



Fissler

ceramic

Ⓓ	Gebrauchs- und Pflegehinweise	Seite	4 – 9
ⒼⒷ	Instructions for use and care	Page	10 – 15
Ⓕ	Notice d'utilisation et d'entretien	Page	16 – 21
ⒶⒻ	Gebruiks- en onderhoudsinstructies	Pagina	22 – 27
Ⓘ	Istruzioni d'uso e manutenzione	Pagina	28 – 33

Ⓔ	Instrucciones de uso y mantenimiento	Página	34 – 39
Ⓙ	Οδηγίες χρήσης και περιποίησης	Σελίδα	40 – 45
Ⓣ	Kullanma ve bakım bilgileri	Sayfa	46 – 51
Ⓡ	Инструкции по применению и уходу	Страница	52 – 58

Allgemeine Hinweise für alle Pfannen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieser Fissler-Pfanne.

Fissler-Kochgeschirre bieten Ihnen alle Voraussetzungen für viele Erfolgserlebnisse beim Kochen und Genießen. Um lange Freude an den sehr guten Gebrauchseigenschaften Ihres Kochgeschirrs zu haben und eine optimale Lebensdauer zu erzielen, beachten Sie bitte die nachfolgenden Hinweise.

Viel Spaß bei der Zubereitung Ihrer Gerichte und gutes Gelingen!

- Pfannen mit Kunststoffgriffen sind generell nicht für die Verwendung im Backofen geeignet. Bei Anwendung auf dem Gasherd empfehlen wir einen geeigneten Handschutz zu verwenden.
- Um Verbrennungen durch überschäumendes Fett oder Fettspritzer zu vermeiden, benutzen Sie die Pfanne nicht zum Frittieren. Insbesondere versiegelte Pfannen können überhitzen und beschädigt werden.
- Sie sparen Energie, wenn Sie die Speicherwärme der Fissler-Qualitätsböden nutzen, indem Sie die Energiezufuhr frühzeitig reduzieren und bereits vor dem Ende der Garzeit abschalten. Dabei sollte der Durchmesser der Herdplatte dem Durchmesser des Pfannenbodens entsprechen oder kleiner sein.

- Kleine Herdplatte (Ø 14,5 cm): Pfanne mit Ø 20 cm.
- Mittlere Herdplatte (Ø 18 cm): Pfanne mit Ø 24/26/28 cm.
- Große Herdplatte (Ø 22 cm): Pfanne mit Ø 28 cm.

- Induktionskochfeld: Ihre Pfanne ist induktionsgeeignet, wenn im Bodenstempel das Wort „Induction“ eingeprägt ist. Um eine Überhitzung und Beschädigung der Pfanne aufgrund der hohen Leistungsfähigkeit von Induktion zu vermeiden, heizen Sie sie niemals unbeaufsichtigt, leer oder auf höchster Stufe auf und beachten Sie die Gebrauchangaben des Herdherstellers. Setzen Sie die Pfanne zentrisch auf der Induktionskochstelle auf. Unter bestimmten Umständen können beim Gebrauch Geräusche auftreten, die technisch bedingt sind und kein Anzeichen für einen Defekt des Herdes oder der Pfanne darstellen. Die wirksamen Bodendurchmesser der induktionsgeeigneten Pfannen finden Sie in der Tabelle am Ende des Heftes.
- Cerankochfeld: Um Kratzer auf einem Cerankochfeld zu vermeiden, heben Sie Ihre Pfannen beim Versetzen auf dem Kochfeld immer an. Fissler übernimmt für diese Schäden keine Haftung. Bei Pfannen mit freiliegendem Aluminiumboden kann es auf Cerankochfeldern beim Hin- und Herschieben der Pfanne zu Abriebspuren auf dem Kochfeld kommen. Diese können in der Regel mit einem Ceranreiniger entfernt werden.
- Achten Sie bei der Benutzung der Pfanne immer auf einen sicheren und zentrischen Stand auf der Herdplatte.

D **Gebrauchs- und Pflegeanleitung**

- Kühlen Sie einen heißen Glasdeckel nicht mit kaltem Wasser ab, da der Deckel durch den Temperaturschock beschädigt werden kann.
- Nach mehrmaligem Gebrauch der Pfanne kann sich der Griff lockern. Zu Ihrer eigenen Sicherheit ziehen Sie gelockerte Schrauben bitte sofort mit einem herkömmlichen Schraubenzieher nach.
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit tauschen Sie gerissene Kunststoffgriffe sofort durch Originalersatzteile aus.
- Bitte bewahren Sie in Ihrer Pfanne keine Speisen auf.

Hinweise für Pfannen mit der keramischen Versiegelung ceratal

Pfannen mit der keramischen Versiegelung ceratal sind optimal für herzhafte Gerichte wie Würstchen, Geschnitzeltes, Frikadellen, Schnitzel und Bratkartoffeln geeignet und bieten Ihnen folgende Vorteile:

- Die ceratal Versiegelung wird auf mineralischer Basis hergestellt.
- Die ceratal Versiegelung ist hart und kratzbeständig, so dass auch Metallwender benutzt werden können. Scharfkantige Küchenhelfer können jedoch Spuren hinterlassen, die aber keinen Einfluss auf die Gebrauchseigenschaften haben.

- Die ceratal Versiegelung ist hitzebeständig und ideal zum krossen Braten.

Bei keramischen Versiegelungen lässt ein anfänglicher Antihafteffekt materialbedingt über die Lebensdauer nach und entspricht nicht den langlebigen Antihafteigenschaften von PTFE-Versiegelungen!

Vor dem ersten Gebrauch die Pfanne gründlich per Hand spülen und abtrocknen. Jetzt ist die Pfanne gebrauchsbereit.

Bei weiterem Gebrauch:

1. Vermeiden Sie die Power- oder Boost-Stufe bei Ihrem Induktionsherd.
2. Geben Sie **bei jeder Benutzung genügend Öl/Fett** in die Pfanne.
3. Überwachen Sie den Aufheiz- und Bratvorgang. Achtung, sollte das Öl/Fett zu rauchen beginnen, ist das Fett bereits verbrannt und die Brattemperatur bereits zu hoch.

In der Pfanne nicht schneiden, da sonst die Versiegelung beschädigt werden kann.

Um eine Überhitzung der Pfanne zu vermeiden, heizen Sie eine Pfanne niemals unbeaufsichtigt oder auf höchster Stufe auf. Bei extremer Überhitzung kann das Aluminium im Boden schmelzen und flüssig werden. In diesem Fall dürfen Sie die Pfanne niemals von der Kochstelle nehmen, um Verbrennungen durch das flüssige Aluminium zu vermeiden. Kochstelle ausschalten und die Pfanne auf der Kochstelle abkühlen lassen.

Reinigung

Lassen Sie die Pfanne zunächst gut abkühlen, bevor Sie sie reinigen. Besonders schonend pflegen Sie Ihre Pfanne, indem Sie sie mit Küchenpapier ausreiben. Auf kratzende oder scheuernde Putzmittel wie Stahlwolle, Scheuerschwämme oder sandhaltige Mittel sollten Sie verzichten, da diese die Oberfläche mit feinen Kratzern überziehen können und hierdurch die Lebensdauer negativ beeinflusst werden kann. Sollte einmal etwas angebrannt sein, entfernen Sie die schwarzen Verbrennungen sofort, um die Versiegelung nicht langfristig zu schädigen. Sorgen Sie dafür, dass alle Speiserückstände entfernt sind, um eine Verfärbung der Versiegelung zu vermeiden. Die Pfanne nicht in der Spülmaschine reinigen, da dies die Lebensdauer der Versiegelung beeinträchtigen kann. Vor einer erneuten Nutzung der Pfanne wieder Öl/Fett in die Pfanne geben.

Gewährleistung

Bei Beanstandungen innerhalb der aktuellen gesetzlichen Gewährleistungsfrist, sofern nicht anders angegeben, geben Sie bitte die Pfanne zusammen mit dem Kassenbeleg an Ihren Händler zurück oder schicken Sie sie gut verpackt direkt an Ihren Fissler-Kundendienst, Harald-Fissler-Straße 10, D-55768 Hoppstädten-Weiersbach, Tel. +49-6781-403-556, bzw. Fissler GmbH, Kefergasse 2, A-1140 Wien 14, Tel. +43-222-91476220. Ausgeschlossen von der Gewährleistung sind Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind, z.B. Überhitzung, Verfärbung, Kratzer, Fall auf den Boden oder unsachgemäße Reinigung. Ebenso ausgeschlossen sind rein optische Gebrauchsspuren.

Service

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

General information on all pans

Congratulations on your new Fissler pan.

Fissler cookware offers all you need to enjoy cooking gourmet delights. Please observe the following instructions to ensure optimal service life for your cookware, so you can enjoy its excellent features for years to come!

We wish you lots of cooking fun and success!

- Cookware with plastic handles is generally unsuitable for use in the oven. When used on a gas stove, we recommend that you protect your hands appropriately.
- In order to avoid burns as a result of fat foaming over or spattering, you should never use your pan for deep-frying. Sealed pans in particular can overheat and be damaged.
- You can save energy by making use of the heat stored in the high-quality Fissler bases, simply by turning down the heat source early and turning it off even before the end of the cooking period. The diameter of the burner should be the same as or smaller than the diameter of the pan base.

- Small burner (Ø 14.5 cm): Pan with Ø 20 cm
- Medium burner (Ø 18 cm): Pan with Ø 24/26/28 cm
- Large burner (Ø 22 cm): Pan with Ø 28 cm

- Induction stove: Your pan can be used on induction stoves if the word 'Induction' is embossed in the base stamp. In order to prevent the pan from overheating and being damaged as a result of the high power of induction stoves, please always supervise the pan when heating it. Never heat it empty or at the highest setting, and please observe the instructions for use issued by the stove manufacturer. Make sure that the pan is centered on the induction cooking zone. Noises may occur under certain circumstances. These have a technical cause and do not indicate that either your stove or your cookware is defective. You will find the effective base diameter of induction-compatible pans in the table at the end of this booklet.
- Glass ceramic cooking surface: To prevent scratches on the glass ceramic cooking surface, always lift the pan before changing its position on the cooking surface. Fissler is not liable for damage which could otherwise result. When pans with an exposed aluminum base are moved back and forth on ceramic surfaces, this can leave marks. These can generally be removed with a ceramic cleaner.
- When using your pan, always make sure that it is centered and resting securely on the stove.
- Never use cold water to cool down a hot glass lid, since the temperature shock could damage the lid.

- Once the pan has been used several times, the handle may become loose. For your own safety, you should immediately tighten any loosened screws with a conventional screwdriver.
- For your own safety, you should immediately replace cracked handles with original Fissler replacement parts.
- Please do not store any food in your pan.

Information for pans with ceramic ceratal coating

Pans with ceramic ceratal coating are ideally suited for hearty dishes such as sausages, meatballs, schnitzels and fried potatoes and offer you the following advantages:

- The ceratal coating is made of minerals.
- The ceratal coating is hard and scratch-proof, which enables you also to use metal turners. However, sharp-edged kitchen accessories can leave marks behind, but these have no influence on the performance characteristics.
- The ceratal coating is heat-resistant and ideal for crisp frying.

In the case of ceramic coatings, the initial nonstick properties decrease over the service life on account of the material and do not match the long-lasting nonstick properties of PTFE coatings.

Before using the pan for the first time, wash it thoroughly and dry it by hand. The pan is now ready to use. When using it again:

1. Avoid using the Power or Boost setting on your induction stove.
2. Add **sufficient oil/fat to the pan each time** you use it.
3. Keep an eye on the food as it heats up and fries. Caution: If the oil/fat begins to smoke, it is already burnt and the frying temperature is already too high.

Do not cut anything in the pan, otherwise the coating will be damaged.

To prevent the pan from overheating, never heat it unattended or at the highest heat setting. In certain extreme cases of overheating, the aluminum in the base may melt and liquefy. In that event, never remove the pan from the stove: otherwise, there is a risk of burns caused by hot aluminum spillage. Turn off the burner and allow the pan to cool down.

Cleaning

Let the pan cool properly before you clean it. To ensure you care effectively for your pan, wipe it with a paper towel. You should never use abrasive or scouring cleaning agents such as steel wool, scouring pads or agents containing sand as these can cover

the surface with fine scratches and have a negative effect on the service life. If something should be burned on, remove the black burns immediately in order to prevent long-term damage to the coating. Ensure that all food residue is removed in order to prevent the coating from being discolored. Do not clean the pan in the dishwasher as this can shorten the service life of the coating. Add oil/fat to the pan before you use it again.

Warranty

If you have any complaints within the currently legally stipulated warranty period, if not otherwise stated, please return the entire item, together with the purchase receipt, to your dealer or pack it carefully and send it directly to the Fissler Customer Service Department, Harald-Fissler-Str. 10, D-55768 Hoppstädten-Weiersbach, Phone +49-6781-403-556, Germany. Damage resulting from improper use, e.g. overheating, discoloration, scratches, being dropped on the floor, or incorrect cleaning, is excluded from the warranty. Purely visual signs of use are also excluded.

US Warranty

Limited Lifetime Warranty

Fissler USA warrants to the original owner of the new cookware that it is free of defects in material and construction for the life of the product under normal use and proper care. Fissler USA will repair or replace, at its discretion, any item with a manufacturing defect. Should the defective item be discontinued, a similar item will be substituted. This warranty does not cover silicone or rubber parts, and normal wear and tear including scratches, slight variations in the stainless steel, and discoloration. Incidents of overheating, alterations, unauthorized repairs, use of non-genuine Fissler parts and accessories, misuse, negligence, or abuse will void this warranty. Consequential or incidental damages are expressly excluded by this warranty. If an item is thought to have a manufacturing defect, please contact us for detailed instructions on returning the product. The item must be mailed prepaid with proof of purchase in the United States or Canada to: Fissler USA, 3400 West Olympic Blvd., Los Angeles, CA 90019, Tel: +1-323-731-1111, info@fisslerusa.com

Service

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

Remarques générales valables pour toutes les poêles

Nous vous félicitons d'avoir choisi cette poêle Fissler.

Les ustensiles de cuisine Fissler vous offrent toutes les conditions nécessaires pour réussir de nombreuses recettes de cuisine et vous régaler. Pour profiter très longtemps des excellentes caractéristiques de votre ustensile de cuisine et lui assurer une durée de vie optimale, respectez les consignes exposées dans cette notice !

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à cuisiner des mets très réussis !

- En principe, les poêles comportant des poignées en plastique ne doivent pas être utilisées dans un four. Si vous utilisez la poêle sur une gazinière, nous vous recommandons de protéger vos mains.
- N'utilisez pas la poêle pour faire des fritures. Vous risqueriez de vous brûler par le débordement ou les projections de la matière grasse. Les poêles revêtues notamment peuvent surchauffer et se détériorer.
- Utilisez la chaleur emmagasinée dans le fond de votre poêle Fissler haut de gamme et faites des économies d'énergie en baissant le feu en temps voulu et en éteignant la plaque avant la fin de la cuisson. Le diamètre de la plaque de cuisson doit être le même (ou plus petit) que celui du fond de la poêle.

- Petite plaque de cuisson (Ø 14.5 cm): Poêle de Ø 20 cm
- Plaque de cuisson moyenne (Ø 18 cm): Poêle de Ø 24/26/28 cm
- Grande plaque de cuisson (Ø 22 cm): Poêle de Ø 28 cm

- Plaque à induction: Vous pouvez utiliser votre poêle sur des plaques à induction si l'inscription 'Induction' figure sur le fond. Pour éviter de surchauffer et d'abîmer la poêle du fait de la forte capacité de chauffe des plaques à induction, ne faites jamais chauffer la poêle sans surveillance. Ne faites jamais chauffer la poêle si elle est vide ou sur la position de feu maximale et respectez les instructions d'utilisation du fabricant de ces plaques. Placez toujours la poêle au centre de la plaque à induction. Dans certains cas, vous pouvez entendre des petits bruits au cours de l'utilisation. Il s'agit de bruits techniques qui ne sont toutefois pas signe d'un défaut de votre plaque de cuisson ni de votre poêle. Vous trouverez le tableau d'équivalence des diamètres des fonds des poêles compatibles induction à la fin de cette notice.
- Plaques vitro-céramiques: veillez à toujours soulever votre poêle pour la déplacer sans rayer les plaques vitro-céramiques. Fissler décline toute responsabilité pour les dommages qui pourraient en résulter. Pour les poêles dont le fond est en aluminium apparent, il peut arriver que le frottement du fond de la poêle laisse des traces sur la plaque vitro-céramique. En général, ces traces s'enlèvent à l'aide d'un produit de nettoyage pour tables vitro-céramiques.

- Lorsque vous utilisez la poêle, veillez toujours à ce qu'elle soit bien stable, centrée sur la zone de cuisson.
- Vous ne devez pas passer sous l'eau froide un couvercle en verre qui est très chaud car le couvercle pourrait être abîmé du fait du choc thermique.
- Après un certain temps, la poignée de votre poêle peut se desserrer. Pour votre sécurité, revissez-la immédiatement à l'aide d'un tournevis cruciforme.
- Afin d'assurer votre sécurité, remplacez immédiatement les poignées fissurées par des pièces détachées Fissler.
- Ne stockez pas d'aliments dans votre poêle.

Remarques pour les poêles avec revêtement ceramic ceratal

Les poêles dotées d'un revêtement ceramic ceratal sont idéales pour les plats consistants comme les saucisses, les plats à base de viande en lanières, les boulettes, les schnitzels et les pommes de terre frites et présente les avantages suivants:

- Le revêtement ceratal est composé de minéraux.
- Le revêtement ceratal est dur et anti-rayures, ce qui vous permet également d'utiliser des spatules en métal. Les accessoires de cuisine tranchants peuvent toutefois laisser des traces, bien que cela n'ait aucune influence sur les caractéristiques ou les performances.

- Le revêtement ceratal, particulièrement résistant à la chaleur, est idéal pour cuisiner avec peu de matière grasse. Dans le cas d'un revêtement céramique, les propriétés antiadhésives initiales diminuent à la longue, en fonction du matériau, et sont loin de valoir les propriétés antiadhésives des revêtements PTFE.

Avant d'utiliser la poêle pour la première fois, lavez-la soigneusement et séchez-la à la main. La poêle est à présent prête à être utilisée. Pour les utilisations suivantes :

1. Évitez d'utiliser le réglage Power ou Boost de votre plaque à induction.
2. Ajoutez suffisamment d'huile ou de matière grasse à chaque utilisation.
3. Gardez un œil sur les aliments pendant leur cuisson. Attention : si l'huile/la matière grasse commence à fumer, elle a déjà brûlé et la température de friture est déjà trop élevée.

Ne coupez rien à l'intérieur de la poêle, afin de ne pas endommager le revêtement.

Ne jamais faire chauffer une poêle anti-adhésive sans surveillance ou sur la position de feu maximale afin d'éviter tout risque de surchauffe. Dans un cas extrême de surchauffe, l'aluminium du fond peut fondre et se liquéfier. Dans ce cas, ne jamais retirer la

poêle de la plaque de cuisson pour éviter tout risque de brûlure avec l'aluminium devenu liquide. Arrêter le feu et laisser refroidir la poêle sur la plaque de cuisson.

Nettoyage

Laissez refroidir la poêle avant de la nettoyer. Pour assurer un parfait nettoyage de votre poêle, essuyez-la avec du papier absorbant. N'utilisez jamais de produit nettoyant abrasif ni de tampons à récurer, à base de laine d'acier ou d'agents contenant du sable, qui risquent de rayer la surface et d'endommager le revêtement. Si un aliment a brûlé, retirez immédiatement les traces noires afin d'éviter une détérioration du revêtement. Veillez à retirer tous les résidus afin d'éviter que le revêtement ne se décolore. Ne pas mettre la poêle au lave-vaisselle, car le revêtement risque de se détériorer. Ajoutez de l'huile/de la matière grasse avant de réutiliser la poêle.

Garantie

En cas de réclamation pendant le délai de garantie légale en cours, veuillez, sauf indication contraire, retourner la poêle avec le ticket de caisse à votre revendeur ou envoyez-la, correctement emballée, directement au SAV Fissler, Harald-Fissler-Str. 10, D-55768 Hoppstädten-Weiersbach, Allemagne, Téléphone +49-6781-403-556. Ne sont pas couverts par la garantie les dommages résultant d'une utilisation non conforme, par ex. surchauffe, décoloration, rayures, chute sur le sol, ou d'un nettoyage inadéquat. Sont également exclues les traces purement esthétiques d'utilisation.

Service après-vente

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

Algemeene informatie over alle pannen

Gefeliciteerd met uw nieuwe Fissler pan.

Met Fissler kookgerei hebt u alles om gastronomische hoogstandjes op tafel te zetten. Gelieve de volgende instructies in acht te nemen voor een optimale levensduur van uw kookgerei, zodat nog u jarenlang kunt genieten van de uitstekende functies!

We wensen u veel kookplezier en succes!

- Kookgerei met kunststof handvaten is over het algemeen niet geschikt voor gebruik in de oven. Indien u het kookgerei gebruikt op een gasfornuis raden we u aan uw handen op de juiste wijze te beschermen.
- Om brandwonden ten gevolge van overschuimend vet of vetspatten te voorkomen, dient u uw pan nooit te gebruiken om te frituren. Voornamelijk gecoate pannen kunnen oververhit raken en beschadigd worden.
- U kunt energie besparen door gebruik te maken van de warmte die wordt opgeslagen in de kwalitatief hoogwaardige bodem van de Fissler pannen en de warmtebron terug te schakelen, zelfs voor het einde van de bereiding. De diameter van de kookzone dient gelijk of kleiner te zijn dan de diameter van de panbodem.

- Kleine kookzone (Ø 14,5 cm): pan met Ø 20 cm
- Gemiddelde kookzone (Ø 18 cm): pan met Ø 24/26/28 cm
- Grote kookzone (Ø 22 cm): pan met Ø 28 cm

- Inductiekookplaten: u kunt uw pan gebruiken op inductiekookplaten als het woord 'Induction' ingestampt is. Houd de pan altijd in de gaten als u deze op het vuur zet, om te voorkomen dat de pan oververhit en beschadigd raakt ten gevolge van krachtige inductiekookplaten. Verhit de pan nooit als deze leeg is en ook niet op de hoogste stand. Neem eveneens de gebruiksinstructies van de fabrikant van de kookplaat in acht. Zorg ervoor dat de pan in het midden van de inductiekookzone staat. Onder bepaalde omstandigheden kunnen er geluiden te horen zijn. Deze hebben een technische oorzaak en duiden er niet op dat uw warmtebron of kookgerei defecten vertoont. U kunt de bodemdiameter van pannen die geschikt zijn voor inductiekoken in de tabel aan het einde van dit boekje vinden.
- Glazen keramisch kookoppervlak: om krassen op het glazen keramisch kookoppervlak te voorkomen, dient u de pan altijd op te tillen en niet te verschuiven. Fissler is niet aansprakelijk voor schade die anders zou kunnen ontstaan. Als pannen met een aluminium bodem op en neer geschoven worden op keramische oppervlakken, dan kan dit sporen achterlaten. Deze sporen kunnen over het algemeen verwijderd worden met behulp van een keramisch reinigingsmiddel.

- Als u uw pan gebruikt, zorg er dan altijd voor dat deze centraal en op veilige wijze op de kookplaat staat.
- Gebruik nooit koud water om een heet deksel af te koelen, omdat het temperatuurverschil het deksel kan beschadigen.
- Nadat de pan enkele keren gebruikt is, kunnen de handvaten los gaan zitten. Draai voor uw eigen veiligheid de losgeraakte schroeven onmiddellijk aan met een schroevendraaier.
- Vervang onmiddellijk, voor uw eigen veiligheid, gebarsten handvaten door originele Fissler reserveonderdelen.
- Gelieve geen voedsel te bewaren in uw pan.

Informatie over pannen met ceramic ceratal coating

Pannen met ceramic ceratal coating zijn uiterst geschikt voor hartelijke gerechten zoals worstjes, dun gesneden vlees, gehaktballen, schnitzels en gebakken aardappels en bieden u de volgende voordelen:

- De ceratal coating bestaat uitsluitend uit mineralen.
- De ceratal coating is hard en krasbestendig, waardoor u ook metalen bakspanen kunt gebruiken. Scherpe keukenaccessoires kunnen echter sporen achterlaten, maar deze hebben geen invloed op de prestaties.

- De ceratal coating is hittebestendig en ideaal voor krokant braden.

Bij keramische coatings neemt de antiaanbaklaag na verloop van tijd af door gebruik van het materiaal, in tegenstelling tot de duurzame antiaanbaklaag van een PFTE-coating.

Was uw pan met de hand af en droog deze goed af alvorens u de pan voor de eerste keer gebruikt. De pan is nu klaar voor gebruik. Na het eerste gebruik:

1. Vermijd het gebruik van de Power- of Boost-stand op uw inductiefornuis.
2. Voeg telkens als u de pan gebruikt voldoende olie/vet toe.
3. Houd het eten in de gaten als u dit verwarmt en bakt. Voorzichtig: als de olie/het vet begint te roken, is deze/dit al verbrand. De braadtemperatuur is reeds te hoog.

Gebruik geen scherpe voorwerpen in de pan, hierdoor kan de coating beschadigd raken.

Om oververhitting te voorkomen, dient u uw pan altijd in de gaten te houden en deze nooit te verwarmen op de hoogste stand. In gevallen van extreme oververhitting kan het aluminium in de bodem smelten en vloeibaar worden. Verwijder in dat geval nooit

de pan van de warmtebron, omdat u zich eventueel kunt verbranden aan het lekkende hete aluminium. Schakel de warmtebron uit en laat de pan afkoelen.

Reiniging

Laat de pan goed afkoelen alvorens u deze reinigt. Om uw pan zo efficiënt mogelijk te onderhouden, dient u deze af te vegen met een stukje keukenpapier. Gebruik nooit schurende of bijtende reinigingsmiddelen zoals staalwol, schuurpoeder of middelen die zand bevatten. Deze kunnen fijne krassen achterlaten op het oppervlak, hetgeen een negatieve uitwerking heeft op de levensduur. Indien er iets aanbrandt in de pan, verwijder de zwarte brandplekken dan onmiddellijk om beschadiging van de coating te voorkomen. Verwijder alle etensresten om te voorkomen dat de coating verkleurt. Zet de pan niet in de vaatwasser, omdat dit de levensduur van de coating kan verkorten. Voeg olie of vet toe aan de pan alvorens u deze weer gebruikt.

Garantie

Indien u een klacht hebt binnen de momenteel van kracht zijnde wettelijke garantierichtlijnen, stuurt u, mits anders aangegeven, het volledige product met de aankoopbon via uw Fissler dealer naar ons op. Voor adressen kunt u contact opnemen met Fissler Nederland B.V., telefoonnummer 0031 (0)164-243050. Onze garantie geldt niet voor beschadigingen ten gevolge van ondeugdelijk gebruik zoals oververhitting, verkleuring, krassen, laten vallen of ondeugdelijke reiniging. Strikt visuele sporen van gebruik zijn eveneens uitgesloten.

Service

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

Informazioni generali sulle padelle

Congratulazioni per l'acquisto di questa padella Fissler.

Le padelle Fissler Vi permettono di cuocere alla perfezione 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 vi auguriamo un'ottima riuscita!

- Le padelle con i manici in plastica non sono generalmente adatte per essere utilizzate nel forno. Quando utilizzate su un piano di cottura a gas, consigliamo di proteggere adeguatamente le mani.
- Per evitare ustioni dovute all'olio che bollendo trabocca o schizza, non utilizzate la padella per friggere con grandi quantità di olio. Nello specifico, le padelle con rivestimento antiaderente possono surriscaldarsi e danneggiarsi.
- Se sfruttate il calore accumulato dai fondi di alta qualità Fissler potete risparmiare energia riducendo anticipatamente l'intensità del calore e spegnendo il fornello prima della fine del tempo di cottura. Il diametro della piastra di cottura dovrebbe corrispondere o essere inferiore a quello del fondo della pentola.

- Piastra di cottura piccola (Ø 14,5 cm): pentola con Ø 20 cm
- Piastra di cottura media (Ø 18 cm): pentola con Ø 24/26/28 cm
- Piastra di cottura grande (Ø 22 cm): pentola con Ø 28 cm

- Cucina a induzione: la Vostra padella è adatta per la cucina a induzione se il marchio apposto sul fondo riporta 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 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, Questi ultimi sono di natura tecnica e non significa che la pentola o il piano cottura siano difettosi. La tabella riportata al fondo del presente libretto mostra il diametro effettivo della base delle padelle compatibili con la cucina a induzione.
- 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, serrare le eventuali viti allentate con un normale cacciavite.
- Per una maggiore sicurezza, sostituire immediatamente i manici incrinati con pezzi di ricambio originali Fissler.
- Non lasciare i cibi nella padella.

Informazioni sulle padelle con rivestimento ceramic ceratal

Le padelle con rivestimento ceramic ceratal sono ideali per la preparazione di piatti ricchi quali salsicce, straccetti, polpette, cotolette impanate e patatine fritte e offrono i seguenti vantaggi:

- Il rivestimento ceratal è composto esclusivamente da minerali.
- Il rivestimento ceratal è resistente e antigraffio e permette quindi l'utilizzo di palette in metallo. Tuttavia, anche se gli accessori da cucina affilati possono provocare segni, le prestazioni della padella rimangono inalterate.

- Il rivestimento cerata è resistente al calore e ideale per frittture croccanti.

Nei rivestimenti in ceramica l'effetto antiaderente originale diminuisce con l'uso a causa del materiale stesso e non può competere con quello duraturo di un rivestimento in PTFE.

Prima di utilizzare la pentola per la prima volta, lavarla a fondo e asciugarla a mano. La padella è ora pronta all'uso. Ogni volta che la adoperate:

1. Evitate l'utilizzo di impostazioni Power o Boost sul piano di cottura a induzione.
2. Aggiungete alla padella una quantità di olio o grasso sufficiente per ogni utilizzo.
3. Controllate gli alimenti durante il riscaldamento e la frittura. Attenzione: se l'olio o il grasso producono fumo, l'alimento è bruciato e la temperatura di frittura è già troppo elevata.

Non tagliate il cibo direttamente nella padella in quanto potreste danneggiare il rivestimento.

Per evitare il surriscaldamento della padella, non lasciatela mai sul fuoco incustodita o al massimo livello di cottura. In caso di surriscaldamento estremo l'alluminio del fondo può fondersi e liquefarsi. In questo caso non togliete mai la padella dalla piastra, per evitare ustioni a causa dell'alluminio liquefatto. Spegnete la piastra e fate raffreddare la padella lasciandola sulla piastra stessa.

Lavaggio

Lasciate raffreddare completamente la padella prima di lavarla. Per una massima cura della padella, asciugatela con un pezzo di carta da cucina. Non utilizzate detersivi che grattano o sfregano, ad esempio pagliette, spugnette abrasive o agenti che contengono sabbia, in quanto potrebbero coprire la superficie della padella con lievi graffi ed avere quindi un effetto negativo sulla sua durata. Nel caso in cui vi venga bruciato qualcosa all'interno, rimuovete i residui immediatamente onde evitare un danneggiamento a lungo termine del rivestimento. Rimuovete qualunque residuo di cibo onde evitare che il rivestimento scolorisca. La padella non deve essere lavata in lavastoviglie in quanto la durata del rivestimento potrebbe ridursi. Aggiungete olio/grasso prima di riutilizzare la padella.

Garanzia

In caso di reclami entro il periodo di garanzia previsto per legge e salvo diversamente indicato, restituire la pentola unitamente alla prova d'acquisto al proprio rivenditore oppure dopo averla imballata accuratamente spedirla direttamente al Servizio clienti Fissler, Harald-Fissler-Straße 10, D-55768 Hoppstädten-Weiersbach, Germania, Tel. +49-6781-403-556.

Sono esclusi dalla garanzia i danni derivanti da un uso improprio come, ad esempio surriscaldamento, scolorimento, graffi, caduta a terra o pulizia non conforme. Sono altresì escluse le tracce d'utilizzo visibili.

Assistenza

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

Información general sobre todas las sartenes

Enhorabuena por haber adquirido su nueva sartén Fissler.

Los utensilios y baterías de cocina Fissler le ofrecen cuanto necesita para disfrutar de la cocina y lograr delicias de gourmet. Por favor, siga estas instrucciones para prolongar al máximo la vida útil de su sartén, así podrá disfrutar de sus excelentes prestaciones durante muchos años.

¡Esperamos que disfrute de la cocina y tenga mucho éxito con los resultados!

- Como norma general, las sartenes con asas y mangos de plástico no son apropiadas para el horno. Si la utiliza en una cocina de gas, le recomendamos que se proteja las manos adecuadamente.
- Para prevenir las quemaduras causadas por la grasa rebosante o por las salpicaduras, no utilice la sartén para freír con mucho aceite. Las sartenes con revestimiento antiadherente pueden sobrecalentarse y sufrir daños.
- Puede ahorrar energía si aprovecha el calor acumulado en la base de las ollas y sartenes de alta calidad de Fissler. Basta con reducir el fuego con un poco de antelación, incluso puede apagarlo antes de finalizar el período de cocción. El diámetro del fogón o placa debe ser igual o menor que el de la base de la sartén.

- Fogón pequeño (Ø 14,5 cm): sartén de Ø 20 cm
- Fogón mediano (Ø 18 cm): sartén de Ø 24/26/28 cm
- Fogón grande (Ø 22 cm): sartén de Ø 28 cm

- Cocinas de inducción: si la sartén tiene estampada la palabra „Induction“ en el grabado de la base, puede usarla en cocinas de inducción. Para evitar que la sartén se sobrecaliente y resulte dañada como consecuencia de la potencia de la placa de inducción, no la deje nunca sin vigilancia mientras esté al fuego. No caliente nunca la sartén vacía ni con el fuego al máximo y respete las instrucciones de uso del fabricante de la placa de cocina. Asegúrese de que la sartén esté bien colocada, centrada sobre la placa de inducción. En ciertas circunstancias, pueden producirse ruidos. Se deben a motivos técnicos y no indican la presencia de ningún daño en la sartén ni en la cocina. En la tabla que figura al final de este libreto encontrará el diámetro de la base de las sartenes aptas para cocinas de inducción.
- Cocinas de placa vitrocerámica: para evitar que la superficie de la placa sufra arañazos, levante siempre la sartén antes de moverla o cambiarla de posición sobre la cocina. Fissler no se hace responsable de este tipo de daños. Si se arrastra una sartén con base de aluminio visible sobre una placa vitrocerámica, pueden quedar marcas. Generalmente se pueden eliminar con un limpiador para vitrocerámica.

- Mientras esté utilizando la sartén, cuide siempre de que esta esté correctamente centrada y apoyada sobre la placa.
- Nunca utilice nunca agua fría para enfriar una tapa de cristal caliente, ya que podría dañarse con el cambio brusco de temperatura.
- Con el uso, el mango de la sartén puede aflojarse. Por su propia seguridad, apriete inmediatamente todos los tornillos flojos con un destornillador convencional.
- Por su propia seguridad, si un asa se agrieta, sustitúyala inmediatamente por un repuesto original de Fissler.
- No almacene alimentos en su sartén.

Información para sartenes con revestimiento cerámico ceratal

Las sartenes con revestimiento cerámico ceratal son ideales para platos abundantes como salchichas, carne cortada en tiras finas, albóndigas, escalopes y patatas fritas. Además, le ofrecen las siguientes ventajas:

- El revestimiento ceratal se compone únicamente de minerales.
- El revestimiento ceratal es resistente al uso y a los arañazos, lo que le permite emplear utensilios de metal. No obstante, los accesorios de cocina afilados pueden dejar marcas, aunque estas no influirán en el rendimiento.

- El revestimiento ceratal es resistente al calor e ideal para freír alimentos crujientes.

En cuanto al revestimiento cerámico, las propiedades antiadherentes iniciales se reducen a lo largo de su vida útil debido al material y no son tan duraderas como las propiedades antiadherentes de los revestimientos PTFE.

Antes de usar la sartén por primera vez, lávela a fondo y séquela a mano. Ya puede usar su sartén. Para volverla a usar:

1. Evite usar el ajuste de máxima potencia de la cocina de inducción.
2. Añada suficiente aceite o grasa en la sartén cada vez que la utilice.
3. Vigile los alimentos mientras se calientan o fríen. Precaución: si empieza a salir humo del aceite o la grasa, esto indica que ya se ha quemado y que la temperatura para freír es demasiado alta.

No corte nada dentro de la sartén o, de lo contrario, el revestimiento sufrirá daños.

Para evitar que se sobrecaliente, no deje nunca la sartén desatendida o a fuego máximo. En casos extremos de sobrecalentamiento, el aluminio de la base se puede fundir y licuar. Si ocurre eso, no debe retirar en ningún caso la sartén del fogón: si lo hace, corre el riesgo de provocar quemaduras al verter el aluminio fundido. Apague el fogón y deje que la sartén se enfríe.

Limpieza

Deje que la sartén se enfríe adecuadamente antes de limpiarla. Para garantizar el cuidado de su sartén, límpiela con un trozo de papel de cocina. No utilice en ningún caso limpiadores abrasivos ni productos agresivos como estropajos, ya sean metálicos o no, o productos que contengan arena, pues estos pueden llenar la superficie de arañazos y tener un efecto negativo en la vida útil de la sartén. Si algo se quema dentro de la sartén, retire los restos quemados inmediatamente para evitar que el revestimiento sufra daños a largo plazo. Asegúrese de que retira todos los restos de comida para evitar que el revestimiento pierda color. No lave la sartén en el lavavajillas, pues esto podría acortar la vida útil del revestimiento. Eche de nuevo un poco de aceite en la sartén antes de usarla.

Garantía

En caso de reclamaciones dentro del período de garantía legalmente estipulado, salvo que reciba otras instrucciones, debe devolver la pieza completa al distribuidor, junto con la factura de compra. También puede embalarla con cuidado y enviarla directamente al Departamento de Atención al cliente de Fissler, en la dirección Harald-Fissler-Str. 10, D-55768 Hoppstädten-Weiersbach, Alemania. Teléfono +49-6781-403-556. Quedan excluidos de la garantía los daños derivados de utilizar la sartén incorrectamente, por ejemplo el sobrecalentamiento, las decoloraciones, los arañazos, así como los desperfectos debidos a caídas o a limpiarla incorrectamente. También quedan excluidas las marcas de uso meramente visuales.

Servicio técnico

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

Γενικές πληροφορίες για όλα τα τηγάνια

Συγχαρητήρια για την αγορά του νέου σας τηγανιού Fissler.

Τα μαγειρικά σκεύη της Fissler σας παρέχουν όλες τις προϋποθέσεις για να ευχαριστηθείτε τις γαστρονομικές απολαύσεις. Για να ευχαριστηθείτε για πολύ καιρό τα εξαιρετικά λειτουργικά χαρακτηριστικά του μαγειρικού σας σκεύους και να πετύχετε τη μέγιστη διάρκεια ζωής του, παρακαλώ ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες!

Σας ευχόμαστε να χαρείτε πολύ την παρασκευή του φαγητού σας και καλή επιτυχία!

- Τα μαγειρικά σκεύη με πλαστικές λαβές γενικά δεν είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνους. Κατά τη χρήση σε εστία γκαζιού, συνιστάται να προστατεύετε τα χέρια σας καταλλήλως.
- Για να αποφύγετε την πρόκληση εγκαυμάτων από καυτό λάδι που υπερχειλίζει ή πιτσιλιές καυτού λαδιού, μη χρησιμοποιείτε το τηγάνι ως φριτέζα. Ιδίως, τα τηγάνια με αντικολλητική επίστρωση μπορούν να υπερθερμανθούν και να υποστούν ζημιές.
- Μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια χρησιμοποιώντας τη θερμότητα που αποθηκεύεται στους ποιοτικούς πάτους της Fissler, εάν χαμηλώσετε την πηγή θερμότητας νωρίτερα και την κλείσετε πριν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος. Η διάμετρος της εστίας θα πρέπει να αντιστοιχεί στον πάτο του τηγανιού ή να είναι μικρότερη.

- μικρή εστία (Ø 14,5 εκ.): τηγάνι με Ø 20 εκ.
 - μεσαία εστία (Ø 18 εκ.): τηγάνι με Ø 24/26/28 εκ.
 - μεγάλη εστία (Ø 22 εκ.): τηγάνι με Ø 28 εκ.
-
- Επαγωγική εστία: Το σκεύος σας είναι κατάλληλο για επαγωγικές εστίες, εάν η λέξη „Induction“ είναι χαραγμένη στον πάτο. Για να αποφευχθεί υπερθέρμανση του σκεύους και ζημιά σαν αποτέλεσμα της υψηλής ισχύος της επαγωγικής εστίας, παρακαλούμε να επιβλέπετε πάντα το σκεύος όταν το ζεσταίνετε. Ποτέ μην το ζεσταίνετε στην υψηλότερη θερμοκρασία ή όταν είναι άδειο και τηρείτε τις οδηγίες χρήσης του κατασκευαστή της εστίας. Βεβαιωθείτε ότι το σκεύος είναι τοποθετημένο στο κέντρο του πεδίου της επαγωγικής εστίας. Κάτω από ορισμένες συνθήκες, ενδέχεται να ακουστούν θόρυβοι. Αυτοί προκαλούνται από τεχνικούς παράγοντες και δεν υποδηλώνουν ότι η εστία μαγειρέματος ή το μαγειρικό σκεύος παρουσιάζει κάποια βλάβη. Η πραγματική διάμετρος πάτου των τηγανιών που είναι κατάλληλα για επαγωγικές εστίες αναγράφεται στον πίνακα που θα βρείτε στο τέλος αυτού του φυλλαδίου.
 - Κεραμική εστία: Για να αποφύγετε τις γρατσουνιές στην επιφάνεια της εστίας, ανασηκώνετε πάντα το σκεύος πριν αλλάξετε τη θέση του πάνω σε αυτήν. Η Fissler δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για τέτοιου είδους ζημιές. Η μετακίνηση τηγανιών με γυμνό πάτο αλουμινίου εμπρός-πίσω πάνω στην επιφάνεια της κεραμικής εστίας μπορεί να αφήσει σημάδια. Τα σημάδια αυτά μπορούν κατά κανόνα να αφαιρεθούν με καθαριστικό για κεραμικές εστίες.

- Όταν χρησιμοποιείτε το σκεύος σας, να βεβαιώνετε πάντα ότι είναι τοποθετημένο με ασφάλεια στο κέντρο του πεδίου της εστίας μαγειρέματος.
- Μη χρησιμοποιείτε κρύο νερό για να κρυώσετε ένα ζεστό γυάλινο καπάκι, καθώς η απότομη αλλαγή θερμοκρασίας μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο καπάκι.
- Μετά από επανειλημμένη χρήση του τηγανιού, η λαβή μπορεί να χαλαρώσει. Για την ασφάλειά σας, συνιστούμε να σφίγγετε αμέσως τις βίδες που έχουν χαλαρώσει με ένα κοινό κατσαβίδι.
- Για τη δική σας ασφάλεια, συνιστούμε να αντικαθιστάτε αμέσως τις ραγισμένες λαβές με γνήσια ανταλλακτικά της Fissler.
- Μη χρησιμοποιείτε το τηγάνι σας ως σκεύος αποθήκευσης φαγητού.

Πληροφορίες για τηγάνια με επίστρωση ceramic ceratal

Τα τηγάνια με επίστρωση ceramic ceratal είναι ιδανικά για βαριά πιάτα, όπως λουκάνικα, τηγανιά, κεφτέδες, σνίτσελ και τηγανιτές πατάτες, ενώ σας προσφέρουν τα ακόλουθα πλεονεκτήματα:

- Η επίστρωση ceratal είναι κατασκευασμένη αποκλειστικά από μεταλλικά στοιχεία.

- Η επίστρωση ceratal είναι σκληρή και με αντοχή στις γρατσουνιές, γεγονός που σας επιτρέπει να χρησιμοποιείτε μεταλλικές σπάτουλες. Ωστόσο, τα αιχμηρά αξεσουάρ κουζίνας μπορεί να αφήσουν σημάδια, αλλά αυτό δεν έχει καμία επίδραση στα χαρακτηριστικά απόδοσης.
- Η επίστρωση ceratal είναι ανθεκτική στη θερμότητα και ιδανική για τραγανό τηγάνισμα.

Στην περίπτωση των κεραμικών επιστρώσεων, οι αρχικές αντικολλητικές ιδιότητες φθίνουν με την πάροδο του χρόνου εξαιτίας του υλικού και δεν μπορούν να συγκριθούν με τις μακροπρόθεσμες αντικολλητικές ιδιότητες των επιστρώσεων PTFE.

Προτού χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά το τηγάνι σας, πλύνετε το σχολαστικά και στεγνώστε με το χέρι. Τώρα, το τηγάνι σας είναι έτοιμο για χρήση. Όταν το χρησιμοποιήσετε ξανά:

1. Αποφύγετε τη χρήση της ρύθμισης ενίσχυσης ή μεγάλης ισχύος στην επαγωγική κουζίνα.
2. Προσθέστε επαρκή ποσότητα λαδιού ή λίπους στο τηγάνι κάθε φορά που το χρησιμοποιείτε.
3. Να ελέγχετε το φαγητό καθώς ανεβαίνει η θερμοκρασία και τηγανίζεται. Προσοχή: Αν το λάδι ή το λίπος αρχίσει να αχνίζει, έχει ήδη καεί και η θερμοκρασία τηγανίσματος είναι ήδη υπερβολικά υψηλή.

Μην κόβετε τροφές μέσα στο τηγάνι, διαφορετικά, θα προκληθούν ζημιές στην επίστρωση. Για να αποτρέψετε την υπερθέρμανση του τηγανιού, μην θερμαίνετε ποτέ το σκεύος χωρίς επιτήρηση ή στην υψηλότερη θερμοκρασία. Σε περίπτωση υπερβολικής υπερθέρμανσης μπορεί να λιώσει το αλουμίνιο στον πάτο και να υγροποιηθεί. Σε αυτήν την περίπτωση μην μετακινείτε ποτέ το τηγάνι από την εστία, για να αποφύγετε την πρόκληση εγκαυμάτων από το υγροποιημένο αλουμίνιο. Σβήστε την εστία και αφήστε το τηγάνι να κρυώσει.

Καθαρισμός

Αφήστε το τηγάνι να κρυώσει εντελώς προτού το καθαρίσετε. Για να διασφαλίσετε ότι φροντίζετε σωστά το τηγάνι σας, σκουπίστε το με μια χαρτοπετσέτα. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αποξεστικά ή λειαντικά καθαριστικά, όπως σύρμα, λειαντικά πανάκια ή καθαριστικά που περιέχουν άμμο, καθώς αυτά μπορούν να καλύψουν την επιφάνεια με αμυδρές γρατσουниές και να επηρεάσουν αρνητικά τη διάρκεια ζωής του σκεύους. Σε περίπτωση που καεί το φαγητό σας, αφαιρέστε αμέσως τα κομμάτια καμένου φαγητού για να αποφευχθεί η πρόκληση μακροχρόνιων ζημιών στην επίστρωση. Φροντίστε να αφαιρέσετε όλα τα υπολείμματα φαγητού για να αποφευχθεί ο αποχρωματισμός της επίστρωσης. Μην πλένετε το τηγάνι στο πλυντήριο πιάτων, διότι αυτό μπορεί να μειώσει τη διάρκεια ζωής της επίστρωσης. Προσθέστε λάδι/λίπος στο τηγάνι προτού το χρησιμοποιήσετε ξανά.

Εγγύηση

Σε περίπτωση αιτημάτων στο πλαίσιο της τρέχουσας νόμιμης εγγύησης, εφόσον δεν αναφέρεται κάτι διαφορετικό επιστρέψτε το τηγάνι μαζί με την απόδειξη αγοράς στο εμπορικό κατάστημα ή αποστείλετέ το καλά συσκευασμένο κατευθείαν στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Fissler, στην BERSON / ΑΦΟΙ Κ. Σαραφίδη Α.Ε.Β.Ε., Αγαμέμνονος 47, 17675 Καλλιθέα, Αθήνα, τηλ. 210-9478700. Οι ζημιές που προκαλούνται λόγω κακής χρήσης, π.χ. υπερθέρμανση, αποχρωματισμός, γρατσουνιές, πτώση στο πάτωμα ή ακατάλληλος καθαρισμός, δεν καλύπτονται από την εγγύηση. Παρομοίως, εξαιρούνται και τα επιφανειακά σημάδια χρήσης.

Service

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

Tüm tavalar için genel bilgiler

Yeni Fissler marka tavayı satın aldığınız için sizi kutluyoruz.

Fissler pişirme ekipmanları size, yemek pişirmede ve zevkle yemede ihtiyacınız olan her şeyi sunar. Yemek pişirme ekipmanınızın çok iyi özelliklerinden uzun süre faydalanabilmeniz ve ekipmanın ömrünün ideal uzunlukta olabilmesi için, lütfen aşağıdaki bilgi ve uyarılara dikkat ediniz.

Yemeklerinizi hazırlamada iyi eğlenceler ve başarılar dileriz!

- Plastik kulplu tavalar, genel olarak fırında kullanılmak için uygun değildir. Gazlı ocak üzerinde kullanırken ellerinizi düzgün bir şekilde korumanızı öneririz.
- Taşan veya sıçrayan yağdan kaynaklanan yanmaları önlemek için, tavayı fritöz gibi çok fazla yağda besin kızartmak için kullanmayınız. Özellikle yapışmaz yüzeyli tavalar çok ısınabilir ve zarar görebilir.
- Fissler kaliteli tabanlarının depoladıkları ısıyı kullanarak enerji tasarrufu sağlamak için, ocağın ısı ayarını zamanında kısıp, pişme süresi henüz sona ermeden de tamamen kapatınız. Ocak gözü 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

- İndüksiyon ocak:Tavanız, tabanına basılmış damgada ,Induction' kelimesi varsa, indüksiyon ocaklarda kullanılabilir. İndüksiyon ocakların yüksek performansından dolayı tavanın aşırı ısınmasını ve zarar görmesini önlemek için, tavayı kesinlikle denetimsiz, boş veya en yüksek ısı kademesinde ısıtmayınız ve ocak üreticisinin verdiği kullanma bilgilerini dikkate alınız. Tavayı ortalayarak indüksiyon ocağının üzerine yerleştiriniz. Belli durumlarda, sesler duyulabilir. Bu sesler teknik nedenlerle duyulur ve ocağınızın veya tencerenizin arızalı olduğunu göstermez. Bu kitapçığın en sonunda bulunan tabloda indüksiyon sistemiyle kullanılabilen tavalarn efektif taban çapını bulabilirsiniz.
- Cam seramik ocak: Cam seramik ocakta çizikleri önlemek için, ocak üzerinde kaydırırken tavalarnızı daima kaldırınız. Diğer durumlarda gerçekleşebilecek hasarlardan Fissler sorumlu değildir. Açık alüminyum tabanlı tavalarn seramik yüzeylerde öne ve arkaya hareket ettirildiğinde, iz bırakabilir. Bu izler genellikle seramik yüzeye yönelik bir temizleyiciyle temizlenebilir.
- Tavayı kullanırken tavanın ocak üzerinde daima sağlam ve ocağı ortalayarak durmasına dikkat ediniz.

- Sıcak bir cam kapağın üzerine soğuk su akıtarak kapağı soğutmayınız. Aksi halde kapak, oluşan sıcaklık şokundan dolayı zarar görebilir.
- Birkaç defa kullandıktan sonra tavanın kulpu gevşeyebilir. Güvenliğiniz için, kulpu sıradan bir tornavida yardımıyla hemen sıkıştırmanız gerekir.
- Güvenliğiniz için, çatlayan kulpları hemen orijinal Fissler yedek parçalarıyla değiştirmeniz gerekir.
- Lütfen tavanızda gıda saklamayınız.

ceramic ceratal kaplamalı tavalara ilişkin bilgiler

ceramic ceratal kaplamalı tavalar sosis, ince dilimlenmiş et, köfte, şinitzel ve kızarmış patates gibi doyurucu yemeklerin pişirilmesi için idealdir ve size şu avantajları sunar:

- ceratal kaplama sadece minerallerden üretilir.
- ceratal kaplama sert ve çizilmeye dayanıklıdır; üzerinde metal spatula da kullanabilirsiniz. Ancak sivri uçlu mutfak aksesuarlarının iz bırakması mümkündür; yine de performans özellikleri üzerinde herhangi bir olumsuz etkide bulunmaz.

- ceratal kaplama, ısıya dayanıklıdır ve yiyecekleri çıtır çıtır kızartmaya uygundur. ceramic kaplamalarda, malzemeye bağlı olarak yapışmayı önleyici etki zamanla azalabilir ve PTFE kaplamaların uzun ömürlü yapışmayı önleyici etkisini göstermez.

Tavayı ilk kullanımdan önce iyice yıkayınız ve elle kurulayınız. Tava artık kullanıma hazırdır. Daha sonraki kullanımlarda:

1. İndüksiyonlu ocağınızda Power veya Boost ayarını kullanmaktan kaçınınız.
2. Her kullanımınızda tavaya yeterli miktarda yağ koyunuz.
3. Yiyecekleri, ısınıp kızarıırken gözetimsiz bırakmayınız. Dikkat: Yağ buharlaşmaya başlarsa yanmış demektir ve kızartma sıcaklığı çok yüksektir.

Kaplama zarar göreceğinden, tavanın üzerinde bir şey kesmeyiniz.

Tavanın aşırı ısınmasını önlemek için, tavayı ocaktayken gözetimsiz veya yüksek ısı ayarında bırakmayınız. Olağandışı aşırı ısınma durumlarında, tabandaki alüminyum eriyip sıvı haline dönüşebilir. Bu durumda, sıvı alüminyumun yanmalara sebep olmasını önlemek için, tavayı kesinlikle ocaktan indirmeyiniz. Ocağı kapatınız ve tavanın ocağın üzerinde soğumasını bekleyiniz.

Temizleme

Temizlemeden önce tavanın iyice soğumasını bekleyiniz. Tavanın bakımını etkili bir şekilde yapmak için kağıt havluyla siliniz. Yüzeyde çiziklere neden olabileceği ve kullanım süresini olumsuz etkileyebileceği için asla bulaşık teli gibi çizme ihtimali olan veya ovalama gerektiren temizlik malzemelerini, bulaşık ovma süngerlerini veya kum içeren malzemeleri kullanmayınız. Pişirdiğiniz gıdanın yanması gerekiyorsa, kaplamanın uzun süreli zarar görmesini önlemek için siyah yanık kalıntılarını hemen temizleyiniz. Kaplamanın renginin solmasını önlemek için tüm yemek kalıntılarının çıkarıldığından emin olunuz. Kaplamanın kullanım süresini kısaltabileceği için tavanızı bulaşık makinesinde **yıkamayınız**. Tavayı tekrar kullanmadan önce yağlayınız.

Garanti

Güncel yasal garanti servisi dahilindeki şikâyetlerde, eğer başka bir uygulama belirtilmemişse, doğrudan Fissler Müşteri Hizmetleri hattını arayınız: 444 22 68. Aşırı ısınma, renk solması, çizik, yere düşürme veya uygun olmayan temizleme gibi yanlış kullanım kaynaklı hasarlar garanti kapsamı dışındadır. İşlevsel olmayıp, sadece görünüşle ilgili olan kullanım izleri de garanti kapsamına girmez.

Servis

Tüm yedek parçaları ve servis hizmetleri için Müşteri Hizmetleri Departmanımız (444 22 68) size yardımcı olmaktan memnuniyet duyacaktır. www.fissler.com.tr adresinde daha fazla bilgiye ulaşabilirsiniz.

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 могли наслаждаться ее великолепными качествами многие годы!

Желаем вам радости и успеха во всех ваших кулинарных начинаниях!

- Посуда с пластмассовыми ручками, как правило, не подходит для использования в духовке. При использовании газовой плиты рекомендуем надлежащим образом защитить свои руки.
- Чтобы не обжечься брызгающим или пенящимся жиром, никогда не используйте сковороду для глубокого обжаривания. Сковороды с антипригарным покрытием, в частности, могут перегреваться, что приводит к их повреждению.
- Для экономии энергии можно использовать тепло, накопленное в высококачественном основании Fissler – просто заблаговременно уменьшайте нагрев и выключайте источник тепла еще до окончания времени приготовления. Диаметр нагревательного элемента не должен превышать диаметр основания сковороды.

- Маленький нагревательный элемент (диаметр 14,5 см): сковорода с диаметром 20 см
 - Средний нагревательный элемент (диаметр 18 см): сковорода с диаметром 24/26/28 см
 - Большой нагревательный элемент (диаметр 22 см): сковорода с диаметром 28 см
- Индукционная плита. Сковороду можно использовать на индукционных плитах, если на оттиске в ее основании есть слово Induction (Индукционная). Чтобы избежать перегрева и повреждения сковороды из-за мощного источника тепла индукционных плит, всегда следите за сковородой в процессе нагрева. Никогда не нагревайте ее пустой или при максимальном уровне нагрева и следуйте указаниям по использованию, предоставленным производителем плиты. Следите за тем, чтобы сковорода находилась в центре зоны приготовления индукционной плиты. В некоторых ситуациях может быть слышен характерный шум. Он возникает по техническим причинам и не свидетельствует о дефекте плиты или посуды. В конце этого буклета приведена таблица, в которой указан диаметр основания сковороды, для эффективного использования на индукционной плите.
 - Стеклокерамическая поверхность плиты. Чтобы на стеклокерамической поверхности не остались царапины, перед перемещением сковороды в другое место всегда поднимайте ее над поверхностью плиты. Компания Fissler не несет ответственность за повреждения, которые могут возникнуть в противном

случае. При перемещении сковороды с алюминиевым слоем в основании по керамической поверхности на этой поверхности могут оставаться следы. Обычно их можно удалить с помощью чистящего средства для керамических изделий.

- При использовании сковороды следите за тем, чтобы она устойчиво стояла на плите точно над источником тепла.
- Никогда не используйте холодную воду для охлаждения горячей стеклянной крышки, поскольку резкий перепад температур может привести к ее повреждению.
- Со временем, при использовании сковороды крепление ее ручки может ослабнуть. Для собственной безопасности незамедлительно подтяните все слабо затянутые винты обычной отверткой.
- Для собственной безопасности в случае возникновения трещины на ручках их нужно незамедлительно заменить оригинальными запасными частями Fissler.
- Не храните продукты в сковороде.

Сведения для сковород с керамическим покрытием ceratal

Сковороды с керамическим покрытием ceratal идеально подходят для приготовления питательной пищи, например жареной колбасы, бефстроганов, фрикаделек, шницелей и жареного картофеля. Кроме того, они обладают рядом преимуществ.

- Покрытие ceratal изготовлено исключительно из минеральных веществ.
- Покрытие ceratal прочное и устойчивое к царапинам, что позволяет пользоваться металлической лопаткой. Несмотря на то что кухонные принадлежности с острыми краями могут оставлять следы на поверхности изделия, это никак не сказывается на его рабочих характеристиках.
- Термостойкое покрытие ceratal специально предназначено для жарки до хрустящей корочки.

Керамическое покрытие ввиду особенностей используемого материала со временем теряет антипригарные свойства, в отличие от более долговечного тефлонового покрытия.

Перед первым использованием сковороды тщательно вымойте ее и просушите вручную. Теперь сковорода готова к использованию. При повторном использовании

1. Нежелательно использовать индукционную плиту в режиме усиленного нагрева или максимальной мощности.
2. Каждый раз, перед тем как начать готовить пищу, налейте в сковороду достаточное количество растительного масла или жира.
3. Не оставляйте посуду без присмотра на время разогревания еды, а также жарки. Внимание! Как только растительное масло или жир начинает выделять дым, это означает, что установленная для жарки температура слишком высока и масло (жир) пригорело.

Не режьте продукты на сковороде, поскольку это приведет к повреждению покрытия.

Чтобы предотвратить перегрев сковороды, никогда не оставляйте ее нагреваться без присмотра или при максимальном уровне нагрева. Иногда, в случае сильного перегрева алюминиевый слой в основании может начать плавиться и перейти в жидкое состояние. В этом случае ни при каких обстоятельствах не снимайте сковороду с плиты: в противном случае вы можете обжечься расплавленным алюминием. Выключите источник тепла и дождитесь, пока сковорода остынет.

Правильный уход

Прежде чем мыть сковороду, дождитесь, когда она остынет. Для надлежащего ухода за сковородой, протрите ее бумажным полотенцем. Никогда не пользуйтесь абразивными средствами для чистки, металлическими губками, губками с жесткой поверхностью или веществами, содержащими песок, так как из-за них поверхность может покрыться мелкими царапинами, что отрицательно скажется на сроке службы. В случае пригорания немедленно удалите черный нагар, чтобы избежать повреждения покрытия со временем. Во избежание обесцвечивания покрытия необходимо следить за тем, чтобы на сковороде не оставались остатки пищи. Не мойте сковороду в посудомоечной машине поскольку это может уменьшить срок службы покрытия. Перед следующим использованием сковороды всегда добавляйте растительное масло или животный жир.

Гарантия

Если не указано иное, в случае возникновения у вас жалобы в течение текущего установленного законодательством гарантийного периода верните весь товар вместе с квитанцией дилеру или отправьте надлежащим образом упакованный товар в отдел обслуживания клиентов Fissler по адресу в Германии: Harald-Fissler-Str. 10, D-55768 Hoppstädten-Weiersbach, Germany, телефон: +49-6781-403-556. Гарантия не покрывает ущерб, который возник вследствие неправильного использования, например перегрева, изменения цвета, царапин, падения на пол или неправильной чистки. Также не является гарантийным случаем товар с явными признаками использования.

Обслуживание

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

Wirksamer Bodendurchmesser und Kochplattengröße / The right base diameter and burner size / Diamètre de la base et taille du brûleur / De correcte diameter en afmeting van de kookzone / Diametro di base e dimensioni del fornello corrette / Elección del diámetro correcto de la base y los fogones / Η σωστή διάμετρος βάσης και το σωστό μέγεθος της εστίας / Doğru taban çarı ve brülör boyutu / Правильный диаметр основания для нагревательных элементов различных размеров

Produkt / Product / Produit / Product / Prodotto / Producto / Προϊόν / Ürün / Изделие	wirksamer Bodendurchmesser / Correct base diameter / Diamètre de la base / Correcte diameter / Diametro di base corrette / Diámetro de la base correcto / Σωστή διάμετρος βάσης / Doğru taban çarı / Правильный диаметр основания	Kochplattengröße / Burner Size / Taille du brûleur / Afmeting kookzone / Dimensione fornello / Tamaño del fogón / Μέγεθος εστίας / Brülör boyutu / Размер нагревательного элемента
crispy ceramic comfort 20 cm	145 mm	≤ 145 mm
crispy ceramic comfort 24 cm	185 mm	≤ 180 mm
crispy ceramic comfort 26 cm	202 mm	≤ 220 mm
crispy ceramic comfort 28 cm	225 mm	≤ 220 mm



Fissler

Fissler GmbH, Harald-Fissler-Str. 1, 55743 Idar-Oberstein, Germany
Tel. +49 6781-403-0, Fax. +49 6781-403-321

www.fissler.de / www.fissler.com