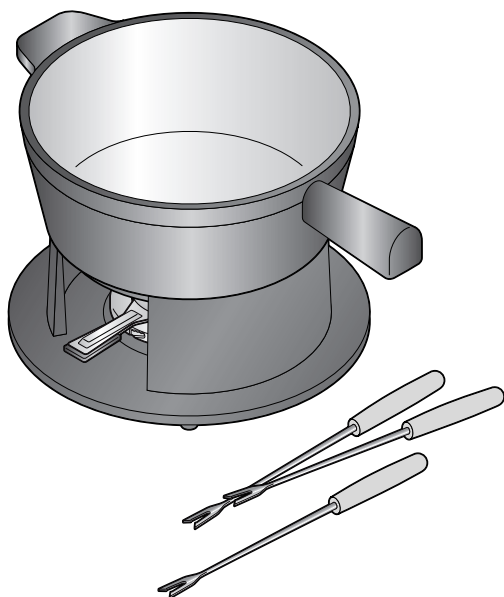




Käse-Fondue

de Bedienungsanleitung

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 92371FV05X06VII · 2017-06



www.tchibo.de/anleitungen

Sicherheitshinweise

Lesen Sie aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Verwendungszweck

Das Käse-Fondue ist zur Zubereitung von Käse-Fondue vorgesehen. Für die Zubereitung eines klassischen Fondues mit Öl oder Brühe sowie für Schokolade ist das Käse-Fondue nicht geeignet.

Das Käse-Fondue ist für die im privaten Haushalt anfallenden Mengen konzipiert und für gewerbliche Zwecke ungeeignet.

GEFAHR für Kinder

- Halten Sie Kinder von dem Käse-Fondue und von den Fonduegabeln fern. Ebenso von der Brennpaste. Bewahren Sie alle Teile für Kinder unzugänglich auf. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!

WARNUNG vor Verbrennungen/ Verbrühungen

- Verwenden Sie das Käse-Fondue nur vollständig aufgebaut, wie auf der Titelseite abgebildet.
- Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Gestell (Rechaud), da dieses optimal an die Größe des Fonduetopfs angepasst ist.
- Fonduetopf und Brenner werden während des Gebrauchs heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Achten Sie darauf, dass während des Gebrauchs und in der Abkühlphase niemand die heißen Teile berührt. Auch die Griffe von Fonduetopf und Brenner werden beim Gebrauch heiß. Benutzen Sie ggf. Topfhandschuhe o.Ä. Stellen Sie den Fonduetopf nicht auf eine Kochstelle mit zu großem Durchmesser, da dann der Griff glühendheiß werden kann.
- **Der Brenner darf ausschließlich mit Brennpaste gefüllt und betrieben werden. Verwenden Sie auf keinen Fall Brennspritus!**
- Transportieren Sie weder den gefüllten Fonduetopf noch den Brenner, wenn diese noch heiß sind bzw. der Brenner entzündet ist. Heißes Fett oder andere heiße Flüssigkeiten verursachen schwere Verbrennungen.
- Lassen Sie alle Teile immer ganz abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Die Fonduegabeln werden sehr heiß und sind spitz. Essen Sie niemals direkt von den Fonduegabeln.
- Verwenden sie kein Öl in dem Käse-Fondue, da es herausspritzen würde. Heißes Öl kann zu schweren Verbrennungen führen.

WARNUNG vor Brand

- Lassen Sie das Käse-Fondue und den Brenner während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt.
- Füllen Sie den Brenner bis maximal 5 mm unter den Rand. Bei Überfüllung besteht Brandgefahr durch überlaufende brennende Paste.
- Der Fonduetopf darf nie mehr als 2/3 befüllt werden. Bei Überfüllung besteht erhöhte Spritz- und damit Brandgefahr. Der Flüssigkeitsstand darf andererseits nicht unter 2 cm vom Topfboden liegen, da sonst der Fonduetopf überhitzt.
- Halten Sie entzündbares Material fern. Decken Sie das Käse-Fondue nicht ab.
- Die Flamme darf nie größer als der Durchmesser des Fonduetopfbodens eingestellt werden.

VORSICHT - Sachschäden

- Wärmeempfindliche Oberflächen können durch Hitze Schaden nehmen. Stellen Sie das Käse-Fondue auf eine ebene, wärmebeständige, unempfindliche Oberfläche. Wählen Sie den Standort, an dem Sie später essen wollen.
- Wenn Sie den Fonduetopf auf einem Ceranfeld verwenden: Stellen Sie den schweren Topf vorsichtig ab und schieben Sie ihn keinesfalls über die Oberfläche.
- Wenn Sie den Fonduetopf auf einer Induktionsherdplatte verwenden: Erhitzen Sie ihn nur stufenweise auf die gewünschte Temperatur. Zu schnelles Erhitzen oder Überhitzen kann den Fonduetopf beschädigen.

- Gusseisen ist ein sehr robustes, aber sprödes Material. Bei einem Sturz oder einem harten Schlag kann der Fonduetopf zerbrechen oder die Emaille-Schicht platzen.
- Erwärmen Sie den Fonduetopf nicht in leerem Zustand. Dadurch kann das Material überhitzen. Die Folgen können eine Verfärbung der Beschichtung sowie die Beeinträchtigung der Antihaft-Eigenschaft sein.
- Benutzen Sie Kochutensilien aus Holz, hitzebeständigem Kunststoff oder Silikon. Benutzen Sie keine scharfen, spitzen Gegenstände. Benutzen Sie keine Gegenstände aus Metall. Reinigen Sie den Fonduetopf nicht mit scheuernden Schwämmen oder Metallkratzern. Diese können die Emaille-Schicht beschädigen.



- Im Unterschied zu einem Fondue mit Öl oder Brühe ist ein Käse-Fondue nicht dafür geeignet, Fleisch, Gemüse oder andere Lebensmittel zu garen. Verwenden Sie daher vorgegarte Lebensmittel oder solche, die nicht erwärmt werden müssen (z.B. Brotstücke).
- Das Käse-Fondue ist nicht geeignet zur Zubereitung von Schokoladen-Fondue. Die Schokolade würde verbrennen.
- Das Käse-Fondue ist auch geeignet zur Verwendung auf dem Herd (Gas, Elektro, Ceranfeld, Induktion) sowie im Backofen.

Für die Verwendung in Mikrowellen ist es nicht geeignet.

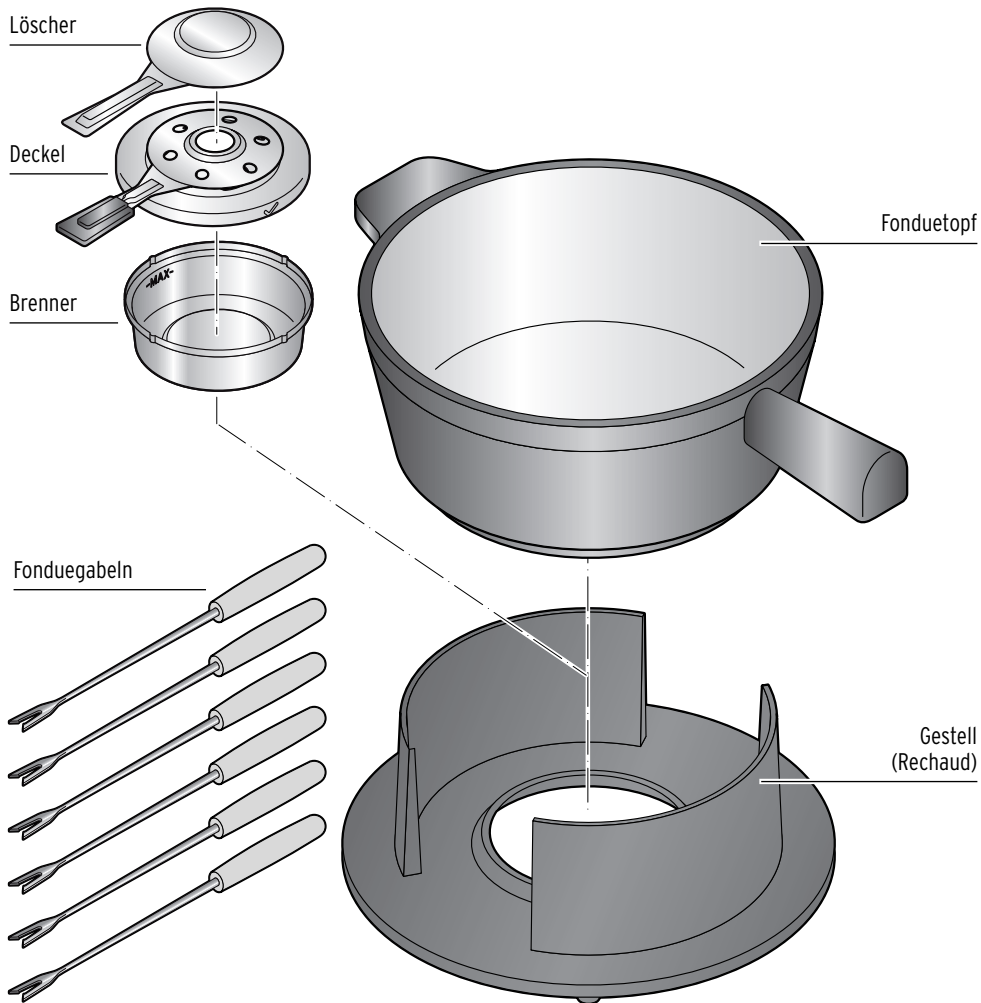
Warnhinweis auf dem Brenner

Nur Brennpaste verwenden!

Materialinformation

Der Fonduetopf und das Gestell sind aus Gusseisen. Gussprodukte werden nach einer traditionsreichen Herstellungsmethode in Sandformen gefertigt. Aus diesem Grund können leichte Unregelmäßigkeiten in der Oberfläche auftreten, die jedoch die Qualität oder Funktion des Artikels in keiner Weise beeinträchtigen.

Auf einen Blick (Lieferumfang)



Vorbereitungen

- Spülen Sie den Fonduetopf und die Fonduegabeln mit heißem Wasser und etwas Spülmittel ab. Trocknen Sie die Teile anschließend gut ab.



Im Unterschied zu einem Fondue mit Öl oder Brühe ist ein Käse-Fondue nicht dafür geeignet, Fleisch, Gemüse oder andere Lebensmittel zu garen. Verwenden Sie daher vorgegarte Lebensmittel oder solche, die nicht erwärmt werden müssen (z.B. Brotstücke).

- Wählen Sie geeignete Zutaten. Garen Sie ggf. Zutaten wie Kartoffeln vor.
- Schneiden Sie die Zutaten in mundgerechte Stücke und richten Sie diese in Schälchen o.Ä. an. Bei Tisch werden die Zutaten auf die Fonduegabeln gespießt und kurz im geschmolzenen Käse geschwenkt.

Gebrauch



WARNUNG

vor Verbrennungen, Verbrühungen und Brand

- Transportieren Sie weder den gefüllten Fonduetopf noch den Brenner, wenn diese noch heiß sind bzw. der Brenner entzündet ist.
- Verwenden Sie das Fondue-Set nur vollständig aufgebaut, wie auf der Titelseite abgebildet.
- Der Fonduetopf darf nie mehr als 2/3 befüllt werden. Bei Überfüllung besteht erhöhte Spritz- und damit Brandgefahr. Der Flüssigkeitsstand darf andererseits nicht unter 2 cm vom Topfboden liegen, da sonst der Topf überhitzt.

VORSICHT - Sachschaden

- Stellen Sie das Käse-Fondue auf eine ebene, wärmebeständige, unempfindliche Oberfläche. Wählen Sie den Standort, an dem Sie später essen wollen.
1. Stellen Sie das Gestell (Rechaud) auf eine rutschfeste, wärmebeständige und unempfindliche Unterlage. Das Käse-Fondue ist schwer - ein wackeliger Campingtisch ist beispielsweise nicht geeignet. Achten Sie darauf, dass der Untergrund wirklich stabil und eben ist.
 2. Nehmen Sie den Löscher vom Brenner. Drehen Sie den Deckel des Brenners gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag und nehmen Sie den Deckel ab.



WARNUNG

vor Verbrennungen,
Verbrühungen und Brand

- Der Brenner darf ausschließlich mit Brennpaste gefüllt und betrieben werden.

3. Lesen und befolgen Sie alle Sicherheits- und sonstigen Hinweise der Brennpaste. Füllen Sie die Brennpaste in den Brenner.

Brennpaste im Behälter:

Legen Sie den Behälter in den Brenner und ziehen Sie die Deckelfolie ab.

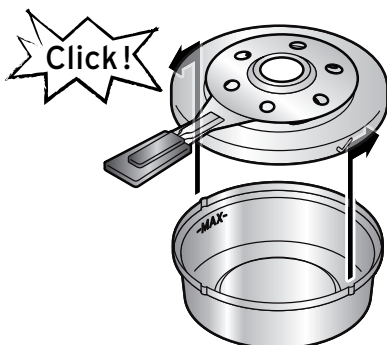
Brennpaste aus der Flasche:

Füllen Sie den Brenner bis maximal 5 mm unter den Rand. Bei Überfüllung besteht Brandgefahr durch überlaufende brennende Paste.



Brennpaste erhalten Sie in gut sortierten Supermärkten, Drogerien und anderen Geschäften.

4.

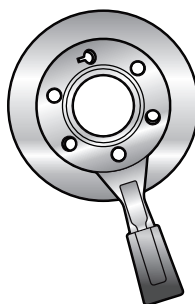


Setzen Sie den Deckel wieder auf den Brenner und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Der Deckel muss spürbar einrasten und fest auf dem Brenner sitzen.

Brenner entzünden und Flammenhöhe regulieren

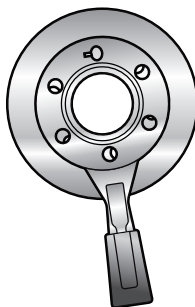
1. Zünden Sie die im Brenner befindliche Paste an und regulieren Sie die Flammenhöhe, indem Sie den Griff des Brenners verschieben. Fassen Sie den Griff nur am äußersten Ende an, da er während des Gebrauchs heiß wird. Verwenden Sie ggf. einen Topflappen o.Ä.

2.



Große Flamme:
Löcher weit
offen

3.



Kleine Flamme:
Löcher leicht
geöffnet oder
geschlossen



Die Flamme darf nie größer als der Durchmesser des Fondue- topfbodens eingestellt werden.

4. Füllen Sie den Fonduetopf mit Käse (siehe „Rezept für klassisches Käse-Fondue“). Stellen Sie den Fonduetopf auf das Gestell.
5. Stellen Sie die Flamme kleiner, wenn der Topfinhalt zu stark sprudelt.

Fondue zubereiten



WARNUNG

vor Verletzungen

- Lassen Sie das Fondue nie unbeaufsichtigt.
- Die Fonduegabeln werden sehr heiß und sind scharfkantig.

Sobald der Käse ausreichend geschmolzen ist, kann das Essen beginnen.

1. Jeder spießt eine kleine Portion der vorbereiteten Zutaten auf seine Fonduegabel und hält sie in den Topf.

2. Schwenken Sie sie kurz im geschmolzenen Käse.
Guten Appetit!

Nach dem Gebrauch

1. Löschen Sie die Brennerflamme, indem Sie den Löscher auf den Brenner legen. Prüfen Sie, ob die Flamme wirklich gelöscht ist.
2. Lassen Sie den Topfinhalt abkühlen, bevor Sie den Topf transportieren.

Reinigen



WARNUNG

vor Verbrennungen und Verbrühungen

- Lassen Sie alle Teile immer erst ganz abkühlen, bevor Sie sie reinigen.

VORSICHT - Sachschaden

- Füllen Sie kein kaltes Wasser in den heißen Topf. Zu schnelles Abkühlen kann den Topf beschädigen.
- Reinigen Sie den Topf nicht mit scheuernden Schwämmen oder Metallkratzen. Diese können die Emaille-Schicht beschädigen.



Das Käse-Fondue ist nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

1. Lassen Sie das Käse-Fondue vollständig abkühlen.
2. Reinigen Sie alle Teile mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
3. Reiben Sie die Teile anschließend gründlich trocknen.
 - Trocknen Sie den Topf nach dem Reinigen immer gleich ab. Räumen Sie ihn nicht feucht weg. An den nicht-emaillierten Kanten kann sich ansonsten Flugrost bilden. Entfernen Sie diesen ggf. mit einem feuchten Tuch und fetten Sie die Stellen sorgfältig mit etwas Pflanzenöl ein.
 - Wenn einmal etwas ansetzt: Erhitzen Sie ein wenig Wasser im Topf, geben Sie 2-3 TL Salz oder Backpulver hinzu und lassen Sie das Wasser kurz aufkochen.

Rezept für klassisches Käse-Fondue

Beim klassischen Käse-Fondue wird Käse zum Schmelzen gebracht. In die flüssige Käsemasse werden z.B. aufgespießte Brotstücke, Kartoffeln o.Ä. getaucht und dann warm gegessen.

Am besten geeignet ist spezieller Fondue-Käse.

1. Stellen Sie das Fondue-Set auf, siehe Kapitel „Gebrauch“.
2. Zünden Sie den Brenner an, siehe „Brenner entzünden und Flammenhöhe regulieren“.
3. Geben Sie ca. 400 g Fondue-Käse in den Fonduetopf und stellen Sie ihn auf das Gestell (Rechaud).
4. Rühren Sie den Käse beim weiteren Erhitzen gelegentlich um.



Ein typisches Käse-Fondue besteht aus verschiedenen Käsesorten und Weißwein. Als Bindemittel dient Stärke. Gewürzt wird das Ganze mit einem Schuss Kirschwasser, Knoblauch und Pfeffer. Bereits fertig gemischten und gewürzten Fondue-Käse erhalten Sie im Handel in der Kühltheke. Diesen können Sie ohne weitere Zutaten verwenden.

Störung / Abhilfe

Brenner funktioniert nicht

• Ist die Brennpaste verbraucht?

Käse schmilzt nicht richtig

- Ist die Flammenhöhe richtig eingestellt?
 - Ist der Topf zu voll?
 - Ist die Käsesorte geeignet? Probieren Sie beim nächsten Mal eine andere Sorte aus.
-

Entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein.

Beachten Sie die Entsorgungshinweise der Brennpaste.

Wenn Sie sich vom Artikel trennen möchten, entsorgen Sie ihn zu den aktuellen Bestimmungen. Auskunft erteilt die kommunale Stelle.

Artikelnummer: 349 120