



Fissler



1. Informacje ogólne

- Instrukcje użytkowania i konserwacji dotyczą zarówno powlekanych, jak i niepowlekanych naczyń kuchennych firmy Fissler.
- Należy dokładnie zapoznać się z instrukcją użytkowania i konserwacji. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do uszkodzeń.
- Naczynia kuchenne firmy Fissler są przeznaczone do przygotowywania żywności w domu i mogą być używane wyłącznie w tym celu. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może prowadzić do powstania zagrożeń.
- Należy przechowywać instrukcję użytkowania i konserwacji w bezpiecznym miejscu. W przypadku jej utraty można ją również pobrać z naszej strony internetowej: <https://www.fissler.com/>
- ⚠ • Niebezpieczeństwo uduszenia się plastikową torbą. Nigdy nie używać plastikowej torby w pobliżu dzieci, z uwagi na istniejące ryzyko uduszenia.

2. Przed pierwszym użyciem

- Należy dokładnie przemyć powlekane naczynia kuchenne i wygotować je wodą przez dwie minuty. Nanieś 3-4 krople tłuszczu na ręcznik kuchenny i przetrzyj nim naczynia.
- Niepowlekane naczynia kuchenne należy dokładnie opłukać i zagotować z wodą i odrobiną soku z cytryny. Dzięki temu usuwane są wszelkie pozostałości pyłu polerskiego i drobne zanieczyszczenia, a naczynia kuchenne są czyszczone przed pierwszym użyciem.

3. Wskazówki bezpieczeństwa

- Naczynia kuchenne z plastikowymi lub drewnianymi uchwytami nie nadają się do użytku w piekarniku. Przede wszystkim podczas smażenia na głębokim tłuszczu, używania w piekarniku, ale także na płycie grzewczej, uchwyty mogą się nagrzewać. Aby zapewnić bezpieczne użytkowanie, należy stosować odpowiednią ochronę dłoni. Naczynia należy umieszczać centralnie, w celu uniknięcia zapłonu na płytach gazowych.
- Aby uniknąć przegrzania i uszkodzeń spowodowanych wysoką mocą kuchenki (zwłaszcza indukcyjnej), **nigdy nie rozgrzewaj naczynia bez nadzoru i na najwyższym poziomie**. Należy również przestrzegać instrukcji obsługi producenta kuchenki.
- Przegrzanie naczynia kuchennego **osłabia efekt nieprzywierania** i może spowodować przypalenie powłoki i powstanie dymu. **W celu uniknięcia przegrzania, nie należy podgrzewać naczynia na najwyższym poziomie energii dłużej niż 2 minuty bez jedzenia lub cieczy**. W przypadku przegrzania, które może wystąpić nawet po całkowitym odprowadzeniu płynu, **nigdy nie należy natychmiast zdejmować naczynia z płyty grzewczej**. Naj-

pierw należy wyłączyć płytę grzewczą, poczekać aż całkowicie ostygnie i przewietrzyć pomieszczenie. Jeśli mimo to dojdzie do przegrzania, zewnętrzna strona naczynia może się odbarwić, ale nie wpłynie to na jego działanie.

- W przypadku ekstremalnego przegrzania aluminium w podstawie może ulec stopieniu i stać się płynne. W takim przypadku nigdy nie zdejmuj naczynia z płyty grzewczej, aby uniknąć poparzenia stopionym aluminium. Wyłączyć kuchenkę i pozostawić naczynie do całkowitego ostygnięcia na płycie grzewczej.
- Do smażenia w wysokich temperaturach należy używać wyłącznie olejów/tłuszczów o wysokiej zdolności podgrzewania (np. olej słonecznikowy, rafinowany olej arachidowy itp.). Jeśli z oleju/tłuszczu wydobywa się dym, oznacza to, że jest on już spalony, a temperatura smażenia jest zbyt wysoka. **Nigdy nie gaś pożaru oleju wodą – użyj koca gaśniczego lub odpowiedniej pokrywki.**
- Aby uniknąć oparzeń spowodowanych nadmiarem tłuszczu lub rozpryskami tłuszczu podczas smażenia w głębokim tłuszczu, naczynie kuchenne należy wypełnić olejem maksymalnie do jednej trzeciej jego wysokości. Nie używać pokrywki do smażenia na głębokim tłuszczu i nie przegrzewać tłuszczu.
- **W żadnym wypadku nie należy chłodzić gorącej szklanej pokrywki zimną wodą,** ponieważ może ona pęknąć na skutek szoku termicznego i spowodować zagrożenie dla użytkownika.
- Uszkodzone części należy natychmiast wymieniać na oryginalne części zamienne Fissler.
- Po częstym korzystaniu z naczynia uchwyt może się poluzować. Dla własnego bezpieczeństwa należy natychmiast dokręcić poluzowane śruby za pomocą zwykłego śrubokręta.

4. Instrukcje użytkowania

- Zawsze po użyciu należy umieścić naczynie na żaroodpornym podłożu, a nie bezpośrednio na niezabezpieczonej powierzchni roboczej.
- Po ostygnięciu szczelnie przylegająca pokrywka może zassać się do naczynia. Aby uniknąć tego efektu, przed schłodzeniem należy wytrzeć krawędź naczynia i pokrywki do sucha. Podciśnienie można również zniwelować poprzez ponowne krótkie podgrzanie naczynia.

Niepowlekane naczynia kuchenne

Gotowanie:

- Nigdy nie dodawaj soli do zimnej wody, ale zawsze do wrzącej wody i mieszaj. Dodawanie soli do zimnej wody może skutkować bardzo wysokim stężeniem soli w obszarze dna, co z kolei może prowadzić do powstawania ognisk korozji na dnie

naczynia. Tych zmian w stali nierdzewnej nie da się wyeliminować, jednakże nie mają one wpływu na funkcjonalność i właściwości gotowania.

Smażenie:

- Niepowlekane naczynia kuchenne są używane do smażenia potraw na chrupko. Nadają się szczególnie do smażenia mięsa bez panierki, takiego jak steki, kurczaki czy szaszłyki.
1. Podgrzewaj naczynia kuchenne bez tłuszczu na średnim ogniu (2/3 mocy płyty).
 2. Dodaj kilka kropel zimnej wody do naczynia kuchennego. Gdy kropelki wody zaczną bulgotać i „tańczyć” w naczyniu, oznacza to, że osiągnięta została odpowiednia temperatura do smażenia mięsa (z tłuszczem lub bez). Przed dodaniem tłuszczu lub umieszczeniem potrawy na patelni należy poczekać, aż kropelki wody wyparują.
 3. Mocno dociśnij smażoną potrawę. Po kilku minutach potrawa oddzieli się od dna naczynia i będzie można ją przewrócić na drugą stronę.
 4. Teraz należy ponownie włączyć zasilanie i dogotować mięso do pożądanego stopnia.
- Nie należy przechowywać żywności, zwłaszcza słonej lub kwaśnej, w naczyniu kuchennym, lecz przełożyć ją do odpowiednich misek lub pojemników. Niezastosowanie się do tego zalecenia może doprowadzić do powstania korozji.

Powlekane naczynia kuchenne

- Używaj naczyń z powłoką do delikatnego smażenia. Nadają się one szczególnie do potraw, które mają tendencję do przywierania (np. ryb, smażonych ziemniaków, jajek lub panierowanych potraw).
- **W powlekanych naczyniach kuchennych nie należy kroić ani używać przedmiotów o ostrych krawędziach.** Mocno zarysowane naczynia kuchenne należy wymienić. **Aby uniknąć przegrzania, nigdy nie rozgrzewaj powlekanych naczyń kuchennych bez nadzoru lub na najwyższym poziomie. Podczas smażenia nie należy przekraczać temperatury 230 °C (446 °F).** Dopuszczalne są krótkotrwałe (do 15 minut) temperatury do 250 °C (482 °F). Także w przypadku używania naczynia w piekarniku (możliwe tylko w przypadku naczyń z uchwytami ze stali nierdzewnej) nie należy nagrzewać go do temperatury powyżej 230 °C (446 °F) ani używać funkcji grillowania.
- Termoczuła powłoka nieprzywierająca **SensoRed** wskazuje idealną temperaturę smażenia. Kolor powierzchni zmienia się na kolor płamek wraz ze wzrostem temperatury. Gdy różnica kolorów na powierzchni smażenia jest ledwo widoczna, temperatura smażenia wynosi około 200 °C (392 °F). Upewnij się, że żywność nadaje

się do smażenia w takiej temperaturze. Jeśli z potrawy i/lub oleju wydobywa się dym, temperatura smażenia jest zbyt wysoka. Jeśli plamki są jaśniejsze niż kolor powierzchni, naczynie kuchenne jest zbyt gorące i należy zmniejszyć dopływ ciepła. Plamki staną się ponownie widoczne, gdy naczynie ostygnie.

5. Przydatność do różnych typów kuchenek

- Naczynia kuchenne Fissler nadają się do użytku na kuchenkach gazowych (z wyjątkiem naczyń z plastikowymi uchwytami bez zabezpieczenia przed płomieniem lub drewnianymi uchwytami) i elektrycznych (płyty z pełną powierzchnią i płyty szklano-ceramiczne). Jeśli naczynie kuchenne jest wyposażone w dno do wszystkich kuchenek Cookstar® lub w oznaczeniu dna znajduje się słowo „Induction”, produkt może być używany na płycie indukcyjnej. W pewnych warunkach na płycie indukcyjnej może pojawić się odgłos spowodowany elektromagnetycznymi właściwościami źródła ciepła i naczynia.
- Podczas korzystania z naczynia należy zawsze upewnić się, że jest ono bezpiecznie i centralnie ustawione na płycie. Dla zaoszczędzenia energii podczas gotowania należy zawsze używać płyty grzewczej o odpowiednim rozmiarze; średnica podstawy naczynia powinna być taka sama lub większa niż średnica płyty grzewczej. Używaj odpowiedniej pokrywki (w zależności od naczynia i metody gotowania) i wykorzystuj ciepło resztkowe z płyt grzewczych i naczyń kuchennych, wyłączając lub wyłączając płytę z wyprzedzeniem.
- W celu uniknięcia zarysowań na płycie szklano-ceramicznej, należy zawsze podnosić naczynia podczas ich przenoszenia. Fissler nie przejmuje odpowiedzialności za powstałe wskutek tego szkody.
- Naczynia kuchenne z silikonowymi pierścieniami O-ring mają inteligentny bufor ciepła, który utrzymuje uchwyt w komfortowej temperaturze. Silikonowe pierścienie nie mogą być narażone na działanie płomienia gazowego. Usunięcie pierścieni nie wpływa na działanie bufora ciepła ani naczynia kuchennego.

6. Przydatność do użytku w piekarniku

- Niepowlekane naczynia nadają się do użytku w piekarniku. Wykluczone są naczynia z plastikowymi częściami, takimi jak plastikowe uchwyty.
- Nie należy nagrzewać naczyń powyżej 230 °C (446 °F). W przypadku naczyń powlekanych nie należy używać funkcji grilla.
- Pokrywa wykonana z wysokiej jakości szkła jest przystosowana do używania w piekarniku w temperaturze do 180 °C (356 °F).

7. Konserwacja/czyszczenie

- Niepowlekane naczynia kuchenne można myć w zmywarce.

- Aby zapewnić długą żywotność powlekanych naczyń kuchennych, zalecamy czyszczenie ręczne przy użyciu gorącej wody, płynu do mycia naczyń i miękkiej gąbki przed pierwszym użyciem i po każdym procesie gotowania. Nie należy używać ściernych ani szorujących środków czyszczących. Przed każdym użyciem należy natrzeć naczynia kuchenne niewielką ilością oleju kuchennego.
- Aby uzyskać optymalną wydajność smażenia, naczynia powlekane można przed każdym użyciem natrzeć niewielką ilością oleju spożywczego.
- Umieszczanie powlekanych naczyń kuchennych lub naczyń kuchennych z plastikowymi uchwytami w zmywarce może znacznie skrócić żywotność naczyń kuchennych. Czyszczenie w zmywarce jest znacznie bardziej agresywne. Z biegiem czasu kolor uchwytów zmienia się, ale nie ma to wpływu na ich funkcjonalność. Odsłonięte aluminium może ulec zużyciu, co może wpłynąć na funkcjonalność naczyń.
- Do czyszczenia niepowlekanych naczyń kuchennych należy używać gorącej wody z dodatkiem standardowego detergentu oraz ściereczki, gąbki lub miękkiej szorstki. Należy unikać spiczastych lub ostrych przedmiotów. Do czyszczenia wnętrza i spodu można użyć szorstkiej strony gąbki w przypadku silniejszych zabrudzeń. Nie dopuszczać do zaschnięcia pozostałości potraw, ponieważ mogą one doprowadzić do powstania plam i zmian na powierzchni stali nierdzewnej. Dlatego po użyciu należy wlać gorącą wodę do schłodzonego naczynia i usunąć wszystkie pozostałości jedzenia. Aby utrzymać powierzchnię ze stali nierdzewnej w dobrym stanie, zalecamy regularne stosowanie produktów do pielęgnacji stali nierdzewnej. Nadaje się on znakomicie do usuwania białych lub tęczyowych przebarwień oraz nalotów.
- Podczas mycia szklanych pokrywek w zmywarce, szkło może stracić przezroczystość po kilku myciach. Nie ma to jednak wpływu na funkcjonalność.

8. Rękojmia i gwarancja

Rękojmia

- W przypadku reklamacji w obowiązującym ustawowym okresie rękojmi (o ile nie określono inaczej), należy zwrócić naczynie kuchenne do sprzedawcy wraz z paragąnem lub wysłać je dobrze zapakowane bezpośrednio do działu obsługi klienta firmy Fissler, patrz adres w punkcie 9 Serwis.

Rękojmia nie obejmuje normalnych oznak zużycia powłoki nieprzywierającej oraz uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem (np. przegrzaniem, przebarwieniami, zarysowaniami, upuszczeniem lub niewłaściwym czyszczeniem). Wykluczone są również oznaki zużycia i zmiany wizualne spowodowane myciem w zmywarce.



- Wyrażnie zaznaczamy, że nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane
 - niewłaściwym użytkowaniem,
 - niewłaściwą obsługą,
 - nieprzestrzeganiem niniejszej instrukcji użytkowania i konserwacji lub
 - niewłaściwie przeprowadzonymi naprawami i użyciem części zamiennych innych firm.

To samo dotyczy części zamiennych i akcesoriów

Gwarancja

- Na wiele produktów Fissler udzielana jest gwarancja od daty zakupu zgodnie z poniższymi postanowieniami, niezależnie od kraju, w którym zostały zakupione. Gwarantujemy, że te produkty Fissler są wolne od wad materiałowych lub produkcyjnych.

W przypadku roszczenia gwarancyjnego Fissler naprawi produkt lub dostarczy odpowiedni zamiennik według własnego uznania i na własny koszt.

Roszczenia z tytułu tej gwarancji mogą być składane tylko wówczas, tylko jeśli

- produkt nie wykazuje uszkodzeń ani śladów zużycia spowodowanych użytkowaniem niezgodnym z jego normalnym przeznaczeniem i/lub użytkowaniem niezgodnym ze specyfikacjami zawartymi w instrukcji użytkowania,
 - produkt nie wykazuje cech, które można by przypisać niewłaściwie przeprowadzonym naprawom lub niewłaściwym wpływom chemicznym lub fizycznym na powierzchnię produktu,
 - w produkcie nie zainstalowano żadnych akcesoriów lub zainstalowano akcesoria autoryzowane przez producenta.

Oprócz gwarancji przysługują Państwu prawne zapewnienia zgodności towaru z umową, które nie są ograniczone gwarancją.

9. Serwis

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



10. Utylizacja

- Produkt i materiał opakowaniowy należy zawsze utylizować zgodnie z przepisami lokalnego systemu utylizacji odpadów. W przypadku jakichkolwiek pytań należy skontaktować się z odpowiednim przedsiębiorstwem zajmującym się utylizacją odpadów.



Fissler GmbH

Harald-Fissler-Straße 1
55743 Idar-Oberstein
Germany

T: + 49 6781 403 - 0

F: + 49 6781 403 - 321

www.fissler.com

Fissler