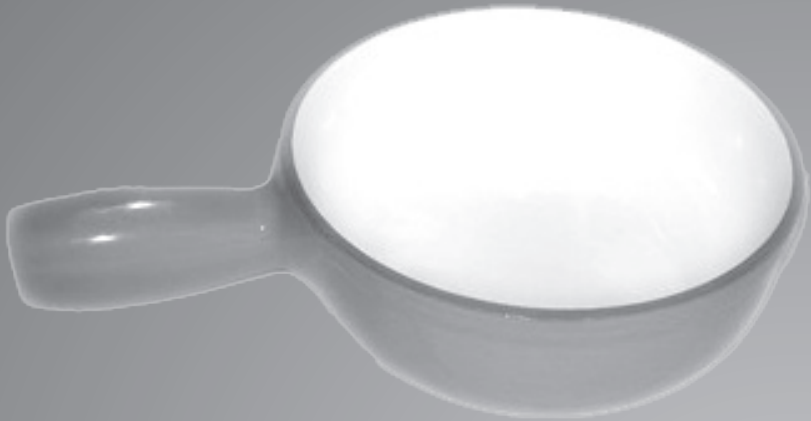


# Käsefondue-Topf

*aus Gusseisen*

## Bedienungsanleitung





# INHALTSVERZEICHNIS

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

Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu vielen unserer Produkte sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf der Internetseite:

**[www.rosensteinundsoehne.com](http://www.rosensteinundsoehne.com)**

Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer oder den Artikelnamen ein.

# 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

# 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!



# 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 Hitzeeinstellungen 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.

Kundenservice: DE : +49 (0)7631-360-350  
CH: +41 (0)848-223-300 | FR: +33 (0)388-580-202  
PEARL GmbH | PEARL-Straße 1-3 | D-79426 Buggingen

© REV3 / 13.06.2024 – EB/MB//JvdH/EX-JaW//SK



# Caquelon en fonte émaillée

*avec anse*

## Mode d'emploi





# TABLE DES MATIÈRES

<b>Votre nouveau caquelon pour fondue au fromage .....</b>	<b>4</b>
Contenu .....	4
Variantes du produit .....	4
<b>Consignes de sécurité .....</b>	<b>5</b>
<b>Utilisation .....</b>	<b>6</b>
Avant la première utilisation.....	6
Consignes d'utilisation.....	6
Utilisation.....	6
<b>Nettoyage et entretien.....</b>	<b>7</b>

# VOTRE NOUVEAU CAQUELON POUR FONDUE AU FROMAGE

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi 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**

NC2986 : caquelon pour fondue au fromage 24 cm

NC2987 : caquelon pour fondue au fromage 16 cm

# 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 !
- Veuillez 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. Conservez le produit hors de la portée et de la vue des enfants.
- 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 !



ÉLÉMENTS  
D'EMBALLAGE  
+ NOTICES



# 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 nettoyeur 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.

PEARL GmbH | PEARL-Straße 1-3 | D-79426 Buggingen  
Service commercial PEARL France : 0033 (0) 3 88 58 02 02

© REV3 / 13. 06. 2024 – EB/MB//JvdH/EX-JaW//SK