

D Für eventuelle Rückfragen, Reklamationen und Garantieansprüche ist es von Notwendigkeit diese Anleitung aufzubewahren.

GB In case there are any queries, complaints and warranty claims it is necessary to retain these instructions.

F Il est nécessaire de conserver cette notice pour d'éventuelles questions, réclamations et pour faire valoir la garantie.

I In caso di qualsiasi reclamo o controversia, è necessario presentare queste istruzioni.



Gebrauchs- und Pflegeanleitung Simmertopf

D

GB

F

I

PFLEGEHINWEISE

PFLEGEHINWEISE:

Liebe Kundin, lieber Kunde,

mit Ihrem neu erworbenen Kochgeschirr aus dem hochwertigen Edelstahl haben Sie eine hervorragende Wahl getroffen. Damit Sie recht lange Freude an Ihrem Neuerwerb haben werden, ist es notwendig, einfache Regeln zu beachten.

Reinigen Sie das Kochgeschirr vor Gebrauch mit heißem Wasser und Spülmittel. Bitte achten Sie darauf, dass die Kochgeschirre niemals (ohne Inhalt) überhitzt werden. Außerdem soll die Flüssigkeit nicht vollständig verdampfen. Verwenden Sie zur Reinigung keine scharfen oder spitzen Gegenstände, auch nicht bei starker Verschmutzung. Kalkrückstände mit Essig entfernen. Bitte kontrollieren Sie den Boden des Kochgeschirrs sowie das Glaskeramikkochfeld auf Schmutzreste oder Unebenheiten. Beim Hin- und Herschieben könnte es zu Beschädigungen kommen.

Und so funktioniert Ihr Simmertopf

Wasserbad- und Simmertopf wie üblich vorher reinigen. Danach füllen Sie ca. 0,25 l Wasser durch den Einfüllstutzen in den bestehenden Hohlraum, bis der Wasserstandsanzeiger gefüllt ist. Nun verschließen Sie den Einfüllstutzen. Geben Sie die Speisen in den Topf und heizen Sie auf höchster Stufe an.

Nach kurzer Zeit können Sie die Temperatur reduzieren – eine schwache Dampffahne sollte jedoch weiter austreten. Bei längerer Kochzeit ist gegebenenfalls Wasser nachzufüllen.

Einfaches Garen nach dem bewährten Wasserbad-Prinzip:

- Verhindert Überkochen und Anbrennen
- Problemloses Zubereiten von Milchspeisen, Saucen und raffinierten Desserts
- Für das schonende Erwärmen von Kindernahrung und Diätspeisen
- Schmelzen von Kuvertüre und Schokolade

Ihr Simmertopf ist ideal für Zubereitungen von:

- Kakao nach klassischer Art (mit echtem Kakao-Pulver)
- Pudding
- Milchreis
- Sauce Béarnaise
- Eierstich
- Saucen
- Mousse au Chocolat
- und vieles mehr . . .

Darüber hinaus eignet sich der Simmertopf (Wasserbadtopf) auch hervorragend für das Auftauen von Tiefkühlgerichten und das schonende Erwärmen von Speisen aller Art. Der Vorteil: Sie müssen dabei nicht ständig den Herd überwachen – und das lästige Anhängen der Speisen entfällt!

Darauf ist zu achten:

- Heizen Sie den Topf niemals ohne Wasserbad an.
- Stellen Sie den Simmertopf nicht in einen heißen Backofen.
- Kontrollieren Sie bei langen Kochzeiten die Wassermenge, zum Auffüllen sollten Sie heißes Wasser verwenden.
- Vermeiden Sie, dass Speisereste ins Wasserbad gelangen (Einfüllstutzen).
- Nach der Benutzung und Reinigung sollte der Wasserbadmantel entleert werden, damit vermeiden Sie eventuelle Kalkablagerungen.
- Von Zeit zu Zeit empfiehlt es sich, den Wasserbadmantel mit haushaltsüblichen Mitteln zu entkalken.
- ACHTUNG: Griffe/Stiele, die nicht aus Kunststoff sind, können heiß werden, benutzen Sie immer einen Topflappen oder ähnliches.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Simmertopf.

MAINTENANCE ADVICE

MAINTENANCE ADVICE:

Dear customer,

in buying these cooking utensils made of quality high-grade steel you have made an excellent choice. In order to ensure that you will be able to enjoy your new acquisition for a long time, it is necessary to follow some simple instructions.

First clean your new cookware with hot water and normal washing-up liquid. Please ensure that the cookware is never overheated (while empty). In addition the liquid should not be allowed to evaporate completely. Do not use any sharp or pointy objects for cleaning, even in the case of heavy soiling. Remove limescale residue using vinegar. Please inspect the bottom of the cookware and the ceramic stove top for any remaining dirt and unevenness. Moving the cookware around may cause damage.

How to use the Simmering pot:

The double boiling container and the simmering pot must be cleaned before using. Then pour about 0,25 l water through the inlet into the hollow space until the water level indicator reaches full. Put the food into the pot and heat up the highest degree.

After a short while you can reduce temperature, but make sure that the water is still slightly steaming. At a longer cooking time it is necessary to fill up more water.

Easy cooking on the well established double boiling-principle:

- Avoiding of overboiling and foodburning
- Trouble-free preparation of milk-dishes, Sauces and extraordinary desserts
- Gentle warming of children's food and deitary food
- Melting of chocolate coating

Your simmering pot is ideal for making:

- Traditional-style hot chocolate (with real cocoa powder)
- Pudding
- Rice pudding
- Sauce Béarnaise
- Chopped baked egg for soup
- Gravy
- Mousse au Chocolat
- and many other culinary delights . . .

In addition, the simmering pot is ideal for defrosting frozen food and for gentle re-heating of all kinds of food. Your bonus: You don't have to keep an eye on the stove all the time – food no longer sticks to the bottom of the pan!

Caution:

- Never heat up the simmering pot without water in the double boiling container.
- Do not place the simmering pot in a hot baking oven.
- Take care that at longer cooking times always sufficient water is in the double boiling container.
- Avoid any food particles penetrating into the double boiling container.
- After using and cleaning make sure that the double boiling container is empty.
- It is advised that the double boiling container needs to be decalcified after a certain time of usage. Normal cleaners can be used for this purpose.
- WARNING: knobs/handles which are not made of synthetic materials may become hot, always use oven gloves or similar.

We wish you much pleasure with your new simmering pot.

CONSEILS D'ENTRETIEN

CONSEILS D'ENTRETIEN:

Chère cliente, cher client,

Avec l'acquisition de votre nouvel ustensile de cuisine en acier inoxydable de qualité supérieure, vous avez fait un excellent choix. Pour que vous puissiez vous en réjouir longtemps, il est nécessaire de respecter de simples règles d'entretien.

Nettoyez l'ustensile de cuisine avant la première utilisation à l'eau chaude et avec un liquide vaisselle. Veuillez à ce qu'il ne soit jamais surchauffé (sans contenu). Par ailleurs, le liquide ne doit pas s'évaporer complètement. Pour le nettoyage, n'utilisez pas d'objet acéré ou pointu, même en cas de fort encrassement. Éliminez les dépôts calcaires avec du vinaigre. Veuillez contrôler que le fond de l'ustensile de cuisine ainsi que la plaque de cuisinière en céramique n'aient pas de restes sales ni d'inégalités. Tirer et repousser les ustensiles de cuisine peuvent les abîmer.

Voici comment fonctionne votre saucière:

Nettoyez votre saucière bain-marie comme d'habitude. Versez ensuite env. 0,25 l d'eau par l'orifice de remplissage dans l'espace creux jusqu'à ce que l'indicateur de niveau d'eau soit rempli. Placez l'aliment dans la saucière et mettez la température à son plus haut degré.

Vous pouvez réduire la température peu de temps après – un léger voile de vapeur doit toutefois encore s'échapper. Rajoutez de l'eau au besoin lors d'une cuisson plus longue.

Cuisson simple selon le principe éprouvé du bain-marie:

- Empêche aux aliments de déborder et d'attacher au fond
- Pour préparer sans problèmes des aliments à base de lait, des sauces et des desserts raffinés
- Pour réchauffer „en douceur“ des aliments pour nourrissons et des plats de régime
- Pour fondre des nappages du chocolat

Votre saucière est idéale pour préparer:

- du cacao classique (avec de la vraie poudre de cacao)
- des puddings
- du riz au lait
- de la sauce béarnaise
- de la royale
- des sauces
- de la mousse au chocolat
- etc . . .

De plus, la saucière bain-marie convient parfaitement à décongeler des aliments et à réchauffer en douceur des mets de tous genres. L'avantage: Il n'est pas nécessaire de surveiller constamment la cuisson et les aliments n'attachent plus au fond de la saucière.

Respectez ce qui suit:

- Ne chauffez jamais la saucière bain-marie sans eau.
- Ne jamais mettre la saucière bain-marie dans un four chaud.
- Lors de longue cuisson, contrôlez la quantité d'eau; utilisez de l'eau chaude pour compléter le niveau.
- Évitez que des restes d'aliments s'infiltrant dans le bain-marie.
- Videz le bain-marie après utilisation et le nettoyer.
- Il est recommandé de détartre de temps à autre le bain-marie avec des produits couramment en vente.
- ATTENTION: les poignées/manches qui ne sont pas en plastique peuvent chauffer, utilisez toujours des maniques ou similaires.

Nous vous souhaitons de préparer de délicieux plats!

CONSIGLI DI MANUTENZIONE:

Gentile Cliente,

acquistando questi prodotti in pregiato acciaio inox, lei ha fatto una scelta eccellente. Per trarre le massime soddisfazioni dal Suo nuovo acquisto è necessario ripetere alcune semplici regole.

Innanzitutto lavare la pentola nuova con acqua calda ed un normale detergente per stoviglie. Assicurarsi che la pentola non venga mai surriscaldata se vuota. Non lasciare che l'acqua evapori completamente. Non utilizzare oggetti taglienti o appuntiti neanche in caso di incrostazioni. Rimuovere i residui di calcare con aceto. Controllare attentamente che la base della pentola e la superficie ceramica del fornello siano puliti. Strofinare la pentola può causare danni.

La pentola Simmer funziona come segue:

Pulire normalmente come d'uso il bagnomaria e la pentola Simmer. Quindi riempire il vano fino all'indicatore del livello acqua con circa 0,25 litri di acqua, utilizzando il supporto di riempimento esistente. Fatto questo chiudere il supporto di riempimento, mettere gli alimenti nella pentola e scaldare portando la temperatura al massimo.

Dopo breve tempo, ridurre la temperatura ma fare attenzione che un poco di vapore continui ad uscire. Se si prolunga il periodo di cottura aggiungere acqua.

Cottura semplice secondo il principio sperimentato del bagnomaria:

- Evita la fuoriuscita di liquidi e la bruciatura dei cibi
- Preparazione senza problemi di cibi a base di latte, salse e raffinati dessert
- Per riscaldare al punto giusto i cibi per bambini e i cibi dietetici
- Per fondere coperture e cioccolato

La pentola Simmer è ideale per la preparazione di:

- Cacao secondo il metodo classico (con vera polvere di cacao)
- Budini
- Riso al latte
- Salsa Bénaise
- Uova sbattute
- Salse
- Mousse au Chocolat
- e molto di più . . .

Inoltre la pentola Simmer (pentola a bagnomaria) si presta eccezionalmente per scongelare cibi surgelati e per scaldare delicatamente tutti i tipi di cibo. Il vantaggio è: Non occorre controllare continuamente i fornelli e i cibi non si attaccheranno più alla pentola!

Osservare:

- Non scaldare mai la pentola senza acqua.
- Non mettete la pentola per bagnomaria nel forno quando è caldo.
- Durante lunghi periodi di cottura, controllare la quantità dell'acqua, per aggiungere usare acqua calda dal rubinetto.
- Evitare che resti di cibo finiscano nel bagnomaria (Supporto di riempimento).
- Dopo l'uso e il lavaggio, svuotare la guaina del bagnomaria.
- E' consigliabile decalcificare la guaina del bagnomaria ad intervalli regolari utilizzando prodotti comuni.
- Avvertenze: pomello/manici non in materiale sintetico possono diventare molto caldi, è consigliabile quindi l'uso di apposite presine.

Ci auguriamo che da questo Suo acquisto tragga la massima soddisfazione e ottenga pentola Simmer ottimali.

