

SET PER FONDUTA

Conservare queste istruzioni per un riferimento futuro.

MANUTENZIONE E USO

Estrarre con cura il prodotto dalla confezione. Lavare accuratamente prima del primo utilizzo. Il contenitore della fonduta è lavabile solo a mano. Pulire la base e il bruciatore solo con un panno non appena si sono completamente raffreddati. Asciugare accuratamente prima di riporre. Assicurarsi di collocare il contenitore sul tappetino termoresistente di sughero su una superficie piana stabile. Togliere i coperchi dai bruciatori e inserire le cartucce di gel. Riposizionare il coperchio e collocare con attenzione il bruciatore sotto il contenitore in ceramica. Aprire completamente le valvole di sfogo e accendere i bruciatori, attenendosi alle istruzioni del fabbricante delle cartucce di gel. Il calore può essere controllato ruotando il pomello superiore a sinistra e a destra, per aprire e chiudere le valvole dell'aria. Per estinguere la fiamma, chiudere completamente le valvole e attendere che la fiamma si spenga.

ATTENZIONE - IL POMELLO DEL BRUCIATORE PUÒ ARROVENTARSI, PER CUI INDOSSARE SEMPRE UN GUANTO DA CUCINA PER REGOLARE LA FIAMMA.

USO DELLA FONDUTA

1. La fonduta multiuso può essere utilizzata in modi diversi: con olio bollente (per cuocere carne e verdure), formaggio e cioccolato.
2. Per l'uso con l'olio bollente, tagliare a cubetti piccoli la carne / verdura desiderata. Per la carne, si consiglia di scegliere dei buoni tagli, quali la bistecca di filetto.
3. Fare sempre attenzione che la carne sia ben cotta, in particolare il pollame.
4. Riempire il contenitore non oltre il 50%, il 30% è generalmente sufficiente per il metodo desiderato di cottura, ad esempio olio, formaggio o cioccolato. Oltre il 50% è pericoloso e richiede più tempo per riscaldarsi e mantenere la temperatura elevata.
5. Collocare il recipiente di metallo con l'olio sul bruciatore, assicurandosi che non sia troppo forte. Quando l'olio raggiunge la temperatura di frittura 170°C-180°C (si potrà verificare immergendo un pezzettino di carne), sarà possibile trasferire il contenitore sulla base della fonduta, che è adatta solo a riscaldare l'olio e non è un utensile di cottura. Utilizzare nel forno solo per preriscaldare l'olio o le salse.
6. Indossando i guanti da cucina e facendo molta attenzione, spostare il contenitore sulla base della fonduta che dovrà poggiare sul tappetino termoresistente sulla tavola.
7. Regolare sempre la fiamma della base, poiché potrebbe essere pericolosa e dispendiosa. I recipienti per la fonduta sono adatti solo per riscaldare gli alimenti e non sono utensili di cottura.
8. La fonduta è ora pronta per essere gustata. Prendere un pezzettino di carne / verdura / pane, ecc. con l'apposita forchetta e immergerlo nella fonduta per un minuto (a seconda dei gusti). Estrarre, consentendo all'olio in eccesso di sgocciolare nel recipiente. Se necessario, immergere nelle salse e gustare! (Fare attenzione, poiché questi alimenti possono essere roventi!).

ATTENZIONE

- NON LASCIARE MAI INCUSTODITA.
- QUANDO SI SPOSTA LA FONDUTA DALLA FONTE DI CALORE INDOSSARE SEMPRE I GUANTI DA FORNO.
- ASSICURARSI CHE LA FONDUTA SIA SEMPRE STABILE SULLA BASE.
- SULLA TAVOLA UTILIZZARE SEMPRE IL TAPPETINO TERMORESISTENTE.
- ASSICURARSI SEMPRE CHE L'OLIO SI SIA RAFFREDDATO PRIMA DI EFFETTUARNE LO SMALTIMENTO.
- NON AGGIUNGERE MAI L'ACQUA ALL'OLIO BOLLENTE (PER LA FONDUTA FARE ATTENZIONE AGLI ALIMENTI AD ALTO CONTENUTO D'ACQUA, AD ES. I SURGELATI CHE NON SI SONO SCONGELATI COMPLETAMENTE).
- COME PER LE PADELLE, L'OLIO BOLLENTE È MOLTO PERICOLOSO. FARE ATTENZIONE.
- FARE SEMPRE ATTENZIONE QUANDO SI ACCENDE E SI UTILIZZA IL BRUCIATORE (ATTENERSI SEMPRE ALLE ISTRUZIONI DEL FABBRICANTE DELLE CARTUCCE DI GEL).
- PER ESTINGUERE LA FIAMMA, UTILIZZARE SEMPRE LO SPEGNITOIO, NON TENTARE MAI DI SPEGNERLA SOFFIANDO CI SOPRA.
- FARE SEMPRE ATTENZIONE CON QUALSIASI FIAMMA, IN PARTICOLARE CON QUELLA DI GEL COMBUSTIBILE, PERCHÉ È MOLTO POTENTE E CHIARA. NON SUPPORRE MAI CHE IL BRUCIATORE SI ASPENTO PERCHÉ LA FIAMMA NON È VISIBILE.

ATTENZIONE - TENERE LA FONDUTA SEMPRE LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI, PERCHÉ L'OLIO BOLLENTE PUÒ ESSERE PERICOLOSO.

CONJUNTO DE FONDUE

Por favor guarde estas instruções para consulta futura.

CUIDADOS E UTILIZAÇÃO

Tenha cuidado ao retirar o produto da embalagem. Lave bem antes da primeira utilização. A panela de Fondue deve ser lavada unicamente à mão. Deixar esfriar o queimador e o suporte antes de lavar. Secar completamente antes de guardar. Verifique que o fondue é colocado em cima de um tapete resistente ao calor e numa superfície plana e firme. Retire as tampas dos queimadores e introduza o cartucho de gel. Volte a tapar e coloque com cuidado o queimador debaixo da panela de cerâmica. Abra os respiradores totalmente e acenda o queimador, seguindo as instruções do fabricante do gel combustível. O calor pode agora ser controlado girando o puxador superior para a esquerda ou direita para abrir ou fechar os respiradores. Para apagar a chama basta fechar por completo os respiradores e esperar até que a chama desapareça.

CUIDADO - PUXADOR DOS QUEIMADORES PODERÁ AQUECER DEMASIADO POR ISSO DEVE SEMPRE USAR UMA LUVA PARA FORNO PARA AJUSTAR A CHAMA.

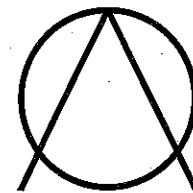
USAR O FONDUE

1. O fondue multiuso pode ser utilizado para vários tipos de fondues: de óleo quente (para cozinhar carnes e legumes), queijos e chocolate.
2. Para fazer um fondue com óleo quente, corte a carne / legumes que desejar em pedaços pequenos. As peças de carne ideais para fondues são as de melhor qualidade, tais como o bife de lombo.
3. Deve tomar sempre cuidado para cozinhar bem a carne, especialmente a carne de aves.
4. Basta encher o fondue até 50% ao máximo; cerca de 30% também é suficiente para cozinhar o que desejar, seja em óleo, queijo ou chocolate. Encher o fondue mais de 50% é perigoso e levará mais tempo para aquecer e manter o calor.
5. Coloque a panela de metal com o óleo no fogão. Verifique que o bico do fogão não está no máximo. Quando o óleo atingir a temperatura ideal para fritar (poderá verificar com um pedaço de carne) a 170°C-180°C, poderá então transferir a panela para o suporte do fondue. O fondue serve apenas para manter o óleo quente e não deve ser utilizado para cozinhar. Deve ser apenas utilizado no fogão para aquecer o óleo ou molhos.
6. Com bastante cuidado e usando luvas de cozinha, transfira a panela de fondue para o suporte, o qual deve ser colocado na mesa, em cima de um tapete resistente ao calor.
7. Deve sempre ajustar a chama à base da panela de fondue, ou por contrário poderá ser perigoso e desperdiçar combustível desnecessariamente. Estes fondues servem apenas para manter a temperatura do conteúdo e não devem ser utilizados para cozinhar.
8. O fondue está agora pronto a ser utilizado. Com o garfo de fondue, espete num pedaço de carne / legumes / pão, etc. coloque dentro do fondue durante um minuto (ou a seu gosto). Retire e escorra o excesso de óleo. Caso goste, usufrua com um molho para fondue! (Tome atenção que a comida podem estar muito quente!).

AVISO

- NUNCA DEIXE SEM SUPERVISÃO.
- UTILIZE SEMPRE LUVAS DE COZINHA AO TRANSFERIR O FONDUE DO FOGÃO.
- VERIFIQUE QUE O FONDUE ESTÁ BEM FIRME NO SUPORTE.
- DEVE SEMPRE UTILIZAR TAPETES RESISTENTES AO CALOR NA MESA.
- DEIXE SEMPRE ARREFECER O ÓLEO ANTES DE JOGAR FORA.
- NUNCA ADICIONE ÁGUA AO ÓLEO QUENTE. (TOME ATENÇÃO AOS ALIMENTOS PARA FONDUE QUE TÊM UM ALTO CONTEÚDO DE ÁGUA, TAIS COMO POR EXEMPLO ALIMENTOS CONGELADOS QUE NÃO DESCONGELARAM AINDA POR COMPLETO).
- COMO ACONTECE COM PANEAS PARA BATATAS FRITAS, O ÓLEO A FERVER É MUITO PERIGOSO POR ISSO TOME CUIDADO EXTRA.
- TOME SEMPRE CUIDADO AO ACENDER OU UTILIZAR O QUEIMADOR. (SIGA SEMPRE AS INSTRUÇÕES DOS FABRICANTES DE GEL).
- UTILIZE SEMPRE O APAGADOR PARA EXTINGUIR A CHAMA, NUNCA ASSOPRE PARA APAGAR A CHAMA.
- DEVE TER-SE SEMPRE CUIDADO COM QUALQUER TIPO DE CHAMA, EM ESPECIAL CHAMAS DE GEL COMBUSTÍVEL, UMA VEZ QUE SÃO MUITO QUENTES E TRANSPARENTES. NUNCA SUPONHA QUE O QUEIMADOR ESTÁ EXTINTO SÓ PORQUE NÃO CONSEGUE VER A CHAMA.

ATENÇÃO - MANTENHA OS FONDUES AFASTADOS DAS CRIANÇAS UMA VEZ QUE PODEM SER PERIGOSOS DEVIDO AO ÓLEO QUENTE.



ARTESÃ

SERVE DINE ENTERTAIN

FONDUE SET

Please read these instructions carefully before use and retain for future reference.

CARE & USE

Take care when removing product from packaging. Wash thoroughly before first use. Fondue pot is handwash only. Wipe clean only the stand and burner once cool. Dry thoroughly before storage. Ensure the fondue is on a heat resistant mat on a firm flat surface. Remove the lid from the burner and place a chafin gel cartridge inside. Replace the lid and carefully place the burner under the pot. Open the vent fully and light the burner, following the gel cartridge manufacturers instructions. The heat can now be controlled by turning the top handle left and right to open and close the air vents. To extinguish the flame close the holes fully, place the snuffer over the burner and wait for the flame to go out.

CAUTION - BURNER HANDLE MAY GET HOT SO ALWAYS USE AN OVEN GLOVE TO ADJUST THE FLAME.

USING THE FONDUE

1. The multi-purpose fondue can be used for a variety of fondues; hot oil (for cooking meats and vegetables), cheese and chocolate.
2. For a hot oil fondue dice up your chosen meat / vegetables into small bite sized pieces. It is better with fondues to go for good cuts of meat e.g. fillet steak.
3. Always ensure that meat products are thoroughly cooked especially with poultry.
4. Fill the fondue no more than 30% full with your chosen method of cooking i.e. cooking oil, cheese or chocolate. Any more than 50% is dangerous and takes longer to heat up and maintain the heat.
5. Place the metal bowl with cooking oil onto the stove top ensuring the flame does not over flow the sides. Make sure the stove is not on too high a heat. When the oil is at frying temperature (you can test this with a small piece of meat) 170°C-180°C, it is now ready to transfer to the fondue stand. This fondue is suitable for heating the oil only; this is not a cooking utensil and should only be used on the stove top for pre-heating the oil or sauce. Cheese and chocolate does not require being cooked on the stove top.
6. With great care and the use of oven gloves, transfer the fondue pot to the fondue stand that should be placed on the table on a heat resistant mat.
7. Always adjust flame setting to the base of the fondue pot otherwise this can be dangerous and wasteful of fuel.
8. The fondue is now ready to enjoy. Pick up a piece of meat / vegetable / bread etc. with the fondue fork, place into the fondue for a minute (subject to personal taste). Remove, allowing excess oil to drip into the bowl. Dip if required into fondue sauces and then enjoy! (Be careful, as the food can be very hot!).

CAUTION

- NEVER LEAVE UNATTENDED.
- ALWAYS USE OVEN GLOVES WHEN TRANSFERRING THE FONDUE FROM THE HEAT SOURCE.
- MAKE SURE THE FONDUE IS SECURE AT ALL TIMES ON THE STAND.
- ALWAYS PLACE ON A STABLE HEAT RESISTANT SURFACE.
- ALWAYS MAKE SURE OIL IS COOL BEFORE DISPOSING OF.
- NEVER ADD WATER TO HOT OIL. (BE CAREFUL OF FONDUE FOOD WHICH HAS HIGH WATER CONTENT; E.G. FROZEN FOOD THAT HAS NOT FULLY THAWED).
- AS WITH CHIP PANS, HOT OIL IS VERY DANGEROUS, TAKE CARE.
- ALWAYS TAKE CARE WHEN LIGHTING AND OPERATING THE BURNER. (ALWAYS FOLLOW GEL MANUFACTURERS INSTRUCTIONS).
- ALWAYS USE THE SNUFFER TO EXTINGUISH THE FLAME, NEVER TRY TO BLOW THE FLAME OUT.
- CARE SHOULD ALWAYS BE TAKEN WITH ANY FLAME, PARTICULARLY FUEL GEL FLAMES AS THEY BURN VERY HOT AND CLEAR. NEVER PRESUME THE BURNER IS OUT JUST BECAUSE YOU CANNOT SEE THE FLAME.

WARNING - KEEP FONDUES AWAY FROM CHILDREN AS FONDUES ARE POTENTIALLY DANGEROUS WITH HOT OIL.

SERVICE À FONDUE

Retenez s'il vous plaît ces instructions pour la référence future.

ENTRETIEN ET UTILISATION

Prenez soin en sortant le produit de son emballage. Laver soigneusement le produit avant de l'utiliser pour la première fois. Laver le caquelon à fondue à la main uniquement. Nettoyer avec un chiffon uniquement le support et le brûleur une fois refroidis. Bien sécher avant de ranger. S'assurer que le caquelon à fondue se trouve sur un dessous-de-plat thermorésistant posé sur une surface plane et ferme. Retirer le couvercle du brûleur et placer la cartouche de gel pour réchaud à l'intérieur. Replacer le couvercle et placer soigneusement le brûleur sous le caquelon céramique. Ouvrir complètement les trous d'aération et allumer les brûleurs, en suivant les instructions du fabricant de cartouche de gel. La chaleur peut à présent être contrôlée en tournant la poignée supérieure à gauche et à droite pour ouvrir et fermer les trous d'aération. Pour éteindre la flamme, fermer complètement les trous et attendre que la flamme s'éteigne.

ATTENTION - LA POIGNÉE DU BRÛLEUR PEUT DEVENIR CHAUDE, AUSSI TOUJOURS UTILISER UN GANT DE CUISINE POUR RÉGLER LA FLAMME.

UTILISATION DU SERVICE À FONDUE

1. Le service à fondue multi-usages peut s'utiliser pour une variété de fondues : à l'huile chaude (pour cuire viandes et légumes), au fromage et au chocolat.
2. Pour une fondue à l'huile chaude, couper la viande / les légumes de votre choix en dés (de la grosseur d'une bouchée). Pour les fondues, il est préférable d'utiliser de bons morceaux de viande, par ex. steak.
3. Toujours s'assurer que les morceaux de viande sont bien cuits, tout particulièrement pour la volaille.
4. Ne pas remplir le caquelon à plus de la moitié, normalement 30 % suffisent pour la méthode de cuisson de votre choix (huile chaude, fromage ou chocolat). Une capacité supérieure à 50 % de la capacité du pot est dangereuse et requiert plus de temps pour chauffer et maintenir la température.
5. Placer le caquelon métallique avec de l'huile de cuisson sur le feu d'un plan de cuisson. S'assurer que la température du plan de cuisson n'est pas trop élevée. Lorsque l'huile est à température de cuisson de 170°C-180°C (vous pouvez tester avec un petit morceau de viande), le caquelon peut être transféré sur le support. Ce caquelon à fondue doit servir uniquement à chauffer l'huile; ce n'est pas un ustensile de cuisine et il ne doit être utilisé que sur le plan de cuisson pour préchauffer de l'huile ou une sauce.
6. En faisant très attention et à l'aide de gants de cuisine, transférer le caquelon à fondue sur son support qui doit être placé sur la table et sur un dessous-de-plat thermorésistant.
7. Toujours ajuster la flamme à la base du caquelon. Dans le cas contraire, cela pourrait représenter un danger et un gaspillage de combustible. Ces caquelons à fondue ont été uniquement conçus pour chauffer leur contenu; ce ne sont pas des ustensiles de cuisine.
8. La fondue est maintenant prête à être dégustée. Piquer un morceau de viande / légume / pain etc. à l'aide d'une fourchette à fondue, placer dans le caquelon pendant une minute (selon le goût). Retirer tout en laissant l'excédent d'huile tomber dans le caquelon. Plonger (si souhaité) dans des sauces à fondue et déguster! (Attention, les aliments peuvent être très chauds!).

ATTENTION

- NE JAMAIS LAISSER SANS SURVEILLANCE.
- TOUJOURS PORTER DES GANTS DE CUISINE POUR TRANSFÉRER LE CAQUELON À FONDUE DE LA SOURCE DE CHALEUR.
- S'ASSURER QUE LE CAQUELON À FONDUE EST POSITIONNÉ À TOUT MOMENT EN SÉCURITÉ SUR SON SUPPORT.
- TOUJOURS UTILISER DES DESSOUS-DE-PLAT ANTICHÂLEUR SUR LA TABLE.
- TOUJOURS S'ASSURER QUE L'HUILE A REFOUDI AVANT DE LA JETER.
- NE JAMAIS AJOUTER DE L'EAU SUR DE L'HUILE CHAUDE. (FAIRE ATTENTION AUX ALIMENTS QUI CONTIENNENT BEAUCOUP D'EAU, PAR EX. PRODUITS CONGELÉS QUI NE SONT PAS ENCORE TOTALEMENT DÉCONGELÉS).
- COMME POUR LES FRITISES, L'HUILE CHAUDE EST TRÈS DANGEREUSE, FAIRE ATTENTION.
- TOUJOURS FAIRE ATTENTION POUR ALLUMER ET UTILISER LES BRÛLEURS. (TOUJOURS SUIVRE LES INSTRUCTIONS DU FABRICANT DE GEL).
- TOUJOURS UTILISER L'ÉTEIGNOIR POUR ÉTEINDRE LA FLAMME, NE JAMAIS ESSAYER DE SOUFFLER POUR ÉTEINDRE LA FLAMME.
- TOUJOURS FAIRE ATTENTION AVEC UNE FLAMME, ET PARTICULIÈREMENT LES FLAMMES PROVENANT DE GEL CAR ELLES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES ET CLAIRES. NE JAMAIS ASSUMER QUE LE BRÛLEUR EST ÉTEINT SIMPLEMENT PARCE QUE VOUS NE POUVEZ PAS VOIR LA FLAMME.

PRECAUTION - TENIR LES FONDUES HORS DE PORTÉE DES ENFANTS CAR ELLES SONT POTENTIELLEMENT DANGEREUSES AVEC DE L'HUILE CHAUDE.

FONDUE-SET

Behalten sie bitte diese Instruktionen für die zukünftige verwesung.

PFLEGE UND GEBRAUCH

Nehmen Sie das Produkt vorsichtig aus der Verpackung. Vor dem ersten Gebrauch gründlich spülen. Fonduetopf nur von Hand spülen. Den Ständer und Brenner zum Säubern abwischen, wenn sie ganz abgekühlt sind. Vor dem Wegräumen gut abtrocknen. Sicherstellen, dass das Fondue auf einer hitzefesten Matte und auf einer festen, flachen Oberfläche steht. Nehmen Sie den Deckel vom Brenner ab und legen Sie eine Portionsdose Brenngel ein. Den Deckel des Brenngels abnehmen und eine Brenngel-Kartusche einsetzen. Dann setzen Sie den Deckel wieder auf und stellen den Brenner unter den keramischen Topf. Die Belüftungslöcher ganz öffnen und den Brenner anzünden, dabei die Anweisungen des Gelkartuschenherstellers befolgen. Die Hitze kann jetzt reguliert werden, indem man den oberen Griff nach links oder rechts dreht, um die Belüftungslöcher zu öffnen oder schließen. Zum Löschen der Flamme die Löcher ganz schließen und warten, bis die Flamme ausgeht.

VORSICHT - DIE BRENNERGRIFFE KÖNNEN HEISS WERDEN. BEI REGULIERUNG DER FLAMME IMMER OFENHANDSCHUHE TRAGEN.

BENUTZUNG DES FONDUES

1. Das Mehrzweck-Fondue kann für verschiedene Fonduearten verwendet werden: mit heißem Öl (für Fleisch und Gemüsen), Käse und Schokolade.
2. Für Öl-Fondue das Fleisch / Gemüse in kleine, mundgerechte Stücke schneiden. Es empfiehlt sich, zartes Fleisch wie Filet zu nehmen.
3. Immer darauf achten, dass Fleischprodukte und v. a. Geflügel gut durchgegart werden.
4. Den Fonduetopf nie mehr als zu 50 % füllen, gewöhnlich sind für die von Ihnen gewählte Kochmethode (Frittieröl, Käse oder Schokolade) 30 % ausreichend. Eine Füllung von über 50% ist gefährlich und benötigt mehr Zeit zum Erhitzen und Beibehalten der richtigen Temperatur.
5. Den höchstens halb mit Frittieröl gefüllten Metalltopf bei mittlerer Hitze auf dem Herd erhitzen. Wenn das Öl eine Frittiertemperatur von 170°C-180°C erreicht hat (kann mit einem Stückchen Fleisch getestet werden), ist der Topf zum Umstellen auf den Fondueständer bereit. Der Fonduetopf ist nur zum Erhitzen von Fondue-Öl/Sauce bestimmt. Er ist kein Kochtopf und sollte nicht für andere Kochzwecke auf dem Herd verwendet werden.
6. Den Fonduetopf sehr vorsichtig mit Ofenhandschuhen vom Herd auf den Rechaud heben, der auf einer hitzefesten Matte auf dem Esstisch stehen sollte.
7. Die Flamme immer dem Boden des Fonduetopfes anpassen, denn eine zu große Flamme wäre gefährlich und Brennstoffverschwendung. Der Fonduetopf ist ausschließlich zum Erhitzen seines Inhalts bestimmt, er ist kein Kochtopf.
8. Jetzt ist das Fondue einsatzbereit. Spießen Sie ein Stück Fleisch / Gemüse / Brot usw. auf Ihre Fonduegabel auf und halten Sie es ca. 1 Minute (je nach Geschmack) in das Fondue. Beim Herausnehmen zunächst das überschüssige Fett abtropfen lassen. In die gewünschte Fonduesauce tunken und - guten Appetit! (Vorsicht, kann sehr heiß sein!).

ACHTUNG

- NIE UNBEAUFICHTIGT LASSEN.
- ZUM UMSTELLEN DES FONDUETOPFES VOM HERD IMMER OFENHANDSCHUHE BENUTZEN.
- DAFÜR SORGEN, DASS DER FONDUETOPF IMMER SICHER AUF DEM STÄNDER STEHT.
- AUF DEM TISCH IMMER EINE HITZEFESTE UNTERLAGE VERWENDEN.
- ÖL VOR DEM ENTSORGEN IMMER GANZ ERKALTEN LASSEN.
- HEISSEM ÖL NIE WASSER HINZUGEBEN. (VORSICHT BEI FONDUESTÜCKEN MIT HOHEM WASSERGEHALT, Z. B. BEI GEFRIERWAREN, DIE NOCH NICHT GANZ AUFGETAUT SIND).
- WIE BEI FRITTEUSEN IST AUCH HIER DAS HEISSE ÖL SEHR GEFÄHRLICH. BITTE VORSICHTIG SEIN.
- VORSICHT BEIM ANZÜNDEN UND BETRIEB DES BRENNERS. (IMMER DIE ANWEISUNGEN DES BRENNGEL-HERSTELLERS BEFOLGEN.)
- ZUM ERSTICKEN DER FLAMME IMMER DAS ABDECKHÜTCHEN VERWENDEN. FLAMME NICHT AUSBLASEN!
- WIE BEI ALLEN FLAMMEN VORSICHTIG SEIN - VOR ALLEM DA BRENNGEL-FLAMMEN SEHR HEISS UND KLAR BRENNEN. SELBST WENN SIE DIE FLAMME NICHT SEHEN KÖNNEN, HEISST DAS NICHT, DASS DER BRENNER WIRKLICH AUS IST.

WARNUNG - FONDUES VON KINDERN FERNHALTEN, DA FONDUES MIT HEISSEM ÖL SEHR GEFÄHRLICH SEIN KÖNNEN.

JUEGO DE FONDUE

Por favor retenga éstos instrucciones para la futura referencia.

CUIDADO Y USO

Tenga cuidado cuando quite el producto de su embalaje. Lávelo cuidadosamente antes de usarlo. La olla de fondue se deberá lavar a mano exclusivamente. El soporte y el quemador se deberán limpiar con un paño exclusivamente cuando estén fríos. Secar bien antes de almacenar. Asegúrese de que el fondue esté colocado sobre un tapete termorresistente encima de una superficie plana y firme. Quite la tapadera del quemador e introduzca un cartucho de gel combustible. Vuelva a tapar y, con cuidado, coloque el quemador debajo de la olla cerámica. Abra el respiradero por completo y encienda el quemador, siguiendo las instrucciones del fabricante del cartucho de gel combustible. Ahora, el calor podrá controlarse girando el mango hacia la izquierda y la derecha para abrir y cerrar el respiradero. Para apagar la llama, cierre los agujeros por completo y espere a que se extinga la llama.

PRECAUCIÓN - EL MANGO DE LOS BRASEROS SE CALENTARÁ, POR LO TANTO, UTILICE SIEMPRE GUANTES PARA EL HORNO AL AJUSTAR LA LLAMA.

MODO DE EMPLEO DEL FONDUE

1. El fondue multíusos puede utilizarse para diversos tipos de fondue: aceite caliente (para cocinar carnes y verduras), queso y chocolate.
2. Para un fondue de aceite caliente, corte en trozos de bocado la carne / verduras elegidas. Para los fondues de carne, es mejor elegir cortes tiernos de carne, p. ej., solomillo.
3. Se deberá tener cuidado siempre de asegurar que los productos de carne estén bien cocinados, especialmente las carnes de ave.
4. Llene el fondue hasta la mitad como máximo; normalmente, un 30% será suficiente para su método elegido de cocción, es decir, aceite caliente, queso o chocolate. Más del 50% es peligroso y se tarda más tiempo en calentar y mantener el calor.
5. Coloque la olla de metal con el aceite para cocinar en la cocina. Asegúrese de que la cocina esté ajustada a un calor moderado. Cuando el aceite haya alcanzado la temperatura para freír (podrá comprobarla con un trocito de carne) de 170°C-180°C, la olla estará lista para ser transferida al soporte de fondue. Este fondue solo es adecuado para calentar el aceite; no es un utensilio de menaje de cocina y solo deberá utilizarse en la cocina para precalentar el aceite o salsa.
6. Con mucho cuidado, y utilizando guantes para el horno, transfiera la olla de fondue al soporte de fondue, que deberá estar colocado encima de la mesa sobre un tapete termorresistente.
7. Ajuste siempre la llama al tamaño de la base de la olla de fondue, de lo contrario podría ser peligroso y malgastar combustible. Estos boles de fondue solo son adecuados para calentar el contenido; éste no es un utensilio para cocinar.
8. Ahora, el fondue está listo para disfrutarlo. Pinche un trozo de carne / verdura / pan, etc., con el tenedor de fondue, e introdúzcalo en el fondue durante un minuto (dependiendo del gusto personal). Retire, permitiendo que el exceso de aceite escurra en el bol. Si lo requiere, moje el alimento en salsas para fondue y disfrútelo! (¡Tenga cuidado, ya que el alimento puede estar muy caliente!).

PRECAUCIÓN

- NUNCA DEJE DESATENDIDO EL UTENSILIO.
- UTILICE SIEMPRE GUANTES PARA EL HORNO AL TRANSFERIR EL FONDUE DESDE UNA FUENTE DE CALOR.
- ASEGÚRESE DE QUE EL FONDUE ESTÉ BIEN ASENTADO SOBRE EL SOPORTE EN TODO MOMENTO.
- UTILICE SIEMPRE TAPETES TERMORRESISTENTES SOBRE LA MESA.
- ASEGÚRESE SIEMPRE DE QUE EL ACEITE ESTÉ FRÍO ANTES DE DESECHARLO.
- NUNCA AÑADA AGUA AL ACEITE CALIENTE. (TENGA CUIDADO CON LOS ALIMENTOS DE FONDUE CON UN ALTO CONTENIDO DE AGUA, P. EJ., ALIMENTOS CONGELADOS QUE NO SE HAYAN DESCONGELADO POR COMPLETO).
- AL IGUAL QUE CON LAS FREIDORAS, EL ACEITE CALIENTE ES MUY PELIGROSO - TENGA CUIDADO.
- TENGA SIEMPRE CUIDADO AL ENCENDER Y OPERAR EL QUEMADOR. (SIGA SIEMPRE LAS INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE DEL GEL COMBUSTIBLE).
- UTILICE SIEMPRE EL MATACANDELAS PARA EXTINGUIR LA LLAMA; NUNCA INTENTE APAGARLA SOPLANDO.
- TENGA SIEMPRE MUCHO CUIDADO CON TODO TIPO DE LLAMAS, PARTICULARMENTE LAS LLAMAS DE GEL COMBUSTIBLE, YA QUE ALCANZAN TEMPERATURAS MUY ALTAS Y SON TRANSPARENTES. NUNCA SUPONGA QUE EL QUEMADOR ESTÁ APAGADO PORQUE NO PUEDE VER LA LLAMA.

ADVERTENCIA - MANTENGA LOS FONDUES ALEJADOS DE LOS NIÑOS, YA QUE SON POTENCIALMENTE PELIGROSOS CON ACEITE CALIENTE.