

Mongolentopf

Marmite Mongole



Artikel 16115, Mongolentopf Luxe, Kupfer massiv, gehämmert, 1200W 230V
Article 16115, Marmite Mongole, cuivre massif, martelé, 1200W 230V

Deutsch

Mongolentopf

6 Siebchen aus versilbertem 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 Schädstellen 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, und nun kann der Deckel wieder entfernt werden. 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. Nach dem Eingiessen den Deckel aufsetzen um wieder den Siedepunkt zu erreichen (ca. 2-4 Minuten).
- 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.

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.
- Die Siebchen unter fließendem Wasser reinigen.

Sicherheitshinweise

- Der Mongolentopf sollte nur von Erwachsenen und zuvor über den Gebrauch informierten Personen benutzt werden, niemals von Kindern.
- 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 fern zu halten.
- Im Betrieb wird das Gerät heiss. Beim Bedienen nur die Holzgriffe und -knöpfe berühren.
- Das heisse, in Betrieb stehende Gerät nicht herumtragen.
- Das Gerät nur in trockenen und sauberen Orten versorgen.

Français

6 passoires en acier inoxydable argenté 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. Mettez le couvercle pour porter rapidement à ébullition le bouillon (environ 2-4 minutes).
- 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.

Nettoyage

- Avant le nettoyage, toujours débrancher la prise.
- Laissez refroidir la marmite et nettoyez-la avec un chiffon humide ou une éponge (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 passoires peuvent être mises dans le lave-vaisselle.

Indications de sécurité

- La marmite mongole ne doit être utilisée que par des adultes instruits de son fonctionnement, jamais des enfants.
- 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.