



**SCHULTE-UFER®**

- DE **Gebruuchs- und Pflegehinweise**  
Käsefondue
- EN **Instructions for use and care**  
Cheese fondue
- ES **Instrucciones de uso y cuidado**  
Fondue de queso
- FR **Conseils d'utilisation et d'entretien**  
Fondue au fromage
- IT **Istruzioni per l'uso e la manutenzione**  
Fonduta di formaggio
- NL **Gebruiks- en onderhoudsinstructies**  
Kaasfondue
- PL **Instrukcja użytkowania i konserwacji**  
Fondue serowe
- PT **Instruções de utilização e cuidados**  
Fondue de queijo



## **LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE,**

Sie haben sich für ein hochwertiges Käsefondue-Set der Marke Schulte-Ufer entschieden, das mit viel Liebe zum Detail und aus ausgesuchten Materialien hergestellt wurde. Bei sachgemäßem Umgang und richtiger Pflege werden Sie lange Zeit Freude an ihm haben.

Eine unsachgemäße Benutzung kann zu Schäden führen. Lesen Sie deshalb diese Gebrauchs- und Pflegehinweise vollständig und aufmerksam durch. Bei Verlust können Sie unsere Gebrauchs- und Pflegehinweise auch auf unserer Homepage finden ([www.schulteufer.de](http://www.schulteufer.de)).

Unser Fondue-Set eignet sich hervorragend für die Zubereitung eines Käsefondues im Hausgebrauch oder ähnliche Anwendungsfälle.

### **1. EMPFEHLUNGEN ÜBER DIE VORBEHANDLUNG VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH**

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch eventuell vorhandene Aufkleber und Etiketten. Spülen Sie anschließend den Fonduetopf mit ausreichend heißem Wasser, einem handelsüblichen Spülmittel sowie einem weichen Tuch, einem Schwamm oder einer sanften Bürste. Abschließend gut abtrocknen.

## 2. SICHERHEITS- UND WARNHINWEISE

- Verpackungen wie beispielsweise Folientüten bergen das Risiko einer Erstickungsgefahr. Halten Sie Folientüten deshalb insbesondere von Kindern fern.
- Benutzen Sie das Fondue-Set nur für den vorgesehenen Zweck. Heizen Sie es niemals unbeaufsichtigt und auf höchster Stufe auf. Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des heißen Fondue-Sets.
- Berühren Sie keine heißen Flächen. Fassen Sie den Fonduetopf nur am Griff an, doch bedenken Sie, dass die Seitengriffe heiß werden können, sodass Verbrennungsgefahr droht. Verwenden Sie deshalb Topfhandschuhe oder Topflappen. Seien Sie vorsichtig beim Transport von heißem Inhalt.
- Nutzen Sie das Fondue-Set nur auf einer ebenen, standsicheren und hitzebeständigen Fläche.
- Achten Sie darauf, dass keine leicht entflammaren Gegenstände in der Nähe des Rechauds stehen.
- Räume, in denen Sie Fondue zubereiten wollen, sollten immer gut belüftet sein. Achten Sie darauf, dass kein Windzug entsteht, da die Flamme des Pastenbrenners umschlagen kann.
- Es dürfen keine Änderungen am Fondue-Set vorgenommen werden.
- Das Käsefondue-Set eignet sich nicht zum Frittieren.

Eine Überhitzung können Sie vermeiden, indem Sie Ihren Fonduetopf nicht leer aufheizen. Befüllt mit Wasser oder wasserhaltigen Speisen steigen die Temperaturen im Fonduetopf kaum signifikant über 100 °C. Öl oder Fett warnt mit Rauch- und Geruchsentwicklung vor noch größerer Hitze.

**Fettbrand:** Rauchentwicklung zeigt das Verbrennen von Fetten an. Sollte es zu Rauchentwicklung kommen, schalten Sie die Heizquelle sofort aus und lüften Sie den Raum! Benutzen Sie nur frisches, sauberes und für Fondue geeignete Fette. Alte, verbrauchte und ungeeignete Fette können sich selbst bei niedrigen Temperaturen entzünden. Sollte es versehentlich zu einer Entzündung von Öl kommen, löschen Sie den Brand keinesfalls mit Wasser, sonst besteht die Gefahr einer Fettexplosion! Ersticken Sie die Flammen mit einem passenden Deckel oder einer Löschdecke. Lassen Sie das Fondue-Set bei abgeschalteter Heizquelle abkühlen.

## Gebruuchs- und Sicherheitshinweise zum Sicherheitspastenbrenner



1. Nehmen Sie das Oberteil des Pastenbrenners ab, indem Sie es mit einer leichten Linksdrehung vom Unterteil lösen.



2. Ziehen Sie die Schutzfolie der Brennpastenschale vorsichtig ab ...



3. ... und setzen Sie diese mit dem Töpfchen in das Unterteil des Pastenbrenners. Je nach Hersteller kann die Brennpaste unterschiedlich gefärbt oder sogar farblos sein.





4. Setzen Sie nun mit einem Rechtsdreh das Oberteil wieder fest. Der Pastenbrenner kann jetzt in das Rechaud gestellt werden.



5. Entzünden Sie ein Streichholz und halten Sie es in die mittlere Öffnung des Pastenbrenners. Bitte entzünden Sie die Paste erst, wenn sich der Brenner bereits sicher im Rechaud befindet!

Bewegen Sie den Hebel am Brenner nach rechts oder links, um die Stärke der Flamme zu regulieren. Der Brenner verfügt über vier Einstellmöglichkeiten (Heizstufen): Öffnung des mittleren Loches, Öffnung von 3, 6 oder 9 Löchern. Die höchste Temperatur erreicht der Brenner, wenn alle Löcher geöffnet sind. Die kleinste Flamme entsteht, wenn nur das mittlere Loch geöffnet ist. Legen Sie zum Löschen der Flamme das Abdeckpfännchen auf den Pastenbrenner.

### 3. GEBRAUCHSHINWEISE FÜR ENERGIEEFFIZIENTE NUTZUNG

Füllen Sie den möglichst gewürfelten oder geriebenen Käse in den Topf. Bitte achten Sie darauf, dass der Topf nicht über die Hälfte der Topfhöhe oder gegebenenfalls die Maximalmarkierung hinaus befüllt wird. Entzünden Sie nun den Pastenbrenner, legen die Wärmeleitscheibe auf das Rechaud und setzen den Topf darauf. Nach ca. 10 bis 15 Minuten sollte der Käse geschmolzen sein, und Sie können die Temperatur des Pastenbrenners reduzieren. Wenn es einmal schneller gehen soll, können Sie den befüllten Topf auf dem Herd vorheizen. Für welche Herdarten Ihr Fonduepfännchen geeignet ist, erkennen Sie an den Piktogrammen auf der Kartonage. Ein Keramiktopf ist nicht

induktionsgeeignet. Sie sparen Energie, wenn Sie ein zur Herdplatte passendes Geschirr verwenden. Der Durchmesser des Topfbodens sollte etwas größer oder gleich des Durchmessers der Kochzone sein. Ist er kleiner als die Herdplatte, geht an den Rändern ungenutzte Energie verloren. Ist er größer als die Herdplatte, dauert das Erhitzen länger. Auch die Flammengröße der Gaskochstelle sollte dem Topf angepasst sein.

Platzieren Sie Ihren Topf mittig auf einer geeigneten Kochstelle oder Kochzone. Die meisten modernen Herde haben eine Glaskeramik-Oberfläche. Aufgrund des leicht rauen Bodens empfehlen wir, den Keramiktopf, um Kratzer zu vermeiden, nicht auf der Herdplatte hin und her zu schieben. Den Topf niemals leer aufheizen.

Zur Ausstattung des Käse-Fondues zählt eine Wärmeleitplatte aus Aluminium. Diese Scheibe sorgt für eine optimale Wärmeverteilung und verhindert so das punktuelle Anbrennen der Käsemasse. Legen Sie die Aluminiumscheibe auf das Rechaud, bevor Sie den Keramiktopf auf dem Rechaud abstellen. Den warmen Keramiktopf bitte immer mit Topflappen anfassen.

## **4. REINIGUNG NACH DEM GEBRAUCH**

Lassen Sie das Geschirr nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Bitte keine Speiserückstände eintrocknen lassen und/oder darin aufbewahren. Wir raten zur schonenden Reinigung per Hand mit heißem Wasser sowie handelsüblichem Spülmittel, um Fette rückstandslos zu entfernen. Sie können hierbei ein Spültuch, einen Schwamm oder eine sanfte Bürste verwenden.

Bei Reinigung der Teile, die für die Spülmaschine geeignet sind, bitte an das vom Gerätehersteller empfohlene Spülmittel halten. Achtung: Den Pastenbrenner von Hand reinigen.

## 5. HINWEISE ZU GRIFFEN

Griffe können heiß werden. Verwenden Sie Topfhandschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden. Griffe und Knöpfe aus Kunststoff sind nicht auf die Nutzung im Backofen ausgelegt. Verschraubte Griffe können sich lockern. Ziehen Sie die Schraube einfach mit einem haushaltsüblichen Schraubendreher nach. Verwenden Sie lediglich Original-Ersatzteile.

## 6. GEWÄHRLEISTUNG UND GARANTIE

Sollte es trotz unserer umfassenden Qualitätsprüfungen innerhalb der gesetzlichen Gewährleistungsfrist oder anderer gewährter Garantiezeiträume zu Beanstandungen kommen, geben Sie Ihr Geschirr bitte zusammen mit dem Kassenbeleg an Ihren Händler zurück oder melden sich bei unserem Kundenservice.

Die Gewährleistung umfasst nicht einen normalen Verschleiß. Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind Schäden oder Verschleißerscheinungen, die aus einem Nichtbefolgen der hier vorliegenden Gebrauchs- und Pflegehinweise und somit unsachgemäßem Gebrauch resultieren.

Produktänderungen, die dem Fortschritt dienen, behalten wir uns vor. Diese begründen keinen Reklamationsanspruch. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gelten uneingeschränkt.

## 7. ENTSORGUNG

Das Produkt wie auch die Verpackung sind den Vorschriften des örtlichen Entsorgungssystems gemäß zu entsorgen. Führen Sie das wertvolle Material nach Ende der Nutzung nach Möglichkeit wieder dem Recyclingkreislauf zu! Kontaktieren Sie bei Fragen Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen.

## 8. KONTAKT UND SERVICE

Für Fragen, Anregungen und Kritik haben wir stets ein offenes Ohr. Sprechen Sie uns an oder schreiben Sie uns:

### **Josef Schulte-Ufer KG**

Kundenservice  
Hauptstraße 56  
59846 Sundern  
Deutschland

Tel.: +49 (0) 2933.9810

[info@schulte-ufer-kg.de](mailto:info@schulte-ufer-kg.de)  
[www.schulteuffer.de](http://www.schulteuffer.de)

## **DEAR CUSTOMER,**

You've chosen a high-quality Schulte-Ufer cheese fondue set, crafted with great attention to detail and selected materials. With proper use and care, you'll enjoy it for a long time.

Improper use can cause damage. Therefore, please read these instructions for use and care completely and carefully. If you lose them, you can also find them on our website ([www.schulteufer.de](http://www.schulteufer.de)).

Our fondue set is ideal for preparing a cheese fondue at home or for similar purposes.

### **1. RECOMMENDATIONS ON PRE-TREATMENT BEFORE FIRST USE**

Before first use, remove any stickers and labels. Then rinse the fondue pot with plenty of hot water, a standard dish soap, and a soft cloth, sponge, or brush. Finally, dry thoroughly.

### **2. SAFETY AND WARNING INFORMATION**

- Packaging such as plastic bags poses a risk of suffocation. Therefore, keep plastic bags away from children in particular.
- Use the fondue set only for its intended purpose. Never heat it unattended or at the highest setting. Keep children away from the hot fondue set.

- Do not touch hot surfaces. Hold the fondue pot only by the handle, but keep in mind that the side handles can get hot and pose a burn hazard. Therefore, use oven mitts or potholders. Be careful when transporting hot contents.
- Only use the fondue set on a flat, stable and heat-resistant surface.
- Make sure that there are no flammable objects near the chafing dish.
- Rooms where you plan to prepare fondue should always be well ventilated. Make sure there are no drafts, as the fondue burner's flame can sway.
- No modifications may be made to the fondue set.
- The cheese fondue set is not suitable for deep-frying.

You can avoid overheating by not heating your fondue pot empty. When filled with water or watery foods, temperatures in the fondue pot rarely rise significantly above 100 °C. Oil or fat emits smoke and odors, warning of even greater heat.

**Grease fire:** Smoke indicates that fats are burning. If smoke develops, turn off the heat source immediately and ventilate the room! Use only fresh, clean fats suitable for fondue. Old, used, and unsuitable fats can ignite even at low temperatures. If oil accidentally ignites, never extinguish the fire with water, otherwise there is a risk of a grease explosion! Smother the flames with a suitable lid or fire blanket. Let the fondue set cool down with the heat source turned off.

## Instructions for use and safety instructions for the safety paste burner



1. Remove the top part of the paste burner by gently turning it to the left to loosen it from the bottom part.



2. Carefully remove the protective film from the fuel paste tray ...



3. ... and place it, along with the pot, into the bottom of the fuel paste burner. Depending on the manufacturer, the fuel paste may be different colors or even colorless.



4. Now, replace the top part by turning it clockwise. The paste burner can now be placed in the chafing dish.



5. Light a match and place it in the center of the paste burner. Please do not light the paste until the burner is safely in the chafing dish!

Move the lever on the burner right or left to adjust the flame intensity. The burner has four settings (heating levels): opening the center hole, opening 3, 6, or 9 holes. The burner reaches its highest temperature when all holes are open. The smallest flame is produced when only the center hole is open. To extinguish the flame, place the cover pan over the paste burner.

### 3. INSTRUCTIONS FOR ENERGY-EFFICIENT USE

Fill the pot with the cheese, preferably diced or grated. Please ensure that the pot is not filled more than halfway up or above the maximum mark. Now light the paste burner, place the heat-conducting disc on the chafing dish, and place the pot on top. After about 10 to 15 minutes, the cheese should be melted, and you can reduce the temperature of the paste burner. If you want it to go faster, you can preheat the filled pot on the stove. You can tell which stove types your fondue pot is suitable for by the pictograms on the box. A ceramic pot is not suitable for induction cooking. You can save energy by using cookware that matches the stovetop. The diameter of the base of the pot should be slightly larger than or the same as the diameter of the cooking zone. If it is smaller than the stovetop, unused energy is lost around the edges. If it is larger than the stovetop, it will take longer to heat up. The flame size of the gas hob should also be adapted to the pot.

Place your pot in the center of a suitable cooking surface or cooking zone. Most modern stoves have a glass-ceramic surface. Due to the slightly rough base, we recommend not sliding the ceramic pot back and forth on the stovetop to avoid scratches. Never heat the pot empty.

The cheese fondue is equipped with an aluminum heat-conducting plate. This plate ensures optimal heat distribution and prevents the cheese from burning in specific spots. Place the aluminum plate on the fondue pan before placing the ceramic pot on it. Always use potholders when handling the warm ceramic pot.

## 4. CLEANING AFTER USE

Allow the dishes to cool completely after use before cleaning. Do not allow food residue to dry and/or accumulate in them. We recommend gentle hand cleaning with hot water and a standard dishwashing detergent to remove all grease. You can use a dishcloth, sponge, or soft brush.

When cleaning dishwasher-safe parts, please use the detergent recommended by the appliance manufacturer. Caution: Clean the paste burner by hand.

## 5. NOTES ON HANDLES

Handles can get hot. Use oven mitts or potholders to avoid burns. Plastic handles and knobs are not designed for oven use. Screwed handles can become loose. Simply tighten the screw with a standard household screwdriver. Use only original replacement parts.

## 6. WARRANTY AND GUARANTEE

Should any complaints arise despite our comprehensive quality checks within the statutory warranty period or other granted guarantee periods, please return your tableware to your retailer along with the receipt or contact our customer service.

The warranty does not cover normal wear and tear. Damage or signs of wear resulting from failure to follow these instructions for use and care, and thus from improper use, are excluded from the warranty.

We reserve the right to make product changes for the purpose of improvement. These changes do not constitute grounds for complaint. The statutory warranty rights apply without restriction.

## **7. DISPOSAL**

The product and its packaging must be disposed of in accordance with the regulations of your local waste disposal system. If possible, please recycle this valuable material at the end of its useful life! If you have any questions, please contact your local waste disposal company.

## 8. CONTACT AND SERVICE

We're always happy to listen to your questions, suggestions, and criticism. Please contact us or write to us:

### **Josef Schulte-Ufer KG**

Kundenservice  
Hauptstr. 56  
59846 Sundern  
Germany

Phone: +49 (0) 2933.9810

[info@schulte-ufer-kg.de](mailto:info@schulte-ufer-kg.de)  
[www.schulteuferr.de](http://www.schulteuferr.de)

## **ESTIMADO CLIENTE,**

Ha elegido un juego de fondue de queso Schulte-Ufer de alta calidad, elaborado con gran atención al detalle y materiales seleccionados. Con un uso y cuidado adecuados, lo disfrutará durante mucho tiempo.

El uso inadecuado puede causar daños. Por lo tanto, lea atentamente estas instrucciones de uso y cuidado. Si las pierde, también puede encontrarlas en nuestro sitio web ([www.schulteuer.de](http://www.schulteuer.de)).

Nuestro juego de fondue es ideal para preparar una fondue de queso en casa o para fines similares.

### **1. RECOMENDACIONES SOBRE EL PRETRATAMIENTO ANTES DEL PRIMER USO**

Antes del primer uso, retire las pegatinas y etiquetas. A continuación, enjuague la fondue con abundante agua caliente, jabón lavavajillas y un paño suave, esponja o cepillo. Finalmente, séquela bien.

### **2. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIA**

- Los envases como las bolsas de plástico suponen un riesgo de asfixia. Por lo tanto, manténgalas fuera del alcance de los niños.
- Utilice la fondue solo para el fin previsto. Nunca la caliente sin supervisión ni a máxima potencia. Mantenga a los niños alejados de la fondue caliente.

- No toque superficies calientes. Sujete la fondue solo por el asa, pero tenga en cuenta que las asas laterales pueden calentarse y representar un riesgo de quemaduras. Por lo tanto, utilice guantes de cocina o agarraderas. Tenga cuidado al transportar el contenido caliente.
- Utilice el juego de fondue únicamente sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
- Asegúrese de que no haya objetos inflamables cerca del calentador.
- Las habitaciones donde se prepare la fondue deben estar siempre bien ventiladas. Asegúrese de que no haya corrientes de aire, ya que la llama del quemador puede oscilar.
- No se podrán realizar modificaciones en el set de fondue.
- El juego de fondue de queso no es apto para freír.

Puede evitar el sobrecalentamiento si no calienta la olla de fondue vacía. Al llenarla con agua o alimentos líquidos, la temperatura rara vez supera los 100 °C. El aceite o la grasa emiten humo y olores, lo que indica un aumento de la temperatura.

**Incendio de grasa:** El humo indica que se están quemando grasas. Si se forma humo, apague la fuente de calor inmediatamente y ventile la habitación. Utilice únicamente grasas frescas, limpias y aptas para fondue. Las grasas viejas, usadas e inadecuadas pueden incendiarse incluso a bajas temperaturas. Si el aceite se incendia accidentalmente, nunca apague el fuego con agua, ya que existe riesgo de explosión de grasa. Apague las llamas con una tapa adecuada o una manta ignífuga. Deje que la fondue se enfríe con la fuente de calor apagada.

## Instrucciones de uso y seguridad del quemador de pasta de seguridad



1. Retire la parte superior del quemador de pasta girándola suavemente hacia la izquierda para aflojarla de la parte inferior.



2. Con cuidado la película protectora de la bandeja de pasta de combustible ...



3. ... y colóquelo, junto con la olla, en el fondo del quemador de pasta combustible. Según el fabricante, la pasta combustible puede ser de diferentes colores o incluso incolora.



4. Ahora, vuelva a colocar la parte superior girándola en sentido horario. El quemador de pasta ya puede colocarse en el plato de calentamiento.



5. Enciende una cerilla y colócala en el centro del quemador de pasta. ¡No la enciendas hasta que el quemador esté bien colocado en el plato!

Mueva la palanca del quemador hacia la derecha o hacia la izquierda para ajustar la intensidad de la llama. El quemador tiene cuatro niveles de calentamiento: apertura del orificio central, apertura de 3, 6 o 9 orificios. El quemador alcanza su temperatura máxima cuando todos los orificios están abiertos. La llama más pequeña se produce cuando solo está abierto el orificio central. Para apagar la llama, coloque la tapa sobre el quemador de pasta.

### **3. INSTRUCCIONES PARA UN USO ENERGÉTICAMENTE EFICIENTE**

Llene la olla con el queso, preferiblemente en cubos o rallado. Asegúrese de que la olla no esté llena más de la mitad ni por encima de la marca de máximo. Ahora encienda el quemador de pasta, coloque el disco conductor de calor en el plato de calentamiento y coloque la olla encima. Después de unos 10 a 15 minutos, el queso debería estar derretido y puede reducir la temperatura del quemador de pasta. Si desea que se caliente más rápido, puede precalentar la olla llena en la estufa. Puede identificar para qué tipo de estufa es compatible su olla de fondue por los pictogramas en la caja. Una olla de cerámica no es apta para cocina de inducción. Puede ahorrar energía usando utensilios de cocina que coincidan con la estufa. El diámetro de la base de la olla debe ser ligeramente mayor o igual que el diámetro de la zona de cocción. Si es menor que la estufa, se pierde energía no utilizada por los bordes. Si es mayor que la estufa, tardará más en calentarse. El tamaño de la llama de la placa de gas también debe adaptarse a la olla.

Coloque la olla en el centro de una superficie o zona de cocción adecuada. La mayoría de las estufas modernas tienen una superficie vitrocerámica. Debido a la base ligeramente rugosa, recomendamos no deslizar la olla de cerámica sobre la estufa para evitar rayones. Nunca caliente la olla vacía.

La fondue de queso está equipada con una placa de aluminio conductora de calor. Esta placa garantiza una distribución óptima del calor y evita que el queso se queme en zonas específicas. Coloque la placa de aluminio sobre la fondue antes de colocar la olla de cerámica sobre ella. Utilice siempre agarraderas al manipular la olla de cerámica caliente.

## 4. LIMPIEZA DESPUÉS DEL USO

Deje que los platos se enfríen completamente después de usarlos antes de limpiarlos. No permita que los residuos de comida se sequen ni se acumulen en ellos. Recomendamos una limpieza suave a mano con agua caliente y un detergente lavavajillas estándar para eliminar toda la grasa. Puede usar un paño de cocina, una esponja o un cepillo suave.

Para limpiar las piezas aptas para lavavajillas, utilice el detergente recomendado por el fabricante del aparato. Precaución: Limpie el quemador de pasta a mano.

## 5. NOTAS SOBRE LOS MANGOS

Las asas pueden calentarse. Use guantes o agarraderas para evitar quemaduras. Las asas y perillas de plástico no están diseñadas para usarse en el horno. Las asas atornilladas pueden aflojarse. Simplemente apriete el tornillo con un destornillador doméstico estándar. Utilice únicamente repuestos originales.

## 6. GARANTÍA

Si, a pesar de nuestros exhaustivos controles de calidad, surge alguna reclamación dentro del período de garantía legal u otros períodos de garantía otorgados, devuelva su vajilla a su distribuidor junto con el recibo o póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

La garantía no cubre el desgaste normal. Los daños o signos de desgaste resultantes del incumplimiento de estas instrucciones de uso y cuidado, y por consiguiente del uso indebido, quedan excluidos de la garantía.

Nos reservamos el derecho a realizar cambios en el producto para mejorarlo. Estos cambios no constituyen motivo de reclamación. Los derechos de garantía legales se aplican sin restricciones.

## 7. ELIMINACIÓN

El producto y su embalaje deben desecharse de acuerdo con la normativa local de gestión de residuos. Si es posible, recicle este valioso material al final de su vida útil. Si tiene alguna pregunta, póngase en contacto con su empresa local de gestión de residuos.

## 8. CONTACTO Y SERVICIO

Siempre estaremos encantados de escuchar sus preguntas, sugerencias y críticas. Por favor, contáctenos o escríbanos:

### **Josef Schulte-Ufer KG**

Kundenservice  
Hauptstr. 56  
59846 Sundern  
Alemania

Teléfono: +49 (0) 2933.9810

[info@schulte-ufer-kg.de](mailto:info@schulte-ufer-kg.de)  
[www.schulteuferr.de](http://www.schulteuferr.de)

## **CHER CLIENT,**

Vous avez choisi un service à fondue au fromage Schulte-Ufer de haute qualité, fabriqué avec le plus grand soin et des matériaux sélectionnés. Avec un usage et un entretien appropriés, vous en profiterez longtemps.

Une utilisation inappropriée peut entraîner des dommages. Veuillez donc lire attentivement et intégralement ces instructions d'utilisation et d'entretien. En cas de perte, vous pouvez également les retrouver sur notre site web ([www.schulteuer.de](http://www.schulteuer.de)).

Notre service à fondue est idéal pour préparer une fondue au fromage à la maison ou à des fins similaires.

### **1. RECOMMANDATIONS DE PRÉTRAITEMENT AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION**

Avant la première utilisation, retirez tous les autocollants et étiquettes. Rincez ensuite le caquelon à l'eau chaude, avec un liquide vaisselle standard et un chiffon doux, une éponge ou une brosse. Enfin, séchez soigneusement.

### **2. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ ET D'AVERTISSEMENT**

- Les emballages tels que les sacs en plastique présentent un risque d'étouffement. Par conséquent, gardez-les hors de portée des enfants.
- Utilisez l'appareil à fondue uniquement pour l'usage auquel il est destiné. Ne le faites jamais chauffer sans surveillance ni à la puissance maximale. Tenez les enfants éloignés de l'appareil à fondue chaud.

- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Tenez le caquelon à fondue uniquement par la poignée, mais gardez à l'esprit que les poignées latérales peuvent chauffer et présenter un risque de brûlure. Par conséquent, utilisez des gants de cuisine ou des maniques. Soyez prudent lorsque vous transportez des aliments chauds.
- Utilisez l'appareil à fondue uniquement sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- Assurez-vous qu'aucun objet inflammable ne se trouve à proximité du réchaud.
- Les pièces où vous prévoyez de préparer une fondue doivent toujours être bien aérées. Veillez à ce qu'il n'y ait pas de courants d'air, car la flamme du réchaud à fondue peut osciller.
- Aucune modification ne peut être apportée au service à fondue.
- Le service à fondue au fromage ne convient pas à la friture.

Vous pouvez éviter la surchauffe en ne chauffant pas votre caquelon à fondue vide. Lorsqu'il est rempli d'eau ou d'aliments liquides, la température dans le caquelon dépasse rarement 100 °C. L'huile ou la graisse dégage de la fumée et des odeurs, annonçant une chaleur encore plus intense.

**Feu de graisse :** La fumée indique que les graisses brûlent. En cas de formation de fumée, éteignez immédiatement la source de chaleur et aérez la pièce ! Utilisez uniquement des graisses fraîches et propres, adaptées à la fondue. Les graisses anciennes, usagées ou inadaptées peuvent s'enflammer même à basse température. En cas d'inflammation accidentelle de l'huile, n'éteignez jamais le feu avec de l'eau, sinon vous risquez une explosion de graisse ! Éteuffez les flammes avec un couvercle ou une couverture anti-feu. Laissez refroidir l'appareil à fondue, source de chaleur éteinte.

## Mode d'emploi et consignes de sécurité pour le brûleur à pâte de sécurité



1. Retirez la partie supérieure du brûleur à pâte en la tournant doucement vers la gauche pour la détacher de la partie inférieure.



2. Retirez soigneusement le film protecteur du récipient contenant la pâte inflammable ...



3. ... et placez-la, avec le récipient, au fond du brûleur à pâte combustible. Selon le fabricant, la pâte combustible peut être de différentes couleurs, voire incolore.



4. Remettez maintenant la partie supérieure en place en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Le brûleur à pâte peut alors être placé dans le réchaud.



5. Allumez une allumette et placez-la au centre du brûleur à pâte. N'allumez pas la pâte tant que le brûleur n'est pas bien en place dans le réchaud !

Déplacez le levier du brûleur vers la droite ou vers la gauche pour régler l'intensité de la flamme. Le brûleur dispose de quatre niveaux de chauffe : ouverture de l'orifice central, ouverture de 3, 6 ou 9 orifices. Le brûleur atteint sa température maximale lorsque tous les orifices sont ouverts. La flamme la plus faible est produite lorsque seul l'orifice central est ouvert. Pour éteindre la flamme, placez le couvercle sur le brûleur à pâte.

### **3. INSTRUCTIONS POUR UNE UTILISATION ÉCONOME EN ÉNERGIE**

Remplissez le caquelon de fromage, de préférence coupé en dés ou râpé. Veillez à ce que le caquelon ne soit pas rempli à plus de la moitié ou au-delà du repère maximum. Allumez ensuite le brûleur à pâte, placez le disque conducteur de chaleur sur le réchaud et posez le caquelon dessus. Après 10 à 15 minutes, le fromage devrait être fondu et vous pouvez réduire la température du brûleur à pâte. Pour une cuisson plus rapide, préchauffez le caquelon rempli sur la cuisinière. Les pictogrammes sur la boîte indiquent le type de cuisinière adapté à votre caquelon. Un caquelon en céramique n'est pas adapté à la cuisson par induction. Vous pouvez économiser de l'énergie en utilisant des ustensiles de cuisson adaptés à votre plaque de cuisson. Le diamètre du fond du caquelon doit être légèrement supérieur ou égal à celui de la zone de cuisson. Un diamètre inférieur à celui de la plaque de cuisson entraînera une perte d'énergie sur les bords. Un diamètre supérieur à celui de la plaque de cuisson ralentira la chauffe. La taille des flammes de la plaque de cuisson à gaz doit également être adaptée à la taille du caquelon.

Placez votre casserole au centre d'une surface de cuisson adaptée. La plupart des cuisinières modernes sont équipées d'une surface en vitrocéramique. En raison de sa base légèrement rugueuse, nous vous recommandons de ne pas faire glisser la casserole en céramique d'avant en arrière sur la plaque de cuisson afin d'éviter les rayures. Ne faites jamais chauffer la casserole à vide.

La fondue au fromage est équipée d'une plaque conductrice de chaleur en aluminium. Cette plaque assure une répartition optimale de la chaleur et empêche le fromage de brûler à certains endroits. Placez la plaque en aluminium sur le caquelon avant d'y placer le caquelon en céramique. Utilisez toujours des maniques pour manipuler le caquelon chaud.

## 4. NETTOYAGE APRÈS UTILISATION

Laissez la vaisselle refroidir complètement après utilisation avant de la nettoyer. Évitez de laisser sécher ou accumuler des résidus alimentaires. Nous recommandons un nettoyage délicat à la main avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle standard pour éliminer toute trace de graisse. Vous pouvez utiliser un torchon, une éponge ou une brosse douce.

Pour nettoyer les pièces allant au lave-vaisselle, veuillez utiliser le détergent recommandé par le fabricant de l'appareil. Attention : nettoyez le brûleur à pâte à la main.

## 5. REMARQUES SUR LES POIGNÉES

Les poignées peuvent chauffer. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques pour éviter les brûlures. Les poignées et boutons en plastique ne sont pas conçus pour une utilisation au four. Les poignées vissées peuvent se desserrer. Serrez simplement la vis avec un tournevis standard. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

## 6. GARANTIE

Si des réclamations devaient survenir malgré nos contrôles de qualité complets dans le cadre de la période de garantie légale ou d'autres périodes de garantie accordées, veuillez retourner votre vaisselle à votre revendeur avec le ticket de caisse ou contacter notre service client.

La garantie ne couvre pas l'usure normale. Les dommages ou signes d'usure résultant du non-respect des présentes instructions d'utilisation et d'entretien, et donc d'une utilisation inappropriée, sont exclus de la garantie.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications à nos produits à des fins d'amélioration. Ces modifications ne constituent pas un motif de réclamation. Les droits de garantie légaux s'appliquent sans restriction.

## 7. ÉLIMINATION

Le produit et son emballage doivent être éliminés conformément à la réglementation locale en matière de collecte des déchets. Si possible, recyclez ce précieux matériau en fin de vie ! Pour toute question, veuillez contacter votre déchetterie locale.

## 8. CONTACT ET SERVICE

Nous sommes toujours à l'écoute de vos questions, suggestions et critiques. N'hésitez pas à nous contacter ou à nous écrire :

### **Josef Schulte-Ufer KG**

Kundenservice  
Hauptstr. 56  
59846 Sundern  
Allemagne

Téléphone : +49 (0) 2933.9810

[info@schulte-ufer-kg.de](mailto:info@schulte-ufer-kg.de)  
[www.schulteuferr.de](http://www.schulteuferr.de)

## **GENTILE CLIENTE,**

Hai scelto un set per fonduta di formaggio Schulte-Ufer di alta qualità, realizzato con grande attenzione ai dettagli e materiali selezionati. Con un uso e una cura adeguati, potrai godertelo a lungo.

Un uso improprio può causare danni. Pertanto, si prega di leggere attentamente e integralmente le presenti istruzioni per l'uso e la manutenzione. In caso di smarrimento, è possibile recuperarle anche sul nostro sito web ([www.schulteuer.de](http://www.schulteuer.de)).

Il nostro set per fonduta è ideale per preparare una fonduta di formaggio a casa o per scopi simili.

## **1. RACCOMANDAZIONI SUL PRETRATTAMENTO PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO**

Prima del primo utilizzo, rimuovere eventuali adesivi ed etichette. Quindi sciacquare la pentola per fonduta con abbondante acqua calda, un normale detersivo per piatti e un panno morbido, una spugna o una spazzola. Infine, asciugare accuratamente.

## **2. INFORMAZIONI DI SICUREZZA E AVVERTENZE**

- Imballaggi come i sacchetti di plastica presentano un rischio di soffocamento. Pertanto, tenere i sacchetti di plastica lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzare il set per fonduta solo per lo scopo previsto. Non riscaldarlo mai incustodito o alla massima potenza. Tenere i bambini lontani dal set per fonduta caldo.

- Non toccare le superfici calde. Afferrare la pentola per fonduta solo per il manico, ma tenere presente che le maniglie laterali possono surriscaldarsi e rappresentare un rischio di ustioni. Pertanto, utilizzare guanti da forno o presine. Prestare attenzione quando si trasporta il contenuto caldo.
- Utilizzare il set per fonduta solo su una superficie piana, stabile e resistente al calore.
- Assicurarsi che non vi siano oggetti infiammabili nelle vicinanze dello scaldavivande.
- I locali in cui si prepara la fonduta devono essere sempre ben ventilati. Assicuratevi che non ci siano correnti d'aria, poiché la fiamma del fornello potrebbe oscillare.
- Non è consentito apportare modifiche al set per fonduta.
- Il set per fonduta di formaggio non è adatto alla frittura.

È possibile evitare il surriscaldamento evitando di riscaldare la pentola per fonduta vuota. Quando è piena d'acqua o di cibi acquosi, la temperatura nella pentola per fonduta raramente supera significativamente i 100 °C. Olio o grasso emettono fumo e odori, preannunciando un calore ancora maggiore.

**Incendio di grasso:** il fumo indica che i grassi stanno bruciando. In caso di fumo, spegnere immediatamente la fonte di calore e arieggiare la stanza! Utilizzare solo grassi freschi e puliti, adatti alla fonduta. Grassi vecchi, usati e non adatti possono incendiarsi anche a basse temperature. In caso di accensione accidentale dell'olio, non spegnere mai il fuoco con acqua, altrimenti c'è il rischio di un'esplosione di grasso! Soffocare le fiamme con un coperchio adatto o una coperta antincendio. Lasciare raffreddare il set per fonduta con la fonte di calore spenta.

## Istruzioni per l'uso e istruzioni di sicurezza per il bruciatore di pasta di sicurezza



1. Rimuovere la parte superiore del bruciatore di pasta ruotandola delicatamente verso sinistra per staccarla dalla parte inferiore.



2. Con cautela la pellicola protettiva dalla vaschetta della pasta combustibile ...



3. ... e posizionarlo, insieme alla pentola, sul fondo del bruciatore a pasta combustibile. A seconda del produttore, la pasta combustibile può essere di colori diversi o addirittura incolore.



4. Ora riposiziona la parte superiore ruotandola in senso orario. Il bruciatore per pasta può ora essere posizionato nello scaldavivande.



5. Accendete un fiammifero e posizionalo al centro del bruciatore per la pasta. Non accendete la pasta finché il bruciatore non è ben posizionato nello scaldavivande!

Spostare la leva sul bruciatore a destra o a sinistra per regolare l'intensità della fiamma. Il bruciatore ha quattro impostazioni (livelli di riscaldamento): apertura del foro centrale, apertura di 3, 6 o 9 fori. Il bruciatore raggiunge la temperatura più alta quando tutti i fori sono aperti. La fiamma più piccola si produce quando è aperto solo il foro centrale. Per spegnere la fiamma, posizionare il coperchio sul bruciatore.

### **3. ISTRUZIONI PER UN UTILIZZO EFFICIENTE DAL PUNTO DI VISTA ENERGETICO**

Riempi la pentola con il formaggio, preferibilmente a cubetti o grattugiato. Assicurati che la pentola non sia riempita oltre la metà o oltre il segno massimo. Ora accendi il bruciatore per fonduta, posiziona il disco termoconduttore sullo scaldavivande e appoggiaci sopra la pentola. Dopo circa 10-15 minuti, il formaggio dovrebbe essere sciolto e puoi ridurre la temperatura del bruciatore per fonduta. Se vuoi che si scaldi più velocemente, puoi preriscaldare la pentola piena sul fornello. Puoi capire a quali tipi di fornello è adatta la tua pentola per fonduta dai pittogrammi sulla scatola. Una pentola in ceramica non è adatta alla cottura a induzione. Puoi risparmiare energia utilizzando pentole adatte al piano cottura. Il diametro della base della pentola dovrebbe essere leggermente maggiore o uguale al diametro della zona di cottura. Se è più piccolo del piano cottura, l'energia inutilizzata si disperde lungo i bordi. Se è più grande del piano cottura, ci vorrà più tempo per riscaldarsi. Anche la dimensione della fiamma del piano cottura a gas deve essere adattata alla pentola.

Posiziona la pentola al centro di una superficie o zona di cottura adatta. La maggior parte dei fornelli moderni ha una superficie in vetroceramica. A causa della base leggermente ruvida, si consiglia di non far scorrere la pentola in ceramica avanti e indietro sul piano cottura per evitare graffi. Non riscaldare mai la pentola vuota.

La fonduta di formaggio è dotata di una piastra termoconduttrice in alluminio. Questa piastra garantisce una distribuzione ottimale del calore ed evita che il formaggio si bruci in punti specifici. Posizionare la piastra in alluminio sulla pentola per fonduta prima di appoggiarvi sopra la pentola in ceramica. Utilizzare sempre delle presine quando si maneggia la pentola in ceramica calda.

## 4. PULIZIA DOPO L'USO

Lasciare raffreddare completamente i piatti dopo l'uso prima di pulirli. Evitare che residui di cibo si asciughino e/o si accumulino al loro interno. Si consiglia una pulizia delicata a mano con acqua calda e un normale detersivo per piatti per rimuovere tutto il grasso. È possibile utilizzare un canovaccio, una spugna o una spazzola morbida.

Per la pulizia delle parti lavabili in lavastoviglie, utilizzare il detersivo raccomandato dal produttore dell'apparecchio. Attenzione: pulire il bruciatore a pasta a mano.

## 5. NOTE SULLE MANIGLIE

Le maniglie possono surriscaldarsi. Utilizzare guanti da forno o presine per evitare ustioni. Le maniglie e le manopole in plastica non sono progettate per l'uso in forno. Le maniglie avvitate possono allentarsi. È sufficiente stringere la vite con un normale cacciavite domestico. Utilizzare solo ricambi originali.

## 6. GARANZIA

Se nonostante i nostri approfonditi controlli di qualità dovessero presentarsi reclami entro il periodo di garanzia legale o altri periodi di garanzia concessi, vi preghiamo di restituire le stoviglie al vostro rivenditore insieme allo scontrino oppure di contattare il nostro servizio clienti.

La garanzia non copre la normale usura. Sono esclusi dalla garanzia danni o segni di usura derivanti dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni per l'uso e la cura e quindi da un uso improprio.

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche al prodotto a scopo di miglioramento. Tali modifiche non costituiscono motivo di reclamo. I diritti di garanzia previsti dalla legge si applicano senza limitazioni.

## 7. SMALTIMENTO

Il prodotto e il suo imballaggio devono essere smaltiti in conformità con le normative locali in materia di smaltimento dei rifiuti. Se possibile, riciclare questo prezioso materiale al termine del suo ciclo di vita! Per qualsiasi domanda, contattare l'azienda locale di smaltimento rifiuti.

## 8. CONTATTI E ASSISTENZA

Siamo sempre lieti di ascoltare le vostre domande, suggerimenti e critiche. Contattateci o scriveteci:

### **Josef Schulte-Ufer KG**

Kundenservice  
Hauptstr. 56  
59846 Sundern  
Germania

Telefono: +49 (0) 2933.9810

[info@schulte-ufer-kg.de](mailto:info@schulte-ufer-kg.de)  
[www.schulteuferr.de](http://www.schulteuferr.de)

## BESTE KLANT,

U hebt gekozen voor een hoogwaardige Schulte-Ufer kaasfondueset, vervaardigd met veel aandacht voor detail en geselecteerde materialen. Bij correct gebruik en onderhoud zult u er lang plezier van hebben.

Onjuist gebruik kan schade veroorzaken. Lees daarom deze gebruiks- en onderhoudsinstructies volledig en zorgvuldig door. Mocht u ze kwijtraken, dan kunt u ze ook vinden op onze website ([www.schulteufer.de](http://www.schulteufer.de)).

Onze fondueset is ideaal voor het bereiden van kaasfondue thuis of voor soortgelijke doeleinden.

## 1. AANBEVELINGEN VOOR DE VOORBEHANDELING VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Verwijder voor het eerste gebruik alle stickers en etiketten. Spoel de fonduepan vervolgens af met ruim heet water, een standaard afwasmiddel en een zachte doek, spons of borstel. Droog de pan vervolgens grondig af.

## 2. VEILIGHEIDS- EN WAARSCHUWINGSINFORMATIE

- Verpakkingen zoals plastic zakken vormen een verstikkingsgevaar. Houd plastic zakken daarom buiten bereik van kinderen.
- Gebruik de fondueset alleen waarvoor hij bedoeld is. Verwarm hem nooit zonder toezicht of op de hoogste stand. Houd kinderen uit de buurt van de hete fondueset.

- Raak geen hete oppervlakken aan. Houd de fonduepan alleen bij het handvat vast, maar houd er rekening mee dat de handgrepen aan de zijkanen heet kunnen worden en brandwonden kunnen veroorzaken. Gebruik daarom ovenwanten of pan-nenlappen. Wees voorzichtig bij het vervoeren van hete inhoud.
- Gebruik de fondueset uitsluitend op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond.
- Zorg ervoor dat er zich geen brandbare voorwerpen in de buurt van de chafing dish bevinden.
- Ruimtes waar u fondue wilt bereiden, moeten altijd goed geventileerd zijn. Zorg ervoor dat er geen tocht is, omdat de vlam van de fonduebrander kan schommelen.
- Er mogen geen wijzigingen aan het fonduestel worden aangebracht.
- De kaasfondueset is niet geschikt om te frituren.

Je kunt oververhitting voorkomen door je fonduepan niet leeg te verwarmen. Wanneer de fonduepan gevuld is met water of waterige gerechten, stijgt de temperatuur in de fonduepan zelden significant boven de 100 °C. Olie of vet geeft rook en geur af, wat waarschuwt voor nog hogere temperaturen.

**Vetbrand:** Rook geeft aan dat er vet brandt. Als er rook ontstaat, schakel dan onmiddellijk de warmtebron uit en ventileer de ruimte! Gebruik alleen verse, schone vetten die geschikt zijn voor fondue. Oude, gebruikte en ongeschikte vetten kunnen zelfs bij lage temperaturen ontbranden. Als olie per ongeluk ontbrandt, blus het vuur dan nooit met water, anders bestaat er kans op een vetexplosie! Doof de vlammen met een geschikte deksel of branddeken. Laat de fondueset afkoelen met de warmtebron uitgeschakeld.

## Gebruiksaanwijzing en veiligheidsinstructies voor de veiligheidspasta-brander



1. Verwijder het bovenste deel van de pastabrander door het voorzichtig naar links te draaien, zodat het loskomt van het onderste deel.



2. Voorzichtig de beschermfolie van de brandstofpastabak ...



3. ... en plaats deze, samen met de pot, op de bodem van de brander. Afhankelijk van de fabrikant kan de brander verschillende kleuren hebben of zelfs kleurloos zijn.



4. Plaats nu het bovenste deel terug door het met de klok mee te draaien. De pastabrander kan nu in de chafing dish worden geplaatst.



5. Steek een lucifer aan en plaats deze in het midden van de pastabrander. Steek de pasta pas aan als de brander veilig in de chafing dish staat!

Beweeg de hendel op de brander naar rechts of links om de vlamintensiteit aan te passen. De brander heeft vier standen (verwarmingsniveaus): het middelste gat openen, 3, 6 of 9 gaten openen. De brander bereikt zijn hoogste temperatuur wanneer alle gaten open zijn. De kleinste vlam ontstaat wanneer alleen het middelste gat open is. Om de vlam te doven, plaatst u de afdekschotel over de pastabrander.

### **3. INSTRUCTIES VOOR ENERGIEZUINIG GEBRUIK**

Vul de pan met de kaas, bij voorkeur in blokjes of geraspt. Zorg ervoor dat de pan niet meer dan halverwege of boven de maximummarkering wordt gevuld. Steek nu de pastabrander aan, plaats de warmtegeleidende schijf op de chafing dish en plaats de pan erop. Na ongeveer 10 tot 15 minuten zou de kaas gesmolten moeten zijn en kunt u de temperatuur van de pastabrander verlagen. Als u wilt dat het sneller gaat, kunt u de gevulde pan voorverwarmen op het fornuis. U kunt zien voor welke fornuistypen uw fonduepan geschikt is aan de hand van de pictogrammen op de doos. Een keramische pan is niet geschikt voor inductiekoken. U kunt energie besparen door kookgerei te gebruiken dat bij de kookplaat past. De diameter van de bodem van de pan moet iets groter zijn dan of gelijk zijn aan de diameter van de kookzone. Als deze kleiner is dan de kookplaat, gaat ongebruikte energie langs de randen verloren. Als deze groter is dan de kookplaat, duurt het langer om op te warmen. De vlamgrootte van de gaskookplaat moet ook worden aangepast aan de pan.

Plaats uw pan in het midden van een geschikt kookoppervlak of een geschikte kookzone. De meeste moderne fornuizen hebben een glaskeramisch oppervlak. Vanwege de licht ruwe bodem raden we aan de keramische pan niet heen en weer te schuiven op de kookplaat om krassen te voorkomen. Verwarm de pan nooit leeg.

De kaasfondue is voorzien van een aluminium warmtegeleidende plaat. Deze plaat zorgt voor een optimale warmteverdeling en voorkomt dat de kaas op specifieke plekken aanbrandt. Plaats de aluminium plaat op de fonduepan voordat u de keramische pan erop plaatst. Gebruik altijd pannenlappen bij het hanteren van de warme keramische pan.

## 4. REINIGEN NA GEBRUIK

Laat de vaat na gebruik volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt. Laat geen voedselresten opdrogen en/of zich ophopen. We raden aan om de vaat voorzichtig met de hand te reinigen met heet water en een standaard afwasmiddel om al het vet te verwijderen. U kunt hiervoor een vaatdoek, spons of zachte borstel gebruiken.

Gebruik voor het reinigen van vaatwasmachinebestendige onderdelen het door de fabrikant van het apparaat aanbevolen afwasmiddel. Let op: Reinig de pastabrander met de hand.

## 5. OPMERKINGEN OVER HANDGREPEN

Handgrepen kunnen heet worden. Gebruik ovenwanten of pannenlappen om brandwonden te voorkomen. Kunststof handgrepen en knoppen zijn niet ontworpen voor gebruik in de oven. Geschroefde handgrepen kunnen losraken. Draai de schroef eenvoudig vast met een gewone huishoudschroevendraaier. Gebruik alleen originele vervangingsonderdelen.

## 6. GARANTIE EN WAARBORG

Mochten er ondanks onze uitgebreide kwaliteitscontroles binnen de wettelijke garantietermijn of andere verleende garantietermijnen toch klachten ontstaan, dan kunt u het servies met de kassabon retourneren naar uw verkoper of contact opnemen met onze klantenservice.

De garantie dekt geen normale slijtage. Schade of slijtage die het gevolg is van het niet naleven van deze gebruiks- en onderhoudsinstructies, en dus van oneigenlijk gebruik, valt niet onder de garantie.

Wij behouden ons het recht voor om productwijzigingen door te voeren ter verbetering. Deze wijzigingen vormen geen grond voor reclamaties. De wettelijke garantierechten zijn onverminderd van toepassing.

## 7. AFVALVERWERKING

Het product en de verpakking moeten worden afgevoerd volgens de voorschriften van uw lokale afvalverwerkingsstelsel. Recycle dit waardevolle materiaal indien mogelijk aan het einde van de levensduur! Neem bij vragen contact op met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf.

## 8. CONTACT EN SERVICE

We luisteren graag naar uw vragen, suggesties en kritiek. Neem contact met ons op of schrijf ons:

### **Josef Schulte-Ufer KG**

Kundenservice  
Hauptstr. 56  
59846 Sundern  
Duitsland

Telefoon: +49 (0) 2933.9810

[info@schulte-ufer-kg.de](mailto:info@schulte-ufer-kg.de)  
[www.schulteufeder.de](http://www.schulteufeder.de)

## SZANOWNY KLIENCIE,

Wybrałeś wysokiej jakości zestaw do fondue serowego Schulte-Ufer, wykonany z dbałością o szczegóły i starannie dobranymi materiałami. Przy właściwym użytkowaniu i pielęgnacji, będziesz się nim cieszyć przez długi czas.

Niewłaściwe użytkowanie może spowodować uszkodzenia. Dlatego prosimy o dokładne i dokładne przeczytanie niniejszej instrukcji użytkowania i konserwacji. W przypadku jej zgubienia, można ją również znaleźć na naszej stronie internetowej ([www.schulteuer.de](http://www.schulteuer.de)).

Nasz zestaw do fondue idealnie nadaje się do przygotowywania fondue serowego w domu lub do podobnych celów.

### **1. ZALECENIA DOTYCZĄCE WSTĘPNEGO PRZYGOTOWANIA PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM**

Przed pierwszym użyciem usuń wszelkie naklejki i etykiety. Następnie opłucz garnek do fondue dużą ilością gorącej wody, standardowym płynem do mycia naczyń i miękką ściereczką, gąbką lub szczotką. Na koniec dokładnie osusz.

## 2. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA

- Opakowania takie jak plastikowe torby stwarzają ryzyko uduszenia. Dlatego należy trzymać plastikowe torby z dala, szczególnie od dzieci.
- Używaj zestawu do fondue wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. Nigdy nie podgrzewaj go bez nadzoru ani na najwyższym ustawieniu. Trzymaj dzieci z dala od gorącego zestawu do fondue.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Trzymaj garnek do fondue tylko za uchwyt, ale pamiętaj, że boczne uchwyty mogą się nagrzać i spowodować ryzyko poparzenia. Dlatego używaj rękawic kuchennych lub podkładek pod garnki. Zachowaj ostrożność podczas przenoszenia gorącej zawartości.
- Zestawu do fondue należy używać wyłącznie na płaskiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Upewnij się, że w pobliżu podgrzewacza nie ma żadnych przedmiotów łatwopalnych.
- Pomieszczenia, w których planujesz przygotowywać fondue, powinny być zawsze dobrze wentylowane. Upewnij się, że nie ma przeciągów, ponieważ płomień palnika do fondue może się wahać.
- Nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji zestawu do fondue.
- Zestaw do fondue serowego nie nadaje się do smażenia w głębokim tłuszczu.

Możesz uniknąć przegrzania, nie podgrzewając pustego garnka do fondue. Po napełnieniu wodą lub wodnistymi potrawami, temperatura w garnku do fondue rzadko przekracza 100 °C. Olej lub tłuszcz wydzielają dym i zapachy, co ostrzega przed jeszcze większym nagrzewaniem.

**Zapalenie się tłuszczu:** Dym wskazuje na spalanie się tłuszczu. W przypadku pojawienia się dymu należy natychmiast wyłączyć źródło ciepła i przewietrzyć pomieszczenie! Używaj wyłącznie świeżych, czystych tłuszczów odpowiednich do fondue. Stare, zużyte i nieodpowiednie tłuszcze mogą się zapalić nawet w niskich temperaturach. W przypadku przypadkowego zapalenia się oleju nigdy nie gaś ognia wodą, w przeciwnym razie istnieje ryzyko wybuchu tłuszczu! Zduś płomień odpowiednią pokrywką lub kocem gaśniczym. Pozostaw zestaw do fondue do ostygnięcia przy wyłączonym źródle ciepła.

## Instrukcja obsługi i bezpieczeństwa palnika do pasty bezpieczeństwa



1. Zdejmij górną część palnika pasty, delikatnie obracając ją w lewo, aby oddzielić ją od dolnej części.



2. Ostrożnie usuń folię ochronną z pojemnika na pastę paliwową ...



3. ... i umieść go wraz z pojemnikiem na dnie palnika na pastę paliwową. W zależności od producenta, pasta paliwowa może mieć różne kolory lub być nawet bezbarwna.





4. Teraz załóż górną część, obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Palnik do pasty można teraz umieścić w naczyniu do podgrzewania.



5. Zapal zapałkę i umieść ją na środku palnika do pasty. Nie zapalaj pasty, dopóki palnik nie znajdzie się bezpiecznie w podgrzewaczu!

Przesuń dźwignię palnika w prawo lub w lewo, aby dostosować intensywność płomienia. Palnik ma cztery ustawienia (poziomy grzania): otwarcie otworu centralnego, otwarcie 3, 6 lub 9 otworów. Palnik osiąga najwyższą temperaturę, gdy wszystkie otwory są otwarte. Najmniejszy płomień powstaje, gdy otwarty jest tylko otwór środkowy. Aby zgasić płomień, umieść miskę z pokrywką na palniku pasty.

### 3. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE ENERGOOSZCZĘDNEGO UŻYTKOWANIA

Napełnij garnek serem, najlepiej pokrojonym w kostkę lub startym. Upewnij się, że garnek nie jest napełniony bardziej niż do połowy lub powyżej znaku maksymalnego. Teraz zapal palnik pasty, umieść tarczę przewodzącą ciepło na naczyniu do podgrzewania i umieść garnek na wierzchu. Po około 10 do 15 minutach ser powinien się roztopić i możesz zmniejszyć temperaturę palnika pasty. Jeśli chcesz, aby gotowanie odbywało się szybciej, możesz podgrzać napełniony garnek na kuchence. Możesz określić, do jakiego typu kuchenek nadaje się Twój garnek do fondue, korzystając z piktogramów na opakowaniu. Naczynie ceramiczne nie nadaje się do gotowania indukcyjnego. Możesz

oszczędzać energię, używając naczyń kuchennych, które pasują do płyty kuchennej. Średnica podstawy garnka powinna być nieco większa lub taka sama jak średnica pola grzewczego. Jeśli jest ono mniejsze niż płyta kuchenna, niewykorzystana energia jest tracona na brzegach. Jeśli jest większe niż płyta kuchenna, nagrzewanie potrwa dłużej. Rozmiar płomienia płyty gazowej również powinien być dostosowany do garnka.

Umieść garnek na środku odpowiedniej powierzchni lub strefy gotowania. Większość nowoczesnych kuchenek ma powierzchnię szklano-ceramiczną. Ze względu na lekko chropowatą podstawę, zalecamy nie przesuwając garnka ceramicznego tam i z powrotem po płycie kuchennej, aby uniknąć zarysowań. Nigdy nie podgrzewaj pustego garnka.

Fondue serowe jest wyposażone w aluminiową płytę przewodzącą ciepło. Płyta ta zapewnia optymalne rozprowadzanie ciepła i zapobiega przypalaniu się sera w określonych miejscach. Umieść aluminiową płytę na naczyniu do fondue przed ustawieniem na nim ceramicznego garnka. Zawsze używaj rękawic kuchennych do chwytania ciepłego ceramicznego garnka.

## 4. CZYSZCZENIE PO UŻYCIU

Po użyciu pozostaw naczynia do całkowitego ostygnięcia przed czyszczeniem. Nie dopuść do zaschnięcia i/lub gromadzenia się w nich resztek jedzenia. Zalecamy delikatne czyszczenie ręczne gorącą wodą z dodatkiem standardowego płynu do mycia naczyń, aby usunąć cały tłuszcz. Możesz użyć ściereczki, gąbki lub miękkiej szczoteczki.

Do czyszczenia części nadających się do mycia w zmywarce należy używać detergentu zalecanego przez producenta urządzenia. Uwaga: Palnik pasty należy czyścić ręcznie.

## 5. UWAGI DOTYCZĄCE UCHWYTÓW

Uchwyty mogą się nagrzewać. Używaj rękawic kuchennych lub podkładek pod garnki, aby uniknąć oparzeń. Plastikowe uchwyty i gałki nie są przeznaczone do użytku w piekarnikach. Uchwyty śrubowe mogą się poluzować. Wystarczy dokręcić śrubę standardowym śrubokrętem. Używaj wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

## 6. GWARANCJA I RĘKOJMIA

Jeżeli pomimo przeprowadzenia przez nas kompleksowej kontroli jakości w okresie gwarancji ustawowej lub innych okresach udzielonej gwarancji pojawią się jakiegokolwiek reklamacje, prosimy o odesłanie naczyń wraz z paragonem do sprzedawcy lub o kontakt z naszym działem obsługi klienta.

Gwarancja nie obejmuje normalnego zużycia. Uszkodzenia lub ślady zużycia wynikające z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji użytkowania i konserwacji, a tym samym z niewłaściwego użytkowania, nie podlegają gwarancji.

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie w celu jego ulepszenia. Zmiany te nie stanowią podstawy do reklamacji. Ustawowe prawa gwarancyjne obowiązują bez ograniczeń.

## 7. UTYLIZACJA

Produkt i jego opakowanie należy utylizować zgodnie z przepisami lokalnego systemu utylizacji odpadów. W miarę możliwości prosimy o recykling tego cennego materiału po zakończeniu jego żywotności! W razie pytań prosimy o kontakt z lokalną firmą zajmującą się utylizacją odpadów.

## 8. KONTAKT I SERWIS

Zawsze chętnie wysłuchamy Twoich pytań, sugestii i krytyki. Skontaktuj się z nami lub napisz do nas:

### **Josef Schulte-Ufer KG**

Kundenservice  
Hauptstr. 56  
59846 Sundern  
Niemcy

Telefon: +49 (0) 2933.9810

info@schulte-ufer-kg.de  
www.schulteuferr.de

## **ESTIMADO CLIENTE,**

Escolheu um conjunto de fondue de queijo Schulte-Ufer de alta qualidade, fabricado com grande atenção aos detalhes e com materiais selecionados. Com o uso e os cuidados adequados, poderá desfrutar dele durante muito tempo.

O uso inadequado pode causar danos. Por isso, leia atentamente estas instruções de utilização e cuidados. Em caso de perda, também pode encontrar as nossas instruções de utilização e cuidados no nosso website ([www.schulteuer.de](http://www.schulteuer.de)).

O nosso conjunto de fondue é ideal para preparar fondue de queijo em casa ou para fins semelhantes.

### **1. RECOMENDAÇÕES DE PRÉ-TRATAMENTO ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO**

Remova todos os autocolantes e etiquetas antes da primeira utilização. De seguida, passe a panela de fondue por água quente, detergente normal e um pano macio, esponja ou escova. Seque bem.

### **2. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA E AVISOS**

- Embalagens como os sacos de plástico apresentam risco de asfixia. Por isso, mantenha os sacos de alumínio fora do alcance das crianças.
- Utilize o conjunto de fondue apenas para o fim a que se destina. Nunca o aqueça sem vigilância ou na potência máxima. Não permita que as crianças se aproximem do conjunto de fondue quente.

- Não toque em superfícies quentes. Segure a panela de fondue apenas pela pega, mas tenha em atenção que as pegas laterais podem aquecer e representar um risco de queimaduras. Por isso, use luvas de forno ou pegas de panela. Tenha cuidado ao transportar o conteúdo quente.
- Utilize o conjunto de fondue apenas numa superfície plana, estável e resistente ao calor.
- Certifique-se de que não existem objetos inflamáveis próximos do conjunto de fondue.
- Os ambientes onde planeia preparar fondue devem ser sempre bem ventilados. Certifique-se de que não existem correntes de ar, pois a chama do queimador de pasta pode inflamar.
- Não é permitido fazer modificações no conjunto de fondue.
- O conjunto de fondue de queijo não é adequado para fritos.

Pode evitar o sobreaquecimento não aquecendo a panela de fondue vazia. Quando cheia de água ou alimentos que contêm água, as temperaturas na panela de fondue raramente ultrapassam significativamente os 100 °C. A formação de fumo e os odores a óleo ou gordura alertam para um calor ainda maior.

**Fogo com gordura:** A formação de fumo indica que as gorduras estão a arder. Se houver fumo, desligue imediatamente a fonte de calor e ventile o ambiente! Utilize apenas gorduras frescas e limpas, próprias para fondue. As gorduras velhas, usadas e inadequadas podem inflamar mesmo a baixas temperaturas. Se o óleo acidentalmente se incendiar, nunca apague o fogo com água, caso contrário existe o risco de explosão de gordura! Abafe as chamas com uma tampa adequada ou manta anti-fogo. Deixe o conjunto de fondue arrefecer com a fonte de calor desligada.

## Instruções de utilização e segurança para o queimador de pasta de segurança



1. Remova a parte superior do queimador de pasta rodando-a suavemente no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a soltar da parte inferior.



2. Retire cuidadosamente a película protetora do recipiente de pasta combustível...



3. ... e coloque-o juntamente com o recipiente no fundo do queimador de pasta. Dependendo o fabricante, a pasta combustível pode ter cores diferentes ou até ser incolor.



4. Agora volte a colocar a parte superior rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio. O queimador de pasta pode agora ser colocado no rechaud.



5. Acenda um fósforo e segure-o na abertura central do queimador de pasta. Não acenda a pasta até que o queimador já esteja em segurança no rechaud!

Mova a alavanca do queimador para a direita ou para a esquerda para ajustar a intensidade da chama. O queimador possui quatro definições (níveis de aquecimento): abertura do orifício central, abertura de 3, 6 ou 9 orifícios. O queimador atinge a sua temperatura máxima quando todos os orifícios estão abertos. A chama mais pequena é produzida quando apenas o orifício central está aberto. Para apagar a chama, coloque a panela de cobertura sobre o queimador de pasta.

### **3. INSTRUÇÕES PARA A EFICIÊNCIA ENERGÉTICA**

Encha o tacho com o queijo, de preferência em cubos ou ralado. Certifique-se de que a panela não ultrapassa metade da altura da panela ou, se necessário, a linha de enchimento máximo. Agora acenda o queimador de fondue, coloque o disco condutor de calor sobre o rechaud e coloque a panela por cima. Após cerca de 10 a 15 minutos, o queijo deverá estar derretido e poderá reduzir a temperatura do queimador de fondue. Se precisar de o aquecer mais rapidamente, pode pré-aquecer a panela cheia no fogão. Pode determinar para que tipos de fogão a sua panela de fondue é adequada, observando os pictogramas na caixa. Uma panela de cerâmica não é adequada para cozinhar por indução. Pode poupar energia usando panelas que combinem com o fogão. O diâmetro da base da panela deve ser ligeiramente maior ou igual ao diâmetro da zona de cozedura. Se for inferior ao fogão, a energia não utilizada será perdida nas bordas. Se for maior do que o fogão, o aquecimento será mais demorado. O tamanho da chama do fogão a gás também deve ser ajustado à panela.

Coloque a panela no centro de um queimador ou de uma zona de cozedura adequada. A maioria dos fogões modernos possui uma superfície vitrocerâmica. Devido à base ligeiramente áspera, recomendamos não mover a panela de cerâmica para a frente e para trás sobre o fogão para evitar riscos. Nunca aqueça a panela vazia.

O fondue de queijo está equipado com uma placa condutora de calor em alumínio. Esta placa garante a distribuição ideal do calor e evita que o queijo queime em áreas específicas. Coloque a placa de alumínio sobre o rechaud antes de colocar a panela de cerâmica sobre o mesmo. Utilize sempre luvas térmicas para manusear a panela de cerâmica quente.

## **4. LIMPEZA APÓS UTILIZAÇÃO**

Deixe a panela arrefecer completamente após a utilização antes de a limpar. Não deixe secar resíduos de alimentos e/ou guarde-os na panela. Recomendamos uma limpeza manual suave com água quente e detergente normal para remover completamente a gordura. Pode usar um pano de cozinha, uma esponja ou uma escova macia.

Ao limpar peças laváveis na máquina de lavar louça, utilize o detergente recomendado pelo fabricante do aparelho. Atenção: Limpe o queimador de pasta manualmente.

## **5. OBSERVAÇÕES SOBRE OS CABOS**

Os cabos podem aquecer. Use luvas de forno ou pegas de panela para evitar queimaduras. Os cabos e maçanetas de plástico não são concebidos para utilização no forno. Os cabos rosqueados podem se soltar. Basta apertar o parafuso com uma chave de fendas normal. Utilize apenas peças de reposição originais.

## 6. GARANTIA

Caso surja alguma reclamação, apesar dos nossos controlos de qualidade abrangentes, dentro do período de garantia legal ou de outros períodos de garantia concedidos, devolva os seus talheres, juntamente com o recibo, ao seu revendedor ou contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.

A garantia não cobre o desgaste normal. Os danos ou sinais de desgaste resultantes do não cumprimento destas instruções de utilização e cuidados e, portanto, de uma utilização inadequada, estão excluídos da garantia.

Reservamo-nos o direito de fazer alterações ao produto para fins de melhoria. Isto não constitui motivo para reclamação. Os direitos de garantia legal aplicam-se sem restrições.

## 7. DESCARTE

O produto e a sua embalagem devem ser eliminados de acordo com as normas do sistema local de eliminação de resíduos. Se possível, recicle o material valioso após a utilização! Contacte a empresa de eliminação de resíduos local se tiver alguma dúvida.

## 8. CONTACTO E ATENDIMENTO

Estamos sempre disponíveis para questões, sugestões e críticas. Entre em contacto connosco ou escreva para:

**Josef Schulte-Ufer KG**

Kundenservice  
Hauptstr. 56  
59846 Sundern  
Alemanha

Tel.: +49 (0) 2933.9810

[info@schulte-ufer-kg.de](mailto:info@schulte-ufer-kg.de)  
[www.schulteufuer.de](http://www.schulteufuer.de)



**Josef Schulte-Ufer KG**

Hauptstraße 56 · 59846 Sundern · Germany

Phone: +49 (0) 2933.981-0

info@schulte-ufer-kg.de · [www.schulteuffer.de](http://www.schulteuffer.de)