

E juego para fondue multiusos

preparación antes de utilizar

Lavar los tazones de fondue antes de usar para limpiarlos de cualquier residuo de fábrica.

lavado

El tazón de acero inoxidable para fondue se debe lavar a mano únicamente. Recomendamos limpiar la base y el quemador cuando estén fríos con un paño. Todos estos artículos se deben secar bien antes de almacenar. No almacenar la unidad quemadora con combustible dentro. Los tenedores para fondue y el tazón de cerámica para fondue se pueden lavar en lavavajillas.

encender y controlar el quemador

1. Primero colocar el alcohol metilado o el gel para fondue (en su contenedor de aluminio) en la bandeja de combustión. (NO SE DEBE UTILIZAR NINGÚN OTRO LÍQUIDO O SUSTANCIA INFLAMABLE).
2. Si utiliza cartuchos de gel para fondue desechables (de venta por separado) mover el tazón interno únicamente de la unidad quemadora y colocar el cartucho de gel en el tazón externo, encender y volver a colocar el tazón interno (siempre seguir las instrucciones de los fabricantes del gel).
3. Si utiliza alcoholes metilados, tener cuidado de no sobrellenar el tazón externo, utilizar un máximo de 50 ml. de alcohol metilado con una mecha seca.
4. Colocar el quemador sobre una base.
5. El tazón para fondue no debe estar sobre la base en este momento.
6. Abrir los respiraderos de control completamente al girar el mango de control en dirección contra las agujas del reloj.
7. Encender el quemador con una vela larga.
8. El calor se puede controlar ahora girando el mango de los respiraderos en dirección con las agujas del reloj para un fuego bajo, en dirección contra las agujas del reloj para un fuego alto. El mango se puede calentar por lo que se recomienda siempre utilizar un paño protector para girarlo.
9. Para extinguir la llama luego de utilizar el fondue, utilizar el apagavelas provisto colocándolo sobre la parte superior del quemador hasta que la llama se apague.

cómo utilizar el fondue

1. El fondue multiusos se puede utilizar con una variedad de fondues; aceite caliente – para cocinar carnes y vegetales – queso y chocolate.
2. Para un fondue de aceite caliente, cortar en trozos pequeños la carne/vegetal preferidos. Es mejor para fondues escoger buenos cortes de carne, por ejemplo, solomillo de ternera.
3. Para un fondue de aceite caliente, utiliza el tazón de metal, y para un fondue de queso o chocolate, utiliza el tazón de cerámica que se encuentra dentro del tazón de metal y sigue las instrucciones de arriba.
4. Se debe tener siempre cuidado para asegurarse que los productos de carne estén bien cocidos, especialmente con las carnes de aves.
5. Llenar el fondue no más del 50% de su capacidad, usualmente con el 30% bastará con el método de cocimiento que prefiera, es decir aceite para cocinar, queso o chocolate. Llenarlo a más del 50% de su capacidad es peligroso y toma más tiempo de calentar y de mantener caliente.
6. Coloca el tazón de metal con aceite para cocinar sobre la estufa. Asegurarse que el quemador no esté con fuego muy alto. Cuando el aceite alcance una temperatura para freír (puede comprobar esto con un pedazo pequeño de carne) 170°C-180°C, está listo para ser transferido a la base para fondue. Este fondue es adecuado para calentar el aceite únicamente; esto no es un utensilio de cocina y se debe utilizar sobre una estufa únicamente para pre-calentar el aceite o la salsa.
7. Con mucho cuidado y utilizando guantes para horno, transferir el tazón de fondue a la base para el fondue, la que debe estar colocado sobre la mesa sobre un mantelito individual resistente al calor.
8. Siempre ajustar la llama con la base del tazón del fondue, de lo contrario puede ser peligroso y un gasto de combustible. Estos tazones para fondue son adecuados para calentar sus contenidos únicamente; no son utensilios de cocina.
9. El fondue está listo para ser disfrutado. Con el tenedor para fondue tomar un pedazo de carne/vegetal/pan etc. colocarlo en el fondue por un minuto (dependiendo del gusto individual). Sacar del tazón dejando que el exceso de aceite oscura en el tazón. Sumergir, si se desea, en las salsas para fondue y luego idisfrutar! (Tener cuidado, pues la comida puede estar ¡muy caliente!)

PRECAUCIÓN

1. SIEMPRE UTILIZAR GUANTES DE HORNO AL MOVER EL FONDUE DE LA FUENTE DE CALOR.
2. ASEGURARSE QUE EL FONDUE ESTÉ BIEN ASEGURADO SOBRE LA BASE EN TODO MOMENTO.
3. SIEMPRE UTILIZAR MANTELITOS INDIVIDUALES RESISTENTES AL CALOR SOBRE LA MESA.
4. ASEGURARSE SIEMPRE QUE EL ACEITE ESTÉ FRÍO ANTES DE TIRARLO.
5. NUNCA AGREGAR AGUA A ACEITES CALIENTES. (TENER CUIDADO CON ALIMENTOS CON ALTOS CONTENIDOS DE AGUA, POR EJEMPLO, ALIMENTOS CONGELADOS QUE NO HAN SIDO ADECUADAMENTE DESCONGELADOS).
6. COMO SUCEDE CON SARTENES PARA FREIR PATATAS, ACEITE CALIENTE ES MUY PELIGROSO, TENER CUIDADO.
7. ESTE JUEGO DE FONDUE ES PARA DOBLE COMBUSTIBLE. SE PUEDEN UTILIZAR ALCOHOLES METILADOS O GEL PARA FONDUE (DISPONIBLES POR SEPARADO).
8. SI UTILIZA CARTUCHOS DE GEL PARA FONDUE DESECHABLES (DE VENTA POR SEPARADO) MOVER EL TAZÓN INTERNO ÚNICAMENTE DE LA UNIDAD QUEMADORA Y COLOCAR EL CARTUCHO DE GEL EN EL TAZÓN EXTERNO, ENCENDER Y VOLVER A COLOCAR EL TAZÓN INTERNO (SIEMPRE SEGUIR LAS INSTRUCCIONES DE LOS FABRICANTES DEL GEL).
9. SI UTILIZA ALCOHOLS METILADOS, TENER CUIDADO DE NO SOBRELLENAR EL TAZÓN EXTERNO. LLENAR HASTA POR DEBAJO DEL PRIMER JUNTURA DEL QUEMADOR (50 ML DE ALCOHOL METILADO CON UNA MECHA SECA).
10. UTILIZAR ÚNICAMENTE ALCOHOLES METILADOS, NO UTILIZAR NINGÚN OTRO LÍQUIDO INFLAMABLE.
11. SIEMPRE TENER CUIDADO AL ENCENDER Y OPERAR EL QUEMADOR.
12. SIEMPRE UTILIZAR EL APAGAVELAS PARA APAGAR LA LLAMA, NUNCA TRATE DE APAGAR LA VELA CON SOPLIDOS.
13. SIEMPRE SE DEBE TENER CUIDADO CON CUALQUIER LLAMA, PARTICULARMENTE CON LLAMAS DE GEL COMBUSTIBLE YA QUE ESTAS ARDEN MUY CALIENTE Y TRANSPARENTE. NUNCA ASUMA QUE EL QUEMADOR SE APAGO SI NO PUEDE VER UNA LLAMA.

ADVERTENCIA

MANTENER LOS FONDUE LEJOS DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS YA QUE LOS FONDUES PUEDEN SER POTENCIALMENTE PELIGROSOS AL CONTENER ACITE CALIENTE.

UK simple cheese fondue recipe (serves 4)

1 clove garlic
350ml of dry white wine
1 tablespoon corn flour
1 teaspoon of lemon juice
10oz emmental cheese
10oz gruyere cheese
pinch of white pepper to taste

Gently heat the white wine and lemon juice together in the fondue. Grate cheese coarsely and gradually add crushed clove of garlic (to taste) stir constantly, when gently bubbling add the corn flour and pepper. Stir and cook for a maximum of two and a half minutes. Pour into fondue bowl and serve.

F Recette de fondue au fromage simple (pour 4 pers)

1 gousse d'aïl
350 ml de vin blanc sec
1 cuillère à soupe de farine de maïs
1 cuillère à café de jus de citron
280 g d'emmental
280 g de gruyère
une pincée de poivre blanc (selon goût)

Chauffer doucement le vin blanc et le jus de citron dans le caquelon. Râper le fromage grossièrement et ajouter petit à petit avec l'aïl haché (selon goût). Continuellement mélanger. Lorsque cela bout légèrement, ajouter la farine de maïs et le poivre. Mélanger et laisser sur le feu pendant deux minutes trente maximum. Verser le tout dans le caquelon et servir.

D Einfaches Rezept für Käsefondue (für 4 Personen)

1 Knoblauchzehe
350ml trockener Weißwein
1 Esslöffel Speisestärke
1 Teelöffel Zitronensaft
280g Emmentaler Käse
280g Greyerzer Käse
Prise weißer Pfeffer nach Belieben

Erhitzen Sie sachte den Weißwein und den Zitronensaft gemeinsam in dem Fondue. Reiben Sie den Käse grob und geben Sie nach und nach eine zerkleinerte Knoblauchzehe (nach Geschmack) hinzu. Rühren Sie ständig um; wenn sich langsam Blasen bilden, geben Sie die Speisestärke und den Pfeffer hinzu. Rühren und Kochen Sie für maximal zweieinhalb Minuten. Dann in die Fondueschüssel gießen und servieren.

E Receta simple para fondue de queso (sirve 4 personas)

1 diente de ajo
350 ml de vino blanco seco
1 cucharada de maicena
1 cucharadita de jugo de limón
10 oz queso emmental
10 oz queso gruyere
Una pizca de pimienta blanca molida para sabor

Lentamente calentar el vino blanco con el jugo de limón en el fondue. Rallar el queso gruesamente y gradualmente agregar el diente de ajo triturado (según el gusto) y mover constantemente, cuando empiece a hervir agregar la maicena y la pimienta. Mezclar y cocinar hasta un máximo de dos minutos y medio. Colocar en el tazón para fondue y servir.

Kitchen Craft®

IS A REGISTERED TRADEMARK OWNED
BY THOMAS PLANT (BIRMINGHAM) LTD,
PLUMBOB HOUSE, VALEPITS ROAD,
GARRETTS GREEN, BIRMINGHAM,
WEST MIDLANDS B33 0TD UK

ESTABLISHED 1850.

WWW.KITCHENCRAFT.CO.UK

F service à fondue multi-usage

préparation avant utilisation

Laver les caquelons avant utilisation pour enlever tout résidu de fabrication.

lavage

Le caquelon en acier inoxydable doit uniquement être lavé à la main. Il est recommandé de nettoyer le support et le brûleur à l'aide d'un torchon une fois refroidis. Bien essayer tous ces éléments avant de les ranger. Ne pas ranger l'unité de chauffage avec du gel pour fondue ou de l'alcool à brûler encore à l'intérieur. Les fourchettes à fondue et le caquelon en céramique sont résistants au lave-vaisselle.

allumer et contrôler le brûleur

1. Tout d'abord, placer l'alcool à brûler ou le gel pour fondue (dans son enveloppe alu) dans le réceptacle prévu à cet effet. (AUCUN AUTRE LIQUIDE INFLAMMABLE OU SUBSTANCE NE DOIT ETRE UTILISE).
2. Lors de l'utilisation d'une cartouche à chaleur jetable contenant du gel pour fondue (vendue séparément), retirer uniquement le récipient intérieur de l'unité de chaleur et placer la cartouche de gel dans le récipient extérieur. Allumer et remplacer le récipient intérieur (toujours suivre le mode d'emploi fourni par le fabricant des cartouches à gel).
3. Lors de l'utilisation d'alcool à brûler, faire attention de ne pas trop remplir le récipient extérieur. Utiliser au maximum 50 ml d'alcool à brûler sur une meche sèche.
4. Positionner le brûleur sur le support.
5. Le caquelon à fondue ne doit pas être placé à cet instant sur le support.
6. Ouvrir les aérations complètement en tournant le manche de contrôle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
7. Allumer le brûleur à l'aide d'une longue mèche.
8. La source de chaleur peut maintenant être contrôlée en tournant le manche ouvrant et fermant les aérations (dans le sens des aiguilles d'une montre pour une chaleur plus faible ou dans le sens inverse pour une plus forte chaleur). Le manche peut être chaud donc toujours tourner à l'aide d'un tissu protecteur.
9. Pour éteindre la flamme après utilisation de la fondue, utiliser l'éteignoir fourni. Le placer sur le brûleur jusqu'à ce que la flamme s'éteigne.

comment utiliser le service à fondue

1. Le service à fondue multi-usage 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 la fondue, il est mieux d'utiliser de bons morceaux de viande (ex : steak).
3. Pour les fondues à l'huile chaude, utiliser le caquelon métallique. Pour les fondues au fromage ou au chocolat, utiliser le caquelon en céramique reposant à l'intérieur du caquelon métallique et suivre les instructions ci-dessus.
4. Toujours s'assurer que les morceaux de viande sont bien cuits (tout particulièrement pour la volaille).
5. 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 quantité supérieure à 50% de la capacité du caquelon est dangereuse et requiert plus de temps pour chauffer et maintenir la température.
6. 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 -180 °C (vous pouvez tester avec un petit morceau de viande), le caquelon peut être transféré sur le support. Ce caquelon à fondue doit uniquement servir à chauffer l'huile. Ce n'est pas un utensile de cuisine et il ne doit être utilisé que sur le plan de cuisson pour préchauffer de l'huile ou une sauce.
7. En faisant très attention et à l'aide de gants de cuisine, transférer le caquelon sur son support qui doit être placé sur la table et sur un dessous-de-plat.
8. Toujours ajuster la flamme à la base du caquelon. Dans le cas contraire, cela pourrait représenter un danger et un gaspillage. Ces caquelons à fondue ont été uniquement conçus pour chauffer leur contenu. Ce ne sont pas des utensiles de cuisine.
9. 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 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 !)

PRÉCAUTION

1. TOUJOURS UTILISER DES GANTS DE CUISINE POUR TRANSFERER LE CAQUELON A FONDUE DE LA SOURCE DE CHALEUR.
2. S'ASSURER QUE LE CAQUELON A FONDUE EST POSITIONNE A TOUT MOMENT EN TOUTE SECURITE SUR SON SUPPORT.
3. TOUJOURS UTILISER UN DESSOUS-DE-PLAT SUR LA TABLE.
4. TOUJOURS S'ASSURER QUE L'HUILE A REFFROIDI AVANT DE LA JETER.
5. NE JAMAIS AJOUTER D'EAU SUR DE L'HUILE. (FAIRE ATTENTION AUX ALIMENTS QUI CONTIENNENT BEAUCOUP D'EAU, EX : PRODUITS CONGELES QUI NE SONT PAS ENCORE TOTALEMENT DECONGELES).
6. COMME POUR LES FRITEUSES, L'HUILE CHAUDE EST TRES DANGEREUSE. FAIRE ATTENTION.
7. CE SERVICE A FONDUE EST A BRULEUR DOUBLE. L'ALCOOL A BRULER OU DES CARTOUCHES DE GEL POUR FONDUE PEUVENT ETRE UTILISES (VENDUS SEPAREMENT).
8. SI VOUS UTILISEZ UNE CARTOUCHE A CHALEUR JETABLE CONTENANT DU GEL POUR FONDUE (VENDUE SEPAREMENT), RETIRER UNIQUEMENT LE RECIPIENT INTERIEUR DE L'UNITE DE CHALEUR ET PLACER LA CARTOUCHE DE GEL DANS LE RECIPIENT EXTERIEUR. ALLUMER ET REMPLACER LE RECIPIENT INTERIEUR (TOUJOURS SUIVRE LE MODE D'EMPLOI FOURNI PAR LE FABRICANT DE CARTOUCHES A GEL).
9. SI VOUS UTILISEZ DE L'ALCOOL A BRULER, FAIRE ATTENTION DE NE PAS TROP REMPLIR LE RECIPIENT EXTERIEUR. REMPLIR UNIQUEMENT JUSQU'AU PREMIER NIVEAU INDIQUE SUR LE BRULEUR (50 ML D'ALCOOL A BRULER SUR UNE MECHE SECHE).
10. UNIQUEMENT DE L'ALCOOL A BRULER, NE PAS UTILISER D'AUTRE LIQUIDE INFLAMMABLE.
11. TOUJOURS FAIRE ATTENTION POUR ALLUMER ET UTILISER LE BRULEUR.
12. TOUJOURS UTILISER L'ETEIGNOIR POUR ETEINDRE LA FLAMME. NE JAMAIS ESSAYER DE SOUFFLER POUR ETEINDRE LA FLAMME.
13. TOUJOURS FAIRE ATTENTION AVEC UNE FLAMME, ET PARTICULIEREMENT AVEC LES FLAMMES PROVENANT DE GEL CAR ELLES DEVIENNENT TRES CHAUDES ET CLAIRES. NE JAMAIS ASSUMER QUE LE BRULEUR EST ETEINT SIMPLEMENT PARCE QUE VOUS NE POUVEZ PAS VOIR LA FLAMME.

AVERTISSEMENT

GARDER LES FONDUES HORS DE PORTEE DES ENFANTS CAR LES FONDUES SONT POTENTIELLE-
MENT DANGEREUSES AVEC DE L'HUILE CHAUDE.

multi purpose fondue set instructions

Congratulations on buying the multi-purpose fondue kit, which will provide many years of fun and entertainment. However, there are basic guidelines to follow for safety and longevity of the product.



UK multi-purpose fondue set

preparation before use

Wash the fondue bowls before use to remove any manufacturing residue.

washing

The stainless steel fondue bowl is handwash only. We recommend wiping clean the stand and burner when cool. All of these items should be dried thoroughly before storage. Do not store the heater unit with fuel in. The fondue forks and ceramic fondue bowl are dishwasher safe.

lighting and controlling the burner

1. First place the methylated spirits or fondue gel (in it's foil cell) into the fuel tray. (NO OTHER FLAMMABLE LIQUID OR SUBSTANCE SHOULD BE USED).
2. If using a fondue disposable gel heat cartridge (purchased separately) remove the inner bowl only from the heater unit and place the gel cartridge in the outer bowl, light and replace the inner bowl (always follow gel manufacturers instructions).
3. If using methylated spirits, take care not to overfill the outer bowl, use a maximum of 50mls of methylated spirits on a dry wick.
4. Place the burner onto stand.
5. The fondue pot should not be on the stand at this time.
6. Open the control vents fully by turning the control handle anti-clockwise.
7. Light the burner with an extended taper.
8. The heat can now be controlled by turning the vent handle clockwise for lower heat, anti-clockwise for higher heat. Handle may be hot so always turn with a protective cloth.
9. To extinguish the flame after using the fondue use the separate snuffer provided, by putting over the top of the burner until flame has gone out.

how to use 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. For hot oil fondue, use the metal bowl and for cheese or chocolate fondue, use the ceramic bowl sitting inside the metal bowl and follow the instructions above.
4. Care should always be taken to ensure that meat products are thoroughly cooked especially with poultry.
5. Fill the fondue no more than 50% full, usually 30% will suffice 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.
6. Place the metal bowl with cooking oil onto the stove top. 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 oven top for pre-heating the oil or sauce.
7. 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.
8. Always adjust flame setting to the base of the fondue pot otherwise this can be dangerous and wasteful of fuel. These fondue bowls are suitable for heating the contents only; this is not a cooking utensil.
9. 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

1. ALWAYS USE OVEN GLOVES WHEN TRANSFERRING THE FONDUE FROM THE HEAT SOURCE.
2. MAKE SURE THE FONDUE IS SECURE AT ALL TIMES ON THE STAND.
3. ALWAYS USE HEAT MATS ON THE TABLE.
4. ALWAYS MAKE SURE OIL IS COOL BEFORE DISPOSING OF.
5. 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).
6. AS WITH CHIP PANS, HOT OIL IS VERY DANGEROUS, TAKE CARE.
7. THIS FONDUE SET IS DUAL FUEL. METHYLATED SPIRITS OR FONDUE GEL HEAT CELLS CAN BE USED (AVAILABLE SEPARATELY).
8. IF USING A FONDUE DISPOSABLE GEL HEAT CARTRIDGE (PURCHASED SEPARATELY) REMOVE THE INNER BOWL ONLY FROM THE HEATER UNIT AND PLACE THE GEL CARTRIDGE IN THE OUTER BOWL, LIGHT AND REPLACE THE INNER BOWL (ALWAYS FOLLOW GEL MANUFACTURERS INSTRUCTIONS).
9. IF USING METHYLATED SPIRITS, TAKE CARE NOT TO OVERFILL THE TRAY. FILL TO JUST BELOW THE FIRST SEAM ON THE BURNER (50MLS OF METHYLATED SPIRITS ON A DRY WICK).
10. ONLY USE METHYLATED SPIRITS, DO NOT USE ANY OTHER FORM OF FLAMMABLE LIQUID.
11. ALWAYS TAKE CARE WHEN LIGHTING AND OPERATING THE BURNER.
12. ALWAYS USE THE SNUFFER TO EXTINGUISH THE FLAME, NEVER TRY TO BLOW THE FLAME OUT.
13. 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.

D vielzweck-fondue- set

vor dem erstgebrauch

Waschen Sie die Fondue-Schalen, um jegliche Herstellungsrückstände zu beseitigen.

reinigung

Die Fondueschale aus Edelstahl ist nur mit der Hand zu reinigen. Wir empfehlen, den Ständer und den Brenner abzuwaschen, wenn sie kalt sind. Alle diese Teile sollten vor dem Einlagern gründlich abgetrocknet werden. Lagern Sie die Heizeinheit nicht mit Brennstoff gefüllt ein. Die Fonduegabeln und die Fondueschale aus Keramik sind spülmaschinenfest.

anzünden und einstellen des brenners

1. Zunächst geben Sie Brennspritus oder Fondue-Gel (in seinem Folienbehälter) in die Brennstoffwanne. (KEINE ANDEREN BRENNBAREN FLÜSSIGKEITEN ODER SUBSTANZEN VERWENDEN!).
2. Wenn Sie eine Einwegwärmekartusche mit Fondue-Gel (separat erworben) verwenden, entfernen Sie lediglich die innere Schale der Heizeinheit, legen Sie die Gel-Kartusche in der äußeren Schale, entzünden Sie sie und ersetzen dann die innere Schale (folgen Sie stets den Anweisungen des Gel-Herstellers).
3. Wenn Sie Brennspritus verwenden, geben Sie Acht, die äußere Schale nicht zu überfüllen, verwenden Sie ein Maximum von 50 ml auf einem trockenen Docht.
4. Setzen Sie den Brenner auf den Ständer.
5. Der Fondueopf sollte zu dieser Zeit nicht auf dem Ständer sein.
6. Öffnen Sie die Kontrollöffnungen vollständig, indem Sie den Einstellungsgriff gegen den Uhrzeigersinn drehen.
7. Entzünden Sie den Brenner mit einer verlängerten Kerze.
8. Die Hitze kann nun eingestellt werden durch Drehen des Lüftungsgriffs im Uhrzeigersinn für geringere Hitze und gegen den Uhrzeigersinn für größere Hitze. Der Griff könnte heiß sein, drehen Sie ihn daher mit einem Schutzhandschuh.
9. Um die Flamme nach Gebrauch des Fondues zu löschen, verwenden Sie das dafür vorgesehene Löschhütchen, indem Sie es über die Spitze des Brenners stülpen, bis die Flamme ausgegangen ist.

gebrauch des fondue

1. Das Vielzweck-Fondue kann für eine Reihe von Fondues verwendet werden; Fondue mit heißem Öl – zum Zubereiten von Fleisch und Gemüse – Fondue mit Käse und Fondue mit Schokolade.
2. Für ein Fondue mit heißem Öl zerkleinern Sie das Fleisch / Gemüse Ihrer Wahl in kleine, mundgerechte Stücke. Für Fondues empfiehlt sich hochwertiges Fleisch, etwa Filetsteak.
3. Für Fondue mit heißem Öl verwenden Sie die Metallschüssel und für Käse- oder Schokoladenfondue verwenden Sie die Keramikschüssel, die in der Metallschüssel sitzt und folgen den o. g. Anweisungen.
4. Es sollte immer darauf geachtet werden, dass das Fleisch gründlich gegart wird, insbesondere Geflügelfleisch.
5. Befüllen Sie das Fondue nicht mehr als zu 50%, gewöhnlich werden bei der von Ihnen gewählten Form der Zubereitung, spricht mit Speiseöl, Käse oder Schokolade, 30 % genügen. Alles, was über 50% hinausgeht, ist gefährlich und verzögert das Erhitzen sowie das Aufrechterhalten der Hitze.
6. Stellen Sie die Metallschüssel mit Speiseöl darin auf das Kochfeld. Vergewissern Sie sich, dass die Herdstelle auf keiner zu großen Hitze eingestellt ist. Wenn das Öl die Brattemperatur von von 170 °C bis 180 °C erreicht hat (Sie können dies mit einem kleinen Stück Fleisch testen), ist es bereit, auf den Fondueständer gestellt zu werden. Dieses Fondue-Geschirr ist lediglich zum Erhitzen des Öls geeignet; es ist kein Kochgeschirr und sollte nur zum Vorerhitzen des Öls oder der Soße auf den Herd gestellt werden.
7. Stellen Sie mit großer Vorsicht und unter Verwendung eines Ofenhandschutzes den Fondueopf auf den Fondueständer, der sich auf dem Tisch auf einer hitzeisernen Unterlage befinden sollte.
8. Stellen Sie die Größe der Flamme immer auf der Boden des Fonduepfopes ein, da ansonsten Gefahr und Verschwendung von Brennstoff besteht. Diese Fondueöpfe sind nur geeignet, ihre Inhalte zu erhitzen, sie sind kein Kochgeschirr.
9. Das Fondue ist nun fertig zum Gebrauch. Nehmen Sie ein Stück Fleisch / Gemüse / Brot etc mit der Fonduegabel auf und tauchen Sie für eine Minute in das Fondue (je nach persönlichem Geschmack). Entnehmen Sie es und lassen Sie überschüssiges Öl in den Topf abtropfen. Trinken Sie, wenn gewünscht, die gegarten Happen in Fonduesoßen und guten Appetit! (Seien Sie dabei vorsichtig, denn die Speise kann sehr heiß sein!)

ACHTUNG

1. VERWENDEN SIE IMMER OFENHANDSCHUHE, WENN SIE DAS FONDUE VON DER WÄRMEQUELLE NEHMEN.
2. VERGEWISSEN SIE SICH, DASS DAS FONDUE ZU JEDER ZEIT SICHER AUF SEINEM STÄNDER STEHT.
3. VERWENDEN SIE IMMER WÄRMEMATTEN AUF DEM TISCH.
4. VERGEWISSEN SIE SICH IMMER, DASS DAS ÖL ABGEGÜHLT IST, BEVOR SIE ES WEGSCHÜTTEN.
5. GEBEN SIE NIEMALS WASSER ZU HEISSEM ÖL. (SEIEN SIE VORSICHTIG BEI FONDUE-LEBENSMITTELN MIT EINEM HOHEN WASSERANTEIL. SO ZUM BEISPIEL MIT GEFRORENEN LEBENSMITTELN. DIE NICHT VOLLSTÄNDIG AUFGETAUT SIND).
6. WIE BEI FRITTEUSEN IST HEISSES ÖL SEHR GEFÄHRLICH, SEIEN SIE VORSICHTIG!
7. DIESES FONDUE- SET FUNKTIONIERT MIT ZWEI VERSCHIEDENEN BRENNSTOFFEN. ES KÖNNEN BRENNSPRITUS ODER FONDUEGEL-HITZEZELLEN VERWENDET WERDEN (GETRENNT LIEFERBAR).
8. WENN SIE EINE EINWEGWÄRMEKARTUSCHE MIT FONDUE – GEL (GETRENNT LIEFERBAR) VERWENDEN, ENTFERNEN SIE LEDIGLICH DIE INNERE SCHALEAUS DER HEIZEINHEIT UND PLACIEREN SIE DIE GEL- KARTUSCH E IN DER ÄUSSEREN SCHALE. ENTZÜNDEN SIE SIE UND ERSETZEN DANN DIE INNERE SCHALE (FOLGEN SIE IMMER DEN ANWEISUNGEN DES GEL – HERSTELLERS).
9. WENN SIE BRENNSPRITUS VERWENDEN, GEBEN SIE ACHT, DIE ÄUSSERE SCHALE NICHT ZU ÜBERFÜLLEN, VERWENDEN SIE EIN MAXIMUM VON 50 ml AUF EINEM TROCKENEN DOCHT.
10. VERWENDEN SIE NUR BRENNSPRITUS, VERWENDEN SIE KEINE ANDEREN ENTFLAMMBAREN FLÜSSIGKEITEN.
11. SEIEN SIE BEIM ANZÜNDEN UND DER BEDIENUNG DES BRENNERS IMMER VORSICHTIG.
12. VERWENDEN SIE IMMER DAS LÖSCHHÜTCHEN ZUM LÖSCHEN DER FLAMME, VERSUCHEN SIE NIE, DIE FLAMME AUSZUBLASEN.
13. HÖCHSTE VORSICHT IST BEI JEDER FLAMME ANGEBRACHT, BESONDERS BEI FLAMMEN VON BRENNSTOFFGEL. DA DIESE SEHR HEISS UND KLAR BRENNEN. GEHEN SIE DAVON AUS, DASS DIE FLAMME GELOSCHT IST, NUR WEIL SIE SIE NICHT SEHEN KÖNNEN.

WARNUNG

HALTEN SIE FONDUES AUSSERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN, DA FONDUES MIT HEISSEM ÖL POTENTIELL GEFÄHRLICH SIND!