

Mongolentopf Marmite Mongole Pentola Mongola



Artikel 16115, Mongolentopf Luxe, Kupfer massiv, gehämmert, 1200W 230V

Article 16115, Marmite Mongole, cuivre massif, martelé, 1200W 230V

Articolo 16115, Pentola Mongola Luxe, rame massiccio, martellato, 1200W 230V

Deutsch

Mongolentopf

6 Siebchen aus Edelstahl inklusiv

Der Mongolentopf eignet sich zur Zubereitung von Fondue Chinoise (mit Fleisch- oder Fischbouillon, kein Öl). Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch.

Gebrauchsanweisung

Vor der Inbetriebnahme

- Vor dem ersten Gebrauch sollten der Mongolentopf und die Siebchen mit einem handelsüblichen Spülmittel und Wasser gereinigt werden. Achtung: Den Mongolentopf nicht ins Wasser tauchen, nur mit einem feuchten Tuch auswaschen.
- Kontrollieren Sie die Netzspannung. Sie muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen.
- Kontrollieren Sie das Stromkabel auf Beschädigungen und halten Sie es von heißen Gegenständen fern. Ein eventuell defektes Kabel nur durch den Hersteller oder eine Fachstelle ersetzen lassen.
- Das Gerät nie ohne Flüssigkeit in Betrieb nehmen!

Vorbereitung der Zutaten (Rezeptvariante)

- Vier bis fünf Liter Bouillon in einer Kasserolle auf dem Kochherd vorbereiten. Die Zubereitung direkt im Mongolentopf (mit aufgesetztem Deckel) dauert länger. Verwenden Sie z.B. Hühnerbouillon in Würfeln oder bereiten Sie die Brühe selbst zu (1 Huhn, 2-3 Karotten, 2-3 Lauchstengel, 1 Selleriekopf, 1 Kohl, 1 Zwiebel mit Nelken gespickt, 2 Lorbeerblätter, Pfeffer- und Korianderkörner sowie Salz in kaltem Wasser ansetzen und auf kleinem Feuer 2-3 Stunden kochen lassen).
- Für jeden Gast je nach Belieben vorbereiten: 200-250 g in feine Scheiben geschnittenes Fleisch oder Fisch. Folgende Mischung ist empfehlenswert: Rumpsteak, Schweine- oder Pouletfleisch, Kalbs- und Geflügelleber, Schwertfisch, Seesunge, Scampi oder Crevetten, Kabeljau und Seekalb.
- Als Beilagen eignen sich Reis, Suppennudeln, Gemüse sowie Saucen. Für die traditionelle Chinoise-Sauce benötigt man 1 dl Sojasauce, 2 fein gehackte Knoblauchzehen, 1 Esslöffel Öl, einige Tropfen Zitronensaft. Den fein gehackten Knoblauch im Öl leicht dämpfen, Sojasauce und Zitronensaft hinzufügen. Die Sauce wird in kleine Schalen verteilt und jedem Gast zugeteilt.

Benützung des Mongolentopfs

- Der Mongolentopf dient dazu, die Brühe in einem Temperaturbereich von 90°-95°C brodeln zu lassen. Giessen Sie hierfür die in der Kasserolle zubereitete Brühe in den Mongolentopf (ca. 2.5 L), setzen Sie den Deckel auf und schalten Sie das Gerät an. Nach 3-4 Minuten siedet die Bouillon erneut auf. Den Deckel entfernen. Die Wassertemperatur pendelt sich danach auf den vorgängig erwähnten Temperaturbereich ein. Während der Mahlzeit verdunstet Flüssigkeit. Dieser Verlust sollte durch gelegentliches Nachgiessen von Brühe kompensiert werden. Giessen Sie auch dann Flüssigkeit nach, wenn die Bouillon zu stark brodet.
- Jeder Gast kocht nach Belieben die verschiedenen Zutaten: Fleisch-, Fisch- oder Gemüsestücke ins Siebchen legen und in die Bouillon tauchen. Nach kurzer Zeit sind die Stücke gar und können zusammen mit den Beilagen genossen werden.
- Mit dem Mongolentopf können auch Eintopfgerichte zubereitet werden. Dazu werden alle Zutaten in den Topf gelegt und mit Brühe übergossen. Mit aufgesetztem Deckel kochen lassen und danach mit den Siebchen oder Fonduestäbchen häppchenweise herausfischen und geniessen. Am Schluss Reis oder Nudeln beifügen und als feine Suppe servieren.

Bitte beachten!

- **Immer dafür sorgen, dass genügend Flüssigkeit im Topf ist! Die Mindestfüllmenge ist rund um den zentralen Heizkörper gekennzeichnet (Wulst). Bitte Beiblatt beachten. Bei ungenügender Flüssigkeit schaltet das Gerät automatisch ab, um eine Überhitzung zu vermeiden.**
- Die Verkupferung zuoberst auf dem zentralen Heizkörper kann durch die Hitze verfärbt werden. Dies ist unvermeidlich und stellt keinen Mangel dar.

Reinigung

- Vor der Reinigung den Netzstecker herausziehen.
- Den Topf abkühlen lassen und mit Spülmittel und Wasser reinigen. Verwenden Sie dafür einen Tuchlappen. Keine rauen Scheuermittel benutzen.
- Eventuelle Kalkablagerungen können z.B. mit wenig Essig entfernt werden.
- Eventuelle dunkle Verfärbungen können z.B. mit dem Kupferkessel-Reinigungsmittel «Zini» entfernt werden.
- Die Siebchen unter fließendem Wasser reinigen.

Wer darf dieses Gerät benutzen?

- Das Gerät darf nur von Erwachsenen benutzt werden, die mit dem verantwortungsvollen Gebrauch von Elektrogeräten vertraut sind.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen das Gerät weder benutzen oder reinigen noch dürfen sie mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf von Kindern älter als 8 Jahren und Personen mit vermindertem körperlichem, sinnlichem oder geistigem Vermögen oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, falls sie beaufsichtigt werden und über die sichere Benutzung des Geräts und mögliche Gefahren aufgeklärt wurden.

Sicherheitshinweise

- Das Gerät nie ohne Aufsicht betreiben, solange es am Stromnetz angeschlossen ist.
- Nie ein defektes Stromkabel oder einen defekten Stecker anschliessen.
- Achten Sie darauf, dass niemand über das Stromkabel stolpern kann. Die Benützung eines Verlängerungskabels bleibt in jedem Fall vorbehalten.
- Das Gerät nur auf standsichere Ablageflächen stellen. Das Gerät ist von heissen Unterlagen und Gegenständen fernzuhalten.
- Im Betrieb wird das Gerät heiss. Beim Bedienen nur die Holzgriffe und –knöpfe berühren. Nie den zentralen Heizkörper anfassen.
- Das heisse, in Betrieb stehende Gerät nicht herumtragen.
- Das Gerät nur trocken und sauber lagern.

Français

6 passoires en acier inoxydable incluses.

La Marmite mongole a été conçue pour la préparation de la fondue chinoise (avec bouillon de viande ou de poisson, sans huile). Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser cette marmite électrique pour la première fois.

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

- Lavez la marmite et les passoires avec de l'eau et un détergent commun. Attention : Ne jamais tremper la marmite dans l'eau ! Nettoyez uniquement avec un chiffon doux humide ou une éponge.
- Contrôlez la tension du secteur. Elle doit correspondre à celle indiquée sur plaque signalétique de l'appareil.
- Contrôlez le câble d'alimentation et la prise. Ne pas brancher un câble défectueux. Le cas échéant, le faire remplacer par le fabricant. Eloignez le câble d'objets chauds.

- Ne jamais mettre en marche l'appareil sans contenu !

Préparation des ingrédients (variante de recette)

- Préparez 4-5 litres de bouillon dans une casserole (sur une plaque de cuisinière). La préparation du bouillon directement dans la marmite mongole (avec le couvercle posé) nécessite plus de temps. Utilisez par exemple du bouillon de poule en cubes ou préparez-le vous-même (mettez 1 poulet, 2-3 carottes, 2-3 poireaux, 1 tête de céleri, 1 chou, 1 oignon piqué de clous de girofle, 2 feuilles de laurier, du poivre et coriandre en grain et du sel dans l'eau froide et laissez cuire à petit feu pendant 2-3 heures).
- Pour chaque convive, préparez selon les goûts : 200-250 g d'un mélange de viande et de poisson coupés en fines tranches. Le mélange suivant est particulièrement apprécié : rumpsteak, porc, blanc de poulet, foie de veau ou de poulet, espadon, sole, scampis ou crevettes, cabillaud ou veau de mer.
- Accompagnement : riz, nouilles, légumes et sauces. Pour la sauce chinoise traditionnelle sont nécessaires : 1 dl de sauce Soja, 2 gousses d'ail finement hachées, 1 cuillère à soupe d'huile, quelques gouttes de jus de citron. Faire revenir les gousses dans l'huile et ajouter la sauce Soja ainsi que le jus de citron. Répartir ensuite cette sauce dans de petits bols individuels placés devant chaque convive.

Utilisation de la marmite mongole

- La marmite mongole sert à maintenir la température du bouillon dans une fourchette de 90° à 95°C. Versez dans la marmite 2.5 litres du bouillon chaud préparé dans une casserole, mettez le couvercle et enclenchez l'appareil. Après 3-4 minutes, le bouillon atteint la température d'ébullition. Enlevez le couvercle. La température du bouillon se stabilisera au niveau mentionné. Compensez l'évaporation d'une partie du liquide durant le repas en versant de temps en temps du bouillon dans la marmite. Rajoutez du liquide aussi dans le cas que le bouillon bout trop fortement.
- Chaque convive cuira à sa convenance dans le bouillon les aliments qu'il aura choisi. Pour cette cuisson, l'instrument idéal est la passoire chinoise. Après peu de temps, les aliments sont cuits à point et peuvent être savourés avec les divers accompagnements.
- Une variante de cette préparation consiste à mettre tous les ingrédients dans la marmite. Verser ensuite le bouillon. Brancher la marmite et faire cuire avec le couvercle posé. Chaque convive se sert ensuite à sa guise. Lorsque tous les aliments sont consommés, verser le bouillon dans les bols. Ce potage savoureux est servi comme dernier plat.

Attention !

- ***Veillez toujours à ce qu'il y ait suffisamment de liquide dans la marmite ! La quantité minimale de remplissage est indiquée par un bourrelet autour du corps de chauffe central. Se reporter à la fiche annexée. Si le niveau du liquide est insuffisant, l'appareil s'éteint automatiquement pour éviter toute surchauffe.***
- Le cuivrage sur le dessus du corps de chauffe central peut être décoloré par la chaleur. Ceci est inévitable et ne constitue pas un défaut.

Nettoyage

- Avant le nettoyage, toujours débrancher la prise.
- Laissez refroidir la marmite et nettoyez-la avec un chiffon humide ou une éponge non abrasive ! (Eau et produit de vaisselle). Ne jamais tremper la marmite dans l'eau ! N'utilisez pas de produits abrasifs afin d'éviter des rayures sur le métal poli.
- D'éventuels dépôts de calcaire peuvent être éliminés en ajoutant du vinaigre.
- Les décolorations foncées peuvent par exemple être éliminées avec le produit de nettoyage pour chaudière en cuivre « Zini ».
- Les passoires peuvent être mises dans le lave-vaisselle.

Qui est autorisé à utiliser cet appareil ?

- L'appareil ne peut être utilisé que par des adultes qui sont familiarisés avec l'utilisation responsable d'appareils électriques.
- Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas utiliser, nettoyer ou jouer avec l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de

connaissances, à condition qu'ils soient supervisés et informés de l'utilisation sûre de l'appareil et des dangers éventuels.

Indications de sécurité

- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance aussi longtemps qu'il est branché au secteur.
- Ne jamais brancher un câble d'alimentation défectueux ou une prise défectueuse.
- Veillez à ce que personne ne puisse trébucher par dessus le câble d'alimentation. Utilisez une rallonge si nécessaire.
- Ne posez la marmite mongole que sur des surfaces planes et stables, à l'écart d'objets chauds.
- Lors du fonctionnement l'appareil devient chaud. Touchez exclusivement les poignées et boutons en bois.
- Ne transportez jamais la marmite chaude lors du fonctionnement.
- Rangez l'appareil en un lieu propre et sec. N'exposez pas l'appareil à l'humidité.

Italiano

6 setacci in acciaio inox inclusi.

La pentola mongola è stata sviluppata per la preparazione di fonduta cinese (con brodo di carne o di pesce, senza olio). Leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare questo bollitore elettrico per la prima volta.

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

- Pulire la pentola e i setacci con acqua e un comune detersivo. Attenzione: non immergere mai la pentola in acqua! Pulire solo con uno straccio morbido e umido o una spugna.
- Controllare la tensione di rete. Deve corrispondere a quella indicata sulla targa dati dell'apparecchio.
- Controllare il cavo di alimentazione e la presa di corrente. Non collegare un cavo difettoso. Se necessario, farla sostituire dal produttore. Tenere il cavo lontano da oggetti caldi.
- Non accendere mai l'apparecchio senza contenuto!

Preparazione degli ingredienti (variante di ricetta)

- Preparare 4-5 litri di brodo in una casseruola (su un piano di cottura). La preparazione del brodo direttamente nella pentola mongola (con il coperchio) richiede più tempo. Per esempio, usare dadi di brodo di pollo o prepararlo da solo (mettere 1 pollo, 2-3 carote, 2-3 porri, 2-3 porri, 1 testa di sedano, 1 cavolo, 1 cipolla spuntata con chiodi di garofano, 2 foglie di alloro, pepe e coriandolo in grani e sale in acqua fredda e cuocere a fuoco basso per 2-3 ore).
- Per ogni ospite, preparare a piacere: 200-250 g di carne e pesce tagliati a fette sottili. Particolarmente apprezzata è la seguente miscela: rumpsteak, carne di maiale, petto di pollo, fegato di vitello o fegato di pollo, pesce spada, sogliola, scampi o gamberetti, merluzzo o vitello di mare.
- Da servire con riso, tagliatelle, verdure e salse. Per la salsa tradizionale cinese sono necessari: 1 dl di salsa di soia, 2 spicchi d'aglio tritati finemente, 1 cucchiaino d'olio, qualche goccia di succo di limone. Soffriggete gli spicchi d'aglio nell'olio e aggiungete la salsa di soia e il succo di limone. Poi spalmate questa salsa in piccole ciotole individuali poste di fronte ad ogni ospite.

Uso della pentola mongola

- Il vaso mongolo viene utilizzato per mantenere la temperatura del brodo entro un intervallo di 90°-95°C. Versare 2,5 litri di brodo caldo preparato nella pentola, mettere il coperchio e accendere l'apparecchio. Dopo 3-4 minuti, il brodo raggiunge la temperatura di ebollizione. Rimuovere il coperchio. La temperatura del brodo si stabilizzerà al livello indicato. Compensare l'evaporazione di parte del liquido durante il pasto versando di tanto in tanto del brodo nella pentola. Aggiungere liquido anche nel caso in cui il brodo bolle troppo forte.

- Ogni ospite cucinerà il cibo che ha scelto nel brodo a suo piacimento. Per questa cottura, lo strumento ideale è il setacchio. Dopo poco tempo, il cibo viene cucinato alla perfezione e può essere gustato con i vari contorni.
- Una variante di questa preparazione è quella di mettere tutti gli ingredienti nella pentola. Poi versate il brodo. Inserire la pentola e cuocere con il coperchio. Ogni ospite serve se stesso come meglio crede. Quando tutto il cibo è consumato, versare il brodo nelle ciotole. Questa gustosa zuppa viene servita come ultimo piatto.

Attenzione !

- ***Assicuratevi sempre che ci sia abbastanza liquido nel vaso! La quantità minima di riempimento è indicata da un cordone intorno all'elemento riscaldante centrale. Fare riferimento al foglio allegato. Se il livello del liquido è insufficiente, l'apparecchio si spegne automaticamente per evitare il surriscaldamento.***
- La ramatura sulla parte superiore dell'elemento riscaldante centrale può essere scolorita dal calore. Questo è inevitabile e non costituisce un difetto.

Pulizia

- Prima della pulizia, scollegare sempre la spina.
- Lasciare raffreddare la pentola e pulirla con un panno umido o una spugna non abrasiva (acqua e detersivo per piatti). Non immergere mai la pentola in acqua ! Non utilizzare prodotti abrasivi per evitare graffi sul metallo lucidato.
- Eventuali depositi di calcare possono essere rimossi con l'aggiunta di aceto.
- Le decolorazioni scure possono essere eliminate con il detergente per caldaie in rame "Zini", ad esempio.
- I setacci possono essere messi in lavastoviglie.

Chi può utilizzare questo apparecchio?

- L'apparecchio può essere utilizzato solo da persone adulte che hanno familiarità con l'uso responsabile degli apparecchi elettrici.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni non devono usare, pulire o giocare con l'apparecchio.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliati e informati sull'uso sicuro dell'apparecchio e sui possibili pericoli.

Avvertenze di sicurezza

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è collegato alla rete elettrica.
- Non collegare mai un cavo di alimentazione o una spina difettosa.
- Assicurarsi che nessuno possa inciampare sul cavo di alimentazione. Se necessario, utilizzare una prolunga.
- Posizionare la pentola mongola solo su superfici piatte e stabili, lontano da oggetti caldi.
- Durante il funzionamento il dispositivo si scalda. Toccare solo i manici e le manopole in legno.
- Non trasportare mai la pentola calda durante il funzionamento.
- Conservare la pentola in un luogo pulito e asciutto.
- Non l'espone all'umidità.

Attention

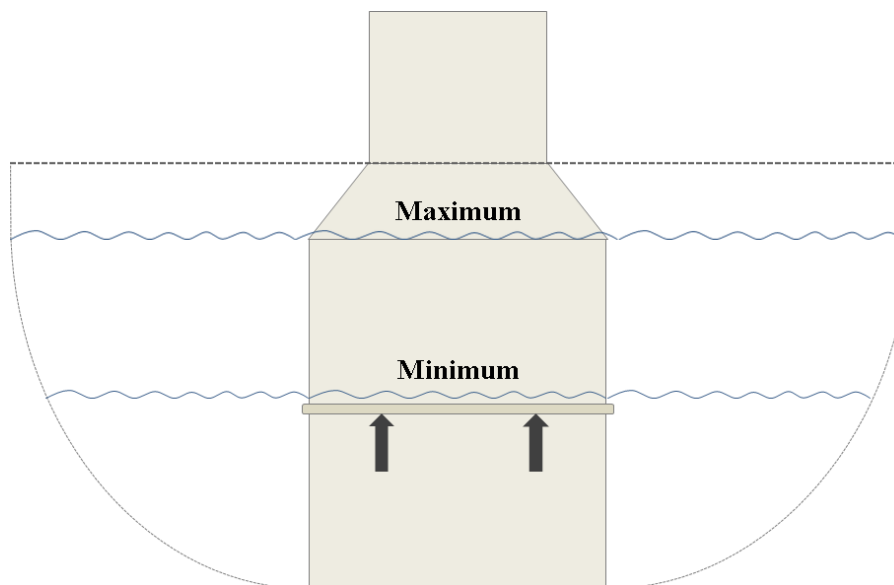
La marmite doit être toujours remplie de bouillon au minimum jusqu'à la marque. Ne jamais faire fonctionner la marmite mongole vide ou avec une quantité insuffisante de bouillon. Une surchauffe de l'appareil provoque l'arrêt automatique.

Achtung

Der Mongolentopf soll immer mindestens bis zur Markierung gefüllt sein. Den Mongolentopf nie leer oder mit zu wenig Bouillon betreiben, da ansonsten das Gerät überhitzt und automatisch abgestellt wird.

Attenzione

La pentola deve essere sempre riempito con brodo almeno fino al segno. Non utilizzare mai la pentola vuota o con brodo insufficiente. Il surriscaldamento dell'apparecchio provoca lo spegnimento automatico.



Hersteller / fabricant / produttore :

Traitements Thermiques SA (TTM)
Z.I. Ile Falcon, rue des Sablons 13
3960 Sierre, Suisse
info@ttmsa.ch
Tel. +41 27 455 42 12

Hinweise

Der Mongolentopf ist ein Qualitätsprodukt, das aus den besten Materialien hergestellt wird. Er besteht aus massivem Kupfer, ist außen mit einem Schutzlack überzogen und innen verzinkt.

Äußerer Schutzlack: Damit das Kupfer seine glänzende Oberfläche behält, ist es mit einem Schutzlack überzogen. Dieser Schutzlack ist wasser- und seifenfest. Keine starken Lösungsmittel wie Aceton, Sprit o.ä. und keine Scheuermittel verwenden.

Innere Verzinnung: Zinn ist ein altbewährter Werkstoff für die hygienische Reinhaltung von Kochgeschirr aus Kupfer für den Lebensmittelbereich. Der direkte Kontakt der Lebensmittel mit dem Kupfer wird somit verhindert, auch wenn kleine Kratzer im Zinn vorhanden sind.

Wichtig: Äußere Einflüsse können die Verzinnung beeinflussen. Vor allem wenn das Zinn eine gewisse Zeit lang mit Flüssigkeit in Kontakt ist, können sich auf seiner Oberfläche kleine schwarze Flecken bilden. Sogar normales Leitungswasser kann dieses Phänomen wegen seines Chlorgehalts hervorrufen. Die Schutzwirkung des Zinnes bleibt jedoch erhalten und der Lebensmittelgebrauch des Mongolentopfs ist garantiert. Dunkle Verfärbungen können z.B. mit dem Kupferkesselreiniger [«Zini» bei Winklerag.ch](#) entfernt werden.

Topf und Deckel nie im Geschirrspüler reinigen.

Instructions

La marmite mongole pour la fondue chinoise est un produit de qualité, fabriqué avec les meilleurs matériaux. Le cuivre massif est étamé à l'intérieur et protégé d'une laque à l'extérieur.

Laque protectrice extérieure : Pour garder son éclat, le cuivre est couvert d'une laque protectrice. Cette laque est résistante à l'eau et au savon. Éviter les produits solvants, tels que l'acétone, l'alcool etc., ainsi que les ustensiles abrasifs pouvant provoquer des rayures lors du nettoyage. Ne pas mettre dans le lave-vaisselle.

Étamage intérieur : L'étain est un matériau de protection éprouvé de longue date, permettant de rendre les ustensiles de cuisine en cuivre propre à l'usage alimentaire. Le contact direct du cuivre avec les aliments est ainsi évité, même s'il y a de petites égratignures dans l'étain.

Important : Des facteurs extérieurs peuvent influencer l'étamage, notamment si l'étain reste un certain temps en contact avec du liquide, des taches noires peuvent apparaître à la surface. Même l'eau normale du robinet peut provoquer ce phénomène en raison du chlore qu'elle contient. L'effet protecteur de l'étain reste cependant inaltéré et l'usage alimentaire de la marmite est garanti. Les décolorations foncées peuvent par exemple être éliminées avec le produit de nettoyage pour chaudière en cuivre [« Zini » de Winklerag.ch](#)

Ne jamais passer la marmite et/ou le couvercle au lave-vaisselle.

Istruzioni d'uso

La pentola per la fonduta alla cinese è un prodotto di qualità, realizzato con i migliori materiali. Il rame massiccio è stagnato all'interno e protetto all'esterno da una lacca.

Vernice protettiva esterna: Per mantenere la sua brillantezza, il rame è ricoperto da una lacca protettiva. Questa lacca è resistente all'acqua e al sapone. Evitare prodotti a base di solventi, come acetone, alcool, ecc. e utensili abrasivi che possono causare graffi durante la pulizia. Non mettere in lavastoviglie.

Stagnatura interna: Lo stagno è un materiale protettivo di provata efficacia che rende gli utensili da cucina in rame sicuri per l'uso alimentare. In questo modo si evita che il rame entri in contatto diretto con gli alimenti, anche in presenza di piccoli graffi nello stagno. Importante: fattori esterni possono influenzare la stagnatura, specialmente se lo stagno rimane a contatto con il liquido per un certo periodo di tempo, possono comparire delle macchie nere sulla superficie. Anche la normale acqua del rubinetto può causare questo fenomeno a causa del cloro che contiene. Tuttavia, l'effetto protettivo dello stagno rimane invariato e l'uso alimentare della pentola è garantito. Le decolorazioni scure possono essere eliminate con il detergente per caldaie in rame ["Zini" de Winklerag.ch](#), ad esempio.

Non pulire mai la pentola e il coperchio in lavastoviglie.