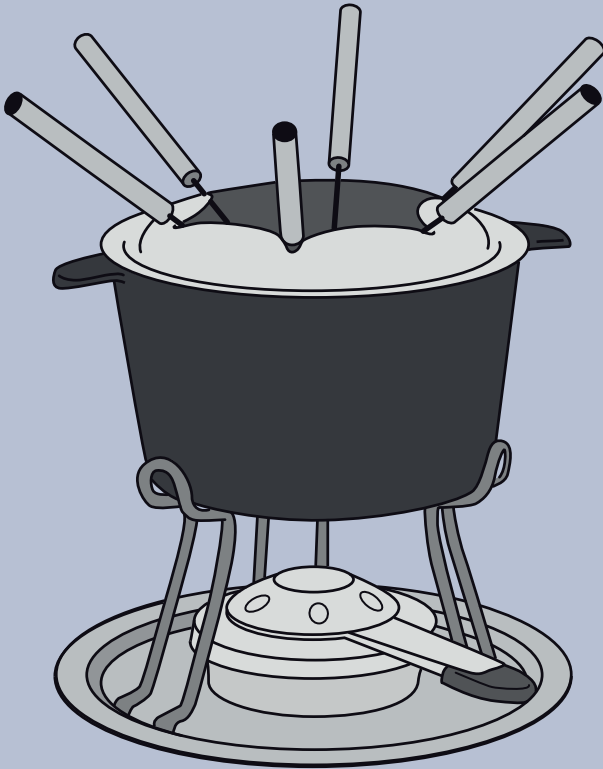


kela

Feel at home.



Fondue

D

Pflege- & Sicherheitshinweise

Sehr geehrter kela-Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihres langlebigen Qualitätsproduktes aus dem Hause kela. Um damit viele Jahre Freude zu haben, lesen Sie bitte die folgenden Produktinformationen, Hinweise zu Gebrauch und Pflege sowie die Sicherheitsempfehlungen.

Egal ob Fleisch-, Fisch- oder ein vegetarisches Fondue, der kela Fonduetopf ist universell einsetzbar. Beim klassischen Fettfondue, dem Fondue Bourguignonne, können Sie Fleisch, festfleischigen Fisch und Meeresfrüchte sowie Gemüse mit einer festen Struktur verwenden. Die Zutaten werden hier gebraten bzw. frittiert. Dies ergibt einen kräftigen und aromatischen Geschmack. Beim Fondue Chinoise verwendet man Fleisch-, Fisch- oder Gemüsebrühe als Basis. Das Brühfondue ist eine fettarme Art des Garens, bei der man zum Schluss eine aromatische und sehr gehaltvolle Suppe erhält. Wer auf die schlanke Linie achten will, ist hier genau richtig.

Pro Person rechnet man mit ca. 200 g Fleisch oder Fisch oder 250 g verschiedener Gemüsesorten. Stellen Sie verschiedene Dips, Saucen und Grillsaucen bereit. Als Beilage empfehlen wir Baguette, Brot, Salate oder gebackene Kartoffeln.

Bitte achten Sie vor dem Gebrauch darauf, dass alle Teile richtig und fest zusammengebaut sind und das Gerät sicher und stabil steht. Überzeugen Sie sich vor jedem Gebrauch von der Festigkeit der Griffe am Topf.

Die Fonduetöpfe sind zum Vorheizen auf allen Herdarten einsetzbar. **Bis auf wenige Ausnahmen sind alle Fonduetöpfe auch für Induktion geeignet.** Bitte entnehmen Sie diese Informationen der Verpackung. **Bei jedem Gebrauch den Spritzschutzdeckel verwenden** und den Topf max. bis zur Hälfte füllen. Zum Packungsinhalt gehören auch Fonduegabeln mit kleinen Widerhaken zum sicheren Aufspießen des Gargutes.

LASSEN SIE DAS FONDUE WÄHREND DES GEBRAUCHS NIEMALS UNBEAUF SICHTIGT, GANZ BESONDERS NICHT, WENN KINDER ANWESEND SIND!

Fondue Bourguignonne

Hoch erhitzbares, geschmacksneutrales Öl oder Fett auf ca. 180 °C erhitzen. Test: Holzkochlöffel in das Öl tauchen. Temperatur ist erreicht, wenn kleine Bläschen nach oben steigen.

Verbrennungsgefahr – beachten Sie bitte: Kein Wasser in das heiße Fett gießen! Vorsicht: Fleisch hat oft sehr viel Flüssigkeit und kann Spritzer verursachen. Achten Sie darauf, dass kein flüssiges Fett auf die offene Flam-

me des Rechauds tropfen kann. **Brandgefahr!**

Fondue Chinoise

Die Fleisch-, Fisch- oder Gemüsebrühe sollte auf 100 °C erhitzt werden. Eignet sich hervorragend zur Zubereitung eines vegetarischen Fondues.

Vorsicht: Alle Teile können beim Gebrauch sehr heiß werden. Verwenden Sie Topflappen oder Topfhandschuhe.

FONDUE TOPF – MATERIAL, REINIGUNG UND PFLEGE

Edelstahl 18/10

Hartnäckige Speisereste mit etwas Spülwasser einweichen und danach mit einem Reinigungsball (kela Art.-Nr. 11648) oder mit einem Schwamm reinigen. Kalkflecken können Sie mit Essig entfernen.

Gusseisen emailliert:

Sehr wichtig! Lassen Sie den Topf vor dem Reinigen zuerst abkühlen. Anhaftende Speisereste in warmem Wasser einweichen. Danach den Topf mit heißem Wasser reinigen. Gut abtrocknen und trocken verstauen.

Emailliertes Gusseisen ist sehr haltbar. Durch Herunterfallen oder Aufschlagen kann die harte Oberfläche jedoch beschädigt werden. Solche Schäden sind über die Garantie nicht abgedeckt. Der Topf kann trotzdem weiter verwendet werden. Eventuelle Schadstellen mit Öl einreiben, das vermindert die Rostgefahr.

Stahl emailiert:

Niemals mit Metallgegenständen im Topf kratzen. Sie beschädigen dabei die Glasur. Festgesetztes lässt sich leichter entfernen, wenn Sie einfach den Topf mit Wasser nochmals kurz erhitzen und dann ausspülen.

Antihafbeschichtung:

Wir empfehlen die Reinigung von Hand. Bei geringer Verschmutzung reicht das Ausreiben mit einem Küchentuch. Ansonsten reinigen Sie den Topf im warmen Spülwasser mit einem Schwamm oder Tuch. Sorgfältig abtrocknen. Niemals mit scharfen Metallgegenständen im Topf kratzen. Sie beschädigen dabei die Beschichtung.

Holzteile

Alle Töpfe, Bodenplatten oder Fonduegabeln mit Holzteilen dürfen nicht ins Spülwasser eingelegt oder in der Spülmaschine gereinigt werden.

SET/KARUSSELL

Wenn Sie ein Fondue mit Drehkarussell verwenden, bitte die Löffel in den Dip-Schälchen nach außen drehen.

RECHAUD

Bevor Sie das Gerät in Gebrauch nehmen, vergewissern Sie sich, dass das Rechaud einen festen Stand hat und schützen Sie gegebenenfalls Ihre Tischplatte gegen Strahlungshitze.

SICHERHEITS-PASTEN-BRENNER

Hinweise für den Gebrauch

- Brenner öffnen (Drehverschluss).
- Sicherheits-Brennpaste einsetzen. Deckel abziehen. **Bitte beachten:** Verwenden Sie zu Ihrer Sicherheit nur passende Sicherheits-Brennpasten. Unsere Empfehlung: kela-Sicherheits-Brennpaste Art.-Nr. 63018
- Brenner schließen, in passendes Rechaud einsetzen und anzünden. **Bitte beachten:** Verwenden Sie nur geeignete Rechauds mit gutem und sicherem Stand.
- Brennstärke regulieren mit Schieber. **Bitte beachten:** Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt in der Nähe des Gerätes.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen am Tisch mit Ihrem neuen Fondue. Guten Appetit!

GB

Care and safety instructions

Dear kela customer,

We congratulate you on the purchase of your long-lasting quality product from kela. In order to have many years of enjoyment with it, please read the following product information and instructions for use and care, as well as the safety recommendations.

Regardless of whether it is meat, fish or a vegetarian fondue, the kela fondue pot is universally implementable. With classic fat fondue, Fondue Bourguignonne, you can use meat, fish and seafood with firm flesh and vegetables with a firm structure. The ingredients are fried/deep-fried here. This provides a strong and aromatic flavour. For Fondue Chinoise, meat, fish or vegetable stock is used as a basis. The stock fondue is a low-fat way of cooking, which leaves an aromatic and very substantial soup at the end. This is exactly right for anyone who wants to watch their weight.

Approx. 200 g of meat or fish or 250 g of various types of vegetables are calculated per person. Have various dips, sauces and grill sauces available. To accompany this, we recommend baguette, bread, salad or baked potatoes.

Prior to use, please ensure that all parts are correctly and securely assembled and that the device is stable and sturdy. Prior to each use, convince yourself about the strength of the handles on the pot.

The fondue pots can be used for pre-heating on all types of hobs. **Apart from a few exceptions, all fondue pots are also suitable for induction.** Please see the packaging for this information. **Use the spray protection lid with each use** and fill the pot to no more than half. The contents of

the packaging also include a small barbed hook for securely skewering the food for cooking.

NEVER LEAVE THE FONDUE UNATTENDED DURING USE, ESPECIALLY NOT IF CHILDREN ARE PRESENT!

Fondue Bourguignonne

Heat up high-temperature, flavour-neutral oil or fat to approx. 180 °C. Test: Immerse a wooden spoon in the oil. The temperature has been reached if small bubbles rise.

Risk of scalding - please note:

Do not pour water into the hot fat! Careful: Meat often has a great deal of liquid and may cause splashes. Ensure that no liquid fat can drip on the open flame of the rechaud. **Fire hazard!**

Fondue Chinoise

The meat, fish or vegetable stock should be heated to 100 °C. Excellent suited to preparation of a vegetarian fondue.

Careful: All parts can become very hot from use. Use potholders or oven gloves.

FONDUE POT - MATERIAL, CLEANING AND CARE

Stainless steel 18/10

Soak stubborn food residues with some soapy water and then clean with a cleaning ball (kela Art. No. 11648) or with a sponge. You can remove lime scale stains with vinegar.

Enamelled cast iron:

Very important! Allow the pot to cool off completely prior to cleaning. Soak food residues in warm water. Then, clean the pot with hot water. Dry off well and store in a dry condition.

Enamelled cast iron is very durable. However, the surface may become damaged from falling down or impact. Such damage is not covered by the guarantee. The pot may nevertheless continue to be used. Rub oil into any damaged points to reduce the risk of rust.

Enamelled steel:

Never scratch the pot with metal objects. They may damage the glaze. It is easier to remove adhering residues if water is heated in the pot again briefly and then rinsed out.

Non-stick coating:

We recommend cleaning by hand. If the pan is only slightly dirty, simply wipe it around with a tea towel. Otherwise, clean the pot in warm soapy water using a sponge or cloth. Dry off carefully. Never scratch the pot with sharp metal objects. They damage the glaze.

Wooden parts

All pots, base plates or fondue forks with wooden parts must not be put into soapy water or cleaned in the dishwasher.

SET/CAROUSEL

If you use a fondue with a rotating carousel, please turn the spoons in the dip bowls outwards.

RECHAUD

Before using the device, ensure that the rechaud is stably positioned and protect your table top from radiant heat, if necessary.

SAFETY PASTE BURNER

Instructions for use

- Open burner (screw cap).
- Use safety fuel paste. Remove lid. **Please note:** For your safety, only use the appropriate safety fuel passes. Our recommendation: kela Safety Fuel Paste Art. No. 63018
- Close burner, insert into appropriate rechaud and light. **Please note:** Only use appropriate rechauds with good and stable positioning.
- Regulate strength of flame with slider. **Please note:** Never leave children unsupervised near the device.

Enjoy cooking at the table with your new fondue. Bon appetit!

F

Consignes d'entretien et de sécurité

Chers clients kela,

Nous vous félicitons pour l'acquisition de votre produit de qualité durable kela. Veuillez lire les informations suivantes sur le produit, les consignes d'utilisation optimale et d'entretien, ainsi que les recommandations de sécurité

pour pouvoir profiter des avantages de votre produit pendant de nombreuses années.

Que ce soit pour une fondue à la viande, au poisson ou à la végétarienne, le caquelon kela est adapté à un usage universel. Pour la fondue classique, la fondue bourguignonne, vous pouvez utiliser de la viande, du poisson et des fruits de mer à chair ferme et des légumes avec une structure solide. Les ingrédients sont sautés ou frits ici. Cela donne une saveur corsée et aromatique. La base de la fondue chinoise est un bouillon de viande, de poisson ou de légumes. La fondue au bouillon est une sorte de cuisson faible en gras qui permet d'obtenir une soupe aromatique et très riche. La cuisson idéale pour toutes les personnes qui contrôlent leur ligne.

Il faut prévoir env. 200 g de viande ou de poisson, ou 250 g de différentes variétés de légumes par personne. Préparez diverses sauces froides et sauces barbecue. Nous recommandons des baguettes, du pain, de la salade ou des pommes de terre cuites en accompagnement.

Avant toute utilisation, s'assurer que toutes les pièces sont correctement et solidement montées, et que l'appareil repose sur un support sûr et stable. Vérifier avant chaque utilisation que les manches du caquelon sont solidement fixés.

Les caquelons peuvent être utilisés pour le pré-chauffage sur tous les types de poêles. **A quelques exceptions près, tous les caquelons conviennent également aux plaques à induction.** Veuillez consulter ces informations sur l'emballage. **Utiliser le couvercle anti-éclaboussures à chaque utilisation** et remplir le caquelon jusqu'à la moitié au maximum. Des fourchettes à fondue avec petits barbillons sont également fournies avec le produit, pour un bon embrochage des aliments.

NE JAMAIS LAISSER L'APPAREIL À FONDUE SANS SURVEILLANCE PENDANT L'UTILISATION, ET SURTOUT PAS EN PRÉSENCE DES ENFANTS !

Fondue Bourguignonne

Faire chauffer de l'huile ou de la graisse insipide et résistant aux fortes températures et à 180 °C environ. Test : tremper une spatule en bois dans l'huile. La bonne température est atteinte lorsque des petites bulles remontent à la surface.

Risque de brûlures – Important : ne pas verser d'eau dans la graisse chaude ! Attention : la viande contient souvent beaucoup de liquides et peut provoquer des éclaboussures. S'assurer que l'huile liquide ne s'écoule pas sur la flamme nue du réchaud.

Risque d'incendie !

Fondue Chinoise

Le bouillon de viande, de poisson ou de légumes doit être chauffé à 100 °C. Idéal pour préparer une fondue végétarienne.

Attention : Toutes les pièces peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Utiliser des torchons ou des gants de cuisine.

CAQUELON - MATÉRIAU, NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Acier inoxydable 18/10

Ramolir les résidus tenaces d'aliments avec un peu d'eau de rinçage, puis nettoyer avec une boule de nettoyage (N° d'article kela : 11648) ou avec une éponge. Les taches de calcaire peuvent être enlevées avec du vinaigre.

En fonte émaillée :

Très important ! Laisser refroidir le caquelon avant de le nettoyer. Ramolir les résidus tenaces d'aliments dans de l'eau chaude. Nettoyer ensuite le caquelon à l'eau chaude. Bien sécher et ranger dans un endroit sec. La fonte émaillée est très durable. Toutefois, cette surface dure peut être endommagée en cas de chute ou de chocs. De tels dommages ne sont pas couverts par la garantie. Le caquelon reste toutefois utilisable. Frotter un peu d'huile sur les parties éventuellement affectées, cela réduit le risque de rouille.

Acier émaillé :

Ne jamais gratter l'intérieur du caquelon avec des objets

métalliques. Cela endommage l'émail. Les salissures tenaces peuvent être éliminées en laissant à nouveau chauffer le caquelon brièvement avec de l'eau avant de le rincer.

Revêtement anti-adhésif :

Nous recommandons le nettoyage à la main. En cas d'encrassement léger, il suffit de frotter avec une serviette de cuisine. Sinon, nettoyez le caquelon dans l'eau de rinçage chaude avec une éponge ou un chiffon. Bien le sécher. Ne jamais gratter l'intérieur du caquelon avec des objets métalliques. Ils endommageraient le revêtement.

Pièces en bois

Tous les caquelons, plaques de base ou fourchettes à fondue avec pièces en bois ne doivent pas être trempés dans l'eau de lavage, ni être nettoyés au lave-vaisselle.

SERVICE/CARROUSEL

Si vous utilisez un appareil à fondue avec carrousel rotatif, veillez tourner les cuillères des coupelles vers l'extérieur.

SERVICES AVEC RÉCHAUD :

RÉCHAUD

Avant de mettre l'appareil en service, s'assurer que le réchaud est posé sur un support stable et protéger éventuellement la table contre la chaleur rayonnante.

BRÛLEUR À PÂTE DE SÉCURITÉ

Consignes d'utilisation

- Ouvrir le brûleur (commutateur)
- Introduire la pâte à brûler de sécurité. Ôter le couvercle. **Important** : pour votre propre sécurité, utilisez uniquement des pâtes à brûler de sécurité appropriées. Notre recommandation : utiliser la pâte à brûler de sécurité kela, numéro d'article : 63018
- Fermer le brûleur, l'introduire dans le réchaud approprié et l'allumer. **Important** : utiliser uniquement des réchauds appropriés avec un support solide et stable.
- Réguler la puissance du brûleur avec le coulisseau. **Important** : ne jamais laisser les enfants sans surveillance près de l'appareil.

Nous espérons que vous apprécierez cuisiner à table avec votre nouvel appareil à fondue. Bon appétit !

E

Indicaciones de seguridad y cuidados

Estimado cliente de kela:

Felicidades por haber comprado un producto de calidad duradero de la empresa kela. Para que pueda disfrutarlo durante muchos años rogamos que lea la información del producto, las indicaciones de uso y cuidado y las

recomendaciones de seguridad siguientes.

Ya sea carne, pescado o verdura, el caquelón de fondue de kela puede emplearse para todo tipo de alimentos. Para el fondue clásico con aceite, el fondue Bourguignonne, puede emplearse carne, pescado consistente y frutos del mar, además de verduras con una estructura compacta. En este caso, los ingredientes se frien. El resultado es un sabor fuerte y aromático. En el caso del fondue chino se emplea caldo de carne, pescado o verduras como base. El fondue de caldo es una forma de cocción baja en grasas que al final proporciona una sopa muy aromática y rica. Es la elección adecuada para los que quieren cuidar su línea.

Por persona deben calcularse unos 200 g de carne o pescado o 250 g de diferentes tipos de verdura. Ofrezca diferentes salsas junto con el fondue. Recomendamos acompañarlo con baguette, pan, ensaladas o patatas al horno.

Asegúrese antes de su uso que todas las piezas están debidamente montadas y que el aparato está colocado de forma estable y segura. Antes de cada uso, asegúrese de que las asas del caquelón estén bien fijadas.

Los caquelones de fondue pueden emplearse en todos los tipos de cocina para calentarlos.

Salvo algunas excepciones, todos los caquelones de

fondue también son aptos para la inducción. Consulte esta información en el embalaje. **Emplee siempre la tapa de protección contra salpicaduras** y solo llene el caquelón hasta la mitad. El paquete también incluye tenedores de fondue con pequeños ganchos que permiten pinchar los alimentos con seguridad.

NUNCA DEJE EL FONDUE SIN VIGILANCIA DURANTE SU USO, ESPECIALMENTE CUANDO HAY NIÑOS PRESENTES.

Fondue Bourguignonne
Caliente grasa o aceite de sabor neutro y resistente a la temperatura a 180 °C. Prueba: inserte una cuchara de madera en el aceite. La temperatura es la correcta cuando se aprecian pequeñas burbujas que suben.

Peligro de lesiones por quemaduras - precaución: no vierta agua en el aceite caliente. Atención: la carne suele tener mucho líquido y puede causar salpicaduras. Asegúrese de que sobre la llama del infiernillo del rechaud no se derrama aceite.

¡Peligro de incendio!

Fondue chino
El caldo de carne, pescado o verdura debe calentarse a 100 °C. Es ideal para elaborar un fondue vegetariano.

Atención: durante el uso todas las partes puede calentarse mucho. Use trapos de cocina o manoplas.

CAQUELÓN DE FONDUE - MATERIAL, LIMPIEZA Y CUIDADOS

Acero inoxidable 18/10

Ponga en remojo los restos de alimentos endurecidos y, seguidamente, limpie con una pelota de limpieza (kela, n.º art. 11648) o con una esponja. Las manchas de cal pueden eliminarse con vinagre.

Hierro fundido esmaltado:

nota importante. Deje que el caquelón se enfríe antes de limpiarlo. Remoje los restos que han quedado adheridos en agua caliente. Seguidamente, lave el caquelón con agua caliente. Seque debidamente y guarde en un lugar seco.

El hierro fundido esmaltado es muy duradero. Sin embargo, si se cae al suelo o se golpea el recipiente puede dañarse la superficie dura. Estos daños no están cubiertos por la garantía. No obstante, puede seguir empleando el caquelón. Unte con aceite los puntos dañados para reducir el peligro de oxidación.

Acero esmaltado:

nunca arañe el caquelón con objetos metálicos. Dañaría el esmalte. Los alimentos adheridos se eliminan con mayor facilidad volviendo a calentar el caquelón lleno de agua y limpiándolo a continuación.

Recubrimiento antiadherente: recomendamos una limpieza manual. Con poca suciedad es

suficiente limpiarla con un paño de cocina. De lo contrario, debe lavarse con agua jabonosa caliente con una esponja o un paño. Secar con cuidado. Nunca arañe el caquelón con objetos metálicos afilados. Dañaría el recubrimiento antiadherente.

Piezas de madera

Todos los caquelones, las bases o los tenedores de fondue con componentes de madera no deben insertarse en agua jabonosa ni lavarse en el lavavajillas.

JUEGO/CARRUSEL

Si usa un fondue giratorio, coloque las cucharitas en las bandejas de salsa mirando hacia fuera.

EQUIPOS CON RECHAUD:

RECHAUD

Antes de poner en marcha el aparato asegúrese de que está bien colocado y, en su caso, proteja la mesa contra el calor irradiado.

QUEMADOR DE PASTA COMBUSTIBLE DE SEGURIDAD

Indicaciones de uso

- Abra el quemador (obturador giratorio).
- Inserte la pasta combustible de seguridad. Retire la tapa. **Nota importante:** Para su seguridad solo debe emplear pastas combustibles de seguridad adecuadas. Nuestra recomendación: Pasta combustible de

- seguridad kela, n.º art. 63018
- Cierre el quemador, colóquelo en el rechaud correspondiente y enciéndalo. **Nota importante:** Use solo rechauds aptos con un soporte bueno y seguro.
 - Regule la potencia de quemado con la corredera. **Nota importante:** Nunca deje niños sin vigilancia cerca del aparato.

Deseamos que se divierta mucho cocinando en la mesa con su nuevo fondue. ¡Buen provecho!

P

Cuidados & Indicações de segurança

Caro cliente kela,

Parabéns pela aquisição do seu produto de qualidade duradouro da kela. Para poder utilizá-la durante muitos anos, leia as seguintes informações do produto, as indicações para utilização e cuidados, bem como as recomendações de segurança.

Seja carne, peixe ou um fondue vegetariano, a panela de fondue kela pode ser usada universalmente. No caso de fondue de gordura clássica, de fondue Bourguignonne, pode utilizar carne, peixe e frutos do mar de polpa firme, bem como vegetais com uma estrutura firme. Os ingredientes são, aqui, assados ou fritos. Isto dá um sabor forte e aromático. No caso do fondue chinês, utiliza-se

caldo de carne, de peixe ou de legumes como base. O fondue de caldo é um tipo de cozedura com baixo teor de gordura, com o qual se obtém, no final, uma sopa aromática e muito nutritiva. Para quem quiser prestar a atenção à linha, este é o ideal.

Por pessoa, conta-se com cerca de 200 g de carne ou peixe ou 250 g de vários tipos de vegetais. Prepare diversos molhos e molhos para grelhados. Como acompanhamento, recomendamos bagueete, pão, saladas ou batatas cozidas.

Por favor, certifique-se, antes da utilização, de que todas as peças estão devidamente montadas e fixas e que o aparelho está seguro e estável. Verifique a resistência das pegas na panela antes de cada utilização.

As panelas de fondue podem ser usadas para o pré-aquecimento em todos os tipos de fogões. **Com poucas exceções, todas as panelas de fondue são também adequadas para a indução.** Por favor, consulte estas informações na embalagem. **Em cada utilização, utilize a tampa de proteção contra salpicos** e encha a panela até meio, no máximo. A embalagem inclui também garfos de fondue com pequenos ganchos para esperar os alimentos preparados de forma segura.

NUNCA DEIXE O FONDUE SEM VIGILÂNCIA DURANTE A UTILIZAÇÃO, ESPECIALMENTE SE ESTIVEREM CRIANÇAS PRESENTES!

Fondue Bourguignonne

Aquecer óleo ou gordura altamente aquecível, de sabor neutro, a cerca de 180 °C. Teste: Mergulhar uma colher de pau no óleo. A temperatura é atingida quando já não sobem pequenas bolhas para o topo.

Perigo de queimaduras – por favor, tenha em atenção:

Não deitar água na gordura quente! Atenção: A carne tem frequentemente muito líquido e pode causar salpicos. Certifique-se de que nenhuma gordura líquida escorre para a chama aberta do Rechaud. **Perigo de incêndio!**

Fondue chinês

O caldo de carne, de peixe ou de legumes deve ser aquecido a 100 °C. Adequa-se de forma excelente à preparação de um fondue vegetariano.

Atenção: Todas as peças podem estar muito quentes durante o uso. Utilize pegas ou luvas de cozinha.

PANELA DE FONDUE – MATE-RIAL, LIMPEZA E CUIDADO

Aço inoxidável 18/10

Amolecer resíduos de alimentos resistentes com um pouco de água de lavagem e, em seguida, limpar com um esfregão de arame (kela N.º art. 11648) ou com uma

esponja. Pode remover as manchas de calcário com vinagre.

Ferro fundido esmaltado:

Muito importante! Primeiro, deixe arrefecer a panela antes de a limpar. Amolecer resíduos de alimentos persistentes em água morna. Depois disso, lavar a panela com água quente. Secar bem e arrumar em estado seco.

O ferro fundido esmaltado é muito resistente. No entanto, a superfície dura pode ficar danificada por uma queda ou choque. Tais danos não estão cobertos pela garantia. Apesar disso, a panela pode continuar a ser usada. Esfregar as áreas com defeito com óleo, isso reduz o risco de ferrugem.

Aço esmaltado:

Nunca raspe a panela com objetos de metal. Eles danificam o esmalte. Os resíduos resistentes podem ser removidos facilmente, basta simplesmente aquecer de novo a panela com um pouco de água e depois enxaguar.

Revestimento anti-aderente:

Recomendamos a limpeza à mão. No caso de pouca sujidade, basta esfregar com um pano de cozinha. De resto, limpe a panela em água de lavagem morna com uma esponja ou com um pano. Secar cuidadosamente. Nunca raspe a panela com objetos de metal afiados. Eles danificam o revestimento.

Peças de madeira

Todas as panelas, placas de base ou garfos de fondue com

peças de madeira não podem ser inseridos em água de lavagem ou lavados na máquina de lavar loiça.

CONJUNTO/CARROCEL

Se utilizar um fondue com carrossel rotativo, por favor, rode para fora as colheres nas tigelas de molho.

RECHAUD

Antes de utilizar o aparelho, certifique-se de que o Rechaud tem uma posição fixa e proteja, eventualmente, a sua placa da mesa contra calor radiante.

PASTA COMBUSTÍVEL DE SEGURANÇA

Informações para a utilização

- Abrir o queimador (fecho rotativo).

- Inserir pasta combustível de segurança. Retirar a tampa.

Por favor, tenha em atenção:

Para sua segurança, utilize apenas pastas combustíveis de segurança adequadas. A nossa sugestão: Pasta combustível de segurança kela N.º art. 63018

- Fechar o queimador, colocar no Rechaud correspondente e acender. **Por favor, tenha em atenção:** Utilize apenas Rechauds adequados, com uma posição boa e firme.

- Regular a intensidade do queimador com disp. deslizante. **Por favor, tenha em atenção:** Nunca deixe crianças sozinhas, sem vigilância perto do aparelho.

Desejamos-lhe muito sucesso ao cozinhar à mesa com o seu novo fondue. Bom apetite!

Istruzioni per la cura e la sicurezza

Gentile cliente kela,

grazie per l'acquisto di questo prodotto kela, molto resistente e di alta qualità. Per utilizzarlo al meglio per molti anni, leggere le seguenti informazioni sul prodotto, le indicazioni sull'uso e sulla manutenzione e i suggerimenti per la sicurezza.

La pentola per fonduta kela è universale nell'impiego, va bene quindi per la carne, il pesce o una fonduta vegetariana. Nella classica fonduta di grasso, la fondue bourguignonne, è possibile utilizzare carne, pesce con carne solida e frutti di mare nonché verdure con struttura solida. Gli ingredienti vengono arrostiti o fritti. Ciò produce un gusto forte e aromatico. Nella Fondue Chinoise si utilizza come base carne, pesce o brodo di verdure. La fonduta di brodo è un modo di cottura povero di grasso, in cui alla fine si ottiene una zuppa aromatica e molto ricca. Chi vuole stare attento alla linea, è nel posto giusto.

Per persona si calcolano circa 200 g di carne o pesce o 250 g di verdure varie. Preparare le varie salse, i sughi e le salse barbecue.

Come contorno si consigliano baguette, pane, insalate o patate al forno.

Assicurarsi prima dell'uso che tutte le parti siano assemblate e fissate e il dispositivo sia sicuro e stabile. Prima di ogni utilizzo accertarsi della solidità dei manici della pentola.

Le pentole per fonduta possono essere utilizzate per il preriscaldamento su tutti i tipi di fornelli. **A parte poche eccezioni, tutte le pentole per fonduta sono adatte per i fornelli a induzione.** Si prega di leggere queste informazioni sulla confezione. **Ad ogni impiego, utilizzare il coperchio antispruzzo** e riempire la pentola fino a max. la metà. La confezione contiene anche forchette da fonduta con piccoli barbigli per infilzare con sicurezza il cibo.

NON LASCIARE MAI DA SOLO L'APPARECCHIO PER FONDUTA DURANTE L'IMPIEGO, SOPRATTUTTO QUANDO CI SONO BAMBINI!

Fondue Bourguignonne
Scaldare fino a circa 180 °C olio o grasso ad alta scaldabilità e insapore. Test: immergere nell'olio il cucchiaino di legno. La temperatura è raggiunta quando non salgono più bollicine.

Pericolo di scottature – si osservi: non versare acqua nel grasso caldo! **Attenzione:** la carne spesso contiene molto liquido e può provocare spruzzi. Accertarsi che il grasso liquido non possa

gocciolare sulla fiamma dello scaldavivande. **Pericolo di incendio!**

Fondue Chinoise

La carne, il pesce o il brodo di verdure si dovrebbero scaldare fino a 100 °C. È ideale per la preparazione di una fonduta vegetariana.

Attenzione: durante l'uso tutti i componenti possono raggiungere temperature molto alte. Utilizzare presine o guanti da forno.

PENTOLA PER FONDUTA – MATERIALE, PULIZIA E MANUTENZIONE

Acciaio inox 18/10

Ammorbidire i residui ostinati dei cibi con un po' di acqua e detersivo per piatti e poi pulire con una palla detergente (cod. prod. kela 11648) o una spugna. Le macchie di calcare si possono togliere con l'aceto.

Ghisa smaltata:

Molto importante! prima di pulire la pentola si deve lasciare raffreddare. Ammorbidire in acqua calda i residui aderenti di cibi. Poi pulire la pentola con acqua molto calda. Lasciare asciugare bene e conservare perfettamente asciutta. La ghisa smaltata è molto resistente nel tempo. La superficie dura si può però danneggiare in caso di caduta o urto. Questi danni non sono coperti dalla garanzia. La pentola si può comunque utilizzare ancora. Cospargere i punti eventualmente danneggiati con un po' d'olio per evitare l'ossidazione.

Acciaio smaltato:

non graffiare mai la pentola con oggetti metallici. In tal modo si danneggia lo smalto. Le incrostazioni si possono togliere più facilmente se si scalda di nuovo brevemente la pentola con acqua e poi la si sciacqua.

Rivestimento antiaderente:

Si consiglia la pulizia manuale. Se lo sporco non è eccessivo basta strofinare con uno strofinaccio da cucina. Altrimenti pulire la pentola in acqua calda e detersivo per piatti usando una spugna o un panno. Asciugare accuratamente. Non graffiare mai la pentola con oggetti metallici taglienti. In tal modo si danneggia il rivestimento.

Parti di legno

Le pentole, le piastre di base o le forchette per fonduta con parti in legno non si devono immergere in acqua e detersivo per piatti né lavare nella lavastoviglie.

SET/CAROSSELLO

Se si usa la fonduta con il carosello girevole, i cucchiaini nelle coppette della salsa devono avere il manico rivolto verso l'esterno.

SET CON SCALDAVIVANDE:

SCALDAVIVANDE

Prima di utilizzare il dispositivo, assicurarsi che lo scaldavivande abbia una solida base e proteggere eventualmente dal calore radiante il piano di lavoro del proprio tavolo.

BRUCIATORE A PASTA DI SICUREZZA

Indicazioni sull'impiego

- Aprire il bruciatore (chiusura a vite).
- Inserire la pasta combustibile di sicurezza. Estrarre il coperchio. **Attenzione:** Per la propria sicurezza si consiglia di utilizzare solo paste combustibili di sicurezza adeguate. Il nostro suggerimento: pasta combustibile di sicurezza kela cod. prod. 63018
- Chiudere il bruciatore, inserirlo nello scaldavivande adeguato e accenderlo. **Attenzione:** utilizzare solo scaldavivande adeguati con un buon supporto sicuro.
- Regolare l'intensità della fiamma con il regolatore scorrevole. **Attenzione:** non lasciare mai i bambini da soli vicino al dispositivo.

Vi auguriamo buon divertimento nella cottura al tavolo con la vostra nuova fonduta. Buon Appetito!

NL

Onderhouds- & veiligheidsinstructies

Geachte kela-klant,

Hartelijk gefeliciteerd met de aanschaf van uw duurzame kwaliteitsproduct van kela. Voor jarenlang plezier met uw aanschaf adviseren wij u, de onderstaande productinformatie, adviezen voor

optimaal gebruik en onderhoud evenals de veiligheidsinstructies door te lezen.

Ongeacht de vraag of u een vlees-, vis- of een vegetarisch fondue wilt bereiden, de kela fonduepan is universeel toepasbaar. Bij het klassieke vetfondue, het fondue Bourguignonne, kunt u vlees, vast visvlees en zeevruchten evenals groenten met een vaste structuur gebruiken. De ingrediënten worden hierbij gebraden resp. gefrituurd. Hierdoor ontstaat een krachtige en aromatische smaak. Bij het fondue Chinoise wordt een vlees-, vis- of groentebouillon als basis gebruikt. Het bouillonfondue is een vetarme manier om te garen waarbij u doet slot een aromatische en zeer voedzame soep overhoudt. Wie op een slanke lijn wil letten, maakt hier de juiste keuze.

Per persoon rekent u ongeveer 200 g vlees of vis of 250 g verschillende groenten. Zet verschillende dips, sauzen en grillsauzen klaar. Als bijlage adviseren wij baguette, brood, salades of gebakken aardappelen.

Let vóór het gebruik op dat alle onderdelen correct en vast zijn gemonteerd en dat het apparaat veilig en stabiel staat. Waarborg vóór elk gebruik dat de grepen vast aan de pan zitten.

De fonduepannen kunnen op alle soorten fornuizen worden voorverwarmd. **Met een paar uitzonde-**

ringen zijn alle fonduepannen ook geschikt voor inductie. U vindt de betreffende informatie op de verpakking. **Gebruik altijd het deksel ter bescherming tegen spatten** en vul de pan maximaal tot de helft. In de verpakking bevinden zich tevens fonduevorken met kleine weerhaken om het te garen product veilig op te prikken.

LAAT HET FONDUE TIJDENS HET GEBRUIK NOOIT ZONDER TOEZICHT, VOORAL NIET ALS KINDEREN IN DE BUURT ZIJN!

Fondue Bourguignonne

Verhit smaakneutrale olie of vet die/dat bestand is tegen temperaturen tot 180 °C. Test: houten kooklepel in de olie dompelen. De temperatuur is bereikt als kleine blaasjes opstijgen.

Gevaar voor verbranding – let a.u.b. op: giet géén water in het hete vet! Voorzichtig: vlees bevat vaak zeer veel vloeistof en kan spatten veroorzaken. Let op dat geen vloeibaar vet op de open vlam van de rechad kan druppelen. **Brandgevaar!**

Fondue Chinoise

Verhit de vlees-, vis- of groentebouillon tot 100 °C. Het fondue Chinoise is bij uitstek geschikt voor de bereiding van een vegetarisch fondue.

Voorzichtig: alle onderdelen kunnen zeer heet worden tijdens het gebruik. Gebruik pannenlappen of ovenhandschoenen.

FONDUEPAN – MATERIAAL, REINIGING EN ONDERHOUD

Rvs 18/10

Hardnekkige etensresten met een beetje afwaswater inweken en daarna met een reinigingsbal (kela-artikelnr. 11648) of met een spons reinigen. Kalkvlekken kunt u met azijn verwijderen.

Gietijzer geëmailleerd

Heel belangrijk! Laat de pan afkoelen voordat u hem reinigt. Laat vasthechtende etensresten inweken in warm water. Reinig de pan daarna met heet water. Droog de pan goed af en berg hem droog op.

Geëmailleerd gietijzer is zeer duurzaam. Door vallen of harde stoten kan het harde oppervlak echter beschadigd raken. Dergelijke schade is niet afgedekt door de garantie. De pan kan ondanks de beschadiging verder worden gebruikt. Wrijf beschadigde plekken in met olie, hierdoor vermindert u het gevaar voor corrosie.

Staal geëmailleerd

Kras nooit met metalen voorwerpen in de pan. Daardoor beschadigt u het glazuur. Vasthechtende etensresten kunnen eenvoudiger worden verwijderd als u de pan met water nog een keer verhit en vervolgens uitspoelt.

Antiaanbaklaag

Wij adviseren reinigen met de hand. Bij geringe vervuiling is uitwrijven met een keukendoek voldoende. In het andere geval

reinigt u de pan in warm afwaswater met een spons of doek. Droog de pan zorgvuldig af. Kras nooit met metalen voorwerpen in de pan. Daardoor beschadigt u de coating.

Houten onderdelen

Alle pannen, bodemplaten of fonduevorken met houten onderdelen mogen niet in het afwaswater gelegd of in de vaatwasmachine gereinigd worden.

SET/CARROUSEL

Draai de lepels in de dipschaaltjes naar buiten als u een fondue met carousel gebruikt.

RECHAUD

Waarborg dat de rechaud vast staat en bescherm zo nodig uw tafelblad tegen de stralingshitte voordat u het apparaat in gebruik neemt.

VEILIGE PASTABRANDER

Gebruiksaanwijzingen

- brander openen (draaisluiting).
- brander vullen met veilige brandpasta. Deksel verwijderen. **Let op:** gebruik omwille van uw veiligheid alleen passende, veilige brandpasta's. Ons advies: kela veilige brandpasta artikelnr. 63018
- brander sluiten, in de passende rechaud plaatsen en aansteken. **Let op:** gebruik alleen geschikte rechauds die goed en veilig staan.

- brandsterkte regelen met behulp van de schuif. **Let op:** laat kinderen nooit zonder toezicht in de buurt van het apparaat.

Wij wensen u veel plezier bij het koken aan tafel met uw nieuwe fondue. Smakelijk eten!

FIN

Hoito- & turvallisuusohjeet

Hyvä kela-asiakas,

onnittelumme kelan pitkäikäisen laatuutteen hankinnasta. Voit pidentää tuotteen käyttöikää luke-malla seuraavat tuotetiedot, käyttöohjeet, hoito- ja puhdistusohjeet sekä turvallisuussuositukset.

kelan fonduepataa voidaan käyttää liha-, kala- tai kasvisfondueen valmistamiseen. Sen käyttö ei ole rajoittunut tiettyyn ruoka-aineeseen. Klassiseen rasvafondueen (fondue bourguignonne) voit käyttää lihaa, kiinteää lihaista kalaa ja äyriäisiä sekä kiinteämaltoisia kasviksia. Raaka-aineet paistetaan padassa, ts. uppoaistetaan. Tuloksena on vahva ja aromaattinen maku. Fondue chinoisessa käytetään pohjana liha-, kala- tai kasvislientä. Liempohjainen fondue on vähärasvainen tapa kypsentää ruokaa. Sillä voidaan valmistaa aromaattinen ja hyvin ravitseva keitto. Se on sopiva kypsennystapa painostaa huolehtivalle.

Yhtä henkilöä kohden varataan noin 200 g lihaa tai kalaa tai 250 g erilaisia kasviksia. Varaa tarjottavaksi erilaisia dippejä, kastikkeita ja grillikastikkeita. Hyviä lisukkeita ovat patonki, leipä, salaattit tai uuniperunat.

Varmista ennen käyttöä, että kaikki osat kootaan oikein ja tiukasti ja että laite on turvallinen ja vakaa. Tarkista aina ennen käyttöä, että padan kahvat ovat tiukasti paikoillaan.

Fonduepadat voidaan esilämmittää kaiken tyypisillä liesillä. **Muutamaa poikkeusta lukuun ottamatta kaikkia fonduepatoja voidaan käyttää induktioliesillä.** Tarkista kyseenomaiset tiedot pakkauksesta. **Käytä aina roiskesuojaa** ja täytä pata korkeintaan puoleen väliin asti. Pakkaus sisältää myös fonduehaarukat, joissa on pienet väkäset, jotta kypsennettävä ruoka pysyy tukevasti kiinni haarukassa.

FONDUETA EI SAA KÄYTÖN AIKANA KOSKAAN JÄNTÄÄ VALVOMATTA, VARSINKAAN LASTEN LÄSNÄ OLLESSA!

Fondue bourguignonne
Kuumenna kovan kuumuuden kestävää, neutraalin makuista öljyä tai rasvaa noin 180 °C lämpötilaan. Testi: Kasta puinen kauha öljyyn. Lämpötila on saavutettu, jos pieniä kuplia nousee pintaan. **Palovammojen vaara – huomioi seuraavat asiat:** Älä kaada kuumaan öljyyn vettä! Varoitus:

Lihassa on usein hyvin paljon nestettä, mikä voi aiheuttaa roiskeita. Pidä huoli, ettei juoksevaa rasvaa tipu pöytälämmittimen avoileikkiin.

Palovaara!

Fondue chinoise

Liha-, kala- ja kasvisliemi tulee lämmittää 100 °C lämpötilaan. Soveltuu erinomaisesti vegetaarisen fonduen valmistukseen.

Varoitus: Kaikki osat voivat lämmetä käytön aikana erittäin kuumiksi. Käytä patalappuja tai patakintaita.

FONDUEPATA – MATERIAALI, PUHDISTUS JA HOITO.

Ruostumaton teräs 18/10

Poista pinttyneet ruoantähteet liottamalla astianpesuvedellä ja puhdista sen jälkeen puhdistuspallolla (kela tuotenro 11648) tai pesusienellä. Kalkkitahrojen poistamiseen voi käyttää etikkaa.

Emaloitu valurauta:

Erittäin tärkeää! Anna padan jäähtyä ennen puhdistusta. Liota kiinni jäänyttä likaa lämpöisessä vedessä. Tämän jälkeen puhdista pata kuumalla vedellä. Kuivaa hyvin ja säilytä kuivassa paikassa. Emaloitu valurauta on hyvin kestävä. Putoamisen tai iskun seurauksena kova pinta voi kuitenkin vaurioitua. Tällaiset vahingot eivät kuulu takuun piiriin. Pataa voidaan silti käyttää. Levitä vahingoittuneille kohdille öljyä, se vähentää ruostumisen riskiä.

Emaloitu teräs:

Älä koskaan raaputa metalliesineellä padan pintaa. Se vahingoittaa pinnoitetta. Voit poistaa tiukasti kiinnittyneen lian helpoiten kiehauttamalla padassa vettä ja huuhtelemalla tämän jälkeen.

Tarttumaton pinnoite:

Suosittelemme astian puhdistamista käsin. Pienen lian voi pyyhkiä pois pelkällä keittiöliinalla. Muutoin voit puhdistaa astian lämpimällä astianpesuvedellä ja pesusienellä tai liinalla. Kuivaa huolellisesti. Älä koskaan raaputa metalliesineellä padan pintaa. Se vahingoittaa pinnoitetta.

Puuosat

Puuosia sisältäviä patoja, alustoja tai fonduehaarukoita ei saa laittaa astianpesuveteen tai pestä astianpesukoneessa.

SETTI/KARUSELLI

Jos käytät fondueta, jossa on pyörivä karuselli, aseta lusikat dippikulhoissa ulospäin.

SETIT PÖYTÄLÄMMITTIMELLÄ:

PÖYTÄLÄMMITIN

Ennen kuin alat käyttää laitetta, varmista, että pöytälämmitin on vakaalla alustalla ja tarvittaessa suojaa pöytä kuumuudelta.

TURVAPOLTTOTAHNALLA TOIMIVA POLTIN

Καύττδοηjeet

- Avaa poltin (kierrekansi).
- Aseta turvapolttotahna paikalleen. Poista kansi. **Huomaa:** Turvallisuuteksi takaamiseksi käytä vain sopivaa turvapolttotahnaa. Suosittelemme: kelan turvapolttotahnaa tuotenro 63018
- Sulje poltin, aseta se sopivalle röytälämmittimelle ja sytytä. **Huomaa:** Käytä vain sopivia röytälämmittimiä, joissa on hyvä ja turvallinen alusta.
- Säädä palon voimakkuutta kivulla. **Huomaa:** Älä jätä laitetta koskaan ilman valvontaa lasten ulottuville.

Toivottavasti nautit ruoanlaitosta suoraan pöydällä uudella fondue-lasi. Hyvää ruokahalua!

GR

Οδηγίες φροντίδας και ασφάλειας

Αγαπητή/έπελάτη της kela,

σας συγχαίρουμε για την αγορά του ανθεκτικού προϊόντος ποιότητας της kela. Για να μπορείτε να το απολαμβάνετε για πολλά χρόνια, διαβάστε τις παρακάτω πληροφορίες προϊόντος, τις υποδείξεις για τη χρήση και τη φροντίδα, καθώς και τις προτάσεις ασφαλείας.

Είτε πρόκειται για φοντί με κρέας, ψάρι ή χορτοφαγικό φοντί, το σκεύος φοντί της kela μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε όλες τις περιπτώσεις. Στο κλασικό φοντί μπουργκινιόν μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κρέας, ψάρι με ψαχνό και θαλασσινά, καθώς και σκληρά λαχανικά. Τα συστατικά ψήνονται ή τηγανίζονται μέσα σε πολύ λάδι. Έτσι, το φαγητό έχει δυνατή και αρωματική γεύση. Στο φοντί σινουάζ χρησιμοποιούμε ζωμό κρέατος, ψαριού ή λαχανικών ως βάση. Το φοντί με ζωμό είναι ένας τρόπος μαγειρέματος χωρίς λίπος, όπου στο τέλος έχετε μια πολύ αρωματική και γευστική σούπα. Όποιος νοιάζεται για τη σιλουέτα του, τότε θα το βρει ιδανικό.

Υπολογίστε για κάθε άτομο περ. 200 γρ. κρέας ή ψάρι ή 250 γρ. διάφορα είδη λαχανικών. Ετοιμάστε διάφορα ντιπ, σος και σάλτσες μπάρμπεκιου. Ως συνοδευτικό σάς προτείνουμε μπαγκέτες, ψωμί, σαλάτες ή ψητές πατάτες.

Προσέξτε πριν από τη χρήση ότι όλα τα εξαρτήματα έχουν τοποθετηθεί σωστά και σταθερά και ότι η συσκευή είναι ασφαλής και σταθερή. Ελέγξτε πριν από κάθε χρήση τη σταθερότητα των λαβών στο σκεύος.

Τα σκεύη φοντί μπορούν να προθερμανθούν σε όλα τα είδη εστιών. **Με ελάχιστες εξαιρέσεις όλα τα σκεύη φοντί είναι κατάλληλα ακόμα και για**

επαγωγικές εστιές. Διαβάστε αυτές τις πληροφορίες στη συσκευασία. **Κάθε φορά που το χρησιμοποιείτε τοποθετείτε το καπάκι προστασίας από πισπιλιές και γεμίζετε το σκεύος έως τη μέση.** Στη συσκευασία περιλαμβάνονται επίσης πιρουνάκια φοντί με μικρές μύτες για να μπορείτε να καρφώνετε με ασφάλεια το φαγητό.

ΜΗΝ ΑΦΗΝΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΟ ΦΟΝΤΙ ΧΩΡΙΣ ΕΠΙΤΗΡΗΣΗ, ΕΝΩ ΕΙΝΑΙ ΣΕ ΧΡΗΣΗ, ΙΔΙΑΙΤΕΡΑ ΟΤΑΝ ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΠΑΙΔΙΑ!

Φοντί μπουργκινιόν
Ζεστάνετε λάδι ή λίπος ουδέτερης γεύσης που αντέχει σε υψηλές θερμοκρασίες στους περ. 180 °C. Δοκιμή: Βυθίστε την κουτάλα μαγειρέματος στο λάδι. Η θερμοκρασία είναι σωστή όταν αρχίσουν να ανεβαίνουν προς τα επάνω μικρές φυσαλίδες.

Κίνδυνος εγκαύματος – προσέξτε: Μην ρίξετε νερό στο καυτό λίπος! Προσοχή: Το κρέας συχνά έχει πολλά υγρά και μπορεί να υπάρξουν πισπιλισματα. Προσέξτε να μην στάξει υγρό λίπος στην ανοιχτή φλόγα του ρεσό. **Κίνδυνος πυρκαγιάς!**

Φοντί σινουάζ
Ο ζωμός κρέατος, ψαριού ή λαχανικών πρέπει να θερμαίνεται στους 100 °C. Συστατάι ιδιαίτερα και για την προετοιμασία ενός χορτοφαγικού φοντί.

Προσοχή: Όλα τα εξαρτήματα μπορεί κατά τη χρήση να ζεσταθούν πάρα πολύ. Χρησιμοποιείτε πετσέτες ή γάντια φούρνου.

ΣΚΕΥΟΣ ΦΟΝΤΙ – ΥΛΙΚΟ, ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

Ανοξείδωτος χάλυβας 18/10
Μουσκέψτε τα επίμονα υπολείμματα φαγητού σε τρεχούμενο νερό και έπειτα καθαρίστε με συρματάκι καθαρισμού (kela κωδ. πρ. 11648) ή με ένα σφουγγάρι. Τους λεκέδες από άλατα μπορείτε να τους αφαιρέσετε με ξύδι.

Σμαλτωμένος χυτοσίδηρος:
Πολύ σημαντικό! Αφήστε το σκεύος να κρυώσει εντελώς πριν το καθαρίσετε. Μουσκέψτε τα κολλημένα υπολείμματα φαγητού σε ζεστό νερό. Έπειτα, καθαρίστε το σκεύος με ζεστό νερό. Σκουπίστε καλά και φυλάξτε το στεγνό.

Ο σμαλτωμένος χυτοσίδηρος έχει μεγάλη αντοχή. Παρόλα αυτά, σε πτώσεις ή χτυπήματα η σκληρή επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιές. Τέτοιες ζημιές δεν καλύπτονται από την εγγύηση. Το σκεύος μπορεί ωστόσο να χρησιμοποιηθεί ξανά. Τρίψτε τα τυχόν κατεστραμμένα σημεία με λάδι για να μειώσετε τον κίνδυνο οξειδωσης.

Σμαλτωμένος χάλυβας:

Μην γρατζουνάτε ποτέ το σκεύος με μεταλλικά αντικείμενα. Καταστρέφουν το σμάλτο. Είναι ευκολότερο να αφαιρέσετε τα κολλημένα φαγητά αν απλώς

ζεστάνετε για λίγο το σκεύος με νερό και έπειτα το ξεπλύνετε.

Αντικολλητική επίστρωση:

Συνιστούμε να καθαρίζεται στο χέρι. Όταν δεν είναι πολύ λερωμένο, αρκεί να το σκουπίσετε με μια πετσέτα κουζίνας. Διαφορετικά, καθαρίστε το σκεύος σε ζεστό τρεχούμενο νερό με σφουγγάρι ή πανί. Στεγνώστε προσεκτικά. Μην γρατζουνάτε ποτέ το σκεύος με αιχμηρά μεταλλικά αντικείμενα. Καταστρέφουν την επίστρωση.

Μέρη από ξύλο

Όλα τα σκεύη, οι πλάκες βάσης ή τα πιρουνάκια φοντί με μέρη από ξύλο δεν επιτρέπεται να τοποθετούνται σε τρεχούμενο νερό ή να καθαρίζονται στο πλυντήριο πιάτων.

ΣΕΤ/ΠΕΡΙΣΤΡΕΦΟΜΕΝΗ ΒΑΣΗ

Όταν χρησιμοποιείτε φοντί με περιστρεφόμενη βάση, τότε γυρίζετε τα πιρούνια στα μολ προς τα έξω.

ΣΕΤ ΜΕ ΡΕΣΟ:

ΡΕΣΟ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, φροντίστε το ρεσό να έχει τοποθετηθεί σε μια σταθερή θέση και προστατέψτε, αν είναι απαραίτητο, την επιφάνεια του τραπέζιου από την ακτινοβολία θερμότητα.

ΜΠΑΙΝ ΜΑΡΙ ΤΖΕΛ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Οδηγίες χρήσης

- Ανοίξτε το μpain μαρι (βιδωτό καπάκι).
- Τοποθετήστε το τζελ ασφαλείας. Βγάλτε το καπάκι. **Προσέξτε:** Για την ασφάλειά σας χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλα τζελ ασφαλείας. Η δική μας πρόταση: Τζελ προστασίας kela κωδ. πρ. 63018
- Κλείστε το μpain μαρι, τοποθετήστε το κατάλληλο ρεσό και ανάψτε. **Προσέξτε:** Χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλα ρεσό σε καλή και ασφαλή κατάσταση.
- Ρυθμίστε την ένταση της φωτιάς με το ρυθμιστικό. **Προσέξτε:** Μην αφήνετε ποτέ τα παιδιά χωρίς επιτήρηση κοντά στη συσκευή.

Σας ευχόμαστε καλή διασκέδαση στο μαγείρεμα με το καινούργιο σας φοντί. Καλή όρεξη!

TK

Bakim ve emniyet bilgileri

Sayın kela Müşterisi,

kela markasının uzun ömürlü kaliteli ürününü satın aldığınız için sizi tebrik ederiz. Bu üründen uzun yıllar memnun kalmak için lütfen aşağıdaki ürün bilgilerinizi, kullanim ve bakım uyanlarını ve güvenlik tavsiyelerini okuyun.

Et, balık veya vejetaryen fondü

fare etmez. Kelo fondü tenceresi her yerde kullanılabilir. Klasik yağlı fondü olan Bourguignonne fondüde et, sert etli balık ve deniz mahsulleri ile sert yapıli sebze kullanılabilir. Malzemeler burada kızartılır veya fritöz işlemleri uygulanır. Bu işlem yoğun ve aromatik bir lezzet kazandırır. Chinoise fondüde esas olarak et, balık ve sebze suyu kullanılır. Yemek suyu fondüsü yağsız bir pişirme türüdür, sonunda aromatik ve zengin içerikli bir çorba elde edilir. İnce hatlara dikkat etmek isteyenler için en doğrusudur.

Kişi başına yaklaşık 200 gram et veya balık ya da 250 gram çeşitli sebze çeşitleri hesap edilir. Çeşitli batırma sosları, soslar ve ızgara soslarını hazır bulundurun. Garnitür olarak baget, ekmek, salatalar veya fırınlanmış patatesleri tavsiye ederiz.

Lütfen kullanımdan önce tüm parçaların doğru ve sabit bir şekilde birleştirildiğine ve cihazın emniyetli ve sağlam durduğuna dikkat edin. Her kullanımdan önce tenceredeki tutamakların sağlam olduğundan emin olun.

Fondü tencereleri tüm ocak tiplerinde önceden ısıtmak için kullanılabilir. **Bazı istisnalar dışında tüm fondü tencereleri endüksiyon için de uygundur.** Lütfen bu bilgi için ambalajına bakın. **Her kullanımda sıçrama koruyucu kapağı kullanın** ve tencereyi en fazla yarıya kadar doldurun. Pişirme malzemesinin emniyetli bir şekilde şişe takılması

için küçük ters kancaları olan fondü çatalları da ambalaj içeriğine dahildir.

FONDÜYÜ KULLANIM ESNASINDA, ÖZELLİKLE DE ÇOÇUKLAR VARSAN KESİNLİKLE GÖZETİMSİZ BIRAKMAYIN!

Bourguignonne fondü
Yüksek ısıya dayanıklı, tat bırakmayan sıvı veya katı yağ yaklaşık 180°C ısıtın. Test: Ahşap pişirme kaşığına yağ daldırın. Yukarıya kabarcıkları yükselmeyorsa sıcaklığa ulaşmıştır.

Yanma tehlikesi, lütfen dikkat edin: Sıcak yağa su dökmeyin! Dikkat: Et çok fazla sıvı içerir ve sıçramalara sebep olabilir. Ocağın açığı alevinin üzerine sıvı yağın damlamamasına dikkat edin.

Yanma tehlikesi!

Chinoise fondü
Et, balık veya sebze suyu 100 °C'ye ısıtılmalıdır. Vegetaryen fondünün hazırlanması için mükemmel uygunluktadır.

Dikkat: Tüm parçalar kullanım esnasında çok ısınabilir. Tencere tutacağı veya mutfak eldiveni kullanın.

FONDÜ TENCERESİ, MALZEME, TEMİZLEME VE BAKIMI

Paslanmaz çelik 18/10
İnatçı yemek kalıntılarını bulaşık suyuyla yumuşatın ve ardından bir temizleme topuyla (kela ürün no. 11648) ve bir süngerle temizleyin. Soğuk lekeleri sirkeyle çıkarabilirsiniz.

Emayeli döküm demir:

Çok önemli! Tencereyi temizleme- den önce soğumaya bırakın. Yapışan yemek kalıntılarını ilk suda yumuşatın. Ardından tencereyi sıcak suyla temizleyin. İyiye kurulayın ve kuru bir şekilde yerleştirin.

Emaye döküm demir uzun süre dayanır. Ancak yere düşmesiyle veya çarpma sonucu sert dış yüzey hasar görebilir. Bu tür hasarlar garanti üzerinden karşılanmaz. Buna rağmen tencere kullanılmaya devam edilebilir. Gerektiğinde hasar bölgelerini yağ ile ovalayın, bu işlem paslanma tehlikesini azaltır.

Emaye çelik:

Kesinlikle metal cisimlerle tencereyi kazımayın. Verniğe zarar verirsiniz. Tencereyi suyla bir kere daha kısa süreliğine ısıtın ve ardından yıkarsanız yapışan kirler daha kolay temizlenebilir.

Yapışmaz tabaka:

Elde temizlenmesi önerilmekte- yiz. Az kirlenmelerde bir mutfak bezi ile silmek yeterlidir. Bunun dışında tencereyi ılık bulaşık suyu ve bir sünger veya bezle temizleyin. Özenle kurulayın. Kesinlikle sivri metal cisimlerle tencereyi kazımayın. Kapsamaya zarar verirsiniz.

Ahşap parçalar

Ahşap parçalı tüm tencereler, ta- ban plakaları veya fondü çatalları bulaşık suyunun içine bırakılmaz veya bulaşık makinesinde temiz- lenemez.

SET/DÖNER TABLALI FONDÜ

Döner tablalı bir fondü kullanıyorsaız lütfen batırma sosu küçük kaselerindeki kaşıkları dışarı çevirin.

OCAKLI SETLER:

OCAK

Cihazı kullanmadan önce ocağın sabit durduğundan emin olun ve gerektiğinde masa tablasını yayılan ısıya karşı koruyun.

EMNİYETLİ MACUN YAKITLI YAKICI

Kullanım uyarıları

- Yakıcıyı açın (çevirmeli kapak).

- Emniyetli yanma macununu yerleştirin. Kapağı çekerek çıkarın. **Lütfen dikkate alın:** Güvenliğiniz için sadece uygun emniyetli yanma macunları kullanın. Tavsiyemiz: kela emniyetli yanma macunu ürün no. 63018
- Yakıcıyı kapatın, uygun ocağa oturtun ve tutuşturun. **Lütfen dikkate alın:** İyi ve güvenli duruşu olan sadece uygun ocakları kullanın.
- Yanma seviyesini iticiley ayarlayın. **Lütfen dikkate alın:** Çocukları kesinlikle gözetimsiz olarak cihazın yakınında bırakmayın.

Yeni fondünüzle masada pişirirken size iyi eğlenceler dileriz! Afiyet olsun!

AR

İrşادات العناية والسلامة

عميل kela العزيز،

هذهنك على شراء منتج ذي الجودة المَعبرة شركة kela. يرجى قراءة المعلومات التالية عن المنتج وإرشادات الاستخدام والعناية والسلامة، كي تستمتع بمنتجك لسنوات عديدة.

يمكن استخدام وعاء الفوندو المُصنَّع في شركة kela مع مختلف المكونات الأخرى سواء مع اللحوم أو الأسماك أو الخضروات. يمكن استخدام اللحوم والأسماك وفواكه البحر وكذلك الخضروات بقوام متماسك سواء في فوندو المواد الدهنية الكلاسيكية أو فوندو بورجيوجون. تُقلَى المكونات أو تُحمَّر. مما يعطي نكهة قوية فواحة. يُستخدم حساء اللحوم أو الأسماك أو الخضروات كأساس في فوندو الهوتتوتب الصيني. فوندو الحساء نوع من طهي الحساء قليل الدسم، ينتج عنه في النهاية حساء فواح وغني للغاية. الاختيار المناسب تمامًا لمن يريد إنقاص وزنه.

يُخَمَّب لكل شخص حوالي ٢٠٠ جرام من اللحوم أو الأسماك أو ٢٥٠ جرام من مختلف أنواع الخضروات. حضِّر أنواعًا مختلفة من الدبس والصلصات وصوص الباربيكيو. نصي إلى جانب ذلك بخبز الباجيت الفرنسي والخبز والسلطات والبطاطس المشوية.

يرجى قبل الاستخدام مراعاة أن تكون جميع الأجزاء مركبة على نحو صحيح ومحكم، وأن يكون الجهاز في وضع أمان وثبات. تأكد من متانة يد الوعاء قبل استخدامه في كل مرة.

يمكن استخدام أوعية الفوندو للسخن المسبوق على جميع أنواع المواقف. **صُنِّع استخدام كافة أوعية الفوندو على مواد الحث الحراري عدا استثناءات قليلة.** يرجى مراجعة هذه المعلومات على العبوة. **غط الوعاء في كل مرة بغطاء الرذاذ للحماية ولا تملأ الوعاء لأكثر من نصفه.** تحتوي العبوة

أيضًا على شوكاتٍ بأطراف قصيرة لتثبيت الطعام بها.

لا تترك الفوندو مطلقًا أثناء الاستخدام دون مراقبة، خاصة في حالة تواجد أطفال!

فوندو بورجيوجون

تسخن الزيت أو المادة الدهنية من نوع قابل للسخن لدرجة حرارة مرتفعة وبلا طعم في ١٨٠ درجة مئوية. اختيَار: اغمس مَلَعقة طهي خشبية في الزيت. تكون درجة الحرارة مناسبة إذا ارتفعت فقاعات صغيرة إلى أعلى.

خطر الحروق - يرجى مراعاة الآتي: لا

تسكب ماء على المادة الدهنية الساخنة! كن حذرًا! غالبًا ما تحتوي اللحوم على كثير من السوائل، مما قد يسبب تطاير الرذاذ. أحرص على عدم سقوط قطرات من الدهون الساخنة على لبب الريشو المشتعل. **خطر الحرائق!**

فوندو الهوتتوتب الصيني

ينبغي تسخين حساء اللحوم أو الأسماك أو الخضروات على ١٠٠ درجة مئوية. مناسبة تمامًا لتحضير فوندو الخضروات بامتياز.

كن حذرًا! يمكن أن ترتفع درجة حرارة كافة

الأجزاء أثناء الاستخدام. استخدم ماسك الأظفار الساخنة أو قفازات الفرن.

وعاء الفوندو - مادة الصنع والتنظيف والعناية

ستاتلس ستيل/فولاذ مقاوم للصدأ

تُنقَع بقايا الطعام صعبة التنظيف في الماء، ثم تُنظف باستخدام كرة التنظيف (من kela والمصنفة تحت رقم ١١٦٤٨) أو بقطعة من الإسفنج. يمكن إزالة البقع الجيرية باستخدام الخل.

ستاتلس ستيل مزود بطبقة خارجية من

النحاس

طبقة ستاتلس ستيل الداخلية: تُنقَع بقايا الطعام صعبة التنظيف في الماء ثم تُنظف باستخدام كرة التنظيف (من kela والمصنفة تحت رقم ١١٦٤٨) أو بقطعة من الأسفنج. يمكن إزالة البقع الجيرية باستخدام الخل.

RU

Указания по безопасной эксплуатации и уходу за изделием

Уважаемый клиент фирмы kela!

Мы поздравляем вас с покупкой качественного продукта фирмы kela, который прослужит вам длительное время. Чтобы он радовал вас долгие годы, внимательно прочитайте изложенную ниже информацию о продукте, указания по его оптимальной эксплуатации, уходу за ним, а также мерах безопасности.

Мясное, рыбное или вегетарианское фондю — какелон фирмы kela универсален в использовании. Для приготовления классического мясного фондю Бургиньон (Fondue Bourguignonne) можно использовать мясо, мясистую рыбу и морепродукты, а также овощи с плотной текстурой. Ингредиенты жарятся или готовятся во фритюре. Это придает им насыщенный вкус и аромат. Для приготовления китайского фондю (Fondue Chinoise) в качестве основных ингредиентов используют мясо, рыбу или овощной бульон. Фондю на бульоне представляет собой такой вид термообработки, при котором в конце получается очень ароматный, нежирный и питательный суп. Такое блюдо идеально подходит для людей, которые следят за фигурой.

يُرجى عند استعمالك للفوندو الدوار أن تدبر الملعقة نحو الخارج في الإناء العميق.

في غسالة الأطباق.

دائمًا مع الريشو:

الريشو/موقد صغير لتسخين الطعام

تأكد قبل استخدام الجهاز من ثبات حامل الريشو وأحم سطح الطاولة من الحرارة الإشعاعية إذا اقتضت الضرورة.

معجون المشعل للأمان

إرشادات الاستخدام

- افتح المشعل (السداة الدوارة).

- ضع معجون المشعل للأمان. ارفع

الغطاء. يُرجى مراعاة ما يلي: حافظاً على

سلامتك لا تستخدم سوى نوع مناسب من

معجون المشعل للأمان. نرشح لك: معجون

المشعل للأمان من إنتاج شركة kela

والمصنّف برقم: ٦٣٠١٨

- أغلق المشعل، ثم ضعه في ريشو مناسب

وأشعل النار. يُرجى مراعاة ما يلي: لا

تستخدم سوى ريشو مناسب ذا حامل جيد

وأمن.

- اضبط شدة المشعل بواسطة صمام

الضبط. يُرجى مراعاة ما يلي: لا تترك

الأطغال وحدهم أبداً بالقرب من الجهاز دون

مراقبة.

تمنياتنا لكم بالاستمتاع بالطهي على المائدة

باستخدام جهاز الفوندو الجديد. وجبة شهية!

طبقة النحاس الخارجية: يُرجى عدم وضعه في غسالة الأطباق. لا تُستخدم قطع الإسفنج الكاشطة أو المنظفات العدوانية. يُغسل بخزقة من القماش أو بقطعة من الإسفنج. لا يمكن تجذب انطفاء المعادن. لتنظيف طبقة النحاس الخارجية استخدم منظف النحاس المعتاد أو ثمرة ليمون مرشوشة بالملح. ثم جففها جيداً ورم بتلميحتها.

حديد الزهر المطلي بالمينا:

مهم للغاية! اترك الوعاء ليبرد قبل التنظيف. تُنقع البقايا اللاصقة في ماء دافئ. ثم يُنظف الوعاء بالماء الساخن. يجفف جيداً ويخزن جافاً.

حديد الزهر المطلي بالمينا له قدرة شديدة على التحمل. إلا أن السقوط أو الاصطدام يمكن أن يؤدي إلى إلحاق ضرر بالسطح الصلب. لا يُغطي الضمان مثل تلك الأضرار. يمكن الاستمرار في استخدام الوعاء رغم ذلك. تُدهن الأجزاء التي لحق بها ضررٌ بالزيت، مما يقلل من خطر الصدا.

الفولاذ المطلي بالمينا:

لا يُحك الوعاء أبداً بأدوات معدنية. إذ أنها تُلحق ضرراً بالطلاء. يمكن إزالة البقايا اللاصقة بتسخين الوعاء قليلاً مرة أخرى، ثم غسله.

طلاء مضاد للالتصاق:

نوصي بالتنظيف اليديوي. يكفي المسح باستخدام منشفة المطبخ في حالة وجود اتساخات بسيطة. وإلا فينظف الوعاء تحت ماء شطف دافئ مع الاستعانة بقطعة إسفنجية أو قطعة قماش. يُجفف تماماً. لا يُحك الوعاء أبداً بأدوات معدنية حادة. إذ أنها تُلحق ضرراً بالطلاء.

الأجزاء الخشبية

لا يُسمح بوضع الأوعية أو الألواح الأرضية أو شوكات الفوندو، المزودة بقطع خشبية، في مياه الغسيل أو تنظيفها في غسالة الأطباق.

العدة/الدوار

На одного человека необходимо рассчитывать примерно по 200 г мяса или рыбы или 250 г различных овощей. Подготовьте различные соусы. В качестве гарнира рекомендуем багет, хлеб, салаты или запеченный картофель.

Перед использованием проверьте, все ли детали закреплены правильно. Прибор должен быть установлен надежно и безопасно. Перед каждым использованием необходимо убедиться в надежности крепления ручек каquelона.

Предварительный разогрев каquelона возможен на всех видах плит. **Почти все каquelоны предназначены для использования на индукционных плитах.** Более подробная информация размещена на упаковке. **Во время каждого применения используйте защитную крышку, предохраняющую от брызг,** а также заполняйте каquelон не более чем наполовину. В комплект входят также вилки для фондю с небольшими крючками для надежного нанизывания пищи.

НИКОГДА НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ФОНДЮ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УПОТРЕБЛЕНИЯ В ПИЩУ БЕЗ ПРИСМОТРА, ОСОБЕННО В ПРИСУТСТВИИ ДЕТЕЙ!

Мясное фондю Бургиньон (Fondue Bourguignonne)
Высокотемпературное расти-

тельное масло с нейтральным вкусом или гидрогенизированное растительное масло нагреть примерно до 180 °С. Тест: Опустить деревянную ложку в растительное масло. Уровень необходимой температуры достигнут, если вверх поднимаются мелкие пузырьки.

Опасность ожога — будьте внимательны: не вливать в горячее растительное масло холодную воду! Осторожно: Мясо часто содержит много жидкости и может вызывать образование брызг. Следите за тем, чтобы жидкое растительное масло не попадало на открытый огонь горелки.

Опасность пожара!

Китайское фондю (Fondue Chinoise)

Мясо, рыбу и овощной бульон нагреть до 100 °С. Отлично подходит для приготовления вегетарианского фондю.

Осторожно: Во время работы все детали могут сильно нагреваться. Всегда пользуйтесь прихватками или кухонными перчатками.

КАQUEЛОН — МАТЕРИАЛ, ОЧИСТКА И УХОД

Нержавеющая сталь 18/10

Застывшие остатки пищи замочить в воде, затем очистить с помощью чистящего шарика (изделие фирмы kela арт. № 11648) или мягкой губки. Накипь можно удалить с помощью уксуса.

Чугун эмалированный:

Очень важно! Сначала дать посуде остыть. Замочить застывшие остатки пищи в теплой воде. Затем помыть кастрюлю горячей водой. Хорошо высушить и хранить в сухом виде. Эмалированный чугун служит очень долго. Но падение или удары могут привести к повреждению твердой поверхности. На такие повреждения гарантия не распространяется. Тем не менее, посуду можно использовать дальше. Возможные места повреждения смажьте растительным маслом, это снизит опасность образования ржавчины.

Сталь эмалированная:

Не царапать кастрюлю металлическими предметами. Они могут повредить глазури. Застывшие остатки пищи легко удалить, если залить в кастрюлю воду, еще раз подогреть ее в течение короткого времени и затем сполоснуть.

Антипригарное покрытие:

Эту посуду рекомендуется мыть вручную. При незначительном загрязнении достаточно протереть ее кухонной тряпкой. В остальных случаях мойте посуду теплой проточной водой с помощью мягкой губки или тряпки. Тщательно вытереть досуха. Не царапать кастрюлю острыми металлическими предметами. Они могут повредить покрытие.

Деревянные части

Все кастрюли, донные пластины и вилки для фондю, имеющие деревянные части, нельзя замачивать в воде или мыть в посудомоечной машине.

НАБОР ДЛЯ ФОНДЮ КАРУСЕЛЬНОГО ТИПА

Если вы пользуетесь набором для фондю карусельного типа, ложки в соусниках должны быть повернуты наружу от фондю.

НАБОРЫ С ПЛИТНОЙ:

ПЛИТКА

Перед использованием изделия убедитесь в том, что плитка зафиксирована, и, при необходимости, позаботьтесь о защите столешницы от излучаемого тепла.

ГОРЕЛКА ДЛЯ ПОДОГРЕВА

Указания по эксплуатации

- Открыть горелку (поворотный затвор).
- Заполнить пастообразным топливом. Снять крышку. **Внимание:** В целях безопасности используйте только подходящие виды пастообразного топлива. Мы рекомендуем: Пастообразное топливо фирмы kela арт. № 63018.
- Закрывать горелку, поставить на подходящую плитку и зажечь. **Внимание:** Используйте только подходящие плитки

с качественной и устойчивой основой.

- Мощность горения регулируется с помощью шибера. **Внимание:** Не оставляйте детей без присмотра вблизи прибора.

Желаем вам много радости при использовании нашей посуды. Приятного аппетита!

UA

Шановний покупець продукції kela!

Вітаємо вас із покупкою якісного виробу від kela. Щоб ви могли насолоджуватися виробом багато років, радимо прочитати наведені нижче відомості про виріб, вказівки з безпечного використання та інструкції з догляду та очищення.

Незалежно від того, м'ясо, риба чи вегетаріанське фондю, пристрій для фондю kela можна використовувати універсально. Для приготування класичного жирного фондю, фондю по-бургундському, ви можете використовувати м'ясо, рибу з твердим м'ясом та морепродукти, а також овочі з твердою структурою. Інгредієнти тут запікають або обсмажують. Це надає сильний і ароматний смак. В якості основи для фондю по-китайськи використовується м'ясний, рибний або овочевий

бульйон. Бульйонне фондю — це нежирний вид приготування, за допомогою якого можна отримати ароматний і дуже насичений суп. Якщо ви надаєте перевагу стрункій фігурі, цей спосіб чудово підходить для вас.

Обчисліть приблизно 200 г м'яса чи риби або 250 г різних видів овочів на одну людину. Готуйте різні соуси, дів-соуси та соуси барбекю. На гарнір рекомендуємо багет, хліб, салати або печену картоплю.

Перед використанням переконайтеся, що всі деталі зібрані правильно та міцно, а пристрій встановлений безпечно та стабільно. Перед кожним використанням переконайтеся у міцності ручок кастрюлі.

Горщики для фондю можна використовувати для попереднього розігріву на всіх типах плит. **За деякими винятками, всі горщики для фондю також підходять для індукційних плит.** Щоб отримати цю інформацію, будь ласка, зверніться до упаковки. **Кожного разу використовуйте кришку проти бризок** і наповніть кастрюлю не більше ніж наполовину. Вміст упаковки також включає вилки для фондю з невеликими колючими гачками для безпечного проколу їжі.

НІКОЛИ НЕ ЗАЛИШАЙТЕ ПРИСТРІЙ ДЛЯ ФОНДЮ БЕЗ НАГЛЯДУ ПІД ЧАС ЙОГО ВИКОРИСТАННЯ, ОСОБЛИВО КОЛИ ПОРУЧ Є ДІТИ!

Фоню по-бургундському
Нагрійте олію або жир без смаку, що легко нагріваються, приблизно до 180 °С. Перевірка: Змочіть дерев'яну ложку в олії. Температура досягнута, коли маленькі бульбашки піднімаються наверх.

Ризик опіків — зверніть увагу: Не вливайте воду в гарячий жир! Обережно: М'ясо часто містить багато рідини і може викликати розбризкування. Слідкуйте за тим, щоб рідкий жир не кавав на відкритий вогонь портативної пічки.
Небезпека пожежі!

Фондю по-китайському
М'ясний, рибний або овочевий бульйон необхідно підігріти до 100 °С. Відмінно підходить для приготування вегетаріанського фондю.

Обережно: Під час використання всі деталі можуть сильно нагріватися. Використовуйте тримач або кухонні рукавиці.

ГОРЩИК ДЛЯ ФОНДЮ — МАТЕРІАЛ, ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Неіржавна сталь 18/10
Намочіть стійкі залишки їжі невеликою кількістю води для миття посуду, а потім почистіть

кулькою (арт. kela 11648) або губкою. Вапняні плями можна видалити за допомогою оцту.

Емальований чавун:

Дуже важливо! Перед очищенням дайте горщику охолонути. Замочіть залишки їжі в теплій воді. Потім промийте горщик гарячою водою. Добре просушіть і зберігайте сухим.

Емальований чавун дуже довговічний. Однак падіння або удари можуть пошкодити тверду поверхню. Гарантія не покриває такі пошкодження. Але такий горщик можна використовувати. Протріть усі пошкоджені місця маслом, щоб зменшити ризик утворення іржі.

Емальована сталь:

Ніколи не дряпайте горщик металевими предметами. Так ви зіпсуєте глазур. Щоб легше видалити те, що пристало, просто нагрійте горщик з водою протягом короткого часу, а потім промийте його.

Антипригарне покриття:

Рекомендуємо чистити посуд вручну. Якщо забруднення незначне, достатньо протерти кухонним рушником. В іншому випадку почистіть каструлю в теплій мильній воді за допомогою губки або тканини. Ретельно просушіть. Ніколи не дряпайте горщик металевими предметами. Ви пошкодите покриття.

Дерев'яні частини

Усі горщики, піддони або

вилки для фондю з дерев'яними частинами не можна класти у воду або мити в посудомийній машині.

НАБІР/КАРУСЕЛЬ

Якщо ви використовуєте фондю з обертовою каруселлю, поверніть ложки в мисках для занурення назавні.

ПОРТАТИВНА ПІЧКА

Перш ніж використовувати пристрій, переконайтеся, що він міцно зафіксований, і, якщо необхідно, захистіть стільницю від тепла, що випромінюється.

БЕЗПЕЧНИЙ ПАЛЬНИК

Вказівки для використання

- Відкрийте пальник (гвинтовий ковпачок).
- Залийте безпечну паливну пасту. Зніміть кришку.
- Зверніть увагу:** для дотримання безпеки використовуйте лише придатні безпечні пасти. Наша порада: Наша порада: безпечна паливна паста kela арт. 63018
- Закрийте пальник, вставте його у відповідну портативну пічку і запаліть. **Зверніть увагу:** використовуйте лише придатні портативні пічки з надійною та безпечною основою.
- Регулюйте потужність пальника за допомогою повзунка. **Зверніть увагу:** ніколи не

залишайте дітей без нагляду
для приладу.

*Бажаємо вам задоволення від
використання вашого нового
пристрою для фондю. Смачного!*

PL

Informacje dotyczące konserwacji i bezpieczeństwa

Szanowny Kliencie firmy kela,

gratulujemy Państwu zakupu produktu spełniającego najwyższe kryteria w zakresie jakości firmy kela. Aby móc cieszyć się nim przez wiele lat, prosimy o przeczytanie poniższych informacji dotyczących produktu, wskazówek dotyczących jego optymalnego użytkowania i konserwacji oraz zaleceń w zakresie bezpieczeństwa.

Naczynie do fondue firmy kela może być stosowane zarówno do fondue mięsnego, rybnego, jak i wegetariańskiego. W przypadku klasycznych fondue, fondue z sosem bourguignonne, można stosować mięso, rybę, owoce morza czy warzywa o stałej strukturze. Składniki są pieczone, ew. smażone. Dzięki temu gwarantowany jest intensywny i aromatyczny smak. W przypadku chińskiego fondue za podstawę stosowany jest wywar mięsny, rybny lub warzywny. Taki wywar fondue jest chudym daniem, które

na końcu zamienia się w bardzo aromatyczną i intensywną zupę. Idealny wybór dla osób dbających o sylwetkę.

Na osobę należy przeliczyć ok. 200 g mięsa lub ryby lub 250 g różnych warzyw. Przygotuj dipy, sosy i sosy do grillowania. Jako dodatek polecamy bagietki, chleb, sałatę lub pieczone kartofle.

Przed użyciem należy uważać na to, by wszystkie części zostały ze sobą odpowiednio połączone, a urządzenie stało bezpiecznie i stabilnie. Przed każdym użyciem należy się przekonać, czy uchwyty są odpowiednio przymocowane do naczynia.

Naczynia do fondue mogą być podgrzewane na wszystkich rodzajach kuchenek. **Z kilkoma wyjątkami, wszystkie naczynia mogą być podgrzewane na kuchenkach indukcyjnych.** Należy zapoznać się z informacjami na opakowaniu. **Przy każdym użyciu należy stosować pokrywę chroniącą przed opryskaniem, a garnek należy napełnić maksymalnie do połowy.** W skład zestawu wchodzi również widelec fondue z małymi hakami do bezpiecznego nadziewania zawartości.

PODCZAS STOSOWANIA NIE NALEŻY ZOSTAWIAĆ FONDUE BEZ NADZORU, A PRZED WSZYSTKIM, W OBECNOŚCI DZIECI!

Fondue Bourguignonne

Dobrze nagrzewający się olej lub tłuszcz o neutralnym smaku podgrzać do temperatury 180°C. Próba: Zamoczyć w oleju drewnianą łyżkę kuchenną. Temperatura jest wystarczająca, gdy nie powstają pęcherzyki przesuwające się w górę.

Ryzyko poparzenia – uwaga:

Nie należy zanurzać wody w gorącym tłuszczu! Uwaga: Mięso zawiera dużo wody, może powodować pryskanie tłuszczu. Należy uważać, by płynny tłuszcz nie spadł na otwarty ogień podgrzewacza. **Niebezpieczeństwo pożaru!**

Fondue chińskie

Wywar mięsny, rybny lub warzywny należy podgrzać do temperatury 100°C. Nadaje się do przygotowania fondue wegetariańskiego.

Uwaga: Wszystkie części mogą nagrzewać się do wysokich temperatur. Należy stosować rękawice kuchenne lub ściereczki.

NACZYNIĘ FONDUE – MATERIAŁ, CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Stal szlachetna 18/10

Pozostałości należy spłukać wodą i następnie wyczyścić przy pomocy myjki (nr art. kela 11648) lub gąbki. Kamień można usunąć przy pomocy octu.

Żeliwo emaliowane:

Bardzo ważne! Przed czyszczeniem należy poczekać aż

nacznynie się ostudzi. Pozostałości należy spłukać ciepłą wodą. Następnie wyczyścić nacznynie ciepłą wodą. Dobrze osuszyć i zapakować suche nacznynie. Żeliwo emaliowane jest bardzo wytrzymałe. Jednak ewentualne upadki czy uderzenia mogą naruszyć powierzchnię. Gwarancja nie obejmuje takich szkód. Mimo tego, garnek można używać w dalszym ciągu. Ewentualne uszkodzenia należy pokryć olejem, zminimalizuje to ryzyko powstania rdzy.

Stal emaliowana:

Nie należy czyścić garnka przedmiotami z metalu. W ten sposób można uszkodzić glazurę. Pozostałości można usunąć poprzez nagrzanie wypelnionego wodą garnka i wyplukanie.

Powłoka nieprzylegająca:

Zalecamy ręczne mycie naczyń. Przy niewielkim zabrudzeniu wystarczy wytarcie ściereką kuchenną. Większe zabrudzenia należy usuwać za pomocą gąbki, ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Dokładnie osuszyć. Nie należy czyścić garnka przedmiotami z metalu. W ten sposób można uszkodzić powłokę.

Części drewniane

Wszystkie nacznynie, płyty lub widelce posiadające części drewniane nie powinny leżeć w zlewku lub być myte w zmywarce.

ZESTAW/KARUZELA

Gdy stosują Państwo fondue z karuzelą obrotową, należy przekreślić na zewnątrz łyżkę w pojemniku na dip.

ZESTAWY Z PODGRZEWA-CZEM:

PODGRZEWACZ

Przed użyciem urządzenia należy pamiętać o tym, że podgrzewacz musi być postawiony na równej powierzchni, a blat stołu należy ochronić przed ciepłem.

PASTA DO PALNIKÓW

Informacje dotyczące użytko-wania

- Otworzyć paliwo (nakrętka).
- Zastosować pastę. Ściągnąć pokrywą. **Uwaga:** Dla własnego bezpieczeństwa należy stosować odpowiednią pastę. Polecamy: Pastę do palników nr 63018
- Zamknąć palnik, ustawić w odpowiednim podgrzewaczu i odpalić. **Uwaga:** Należy stosować odpowiednie podgrzewacze z dobrym i bezpiecznym stojakiem.
- Należy uregulować moc palnika. **Uwaga:** Nie należy pozostawiać dzieci w pobliżu urządzenia.

Życzymy Państwu dużo zabawy podczas gotowania z Państwa nowym zestawem do Fondue. Smacznego!

CZ

Návod na údržbu & bezpečnostní pokyny

Vážený zákazníku kela,

gratulujeme Vám k zakoupení kvalitního výrobku s dlouhou životností z rodiny kela. Abyste se z něj mohli těšit mnoho let, přečtěte si prosím následující informace o výrobku, návod k použití a údržbě a bezpečnostní doporučení.

Ať už na masové, rybí nebo vegetariánské fondue, hrnek od firmy kela je univerzálně použitelný. Při klasickém tukovém fondue, burgundském fondue můžete použít maso, rybu s pevným masem, mořské plody a zeleninu s pevnou strukturou. Přísady mohou být pečené nebo smažené. Ty dodají silnou a aromatickou chuť. Při fondue Chinoise se jako základ používá masový, rybí nebo zeleninový vývar. Vývarové fondue je druh vaření s nízkým obsahem tuku, při kterém získáte aromatickou a velmi bohatou polévku. Kdo dbá na štíhlou linii, je to to pravé.

Pro jednu osobu je potřeba asi 200 g masa nebo ryby nebo 250 g různých druhů zeleniny. Připravte si různé druhy dipů, omáček a grilovacích omáček. Jako přílohu doporučujeme bagetu, chléb, salát nebo pečené brambory.

Před použitím se prosím ujistěte, zda jsou všechny díly správně a pevně smontované a přístroj je

bezpečný a stabilní. Před každým použitím se přesvědčte o pevnosti rukojeti hrnce.

Hrnec na fondue lze předeřhřivat na všech typech sporáků. **Až na několik výjimek jsou hrnce na fondue vhodné také pro indukci.** Odstraňte prosím tyto informace z obalu. **Při každém použití používejte ochranné kropicí víko** a hrnec naplňte maximálně do poloviny. Součástí balení jsou také vidličky na fondue s malými háčky pro bezpečné napichnutí pokrmu.

PŘI POUŽÍVÁNÍ NIKDY NENECHÁVEJTE FONDUE BEZ DOZORU, ZVLÁŠTĚ ZA PŘÍTOMNOSTI DĚTÍ!

Burgundské fondue

Rozehřejte vysoce výhřevný, chuťově neutrální olej nebo tuk na asi 180 °C. Test: Ponořte do oleje vařečku. Teploty je dosaženo, pokud na povrch stoupají malé bublinky.

Nebezpečí popálení – mějte prosím na vědomí: Nelijte do horkého tuku vodu. Pozor: Maso často obsahuje mnoho tekutiny a může způsobit vystříknutí. Ujistěte se, zda nekape tekutý tuk na otevřený plamen vařiče. **Nebezpečí požáru!**

Fondue Chinoise

Masový, rybí nebo zeleninový vývar by měl být zahrátý na 100 °C. Hodí se ideálně pro přípravu vegetariánského fondue.

Pozor: Všechny díly mohou být při použití velmi horké. Používejte chňapky nebo rukavice.

HRNEC NA FONDUE – MATERIÁL, ČISTĚNÍ A PÉČE

Nerezová ocel 18/10

Špatně odstranitelné zbytky jídla namočte do vody, a poté vyčistěte pomocí čistícího míčku (kela výr. č. 11648) nebo houbičky. Skvrny od vodního kamene lze odstranit octem.

Smaltovaná litina:

Velmi důležité! Před čištěním nechte hrnce nejprve zchladnout. Přilepené zbytky jídla namočte do teplé vody. Potom hrnec vyčistěte horkou vodou. Důkladně osušte a skladujte v suchu.

Smaltovaná litina je velmi odolná. Přesto může být při pádu z výšky nebo při servírování tvrdý povrch poškozen. Na taková poškození se záruka nevztahuje. Hrnec může být i přesto nadále používán. Případná poškozená místa promažte olejem, který zabraňuje riziku koroze.

Smaltovaná ocel:

Nikdy hrnec nevyškrabujte kovovými předměty. Poškodíte při tom glazuru. Usazeniny lze snadno odstranit, pokud hrnec znovu krátce rozehřejete s vodou a poté vypláchnete.

Nepřílnavý povrch:

Doporučujeme čistit ručně. V případě nepatrného ušpinění stačí vytrít kuchyňskou utěrkou. Jinak hrnce vyčistěte v teplé vodě hou-

bičkou nebo hadříkem. Důkladně vysušte. Nikdy hrnec nevyškrabujte ostrými kovovými předměty. Poškodíte tak povrch.

Dřevěné díly

Žádné hrnce, podložky ani vidličky na fondue s dřevěnými díly se nesmí vkládat do myčky nádobí ani v myčce nádobí mýt.

SET/KARUSEL

Pokud používáte fondue s kolotočem, otáčejte prosím lžičky v nádobkách na dip směrem ven.

SADY S VAŘIČEM:

VAŘIČ

Před použitím přístroje se ujistěte, že má vařič pevnou základnu, a případně chraňte desku stolu před sálavým teplem.

BEZPEČNOSTNÍ HOŘÁK NA PASTU

Návod k použití

- Otevřete hořák (šroubovací uzávěr).
- Použijte bezpečnostní hořlavou pastu. Odstraňte kryt. **Upozornění:** Pro Vaši bezpečnost používejte pouze vhodné bezpečnostní hořlavé pasty. Naše doporučení: Bezpečnostní pasta kela výr. č. 63018
- Zavřete hořák, vložte do vhodného vařiče a zapalte.
- Upozornění:** Používejte pouze vhodné vařiče s dobrou a stabilní základnou.
- Sílu hoření regulujte pomocí po-

sunovače. **Upozornění:** Nikdy nenechávejte děti v blízkosti přístroje bez dozoru.

Přejeme Vám mnoho radosti při vaření u stolu s Vaším novým fondue. Dobrou chuť!

SK

Pokyny pre ošetrovanie & bezpečnostné pokyny

Vážený zákazník spoločnosti kela,

blahoželáme vám ku kúpe kvalitného produktu z firmy kela s dlhou životnosťou. Aby ste mali z neho radosť dlhé roky, prečítajte si, prosím, nasledujúce informácie o produkte, pokyny pre používanie a ošetrovanie, ako aj bezpečnostné odporúčania.

Je jedno, či mäsové, rybacie alebo vegetariánske fondue, hrniec na fondue kela je možné použiť univerzálne. Pri klasickom tukovom fondue, fondue Bourguignonne môžete používať mäso, ryby s pevným mäsom a morské plody, ako aj zeleninu s pevnou štruktúrou. Prísady sa tu pečú, resp. fritujú. To dáva silnú a aromatickú chuť. Pri čínskom fondue sa používa ako základ mäsový, rybí alebo zeleninový vývar. Vývarové fondue je spôsob dusenia bez tuku, pri ktorom dostanete na záver aromatickú alebo veľmi výživnú polievku. Kto chce dávať pozor na štíhlu líniu, je tu úplne správne.

Na osobu si vystačí s cca 200 g mäsa alebo ryby alebo 250 g rôznych druhov zeleniny. Pripravte rozličné dipy, omáčky a grilovacie omáčky. Ako prílohu odporúčame bagetu, chlieb, šaláty alebo pečené zemiaky.

Pred použitím dávajte pozor na to, aby boli všetky časti správne a pevne zmontované a prístroj stál bezpečne a stabilne. Pred každým použitím sa presvedčte o pevnosti úchytiak na hrnci.

Hrnec na fondue je možné použiť na predhrievanie na všetkých druhoch šporákov. **AŽ NA MÁLO VÝNIMIEK SÚ VŠETKY HRNCE NA FONDUE VHODNÉ AJ NA INDUKCIU.** Tieto informácie nájdete na obale. **Pri každom použití použite kryt na ochranu pred striekaním** a naplňte hrniec max. do polovice. K obsahu balenia patria tiež vidličky na fondue s malými hrotmi na bezpečné napichnutie vareného jedla.

POČAS POUŽÍVANIA NENECHAJTE FONDUE NIKDY BEZ DOZORU, HLAVNE VTEDY NIE, KEĎ SÚ PRÍTOMNÉ DETI!

Fondue Bourguignonne

Vysoko zohrievateľný olej alebo tuk s neutrálnou chuťou zohrejte na cca 180 °C. Test: Ponorte drevenú varechu do oleja. Teplota je dosiahnutá vtedy, keď stúpajú malé bublinky nahor.

Nebezpečenstvo popálenia – zohľadnite, prosím: Nelejte do

horúceho tuku vodu! Pozor: Mäso obsahuje často veľa tekutiny a môže spôsobiť odstreky. Dávajte pozor na to, aby do otvoreného plameňa variča nemohol kvapkať žiadny tuk. **Nebezpečenstvo požiariu!**

Čínske fondue

Mäsový, rybí alebo zeleninový vývar by sa mal zohriať na 100 °C. Hodí sa vynikajúco na prípravu vegetariánskeho fondue.

Pozor: Všetky časti môžu byť pri používaní veľmi horúce. Používajte chňapku alebo rukavicu na hrnce.

HRNIEC NA FONDUE – MATERIÁL, ČISTENIE A OŠETROVANIE

Ušľachtilá oceľ 18/10

Zatvrdnuté zvyšky jedla namočte s trochou vody s prostriedkom na umývanie riadu a potom vyčistíte čistiacou loptičkou (kela výr. č. 11648) alebo špongiou. Flaky z vodného kameňa odstráňte pomocou octu.

Smaltovaná liatina:

Veľmi dôležité! Pred čistením nechajte hrniec najprv vychladnúť. Prichytené zvyšky jedla namočte v teplej vode. Potom hrniec vyčistíte horúcou vodou. Hrniec dobre vysušte a uložte ho suchý. Smaltovaná liatina je veľmi trvanlivá. Spadnutím alebo narazením sa môže však tvrdý povrch poškodiť. Takéto škody nie sú pokryté zárukou. Hrniec sa môže napriek tomu používať ďalej. Prípadné poškodené miesta natrite olejom,

to zabraňuje nebezpečenstvu korózie.

Smaltovaná ocel:

Nikdy neškrabte v hrnci kovovými predmetmi. Pritom poškodíte glazúru. Prichytené jedlo sa dá ľahšie odstrániť, keď hrniec jednoducho ešte raz krátko zohrejete s vodou a potom vypláchnete.

Antiadhézna povrchová úprava:

Odporúčame čistenie rúk. Pri malom znečistení postačuje vytretie kuchynskou utierkou. Inak hrniec vyčistíte v teplej vode s prostriedkom na umývanie riadu pomocou špongie alebo handry. Starostlivo vysušte. Nikdy neškrabte v hrnci ostrými kovovými predmetmi. Pritom poškodíte povrchovú úpravu.

Drevené časti

Všetky hrnce, podložné platne alebo vidličky na fondue s drevenými časťami sa nesmú vkladať do vody s prostriedkom na umývanie riadu alebo umývačky riadu.

SÚPRAVA/KARUSEL

Keď používate fondue s otočným karuselom, otočte lyžičky v miskách na dip smerom von.

SÚPRAVY S VARIČOM:

VARIČ

Skôr ako použijete prístroj, uistite sa, že máte pevné postavenie a chráňte prípadne vašu dosku stola proti teplu zo žiarenia.

BEZPEČNOSTNÝ HORÁK NA PASTU

Pokyny pre používanie

- Otvorte horák (otočný uzáver).

- Vložte bezpečnostnú horľavú pastu. Stiahnite kryt. **Zohľadnite, prosím:** Kvôli vašej bezpečnosti používajte iba vhodné bezpečnostné horľavé pasty. Naše odporúčanie: Bezpečnostná horľavá pasta kela, výr. č. 63018
- Zatvorte horák, vložte ho do vhodného variča a zapáľte. **Zohľadnite, prosím:** Používajte iba vhodné variče s dobrým a bezpečným postavením.
- Intenzitu horenia regulujte pomocou posúvača. **Zohľadnite, prosím:** Nikdy nenechávajte deti v blízkosti prístroja bez dozoru.

Želáme vám veľa radosti pri varení na stole s vašim novým fondue. Dobrú chuť!

SLO

Nega in varnostni napotki

Spoštovana stranka podjetja kela, čestitamo vam ob nakupu trpežnega visokokakovostnega izdelka kela. Da bi vam izdelek veliko let dobro služil, preberite informacije o izdelku, napotke o optimalni uporabi in negi ter varnostne napotke v nadaljevanju.

Posoda za fondi kela je vsestransko uporabna, naj bo to za mesni,

ribji ali za vegetarijanski fondi. Pri klasičnem fondiju z oljem, tako imenovanem borgundijskem fondiju, lahko uporabite meso, kompaktno ribo in morske sadeže ter zelenjavo s čvrsto strukturo. Sestavine se pri tem pečejo oz. fritirajo. Hrana dobi tako močan in aromatični okus. Za kitajski fondi se kot osnova uporablja mesna, ribja ali zelenjavna juha. Jušni fondi je nemasni način priprave hrane, pri katerem na koncu dobimo aromatično in zelo bogato juho. Prava izbira za vsakogar, ki želi paziti na linijo.

Na osebo se porabi približno 200 g mesa ali ribe oz. 250 g različnih vrst zelenjave. Pripravite različne pomake, omake in omake za žar. Kot prilogo priporočamo francosko štruco, kruh, solate ali pečen krompir.

Pred uporabo preverite, ali so vsi deli pravilno in trdno sestavljeni ter da naprava stoji stabilno. Pred vsako uporabo preverite, ali so ročajji trdno pritrjeni na posodo.

Posode za fondi so primerne za ogrevanje na vseh vrstah štedilnikov. **Razen nekaterih izjem so vse posode za fondi primerne tudi za indukcijo.** Ta podatek je naveden na embalaži. **Pri vsaki uporabi uporabite pokrov za zaščito pred brizgi** in posodo napolnite največ do polovice. Komplet vsebuje tudi vilice za fondi z majhnimi kaveljci za varno nabadanje hrane.

FONDI MED UPORABO VES ČAS NADZORUJTE, PREDVSEM ČE SO PRISOTNI OTROCI!

Borgundijski fondi

Olje ali maščobo, ki je primerna za visoke temperature in ima nevtralni okus, segrejte na temperaturo približno 180 °C. Preizkus: v olje potopite leseno kuhalnico. Temperatura je dosežena, če se začnejo dvigati majhni mehurčki.

Nevarnost opeklin –upoštevajte: v vročo maščobo ne vliivate vode! Previdno: meso običajno vsebuje veliko tekočine in obstaja nevarnost brizganja. Pazite, da na odprti plamen grelnika ne bo kapljala tekoča maščoba. **Nevarnost požara!**

Kitajski fondi

Mesno, ribjo ali zelenjavno juho je treba segreti na temperaturo 100 °C. Odlično je primeren za pripravo vegetarijanskega fondija.

Previdno: vsi sestavni deli se med uporabo lahko zelo segrejejo. Uporabite kuhinjsko krpo ali rokavico.

POSODA ZA FONDI – MATERI- AL, ČIŠČENJE IN NEGA

Legirano jeklo 18/10

Strjene ostanke hrane namočite z vodo za pomivanje in jih nato očistite z žičnato gobico (št. izdelka kela 11648) ali gobico. Madeže vodnega kamna lahko odstranite s kisom.

Legirano jeklo z bakrenim zunanjim premazom

Legirano jeklo na notranji strani: strjene ostanke hrane namočite z vodo za pomivanje in jih nato očistite z žičnato gobico (št. izdelka kela 11648) ali gobico. Madeže vodnega kamna lahko odstranite s kisom.

Baker na zunanji strani: ne perite v pomivalnem stroju. Ne uporabljajte grobih gobic ali agresivnih čistil. S krpo ali gobico očistite v vodi za pomivanje. Črnenja ni mogoče preprečiti. Za čiščenje zunanje bakrene plasti uporabite običajna čistila za baker ali limono, posipano s soljo. Nato zunanost dobro posušite in spolirajte.

Emajlirano lito železo:

Zelo pomembno! Pred čiščenjem se mora posoda ohladiti. Sprijete ostanke hrane odmočite v topli vodi. Nato posodo očistite z vročo vodo. Dobro jo posušite in jo suho shranite.

Emajlirano lito železo je zelo trpežno. Vendar pa se trda površina lahko poškoduje zaradi padcev ali udarcev. Garancija ne vključuje takšnih poškodb. Posodo je mogoče kljub temu še naprej uporabljati. Morebitna poškodovana mesta natrite z oljem, saj tako preprečite nevarnost rjavenja.

Emajlirano jeklo:

V posodi nikoli ne praskajte s kovinskimi predmeti. Poškodovali boste glazuro. Sprijeto hrano lahko zlahka odstranite, če posodo napolnite z vodo in jo še enkrat na kratko segrejete ter jo nato sperete.

Premaz proti sprijemanju:

Priporočamo ročno čiščenje. Pri manjših nečistočah zadostuje že, če posodo obrišete s kuhinjsko krpo. V nasprotnem primeru posodo z gobico ali krpo očistite v topli vodi za pomivanje. Skrbno jo posušite. V posodi nikoli ne praskajte z ostrimi kovinskimi predmeti. Poškodovali boste premaz.

Leseni deli

Vseh posod, dnov ali vilic za fondi z lesenimi deli ni dovoljeno potopiti v vodo za pomivanje ali prati v pomivalnem stroju.

KOMPLET/VRTLJIVI OBROČ

Če uporabljate fondi z vrtljivim obročem, žličke v posodicah za pomake obrnite navzven.

KOMPLETI Z GRELNIKOM:

GRELNIK

Praden začnete izdelek uporabljati, se prepričajte, da je grelnik v stabilnem položaju in po potrebi zaščitite vašo mizno ploščo pred vročino.

VARNOSTNI GORILNIK NA PASTO

Napotki za uporabo

- Odprite gorilnik (vrtljivo zapiralo).
- Vstavite varnostno gorljivo pasto. Odstranite pokrov.

Upoštevajte: za vašo varnost uporabljajte samo primerne varnostne gorljive paste. Naše priporočilo: varnostna gorljiva

- pasta, št. izdelka 63018
- Zaprite gorilnik, vstavite ga v primeren grelnik in ga prižgite. **Upoštevajte:** uporabljajte samo primerne in stabilne grelnike.
 - Moč gorilnika uravnajte z drsnikom. **Upoštevajte:** otroke je treba v bližini naprave vedno nadzorovati.

Želimo vam veliko veselja ob kuhanju na mizi z vašim novim fondijem. Dober tek!

HR

Upute za njegu i sigurnosne napomene

Poštovani kela kupče,

čestitamo Vam na kupnji dugotrajnog kvalitetnog proizvoda tvrtke kela. Kako biste u njemu uživali dugi niz godina, molimo Vas pročitajte sljedeće informacije o proizvodu, upute za uporabu i njeg-u, kao i sigurnosne preporuke.

Bilo za mesn, riblji ili vegetarijanski fondue, kela lonac za fondue može se univerzalno koristiti. Za klasični masni, burgunski fondue, možete koristiti meso, ribu čvrstog mesa i plodove mora, kao i povrće s tvrdom strukturom. Sastojci su pritom prže odnosno duboko prže. To im daje snažan i aromatičan okus. Za fondue Chinoise se kao baza koristi mesna, riblja ili juha od povrća. Fondue u juhi je vrsta kuhanja s malo masnoće, pri čemu se na kraju dobije aromatična i vrlo bogata juha. Tko brine

o svojoj liniji, ovdje je na pravom mjestu.

Po osobi treba računati s oko 200 g mesa ili ribe, ili 250 g različitog povrća. Osigurajte različite umake i umake za roštilj. Kao prilog preporučujemo baguette, kruh, salatu ili pečeni krumpir.

Molimo prije uporabe provjerite da su svi dijelovi ispravno montirani i fiksirani i da je uređaj siguran i stabilan. Prije svake uporabe provjerite čvrstoću ručki na loncu.

Lonci za fondue mogu se koristiti za zagrijavanja na svim vrstama štednjaka. **Uz nekoliko iznimaka, svi lonci za fondue prikladne su za indukcijske štednjake.** Molimo pogledajte informacije u paketu. **Pri svakoj uporabi koristite poklopac za zaštitu od prskanja** i lonac napunite maksimalno do polovice. U sadržaj pakiranja spadaju i vilice za fondue s malim kukicama na sigurno nabadanje hrane.

FONDUE ZA VRIJEME RADA NIKADA NE OSTAVLJAJTE BEZ NADZORA, POSEBICE AKO SU PRISUTNA DJECA!

Fondue Bourguignonne

Ulje ili mast koji se mogu zagrijavati za visoke temperature, neutralnog okusa, zagrijte na oko 180°C. Test: U ulje umočite drvenu kuhaču. Temperatura je postignuta kada mali mjehurići izlaze na površinu.

Opasnost od opeklina – pazite

na sljedeće: Ne ulijevajte vodu u vruću masnoću! **Oprez:** Meso često sadrži puno tekućine i može uzrokovati prskanje. Pazite da tekuća masnoća ne kaplje na otvoreni plamen rešoa. **Opasnost od požara!**

Fondue Chinoise

Meso, ribu ili povrće treba zagrijati na 100°C. Idealan je za pripremu vegetarijanskog fonduea.

Oprez: Svi dijelovi tijekom uporabe mogu biti vrlo vrući. Koristite krpe i rukavice za lonce.

LONG ČAS ZA FONDUE – MATERIJAL, ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Nehrđajući čelik 18/10

Tvr dokorne ostatke hrane namočite u malo otopine sredstva za pranje posuđa pa zatim očistite lopticom za čišćenje (kela br. art. 11648) ili spužvom. Mrlje od kamenca mogu se ukloniti octom.

Nehrđajući čelik s vanjskim slojem od bakra

Unutrašnji nehrđajući čelik: Tvr dokorne ostatke hrane namočite u malo otopine sredstva za pranje posuđa pa zatim očistite lopticom za čišćenje (kela br. art. 11648) ili spužvom. Mrlje od kamenca mogu se ukloniti octom.

Vanjski bakreni sloj: Molimo ne perite u perilici posuđa. Ne koristite abrazivna ili agresivna sredstva za čišćenje. Očistite u otopini sredstva za pranje posuđa krpom ili spužvom. Stvaranje patine ne može se spriječiti. Za čišćenje vanjskog bakrenog sloja koristite

komercijalna sredstva za čišćenje bakra ili limun posipani solju. Nakon toga dobro osušite i polirajte.

Emajlirano lijevano željezo:

Vrlo važno! Lonac prije čišćenja ostavite da se ohladi. Zalijepljene ostatke hrane namočite u toploj vodi. Lonac nakon toga očistite vrućom vodom. Dobro osušite i spremite.

Emajlirano lijevano željezo je vrlo trajno. Međutim, padovi ili udarci mogu oštetiti tvrdu površinu. Takva šteta nije pokrivena jamstvom. Lonac se međutim može i dalje koristiti. Na eventualna oštećena mjesta utrljajte ulje, čime se smanjuje rizik od stvaranja hrđe.

Emajlirani čelik:

Nikad ne stružite lonac metalnim predmetima. Tako ćete oštetiti glazuru. Zapečena hrana može se lako ukloniti ako lonac jednostavno kratko ponovno zagrijete s malo vode, pa zatim isperete.

Slaj protiv lijepljenja:

Preporučujemo ručno čišćenje. U slučaju manje prljavosti dovoljno je istrljati kuhinjskom krpom. Inače lonac čistite u toploj otopini sredstva za pranje posuđa, spužvom ili krpom. Temeljito osušite. Nikad ne stružite lonac oštrim metalnim predmetima. Tako ćete oštetiti vanjski sloj.

Drveni dijelovi

Svi lonci, ploče i vilice za fondue s drvenim dijelovima ne smiju se ostavljati u vodi niti prati u perilici posuđa.

SET/VRTULJAK

Ako koristite fondue s vrtuljkom, molimo žličice u pliticama za umake okrenite prema van.

SETOVI S REŠOOM:

REŠO

Prije puštanja uređaja u uporabu, pobrinite se da je rešo na čvrstoj podlozi i po potrebi zaštitite ploču stola do toplinskog zračenja.

PLAMENIK NA SIGURNOSNU PASTU

Napomene za uporabu

- Otvorite plamenik (okretna brava).
- Umetnite sigurnosnu pastu za plamenik. Skinite poklopac. **Imajte na umu:** Zbog vlastite sigurnosti koristite samo odgovarajuće paste za plamenike. Naša preporuka: kela sigurnosna pasta za plamenik, br. artikla 63018
- Zatvorite plamenik, umetnite u odgovarajući rešo i zapalite. **Imajte na umu:** Koristite samo odgovarajuće rešoe u dobrom i stabilnom položaju.
- Klizačem regulirajte jačinu plamena. **Imajte na umu:** Djecu nikada ne ostavljajte bez nadzora u blizini uređaja.

Želimo Vam mnogo zadovoljstva prilikom kuhanja na stolu s vašim novim fondueom. Dobar tek!

RO

Instrukciuni pentru întreținere & siguranță

Stimate client kela,

felicitări pentru achiziționarea unui produs de înaltă calitate marca kela. Pentru a vă putea bucura mulți ani de acesta, vă rugăm să citiți următoarele informații legate de produs, indicații privind utilizarea și întreținerea, precum și recomandările legate de siguranță.

Indiferent dacă preparați carne, pește sau un fondue vegetal, vasul kela pentru fondue este utilizabil universal. Pentru tipul clasic de fondue cu grăsimi, Fondue Bourguignonne, puteți utiliza carne, pește cu structură tare și fructe de mare, precum și legume cu o structură solidă. Ingredientele vor fi prăjite respectiv fripte. Acest mod de preparare oferă un gust puternic și aromat. Pentru Fondue Chinoise se utilizează supă de carne, pește sau legume ca și bază. Fondue-ul cu supă este un mod de gătire cu conținut redus de grăsimi, al cărui rezultat final este o supă bogată în arome și foarte consistentă. Acestea este foarte potrivită pentru persoanele care doresc să aibă grijă de siluetă.

Se calculează cca 200 g de carne sau pește sau 250 g de legume variate pentru fiecare persoană. Pregătiți diferite sosuri pentru garnisii și sosuri pentru grătar. Ca

și garnitură recomandăm baghetă, pâine, salate sau cartofi copți.

Înainte de utilizare vă rugăm să vă asigurați că toate piesele sunt asamblate corect și sunt fixate și că aparatul are o poziție sigură și stabilă. Verificați înainte de fiecare utilizare ca mânerul oalei să fie bine fixate.

Oalele pentru fondue pot fi preîncălzite pe orice tip de aragaz. **Cu puține excepții, toate oalele pentru fondue sunt adecvate și pentru plite cu inducție.** Vă rugăm verificați această informație pe ambalaj. **La fiecare utilizare folosiți capacul de protecție împotriva stropirii** și umpleți vasul maxim până la jumătate. Pachetul conține și furculițele pentru fondue, cu cârlig de ancorare, pentru fixarea sigură a alimentelor.

NU LĂSAȚI FONDUE-UL NICIODATĂ NESUPRĂVEGHEAT ÎN TIMPUL UTILIZĂRII, ÎN MOD SPECIAL ATUNCI CÂND SUNT PREZENȚI ȘI COPIII!

Fondue Bourguignonne

Se încălzește un ulei adecvat pentru temperaturi ridicate, cu gust neutru sau grăsimă, la cca 180 °C. Test: Se scufundă o lingură de lemn în ulei. Temperatura este potrivită atunci când mici bule se ridică spre suprafață.

Pericol de ardere – vă rugăm

țineți cont de următoarele: Nu turnați apă în uleiul încins! Atenție: Carnea conține deseori multă apă și astfel poate exista riscul

să sară picături de ulei. Aveți grijă ca pe flacăra deschisă a reșoului să nu ajungă picături de grăsime. **Pericol de ardere!**

Fondue Chinoise

Supa de carne, pește sau legume trebuie încălzită la 100 °C. Se potrivește deosebit de bine pentru pregătirea unui fondue vegetal.

Atenție: În timpul utilizării toate componentele pot deveni foarte fierbinți. Utilizați șervete sau mănuși de bucătărie.

VAS PENTRU FONDUE – MATERIAL, CURĂȚARE ȘI ÎNȚEȚI-NERE

Oțel inoxidabil 18/10

Resturile persistente de alimente se lasă la înmuiat în puțină apă cu detergent și apoi se curăță cu ajutorul unei bile de curățare (Nr. art. kela 11648) sau al unui burete. Petele de calcar pot fi îndepărtate cu oțet.

Fontă emailată:

Foarte important! Înainte de curățare, lăsați vasul să se răcească. Resturile persistente de alimente se înmoaie în apă caldă. Apoi vasul se curăță cu apă fierbinte. Se usucă bine și se depozitează într-un loc uscat.

Fonta emailată este foarte rezistentă în timp. Căderea sau loviturile pot deteriora însă suprafața dură. Astfel de deteriorări nu sunt acoperite de garanție. Cu toate acestea, vasul poate fi utilizat în continuare. Eventualele puncte deteriorate se freacă cu ulei, ceea

ce reduce pericolul de ruginire.

Oțel emailat:

Nu zgăriați niciodată vasul cu obiecte metalice. Astfel veți deteriora smalțul. Depunerile întărite se pot îndepărta mai ușor dacă încălziți puțin vasul umplut cu apă și apoi îl clătiți.

Strat anti-aderent:

Recomandăm curățarea manuală. În cazul murdăriei ușoare, este suficientă frecarea cu o lavetă de bucătărie. În caz contrar, curățați vasul în apă caldă cu un burete sau o lavetă. Uscați cu grijă. Nu zgăriați niciodată vasul cu obiecte metalice ascuțite. Astfel veți deteriora stratul acoperitor.

Componente din lemn

Toate vasele, plăcile sau furculițele pentru fondue cu componente din lemn nu trebuie introduse în apă cu detergent sau curățate în mașina de spălat vase.

SET/CARUSEL

Dacă utilizați un set pentru fondue cu carusel rotativ, vă rugăm rotiți înspre exterior lingurile în castro-nașele pentru sos.

SETURI CU REȘOU:

REȘOU

Înainte de a utiliza aparatul, asigurați-vă că reșoul are o poziție stabilă și, dacă este cazul, protejați blatul mesei împotriva căldurii radiante.

ARZĂTOR CU PASTĂ COMBUSTIBILĂ

Индикаții pentru utilizare

- Vă scoateți arzătorul (închizător rotativ).
- introduceți pasta combustibilă. Scoateți capacul. **Vă rugăm să țineți cont de următoarele:** Pentru siguranța dumneavoastră, utilizați numai paste combustibile adecvate. Recomandarea noastră: Pastă combustibilă kela Nr. art. 63018
- închideți arzătorul, introduceți-l în reșoul potrivit și aprindeți-l. **Vă rugăm să țineți cont de următoarele:** Utilizați numai reșouri adecvate, cu poziție sigură și fixă.
- reglați intensitatea arderii cu ajutorul închizătorului. **Vă rugăm să țineți cont de următoarele:** Nu lăsați copiii niciodată nesupravegheați în preajma aparatului.

Vă dorim să vă bucurați de gătitul direct pe masă cu noul dumneavoastră set pentru fondue. Poftă bună!

BG

Указания за поддръжка и безопасност

Уважаеми клиенти на kela,

Поздравяваме ви за покупката на вашия висококачествен и дълготраен продукт от фирма kela. За да ви доставя той радост още много години напред, прочетете предоставената по-надолу информация, указанията за употреба и поддръжка, както и препоръките за безопасност.

Тенджерата за фондю на kela е универсална – подходяща е и за фондю с месо, и за фондю с риба, както и за вегетарианско фондю. При приготвяне на класическо фондю с масло, т. нар. фондю по бургундски (Fondue Bourguignonne), можете да използвате месо, риба с твърда месеста текстура и морски дарове, както и зеленчуци с твърда структура. Съставките тук се пържат, респективно фритират. Това им придава силен аромат. За приготвяне на фондю по китайски (Fondue Chinoise) за основа се използва бульон от месо, риба или зеленчуци. Фондюто с бульон е начин на варене с ниско съдържание на мазнини, при който накрая се получава ароматна и много хранителна супа. Ако държите да запазите стройна своята фигура, това е точно за вас.

Достатъчни са около 200 г месо или риба или 250 г различни сортове зеленчуци на човек. Можете да поднесете с различни дипове, сосове, включително и сосове за барбекю. За гарнитура препоръчваме багета, хляб, салати или печени картофи.

Моля, преди употреба внимавайте всички компоненти да са сглобени правилно и уредът да бъде поставен на стабилна и надеждна основа. Преди всяко ползване се уверете, че дръжките на тенджерата са здраво закрепени.

Тенджерите за фондю могат да се затоплят предварително на всички видове котлони. **С малки изключения всички тенджери за фондю са пригодени и за индукционен котлон.** Моля, проверете това в описанието върху опаковката. **При всяка употреба използвайте напана за предпазване от пръски и пълнете тенджерата най-много до средата.** В опаковката са включени също вилници за фондю с малки зъбци за надеждно набождане на сготвената храна.

ПО ВРЕМЕ НА УПОТРЕБА НИКОГА НЕ ОСТАВЯЙТЕ ФОНДЮТО БЕЗ НАДЗОР, ОСОБЕНО КОГАТО НАОНОЛО ИМА ДЕЦА!

Фондю по бургундски (Fondue Bourguignonne)

Загрейте олио или мазнина, подходящи за термична обработка и с неутрален вкус, до около 180°C. Тест: Потопете дървената лъжица за готвене в олиото. Температурата е достигната, когато нагоре залочнат да излизат малки мехурчета.

Опасност от изгаряне – моля, внимавайте: Не наливайте вода в горещата мазнина! Внимание: Месото често съдържа голямо количество течност, от която се образуват пръски. Внимавайте в открития пламък на решото да не покапе течна мазнина. **Опасност от пожар!**

Фондю по китайски (Fondue Chinoise)

Месният, рибният или зеленчуковият бульон трябва да се загреят до 100°C. Изключително подходящ за приготвяне на вегетарианско фондю.

Внимание: Всички части могат да се нагорещат много силно при употреба. Използвайте кухненски ръкохватки или готварски ръкавици.

ТЕНДЖЕРА ЗА ФОНДЮ – МАТЕРИАЛ, ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Неръждаема стомана 18/10

При упорити остатъци от храна накиснете за омекотяване с малко вода и почистете с домакинска тел (арт. № 11648 на Kela) или с гъба. Петна от

котлен камък можете да отстранявате с оцет.

Емайлиран чугун:

Много важно! Преди почистването първо оставете тенджерата да се охлади. Накиснете залепналите остатъци от храна в топла вода. След това почистете тенджерата с гореща вода. Изсушете я и я приберете суха. Емайлираният чугун е много траен. При падане или удар обаче твърдата повърхност може да се повреди. Такива щети не се покриват от гаранцията. Тенджерата обаче може да се използва въпреки тях. Намажете евентуалните дефекти с олио, това намалява опасността от корозия.

Емайлирана стомана:

Никога не стържете тенджерата отвътре с метални прибори. Те увреждат гланца. Залепналите остатъци могат да се отстранят по-лесно, ако просто още веднъж нагреете за краткотенджерата с вода и след това я изплакнете.

Незалепващо покритие:

Ние препоръчваме ръчно почистване. При слабо замърсяване е достатъчно избърсване с кухненска кърпа. В останалите случаи почиствайте тенджерата в топла вода с гъба или кърпа. Изсушавайте я старателно. Никога не стържете тенджерата отвътре с остри метални прибори. Те увреждат покритието.

Дървени компоненти

Всички тенджери, тигани или вилници за фондю с дървени компоненти не бива да се киснат във вода или да се почистват в миялна машина.

КОМПЛЕКТ/ВЪРТЯЩА СЕ ПОСТАВКА

Ако използвате фондю с въртяща се поставка, моля, поставете лъжичките в сосиерите така, че да сочат навън.

КОМПЛЕКТИ С РЕШО (RECHAUD):

РЕШО (RECHAUD)

Преди да използвате уреда, се уверете, че решото е поставено на стабилна основа, и при необходимост вземете мерки да предпазите плота на масата от термичното въздействие.

УРЕД ЗА ФОНДЮ С ГОРИВНА ПАСТА

Указания за употреба

- Отворете горивната камера (отвъртете запушалката).
 - Сложете обезопасената горивна паста. Отворете опаковката, като махнете капака.
- Моля, обърнете внимание:** За ваша безопасност използвайте само подходящи обезопасени горивни пасти. Нашата препоръка: Обезопасена горивна паста на Kela арт. № 63018

- Затворете горивната камера, поставете я в подходящо решо и я запалете. **Моля, обърнете внимание:** Използвайте само подходящи решо със стабилна и надеждна поставка.
- Регулирайте силата на пламъка с плъзгащата се заслонка. **Моля, обърнете внимание:** Никога не оставайте децата без надзор в близост до уреда.

Пожелаваме ви много радост по време на приготвянето на трапезата с вашето ново фондю. Добър апетит!

CN

尊敬的 kela 客户:

感谢您选购 kela 品牌的高品质产品。为了延长产品使用寿命,请您阅读以下产品信息、安全使用信息以及保养和清洁说明。

kela 火锅锅具能够用于肉类、鱼类或素食火锅。制作传统的炸串火锅、勃艮第火锅时,您可以使用肉类、肉质坚实的鱼类、海鲜以及不容易煮碎的蔬菜。可以在锅中炖煮或油炸食材。这会令食材散发香味,味道浓郁。在中式火锅中,可以使用肉汤、鱼汤或蔬菜汤作为锅底。这类高汤火锅是一种油脂较少的烹调类型,最终会炖煮成香味浓郁、营养丰富的浓汤。如果想要保持身材纤细,这将是您的最佳选择。

没人每份大约 200 g 肉或鱼或 250 g 不同种类的蔬菜。请您准备不同的蘸料、酱汁和烧烤酱。我们推荐搭配法棍、面包、沙拉或烤制的土豆食用。

请您在使用前注意,所有部件需要正确、牢固地组装,并且设备应当安全和稳定地放置。每次使用前,请确保锅上的把手牢固。

火锅锅具可在所有种类的炉灶上进行预热。除了少数例外情况,所有火锅锅具都可以用于电磁炉。请您从包装上获取相关信息。在每次使用时,请使用防溅盖,并在锅中加入不超过一半的液体。包装内容还包括带有小倒钩的火锅叉,用于安全地扎取食物。

在烹饪火锅时,切勿让火锅无人看管,特别是在有孩子的时候!

勃艮第牛肉火锅

将耐高温加热、无味的油或脂肪加热至约 180 °C。测试:将木勺放入油中。当达到温度时,会有小气泡升起来。

燃烧危险——请您注意:严禁将水倒入热油中!小心:肉经常会有很多液体,可能会造成飞溅。请注意,油脂不能滴到酒菜取暖器的明火上。**燃烧危险!**

中式火锅

肉汤、鱼汤或蔬菜汤可以加热至 100 °C。产品非常适合准备素食火锅。

小心:在使用时,所有部件都可能变得高温烫手。使用隔热垫或隔热手套。

火锅锅具——材料,清洁和保养

不锈钢 18/10

用少许洗碗水浸泡顽固的食物残渣,然后用清洁球(kela 产品编号:11648)或海绵清洁。您可以用醋去除水垢污渍。

搪瓷铸铁:

非常重要!清洗前,先让锅冷却。将剩余的食物残渣浸泡在温水中。然后用热水清洗锅。充分干燥并干燥储存。铸铁搪瓷非常耐用。掉落或撞击会损坏坚硬的表面。此类损坏不在保修范围内。尽管如此,仍然可以继续使用锅具。用油擦拭可能的受损区域,以减少生锈的风险。

搪瓷锅:

严禁将金属物品放到锅中刮划。这会损坏涂釉面。在锅中加水短暂加热,然后冲洗,牢固附着的污渍就可以轻松去除。

不沾涂层:

我们建议手动清洁。如果污垢很少,用厨房抹布擦拭干净即可。如污垢较为严重,用海绵或抹布在温水中擦拭清洁锅具。仔细拭干。严禁将锋利的金属物品放到锅中刮划。这会损坏涂层

木质部件

所有带有木制部件的锅具、底盘、瑞士火锅叉均不得浸入洗碗水中,或在洗碗机中清洗。

套装/收纳架

如果您使用带有旋转收纳架的火锅,请将勺柄朝外放入酱汁碟中。

酒菜取暖器

在您使用设备前, 请注意使酒菜取暖器稳定站立, 并在必要时保护您的桌面免受辐射热量的影响。

安全喷火 燃烧器

使用提示

- 旋拧打开燃烧器的盖子(螺旋盖)。
- 放入安全燃料膏。撕下密封纸。请注意: 为保证您的安全, 请务必使用匹配的安全燃料膏。推荐: 安全燃料膏, 产品编号: 63018
- 盖上燃烧器, 放置于匹配的锅具下方, 并点燃燃烧器。请注意: 请您仅使用合适的锅具, 保持安全距离。
- 可以通过移动手柄调节火力大小。请注意: 请勿让儿童未经看管独自靠近设备。

祝您在桌边烹饪快乐! 用餐愉快!





9000151-2022-05
Keck & Lang GmbH
Nordring 1
89558 Bohmenkirch
Germany
www.kela.de