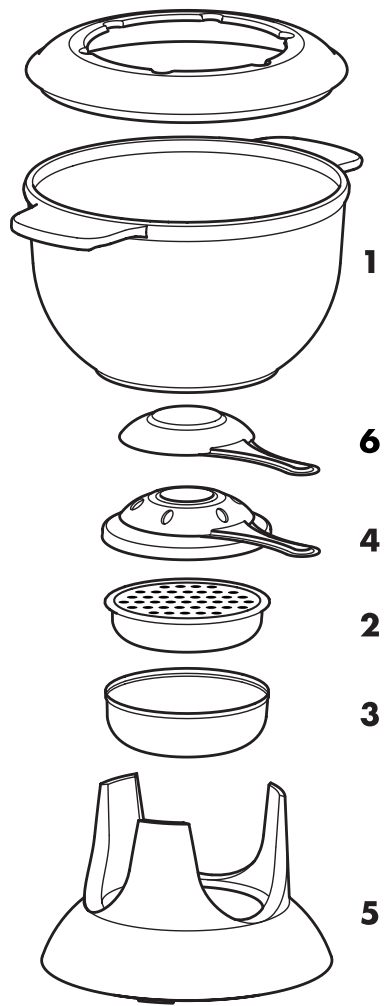


SENIOR



Design and Quality
IKEA of Sweden



ENGLISH	4
DEUTSCH	5
FRANÇAIS	6
NEDERLANDS	7
DANSK	8
ÍSLENSKA	9
NORSK	10
SUOMI	11
SVENSKA	12
ČESKY	13
ESPAÑOL	14
ITALIANO	15
MAGYAR	16
POLSKI	17
EESTI	18
LATVIEŠU	19
LIETUVIŲ	20
PORTUGUÊS	21
ROMÂNÀ	22
SLOVENSKY	23
БЪЛГАРСКИ	24
HRVATSKI	25
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	26
РУССКИЙ	27
SRPSKI	28
SLOVENŠČINA	29
TÜRKÇE	30
عربي	31

Cleaning

- Before using this product for the first time, wash it by hand and dry carefully.
- Clean the pan after use by washing by hand in water using a brush. If you wash the pan while it is still warm it will be easier to clean. Wipe dry carefully after cleaning.

How to use the fondue pot

- The fondue pot can be used for cooking e.g. meat, fish, vegetables or mushrooms in oil, broth or red wine. Never fill the pot more than up to two thirds with liquid.
- The liquid in the pot (1) can either be preheated on a cooker or heated directly over the burner. If you use oil and want to make sure that it has the correct temperature, test by dipping a piece of bread or of the food to be cooked in the oil. If a sizzle is heard, the oil is hot enough.
- Fill the burner with fuel (denatured alcohol). Or use solid alcohol (combustible pastes) for fondue pots. If you use liquid fuel, pour it into the fuel container (2), which is then placed in the outer container (3). If you use solid alcohol, place it directly in the outer container. Then there is no need to use the fuel container. Never overfill the burner, to avoid spilling fuel that can catch fire.
- Fit the damper (4) on to the outer container. Using the handle on the damper the air supply to the burner, and consequently also the flame, is regulated.
- Place the burner in the stand (5) and light it. Take care! The flame of a lighter or a match can ignite fumes rising from the burner.
- Carefully place the pot on the stand. Use pot holders if the pot has been preheated on a cooker.
- Cook the ingredients of your choice (e.g. meat or vegetables). Put in a small amount of food at a time. If you put in too much the cooking time will be prolonged.
- Extinguish the flame from the burner by smothering with the burner lid (6).

Important!

- If the oil catches fire, smother with a lid or a blanket. Never try to extinguish the flame with water!
- Do not fill up the burner with fuel while it is warm. Wait until it is cool enough to be lifted up by hand.
- Always place the fondue set on a non-combustible surface, e.g. a metal tray.
- Keep a strict watch over the burner during use.

Good to know

The pot is suitable for use on all types of cookers.

- 1.Pot 2.Fuel container 3.Outer container
4.Damper 5.Stand 6.Burner lid

Reinigung

- Produkt vor der ersten Benutzung von Hand spülen und abtrocknen.
- Nach jeder Benutzung das Produkt von Hand mit warmem Wasser und Spülbürste reinigen. Am einfachsten ist dies, solange das Produkt noch lauwarm ist. Sorgfältig abtrocknen.

Benutzung

- Der Fonduetopf ist geeignet für Fleisch, Fisch, Gemüse und Pilze, die in Öl, Bouillon oder Rotwein zubereitet werden. Den Topf höchstens bis zu 2/3 mit Flüssigkeit füllen.
- Die Flüssigkeit im Topf (1) kann auf dem Herd vorgewärmt oder direkt über dem Brenner erhitzt werden. Verwendet man Öl und will feststellen, ob es heiß genug ist, taucht man ein Stück Brot oder etwas von dem, was zubereitet werden soll, in das Öl. Wenn es brutzelt ist das Öl heiß genug.
- Den Brenner mit Spiritus füllen. Brennpaste ist auch geeignet. Bei der Verwendung von Spiritus wird dieser in den Brennstoffbehälter (2) gefüllt, der dann vorsichtig in den äußeren Behälter (3) gestellt wird. Brennpaste kann direkt in den äußeren Behälter gegeben werden. Der Brennstoffbehälter wird dann nicht benötigt. Den Brenner auf keinen Fall zu voll füllen, damit kein Brennstoff überläuft und sich entzündet.
- Den Ventilationsdeckel (4) auf den äußeren Behälter aufsetzen. Mit dem Griff lässt sich die Luftzufuhr zum Brennstoffbehälter und damit die Flammenhöhe regulieren.
- Den Brenner in den Halter (5) stellen und die Flamme entzünden. Vorsicht! Die Flamme eines Feuerzeugs oder Streichholzes kann die vom Brenner aufsteigenden Dämpfe entzünden.
- Den Topf vorsichtig auf das Gitter stellen. Topflappen benutzen, wenn der Topf auf dem Herd vorgeheizt wurde.
- Jetzt das gewählte Fonduegut (Fleisch, Gemüse usw.) zubereiten auf Fonduegabeln spießen und in der Flüssigkeit garen. Nicht zuviel auf einmal in den Topf geben, dies verlängert die Garzeit.
- Die Flamme des Brenners wird durch Auflegen des Brennerdeckels (6) gelöscht.

Wichtig!

- Sollte das Öl/Fett im Topf sich entzünden, das Feuer mit einem Deckel oder einer Decke ersticken. Flammen niemals mit Wasser löschen!
- Niemals Spiritus nachfüllen, wenn der Brenner noch warm ist. Mit dem Nachfüllen immer warten, bis das Gefäß soweit abgekühlt ist, dass man es anfassen kann.
- Das Fondueset immer auf eine nicht brennbare Unterlage, z.B. ein Metallblech stellen.
- Den Brenner während der Benutzung niemals unbeaufsichtigt lassen.

Wissenswertes

Der Topf ist für alle Herdarten geeignet.

- 1.Topf
- 2.Brennstoffbehälter
- 3.äußerer Behälter
- 4.Ventilationsdeckel
- 5.Halter
- 6.Brennerdeckel

Entretien

- Avant la première utilisation de ce produit, lavez-le à la main et séchez-le soigneusement.
- Après utilisation, lavez l'ustensile à la main avec de l'eau en vous servant d'une brosse. Il est conseillé de nettoyer l'ustensile tant qu'il est encore chaud pour plus de facilité. Séchez ensuite soigneusement.

Comment utiliser le service à fondue

- Le service à fondue sert à faire cuire de la viande, du poisson, des légumes ou des champignons dans de l'huile, du bouillon ou du vin rouge. Veillez à ne pas trop remplir l'ustensile de liquide (jusqu'au 2/3 maximum).
- Le liquide du caquelon peut être préchauffé sur une plaque ou chauffé directement sur le brûleur. Pour être sûr que l'huile est à la bonne température, faire le test en y trempant un bout de pain (ou de l'aliment que vous voulez cuire). Si vous entendez un grésillement, c'est que l'huile est à la bonne température.
- Remplir le brûleur avec du combustible liquide ou de la pâte à brûler pour appareil à fondue. Si vous utilisez du combustible liquide, versez-le dans le récipient pour combustible que vous placerez ensuite dans le récipient extérieur. Si vous utilisez de la pâte à brûler, placez-la directement dans le récipient extérieur. Veiller à ne pas trop remplir le brûleur pour éviter que du combustible ne déborde et prenne feu.
- Fixer le couvercle éteignoir sur le récipient extérieur. Utiliser la poignée du couvercle éteignoir pour régler l'intensité de la flamme.
- Placer le brûleur dans le socle et l'allumer. Attention! La flamme d'un briquet ou d'une allumette peut enflammer les vapeurs s'élevant du brûleur.
- Placer soigneusement le caquelon sur le socle, utiliser des maniques si le pot a été préchauffé sur une cuisinière.
- Faire cuire les aliments de votre choix (viandes ou légumes). Ne pas mettre de grosses quantités en même temps, cela ne fait qu'augmenter le temps de cuisson.
- Eteindre la flamme du brûleur en l'éteignant avec le couvercle du brûleur.

Important!

- Si l'huile prend feu, l'éteindre avec un couvercle ou une couverture mais jamais avec de l'eau!
- Ne jamais remplir ou allumer un brûleur chaud; attendre qu'il soit assez froid pour être manipulé.
- Placer l'appareil à fondue sur une surface ininflammable.
- Ne jamais laisser un brûleur allumé sans surveillance.

Bon à savoir

Cet ustensile est compatible tous feux.

1. Caquelon
2. Récipient pour combustible
3. Récipient extérieur
4. Couvercle éteignoir
5. Socle
6. Couvercle du brûleur

Reinigen

- Was de pan voor het eerste gebruik met de hand af en droog hem af.
- Reinig de pan na elk gebruik door hem met de hand af te wassen met water en een borstel. Was de pan af als hij nog lauw is, dan gaat het makkelijker. Daarna zorgvuldig afdrogen.

Zo gebruik je de fonduepan

- De fonduepan kan worden gebruikt voor b.v. vlees, vis, groente en paddenstoelen, die worden bereid in olie, bouillon of rode wijn. Vul de pan nooit voor meer dan tweederde met vloeistof.
- De vloeistof in de pan (1) kan worden verwarmd op het fornuis of direct op de brander. Wanneer je olie gebruikt en wilt controleren of deze de juiste temperatuur heeft, kan je dit testen door een stukje brood of vlees, vis o.i.d. in de olie te dopen. Wanneer het gaat sissen is de olie warm genoeg.
- Vul de brander met brandstof (gedenatureerde alcohol). Je kan ook vaste brandstof voor fonduepannen gebruiken. Vul bij vloeibare brandstof het brandstofreservoir (2) en plaats dat in het buitenste reservoir (3). Gebruik je vaste brandstof, doe deze dan direct in het buitenste reservoir. Het brandstofreservoir hoeft dan niet te worden gebruikt. Doe de brander nooit te vol om te voorkomen dat je brandstof morst en deze vlam vat.
- Plaats de klep (4) op het buitenste reservoir. Met de handgreep van de klep kan de luchttoevoer van de brander worden geregeld, en daardoor ook de vlam.
- Zet de brander in de houder (5) en steek de brander aan. Wees voorzichtig! De vlam van een aansteker of lucifer kan de dampen die uit de brander opstijgen doen ontbranden .
- Zet de pan voorzichtig in de houder. Gebruik pannenlappen wanneer de pan is voorverwarmd op het fornuis.
- Bereid de gewenste ingrediënten (b.v. vlees of groente). Bereid niet te veel per keer. Dat verlengt alleen maar de bereidingstijd.
- Doof de vlam van de brander door deze te bedekken met de deksel van de brander (6).

Belangrijk!

- Wanneer de olie in de pan vlam zou vatten: doof het vuur met een deksel of een deken. Probeer het vuur nooit te blussen met water!
- Vul nooit brandstof in de brander bij wanneer deze nog warm is. Wacht altijd tot hij zover is afgekoeld dat je hem met de hand kan oppakken voordat hij wordt bijgevuld.
- Zet de fondueset altijd op een niet-brandbare ondergrond, b.v. op een metalen dienblad.
- Blijf altijd in de buurt van de brander wanneer deze in gebruik is.

Goed om te weten

De pan is geschikt voor alle soorten kookplaten.

- 1.Pan 2.Brandstofreservoir
- 3.Buitenste reservoir 4. Klep 5.Standaard
- 6.Deksel brander

Rengøring

- Vask produktet af i hånden, og tør det omhyggeligt, før du bruger det første gang.
- Rengør panden efter brug ved at vaske den af i hånden med en børste. Hvis du vasker panden af, mens den stadig er varm, er den nemmere at rengøre. Tør den derefter grundigt af.

Sådan anvendes fonduegryden

- Fonduegryden kan bruges til tilberedning af f.eks. kød, fisk, grøntsager eller champignoner i olie, bouillon eller rødvin. Fyld aldrig gryden mere end to tredjedele med væske.
- Væsken i gryden (1) kan enten forvarmes på komfuret eller opvarmes direkte på brænderen. Hvis du bruger olie og vil være sikker på, at det har den rette temperatur, kan du teste ved at dykke et stykke brød eller maden, der skal tilberedes, i olien. Hvis det syder, er olien varm nok.
- Fyld brænderen med brændstof (denatureret sprit). Eller brug massiv sprit (brændbar pasta) til fonduegryder. Hvis du bruger flydende brændstof, skal det hældes i brændstofbeholderen (2), der er placeret i den ydre beholder (3). Hvis du bruger massiv sprit, skal det placeret direkte i den ydre beholder. Der er ikke brug for at benytte brændstofbeholderen. Brænderen må aldrig overfyldes for at undgå, at brændbart brændstof flyder over og antændes.
- Sæt dæmperen (4) på den ydre beholder. Ved hjælp af håndtaget på dæmperen kan luftindtagelsen i brænderen kontrolleres og dermed også flammerne.
- Placer brænderen i standeren (5), og tænd den. Vær forsigtig! Flammen fra en lighter eller en tændstik kan antænde dampe fra brænderen.
- Placer forsigtigt gryden på standeren. Brug grydelapper, hvis gryden er blevet forvarmet på komfuret.
- Tilbered ingredienser efter eget valg (f.eks. kød eller grøntsager). Læg en lille mængde mad i ad gangen. Hvis du lægger for meget i, bliver tilberedningstiden forlænget.
- Sluk brænderens flamme ved at kvæle den med brænderlåget (6).

Vigtigt!

- Hvis der går ild i olien, skal den kvæles med et låg eller et tæppe. Forsøg aldrig at slukke ild med vand!
- Fyld ikke brænderen op med brændstof, mens den er varm. Vent indtil, at den er kølig nok til at blive taget op i hånden.
- Placer altid fonduesættet på en ikke-brandbar overflade, f.eks. en metalbakke.
- Hold nøje øje med brænderen under brug.

Godt at vide

Gryden kan bruges på alle typer kogeplader og blus.

1. Gryde 2. Brændstofbeholder
3. Ydre beholder 4. Dæmper
5. Stander 6. Brænderlåg

Þrif

- Áður en varan er tekin í notkun ætti að þvo hana í höndunum og þurrka vandlega.
- Eftir notkun ætti að þvo pönnuna í höndunum með vatni og bursta. Það er auðveldara að ná af henni ef hún er enn heit við þvott. Þurrkið vandlega eftir þvott.

Svona á að nota fondue pottinn

- Fondue pottinn má nota til að elda fisk, kjöt og grænmeti í olíu, sodi eða rauðvíni. Setjið aldrei meiri vökva í pottinn en sem nemur 2/3.
- Vökvann í pottinum (1) má hvort sem er forhita eða hita yfir brennarannum. Til að vita hvort réttu hitastigi er náð þegar olía er notuð er gott að dýfa brauðbita eða öðrum matarbita í olíuna og ef snarkar í henni, þá er olían orðin heit.
- Fyllið brennarann með fljótandi eða föstu eldsneyti. Ef notað er fljótandi eldsneyti er því hellt í eldsneytishólfíð (2) sem er síðan sett í ytra hólfíð (3). Ef notað er fast eldsneyti er það sett beint í ytra hólfíð. Þá þarf ekki að nota eldsneytishólfíð (2). Aldrei má yfirfylla brennarann þar sem það getur orðið til að þess að eldsneyti hellist upp úr og skapað eldhættu.
- Setjið trekkspjaldið á ytra hólfíð. Með því að nota haldfangið á trekkspjaldinu má stjórna hversu mikið loft kemst að brennarannum og stjórna þannig loganum.
- Setjið brennarann í standinn (5) og kveikið. Gætið ykkar! Logi á eldspýtu eða kveikjara getur kveikt í gufum úr brennarannum.
- Setjið pottinn varlega á standinn. Notið pottaleppa ef búið er að forhita pottinn á eldavél.
- Eldið hráefni að eigin vali. Setjið lítið af matvælum í pottinn í einu. Ef sett er mikið í einu í pottinn lengist eldunartíminn.
- Slökkið logann á brennarannum með því að kæfa hann með brennaralokinu.

Mikilvægt!

- Ef kviknar í olíunni á að kæfa eldinn með teppi eða loki. Reynið aldrei að slökkva eldinn með vatni!
- Setjið ekki eldsneyti í brennarann á meðan hann er heitur. Bíðið þar til hann er nægilega kaldur til að hægt sé að snerta hann með berum höndum.
- Setjið fondue settið aldrei á eldfimt yfirborð, gott er að nota til dæmis málmbakka undir settið.
- Gætið þess að logandi brennari sé alltaf undir eftirliti.

Gott að vita

Pottinn má nota á öllum tegundum af hellum.

1. Pottur 2. Eldsneytishólf 3. Ytra hólf
4. Trekkspjald 5. Standur 6. Lok á brennara

Rengjøring

- Vask dette produktet før første gangs bruk.
- Vask kjelen for hånd med vann og børste etter bruk. Hvis du vasker den mens den fortsatt er varm, blir det enklere å få den ren. Tørk nøye etter rengjøring.

Slik bruker du fonduegryten

- Fonduegryten kan brukes til f.eks. kjøtt, fisk, grønnsaker eller sopp som tilberedes i olje, buljong eller rødvin. Fyll aldri kjelen til mer enn to tredjedeler med væske.
- Væsken i gryten (1) kan enten forvarmes på komfyren, eller varmes direkte over brenneren. Hvis du bruker olje og vil kontrollere at den holder rett temperatur; test gjennom å dyppe en bit brød eller litt av det som skal tilberedes i oljen. Hvis den freser er oljen tilstrekkelig varm. Fyll brenneren med brensel (denaturert alkohol). Fast brensel kan også brukes til fonduegryter. Om flytende brensel brukes, fylles det på i brenselbeholderen (2) som deretter plasseres i ytterbeholderen (3). Hvis fast brensel brukes, plasser dette direkte i den ytre beholderen. Brenselbeholderen trengre da ikke å brukes. Overfyll aldri brenneren, for å unngå at brensel søles ut og tar fyr.
- Sett fast spjellet (4) på den ytre beholderen. Med håndtaket på spjellet kan lufttilførselen til brenneren reguleres, og dermed også flammen.
- Plasser brenneren på plass (5) og tenn brenneren. Vær for siktig! Flammen fra en lighter eller fyrstikk kan antenne gassen som stiger opp fra brenneren.
- Plasser gryten forsiktig i stativet. Bruk grytekluter om gryten er forvarmet på komfyren.
- Tilbered de ingrediensene du har valgt (f.eks. kjøtt eller grønnsaker). Legg ikke i for mye på en gang. Det forlenger bare tilberedningstiden.
- Flammen fra brenneren slukkes ved å kvele den med brannlokket (6).

Viktig!

- Dersom oljen i gryten skulle brenne; kvel ilden med et lokk eller et teppe. Forsøk aldri å slukke brannen med vann!
- Fyll aldri på brensel i brenneren mens den er varm. Vent alltid til den er såpass sval at den kan løftes opp med hånden før den fylles på.
- Plasser alltid fonduesettet på en ikke brennbar flate, f.eks. en metallplate.
- Hold alltid brenneren under oppsikt når den brukes.

Godt å vite

Gryten tåler alle typer platetopper.

- 1.Gryte 2.Brenselbeholder 3.Ytterbeholder
- 4.Spjell 5.Stativ 6.Brennerlokk

Puhdistus

- Tiskaa astia käsin ennen ensimmäistä käyttökertaa ja kuivaa huolellisesti.
- Tiskaa astia aina käytön jälkeen vedellä ja tiskiharjalla. Astia kannattaa pestä silloin, kun se on vielä lämmin, sillä lika irtaoo paremmin. Kuivaa astia huolellisesti pesun jälkeen.

Näin käytät fondyypataa

- Fondyypadassa voidaan valmistaa esimerkiksi lihaa, kalaa, vihanneksia tai sienä öljyssä, lihaliemessä tai punaviinissä. Täytä nesteellä korkeintaan kaksi kolmasosaa padasta.
- Padassa (1) oleva neste voidaan lämmittää joko liedellä tai polttimen päällä. Jos käytät öljyä ja haluat varmistaa, että se on sopivan lämpöistä, kokeile lämpötilaa kastamalla pala leipää tai valmistettavaa raaka-ainetta öljyyn. Jos se sihisee, öljy on riittävän lämmintä.
- Täytä poltin polttoaineella (denaturoitua alkoholia). Fondyypadoissa voidaan käyttää myös kiinteää polttoainetta. Nestemäinen polttoaine kaadetaan polttoainesäiliöön (2), joka puolestaan laitetaan sille varattuun astiaan (3). Kiinteä polttoaine laitetaan suoraan tähän astiaan (3), joten polttoainesäiliötä ei tarvita. Älä täytä poltinta liian täyteen, jottei polttoaine läiky ja syty palamaan.
- Kiinnitä säätöosa (4) astiaan (3). Polttimen ilmanvaihtoa ja liekkiä säädellään säätöosan kahvasta.
- Laita poltin telineeseen (5) ja sytytä se varovasti, sillä sytyttimen tai tulitikun liekki voi sytyttää polttimesta nousevat höyryt.
- Aseta pata varovasti telineeseen. Käytä patalappuja, jos pata on lämmitetty liedellä.
- Valmista valitsemasi raaka-aineet (esimerkiksi liha tai vihannekset). Älä laita raaka-aineita pataan liikaa yhdellä kertaa, sillä se pidentää kypsymisaikaa.
- Polttimen liekki sammutetaan tukahduttamalla se polttimen kannella (6).

Tärkeää!

- Jos padassa oleva öljy syttyy palamaan, tukahduta tuli kannella tai peitteellä. Älä koskaan yritä sammuttaa tulta vedellä!
- Älä koskaan lisää polttoainetta polttimen ollessa lämmin. Odota aina, kunnes poltin on niin jäähtynyt, että voit nostaa sen käsin täytettäväksi.
- Käytä fondyysettiä aina palamattomalla alustalla, esimerkiksi metallitarjottimen päällä.
- Älä jätä poltinta koskaan yksin käytön aikana.

Hyvä tietää

Pataa voidaan käyttää kaikentyyppisillä liesillä.

1. Pata 2. Polttoainesäiliö 3. Astia
4. Säätöosa 5. Teline 6. Polttimen kansi

Rengöring

- Handdiska och torka av kärlet före första användning.
- Rengör kärlet efter varje användning genom att diska det för hand med vatten och en borste. Diska när kärlet är ljummet så blir rengöringen enklare. Torka alltid noga efter rengöringen.

Så här använder du fonduegrytan

- Fonduegrytan kan användas till t.ex. kött, fisk, grönsaker eller svamp som tillagas i olja, buljong eller rött vin. Fyll aldrig kärlet till mer än två tredjedelar med vätska.
- Vätskan i grytan (1) kan antingen förvärmas på spisen, eller värmas direkt över brännaren. Om du använder olja och vill kontrollera att den håller rätt temperatur; Testa genom att doppa en bit bröd eller lite av det som ska tillagas i oljan. Om det fräser till är oljan tillräckligt varm.
- Fyll brännaren med bränsle (denaturerad alkohol). Det går även att använda fast bränsle för fonduegrytor. Om flytande bränsle används fylls det på i bränslebehållaren (2) vilken därefter placeras i den yttre behållaren (3). Om fast bränsle används placeras detta direkt i den yttre behållaren. Bränslebehållaren behöver då inte användas. Överfyll aldrig brännaren, för att undvika att bränsle spills ut och fattar eld.
- Sätt fast spjället (4) på den yttre behållaren. Med handtaget på spjället kan lufttillförseln till brännaren regleras, och därmed även dess låga.
- Placera brännaren i stället (5) och tänd brännaren. Var försiktig! Lågan från en tändare eller tändsticka kan antända ångorna som stiger upp från brännaren.
- Placera försiktigt grytan i stället. Använd grytlappar om grytan har förvärmats på spisen.
- Tillaga de ingredienser du valt (t.ex. kött eller grönsaker). Lägg inte i för mycket på en gång. Det förlänger bara tillagningstiden.
- Lågan från brännaren släcks genom att kväva den med brännarlocket (6).

Viktigt!

- Om oljan i grytan skulle börja brinna; Kväv elden med ett lock eller en filt. Försök aldrig släcka lågan med vatten!
- Fyll aldrig på bränsle i brännaren medan den är varm. Vänta alltid tills den är så pass sval att den kan lyftas upp med handen innan den fylls på.
- Placera alltid fonduesetet på en icke brännbar yta, t.ex. en metallbricka.
- Håll alltid brännaren under uppsikt när den används.

Bra att veta

Grytan kan användas på alla typer av spisar.

- 1.Gryta 2.Bränslebehållare
- 3.Yttre behållare 4.Spjäll 5.Ställ
- 6.Brännarlocket

Čištění

- Před prvním použitím pánev umyjte v rukou a pečlivě osušte.
- Po použití pánev umyjte ručně s pomocí kartáče na nádobí. Pokud pánev budete mýt dokud je ještě teplá, půjde vám to snáze. Pak ji pečlivě utřete.

Jak používat kotlík na fondue

- V kotlíku na fondue můžete připravovat maso, ryby, zeleninu nebo houby, a to v oleji, vývaru nebo v červeném víně. Kotlík naplňte tekutinou maximálně do dvou třetin.
- Tekutinu v kotlíku (1) můžete předeheat na sporáku nebo ohřát přímo nad hořákem. Chystáte-li se smažit na oleji a chcete mít jistotu, že je olej dost horký, vhodte do něj drobek chleba nebo jídla, které budete v kotlíku připravovat. Jestliže začne syčet nebo prskat, znamená to, že má olej správnou teplotu.
- Hořák naplňte palivem (denaturovaným lihem). Nebo použijte pevné palivo (pevný líh) do kotlíků na fondue. Chystáte-li se použít tekuté palivo, nalijte ho do nádoby na palivo (2), kterou potom postavíte do vnější nádoby (3). Při pevném palivu nádobu na palivo nepotřebujete, pevný líh můžete vložit přímo do vnější nádoby. Hořák nesmíte palivem přeplnit, protože rozlité palivo může snadno začít hořet.
- K vnější nádobě připevněte dusítko (4). Prostřednictvím rukojeti na dusítku můžete regulovat přívod vzduchu k hořáku a také intenzita plamene.
- Hořák postavte na stojan (5) a zapalte ho. Dávajte pozor! Plamen zapalovače či zápalky může způsobit vznícení plynů, které unikají z hořáku.
- Kotlík opatrně postavte na hořák. Jestliže jste kotlík předeheat na sporáku, použijte chňapky.
- Vyberte si potřebné suroviny (např. maso nebo zeleninu). Vkládejte je do kotlíku v malém množství. Kdybyste tam dali najednou mnoho kusů, prodloužíte tak dobu vaření.
- Plamen uduste poklicí na hořák (6).

Důležité upozornění!

- Jestliže olej začne hořet, uhasťte ho poklicí nebo dekou. Nikdy se nesnažte plamen uhasit vodou!
- Do hořáku nedoplňujte palivo, dokud je horký. Počkejte, až vychladne natolik, abyste ho mohli udržet v ruce.
- Sadu na fondue vždy stavte na nehořlavý povrch, např. na kovový podnos.
- Při použití musí být hořák stále pod dozorem.

Užitečné informace

Kotlík lna fondue lze používat na všech typech sporáků.

- 1.Kotlík 2.Nádoba na palivo 3.Vnější nádoba 4.Dusítko 5.Stojan 6.Poklice na hořák

Limpieza

- Antes de utilizar este producto por primera vez, lávalo a mano y sécalo cuidadosamente.
- Limpia el recipiente después de usarlo lavándolo a mano con un cepillo. Si lo lavas mientras aún esté caliente, te resultará más fácil. Después de lavarlo, sécalo cuidadosamente.

Cómo usar el cazo de fondue

- El cazo de la fondue puede emplearse para cocinar carne, pescado, verduras o setas en aceite, caldo o vino tinto. El líquido nunca debe sobrepasar los dos tercios de la capacidad del cazo.
- El líquido para el cazo (1) puede calentarse previamente en la cocina o directamente sobre el quemador de la fondue. Si usas aceite y quieres asegurarte de que está a la temperatura correcta, pruébalo con un trocito pequeño de pan o de lo que vayas a cocinar. Si oyes un chisporroteo, el aceite está lo suficientemente caliente.
- Llena el quemador con combustible (alcohol desnaturalizado). O usa alcohol sólido (pastillas combustibles) especiales para fondues. Si usas combustible líquido, viértelo directamente en el contenedor de combustible interno (2), que luego se coloca en el contenedor externo (3). Si usas alcohol sólido, colócalo directamente en el contenedor externo. En este caso no hay necesidad de usar el contenedor de combustible. Nunca llenes de más el quemador, para evitar que vierta combustible y se provoque un incendio.
- Coloca el regulador (4) del contenedor externo. Para regular la llama, usa la palanquita del regulador para permitir una mayor/menor entrada de aire.
- Pon el quemador en la base (5) y enciéndelo. ¡Ten mucho cuidado! La llama de un mechero o de una cerilla puede provocar la ignición de los gases que emanan del quemador.
- Con sumo cuidado, coloca el cazo en su base. Usa salvamanteles si has precalentado el cazo en la cocina.

- Cocina los ingredientes de tu preferencia (p.ej. carne, verduras), siempre en pequeñas cantidades de cada vez. Si pones demasiado, se prolongará el tiempo de cocción.
- Apaga la llama del quemador con la tapa del quemador (6).

¡Importante!

- Si el aceite se inflama, extínguelo con una tapa o una manta. ¡Nunca intentes apagar el fuego con agua!
- No recargues el quemador mientras esté caliente. Espera a que se enfríe lo suficiente que lo puedas coger con la mano.
- Coloca siempre el juego de fondue sobre una superficie incombustible, p.ej. una bandeja metálica.
- No dejes de vigilar la fondue mientras la estés usando.

Información importante

El cazo es adecuado para todo tipo de cocinas.

- 1.Cazo 2.Contenedor de combustible
- 3.Contenedor externo 4.Regulador 5.Base
- 6.Tapa del quemador

Pulizia

- Lava a mano, sciacqua e asciuga il prodotto appena acquistato.
- Dopo l'uso lava a mano la pentola con acqua e una spazzola. Lavala quando è ancora tiepida: è più facile da pulire. Dopo il lavaggio asciuga bene la pentola.

Istruzioni per l'uso

- La casseruola per fondue si può usare per cucinare carne, pesce, verdure o funghi nell'olio, nel brodo o nel vino rosso. Non riempire mai la casseruola con il liquido oltre i due terzi.
- Il liquido nella casseruola (1) si può scaldare prima sul piano cottura o direttamente sul bruciatore. Se usi l'olio e vuoi assicurarti che abbia la temperatura corretta, fai una prova immergendo un pezzo di pane o di un alimento da cuocere nell'olio. Se sfrigola, l'olio è abbastanza caldo.
- Riempi il bruciatore con il combustibile (alcol denaturato) oppure usa un combustibile solido per casseruole per fondue. Se usi un combustibile liquido, versalo nel contenitore per il combustibile (2), che poi va collocato nel contenitore esterno (3). Se usi l'alcol solido, mettilo direttamente nel contenitore esterno. In questo caso non è necessario usare il contenitore per il combustibile. Non riempire mai troppo il bruciatore, per evitare che il combustibile fuoriesca e prenda fuoco.
- Fissa la valvola (4) al contenitore esterno. Con il manico della valvola si regola l'approvvigionamento d'aria al bruciatore, e quindi anche la fiamma.
- Colloca il bruciatore nel supporto (5) e accendilo. Fai attenzione. La fiamma di un accendino o di un fiammifero può incendiare i fumi che provengono dal bruciatore.
- Appoggia con prudenza la casseruola sul supporto. Usa le presine se la casseruola è già stata scaldata sul piano cottura.
- Cuoci gli ingredienti che hai scelto (per esempio carne o verdure), versandoli poco alla volta. Se versi una quantità eccessiva nella casseruola, il tempo di cottura si allunga.

- Spegni la fiamma del bruciatore soffocandola con il coperchio del bruciatore stesso (6).

Importante!

- Se l'olio si incendia, soffoca la fiamma con un coperchio o con una coperta. Non cercare mai di spegnere il fuoco con l'acqua.
- Non riempire mai il bruciatore con il combustibile quando è caldo. Prima di riempirlo, aspetta che si raffreddi tanto da poterlo sollevare con le mani.
- Appoggia sempre il set per fondue su una superficie non combustibile, per esempio un vassoio di metallo.
- Controlla costantemente il bruciatore durante l'uso.

Utile da sapere

La casseruola si può usare su tutti i tipi di piani cottura.

- 1.Casseruola
- 2.Contenitore del combustibile
- 3.Contenitore esterno
- 4.Valvola
- 5.Supporto
- 6.Coperchio del bruciatore

Tisztítás

- Az első használat előtt mosd el kézzel a serpenyőt, egy kefe segítségével.
- Használat után szintén kézzel, egy kefével mosd el az edényt. Könnyebb elmosni, ha az edény még meleg. Tisztítása után töröfdd szárazra.

A fondue edény használata

- A fondue edény használható húсок, halak, gombák vagy zöldségek olajban, zöldséglében vagy vörösborban való elkészítéséhez. Soha ne töltsd többet az edénybe az edény 2/3-nál.
- Az edényben lévő lé (1) gázon előmelegíthető, de akár közvetlenül az égő felett is megmelegíthető. Ha olajat melegítesz, de nem tudod eldönteni, hogy annak hőmérséklete megfelelő, tegyél bele egy darabka kenyert, és ha tiszta, az olaj megfelelő hőfokú.
- Töltsd fel az égőt denaturált szeszszel vagy más a fondue edénynek megfelelő, éghető anyaggal. Ha folyékony anyagot használsz, a tartóba töltsd (2) azt. Majd állítsd a külső tartályra (3). Ha tömény alkoholt használsz, azt teheted közvetlenül a külső konténerbe. Ebben az esetben nincs szükség az égőre. Soha ne töltsd túl a tartót, így elkerülöd, hogy a szesz kifröcsköljön.
- Helyezd a védőt (4) a külső tartályra. A levegő és a láng szabályozásához használd a védő fogóját.
- Helyezd az égőt az állványra (5) és gyújtsd meg. Nagyon óvatosan! A gyújtó vagy a gyufa lángja nagyot lobbanhat!
- Óvatosan helyezd az edényt az állványra. Használj edényfogót, ha az edény nagyon forró lenne.
- Kis hús-, haldarabokat tegyél egyszerre az edénybe. Ha túl sokat teszel bele, lassabban készül el az étel.
- Az égő lángját a tetővel (6) óvatosan oltsd el.

Fontos!

- Ha az olaj meggyulladna, egy takaróval vagy egy tetővel takard le. Soha ne próbáld vízzel eloltani!
- Soha ne önts semmit az égőbe, amíg az meleg. Várd meg amíg annyira kihűl, hogy kézzel fel tudod emelni.
- A fondue készletet soha ne tedd gyúlékony felületre. Fém tálcára pl. nyugodtan teheted.
- Használat közben mindig figyelj a készletre, és soha ne hagyd felügyelet nélkül!

Jó tudni

Az edény mindenfajta tűzhelyen használható.

1. Edény
2. Tartály
3. Külső tartály
4. Tompító/védő
5. Állvány
6. Égő teteje.

Mycie

- Przed pierwszym użyciem, umij produkt ręcznie i dokładnie wysusz.
- Myj patelnię ręcznie w wodzie za pomocą szczotki. Produkt wyczyszcisz łatwiej myjąc go gdy jest jeszcze ciepły. Po umyciu wytrzyj dokładnie.

Jak używać zestaw do fondue

- Zestaw do fondue służy do gotowania potraw z mięsa, ryb, warzyw, grzybów w oleju, bulionie lub w czerwonym winie. Garnka nie wolno napełniać płynem bardziej niż do 2/3 jego pojemności.
- Płyn w garnku (1) można podgrzać na kuchence lub bezpośrednio na palniku. Jeżeli używasz oleju i chcesz sprawdzić, czy ma on właściwą temperaturę, zanurz w nim kawałek chleba lub innego pożywienia. Jeżeli usłyszysz skwierczenie, oznacza to, że olej jest już wystarczająco gorący.
- Napełnij palnik płynnym paliwem (denaturatem), albo paliwem w postaci stałej (łatwopalną pastą) przeznaczonym do naczyń do fondue. Jeżeli stosujesz alkohol, wlej go do zbiorniczka na paliwo (2), a następnie umieść całość w zewnętrznym naczyniu (3). Jeśli jednak decydujesz się na zastosowanie paliwa w postaci stałej, umieść go w bezpośrednio w zewnętrznym naczyniu. W tym przypadku nie ma potrzeby wykorzystywania zbiorniczka na paliwo. Nigdy nie napełniaj nadmiernie palnika, aby zapobiec rozlaniu się paliwa i powstaniu ognia.
- Zamocuj szyber (4) na zewnętrznym naczyniu. Przy pomocy rączki na tym elemencie można regulować dopływ powietrza do palnika, a co za tym idzie wielkość płomienia.
- Umieść palnik na podstawce (5) i zapal go. Uważaj, aby płomień zapalniczki lub zapalniczki nie spowodował zapłonu oparów wydostających się z palnika.
- Ostrożnie umieść garnek na podstawce. Jeżeli został on już wstępnie podgrzany, przenosząc go zastosuj ochronę dla dłoni.

- Ugotuj wybrane przez Ciebie składniki (np. mięso oraz warzywa). Wkładaj je małymi porcjami. Włożenie zbyt dużej ilości spowoduje wydłużenie czasu gotowania.
- Zgaś płomień palnika przez zduszenie go za pomocą pokrywki palnika (6).

Ważne!

- Jeżeli olej zapali się, zduś ogień przy pomocy pokrywki lub koca. Nigdy nie próbuj gasić płomienia wodą!
- Nie napełniaj ciepłego palnika paliwem. Zaczekaj, aż będzie na tyle chłodny, aby dał się wziąć w ręce.
- Zawsze ustawiaj zestaw do fondue na niepalnej powierzchni, np. na metalowej tacy.
- Podczas użytkowania uważnie obserwuj działanie palnika.

Dobrze wiedzieć

Naczynie nadaje się do użytku na wszystkich rodzajach kuchenek i płyt.

1. Garnek
2. Zbiorniczek na paliwo
3. Naczynie zewnętrzne
4. Szyber
5. Podstawka
6. Pokrywka palnika

Puhastamine

- Enne esmakordset kasutamist peske käsitsi ja kuivatage hoolikalt.
- Puhastage pann pärast kasutamist käsitsi pestes vee ja harjaga. Kui pesete panni soojana on seda lihtsam puhastada. Kuivatage hoolikalt pärast puhastamist.

Fondüüpotti kasutamine

- Fondüüpotti saab kasutada erinevate toitude valmistamiseks, näiteks liha, kala, köögiviljade ja seente - õlis, puljongis või punases veinis valmistamiseks. Ärge kunagi täitke potti vedelikuga rohkem kui 2/3.
- Vedelikku potis (1) võite eelsoojendada või asetada külmana põleti kohale. Kui kasutate õli ja soovite veenduda, et temperatuur on õige, kontrollige, kastes õlisse tüki leiba või toitu. Õli on piisavalt kuum, kui see säriseb.
- Täitke põleti kütusega (denatureeritud alkohol). Võite kasutada ka tahket alkoholi (põlev pasta) fondüüpotti jaoks. Kasutades vedelat kütust valage see kütusenõusse (2), mis seejärel paigutage välimisse nõusse (3). Tahke alkohol, asetage otse välimisse nõusse. Siis ei ole vaja kasutada kütuse anumat. Ärge täitke põletit liiga täis, vältige kütuse maha loksumist, see on tuleohtlik
- Paigaldage siiber (4) välimise kütusenõu peale. Kasutades siibri käepidet, reguleerige põleti õhutoidet ja sellega on ka leek reguleeritud.
- Asetage põleti alusele (5) ja süüdake. Ettevaatust! Põletist tulevad aurud võivad olla tuleohtlikud.
- Asetage pott alusele. Kasutage pajalappe kui potti on pliidil eelsoojendatud.
- Valige toiduained, mida soovite küpsetada (näiteks liha või köögiviljad). Pange potti korraga väike kogus toiduaineid. Küpsetusaeg pikeneb kui potis on liiga palju toiduaineid.
- Kustutage põleti leek, kattes põleti kaanega (6).

Oluline !

- Kui õli süttib, summutage leegid kaanega või tekiga. Ärge kunagi püüdke kustutada leeki veega!
- Ärge täitke põletit kütusega, kui see on kuum.
- Oodake, kuni põleti on piisavalt jahtunud ning saate seda käega puudutada.
- Asetage fondüükomplekt alati mittesüttivale pinnale, näiteks metallist kandikule Ärge jätke põletit kasutamise ajal järelevalveta.

Kasulik teave

See pott sobib kasutamiseks kõikidel pliitüüpidel.

1. Pott 2. Kütusekonteiner
3. Välimine konteiner 4. Amortisaator
5. Alus 6. Põletikaas

Tīrīšana

- Pirms pirmās lietošanas reizes ar rokām nomazgājiet un kārtīgi noslaukiet.
- Pēc lietošanas nomazgājiet pannu ar rokām, izmantojot birsti. Pannu vieglāk nomazgāt, kamēr tā vēl ir silta. Pēc mazgāšanas to uzmanīgi nosusiniet.

Fondī katla lietošana

- Fondī katlu var izmantot ēst gatavošanai, piemēram, lai pagatavotu gaļu, zivis, dārzeņus vai sēnes – eļļā, ūdeni vai sarkanvīnā. Nepiepildiet katlu vairāk par 2/3 no tā kopējā tilpuma.
- Šķidrumu katlā (1) var vai nu uzsildīt iepriekš vai arī sildīt ar degli. Ja jūs karsējat eļļu un vēlaties pārlicināties, ka tā ir labi sakarsusi, ielieciet tajā maizes gabaliņu vai arī ēdienu, ko paredzēts pagatavot. Ja sadzirdams čurkstošs troksnis, eļļa ir pietiekami karsta.
- Piepildiet degli ar degšķidrumu (denaturētu spirtu) vai arī cetilspirtu (degpastu). Lietojot degšķidrumu, ielejiet to degšķidruma traukā (2), kas atrodas ārējā traukā (3). Lietojot degpastu, lieciet to pa taisno ārējā trauka – degšķidruma trauku nav nepieciešams izmantot. Nekādā gadījumā nepārpildiet degšķidruma trauku, lai degšķidrums nevarētu izšļakstīties un aizdegties.
- Uzlieciet slāpētāju (4) uz ārējā trauka. Groziet slāpētāja rokturi, lai regulētu gaisa padevi un liesmu.
- Ielieciet degli statīvā (5) un aizdedziniet to. Esiet uzmanīgi! Sērskociņa vai šķiltavu liesma var izraisīt dūmus.
- Uzmanīgi uzlieciet katlu uz statīva. Ja katls pirms tam ir uzsildīts, pārvietojiet to ar virtuves cimdiem.
- Gatavojiet sev vēlamu ēdienu (piemēram, gaļu vai dārzeņus). Nelieciet pārāk lielu daudzumu ēdiena, jo tas pagarina kopējo gatavošanas laiku.
- Lai nodzēstu liesmu, uz degļa uzlieciet degļa vāku (6).

Svarīgi!

- Ja eļļa aizdegas, noslāpējiet to ar vāku vai segu. Nekādā gadījumā nemēģiniet nodzēst ar ūdeni!
- Nepiepildiet degli ar degšķidrumu, ja tas ir silts. Ļaujiet tam atdzist vismaz līdz tādai temperatūrai, kad tam var droši pieskarties ar rokām.
- Novietojiet fondī komplektu uz nedegošas virsmas, piemēram, metāla paplātes.
- Lietošanas laikā uzmaniet degli.

Noderīga infromācija

Katls piemērots lietošanai uz visu veidu plītim.

1. Katls. 2. Trauks degšķidrumam
3. Ārējais trauks 4. Slāpētājs 5. Statīvs
6. Degļa vāks

Valymas

- Prieš naudodami pirmą kartą, išplaukite gaminį rankomis ir iššluostykite.
- Po naudojimo plaukite keptuvę rankomis, naudokitės šepetėliu. Dar šiltą keptuvę išplauti lengviau. Po to sausai iššluostykite.

Kaip naudoti fondiu puodą

- Fondiu puode galima aliejuje kepti mėsą, žuvį, daržoves ar grybus, virti sriubą ar šildyti raudoną vyną. Galima pripildyti tik dvi trečiąsias fondiu indo.
- Į puodą pilamą skystį (1) galima prieš tai pakaitinti ant viryklės ar tiesiog virš degiklio. Jei gaminate patiekalą aliejuje ir norite įsitikinti, kad jis pakankamai įkaitęs, įmerkite mažą gabalėlį duonos ar patiekalo, kurį ketinate gaminti. Jei girdite šnypsimą, aliejus pakankamai karštas.
- Į degiklį įpilkite degimo skysčio (denatūruoto spirito) arba naudokite sausą spirita (degiąją masę) skirtą fondiu. Jei naudojate degimo skystį, pilkite jį į degimo skysčio talpą (2), kuri dedama į išorinę talpą (3). Jei naudojate sausą spirita, dėkite jį tiesiai į išorinę talpą. Tokiu atveju degimo skysčio talpa nereikalinga. Neperpilkite degiklio - degimo skystis gali išsilieti ir užsiliepsnoti.
- Pritvirtinkite sklendę (4) prie išorinės talpos. Jos rankenėle reguliuojamas oro patekimas į degiklį ir, atitinkamai, liepsnos intensyvumas.
- Įdėkite degiklį į stovą (5) ir uždekite. Atsargiai! Ziebtuvėliu ar degtuku galite uždegti iš degiklio sklindančius degimo skysčio garus.
- Atsargiai pastatykite puodą ant degiklio. Naudokite puodkėles, jei prieš tai kaitinate puodą ant viryklės.
- Gaminkite pasirinktus patiekalus (mėsą, žuvį ar kt.). Vienu metu dėkite nedidelį kiekį, jei įdėsite daugiau ruošiamo maisto, jis ilgiau virs.
- Užgesinkite liepsną uždengdami degiklį dangteliu (6).

Svarbu!

- Jei užsidega aliejus, gesinkite jį uždengdami dangčiu ar audiniu. Negalima gesinti vandeniu!
- Nepilkite degimo skysčio į degiklį, kol jis šiltas. Palaukite, kol atvės ir galėsite jį paimti ranka.
- Fondiu indas turi stovėti ant nedegaus paviršiaus, pavyzdžiui, metalinio padėklo.
- Visada stebėkite degiklį, nepalikite jo be priežiūros.

Naudinga žinoti

Puodą galima naudoti ant visų tipų viryklių.

1. Puodas
2. Degimo skysčio talpa
3. Išorinė talpa
4. Sklendė
5. Stovas
6. Degiklio dangtis

Limpeza

- Antes de usar este produto pela primeira vez, lave-o à mão e seque-o cuidadosamente.
- Após a utilização, lave o recipiente à mão com água e uma escova. Se o lavar enquanto estiver quente será mais fácil de limpar. Seque cuidadosamente depois de lavar.

Como usar o tacho de fondue

- O tacho de fondue pode ser usado para cozinhar, por ex., carne, peixe, vegetais ou cogumelos em óleo, caldo de carne ou vinho tinto. Nunca encha o tacho com mais de dois terços de líquido.
- O líquido do tacho (1) pode ser pré-aquecido no fogão ou ser aquecido directamente no queimador. Se usar óleo e quiser ter a certeza de que está à temperatura certa, experimente com um pedaço de pão ou da comida a ser cozinhada no óleo. Se ouvir assobiar, é porque o óleo está suficientemente quente.
- Encha o queimador com combustível (álcool desnaturado). Ou use álcool sólido (pastas combustíveis) para os tachos de fondue. Se usar combustível líquido, verta-o no recipiente de combustível (2), que depois é colocado no recipiente exterior (3). Se usar álcool sólido, coloque-o directamente no recipiente exterior. Não precisa de usar o recipiente de combustível. Nunca encha o queimador em demasia, para evitar que o combustível salpique e se incendeie.
- Coloque o abafador (4) no recipiente exterior. Usando a pega do abafador, regule a entrada de ar no queimador e, conseqüentemente, a chama.
- Coloque o queimador no suporte (5) e acenda-o. Cuidado! A chama de um isqueiro ou fósforo pode inflamar o fumo que sai do queimador.
- Coloque o tacho cuidadosamente no suporte. Use pegas se tiver pré-aquecido o tacho no fogão.
- Cozinhe os ingredientes à sua escolha (por ex., carne ou vegetais). Cozinhe pequenas quantidades de comida de cada vez. Se colocar muita comida, a cozedura será mais demorada.
- Extinga a chama do queimador abafando-a com a tampa do queimador.

Importante!

- Se o óleo se incendiar, abafe com uma tampa ou manta. Nunca tente apagar a chama com água!
- Não encha o queimador com combustível enquanto estiver quente. Espere até estar suficientemente frio para levantá-lo com a mão.
- Coloque sempre o conjunto de fondue numa superfície não combustível, por ex. um tabuleiro de metal.
- Mantenha-se atento ao queimador enquanto o estiver a usar.

Informação importante

O tacho é próprio para usar em todos os tipos de fogão.

- 1.Tacho
- 2.Recipiente de combustível
- 3.Recipiente exterior
- 4.Abafador
- 5.Suporte
- 6.Tampa do queimador

Curățare

- Înainte de prima folosire, spală tigaia de mână și usucă cu grijă.
- Se recomandă spălarea manuală a tigăii după fiecare folosire, cu ajutorul unei perii. Dacă speli tigaia cât timp este încă caldă, aceasta va fi mai ușor de curățat. Șterge cu grijă după folosire.

Folosirea oalei fondue

- Oala fondue poate fi folosită la gătit carne, pește, legume sau ciuperci în ulei, supă sau vin roșu. Nu umple niciodată oala mai mult de două treimi cu lichid.
- Lichidul din oală (1) poate fi încins în prealabil pe un aragaz sau direct pe arzător. Dacă folosești ulei și vrei să verifici dacă are temperatura corectă, testează introducând o bucată de pâine sau din mâncarea care trebuie gătită în ulei. Dacă se aude sfârâind, uleiul este suficient de încins.
- Pune ulei în arzător, sau folosește alcool solid pentru oala fondue. Dacă folosești alcool lichid, toarnă-l mai întâi în recipientul pentru combustibil (2), care e așezat apoi în recipientul exterior (3). Dacă folosești alcool solid, pune-l direct în recipientul exterior. Nu este nevoie să folosești recipientul pentru combustibil. Nu pune niciodată foarte mult ulei în arzător, pentru a evita vărsarea și aprinderea sa.
- Montează amortizorul (4) pe recipientul exterior. Dacă folosești mânerul de pe amortizor, sursa de aer și, implicit, flacăra, sunt reglate.
- Așează arzătorul pe suport și aprinde. Atenție! Flacăra unui brichete sau a unui chibrit poate aprinde vaporii care se ridică de la arzător.
- Așează oala pe suport. Folosește șervete termice pentru oală dacă oala a fost încălzită în prealabil pe un aragaz.
- Gătește ingredientele alese (de exemplu, carne sau legume). Pune câte puțină mâncare. Dacă pui prea multă mâncare odată, timpul necesar gătitului se va prelungi.
- Stinge flacăra arzătorului acoperind cu capacul (6).

Important!

- Dacă uleiul începe să ardă, stinge cu un capac sau o pătură. Nu încerca niciodată să stingi flăcările cu apă!
- Nu umple niciodată arzătorul cu combustibil cât timp este încă cald. Așteaptă până când se răcește suficient pentru a putea fi ridicat cu mâna.
- Așează întotdeauna setul fondue pe o suprafață ignifugă, ca de exemplu o tavă din metal.
- Supraveghează cu atenție arzătorul în timpul folosirii.

Informații utile

Oala fondue poate fi folosită pe toate tipurile de aragaze.

1. Oală
2. Recipient combustibil
3. Recipient exterior
4. Stand
5. Capac de arzător

Čistenie

- Pred prvým použitím výrobok ručne umyte a opatrne utrite. Nádobu po použití umyte vo vode ručne pomocou kefky. Prácu si uľahčíte, ak ju začnete umývať kým je ešte teplá. Po umytí ju osušte.

Ako používať kotlík na fondue

- V kotlíku na fondue možno variť mäso, ryby, zeleninu, či huby, a to buď v oleji, vývare alebo vo víne. Kotlík naplňte tekutinou maximálne do dvoch tretín.
- Tekutinu v kotlíku (1) môžete predhriať na sporáku alebo ju zohriať priamo nad horákom. Ak sa chystáte vysmážať a chcete zistiť, či má olej správnu teplotu, vhodte doň odrobinku chleba alebo iného jedla. Keď sa začne hneď smažiť, znamená to, že olej je dostatočne horúci.
- Horák naplňte palivom (denaturovaným liehom). Môžete použiť aj pevné palivo (pevný lieh). Ak sa chystáte použiť tekuté palivo, nalejte ho do nádoby na palivo (2), ktorú potom umiestnite do vonkajšej nádoby (3). Pri pevnom palive nádobu na palivo nepotrebuje, pevný lieh vložte priamo do vonkajšej nádoby. Dbajte, aby ste to s palivom neprehnali, aby sa neprelialo – rozliate môže ľahko začať horieť.
- K vonkajšej nádobe pripevnite regulátor (4). Prostredníctvom rukoväte regulátora sa ovláda prívod vzduchu k horáku a následne aj reguluje intenzita plameňa.
- Horák umiestnite na stojan (5) a zapáľte ho. Dávajte pozor! Plameň zapalovača či zápalky môže spôsobiť vznietenie plynov unikajúcich z horáka.
- Kotlík starostlivo položte na horák. Ak ste kotlík predtým predhrievali na sporáku, uchopte ho za držiaky.
- A môžete začať variť. Mäso, zeleninu, alebo čokoľvek iné však nakladajte do vnútra v menších množstvách. Ak ho tam naložíte naraz všetko, bude sa variť dlhšie.
- Plameň zahasíte jednoduchým udusením pokrievkou horáka (6).

Dôležité!

- Ak olej začne horieť, uhasťe ho pokrievkou alebo dekou. Nikdy sa nesnažte uhasiť plameň vodou!
- Horák nedopĺňujte palivom pokiaľ je nahriaty. Počkajte, kým ochladne natoľko, že ho možno udržať v rukách.
- Sadu na fondue stavajte vždy iba na nehorľavý povrch, napr. na kovový podnos.
- Pri použití musí byť horák stále pod dozorom.

Dobré vedieť

Kotlík na fondue možno použiť všetkých typoch sporákov.

1. Kotlík
2. Nádoba na palivo
3. Vonkajšia nádoba
4. Regulátor
5. Stojan
6. Pokrievka na horák

Почистване

- Измийте тигана на ръка и подсушете внимателно преди да го използвате за първи път.
- След употреба го изплакнете на ръка с помощта на четка. Ще ви бъде по-лесно да го почистите, докато е още топъл. След измиване подсушете внимателно.

Как да използвате съда за фондю

- Съдът за фондю може да се използва за готвене на месо, риба, зеленчуци или гъби в мазнина, бульон или червено вино. Не пълнете съда с течности, равни на повече от две трети от обема му.
- Течността в съда (1) може да се загрее предварително на печка или да се затопли директно над горелката. Ако използвате мазнина и искате да сте сигурни, че е с подходящата температура, изпробвайте я, като потопите в мазнината парче хляб или храна, която ще готвите. Ако се чуе прашене, мазнината е достатъчно сгорещена.
- Напълнете горелката с гориво (денатуриран алкохол). Или използвайте твърдо гориво (горивна паста) за съдовете за фондю. Ако използвате течна гориво, излейте го в контейнера (2), който след това се поставя във външния съд (3). Ако използвате твърд спирт, поставете го директно във външния съд. Тогаво няма нужда да използвате съда за гориво. Никога не препълвайте горелката, за да не се разлее гориво, което може да се запали.
- Сложете овлажнителя (4) на външния контейнер. Чрез дръжката се регулира въздухът в горелката, а оттам и пламъкът.
- Поставете горелката на поставката (5) и я запалете. Внимавайте! Пламъкът от запалка или кибритена клечка може да възпламени горелката.
- Внимателно поставете съда на поставката. Ако е бил предварително загрят на готварска печка, използвайте дръжките.

- Сгответе избраните продукти (например месо или зеленчуци). Добавяйте по малко храна. Ако сложите повече, ще е необходимо по-дълго време за приготвяне.
- Изгасете пламъка на горелката, като го покриете с капака (6.)

Важно!

- Ако мазнината се запали, изгасете огъня с капак или одеяло. Никога не опитвайте да изгасите пламъка с вода!
- Не пълнете горелката, докато е топла. Изчакайте да изстине, така че да може да я вдигате с голи ръце.
- Поставяйте съдовете за фондю само на незапалима повърхност, например метален поднос.
- Следете внимателно горелката по време на употреба

Добре е да знаете

Съдът е подходящ за всякакви видове готварски печки.

1. Съд. 2. Контейнер за гориво
3. Външен контейнер
4. Овлажнител
5. Поставка
6. Капак на горелката

Čišćenje

- Prije prve upotrebe proizvod ručno operite i pažljivo osušite.
- Uvijek očistite tavu nakon upotrebe tako da je ručno operete u vodi. Lakše ćete je očistiti ako je perete dok je još topla. Nakon čišćenja pažljivo osušite tavu.

Kako koristiti posudu za fondue

- Set za fondue može se koristiti za kuhanje, primjerice, mesa, ribe, povrća na ulju, gustih juha ili crnog vina. Nikad nemojte napuniti više od dvije trećine posude tekućinom.
- Tekućina u posudi (1) može se prethodno zagrijati na štednjaku ili izravno na plameniku seta. Ako želite da ulje bude odgovarajuće topline, testirajte ga umakanjem komadića kruha ili hrane koju želite kuhati. Kad ulje lagano proključa, dovoljno je vruće.
- Napunite kuhalo tekućom masti (denaturiranim alkoholom) ili koristite čvrstu mast (zapaljivu pastu) za setove za fondue. Ako koristite tekuću mast, ulijte je u kuhalo (2) koje zatim stavite na vanjski spremnik. Ako koristite čvrstu mast, stavite je izravno u vanjski spremnik. U tom slučaju ne morate koristiti kuhalo. Nikad nemojte previše napuniti plamenik jer se gorivo može izliti i zapaliti.
- Namjestite regulator plamena (4) na vanjski spremnik. Upotrebom regulatora kontrolirate dotok zraka do plamenika, a time i sam plamen.
- Postavite plamenik na stalak (5) i upalite ga. Pripazite! Plamen upaljača ili šibice može zapaliti dim koji izlazi iz plamenika.
- Pažljivo stavite posudu na stalak. Koristite rukavice ako je posuda zagrijana.
- Kuhajte sastojke po svome izboru (npr. meso ili povrće). Postupno stavljajte manje količine hrane. Ako stavite previše hrane, kuhanje će duže trajati.
- Ugasite plamen poklopcem za plamenik.

Važno!

- Ako se ulje zapali, vatru ugasisite poklopcem ili dekom. Zapaljeno ulje nikad ne gasite vodom!
- Ne punite plamenik gorivom dok se ne ohladi. Pričekajte da se dovoljno ohladi prije premještanja plamenika.
- Set za fondue uvijek stavite na nezapaljivu površinu, primjerice, metalni pladanj.
- Pazite na plamenik dok je u upotrebi.

Dobro je znati

Posuda se može koristiti na svim vrstama štednjaka.

1. Posuda
2. Kuhalo
3. Vanjski spremnik
4. Regulator plamena
5. Stalac
6. Poklopac za plamenik

Καθαρισμός

- Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά ,το πλένετε με το χέρι και το στεγνώνετε προσεκτικά.
- Μετά τη χρήση, πλένετε το τηγάνι στο χέρι χρησιμοποιώντας μία βούρτσα. Μετά το πλύσιμο στεγνώνετέ το προσεκτικά.

Πως να χρησιμοποιείτε το σκεύος φοντού

- Το σκεύος φοντού μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το μαγείρεμα π.χ. κρέατος, ψαριού, λαχανικών ή μανιταριών σε λάδι, ζουμί ή σε κόκκινο κρασί. Μην γεμίζετε ποτέ το σκεύος με υγρό πάνω από τα δύο τρίτα.
- Το υγρό μέσα στο σκεύος (1) μπορεί, είτε να προθερμανθεί σε μια κουζίνα ή να ζεσταθεί κατευθείαν επάνω στον καυστήρα. Εάν χρησιμοποιήσετε λάδι, για να βεβαιωθείτε ότι έχει την σωστή θερμοκρασία, τοποθετήστε ένα κομμάτι ψωμί ή ένα κομμάτι από το φαγητό που ετοιμάζετε μέσα στο λάδι. Εάν ακούγεται τσιτισίρισμα το λάδι είναι αρκετά ζεστό.
- Γεμίστε τον καυστήρα με καύσιμο (καθαρό οινόπνευμα), ή χρησιμοποιήστε στερεό οινόπνευμα (αναφλέξιμες παστίλιες) για σκεύη φοντού. Εάν χρησιμοποιήσετε υγρό καύσιμο, τοποθετήστε το στο δοχείο καυσίμου (2), το οποίο τότε τοποθετείται στο εξωτερικό δοχείο (3). Εάν χρησιμοποιήσετε στερεό καύσιμο, τοποθετήστε το κατευθείαν στο εξωτερικό δοχείο. Τότε δεν είναι ανάγκη να χρησιμοποιήσετε το δοχείο καυσίμου. Μην γεμίζετε ποτέ τον καυστήρα με καύσιμο πάνω από το κανονικό, ώστε να αποφεύγεται η υπερχειλίση του υγρού, που τότε μπορεί να πιάσει φωτιά.
- Τοποθετήστε τον ρυθμιστή της φλόγας (4) στο εξωτερικό δοχείο. Χρησιμοποιώντας την λαβή του ρυθμιστή, ρυθμίζεται η παροχή αέρα στον καυστήρα και κατ' ακολουθίαν και η φλόγα.
- Τοποθετήστε τον καυστήρα στην βάση (5) και ανάψτε τον. Προσοχή! Η φλόγα ενός αναπτήρα ή ενός σπέρτου μπορεί να προκαλέσει την ανάφλεξη των αερίων που εξέρχονται από τον καυστήρα.

- Τοποθετήστε με προσοχή το σκεύος επάνω στην βάση. Χρησιμοποιήστε πιάστρες, εάν το σκεύος έχει προθερμανθεί σε μια εστία.
- Μαγειρέψτε το φαγητό της επιλογής σας (π.χ. κρέας ή λαχανικά). Τοποθετήστε κάθε φορά μια μικρή ποσότητα. Εάν τοποθετήσετε μια μεγάλη ποσότητα, ο χρόνος μαγειρέματος θα επιμηκυνθεί.
- Σβήστε την φλόγα του καυστήρα πνίγοντάς την με το κάλυμμα του καυστήρα (6).

Σημαντικό!

- Εάν το λάδι πιάσει φωτιά, πνίξτε την με ένα καπάκι ή με μια κουβέρτα. Ποτέ μην προσπαθείτε να σβήσετε την φωτιά με νερό!
- Μην γεμίζετε τον καυστήρα με καύσιμο όταν είναι ζεστός. Περιμένετε έως ότου έχει κρυώσει αρκετά, για να μπορείτε να τον σηκώσετε με το χέρι.
- Τοποθετείτε πάντα το σετ της φοντού επάνω σε μια μη αναφλέξιμη επιφάνεια π.χ. σε ένα μεταλλικό δίσκο.
- Παρακολουθείτε συνεχώς τον καυστήρα κατά την διάρκεια της χρήσης.

Τι πρέπει να γνωρίζετε

Το σκεύος της φοντού είναι κατάλληλο για χρήση σε όλες τις επιφάνειες εστίων.

- 1.Σκεύος
- 2.Δοχείο καυσίμου
- 3.Εξωτερικό δοχείο
- 4.Ρυθμιστής φλόγας.
- 5.Βάση
6. Κάλυμμα καυστήρα

Уход

- Перед первым использованием вымойте вручную и тщательно вытрите.
- После использования обязательно мойте сковороду вручную, используя щетку. Проще отмыть еще теплую сковороду. Тщательно вытрите.

Как пользоваться кастрюлей для фондю

- Кастрюлю можно использовать для приготовления, например, мяса, рыбы, овощей или грибов на масле, бульоне или красном вине. Не заполняйте кастрюлю жидкостью больше чем на две трети.
- Жидкость в кастрюле (1) можно либо разогреть предварительно на плите или разогревать прямо над горелкой. Если Вы используете масло и хотите убедиться, что оно разогрелось до нужной температуры, проверьте его, обмакнув кусочек хлеба или того продукта, который Вы будете готовить на масле. Если слышно шипение, масло разогрелось до нужной температуры.
- Наполните горелку топливом (денатурат). Или используйте твердый спирт (горючие смеси) для кастрюли для фондю. Если Вы используете жидкое топливо, залейте его в емкость для топлива (2), которую затем нужно поместить во внешнюю емкость. Если Вы используете твердый спирт, поместите его прямо во внешнюю емкость, без использования емкости для топлива. Не переливайте топливо во избежание попадания на горелку и возгорания.
- Установите дымовую заслонку (4) на внешнюю емкость. С помощью ручки заслонки регулируется подача воздуха к горелке и пламя.
- Установите горелку на подставку (5) и зажгите ее. Будьте осторожны! Огонь при разжигании горелки может подняться очень высоко.
- Аккуратно поставьте кастрюлю на подставку. Используйте подставки под горячее, если предварительно кастрюля была разогрета на плите.

- Готовьте ингредиенты на свой вкус (например, мясо или овощи). За один раз кладите небольшое количество пищи. Если Вы положите слишком много пищи, время приготовления увеличится.
- Гасите огонь горелки с помощью специальной крышки для горелки (6).

Внимание!

- Если на масло попадет огонь, затушите крышкой или покрывалом. Не тушите огонь водой!
- Не наполняйте горелку топливом, пока она горячая. Подождите пока она остынет так, чтобы взять ее рукой.
- Ставьте набор для фондю на поверхность из невоспламеняемых материалов, например, на металлический поднос.
- Не оставляйте зажженную горелку без присмотра.

Полезная информация

Можно использовать на всех типах варочных панелей.

1. Кастрюля
2. Емкость для топлива
3. Внешний контейнер
4. Дымовая заслонка
5. Подставка
6. Крышка для горелки

Čišćenje

- Pre nego što proizvod prvi put upotrebite, ručno ga operate i dobro osušite.
- Tiganj posle upotrebe operite ručno, pomoću žice i to dok je još topao, jer će tako biti lakše. Na kraju ga dobro obrišite.

Kako da koristite fondu posudu

- Fondu posudu možete da koristite za spremanje npr. mesa, ribe, povrća i pečuraka u ulju, buljonu ili crvenom vinu. Nemojte puniti tečnošću više od 2/3 posude.
- Tečnost može biti prethodno zagrejana (1) ili da se direktno zagreva. Ako koristite ulje i želite da proverite da je temperatura odgovarajuća, proverite umakanjem parčenceta hleba ili namirnice koju ćete kuvati. Ako cvrči, ulje je dovoljno ugrejano.
- Napunite gorionik gorivom (špiritusom) Ili koristite smesu zasićenu alkoholom za fondu. Ako koristite tečna goriva, sipajte u rezervoar (2) koji je smešten u spoljašnji kontejner (3). Ako koristite smesu zasićenu alkoholom, stavite je direktno u spoljni kontejner. Nema potrebe da koristite rezervoar. Nemojte prepuniti rezervoar da se ne bi prelilo gorivo i dospelo do vatre.
- Uglavite regulator (4) na spoljni kontejner. Regulator ima ručicu uz pomoć koje kontrolišete dotok vazduha u gorionik i jačinu plamena.
- Postavite gorionik na stalak (5) i potpalite ga. Oprez! Plamen šibice ili upaljača može naglo da poveća plamen gorionika.
- Pažljivo postavite na stalak. Upotrebite kuhinjske rukavice ukoliko je fondu posuda pregrejana.
- Spremajte sastojke koje želite (npr. meso ili povrće). Stavljajte po manju količinu namirnica. Ako stavite previše, produžićete vreme pripreme.
- Ugasite plamen gorionika poklopcem (6).

Bitno!

- Ako ulje dospe do vatre, ugasisite je poklopcem ili čebetom. Nemojte vodom gasiti vatru!
- Nemojte puniti rezervoar špiritom dok je vruć. Sačekajte da se ohladi da možete da držite u ruci.
- Uvek postavite na podlogu otpornu na vatru tj. na metal.
- Pomno pazite dok ga koristite i dok gori.

Dobro je da znate

Set je pogodan za upotrebu na svim vrstama šporeta.

1. Posuda
2. Rezervoar
3. Spoljašnji rezervoar
4. Gorionik
5. Stalak
6. Poklopac gorionika

Čiščenje

- Pred prvo uporabo izdelek ročno operite in ga temeljito osušite.
- Po uporabi posodo ročno operite s krtačko za posodo. Če jo operete, ko je še topla, jo bo lažje očistiti. Po pranju jo temeljito obrišite do suhega.

Kako uporabljati posodo za fondue

- Posodo za fondue lahko uporabite pri pripravi mesa, rib, zelenjave ali gob v olju, juhi ali rdečem vinu. V posodi ne sme biti nikoli več kot 2/3 tekočine.
- Tekočino v posodi (1) lahko prej pogrejete na štedilniku ali pa jo grejete neposredno na gorilniku. Če uporabite olje in se želite prepričati, da ima ravno pravšnjo temperaturo, pomočite vanj košček kruha ali hrane, ki jo nameravate speči v olju. Če začvrči, pomeni, da je olje dovolj vroče.
- Gorilnik napolnite z gorivom (denaturiran alkohol) ali pa uporabite trdi alkohol (gorljive paste) za fondue posode. Če uporabljate tekoče gorivo, ga natočite v posodico za gorivo (2), ki jo vstavite v zunanjo okrasno posodico (3). Če uporabljate trdi alkohol, ga postavite neposredno v zunanjo posodico. V tem primeru posodice za gorivo ne potrebujete. Nikoli ne napolnite posodice za gorivo čez rob, saj se lahko razlito gorivo vname.
- Regulator namestite na zunanjo posodico. S premikanjem držala regulirate dotok zraka in s tem tudi moč plamena.
- Gorilnik postavite v podstavek (5) in ga prižgite. Bodite previdni! Vžigalnik ali vžigalica lahko zaneti hlape, ki uhajajo iz gorilnika.
- Previdno postavite posodo na podstavek. Če je posoda vroča, jo med prestavljanjem primite za ročaje.
- Skuhajte hrano po želji (npr. meso ali zelenjavo). Postopoma dodajajte majhne količine hrane. Če dodate večjo količino hrane, se bo ta kuhala veliko dlje.
- Plamen ugasnete tako, da na gorilnik povežete pokrovček (6).

Pomembno!

- Če se olje vname, posodo pokrijte s pokrovko ali ogenj zadušite z negorljivim prekrivalom. Nikoli ne gasite z vodo!
- Ne dolivajte goriva v gorilnik, ko je vroč. Počakajte, da se dovolj shladi, da ga lahko odstranite z roko.
- Set za fondue vedno postavite na negorljivo površino, npr. na kovinski pladenj.
- Med uporabo nadzorujte stanje gorilnika.

Dobro je vedeti

Posodo lahko uporabljate na vseh tipih kühalnikov.

- 1.posoda
- 2.posodica za gorivo
- 3.zunanja posodica
- 4.regulator
- 5.podstavek
- 6.pokrovček za posodico z gorivom

Temizleme

- Ürünü ilk kullanımadan önce, elde yıkayınız ve dikkatle kurulaştırınız.
- Kullandıktan sonra tavayı su ve bir fırça yardımıyla elde yıkayınız. Tavayı sıcaklığını kaybetmeden yıkarsanız temizlenmesi kolay olur. Temizledikten sonra dikkatlice kurulaştırınız.

Fondü tenceresi nasıl kullanılır

- Fondü tenceresi et, balık, sebze veya yağ, et-tavuk suyu veya kırmızı şarap ile mantar pişirmek için kullanılabilir. Tencerenin üçte ikisinden fazlasını hiçbir zaman sıvı ile doldurmayın.
- Tenceredeki sıvı (1) ocakta yeniden ısıtılabilir veya doğrudan yakma fırınında ısıtılabilir. Yağ kullanırsanız ve doğru ısıya sahip olduğuna emin olmak isterseniz, bir parça ekmekek veya yağda pişecek yiyecekten bir kısım batırarak test edin. Cızırdama sesi çıkarırsa, yağ yeterince kızmış demektir.
- Yakıtı yakma fırınına doldurun (denatüre alkol). Veya fondü tenceresi için saf alkol kullanın (yanıcı macun). Sıvı yakıt kullanırsanız yakıt bölmesine dökün (2), bu yakıt dış bölmeye yerleştirilecektir (3). Saf alkol kullanırsanız doğrudan dış bölmeye dökün. Böylece yakıt bölmesini kullanmaya gerek kalmayacak. Sıçrayan yakıtın alev almasından kaçınmak için yakma fırını hiçbir zaman tam olarak doldurmayın.
- Tamponu (4) dış bölmeye takın. Tamponun üzerindeki kulbu kullanarak yakma fırını ve alev için hava akımı ayarlanır.
- Yakma fırını düzeneğe (5) yerleştirin ve yakın. Dikkatli olun! Çakmağın veya kibritin alevi, yakma fırından yükselen tozları ateşleyebilir.
- Tencereyi düzeneğe üzerine dikkatlice yerleştirin. Tencere, ocakta ısıtılmış ise tencere tutacaklarını kullanın.
- Dilediğiniz malzemeleri kullanın (et veya sebze). Her defasında az bir miktar yiyecek ekleyin. Çok fazla koyarsanız, pişme süresi uzayacaktır.
- Yakma fırınının alevlerini fırın kapağını (6) kapatarak söndürün.

Önemli!

- Yağ yanmaya başlarsa, bir kapak veya battaniye ile söndürün. Hiçbir zaman alevi su ile söndürmeye çalışmayın!
- Yakma fırını sıcakken, yakıt ile doldurmayın. El ile taşınabilecek şekilde soğuyuncaya kadar bekleyin.
- Fondü setini her zaman, metal bir tepsi gibi, yanmayan yüzeylere yerleştirin.
- Kullanımı sırasında, yakma fırını gözetim altında tutun.

Bilmekte fayda var

Tüm ocaklar çeşitleriyle kullanılabilir.

- 1.Tencere
- 2.Yakıt bölmesi
- 3.Dış bölme
- 4.Tampon
- 5.Düzenek
- 6.Yakma fırını kapağı

التنظيف

- قبل استخدام هذا المنتج لأول مرة، أغسله باليد وجففيه بعناية.
 - أغسلي المقلاة بعد الاستعمال باليد في الماء وبواسطة فرشاة. إذا غسلت المقلاة و هي لا تزال ساخنة ستكون سهلة التنظيف. جففيها بعناية بعد التنظيف.
- هام!**
- إذا اشتعل الزيت، أخمده بغطاء أو بطانية. لا تحاول مطلقاً أن تطفئ اللهب بالماء.
 - لا تعبئ المضمض بالوقود عندما يكون حاراً. أنتظر حتى يبرد بما يكفي لرفعه باليد.
 - ضع دائماً طقم التدويب على سطح غير قابل للاشتعال، مثل صينية معدنية.
 - راقب الموقد بدقة أثناء الاستخدام.

كيفية استخدام قدر التدويب

- يمكن أن يستخدم قدر التدويب لطبخ مثل اللحم، السمك، الخضروات أو المشروم في الزيت أو المرق أو في النيذ الأحمر. لا تملأ القدر مطلقاً بالسائل لأكثر من الثلثين.
 - السائل في القدر (1) يمكن أن يكون مسبق التسخين على طباخة أو يسخن مباشرة على الموقد. إذا كنت تستخدم الزيت و تريد أن تتأكد أنه وصل إلى درجة الحرارة المناسبة، اختبره برمي قطعة خبز أو من الطعام المراد طبخه في الزيت. إذا سمعت طشيش فالزيت ليس ساخناً بما يكفي.
 - أملأ الموقد بالوقود) كحول معدلة (أو استخدم كحول صلبة) معاجين قابلة للاحتراق (لقدور التدويب. إذا كنت تستخدم وقود سائل فصبه في وعاء الوقود.(2) و الذي من ثم يوضع في الوعاء الخارجي. (3) و إذا كنت تستخدم الكحول الصلبة، فضعه مباشرة في الوعاء الخارجي. و من ثم لا حاجة إلى لاستخدام وعاء الوقود. لا تملأ الموقد مطلقاً لأكثر من طاقتها لتجنب الوقود المنساب خارجه و الذي قد يشتعل.
 - ثبت صمام تنظيم السحب في الوعاء الخارجي(4) على الوعاء الخارجي. و مستخدماً المقبض الموجود على المنظم يتم تنظيم تزويد الهواء إلى الموقد، و بالتالي أيضاً لشعلة اللهب.
 - ضع الموقد على الحامل (5) و أوقده. أحرز إشعلة الولاعة أو عود الكبريت يمكن أن يشعل الدخان المتصاعد من الموقد.
 - ضع القدر بحرص على الحامل. استخدم ممسكات قدور إذا كان القدر مسبق التسخين على طباخة.
 - قم بطبخ عناصر طعامك المختارة) مثل اللحم أو الخضروات. (ضع كمية صغيرة من الطعام كل مرة. وضعت كمية أكبر مما يجب فإن زمن الطبخ سوف يطول.
 - أطفئ اللهب من الموقد بإخماده بغطاء الموقد.(6)
- معلومة جيدة**
- القدر مناسب للإستخدام مع جميع أنواع الأفران.
- 1.قدر 2. وعاء وقود 3. وعاء خارجي. 4. صمام منظم 5.حامل 6. غطاء للحريق

