

Feuerzangenbowle

Burnt Punch

16180

Bedienungs- und Pflegehinweise /
Users guide and instructions for care



Geeignet für folgende Kochstellen / Appropriate to following cooking places:



Gas /
gas



Elektro /
electric



Ceran /
ceran



lebens-
mittelecht /
suitable for
foodstuffs



Spülmaschinen-
geeignet/
dishwashersafe

D Feuerzangen-Bowle, 3,5 L

Art.-Nr.: 16180

EINLEITUNG

Machen Sie sich vor dem ersten Gebrauch mit dem Produkt vertraut. Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produktes an Dritte ebenfalls mit aus.

BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

Die Feuerzangenbowle ist zur Zubereitung einer Feuerzangenbowle bestimmt. Andere Verwendungen oder Veränderungen am Produkt gelten als nicht bestimmungsgemäß und können zu Verletzungen und Beschädigungen führen. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Produkt ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

SICHERHEITSHINWEISE



WARNUNG

Lebens- und Unfallgefahr für Kleinkinder und Kinder! Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Verpackungsmaterial und Produkt. Es besteht Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial. Kleinteile können verschluckt werden! Kinder unterschätzen häufig die Gefahren!

GEBRAUCHSHINWEISE



VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten!
Kinder nicht unbeaufsichtigt lassen!

- Vor dem ersten Gebrauch den Topf mit heißem Wasser und handelsüblichem Spülmittel gut auswaschen.
- Vermeiden Sie den Gebrauch von scharfen und spitzen Gegenständen beim Kochen.
- Topf nie ohne Inhalt erhitzen!
- Der Topf kann auf Gas-, Elektro- oder Ceran-kochfeldern verwendet werden.
- Sollte der Topf überhitzt sein, bitte auf einer

ausgeschalteten Herdplatte abkühlen lassen und nicht mit kaltem Wasser kühlen! Der plötzliche Temperaturunterschied kann Verformungen am Metall verursachen und damit zu einem unebenem Boden führen.

- Die höchste Heizstufe nur zum Anheizen verwenden, dann rechtzeitig zurückschalten und bei mittlerer Hitze aufwärmen.
- 2/3 der Topfhöhe gilt als optimale Füllhöhe. Auf keinen Fall den Topf bis zum Rand befüllen!

REINIGUNG UND PFLEGE

- Zur Reinigung verwenden Sie heißes Wasser, handelsübliches Spülmittel, ein weiches Tuch, einen Schwamm oder eine sanfte Bürste.
- Der Edelstahl-Topf ist spülmaschinengeeignet.
- **Achtung:** Benutzen Sie keine harten Gegenstände, wie z.B. Stahlbürsten, Scheuersand oder andere harte Gegenstände zur Reinigung! Diese können das Material zerkratzen und sind somit ungeeignet.
- Um Wasserflecken zu vermeiden trocknen Sie den Topf direkt nach der Reinigung ab!
- Bei stärkeren, hartnäckigen Verschmutzungen empfiehlt es sich, diese einige Zeit einzuweichen (evtl. mit Zusatz von Essig oder Zitrone) und dann mit einer Spülbürste oder einem weichen Schwamm schonend zu entfernen.
- **Tipp:** Um ständigen Hochglanz Ihres Topfes zu erzielen, empfehlen wir Ihnen die Pflege mit einem handelsüblichem Edelstahlreiniger.

SCHUTZ VON HERD-OBERFLÄCHEN

Die Oberflächen von Glaskeramik-Kochfeldern sollten immer frei von Salzkörnern oder ähnlichen Partikeln sein. Besonders kleine Gegenstände, die zwischen Topf und der Oberfläche des Herdes kommen, können unter Umständen zu Kratzern auf der Glasoberfläche führen.

TECHNISCHE DATEN

- Material: Edelstahl, hochglanzpoliert und verchromtes Metall
- Maße: Topf Gesamt (ØxH) ca. 22 x 15 cm / Länge Zuckerhutablage ca. 29 cm

GB Burnt Punch, 3.5 l Item no.: 16180

INTRODUCTION

Make yourself familiar with the product before first use. Read the following directions for use and safety instructions carefully. Use this product only for its intended purpose. Keep these instructions for future reference and include these instructions if you pass on the product to third parties.

INTENDED USE

The burnt punch set is intended to brew a bowl of punch. Any other use as well as modifications of the product have to be considered as improper use and could cause injuries or product damages. The manufacturer will not be held responsible for any damages resulting from such improper use. Not for commercial use.

SAFETY INSTRUCTIONS



WARNING

Life and accident risk for toddlers and kids! To avoid danger of suffocation, keep packing materials away from babies and children. Risk of suffocation due to packing material. Small parts can be swallowed! Children often underestimate the dangers!

DIRECTIONS FOR USE



CAUTION

Risk of injuries by hot liquids! Do not leave children unsupervised!

- Before initial use and after longer disuse, rinse thoroughly with hot water and washing up liquid.
- Avoid using sharp, pointed objects when cooking.
- Never heat up the empty pot!
- The pot can be used of gas, electric or ceran hobs.
- If the pot has been overheated, leave it to cool down on a hotplate that is not switched on. Do not cool it with cold water! The sudden change in temperature can cause the metal to distort

and then the bottom will be uneven.

- Only use the highest temperature to heat up, then turn down to medium heat to warm up.
- Fill the pot only 2/3 full with liquids. This is optimal. Never fill up to the top.

CLEANING AND CARE

- Use warm water and a mild washing up liquid for cleaning. Afterwards rinse with warm water.
- Use a soft, lint free cloth to dry it.
- Use hot water, washing up liquid, a soft cloth, a sponge or a gentle brush to clean.
- The stainless steel pot is dishwasher-safe.
- **Caution:** Do not use any hard objects, such as wire brushes, scouring powder or other hard objects for cleaning. These are unsuitable and could scratch the material.
- In order to avoid water stains, dry the pot immediately after cleaning them.
- You are recommended to remove hard, stubborn dirt by soaking the pot for some time (you could possibly add vinegar and lemon juice) and then carefully clean using a washing up brush or a soft sponge.
- **Tip:** In order to keep your pot shining, we recommend you to use a stainless steel cleanser.

PROTECTION OF HOB SURFACES

The surfaces of ceramic hobs should always be free of grains of salt or similar particles. Especially small objects which get between the pot and the surface of the hob could lead to scratches on the glass surface of the hob.

TECHNICAL DETAILS

- Material: Stainless Steel, high gloss polished and chromed Metal
- Dimensions: total pot size (ØxH) approx. 22 x 15 cm / length sugar rack approx. 29 cm

Rezept „Feuerzangenbowle“

Receipe „Burnt Punch“



D

ZUTATEN:

- 2 Zitronen (ungespritzt)
- 4 Orangen (ungespritzt)
- 2 Liter Rotwein
- eine Stange Zimt
- 6 Gewürznelken
- ein Zuckerhut
- 1 Flasche Rum (mind. 54%)

ZUBEREITUNG:

Orangen und Zitronen heiß abwaschen und in dünne Scheiben schneiden. Zusammen mit den Gewürzen und dem Wein im Topf fast zum Kochen bringen. Zum Warmhalten auf den Rechaud stellen. Den Zuckerhut auf die Zuckerzange über den Topf legen, löffelweise mit Rum tränken und anzünden. Solange Rum auf dem Zucker verbrennen, bis dieser vollständig in den Wein getropft ist. Heiß genießen!

Achtung: Rum nicht direkt aus der Flasche gießen - Inhalt kann Feuer fangen!

GB

INGREDIENTS

- 2 lemons (not treated)
- 4 oranges (not treated)
- 2 litres of red wine
- a stick of cinnamon
- 6 cloves
- a sugarloaf
- 1 bottle of rum (minimum 54%)

PREPARATION:

Wash the lemons and oranges in hot water and cut them into thin slices. Put them into the pan with the spices and the wine and heat but do not boil. To keep warm, put the pan onto the spirit burner. Lay the sugarloaf on the sugar tongs over the pan, soak spoon by spoon with rum and light it. Leave the rum to burn on the sugar until the sugar has completely melted and dripped into the wine. Drink it hot!

Caution: Don't pour the rum directly from the bottle - content can catch fire!