

## Fondue SIESTA

### Használati utasítás

### JELLEMZÉS

Tescoma Siesta fondue 6 személyes. Használhatja hús, sajt illetve csokoládé fondü készítéséhez. Két edény: rozsdamentes acél rész a hús fondühöz, kerámia rész a sajt és a csokoládé fondü készítéséhez, 6 rotációs kerámia tál, 6 db szinkódolt fondü villa és kanál, állítható láng. Első osztályú rozsdamentes acélból, ellenálló kerámiából és minőségi műanyagból készült.

### LEÍRÁS

Talapzat  
Csapágy  
Forgó tartó a tálakhoz  
Kerámia tálak, 6 db  
Rozsdamentes acél állvány  
Égő  
Lángoltó fedél  
Rozsdamentes acél edény  
Fedő  
Kerámia edény  
Fondue villa, 6 db  
Fondue kanál, 6 db

### HÚSFONDÜ

#### Összeszerelés

Illesze az állványba a rozsdamentes edényt a fedővel. Az összeszerelést követően ellenőrizze le, hogy minden rész a helyére került, és a készlet stabilan áll.

#### Az olaj előkészítése

A rozsdamentes fondue edénybe öntsön kb. 1 l sütésre alkalmas olajat, és melegítse elő nem egészen 190 °C-ra a konyhai tűzhelyén. A rozsdamentes acél edény gáz, elektromos, üvegkerámia és indukciós tűzhelyen is használható. Az előmelegített olajat tartalmazó edényt helyezze az állványra, majd helyezze az edény alatti állványba az égőt, és gyújtsa meg.

#### Égő- begyújtás

Nyissa ki az égőt, és helyezzen megfelelő tüzelőanyagot az égő alsó részébe - ez általában fondue készítésére alkalmas kenőcs, gél vagy más egyéb tüzelőanyag. Kizárólag mécses-égőkben használható engedélyezett fondue tüzelőanyagot használjon. Zárja le az égőt, majd helyezze be az edény alá az állványba. Ezt követően gyújtsa meg az égőt (ajánlott gázöngyújtóval vagy hosszú gyufával). Az égő kiemelése előtt mindig oltsa el a lángot a ráhelyezett eloltó fedéllel.

#### Fondue-készítés

Darabolja fel kisebb kockákra a húst és zöldséget. Tűzze fel az egyes darabkákat fondü villára, majd helyezze a felmelegített olajat tartalmazó edénybe. Támassza a villát a fedő egy kiválasztott nyílásába. A sülési idő kb. 1–4 perc.

A kész fondüt ízesítse mártásokkal, melyeket a rotációs kerámia tálakban tálaljon fel. A szinkódolás a fondü villákon és kanalakon megkülönböztetésre szolgál.

#### Sajt és csokoládé fondü

A készlet összeszerelése és az égő begyújtásánál ugyanúgy járjon el, mint a húsfondü elkészítésének esetében.

## Sajt fondü elkészítése

A rozsdamentes acél edénybe töltsön 0,6 l forró vizet, helyezze rá a fedőt. Nyeles lábasban készítse el a házi fondüt vagy oldja fel a félkész sajtfondüt, majd töltsse a kerámia edénybe. A kerámia edényt a sajtfondüvel helyezze a vízfürdőbe, majd helyezze az edény alatti állványba az égőt, és gyújtsa meg.

A fondü villára szúrjon pékáru, gyümölcs, stb. darabokat és mártsa az olvads sajtfondübe.

## Csokoládé fondü elkészítése

Csokoládé fondü elkészítésénél hasonlóan járjon el mint a sajt fondü esetében, csak a sajtkeverék helyett csokoládé keveréket használjon.

A tökéletes fondue élmény érdekében használjon fondü készítésről szóló szakácskönyvet.

## FIGYELEM

Minden esetben egyenes, tiszta, csúszásgátló és nem éghető felületen használja.

Minden használat előtt ellenőrizze le a készlet stabilitását és megfelelő összeállítását.

A égőt csak az állványba helyezést követően gyújtsa meg, és a kivétele előtt ugyanitt oltsa el. Soha ne használja más célra az égőt.

Ne tegye sütőbe a fondue edényt.

Tüzelőanyagként csak a készlet gyártója által jóváhagyott terméket használjon a csomagoláson található utasításoknak megfelelően.

Biztonsági kockázat: Ne használjon folyékony fondue tüzelőanyagot.

A tüzelőanyag, az égő és a forró edény kezelése során fokozott körültekintéssel járjon el, használjon megfelelő védőeszközöket (konyhai kesztyű, stb.). Elmosás előtt hagyja kihűlni a készletet.

Használat közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a terméket.

A termék nem való gyermekek kezébe.

Tűzveszélyes használat.

A termék mindennemű csomagolóanyagát távolítsa el a kisgyermekek közeléből. Baleset és fulladásveszély.

## Karbantartás

Az első használat előtt, majd minden használat után alaposan mossa el és szárítsa meg. A használat utáni elmosás előtt hagyjon minden részt kihűlni! A mosogatógépben kizárólag a rozsdamentes edény, a fondue villák, kanalak és az esetlegesen a készlet részét képező kerámiatálcák moshatók el. A többi részt minden esetben kézzel mosogassa el. Tisztításhoz ne használjon éles tárgyakat, drótkéft vagy csiszoló hatású tisztítószeret. Intenzív beszenyeződés esetén elmosogatás előtt áztassa be az érintett részt. A rozsdamentes acél edény aljának elszíneződését a láng okozza. Ez az elszíneződés nincs kihatással a termék működésére sem egészségügyi ártalmatlanságára – így nem jelenti a termék meghibásodását, sem jogos reklamáció alapját.

## 5 éves garancia

Erre a termékre az eladás napjától számítva 5 éves garanciát biztosítunk.

A garancia nem vonatkozik a következő esetekre:

- a termék nem a használati útmutató szerint volt használva
- a sérülések ütésből, esésből vagy szakszerűtlen kezelésből származnak
- a terméken nem engedélyezett javítások és változtatások mentek végbe

Indokolt reklamáció esetén forduljon az eladóhoz vagy valamelyik szervizközponthoz a [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com) oldalon található lista alapján.