırduğumuzda yukarı doğru baloncuklar çıkıyorsa uygun pişirme ısısına ulaştığınızdır.
- ⚠️ • Pişirme gerecini kullanım sonrası ısıya dayanıklı bir altlığa yerleştiriniz. Doğrudan korumasız çalışma yüzeyine koymayınız.

Ocak Ayarı/Isıtma

- Pişirme gerecini kullanırken ocağın üzerinde daima sabit ve merkezi bir konumda olmasına lütfen dikkat ediniz. Enerji tasarruflu pişirme için daima uygun veya bir boy küçüğü olan ocak gözü boyutunu kullanın:
 - Küçük ocak gözü (12 cm-14,5 cm Ø); 16, 18 cm Ø pişirme gereçleri için
 - Orta ocak gözü (18 cm Ø); 20 cm Ø pişirme gereçleri için
 - Büyük ocak gözü (22 cm Ø); 24 cm Ø veya daha büyük pişirme gereçleri için
 (Pişirilecek yemeğe veya hazırlama şekline göre) uygun bir kapak kullanın ve ocağı erkenden kısarak veya kapatarak ocak gözlerinin ve pişirme gerecinin artan sıcaklıklarından faydalanın.
- Fissler pişirme gereçleri gaz ve elektrikli ocaklar (standart pişirme gözü veya cam seramik pişirme gözü) için uygundur. Tencerenizin cookstar® tüm ocaklara uygun tabana sahip olması veya tencere tabanının mühüründe "Induction" yazması durumunda ürün induksiyonlu ocakta kullanılabilir.
- Belli durumlarda induksiyonlu ocakta, ısıtma kaynağının ve pişirme gereçlerinin elektromanyetik özelliklerinden kaynaklanan bir ses oluşabilir.
- ⚠ • İndüksiyonun yüksek gücünden kaynaklanan aşırı ısınma ve hasarı önlemek için pişirme gerecini gözetmeden veya en yüksek kademede kesinlikle ısıtmayınız. Bunun dışında ocak üreticisinin kullanım talimatını da dikkate alınız.
- ⚠ • Ancak tencereyi gazlı ocaklarda kullandığınızda güvenlik nedenlerinden dolayı yamaları önlemek için daima bir tutacak kullanın. Pişirme gerecini ortalararak yerleştirin ve alevlerin yandan yukarı çıkmalarını önleyin.
- Cam seramik ocak gözünde çizikleri önlemek için pişirme gerecinizin yerini değiştirirken gereci daima yukarı kaldırınız. Fissler, bu tür hasarlar için sorumluluk üstlenmez.

Fırında

- Paslanmaz çelik pişirme gereci fırınlar için uygundur. Bu ancak plastik kulplar gibi plastik parçalı pişirme gereçleri için geçerli değildir.
- Fırında 250 °C üzeri pişirmede paslanmaz çelikte renk değişimleri meydana gelebilir.
- Yüksek kaliteli cam kapaklar, 180 °C'ye kadar fırında kullanıma uygundur.

Kapak

- ⚠ • Sıcak cam kapağı kesinlikle soğuk su ile soğutmayınız. Aksi takdirde kapak sıcaklık şokundan dolayı patlayabilir ve böylece kendinizi tehlikeye sokabilirsiniz.
- Sızdırmaz kapak soğuma esnasında tencereye yapışabilir. Bu etkiyi önlemek için pişirme gerecini ve kapak kenarını soğutma öncesi lütfen silerek kurutunuz. Ayrıca pişirme gerecini tekrardan kısa süre ısıtarak düşük basıncı giderebilirsiniz.

Kulplar

- ⚠ • Pişirme gerecinin kullanım şekline göre kulplar sıcak olabilir. Özellikle de gaz ocağı veya fırında kullanım esnasında bir el koruması kullanmanızı tavsiye ederiz.
- Plastik kulplu veya ahşap kulplu pişirme gereçleri, fırında kullanım için uygun değildir.
- ⚠ • Pişirme gereci sık kullanıldığında kulbu gevşeyebilir. Kendi güvenliğiniz için gevşeyen vidaları lütfen standart bir tornavida ile derhal sıkınız.

Özellikler

- Tavada ve ocakta yanıp yapışma olmadan, sıçramasız, hedefli boşaltma ve aktarma için geniş dökme kenarı.
- Ölçüm skalası yardımıyla bir ölçüm bardağına ihtiyaç duymadan sıvı miktarlarını doğrudan pişirme gerecinde belirleyebilirsiniz.
- intensa serisi:
 - Gövdenin hafif konik şekli nedeniyle aynı çaptaki tencereler dahi yerden tasarruf edilerek birbirine istiflenebilmektedir.
 - Süzme fonksiyonu, kapak üstüdeyken kolaylıkla süzmeyi mümkün kılmaktadır (patatesler, makarnalar, vs. için).
 - Yan kulplardaki entegre takma tertibatlarına tencerenin kapağı güvenli bir biçimde yerleştirilebilir. Böylece karıştırma esnasında mutfak temiz kalır.
- Bonn serisi:
 - Kulplardaki silikon halkalar, gaz alevine maruz bırakılmamalıdır. Halkaların kaybı, ısı tamponlarının ya da pişirme gerecinin fonksiyonunu kısıtlamaz.

Bakım/Temizlik

- Temizlik için standart bulaşık deterjanlı sıcak su ile bez, sünger veya yumuşak bir fırça kullanın. Sivri veya keskin nesnelere lütfen kaçınınız. Ağır kirlenmelerde iç kısım ve taban için bir tencere süngerinin pürüzlü tarafını kullanabilirsiniz. Yemek artıklarının kurumalarını beklemeyiniz çünkü artıklar paslanmaz çelikte lekeler ve yüzeyde değişikliklere neden olabilir. Dolayısıyla kullanım sonrası soğumuş pişirme gereğine sıcak su ekleyiniz ve tüm yemek artıklarını temizleyiniz. Paslanmaz çelik yüzeyini korumak için düzenli olarak Fissler paslanmaz çelik bakımını kullanmanızı tavsiye ederiz. Bu bakım ayrıca beyaz ve gökkuşağı şeklindeki renk değişikliklerinin ve katmanların ortadan kaldırılması için en uygun seçenektir.
- Pişirme gereci, bulaşık makinesi için uygundur.
- Cam kapaklar bulaşık makinesinde yıkandığında birkaç yıkama işlemi sonrası şeffaflığını kaybedebilir. Ancak bu, işlevini kısıtlamaz.
- Plastik kulplu pişirme gereçlerini bulaşık makinesinde yıkadığınızda, kulpların rengi zamanla değişir. Ancak bu, onların işlevini etkilemez.

Garanti

Güncel yasal garanti süresinde (aksi belirtilmediği sürece) şikayet durumunda lütfen pişirme gerecini kasa fişi ile birlikte bayinize iade ediniz veya onu iyi bir şekilde ambalajlayarak doğrudan Fissler müşteri hizmetlerine, Harald-Fissler-Straße 10, 55768 Hoppstädten-Weiersbach, gönderiniz. Normal aşınmalar ve uygunsuz kullanımdan kaynaklanan hasarlar (örn. aşırı ısıtma, renk değişimi, çizikler, yere düşme veya uygunsuz temizlik) garanti tarafından kapsamamaktadır. Bulaşık makinesinde yıkamadan kaynaklanan görsel kullanım izleri ve matlaşma da garanti kapsamı dışındadır.

Servis

Tüm yedek parçalarını Fissler bayilerinden (bayi listesini www.fissler.com adresinde bulabilirsiniz) veya marketlerdeki uzman bölümlerinden temin edebilirsiniz. Ayrıca orada kapsamlı aksesuar yelpazemizi de bulabilirsiniz. Bunun dışında müşteri hizmetlerimiz ile iletişime geçebilirsiniz (Telefon: +49-6781-403-100). Daha fazla bilgiye ve bu kullanım kılavuzunun dijital versiyonuna www.fissler.com adresinden ulaşabilirsiniz.

일반사항

이 사용 지침은 휘슬러에서 생산한 모든 스테인리스 스틸 냄비에 적용됩니다. 이 냄비는 개인 가정에서 지정된 레인지 상판에서 음식을 조리하는데 적합합니다.

당사는 아래의 이유로 인한 제품 손상에 대해서 책임을 지지 않는 것을 명시합니다.

- 사용 목적에 맞지 않게 사용한 경우
 - 부적절하게 취급한 경우
 - 이 사용 지침을 따르지 않은 경우
 - 수리가 부적절하게 수행되고 다른 업체의 예비 부품이 사용된 경우
- 예비 부품 및 액세서리에도 동일하게 적용됩니다.

제품 및 포장재는 항상 현지 폐기물 처리 시스템의 규정에 따라 폐기하십시오. 질문이 있을 경우 담당 폐기물 처리 회사에 문의하십시오.

처음 사용하기 전

처음 사용하기 전에 조리기구를 철저히 헹구고 물과 약간의 식초를 넣어서 한번 끓여 주십시오. 이렇게 하면 남아 있는 연마 먼지와 작은 불순물이 깨끗이 제거되고 조리 기구는 사용할 준비가 됩니다.

사용 중

- 소금은 차가운 물에 넣지 말고 반드시 끓는 물에 넣고 저어 주십시오. 차가운 물에 소금을 넣으면 바닥 부분에 소금 농도가 매우 높아져서 조리기구 바닥에 부식이 생길 수 있습니다. 스테인리스 스틸에 생긴 이러한 변화는 제거 할 수 없으나 기능 및 요리 특성에는 영향을 미치지 않습니다.
- 음식, 특히 짜거나 신 음식은 조리기구에 그대로 보관하지 말고 보관하기에 적합한 그릇이나 용기에 옮겨 담습니다. 그렇지 않을 경우 부식이 생길 수 있습니다.
- △ • 과열을 방지하려면 음식이나 액체가 담기지 않은 상태에서 최고 온도로 2 분 이상 조리기구를 가열하지 마십시오. 과열이 될 경우 바닥이 갈색으로 변색될 수는 있지만 기능에는 영향을 미치지 않습니다. 극도로 과열될 경우 바닥의 알루미늄이 녹아 액체상태가 될 수 있습니다. 이 경우 액체 알루미늄으로 인한 화재 우려가 있으므로 조리기구를 레인지에서 바로 꺼내서는 안됩니다. 레인지를 끄고 조리기구가 식을 때까지 놓아 두십시오.
- △ • 튀김시 기름이 끓어 오르거나 밖으로 튀는 것으로 인한 화상을 피하기 위해 기름을 조리기구 높이의 최대 3 분의 1까지만 채우셔야 합니다. 고열에도 견딜 수 있는 기름 또는 식물성 지방만 사용하십시오. 튀김 조리시 두껍을 덜찍고 기름은 과열시키지 마십시오. 기름에 붙은 불은 절대로 물을 사용하여 끄지 마시고 소방 담요나 맞는 뚜껑을 사용하십시오.
- △ • 사용 후 조리기구는 항상 내열판 위에 놓고 열에 보호되지 않은 작업대 위에 놓지 마십시오.

레인지 적합성 / 가열

- 조리기구를 사용할 때는 항상 레인지 열판의 안전한 중앙에 놓아야 합니다. 에너지 절약적 요리를 위해 항상 사이즈가 동일한 열판이나 다음으로 작은 크기의 열판을 사용하십시오. 사이즈가 맞는 뚜껑을 사용하고 (음식 및 요리 방법에 따라 다름) 레인지의 열을 내리거나 일찍 끄으로써 열판과 조리기구의 잔열을 이용하십시오.

- 휘슬러 조리기구는 가스 및 전기 레인지 (철판 상판 및 유리 세라믹 상판)에 다 적합합니다. 냄비 바닥이 cookstar® 바닥이거나 냄비 바닥에 “Induction”이라는 단어가 있으면 인덕션 전기 레인지에 제품을 사용할 수 있습니다.
- 특정 상황에서 인덕션 레인지는 열원과 조리기구의 전자기적 특성으로 인해 약간의 소음이 발생할 수 있습니다.
- ⚠ 인덕션 레인지의 높은 성능으로 인한 과열 및 손상을 방지하기 위해서 조리기구를 열판 위에 두고 자리를 비운 다거나 최고 수준으로 가열하는 일이 없도록 하십시오. 이 밖에도 레인지 제조사의 사용지침을 참고하십시오.
- ⚠ 가스 레인지에서 냄비를 사용할 때는 화상을 방지하기 위해 안전상의 이유로 항상 냄비잡이를 사용해야 합니다. 조리기구를 중앙에 놓아서 열판의 불이 바닥 밖으로 나가지 않도록 하십시오.
- 유리 세라믹 상판이 굽히지 않도록 조리기구를 항상 들어 올려서 옮겨야 합니다. 휘슬러는 이러한 손상에 대해서는 책임지지 않습니다.

오븐 사용

- 스테인리스 스틸 조리기구는 오븐에 사용이 가능합니다. 플라스틱 손잡이가 있는 조리기구는 해당이 되지 않습니다.
- 250 °C 이상으로 오븐에서 요리할 경우 스테인리스 스틸에 변색이 발생할 수 있습니다.

뚜껑

- ⚠ 뜨거운 유리 뚜껑을 찬물로 식히지 마십시오. 온도 충격으로 인해 뚜껑이 파열되어 사용자를 위험에 빠뜨릴 수 있습니다.
- 밀폐형 뚜껑은 식히는 과정에서 냄비에 흡착될 수 있습니다. 이러한 현상을 피하려면 식히기 전에 조리기구와 뚜껑 가장자리를 한 번 닦아 주시면 됩니다. 또한 조리기구를 다시 한번 약간만 데워 주면 내부 압력이 없어집니다.

손잡이

- ⚠ 조리기구의 사용에 따라 손잡이가 뜨거워 질 수 있습니다. 특히 가스 레인지나 오븐에서 사용할 때는 손 보호 장갑을 사용할 것을 권장합니다.
- 플라스틱 손잡이나 나무 손잡이가 달린 조리기구는 오븐 사용에 적합하지 않습니다.
- ⚠ 조리기구를 자주 사용할 경우 손잡이가 느슨해 질 수 있습니다. 안전을 위해 풀린 나사는 즉시 드라이버를 사용하여 조여주십시오.

특이 사항

- 가장자리의 쏟아 붓는 부분이 넓게 만들어져서 내용물이 옆질러 지지 않고 냄비, 프라이 팬 및 레인지에 흘러 내려서 타는 것을 방지합니다.
- 계량눈금이 있어 계량 컵을 사용하지 않고도 조리기구에서 직접 액체의 양을 조절할 수 있습니다. (일부 제품 제외)
- bonn 시리즈:
- 손잡이의 실리콘 링은 가스 불꽃에 닿으면 안 됩니다. 실리콘 링을 잃어버리더라도 열 버퍼와 조리기구의 기능에는 아무런 영향을 미치지 않습니다.

관리/세척

- 씻을 때는 뜨거운 물로 시중에서 판매하는 일반 세제와 키친타월, 스폰지 또는 부드러운 솔을 이용하십시오. 뽀족하거나 날카로운 것은 사용하지 마십시오. 안쪽부분과 바닥이 많이 더러워진 경우 냄비청소용 스폰지의 거친 면을 사용하십시오. 음식을 찌꺼기가 냄비 속에서 마르지 않도록 하십시오. 스테인리스 스틸 표면이 얼룩지거나 변질될 수 있습니다. 조리기구를 사용하신 후에는 냉각시킨 다음 뜨거운 물을 부어 모든 남은 음식물을 제거하십시오. 스테인리스 스틸 표면을 유지하려면 정기적으로 휘슬러 스테인리스 스틸 관리 용액을 사용하는 것이 좋습니다.
- 조리기구는 식기 세척기에서 사용이 가능합니다.
- 유리 뚜껑을 식기 세척기로 씻을 때 여러 번 세척하면 유리의 투명도가 떨어질 수 있습니다. 그러나 이것이 기능성에는 영향을 미치지 않습니다.
- 플라스틱 손잡이가 있는 조리기구를 식기 세척기로 세척하면 시간이 지남에 따라 손잡이의 색이 변합니다. 그러나 이것이 기능에 영향을 미치지 않습니다.

보증

현재 규정된 법적 보증 기간(한국 기준)에 문의 사항이 있는 경우, 서비스센터로 문의하여 주시기 바랍니다.

(전화 : +82-80-400-4100)

상담 시 법적 보증 기간(한국 기준) 확인을 위하여 구매 영수증을 확인 요청할 수 있으니, 상담 시 구매영수증을 준비 부탁드립니다.

정상적인 마모나 부적절한 사용으로 인해 발생한 손상은 (예: 과열, 변색, 긁힘, 낙하 또는 부적절한 세척) 보증에 적용되지 않습니다. 사용으로 인한 외관상의 흔적과 식기 세척기 사용으로 생긴 유리뚜껑의 광택 손실도 보증에서 제외됩니다.

서비스

교체 부품에 대한 구입 가능 여부는 한국의 경우 서비스센터(전화 :+82-80-400-4100)로 문의 부탁드립니다. 교체 부품에 대한 구입 문의 전, 정확하고 신속한 상담을 위해서 구매한 제품의 정확한 명칭을 사전에 확인 부탁드립니다. www.fissler.co.kr 에 방문하시면 더 많은 정보를 얻으실 수 있습니다.

一般性说明

此使用说明书适用于菲仕乐生产的所有不锈钢锅。这些锅适合在私人家庭的特定炉灶上烹饪食物。

请妥善保管使用说明书。如有丢失，您也可从我们的网站下载使用说明书：

<https://www.fissler.com/de/service/operation-und-pflege/>

请您注意，对于由以下原因造成的损害，我们不承担任何责任：

不当使用

- 处理不当
 - 不遵守此使用说明书
 - 未经我们授权的维修或在我们的产品上使用其他第三方的备件。
- 以上免责情形同样适用于我们产品的备件和配件。

本产品仅供成年人使用，为避免造成威胁，任何未成年人如需使用的，请在监护人的指导下进行。

请始终按照您当地的废弃物处理的相关规定处置本产品和包装材料。如有任何疑问，请联系负责废弃物处理的相关机构。

初次使用之前

初次使用厨具前，请彻底冲洗干净并用水和少许柠檬汁煮沸，这样可以去除可能残留的抛光粉尘和小杂质，确保在首次使用之前已对厨具进行保养。

日常使用时

- 切勿将盐放入冷水中，而应始终放于沸水中并搅拌。将盐添加到冷水中会导致底部的盐浓度极高，这会导致锅底形成腐蚀点。不锈钢中的这些变化虽无法被消除，但不会对厨具的功能和烹饪性能产生影响。
- 不要在厨具中存放食物，尤其是含盐或含酸的食物，而应将其倒入合适的碗或容器中进行存放。若不加遵守，则可能会形成腐蚀点。
- △ • 为避免过热，在无食物或液体的情况下以最大火力加热厨具的时间不得超过2分钟。过热时，底面可能会变色，但这不会影响功能。
极端过热下，锅底内层的铝可能会熔化并变成液体。在此情况下，切勿将厨具从炉灶上取下，以免因铝液导致灼伤。请关掉炉灶，让厨具在炉灶上冷却。
- △ • 为了避免在油炸过程中因过多的油脂或油脂飞溅而导致灼伤，您最多只能在厨具中盛装相当于厨具高度三分之一的油。请只使用烟点高的油，例如精制花生油或葵花籽油。油炸时请勿使用锅盖，也不要使油过热。切勿用水扑灭着火的油锅——请使用灭火毯或合适的锅盖。
当木勺上出现小水泡时，即已达到正确的温度。
- △ • 使用后，请务必将厨具放在耐热的垫子上，而不要直接放在未经保护的工作台面上。

炉灶适用性/加热

- 使用厨具时，请始终确保其在炉灶上处于安全且居中的位置。请始终使用合适的或小二号的炉灶尺寸，以实现节能烹饪：

- 直径为16、18厘米的锅具, 使用小型炉灶 (Ø12 cm-14.5 cm)
- 直径为20厘米的锅具, 使用中型炉灶 (Ø18 cm)
- 直径为24厘米或者更大的锅具, 使用大型炉灶 (Ø22 cm)

使用一个合适的锅盖 (取决于菜肴和烹饪方法), 并通过尽早调低或关闭炉灶来利用炉灶和锅具的余热。

- Fissler锅具适用于燃气灶和电灶 (电磁炉、电陶炉等)。如果您的锅具有cookstar®锅底, 或者锅底上的钢印中带有“Induction”字样, 则该产品可以在电磁炉上使用。
- 在某些情况下, 电磁炉会由于加热源和锅具的电磁特性而产生噪音。
- ⚠️ • 为避免因电磁感性能高而导致过热和损坏, 切勿在无人监管或处于最高温度的情况下加热锅具。此外, 请遵循炉灶制造商的使用说明书。
- ⚠️ • 在燃气灶上使用锅具时, 出于安全考虑, 应始终使用防烫垫或手套等以避免灼伤。将锅具放在中间, 避免火焰蔓延。
- 为避免划伤玻璃陶瓷灶面, 应始终提起锅具以移动它。菲仕乐对您因操作不当所导致的灶面损坏不承担任何责任。

在烤箱里使用

- 不锈钢锅具适用于烤箱。带有塑料零件 (例如塑料手柄) 的锅具除外。
- 在烤箱中以高于250°C的温度烹饪时, 不锈钢可能会变色。
- 由高品质玻璃制成的锅盖适用于温度高达180°C的烤箱。

锅盖

- ⚠️ • 切勿用冷水冷却热玻璃盖, 因为温度突变会导致玻璃盖破裂并危及您自身。
- 锅盖冷却时, 密闭性很好的锅盖可能会被吸到锅上。为避免这种情况, 请在冷却之前将锅具和锅盖边缘擦干。您也可以通过再次短暂地加热锅具来进一步避免形成真空状态。

手柄

- 手柄可能会变热, 这取决于您对锅具的使用方式。我们建议您使用防止手被烫伤的装置, 尤其是在燃气灶上或烤箱中使用时。
- 带塑料手柄或木柄的锅具不适合在烤箱中使用。
- ⚠️ • 频繁使用锅具后, 手柄可能会松动。为了您自身的安全, 请立即使用一个标准螺丝刀拧紧所有松动的螺丝。

特点

- 较宽的倾斜边缘, 易于清洗, 清汤/浓汤、快倒/慢倒时都可减少滴漏现象的发生, 有效降低食物在锅具上和炉灶上被烧焦的可能性。
- 您可以通过刻度线直接确定锅具中的液体量, 而无需使用量杯。
- 热敏星系列:
 - 锅身略呈圆锥形, 这意味着即使直径相同的锅也可以彼此叠放以节省空间。
 - 倾倒功能, 可在盖上锅盖的情况下轻松将水倾倒入去, 把食物罩在锅内 (煮好的土豆、面条等)。
 - 锅盖可放置于锅身侧面手柄上, 这样可以在搅拌时保持厨房清洁。

- 波恩系列:
- ⚠ • 不得将手柄上的硅胶环暴露在燃气火焰下, 否则可能会损坏硅胶环, 这样会影响厨具的美观及其寿命。

保养/清洁

- 请借助常规的清洁剂和布、海绵或软刷并使用热水清洁厨具。请避免使用尖锐的物品。对于较重的污渍, 可以在内部和底部使用海绵的粗糙面进行清洗。请不要让食物残留物变干, 因为它们会弄脏并改变不锈钢的表面。使用后, 请将热水倒入冷却的厨具中, 并清除所有食物残留物。为保养不锈钢表面, 我们建议定期使用菲仕乐不锈钢清洁保养剂。对于清除白色斑点和锈蚀以及沉积物, 它也是理想的选择。
- 本厨具适用于洗碗机。
- 在洗碗机中清洁玻璃盖时, 几次冲洗后玻璃的可视性可能会变差。但是, 这不会影响功能。
- 如果将带有塑料手柄的厨具放在洗碗机中, 则手柄的颜色会随着时间发生变化。但是, 这不会影响其功能。

保修(中国大陆)

如果在法定保修期内发生产品质量问题, 我们将为您提供质保服务。保修不涵盖正常磨损迹象以及因不正确使用而引起的损坏(例如, 过热、变色、刮擦、掉落或清洗不当)。也不涵盖因使用洗碗机清洁引起的玻璃盖视觉上的使用迹象和哑光化。

服务(中国大陆)

相关配件您可以从中国大陆各地的菲仕乐专柜购买。
您也可以联系中国大陆的客户服务热线: 400-608-8689
更多信息您可以访问中国大陆官网: <http://www.fissler.com.cn>

注意:

此说明书根据适用法律及销售市场的不同可能会做相应调整, 请以相应国家/地区市场所对应的语言版本为准。

一般的な注意事項

本取扱説明書は、すべてのフィッスラー製ステンレス鍋に適用されます。
この鍋は、家庭用です。業務用調理器ではご使用にならないでください。
本書をなくさないよう保管してください。万が一なくされた場合も、弊社ウェブサイト
(<https://www.fissler.com/de/service/bedienung-und-pflege/>) で新たにダウンロードしていただけます。

次の事由により、製品が破損した場合、弊社は一切責任を負いかねますのであらかじめご了承ください。

- 調理以外の用途でのご使用
 - 不適切なお取り扱い
 - 本書の記載内容に沿わないお取り扱い
 - 不適切な修理または他社製交換部品をご使用された場合
- これには交換部品に加え、アクセサリーも該当します。

製品と梱包材の廃棄については、お住まいの地域で適用される廃棄処理制度の規則に従い行ってください。ご不明な点等ございましたら、市または地域の廃棄物処理を取り扱っている会社にお問い合わせください。

初めてご使用になる前に

新品の鍋には製造時の磨き油などが付着している可能性がありますので、初めてご使用になる際は、酢またはレモン汁を2〜3滴水に薄めてすすぎを行い、その後スポンジの柔らかい面に中性洗剤をつけて鍋の内外を丁寧に洗ってください(油分が付着したまま火にかけると、油焼けにより黄色く変色し、取れにくくなります)。また、取っ手やつまみの取り付けに破損やがたつき等がないか、確認してからご使用ください。

ご使用上の注意

- 塩を加える際は、沸騰したお湯に入れてかき混ぜながら完全に溶かしてください。冷水に塩を入れると、鍋底の塩分濃度が非常に高くなり、底面が腐食箇所するおそれがあります。ステンレスが変質してしまうと元に戻すことはできませんが、機能性や調理の特性に影響を及ぼすことはありません。また、沸騰したお湯に塩を入れると再沸騰し、お湯が飛ぶことがありますので十分お気を付けください。
 - 塩分や酸を多く含む食材は、鍋の中に入れてそのまま保管せず、必ず適切なボウルや容器に移し替えて保管するようにしてください。鍋の中に塩や塩分の多い食材を入れたままにしておくと、腐食(白い斑点やピンホール)の原因となりますのでご注意ください。
- △ 空焚きでのご使用は絶対におやめください。空焚きは火災や底割れ等の本体の変形、取っ手やつまみの破損の原因となります。熱しすぎにより鍋の外側や底面が変色することがありますが、製品としての機能には影響しません。
- 極度に熱しすぎると、底面のアルミ材質が溶け出し、液体になることがあります。このような場合、液体状になったアルミニウムによる火傷を避けるため、鍋をコンロから絶対に動かさないでください。コンロのスイッチを切り、コンロに乗せたまま鍋の熱を冷ましてください。
- △ 吹きこぼれ、煮こぼれ防止のため、適量にてご使用ください。ガスの火が消えたり、熱源故障の原因となります。
 - 揚げ物調理の際にはふたをご使用にならないようにし、また、油を加熱しすぎないようにしてください(最高200°Cまで)。

油に引火した場合、水をかけて消火するのではなく、消火クロスや適切な難燃性の布帛などをご使用になり消火してください。

- △ • 調理後は、必ず耐熱台の上に鍋を置くようにし、耐熱保護がされていない面に直接置かないようにしてください。
- 加熱した直後に鍋底を急冷しないでください。底が剥がれる原因となります。また、落下等、衝撃を与えないでください。
- 長時間、鍋に食材を入れたままにしないでください。錆びや腐食の原因になります。誤った使い方や保管方法、または使う食材などにより、ステンレスでも錆びることがあります。調理後は、適切なボウルや容器に移し替えてください。
- 電子レンジではご使用にならないでください。
- ストープの上でご使用にならないでください。

調理/加熱

- 鍋はコンロの中央に置いて安定した状態でご使用ください。
- △ • 調理中、鍋のご使用中は、絶対にその場を離れないでください。
- フィスラー製の鍋は、ガスコンロと電気コンロ（ホットプレートやガラスセラミック クックトップパネル）に使用可能です。お使いの鍋に cookstar® オールコンロ用の台座が付いている場合か、または鍋の底面に「IH」と文字が入っている場合は、IHクッキングヒーター（電磁調理器）でもご使用いただけます。
- IHクッキングヒーターをご使用の際は、鍋本体と共鳴することがあります。
- △ • IHクッキングヒーター（電磁調理器）やハロゲンヒーターは、ガスと比べて火力が強く熱くなるのも早いため、製造元の取扱説明書の内容に従いご使用ください。IHクッキングヒーターをご使用の際、スイッチを入れると最大の温度設定（「強」など）になる場合があります。このような「急加熱」「過加熱」は鍋底面の変形を起こす可能性があり、それによりIHクッキングヒーターでのご使用ができなくなる場合があります。スイッチを入れた後、直ちに「弱」～「中」に切り替え徐々に調理温度を上げ、中火以下でご使用ください。
- ガスコンロをご使用の際は、炎が鍋の底辺からはみ出さないようにご使用ください。取っ手等が熱くなり、焦げて破損の原因となります。また、隣接するコンロの炎が取っ手に当たらないように向きを調節してください。
- 鍋を移動させる際には、必ず鍋を持ち上げて移動させてください。鍋、コンロともに傷がつく可能性がありますので、鍋をコンロ上でひきずったり、打ち付けたりしないでください。フィスラーはこうした破損に一切責任を負いません。また、取っ手が熱くなることがあります。火傷の危険がありますので、鍋つかみや布巾などをご使用ください。

オープンで使用する場合

- ステンレス製の鍋はオープンでの調理に適しています。ただし、取っ手部分などがプラスチック製の鍋を除きます。
- オープンで内部の熱が250℃を超える調理をすると、ステンレスが変色することがあります。

フタ

- △ ガラスフタが熱いうちに水に入れたり、濡れた布で包んだりしないでください。急激な温度変化によりフタが破損する恐れがあります。
- 余熱調理などフタをしたまま冷ます場合、鍋本体にフタがくっつき、無理にとろうとするとフタが変形してしまうことがあります。調理後火を止めてからすぐに、一度フタを開けて鍋内に空気を入れてください。また、再度火にかけて鍋を温めることで、鍋内の圧力が上昇しフタをあけることができます。
- ガラス製品はキズが付くと破損しやすくなります。ガラス同士あるいは硬いものとぶつけたり、高いところから落とす等、急激な衝撃を与えないでください。
- ガラスを傷つける恐れのある研磨剤入りのスポンジ、金属たわし、クレンザーなどをご使用にならないでください。
- 強化ガラスは破損すると破片が細かく飛散します。一般のガラスと比べ破片は鋭角ではありませんが、取り除く際に手を切らないよう十分ご注意ください。

取っ手

- △ 鍋の用途によっては、取っ手がとても熱くなることがあります。ガスコンロやオープンで使用する際は特に、鍋つかみなどを使用することをおすすめします。
- プラスチック製または木製の取っ手が付いている鍋は、オープンでの使用に適していません。
- △ 鍋を頻繁に使用していると、取っ手部分が緩くなることがあります。安全のため、緩んだねじがあればすぐに通常のドライバーで締め直してください。

特長

- 液だれしない気配り設計：鍋やフライパン、コンロを焦げ付かせることなく、注いだり移し替えたりしやすい広い注ぎ口になっています。
- bonnシリーズ：
 - 取っ手のシリコンリングはガスの火に当てないようにしてください。リングが無くなっても、鍋の機能が制限されることはありません。

使用後のお手入れ

- 日常のお手入れ：
使用後はスポンジをご使用になり市販の中性洗剤で洗い、水気を拭き取って乾燥させてください。特に鍋が少し温かいうちに洗うと汚れ落ちもスムーズです。
- 油焼け・黄ばみ・変色などのお手入れ：
ステンレスを良い状態に保つためにステンレス用のお手入れ用品を定期的にご使用されることをお勧めいたします。黄ばみや変色にはフィスラーのステンレスクリーナーを、油焼けや焦げ付きの解消にはステンレスクレンザーがお勧めです。これらの専用のステンレスクリーナー等の金属磨き材をご使用いただくと、鍋に付着したカルキ分やステンレス表面の酸化油膜が変色しておこる虹の模様などの汚れを完全に除去することができます。
- 食器洗浄機による洗い方：
食器洗浄機をご使用の際は、その製品の取扱説明書に従って正しくお使いください。また、食器洗浄機でガラスフタを洗う際、洗浄時のアルカリ成分がすすぎきれずにガラスに残ると曇ることがあります。

- プラスチック製の取っ手が付いている鍋を食器洗浄機で洗浄すると、時間の経過により取っ手の色が変色することがありますが、機能に影響はありません。

保証

指定の保証期間中に故障もしくは不具合が発生した場合は、ご購入時の領収書もしくはレシート、保証書を製品に添えて販売店へお持ちいただくか、フィスラージャパンカスタマーサービスにご連絡ください (TEL:0570-00-6171)。ただし、コーティングのはがれやキズ、間違ったご使用方法やお手入れによるダメージ、食器洗浄機によるダメージは保証対象外となります。

サービス

製品に関するご質問・ご相談・ご注文は、お買い上げの販売店、もしくはフィスラージャパンカスタマーサービス (TEL:0570-00-6171) までお問い合わせください。このほか製品の詳しい情報は弊社ウェブサイト (www.fissler.com/jp/) をご覧ください。

FISSLER GMBH

Harald-Fissler-Straße 1
55743 Idar-Oberstein
Germany

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

www.fissler.com

Bad Kreuznach, HRB 10230
07.07.2020

Fissler