



SCHULTE-UFER®

Aroma-Dämpfer Wega

Gebrauchs- und Pflegehinweise

Aromatic-steamer Wega

Using and cleaning instructions



GP 203 · 07.2012

Liebe Kundin, lieber Kunde,

herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl. Sie haben sich für ein Qualitätsprodukt aus dem Hause Schulte-Ufer entschieden. Der Aroma-Dämpfer Wega ist ein multi-funktionales Kochgeschirr, mit dem Sie dämpfen, kochen, braten oder schmoren können.

Wie, das erläutern wir Ihnen auf den nächsten Seiten. Bitte lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch, um den Aroma-Dämpfer optimal zu nutzen und Schäden durch unsachgemäße Handhabung zu vermeiden.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZUM AROMA-DÄMPFER

Einsatzmöglichkeiten

Der Aroma-Dämpfer besteht aus Topf, Dämpfeinsatz, Glasdeckel und Dämpfthermometer. Je nach Bedarf können diese Teile zu einem Dämpftopf, einem „normalen“ Kochtopf oder einer Schmorpfanne zusammengesetzt werden. Darüber hinaus lässt sich der Dämpfeinsatz noch hervorragend als Sieb/Seiher verwenden.



Topf mit praktischer Auflagekante für den Dämpfeinsatz. Auch als Kochtopf, Brat- oder Schmorpfanne einsetzbar.



Großer Dämpfeinsatz aus rostfreiem Edelstahl 18/10.



Hitzebeständiger Glasdeckel. Edelstahl-Deckelknopf mit entnehmbarem Thermometer.



Dämpfthermometer für punktgenaues Garen und einfache Garkontrolle.

Thermometer u. a. zur einfachen Reinigung entnehmbar

Materialien

Gefertigt ist der Aroma-Dämpfer (inkl. Dämpfeinsatz und Thermometer) aus hochwertigem rostfreiem Edelstahl 18/10. Der Deckel besteht aus hitzebeständigem, bruchsicherem Gütéglass. Die robusten, wärmeisolierenden Edelstahlgriffe ermöglichen sicheren Halt und einfache Handhabung. Durch den energiesparenden ecotherm® Allherd-Aluminium-Kapselboden lässt sich der Aroma-Dämpfer auf allen gängigen Herdarten inklusive Glaskeramik- und Induktionskochfeldern verwenden.

Spülmaschineneignung

Dämpftopf und Dämpfeinsatz sind spülmaschinenfest. Glasdeckel und Thermometer sollten von Hand gereinigt werden (s. auch Pflegehinweise).

Backofeneignung

Dämpftopf (ohne Deckel) und Dämpfeinsatz sind backofenfest, der Glasdeckel nur bis 180° C backofeneignungsfähig. Vor Benutzung im Backofen ist das Dämpfthermometer aus dem Deckelknopf zu entfernen.

PFLEGEHINWEISE

Vor dem ersten und nach jedem Gebrauch: Alle Teile des Aroma-Dämpfers immer gründlich spülen und gut abtrocknen. Bei Reinigung von Hand verwenden Sie bitte heißes Wasser, ein handelsübliches Spülmittel, ein weiches Tuch oder einen Schwamm oder eine sanfte Bürste. Nicht geeignet sind harte Gegenstände, Stahlwolle oder scheuernde Reinigungsmittel. Bei Spülmaschinenreinigung bitte an das vom Gerätehersteller empfohlene Spülmittel halten.

Für den Glasdeckel (da er bei häufiger Reinigung in der Spülmaschine milchig werden kann) und das Thermometer nur etwas Spülmittel und ein feuchtes Tuch verwenden. Nicht in der Spülmaschine oder unter fließend Wasser reinigen oder ins Spülbecken tauchen.

GEBRAUCHSHINWEISE

Dämpfen: Unter Dämpfen versteht man das Garen durch Dampf in einem speziellen Kochgeschirr wie dem Aroma-Dämpfer Wega. Beim Dämpfen werden wertvolle Vitamine und Mineralien, Form, Geschmack und Farbe des Gargutes bewahrt, da die Speisen im aufsteigenden heißen Wasserdampf garen, ohne das Wasser selbst zu berühren. Fast alle Lebensmittel wie Gemüse, Kartoffeln, Fisch und Fleisch eignen sich zum Dämpfen.

Den Dämpftopf mit ca. 1 Liter Wasser und ggf. einigen Zutaten zur Aromatisierung des Suds füllen. **Achtung:** *Es sollte nur so viel Wasser im Dämpftopf sein, dass es das Gargut auch im kochenden Zustand nicht erreicht.* Alles bei geschlossenem Deckel erhitzen. Sobald die Flüssigkeit kocht, das Gargut in den Dämpfeinsatz legen und diesen in den Dämpftopf setzen. Dabei beide Bügel benutzen. **Achtung:** *Bitte achten Sie darauf, dass die Drahtbügel immer nur in die dafür vorgesehenen Lochungen eingesetzt werden.* Die Bügel anschließend zur Seite klappen und den Deckel auflegen. Das Dämpfthermometer vorher in den Deckelknopf einsetzen. Das heiße Wasser erzeugt Dampf, der die Speisen gar werden lässt. Bei Erreichen der optimalen Gartemperatur, die Hitzezufuhr reduzieren. Die Gartemperatur in regelmäßigen Abständen kontrollieren und die Temperatureinstellung anpassen. Achten Sie darauf, dass während des Dämpfens immer ausreichend Flüssigkeit im Topf ist. Den Deckel während des Dämpfens möglichst durchgängig geschlossen halten.

Sobald die Speisen im Dämpfeinsatz gar sind, den Dämpfeinsatz vorsichtig an beiden Bügeln entnehmen. **Achtung:** *Die Drahtbügel können stark erhitzt sein. Deshalb die Griffe vorsichtshalber mit einem Topflappen anfassen. Auch das Thermometer kann heiß werden. Deshalb auch hier bei Herausnahme aus dem Deckelknopf einen Topflappen benutzen.*

Kochen: Den Dämpftopf mittig auf eine zum Bodendurchmesser passende Herdplatte stellen und Flüssigkeit (z. B. Wasser, Brühe) in den Topf geben. Achten Sie darauf, dass der Topf nicht bis zum Rand befüllt wird – etwa 2/3 des angegebenen Nenninhalts gelten als maximale Füllmenge. Generell sollte nie mehr als die tatsächlich benötigte Menge an Flüssigkeit (z. B. Wasser, Brühe) verwendet werden. Schalten Sie zum Ankochen die höchste Heizstufe des Herdes ein. Sobald die Flüssigkeit zu kochen beginnt, die Energiezufuhr drosseln und auf einer kleineren Heizstufe weiter kochen. Salz geben Sie bitte nur in kochendes Wasser oder heiße Speisen. So vermeiden Sie, dass Salzkörner auf den Topfboden sinken und dort kleine Löcher verursachen (Chloridfraß). Achten Sie darauf, dass mit aufgelegtem Deckel gekocht wird, da sonst unnötig Energie verbraucht wird.

Braten: Den leeren und trockenen Topf bei höchster Temperatur solange erhitzen, bis die optimale Arbeitstemperatur erreicht ist (ca. 2 Minuten). **Achtung:** *Bei dieser Zeitangabe handelt es sich um einen Richtwert, der je nach Herdart und Ausführung des Topfes sowohl unter- als auch überschritten werden kann.* Zur Feststellung der korrekten Arbeitstemperatur führen Sie bitte den „Tropfentest“ durch. Lassen Sie einen Tropfen Wasser in den Topf fallen; sobald er anfängt, auf dem Boden „herumzutanzen“, ohne zu verzischen, ist die optimale Brattemperatur erreicht. Reduzieren Sie ggf. die Energiezufuhr (hängt davon ab, ob Sie mit oder ohne Fett braten).

Braten mit Fett: Das Bratgut nach dem Waschen mit Küchenpapier trocknen, um gefährliche Fettspritzer beim Anbraten zu vermeiden. Sobald die notwendige Arbeitstemperatur erreicht ist (s. Tropfentest), reduzieren Sie die Energiezufuhr (insbesondere dann, wenn das Bratgut ein eiweiß- und/oder stärkehaltiges Lebensmittel (z. B. Eier, Kartoffeln, Nudeln) ist) und geben Fett (nur geeignete Fette einsetzen; ungeeignete Speiseöle und –fette können bei zu hohen Temperaturen schwarz verbrennen und Teerharze hinterlassen) in den Topf. **Achtung:** *Sollte der Topf zu stark erhitzt sein (ab 250° C), kann sich das zugegebene Fett entzünden. Vorsicht Verbrennungsgefahr! Nicht mit Wasser löschen! Eventuelle Flammen mit dem passenden Deckel oder einer Wolldecke/Handtuch ersticken.* Anschließend das Bratgut hineinlegen.

Braten ohne Fett: Auch wenn Sie bei der Zubereitung des Bratgutes auf den Einsatz von Fett verzichten möchten, empfehlen wir Ihnen, den Geschirrboden vorher mit 1 bis 2 Tropfen Öl auszureiben; der Boden sollte mit einem sehr dünnen Fettfilm versehen sein. Zum fettlosen Braten eignet sich insbesondere Fleisch. Sobald die notwendige Arbeitstemperatur erreicht ist (s. Tropfentest), reduzieren Sie die Energiezufuhr und geben das Bratgut in den Topf. Wenden Sie es nicht zu früh. Sollte das Bratgut für kurze Zeit am Geschirrboden kleben, warten Sie einen Moment; nach 2 bis 3 Minuten (hängt von der Qualität des Bratgutes ab) lässt es sich leicht vom Boden lösen.

Schmoren: Beim Schmoren bitte immer ausreichend Flüssigkeit zugeben und den Deckel auflegen.

HINWEIS ZUR BENUTZUNG AUF INDUKTIONSKOCHFELDERN

Um eine optimale Funktion des Aroma-Dämpfers auf Induktion zu gewährleisten, ist es wichtig, dass der Bodendurchmesser mindestens dem Durchmesser der Kochzone entspricht. Aufgrund der hohen Aufheizgeschwindigkeit von Induktionsherden besteht die Möglichkeit, dass am Boden des Geschirrs bereits nach 1 Minute Temperaturen erreicht werden, die oberhalb der Selbstentzündungstemperatur diverser Öle/Fette liegen. Deshalb ist es wichtig, dass Sie den Dämpfer nicht trocken aufheizen. Sollte es versehentlich zu einer Entzündung von Öl gekommen sein, löschen Sie den Brand bitte nicht mit Wasser – ansonsten besteht Explosionsgefahr! Die Flammen mit dem passenden Deckel oder einer Wolldecke/Handtuch ersticken. Wurde der Dämpfer überhitzt, sollten Sie den Raum gut lüften.

Unter bestimmten Umständen – insbesondere in Verbindung mit der höchsten Heizstufe – kann es zu „Brummgeräuschen“ kommen. Diese resultieren aus dem Zusammenspiel von Induktionskochfeld und Induktionsgeschirr und sind unvermeidbar. Sie stellen keinen Reklamationsgrund dar.

SICHERHEITSHINWEISE • SONSTIGE HINWEISE

- Etiketten, Aufkleber u. ä., die sich auf dem Aroma-Dämpfer befinden, bitte vor Gebrauch rückstandslos entfernen.
- Den Dämpfer nicht über das Glaskeramik-Kochfeld ziehen oder schieben. Bitte achten Sie darauf, dass das Ceranfeld stets frei von Salzkörnern oder ähnlichen Partikeln ist, da diese zu Kratzern auf der Glaskeramik führen können.
- Der Aroma-Dämpfer ist nicht für den Gebrauch in der Mikrowelle geeignet.
- Lassen Sie den Aroma-Dämpfer nie zu lange leer oder nur mit Fett auf hoher Stufe aufheizen – Überhitzungsgefahr. Sollte er einmal überhitzt worden sein, lassen Sie ihn bitte auf der ausgeschalteten Herdplatte abkühlen. Nicht mit kaltem Wasser kühlen!
- Den Dämpfer immer außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Ein Aroma-Dämpfer ist kein Spielzeug.
- Lassen Sie den Dämpfer während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt. Auch Kinder nie unbeaufsichtigt in die Nähe eines heißen Dämpfers lassen.
- Befüllen Sie den Aroma-Dämpfer nie bis zum Rand. Beachten Sie die Füllmengen laut diesen Gebrauchshinweisen.
- Auch nach kürzerem Kochvorgang oder bei Verwendung im Backofen, die Griffe vorsichtshalber mit einem Topflappen anfassen.
- Benutzen Sie nur geeignete Heizquellen. Beim Betrieb auf Gas dürfen die Flammen nicht über den Boden hinausgehen.
- Vermeiden Sie unnötig hohe Energiezufuhr.
- Den Aroma-Dämpfer sowie etwaige Zubehörteile stets nur für den vorgesehenen Zweck benutzen.
- Nehmen Sie keine Änderungen am Produkt vor.
- Besondere Vorsicht ist notwendig, wenn der Dämpfer mit heißem Inhalt transportiert wird. Berühren Sie keine heißen Flächen, fassen Sie den Dämpfer nur an den Griffen an.
- Setzen Sie den heißen Aroma-Dämpfer immer nur auf einer ebenen, standsicheren und hitzebeständigen Fläche ab.
- Lassen Sie den Dämpfer sowie etwaige Zubehörteile immer erst vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Vermeiden Sie Beschädigungen des Glasdeckels.
- Benutzen Sie den Glasdeckel nicht, wenn er angeschlagen, gesprungen oder stark zerkratzt ist.
- Verwenden Sie im Umgang mit dem Glasdeckel keine nassen Tücher. Legen Sie den heißen Deckel nicht auf einer nassen oder kalten Oberfläche ab. Halten Sie den Deckel, wenn er heiß ist, nicht unter kaltes Wasser. Lassen Sie ihn zunächst abkühlen.

ALLGEMEINE HINWEISE

- Haushaltsübliches Kochsalz ist - chemisch gesehen – Natriumchlorid (NaCl). Chlorid kann bei unsachgemäßer Anwendung des Salzes Chloridfraß auslösen. Bleibt das dem Kochgut zugegebene Salz längere Zeit am Boden des Geschirrs im Wasser liegen (dies ist der Fall, wenn die Flüssigkeit im Topf zu kalt ist und das Salz daher nicht schnell genug in Lösung gehen kann), so bilden sich am Geschirrboden so genannte Lokalelemente, die den Lochfraß verursachen. Deshalb das Salz bitte nur in kochendes Wasser oder heiße Speisen geben.
- Blaue oder bunte Verfärbungen an Edelstahl-Geschirren entstehen durch, bei oder nach Koch- oder Spülvorgängen. So neigt rostfreier Edelstahl dazu, zum Schutz vor äußeren „Angriffen“ an der Oberfläche eine für das menschliche Auge unsichtbare Passivschicht zu bilden. Sie

entsteht, wenn sich Magnesium- und Silikationen sowie Sauerstoff miteinander verbinden (diese Elemente sind naturgemäß in Lebensmitteln und Leitungswasser vorhanden). Unter bestimmten Bedingungen kann diese Schicht, die weder gesundheitsschädlich ist noch den Korrosionsschutz oder die Gebrauchsfähigkeit des Geschirrs beeinflusst, sichtbar werden – sie verfärbt sich bläulich. Mit einem handelsüblichen Metallputzmittel oder einer Essig- bzw. Zitronenlösung lässt sich die Verfärbung entfernen.

- Neben Blaufärbung kann sich an Edelstahlflächen so genannter Kesselstein bilden. Dabei handelt es sich um einfache durch Wasser verursachte Kalkflecken oder Kalkablagerungen, die sich mit einer Essig-Wasser-Lösung (1 Teil Essig Essenz, 5 Teile Wasser) entfernen lassen. Statt Essig können Sie auch Zitronensaft nehmen.
- Rostfreier Edelstahl ist aufgrund seiner chemischen Zusammensetzung rostbeständig. Empfindlich ist das Material allerdings gegenüber Fremd-/Flugrost. Dieser entsteht, wenn Eisenpartikel in Verbindung mit Wasser mit der Oberfläche des rostfreien Edelstahls in Kontakt kommen. Die Passivschicht, die Edelstahl vor äußeren „Angriffen“ schützt, wird infolge zerstört, der Edelstahl ist ungeschützt und verliert seine Korrosionsbeständigkeit – Fremdrost tritt auf. In der Regel ist es schwierig festzustellen, woher die Eisenteilchen stammen. So kann es sein, dass Wasserversorgungsleitungen noch aus Eisen bestehen oder das Edelstahlgeschirr in der Spülmaschine mit anderen eisenhaltigen Gegenständen in Berührung gekommen ist. Mit handelsüblichen Edelstahlpflegemitteln lässt sich der Rost entfernen.
- Besonders hartnäckiger Schmutz bei unbeschichteten Edelstahl-Geschirren lässt sich mithilfe eines Esslöffels Spülmaschinenreiniger entfernen. Mit Wasser aufkochen und über Nacht stehen lassen; danach bitte sorgfältig mit heißem Wasser ausspülen.
- Um Energieverluste zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass der Boden des Geschirrs mit dem verwendeten Kochplattendurchmesser weitgehend übereinstimmt. Auch die Flammengröße der Gaskochstelle sollte dem Geschirr angepasst sein.
- Bei Verwendung eines Edelstahlgeschirrs auf offener Flamme (z. B. Gasherd, Rechaud) kann es an der Außenseite im Bodenbereich zu Verfärbungen kommen. Die Funktion des Geschirrs wird dadurch nicht beeinträchtigt.

HINWEISE ZU GARANTIE UND GEWÄHRLEISTUNGSPFLICHT

Es gelten die gesetzlichen Regelungen.

SERVICE

Sollten Sie Fragen, Anregungen, Kritik haben, sprechen Sie uns an, oder schreiben Sie uns einige Zeilen.

Im Falle von Beanstandungen/Reklamationen fügen Sie bitte den Kaufbeleg bei – nur so ermöglichen Sie uns eine Bearbeitung Ihres Anliegens. Sie erreichen uns unter:

Josef Schulte-Ufer KG
Hauptstraße 56
59846 Sundern · Germany
Tel.: +49 (0) 29 33 98 10 · Fax: +49 (0) 29 33 71 50

info@schulte-ufer-kg.de
www.schulte-ufer-kg.de



Garzeiten-Tabelle

Produkt	Größe/Schnittform	Gardauer in Minuten	Gar- Temperatur
Ananas	in Scheiben, fingerdick	4	85° C
Apfel	geviertelt	3	85° C
Birne	geviertelt	3	85° C
Blumenkohl	in Röschen	12	90° C
Broccoli	in Röschen	10	85° C
Fischfilet, flach	90–130 g, 1,5–2 cm stark	7	80° C
Fischfilet, stark	90–130 g, 3–4,5 cm stark	9	80° C
Fisch im Ganzen	220–300 g	12	80° C
Grüne Bohnen		8	85° C
Hähnchenbrust	100–120 g	8	90° C
Kartoffeln, festkochend	mittelgroß, geschält	40	95° C
Kartoffeln, mehligkochend	mittelgroß, geschält	40	95° C
Kohlrabi	gestiftet	6	90° C
Möhren	mittelgroß, gestiftet	10	90° C
Spargel	dick	10	90° C
Spitzkohl	geviertelt	8	90° C
Zuckerschoten		5	85° C

Dies sind nur einige Beispiele für Lebensmittel, die sich im Aroma-Dämpfer hervorragend zubereiten lassen. Alle Angaben sind Durchschnittswerte und können abhängig von Art und Beschaffenheit des Gargutes variieren.

Dear customer,

Congratulations on your choice. You have chosen a top quality product from Schulte-Ufer. The Wega aromatic steamer is a multi-functional cooking vessel with which you can steam, boil, roast or stew.

We will explain how on the next few pages. Please read through the following information carefully, so that you can make optimal use of the aromatic steamer and avoid damage caused by incorrect usage.

GENERAL INFORMATION ON THE AROMATIC STEAMER

Applications

The aromatic steamer consists of a pot, a steamer insert, a glass lid and a steam thermometer. As required, these parts can be put together to form a steamer pot, a „normal“ cooking pot or a stewing pan. The steamer insert is also optimally suited for use as a sieve/strainer.



Pot with practical supporting edge for the steamer insert. Can also be used as a cooking pot, frying or stewing pan.



Large steamer insert made of stainless steel 18/10.



Heat-resistant glass lid. Stainless steel lid knob with removable thermometer.



Steam thermometer for very precise cooking and simple monitoring of the cooking.

Thermometer can be removed for easy cleaning, amongst other things.

Materials

The aromatic steamer (incl. steamer insert and thermometer) is made of high-quality stainless steel 18/10. The lid consists of heat-resistant, shatterproof, high-quality glass. The robust, heat-insulating stainless steel handles make a secure hold and easy use possible. Due to the energy-saving ecotherm® all-hob aluminium capsule base, the aromatic steamer can be used on all standard types of cooker, including glass ceramic hobs and induction hobs.

Dishwasher compatibility

The steamer pot and steamer insert are dishwasher-safe. The glass lid and thermometer should be cleaned by hand (see also cleaning instructions).

Oven compatibility

The steamer pot (without the lid) and the steamer insert are oven-proof; the glass lid is only oven-proof up to 180° C. Before use in the oven, the steam thermometer must be removed from the lid knob.

CARE INSTRUCTIONS

Before the initial use and after each use: always rinse all parts of the aromatic steamer thoroughly, and dry them off well. When cleaning by hand, please use hot water, a standard washing up liquid, a soft cloth or a sponge, or a soft brush. Hard objects, wire wool or abrasive detergents are not suitable. When using a dishwasher, please keep to the dishwasher powder recommended by the manufacturer of the appliance.

For the glass lid (as it can become milky if cleaned frequently in the dishwasher) and the thermometer, just use some washing up liquid and a damp cloth. Do not clean in the dishwasher or under running water or immerse it in the sink.

INSTRUCTIONS FOR USE

Steaming: steaming means cooking using steam in a special cooking vessel, such as the Wega aromatic steamer. During steaming, valuable vitamins and minerals, the form, taste and colour of the food being cooked are preserved, as the food is cooked in rising hot steam, without touching the water itself. Almost all food, such as vegetables, potatoes, fish and meat, is suitable for steaming.

Fill the steamer pot with approx. 1 litre water and, if applicable, some ingredients for flavouring the stock. **Note:** *there should only be so much water in the steamer pot that it does not reach the food being cooked, even when it is boiling.* Heat everything with a closed lid. As soon as the liquid is boiling, place the food to be cooked in the steamer insert and put this into the steamer pot. Use both handles for this. **Note:** *please ensure that the wire handles are always only inserted into the slots provided for this.* Then fold the handles to the side and put on the lid. Insert the steam thermometer into the lid knob in advance. The hot water produces steam that allows the food to be cooked. When the optimum cooking temperature is reached, reduce the heat supply. Monitor the cooking temperature at regular intervals and adapt the temperature setting. Ensure that there is always sufficient liquid in the pot during steaming. As far as possible, keep the lid closed throughout during steaming.

As soon as the food is cooked in the steamer insert, remove the steamer insert carefully, using both handles. **Note:** *the wire handles may be very hot. Therefore, as a precaution, touch the handles with a pot holder. The thermometer may also be hot. Therefore, also use a pot holder when removing this from the lid knob.*

Boiling: place the steamer pot in the centre of a hob that matches the diameter of its base, and pour liquid (e.g. water, stock) into the pot. Ensure that the pot is not filled up to the rim – approximately 2/3 of its specified nominal capacity is deemed its maximum capacity. In general, more than the quantity of liquid (e.g. water, stock) actually required should never be used. For parboiling, turn the hob up to its highest heat setting. As soon as the liquid begins to boil, cut down the energy supply and continue to cook on a lower heat setting. Please only add salt to boiling water or hot food. This helps you to avoid grains of salt sinking to the base of the pot and causing small holes there (chloride pitting). Ensure that boiling takes place with the lid in place, as energy will be consumed unnecessarily otherwise.

Roasting: heat the empty and dry pot at the highest temperature setting until the optimum working temperature is reached (approx. 2 minutes). **Note:** *this time is a guideline. A shorter or longer time may apply, according to the type of cooker and design of the pot.* To establish the correct working temperature, please perform the „drip test“. Let a drop of water fall into the pot; as soon as it begins to „dance around“ on the base, without sizzling, the optimum roasting temperature is reached. If applicable, reduce the supply of energy (depends on whether you are roasting with or without fat).

Roasting with fat: dry the food that is to be roasted with kitchen paper, after washing it, in order to avoid dangerous splashes of fat during roasting. As soon as the necessary working temperature is reached (see drip test), reduce the supply of energy (especially if the food to be roasted is high in protein or starch (e.g. eggs, potatoes, pasta)), and add fat (only use suitable fats; unsuitable cooking oils and cooking fats can burn black at too high temperatures and leave behind tar) to the pot. **Note:** *if the pot becomes too hot (over 250° C), the added fat may ignite.* **Caution:** *risk of burns! Do not extinguish with water! Put out any flames with the lid that goes with the pot, or a woollen blanket/hand towel.* Then put in the food that is to be roasted.

Roasting without fat: even if you would like to do without the use of grease in the preparation of the food that is to be roasted, we recommend that you rub down the base of the vessel with 1 to 2 drops of oil beforehand; the base should be provided with a very thin layer of grease. Meat is particularly suited for roasting without fat. As soon as the necessary working temperature is reached (see drip test), reduce the supply of energy and put the food that is to be roasted into the pot. Do not turn it too early. If the food being roasted sticks to the base of the vessel for a short time, wait a moment; after 2 to 3 minutes (depending on the quality of the food being roasted), it can be easily removed from the base.

Stewing: when stewing, please always add sufficient liquid and put on the lid.

INSTRUCTIONS FOR USE ON INDUCTION HOBS

In order to guarantee optimum operation of the aromatic steamer on induction hobs, it is important that the diameter of the base corresponds at least to the diameter of the hot plate. Due to the fast heating of induction cookers, there is the possibility that temperatures will be achieved, at the base of the vessel, which are higher than the auto-ignition temperature of various oils/fats. Therefore, it is important that you do not heat up the steamer dry. If the oil ignites accidentally, please do not extinguish the fire with water, as there is a risk of explosion! Put out the flames with the lid that matches the pot, or with a woollen blanket/hand towel. If the steamer was overheated, you should ventilate the room well.

Under certain circumstances – in particular in connection with the maximum heat setting – there may be „humming noises“. These are the result of the interaction of the induction hob and the induction vessel and are unavoidable. They do not constitute grounds for a complaint.

SAFETY INFORMATION • OTHER INFORMATION

- Before use, please remove any labels, stickers etc. that are on the aromatic steamer, without leaving any traces.
- Do not pull or push the steamer over the glass ceramic hob. Please ensure that the ceramic hob is always free of salt grains or similar particles, as these may lead to scratches on the glass ceramics.
- The aromatic steamer is not suitable for use in the microwave.
- Do not leave the aromatic steamer to heat up at a high heat setting for too long empty, or just containing fat – risk of overheating. If it has overheated, please leave it to cool down on the turned-off hob. Do not cool with cold water!
- Always keep the steamer out of the reach of children. An aromatic steamer is not a toy.
- Never leave the steamer unattended during use. Never leave children unattended in the vicinity of a hot steamer.
- Never fill the aromatic steamer up to the rim. Observe the capacities according to these instructions for use.
- Even after a shorter cooking process or when it is used in the oven, take hold of the handles carefully with a pot holder, as a precaution.
- Only use appropriate sources of heat. In the event of operation on gas, the flames should not go beyond the base.
- Avoid an unnecessarily high energy supply.
- Only use the aromatic steamer and any accessories for the intended purpose.
- Do not make any other changes to the product.
- Particular care is necessary if the steamer is being transported with hot contents. Do not touch hot surfaces; only take hold of the steamer by the handles.
- Always put the hot aromatic steamer only on a level, stable and heat-resistant surface.
- Always allow the steamer and any accessories to cool down completely before you start cleaning them.
- Avoid damage to the glass lid.
- Do not use the glass lid if it is chipped, cracked or heavily scratched.
- When handling the glass lid, do not use any wet cloths. Do not place the hot lid on a wet or cold surface. Do not hold the lid under cold water if it is hot. Let it cool down to start with.

GENERAL INFORMATION

- Household cooking salt is - in chemical terms – sodium chloride (NaCl). Chloride can cause chloride pitting when the salt is used incorrectly. If the salt added to the food being cooked remains in the water at the base of the vessel for a long time (this is the case if the liquid in the pot is too cold and the salt can, therefore, not dissolve quickly enough), so-called local elements are formed at the base of the vessel which cause the pitting. Therefore, please only add salt to boiling water or hot food.
- Blue or colourful discolorations on stainless steel vessels occur due to, during or after cooking or washing processes. Stainless steel tends to form a passive layer that is invisible to the human eye to protect against external „attacks“. It develops when magnesium and silicate ions and oxygen combine with one another (these elements are naturally available in food and tap water). Under certain conditions, this layer that is neither harmful to health, nor affects the corrosion protection or the serviceability of the vessel, may become visible – it

turns blue. The discoloration can be removed with a standard metal cleaner or a vinegar or lemon solution.

- In addition to the blue discoloration, so-called scale can occur on stainless steel surfaces. This is a matter of simple lime stains or lime deposits caused by the water, which can be removed with a vinegar and water solution (1 part vinegar essence, 5 parts water). Instead of vinegar, you can also use lemon juice.
- Stainless steel is corrosion-resistant on the basis of its chemical composition. However, the material is sensitive to extraneous/surface rust. This occurs if iron particles in combination with water come into contact with the surface of the stainless steel. The passive layer which protects the stainless steel from external „attacks“ is destroyed as a consequence; the stainless steel is unprotected and loses its corrosion resistance – extraneous rust occurs. It is generally difficult to establish where the iron particles come from. Thus, it may be the case that water supply pipes are still made of iron, or the stainless steel vessel has come into contact with other ferrous items in the dishwasher. The wash can be removed with standard stainless steel care products.
- Particularly stubborn dirt on uncoated stainless steel vessels can be removed with the help of a table spoon of dishwasher detergent. Boil it in water and leave it to stand overnight; then please rinse it out carefully with hot water.
- In order to avoid losses of energy, ensure that the base of the vessel largely corresponds with the diameter of the hob used. The size of the flames of the gas hob should also be adapted to the vessel.
- When a stainless steel vessel is used on an open flame (e.g. gas cooker, rechaud), there may be discoloration on the base on the outside. The functioning of the vessel is not impaired by this.

INFORMATION ON THE GUARANTEE AND WARRANTY OBLIGATION

The following regulations apply.

SERVICE

If you have questions, suggestions, criticism, talk to us, or write us a few lines.

In the event of claims/complaints, please enclose your purchase receipt – this will allow us to process your concern. You can reach us at:

Josef Schulte-Ufer KG
Hauptstraße 56
59846 Sundern · Germany
Tel.: +49 (0) 29 33 98 10 · Fax: +49 (0) 29 33 71 50

info@schulte-ufer-kg.de
www.schulte-ufer-kg.de



COOKING TIMES TABLE

Product	Size/cut	Cooking time in minutes	Cooking temperature
Pineapple	sliced, finger-thick	4	85° C
Apple	quartered	3	85° C
Pear	quartered	3	85° C
Cauliflower	in florets	12	90° C
Broccoli	in florets	10	85° C
Fish fillet, flat	90-130 g, 1,5-2 cm strong	7	80° C
Fish fillet, strong	90-130 g, 3-4,5 cm strong	9	80° C
Whole fish	220-300 g	12	80° C
Green beans		8	85° C
Chicken breast	100-120 g	8	90° C
Potatoes, waxy	medium-sized, peeled	40	95° C
Potatoes, floury	medium-sized, peeled	40	95° C
Kohlrabi	in sticks	6	90° C
Carrots, medium-sized	in sticks	10	90° C
Asparagus	thick	10	90° C
Pointed cabbage	quartered	8	90° C
Mangetouts		5	85° C

These are only a few examples of food that are ideally suited for being prepared in the aromatic steamer. All the details are average values and may vary, depending on the type and nature of the food being cooked.

Mediterranean veal rolls in zucchini on a bed of tomato ragout

Ingredients for 4 persons:

- 800 g fine veal minced meat
 - 8 slices of Parma ham
 - 4 mid-sized green zucchini
 - 10 black and green olives (each)
 - 4-6 dried tomatoes (watered)
 - 2 spring onions
 - 2 sprigs of rosemary and thyme (each)
 - 12 ripe vine tomatoes
 - 2 spring onions
 - 2 garlic clove
- salt, pepper, sugar, olive oil, aluminium foil



Herbs, olives, spring onions, diced well-watered dried tomatoes are mixed with the minced meat and flavoured with salt and pepper. You cut 8 squares of the aluminium foil and oil them with the olive oil.

The zucchinis are fine planed lengthwise and then put lightly overlapped on the aluminium foil. One slice of Parma ham is put on the zucchinis. You form 8 rolls out of the minced meat, lay them on top of the zucchini-Parma ham and wrap it all into the aluminium foil. You fix the ends of the foil by twisting them.

You fill the steamer with approx. 1 litre of water – shortly under the insert - put the rolls of minced meat into the insert and cook them with 85° C about 15 minutes.

For the tomato ragout you quarter the vine tomatoes and seed them. Then you square the tomatoes as well as the garlic cloves and the spring onions and put it all into a long-handled pot to sweat it with olive oil. The squares of the tomatoes are as well shortly sweated with it and then you flavour it with salt, pepper and a pinch of sugar.

You put the tomato ragout on pre-heated plates. The ends of the aluminium foil are cut with scissors and the rolls of minced meat are cautiously unwrapped. You arrange the rolls of minced meat either as a whole or cut in slices on top of the tomato ragout.

This recipe is free of lactose and gluten.

As side dishes you may serve risotto, gnocchi or polenta with a fresh rocket salad with parmesan cheese and roasted pine nuts.



Mediterrane Kalbsröllchen im Zucchini- mantel auf Tomatenragout

Zutaten für 4 Portionen:

800 g feines Kalbshackfleisch
8 Scheiben Parmaschinken
4 mittelgroße grüne Zucchini
je 10 schwarze und grüne Oliven
4 – 6 getrocknete Tomaten (gewässert)
2 Schalotten
je 2 Zweige Rosmarin und Thymian
12 reife Strauchtomaten
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, Zucker, Olivenöl, außerdem Alufolie



Kräuter, Oliven, Schalotte und die gut gewässerten getrockneten Tomaten fein würfeln, mit dem Hackfleisch vermengen, die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Von der Alufolie 8 Quadrate abtrennen und diese mit Olivenöl bestreichen.

Zucchini der Länge nach dünn hobeln und leicht überlappend auf der Alufolie ausbreiten, je eine Scheibe Parmaschinken darauflegen. Von der Hackmasse 8 Rollen formen, diese in den Zucchini-Parmaschinken-Mantel einschlagen und fest in die Alufolie eindrehen. Die Enden verzwirbeln.

Den Topf bis knapp unter den Dämpfeinsatz mit ca. 1l Wasser befüllen, die Kalbsröllchen in den Dämpfeinsatz hineinlegen und bei 85° C ca. 15 Min. garen.

Für das Tomatenragout die Strauchtomaten vierteln und entkernen, das Tomatenfleisch sowie Knoblauch und Schalotte fein würfeln.

Knoblauch- und Schalottenwürfel in einer Kasserolle mit Olivenöl anschwitzen, das Tomatenfleisch kurz mitschwitzen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Tomatenragout auf vorgewärmte Teller geben. Die Alufolie an beiden Enden mit einer Schere abschneiden und die Röllchen vorsichtig auswickeln. Kalbsröllchen im Ganzen oder in Scheiben auf dem Tomatenragout anrichten.

Dieses Gericht ist laktose- und glutenfrei.

Als Beilagen eignen sich hervorragend Risotto, Gnocchi oder Polenta und ein knackiger Rucolasalat mit Parmesan und gerösteten Pinienkernen.

