





## DEUTSCH

### Allgemeine Hinweise für alle Pfannen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieser Fissler-Pfanne.

Fissler-Kochgeschirre bieten Ihnen alle Voraussetzungen für viele Erfolgerlebnisse beim Kochen und Genießen. Um lange Freude an den sehr guten Gebrauchsgegenständen 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 antivergiegelte Pfannen können überhitzen und beschädigt werden.

- Sie sparen Energie, wenn Sie die Speicherwärme der Fissler-Qualitätsböden nutzen, indem Sie die Energiezuzeit frühzeitig reduzieren und bereits vor dem Durchmesser der Herdplatte 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 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 versiegelt gegen die 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 für kurze Zeiten von höchstens 15 min auch bis 250 °C nicht überschritten werden. Auch beim Brächen im Backofen (nur bei Pfannen mit Edelstahlgriffen!) darf die Pfanne nicht über 230 °C aufgeheizt 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 Heizung ab, öffnen Sie ggf. 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.

- Cerankochfeld: Um Kratzer auf einem Cerankochfeld zu vermeiden, heben Sie Ihre Pfannen beim Versetzen auf dem Kochfeld immer an. Fissler übernimmt für diese Schäden keine Haftung. Bei Pfannen mit freiliegenden Aluminiumboden kann es auf Cerankochfeldern beim Hin- und Herschieben der Pfanne zu Abriebspuren auf dem Kochfeld kommen. Diese können in der Regel mit einem CeraReiniger 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.

- 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.

### 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 Hopstädten-Weiersbach,

Tel. +49-6781-403-556. Ausgeschlossen von der Gewährleistung sind natürlicher Verschleiß der Antihafteisigung 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.

### 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. Spülen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch gründlich und kochen Sie sie mit Wasser zwei Minuten lang aus.

Weiterer Gebrauch:

1. Pfanne mit wenig Fett ausreiben (3-4 Tropfen auf ein Küchentuch geben).

2. auf mittlere Temperatur aufheizen (2/3 der Herdeleistung), 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 für kurze Zeiten von höchstens 15 min auch bis 250 °C nicht überschritten werden. Auch beim Brächen im Backofen (nur bei Pfannen mit Edelstahlgriffen!) darf die Pfanne nicht über 230 °C aufgeheizt und nicht die Grillfunktion benutzt werden.

• Um Verbrennungen durch überschäumendes Fett oder Fettspritzer zu vermeiden, benutzen Sie die Pfanne nicht zum Frittieren; insbesondere antivergiegelte Pfannen können überhitzen und beschädigt werden.

• Sie sparen Energie, wenn Sie die Speicherwärme der Fissler-Qualitätsböden nutzen, indem Sie die Energiezuzeit frühzeitig reduzieren und bereits vor dem Durchmesser der Herdplatte 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 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 versiegelt gegen die 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 für kurze Zeiten von höchstens 15 min auch bis 250 °C nicht überschritten werden. Auch beim Brächen im Backofen (nur bei Pfannen mit Edelstahlgriffen!) darf die Pfanne nicht über 230 °C aufgeheizt und nicht die Grillfunktion benutzt werden.

• Um Verbrennungen durch überschäumendes Fett oder Fettspritzer zu vermeiden, benutzen Sie die Pfanne nicht zum Frittieren; insbesondere antivergiegelte Pfannen können überhitzen und beschädigt werden.

• Sie sparen Energie, wenn Sie die Speicherwärme der Fissler-Qualitätsböden nutzen, indem Sie die Energiezuzeit frühzeitig reduzieren und bereits vor dem Durchmesser der Herdplatte 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 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 versiegelt gegen die 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 für kurze Zeiten von höchstens 15 min auch bis 250 °C nicht überschritten werden. Auch beim Brächen im Backofen (nur bei Pfannen mit Edelstahlgriffen!) darf die Pfanne nicht über 230 °C aufgeheizt und nicht die Grillfunktion benutzt werden.

• Um Verbrennungen durch überschäumendes Fett oder Fettspritzer zu vermeiden, benutzen Sie die Pfanne nicht zum Frittieren; insbesondere antivergiegelte Pfannen können überhitzen und beschädigt werden.

• Sie sparen Energie, wenn Sie die Speicherwärme der Fissler-Qualitätsböden nutzen, indem Sie die Energiezuzeit frühzeitig reduzieren und bereits vor dem Durchmesser der Herdplatte 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 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 versiegelt gegen die 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 für kurze Zeiten von höchstens 15 min auch bis 250 °C nicht überschritten werden. Auch beim Brächen im Backofen (nur bei Pfannen mit Edelstahlgriffen!) darf die Pfanne nicht über 230 °C aufgeheizt und nicht die Grillfunktion benutzt werden.

• Um Verbrennungen durch überschäumendes Fett oder Fettspritzer zu vermeiden, benutzen Sie die Pfanne nicht zum Frittieren; insbesondere antivergiegelte Pfannen können überhitzen und beschädigt werden.

• Sie sparen Energie, wenn Sie die Speicherwärme der Fissler-Qualitätsböden nutzen, indem Sie die Energiezuzeit frühzeitig reduzieren und bereits vor dem Durchmesser der Herdplatte 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 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 versiegelt gegen die 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 für kurze Zeiten von höchstens 15 min auch bis 250 °C nicht überschritten werden. Auch beim Brächen im Backofen (nur bei Pfannen mit Edelstahlgriffen!) darf die Pfanne nicht über 230 °C aufgeheizt und nicht die Grillfunktion benutzt werden.

• Um Verbrennungen durch überschäumendes Fett oder Fettspritzer zu vermeiden, benutzen Sie die Pfanne nicht zum Frittieren; insbesondere antivergiegelte Pfannen können überhitzen und beschädigt werden.

• Sie sparen Energie, wenn Sie die Speicherwärme der Fissler-Qualitätsböden nutzen, indem Sie die Energiezuzeit frühzeitig reduzieren und bereits vor dem Durchmesser der Herdplatte 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 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 versiegelt gegen die 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 für kurze Zeiten von höchstens 15 min auch bis 250 °C nicht überschritten werden. Auch beim Brächen im Backofen (nur bei Pfannen mit Edelstahlgriffen!) darf die Pfanne nicht über 230 °C aufgeheizt und nicht die Grillfunktion benutzt werden.

• Um Verbrennungen durch überschäumendes Fett oder Fettspritzer zu vermeiden, benutzen Sie die Pfanne nicht zum Frittieren; insbesondere antivergiegelte Pfannen können überhitzen und beschädigt werden.

• Sie sparen Energie, wenn Sie die Speicherwärme der Fissler-Qualitätsböden nutzen, indem Sie die Energiezuzeit frühzeitig reduzieren und bereits vor dem Durchmesser der Herdplatte 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 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 versiegelt gegen die 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 für kurze Zeiten von höchstens 15 min auch bis 250 °C nicht überschritten werden. Auch beim Brächen im Backofen (nur bei Pfannen mit Edelstahlgriffen!) darf die Pfanne nicht über 230 °C aufgeheizt und nicht die Grillfunktion benutzt werden.

• Um Verbrennungen durch überschäumendes Fett oder Fettspritzer zu vermeiden, benutzen Sie die Pfanne nicht zum Frittieren; insbesondere antivergiegelte Pfannen können überhitzen und beschädigt werden.

• Sie sparen Energie, wenn Sie die Speicherwärme der Fissler-Qualitätsböden nutzen, indem Sie die Energiezuzeit frühzeitig reduzieren und bereits vor dem Durchmesser der Herdplatte 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 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 versiegelt gegen die 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 für kurze Zeiten von höchstens 15 min auch bis 250 °C nicht überschritten werden. Auch beim Brächen im Backofen (nur bei Pfannen mit Edelstahlgriffen!) darf die Pfanne nicht über 230 °C aufgeheizt und nicht die Grillfunktion benutzt werden.

• Um Verbrennungen durch überschäumendes Fett oder Fettspritzer zu vermeiden, benutzen Sie die Pfanne nicht zum Frittieren; insbesondere antivergiegelte Pfannen können überhitzen und beschädigt werden.

• Sie sparen Energie, wenn Sie die Speicherwärme der Fissler-Qualitätsböden nutzen, indem Sie die Energiezuzeit frühzeitig reduzieren und bereits vor dem Durchmesser der Herdplatte 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 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 versiegelt gegen die Gegenstände benutzen. Wir empfehlen den Fissler-Bratwender aus Kunststoff. Um Überhitzung