

Használati útmutató

Biztonsági előírások

A fondükészletet sík, nem éghető és csúszásmentes felületen használja, és használat előtt győződjön meg arról, hogy a készlet stabil és biztonságosan használható.

A fondü égőjét kizárólag zselés vagy folyékony fondü-tüzelőanyaggal használja, amely a hivatalos gyártóktól származik és hivatalos forgalmazók forgalmazzák.

A tüzelőanyag kezelésekor kövesse a termék csomagolásán található utasításokat, és az anyagot gyermekektől elzárva tárolja.

Az égőt csak a készletbe helyezés után gyújtsa meg, és mindig oltsa el a fedőkupakkal, mielőtt eltávolítaná az alapzatról.

A fondüégő fedőkupakját tartsa kéznél, hogy a lángot szükség esetén azonnal elolthassa.

A fondükészlet használat közben forró, ezért a kezeléséhez használjon védőeszközöket.

A húsos fondü elkészítéséhez használt olaj magas hőmérsékleten gyúlékony, ezért a fondü elkészítése után azonnal oltsa el az égőt az alapzaton belül.

Ne hagyja a fondükészletet felügyelet nélkül használat közben, mert tűzveszélyes.

Használat után hagyja kihűlni az eloltott égőt és a készlet többi részét is.

Leírás

1. Fondüvillák, 6 db
2. Fedő nyílásokkal a villák számára
3. Főzőedény fondü készítéséhez
4. Az égő alappata
5. Fedőkupak
6. Fedél fogantyúval a láng szabályozásához
7. Tartály folyékony tüzelőanyaghoz töltéssel
8. Edény a zselés tüzelőanyaghoz

Leírás

A PARTY TIME fondükészlet 6 személy számára készült, és sajtos, csokoládés és húsos fondü elkészítésére alkalmas.

Az első használat előtt

A fondü készítésére szolgáló edényt, a nyílásokkal ellátott fedelet és a fondüvillákat folyó víz alatt mossa el, majd szárítsa meg.

Az égő tüzelőanyaga

Sajtfondü és csokoládéfondü készítéséhez használja a **GrandCHEF fondue égőzselé, 3 db terméket (kód: 707050)**.

Húsos fondü készítéséhez az égőben hagyományos denaturált szeszt használjon tüzelőanyagként.

Égőzselé

Helyezze a nyitott fondüzelét az égő edényébe (1a). Az égőre illessze rá a lángszabályozó fogantyúval ellátott fedelet, majd a fogantyút teljesen az óramutató járásával megegyező irányba forgatva rögzítse az égőhöz.

Folyékony tüzelőanyag

Helyezze az égő edényébe a folyékony tüzelőanyag tartályát. Öntsön bele denaturált szeszt úgy, hogy a vattabetét magába szívja az tüzelőanyagot, és annak szintje a tartály fémrácsa alatt maradjon (1b). Az égőre illessze rá a lángszabályozó fogantyúval ellátott fedelet, majd a fogantyút teljesen az óramutató járásával megegyező irányba forgatva rögzítse az égőhöz.(2)

Az égő meggyújtása

A teljesen összeállított égőt a behelyezett tüzelőanyaggal együtt helyezze az alapzatba, majd gyújtsa meg hosszú gyufával vagy konyhai gázgyújtóval (3). **Figyelmeztetés:** Az égőt mindig csak az alapzatba helyezés után gyújtsa meg!

A láng intenzitásának beállítása

A láng erősségét a lángszabályozó fogantyú elforgatásával állíthatja be (4). A láng erősségének növeléséhez nagyobb nyílásokat hagyjon a fedélen, csökkentéséhez pedig zárja azokat.

Az égő eloltása

Közvetlenül a fondü felszolgálása után helyezze az égőre a fedőkupakot, és oltsa el a lángot (5). Az eloltás után hagyja kihűlni az égőt és az egész készletet. **Figyelmeztetés:** Az égőt mindig a fedőkupakkal oltsa el, még az alapzatban!

Sajtfondü

A meggyújtott, zselés tüzelőanyaggal működő égővel ellátott alappatra helyezze rá sajtkeveréket (max. 450 g) tartalmazó fondükészítő edényt.

Folyamatos keverés mellett lassan olvassa meg a keveréket (kb. 15 perc). Ezután szűrje fel a kenyérdarabokat a villára, mártsa a felolvadt sajtos keverékbe, majd fogyassza el (6). **Figyelmeztetés:** A sajtos keveréket tálalás közben is folyamatosan kevergetni kell!

Hasznos tipp

Időt és zselés tüzelőanyagot takaríthat meg, ha a sajtos vagy csokoládés keveréket (lásd alább) előzetesen megolvasztja a fondüedényben a tűzhelyen (gáz-, elektromos, üvegkerámia vagy indukciós főzőlapon), folyamatos keverés mellett. Az olvasztás után a fondüedényt konyhai kesztyű vagy edényfogó segítségével helyezze át a meggyújtott égővel ellátott alapzatra, és tálalja a fondüt.

Csokoládéfondü

A meggyújtott, zselés tüzelőanyaggal működő égővel ellátott alapzatra helyezze rá a fondüedényt, majd tegyen bele 300–400 g darabokra tört csokoládét. Olyan csokoládét válasszon, amely alkalmas olvasztásra, és kövesse a kiválasztott recept útmutatásait. Szükség esetén hígítsa a csokoládét az edényben 30%-os tejszínnel. Folyamatos kevergetés mellett teljesen olvassa fel a csokoládét (10–15 perc). A megfelelő méretű egész vagy darabolt gyümölcsöket mártsa a felolvadt csokoládéba, majd fogyassza el (7). **Figyelmeztetés:** A csokoládékeveréket tálalás közben is folyamatosan kevergetni kell!

Hasznos tipp

Az ideális hozzávalók a csokoládéfondü elkészítéséhez: friss eper, mandarin, banán, kivi, narancs, ananász, bogyós gyümölcsök stb., valamint étcsokoládé, tejszokoládé vagy fehér csokoládé, amely alkalmas fondü készítésére.

Húsfondü

Öntsön 500 ml sütőolajat a fondüedénybe, majd tűzhelyen melegítse fel 180–200 °C-ra, azaz sütési hőmérsékletre (8). A forró olajat tartalmazó edényt konyhai kesztyű vagy edényfogó segítségével helyezze át a meggyújtott, folyékony tüzelőanyaggal működő égővel ellátott alapzatra. Szűrje a megfelelő méretű, sovány húskockákat a színekódokkal ellátott fondüvillákra, majd merítse a forró olajba, és hagyja megsülni a fedél kivágásaiba támasztva (9). A sütési idő általában 3–7 perc, a hús típusától és a darabok méretétől függően. A húsfondüt hideg mártásokkal, szeletelt zöldségekkel, kenyérrel stb. tálalja (10). **Figyelmeztetés:** A fondü felszolgálásának befejezése után azonnal oltsa el az égőt a fedőkupak felhelyezésével, még az alapzatban.

Tisztítás

Tisztítás előtt minden esetben hagyja teljesen kihűlni a fondükészletet. Folyó víz alatt, mosogatószerrel tisztítsa meg. Ne használjon éles tárgyakat vagy dörzsölő hatású tisztítószereket! Erős szennyeződés esetén áztassa be a készletet.