



Art. Nr. 03440

ELO-Stahlwaren

Karl Grünwald & Sohn GmbH & Co KG
Dalbergerstr. 20
D-55595 Spabrücken - Germany

Telefon: +49 (0) 6706 / 914-0
Fax: +49 (0) 6706 / 914-222
E-Mail: info@elo.de
Internet: www.elo.de

(D) GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG

– Simmertopf –

(UK) INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

– Double boiling simmering pot –

(F) CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

– Saucière bainmarie –

(I) ISTRUZIONI PER L'USO E DI MANUTENZIONE

– Pentola per bagnomaria –

GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG

Liebe Kundin, lieber Kunde,

mit Ihrem neu erworbenen Kochgeschirr haben Sie eine hervorragende Wahl getroffen. Damit Sie recht lange Freude an Ihrem Neuerwerb haben werden, lesen und beachten Sie die folgende Hinweise.

Vor dem ersten Gebrauch

Bitte kontrollieren Sie den Boden des Kochgeschirrs sowie das Kochfeld auf Schmutzreste, Aufkleber oder Unebenheiten. Beim Hin- und Herschieben könnte es zu Beschädigungen kommen. Reinigen Sie zunächst Ihr neues Kochgeschirr mit heißem Wasser und Spülmittel und kochen dieses 2-3 mal mit Wasser aus. Danach gut abtrocknen

Pflegehinweise

Grundsätzlich lässt sich dieses hervorragende Material möglichst bald nach Gebrauch spielend leicht mit Schwamm oder Spülbürste und einem handelsüblichen Spülmittel reinigen. Bei stärkeren, hartnäckigen Verschmutzungen empfiehlt es sich, diese eine Zeit lang einzuweichen. Verwenden Sie zur Reinigung keine scharfen oder spitzen Gegenstände, auch nicht bei starker Verschmutzung. Kalkrückstände mit Essig entfernen.

Allgemeine Hinweise

Geschraubte Beschläge können sich mit der Zeit lösen, sind aber mit einem handelsüblichen Schraubendreher leicht wieder anzuziehen. Heizen Sie Kochgeschirre auf maximal mittlerer Stufe vor. Achten Sie darauf dass es dabei nicht überhitzt wird. Besonders auf Induktionskochfeldern erreichen Geschirre ohne Koch- und Bratgut in kürzester Zeit Temperaturen von bis zu 500°C.

Hinweis für Induktionsherde:

Beim Kochen mit Induktionsgeschirren kann es zu einem Summgeräusch kommen. Dieses Geräusch ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Defekt an Ihrem Herd oder Kochgeschirr. Der Bodendurchmesser des Topfes und Kochfeldgröße müssen übereinstimmen, da sonst, besonders bei kleinerem Bodendurchmesser die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld (Magnetfeld) auf den Topfboden nicht anspricht. Vergewissern Sie sich, dass bei Induktionskochfeldern der Topf immer mittig angeordnet ist.

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

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!

ACHTUNG

Das Produkt ist nicht zum Frittieren geeignet. Bitte achten Sie darauf, dass die Kochgeschirre nicht leer (ohne Inhalt) überhitzt werden. Außerdem soll die Flüssigkeit nicht vollständig verdampfen. Sollte trotzdem ein Überhitzen stattgefunden haben, bitte den Bereich gründlich lüften. Griffe/Stiele, die nicht aus Kunststoff sind, können heiß werden, benutzen Sie immer einen Topflappen oder Ähnliches und lassen Sie nie kleine Kinder unbeaufsichtigt in der Nähe von heißem Kochgeschirr. Brennendes Fett nicht mit Wasser löschen, sondern mit einer Löschdecke oder geeignetem Feuerlöscher. Bitte beachten Sie, dass Beschläge aus Kunststoff nur hitzebeständig bis max. 150 °C sind und nicht mit der Grillfunktion im Backofen verwendet werden dürfen. In seltenen Fällen kann es zu Geruchsentwicklungen kommen, in diesem Fall schalten Sie die Beheizung ab, öffnen gegebenenfalls die Backofentür und lüften den Raum vollständig.

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 hausüblichen Mitteln zu entkalken.

Tipp zum energiesparenden Kochen

Für eine optimale Energienutzung sollte der Topf/Pfannendurchmesser dem der Herdplatte entsprechen, jedoch nicht größer. Bitte wählen Sie stets die Kochzone zur passenden Kochgeschirrgröße. Verwenden Sie, wenn möglich einen Deckel und stellen das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.

Kochzonendurchmesser: Ø 12/14,5 cm Ø 18 cm Ø 21/22 cm

Kochgeschirrdurchmesser: Ø 14/16/18 cm Ø 20/22 cm Ø 24/28 cm

Induktion/eff. Durchmesser: Ø 14,5 cm

Entsorgungshinweise

Tragen Sie mit zum Umweltschutz bei. Zur Entsorgung der Verpackungsmaterialien und Altgeräte gibt es ein öffentliches Rücknahmesystem. Weitere Informationen zu Adressen und Öffnungszeiten erhalten Sie bei Ihrer kommunalen Verwaltung oder der Verbraucherzentrale.

Für eventuelle Rückfragen, Reklamationen und Garantieansprüche wenden Sie sich bitte an unsere Serviceadresse, siehe Rückseite. Die Anleitung kann auch über unsere Homepage im Internet bezogen werden. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachlesen oder für mögliche Rückfragen/Reklamationen auf. Bei einer Weitergabe des Produktes ist die Anleitung mitzugeben.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Kochgeschirr.

INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

Dear customer

You have made an excellent choice by purchasing this cookware. Please read and observe the following instructions to ensure you will enjoy your new purchase for a long time.

Before first use

Please inspect the bottom of the cookware and the hob for any remaining dirt, stickers and unevenness. Moving the cookware around may cause damage. First clean your new cookware with hot water and normal washing-up liquid and boil out 2-3 times. Then dry it well.

Care instructions

Fundamentally, this high quality material can be cleaned easily with a sponge or washing-up brush and any commercial detergent soon after the use. With stronger, more resistant soiling, we recommend soaking them for a while. Do not use any sharp or pointy objects for cleaning, even in case of heavy soiling. Remove limescale residue by using vinegar.

Basic information

Screwed fittings can become loose over time. These can, however, easily be tightened using a standard screwdriver. Preheat the cookware at no higher than a medium heat. Empty cookware may reach temperatures of up to 500 °C very quickly, particularly on induction hobs.

Information for induction stoves

A humming noise may be heard when using induction cookware. This noise is due to technical reasons and is not an indication of a defect in your stove or cookware. The pot's bottom diameter must match the size of the cooking zone, otherwise the cooking zone (magnetic field) may not respond to the pot's bottom, especially if the bottom diameter is smaller. Make sure that the pot is always placed in the centre of the induction cooking zone.

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 dietary food
- Melting of chocolate coating

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!

WARNING

The product is not suitable for deep-frying. Please ensure that the cookware is never overheated (while empty). In addition, the liquid should not be allowed to evaporate completely. However, in the case that the cookware is overheated, please ventilate the area. Knobs/handles which are not made of synthetic materials may become hot. Always use oven gloves or similar and never leave small children unattended around hot cookware. Do not attempt to extinguish a grease fire with water. Instead, use a fire blanket or a suitable fire extinguisher. Please be aware that plastic components are only heat-resistant up to a temperature of 150 °C and must not be used in the oven with the grill function. In rare cases, odours may be produced. Should this occur, switch off the heating element and, if necessary, open the oven door and ventilate the room thoroughly.

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.

Energy-saving tip for cooking

Use energy efficiently by selecting the cooking zone that best matches the size of the pot/pan without being too large. Please always use the cooking zone that matches the size of the cookware. If possible, please use a lid while cooking and place the cookware in the centre of the cooking zone.

Cooking zone diameter: Ø 12/14,5 cm Ø 18 cm Ø 21/22 cm

Cookware diameter: Ø 14/16/18 cm Ø 20/22 cm Ø 24/28 cm

Induction/eff. diameter: Ø 14,5 cm

Disposal information

Help protect the environment. There is a public collection system for the disposal of packaging materials and old appliances. For more information on locations and opening hours, please contact your local authority or consumer advice centre.

For any questions, complaints or warranty claims, please contact our customer service address indicated on the back. The manual is also available from our website. Keep the manual for future reference and for any questions/complaints you may have. If you give this product to someone else, always include the manual.

We hope you enjoy your new cookware.

CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Chère cliente, cher client

En faisant l'achat de votre ustensile de cuisine, vous avez fait un très bon choix. Afin de profiter longtemps de votre nouvelle acquisition, lisez et observez les consignes suivantes.

Avant la première utilisation

Veuillez contrôler que le fond de l'ustensile de cuisine, ainsi que la plaque de cuisinière n'aient pas de restes sales, ni d'autocollants, ni d'inégalités. Tirer et repousser les ustensiles de cuisine peuvent les abîmer. Nettoyez au préalable votre nouvel ustensile de cuisine avec de l'eau chaude et un produit de vaisselle, et ensuite faites-le bouillir avec l'eau 2 à 3 fois. Essayez-le bien.

Entretien

En règle générale, ce matériel d'excellente qualité se nettoie facilement avec une éponge ou une brosse à vaisselle et un produit de vaisselle courant. En cas de résidus, il est conseillé de laisser tremper l'ustensile quelques minutes. Pour le nettoyage, n'utilisez pas d'objet acéré ou pointu, même en cas de fort encrassement. Éliminez les dépôts calcaires avec du vinaigre.

Indications

Les accessoires fixés par vis peuvent se desserrer, mais sont facilement resserrables au moyen d'un tournevis standard. Préchauffez les casseroles et les poêles au maximum à feu moyen. Les casseroles et les poêles vides peuvent rapidement atteindre des températures allant jusqu'à 500 °C notamment sur les plaques à induction.

Indication pour les cuisinières à induction

Lors de la cuisson avec des ustensiles à induction, un bourdonnement peut se faire entendre. Ce bruit est d'origine technique et ne révèle pas une défaillance de votre cuisinière ou de votre ustensile de cuisine. Le diamètre du fond de la casserole et la taille de la zone de cuisson doivent correspondre. Dans le cas contraire, lorsque le diamètre du fond est plus petit, il est possible que la zone de cuisson (champ magnétique) ne réagisse pas avec le fond de la casserole. Assurez-vous que la casserole est toujours placée au milieu sur les zones des tables à induction.

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

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.

ATTENTION

Le produit ne doit pas être utilisé pour frire des aliments. Veuillez à ce qu'il ne soit jamais surchauffé (sans contenu). Par ailleurs, le liquide ne doit pas s'évaporer complètement. En cas de surchauffe, veillez à aérer la pièce. Les poignées/manches qui ne sont pas en plastique peuvent chauffer, utilisez toujours des maniques ou similaires et ne laissez jamais des enfants sans surveillance à proximité d'ustensiles chauds. Ne pas éteindre la matière grasses en feu avec de l'eau, mais avec une couverture ignifuge ou un extincteur adapté. Veuillez noter que les armatures en plastique résistent uniquement à des températures de max. 150 °C et ne peuvent être utilisées dans le four avec la fonction gril. Dans de rares cas, des odeurs peuvent se former. En cas d'apparition d'odeurs, éteignez le four, le cas échéant ouvrez la porte du four et aérez entièrement la pièce.

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.
- Evitez que des restes d'aliments s'infiltrent dans le bain-marie.
- Videz le bain-marie après utilisation et le nettoyer.
- Il est recommandé de détartrer de temps à autre le bain-marie avec des produits couramment en vente.

Astuces pour cuisiner en économisant de l'énergie:

Pour une utilisation optimale de l'énergie, le diamètre de la casserole/poêle doit correspondre à celui de la plaque de cuisson, sans être toutefois supérieur à celle-ci. Choisissez toujours une zone de cuisson adaptée à la taille de l'ustensile de cuisine.

Diamètre de la zone de cuisson: Ø 12/14,5 cm Ø 18 cm Ø 21/22 cm

Diamètre de l'ustensile de cuisine: Ø 14/16/18 cm Ø 20/22 cm Ø 24/28 cm

Diamètre de la table à induction/eff.: Ø 14,5 cm

Indications concernant l'élimination

Participez à la protection de l'environnement. Il existe un système de récupération public pour éliminer les matériaux d'emballage et les appareils usagés. Vous trouverez plus d'informations pour les adresses et les heures d'ouverture auprès de votre administration communale ou d'une association de consommateurs.

Pour toute demande de renseignements, réclamation ou demande de prise en garantie, contactez notre service après-vente dont l'adresse se trouve au verso. La notice est également disponible sur notre site internet. Conservez cette notice pour toute référence ultérieure ou toute demande de renseignements/réclamation. La notice devra être remise avec le produit en cas de cession.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir et une cuisson optimale avec votre nouvel ustensile de cuisine.

ISTRUZIONI PER L'USO E DI MANUTENZIONE

Gentile cliente,

Ha fatto un'ottima scelta acquistando la nuova pentola. Per garantire una soddisfazione a lungo termine nel nuovo acquisto, La preghiamo di leggere e attenersi alle presenti istruzioni.

Prima del primo uso

Controllare che sul fondo della pentola non ci siano residui di sporco, colla o irregolarità. Lo spostamento potrebbe provocare danni. Prima dell'utilizzo lavare la nuova pentola con acqua 2-3 volte e detersivo, quindi sterilizzare in acqua bollente, asciugare bene e lubrificare leggermente la superficie interna.

Manutenzione

Dopo l'uso, questo eccellente materiale si pulisce facilmente con una spugna o una spazzola per stoviglie e un detersivo comunemente in commercio. In caso di sporco resistente e ostinato, si raccomanda di lasciare a mollo per qualche minuto. Non utilizzare oggetti affilati o appuntiti per la pulizia, nemmeno in caso di sporco ostinato. Rimuovere eventuali residui di calcio con l'aceto.

Indicazioni generali

Le guarnizioni avvitate possono allentarsi nel tempo, ma possono essere riavvitate con un comune cacciavite in commercio. Preriscaldare la pentola al massimo al grado medio, evitando che si surriscaldi. Le stoviglie vuote, senza alimenti, raggiungono facilmente temperature fino a 500 °C soprattutto nelle aree di cottura a induzione.

Avvertenze per i fornelli a induzione

Durante la cottura con pentole adatte alla cottura a induzione si può sentire un ronzio. Tale ronzio è prodotto per motivi tecnici e non è indice di difetti del forno o della stoviglia. Il diametro del fono della pentola deve corrispondere all'area di cottura, per garantire che l'area di cottura (campo magnetico) sia adatta al fondo della pentola. Se si utilizzano aree di cottura a induzione, accertarsi che la pentola sia sempre disposta al centro.

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
-

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!

ATTENZIONE

Prodotto non adatto alla frittura. Non surriscaldare la pentola vuota (senza contenuto). Evitare altresì la completa evaporazione dei liquidi. Le impugnature/i manici che non sono in plastica possono diventare bollenti; utilizzare sempre una presina o protezioni analoghe e non lasciare mai i bambini non sorvegliati in prossimità di stoviglie bollenti. Non usare l'acqua per estinguere il grasso in fiamme, bensì una coperta antincendio o un estintore adeguato. Considerare che le guarnizioni in plastica sono resistenti al calore solo fino a una temperatura massima di 150° C e non possono essere utilizzate con la funzione grill del forno. Raramente possono sprigionarsi degli odori: in tal caso spegnere la fonte di riscaldamento, aprire eventualmente la porta del forno ed aerare completamente la stanza.

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.

Consigli per una cottura a risparmio energetico

Per un uso ottimale dell'energia, il diametro della pentola/padella dovrebbe corrispondere a quello della piastra di cottura, ma mai essere maggiore. Scegliere sempre l'area di cottura adatta alla pentola. Usare possibilmente un coperchio e mettere la pentola al centro dell'area di cottura.

Diametro dell'are di cottura: Ø 12/14,5 cm Ø 18 cm Ø 21/22 cm

Diametro della pentola: Ø 14/16/18 cm Ø 20/22 cm Ø 24/28 cm

Induzione/diametro effettivo: Ø 14,5 cm

Avvertenze di smaltimento

Contribuite alla protezione dell'ambiente. Per lo smaltimento dei materiali di imballaggio e degli apparecchi usati esiste un apposito sistema pubblico di raccolta. Per ulteriori informazioni sugli indirizzi e sugli orari di apertura, contattare l'amministrazione comunale o il centro di assistenza per la difesa dei consumatori.

Per eventuali quesiti, reclami e diritti di garanzia, rivolgersi al nostro centro di assistenza, vedasi pagina sul retro. Le istruzioni possono essere scaricate anche dalla nostra homepage del nostro sito web. Conservare le istruzioni per consultarle successivamente, oppure in caso di quesiti/reclami. Consegnare sempre anche le istruzioni in caso di cessione del prodotto.

Vi auguriamo tanta soddisfazione nell'uso della vostra nuova pentola.

NOTIZEN

NOTIZEN
