

FONDUE GEBRAUCHSANLEITUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt der Firma Mäser entschieden haben. Richtig gepflegt und verwendet wird Ihnen dieses Kochgeschirr viele Jahre Freude bringen. Bitte lesen Sie diese Hinweise aufmerksam durch.

GEBRAUCH UND PFLEGE

- Stellen Sie das Fondue-Set auf einen stabilen, flachen und hitzebeständigen Untergrund.
- Kontrollieren Sie vor Gebrauch ob die Handgriffe gut montiert sind und ob der Topf stabil auf dem Ständer steht.
- Füllen Sie den Fondue-Topf nicht übertopp (max. empfohlene Befüllung: ca. 2/3) mit Öl bzw. Brühe. Der Topf muss vor dem Gebrauch absolut trocken sein. Achten Sie darauf, dass es sich um ein hitzebeständiges Öl handelt (spezielles Fondue-Öl vom Fachhandel empfohlen).
- Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen für den Brenner immer Sicherheitsbrennpaste (im Handel erhältlich). Schütten Sie nie Alkohol oder Benzin in den bereits brennenden Brenner.
- Zünden Sie den Brenner über das kleine Loch in der Mitte an. Um die Flamme zu löschen, Deckel auf den Brenner legen.
- Lassen Sie das Fondue-Set immer abkühlen bevor Sie es wegräumen.
- Waschen Sie das Fondue-Set von Hand mit einem weichen Schwamm.
- Wir empfehlen grundsätzlich, den mit Öl oder Brühe gefüllten Topf auf dem Herd vorzuheizen. Beim Erhitzen sollten Sie den Topf niemals unbeaufsichtigt lassen, denn bei überhöhter Öltemperatur besteht Brandgefahr. Das Aufheizen direkt im Fonduegestell ist zwar möglich, dauert jedoch erheblich länger.
- Verwenden Sie nur abgetrocknetes Fleisch. Mariniertes Fleisch kann im heißen Öl oder in der Brühe erhebliche Fettspritzer verursachen.
- Benutzen Sie aus Sicherheitsgründen den dazugehörigen Spritzschutz.

ACHTUNG!

Lassen Sie das Fondue im betriebsbereiten Zustand niemals unbeaufsichtigt. Der Deckel für den Brenner sollte auch immer in Reichweite sein, damit die Flamme im Notfall gelöscht werden kann. Vorsicht bei offener Flamme – niemals leicht brennbare Gegenstände in die Nähe bringen.

ISTRUZIONI D'USO PER IL SET FONDUTA

Molte grazie per avere deciso l'acquisto di un prodotto della Mäser. Se curato e utilizzato nel modo giusto, questo set fonduta vi soddisferà nell'arco di molti anni. Vi preghiamo di leggere attentamente le indicazioni che seguono.

USO E CURA

- Sistemate il set fonduta su una base stabile, piana e resistente al calore.
- Controllate prima dell'uso che i manici siano montati saldamente e che la pentola poggi in modo stabile sul suo supporto.
- Non riempire troppo la pentola della fonduta con olio o brodo (riempimento massimo consigliato: circa 2/3). La pentola deve essere assolutamente asciutta prima dell'uso. Assicurarsi che l'olio sia resistente al calore (olio speciale per fonduta consigliato da rivenditori specializzati).
- Per motivi di sicurezza usate sempre per il bruciatore la pasta combustibile; non versate mai alcol o benzina del bruciatore già acceso.
- Accendete il bruciatore dal forellino al centro. Per spegnere la fiamma, mettete il coperchio sul bruciatore.
- Lasciate sempre raffreddare il set fonduta prima di riporlo via.
- Lavate a mano il set fonduta con una spugna morbida.
- Consigliamo sempre di preriscaldare sul fuoco la pentola piena di olio o brodo. Non lasciare mai la pentola incustodita durante il riscaldamento, poiché c'è il rischio di incendio se la temperatura dell'olio è troppo alta. È possibile riscaldare direttamente nel telaio della fonduta, ma ci vuole molto più tempo.
- Utilizzare solo carne secca. La carne marinata può causare notevoli schizzi di grasso nell'olio o nel brodo bollenti.
- Per motivi di sicurezza, utilizzare il paraspruzzi associato.

ATTENZIONE!

Non lasciate mai incustodito il set fonduta mentre è in funzione. Dovreste avere sempre a portata di mano il coperchio del bruciatore per spegnere la fiamma in caso di emergenza. Siate prudenti con la fiamma ardente: non avvicinate mai oggetti facilmente infiammabili.

FONDUE – MODE D'EMPLOI

Merci d'avoir choisi un produit Mäser. Bien entretenue et correctement utilisée, cette vaisselle vous donnera toute satisfaction pendant de nombreuses années. Lire attentivement les consignes ci-dessous.

UTILISATION ET ENTRETIEN

- Posez le service à fondue sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
- Avant utilisation, contrôlez si les poignées sont correctement montées et si le poêlon est bien stable sur le support.
- Veillez à ne pas trop remplir le caquelon d'huile ou de bouillon (remplissage maximal recommandé : environ 2/3). Le récipient doit être parfaitement sec avant d'être utilisé. Prenez soin d'utiliser une huile résistante à la chaleur (huile spéciale pour fondue recommandée par les magasins spécialisés).
- Pour des questions de sécurité, utilisez pour votre brûleur uniquement la pâte combustible de sécurité. Ne versez jamais d'alcool ou d'essence dans un brûleur déjà allumé.
- Allumez le brûleur par la petite ouverture au centre. Pour éteindre la flamme, posez le couvercle sur le brûleur.
- Laissez toujours refroidir le service à fondue avant de le ranger.
- Lavez le service à fondue à la main, avec une éponge douce.
- Nous recommandons toujours de préchauffer le caquelon rempli d'huile ou de bouillon sur la cuisinière. Ne laissez jamais le récipient sans surveillance pendant qu'il chauffe, car il y a un risque d'incendie si la température de l'huile est trop élevée. Bien qu'il soit possible de chauffer directement dans le réchaud à fondue, cela prend beaucoup plus de temps.
- Utilisez uniquement de la viande séchée. La viande marinée peut entraîner d'importantes projections de graisse au contact de l'huile chaude ou du bouillon.
- Pour des raisons de sécurité, utilisez la protection anti-éclaboussures associée.

ATTENTION!

Ne laissez jamais sans surveillance la fondue prête à être utilisée. Soyez prudent avec la flamme nue – ne jamais amener un objet facilement inflammable à proximité.