

# Käsefondue-Topf

*aus Gusseisen*

Bedienungsanleitung



*Rosenstein & Söhne*®

NC-2986-675/NC-2987-675



# INHALTSVERZEICHNIS

<b>Ihr neuer Käsefondue-Topf .....</b>	<b>4</b>
Lieferumfang .....	4
Produktvarianten .....	4
<b>Verwendung .....</b>	<b>5</b>
Vor der ersten Verwendung .....	5
Gebrauchshinweise .....	5
Verwendung .....	5
<b>Reinigung und Pflege .....</b>	<b>6</b>
<b>Sicherheitshinweise .....</b>	<b>7</b>

# IHR NEUER KÄSEFONDUE-TOPF

**Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,**

vielen Dank für den Kauf dieses Käsefondue-Topfes aus emailliertem Gusseisen. Freuen Sie sich auf ein wahres Genuss-Vergnügen.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihren neuen Käsefondue-Topf aus Gusseisen optimal einsetzen können.

## **Lieferumfang**

- Käsefondue-Topf
- Bedienungsanleitung

## **Produktvarianten**

NC-2986-675: Käsefondue-Topf aus Gusseisen, 24 cm

NC-2987-675: Käsefondue-Topf aus Gusseisen, 16 cm

# VERWENDUNG

## Vor der ersten Verwendung

Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Aufkleber. Waschen Sie den Fonduetopf mit heißem Wasser und einigen Tropfen Spülmittel. Trocknen Sie den Fonduetopf gründlich mit einem weichen Tuch oder Küchenpapier.

## Gebrauchshinweise

- Sie können den Fonduetopf aus Gusseisen auf allen Hitzequellen verwenden: Auf Gas, elektrischen Kochplatten, Keramik- und Induktionskochfeldern und in allen Backöfen, unabhängig davon, ob diese mit Gas, Öl, Kohle oder Holz beheizt werden. Nicht geeignet ist der Fonduetopf für die Verwendung in der Mikrowelle.
- Verwenden Sie keine Kochutensilien aus Metall, da diese den Fonduetopf beschädigen können. Benutzen Sie ausschließlich hitzebeständige Kunststoff-, Gummi- und Holzutensilien.
- Schneiden Sie keine Speisen mit dem Messer oder anderen scharfen Gegenständen direkt im Fonduetopf.
- Heben Sie auf empfindlichen Oberflächen den Fonduetopf immer vorsichtig an und stellen Sie ihn auch vorsichtig ab, um ein Verkratzen der Oberfläche zu vermeiden.
- Schieben Sie den Fonduetopf niemals über Glasoberflächen (z.B. eines Herdes), da dies die Unterseite des Fonduetopfes und die Glasoberfläche beschädigen könnte.
- Gusseisen besitzt ausgeprägte Wärmespeichereigenschaften. Dadurch benötigen Produkte aus Gusseisen während des Kochvorgangs nicht die höchsten Temperatureinstellungen. Mittlere oder niedrige Hitzeinstellungen sind ideal.



### **Achtung!**

***Wärmen Sie den Fonduetopf niemals bei hohen Temperaturen vor!  
Bei Überhitzung wird die Wärme lange gespeichert, was zum  
Anbrennen von Speisen führen kann. Schrecken Sie Gusseisen in  
erhitztem Zustand nie mit kaltem Wasser ab!***

## Verwendung

Bereiten Sie das Käsefondue im Fonduetopf auf Ihrem Herd zu, bevor Sie den Fonduetopf auf den Rechaud stellen.

# REINIGUNG UND PFLEGE

- Reinigen Sie den Fonduetopf nach jeder Verwendung.
- Lassen Sie den Fonduetopf immer vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Spülen Sie ihn mit heißem Wasser und etwas Spülmittel aus und trocknen Sie ihn anschließend mit Küchenpapier oder einem Geschirrtuch ab. Lassen Sie ihn nicht zum Trocknen stehen und bewahren Sie ihn nicht in feuchtem Zustand auf.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Stahlwolle oder Scheuerschwämme, sondern Spültücher, Spülbürsten oder weiche Schwämme.
- Verwenden Sie keine Ofenreiniger, Scheuermittel oder Reiniger, die Chlorbleichmittel enthalten.
- Der Fonduetopf ist nicht spülmaschinengeeignet!
- Bewahren Sie den Fonduetopf an einem trockenen und sauberen Platz auf.

# SICHERHEITSHINWEISE

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Das Produkt ist zur Verwendung in Innenräumen bestimmt.
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Der Fonduetopf wird bei bestimmungsgemäßer Verwendung heiß.
- Achtung! Verbrennungsgefahr sowie Verbrühungsgefahr durch Hitze und heißen Dampf. Verwenden Sie gegebenenfalls geeignete Topflappen oder Küchenhandschuhe.
- Geben Sie niemals heißes Öl und heißes Wasser oder heiße Brühe gemeinsam in den Fonduetopf.
- Lassen Sie das Produkt während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, solange sich heiße Speisen oder Flüssigkeiten darin befinden.
- Halten Sie spielende Kinder fern.
- Beachten Sie, dass der Fonduetopf auch nach dem Löschen des Brenners bzw. dem Herunternehmen vom Rechaud noch einige Zeit heiß bleibt.
- Lassen Sie den Fonduetopf vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Bewahren Sie das Produkt nur in vollständig abgekühlten und sauberen Zustand auf.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!



Kundenservice: 0 7631 / 360 - 350  
PEARL.GmbH | PEARL-Straße 1-3 | D-79426 Buggingen

© REV1 / 16. 10. 2020 - MB//EX-JaW//LS



# Service à fondue asiatique



*Rosenstein & Söhne*®

**NC-2986-675/NC-2987-675**



# SOMMAIRE

- Votre nouveau caquelon pour fondue au fromage ..... 4**
  - Contenu .....4
  - Variantes du produit .....4
  
- Utilisation ..... 5**
  - Consignes d'utilisation.....5
  - Utilisation .....5
  
- Nettoyage et entretien ..... 6**
  
- Consignes de sécurité ..... 7**

# VOTRE NOUVEAU CAQUELON POUR FONDUE AU FROMAGE

**Chère cliente, cher client,**

Nous vous remercions pour le choix ce caquelon à fondue en fonte émaillée.  
Savourez un met délicieux et authentique !

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

## **Contenu**

- Caquelon pour fondue au fromage
- Mode d'emploi

## **Variantes du produit**

NC-2986-675 : Caquelon pour fondue au fromage, 24 cm

NC-2987-675 : Caquelon pour fondue au fromage, 16 cm

# UTILISATION

## Avant la première utilisation

Retirez l'emballage ainsi que tous les autocollants. Remplissez le caquelon avec de l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de liquide vaisselle. Séchez soigneusement le caquelon avec un chiffon doux.

## Consignes d'utilisation

- Vous pouvez utiliser le caquelon en fonte sur tous les types de feu : gaz, plaque de cuisson électrique, en céramique ou à induction, ainsi qu'avec les différents types de four traditionnel (à gaz, charbon, bois, etc.). Le caquelon en fonte n'est pas adapté pour une utilisation au four à micro-ondes.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal, car ceux-ci pourraient endommager le caquelon. Utilisez uniquement des ustensiles en plastique, caoutchouc ou bois résistant à la chaleur.
- Ne coupez pas les aliments directement dans le caquelon avec un couteau ou un autre objet tranchant.
- Lorsque vous utilisez le caquelon sur une surface fragile, posez-le et soulevez-le avec précaution afin d'éviter de rayer la surface.
- Ne faites jamais glisser le caquelon sur une surface en verre, car cela pourrait endommager le dessous du caquelon et la surface en verre.
- La fonte possède d'excellentes propriétés d'accumulation de la chaleur. Pour cette raison, les produits en fonte ne nécessitent pas d'être chauffés à haute température pendant la cuisson. Des températures moyennes ou basses sont idéales.



### **Attention !**

***Ne faites pas chauffer le caquelon à trop forte température. S'il est chauffé à trop forte température, la chaleur reste longtemps emmagasinée, ce qui risque de faire brûler les aliments.***

***Ne plongez jamais la fonte chaude dans l'eau froide pour la refroidir !***

## Utilisation

Utilisez une plaque de cuisson pour préparer la fondue au fromage dans le caquelon, avant de placer le caquelon sur le réchaud.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez le caquelon après chaque utilisation.

Laissez toujours le caquelon totalement refroidir avant de le nettoyer.

Nettoyez-le avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle, puis séchez-le à l'aide d'un torchon ou de papier absorbant. Ne le laissez pas sécher à l'air libre, et ne le rangez pas encore humide.

Pour le nettoyage, n'utilisez pas de laine d'acier ni d'éponge grattoir, mais plutôt un chiffon, une brosse à vaisselle ou une éponge douce.

N'utilisez jamais de nettoyant pour four, de produit à récurer ou de produit d'entretien contenant des agents blanchissants au chlore.

Le caquelon ne résiste pas au lave-vaisselle !

Rangez le caquelon dans un endroit propre et sec.

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le précieusement afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- Ce produit est conçu pour un usage en intérieur uniquement.
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- Lors d'une utilisation normale, le caquelon devient très chaud.
- Attention ! Risque de brûlures pouvant être causées par la chaleur de l'appareil, les liquides chauds et la vapeur chaude. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine adaptés.
- Ne versez jamais d'huile chaude dans le caquelon en même temps que de l'eau chaude ou du bouillon.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Ne déplacez pas le produit tant que des aliments ou liquides chauds s'y trouvent.
- Empêchez les enfants de jouer autour du produit.
- Rappelez-vous que le caquelon reste encore chaud même après que le brûleur ait été éteint ou que vous l'ayez retiré du réchaud.
- Laissez toujours le caquelon totalement refroidir avant de le nettoyer.
- Ne rangez le produit que lorsqu'il est complètement refroidi et propre.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !



Kundenservice: 0 7631 / 360 - 350  
PEARL.GmbH | PEARL-Straße 1-3 | D-79426 Buggingen

© REV1 / 22. 10. 2020 - MB//EX-JaW//LS



# Olla de fondue de queso

*hecho de hierro fundido*

operación manual



*Rosenstein & Söhne*®

**NC-2986-675 / NC-2987-  
675**



# TABLA DE CONTENIDO

<b>Tu nueva olla de fondue de queso.....</b>	<b>4</b>
alcançe de entrega .....	4
Variantes de producto.....	4
<b>utilizar .....</b>	<b>5</b>
Antes de usar por primera vez .....	5
Instrucciones de uso .....	5
utilizar.....	5
<b>Limpieza y cuidado .....</b>	<b>6</b>
<b>instrucciones de seguridad .....</b>	<b>7</b>

# SU NUEVO BOTE DE FONDUE DE QUESO

## **Estimado cliente,**

Gracias por comprar este fondue de queso de hierro fundido esmaltado. Esperamos un verdadero placer.

Lea estas instrucciones de funcionamiento y siga las instrucciones y consejos enumerados para que pueda aprovechar al máximo su nueva olla de fondue de queso de hierro fundido.

## **alcance de entrega**

- Olla de fondue de queso
- operación manual

## **Variantes de producto**

NC-2986-675: Olla de hierro fundido para fondue de queso, 24 cm. NC-2987-675: Olla de hierro fundido para fondue de queso, 16 cm

# UTILIZAR

## Antes de usar por primera vez

Retire el material de embalaje y todas las pegatinas. Lave la olla de la fondue con agua caliente y unas gotas de detergente. Seque bien la olla de fondue con un paño suave o papel de cocina.

## Instrucciones de uso

- La olla para fondue de hierro fundido se puede utilizar en todas las fuentes de calor: en gas, placas eléctricas, vitrocerámica e inducción y en todos los hornos, independientemente de que se calienten con gas, aceite, carbón o leña. La olla para fondue no es apta para su uso en microondas.
- No utilice utensilios de cocina de metal, ya que pueden dañar la olla de fondue. Utilice únicamente utensilios de plástico, goma y madera resistentes al calor.
- No corte ningún alimento con un cuchillo u otros objetos afilados directamente en la olla de fondue.
- Siempre levante la olla de fondue con cuidado sobre superficies sensibles y colóquela con cuidado para evitar rayar la superficie.
- Nunca empuje la olla para fondue sobre superficies de vidrio (por ejemplo, una estufa), ya que esto podría dañar la parte inferior de la olla y la superficie del vidrio.
- El hierro fundido tiene propiedades distintivas de almacenamiento de calor. Como resultado, los productos de hierro fundido no necesitan los ajustes de temperatura más altos durante el proceso de cocción. Los ajustes de calor medio o bajo son ideales.



### ***¡Peligro!***

***¡Nunca precaliente la olla de fondue a altas temperaturas! Si se sobrecalienta, el calor se almacena durante mucho tiempo, lo que puede hacer que los alimentos se quemen. ¡Nunca enfríe el hierro fundido con agua fría cuando esté caliente!***

## utilizar

Prepare la fondue de queso en la olla de la fondue en su estufa antes de colocar la olla de la fondue en el rechaud.

# LIMPIEZA Y CUIDADO

- Limpiar la olla de fondue después de cada uso.
- Deje siempre que la olla de la fondue se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Enjuague con agua caliente y un poco de lavavajillas y luego séquelo con toallas de papel o un paño de cocina. No lo dejes secar ni lo guardes en estado húmedo.
- No use lana de acero o esponjas para fregar para limpiar, use paños de cocina, cepillos para platos o esponjas suaves.
- No use limpiadores de hornos, limpiadores abrasivos o limpiadores que contengan blanqueador con cloro.
- ¡La olla para fondue no es apta para lavavajillas!
- Mantenga la olla de fondue en un lugar seco y limpio.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Estas instrucciones de funcionamiento están destinadas a familiarizarle con la funcionalidad de este producto. Guarde estas instrucciones en un lugar seguro para que pueda acceder a ellas en cualquier momento.
- Modificar o modificar el producto afecta la seguridad del producto. ¡Atención, riesgo de lesiones!
- El producto está diseñado para uso en interiores.
- Manipule el producto con cuidado. Puede dañarse con golpes, golpes o caídas desde poca altura.
- La olla para fondue se calienta cuando se usa según lo previsto.
- ¡Peligro! Riesgo de quemaduras y escaldaduras por calor y vapor caliente. Utilice agarraderas o guantes de cocina adecuados si es necesario.
- Nunca ponga aceite caliente y agua caliente o caldo caliente juntos en la olla de fondue.
- Nunca deje el producto desatendido mientras está en uso.
- No mueva el producto mientras esté caliente en alimentos o líquidos.
- Mantenga a los niños alejados del juego.
- Tenga en cuenta que la olla de fondue permanece caliente durante algún tiempo después de que el quemador se haya apagado o retirado del rechaud.
- Deje que la olla de la fondue se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Almacene el producto solo cuando esté completamente fresco y limpio.
- ¡Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas y errores!





Atención al cliente: +49 7631/360 - 350  
PEARL.GmbH | PEARL Straße 1-3 | D-79426 Buggingen

© REV1 / 16. 10. 2020 - MB // EX-JaW // LS

# **Pentola per fonduta di formaggio**

*realizzato in ghisa*

manuale operativo



*Rosenstein & Söhne*®

**NC-2986-675 / NC-2987-  
675**



# SOMMARIO

- La tua nuova pentola per fonduta di formaggio .....4**
  - portata di consegna ..... 4
  - Varianti di prodotto..... 4
  
- uso .....5**
  - Prima di utilizzare per la prima volta ..... 5
  - Istruzioni per l'uso..... 5
  - uso ..... 5
  
- Pulizia e cura .....6**
  
- istruzioni di sicurezza .....7**

# LA TUA NUOVA FONDUTA DI FORMAGGIO

## **Caro cliente,**

Grazie per aver acquistato questa fonduta di formaggio in ghisa smaltata. Attendo con ansia un vero piacere.

Si prega di leggere queste istruzioni per l'uso e seguire le istruzioni e i suggerimenti elencati in modo da poter ottenere il massimo dalla vostra nuova pentola per fonduta di formaggio in ghisa.

## **portata di consegna**

- Pentola per fonduta di formaggio
- manuale operativo

## **Varianti di prodotto**

NC-2986-675: Pentola per fonduta di formaggio in ghisa, 24 cm  
NC-2987-675: Pentola per fonduta di formaggio in ghisa, 16 cm

# USO

## **Prima di utilizzare per la prima volta**

Rimuovere il materiale di imballaggio e tutti gli adesivi. Lavare la pentola per fonduta con acqua calda e qualche goccia di detersivo. Asciugare bene la pentola per fonduta con un panno morbido o carta da cucina.

## **Istruzioni per l'uso**

- Puoi utilizzare la pentola per fonduta in ghisa su tutte le fonti di calore: su piastre a gas, elettriche, in ceramica, a induzione e in tutti i forni, indipendentemente dal fatto che siano riscaldati a gas, gasolio, carbone o legna. La pentola per fonduta non è adatta per l'uso nel microonde.
- Non utilizzare utensili da cucina in metallo poiché potrebbero danneggiare la pentola per fonduta. Utilizzare solo utensili in plastica, gomma e legno resistenti al calore.
- Non tagliare alcun cibo con un coltello o altri oggetti appuntiti direttamente nella pentola per fonduta.
- Sollevare sempre la pentola per fonduta con attenzione sulle superfici delicate e appoggiarla con cura per evitare di graffiare la superficie.
- Non spingere mai la pentola per fonduta su superfici di vetro (ad esempio un fornello), poiché ciò potrebbe danneggiare la parte inferiore della pentola per fonduta e la superficie in vetro.
- La ghisa ha proprietà di accumulo di calore distintive. Ciò significa che i prodotti in ghisa non necessitano delle impostazioni di temperatura più elevate durante il processo di cottura. Le impostazioni di calore medio o basso sono ideali.



### ***Pericolo!***

***Non preriscaldare mai la pentola per fonduta ad alte temperature!***

***Se è surriscaldato, il calore viene conservato a lungo, il che può causare la combustione del cibo. Non raffreddare mai la ghisa con acqua fredda quando è riscaldata!***

## **uso**

Preparare la fonduta di formaggio nella pentola per fonduta sul fornello prima di posizionare la pentola per fonduta sul rechaud.

# PULIZIA E CURA

- Pulisci la pentola per fonduta dopo ogni utilizzo.
- Lasciare sempre raffreddare completamente la pentola per fonduta prima di pulirla.
- Sciacquarlo con acqua calda e un po' di detersivo per piatti e poi asciugarlo con carta da cucina o uno strofinaccio. Non lasciarlo asciugare e non conservarlo in uno stato umido.
- Non usare pagliette d'acciaio o spugne abrasive per la pulizia, non usare strofinacci, spazzole per piatti o spugne morbide.
- Non utilizzare detersivi per forno, detersivi abrasivi o detersivi che contengono candeggina a base di cloro.
- La pentola per fonduta non è lavabile in lavastoviglie!
- Conserva la pentola per fonduta in un luogo asciutto e pulito.



# ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Queste istruzioni per l'uso hanno lo scopo di familiarizzare con le funzionalità di questo prodotto. Si prega di conservare queste istruzioni in un luogo sicuro in modo da potervi accedere in qualsiasi momento.
- Modifiche o cambiamenti al prodotto compromettono la sicurezza del prodotto. Attenzione rischio di lesioni!
- Il prodotto è destinato all'uso in interni.
- Maneggia il prodotto con attenzione. Può essere danneggiato da urti, colpi o caduta da una piccola altezza.
- La pentola per fonduta diventa calda se usata come previsto.
- Pericolo! Rischio di ustioni e scottature a causa del calore e del vapore caldo. Se necessario, utilizzare presine o guanti da cucina adatti.
- Non mettere mai insieme olio caldo e acqua calda o brodo caldo nella pentola per fonduta.
- Non lasciare mai il prodotto incustodito durante l'uso.
- Non spostare il prodotto mentre è caldo cibo o liquidi.
- Tenere i bambini lontani dal gioco.
- Si prega di notare che la pentola per fonduta rimane calda per un po' di tempo anche dopo che il fornello è stato spento o rimosso dal richaud.
- Lascia raffreddare completamente la pentola per fonduta prima di pulirla.
- Conservare il prodotto solo quando è completamente fresco e pulito.
- Con riserva di modifiche tecniche ed errori!



Servizio clienti: +49 7631/360 - 350 PEARL.GmbH |  
PEARL Straße 1-3 | D-79426 Buggingen

© REV1 / 16. 10. 2020 - MB//EX-JaW//LS