

Gebruiks- en Pflegehinweise



DE	Gebruichts- 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



Fissler

FRANÇAIS

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons pour l'achat de cette batterie de cuisine de Fissler, qui vous offre toutes les conditions pour connaître de grands succès aussi bien pour faire à 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 conseils suivants.

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

- Fonctions pratiquées 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 bavet 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 ustensiles de cuisine de Fissler sont adaptés à gaz (hormis les casseroles possédant une poignée en plastique sans couche ignifuge) et pour les cuisinières électriques (boîtes 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 comportant des couvercles en verre ou des poignées en plastique ne doivent pas être utilisés dans un 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 four.
- Pour éviter toute brûlure due à la grille 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 grasse. 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 treuvée en surface dans le corps gras.
- Il ne faut pas refondre 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

Inductiefornies: Om oververhitting van het kookgerei als gevolg van het hoge inductievermogen te voorkomen, verzoeken wij u de gebruiksinstructies van de fabrikant strikt in acht te nemen. Plaats de pan nooit zonder toezicht op het fornuis. Niet in de hoogste stand openen. Tijdens het gebruik kan een zoemend 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 en zov 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 met schoon water en een scheutje citroensap. Hierdoor worden eventueel aanwezige polysulfide in kleine verontreinigingen verwijderd en wordt het kookgerei af voor het eerste gebruik onderhouden.
- De pan mag niet langer dan 2 minuten leeg of met vet op de hoogste kookplaatstand worden opgevoerd. Bij oververhitting kan de bodem goudkleurig verkleuren. Deze verkleuring heeft echter geen nadelige gevolgen op de werking van de pan. Oververhitting kan eveneens voorkomen wanneer het vocht in de pan volledig is verdampt.
- In extreme gevallen kan het aluminium in de bodem door oververhitting smelten en vloeibaar worden. In geval van oververhitting de pan nooit van de kookplaat halen, om verbrandingen door uitlopend heet aluminium te vermijden. De kookplaat uitschakelen, de pan laten afkoelen en de ruime gedeelte ventileren.
- Zout niet aan koud, maar altijd aan kokend water toevoegen en vervolgens omroeren. Door het toevoegen van zout in koud water kan een extreem hoge zoutconcentratie op de bodem ontstaan, die tot corrosiephenomen op de panbodem kan leiden. Deze veranderingen in het roestvrij edelstaal hebben geen invloed op de functie en de kookeigenschappen.
- Belangrijke informatie voor pannen met anti-aanbaklaag**
- Voor het eerste gebruik de pan grondig afspoelen met schoon water uitkoken. Pan gelijkmatig inwrijven met olie en op een laag vuur twee minuten verwarmen. Vervolgens is de pan gebruiksklaar.
- Na het eerste gebruik de pan grondig afspoelen. Gebruik keukengereedschap van hout of kunststof.
- Om oververhitting te voorkomen mag een kookpen met anti-aanbaklaag nooit zonder toezicht op of de hoogste stand worden (voornamelijk in de oven tot maximaal 220°C). Nooit de grillfunctie instellen. Oververhitting van de pan heeft een nadelige effect op de anti-aanbaklaag van de pan en kan tot verbranden van de anti-aanbaklaag en tot rookontwikkeling leiden. In dit geval dient u het fornuis/de oven uit te schakelen, evt. de vandeur 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-glaskeramiekreiniger.

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 gut Gebrauchseigenschaften Ihres Kochgeschirrs zu haben und eine optimale Lebensdauer zu erzielen, beachten Sie bitte die nachfolgenden Hinweise.

Viel Spaß bei der Zubereitung Ihrer Gerichte und gutes Gelingen!

- Praktische Funktionen des Fissler Kochgeschirrs**
- Die Topfe haben gut schließende Deckel zum Wasserramen und energiesparenden Garen.
- Durch den Schützrand von Gießabsthlöpfen ist das Klockerfeuern und Umkipfen kein Problem.
- Die ergonomisch geformten Griff sorgen für sicheres Halten und Tragen.
- Der Boden gewährleistet eine schnelle Wärmeaufnahme und eine gleichmäßige Wärmeverteilung und -speicherung.
- Fissler Kochgeschir ist für Gas (außer Topfe mit Kunststoffgriffen ohne Flammschutz) und Elektroherd (Massen-kochplatte und Glaskeramikkochfelder) geeignet. Hat Ihr Topfen einen CookStar-Allherdboden oder das Wort Induktion im Stempel auf dem Boden, kann er auch auf dem Induktionsherd verwendet werden.

Hinweise für alle Töpfe

- Kochgeschir mit Kunststoffgriffen oder Glasdeckel 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 Verbrennungen durch überschüssiges Fett oder Fettspritzer zu vermeiden, immer einen hohen Topf verwenden und maximal bis zur Hälfte mit Fett füllen. Keinen Deckel verwenden und nicht überhitzen. Die richtige Frittieretemperatur ist erreicht, wenn sich sofort nach dem Eintauchen eines Holzöltesties ein Bläschenrausch um den Stiel bildet.
- Kühlen Sie einen heißen Glasdeckel 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 festsetzen. Um dieses Vakuum 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-

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-

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 or glass lids 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 a lid, 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.
- The base guarantees fast heat absorption and uniform heat distribution and storage. Please also note the specifications in the instruction 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 cooking zone, otherwise, it is possible that the cooking zone will not reach to the bottom of the pot.

Cuisinière à induction. Pour éviter une surchauffe des ustensiles de cuisine en raison de la puissance élevée des cuisinières à induction, nous vous prions de bien vouloir observer les consignes d'utilisation du fabricant de la cuisinière. Ne réchauffez jamais un plat sans surveillance, lorsqu'il est vide ou à puissance maximale. Un bruit de bourdonnement est susceptible de survenir lors de l'utilisation. Ce bruit est dû à la technique et ne constitue pas un indice pour une détérioration de vos ustensiles de cuisine. Placez toujours les ustensiles de cuisine au centre de la plaque de cuisson. La taille de la casserole doit correspondre à la taille de la plaque de cuisson et être plus grande, faute de quoi la plaque de cuisson est susceptible de ne pas réchauffer le fond de la casserole.

- Des traces d'aluminium peuvent apparaître lorsque vous déplacez constamment les casseroles sur la vitrocéramique.** Nous vous recommandons de déplacer 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 cuisson 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 la viande 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 la viande à cuire en appoyant bien le bout. Au début de quelques minutes, elle se détache du fond et peut être retournée.
- 4. Diminuez maintenant la puissance et faites cuire à la vapeur jusqu'à obtention de la cuisson souhaitée.
- b) Dans des casseroles avec revêtement.** Les ustensiles de cuisine revêtus sont particulièrement adaptés pour des casseroles à vapeur.
- 1. Mettez un peu de graisse dans la casserole (en mettant 3 ou 4 gouttes de graisse sur du papier absorbant).
- 2. Réchauffez à 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 cuisinez de tous les côtés.
- Tout en fresse:** cuisson à petit feu. Les plats cuisés à petit feu, grâce à l'adjonction de liquide, ont particulière- ment d'arôme et de saveur. Il suffit de faire cuire les roulettes, le goulach ou le bœuf braisé avec ou sans graisse, puis de poursuivre la cuisson en ajoutant un peu de liquide et en laissant un couvercle.
- Mangez bon et sain grâce à la cuisson à la vapeur.** Faire cuire les aliments dans leur propre jus ou dans très peu de matière grasse participe à une alimentation sousecure 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 le liquide ne s'évapore pas complètement, faute de quoi vos aliments risquent de brûler.

- Conseils pour économiser de l'énergie**
- Utilisez la chaleur émissante du fond en réduisant suffisamment tôt la puissance de cuisson, avant la fin du temps de cuisson.
- Faites cuire si possible en laissant le couvercle sur la cuve.**
- Choisissez la taille des ustensiles de cuisine en fonction de la quantité qu'il doit être cuite.
- La plaque de cuisson doit correspondre ou être un peu plus petite que le diamètre du fond de la casserole.

De belangrijkste toepassingsmogelijkheden

- Pan in pannen van roestvrij edelstaal:** In pannen van roestvrij edelstaal wordt krokant gebraden. Ze zijn bijzonder geschikt voor gegrilde vlees, brij, bektak, kippetjes, spiesen, karbamade enz.
- a) In zonden vet op middelmatige stand (2/3 fornuisvermogen)** verwarmen.
- Een paar druppels koud water in de pan doen. Als deze glazeheldere parels 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 keukenpapier en laat het vet afvloeien in de pan.
- 3. Het be braden vlees stevig aandrukken. Dit laat na enkele minuten los van de bodem en kan vervolgens worden omgekeerd.
- 4. Draai het vuur omlaag en laat het vlees tot de gewenste temperatuur gaar worden.
- b) In pannen met anti-aanbaklaag:** Pannen met anti-aanbaklaag zijn bijzonder geschikt voor gerechten die neigen tot vastkleven, brij, kaasausen, gepaneerde levensmiddelen.
- In de pan insmeren met een beetje vet of olie (3-4 druppels op een keukenpapierdoekje).
- 2. 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.
- Voorzichtig koken, smoren:** Gesmoorde gerechtet smaken door de toevoeging van vocht bijzonder aromatisch en veruikelijk. Gewoon de rillige, goulash of soudeervlees met of zonder vet aanbraden, aansluitend wat vocht toevoegen en met geroosterd brood, zonder over te koken. Er zou geen stoom door het deksel naar buiten moeten komen. Bij het stoven blijven voedingsstoffen, vitamines en mineralen gespaard en blijven dik, aroma en eigen smaak behouden. Neem het liefst het deksel tijdens het garen niet van de pan en let op dat de vloeistof niet te veel verdamp, omdat het gerecht anders aanbrandt.

- Energiebesparings tips**
- Maak gebruik van de warmtegeleiding van de bodem door de energietoevoer vroegtijdig te reduceren en steeds voor het einde van de bereidings tijd de kookplaat uit te zetten.
- Kookgerei uit aluminium is niet vaatwasmachinebestendig.
- Gebruik altijd een pan met voldoende litorruwheid om het te beredden gerecht.
- De diameter van de kookplaat dient altijd even groot of kleiner te zijn dan de diameter van de panbodem.
- Energiebesparings tips**
- Maak gebruik van de warmtegeleiding van de bodem door de energietoevoer vroegtijdig te reduceren en steeds voor het einde van de bereidings tijd de kookplaat uit te zetten.
- Kookgerei uit aluminium is niet vaatwasmachinebestendig.
- Gebruik altijd een pan met voldoende litorruwheid om het te beredden gerecht.
- De diameter van de kookplaat dient altijd even groot of kleiner te zijn dan de diameter van de panbodem.
- Voorzichtig koken, smoren:** Gesmoorde gerechtet smaken door de toevoeging van vocht bijzonder aromatisch en veruikelijk. Gewoon de rillige, goulash of soudeervlees met of zonder vet aanbraden, aansluitend wat vocht toevoegen en met geroosterd brood, zonder over te koken. Er zou geen stoom door het deksel naar buiten moeten komen. Bij het stoven blijven voedingsstoffen, vitamines en mineralen gespaard en blijven dik, aroma en eigen smaak behouden. Neem het liefst het deksel tijdens het garen niet van de pan en let op dat de vloeistof niet te veel verdamp, omdat het gerecht anders aanbrandt.

geschir dat. Das Geschir 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 Edelstahltopfe**
- Vor dem ersten Gebrauch den Topf gründlich spülen und mit Wasser und einem Schuss Zitronensaft auskochen. Dadurch werden evtl. noch vorhandener Polierstaub und kleine Verunreinigungen entfernt und das Kochgeschir wird bereits vor dem ersten Gebrauch gepflegt.
- Der Topf darf nicht länger als 2 Minuten leer oder mit Fett auf höchster Energiestufe aufgezigt werden. Bei Überhitzung kann sich der Boden gelblich 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 Aluminium zu vermeiden. Kochstelle ausschalten und den Topf abkühlen lassen, den Raum lüften.
- Salz nicht ins kalte Wasser, sondern immer ins kokende Wasser geben und umühren. Durch Zugabe von Salz in kaltes Wasser kann eine extrem hohe Salzkonzentration im Bodenbereich entstehen, die zu Korrosionspro- blemen am Topfboden führen kann. Diese Veränderungen im Edelstahl haben keinen Einfluss auf die Funktion und die Kocheigenschaften.

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 zwei Minuten einbraten. Jetzt ist der Topf gebrauchsfertig.
- 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. Beim Gebrauch im Backofen nicht über 220°C und nicht mit Grillfunktion. Eine Überhitzung des Topfes beeinträchtigt den Anhaft-Effekt des Topfes und kann zum Verbrechen der Versiegelung und zu Rauchentwicklung führen. In diesem Fall schalten Sie die Beheizung ab, öffnen ggf. die Backofentür und lüften Sie den Raum vollständig.
- Kühlen Sie einen heißen Glasdeckel nicht mit kaltem Wasser ab. Spuren von Aluminiumabrieb sichtbar werden. Aluminiumspuren lassen sich mit handelsüblicher Glaskeramik-Pflege entfernen.

Die wichtigsten Verwendungsmöglichkeiten

- anbraten**
- a) In Edelstahltopfen:** In Edelstahlkochgeschir wird kross angebraten. Er ist besonders gut geeignet für unpaniertes Fleisch, z.B. Steak, Hähnchenschnitzel, Spieße, Kotelett Natur usw.
- 1. Kochgeschir ohne Fett auf mittlerer Stufe (2/3 Heißleistung) erhitzen.

Kochstufen der Massekuchenplatte / Glaskeramikkochfeld				
1-12 Stufen	1-9 Stufen	1-9 Stufen	1-3 Stufen	1-3 Stufen
Anbraten	12	9	6	3
Anbraten, Aufbacken	9-12	6-9	4-6	2-3
Bratieren, Dämpfen, Dünsten	1-6	1-4	1-3	1-3

- 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 good level 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 of the pot to melt and leak. 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 air the room completely.
- If the pot is often moved back and forth on a glass ceramic surface, traces of aluminum may rub off. Aluminum marks can be removed with commercial quality glass ceramics care products.

The main uses

- a) In stainless steel pots:** Foods are fried at a high temperature. This is particularly suitable for meat that is not breaded, such as steak, chicken cutlets, skewers, chops, etc.
- Induction stove:** In stainless steel cookware, it is possible to grill meat without breading. It is particularly suitable for unpaniced meat, such as steaks, chicken cutlets, kebabs, chops, etc.
- 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 the meat, carefully wipe the water out of the pot, e.g., with a paper towel.
- 3. Extreme overheating may cause the aluminum in the base of the pot to melt and leak. 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 cook the meat to your liking.

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.

Des traces d'aluminium peuvent apparaître lorsque vous déplacez constamment les casseroles sur la vitrocéramique. Nous vous recommandons de déplacer les traces d'aluminium avec un nettoyeur usiné pour plaques vitrocéramiques.

Puissance de la plaque électrique / vitroceramique				
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

Power settings for the regulation of the plaque de cuisson				
Power settings for the regulation of the plaque de cuisson				
Niveaux 1-12	Niveaux 1-9	Niveaux 1-6	Niveaux 1-3	Niveaux 1-3
Start cooking	12	9	6	3
Start cooking, preheating	9-12	6-9	4-6	2-3
Cooking, cooking in steam, steaming	1-6	1-4	1-3	1-3

Die angegebenen Einstellungen sind Mittelwerte. Für empfindliche Speisen und kleinere Mengen wählen Sie eine niedrigere Temperatur einstellung, um das Fleisch auf der höheren Einstellung. Beachten Sie bitte auch die Angaben bei den Einleigen des Bratgutes das Wasser vorsichtig, z.B. mit einem Küchentuch aus dem Topf wischen.

- Die angegebenen Einstellungen sind Mittelwerte. Für empfindliche Speisen und kleinere Mengen wählen Sie eine niedrigere Temperatur einstellung, um das Fleisch auf der höheren Einstellung. Beachten Sie bitte auch die Angaben bei den Einleigen des Bratgutes das Wasser vorsichtig, z.B. mit einem Küchentuch aus dem Topf wischen.**
- Die angegebenen Einstellungen sind Mittelwerte. Für empfindliche Speisen und kleinere Mengen wählen Sie eine niedrigere Temperatur einstellung, um das Fleisch auf der höheren Einstellung. Beachten Sie bitte auch die Angaben bei den Einleigen des Bratgutes das Wasser vorsichtig, z.B. mit einem Küchentuch aus dem Topf wischen.**
- Die angegebenen Einstellungen sind Mittelwerte. Für empfindliche Speisen und kleinere Mengen wählen Sie eine niedrigere Temperatur einstellung, um das Fleisch auf der höheren Einstellung. Beachten Sie bitte auch die Angaben bei den Einleigen des Bratgutes das Wasser vorsichtig, z.B. mit einem Küchentuch aus dem Topf wischen.**
- Die angegebenen Einstellungen sind Mittelwerte. Für empfindliche Speisen und kleinere Mengen wählen Sie eine niedrigere Temperatur einstellung, um das Fleisch auf der höheren Einstellung. Beachten Sie bitte auch die Angaben bei den Einleigen des Bratgutes das Wasser vorsichtig, z.B. mit einem Küchentuch aus dem Topf wischen.**
- Die angegebenen Einstellungen sind Mittelwerte. Für empfindliche Speisen und kleinere Mengen wählen Sie eine niedrigere Temperatur einstellung, um das Fleisch auf der höheren Einstellung. Beachten Sie bitte auch die Angaben bei den Einleigen des Bratgutes das Wasser vorsichtig, z.B. mit einem Küchentuch aus dem Topf wischen.**
- Die angegebenen Einstellungen sind Mittelwerte. Für empfindliche Speisen und kleinere Mengen wählen Sie eine niedrigere Temperatur einstellung, um das Fleisch auf der höheren Einstellung. Beachten Sie bitte auch die Angaben bei den Einleigen des Bratgutes das Wasser vorsichtig, z.B. mit einem Küchentuch aus dem Topf wischen.**
- Die angegebenen Einstellungen sind Mittelwerte. Für empfindliche Speisen und kleinere Mengen wählen Sie eine niedrigere Temperatur einstellung, um das Fleisch auf der höheren Einstellung. Beachten Sie bitte auch die Angaben bei den Einleigen des Bratgutes das Wasser vorsichtig, z.B. mit einem Küchentuch aus dem Topf wischen.**
- Die angegebenen Einstellungen sind Mittelwerte. Für empfindliche Speisen und kleinere Mengen wählen Sie eine niedrigere Temperatur einstellung, um das Fleisch auf der höheren Einstellung. Beachten Sie bitte auch die Angaben bei den Einleigen des Bratgutes das Wasser vorsichtig, z.B. mit einem Küchentuch aus dem Topf wischen.**
- Die angegebenen Einstellungen sind Mittelwerte. Für empfindliche Speisen und kleinere Mengen wählen Sie eine niedrigere Temperatur einstellung, um das Fleisch auf der höheren Einstellung. Beachten Sie bitte auch die Angaben bei den Einleigen des Bratgutes das Wasser vorsichtig, z.B. mit einem Küchentuch aus dem Topf wischen.**
- Die angegebenen Einstellungen sind Mittelwerte. Für empfindliche Speisen und kleinere Mengen wählen Sie eine niedrigere Temperatur einstellung, um das Fleisch auf der höheren Einstellung. Beachten Sie bitte auch die Angaben bei den Einleigen des Bratgutes das Wasser vorsichtig, z.B. mit einem Küchentuch aus dem Topf wischen.**
- Die angegebenen Einstellungen sind Mittelwerte. Für empfindliche Speisen und kleinere Mengen wählen Sie eine niedrigere Temperatur einstellung, um das Fleisch auf der höheren Einstellung. Beachten Sie bitte auch die Angaben bei den Einleigen des Bratgutes das Wasser vorsichtig, z.B. mit einem Küchentuch aus dem Topf wischen.**
- Die angegebenen Einstellungen sind Mittelwerte. Für empfindliche Speisen und kleinere Mengen wählen Sie eine niedrigere Temperatur einstellung, um das Fleisch auf der höheren Einstellung. Beachten Sie bitte auch die Angaben bei den Einleigen des Bratgutes das Wasser vorsichtig, z.B. mit einem Küchentuch aus dem Topf wischen.**
- Die angegebenen Einstellungen sind Mittelwerte. Für empfindliche Speisen und kleinere Mengen wählen Sie eine niedrigere Temperatur einstellung, um das Fleisch auf der höheren Einstellung. Beachten Sie bitte auch die Angaben bei den Einleigen des Bratgutes das Wasser vorsichtig, z.B. mit einem Küchentuch aus dem Topf wischen.**
- Die angegebenen Einstellungen sind Mittelwerte. Für empfindliche Speisen und kleinere Mengen wählen Sie eine niedrigere Temperatur einstellung, um das Fleisch auf der höheren Einstellung. Beachten Sie bitte auch die Angaben bei den Einleigen des Bratgutes das Wasser vorsichtig, z.B. mit einem Küchentuch aus dem Topf wischen.**
- Die angegebenen Einstellungen sind Mittelwerte. Für empfindliche Speisen und kleinere Mengen wählen Sie eine niedrigere Temperatur einstellung, um das Fleisch auf der höheren Einstellung. Beachten Sie bitte auch die Angaben bei den Einleigen des Bratgutes das Wasser vorsichtig, z.B. mit einem Küchentuch aus dem Topf wischen.**
- Die angegebenen Einstellungen sind Mittelwerte. Für empfindliche Speisen und kleinere Mengen wählen Sie eine niedrigere Temperatur einstellung, um das Fleisch auf der höheren Einstellung. Beachten Sie bitte auch die Angaben bei den Einleigen des Bratgutes das Wasser vorsichtig, z.B. mit einem Küchentuch aus dem Topf wischen.**
- Die angegebenen Einstellungen sind Mittelwerte. Für empfindliche Speisen und kleinere Mengen wählen Sie eine niedrigere Temperatur einstellung, um das Fleisch auf der höheren Einstellung. Beachten Sie bitte auch die Angaben bei den Einleigen des Bratgutes das Wasser vorsichtig, z.B. mit einem Küchentuch aus dem Topf wischen.**
- Die angegebenen Einstellungen sind Mittelwerte. Für empfindliche Speisen und kleinere Mengen wählen Sie eine niedrigere Temperatur einstellung, um das Fleisch auf der höheren Einstellung. Beachten Sie bitte auch die Angaben bei den Einleigen des Bratgutes das Wasser vorsichtig, z.B. mit einem Küchentuch aus dem Topf wischen.**
- Die angegebenen Einstellungen sind Mittelwerte. Für empfindliche Speisen und kleinere Mengen wählen Sie eine niedrigere Temperatur einstellung, um das Fleisch auf der höheren Einstellung. Beachten Sie bitte auch die Angaben bei den Einleigen des Bratgutes das Wasser vorsichtig, z.B. mit einem Küchentuch aus dem Topf wischen.**
- Die angegebenen Einstellungen sind Mittelwerte. Für empfindliche Speisen und kleinere Mengen wählen Sie eine niedrigere Temperatur einstellung, um das Fleisch auf der höheren Einstellung. Beachten Sie bitte auch die Angaben bei den Einleigen des Bratgutes das Wasser vorsichtig, z.B. mit einem Küchentuch aus dem Topf wischen.**
- Die angegebenen Einstellungen sind Mittelwerte. Für empfindliche Speisen und kleinere Mengen wählen Sie eine niedrigere Temperatur einstellung, um das Fleisch auf der höheren Einstellung. Beachten Sie bitte auch die Angaben bei den Einleigen des Bratgutes das Wasser vorsichtig, z.B. mit einem Küchentuch aus dem Topf wischen.**
- Die angegebenen Einstellungen sind Mittelwerte. Für empfindliche Speisen und kleinere Mengen wählen Sie eine niedrigere Temperatur einstellung, um das Fleisch auf der höheren Einstellung. Beachten Sie bitte auch die Angaben bei den Einleigen des Bratgutes das Wasser vorsichtig, z.B. mit einem Küchentuch aus dem Topf wischen.**
- Die angegebenen Einstellungen sind Mittelwerte. Für empfindliche Speisen und kleinere Mengen wählen Sie eine niedrigere Temperatur einstellung, um das Fleisch auf der höheren Einstellung. Beachten Sie bitte auch die Angaben bei den Einleigen des Bratgutes das Wasser vorsichtig, z.B. mit einem Küchentuch aus dem Topf wischen.**
- Die angegebenen Einstellungen sind Mittelwerte. Für empfindliche Speisen und kleinere Mengen wählen Sie eine niedrigere Temperatur einstellung, um das Fleisch auf der höheren Einstellung. Beachten Sie bitte auch die Angaben bei den Einleigen des Bratgutes das Wasser vorsichtig, z.B. mit einem Küchentuch aus dem Topf wischen.**
- Die angegebenen Einstellungen sind Mittelwerte. Für empfindliche Speisen und kleinere Mengen wählen Sie eine niedrigere Temperatur einstellung, um das Fleisch auf der höheren Einstellung. Beachten Sie bitte auch die Angaben bei den Einleigen des Bratgutes das Wasser vorsichtig, z.B. mit einem Küchentuch aus dem Topf wischen.**
- Die angegebenen Einstellungen sind Mittelwerte. Für empfindliche Speisen und kleinere Mengen wählen Sie eine niedrigere Temperatur einstellung, um das Fleisch auf der höheren Einstellung. Beachten Sie bitte auch die Angaben bei den Einleigen des Bratgutes das Wasser vorsichtig, z.B. mit einem Küchentuch aus dem Topf wischen.**
- Die angegebenen Einstellungen sind Mittelwerte. Für empfindliche Speisen und kleinere Mengen wählen Sie eine niedrigere Temperatur einstellung, um das Fleisch auf der höheren Einstellung. Beachten Sie bitte auch die Angaben bei den Einleigen des Bratgutes das Wasser vorsichtig, z.B. mit einem Küchentuch aus dem Topf wischen.**
- Die angegebenen Einstellungen sind Mittelwerte. Für empfindliche Speisen und kleinere Mengen wählen Sie eine niedrigere Temperatur einstellung, um das Fleisch auf der höheren Einstellung. Beachten Sie bitte auch die Angaben bei den Einleigen des Bratgutes das Wasser vorsichtig, z.B. mit einem Küchentuch aus dem Topf wischen.**
- Die angegebenen Einstellungen sind Mittelwerte. Für empfindliche Speisen und kleinere Mengen wählen Sie eine niedrigere Temperatur einstellung, um das Fleisch auf der höheren Einstellung. Beachten Sie bitte auch die Angaben bei den Einleigen des Bratgutes das Wasser vorsichtig, z.B. mit einem Küchentuch aus dem Topf wischen.**
- Die angegebenen Einstellungen sind Mittelwerte. Für empfindliche Speisen und kleinere Mengen wählen Sie eine niedrigere Temperatur einstellung, um das Fleisch auf der höheren Einstellung. Beachten Sie bitte auch die Angaben bei den Einleigen des Bratgutes das Wasser vorsichtig, z.B. mit einem Küchentuch aus dem Topf wischen.**
- Die angegebenen Einstellungen sind Mittelwerte. Für empfindliche Speisen und kleinere Mengen wählen Sie eine niedrigere Temperatur einstellung, um das Fleisch auf der höheren Einstellung. Beachten Sie bitte auch die Angaben bei den Einleigen des Bratgutes das Wasser vorsichtig, z.B. mit einem Küchentuch aus dem Topf wischen.**
- Die angegebenen Einstellungen sind Mittelwerte. Für empfindliche Speisen und kleinere Mengen wählen Sie eine niedrigere Temperatur einstellung, um das Fleisch auf der höheren Einstellung. Beachten Sie bitte auch die Angaben bei den Einleigen des Bratgutes das Wasser vorsichtig, z.B. mit einem Küchentuch aus dem Topf wischen.**
- Die angegebenen Einstellungen sind Mittelwerte. Für empfindliche Speisen und kleinere Mengen wählen Sie eine niedrigere Temperatur einstellung, um das Fleisch auf der höheren Einstellung. Beachten Sie bitte auch die Angaben bei den Einleigen des Bratgutes das Wasser vorsichtig, z.B. mit einem Küchentuch aus dem Topf wischen.**
- Die angegebenen Einstellungen sind Mittelwerte. Für emp**

