

FISSLER PFANNEN

Gebrauchsanweisung

Instructions for use and care

The Fissler logo is written in a white, cursive script font on a red background. The letters are connected and have a fluid, handwritten appearance.

(D)	Gebrauchs- und Pflegehinweise	Seite	4 – 12
(GB)	Instructions for use and care	Page	13 – 21
(F)	Notice d'utilisation et d'entretien	Page	22 – 31
(NL)	Gebruiks- en onderhoudsinstructies	Pagina	32 – 40
(I)	Istruzioni d'uso e manutenzione	Pagina	41 – 49

Ⓔ	Instrucciones de uso y mantenimiento	Página	50 – 58
Ⓙ	Οδηγίες χρήσης και περιποίησης	Σελίδα	59 – 68
Ⓣ	Kullanma ve bakım bilgileri	Sayfa	69 – 77
Ⓡ	Инструкции по применению и уходу	Страница	78 – 88



Allgemeine Hinweise für alle Pfannen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieser Fissler-Pfanne.

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

Viel Spaß bei der Zubereitung Ihrer Gerichte und gutes Gelingen!

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

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

- **Induktionskochfeld:** Ihre Pfanne ist induktionsgeeignet, wenn im Bodenstempel das Wort „Induction“ eingeprägt ist. Um eine Überhitzung und Beschädigung der Pfanne aufgrund der hohen Leistungsfähigkeit von Induktion zu vermeiden, **heizen Sie sie niemals unbeaufsichtigt, leer oder auf höchster Stufe auf** und beachten Sie die 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.
- **Glaskeramikkochfeld:** Um Kratzer auf einem Glaskeramikkochfeld 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 Glaskeramikkochfeldern beim Hin- und Herschieben der Pfanne zu Abriebspuren auf dem Kochfeld kommen. Diese können in der Regel mit einem Glaskeramikreiniger entfernt werden.
- Achten Sie bei der Benutzung der Pfanne immer auf einen sicheren und zentrischen Stand auf der Herdplatte.
- **Kühlen Sie einen heißen Glasdeckel nicht mit kaltem Wasser ab**, da der Deckel durch den Temperaturschock beschädigt werden kann.



- Nach mehrmaligem Gebrauch der Pfanne kann sich der Griff lockern. Zu Ihrer eigenen Sicherheit **ziehen Sie gelockerte Schrauben bitte sofort mit einem herkömmlichen Schraubenzieher nach.**
- 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.**
- Bitte verwenden Sie Ihre Pfanne nicht für die längere Lagerung von Speisen.
- **Brennendes Öl/Fett niemals mit Wasser löschen**, sondern Feuerlöscher, Feuerdecke o.ä. verwenden.

Hinweise für versiegelte Pfannen

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

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 Braten sollte eine Temperatur von 230 °C (kurzzeitig auch bis 250 °C - 15 min.) nicht überschritten werden. Auch beim Gebrauch im Backofen (nur bei Pfannen mit Edelstahlgriffen!) die Pfanne nicht über 230 °C aufheizen und nicht die Grillfunktion benutzen.** Die meisten Lebensmittel benötigen keine solch hohen Brattemperaturen. **Eine Überhitzung der Pfanne beeinträchtigt den Antihafteffekt und kann zum Verbrennen der Versiegelung und zu Rauchentwicklung führen.** Sollte das Öl/Fett zu rauchen beginnen, ist das Fett bereits verbrannt und die Brattemperatur zu hoch. **Bei Rauchentwicklung schalten Sie die Beheizung ab, öffnen Sie ggfs. die Backofentür und lüften Sie den Raum vollständig.** Bitte verwenden Sie nur hoch erhitzbare Öle/Fette zum Braten bei hohen Temperaturen wie raffiniertes Erdnussöl oder Sonnenblumenöl. Eine sehr stark verkratzte Pfanne sollte ausgetauscht werden.



Reinigung

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

Zusätzliche Hinweise für luno[®] Pfannen

Die luno[®] Pfannen besitzen 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.

Zusätzliche Hinweise für °SensoRed Pfannen

Die °SensoRed Pfanne mit thermo-sensitiver Antihafversiegelung zeigt Ihnen die ideale Brattemperatur an. Die Untergrundfarbe nimmt mit zunehmender Temperatur die Farbe der Sprengel an. Sobald der Farbunterschied in der Bratfläche kaum mehr sichtbar ist, ist eine Brattemperatur von ca. 200 °C erreicht. Achten Sie darauf, dass Ihre Lebensmittel für solche Temperaturen geeignet sind. Sollten die Speisen und/oder Öle anfangen zu rauchen, ist die Brattemperatur für die Lebensmittel zu hoch. Wenn die Sprengel heller erscheinen als die Untergrundfarbe, ist die Pfanne zu heiß und die Hitze sollte reduziert werden. Bei Erkalten der Pfanne werden die Sprengel wieder sichtbar.



Hinweise für unversiegelte Pfannen

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



Um Überhitzung zu vermeiden, dürfen Sie die Pfanne nicht länger als 2 Minuten ohne Bratgut oder Flüssigkeit auf höchster Energiestufe erhitzen. Bei Überhitzung kann sich der Boden außen 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. +49-6781-403-100. Ausgeschlossen von der Gewährleistung sind natürlicher Verschleiß der Antihaftversiegelung und Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind, z.B. Überhitzung, Verfärbung, Kratzer, Fall auf den Boden oder unsachgemäße Reinigung. Ebenso ausgenommen sind rein optische Gebrauchsspuren, z.B. durch Spülmaschinenreinigung.

Service

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

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!

- This product is suitable for contact with food.
- 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. 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.**
- Please do not use your pan to store meals for a lengthy period of time.
- **Never extinguish burning oil/fat with water;** use a fire extinguisher, fire blanket, or something similar.

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 frying, a temperature of 230 °C** (for brief periods - 15min. - also up to 250 °C) **should not be exceeded.** **Also when using a pan in the oven (only for pans with stainless steel handles!) do not heat the pan to over 230 °C and do not use the oven's grill feature.** Most foods do not require such high temperatures. **Overheating the pan** can impair its nonstick properties and **can cause the sealing to burn and smoke to develop.** If the oil/fat begins to smoke, it is already burnt, and the temperature is too high. **If smoke develops, turn off the heat, open the oven door, and air out the room completely.** Please only use high-temperature oils/fats for frying at high temperatures, such as refined peanut oil or sunflower oil.

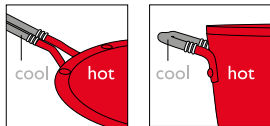
You should replace any pan which is very badly scratched.

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. Cleaning in the dishwasher is always considerably more aggressive and can considerably reduce the service life of your pan. Never use abrasive or scouring cleaning agents. 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 luno[®] pans

luno[®] pans have 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.

Additional information for °SensoRed pans

The °SensoRed pan with thermo-sensitive nonstick sealing indicates the ideal frying temperature. As the temperature increases, the background color assumes the same color as the speckles. As soon as the difference in color on the frying surface is hardly visible any more, a frying temperature of approx. 200 °C has been reached. Ensure that your food is suitable for such temperatures. If a meal begins to smoke, the temperature is too high for the food. If the speckles appear lighter than the background color, the pan is too hot, and you should reduce the temperature. When the pan cools, the speckles become visible again.

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 +49-6781-403-100. Natural wear of the nonstick sealing and damage resulting from improper use, e.g. overheating, discoloration, scratches, being dropped on the floor, or incorrect cleaning, is excluded from the warranty. Purely visual signs of use are also excluded, e.g. those caused by cleaning in the dishwasher.

US Warranty

Limited Lifetime Warranty

Fissler USA warrants to the original owner of the new cookware that it is free of defects in material and construction for the life of the product under normal use and proper care. Fissler USA will repair or replace, at its discretion, any item with a manufacturing defect. Should the defective item be discontinued, a similar item will be substituted. This warranty does not cover silicone or rubber parts, 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 Customer Service online for detailed instructions on returning the product:

www.FisslerUSA.com/customer-service/ . This warranty is limited to purchases within the United States and can only be claimed through Fissler America, Inc., +1 (704) 842 9608, email: cs@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 !

- Ce produit est apte au contact alimentaire.
- 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.
- Ne stockez pas d'aliment dans votre poêle pendant de longues périodes.
- N'éteignez jamais de l'huile/de la matière grasse qui brûle avec de l'eau ; utilisez un extincteur, une couverture antifeu ou un objet similaire.

Remarques pour les poêles avec revêtement

Utilisez les poêles dotées d'un revêtement 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 (2/3 de la puissance de la plaque). Mettre les ingrédients dans la poêle et faire cuire en retournant de tous les côtés.

Ne coupez pas la préparation dans la poêle et n'utilisez pas d'objet tranchant. Nous vous recommandons d'utiliser la spatule Fissler en matière plastique. Ne faites jamais chauffer une poêle antiadhésive sans surveillance ou au niveau maximum afin d'éviter tout risque de surchauffe. En cas de friture, il convient de ne pas dépasser une température de 230 °C (pendant de courtes périodes, jusqu'à 15 minutes, cette température peut atteindre 250 °C). De plus, dans le cas d'une utilisation au four (poêles



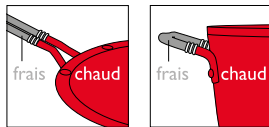
dotées de poignées en acier inoxydable uniquement), ne faites pas chauffer à plus de 230 °C et n'utilisez pas la fonction grill. La plupart du temps, les aliments n'ont pas besoin d'être cuits à une température aussi élevée. Toute surchauffe affecte les propriétés antiadhésives de la poêle ; le revêtement peut alors brûler et dégager de la fumée. Si l'huile/la matière grasse commence à fumer, elle a déjà brûlé et la température est trop élevée. Si de la fumée se développe, arrêtez la source de chaleur, ouvrez la porte du four et aérez entièrement la pièce si nécessaire. N'utilisez que des huiles/matières grasses adaptées aux hautes températures, par exemple de l'huile d'arachide raffinée ou de l'huile de tournesol, pour faire frire vos plats à des températures élevées. Remplacez votre poêle si elle est très rayée.

Nettoyage

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

Instructions supplémentaires sur les poêles luno®

Les poêles luno® ont des régulateurs de chaleur qui assurent une bonne température des poignées.
Effet des régulateurs de chaleur:



Ne pas 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.



Informations supplémentaires sur les poêles °SensoRed

La poêle °SensoRed à revêtement thermosensible antiadhésif indique la température idéale pour vos fritures. Alors que la température augmente, le fond devient de la même couleur que les pastilles. Lorsque vous ne voyez plus aucune différence de couleur à la surface de la poêle, cela indique que la température a atteint 200 °C environ. Vérifiez que vous pouvez faire cuire vos aliments à une telle température. Si un aliment commence à fumer, cela indique que la température est trop élevée. Si les pastilles sont plus claires que le fond, la poêle est trop chaude ; baissez alors la température. Lorsque la poêle refroidit, les pastilles redeviennent visibles.

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 (2/3 de la puissance de la plaque).
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, sauf indication contraire, retournez la poêle avec le ticket de caisse à votre revendeur ou envoyez-la, correctement emballée, directement au SAV Fissler, Harald-Fissler-Str. 10, 55768 Hoppstädten-Weiersbach, Allemagne, tél. +49-6781-403-100. Ne sont pas couverts par la garantie l'usure naturelle du revêtement antiadhésif et les dommages résultant d'une utilisation non conforme, par exemple surchauffe, décoloration, rayures, chute sur le sol, ou d'un nettoyage inadéquat. Les signes purement visuels, par exemple ceux liés à un passage au lave-vaisselle, sont également exclus.

Service après-vente

Vous pouvez acheter toutes les pièces de rechange dans votre magasin spécialisé Fissler (voir liste des revendeurs sur le site www.fissler.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.com



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, opdat nog u jarenlang kunt genieten van de uitstekende functies! We wensen u veel kookplezier en succes!

- Dit product mag in contact komen met etenswaren.
- Kookgerei met kunststof handvaten is over het algemeen ongeschikt om in de oven te gebruiken. In 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 kookzone dient gelijk of kleiner te zijn dan de diameter van de bodem van de pan.

- Kleine kookzone (Ø 14,5 cm): pan met Ø 20 cm
- Gemiddelde kookzone (Ø 18 cm): pan met Ø 24/26/28 cm
- Grote kookzone (Ø 22 cm): pan met Ø 28 cm
- **Inductiekookplaten:** u kunt uw pan gebruiken op inductiekookplaten als het woord 'Induction' ingestampt is. Houd de pan altijd in de gaten als u deze op het vuur zet, om te voorkomen dat de pan oververhit en beschadigd raakt ten gevolge van krachtige inductiekookplaten. Verhit de pan nooit als deze leeg is en ook niet op de hoogste stand. Neem eveneens de gebruiksinstructies van de fabrikant van de kookplaat in acht. Zorg ervoor dat de pan in het midden van de inductiekookzone staat. Onder bepaalde omstandigheden kunnen er geluiden te horen zijn. Dit heeft een technische reden en wil niet zeggen dat uw kookplaat of kookgerei defect is. 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.
- Gebruik uw pan niet om maaltijden gedurende langere tijd te bewaren.
- Blus brandende olie/brandend vet nooit met water; gebruik een brandblusser, blusdeken of iets vergelijkbaars.

Instructies voor gecoate pannen

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

Volgend gebruik:

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

Gebruik geen scherpe voorwerpen in de pan. We raden u aan de plastic bakspaan van Fissler te gebruiken. Om oververhitting te voorkomen, dient u uw pan met antiaanbaklaag altijd in de gaten en deze nooit te verwarmen op de hoogste stand. Bij het frituren mag een temperatuur van 230 °C (gedurende korte periodes - 15 min. - ook tot 250 °C) niet overschreden worden. Ook als u een pan in de oven gebruikt (alleen pannen met roestvrij stalen handvaten!), verwarm deze dan niet hoger dan 230 °C en gebruik niet de grillfunctie van de oven. Voor de meeste etenswaren zijn dergelijke hoge temperaturen niet nodig. Oververhitting van de pan kan de antikleeflaag aantasten en de coating verbranden, waardoor rookontwikkeling ontstaat. Als de olie/het vet begint te roken, is deze/dit al verbrand. De temperatuur is te hoog. Indien er sprake is van rookontwikkeling, schakel dan de warmtebron uit, open de oven en ventileer de ruimte. Gebruik alleen olie of plantaardige vetten die hoge temperaturen kunnen bereiken, zoals geraffineerde arachideolie of zonnebloemenolie.

Als een pan veel krassen heeft, dient u deze te vervangen.

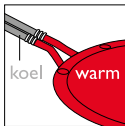


Reiniging

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

Extra instructies voor de luno[®]-pannen

De luno[®]-pannen hebben 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.

Extra informatie voor de °SensoRed-pannen

De °SensoRed-pan met thermogevoelige antiaanbaklaag geeft de ideale braadtemperatuur aan. Als de temperatuur stijgt, neemt de achtergrond dezelfde kleur aan als de spikkels. Zodra het kleurverschil braadoppervlak nauwelijks meer zichtbaar is, is een braadtemperatuur van ongeveer 200 °C bereikt. Zorg ervoor dat uw etenswaren geschikt zijn voor dergelijke temperaturen. Als een maaltijd begint te roken, dan is de temperatuur te hoog voor de etenswaren. Als de spikkels lichter lijken te zijn dan de achtergrondkleur, dan is de pan te heet. U dient de temperatuur te reduceren. Als de pan afkoelt, worden de spikkels weer zichtbaar.

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 aancoeking.



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 GmbH Kundendienst, Harald-Fissler-Straße 10, D-55768 Hoppstädten-Weiersbach, Tel. +49-6781-403-100. Onze garantie geldt niet voor natuurlijke slijtage van de antiaanbaklaag en beschadigingen ten gevolge van ondeugdelijk gebruik zoals oververhitting, verkleuring, krassen, laten vallen of ondeugdelijke reiniging. Strikt visuele sporen van gebruik zijn eveneens uitgesloten, bijvoorbeeld sporen die zijn ontstaan door reiniging in de vaatwasser.

Service

Alle reserveonderdelen zijn te verkrijgen via uw Fissler dealer (dealeroverzicht is te vinden op www.fissler.com), 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.com

Informazioni generali sulle padelle

Le nostre più vive congratulazioni per l'acquisto di questa padella Fissler.

Le padelle Fissler Vi offrono tutti gli strumenti per cuocere al meglio i vostri cibi preferiti. Per poter sfruttare al meglio le eccellenti qualità della Vostra padella e riuscire così a garantirne una durata ottimale, Vi preghiamo di voler osservare le seguenti istruzioni.

Buon divertimento nella preparazione dei Vostri piatti e buona riuscita!

- Il prodotto è idoneo al contatto con il cibo.
- Le padelle con i manici in plastica non sono generalmente adatte per essere utilizzate nel forno. Nel caso di manici in metallo consigliamo, soprattutto quando si utilizza la padella su una cucina a gas o nel forno, di usare un guanto da cucina, delle presine o simili.
- Per evitare ustioni dovute all'olio che bollendo trabocca o spruzza, non utilizzate la padella per friggere con grandi quantità di olio. In particolare 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 riscaldate la 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.
 - 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.
- Non utilizzate la padella per conservare gli alimenti per lunghi periodi.
- In caso di incendio dovuto al surriscaldamento di olio/grasso da cucina, non utilizzate mai l'acqua: utilizzate invece estintori, coperte antifiama o strumenti analoghi.

Istruzioni per le padelle con rivestimento antiaderente

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



Ogni volta che l'adoperate:

1. Ungete la padella con poco olio (mettetene 3–4 gocce su uno strofinaccio).
2. 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. Durante la frittura non superate i 230 °C (per tempi brevi, ad es. 15 min., anche fino a 250 °C). Anche quando utilizzate la padella in forno (solo con padelle dotate di manici in acciaio inox!) non riscaldare la padella oltre i 230 °C e non utilizzate la funzione grill. La maggior parte degli alimenti non necessita di temperature così alte. Il surriscaldamento della padella compromette il suo effetto antiaderente e può bruciare il rivestimento e provocare la propagazione di fumo. Se l'olio o il grasso producono fumo, l'alimento è già bruciato e la temperatura è già troppo elevata. Se il fumo inizia a propagarsi, spegnete la fonte di calore, aprite il forno e arieggiate bene il locale. Per la frittura ad alte temperature, utilizzate solo oli/grassi adatti alle alte temperature, ad esempio olio di girasole o olio di arachidi raffinato.

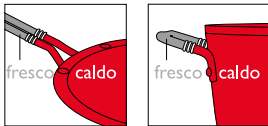
Sostituite tutte le padelle che presentano graffi evidenti.

Lavaggio

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

Istruzioni ulteriori per le padelle luno®

Le padelle luno® sono dotate di dispersori di calore che assicurano l'adeguata temperatura della maniglia. Effetti del dispersore di calore:





Non esporre l'anello in silicone delle maniglie sulla fiamma. La perdita delle guarnizioni non limiterà l'efficacia dei dispersori di calore o della padella.

Istruzioni ulteriori per le padelle °SensoRed

La padella °SensoRed con tenuta antiaderente termosensibile indica la temperatura di frittura ideale. Man mano che la temperatura aumenta, il colore del fondo assume lo stesso colore dei puntini. Non appena la differenza di colore sulla superficie di frittura non è più visibile, significa che è stata raggiunta una temperatura di circa 200 °C. Assicuratevi che il cibo sia adatto alla cottura a tali temperature. Se da un alimento inizia la propagazione di fumo, significa che la temperatura è troppo elevata per quell'alimento. Se i puntini sono più chiari del colore del fondo, la padella è troppo calda ed è necessario abbassare la temperatura. Non appena la padella si raffredda, i puntini tornano a essere visibili.

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, Harald-Fissler-Straße 10, 55768 Hoppstädten-Weiersbach, Germania, Tel. +49-6781-403-100. Sono esclusi dalla garanzia la normale usura della tenuta antiaderente e i danni derivanti da un uso improprio come, ad esempio surriscaldamento, scolorimento, graffi, caduta a terra o pulizia non conforme. Sono inoltre esclusi segni puramente visivi dovuti all'usura, come quelli causati dal lavaggio in lavastoviglie.

Assistenza

Tutti i ricambi possono essere acquistati presso il rivenditore specializzato Fissler (elenco su www.fissler.com) 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.com.



Información general sobre todas las sartenes

Enhorabuena por haber adquirido su nueva sartén Fissler.

Los utensilios y baterías de cocina Fissler le ofrecen cuanto necesita para disfrutar de la cocina y lograr delicias de gourmet. Por favor, siga estas instrucciones para prolongar al máximo la vida útil de su sartén, así podrá disfrutar de sus excelentes prestaciones durante muchos años. ¡Esperamos que disfrute de la cocina y tenga mucho éxito con los resultados!

- Este producto es apto para estar en contacto con alimentos.
- Como norma general, las sartenes con asas y mangos de plástico no son apropiadas para el horno. En caso de que cuenten con asas o mangos metálicos, recomendamos usar manoplas o protecciones especiales, sobre todo al utilizar cocinas de gas o el horno.
- Para prevenir las quemaduras causadas por la grasa rebosante o por las salpicaduras, no utilice la sartén para freír con mucho aceite. Las sartenes con revestimiento antiadherente son especialmente propensas a sobrecalentarse y como resultado pueden sufrir daños.
- Puede ahorrar energía si aprovecha el calor acumulado en las bases de las ollas y sartenes de alta calidad de Fissler. Basta con

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

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

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



- 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.
- No use la sartén para almacenar comidas durante períodos prolongados.
- Nunca apague las llamas de aceite o grasa con agua; use un extintor, una manta ignífuga o algo similar.

Instrucciones para sartenes con revestimiento antiadherente

Las sartenes con revestimiento antiadherente están pensadas para freír suavemente o sofreír alimentos. Son especialmente adecuadas para alimentos con tendencia a pegarse, como el pescado, las patatas fritas, recetas con huevo y todo tipo de rebozados.

Antes de usar la sartén por primera vez, lávela a fondo, llénela de agua y póngala a hervir durante dos minutos.

Para volverla a usar:

1. Unte la sartén con un poco de grasa (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 antiadherente se sobrecaliente, no la deje nunca desatendida o a fuego máximo. Al freír, no debe superar los 230 °C (en períodos no superiores a 15 min se puede llegar hasta 250 °C). Igualmente, si va a utilizar la sartén dentro del horno (¡solo las sartenes con mango de acero inoxidable!), no debe superar los 230 °C ni seleccionar la función de grill. La mayoría de los alimentos no requieren temperaturas tan altas. El sobrecalentamiento puede dañar las propiedades antiadherentes y provocar que el revestimiento se queme y despidan humo. Si empieza a salir humo del aceite o la grasa, esto indica que ya se ha quemado y que la temperatura es demasiado alta. Si se forma una humareda, apague el fuego, abra la puerta del horno y ventile bien la estancia. Cuando fría a altas temperaturas, use únicamente aceites o grasas que puedan soportarlas, como el aceite refinado de cacahuete o el aceite de girasol.

Se recomienda sustituir las sartenes que estén muy rayadas.



Limpieza

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

Instrucciones adicionales para las sartenes luno[®]

Las sartenes luno[®] tienen pequeños protectores térmicos que garantizan que las asas permanezcan a una temperatura agradable. Efecto del protector térmico:



No exponga los anillos de silicona de las asas a las llamas de la cocina de gas. La pérdida de las juntas no limita las funciones del protector de calor ni del propio utensilio.

Información adicional para sartenes °SensoRed

La sartén °SensoRed con revestimiento antiadherente termosensible indica la temperatura ideal para freír. Al ir aumentando la temperatura, el fondo se volverá del mismo color que los puntos. En cuanto la diferencia de color de la superficie para freír apenas sea visible, se habrá alcanzado una temperatura para freír de aproximadamente 200 °C. Asegúrese de que el alimento que desea cocinar sea adecuado para dicha temperatura. Si empieza a salir humo de la comida, la temperatura es demasiado alta para el alimento cocinado. Si los puntos aparecen de un color más claro que el fondo, la sartén está demasiado caliente y debe reducirse la temperatura. Cuando se enfríe la sartén, los puntos volverán a ser visibles.

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 +49-6781-403-100. Quedan excluidos de la garantía el desgaste natural del revestimiento antiadherente, los daños derivados de utilizar la sartén incorrectamente, por ejemplo el sobrecalentamiento, las decoloraciones, los arañazos, así como los desperfectos debidos a caídas o a limpiarla incorrectamente. También quedan excluidos los signos de uso meramente visuales como, por ejemplo, aquellos provocados por el uso del lavavajillas.

Servicio técnico

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

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!

- Αυτό το προϊόν είναι κατάλληλο για επαφή με το φαγητό.
- Τα μαγειρικά σκεύη με πλαστικές λαβές γενικά δεν είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνους. Για μεταλλικές λαβές συνιστούμε να χρησιμοποιείτε πάντα ειδικά γάντια, ιδιαίτερα στις εστίες υγραερίου ή στο φούρνο.
- Για να αποφύγετε την πρόκληση εγκαυμάτων από καυτό λάδι που υπερχειλίζει ή πιτσιλιές καυτού λαδιού, μη χρησιμοποιείτε το τηγάνι ως φριτέζα. Ιδιαίτερα τα τηγάνια με αντικολλητική επίστρωση ενδέχεται να υπερθερμανθούν και να προκληθεί ζημιά.



- Μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια χρησιμοποιώντας τη θερμότητα που αποθηκεύεται στους ποιοτικούς πάτους της Fissler, εάν χαμηλώσετε την πηγή θερμότητας νωρίτερα και την κλείσετε πριν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος. Η διάμετρος της εστίας θα πρέπει να αντιστοιχεί στον πάτο του τηγανιού ή να είναι μικρότερη.
 - μικρή εστία (Ø 14,5 cm): τηγάνι με Ø 20 cm
 - μεσαία εστία (Ø 18 cm): τηγάνι με Ø 24/26/28 cm
 - μεγάλη εστία (Ø 22 cm): τηγάνι με Ø 28 cm
- Επαγωγική εστία: Το σκεύος σας είναι κατάλληλο για επαγωγικές εστίες, εάν η λέξη „Induction“ είναι χαραγμένη στον πάτο. Για να αποφευχθεί υπερθέρμανση του σκεύους και ζημιά σαν αποτέλεσμα της υψηλής ισχύος της επαγωγικής εστίας, παρακαλούμε να επιβλέπετε πάντα το σκεύος όταν το ζεσταίνετε. Ποτέ μην το ζεσταίνετε στην υψηλότερη θερμοκρασία ή όταν είναι άδειο και τηρείτε τις οδηγίες χρήσης του κατασκευαστή της εστίας. Βεβαιωθείτε ότι το σκεύος είναι τοποθετημένο στο κέντρο του πεδίου της επαγωγικής εστίας. Κάτω από ορισμένες συνθήκες, ενδέχεται να ακουστούν θόρυβοι. Αυτοί προκαλούνται από τεχνικούς παράγοντες και δεν υποδηλώνουν ότι η εστία μαγειρέματος ή το μαγειρικό σκεύος παρουσιάζουν κάποια βλάβη. 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.



- Μην χρησιμοποιείτε το τηγάνι σας για την αποθήκευση γευμάτων για μεγάλη χρονική περίοδο.
- Μην σβήνετε ποτέ λάδι/λίπος που καίγεται με νερό. Χρησιμοποιήστε πυροσβεστήρα, κουβέρτα για σβήσιμο φωτιάς ή κάτι παρόμοιο.

Οδηγίες για τηγάνια με αντικολλητική επίστρωση

Χρησιμοποιήστε τα αντικολλητικά τηγάνια για ήπιο τηγάνισμα. Είναι ιδιαίτερα κατάλληλα για τροφές που είναι εύκολο να κολλήσουν στο τηγάνι, όπως π.χ. ψάρι, τηγανητές πατάτες, αυγά, πανέ. Προτού χρησιμοποιήσετε το σκεύος σας για πρώτη φορά, 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. Κατά το τηγάνισμα, φροντίστε να μην ξεπερνάτε τη θερμοκρασία των 230 °C (για σύντομες περιόδους - 15 λεπτά - έως και 250 °C). Επίσης, όταν χρησιμοποιείτε ένα τηγάνι στο φούρνο (μόνο για τηγάνια με ανοξειδωτες λαβές!), μην αυξάνετε τη θερμοκρασία πάνω από τους 230 °C και μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία του γκριλ. Τα περισσότερα τρόφιμα δεν απαιτούν τόσο υψηλές θερμοκρασίες. Τυχόν υπερθέρμανση του τηγανιού μπορεί να επιδράσει αρνητικά στην αντικολλητική δράση του και να προκαλέσει καύση της επίστρωσης και δημιουργία καπνού. Αν το λάδι/λίπος αρχίσει να βγάζει καπνό, έχει ήδη καεί και η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή. Αν εμφανιστεί καπνός, σβήστε το φούρνο, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και αερίστε πλήρως το χώρο. Χρησιμοποιήστε μόνο λάδια/λίπη κατάλληλα για τηγάνισμα σε υψηλές θερμοκρασίες, όπως εξευγενισμένο ηλιέλαιο ή φυστικέλαιο.

Τα τηγάνια με υπερβολικές γρατσουνιές πρέπει να αντικαθίστανται.

Καθαρισμός

Για να διατηρήσετε το τηγάνι σας σε καλή κατάσταση για πολύ καιρό, συνιστούμε να το πλένετε στο χέρι με ζεστό νερό, απορρυπαντικό πιάτων και ένα μαλακό σφουγγάρι. Το καθάρισμα στο πλυντήριο πιάτων είναι αρκετά πιο



επιθετικό και μπορεί να μειώσει σημαντικά τη διάρκεια ζωής του τηγανιού. Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά σε σκόνη, που χαράζουν. Πριν από τη χρήση αλείψτε το τηγάνι με λίγες σταγόνες μαγειρικού λαδιού. Τα σκεύη από χυτό αλουμίνιο συνιστάται να μην πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Μπορεί να προκληθεί σκούρος αποχρωματισμός του αλουμινίου, ο οποίος ωστόσο δεν επηρεάζει τη λειτουργία του τηγανιού.

Πρόσθετες οδηγίες για τα τηγάνια Iuno®

Τα τηγάνια Iuno® διαθέτουν έξυπνα προστατευτικά θερμότητας που διασφαλίζουν ότι οι λαβές θα έχουν την κατάλληλη θερμοκρασία.

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.

Πρόσθετες πληροφορίες για τα τηγάνια °SensoRed

Το τηγάνι °SensoRed με αντικολλητική επίστρωση thermo-sensitive υποδεικνύει την ιδανική θερμοκρασία τηγανίσματος. Καθώς αυξάνεται η θερμοκρασία, το χρώμα του φόντου γίνεται ίδιο με αυτό των ενδείξεων. Μόλις η χρωματική διαφορά στην επιφάνεια τηγανίσματος δεν είναι πλέον ορατή, έχει επιτευχθεί θερμοκρασία τηγανίσματος περίπου 200 °C. Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό είναι κατάλληλο για αυτές τις θερμοκρασίες. Αν το γεύμα αρχίσει να βγάζει καπνό, η θερμοκρασία είναι υπερβολικά υψηλή για το φαγητό. Αν οι ενδείξεις είναι πιο ανοιχτόχρωμες από το χρώμα φόντου, το τηγάνι είναι υπερβολικά θερμό και πρέπει να μειώσετε τη θερμοκρασία. Μόλις κρυώσει το τηγάνι, οι ενδείξεις θα είναι ξανά ορατές.



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 ατσάλι 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 ανοξειδωτη 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 τη φυσική φθορά της αντικολλητικής επίστρωσης και τις βλάβες που οφείλονται σε ακατάλληλη χρήση, π.χ. υπερθέρμανση, αποχρωματισμό, γρατσουνιές, πτώση στο πάτωμα ή ακατάλληλο καθαρισμό. Εξαιρούνται, επίσης, τα επιφανειακά σημάδια, π.χ. αυτά που προκαλούνται από το πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

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.com.

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 ve glenceler ve başarılar dileriz!

- Bu ürün gıda ile temas için uygundur.
- Plastik kulplu tavalar, genel olarak fırında kullanılmak için uygun değildir. Metal kulplarda ise, özellikle de gazlı ocaklarda veya fırınlarda, daima uygun bir 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 kısım, 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 kaydırırken 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. Kulp-larda ve tabanda zamanla oluşan renk değişiklikleri tavanın işlevini etkilemez.
- Güvenliğiniz için, çatlayan kulpları hemen orijinal Fissler yedek parçalarıyla değiştirmeniz gerekir.
- Lütfen tavanızı yemekleri uzun süre saklamak için kullanmayınız.
- Yanan yağı asla su ile söndürmeye çalışmayınız; yangın söndürücü, yangın battaniyesi veya benzerini kullanınız.

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. Kızartma yaparken sıcaklık 230 °C'yi (kısa bir süre - 15 dak. - en fazla 250 °C) aşmamalıdır. Tavayı fırında kullandığınızda (sadece paslanmaz çelikten kulpa sahip tavalarda!) 230 °C üzerinde ısıtmayınız veya ızgara fonksiyonunu kullanmayınız. Çoğu gıda bu kadar yüksek sıcaklığa ihtiyaç duymaz. Tavanın aşırı ısınması, yapışmayı önleyici etkiyi kötü yönde etkiler ve kaplama yüzeyin yanmasına ve duman oluşumuna neden olabilir. Yağ duman çıkarmaya başlarsa yanmış demektir ve sıcaklık çok yüksektir. Duman çıkarsa ısıtma fonksiyonunu kapatınız, gerekirse fırının kapağını açınız ve ortamı iyice havalandırınız. Sadece yüksek sıcaklıklarda kızartma için rafine yer fıstığı yağı veya ayçiçeği yağı gibi yüksek sıcaklığa uygun yağları kullanınız. Çok kötü durumdaki çizilmiş tavaları değiştirmeniz gereklidir.

Temizleme

Tavanın uzun ömürlü olmasını sağlamak için, sıcak suda bulaşık deterjanı ve yumuşak bir sünger kullanarak tavayı elle yıkamanızı öneriyoruz. Bulaşık makinesinde yıkamak, tava için her zaman daha agresif bir yöntemdir ve kullanım ömrünü büyük ölçüde azaltabilir. Çizme ihtimali olan veya ovalama gerektiren temizleme malzemeleri kullanmayınız. 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.

luno[®] tenceler için ek talimatlar

luno[®] tenceler kulpların uygun sıcaklıkta kalıp ısınmalarını sağlayan ısı tamponlarına sahiptir.

Isı tamponunun etkisi:



Kulplardaki silikon o-halkaları ateşe tutmayın. O-halkaların kaybı ısı tamponunun ya da pişirme kabının performansını etkilemez.



°SensoRed tavaları için ek bilgiler

Isıya duyarlı yapışmaz kaplama özellikli °SensoRed tavası ideal kızartma sıcaklığınızı gösterir. Sıcaklık arttıkça, arka plan rengi beneklerle aynı rengi alır. Kızartma yüzeyindeki renk değişimi zor görünür hale geldiğinde, kızartma sıcaklığı yaklaşık olarak 200° C'ye ulaşmıştır. Gıdanızın bu sıcaklıklara uygun olduğundan emin olunuz. Yemeğinizden duman çıkmaya başlarsa, sıcaklık gıda için çok yüksektir. Benekler arka plan renginden daha açık görünüyorsa, tava çok sıcaktır ve sıcaklığı azaltmanız gerekmektedir. Tava soğuduğunda benekler tekrar görünür hale gelir.

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 kadarı) 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 bastınız. 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 gökkuşuğu 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 GmbH, Kundenservice, Harald-Fissler-Str. 10, D-55768 Hoppstädten-Weiersbach, Almanya, +49-6781-403-100, service@fissler.com adresine gönderiniz.

Yapışmaz kaplamanın doğal aşınması ve aşırı ısınma, renk solması, çizik, yere düşürme veya uygun olmayan temizleme gibi yanlış kullanımdan kaynaklanan hasarlar garanti kapsamı dışındadır. Tamamen kullanım sonucu ortaya çıkan görsel işaretler de hariçtir; ör. bulaşık makinesinde yıkamadan kaynaklanan görsel işaretler.

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. Fissler da size yardımcı olmaktan memnuniyet duyacaktır. www.fissler.com 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!

- Изделие подходит для приготовления пищи.
- Посуда с пластмассовыми ручками, как правило, не подходит для использования в духовке. Если ручки металлические, рекомендуем использовать подходящие рукавицы или прихватки для горячего, особенно когда готовите на газовой плите или в духовке.
- Чтобы не обжечься брызгающим или пенящимся жиром, никогда не используйте сковороду для глубокого обжаривания. Сковороды с антипригарным покрытием особенно чувствительны к перегреву, который может привести к их повреждению.

- Для экономии энергии можно использовать тепло, накопленное в высококачественном основании Fissler – просто заблаговременно уменьшайте нагрев и выключайте источник тепла еще до окончания времени приготовления. Диаметр нагревательного элемента не должен превышать диаметр основания сковороды.
 - Маленький нагревательный элемент (диаметр 14,5 см): сковорода с диаметром 20 см
 - Средний нагревательный элемент (диаметр 18 см): сковорода с диаметром 24/26/28 см
 - Большой нагревательный элемент (диаметр 22 см): сковорода с диаметром 28 см
- Индукционная плита. Сковороду можно использовать на индукционных плитах, если на оттиске в ее основании есть слово Induction (Индукционная). Чтобы избежать перегрева и повреждения сковороды из-за мощного источника тепла индукционных плит, всегда следите за сковородой в процессе нагрева. Никогда не нагревайте ее пустой или при максимальном уровне нагрева и следуйте указаниям по использованию, предоставленным производителем плиты. Следите за тем, чтобы сковорода находилась в центре зоны приготовления индукционной плиты. В некоторых ситуациях может быть слышен характерный шум. Он возникает по техническим причинам и не свидетельствует о дефекте плиты или посуды. 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.
- Не храните пищу в сковороде в течение длительного времени.
- Не пытайтесь потушить горящее масло или жир водой. Используйте огнетушитель, пожарное покрывало и т. п.

Инструкция по применению для сковород с антипригарным покрытием

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



При повторном использовании

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

Не используйте ножи и другие острые предметы на сковороде. Рекомендуем использовать пластиковую лопатку Fissler. Во избежание перегрева никогда не нагревайте сковороду с антипригарным покрытием до максимального уровня и не оставляйте ее без присмотра. При жарке температура не должна превышать 230 °C (на короткий период до 15 мин — 250 °C). Кроме того, при использовании в духовке (только сковороды с ручками из нержавеющей стали!) не нагревайте сковороду до температуры выше 230 °C и не используйте функцию гриля. Большинству продуктов не требуются такие высокие температуры. Перегрев сковороды отрицательно влияет на антипригарные свойства и может привести к прогоранию антипригарного покрытия и образованию дыма. Как только растительное масло или жир начинает выделять дым, это означает, что установленная температура слишком высока и масло (жир) пригорело. В этом случае



отключите нагрев, откройте дверцу духовки и полностью проветрите помещение. Для жарки при высокой температуре используйте растительное масло или жир, например рафинированное арахисовое или подсолнечное масло.

Если сковорода сильно поцарапана, ее следует заменить.

Правильный уход

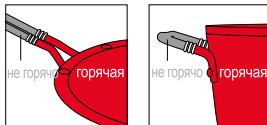
Для длительного срока службы сковороды мы рекомендуем выполнять чистку мыть вручную горячей водой с моющим средством и мягкой губкой. Мытье в посудомоечной машине гораздо агрессивнее воздействует на покрытие сковороды, что может значительно сократить срок ее службы. Не используйте абразивные средства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



Дополнительные инструкции для кастрюль из коллекции Iuno®

У кастрюль из коллекции Iuno® 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 ухудшает характеристики буфера и посуды в целом.

Подробнее о сковородах °SensoRed

Сковорода °SensoRed с термочувствительным антипригарным покрытием оснащена индикатором оптимальной температуры для жарки. По мере повышения температуры покрытие становится того же цвета, что и капли. Когда разница в цвете на поверхности для жарки становится практически неразличимой, сковорода нагрелась примерно до 200 °С. Убедитесь, что такая температура подходит для продуктов. Появление дыма свидетельствует, что температура слишком высокая. Если капли становятся светлее, чем цвет покрытия, сковорода слишком сильно нагрелась и следует уменьшить температуру. Когда сковорода остынет, на ней снова станут видны капли.

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.: +49-6781-403-100. Гарантия не распространяется на повреждения из-за естественного износа антипригарного покрытия и не покрывает ущерб, который возник вследствие неправильного использования, например перегрева, изменения цвета, царапин, падения на пол или неправильной чистки. Она также не распространяется на товар с явными признаками использования, например после мытья в посудомоечной машине.

Обслуживание

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

Notes

Notes

Notes

FISSLER GMBH

Harald-Fissler-Straße 1
55743 Idar-Oberstein
Germany

T: + 49 6781 403 - 0

F: + 49 6781 403 - 321

www.fissler.com