ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Γενικές πληροφορίες για όλα τα τηγάνια
Συγχαρητήρια για την αγορά του νέου σας τηγανιού Fissler.
Τα μαγειρικά σκεύη της Fissler σάς παρέχουν όλες τις προϋποθέσεις για να ευχαριστηθείτε τις γαστρονομικές απολαύσεις. Για να ευχαριστηθείτε για πολύ καιρό τα εξαιρετικά λειτουργικά χαρακτηριστικά του μαγειρικού σας σκεύους και να πετύχετε τη μέγιστη διάρκεια ζωής του, παρακαλώ ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες!
Σας ευχόμαστε να χαρείτε πολύ την παρασκευή του φαγητού σας και καλή επιτυχία!
- Αυτό το προϊόν είναι κατάλληλο για επαφή με το φαγητό.
- Τα μαγειρικά σκεύη με πλαστικές λαβές γενικά δεν είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνους. Για μεταλλικές λαβές συνιστούμε να χρησιμοποιείτε πάντα ειδικά γάντια, ιδιαίτερα στις εστίες υγραερίου ή στο φούρνο.
- Για να αποφύγετε την πρόκληση εγκαυμάτων από καυτό λάδι που υπερχειλίζει ή πιτσιλιές καυτού λαδιού, μη χρησιμοποιείτε το τηγάνι ως φριτέζα.
- Ιδιαίτερα τα τηγάνια με αντικολλητική επίστρωση ενδέχεται να υπερθερμανθούν και να προκληθεί ζημιά. Μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια χρησιμοποιώντας τη θερμότητα που αποθηκεύεται στους ποιοτικούς πάτους της Fissler, εάν χαμηλώσετε την πηγή θερμότητας νωρίτερα και την κλείσετε πριν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος. Η διάμετρος της εστίας θα πρέπει να αντιστοιχεί στον πάτο του τηγανιού ή να είναι μικρότερη.
- μικρή εστία (Ø 14,5 cm): τηγάνι με Ø 20 cm
- μεσαία εστία (Ø 18 cm): τηγάνι με Ø 24/26/28 cm
- μεγάλη εστία (Ø 22 cm): τηγάνι με Ø 28 cm
- Επαγωγική εστία: Το σκεύος σας είναι κατάλληλο για επαγωγικές εστίες, εάν η λέξη „Induction" είναι χαραγμένη στον πάτο. Για να αποφευχθεί υπερθέρμανση του σκεύους και ζημιά σαν αποτέλεσμα της υψηλής ισχύος της επαγωγικής εστίας, παρακαλούμε να επιβλέπετε πάντα το σκεύος όταν το ζεσταίνετε. Ποτέ μην το ζεσταίνετε στην υψηλότερη θερμοκρασία ή όταν είναι άδειο και τηρείτε τις οδηγίες χρήσης του κατασκευαστή της εστίας. Βεβαιωθείτε ότι το σκεύος είναι τοποθετημένο στο κέντρο του πεδίου της επαγωγικής εστίας. Κάτω από ορισμένες συνθήκες, ενδέχεται να ακουστούν θόρυβοι. Αυτοί προκαλούνται από τεχνικούς παράγοντες και δεν υποδηλώνουν ότι η εστία μαγειρέματος ή το μαγειρικό σκεύος παρουσιάζουν κάποια βλάβη.
- Κεραμική εστία: Για να αποφύγετε τις γρατσουνιές στην επιφάνεια της εστίας, ανασηκώνετε πάντα το σκεύος πριν αλλάξετε τη θέση του πάνω σε αυτήν. Η Fissler δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για τέτοιου είδους ζημιές. Η μετακίνηση τηγανιών με γυμνό πάτο αλουμινίου εμπρός-πίσω πάνω στην επιφάνεια της κεραμικής εστίας μπορεί να αφήσει σημάδια. Τα σημάδια αυτά μπορούν κατά κανόνα να αφαιρεθούν με καθαριστικό για κεραμικές εστίες.
- Όταν χρησιμοποιείτε το σκεύος σας, να βεβαιώνεστε πάντα ότι είναι τοποθετημένο με ασφάλεια στο κέντρο του πεδίου της εστίας μαγειρέματος.
- Μη χρησιμοποιείτε κρύο νερό για να κρυώσετε ένα ζεστό γυάλινο καπάκι, καθώς η απότομη αλλαγή θερμοκρασίας μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο καπάκι.
- Μετά από επανειλημμένη χρήση του τηγανιού, η λαβή μπορεί να χαλαρώσει. Για την ασφάλειά σας, συνιστούμε να σφίγγετε αμέσως τις βίδες που έχουν χαλαρώσει με ένα κοινό κατσαβίδι.
- Για τη δική σας ασφάλεια, συνιστούμε να αντικαθιστάτε αμέσως τις ραγισμένες λαβές με γνήσια ανταλλακτικά της Fissler.
- Μην χρησιμοποιείτε το τηγάνι σας για την αποθήκευση γευμάτων για μεγάλη χρονική περίοδο.
- Μην σβήνετε ποτέ λάδι/λίπος που καίγεται με νερό. Χρησιμοποιήστε πυροσβεστήρα, κουβέρτα για σβήσιμο φωτιάς ή κάτι παρόμοιο.

Οδηγίες για τηγάνια με αντικολλητική επίστρωση
Χρησιμοποιήστε τα αντικολλητικά τηγάνια για ήπιο τηγάνισμα. Είναι ιδιαίτερα κατάλληλα για τροφές που είναι εύκολο να κολλήσουν στο τηγάνι, όπως π.χ. ψάρι, τηγανητές πατάτες, αυγά, πανέ. Προτού χρησιμοποιήσετε το σκεύος σας για πρώτη φορά, πλύνετέ το σχολαστικά και στη συνέχεια βράστε μέσα νερό για δύο λεπτά.
Όταν το χρησιμοποιήσετε ξανά:
1. Απλώστε λίγο λάδι στο τηγάνι (3-4 σταγόνες σε μια χαρτοπετσέτα).
2. Ζεστάνετε το τηγάνι σε μέτρια φωτιά (2/3 της μέγιστης ισχύος της εστίας). Τοποθετήστε το φαγητό στο τηγάνι και ψήστε ομοιόμορφα από όλες τις πλευρές.
Μην κόβετε τροφές μέσα στο τηγάνι και μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα. Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε την πλαστική σπάτουλα της Fissler. Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση, μη θερμαίνετε ποτέ ένα αντικολλητικό τηγάνι στην εστία χωρίς επιτήρηση ή στη μέγιστη θερμοκρασία. Κατά το τηγάνισμα, φροντίστε να μην ξεπερνάτε τη θερμοκρασία των 230 °C (για σύντομες περιόδους - 15 λεπτά - έως και 250 °C). Επίσης, όταν χρησιμοποιείτε ένα τηγάνι στο φούρνο (μόνο για.τηγάνια με ανοξείδωτες λαβές!), μην αυξάνετε τη θερμοκρασία πάνω από τους 230 °C και μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία του γκριλ. Τα περισσότερα τρόφιμα δεν απαιτούν τόσο υψηλές θερμοκρασίες. Τυχόν υπερθέρμανση του τηγανιού μπορεί να επιδράσει αρνητικά στην αντικολλητική δράση του και να προκαλέσει καύση της επίστρωσης και δημιουργία καπνού. Αν το λάδι/λίπος αρχίσει να βγάζει καπνό, έχει ήδη καεί και η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή. Αν εμφανιστεί καπνός, σβήστε το φούρνο, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και αερίστε πλήρως το χώρο. Χρησιμοποιήστε μόνο λάδια/λίπη κατάλληλα για τηγάνισμα σε υψηλές θερμοκρασίες, όπως εξευγενισμένο πλιέλαιο ή φυστικέλαιο. Τα τηγάνια με υπερβολικές γρατσουνιές πρέπει να αντικαθίστανται.

Καθαρισμός
Για να διατηρήσετε το τηγάνι σας σε καλή κατάσταση για πολύ καιρό, συνιστούμε να το πλένετε στο χέρι με ζεστό νερό, απορρυπαντικό πιάτων και ένα μαλακό σφουγγάρι. Το καθάρισμα στο πλυντήριο πιάτων είναι αρκετά πιο επιθετικό και μπορεί να μειώσει σημαντικά τη διάρκεια ζωής του τηγανιού. Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά σε σκόνη, που χαράζουν. Πριν από τη χρήση αλείψτε το τηγάνι με λίγες σταγόνες μαγειρικού λαδιού. Τα σκεύη από χυτό αλουμίνιο συνιστάται να μην πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Μπορεί να προκληθεί σκούρος αποχρωματισμός του αλουμινίου, ο οποίος ωστόσο δεν επηρεάζει τη λειτουργία του τηγανιού.

Εγγύηση
Σε περίπτωση αιτημάτων στο πλαίσιο της τρέχουσας νόμιμης εγγύησης, εφόσον δεν αναφέρεται κάτι διαφορετικό, επιστρέψτε το τηγάνι μαζί με την απόδειξη αγοράς στο εμπορικό κατάστημα ή αποστείλετέ το καλά συσκευασμένο κατευθείαν στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Fissler, στην BERSON / ΑΦΟΙ Κ. Σαραφίδη Α.Ε.Β.Ε., Αγαμέμνονος 47, Καλλιθέα Τ.Κ. 176 75, τηλ. 210-9478700. Θεσσαλονίκη: Αγ. Αναστασίας & Λαέρτου, Πυλαία Τ.Κ. 570 01, τηλ. 2310-954020. Η εγγύηση δεν καλύπτει τη φυσική φθορά της αντικολλητικής επίστρωσης και τις βλάβες που οφείλονται σε ακατάλληλη χρήση, π.χ. υπερθέρμανση, αποχρωματισμό, γρατσουνιές, πτώση στο πάτωμα ή ακατάλληλο καθαρισμό. Εξαιρούνται, επίσης, τα επιφανειακά σημάδια, π.χ. αυτά που προκαλούνται από το πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

Σέρβις
Μπορείτε να προμηθευτείτε όλα τα ανταλλακτικά από τον τοπικό αντιπρόσωπο της Fissler (κατάλογος αντιπροσώπων στη διεύθυνση www.fissler.gr) ή από τα εξειδικευμένα τμήματα των εμπορικών κέντρων. Εκεί θα βρείτε επίσης όλη τη γκάμα εξαρτημάτων της Fissler. Το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών θα σας παράσχει ευχαρίστως κάθε βοήθεια. Για περισσότερες πληροφορίες ανατρέξτε στη διεύθυνση www.fissler.gr.

ITALIANO

Informazioni generali sulle padelle
Le nostre più vive congratulazioni per l'acquisto di questa padella Fissler.
Le padelle Fissler Vi offrono tutti gli strumenti per cuocere al meglio i vostri cibi preferiti. Per poter sfruttare al meglio le eccellenti qualità della Vostra padella e riuscire così a garantirne una durata ottimale, Vi preghiamo di voler osservare le seguenti istruzioni.
Buon divertimento nella preparazione dei Vostri piatti e buona riuscita!
- Il prodotto è idoneo al contatto con il cibo.
- Le padelle con i manici in plastica non sono generalmente adatte per essere utilizzate nel forno. Nel caso di manici in metallo consigliamo, soprattutto quando si utilizza la padella su una cucina a gas o nel forno, di usare un guanto da cucina, delle presine o simili.
- Per evitare ustioni dovute all'olio che bollendo trabocca o spruzza, non utilizzate la padella per friggere con grandi quantità di olio. In particolare, le padelle con rivestimento antiaderente possono surriscaldarsi e subire danni.
- Se sfruttate il calore accumulato dai fondi di alta qualità Fissler potete risparmiare energia riducendo anticipatamente l'intensità del calore e spegnendo il fornello prima della fine del tempo di cottura. Il diametro della piastra di cottura dovrebbe corrispondere o essere inferiore a quello del fondo della pentola.
- Piastra di cottura piccola (Ø 14,5 cm): pentola con Ø 20 cm
- Piastra di cottura media (Ø 18 cm): pentola con Ø 24/26/28 cm
- Piastra di cottura grande (Ø 22 cm): pentola con Ø 28 cm
- Cucina a induzione: la Vostra padella è adatta per la cucina a induzione se il marchio sul fondo ha impressa la parola "Induction". Per evitare il surriscaldamento e il danneggiamento della padella a causa di un elevato rendimento dell'induzione, non riscaldatela mai senza essere presenti. Se è vuota o con il calore al massimo, S attenetevi alle istruzioni per l'uso fornite dal fabbricante della cucina. Posizionate la padella al centro della piastra di cottura a induzione. In determinate circostanze, durante l'utilizzo si possono sentire dei rumori, che hanno però natura tecnica e non sono indice di difetti della cucina o della padella.
- Piano di cottura in vetroceramica: per evitare di graffiare il piano di cottura in vetroceramica, non spostate mai le pentole sul piano, ma sollevatele sempre. Fissler non si assume alcuna responsabilità per danni di questo genere. Le padelle con fondo in alluminio visibile, se fatte strisciare sui piani di cottura in ceramica, possono provocare dei segni di abrasione sui piani. Tali segni possono essere rimossi con un apposito detergente per piani in ceramica.
- Quando utilizzate la padella, assicurateVi sempre che sia posizionata sulla piastra di cottura in maniera stabile e al centro della stessa.
- Non raffreddate un coperchio di vetro bollente con acqua fredda, dal momento che può essere danneggiato dal forte sbalzo termico.
- Dopo aver utilizzato una pentola più volte, il suo manico potrebbe allentarsi. Per una maggiore sicurezza, serrate le eventuali viti allentate con un comune cacciavite.
- Per maggiore sicurezza, sostituite immediatamente i manici incrinati con pezzi di ricambio originali Fissler.
- Non utilizzate la padella per conservare gli alimenti per lunghi periodi.
- In caso di incendio dovuto al surriscaldamento di olio/grasso da cucina, non utilizzate mai l'acqua: utilizzate invece estintori, coperte antifiamma o strumenti analoghi.

Istruzioni per le padelle con rivestimento antiaderente
Utilizzate le padelle con rivestimento antiaderente per cuocere delicatamente. Risultano particolarmente adatte a cibi che tendono ad attaccare, come ad esempio il pesce, le patate arrosto, i piatti a base di uova e i cibi impanati. Sciacquate bene la padella nuova e fate bollire dell'acqua per circa due minuti.
Ogni volta che l'adoperate:
1. Ungete la padella con poco olio (mettetene 3–4 gocce su uno strofinaccio).
2. Riscaldate a temperatura media (2/3 della potenza della piastra di cottura). Mettete il cibo nella padella e cuocetelo su tutti i lati.
Non tagliate il cibo direttamente nella padella e non utilizzate oggetti appuntiti. Consigliamo di utilizzare la paletta Fissler in plastica. Per evitare un surriscaldamento della padella con rivestimento antiaderente, non lasciatela mai sul fornello incustodita o al massimo livello di cottura. Durante la frittura non superate i 230 °C (per tempi brevi, ad es. 15 min., anche fino a 250 °C). Anche quando utilizzate la padella in forno (solo con padelle dotate di manici in acciaio inox!) non riscaldate la padella oltre i 230 °C e non utilizzate la funzione grill. La maggior parte degli alimenti non necessita di temperature così alte. Il surriscaldamento della padella compromette il suo effetto antiaderente e può bruciare il rivestimento e provocare la propagazione di fumo. Se l'olio o il grasso producono fumo, l'alimento è già bruciato e la temperatura è già troppo elevata. Se il fumo inizia a propagarsi, spegnete la fonte di calore, aprite il forno e arieggiate bene il locale. Per la frittura ad alte temperature, utilizzate solo oli/grassi adatti alle alte temperature, ad esempio olio di girasole o olio di arachidi raffinato. Sostituite tutte le padelle che presentano graffi evidenti.

Lavaggio
Per garantirne una lunga durata, consigliamo di lavare la padella a mano con acqua calda, un detersivo per il lavaggio a mano delle stoviglie e una spugna morbida. Il lavaggio in lavastoviglie è un trattamento molto più aggressivo e può ridurre considerevolmente la durata della padella. Non utilizzate detersivi che grattano o sfregano. Ungete la pentola con un po' di olio prima di utilizzarla. Di norma, consigliamo di non mettere i prodotti in alluminio fuso nella lavastoviglie. Ciò potrebbe comportare la perdita di colore nero dell'alluminio visibile, che comunque non compromette la funzionalità della padella.

Garanzia
In caso di reclami entro il periodo di garanzia previsto per legge e salvo diversamente indicato, restituire la pentola unitamente alla prova d'acquisto al proprio rivenditore oppure dopo averla imballata accuratamente spedirla direttamente al Servizio clienti Fissler, Harald-Fissler-Straße 10, 55768 Hoppstädten-Weiersbach, Germania, Tel. +49-6781-403-556. Sono esclusi dalla garanzia la normale usura della tenuta antiaderente e i danni derivanti da un uso improprio, come ad esempio surriscaldamento, scolorimento, graffi, caduta a terra o pulizia non conforme. Sono inoltre esclusi segni puramente visivi dovuti all'usura, come quelli causati dal lavaggio in lavastoviglie.

Assistenza
Tutti i ricambi possono essere acquistati presso il rivenditore specializzato Fissler (elenco su www.fissler-italia.it) o nei negozi specializzati. L'ampia gamma di accessori Fissler è inoltre disponibile qui. Il nostro Servizio clienti è sempre a completa disposizione per qualsiasi informazione. Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito www.fissler-italia.it.

NEDERLANDS

Algemene informatie over alle pannen
Gefeliciteerd met uw nieuwe Fissler-pan.
Met Fissler-kookgerei hebt u alles om gastronomische hoogstandjes op tafel te zetten. Gelieve de volgende instructies in acht te nemen voor een optimale levensduur van uw kookgerei, opdat u nog jarenlang kunt genieten van de uitstekende functies!
We wensen u veel kookplezier en succes!
- Dit product mag in contact komen met etenswaren.
- Kookgerei met kunststof handvaten is over het algemeen ongeschikt om in de oven te gebruiken. In het geval van metalen handvatten adviseren we het gebruik van deugdelijke ovenwanten of pannenlappen, voornamelijk wanneer u een gaskookplaat of een oven gebruikt.
- Om brandwonden ten gevolge van overschuimend vet of vetspatten te voorkomen, dient u uw pan nooit te gebruiken om te frituren. Voornamelijk gecoate pannen zijn gevoelig voor oververhitting en kunnen ten gevolge hiervan beschadigd raken.
- U kunt energie besparen door gebruik te maken van de warmte die wordt opgeslagen in de kwalitatief hoogwaardige bodem van de Fissler-pannen en de warmtebron terug te schakelen, zelfs voor het einde van de bereiding. De diameter van de kookzone dient gelijk of kleiner te zijn dan de diameter van de bodem van de pan.
- Kleine kookzone (Ø 14,5 cm): pan met Ø 20 cm.
- Gemiddelde kookzone (Ø 18 cm): pan met Ø 24/26/28 cm
- Grote kookzone (Ø 22 cm): pan met Ø 28 cm
- Inductiekookplaten: u kunt uw pan gebruiken op inductiekookplaten als het woord ‚Induction' ingestampt is. Houd de pan altijd in de gaten als u deze op het vuur zet, om te voorkomen dat de pan oververhit en beschadigd raakt ten gevolge van krachtige inductiekookplaten. Verhit de pan nooit als deze leeg is en ook niet op de hoogste stand. Neem eveneens de gebruiksinstructies van de fabrikant van de kookplaat in acht. Zorg ervoor dat de pan in het midden van de inductiekookzone staat. Onder bepaalde omstandigheden kunnen er geluiden te horen zijn. Dit heeft een technische reden en wil niet zeggen dat uw kookplaat of kookgerei defect is.
- Glaskeramisch kookoppervlak: om krassen op het glaskeramisch kookoppervlak te voorkomen, dient u nooit met de pan te schuiven op het kookoppervlak. Til de pan altijd op. Fissler is niet aansprakelijk voor schade die hierdoor anders zou kunnen ontstaan. Als pannen met een aluminium bodem op en neer geschoven worden op keramische oppervlakken, dan kan dit sporen achterlaten. Deze sporen kunnen over het algemeen verwijderd worden met behulp van een reinigingsmiddel speciaal voor keramische oppervlakken.
- Als u uw pan gebruikt, zorg er dan altijd voor dat deze centraal en op veilige wijze op de kookplaat staat.
- Gebruik nooit koud water om een heet deksel af te koelen, omdat de temperatuurschok het deksel kan beschadigen.
- Nadat de pan enkele keren gebruikt is, kunnen de handvaten los gaan zitten. Draai voor uw eigen veiligheid de schroeven onmiddellijk aan met een schroevendraaier.
- Vervang voor uw eigen veiligheid gebarsten handvaten onmiddellijk door originele reserveonderdelen van Fissler.
- Gebruik uw pan niet om maaltijden gedurende langere tijd te bewaren.
- Blus brandende olie/brandend vet nooit met water; gebruik een brandblusser, blusdeken of iets vergelijkbaars.

Instructies voor gecoate pannen
Gebruik gecoate pannen om licht te bakken. Deze pannen zijn voornamelijk geschikt voor de bereiding van gerechten die de neiging hebben makkelijk te kleven, zoals vis, gebakken aardappels, eiergerechten en gepaneerd voedsel. Alvorens u uw pan voor de eerste keer gebruikt, dient u deze grondig te reinigen en deze vervolgens gedurende 2 minuten met water uit te koken.
Volgend gebruik:
1. Bestrijk de binnenkant van de pan met wat vet (3-4 druppels op een stukje keukenpapier).
2. Verwarm de pan bij een gematigde temperatuur (2/3e van de maximale capaciteit van uw kookplaat). Leg het vlees in de pan en bak het aan alle kanten bruin.
Gebruik geen scherpe voorwerpen in de pan. We raden u aan de plastic bakspaan van Fissler te gebruiken. Om oververhitting te voorkomen, dient u uw pan met antiaanbaklaag altijd in de gaten te houden en deze nooit te verwarmen op de hoogste stand. Bij het frituren mag een temperatuur van 230 °C (gedurende korte periodes - 15 min. - ook tot 250 °C) niet overschreden worden. Ook als u een pan in de oven gebruikt (alleen pannen met roestvrij stalen handvatten!), verwarm deze dan niet hoger dan 230°C en gebruik niet de grillfunctie van de oven. Voor de meeste etenswaren zijn dergelijke hoge temperaturen niet nodig. Oververhitting van de pan 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, open de oven en ventileer de ruimte. Gebruik alleen olie of plantaardige vetten die hoge temperaturen kunnen bereiken, zoals geraffineerde arachideolie of zonnebloemolie. Als een pan veel krassen heeft, dient u deze te vervangen.

Reiniging
Om ervoor te zorgen dat u jarenlang kunt genieten van uw pannen, raden we u aan de pannen handmatig met een normaal afwasmiddel en een zachte spons in warm water af te wassen. Reiniging in de vaatwasser is altijd beduidend agressiever en kan de levensduur van uw pan aanzienlijk verkorten. Gebruik nooit schurende of bijtende reinigingsmiddelen. Alvorens de pan te gebruiken, smeert u deze in met een paar druppels olie. We raden u af producten van gegoten aluminium in de vaatwasser te reinigen. Dit kan zorgen voor een donkere verkleuring van het aluminium, maar beïnvloedt de werking van de pan echter niet.

Garantie
Indien u 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 Fissler Nederland B.V., telefoonnummer 0031 (0)164 - 24 30 50. 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.

Service
Alle reserveonderdelen zijn te verkrijgen via uw Fissler-dealer (dealeroverzicht is te vinden op www.fissler.nl), in gespecialiseerde kookwinkels of warenhuizen. Daar is ook het uitgebreide assortiment accessoires van Fissler te verkrijgen. Onze klantenservice is u graag van dienst. Voor meer informatie kunt u terecht op www.fissler.nl.

РУССКИЙ

Общие сведения обо всех о сковородах
Поздравляем с приобретением новой сковороды 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!
Желаем вам радости и успеха во всех ваших кулинарных начинаниях!
- Изделие подходит для приготовления пищи.
- Посуда с пластмассовыми ручками, как правило, не подходит для использования в духовке. Если ручки металлические, рекомендуем использовать подходящие рукавицы или прихватки для горячего, особенно когда готовите на газовой плите или в духовке.
- Чтобы не обжечься брызгающим или пенящимся жиром, никогда не используйте сковороду для глубокого обжаривания. Сковороды с антипригарным покрытием особенно чувствительны к перегреву, который может привести к их повреждению.
- 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 сковороды.
– Маленький нагревательный элемент (диаметр 14,5 см): сковорода с диаметром 20 см
– Средний нагревательный элемент (диаметр 18 см): сковорода с диаметром 24/26/28 см
– Большой нагревательный элемент (диаметр 22 см): сковорода с диаметром 28 см
- Индукционная плита. Сковороду можно использовать на индукционных плитах, если на оттиске в ее основании есть слово Induction (Индукционная). Чтобы избежать перегрева и повреждения сковороды из-за мощного источника тепла индукционных плит, всегда следите за сковородой в процессе нагрева. Никогда не нагревайте ее пустой или при максимальном уровне нагрева и следуйте указаниям по использованию, предоставленным производителем плиты. Следите за тем, чтобы сковорода 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 сковороды в другое место всегда поднимайте ее над поверхностью плиты. Компания Fissler не несет ответственность за повреждения, которые могут возникнуть в противном случае. При перемещении сковороды с алюминиевым слоем в основании по керамической поверхности на этой поверхности могут оставаться следы. Обычно их можно удалить с помощью чистящего средства для керамических изделий
- При использовании сковороды следите за тем, чтобы она устойчиво стояла на плите точно над источником тепла.
- Никогда не используйте холодную воду для охлаждения горячей стеклянной крышки, поскольку резкий перепад температур может привести к ее повреждению.
- Со временем, при использовании сковороды крепление ее ручки может ослабнуть. Для собственной безопасности незамедлительно подтяните все слабо затянутые винты обычной отверткой.
- Для собственной безопасности в случае возникновения трещины на ручках их нужно незамедлительно заменить оригинальными запасными частями Fissler.
- Не храните пищу в сковороде в течение длительного времени.
- Не пытайтесь потушить горящее масло или жир водой. Используйте огнетушитель, пожарное покрывало и т. п.

Инструкция по применению для сковород с антипригарным покрытием
Сковороды с антипригарным покрытием используются для деликатного обжаривания. В частности, они идеально подходят для продуктов, которые обычно пристают ко дну, таких как рыба, жаренный картофель, блюда из яиц и продукты в панировке. Перед первым использованием тщательно вымойте сковороду, а затем прокипятите в ней воду в течение двух минут.
При повторном использовании:
1. Смажьте дно сковороды небольшим количеством жира (нанесите 3-4 капли и протрите бумажным полотенцем).
2. Нагрейте сковороду на среднем уровне (2/3 мощности плиты). Положите продукты, которые необходимо обжарить, в сковороду, и обжарьте их со всех сторон.
Не используйте ножи и другие острые предметы на сковороде. Рекомендуем использовать пластиковую лопатку Fissler. Во избежание перегрева никогда не нагревайте сковороду с антипригарным покрытием до максимального уровня и не оставляйте ее без присмотра. При жарке температура не должна превышать 230 °C (на короткий период до 15 мин — 250 °C). Кроме того, при использовании в духовке (только сковороды с ручками из нержавеющей стали!) не нагревайте сковороду до температуры выше 230 °C и не используйте функцию гриля. Большинству продуктов не требуются такие высокие температуры. Перегрев сковороды 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, откройте дверцу духовки и полностью проветрите помещение. Для жарки при высокой температуре используйте растительное масло или жир, например рафинированное арахисовое или подсолнечное масло.
Если сковорода сильно поцарапана, ее следует заменить.

Правильный уход
Для длительного срока службы сковороды мы рекомендуем мыть ее вручную горячей водой с моющим средством и мягкой губкой. Мытье в посудомоечной машине гораздо агрессивнее воздействует на покрытие сковороды, что может значительно сократить срок ее службы. Не используйте абразивные средства для чистки и металлические губки. Перед применением смажьте сковороду небольшим количеством пищевого растительного масла.
Как правило, изделия, изготовленные из литого алюминия, не рекомендуется мыть в посудомоечной машине. Это может привести к потемнению подвергшегося воздействию алюминия, что, однако, никак не влияет на функциональные свойства сковороды.

Гарантия
Если не указано иное, в случае возникновения у вас жалобы в течение текущего установленного законодательством гарантийного периода верните весь товар вместе с квитанцией дилеру или отправьте надлежащим образом упакованный товар в отдел обслуживания клиентов Fissler по адресу в Германии: Harald-Fissler-Str. 10, 55768 Hoppstädten-Weiersbach, Germany, тел.: +49-6781-403-556. 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, падения на пол или неправильной чистки. Она также не распространяется на товар с явными признаками использования, например после мытья в посудомоечной машине.

Обслуживание
Все запчасти можно приобрести у дилера Fissler (перечень дилеров см. на сайте www.fissler.com) или в специализированных отделах супермаркетов. Там же можно приобрести и широкий спектр кухонных принадлежностей Fissler. Наш отдел обслуживания клиентов с радостью окажет вам необходимую помощь. С дополнительными сведениями можно ознакомиться на сайте www.fissler.com.

TÜRKÇE

Tüm tavalar için genel bilgiler
Satın aldığınız yeni Fissler marka tava için sizi kutlarız.
Fissler pişirme ekipmanları, lezzetli ve kaliteli yemekler pişirmek için ihtiyacınız olan her şeyi size sunar. Yemek pişirme ekipmanınızın ideal ömrünü korumak ve mükemmel özelliklerinden uzun süre yararlanabilmek için lütfen aşağıdaki bilgi ve uyarılara dikkat edin.
Yemeklerinizi hazırlamada iyi eğlenceler ve başarılar dileriz!
- Bu ürün gıda ile temas için uygundur.
- Plastik kulplu tavalar, genel olarak fırında kullanılmak için uygun değildir. Metal kulplarda ise, özellikle de gazlı ocaklarda veya fırınlarda, daima uygun bir fırın eldiveni veya tutacak kullanmanızı öneririz.
- Taşan veya sıçrayan yağdan kaynaklanan yanmaları önlemek için, tavayı fritözde olduğu gibi besinlerin bol yağda kızartılması için kullanmayın. Özellikle yapışmaz kaplamalı tavalar aşırı ısınabilir ve zarar görebilir.
- Fissler'in kaliteli tabanının depoladığı ısıdan yararlanarak enerji tasarrufu sağlamak için, ocağın ısı ayarını erkenden kısıp, pişme süresi henüz sona ermeden tamamen kapatabilirsiniz. Ocak gözünün boyutu tava tabanının çapına eşit veya daha küçük olmalıdır.
- Küçük ocak gözü (Ø 14,5 cm): Tava tabanı Ø 20 cm
- Orta boy ocak gözü (Ø 18 cm): Tava tabanı Ø 24/26/28 cm
- Büyük ocak gözü (Ø 22 cm): Tava tabanı Ø 28 cm
- İndüksiyonlu ocak: Tabanına basılı damgada ‚Induction' kelimesi varsa tavanızı indüksiyonlu ocaklarda kullanabilirsiniz. İndüksiyonlu ocakların yüksek performansı nedeniyle tavanın aşırı ısınmasını ve zarar görmesini önlemek için, ısınırken tavanızı kesinlikle gözetimsiz bırakmayın. Tavanızı boş halde veya en yüksek ısı kademesinde ısıtmayın ve ocak üreticisinin verdiği kullanma talimatlarına uyun. İndüksiyonlu ocağın pişirme alanında tavanın ortalandığından emin olun. Belirli durumlarda, kullanım sırasında teknik nedenlerle sesler oluşabilir ama bu sesler ocağın veya tavanın bozuk ya da hasarlı olduğu anlamına gelmez.
- Cam seramik ocak: Cam seramik ocak yüzeyinde çizikleri önlemek için, ocak üzerinde yerini değiştirirken tavanızı daima kaldırın. Aksi halde oluşabilecek hasardan Fissler sorumlu değildir. Açık alüminyum tabanlı tavalar seramik yüzeylerde ileri geri hareket ettirildiğinde iz bırakabilirler. Bu izler genellikle seramik yüzey temizleyiciler kullanılarak temizlenebilir.
- Tavanızı kullanırken tavanın ocak üzerinde daima güvenli ve ocağı ortalayacak şekilde durmasına dikkat edin.
- Sıcak bir cam kapağın üzerine soğuk su akıtarak kapağı soğutmayın. Aksi halde, oluşan sıcaklık şoku nedeniyle kapak zarar görebilir.
- Birkaç defa kullandıktan sonra tavanın kulpu gevşeyebilir. Güvenliğiniz için, gevşeyen vidaları sıradan bir tornavida yardımıyla hemen sıkıştırmalısınız.
- Güvenliğiniz için, çatlayan kulpları hemen orijinal Fissler yedek parçalarıyla değiştirmelisiniz.
- Lütfen tavanızı yemekleri uzun süre saklamak için kullanmayın.
- Yanan yağı asla su ile söndürmeye çalışmayın; yangın söndürücü, yangın battaniyesi veya benzerini kullanın.

Koruyucu yüzeyli tavalar için talimatlar
Koruyucu yüzeyli tavaları hafif kızartmalar için kullanınız. Bu tür tavalar, balık, patates kızartması, yumurtalı yemekler, paneler gibi tavaya yapışmaya olasılığı bulunan yemekler için son derece uygundur. Tavayı ilk kez kullanmadan önce itinayla yıkayıp durulayın, ardından su doldurarak iki dakika kaynatın ve kurulayın.
Sonraki kullanımlarda:
1. Tavanın içine bir miktar yağ sürün (kağıt havluya 3-4 damla).
2. Tavayı orta ayarda ısıtın (ocak gücünün 2/3 kadarı). Kızartacağınız yiyeceği tavanın içine yerleştirin ve her tarafını kızartın.
Tavanın içinde yiyecekleri kesmeyin ve keskin cisimler kullanmayın. Fissler plastik spatulayı kullanmanızı öneririz. Aşırı ısınmayı önlemek için, koruyucu yüzeyli tavayı kesinlikle gözetimsiz veya en yüksek kademede ısıtmayın. Kızartma yaparken sıcaklık 230 °C'yi (kısa sürelerle - 15 dak. - en fazla 250 °C) aşmamalıdır. Tavayı fırında kullandığınızda (sadece paslanmaz çelik kulplu tavalar!) 230 °C üzerinde ısıtmayın veya ızgara fonksiyonunu kullanmayın. Çoğu gıda bu kadar yüksek sıcaklığa ihtiyaç duymaz. Tavanın aşırı ısınması, yapışmazlık özelliğini olumsuz etkileyebilir ve kaplama yüzeyin yanmasına ve duman oluşmasına yol açabilir. Yağ duman çıkarmaya başladıysa yanmış demektir ve sıcaklık çok yüksektir. Duman çıkarsa ısıtma fonksiyonunu kapatın, gerekirse fırının kapağını açın ve ortamı iyice havalandırın. Yüksek sıcaklıklarda kızartma için sadece rafine yerfıstığı yağı veya ayçiçeği yağı gibi yüksek sıcaklığa uygun yağları kullanın. Kötü durumdaki çizilmiş tavaları yenisiyle değiştirmeniz gerekir.

Temizleme
Tavanın uzun ömürlü olmasını sağlamak için, sıcak suda bulaşık deterjanı ve yumuşak bir sünger kullanarak tavayı elle yıkamanızı öneririz. Bulaşık makinesinde yıkamak, tava için her zaman daha agresif bir yöntemdir ve kullanım ömrünü büyük ölçüde azaltabilir. Çizme ihtimali olan veya ovalama gerektiren temizlik malzemeleri kullanmayın. Kullanmadan önce tavaya birkaç damla yemeklik yağ sürün. Genel kural olarak, dökme alimünyumdan imal edilmiş ürünleri bulaşık makinesinde yıkamanızı önermeyiz. Bulaşık makinesinde yıkanmak tavanın işlevini etkilemese de açık alüminyum üzerinde koyu renk değişikliklerine neden olabilir.

Garanti
Mevcut yasal garanti dahilindeki şikayetlerde, eğer başka bir uygulama belirtilmemişse, ilgili satın alma fişini veya faturasını ekleyerek ürünü bir bütün olarak satıcınıza teslim edin veya dikkatli bir şekilde paketleyerek doğrudan Fissler Müşteri Hizmetleri Departmanı'na gönderin: Altayçeşme Mh. Kore Sk. No:10/A Maltepe/Istanbul, Türkiye, Telefon: +90 444 22 68. Yapışmaz kaplamanın doğal aşınması ve aşırı ısıtma, renk solması, çizik gibi kullanım hatalarından, yere düşürmeden veya hatalı temizlemeden kaynaklanan hasarlar garanti kapsamı dışındadır. Tamamen kullanım sonucu ortaya çıkan görsel işaretler de garanti kapsamı dışındadır; ör. bulaşık makinesinde yıkamadan kaynaklananlar.

Servis
Tüm yedek parçalar, Fissler ürünleri satan yetkili satış noktanızdan (satıcı listesi için bkz. www.fissler.com) veya büyük marketlerin ilgili ürünleri satan bölümlerinden satın alınabilir. Kapsamlı Fissler aksesuarları da aynı yerlerde satışa sunulmaktadır. Müşteri Hizmetleri Departmanımız da size yardımcı olmaktan memnun olacaktır. www.fissler.com.tr adresinde daha fazla bilgiye ulaşabilirsiniz.

Fissler GmbH
Hafrald-Fissler-Str.1
D-55743 Idar-Oberstein
Germany
Phone +49 6781-403-0
Fax. +49 6781-403-321
www.fissler.com

cenit

PERFEKT FÜR JEDEN TAG. PERFECT FOR EVERY DAY.

D	Gebrauchs- und Pflegehinweise
GB	Instructions for use and care
E	Instrucciones de uso y mantenimiento
F	Notice d'utilisation et d'entretien
GR	Οδηγίες χρήσης και περιποίησης
I	Istruzioni d'uso e manutenzione
NL	Gebruiks- en onderhoudsinstructies
RUS	Инструкции по применению и уходу
TR	Kullanma ve bakım talimatları

DEUTSCH

Allgemeine Hinweise für alle Pfannen
Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieser Fissler-Pfanne.
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.
Viel Spaß bei der Zubereitung Ihrer Gerichte und gutes Gelingen!
• Dieses Produkt ist für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.
• Pfannen mit Kunststoffgriffen sind generell nicht für die Verwendung im Backofen geeignet. Bei Pfannen mit Metallgriffen empfehlen wir, insbesondere auf Gasherden oder im Backofen, immer einen geeigneten Handschutz zu benutzen.
• Um Verbrennungen durch überschäumendes Fett oder Fettspritzer zu vermeiden, benutzen Sie die Pfanne nicht zum Frittieren. Insbesondere antihaftversiegelte Pfannen können überhitzen und beschädigt werden.
• Sie sparen Energie, wenn Sie die Speicherwärme der Fissler-Qualitätsböden nutzen, indem Sie die Energiezufuhr frühzeitig reduzieren und bereits vor dem Ende der Garzeit abschalten. Dabei sollte der Durchmesser der Herdplatte dem Durchmesser des Pfannenbodens entsprechen oder kleiner sein.
- Kleine Herdplatte (Ø 14,5 cm): Pfanne mit Ø 20 cm,
- Mittlere Herdplatte (Ø 18 cm): Pfanne mit Ø 24/26/28 cm.
- Große Herdplatte (Ø 22 cm): Pfanne mit Ø 28 cm.
• Induktionskochfeld: Ihre Pfanne ist induktionsgeeignet, wenn im Bodenstempel das Wort „Induction" eingeprägt ist. Um eine Überhitzung und Beschädigung der Pfanne aufgrund der hohen Leistungsfähigkeit von Induktion zu vermeiden, heizen Sie sie niemals unbeaufsichtigt, leer oder auf höchster Stufe auf und beachten Sie die Gebrauchsangaben des Herdherstellers. Setzen Sie die Pfanne zentrisch auf der Induktionskochstelle auf. Unter bestimmten Umständen können beim Gebrauch Geräusche auftreten, die technisch bedingt sind und kein Anzeichen für einen Defekt des Herdes oder der Pfanne darstellen.
• Cerankochfeld: Um Kratzer auf einem Ceranokochfeld zu vermeiden, heben Sie Ihre Pfannen beim Versetzen auf dem Kochfeld immer an. Fissler übernimmt für diese Schäden keine Haftung. Bei Pfannen mit freiliegendem Aluminiumboden kann es auf Cerankochfeldern beim Hin- und Herschieben der Pfanne zu Abriebspuren auf dem Kochfeld kommen. Diese können in der Regel mit einem Ceranreiniger entfernt werden.
• Achten Sie bei der Benutzung der Pfanne immer auf einen sicheren und zentrischen Stand auf der Herdplatte.
• Kühlen Sie einen heißen Glasdeckel nicht mit kaltem Wasser ab, da der Deckel durch den Temperaturschock beschädigt werden kann.
• Nach mehrmaligem Gebrauch der Pfanne kann sich der Griff lockern. Zu Ihrer eigenen Sicherheit ziehen Sie gelockerte Schrauben bitte sofort mit einem herkömmlichen Schraubenzieher nach.
• Zu Ihrer eigenen Sicherheit tauschen Sie gerissene Kunststoffgriffe sofort durch Originalersatzteile aus.
• Bitte verwenden Sie Ihre Pfanne nicht für die längere Lagerung von Speisen.
• Brennendes Öl/Fett niemals mit Wasser löschen, sondern Feuerlöscher, Feuerdecke o.ä. verwenden.

Hinweise für versiegelte Pfannen
Nutzen Sie versiegelte Pfannen zum schonenden Braten. Sie eignen sich besonders gut für Speisen, die zum Ankleben neigen, wie z. B. Fisch, Bratkartoffeln, Eierspeisen oder Paniertes. Spülen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch gründlich und kochen Sie sie mit Wasser zwei Minuten lang aus.
Weiterer Gebrauch:
1. Pfanne mit wenig Fett ausreiben (3–4 Tropfen auf ein Küchentuch geben).
2. auf mittlere Temperatur aufheizen (2/3 der Herdleistung), das Bratgut in die Pfanne geben und von allen Seiten braten.
In der Pfanne nicht schneiden und keine scharfkantigen Gegenstände benutzen. Wir empfehlen den Fissler-Bratwender aus Kunststoff. Um Überhitzung zu vermeiden, heizen Sie eine versiegelte Pfanne niemals unbeaufsichtigt oder auf höchster Stufe auf. Beim Braten sollte eine Temperatur von 230 °C (für kurze Zeiten von höchstens 15 min auch bis 250 °C) nicht überschritten werden. Auch beim Gebrauch im Backofen (nur bei Pfannen mit Edelstahlgriffen!) die Pfanne nicht über 230 °C aufheizen und nicht die Grillfunktion benutzen. Die meisten Lebensmittel benötigen keine solch hohen Brattemperaturen. Eine Überhitzung der Pfanne beeinträchtigt den Antihafteffekt und kann zum Verbrennen der Versiegelung und zu Rauchentwicklung führen. Sollte das Öl/Fett zu rauchen beginnen, ist das Fett bereits verbrannt und die Brattemperatur zu hoch. Bei Rauchentwicklung schalten Sie die Beheizung ab, öffnen Sie ggfs. die Backofentür und lüften Sie den Raum vollständig. Bitte verwenden Sie nur hoch erhitzbare Öle/Fette zum Braten bei hohen Temperaturen wie raffiniertes Erdnussöl oder Sonnenblumenöl. Eine sehr stark verkratzte Pfanne sollte ausgetauscht werden.

Reinigung
Für eine lange Lebensdauer der Pfanne empfehlen wir die Reinigung per Hand mit heißem Wasser, Handspülmittel und einem weichen Schwamm. Reinigen in der Spülmaschine ist deutlich aggressiver und kann die Lebensdauer Ihrer Pfanne deutlich verkürzen. Benutzen Sie keine kratzenden oder scheuernden Putzmittel.
Vor jedem Gebrauch die Pfanne mit etwas Speiseöl ausreiben. Bei Produkten aus Aluminiumguss empfehlen wir grundsätzlich keine Reinigung in der Spülmaschine. Hier kann es zu einer Dunkelfärbung des freiliegenden Aluminiums kommen, wodurch die Funktion jedoch nicht beeinträchtigt wird.

Gewährleistung
Bei Beanstandungen innerhalb der aktuellen gesetzlichen Gewährleistungsfrist, sofern nicht anders angegeben, geben Sie bitte die Pfanne zusammen mit dem Kassenbeleg an Ihren Händler zurück oder schicken Sie sie gut verpackt direkt an Ihren Fissler Kundendienst, Harald-Fissler-Straße 10, D-55768 Hoppstädten-Weiersbach,
Tel. +49-6781-403-556. Ausgeschlossen von der Gewährleistung sind natürlicher Verschleiß der Antihaftversiegelung und Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind, z.B. Überhitzung, Verfärbung, Kratzer, Fall auf den Boden oder unsachgemäße Reinigung. Ebenso ausgenommen sind rein optische Gebrauchsspuren, z.B. durch Spülmaschinenreinigung.

Service
Alle Ersatzteile können Sie bei Ihrem Fissler führenden Fachgeschäft (Händlerliste auf www.fissler.de/www.fissler.at) oder in den Fachabteilungen der Warenhäuser kaufen. Dort erhalten Sie auch das umfangreiche Fissler-Zubehör-Sortiment. Gern hilft Ihnen auch unser Kundendienst. Weitere Informationen und eine digitale Version dieser Gebrauchsanleitung finden Sie unter www.fissler.de/www.fissler.at.

ESPAÑOL

Información general sobre todas las sartenes
Enhorabuena por haber adquirido su nueva sartén Fissler.
Los utensilios y 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 sartén, así podrá disfrutar de sus excelentes prestaciones durante muchos años.
¡Esperamos que disfrute de la cocina y tenga mucho éxito con los resultados!
• Este producto es apto para estar en contacto con alimentos.
• Como norma general, las sartenes con asas y mangos de plástico no son apropiadas para el horno. En caso de que cuenten con asas o mangos metálicos, recomendamos usar manoplas o protecciones especiales, sobre todo al utilizar cocinas de gas o el horno.
• Para prevenir las quemaduras causadas por la grasa rebosante o por las salpicaduras, no utilice la sartén para freír con mucho aceite. Las sartenes con revestimiento antiadherente son especialmente propensas a sobrecalentarse y como resultado pueden sufrir daños.
• 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, incluso puede apagarlo antes de finalizar período de cocción. El diámetro del fogón o placa debe ser igual o menor que el de la base de la sartén.
- Fogón pequeño (Ø 14,5 cm): sartén de Ø 20 cm
- Fogón mediano (Ø 18 cm): sartén de Ø 24/26/28 cm
- Fogón grande (Ø 22 cm): sartén de Ø 28 cm
• Cocinas de inducción: si la sartén tiene estampada la palabra, "Induction" en el grabado de la base, puede usarla en cocinas de inducción. Para evitar que la sartén se sobrecaliente y resulte dañada como consecuencia de la potencia de la placa de inducción, no la deje nunca sin vigilancia mientras esté al fuego. No caliente nunca la sartén vacía ni con el fuego al máximo y respete las instrucciones de uso del fabricante de la placa de cocina. Asegúrese de que la sartén esté bien colocada, centrada sobre 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 sartén ni en la cocina.
• Cocinas de placa vitrocerámica: para evitar que la superficie de la placa sufra arañazos, levante siempre la sartén antes de moverla o cambiarla de posición sobre la cocina. Fissler no se hace responsable de este tipo de daños. Si se arrastra una sartén con base de aluminio visible sobre una placa vitrocerámica, pueden quedar marcas. Generalmente se pueden eliminar con un limpiador para vitrocerámica.
• Mientras esté utilizando la sartén, cuide siempre de que esta esté correctamente centrada y apoyada sobre la placa.
• Nunca utilice agua fría para enfriar una tapa de cristal caliente, ya que podría dañarse con el cambio brusco de temperatura.
• Con el uso, el mango de la sartén puede aflojarse. Por su propia seguridad, apriete inmediatamente todos los tornillos con un destornillador convencional.
• Por su seguridad, si un asa o mango se agrieta,sustitúyalo inmediatamente por un repuesto original de Fissler.
• No use la sartén para almacenar comidas durante períodos prolongados.
• Nunca apague las llamas de aceite o grasa con agua; use un extintor, una manta ignífuga o algo similar.

Instrucciones para sartenes con revestimiento antiadherente
Las sartenes con revestimiento antiadherente están pensadas para freír suavemente o sofreír alimentos. Son especialmente adecuadas para alimentos con tendencia a pegarse, como el pescado, las patatas fritas, recetas con huevo y todo tipo de rebozados. Antes de usar la sartén por primera vez, lávela a fondo, llénela de agua y póngala a hervir durante dos minutos.
Para volverla a usar:
1. Unte la sartén con un poco de grasa (fríotela con 3-4 gotas de aceite en un trozo de papel de cocina).
2. Caliente la sartén a fuego medio (a 2/3 del nivel máximo). Coloque en la sartén los alimentos que quiera freír y dórelos por todos sus lados.
No corte los alimentos dentro de la sartén ni emplee utensilios afilados. Le recomendamos que utilice la espátula teflonada de Fissler. Para impedir que la sartén antiadherente se sobrecaliente, no la deje nunca desatendida a o fuego máximo. Al freír, no debe superar los 230 °C (en períodos no superiores a 15 min se puede llegar hasta 250 °C ligualmente, si va a utilizar la sartén dentro del horno (¡solo las sartenes con mango de acero inoxidable!), no debe superar los 230 °C ni seleccionar la función de grill. La mayoría de los alimentos no requieren temperaturas tan altas. El sobrecalentamiento puede dañar las propiedades antiadherentes y provocar que el revestimiento se queme y despida humo. Si empieza a salir humo del aceite o la grasa, esto indica que ya se ha quemado y que la temperatura es demasiado alta. Si se forma una humareda, apague el fuego, abra la puerta del horno y ventile bien la estancia. Cuando fría a altas temperaturas, use únicamente aceites o grasas que puedan soportarlas, como el aceite refinado de cacahuete o el aceite de girasol. Se recomienda sustituir las sartenes que estén muy rayadas.

Limpieza
Para que pueda disfrutar de la sartén durante muchos años, le recomendamos que la lave a mano con agua tibia, con líquido lavavajillas y una esponja suave. Se considera que el uso del lavavajillas es considerablemente más agresivo y puede reducir sustancialmente la vida útil de la sartén. No utilice en ningún caso limpiadores abrasivos ni productos agresivos. Antes de usar la sartén, úntela frotando con unas gotas de aceite de cocina. Como regla general, le aconsejamos que no lave las piezas con aluminio en el lavavajillas. Puede causar la aparición de manchas oscuras en la superficie de aluminio visible. Sin embargo, dichas manchas no repercuten sobre el funcionamiento de la sartén.

Garantía
En caso de reclamaciones dentro del período de garantía legalmente estipulado, 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. 10, 55768 Hoppstädten-Weiersbach, Alemania. Teléfono +49-6781-403-556. Quedan excluidos de la garantía el desgaste natural del revestimiento antiadherente, los daños derivados de utilizar la sartén incorrectamente, por ejemplo el sobrecalentamiento, las decoloraciones, los arañazos, así como los desperfectos debidos a caídas o a limpiarla incorrectamente. También quedan excluidos los signos de uso meramente visuales como, por ejemplo, aquellos provocados por el uso del lavavajillas.

Servicio técnico
Puede adquirir todos los repuestos que necesite a su distribuidor Fissler (encontrará una lista en www.fissler.com) o en departamentos especializados de grandes almacenes. Allí también encontrará la amplia gama de accesorios de Fissler. Nuestro Departamento de Atención al cliente también estará encantado de ayudarle. Encontrará más información en www.fissler.com.

ENGLISH

Allgemene informatie over alle pannen
Gefeliciteerd met uw nieuwe Fissler pan.
Met Fissler kookgerei hebt u alles om gastronomische hoogstandjes op tafel te zetten. Please observe the following instructions to ensure an optimal service life for your cookware, so you can enjoy its excellent features for years to come!
We hope you enjoy cooking with your Fissler Pan!
• This product is suitable for contact with food.
• Cookware with plastic handles is generally unsuitable for use in the oven. For cookware with metal handles, we recommend using suitable oven gloves or potholders, especially when using a gas stove or oven.
• To avoid burns resulting from fat foaming over or spattering, you should never use your pan for deep-frying. Pans with a non-stick coating are especially prone to overheating and may suffer damage as a result.
• You can save energy by making use of the heat stored in the high-quality Fissler bases: simply turn down the heat source early and even turn it off before you are finished cooking. The diameter of the burner should be the same as or smaller than the diameter of the pan base.
- Small burner (Ø 14,5 cm): Pan with Ø 20 cm
- Medium burner (Ø 18 cm): Pan with Ø 24/26/28 cm
- Large burner (Ø 22 cm): Pan with Ø 28 cm
• Induction stove: Your pan can be used on induction stoves if the word 'Induction' is embossed in the base stamp. To prevent the pan from overheating and being damaged as a result of the high power of induction stoves, please always keep an eye on the pan when heating it. Never heat it when empty or at the highest setting and please observe the instructions for use issued by the stove manufacturer. Make sure that the pan is centered on the induction cooking zone. Noises may occur under some circumstances. They are technical in nature and are not an indication that either your stove or your cookware is defective.
• Glass ceramic cooking surface: To prevent scratches on a glass ceramic cooking surface, always lift the pan before changing its position on the cooking surface. Fissler is not liable for damage which could otherwise result. When pans with an exposed aluminum base are moved back and forth on ceramic surfaces, they may leave marks. You can usually remove them with a ceramic cleaner.
• When using your pan, always make sure that it is centered and resting securely on the stove.
• Never use cold water to cool down a hot glass lid, because the temperature shock could damage the lid.
• After the pan has been used several times, the handle may become loose. For your own safety, you should immediately tighten any loosened screws with a conventional screwdriver.
• For your own safety, you should immediately replace cracked handles with original Fissler replacement parts.
• Please do not use your pan to store meals for long periods of time.
• Never extinguish burning oil/fat with water; use a fire extinguisher, fire blanket, or other suitable tool.

Instructions for sealed pans
Use sealed pans for gentle frying. They are particularly suitable for foods that tend to stick, such as fish, fried potatoes, egg dishes and breaded foods. Before using your pan for the first time, wash it thoroughly, then boil water in it for two minutes.
When using it again:
1. Rub a little fat into the pan (using 3-4 drops on a paper towel).
2. Heat the pan at a medium setting (2/3 of your stove's maximum capacity). Place the food to be fried in the pan and brown on all sides.
Do not cut in the pan or use sharp objects in it. We recommend the Fissler plastic turner. To prevent overheating, never heat a sealed pan unattended or at the highest heat setting. When frying, a temperature of 230°C should not be exceeded (up to 250°C for brief periods – up to 15 min.). Also when using a pan in the oven (only for pans with stainless steel handles!) do not heat the pan to over 230°C and do not use the oven's grill feature. Most foods do not require such high temperatures. Overheating the pan can impair its nonstick properties and can cause the seal to burn and smoke to develop. If the oil/fat begins to smoke, it is already burned and the temperature is too high. If smoke develops, turn off the heat, open the oven door and air out the room completely. Please only use high-temperature oils/fats, such as refined peanut oil or sunflower oil, for frying at high temperatures. You should replace any pan which is very badly scratched.

Cleaning
To ensure that you can enjoy your pan for a long time to come, we recommend washing it by hand in warm water, using dishwashing liquid and a soft sponge. Cleaning in the dishwasher is always more aggressive and can considerably reduce the service life of your pan. Never use abrasive or scouring cleaning agents. Always a few drops of cooking oil into your pan before using it. As a rule, we do not recommend placing products made of cast aluminum in the dishwasher. This can cause a dark discoloration of the exposed aluminum – although this will not affect how well the pan works.

Warranty
If you have any complaints within the currently defined legally warranty period, if not otherwise stated, please return the entire item, together with the purchase receipt, to your retailer – or pack it carefully and send it directly to the Fissler Customer Service Department, Harald-Fissler-Str. 10, 55768 Hoppstädten-Weiersbach, Germany, Phone +49-6781-403-556. Natural wear of the nonstick sealing and damage resulting from improper use, e.g. overheating, discoloration, scratches, being dropped on the floor or incorrect cleaning, is excluded from the warranty. Purely cosmetic signs of use are also excluded, e.g. those caused by cleaning in the dishwasher.

US Warranty
Limited Lifetime Warranty
Fissler USA warrants to the original owner of the new cookware that it is free of defects in material and construction for the life of the product under normal use and proper care. Fissler USA will repair or replace, at its discretion, any item with a manufacturing defect. Should the defective item be discontinued, a similar item will be substituted. This warranty does not cover silicone or rubber parts, nor normal wear and tear, including scratches, slight variations in the stainless steel and discoloration. Incidents of overheating, alterations, unauthorized repairs, use of non-genuine Fissler parts and accessories, misuse, negligence, or abuse will void this warranty. Consequential or incidental damages are expressly excluded by this warranty. If an item is thought to have a manufacturing defect, please contact Customer Service online for detailed instructions on returning the product: www.FisslerUSA.com/customer-service/ . This warranty is limited to purchases within the United States and can only be claimed through Fissler America, Inc., 100N Tyron St, Suite 4700, Charlotte NC 28202-4003, CustomerService@FisslerUSA.com

Service
All replacement parts can be purchased from your Fissler retailer (see list of retailers at www.fissler.com) or in the specialty departments of department stores. The extensive range of Fissler accessories is also available there. Our Customer Service Department will also be glad to help. For more information, visit www.fissler.com.

FRANÇAIS

Remarques générales valables pour toutes les poêles
Nous vous félicitons d'avoir choisi cette poêle Fissler.
Les ustensiles de cuisine Fissler vous offrent toutes les conditions nécessaires pour réussir de nombreuses recettes de cuisine et vous régaler. Pour profiter très longtemps des excellentes caractéristiques de votre ustensile de cuisine et lui assurer une durée de vie optimale, respectez les consignes exposées dans cette notice !
Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à cuisiner des mets très réussis !
• Ce produit est apte au contact alimentaire.
• Les poêles avec des poignées en plastique ne doivent en principe pas être utilisées dans un four. Si votre poêle comporte une poignée métallique, nous vous recommandons de toujours utiliser un gant de cuisine, notamment si vous utilisez une gazinière ou un four.
• N'utilisez pas la poêle pour faire des fritures. Vous risqueriez de vous brûler par le débordement ou les projections de la matière grasse. Les poêles dotées d'un revêtement antiadhésif, notamment, peuvent surchauffer et être abîmées.
• Utilisez la chaleur emmagasinée dans le fond de votre poêle Fissler haut de gamme et faites des économies d'énergie : baissez le feu en temps voulu et éteignez la plaque avant la fin de la cuisson. Le diamètre de la plaque de cuisson doit être le même (ou plus petit) que celui du fond de la poêle.
- Petite plaque de cuisson (Ø 14,5 cm) : Poêle de Ø 20 cm
- Plaque de cuisson moyenne (Ø 18 cm) : Poêle de Ø 24/26/28 cm
- Grande plaque de cuisson (Ø 22 cm) : Poêle de Ø 28 cm
• Plaque à induction : Vous pouvez utiliser votre poêle sur des plaques à induction si l'inscription "Induction" figure sur le fond. Pour éviter de surchauffer et d'abîmer la poêle du fait de la forte capacité de chauffe des plaques à induction, ne faites jamais chauffer la poêle sans surveillance. Ne faites jamais chauffer la poêle si elle est vide ou sur la position de feu maximale et respectez les instructions d'utilisation du fabricant de ces plaques. Placez toujours la poêle au centre de la plaque à induction. Dans certains cas, vous pouvez entendre des petits bruits au cours de l'utilisation. Il s'agit de bruits techniques qui ne sont toutefois pas signe d'un défaut de votre plaque de cuisson ni de votre poêle.
• Plaques vitrocéramiques : Veillez à toujours soulever votre poêle pour la déplacer sans rayer les plaques vitrocéramiques. Fissler décline toute responsabilité pour de tels dommages. Pour les poêles dont le fond est en aluminium apparent, il peut arriver que le frottement du fond de la poêle laisse des traces sur la plaque vitrocéramique. En général, ces traces s'enlèvent à l'aide d'un produit de nettoyage pour tables vitrocéramiques.
• Lorsque vous utilisez la poêle, veillez toujours à ce qu'elle soit bien stable et centrée sur la zone de cuisson.
• Vous ne devez pas passer sous l'eau froide un couvercle en verre qui est très chaud ; en effet, le couvercle pourrait être abîmé du fait du choc thermique.
• Après un certain temps, la poignée de votre poêle peut se desserrer. Il est néanmoins très facile de la revisser à l'aide d'un tournevis cruciforme.
• Afin d'assurer votre sécurité, remplacez immédiatement les poignées fissurées par des pièces détachées Fissler.
• Ne stockez pas d'aliment dans votre poêle pendant de longues périodes.
• N'éteignez jamais de l'huile/de la matière grasse qui brûle avec de l'eau ; utilisez un extincteur, une couverture antifeu ou un objet similaire.

Remarques pour les poêles avec revêtement
Utilisez les poêles dotées d'un revêtement antiadhésif pour faire cuire les mets délicats. Elles conviennent notamment très bien pour les ingrédients qui ont tendance à attacher, comme le poisson, les pommes de terre sautées, les œufs et les poissons panés.
Bien rincer la poêle avant la première utilisation, puis y faire bouillir de l'eau pendant deux minutes.
Pour les utilisations suivantes :
1. Graissez légèrement la poêle (étaler 3 ou 4 gouttes d'huile avec un essuie-tout).
2. Faites chauffer à température moyenne (2/3 de la puissance de la plaque). Mettez les ingrédients dans la poêle et faire cuire en retournant de tous les côtés.
Ne coupez pas la préparation dans la poêle et n'utilisez pas d'objet tranchant. Nous vous recommandons d'utiliser la spatule Fissler en matière plastique. Ne faites jamais chauffer une poêle antiadhésive sans surveillance ou au niveau maximum afin d'éviter tout risque de surchauffe. En cas de friture, il convient de ne pas dépasser une température de 230 °C (pendant de courtes périodes, jusqu'à 15 minutes, cette température peut atteindre 250 °C). De plus, dans le cas d'une utilisation au four (poêles dotées de poignées en acier inoxydable uniquement), ne faites pas chauffer à plus de 230 °C et n'utilisez pas la fonction gril. La plupart du temps, les aliments n'ont pas besoin d'être cuits à une température aussi élevée. Toute surchauffe affecte les propriétés antiadhésives de la poêle ; le revêtement peut alors brûler et dégager de la fumée. Si l'huile/la matière grasse commence à fumer, elle a déjà brûlé et la température est trop élevée. Si de la fumée se développe, arrêtez la source de chaleur, ouvrez la porte du four et aérez entièrement la pièce si nécessaire. N'utilisez que des huiles/matières grasses adaptées aux hautes températures, par exemple de l'huile d'arachide raffinée ou de l'huile de tournesol, pour faire frire vos plats à des températures élevées. Remplacez votre poêle si elle est très rayée.

Nettoyage
Pour assurer une longue durée de vie à votre poêle, nous vous recommandons de la laver à la main avec de l'eau chaude, du produit à vaisselle et une éponge douce. Le passage au lave-vaisselle, bien plus agressif, réduit considérablement la durée de vie de votre poêle. N'utilisez pas de tampon à récurer ni de produit nettoyant abrasif. Avant d'utiliser la poêle, graisser le fond avec un peu d'huile alimentaire. Nous vous conseillons de ne pas mettre de produit en fonte d'aluminium dans le lave-vaisselle. Il peut en effet s'ensuivre une coloration foncée des parties apparentes d'aluminium – ce qui n'a cependant aucune incidence sur la fonctionnalité du produit.

Garantie
En cas de réclamation pendant le délai de garantie légale en cours, sauf indication contraire, retournez la poêle avec le ticket de caisse à votre revendeur ou envoyez-la, correctement emballée, directement au SAV Fissler, Harald-Fissler-Str. 10, 55768 Hoppstädten-Weiersbach, Allemagne, tél. +49-6781-403-556. Ne sont pas couverts par la garantie l'usure naturelle du revêtement antiadhésif et les dommages résultant d'une utilisation non conforme, par exemple surchauffe, décoloration, rayures, chute sur le sol, ou d'un nettoyage inadéquat. Les signes purement visuels, par exemple ceux liés à un passage au lave-vaisselle, sont également exclus.

Service après-vente
Vous pouvez acheter toutes les pièces de rechange dans votre magasin spécialisé Fissler (voir liste des revendeurs sur le site www.fissler.fr) ou dans les rayons spécialisés des grandes surfaces. Vous y trouverez également une gamme très complète d'accessoires Fissler. Notre service après-vente se tient également volontiers à votre disposition. Vous trouverez de plus amples informations sur le site Internet www.fissler.fr.