



AROMABRÄTER / DAMPFGARER

NUTZUNGS- UND PFLEGEEMPFEHLUNGEN

AROMA ROASTER / STEAMER · SUGGESTIONS FOR USE AND CARE

PLAT À RÔTIR ARÔME / CUISEUR VAPEUR · CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

BRASIERA AROMA / VAPORIERA · CONSIGLI DI USO E MANUTENZIONE

RUSTIDERA AROMA / VAPORERA · CONSEJOS DE USO Y CUIDADO

AROMABRAADSLIDE / STOOMPAN · GEBRUIK EN ONDERHOUD



- Vor dem ersten Gebrauch reinigen Sie den Bräter bitte gründlich.
- Erhitzen Sie den Aromabräter nicht länger als 5 Minuten leer oder nur mit Fett. Bei Überhitzung kann sich der Boden verformen und verfärben.
- Setzen Sie den Deckel keinen zu hohen Temperaturschwankungen aus. Lassen Sie ihn vor der Reinigung erst etwas abkühlen.
- Der Aromaknopf: Füllen Sie ihn mit Wasser, Wein, Sherry oder anderen Flüssigkeiten. Durch die kleine Öffnung wird Ihr Bratgut gleichmäßig beträufelt und Sie erzielen einen unverwechselbaren Geschmack. Verwenden Sie bitte keine Brühe oder andere Flüssigkeiten mit Gewürz- oder Kräuterstückchen, damit die Öffnung im Aromaknopf nicht verstopft.
- Dampfgarer: Legen Sie das Gitter in den Bräter und geben Sie die benötigte Menge Flüssigkeit dazu, schließen Sie den Deckel und erhitzen Sie das Wasser auf die gewünschte Temperatur. Anschließend legen Sie die Lebensmittel auf das Gitter, schließen den Deckel und garen die Lebensmittel im heißen Wasserdampf.

Achtung: Kontrollieren Sie von Zeit zu Zeit die Flüssigkeitsmenge, um ein unbeabsichtigtes Leerkochen zu vermeiden.

Hinweise zum Gebrauch des Thermometers

- Das Thermometer ist bis 170 °C hitzebeständig. Nehmen Sie das Thermometer aus dem Deckel heraus, wenn Sie den Bräter bei höheren Temperaturen im Backofen verwenden.
- Zur Reinigung wischen Sie das Thermometer mit warmem Wasser nur feucht ab. Tauchen Sie es nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.

- Before the first use, please thoroughly clean the aroma roaster.
- Do not heat the roaster for more than 5 minutes if it is empty or filled with grease only. In case of overheating, the bottom can deform and discolor.
- Do not expose the lid to excessive temperature fluctuations. Allow to cool before cleaning.
- The aroma knob: Fill it with water, wine, sherry or other liquids. Through the small opening, your food is regularly sprinkled and develops a unique taste. Please do not use any broth or other liquids containing pieces of spices or herbs to prevent the opening in the aroma knob from getting blocked.
- Steamer: Place the rack in the pan and add the required amount of liquid, close the lid and heat the water up to the desired temperature. Then put the food onto the rack, close the lid and cook the food in the hot steam.

Attention: From time to time, check the amount of liquid to avoid unintentional cooking dry.

Information for use of the thermometer

- The thermometer is heat resistant up to 170°C. Remove the thermometer from the lid when using the roasting pan at higher temperatures in the oven.
- For cleaning only wipe the thermometer with warm water. Do not immerse it in water or other liquids and do not clean it in the dishwasher.



- Avant la première utilisation, nettoyez le plat à rôtir soigneusement.
- Ne chauffez pas le plat à rôtir plus de 5 minutes étant vide ou contenant de la graisse uniquement. En cas de surchauffe, le fond peut se déformer et déteindre.
- N'exposez pas le couvercle à des fortes variations de température. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- La poignée d'arôme : Remplissez-la d'eau, du vin, du sherry ou d'autres liquides. A travers la petite ouverture vos aliments sont arrosés régulièrement et obtiennent une saveur unique. N'utilisez pas de bouillon ou d'autres liquides avec des morceaux d'épices ou herbes, car ceux-ci pourraient boucher l'ouverture dans la poignée d'arôme.
- Cuiseur vapeur : Placez la grille dans la sauteuse et versez la quantité de liquide nécessaire, puis fermez le couvercle et faites chauffer l'eau à la température souhaitée. Placez ensuite les aliments sur la grille, fermez le couvercle et cuisez les aliments dans la vapeur d'eau chaude.

Attention : Contrôlez de temps en temps la quantité de liquide afin d'éviter de cuire sans eau par inadvertance.

Remarques sur l'utilisation du thermomètre

- Le thermomètre résiste à la chaleur jusqu'à 170 °C. Retirez le thermomètre du couvercle si vous utilisez la sauteuse à des températures plus élevées au four.
- Pour le nettoyage, essuyez le thermomètre en l'humidifiant seulement à l'eau chaude. Ne le plongez jamais dans l'eau ou dans d'autres liquides, et ne le lavez pas au lave-vaisselle.

- Prima del primo utilizzo, si prega di pulire la brasiera a fondo.
- Riscaldare la brasiera non più di 5 minuti vuoto o solo con grasso. Se surriscaldato, il fondo può deformarsi e scolorire.
- Non esporre il coperchio a forti variazioni di temperatura. Lasciarlo raffreddare prima della pulizia.
- Il pomo di aroma: Riempire con acqua, vino, sherry o altri liquidi. Attraverso la piccola apertura l'alimento è gocciolato regolarmente e prende un gusto unico. Non utilizzare brodo o altri liquidi con particelle di spezie o erbe, in modo che l'apertura nel pomo di aroma non ostruisce.
- Vaporiera: Appoggiare la griglia nella brasiera e aggiungere la quantità di liquido necessaria, chiudere con il coperchio e fare riscaldare l'acqua fino alla temperatura desiderata. In seguito a ciò appoggiare l'alimenti sulla griglia, chiudere con il coperchio e fare cuocere a fuoco lento nel vapore.

Attenzione: Controllare a tratti la quantità dell'acqua in modo di evitare fare cuocere vuoto involontario.

Indicazioni per l'uso del termometro

- Il termometro è resistente al calore fino a 170°C. Rimuovere il termometro in caso dell'uso a temperature più alte nel forno.
- Pulire il termometro solo con acqua calda. Non immergerlo mai in acqua o altri liquidi e non pulirlo in lavastoviglie.



- Antes del primer uso, limpie por favor la rustidera a fondo.
- Caliente la rustidera de no más de 5 minutos vacío o solamente con grasa. Si se sobrecalienta, el fondo puede deformarse y decolorarse.
- No exponga la tapa a cambios bruscos de temperatura. Deje resfriar antes de la limpieza.
- El pomo aroma: Llenela con agua, vino, jerez u otros líquidos. A través de la pequeña abertura sus alimentos son salpicados periódicamente y reciben un sabor unico. Por favor no utilice caldo u otros líquidos con trocitos de especias o hierbas, de manera que la abertura en el pomo aroma no se atora.
- Vaporera: Coloque la parrilla sobre la cazuela y añada la cantidad de líquido necesaria. Cierre la tapa y caliente el agua a la temperatura deseada. A continuación, coloque los alimentos sobre la parrilla, cierre la tapa y cocine los alimentos con el vapor de agua caliente.

Atención: Revise de vez en cuando la cantidad de líquido para evitar que hierva hasta evaporarse del todo accidentalmente.

Indicaciones sobre el uso del termómetro

- El termómetro es resistente al calor hasta 170 °C. Extraiga el termómetro de la tapa si va a utilizar la cazuela en el horno con temperaturas superiores.
- A la hora de limpiar el termómetro, hágalo con agua templada. No lo sumerja en agua u otro líquido ni lo lave en el lavavajillas.

- Voor het eerste gebruik grondig afwassen.
- Verhit de aromabraadslede nooit langer dan 5 minuten als deze leeg is of alleen gevuld is met wat vet. Bij oververhitting kan zich de bodem vervormen en verkleuren.
- De aromaknop: Vul deze met water, wijn, sherry of een andere vloeistof. Door de kleine opening wordt het braadgoed gelijkmatig bedruppelt wat voor een onmiskenbare smaak zal zorgen. Gebruik geen bouillon of andere vloeistoffen met kruiden of specerijen die de opening in de aromaknop zouden kunnen verstoppert.
- Het glasdeksel niet blootstellen aan grote temperatuurschommelingen, voor de reiniging het deksel eerst even laten afkoelen.
- Stoompan: Plaats het rooster in de pan en doe de benodigde hoeveelheid vloeistof erbij, sluit het deksel en verhit het water tot de gewenste temperatuur. Leg vervolgens de levensmiddelen op het rooster, sluit het deksel en gaar de levensmiddelen in de hete waterdamp.

Let op: Controleer van tijd tot tijd de hoeveelheid vloeistof om te voorkomen dat de pan droogkookt.

Aanwijzingen voor het gebruik van de thermometer

- De thermometer is hittebestendig tot 170 °C. Haal de thermometer uit het deksel als u de pan bij hogere temperaturen in de oven gebruikt.
- Voor de reiniging veegt u de thermometer enkel vochtig af met warm water. Dompel deze niet in water of andere vloeistoffen en reinig de thermometer niet in de vaatwasser.



KÜCHENPROFI GmbH
Hölscheider Weg 29
42699 Solingen
www.kuechenprofi.de