

DEUTSCH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Fissler Kochgeschirrs, das Ihnen alle Voraussetzungen für viele Erfolgserlebnisse beim Kochen und Genießen bietet. Um lange Freude an den sehr guten Gebrauchsgeschäften 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!

Praktische Funktionen des Fissler Kochschirrs

- Die Topfe haben gut schließende Deckel zum wasserarmen und energiesparenden Garen.
- Durch den Schuttrand von Gießstahltopfen ist das Kleckerverfälschen und Umgeben kein Problem.
- Die ergonomisch geformten Griffe sorgen für sicheres Halten und Tragen.
- Der Boden gewährleistet eine schnelle Wärmeaufnahme und eine gleichmäßige Wärmeverteilung und -speicherung.
- Fissler Kochgeschirr ist für Gas (außer Topf mit Kunststoffgriffen ohne Flammuschutz) und Elektroherd (Masseschleplatte und Glaskeramikkochfelder) geeignet. Hat Ihr Topf einen CookStar-Altherdboden oder das Wort Induktion im Stempel auf dem Boden, kann er auch auf dem Induktionsherd verwendet werden.

Hinweise für alle Töpfe

- Kochgeschirr mit Kunststoffgriffen ist nicht für die Verwendung im Backofen geeignet.
- Je nach Anwendung des Kochgeschirrs können die Griffe heiß werden. Wir empfehlen die Verwendung eines Handschutzes, insbesondere bei dem Gebrauch auf dem Gasherd oder im Backofen.
- Um beim Frittieren Vetrebrungen durch überschäumendes Fett oder Fettspritzer zu vermeiden, immer einen Hohltopf verwenden und maximal bis zur Hälfte mit Fett füllen. Keinen Deckel mehr als nicht überhitzen. Die richtige Frittieretemperatur ist erreicht, wenn sich sofort nach dem Eintauchen eines Holzlopfstiebs ein Bläschenrauch um den Stiel bildet.
- Kühlen Sie einen heißen Gießdeckel nicht mit kaltem Wasser ab, da der Deckel durch den Temperaturschock beschädigt werden kann.
- Auf Grund des dicht schließenden Topfdeckels kann sich dieser beim Abkühlen am Topfrand festsaugen. Um dieses Verhalten wieder zu lösen, den Topf nochmals kurz erwärmen.
- Induktionsherd:** Um eine Überhitzung des Kochgeschirrs aufgrund der hohen Leistungsfähigkeit von Induktion zu vermeiden, beachten Sie bitte die Gebrauchsangaben des Herdherstellers. Heizen Sie niemals unbeaufsichtigt, leer oder auf höchster Stufe auf. Beim Gebrauch kann ein summendes Geräusch entstehen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und stellt kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Kochgeschirr dar.

ENGLISH

Dear customer,

Congratulations on the purchase of this Fissler cookware, which offers everything you need for successful cooking and maximum enjoyment of your culinary creations. To enjoy the excellent properties of your cookware for a long time and to ensure an optimum product life, please note the following tips. We hope you will enjoy preparing your dishes – and the results.

Practical functions of Fissler cookware

- The pots have tightly closing lids for cooking with little water and high energy efficiency.
- The pouring rim of the stainless steel pots makes it easy to pour the contents out or into other containers without spilling or dripping.
- The pots can be securely held and carried with their ergonomically shaped handles.
- The base guarantees fast heat absorption and uniform heat distribution and storage.
- Fissler cookware can be used on gas (except pots with plastic handles without flame protection) and electric stoves (cast-iron burners and glass ceramic cooking surfaces). If your pot has a CookStar all-steel base or the word "induction" in the stamp on the base, it can also be used on an induction stove.

Tips for all pots

- Cookware with plastic handles is not suitable for use in the oven.
- The handles can become hot, depending on how the cookware is used. We recommend using a potholder, especially when the cookware is used on a gas stove or in the oven.
- To avoid the risk of burns caused by oil boiling over or by splatters from deep-frying, always use a high-sided pot and never fill the pot more than half full with oil. Do not use it, and do not overheat. The right temperature for deep-frying has been reached when a circle of bubbles forms around the handle of a wooden spoon immediately after it is dipped into the oil.
- Never run cold water over a hot glass lid to cool it because the lid can be damaged by thermal shock.
- Since the lid closes so tightly, a vacuum can develop inside the pot as it cools down, making it difficult to remove the lid. To loosen the lid, reheat the pot briefly.
- Induction stove:** To prevent overheating of the cookware due to the high power output of induction, please follow the stove manufacturer's instructions for use. Never leave cookware unattended during heating or heat it when empty or on high heat. A buzzing noise can arise during use. This noise is due to technical reasons and is not an indication of a defect in your stove or cookware. Always place the cookware in the center of the burner. The diameter of the pot base should be the same as or smaller than the diameter of the cooking zone; otherwise, it is possible that the cooking zone will not react to the bottom of the pot.

geschirr dar. Das Geschirr immer mittig auf die Kochstelle setzen. Die Topfgröße sollte mit der Kochfeldgröße übereinstimmen oder größer sein, da sonst die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld auf den Topfboden nicht anspricht.

Wichtige Hinweise für Edelmetalltopfe

- Vor dem ersten Gebrauch den Topf gründlich spülen und mit Wasser und einem Schuss Zitronensaft auskochen. Dadurch werden evtl. noch vorhandener Pollerstaub und kleine Verunreinigungen entfernt und das Kochgeschirr wird bereits vor dem ersten Gebrauch geölt.
- Der Topf darf nicht länger als 2 Minuten leer oder mit Fett auf höchster Energiestufe aufgeheizt werden. Bei Überhitzung kann sich der Boden gelben verfärben. Diese Verfärbung beeinträchtigt die Funktion nicht. Zu einer Überhitzung kann es auch dann kommen, wenn die Flüssigkeit im Topf vollständig verdampft.
- Im Extremfall der Überhitzung kann das Aluminium im Boden schmelzen und flüssig werden. Im Fall einer Überhitzung den Topf niemals von der Kochstelle nehmen, um Verbrennungen durch austretendes heißes Gas zu vermeiden. Das Kochgeschirr auskühlen lassen und den Topf abkühlen lassen, den Raum lüften.
- Salz nicht ins kalte Wasser, sondern immer ins kochende Wasser geben und umrühren. Durch Zugabe von Salz in kaltes Wasser kann eine extrem hohe Salzkonzentration im Bodenbereich entstehen, die zu Korrosionsproblemen am Topfboden führen kann. Diese Veränderungen im Edelmetall haben keinen Einfluss auf die Funktion und die Kochgeschafften.

Wichtige Hinweise für versiegelte Töpfe

- Vor dem ersten Gebrauch den Topf gründlich spülen und mit Wasser auskochen. Gleichmäßig mit Fett einreiben und auf kleiner Hitze zwz Minuten einbraten. Jetzt ist der Topf gebrauchsfähig.
- Im Topf nicht schneiden und keine scharfkantigen Utensilien verwenden. Küchenhelfer aus Holz oder Kunststf benutzen.
- Um Überhitzung zu vermeiden, heizen Sie einen versiegelten Topf niemals unbeaufsichtigt oder auf höchster Stufe auf. Beim Gebrauch im Backofen nicht über 220°C und nicht mit Grillfunktion. Eine Überhitzung des Topfes beeinträchtigt den Anthaft-Effekt des Topfles und kann zum Verbrenen der Versiegelung und zu Rauchentwicklung führen. In diesem Fall schalten Sie die Beheizung ab, öffnen ggf. die Backofentür und lüften Sie den Raum vollständig.
- Beim häufigen Hin- und Herschleichen können Spuren von Aluminiumabrieb sichtbar werden. Aluminiumspuren lassen sich mit handelsüblicher Glaskeramik-Pflege entfernen.

Die wichtigsten Verwendungsmöglichkeiten

Anbraten

- a) In Edelmetalltopfen:** In Edelmetalkochgeschirr wird kross angebraten. Er ist besonders gut geeignet für unpaniertes Fleisch, z.B. Steak, Hähnchenschmidt, Spiegle, Kotelett Natur usw.
- 1. Kochgeschirr ohne Fett auf mittlerer Stufe (2/3 Herdleistung) erhitzen.**

2. Einige kalte Wassertropfen in das Kochgeschirr geben. Wenn diese glasklar perlen und im Topf „larzen“, ist die richtige Temperatur erreicht, um das Fleisch mit oder ohne Fett zu braten. Vor der Zugabe von Fett bzw. dem Einlegen des Bratgutes das Wasser vorsichtig, z.B. mit einem Küchentuch aus dem Topf wischen.

3. Das Bratgut fest andrücken. Es löst sich nach wenigen Minuten vom Boden und kann gewendet werden.

4. Jetzt lezt die **Energiezufuhr** zurückschalten und das Fleisch auf dem gewünschten Punkt garen.

b) In versiegelten Topfen: Versiegeltes Kochschirr eignet sich besonders gut für Speisen, die zum Ankleben neigen, wie z.B. Käsesaucen, Panieretes.

- 1. Den Topf mit wenig Fett anheizen (3-4 Tropfen auf ein Küchentuch geben).
- 2. Auf mittlerer Temperatur (2/3 Herdleistung) aufheizen. Bei der Zuberleitung von Paniereten etwas Fett zugeben, damit es gleichmäßig braun wird. Das Bratgut in den Topf geben und von allen Seiten braten.
- Die feine Art: Schmoren:** Geschmorte Gerichte schmecken durch die Flüssigkeitszugabe besonders aromatisch und einfach. Einfach Rouladen, Gulasch oder Schmorbraten mit oder ohne Fett anbraten, anschließend unter Zugabe von etwas Flüssigkeit und mit aufgelegtem Deckel garen.
- Gesund genießen durch Dünsten:** Das Garen im eigenen Saft oder in wenig Fett unterstützt die wellnessorientierte Ernährung. Beim Dünsten werden Nährstoffe, Vitamine und Mineralstoffe geschont und Farbe, Aroma und Eigengeschmack bleiben erhalten. Während des Garens den Deckel möglichst nicht abheben und darauf achten, dass die Flüssigkeit nicht vollständig verdampft, da sonst das Gargut anbrennt.

Energiespar tips

- Speicherwärme des Bodens durch frühzeitige Reduktion der Energiezufuhr und Abschalten bereits vor Ende der Garzeit nutzen.
- Möglichst immer mit aufgelegtem Deckel garen.
- Kochgeschirngröße entsprechend der Menge, die gegart wird, wählen.
- Die Herdplatte sollte dem Durchmesser des Kochgeschirrbodens entsprechen oder kleiner sein.

Empfehlung für die Regulierung der Kochstelle

	Kochstellen für Masseschleplatte / Glaskeramikkochfeld			
	1-12 Stufen	1-9 Stufen	1-6 Stufen	1-3 Stufen
Ankochen	12	9	6	3
Anbraten, Aufheizen	9-12	6-9	4-6	2-3
Fortgaren, Dünsten, Dünsten	1-6	1-4	1-3	1/3- 1/5

b) In coated pots: Coated cookware is particularly suitable for foods which tend to stick, such as cheese sauces and breaded pots.

- 1. Rub the pot with a little oil (put 3-4 drops on a paper towel).
- 2. Heat at medium temperature (2/3 of the stove power). When preparing breaded foods, add some oil/fat so that it will brown uniformly. Put the food in the pot, and fry it on all sides.
- Delicate braising:** The addition of liquid gives braised dishes a very delicious and aromatic flavor. Simply brown beef, goulash, or pot roast with or without oil, then add some liquid, cover the pot, and continue cooking.
- Healthy stewing:** A wellness-oriented diet is promoted by cooking foods in their own juices or with little oil. Stewing preserves nutrients, vitamins and minerals and retains color, aroma, and the food's own flavor. Do not lift the lid during cooking unless necessary, and make sure that the liquid does not evaporate completely, which could cause the food to burn.

Energy-saving tips

- Use the heat stored in the bottom of the pot by reducing the heat at an early stage and switching it off before the end of the cooking time.
- Always cook with the lid on whenever possible.
- Choose the right pot size for the amount of food to be cooked.
- The diameter of the burner should be the same as or smaller than the diameter of the cookware base.

Recommended burner settings

	Cast-iron burner / glass ceramic stove settings			
	1-12 levels	1-9 levels	1-6 levels	1-3 levels
Heating up	12	9	6	3
Frying, Heating	9-12	6-9	4-6	2-3
Simmering, steaming, stewing	1-6	1-4	1-3	1/3- 1/5

The setting ranges given above are average values. Select a lower setting for delicate foods and smaller amounts and a higher setting for larger amounts. Please also note the specifications in the induction manual for your stove. **Cast-iron burners/glass ceramics (radiation/halogen):** The diameter of the burner should be the same as or smaller than the diameter of the base of the pot.

Gas stove: Place the cookware in the center and make sure flames do not extend up the sides of the cookware. **Induction:** Always place the cookware in the center of the burner. The diameter of the pot should be the same as or larger than the diameter of the cooking zone.

Recommandation pour la régulation de la plaque de cuisson

	Puissance de la plaque électrique / vitrocéramique			
	Niveaux 1-12	Niveaux 1-9	Niveaux 1-6	Niveaux 1-3
Début de cuisson	12	9	6	3
Début de cuisson, préchauffage	9-12	6-9	4-6	2-3
Cuisson, cuisson à l'étouffée, cuisson à la vapeur	1-6	1-4	1-3	1/3- 1/5

Les plages de réglage indiquées sont des valeurs moyennes. Lorsque vous faites cuire des aliments sensibles ou des quantités plus petites, sélectionnez un réglage plus faible. Lorsque vous faites cuire des quantités importantes, optez pour un réglage plus fort. Observez les indications du mode d'emploi de votre cuisinière. **Rayonnement thermique/vitrocéramique (rayonnement/halogène).** La plaque de cuisson doit correspondre ou être un peu plus petite que le diamètre du fond de la casserole. **Cuisinière à gaz.** Placez les ustensiles de cuisine au centre de la plaque et évitez que les flammes n'enveloppent la casserole. **Induction.** Placez toujours les ustensiles de cuisine au centre de la plaque et évitez que la casserole soit plus grande ou plus grande que la taille de la plaque de cuisson. Réglez la bonne température de cuisson, faites cuire les aliments en économisant de l'énergie, ce qui requiert une certaine expérience. Le contenu de la casserole, lors de la cuisson, doit mijoter doucement sans déborder. Il faut éviter que la vapeur d'eau s'échappe du couvercle. Lorsque la vapeur s'échappe en petite ou grande quantité, il faut encore réduire l'alimentation en énergie.

Nettoyer soigneusement et entretenir

- Si vous mettez vos ustensiles de cuisine au lave-vaisselle, la couleur des poignées, met u altijd een hoge hand, om dat op de edelstaal vlekken en veranderingen van het oppervlak zou kunnen veroorzaken. Om het oppervlak van het edelstaal moet u houden, dient u regelmatig Fissler edelstaal-onderhoudsmiddel te gebruiken. Dit is uitstekend geschikt voor het verwijderen van witte of regenbogenachtige verkleuringen en aanslag.
- Garantie** Bij reclamatie binnen de actuele wettelijke garantiet termijn, voorzover niet anders is aangegeven, verzoeken wij u ten zeventien artikel samen met de kassaban naar uw dealer terug te brengen of het product goed verpakt retour te zenden naar: Fissler Kundendienst, Harald-Fissler-Str. 10, D- 55768 Hoppstädten-Weiersbach, Tel.: +49 (0)6781-403-100, e-mail: service@fissler.com.
- Wij zijn niet aansprakelijk voor schade die is ontstaan door onkundig gebruik** bij oververhitting, verkleuring, krassen, vallen op de grond of onjuiste reiniging. Puur optische gebreksproppen vallen eveneens buiten de garantie
- Service** Alle reservedelen 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.

Die angegebenen Einstellungs Bereiche sind Mittelwerte. Für empfindliche Speisen und kleinere Mengen wählen Sie eine niedrigere, bei größeren Mengen eine höhere Einstellung. Beachten Sie bitte auch die Angaben der Gebrauchsanleitung Ihres Herdes. **Masse/ Glaskeramik (Strahlung/Halogen):** Die Herdplatte sollte dem Durchmesser des Topfbodens entsprechen oder kleiner sein. **Gasherd:** Das Kochgeschirr sollte mittig aufstellen und Flammenüberschlag vermeiden. **Induktion:** Das Geschirr immer mittig auf die Kochstelle setzen. Die Topfgröße sollte mit der Kochfeldgröße übereinstimmen oder größer sein. Die richtige Fortkochstufe zu treffen, um energiesparend zu garen, erfordert etwas Erfahrung. Der Topfboden sollte beim Weitergaren saftig kochen, ohne überzukochen. Aus dem Deckel sollte keine Dampffahne austreten. Bei leichtem oder starkem Dampfaustritt ist die Energiezufuhr weiter zu reduzieren.

Perfekt reinigen und pflegen

- Wird Kochgeschirr mit Kunststoffgriffen in die Spülmaschine gegeben, verändert sich mit der Zeit die Farbe der Griffe. Dies beeinflusst aber nicht die Funktion der Griffe.
- Verwenden Sie bei der Reinigung in der Spülmaschine nur haushaltsübliche Produkte in der vom Hersteller empfohlenen Dosierung, keine Industriespülmittel oder hochkonzentrierte Reiniger.
- Kochgeschirr aus Aluminiumguss ist für eine Reinigung in der Spülmaschine nicht geeignet!
- Zum Reinigen heißes Spülwasser mit üblichem Spülmittel und Topfwasch oder weiche Bürste verwenden. Diele oder scharfe Gegenstände vermeiden. Für Innenseite und Boden können Sie bei stärkerer Verschmutzung die raue Seite des Schwamms verwenden.
- Speisereste nicht antrocknen lassen.
- Spezielle Hinweise für versiegeltes Kochgeschirr:** Um eine lange Lebensdauer zu gewährleisten, empfehlen wir die Reinigung per Hand mit heißem Wasser, einem flüssigen Handspülmittel und einem weichen Schwamm. Benutzen Sie keine kratzenden oder scheuernden Putzmittel.
- Spezielle Hinweise für Edelmetalkochgeschirr:** Keine Speisen über längere Zeit im Topf aufbewahren, da sich die Edelmetall Flecken und Veränderungen der Oberfläche hervorufen können. Zur Erhaltung der Edelmetall Oberfläche vermeiden Sie die Verwendung von Metallgegenständen. Sie ist besonders für die Entfernung weißer oder regenbogenartiger Verfärbungen und Beläge geeignet.

Gewährleistung

Die Gewährleistung innerhalb der aktuellen gesetzlichen Gewährleistung, sofern nicht anders angegeben, geben Sie bitte das komplette Gerät zusammen mit dem Kassenbeleg an Ihren Händler zurück oder schicken Sie das Produkt gut verpackt an: Fissler Kundendienst, Harald-Fissler-Str. 10, D- 55768 Hoppstädten-Weiersbach, Tel.: +49 (0)6781-403-100, e-mail: service@fissler.com. **Wir sind nicht haftbar für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind,** z.B. Überhitzung, Verfarbung, Kratzer, Fall auf den Boden oder unsachgemäße Reinigung. Ebenso ausgenommen sind rein optische Gebrauchsspuren.

Selecting the right simmering setting for energy-saving cooking requires some experience. The contents of the pot should simmer gently without boiling over. Steam should not escape from under the lid. The heat must be reduced further if small or large amounts of steam are escaping.

Perfect cleaning and care

- If cookware with plastic handles is put into the dishwasher, the color of the handles will change over the years. However, this will not affect the performance of the handles.
- When cleaning your cookware in the dishwasher, use only conventional household products in the dosage recommended by the manufacturer. Do not use industrial dishwashing detergents or highly concentrated cleaners.
- Cookware made of cast aluminum is not suitable for dishwashing!
- To wash by hand, use hot water with a conventional dishwashing liquid and a sponge or a soft brush; never use pointed or sharp objects. For tougher soiling, you can use the rough side of the sponge on the inside and on the bottom of the pot.
- Do not allow food residues to dry on the cookware.

- Special tips for coated cookware:** To ensure a long product life, we recommend hand-washing the cookware with warm dishwashing liquid, and a soft sponge. Do not use any scratchy or abrasive cleaners.
- Special tips for stainless steel cookware:** Do not keep foods in the pot for long periods, because this can cause spots and changes in the stainless steel surface. To preserve the stainless steel surface, use Fissler stainless steel care products regularly. They are optimally suited for the removal of white or iridescent discolorations and films.

Warranty

In the event of a complaint within the current legally implied warranty period, unless otherwise noted, please return the complete unit together with the sales slip to your dealer or send the product in appropriate packaging to: Fissler-Customer Service, Harald-Fissler-Str. 10, D- 55768 Hoppstädten-Weiersbach, Phone: +49 (0)6781-403-100, e-mail: service@fissler.com. **Damage resulting from improper use, e.g. overheating, discoloration, scratches, dropping on the floor, or improper cleaning, is excluded from this warranty.** Purely visual signs of use are also excluded

US Warranty

Limited Lifetime Warranty

Fissler USA warrants to the original owner of the new cookware that it is free of defects in material and construction for its life time under normal use and proper care. Fissler USA will repair or replace, at its discretion, any defective 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, nor 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 other misuse, negligence or abuse will release Fissler from all warranty obligations. Fissler's damages are expressly excluded by this warranty. If an item is thought to have a manufacturing defect, please contact

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.

DE Gebrauchs- und Pflegehinweise

EN Instructions for use and care

ES Instrucciones de uso y mantenimiento

FR Notice d'utilisation et d'entretien

GR Οδηγίες χρήσης και περιποίησης

IT Istruzioni d'uso e manutenzione

NL Gebruiks- en onderhoudsinstructies

RU Инструкции по применению и уходу

TR Kullanma ve bakım talimatları

04/012-00-0921/0

FRANÇAIS

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons de l'achat de cette batterie de cuisine de Fissler, qui vous offre toutes les conditions pour connaître de grands succès aussi bien pour faire la cuisine que pour savourer vos plats. Pour pouvoir profiter longtemps des très bonnes propriétés de vos ustensiles de cuisson et pour obtenir une longévité optimale, nous vous prions de bien vouloir observer les consignes suivantes.

Nous vous souhaitons bien du plaisir et du succès lors de la préparation de vos plats !

Fonctions pratiques des ustensiles de cuisine de Fissler

- Les casseroles disposent d'un couvercle avec une très bonne fermeture pour une cuisson pauvre en eau et économique en énergie.
- Grâce au bord verseur des casseroles en acier inox, verser et transvaser sans baver ne pose plus aucun problème.
- Les poignées de forme ergonomique vous permettent de tenir et de porter vos plats de manière sûre.
- Le fond assure une absorption rapide de la chaleur, ainsi qu'une répartition et un stockage homogènes de la chaleur.
- Les poignées de forme ergonomique vous permettent de tenir et de porter vos plats de manière sûre.
- Le fond assure une absorption rapide de la chaleur, ainsi qu'une répartition et un stockage homogènes de la chaleur.
- Les ustensiles de cuisine de Fissler sont adaptés au gaz (hormis les casseroles possédant une poignée en plastique sans couche ignifuge) et pour les cuisinières électriques (plaques de cuisson électriques ou plaques de cuisson vitrocéramiques). Si la casserole dispose d'un fond CookStar tous feux ou si elle possède, sur le fond, un sigle portant le mot induction, elle peut également être utilisée sur une cuisinière à induction.

Remarques concernant toutes les casseroles

- Les ustensiles de cuisine disposant d'une poignée en plastique ne sont pas adaptés pour une utilisation dans le four.
- En fonction de l'utilisation des ustensiles de cuisine, les poignées sont susceptibles de devenir chaudes. Nous vous recommandons l'utilisation d'une protection pour les mains, en particulier lors d'une utilisation sur une cuisinière à gaz ou au four.
- Pour éviter toute brûlure due à de la graisse qui déborde ou à des projections grasses lorsque vous faites frire des aliments, utilisez toujours une casserole haute et ne la remplissez que pour moitié de graisse. Ne pas utiliser de couvercle et ne pas surchauffer. La bonne température de friture est atteinte si une couronne de bulles se forme immédiatement autour d'une cuillère en bois que vous trempez dans le corps gras.
- Ne pas refroidir un couvercle en verre chaud avec de l'eau froide du fait que le couvercle pourrait être endommagé en raison du choc thermique.
- Du fait que le couvercle de casserole ferme de manière étanche, il est susceptible de rester collé sur le bord

- Inductiefornuis:** Om oververhitting van het kookgerei als gevolg van het hoge inductievermogen te voorkomen, verzoeken wij u de gebruiksinstructies van de fornuisfabrikant in acht te nemen. Plaats de pan nooit zonder toezicht op het fornuis. Niet in de hoogste stand opwarmen. Tijdens het gebruik kan een zuremd geluid optreden. Dit geluid heeft een technische oorzaak en is geen gevolg van een defect aan uw fornuis of kookgerei. Pannen altijd in het midden op de kookplaat zetten. De diameter van de pan zou even groot of groter dan de kookplaat moeten zijn, omdat anders de mogelijkheid bestaat dat de kookplaat geen contact maakt met de panbodem.

Belangrijke informatie voor pannen van roestvrij edelstaal

- Voor het eerste gebruik de pan grondig afspoelen en uitspoelen met water uitkoken. Pan gelijkmatig invrijen met olie en op een laag vuur twee minuten verwarmen. Vervolgens is de pan gebuikklaar.
- Noot in de pan snijden en geen scherpe voorwerpen gebruiken. Gebruik keukengeredschap van hout of kunststof.
- Om oververhitting te voorkomen moet een koekenpan met anti-aanbaklaag nooit zonder toezicht op de hoogste stand worden (voorkomverwarmd. Gebruik in de oven tot maximaal 220°C. Noot de greectie instellen. Oververhitting van de pan heeft een nadelig effect op de anti-aanbakelgeschschappen van de pan en kan tot verbrand van de anti-aanbaklaag en tot rookontwikkeling leiden. In dit geval dient u het fornuis/de oven uit te schakelen, ev. de ovendeur te openen en de ruimte volledig te ventileren.
- Bij regelmatig heen en weer schuiven op glaskeramische platen kunnen sporen van afgesleten aluminium zichtbaar worden. Sporen van aluminium laten zich eenvoudig verwijderen met Fissler-glaskeramiekreiner.

De belangrijkste toepassingsmogelijkheden

Braden

a) In pannen van roestvrij edelstaal: In pannen van roestvrij edelstaal wordt kromant gebraden. Ze zijn bijzon- geluid optreden. Dit geluid heeft een technische oorzaak en is geen gevolg van een defect aan uw fornuis of kookgerei.

1. Pan zonder vet op middelmatige stand (2/3 fornuisvermogen) verwarmen.

- 2. Een paar druppels koud vet in de pan doen. Als deze glazeheldere paretls vormen en in de pan, dansen' is de juiste temperatuur bereikt om het vlees met of zonder vet te braden. Verwijder het overvloedige vocht voorzichtig met een keukenspatel en met gestolen dekvel en het vet afvegen in de pan te doen.
- 3. Het te braden vlees stevig aandrukken. Dit laat na enkele minuten los van de bodem en kan vervolgens worden omgekeerd.

4. Draai het vat omklaan en laat het vlees tot de gewenste temperatuur gar worden.

- b) In pannen met anti-aanbaklaag:** Pannen met anti-aanbaklaag zijn bijzonder geschikt voor gerechten die neigen tot vastklevn, bijv. kaaszaucen, gepaneerde levensmiddelen.
- 2. De pan insmeren met een beetje vet of olie (3-4 druppels op een keukenspatenpate doen).
- 3. Op een middelmatige temperatuur (2/3 fornuisvermogen) opwarmen. Bij de bereiding van gepaneerde levensmiddelen iets meer olie of vet toevoegen, zodat zij gelijkmatig bruin worden. Het vlees in de pan doen en aan alle kanten braden.

Voorzichtich koken, smoren: Gesmoorde gerechten smaken door de toevoeging van witte bijzonder aromatisch en heerlijk. Gewoon de roulade, goulash of sunderveets met of zonder vet aanbraden, aansluitend wat vocht toevoegen en met gestolen dekvel en het vet afvegen in de pan te doen.

Gezond genieten door stoven: Het stoven bij laagte tijdens het koken geeft vocht of in slechts weinig vet zorgt voor een gezondere voedingswijze. Bij het stoven blijven voedingsstoffen, vitamines en mineralen gespaard en blijven kark, aroma en eigen smaak behouden. Neem het liefst het deksel tijdens het garen niet van de pan en let op dat de vloeistof niet volledig verdamp, omdat het gerecht anders aanbrandt.

Energiebespar tips

- Maak gebruik van de warmteopslag van de bodem door de energietoevoer vroegtijdig te reduceren en needs voor het einde van de bereidingsstijf de kookplaat uit te zetten.
- Laat gerechten liefst altijd met een gesloten deksel gar worden.
- Gebruik altijd een pan met voldoende linteriirhout voor hed te bereiden gerecht.
- De diameter van de kookplaat dient altijd even groot of kleiner te zijn dan de diameter van de panbodem.

- A causa della chimica emetica del coperchio della pentola, è possibile che rimanga attaccato alla pentola a causa del rischio sul bordo della stess. Per neutralizzare questo effetto, riscaldare brevemente la pentola
- Piano di cottura a induzione:** per evitare un surriscaldamento della batteria di pentola a causa dell'elevata potenza dell'induzione, si prega di consultare le istruzioni per l'uso del produttore del piano di cottura utilizzato. Non scaldate mai le pentole senza sorvegliarle quando sono vuote o al massimo livello di temperatura. Durante l'utilizzo vi verificherà un certo ronzio. Questo ronzio è dovuto a circostanze tecniche e non costituisce alcun sintomo di difetto del piano di cottura o della batteria di pentola. Posizionare la pentole sempre al centro della zona di cottura. La grandezza della pentola deve corrispondere alla zona di cottura o essere più grande, altrimenti il fondo della pentola non risponde all'azione della zona di cottura.

Indicazioni importanti per pentole in acciaio inox

- Prima di utilizzare per la prima volta la pentola, si raccomanda di sciacquarla accuratamente con acqua abbondante e un po' di succo di limone. In questo modo si eliminano eventuali residui di polvere e piccole impurità, con l'attenzione giusta per le pentole prima dell'utilizzo iniziale.
- La pentola non deve essere scaldata per due ore minuti se vuota o con olio al massimo livello di temperatura. A causa di un surriscaldamento il fondo può assumere un colore dorato. Ma questo comportamento ne pregiudica la funzione. Un surriscaldamento può verificarsi anche nel caso di uno scioglimento evaporazione di liquido nella pentola.
- In caso di un surriscaldamento estremo può fondersi l'alluminio del fondo e di conseguenza fluidificarsi. In questo caso la preghiamo di non sollevare la pentola dalla zona di cottura, per evitare ustioni in seguito alla lussuiscita di alluminio fuso. Spegnere la zona di cottura e lasciare quindi raffreddare la pentola, aerare bene il locale.
- Non versare il sale in acqua fredda, ma solo in acqua bollente e mescolare. Versando il sale nell'acqua fredda può formarsi una concentrazione salina estremamente elevata nella zona del fondo, con la conseguenza di possibili punti di corrosione sul fondo della pentola. Questi cambiamenti nell'acido non hanno però alcun influisco sulla funzione e le caratteristiche delle pentole.

- Indicazioni importanti per pentole con rivestimento antaderente**
- Prima di utilizzare per la prima volta la pentola, si raccomanda di sciacquarla accuratamente con acqua e portarla a ebollizione. Spalmare uniformemente un po' di olio sulla superficie interna e scaldare quindi per due minuti a fiamma bassa. A questo punto la pentola è pronta per l'uso.
- Non tagliare i cibi direttamente nella pentola e non utilizzare degli

