

Silit

Für empfindliche Speisen

Simmertopf mit Trichter

Silit

Für empfindliche Speisen

Simmertopf mit Trichter

GEBRAUCHSANLEITUNG 2 - 7

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an Ihr Silit-Fachgeschäft

11/2009



- (EN)** **Simmer pot with funnel**
Instructions for use 8 - 13
- (FR)** **Casserole bain-marie avec entonnoir**
Mode d'emploi 14 - 19
- (ES)** **Pote baño maná con embudo**
Instrucciones de uso 20 - 24
- (IT)** **Pentola bagnomaria con imbuto**
Istruzioni per l'uso 25 - 29
- (NL)** **Melkkoker met trechter**
Gebruiksaanwijzing 30 - 34

SILIT-WERKE GMBH & CO. KG
NEUFRAER STRASSE 6 • D-88499 RIEDLINGEN, GERMANY
www.silit.de

Silit Ganz und gar genießen.

Mit Ihrem neuen Silit-Wasserbad- und Simmertopf können Sie jetzt völlig problemlos alle diejenigen Speisen zubereiten, die zum Anbrennen neigen und nicht überkochen oder schäumen sollen. Praktisch alles, was behutsam und schonend behandelt sein will. Das geschieht zuverlässig durch Simmern = Garen unter dem Siedepunkt, und zwar nach dem bewährten Wasserbad-Prinzip.



Sie werden täglich neue Anwendungsmöglichkeiten für behutsames, schonendes Zubereiten entdecken. Hier einige Beispiele:

- Auftauen von Tiefkühlkost
- Aufwärmen von Resten
- Brandteig
- Cremes
- Diätkost schonend wärmen
- Eierstich zubereiten (bitte mit Deckel)
- Essen warmhalten (wenn jemand zu spät kommt)
- Glasuren schmelzen
- Grießspeisen
- Kakao
- Kleinkindernahrung schonend erwärmen
- Milch und Milchspeisen
- Pudding
- Reisspeisen
- Schaumspeisen
- Schokolade schmelzen
- Saucen, insbesondere delikate, empfindliche
- Eier- oder sahnehaltige Speisen warmhalten, die beim Kochen gerinnen oder stocken

Simmertopf mit Trichter

GEBRAUCH UND PFLEGE:

1. Vor dem ersten Gebrauch kochen Sie bitte das Kochgeschirr ca. 5 - 10 Minuten lang mit Essigwasser (Wasser und 2 - 3 Esslöffel Haushaltsessig) und spülen Sie es anschließend. Danach gut abtrocknen. Eventuell vorhandene Aufkleber entfernen.

2. Wenn die Griffklappe (B) geöffnet (hierzu den Hebel am Griff nach unten drücken) ist, kann das Wasser mit dem Trichter (A) eingefüllt werden. Beim Wassereinfüllen darauf achten, dass nur 0,3 l eingefüllt werden dürfen und so die mittlere Markierung des Sichtfensters der Wasserstandsanzeige (C) nicht überschritten wird. Bei Überschreitung besteht sonst die Gefahr, dass beim Erhitzen das sich ausdehnende heiße Wasser zum Ventil herausspritzt. Nach dem Befüllen des Topfzwischenraums Griffklappe (B) verschließen.



3. Das Kochgut in den Topf geben und auf höchster Heizstufe ankochen. Sobald an der Einfüllöffnung sichtbar Dampf austritt und Zischgeräusche zu hören sind, Heizstufe zurückschalten (um Energie zu sparen). Schwacher Dampf sollte während des gesamten Kochvorgangs an der Einfüllöffnung sichtbar sein. Wird die Energiezufuhr nicht ausreichend reduziert, verdampft das Wasser im Topfzwischenraum unnötig schnell.
4. Bei längeren Kochzeiten sollten Sie darauf achten, dass sich immer ausreichend Wasser im Topfzwischenraum befindet, gegebenenfalls Wasser nachfüllen. Bitte »Trockenkochen« vermeiden.
5. In der Griffklappe (B) befindet sich eine als Gewichtsventil freiliegende Kugel, die beim Kochen ein Klappern verursachen kann. Dieses Klappern bemerken Sie auch beim Hantieren mit dem Topf.
6. Bitte beachten Sie, dass die freie Hand nicht in den Ausgießbereich gehalten wird und nicht mit dem heißen Mantel bzw. Metallteilen in Berührung kommt.

DARAUF IST BESONDERS ZU ACHTEN:

1. Grundsätzlich den Topf nie ohne Wasserbad-Füllung erhitzen! Überprüfen Sie vor jeder Benutzung mit Hilfe der Wasserstandsanzeige (C) die Wasserfüllmenge (0,3 l Wasser). Starke »Leererhitzung« kann zu dauerhaften Schäden an Herd und Topf führen. Bei sehr langen Kochzeiten Energie zurückschalten und regelmäßig die Wasserfüllmenge überprüfen.
2. Sollte trotzdem versehentlich der Topf leer erhitzt worden sein, den Topf sofort von der Heizquelle nehmen und dann mit dem Nachfüllen warten, bis der Topf abgekühlt ist.
3. Vermeiden Sie, dass Speisereste in den Wasserbad-Mantel gelangen (= Zwischenraum von äußerem zu innerem Topf).

4. Nach Benutzung und Reinigung empfiehlt es sich, den Wasserbad-Mantel zu entleeren.
5. Je nach Wasserhärte und Benutzungshäufigkeit sollte der Wasserbad-Mantel von Zeit zu Zeit mit haushaltsüblichen Mitteln entkalkt werden.

RICHTWERTE FÜR KOCHGUT-TEMPERATUR

Sobald kräftig bzw. zischender Dampfaustritt bemerkt wird, hat dünnflüssiges Kochgut (z. B. Milch) etwa 80 °C erreicht. Wenn Sie nach dem Zurückschalten der Heizquelle weiterkochen, stellt sich nach weiteren 2 - 4 Minuten die Maximal - Temperatur von ca. 90-95 °C ein.

HINWEIS FÜR INDUKTIONSHERDE

Beim Kochen auf dem Induktionsherd kann ein Summgeräusch entstehen. Dies ist technisch bedingt und kein Anzeichen für einen Fehler an Herd oder Kochgeschirr. Bitte nach dem Kochen nicht sofort auf die Glaskeramikfläche fassen, da die Kochzone durch Rückwärme des Kochgeschirrbodens heiß werden kann.

HINWEISE ZUR REINIGUNG UND PFLEGE:

Der Simmertopf lässt sich problemlos reinigen, wenn Sie ihn unmittelbar nach dem Kochen mit kaltem Wasser füllen und langsam abkühlen lassen. Wir empfehlen, den Simmertopf von Hand zu waschen. Nach jedem Gebrauch sollten Sie das restliche Wasser aus dem Topfzwischenraum abgießen. Den Topf gut abgetrocknet aufbewahren. Je nach Wassergradhärte und Benutzerhäufigkeit empfehlen wir Ihnen, den Topfzwischenraum in regelmäßigen Abständen mit haushaltsüblichen Mitteln zu entkalken.

TIPPS ZUM ENERGIESPARENDEN KOCHEN

- Bitte die Kochzone mit der richtigen, zum Topf passenden Größe wählen.
- Bei Verwendung auf Elektroherden empfehlen wir für unsere Kochgeschirre folgende Herdplattengrößen:

Kochzonen-Durchmesser	Kochgeschirr-Durchmesser
Ø 12 / 14,5 cm	Ø 14 / 16 / 18 cm
Ø 18 cm	Ø 20 / 22 cm
Ø 21 / 22 cm	Ø 24 / 28 cm



glass
ceramic



electro



induction

Inhalt ca. 1,8 Ltr.

Maßeinteilung von 0,5 bis 1,5 Ltr.

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass wir nach dem Produkthaftungsgesetz nicht für Schäden einzustehen haben, die auf nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch, auf nicht sachgemäß durchgeführte Reparaturen oder durch den Einbau von nicht der Originalausführung entsprechenden Ersatzteilen zurückzuführen sind. Entsprechendes gilt für Ergänzungsstücke und Zubehör.

REZEPT-BEISPIELE

Weinschaumsöße

2 ganze Eier, 100 g Zucker, 1/4 l Weißwein, abgeriebene Zitronenschale (oder Konzentrat von Ubena, 1/2 Kaffeelöffel), 2 Esslöffel Zitronensaft, 1 gestrichener Kaffeelöffel Mondamin.

Die Zutaten kalt mit Schneebesen oder Elektroquirl im Wasserbad- und Simmertopf verrühren. Auf Kochstelle so lange schlagen, bis die Masse hochsteigt und leicht dicklich wird. Mit Löffelbiskuit servieren.

Mousse au chocolat

150 g zartbittere Schokolade, 3 Eier (Eigelb und Eiweiß trennen), 1 Ei, 50 g Zucker, 2 Esslöffel Kaffeelikör, 1 Teelöffel Instant Kaffeepulver, 1 Becher (150 g) Crème fraîche. Schokolade in kleine Stücke brechen, im Wasserbad- und Simmertopf zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Eigelb mit dem Ei, dem Zucker, Kaffeelikör und Kaffeepulver dazugeben und mit dem Schneebesen in etwa 5-7 Minuten schaumig schlagen. Den Topf vom Herd nehmen. Die Masse etwa noch 5 Minuten kalt schlagen. Eiweiß steif schlagen und unter die Masse rühren. Zum Schluss die Crème fraîche unter ziehen, die Mousse in Portionsgläser füllen und gut gekühlt servieren.

Vanillecreme mit Likör

6 Eigelb, 1/2 l Milch, 1/2 l Sahne, 100 g Zucker, 1 Vanilleschote, 8-10 Blatt Gelatine, ca. 20 ml Likör.

100 ml Milch mit Eigelb glattrühren. Restliche Milch, Zucker und ausgeschabte Vanille im Wasserbad- und Simmertopf erhitzen. Unter ständigem Schlagen die Eiermasse einrühren. Wasserbad- und Simmertopf vom Herd nehmen, noch heiß die im kalten Wasser eingeweichte und ausgedrückte Gelatine dazugeben. Creme in einer Schüssel kaltstellen. Ist die Creme abgekühlt und will zu stocken beginnen, den Likör dazugeben und anschließend rasch die geschlagene Sahne unterziehen. Sofort die Creme in Gläser oder mit kaltem Wasser benetzte Formen füllen und im Kühlschrank abkühlen lassen. Nach ca. 2 Stunden kann die erstarrte Creme aus der Form gestürzt werden. Die Creme löst sich leichter aus der Form, wenn diese kurz in warmes Wasser gehalten wurde. Durch Beigabe weiterer Geschmackszutaten lässt sich die Creme noch weiter verfeinern. Die Geschmackszutaten vor der Sahne zugeben.