

GEBRAUCHSANWEISUNG - MILCHTOPF 111899

Der deckellose Milchtopf aus hochwertigem Edelstahl hat einen doppelwandigen Behälter, in den Wasser eingefüllt wird, um das Anbrennen von Milch und verschiedenen Soßen, Puddings u. ä. zu verhindern. Der Sandwichboden sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung, was besonders beim Induktionskochen wichtig ist. Gießen Sie vor dem Gebrauch Wasser durch die Öffnung in den Raum zwischen den beiden Wänden. Für einen 2,5-Liter-Milchtopf verwenden Sie etwa 0,3 Liter Wasser. So ist der Topf sofort einsatzbereit. Bei Gebrauch beginnt das Wasser zu kochen und ein Pfiff signalisiert durch austretenden Dampf, dass das Kochgut eine Temperatur von ca. 90 °C erreicht hat. Nachdem das Signal ertönt ist, empfiehlt es sich, den Milchtopf noch 1-2 Minuten auf dem ausgeschalteten Herd stehen zu lassen. Schütten Sie die Speisen immer über den der Pfeife gegenüberliegenden Rand. Stellen Sie den Milchtopf nicht ohne Wasser auf den Herd, damit keine Schäden entstehen. Schützen Sie die Kunststoffteile vor direkter Hitzeeinwirkung. Behandeln Sie die polierte Oberfläche gelegentlich mit einer Paste für Edelstahlkochgeschirr und polieren Sie sie anschließend mit einem weichen Lappen. Verwenden Sie beim Waschen keine sandhaltigen Reiniger, Scheuermittel oder aggressiven Substanzen. Wenn nach längerem Gebrauch Verfärbungen auftreten, ist dies kein Fehler, sondern ein natürlicher Zustand; kochen Sie im Topf eine Tasse Wasser mit einem Teelöffel Essig etwa 5 Minuten lang, spülen Sie den Topf danach aus und trocknen Sie ihn ab. - Lassen Sie den Milchtopf während des Kochens nicht unbeaufsichtigt, um das akustische Signal wahrzunehmen. - Überprüfen Sie die Pfeife vor dem Kochen auf Verstopfungen. - Die Ausgießöffnung und die Pfeifenöffnung nicht gegen den Körper richten - Aus der Ausgießöffnung und der Pfeifenöffnung tritt Dampf aus, es besteht Verbrühungsgefahr - Bei der Handhabung Topfhandschuhe verwenden. - Bei niedrigen Temperaturen kochen, um ein Überkochen des Wassers zu vermeiden - Nicht in Gegenwart von Kindern verwenden. - Die empfohlene Wasserfüllmenge beachten. - Nicht ohne Wasserfüllung verwenden.

NÁVOD NA POUŽITÍ MLÉKOVARU 111899

Mlékovar bez pokličky z kvalitní nerez oceli má dvojitou stěnu nádoby, do které lijeme vodu, aby zabránila připálení mléka i různých omáček, pudinků. Sendvičové dno zajistí rovnoměrný rozvod tepla, což je důležité především u vaření na indukci. Před použitím nalijeme otvorem vodu do prostoru mezi oběma pláště. Do mlékovaru s objemem 2,5 l litru asi 0,3 l vody. Takto je připraven k použití. Při použití se voda začíná vařit a píšťala signalizuje únikem páry, že vařená potravina dosáhla teploty cca 90 °C. Po začátku signalizace je vhodné ponechat ho ještě 1-2 minuty na vypnutém vaříči. Pokrm vylévejte vždy přes okraj protilehlý k píšťale. Mlékovar nestavte na vaříč bez vody. Došlo by k poškození. Plastové části chraňte před přímým zdrojem tepla. Leštěný povrch občas přetřete pastou určenou pro nerezové nádoby a vyleštěte flanelem. Při mytí nepoužívejte čističe na bázi písku, abrazivní prostředky, agresivní látky. Pokud dojde po dlouhodobém používání ke změně barvy, není to chybou, ale přirozeným stavem, převařte po dobu cca 5 minut šálek vody s jednou lžičkou octa, pak ho omyjte a osušte. - Neodcházejte při vaření od mlékovaru, nenechávejte jej bez dozoru. - Zvukový signál nemusí být vždy dostatečný. - Před vařením zkontrolujte průchodnost píšťaly, zda není ucpaná. - Nalévací otvor i otvor píšťaly nesměřujte směrem k tělu. - Z nalévacího otvoru i otvoru píšťaly vychází pára, nebezpečí opaření. - Při manipulaci používejte chňapky. - Vařte při nízkých teplotních stupních, aby nedošlo k nadměrnému varu vody. - Nepoužívejte v přítomnosti dětí. - Dodržujte doporučené množství náplně vody. - Nepoužívejte bez náplně vody. Mliekovar bez pokrievky z kvalitnej nerezovej ocele má dvojitú stenu nádoby, do ktorej nalejeme vodu, zabraňuje pripáleniu mlieka a rôznych omáčok, pudingov. Sendvičové dno zaisťuje rovnomerný rozvod tepla, čo je dôležité predovšetkým pri varení na indukciu. Pred použitím nalejeme otvorom vodu do priestoru medzi oboma plášťami. Do mliekovaru s objemom 2,5 l asi 0,3 l vody. Takto je mliekovar pripravený

na použitie. Pri použití sa voda začína variť a píšťala signalizuje únikom pary, že varená potravina dosiahla teploty cca 90 °C. Po začiatku signalizácie je vhodné ponechať mliekovar ešte 1-2 minúty na vypnutom variči. Pokrm vylievajte vždy cez okraj protilahlý k píšťale. Mliekovar nestavajte na varič bez vody. Došlo by k poškodeniu. Plastové časti chráňte pred priamym zdrojom tepla. Leštený povrch občas pretrite pastou určenou pre nerezové riady a vyleštite flanelom. Pri umývaní nepoužívajte čističe na báze piesku, abrazívne prostriedky, agresívne látky. Pokiaľ dôjde po dlhodobom používaní k zmene farby, nie je to chybou, ale prirodzeným stavom, prevarte podobu cca 5 minút šálku vody s jednou lyžičkou octu, potom ho umyte a osušte. - Neodchádzajte pri varení od mliekovaru, nenechávajte ho bez dozoru. - Zvukový signál nemusí byť vždy dostatočný. - Pred varením skontrolujte priechodnosť píšťaly, či nie je upchatá. - Nalievací otvor aj otvor píšťaly nesmerujte smerom k telu. - Z nalievacieho otvoru aj otvoru píšťaly vychádza para, nebezpečenstvo obarenia. - Pri manipulácii používajte chňapky. - Varte pri nízkych teplotných stupňoch, aby nedošlo k nadmernému varu vody. - Nepoužívajte v prítomnosti detí. - Dodržujte odporúčané množstvo náplne vody. - Nepoužívajte bez náplne vody

Garnek do mlieka bez pokryvy z jakościowej stali nierdzewnej ma podwójną ścianę pojemnika, w który lejemy wodę, aby zapobiegło przypaleniu mleka i różnych sosów, budyniów. Dno kapsułkowe, zapewnia równomierne rozpraszanie się co jest szczególnie ważne w przypadku gotowania na płycie indukcyjnej. Przed użyciem, należy wlać wodę przez otwór do przestrzeni pomiędzy ściankami. Do garnka o pojemności 2,5 l należy wlać około 0,3 l wody. Po napełnieniu, garnek jest gotowy do użycia. W trakcie gotowania, gdy woda zaczyna wrzeć, uruchamia się gwizdek, który sygnalizuje parą, że woda osiągnęła temperaturę ok. 90 °C. Po uruchomieniu sygnału, zaleca się pozostawienie garnka na kuchence wyłączonej jeszcze przez około 1-2 minuty. Ugotowane mleko, zawsze wlewaj przez krawędź naprzeciwko gwizdka. Nie stawiaj garnka na kuchence, bez uprzednio napełnienia go wodą, gdyż grozi to jego uszkodzeniem. Należy chronić plastikowe części garnka, przed bezpośrednim działaniem źródeł ciepła. Od czasu do czasu, należy pokryć powierzchnię garnka, pastą do stali nierdzewnej a następnie wypolerować go ściereczką flanelową. Do mycia, nie należy używać środków czyszczących na bazie piasku, materiałów ściernych ani agresywnych substancji czyszczących. Jeśli po dłuższym czasie użytkowania na powierzchni pojawią się przebarwienia, nie jest to wada, lecz naturalny stan, który można odwrócić, gotując filiżankę wody z dodatkiem łyżeczki octu przez około 5 minut, następnie garnek należy umyć i wysuszyć. - Podczas gotowania nie odchodź od garnka do gotowania mleka, nie zostawiaj go bez nadzoru. - Sygnał dźwiękowy nie zawsze musi być wystarczający. - Przed gotowaniem należy sprawdzić, czy gwizdek nie jest zablokowany. - Nie należy kierować otworu wlewowego oraz gwizdka w stronę korpusu garnka. - Z otworu wlewowego i gwizdka wydobywa się para, co grozi poparzeniem. - Podczas pracy z garnkiem należy używać rękawic kuchennych. - Gotuj w niskiej temperaturze, aby uniknąć nadmiernego wrzenia wody. - Nie należy stosować w obecności dzieci. - Należy przestrzegać zalecanej ilości wody. - Nie należy używać bez uzupełnienia wody.