

**WENSAL**

BON APPÉTIT DE FRANCE

**Instruction for milk pot**

*of stainless steel cookware*

**Инструкция для молоковарки**

*из нержавеющей стали*

## СОДЕРЖАНИЕ

EN.....3

FR.....6

RU.....9

KZ.....12



## MILK POT

The milk pot is intended for boiling milk, but it can also be used for cooking homemade cottage cheese, different kinds of porridge, creams, sauces, brew medicinal tea or herbal infusion.

### DESCRIPTION

1. Container for products
2. Handle
3. Water inlet plug/whistle

### MILK POT DESIGN

The body of the milk pot is made of high quality stainless steel and has double walls (between which the water is poured). Cooking products creates an effect of a hot-water bath while the temperature of products doesn't exceed 98-99 °C, milk does not "boil over" the container, porridge does not burn, there is no need to monitor the food being cooked

and constantly stir it. With this way of cooking the products preserve vitamins and microelements, and ready meals will be dietary and well balanced in terms of nutritional value.

When the water between the walls of the milk pot starts to boil, it is accompanied by a sound signal, it is best to remove the whistle plug when cooking porridge or sauce.

The milk pot is equipped with a heat-resistant plastic handle for easy carrying.

### SAFETY MEASURES AND OPERATION RECOMMENDATIONS

- Before using the milk pot for the first time open the packaging and remove all its elements, tags and any promotional stickers.
- Wash the milk pot with warm water using a neutral detergent, rinse and wipe dry.

- Before you start cooking, make sure that the milk pot bottom and the hob correspond to each other in diameter.
- When using the milk pot on a gas cooker, make sure that the flame warms up only its bottom and not the outer walls and the handle.
- The outer surface of the milk pot remains hot for a while after use, be careful not to touch the hot surface of the milk pot.

### **USING THE MILK POT**

Attention! Do not place an empty milk pot on a heated hob or a gas cooker.

- Remove the water inlet plug/whistle (3) and fill it with water.
- After filling the space between the walls with water, it is recommended to tilt the milk pot at an angle of about 45 ° to remove excess water. This is necessary to prevent the water from splashing out through the whistle (3) when boiling.

- Put the water inlet plug/whistle (3) back into its place.
- Pour milk into the container (1), do not exceed 3/4 of the maximal capacity of the milk pot, place the milk pot on the cooker. When the water between the walls of the milk pot starts to boil, it is accompanied by a sound signal, after that the heating power of the hob can be reduced to a minimum.
- It is best to remove the water inlet plug/whistle (3) when cooking porridge. When cooking porridge, the liquid evaporates much less than when cooking traditional porridge in a casserole, this is why it's best to follow the recommended ratios or use your own personal experience.

The approximate cereals to liquid ratio:

- rolled oats - 1:2,5;
- rice - 1,5:2;

- buckwheat - 1:1,5;
- semolina, barley or corn porridge should be prepared using 5 tablespoons per 500 milliliters of milk.
- The average cooking time for porridge can be from 5 to 30 minutes, since the hot water between the walls of the milk pot creates a thermos effect, the food is exposed to heat and continues to cook, even if you remove the milk pot from the cooker.
- The steam bath effect in the milk pot helps to melt butter, chocolate or crystallized honey. Pour the water in then put the water inlet plug/whistle (3) back into its place, place the milk pot on the cooker, after the sound signal of the whistle put the product into the container (1) and reduce the heating power of the hob, the product will be completely melted in a few minutes.
- Based on a similar principle you can brew various medicinal, herbal teas or

prepare an infusion, for example, rose hips infusion.

- As the cooking process improves, you will be able to cook various creams, sauces or homemade cottage cheese in the milk pot.

### **CLEANING AND CARE**

- After finishing cooking pour the finished product out of the container (1) and wait until the milk pot has cooled down completely.
- Remove the water inlet plug/whistle (3) and pour the remaining water out.
- Rinse and dry the milk pot after every use. This prevents staining on the polished milk pot surface.
- Do not use abrasive cleaners and solvents to clean the milk pot.
- Staining on the inner and outer milk pot surfaces together with handles deformation due to the use on a gas cooker is not covered by warranty.

## CASSEROLE À LAIT

La principale fonction de la casserole à lait est de bouillir du lait mais on peut également l'utiliser pour préparer le fromage blanc maison, les bouillies différentes, les crèmes, sauces, faire infuser le thé curatif ou tisane.

### DESCRIPTION

1. Réservoir pour les produits
2. Poignée
3. Bouchon de remplissage/sifflet

### CONSTRUCTION DE LA CASSEROLE À LAIT

La casserole à lait est fabriquée de l'acier inoxydable de haute qualité et a les parois doubles (entre lesquelles on met de l'eau). Au cours de la cuisson des produits on crée l'effet de la préparation au bain-marie, cependant la température de cuisson des produits ne dépasse pas 98-99°C, le lait ne s'enfuit pas, les bouillies ne brûlent pas et il ne faut pas surveiller la nourriture en cuisson et la remuer sans arrêt. A ce

type de cuisson les microéléments et vitamines restent dans les produits et les plats cuisinés seront diététiques et bien équilibrés du point de vue de la valeur nutritive.

L'eau qui commence à bouillir entre les parois de la casserole fait siffler le sifflet, si vous voulez préparer la bouillie ou la sauce il est mieux d'enlever le bouchon-sifflet.

Afin de faciliter sa manutention la casserole à lait a une poignée de plastique thermorésistant.

### MESURES DE SÉCURITÉ ET RECOMMANDATION SUR L'EXPLOITATION

- Avant la première utilisation ouvrez l'emballage, enlevez tous les éléments de l'emballage, étiquettes et tous les stickers publicitaires.
- Lavez la casserole à lait à l'eau tiède avec du détergent neutre, rincez abondamment et essuyez à sec.
- Avant commencer à préparer la nourriture vérifiez que le diamètre de la

casserole à lait correspond au diamètre de la plaque de cuisson.

- Lors de l'utilisation de la casserole à lait sur le réchaud à gaz il faut surveiller que le feu ne chauffe que le fonds de l'ustensile et ne se répand sur les bords extérieurs et la poignée.
- La surface extérieure de la casserole à lait reste un certain temps chaude après l'utilisation, soyez prudent et ne touchez pas la surface chaude de la casserole.

### **UTILISATION DE LA CASSEROLE À LAIT**

Attention! Il est interdit de mettre la casserole à lait vide sur la plaque de cuisson chaude ou sur le fourneau à gaz.

- Retirez le bouchon de remplissage/sifflet (3) et versez de l'eau dans le trou.
- Après avoir rempli l'espace entre les parois il est recommandé d'incliner la casserole à 45° pour débarrasser de l'eau en trop. C'est indispensable pour que l'eau ne déborde pas à travers le sifflet (3).

- Remettez le bouchon de remplissage/sifflet (3) à sa place.

- Versez du lait dans le réservoir (1), il est recommandé de mettre 3/4 de la capacité maximale de la casserole à lait, mettez la casserole sur le réchaud. L'eau qui commence à bouillir entre les parois de la casserole fait siffler le sifflet, ensuite la puissance de la plaque de cuisson peut être diminuée jusqu'au minimum.

- Si vous préparez la bouillie alors il est mieux d'enlever le bouchon de remplissage/sifflet (3). Au cours de la préparation des bouillies le liquide s'évapore beaucoup moins que lors de la préparation traditionnelle dans la casserole et c'est pour ça qu'on vous recommande de suivre les proportions recommandées ou se baser sur votre propre expérience.

Proportion approximative de gruau et de liquide:

- gruau d'avoine - 1:2,5;
- riz - 1,5:2;
- gruau de sarrasin - 1:1,5;

- la semoule, l'orge mondée ou le gruau de maïs on prend 5 cuillères à soupe pour 500 ml du lait.

- Le temps moyen de la préparation d'une bouillie peut varier de 5 à 30 minutes parce que l'eau chaude entre les parois de la casserole crée l'effet de thermos et la nourriture continue à se chauffer et à cuire même si vous enlevez la casserole du feu.

- L'effet du bain-marie créé dans la casserole à lait permet de fondre le beurre, le chocolat ou le miel cristallisé. Versez de l'eau et remettez le bouchon de remplissage/sifflet (3) à sa place, mettez la casserole à lait sur le réchaud, dès que le sifflet commence à siffler mettez dans le réservoir (1) le produit et diminuez la puissance de la plaque de cuisson, dans quelques minutes le produit sera complètement fondu.

- Sur le principe similaire vous pouvez infuser des thés différents curatifs, préparer des infusions aux herbes ou faire des tisanes, par exemple d'églantier.

- A mesure de l'amélioration du procédé de cuisson vous pouvez préparer dans la casserole à lait de différentes crèmes et sauces ou le fromage blanc maison.

## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

- Après chaque préparation des aliments videz le réservoir (1) du produit cuisiné et attendez que la casserole à lait ne soit complètement refroidie.

- Retirez le bouchon de remplissage/sifflet (3) et vidangez l'eau qui reste.

- Après chaque utilisation lavez bien la casserole à lait et essuyez à sec. Cela permet d'éviter l'apparition des taches sur la surface de la casserole à lait.

- Il est interdit d'utiliser pour le nettoyage de la casserole à lait les produits abrasifs et les solvants.

- L'apparition de différentes taches sur les surfaces intérieures et extérieures de la casserole à lait aussi bien que la déformation de la poignée liées avec l'utilisation des ustensiles sur le réchaud à gaz ne sont pas couvertes par la garantie.



## МОЛОКОВАРКА

Основное назначение молоковарки, это кипячение молока, но в ней можно приготовить домашний творог, различные каши, кремы, соусы, заварить лечебный чай или травяной настой.

### ОПИСАНИЕ

1. Ёмкость для продуктов
2. Ручка
3. Пробка заливного отверстия/свисток

### КОНСТРУКЦИЯ МОЛОКОВАРКИ

Корпус молоковарки изготовлен из высококачественной нержавеющей стали и имеет двойные стенки (между которыми заливается вода). При приготовлении продуктов создается эффект, готовки на водяной бане, при этом температура продуктов не превышает 98-99 °С, молоко из ёмкости не «убегает», каши не подгорают, нет необходимости следить за готовящейся пищей и постоянно её перемешивать. При таком способе

приготовления в продуктах сохраняются микроэлементы и витамины, готовые блюда будут диетическими и хорошо сбалансированными с точки зрения питательной ценности. Закипание воды между стенками молоковарки, сопровождается звуковым сигналом, если вы собираетесь варить кашу или готовить соус, пробку-свисток лучше вынуть. Для удобства переноски, молоковарка снабжена ручкой из термостойкого пластика.

### МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Перед первым использованием молоковарки, вскройте упаковку, удалите все элементы упаковки, ярлыки и любые рекламные наклейки.
- Промойте молоковарку тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства, ополосните и вытрите насухо.
- Перед началом приготовления убедитесь, что диаметр дна молоковарки и диаметр конфорки плиты,

соответствуют друг другу.

- При использовании молоковарки на газовой плите следите, чтобы пламя прогревало только дно молоковарки и не попадало на внешние стенки и ручку.
- Внешняя поверхность молоковарки после использования некоторое время остается горячей, соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к горячей поверхности молоковарки.

### **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МОЛОКОВАРКИ**

Внимание! Запрещается ставить пустую молоковарку на разогретую конфорку или газовую плиту.

- Выньте пробку заливного отверстия/свисток (3) и залейте в отверстие воду.
- После заполнения водой пространства между стенками, рекомендуется наклонить молоковарку на угол около 45° для того, чтобы вылились излишки воды. Это необходимо для того, чтобы при закипании вода не выплёскивалась

через свисток (3) наружу.

- Установите пробку заливного отверстия/свисток (3) на место.
- В ёмкость (1) налейте молоко, рекомендуется наливать молоко на  $\frac{3}{4}$  от максимального объёма молоковарки, поставьте молоковарку на плиту. Закипание воды между стенками молоковарки, сопровождается звуковым сигналом, после этого, мощность нагрева конфорки можно уменьшить до минимума.
- Если вы готовите кашу, то пробку заливного отверстия/свисток (3) лучше снять. При приготовлении каш, жидкость испаряется значительно медленнее, чем при традиционном приготовлении каши в кастрюле, поэтому придерживайтесь рекомендованных соотношений или используйте свой личный опыт. Примерное соотношение крупы и жидкости:
  - геркулес – 1:2,5;
  - рис – 1,5:2;
  - гречневая крупа – 1:1,5;
  - манную, ячневую или кукурузную

каши готовят в соотношении 5 столовых ложек на 500 миллилитров молока.

- Среднее время приготовления каш может быть от 5 до 30 минут, поскольку горячая вода между стенок молоковарки создаёт эффект термоса, то пища подвергается воздействию тепла и продолжает готовиться, даже если вы сняли молоковарку с плиты.

- Эффект паровой бани в молоковарке помогает растопить сливочное масло, шоколад или засахарившейся мёд. Залейте воду, и установите на место пробку заливного отверстия/свисток (3), поставьте молоковарку на плиту, после звукового сигнала свистка, положите в ёмкость (1) продукт и уменьшите мощность конфорки, через несколько минут продукт будет полностью растоплен.

- По аналогичному принципу вы можете заваривать различные лечебные, травяные чаи или готовить настой, например, шиповника.

- По мере совершенствования процесса приготовления, вы сможете готовить в молоковарке различные кремы, соусы или домашний творог.

## **ЧИСТКА И УХОД**

- После приготовления продуктов, вылейте из ёмкости (1) готовый продукт дождитесь полного остывания молоковарки.

- Снимите пробку заливного отверстия/свисток (3) и вылейте остатки воды.

- После каждого использования промывайте молоковарку и вытирайте насухо. Это позволит избежать появления пятен на поверхности молоковарки.

- Запрещается использовать для чистки молоковарки абразивные чистящие средства и растворители.

- Появление различных пятен на внутренней и внешней поверхности молоковарки, а также деформация ручки, связанная с использованием посуды на газовой плите, не является гарантийным случаем.

## **СҮТҚАЙНАТҚЫШ**

Сүтқайнатқыштың негізгі мақсаты, бұл сүт қайнату, бірақ оның ішінде үй сүзбесін, түрлі ботқалар, кремдер, тұздықтар дайындауға болады, емдік шай немесе шөп тұнбасын дайындауға болады.

### **СИПАТТАМАСЫ**

1. Өнімдерге арналған сыйымдылық
2. Тұтқасы
3. Құю тесігінің тығыны/ысқырық

### **СҮТҚАЙНАТҚЫШ ҚҰРАСТЫРЫЛЫМЫ**

Сүтқайнатқыш корпусы жоғары сапалы тот баспайтын болаттан жасалған және қабырғалары қос қабатты (олардың арасына су құйылады). Өнімдерді дайындау кезінде су моншасында пісіру әсері пайда болады, ал өнімдердің температурасы 98-99 °С-ден аспайды, сүт сұйыққоймадан «тасымайды», ботқалар күйіп кетпейді, дайындалып жатқан

тамақты қадағалаудың және оны үнемі араластырып тұрудың қажеті жоқ. Өнімдерді дайындаудың осы әдісінде олардың микроэлементтері мен дәрумендер сақталады, дайындалған тағамдар диеталық және тағамдық құндылығы жағынан жақсы теңдестірілген болады. Егер сіз ботқа пісіргіңіз келсе немесе тұздық дайындағыңыз келсе, тығын-ысқырықты алып тастаған дұрыс, сүтқайнатқыштың қабырғалары арасындағы судың қайнауы дыбыстық белгімен сүйемелденеді. Тасымалдауға ыңғайлы болу үшін сүтқайнатқыш ыстыққа төзімді пластиктен жасалған тұтқамен жабдықталған.

### **ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ ЖӘНЕ ПАЙДАЛАНУҒА БЕРУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ**

• Сүтқайнатқышты алғашқы қолданар алдында қаптаманы ашып, қаптаманың барлық элементтерін, затбелгілерді және кез келген

жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.

- Сүтқайнатқышты бейтарап жуғыш құрал қосылған жылы сумен жуып жіберіңіз, шайыңыз және құрғатып сүртіңіз.

- Тамақ пісіруді бастамас бұрын, сүтқайнатқыш түбінің диаметрі мен плита оттығының диаметрі бір-біріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

- Сүтқайнатқышты газ плитасында пайдаланған жағдайда жалын тек сүтқайнатқыштың түбін ғана қыздыруын және сыртқы қабырғалары мен тұтқасына тимеуін бақылаңыз.

- Сүтқайнатқыштың сыртқы беті біраз уақыт пайдаланғаннан кейін ыстық болып қалады, сақ болыңыз және сүтқайнатқыштың ыстық бетіне қол тигізбеңіз.

### **СҮТҚАЙНАТҚЫШТЫ ҚОЛДАНУ**

Назар аударыңыз! Бос сүтқайнатқышты қыздырылған конфоркаға немесе газ плитасына қоюға тыйым салынады.

- Су құятын тесік тығынын/ысқырықты (3) шешіп алыңыз және тесікке су құйыңыз.

- Қабырғалар арасындағы кеңістікті су толтырылғаннан кейін, артық судың төгілуі үшін сүтқайнатқышты шамамен 45° бұрышқа қисайту ұсынылады. Бұл су қайнаған кезде ысқырық (3) арқылы сыртқа төгілмеуі үшін қажет.

- Құю тесігінің тығынын/ысқырықты (3) орнына орнатыңыз.

- Сұйыққоймаға (1) сүт құйыңыз, сүтпісіргіштің максималды көлемінен  $\frac{3}{4}$  сүт құю ұсынылады, сүтпісіргішті плитаға қойыңыз.

Сүтқайнатқыштың қабырғалары арасында судың қайнауы дыбыстық белгімен сүйемелденеді, содан кейін қыздырғыштың қыздыру қуатын минимумға дейін азайтуға болады.

- Егер сіз ботқа пісіретін болсаңыз, онда құю тесігінің тығынын/ысқырықты (3) алып тастаған дұрыс. Ботқаны дайындаған кезде, кастрөлдегі дәстүрлі ботқа дай-

ындауына қарағанда сұйықтық аз буланады, сондықтан ұсынылған арақатынастарды ұстаныңыз немесе жеке тәжірибеңізді қолданыңыз. Жарма мен сұйықтықтың шамамен қатынасы:

- геркулес – 1:2,5;

- күріш – 1,5:2;

- қарақұмық жармасы – 1:1,5;

- ұнтақ, арпа немесе жүгері ботқасы 500 миллилитр сүтке 5 ас қасық қатынасында дайындалады.

• Ботқаны дайындаудың орташа уақыты 5-тен 30 минутқа дейін болуы мүмкін, өйткені сүтқайнатқыш қабырғалары арасындағы ыстық су термос әсерін тудырады, сонда тағам жылу әсеріне ұшырайды және сіз сүтқайнатқышты плитадан алып тастасаңыз да, пісіруді жалғастырады.

• Сүтқайнатқыштағы бу моншасының әсері сары майды, шоколадты немесе қанттанған балды ерітуге көмектеседі. Суды құйыңыз

және су құятын тесікке тығынын/ысқырықты (3) орнына қойыңыз, сүтқайнатқышты плитаға қойыңыз, ысқырық дыбысынан кейін өнімді сыйымдылыққа (1) салыңыз және қыздырғыштың қуатын азайтыңыз, бірнеше минуттан кейін өнім толығымен ериді.

• Осындай принцип бойынша сіз әртүрлі дәрілік, шөп шайларын қайната аласыз немесе тұнбалар дайындай аласыз, мысалы итмұрынның тұнбасын.

• Пісіру процесі жетілген сайын, сіз сүтқайнатқышта әртүрлі кремдер, тұздықтар немесе үй сүзбелерін дайындай аласыз.

## **ТАЗАРТУ ЖӘНЕ КҮТІМІ**

• Өнімдерді әзірлеп болғаннан кейін, сыйымдылықтан (1) дайын өнімді құйып алыңыз және сүтқайнатқыштың толық суығанын күтіңіз.

• Құю тесігінің тығынын/ысқырығын (3) шешіп алыңыз және судың қал-

дығын төгіңіз.

- Әр қолданудан кейін сүтқайнатқышты жуып отырыңыз және құрғатып сүртіп отырыңыз. Бұл сүтқайнатқыштың бетінде дақтардың пайда болуын болдырмайды.
- Сүтқайнатқышты тазалау үшін қажайтын жуғыш заттарды және еріткіштерді пайдалануға тыйым салынады.
- Сүтқайнатқыштың ішкі және сыртқы бетінде әртүрлі дақтардың пайда болуы, сондай-ақ ыдысты газ плитасында қолдану салдарынан тұтқаларының деформациясы кепілдік жағдайы болып табылмайды.

Fabriqué pour SAS «Vensal cookware», 25, place de la Madeleine, 75008, Paris, France.

Изготовлено по заказу САС «Венсаль Куквеар», 25, площадь Мадлен, 75008, Париж, Франция.

Уполномоченное изготовителем лицо:

ООО «Грант л» 143912, МО, г. Балашиха, ш. Энтузиастов, вл. 1А

Fabriqu  en Chine/Произведено в Китае.

## Warranty / Гарантия

Stainless steel cookware is lifelong durable if properly used and gently cared. The stainless steel cookware warranty period is 25 years from the purchase date.

Посуда из нержавеющей стали имеет пожизненный срок службы при условии соблюдения правил эксплуатации и бережном уходе. Гарантийный срок на посуду для приготовления из нержавеющей стали – 25 лет с момента покупки.

Article, description / Артикул, наименование	
Purchase date / Дата покупки	
Receipt number / Номер чека	
Seller's signature / Подпись продавца	
Store stamp / Печать магазина	