

## English

### Simmer Pot THECA Instructions for Use



With our simmer pot **THECA** you are easily able to prepare cocoa, food containing milk, sauces, frostings and other food that may otherwise easily burn or overcook in a regular cooking pot.

The simmer pot **THECA** works with the principle of water bath where the pot's double wall is filled with water. Thereby the food inside the pot is gently heated to max. 95°C and a burning or overboiling is not possible.



(1) Handle Flap (2) Safety Knob (3) Inlet (4) Fill Level Display

The simmer pot **THECA** is suitable for induction stoves. Never use the pot without any water filled into its double wall. Before cleaning the pot, carefully pour out boiling water (Caution: Hot).

#### Use:

1. To open the handle flap (1) press and hold the safety knob (2) and press the handle of the handle flap (1) down.
2. Fill water through the inlet (3) into the double wall of the pot. The fill level is shown in the fill level display (4). Never heat up the pot without water inside the double wall! Also never fill in too much water as this may lead to boiling water leaking out during cooking. If you have longer cooking times (more than 45 minutes) it may be necessary to refill some hot water. Make sure that no food residues get into the double wall.
3. Heat up the pot now. Once the water inside the double wall is boiling and steam comes out of the outlet located at the handle, the pot has reached its operating temperature. The temperature setting of the stove can be reduced if necessary. Water steam and water drops developing thereby are normal during the use of a simmer pot. The contents of the simmer pot is being gently heated up to max. 95°C through the water bath inside the double wall.

#### Cleaning:

Clean the pot carefully with a soft cloth.

Every once in a while it is advised to clean the inside of the double wall with a household decalcifier on lemon basis. Mind the instructions of the decalcifier.

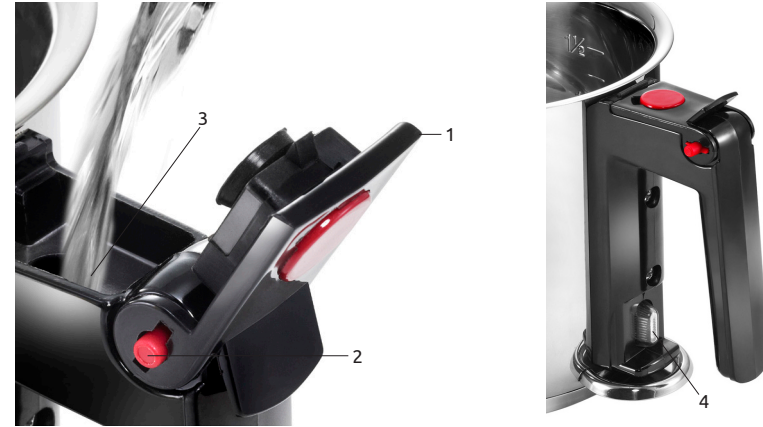
## Deutsch

### Simmertopf THECA Gebrauchsanweisung



Mit unserem Simmertopf **THECA** können Sie Kakao, Milchspeisen, Soßen, Backglasuren und andere Speisen, die leicht zum Anbrennen oder Überkochen neigen, ohne große Probleme zubereiten.

Der Simmertopf **THECA** funktioniert nach dem Wasserbadprinzip, indem die Doppelwand des Topfes mit Wasser aufgefüllt wird. Dadurch wird der Inhalt mit Speisen sanft auf nicht mehr als 95°C erhitzt und es kann nicht zu Anbrennen oder Überkochen kommen.



(1) Griffklappe (2) Sicherungsknopf (3) Einfüllöffnung (4) Füllstandsanzeige

Der Simmertopf **THECA** ist induktionsgeeignet. Verwenden Sie diesen niemals ohne Wassereinfüllung in der Doppelwand. Gießen Sie das kochende Wasser vor der Reinigung aus (Achtung heiß), damit Sie sich nicht aus Versehen verbrühen.

#### Verwendung:

1. Zum Öffnen der Griffklappe (1), halten Sie bitte den roten Sicherungsknopf (2) gedrückt und drücken Sie die den Hebel der Griffklappe (1) nach unten.
2. Füllen Sie das Wasser durch den Einfüllstutzen (3) in die Zwischenwand des Topfes ein. An der Füllstandsanzeige (4) können Sie den Füllzustand erkennen. Heizen Sie den Topf nie ohne Wasser auf! Füllen Sie bitte auch nicht zuviel Wasser ein, da sonst während des Kochvorganges heißes Wasser austreten kann. Haben Sie längere Kochzeiten (mehr als 45 Minuten), muss eventuell etwas heißes Wasser nachgefüllt werden. Bitte achten Sie auch darauf, dass keine Speisereste in die Doppelwand gelangen.
3. Heizen Sie den Topf nun auf. Sobald das Wasser in der Doppelwand kocht und Dampf aus der Ablassöffnung des Griffes kommt, hat der Topf seine Temperatur für den Betrieb erreicht. Die Temperatureinstellung des Herdes kann nun auch nach Bedarf etwas reduziert werden. Austretender Wasserdampf und dadurch entstehende Wassertropfen sind bei einem Simmertopf nicht ungewöhnlich. Der Topfinhalt wird durch das Wasserbad in der Doppelwand schonend auf maximal ca. 95°C erwärmt.

#### Reinigung:

Reinigen Sie den Topf vorsichtig mit etwas Spülmittel und einem weichen Lappen.

Ab und zu empfiehlt es sich, den Wassermantel in der Doppelwand mit haushaltsüblichen Entkalkungsmitteln auf Zitronensäurebasis zu reinigen. Beachten Sie bitte die Anweisungen auf dem Etikett des Entkalkungsmittels.

## Karcher

Karcher AG · Gewerbestr. 19 · 75217 Birkenfeld

www.kopf-haushalt.de

## Français

### Cuiseur THECA Mode d'emploi

Avec notre cuiseur THECA, vous pouvez préparer sans problème un chocolat chaud, des mets à base de lait, des sauces, des glaçages et d'autres plats qui ont facilement tendance à brûler ou à déborder.

Le cuiseur THECA fonctionne selon le principe du bain-marie, la paroi double du récipient étant remplie d'eau. Le contenu est ainsi chauffé doucement sans dépasser 95°C et ne brûle ou ne déborde pas.



- (1) Clapet d'ouverture      (2) Bouton de sécurité  
(3) Ouverture de remplissage      (4) Témoin de niveau de remplissage

Le cuiseur THECA est conçu pour les feux à induction. Ne l'utilisez jamais sans avoir rempli d'eau la paroi double. Videz l'eau de cuisson avant le nettoyage (attention elle est chaude), pour ne pas vous brûler par mégarde.

#### Utilisation:

1. Pour ouvrir le clapet d'ouverture (1), maintenez le bouton de sécurité rouge (2) enfoncé et poussez le levier du clapet d'ouverture (1) vers le bas.
2. Remplissez d'eau la paroi double du cuiseur par l'ouverture de remplissage (3). Sur le témoin du niveau de remplissage (4), vous pouvez voir le niveau de remplissage d'eau. Ne chauffez jamais le cuiseur sans eau ! Ne remplissez pas trop non plus ; sinon, de l'eau chaude risque de sortir pendant la cuisson. Si le temps de cuisson est long (plus de 45 minutes), il convient éventuellement d'ajouter un peu d'eau chaude. Veillez à ce qu'aucun résidu de cuisson ne pénètre dans la paroi double.
3. Faites maintenant chauffer le cuiseur. Dès que l'eau dans la paroi double bout et que de la vapeur sort de l'ouverture de la poignée, le cuiseur a atteint sa température pour le fonctionnement. Le réglage de température du foyer peut alors être réduit si nécessaire. La sortie de vapeur d'eau et l'apparition de gouttes d'eau sont normales sur un cuiseur. Le contenu du cuiseur est chauffé doucement par le bain-marie dans la paroi double jusqu'à env. 95°C.

#### Nettoyage:

Nettoyez le pot avec un chiffon doux.

Il est recommandé de temps à autre de nettoyer la paroi double à l'aide d'un produit anticalcaire courant du commerce à base d'acide citrique. Veuillez observer les instructions sur l'étiquette du produit anticalcaire.



## Nederlands

### Au bain-marie pan THECA Gebruiksaanwijzing

Met onze au bain-marie pan THECA kunt u chocolademelk, melkgerechten, sauzen, gebaksglazuur en ander voedsel dat snel aanbrandt of overkookt, zonder grote problemen bereiden.

De au bain-marie pan THECA heeft een dubbele wand die met water gevuld wordt. Daardoor wordt de inhoud met voedsel voorzichtig verhit tot niet meer dan 95°C en worden aanbranden en overkoken vermeden.



- (1) Klep handgreep      (2) Veiligheidsknop      (3) Vulopening      (4) Vulstandaanduiding

De au bain-marie pan THECA is geschikt voor inductie. Gebruik de pan nooit zonder water in de dubbele wand. Het kokende water voor het schoonmaken uitgieten (pas op: heet), zodat u zich niet per ongeluk verbrandt.

#### Gebruik:

1. Houd voor het openen van de klep van de handgreep (1) de rode veiligheidsknop (2) ingedrukt en druk de hendel van de klep van de handgreep (1) naar beneden.
2. Vullen met water door de vulopening (3) in de tussenwand van de pan. Op de vulstandaanduiding (4) kunt u de vul-toestand aflezen. Verhit de pan nooit zonder water! Ook niet met te veel water vullen, omdat er anders tijdens het koken heet water naar buiten kan komen. Bij langere kooktijden (meer dan 45 minuten), moet eventueel wat heet water bijgevoerd worden. Let erop dat er geen voedselresten in de dubbele wand terecht komen.
3. Verwarm de pan nu. Als het water in de dubbele wand kookt en er stoom uit de uitlaatopening van de handgreep komt, heeft de pan de gebruikstemperatuur bereikt. De temperatuurstelling van het fornuis kan nu naar behoefte wat verlaagd worden. Naar buiten komende waterdamp en waterdruppels die daardoor ontstaan, zijn bij een au bain-marie pan niet ongebruikelijk. De inhoud van de pan wordt door het waterbad in de dubbele wand voorzichtig opgewarmd tot maximaal ca. 95°C.

#### Reiniging:

Reinig de pot voorzichtig met een zachte doek.

Aanbevolen wordt om af en toe de ruimte in de dubbele wand met huishoudelijke ontkalkingsmiddelen op citroenzuur-basis te reinigen. Volg hierbij de aanwijzingen op het etiket van het ontkalkingsmiddel op.

