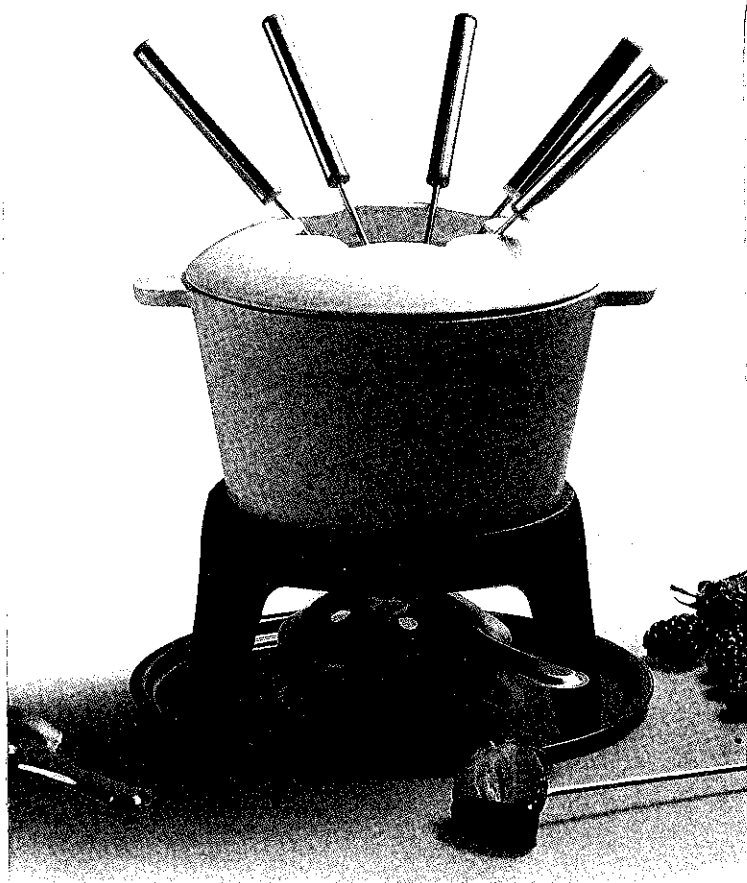




MASTERCLASS
EST. 1850

FONDUE SET



 MASTERCLASS

KITCHENCRAFT,
THE HUB, NOBEL WAY,
BIRMINGHAM, B6 7EU, UK
KITCHENCRAFT.CO.UK
ESTABLISHED 1850

PREPARATION BEFORE USE
WASH THE FONDUE BEFORE USE TO REMOVE ANY MANUFACTURING RESIDUE.

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 THE FONDUE DISPOSABLE GEL HEAT CARTRIDGE (PURCHASED SEPARATELY), PLEASE FOLLOW POINT 2 BELOW IN THE LIGHTING AND CONTROLLING THE BURNER SECTION.
9. IF USING METHYLATED SPIRITS, (PURCHASED SEPARATELY), PLEASE FOLLOW POINT 3 BELOW IN THE LIGHTING AND CONTROLLING THE BURNER SECTION.
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. NEVER PRESUME THE BURNER IS OUT JUST BECAUSE YOU CANNOT SEE THE FLAME.
14. KEEP FONDUES AWAY FROM CHILDREN AS FONDUES ARE POTENTIALLY DANGEROUS WITH HOT OIL.
15. TO AVOID INJURY, DO NOT HOLD FOOD IN YOUR HAND WHILST ATTACHING TO FORK.

LIGHTING AND CONTROLLING THE BURNER

1. FIRST PLACE THE FUEL INTO THE APPROPRIATE BOWL IN THE BURNER FOLLOWING POINTS 2 AND 3 BELOW.
2. IF USING A FONDUE DISPOSABLE GEL HEAT CARTRIDGE (PURCHASED SEPARATELY), REMOVE THE INNER BOWL ONLY FROM THE BURNER AND PLACE THE GEL CARTRIDGE IN ITS FOIL CELL IN THE OUTER BOWL, LIGHT AND REPLACE THE BURNER COMPONENTS WITHOUT THE INNER BOWL.
3. IF USING METHYLATED SPIRITS, ENSURE THE INNER BOWL IS SITTING INSIDE THE OUTER BOWL OF THE BURNER. POUR THE METHYLATED SPIRITS OVER THE MESH SECTION OF THE INNER BOWL. NEVER OVERFILL THE BOWL. A MAXIMUM OF 50MLS OF METHYLATED SPIRITS SHOULD BE USED ON A DRY WICK.
4. PLACE THE BURNER ONTO THE BASE PLATE UNDERNEATH THE 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 CLOCKWISE.
7. LIGHT THE BURNER WITH AN EXTENDED TAPER.
8. THE HEAT CAN NOW BE CONTROLLED BY TURNING THE VENT HANDLE ANTI-CLOCKWISE FOR LOWER HEAT, 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 FONDUE

1. THE CAST IRON FONDUE CAN BE USED FOR A VARIETY OF FONDUES USING HOT OIL, CHEESE AND CHOCOLATE.
2. FOR A HOT OIL FONDUE DICE UP YOUR CHOSEN MEAT INTO SMALL BITE SIZE PIECES. IT IS BETTER WITH FONDUES TO GO FOR GOOD CUTS OF MEAT, E.G. FILLET STEAK. HOWEVER, OTHER MEAT PRODUCTS CAN BE USED, CHICKEN ETC. AND NON-MEAT PRODUCTS, MUSHROOMS AND PEPPERS.
3. CARE SHOULD ALWAYS BE TAKEN TO ENSURE THAT MEAT PRODUCTS ARE THOROUGHLY COOKED, ESPECIALLY WITH POULTRY.
4. FILL THE FONDUE NO MORE THAN 50% FULL, USUALLY 30% WILL SUFFICE WITH YOUR CHOSEN METHOD OF COOKING, I.E. COOKING OIL, CHEESE AND CHOCOLATE.
5. PLACE THE CAST IRON FONDUE POT WITH COOKING OIL ONTO THE STOVE TOP. MAKE SURE THE STOVE IS NOT ON TOO HIGH A HEAT, (IF GAS MAKE SURE THE GAS DOES NOT FLICK UP THE SIDE OF THE FONDUE POT). ALWAYS ADJUST SETTING TO BASE OF THE FONDUE POT OTHERWISE THIS CAN BE DANGEROUS AND WASTEFUL OF FUEL. 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.
6. WHEN THE OIL IS AT FRYING TEMPERATURE (YOU CAN TEST WITH A SMALL PIECE OF MEAT), 170°C - 180°C. IT IS NOW READY TO TRANSFER TO THE FONDUE STAND.
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. TO LIGHT - SEE LIGHTING INSTRUCTIONS.

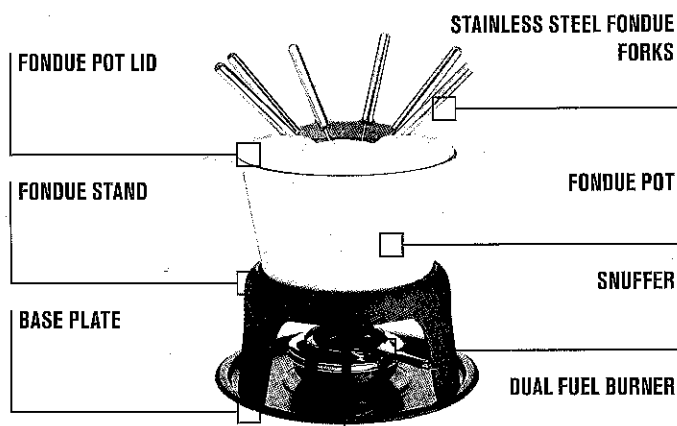
9. THE FONDUE IS NOW READY TO ENJOY. PLACE THE MEAT OR VEGETABLES ON THE END OF THE FONDUE FORK. WHEN ATTACHING FOOD TO FORK, PUSH AGAINST HARD SURFACE. PUT INTO THE FONDUE FOR A MINUTE (SUBJECT TO PERSONAL TASTE). REMOVE, SHAKING OFF EXCESS FAT. DIP IF REQUIRED INTO FONDUE SAUCES AND THEN ENJOY. (BE CAREFUL, AS THE FOOD CAN BE VERY HOT!).

WASHING

THE CAST IRON FONDUE BOWL SHOULD BE WASHED IN WARM SOAPY WATER. AS THIS PRODUCT IS CAST IRON ALWAYS DRY WELL BEFORE STORAGE. THE FORKS ARE STAINLESS STEEL AND DISHWASHER SAFE. TAKE CARE WHEN HANDLING FORKS AS PRONGS ARE SHARP. THE STAND SHOULD BE WIPE CLEAN AND ALSO THE HEATER (WHEN COOL). DO NOT STORE THE BURNER WITH METHYLATED SPIRITS IN.

KITCHENCRAFT ACCEPT NO RESPONSIBILITY FOR INJURIES INCURRED FROM MISUSE OF THIS PRODUCT.

PLEASE HANDLE WITH CARE AND ALWAYS KEEP AWAY FROM CHILDREN.



PRÉPARATION AVANT UTILISATION

LAVÉ LE CAQUELON AVANT UTILISATION AFIN D'ENLEVER TOUT RÉSIDU DE FABRICATION.

PRÉCAUTIONS

1. TOUJOURS UTILISER DES GANTS DE FOUR POUR TRANSFÉRER LE CAQUELON À FONDUE DE LA SOURCE DE CHALEUR.
2. S'ASSURER QUE LE CAQUELON À FONDUE EST POSITIONNÉ À TOUT MOMENT EN TOUTE SÉCURITÉ SUR SON SUPPORT.
3. TOUJOURS UTILISER UN DESSOUS DE PLAT RÉSISTANT À LA CHALEUR SUR LA TABLE.
4. TOUJOURS S'ASSURER QUE L'HUILE A REFRIGI AVANT DE LA JETER.
5. NE JAMAIS AJOUTER D'EAU SUR DE L'HUILE CHAUDE (FAITES ATTENTION AUX ALIMENTS QUI CONTIENNENT BEAUCOUP D'EAU, EX : DES PRODUITS CONGELÉS QUI NE SONT PAS ENCORE TOTALEMENT DÉCONGELÉS).
6. COMME POUR LES FRITEUSES, L'HUILE CHAUDE EST TRÈS DANGEREUSE, AUSSI FAIRE TRÈS ATTENTION.
7. CE SERVICE À FONDUE EST À BRÔLEUR DOUBLE. L'ALCOOL À BRÔLER OU DES CARTOUCHES À ALCOOL CONTENANT DU GEL POUR FONDUE PEUVENT ÊTRE UTILISÉS (VENDUS SÉPARÉMENT).
8. SI VOUS UTILISEZ UNE CARTOUCHE À ALCOOL JETABLE CONTENANT DU GEL POUR FONDUE (VENDUE SÉPARÉMENT), VEUILLEZ SUIVRE LE POINT 2 CI-DESSOUS DANS LA SECTION ALLUMAGE ET CONTRÔLE DU BRÔLEUR.
9. SI VOUS UTILISEZ DE L'ALCOOL À BRÔLER (VENDU SÉPARÉMENT), VEUILLEZ SUIVRE LE POINT 3 CI-DESSOUS DANS LA SECTION ALLUMAGE ET CONTRÔLE DU BRÔLEUR.
10. UNIQUEMENT DE L'ALCOOL À BRÔLER. NE PAS UTILISER D'AUTRE LIQUIDE INFLAMMABLE.
11. TOUJOURS FAIRE ATTENTION POUR ALLUMER ET UTILISER LE BRÔLEUR.
12. TOUJOURS UTILISER L'ÉTEIGNOIR POUR ÉTEINDRE LA FLAMME. NE JAMAIS ESSAYER DE SOUFFLER POUR ÉTEINDRE LA FLAMME.
13. TOUJOURS FAIRE ATTENTION AVEC UNE FLAMME. NE JAMAIS ASSUMER QUE LE BRÔLEUR EST ÉTEINT SIMPLEMENT PARCE QUE VOUS NE POUVEZ PAS VOIR LA FLAMME.
14. GARDER LES APPAREILS À FONDUE HORS DE PORTÉE DES ENFANTS CAR ILS SONT POTENTIELLEMENT DANGEREUX EN RAISON DE L'HUILE CHAUDE.
15. POUR ÉVITER LA SURVENUE DE BLESSURE, NE PAS TENIR LES ALIMENTS DANS LA MAIN LORSQUE VOUS SOUHAITEZ LES EMBROCHER À L'EXTRÉMITÉ DE LA FOURCHETTE.

ALLUMAGE ET CONTRÔLE DU BRÔLEUR

1. TOUT D'ABORD, PLACER LE COMBUSTIBLE DANS LE RÉCÉPTACLE DU BRÔLEUR PRÉVU À CET EFFET EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS DES POINTS 2 ET 3 CI-DESSOUS.
2. LORS DE L'UTILISATION D'UNE CARTOUCHE À CHALEUR JETABLE CONTENANT DU GEL POUR FONDUE (VENDUE SÉPARÉMENT), RETIRER UNIQUEMENT LE RÉCIPENT INTÉRIEUR DU BRÔLEUR ET PLACER LA CARTOUCHE DE GEL DANS SON ENVELOPPE ALU DANS LE RÉCIPENT EXTÉRIEUR. ALLUMER ET REPLACER LES ÉLÉMENTS DU BRÔLEUR SANS LE RÉCIPENT INTÉRIEUR. TOUJOURS SUIVRE LE MODE D'EMPLOI FOURNI PAR LE FABRICANT DES CARTOUCHES DE GEL. REPLACER AVEC SOIN LES ÉLÉMENTS RESTANTS DU BRÔLEUR.
3. LORS DE L'UTILISATION D'ALCOOL À BRÔLER, S'ASSURER QUE LE RÉCIPENT INTÉRIEUR EST BIEN PLACÉ DANS LE RÉCIPENT EXTÉRIEUR DU BRÔLEUR. VERSER L'ALCOOL À BRÔLER SUR LE TREILLIS DU RÉCIPENT INTÉRIEUR. FAIRE ATTENTION DE NE PAS TROP REMPLIR. UTILISER AU MAXIMUM 50ML D'ALCOOL À BRÔLER SUR UNE MÈCHE SÈCHE. ALLUMER ET REPLACER AVEC SOIN LES ÉLÉMENTS RESTANTS DU BRÔLEUR.
4. PLACER LE BRÔLEUR SUR LE SOCLE SOUS LE STAND.
5. LE CAQUELON À FONDUE NE DOIT PAS ÊTRE PLACÉ À CET INSTANT SUR LE SUPPORT.
6. OUVRIR LES AÉRIATIONS COMPLÈTEMENT EN TOURNANT LE MANCHE DE CONTRÔLE DANS LE SENS DES AIGUILLES D'UNE MONTRE.
7. ALLUMER LE BRÔLEUR À L'AIDE D'UNE LONGUE MÈCHE.
8. LA SOURCE DE CHALEUR PEUT MAINTENANT ÊTRE CONTRÔLÉE EN TOURNANT LE MANCHE OUVRANT ET FERMANT LES AÉRIATIONS DANS LE SENS INVERSE 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 L'APPAREIL À FONDUE, UTILISER L'ÉTEIGNOIR FOURNI. LE PLACER SUR LE BRÔLEUR JUSQU'À CE QUE LA FLAMME S'ÉTEIGNE.

COMMENT UTILISER LE SERVICE À FONDUE

1. LE SERVICE À FONDUE EN FONTE PEUT S'UTILISER POUR TOUTE UNE VARIÉTÉ DE FONDUES : À L'HUILE CHAUDE, AU FROMAGE ET AU CHOCOLAT.
2. POUR UNE FONDUE À L'HUILE CHAUDE, COUPER LA VIANDE DE VOTRE CHOIX EN DÉS (DE LA GROSSEUR D'UNE BOUCHÉE). POUR LA FONDUE, IL EST PRÉFÉRABLE D'UTILISER DE BONNS MORCEAUX DE VIANDE, PAR EXEMPLE STEAK. ON PEUT TOUTEFOIS UTILISER D'AUTRES VIANDES, COMME DU POULET ETC, ET D'AUTRES PRODUITS, COMME CHAMPIGNONS ET POIVRONS.

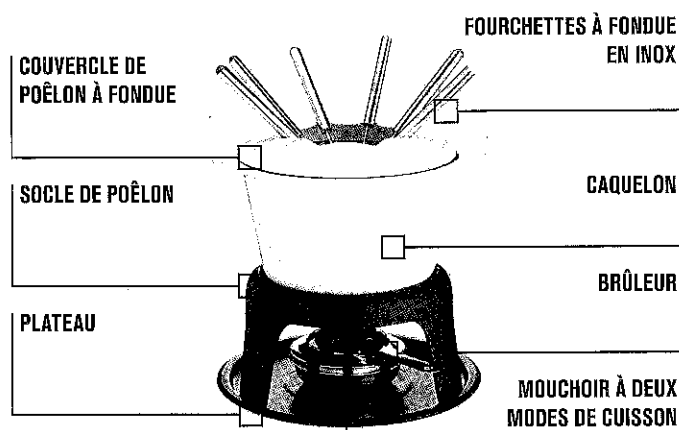
3. TOUJOURS S'ASSURER QUE LES MORCEAUX DE VIANDE SONT BIEN CUIITS, PARTICULIÈREMENT LA VOLAILLE.
4. NE PAS REMPLIR LE CAQUELON À PLUS DE LA MOITIÉ. NORMALEMENT 30% SUFFISENT POUR LA MÉTHODE DE CUISSON DE VOTRE CHOIX (HUILE CHAUDE, FROMAGE OU CHOCOLAT). UNE QUANTITÉ SUPÉRIEURE À 50% DE LA CAPACITÉ DU CAQUELON EST DANGEREUSE ET REQUIERT PLUS DE TEMPS POUR CHAUFFER ET MAINTENIR LA TEMPÉRATURE.
5. PLACER LE CAQUELON EN FONTE 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, (LORS DE L'UTILISATION DU GAZ, BIEN S'ASSURER QUE LA FLAMME SE MAINTIENNE BIEN SOUS LE CAQUELON) TOUJOURS AJUSTER LA FLAMME À LA BASE DU CAQUELON. DANS LE CAS CONTRAIRE, CELA POURRAIT REPRÉSENTER UN DANGER OU UN GASPILLAGE. CE CAQUELON À FONDUE DOIT UNIQUEMENT SERVIR 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. 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.
7. EN FAISANT TRÈS ATTENTION ET À L'AIDE DE GANTS DE FOUR, TRANSFÉRER LE CAQUELON SUR SON SUPPORT QUI DOIT ÊTRE PLACÉ SUR LA TABLE ET SUR UN DESSOUS DE PLAT RÉSISTANT À LA CHALEUR.
8. ALLUMAGE - SE RÉFÉRER AUX INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE.
9. LA FONDUE EST MAINTENANT PRÊTE À ÊTRE DÉGUSTÉE. PLACER LA VIANDE OU LES LÉGUMES AU BOUT D'UNE DES FOURCHETTES. POUR BIEN FIXER LA VIANDE OU LE LÉGUME, PUSSEZ LA FOURCHETTE CONTRE UNE SURFACE DURE. FAIRE TREMPER UNE MINUTE (SELON VOS GOÛTS) DANS LE POT. RETIRER TOUT EN LAISSANT L'EXCÉDENT D'HUILE TOMBER DANS LE CAQUELON. PLONGER, SI SOUHAITÉ, DANS LES SAUCES À FONDUE ET DÉGUSTER! (ATTENTION, LES ALIMENTS PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDS).

LAVAGE

LE CAQUELON EN FONTE DOIT UNIQUEMENT ÊTRE LAVÉ DANS DE L'EAU CHAUDE SAVONNEUSE. CE PRODUIT ÉTANT EN FONTE, TOUJOURS BIEN ESSUYER AVANT DE LE RANGER. LES FOURCHETTES À FONDUE SONT EN INOX ET RÉSISTANTES AU LAVE-VAISSELLE. ATTENTION, LES FOURCHETTES SONT TRÈS POINTUES. IL EST RECOMMANDÉ DE NETTOYER LE SUPPORT ET LE BRÔLEUR À L'AIDE D'UN TORÇON (UNE FOIS REFRIGI). LE RÉCHAUD DOIT ÊTRE VIDE D'ALCOOL À BRÔLER AVANT D'ÊTRE RANGÉ.

KITCHENCRAFT N'ACCÉPTE AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR TOUTE BLESSURE OCCASIONNÉE PAR UNE MAUVAISE UTILISATION DE CE PRODUIT.

À MANIPULER AVEC PRÉCAUTION ET TOUJOURS GARDER HORS DE PORTÉE DES ENFANTS.



VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

WASCHEN SIE DAS FONDUE-SET, DAMIT SICHERGESTELLT WIRD, DASS IM HERSTELLUNGSPROZESS VERBLIEBENE RÜCKSTÄNDE RESTLOS ENTFERNT WERDEN.

VORSICHT

1. WENN SIE DEN FONDUE-TOPF ODER ANDERE HEIßE TEILE HANDHABEN, TRAGEN SIE STETS TOPFHANDSCHUHE.
2. ÜBERZEUGEN SIE SICH STETS, DASS DER FONDUE-TOPF SICHER AUF SEINEM STÄNDER STEHT SUR SON SUPPORT.
3. VERWENDEN SIE AUF DEM TISCH STETS WÄRMESCHUTZMATTE.
4. STELLEN SIE SICHER, DASS DAS VERWENDETE ÖL VOR DEM ENTSORGEN STETS ABGEKÜHLT IST.
5. SETZEN SIE NIE WASSER ZU HEIßEM ÖL ZU. (DIES KANN AUCH DADURCH GESCHEHEN, DASS SIE FONDUEZUTATEN MIT HOHEM WASSERGEHALT VERWENDEN - Z. B. BEI VERWENDUNG VON NICHT VOLL AUFGETAUTEM BEFRIERBUT.)
6. WIE ES AUCH BEI FRITTIERPFANNEN DER FALL IST, KANN HEIßES ÖL SEHR GEFÄHRLICH SEIN. DESHALB SOLLTEN SIE STETS VORSICHTIG VORGEHEN.
7. DIESES FONDUE-SET KANN MIT ZWEI VERSCHIEDENEN HEIZQUELLEN BETRIEBEN WERDEN, NÄMLICH MIT BRENNSPIRITUS ODER FONDUE-GELHEIZZELLEN (SEPARAT ERHÄLTLICH).
8. WENN SIE DIE SEPARAT GEKAUFTE UND ZUR EINMALVERWENDUNG VORGESEHENE GEL-HEIZPATRONE VERWENDEN, FOLGEN SIE BITTE DER UNTENSTEHEND IN PUNKT 2 UNTER ANZÜNDEN UND REGELUNG DES BRENNERS ENTHALTENEN ANWEISUNG.
9. WENN SIE SEPARAT GEKAUFTE BRENNSPIRITUS VERWENDEN, FOLGEN SIE BITTE DER UNTENSTEHEND IN PUNKT 3 UNTER ANZÜNDEN UND REGELUNG DES BRENNERS ENTHALTENEN ANWEISUNG. BEI TROCKENEM DOCHT SOLLTE DER BEHÄLTER MIT CA. 50ML BRENNSPIRITUS BEFÜLLT WERDEN, BZW. SOLLTE DER FLÜSSIGKEITSSTAND KNAPP UNTER DER NAHT DES AUßENBEHÄLTERS LIEGEN.
10. VERWENDEN SIE AUSSCHLIEßLICH BRENNSPIRITUS UND NIE EINEN ANDEREN BRENNSTOFF.
11. BEIM ANZÜNDEN UND BEI DER VERWENDUNG DES BRENNERS GEHEN SIE STETS VORSICHTIG VOR.
12. ZUM LÖSCHEN DER FLAMME VERWENDEN SIE STETS DEN FLAMMENLÖSCHDECKEL UND VERSUCHEN SIE NIE, DIE FLAMME AUSZULASEN.
13. MIT EINER OFFENEN FLAMME MUSS STETS VORSICHTIG UMGEGANGEN WERDEN. AUCH WENN AM BRENNER KEINE FLAMME MEHR SICHTBAR IST, KANN ER DENNOCH WEITERHIN BRENNEN.
14. FONDUE-TÜPFE MIT HEIßEM ÖL STELLEN POTENZIELL EINE ERNSTHAFTGE GEFÄHRDUNGQUELLE DAR UND MÜSSEN STETS VON KINDERN FERNGEHALTEN WERDEN.
15. UM VERLETZUNGEN ZU VERMEIDEN, HALTEN SIE KEINE LEBENSMITTEL MIT IHRER HAND FEST WÄHREND SIE DIESE MIT DER GABEL AUFNEHMEN.

ANZÜNDEN UND REGELUNG DES BRENNERS

1. ZUERST GEBEN SIE DEN BRENNSTOFF IN DEN ENTSPRECHENDEN BEHÄLTER UND FOLGEN DANN DEN UNTENSTEHENDEN PUNKTEN 2 UND 3.
2. WENN SIE DIE SEPARAT GEKAUFTE UND ZUR EINMALVERWENDUNG VORGESEHENE GEL-HEIZPATRONE VERWENDEN, ENTFERNEN SIE DEN INNENBEHÄLTER VOM BRENNER UND PLATZIEREN DIE GEL-PATRONE IN IHRE FOLIEHÜLLE IN DEN AUßENBEHÄLTER, ZÜNDEN DIE PATRONE AN UND SETZEN DIE BRENNERTEILE OHNE DEN INNENBEHÄLTER WIEDER EIN. BEFOLGEN SIE DABEI STETS DIE ANWEISUNGEN DES GELHERSTELLERS. SETZEN SIE DIE RESTLICHEN BRENNERTEILE WIEDER SORGFÄLTIG EIN.
3. WENN SIE BRENNSPIRITUS VERWENDEN, MUSS SICH DER INNENBEHÄLTER IM AUßENBEHÄLTER DES BRENNERS BEFINDEN. FÜLLEN SIE DEN BRENNSPIRITUS IN DEN INNENBEHÄLTER DURCH DAS SIEBGEWEBE EIN, WOBEI SIE DEN BEHÄLTER NICHT ZU VOLL FÜLLEN DÜRFEN. BEI TROCKENEM DOCHT SOLL MAXIMAL 50ML BRENNSPIRITUS EINGEFÜLLT WERDEN. ZÜNDEN SIE NUN DEN DOCHT AN, UND SETZEN SIE DIE RESTLICHEN BRENNERTEILE WIEDER SORGFÄLTIG EIN.
4. BRENNER AUF DIE BODENPLATTE UNTER DEM STÄNDER STELLEN.
5. DER FONDUE-TOPF SOLL ZU DIESEM ZEITPUNKT NOCH NICHT AUF DEM STÄNDER STEHEN.
6. ÖFFNEN SIE DIE BRENNERÖFFNUNGEN VOLLSTÄNDIG, INDEM SIE DEN DREHGRIF IM UHRZEIGERSINN DREHEN.
7. ZÜNDEN SIE DEN BRENNER MIT EINEM LANGEN STREICHHOLZ AN.
8. DIE HITZE KANN NUN DURCH VERSCHIEBEN DES BRENNERDECKELGRIFFS REGULIERT WERDEN: ENTGEGEN DEM UHRZEIGERSINN ZUM HERUNTERSTELLEN, IM UHRZEIGERSINN ZUM HÜHERSTELLEN. DA DER GRIF EISS SEIN KANN, SCHÜTZEN SIE IHRE HAND STETS MIT EINEM TUCH.
9. ZUM LÖSCHEN DER FLAMME NACH DEM FRITTIEREN VERWENDEN SIE STETS DEN MITGELIEFERTEN FLAMMENLÖSCHDECKEL, INDEM SIE DIESEN OBEN AM BRENNER AUFLIEGEN, BIS DIE FLAMME ZUR GÄNZE AUSGEGANGEN IST.

SO BEREITEN SIE EIN FONDUE-ESSEN ZU

1. DAS GUSSEISEN-FONDUE-SET KANN ZUR ZUBEREITUNG UNTERSCHIEDLICHER FONDUES MIT HEIßEM ÖL, KÄSE ODER SCHOKOLADE VERWENDET WERDEN.
2. FÜR EIN FONDUE MIT HEIßEM ÖL SCHNEIDEN SIE DAS ZU FRITTIERENDE FLEISCH IN MUNDGROSSE STÜCKE. ES LOHNT SICH, AUSERLESENE FLEISCHSTÜCKE ZU VERWENDEN, BEISPIELSGEWEISE RINDERFILET; ES KÖNNEN ABER AUCH ANDERE FLEISCHWAREN, KÄNNCHENFLEISCH ETC. ODER NICHTFLEISCHLICHE ZUTATEN WIE ETWA PILZE ODER PAPRIKASCHOTEN FRITTIERT WERDEN.
3. DABEI SOLL SICHERGESTELLT WERDEN, DASS FLEISCH UND FLEISCHWAREN GUT DURCHGERÄTEN SIND, BESONDERS IM FALLE VON GEFÜGELFLEISCH.
4. FÜLLEN SIE DEN FONDUE-TOPF HÖCHSTENS ZUR HÄLFTE; IN DER REGEL WIRD EINE FÜLLUNG VON 30% AUSREICHEN, OB SIE NUN ÖL, KÄSE ODER SCHOKOLADE VERWENDEN. WENN DER TOPF MEHR ALS ZUR HÄLFTE GEFÜLLT IST, KANN DAS GEFÄHRLICH SEIN; AUßERDEM IST DANN MEHR ZEIT ZUM ERHITZEN ERFORDERLICH, UND ES IST SCHWIERIGER, DIE ERFORDERLICHE TEMPERATUR AUFRICHT ZU ERHALTEN.
5. STELLEN SIE DEN MIT ÖL BEFÜLLTEN GUSSEISERNEN FONDUE-TOPF AUF EINEN KOCHHERD BZW. EIN KOCHFELD UND STELLEN SIE SICHER, DASS DIE WÄRMEZUFUHR NICHT ÜBERHÖHT IST. (WENN SIE EINEN GASHERD VERWENDEN, DARF DIE FLAMME NICHT SEITLICH AM TOPF HOCHFLACKERN). DIE WÄRMEZUFUHR SOLL NIE ÜBER DEN TOPFRODEN HINAUSRAGEN, DA DIES GEFÄHRLICH SEIN KANN UND WEIL AUßERDEM DAMIT ENERGIE VERSCHWENDET WIRD. DER FONDUE-TOPF IST NUR ZUM VORERHITZEN VON ÖL ODER SOBE AUF

EINEM HERD GEEIGNET UND SOLL NICHT FÜR ANDERE KOCHZWECKE VERWENDET WERDEN.

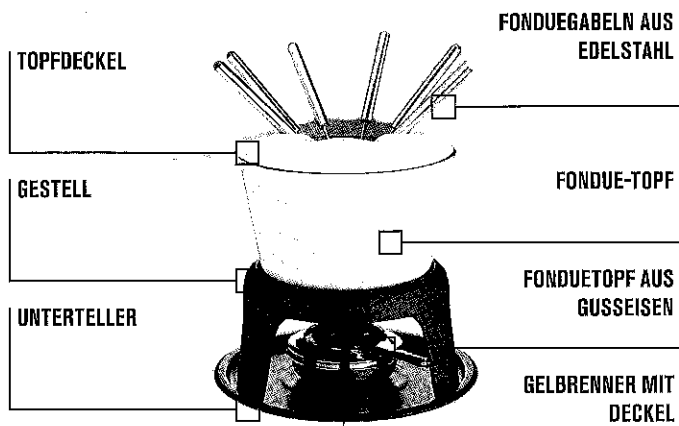
6. WENN DAS ÖL SEINE FRITTIERTEMPERATUR VON 170°C BIS 180°C ERREICHT HAT, IST ES ZUM ÜBERSTELLEN AUF DEN FONDUE-STÄNDER BEREIT. SIE KÖNNEN DAS PRÜFEN, INDEM SIE EIN KLEINES STÜCK FLEISCH ZU FRITTIEREN VERSUCHEN.
7. ÜBERSTELLEN SIE NUN MIT GRÜßTER VORSICHT UND UNTER VERWENDUNG VON TOPFHANDSCHUHEN DEN FONDUE-TOPF AUF DEN FONDUE-STÄNDER. DER FONDUE-STÄNDER SOLL AUF EINER WÄRMESCHUTZMATTE AUF EINEM TISCH STEHEN.
8. DAS ANZÜNDEN DES BRENNERS IST IM VORHERIGEN ABSCHNITT BESCHRIEBEN.
9. NUN IST ALLES FÜR DAS FONDUE FERTIG. STECKEN SIE DAS FLEISCH ODER GEMÜSE AUF DIE FONDUEGABEL. DRÜCKEN SIE DABEI HART GEGEN EINE HARTE OBERFLÄCHE. GEBEN SIE DIE BESTÜCKTE GABEL EINE MINUTE (BZW. NACH PERSÖNLICHEM GESCHMACK) IN DAS FONDUE. DANN NEHMEN SIE DIE GABEL HERAUS, WOBEI SIE ÜBERSCHÜSSIGES FETT ABTROPFEN LASSEN. DIE FRITTIIERTEN HAPPEN KÖNNEN DURCH EINTUNKEN IN FONDUE-SODEN NOCH WEITER VERFEINERT WERDEN. (DABEI BEACHTEN SIE BITTE, DASS DIE FRITTIIERTEN HAPPEN SEHR HEIß SEIN KÖNNEN!)

LAVAGE

DER FONDUE-TOPF SOLL IN SEIFIGEM WASSER GEWASCHEN WERDEN. DA ER AUS GUSSEISEN BESTEHT, MUSS ER VOR DER AUFBEWAHRUNG GUT ABGETROCKNET WERDEN. DIE GABELN BESTEHEN AUS EDELSTAHL UND SIND SPÜLMASCHINENFEST. VORSICHT BEIM UMGANG MIT DEN GABELN, DA DIE ZINKEN SCHARF SIND. DER STÄNDER UND DIE HEIZEINHEIT SOLLNACH IHREM ABKÜHLEN SAUBER ABGEWISCHT WERDEN. DEN BRENNER NICHT MIT SPIRITUS BEFÜLLT AUFBEWAHREN.

KITCHENCRAFT KANN KEINE HAFTUNG FÜR VERLETZUNGEN ÜBERNEHMEN, DIE AUF UNSACHGEMÄßE VERWENDUNG DIESER PRODUKTS ZURÜCKZUFÜHREN SIND.

BITTE VORSICHT BEI DER HANDHABUNG UND IMMER AUßERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN AUFBEWAHREN!



PREPARACIÓN ANTES DEL USO
LAVE EL FONDUÉ ANTES DEL USO PARA ELIMINAR TODO RESIDUO DE FABRICACIÓN.

PRECAUCIÓN

1. UTILICE SIEMPRE GUANTES PARA EL HORNO AL TRANSFERIR EL FONDUÉ DE LA FUENTE DE CALOR.
2. ASEGÚRESE DE QUE EL FONDUÉ ESTÉ FIRME EN TODO MOMENTO SOBRE EL SOPORTE.
3. UTILICE SIEMPRE TAPETES RESISTENTES AL CALOR SOBRE LA MESA.
4. ASEGÚRESE SIEMPRE DE QUE EL ACEITE ESTÉ FRÍO ANTES DE DESECHARLO.
5. NUNCA AÑADA AGUA A ACEITE CALIENTE. (TENGA CUIDADO CON ALIMENTOS DE FONDUÉ QUE TENGAN ALTO CONTENIDO DE AGUA, P. EJ., COMIDA CONGELADA QUE NO SE HAYA DESCONGELADO TOTALMENTE).
6. AL IGUAL QUE CON LAS FREIDORAS, EL ACEITE CALIENTE ES MUY PELIGROSO - TENGA CUIDADO.
7. ESTE JUEGO DE FONDUÉ ES DE COMBUSTIBLE DUAL. PODRÁN EMPLEARSE ALCOHOL METILADO O CARTUCHOS DE GEL TÉRMICO (DISPONIBLES POR SEPARADO).
8. SI UTILIZA EL CARTUCHO DE GEL TÉRMICO DESECHABLE (ADQUIRIDO POR SEPARADO) PARA FONDUÉ, CONSULTE EL PUNTO 2 DE LA SECCIÓN DE ENCENDIDO Y CONTROL DEL QUEMADOR.
9. SI UTILIZA ALCOHOL METILADO (ADQUIRIDO POR SEPARADO), CONSULTE EL PUNTO 3 DE LA SECCIÓN DE ENCENDIDO Y CONTROL DEL QUEMADOR.
10. UTILICE SÓLO ALCOHOL METILADO. NO UTILICE NINGÚN OTRO TIPO DE LÍQUIDO INFLAMABLE.
11. TENGA SIEMPRE CUIDADO AL ENCENDER Y PONER EN FUNCIONAMIENTO EL QUEMADOR.
12. UTILICE SIEMPRE EL MATACANDELAS PARA APAGAR LA LLAMA; NUNCA LA APAGUE SOPLANDO.
13. SIEMPRE DEBERÁ TENERSE CUIDADO CON CUALQUIER LLAMA; NUNCA PRESUPONGA QUE EL QUEMADOR ESTÁ APAGADO SIMPLEMENTE PORQUE NO PUEDE VER LA LLAMA.
14. MANTENGA EL FONDUÉ ALEJADO DE LOS NIÑOS, YA QUE ES POTENCIALMENTE PELIGROSO CON ACEITE CALIENTE.
15. PARA EVITAR DAÑOS, NO SOSTENER LOS ALIMENTOS EN LA MANO AL COLOCAR LOS ALIMENTOS AL TENEDOR.

ENCENDIDO Y CONTROL DEL QUEMADOR

1. PRIMERO COLOQUE EL COMBUSTIBLE EN EL RECIPIENTE APROPIADO DENTRO DEL QUEMADOR Y SIGA LOS PUNTOS 2 Y 3 SIGUIENTES.
2. SI UTILIZA UN CARTUCHO DE GEL TÉRMICO DESECHABLE PARA FONDUÉ (ADQUIRIDO POR SEPARADO), SAQUE SÓLO EL RECIPIENTE INTERIOR DEL QUEMADOR Y COLOQUE EL CARTUCHO DE GEL EN SU CÉLULA METALIZADA DENTRO DEL RECIPIENTE EXTERIOR; ENCIENDA Y VUELVA A COLOCAR LOS COMPONENTES DEL QUEMADOR SIN EL RECIPIENTE INTERIOR. CON CUIDADO, RECOLOQUE EL RESTO DE LOS COMPONENTES DEL QUEMADOR.
3. SI UTILIZA ALCOHOL METILADO, ASEGÚRESE DE QUE EL RECIPIENTE INTERIOR ESTÉ ASENTADO DENTRO DEL RECIPIENTE EXTERIOR DEL QUEMADOR. VIERTA EL ALCOHOL METILADO SOBRE LA SECCIÓN DE MALLA DEL RECIPIENTE INTERIOR. NO LLENE EN EXCESO. DEBERÁN UTILIZARSE 50ML COMO MÁXIMO DE ALCOHOL METILADO SOBRE UNA MECHA SECA. ENCIENDA Y, CON CUIDADO, VUELVA A COLOCAR LOS DEMÁS COMPONENTES DEL QUEMADOR.
4. COLOQUE EL QUEMADOR EN LA BASE DEL PLATO DEBAJO DEL SOPORTE.
5. LA CAZUELA DE FONDUÉ NO DEBERÁ ESTAR COLOCADA SOBRE EL SOPORTE EN ESTE MOMENTO.
6. ABRA LA VENTILACIÓN DE CONTROL COMPLETAMENTE GIRANDO EL MANGO DE CONTROL HACIA LA DERECHA.
7. ENCIENDA EL QUEMADOR CON UNA CERILLA LARGA.
8. AHORA, EL CALOR PODRÁ CONTROLARSE GIRANDO EL MANGO DE CONTROL DE LA VENTILACIÓN HACIA LA IZQUIERDA, PARA REDUCIR EL CALOR, O HACIA LA DERECHA, PARA AUMENTARLO. EL MANGO PODRÍA ESTAR CALIENTE, POR LO TANTO, GÍRELO SIEMPRE CON UN PAÑO PROTECTOR.
9. PARA APAGAR LA LLAMA DESPUÉS DEL USO, UTILICE EL MATACANDELAS PROVISTO POR SEPARADO, COLOCÁNDOLO SOBRE LA PARTE SUPERIOR DEL QUEMADOR HASTA QUE SE APAGUE LA LLAMA.

CÓMO HACER UN FONDUÉ

1. EL FONDUÉ DE HIERRO PUEDE EMPLEARSE PARA DIVERSOS TIPOS DE FONDUÉ UTILIZANDO ACEITE CALIENTE, QUESO Y CHOCOLATE.
2. PARA UN FONDUÉ CON ACEITE CALIENTE, CORTE LA CARNE ELEGIDA EN TROZOS DE TAMAÑO BOCADO. CON EL FONDUÉ, ES MEJOR UTILIZAR CORTES DE CARNE BUENOS, P. EJ., SOLOMILLO.

NO OBSTANTE, TAMBIÉN PUEDEN COCINARSE OTROS PRODUCTOS CÁRNICOS, COMO POLLO, Y NO CÁRNICOS, COMO CHAMPIÑONES Y PIMIENTOS.

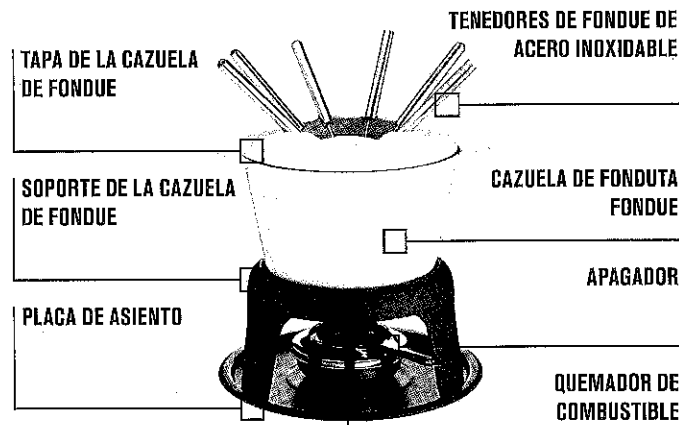
3. SIEMPRE SE DEBERÁ TENER CUIDADO PARA ASEGURAR QUE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS ESTÉN BIEN COCINADOS, ESPECIALMENTE LA POLLERÍA.
4. LLENE EL FONDUÉ HASTA UN 50% COMO MÁXIMO, AUNQUE GENERALMENTE UN 30% SERÁ SUFICIENTE, CON SU MÉTODO DE COCINA PREFERIDO, ES DECIR, ACEITE PARA COCINAR, QUESO Y CHOCOLATE. MÁS DEL 50% ES PELIGROSO Y SE TARDA MÁS TIEMPO EN CALENTAR Y MANTENER EL CALOR.
5. COLOQUE LA CAZUELA DE FONDUÉ DE HIERRO FUNDIDO CON EL ACEITE DE COCINAR SOBRE LA COCINA. ASEGÚRESE DE QUE LA COCINA NO ESTÉ DEMASIADO CALIENTE (SI ES DE GAS, ASEGÚRESE DE QUE LA LLAMA NO SE EXTIENDA HACIA ARRIBA DE LA CAZUELA DE FONDUÉ). AJUSTE SIEMPRE LA LLAMA A LA BASE DE LA CAZUELA DE FONDUÉ, DE LO CONTRARIO PODRÍA SER PELIGROSO Y MALGASTAR COMBUSTIBLE. ESTA CAZUELA DE FONDUÉ SÓLO ES APTA PARA CALENTAR ACEITE, QUESO Y CHOCOLATE; NO ES UN UTENSILIO DE COCINA Y NO DEBERÁ UTILIZARSE EN EL HORNO PARA PRECALENTAR EL ACEITE O SALSA.
6. CUANDO EL ACEITE ALCANCE LA TEMPERATURA PARA FREIR (PUEDE COMPROBARLO CON UN TROZO PEQUEÑO DE CARNE), 170°C - 180°C, LA CAZUELA ESTARÁ LISTA PARA SER TRANSFERIDA AL SOPORTE DEL FONDUÉ.
7. CON MUCHO CUIDADO Y UTILIZANDO GUANTES PARA EL HORNO, TRANSFIERA LA CAZUELA DE FONDUÉ AL SOPORTE DEL FONDUÉ, QUE DEBERÁ ESTAR COLOCADO EN LA MESA SOBRE UN TAPETE RESISTENTE AL CALOR.
8. PARA ENCENDER - CONSULTE LAS INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO.
9. AHORA, EL FONDUÉ ESTÁ LISTO PARA QUE LO DISFRUTE. COLOQUE LA CARNE O LAS VERDURAS EN EL EXTREMO DEL TENEDOR DE FONDUÉ. PARA ENSARTAR LOS ALIMENTOS EN EL TENEDOR, EMPÚJELO CONTRA UNA SUPERFICIE DURA. COLÓQUELO EN LA FONDUÉ Y DÉJELO ALLÍ DURANTE UN MINUTO (A GUSTO PERSONAL). SAQUE Y SACUDA EL EXCESO DE GRASA. SI LO DESEA, UNTE EN SALSAS DE FONDUÉ Y SABOREÉLO. (TENGA CUIDADO, LOS ALIMENTOS ESTARÁN MUY CALIENTES!).

LAVADO

LA CAZUELA DE FONDUÉ DE HIERRO FUNDIDO DEBERÁ LAVARSE EN AGUA JABONOSA TEMPLADA. ESTE PRODUCTO, POR SER DE HIERRO FUNDIDO, DEBERÁ SECARSE BIEN ANTES DE GUARDAR. LOS TENEDORES SON DE ACERO INOXIDABLE Y APTOS PARA EL LAVAVAJILLAS. TENGA CUIDADO EN EL MANEJO DE LOS TENEDORES PORQUE LOS DIENTES SON AGUDOS. EL SOPORTE DEBERÁ LIMPIARSE CON UN PAÑO AL IGUAL QUE EL QUEMADOR (CUANDO ESTÉ FRÍO). NUNCA DEJE BEBIDAS CON ALCOHOL DENTRO DEL QUEMADOR CUANDO LO GUARDE.

KITCHENCRAFT NO ACEPTARÁ NINGUNA RESPONSABILIDAD POR LESIONES CAUSADAS DEBIDO AL USO INDEBIDO DE ESTE PRODUCTO.

POR FAVOR MANEJAR CON CUIDADO Y SIEMPRE MANTENER LEJOS DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.



PREPARAZIONE PRIMA DELL'USO

LAVARE IL PENTOLINO PER FONDATA PRIMA DELL'USO PER RIMUOVERE EVENTUALI RESIDUI DI FABBRICAZIONE.

ATTENZIONE

1. USARE SEMPRE I GUANTI DA FORNO PER TRASFERIRE IL PENTOLINO PER FONDATA DALLA FONTE DI CALORE.
2. CONTROLLARE CHE IL PENTOLINO SIA SEMPRE POSIZIONATO IN MODO SICURO SUL SUPPORTO.
3. USARE SEMPRE DEI POGGIAPENTOLE RESISTENTI AL CALORE SUL TAVOLO.
4. ACCERTARSI SEMPRE CHE L'OLIO SIA FREDDO PRIMA DI SMALTIRLO.
5. NON AGGIUNGERE MAI ACQUA ALL'OLIO CALDO. (ATTENZIONE AI CIBI USATI PER LA FONDATA CON ALTO CONTENUTO D'ACQUA, COME CIBI CONGELATI NON COMPLETAMENTE SCONGELATI).
6. NELLA FONDATA, COME NEL CASO DELLE PADELLE PER LA FRITTURA, L'OLIO CALDO È MOLTO PERICOLOSO. PRESTARE ATTENZIONE.
7. QUESTO SERVIZIO PER FONDATA È A DOPPIO COMBUSTIBILE: È POSSIBILE UTILIZZARE ALCOL DENATURATO O CARTUCCE DI GEL PER FONDATA (DISPONIBILI SEPARATAMENTE).
8. SE SI UTILIZZA LA CARTUCCIA DI GEL USA E GETTA PER FONDATA (DA ACQUISTARE SEPARATAMENTE), SEGUIRE LE ISTRUZIONI AL PUNTO 2 SOTTO NELLA SEZIONE "ACCENSIONE E CONTROLLO DEL BRUCIATORE".
9. SE SI UTILIZZA ALCOL DENATURATO (DA ACQUISTARE SEPARATAMENTE) SEGUIRE LE ISTRUZIONI AL PUNTO 3 SOTTO NELLA SEZIONE "ACCENSIONE E CONTROLLO DEL BRUCIATORE".
10. UTILIZZARE SOLO ALCOL DENATURATO. NON USARE QUALSIASI ALTRA FORMA DI LIQUIDO INFIAMMABILE.
11. PRESTARE SEMPRE ATTENZIONE DURANTE L'ACCENSIONE E L'OPERAZIONE DEL BRUCIATORE.
12. USARE SEMPRE LO SPEGNITOIO PER SPEGNERE LA FIAMMA. NON CERCARE MAI DI SOFFIARE SULLA FIAMMA PER SPEGNERLA.
13. PRESTARE SEMPRE ATTENZIONE CON QUALSIASI FIAMMA. NON PRESUPPORRE MAI CHE IL BRUCIATORE SIA SPENTO SOLO PERCHÉ LA FIAMMA È INVISIBILE.
14. TENERE LE FONDATE LONTANO DAI BAMBINI PERCHÉ, SE CONTENGONO OLIO CALDO, SONO POTENZIALMENTE PERICOLOSE.
15. PER EVITARE LESIONI, NON TENERE IL CIBO IN MANDO QUANDO LO SI INFILA NELLA FORCHETTA.

ACCENSIONE E CONTROLLO DEL BRUCIATORE

1. METTERE PRIMA IL COMBUSTIBILE NEL FORNELLINO APPOSITO NEL BRUCIATORE, SEGUENDO LE ISTRUZIONI AI PUNTI 2 E 3.
2. PER USARE LA CARTUCCIA DI GEL USA E GETTA PER FONDATA (DA ACQUISTARSI SEPARATAMENTE), RIMUOVERE SOLTANTO IL FORNELLINO INTERNO DAL BRUCIATORE E METTERE LA CARTUCCIA DI GEL CON L'INVOLUCRO DI ALLUMINIO NEL FORNELLINO ESTERNO; ACCENDERE E RIMETTERE IN POSIZIONE LE PARTI DEL BRUCIATORE SENZA IL FORNELLINO INTERNO. SEGUIRE SEMPRE LE ISTRUZIONI DEL PRODUTTORE DEL GEL. RIMETTERE ATTENTAMENTE IN POSIZIONE LE PARTI DEL BRUCIATORE.
3. PER USARE L'ALCOL DENATURATO, ACCERTARSI CHE IL FORNELLINO INTERNO DEL BRUCIATORE SI TROVI DENTRO QUELLO ESTERNO. VERSARE ATTENTAMENTE L'ALCOL DENATURATO SULLA SEZIONE A RETE DEL FORNELLINO INTERNO, SENZA RIEMPIRLO ECCESSIVAMENTE. UTILIZZARE AL MASSIMO 50ML DI ALCOL DENATURATO SU UNO STOPPINO ASCIUTTO. ACCENDERE E RIMETTERE ATTENTAMENTE IN POSIZIONE LE ALTRE PARTI DEL BRUCIATORE.
4. COLLOCARE IL BRUCIATORE SULLA PIASTRA DI BASE UBICATA SOTTO IL SUPPORTO.
5. IL PENTOLINO PER LA FONDATA NON DEVE ESSERE SUL SUPPORTO A QUESTO PUNTO.
6. APRIRE COMPLETAMENTE I FORI DI VENTILAZIONE GIRANDO LA MANOPOLA DI CONTROLLO IN SENSO ORARIO.
7. ACCENDERE IL BRUCIATORE CON UN ACCENDITOIO LUNGO.
8. CONTROLLARE ORA IL CALORE, GIRANDO LA MANOPOLA DI VENTILAZIONE IN SENSO ANTIORARIO PER RIDURLO, IN SENSO ORARIO PER AUMENTARLO. LA MANOPOLA È PROBABILMENTE CALDA; USARE SEMPRE UN PANNO PROTETTIVO PER GIRARLA.
9. DOPO L'USO, METTERE LO SPEGNITOIO SEPARATO FORNITO SUL BRUCIATORE FINO A QUANDO LA FIAMMA È COMPLETAMENTE SPENTA.

COME FARE LA FONDATA

1. IL SET PER FONDATA IN GHISA PUÒ ESSERE UTILIZZATO PER FONDATE CON OLIO CALDO, FORMAGGIO O CIOCCOLATA.
2. PER LA FONDATA CON L'OLIO CALDO TAGLIARE LA CARNE PREFERITA A CUBETTI; SCEGLIERE TAGLI DI CARNE DI OTTIMA QUALITÀ, COME FILETTO. È POSSIBILE PERÒ USARE ANCHE ALTRI

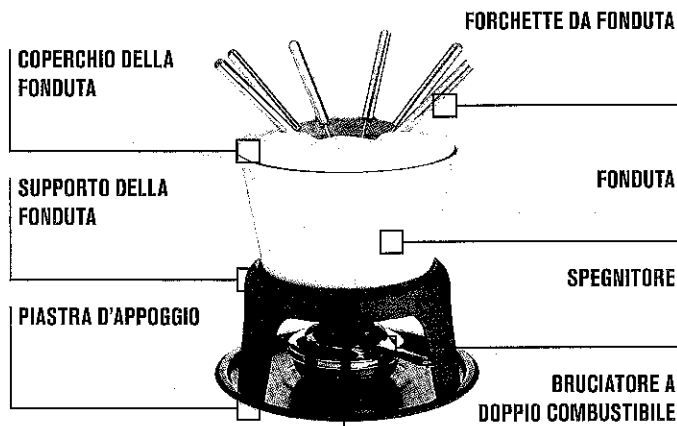
- TIPI DI CARNE, COME POLLO, E PRODOTTI NON A BASE DI CARNE, COME FUNGHI E PEPERONI.
3. CONTROLLARE SEMPRE CHE LA CARNE SIA COMPLETAMENTE COTTA, PARTICOLARMENTE NEL CASO DI POLLO, TACCHINO ECC.
4. RIEMPIRE IL PENTOLINO DELLA FONDATA AL MASSIMO AL 50% (30% È IN GENERE SUFFICIENTE) CON L'INGREDIENTE PREFERITO PER LA COTTURA, COME OLIO, FORMAGGIO O CIOCCOLATA. RIEMPIRE IL PENTOLINO PIÙ DELLA METÀ È PERICOLOSO E IL TEMPO NECESSARIO PER RISCALDARE IL CONTENUTO E MANTENERLO CALDO È PIÙ LUNGO.
5. METTERE IL PENTOLINO IN GHISA CON L'OLIO DI COTTURA SUL FORNELLO DELLA CUCINA. ACCERTARSI CHE IL FORNELLO NON SIA TROPPO CALDO (SE LA CUCINA È A GAS ACCERTARSI CHE LA FIAMMA NON SALGA AI LATI DEL PENTOLINO). REGOLARE SEMPRE LA FIAMMA SECONDO LE DIMENSIONI DELLA BASE DEL PENTOLINO, PERCHÉ LA FIAMMA TROPPO ALTA È PERICOLOSA E COMPORTA LO SPRECO DI GAS. QUESTO PENTOLINO È IDONEO SOLTANTO PER RISCALDARE L'OLIO PER LA FONDATA; NON È UN UTENSILE PER CUCINARE E DEVE ESSERE UTILIZZATO SUL FORNELLO SOLTANTO PER PRE-RISCALDARE L'OLIO O LA SALSA.
6. QUANDO L'OLIO RAGGIUNGE LA TEMPERATURA DI FRITTURA (PROVARE CON UN PEZZETTO DI CARNE) - 170°C-180°C - IL PENTOLINO PUÒ ESSERE TRASFERITO AL SUPPORTO DELLA FONDATA.
7. PROTEGGENDO LE MANI CON I GUANTI DA FORNO, METTERE IL PENTOLINO SUL SUPPORTO SUL TAVOLO PROTETTO DA UN POGGIAPENTOLE RESISTENTE AL CALORE.
8. ACCENSIONE: VEDERE LE ISTRUZIONI RELATIVE.
9. LA FONDATA È ORA PRONTA. INFILARE LA CARNE O LA VERDURA SULLA PUNTA DELLA FORCHETTA. QUANDO SI INFILZA IL CIBO NELLA FORCHETTA, PREMERE CONTRO UNA SUPERFICIE DURA. INTINGERE PER UN MINUTO NELLA FONDATA (SECONDO IL GUSTO INDIVIDUALE). RIMUOVERE LA CARNE, LASCIANDO CADERE IL GRASSO IN ECCESSO. CONDIRE CON SALSE PER FONDATA E GUSTARE (CON ATTENZIONE, PERCHÉ IL CIBO È CALDISSIMO!)

LAVAGGIO

QUESTO PENTOLINO PER FONDATA È IN GHISA E VA LAVATO CON ACQUA CALDA E SAPONE E ASCIUGATO SEMPRE PERFETTAMENTE PRIMA DI CONSERVARLO. LE FORCHETTE SONO IN ACCIAIO (INOX E SONO LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE. FARE ATTENZIONE NEL MANEGGIARE LE FORCHETTE IN QUANTO I DENTI SONO AFFILATI. PULIRE IL SUPPORTO E IL RISCALDATORE (QUANDO È FREDDO) CON UN PANNO. NON RIPORRE IL BRUCIATORE CHE CONTIENE SPIRITO DA ARDERE.

KITCHENCRAFT DECLINA QUALSIASI RESPONSABILITÀ PER LESIONI SUBITE A CAUSA DI USO ERRATO DI QUESTO PRODOTTO.

MANEGGIARE CON CURA E TENERE SEMPRE LONTANO DAI BAMBINI.



PREPARAÇÃO ANTES DA UTILIZAÇÃO

LAVE A PANELA DE FONDUE ANTES DA UTILIZAÇÃO PARA REMOVER QUAISQUER RESÍDUOS DE FABRICO.

ATENÇÃO

1. USE SEMPRE LUVAS DE FORNO AO DESLOCAR A PANELA DE FONDUE DA FONTE DE CALOR.
2. CERTIFIQUE-SE DE QUE O RECIPIENTE DE FONDUE SE ENCONTRA SEMPRE FIRMEMENTE COLOCADO NO SUPORTE.
3. COLOQUE SEMPRE BASES DE PROTECÇÃO CONTRA O CALOR SOBRE A MESA.
4. CERTIFIQUE-SE SEMPRE DE QUE O ÓLEO USADO ESTÁ FRIO ANTES DE O DEITAR FORA.
5. NUNCA ACRESCENTE ÁGUA AO ÓLEO QUENTE. (TENHA CUIDADO COM ALIMENTOS PARA FONDUE COM ELEVADO TEOR DE ÁGUA, POR EX. ALIMENTOS CONGELADOS QUE NÃO ESTEJAM TOTALMENTE DESCONGELADOS).
6. TAL COMO ACONTECE COM AS FRITADEIRAS DE BATATAS, O ÓLEO QUENTE É MUITO PERIGOSO - TENHA CUIDADO.
7. ESTE CONJUNTO DE FONDUE PODE SER ALIMENTADO COM DOIS TIPOS DE COMBUSTÍVEL, A SABER COM ÁLCOOL DESNATURADO OU CÉLULAS DE GEL DE AQUECIMENTO PARA FONDUE (DISPONÍVEIS À PARTE).
8. CASO UTILIZE A RECARGA DE GEL DE AQUECIMENTO DESCARTÁVEL PARA FONDUE (COMPRADA À PARTE), QUEIRA SEGUIR AS INSTRUÇÕES DO PONTO 2 DA SECÇÃO ACENDIMENTO E REGULAÇÃO DO QUEIMADOR A SEGUIR.
9. CASO UTILIZE ÁLCOOL DESNATURADO (COMPRADO À PARTE), QUEIRA SEGUIR AS INSTRUÇÕES DO PONTO 3 DA SECÇÃO ACENDIMENTO E REGULAÇÃO DO QUEIMADOR A SEGUIR.
10. UTILIZE APENAS ÁLCOOL DESNATURADO. NÃO UTILIZE QUALQUER OUTRA FORMA DE LÍQUIDO INFLAMÁVEL.
11. TENHA SEMPRE CUIDADO AO ACENDER E UTILIZAR O AQUECEDOR.
12. PARA EXTINGUIR A CHAMA, UTILIZE SEMPRE O ABAFADOR - NUNCA TENTE APAGAR A CHAMA SOPRANDO.
13. HÁ QUE TER SEMPRE CUIDADO COM QUALQUER CHAMA. NUNCA PARTA DO PRINCÍPIO QUE O QUEIMADOR ESTÁ APAGADO PORQUE A CHAMA NÃO É VISÍVEL.
14. MANTENHA OS RECIPIENTES DE FONDUE FORA DO ALCANCE DAS CRIANÇAS, POIS OS RECIPIENTES SÃO PERIGOSOS QUANDO CONTÊM ÓLEO QUENTE.
15. PARA EVITAR LESÕES, NÃO SEGRE COMIDA NA SUA MÃO AO PEGAR COM O GARFO.

ACENDIMENTO E REGULAÇÃO DO QUEIMADOR

1. EM PRIMEIRO LUGAR, COLOQUE O COMBUSTÍVEL NO RESPECTIVO RECIPIENTE E EM SEGUIDA SIGA OS PONTOS 2 E 3 A SEGUIR.
2. CASO UTILIZE UMA RECARGA DE GEL DE AQUECIMENTO DESCARTÁVEL PARA FONDUE (COMPRADA À PARTE), RETIRE APENAS O RECIPIENTE INTERIOR DO QUEIMADOR E COLOQUE A RECARGA DE GEL DENTRO DA RESPECTIVA CÉLULA DE ALUMÍNIO NO RECIPIENTE EXTERIOR, ACENDA E VOLTE A ASSENTAR AS PEÇAS DO QUEIMADOR SEM O RECIPIENTE INTERIOR. SIGA SEMPRE AS INSTRUÇÕES DO FABRICANTE DE GEL. VOLTE A ASSENTAR CUIDADOSAMENTE AS RESTANTES PEÇAS DO QUEIMADOR.
3. CASO UTILIZE ÁLCOOL DESNATURADO, O RECIPIENTE INTERIOR DEVE FICAR ASSENTE DENTRO DO RECIPIENTE EXTERIOR DO QUEIMADOR. DEITE O ÁLCOOL DESNATURADO SOBRE A SECÇÃO DE MALHA DO RECIPIENTE INTERIOR, TENDO CUIDADO EM NÃO ENCHER DEMASIADO O RECIPIENTE. NUM PAVIDO SECO DEVERÃO SER UTILIZADOS, NO MÁXIMO, 50ML DE ÁLCOOL DESNATURADO. ACENDA O PAVIDO E VOLTE A ASSENTAR CUIDADOSAMENTE AS RESTANTES PEÇAS DO QUEIMADOR.
4. COLOQUE O QUEIMADOR SOBRE O PRATO DE BASE DEBAIXO DO SUPORTE.
5. A PANELA DE FONDUE AINDA NÃO DEVE ESTAR COLOCADA NO SUPORTE NESTA ALTURA.
6. RODE A PEGA DE REGULAÇÃO PARA A DIREITA PARA ABRIR TOTALMENTE OS RESPIRADOUROS.
7. ACENDA O QUEIMADOR COM UM FÓSFORO COMPRIDO.
8. O CALOR PODE AGORA SER CONTROLADO RODANDO A PEGA DE VENTILAÇÃO PARA A ESQUERDA PARA DIMINUIR O CALOR E PARA A DIREITA PARA AUMENTAR O CALOR. PROTEJA SEMPRE A SUA MÃO COM UM PAVIDO POIS A PEGA PODE ESTAR QUENTE.
9. PARA APAGAR A CHAMA DEPOIS DE UTILIZAR O APARELHO DE FONDUE, UTILIZE O ABAFADOR SEPARADO INCLuíDO, COLOCANDO-O EM CIMA DO QUEIMADOR ATÉ A CHAMA SE TER APAGADO POR COMPLETO.

MODOS DE PREPARAÇÃO DO FONDUE

1. O APARELHO DE FONDUE EM FERRO FUNDIDO PODE SER UTILIZADO PARA UMA VARIEDADE DE FONDUES, UTILIZANDO ÓLEO QUENTE, QUEIJO E CHOCOLATE.
2. PARA UM FONDUE COM ÓLEO QUENTE, CORTE A CARNE DA SUA ESCOLHA EM PEDACOS PEQUENOS. PARA FONDUES, VALE A PENA ESCOLHER BOAS PEÇAS DE CARNE, COMO POR EX. BIFE DO LOMBO. PODEM, CONTUO, SER UTILIZADOS OUTROS PRODUTOS DE CARNE, FRANGO

ETC. E PRODUTOS QUE NÃO SEJAM DE CARNE, COMO COGUMELOS E PIMENTOS.

3. HÁ SEMPRE QUE TER O CUIDADO DE COZINHAR OS PRODUTOS DE CARNE PARA QUE FIQUEM BEM PASSADOS, ESPECIALMENTE A CARNE DE AVES DOMÉSTICAS.
4. ENCHA A PANELA DE FONDUE ATÉ METADE, NO MÁXIMO, NORMALMENTE BASTA ENCHER 30%, QUER COZINHE COM ÓLEO DE COZINHA, QUEIJO OU CHOCOLATE. ENCHER MAIS DE METADE É PERIGOSO E LEVA MAIS TEMPO A AQUECER E A MANTER O CALOR.
5. COLOQUE A PANELA DE FONDUE EM FERRO FUNDIDO COM O ÓLEO DE COZINHA SOBRE O FOGÃO. CERTIFIQUE-SE DE QUE A TEMPERATURA DO QUEIMADOR NÃO ESTÁ DEMASIADO ELEVADA, (CASO SE TRATE DE GÁS, NÃO DEIXE QUE A CHAMA SUBA PARA A PARTE LATERAL DA PANELA DE FONDUE). REGULE SEMPRE O CALOR PARA SE ADAPTAR À BASE DA PANELA DE FONDUE, CASO CONTRÁRIO PODE SER PERIGOSO E SER UM DESPERDÍCIO DE COMBUSTÍVEL. ESTA PANELA DE FONDUE DESTINA-SE APENAS A AQUECER O ÓLEO, NÃO É UM UTENSÍLIO DE COZINHA, DEVENDO SER SÓ UTILIZADA EM CIMA DO FOGÃO PARA PRÉ-AQUECER O ÓLEO OU O MOLHO.
6. QUANDO O ÓLEO Atingir a temperatura indicada para fritar, 170°C - 180°C (PODE TESTÁ-LO FRITANDO UM PEQUENO PEDACO DE CARNE), ESTÁ PRONTO PARA SER TRANSFERIDO PARA O SUPORTE DE FONDUE.
7. COM MUITO CUIDADO E UTILIZANDO LUVAS DE FORNO, TRANSFIRA A PANELA DE FONDUE PARA O RESPECTIVO SUPORTE, O QUAL DEVERÁ SER COLOCADO NA MESA SOBRE UMA BASE DE PROTECÇÃO CONTRA O CALOR.
8. PARA ACENDER O QUEIMADOR - CONSULTE AS INSTRUÇÕES DE ACENDIMENTO.
9. AGORA ESTÁ TUDO PRONTO PARA O FONDUE. COLOQUE A CARNE OU VEGETAIS NA EXTREMIDADE DO GARFO DE FONDUE. AO PEGAR OS ALIMENTOS COM O GARFO, EMPURRE-OS CONTRA UMA SUPERFÍCIE DURA. COLOQUE-OS NO FONDUE DURANTE UM MINUTO (DEPENDENDO DO GOSTO PESSOAL). RETIRE O GARFO, SACUDINDO O EXCESSO DE GORDURA. SE DESEJAR, MERGULHE-O NOS MOLHOS DE FONDUE E COMA COM GOSTO. (TENHA CUIDADO, POIS OS ALIMENTOS PODEM FICAR MUITO QUENTES!).

LIMPEZA

A PANELA DE FONDUE EM FERRO FUNDIDO DEVE SER LAVADA EM ÁGUA QUENTE E SABÃO. COMO ESTE PRODUTO É DE FERRO FUNDIDO, DEVERÁ SEMPRE SECÁ-LO COM CUIDADO ANTES DE O ARRUMAR. OS GARFOS SÃO EM AÇO INOXIDÁVEL E SÃO PRÓPRIOS PARA A MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA. TOMO CUIDADO AO MANUSEAR OS GARFOS PORQUE OS DENTES SÃO AGUÇADOS. O SUPORTE DEVE SER LIMPO COM UM PAVIDO, ASSIM COMO O AQUECEDOR (QUANDO ESTIVER FRIO). NÃO ARMAZENE O QUEIMADOR COM ÁLCOOL DESNATURADO DENTRO.

A KITCHENCRAFT NÃO ACEITA QUALQUER RESPONSABILIDADE POR LESÕES PROVOCADAS PELO USO INDEVIDO DESTE PRODUTO.

OPERE COM CUIDADO E MANTENHA SEMPRE AFASTADO DAS CRIANÇAS.

