

met behulp van een reinigingsmiddel speciaal voor keramische oppervlakken.

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

Instructies voor gecoat kookgerei

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

- Alvorens u uw kookgerei voor de eerste keer gebruikt, dient u dit grondig te reinigen en dit vervolgens gedurende 2 minuten met water uit te koken.

- Bestrijk de binnenkant van het kookgerei met wat vet (3-4 druppels op een stukje keukenpapier).

- Verwarm het kookgerei bij een gematigde temperatuur (2/3-je van de maximale capaciteit van uw kook-plaat). Leg het vles in het kookgerei en bak het van alle kanten bruin.

- Gebruik alleen olie of plantaardige vetten die hoge temperaturen kunnen bereiken, zoals geraffineerde arachideolie of zonnebloemolie.

- Bij het frituren mag een temperatuur van 230 °C niet overschreden worden. Gedurende korte periodes (tot 15 minuten) ook tot 250 °C mogelijk. Voor de meeste etenswaren zijn dergelijke hoge temperaturen niet nodig.

- Oververhitting van het gecoat kookgerei kan de antiaanbaklaag aantasten en de coating verbranden, waardoor rookontwikkeling ontstaat. Als de olie/het vet begint te roken, is deze/dit al verbrand. De temperatuur is te hoog. Indien er sprake is van rookontwikkeling, schakel dan de warmtebron uit en ventileer de ruimte.

- Bi 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 vloeobare aluminium te voorkomen. Schakel het fornuis uit en laat het kookgerei afkoelen op de kookplaat.

- Niet in het kookgerei snijden en geen scherpe voorwerpen gebruiken. Als het kookgerei veel krassen heeft, dient u it te vervangen. Gooi het product en het verpakkingsmateriaal altijd weg in overeenstemming met de lokale voorschriften voor afvalverwerking.

Reiniging

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

water, afwasmiddel en een zachte spons te reinigen. Compacte reinigingsmiddelen voor de vaatwasser kunnen het vrijliggend aluminium aantasten en beschadigen.

Garantie

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

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

RU

Общие сведения о кухонной посуде Fissler

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

- Изделие подходит для приготовления пищи.
- Не храните пищу в кухонной посуде в течение длительного времени.
- Кухонная посуда с пластмассовыми ручками, как правило, не подходит для использования в духовке.
- Кухонная посуда с небольшим количеством жира (нанесите 3–4 капли и протрите бумажным полотенцем).
- Нагрейте посуду на среднем уровне (2/3 мощности плиты). Положите продукты, которые необходимо обжарить, в посуду, и обжарьте их со всех сторон.
- Для жарки при высокой температуре используйте растительное масло или жир, например рафинированное арахисовое или подсолнечное масло.

- При жарке температура не должна превышать 230 °C. Кратковременно (до 15 минут) допускается до 250 °C. Большинство продуктов не требуются такие высокие температуры.
- Перегрев кухонной посуды с покрытием отрицательно влияет на антипригарные свойства и может привести к прогоранию антипригарного покрытия и образованию дыма. Как только растительное масло или жир начинает выделять дым, это означает, что установленная температура слишком высока и масло (жир) пригорело. В этом случае отключите нагрев и полностью провертите помещение.

- При эксплуатации вашей кухонной посуды следите за тем, чтобы она устойчиво стояла на плите точно над источником тепла. Для экономии энергии можно использовать тепло, накопленное в высококачественном основании Fissler - просто заблаговременно уменьшайте нагрев и выключайте источник тепла еще до окончания времени приготовления. Диаметр нагревательного элемента не должен превышать диаметр основания кухонной посуды.

- Чтобы избежать перегрева и повреждения вашей кухонной посуды, всегда следите за ней в процессе нагрева. Никогда не нагревайте кухонную посуду пустой или при максимальном уровне

- Индукционная плита. Кухонную посуду можно использовать на индукционных плитах, если на откиске в ее основании есть слово Induction (Индукционная). Соблюдайте руководство изготовителя плиты по эксплуатации. Следите за тем, чтобы кухонная посуда находилась в центре зоны приготовления индукционной плиты. В некоторых ситуациях может быть слышен характерный шум. Он возникает по техническим причинам и не свидетельствует о дефекте плиты или посуды.

- Стеклокерамическая поверхность плиты: Чтобы на стеклокерамической поверхности не остались царапины, перед перемещением кухонной посуды в другое место всегда поднимайте ее над поверхностью плиты. Компания Fissler не несет ответственность за повреждения, которые могут возникнуть в противном случае. При перемещении изделий с алюминиевым слоем в основании по стеклокерамической поверхности на этой поверхности могут оставаться следы. Обычно их

можно удалить с помощью чистящего средства для керамических изделий.

- Со временем, при использовании изделия крепление его ручки может ослабнуть. Для собственной безопасности незамедлительно подтяните все слабо затянутые винты обычной отверткой.

Инструкция по применению для посуды с антипригарным покрытием

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

- Перед первым использованием тщательно вымойте кухонную посуду, а затем прокипятите в ней воду в течение двух минут.
- Смажьте кухонную посуду небольшим количеством жира (нанесите 3–4 капли и протрите бумажным полотенцем).

- Нагрейте посуду на среднем уровне (2/3 мощности плиты). Положите продукты, которые необходимо обжарить, в посуду, и обжарьте их со всех сторон.

- Для жарки при высокой температуре используйте растительное масло или жир, например рафинированное арахисовое или подсолнечное масло.

- При жарке температура не должна превышать 230 °C. Кратковременно (до 15 минут) допускается до 250 °C. Большинство продуктов не требуются такие высокие температуры.

- Перегрев кухонной посуды с покрытием отрицательно влияет на антипригарные свойства и может привести к прогоранию антипригарного покрытия и образованию дыма. Как только растительное масло или жир начинает выделять дым, это означает, что установленная температура слишком высока и масло (жир) пригорело. В этом случае отключите нагрев и полностью провертите помещение.

- При эксплуатации вашей кухонной посуды следите за тем, чтобы она устойчиво стояла на плите точно над источником тепла. Для экономии энергии можно использовать тепло, накопленное в высококачественном основании Fissler - просто заблаговременно уменьшайте нагрев и выключайте источник тепла еще до окончания времени приготовления. Диаметр нагревательного элемента не должен превышать диаметр основания кухонной посуды.

- Чтобы избежать перегрева и повреждения вашей кухонной посуды, всегда следите за ней в процессе нагрева. Никогда не нагревайте кухонную посуду пустой или при максимальном уровне

- Индукционная плита. Кухонную посуду можно использовать на индукционных плитах, если на откиске в ее основании есть слово Induction (Индукционная). Соблюдайте руководство изготовителя плиты по эксплуатации. Следите за тем, чтобы кухонная посуда находилась в центре зоны приготовления индукционной плиты. В некоторых ситуациях может быть слышен характерный шум. Он возникает по техническим причинам и не свидетельствует о дефекте плиты или посуды.

- Стеклокерамическая поверхность плиты: Чтобы на стеклокерамической поверхности не остались царапины, перед перемещением кухонной посуды в другое место всегда поднимайте ее над поверхностью плиты. Компания Fissler не несет ответственность за повреждения, которые могут возникнуть в противном случае. При перемещении изделий с алюминиевым слоем в основании по стеклокерамической поверхности на этой поверхности могут оставаться следы. Обычно их

Правильный уход

Мыйка в посудомоечной машине гораздо агрессивнее воздействует на покрытие посуды, что может значительно сократить срок ее службы. При мытье кухонной посуды из алюминия или кованой посуды с пластмассовыми ручками в посудомоечной машине, с течением времени происходит из-

менение цвета подвергнувшегося воздействию алюминия или, соответственно, цвета ручек. Это, однако, никак не влияет на функциональные свойства посуды. Для длительного срока службы кухонной посуды мы рекомендуем перед первым использованием и после каждого процесса приготовления мыть ее вручную горячей водой с моющим средством и мягкой губкой, так как концентрированные моющие средства в посудомоечной машине воздействуют на открытый алюминий и могут повредить его.

- 조리기구에 약간의 기름을 넣고 문지릅니다(먼 경우에도 3~4 방울 사용).
- 중간 열로 (최대 용량의 2/3) 레인지에 대온 다음, 볶을 음식을 조리기구에 넣고 모든 면을 골고루 튀깁니다.
- 고온에서 볶을 때는 고온용 기름(지방 (예: 해바라기 기름, 장제 기름 등))만 사용하세요.
- 음식을 볶을 때 230°C 의 온도를 초과해서는 안됩니다. 단 시간 동안 (15분까지) 최대 250°C 까지 가열이 가능합니다. 대부분의 음식에는 그렇게 높은 요리 온도가 필요하지 않습니다.

- 코팅층이 된 조리기구가 과열되면 눈송크림의 효과에 영향을 미치며 코팅 표면을 태우고 연기가 발생 할 수 있습니다. 기름/지방에서 연기가 나면 이미 더 바쁜 것이며 튀김 온도가 너무 높습니다. 연기가 나면 "불꽃 튀김"과 기름을 완전히 환기 시키십시오.
- 국과 과열할 수 있는 열을 완전히 환기 시키십시오.

- 국과 과열할 수 있는 열을 완전히 환기 시키십시오. 열 상태가 될 수 있습니다. 이 경우 액체 알루미늄으로 인한 화재 위험이 있습니다.

- 조리기구 사용이 완료된 후 조리기구를 열원에서 꺼내서는 안됩니다. 레인지와 튀김기를 끄고 조리기구가 열원에서 식을 때까지 놓아 두십시오.
- 조리기구 내에 조리기가 날카로운 물건을 사용하지 마십시오. 상해된 조리기구는 교체해야 합니다. 제품 및 포장재는 항상 현지 폐기물 처리 시스템의 규정에 따라 폐기하십시오.

세척

식기 세척기로 세척하는 것은 훨씬 더 공격적이며 조리기구의 수명을 크게 단축시킬 수 있습니다. 알루미는 조리기구 또는 플라스틱 손잡이가 달린 조리기구를 식기 세척기에 넣은 시간의 지남에 따라 노출된 알루미늄을 사용하지 않습니다. 기름/지방에서 연기가 나면 이미 더 바쁜 것이며 튀김 온도가 너무 높습니다. 연기가 나면 "불꽃 튀김"과 기름을 완전히 환기 시키십시오.

- 조리기구의 과열 및 사용이 완료된 후 조리기구를 열원에서 꺼내서는 안됩니다. 레인지와 튀김기를 끄고 조리기구가 열원에서 식을 때까지 놓아 두십시오.

- 조리기구 내에 조리기가 날카로운 물건을 사용하지 마십시오. 상해된 조리기구는 교체해야 합니다. 제품 및 포장재는 항상 현지 폐기물 처리 시스템의 규정에 따라 폐기하십시오.

비철

부종 부종 기간 내에 클레이미이 있는 경우 (달리 명시되지 않)는 조리기구를 열수조와 함께 대리점에 반

환하십시오. 이러한 손상에는 대체로 튀김기 있습니다. 알루미는 버덕이 노출된 제품의 경우 제품을 유리 세라미 열원부에서 이리까지 밀면 열원에서 철과성이 나타날 수 있습니다. 이것은 일반적으로 적절한 세척 제를 제외 할 수 있습니다.

- 제품을 장기간 사용하지 않으면 손잡이가 느슨해 질 수 있습니다. 안전을 위해 풀린 나사는 즉시 드라이버를 사용하여 조입니다.

코팅 처리된 조리기구에 대한 안내 지침

코팅 처리가 된 조리기구는 부패할 수 있는 조리에 사용하십시오. 특히 달라 불는 경향이있는 식품(예: 생선, 감자 튀김, 계란 요리 또는 빵가두를 입힌 제품)에 적합합니다.

- 조리기구를 처음 사용하기 전에 깨끗이 씻은 다음 2 분 동안 물을 넣고 끓입니다.

menение цвета подвергнувшегося воздействию алюминия или, соответственно, цвета ручек. Это, однако, никак не влияет на функциональные свойства посуды. Для длительного срока службы кухонной посуды мы рекомендуем перед первым использованием и после каждого процесса приготовления мыть ее вручную горячей водой с моющим средством и мягкой губкой, так как концентрированные моющие средства в посудомоечной машине воздействуют на открытый алюминий и могут повредить его.

Гарантия

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

Каτά τη χρήση του μαγειρικού σας σκεύους, βεβαιωθείτε ότι αυτό είναι σταθερά τοποθετημένο στο κέντρο της μαγειρικής εστίας. Εξοικονομείτε ενέργεια όταν εκμεταλλεύεστε την αποθηκευμένη θερμότητα των ποτιστικών πátων Fissler, ελαττώνοντας πρώρα την παροχή ενέργειας και απενεργοποιώντας την εστία ήδη πριν τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Για τον σκοπό αυτόν, ο διάμετρος της εστίας θα πρέπει να συμπίπτει με τη διάμετρο του πάτου του σκεύους ή να είναι μικρότερη.

Πα να αποφεύγετε την υπερθέρμανση του, το αλουμίνιο στον πάτο ενδέχεται να λιώσει και να υγροποιηθεί. Σε αυτήν την περίπτωση, δεν πρέπει να αφαιρείτε ποτέ το σκεύος από την εστία, ώστε να αποφεύγετε την πρόκληση εγκαυμάτων από το υγροποιημένο αλουμίνιο. Κλείετε την κουζίνα και αφαιστεί το σκεύος πάνω στην εστία να κρυώσει.

Εάν έχετε αγοράσει το μαγειρικό σας σκεύος είναι κατάλληλο για επαγγελματίες θέρμανση, εάν στη σφραγίδα του πάτου υπάρχει η λέξη Induction. Τηρείτε τις οδηγίες χρήσης, του κατασκευαστή της εστίας. Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος στο κέντρο της επαγγελματικής εστίας. Υπό ορισμένες συνθήκες ενδέχεται να παρατηρήσετε κατά τη χρήση θόρυβοι, οι οποίοι είναι τεχνικής αναμενόμενοι και δεν αποτελούν ένδειξη ελαττώματος της εστίας ή του μαγειρικού σκεύους.

Κατά τη χρήση του μαγειρικού σας σκεύους, βεβαιωθείτε ότι αυτό είναι σταθερά τοποθετημένο στο κέντρο της μαγειρικής εστίας. Εξοικονομείτε ενέργεια όταν εκμεταλλεύεστε την αποθηκευμένη θερμότητα των ποτιστικών πátων Fissler, ελαττώνοντας πρώρα την παροχή ενέργειας και απενεργοποιώντας την εστία ήδη πριν τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Για τον σκοπό αυτόν, ο διάμετρος της εστίας θα πρέπει να συμπίπτει με τη διάμετρο του πάτου του σκεύους ή να είναι μικρότερη.

Πα να αποφεύγετε την υπερθέρμανση του, το αλουμίνιο στον πάτο ενδέχεται να λιώσει και να υγροποιηθεί. Σε αυτήν την περίπτωση, δεν πρέπει να αφαιρείτε ποτέ το σκεύος από την εστία, ώστε να αποφεύγετε την πρόκληση εγκαυμάτων από το υγροποιημένο αλουμίνιο. Κλείετε την κουζίνα και αφαιστεί το σκεύος πάνω στην εστία να κρυώσει.

Εάν έχετε αγοράσει το μαγειρικό σας σκεύος είναι κατάλληλο για επαγγελματίες θέρμανση, εάν στη σφραγίδα του πάτου υπάρχει η λέξη Induction. Τηρείτε τις οδηγίες χρήσης, του κατασκευαστή της εστίας. Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος στο κέντρο της επαγγελματικής εστίας. Υπό ορισμένες συνθήκες ενδέχεται να παρατηρήσετε κατά τη χρήση θόρυβοι, οι οποίοι είναι τεχνικής αναμενόμενοι και δεν αποτελούν ένδειξη ελαττώματος της εστίας ή του μαγειρικού σκεύους.

Κατά τη χρήση του μαγειρικού σας σκεύους, βεβαιωθείτε ότι αυτό είναι σταθερά τοποθετημένο στο κέντρο της μαγειρικής εστίας. Εξοικονομείτε ενέργεια όταν εκμεταλλεύεστε την αποθηκευμένη θερμότητα των ποτιστικών πátων Fissler, ελαττώνοντας πρώρα την παροχή ενέργειας και απενεργοποιώντας την εστία ήδη πριν τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Για τον σκοπό αυτόν, ο διάμετρος της εστίας θα πρέπει να συμπίπτει με τη διάμετρο του πάτου του σκεύους ή να είναι μικρότερη.

Πα να αποφεύγετε την υπερθέρμανση του, το αλουμίνιο στον πάτο ενδέχεται να λιώσει και να υγροποιηθεί. Σε αυτήν την περίπτωση, δεν πρέπει να αφαιρείτε ποτέ το σκεύος από την εστία, ώστε να αποφεύγετε την πρόκληση εγκαυμάτων από το υγροποιημένο αλουμίνιο. Κλείετε την κουζίνα και αφαιστεί το σκεύος πάνω στην εστία να κρυώσει.

Εάν έχετε αγοράσει το μαγειρικό σας σκεύος είναι κατάλληλο για επαγγελματίες θέρμανση, εάν στη σφραγίδα του πάτου υπάρχει η λέξη Induction. Τηρείτε τις οδηγίες χρήσης, του κατασκευαστή της εστίας. Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος στο κέντρο της επαγγελματικής εστίας. Υπό ορισμένες συνθήκες ενδέχεται να παρατηρήσετε κατά τη χρήση θόρυβοι, οι οποίοι είναι τεχνικής αναμενόμενοι και δεν αποτελούν ένδειξη ελαττώματος της εστίας ή του μαγειρικού σκεύους.

Κατά τη χρήση του μαγειρικού σας σκεύους, βεβαιωθείτε ότι αυτό είναι σταθερά τοποθετημένο στο κέντρο της μαγειρικής εστίας. Εξοικονομείτε ενέργεια όταν εκμεταλλεύεστε την αποθηκευμένη θερμότητα των ποτιστικών πátων Fissler, ελαττώνοντας πρώρα την παροχή ενέργειας και απενεργοποιώντας την εστία ήδη πριν τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Για τον σκοπό αυτόν, ο διάμετρος της εστίας θα πρέπει να συμπίπτει με τη διάμετρο του πάτου του σκεύους ή να είναι μικρότερη.

ZH

菲仕乐锅具的使用说明

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

- 本产品适用于与食物接触。
- 请不要用锅具长时间存放食物。
- 带塑料手柄的锅具不适合在烤箱中使用。
- 为避免油脂起火或因而引起的烫伤，切勿使用平底锅油炸。切勿用水扑灭燃烧的油脂；请使用灭火器或其他合适的灭火工具。
- 烹饪时，请始终将锅具在炉灶上处于安全且居中的位置。您可以利用高质量的菲仕乐锅底中保留的热量来节省能源：可以提前关小热源的档位，甚至在烹饪完成之前将其关闭。炉灶的直径应小于或等于锅底的直径。

菲仕乐锅具的使用寿命取决于使用频率，并且会因锅具的磨损而有所不同。如果锅具带有塑料手柄，锅具的使用寿命会缩短，请定期检查手柄的颜色是否逐渐变色。尽管这不会影响锅具的功能，为了延长锅具的使用寿命，我们建议您在每次使用锅具之前和每次使用完后使用清洁剂和软海绵在温水中用手将其清洗，因为洗碗机中的洗涤剂会腐蚀并损坏裸露的铝。

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

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

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

菲仕乐中国客户服务营销中心地址：上海市天钥桥路333号腾越大厦219室 客服热线：400-608-9689 D-55768 Hopstadten-Weiersbach, (전화 +49-6781-403-100) 모든 조리 보 전십시오. 눈송크림의 자연적인 마모나 부패할 수 있는 열원으로 인해 발생할 수 있는 열, 불꽃, 균열, 낙하 또는 부패할 수 있는 열원에 적용되지 않습니다. 식기 세척기로 인해 생긴 것과 같은 사용상의 손상은 보증에서 제외됩니다.

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

- 第一次使用锅具之前：请先彻底清洗，然后在锅中加水煮沸两分钟。
- 用少许油擦拭锅具(在厨房纸巾上滴3-4滴)。
- 用中火加热(炉灶最大火力2/3)，将食物放在锅中，然后进行煎炸。
- 请使用耐高温的油，例如精制花生油或葵花籽油。
- 煎炸时，温度不得超过 230°C (446°F)。仅短时(15分钟以内)，最高温度可达 250°C (482°F)。大多数

GR

Γενικές υποδείξεις για τα μαγειρικά σκεύη της Fissler

Θεμά σιχαρηάτη για την αγορά αυτού του προϊόντος Fissler. Τα μαγειρικά σκεύη Fissler σας παρέχουν όλες τις προϋποθέσεις για πολλές επιτυχημένες εμπειρίες κατά τα μαγειρεία και την σπλάουσι. Για να απολαύσετε επί σείρα ενών της άριστης λειτουργικής ιδιοτήτες του μαγειρικού σας σκεύους και να επιτύχετε μια ιδανική διάρκεια ζωής, λάβετε υπ όψιν της ακόλουθες οδηγίες χρήσεως. Παρακαλούμε φυλάξτε τις οδηγίες χρήσε. Τυχόν ακατάλληλη χρήση του μαγειρικού σκεύους ενδέχεται να προξενήσει ζημιές.

Όταν χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη, βεβαιωθείτε ότι είναι σταθερά τοποθετημένα στο κέντρο της μαγειρικής εστίας. Εξοικονομείτε ενέργεια όταν εκμεταλλεύεστε την αποθηκευμένη θερμότητα των ποτιστικών πátων Fissler, ελαττώνοντας πρώρα την παροχή ενέργειας και απενεργοποιώντας την εστία ήδη πριν τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Για τον σκοπό αυτόν, ο διάμετρος της εστίας θα πρέπει να συμπίπτει με τη διάμετρο του πάτου του σκεύους ή να είναι μικρότερη.

Πα να αποφεύγετε την υπερθέρμανση του, το αλουμίνιο στον πάτο ενδέχεται να λιώσει και να υγροποιηθεί. Σε αυτήν την περίπτωση, δεν πρέπει να αφαιρείτε ποτέ το σκεύος από την εστία, ώστε να αποφεύγετε την πρόκληση εγκαυμάτων από το υγροποιημένο αλουμίνιο. Κλείετε την κουζίνα και αφαιστεί το σκεύος πάνω στην εστία να κρυώσει.

Εάν έχετε αγοράσει το μαγειρικό σας σκεύος είναι κατάλληλο για επαγγελματίες θέρμανση, εάν στη σφραγίδα του πάτου υπάρχει η λέξη Induction. Τηρείτε τις οδηγίες χρήσης, του κατασκευαστή της εστίας. Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος στο κέντρο της επαγγελματικής εστίας. Υπό ορισμένες συνθήκες ενδέχεται να παρατηρήσετε κατά τη χρήση θόρυβοι, οι οποίοι είναι τεχνικής αναμενόμενοι και δεν αποτελούν ένδειξη ελαττώματος της εστίας ή του μαγειρικού σκεύους.

Κατά τη χρήση του μαγειρικού σας σκεύους, βεβαιωθείτε ότι αυτό είναι σταθερά τοποθετημένο στο κέντρο της μαγειρικής εστίας. Εξοικονομείτε ενέργεια όταν εκμεταλλεύεστε την αποθηκευμένη θερμότητα των ποτιστικών πátων Fissler, ελαττώνοντας πρώρα την παροχή ενέργειας και απενεργοποιώντας την εστία ήδη πριν τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Για τον σκοπό αυτόν, ο διάμετρος της εστίας θα πρέπει να συμπίπτει με τη διάμετρο του πάτου του σκεύους ή να είναι μικρότερη.

Πα να αποφεύγετε την υπερθέρμανση του, το αλουμίνιο στον πάτο ενδέχεται να λιώσει και να υγροποιηθεί. Σε αυτήν την περίπτωση, δεν πρέπει να αφαιρείτε ποτέ το σκεύος από την εστία, ώστε να αποφεύγετε την πρόκληση εγκαυμάτων από το υγροποιημένο αλουμίνιο. Κλείετε την κουζίνα και αφαιστεί το σκεύος πάνω στην εστία να κρυώσει.

Εάν έχετε αγοράσει το μαγειρικό σας σκεύος είναι κατάλληλο για επαγγελματίες θέρμανση, εάν στη σφραγίδα του πάτου υπάρχει η λέξη Induction. Τηρείτε τις οδηγίες χρήσης, του κατασκευαστή της εστίας. Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος στο κέντρο της επαγγελματικής εστίας. Υπό ορισμένες συνθήκες ενδέχεται να παρατηρήσετε κατά τη χρήση θόρυβοι, οι οποίοι είναι τεχνικής αναμενόμενοι και δεν αποτελούν ένδειξη ελαττώματος της εστίας ή του μαγειρικού σκεύους.

Κατά τη χρήση του μαγειρικού σας σκεύους, βεβαιωθείτε ότι αυτό είναι σταθερά τοποθετημένο στο κέντρο της μαγειρικής εστίας. Εξοικονομείτε ενέργεια όταν εκμεταλλεύεστε την αποθηκευμένη θερμότητα των ποτιστικών πátων Fissler, ελαττώνοντας πρώρα την παροχή ενέργειας και απενεργοποιώντας την εστία ήδη πριν τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Για τον σκοπό αυτόν, ο διάμετρος της εστίας θα πρέπει να συμπίπτει με τη διάμετρο του πάτου του σκεύους ή να είναι μικρότερη.

Πα να αποφεύγετε την υπερθέρμανση του, το αλουμίνιο στον πάτο ενδέχεται να λιώσει και να υγροποιηθεί. Σε αυτήν την περίπτωση, δεν πρέπει να αφαιρείτε ποτέ το σκεύος από την εστία, ώστε να αποφεύγετε την πρόκληση εγκαυμάτων από το υγροποιημένο αλουμίνιο. Κλείετε την κουζίνα και αφαιστεί το σκεύος πάνω στην εστία να κρυώσει.

Εάν έχετε αγοράσει το μαγειρικό σας σκεύος είναι κατάλληλο για επαγγελματίες θέρμανση, εάν στη σφραγίδα του πάτου υπάρχει η λέξη Induction. Τηρείτε τις οδηγίες χρήσης, του κατασκευαστή της εστίας. Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος στο κέντρο της επαγγελματικής εστίας. Υπό ορισμένες συνθήκες ενδέχεται να παρατηρήσετε κατά τη χρήση θόρυβοι, οι οποίοι είναι τεχνικής αναμενόμενοι και δεν αποτελούν ένδειξη ελαττώματος της εστίας ή του μαγειρικού σκεύους.

Κατά τη χρήση του μαγειρικού σας σκεύους, βεβαιωθείτε ότι αυτό είναι σταθερά τοποθετημένο στο κέντρο της μαγειρικής εστίας. Εξοικονομείτε ενέργεια όταν εκμεταλλεύεστε την αποθηκευμένη θερμότητα των ποτιστικών πátων Fissler, ελαττώνοντας πρώρα την παροχή ενέργειας και απενεργοποιώντας την εστία ήδη πριν τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Για τον σκοπό αυτόν, ο διάμετρος της εστίας θα πρέπει να συμπίπτει με τη διάμετρο του πάτου του σκεύους ή να είναι μικρότερη.

Πα να αποφεύγετε την υπερθέρμανση του, το αλουμίνιο στον πάτο ενδέχεται να λιώσει και να υγροποιηθεί. Σε αυτήν την περίπτωση, δεν πρέπει να αφαιρείτε ποτέ το σκεύος από την εστία, ώστε να αποφεύγετε την πρόκληση εγκαυμάτων από το υγροποιημένο αλουμίνιο. Κλείετε την κουζίνα και αφαιστεί το σκεύος πάνω στην εστία να κρυώσει.

Εάν έχετε αγοράσει το μαγειρικό σας σκεύος είναι κατάλληλο για επαγγελματίες θέρμανση, εάν στη σφραγίδα του πάτου υπάρχει η λέξη Induction. Τηρείτε τις οδηγίες χρήσης, του κατασκευαστή της εστίας. Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος στο κέντρο της επαγγελματικής εστίας. Υπό ορισμένες συνθήκες ενδέχεται να παρατηρήσετε κατά τη χρήση θόρυβοι, οι οποίοι είναι τεχνικής αναμενόμενοι και δεν αποτελούν ένδειξη ελαττώματος της εστίας ή του μαγειρικού σκεύους.

Κατά τη χρήση του μαγειρικού σας σκεύους, βεβαιωθείτε ότι αυτό είναι σταθερά τοποθετημένο στο κέντρο της μαγειρικής εστίας. Εξοικονομείτε ενέργεια όταν εκμεταλλεύεστε την αποθηκευμένη θερμότητα των ποτιστικών πátων Fissler, ελαττώνοντας πρώρα την παροχή ενέργειας και απενεργοποιώντας την εστία ήδη πριν τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Για τον σκοπό αυτόν, ο διάμετρος της εστίας θα πρέπει να συμπίπτει με τη διάμετρο του πάτου του σκεύους ή να είναι μικρότερη.

Πα να αποφεύγετε την υπερθέρμανση του, το αλουμίνιο στον πάτο ενδέχεται να λιώσει και να υγροποιηθεί. Σε αυτήν την περίπτωση, δεν πρέπει να αφαιρείτε ποτέ το σκεύος από την εστία, ώστε να αποφεύγετε την πρόκληση εγκαυμάτων από το υγροποιημένο αλουμίνιο. Κλείετε την κουζίνα και αφαιστεί το σκεύος πάνω στην εστία να κρυώσει.

Εάν έχετε αγοράσει το μαγειρικό σας σκεύος είναι κατάλληλο για επαγγελματίες θέρμανση, εάν στη σφραγίδα του πάτου υπάρχει η λέξη Induction. Τηρείτε τις οδηγίες χρήσης, του κατασκευαστή της εστίας. Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος στο κέντρο της επαγγελματικής εστίας. Υπό ορισμένες συνθήκες ενδέχεται να παρατηρήσετε κατά τη χρήση θόρυβοι, οι οποίοι είναι τεχνικής αναμενόμενοι και δεν αποτελούν ένδειξη ελαττώματος της εστίας ή του μαγειρικού σκεύους.

Κατά τη χρήση του μαγειρικού σας σκεύους, βεβαιωθείτε ότι αυτό είναι σταθερά τοποθετημένο στο κέντρο της μαγειρικής εστίας. Εξοικονομείτε ενέργεια όταν εκμεταλλεύεστε την αποθηκευμένη θερμότητα των ποτιστικών πátων Fissler, ελαττώνοντας πρώρα την παροχή ενέργειας και απενεργοποιώντας την εστία ήδη πριν τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Για τον σκοπό αυτόν, ο διάμετρος της εστίας θα πρέπει να συμπίπτει με τη διάμετρο του πάτου του σκεύ

