



crispy/protect/special

Ⓓ	Gebrauchs- und Pflegehinweise	Seite	4 – 11
ⒼⒷ	Instructions for use and care	Page	12 – 20
Ⓕ	Notice d'utilisation et d'entretien	Page	21 – 29
ⒶⒻ	Gebruiks- en onderhoudsinstructies	Pagina	30 – 37
Ⓘ	Istruzioni d'uso e manutenzione	Pagina	38 – 45

Ⓔ	Instrucciones de uso y mantenimiento	Página	46 – 53
Ⓙ	Οδηγίες χρήσης και περιποίησης	Σελίδα	54 – 62
Ⓣ	Kullanma ve bakım bilgileri	Sayfa	63 – 70
Ⓡ	Инструкции по применению и уходу	Страница	71 – 80

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 Pfannen mit Metallgriffen empfehlen wir, insbesondere auf Gasherden oder im Backofen, immer einen geeigneten Handschutz zu benutzen.
- Um Verbrennungen durch überschäumendes Fett oder Fettspritzer zu vermeiden, benutzen Sie die Pfanne nicht zum Frittieren. Insbesondere antihaftversiegelte Pfannen können überhitzen und beschädigt werden.

- Sie sparen Energie, wenn Sie die Speicherwärme der Fissler-Qualitätsböden nutzen, indem Sie die Energiezufuhr frühzeitig reduzieren und bereits vor dem Ende der Garzeit abschalten. Dabei sollte der Durchmesser der Herdplatte dem Durchmesser des Pfannenbodens entsprechen oder kleiner sein.
 - Kleine Herdplatte (Ø 14,5 cm): Pfanne mit Ø 20 cm.
 - Mittlere Herdplatte (Ø 18 cm): Pfanne mit Ø 24/26/28 cm.
 - Große Herdplatte (Ø 22 cm): Pfanne mit Ø 28 cm.
- Induktionskochfeld: Ihre Pfanne ist induktionsgeeignet, wenn im Bodenstempel das Wort Induction eingeprägt ist. Um eine Überhitzung und Beschädigung der Pfanne aufgrund der hohen Leistungsfähigkeit von Induktion zu vermeiden, heizen Sie sie niemals unbeaufsichtigt, leer oder auf höchster Stufe auf und beachten Sie die Gebrauchsanweisungen 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.

D Gebrauchs- und Pflegeanleitung

- Achten Sie bei der Benutzung der Pfanne immer auf einen sicheren und zentrischen Stand auf der Herdplatte.
- Kühlen Sie einen heißen Glasdeckel nicht mit kaltem Wasser ab, da der Deckel durch den Temperaturschock beschädigt werden kann.
- Nach mehrmaligem Gebrauch der Pfanne kann sich der Griff lockern. Zu Ihrer eigenen Sicherheit ziehen Sie gelockerte Schrauben bitte sofort mit einem herkömmlichen Schraubenzieher nach.
- Verwenden Sie bei einer Reinigung in der Spülmaschine nur haushaltsübliche Produkte in der vom Hersteller empfohlenen Dosierung, keine Industriespülmittel oder hochkonzentrierten Reiniger. Im Laufe der Zeit auftretende Farbveränderungen an Griffen oder Boden beeinträchtigen nicht die Funktion der Pfanne.
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit tauschen Sie gerissene Kunststoffgriffe sofort durch Originalersatzteile aus.

Hinweise für versiegelte Pfannen

Nutzen Sie versiegelte Pfannen zum schonenden Braten. Sie eignen sich besonders gut für Speisen, die zum Ankleben neigen, wie z. B. Fisch, Bratkartoffeln, Eierspeisen oder Paniertes.

Vor dem ersten Gebrauch die Pfanne gründlich spülen und mit Wasser zwei Minuten auskochen.

Weiterer Gebrauch:

1. Pfanne mit wenig Fett ausreiben (3–4 Tropfen auf ein Küchentuch geben).
2. auf mittlere Temperatur aufheizen (2/3 der Herdleistung), das Bratgut in die Pfanne geben und von allen Seiten braten.

In der Pfanne nicht schneiden und keine scharfkantigen Gegenstände benutzen. Wir empfehlen den Fissler-Bratwender aus Kunststoff. Um Überhitzung zu vermeiden, heizen Sie eine versiegelte Pfanne niemals unbeaufsichtigt oder auf höchster Stufe auf. Beim Gebrauch im Backofen (nur bei Pfannen mit Edelstahlgriffen!) die Pfanne nicht über 220 °C aufheizen und nicht die Grillfunktion benutzen. Eine Überhitzung der Pfanne beeinträchtigt den Antihafteffekt und kann zum Verbrennen der Versiegelung und zu Rauchentwicklung führen. In diesem Fall schalten Sie die Beheizung ab, öffnen Sie ggf. die Backofentür und lüften Sie den Raum vollständig.

Reinigung

Für eine lange Lebensdauer der Pfanne empfehlen wir die Reinigung per Hand mit heißem Wasser, Handspülmittel und einem weichen Schwamm. Benutzen Sie keine kratzenden oder scheuernden Putzmittel. Reinigen in der Spülmaschine kann die Antihafteffekt der Versiegelung beeinträchtigen sowie das Material angreifen. Vor jedem Gebrauch die Pfanne mit etwas Speiseöl ausreiben.

Bei Produkten aus Aluminiumguss empfehlen wir grundsätzlich keine Reinigung in der Spülmaschine. Hier kann es zu einer Dunkelfärbung des freiliegenden Aluminiums kommen, wodurch die Funktion jedoch nicht beeinträchtigt wird.

Zusätzliche Hinweise für die crêpe Pfanne

Die luno crêpe Pfanne besitzt intelligente Hitzepuffer, die für eine angenehme Temperatur des Griffs sorgen.
Wirkung der Hitzepuffer:



Die O-Ringe aus Silikon an den Griffen nicht der Gasflamme aussetzen. Ein Verlust der O-Ringe bedeutet keine Einschränkung der Funktion der Hitzepuffer und des Kochgeschirrs. Sie sollten die luno crêpe Pfanne nicht in die Spülmaschine geben, da die Spülmittel das Material und die Antihftversiegelung angreifen.

Hinweise für unversiegelte Pfannen

In Edelstahlpfannen wird kross angebraten. Sie sind besonders gut geeignet für unpaniertes Fleisch, wie z. B. Steak, Hähnchen oder Spieße.

Vor dem ersten Gebrauch die Pfanne gründlich spülen. Anschließend mit Edelstahlpflege behandeln, so behält Ihre Pfanne länger ihr einzigartiges Aussehen. Bei weiterem Gebrauch:

1. Pfanne ohne Fett auf mittlerer Stufe (2/3 der Herdleistung) erhitzen.
2. einige kalte Wassertropfen in die Pfanne geben. Wenn diese glasklar perlen und in der Pfanne „tanzen“, ist die richtige Temperatur erreicht, so dass das Fleisch mit oder ohne Fett gebraten werden kann. Vor der Zugabe von Fett bzw. dem Einlegen des Bratgutes abwarten, bis die Wassertropfen verdampft sind.
3. das Bratgut fest andrücken. Es löst sich nach wenigen Minuten vom Pfannenboden und kann gewendet werden.
4. jetzt die Energiezufuhr zurückschalten und das Fleisch auf den gewünschten Punkt garen.

D Gebrauchs- und Pflegeanleitung

Um Überhitzung zu vermeiden, dürfen Sie die Pfanne nicht länger als 2 Minuten ohne Bratgut oder Flüssigkeit auf höchster Energiestufe erhitzen. Bei Überhitzung kann der Boden außen sich verfärben, was die Funktion aber nicht beeinträchtigt. 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

Zum Reinigen heißes Wasser mit handelsüblichem Spülmittel und Tuch, Schwamm oder weicher Bürste verwenden, spitze oder scharfe Gegenstände vermeiden. Für die Innenseite und den Boden können Sie bei stärkerer Verschmutzung die raue Seite des Schwammes verwenden. Speisereste nicht antrocknen lassen, sie können auf Edelstahl Flecken und Veränderungen der Oberfläche hervorrufen. Nach dem Gebrauch heißes Wasser in die Pfanne geben und Speisereste entfernen. Zur Erhaltung der Edelstahloberfläche verwenden Sie regelmäßig die Fissler-Edelstahlpflege. Sie ist auch bestens für die Entfernung weißer oder regenbogenfarbiger Verfärbungen und Beläge geeignet.

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 ausgenommen 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. In the case of metal handles, we recommend using suitable oven gloves or potholders, especially when using a gas stove or oven.
- In order to avoid burns as a result of fat foaming over or spattering, you should never use your pan for deep-frying. Pans with a non-stick coating are especially prone to overheating and may suffer damage as a result.

- You can save energy by making use of the heat stored in the high-quality Fissler bases, simply 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 of the stove. 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.
- When cleaning your pan in a dishwasher, only use conventional household products in the dosage recommended by the manufacturer. Never use industrial detergents or highly concentrated cleaning agents. Discolorations of the handles or base which may occur over time will not impair the way your pan works.
- For your own safety, you should immediately replace cracked handles with original Fissler replacement parts.

Instructions for sealed pans

Use sealed pans for gentle frying. They are particularly suitable for foods which tend to stick, such as fish, fried potatoes, egg dishes, and breaded foods. Before using your pan for the first time, wash it thoroughly, then boil water in it for two minutes.

When using it again:

1. Rub a little fat into the pan (using 3-4 drops on a paper towel).
2. Heat the pan at a medium setting (2/3 of your stove's maximum capacity). Place the food to be fried in the pan, and brown on all sides.

Do not cut in the pan or use sharp objects in it. We recommend the Fissler plastic turner. To prevent overheating, never heat a sealed pan unattended or at the highest heat setting.

When using a pan in the oven (only for pans with stainless steel handles!) do not heat the pan to over 220° C and do not use the oven's grill feature. Overheating the pan can impair its nonstick properties and can cause the sealing to burn and smoke to develop. If this should occur, turn off the heat, open the oven door, and air out the room completely.

Cleaning

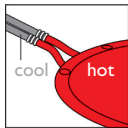
So that you can enjoy your pan for a long time to come, we recommend washing it by hand in warm water, using dishwashing liquid and a soft sponge. Never use abrasive or scouring cleaning agents. The non-stick sealing may not work as well and the

material may be damaged if the pan is washed in the dishwasher. Before using it, rub a few drops of cooking oil into your pan. As a rule, we do not recommend placing products made of cast aluminum in the dishwasher. This can cause a dark discoloration of the exposed aluminum – which will not affect how well the pan works, however.

Additional instructions for the crêpe pan

The luno crêpe pan has smart heat buffers that ensure that the handles will have a pleasant temperature.

Effect of the heat buffer:



Do not expose the silicone o-rings on the handles to the gas flame. Loss of the o-rings will not limit how well the heat buffer or the cookware works. You should not place the luno crêpe pan in the dishwasher, since the detergent can damage the material and the nonstick sealing.

Instructions for non-sealed pans

Stainless steel pans are used for frying at high temperatures. They are especially suitable for unbreaded meat, such as steak, chicken fillets, skewered food, untreated cutlets etc.

Wash and dry your pan thoroughly before using it for the first time. Then treat it with Fissler Stainless Steel Care, so that your pan will retain its unique appearance longer.

When using it again:

1. Without adding fat, heat your pan at a medium setting (2/3 of the maximum setting).
2. Add a few drops of cold water to the pan. Once these form clear beads and start to 'dance around' in the pan, the temperature is right for frying meat with or without fat. Wait for the water drop to evaporate before adding fat or placing the food in the pan.
3. Press the food down firmly in the pan. After a few minutes, it will detach itself from the bottom of the pan and can be turned.
4. Now turn down the heat and cook the food until it is done to your liking.

In order to avoid overheating, do not heat your pan at the highest setting when it contains no food or liquid. In the event of overheating, the base may become discolored. However, this will not affect how well the pan works.

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

Clean your pan in hot water using normal dishwashing liquid and a cloth, sponge or soft brush. Avoid contact with sharp or pointed objects. If the inside or base of the pan is heavily soiled, you can use the rough side of your sponge. Do not allow food residues to dry onto your pan, for they could cause stains or changes on the surface. After use, pour hot water into your pan to remove food residues. Fissler Stainless Steel Care should be used regularly to preserve the stainless steel surface. This product is also ideal for removing white or iridescent discolorations and deposits.

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, 55768 Hoppstädten-Weiersbach, Germany, Phone +49-6781-403-556. Excluded from the

warranty is damage resulting from improper use, overheating, discoloration, scratches, being dropped on the floor, or incorrect cleaning. 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 votre poêle comporte une poignée métallique, nous vous recommandons de toujours utiliser un gant de cuisine, notamment si vous utilisez une gazinière ou un four.
- N'utilisez pas la poêle pour faire des fritures. Vous risqueriez de vous brûler par le débordement ou les projections de la matière grasse. Notamment les poêles dotées d'un revêtement anti-adhésif peuvent surchauffer et être abîmées.

- Utilisez la chaleur emmagasinée dans le fond de votre poêle Fissler haut de gamme et faites des économies d'énergie 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 de tels dommages. Pour les poêles dont le fond est en aluminium apparent, il peut arriver que le frottement du fond de la poêle laisse des traces sur la plaque 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 et 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. Il est néanmoins très facile de la revisser à l'aide d'un tournevis cruciforme.
- Pour laver la poêle dans le lave-vaisselle, utilisez uniquement des produits vendus dans le commerce et respectez le dosage indiqué par le fabricant. N'utilisez pas de produit à vaisselle industriel ni de nettoyeur très concentré. Au fil du temps, la poignée et le fond de la poêle peuvent se décolorer, mais la fonction de la poêle ne s'en trouve nullement altérée.
- Afin d'assurer votre sécurité, remplacez immédiatement les poignées fissurées par des pièces détachées Fissler.

Remarques pour les poêles avec revêtement

Utilisez les poêles dotées d'un revêtement anti-adhésif pour faire cuire les mets délicats. Elles conviennent notamment très bien pour les ingrédients qui ont tendance à attacher, comme le poisson, les pommes de terre sautées, les œufs et les poissons panés. Bien rincer la poêle avant la première utilisation, puis y faire bouillir de l'eau pendant deux minutes.

Pour les utilisations suivantes:

1. Graisser légèrement la poêle (étaier 3 ou 4 gouttes d'huile avec un essuie-tout).
2. Faire chauffer à température moyenne (position du feu 2 ou 3). Mettre les ingrédients dans la poêle et faire cuire en retournant de tous les côtés.

Ne pas couper la préparation dans la poêle et ne pas utiliser d'objets tranchants. Nous vous recommandons d'utiliser la spatule Fissler en matière plastique. Ne jamais faire chauffer une poêle anti-adhésive sans surveillance ou au niveau maximum afin d'éviter tout risque de surchauffe.

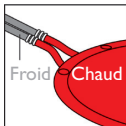
Dans le cas d'une utilisation au four (poêles dotées de poignées en acier inoxydable uniquement !), ne pas faire chauffer à plus de 220° C et ne pas utiliser la fonction gril. Toute surchauffe affecte les propriétés anti-adhésives de la poêle, le revêtement pouvant brûler et dégager de la fumée. Dans ce cas, éteindre la plaque, ouvrir la porte du four et aérer entièrement la pièce si nécessaire.

Nettoyage

Pour assurer une longue durée de vie à votre poêle, nous vous recommandons de la laver à la main avec de l'eau chaude, du produit à vaisselle et une éponge douce. N'utilisez pas de tampon à récurer ni de produit nettoyant abrasif. Le revêtement anti-adhésif risque d'être altéré et la poêle peut être endommagée en cas de lavage au lave-vaisselle. Avant d'utiliser la poêle, graisser le fond avec un peu d'huile alimentaire. Nous vous conseillons de pas mettre les produits en fonte d'aluminium dans le lave-vaisselle. Il peut en effet s'en suivre une coloration foncée des parties apparentes d'aluminium – qui n'a cependant aucune incidence sur la fonctionnalité du produit.

Remarques complémentaires pour les crêpières

La poignée de la crêpière luno comporte des ruptures thermiques astucieuses qui la maintiennent à une température adéquate. Effet des ruptures thermiques::



Ne jamais exposer les joints toriques en silicone des poignées à la flamme. La perte des joints toriques n'a aucune incidence sur la fonctionnalité du régulateur de chaleur ou de votre ustensile de cuisine. Ne pas mettre les crêpières luno dans le lave-vaisselle car le produit à vaisselle risque d'endommager les joints et le revêtement anti-adhésif.

Remarques pour les poêles sans revêtement

Dans les poêles en acier inoxydable, vous pouvez réaliser des mets croustillants. Elles conviennent particulièrement bien pour la viande non panée, par exemple les steaks, les escalopes de poulet, les brochettes, les côtelettes etc.

Laver soigneusement la poêle avant la première utilisation. Passer ensuite un produit d'entretien Fissler pour acier inoxydable afin de conserver son bel aspect original.

Pour les utilisations suivantes:

1. Chauffez la poêle sans matière grasse à moyenne température (position du feu 2 ou 3).
2. Versez quelques gouttes d'eau froide dans la poêle. Si ces gouttes perlent et se mettent à 'danser' dans la poêle, cela signifie que la bonne température est atteinte pour faire cuire la viande avec ou sans matière grasse. Avant de mettre la matière grasse ou de déposer les ingrédients, attendez que les gouttes d'eau se soient évaporées.
3. Appuyez fermement sur les ingrédients. Ils se décollent du fond de la poêle au bout de quelques minutes et peuvent être retournés.
4. Baissez ensuite le feu et faites cuire la viande comme vous le souhaitez.

Pour éviter de surchauffer, il ne faut pas faire chauffer la poêle sur la position maximale du feu sans mettre d'ingrédients ou de liquide. En cas de surchauffe, le fond peut prendre une coloration. Cependant, la fonction de la poêle n'en est nullement altérée. 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

Pour laver la poêle, utilisez de l'eau très chaude avec un produit à vaisselle classique et un chiffon, une éponge ou une brosse douce. Évitez les objets pointus ou coupants. Pour l'intérieur et le fond de la poêle, vous pouvez éliminer la saleté qui résiste avec le côté dur de l'éponge. Ne laissez pas sécher des restes d'aliments dans la poêle, ils peuvent provoquer des taches et des colorations sur la surface. Après utilisation, remplissez la poêle avec de l'eau très chaude et éliminez les restes d'aliments. Utilisez régulièrement un produit Fissler pour acier inoxydable afin d'assurer un entretien parfait de la surface. Ce produit est également idéal pour retirer les taches blanches ou irisées ainsi que les saletés incrustées.

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, 55768 Hoppstädten-Weiersbach, Allemagne, tél. +49-6781-403-556. Ne sont pas couverts par la garantie les dommages résultant d'une utilisation non conforme, (par ex. surchauffe, taches, 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.com) ou dans les rayons spécialisés des grandes surfaces. Vous y trouverez également une gamme très complète d'accessoires Fissler. Notre service après-vente se tient également volontiers à votre disposition. Vous trouverez de plus amples informations sur le site Internet www.fissler.fr

Algemene informatie over alle pannen

Gefeliciteerd met uw nieuwe Fissler pan.

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

- Kookgerei met kunststof handvaten is over het algemeen ongeschikt om in de oven te gebruiken. In geval van metalen handvaten adviseren we het gebruik van deugdelijke ovenwanten of pannenlappen, voornamelijk wanneer u gaskookplaten of een oven gebruikt.
- Om brandwonden ten gevolge van overschuimend vet of vetspatten te voorkomen, dient u uw pan nooit te gebruiken om te frituren. Voornamelijk gecoate pannen zijn gevoelig voor oververhitting en kunnen ten gevolge hiervan beschadigd raken.
- U kunt energie besparen door gebruik te maken van de warmte die wordt opgeslagen in de kwalitatief hoogwaardige bodem van de Fissler pannen en de warmtebron terug te schakelen, zelfs voor het einde van de bereiding. De diameter van de kookzo-

ne 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 'Inductie' ingestampt is. Houd de pan altijd in de gaten als u deze op het vuur zet, om te voorkomen dat de pan oververhit en beschadigd raakt ten gevolge van krachtige inductiekookplaten. Verhit de pan nooit als deze leeg is en ook niet op de hoogste stand. Neem eveneens de gebruiksinstructies van de fabrikant van de kookplaat in acht. Zorg ervoor dat de pan in het midden van de inductiekookzone staat. Onder bepaalde omstandigheden kunnen er geluiden te horen zijn. Dit heeft een technische reden en wil niet zeggen dat uw kookplaat of kookgerei defect is. U kunt de bodemdiameter van pannen die geschikt zijn voor inductiekoken in de tabel aan het einde van dit boekje vinden.
- Glaskeramisch kookoppervlak: om krassen op het glaskeramisch kookoppervlak te voorkomen, dient u nooit met de pan te schuiven op het kookoppervlak, til de pan altijd op. Fissler is niet aansprakelijk voor schade die hierdoor anders zou kunnen ontstaan. Als pannen met een aluminium bodem op en neer geschoven worden op keramische oppervlakken, dan kan dit sporen achterlaten. Deze sporen kunnen over het algemeen verwijderd worden met behulp van een 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 de temperatuurschok het deksel kan beschadigen.
- Nadat de pan enkele keren gebruikt is, kunnen de handvaten los gaan zitten. Draai voor uw eigen veiligheid de schroeven onmiddellijk aan met een schroevendraaier.
- Als u uw pan in de vaatwasser zet, gebruik dan conventionele afwasmiddelen in de dosering die wordt aanbevolen door de fabrikant. (Overtuig u zelf ervan of de pan vaatwasmachinegeschikt is.) Gebruik nooit industriële afwasmiddelen of uiterst geconcentreerde reinigingsmiddelen. Na verloop van tijd kunnen de handvaten of bodem verkleuren, maar dit beïnvloedt de werking van uw pannen niet.
- Vervang voor uw eigen veiligheid gebarsten handvaten onmiddellijk door originele reserveonderdelen van Fissler.

Instructies voor gecoate pannen

Gebruik gecoate pannen om licht te bakken. Deze pannen zijn voornamelijk geschikt voor de bereiding van gerechten die de neiging hebben makkelijk te kleven, zoals vis, gebakken aardappels, eiergerechten en gepaneerd voedsel. Alvorens u uw pan voor de eerste keer gebruikt, dient u deze grondig te reinigen en deze vervolgens gedurende 2 minuten met water uit te koken.

Volgend gebruik:

1. Bestrijk de binnenkant van de pan met wat vet (3-4 druppels op een stukje keukenpapier).
2. Verwarm de pan bij een gematigde temperatuur (2/3e van de maximale capaciteit van uw kookplaat). Leg het vlees in de pan en bruin het aan alle kanten.

Gebruik geen scherpe voorwerpen in de pan. We raden u aan de kunststof bakspaan van Fissler te gebruiken. Om oververhitting te voorkomen, dient u uw pan met anti-aanbaklaag altijd in de gaten te houden en deze nooit te verwarmen op de hoogste stand. Als u een pan in de oven gebruikt (alleen pannen met roestvrij stalen handvaten!), verwarm deze dan niet hoger dan 220° C en gebruik niet de grillfunctie van de oven. Oververhitting van de pan kan de anti-kleeflaag aantasten en de coating verbranden, waardoor rookontwikkeling ontstaat. Indien dit gebeurt, schakel dan de warmtebron uit, open de oven en ventileer de ruimte.

Reiniging

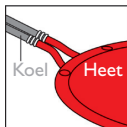
Om ervoor te zorgen dat u jarenlang kunt genieten van uw pannen, raden we u aan de pannen handmatig met een normaal afwasmiddel en een zachte spons in warm water af te wassen. Gebruik nooit schurende of bijtende reinigingsmiddelen. De anti-aanbaklaag kan minder goed functioneren en het materiaal kan beschadigd raken als de pan in de vaatwasser gereinigd wordt. 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.

Extra instructies voor de crêpepan

De luno crêpepan beschikt over intelligente warmtebuffers die ervoor zorgen dat de handvaten op een aangename temperatuur blijven.

Uitwerking van de warmtebuffer:



Stel de siliconen o-ringen op de handvaten nooit bloot aan de gasvlam. Verlies van de o-ringen beperkt het functioneren van de warmtebuffer van uw kookgerei niet. U mag de luno crêpepan niet in de vaatwasser zetten, omdat het vaatwasmiddel het materiaal en de anti-kleeflaag kan beschadigen.

Instructies voor ongecoate pannen

Roestvrijstalen pannen worden gebruikt om te bakken bij hoge temperaturen. Deze pannen zijn voornamelijk geschikt voor ongepaneerd vlees, zoals steak, kipfilet, spiesjes, koteletten etc.

Was uw pan af en droog deze grondig af alvorens u deze voor de eerste keer gebruikt. Behandel de pan vervolgens met de RVS-reiniger van Fissler, zodat de pan zijn unieke uiterlijk langer behoudt.

Volgend gebruik:

1. Verwarm uw pan bij een gematigde temperatuur zonder vet toe te voegen (2/3e van de hoogste stand).
2. Voeg enkele druppels koud water toe aan de pan. Zodra deze heldere druppels vormen en beginnen te 'dansen' in de pan is de juiste temperatuur bereikt om vlees te bakken zonder vet. Wacht tot de waterdruppels verdampen voordat u vet toevoegt of het vlees in de pan legt.
3. Druk het vlees stevig aan in de pan. Na een paar minuten komt dit vanzelf los van de panbodem en kunt u het omdraaien.
4. Reduceer de warmtebron en het gerecht tot op het gewenste punt laten garen.

Om oververhitting te voorkomen, dient u de lege pan nooit op de hoogste stand te verwarmen. In geval van oververhitting kan de bodem verkleuren. Dit tast echter de werking van de pan niet aan.

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

Reinig de pan in warm water met een normaal afwasmiddel en een doek, spons of zachte borstel. Vermijd contact met scherpe of spitse objecten. Als de binnenzijde of bodem van de pan erg vervuild is, kunt u de ruwe kant van uw spons gebruiken. Laat nooit voedselresten opdrogen in uw pan, omdat deze vlekken kunnen veroorzaken of het oppervlak kunnen aantasten. Vul uw pan na gebruik met heet water om voedselresten te verwijderen. U dient regelmatig RVS-reiniger van Fissler te gebruiken om het roestvrijstalen oppervlak te onderhouden. Dit product is eveneens ideaal voor het verwijderen van witte of iriserende verkleuringen en aankoelingen.

Garantie

Indien u een klacht hebt binnen de momenteel van kracht zijnde wettelijke garantierichtlijnen, stuurt u, mits anders aangegeven, het volledige product met de aankoopbon via uw Fissler dealer naar ons op. Voor adressen kunt u contact opnemen met Fissler Nederland B.V., telefoonnummer 0031 (0)164 - 24 30 50. Onze garantie geldt niet voor beschadigingen ten gevolge van ondeugdelijk gebruik, 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

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!

- 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 sono le padelle con rivestimento antiaderente che possono surriscaldarsi e subire danni.

- Se sfruttate il calore accumulato dai fondi di alta qualità Fissler potete risparmiare energia riducendo anticipatamente l'intensità del calore e spegnendo il fornello prima della fine del tempo di cottura. Il diametro della piastra di cottura dovrebbe corrispondere o essere inferiore a quello del fondo della pentola.
 - Piastra di cottura piccola (Ø 14,5 cm): pentola con Ø 20 cm
 - Piastra di cottura media (Ø 18 cm): pentola con Ø 24/26/28 cm
 - Piastra di cottura grande (Ø 22 cm): pentola con Ø 28 cm
- Cucina a induzione: la Vostra padella è adatta per la cucina a induzione se il marchio sul fondo ha impressa la parola 'Induction'. Per evitare il surriscaldamento e il danneggiamento della padella a causa di un elevato rendimento dell'induzione, non riscaldatela mai senza essere presenti. Se è vuota o con il calore al massimo, 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. 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.

I Istruzioni d'uso e manutenzione

- 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 comune cacciavite.
- Per il lavaggio in lavastoviglie, utilizzate soltanto i normali prodotti per uso domestico nella quantità consigliata dal produttore, evitando detersivi per uso industriale o a concentrazione elevata. Eventuali modifiche di colore che si verificano con il passare del tempo a carico dei manici o del fondo non hanno nessuna ripercussione sulla funzionalità della padella.
- Per una maggiore sicurezza, sostituire immediatamente i manici incrinati con pezzi di ricambio originali Fissler.

Istruzioni per le padelle con rivestimento antiaderente

Utilizzate le padelle con rivestimento antiaderente per cuocere delicatamente. Risultano particolarmente adatte a cibi che tendono ad attaccare, come ad esempio il pesce, le patate arrosto, i piatti a base di uova e i cibi impanati. Sciacquate bene la padella nuova e fate bollire dell'acqua per circa due minuti.

Ogni volta che l'adoperate:

1. Ungete la padella con poco olio (mettetene 3–4 gocce su uno strofinaccio).
2. Riscaldare a temperatura media (2/3 della potenza della piastra di cottura). Mettete il cibo nella padella e cuocetelo su tutti i lati.

Non tagliate il cibo direttamente nella padella e non utilizzate oggetti appuntiti. Consigliamo di utilizzare la paletta Fissler in plastica. Per evitare un surriscaldamento della padella con rivestimento antiaderente, non lasciatela mai sul fornello incustodita o al massimo livello di cottura.

Se utilizzate il forno (solo con padelle dotate di manici in acciaio inox!) non riscaldate la pentola oltre i 220°C e non utilizzate la funzione grill. Il surriscaldamento della padella compromette il suo effetto antiaderente e può bruciare il rivestimento e provocare la propagazione di fumo. In tal caso spegnete la fonte di calore, aprite eventualmente il forno e arieggiate bene il locale.

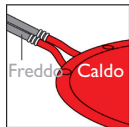
Lavaggio

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. Non utilizzate detersivi che grattano o sfregano. Il lavaggio in lavastoviglie può avere ripercussioni negative sull'antiaderenza del rivestimento. 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.

Istruzioni aggiuntive per la padella per le crêpe

La padella luno per le crêpe ha una dispersione di calore uniforme che non comporta alcun surriscaldamento dei manici. Effetti sul dispersore di calore:



Non esporre la guarnizione circolare in silicone dei manici alla fiamma. La perdita delle guarnizioni circolari non avrà alcun effetto sulla dispersione di colore o sulla funzionalità della padella. Non mettere la padella luno per le crêpe nella lavastoviglie, in quanto il detersivo potrebbe danneggiare il materiale e il rivestimento antiaderente.

Istruzioni per le padelle senza rivestimento antiaderente

Le padelle in acciaio inox vengono utilizzate per la cottura ad alte temperature. Sono particolarmente adatte per carne non impanata, per esempio bistecche, scaloppine di pollo, spiedini, cotolette, ecc.

Lavare a fondo la padella prima del primo utilizzo. Dopo il lavaggio trattare con prodotti per la cura dell'acciaio Fissler, in modo che l'aspetto del prodotto rimanga sempre brillante.

Ogni volta che la adoperate:

1. Riscaldare la padella senza olio a livello medio (2/3 della potenza della piastra di cottura).
2. Mettete nella padella alcune gocce di acqua fredda. Quando queste formano delle perle trasparenti ed iniziano a "ballare" nella padella, significa che si è raggiunta la temperatura giusta per cuocere la carne con o senza olio. Prima di aggiungere l'olio o di mettervi il cibo, attendete che le gocce d'acqua siano evaporate.
3. Premete saldamente il cibo da cuocere contro la padella. Dopo pochi minuti si stacca dal fondo della padella e può essere girato.
4. Ora abbassate il calore e ultimate la cottura della carne fino al punto desiderato.

Per evitare il surriscaldamento, la padella non si deve mai riscaldare con il calore al massimo senza cibo o senza alcun liquido. In caso di surriscaldamento il fondo può cambiare colore, ma questo non ha nessuna ripercussione sulla funzionalità della padella. 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

Per il lavaggio utilizzate acqua calda con un normale detersivo per i piatti ed uno straccio, una spugna o una spazzola morbida. Evitate oggetti appuntiti o taglienti. Per il lato interno e il fondo potete utilizzare, in caso di sporco piuttosto difficile da togliere, il lato ruvido della spugna. Non fate seccare i resti del cibo, in quanto sull'acciaio inox possono provocare macchie e alterazioni della superficie. Dopo l'uso, mettete nella padella dell'acqua calda e togliete i resti del cibo. Per mantenere in ottime condizioni la superficie di acciaio inox, utilizzate regolarmente il prodotto Fissler per la cura dell'acciaio inossidabile. È l'ideale anche per togliere le patine ed eliminare l'effetto bianco o arcobaleno.

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, D-55768 Hoppstädten-Weiersbach, Harald-Fissler-Straße 10, 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. En caso de que cuenten con asas o mangos metálicos, recomendamos usar manoplas o protecciones especiales, sobre todo al utilizar cocinas de gas o el horno.
- Para prevenir las quemaduras causadas por la grasa rebosante o por las salpicaduras, no utilice la sartén para freír con mucho aceite. Las sartenes con revestimiento antiadherente son especialmente propensas a sobrecalentarse y como resultado pueden sufrir daños.
- Puede ahorrar energía si aprovecha el calor acumulado en las bases de las ollas y sartenes de alta calidad de Fissler. Basta con

reducir el fuego con un poco de antelación, incluso puede apagarlo antes de finalizar período de cocción. El diámetro del fogón o placa debe ser igual o menor que el de la base de la sartén.

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

- Cocinas de inducción: si la sartén tiene estampada la palabra „Induction“ en el grabado de la base, puede usarla en cocinas de inducción. Para evitar que la sartén se sobrecaliente y resulte dañada como consecuencia de la potencia de la placa de inducción, no la deje nunca sin vigilancia mientras esté al fuego. No caliente nunca la sartén vacía ni con el fuego al máximo y respete las instrucciones de uso del fabricante de la placa de cocina. Asegúrese de que la sartén esté bien colocada, centrada sobre la placa de inducción. En ciertas circunstancias, pueden producirse ruidos. Se deben a motivos técnicos y no indican la presencia de ningún daño en la sartén ni en la cocina. En la tabla que figura al final de este libretto 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.

E Instrucciones de uso y de conservación

- Mientras esté utilizando la sartén, cuide siempre de que esta esté correctamente centrada y apoyada sobre la placa.
- Nunca utilice agua fría para enfriar una tapa de cristal caliente, ya que podría dañarse con el cambio brusco de temperatura.
- Con el uso, el mango de la sartén puede aflojarse. Por su propia seguridad, apriete inmediatamente todos los tornillos con un destornillador convencional.
- A la hora de lavar la sartén en un lavavajillas, utilice solamente productos convencionales de limpieza doméstica, según la dosificación recomendada por el fabricante. No utilice en ningún caso detergentes industriales ni limpiadores altamente concentrados. Con el paso del tiempo puede llegar a observar alteraciones en el color de la base o el mango, pero eso no afectará a las prestaciones de la sartén.
- Por su seguridad, si un asa o mango se agrieta, sustitúyalo inmediatamente por un repuesto original de Fissler.

Instrucciones para sartenes con revestimiento antiadherente

Las sartenes con revestimiento antiadherente están pensadas para freír suavemente o sofreír alimentos. Son especialmente adecuadas para alimentos con tendencia a pegarse, como el pescado, las patatas fritas, recetas con huevo y todo tipo de rebozados. Antes de usar la sartén por primera vez, lávela a fondo, llénela de agua y póngala a hervir durante dos minutos.

Para volverla a usar:

1. Unte la sartén con un poco de grasa (frótela con 3-4 gotas de aceite en un trozo de papel de cocina).
2. Caliente la sartén a fuego medio (a 2/3 del nivel máximo). Coloque en la sartén los alimentos que quiera freír y dórelos por todos sus lados.

No corte los alimentos dentro de la sartén ni emplee utensilios afilados. Le recomendamos que utilice la espátula teflonada de Fissler. Para impedir que la sartén se sobrecaliente, no la deje nunca desatendida o a fuego máximo.

Si va a utilizar la sartén dentro del horno (¡solo las sartenes con mango de acero inoxidable!), no debe superar los 220° C y ni seleccionar la función de grill. El sobrecalentamiento puede dañar las propiedades antiadherentes y provocar que el revestimiento se queme y despidan humo. Si esto ocurre, apague el fuego, abra la puerta del horno y ventile bien la estancia.

Limpieza

Para que pueda disfrutar de la sartén durante muchos años, le recomendamos que la lave a mano con agua tibia, con líquido lavavajillas y una esponja suave. No utilice en ningún caso limpiadores abrasivos ni productos agresivos. Si lava la sartén en el lavavajillas, las propiedades antiadherentes y los materiales podrían sufrir daños. Antes de usar la sartén, úntela frotando con unas gotas de aceite de cocina. Como regla general, le aconsejamos que no lave las piezas con aluminio en el lavavajillas. Puede causar

la aparición de manchas oscuras en la superficie de aluminio visible. Sin embargo, dichas manchas no repercuten sobre el funcionamiento de la sartén.

Instrucciones adicionales de la sartén especial para crêpes

La sartén para crêpes luno, cuenta con protectores anti-llama que mantendrán el mango a una temperatura agradable. Efecto de los protectores anti-llama:



No exponga los anillos de silicona del mango a las llamas de las cocinas de gas. La pérdida de estos anillos no limita la funcionalidad del protector anti-llama ni de la sartén. No lave la sartén para crêpes luno en el lavavajillas, ya que el detergente puede dañar el material y el revestimiento antiadherente.

Instrucciones para sartenes sin revestimiento antiadherente

Las sartenes de acero inoxidable son apropiadas para freír alimentos a altas temperaturas. Resultan especialmente adecuadas para cocinar carnes sin rebozar, como filetes, pechuga de pollo, brochetas, chuletas al natural, etc.

Antes de usar la sartén por primera vez, lávela y séquela a fondo. A continuación, aplique el producto Fissler Stainless Steel Care para el cuidado del acero inoxidable, así la sartén conservará su aspecto exclusivo durante más tiempo.

Para volverla a usar:

1. sin añadir nada de grasa, caliente la sartén a fuego medio (2/3 del nivel máximo).
2. Añada unas gotas de agua fría a la sartén. Cuando se conviertan en perlas transparentes y empiecen a bailar por la sartén, la temperatura será correcta para freír carnes, con o sin añadir grasas. Espere a que las gotitas de agua se evaporen antes de añadir grasas o aceite y a continuación ponga los alimentos en la sartén.
3. Apriete los alimentos firmemente contra el fondo. Después de unos minutos, se despegarán por sí solos y podrá darles la vuelta.
4. Ahora baje el fuego y cocine los alimentos hasta que estén hechos a su gusto.

Para evitar el exceso de temperatura, no caliente la sartén a fuego máximo cuando esté vacía, sin alimentos ni líquido. En caso de que se produzca sobrecalentamiento, puede que la base sufra una decoloración, pero eso no afectará al funcionamiento de la sartén.

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

Lave la sartén con agua caliente y un líquido lavavajillas normal, con un paño, una esponja o un cepillo suave. Evite que entre en contacto con objetos puntiagudos o afilados. Si hay suciedad muy incrustada en el interior o en la base de la sartén, puede usar un estropajo o la zona rugosa de la esponja. No deje que los restos de alimentos pegados se resequen, ya que pueden dejar manchas o alterar la superficie. Después de usar la sartén, échele agua caliente para despegar los restos de comida. Le recomendamos que le aplique el producto Fissler Stainless Steel Care con regularidad para cuidar y conservar la superficie de acero inoxidable. Es un producto ideal también para eliminar las manchas blancas o iridiscentes y la suciedad incrustada.

Garantía

En caso de reclamaciones dentro del período de garantía legalmente estipulado, salvo que reciba otras instrucciones, debe devolver la pieza completa al distribuidor, junto con la factura de compra. También puede embalarla con cuidado y enviarla directamente al Departamento de Atención al cliente de Fissler, en la dirección Harald-Fissler-Str. 10, 55768 Hoppstädten-Weiersbach, Alemania. Teléfono +49-6781-403-556. Quedan excluidos de la garantía los daños derivados de utilizar la sartén incorrectamente o por sobrecalentamiento, las decoloraciones, los arañados, 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. Για μεταλλικές λαβές συνιστούμε να χρησιμοποιείτε πάντα ειδικά γάντια, ιδιαίτερα στις εστίες υγραερίου ή στο φούρνο.
- Για να αποφύγετε την πρόκληση εγκαυμάτων από καυτό λάδι που υπερχειλίζει ή πιτσιλιές καυτού λαδιού, μη χρησιμοποιείτε το τηγάνι ως φριτέζα. Ιδιαίτερα τα τηγάνια με αντικολλητική επίστρωση ενδέχεται να υπερθερμανθούν και να προκληθεί ζημιά.

- Μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια χρησιμοποιώντας τη θερμότητα που αποθηκεύεται στους ποιοτικούς πάτους της Fissler, εάν χαμηλώσετε την πηγή θερμότητας νωρίτερα και την κλείσετε πριν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος. Η διάμετρος της εστίας θα πρέπει να αντιστοιχεί στον πάτο του τηγανιού ή να είναι μικρότερη.
 - μικρή εστία (Ø 14,5 cm): τηγάνι με Ø 20 cm
 - μεσαία εστία (Ø 18 cm): τηγάνι με Ø 24/26/28 cm
 - μεγάλη εστία (Ø 22 cm): τηγάνι με Ø 28 cm
- Επαγωγική εστία: Το σκεύος σας είναι κατάλληλο για επαγωγικές εστίες, εάν η λέξη „Induction“ είναι χαραγμένη στον πάτο. Για να αποφευχθεί υπερθέρμανση του σκεύους και ζημιά σαν αποτέλεσμα της υψηλής ισχύος της επαγωγικής εστίας, παρακαλούμε να επιβλέπετε πάντα το σκεύος όταν το ζεσταίνετε. Ποτέ μην το ζεσταίνετε στην υψηλότερη θερμοκρασία ή όταν είναι άδειο και τηρείτε τις οδηγίες χρήσης του κατασκευαστή της εστίας. Βεβαιωθείτε ότι το σκεύος είναι τοποθετημένο στο κέντρο του πεδίου της επαγωγικής εστίας. Κάτω από ορισμένες συνθήκες, ενδέχεται να ακουστούν θόρυβοι. Αυτοί προκαλούνται από τεχνικούς παράγοντες και δεν υποδηλώνουν ότι η εστία μαγειρέματος ή το μαγειρικό σκεύος παρουσιάζουν κάποια βλάβη. 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.
- Όταν πλένετε το σκεύος σας στο πλυντήριο πιάτων, να χρησιμοποιείτε μόνο συμβατικά προϊόντα καθαρισμού στη δοσολογία που συνιστά ο κατασκευαστής. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ βιομηχανικά προϊόντα καθαρισμού ή άλλα προϊόντα υψηλής συμπύκνωσης. Τυχόν αποχρωματισμός που μπορεί να παρουσιαστεί με την πάροδο του χρόνου στις λαβές ή τον πάτο δεν επηρεάζει τη λειτουργικότητα του σκεύους σας.
- Για τη δική σας ασφάλεια, συνιστούμε να αντικαθιστάτε αμέσως τις ραγισμένες λαβές με γνήσια ανταλλακτικά της Fissler.

Οδηγίες για τηγάνια με αντικολλητική επίστρωση

Χρησιμοποιήστε τα αντικολλητικά τηγάνια για ήπιο τηγάνισμα. Είναι ιδιαίτερα κατάλληλα για τροφές που είναι εύκολο να κολλήσουν στο τηγάνι, όπως π.χ. ψάρι, τηγανητές πατάτες, αυγά, πανέ. Προτού χρησιμοποιήσετε το σκεύος σας για πρώτη φορά, πλύνετε το σχολαστικά και στη συνέχεια βράστε μέσα νερό για δύο λεπτά.

Όταν το χρησιμοποιήσετε ξανά:

1. Απλώστε λίγο λάδι στο τηγάνι (3-4 σταγόνες σε μια χαρτοπετσέτα).
2. Ζεστάνετε το τηγάνι σε μέτρια φωτιά (2/3 της μέγιστης ισχύος της εστίας). Τοποθετήστε το φαγητό στο τηγάνι και ψήστε ομοιόμορφα από όλες τις πλευρές.

Μην κόβετε τροφές μέσα στο τηγάνι και μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα. Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε την πλαστική σπάτουλα της Fissler. Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση, μη θερμαίνετε ποτέ ένα αντικολλητικό τηγάνι στην εστία χωρίς επιτήρηση ή στη μέγιστη θερμοκρασία.

Όταν χρησιμοποιείτε ένα τηγάνι στο φούρνο (μόνο για τηγάνια με ανοξειδωτες λαβές!), μην αυξάνετε τη

θερμοκρασία πάνω από τους 220°C και μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία του γκριλ. Τυχόν υπερθέρμανση του τηγανιού μπορεί να επιδράσει αρνητικά στην αντικολλητική δράση του και να προκαλέσει καύση της επίστρωσης και δημιουργία καπνού. Σε μια τέτοια περίπτωση, σβήστε το φούρνο, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και αερίστε πλήρως το χώρο.

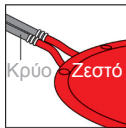
Καθαρισμός

Για να διατηρήσετε το τηγάρι σας σε καλή κατάσταση για πολύ καιρό, συνιστούμε να το πλένετε στο χέρι με ζεστό νερό, απορρυπαντικό πιάτων και ένα μαλακό σφουγγάρι. Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά σε σκόνη, που χαράζουν. Εάν το τηγάρι πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων, μπορεί να επηρεαστεί η αποτελεσματικότητα της αντικολλητικής επίστρωσης και να υποστεί ζημιά το υλικό. Πριν από τη χρήση αλείψτε το τηγάρι με λίγες σταγόνες μαγειρικού λαδιού. Τα σκεύη από χυτό αλουμίνιο συνιστάται να μην πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Μπορεί να προκληθεί σκούρος αποχρωματισμός του αλουμινίου, ο οποίος ωστόσο δεν επηρεάζει τη λειτουργία του τηγανιού.

Πρόσθετες οδηγίες για το τηγάνι για κρέπες

Το τηγάνι για κρέπες Iupo διαθέτει έξυπνα προστατευτικά θερμότητας που εξασφαλίζουν μια ευχάριστη θερμοκρασία στις λαβές.

Δράση του προστατευτικού θερμότητας:



Μην εκθέτετε τους στεγανοποιητικούς δακτυλίους σιλικόνης των λαβών στη φλόγα μιας εστίας υγραερίου. Η απώλεια των στεγανοποιητικών δακτυλίων δεν περιορίζει τη λειτουργικότητα του προστατευτικού θερμότητας ή του σκεύους. Μην πλένετε το τηγάνι για κρέπες Iupo στο πλυντήριο πιάτων, καθώς το απορρυπαντικό μπορεί να φθείρει το υλικό και την αντικολλητική επίστρωση.

Οδηγίες για τηγάνια χωρίς αντικολλητική επίστρωση

Τα ανοξείδωτα τηγάνια χρησιμοποιούνται για τηγάνισμα σε υψηλές θερμοκρασίες. Είναι ιδιαίτερα κατάλληλα για μη παναρισμένο κρέας, π. χ. φιλέτα, σνίτσελ κοτόπουλο, σουβλάκια, κοτολέτες φυσικές κ.λπ.

Πλύνετε και στεγνώστε το σκεύος σας σχολαστικά προτού το χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Στη συνέχεια καθαρίστε το με το ειδικό καθαριστικό για ανοξείδωτο ασάλι της Fissler, έτσι ώστε το σκεύος σας να διατηρήσει τη μοναδική του εμφάνιση για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

Όταν το χρησιμοποιήσετε ξανά:

1. Ζεστάνετε το τηγάνι σε μέτρια φωτιά (2/3 της μέγιστης θερμοκρασίας) χωρίς να προσθέσετε λίπος.
2. Στάξτε μερικές σταγόνες κρύο νερό στο τηγάνι. Όταν αυτές σχηματίσουν διαφανείς φυσαλίδες και αρχίσουν να „χορεύουν“, έχει επιτευχθεί η σωστή θερμοκρασία για να ψηθεί το κρέας με ή χωρίς λίπος. Πριν από την προσθήκη του λίπους ή την τοποθέτηση του κρέατος, περιμένετε μέχρι να εξατμιστούν οι σταγόνες νερού.
3. Πιέστε το κρέας με δύναμη στον πάτο. Μετά από μερικά λεπτά θα αποκολληθεί από τον πάτο του τηγανιού και μπορείτε να το γυρίσετε.
4. Κατεβάστε τώρα τη θερμοκρασία και ψήστε το φαγητό στο βαθμό που επιθυμείτε.

Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση, μη ζεσταίνετε το τηγάνι στην υψηλότερη θερμοκρασία χωρίς φαγητό ή υγρό. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης μπορεί να αποχρωματιστεί ο πάτος, κάτι το οποίο όμως δεν επηρεάζει τη λειτουργία.

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

Πλύνετε το τηγάνι σας σε ζεστό νερό με κοινό υγρό πιάτων και πανί, σφουγγάρι ή μαλακή βούρτσα. Αποφύγετε αιχμηρά ή κοφτερά αντικείμενα. Όταν στην εσωτερική πλευρά ή στον πάτο υπάρχει πολύ βρωμιά μπορείτε να χρησιμοποιείτε τη σκληρή πλευρά του σφουγγαριού. Μην αφήνετε τα υπολείμματα τροφής να στεγνώνουν στο τηγάνι, καθώς θα μπορούσαν να αφήσουν λεκέδες και να αλλοιώσουν την επιφάνεια. Μετά από τη χρήση γεμίστε αμέσως ζεστό νερό στο τηγάνι και απομακρύνετε τα υπολείμματα τροφών. Για να διατηρείτε την ανοξειδωτή επιφάνεια στην αρχική της κατάσταση να χρησιμοποιείτε τακτικά το ειδικό καθαριστικό για ανοξειδωτο ασάλι της Fissler. Το προϊόν αυτό είναι επίσης ιδανικό για την αφαίρεση λευκών ή ιριδιζόντων αποχρωματισμών και επικαθίσεων.

Εγγύηση

Σε περίπτωση αιτημάτων στο πλαίσιο της τρέχουσας νόμιμης εγγύησης, εφόσον δεν αναφέρεται κάτι διαφορετικό επιστρέψτε το τηγάνι μαζί με την απόδειξη αγοράς στο εμπορικό κατάστημα ή αποστείλετέ το καλά συσκευασμένο κατευθείαν στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Fissler, στην BERSON / ΑΦΟΙ Κ. Σαραφίδη Α.Ε.Β.Ε., Αγαμέμνονος 47, Καλλιθέα Τ.Κ. 176 75, τηλ. 210-9478700. Θεσσαλονίκη: Αγ. Αναστασίας & Λαέρτου, Πυλαία Τ.Κ. 570 01, τηλ. 2310-954020. Η εγγύηση δεν καλύπτει ζημιές, οι οποίες προκλήθηκαν από κακή χρήση, υπερθέρμανση, αποχρωματισμό, γρατσουινές, πτώση στο πάτωμα ή ακατάλληλο καθαρισμό. 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 kutlarız.

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 e ğlenceler ve başarılar dileriz!

- Plastik kulplu tavalar, genel olarak fırında kullanılmak için uygun değildir. Metal kulplarda ise, özellikle de gazlı ocaklarda veya fırınlarda, daima uygun bir eldiven kullanmanızı öneriyoruz.
- Taşan veya sıçrayan yağdan kaynaklanan yangınları önlemek için, tavayı fritöz gibi çok fazla yağda besin kızartmak için kullanmayınız. Özellikle, yapışmayı önleyen bir tabakayla kaplanmış tavalar aşırı 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, kullanım esnasında teknik sebeplerden dolayı sesler oluşabilir ise de, bu sesler ocağın veya tavanın bozuk ya da hasarlı olduğu anlamına gelmez. Bu kitapçığın en sonunda bulunan tabloda indüksiyon sistemiyle kullanılabilen tavaların efektif taban çapını bulabilirsiniz.
- Cam seramik ocak: Cam seramik ocakta çizikleri önlemek için, ocak üzerinde kaydınırken tavalarınızı daima kaldırınız. Fissler herhangi bir sorumluluk üstlenmez. Açık alüminyum tabanlı tavalar 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 yıldız tornavida yardımıyla hemen sıkıştırmanız gerekir.

- Bulaşık makinesinde yıkayıp temizleme işlemi için, sadece evlerde kullanılan temizlik malzemeleri kullanınız, temizlik malzemesi üreticisinin önerdiği dozaja dikkat ediniz. Endüstri bulaşık deterjanları veya aşırı yoğunlaştırılmış temizleyiciler kullanmayınız. Kulplarda ve tabanda zamanla oluşan renk değişiklikleri tavanın işlevini etkilemez.
- Güvenliğiniz için, çatlayan kulpları hemen orijinal Fissler yedek parçalarıyla değiştirmeniz gerekir.

Koruyucu yüzeyli tavalar için talimatlar

Koruyucu yüzeyli tavaları hassas kızartma işlemi için kullanınız. Bu tür tavalar, örn. balık, patates kızartması, yumurtalı yemekler, paneli besinler gibi tavaya yapışma ihtimali olan yemekler için son derece uygundur. İlk kez kullanmadan önce tavayı itinayla yıkayıp durulayınız, ardından su doldurarak iki dakika kaynatınız ve kurutunuz.

Daha sonraki kullanımlarda:

1. Tavanın içine bir miktar yağ sürünüz (kağıt havluya 3-4 damla sürerek).
2. Tavayı orta sıcaklıkta ısıtınız (ocak gücünün 2/3 kadarı). Kızartılacak besini tavanın içine yerleştiriniz ve her tarafından kızartınız.

Tavanın içinde besinleri kesmeyiniz ve keskin kenarlı cisimler kullanmayınız. Fissler plastik spatulayı kullanmanızı öneriyoruz. Aşırı ısınmayı önlemek için, koruyucu yüzeyli tavayı kesinlikle gözetimsiz veya en yüksek kademedede ısıtmayınız.

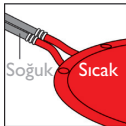
Tavayı fırında kullandığınızda (sadece paslanmaz çelikten kulpa sahip tavalarda!) 220 °C üzerinde ısıtmayınız veya ızgara fonksiyonunu kullanmayınız. Tavanın aşırı ısınması, yapışmayı önleyici etkiyi kötü yönde etkiler ve kaplama yüzeyin yanmasına ve duman oluşumuna neden olabilir. Bu durumda ısıtma fonksiyonunu kapatınız, gerekirse fırının kapağını açınız ve ilgili mekânı iyice havalandırınız.

Temizleme

Tavanın uzun ömürlü olmasını sağlamak için, sıcak suda bulaşık deterjanı ve yumuşak bir sünger kullanarak tavayı elle yıkamanızı öneriyoruz. Çizme ihtimali olan veya ovalama gerektiren temizleme malzemeleri kullanmayınız. Tavanın bulaşık makinesinde yıkanması, yapışmaz yüzeyi olumsuz etkileyebilir ve malzeme zarar görebilir. Kullanmadan önce tavaya biraz yemeklik yağ sürünüz. Genel olarak, dökme alimünyumdan imal edilmiş ürünleri bulaşık makinesinde yıkamanızı önermiyoruz. Bu durum, tavanın işlevini etkilemez ancak açık alüminyum üzerinde koyu renk değişikliklerine neden olabilir.

Crêpe tavaşı için ek talimatlar

Luno crêpe tavaşı, kulpların tutulabilir ideal sıcaklıkta olması için akıllı ısı tamponuna sahiptir. Isı tamponunun etkisi:



Kulpların üzerindeki silikon halkaları gazlı ocağın alevine maruz bırakmayınız. Halkanın kaybedilmesi ısı tamponunun ya da tencerenin işlevini kısıtlamaz. Deterjan malzemeye veya yapışmaz kaplamaya zarar verebileceğinden luno crêpe tavaşını bulaşık makinesinde yıkamamalısınız.

Koruyucu tabakası olmayan tavalar için talimatlar

Paslanmaz çelik tavalar, yüksek ısıda kızartma yapmak için kullanılır. Bu tür tavalar özellikle örn. biftek, tavuk şnitzeli, şiş, doğal pirzola vs. gibi panesiz et için uygundur.

Tavayı ilk kez kullanmadan önce, iyice yıkayıp durulayınız. Ardından tavanızı Fissler Paslanmaz Çelik Bakım maddesi uygulayınız. Bu sayede tavanız, benzersiz görünümünü uzun süre koruyacaktır.

Daha sonraki kullanımlarda:

1. Tavayı, içine yağ koymadan, orta ısıtma kademesinde (ocak gücünün 2/3 kadar) ısıtınız.
2. Tavaya birkaç damla soğuk su damlatınız. Su damlaları cam gibi saydam kalır ve tavanın içinde "dans" ederse, eti yağ ile veya yağsız kızartmak için gerekli olan doğru sıcaklığa ulaşılmış demektir. Yağ ilave etmeden ya da kızartılacak besini tavaya yerleştirmeden önce, su damlalarının buharlaşmasını bekleyiniz.
3. Kızartılacak besini tavaya iyice bastırınız. Kızartılan besin birkaç dakika sonra tavanın tabanından çözülecektir ve ardından çevrilebilir.
4. Şimdi ısıtma kademesini küçültünüz ve eti istediğiniz kıvama gelinceye kadar pişiriniz.

Aşırı ısınmayı önlemek için, tavanın içinde kızartılacak besin veya sıvı olmadan, tava maksimum ısıtma kademesinde 2 dakikadan daha uzun bir süre ısıtılmamalıdır. Aşırı ısınma durumunda tabanın renginde değişiklikler olabirse de bu durum tavanın işlevini olumsuz etkilemez.

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

Temizlemek için, normal bulaşık deterjanı içeren sıcak su, bez, sünger veya yumuşak bir bulaşık fırçası kullanınız; sivri veya keskin cisimler kullanmayınız. Yoğun kirlenme söz konusuysa, tavanın iç kısmı ve tabanı için süngerin kaba yüzünü kullanabilirsiniz. Besin artıklarının kuruyup yapışmasını önleyiniz; bu tür artıklar paslanmaz çelik yüzeylerde lekeler ve yüzeysel değişmelere neden olabilir. Tavayı kullandıktan sonra, içine sıcak su doldurunuz ve yemek artıklarını gideriniz. Paslanmaz çelik yüzeyi korumak için, düzenli aralıklarla Fissler Paslanmaz Çelik Bakım maddesini kullanınız. Bu bakım maddesi, beyaz veya gökkuşaağı renginde renk değişimlerini ve tortuları temizlemek için de uygundur.

Garanti

Güncel yasal garanti servisi dahilindeki şikâyetlerde, eğer başka bir uygulama belirtilmemişse, tavayı ve ilgili satın alma fişini veya faturasını satıcınıza teslim ediniz veya itinayla paketleyip doğrudan Fissler Müşteri Hizmetleri Departmanı'na ulaşınız: Altayçeşme Mh. Kore Sk. No: 10/A Maltepe/İstanbul, Turkey, Telefon: +90 444 22 68. Kullanım amacına aykırı kullanımlardan kaynaklanan hasarlar (örneğin aşırı ısınma, renk değişimi, çizikler, yere düşme veya yanlış yapılan temizleme) garanti kapsamı dışındadır. İşlevsel olmayıp, sadece görünüşle ilgili olan kullanım izleri de garanti kapsamına girmez.

Servis

Tüm yedek parçaları, Fissler ürünleri satan yetkili satış noktanızdan (satıcı listesi için bkz. www.fissler.com) veya büyük marketlerin ilgili ürünleri satan bölümlerinden satın alabilirsiniz. Aynı yerlerde, kapsamlı Fissler aksesuarları da satışa sunulmaktadır. Müşteri Hizmetleri Departmanımız da 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 многие годы 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. Если ручки металлические, рекомендуем использовать подходящие рукавицы или прихватки для горячего, особенно когда готовите на газовой плите или в духовке.
- Чтобы не обжечься брызгающим или пенящимся жиром, никогда не используйте сковороду для глубокого обжаривания. Сковороды с антипригарным покрытием особенно чувствительны к перегреву, который может привести к их повреждению.
- Для экономии энергии можно использовать тепло, накопленное в высококачественном основании Fissler – просто заблаговременно уменьшайте нагрев и выключайте источник тепла еще до окончания времени

приготовления. Диаметр нагревательного элемента не должен превышать диаметр основания сковороды.

- Маленький нагревательный элемент (диаметр 14,5 см): сковорода с диаметром 20 см
- Средний нагревательный элемент (диаметр 18 см): сковорода с диаметром 24/26/28 см
- Большой нагревательный элемент (диаметр 22 см): сковорода с диаметром 28 см

- Индукционная плита. Сковороду можно использовать на индукционных плитах, если на оттиске в ее основании есть слово Induction (Индукционная). Чтобы избежать перегрева и повреждения сковороды из-за мощного источника тепла индукционных плит, всегда следите за сковородой в процессе нагрева. Никогда не нагревайте ее пустой или при максимальном уровне нагрева и следуйте указаниям по использованию, предоставленным производителем плиты. Следите за тем, чтобы сковорода находилась в центре зоны приготовления индукционной плиты. В некоторых ситуациях может быть слышен характерный шум. Он возникает по техническим причинам и не свидетельствует о дефекте плиты или посуды. 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.
- При мытье сковороды в посудомоечной машине используйте только обычные бытовые средства в рекомендуемых производителем дозах. Ни в коем случае не используйте промышленные моющие средства или высококонцентрированные чистящие вещества. Со временем цвет ручки и основания может измениться, но это не окажет никакого влияния на рабочие характеристики сковороды.
- Для собственной безопасности в случае возникновения трещины на ручках их нужно незамедлительно заменить оригинальными запасными частями Fissler.

Инструкция по применению для сковород с антипригарным покрытием

Сковороды с антипригарным покрытием используются для деликатного обжаривания. В частности, они идеально подходят для продуктов, которые обычно пристают ко дну, таких как рыба, жаренный картофель, блюда из яиц и продукты в панировке. Перед первым использованием тщательно вымойте сковороду, а затем прокипятите в ней воду в течение двух минут.

При повторном использовании

1. Смажьте дно сковороды небольшим количеством жира (нанесите 3-4 капли и протрите бумажным полотенцем).
2. Нагрейте сковороду на среднем уровне (2/3 мощности плиты). Положите продукты, которые необходимо обжарить, в сковороду, и обжарьте их со всех сторон.

Не режьте и не используйте острые предметы на сковороде. Рекомендуем использовать пластиковую лопатку Fissler. Во избежание перегрева никогда не нагревайте сковороду с антипригарным покрытием без присмотра или на максимальном уровне нагрева.

При использовании в духовке (только сковороды с ручками из нержавеющей стали!) не нагревайте сковороду до температуры выше 220°C и не используйте функцию гриля. Перегрев сковороды отрицательно влияет на антипригарные свойства и может привести к прогоранию антипригарного покрытия и образованию дыма. В этом случае отключите нагрев, откройте дверцу духовки и полностью проветрите комнату.

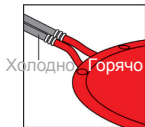
Правильный уход

Для длительного срока службы сковороды мы рекомендуем выполнять чистку мыть вручную горячей водой с моющим средством и мягкой губкой. Не используйте абразивные средства для чистки и металлические губки. Чистка Мытье в посудомоечной машине может ухудшить антипригарные свойства и привести к повреждению поверхностного слоя. Перед применением смажьте сковороду небольшим количеством пищевого растительного масла. Как правило, изделия, изготовленные из литого алюминия не рекомендуется мыть в посудомоечной машине. Это может привести к потемнению подвергнувшегося воздействию алюминия, что, однако, никак не влияет на функциональные свойства сковороды.

Дополнительные инструкции для блинной сковороды

У блинной сковороды из коллекции Iupo предусмотрены интеллектуальные тепловые буферы, обеспечивающие комфортную температуру ручек.

Теплоизоляционный эффект:



Следите за тем, чтобы силиконовые вставки на ручках не оказались над пламенем газовой плиты. Потеря силиконовых вставок не снижает эффективности буфера и не ухудшает другие характеристики посуды. Не ставьте блинную сковороду Iupo в посудомоечную машину, поскольку используемые в ней моющие средства могут повредить материал и антипригарное покрытие.

Инструкция по применению сковород без антипригарного покрытия

Сковороды из нержавеющей стали используются для жарки при высокой температуре. они идеально подходят для приготовления мяса без панировки, например стейков, куриного филе, продуктов на шпажках, отбивных и т.п.

Перед первым применением тщательно вымойте и высушите сковороду. Затем обработайте ее средством для ухода за нержавеющей сталью Fissler, чтобы она дольше сохраняла свой уникальный внешний вид.

При повторном использовании

1. Нагрейте сковороду без добавления жира на среднем уровне (2/3 максимальной мощности плиты).
2. Капните на сковороду несколько капель холодной воды. Если капли соберутся в шарики правильной формы и «затанцуют», значит достигнута нужная температура для жарки мяса с жиром или без него. Прежде чем добавить жир дождитесь, пока капли воды испарятся.
3. Положите продукт на сковороду и плотно его прижмите. Через несколько минут он сам отстанет от дна сковороды и его можно будет перевернуть.
4. Теперь можно уменьшить нагрев и жарить до готовности.

Чтобы избежать перегрева, не нагревайте сковороду на максимальной мощности без продуктов или жидкости. При перегреве основание может изменить цвет. Однако это не повлияет на функциональные свойства сковороды.

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 кастрюлю с плиты: в противном случае вы можете обжечься расплавленным алюминием. Выключите источник тепла и дождитесь, пока сковорода остынет.

Правильный уход

Вымойте посуду горячей водой с обычным средством для мытья посуды, тряпкой, губкой или мягкой щеткой. Избегайте контакта с острыми или заостренными предметами. Если внешняя сторона или основание сковороды сильно загрязнены, можно воспользоваться жесткой стороной губки. Не допускайте высыхания остатков еды в сковороде, поскольку они могут оставить царапины или вызвать изменение внешнего вида поверхности. После использования налейте горячую воду в сковороду, чтобы удалить остатки пищи. Для

сохранения внешнего вида поверхности нержавеющей стали следует регулярно пользоваться средством для ухода за нержавеющей сталью Fissler. Это средство также идеально подходит для удаления белого или радужного налёта и вкраплений другого цвета.

Гарантия

Если не указано иное, в случае возникновения у вас жалобы в течение текущего установленного законодательством гарантийного периода верните весь товар вместе с квитанцией дилеру или отправьте надлежащим образом упакованный товар в отдел обслуживания клиентов Fissler по адресу в Германии: Harald-Fissler-Str. 10, 55768 Hoppstädten-Weiersbach, Germany, тел.: +49-6781-403-556. Гарантия не покрывает ущерб, который возник вследствие неправильного использования, 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 steelux premium 20cm	145 mm	145 mm
crispy steelux premium 24cm	185 mm	180 mm
crispy steelux premium 26cm	202 mm	220 mm
crispy steelux premium 28cm	225 mm	220 mm

crispy steelux comfort 20cm	145 mm	145 mm
crispy steelux comfort 24cm	185 mm	180 mm
crispy steelux comfort 26cm	202 mm	220 mm
crispy steelux comfort 28cm	225 mm	220 mm
crispy steelux classic 20cm	145 mm	145 mm
crispy steelux classic 24cm	185 mm	180 mm
crispy steelux classic 26cm	202 mm	220 mm
crispy steelux classic 28cm	225 mm	220 mm
original-profi collection Pfanne/pan 20cm	144 mm	145 mm
original-profi collection Pfanne/pan 24cm	185 mm	180 mm
original-profi collection Pfanne/pan 28cm	225 mm	220 mm
original-profi collection Pfanne/pan 32cm	266 mm	220 mm
protect steelux premium 20cm	145 mm	145 mm
protect steelux premium 24cm	185 mm	180 mm
protect steelux premium 26cm	202 mm	220 mm

protect steelux premium 28cm	225 mm	220 mm
protect alux premium 20cm	147 mm	145 mm
protect alux premium 24cm	175 mm	180 mm
protect alux premium 26cm	185 mm	220 mm
protect alux premium 28cm	207,5 mm	220 mm
protect alux classic plus 20cm	135 mm	145 mm
protect alux classic plus 24cm	168 mm	180 mm
protect alux classic plus 26cm	185 mm	180 mm
protect alux classic plus 28cm	200 mm	220 mm
solea Pfanne/pan 24cm	185 mm	180 mm
solea Pfanne/pan 28cm	225 mm	220 mm
special asia	147 mm	145 mm
special luno crêpe	207 mm	220 mm
special gratin 24cm	175 mm	180 mm
special gratin 28cm	207,5 mm	220 mm



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