

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Γενικές πληροφορίες για όλα τα τηγάδια
Συγκρατήρια για την αγορά του νέου σας τηγασιού Fissler. Τα μαγειρικά σκεύη της Fissler οάς παρέχουν όλες τις προϋποθέσεις για να ευχαριστηθείτε τις στατρονομικές απολαύσεις. Για να ευχαριστηθείτε για πολύ καιρό τα εξαιρετικά λειτουργικά χαρακτηριστικά του μαγειρικού σας σκευούς και να πετύχετε τη μέγιστη διάρκεια ζωής του, παρακαλώ ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες!
Σας εκκώβασε να харείτε 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 υπαρούθιο ή στο φούρνο.
• Για να αποφύγετε την πρόκληση εγκαυμάτων από καυτό λάδι που υπερχειλίζει ή πιταλιές καυτού λαδιού, μη χρησιμοποιείτε το τηγάδι ως φριτέζα.
• Ιδιαίτερα τα τηγάδια με αντικολλιτική επίστρωση ενδέχεται να υπερθερμανθούν και να προκαλέηι ζημιά. Μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια χρησιμοποιώντας την θερμότητα που αποθηκεύεται στους ποιοτικούς πάτους της Fissler, εάν χαμηλώσετε την πηγή θερμότητας ωριτερα και την κλείσετε πριν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος. Η διάμετρος της εστίας θα πρέπει να αντιστοιχεί στον πάτο του τηγασιού ή να είναι μικρότερη.

- μικρή εστία (Ø 14,5 cm): τηγάδι με Ø 20 cm
- μεσαία εστία (Ø 18 cm): τηγάδι με Ø 24/26/28 cm
- μεγάλη εστία (Ø 22 cm): τηγάδι 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 σκευούς και ζημιά σαν αποτέλεσμα της υψηλής ισχύος της επαγωγικής εστίας, παρακαλούμε να επιβλέψετε πάντα το σκεύος όταν το ζεσταίνετε. Ποτέ μην το ζεσταίνετε στην υψηλότερη θερμοκρασία ή όταν είναι άδειο και πρέπει της 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. Αυτό 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, αναγκάστε πάντα το σκεύος πριν αλλάξετε τη θέση του πάνω σε αυτήν. Η Fissler δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για τέτοιου είδους ζημιές. Η μετακίνηση τηγασιών 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.

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 garantiertichtlijnen, stuurt u, mits anders aangegeven, het volledige product met de aankoopbon van uw Fissler-dealer naar ons op. Voor adressen naar 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 ondeugdelijke reiniging. 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 wanhuiszinnen. 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.

- Όταν χρησιμοποιείτε το σκεύος σας, να βεβαιώνεστε πάντα ότι είναι τοποθετημέ- νο με ασφάλεια στο κέντρο του πεδίου της εστίας μαγειρέματος.
- Μη χρησιμοποιείτε κρύο νερό για να κρνώσετε ένα ζεστό γυάλινο καπάκι, καθώς η απότομη αλλαγή θερμοκρασίας μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο καπάκι.
- Μετά από επανελιγμένη χρήση του τηγασιού, η λαβή μπορεί να καλωρώσει. Για την ασφάλειά σας, συνιστούμε να σφίγγετε αμέσως τις βίδες που έχουν καλωρώσει με ένα κοινό κατασβίδι.
- Για τη δική σας ασφάλεια, συνιστούμε να αντικαθιστάτε αμέσως τις ραγισμένες λαβές με γνήσια ανταλλακτικά της Fissler.
- Μην χρησιμοποιείτε το τηγάδι σας για την αποθήκευση γευμάτων για μεγάλη χρονική περίοδο.
- Μην σβήνετε ποτέ λάδι/λίπος που καίγεται με νερό. Χρησιμοποιήστε πυροσβε- στήρα, κουβέρτα για σβήσιμο φωτιάς ή κάτι παρόμοιο.

Οδηγίες για τηγάδια με αντικολλιτική επίστρωση
Χρησιμοποιήστε τα αντικολλιτικά τηγάδια για ήπιο τηγάγισμα. Είναι ιδιαίτερα κατάλληλα για τροφές που είναι εύκολο να κολλήσουν στο τηγάδι, όπως π.κ. ψάρι, τηγανιτές πατάτες, αυγά, πανέ. Προτού χρησιμοποιήσετε το σκεύος σας για πρώτη φορά, πλύνετε το σκολαστικά και στη συνέχεια βράστε μέσα νερό για δύο λεπτά. Όταν το χρησιμοποιήσετε ξανά:
1. Απλώστε λίγο λάδι στο τηγάδι (3-4 σταγόνες σε μια καρτοπετσέτα).
2. Ζεσταίνετε το τηγάδι σε μέτρια φωτιά (2/3 της μέγιστης ισχύος της εστίας). Τοποθετήστε το φαγητό στο τηγάδι και ψήστε ομοιόμορφα από όλες τις πλευρές. Μην κόβετε τρέφες μέσα στο τηγάδι και μην χρησιμοποιείτε ακιμρά αντικείμενα. Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε την πλαστική σπάτουλα της Fissler. Για να αποφύ- γετε την υπερθέρμανση, μη θερμαίνετε ποτέ ένα αντικολλιτικό τηγάδι στην εστία χωρίς επίτηρηση ή στη μέγιστη θερμοκρασία. Κατά το τηγάγισμα, φροντίστε να μην ξεπερνάτε τη θερμοκρασία των 230 °C (για σύντομες περιόδους - 15 λεπτά - έως και 250 °C). Επίσης, όταν χρησιμοποιείτε ένα τηγάδι στο φούρνο (μόνο για τηγάδια 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 τηγασιού μπορεί να επιδράσει αρνητικά στην αντικολλιτική δράση του και να προκαλέσει καύση της επίστρωσης και θόρυβοι κατά την χρήση. 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 λάδι/λίπη κατάλληλα για τηγάγισμα σε υψηλές θερμοκρασίες, όπως εξευγενισμένο ηλιέλαιο ή φυσιτέκλιο. Τα τηγάδια με υπερβολικές γρατσουνιές πρέπει να αντικα- θίστανται.

Καθαρισμός
Για να διατηρήσετε το τηγάδι σας σε καλή κατάσταση για πολύ καιρό, συνιστούμε να το πλένετε στο χέρι με ζεστό νερό, απορρυπαντικό πιάτων και ένα μαλακό

место всегда поднимайте ее над поверхностью плиты. Компания Fissler не несет ответственность за повреждения, которые могут возникнуть в против- ном случае. При перемещении сковороды с алюминиевым слем в основании но 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 повреж- деню.
• Со временем, при использовании сковороды крепление ее ручки может ослабнуть. Для собственной безопасности немедленно подтяните все слабо затянутые винты обычной отверткой.
• Для собственной безопасности в случае возникновения трещины на ручках их нужно немедленно заменить оригинальными запасными частями Fissler.
• Не храните пищу в сковороде в течение длительного времени.
• Не пытайтесь потушить горящее масло или жир водой. Используйте огнету- шитель, пожарное покрывало и т. п.

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 исполь- зования 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 исполь- зуйте 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 высокотем- пературном основании Fissler – просто одновременно 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 диамет- ром 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 плит- тах, если на этикетке в ее основании есть слово Induction (Индукционная). Чо- бы избежать перегрева и повреждения сковороды из-з 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, представленным производителем плиты. Следите за тем, чтобы сковорода находилась в центре зоны пригото- вления индукционной плиты. В некоторых ситуациях может быть слышен харак- терный 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

сфогγυάρι. Το καθαρίσμο στο πλυντήριο πιάτων είναι αρκετά πιο επιθετικό και μπορεί να μειώσει σημαντικά τη διάρκεια ζωής του τηγασιού. Μην χρησιμοποιείτε καθαριστι- κά σε σκόνη, που χαράζουν. Πριν από τη χρήση αλείψτε το τηγάδι 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 τηγασιού.

Εγγύηση
Σε περίπτωση αιτημάτων στο πλαίσιο της τρέχουσας νόμιμης εγγύησης, εφόσον δεν αναφέρεται κάτι διαφορετικό, επιστρέψτε το τηγάδι μαζί με την απόδειξη αγοράς στο εμπορικό κατάστημα ή αποστείλτε το καλά συσκευασμένο κατευθείαν στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Fissler, στην BERSON / ΑΦΟΙ Κ. Χαράριδη Α.Ε.Β.Ε., Αγα- μέμνονος 47, Πλακιάθρα Τ.Κ. 176 75, τηλ. 210-9478700. Θεσσαλονίκη: Αγ. Αναστασίας & Λαέρτιου, Πυλαία Τ.Κ. 570 01, τηλ. 2310-954020. Η εγγύηση δεν καλύπτει τη φυσική φθορά της αντικολλιτικής επίστρωσης και τις βλάβες που οφείλονται σε ακατάλλη- λη χρήση, π.κ. υπερθέρμανση, αποχρωματισμό, γρατσουνιές, πτώση στο πάτωμα ή ακατάλληλο καθαρισμό. Εξαιρούνται, επίσης, τα σπασμένα σημάδια, π.κ. 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 εξειδικευ- μένα τμήματα των εμπορικών κέντρων. Εκεί θα βρείτε επίσης όλη τη γκάμα εξαρτημά- των της Fissler. Το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών θα σας παράσει δωρεάν κάρτα βοήθειας. 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 mar- chio 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 antifuomo 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

место всегда поднимайте ее над поверхностью плиты. Компания Fissler не несет ответственность за повреждения, которые могут возникнуть в против- ном случае. При перемещении сковороды с алюминиевым слем в основании но 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 повреж- деню.
• Со временем, при использовании сковороды крепление ее ручки может ослабнуть. Для собственной безопасности немедленно подтяните все слабо затянутые винты обычной отверткой.
• Для собственной безопасности в случае возникновения трещины на ручках их нужно немедленно заменить оригинальными запасными частями Fissler.
• Не храните пищу в сковороде в течение длительного времени.
• Не пытайтесь потушить горящее масло или жир водой. Используйте огнету- шитель, пожарное покрывало и т. п.

çok kullanılmayan aletleri kullanmayın.
• Lütfen tavanızı yemekleri uzun süre saklamak için kullanmayın.
• Yanan yağla su ile söndürmeye çalışmayın; yangın söndürücü, yangın battaniye- si veya benzerini kullanın.

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 металлических губки. Перед применением смажьте сковороду небольшим количеством пищевого растительного масла.
Как правило, изделия, изготовленные из литого алюминия, не рекомендуются мыть в посудомоечной машине. Это может привести к потемнению поврежде- гося воздействием алюминия, что, однако, никак не влияет на функциональные свойства сковороды.

Гарантия
Если не указано иное, в случае возникновения в вас жалоб в течение теку- щего установленного законодательством гарантийного периода верните весь товар вместе с квитанцией дилеру или отправьте надлежащим образом упак- ованный товар в отдел обслуживания клиентов Fissler по адресу в Германии: Harald-Fissler-Str. 10, 55768 Hopstädten-Weiersbach, Germany, тел.: +49-6781-403-556. Гарантия не распространяется на повреждения из-з 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 рас- пространяется на товар с явными признаками использования, например после мытья в посудомоечной машине.

Обслуживание
Все запчасти можно приобрести у дилера Fissler (перечень дилеров см. на сай- те 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.

la padella nuova e fate bollire dell'acqua per circa due minuti.
Ogni volta che l'adoperate:
1. Ungete la padella con poco olio (mettetele 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. Con- sigliamo di utilizzare la paletta Fissler in plastica. Per evitare un surriscaldamento della padella con rivestimento antiaderente, non lasciatela mai sul fornello incu- stodita 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 tempera- tura è già troppo elevata. Se il fumo inizia a propagarsi, spegnete la fonte di calore, aprite il forno e arrieggiate bene il forno. Per la frittura ad alte temperature, utilizzate solo olii/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 la- vaggio in lavastoviglie è un trattamento molto più aggressivo e può ridurre conside- revolmente 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 diversamen- te indicato, restituire la pentola unitamente alla prova d'acquisto al proprio rivendi- tore oppure dopo averla imballata accuratamente spedirla direttamente al Servizio clienti Fissler, Harald-Fissler-Straße 10, 55768 Hopstädten-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 surriscald- amento, 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.

yen yidaları sıradan bir tornavida yardımıyla hemen sıkıştırmalısınız.
• Güvenliğiniz için, çatlayan kulpları hemen orijinal Fissler yedek parçalarıyla değiř- tirmelisiniz.
• Lütfen tavanızı yemekleri uzun süre saklamak için kullanmayın.
• Yanan yağla su ile söndürmeye çalışmayın; yangın söndürücü, yangın battaniye- si veya benzerini kullanın.

Koruyucu yüzeyli tavalar için talimatlar
Koruyucu yüzeyli tavaları hafif kızartmalar için kullanınız. Bu tür tavalar, balık, patates kızartması, yumurtalı yemekler, paneller gibi tavaya yapışmaya eğilimli bulunan yemekler için son derece uygundur. Tavayı ilk kez kullanıldandan önce ıtınayla yıkayıp durulayın, ardından su doldurarak ilk dakika kaynatın ve kurulayın.
Sıradaki kullanımlarda:
1. Tavanın içine bir miktar yağ sürün (kağıt havluya 3-4 damla).
2. Tavayı orta ayarda ısıtın (ocak gücünün 2/3 kadarı). Kızartacağınız yiyeceğİ tavanın içine yerleřtirin ve her tarafını kızartın.
Tavann içinde yiyecekleri kesmeyin ve keřkin cisimler kullanmayın. Fissler plastik kaplamalı tavalar aşırı ısınabilir ve zarar görebilir.
Fissler'in kaliteli tabanının depoladığı ısıdan yararlanarak enerji tasarrufu sağlamak için, ocağın ısı ayarını kullanarak, ısınma süresi henüz sone emmeden tamamen kapatılmalısınız. 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

Indüksiyonlu ocak: Tabanına basılı damgotta, „Induction“ kelimesi varsa tavanızı indüksiyonlu ocaklarda kullanabilirsiniz. İndüksiyonlu ocakların yüksek performansı nedeniyle tavann aşırı ısınmasını ve zarar görmesini önlemek için, ısınırken tavanızı kesinlikle gözétimsiz bırakmayın. Tavanızı boř halde veya en yüksek ısı kademesinde kullanmayın. Kötü durumdaki çizilmiş tavaları ıslenisiyle değiřtirmeniz gerekir.
• 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 damgotta, „Induction“ kelimesi varsa tavanızı indüksiyonlu ocaklarda kullanabilirsiniz. İndüksiyonlu ocakların yüksek performansı nedeniyle tavann aşırı ısınmasını ve zarar görmesini önlemek için, ısınırken tavanızı kesinlikle gözétimsiz bırakmayın. Tavanızı boř halde veya en yüksek ısı kademesinde kullanmayın. Kötü durumdaki çizilmiş tavaları ıslenisiyle değiřtirmeniz gerekir.

Temizleme
Tavannın uzun ömürlü olması sağlamak için, sıcak suda buluşık deterjanı ve yumuşak bir sünger kullanarak tavayı elle yıkamanızı öneririz. Buluşık makinesinde yıkamak, tava için her zaman daha agresif bir yöntemdir ve kullanm ömrünü büyük ölçüde azal- tabilir. Çizme ihtimali olan veya ovalama gerektiren temizlik yöntemleri kullanmayın. Kullanmadan önce tavaya birkaç damla yemeklik yağ sürün. Genel kural olarak, dokme alimünyumdun imal edilmiş ürünleri buluşık makinesinde yıkamanızı önermeyiz. Buluşık makinesinde yıkanmak tavannın ıřlenisiyle etkilemesine de açık alimünyum üzerinde koyu renk değıřikliklerine neden olabilir.
Garanti
Mevcut yasal garanti dahilindeki şikayetlerde, eđer başka bir uygulama belirtilmemiş- se, ilgili satın alma fiřni veya faturasını ekleyerek ürünü bir bütün olarak satıcınıza teslim edin veya dikkatli bir şekilde paketleyerek doğrudan Fissler Müřteri Hizmetleri

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 acces- sori 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.

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 acces- sori 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 zet- ten. 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 etsenwaren.
• Kookgerei met kunststof handvaten is over het algemeen onge geschikt om in de oven te gebruiken. In het geval van metalen handvaten adviseren we het gebruik van deugdelijke overvanten of pannenlappen, voornamelijk wanneer u een gas- kookplaat of een oven gebruikt.
• Om brandwonden ten gevolge van overschiumend vet of vetspatten te voorko- men, dient u uw pan nooit te gebruiken om te frituren. Voornamelijk gecoatete pan- nen stellen geveelig voor oververhitting en kunnen ten gevolge hiervan beschadigd raken.
• U kunt energie besparen door gebruik te maken van de warme 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 gaat op de 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 inductiekook- zone staat. Onder bepaalde omstandigheden kunnen er geluiden te horen zijn. Dit

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 acces- sori 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.

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 acces- sori 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.

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 acces- sori 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.

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 acces- sori 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.

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 acces- sori 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.

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 acces- sori 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.

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 acces- sori 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.

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 acces- sori 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.

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 acces- sori 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.

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 acces- sori 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.

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 acces- sori 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.

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 acces- sori 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.

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 acces- sori 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.

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 acces- sori 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.

