

KÜCHENPROFI



KÄSEFONDUE-SET **ST. GALLEN**

DIE BETRIEBSANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN!



Vielen Dank, dass Sie sich für das Käsefondue-Set von KÜCHENPROFI entschieden haben. Lesen Sie bitte vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese für künftige Benutzer gut auf. Bitte beachten Sie besonders die Sicherheitshinweise!

Wichtige Hinweise

Bei unsachgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für eventuell auftretende Schäden übernommen werden. **Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.**

Sicherheitshinweise

1. Sollte dieses Gerät an andere Personen weitergegeben werden, stellen Sie sicher, dass diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt wird.
2. Betreiben Sie das Fondue-Set nur unter Aufsicht und benutzen Sie es ausschließlich für den vorgesehenen Zweck zum Erwärmen von Käse.
3. Kinder erkennen nicht die Gefahren, die bei einem Fondue entstehen können. Lassen Sie deshalb niemals Kinder unbeaufsichtigt in die Nähe des Gerätes.
4. Stellen Sie das Rechaud nur auf eine ebene und stabile Fläche sowie außer Reichweite von Kindern. Schützen Sie ggf. Ihre Tischplatte gegen Strahlungshitze.
5. Achten Sie darauf, dass keine leicht entflammaren Gegenstände in der Nähe des Rechauds stehen.
6. Der Sicherheits-Pastenbrenner darf nur mit Sicherheitsbrennpaste betrieben werden. Bitte keine anderen Brennstoffe, z.B. Spiritus,

einfüllen.

7. Der Fondue-Topf besteht aus feuerfester Keramik. Vermeiden Sie dennoch plötzliche Temperaturschwankungen und erhitzen Sie den Fonduepotopf nie ohne Inhalt.

Vor dem ersten Gebrauch

- Bitte lesen Sie zuerst die Gebrauchsanweisung sowie die Sicherheitshinweise durch.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und entsorgen Sie sie fachgerecht.
- Reinigen Sie den Fonduepotopf sowie die Gabeln mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Verwenden Sie hierzu ein weiches Tuch, einen Schwamm oder eine Bürste.
- Vermeiden Sie harte Gegenstände, Stahlwolle und Scheuermittel.

Tipps für den Gebrauch

- Geben Sie die gewünschte Menge Fondue-Käse (bis maximal $\frac{2}{3}$ des Caquelons) in den Topf und schmelzen ihn nur bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren auf dem Herd. Verwenden Sie zum Rühren nur einen Holz-, Kunststoff oder Silikonlöffel, um Kratzer auf der Glasur zu vermeiden.
- Stellen Sie den Fondue-Topf mit dem geschmolzenen Käse auf das Rechaud. Verwenden Sie ggf. Hitzeschutzhandschuhe beim Tragen des Fondue-Topfes. Zünden Sie nun mit Hilfe eines Stabfeuerzeuges oder langen Streichholzes die Brennpaste im Pastenbrenner an.
- Die Flammenstärke können Sie je nach benötigter Temperatur

regulieren. Bewegen Sie den oberen Ring des Brenners nach links oder rechts, um die Stärke der Flamme zu regulieren. Die höchste Temperatur erreichen Sie, wenn alle Löcher geöffnet sind; die kleinste Flamme entsteht, wenn alle seitlichen Löcher geschlossen sind.

- Spießen Sie die vorbereiteten Lebensmittel wie Brotwürfel oder gegarte Gemüsestücke auf die Gabeln auf und tunken Sie diese dann in den geschmolzenen Käse.
- Vorsicht: Lassen Sie den Fonduepfopf mit geschmolzenem Käse nie unbeobachtet oder in der Nähe von Kindern. Helfen Sie ihnen beim Eintunken und Herausnehmen ihrer Lebensmittel.
- Rühren Sie den Käse von Zeit zu Zeit um, damit dieser sich nicht am Boden festsetzt. Formen Sie dabei eine 8, damit der ganze Käse in Bewegung ist.

Achtung!

Das Fondue-Set wird während des Gebrauches sehr heiß. Lassen Sie es daher immer erst vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen; benutzen Sie einen Topflappen oder -handschuh, falls ein Anfassen während des Gebrauchs nötig ist!

Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie den Fonduepfopf sowie die Gabeln nach dem Gebrauch mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Bitte benutzen Sie zum Reinigen keine harten Gegenstände, Stahlwolle oder Scheuermittel.

Zubereitung:

Platzieren Sie alle Zutaten in kleinen Schälchen auf dem Tisch. Erhitzen Sie den Käse im Fonduepfopf und halten Sie diesen während des Essens auf dem Rechaud warm. Spießen Sie die Lebensmittel auf lange Fonduegabeln und tunken Sie diese kurz im Käse ein.

Garantie

Für dieses Gerät übernehmen wir eine Garantie von 5 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind. Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Händler. Die Garantie kann nur gewährt werden, wenn der Kassenbon/die Rechnung dem Gerät beigelegt ist.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.

KÜCHENPROFI



CHEESE FONDUE SET **ST. GALLEN**

PLEASE KEEP THIS USER'S GUIDE!

Thank you for having chosen the KÜCHENPROFI cheese fondue set. Please read through the instructions carefully prior to using it for the first time and keep them for future users. Please pay particular attention to the safety instructions.

Important Information

If the appliance is used or handled in an inappropriate manner, we cannot be held responsible for any ensuing damage. **This appliance is intended for domestic use only.**

Safety Instructions

1. In the event of this appliance being passed on to other people, please ensure that these operating instructions are handed over to them along with the appliance.
2. Operate the fondue set under supervision only and use it for the intended purpose only, i. e. melting cheese.
3. Children do not know the dangers that may arise when using a fondue set. Therefore, never leave children unsupervised near the appliance.
4. Only place the burner on a flat and stable surface as well as out of reach of children. If necessary, protect your tabletop against radiated heat.
5. Please take care that there are no highly inflammable objects near the burner.
6. The safety paste burner must only be operated using safety paste. Please do not fill with any other types of fuel, e.g. spirit.
7. The fondue pot is made of fire resistant ceramics. However please avoid sudden temperature changes and never heat the fondue pot while being empty.

Prior to First Use

- Please read through the operating instructions as well as the safety instructions first.
- Remove all packaging material and dispose of it properly.
- Clean the fondue pot as well as the forks with warm water and a mild detergent.
- Use a soft cloth, a sponge or a brush for this purpose.
- Avoid hard objects, steel wool and scouring agents.

Hints for use

- Add the desired quantity of fondue cheese into the pot (not more than approx. $\frac{2}{3}$ of the fondue pot) and melt it at medium heat only on the stove while stirring constantly. For stirring please use a wooden, plastic or silicone scoop to avoid scratches on the surface.
- Place the fondue pot with the melted cheese on the warmer. If necessary, wear oven mitts when carrying the fondue pot. Now, use a stick lighter or a long match to ignite the fondue paste in the fuel burner.
- You can set the intensity of the flame in accordance with the temperature you need. Move the top ring of the burner to the left or to the right in order to control the strength of the flame. You reach the maximum temperature when all the holes are open; the smallest flame is produced when all the side holes are closed.
- Use the forks to skewer the prepared pieces of food like bread cubes and dip them in the melted cheese.
- Caution: Never leave the fondue pot unattended or in the proximity of children when it contains melted cheese. Help children to dip and take out their pieces of food.



- Stir the melted cheese from time to time to avoid sticking on the bottom of the fondue pot. Draw an 8 to stir the cheese completely.

Caution!

The fondue set becomes very hot whilst in use. Therefore, always allow it to cool down completely before you clean it; use an oven cloth or oven glove in the event of it being necessary to grab hold of the fondue set whilst in use.

Cleaning and Care

- Clean the fondue pot as well as the forks with warm water and a mild detergent after use.
- Please do not use any hard objects, steel wool or scouring agents for cleaning purposes.

Preparation:

Place all the ingredients in little bowls on the table. Heat up the cheese in the fondue pot and keep it warm on the burner during the meal. Skewer the food on long fondue forks and dip it briefly in the cheese.

Warranty

We cover this appliance with a warranty of 5 years from the date of purchase. Excluded from the warranty are damages due to normal wear and tear, inappropriate use, misuse, improper operation, willful destruction, lack of maintenance and cleaning, transport or accidents, as well as interference from unauthorized persons. In case of a warranty claim please contact your dealer. Warranty claims cannot be processed unless your receipt/invoice is included with the device.

Translations are made in good faith. We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text remains binding.

KÜCHENPROFI



ENSEMBLE À FONDUE AU FROMAGE **ST. GALLEN**

CONSERVEZ SVP LE MODE D'EMPLOI!



Merci d'avoir choisi cet ensemble à fondue au fromage de KÜCHENPROFI. Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et conservez-le pour un futur utilisateur. Faites attention en particulier aux consignes de sécurité.

Informations importantes

En cas d'emploi abusif, ou de mauvaise manipulation, nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuellement causés. **Cet appareil est strictement réservé à un usage domestique.**

Consignes de sécurité

1. Si vous désirez remettre cet appareil à une autre personne, faites attention de bien lui donner également cette notice d'utilisation.
2. Utilisez toujours l'ensemble de fondue sous surveillance et exclusivement pour l'usage prévu, c'est-à-dire cuire du fromage.
3. Les enfants ne sont pas conscients des dangers pouvant provenir d'une fondue. Pour cette raison, ne jamais laisser les enfants sans surveillance à proximité de l'appareil.
4. Disposez le réchaud uniquement sur une surface plane et stable, et hors de portée des enfants. Au besoin protégez votre table contre la chaleur rayonnante.
5. Faites attention de ne laisser aucun objet facilement inflammable à proximité du réchaud.
6. Le brûleur à gel combustible doit être utilisé uniquement avec de gel combustible de sécurité. N'utilisez jamais d'autre combustible, par exemple de l'alcool.

7. Le caquelon est fait de céramique réfractaire. Cependant, évitez de grandes fluctuations de température et ne chauffez le caquelon à fondue jamais sans contenu.

Avant la première mise en service

- En premier lieu veuillez lire entièrement la notice d'utilisation ainsi que les consignes de sécurité.
- Enlevez toutes les parties de l'emballage et éliminez-les dans les règles de l'art.
- Nettoyez le caquelon ainsi que les fourchettes avec l'eau chaude et un peu de détergent.
- Pour cela employez un chiffon doux, une éponge ou une brosse.
- Évitez l'utilisation d'objets durs, de la paille de fer ou des produits à récurer.

Conseils d'utilisation

- Remplissez la quantité désirée de fromage dans le caquelon (à $\frac{2}{3}$ du caquelon au maximum), puis fondez-le à feu doux sur la cuisinière, en remuant constamment. Pour remuer n'utilisez qu'une cuillère de bois, de plastique ou de silicone pour éviter des rayures sur la glaçure.
- Posez le caquelon à fondue avec le fromage fondu sur le réchaud. Utilisez des gants de cuisine protégeant contre la chaleur pour transporter le caquelon à fondue. Avec un briquet long, ou une allumette pour cheminée, allumez le gel combustible dans le brûleur.
- Vous pouvez régler l'intensité de la flamme en fonction de la température requise. Déplacez l'anneau supérieur du brûleur vers la gauche ou la droite afin de réguler la force de la flamme. La température la plus élevée peut être atteinte lorsque tous les trous sont

ouverts ; la plus petite flamme se produit lorsque tous les trous latéraux sont fermés.

- Embrochez sur la fourchette les aliments come pièces de pain ou pièces de légumes cuits. Puis trempez-les dans le fromage fondu.
- Attention : Ne laissez jamais le caquelon avec fromage fondu sans surveillance, ni à proximité d'enfants. Aidez-les à tremper et à prendre les aliments.
- Remuez le fromage de temps en temps pour éviter qu'il colle au fond. Formez une huit pour que tout le fromage soit en mouvement.

Attention !

L'ensemble à fondue devient très chaud pendant son utilisation. Pour cette raison il faut le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer ; si vous devez saisir le caquelon pendant son utilisation, utilisez toujours un chiffon isolant ou un gant de cuisine !

Nettoyage et entretien

- Nettoyez le caquelon à fondue ainsi que les fourchettes après l'usage dans de l'eau chaude et un détergent doux.
- Pour le nettoyage n'utilisez pas d'objets durs, de la paille de fer ou des produits à récurer.

Préparation :

Posez tous les ingrédients dans des coupelles sur la table. Faites cuire le fromage dans le caquelon à fondue et maintenez-le chaud sur le réchaud pendant le repas. Embrochez les aliments sur les fourchettes longues et trempez-les dans le fromage.

Garantie

Pour cet appareil nous offrons une garantie de 5 ans à partir de la date d'achat. Exclue de la garantie sont des dommages dus à une usure normale, une utilisation non conforme à la finalité, un traitement incorrect, une mauvaise utilisation, un manque de soin et d'entretien, une destruction volontaire, au transport ou un accident, ou aux interventions de personnes non habilitées. En cas de garantie contactez votre détaillant. La garantie n'est assurée que si le bon de caisse / la facture de l'appareil est joint à l'appareil.

Nous déclinons toute responsabilité pour des erreurs de traduction. Uniquement le texte allemand reste obligatoire.

KÜCHENPROFI



SERVIZIO FONDUTA DI FORMAGGIO **ST. GALLEN**

SI PREGA DI CONSERVARE LE ISTRUZIONI!

Grazie per aver scelto questo servizio fonduta di formaggio di KÜCHENPROFI. Prima del primo uso leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con accuratezza per eventuali, futuri utilizzatori. Osservate in modo particolare le indicazioni di sicurezza!

Informazioni importanti

Non si risponde di eventuali danni insorgenti in caso d'uso inadeguato o manipolazione errata. **Questo apparecchio è adatto soltanto per l'uso domestico.**

Indicazioni di sicurezza

1. Nel caso di voler dare questo apparecchio ad altre persone, assicuratevi, che esso sia accompagnato da queste istruzioni per l'uso.
2. Gestire il set fonduta solo sotto controllo ed esclusivamente per lo scopo previsto, cuocere formaggio.
3. I bambini non percepiscono il pericolo, che possa derivare dall'uso di una fonduta. Pertanto non lasciare andare mai i bambini nelle vicinanze dell'apparecchio senza sorveglianza.
4. Mettere il rechaud solo su una superficie piana e stabile, come pure lontano dalla portata dei bambini. Proteggere eventualmente il piano del tavolo dall'irradiazione di calore.
5. Prestare attenzione, che non ci siano oggetti facilmente infiammabili nelle vicinanze del fornello.
6. Il bruciatore a pasta di sicurezza deve essere azionato solo con la pasta da bruciare di sicurezza. Si prega di non versare altri combustibili, per es. spirito.

7. Il caquelon consiste di ceramica resistente al fuoco. Evitare grandi variazioni di temperatura e non fare accaldare il caquelon mai senza contenuto.

Prima della prima messa in funzione

- Si prega di leggere prima le istruzioni per l'uso come pure le indicazioni di sicurezza.
- Per prima cosa rimuovere tutti i materiali di confezione.
- Lavare il recipiente della fonduta, come pure le forchette in acqua calda.
- Usare un panno morbido, una spugna o una spazzola.
- Evitare oggetti duri, lana d'acciaio ed abrasivi.

Consigli per l'uso

- Mettere nel caquelon la quantità desiderata di formaggio (soltanto fino a $\frac{2}{3}$ circa) e riscaldarla a calore moderato su un piano di cottura separato mescolando continuamente. Utilizzare solo un cucchiaino di legno, di plastica o di silicone per evitare eventuali graffi sulla copertura.
- Appoggiare il caquelon con il formaggio sciolto sul rechaud. Eventualmente per trasportare il pentolino usare guanti di protezione termica. Con un accendino o un fiammifero lungo accendere la pasta combustibile nell'apposito bruciatore.
- L'intensità della fiamma può essere regolata a seconda della temperatura richiesta.
- Muovendo l'anello superiore del bruciatore a sinistra o a destra per regolare l'intensità della fiamma. La temperatura più alta può essere raggiunta quando tutti i fori sono aperti; la fiamma più piccola sorge

quando tutti i fori laterali sono chiusi.

- Infilare i pezzetti d'alimenti preparati come pane a dado o pezzetti di verdure cotte sulle forchette e quindi intingerli nel formaggio sciolto.
- Attenzione: Non lasciare mai la pentola di fonduta incustodito o nelle vicinanze di bambini. Aiutarli a intingere e a estrarre i loro alimenti.
- Mescolare il formaggio di tempo in tempo per evitare che si appiccica. Mescolare in maniera facendo un otto per assicurare che tutto il formaggio è in circolazione.

Attenzione!

Il servizio di fonduta diventa molto caldo durante l'uso. Pertanto lasciare raffreddare completamente prima di pulirlo; usare un panno da cucina o guanti, nel caso di doverlo afferrare durante l'uso!

Cura e pulizia

- Lavare il recipiente della fonduta come pure le forchette in acqua calda dopo l'uso.
- Per il lavaggio si consiglia di non usare oggetti duri, lana d'acciaio o abrasivi.

Preparazione:

Posizionare tutti gli ingredienti in coppette sul tavolo. Far cuocere il formaggio nella pentola da fonduta e mantenerla calda sul rechaud durante il pasto. Infilare i pezzetti del pane sulle forchette e immergerli nel formaggio.

Garanzia

Su questo prodotto forniamo una garanzia di 5 anni dalla data di acquisto. La garanzia non copre i danni imputabili a normale usura, utilizzo non conforme alla destinazione d'uso, manipolazione non idonea, impiego errato, cura e pulizia inadeguate, distruzione intenzionale, trasporto o incidenti nonché interventi di persone non autorizzate. Per gli interventi in garanzia rivolgersi al rivenditore competente. La garanzia può essere concessa soltanto se il prodotto è corredato dallo scontrino/la fattura.

Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.

KÜCHENPROFI



SET DE FONDUE **ST. GALLEN**

¡GUARDE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES!



Enhorabuena por la compra de este set de fondue de queso de KÜCHENPROFI. Antes del primer uso lea detenidamente estas instrucciones de manejo y guárdelas en un lugar seguro. Por su propio interés, observe especialmente las indicaciones de seguridad.

Indicaciones importantes

En caso de un uso indebido o un manejo erróneo, no asumimos la responsabilidad por los daños que pudieran ocasionarse. **Este aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico.**

Indicaciones de seguridad

1. En caso de pasar este producto a otras personas, asegúrese de que se entreguen también las instrucciones de manejo.
2. Utilice el set de fondue solo bajo supervisión y exclusivamente para el fin previsto, es decir, cocer queso.
3. Los niños no reconocen los peligros que pueden surgir cerca de una fondue. Por lo tanto, nunca deje los niños sin vigilancia en la proximidad del dispositivo.
4. Coloque siempre el infiernillo sobre una superficie plana y estable, fuera del alcance de los niños. Dado el caso, proteja el tablero de la mesa del calor irradiado.
5. Asegúrese de que no haya objetos fácilmente inflamables cerca del infiernillo.
6. El quemador de seguridad solo debe utilizarse con gel combustible de seguridad. No introduzca ningún otro tipo de combustible, p. ej., alcohol.

7. El caquelón está hecho de cerámica refractaria. Sin embargo, evite fluctuaciones bruscas de temperatura y nunca caliente el caquelón sin contenido.

Antes del primer uso

- En primer lugar, lea las instrucciones de uso y las advertencias de seguridad.
- Retire todo el material de embalaje y elimínelo adecuadamente.
- Limpie el caquelón de fondue y los tenedores en agua caliente.
- Utilice para ello un paño suave, una esponja o un cepillo.
- Evite el uso de objetos duros, lana de acero y productos de limpieza.

Consejos de uso

- Introduzca la cantidad deseada de queso de fondue en el caquelón (hasta $\frac{2}{3}$ del caquelón como máximo) y derrítala a fuego medio en la estufa mientras revuelve constantemente. Use solamente una cuchara de madera, plástico o silicona para evitar arañazos en el esmalte.
- Pone el caquelón con el queso derretido sobre el infiernillo. Si es necesario, utilice guantes resistentes al calor cuando se lleva el caquelón de fondue. Ahora enciende el gel combustible de seguridad en el quemador usando un encendedor a palo o una cerilla larga.
- La intensidad de la llama puede ser regulada en función de la temperatura requerida.
- Regulación de la temperatura: mueva el anillo superior del quemador hacia la izquierda o hacia la derecha para regular la intensidad de la llama. La máxima temperatura se alcanza cuando todos los orificios están abiertos; la llama mínima se ajusta cerrando todos los orificios laterales.

- Espete los alimentos preparados como los cubos de pan o trozos de verduras cocidas en los tenedores y sumerjalos en el queso fundido entonces.
- Aviso: Los niños no pueden ser sin observación cerca de el caquelón de fondue con queso derretido. Ayúdelos a la inmersión y la eliminación de su comida.
- Remueve el queso de vez en cuando para evitar que se asienta en el fondo. Forma un 8 por que todo el queso es en movimiento.

¡Atención!

El set de fondue se calienta mucho durante su uso. Por esta razón, espere a que se enfríe completamente antes de limpiarlo; utilice un agarrador o un guante de cocina si necesita tocar la fondue mientras se está utilizando.

Limpieza y cuidados

- Limpie el caquelón y los tenedores en agua caliente después de cada uso.
- No utilice objetos duros, lana de acero ni productos de limpieza para limpiar el set de fondue.

Preparación:

Ponga todas las ingredientes en bandejitas sobre la mesa. Caldee el queso en el caquelón de fondue y lo manteneis calido sobre el rechaud mientras la comida. Espete los alimentos en los tenedores para fondue y sumerjalos en el queso.

Garantía

Concedemos una garantía de 5 años a partir de la fecha de compra por este producto. Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, un uso indebido, un tratamiento inadecuado, un manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como manipulaciones externas por personas no autorizadas. En caso de garantía, diríjase a su proveedor. Solo se puede otorgar la garantía con el tique de compra o la factura del aparato.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.

KÜCHENPROFI



FONDUESET **ST. GALLEN**

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!

Hartelijk dank voor Uw aanschaf van het kaasfondue set van KÜCHENPROFI. Lees voor het eerste gebruik deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaard deze voor toekomstig gebruik. Neem vooral de veiligheidsaanwijzingen in acht!

Belangrijke instructies

Bij onoordeelkundig of verkeerd gebruik kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventueel opgetreden schade. **Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.**

Veiligheidsinstructies

1. Mocht dit apparaat aan derden worden doorgegeven, dan dient de gebruiksaanwijzing mede te worden overhandigd.
2. Gebruik het fonduegarnituur alleen onder toezicht, en gebruik het alleen waarvoor het bedoeld is, hitte va de kaas.
3. Kinderen kunnen de gevaren die tijdens het fonduen kunnen ontstaan niet. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht in de buurt komen van dit apparaat.
4. Plaats het rechaud op een stabiele, vlakke ondergrond buiten bereik van kinderen. Bescherm het oppervlak van de tafel tegen de stralingswarmte van het rechaud.
5. Let er op, dat er zich geen licht ontvlambare producten of voorwerpen in de nabijheid van het rechaud bevinden.
6. De veiligheids-pastabrander mag alleen met veiligheidsbrandpasta worden gevuld. Nooit andere brandstof zoals bijv. spiritus gebruiken.

7. De fonduepan is gemaakt van vuurvast keramiek. Vermijd echter onverwachte temperatuurschommelingen en verwarm de fonduepan nooit zonder inhoud.

Voor het eerste gebruik

- Lees eerst de gebruiksaanwijzing en de veiligheidsaanwijzingen door.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en gooi deze gescheiden weg.
- Reinig de fonduepan en de fonduevorkjes in een warm sopje.
- Gebruik hierbij een zachte doek, een spons of een borstel.
- Vermijd gebruik van harde voorwerpen, staalwol of schuurmiddel.

Tips voor het gebruik

- Voeg de gewenste hoeveelheid fonduekaas in de pan (tot maximaal $\frac{2}{3}$ van de fonduepan) en smelt het bij gemiddelde warmte en onder voortdurend roeren op het fornuis. Gebruik alleen een houten, plastic of siliconen lepel om krassen op het glazuur te voorkomen.
- Plaats de fonduepan met de gesmolten kaas op de rechaud. Gebruik evt. ovenwanten bij het dragen van de fonduepan. Steek nu met behulp van een staafaansteker of lange lucifer de brandpasta in de pastabrander aan.
- De vlamsterkte kunt u afhankelijk van de benodigde temperatuur regelen. Het regelen van de temperatuur: beweeg de bovenste ring van de brander naar links of naar rechts om de vlamgrootte aan te passen. De hoogste temperatuur wordt bereikt als alle gaatjes open zijn, de kleinste vlam ontstaat als alle gaatjes worden afgesloten.
- Prik de voorbereide levensmiddelen, zoals blokjes brood of gegaarde stukjes groente op de vorken en doop deze dan in de gesmolten kaas.



- Voorzichtig: Laat de fonduepan met gesmolten kaas nooit zonder toezicht of in de buurt van kinderen. Help de kinderen bij het dopen en eruit halen van de levensmiddelen.
- Roer de kaas van tijd tot tijd om, zodat deze niet aan de bodem gaat plakken. Maak daarbij een 8, zodat de hele kaas in beweging is.

Attentie!

De fonduegarnituur wordt tijdens het gebruik zeer heet. Laat het daarom eerst volledig afkoelen alvorens het te gaan reinigen. Gebruik beschermende handschoenen of pannenlappen als de pan tijdens het gebruik moet worden opgepakt.

Reiniging en onderhoud

- Reinig de fonduepan en de fonduevorkjes na elk gebruik met een warm huishoudelijk sopje.
- Gebruik voor de reiniging geen harde voorwerpen, staalwol of schuurmiddel.

Bereiding:

Doe alle ingrediënten in kleine kommetjes op tafel. Verhit de kaas in de fonduepan en houd het tijdens het eten op de wrijving gerecht warm. Prik de levensmiddelen op lange fonduevorkjes en dompel ze in de kaas.

Garantie

Op dit apparaat wordt 5 jaar fabrieksgarantie verleend vanaf het moment van aankoop. Uitgesloten van garantie zijn schades, die terug te voeren zijn op normale slijtage, onjuist gebruik, onoordeelkundig gebruik, verkeerd gebruik, nalatig onderhoud, moedwillege vernieling, transport- of valschade alsook reparaties of aanpassingen uitgevoerd door niet daartoe gerechtigde personen. Ga in geval van aanspraak op garantie terug naar de winkel waar U het product heeft gekocht. Er kan alleen aanspraak op garantie worden gemaakt indien de kassabon of factuur kan worden overlegd.

Aan eventuele vertaalfouten kunnen geen rechten worden ontleend. Alleen de Duitse tekst is rechtsgeldig.



KÜCHENPROFI GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
www.kuechenprofi.de