



SCHULTE-UFER®

Gebrauchs- und Pflegehinweise für Fondues mit Gasbrenner

Using and cleaning instructions
for fondues with gas burners

GP 301.2 · 05.2013

Liebe Kundin, lieber Kunde,

mit dem Kauf dieses Fondues haben Sie sich für ein hochwertiges Qualitätsprodukt aus dem Hause Schulte-Ufer entschieden. Bitte lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch, um dieses Qualitätsprodukt optimal nutzen zu können und Schäden durch unsachgemäße Handhabung zu vermeiden.

Das Fondue besteht komplett aus rostfreiem Edelstahl und ist mit dem hochwertigen Schulte-Ufer Sicherheits-Gasbrenner Vesuv ausgestattet. Diese Kombination bietet Ihnen nicht nur die Möglichkeit, direkt am Tisch zu garen, sondern auch den Vorteil, die Wärmezufuhr während des Fonduevorganges unkompliziert und sicher zu steuern.

Wie Sie wissen, kommt der Temperaturregulierung bei der Fonduezubereitung eine große Bedeutung zu. Ist das Fett, in das die Fleischstücke getaucht werden, zu Beginn oder während des Fonduevorganges zu kühl, so können sich die Fleischporen nicht schnell genug schließen. Als Folge davon tritt Fleischsaft aus – das Fonduefleisch wird trocken und zäh. Dem können Sie als Gastgeber einer geselligen Runde mithilfe des Gasbrenners Vesuv vorbeugen, denn: Der Gasbrenner Vesuv garantiert Ihnen eine hohe Heizleistung, ist stufenlos regulierbar, kann mit handelsüblichen Gaskartuschen nachgefüllt werden und erzeugt bei Verwendung herkömmlichen Butan- oder Propangases eine geruchlose Flamme.

Damit Sie lange Freude an Ihrem Fondue haben, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

Pflegehinweise

Vor und nach jedem weiteren Gebrauch: Etiketten, Aufkleber u. ä. bitte rückstandslos entfernen. Das Fondue gründlich spülen und gut abtrocknen. Zur Reinigung verwenden Sie bitte heißes Wasser, ein handelsübliches Spülmittel, ein weiches Tuch oder einen Schwamm oder eine sanfte Bürste. Nicht geeignet sind harte Gegenstände, Stahlwolle oder scheuernde Reinigungsmittel. Bei Reinigung der Teile, die für die Spülmaschine geeignet sind, bitte an das vom Gerätehersteller empfohlene Spülmittel halten. **Achtung:** Den Gasbrenner von Hand reinigen. Bitte beachten Sie die entsprechenden Bedienungsanweisungen.

Gebrauchshinweise

Dieses Fondue eignet sich hervorragend für die Zubereitung eines Fleischfondues auf Fett- oder Brühe-Basis: Dabei verfahren Sie wie folgt:

- Generell gilt, dass das Verhältnis von Fleisch- zur Fettmenge mindestens 1 zu 8 betragen sollte. D. h. auf 1 g Fleisch kommen rund 8 g Fett. Auch sollten die Fleischstücke nicht zu groß (max. 2 cm Kantenlänge) und gut abgetrocknet sein.
- Der Fonduetopf besitzt eine Innenskalerung als Dosierhilfe. Ein Fonduetopf darf nie zu hoch befüllt werden. Bitte achten Sie darauf, dass der Topf nicht über die Maximalmarkierung (max) hinaus befüllt wird. Ca. 800 g bis 1.000 g Fett sind ausreichend. Das Fett in den Topf geben und vorsichtig auf das Rechaud stellen. **Achtung:** Sie können das Fett auch in diesem Topf auf dem Herd vorwärmen; durch diesen kleinen Trick reduziert sich der Gasverbrauch erheblich.
- Entzünden Sie den Gasbrenner (s. separate Gebrauchshinweise) und warten Sie, bis das Fett die richtige Temperatur – sie sollte möglichst immer über 150° C liegen – erreicht hat.

Tipp: Halten Sie den Stiel eines Holzlöffels in das Fett. Wenn sich daran sofort Bläschen bilden, ist die Temperatur hoch genug. Diesen Holzlöffel-Test können Sie auch durchführen, wenn Sie das Fett auf dem Herd vorheizen.

- Tupfen Sie das Fleisch, das Sie im Fondue topf zubereiten wollen, sorgfältig trocken, bevor Sie es in das heiße Fett geben. Ansonsten kann es zu gefährlichen Spritzern kommen.
- Mundgerechte Stücke auf die Gabel spießen. Die Gabel in den Spritzschutz einlegen/ einhängen. Während des Fonduevorganges kann sich die Temperatur des Fettes abkühlen. Regeln Sie die Temperatur am Gasbrenner nach, oder legen Sie für einen Moment keine Gabeln ein. So kann sich das Fett ausreichend aufheizen. Gegebenenfalls wärmen Sie das Fett auf dem Herd nach.

Besondere Hinweise/Warnhinweise

- Das Fondue stets nur für den vorgesehenen Zweck benutzen.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Fondue vor.
- Lassen Sie das Fondue während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt. Kinder vom Fondue fern halten. Ein Fondue ist kein Spielzeug.
- Befüllen Sie den Fondue topf nicht bis zum Rand. Bitte die Hinweise zur Maximalmarkierung (s. Gebrauchshinweise) beachten.
- Das Fondue nur auf einer ebenen, standsicheren und hitzebeständigen Fläche betreiben. Aufgrund der Hitzeentwicklung besteht andernfalls die Gefahr, dass sich die Oberfläche verfärbt oder Blasen wirft.

- Bitte beachten Sie die separat beiliegenden Gebrauchs- und Bedienungshinweise für den Betrieb des Gasbrenners. **Achtung:** Den Gasbrenner bitte nicht in der Spülmaschine, sondern nur von Hand reinigen.
- 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. Bitte achten Sie darauf, dass kein Windzug entsteht, da die Flamme des Gasbrenners umschlagen kann.
- Benutzen Sie nur frisches, sauberes und für Fondue geeignetes Fett. Alte, verbrauchte und/oder ungeeignete Fette können sich selbst bei niedrigen Temperaturen entzünden. Vorsicht Verbrennungsgefahr. Nicht mit Wasser löschen, sondern Feuer mit einer Wolldecke oder einem passenden Deckel ersticken.
- Lassen Sie den Topf nie zu lange leer oder nur mit Fett auf hoher Stufe aufheizen – Überhitzungsgefahr. Sollte er einmal überhitzt worden sein, lassen Sie ihn bitte auf der ausgeschalteten Herdplatte abkühlen. Nicht mit kaltem Wasser kühlen!
- Das Fett nicht überhitzen. Überhitztes Fett kann sich selbst entzünden. Vorsicht Verbrennungsgefahr. Nicht mit Wasser löschen, sondern Feuer mit einer Wolldecke oder einem passenden Deckel ersticken.
- Besondere Vorsicht beim Transport des Fondues mit heißem Inhalt. Berühren Sie keine heißen Flächen, fassen Sie den Fonduetopf nur an den Griffen an. Wir empfehlen, die Griffe vorsichtshalber mit einem Topflappen anzufassen.
- Lassen Sie das Fondue-Set immer erst vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.

- Bitte achten Sie darauf, dass Ihr Ceranfeld stets frei von Salzkörnern oder ähnlichen Partikeln ist. Befinden sich zwischen Cerankochfeld und dem Fonduetopf Salzkörner o. ä., kann dies unter Umständen zu Kratzern auf dem Ceranfeld führen.
- Um Energieverluste zu vermeiden, das Geschirr mittig auf eine zum Bodendurchmesser passende Herdplatte stellen. Auch die Flammengröße der Gaskochstelle sollte dem Geschirr angepasst sein. **Achtung:** Bei Benutzung auf Induktion ist es besonders wichtig, darauf zu achten, dass die Herdplatte im Verhältnis zum Geschirrboden nicht zu groß ist. Im Fall eines zu großen Herdplattendurchmessers besteht die Gefahr, dass das Geschirr nicht oder nur schlecht ankoppelt. Darüber hinaus kann es zu einer Überhitzung der Seitenwände kommen, die bei beschichteten Geschirren u. U. zu Beschädigungen an der Antihaft-Versiegelung führt. Dieser Handhabungsfehler stellt keinen Reklamationsgrund dar und schließt Garantie- und Gewährleistungsansprüche aus.
- Nach längerem Kochvorgang oder bei Verwendung im Backofen, die Griffe vorsichtshalber mit einem Topflappen anfassen. Bei Einsatz im Backofen beachten Sie bitte, dass Kunststoffgriffe nur bis max. 180° C hitzebeständig sind.
- Benutzen Sie nur geeignete Heizquellen. Beim Betrieb auf Gas dürfen die Flammen nicht über den Boden hinausgehen. **Achtung:** Bei Verwendung auf offener Flamme (z. B. Gasherd, Rechaud) kann es an der Außenseite im Bodenbereich zu Verfärbungen kommen. Die Funktion wird dadurch nicht beeinträchtigt.
- Antihaft-versiegelte Geschirre, Geschirre mit Holz- oder Kunststoffgriffen sowie Glasdeckel eignen sich nicht zur Reinigung in der Geschirrspülmaschine. Wir empfehlen die Reinigung von Hand.
- Bei Geschirren, die für die Spülmaschine geeignet sind, bitte an das vom Gerätehersteller empfohlene Spülmittel halten.

Hinweise zur Benutzung auf Induktionskochfeldern

Achtung: Diese Hinweise sind nur gültig, wenn dieses Produkt für den Einsatz auf Induktionskochfeldern geeignet ist (s. Boden- und/oder Kartonagenaufdruck).

- Aufgrund der hohen Aufheizgeschwindigkeit von Induktionsherden besteht die Möglichkeit, dass am Boden Ihres Geschirrs bereits nach 1 Minute Temperaturen erreicht werden, die oberhalb der Selbstentzündungstemperatur diverser Öle/Fette liegen. Deshalb ist es wichtig, dass Sie es nicht trocken aufheizen. Sollte es versehentlich zu einer Entzündung von Öl gekommen sein, löschen Sie den Brand nicht mit Wasser – ansonsten besteht Explosionsgefahr! Die Flammen mit dem passenden Deckel oder einer Wolldecke ersticken. Wurde Ihr Geschirr überhitzt, sollten Sie den Raum gut lüften. Dies ist besonders wichtig, wenn sich die Antihaft-Versiegelung bei beschichteten Geschirren als Folge der Überhitzung löst bzw. gelöst hat. Lassen Sie das Geschirr bei abgeschalteter Herdplatte abkühlen.
- Unter bestimmten Umständen – insbesondere in Verbindung mit der höchsten Heizstufe – kann es zu „Brummgeräuschen“ kommen. Diese resultieren aus dem Zusammenspiel von Induktionskochfeld und induktionsgeeignetem Geschirr und sind unvermeidbar. Sie stellen keinen Reklamationsgrund dar.

Allgemeine Hinweise

- Haushaltsübliches Kochsalz ist – chemisch gesehen – Natriumchlorid (NaCl). Chlorid kann bei unsachgemäßem Anwendung des Salzes Chloridfraß auslösen. Bleibt das dem Kochgut zugegebene Salz längere Zeit am Boden des Geschirrs im Wasser liegen (dies ist der Fall, wenn die Flüssigkeit im Topf zu kalt ist und das Salz daher nicht schnell genug in Lösung gehen kann), so bilden sich am Geschirrboden so genannte Lokalelemente, die den Lochfraß verursachen. Deshalb das Salz bitte nur in kochendes Wasser oder heiße Speisen geben.
- Blaue oder bunte Verfärbungen an Edelstahl-Geschirren entstehen durch, bei oder nach Koch- oder Spülvorgängen. So neigt rostfreier Edelstahl dazu, zum Schutz vor äußeren „Angriffen“ an der Oberfläche eine für das menschliche Auge unsichtbare Passivschicht zu bilden. Sie entsteht, wenn sich Magnesium- und Silikationen sowie Sauerstoff miteinander verbinden (diese Elemente sind naturgemäß in Lebensmitteln und Leitungswasser vorhanden). Unter bestimmten Bedingungen kann diese Schicht, die weder gesundheitsschädlich ist noch den Korrosionsschutz oder die Gebrauchsfähigkeit des Geschirrs beeinflusst, sichtbar werden – sie verfärbt sich bläulich. Mit einem handelsüblichen Metallputzmittel oder einer Essig- bzw. Zitronenlösung lässt sich die Verfärbung entfernen.
- Neben Blaufärbung kann sich an Edelstahlflächen so genannter Kesselstein bilden. Dabei handelt es sich um einfache durch Wasser verursachte Kalkflecken oder Kalkablagerungen, die sich mit einer Essig-Wasser-Lösung (1 Teil Essig Essenz, 5 Teile Wasser) entfernen lassen. Statt Essig können Sie auch Zitronensaft nehmen.
- Rostfreier Edelstahl ist aufgrund seiner chemischen Zusammensetzung rostbeständig. Empfindlich ist das Material allerdings gegenüber Fremd-/Flugrost. Dieser entsteht, wenn Eisenpartikel in Verbindung mit Wasser mit der Oberfläche des rostfreien Edelstahls in Kontakt kommen.

Die Passivschicht, die Edelstahl vor äußeren „Angriffen“ schützt, wird infolge zerstört und der Edelstahl aktiviert – Fremdrost tritt auf. In der Regel ist es schwierig festzustellen, woher die Eisenteilchen stammen. So kann es sein, dass Wasserversorgungsleitungen noch aus Eisen bestehen oder das Edeltahlgeschirr in der Spülmaschine mit anderen eisenhaltigen Gegenständen in Berührung gekommen ist. Mit handelsüblichen Edeltahlpflegemitteln lässt sich der Rost entfernen.

- Besonders hartnäckiger Schmutz bei unbeschichteten Edeltahl-Geschirren lässt sich mithilfe eines Esslöffels Spülmaschinenreiniger entfernen. Mit Wasser aufkochen und über Nacht stehen lassen; danach bitte sorgfältig mit heißem Wasser ausspülen.

Garantie und Gewährleistungspflicht

Es gelten die gesetzlichen Regelungen.

Service

Trotz umfassender Qualitätsprüfungen kann es vorkommen, dass ein Produkt einmal nicht die gewünschte Qualität erreicht. In diesem Fall schicken Sie uns das Produkt sowie den dazu gehörigen Kaufbeleg zu. Sie erreichen uns unter:

Josef Schulte-Ufer KG
Hauptstraße 56
59846 Sundern · Germany
Tel.: +49 (0) 29 33 98 10
Fax: +49 (0) 29 33 71 50
info@schulte-ufer-kg.de
www.schulte-ufer-kg.com

Stand: Mai 2013

Dear customer,

With this fondue set you are purchasing a high quality Schulte-Ufer product. Please read through the following instructions carefully so that you can get the best possible use out of this quality product and can avoid damage caused by improper use.

The fondue set is made from stainless steel and is fitted with the high-quality Schulte-Ufer Vesuvius safety gas burner. This combination means that you can cook directly on the table and that you have the advantage of being able to control the level of heat during the fondue process in a safe and easy way.

As you know, temperature regulation is of key importance when it comes to preparing fondue. If the fat in which the pieces of meat are immersed becomes too cool, either at the beginning or during the fondue process, the meat does not seal fast enough. This results in the meat juices escaping and the fondue meat becoming dry and tough. The Vesuvius gas burner helps you to prevent this from happening at your parties: The Vesuvius gas burner guarantees a high heat output, is infinitely adjustable, can be refilled using commercially available gas cartridges, and generates an odour-free flame when conventional butane or propane gas is used.

In order to ensure that you can enjoy your fondue set for the years to come, please read the following information:

Cleaning instructions

Before and after each use: Please completely remove all labels and stickers. Wash the fondue set thoroughly and dry well. To clean the fondue set, please use hot water, washing-up liquid, a soft cloth, or a sponge or soft brush. Hard objects, wire wool and abrasive detergents are not suitable for the cleaning of this product. When cleaning the parts that are dishwasher-safe, please use the detergent recommended by the manufacturer. **Note:** Clean the gas burner by hand. Please read the relevant instructions for use.

Instructions for use

This fondue set is ideal for preparing meat fondue with a fat or stock base: Proceed as follows:

- You generally need a meat to fat ratio of 1 to 8. In other words, for every 1 g of meat, you need 8 g of fat. The meat pieces should not be too large (max. 2 cm long) and should be dried off.
- The fondue pot has a measurement scale to help you with the quantities. Never overfill a fondue pot. Please ensure that the pot is not filled beyond the maximum mark (max). Approx. 800 g to 1,000 g of fat is sufficient. Add the fat to the pot and place the pot carefully on the rechaud. **Note:** You can preheat the fat in this pot on the stove; this trick considerably reduces the amount of gas that you need.
- Light the gas burner (see separate instructions for use) and wait until the fat has reached the correct temperature – it should always be above 150° C. **Tip:** Place the handle of a wooden spoon in the fat. The temperature is high enough if small bubbles immediately form on the spoon. This wooden spoon test can also be used when you are heating the fat on the stove.

- Carefully dry off the meat that you wish to fondue before you place it in the hot fat. Otherwise the fondue can spit dangerously.
- Place bite-sized pieces of meat on the skewer forks. Hang the skewer forks on the splatter-guard. The temperature of the fat may fall during the fondue process. Regulate the temperature using the gas burner or allow the fat to cook for a moment without the forks. This allows the fat to heat up sufficiently. You can also heat the fat on the stove.

Please note/Warning notes

- Only use the fondue set for the purpose for which it was intended.
- Do not modify the fondue set in any way.
- Never leave the fondue set unattended when in use. Keep children away from the fondue set. This fondue set is not a toy.
- Do not fill the fondue pot to the top. Please note the instructions regarding the maximum fill line (see instructions for use).
- Only ever use the fondue set on an even, stable and heat-resistant surface. The generation of heat means that otherwise there is a risk of the surface becoming discoloured or bubbling.
- Please note the separate instructions for use for operating the gas burner. **Note:** Do not put the gas burner in the dishwasher; always wash it by hand.
- Make sure that no flammable objects are placed next to the rechaud.
- The fondue set should only ever be used in well-ventilated rooms. Please ensure that there is no back draught as this can affect the flame of the gas burner.

- Only use fat that is fresh, clean and suitable for the fondue set. Old, used and/or unsuitable fat can catch fire even at low temperatures. Danger – fire hazard. Do not put out with water; instead use a woollen blanket or a suitable cover to extinguish the fire.
- Do not heat your cookware for too long when empty or when it contains only a small amount of fat – fire hazard. If the cookware overheats, allow it to cool on a switched-off hob. Do not cool with cold water!
- Do not overheat the fat. Overheated fat can ignite itself. Danger – fire hazard. Do not put out with water; instead use a woollen blanket or a suitable cover to extinguish the fire.
- Special care should be taken when moving the fondue set when its contents are hot. Do not touch any hot surfaces; only ever hold the fondue pot by the handles. Wear oven gloves.
- Always allow the fondue set to cool down completely before cleaning.
- Please ensure that your ceramic hob is free from salt granules and other similar particles. Salt granules and similar items on the ceramic hob can lead to scratches being created on the stove.
- In order to avoid energy loss, place the cookware in the centre of a suitably sized hob. The flame size of the gas hob should also be adjusted to suit the pot. **Note:** When using induction hobs, it is especially important to ensure that the hob is not too large for the base of the pot. An over-sized hob poses the risk of the cookware not connecting properly or even at all. In addition, it can cause the sides of the cookware to over-heat, which can damage the non-stick surface of coated pots and pans. This handling error does not represent grounds for complaint and is not included in the terms of the warranty.

- If the cookware has been heated up for a long time or has been placed in an oven, wear oven gloves when holding the handles. If using an oven, please note that the plastic handles are only heat-resistant up to max. 180° C.
- Only use suitable heat sources. When using a gas stove, ensure that the flames do not rise above the base. **Note:** When using an open flame (e. g. gas stove, rechaud), the exterior of the base may become discoloured. This does not affect the functionality of the item.
- Cookware with a non-stick coating, with wooden or plastic handles, or with glass lids is not dishwasher-safe. We recommend washing the cookware by hand.
- When cleaning the parts that are dishwasher-safe, please use the detergent recommended by the manufacturer.

Instructions for use on induction hobs

Note: These instructions are only valid in cases where this item is suitable for use on induction hobs (see base and/or label on packaging):

- The high speed at which induction hobs heat up means that it takes just 1 minute for the base of your cookware to heat up to temperatures that lie above the spontaneous ignition temperature of various oils and fats. As such, it is important that you do not heat up empty items. If oil accidentally catches fire, do not extinguish the fire with water – explosion hazard! Extinguish the flames with a suitable cover or with a woollen blanket. If your cookware overheats, ensure that the room is well ventilated. This is especially important in cases where the non-stick coating of coated cookware dissolves as a result of overheating. Allow the cookware to cool down on a switched-off hob.

- Under certain circumstances – particularly when the highest setting is used – „humming noises“ may be created. These are caused by the induction hob coming into contact with the cookware and are unavoidable. They do not represent grounds for complaint.

General Information

- Standard cooking salt is – chemically speaking – sodium chloride (NaCl). Chloride can lead to specific deterioration in cookware when salt is used incorrectly. If the salt that was added to the food remains on the bottom of the cookware in water (as is the case when the liquid in the pot is too cold and the salt is not dissolved fast enough), this leads to the formation of so-called local elements, which cause localised corrosion. As such, please only add salt to boiling water or hot foods.
- Blue or bright discolourations on stainless steel cookware may occur during or after cooking and washing. Stainless steel tends to have an invisible passivation layer that protects the item from external „attacks“ to its surface. It is created when magnesium combines with silications and oxygen (these elements can be found naturally in food-stuffs and tap water). Under certain conditions, this layer, which is not harmful and does not affect the corrosive protection or the functionality, may become visible – it turns blue. This discolouration can be removed using a commercially available metal cleaning agent or a vinegar or lemon solution.
- Besides blue discolouration, stainless steel surfaces can also form so-called scale. These scale marks or fur are caused by water and can be removed using a vinegar and water solution (1 part vinegar essence to 5 parts water). Lemon juice can be used instead of vinegar if preferred.

- Stainless steel is resistant to corrosion due to its chemical properties. The material is, however, sensitive to extraneous rust or surface rust. This is created as a result of iron particles coming into contact with water on the surface of the stainless steel. The passivation layer, which protects the stainless steel from external „attacks“, is damaged as a result and the stainless steel is activated – extraneous rust appears. It is generally difficult to know where the iron particles come from. It could be that the water pipes are made from iron or that the stainless steel item came into contact with other objects containing iron in the dishwasher. The rust can be removed using commercially available stainless steel cleaners.
- Particularly tough dirt on non-coated stainless steel cookware can be removed with the help of a tablespoon of dishwasher cleaner. Boil with some water and leave to stand overnight; then rinse carefully with hot water.

Guarantee and warranty

The legal regulations apply.

Service

Despite extensive quality testing, it may be the case that a product does not fulfil the desired levels of quality. If this is the case, please send the product to us along with your proof of purchase. You can contact us at:

Josef Schulte-Ufer KG
Hauptstraße 56
59846 Sundern · Germany
Tel.: +49 (0) 29 33 98 10
Fax: +49 (0) 29 33 71 50
info@schulte-ufer-kg.de
www.schulte-ufer-kg.com





SCHULTE-UFER®