



- E** Consejos básicos para un buen uso y un óptimo mantenimiento.
- ENG** Care and use instructions.
- F** Conseils fondamentaux pour un bon usage et excellent entretien.
- CAT** Consells bàsics per un bon ús i un manteniment òptim.
- D** Grundsätzliche Ratschläge für einen korrekten Einsatz und eine optimale Pflege.
- I** Consigli minimi per un buon uso ed un ottimo mantenimento.
- P** Conselhos básicos para uma boa utilização e óptima manutenção.
- NL** Belangrijke aanbevelingen voor een goed gebruik en een optimaal onderhoud van uw Castej pan.
- RUS** Основные рекомендации для правильного использования.



## CONSEJOS BÁSICOS PARA UN BUEN USO Y UN ÓPTIMO MANTENIMIENTO

Utilizando esta pieza de aluminio fundido Fundix obtendrá resultados excepcionales en la cocina. Además, sus innovadoras asas de silicona le proporcionarán una gran seguridad, ya que disminuyen el riesgo de quemaduras. Este producto ha sido fabricado con materiales de alta calidad, durabilidad y resistencia. Para sacarle el máximo partido le recomendamos que lea atentamente este manual de instrucciones que le indicará cómo usarlo correctamente y conseguir un óptimo rendimiento y un mantenimiento perfecto.

### PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Producto de aluminio fundido que asegura una cocción uniforme incluso a temperaturas medias o bajas.
- Base inductora "Full Induction", apta para todas las superficies de cocción, incluso inducción. Máxima eficiencia energética garantizada.
- Recubrimiento antiadherente libre de PFOA, de alta calidad y durabilidad.
- Asas de silicona resistentes a las altas temperaturas, incluso en el horno.

### ¿QUÉ VENTAJAS ME PROPORCIONAN LAS ASAS DE SILICONA?

Gracias a estas asas usted evitará tener que utilizar manoplas o cualquier otra protección cuando quiera mover, sujetar o llevar la pieza en caliente a la mesa. Esto le proporcionará una mayor seguridad y comodidad durante su uso.

La silicona es un material de alta calidad que tiene una gran resistencia a las altas temperaturas, por tanto usted puede introducir esta pieza sin riesgo en el horno. En ese caso, deberá protegerse las manos antes de manipular la pieza.

## GARANTÍA TOTAL DE FABRICACIÓN

Los productos Fundix están fabricados con materiales de alta calidad, durabilidad y resistencia. Estamos tan seguros de su fiabilidad, que le ofrecemos **GARANTÍA TOTAL DE FABRICACIÓN** para todos los artículos cuyo defecto obedezca a causas de fabricación.

Se garantiza la reparación o sustitución de cualquier pieza que tenga un defecto de fabricación. La garantía no cubre el desgaste normal, el mal uso del producto y/o los daños producidos por el sobrecalentamiento de la pieza. Las pequeñas imperfecciones y marcas superficiales resultantes del uso y las leves variaciones de color son normales. Por tanto, no están cubiertas por la garantía. Garantía válida para el propietario original a partir de la fecha de compra y con justificante de compra. Las condiciones generales de garantía de los productos Fundix se anulan automáticamente si no se siguen las instrucciones del manual del usuario.

Esta garantía no afecta a los derechos legales del consumidor conforme a las previsiones del Real Decreto Legislativo 1/2007 de 16 de Noviembre. Toda reclamación debe dirigirse a [castey@castey.com](mailto:castey@castey.com).

## USO Y MANTENIMIENTO

Lea detenidamente este manual de instrucciones y consérvelo para poder consultarlo en un futuro.

### ANTES DE UTILIZAR ESTA PIEZA POR PRIMERA VEZ

Lávala con una esponja suave, séquela y a continuación cubra la superficie con una fina capa de aceite.

Si ha adquirido un producto con mango desmontable, asegúrese que el mango está correctamente fijado antes de cada uso.

### ¿SOBRE QUÉ FUENTES DE CALOR PUEDO COCINAR CON ESTA PIEZA?

Su base inductora "Full Induction" le permite cocinar sobre fuentes de gas, eléctricas, vitrocerámicas y de inducción, garantizándole una homogénea distribución del calor en toda la superficie de cocción y una **excepcional eficiencia energética**. Este producto puede también utilizarse sin peligro en el horno.

## EN EL HORNO

### PRODUCTOS SIN MANGO DESMONTABLE

Puede introducir esta pieza sin riesgo en el horno. En ese caso, deberá protegerse las manos antes de manipular la pieza de nuevo.

Recuerde que la resistencia al horno de los productos y de las tapaderas de cristal es de 230°C / 450°F.

### PRODUCTOS CON MANGO DESMONTABLE

Los mangos desmontables no son aptos para el horno. Desmóntelos antes de introducir el producto en el horno. Terminada la cocción, podrá utilizar el mango para sacar el producto del horno.

### ¿SOBRE QUÉ FUENTES DE CALOR NUNCA DEBO COCINAR CON ESTA PIEZA?

Nunca introduzca esta pieza en el microondas, ni la utilice sobre carbón o leña.

### EN EL FUEGO. PRECAUCIONES BÁSICAS

Nunca deje una pieza desatendida en el fuego cuando esté cocinando.

Nunca deje una pieza vacía en el fuego ya que el sobrecalentamiento podría dañar el antiadherente.

Nunca agite la pieza en contacto con el cristal vitrocerámico o inductivo, puede rayar o dañar su superficie.

Si cocina con gas, evite que la llama sobrepase la base de la pieza, podría llegar a quemar las asas de silicona.

Retire las asas de silicona del producto en las cocciones largas. Podrá colocarlas fácilmente justo cuando las necesite.

Recomendamos apagar la superficie de cocción antes de coger el producto para su traslado.

## EVITE LOS CAMBIOS BRUSCOS DE TEMPERATURA

No inicie la cocción a altas temperaturas. Precalentando la pieza a temperatura baja durante unos 10 segundos prolongará la vida de su antiadherente, evitando que se deteriore innecesariamente.

## COCINE A TEMPERATURAS MEDIAS O BAJAS

Cocinando a temperaturas medias o bajas los alimentos se cocerán en su propio jugo, manteniendo su sabor y todas sus propiedades nutritivas. Además ahorrará en su factura de electricidad o gas.

Seleccione un tamaño de fuego inferior o igual al tamaño del fondo del recipiente, de este modo evitará desperdiciar energía.

## ¿PUEDO USAR UTENSILIOS METÁLICOS?

Recomendamos evitar el uso de utensilios metálicos o cortantes, ya que pueden dañar o deteriorar la superficie de esta pieza. Para mantener intactas durante más años sus excepcionales propiedades antiadherentes, utilice siempre utensilios de madera o material plástico resistente al calor.

## DEL FUEGO A LA MESA. CONSEJOS PRÁCTICOS

La belleza y la funcionalidad de nuestras piezas posibilitan su presentación directa a la mesa. Las asas de silicona le permitirán mover este producto sin necesidad de protegerse las manos. Sin embargo, recuerde que si utiliza esta pieza como fuente de presentación, deberá resguardar la mesa con un salvamanteles.

## ¿CUÁL ES LA MEJOR FORMA DE LAVARLA?

La alta calidad del recubrimiento antiadherente de esta pieza hace que su limpieza sea extremadamente sencilla. Aunque este producto puede introducirse sin problemas en el lavavajillas, si quiere alargar su vida útil le recomendamos que lo lave simplemente con agua caliente y un detergente suave. Evite el uso de estropajos o materiales abrasivos para no dañar su superficie.

## ¿CÓMO UTILIZAR LOS MANGOS DESMONTABLES?

### DESMONTAR EL MANGO



Fig. 1: Vista superior de la sartén. Cómo desmontar el mango.

PASO 1. Sujete firmemente el mango con una mano y gire la punta exterior negra del mango prudentemente en el sentido contrario a las agujas del reloj. En caso necesario ayúdense con un objeto largo, delgado y robusto, como por ejemplo el mango de una cuchara: insértelo en el agujero de la pieza negra del mango y úselo como una palanca para girar la pieza.

PASO 2. Deslice el mango hacia abajo y sepárelo de la pieza de cocción.

### MONTAR EL MANGO

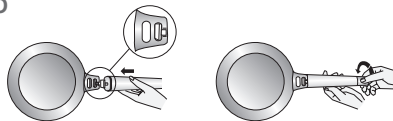


Fig. 2: Vista superior de la sartén. Cómo montar el mango.

PASO 1. Deslice la punta metálica exterior del mango hacia arriba hasta que encaje con la muesca del exterior de la pieza de cocción.

PASO 2. Mantenga el mango en esta posición y enrosque la pieza negra del final del mango en el sentido de las agujas del reloj hasta que el mango quede fijado con seguridad. **ASEGÚRESE QUE EL MANGO ESTÁ CORRECTAMENTE ENROSCADO Y QUE NO SE MUEVE O SE AFLOJA.** En caso necesario ayúdense con un objeto largo, delgado y robusto, como por ejemplo el mango de una cuchara: insértelo en el agujero de la pieza negra del mango y úselo como una palanca para girar la pieza.



## CARE AND USE INSTRUCTIONS

This Fundix cast aluminium pan will produce exceptional results in the kitchen. The innovative silicone handles provide added safety by reducing the risk of burns. Manufactured with durable and resistant materials of the highest quality. To make the very most of this product, we recommend that you read this instruction manual carefully. It will tell you how to use the pan correctly, so that it achieves the best possible results and remains in perfect condition.

### PRINCIPAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Cast aluminium product with a structure of differential thicknesses that ensures perfect cooking even at medium or low temperatures.
- "Full Induction" induction base, suitable for all cooking surfaces, including induction. Maximum energy efficiency.
- High quality and durable non-stick coating is Free of PFOA.
- Silicone handles resistant to high temperatures, even in the oven.

### WHAT ARE THE ADVANTAGES OF SILICONE HANDLES?

Silicone handles allow, when the pan is hot, it is not necessary to wear gloves or any other form of protection to move, hold or carry it to the table. This makes the product much safer and more convenient to use. It is a versatile oven/stove top to table serve.

Silicone is a high quality material that is extremely resistant to high temperatures, and so there is no risk in putting this pan in the oven. However, you should protect your hands when moving the pan in and out of the oven.

## LIMITED LIFETIME WARRANTY

Fundix products are manufactured under a highest quality controlled environment with the best quality materials to offer **LIMITED LIFETIME WARRANTY** against manufacturing defects.

Warranted to repair or replace, any item found to be defective from construction or workmanship. Warranty does not cover abnormal wear, misuse and/or damage caused by overheating the product. Minor imperfections, surface markings, cuts and scratches as a result of use, and slight color variations are normal, and not covered by warranty. Cast Aluminum Cookware Limited Lifetime Warranty from date of purchase to original owner with proof of purchase. The general guarantee conditions for Fundix products automatically become null and void in failure to follow the use and care instructions.

## USE AND CARE

Please read this instruction manual carefully before using the product for the first time and then keep it for future reference.

### BEFORE USING THE PRODUCT FOR THE FIRST TIME

Wash it with a soft sponge, dry it and then cover the surface with a thin layer of cooking oil.

If you have purchased one of our products with removable handle, ensure the handle is correctly attached before using the pan.

### ON WHAT HEAT SOURCES CAN I COOK WITH THIS PAN?

Thanks to its "Full Induction" induction base, it can be used on gas, electric, vitro-ceramic and induction cooktops. This base ensures heat is evenly distributed across the entire cooking surface, offering **exceptional energy efficiency**. This product is also oven safe but not recommended for broiler use.

## OVEN USE

### PRODUCTS WITHOUT REMOVABLE HANDLE

There is no risk in putting this pan in the oven. However you should protect your hands when moving the pan in and out the oven. Not recommended for broiler use.

Remember that the products and the glass covers are resistant to oven temperatures of up to 230°C / 450°F.

### PRODUCTS WITH REMOVABLE HANDLE

Removable handles are not oven safe. Remove them before placing the pan in an oven. Once oven baking is finished, you can use the handle to remove the pan from oven.

### ON WHAT HEAT SOURCES SHOULD I NEVER COOK WITH THIS PAN?

Never put this pan in a microwave oven or use it on an open coal or wood fire.

### STOVE TOP. BASIC PRECAUTIONS

Never leave cookware unattended while cooking.

Do not allow pans/pots to cook/boil dry as it could damage cookware.

Never move the pan horizontally while it is in contact with the vitro-ceramic or induction glass to avoid these cooking surfaces from becoming scratched or damaged.

If you are cooking with gas cooktops, don't let the flame stand out from the base of the piece. It could damage the silicone handles.

Remove silicone handles during long cooking process. You can easily attach them when needed.

We recommend switching off the cooking surface before handling the pan to move it out of the cooking surface.

## AVOID SUDDEN CHANGES OF TEMPERATURE

Do not start to cook at high temperatures. Preheating the pan to a low temperature for about 10 seconds will prolong the life of its non-stick coating, avoiding unnecessary wear.

## COOK AT MEDIUM OR LOW TEMPERATURES

At medium or low temperatures, foods will cook in their own juices, retaining their flavour and all their nutritional properties. In this way, you will also reduce your electricity or gas bill.

Select a hob that is smaller or equal in size to the bottom of the pan. This will avoid wasting energy.

## CAN I USE METAL UTENSILS?

We recommend avoiding metal or sharp utensils, since they may damage or scratch cooking surface of the pan. In order that the pan may retain its exceptional non-stick properties for many more years, always use wooden or heat-resistant plastic utensils.

## STOVE TO TABLE. PRACTICAL TIPS

Since our pans are both attractive and functional, they can be brought directly to the table for serving. The silicone handles allow you to move the pan without needing to protect your hands. However, if you wish to use the pans to serve, you should protect the table with a heat resistant tablemat.

## WHAT IS THE BEST WAY TO CLEAN IT?

The high quality of the non-stick coating makes this pan very simple to clean. Although it can be washed in a dishwasher without any problem, in order to extend its useful life, we recommend washing it by hand with hot water and a mild detergent. Avoid using scourers or abrasive materials, so as not to damage its surface.

## HOW DO I USE THE REMOVABLE HANDLES?

### REMOVING THE HANDLE



Fig 1. Top of the pan view. How to remove the handle.

STEP 1. Hold firmly with one hand and other hand twist the back end tip of the handle counter-clockwise. If unable to loosen it may be necessary to use a long, thin and strong object, such as the handle of a spoon: place through the holes at the back tip of the handle and use it as a lever to turn the tip counter-clockwise to loosen.

STEP 2. Slide the handle down and remove it from the cooking vessel.

### ATTACHING THE HANDLE

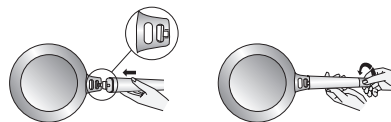


Fig 2. Top of the pan view. How to attach the handle.

STEP 1. Slide up the metal end tip of the handle until it matches into the notch on the end of the cooking vessel.

STEP 2. Hold the handle in place and turn the back end tip of the handle clockwise until the handle is tighten securely. **MAKE SURE THE HANDLE IS COMPLETELY FASTENED AND DOES NOT MOVE OR FEEL LOOSE.** If necessary to use a long, thin and strong object, such as the handle of a spoon: place through the holes at the back tip of the handle and use it as a lever to turn the tip clockwise to tighten.





## CONSEILS FONDAMENTAUX POUR UN BON USAGE ET EXCELLENT ENTRETIEN

En utilisant cette pièce de fonte d'aluminium Fundix, vous obtiendrez des résultats exceptionnels en cuisine. De plus, ses anses innovantes de silicone leur proportionnent une grande sécurité en diminuant le risque de brûlures. Ce produit a été fabriqué avec des matériaux de grande qualité, durabilité et résistance. Pour en profiter pleinement nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel d'instructions qui vous indiquera comment l'utiliser afin d'obtenir un rendement optimum et un parfait entretien.

### PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Produit de fonte d'aluminium avec une structure aux épaisseurs discontinues qui assure une cuisson uniforme y compris à moyennes et basses températures.
- Base induction « Full Induction », apte pour tous feux. Maxime efficacité énergétique garantie.
- Antiadhésif de grande qualité et durabilité sans PFOA.
- Anses de silicone résistantes à hautes températures, y compris au four.

### QUELS AVANTAGES ME PROPORTIONNENT LES ANSES DE SILICONE?

Grâce à ces anses de silicone vous serez dispensés d'utiliser une protection pour la manipulation de la pièce chaude, ce qui vous proportionnera une meilleure sécurité et commodité durant son utilisation.

La silicone est un matériel de grande qualité, très résistant à hautes températures, c'est pourquoi vous pouvez mettre cette pièce au four sans risque. Dans ce cas, vous devrez vous protéger les mains avant de manipuler la pièce chaude.

## TOTALE GARANTIE DE FABRICATION

Les produits Fundix sont fabriqués avec des matériaux de grande qualité, durabilité et résistance. Nous sommes si sûrs de sa fiabilité, que nous vous offrons **TOTALE GARANTIE DE FABRICATION** pour défaut de fabrication, pour tous les articles.

Est garanti la réparation ou substitution de tout produit comportant un défaut de fabrication. La garantie ne couvre pas l'usure normale du produit, sa mauvaise utilisation et/ou les dommages produits par la surchauffe de la pièce. Les petites imperfections et marques superficielles résultantes d'utilisation et les légères variations de couleur sont normales. Par conséquent, elles ne sont pas couvertes par la garantie. Garantie valable pour le premier propriétaire à partir de la date d'achat et sur justification d'achat. Si les instructions d'utilisation et d'entretien ne sont pas suivies, s'annulent automatiquement les conditions générales de garantie des produits Fundix.

## UTILISATION ET ENTRETIEN

Lisez attentivement ce manuel d'instructions avant d'utiliser le produit et conservez-le pour de futures consultations.

### AVANT D'UTILISER CETTE PIÈCE POUR LA PREMIÈRE FOIS

Lavez-la avec une éponge douce, séchez-la et ensuite couvrez la superficie avec une fine couche d'huile de cuisine.

Si vous êtes en possession d'un produit avec manche démontable, assurez-vous que le manche soit correctement fixé avant chaque utilisation.

### SUR QUELLES SOURCES DE CHALEUR PUIS-JE CUISINER AVEC CETTE PIÈCE?

Son base d'induction "Full Induction" vous permet de cuisiner sur gaz, électricité, vitrocéramique et induction, vous garantissant une homogène distribution de la chaleur sur toute la superficie de cuisson et une **exceptionnelle efficacité énergétique**. Ce produit peut aussi s'utiliser sans danger dans le four.

## DANS LE FOUR

### PRODUITS SANS MANCHE DÉMONTABLE

Vous pouvez mettre cette pièce au four sans risque. Dans ce cas, vous devrez vous protéger les mains avant de manipuler la pièce.

Rappelez-vous que la résistance au four des produits et des couvercles de verre est de 230°C / 450°F.

### PRODUITS AVEC MANCHE DÉMONTABLE

Les manches démontables ne sont pas aptes pour le four. Démontez-les avant de cuisiner au four. Une fois la cuisson terminée, vous pourrez utiliser le manche pour sortir le produit du four.

### SUR QUELLES SOURCES DE CHALEUR DOIS-JE JAMAIS CUISINER AVEC CETTE PIÈCE?

Ne mettez jamais cette pièce dans le micro-ondes, ni la utilisez sur charbon ou bois.

### SUR LE FEU. PRÉCAUTIONS BASIQUES

Ne jamais négliger un ustensile sur le feu lorsque vous cuisinez.

Ne mettez jamais la pièce vide sur le feu car la surchauffe pourrait abîmer l'antiadhésif.

N'agitez jamais la pièce en contact avec le verre vitrocéramique ou induction, vous pourriez rayer ou abîmer sa surface.

Si vous cuisinez sur gaz, évitez que la flamme aille sur les côtés, elle pourrait brûler les poignées de silicone.

Enlever les maniques en silicone pendant une cuisson de longue durée. Vous pourrez facilement les remettre si besoin.

Avant de sortir le produit de la source de chaleur nous recommandons d'éteindre la superficie de cuisson.

## ÉVITEZ LES CHANGEMENTS BRUSQUES DE TEMPÉRATURE

Ne commencez pas la cuisson à hautes températures. Le réchauffement de la pièce à basse température durant environ 10 secondes prolongera la vie de l'antiadhésif, évitant qu'il se détériore inutilement.

## CUISINEZ À MOYENNES OU BASSES TEMPÉRATURES

En cuisinant à moyennes ou basses températures les aliments se cuisent dans son propre jus, conservant leur saveur et toutes leurs propriétés nutritives. De plus vous économiserez gaz et électricité.

Sélectionnez une grandeur de feu inférieure ou égale à celle de la base de l'article, ainsi vous éviterez une perte d'énergie.

## PUIS-JE UTILISER DES USTENSILES MÉTALLIQUES?

Nous recommandons d'éviter l'utilisation d'ustensiles métalliques ou tranchants, car ils pourraient abîmer ou détériorer la surface de la pièce. Afin de maintenir intactes à long terme ses propriétés antiadhésives, utilisez toujours des ustensiles de bois ou plastique résistant à la chaleur.

## DU FEU À LA TABLE. CONSEILS PRATIQUES

La ligne et la fonctionnalité de nos pièces permettent leur présentation directe sur la table. Cependant, rappelez-vous que si vous utilisez cette pièce comme plat de présentation, vous devrez protéger la table avec un dessous de plat.

## QU'ELLE EST LA MEILLEURE MANIÈRE DE LA LAVER?

La grande qualité de la surface antiadhésive de cette pièce fait que son nettoyage soit extrêmement facile. Bien que ce produit peut aller au lave-vaisselle, si vous voulez le conserver plus longtemps nous vous recommandons de le laver simplement avec de l'eau chaude et un détergent doux. Évitez l'utilisation d'éponge abrasive afin de ne pas abîmer sa surface.

## COMMENT J'UTILISE LES MANCHES DÉMONTABLES?

### DÉMONTER LE MANCHE



Fig.1: Vue supérieure de la poêle. Comment démonter le manche

ÉTAPE 1. Maintenir le manche d'une main et tourner l'embout noir du manche dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Si nécessaire s'aider d'un objet long, fin et solide, comme par exemple le manche d'une cuillère : l'introduire dans le trou de la pièce noire du manche et utilisez-le comme levier pour faire tourner la pièce.

ÉTAPE 2. Glisser le manche vers le bas et séparez-le de la pièce de cuisson.

### MONTER LE MANCHE

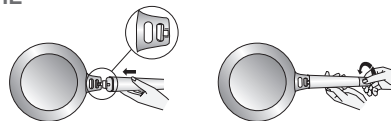


Fig.2: Vue supérieure de la poêle. Comment monter le manche

ÉTAPE 1. Glisser le bout métallique extérieur du manche vers le haut jusqu'à ce qu'il s'ajuste avec la cavité de la pièce de cuisson.

ÉTAPE 2. Maintenez le manche dans cette position et visser l'embout noir du manche dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le manche soit fixé et sécurisé. **ASSUREZ-VOUS QUE LE MANCHE SOIT CORRECTEMENT VISSÉ ET QU'IL NE BOUGE PAS.** Si nécessaire s'aider d'un objet long, fin et solide, comme par exemple le manche d'une cuillère : l'introduire dans le trou de la pièce noire du manche et utilisez-le comme levier pour faire tourner la pièce.



## CONSELLS BÀSICS PER UN BON ÚS I UN MANTENIMENT ÒPTIM

Utilitzant aquesta peça d'alumini fos Fundix obtindrà resultats excepcionals a la cuina. A més, les seves innovadores nanses de silicona li proporcionaran una gran seguretat, ja que disminueixen el risc de cremades. Aquest producte ha estat fabricat amb materials d'alta qualitat, durabilitat i resistència. Per treure'n el màxim profit li recomanem que llegeixi atentament aquest manual que li indicarà com utilitzar-lo correctament i aconseguir un òptim rendiment i un manteniment perfecte.

### PRINCIPALS CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES

- Producte d'alumini fos amb estructura d'espessors discontinus que assegura una cocció uniforme fins i tot a temperatures mitges o baixes.
- Base inductora "Full Induction", apta per a totes les superfícies de coccio, fins i tot inducció. Màxima eficiència energètica garantida.
- Recobriment antiadherent sense PFOA, d'alta qualitat i durabilitat.
- Nanses de silicona resistents a les altes temperatures, fins i tot al forn.

### QUINS AVANTATGES EM PROPORCIONEN LES NANSES DE SILICONA?

Gràcies a aquestes nanses evitarà haver d'utilitzar agafadors o qualsevol altra protecció quan vulgui moure, subjectar o portar la peça calenta a taula. Això li proporcionarà una major seguretat i comoditat durant el seu ús.

La silicona és un material d'alta qualitat que té una gran resistència a les altes temperatures, per tant vostè podrà introduir aquesta peça al forn sense risc. En aquest cas, haurà de protegir-se les mans abans de manipular la peça.

## GARANTIA TOTAL DE FABRICACIÓ

Els productes Fundixestan fabricats amb materials d'alta qualitat, durabilitat i resistència. Estem tant segurs de la seva fiabilitat, que li oferim GARANTIA TOTAL DE FABRICACIÓ per a tots els articles el defecte dels quals obeeixi a causes de fabricació.

Es garanteix la reparació o substitució de qualsevol peça que tingui un defecte de fabricació. La garantia no cobreix el desgast normal, el mal ús del producte i/o els danys produïts pel sobreescalfament de la peça. Les petites imperfeccions i marques superficials resultants de l'ús i les lleus variacions de color són normals. Per tant, no estan cobertes per la garantia. Garantia vàlida pel propietari original a partir de la data de compra i amb justificació de compra. Les condicions generals de garantia dels productes Fundix s'anul·len automàticament si no es segueixen les instruccions del manual de l'usuari.

Aquesta garantia no afecta els drets legals del consumidor conforme a les previsions del Reial Decret Legislatiu 1/2007 del 16 de Novembre. Tota reclamació ha de dirigir-se a [castey@castey.com](mailto:castey@castey.com).

## ÚS I MANTENIMENT

Llegeixi detingudament aquest manual d'instruccions abans d'utilitzar el producte i conservi'l per poder consultar-lo en un futur.

### ABANS D'UTILITZAR AQUESTA PEÇA PER PRIMERA VEGADA

Netegi-la amb una esponja suau, eixugui-la i a continuació cobreixi la superfície amb una fina capa d'oli.

Si ha adquirit un producte amb mànec desmuntable, asseguri's que el mànec està correctament fixat cada vegada que l'utilitzi.

### SOBRE QUINES SUPERFÍCIES PUC CUINAR AMB AQUESTA PEÇA?

La seva base inductora "Full Induction" li permet cuinar sobre plaques de gas, elèctriques, vitroceràmiques i d'inducció, garantint-li una homogènia distribució de la calor en tota la superfície de cocció i una **excepcional eficiència energètica**. Aquest producte pot també utilitzar-se sense perill al forn.

## AL FORN

### PRODUCTES SENSE MÀNEC DESMUNTABLE

Pot introduir aquesta peça al forn sense perill. En aquest cas, però, recordi que haurà de protegir-se les mans per manipular la peça de nou.

Recordi que la resistència a la calor dels productes i de les tapes de vidre és de 230°C / 450°F.

### PRODUCTES AMB MÀNEC DESMUNTABLE

Els mànecs desmuntables no poden anar al forn. Desmunti'ls abans d'introduir el producte al forn. Acabada la cocció, podrà utilitzar el mànec per treure el producte del forn.

### SOBRE QUINES SUPERFÍCIES MAI HE DE CUINAR AMB AQUESTA PEÇA?

No introdueixi mai aquesta peça al microones, ni la utilitzi sobre carbó o llenya.

### AL FOC. PRECAUCIONS BÀSIQUES

No deixi mai una peça desatesa al foc mentre estigui cuinant.

Mai deixi una peça buida al foc ja que el sobreescalfament podria danyar l'antiadherent.

Mai sacsegi la peça en contacte amb la placa vitroceràmica o d'inducció, pot ratllar o danyar la seva superfície.

Si cuina amb gas, eviti que la flama sobresurti de la base de la peça, podria arribar a cremar les nanses de silicona.

Retiri les nanses de silicona del producte a les coccions llargues. Podrà col·locar-les fàcilment just quan les necessiti.

Recomanem apagar la superfície de cocció abans d'agafar el producte per traslladar-lo.

## EVITI ELS CANVIS BRUSCS DE TEMPERATURA

No iniciï la cocció a altes temperatures. Preescalfant la peça a temperatura baixa durant uns 10 segons allargarà la vida del seu antiadherent, evitant que es deteriori innecessàriament.

## CUINI A TEMPERATURES MITJANES O BAIXES

Cuinant a temperatures mitjanes o baixes els aliments es cuinaran en el seu propi suc, mantenint el seu sabor i totes les seves propietats nutritives. A més estalviarà en la seva factura d'electricitat o gas.

Seleccioni un foc d'una mida inferior o igual a la del fons del recipient, d'aquesta manera evitarà malgastar energia.

## PUC UTILIZAR UTENSILIS METÀL·LICS?

Recomanem evitar l'ús d'utensilis metàl·lics o tallants, ja que poden danyar o deteriorar la superfície d'aquesta peça. Per mantenir intactes durant més anys les seves excepcionals propietats antiadherents, utilitzi sempre estris de fusta o material plàstic resistent a la calor.

## DEL FOC A LA TAULA. CONSELLS PRÀCTICS

La bellesa i la funcionalitat de les nostres peces permeten la seva presentació directa a taula. Les nanses de silicona li permetran moure aquest producte sense necessitat de protegir-se les mans. De tota manera, recordi que si utilitza aquesta peça per servir directament a taula, haurà de protegir-la amb uns estalvis.

## QUINA ÉS LA MILLOR MANERA DE NETEJAR-LA?

L'alta qualitat del recobriment antiadherent d'aquesta peça fa que la seva neteja sigui extremadament senzilla. Encara que aquest producte pot introduir-se sense problemes al rentaplats, si vol allargar la seva vida útil li recomanem que el netegi simplement amb aigua calenta i un detergent suau. Eviti l'ús de fregalls o materials abrasius per no danyar la seva superfície.

## COM UTILITZAR ELS MÀNECS DESMUNTABLES?

### DESMUNTAR EL MÀNEC



Fig.1: Vista superior de la paella. Com desmuntar el mànec.

**PRIMER PAS.** Subjecti fermament el mànec amb una mà i giri l'extrem exterior negre del mànec de manera prudent en el sentit contrari a les agulles del rellotge. En cas necessari ajudi's amb un objecte llarg, prim i robust, com per exemple el mànec d'una cullera: insereixi'l al forat de la peça negra del mànec i utilitzi'l com una palanca per fer girar la peça.

**SEGON PAS.** Faci lliscar el mànec cap a baix i separi'l de la peça de cocció.

### MUNTAR EL MÀNEC

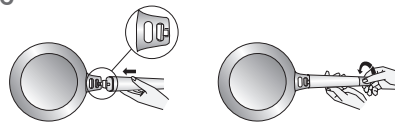


Fig.2: Vista superior de la paella. Com muntar el mànec.

**PRIMER PAS:** Faci lliscar l'extrem metàl·lic exterior del mànec cap amunt fins que encaixi amb l'osca de l'exterior de la peça de cocció.

**SEGON PAS:** Mantingui el mànec en aquesta posició i enrosqui la peça negra del final del mànec en el sentit de les agulles del rellotge fins que el mànec quedi fixat amb seguretat. **ASSEGURI'S QUE EL MÀNEC ESTÀ CORRECTAMENT ENROSCAT I QUE NO ES MOU O S'AFLOIXA.** En cas necessari ajudi's amb un objecte llarg, prim i robust, com per exemple el mànec d'una cullera: insereixi'l al forat de la peça negra del mànec i utilitzi'l com una palanca per girar la peça.



## GRUNDSÄTZLICHE RATSCHLÄGE FÜR EINEN KORREKTEN EINSATZ UND EINE OPTIMALE PFLEGE

Mit diesem Teil aus Aluminiumguss von Fundix erzielen Sie optimale Ergebnisse beim Kochen. Durch die neuen Silikongriffe werden die Teile darüber hinaus erheblich sicherer, denn die Gefahr einer Verbrennung ist so gut wie nicht mehr vorhanden. Bei der Herstellung finden ausschließlich langlebige, widerstandsfähige Materialien erster Qualität Verwendung. Um alle mit diesem Teil verbundenen Vorteile voll nutzen zu können, wollen Sie bitte die vorliegende Gebrauchsanleitung aufmerksam durchlesen; sie informiert Sie über die richtige Verwendung und sagt Ihnen, wie Sie zu optimalen Resultaten kommen und das Teil korrekt pflegen können.

### WESENTLICHE TECHNISCHE MERKMALE

- Formbeständiges Aluminiumguss-Teil mit wechselnder Wandstärke für ein stets gleichmäßiges Garen, selbst bei mittleren oder niedrigen Temperaturen.
- Mit „Full Induction“-Induktionsboden, der für alle gängigen Herdarten – selbst für Induktionsherde – geeignet ist. Mit garantiert maximaler Energieeffizienz.
- Mit Antihafbeschichtung, die bei höchster Qualität und langer Nutzungsdauer ganz ohne PFOA auskommt.
- Hochtemperaturbeständige Silikongriffe, die sich selbst für das Backrohr eignen.

### WELCHE VORTEILE ERGEBEN SICH DURCH DIE VERWENDUNG VON SILIKONGRIFFEN?

Mit dieser innovativen Technik brauchen Sie keine Topflappen mehr, wenn Sie das Teil bewegen, festhalten oder vom Herd heiß zu Tisch bringen wollen. Dies bedeutet für Sie noch mehr Sicherheit und Bequemlichkeit in der Küche.

Silikon ist ein Material hoher Güte, das sich speziell durch eine überdurchschnittliche Hitzebeständigkeit auszeichnet. Deshalb können Sie dieses Teil auch ohne Weiteres im Backrohr verwenden. Tun Sie das, sollten Sie allerdings niemals ohne Topflappen arbeiten.

## UMFASSENDE HERSTELLERGARANTIE

Bei der Herstellung von Fundix-Produkten finden ausschließlich langlebige, widerstandsfähige Materialien erster Qualität Verwendung. So überzeugt sind wir von der Zuverlässigkeit der von uns gefertigten Teile, dass wir Ihnen eine **UMFASSENDE HERSTELLERGARANTIE** für alle Herstellungsmängel einräumen.

Die Garantie umfasst die Reparatur oder den Umtausch aller Teile mit Fabrikationsfehlern. Die normale Abnutzung, eine nicht sachgerechte Verwendung des Produkts und/oder die sich durch eine Überhitzung des Teils ergebenden Schäden sind von der Garantie ausgeschlossen. Durch den Gebrauch entstehende kleine Fehler und Spuren an der Oberfläche und leichte Farbabweichungen sind normal und fallen deshalb nicht unter die Garantie. Die Garantie gilt für den Erstkäufer ab Kaufdatum und mit Kaufbeleg. Alle Garantieansprüche entfallen, wenn Fundix-Produkte nicht korrekt gemäß der jeweiligen Gebrauchsanleitung behandelt werden.

## VERWENDUNG UND PFLEGE

Vor der ersten Verwendung des Produkts sollten Sie die vorliegende Bedienungsanleitung aufmerksam durchlesen und dann für spätere Zweifelsfälle gut aufbewahren.

### VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Teil mit einem weichen Schwammtuch reinigen und gut abtrocknen. Anschließend leicht mit Öl einreiben.

Wenn Sie ein Produkt mit abnehmbarem Griff gekauft haben, vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass der Griff richtig befestigt ist.

### AUF WELCHEN KOCHFLÄCHEN KANN ICH DIESES TEIL VERWENDEN?

Dank dem „Full Induction“-Induktionsboden eignet sich dieses Teil für Gas, Elektro- und Glaskeramik-Kochfelder ebenso wie für moderne Induktionsherde. In allen Fällen sind eine gleichmäßige Verteilung der zugeführten Hitze und eine **außergewöhnliche Energieeffizienz** über die gesamte Kochfläche hin gewährleistet. Darüber hinaus kann das Teil auch ohne Weiteres im Backrohr verwendet werden.

## IM BACKROHR

### PRODUKTE OHNE ABNEHMBAREN GRIFF

Silikon ist ein Material hoher Güte. Deshalb können Sie dieses Teil auch ohne Weiteres im Backrohr verwenden. Tun Sie das, sollten Sie allerdings niemals ohne Topflappen arbeiten.

Die Produkte und Unsere Glasdeckel haben eine Hitzebeständigkeit von 230°C / 450°F.

### PRODUKTE MIT ABNEHMBAREM GRIFF

Abnehmbare Griffe sind nicht backofenfest. Nehmen Sie die Griffe ab, bevor Sie das Produkt in den Backofen schieben. Nach dem Garen können Sie den Griff verwenden, um das Produkt aus dem Ofen zu nehmen.

### WIE DARF ICH DAS TEIL UNTER KEINEN UMSTÄNDEN ZUM EINSATZ BRINGEN?

Das Teil ist nicht für die Mikrowelle bzw. für offenes Kohlen- oder Holzfeuer geeignet.

### AUF DEM HERD. TIPPS UND HINWEISE FÜR IHRE SICHERHEIT

Lassen Sie Kochgeschirr während des Kochens auf dem Herd niemals unbeaufsichtigt.

Teil nicht leer auf ein heißes Kochfeld stellen; durch die Überhitzung kann es zu einer Beschädigung der Antihafbeschichtung kommen.

Zur Vermeidung von Kratzern und Beschädigungen sollte das Teil auf Glaskeramikkochfeldern und Induktionsherden nicht hin- und herbewegt werden.

Wenn Sie mit Gas kochen beachten Sie bitte, dass sich der Topf immer direkt über der Flamme des Gasherdes befindet um ein verbrennen / schmelzen der Silikongriffe vermeiden zu können.

Entfernen Sie das Silikon, das Produkt in dem langen Koch behandelt. Sie können sie einfach nur setzen, wenn Sie sie benötigen.

Wir empfehlen, das Kochfeld auszuschalten, bevor Sie das Produkt vom Herd nehmen.



## PLÖTZLICHE TEMPERATURSCHWANKUNGEN SIND ZU VERMEIDEN

Kochvorgang niemals sofort bei höchster Temperatur beginnen. Wenn Sie das Teil kurz vorwärmen (etwa 10 Sekunden), schonen Sie die Antihafbeschichtung und vermeiden eine unnötige Überbeanspruchung.

## KOCHEN SIE BEI MITTLEREN ODER NIEDRIGEN TEMPERATUREN

Bei mittleren bis niedrigen Temperaturen erhalten Sie die besten Kochergebnisse; die Speisen bleiben natürlich saftig und behalten ihren vollen Geschmack und all ihre Nährstoffe. Und das Beste an allem: Sie sparen bei der Gas- oder Stromrechnung.

Um Energie nicht unnötig zu vergeuden, sollte die Kochstelle vom Durchmesser her niemals größer als das jeweils zum Einsatz gebrachte Kochgeschirr sein.

## KANN ICH KÜCHENGERÄT AUS METALL VERWENDEN?

Metallene oder scharfe Gegenstände, die die Oberfläche des Teils in Mitleidenschaft ziehen können, sollten unter allen Umständen vermieden werden. Um die so vorteilhafte Antihafbeschichtung auf lange Zeit hin zu sichern, ist es am besten, nur mit Küchengerät aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff zu arbeiten.

## VOM HERD AUF DEN TISCH. PRAKTISCHE HINWEISE

Aufgrund seiner Formschönheit und seiner großen Funktionalität kann unser Kochgeschirr auch direkt bei Tisch verwendet werden. Dank der Silikongriffe kann das Teil auch ohne Topflappen angefasst werden. Kommt das Teil jedoch direkt vom Herd auf den Tisch, sollte stets ein Untersetzer verwendet werden.

## WIE GEHE ICH AM BESTEN BEIM REINIGEN VOR?

Die hohe Qualität der Antihafbeschichtung dieses Teils macht eine problemlose Reinigung möglich. Es ist zwar ohne Weiteres für den Geschirrspüler geeignet, warmes Wasser und ein mildes Spülmittel sind einer langen Lebensdauer jedoch zuträglicher. Von der Verwendung von Scheuerkissen oder scheuernden Reinigungsmitteln raten wir entschieden ab, da diese die Oberfläche des Teils in Mitleidenschaft ziehen können.

## VERWENDUNG DER ABNEHMBAREN GRIFFE

### GRIFF ABNEHMEN



Abb. 1: Ansicht der Pfanne von oben. Abnehmen des Griffs.

SCHRITT 1. Halten Sie den Griff mit einer Hand fest und drehen Sie das schwarze Griffende vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn. Falls erforderlich, nehmen Sie einen langen, flachen und stabilen Gegenstand zu Hilfe, wie zum Beispiel einen Löffelgriff: stecken Sie diesen in die Öffnung des schwarzen Griffendes und benutzen Sie ihn als Hebel, um das Griffende zu drehen.

SCHRITT 2. Drücken Sie den Griff nach unten und nehmen Sie ihn von der Pfanne ab.

### GRIFF BEFESTIGEN

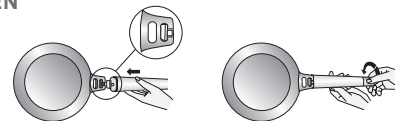


Abb. 2: Ansicht der Pfanne von oben. Befestigen des Griffs.

SCHRITT 1. Schieben Sie das Griffende aus Metall nach oben in die Kerbe an der Außenseite der Pfanne ein.

SCHRITT 2. Halten Sie den Griff in dieser Stellung und drehen Sie das schwarze Griffende im Uhrzeigersinn, bis der Griff sicher befestigt ist. **VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DER GRIFF RICHTIG SITZT UND SICH NICHT BEWEGT ODER LOCKERT.** Falls erforderlich, nehmen Sie einen langen, flachen und stabilen Gegenstand, wie zum Beispiel einen Löffelgriff: stecken Sie diesen in die Öffnung des schwarzen Griffendes und benutzen Sie ihn als Hebel, um das Griffende zu drehen.



## CONSIGLI MINIMI PER UN BUON USO ED UN OTTIMO MANTENIMENTO

Utilizzando gli strumenti di cottura in alluminio fuso Fundix otterrete risultati eccezionali in cucina. Inoltre, gli innovativi manici in silicone offrono grande sicurezza riducendo il rischio di bruciacure. Questo prodotto è stato fabbricato con materiali di alta qualità, durevolezza e resistenza. Per sfruttarlo al meglio vi consigliamo di leggere attentamente questo manuale d'istruzioni che vi indicherà come usarlo correttamente ed ottenere un rendimento ottimale e una manutenzione perfetta.

### PRINCIPALI CARATTERISTICHE TECNICHE

- Prodotto in alluminio fuso con struttura a spessori discontinui che garantisce una cottura uniforme anche a temperature medie o basse.
- Base induttiva "Full Induction", adatta a tutte le superfici di cottura, comprese quelle ad induzione. Massima efficienza energetica garantita.
- Rivestimento antiaderente di alta qualità e durevolezza libera da PFOA.
- Manici di silicone resistenti alle alte temperature, anche in forno.

### QUALI SONO I VANTAGGI DEI MANICI DI SILICONE?

Grazie a le manici di silicone potrete fare a meno di usare presine o qualsiasi altra protezione per spostare, sorreggere o portare questo prodotto caldo in tavola. In questo modo, vi sentirete più sicuri e comodi durante l'uso.

Il silicone è un materiale di grande qualità ed estremamente resistente alle alte temperature, perciò può essere messo in forno senza alcun rischio. In questo caso, però, dovrete proteggervi le mani prima di afferrare il prodotto caldo.

## GARANZIA DI FABBRICAZIONE TOTALE

Gli strumenti di cottura Fundix sono fabbricati con materiali di alta qualità, durevolezza e resistenza. Siamo così sicuri della loro affidabilità, che vi offriamo **GARANZIA DI FABBRICAZIONE TOTALE** su tutti gli articoli per i difetti di fabbricazione.

Garanzia di riparazione o sostituzione di qualsiasi pezzi che abbia riscontrato difetti di fabbricazione. La garanzia non copre l'usura normale, il cattivo uso del prodotto e/o i danni provocati dal surriscaldamento di quest'ultimo. Le piccole imperfezioni e marcature superficiali si possono essere prodotte durante l'utilizzo e le lievi variazioni di colore sono nella normalità. Pertanto, quanto sopra non è coperto da garanzia. Garanzia valida solo per il proprietario originale con data a partire dalla data di acquisto comprovato da scontrino fiscale. Le condizioni generali di garanzia dei prodotti Fundix vengono a decadere automaticamente qualora non vengano seguite attentamente le istruzioni del manuale d'uso.

## USO E MANUTENZIONE

Attenzione: leggere il manuale di istruzioni prima di utilizzare il prodotto e conservarlo per poterlo consultare in futuro.

### PRIMA DI UTILIZZARE QUESTO PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA

Lavatelo con una spugna morbida, asciugatelo e, successivamente, copritene la superficie con un sottile strato di olio.

Se avete acquistato un prodotto con manico smontabile, assicuratevi che il manico sia correttamente fissato all'utensile prima dell'uso.

### SU QUALI FONTI DI CALORE POSSO CUCINARE CON QUESTO PRODOTTO?

La sua base induttiva "Full Induction" vi consente di cucinare su gas, piastre elettriche, vetroceramica e piani cottura ad induzione, garantendo una distribuzione omogenea del calore su tutta la superficie di cottura e un'**eccezionale efficienza energetica**.

Questo prodotto può essere anche utilizzato nel forno senza alcun pericolo.

## NEL FORNO

### PRODOTTI SENZA MANICO SMONTABILE

Questo prodotto può essere messo in forno senza alcun rischio. In questo caso, però, dovrete proteggervi le mani prima di afferrare il prodotto caldo.

Ricordate che la resistenza al calore dei prodotti e dei coperchi di vetro è di 230°C / 450°F.

### PRODOTTI CON MANICO SMONTABILE

I manici smontabili non vanno utilizzati nel forno. Smontate i manici prima di immetterli nel forno. Terminata la cottura, potrete utilizzare il manico ed inserirlo nell'utensile per estrarlo dal forno.

### SU QUALI FONTI DI CALORE NON DEVO MAI CUCINARE CON QUESTO PRODOTTO?

Non introducete mai questo prodotto nel forno a microonde e non usatelo su carbone o legna.

### SUL FUOCO. PRECAUZIONI ELEMENTARI

Non abbandonate mai l'utensile di cottura quando state cucinando.

Non lasciate mai questo prodotto vuoto sul fuoco poiché il surriscaldamento potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

Non agitate il prodotto a contatto con la vetroceramica o il piano ad induzione poiché può rigarne o danneggiarne la superficie.

Se utilizzate in gas per cucinare, fate attenzione affinché la fiamma non esca dal bordo dell'utensile, in quanto il calore potrebbe danneggiare i manici in silicone.

Rimuovere le maniglie di silicone durante lunga cottura. Si possono inserire facilmente quando si desidera.

Spegnere il forno di cottura prima di estrarre l'utensile.

## EVITATE I CAMBIAMENTI BRUSCHI DI TEMPERATURA

Non iniziate la cottura a temperature elevate. Preriscaldando questo prodotto a bassa temperatura per circa 10 secondi prolungherete la durata del rivestimento antiaderente, evitando che si deteriori inutilmente.

## CUCINATE A TEMPERATURE MEDIE O BASSE

Cucinando a temperature medie o basse, gli alimenti si cucineranno nel proprio sugo, conservando il loro sapore e tutte le loro proprietà nutritive. Inoltre, risparmierete sulla bolletta della luce o del gas.

Scegliete un fornello dal diametro inferiore o uguale a quello del fondo del recipiente, in modo da evitare sprechi di energia.

## POSSO USARE UTENSILI METALLICI?

Vi consigliamo di evitare l'uso di utensili metallici o taglienti poiché possono danneggiare o deteriorare la superficie del prodotto. Per mantenere intatte per molti anni le sue eccezionali proprietà antiaderenti, utilizzate sempre utensili di legno o plastica resistente al calore.

## DAL FORNELLO IN TAVOLA. CONSIGLI PRATICI

Grazie alla loro bellezza e funzionalità, i nostri strumenti di cottura possono essere presentati direttamente in tavola. I manici di silicone vi consentiranno di spostare questo strumento di cottura senza dovervi proteggere le mani. Tuttavia, ricordate che se desiderate utilizzare questo prodotto come piatto di portata dovrete proteggere la tavola con un sottopentola.

## QUAL È IL MODO MIGLIORE PER LAVARLO?

L'alta qualità del rivestimento antiaderente di questo prodotto fa sì che pulirlo sia semplicissimo. Sebbene questo strumento di cottura possa essere messo in lavastoviglie senza alcun problema, se desiderate prolungarne la vita utile vi consigliamo di lavarlo soltanto con acqua calda e un detersivo delicato. Evitate l'uso di strofinacci o materiali abrasivi per non danneggiarne la superficie.

## COME UTILIZZARE I MANICI SMONTABILI?

### SMONTARE IL MANICO



Fig. 1: Vista superiore della padella. Come smontare il manico.

**PRIMA OPERAZIONE:** Tenete ben fermo il manico con una mano, girate la punta nera esterna del manico dolcemente in senso antiorario.

Se trovate resistenza, aiutatevi con un piccolo oggetto ad esempio il manico di un cucchiaino. Inseritelo nella fessura del pezzo di colore nero in fondo al manico e usatelo come una piccola leva per girare il pezzo.

**SECONDA OPERAZIONE:** abbassate il manico e staccatelo dall'utensile di cottura.

### MONTARE IL MANICO

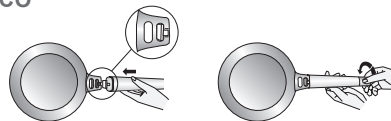


Fig. 2 : vista superiore della padella. Come montare il manico.

**PRIMA OPERAZIONE:** inflatate la parte inferiore del manico nell'utensile fino a che si incastrerà perfettamente nella sede apposita.

**SECONDA OPERAZIONE:** Mantenete il manico in questa posizione e ruotate il pezzo nero in fondo al manico in senso orario fino a quando non venga fissato accuratamente. **ASSICURATEVI CHE IL MANICO SIA PERFETTAMENTE INCASTRATO NELL'UTENSILE E CHE NON SI MUOVA NE' FI AFFLOSCI.** In caso, aiutatevi con un piccolo oggetto, come un manico di cucchiaino, che inserirete nel foro del pezzo nero in fondo al manico per aiutarvi a fissare meglio l'utensile.



## CONSELHOS BÁSICOS PARA UMA BOA UTILIZAÇÃO E ÓPTIMA MANUTENÇÃO

Utilizando esta peça de alumínio de fundição Fundix irá obter resultados incríveis na cozinha. É de destacar que as suas inovadoras asas de silicone proporcionarão uma enorme segurança, já que diminuem o risco de queimaduras. Este produto foi fabricado com materiais de alta qualidade, durabilidade e resistência. Para tirar o máximo proveito deste produto recomendamos-lhe que leia atentamente este manual de instruções, que lhe indicará como usá-lo correctamente e conseguir um rendimento óptimo e uma manutenção perfeita.

### PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Produto de alumínio de fundição com estrutura de espessuras descontínuas que assegura uma cocção uniforme mesmo a temperaturas médias ou baixas.
- Base de indução "Full Induction", indicada para todas as superfícies de cocção, inclusive de indução. Máxima eficiência energética garantida.
- Antiaderente de alta qualidade e durabilidade livre de PFOA.
- Asas de silicone resistentes a temperaturas elevadas, inclusive no forno.

### QUE VANTAGENS ME PROPORCIONAM AS ASAS DE SILICONE?

Graças as asas de silicone não será necessário utilizar luvas ou qualquer outra protecção quando quiser mover, segurar ou levar a peça ainda quente até à mesa. Tal proporcionar-lhe-á maior segurança e comodidade durante a utilização do produto.

A silicone é um material de alta qualidade que tem uma grande resistência a temperaturas elevadas, portanto, você poderá introduzir esta peça no forno sem nenhum risco. Nesse caso, deverá proteger as mãos antes de manipular a peça quente.

## GARANTIA TOTAL DE FABRICAÇÃO

Os produtos Fundix são fabricados com materiais de alta qualidade, durabilidade e resistência. Temos tanta confiança na sua fiabilidade que lhe oferecemos **GARANTIA TOTAL DE FABRICAÇÃO** para todos os artigos cujo defeito se deva a causas de fabrico.

Garante-se a reparação ou substituição em garantia de qualquer peça que tenha um defeito de fabricação. A garantia não cobre o desgaste normal, o uso indevido do produto e/ou os danos produzidos devido ao sobreaquecimento da peça. As pequenas imperfeições e marcas superficiais resultantes do uso e as leves variações de cor, são normais, não estando por isso cobertas pela garantia. Garantia válida para o primeiro utilizador a partir da data de compra confirmada pela garantia. As condições gerais de garantia dos produtos Fundix anulam-se automaticamente se não forem seguidas as instruções do Manual de Usuário.

## USO E MANUTENÇÃO

Leia atentamente este Manual de Instruções antes de utilizar o produto e guarde-o para futuras consultas.

### ANTES DE UTILIZAR ESTA PEÇA PELA PRIMEIRA VEZ

Lave-a com uma esponja suave, seque-a e, a seguir, cubra a superfície com uma fina capa de azeite.

Se adquiriu um produto com pega desmontável, assegure-se que a pega está correctamente fixada em cada uso.

### EM QUE FONTES DE CALOR POSSO COZINHAR COM ESTA PEÇA?

A sua base de indução "Full Induction" permite-lhe cozinhar em fogões a gás, eléctricos, de vitrocerâmica e indução, garantindo-lhe uma distribuição homogénea do calor por toda a superfície de cocção e uma **excepcional eficiência energética**. Este produto também pode ser utilizado sem qualquer perigo no forno.

## NO FORNO

### PRODUTOS SEM CABO DESMONTÁVEL

Você poderá introduzir esta peça no forno sem nenhum risco. Nesse caso, deverá proteger as mãos antes de manipular a peça quente.

Lembre-se de que a resistência ao forno dos produtos e das tampas de vidro é de 230°C / 450°F.

### PRODUTOS COM CABO DESMONTÁVEL

As pegas desmontáveis não são aptas para o forno. Desmonte-as antes de introduzir o produto no forno. Terminada a cozedura, poderá utilizar a pega para retirar do forno.

### EM QUE FONTES DE CALOR NUNCA DEVO COZINHAR COM ESTA PEÇA?

Nunca introduza esta peça no microondas nem a utilize em cima de carvão ou lenha.

### NO FOGÃO. PRECAUÇÕES BÁSICAS

Nunca deixe uma peça no fogo sózinha quando está a cozinhar.

Nunca ponha uma peça vazia ao lume, já que o sobreaquecimento poderia danificar o antiaderente.

Nunca mova a peça em contacto com o vidro vitrocerâmico ou de indução, já que poderia riscar ou danificar a superfície do mesmo.

Se cozinha com gaz, evite que a chama excêda a base do utensílio, para evitar queimar as asas de silicone.

Retire as asas de silicone durante as cocções longas para evitar queimar-se. Pode colocá-las facilmente quando queira as utilizar.

Recomendamos desligar a fonte de calor, antes de retirar o produto.

## EVITE AS MUDANÇAS BRUSCAS DE TEMPERATURA

Não inicie a cocção a temperaturas elevadas. Pré-aquecendo a peça a uma temperatura baixa durante cerca de 10 segundos prolongará a vida do antiaderente, evitando que este se deteriore desnecessariamente.

## COZINHE A TEMPERATURAS MÉDIAS OU BAIXAS

Cozinhando a temperaturas médias ou baixas os alimentos cozer-se-ão no próprio suco, conservando o seu sabor e todas as suas propriedades nutritivas. Além disso, irá poupar na conta da electricidade ou do gás.

Selecione um bico com um tamanho inferior ou igual ao tamanho do fundo do recipiente, evitando assim desperdiçar energia.

## POSSO USAR UTENSÍLIOS METÁLICOS?

Recomendamos evitar o uso de utensílios metálicos ou cortantes, já que poderiam danificar ou deteriorar a superfície desta peça. Para manter intactas durante mais anos as excepcionais propriedades antiaderentes do produto, utilize sempre utensílios de madeira ou material plástico resistente ao calor.

## DO FOGÃO PARA A MESA. CONSELHOS PRÁTICOS

A beleza e a funcionalidade das nossas peças permitem que estas sejam apresentadas directamente na mesa. As asas de silicone permitir-lhe-á mover este produto sem ser necessário proteger as mãos. No entanto, lembre-se de que se utilizar esta peça como recipiente de apresentação deverá proteger a mesa com uma base apropriada.

## QUAL É A MELHOR FORMA DE A LAVAR?

A alta qualidade do revestimento antiaderente desta peça torna a sua limpeza extremamente simples. Ainda que este produto possa ser introduzido sem problemas na máquina de lavar louça, se pretender prolongar a vida útil do mesmo recomendamos-lhe que o lave apenas com água quente e um detergente suave. Evite a utilização de esfregões ou materiais abrasivos para não danificar a superfície.

## COMO UTILIZAR OS CABOS DESMONTÁVEIS?

### DESMONTAR O CABO



Fig. 1. Vista superior da frigideira. Como desmontar o cabo

PASSO 1. Segure o cabo com uma mão e gire a ponta exterior negra do cabo com cuidado no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, caso seja necessário utilize um objeto delgado como por exemplo uma chave de fendas e use-o como alavanca para girar a peça.

PASSO 2. Rode e separe o cabo da frigideira

### MONTAR O CABO

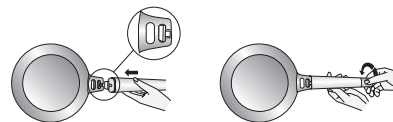


Fig 2. Vista superior da frigideira. Como montar o cabo

PASSO 1. Deslize a ponta superior do cabo para cima até que encaixe.

PASSO 2. Mantenha o cabo nesta posição e enrosque a peça negra no sentido dos ponteiros do relógio até que o cabo fique fixo e **ASSEGURE-SE QUE ESTÁ BEM APERTADO**. Caso seja necessário utilize um objeto delgado como por exemplo uma chave de fendas e use-o como alavanca para girar a peça.



## BELANGRIJKE AANBEVELINGEN VOOR EEN GOED GEBRUIK EN EEN OPTIMAAL ONDERHOUD VAN UW FUNDIX PAN

Met dit Fundix product van gegoten aluminium behaalt u uitzonderlijke resultaten in de keuken. Zijn siliconen handvaten verhogen bovendien de veiligheid doordat deze het risico van brandwonden vermindert. Dit product is vervaardigd van uiterst duurzame en resistente kwaliteitsmaterialen. Lees om er optimaal profijt van te hebben deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u aanwijzingen voor het juiste gebruik, een maximaal rendement en een volmaakt onderhoud.

### VOORNAAMSTE TECHNISCHE KENMERKEN

- Dit product van gegoten aluminium heeft een ongelijke dikte op elke plek waardoor zelfs op een middelhoog of laag vuur een gelijkmatige verdeling van de warmte gewaarborgd wordt.
- Een "Full Induction" inductiebodem, die geschikt is voor alle warmtebronnen, zelfs voor inductie. Maximale energie-efficiëntie gewaarborgd.
- Antiaanbaklaag hoge kwaliteit en duurzaamheid zonder PFOA.
- De siliconen handvaten zijn hittebestendig, zelfs in de oven.

### WAT ZIJN DE VOORDELEN VAN SILICONEN HANDVATEN?

Dankzij de vernieuwende technologie heeft u geen keukenhandschoenen of andere beschermingen nodig om het hete product te verplaatsen, vast te houden of op tafel te zetten. Dit biedt u een grotere gebruiksveiligheid en gebruiksgemak.

Silicone is een kwaliteitsmateriaal met een hoge hittebestendigheid. Daarom kunt u het product zonder risico in de oven zetten. In dit geval moet u uw handen wel beschermen om de hete pan of grillplaat te kunnen vastpakken.



## VOLLEDIGE FABRIEKSGARANTIE

De Fundix-producten zijn vervaardigd van uiterst duurzame en resistente kwaliteitsmaterialen. Wij zijn zo zeker van hun degelijkheid dat we **VOLLEDIGE FABRIEKSGARANTIE** op alle artikelen geven voor defecten die op fabricagefouten zijn terug te voeren.

Alle items worden gerepareerd of vervangen als blijkt dat er een fabrieksfout blijkt te zijn. Deze garantie dekt niet de normale slijtage noch de schade door onjuist gebruik of door oververhitting van het product. Kleine onvolkomenheden, markeringen op het oppervlak als gevolg van het gebruik en lichte kleurafwijkingen zijn normaal, en niet door de garantie gedekt. Garantie vanaf de aankoopdatum van de oorspronkelijke eigenaar met het bewijs van aankoop. De algemene garantievoorwaarden voor Fundix producten vervallen automatisch in het geval van het onjuist gebruik en/of verkeerd onderhoud.

## GEBRUIK EN ONDERHOUD

Lees deze handleiding aandachtig door voordat u het product gaat gebruiken en bewaar haar om in de toekomst te kunnen raadplegen.

### VÓÓR INGEBRUIKNAME

Was het product met een zachte spons af, droog hem af en bestrijk het oppervlak met een dunne laag (olijf)olie.

Als u een van onze producten met afneembaar handvat hebt aangeschaft, zorg altijd voor het juist monteren van de handvatten voordat u de pan gebruikt.

### OP WELKE WARMTEBRONNEN KUNT U DIT PRODUCT GEBRUIKEN?

Dankzij zijn "Full Induction" inductiebodem kunt u op gas, elektrisch, vitrokeramisch of op een inductiekookplaat koken, met een gegarandeerde gelijkmatige warmteverdeling over het hele kookoppervlak en met een **voortreffelijke energie-efficiëntie**. Dit product kan ook veilig in de oven worden gebruikt.

## IN DE OVEN

### PRODUKTEN ZONDER AFNEEMBAAR HANDVAT

Silicone is een kwaliteitsmateriaal met een hoge hittebestendigheid. Daarom kunt u het product zonder risico in de oven zetten. In dit geval moet u uw handen wel beschermen om de hete pan of grillplaat te kunnen vastpakken.

Vergeet niet dat de producten en de glazen deksels tot 230°C / 450°F ovenbestendig zijn.

### PRODUKTEN MET AFNEEMBAAR HANDVAT

Afneembare handgrepen zijn niet geschikt voor in de oven. Verwijder deze voordat u de pan in de oven plaatst. Zodra het oven koken is voltooid, kunt u gebruik maken van de handvatten om de pan uit de oven te halen.

### OP WELKE WARMTEBRONNEN MAG U DIT PRODUCT NOOIT GEBRUIKEN?

Gebruik dit product nooit in de magnetronoven, noch op een houtskool- of een houtvuur.

### OP HET VUUR. BASISVOORSCHRIFTEN

Laat nooit het kookgerei onbeheerd achter tijdens het koken.

Zet dit product nooit leeg op het vuur omdat de antiaanbaklaag door oververhitting beschadigd kan raken.

Beweeg dit product nooit terwijl het in aanraking is met het glas van de vitrokeramische of inductiekookplaat. Het oppervlak zou krassen en beschadigingen kunnen oplopen.

Als u op gas kookt, zorgt u er dan voor dat de vlammen niet onder de pan uitkomen. Dit, om te voorkomen dat de siliconen handvatten verbranden.

Verwijder de siliconen zorgt voor de product op de lange koken. U kunt ze makkelijk kwijt op het moment dat je ze nodig hebt.

Wij raden aan om de kookplaat uit te schakelen voor het verplaatsen van de pan van de kookplaat.

## VOORKOM PLOTSELINGE TEMPERATUURVERANDERINGEN

Begin niet op een hoge temperatuur. Het 10 seconden voorverwarmen van het product op een lage temperatuur verlengt de nuttige levensduur van zijn antiaanbaklaag en voorkomt onnodige achteruitgang.

## BAK OP MIDDELMATIGE OF LAGE TEMPERATUREN

Door op middelhoge of lage temperaturen te werken, worden de voedingsmiddelen in hun eigen jus gaar zodat hun smaak en voedingswaarde beter bewaard blijven. Bovendien bespaart u dan op uw stroom- of gasrekening.

Kies een pit die kleiner of even groot is als de bodem van het product. Dit voorkomt energieverspilling.

## KAN IK METALEN KEUKENGEREI GEBRUIKEN?

Het wordt aanbevolen om geen metalen of scherp keukengerei te gebruiken, want dit kan het oppervlak van het product beschadigen. Gebruik om zijn voortreffelijke antiaanbakeigenschappen langer intact te houden altijd houten of hittebestendig kunststof keukengerei.

## ZO VAN HET FORNUIS OP TAFEL. PRAKTISCHE ADVIEZEN

Dankzij het fraaie design en de functionaliteit van onze producten kunnen de gerechten van het fornuis zo op tafel. Dankzij de siliconen handvaten kunt u dit product zonder handbescherming verplaatsen. Gebruik dan wel onderzetters om de tafel te beschermen.

## WAT IS DE BESTE MANIER OM DIT PRODUCT AF TE WASSEN?

Dankzij de hoge kwaliteit van zijn antiaanbaklaag is dit product heel gemakkelijk af te wassen. Hoewel dit product probleemloos in de vaatwasser kan worden gestopt, wordt het voor een langere nuttige levensduur aanbevolen hem gewoon met warm water en een mild afwasmiddel af te wassen. Gebruik geen schuursponzen of schurend materiaal om het oppervlak niet te beschadigen.

## HOE GEBRUIK IK AFNEEMBARE HANDVATTEN

### VERWIJDEREN VAN HET HANDVAT



Fig 1. Boven aanzicht pan. Hoe het handvat te verwijderen.

STAP 1. Houd stevig vast met een hand en met de andere hand draai het uiteinde van het handvat tegen de klok in. Indien het onmogelijk is los te maken kan het nodig zijn om een lang, dun en sterk voorwerp, zoals de steel van een lepel te gebruiken: plaats deze door de opening aan het uiteinde van de handgreep en gebruik de lepel als een hefboom om de greep tegen de klok in los te maken.

STAP 2. Trek de handgreep na u toe en verwijder deze van de kookpan.

### BEVESTIGEN VAN HET HANDVAT

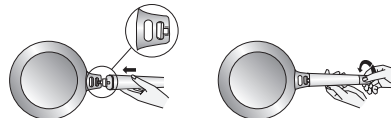


Fig 2. Boven aanzicht pan. Hoe het handvat te bevestigen.

STAP 1. Schuif het metalen uiteinde van de handgreep in de uitsparing op het eind van de kookpan.

STAP 2. Houd de handgreep op zijn plaats en draai de uiteinde van het handvat met de klok mee totdat de handgreep stevig vast zit. **ZORG DAT HET HANDVAT VOLLEDIG IS VASTGEZET EN NIET KAN BEWEGEN.** Indien nodig een lang, dun en sterk voorwerp, zoals de steel van een lepel gebruiken: plaats deze door de opening aan de uiteinde van de handgreep en gebruik de lepel als een hefboom door met de klok mee aan te draaien.



## ОСНОВНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПРАВИЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Использование литой алюминиевой посуды фирмы Fundix на Вашей кухне принесет исключительные результаты. Кроме того, новаторские силиконовые ручки обеспечивают безопасность использования, снижая риск ожогов. Для изготовления посуды используются высококачественные материалы, отличающиеся повышенной долговечностью и прочностью. Для наиболее эффективного использования нашей продукции внимательно прочитайте этот буклет. Вы узнаете, как правильно использовать и хранить посуду, а также как добиться максимальной эффективности.

### ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Продукция из литого алюминия не подвержена деформации, а изменяющаяся плотность материала обеспечивает оптимальное распределение тепла даже при средних и низких температурах.
- Система «Full Induction», применяемая для изготовления дна, обеспечивает возможность использовать посуду на плитах любого типа, включая индукционные. Гарантия максимально эффективного использования энергии.
- Антипригарное покрытие характеризуется высоким качеством и прочностью, не содержит PFOA.
- Силиконовые ручки выдерживают высокие температуры даже внутри духовки.

### В ЧЕМ ПРЕИМУЩЕСТВА СИЛИКОНОВЫХ РУЧЕК?

Эта новаторская технология устраняет необходимость в прихватках или других защитных средствах, если Вам надо придержать, переставить или подать на стол горячую посуду. Ручки обеспечивают безопасность и удобство пользования посудой. Силикон – высококачественный материал, обладающий повышенной стойкостью к высоким температурам, поэтому Вы можете смело ставить эту посуду в духовку. При этом не забудьте защищать руки от ожогов.

## ПОЛНАЯ ЗАВОДСКАЯ ГАРАНТИЯ

Продукция фирмы FUNDIX изготовлена из высококачественных материалов, отличающихся повышенной долговечностью и прочностью. Компания настолько уверена в долговечности посуды, что предоставляет ПОЛНАЯ ЗАВОДСКАЯ ГАРАНТИЯ на любое изделие с производственным дефектом.

Гарантия ремонта или замены любого товара с конструктивным или производственным дефектом. Гарантия не распространяется на изделия, подвергшиеся естественному износу, непредусмотренному использованию или перегреву. Незначительные повреждения поверхности возникшие в процессе перевозки и хранения, а также незначительные изменения цвета являются допустимыми и не покрываются гарантией. Гарантия действительна с даты покупки первым владельцем при наличии доказательства покупки. Общие условия гарантии на продукцию FUNDIX автоматически аннулируются в случае несоблюдения инструкции по использованию и уходу.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

Важно! Прежде чем использовать изделие, внимательно прочитайте инструкции по эксплуатации и сохраните их для последующих консультаций.

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ИЗДЕЛИЯ

Вымойте изделие в горячей мыльной воде, вытрите насухо и смажьте тонким слоем растительного масла.

Если вы приобрели один из наших продуктов со съемной ручкой, убедитесь, что она правильно и надежно закреплена перед использованием.

### НА КАКОЙ ПЛИТЕ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭТУ ПОСУДУ?

Благодаря индукционному дну «Full Induction», изделие предназначено для использования на плите любого типа: индукционной, газовой, стеклокерамической, электрической. Оно обеспечивает равномерное распределение тепла по всей рабочей поверхности и **исключительно высокую эффективность использования энергии**. Использование изделия в духовке также не представляет опасности.

## В ДУХОВКЕ

### ПРОДУКТ БЕЗ СЪЕМНОЙ РУЧКИ

Силикон – высококачественный материал, обладающий повышенной стойкостью к высоким температурам, поэтому Вы можете смело ставить эту посуду в духовку. При этом не забудьте защищать руки от ожогов.

Помните, что стеклянная крышка с ручкой из нержавеющей стали выдерживает 230°C / 450°F.

### ПРОДУКТ СО СЪЕМНОЙ РУЧКОЙ

Съемная ручка не жаропрочная. Снимайте её перед тем, как поместить сковороду в духовку. Вы можете использовать съемную ручку, чтобы вытащить сковороду из духовки сразу после окончания готовки.

### КАКИЕ ИСТОЧНИКИ ТЕПЛА НЕЛЬЗЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В ЭТОЙ ПОСУДЕ?

Нельзя готовить пищу в данной посуде в микроволновой печи, на углях и на открытом древесном огне.

### НА ОГНЕ. ОСНОВНЫЕ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

Никогда не оставляйте посуду без внимания пока вы готовите.

Не ставьте пустую посуду на включенную конфорку: при перегреве может испортиться антипригарное покрытие.

Не встряхивайте посуду при соприкосновении с поверхностью стеклокерамической или индукционной плиты: это может привести к повреждениям и царапинам.

Если вы пользуетесь газовой плитой, избегайте попадания огня из под дна посуды на силиконовую ручку, так как это может повредить её.

Во время длительной готовки снимите силиконовые ручки. При необходимости их легко можно присоединить обратно.

Мы рекомендуем выключать варочную поверхность, перед тем как снять посуду с плиты.

## ИЗБЕГАЙТЕ РЕЗКОГО ИЗМЕНЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

Не начинайте приготовление пищи при высокой температуре. Предварительно разогрейте посуду при низкой температуре в течение 10 секунд – это продлит срок службы антипригарного покрытия и защитит посуду от преждевременного износа.

## ГОТОВЬТЕ ПИЩУ ПРИ СРЕДНИХ И НИЗКИХ ТЕМПЕРАТУРАХ

Использование низкой или средней температуры обеспечивает приготовление пищи в собственном соку, сохраняет вкусовые качества и питательную ценность продуктов. Кроме того, Вы сэкономите на газе или электричестве.

Избегайте использования избыточной энергии – выбирайте конфорку равного или меньшего размера по сравнению с дном посуды.

## МОЖНО ЛИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ПРИБОРЫ?

Рекомендуется воздержаться от использования металлических или острых приборов, поскольку они могут повредить поверхность изделия. Используйте деревянные или жаростойкие пластиковые приборы, и прекрасные антипригарные свойства изделия сохранятся гораздо дольше.

## С ПЛИТЫ НА СТОЛ. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Наши изделия настолько красивы и функциональны, что их можно использовать в качестве сервировочной посуды. Силиконовые ручки позволяют переставлять посуду незащищенными руками. Однако, при подаче на стол, не забудьте использовать подставку.

## КАК ЛУЧШЕ ВСЕГО МЫТЬ ИЗДЕЛИЕ?

Благодаря высококачественному антипригарному покрытию мыть это изделие исключительно легко. Можно использовать посудомоечную машину, однако, если Вы хотите продлить срок службы изделия, рекомендуется просто вымыть его вручную в горячей мыльной воде. Не используйте металлические или жесткие губки, а также абразивные материалы, которые могут повредить поверхность изделия.

## КАК МНЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ СЪЕМНУЮ РУЧКУ?

### СНЯТИЕ РУЧКИ



Рис.1 Вид сверху. Как снять ручку.

Шаг 1. Одной рукой крепко возьмите ручку, а другой поверните наконечник против часовой стрелки. Если ослабить крепление не получается, можно использовать длинные тонкие и прочные предметы, такие как ручка ложки: вставьте ее в отверстия в наконечнике ручки и поверните против часовой стрелки, используя ложку как рычаг

Шаг 2. Движением вниз выньте ручку из узла крепления.

### УСТАНОВКА РУЧКИ

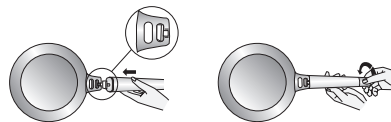


Рис.2 Вид сверху. Как прикрепить ручку.

Шаг 1. Движением вверх, вставьте до упора металлический крепеж ручки в крепежный узел вашей посуды.

Шаг 2. Удерживая ручку на месте, поворачивайте наконечник по часовой стрелке. Плотно затяните его. **УБЕДИТЕСЬ, ЧТО РУЧКА НАДЕЖНО ЗАКРЕПЛЕНА, НЕ ДВИГАЕТСЯ И НЕ ШАТАЕТСЯ.** Если необходимо затянуть сильнее, используйте длинный тонкий и прочный предмет, например, ручку ложки: вставьте ее в отверстия в наконечнике ручки и поверните по часовой стрелке, используя ложку как рычаг.

## FUNDIX COLLECTION



**CACEROLA BAJA**  
SHALLOW CASSEROLE  
MIJOTEUSE  
Ø 24 28 32cm



**CACEROLA ALTA**  
DEEP CASSEROLE  
FAITOUT  
Ø 20 24 28cm



**PAELLERA**  
PAELLA PAN  
PLAT À PAELLA  
32cm



**ASADOR BANDEJA**  
FLAT TRAY PAN  
PLATEAU DE CUISSON LISSE  
35 45cm



**ASADOR MANGO KIWI**  
GRIDDLE KIWI HANDLE  
POÊLE CARRÉE LISSE MANCHE KIWI  
22 27cm



**GRILL MANGO KIWI**  
GRILL PAN KIWI HANDLE  
POÊLE CARRÉE GRIL MANCHE KIWI  
22 27cm



**SARTÉN MANGO KIWI**  
FRY PAN RED HANDLE  
POÊLE MANCHE KIWI  
16 18 20 22 24 26 28 30cm



**CAZO MANGO KIWI**  
SAUCEPAN RED HANDLE  
CASSEROLE À SAUCE MANCHE KIWI  
16 18 20cm



**WOK MANGO KIWI**  
WOK KIWI HANDLE  
WOK MANCHE KIWI  
28cm



**SARTÉN MANGO VIOLETA**  
FRY PAN VIOLET HANDLE  
POÊLE MANCHE VIOLET



**ASADOR / GRILL MANGO VIOLETA**  
GRIDDLE / GRILL PAN VIOLET HANDLE  
POÊLE CARRÉE MANCHE VIOLET



**CAZO MANGO VIOLETA**  
SAUCEPAN VIOLET HANDLE  
CASSEROLE À SAUCE MANCHE VIOLET



**WOK MANGO VIOLETA**  
WOK VIOLET HANDLE  
WOK MANCHE VIOLET



**SARTÉN MANGO MAGENTA**  
FRY PAN MAGENTA HANDLE  
POÊLE MANCHE MAGENTA



**ASADOR / GRILL MANGO MAGENTA**  
GRIDDLE/GRILL PAN MAGENTA HANDLE  
POÊLE CARRÉE MANCHE MAGENTA



**CAZO MANGO MAGENTA**  
SAUCEPAN MAGENTA HANDLE  
CASSEROLE À SAUCE MANCHE MAGENTA



**WOK MANGO MAGENTA**  
WOK MAGENTA HANDLE  
WOK MANCHE MAGENTA



**SARTÉN MANGO NARANJA**  
FRY PAN ORANGE HANDLE  
POÊLE MANCHE ORANGE



**ASADOR / GRILL MANGO NARANJA**  
GRIDDLE/GRILL PAN ORANGE HANDLE  
POÊLE CARRÉE MANCHE ORANGE



**CAZO MANGO NARANJA**  
SAUCEPAN ORANGE HANDLE  
CASSEROLE À SAUCE MANCHE ORANGE



**WOK MANGO NARANJA**  
WOK ORANGE HANDLE  
WOK MANCHE ORANGE



CASTEY GLOBAL, SL

POLÍGONO INDUSTRIAL DE GIRONA, S/N 17457 RIUDELLOTS DE LA SELVA GIRONA (SPAIN)

T (+34) 972 477 752 F (+34) 972 478 114

[www.castey.com](http://www.castey.com)