

andrew James

Gusseisernes Fondue Set



Vielen Dank für Ihren Kauf. Wir hoffen, dass Sie mit Ihrem neuen Andrew James Produkt zufrieden sind.

Um das Potenzial Ihres neuen Produkts zu maximieren, lesen Sie bitte das Handbuch vollständig durch und bewahren Sie für zukünftige Referenz auf.

Nutzung des Fondues

1. Platzieren Sie die Brennschale (1) auf der Platte (8).
2. Geben Sie ein Brennpaste-Schälchen (separat zu erwerben) in die Brennschale.
3. Befestigen Sie den Brenndeckel (2) mit einer rotierenden Bewegung auf der Brennschale.
4. Stecken Sie die GummifüÙe auf den Gusseisernen Stand und stellen Sie ihn ebenfalls auf die Platte, sodass der vollständig zusammengebaute Brenner direkt unter dem Loch in der Mitte des Gusseisernen Standes steht.
5. Zünden Sie die Brennpaste mit einem Sicherheitszündholz an (justieren Sie den Brenner mit dem rotierenden Deckel, indem Sie die Lüftungslöcher für mehr Hitze weiter öffnen oder die Lüftungslöcher für eine geringere Hitze schließen).
6. Füllen Sie den Fonduetopf gemäß Rezept, platzieren Sie ihn auf dem Stand und setzen Sie dann den Spritzschutz auf den Fonduetopf.
7. Verwenden Sie die Fonduegabeln, um die Lebensmittel Ihrer Wahl in das Fondue zu tunken. Die Gabeln können in den Rillen des Spritzschutzes abgelegt werden, wenn sie nicht benutzt werden.
8. Geben Sie nach der Beendigung des Fondues den Löscher auf den Brenner, um die Flamme zu löschen. Lassen Sie Brenner und Fonduetopf komplett abkühlen, bevor Sie die Brennpaste entsorgen. Reinigen Sie den Fonduetopf wie unten angegeben.

Pflegehinweise und Reinigung

Pflege des Gusseisernen Fonduetopfs:

1. Bepinseln Sie die Innenseiten des Fonduetopfs mit Pflanzenöl.
2. Erhitzen Sie den Topf leicht und lassen Sie ihn für ca. 15-20 Minuten auf einem heißen Kochfeld oder geben Sie ihn bei 135°C für 30 Minuten in den Ofen.

Hinweis:

Pflegen Sie den Gusseisernen Fonduetopf regelmäßig oder wenn sich Zeichen von Rost zeigen.

Reinigung:

- Reinigen Sie den Gusseisernen Fonduetopf nach jeder Nutzung mit warmem Seifenwasser.
- Tragen Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie das Fondue anheben oder bewegen.
- Lassen Sie das Fondue stets abkühlen, bevor Sie es waschen.
- Verwenden Sie keine steifen Bürsten oder Scheuerschwämme zum Reinigen des

Fondues.

- Um Rost zu vermeiden, trocknen Sie das Fondue stets gründlich und bewahren Sie es ohne Deckel auf.
- Gusseisernes Kochgeschirr sollte niemals in einen Geschirrspüler oder eine Mikrowelle gegeben werden.
- Reinigen Sie Ihr Gusseisernes Kochgeschirr nicht mit Ofenreiniger.
- Reinigen Sie niemals die Brennschale. Bitte verwenden Sie stets wegwerfbare Brennpaste-Schälchen.

Rezepte

Englisches Käse Fondue

Zutaten

200g Cheddar

200g Wensleydale

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

100ml Cider

1 EL Speisestärke

Methode

1. Hacken Sie eine Knoblauchzehe fein.
2. Entzünden Sie die Brennpaste und stellen Sie den Fonduetopf auf den Stand.
3. Gießen Sie den Cider in den Topf und geben Sie den Knoblauch hinzu. Erwärmen Sie den Cider, lassen Sie ihn jedoch nicht aufkochen.
4. Reiben Sie den Cheddar und Wensleydale Käse. Geben Sie die Käseraspeln in eine Schüssel und bestäuben Sie sie mit der Speisestärke. Schwenken Sie den Käse in der Schüssel, um ihn mit der Speisestärke zu bedecken.
5. Geben Sie den Käse nach und nach langsam in den Fonduetopf, sobald der Cider warm genug ist. Lassen Sie den Käse vollständig schmelzen. Sollte die Paste zu stark brennen, schließen Sie die Lüftungslöcher des Brenndeckels, um die Flamme zu verringern.
6. Geben Sie weiterhin Käse hinzu bis der gesamte Käse geschmolzen ist.

Schokoladen Fondue

Zutaten

320g dunkle Schokolade

85g ungesalzene Butter

300ml Doppelsahne

50ml Milch

Methode

1. Entzünden Sie die Brennpaste und stellen Sie den Fonduetopf auf den Stand.
2. Geben Sie die Butter, Sahne und Milch in den Fonduetopf und vermengen Sie die Zutaten gut.
3. Hacken Sie die Schokolade in kleine Stücke und geben Sie sie langsam, nach und nach in die Sahnemischung.
4. Rühren Sie solange, bis die gesamte Schokolade geschmolzen ist.
5. Sollte die Paste zu stark brennen, schließen Sie die Lüftungslöcher des Brenndeckels, um die Flamme zu verringern.

Karamell Fondue

Zutaten

125g brauner Zucker

125ml Doppelsahne

30g Butter

½ TL Mandelessenz

Methode

1. Entzünden Sie die Brennpaste und stellen Sie den Fonduetopf auf den Stand.
2. Schmelzen Sie die Butter im Fonduetopf.
3. Geben Sie den Zucker hinzu und lassen Sie ihn vollständig auflösen.
4. Gießen Sie die Sahne und die Mandelessenz in den Topf. Rühren Sie, bis sich die Sahne mit der Butter/Zucker Mixtur verbunden hat.
5. Sollte die Paste zu stark brennen, schließen Sie die Lüftungslöcher des Brenndeckels, um die Flamme zu verringern.

UK und EU Garantie

Ihr neues Andrew James Produkt besitzt eine Garantie von 24 Monaten, beginnend ab Kaufdatum. Ihre Quittung oder Ordernummer gilt als Kaufnachweis, bewahren Sie sie daher sicher auf. Diese Garantie ist nur gültig, solange das Produkt bestimmungsgemäß gebraucht und die Bedienungsanleitung befolgt wurde. Bitte beachten Sie, dass dieses Produkt nur zum Privatgebrauch bestimmt ist und nicht für kommerzielle Zwecke genutzt werden darf.

Unsachgemäßer Gebrauch führt zum Verfall der Garantie. Zurückgeschickte Ware kann nur sorgfältig verpackt im Originalkarton und mit original Quittung oder Ordernummer akzeptiert werden. Dies hat keine Auswirkung auf Ihre gesetzlichen Rechte.

Produkte müssen gereinigt und soweit wie möglich im original Lieferzustand zurückgeschickt werden.

Sollte das Produkt innerhalb der ersten 12 Monate nach Kauf Defekte entwickeln, so werden Rücksendungskosten von Andrew James abgedeckt. Nach 12 Monaten sind

Rücksendungskosten vom Kunden zu tragen, die Reparaturkosten und Rücksendung zum Kunden werden von Andrew James abgedeckt.

Die Ware kann innerhalb von 7 Tagen nach Kaufdatum für eine Erstattung des Kaufbetrages zurückgesendet werden. Weitere Details unserer Returns Policy finden Sie unter:

www.andrewjamesworldwide.com

Der Kunde ist verantwortlich für etwaige Steuern oder Gebühren, die bei Versand außerhalb der EU anfallen.

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer.

Andrew James strebt an, zurückgeschickte Ware innerhalb von 30 Tagen nach Erhalt zu ersetzen oder zu reparieren.

Die Garantie deckt folgendes nicht ab: Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen, Beschädigungen, Verkalkungen oder unautorisierte Reparaturversuche. Normaler Gebrauchsverschleiß wird ebenfalls nicht von der Garantie abgedeckt.

Recycling-Informationen

Stellen Sie unerwünschte Produkte und Verpackungen dem Recycling zur Verfügung.

Die getrennte Sammlung und Recycling von gebrauchten Produkten, Batterien und Verpackungen ermöglicht die Rückgewinnung und das Recycling von Materialien trägt dazu bei, Umweltbelastungen zu vermeiden und die Nachfrage nach Rohstoffen zu reduzi



Kontakt Informationen

Adresse: 2 Lighthouse View, Spectrum Business Park, Seaham, Co.
Durham, SR7 7PR, UK

Kundenservice: 0044 191 377 8358

Email: customerservices@andrewjamesworldwide.com

Twitter: @AndrewJamesDe **Facebook:** Andrew James Germany

Copyright Andrew James

AJ000694 | 08/2018

www.andrewjamesworldwide.com