



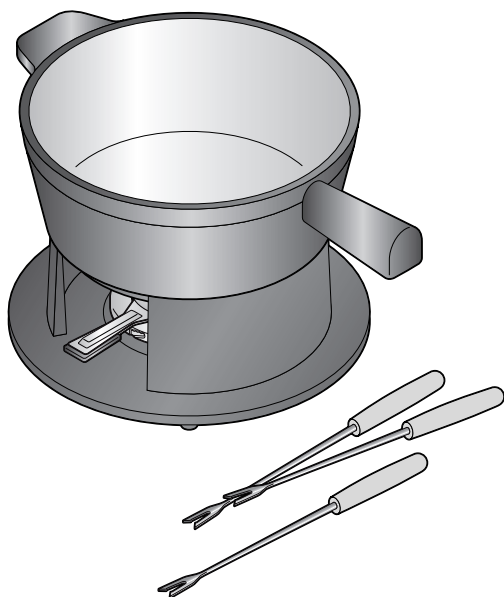
Zestaw do fondue serowego

pl Instrukcja obsługi

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 92371FV05X06VII · 2017-06



www.tchibo.pl/instrukcje



Wskazówki bezpieczeństwa



Należy dokładnie przeczytać wskazówki bezpieczeństwa i użytkować produkt wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji, aby uniknąć niezamierzonych urazów ciała lub uszkodzeń sprzętu.

Zachować instrukcję do późniejszego wykorzystania.

W razie zmiany właściciela produktu należy przekazać również tę instrukcję.

Przeznaczenie

Zestaw do fondue serowego jest przeznaczony do przygotowywania fondue serowego. Nie nadaje się on do przygotowywania klasycznych fondue na oleju lub rosole ani fondue czekoladowego.

Zestaw do fondue serowego zaprojektowano do przygotowywania potraw w ilościach typowych dla prywatnego gospodarstwa domowego i nie nadaje się do celów komercyjnych.

NIEBEZPIECZEŃSTWO - zagrożenie dla dzieci

- Dzieci trzymać z dala od garnka i widelców do fondue. Nie mogą mieć one również dostępu do pasty do palnika. Wszystkie części przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Istnieje niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała!
- Materiały opakowaniowe trzymać z dala od dzieci. Istnieje m.in. niebezpieczeństwo uduszenia!

OSTRZEŻENIE przed oparzeniami

- Zestaw do fondue stosować tylko w stanie całkowicie zmontowanym, zgodnie z rysunkiem na stronie tytułowej.
- Używać wyłącznie stojaka dostarczonego w komplecie (rechaudu), ponieważ jest on optymalnie dostosowany do rozmiaru garnka do fondue.
- Garnek oraz palnik nagrzewają się w czasie użytkowania do wysokich temperatur. Istnieje ryzyko oparzenia. Dopilnować, aby podczas używania oraz w fazie stygnięcia po użyciu nikt nie dotykał gorących części. Również uchwyty garnka do fondue oraz palnik nagrzewają się podczas pracy do wysokich temperatur. W razie potrzeby użyć rękawicy kuchennej lub podobnych środków ochrony. Nie stawiać garnka na palniku o zbyt dużej średnicy, ponieważ uchwyt może wówczas rozgrzać się do niezwykle wysokiej temperatury.
- **Palnik może być napełniany i używany wyłącznie z paliwem w postaci pasty. Pod żadnym pozorem nie stosować denaturatu!**
- Nie przenosić napełnionego garnka do fondue lub palnika, gdy są one jeszcze gorące lub gdy palnik jest zapalony. Gorący tłuszcz, wzgl. inne gorące płyny mogą spowodować ciężkie oparzenia.
- Przed czyszczeniem pozostawić wszystkie elementy do ostygnięcia.
- Widelce do fondue są bardzo ostre, a podczas użytkowania nagrzewają się do wysokich temperatur. Pamiętać, aby nigdy nie jeść bezpośrednio z widelców.

- Do przygotowywania fondue serowego nie używać oleju, ponieważ mógłby on pryskać. Gorący olej może spowodować poważne oparzenia.

OSTRZEŻENIE przed pożarem

- Podczas używania nigdy nie pozostawiać fondue i palnika bez nadzoru.
- Napełnić palnik do maks. 5 mm poniżej brzegu. W przypadku przepełnienia istnieje niebezpieczeństwo pożaru wskutek przelania się płonącej pasty.
- Nie wolno napełniać garnka w stopniu większym niż 2/3 pojemności. W przypadku przepełnienia istnieje podwyższone ryzyko gorących rozbryzgów, a w konsekwencji pożaru. Z drugiej strony poziom płynu w garnku nie może być niższy niż 2 cm powyżej dna garnka, gdyż dojdzie wówczas do przegrzania garnka do fondue.
- Fondue serowe trzymać z dala od palnych materiałów. Nie przykrywać.
- Płomień nie może być większy od średnicy dna garnka do fondue.

UWAGA - ryzyko szkód materialnych

- Powierzchnie wrażliwe na ciepło mogą ulec uszkodzeniu wskutek działania wysokich temperatur. Zestaw do fondue stawiać na równym, odpornym termicznie i niewrażliwym podłożu. Wybrać miejsce, w którym będzie później spożywany posiłek.
- W przypadku używania garnka do fondue na płycie ceramicznej pamiętać, aby postawić ostrożnie ciężki garnek i pod żadnym pozorem nie przesuwając go po powierzchni.

- W przypadku używania garnka do fondue na płycie indukcyjnej pamiętać, aby rozgrzewać go stopniowo do wybranej temperatury. Zbyt szybkie rozgrzewanie albo przegrzanie może spowodować uszkodzenie garnka do fondue.
- Żeliwo jest bardzo solidnym, ale kruchym materiałem. W przypadku upadku albo silnego uderzenia może dojść do pęknięcia garnka do fondue lub odprysnięcia warstwy emalii.
- Nie nagrzewać pustego garnka do fondue. Może wówczas dojść do przegrzania materiału garnka. Skutkiem tego może być wystąpienie przebarwień na powłoce garnka, a także osłabienie lub zanik właściwości antyadhezyjnych (= większa skłonność do przywierania potraw).
- Używać przyrządów kuchennych wykonanych z drewna, odpornego na ciepło plastiku bądź silikonu. Nie używać ostrych, spiczastych przedmiotów ani przedmiotów metalowych. Nie czyścić garnka do fondue szorującymi gąbkami ani skrobakami metalowymi. Mogą one spowodować uszkodzenie warstwy emalii.



- W odróżnieniu od zestawów do fondue na oleju lub rosole, zestaw do fondue serowego nie nadaje się do gotowania mięsa, warzyw lub innych produktów. Dlatego należy używać wcześniej przygotowanych produktów lub też takich, które nie wymagają podgrzewania (np. kawałków chleba).
- Ten zestaw do fondue nie nadaje się do przygotowywania fondue czekoladowego. Czekolada uległaby przypaleniu.
- Zestaw do fondue może być używany również na kuchence gazowej, elektrycznej, ceramicznej lub indukcyjnej oraz w piekarniku.
Nie nadaje się on do użytkowania w kuchence mikrofalowej.

Wskazówka ostrzegawcza na palniku

Używać tylko pasty do palników fondue!

Informacja dotycząca materiału

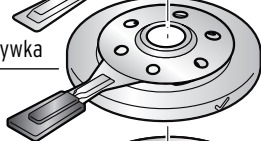
Garnek do fondue oraz stojak zostały wykonane z żeliwa. Produkty żeliwne wykonywane są tradycyjną metodą produkcyjną przy użyciu form piaskowych. Z tego powodu na powierzchni możliwe są niewielkie nieregularności, nie wpływające jednak negatywnie na jakość oraz funkcjonalność produktu.

Widok całego zestawu (zakres dostawy)

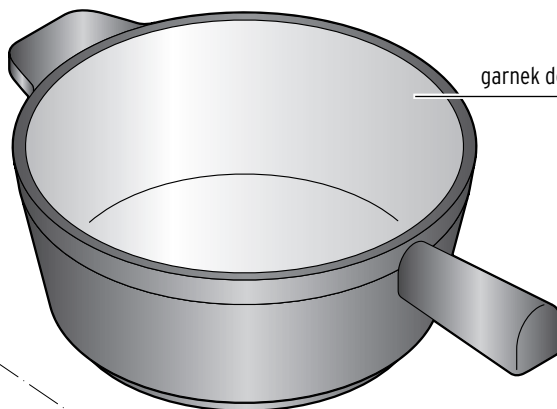
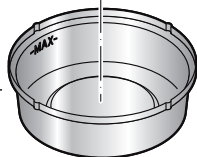
pokrywa
do gaszenia
palnika



pokrywka

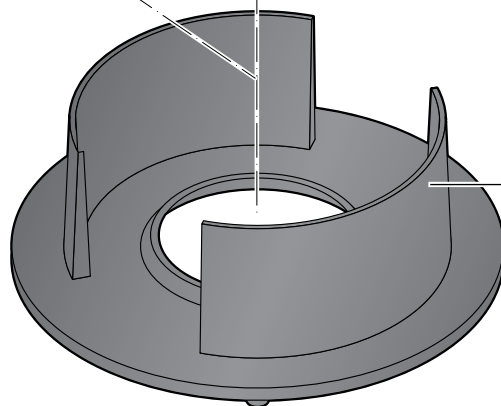
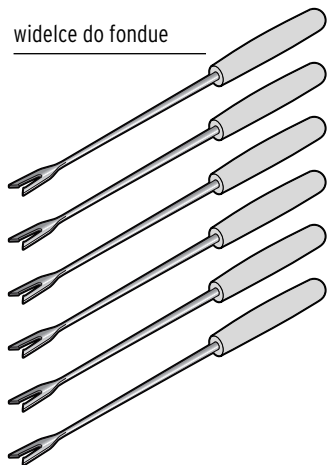


palnik




garnek do fondue

widelce do fondue



stojak
(rechaud)

Przygotowania

- Umyć garnek oraz widelce do fondue gorącą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Następnie dokładnie osuszyć wszystkie części.
 - Wybrać odpowiednie składniki. W razie potrzeby wcześniej ugotować potrzebne składniki, np. ziemniaki.
 - Pokroić produkty na małe kawałki i ułożyć je w miseczkach lub podobnych naczyniach. Przy stole należy nadziewać produkty na widelce i zanurzać je na krótko w roztopionym serze.
-  W odróżnieniu od zestawów do fondue na oleju lub rosole, zestaw do fondue serowego nie nadaje się do gotowania mięsa, warzyw lub innych produktów. Dlatego należy używać wcześniej przygotowanych produktów lub też takich, które nie wymagają podgrzewania (np. kawałków chleba).

Obsługa



OSTRZEŻENIE przed oparzeniami i pożarem

- Nie przenosić napełnionego garnka do fondue lub palnika, gdy są one jeszcze gorące lub gdy palnik jest zapalony.
- Zestaw do fondue stosować tylko w stanie całkowicie zmontowanym, zgodnie z rysunkiem na stronie tytułowej.
- Nie wolno napełniać garnka w stopniu większym niż 2/3 pojemności. W przypadku przepełnienia istnieje podwyższone ryzyko gorących rozbryzgów, a w konsekwencji pożaru. Z drugiej strony poziom płynu w garnku nie może być niższy niż 2 cm powyżej dna garnka, gdyż dojdzie wówczas do przegrzania garnka.

UWAGA - ryzyko szkód materialnych

- Zestaw do fondue należy stawiać na równym, odpornym termicznie i niewrażliwym podłożu. Wybrać miejsce, w którym będzie później spożywany posiłek.
1. Należy postawić stojak na odpornej na wysokie temperatury i rozpryski podkładce antypoślizgowej. Zestaw do fondue jest ciężki - na przykład chwiejny stolik biwakowy nie nadaje się do stawiania na nim zestawu. Zwrócić uwagę, aby podłoże było równe i odpowiednio stabilne.
 2. Zdjąć z palnika pokrywkę do gaszenia. Obrócić pokrywkę palnika do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć ją.



OSTRZEŻENIE przed oparzeniami i pożarem

- Palnik może być napełniany i używany wyłącznie z paliwem w postaci pasty.

3. Zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa i użytkowania pasty do palnika i stosować się do nich. Napełnić palnik pastą.

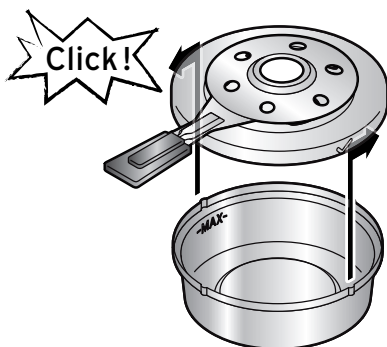
Pasta do palnika w pojemniku:
Włożyć pojemnik do palnika i zdjąć foliowe wieczko.

Pasta do palnika w butelce: Napełnić palnik do maks. 5 mm poniżej brzo-
gu. W przypadku przepelnienia istnieje niebezpieczeństwo pożaru wskutek przelania się płonącej pasty.



Pastę do palnika można nabyć w dobrze zaopatrzonych supermarketach, drogeriach lub innych sklepach.

4.

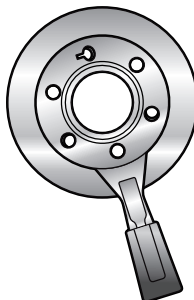


Ponownie nałożyć pokrywkę na palnik i obrócić ją do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Pokrywka musi ulec wyczuwalnemu zablokowaniu i być dobrze osadzona na palniku.

Zapalanie palnika i regulacja wysokości płomienia

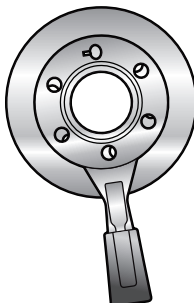
1. Zapalić pastę umieszczoną w palniku i wyregulować wysokość płomienia, przesuwając uchwyt palnika. Chwytać uchwyt tylko na zewnętrznym końcu, ponieważ nagrzewa się on podczas użytkowania. W razie potrzeby użyć łapki do garnków itp.

2.



Duży płomień:
Otwory otwarte szeroko

3.



Mały płomień:
Otwory lekko otwarte lub zamknięte



Płomień nie może być większy od średnicy dna garnka do fondue.

4. Napełnić serem garnek do fondue (patrz „Przepis na klasyczne fondue serowe”). Na stojaku ustawić garnek do fondue.
5. Zmniejszyć płomień, jeżeli zawartość garnka pieni się zbyt mocno.

Przyrządzanie fondue



OSTRZEŻENIE przed obrażeniami ciała

- Nigdy nie pozostawiać zestawu do fondue bez nadzoru.
- Widelce są bardzo ostre, a podczas użytkowania nagrzewają się do wysokich temperatur.

Gdy ser wystarczająco się roztopi, można rozpocząć spożywanie posiłku.

1. Każdy z biesiadników nadziewa małą porcję przygotowanych składników na swój widelec do fondue i wkłada ją do garnka.

2. Zanurzać widelec z nadzianymi składnikami na chwilę w roztopionym serze. Smacznego!

Po użyciu

1. Zgasić płomień palnika, kładąc na nim pokrywkę do gaszenia. Ostrożnie sprawdzić, czy płomień rzeczywiście zgasł.
2. Przed przeniesieniem garnka poczekać, aż zawartość ostygnie.

Czyszczenie



OSTRZEŻENIE przed oparzeniami

- Przed czyszczeniem pozostawić wszystkie elementy do ostygnięcia.

UWAGA - ryzyko szkód materialnych

- Do gorącego garnka nie wlewać zimnej wody. Zbyt gwałtowna zmiana temperatury może spowodować uszkodzenie garnka.
- Nie czyścić garnka szorującymi gąbkami ani skrobakami metalowymi. Mogą one spowodować uszkodzenie warstwy emalii.



Zestaw do fondue serowego nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.

1. Poczekać, aż zestaw do fondue całkowicie ostygnie.
2. Wszystkie części zestawu do fondue myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, po czym opukać je czystą wodą.
3. Po umyciu dokładnie wytrzeć części do sucha.
 - Od razu po umyciu wytrzeć garnek do sucha. Nie odstawić wilgotnego garnka. W przeciwnym razie na nieemaliowanych krawędziach może się pojawić nalot z rdzy. Jeśli tak się stanie, usunąć nalot wilgotną ściereczką i starannie natłuścić odpowiednie miejsca niewielką ilością oleju roślinnego.
 - W przypadku powstania osadu podgrzać w garnku niewielką ilość wody, dodać 2-3 łyżeczki soli lub proszku do pieczenia, a następnie zagotować krótko powstały roztwór.

Przepis na klasyczne fondue serowe

W klasycznym fondue serowym ser żółty ulega roztopieniu. W płynnej masie serowej zanurzane są następnie np. nadziane na widelec kawałki chleba, ziemniaki itp. i spożywane na ciepło. Najlepiej nadaje się specjalny ser do fondue.

1. Ustawić zestaw do fondue zgodnie z zaleceniami z rozdziału „Obsługa”.
2. Zapalić palnik, patrz: „Zapalanie palnika i regulacja wysokości płomienia”.
3. Włożyć do garnka ok. 400 g sera do fondue i postawić garnek na stojaku (rechaudzie).
4. Podczas dalszego podgrzewania od czasu do czasu zamieszać topniejący ser.



Typowe fondue serowe przyrządza się z różnych gatunków sera oraz białego wina. Zagęstnikiem jest skrobia. Mieszaninę należy przyprawić niewielką ilością kirszu, czosnku i pieprzu. Gotowy zmieszany i przyprawiony ser do fondue jest dostępny w handlu. Można go używać bez dodatku innych składników.

Problemy i sposoby ich rozwiązywania

Palnik nie działa

• Czy pasta do palnika została zużyta?

Ser słabo się topi

- Czy wysokość płomienia jest prawidłowo ustawiona?
 - Czy garnek nie jest przepełniony?
 - Czy gatunek sera jest odpowiedni? Następnym razem spróbować innego gatunku.
-

Usuwanie odpadów

Opakowanie należy usunąć zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Przestrzegać wskazówek dotyczących usuwania pasty do palnika.

Produkt należy usuwać zgodnie z obowiązującymi przepisami. Odpowiednich informacji udziela administracja samorządowa.

Numer artykułu: 349 120