

BAIN-MARIE

Notice d'utilisation

- Appuyer sur le bouton d'ouverture et basculer le clapet pour accéder au réservoir.
- Verser ¼ de litre d'eau au MAXIMUM et refermer.
- Vérifier la présence et la bonne quantité sur l'indicateur de remplissage : le niveau d'eau doit être à la moitié de l'indicateur de remplissage.
- Chauffer sur une source de chaleur de puissance MOYENNE jusqu'à l'apparition de la vapeur au niveau du bouchon vapeur.
- Verser ensuite les aliments et diminuer la puissance de chauffe.
- S'assurer qu'il y a toujours de l'eau dans le réservoir pendant la cuisson sinon remettre de l'eau dans le réservoir si nécessaire.



PRECAUTIONS :

- Toujours s'assurer de la présence d'eau dans le réservoir en observant l'indicateur de remplissage. En cas de doute, ne pas hésiter à pencher deux à trois fois et lentement le bain marie en observant la présence d'eau dans l'indicateur (niveau d'eau à la moitié).
- Pour une cuisson longue, vous devrez peut être remettre un complément d'eau dans le réservoir. Pour se faire, retirer le bain marie de la source de chaleur, puis attendez que le bain marie refroidisse un peu et remplissez (1/4 de litre maximum dans le réservoir).
- Ne jamais essayer de dévisser la poignée.
- Il est conseillé d'utiliser un gant de protection contre la chaleur malgré la poignée plastique : la partie de la poignée en contact avec le corps du bain-marie peut chauffer lors de longues cuissons.
- Pour une utilisation sur un gaz, veuillez utiliser un petit brûleur pour ne pas risquer d'endommager la partie plastique avec une grande flamme.
- Eviter les chocs.
- Ne pas laisser le bain marie sans surveillance. Laisser hors de portée des enfants.
- Ne pas mettre au four traditionnel, ni au four micro-ondes
- Ne pas mettre un autre produit que l'eau dans le réservoir.
- Attention : une eau calcaire peut à la longue encrasser la double paroi et l'indicateur de remplissage.

DOUBLE BOILER

Instructions of use

- To open the water chamber, press the opening knob located on the left hand side of the handle. Simultaneously, tip back the valve pressing toward yourself.
- Pour water into the chamber, filling to a MAXIMUM 1/4 liter (1/2 cups full)
- Check the water level with the indicator located at the bottom of the handle : the water level has to be halfway full.
- Heat the pot using MEDIUM heat for about 5 minutes until steam appears at the steam knob level.
- Add your ingredients in the pot and reduce the heat.
- Pour water again into the chamber if necessary.

PRECAUTIONS :

- Make sure that you are keeping the water chamber properly filled while checking the water level indicator (halfway full).
- Be careful not to overfill.
- Never use the double boiler pot without putting water inside.
- If you are simmering a sauce for an extended period of time, always monitor the water level and make sure that you are keeping the water chamber properly filled (1/4 full). Before adding water, let the boiler cool down first.
- Never unscrew the handle.
- In the case of an extended cooking period, the plastic handle may heat; therefore, it is advisable to use a heat-protection glove to grip the handle.
- When used on a gas burner, use a small burner to avoid damaging the bottom of the plastic handle with the flame.
- Avoid shocks. • Keep out of children's reach. • Do not put in oven (traditional or micro-waves). • Use only water to fill the water chamber.
- Be careful : a water that is too hard may clog up the double sides and the water level indicator.

BAÑO MARIA

MODO DE EMPLEO

- Apoyar sobre el botón de apertura y mover la muesca superior para acceder a la reserva.
- Verter máximo ¼ litro de agua y cerrar.
- Comprobar la presencia de la correcta cantidad de agua en el indicador de llenado.
- Calentar a fuego medio hasta que salga el vapor al nivel del botón de vapor.
- Echar los alimentos y disminuir el fuego
- Asegurarse que hay agua en la reserva durante la cocción. Rellenar si es necesario.

PRECAUCIONES :

- Asegurarse siempre de la presencia de agua en la reserva observando el indicador de llenado. En caso de duda, incline dos o tres veces lentamente para observar la presencia de agua en el indicador (nivel de agua a la mitad).
- Para una cocción larga, quizás tenga que rellenar la reserva. Para hacerlo, retire el Baño María del fuego, espere que se enfríe un poco y rellene ¼ de litro máximo.
- No intente nunca desatornillar el mango.
- Se aconseja utilizar un guante térmico para cocciones prolongadas ya que la parte en contacto con el plástico puede tomar calor.
- Si utiliza gas, hágalo en un fuego pequeño para evitar dañar la parte de plástico con la llama.
- Evitar los choques.
- Vigile el Baño María en la cocción y no lo deje al alcance de los niños.
- No apto para horno tradicional ni microondas.
- No introduzca otro producto que no sea agua en la reserva.
- Atención: el agua con cal puede a la larga puede manchar la doble pared y el indicador de llenado.

BAIN-MARIE PAN

dubbelwandig uit een stuk

- Het reservoir openen door op de rode knop links op de greep te drukken en de afsluiter boven op de greep naar u toe te kantelen. 2- Het reservoir vullen met MAXIMAAL ¼ liter water.
- *Opgelet:* niet meer dan ¼ liter water nemen; het kokende water zou via het ventiel kunnen ontsnappen.
- Zich er steeds van vergewissen dat er nog water in het reservoir is; bij langdurige kooktijd moet er eventueel water bijgevoeld worden. Hiervoor dient u de bain-mariepan van de warmtebron te halen, zodat ze kan afkoelen. 3- De bain-mariepan op de warmtebron (middelmattig vuur) verwarmen tot u een geluid hoort en er uit het afsluitventiel stoom ontsnapt: het water kookt bijna. 4- De voedingsmiddelen die u wenst te bereiden of te verwarmen in het recipiënt leggen. 5- Het vuur lager zetten en de bereiding voortzetten.
- *Opgelet:* de bain-mariepan pas gebruiken nadat u het hiervoor bestemde reservoir met water gevuld hebt.

PRECAUTIONS :

- *Voor het eerste gebruik:* Reinigen met een sponsje, warm water en afwasmiddel
- *Na elk gebruik:* Nadat u de bereide voedingsmiddelen uit de bain-mariepan gehaald hebt, de pan vullen met koud water. Op die manier vermijdt u dat het nog warme water tussen de twee wanden voedselresten in het recipiënt doet verharderen.
- Een uur laten afkoelen voor u het water uit het reservoir verwijdert.
- De bain-mariepan reinigen met een sponsje, warm water en afwasmiddel. Niet geschikt voor de vaatwasmachine.
- *Tip:* Om eventuele witte puntjes op het roestvrije staal te verwijderen, kunt u een glas water met een koffielepeltje azijn aan de kook brengen. Zo krijgt de binnenkant van uw bain-mariepan zijn oorspronkelijke glans terug.

Mogelijke toepassingen:

Melk verwarmen - Chocolade smelten - Delicate sauzen, mousses, crèmes... bereiden - Gerechten verwarmen (gerechten voor kinderen, puree, rijst...) - Delicate gerechten ontdooien - Enz.