

Waterless Cooking

Bedienungsanleitung

User's manual

Инструкция по эксплуатации



Anleitung für das „wasserlose“ Koch-Set

Schritt 1: Erste Benutzung

Bevor Sie ihren neuen Kochtopf das erste Mal einsetzen, spülen Sie bitte alle Teile mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Aufgrund der Antihafbeschichtung ist ein Schrubben des Topfes unnötig. Sollte tatsächlich irgendwas im Topf anhaften, lassen Sie den Topf für ein paar Minuten in warmem Wasser stehen, und die Speisereste können Sie leicht mit einem Tuch entfernen.

Schritt 2: Einsetzen des Thermometers

Schieben Sie das Thermometer in die Silikondichtung am Deckel.

Schritt 3: Die richtige Kochfläche wählen

Stellen Sie ihren Topf auf eine passende Kochfläche. Vermeiden Sie es, den Topf auf eine Kochfläche zu stellen, die größer als der Topf ist, da dadurch Energie ungenutzt entweicht.

Schritt 4: Der Kochvorgang

Füllen Sie entweder eine halbe Tasse Wasser oder zwei nasse Küchenkrepptücher auf den Boden des Topfes.

Würzen Sie ihre Speisen.

Würzen Sie sparsam,

1. weil zu viel Salz ungesund ist, und wir möchten, dass Sie auch lange gesund bleiben.
2. da der Topf fest verschlossen ist und die Dämpfe nur innerhalb des Topfes zirkulieren, schmecken alle Gewürze viel intensiver.

Spülen Sie ihr Gemüse unter kaltem Wasser und legen Sie es noch tropfnass in den Topf oder Dünsteinsatz.

Legen Sie den Deckel auf den Topf oder Dünsteinsatz.

Bitte versuchen Sie nicht, den Dünsteinsatz alleine zu verwenden!

Wenn Sie mögen, können Aromen (z.B. Wein) in den Aroma-Deckelknopf gefüllt werden.

Denken Sie bitte daran, dass Sie den Deckel nicht in den Topf einhängen sollten, solange der Aroma-Deckelknopf noch mit Flüssigkeit gefüllt ist.

Drehen Sie ihren Herd auf das Maximum auf!

Sobald das Thermometer im Deckel 90 °C erreicht (Sie werden bemerken, dass zu diesem Zeitpunkt auch Dampf aus dem Topf entweicht), schalten Sie den Herd ganz aus.

Bitte öffnen Sie nicht den Deckel, da dadurch die Temperatur im Topf rapide absinken kann.

Lassen Sie den Topf auf der noch warmen Kochfläche so lange stehen, wie Sie sonst auch für eine normale Mahlzeit bräuchten.

Für hartgekochte Eier lassen Sie den Topf für 10 Minuten stehen.

Geschnittene Kartoffeln – 20 Minuten

Sie können nun eine gesunde und nahrhafte Mahlzeit servieren.

Schritt 5: Reinigung

Durch die hervorragenden Antihaft-Eigenschaften unserer PFOA-freien Oberflächenveredelung ist die Reinigung eine Freude... wirklich!

Sie brauchen nur warmes Wasser, einen Lappen oder die weiche Seite eines Spülschwamms sowie einen Tropfen Spülmittel.

Wir hoffen, dass Sie viel Spaß haben werden, neue Rezepte auszuprobieren.

User's manual for waterless cooking pot set

Step 1: preliminary work

Before using your new waterless cooking pot, please rinse all parts using warm water and detergent. As the coating is absolutely non-stick there is no need to scrub your pot. Even if at some stage anything should burn on, then simply leave your pot standing in warm water for a few minutes and you will see that you can remove any meals rests or burnt in surfaces with a cloth.

No need to scrub!

Step 2: placing the thermometer

Push the thermometer into the silicone seal cylinder.

Step 3: choosing the right spool

Place your cookware onto a fitting spool.

Please avoid placing cookware onto a spool that is larger than your cookware, as this as a waste of energy.

Step 4: cooking

Either put half a tee cup of water into the pot or two soaking wet kitchen paper towels (please see recipe manual) into the bottom of your pot.

Spice your meals.

We would however like to mention at this point that you should consider spicing moderately.

1. Because too much salt is very unhealthy and we want you to carry on enjoying using our cookware as long as possible, it is our mission to keep you healthy.
2. Due to the fact that your new waterless cooking pot is sealed tightly and the vapor circulates in the pot, all spices or herbs are tasted a lot more intensively than usual.

Rinse your vegetables under cold water and put them moist into the pot and/or steamer.

Place the lid on the pot or steamer.

Please do not attempt to use your steamer without having it placed on a pot!

If you wish you can fill aroma (such as wine) into your aroma lid.

Please remember that you can not hang the lid onto the pot when filled!

Turn up the ring of your hob to full heat.

As soon as your thermometer shows 90 degrees (you will notice at this stage that a little bit of steam will leave the pot) then please turn off the stove completely.

Please do not lift the lid, as the temperature will then sink rapidly.

Leave your pot standing on the warm spool so long as you usually also need to prepare that particular meal.

For example:

Hard boiled eggs - leave in the pot for 10 minutes

Potatoes - 15 minutes

For more... please see the recipe booklet.

Prepare your healthy, nutritious meals on the plates.

Step 5: cleaning your cookware

Thanks to the fantastic non-stick qualities of the PFOA FREE coating, even cleaning your new pot is a lot of fun...honestly!

All you need is warm water, a cloth or the soft side of the sponge and a drop detergent.

Инструкция по эксплуатации посуды для приготовления пищи без воды

1. Шаг: Перед первым использованием

Перед первым использованием Вашей посуды для приготовления пищи без воды промойте её используя тёплую воду и небольшое количество моющего средства. В связи с тем, что посуда покрыта антипригарным покрытием, не надо посуду тереть. Даже если каким-либо образом еда пригорела, оставьте Вашу посуду несколько минут в тёплой воде и вскоре Вы увидите что можно хорошо удалить остатки еды при помощи мягкой тряпочки.

Не надо тереть!

2. Шаг: Помещение термометра

Вставьте термометр в силиконовую прокладку крышки.

3. Шаг: Выбор соответствующей конфорки

Разместите пожалуйста посуду на соответствующей ей по размерам конфорке Вашей плиты. Обратите внимание чтобы конфорка не была больше чем дно Вашей посуды - это потеря энергии.

4. Шаг: Приготовление блюд

Налейте в посуду половину чайной кружки воды или положите два бумажных влажных кухонных полотенца на дно посуды.

Приправьте Ваше блюдо.

Здесь мы хотим напомнить, что приправы Вы должны применять с мерой, потому что:

1. Применение слишком большого количества соли нехорошо влияет на Ваше здоровье - наша миссия это сохранение Вашего здоровья.
2. В связи с тем, что Ваша посуда для приготовления пищи без воды плотно закрыта крышкой и пары циркулируют только внутри посуды, вкус всех приправ и трав более интенсивный чем обычно.

Вымойте овощи холодной водой и положите их ещё мокрыми в кастрюлю и/или пароварку.

Поместите крышку на кастрюле/пароварке.

Нельзя использовать пароварку если она не помещена на кастрюле!

Если хотите, можете добавить какой-либо аромат (вино, коньяк, бульон или другое вещество) в ручку от крышки.

Поставьте температуру плиты на самый высокий уровень. Когда термометр достигнет температуру 90 °С (в это время Вы заметите что из посуды выходит немного пара), выключите плиту.

Не открывайте крышку, потому что иначе температура в посуде быстро понизится.

Оставьте посуду стоять на теплой плите столько времени сколько обычно нужно для приготовления этого блюда.

Например:

Яйцо вкрутую - 10 минут

Нарезанная картошка - 15 минут

Для более подробной информации загляните в нашу брошюру с рецептами.

Выложите готовую пищу на тарелки.

5. Шаг: Мытьё посуды

Благодаря нашему фантастическому покрытию даже мытьё посуды очень просто. Вам нужно только теплая вода, мягкая тряпочка и капля мощного средства.

Мы надеемся что наша посуда для приготовления пищи без воды доставит Вам удовольствие при приготовлении новых блюд!

