

kela

Feel at home.



Calido

Fondue – Gusseisen
Fondue – Cast Iron
Fondue – Fonte

Rot glatt · Red smooth · Rouge lisse

D **Maximale Temperaturen Calido**

E Maximum temperature of Calido

F Températures maximales Calido

E Temperaturas máximas Calido

P Temperaturas máximas Calido

I Temperature massime Calido

NL Maximale temperaturen Calido

FIN Maksimilämpötilat Calido

GR Μέγιστες θερμοκρασίες Calido

TK Calido maksimum sıcakliklar

AR درجة الحرارة القصوى لكابلين Calido

RU Максимальные температуры Calido

UA Максимальні температури Calido

PL Maksymalne temperatury – Calido

CZ Maximální teploty Calido

SK Maximálne teploty Calido

SLO Maksimalne temperature Calido

HR Maksimalne temperature Calido

RO Temperaturi maxime Calido

BG Максимални температури Calido

CN 最高溫度 Calido



Oven



Electric



Glass ceramic



Gas



Halogen



Induction



16622



16621



16620

300 °C

D

Pflege- & Sicherheitshinweise

Sehr geehrter Kela-Kunde, wir gratulieren zum Kauf eines unserer Calido Fondues. Die Gebrauchsanweisung sollte sorgfältig durchgelesen werden. Nur ein sachgemäßer Umgang mit Gusseisen garantiert lange Freude und gute Kochergebnisse.

Die Fonduetöpfe sind zum Vorheizen auf allen Herdarten sowie Induktion einsetzbar. Zum Verpackungsinhalt gehören auch Fonduegabeln mit kleinen Widerhaken zum sicheren Aufspießen des Gargutes.

Achtung: Bitte beachten Sie, dass Sie beim Vorheizen des Fonduetopfes auf einem Herd den Topf langsam erwärmen und nicht auf der höchsten Stufe. So hat der Topf Zeit sich auszudehnen. Bei zu schnellem und starkem Vorheizen kann es passieren, dass die Emaille platzt.

Für bessere Energieeffizienz kann ein Deckel beim Vorheizen verwendet werden. Auf die Calido Fondues passt jeder handelsübliche Deckel mit 20 cm Durchmesser. Unsere Deckel Calido Art.-Nr. 11940 oder der Glasdeckel Callisto Art.-Nr. 10871 passen dazu.

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

Hochwertige Materialeigenschaften

Die Töpfe, Bräter und Pfannen der Gusseisenserie Calido sind sehr schwer. Innen und außen sind sie mit einer Emaillebeschichtung überzogen. Die Emaillierung bildet eine Schutzschicht, die sowohl vor Rost schützt als auch das Anhaften von Speisen verhindert. Es werden ausschließlich Emaillebeschichtungen verwendet, die den international geltenden Vorschriften entsprechen.

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie den Fonduetopf mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel. Anschließend spülen Sie den Topf vollständig mit klarem Wasser aus und trocknen Sie ihn gut ab.

Vorzüge bei der Verwendung

Kochgeschirr aus emailliertem Guss bietet einzigartige Vorzüge, die in der modernen Küche gefragt sind.

- Calido ist für alle Herdarten geeignet – auch für Induktion
- Optimale Hitzespeicherung und gleichmäßige, gute Wärmeverteilung.

- Backofenfest, formstabil, robust und pflegeleicht.

Schonung der Emaillebeschichtung

- Bitte nicht auf der Emaillebeschichtung schneiden. Es kann unschöne Kratzer und Schnittspuren verursachen.
- Erhitzen Sie die Pfanne niemals für längere Zeit ohne Inhalt: Überhitzungsgefahr!
- Das Kochgeschirr ist nicht schlagfest. Siehe Hinweise
▶ *Abgesprungenes Emaille und Rost*

Für Ihre Sicherheit bitte beachten:

- Handgriffe aus Gusseisen werden sehr heiß. Sie dürfen sich nicht über erhitzten Herdplatten befinden: Verbrennungsgefahr! Immer Topflappen und Untersetzer verwenden!

Fonduearten:

Fleischfondue

Beim Fleischfondue sollte darauf geachtet werden, dass bei jedem Gebrauch der Spritzschutzdeckel verwendet wird und der Topf maximal bis zur Hälfte gefüllt ist.

Fondue Bourguignonne

Hoch erhitzbare, geschmacksneutrale Öle 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 Flamme des Pastenbrenners tropfen kann. Brandgefahr!

Fondue Chinoise

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

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

Käsefondue

Der Käse sollte langsam bei niedriger Hitze geschmolzen werden. Die empfohlene Temperatur liegt bei 80 °C. Serviert wird es dann bei ca. 60 °C. Beim Schmelzen des Käses sollte man ständig, aber langsam, mit einem Holzlöffel rühren, damit alles schön cremig wird und nichts einbrennt.

Verwendung auf allen Herdarten

- Zur Vermeidung von Kratzern auf Herden mit Glasoberfläche: Das Kochgeschirr vorsichtig an- und abheben. Nicht über die Glasoberfläche schieben.

- Bei Verwendung auf Gasherden: Brand- und Verbrennungsgefahr: Die Gasflamme auf die Grundfläche des Kochgeschirrs anpassen. Sie darf nie über die Seitenwände hinausbrennen.
- Der Durchmesser von Herdplatten sollte dem Bodendurchmesser von Kochtöpfen und Pfannen entsprechen.
- Auf Induktionskochplatten beachten: Passendes Kochfeld wählen. Überhitzung vermeiden, denn Induktion reagiert sehr schnell.

Reinigung und Pflege

- Erhitztes Kochgeschirr vor der Reinigung abkühlen lassen. Nicht direkt in kaltes Wasser geben. Extreme Temperaturschwankungen vermeiden. Danach mit warmen Spülwasser reinigen und mit kaltem Wasser nachspülen. Gut abtrocknen.
- Verzichten Sie auf starke Scheuermittel und Topfreiniger-Pads mit Metallfasern. Diese könnten die Emaillebeschichtung beschädigen. Spülbürsten oder Schwämme mit Nylonfasern können problemlos zur Reinigung außen und innen verwendet werden.
- Rückstände können durch Einweichen mit heißem Wasser schonend gelöst werden. Danach mit einem weichen Tuch nachwischen und gut abtrocknen.

- Wählen Sie zur Aufbewahrung von Gusseisen-Kochgeschirr einen trockenen Ort.
- Eine Reinigung in der Spülmaschine ist möglich, aber nicht empfehlenswert.

Abgesprungenes Emaille und Rost

Das Kochgeschirr kann trotzdem weiter verwendet werden. In diesem Fall die beschädigte Stelle im Pfanneninneren mit Öl einreiben.

Sollte am Topfrand leichter Flugrost auftreten, ist das ein Zeichen für vorhandene Restfeuchte. Hier kann mit einem nicht scheuenden Schwamm, z.B. dem kela Glänzerkissen Pulito Art-Nr.11647 und etwas Speiseöl leicht über den Rand gefahren werden.

Trocken aufbewahren. Ist der Boden des Kochgeschirrs beschädigt, können auf Glasoberflächen Kratzer entstehen. In diesem Fall empfehlen wir den Kauf einer neuen Pfanne. Auch Allergikern (z. B. gegen Nickel, Eisen) raten wir bei beschädigter Emaillierung im Pfanneninneren zum Austausch der Pfanne.

Rechaud

Bevor Sie das Gerät in Gebrauch nehmen, vergewissern Sie sich, dass das Rechaud einen festen Stand hat und schützen Sie gegebenenfalls Ihre Tischplatte mit einer feuerfesten Unterlage gegen Strah-

lungshitze. Bitte achten Sie darauf das Rechaud bei der Verwendung nicht unnötig zu verschieben, da es durch das raue Gusseisen zu Verkratzungen des Untergrunds kommen kann. Dafür ist ebenfalls die feuerfeste Unterlage von Vorteil.

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.

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

GB

Care and safety instructions

Dear kela customer, Congratulations on your purchase or our Calido fondue. The instructions for use should be read carefully. Only the proper handling of cast-iron guarantees long-term enjoyment and good cooking results.

The fondue pots can be used for preheating on all types of hobs, including induction. The contents of the packaging also include fondue forks with a small barbed hook for securely skewering the food for cooking.

Attention: Please note that when preheating the fondue pot on a hob, you need to heat the pot slowly, not on the highest setting. This allows the pot time to expand. If it is preheated too quickly and on a high setting, the enamel may crack.

A lid can be used when preheating the pot for better energy efficiency. Any standard lid with a 20 cm diameter will fit on the Calido fondues. Our Calido lid (art. no. 11940) or the Callisto glass lid (art. no. 10871) are suitable.

NEVER LEAVE THE FONDUE UNATTENDED WHILE IN USE, PARTICULARLY WHEN THERE ARE CHILDREN AROUND!

High-quality material properties

The pots, casseroles, and pans of the cast iron line Calido are very heavy. They are covered on the inside and outside with an enamel coating. Enamelling forms a protective layer that protects against rust and prevents food from sticking. Only enamel coatings that comply with applicable international regulations are being used.

Before using it for the first time

Clean the fondue pot with hot water and a mild detergent. Then rinse the entire pot with clear water and dry it well.

Advantages

Enamelled cookware provides unique advantages, which are very popular in the modern kitchen.

- Calido can be used on all kinds of hobs - even induction.
- Optimal heat storage as well as excellent heat distribution.
- Ovenproof, dimensionally stable, robust, and easy to clean.

Protection of the enamel

- Do not cut on the enamel layer. This can cause unattractive scratches and cutting marks.
- Never heat the pan for longer time without food: Danger of overheating!
- The cookware is not impact resistant. See notes
 - ▶ *Cracked enamel and rust*

Please note for your safety:

- Cast iron handles become very hot. They must not be positioned above hot plates on the hob: Risk of burns! Always use a pot holder and mat!

Fondue types:

Meat fondue

For a meat fondue, it is important to ensure that the splash guard lid is used every time you use it and that the pot is no more than half-full.

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 paste burner. Fire hazard!

Fondue Chinoise

The meat, fish or vegetable stock should be heated to 100 °C. Ideally suited for preparing a vegetarian fondue.

Careful: All parts can become very hot during use. Use a pot holder or oven gloves.

Cheese fondue

The cheese should be melted slowly over a low heat. The recommended temperature is 80 °C. It is then served at approx. 60°C. When melting the cheese, you should stir it constantly but slowly with a wooden spoon, so that it all becomes nice and creamy and does not burn.

Use on all stove types

- To avoid scratches on stoves with glass surfaces: lift and lower the cookware carefully. Do not push over the glass surface.
- When used on gas stoves: Fire and burning hazard! Adjust the gas flame on the base surface of the cookware. The flame may never burn outside the surface dimensions of the cookware.
- The diameter of the stove plates should have the diameter of the base from pots and pans.
- When using induction cooking plates, please note: Use fitting cooking hob. Avoid overheating as induction reacts very quickly.

Use in the baking oven

- Products with glass lid can be heated to 220 °C.
All products with cast lids can be heated up to 300 °C.
- For optimal use in the baking oven, always place the cookware on a baking sheet or the grate.

Cleaning and maintenance

- Allow the cookware to cool before cleaning. Do not place directly in cold water. Avoid extreme temperature fluctuations. Clean afterwards with warm dishwater and rinse with cold water. Dry thoroughly.
- Don't use strong abrasive agents or scouring pads with metallic fibres. They could damage the enamel surface. Dishwashing brushes or sponges with nylon fibres can be used for cleaning the outside and inside. They cause no damage.
- Residues can be gently removed through soaking the cookware in warm water. Then clean with a soft cloth and dry thoroughly!
- Storecast iron cookware at a dry place.
- Cleaning in the dishwasher is possible but not recommendable.

Cracked enamel and rust

The cookware can be used nevertheless. In this case, rub oil on the damaged spots inside of the pans.

If there is a light rust film around the edge of the pot, this is a sign of residual moisture. In this case, you can easily wipe over the edge with a non-abrasive sponge, e.g. the kela Pulito sparkle sponge (art. no. 11647) and a little cooking oil.

Store dry. Damages on the bottom of the cookware can cause scratches on glass surfaces. In this case,

we recommend the purchase of a new pan. We recommend to people with allergies (e.g. against nickel or iron) to exchange the old pan, when the enamel is cracked.

Rechaud

Before using the device, ensure that the rechaud is placed in a stable position and protect your table top from radiant heat with a heat-resistant mat, if necessary. Please take care not to move the rechaud unnecessarily during use as the rough cast iron can cause scratches to the surface. A heat-resistant mat is also an advantage here.

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.

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

F Consignes d'entretien et de sécurité

**Cher client KELA,
Merci d'avoir acheté l'un de nos appareils à fondue Calido. Le mode d'emploi doit être lu attentivement. Afin d'obtenir durablement des résultats de cuisson satisfaisants avec votre caquelon en fonte, il est indispensable de l'utiliser correctement.**

Les caquelons peuvent être utilisés pour le préchauffage sur tous les types de cuisinières (y compris à induction). Le contenu de l'emballage comprend également des fourchettes à fondue avec de petits crochets pour embrocher les aliments en toute sécurité.

Attention : veuillez noter que lorsque vous préchauffez le caquelon à fondue sur une cuisinière, vous devez le faire chauffer lentement et non pas à la température la plus élevée. Le récipient a ainsi le temps de se dilater. Si le préchauffage est trop rapide et trop fort, l'émail risque d'éclater.

Pour une meilleure efficacité énergétique, il est possible d'utiliser un couvercle lors du préchauffage. Tout couvercle de 20 cm de diamètre disponible dans le commerce s'adapte aux caquelons Calido. Nos

couvercles Calido, n° d'article 11940 ou le couvercle en verre Callisto, n° d'article 10871, s'y adaptent.

NE LAISSEZ JAMAIS LE CAQUELON SANS SURVEILLANCE PENDANT SON UTILISATION ; SURTOUT EN PRÉSENCE D'ENFANTS !

Caractéristiques des matériaux supérieures

Les casseroles, cocottes et poêles de la série en fonte Calido sont très lourdes. Elles sont revêtues d'émail à l'intérieur et à l'extérieur. Cet émail forme une couche de protection contre la rouille et contre l'adhérence des aliments. Seules des couches d'émail correspondant aux prescriptions valables dans le monde entier sont utilisées.

Avant la première utilisation

Nettoyez le caquelon à fondue à l'eau chaude et avec un liquide vaisselle doux. Rincez ensuite complètement le récipient à l'eau claire et séchez-le bien.

Avantages d'utilisation

Les ustensiles de cuisson en fonte émaillée offrent des avantages uniques en leur genre en adéquation avec les besoins de la cuisine moderne.

- Calido convient à tous les types de plaques, y compris l'induction.
- Accumulation optimale de la chaleur et bonne répartition

homogène de la chaleur.

- Ustensiles pouvant passer au four, indéformables, résistants et faciles à entretenir.

Pour préserver la couche d'émail

- Ne pas couper sur l'émail. Cela peut amener des rayures et traces de découpe peu esthétiques.
 - Ne jamais chauffer la poêle vide pendant longtemps : risque de surchauffe !
 - Les ustensiles de cuisson ne sont pas résistants aux chocs. Voir les consignes
- ▶ *Émail ébréché et rouille*

Consignes de sécurité :

- Les poignées en fonte deviennent très chaudes. Elles ne doivent pas être placées au-dessus de plaques de cuisson chaudes : Risque de brûlure !
Toujours utiliser des maniques et des dessous de plat.

Types de fondue :

Fondue à la viande

Pour la fondue à la viande, veiller à utiliser le couvercle anti-éclaboussures à chaque utilisation et à remplir le récipient à moitié au maximum.

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 brûleur à pâte. 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.

Fondue au fromage

Le fromage doit être fondu lentement à feu doux. La température recommandée est de 80 °C. Il est ensuite servi à 60 °C environ. Lors de la fonte du fromage, il convient de remuer constamment, mais lentement, avec une cuillère en bois, afin que tout soit bien crémeux et que rien ne brûle.

Utilisation sur tous les types de plaques

- Pour éviter les rayures sur les plaques avec une surface en

verre: soulever et déposer les ustensiles de cuisson avec précaution. Ne pas les faire glisser sur la surface en verre.

- En cas d'utilisation sur des feux au gaz: risque de brûlure et d'incendie : adapter la flamme du gaz à la surface de la casserole. La flamme ne doit jamais dépasser.
- Le diamètre des plaques doit correspondre au diamètre des casseroles et des poêles.
- Sur les plaques à induction : faire attention à choisir la bonne zone de cuisson. Éviter de surchauffer, en effet, l'induction réagit très rapidement.

Nettoyage et entretien

- Laisser refroidir les ustensiles de cuisson chauds avant de les nettoyer. Ne pas mettre directement dans l'eau froide. Éviter les variations de température extrêmes. Nettoyer ensuite à l'eau chaude avec du produit de vaisselle et rincer à l'eau froide. Bien laisser sécher.
- Ne pas utiliser de produits à récurer puissants et de tampons à récurer avec des fibres métalliques. Ces derniers pourraient endommager la couche d'émail. Les brosses à vaisselle ou les éponges avec des fibres en nylon peuvent être utilisées sans problème pour le nettoyage de l'extérieur et l'intérieur.

- Les résidus peuvent être enlevés sans endommager la casserole en les faisant tremper dans l'eau chaude. Essuyer ensuite avec un chiffon doux et bien laisser sécher.
- Pour conserver les ustensiles de cuisson en fonte, choisir un endroit sec.
- Il est possible de les laver au lave-vaisselles mais cela n'est pas recommandé.

Émail ébréché et rouille

Il est possible de continuer à utiliser les ustensiles de cuisson. Dans ce cas, badigeonner la zone endommagée à l'intérieur de la poêle avec de l'huile.

Si une légère rouille volante apparaît sur le bord de la casserole, c'est le signe d'une humidité résiduelle. Dans ce cas, on peut passer une éponge non abrasive sur le bord, par exemple l'éponge lustrante Pulito de kela (n° d'article 11647), avec un peu d'huile alimentaire.

Conserver dans un endroit sec. Si le fond de la casserole est endommagé, des rayures peuvent survenir sur les surfaces en verre. Dans ce cas, nous recommandons l'achat d'une nouvelle poêle. De même, nous conseillons aux allergiques (par ex. au nickel, au fer) de remplacer la poêle lorsque l'émail est endommagé à l'intérieur.

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 avec un dessous de plat résistant au feu. Veillez à ne pas déplacer inutilement le réchaud lors de son utilisation, car la fonte rugueuse peut rayer le support. Pour cela, le support résistant au feu est également très utile.

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 Calido. Bon appétit !

E

Indicaciones de cuidados y seguridad

Estimado cliente de kela: Felicidades por haber comprado una de nuestras fondues Calido. Debe leer atentamente las instrucciones de uso. Solo un uso debido del material de hierro fundido garantiza una larga vida útil del producto y buenos resultados de cocción.

Los caquelones de fondue pueden calentarse en todos los tipos de fogones, incluso en los de inducción. El paquete también incluye tenedores de fondue con pequeños ganchos que permiten pinchar los alimentos con seguridad.

Atención: Para calentar el caquelón de fondue sobre un fogón, hágalo lentamente y no a máxima potencia. De esta forma tiene tiempo de dilatarse. Si se calienta demasiado rápido y a demasiada potencia, existe la posibilidad de que el esmalte se agriete.

Para mejorar la eficiencia energética puede emplearse una tapa mientras se calienta el caquelón. Las fondues Calido pueden taparse con cualquier tapa que tenga un diámetro de 20 cm. Nuestras tapas Calido, con n.º de artículo 11940, o la tapa de cristal Callisto, con n.º de artículo 10871, encajan en la fondue.

NO DEJE NUNCA LA FONDUE DESATENDIDA MIENTRAS LA UTILICE, ¡ESPECIALMENTE EN PRESENCIA DE NIÑOS!

Excelentes propiedades del material

Las cacerolas, las rustideras y las sartenes de esta línea de utensilios de cocina de hierro fundido pesan mucho. Además, cuentan con un revestimiento de esmalte tanto en el interior como en el exterior. Este esmaltado forma una capa protectora que evita la formación de óxido y, al mismo tiempo, impide que se peguen los alimentos que se cocinan. Solo se utilizan revestimientos de esmalte que cumplan las normativas vigentes en el ámbito internacional.

Antes del primer uso

Limpie el caquelón de fondue con agua caliente y un detergente suave. Seguidamente, enjuague bien el caquelón con agua clara y séquelo bien.

Ventajas durante el uso

Los utensilios de cocina de fundición esmaltada ofrecen ventajas exclusivas que se demandan en las cocinas modernas.

- La línea Calido resulta adecuada para todos los tipos de cocina, incluidas las de inducción.
- El calor se almacena de forma óptima y se distribuye de forma adecuada y homogénea.

- Los utensilios son aptos para horno, no se deforman y son fáciles de mantener.

Mantenimiento de la capa de esmalte

- No roce la capa de esmalte con instrumentos cortantes, pues puede provocar arañazos antiestéticos o marcas de corte.
- No caliente nunca las cacerolas o sartenes durante un tiempo demasiado largo si están vacías, pues así existe riesgo de que se produzca un sobrecalentamiento.
- Estos utensilios de cocina no son a prueba de golpes. Consulte las advertencias correspondientes.

► *Esmalte desconchado o presencia de óxido*

Por su seguridad, tenga en cuenta lo siguiente:

- Las asas de hierro fundido se calientan mucho. No deben estar sobre placas de cocción calientes: Peligro de quemaduras. Utilice siempre trapos de cocina y salvamanteles.

Tipos de fondue:

Fondue de carne

Para hacer fondue de carne, asegúrese de utilizar siempre la tapa de protección contra salpicaduras y de llenar el caquelón solo hasta la mitad.

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.

Precaución: la carne suele tener mucho líquido y puede causar salpicaduras. Asegúrese de que sobre la llama del quemador de pasta combustible no se derrame aceite. ¡Peligro de incendio!

Fondue china

El caldo de carne, pescado o verdura debe calentarse a 100 °C. Es ideal para preparar una fondue vegetariana.

Precaución: durante el uso todas las partes pueden llegar a calentarse mucho. Use trapos de cocina o manoplas.

Fondue de queso

El queso debe fundirse lentamente a baja temperatura. La temperatura recomendada es de 80 °C y se sirve a unos 60 °C. Mientras se funde el queso debe removerse continuamente pero lentamente con una cuchara de madera para que quede una pasta cremosa y no se queme nada.

Uso en todos los tipos de cocina

- Para evitar que se produzcan arañazos en cocinas vitrocerámicas, actúe con cuidado al colocar y levantar las cacerolas. No las arrastre por la superficie vitrocerámica.
- Durante el uso en cocinas de gas, existe riesgo de sufrir una quemadura o de que se declare un incendio. Adapte el fuego a la base del utensilio que utilice en cada momento. Es decir, asegúrese de que la llama no sobresalga por los bordes laterales del mismo.
- El diámetro de las placas eléctricas debe corresponder al diámetro de la base de la cacerola o la sartén en cuestión.
- En las cocinas de inducción, tenga en cuenta que debe seleccionar la placa de cocción adecuada. Evite también en este caso que se produzca un sobrecalentamiento, pues las cocinas de inducción reaccionan muy rápidamente.

Limpieza y mantenimiento

- Espere a que el utensilio de cocina se enfríe antes de proceder a su limpieza. No lo introduzca directamente en agua fría y evite que se produzcan cambios bruscos de temperatura. A continuación, lávelo con agua tibia de enjuague y aclárelo bien con agua fría. Una vez hecho esto, séquelo bien.

- No utilice productos abrasivos ni estropajos para cacerolas que tengan fibras metálicas, pues estos pueden dañar el esmalte. Los estropajos y las esponjas de fibras de nailon pueden utilizarse sin problemas para limpiar los utensilios de cocina por dentro y por fuera.
- Si han quedado restos de comida pegados, ablándelos primero con agua caliente para poder disolverlos mejor. A continuación, vuelva a lavar el utensilio con una bayeta o esponja suaves y séquelo bien.
- Elija un lugar seco para guardar sus utensilios de cocina de hierro fundido.
- La limpieza en el lavavajillas es posible, pero no es recomendable.

Esmalte desmenuado o presencia de óxido

El utensilio de cocina puede seguir utilizándose a pesar de este hecho. Si esto sucede, simplemente aplique un poco de aceite a la zona afectada del interior de la cacerola o sartén.

Si en el borde del caquelón se forma un poco de óxido superficial, significa que ha quedado humedad residual. En este caso, puede pasar una esponja no abrasiva, como el estropajo almohadilla Pulito de kela, con n.º de artículo 11647, y un poco de aceite de cocina por el borde.

Guarde en un lugar seco. Si la base del utensilio de cocina está dañada,

la superficie vitrocerámica puede sufrir arañazos. Así pues, si esto sucede, recomendamos comprar una nueva cacerola o sartén. Del mismo modo, en caso de personas alérgicas (p. ej., al níquel o al hierro) es aconsejable cambiar la cacerola o la sartén.

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 con una buena base ignífuga. Procure no mover innecesariamente el rechaud mientras lo utiliza, pues el hierro fundido rugoso podría arañar la base. Para ello es mejor utilizar la base ignífuga.

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 nueva fondue Calido.
¡Buen provecho!*

P

Instruções de conservação e de segurança

Caro cliente Kela, Parabéns por adquirir um dos nossos fondues Calido. As instruções de utilização devem ser lidas com atenção. Somente o manuseamento adequado do ferro fundido garante bons resultados de culinária.

As painéis de fondue podem ser utilizadas para o pré-aquecimento em todos os tipos de fogões, bem como os de indução. A embalagem inclui também garfos de fondue com pequenos ganchos para espetar os alimentos preparados de forma segura.

Atenção: Por favor, tenha em atenção que, ao pré-aquecer a panela de fondue num fogão, deve começar em lume lento ou temperatura baixa e não com lume forte ou temperatura alta. Isto dá tempo à panela para se expandir.

Se começar por pré-aquecer ao máximo rapidamente, o esmalte pode estourar.

Para uma melhor eficiência energética, pode ser utilizada uma tampa durante o pré-aquecimento. Qualquer tampa padrão com um diâmetro de 20 cm se adapta aos fondues Calido. Pode ainda utilizar a nossa tampa Calido artigo n.º 11940 ou a tampa de vidro Callisto artigo n.º 10871.

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

Propriedades do material de alta qualidade

Os tachos, assadeiras e frigideiras da série de ferro fundido Calido são muito pesados. São revestidas no interior e exterior com esmalte. A esmaltagem forma uma camada protetora que protege da ferrugem e impede igualmente a aderência dos alimentos. São utilizados exclusivamente revestimentos de esmalte que estão de acordo com as normas internacionais em vigor.

Antes da primeira utilização

Limpe a panela de fondue com água quente e um detergente suave. De seguida, lave completamente a panela com água limpa e seque bem.

Vantagens na utilização

O trem de cozinha em ferro esmaltado oferece vantagens únicas, necessárias à cozinha moderna.

- Calido é adequado a todos os tipos de fogões – mesmo os fogões com indução
- Perfeito armazenamento de calor e uma boa e uniforme distribuição térmica.
- Forno fixo, com forma estável, robusto e fácil de limpar.

Preservação da camada de esmalte

- Não cortar sobre a camada de esmalte. Isso pode provocar riscos e marcas de corte desagradáveis à vista.
- Nunca aqueça a frigideira vazia durante um tempo mais prolongado: Perigo de sobreaquecimento!
- O trem de cozinha não é resistente ao impacto. Ver indicações
▶ *Esmalte solto e ferrugem*

Para sua segurança, deve prestar atenção ao seguinte:

- As pegas em ferro fundido ficam muito quentes.
- Não devem ficar sobre os discos quentes do fogão: Perigo de queimaduras!
Utilize sempre pegas de cozinha e bases!

Tipos de fondue:

Fondue de carne

Ao fazer fondue de carne, certifique-se de que a tampa de proteção contra salpicos é sempre utilizada e que a panela está cheia, no máximo, até meio.

Fondue Bourguignonne

Aqueça óleo ou gordura de sabor e cheiro neutros a cerca de 180 °C. Teste: Mergulhe uma colher de pau no óleo. A temperatura é atingida quando sobem pequenas bolhas para o topo.

Perigo de queimaduras – por favor, tenha em atenção: Não deite água na gordura quente!

Cuidado: A carne tem frequentemente muito líquido e pode causar salpicos. Certifique-se de que nenhuma gordura líquida escorre para a chama aberta da pasta combustível. 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.

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

Fondue de queijo

O queijo deve ser derretido lentamente, em fogo baixo. A temperatura recomendada é de 80 °C. Depois é servido a cerca de 60 °C.

Ao derreter o queijo, deve mexer constantemente, mas lentamente, com uma colher de pau, para que o queijo fique bem cremoso e não queime.

Utilização em todos os tipos de fogão

- Para evitar riscos em fogões com superfície vitrocerâmica: erguer e levantar cuidadosamente o trem de cozinha. Não deslocar ao longo da superfície vitrocerâmica.
- Na utilização em fogões a gás: Perigo de incêndio e queimaduras: Ajustar a chama do gás à superfície do fundo do trem de cozinha. Nunca deve queimar as paredes laterais.
- O diâmetro das placas do fogão deverá corresponder ao diâmetro do fundo dos tachos e frigideiras.
- Relativamente às placas de indução, ter em atenção: Escolher uma área de cozedura adequada. Evitar o sobreaquecimento, uma vez que a indução reage muito rapidamente.

Limpeza e cuidado

- Deixar o trem de cozinha aquecido arrefecer, antes da limpeza. Não o colocar diretamente na água fria. Evitar as mudanças extremas de temperatura. Em seguida, limpar enxaguando em água morna e passar depois por água fria. Secar bem.
- Prescinda de produtos muito abrasivos e dos esfregões de tachos com fibras de metal. Estes

podem danificar a camada de esmalte. As escovas de lavagem ou esponjas com fibras de nylon podem ser utilizadas sem problemas na limpeza do exterior e interior.

- Os resíduos podem ser soltos como forma de preservação, colocando de molho em água quente. Em seguida, limpar com um pano e secar bem.
- Para conservação do trem de cozinha de ferro fundido, escolha um local seco.
- É possível limpar, utilizando a máquina de lavar louça, mas não é recomendável.

Esmalte solto e ferrugem

Apesar disso, o trem de cozinha pode continuar a ser utilizado. Neste caso, espalhar óleo no local danificado, no interior da frigideira.

Se aparecerem vestígios de ferrugem no rebordo da panela, é sinal de humidade residual. Neste caso, pode facilmente resolver a situação com uma esponja não abrasiva, p. ex., a esponja de brilho da Kela, Pulito, artigo n.º 11647, e um pouco de óleo de cozinha.

Guardar seca. Se o fundo do trem de cozinha estiver danificado, podem aparecer riscos nas superfícies vitrocerâmica. Neste caso, recomendamos a compra de uma nova frigideira. Também aconselhamos as pessoas alérgicas (por ex. ao níquel, ferro), caso a esmalta-

gem do interior da frigideira esteja danificada, a substituirem a mesma.

Rechaud

Antes de utilizar o aparelho, certifique-se de que o Rechaud tem uma posição fixa e, eventualmente, proteja a sua placa da mesa do calor radiante com uma base refratária. Por favor, tenha cuidado para não mover o Rechaud desnecessariamente ao utilizá-lo, pois o ferro fundido áspero pode riscar a superfície. Neste caso, a base refratária acaba por ser uma vantagem para o efeito.

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 Calido.

Bom apetite!

Istruzioni per la cura e la sicurezza

Gentile cliente kela, congratulazioni per l'acquisto di uno dei nostri apparecchi per fonduta Calido Fondues. Leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Solo una corretta gestione degli apparecchi in ghisa garantisce soddisfazione a lungo termine e buoni risultati di cottura.

Le pentole per fonduta possono essere utilizzate per il preriscaldamento su tutti i tipi di fornelli, anche a induzione. La confezione contiene anche forchette da fonduta con piccoli barbigli per infilzare con sicurezza il cibo.

Attenzione: Prima di preriscaldare la pentola per fonduta, è necessario scaldarla lentamente su un fornello, senza arrivare alla temperatura massima. In questo modo si dà tempo alla pentola di adattarsi. Un preriscaldamento troppo rapido e intenso potrebbe infatti rompere lo smalto.

Per una maggiore efficienza dal punto di vista energetico, per il preriscaldamento può essere utilizzato un coperchio. Gli apparecchi Calido Fondues si adattano a qualunque tipo di coperchio disponibile in commercio con diametro di 20 cm. Sono per esempio adatti i nostri coperchi Calido art. n. 11940 o il coperchio in vetro Callisto art. n. 10871.

NON LASCIARE MAI INCUSTODITO L'APPARECCHIO PER FONDUTA DURANTE L'UTILIZZO, SOPRATTUTTO QUANDO CI SONO BAMBINI!

Eccellenti proprietà dei materiali

Le pentole, casseruole e padelle della serie in ghisa Calido sono molto pesanti. Sono rivestite all'interno e all'esterno con uno strato smaltato. La smaltatura forma uno strato protettivo sia contro la ruggine che contro l'adesione dei cibi. Vengono usati solo strati di smaltatura conformi alle normative in vigore a livello internazionale.

Prima dell'utilizzo

Pulire la pentola per fonduta con acqua calda e un detergente per piatti delicato. Quindi risciacquarla bene con acqua limpida e asciugarla.

Vantaggi nell'impiego

La batteria da cucina in ghisa smaltata offre vantaggi eccezionali, molto richiesti nella moderna cucina.

- Calido è compatibile con tutti i tipi di fornelli – anche per quelli a induzione
- Immagazzinamento ottimale del calore e distribuzione buona, uniforme del calore.
- Resistente alla cottura al forno, indeformabile, robusto e facile da pulire.

Tutela dello strato di smalto

- Si raccomanda di non tagliare sullo strato di smalto. Si potrebbero provocare graffi e tracce di taglio antiestetiche.
- Non scaldare mai a lungo la padella senza contenuto: Pericolo di surriscaldamento!
- La batteria da cucina non è antiurto. Vedi Note

▶ *Smalto distaccato e ruggine*

Avvertenze sulla sicurezza:

- I manici in ghisa diventano molto caldi. Pertanto non devono sostare sopra piastre riscaldate, perché esiste il pericolo di scottature. Utilizzare sempre presine e sotto-pentola!

Tipi di fonduta:

Fonduta di carne

Per la fonduta di carne, ad ogni impiego deve essere utilizzato il coperchio antispruzzo, mentre la pentola si riempie fino a metà al massimo.

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 non goccioli grasso liquido sulla fiamma del bruciatore. Pericolo di incendi!

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.

Fonduta di formaggio

Il formaggio deve fondersi lentamente a fuoco lento. La temperatura consigliata è di 80 °C, mentre circa 60 °C è la temperatura a cui viene servito. Mentre il formaggio fonde, è necessario mescolare costantemente ma lentamente con un cucchiaino di legno, in modo da renderlo cremoso senza che cuocia troppo.

Impiego su tutti i tipi di fornelli

- Per evitare graffi sui fornelli con superfici di vetro: appoggiare e sollevare le pentole con cautela. Non spollarle sulle superfici di vetro.
- Se si usano fornelli a gas: pericolo di incendio e ustione: Adattare la fiamma del gas alla superficie del fondo della pentola. La fiamma non deve sporgere dai lati della pentola.
- Il diametro dei punti di cottura dovrebbe corrispondere al diametro del fondo delle pentole e delle padelle.
- Da osservare sui punti di cottura a induzione: scegliere il punto di cottura adeguato. Evitare il surriscaldamento, l'induzione infatti reagisce molto velocemente.

Pulitura e manutenzione

- Lasciare raffreddare la batteria da cucina prima di eseguire la pulizia. Non mettere gli elementi direttamente in acqua fredda. Evitare estreme oscillazioni di temperatura. Poi pulire con acqua calda e detersivo e sciacquare con acqua fredda. Asciugare bene.
- Non usare detersivi fortemente abrasivi o pagliette per pentole con fibre metalliche. Queste potrebbero danneggiare lo strato di smalto. Per la pulitura delle superfici esterne e interne si possono usare senza problemi spazzole o spugne con fibre di nylon.

- I residui si possono staccare delicatamente facendoli ammorbidire con acqua calda. Poi pulire con un panno morbido e asciugare bene.
- Per conservare le batterie da cucina di ghisa scegliere un posto asciutto.
- La pulitura nella lavastoviglie è possibile ma non è consigliabile.

Smalto distaccato e ruggine

Si può continuare comunque a usare la batteria da cucina. In questo caso, spalmare olio sul punto danneggiato all'interno della padella.

Se sul bordo della pentola si forma un po' di ruggine, significa che è presente umidità residua. In questo caso si può passare lungo il bordo una spugna non abrasiva, ad esempio la spugnetta kela Pulito art. n. 11647, e un po' di olio alimentare.

Conservare in luogo asciutto. Se il fondo delle pentole è danneggiato, si possono provocare graffi sulle superfici di vetro. In questo caso si consiglia l'acquisto di una padella nuova. Consigliamo di sostituire la padella anche a chi è allergico (p. es. al nichel, al ferro) se la smaltatura all'interno della padella è danneggiata.

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 con un supporto refrattario. Fare attenzione a non spostare inutilmente lo scaldavivande durante l'utilizzo, poiché la ruvidità della ghisa può provocare graffiature nel fondo. Ecco perché il supporto refrattario può essere utile.

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 con la cottura al tavolo eseguita con la vostra nuova Calido Fondue.
Buon Appetito!*

NL

Onderhouds- & veiligheidsinstructies

Geachte KELA-klant, gefeliciteerd met de aanschaf van onze Calido fondueset. Wij adviseren om deze handleiding zorgvuldig door te lezen. Door een correcte omgang met gietijzeren kookgerei heeft u gegarandeerd lang plezier van het product en behaalt u goede kookresultaten.

De fonduepannen kunnen op alle soorten fornuizen, inclusief inductie, worden voorverwarmd. In de verpakking bevinden zich tevens fonduevorken met kleine weerhaken om het te garen product veilig op te prikken.

Let op: Let erop dat u bij het voorverwarmen van de fonduepan op een fornuis, de pan langzaam verwarmt dus niet op de hoogste stand. Op deze manier heeft de pan de tijd om uit te zetten. Bij te snel en te heet voorverwarmen is het mogelijk dat de emaillelaag barst.

Voor efficiënter energieverbruik kan er tijdens het voorverwarmen een deksel op de pan worden geplaatst. Elke standaard deksel met een diameter van 20 cm past op de Calido fonduepan. De deksel Calido art.nr. 11940 of de glazen deksel Callisto art.nr. 10871 passen bij deze set.

LAAT DE FONDUESET TIJDENS GEBRUIK NOOIT ZONDER TOEZICHT, IN HET BIJZONDER NIET IN DE BUURT VAN KINDEREN!

Hoogwaardige materiaaleigenschappen

De potten, braadpannen en pannen van de gietijzeren serie Calido zijn erg zwaar. Van binnen en buiten zijn deze met een glazuurlaag bedekt. Het glazuur vormt een beschermende laag die zowel tegen roest beschermt als voorkomt dat het voedsel aankeekt. Er worden uitsluitend glazuurlagen gebruikt die met de internationale van toepassing zijnde regels overeenkomen.

Vóór het eerste gebruik

Reinig de fonduepan met warm water en een mild afwasmiddel. Vervolgens spoelt u de pan volledig af met schoon water en droogt u de pan goed af.

Voordelen bij het gebruik

Kookgerei van geëmailleerd gietijzer biedt unieke voordelen, die in de moderne keuken van belang zijn.

- Calido is geschikt voor alle warmtebronnen – waaronder inductie
- Optimale warmteopslag en gelijkmatige, goede warmteverdeling.
- Ovenvast, vormvast, robuust en eenvoudig te reinigen.

Ter bescherming van de glazuurlaag

- Er mag niet op de glazuurlaag worden gesneden. Dit kan lelijke kras- en snijsporen achterlaten.
- Verhit de pan nooit langere tijd zonder inhoud: Risico op oververhitting!
- Het kookgerei is niet schokbestendig. Zie de aanwijzingen
▶ *Afgebrokkeld glazuur en roest*

In verband met de veiligheid in acht nemen:

- Gietijzeren handgrepen worden zeer heet. Deze mogen zich niet boven verhitte kookplaten bevinden: gevaar voor brandwonden! Gebruik altijd een pannenlap en een onderzetter!

Soorten fondue:

Vleesfondue

Let er bij vleesfondue op dat tijdens gebruik een spatdeksel wordt gebruikt en dat de pan tot maximaal de helft is gevuld.

Fondue Bourguignonne

Verhit smaakneutrale olie of vet die/dat bestand is tegen temperaturen tot 180 °C. Test: houten kooklepel in de olie dompelen. De juiste temperatuur is bereikt, wanneer er 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 er geen vloeibaar vet op de open vlam van de pastabrander kan druppelen. Brandgevaar!

Fondue Chinoise

Verhit de vlees-, vis- of groentebouillon tot 100 °C. 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.

Kaasfondue

De kaas moet langzaam bij geringe warmte worden gesmolten. De aanbevolen temperatuur bedraagt 80 °C, er wordt dan bij ca. 60 °C geserveerd. Tijdens het smelten van de kaas moet er gelijkmatig, langzaam met een houten lepel worden geroerd zodat de kaas mooi crèmig wordt en niet aanbrandt.

Gebruik op alle warmtebronnen:

- Om krassen op warmtebronnen met glazen oppervlakken te voorkomen: moet u het kookgerei voorzichtig neerzetten en optillen. Niet over het glasoppervlak schuiven.
- Bij gebruik op gasfornuizen: Brand en brandwonden: De grootte van gasvlam op de bodem van het kookgerei aanpassen. Deze mag

nooit over de zijwanden uitvlammen.

- De diameter van de kookplaat moet overeenkomen met de diameter van de bodem van de gebruikte kookpot of pan.
- Bij inductiekookplaten erop letten: De juiste kookplaat selecteren. Oververhitting vermijden, inductie reageert zeersnel.

Reiniging en onderhoud

- Laat verwarmd kookgerei eerst afkoelen alvorens te reinigen. Niet direct in koud water zetten. Extreme temperatuurschommelingen vermijden. Vervolgens met warm water en zeep reinigen en afspoelen met koud water. Goed afdrogen.
- Gebruik geen sterke schuurmiddelen en pannensponsjes met metalen vezels. Hierdoor kan de glazuurlaag worden beschadigd. Afwasborstels of sponzen met nylon vezels kunnen gemakkelijk worden gebruikt voor het reinigen van de binnen- en buitenkant.
- Aangekoekte resten kunnen worden opgelost doorin warm water in te weken. Vervolgens met een zachte doek afvegen en goed afdrogen.
- Kies een droge plek voor het opbergen van gietijzeren kookgerei.
- Reinigen in de vaatwasser is mogelijk, maar niet aan te raden.

Afgebrokkeld glazuur en roest

Het kookgerei kan nog steeds worden gebruikt. In dit geval kunt u het beschadigde plekje binnen in de pan met olie inwrijven.

Wanneer aan de rand een beetje vliegroest ontstaat, is er restvocht aanwezig. In dit geval kan met een niet-schurende spons, bv. de kela schuurspons Pulito artnr.11647 en een beetje spijsolie licht over de rand worden geschuurd.

Droog opbergen. Als de onderkant van het kookgerei beschadigd is, kunnen er krassen op het glazen oppervlak komen. In dit geval raden we aan om een nieuwe pan te kopen.

Ook personen met een allergie (bijv. voor nikkel, ijzer) raden wij aan om de pan te vervangen bij beschadigd glazuur binnen in de pan.

Rechaud

Zorg ervoor dat de rechaud vast staat en bescherm zo nodig uw tafelblad met een hittebestendige onderzetter tegen de stralingshitte voordat u het apparaat in gebruik neemt. Let erop dat de rechaud tijdens gebruik niet onnodig wordt verschoven omdat er door het ruwe gietijzer krassen op de ondergrond kunnen ontstaan. In deze situatie wordt aangeraden om gebruik te maken van een hittebestendige onderzetter.

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 Calido fondue.
Smakelijk eten!*

FIN

Hoito- ja turvallisuusohjeet

Hyvä kela-asiakas, onneksi olkoon Calido Fondue -padan hankinnasta. Lue käyttöohjeet huolellisesti. Vain valuraudan asianmukainen käsittely takaa sen pitkäikäisyyden ja hyvät keittotulokset.

Fonduepadat voidaan esilämmittää kaiken tyyppisillä liesillä, myös induktioliesillä. Pakkaus sisältää myös fonduehaarukat, joissa on pienet väkäset, jotta kypsennettävä ruoka pysyy tukevasti kiinni haarukassa.

Huomio: Ota huomioon, että fonduepata tulee esilämmittää liedellä hiijakseen, ei korkeimmalla tasolla. Siten padalla on aikaa laajentua. Liian nopeasti tai voimakkaasti esilämmitettäessä emalipinta voi haljeta.

Energiatehokkuuden parantamiseksi voidaan esilämmityksen aikana käyttää kantta. Calido Fondue -pataa sopii mikä tahansa yleisesti saatavilla oleva halkaisijaltaan 20 cm:n kansi. Sopivia ovat muun muassa Calido-kansi tuotenro 11940 tai Callisto-lasikansi tuotenro 10871.

ÄLÄ KOSKAAN JÄTÄ FONDUE-PATAA ILMAN VALVONTAA KÄYTÖN AIKANA, ETENKÄÄN JOS PAIKALLA ON LAPSIA!

Materiaalin korkealuokkaiset ominaisuudet

Valurautaiset Calido-kattilat, paistinpannut ja pannut ovat hyvin painavia. Niiden pinta on päällystetty emalipinnoitteella sisältä ja ulkoa. Emalointi muodostaa astioihin suojakerroksen, joka suojaa niitä ruostumiselta ja estää ruoan kiinni tarttumisen. Calido-keittoastioissa käytetään ainoastaan kansainvälisesti käytössä olevien säännösten mukaisia emalipinnoitteita.

Tee seuraavat toimet ennen ensimmäistä käyttöä:

Puhdista fonduepata kuumalla

vedellä ja miedolla astianpesuaineella. Sen jälkeen huuhtele pata kokonaan puhtaalla vedellä ja kuivaa se hyvin.

Käytännön edut

Emaloidusta valuraudasta valmistuilla keittoastioilla on ainutlaatuisia, modernille ruoanlaitolle tarpeellisia ominaisuuksia.

- Calido sopii kaikille liesityypeille – myös induktioliedelle
- Sitoo hyvin lämpöä ja jakaa sen tasaisesti.
- Uuninkestävä, muodonpitävä, vankkarakenteinen ja helppohoitoinen.

Emalipinnan suojaaminen

- Älä leikkaa emaloidun pinnan päällä. Se voi aiheuttaa ikäviä naarmuja ja leikkausjälkiä.
- Älä koskaan kuumenna tyhjää pannua pidempiä aikoja: Ylikuumenemisen vaara!
- Keittoastiat eivät ole iskunkestäviä. Katso vinkit

► [Lohjennut emalointi ja ruoste](#)

Huomioi oman turvallisuutesi tähden seuraavat seikat:

- Valurautaiset kädensijat tulevat hyvin kuumiksi. Niitä ei saa pitää lämpimän liesilevyn päällä: Palovammojen vaara! Käytä aina patalappuja ja alusia!

Fondue-tyypit:

Lihafondue

Lihafonduen kohdalla on varmistettava, että jokaisella käyttökerralla käytetään roiske-suojaa ja että pata täytetään korkeintaan puoleen väliin asti.

Fondue bourguignonne

Kuumenna kovan kuumuuden kestävä, 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 kuumaa öljyyn vettä!

Varoitus: Lihassa on usein hyvin paljon nestettä, mikä voi aiheuttaa roiskeita. Pidä huoli, ettei juoksevaa rasvaa tipu polttimen avoliekkiin. 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.

Juustofondue

Juusto tulee sulattaa hitaasti alhaisella lämmöllä. Suositeltu lämpötila on 80 °C ja tarjoilulämpötila noin 60 °C. Juustoa sulatettaessa sitä tulee sekoittaa jatkuvasti mutta hitaasti

puulusikalla, jotta juustosta tulee mukavan kermaista eikä mikään pala pohjaan.

Sopii kaikentyypisille liesille

- Jos käytössäsi on lasipintainen liesi: aseta ja nosta keittoastioita varovasti naarmuuntumisen välttämiseksi. Älä liu'uta lasipintaa pitkän.
- Käytettäessä kaasuliedellä: Tulipalon ja palovamman vaara: Sovitse kaasuliekki keittoastian pohjan mukaiseksi. Liekit eivät saa nousta astian seinämien yläpuolelle.
- Liesilevyn halkaisijan tulee sopia kattiloiden tai pannujen pohjan halkaisijan kanssa.
- Induktioliedellä keitettäessä: Valitse sopiva keittoalue. Vältä ylikuumentamista, koska induktio reagoi erittäin nopeasti.

Puhdistus ja hoito

- Anna keittoastian jäähtyä ennen puhdistamista. Älä aseta suoraan kylmään veteen. Vältä suuria lämpötilanvaihteluja. Puhdista sen jälkeen lämminalla pesuvedellä ja huuhtelee kylmällä vedellä. Kuivaa huolellisesti.
- Älä käytä voimakkaita hankaava aineita tai metalleja sisältäviä pesusieniä. Ne voivat vahingoittaa emalipinnoitetta. Voit huoletta käyttää nylonkuituja sisältäviä tiskiharjoja tai pesusieniä astioiden sisä- ja ulkopintojen puhdistamiseen.

- Pinttynyt lika voidaan poistaa varovasti kuumalla vedellä liottamalla. Kuivaa tämän jälkeen huolellisesti pehmeällä liinalla.
- Varastoi valurautaiset keittoastiat kuivassa tilassa.
- Puhdistus tiskikoneessa on mahdollista, mutta ei suositeltavaa.

Lohjennut emalointi ja ruoste

Keittoastioita voi käyttää niistä huolimatta. Pyyhi vahingoittuneet astian sisäpinnat öljyllä.

Padan reunalla esiintyvät pienet ruostejärjet tarkoittavat, että pataan on jäänyt jäänöskosteutta. Tällöin voit pyyhkiä reunaa kevyesti ei-hankaavalla sienellä, kuten esimerkiksi kela-kiillotustyynyllä Pulito tuotenro 11647, ja pienellä määrällä ruokaöljyä.

Säilytä kuivana. Jos keittoastian pohja on vahingoittunut, se voi naarmuttaa lasipintoja. Suosittelemme tällöin pannun vaihtamista uuteen. Myös allergikoille (esim. nikkeli-, rauta-) suositellaan uuden pannun hankkimista, mikäli sen sisäpinta on vaurioitunut.

Pöytälämmitin

Ennen kuin alat käyttää laitetta, varmista, että pöytälämmitin on vakaalla alustalla. Tarvittaessa suoja pöytä kuumuudelta palonkestävällä alustalla. Pyri olemaan liikuttelematta pöytälämmittintä turhaan käytön aikana, sillä valurauta voi naarmuttaa alustaa. Myös tässä palonkestä-

västä alustasta on hyötyä.

Turvapolttotahnalla toimiva

polttin

Käyttöohjeet

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

Toivottavasti nautit ruoanlaitosta suoraan pöydällä uudella Calido Fondue -padallasi. Hyvää ruokahalua!

GR

Οδηγίες φροντίδας και ασφάλειας

Αγαπητή/έ πελάτη της kela, Συγχαρητήρια για την αγορά ενός σκεύους φροντίδας Calido. Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης. Μόνο εάν χρησιμοποιείτε σωστά τα σκεύη από χυτοσίδηρο θα μπορέσετε να τα απολαύσετε για πολλά χρόνια και να έχετε καλά μαγειρικά αποτελέσματα.

Τα σκεύη φοντί μπορούν να προθερμανθούν σε όλα τα είδη εστιών, καθώς και σε επαγωγικές. Στη συσκευασία περιλαμβάνονται επίσης πιρουνάκια φοντί με μικρές μύτες για να μπορείτε να καρφώνετε με ασφάλεια το φαγητό.

Προσοχή: Έχετε υπόψη ότι όταν προθερμαίνεται το δοχείο φοντί σε εστία, θα πρέπει να θερμαίνεται το δοχείο αργά και όχι στην υψηλότερη ένταση. Έτσι το σκεύος έχει χρόνο να διασταλεί. Αν η προθέρμανση γίνει πολύ γρήγορα ή πολύ έντονα, το εμαγιέ μπορεί να σπάσει.

Για καλύτερη ενεργειακή απόδοση, μπορείτε να τοποθετείτε ένα καπάκι κατά την προθέρμανση. Στα φοντί Calido ταιριάζει οποιοδήποτε καπάκι του εμπορίου με διάμετρο 20 cm. Το καπάκι Calido αρ. 11940 ή το γυάλινο καπάκι Callisto αρ. 10871 είναι κατάλληλα.

ΠΟΤΕ ΜΗΝ ΑΦΗΝΕΤΕ ΤΟ ΦΟΝΤΙ ΧΩΡΙΣ ΕΠΙΒΛΕΨΗ, ΟΤΑΝ ΤΟ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΚΑΙ ΙΔΙΑΙΤΕΡΑ ΟΤΑΝ ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΠΑΙΔΙΑ!

Άριστες ιδιότητες υλικών

Οι καταρρόλες, οι γάστρες και τα τηγάνια της σειράς Calido από χυτοσίδηρο είναι πολύ βαριά. Εσωτερικά και εξωτερικά έχουν επίστρωση εμαγιέ υάλωσης. Η υάλωση δημιουργεί ένα προστατευτικό στρώμα, που προστατεύει από τη σκουριά και δεν επιτρέπει

στο φαγητό να «κολλήσει». Χρησιμοποιούνται αποκλειστικά εμαγιέ επιστρώσεις που ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές που ισχύουν διεθνώς.

Πριν από την πρώτη χρήση

Πλύνετε το σκεύος φοντί με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό. Στη συνέχεια ξεπλύνετε το σκεύος με καθαρό νερό και σκουπίστε το καλά.

Πλεονεκτήματα κατά τη χρήση

Τα μαγειρικά σκεύη από εμαγιέ χυτοσίδηρο προσφέρουν μοναδικά πλεονεκτήματα που απαιτεί η σύγχρονη κουζίνα.

- Η σειρά Calido είναι κατάλληλη για όλα τα είδη εστιών, ακόμα και επαγωγικών
- Βέλτιστη αποθήκευση θερμότητας και ομοιόμορφη, άριστη θερμική κατανομή.
- Πυρίμαχα, με σταθερό σχήμα, ανθεκτικά και εύκολα στον καθαρισμό.

Προστασία της εμαγιέ επίστρωσης

- Μην κόβετε πάνω στην εμαγιέ επίστρωση. Μπορεί να δημιουργηθούν ακαλαίσθητες γρατζουνιές και σημάδια κοπή.
- Μη ζεστάνετε ποτέ το τηγάνι για μεγάλο χρονικό διάστημα ενώ είναι άδειο: Κίνδυνος υπερθέρμανσης!
- Τα μαγειρικά σκεύη δεν είναι

ανθεκτικά στα χτυπήματα.

Ανατρέξτε στις Υποδείξεις

▶ *Ξεφλούδισμα εμαγιέ επίστρωσης και σκουριά*

Προσέξτε για την ασφάλειά σας:

• Τα χερούλια από χυτοσίδηρο θερμαίνονται πολύ. Δεν πρέπει να παραμένουν επάνω από θερμές μαγειρικές εστίες: Κίνδυνος εγκαύματος! Χρησιμοποιείτε πάντα πιάστρες και βάσεις!

Είδη φοντί:

Φοντί με κρέας

Κάθε φορά που ετοιμάζετε φοντί με κρέας, βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε το καπάκι προστασίας από πιτσιλιές και ότι γεμίζετε το σκεύος το πολύ μέχρι τη μέση.

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 πιτσιλίσματα. Προσέξτε να μην στάξει υγρό λίπος στη γυμνή

φλόγα του καυστήρα. Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Φοντί σινοιάζ

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

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

Φοντί τυριού

Το τυρί πρέπει να λιώσει αργά σε χαμηλή φωτιά. Η συνιστώμενη θερμοκρασία είναι 80 °C. Στη συνέχεια θερμαίνεται στους 60 °C περίπου. Καθώς λιώνει το τυρί, ανακατεύετε διαρκώς, αλλά αργά με μια ξύλινη κουτάλα, ώστε να είναι ωραίο και κρεμώδες χωρίς να καίγεται.

Χρήση σε όλα τα είδη εστίων

- Για την αποφυγή γρατζουνιών σε εστίες με γυάλινη επιφάνεια: αποθέτετε και σηκώνετε τα μαγειρικά σκεύη προσεκτικά. Μην τα σέρνετε πάνω στη γυάλινη επιφάνεια.
- Κατά τη χρήση σε εστίες αερίου: Κίνδυνος πυρκαγιάς και εγκαύματος: Ρυθμίζετε τη φλόγα αερίου ανάλογα με την επιφάνεια του πυθμένα του μαγειρικού σκεύους. Δεν επιτρέπεται να ξεπερνά τα πλαϊνά τοιχώματα.

- Η διάμετρος των ματιών της εστίας θα πρέπει να συμφωνεί με τη διάμετρο του πυθμένα της κατασκόλας και του τηγανιού.
- Στην περίπτωση επαγωγικών ματιών, προσέξτε τα εξής: Επιλέξτε την κατάλληλη επαγωγική εστία. Αποφύγετε την υπερθέρμανση, γιατί η επαγωγή αντιδρά πολύ γρήγορα.

Χρήση σε φούρνο

- Αντικείμενο με γυάλινο καπάκι μπορούν να θερμανθούν έως 220 °C.
Όλα τα προϊόντα με χυτό καπάκι μπορούν να θερμανθούν μέχρι τους 300 °C.
- Για βέλτιστη χρήση σε φούρνο, τοποθετείτε πάντοτε τα μαγειρικά σκεύη πάνω σε ταψί ή στη σχάρα.

Καθαρισμός και φροντίδα

- Πριν καθαρίσετε τα ζεστά μαγειρικά σκεύη, αφήστε τα να κρυσώσουν. Μην τα βάζετε απευθείας μέσα σε κρύο νερό. Αποφύγετε τις ακραίες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας. Στη συνέχεια, καθαρίστε τα με ζεστό νερό και ξεπλύνετε τα με κρύο νερό. Σκουπίστε τα καλά.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά μέσα και σκληρά σφουγγαράκια με μεταλλικές ίνες. Μπορεί να προσεξηθούν ζημιά στην εμαγιέ επιστρωση.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε άνετα βουρτσάκια ή σπόγγους με ίνες νάιλον για να τα καθαρίσετε εξωτερικά και εσωτερικά.

- Τυχόν υπολείμματα μπορούν να αφαιρεθούν προσεκτικά με ζεστό νερό. Στη συνέχεια, σκουπίστε τα με απαλό πανί για να στεγνώσουν καλά.
- Αποθηκεύετε τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο σε στεγνό μέρος.
- Μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων, αλλά κάτι τέτοιο δεν ενδείκνυται.

Ξεφλούδισμα εμαγιέ επιστρώσεως και σκουριά

Μπορείτε να συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε τα μαγειρικά σκεύη. Σε τέτοια περίπτωση, επαλείψτε με λάδι το κατεστραμμένο σημείο στο εσωτερικό του τηγανιού.

Αν στην άκρη του σκεύους εμφανιστεί μια λεπτή στρώση σκουριάς, αυτό είναι σημάδι εναπομείνουσας υγρασίας. Στην περίπτωση αυτή μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα μη λειαντικό σφουγγάρι, π.χ. το σφουγγαράκι γυαλισματος Kela Pulito ap. προϊόντος 11647 και λίγο μαγειρικό λάδι για να τρίψετε ελαφρά την άκρη.

Φύλαξη σε στεγνό μέρος. Αν ο πυθμένας του μαγειρικού σκεύους υποστεί ζημιά, μπορεί να εμφανιστούν γρατζουνιές στις γυάλινες επιφάνειες. Σε αυτήν την περίπτωση

ση, σας συνιστούμε να αγοράσετε καινούργιο τηγάνι.

Συνιστούμε και στα αλλεργικά άτομα (π.χ. σε νικέλιο, σίδηρο) να αντικαθιστούν το τηγάνι σε περίπτωση που καταστραφεί η εμαγιέ επιστροφή στο εσωτερικό του τηγανιού.

Ρεσό

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, φροντίστε το ρεσό να έχει τοποθετηθεί σε μια σταθερή θέση και προστατέψτε, αν είναι απαραίτητο, την επιφάνεια του τραπέζιού με πυρίμαχη βάση από την ακτινοβολία θερμότητα. Προσέξτε να μην μετακινείτε το ρεσό άσκοπα όταν το χρησιμοποιείτε, καθώς ο ακατέργαστος χυτοσίδηρος μπορεί να γρατζουνίσει την επιφάνειά του. Η πυρίμαχη βάση βοηθά και εδω.

Μπαιν μαρι τζελ ασφαλείας οδηγίες χρήσης

- Ανοίξτε το μπαιν 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 μπαιν 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 Calido.
Καλή όρεξη!*

TK

Βακım ve emniyet bilgileri

Sayın kela Müşterisi, Calido Fondue ürünlerimizden birini aldığınız için sizi tebrik ediyoruz. Kullanım kılavuz dikkatli bir şekilde okunmalıdır. Sadece döküm demirin amacına uygun kullanımı uzun süreli memnuniyet ve iyi pişirme sonuçları garanti eder.

Fondü tencereleri tüm ocak tiplerinde ve ayrıca endüksiyonlarda önceden ısıtmak için kullanılabilir. Pişirme malzemesinin emniyetli bir şekilde şişe takılması için küçük ters kancaları olan fondü çatalları da ambalaj içeriğine dahildir.

Dikkat: Fondü tencerisini ocakta önceden ısıtırken, tencereyi yavaşça ısıtın ve en yüksek seviyede ısıtmayın. Böylece tencere genişlemek için zamana sahip olur. Ön ısıtmanın hızlı veya güçlü olması durumunda emaye patlayabilir.

Daha iyi enerji verimliliği için ön ısıtma sırasında bir kapak kullanılabilir.

Calido Fondue'ye piyasada bulunan 20 cm çapındaki her kapak uyar. 11940 no'lu Calido kapağımız veya 10871 no'lu Calisto cam kapağımız buna uygundur.

KULLANIM SIRASINDA, ÖZEL-LİKLE DE ÇOCUKLAR VARSA FONDÜ'YÜ ASLA GÖZETİMSİZ BIRAKMAYIN!

Yüksek kalitede malzeme özellikleri

Calido marka dökme demir tencere, kızartma tencere ve tavaları oldukça ağırdır. Tüm ürünlerin içi ve dışı emaye kaplamadır. Emaye kaplamanın oluşturduğu koruma tabakası sayesinde tencerelerin paslanması ve pişirim sırasında yiyeceklerin tencerelere yapışması önlenmiştir. Emaye kaplama işlemi uluslararası kurallara uygun olarak gerçekleştirilmektedir.

İlk kullanımdan önce

Fondü tencerisini sıcak su ve yumuşak bir deterjanla temizleyin. Ardından tencereyi tamamen temiz su ile durulayın ve iyice kurulayın.

Kullanım sırasındaki avantajlar

Emaye döküm tencereler günümüz modern mutfaklarında kullanıcılara benzersiz avantajlar sunmaktadır.

- Calido marka tencereler indüksiyonlu ocaklar dâhil olmak üzere her türlü ocak üzerinde kullanıma uygundur.

- En uygun ısı depolama işlemini ve ayrıca eşit, iyi bir ısı dağılımı sağlar.
- Fırına dayanıklıdır, şekli bozulmaz, sağlamdır ve kolay temizlenebilir.

Emaye tabakayı koruyun

- Emaye tabaka üzerinde kesme, doğrama yapmayın. Aksi takdirde bu işlem tencere üzerinde istenmeyen çizik ve kesme izlerine neden olur.
- Tavayı kesinlikle uzun süre boş olarak ısıtmayın: Aşırı ısınma tehlikesi!
- Tencere seti darbeye dayanıklı değildir. Uyarıları dikkate alın.
▶ *Aksi takdirde emaye tabakada hasar ve paslanma oluşur.*

Güvenliğiniz için lütfen dikkate alın:

- Dökme demir tutma sapları çok ısınır. Sıcak ocak plakalarının üzerinde bulunmamalıdır: Yanma tehlikesi! Her zaman tencere tutacağı ve nihale kullanın!

Fondü türleri:

Et fondüsü

Et fondüsünde her kullanımda sıçrama koruyucu kapağı kullanılmasına ve tencerenin en fazla yarıya kadar dolu olmasına dikkat edin.

Bourguignonne fondü

Yüksek ısıya dayanıklı, tat bırakmayan sıvı veya katı yağı yaklaşık 180 °C ısıtın. Test: Ahşap pişirme

kaşığını yağa daldırın. Yukarıya küçük kabarcıklar yükseliyorsa, sıcaklığa ulaşılmıştır.

Yanma tehlikesi, lütfen dikkat

edin: Sıcak yağa su dökmeyin!
Dikkat: Et çok fazla sıvı içerir ve sıçramalara sebep olabilir. Macun yakıtlı yakıcının açık alevinin üzerine sıvı yağın damlamamasına dikkat edin. Yangın tehlikesi!

Chinoise fondü

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

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

Peynirli fondü

Peynir düşük sıcaklıkta yavaşça eritilmelidir. Tavsiye edilen sıcaklık 80 °C'dir, yakl. 60 °C'de servis edilir. Her şeyin güzel ve kremi bir şekilde olması ve hiçbir şeyin yanmaması için peynir eritilirken tahta bir kaşıkla sürekli ama yavaşça karıştırılmalıdır.

Kullanım tüm ocaklar için uygundur

- Cam ocakların yüzeyinde oluşabilecek çizilmeleri önlemek için: Calido Tencere Setini ocağın üzerine dikkatli bir şekilde yerleştirip, ocağın üzerinden dikkatli bir şekilde kaldırın. Tencereyi cam yüzey üzerinde itmeyin.

- Doğalgazlı Set Üstü Ocaklarda Kullanım: Yangın ve Yanma Tehlikesi: Tencereyi düzgün, ateşin orta kısmına gelecek şekilde yerleştirin. Ateş kesinlikle tencerenin yan kısımlarından dışarıya taşmamalıdır.
- Gazlı ocak taşlarının çapının tava ve tencerenin çapına uygun olduğundan emin olun.
- İndüksiyonlu Ocaklarda Kullanım: Uygun büyüklükte ocak alanı seçin. İndüksiyonlu ocakların çok çabuk reaksiyon göstermesi nedeniyle aşırı ısıyı önleyin.

Temizlik ve Bakım

- Sıcak olan tava veya tencereyi temizlik öncesi soğumaya bırakın. Doğrudan soğuk su ile temas etmemelidir. Tencerenin aşırı ısı farkına uğramasını önleyin. Ardından sıcak su ile yıkayıp soğuk su ile durulayın. İyiye kurutun.
- Sert deterjan ve metal içeren sünger kullanmayın. Aksi takdirde bu işlem emaye kaplı yüzeyi bozabilir. Naylon içeren bulaşık fırçaları veya bulaşık süngerleri ile tava ve tencereleri sorunsuz bir şekilde temizleyebilirsiniz.
- Bulaşık kalıntılarını tencere veya tavayı sıcak suda bekleterek kolayca çözebilirsiniz. Bu işlemlerden sonra tencere veya tavayı yumuşak bir mutfak bezi ile silin ve kurutun.
- Dökme demir tava ve tencerelerinizi korumak için kuru ortamlarda saklayın.

موقد Rechaud

تأكد قبل استخدام الجهاز من ثبات حامل موقد واحم سطح الطاولة من الإشعاع Rechaud، الحار، إذا اقتضت الضرورة، باستخدام مفرش أو قاعدة مقاومة للحرارة، احذر من تحريك أو إزاحة إلا للضرورة، فالحديد الزهر يمكن Rechaud موقد أن يخدش السطح الذي تحته، ولذا فمن المهم استعمال مفرش أو قاعدة مقاومة للحرارة

الميناء المكسورة أو عند الصدأ

يمكن هنا استخدام تجهيزات المطابخ، في هذه الحالة، يتم فرك الحوض الطبيعي داخل المنطقة المتضررة بالزيت

تبقى جافة، أساس ضرر تجهيزات المطابخ يمكن أن تحدث بخدش على الأسطح الزجاجية، وفي هذه الحالة، نوصي بشراء وعاء جديد أيضا النيكل الدساس (الحديد) لا ينصح به لأنه يتلف الحوض الطبيعي للميناء في الداخل ليحل

إرشادات الاستخدام

- افتح المشعل (السدادة الدوارة).
- ضع معجون المشعل للأمان، ارفع القفاز.
- يرجى مراعاة ما يلي:** حفاظًا على سلامتك لا تستخدم سوى نوع مناسب من معجون المشعل للأمان، نرش لك: معجون المشعل للأمان من إنتاج شركة Kela والمصنّف برقم: ٦٣٠١٨
- أغلق المشعل، ثم ضع في ريشو مناسب وأشعل النار، **يرجى مراعاة ما يلي:** لا تستخدم سوى ريشو مناسب ذا حامل جيد وآمن.
- اضبط شدة المشعل بواسطة صمام الضبط، ابدأ بالقرب من الجهاز دون مراقبة، محل المقلدة

مع تمنياتنا لكم بطهي ممتع على مائدة طعامكم مع منتجات الفوندو Calido.

وبالهناء والشفاء

المحتوى: مخاطر ارتفاع درجة الحرارة

تجهيزات المطابخ ليست قابلة للصدأ، انظر الإشعاع

الميناء والصدأ

ليست خالية من الصدأ ومناسبة Calido للطبخ، ينبغي توزيع الزيوت الممددة والشحوم أو الزيت لعملية التحميص على القاعدة بأكملها قبل الطبخ .

من أجل سلامتك يرجى مراعاة ما يلي:

- تصبغ مقابض أو أواني الزهر ساخنة جدًا، ينبغي عدم وضعها على أعين الموقد الساخنة: خطر التعرض لحروق!

استخدم دائما قفازات المطبخ العازلة وقواعد عازلة تحت الأواني!

التنظيف والصيانة

السماعات لتجهيزات المطابخ الساخنة بالتبريد قبل التنظيف، لا تضعها مباشرة في الماء البارد، تجنب التقلبات في درجات الحرارة القصوى

إذا ظهر على حواف الإناء طبقة رقيقة من الصدأ، فهذه علامة على وجود رطوبة متبقية، في هذه الحالة، يمكنك مسح الحواف برفق باستخدام إسفنجة غير خشنة، مثل: إسفنجة كيبلا Pulito المُلَمَّعة من Kela (رقم المنتج: 11٦٤٧)، مع إضافة القليل من زيت الطعام.

ثم قم بالتنظيف بالماء الساخن والصابون وتنشط بالماء البارد، قم بتجفيفها جيدا لا تستخدم المواد الكاشطة القوية مع الألياف المعدنية، فهذا يمكن أن يؤدي إلى تلف طلاء الميناء، فرش نيسل الإطبايق أو الإسفنج مع الألياف النايلون يمكن استخدامها بسهولة للتنظيف من الخارج والداخل

والمخلفات يمكن أن تذبوب بلطف وذلك بغطسها في الماء الساخن

- ثم تمسحها بقطعة قماش ناعمة وجافة تماما
- حدود تخزين الحديد الزهر وتجهيزات المطابخ، في مكان جاف
- التنظيف في غسالة الإطبايق ممكن ولكن لا ينصح به

أنواع الفوندو:

فوندو اللحم

احرص عند تحضيرك لطبق فوندو اللحم كل مرة من ضرورة استخدام غطاء مانع لخروج الرذاذ من الإناء، وألا تملأ أكثر من نصف الإناء بحد أقصى.

فوندو بورغينيون (Bourguignon)

تسخين زيت أو مادة دهنية قابلة للتسخين على درجة حرارة عالية وعديمة الطعم على درجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية تقريبا، اختبار: اغمس ملعقة طهي خشبية في الزيت، علامة الوصول إلى درجة الحرارة المناسبة، هو ارتفاع فقاعات صغيرة إلى أعلى.

خطر التعرض لحروق - يرجى مراعاة الآتي: لا

تسكب ماء! على المادة الدهنية الساخنة

تحذير: غالبًا ما تحتوي اللحوم على كثير من السوائل، مما قد يسبب تطاير الرذاذ، احرص على عدم سقوط قطرات من الدهون الساخنة على لهاب الموقد، خطر الحريق!

الفوندو الصيني (Chinoise)

ينبغي تسخين حساء اللحم أو السمك أو الخضروات على ١٠٠ درجة مئوية، مناسبة بامتياز لتحضير الفوندو النباتي.

احترس: قد ترتفع حرارة كافة أجزاء أثناء

الاستخدام، استخدم قماش مسك الأطبايق الساخنة أو قفازات الفرن.

فوندو الجبن

ينبغي ترك الجبن ليذوب ببطء على درجة حرارة هادئة، تعتبر درجة الحرارة المثلى هي ٨٠ درجة مئوية، على أن يُقدّم فوندو الجبن وهو على حوالى ٦٠ درجة مئوية، كما يراعى عند إدارة الجبن التقليب المستمر ببطء، باستخدام ملعقة خشبية؛ حتى تحصل على القوام الكريمي الجميل ولا يندقر.

حماية طبقة الميناء

- الرجاى عدم قطع طبقة الميناء، حيث يسبب قطعها الخدوش وخفض العلامات
- لا تقم أبدا بتسخين المقلدة لفترة طويلة دون

RU

Указания по безопасной эксплуатации и уходу за изделием

Уважаемый клиент фирмы Kela, поздравляем вас с приобретением одного из наших каquelонов Calido. Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации. Только надлежащее обращение с чугуном гарантирует длительное удовольствие и хорошие результаты приготовления.

Для разогрева каquelонов подходят любые плиты, в том числе индукционные. В комплект также входят вилки для фондю с небольшими крючками для надежного нанизывания пищи.

Внимание: помните, что разогревать каquelон на плите необходимо медленно, а не при самой большой температуре. Благодаря этому у каquelона будет время расширяться. При слишком быстром и сильном разогреве может треснуть эмаль.

Для повышения энергоэффективности во время разогрева можно использовать крышку. К каquelону Calido подходит любая стандартная крышка диаметром 20 см. В том числе наши крышки Calido (артикул 11940) или сте-

клянная крышка Callisto (артикул 10871).

НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ КАQUEЛОН БЕЗ ПРИСМОТРА ВО ВРЕМЯ ЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ, ОСОБЕННО В ПРИСУТСТВИИ ДЕТЕЙ!

Ценные свойства материала
Кастриули, жаровни и сковороды чугунной серии Calido являются весьма тяжелыми. Внутри и снаружи они покрыты эмалью. Эмаль образует защитный слой, который предохраняет от коррозии, а также предотвращает приставание пищи. При этом используются только такие эмалевые покрытия, которые соответствуют действующим международным нормам.

Перед первым использованием

Помойте каquelон теплой водой с мягким средством для мытья посуды. Затем сполосните его чистой водой и тщательно просушите.

Преимущества при использовании

Кухонная посуда из эмалированного чугуна обеспечивает уникальные преимущества, важные на современной кухне.

- Изделия Calido подходят для плит любого типа – в том числе, индукционных

- Оптимальное аккумулирование и хорошее равномерное распределение тепла.
- Пригодность для духовой печи, прочность, износостойкость и легкость в уходе.

Бережное обращение с эмалевым покрытием

- Не режьте на эмалевом покрытии. Это может привести к появлению царапин и следов резания.
- Никогда не нагревайте пустую сковороду в течение длительного времени: Опасность перегрева!
- Кухонная посуда не является ударопрочной. См. указания [► Отсочившая эмаль и коррозия](#)

Указания по технике безопасности:

- Чугунные ручки сильно нагреваются. Они не должны находиться над нагретыми конфорками плиты: опасность ожога! Всегда использовать прихватки и подставки под горячее!

Виды фондю:

Мясное фондю

При приготовлении мясного фондю необходимо использовать защитную крышку, предохраняющую от брызг, и заполнять каquelон не более чем наполовину.

Мясное фондю Бургиньон (Fondue Bourguignonne)

Высокотемпературное растительное масло с нейтральным вкусом или гидрогенизированным растительное масло нагреть примерно до 180 °С. Тест: опустить деревянную ложку в растительное масло. Необходимая температура достигнута, 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 расплавленный жир не попал на открытый огонь горелки. Опасность пожара!

Китайское фондю (Fondue Chinoise)

Нагреть мясной, рыбный или овощной бульон до 100 °С. Отлично подходит для приготовления вегетарианского фондю.

Осторожно: во время работы все детали могут сильно нагреваться. Всегда пользуйтесь прихватками или кухонными рукавицами.

Сырное фондю

Сыр должен постепенно плавиться на медленном огне.

Рекомендуемая температура составляет 80 °С, температура при подаче около 60 °С. В процессе растапливания сыра его необходимо постоянно, но медленно помешивать деревянной ложкой, чтобы он приобрел приятную кремообразную текстуру и не пригорел.

Использование на плитах всех типов

- Во избежание царапин на стеклокерамической поверхности: осторожно ставьте и снимайте кухонную посуду. Не двигайте по стеклокерамической поверхности.
- При использовании на газовых плитах: Пожароопасность и опасность ожогов: Настраивайте газовое пламя в соответствии с рабочей поверхностью кухонной посуды. Пламя не должно обжигать боковые стенки с наружной стороны.
- Диаметр конфорки должен соответствовать диаметру дна кастрюли или сковороды.
- В случае индукционной плиты необходимо обращать внимание на следующее: Выбирайте подходящую конфорку. Избегайте перегрева, так как индукция реагирует очень быстро.

Очистка и уход

- Перед очисткой дайте нагретой кухонной посуде остыть.

Не ставьте непосредственно в холодную воду. Избегайте резких перепадов температуры. Затем очистите горячей промывной водой и сполосните холодной водой. Хорошо просушите.

- Не используйте сильные абразивные очистители и металлические мочалки для мытья кастрюль. Они могут повредить эмалевое покрытие. Для внутренней и наружной очистки без проблем можно использовать щетки с подводом воды или нейлоновые губки.
- Остатки легко отделяются при замачивании в горячей воде. После этого протрите мягкой тряпкой и хорошо просушите.
- Храните чугунную кухонную посуду в сухом месте.
- Очищать в посудомоечной машине можно, но не рекомендуется.

Отскочившая эмаль и коррозия

Несмотря на это, кухонную посуду можно использовать и дальше. В этом случае поврежденные участки во внутренней области сковороды следует натереть маслом.

Если на краю каquelона появилась легкая ржавчина, это может свидетельствовать о наличии остаточной влажности. В данном случае по краю можно пройти

неабразивной губкой, например, полировальной подушечкой Pulido (артикул 11647) фирмы kela, с небольшим количеством растительного масла.

Хранить в сухом месте. При повреждении дна кухонной посуды, на стеклокерамических поверхностях могут возникать царапины. В этом случае мы рекомендуем покупку новой сковороды. Кроме того, аллергикам (например, по отношению к никелю, железу), при повреждении внутренней эмалированной поверхности мы рекомендуем произвести замену сковороды.

Плитка

Перед использованием изделия убедитесь в том, что плитка зафиксирована, и при необходимости защитите столешницу от излучаемого тепла, застелив жаропрочным ковриком. Старайтесь без необходимости не двигать плитку во время использования, поскольку шероховатый чугун может поцарапать поверхность. Жаропрочный коврик в данном случае также будет полезен.

Горелка для подогрева

Указания по эксплуатации

- Откройте горелку (поворотный затвор).
- Заполните пастообразным топливом. Снять крышку. **Внимание:** В целях безопасности

используйте только подходящие виды пастообразного топлива. Мы рекомендуем: Пастообразное топливо фирмы kela арт. № 63018.

- Закройте горелку, поставьте 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 приятных впечатлений при использовании нового каquelона Calido.
Приятного аппетита!*

UA

Інструкції з огляду та техніки безпеки

Шановний покупець продукції kela!

Вітаємо з придбанням нашого набору для фондю Calido.

Уважно прочитайте інструкцію з використання. Лише належне поводження з чавунним посудом гарантує тривале задоволення від нього та гарні результати приготування.

Горшки для фондю можна використовувати для попереднього розігріву на всіх типах плит, зокрема індукційних. В упаковці

також є виделки для фондю, з невеликими колючими гачками для надійного насаджування приготованого продукту.

Увага! Попередньо розігріваючи на плиті горщик для фондю, слідкуйте, щоб він нагрівався повільно, не на максимальному ступені. Це дає горщику час на теплове розширення. У разі надто швидкого та інтенсивного розігріву може статися розтріскування емалі.

Для кращої енергоефективності під час попереднього розігріву можна використовувати кришку. До набору для фондю Calido підходить звичайна кришка діаметром 20 см. Також до нього підходять наші кришки: Calido, арт. № 11940, або скляна кришка Callisto, арт. № 10871.

ПІД ЧАС КОРИСТУВАННЯ НАБОРОМ ДЛЯ ФОНДЮ В ЖОДНОМУ РАЗІ НЕ ЗАЛИШАЙТЕ ЙОГО БЕЗ НАГЛЯДУ, ОСОБЛИВО В ПРИСУТНОСТІ ДІТЕЙ!

Високоякісні властивості матеріалу

Каструлі, жаровні та сковороди серії Calido з чавуна дуже важкі. Вони мають емальоване покриття всередині та зовні. Емаль утворює шар, який захищає від ржі та перешкоджає прилипання страв. Використовуються лише емальовані покриття, які відповідають

чинним міжнародним вимогам.

Перед першим використанням

Помийте горщик для фондю гарячою водою та м'яким мийним засобом. Потім повністю ополосніть горщик чистою водою та витріть його насухо.

Переваги під час використання

Кухонний посуд з емальованого чавуну дає унікальні переваги, які потрібні на сучасній кухні.

- Посуд Calido підходить для всіх видів кухонних плит, зокрема індукційних
- Оптиміальне збереження тепла та його рівномірний, якісний розподіл.
- Підходить для готування в духовці, не деформується, міцний та не потребує особливого догляду.

Збереження емальованого покриття

- Не різьте на емальованому покритті. Це може спричинити появу неестетичних подряпин та слідів різання.
- Ніколи не нагрівайте протягом довгого часу сковороду без продуктів:
- існує ризик перегріву!
- Кухонний посуд не є стійким до ударів. Див. вказівки.
 - ▶ *Відколювання емалі та іржа*

Для вашої безпеки зверніть увагу:

- Ручки з чавуну сильно нагріваються. Вони не повинні знаходитися над розжареною поверхнею кухонної плити: існує небезпека отримання фондю.

ипи фондю:

М'ясне фондю

Готуючи м'ясне фондю, завжди слідкуйте, щоб під час приготування горщик був накритий бризкозахисною кришкою та заповнений максимум до половини.

Фондю по-бургундському

Нагрійте олію або жир, які мають високу температуру димоутворення та нейтральний смак, приблизно до 180 °С. Перевірка: занурте в олію дерев'яну ложку. Потрібної температури досягнуто, якщо почалося утворення дрібних бульбашок.

Ризик опіків — зверніть увагу: не вливайте воду в гарячий жир!

Обережно! М'ясо часто містить багато рідини, що може спричинити розбризування. На відкриті полум'я пальника з пастою не повинен капати рідкий жир. Небезпека пожежі!

Фондю по-китайському

М'ясний, рибний або овочевий бульйон підігріти до 100 °С. Від-

мінно підходить для приготування вегетаріанського фондю.

Обережно! Під час використання всі деталі можуть сильно нагріватися. Використовуйте прихватки або кухонні рукавиці.

Сирне фондю

Сир має повільно плавитися за низької температури. Рекомендована температура — 80 °С. Сервірувати за температури близько 60 °С. Під час плавлення сиру постійно, але повільно помішувати дерев'яною ложкою, щоб він став кремоподібним і нічого не пригоріло.

Використання на всіх видах кухонних плит

- Щоб запобігти появі подряпин на кухонних плитах зі скляною поверхнею: піднімайте та опускайте кухонний посуд обережно. Не совайте посудом по скляній поверхні.
- Під час використання на газових плитах існує небезпека загоряння та отримання опіків: коригуйте силу газового полум'я відповідно до розміру дна кухонного посуду. Ніколи не допускайте, щоб вогонь виходив за бічні стінки.
- Діаметр варильних поверхонь має відповідати діаметру дна кухонних каструль і сковорід.

- За використання на індукційних варильних поверхнях: вибирайте відповідну за розміром конфорку. Уникайте перегріву, оскільки індукційна плита реагує дуже швидко.

Очищення та догляд

- Перед чищенням дайте кухонному посуду охолонути. Не занурюйте відразу в холодну воду. Уникайте екстремальних коливань температури. Потім помийте теплою проточною водою та ополосніть холодною водою. Добре висушіть.
- Уникайте використання сильнодієвих абразивних засобів чищення та металізованих подушечок для чищення каструль. Вони можуть пошкодити емальоване покриття. Для чищення як зовні, так і всередині можна вільно використовувати щітки для миття посуду та нейлонові губки.
- Залишки можна дбайливо відокремити за допомогою розмочування гарячою водою. Потім протріть посуд м'якою тканиною та добре висушіть.
- Для зберігання кухонного посуду з чавуну вибирайте сухе місце.
- Мити в посудомийці можна, але не рекомендується.

Відколювання емалі та іржа

Незважаючи на це, кухонним посудом можна користуватися й надалі. У цьому випадку протріть пошкоджене місце всередині сковороди олією.

Якщо по краю горщика з'являється легкий наліт іржі, це ознака наявності залишкової вологи. У цьому разі можна злегка протерти край неабразивною губкою, наприклад, кухонною губкою kela, арт. № 11647, з невеликою кількістю харчової рослинної олії.

Зберігайте в сухому місці. Якщо дно кухонного посуду пошкоджено, можлива поява подряпин на скляних поверхнях. У цьому випадку радимо придбати нову сковороду. Також радимо замінити сковороду алергікам (наприклад, на нікель, залізо), якщо емаль пошкоджена всередині сковороди.

Плитка Rechaud

Перш ніж використовувати плитку Rechaud, забезпечте її стійке положення та за потреби захистіть стільницю від випромінюваного тепла, поставивши пристрій на жаростійку підставку. Намагайтеся без потреби не пересувати плитку Rechaud під час використання, оскільки шорстка чавунна поверхня може залишати подряпини на стільниці. У такому разі допоможе жаростійка підставка.

Безпечна паста пальник

інструкція із застосування

- Відкрийте пальник (поворотний замок).
- Використовуйте безпечну паливну пасту. зніміть кришку. Зверніть увагу: для вашої безпеки використовуйте лише відповідні безпечні паливні пасти. Наша рекомендація: паливна паста безпеки kela арт. 63018
- Закрийте конфорку, вставте її у відповідний контейнер і запаліть. Будь ласка, зверніть увагу: використовуйте лише відповідні речауди з хорошою та надійною опорою.
- Регулюйте потужність горіння за допомогою повзунка. **Зверніть увагу:** ніколи не залишайте дітей без нагляду біля пристрою.

Бажаємо вам задоволення від приготування на столі з вашим новим набором для фондю Calido. Смачного!

PL

Informacje dotyczące konserwacji i bezpieczeństwa

Szanowny Kliencie firmy Kela, gratulujemy zakupu jednego z naszych zestawów do fondue Calido. Należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Jedynie zgodne z zasadami postępowanie z żeliwem gwarantuje długi okres użytkowania i miłe wrażenia podczas gotowania.

Naczynia do fondue mogą być podgrzewane na wszystkich rodzajach kuchenek, w tym na płytach indukcyjnych. W skład zestawu wchodzi również widelec fondue z małymi hakami do bezpiecznego nadziewania zawartości.

Uwaga: należy pamiętać, że podczas podgrzewania naczynia do fondue na płycie grzewczej należy podgrzewać garnek powoli i nie na najwyższym ustawieniu. W ten sposób naczynie ma czas na rozszerzenie się. Zbyt szybkie lub zbyt mocne podgrzewanie może spowodować pęknięcie emalii.

W celu osiągnięcia lepszej efektywności energetycznej podczas podgrzewania można użyć pokrywki. Do zestawu do fondue Calido pasuje każda standardowa pokrywka o średnicy 20 cm. Nasza pokrywka Calido nr art. 11940 lub

szklana pokrywka Callisto nr art. 10871 będą odpowiednie.

NIGDY NIE POZOSTAWIAĆ ZESTAWU DO FONDUE BEZ NADZORU PODCZAS UŻYTKOWANIA, ZWŁASZCZA JEŚLI W POBLIŻU ZNAJDUJĄ SIĘ DZIECI!

Wysokogatunkowy materiał

Garnki, brytfanny oraz patelnie z żeliwnej serii Calido są bardzo ciężkie. Z zewnątrz oraz od wewnątrz pokryte są warstwą emalii. Emalia stanowi powłokę ochronną, która zapobiega nie tylko rdzewieniu naczyń, lecz także przywieraniu potraw. Stosowane są wyłącznie powłoki z emalii, które są zgodne z obowiązującymi międzynarodowymi przepisami.

Przed pierwszym użyciem

Naczynie do fondue umyć gorącą wodą i łagodnym środkiem do mycia naczyń. Następnie całkowicie optukać czystą wodą i dobrze wysuszyć.

Zalety stosowania

Naczynia do gotowania z emalowanego żeliwa mają wyjątkowe właściwości, które są nieodzowne w nowoczesnej kuchni.

- Naczynia Calido nadają się do używania na wszystkich kuchenkach – także indukcyjnych.
- Optymalne kumulowanie oraz równomierne, dobre rozprowadzanie ciepła.

- Nadają się do użycia w piekarnikach, mają stabilny kształt, są wytrzymałe i łatwe w pielęgnacji.

Ochrona powłoki z emalii

- Nie należy kroić potraw na powłoce z emalii. Mogłoby to spowodować nieestetyczne zarysowania i pozostawić ślady po ostrzu.
 - Nie należy rozgrzewać przez dłuższy czas pustej patelni: niebezpieczeństwo przegrzania!
 - Naczynia do gotowania nie są odporne na uderzenia. Patrz wskazówki
- ▶ *Odpryski emalii oraz rdza*

W celu bezpieczeństwa należy przestrzegać poniższych wskazań:

- Uchwyty żeliwne bardzo się nagrzewają.
- Nie mogą znajdować się nad rozgrzаныmi płytami kuchenki: niebezpieczeństwo oparzenia! Należy zawsze korzystać ze ściereki rękawic!

Rodzaje fondue

Fondue mięsne

Podczas gotowania fondue mięsnego należy zawsze używać pokrywki chroniącą przed opryskaniem i upewnić się, że naczynie jest napełnione maksymalnie do połowy.

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 przesuwane się w górę.

Ryzyko poparzenia – uwaga: nie należy zanurzać wody w gorącym tłuszczu!

Uwaga: mięso zawiera dużo wody, może powodować pryskanie tłuszczu. Upewnij się, że płynny tłuszcz nie kapie na otwarty płomień palnika na pastę. 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.

Fondue serowe

Ser należy topić powoli na małym ogniu. Zalecana temperatura to 80°C. Ser podaje się w temperaturze ok. 60°C. Podczas roztopiania sera należy stałe, ale powoli mieszać drewnianą łyżką, aby wszystko miało ładną, kremową konsystencję i nic się nie przypaliło.

Do stosowania na wszystkich typach kuchenek

- Aby uniknąć zarysowania kuchenek ze szklaną powierzchnią, ostrożnie stawiać oraz zestawiać

naczynia z płyty. Nie przesuwaj naczyń po szklanej powierzchni.

- W przypadku użycia na kuchenkach gazowych: istnieje niebezpieczeństwo pożaru oraz poparzeń. Dostosować płomień dopowierzchni dna naczynia. Nie dopuszczać, aby płomień wychodził poza zewnętrzne ścianki naczynia.
- Średnica płyty kuchenki powinna odpowiadać średnicy dna garnka czy patelni.
- W przypadku używania na płytach indukcyjnych: należy wybrać odpowiednie pole grzejne. Unikaj przegrzania, kuchenki indukcyjne nagrzewają się bardzo szybko.

Czyszczenie i pielęgnacja

- Rozgrzane naczynia do gotowania pozostawić przed myciem do ostygnięcia. Nie zanurzać od razu w zimnej wodzie. Nie narażać produktów na ekstremalne zmiany temperatur. Następnie umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń i wyptukać zimną wodą. Dobrze osuszyć!
- Należy zrezygnować ze stosowania mocnych preparatów do szorowania oraz myjek z metalowymi włóknami. Mogłyby uszkodzić powłokę z emalii. Podczas mycia naczyń po wewnętrznej oraz zewnętrznej stronie można natomiast używać szcotek oraz gąbek z nylonowymi włóknami.
- Przywarte pozostałości można usunąć, zamaczając najpierw

naczynie na jakiś czas w wodzie, następnie przecierając go miękką ściereczką. Na koniec należy je dobrze osuszyć.

- Naczynia z żeliwa należy przechowywać w suchym miejscu.
- Mycie w zmywarkach jest dopuszczalne, ale niezalecane.

Odpryski emalii i rdza

W przypadku pojawienia się odprysków emalii lub rdzy naczynia można nadal używać. W takim przypadku w uszkodzone miejsca wewnątrz patelni należy wetrzeć olej.

Jeśli na krawędzi naczynia pojawi się niewielka warstwa rdzy, oznacza to wilgoć resztkową. W tym przypadku można użyć nieściernej gąbki, np. zmywaka kuchennego do teflonu Pulito nr art. 11647, i odrobiny oleju spożywczego, aby lekko przetrzeć krawędź.

Przechowywać w suchym miejscu. Jeżeli dno naczynia jest uszkodzone, może spowodować zadrapania szklanych powierzchni. W takich wypadkach zaleca się zakupienie nowej patelni. Także osobom z alergiami (np. na nikiel, żelazo) zaleca się, aby w przypadku uszkodzenia emaliowanej powierzchni wymienić patelnię na nową.

Podgrzewacz

Przed użyciem urządzenia należy pamiętać o tym, że podgrzewacz musi być postawiony na równej powierzchni, a blat stołu w razie po-

trzeby należy zabezpieczyć przed ciepłem za pomocą ogniotrwałej podkładki. Podczas używania należy uważać, aby nie przesuwac podgrzewacza bez potrzeby, ponieważ szorstkie żeliwo może porysowac powierzchnię. W takiej sytuacji doskonale sprawdzą się ognioodporna podkładka.

Pasta do palników

Informacje dotyczące użytkowania

- Otworzyć paliwo (nakrętka).
- Zastosować pastę. Ściągnąć pokrywę. **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 dużo zabawy podczas gotowania z nowym zestawem do fondue Calido. Smacznego!

CZ

Návod na údržbu & bezpečnostní pokyny

Vážený zákazníku Kela, gratulujeme k nákupu naší sady na přípravu fondue Calido. Je třeba si pozorně přečíst návod k použití. Pouze správné zacházení s litinou zaručí dlouhodobou radost z produktu a dobré výsledky při přípravě fondue.

Hrnc na fondue lze předehřívát na všech typech sporáků i na indukci. Součástí balení jsou také vidličky na fondue s malými háčky pro bezpečné napíchnutí pokrmu.

Pozor: Dbejte prosím na to, abyste při předehřívání hrnce na fondue hrnc na sporáku zahřívali pomalu a ne na nejvyšší stupeň. Hrnc tak bude mít čas pracovat. Při příliš rychlém a silném předehřívání může dojít k prasknutí smaltu.

Pro lepší energetickou účinnost lze při předehřívání použít pokličku. Na fondue Calido se hodí každá běžná poklička o průměru 20 cm. Vhodná je naše poklička Calido výr. č. 11940 nebo skleněná poklička Callisto výr. č. 10871.

FONDUE BĚHEM VAŘENÍ NIKDY NENECHÁVEJTE BEZ DOZORU, ZEJMÉNA JSOU-LI NABLÍZKU DĚTI!

Vynikající vlastnosti materiálu

Hrnce, pekáče a pánve litinové řady Calido jsou velmi těžké. Zevnitř a zvenku jsou smaltované. Smaltování představuje ochrannou vrstvu, která chrání před rzi i připekáním jídel. Používá se výlučně jen smaltování, které splňuje mezinárodně platné předpisy.

Před prvním použitím

Vyčistěte hrnc na fondue horkou vodou a jemným čistícím prostředkem. Nakonec hrnc kompletně opláchněte čistou vodou a dobře jej osušte.

Přednosti při použití

Kuchyňské nádobí ze smaltované litiny má jedinečné přednosti, které jsou v moderní kuchyni žádoucí.

- Calido vyhovuje všem druhům sporáků – i indukčním
- Optimální akumulace tepla a jeho rovnoměrné, dobré rozložení.
- Vhodné do peči trouby, tvarově stabilní, robustní a snadno udržovatelné.

Opatrné zacházení se smaltem

- Na smaltovaném povrchu prosím nekrájejte. Mohly by vzniknout nevzhledné škrábance a zářezy.
- Nikdy pánev nezahřívajte na delší dobu, když je prázdná: Nebezpečí přehřátí!
- Kuchyňské nádobí není odolné vůči nárazům. Viz upozornění
▶ *Opřýskaný smalt a rez*

Pro Vaši bezpečnost mějte prosím na paměti:

- Rukojeti z litiny se silně zahřívají.
- Nesmí se nacházet nad rozpálenými plotýnkami: Hrozí nebezpečí popálení!
Vždy používejte kuchyňskou chňapku a podložku!

Druhy fondue:

Masové fondue

U masových fondue je třeba dbát na to, aby se při každém použití používalo víko na ochranu proti stříkání a hrnec byl naplněn maximálně do poloviny.

Burgundské fondue

Rozehřejte vysoce výhřevný, chuťově neutrální olej nebo tuk na asi 180 °C. Test: Ponořte do oleje vařečku. Jakmile na povrch začnou stoupat malé bublinky, je dosaženo vhodné teploty.

Nebezpečí popálení – pamatujte prosím: Nelijte do horkého tuku vodu!

Upozornění: Maso často obsahuje mnoho tekutiny, což může způsobit stříkání. Ujistěte se, zda kapalný tuk nekape na otevřený plamen hořáku na pastu. Nebezpečí požáru!

Fondue Chinoise

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

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

Sýrové fondue

Sýr je třeba tavit pomalu při nízké teplotě. Doporučená teplota je 80 °C, servíruje se pak při cca 60 °C. Během tavení sýra je třeba jej stále, ale pomalu míchat vařečkou, aby byl krásně krémový a nepřipálil se.

Použití na všech druzích sporáků

- Aby se nepoškrábaly sporáky se skleněným povrchem: kuchyňské nádoby zvedejte a pokládejte opatrně. Neposouvejte jim po skleněném povrchu.
- Při použití na plynových sporácích: Nebezpečí požáru a popálení: Upravte velikost plamene plynu podle plochy dna kuchyňského nádobí. Plamen nikdy nesmí sahat až na boční stěnu.
- Průměr ploten sporáku musí odpovídat průměru dna kuchyňských hrnců a pánví.
- U indukčních varných ploten respektujte: Zvolte vhodné varné pole. Nesmí dojít k přehřátí, protože indukce reaguje velmi rychle.

Čištění a ošetřování

- Zahřáté kuchyňské nádoby nechejte přes čištěním vychladnout. Nevkládejte je přímo do studené vody. Nesmí dojít k extrémním výkyvům teploty. Následně vyčistěte teplý vodou s čisticím prostředkem

a opláchněte studenou vodou. Dobře vysušte.

- Nepoužívejte silné abrazivní prostředky a drátěnky na čištění hrnců s kovovými vlákny. Mohly by poškodit vrstvu smaltu. Mycí kartáče nebo houby s nylonovými vlákny můžete bez problémů použít k čištění zevnu i uvnitř.
- Ulpívající nečistoty šetrně odstraňte změkčením v horké vodě. Poté vytřete měkkou utěrkou a dobře vysušte.
- K uložení litinového kuchyňského nádobí zvolte suché místo.
- Mytí v myčce je možné, ale nedoporučujeme ho.

Oprýskaný smalt a rez

Kuchyňské nádoby lze přesto nadále používat. V takovém případě větve do poškozeného místa uvnitř pánve olej.

Pokud by na okraji hrnce vznikala lehký korozivní film, je to známka zbytkové vlhkosti. V tomto případě lze přes okraj lehce přejít měkkou neabrazivní houbičkou, např. houbičkou Kela Pulito výr. č. 11647 na jemné povrchy s trochou stolního oleje.

Uchovávejte na suchém místě. Když je dno kuchyňského nádobí poškozeno, může se skleněný povrch poškrábat. V takovém případě doporučujeme koupit novou pánev. Také alergikům (např. nikl, železo) radíme vyměnit pánev, jestliže je smalt uvnitř pánve poškozen.

Varič

Pred použitím prístroje se uistíte, že má varič pevnou základnu, a prípadne chráňte desku stolu pred sálavým teplom žáruvzdornou podložkou. Dbejte prosím na to, aby ste varič během používání zbytečně neposouvali, protože hrubá litina může na podkladu způsobit škrábance. I z tohoto důvodu je výhodou žáruvzdorná podložka.

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 variče a zapalte. **Upozornění:** Používejte pouze vhodné variče s dobrou a stabilní základnou.
- Sílu hoření regulujte pomocí posunovače. **Upozornění:** Nikdy nenechávejte děti v blízkosti přístroje bez dozoru.

Prějeme Vám mnoho radosti při vaření u stolu s Vaším novým fondue Calido.

Dobrou chuť!

SK

Pokyny pre ošetrovanie a bezpečnostné pokyny

Vážený zákazník spoločnosti Kela, blahoželáme vám ku kúpe nášho Calido fondue. Návod na použitie by sa mal starostlivo prečítať. Iba odborná manipulácia s liatinou zaručuje dlhú radosť a dobré výsledky varenia.

Hrnec na fondue je možné použiť na predhrievanie na všetkých druhoch sporákov, ako aj na indukciu. K obsahu balenia patria tiež vidličky na fondue s malými hrotmi na bezpečné napichnutie vareného jedla.

Pozor: Rešpektujte, prosím, že pri predhrievaní hrnca na fondue máte hrniec na šporáku ohrievať pomaly a nie na najvyššom stupni. Takto má hrniec čas rozťahnuť sa. Pri príliš rýchlym a silnom predhrievaní sa môže stať, že smalt praskne.

Pre lepšiu energetickú efektívnosť sa pri predhrievaní môže použiť pokrievka. Na Calido fondue sa hodí každá bežná pokrievka s priemerom 20 cm. Hodia sa k nemu naša pokrievka Calido výr. č. 11940 alebo sklenená pokrievka Callisto výr. č. 10871.

POČAS POUŽÍVANIA NIKDY NENECHÁVAJTE FONDUE BEZ DOZORU; ZVLÁŠŤ NIE, KEĎ SÚ PRÍTOMNÉ DETI!

Vysokokvalitné materiálové vlastnosti

Hrnce, pekáče a panvice liatinovej série Calido sú veľmi ťažké. Zvonka aj zvnútra sú potiahnuté vrstvou emailu. Emailovanie vytvára ochrannú vrstvu, ktorá chráni pred hrdzou aj príľnavosťou zvyškov jedla. Používajú sa výlučne emailové vrstvy, ktoré zodpovedajú medzinárodne platným predpisom.

Pred prvým použitím

Hrniec na fondue umyte horúcou vodou a miernym prostriedkom na umývanie riadu. Následne hrniec úplne vypláchnite čistou vodou a dobre ho vysušte.

Výhody pri používaní

Kuchynský riad z emailovanej liatiny ponúka jedinečné výhody, o ktoré je v moderných kuchyniach veľký záujem.

- Riad Calido je vhodný pre všetky typy sporákov – aj indukčné
- Optimálne uchovávanie tepla a jeho rovnomerná, dobrá distribúcia.
- Riad je vhodný do rúry na pečenie, tvarovo stabilný, pevný a ľahký na údržbu.

Šetrnosť k emailovej vrstve

- Po emailovej vrstve nereže nožom. Môže to spôsobiť vznik nepekných škrabancov a stôp po krájaní.
- Nikdy na dlhšiu dobu nezahrievaj-

te panvicu bez obsahu: Nebezpečenstvo prehriatia!

- Kuchynský riad nie je odolný proti nárazom. Pozri upozornenia
▶ *Odpadnutý email a hrdza*

Pre vašu bezpečnosť zohľadnite:

- Úchytky z liatiny sú veľmi horúce.
- Nesmú sa nachádzať nad ohrievanými platňami sporáka: Nebezpečenstvo popálenia!
Vždy používajte chňapku a podložky!

Druhy fondue:

Mäsové fondue

Pri mäsovom fondue by sa malo dávať pozor na to, aby sa pri každom použití používala pokrievka na ochranu pred striekaním a aby bol hrniec naplnený maximálne na polovicu.

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 horáka na

pastu nemohol kvapkať žiadny tuk. Nebezpečenstvo požiaru!

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.

Syrové fondue

Syr by sa mal topiť pomaly pri nízkom teple. Odporúčaná teplota je pri 80 °C, servíruje sa potom pri cca 60 °C. Pri topení syra by sa mal tento neustále miešať drevenou lyžicou, ale pomaly, aby bolo všetko pečne krémové a nič sa nespálilo.

Použitie na všetkých typoch sporákov

- Na zabránenie vzniku škrabancov na sporákoch so skleneným povrchom: kuchynský riad vždy opatrne nadvihujte a zdvíhajte. Neposúvajte ho po sklenených povrchoch.
- Pri použití na sklenených sporákoch: Nebezpečenstvo požiaru a popálenia: Veľkosť plynového plameňa prispôbte základnej ploche kuchynského riadu. Plameň nikdy nesmie horieť po boku strán riadu.
- Priemer horákov varnej dosky by mal zodpovedať priemeru dna kuchynských hrncov a panvic.

- V prípade indukčných varných dosiek zohľadnite: Zvoľte si vhodný varný panel. Zabráňte prehriatiu, pretože indukcia reaguje veľmi rýchlo.

Čistenie a údržba

- Zahriaty kuchynský riad nechajte pred čistením vychladnúť. Nevkladajte ho priamo do studenej vody. Zabráňte extrémnym teplotným výkyvom. Potom umyte v teplej a opláchnite v studenej vode. Nechajte dobre uschnúť.
- Nepoužívajte silné abrazívne prostriedky ani umývacie špongie s kovovými vláknami. Tieto by mohli emailovú vrstvu poškodiť. Umývacie kefy alebo špongie s nylonovými vláknami možno bez problémov používať na čistenie riadu zvonka aj zvnútra.
- Zvyšky jedla možno šetrne uvoľniť namočením do horúcej vody. Potom riad utrite mäkkou handričkou a nechajte dobre uschnúť.
- Na uskladnenie liatinového kuchynského riadu zvoľte suché miesto.
- Riad možno čistiť aj v umývačke riadu, no neodporúča sa to.

Odpadnutý email a hrdza

Kuchynský riad možno aj napriek tomu používať naďalej. V tomto prípade potrite poškodené miesta vo vnútri panvice olejom.

Ak by sa na okraji hrnca mala vyskytnúť ľahká jemná hrdza, je to

príznamom pre existujúcu zvyškovú vlhkosť. Tu sa môže ľahko cez okraj prejsť nedrhnúcou spongiou, napr. kela vankúšikom na lesk Pulito výr. č. 11647 a trhoujou jedlého oleja.

Skladujte v suchu. Ak je poškodená spodná strana kuchynského riadu, môžu na sklenených povrchoch vznikáť škrabance. V tomto prípade odporúčame zakúpenie novej panvice.

V prípade poškodenia emailovej vrstvy vo vnútri panvice, odporúčame výmenu panvice aj alergikom (napr. na nikel, železo).

Varič

Skôr ako použijete prístroj, uistite sa, že má varič pevné postavenie a chráňte prípadne vašu dosku stola ohňovzdornou podložkou proti teplu zo žiarenia. Dávajte pozor na to, aby ste pri používaní varič nepotrebné nepresúvali, pretože tým môže dôjsť k poškriabaniu podkladu prostredníctvom neopracovanej liatiny. Na tento účel je taktiež výhodou ohňovzdorná podložka.

Bezpečnostný horák na pastu Pokyny pre používanie

- Otvorte horák (otočný uzáver).
- Vložte bezpečnostnú horľavú pastu. Stiahnite kryt. **Zohl'adnite, prosím!** Kvôli vašej bezpečnosti používajte iba vhodné bezpečnostné horľavé pasty. Naše odporúčanie: Bezpečnostná horľavá pasta kela, výr. č. 63018
- Zatvorte horák, vložte ho do vhod-

ného variča a zapáľte. **Zohl'adnite, prosím!** Používajte iba vhodné variče s dobrým a bezpečným postavením.

- Intenzitu horenia regulujte pomocou posúvača. **Zohl'adnite, prosím!** Nikdy nenechávajte deti in blízkosti prístroja bez dozoru.

Želáme vám veľa radosti pri varení na stole s vašim novým Calido fondue.

Dobrá chuť!

SLO

Nega in varnostni napotki

Spoštovani kupec izdelka kela, čestitamo Vam za nakup našega fondija Calido. Navodilo za uporabo je treba natančno prebrati. Le s strokovno uporabo litega železa je mogoče zagotoviti dolgo življenjsko dobo in dobre rezultate kuhanja.

Posode za fondi so primerne za segrevanje na vseh vrstah štedilnikov, tudi na indukciji. Komplet vsebuje tudi vilice za majhni in kaveljci za varno nabadanje hrane.

Previdno: Pri predhodnem segrevanju posode za fondi na štedilniku je treba posodo segrevati počasi in ne na najvišji stopnji temperature. Tako ima posoda čas za raztezanje. Pri prehitrem segrevanju lahko email počí.

Za boljše energijsko učinkovitost lahko pri segrevanju uporabite pokrovko. Na posodo za fondi Calido se prilaga vsak običajni pokrov s premerom 20 cm. Primerne so naše pokrovke Calido št. art. 11940 ali steklena pokrovka Callisto št. art. 10871.

FONDIJA MED UPORABO NE PUŠČAJTE BREZ NADZORA, PREDVSEM ČE SO PRISOTNI OTORCI!

Zelo kakovostne lastnosti materiala

Lonci, pekači ali ponve iz litoželezne serije Calido so zelo teži. Znotraj in zunaj so prevlečeni z emajlirano oblogo. Emajl ustvari zaščitno plast, ki ščiti proti rjavenju in obenem tudi preprečuje sprijemanje jedi na posodo. Uporabljajo se izključne prevleke emajla, ki izpolnjujejo veljavne mednarodne predpise.

Pred prvo uporabo

Očistite posodo za fondi z vročo vodo in blagim sredstvom za pomivanje. Nato posodo dobro sperite s čisto vodo in jo posušite.

Prednosti pri uporabi

Posoda za kuhanje iz emajlirane litine omogoča edinstvene prednosti, ki se zahtevajo v sodobni kuhinji.

- Calido je primerna za vse vrste peči - tudi indukcijske
- Optimalno shranjevanje toplote in sočasno njena dobra porazdelitev.

- Uporablja se lahko v pečici, ima stabilno obliko, je robustna in preprosta za nego.

Varovanje obloge iz emajla

- Na oblogi iz emajla ne uporabljajte noža in ne režite. Povzročite lahko grde praske in sledi rezanja.
- Ponve nikoli ne segrevajte dalj časa brez vsebine: Nevarnost pregretja!
- Posoda za kuhanje ni odporna proti udarcem. Glejte napotke
 ▶ *Odpadli emajl in rja*

Za svojo varnost upoštevajte:

- Ročaji iz litega železa se zelo segrejejo. Ne smejo biti nad vročimi ploščami štedilnika. Nevarnost opeklin!
 Vedno uporabljajte kuhinjske krpe in podstavke!

Vrste fondijev:

Mesni fondi

Pri mesnem fondiju je treba pri vsaki uporabi uporabiti pokrov za zaščito pred brizgi in posodo je treba napolniti samo do polovice.

Borgundijski fondi

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

Nevarnost opeklin – upoštevajte: v vročo maščobo ne vlivajte vode!

Previdno: meso običajno vsebuje veliko tekočine in obstaja nevarnost brizganja. Pazite, da na odprti plamen gorilne paste ne bo kapljala tekoča maščoba. Nevarnost požara!

Kitajski fondi

Meso, 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.

Sirni fondi

Sir se mora taliti počasi in pri nizkih temperaturah. Priporočena temperatura je 80 °C, za serviranje pa pribl. 60 °C. Sir je treba med topljenjem ves čas počasi mešati z leseno kuhanico, da bo kremast in se ne bo osmodil.

Uporabljajte lahko na vseh vrstah peči

- Za preprečevanje prask na pečeh s stekleno površino: posodo za kuhanje previdno dvigajte in nameščajte. Ne potiskajte je po stekleni površini.
- Ob uporabi na plinskih pečeh: Nevarnost požara in opeklin: plamen plina prilagodite dnu posode za kuhanje. Nikoli ne sme goreti mimo stranske stene.

- Premer kahalne plošče mora ustrezati premeru dna loncev za kuhanje in ponev.
- Na indukcijskih ploščah upoštevajte: izberite ustrezno kuhališče. Preprečite pregretje, ker se indukcija zelo hitro odzove.

Čiščenje in vzdrževanje

- Pred čiščenjem ohladite segreto posodo za kuhanje. Ne dajte je neposredno v mrzlo vodo. Preprečite velika nihanja temperature. Nato očistite z toplo vodo in splaknite z mrzlo vodo. Dobro jo posušite.
- Ne uporabljajte močnih sredstev za drgnjenje in blazinic za čiščenje loncev s kovinskimi vlakni. Ta lahko poškodujejo oblogo iz emajla. Za čiščenje znotraj in zunaj lahko brez težav uporabljate krtače za izpiranje ali gobe z najlonskimi vlakni.
- Ostanke jedi lahko neškodljivo ločite od posode tako, da jo namočite v vroči vodi. Nato jo obrišite z vlažno krpo in ter dobro posušite.
- Za shranjevanje posode za kuhanje iz litega železa izberite suho mesto.
- Čiščenje v pomivalnem stroju je možno, ni pa priporočljivo.

Odpadli emajl in rja

Posodo za kuhanje lahko uporabljate kljub temu še naprej. V tem primeru vtrite na poškodovano mesto v notranjosti ponve nekoliko olja.

Če na robu posode nastanejo znaki zračne rje, je to znak za vsebnost preostale vlage. Po robu lahko nežno potegnete z neabrazivno gobico, npr. polirno gobico Pulito št. art. 11647, in malo jedilnega olja.

Shranite v suhem stanju. Če je poškodovano dno posode za kuhanje, lahko nastanejo na steklenih površinah praske. V tem primeru priporočamo nakup nove ponve. Tudi alergikom (npr. na nikelj, železo) priporočamo ob poškodovanem emajlu v notranjosti ponve, da zamenjajo ponev.

Grelnik

Preden začnete izdelek uporabljati, se prepričajte, da je grelnik v stabilnem položaju in po potrebi zaščitite svojo mizno ploščo z ognjevarnim podstavkom pred vročino. Grelnika med uporabo ne prestavljajte, če to ni potrebno, saj se lahko sicer podlaga opraska zaradi grobega litega železa. Pomagate si lahko tudi z ognjevarnim podstavkom.

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 Calido.

Dober tek!

HR

Upute za njegu i sigurnosne napomene

Poštovani Kela kupče, Čestitamo vam na kupnji jednog od naših Calido fondua. Upute za uporabu treba pažljivo pročitati. Samo pravilno korištenje posuda od lijevanog željeza jamči dugotrajan užitak i dobre rezultate kuhanja.

Lonci za fondue mogu se koristiti za zagrijavanja na svim vrstama štednjaka uključujući i indukcijske. U sadržaj pakiranja spadaju i vilice za fondue s malim kukicama na sigurno nabadanje hrane.

Pozor: Imajte na umu da kada prethodno zagrijavate posudu za fondue na štednjaku, zagrijavajte posudu polako, a ne na najvišoj razini. To daje loncu vremena da se proširi. Ako zagrijavate prebrzo i previše, emajl može puknuti.

Za bolju energetsku učinkovitost, prilikom predgrijavanja može se koristiti poklopac. Svaki standardni poklopac promjera 20 cm paše na Calido Fondue. Također pašu i naši poklopci Calido artikl br. 11940 ili stakleni poklopac Callisto artikl br. 10871.

NIKADA NE OSTAVLJAJTE FONDUE BEZ NADZORA TIJEKOM UPOTREBE; POSEBNO NE KADA SU PRISUTNA DJECA!

Visokokvalitetna svojstva materijala

Lonci, posude za pečenje i tave u seriji od lijevanog željeza Calido vrlo su teške. Iznutra i izvana presvučene su slojem emajla. Emajliranje stvara zaštitni sloj koji štiti od hrđanja i sprječava prijanjanje jela. Upotrebljavaju se isključivo slojevi od emajla koji odgovaraju međunarodnim propisima koji su na snazi.

Prije prve uporabe

Očistite posudu za fondue vrućom vodom i blagim deterdžentom. Zatim potpuno isperite lonac čistom vodom i dobro ga osušite.

Prednosti pri uporabi

Posude za kuhanje od emajliranog lijeva nudi jedinstvene prednosti tražene u modernoj kuhinji.

- Calido je prikladan za sve štednjake, pa i za indukcijski
- Optimalno čuvanje topline i ravnomjerna, dobra raspodjela topline.

- Otporno za pećnicu, stabilnog oblika, čvrsto i jednostavno za njegu.

Čuvanje sloja emajla

- Ne zarezujte u sloj emajla. To može prouzročiti ružne ogrebotine i zarezotine.
- Nikada dulje vrijeme ne zagrijavajte tavu bez sadržaja: Opasnost od pregrijavanja!
- Posuđe za kuhanje nije otporno na udarce. Vidi napomene
 - ▶ *Oguljeni emajl i hrđanje*

Radi vaše sigurnosti imajte na umu:

- Ručke od lijevanog željeza jako se zagrijavaju. Ne smiju se nalaziti iznad vrućih grijaćih ploča: Opasnost od opeklina! Uvijek koristite kuhinjske rukavice i podmetače!

Vrste fondua:

Mesni fondue

Kod mesnog fondua pazite da svaki put koristite poklopac za zaštitu od prskanja i da lonac nije napunjen više od pola.

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, kad se mali mjehurići dignu na vrh.

Opasnost od opeklina – pazite na sljedeće: Ne ulijevajte vodu u vruću masnoću!

Prez: Meso često sadrži puno tekućine i može uzrokovati prskanje. Pazite da tekuća masnoća ne kaplje na otvoreni plamen uloška s pastom. Opasnost od požara!

Fondue Chinoise

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

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

Fondue za sir

Sir treba polako topiti na laganoj vatri. Preporučena temperatura je 80 °C. Zatim se poslužuje na oko 60 °C. Prilikom topljenja, sira treba stalno ali polako miješati drvenom kuhačom da sve bude lijepo kremasto i da ništa ne zagori.

Uporaba na svim vrstama štednjaka

- Za izbjegavanje ogrebotina na štednjacima sa staklenom površinom: Pažljivo podignite i spustite posuđe za kuhanje. Ne gurajte preko staklene površine.
- Pri uporabi na plinskim štednjacima: Opasnost od požara i opeklina: Prilagodite plinski plamen površini posuđa za kuhanje. On ne smije gorjeti iznad bočnih stijenki.
- Promjer ploča štednjaka treba odgovarati promjeru dna lonaca

za kuhanje.

- Na indukcijskim pločama za kuhanje pazite na sljedeće: Odaberite odgovarajuće polje za kuhanje. Izbjegavajte pregrijavanje zato što indukcija reagira vrlo brzo.

Čišćenje i njega

- Ostavite zagrijano posuđe za kuhanje da se ohladi prije čišćenja. Ne stavljajte ga izravno u hladnu vodu. Izbjegavajte ekstremne promjene temperature. Nakon toga ga očistite toplo vodom za ispiranje, zatim ga isperite hladnom vodom. Dobro osušite.
- Ne upotrebljavajte snažna abrazivna sredstva i maramice za čišćenje lonaca s metalnim vlaknima. Oni mogu oštetiti sloj emajla. Četke za ispiranje ili spužve s najlonskim vlaknima mogu se bez problema upotrijebiti za čišćenje izvana i iznutra.
- Ostatke možete blago otopiti uranjanjem u vruću vodu. Nakon toga obrišite mekom krpom i dobro osušite.
- Za čuvanje posuđa za kuhanje od lijevanog željeza odaberite suho mjesto.
- Čišćenje u perilici za pranje posuđa je moguće, ali se ne preporučuje.

Oguljeni emajl i hrđanje

Unatoč tome, posuđe za kuhanje može se dalje upotrebljavati. U tom slučaju utrljajte ulje na oštećeno mjesto u unutrašnjosti tave.

Ako se na rubu posude pojavi lagana hrđa, to je znak zaostale vlage. U tom slučaju možete lagano prijeći preko ruba neabrazivnom spužvicom, npr. Kela jastučićem za poliranje Pulito br. art. 11647 i malo jestivog ulja.

Čuvajte osušeno. Ako je dno posuda za kuhanje oštećeno, na staklenim površinama mogu nastati ogrebotine. U tom slučaju preporučujemo kupnju nove tave. I alergičarima (npr. na nikal, željezo) u slučaju oštećenog emajla u unutrašnjosti tave savjetujemo zamjenu tave.

Rešo

Prije puštanja uređaja u uporabu, pobrinite se da je rešo na čvrstoj podlozi i po potrebi zaštitite ploču stola do toplinskog zračenja podlogom otpornom na toplinu. Pazite da ne pomičete rešo nepotrebno dok ga koristite, jer grubo lijevano željezo može ogrebat i površinu. Pritom je također korisna podloga otporna na toplinu.

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 Calido fonduom.
Dobar tek!*

RO

Instrukțiuni pentru întreținere și siguranță

Stimate client kela, Felicitări pentru achiziționarea unuia dintre seturile noastre pentru fondue Calido. Instrucțiunile de utilizare trebuie citite cu atenție. Utilizați fonta în mod corespunzător pentru a vă bucura multă vreme de aceasta și pentru a obține rezultate optime în bucătărie.

Oalele pentru fondue pot fi preîncălzite pe orice tip de aragaz, precum și pe cele cu inducție. Pachetul conține și furculițele pentru fondue, cu cârlig de ancorare mic, pentru fixarea sigură a alimentelor.

Atenție: vă rugăm să rețineți că atunci când preîncălziți oala pentru fondue pe aragaz, încălziți oala încet și nu la treapta cea mai ridicată.

Acest lucru îi dă timp oalei să se dilate. Dacă oala este încălzită prea repede și la o treaptă prea puternică, emailul se poate sparge.

Pentru o mai bună eficiență energetică, se poate folosi un capac în timpul preîncălzirii. Orice capac disponibil în comerț cu un diametru de 20 cm se potrivește pe oalele pentru fondue Calido. Capacul nostru Calido nr. art. 11940 sau capacul de sticlă Callisto nr. art. 10871 sunt potrivite.

NU LĂSAȚI NICIODATĂ OALA PENTRU FONDUE NESUPRĂVEGHEATĂ ÎN TIMPUL UTILIZĂRII, MAI ALES DACĂ SUNT PREZENȚI COPIII!

Caracteristici de înaltă calitate a materialelor

Oalele, tăvile de friptură și cratițele din seria de vase de gătit Calido sunt foarte grele. Pe interior și pe exterior sunt acoperite cu un strat de email. Emailarea formează un strat de protecție față de rugină, dar împiedică și prinderea mâncărilor. Se folosesc exclusiv straturi de email care corespund prevederilor internaționale în vigoare.

Înainte de prima utilizare

Curățați oala pentru fondue cu apă fierbinte și cu un detergent delicat. Clătiți apoi oala complet cu apă limpede și uscați-o bine.

Avantaje la utilizare

Vasele de gătit din fontă emailată oferă avantaje unice care sunt căutate în bucătăria modernă.

- Calido este adecvat pentru toate tipurile de aragazuri - inclusiv pentru inducție
- Înmagazinează în mod optim căldura și o distribuie egal și uniform.
- Rezistente pentru folosirea în cuptor, cu formă stabilă, robuste și ușor de îngrijit.

Protejarea stratului de email

- Vă rugăm să nu tăiați direct pe stratul de email. Acest lucru poate cauza zgârieturi și urme de tăiere inestetice.
- Nu încălziți niciodată tigaia mai mult timp fără conținut. Pericol de supraîncălzire!
- Vasele de gătit nu sunt rezistente la lovituri. A se vedea indicațiile ▶ *Email sărit și rugină*

Pentru siguranța dumneavoastră, vă rugăm să aveți în vedere următoarele:

- Mănerile din fontă devin foarte fierbinți. Acestea nu trebuie să se afle deasupra mașinilor de gătit încinse: pericol de ardere! Folosiți întotdeauna șervete de bucătărie și suporturi!

Tipuri de fondue:

Fondue cu carne

Atunci când gătiți fondue cu carne, asigurați-vă întotdeauna că folosiți de fiecare dată capacul de protecție împotriva stropirii și că oala este umplută maxim până la jumătate.

Fondue Bourguignonne

Se încălzește un ulei adecvat pentru temperaturi ridicate, cu gust neutru sau grăsimă, la aproximativ 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 arzătorului cu pastă să nu ajungă picături de grăsime. Pericol de incendiu!

Fondue Chinoise

Supă 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.

Fondue cu brânză

Brânza trebuie să se topească

încet, la foc mic. Temperatura recomandată este de 80 °C. Se servește apoi la aproximativ 60 °C. Când se topește brânza, se amestecă constant, dar încet, cu o lingură de lemn, astfel încât tot preparatul să devină cremos și să nu se ardă nimic.

Folosire pe toate tipurile de aragaz

- Pentru evitarea zgârieturilor pe aragazuri cu suprafețe din sticlă: ridicați și așezați cu grijă vasele de gătit. Nu le împingeți pe suprafața de sticlă.
- În cazul folosirii la aragazuri pe gaz: Pericol de incendiu și de provocare a unor arsuri: Potrivită flacăra cu gaz la bazavasului de gătit. Aceasta nu trebuie să urce pe pereții laterali.
- Diametrul plitelor de la aragaz trebuie să corespundă diametrului pe care îl au la bază vasele de gătit și cratițele.
- În cazul plitelor de gătit pe inducție aveți în vedere următoarele: Alegeți zona de gătit adecvată. Evitați supraîncălzirea, întrucât inducția reacționează foarte repede.

Curățare și îngrijire

- Lăsați vasele de gătit încălzite să se răcească înainte de a le curăța. Nu le puneți direct în apă rece. Evitați diferențele extreme de temperatură. După aceea curățați cu apă fierbinte și clătiți cu apă caldă. Uscați-le bine.

- Ренунцајте ла субстанџе абразиве пуџерне сџи ла бурејте де vase cu fire de сармă. Аџестеа ар putea deteriora stratul de email. Periіle de vase sau bureții cu fire din nylon pot fi folosiți fără proleme la curăџarea pe dinafară сџи pe dinăунtru.
- Reziдуurile pot fi eliminate în mod delicat lăсăнду-le să se înmoaie în apă fierbinte. Apoi ștergeți cu o lavetă moale сџи uscați bine.
- Алегеți un loc uscat pentru păстраrea vaselor de гăтит din fontă.
- Curăџarea în mașina de спăлат vase este posibilă, dar nu este recomandabilă.

Email сăрит сџи rugină

Vasele de гăтит pot fi folosite mai departe în ciuda acestor probleme. În acest caz ungeți zona deteriorată din interiorul cratiței cu ulei. Пăстраți-le uscate.

Дacă pe marginea oalei apare o уșoară peliculă de rugină, acesta este un semn de umiditate reziduală. În acest caz, puteți folosi un burete neabraziv, cum ar fi buretele pentru suprafețe delicate Pulito, nr. art. 11647, сџи puțin ulei de гăтит pentru a freca уșor marginea.

Дacă fundul vaselor de гăтит este deteriorat pot apărea згăриетuri pe suprafețele de sticlă. În acest caz recomandăm achiziționarea unor noi cratițe.

Șи celor alergici (de ex. nichel, fier) le recomandăm schimbarea cratiței

în cazul deteriorării stratului de email din interiorul cratiței.

Reșou

Înainte de a utiliza aparatul, asigurați-vă că reșoul are o poziție stabilă сџи, dacă este cazul, protejați blatul mesei împotriva căldurii radiante cu un suport ignifug. Vă rugăm să aveți grijă să nu mișcați reșoul în mod inutil în timpul utilizării, deoarece fonta aspră poate згăria suprafața. Suportul ignifug este, de asemenea, util în acest caz.

Arzător cu pastă combustibilă

Indicații pentru utilizare

- deschideți 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 сџи aprindeți-l. **Vă rugăm să țineți cont de următoarele:** Utilizați numai reșouri adecvate, cu poziție sigură сџи 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 гătitul direct pe masă cu noul dumneavoastră set pentru fondue Calido. Poftă bună!

BG

Указания за поддръжка и безопасност

Уважаеми клиенти на Kela, Поздравяваме Ви за покупката на фондю Calido. Ръководството за употреба трябва да се прочете внимателно. Само правилното използване на чугуна гарантира дълготрайно удоволствие и добри резултати от готвенето.

Тенджерите за фондю могат да се подгръват предварително на всички видове котлони, включително на индукционни. Съдържанието на опаковката включва също вилици за фондю с малки зъбци за надеждно набождане на сготвената храна.

Внимание: Моля, имайте предвид, че когато загревате тенджерата за фондю на котлон, трябва да я загревате бавно и не на най-високата степен. Това осигурява време за разширение на тенджерата. При прекалено бързо и прекалено интензивно загреване емайлт може да се спуска.

За по-добра енергийна ефективност по време на подгръването може да се използва капак. За фондю Calido

е подходящ всеки стандартен капак с диаметър 20 cm. Подходящи са също нашият капак Calido, кат. № 11940, или стъкленият капак Callisto, кат. № 10871.

ПО ВРЕМЕ НА УПОТРЕБА НИКОГА НЕ ОСТАВАЙТЕ ФОНДИЮ БЕЗ НАДЗОР, ОСОБЕНО АКО ИМА ДЕЦА!

Висококачествени материали

Тенджерите, тавите и тиганите от чугунената серия Calido са много тежки. Те са емайлирани отвън и отвътре. Емайлт образува защитен слой, който предпазва от ръжда и също така предотвратява залепването на храна. Използват се само емайлови покрития, които са в съответствие с валидните международни предписания.

Преди първоначалната употреба

Почистете тенджерата за фондю с гореща вода и неагресивен препарат за миене. След това измийте добре тенджерата с чиста вода и я подсушете добре.

Предимства при употребата

Съдовете за готвене от емайлиран чугун предлагат несравними предимства, търсени в модерната кухня.

- Съдовете Calido са подходящи за всички видове печки – дори и индукционни.
- Оптимално топлинно съхранение и равномерно, добро разпределение на топлината.
- Подходящи за употреба в готварски фурни, с устойчива форма, здрави и лесни за поддържане.

Предпазване на емайловото покритие

- Моля, не режете върху емайловото покритие. Това може да причини неприятни драскотини и резки.
- Никога не загревайте празен тиган за по-дълго време: опасност от прекомерно нагряване!
- Готварският съд не е удароустойчив. Вижте указанията
▶ *Олющен емайл и корозия*

За Ваша безопасност, моля, обърнете внимание на следното:

- Чугунените дръжки стават много горещи. Те не трябва да се намират над нагreti котлони: Опасност от изгаряне! Винаги използвайте ръкавици за готвене и подложки!

Видове фондю:

Месно фондю

При приготвянето на месно фондю се погрижете капакът

за предпазване от пръски да се използва всеки път и съдът да бъде напълнен най-много до половината.

Фондю по бургундски

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 започнат да излизат малки мехурчета.

Опасност от изгаряне – моля, внимавайте: Не наливайте вода в горещата мазнина!

Повишено внимание:

Месото често съдържа голямо количество течност и могат да се образуват пръски. Внимавайте да не капе течна мазнина в открития пламък на горелката за паста. Опасност от пожар!

Фондю по китайски

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

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

Фондю за сирена

Сиренето трябва да се разтопи бавно на слаб огън. Препоръчваната температура е 80°C, след това се сервира при около 60°C. При разтопяването на сиренето разбърквайте непрекъснато, но бавно с дървена лъжица, за да стане всичко хубаво кремообразно и нищо да не загори.

Употреба при всички видове печки

- За предотвратяване на надрасвания при печки със стъклено покритие: внимателно поставяйте и повдигайте готварския съд. Не плъзгайте по стъклената повърхност.
- При употреба с газови печки: опасност от пожар и изгаряне – нагласете пламъка на газта според размера на дъното на съда за готвене. Пламъкът никога не трябва да излиза от страни на съда.
- Диаметърът на котлона трябва да съответства на диаметъра на дъното на тенджерите и тиганите.
- При печки с индукционни котлони имайте предвид: изберете подходящ готварски плот. Избягвайте прекомерно нагряване, тъй като индукцията реагира много бързо.

Почистване и поддръжка

- Преди почистване оставете нагорещения готварски съд да изстине. Не поставяйте директно в студена вода. Избягвайте резки температурни колебания. След това измийте и почистете с топла вода и изплакнете със студена. Подсушете добре.
- Не използвайте силни абразивни препарати и гъби за миене на съдове с метални нишки. Те може да повредят емайловото покритие. Меки четки или гъби за миене с найлонови влакна могат безпроблемно да се използват за почистване отвън и отвътре.
- Остатъците от храна може лесно да се отстранят, като се оставят да омекнат на гореща вода. След това избършете с мека кърпа и подсушете добре.
- Изберете сухо място за съхранение на чугунените съдове за готвене.
- Може да ги почиствате в съдомиялна машина, но не е препоръчително.

Олющен емайл и ръжда

Може да продължите да използвате готварския съд въпреки това. В този случай намажете с мазнина повреденото място вътре в тигана.

Ако се появи лека ръжда по ръба на тенджерата, това е признак за наличие на остатъчна влага.

Тук можете да използвате неабразивна гъба, например гланциращата гъба Kela Pulito, кат. № 11647, и малко олио за готвене, за обмазване леко на ръба.

Съхранявайте на сухо място. Ако дъното на готварския съд е наранено, могат да се появят драскотини върху стъклени повърхности. В такъв случай Ви препоръчваме да закупите нов тиган. Съветваме алергичните хора (напр. към никел, желязо) да заменят тигана при наранено емайлово покритие от вътрешната му страна.

Решо

Преди да използвате уреда, се уверете, че решото е поставено върху стабилна основа, и при необходимост вземете мерки да предпазите плота на масата от термичното въздействие с огнеупорна основа. Моля, внимавайте да не местите излишно решото, когато го използвате, защото грубият чугун може да надраска повърхността. В случая огнеупорната основа носи предимство.

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 безопасени 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 оставяйте децата без надзор в близост до уреда.

Пожелаваме Ви да се насладите максимално при приготвянето на трапезата с Вашето ново фондю Calido.

Добър апетит!

СН

Бояр и безопасност

Уважаване на клиента:

Благодарим ви за вашето Calido котиле. Моля, прочетете инструкцията. Правилното използване на котилето може да удължи неговия живот и да запази правилно регулирано.

Котилето може да се използва на всички типове котилета (включително електрическо). Упаковката включва и малък изверен котиле, за безопасно изваждане на храната.

Внимание: Моля, обърнете внимание, че котилето се нагрява постепенно, не използвайте най-високия режим. По този начин котилето може да се разшири. Ако котилето се нагрява прекалено бързо или прекалено много, то може да се счупи.

За да се спести енергия, когато се нагрява, може да се постави капак. Диаметърът на стандартния капак е 20 cm. Нашият Calido котиле (продукт № 11940) или Callisto стъкло капак (продукт № 10871) са подходящи.

Използването на котилето, когато е нагрято, особено когато е нагрято, е опасно!

Висококачествени материали

Calido серията котилета, котилета и котилета са изработени от висококачествени материали. Външната повърхност е защитена с високотемпературна защитна слой. Защитният слой може да предотврати ръжда и може да предотврати прилепване. Използването на котилето в съответствие с международните стандарти за защитния слой.

Първо използване

Използвайте топла вода и неутрален почистващ препарат за почистване на котилето. След това изплакнете котилето с чиста вода и изсушете го.

Използване

Използването на котилето може да отговори на изискванията на съвременната кухня.

- Calido е подходящ за всички типове котилета, използвани на електрическо котиле
- Котилето може да запази високо ниво на топлина, топлината е равномерно разпределена. По този начин, температурата е ниска.
- Много подходящ за готвене. За всяко ястие добавя яркостта на храната. Храната остава топла.

Защитен защитен слой

- Не използвайте защитния слой на повърхността. Това може да доведе до нежелателни резултати и повреда.
- Не използвайте котилето за дълго време: прекалено горещ!
- Котилето не е устойчиво на удар. Моля, обърнете внимание.

)} Отстраняване на защитния слой и ръжда

За вашата безопасност,

Внимание:

- Котилето може да бъде много горещо. Категорично е забранено да се поставя котилето на горещ котиле: опасно! Използвайте изолационен слой или изолационен слой!

Типове котилета:

Месо котиле

Използването на месо котиле, моля, уверете се, че използвате защитния слой, и уверете се, че котилето не е прекалено пълно.

Първо използване

Използването на котилето, което може да издържа на висока температура, безвкусно и безмаслено готвене при 180 ° C. Тест: Поставете дървен лъжица в котилето. Когато достигнете температурата, ще видите малки мехурчета.

Опасно! — Моля, обърнете внимание: Категорично е забранено да се поставя котилето в горещо масло!

小心: 肉经常会有很多液体, 可能会造成飞溅。请注意, 油脂不能滴到膏体燃料燃烧炉的明火上。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。

奶酪火锅

奶酪应用小火慢慢融化。建议温度为 80 °C, 然后建议在 60 °C 左右食用。在融化奶酪时, 要用木勺不断地缓慢搅拌, 这样奶酪才能变得细腻且不会焦糊。。

可以在所有类型炉灶上使用

- 为避免刮划玻璃表面的炉灶: 小心地取放厨具。不要在玻璃表面推拉厨具。
- 在燃气炉上使用时: 爆燃危险: 调整厨具底部
的燃气火焰。不要让火焰接触厨具侧壁。
- 炉灶加热板的直径应当与煮锅和平底锅的直径相符。
- 在电磁炉上应注意: 选用合适的烹调区域。避免过热, 因为热传导速度极快。

清洁和保养

- 请先冷却加热后的厨具, 再进行清洗。严禁直接放入冷水中。务必避免温差极大的温度变化。在温水中使用洗洁精清洗厨具, 并使用凉水冲洗。

充分拭干水分。

- 请避免使用强力研磨型去污剂和带有金属纤维的厨具清洁工具。这可能导致珐琅涂层受损。可以使用尼龙纤维的清洁刷或海绵清洁厨具内外表面。
- 可以使用热水
泡软顽固污渍。然后, 使用一块软布清洁并充分拭干水分。
- 请您在干燥处存放铸铁厨具。
- 可以在洗碗机中清洁厨具, 但是并不推荐。

脱落的搪瓷和锈蚀

尽管如此, 仍然可以继续使用厨具。在这种情况下, 在厨具内部涂上油。

如果在厨具边缘出现轻微的锈膜, 说明锅内有残留水分。此时可使用不具有研磨功能的海绵, 如 kela Pulito 钢丝百洁布 (产品编号 11647) 和少许食用油, 轻轻擦拭边缘。

干燥存放。如果厨具底部受损, 可能在玻璃表面上产生刮痕。在这种情况下, 我们推荐您购买一个新平底锅。如果锅内的搪瓷表面受损, 我们建议过敏者 (例如: 对镍、铁过敏者) 更换锅。

酒菜保暖器

在您使用设备前, 请注意使酒菜保暖器稳定站立, 并在必要时使用耐火垫保护您的桌面免受辐射热量的影响。使用时请注意, 如非必要, 请勿移动酒菜保暖器, 因为粗糙的铸铁可能会划伤酒菜保暖器表面。因此, 耐火底座也是一个优势。

使用说明

- 打开燃烧器 (旋转锁)。
- 使用安全燃料膏。拉下盖子。请注意: 为了您的安全, 请仅使用合适的安全燃油膏。我们的推荐: kela 安全燃料膏项目编号。63018
- 关闭燃烧器, 将其插入合适的 rechaud 中并点燃。请注意: 只能使用具有良好和稳固基础的合适的 rechauds。
- 用滑块调节燃烧功率。请注意: 切勿让儿童在无人看管的情况下靠近设备。

祝您在桌边烹饪快乐!
用餐愉快!



D - GARANTIEERKLÄRUNG

Wir garantieren Ihnen hiermit während der angegebenen Garantiezeit eine einwandfreie Funktion des gekauften Produktes bei sachgemäßer Nutzung.

Garantiegegenstand: Calido Gusseisen Kochgeschirrserie

Garantiezeit: 10 Jahre ab Datum des Kaufes des Produktes

Garantiegeber: Keck & Lang GmbH
Nordring 1
89558 Böhmenkirch
Germany
+49 (0)7332 8286
service@kela.de

Garantienehmer: Der Kunde muss Verbraucher sein. Dies ist jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu einem Zweck abschließt, der weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbstständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden kann.

Geltungsbereich: Der räumliche Geltungsbereich ist nicht eingeschränkt.

Garantieumfang: Die Garantie erstreckt sich auf das gekaufte Produkt und umfasst alle Material- und Herstellungsfehler, welche die Funktion beeinträchtigen. Die Garantie wird in der Form geleistet, dass nach unserer Wahl der Artikel oder Teile davon entweder gegen einen gleichwertigen Artikel ausgetauscht, oder der Artikel repariert wird. Ist der Austausch oder die Reparatur nach unserem Ermessen unwirtschaftlich oder aus sonstigen Gründen, z.B. Nichtverfügbarkeit von Ersatzteilen, nicht möglich, gewähren wir einen finanziellen Ausgleich unter Berücksichtigung der bisherigen Nutzungsdauer. Nach Erfüllung der Garantieleistung beginnt die Garantiezeit nicht erneut.

Garantieausschluss: Für Beschädigungen, die aus den aufgeführten Gründen entstanden sind, übernehmen wir keine Garantie:

- ungeeignete oder unsachgemäße Verwendung, insbesondere Überhitzung und Schnitt- sowie Kratzspuren
- unsachgemäße Behandlung oder Überbeanspruchung
- Gewalteinwirkung jeder Art (z.B. Fall auf Boden, Schlag)
- Nichtbeachtung der in der Gebrauchsanleitung enthaltenen Gebrauchs- und Pflegehinweise
- Üblicher Verschleiß, insbesondere Verfärbungen

Abwicklung: Zeigen sich innerhalb der Garantiezeit Material oder Verarbeitungsfehler an dem Produkt, so sind Garantieansprüche unverzüglich, spätestens jedoch innerhalb einer Frist von einem Monat ab Kenntniserlangung geltend zu machen. **Zur Entgegennahme von**

Garantieansprüchen wenden Sie sich an den Verkäufer oder den Garantiegeber.

Die Kosten des Transports sowie das Risiko eines Verlustes oder einer Beschädigung auf dem Wege zu oder von der Stelle, welche die Garantieansprüche entgegennimmt oder das Produkt wieder ausliefert, trägt der Kunde. Garantieansprüche werden nur berücksichtigt, wenn eine schriftliche Beanstandung vorgelegt wird, aus der sich Name, Adresse des Anspruchstellers sowie die Art der Beanstandung entnehmen lassen.

Ergänzende Bestimmungen:

Die gesetzlichen Rechte, die einem Verbraucher gegen den Verkäufer zustehen, wenn die Kaufsache zum Zeitpunkt des Gefahrüberganges nicht mangelfrei war, werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Innerhalb der Gewährleistungsfrist stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (bspw. Nacherfüllung, Minderung, Rücktritt) im gesetzlichen Umfang ungemindert und unentgeltlich zu.

E - WARRANTY DECLARATION

We hereby guarantee that the purchased product will function properly during the specified warranty period, provided that it is used correctly.

Product under warranty:

Calido cast iron cookware range

Warranty period: 10 years from the product's date of purchase

Warranty provider: Keck & Lang GmbH
Nordring 1
89558 Böhmenkirch
Germany
+49 (0)7332 8286
service@kela.de

Warranty holder: The customer must be a consumer. This is any natural person who enters into a legal transaction for a purpose which does not relate to their commercial or independent professional activities.

Scope of application: The geographical scope is not restricted.

Scope of warranty: The warranty covers the purchased product and includes all defects in materials and workmanship that may impair the function. The warranty is provided by either replacing the product or parts thereof with an equivalent item or repairing the product at our discretion. If the replacement or repair is uneconomical in our opinion or not possible for other reasons, e.g. non-availability of spare parts, we will offer financial compensation taking the product's prior duration of use into account. The warranty period does not start again after the warranty service has been fulfilled.

Warranty exclusion: We do not provide a warranty for damage due to the reasons listed below:

- Unsuitable or improper use, in particular overheating as well as cut and scratch marks
- Improper handling or overuse
- Force of any kind (e.g. dropping, knocks)
- Failure to follow the user and care instructions given in the instructions for use
- Normal wear and tear, especially discolouration

Handling:

If material or workmanship defects appear on the product within the warranty period, warranty claims must be asserted immediately, but no later than within a period of one month from the date on which you become aware of it. **Contact the seller or the warranty provider for the acceptance of warranty claims.** The transport costs and the risk of loss or damage en route to or from the place accepting the warranty claims or redelivering the product will be borne by the customer. Warranty claims will only be considered if a written complaint is submitted, showing the name, address of the claimant and the nature of the complaint.

Supplementary provisions:

The statutory rights to which a consumer is entitled against the seller if the purchased goods were not free of defects at the time of the passage of risk are not limited by this warranty. Within the warranty period, you are entitled to the statutory warranty rights (e.g. subsequent performance, reduction of price, withdrawal from contract) within the statutory limits undiminished and at no cost.

F - DÉCLARATION DE GARANTIE

Par la présente, nous garantissons, pendant la période de garantie indiquée, un fonctionnement irréprochable du produit acheté dans le cadre d'une utilisation conforme.

Objet de la garantie : Batterie de cuisine en fonte de la série Calidoe

Période de garantie : 10 ans à compter de la date d'achat du produit

Garant: Keck & Lang GmbH
Nordring 1
89558 Böhmenkirch
Allemagne
+49 (0)7332 8286
service@kela.de

Bénéficiaire de la garantie :

Le client doit être un consommateur, c'est-à-dire toute personne physique qui conclut un acte juridique dans un but qui ne peut être imputé ni à son activité commerciale ni à son activité professionnelle indépendante.

Champ d'application : Le champ d'application n'est pas limité géographiquement.

Étendue de la garantie :

La garantie s'applique au produit acheté et couvre tous les défauts de matériau et de fabrication qui nuisent à son fonctionnement. La garantie est fournie sous la forme suivante : à notre choix, l'article ou des pièces de celui-ci sera(ont) soit remplacé(es) par un article équivalent, soit réparé(es). Si, selon notre appréciation, l'échange ou la réparation n'est pas rentable ou est impossible pour d'autres raisons, par exemple l'indisponibilité de pièces de rechange, nous accordons une compensation financière tenant compte de la durée d'utilisation écoulée. La période de garantie ne se renouvelle pas après l'exécution de la prestation de garantie.

Exclusion de garantie: Nous nous exonérons de toute garantie pour les dommages résultant des raisons suivantes :

- usage inapproprié ou non conforme, notamment surchauffe et traces de coupures et de rayures
- manipulation inappropriée ou utilisation excessive
- soumission à une force de toute nature (par ex. chute sur le sol, coup)
- non-respect des conseils d'utilisation et d'entretien contenus dans le manuel d'utilisation
- usure normale, notamment décolorations

Déroulement de la garantie :

Si des défauts de matériau ou de fabrication apparaissent sur le produit au cours de la période de garantie, il convient de faire valoir ses droits à la garantie immédiatement, toutefois au plus tard dans un délai d'un mois à partir de la constatation. **Pour faire valoir vos droits à garantie, adressez-vous au vendeur ou au garant.** Les frais de transport ainsi que le risque de perte ou d'endommagement sur le trajet vers ou en provenance du service chargé de recevoir les demandes de garantie ou de réexpédier le produit incombent au client. Les demandes de garantie ne sont prises en compte que si une réclamation écrite comportant le nom et l'adresse de l'ayant droit, ainsi que le type de réclamation est présentée.

Dispositions complémentaires :

Les droits légaux dont dispose un consommateur à l'égard du vendeur si la chose achetée n'était pas exempte de défauts au moment du transfert des risques ne sont pas limités par la présente garantie. Pendant la période de garantie, vous disposez des droits de garantie légaux (par ex. exécution ultérieure, réduction, rétractation), sans restrictions et gratuitement dans la mesure prévue par la loi.



9000195 –2024-06
Keck & Lang GmbH
Nordring 1
89558 Boehmenkirch
Germany
www.kela.de