



designed by **tescoma** design protected

tescoma.

Art.: 707006

Tescoma s.r.o. - U Tescomy 241, 760 01 Zlín - Česká republika
 Distribuito da: Tescoma spa - Cazzago S. Martino (BS) - Italia
 Distribuido por: Tescoma España, S.L. CIF: B-53630646
 Distribuido por: Tescoma Portugal, Lda
 Dystr.: Tescoma Sp.z o.o. - Wrocławska 33D, 55-095 Długoleka, Polska
 Dovoza: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika
 Дистрибутор: Tescoma L.t.d. - Москва - Россия
 Дистрибутор: ТОВ "Тескома - Україна" - Одеса

© 2008 Tescoma



www.tescoma.com designed by **tescoma** design protected



tescoma®

Siesta

Instructions for use

Návod k použití

Gebrauchsanleitung

Mode d'emploi

Istruzioni per l'uso

Instrucciones de uso

Instruções de utilização

Instrukcja użytkowania

Návod k použitiu

Инструкция по использованию

en

CHARACTERISTICS

Excellent for the preparation and stylish serving of meat, cheese and chocolate fondues. Intended for 6 persons. Two vessels – a stainless steel for meat and ceramic for cheese and chocolate fondues, 6 rotating ceramic dishes, 6 coloured fondue forks and spoons, adjustable flame. Made of high-grade stainless steel, resistant ceramics and high-quality plastic.

DESCRIPTION

- | | |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Base | 7. Extinguishing cap |
| 2. Bearing | 8. Stainless steel vessel |
| 3. Rotating holder for dishes | 9. Lid |
| 4. Ceramic dishes, 6 pcs | 10. Ceramic vessel |
| 5. Stainless steel stand | 11. Fondue forks, 6 pcs |
| 6. Burner | 12. Fondue spoons, 6 pcs |

MEAT FONDUE

Assembly

Place the bearing and the rotating holder with the ceramic dishes on the base. Put the stainless steel stand and the stainless steel vessel with the lid on the base. Make sure that the fondue Siesta is stable, ready for safe use.

Oil preparation

Fill the stainless steel vessel with approx. 1 litre of oil suitable for deep frying and heat it just below the deep frying temperature (190 °C) on the range of your cooker. The stainless steel vessel is suitable for gas, electric and vitro-ceramic cookers. Place the vessel with the preheated oil on the stand, insert the prepared burner into the stand and light the burner.

Lighting the burner

Insert a fuel suitable for fondues commonly available in the retail market, ideally the flammable paste for fondue available in pans, into an open burner. Close the burner and insert it into the centre of the stand through the opening on the side and light it using a long match or kitchen gas lighter. Adjust the intensity of the flame by slightly turning the handle of the burner – leave the holes in the burner partly open for a high flame or reduce the holes for a lower flame. Always put out the flame before removing the burner from the stand; use the extinguishing cap to put out the flame.

Preparation of meat fondue

Use approx. 2 to 3 cm meat or vegetable cubes for the preparation and serving of meat fondue: e.g. beef, pork and poultry meat, shrimps, cauliflower, aubergine, zucchini, etc. Pick up the portion with the fondue fork, insert into the vessel with the heated oil, lean against the hole in the lid and fry for 1 to 3 minutes. The time of preparation depends on the type of ingredients and your personal taste.

Flavour the finished fondue with sauces and canapés placed in the rotating ceramic dishes, and use the fondue spoons for serving sauces. The coloured ends of the forks and spoons serve for their easy differentiation.

CHEESE AND CHOCOLATE FONDUE

Proceed identically in assembling the set and lighting the burner as when preparing the set for a meat fondue.

Preparation of cheese fondue

Pour 0.6 l hot water into the stainless steel vessel, do not attach the lid. Prepare home fondue separately in a saucerpan or melt a ready-to-cook cheese fondue and pour it into the ceramic vessel. Insert the ceramic vessel with the cheese fondue into a prepared bain-marie, insert the burner into the stand and light it.

Pick up pieces of pastry, fruits, etc. with the fondue fork and dip in the melted cheese fondue.

Preparation of chocolate fondue

Proceed similarly in preparing chocolate fondue as when preparing cheese fondue. Use chocolate mixture instead of cheese.

For a perfect experience, we recommend using one of the commonly available recipe books dedicated to fondue preparation.

NOTICE

Use fondue Siesta only on a non-flammable, non-slippery and well-cleaned surface. Make sure that fondue Siesta is correctly assembled, stable and ready for safe use.

Light the burner only after inserting it into the stand and always put out the flame using the extinguishing cap before removing the burner from the stand. Do not use the burner for any other purposes than those described in these Instructions for use.

Use exclusively fuels from authorized manufacturers and distributors intended for the preparation of fondue commonly available in the retail network. When handling the fuel, follow the instructions on the packaging of the product.

Potential purple or yellow-brown stains on the bottom of the stainless steel vessel are caused by the flame of the burner. These stains do not affect the correct functioning of the vessel, they do not represent a health hazard or fault and therefore cannot be claimed.

Never use the ceramic vessel for cheese and chocolate fondue on the range of your cooker or in hot air oven.

Do not leave fondue Siesta unattended in use due to fire hazard.

Prevent children from handling fondue Siesta in use and storage.

Pay increased attention to the making and serving of fondue, the individual parts of the set may be hot.

MAINTENANCE

Thoroughly wash all parts of the set and wipe them dry before first and after each subsequent use. Leave all parts to cool down before washing them. Wash only the stainless steel and ceramic parts of the product in the dishwasher, including the fondue forks and spoons. Do not wash the plastic parts (base, bearing and rotating holder for dishes) in dishwasher; instead, clean them under running water using detergent. Avoid using sharp objects and sand-based agents for cleaning, leave to soak if excessively dirty.

5-year warranty

A 5-year warranty period applies to this product from the date of purchase.

The warranty never covers defects:

- due to improper use incompatible with the Instructions for use
- resulting from an impact, fall or mishandling
- due to unauthorised repairs of, or alterations to, the product.

In case of justified complaint please contact your retailer or one of the service centres; for a list of these please refer to **www.tescoma.com**.

ru

ХАРАКТЕРИСТИКА

Замечательно для приготовления и стильной сервировки мясного, сырного и шоколадного фондю, предназначено для 6 персон. Две емкости – нержавеющая для мясного, и керамическая – для сырного и шоколадного фондю, 6 вращающихся керамических мисок, 6 различающихся по цвету фондю вилок и ложек, регулируемая горелка. Изготовлено из первоклассной нержавеющей стали, прочной керамики и качественной пластмассы.

ОПИСАНИЕ

- | | |
|---|---------------------------------|
| 1. Подставка | 7. Крышка горелки |
| 2. Опора | 8. Нержавеющая емкость |
| 3. Вращающаяся подставка для мисок | 9. Крышка |
| 4. Керамические миски, 6 шт. | 10. Керамическая емкость |
| 5. Нержавеющая стойка | 11. Фондю вилки, 6 шт. |
| 6. Горелка | 12. Фондю ложки, 6 шт. |

МЯСНОЕ ФОНДЮ

Сборка

На подставку поместите опору и вращающуюся подставку с керамическими мисками. На нее поставьте нержавеющую стойку и нержавеющую емкость с крышкой. Убедитесь, что фондю Siesta стабильно и готово к безопасному использованию.

Подготовка масла

В нержавеющую емкость налейте около 1 л масла, пригодного для фильтрации, и на конфорке плиты разогрейте его практически до температуры, пригодной для фритюра (190 °C). Нержавеющая емкость пригодна для газовых, электрических и стеклокерамических плит. Емкость с нагретым маслом поместите на стойку, в стойку вложите подготовленную горелку и зажгите ее.

Зажигание горелки

В открытую горелку вложите топливо, подходящее для фондю, продающееся в обычных магазинах, лучше всего горючую пасту для фондю, упакованную в миски. Горелку закройте и через боковое отверстие поместите вовнутрь стойки, после этого зажгите длинной спичкой или кухонной газовой зажигалкой. Величину пламени регулируйте поворотом ручки горелки – для более сильного пламени оставьте отверстия горелки приоткрытыми, для более слабого – уменьшите отверстия. Пламя всегда погасите еще перед снятием горелки со стойки, для гашения используйте крышку горелки.

Приготовление мясного фондю

Для приготовления и сервировки мясного фондю используйте кубики мяса, при жарении – овощей, размером около 2-3 см – например, говядину, свинину, птицу, креветки, цветную капусту, баклажан, цукини и т.д. Порцию наколите на фондю вилку, положите в емкость с разогретым маслом, обоприте на отверстие крышки и готовьте 1-3 минуты. Время приготовления зависит от типа продукта и вашего вкуса.

Готовое фондю можете полить соусами и добавками, находящимися в керамических вращающихся мисках, для сервировки соусов используйте фондю ложки. Цветные окончания вилок и ложек служат для удобства распознавания.

СЫРНОЕ И ШОКОЛАДНОЕ ФОНДЮ

При сборке стойки и разжигании горелки действуйте так же, как и при приготовлении набора для мясного фондю.

Приготовление сырного фондю

В нержавеющую емкость налейте 0,6 л горячей воды, крышку не надевайте. В ковше отдельно приготовьте домашнее фондю или растворите полуфабрикат сырного фондю и перелейте его в керамическую емкость. Керамическую емкость с сырным фондю поместите на подготовленную водную баню, в стойку вложите горелку и зажгите ее.

Кусочки хлеба, фруктов и т.д. накальвайте на фондю вилку и окунайте в растворенное сырное фондю.
Приготовление шоколадного фондю
При приготовлении шоколадного фондю действуйте подобным образом, как и при приготовлении сырного фондю, вместо сырной смеси используйте шоколадную смесь.

Для наилучшего впечатления рекомендуем использовать одну из продаваемых кулинарных книг по приготовлению фондю.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Фондю Siesta используйте только на негорящей, ровной, нескользящей и хорошо очищенной поверхности. Перед каждым использованием убедитесь, что фондю Siesta правильно собрано, стабильно и готово к обычному использованию.

Горелку зажигайте после того, как вложите ее в стойку, перед выниманием из стойки всегда закройте крышкой горелки. Горелку не используйте для других целей, чем те, которые описаны в данной инструкции. Используйте исключительно топливо от авторизованных производителей и поставщиков, предназначенное для приготовления фондю, продающееся в магазинах. При обращении с топливом действуйте согласно инструкции на упаковке.

Из-за воздействия пламени плиты на дне нержавеющей посуды может появиться фиолетовая или желто-коричневая окраска. Она не снижает функциональность и гигиеничность посуды, не является браком изделия и не может быть предметом рекламации.

Керамическую емкость для сырного и шоколадного фондю никогда не используйте на конфорке плиты или в духовке.

Не разрешайте детям обращаться с фондю Siesta во время использования и хранения.

Приготовлению и сервировке фондю уделяйте повышенное внимание, отдельные части набора могут быть горячими.

УХОД

Перед первым и после каждого использования все части набора тщательно вымойте и вытрите. Перед каждым мытьем оставьте все части сначала остынуть. В посудомоечной машине мойте только нержавеющую и керамическую части изделия, включая фондю вилки и ложки. Пластмассовые части (подставку, опору и вращающуюся подставку для мисок) мойте не в посудомоечной машине, а под проточной водой с использованием моющих средств. Для мытья не используйте острые предметы, абразивные моющие средства, в случае сильного загрязнения оставьте отмокнуть.

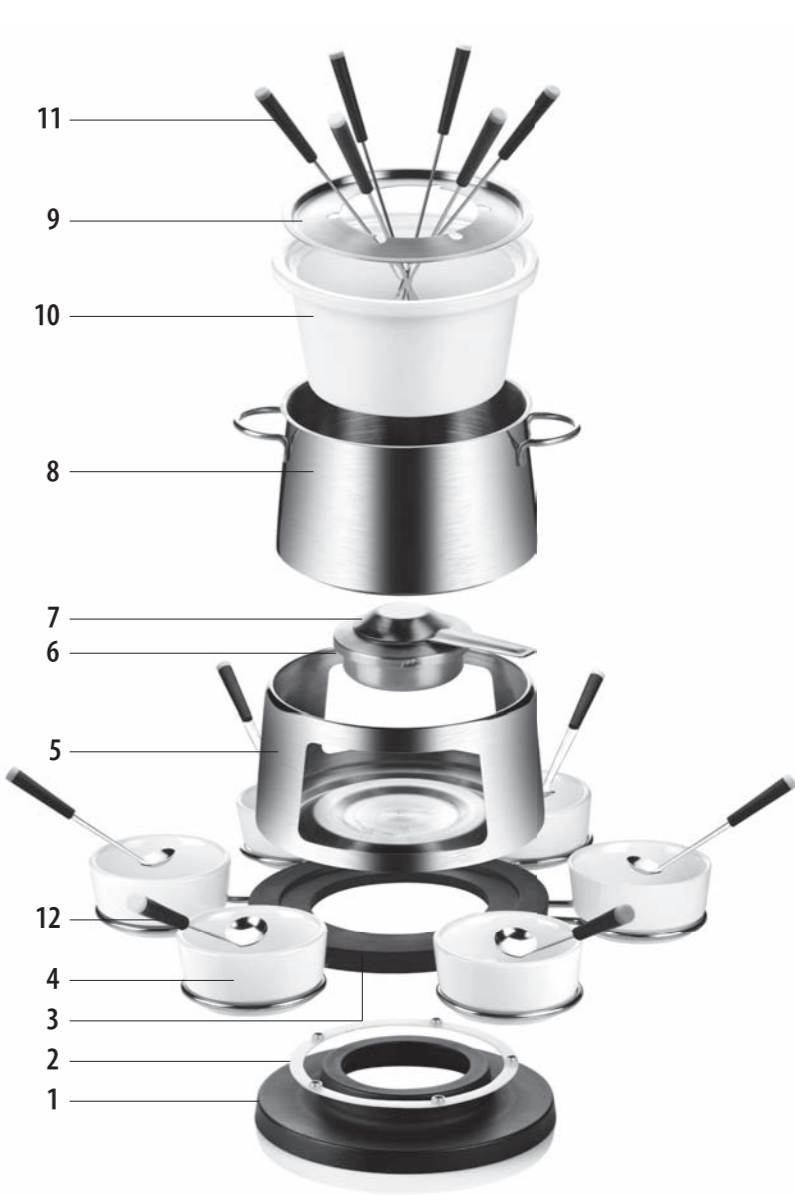
Гарантия 5 лет

Данное изделие имеет 5-летний гарантийный период от даты приобретения.

Гарантия не распространяется на следующие случаи:

- изделие было использовано с нарушением Инструкции по использованию
- дефекты, обусловленные ударом, падением или неправильным обращением
- изделие подверглось неавторизированному ремонту или изменению.

В случае обоснованной рекламации обращайтесь к вашему продавцу или в один из сервисных центров, список размещен на **www.tescoma.com**.



CHARAKTERISTIKA

Vynikající pro přípravu a stylové podávání masového, sýrového a čokoládového fondue, určeno až pro 6 osob. Dvě nádoby – nerezová pro masové a keramická pro sýrové a čokoládové fondue, 6 otočných keramických misek, 6 barevně rozlišených fondue vidliček a lžiček, nastavitelný plamen. Vyrobeno z prvotřídní nerezavějící oceli, odolné keramiky a kvalitního plastu.

POPIS

1. Podstavec
2. Ložisko
3. Otočný držák misek
4. Keramické misky, 6 ks
5. Nerezový stojan
6. Hořák

7. Zhášecí víčko
8. Nerezová nádoba
9. Poklice
10. Keramická nádoba
11. Fondue vidličky, 6 ks
12. Fondue lžičky, 6 ks

MASOVÉ FONDUE

Sestavení

Na podstavec umístěte ložisko a otočný držák s keramickými miskami. Na něj položte nerezový stojan a nerezovou nádobu s poklicí. Ujistěte se, že je fondue Siesta stabilní, připraveno pro bezpečné použití.

Příprava oleje

Do nerezové nádoby dejte cca 1 litr oleje vhodného pro fritování a na plotně sporáku jej zahřejte těsně pod fritovací teplotu (190 °C). Nerezová nádoba je vhodná pro plynové, elektrické a sklokeramické sporáky. Nádobu s předehřátým olejem umístěte na stojan, do stojanu vložte připravený hořák a zapalte jej.

Zapálení hořáku

Do otevřeného hořáku vložte palivo vhodné pro fondue, běžně dostupné v maloobchodní síti, nejlépe hořlavou pastu pro fondue dodávanou v miskách. Hořák uzavřete a bočním otvorem vložte doprostřed stojanu, poté zapalte dlouhou zápalkou nebo kuchyňským plynovým zapalovačem. Sílu plamene nastavte pootočením rukojeti hořáku – pro silnější plamen ponechte otvory hořáku pootožené, pro slabší plamen otvory zmenšete. Plamen uhasete vždy ještě před vyjmutím hořáku ze stojanu, k uhašení použijte zhášecí víčko.

Příprava masového fondue

Pro přípravu a podávání masového fondue použijte kostky masa, případně zeleniny o velikosti cca 2-3 cm: např. hovězí, vepřové nebo drůbeží maso, krevety nebo květák, lilek, cuketu apod. Porci napichněte na fondue vidličku, vložte do nádoby s rozpáleným olejem, opřete do otvoru poklice a připravujte 1-3 minuty. Doba přípravy závisí na typu suroviny a vaší chuti.

Hotové fondue dochucujte omáčkami a chutovkami umístěnými v keramických otočných miskách, k servírování omáček použijte fondue lžičky. Barevně zakončení vidliček a lžiček slouží pro jejich snadné rozlišení.

SÝROVÉ A ČOKOLÁDOVÉ FONDUE

Při sestavení soupravy a zapálení hořáku postupujte stejně jako při přípravě sestavy pro masové fondue.

Příprava sýrového fondue

Do nerezové nádoby nalijte 0,6 l horké vody, poklici nenasazujte. V rendlíku si zvlášť připravte domácí fondue nebo rozpustte polotovar sýrového fondue a přelijte jej do keramické nádoby. Keramickou nádobu se sýrovým fondue vložte do připravené vodní lázně, do stojanu vložte hořák a zapalte jej.

Kousky pečiva, ovoce apod. napichujte na fondue vidličku a máčejte v rozpuštěném sýrovém fondue.

Příprava čokoládového fondue

Při přípravě čokoládového fondue postupujte obdobně jako při přípravě sýrového fondue, místo sýrové směsi použijte směs čokoládovou.

Pro dokonalý zážitek doporučujeme využít některou z běžně dostupných kuchařek věnovaných přípravě fondue.

UPOZORNĚNÍ

Fondue Siesta používejte pouze na nehořlavé, rovné, nekouzavé a dobře vyčištěné ploše.

Před každým použitím se ujistěte, že je fondue Siesta správně sestaveno, je stabilní a připraveno pro bezpečné použití.

Hořák zapalujte až po vložení do stojanu, před vyjmutím ze stojanu jej vždy uhasete zhášecím víčkem. Hořák nepoužívejte pro jiné účely, než jsou popsány v tomto návodu.

Použijte výhradně palivo od autorizovaných výrobců a distributorů určené pro přípravu fondue běžně dostupné v maloobchodní síti. Při manipulaci s palivem postupujte podle instrukcí na obalu výrobku.

Případně fialové nebo žlutohnědé zabarvení dna nerezové nádoby je způsobeno plamenem hořáku. Toto zabarvení neomezuje funkčnost ani zdravotní nezávadnost nádoby, není vadou výrobku a nemůže být předmětem reklamace.

Keramickou nádobu na sýrové a čokoládové fondue nikdy nepoužívejte na plotně sporáku ani v peči troubě.

Během používání nenechávejte fondue Siesta bez dozoru, nebezpečí požáru.

Zabraňte dětem v manipulaci s fondue Siesta během používání i při skladování.

Přípravě i podávání fondue věnujte zvýšenou pozornost, jednotlivé díly soupravy mohou být horké.

ÚDRŽBA

Před prvním a po každém použití všechny části soupravy důkladně umyjte a osušte. Před každým mytím ponechte všechny díly nejprve vychladnout. V myčce nádobí myjte pouze nerezové a keramické části výrobku, včetně fondue vidliček a lžiček. Plastové části (podstavec, ložisko a otočný držák misek) v myčce nemyjte, čistěte je pod tekoucí vodou s použitím saponátu. K čištění nepoužívejte ostré předměty ani čisticí prostředky na bázi písku, v případě silného znečištění nechte odmočit.

5 roků záruka

Na tento výrobek je poskytována 5-letá záruka počínaje dnem prodeje.

Záruka se zásadně nevztahuje na tyto případy:

- výrobek byl používán v rozporu s Návodem k použití
- závady byly způsobeny úderem, pádem či neobornou manipulací
- na výrobku byly provedeny neautorizované opravy a změny.

V případě oprávněné reklamace se prosím obraťte na svého prodejce nebo na některé ze servisních středisek, seznam na www.tescoma.com.

BESCHREIBUNG

Hervorragend für die Zubereitung sowie zum stilvollen Servieren von Fleisch-, Käse- sowie Schokoladenfondue, für max. 6 Personen vorgesehen. Zwei Fondue-Töpfe – aus Edelstahl für Fleischfondue, der keramische Topf für Käse- und Schokoladenfondue, 6 keramische Drehschalen, 6 verschiedenfarbige Fonduegabeln und –löffel, regulierbare Flamme. Aus erstklassigem rostfreien Edelstahl, robuster Keramik und Keramik und hochwertigem Kunststoff hergestellt.

BESTANDTEILE

- | | |
|---------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Sockel | 7. Löschdeckel |
| 2. Lager | 8. Edelstahl-Fonduetopf |
| 3. Drehkarussell | 9. Deckel |
| 4. Keramische Schälchen, 6 St. | 10. Keramischer Fonduetopf |
| 5. Edelstahl-Ständer | 11. Fonduegabeln, 6 St. |
| 6. Brenner | 12. Fondueöffel, 6 St. |

FLEISCHFONDUE

Zusammenstellung

Auf dem Sockel den Lager und den Drehkarussell mit keramischen Schälchen aufstellen. Auf den Drehkarussell den Edelstahl-Ständer und den Edelstahl-Fonduetopf mit Spritzschutzdeckel legen. Vergewissern Sie Sich, dass das Fondueset Siesta stabil und zur sicheren Handhabung bereit ist.

Ölzubereitung

In den Edelstahl-Fonduetopf ca. 1 Liter Frittieröl geben und auf der Kochplatte knapp auf die Frittierertemperatur (190 °C) erwärmen. Der Edelstahl-Fonduetopf ist für Gas-, Elektro- sowie glaskeramischeherde geeignet. Den Topf mit vorgeheiztem Öl auf den Ständer aufsetzen, im Ständer den Fonduebrenner einsetzen und anzünden.

Anzünden des Fonduebrenners

In den geöffneten Brenner das handelsübliche zum Fondue geeignete Brennstoff einlegen, am besten eine in den feuerfesten Schalen lieferbare Fondue-Brennpaste. Den Brenner schließen und durch eine Seitenöffnung in den Ständer einlegen, danach mit einem langen Zündholz, bzw. mit dem Gasanzünder anzünden. Die Flammengröße ist mit dem Umdrehen des Brennergriffes zu regulieren – die größere Flamme bleiben die Öffnungen im Brenner offen, für die schwache Flamme sind die Öffnungen zuzuschließen. Immer vor dem Herausnehmen des Brenners aus dem Ständer die Flamme löschen, zum Löschen den Löschdeckel verwenden.

Zubereitung von Fleischfondue

Für die Zubereitung sowie zum Servieren von Fleischfondue die Fleisch bzw. Gemüse in mundgerechte Stücke (ca. 2-3 cm) schneiden: z.B. Rind-, Schweine- oder Geflügelfleisch, Krevetten oder Blumenkohl, Aubergine, Zucchini usw. Das Fleischstück auf die Fonduegabel aufspießen, in den Topf mit heißem Öl tauchen, in die Halteöffnungen geben und 1-3 Minuten garen. Die Garzeit ist von dem Gargut und dem Geschmack abhängig.

Das fertige Fondue mit Saucen und Delikatessen, die in den keramischen Drehschälchen angerichtet sind, zum Servieren von Saucen die Fondueöffel verwenden. Die verschiedenfarbigen Köpfe der Griffe der Gabeln und Löffeln dienen zur einfachen Unterscheidung.

KÄSE- UND SCHOKOLADENFONDUE

Bei der Zusammenstellung und beim Anzünden von Brenner gelten die gleichen Hinweise wie bei der Zusammenstellung des Fonduesets für das Fleischfondue.

Zubereitung von Käsefondue

In den rostfreien Fonduetopf 0,6 l Heißwasser gießen, den Deckel nicht aufsetzen. In einer Kasserolle hausgemachtes Fondue zubereiten, bzw. das fertige Käsefondue zerschmelzen lassen und in den keramischen Fonduetopf übergießen. Den keramischen Fondue-Topf mit geschmolzenem Käse ins Wasserbad geben, im Ständer den Fonduebrenner einsetzen und anzünden.

Gebäck-, Fruchtstücke usw. auf eine Fonduegabel stechen und ins geschmolzene Käsefondue tunken.

Zubereitung von Schokoladenfondue

Die Hinweise bei der Zubereitung von Schokoladenfondue analogisch beachten, statt der Käsemischung ist die Schokoladenmischung zu verwenden.

Um ein perfektes kulinarisches Erlebnis zu erzielen, ist es empfehlenswert, eines der gängigen Kochbücher über Fonduezubereitung auszunutzen.

HINWEIS

Das Fondueset Siesta ausschließlich auf einer feuerfesten, ebenen, rutschfesten und gut gereinigten Fläche verwenden.

Vergewissern Sie Sich vor jedem Gebrauch, dass das Fondueset Siesta richtig zusammengestellt ist, stabil steht und zur sicheren Handhabung bereit ist.

Den Fonduebrenner erst nach dem Hineinlegen in den Ständer anzünden, vor dem Herausnehmen immer mit Löschdeckel löschen. Den Brenner nur bestimmungsgemäß verwenden.

Nur die Brennstoffe/-pasten der autorisierten Hersteller und Lieferanten, die für die Zubereitung von Fondue vorgesehen sind und gängig im Einzelhandelsnetz zu kaufen. Bei der Handhabung mit der Brennpaste die Hinweise an der Produktverpackung beachten.

Mögliche violette oder gelbbraune Verfärbung des Bodens des rostfreien Gefäßes ist mit der Flamme des Brenners verursacht. Diese Verfärbung beeinträchtigt keinesfalls die Funktion oder Gesundheitsfreundlichkeit des Gefäßes, stellt keinen Produktmangel dar und kann nicht beanstandet werden.

Den keramischen Fondue-Topf für die Käse- und Schokoladenfondue weder auf der Kochplatte eines Kochherdes noch im Backofen verwenden.

Beim Gebrauch das Fondueset Siesta nicht unbeabsichtigt lassen, es droht Brandgefahr.

Verhindern Sie den Zugriff von Kindern beim Gebrauch sowie bei der Lagerung von Fondueset.

Bei der Zubereitung sowie beim Servieren von Fondue erhöhte Aufmerksamkeit widmen, die einzelnen Fondue-Setteile können heiß sein.

WARTUNG

Vor dem ersten und nach jedem Gebrauch sämtliche Teile gründlich spülen und abtrocknen. Vor jedem Spülgang sämtliche Teile zuerst abkühlen lassen. In der Geschirrspülmaschine nur die rostfreien und Porzellantteile einschl. der Fonduegabeln und –löffel reinigen. Die Kunststoffteile (Sockel, Drehlager und Karussell) nicht in der Geschirrspülmaschine spülen, unter fließendem Wasser mit etwas Spülmittel reinigen. Keine scharfen Gegenstände, bzw. Scheuersande zur Reinigung verwenden, bei starker Verschmutzung einweichen lassen.

5 Jahre Garantie

Für dieses Produkt wird eine Garantiefrist von 5 Jahren ab Verkaufsdatum gewährt.

Die Garantie erstreckt sich grundsätzlich nicht auf folgende Fälle:

- Produktnutzung entgegen der Gebrauchsanleitung
- Stoß-, Sturzbeschädigungen, nicht fachgerechte Handhabung
- Nichtautorisierte Reparaturen und Änderungen am Produkt.

Im Falle einer berechtigten Beanstandung wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bzw. an eine Servicestelle, die Liste finden Sie na www.tescoma.com.

CARACTÉRISTIQUES

Idéal pour préparer et pour présenter une fondue à la viande, au fromage ou au chocolat. Conçu pour 6 personnes. Deux caquelons – un en acier inoxydable pour la fondue à la viande et un en céramique pour les fondues au fromage ou au chocolat, 6 ramequins céramiques tournants, 6 fourchettes et cuillères à manche coloré, flamme réglable. Fabriqué en acier inoxydable de première qualité, en céramique résistante et en plastique de qualité.

DESCRIPTION

1. Socle
2. Roulement
3. Support rotatif pour les ramequins
4. Ramequins en céramique, 6 pièces
5. Support en acier inoxydable
6. Brûleur
7. Couvercle pour éteindre la flamme
8. Caquelon en acier inoxydable
9. Couvercle
10. Caquelon en céramique
11. Fourchettes à fondue, 6 pièces
12. Cuillères à fondue, 6 pièces

FONDUE À LA VIANDE

Assemblage du service

Placer le roulement et le support rotatif des ramequins en céramique sur le socle. Poser ensuite le support en acier inoxydable et le caquelon en acier inoxydable, avec son couvercle. Vérifier que le service à fondue Siesta est bien stable et que son utilisation est sûre.

Préparation de l'huile

Verser environ 1 litre d'huile de friture dans le caquelon en acier inoxydable et faire chauffer l'huile sur la plaque chauffante de votre cuisinière, jusqu'à ce qu'elle atteigne une température légèrement inférieure à 190 °C. Le caquelon en acier inoxydable peut être utilisé sur des cuisinières électriques, à gaz et à vitrocéramiques. Placer le caquelon contenant l'huile chaude sur le support. Introduire le brûleur dans le support et l'allumer.

Allumage du brûleur

Placer un combustible pour fondue dans le brûleur ouvert. Ce type de combustible est couramment vendu dans le commerce. Nous vous recommandons cependant d'utiliser une pâte combustible habituellement vendue dans un petit plat. Fermer le brûleur et le placer au centre du support par l'orifice latéral de ce dernier. Allumer ensuite la pâte en utilisant une longue allumette ou un briquet de cuisine à gaz. Régler la flamme en faisant pivoter la poignée du brûleur – pour avoir une flamme plus intense, laisser les orifices entrouverts, pour une flamme moins intense, réduire l'ouverture des orifices. Toujours éteindre la flamme avant de retirer le brûleur. Toujours employer le couvercle pour éteindre la flamme.

Préparation d'une fondue à la viande

Pour préparer et servir une fondue à la viande, utiliser de la viande ou des légumes coupés en morceaux de 2-3 cm: utiliser par exemple de la viande de bœuf, de la viande de porc, de la volaille, des crevettes ou du chou-fleur, des aubergines, des courgettes, etc. Placer votre portion au bout d'une fourchette à fondue, plonger votre fourchette dans le caquelon contenant de l'huile chaude et la laisser reposer dans les orifices du couvercle. Faire durer 1-3 minutes. Le temps de cuisson dépend du type d'aliment que vous préparez et de vos goûts.

Assaisonner la fondue à l'aide de sauces et d'assaisonnements divers que vous aurez préalablement préparés dans les ramequins tournants. Pour servir les sauces, employer les cuillères à fondue fournies. Le manche coloré des fourchettes et des cuillères permet de les reconnaître facilement.

FONDUE AU FROMAGE ET AU CHOCOLAT

La procédure d'assemblage du service et d'allumage du brûleur est identique à celle décrite pour la fondue à la viande.

Préparation d'une fondue au fromage

Verser 0,6 l d'eau chaude dans le caquelon en acier inoxydable, ne pas mettre le couvercle. Dans un poêlon, préparer séparément votre propre fondue ou faire fondre une fondue au fromage toute prête et la verser ensuite dans le caquelon en céramique. Plonger le caquelon en céramique dans le bain-marie, placer le brûleur dans le support et l'allumer.

Mettre des morceaux de pain, de fruits, etc. au bout d'une fourchette à fondue et les plonger dans le fromage fondu.

Préparation d'une fondue au chocolat

Lors de la préparation d'une fondue au chocolat, procéder de la même manière que pour une fondue au fromage. Au lieu d'un mélange de fromage, vous utiliserez cependant un mélange de chocolats.

Afin de vivre une expérience inoubliable, nous vous recommandons de suivre les conseils indiqués dans un livre de cuisine spécialisé dans la préparation des fondues.

AVERTISSEMENT

N'employer le service à fondue Siesta que sur une surface ignifuge, plane, anti-dérapante et propre.

Avant toute utilisation, vérifier que le service à fondue Siesta est correctement assemblé, qu'il est stable et que son utilisation est sûre.

N'allumer le brûleur qu'après l'avoir introduit dans le support. Avant de le retirer du support, toujours éteindre le brûleur en utilisant le couvercle. Ne jamais utiliser le brûleur dans un but différent de celui mentionné dans le présent mode d'emploi.

N'employer que des combustibles fournis par des fabricants et distributeurs agréés, conçus pour la préparation de fondues et disponibles dans le commerce. Lors de toute manipulation du combustible, respecter les instructions indiquées sur l'emballage.

Sous l'effet de la flamme du brûleur, des taches jaunes-brunes ou violettes peuvent apparaître sur le fond du récipient en acier inoxydable. Ces taches n'ont aucune influence sur la fonction, ne sont pas un défaut du produit et ne peuvent faire l'objet d'une réclamation.

Ne jamais placer le caquelon en céramique, destiné aux fondues au fromage ou au chocolat, sur la plaque chauffante de votre cuisinière.

Ne jamais laisser le service à fondue Siesta sans surveillance, danger d'incendie.

Veiller à empêcher les enfants de manipuler le service à fondue Siesta et ce, aussi bien durant son utilisation que lorsqu'il est rangé.

Veiller à être prudent lors de la préparation et de la présentation de vos fondues, certaines pièces du service peuvent être chaudes.

ENTRETIEN

Nettoyer et sécher toutes les pièces du service avant de les utiliser. Laisser refroidir les pièces avant de les laver. Ne nettoyer au lave-vaisselle que les parties des pièces qui sont en acier inoxydable ou en céramique. Ceci est également valable pour les fourchettes et les cuillères. Ne pas nettoyer les parties en plastique (support, roulement, support rotatif des ramequins) au lave-vaisselle. Les nettoyer dans de l'eau chaude à laquelle vous aurez ajouté du détergent. Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques ni de produits agressifs ou abrasifs. Si besoin, laisser tremper les différentes pièces.

5 ans de garantie

Ce produit est couvert par une garantie de cinq ans, prenant cours à la date de l'achat. La garantie ne couvre toutefois pas les cas suivants :

- le produit a été utilisé en opposition avec le présent Mode d'emploi
- les défauts sont apparus à la suite de chocs, de chute ou de mauvaise manipulation
- des modifications ou réparations non autorisées ont été apportées au produit.

Veillez adresser toute réclamation éventuelle à votre revendeur ou aux services après-vente agréés, dont la liste se trouve sur le site www.tescoma.com.

CARATTERISTICHE

Ideale per preparare e servire fondute di carne, formaggio e cioccolato. Pensato per 6 persone. Due recipienti – uno in acciaio inossidabile per fondute di carne ed uno in ceramica per fondute di formaggio e cioccolato, 6 ciotole girevoli in ceramica, 6 forchette e 6 cucchiari con manici colorati, fiamma regolabile. Prodotto in acciaio inossidabile di alta qualità, ceramica resistente e plastica di alta qualità.

DESCRIZIONE

- | | |
|--|--|
| 1. Base | 7. Coperchio per estinguere la fiamma |
| 2. Struttura portante | 8. Recipiente in acciaio inossidabile |
| 3. Struttura girevole per ciotole | 9. Coperchio |
| 4. Ciotole in ceramica, 6 pz | 10. Recipiente in ceramica |
| 5. Stand in acciaio inossidabile | 11. Forchette per fonduta, 6 pz |
| 6. Fornello bruciatore | 12. Cucchiari per fonduta, 6 pz |

FONDUTA DI CARNE

Assemblaggio

Posizionare la struttura portante e la struttura girevole con le ciotole in ceramica alla base. Mettere alla base lo stand ed il recipiente in acciaio inossidabile con il coperchio. Assicurarsi che il set fonduta Siesta sia stabile, pronto per un sicuro utilizzo.

Preparazione dell'olio

Riempiere il recipiente in acciaio inossidabile con all'incirca 1 litro d'olio adatto per frittura e riscaldarlo appena sotto la temperatura di frittura (190°C). Il recipiente in acciaio inossidabile è adatto per cucine a gas, elettriche ed vetroceramica. Posizionare il recipiente con l'olio preriscaldato sullo stand, inserire nello stand il fornello bruciatore ed accenderlo.

Accendere il fornello bruciatore

Inserire del combustibile per fondute comunemente reperibile nei negozi; l'ideale è la pasta combustibile per fondute disponibile in vaschette. Chiudere il fornello bruciatore, inserire il combustibile nel centro ed accendere utilizzando un fiammifero lungo o un accendigas. Regolare l'intensità della fiamma girando il pomolo del fornello bruciatore – lasciare i fori parzialmente aperti per una fiamma alta o ridurre i fori per una fiamma bassa. Spegnerne sempre la fiamma prima di rimuovere il fornello bruciatore dallo stand; utilizzare l'apposito coperchio per estinguere la fiamma.

Preparazione della fonduta di carne

Utilizzare cubetti di carne o verdure dai 2 ai 3 cm circa per preparare e servire la fonduta di carne: es. manzo, carne di maiale e pollo, gamberi, cavolfiori, melanzane, zucchine, ecc. Prendere la porzione desiderata utilizzando la forchetta per fonduta, inserirla nel recipiente con olio bollente, appoggiarla contro il foro del coperchio e friggere da 1 a 3 minuti. Il tempo di cottura dipende dal tipo di ingredienti e dal gusto personale. Accompagnare i bocconi con salse e tartine posizionate nelle ciotole girevoli, ed utilizzare i cucchiari per fonduta per servire le salse. Le estremità colorate delle forchette e dei cucchiari servono per meglio contraddistinguerli l'uno dall'altro.

FONDUTA DI FORMAGGIO E CIOCCOLATO

Procedere nell'assemblaggio del set fonduta e nell'accensione del fornello bruciatore nello stesso identico modo della preparazione della fonduta di carne.

Preparazione della fonduta di formaggio

Versare 0,6 l di acqua bollente nel recipiente di acciaio inossidabile, non fissare il coperchio. Preparare la fonduta separatamente in una casseruola o sciogliere il formaggio e versarlo nel recipiente di ceramica.

Inserire il contenitore in ceramica con il formaggio in un preparato a bagnomaria, inserire il fornello nello stand ed accendere. Prendere pezzi di pasta, frutta, ecc. con le forchette ed immergere nel formaggio fuso.

Preparazione della fonduta di cioccolato

Procedere nella preparazione della fonduta di cioccolato nello stesso modo in cui viene preparata la fonduta di formaggio. Utilizzare cioccolato anziché formaggio.

Per ottenere un miglior risultato, raccomandiamo l'utilizzo di ricette dedicate alla preparazione della fonduta.

AVVISO

Utilizzare la fonduta Siesta solo su superfici non infiammabili, non scivolose e ben pulite.

Assicurarsi che la fonduta Siesta sia assemblata correttamente, stabile e pronta per un utilizzo sicuro.

Accendere il fornello bruciatore solo dopo averlo inserito nello stand e spegnere sempre la fiamma servendosi dell'apposito coperchio prima di rimuovere il bruciatore dallo stand. Non utilizzare il fornello bruciatore per altri motivi che non sono descritti nelle Istruzioni per l'uso.

Utilizzare esclusivamente combustibili provenienti da produttori autorizzati e specifici per la preparazione di fundute comunemente reperibili sul mercato.

Eventuali macchie rossastre o giallo-marrone sul fondo del recipiente in acciaio inossidabile sono causate dalla fiamma del bruciatore. Queste macchie non compromettono in alcun modo il corretto funzionamento del recipiente, non rappresentano un pericolo per la salute e non sono da considerarsi un difetto del prodotto; quindi non possono essere oggetto di reclamo.

Non utilizzare mai il recipiente in ceramica per la fonduta di formaggio e cioccolato sui piani cottura o nel forno ad aria calda.

Non lasciare il set fonduta Siesta acceso incostituito per evitare pericoli d'incendio.

Tenere il set fonduta Siesta fuori dalla portata dei bambini.

Fare attenzione nel preparare e servire la fonduta, le singole parti che compongono il set potrebbero essere bollenti.

MANUTENZIONE

Lavare accuratamente tutte le parti del set fonduta e lasciarle asciugare prima e dopo ogni utilizzo. Lasciare raffreddare tutte le parti prima di lavarle. Lavare in lavastoviglie solo le parti in acciaio inossidabile e ceramica, forchette e cucchiari inclusi. Non lavare in lavastoviglie le parti in plastica (base, struttura portante e struttura girevole per ciotole); pulirle sotto acqua corrente utilizzando normali detersivi. Evitare di utilizzare oggetti affilati e detersivi a base di sabbia per la pulizia, lasciare in ammollo se eccessivamente sporche.

Garanzia 5 anni

Su questo prodotto viene applicato un periodo di garanzia di 5 anni dalla data di acquisto. La garanzia non copre mai i difetti:

- causati da un utilizzo improprio non compatibile con le Istruzioni per l'uso
- causati da un urto, caduta o da un errato maneggiamento
- causati da riparazioni non autorizzate o da alterazioni artificiali al prodotto.

In caso di reclamo giustificato, contattare il proprio rivenditore di fiducia o uno dei centri servizio; l'elenco dei centri servizio è disponibile sul nostro sito web www.tescoma.com.

CARACTERÍSTICAS

Excelente para preparar y servir con estilo carne, queso y chocolate. Diseñado para 6 personas. Dos recipientes – acero inoxidable para carne y cerámica para queso y chocolate, 6 cuencos de cerámica giratorios, 6 tenedores y cucharas de colores, llama ajustable. Fabricado en acero inoxidable de primera calidad, resistente cerámica y plástico de alta calidad.

DESCRIPCIÓN

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1. Base | 7. Tapa de apagado |
| 2. Soporte | 8. Recipiente de acero inoxidable |
| 3. Base giratoria para cuencos | 9. Tapa |
| 4. Cuencos de cerámica, 6 pz | 10. Recipiente de cerámica |
| 5. Soporte de acero inoxidable | 11. Tenedores para fondue, 6 pz |
| 6. Quemador | 12. Cucharas para fondue, 6 pz |

FONDUE DE CARNE

Montaje

Coloque el soporte y la base giratoria con los cuencos de cerámica sobre la base. Coloque el soporte de acero inoxidable y el recipiente de acero inoxidable con la tapa sobre la base. Asegúrese de que la fondue Siesta es estable, preparada para un uso seguro.

Preparación de aceite

Llene el recipiente de acero inoxidable con aprox. 1 litro de aceite adecuado para freír y caliéntelo justo por debajo de la temperatura de freír (190 °C) en la placa de su cocina. El recipiente de acero inoxidable es adecuado para cocinas de gas, eléctricas e vitrocerámica. Coloque el recipiente con el aceite precalentado en el soporte, inserte el quemador preparado en el soporte y encienda el quemador.

Encender el quemador

Inserte combustible común adecuado para fondues disponible en el mercado, preferiblemente pasta inflamable para fondues disponible para sartenes, dentro de un quemador abierto. Cierre el quemador e insértelo en el centro del soporte a través de la apertura lateral y enciéndalo usando una cerilla larga o un encendedor de cocina. Ajuste la intensidad de la llama girando ligeramente el mango del quemador – deje los orificios del quemador parcialmente abiertos para una llama grande o reduzca los orificios para una llama menor. Siempre apague la llama antes de sacar el quemador del soporte; utilice la tapa de apagado para apagar la llama.

Preparación de fondue de carne

Utilice carne o verduras en cubos de 2 a 3 cm aprox. para preparar y servir la fondue de carne: por ejemplo, carne de ternera, cerdo y pollo, gambas, coliflor, berenjena, calabacín, etc. Coja la porción con el tenedor para fondue, insértela en el recipiente con el aceite caliente, apóyela en el agujero de la tapa y deje freír de 1 a 3 minutos. El tiempo de preparación depende del tipo de ingredientes y de su gusto personal.

Sazone con salsas y canapés colocados en los cuencos giratorios, y use las cucharas de fondue para servir las salsas. El color de los mangos de los tenedores y cucharas permite una fácil diferenciación.

FONDUE DE QUESO Y CHOCOLATE

Proceder del mismo modo en el montaje y encendido del quemador que en la preparación de la fondue de carne.

Preparación de fondue de queso

Vierta 0,6 l de agua caliente en el recipiente de acero inoxidable, no ponga la tapa. Prepare la fondue por

separado en un cazo o derrita queso para fondue y viértalo en el recipiente de cerámica. Coloque el recipiente de cerámica con el queso fundido dentro del recipiente de acero inoxidable al baño María, inserte el quemador en el soporte y enciéndalo.

Pinche piezas de pastelería, frutas, etc. con el tenedor de fondue y moje en el queso derretido.

Preparación de fondue de chocolate

Proceda del mismo modo al preparar la fondue de chocolate que al preparar la fondue de queso. Utilice chocolate mixto en lugar de queso.

Para una experiencia perfecta, le recomendamos usar libros de recetas dedicados a la preparación de fondue.

AVISO

Utilice la fondue Siesta sólo en una superficie no inflamable, no resbaladiza y bien limpia.

Asegúrese de que la fondue Siesta está correctamente montada, estable y lista para un uso seguro.

Encender el quemador sólo después de insertarlo en el soporte y siempre apagar la llama usando la tapa de apagado antes de sacar el quemador del soporte. No utilizar el quemador para otros fines distintos de los descritos en estas Instrucciones de uso.

Utilizar exclusivamente combustibles de fabricantes y distribuidores autorizados para la preparación de fondues disponibles en el mercado. Cuando manipule el combustible, siga las instrucciones del embalaje del producto.

Posibles manchas moradas o amarillo-marrones en el fondo del recipiente de acero inoxidable son causadas por la llama del quemador. Estas manchas no afectan al correcto funcionamiento del recipiente, no representan riesgo para la salud o defecto alguno y por tanto no pueden ser reclamadas.

Nunca utilice el recipiente de cerámica para fondue de queso y chocolate en la placa de su cocina o en un horno de convención.

No dejar la fondue Siesta desatendida durante su uso debido al peligro de incendio.

Evitar que los niños manipulen la fondue Siesta en uso o guardada.

Prestar mayor atención al preparar y servir la fondue, las partes individuales pueden estar calientes.

MANTENIMIENTO

Lavar bien todas las partes del juego y secar antes y después del primer uso y de cada uso posterior. Dejar que todas las piezas se enfrien antes de lavar. Lavar sólo las piezas de acero inoxidable y de cerámica del producto en el lavavajillas, incluidos los tenedores y las cucharas para fondue. No lavar las piezas de plástico (base, soporte y base para cuencos giratoria) en el lavavajillas; en su lugar, lavar con agua corriente utilizando detergente. Evitar el uso de objetos afilados y agentes arenosos, dejar a remojo si está excesivamente sucio.

Garantía de 5 años

Un periodo de garantía de 5 años se aplica a este producto a partir de la fecha de compra.

La garantía nunca cubre defectos:

- debidos a uso inadecuado incompatibles con las Instrucciones de uso
- resultado de un impacto, caída o manejo inadecuado
- debidos a reparaciones no autorizadas, o alteraciones del producto.

En caso de queja justificada, por favor contacte con su distribuidor o con uno de los servicios técnicos; para una lista por favor refiérase a www.tescoma.com.

CARACTERÍSTICAS

Excelente para preparar e servir com estilo diversas refeições de carne, queijo ou chocolate. O fondue serve para 6 pessoas. É constituído por dois recipientes — um em aço inoxidável para as carnes e outro em cerâmica para o queijo e o chocolate - tem 6 taças rotativas e 6 garfos, 6 colheres e a chama ajustável. Fabricado em aço inoxidável de excelente qualidade, cerâmica resistente e plástico.

DESCRIÇÃO

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1. Base | 7. Tampa de extinção da chama |
| 2. Suporte | 8. Recipiente em aço inoxidável |
| 3. Prato rotativo p/as taças | 9. Tampa |
| 4. Taças de cerâmica, 6 pcs | 10. Recipiente em cerâmica |
| 5. Suporte em aço inoxidável | 11. Garfos p/fondue, 6 pcs |
| 6. Queimador | 12. Colheres p/fondue, 6 pcs |

FONDUE DE CARNE

Montagem

Coloque o suporte e o prato rotativo com as taças de cerâmica na base. Coloque o suporte em aço inoxidável e o recipiente em aço inoxidável com a tampa na base.

Certifique-se que o fondue Siesta está estável, pronto para ser usado com segurança.

Preparação do óleo

Encha o recipiente em aço inoxidável com aproximadamente 1 l de óleo para fritar e aquecer até à temperatura de fritar (190 °C) no seu fogão. O recipiente em aço inoxidável serve para fogões a gás, eléctrico e vitrocerâmica. Coloque o recipiente com o óleo previamente aquecido e insira o queimador preparado no suporte e acenda o queimador.

Acender o queimador

Insira o combustível adequado para fondues disponível normalmente em lojas, drogarias ou hipermercados. Feche o queimador e insira no centro do suporte através da abertura lateral e acenda usando um isqueiro de cozinha ou um longo fósforo. Ajuste a intensidade da chama girando lentamente o manípulo do queimador, deixe os buracos do queimador semi-abertos para uma chama maior ou reduza a abertura dos buracos para uma chama menor. Apague sempre primeiro a chama antes de retirar o queimador do suporte, utilizando a tampa de extinção.

Preparação do fondue de carne

Use aproximadamente 2 a 3 cm de carne e legumes em cubos para preparar e servir o fondue de carne, por exemplo, carne de vaca, porco ou carnes brancas, legumes, etc. Escolha o seu pedaço com o garfo colorido e coloque dentro do recipiente com o óleo quente e deixe fritar por 1 a 3 minutos.

O tempo de cozinhar depende do tipo de ingredientes e no seu gosto pessoal.

Acompanhe com molhos e canapés, colocados nas taças no prato rotativo e use as colheres para servir os molhos. A parte superior colorida dos garfos e colheres serve para a sua diferenciação e identificação.

FONDUE DE QUEIJO E CHOCOLATE

A montagem é idêntica e acenda o queimador da mesma forma.

Preparação do fondue de queijo

Deite 0,6 l de água quente no recipiente de aço inoxidável, não coloque a tampa. Prepare o queijo num tacho à parte ou coloque no recipiente de cerâmica o queijo próprio para fondue. Insira o recipiente de cerâmica

com o queijo no banho maria do recipiente de aço inoxidável e coloque o queimador no suporte e acenda-o. Com o garfo de fondue, escolha frutas, doces, etc. e mergulhe no queijo derretido no fondue.

Preparação do fondue de chocolate

O procedimento é similar ao da preparação de fondue de queijo. Utilize preparados de chocolate.

Para uma perfeita experiência, recomendamos a utilização de um dos livros disponíveis dedicados à preparação dos fondues.

ATENÇÃO

Use o fondue Siesta apenas numa superfície não inflamável, estável e limpa.

Certifique-se que o fondue Siesta está montado correctamente, estável e pronto para ser utilizado com segurança.

Acenda o queimador só depois de o inserir no suporte e só apague a chama utilizando a tampa de extinção antes de retirar o queimador do suporte. Não use o queimador para outros fins, além dos que se encontram aqui nas instruções.

Utilize exclusivamente combustíveis adequados para fondues de fabricantes e distribuidores autorizados e disponíveis normalmente em lojas, drogarias ou hipermercados. Ao mexer no combustível, siga sempre correctamente as instruções da embalagem do produto.

Prováveis manchas no fundo do recipiente de aço inoxidável são causadas pela chama do queimador. Estas manchas não afectam o bom funcionamento do recipiente e não representam um problema de qualidade, não sendo por isso, motivo de reclamação.

Nunca coloque o recipiente de cerâmica do fondue no fogão ou no forno.

Não deixe o fondue Siesta aceso sem vigilância para não correr riscos.

Impedir as crianças de utilizar o fondue Siesta quer esteja a ser utilizado ou não.

Preste maior atenção na preparação dos alimentos e ao servir, pois algumas partes do fondue podem estar quentes.

MANUTENÇÃO

Lavar todas as partes do fondue e secar de seguida depois de cada utilização. Antes de lavar, deixar arrefecer. Pode ir à máquina de lavar louça apenas os elementos em aço inoxidável e cerâmica, incluindo os garfos e colheres do fondue. Não pode ir à máquina de lavar os elementos de plástico (base, rolamento e prato rotativo), assim, lave em água com detergente normal. Evitar usar objectos afiados e agentes de limpeza agressivos e deixe de molho se estiver excessivamente sujo.

5 anos de garantia

Um período de 5 anos de garantia aplica-se desde a data da sua compra.

A garantia não cobre o seguinte:

- uso impróprio ou incompatível com as Instruções de utilização
- resultado de um impacto, queda ou engano na utilização
- reparações não autorizadas ou alterações ao produto.

E caso de reclamação justificada, favor contactar o seu revendedor ou uma das nossas filiais. Para mais informações: www.tescoma.com.

CHARAKTERYSTYKA

Znakomity komplet do przyrządzania i eleganckiego serwowania fondue mięsnego, serowego i czekoladowego, przeznaczonego nawet dla 6 osób. Dwa naczynia – ze stali nierdzewnej do przyrządzania fondue mięsnego oraz ceramiczne dla fondue serowego i czekoladowego, 6 obrotowych misek ceramicznych, 6 różniących się kolorem widelców i łyżeczek do fondue, regulowany płomień. Wyrób wykonany z pierwszorzędnej stali nierdzewnej, wytrzymałego tworzywa ceramicznego i jakościowego tworzywa sztucznego.

OPIS

- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Podstawa 2. Łożysko 3. Obrotowy uchwyt misek 4. Miski ceramiczne, 6 szt. 5. Stojak nierdzewny 6. Palnik | <ol style="list-style-type: none"> 7. Wieczko gaszące płomień 8. Naczynie ze stali nierdzewnej 9. Pokrywka 10. Naczynie ceramiczne 11. Widełce do fondue, 6 szt. 12. Łyżeczki do fondue, 6 szt. |
|---|---|

FONDUE MIĘSNE

Składanie

Na podstawie osadzić łożysko i obrotowy uchwyt z miskami ceramicznymi. Na uchwycie osadzić stojak ze stali nierdzewnej oraz naczynie nierdzewne z pokrywką. Sprawdzić stabilność kompletu do fondue Siesta oraz jego właściwe przygotowanie gwarantujące bezpieczne użytkowanie.

Przygotowanie oleju

Do naczynia ze stali nierdzewnej wlać ok. 1 litr oleju przeznaczonego do głębokiego smażenia, naczynie ustawić na płycie kuchenki i olej podgrzać nieco poniżej temperatury dla głębokiego smażenia (190 °C). Naczynie ze stali nierdzewnej przeznaczone jest do użytkowania na kuchenkach gazowych, elektrycznych i z płytą ceramiczną. Naczynie z gorącym olejem umieścić na stojaku, do stojaka włożyć przygotowany palnik i zapalić go.

Rozpalanie palnika

Do otwartego palnika włożyć paliwo przeznaczone dla przyrządzania fondue i dostępne w sieci handlu detalicznego, najlepiej specjalną pastę do fondue dostarczaną w miskach. Palnik zamknąć, bocznym otworem wsunąć na środek stojaka, a następnie zapalić długą zapalną lub za pomocą kuchennej zapalarki gazowej. Płomień wyregulować przez częściowy obrót rękojści palnika – przy większym płomieniu otwory w palniku winny być tylko częściowo zamknięte, przy płomieniu mniejszym otwory te należy bardziej przyknać. Płomień zgasić zawsze jeszcze przed wyjęciem palnika ze stojaka, do gaszenia użyć wieczka gaszącego.

Przyrządzanie fondue mięsnego

Do przyrządzania i serwowania fondue mięsnego użyć pokrojonego w kostkę mięsa, ewentualnie warzywo o wielkości ok. 2-3 cm: np. mięsa wołowego, wieprzowego lub drobiowego, krewetek lub kalafiora, bakłażana, cukinii itp. Porcję nakłuć na widelec do fondue, włożyć do naczynia z gorącym olejem, widelec osadzić w otworze pokrywki i potrawę smażyć przez 1-3 minut. Czas przyrządzania zależy od rodzaju surowca i własnego smaku każdego stołownika.

Fondue podawać z sosami i dodatkami smakowymi ułożonymi w ceramicznych miskach obrotowych, do serwowania sosów użyć łyżeczek do fondue. Kolory końcówek łyżeczek i widelców umożliwiają ich łatwe rozróżnienie.

FONDUE SEROWE I CZEKOLADOWE

Przy składaniu kompletu i rozpalaniu palnika postępować podobnie jak przy przygotowywaniu kompletu do przyrządzania fondue mięsnego.

Przyrządzanie fondue serowego

Do naczynia ze stali nierdzewnej wlać ok. 0,6 l gorącej wody, nie nakrywać pokrywką. W osobnym rondelku przyrządzić domowe fondue lub stopić półprodukt fondue serowego i przelać go do naczynia ceramicznego. Ceramiczne naczynie z fondue serowym włożyć do przygotowanej kąpieli wodnej, w stojak włożyć palnik i rozpaścić.

Kawałki pieczywa, owoców itp. nakłuć na widelec do fondue i zanurzać w roztopionym fondue serowym.

Przyrządzanie fondue czekoladowego

Przy przyrządzaniu fondue czekoladowego postępować podobnie jak przy przyrządzaniu fondue serowego. Zamiast mieszanki serowej należy użyć mieszanki czekoladowej.

Przyrządzone fondue można urozmaicić postępując zgodnie z przepisami zamieszczonymi w dowolnej książce kucharskiej dotyczącej fondue.

UWAGA

Fondue Siesta ustawiać wyłącznie na powierzchni niepalnej, wypoziomowanej, uniemożliwiającej poślizg i dokładnie wyczyszczonej.

Przed każdym użyciem sprawdzić, czy fondue Siesta zostało prawidłowo zmontowane, czy jest stabilne i przygotowane do bezpiecznego użytkowania.

Palnik zapalić dopiero po jego włożeniu do stojaka, przed wyjęciem ze stojaka płomień zawsze zgasić za pomocą specjalnego wieczka gaszącego. Palnik stosować wyłącznie do celów opisanych w niniejszej instrukcji.

Używać tylko paliwa autoryzowanych producentów i dystrybutorów, przeznaczonego do przyrządzania fondue i dostępnego w sieci handlu detalicznego. Przy manipulacji z paliwem postępować zgodnie z instrukcją na opakowaniu wyrobu.

Pojawienie się fioletowych lub żółto-brązowych plam na spodzie naczynia jest spowodowane nagrzewaniem płomienia palnika. Kolorowe zabarwienie nie ogranicza funkcjonalności i nie ma wpływu na zdrowe użytkowanie, nie jest wadą produktu i nie podlega gwarancji.

Ceramiczne naczynia na fondue serowe i czekoladowe nigdy nie używać do podgrzewania potraw na płycie kuchenki jak również w piekarniku.

W trakcie użytkowania nie pozostawiać fondue Siesta bez nadzoru, zagrożenie pożarem.

Zabrania się dzieciom manipulowania z fondue Siesta w trakcie jego użytkowania i przechowywania.

W trakcie przyrządzania i serwowania fondue należy zachować szczególną ostrożność, gdyż poszczególne części kompletu mogą być gorące.

KONSERWACJA

Przed pierwszym użyciem oraz po każdym kolejnym użyciu należy wszystkie części kompletu dokładnie umyć i wysuszyć. Przed każdym myciem wszystkie części najpierw pozostawić do wystygnięcia. W zmywarce myć wyłącznie części kompletu ze stali nierdzewnej i porcelany, z widelcami oraz łyżeczkami do fondue włącznie. Elementów z tworzywa sztucznego (podstawy, łożyska oraz obrotowego uchwytu misek) nie myć w zmywarce, lecz pod strumieniem wody oraz przy użyciu detergentu. Do czyszczenia nie stosować przedmiotów ostrych lub środków gruboziarnistych, mocno przytwarze zabrudzenia pozostawić do odmoknięcia.

Gwarancja 5-letnia

Niniejszy wyrób objęty jest gwarancją 5-letnią rozpoczynającą się z dniem sprzedaży.

Gwarancja nie obejmuje:

- usterek spowodowanych niezgodnym z Instrukcją użytkowaniem wyrobu
- usterek spowodowanych uderzeniem, upadkiem lub niewłaściwą manipulacją
- wyrobu poddanego nieautoryzowanym naprawom lub zmianom.

Z uzasadnioną reklamacją prosimy zwrócić się do sprzedawcy wyrobu lub do dowolnego serwisu, ujętego w wykazie na stronie www.tesco.com.

sk

CHARAKTERISTIKA

Vynikajúce pre prípravu a štýlové podávanie mäsového, syrového a čokoládového fondue, určené až pre 6 osôb. Dve nádoby – nerezová pre mäsové a keramická pre syrové a čokoládové fondue, 6 otočných keramických misiek, 6 farebne rozlíšených fondue vidličiek a lyžičiek, nastaviteľný plameň. Vyrobený z prvotriednej nehrdzavejúcej ocele, odolnej keramiky a kvalitného plastu.

POPIS

1. Podstavec
2. Ložisko
3. Otočný držiak misiek
4. Keramické misky, 6 ks
5. Nerezový stojan
6. Horák

7. Zhasinacie viečko
8. Nerezová nádoba
9. Pokrievka
10. Keramická nádoba
11. Fondue vidličky, 6 ks
12. Fondue lyžičky, 6 ks

MÄSOVÉ FONDUE

Zostavenie

Na podstavec umiestnite ložisko a otočný držiak s keramickými miskami. Naň položte nerezový stojan a nerezovú nádobu s pokrievkou. Ubezpečte sa, že je fondue Siesta stabilná, pripravená pre bezpečné použitie.

Príprava oleja

Do nerezovej nádoby dajte cca 1 liter oleja vhodného pre fritovanie a na platni sporáka ho zahrejte tesne pod fritovaciou teplotou (190 °C). Nerezová nádoba je vhodná pre plynové, elektrické a sklokeramické sporáky. Nádobu s predohriatym olejom umiestnite na stojan, do stojanu vložte pripravený horák a zapáľte ho.

Zapálenie horáku

Do otvoreného horáku vložte palivo vhodné pre fondue, bežne dostupné v maloobchodnej sieti, najlepšie horľavú pastu pre fondue dodávanú v miskách. Horák uzavrite a bočným otvorom vložte doprostred stojanu, potom zapáľte dlhou zápalkou, alebo kuchynským plynovým zapalovačom. Silu plameňa nastavte pootočením rukoväte horáku – pre silnejší plameň nechajte otvory horáku pootvorené, pre slabší plameň otvory zmenšite. Plameň uhasite vždy ešte pred odobratím horáku zo stojanu, k uhaseniu používajte zhasinacie viečko.

Príprava mäsového fondue

Pre prípravu a podávanie mäsového fondue používajte kocky mäsa, prípadne zeleniny veľkosti cca 2-3 cm: napr. hovädzie, bravčové alebo hydinové mäso, krevety alebo karfiol, baklažán, cuketu apod. Porciu napichnite na fondue vidličku, vložte do nádoby s rozpáleným olejom, oprite do otvoru pokrievku a pripravujte 1-3 minúty. Doba prípravy závisí na type suroviny a vašej chuti.

Hotové fondue dochucujte omáčkami a chutovkami umiestnenými v keramických otočných miskách, k servírovaniu omáčok používajte fondue lyžičky. Farebné zakončenie vidličiek a lyžičiek slúži pre ich ľahké rozlíšenie.

SYROVÉ A ČOKOLÁDOVÉ FONDUE

Pri zostavení súpravy a zapálení horáku postupujte rovnako ako pri príprave zostavy pre mäsové fondue.

Príprava syrového fondue

Do nerezovej nádoby nalejte 0,6 l horúcej vody, pokrievku nedávajte. V ravnici si zvlášť pripravte domáce fondue alebo rozpustte polotovar syrového fondue a prelejte ho do keramickej nádoby. Keramickú nádobu so syrovým fondue vložte do pripraveného vodného kúpeľa, do stojanu vložte horák a zapáľte ho.

Kúsky pečiva, ovocie apod. napichujte na fondue vidličku a máčajte v rozpustenom syrovom fondue.

Príprava čokoládového fondue

Pri príprave čokoládového fondue postupujte podobne ako pri príprave syrového fondue, miesto syrovej zmesi použite zmes čokoládov.

Pre dokonalý zážitok doporučujeme využiť niektorú z bežne dostupných kuchárok venovaných príprave fondue.

UPOZORNENIE

Fondue Siesta používajte len na nehorľavej, rovnej, nekľzavej a dobre vyčistenej ploche.

Pred každým použitím sa uistite, že je fondue Siesta správne zostavené, je stabilné a pripravené pre bezpečné použitie.

Horák zapalujte až po vložení do stojanu, pred vybratím zo stojanu ho vždy uhasite zhasinacím viečkom. Horák nepoužívajte pre iné účely, ako sú popísané v tomto návode.

Používajte výhradne palivo od autorizovaných výrobcov a distribútorov určené pre prípravu fondue bežne dostupné v maloobchodnej sieti. Pri manipulácii s palivom postupujte podľa inštrukcií na obale výrobku.

Prípadne fialové alebo žltohnedé sfarbenie dna nehrdzavejúcej nádoby je spôsobené plameňom horáku. Toto sfarbenie neobmedzuje funkčnosť ani zdravotnú nezávadnosť nádoby, nie je chybou výrobku a nemôže byť predmetom reklamácie.

Keramickú nádobu na syrové a čokoládové fondue nikdy nepoužívajte na platni sporáka ani v pečúcej rúre.

Behom používania nenechávajte fondue Siesta bez dozoru, nebezpečie požiaru.

Zabráňte deťom v manipulácii s fondue Siesta behom používania i pri skladovaní.

Príprave i podávaniu fondue venujte zvýšenú pozornosť, jednotlivé diely súpravy môžu byť horúce.

ÚDRŽBA

Pred prvým a po každom použití všetky časti súpravy dôkladne umyte a osušte. Pred každým umytím ponechajte všetky diely najprv vychladnúť. V umývačke riadu umývajte len nerezové a porcelánové časti výrobku, vrátane fondue vidličiek a lyžičiek. Plastové časti (podstavec, ložisko a otočný držiak misiek) v umývačke neumývajte, čistite ich pod tečúcou vodou s použitím saponátu. K čisteniu nepoužívajte ostré predmety ani čistiace prostriedky na báze piesku, v prípade silného znečistenia nechajte odmočiť.

5 rokov záruka

Na tento výrobok je poskytovaná 5-ročná záruka počítaná dňom predaja.

Záruka sa zásadne nevzťahuje na tieto prípady:

- výrobok bol používaný v rozpore s Návodom k použitiu
- závady boli spôsobené úderom, pádom či neodbornou manipuláciou
- na výrobku boli prevedené neautorizované opravy a zmeny.

V prípade oprávnenej reklamácie sa prosím obráťte na svojho predajcu alebo na niektorého zo servisných stredísk, zoznam na www.tescoma.com.