

CONGRATULATIONS / FÉLICITATIONS

You just bought a Fondue Set. Enjoy it to the fullest.

Follow our below care and use instructions or on beka-cookware.com

Vous venez d'acquérir un Fondue Set. Profitez-en pleinement.

Découvrez nos instructions d'entretien et d'utilisation ci-dessous ou sur beka-cookware.com

With love. Cordialement.



CAST IRON FONDUE

Care & use

Use of the Fondue pot:

1. Rinse the fondue pot before the first use and dry well. Season your pot before first use. Rub your product with a small amount of fat or vegetable oil.
2. Place the fondue set on a stable heat resistant surface.
3. Put broth or oil (1L) into the fondue pot. To fasten the heating process you can heat up the pot at a medium temperature on the cooker first. The pot can be used on all heat sources, including induction. Make sure not to slide the pot over the heat source, but always lift it to avoid scratching the cooking surface.
4. Light the burner and put it into the holder.
5. Place the fondue pot with the broth or oil onto the holder and cover with the splash guard.
6. At the end of the meal extinguish the flame by placing the lid over the top of the burner.

SAFETY WARNING!

- Grease is self-igniting at high temperatures. Never pour water into the grease.
- Do not over fill the burner and wipe up any spilt alcohol or fuel paste immediately.
- Never put the fonduepot over the flame when it is empty.
- Keep the lid of the burner within easy reach so that it can be easily extinguished.
- The pot and base are hot, use gloves or pan holders when handling the fondue.
- Fondue with hot oil must never be unsupervised.
- Keep the fondue and the alcohol or fuel paste out of reach of children.
- Always let the Fondue cool off before storing it away.

Basic guidelines

- For meat fondue, spear a piece of meat and plunge it in the hot oil. Allow it to sit until the meat is cooked to your liking. Use your dining fork to slide the meat off the fondue fork. Then use your regular fork to dip the meat in the sauce as desired.
- Another style of fondue is a fish fondue. This makes a lighter, less calorific meal than the cheese or hot oil versions. Potatoes as well as other vegetables or small bits of seafood are cooked in the simmering pot of broth.

Use of the burner with burning paste (ref. 30002137 – Fig. 1)

Make sure the burner has a solid and safe position.

1. Take the lid (C) off the burner and open the burner with a twist by turning the upper part (B) from the bottom part (A).
2. Place the fuel paste pot directly in the burner compartment (A).
3. Close the top part (B) on the burner compartment (A) with a twist and light it.
4. Control the flame height by means of the slide (B).
5. Attention! The handle of the burner gets hot during usage.
6. At the end of the meal extinguish the flame by placing the lid (C) over the top of the burner.

After use:

1. Always let cookware cool off before placing in water.
2. Handwash recommended. Wash in warm, soapy water and towel dry.
3. Remove burnt-on foods by soaking for a few minutes. If scrubbing is necessary, use a nylon pad with warm, soapy water or a non-abrasive silicate based cleanser.
4. Always dry well after washing to avoid oxidation. For optimal protection, you can coat the pot with some kitchen oil.

Never:

1. use abrasive and aggressive detergents
2. use steel wool, sharp objects or scouring powder to remove stubborn bits of food, as these may scratch the surface.
3. pour cold liquid into a hot utensil.

Guarantee

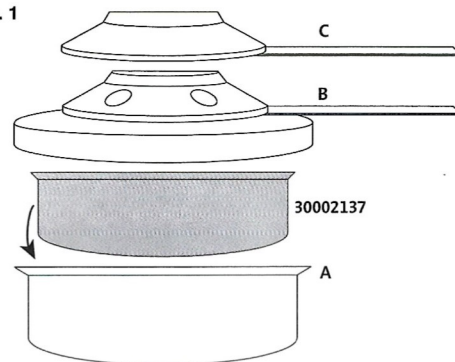
This Beka item is guaranteed for 2 years from the date of purchasing, provided it is used as per the care and use instructions. This means the item will be repaired free of charge or replaced if it is found to be defective due to faulty materials and/or manufacture or during household use. In case of replacement, if the defective product is no longer available, BEKA reserves the right to replace the item with a similar product.

This guarantee does not apply to:

- Damage caused by normal wear and tear, negligence, improper use and/or use for commercial purposes
- Damage caused by heavy impact or dropping the product
- Use for something other than its intended purpose
- Disassembled products

In the unlikely event that a fault should occur, simply return this product to the relevant store together with proof of purchase and packaging. Please also be sure to include a return address, description of product defect, phone number, and any other information pertinent to the product's return.

Fig. 1



FONDUE SET EN FONTE

Usage et entretien

Mode d'emploi du caquelon:

1. Rincez le caquelon et essuyez-le avant la première utilisation. Assaisonnez votre caquelon avant la première utilisation, huilez avec un peu d'huile culinaire.
2. Posez votre service à fondue sur un support stable et résistant à la chaleur.
3. Mettez un litre de bouillon ou d'huile dans le caquelon. Pour accélérer le réchauffement du liquide vous pouvez déposer votre caquelon sur votre plaque de cuisson à température moyenne. Le caquelon convient à toutes les sources de chaleur, plaques à induction comprises. Evitez de glisser le caquelon sur la plaque de cuisson, soulevez-le pour éviter d'endommager la cuisinière.
4. Allumez le brûleur et placez-le sur le réchaud.
5. Posez le caquelon avec le bouillon ou l'huile sur le réchaud et couvrez avec le couvercle anti-éclaboussure.
6. Après le repas éteignez la flamme en plaçant le couvercle sur le brûleur.

Mise en garde

- La graisse peut s'enflammer à des températures élevées.
- Ne pas faire déborder l'alcool à brûler, sinon l'essuyer de suite.
- Ne pas déposer le caquelon vide sur une source de chaleur.
- Gardez le couvercle du brûleur à portée de main afin de pouvoir l'éteindre rapidement.
- Le réchaud ainsi que le caquelon chauffent; veuillez utiliser des maniques pour les manipuler.
- Ne laissez jamais le caquelon avec de l'huile chaude sans surveillance.
- Ne laissez jamais le caquelon à la portée des enfants.
- Laissez bien refroidir le service à fondue avant de le ranger.

Quelques lignes directives

- Pour la fondue de viande, piquez un cube de viande sur votre fourchette à fondue et trempez le dans l'huile chaude. Laissez plonger jusqu'à ce que la viande soit cuite à votre convenance. Faites glisser la viande sur votre assiette à l'aide de votre fourchette, puis trempez dans la sauce.
- Une autre possibilité est de préparer une fondue au poisson, qui vous permet d'avoir un repas léger et peu calorifique. Du poisson, des légumes, ou même des fruits de mer peuvent être cuits dans le bouillon.

Utilisation du brûleur avec de la pâte à brûler (réf. 30002137 – Fig. 1)

Assurez-vous que le brûleur soit en position stable et sûre.

1. Ouvrir le brûleur en tournant le couvercle (C) vers la droite.
2. Placer une boîte de pâte directement dans le brûleur (A).
3. Reposer le dessus du brûleur (B), le fermer en le tournant vers la gauche, puis l'allumer.
4. Les flammes peuvent être réglées au besoin par l'ouverture ou la fermeture des trous à air (B).
5. Attention: la poignée du brûleur chauffe lors de l'utilisation.
6. Eteindre la flamme en plaçant le couvercle (C) sur le brûleur.

Après utilisation :

1. Laissez toujours vos ustensiles refroidir avant de les plonger dans l'eau.
2. Un lavage à la main est recommandé, nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse, rincez abondamment et séchez soigneusement avec un chiffon sec.
3. Pour enlever des résidus de nourriture laissez tremper quelques minutes dans de l'eau bouillante. Utilisez ensuite un chiffon en nylon doux avec de l'eau savonneuse ou un détergent non-abrasif pour nettoyer.
4. Pour une protection optimale, huilez avec un peu d'huile culinaire.

Eviter absolument:

1. de produits agressifs ou abrasifs.
2. de la paille de fer ou des objets affûtés pour enlever les résidus de nourriture, vous risquez de rayer la surface.
3. d'ajouter de liquide froide dans un ustensile chaud.

Garantie

Cet ustensile de cuisine Beka est garanti pour une période de 2 ans à compter de la date d'achat, moyennant le respect des instructions d'utilisation et d'entretien. Les ustensiles seront donc réparés gratuitement ou remplacés si un quelconque ustensile s'avère défectueux à la suite d'un vice de matériau et /ou de fabrication dans le cadre d'une utilisation normale. En cas d'échange, si le produit concerné n'est plus disponible, BEKA se réserve le droit de le remplacer par un produit similaire.

Cette garantie ne s'applique pas aux cas suivants :

- les défauts provoqués par une négligence, une mauvaise utilisation, une utilisation commerciale et/ou une usure normale.
- Dommages causés par un impact important ou la chute du produit
- Ustensile utilisé à une fin autre que celle pour laquelle il est prévu
- Produits démantelés

Au cas où un problème devait survenir, il vous suffit de renvoyer cet ustensile au magasin concerné, accompagné de la preuve d'achat et l'emballage. N'oubliez pas de mentionner une adresse pour le renvoi de l'ustensile, une description du problème, un numéro de téléphone ainsi que toute autre information utile pour le renvoi du produit.