

The logo for BEYOND features a stylized line drawing of a cooking pot with a lid and a handle, positioned above the brand name.

BEYOND[®]

GEBRAUCHSANLEITUNG

INSTRUCTION SHEET

MODE D'EMPLOI

INSTRUCCIONES DE USO

ISTRUZIONI PER L'USO

INSTRUCTIES

INSTRUKTIONER



www.beyondcooking.de

(DE) Gebrauchsanleitung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer richtigen Kaufentscheidung. Sie haben sich für ein BEYOND® Produkt entschieden. BEYOND® bürgt für Einzigartigkeit, Qualität, Design und Spaß beim Benutzen unserer Produkte in Ihrer Küche.

Bitte beachten Sie folgende Hinweise, damit Sie auch jahrelang Freude an diesen schönen BEYOND® Produkten haben.

Vor dem ersten Benutzen sollten Sie Ihr Kochgeschirr mit einem weichen Tuch oder Schwamm, heißem Wasser und Spülmittel reinigen.

Zum Pastakochen füllen Sie den Topf mit der gewünschten Menge Wasser. Setzen Sie dann den Siebeinsatz vorsichtig in den Topf ein. Der Einsatz hat 2 Aufhänge-Osen, die genau in die hervorstehenden Noppen im Topf passen. Klappen Sie den Einsatz-Griff ein und setzen Sie den Glasdeckel auf den Topf. Sobald das Wasser kocht, geben Sie nach Wunsch Salz dazu und füllen die Nudeln in das Sieb ein. Wenn die Nudeln fertig gekocht sind, können Sie das Wasser abschütten. Nehmen Sie dazu den Glasdeckel vom Topf und heben Sie den Topf mit beiden Händen vorsichtig über das Spülbecken. Kippen Sie den Topf langsam, so dass das Wasser herausfließt. Das Nudelsieb dreht sich automatisch in die Waagerechte und hält die Nudeln sicher zurück. Wenn das Wasser abgeschüttet ist, können Sie die Nudeln im Sieb/ Topf lassen und mit dem Deckel abdecken um sie noch warmzuhalten. Oder das Sieb einfach herausnehmen und die Nudeln servieren. Bitte beachten Sie, dass der Henkel des Siebs heiß sein kann. Verwenden Sie daher einen Topflappen, um das Sieb aus dem Topf zu nehmen.

Der Siebeinsatz eignet sich auch für Gemüse wie Brokkoli, Rosenkohl, Bohnen oder auch Kartoffeln. Achten Sie darauf, dass Sie nicht mehr als 2 kg in das Sieb einfüllen.

Reinigung:

Bei Verwendung von Fett und Öl achten Sie bitte darauf, Überlaufendes oder Spritzer an der Außenfläche sofort abzuwischen, da ansonsten Verfärbungen des Materials nicht ausgeschlossen sind.

Lassen Sie das Kochgeschirr abkühlen, bevor Sie es reinigen. Heiße Glasdeckel nicht mit kaltem Wasser abschrecken, sondern immer erst abkühlen lassen.

Das abgekühlte Kochgeschirr nach dem Gebrauch mit heißem Wasser ausspülen. Festsitzende Speisereste einweichen.

Zur Reinigung können alle handelsüblichen Reinigungsmittel verwendet werden. Verzichten Sie aber auf scharfe Reinigungsmittel oder kratzende Reinigungsschwämme.

Falls sich im Inneren des Topfes ein weißlich-matter Schimmer bildet, handelt es sich hierbei um Kalkablagerungen die mit einer leichten Essigsäure-Mischung oder Flüssigreiniger entfernt werden können. Falls sich ein bläulicher Schimmer zeigt, handelt es sich um Reinigungsmittel-Rückstände, die durch gründliches Nachspülen mit klarem Wasser entfernt werden können. Edelstahl Kochgeschirr nach der Reinigung gut trocken reiben.

Sie können das Kochgeschirr auch in der Spülmaschine reinigen. Aber von Hand gewaschenes Edelstahl-Kochgeschirr behält den makellosen Glanz länger.

Wir empfehlen Ihnen, das Nudelsieb nicht in die Spülmaschine zu geben, sondern nur von Hand zu waschen.



Für alle Herdarten geeignet - auch Induktion

Beachten Sie die hohe Aufheizgeschwindigkeit beim Kochen mit Induktionsherden. Dadurch kann die Flüssigkeit der Lebensmittel schnell verdampfen und es kommt sehr schnell zum Leerkochen der Töpfe und Pfannen. Erhitzen Sie das Kochgeschirr nicht ohne Inhalt. Salz nur in bereits kochendes Wasser schütten und gleich umrühren, damit der Kochgeschirrboden nicht durch das Salz angegriffen wird.

Durch die ständige Beobachtung des Kochvorgangs können Sie Beschädigungen des Kochgeschirrs und des Kochfeldes vermeiden, indem Sie jederzeit auf ein Leeroder Überkochen reagieren können.

Das Kochgeschirr niemals unbeaufsichtigt erhitzen oder stehen lassen. Überspritzendes Fett kann sich auf dem Kochfeld entzünden. Brennendes Fett mit einer dichten Wolldecke, Löschdecke, Feuerlöscher oder ähnlichem ersticken, auf keinen Fall mit Wasser löschen!

Eine optimale Energieausnutzung erreichen Sie, indem Sie ein in der Größe geeignetes Kochfeld wählen und nach dem Ankochen (-braten) auf kleiner Stufe fertig garen.

Gas

Eine Überhitzung oder eine zu große Gasflamme, die seitlich an dem Kochgeschirr hochkommt, kann zu einer bläulichen Verfärbung des Edelstahls führen.



Küchenhelfer

Benutzen Sie vorzugsweise Küchenutensilien aus Kunststoff oder Holz, um den Kochgeschirr-Inhalt zu wenden bzw. zu entnehmen.

Boden

Bitte überprüfen Sie das Kochgeschirr unbedingt VOR der ersten Benutzung auf mögliche Materialrückstände, insbesondere auch den Boden Ihres Kochgeschirrs. Bitte entfernen Sie diese, um etwaiges Verkratzen zu vermeiden. Während einer Produktion kommt es immer mal wieder vor, dass Materialteilchen, wie z. B. kleine Metallsplinter, noch am Kochgeschirr haften. Bitte reinigen Sie deshalb das Kochgeschirr gründlich vor dem ersten Gebrauch.

Backofen-/ Hitzebeständigkeit

Das Edelstahl-Kochgeschirr ist bis 220 °C backofengeeignet. Über diese Temperatur hinaus kann sich Edelstahl gelblich verfärben. Glasdeckel sind bis 180 °C backofengeeignet.

Edelstahlgriffe

Edelstahlgriffe können sich beim Kochen und Backen erwärmen. Benutzen Sie Topflappen oder Topfhandschuhe beim Anfassen des Kochgeschirrs und des Deckels, um Verbrennungen zu vermeiden.

Bitte bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung während der Nutzung Ihres Kochgeschirrs auf.

WARNING:

Heißes Wasser!!! Dieses Produkt ist nicht für Kinder geeignet, lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt, während Sie kochen.

Falls Sie noch Fragen, Wünsche oder Anregungen haben, können Sie unser Servicecenter jederzeit kontaktieren:



BEYOND® Center

Auf der Schulmatt 7/1 - 77743 Neuried/ Germany

info@beyondcooking.de

Designed & Distributed
by WARIMEX GmbH
Auf der Schulmatt 7/1
77743 Neuried/ Germany

Phone: +49 (0) 7807 / 95 66 190

Fax: +49 (0) 7807 / 95 66 389

Email: info@beyondcooking.de



BEYOND[®]
www.beyondcooking.de