met behalv van een reinigingsmiddel speciaal voor keramische oppervlakken.
• Na langdurig gebruik van het product kan het gebeuren dat de grep los raakt. Draai voor uw eigen veiligheid de schroeven onmiddellijk aan met een schroevendraaier.

Instructies voor gezoet koekgoed
Gebruik gezoet koekgoed voor om licht te bakken. Dit is voornamelijk geschikt voor de bereiding van gerechten die de reinige hebben makkelijk te kleven, zoals vis, gebakken aardappels, eiergerechten en gepaneerd voedsel.

• Alvorens u uw kookgeen 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 kookgeen met wat vet (3-4 druppels op een stukje keukenpapier).
• Verwarm het kookgeen bij een gematigde temperatuur (2/3e van de maximale capaciteit van uw kookplaat). Leg het vlees in het kookgeen en bak het van alle kanten.
• Gebruik alleen olie of plantaardige vetten die hoge temperaturen kunnen bereiken, zoals geraffineerde arachideolie of sojaolie.
• Bij het frituren mag een temperatuur van 230 °C niet overschreden worden. Gedurende korte perioden (bij 5 minuten) ook tot 250 °C mogelijk. Voor de meeste recepten zou de temperatuur 200 °C niet mogelijk.
• Oververhitting van het gezoet koekgoed kan de antiaanbaklaag aantasten en de coating verbranden, waardoor rookontwikkeling ontstaat. Als de olie/het vet begint te roken, is deze/dit al verhitard. De temperatuur is te hoog. Indien er sprake is van rookontwikkeling, schakel dan de warmtebron uit en ventileer de ruimte.
• Bij extreme oververhitting kan het aluminium in de bodem smelten en vloeibaar worden. In dit geval mag u het kookgeen niet van de kookplaat pakken om bevoorbeeld de bodem door hoeveelbare aluminium te voorkomen. Schakel het fornuis uit en laat het kookgeen afkoelen op de kookplaat.
• Niet in het kookgeen snijden en geen scherpe voorwerpen gebruiken. Als het kookgeen niet kraasen heeft, dient u dit te vervangen. Gooi het product en het verpakkingsmaterial altijd weg in overeenstemming met de lokale voorschriften voor afvalverwerking.

Reiniging
Reinigen de of waskuisen is altijd beduidend gemakkelijker wanneer de kan de levensduur van uw kookgeer aanzienlijk verkorten. Als kookgeen van aluminium of kookgeer met kunststof handvaten in de vaatwasser wordt gedaan, verandert de kleur van het vlees of het 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 kookgeer, raden wij aan voor het eerste gebruik een voor elk volgend gebruik het kookgeen handmatig met heet water, afwasmiddel en een zachte spons te reinigen. Compacte reinigingsmiddelen voor de vaatwasser kunnen het vrijgekomen aluminium aantasten en beschadigen.

Garantie
Hiermee een klacht hebt binnen de momenteel van kracht zijnde wettelijke garantierichtlijnen, 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-92648 Hoppträdter-Weienbach. Tel. +49-6181-403-100. Onze garantie geldt niet voor natuurlijke slijtage van de antiaanbaklaag en beschadigingen ten gevolge van ondeugdelijk gebruik zoals oververhitting, verkleuring, krassen, lichten vallen of ondeugdelijke reiniging. Strikt visuele sporen van gebruik zijn evenmin uitgesloten, bijvoorbeeld sporen die zijn ontstaan door reinigen 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 посуды компании Fissler. У посуды Fissler есть ряд преимуществ, которые вы могли с удовольствием готовить восхитительные шедевры кулинарного искусства. Ознакомьтесь. Ваш адресом был и сотрудничает с компанией Fissler. Пожалуйста, прочтите данную инструкцию по эксплуатации. Использование кухонной посуды не по назначению может привести к повреждению.

• Изделие подходит для приготовления пищи.
• Не нагревайте пищу в кухонной посуде в течение длительного времени.
• Кухонная посуда с пластмассовыми ручками, как правило, не подходит для использования в духовке.
• Чтобы не обжечься брызгающим или пенящимся жиром, никогда не используйте кухонную посуду для приготовления обжаренных блюд, если в ней предварительно нагрелся масло или жир, например ребрышки, поскольку в ней. Не используйте кухонную посуду для подогревания масла.
• При использовании кухонной посуды соблюдайте следующие температуры: 230 °C. Кратковременно (до 15 минут) допускается до 250 °C. Большинству продуктов не требуется такие высокие температуры.
• Покрытия кухонной посуды Fissler - просто заблаговременно уменьшайте нагрев и высокочистые источники тепла еще до окончания времени приготовления. Длиннее нагревательного элемента не должен превышать основание 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 нагрева.
• Индукционная плита: Кухонную посуду можно использовать на индукционных плитах, если на ее основе и не основании есть слой Induction (Индукционный). Соблюдайте руководство изготовителя плиты по эксплуатации. Следите за тем, чтобы кухонная посуда находилась в центре зоны приготовления индукционной плиты. В некоторых ситуациях можно использовать материал всегда в соответствии с предназначенным вашей местной системы по утилизации.

Правильный уход
Мойка в посудомоечной машине гораздо агрессивнее воздействует на покрытие посуды, что может значительно сократить срок ее службы. При мытье кухонной посуды из алюминия или кухонной посуды с пластмассовыми ручками в посудомоечной машине, с течением времени происходит изменение цвета поверхности и/или пластмассовых ручек. Однако это не влияет на их функциональные свойства посуды. Для длительного срока службы кухонной посуды мы рекомендуем предварительно подготовить все слабо загрязненные посуды для ежедневного использования и ежедневно вручную ополаскивать, чтобы не допустить возникновения коррозии. Для обеспечения максимальной чистоты кухонной посуды и моющих средствах и мягкой губкой, так как концентрированные моющие средства в посудомоечной машине воздействуют на слой алюминия и могут повредить его.

Гарантия
Если не указано иное, в случае возникновения у вас жалобы в течение действующего согласно законодательства гарантийного периода верните кухонную посуду вместе с квитанцией дилеру или отправьте надлежащим образом упакованной товар с оплаченным конвертом Fissler по адресу в Германии: Harald-Fissler-Straße 10, 92648 Hoppträdter-Weienbach, Germany, тел.: +49-6181-403-100. Гарантия не распространяется на повреждения из-за естественного износа антипригарного покрытия и ненадлежащего использования, например перегрева, изменения цвета, царапин, падения на пол или натравильной чистки. Она также не распространяется на товар с явными признаками использования, например после мытья в посудомоечной машине.

Дополнительные сведения и цифровая версия данного руководства по эксплуатации находятся по адресу http://www.fissler.com

KO

Общие сведения о кухонной посуде Fissler
Поздравляем с приобретением посуды компании Fissler. Посуда Fissler есть ряд преимуществ, которые вы могли с удовольствием готовить восхитительные шедевры кулинарного искусства. Ознакомьтесь. Ваш адресом был и сотрудничает с компанией Fissler. Пожалуйста, прочтите данную инструкцию по эксплуатации. Использование кухонной посуды не по назначению может привести к повреждению.

• 이 제품은 식품과의 접촉에 적합합니다.
• 불사용 장치에 장시간 가열하지 마십시오.
• 플라스틱 손잡이가 있는 조리기구는 일반적으로 오븐에서 사용하기에 적합하지 않습니다.
• 기름 가열과 같이 튀어서 튀길 때 없도록 미리 있어야 이 조리기구를 튀김용(deep-frying)으로 사용하지 마십시오. 기름이 있는 조리기구를 가열하지 않도록 주의하십시오. 기름을 데우는 데 사용하지 마십시오.
• 조리기구를 사용할 때 조리기구 한계 레인지 열판 출력에 안전하게 유지하십시오. 최대의 열판 출력을 사용하지 마십시오. 조리기구 한계 레인지 열판 출력의 약 2/3에 해당하는 중간 출력을 사용하십시오. 조리기구 한계 레인지 열판 출력을 사용하지 마십시오. 조리기구 한계 레인지 열판 출력의 약 2/3에 해당하는 중간 출력을 사용하십시오. 조리기구 한계 레인지 열판 출력을 사용하지 마십시오. 조리기구 한계 레인지 열판 출력의 약 2/3에 해당하는 중간 출력을 사용하십시오.
• 조리기구의 경우 일반 음식 조리에 적합합니다. 조리기구의 허용 온도는 230 °C입니다. 단기간 (최대 15분) 동안 250 °C까지 가열할 수 있습니다. 대부분의 음식은 이 온도까지 가열할 필요가 없습니다

CENIT_Cover_FR+ES+DE+EN+IT+NL+PL+RU+GR+TR+KO+CZ+SK+ZH+JA_ 06.25.indd 1 06.25.2025 09:25:46

DE

Allgemeine Hinweise für Fissler Kochgeschirre

Herzlichen Glückwunsch zur Kauf dieses Fissler-Produktes. Fissler-Kochgeschirre bieten Ihnen alle Voraussetzungen für viele Erfolgserlebnisse beim Kochen und Genießen. Um lange Freude an den sehr guten Gebrauchseigenschaften Ihres Kochgeschirrs zu haben und eine optimale Lebensdauer zu erzielen, beachten Sie bitte die nachfolgenden Hinweise. Bitte bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung auf. Eine unsachgemäße Benutzung des Kochgeschirrs kann zu Schäden führen.

- Dieses Produkt ist für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.
- Bitte verwenden Sie Ihr Kochgeschirr nicht für die längere Lagerung von Speisen.
- Kochgeschirr mit Kunststoffgriffen sind generell nicht für die Verwendung im Backofen geeignet.
- Um Verbrennungen durch überschäumendes Fett oder Fettspritzer zu vermeiden, benutzen Sie das Kochgeschirr nicht zum Fritieren. Brennendes Öl/Fett reagiert mit Wasser löschen, sondern Feuerdecke o.ä. verwenden.
- Achten Sie bei der Benutzung Ihres Kochgeschirrs immer auf einen sicheren und mittigen Stand auf der Herdplatte. Sie sparen Energie, wenn Sie die Speisekomponenten Fissler-Qualitätsdeckel nutzen, indem Sie die Energiezufuhr frühzeitig reduzieren und bereits von dem Ende der Garzeit abschalten. Dabei sollte der Durchmesser der Herdplatte dem Durchmesser des Kochgeschirrbodens entsprechen oder kleiner sein.
- Induktionskochfeld: Ihr Kochgeschirr ist induktionsgeeignet, wenn im Bodenstempel das Wort „Induction" eingeprägt ist. Beachten Sie die Gebrauchsangaben des Herdherstellers. Setzen Sie das Kochgeschirr mittig auf der Induktionskochstelle auf. Unter bestimmten Umständen können beim Gebrauch Geräusche auftreten, die technisch bedingt sind und keine Anzeichen für einen Defekt des Herdes oder des Kochgeschirrs darstellen.
- Glaskeramikkochfeld: Um Kratzer auf einem Glaskeramikkochfeld zu vermeiden, heben Sie Ihr Kochgeschirr beim Versetzen auf dem Kochfeld immer an. Fissler übernimmt für diese Schäden keine Haftung. Bei Produkten mit freiliegenden Aluminiumböden kann es auf Glaskeramikkochfeldern beim Hin- und Herschieben des Produktes zu Abriebspuren auf dem Kochfeld kommen. Diese können in der Regel mit einem geeigneten Reiniger entfernt werden.
- Nach langer Gebrauchsdauer des Produktes kann es vorkommen, dass sich der Griff lockert. Zu Schraubenzieher ziehen Sie gelockerte Schrauben bitte sofort mit einem herkömmlichen Schraubenzieher nach.

Hinweise für beschichtetes Kochgeschirr

Nutzen Sie beschichtetes Kochgeschirr zum schonenden Braten. Sie eignen sich besonders gut für Speisen, die zum Ankleben neigen, wie z. B. Fisch, Bratkartoffeln, Eierspeisen oder Pancheres.

- Spülen Sie das Kochgeschirr vor dem ersten Gebrauch gründlich und kochen Sie es mit Wasser zwei Minuten lang aus.
- Kochgeschirr mit wenig Fett auseinden (3–4 Tropfen auf ein Küchentuch geben).
- Auf mittlere Temperatur aufheizen (2/3 der Herdleistung), das Bratgut in das Kochgeschirr geben und braten.
- Bitte verwenden Sie nur hoch erhitzbare Öle/Fette zum Braten bei hohen Temperaturen wie raffiniertes Erdnussöl (Sonnenblumenöl)
- Beim Braten sollte eine Temperatur von 230 °C nicht überschritten werden. Kurzzeitig (bis zu 30 Minuten) sind bis zu 250 °C möglich. Die meisten Lebensmittel benötigen keine höheren Bratttemperaturen
- Eine Überhitzung des beschichteten Kochgeschirrs beeinträchtigt den Antihaftefekt und kann zum Verbrennen der Beschichtung und zu Rauchentwicklung führen. Sollte das Öl/Fett zu rauchen beginnen, ist das Fett bereits verbrannt und die Bratemperatur zu hoch. Bei Rauchentwicklung schalten Sie die Beheizung ab und lüften Sie den Raum vollständig
- 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. Den Herd ausschalten und das Kochgeschirr auf der Kochstelle abkühlen lassen
- In dem Kochgeschirr nicht schneiden und keine scharfkantigen Gegenstände benutzen. Ein sehr stark verkratztes Kochgeschirr sollte ausgetauscht werden. Bitte entsorgen Sie das Produkt sowie das Verpackungsmaterial stets gemäß den Vorschriften Ihres örtlichen Entsorgungssystems

Reinigung

Das Reinigen in der Spülmaschine ist deutlich aggressiver und kann gerade bei Lebensdauer Ihres Kochgeschirrs deutlich verkürzen. Wird Kochgeschirr aus Aluminium oder Kochgeschirr mit Kunststoffgriffen in die Spülmaschine gegeben, verdunkelt sich im Laufe der Zeit die Farbe des freiliegenden Aluminiums bzw. der Griffe. Dies beeinflusst deren Funktion jedoch nicht. Für eine lange Lebensdauer des Kochgeschirrs empfehlen wir daher nach jedem Kochvorgang die Reinigung von Hand mit heißem Wasser, Handspülmittel und einem weichen Schwamm, da Kompaktspülmittel in der Spülmaschine das freiliegende Aluminium angreifen und beschädigen können.

Gewährleistung

Bei Beanstandungen innerhalb der aktuellen gesetzlichen Gewährleistungsfrist, sofern nicht anders angegeben, geben Sie bitte das Kochgeschirr zusammen mit dem Kaufnachweis an Ihren Händler zurück oder schicken Sie es gut verpackt direkt an Ihren Fissler Kundenservice, Harald-Fissler-Straße 30, D-92368 Hoppstädter-Weiersbach, Tel. +49-6785-409-505. Ausgeschlossen von der Gewährleistung sind natürlicher Verschleiß der Antihaftbeschichtung und Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind, z.B. Überhitzung, Verfärbung, Kratzer, Fall auf den Boden oder unsachgemäße Reinigung. Ebenso ausgenommen sind Gebrauchsspuren, z.B. durch Spülmaschinenreinigung.

EN

General instructions for Fissler cookware

Congratulations on your new Fissler product. Fissler cookware provides you with all you need to enjoy cooking gourmet delights. Please observe the following instructions to ensure optimal service life for your cookware, so you can enjoy its excellent features for years to come. Please save these instructions for future reference. Improper use of the cookware may lead to damage.

- This product is suitable for contact with food.
- Please do not use the cookware for prolonged food storage.
- Cookware with plastic handles is generally not oven safe.
- To avoid getting burned by grease foaming up or splattering, do not use the cookware for deep-frying. Never extinguish burning oil/grease with water; use a fire blanket or similar device.
- When using the cookware, please always make sure it has a solid position on the middle of the cooktop. You can save energy by adjusting the stove heat in Fissler quality bases by reducing the energy supply early on and switching the cooktop off before the end of the cooking time. The diameter of the cooktop should be equal to or smaller than the diameter of the base of the cookware.
- To avoid overheating and damage, never heat the cookware unattended or on the highest setting.
- Induction cookware: This cookware is suitable for use with induction cooktops if the word "Induction" is embossed in the base stamp. Please observe the instructions provided by the hob manufacturer. Place the cookware in the center of the induction hob. Noises may occur during use in certain circumstances; these are due to technical reasons and do not indicate a defect in the cooktop or cookware.
- Ceramic cooktop: To avoid scratching the ceramic glass cooktop, you should always lift your cookware when moving it. Fissler is not liable for damage which could have been avoided. Products with an exposed aluminum base may leave marks on the ceramic cooktop if the product is dragged back and forth. These can usually be removed with a suitable cleaner.
- The handle may loosen after the product has been used for a long time. For your own protection, immediately tighten loose screws with a standard screwdriver.

Instructions for coated cookware

Use coated cookware for gentle frying. It is particularly suitable for food that tends to stick, such as fish, fried potatoes, egg dishes or breakfast dishes.

- Rinse the cookware thoroughly and boil it with water for two minutes before using it for the first time.
- Rub the cookware with a little fat (3-4 drops on a kitchen towel).
- Heat to medium temperature (2/3 of the cooker's power), place the food in the cookware and fry on all sides.
- Please only use oils/fats suitable for frying at high temperatures, such as refined peanut oil or sunflower oil.
- Do not exceed a temperature of 230 °C (446 °F) when frying. Short periods (up to 15 minutes) of up to 250 °C (482 °F) are possible. Most foods do not require such high temperatures.
- Overheating the coated cookware will impair the non-stick effect and may cause the coating to burn and smoke to develop. If the oil/fat starts to smoke, the fat is already burning and the frying temperature is too high. If smoke develops, switch off the heat and ventilate the room completely.
- 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.
- Do not cut or use sharp objects in the cookware. Cookware that is very badly scratched should be replaced. Please always dispose of this product as well as the packaging material in accordance with your local waste management regulations.

Cleaning

Cleaning in the dishwasher is markedly more aggressive and can significantly shorten the life of your cookware. When cookware made of aluminum or cookware with plastic handles in the dishwasher, the color of the handles and exposed aluminum will change over time. However, this does not affect their functions. To ensure long life of the cookware, we recommend cleaning by hand with hot water, hand dishwashing liquid and a soft sponge before first use and after cooking, as compact detergents in the dishwasher can damage the exposed aluminum.

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 30, D-92368 Hoppstädter-Weiersbach, Tel. +49-6785-409-505. Natural wear of the non-stick coating as well as damages due to improper use (e.g. overheating, discoloration, scratches, fall on the floor or improper cleaning) are excluded from warranty. Signs of use, e.g. due to dishwasher cleaning, are also excluded.

US Warranty
Limited Lifetime Warranty

ES

Información general sobre la batería de cocina Fissler

Enhorabuena por haber adquirido este producto Fissler. Las baterías de cocina Fissler le ofrecen cuanto necesita para disfrutar de la cocina y lograr delicias de gourmet. Por favor, siga estas instrucciones para prolongar al máximo la vida útil de su batería, así podrá disfrutar de sus excelentes prestaciones durante muchos años. Por favor, conserve este manual de instrucciones. El uso inadecuado de la batería de cocina puede provocar daños.

- Este producto es apto para estar en contacto con alimentos.
- No utilice su batería de cocina para guardar alimentos durante un tiempo prolongado.
- Como norma general, las sartenes y ollas con asas y mangos de plástico no son apropiadas para el horno.
- Para prevenir las quemaduras causadas por la grasa rebosante o por las salpicaduras, no utilice la batería de cocina para freír con aceite. No apague el fuego con agua en caso de que haya llamas con grasa, sino con una manta ignífuga o similar.
- Cuando utilice su batería de cocina, asegúrese siempre de que está segura y centrada en la placa. Puede ahorrar energía si aprovecha el calor acumulado en las bases de las ollas y sartenes de alta calidad de Fissler. Basta con reducir el fuego con un poco de antelación y apagar la placa cuando apagado antes de finalizar periodo de cocción. El diámetro del fogón o placa debe ser igual o menor que el de la base de la olla o sartén.
- Para evitar que la batería de cocina se sobrecaliente y se dañe no la caliente a máxima potencia, no la ponga vacía al fuego ni la deje sin supervisión.
- Cocinas de inducción: Si la olla o sartén tiene estampada la palabra, «Induction» en el grabado de la base, puede usarla en cocinas de inducción. Tenga también en cuenta las instrucciones de uso del fabricante de la placa. Coloque la batería de cocina en el centro de la placa de inducción. En ciertas circunstancias, pueden producirse ruidos. Se deben a motivos técnicos y no indican la presencia de ningún daño en la batería de cocina ni en la placa.
- Cocinas de placas vitrocerámicas: Para evitar que la superficie de la placa sufra arañazos, levante siempre la olla o sartén antes de moverla o cambiarla de posición. Fissler no se hace responsable de este tipo de daños. Si se arrastra un producto con la base de aluminio visible sobre una placa vitrocerámica, quedan pequeñas marcas sobre la superficie. Normalmente se pueden eliminar con un limpiador para vitrocerámica.
- Con el uso del producto, el mango o asa de la batería de cocina puede aflojarse. Por su propia seguridad, apriete inmediatamente los tornillos aflojados con un destornillador común.

Instrucciones para batería de cocina con revestimiento antiadherente

Utilice la batería de cocina con revestimiento para una cocina suave. Son especialmente adecuadas para alimentos con tendencia a pegarse, como el pescado, las patatas fritas, recetas con huevo y todo tipo de emparedados.

- Antes de usar la batería de cocina por primera vez, lávela a fondo, llénela de agua y póngala a hervir durante dos minutos.
- Unte la olla o sartén con un poco de grasa (Rótela con 3-4 gotas de aceite en un trozo de papel de cocina).
- Caliéntela a fuego medio (a 2/3 del nivel máximo). Coloque en la olla o sartén los alimentos que quiera freír y dórelos por todos sus lados.
- Cuando fría a altas temperaturas, use únicamente aceites o grasas que puedan soportarlas, como el aceite refinado de cacahuete o el aceite de girasol.
- Para prevenir las quemaduras causadas por la grasa rebosante o por las salpicaduras, no utilice la batería de cocina para freír con aceite. No apague el fuego con agua en caso de que haya llamas con grasa, sino con una manta ignífuga o similar.
- Cuando utilice su batería de cocina, asegúrese siempre de que está segura y centrada en la placa. Puede ahorrar energía si aprovecha el calor acumulado en las bases de las ollas y sartenes de alta calidad de Fissler. Basta con reducir el fuego con un poco de antelación y apagar la placa cuando apagado antes de finalizar periodo de cocción. El diámetro del fogón o placa debe ser igual o menor que el de la base de la olla o sartén.
- Para evitar que la batería de cocina se sobrecaliente y se dañe no la caliente a máxima potencia, no la ponga vacía al fuego ni la deje sin supervisión.
- Cocinas de inducción: Si la olla o sartén tiene estampada la palabra, «Induction» en el grabado de la base, puede usarla en cocinas de inducción. Tenga también en cuenta las instrucciones de uso del fabricante de la placa. Coloque la batería de cocina en el centro de la placa de inducción. En ciertas circunstancias, pueden producirse ruidos. Se deben a motivos técnicos y no indican la presencia de ningún daño en la batería de cocina ni en la placa.
- Cocinas de placas vitrocerámicas: Para evitar que la superficie de la placa sufra arañazos, levante siempre la olla o sartén antes de moverla o cambiarla de posición. Fissler no se hace responsable de este tipo de daños. Si se arrastra un producto con la base de aluminio visible sobre una placa vitrocerámica, quedan pequeñas marcas sobre la superficie. Normalmente se pueden eliminar con un limpiador para vitrocerámica.
- Con el uso del producto, el mango o asa de la batería de cocina puede aflojarse. Por su propia seguridad, apriete inmediatamente los tornillos aflojados con un destornillador común.

Garantía

En caso de reclamaciones dentro del periodo de garantía legalmente establecido, salvo que reciba otras instrucciones, debe devolver la pieza completa al distribuidor, junto con la factura de compra. También puede embalarla con cuidado y enviarla directamente al Departamento de Atención al cliente de Fissler, en la dirección Harald-Fissler-Str. 30, 92368 Hoppstädter-Weiersbach, Alemania. Teléfono +49-6785-409-500. Quedan excluidos de la garantía el desgaste natural del revestimiento antiadherente, los daños derivados de utilizar la batería de cocina incorrectamente, por ejemplo el sobrecalentamiento, las decoloraciones, los arañazos, así como los desperfectos debidos a caídas o a limpieza incorrectamente. También quedan excluidos los signos de uso meramente visuales, como, por ejemplo, aquellos provocados por el uso del lavavajillas.

Encontrará más información y este manual de instrucciones en formato digital en http://www.fissler.com.

IT

Informazioni generali sulle padelle e pentole Fissler

Le siamo grati per aver scelto un prodotto Fissler. Le pentole e padelle Fissler offrono tutti gli strumenti per preparare nel modo migliore i vostri cibi preferiti. Per poter sfruttare al meglio le eccellenti caratteristiche di utilizzo e garantire una durata ottimale, si prega di osservare le seguenti istruzioni. Si prega di conservare le presenti istruzioni d'uso. Un uso scorretto della padella o pentola può provocare danni.

- Il prodotto è idoneo al contatto con il cibo.
- Non utilizzare padelle e pentole per conservare gli alimenti per lunghi periodi.
- Le padelle e le pentole con i manici in plastica non sono generalmente adatte per essere utilizzate nel forno.
- Per evitare ustioni dovute all'olio che bollendo traboccia o spruzza, non utilizzate la padella o la pentola per friggere con olio. Non spegnete il fuoco con acqua in caso di fiamme causate da grasso, ma usate una coperta ignifuga o similare.
- Quando utilizzate la padella o la pentola, assicurarsi che il fuoco sia centrato e stabile. Si può ridurre il consumo di energia sfruttando il calore accumulato nelle basi delle pentole e padelle di alta qualità Fissler. Per esempio, basta ridurre il fuoco in anticipo rispetto al termine della cottura e spegnere il fuoco prima della fine del tempo di cottura. Il diametro della piastra di cottura dovrebbe corrispondere o essere inferiore a quello del fondo della padella o della pentola.
- Per evitare il surriscaldamento e il danneggiamento della padella o della pentola a causa di un eventuale rendimento dell'induzione, non riscaldatela mai senza essere presenti.
- Cucina a induzione: La Vostra padella o pentola è adatta per la cucina a induzione se il marchio sul fondo ha impressa la parola "Induction". Attenetevi alle istruzioni d'uso fornite dal fabbricante della cucina. Posizionate la padella o la pentola al centro della piastra di cottura a induzione. In determinate circostanze, durante l'utilizzo si possono sentire dei rumori, che sono di natura tecnica e non sono indice di difetti della cucina o della padella o della pentola.
- Piano di cottura in vetroceramica: per evitare di graffiare il piano di cottura in vetroceramica, non spostate mai la pentola o padella senza sollevarla. Fissler non si assume alcuna responsabilità per danni di questo genere. I prodotti con fondo in alluminio visibile, se fatti strisciare sopra il piano del tempo. Esso no affecta a su funcionalidad. Para que quede disfrutar de la batería de cocin na durante muchos años, le recomendamos que la lave a mano con agua tibia, con líquido lavavajillas y una esponja suave antes del primer uso y después de cada uso. Se considera que el uso del lavavajillas es más agresivo y el aluminio que queda a la vista puede resultar dañado.

Garantía

En caso de reclamaciones dentro del periodo de garantía legalmente establecido, salvo que reciba otras instrucciones, debe devolver la pieza completa al distribuidor, junto con la factura de compra. También puede embalarla con cuidado y enviarla directamente al Departamento de Atención al cliente de Fissler, en la dirección Harald-Fissler-Str. 30, 92368 Hoppstädter-Weiersbach, Alemania. Teléfono +49-6785-409-500. Quedan excluidos de la garantía el desgaste natural del revestimiento antiadherente, los daños derivados de utilizar la batería de cocina incorrectamente, por ejemplo el sobrecalentamiento, las decoloraciones, los arañazos, así como los desperfectos debidos a caídas o a limpieza incorrectamente. También quedan excluidos los signos de uso meramente visuales, como, por ejemplo, aquellos provocados por el uso del lavavajillas.

Encontrará más información y este manual de instrucciones en formato digital en http://www.fissler.com.

FR

Indications générales pour les ustensiles de cuisson Fissler

Félicitations pour votre achat de ce produit Fissler. Les ustensiles de cuisson Fissler vous offrent toutes les conditions à de nombreuses expériences réussies lorsque vous cuisinez et dégustez vos plats. Afin de profiter longtemps des excellentes performances de votre ustensile de cuisson et d'obtenir une durée de vie optimale, veuillez respecter les instructions suivantes. Veuillez conserver cette notice d'utilisation. Une utilisation non conforme peut causer des détériorations à votre ustensile de cuisson.

- Ce produit est adapté au contact avec des denrées alimentaires.
- Veuillez ne pas utiliser vos ustensiles de cuisson pour le stockage prolongé des aliments.
- Les ustensiles de cuisson pourvus de poignées en plastique ne conviennent pas à une utilisation au four.
- Afin d'éviter les brûlures dues à l'écoulement de graisse et aux projections d'huile, n'utilisez l'ustensile de cuisson pour frire. N'éteignez jamais une huile/graisse qui brûle avec de l'eau, mais utilisez une couverture anti-feu ou similaire.
- Lors de l'utilisation de votre ustensile de cuisson, veillez toujours à un positionnement sûr et centré sur la plaque de cuisson. Vous économisez de l'énergie si vous utilisez la chaleur d'accumulation des fonds de qualité Fissler en réduisant l'apport d'énergie au début et en l'éteignant avant la fin du temps de cuisson. Le diamètre de la plaque chauffante doit être égal ou inférieur au diamètre du fond de l'ustensile de cuisson.
- Afin d'éviter une surchauffe ou une détérioration de votre ustensile de cuisson, ne le faites jamais chauffer à feu vif sans surveillance et vide.
- Plaque à induction: Votre ustensile de cuisson est adapté à l'induction si le mot « Induction » est gravé dans le tampon du fond. Suivez les instructions d'utilisation du fabricant du fourneaux. Placez l'ustensile de cuisson au centre de la plaque à induction. Dans certaines circonstances, des bruits peuvent se produire pendant l'utilisation, pour des raisons techniques et n'indiquant aucun défaut de la cuisinière ou de l'ustensile de cuisson.
- Vitrocéramique : « Afin d'éviter les éraflures sur la surface de votre cuisson en vitrocéramique, il est recommandé de toujours soulever votre ustensile de cuisson pour le déplacer. Fissler ne prend pas en compte de ces dommages. Dans le cas des produits avec un fond en aluminium découvert, il peut y avoir des marques d'abrasion sur la plaque de cuisson lorsque le produit est déplacé d'avant en arrière sur les plaques de cuisson en vitrocéramique. Ces marques peuvent généralement être éliminées avec un nettoyant approprié.

Garanzia

In caso di reclamo entro il periodo di garanzia previsto per legge e salvo indicazioni diverse, restituite la padella o la pentola unitamente alla prova d'acquisto al vostro rivenditore oppure spedite la padella imballata accuratamente speditela direttamente al Servizio clienti Fissler, Harald-Fissler-Straße 30, 92368 Hoppstädter-Weiersbach, Germania, Tel. +49-6785-409-500. Sono esclusi dalla garanzia la normale usura del rivestimento antiaderente e i danni derivanti da un uso improprio, come ad esempio surriscaldamento, scoloriments, graffi, caduta a terra o pulizia non conforme. Sono inoltre esclusi segni dovuti all'usura, come quelli causati dal lavaggio in lavastoviglie.

Ulteriori informazioni e una versione digitale di queste istruzioni d'uso sono disponibili sul sito http://www.fissler.com

NL

Algemene informatie voor Fissler kookgerei

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van dit Fissler-product. Fissler kookgeren biedt u alle voorwaarden om u te verzekeren van vele geslaagde kookervaringen en van genoegen van uw gerechten. Om lang te hebben aan de zeer goede gebruikseigenschappen van uw kookgeren en een optimale levensduur te bereiken, moet u de volgende instructies in acht nemen. Bewaar deze gebruiksaanwijzing goed. Een ondeugdelijk gebruik van het kookgereed kan beschadigingen tot gevolg hebben.

- Dit product mag in contact komen met etenswaren.
- Gebruik uw kookgereed niet voor het langdurig bewaren van gerechten.
- Kookgereed met kunststof greepen is over het algemeen ongeschikt om in de oven te gebruiken.
- Om brandwonden door overlopend vet of verspatten te voorkomen, dient u uw kookgereed niet te gebruiken voor frituren. Brandend olie/vet reageert op water, dus blussen of een vuurdeken of iets dergelijks gebruiken.
- Zorg er bij het gebruiken van uw kookgereed altijd voor dat het stevig en in het midden van de kookplaat staat. U kunt energie besparen door gebruik te maken van de warmte die wordt opgeslagen in de kwaliteitsdekseldeel van Fissler-bodem en de energiezuiver vroeg te reduceren en vlak voor het einde van de bereiding. De diameter van de kookzone dient gelijk of kleiner te zijn dan de diameter van de bodem van het kookgereed.
- Om oververhitting en beschadiging te voorkomen, dient u uw kookgereed altijd in de gaten te houden en dit nooit leeg of op de hoogste stand te verwarmen.
- Inductiekookplaat: Ui kunt uw kookgereed gebruiken op inductiekookplaten als het woord 'Induction' ingestampt is. Neem de gebruiksinstructies van de fabrikant van de kookplaat in acht. Zorg ervoor dat het kookgereed in het midden van de inductiekookzone staat. Onder bepaalde omstandigheden kunnen er bij gebruik geluiden te horen zijn. Dit heeft een technische reden en wil niet zeggen dat er een kookplaat of het kookgereed defect is.
- Glaskeramisch kookoppervlak: • Om krassen op een glaskeramisch kookoppervlak te voorkomen, dient u ervoor te zorgen dat uw kookgereed niet te schuiven op het kookoppervlak. Fissler is niet aansprakelijkheid voor schade die hierdoor anders zou kunnen ontstaan. Als producten met een aluminium bodem op een meer geschoven worden op glaskeramische kookoppervlakken, dan kan dit sporen achterlaten. Deze kunnen over het algemeen verwijderd worden

Instructions pour les ustensiles de cuisson à revêtement

Utilisez un ustensile de cuisine avec revêtement pour une cuisson en douceur. Ils sont particulièrement adaptés aux mets ayant tendance à adhérer, p. ex. poissons, pommes de terre sautées, préparation à base d'œufs ou panées.

- Avant la première utilisation, rincez soigneusement l'ustensile de cuisson et faites le bouillir dans l'eau pendant deux minutes.
- Frottez l'ustensile de cuisson avec un peu de graisse (mettez 3-4 gouttes sur un torchon).
- Chauffez à température moyenne (2/3 de la puissance du fourneau), placez les aliments dans le plat de cuisson et faites-les frire de tous les côtés.
- Pour une cuisson à hautes températures, utilisez uniquement des huiles/graisses stables aux températures élevées, comme de l'huile d'arachides raffinée, ou de l'huile de tournesol.
- Lors de la cuisson, une température de 230 °C ne doit jamais être dépassée. De manière brève (15 minutes au maximum), il est possible d'aller jusqu'à 250 °C. La plupart des aliments ne nécessitent pas des températures de friture aussi élevées.
- Une surchauffe de l'ustensile de cuisson à revêtement a une influence négative sur l'effet antiadhésif et risque de brûler/fumer. Si la température de l'huile/graisse commence à fumer, le gras est déjà brûlé et la température de cuisson est trop élevée. Si de la fumée se dégage, éteignez le chauffage et aérez complètement la pièce.
- 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 le cuisinière et laissez refroidir l'ustensile de cuisine sur la plaque de cuisson.
- Ne jamais découper ou utiliser d'objets à arêtes coupantes dans l'ustensile de cuisine. Un ustensile de cuisine présentant de très importantes éraflures doit être remplacé. Veuillez éliminer le produit ainsi que les matériaux d'emballage dans le respect des prescriptions de votre déchetterie locale.

Nettoyage

En nettoyage au lave-vaisselle est bien plus agressif et peut diminuer sensiblement la durée de vie de vos ustensiles de cuisine. Si un ustensile de cuisine en aluminium ou à poignées en plastique est mis au lave-vaisselle, la couleur de l'aluminium visible ou celle des poignées va se ternir. Cela n'est cependant pas d'effet sur son fonctionnement. • Afin de garantir une durabilité élevée des ustensiles de cuisine avec revêtement, nous recommandons, avant la première utilisation et après chaque cuisson, un

Garantie

Sur les éléments en aluminium de votre ustensile de cuisine, Fissler vous offrent toutes les conditions à de nombreuses expériences réussies lorsque vous cuisinez et dégustez vos plats. Afin de profiter longtemps des excellentes performances de votre ustensile de cuisson et d'obtenir une durée de vie optimale, veuillez respecter les instructions suivantes. Veuillez conserver cette notice d'utilisation. Une utilisation non conforme peut causer des détériorations à votre ustensile de cuisson.

- Ce produit est adapté au contact avec des denrées alimentaires.
- Veuillez ne pas utiliser vos ustensiles de cuisson pour le stockage prolongé des aliments.
- Les ustensiles de cuisson pourvus de poignées en plastique ne conviennent pas à une utilisation au four.
- Afin d'éviter les brûlures dues à l'écoulement de graisse et aux projections d'huile, n'utilisez l'ustensile de cuisson pour frire. N'éteignez jamais une huile/graisse qui brûle avec de l'eau, mais utilisez une couverture anti-feu ou similaire.
- Lors de l'utilisation de votre ustensile de cuisson, veillez toujours à un positionnement sûr et centré sur la plaque de cuisson. Vous économisez de l'énergie si vous utilisez la chaleur d'accumulation des fonds de qualité Fissler en réduisant l'apport d'énergie au début et en l'éteignant avant la fin du temps de cuisson. Le diamètre de la plaque chauffante doit être égal ou inférieur au diamètre du fond de l'ustensile de cuisson.
- Afin d'éviter une surchauffe ou une détérioration de votre ustensile de cuisson, ne le faites jamais chauffer à feu vif sans surveillance et vide.
- Plaque à induction: Votre ustensile de cuisson est adapté à l'induction si le mot « Induction » est gravé dans le tampon du fond. Suivez les instructions d'utilisation du fabricant du fourneaux. Placez l'ustensile de cuisson au centre de la plaque à induction. Dans certaines circonstances, des bruits peuvent se produire pendant l'utilisation, pour des raisons techniques et n'indiquant aucun défaut de la cuisinière ou de l'ustensile de cuisson.
- Vitrocéramique : « Afin d'éviter les éraflures sur la surface de votre cuisson en vitrocéramique, il est recommandé de toujours soulever votre ustensile de cuisson pour le déplacer. Fissler ne prend pas en compte de ces dommages. Dans le cas des produits avec un fond en aluminium découvert, il peut y avoir des marques d'abrasion sur la plaque de cuisson lorsque le produit est déplacé d'avant en arrière sur les plaques de cuisson en vitrocéramique. Ces marques peuvent généralement être éliminées avec un nettoyant approprié.

Garantie

Sur les éléments en aluminium de votre ustensile de cuisson