

Bedienungsanleitung Simmertopf

- Dieser Simmertopf erlaubt es Ihnen Milchspeisen, Kakao, edle Soßen, Glasuren und andere Speisen, die leicht zum Anbrennen oder Überkochen neigen, problemlos zuzubereiten.
- Der Simmertopf arbeitet nach dem Wasserbadprinzip, indem die Doppelwand des Topfes mit Wasser aufgefüllt wird. Dadurch wird Ihr Kochgut sanft auf nicht mehr als 95°C erhitzt und es gibt kein Überkochen oder Anbrennen mehr.
- Der Simmertopf wird aus rostfreiem Edelstahl gefertigt, fasst 0.9 Liter (empfohlene Füllmenge 500ml) und hat einen Durchmesser von 16 cm.
- Er ist für alle Herdarten geeignet.
- Bitte lesen Sie die Sicherheitshinweise!
- Diese sollen Ihnen den sachgemäßen Umgang erleichtern und Ihnen helfen Missverständnissen und Schäden vorzubeugen.
- Mit dem Thermometer können Sie ganz leicht die Temperatur und damit die Konsistenz kontrollieren

Sicherheitshinweise

- Betreiben Sie den Topf niemals ohne Wasser in der Doppelwand.
- Achten Sie darauf, dass die Doppelwand nach dem Kochen heißes Wasser enthält. Gießen Sie dieses vor dem Reinigen des Topfes aus, um sich nicht versehentlich zu verbrühen.

Reinigung

- Reinigen Sie den Topf wie gewohnt.
- Von Zeit zu Zeit empfiehlt es sich, den Wassermantel in der Doppelwand mit haushaltsüblichen Entkalkungsmitteln auf Zitronensäurebasis zu reinigen. Beachten Sie bitte die Anweisungen auf dem Etikett des Entkalkungsmittels.

Instructions for use simmer pot

- You can easily prepare simmer pot with dairy products, cocoa, fine sauces, glazes or other meals tending to burn.
- The simmer pot operates according to the principle of water quench by filling the pot's double wall with water. Thereby your food to be cooked will be heated up to not more than 95°C and there will be no overboiling and burning any more.
- The simmer pot is made of stainless steel; it contains 0.9 Liter (recommended filling quantity 500ml) and has a diameter of 16 cm.
- It is suitable for all kinds of cookers.
- Please read the safety instructions!
- These Instructions will make it easier for you to handle the device appropriately and help prevent misunderstandings and possible damage or injury.

Safety Notes

- Never use the pot without water in the double wall.
- Please make sure that the double wall contents hot water after cooking. Pour it out before cleaning to avoid scalds unawares.

Cleaning

- Clean the pot as usual.
- It is recommended to clean the water jacket in the double wall with conventional citric-acid-based decalcifier every now and then. Please note the instructions on the label of the decalcifier.