

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 Flammschutz) 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 Vetreimungen 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 Bläschenrausch 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 Problem 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 Kochgeschmacksen.

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 Topfes 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, Hähnchenschnittl, Spiegle, Kotelett Natur usw.
- 1. Kochgeschirr ohne Fett auf mittlerer Stufe (2/3 Herdleistung) erhitzen.**

Important tips for stainless steel pots

- Before using your pot for the first time, rinse it thoroughly and boil some water with a dash of lemon juice in it for several minutes. This will remove any polishing dust or small impurities and give the cookware a little bit of care before first use.
- Never heat your pot empty or with oil in it at high heat for more than 2 minutes. Overheating may cause the bottom of the pot to turn a golden color. This discoloration will not affect its performance. Overheating can also occur if the liquid in the pot evaporates completely.
- Extreme overheating may cause the aluminum in the base to melt and liquify. In case of overheating, never try to remove the pot from the burner, or you might be burned by leaking hot aluminum. Switch off the burner, allow the pot to cool, and air out the room.
- Do not add salt to cold water. Instead, wait for the water to boil, and then stir in the salt. Adding salt to cold water may lead to extremely high salt concentrations in the bottom of the pot, which can cause corrosion spots. Such spots on the stainless steel do not affect the performance or cooking properties of the pot.

Important tips for coated pots

- Before using your pot for the first time, rinse it thoroughly and boil some water in it for a few minutes. After this, rub evenly with oil and heat for two minutes at low heat. Now the pot is ready for use.
- Do not cut food in the pot, and do not use any sharp edged utensils in it. Use wooden or plastic kitchen utensils.
- To prevent overheating, never leave a coated pot unattended while it is heating, and never heat it at high heat. Do not use it in an oven heated to over 220°C or with a broiler function. Overheating the pot will impair the non-stick property of the pot and can lead to burns on the coating and the formation of smoke. If this should happen, switch off the heat, open the oven door if necessary, and let the room completely.
- 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.

The main uses

Frying

- a) In stainless steel pots:** Foods are fried at a high temperature. This is particularly suitable for meat that is not breaded, e.g. steak, chicken cutlets, skewers, chops.
- 1. Cookware without oil on medium heat (2/3 of the stove power):**
- 2. Sprinkle a few drops of cold water into the cookware. The right temperature for frying meat with or without oil/fat has been reached when the drops bubble clearly and "dance" in the pan. Before you add oil/fat or put in the meat, carefully wipe the water out of the pot, e.g. with a paper towel.
- 3. Finally, add oil or fat to the pan and let it release from the bottom after a few minutes and can then be turned over.
- 4. Now turn down the heat and cook the meat to your liking.

- Des traces d'aluminium peuvent apparatre lorsque vous déplacez constamment les casseroles sur la vitrocéramique. Vous pouvez éviter les traces d'aluminium avec un nettoyeur usiné pour plaques vitrocéramiques.

Possibilités d'utilisation les plus fréquentes

Cuisson

- a) Dans des casseroles en acier inoxydable.** Les ustensiles de cuisine en acier inoxydable vous permettent de faire cuire vos plats de manière croustillante. Ces casseroles sont particulièrement adaptées pour de la viande non panée, par ex. des steaks, des escalopes de dinde, des brochettes, des côtelettes, etc.
- 1. Réchauffez les ustensiles de cuisine sans ajout de graisse à feu moyen (puissance de cuisinière 2/3).
- 2. Ajoutez quelques gouttes d'eau froide dans les ustensiles de cuisine. Lorsque celles-ci forment des perles transparentes et « dansent » dans la casserole, la bonne température est atteinte pour faire cuire les aliments avec ou sans graisse. Avant d'ajouter de la graisse ou avant de mettre le plat dans la casserole, essayez délicatement l'eau, par exemple à l'aide d'un papier absorbant.
- 3. Mettez toujours la casserole à cuire en appuyant bien fort. Au bout de quelques minutes, elle se détache du fond et peut être retournée.
- 4. Diminuez maintenant la puissance et faites cuire la viande jusqu'à obtention de la cuisson souhaitée.
- b) Dans des casseroles avec revêtement.** Les ustensiles de cuisine revêtus sont particulièrement adaptés pour les plats de viande qui ne sont pas panés, par exemple les escalopes, les steaks, les aliments panés.
- 1. Mettez un peu de graisse dans la casserole (en mettant 3 ou 4 gouttes de graisse sur du papier absorbant).
- 2. Réchauffez la température moyenne (puissance de la cuisinière 2/3). Lorsque vous préparez des aliments panés, ajoutez un peu de graisse pour qu'ils cuisent de manière homogène. Mettez le plat à faire cuire dans la marmite et cuisez de tous les côtés.
- Tout en finesse:** cuisine à petit feu. Les plats cuis à petit feu, grâce à l'adjonction de liquide, ont particulièrement d'argent d'être et sauver. Il suffit de faire cuire les rouelles, le goulash ou le bœuf braisé avec ou sans graisse, puis de poursuivre la cuisson en ajoutant un peu de liquide et en mettant un couvercle.
- Mangez bon et sain grâce à la cuisson à la vapeur.** Les ustensiles de cuisine à la vapeur vous permettent de cuire des plats sains et savoureux. Ils sont parfaits pour la cuisson de légumes, de poisson, de viande, etc.
- De la même grasse participe à une alimentation soureuse du bien-être. Lors de la cuisson à la vapeur, les substances nutritives, les vitamines et les minéraux, ainsi que la couleur, l'arôme et la saveur sont préservés. Pendant la cuisson, évitez de soulever le couvercle et veillez à ce que la liquide ne s'évapore pas complètement, faute de quoi vos aliments risquent de brûler.

Conseils pour économiser de l'énergie

- Utilisez à chaleur étagernnée du fond en réduisant suffisamment tôt la puissance de cuisson, avant la fin du processus de cuisson.
- Ne laissez pas la casserole avec anti-anbakklag: Pannen met anti-aanbaklaag zijn bijzonder geschikt voor gerechten die van een lagere instelling koken, bij grotere hoeveelheden kunt u een hogere instelling kiezen. Let a.u.b. ook op de instructies van de kookplaat/ fornuisfabrikant. **Massa glaskeramiek (straling/halogen):** De diameter van de kookplaat dient altijd even groot of kleiner te zijn dan de diameter van de panbodem. **Gasfornuits** De pan in het midden neerzetten en een te grote vlam vormen. **Inductie:** Pannen altijd in het midden op de kookplaat zetten. De panbodem zou niet zo groot of groter dan de kookplaat moeten zijn. Om de juiste doorkookstand in te stellen en lichtgevoelig energiebespaarend te koken, is wat evaring nodig. De inhoud van de pan wordt het goedkoopst en met gesloten deksel en met gedroogde ingrediënten bereid. **Gezond genieten door stoven:** Het stoven bij laagere vuistoffen, vitamines en mineralen gespaard en blijven kruk, 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.

Advies voor de regulering van de kookplaat

	Kookstanden van elektrische / keramische kookplaat			
	1-12 standen	1-9 standen	1-6 standen	1-3 standen
Kort koken	12	9	6	3
Aanbraden, opwarmen	9-12	6-9	4-6	2-3
Gaar worden, stoven, stoven	1-6	1-4	1-3	1/2-1 1/2

De aangegeven instellingen zijn gemiddelde waarden. Voor gevoelige gerechten en kleinere hoeveelheden kunt u een lagere instelling kiezen, bij grotere hoeveelheden kunt u een hogere instelling kiezen. Let a.u.b. ook op de instructies van de kookplaat/ fornuisfabrikant. **Massa glaskeramiek (straling/halogen):** De diameter van de kookplaat dient altijd even groot of kleiner te zijn dan de diameter van de panbodem. **Gasfornuits** De pan in het midden neerzetten en een te grote vlam vormen. **Inductie:** Pannen altijd in het midden op de kookplaat zetten. De panbodem zou niet zo groot of groter dan de kookplaat moeten zijn. Om de juiste doorkookstand in te stellen en lichtgevoelig energiebespaarend te koken, is wat evaring nodig. De inhoud van de pan wordt het goedkoopst en met gesloten deksel en met gedroogde ingrediënten bereid. **Gezond genieten door stoven:** Het stoven bij lagere vuistoffen, vitamines en mineralen gespaard en blijven kruk, 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.

Perfect reinigen en onderhouden

- Als kookgerei met kunststofgrepen doorgaans in de vaatwasmachine wordt gereinigd, verandert na verloop van tijd de kleur van de grepen. Dit heeft echter geen nadelige invloed op de functie van de grepen.
- Gebuurk bij reiniging in de vaatwasmachine alleen een normaal afwasmiddel in de droe de fabrikant aanbevelen dosering. Gebruik geen industriële afwasmiddelen of hogedrukgereinigde reinigers.
- Kookgerei uit glaskeramiek is niet vaatwasmachinebestendig.
- Gebuurk voor het afwassen heel afwaswater met een normaal afwasmiddel. Gebruik een spons of zachte afwasborstel en vermijd puntige of scherpe voorwerpen. Voor de binnenzijde en de bodem kunt u bij sterkere vervuiling de ruwe zijde van de spons gebruiken.
- Laat etenstresnet niet indrogen.
- Speciale aanwijzingen voor pannen met anti-aanbaklaag:** Om een lange levensduur te waarborgen, adviseren wij de pannen met de hand af te wassen met heet water, met vloeibaar afwasmiddel en een zachte spons. Gebruik geen krasende of schurende reinigingsmiddelen.

2. Enige kalte Wassertropen in das Kochgeschir geben. Wenn diese glasklar perlen und im Topf Jarzen", 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, Panietes.
- 1. Den Topf mit wenig Fett befüllen (3-4 Tropfen auf ein Küchentuch geben).
- 2. Auf mittlerer Temperatur (2/3 Herdleistung) aufheizen. Bei der Zuberleitung von Panietern 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.

Energieparitsps

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

Empfehlung für die Regulierung der Kochstelle

	Kochstufen der 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	1/2- 1 1/2

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	1/2- 1 1/2

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	1/2-1 1/2

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 égale 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 parfaitement et entretenir

- Si vous mettez vos ustensiles de cuisine au lave-vaisselle, la couleur des poignées, met u altijd een hoge hand, om dat hij het frituren verbrandingen door overlopel of spatend vet te voorkomen, moet u altijd een hoge hand gebruiken die maximaal tot de helft met vet gevuld is. Geen deksel gebruiken en niet oververhitten. De juiste frituurtemperatuur kunt u meten door de steel een houten lepel in het vet te dompelen. Wanneer Huisje een ring van blaesjes ontstaat, is de juiste temperatuur bereikt.
- Koel een heet glaszen deksel niet af met koud water, omdat het deksel door de temperatuurschok kan beschadigen.
- Neet nauwkeurig afsluitende deksel kan zich tijdens het afkoken vullamen zuigen aan de pan. Het vacuüm kan weer worden opgeheven door de pan normaal kook te verwarmen.

- Speciale aanwijzingen voor pannen van roestvrij edelstaal:** Bewaar voedsel niet voor langere tijd in de pan, omdat dit op edelstaal vlekken en veranderingen van het oppervlak zou kunnen veroorzaken. Om het oppervlak van het edelstaal mooi te houden, dient u regelmatig Fissler edelstaal-onderhoudsmiddel te gebruiken. Dit is uitstekend geschikt voor het verwijderen van witte of regenbogenachtige verkleuringen en aanslag.

Garantie

Bi reclamatie binnen de actuele wettelijke garantiet termijn, voorzover niet anders is aangegeven, verzoeken wij u te bedenken 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 Hoppstadten-Weersbach, Tel.: +49 (0)6781-403-100, e-mail: service@fissler.com. Wil zijn niet aansprakelijk voor schade die is ontstaan door onkundig gebruik, bijl oververhitting, verkleuring, krassen, vallen op de grond of onjuiste reiniging. Pur optische gebreksproppen vallen eveneens buiten de garantie

Service

Alle reservedelen zijn te verkrijgen via uw Fissler-dealer (dealerverzoek 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 Einstellungsbereiche 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 dem Durchmesser des Kochfelds 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.

Perfect 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 heisse Spülwasser mit üblichem Spülmittel und Topfwasser oder weiche Bürste verwenden. Die 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 auf Edelmetall Flecken und Veränderungen der Oberfläche hervorufen können. Zur Erhaltung der Edelstahloberfläche das Geschirr regelmäßig mit Essigsäure reinigen. Sie ist besonders für die Entfernung weißer oder regenbogenartiger Verfärbungen und Beläge geeignet.

Gewährleistung

Bei Reklamation innerhalb der aktuellen gesetzlichen Gewährleistung, sofern nicht anders angegeben, geben Sie bitte das komplette Gerät zusammen mit dem Kassensbeleg an Ihren Händler zurück oder schicken Sie das Produkt gut verpackt an: Fissler Kundendienst, Harald-Fissler-Str. 10, D- 55768 Hoppstadten-Weersbach, Tel.: +49 (0)6781-403-100, e-mail: service@fissler.com. Ausserhalb der gesetzlichen Gewährleistung sind wir nicht aansprakelijk voor schade die is ontstaan door onkundig gebruik, bijl oververhitting, verkleuring, krassen, vallen op de grond of onjuiste reiniging. Pur optische gebreksproppen vallen eveneens buiten de garantie

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 water, 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 Hoppstadten-Weersbach, 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

- Remarques particulières pour les ustensiles de cuisine avec revêtement.** Afin d'assurer la longévité de vos ustensiles de cuisine, nous recommandons d'utiliser un brossage à la main, nous évitons le chaud, un liquide vaisselle et une éponge douce. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou corrosifs.
- Remarques particulières concernant les ustensiles de cuisine en acier inoxydable.** Ne conservez pas des aliments dans la casserole sur une longue période puisque ils seraient susceptibles de provoquer des tâches et des modifications de la surface de l'acier inox.

Garantie

