

DEUTSCH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Fissler Kochgeschirrs, das Ihnen alle Voraussetzungen für viele Erfolgs-erlebnisse 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 (Massce-kochplatte 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 und nicht über- hitzen. Die richtige Frittierertemperatur ist erreicht, wenn sich sofort nach dem Eintauchen eines Holzöltestles ein Bläschenrauch um den Stiel bildet.
- Kühlen Sie einen heißen Gießstieldeckel 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 Koch-

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 aus- kochen. 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 Korrosions- prozessen 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 ein- braten und auf kleiner Hitze zwei Minuten einbraten. Jetzt ist der Topf gebrauchsfähig.
- Im Topf nicht schneiden und keine scharfkantigen Utensilien verwenden. Küchenhelfer aus Holz oder Kunst- stoff 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 un- panieretes Fleisch, z.B. Steak, Hähnchenschmidt, Spieße, 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 Töpfen:** Versiegeltes Kochschirr eignet sich besonders gut für Speisen, die zum Ankleben neigen, wie z.B. Käsesaucen, Panietes.
- Den Topf mit wenig Fett befüllen (3-4 Tropfen auf ein Küchentuch geben).
- 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 aroma- tisch 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 wellnessorien- tierte 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.

Energieeinspar 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 Masscekochplatte / 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.

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 Topf- größe sollte dem Kochfeld übereinstimmen oder größer sein. Die richtige Fortkochstufe zu treffen, um energiesparend zu garen, erfordert etwas Erfahrung. Der Topfboden sollte beim Weitergaren saftig bleiben, 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 Verschmut- zung die raue Seite des Schwamms verwenden.
- Speisereste nicht antrocknen lassen.
- Spezielle Hinweise für versiegeltes Kochgeschirr:** Um eine lange Lebensdauer zu gewährleisten, emp- fehlen 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 Edelmetallbeschaffenheit vermeiden Sie die regelmäßige Reinigung. 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 Hopstadten-Weersbach, Tel.: +49 (0)6781-403-100, e-mail: service@fissler.com. Ausgeschlossen sind 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 recom- mended 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 Hopstadten-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-genu- ine Fissler parts and accessories, 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-Sor- timent. Gern hilft Ihnen auch unser Kundendienst. Weitere Informationen und eine digitale Version dieser Gebrauchsanleitung finden Sie unter www.fissler.com.

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-base stove 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 tempera- ture 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 should be the same as or larger than the diameter of the cooking zone; otherwise, it is possible that the cooking zone will not react to the bottom of the pot.

- Des traces d'aluminium peuvent apparatre lorsque vous déplacez constamment les casseroles sur la vitrocra- mique. Vous pouvez éviter les traces d'aluminium avec un nettoyant usuel pour plaques vitrocraamiques.

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. Réchauffer les ustensiles de cuisine sans ajout de graisse à feu moyen (puissance de cuisinière 2/3).
- 2. Ajouter 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. Mettre toujours à cuire en appuyant bien fort. Au bout de quelques minutes, elle se détache du fond et peut être retournée.
- 4. Diminuer 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 la cuisson des aliments qui ont une texture délicate, par exemple les légumes, les aliments panés.
- 1. Mettre un peu de graisse dans la casserole (en mettant 3 ou 4 gouttes de graisse sur du papier absorbant).
- 2. Réchauffer à température moyenne (puissance de la cuisinière 2/3). Lorsque vous préparez des aliments panés, ajouter un peu de graisse pour qu'ils cuisent de manière homogène. Mettre le plat à faire cuire dans la marmite et cuire de tous les côtés.
- Tout en finesse:** cuisiner à petit feu. Les plats cuits à petit feu, grâce à l'adjonction de liquide, ont particuliè- rement d'art de sauver. Il suffit de faire cuire les roulades, 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.** La cuisson à la vapeur est la méthode la plus saine, car vous n'avez pas besoin de matière grasse partici- pe 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.
- Utilisez la puissance maximale. Lors d'une utilisation dans le four, ne dépassez pas une température de 220 °C et n'utilisez pas la fonction grill.
- Ne coupez pas dans la casserole et n'utilisez pas d'ustensiles à bords tranchants. Utilisez des accessoires en bois ou en plastique.
- Pour éviter une surchauffe, ne laissez jamais chauffer une casserole avec revêtement sans surveillance ou sur puissance maximale. Lors d'une utilisation dans le four, ne dépassez pas une température de 220 °C et n'utilisez pas la fonction grill.
- Une surchauffe de la casserole réduit l'effet anti-adhérent de la casserole et peut brûler le revêtement et générer de la fumée. Dans ce cas, coupez l'appareil de cuisson, ouvrez le cas échéant, la porte du four et aérez entièrement la pièce.

Advises 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	1/3- 1/5

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/halogenen):** 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 vermijden. **Inductie:** Panen altijd in het midden op de kookplaat zetten. De panbodem zou niet zo groot of groter dan de kookplaat moeten zijn. Om de juiste door- kookstand in te stellen en lichtgevoeligheidsniveaus te kiezen, is wat ervaring nodig. De inhoud van de pan zou niet het donker of te licht moeten worden geroosterd, zonder over te koken. Er zou geen stoom door het deksel naar buiten moeten komen. Bij een teichte of sterke ontsnapping van stoom moet de energievoorziening verder worden teruggehaald.

Perfekt 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 de reiniging in de vaatwasmachine alleen een normaal afwasmiddel in de door de fabrikant aanbevolen dosering. Gebruik geen industriële afwasmiddelen of hoggeconcentreerde reinigers.
- Kookgerei uit aluminium 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 etenstensen 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.

FRANÇAIS

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons à 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 endomagé 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. Panen 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 inwrijven met olie en op een laag vuur twee minuten verwarmen. Vervolgens is de pan gebuikusklaar.
- Noot in de pan snijden en geen scherpe voorwerpen gebruiken. Gebruik keukengereedschap 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 grechte instellen. Oververhitting van de pan heeft een nadelig effect op de anti-aanbakelgenschappen 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.

NEDERLANDS

Geachte klant,

Hartelijk gefeliciteerd met de aanschaf van dit Fissler-kookgerei dat garant staat voor vele succesvolle resultaten bij het bereiden van eten en culinarïe genieten. Om lang plezier aan de zeer goede gebruikseigenschappen van uw kookgerei te beleven en een optimale gebruiksduur te behalen, verzoeken wij u de volgende informatie in acht te nemen.

Veel plezier bij de bereiding van uw gerechten en smakelijk eten.

Praktische functies van het Fissler-kookgerei

- De pannen hebben zeer goed sluitende deksels voor energiesparend koken met weinig water.
- Dankzij de schenkrand bij pannen van roestvrij edelstaal is het druppelrij uitgieten geen enkel probleem.
- De ergonomisch gevormde grepen zorgen voor een veilige hou vast en grip.
- De bodem garandeert een snelle warmteopname en een gelijkmatige warmteverdeling en -opslag.
- Fissler-kookgerei is geschikt voor gas (m.u.v. kookpannen zonder vlambescherm), elektrische en keramische kookplaten. Wanneer u een pan voorziet van de CookStar-bodem of de aanduiding „induction“ in de bodem-stempel, is deze ook geschikt voor inductie.

Informatie betreffende alle pannen

- Kookgerei met kunststofgrepen is niet geschikt voor gebruik in de oven.
- Met name op gas of in de oven kunnen de grepen heet worden. Wij adviseren dan het gebruik van panne- lappen.
- Om bij het frituren verbrandingen door overlopelnd of spatteend vet te voorkomen, moet u altijd een hoge pan 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 hiermee een ring van blaasjes ontstaat, is de juiste temperatuur bereikt.
- Koel een heet glazen deksel niet af met koud water, omdat het deksel door de temperatuurschok kan beschadigen.
- Het nauwkeurig afsluitende deksel kan zich tijdens het afkoken vervuilen zuigen aan de pan. Het vacuüm kan weer worden opgeheven door de pan normaal kort te verwarmen.

ITALIANO

Gentile cliente,

complimenti per l'acquisto di questa batteria di pentole Fissler, che le offre tutti i presupposti per avere successo- so nel cucinare. Per poter sfruttare a lungo le caratteristiche di alta qualità della sua batteria e garantire una durata ottimale del prodotto, la preghiamo di osservare le seguenti suggerimenti.

Le auguriamo buon divertimento con la sua batteria Fissler e un in bocca al lupo!

Funzioni pratiche della batteria di pentole Fissler

- Les pentoles hanno il coperchio con buona caratteristica di chiusura, per garantire una cottura con poca acqua e risparmio eco energia.
- Grazie al bordo allungato antigoccia delle pentole in acciaio, versare e travasare il contenuto senza sgocciola- re non è più un problema.
- I manici di forma ergonomica garantiscono una presa e un trasporto sicuri.
- Il fondo garantisce un veloce assorbimento, accumulato e una distribuzione uniforme del calore.
- Le batterie di pentole Fissler sono adatte a piani di cottura a gas (ad eccezione delle pentole con manici in materiale sintetico, senza protezione

