

FONDUE KAREMEMBON

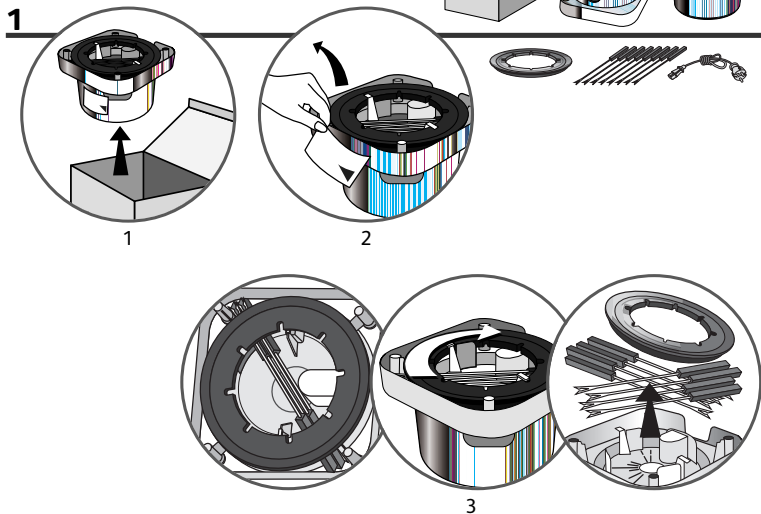
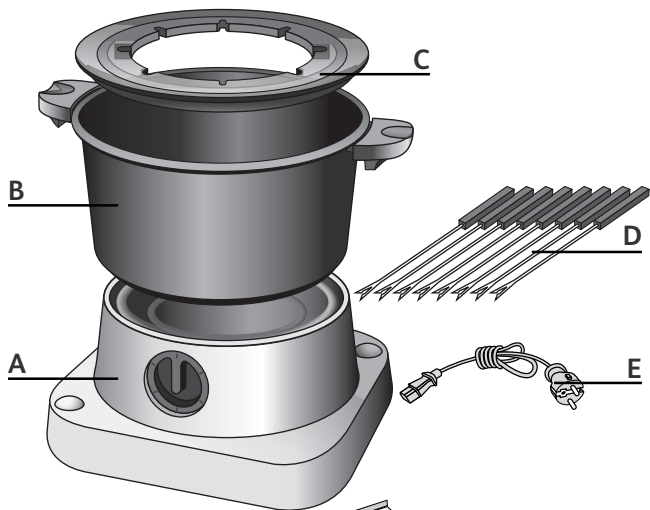
FR

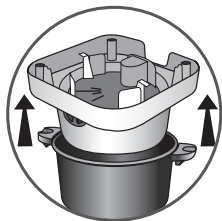
NL

DE

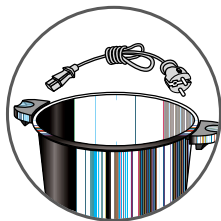
IT



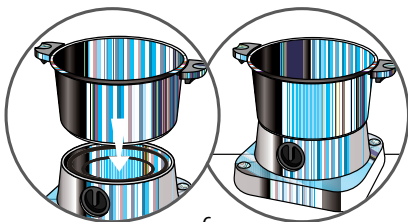




4

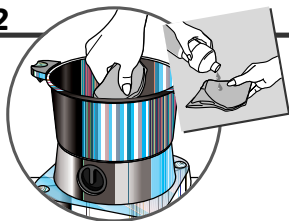


5

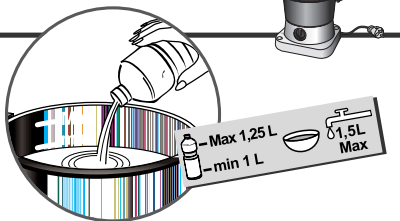


6

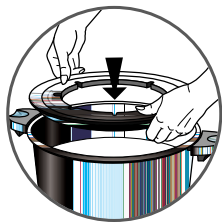
2



7



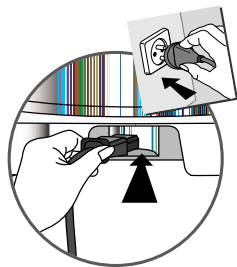
8



9



10

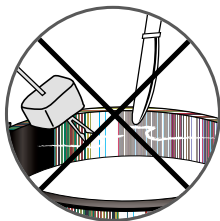


11

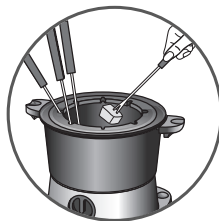
3



12

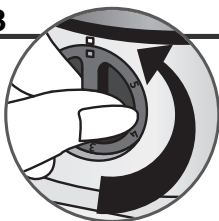


13

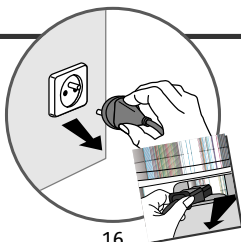


14

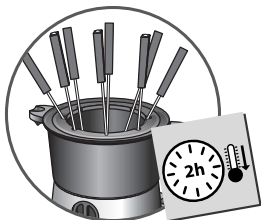
3



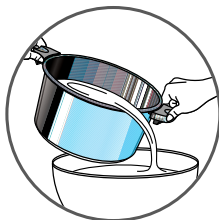
15



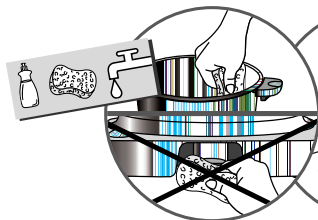
16



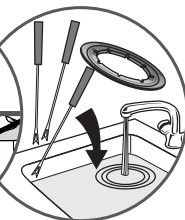
17



18

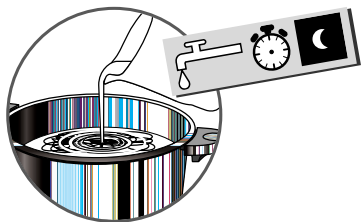


19

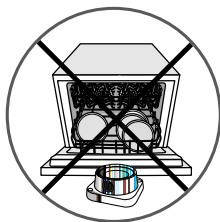


20

4

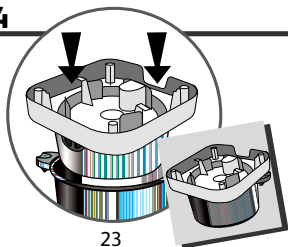


21

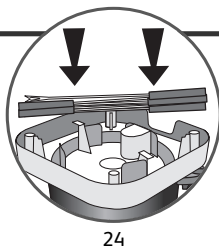


22

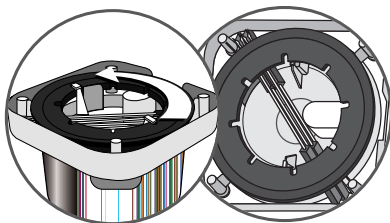
4



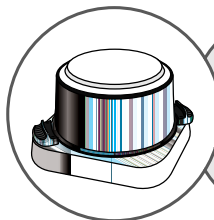
23



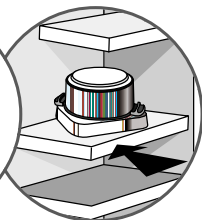
24



25



26



27


Merci d'avoir acheté cet appareil. Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, commune aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.

Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :

- dans les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
- dans les fermes,
- par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
- dans les environnements de type chambre d'hôtes.

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement...).

Notre société se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l'intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.

Tout aliment liquide ou solide entrant en contact avec les pièces marquées du logo  ne peut être consommé.

Prévention des accidents domestiques

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si l'appareil est utilisé au centre de la table, le mettre hors de portée des enfants.
- **Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.**
- **La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.**
- **Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.**
- **Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance. Ne pas le laisser à la portée des enfants lors de son utilisation.**
- Les fumées de cuisson peuvent être dangereuses pour des animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.

Description

A Base de l'appareil - B Caquelon - C Support-fourchettes - D 8 fourchettes - E Cordon

Installation

- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil - 2.
- **Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...) ou sur un support de type nappe plastique.**
- Ne pas placer l'appareil sur ou près de surfaces glissantes ou chaudes; ne jamais laisser le cordon pendre au-dessus d'une source de chaleur (plaques de cuisson, cuisinière à gaz...).
- Dérouler entièrement le cordon.

Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.

Si une rallonge électrique doit être utilisée, elle doit être de section au moins équivalente et avec prise de terre incorporée.

- Retirer le support-fourchettes (C) en le faisant pivoter - **3**.
- Laver le caquelon (B) : suivre les instructions du paragraphe "Après utilisation".

N'utiliser que le caquelon fourni avec l'appareil ou acquis auprès du centre de service agréé.

- Poser le caquelon sur la base de l'appareil (A) - **6**.
Veiller à ce que le caquelon soit stable et bien positionné sur la base de l'appareil.
- Passer un chiffon doux huilé sur la face intérieure du caquelon - **7**.
- Remplir le caquelon. **Lors du remplissage du caquelon, respecter impérativement les niveaux minimum (1L) et maximum (1,25L) indiqués à l'intérieur du caquelon - 8.**
- Positionner le support-fourchettes (n'est pas nécessaire pour la fondue savoyarde, la fondue provençale et la fondue au chocolat) - **9**.
- Placer le thermostat sur la position mini - **10**.
- Brancher le cordon sur l'appareil, puis brancher sur le secteur - **11**.
- Régler le thermostat et laisser préchauffer l'appareil selon les indications de la recette choisie - **12**.
- Avant chaque utilisation, les ustensiles ou tout autre composant entrant en contact avec les aliments doivent être lavés.

Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé.

Conseils importants en utilisation FONDUE A L'HUILE

- Toujours utiliser une nouvelle huile.
- Ne pas faire de mélange d'huiles.
- Ne jamais mettre de l'eau dans l'huile ou autre corps gras.
- Ne pas rajouter d'herbes de Provence ou d'assaisonnements dans l'huile.
- Nous vous recommandons les huiles de tournesol, d'arachide ou de type végétaline.
- Ne pas utiliser d'huiles aromatisées avec des ingrédients (exemple : herbes de Provence).
- Ne pas utiliser d'huile de pépins de raisins.
- **Si le caquelon a été lavé, bien le rincer et bien le sécher avant de l'utiliser.**

Utilisation

- **Ne jamais utiliser l'appareil à vide.**
- Régler le thermostat sur la position de votre choix ou selon les indications de la recette - **12**.
- Chaque convive dépose dans le caquelon sa fourchette (D) piquée de l'aliment à cuire.
- Selon la recette, les fourchettes sont maintenues par le support-fourchettes.

Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.

Veillez à l'emplacement du cordon avec ou sans rallonge, prendre toutes les précautions nécessaires afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table de telle sorte que personne ne s'entrave dedans.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.

Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

Ne jamais interposer de feuille d'aluminium ou tout autre objet entre le caquelon et la résistance.

Utiliser le caquelon uniquement sur le support pour lequel il a été conçu (ex. : ne pas le mettre dans un four, sur le gaz ou une plaque électrique...).

- Laisser cuire selon les indications de la recette ou le degré de cuisson souhaité.
- **Cet appareil n'est pas une friteuse. Il est donc totalement exclu de réaliser des frites, des beignets... dans le caquelon.**
Vérifier que les aliments à cuire soient bien égouttés.
En cas d'utilisation de produits surgelés, vérifier que ceux-ci soient parfaitement décongelés.
- Pour conserver les qualités anti-adhésives du revêtement du caquelon :
 - ne pas frotter la fourchette au fond du caquelon pour ne pas le rayer - **13**,
 - ne pas couper directement dans le caquelon - **13**,
 - utiliser de préférence une spatule en bois lors de la préparation de la recette.

Ne pas poser d'ustensile de cuisson sur les surfaces de cuisson de l'appareil.

Lors de la première utilisation, il peut se produire un léger dégagement d'odeur ou de fumée ; ceci est normal.

Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil en chauffe ou en fonctionnement car elles sont très chaudes.

Après utilisation

- Placer le thermostat sur la position mini - **15**.
- Débrancher le cordon du secteur, puis le déconnecter de l'appareil - **16**.
- Laisser refroidir l'appareil - **17**.
- En fin de cuisson, ne pas poser le caquelon chaud sur une surface fragile ou sous l'eau.
- Retirer le support-fourchettes du caquelon.
- Retirer le caquelon de la base de l'appareil et le vider - **18**.
- Laver le caquelon, le support-fourchettes et les fourchettes avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle - **19**.
Le caquelon et le support-fourchettes peuvent passer au lave-vaisselle.
- Si des aliments ont brûlé, laisser tremper le caquelon quelque temps dans de l'eau avant de le laver - **19**.
- Après une fondue savoyarde, nous vous recommandons de remplir d'eau le caquelon et de le laisser tremper une nuit avant de le nettoyer - **21**.
- Après lavage, bien rincer et bien sécher le caquelon avant de l'utiliser.
- La résistance ne se nettoie pas. Si elle est vraiment sale, attendre son complet refroidissement et la frotter avec un chiffon sec.

Ne pas manipuler l'appareil avant son complet refroidissement.

Ne pas déplacer l'appareil avec l'huile chaude.

Cet appareil ne doit pas être immergé.

Ne jamais plonger dans l'eau l'appareil et le cordon.

Ne pas les passer au lave-vaisselle.

Ne jamais utiliser d'éponge métallique ni de poudre à récurer afin de ne pas endommager la surface de cuisson (ex : revêtement antiadhésif, ...) - **20.**

Rangement

- Enrouler le cordon d'alimentation et le poser à l'intérieur du caquelon.
- Placer la base de l'appareil à l'intérieur du caquelon, résistance vers le bas - **23**.
- Placer les fourchettes dans la base - **24**.
- Remettre le support-fourchettes et le verrouiller en le faisant pivoter - **25**.

Vérifier que l'appareil est froid et débranché avant de procéder à son rangement.

Afin de protéger le revêtement anti-adhésif du caquelon, nous vous conseillons de mettre la cale en carton ou une feuille essuie-tout entre le caquelon et le cordon d'alimentation.



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Recettes fondues

Le nombre de personnes et les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier suivant la grosseur des aliments, les quantités d'ingrédients et les goûts de chacun.

Fondue savoyarde (pour 6 personnes)

- 900 g de fromage (300 g de Beaufort, 300 g d'emmenthal et 300 g de comté) râpé ou coupé en fines lamelles
- 5 à 6 dl de vin blanc sec • 1 gousse d'ail • 1 verre de kirsch (facultatif) • poivre et muscade râpée
- pain blanc

Couper le pain en dés. Frotter le caquelon avec la gousse d'ail. Mettre le thermostat sur la position 5 et verser le vin blanc dans le caquelon, puis laisser chauffer 6 à 10 min. Ajouter progressivement le fromage, tout en remuant, jusqu'à obtenir un mélange homogène. Dès que tout le fromage est fondu, ajouter le verre de kirsch, le poivre et la muscade râpée.

En cours de dégustation, ramener progressivement le thermostat sur la position 3. Chacun pique le pain au bout de la fourchette et le trempe dans la fondue. Servir avec un vin blanc sec (Crépi, Apremont...).

Fondue chinoise (pour 6 personnes)

- 450 g de filet ou faux filet de bœuf coupé en fines lanières allongées
- 450 g de filet de porc en fines lanières allongées • 1 l de bouillon de poule • 1 céleri • 1 gousse d'ail
- 1/2 oignon • 5 épices • 20 g de champignons noirs secs (à faire tremper la veille)

Mettre le thermostat sur la position 5. Verser 1 litre de bouillon de poule dans le caquelon et 3 c. à café de sauce soja. Ajouter 1 gousse d'ail, 1/2 oignon coupé en lamelles, 1 céleri coupé en lanières, la moitié des champignons coupés en lamelles, 1 c. à café des 5 épices et le sel. Laisser chauffer pendant 5 min, puis ramener le thermostat sur la position 4. Laisser ensuite mijoter le bouillon environ 10 min avant de déguster.

Chacun pique la viande au bout de la fourchette, la trempe dans le bouillon et la laisse cuire environ 1 à 2 mn. Servir avec un vin blanc sec ou un rosé, ou naturellement avec du thé.

Accompagnements : riz cantonnais (riz cuit à la créole auquel on ajoute une omelette de 3 œufs coupée en lamelles, quelques rondelles de saucisse chinoise ou de jambon, 1 oignon coupé en morceaux et revenu au beurre), champignons, pousses de bambou coupés en fines rondelles, salade de soja, cornichons et oignons blancs au vinaigre.

Sauce : soja.

Fondue bourguignonne (pour 6 personnes)

- 1 l d'huile • 200 g de filet de bœuf (par personne) coupé en cubes de 2 cm de côté

Mettre le thermostat sur la position 5. Verser l'huile dans le caquelon, puis laisser chauffer environ 15 min. Chacun pique la viande au bout de la fourchette et la trempe dans l'huile 1 à 2 min.

Sauces : mayonnaise, rose, estragon, Marius, piquante, rouille, béarnaise minute, aux fines herbes.

Fondue bressane (pour 6 personnes)

- 1 poulet désossé coupé en petits dés et débarrassé de la peau • 4 chipolatas coupées en rondelles
- 1 l d'huile d'arachide

Mettre le thermostat sur la position 5. Verser l'huile dans le caquelon, puis laisser chauffer environ 15 min. En cours de dégustation, laisser le thermostat sur la position 5. Chacun pique un dé de poulet et une rondelle de chipolata au bout de la fourchette et les fait frire environ 4 min. Saler et poivrer après la cuisson.

Sauces : mayonnaise, rose, au roquefort et à l'échalote, Normande.

Fondue antillaise (pour 6 personnes)

- 500 g de filet de morue fraîche (ou de merlan) • 3 gousses d'ail • 1 oignon
- 1 piment oiseau (facultatif) • 2 grosses pommes de terre cuites et épluchées
- 6 gambas (ou 18 crevettes roses) décortiquées • farine • 2 œufs entiers • 1 litre d'huile

Passer à la moulinette les filets de morue (ou de merlan), les gousses d'ail, l'oignon, le piment et les pommes de terre. Mélanger le tout avec 2 œufs entiers et former des boulettes de la grosseur d'une noix que vous roulez ensuite dans la farine. Couper les gambas (ou les crevettes) en deux ou trois morceaux et les enrober légèrement de farine. Verser 1 litre d'huile dans le caquelon, puis mettre le thermostat sur la position 5 et laisser chauffer 15 à 20 min. En cours de dégustation, laisser le thermostat sur la position 5. Chacun pique une boulette au bout de la fourchette et la fait frire environ 5 min ; 2 à 3 min suffisent pour la cuisson des gambas (ou des crevettes).

Accompagnement : riz créole.

Sauces : mayonnaise feu, créole, pili pili.

Fondue armoricaine (pour 6 personnes)

- 150 à 200 g par personne d'un assortiment de poissons (Saint Pierre, roussette, sole, morue) • farine
- beurre • 3 oignons • persil • 250 ml de vin blanc • moutarde forte • 1 litre d'huile

Couper en dés les filets de poisson et les fariner.

Préparer la sauce : faire revenir les oignons émincés et quatre queues de persil dans un peu de beurre. Jeter ensuite 1 c. à soupe de farine, mélanger vivement et mouiller avec le vin blanc et 750 ml d'eau. Ajouter ensuite toutes les arêtes de poisson et laisser cuire environ 1 heure. Bien écraser le tout et passer au tamis, puis verser la sauce dans un bol et lier avec 1 c. à soupe de moutarde forte. Verser l'huile dans le caquelon. Mettre le thermostat sur la position 5 et laisser chauffer environ 15 min. Chacun pique le morceau de poisson qu'il fait dorer dans l'huile et qu'il accompagne de cette sauce bien chaude.

Fondue provençale (pour 4 à 6 personnes)

- 6 tomates (ou 800 g maximum) • 50 g de beurre • 1/2 poivron vert • 750 g d'emmental râpé
- 1/2 petite cuillerée de poivre fin noir • 1 pincée de feuilles séchées de marjolaine
- 1/2 tasse de crème fraîche • 1 petite cuillerée de féculé • 1 verre de vin blanc
- 2 c. à café de paprika en poudre • pain

Couper le pain en dés. Inciser les tomates avec un couteau et les mettre 1 min dans l'eau bouillante, puis les retirer, les éplucher et les couper. Faire ensuite fondre le beurre (thermostat 4 ou 5), puis ajouter les tomates et le 1/2 poivron coupé en fines lamelles. Faire revenir pendant environ 5 min, puis mettre la poudre de paprika et laisser chauffer 2 min (thermostat 3-4). Ajouter le fromage râpé et laisser fondre en remuant doucement et régulièrement avec une spatule en bois. Ajouter le poivre fin noir, la marjolaine et la crème fraîche, puis saupoudrer de féculé et bien mélanger. Enfin, allonger la fondue avec un verre de vin blanc chaud. En cours de dégustation, ramener progressivement le thermostat sur la position 2. Chacun pique le pain au bout de la fourchette et le trempe dans la fondue.

Fondue au chocolat (pour 6 personnes)

- 500 g de chocolat noir • 2 pots de 20 cl de crème fraîche • 2 cuillerées à soupe de Cognac (facultatif)
- fruits frais coupés en morceaux : poires, bananes, pommes, pêches, abricots, ananas, pruneaux

Mettre le thermostat sur la position 1 et faire fondre la crème fraîche dans le caquelon environ 2 min. Rajouter le chocolat en petits morceaux et laisser fondre durant 10 min en remuant jusqu'à ce que le mélange soit homogène, puis rajouter 2 c. à soupe de Cognac.

Pendant la dégustation, laisser le thermostat sur la position 1. Chacun pique un ou deux morceaux de fruits au bout de la fourchette et les trempe dans le chocolat.

Accompagnements : brioche, pain d'épice, gâteaux, amandes, noisettes.

Recettes sauces

Sauces à base de mayonnaise

Feu : mayonnaise de base avec 2 pointes de couteau de pâte de piment.

Cocktail : mayonnaise de base avec 3 c. à soupe de ketchup, 1 c. à soupe de moutarde aux condiments, 1 c. à soupe de whisky ou cognac, poivre de Cayenne et un filet de jus de citron.

Rose : mayonnaise de base avec 1 c. à café de ketchup et une larme de cognac.

Estragon : mayonnaise de base avec 6 branches d'estragon frais finement coupé aux ciseaux.

Marius : mayonnaise de base avec 6 gousses d'ail pilées, jusqu'à ce qu'elles forment une crème onctueuse.

Piquante : mayonnaise de base avec 1 c. à café d'échalotes hachées, cornichons hachés, moutarde anglaise, 1 c. à soupe de câpres, 1 c. à soupe de fines herbes et persil.

Rouille : mayonnaise de base avec 1 c. à soupe de tomate concentrée, 2 c. à café de paprika et 1 c. à soupe d'échalotes hachées.

Tartare : mayonnaise de base avec moutarde et ciboulette hachée.

Paprika : mayonnaise de base avec paprika (jusqu'à obtenir une couleur bien orangée), 1 pointe de poivre de Cayenne, 1 c. à soupe de cognac et 1 c. à soupe de câpres.

Sauces à base de beurre

Ail et persil : 125 g de beurre "mollet" mélangé à 4 gousses d'ail et 2 c. à soupe de persil réduit en purée. Remettre au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Au Roquefort et à l'échalote : faire une pommade avec 2 échalotes roses hachées et 50 g de roquefort écrasé. Mélanger avec 125 g de beurre "mollet" puis parfumer avec une larme de vinaigre à l'estragon (facultatif).

Béarnaise minute : mélanger à froid 1 jaune d'œuf mollet avec 1 c. à soupe d'estragon haché, 1/2 c. à café de vinaigre à l'estragon, 3 pincées de sel fin et poivre. Ecraser le tout avec 125 g de beurre fin ramolli.

Sauces à base de crème

Citronnette : presser le jus d'1/2 citron et mélanger avec 1 c. à soupe de moutarde forte et 5 c. à soupe de crème fraîche. Saupoudrer de poivre.

Aux fines herbes : mélanger de la crème fraîche avec des fines herbes coupées menu et le jus d'1/2 citron.

Soubise : faire fondre sans dorer 4 gros oignons coupés menu dans du beurre. Saler et poivrer avec du poivre de Cayenne. Râper ensuite un peu de noix de muscade et mélanger avec 2 c. à soupe de crème fraîche. Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.

Sauces exotiques

Soja : sauce soja mélangée avec 6 jaunes d'œufs et un peu de raifort râpé.

Créole : éplucher 2 bananes, les couper en rondelles et les faire fondre dans une noix de beurre. Les écraser et ajouter 2 c. à soupe de rhum. Servir tiède.

Sauce relevée

Aïoli : piler 4 gousses d'ail et ajouter 2 jaunes d'œuf, du sel et du poivre. Mélanger, puis ajouter 250 ml d'huile d'olive, petit à petit, comme pour une mayonnaise. Ajouter ensuite le jus d'un citron.


Wij danken u voor de aankoop van dit apparaat. Lees de instructies van deze handleiding aandachtig door en houd ze binnen handbereik; deze handleiding betreft de verschillende modellen, aan de hand van de met het apparaat meegeleverde accessoires.

Uw apparaat is uitsluitend bedoeld om gebruikt te worden voor huishoudelijk gebruik. Deze is niet ontworpen voor een gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is:

- in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen,
- op boerderijen,
- door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen,
- in bed& breakfast locaties.

Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...).

De fabrikant behoudt zich het recht voor dit apparaat of onderdelen daarvan in het belang van de gebruiker te allen tijde zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

Alle vaste of vloeibare etenswaren die in contact komen met de bestanddelen waarop het logo  staat, kunnen niet meer geconsumeerd worden.

NL

Het voorkomen van ongelukken in huis

- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken. Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Indien het apparaat midden op de tafel wordt gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat het buiten bereik van kinderen blijft.
- **Als iemand zich brandt, koel de brandplek dan gelijk met koud water en roep, indien nodig, de hulp in van een huisarts.**
- **Wanneer het apparaat aanstaat, kan de temperatuur hoog oplopen. Raak de hete delen van het apparaat niet aan.**
- **Sluit het apparaat nooit aan als u het niet gebruikt.**
- **Het apparaat nooit zonder toezicht gebruiken. Tijdens gebruik niet binnen bereik van kinderen laten.**
- De dampen die tijdens het bereiden van voedsel vrijkomen kunnen gevaarlijk zijn voor (huis)dieren met bijzonder gevoelige luchtwegen, zoals vogels. Wij raden u daarom aan eventuele vogels op een veilige afstand van de plek waar u het apparaat gebruikt te plaatsen.

Beschrijving

A Boetstuk van het apparaat - B Fonduepan - C Vorkenhouder - D 8 vorken - E Snoer

Installatie

- Verwijder de volledige verpakking, de stickers en diverse accessoires, zowel aan de binnenkant als aan de buitenkant van het apparaat - 2.
- **Plaats het apparaat nooit rechtstreeks op een kwetsbare ondergrond (glazen tafel, tafelkleed, gelakt meubel...) of op een onstabiele ondergrond, zoals tafelkleden met een verende vulling.**
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van gladde of warme oppervlakken en laat het snoer nooit boven een warmtebron hangen (kookplaat, gasfornuis, enzovoorts).

Controleer of de elektrische installatie geschikt is voor de op het apparaat aangegeven stroomsterkte en spanning.

Als er een elektrisch verlengsnoer gebruikt wordt, moet deze minimaal van een gelijke doorsnede zijn en met een geïntegreerde geaarde stekker.

- Rol het snoer volledig uit.
- Verwijder de vorkhouder (C) door hier aan te draaien - 3.

NL

- Was de fonduepan (B) : af volg de paragraaf "Na gebruik".

Gebruik alleen de bij het apparaat geleverde of bij een erkend service center fonduepan.

- De fonduepan op de voetstuk plaatsen (A) - 6.
Zie er op toe dat de fonduepan stabiel en op juiste wijze op het voetstuk van het apparaat is geplaatst.
- Smeer de binnenzijde van de fonduepan in met keukenpapier gedrenkt in (olijf) olie - 7.
- Vul de fonduepan. **Denk tijdens het vullen van de fonduepan altijd aan het aan de binnenzijde van de pan aangegeven minimum (1 L)- en maximumniveau (1,25 L) - 8.**
- Plaats de vorkhouder (deze is niet nodig voor kaasfondue, Provençaalse fondue en chocoladefondue) - 9.
- Draai de thermostaat op de minimum stand - 10.
- Steek het snoer in het apparaat en steek de stekker van het snoer in het stopcontact - 11.
- Stel de thermostaat en laat het apparaat voorverwarmen volgens de instructies van het gekozen recept - 12.
- Was voor ieder gebruik alle onderdelen af die in contact komen met etenswaren.

Na het voorverwarmen is het apparaat klaar voor gebruik.

Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.

Zorg ervoor dat u het snoer, met of zonder verlengsnoer, zo neerlegt dat iedereen vrij rond de tafel kan lopen en er niemand over kan struikelen.

Indien het netsnoer beschadigd is, moet dit vervangen worden door een speciaal snoer dat verkrijgbaar is bij de fabrikant of zijn servicedienst.

Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.

Belangrijke adviezen voor het gebruik FONDUE MET OLIE

- telkens nieuwe olie.
- Gebruik geen mengsel van verschillende soorten olie.
- Voeg nooit water toe aan de olie of een andere vette substantie.
- Voeg geen tuinkruiden of andere specerijen toe aan de olie.
- Wij raden u aan zonnebloemolie, arachideolie of plantaardig frituurvet, zoals bijv. kokosolie, te gebruiken.
- Gebruik geen gearomatiseerde oliën met ingrediënten (bijv.: tuinkruiden).
- Gebruik geen druivenpitten olie.
- **Spoel de fonduepan goed om en droog het af voor gebruik als u de pan heeft schoongemaakt.**

Gebruik

- **Het apparaat niet gebruiken als het leeg is.**
- Draai de thermostaat op de gekozen stand of volgens de instructies van het recept - 12.
- Iedereen plaatst zijn vork (D) in de fonduepan met daaraan het te bereiden gerecht.
- Afhankelijk van het recept, worden de vorken door de vorkhouder op hun plaats gehouden.

U mag nooit een velletje aluminiumfolie of ander voorwerp tussen de fonduepan en het verwarmingselement leggen.

Gebruik de de fonduepan alleen op het hiervoor bestemde apparaat (bijv: niet in een oven, op een gaspit of elektrische kookplaat gebruiken...).

- Laten bakken volgens de aanwijzingen van het recept of de gewenste gaarheid.

- **Dit apparaat is geen friteuse.**

Het is dus uitgesloten om patat, beignets enz. in de fonduepan te bakken.

Controleer eerst of de te bakken ingrediënten goed uitgelekt zijn.

Gebruikt u diepvriesproducten, controleer dan of deze geheel ontdooid zijn.

- Om de anti-aanbaklaag van de fonduepan te beschermen :
 - niet met de vork over de bodem van de fonduepan schrapen, om krassen te voorkomen - **13**,
 - voedingsmiddelen niet rechtstreeks in de fonduepan snijden - **13**,
 - gebruik bij voorkeur een houten spatel tijdens de bereiding van het recept.

Plaats geen kookgerei op de kookoppervlakken van het apparaat.

Bij het eerste gebruik kan het apparaat enige geur of rook afgeven. Dit is normaal.

De metalen delen van het apparaat niet aanraken als het apparaat aanstaat omdat deze zeer heet kunnen worden.

NL

Na gebruik

- Draai de thermostaat op de minimum stand - **15**.
- Haal de stekker uit het stopcontact en haal daarna het snoer uit het apparaat. - **16**.
- Laat het apparaat afkoelen - **17**.
- De warme fonduepan niet op een kwetsbaar oppervlak plaatsen en niet in of onder water houden.
- Verwijder de vorkenhouder uit de fonduepan.
- Neem de fonduepan van het voetstuk van het apparaat en maak deze leeg - **18**.
- De fonduepan, de vorkenhouder en de vorken met een spons, warm water en afwasmiddel afwassen - **19**.
De fonduepan en de vorkenhouder zijn vaatwasmachinebestendig
- Als de voedingsmiddelen angebrand zijn, de fonduepan even in water te laten weken voordat u het afwast - **19**.
- Na een kaasfondue adviseren wij u de fonduepan met water te vullen en het een nacht te laten weken om de restanten los te weken. - **21**.
- Na het schoonmaken de fonduepan zorgvuldig afspoelen voordat u hem opnieuw gaat gebruiken.
- Het verwarmingselement dient niet gereinigd te worden. Indien het verwarmingselement echt zeer vuil is wacht u tot deze geheel is afgekoeld en wrijft u hem daarna met een droge doek af.

Raak het apparaat niet aan, voordat dit volledig is afgekoeld.

Verplaats het apparaat nooit als het gevuld is met hete olie.

Dit apparaat dient niet ondergedompeld te worden.

Dompel het apparaat of het netsnoer nooit onder in water. Dit apparaat dient niet ondergedompeld te worden.

Gebruik om beschadiging van het bakoppervlak te voorkomen nooit een metalen spons of schuurpoeder - **20.**

Opbergen

NL

- Rol het netsnoer op en plaats dit in de fonduepan.
- Plaats het voetstuk van het apparaat in de fonduepan, met het verwarmingselement naar beneden - 23.
- Plaats de vorken in het voetstuk - 24.
- Zet de vorkhouder terug en vergrendel deze door hier aan te draaien - 25.

Controleer of het apparaat koud is en uitgeschakeld voordat u het opbergt.

Om de anti-aanbaklaag van de fonduepan te beschermen, raden wij u aan het kartonnen blokje of een vel keukenpapier tussen de fonduepan en het netsnoer te plaatsen.



Wees vriendelijk voor het milieu !

- ① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- ➔ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

Fondues Recepten

Ter informatie staan de kooktijd, de bereidingstijd en het aantal personen per gerecht aangegeven. De kooktijd hangt echter af van de grootte van de gebruikte levensmiddelen, de hoeveelheid ingrediënten en uw eigen smaak.

Kaasfondue (voor 6 personen)

- 900 g grof geraspte kaas (1/2 Emmentaler en 1/2 Gruyère) • 1 teentje knoflook
- 5 tot 6 dl droge witte wijn • 1 theelepel citroensap • 1 borrelglas Kirsch (naar keuze) • nootmuskaat
- peper • stokbrood

Wrijf de binnenkant van de fonduepan in met het teentje knoflook en zet de thermostaat op stand 5. Doe de wijn met het citroensap in de fonduepan en meng dit 6 tot 10 minuten. Voeg de kaas toe en roer met een houten lepel tot het een glad mengsel wordt. Zodra de kaas gesmolten is, de Kirsch, een snufje nootmuskaat en wat peper toevoegen. Zet de thermostaat terug naar stand 3.

Serveren met: stokbrood, rauwkost, verse salades.

Chinese fondue (voor 6 personen)

- 450-600 g in dunne reepjes gesneden biefstuk of lendelapjes
- 450-600 g in dunne reepjes gesneden varkensfilet • 1 l kippenbouillon • 1 selderij • 1 teentje knoflook
- 1/2 ui • 5-kruidenmix • 20 g droge Chinese paddestoelen (de avond van tevoren laten weken)

Zet de thermostaat op 5. Schenk 1 liter kippenbouillon in de fonduepan, samen met 3 theelepels sojasaus. Voeg 1 teentje knoflook, de 1/2, in ringen gesneden ui, 1 in reepjes gesneden selderij, de helft van de in reepjes gesneden paddestoelen, 1 theelepel van de 5-kruidenmix en het zout toe. Laat alles 5 min. verwarmen en zet daarna de thermostaat terug op 4.

Laat de bouillon daarna ca. 10 minuten zacht koken, voordat u deze opdrinkt. Iedereen prikt vlees op zijn vork, dompelt dit onder in de bouillon en laat het in ca. 1 tot 2 min. gaar worden.

Serveren met een droge witte wijf of rosé of natuurlijk met thee.

Lekker met : Kantonese rijst (op Creoolse wijze gekookte rijst waaraan men reepjes omelet van 3 eieren, enkele plakjes Chinese worst of ham, 1 in stukjes gesneden en in de boter gebakken ui toevoegt), paddestoelen, in dunne plakjes gesneden bamboespruiten, sojasalade, augurkjes en zilvruitjes.

Saus : soja.

Bourguignonne fondue (voor 6 personen)

- 1 liter olie • 200 g kalfsfilet (per persoon) in blokjes van 2 cm gesneden

Zet de thermostaat op stand 5. Giet de olie in de fonduepan en laat de olie 15 minuten voorverwarmen. Iedereen prikt een stukje vlees aan de fonduevork en laat dit ongeveer 1 tot 2 minuten in de olie bakken.

Sauzen : mayonaise, cocktailsaus, dragonsaus, pikante saus, saus met tuinkruiden.

Kip fondue (voor 6 personen)

- 1 kip, zonder bot en in kleine stukjes gesneden • 4 worstjes, in stukjes gesneden • 1 liter notenolie

Zet de thermostaat op stand 5. Giet de olie in de fonduepan en laat de olie 15 minuten voorverwarmen. Terwijl er gegeten wordt blijft de thermostaat op stand 5. Iedereen prikt een stukje kip en een stukje worst aan de fonduevork en laat dit ongeveer 4 minuten in de olie bakken. Na het bakken kunt u het vlees eventueel bakken.

Sauzen : mayonaise, cocktailsaus, saus met Roquefort en sjalotjes

Antilliaanse visfondue (voor 6 personen)

- 500 g visfilet naar keuze • 3 teentjes knoflook • 1 ui • mespuntje chilipeper (indien gewenst)
- 2 grote aardappelen, geschild en gekookt • 6 gambas of 18 grote Noorse garnalen, gepeld
- 1 citroen • zout • bloem • 2 eieren • 1 liter olie

Haal de vis, knoflook, ui, chilipeper en de aardappelen door een groentenzeef. Klop de eieren los en roer deze door het mengsel. Vorm hiervan balletjes ter grootte van een walnoot. Rol de visballetjes door de bloem. Snij de gamba's in 2 of 3 stukken en rol deze, of de garnalen, ook door de bloem. Giet de olie in de fonduepan en zet de thermostaat op stand 5. Verwarm de olie gedurende 15 tot 20 minuten.

Prik de visballetjes en de gamba's of garnalen aan een fonduevorkje en bak de balletjes in 5 minuten en de gamba's en garnalen in 2 tot 3 minuten gaar.

Serveren met : Creoolse rijst.

Sauzen : pittige mayonaise, creoolse saus, piri piri saus

Visfondue (voor 6 personen)

- 150 à 200 g vis (diverse soorten, naar keuze) per persoon • bloem • boter • 3 uien
- 4 takjes peterselie • 1/4 witte wijn • 1 eetlepel mosterd • 1 liter olie

Snij de vis in blokjes en haal ze door de bloem. Maak de saus als volgt : snipper de uien en fruit deze in een beetje boter in een hapjes- of braadpan samen met 4 takjes peterselie. Doe hier 1 eetlepel bloem bij. Meng de bloem er snel doorheen, voeg geleidelijk de wijn en 3/4 liter water toe. Voeg vervolgens eventuele visgraten toe. Laat het geheel 1 uur zachtjes koken. Zeef de nu verkregen bouillon. Schenk de bouillon in een kom en meng er 1 eetlepel scherpe mosterd door. Houd de saus warm op een réchaud.

Schenk de olie in de fonduepan. Zet de thermostaat op stand 5. Verwarm de olie gedurende 15 minuten. Prik nu een blokje vis aan het fonduevorkje, dompel dit in de hete olie en laat de vis goudbruin kleuren. Schenk er op het bord wat warme saus over.

Provençaalse fondue (voor 4 tot 6 personen)

NL

- 6 tomaten (of maximaal 800 g) • 50 g boter • 1/2 groene paprika • 750 geraspte emmenthaler
- 1/2 theelepeltje versgemalen zwarte peper • vleugje gedroogde marjoraan
- 1 bekertje crème fraîche • 1 theelepel allesbinder • 1 glas witte wijn
- 2 theelepels paprikapoeder • stokbrood

Snij het stokbrood in kleine stukjes. Dompel de tomaten 1 minuut onder in kokend water, verwijder het vel en snijd ze in stukjes. Doe de boter in de fonduepan en zet de thermostaat op stand 4 of 5. Laat de boter smelten en voeg de tomaten en de in reepjes gesneden groene paprika toe. Fruit alles gedurende 5 minuten. Zet de thermostaat terug op stand 3 of 4 en voeg het paprikapoeder toe, verwarm alles nog eens gedurende 2 minuten. Voeg de geraspte kaas toe en laat deze al roerend met een houten spatel smelten. Voeg de peper, de marjoraan toe en de crème fraîche toe. Strooi de allesbinder over het geheel en meng alle ingrediënten goed. Verwarm de wijn in een pannetje en leng hier de fondue mee aan. Zet de thermostaat op stand 2. Prik nu stukjes brood aan de vorkjes en dompel deze in de fondue.

Chocolade fondue (voor 6 personen)

- 500 g pure chocolade • 4 dl verse slagroom • 2 eetlepels Cognac (naar smaak)
- stukjes fruit: peer, banaan, appel, aardbei, perzik, pruimen

Zet de thermostaat op stand 1. Laat de verse slagroom ongeveer 2 minuten warm worden. Rasp of schaf de chocolade en laat die 10 minuten bij de slagroom smelten, terwijl u af en toe roert tot er een mooie gelijkmatige massa ontstaan is. Daarna voegt u twee eetlepels Cognac toe. Als de fondue voor kinderen bestemd is dan neemt u in plaats van cognac een vanillestokje. Tijdens het fonduen laat u de thermostaat op stand 1 staan. In chocolade fondue kunt u stukjes fruit dopen zoals peer, banaan, appel, aardbei, perzik, ananas, pruimen, noot of amandel. Stukjes stokbrood of geroosterd brood smaken er uitstekend bij.

Sauzen Recepten

Sauzen op basis van mayonaise

Scherpe : basismayonaise met 2 mespuntjes sambal.

Cocktail : basismayonaise met 3 el. ketchup, 1 el. mosterd, 1 el whisky of cognac, Cayennepeper en een scheutje citroensap.

Roze : basismayonaise met 1 el. ketchup en een druppel cognac.

Dragon : basismayonaise met 6 takjes versgeknipte dragon.

Knoflook : basismayonaise met 6 teentjes knoflook die tot een romige massa worden fijngestampt.

Pittige : basismayonaise met 1 theelepel fijngehakte sjalotjes, fijngehakte augurkjes, Engelse mosterd, 1 el. kappertjes, 1 el. tuinkruiden en peterselie.

Rouille : basismayonaise met 1 el. geconcentreerde tomatenpuree, 2 el. paprikapoeder en 1 el. fijngehakte sjalotjes.

Tartaar : basismayonaise met mosterd en fijngehakte bieslook.

Paprika : basismayonaise met paprikapoeder (tot een mooie oranje kleur verkregen is), 1 mespuntje Cayennepeper, 1 el. cognac en 1 el. kappertjes.

Sauzen op basis van boter

Met knoflook en peterselie : voeg bij 125 g zachte boter 4 uitgeperste of zeer fijngesneden teentjes knoflook en 2 eetlepels zeer fijn gehakte peterselie. Tot gebruik in de koelkast bewaren.

Roquefort en sjalotjes : stamp 2 gesnipperde sjalotjes en 50 g verkruimelde roquefort kaas in een vijzel fijn. Roer dit mengsel door 125 g zachte boter. Eventueel afmaken met een klein scheutje dragonazijn.

Snel Bearnaise : met kou 1 eierdooier kuit met 1 c. aan soep van gehakte dragon, 1/2 c. aan koffie van azijn aan de dragon, 3 snufjes van fijn zout en peper vermengen. Het geheel met 125 g de zachter gemaakte fijne boter verpletteren.

Sauzen op basis van crème fraîche

Met citroen : pers het sap van 1 citroen uit en meng het met 1 eetlepel scherpe mosterd en 5 eetlepels crème fraîche en versgemalen zwarte peper naar smaak.

Met tuinkruiden : meng 2 eetlepels crème fraîche met het sap van een halve citroen. Voeg naar smaak een keuze van verse of gedroogde tuinkruiden toe (bijv. peterselie, bieslook, dille, tijm, dragon).

Uiensaus : snipper 4 grote uien en laat deze in een pan met een klontje boter zacht worden zonder ze te laten kleuren. Bestrooien met wat peper en cayennepeper. Doe 2 eetlepels crème fraîche in een kommetje, roer er een snufje nootmuskaat door en voeg vervolgens de uien toe. Meng tot een mooie saus.

Exotische sauzen

Scherpe soja : roer door een kommetje ketjap 6 eidooiers en een kleine beetje geraspte mierikswortel.

Creoolse : pel 2 bananen en snijd ze in plakjes. Bak deze zacht en maak ze met een vork fijn. Meng er dan 2 eetlepels rum door. Warm tot lauw serveren.

Gekruide saus

Aioli : meng 2 eidooiers met 4 uitgeperste teentjes knoflook en wat zout en peper.

Voeg scheutje voor scheutje 1/4 liter olijfolie toe. Klop de olie telkens zorgvuldig door de saus. Roer aan het eind wat citroensap door de saus.

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Gerät entschieden haben.

Lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese griffbereit auf. Die Gebrauchsanleitung ist für alle Modelle gültig.


Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt verwendet zu werden. Bei Verwendung des Gerätes in Anwendungen wie beispielsweise

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
- in landwirtschaftlichen Anwesen
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
- in Frühstückspensionen

erlischt die Garantie.

Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Produkt allen gängigen Standards (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelverordnung, Umweltschutz,...).

Unser Unternehmen behält sich das Recht vor, im Interesse des Verbrauchers Änderungen der technischen Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen.

Lebensmittel, die mit Gegenständen in Berührung kommen, die dieses Symbol  tragen, dürfen nicht mehr verzehrt werden.

Vorsorge gegen Haushaltsunfälle

- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigt Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Wenn das Gerät in der Mitte des Tisches benutzt wird, darf er sich nicht in Reichweite von Kindern befinden.
- **Im Falle eines Unfalls, lassen Sie bitte sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen und rufen Sie gegebenenfalls einen Arzt.**
- **Die zugänglichen Flächen können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen. Berühren Sie nicht die heißen Flächen des Geräts.**
- **Das Gerät niemals am Stromkreislauf lassen, wenn es nicht in Betrieb ist.**
- **Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb. Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern verwenden.**
- Die Kochdämpfe können für Tiere mit einem besonders empfindlichen Atemsystem wie Vögel eine Gefahr darstellen. Vogelhaltern wird empfohlen, die Tiere vom Kochplatz entfernt zu halten.

Beschreibung

A Basis des Geräts - B Fondue-Topf - C Gabel-Halter - D 8 Gabeln - E Netzkabel

Installation

- Verpackungen, Aufkleber und gesamtes Zubehör innerhalb und außerhalb des Gerätes entfernen - 2.
- **Das Gerät darf nicht direkt auf empfindliche Unterlagen (Glastisch, Tischtuch, lackierte Möbel, etc.) oder auf weiche Unterlagen gestellt werden.**
- Platzieren Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von rutschigen oder heißen Oberflächen. Führen Sie das Netzkabel niemals über eine Wärmequelle wie Kochplatten oder einen Gasherd.

Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung mit der auf der Unterseite des Geräts angegebenen Stromstärke und Spannung übereinstimmt.

Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss dies mindestens den gleichen Querschnitt haben und eine Erdung besitzen.

- Rollen Sie das Netzkabel ganz aus.
- Entnehmen Sie den Gabel-Halter (C), indem Sie ihn drehen - **3**.
- Reinigen Sie der Fondue-Topf (B): beachten Sie den Abschnitt "Nach der Benutzung". **Verwenden Sie nur den mit dem Gerät mitgelieferten oder einen bei einem zugelassenen Servicezentrum erworbenen Fondue-Topf.**
- Stellen Sie den Fondue-Topf auf die Basis des Geräts (A) - **6**. **Versichern Sie sich, dass der Fondue-Topf stabil und korrekt auf der Basis des Geräts aufliegt.**
- Reiben Sie das Innere des Fondue-Topfs mit einem weichen Tuch und ein wenig Speiseöl ein - **7**.
- Füllen Sie den Fondue-Topf. **Achten Sie beim Befüllen des Fondue-Topfs unbedingt auf Einhaltung der auf der Innenseite des Fondue-Topfs angegebenen Mindest (1L) - und Höchstfüllhöhen (1.25 L) - 8.**
- Legen Sie den Gabel-Halter ein (nicht notwendig für das Französische Käsefondue, das Provenzalische Fondue und das Schokoladenfondue) - **9**.
- Stellen Sie der Thermostate auf die Position Min. - **10**.
- Schließen Sie das Kabel erst an das Gerät und dann an die Steckdose an - **11**.
- Stellen Sie das Thermostat ein. und heizen Sie das Gerät unter Befolgung das gewünschten Rezeptes vor - **12**.
- Vor jeder Benutzung müssen die Utensilien und alle Elemente, die in Kontakt mit den Lebensmitteln kommen, gewaschen werden.

Nach dem Vorheizen ist das Gerät zur Benutzung bereit.

Wichtige Benutzungshinweise FONDUE MIT ÖL

- Immer wieder frisches Öl benutzen.
- Keine Öle miteinander mischen.
- Niemals Wasser in Öl oder auf einen anderen Fettstoff geben.
- Keine Kräuter der Provence oder Würzmittel in das Öl geben.
- Wir empfehlen Sonnenblumenöl, Erdnussöl oder Pflanzenfett.
- Keine aromatisierten Öle mit Zutaten verwenden (Beispiel: Kräuter der Provence).
- Keine Traubenkernenöl verwenden.
- **Wenn der Fondue-Topf abgewaschen wurde sollte dieser vor dem nächsten Kochen gut ausgespült und getrocknet werden.**

Inbetriebnahme

- **Nehmen Sie das Gerät nie leer in Betrieb.**
- Stellen Sie das Thermostat auf die gewünschte Position oder befolgen Sie die Angaben im Rezept - **12**.
- Jeder Gast gibt seine Gabel (D) in den Fondue-Topf, mit dem aufgespießten Nahrungsmittel.
- Je nach Rezept werden die Gabeln im Gabel-Halter gehalten.
- Nach Rezept oder nach gewünschter Garstufe garen.

Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.

Bitte treffen Sie alle geeigneten Maßnahmen, damit das Stromkabel und gegebenenfalls das Verlängerungskabel die Bewegungsfreiheit der Gäste bei Tisch nicht beeinträchtigen und niemand darüber stolpern kann.

Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst ausgetauscht werden.

Dieses Gerät darf nicht über eine externe Schaltuhr oder eine separate Fernsteuerung betrieben werden..

Legen Sie nie Aluminiumfolie oder sonstige Gegenstände zwischen den Fondue-Topf und Heizspirale.

Benutzen Sie den Fondue-Topf nur mit dem für ihn konzipierten Gerät (stellen Sie ihn nicht in den Ofen, auf eine Gasflamme oder eine Elektroplatte stellen...).

• **Dieses Gerät ist keine Fritteuse.**

Es darf also in keinem Fall zur Zubereitung von Pommes frites, Krapfen usw. verwendet werden.

Vergewissern Sie sich, dass die zu garenden Lebensmittel gut abgetropft sind.

Bei tiefgefrorenen Produkten darauf achten, dass sie vollkommen aufgetaut sind.

DE

• Zur Schonung der Anti-Haft-Beschichtung des Fondue-Topfs:

- die Gabel nicht im Fondue-Topf reiben, um ihn nicht zu verkratzen - **13**,
- schneiden Sie nicht direkt im Fondue-Topf - **13**,
- am besten einen Rührlöffel aus Holz für die Zubereitung benutzen.

Nach der Benutzung

- Stellen Sie der Thermostate auf die Position Min. - **15**.
- Stecken Sie das Kabel zuerst an der Steckdose und dann am Gerät aus - **16**.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen - **17**.
- Stellen Sie den heißen Fondue-Topf nach dem Garen nicht auf einer empfindlichen Fläche ab und nicht unter fließendes Wasser.
- Nehmen Sie den Gabel-Halter vom Fondue-Topf ab.
- Nehmen Sie den Fondue-Topf von der Basis ab und leeren Sie ihn - **18**.
- Reinigen Sie den Fondue-Topf, den Gabel-Halter und die Gabeln mit einem Schwamm und heißem Wasser mit Geschirrspülmittel - **19**. Der Fondue-Topf und der Gabel-Halter sind spülmaschinenfest.
- Ist der Topf angebrannt, ihn vor dem Spülen in Wasser einweichen - **19**.
- Wir empfehlen, nach einem Käsefondue den Topf mit Wasser zu füllen und vor dem Reinigen über Nacht einzuweichen - **21**.
- Nach dem Säubern den Fondue-Topf gut abspülen und komplett trocknen, bevor Sie ihn wiederbenutzen.
- Die Heizspirale darf nicht gereinigt werden. Bei sehr stark verschmutzter Heizspirale: völlig abkühlen lassen und mit einem trockenen Tuch abreiben.

Legen Sie keine Kochutensilien auf die Kochflächen des Geräts.

Bei der ersten Verwendung kann es zu leichter Geruchs- oder Rauchbildung kommen, dies ist völlig normal.

Berühren Sie die Metallteile des Geräts nicht, wenn es in Betrieb oder aufgeheizt ist, da diese äußerst heiß werden.

Das Gerät nicht anfassen, bevor es vollkommen abgekühlt ist.

Bewegen Sie das Gerät niemals solange es mit heißem Öl oder heißen Speisen gefüllt ist.

Dieses Gerät darf nicht ins Wasser getaucht werden.

Tauchen Sie das Gerät oder das Kabel niemals in Wasser. Dieses Gerät darf nicht ins Wasser getaucht werden.

Verwenden Sie keine Metallschwämme und kein Scheuerpulver, um die Kochflächen nicht zu beschädigen (zum Beispiel: die Anti-Haft-Beschichtung, ...). - **20**.

Aufbewahrung

- Rollen Sie das Netzkabel zusammen und legen Sie es in den Fondue-Topf.
- Die Basis des Geräts in den Fondue-Topf legen, Heizspirale nach unten - 23.
- Die Gabeln in das Basisteil legen - 24.
- Den Gabel-Halter wieder einsetzen und durch Drehen verriegeln - 25.

Prüfen Sie, ob das Gerät abgekühlt und der Netzstecker gezogen ist, bevor Sie es auseinander nehmen.

Um die Antihafbeschichtung des Fondue-Topfs zu schützen, raten wir Ihnen, das Passtück aus Karton oder ein Küchentuch zwischen den Fondue-Topf und das Netzkabel zu legen.

DE



Denken Sie an den Schutz der Umwelt !

- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Fondue Rezepte

Die Anzahl der Personen und die Garzeiten sind als Hinweise zu sehen und können je nach Größe der Lebensmittel, der Menge der Zutaten und je nach Geschmack der Personen variieren.

Käsefondue (für 6 Personen)

- 900 g Käse (300 g Beaufort, 300 g Emmentaler, 300 g Comté) gerieben oder in feine Streifen geschnitten
- 50 bis 60 cl trockener Weißwein • 1 Knoblauchzehe • 1 Glas Kirschwasser (nach Belieben)
- Pfeffer und geriebene Muskatnuss • Weißbrot

Den Topf innen mit der Knoblauchzehe einreiben. Thermostat auf 5 stellen. Wein in den Topf gießen. 6 bis 10 Minuten erhitzen. Allmählich den Käse unter ständigem Rühren mit einem Holzkochlöffel in den Topf geben, bis eine homogene Masse entsteht. Sobald der Käse geschmolzen ist Kirschwasser und Gewürze hinzufügen. Während des Essens den Thermostat auf 3 zurückdrehen. Das in Würfel geschnittene Brot auf die Gabel spießen und im Fondue drehen. Dazu trockenen Weißwein reichen.

Chinesisches Fondue (für 6 Personen)

- 450 g Rinderfilet oder Rinderrücken, in feine längliche Streifen geschnitten
- 450 g Schweinefilet in feine längliche Streifen geschnitten • 1 l Hühnerbouillon • 6 Eigelb
- 1 Sellerie • 1 Knoblauchzehe • 1/2 Zwiebel • 5 Gewürze-Pulver
- 20 g trockene schwarze Champignons (am Vorabend einweichen)
- 1 kleine Dose Bambussprossen • 1 Dose Sojasprossen

Den Thermostat auf Position 5 stellen. 1 Liter Hühnerbrühe und 3 Teelöffel Soja-Sauce in den Fondue-Topf geben. Geben Sie dazu 1 Knoblauchzehe, 1/2 Zwiebel in Scheiben geschnitten, 1 Sellerie in Streifen geschnitten, die Hälfte der Pilze in Scheiben geschnitten, 1 Teelöffel 5 Gewürze und das Salz. 5 Minuten erhitzen, dann den Thermostat wieder auf Position 4 zurückstellen. Dann die Bouillon auf kleiner Flamme ungefähr 10 Min kochen lassen und probieren. Jeder Gast spießt das Fleisch auf seine Gabel, taucht es in die Bouillon und lässt es 1 – 2 Min kochen.

Beilage : Kanton-Reis (Curry Reis, dem man ein Omelett aus 3 Eiern, in Streifen geschnitten, einige Scheiben chinesischer Wurst oder Schinken, 1 in Stücke geschnittene Zwiebel hinzufügt, das ganze in Butter gedünstet), Pilze, Bambussprossen in kleine Scheiben geschnitten, Soja-Salat, Gurken und Silberzwiebeln in Essig. Mit einem trockenen Weißwein oder Rosé servieren, oder natürlich mit Tee.

Soße : Soja-Soße.

Fleischfondue (für 6 Personen)

- 1 L Öl • 200 g Rinderfilet pro Person in Würfel geschnitten (Seitenlänge 2 cm)
-

Thermostat auf 5 stellen. Öl in den Topf gießen. Etwa 15 Minuten aufwärmen.

Fleisch auf die Gabel spießen und 1 bis 2 Minuten ins Öl halten.

Soßen : Mayonnaise, Rosa Soße, Estragonsoße, Marius-Soße, Bernaise-Fertigsoße, pikante Soße, Knoblauch mit Piment, Kräutersoße.

DE Hühner-Fondue (für 6 Personen)

- Fleisch von 1 Hähnchen in Würfel geschnitten, ohne Haut
 - 4 Knoblauch-Würste in Scheiben geschnitten • 1 Liter Erdnussöl
-

Thermostat auf 5 stellen. Öl in den Topf gießen. Etwa 15 Minuten lang erhitzen, Während des Essens Thermostat auf 5 lassen. Hintereinander ein Stückchen Hähnchen, eine Scheibe Wurst aufspießen und etwa 4 Minuten braten. Danach salzen und pfeffern.

Soßen : Mayonnaise, Rosa Soße, Roquefort und Schalotten, Normandie.

Fondue nach Art der Antillen (für 6 Personen)

- 500 g Kabeljau- oder Merlanfilet • 3 Knoblauchzehen • 1 Zwiebel
 - 2 große gekochte und geschälte Kartoffeln • 6 geschälte Gambas oder rosa Garnelen
 - Mehl • 2 ganze Eier • 1 Liter Öl
-

Kabeljau oder Merlan mit Knoblauch, Zwiebel, Kartoffeln pürieren. Alles mit 2 ganzen Eiern vermischen und daraus nussgroße Bällchen formen, die in Mehl gerollt werden. Gambas in 2 oder 3 Stücke schneiden und leicht in Mehl wenden. 1 Liter Öl in die Pfanne gießen. Thermostat auf 5 stellen.

15 bis 20 Minuten erwärmen. Während des Essens den Thermostat auf 5 lassen. Die Fischbällchen auf die Gabel spießen und etwa 5 Minuten garen, die Gambas 2 bis 3 Minuten garen.

Beilage : kreolischer Reis.

Soßen : Feuer-Mayonnaise, kreolische Mayonnaise.

Fondue nach amerikanischer Art (für 6 Personen)

- pro Person 150 bis 200 g verschiedene Fischarten (Petersilie, Hundshai, Scholle, Kabeljau)
 - Mehl • Butter • 3 Zwiebeln • Petersilie • 1/4 Liter Weißwein • 1 Liter Öl
-

Fischfilet in Würfel schneiden und in Mehl wenden.

Soße: die klein geschnittene Zwiebel und vier Stengel Petersilie in etwas Butter anbraten. Einen Esslöffel Mehl hinzufügen, schnell vermischen und mit Weißwein und 3/4 Liter Wasser aufgießen. Alle Fischstücke hinzufügen und etwa 1 Stunde kochen lassen. Alles gut passieren und durch ein Sieb drücken. Die Soße in eine Schale gießen und mit 1 Esslöffel scharfem Senf binden. Öl in den Topf gießen. Thermostat auf 5 stellen. Etwa 15 Minuten erhitzen. Jeder spießt sich Fisch auf die Gabel und brät ihn im Öl. Dazu wird die Soße gut heiß serviert.

Vegetarisches Fondue (für 6 Personen)

- 1 Liter Öl • 1 große Aubergine • 1 Sellerieknolle • 3 Artischockenherzen
 - 12 fertige Kartoffelpuffer (oder tiefgefroren) • weißer Teil von 2 Stangen Lauch • Salz • Zitrone
 - Paniermehl • Pfeffer • 2 Karotten in feinen Scheiben
-

Die Aubergine ungeschält in feine Scheiben schneiden, mit Salz bedecken und 1 Stunde entwässern lassen. Die Sellerieknolle 12 Minuten mit den Lauchstücken, den Artischockenherzen und Karotten in gesalzenem Wasser kochen. Gemüse abschütten und abtrocknen. Lauch, Sellerieknolle und Artischockenherzen in Scheiben und große Würfel schneiden, im Paniermehl wenden und bis zum Servieren kaltstellen, damit die Stücke wieder fest werden. Öl in den Topf gießen. Thermostat auf 5 stellen. Etwa 15 Minuten erhitzen. Gemüse abwechselnd aufspießen und 3 bis 4 Minuten garen lassen. Während des Garens den Thermostat auf 5 lassen.

Soßen : Zitronensoße, Marius, Roquefort und Schalotten, Knoblauch und Petersilie.

Schokoladen-Fondue (für 6 Personen)

- 500 g Zartbitterschokolade • 2 x 20 cl Crème fraîche • 2 Esslöffel Cognac (beliebig)
 - frisches Obst in Stücke geschnitten : Birnen, Bananen, Äpfel, Pfirsiche, Aprikosen, Ananas, Pflaumen
-

Thermostat auf 1 stellen. Crème fraîche etwa 2 Minuten lang zergehen lassen, Schokolade in kleinen Stücken hinzufügen und 10 Minuten lang unter Rühren zergehen lassen, bis die Masse homogen ist. Dann 2 Esslöffel Cognac hinzufügen. Während des Essens den Thermostat auf 1 lassen. 1 oder 2 Stücke Obst aufspießen und in die Schokolade tauchen.

Dazu reicht man : Süße Stückchen, Lebkuchen, Kuchen, Gebäck, Mandeln, Haselnüsse.

Soßen Rezepte

Soßen auf Mayonnaise-Basis

Feuer : Mayonnaise mit 2 Messerspitzen Piment.

Cocktail : Mayonnaise mit 3 Esslöffeln Ketchup, 1 Esslöffel Gewürz-Senf, 1 Esslöffel Whisky oder Cognac, Cayenne-Pfeffer und ein Schuss Zitronensaft.

DE Rosa : Mayonnaise mit 1 Teelöffel Ketchup und ein paar Tropfen Cognac.

Estragon : Mayonnaise mit 6 Zweigen frischem Estragon, mit der Schere fein geschnitten.

Knoblauch : Mayonnaise mit 6 Knoblauchzehen, zerstoßen, bis sie eine sämige Crème bilden.

Scharf : Mayonnaise mit 1 Teelöffel zerhackter Schalotte, zerhackten Gurken, Senf, 1 Esslöffel Kapern-Marinade, 1 Esslöffel Kräuter und Petersilie.

Rouille : Mayonnaise mit 1 Esslöffel konzentrierter Tomatensuppe, 2 Teelöffel Paprika und 1 Esslöffel gehackter Schalotte. Ungarische Soße: Mayonnaise, 1 Esslöffel Paprika, 1 Esslöffel gehackte Schalotten.

Tomaten : Mayonnaise mit 1 Esslöffel konzentrierter Tomatensuppe, 2 Teelöffel Paprika und 1 Esslöffel gehackter Schalotte.

Tartare : Mayonnaise mit Senf und gehacktem Schnittlauch.

Paprika : Mayonnaise mit Paprika vermischen (bis eine gut orange Farbe erreicht ist), eine Messerspitze Cayenne-Pfeffer, 1 Esslöffel Cognac und 1 Esslöffel Kapernmarinade dazugeben.

Soßen auf Butter-Basis

Knoblauch und Petersilie : 125 g weiche Butter, 4 Knoblauchzehen und 2 Esslöffel fein gehackte Petersilie. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Roquefort und Schalotten : 2 Schalotten hacken und mit 50 g Roquefort fein zerdrücken. 125 g weiche Butter hinzufügen. Nach Wunsch ein paar Tropfen Estragonessig hinzufügen.

Schnelle Bernaise : Das kalte Eigelb eines 5 Minuten-Eies mit einem Esslöffel gehacktem Estragon, 1/2 Teelöffel Estragonensenf, 3 Messerspitzen Salz und etwas Pfeffer verrühren. Alles mit 125 g weicher Butter mischen.

Soßen auf Creme-fraiche-Basis

Zitronen : Saft von 1/2 Zitrone mit 1 Esslöffel scharfem Senf und 5 Esslöffeln Crème fraîche mischen. Leicht pfeffern.

Kräuter : Crème fraîche, fein geschnittene Kräuter und den Saft einer 1/2 Zitrone vermischen.

Subise : Braten Sie 4 große fein geschnittene Zwiebeln kurz in Butter an. Würzen Sie mit Salz und Cayennepfeffer. Danach geben Sie etwas geriebene Muskatnuss dazu und mischen 2 Esslöffel Crème Fraiche darunter. Verrühren Sie das Ganze gut, um eine homogene Mischung zu erhalten.

Exotische Soßen

Soja : Soja-Soße mit 6 Eigelb und etwas geriebenem Meerrettich mischen.

Kreolische : 2 Bananen schälen, in Scheiben schneiden und in einem nussgrossen Stück Butter dünsten. Zerdrücken und 2 Esslöffel Rum hinzufügen. Lauwarm servieren.

Pikante Soße

Äoli : 4 Knoblauchzehen zerstoßen, 2 Eigelb, Salz und Pfeffer dazugeben. Mischen, dann 250 ml Olivenöl dazugeben, nach und nach, wie für eine Mayonnaise. Dann den Saft einer Zitrone dazugeben.

Grazie per aver acquistato questo apparecchio. Leggere attentamente e tenere a portata di mano le istruzioni del presente foglietto illustrativo; esse fanno parte delle diverse versioni di accessori forniti insieme al vostro apparecchio.

Questo apparecchio è stato concepito per uso unicamente domestico. Non è stato ideato per essere utilizzato nei seguenti casi, che restano esclusi dalla garanzia:

- in angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali,
- nelle fabbriche,
- dai clienti di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali,
- in ambienti tipo camere per vacanze.

Per la vostra sicurezza, questo prodotto è conforme alle norme in vigore (Direttiva Basso Voltaggio, Compatibilità elettromagnetica, Materiali compatibili con il cibo, Ambiente,...).

La nostra società si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento, nell'interesse del consumatore, caratteristiche o componenti di questo prodotto.

Gli alimenti solidi o liquidi venuti a contatto con le parti contrassegnate dal logo  non possono essere consumati.

Prevenzione degli incidenti domestici

- Questo apparecchio non dovrebbe essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una supervisione o di istruzioni preliminari relative all'utilizzo dell'apparecchio.
È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Se l'apparecchio è usato al centro del tavolo, metterlo fuori dalla portata dei bambini.
- **Nel caso di incidente, sciacquare immediatamente la scottatura con acqua fredda e chiamare un medico se necessario.**
- **La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione. Non toccare mai le superfici calde dell'elettrodomestico.**
- **Non collegare mai l'apparecchio quando non viene utilizzato.**
- **Non utilizzare mai l'apparecchio senza sorvegliarlo. Tenere al di fuori della portata dei bambini durante l'uso.**
- I fumi di cottura possono essere pericolosi per gli animali con un sistema di respirazione particolarmente sensibile, come gli uccelli. Consigliamo di allontanare gli uccelli dal luogo di cottura.

Descrizione

A Base dell'apparecchio - B Casseruola - C Porta forchettine - D 8 forchette - E Cavo

Installazione

- Togliere tutti gli imballi, adesivi o vari accessori sia all'interno che all'esterno dell'apparecchio - 2.
- **Non mettere mai direttamente l'apparecchio su un supporto fragile (tavolo di vetro, mobile verniciato...) o su un supporto morbido, come per esempio una tovaglia di gomma.**
- Non appoggiare l'apparecchio su di una superficie scivolosa o calda, o vicino ad essa. Non lasciare mai il cavo pendente sopra una fonte di calore (piastre di cottura, fornelli a gas ecc.).

Verificare che l'impianto elettrico sia compatibile con la potenza e la tensione indicate sotto l'apparecchio.

Se viene utilizzata una prolunga, quest'ultima deve presentare almeno una sezione equivalente ed essere dotata di messa a terra integrata.

- Svolgere completamente il cavo.
- Togliere la porta forchettine (C) facendolo girare - **3**.
- Lavare la casseruola (B) : seguire le istruzioni del paragrafo "Dopo l'utilizzo".

Utilizzare solamente la casseruola fornita con l'apparecchio o acquistata presso un centro assistenza autorizzato.

- Riporre la casseruola sulla base dell'apparecchio (A) - **6**.

Assicurarsi che sia stabile e ben posizionato.

IT

- Con uno straccio morbido oliato passare sulle pareti interne della casseruola - **7**.
- Riempire la casseruola **rispettando il livello minimo (1L) e (1,25L) massimo indicato all'interno della casseruola stesso** - **8**.
- Posizionare il porta forchettine (non è necessario per la fonduta savoiarda, la fonduta provenzale e quella di cioccolato). - **9**.
- Mettere il termostato sulla posizione min. - **10**.
- Collegare il cavo all'apparecchio e poi alla rete - **11**.
- Regolare il termostato e preriscaldare l'apparecchio seguendo le istruzioni della ricetta scelta - **12**.
- Prima di ogni utilizzazione gli utensili e gli altri accessori a contatto con gli alimenti devono essere lavati.

Dopo il pre-riscaldamento, l'apparecchio è pronto per essere utilizzato.

Consigli importanti per l'utilizzo di FONDUE ALL'OLIO

- Utilizzare sempre olio nuovo.
- Non mischiare oli diversi.
- Non mettere mai nell'olio acqua o grassi.
- Non aggiungere nell'olio erbe o altri condimenti.
- Vi raccomandiamo gli oli di girasole e d'arachide.
- Non utilizzare oli aromatizzati con diversi ingredienti (esempio: erbe di Provenza).
- Non utilizzare oli di peperoncino.
- **Se la casseruola è stata lavata, sciacquarla ed asciugarla bene prima di usarla.**

Utilizzo

- **Non usare mai l'apparecchio a vuoto.**
- Regolare il termostato sulla posizione scelta o in base alle indicazioni della ricetta - **12**.
- Ogni commensale infilza l'alimento da cuocere con la propria forchettina(D).
- A seconda della ricetta le forchettine vengono messe nel porta forchettine.

Collegare l'apparecchio solamente ad una presa con messa a terra incorporata.

Al momento del posizionamento del cavo con o senza prolunga, prendere tutte le precauzioni necessarie per non ostacolare la circolazione degli invitati attorno al tavolo in modo che nessuno possa inciamparvi.

Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo o un kit speciale disponibile presso il fabbricante o il suo servizio post-vendita.

Questo apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza separato.

Non interponete mai fogli d'alluminio né qualsiasi altro oggetto tra la casseruola e la resistenza.

Utilizzare la casseruola unicamente sul supporto per il quale è previsto (es.: non è adatto per forni, fornelli a gas o piastre elettriche...).

- Far cuocere secondo quanto indicato nella ricetta o in base al punto di cottura desiderato.

Questo apparecchio non è una friggitrice.

E' quindi totalmente sconsigliabile realizzare frittura, frittelle... nella casseruola.

Verificare che gli alimenti da cuocere siano ben sgocciolati.

In caso si utilizzino prodotti surgelati, assicurarsi che siano perfettamente scongelati.

- Per conservare le qualità antiaderenti del rivestimento interno della casseruola:

- non sfregare la forchettina sul fondo per evitare di graffiarlo - **13**,
- non tagliare direttamente dentro la casseruola - **13**,
- utilizzare preferibilmente una spatola in legno per la preparazione della pietanza.

Non posare utensili di cottura sulle superfici di cottura dell'apparecchio.

Al primo utilizzo, si può produrre un leggero odore o fumo per i primi minuti ; è normale.

Non toccare le parti in metallo dell' apparecchio mentre si stanno riscaldando e se sono in funzione poiché sono molto calde.

Dopo l' utilizzo

- Mettere il termostato sulla posizione min. - **15**.
- Togliere il cavo dalla presa e poi dall'apparecchio - **16**.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio - **17**.
- A fine cottura non riporre la casseruola su di una superficie delicata o sotto l'acqua.

- Togliere il porta forchettine dal tegame.

- Togliere la casseruola dalla base dell'apparecchio e svuotatelo - **18**.

- Mettere la casseruola, il porta forchettine e le forchettine in acqua calda con detersivo per piatti e lavare con una spugna - **19**.

La casseruola e il porta forchettine possono essere lavati in lavastoviglie.

- Se alcuni alimenti si sono bruciati, immergere la casseruola nell'acqua e lasciarla in ammollo qualche ora prima di lavarla - **19**.

- Dopo la preparazione della fonduta savoiarda si consiglia di riempire la casseruola d'acqua e di lasciarla in ammollo almeno una notte prima di procedere alla pulizia - **21**.

- Dopo il lavaggio sciacquare bene ed asciugare la casseruola prima di utilizzarla.

- La resistenza non può essere lavata. Se è davvero sporca, aspettare il suo completo raffreddamento e strofinarla con uno straccio asciutto.

Non toccare l'apparecchio fino a completo raffreddamento.

Non spostare il apparecchio con olio caldo all'interno.

Questo apparecchio non deve essere immerso in acqua.

Non immergere in nessun caso l'apparecchio e il cavo elettrico in acqua. Non possono essere lavati in lavastoviglie.

Non usare mai spugnette metalliche, né polveri abrasive per non danneggiare la superficie di cottura (es.: rivestimento antiaderente...) - **20.**

Sistemazione

- Avvolgerlo il cavo e posarlo all'interno della casseruola.
- Posizionare la base dell'apparecchio, la resistenza verso il basso, all'interno della casseruola - **23**.
- Posizionare le forchette in la base dell'apparecchio - **24**.
- Riposizionare il porta forchettine e bloccarlo facendolo girare - **25**.

Verificare che l'apparecchio sia freddo e disinserito dalla rete elettrica prima di riporlo.

Per preservare il rivestimento della casseruola, consigliamo di posizionare la tenuta di cartone o una carta assorbente tra la casseruola e il cavo.

IT



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

- ① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
- ➔ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

Ricette Fonduta

Il numero delle persone ed i tempi di cottura sono a titolo indicativo e possono variare secondo lo spessore degli alimenti, le quantità degli ingredienti ed il gusto di ciascuno.

Fonduta valdostana (per 6 persone)

- 900 g de fromage (300 g de Beaufort, 300 g d'emmenthal et 300 g de comté) râpé ou coupé en fines lamelles
- 5 à 6 dl de vin blanc sec • 1 gousse d'ail • 1 verre de kirsch (facultatif) • poivre et muscade râpée
- pain blanc

Passate la casseruola con lo spicchio d'aglio. Mettete il termostato sulla posizione 5. Versate il vino nella casseruola. Lasciate scaldare da 6 a 10 min. Aggiungete progressivamente il formaggio mescolando fino ad ottenere una salsa omogenea. Appena il formaggio è tutto fuso, aggiungete il bicchiere di kirsch e le spezie. Durante il pranzo passate il termostato in posizione 3. Immergete il pane a pezzi nella fonduta mescolando. Servite con del vino bianco secco.

Fonduta cinese (per 6 persone)

- 450 g di filetto di manzo e 450 g di di filetto maiale tagliati a lamelle sottili • 1 l di brodo di carne
- 6 uova • 1 spicchio d'aglio • 1/2 cipolla • spezie • 20 g di funghi secchi (da far temprare dalla mattina) • 1 piccola scatola di cuori di palma • 1 scatola di germe di soia • salsa soia

Mettete il termostato sulla posizione 5. Versate 1 l di brodo nella casseruola e 3 cucchiaini di salsa di soia. Aggiungete lo spicchio d'aglio, 1/2 cipolla affettata finemente, la metà dei funghi tagliati a pezzetti e le spezie. Lasciate scaldare per 5 minuti poi spostate il termostato sulla posizione 4. Lasciate cuocere per circa 10 minuti il brodo prima di servirlo.

Ogni commensale prenderà un pezzetto di carne e lo immergerà nel brodo. Lasciate cuocere per circa 1-2 minuti.

Accompagnamenti : riso pilaf e come contorni (funghi, cuori di palma tagliati a rondelle, insalata di soia o cipolline bianche in agrodolce).

Salse : soja.

Fonduta bourguignonne (per 6 persone)

- 1 l d'olio • 200 g di filetto di manzo per persona tagliato a cubetti di 2 cm

Mettete il termostato sulla posizione 5. Versate l'olio nella casseruola. Lasciate scaldare per circa 15 minuti.

Inserite un cubetto di carne nella forchetta e immergetela nell'olio bollente per circa 1–2 minuti, prima di gustarlo.

Salse : maionese, salsa rosa, dragoncello, salsa bernes, salsa piccante, salsa alle erbe.

Fonduta rustica (per 6 persone)

- 1 pollo dissossato tagliato a pezzi • 4 grosse cipolle tagliate a pezzi • 1 l d'olio d'arachide
- sale • pepe • 1 spicchio d'aglio

Mettete il termostato sulla posizione 5. Versate l'olio nella casseruola e aromatizzatelo. Lasciate scaldare per circa 15 minuti.

Durante la degustazione, lasciate il termostato sulla posizione 5. Inserite un pezzo di pollo e un pezzo di cipolla nella forchetta e fate friggere per circa 4 minuti. Salate e pepate.

Salse : maionese, salsa rosa.

Fonduta delle Antille (per 6 persone)

- 500 g di filetto di merluzzo fresco o di nasello • 3 spicchi d'aglio • 1 cipolla • 1 peperoncino
- 2 grosse patate già cotte • 6 gamberi o 18 gamberetti sgusciati • 1 limone • sale • farina
- 2 uova • 1 litro d'olio

Tritate i filetti di merluzzo, gli spicchi d'aglio, la cipolla, il peperoncino e le patate. Mescolate il tutto con 2 uova e formate delle polpettine della grandezza di una noce che poi passerete nella farina. Tagliate i gamberi in 2 o 3 pezzi e infarinateli leggermente. Versate l'olio nella casseruola. Mettete il termostato sulla posizione 5. Lasciate scaldare per 15–20 minuti.

Durante la degustazione lasciate il termostato sulla posizione 5. Per degustare, fate friggere per circa 5 minuti le polpette e 2–3 minuti i gamberi.

Accompagnamenti : riso alla creola.

Salse : maionese, salsa creola, pili-pili.

Fonduta di mare (per 6 persone)

- 150–200 g di pesce assortito per persona (S. Pietro, merluzzo, sogliola...) • farina • burro
- 3 cipolle • prezzemolo • 1/4 di litro di vino bianco • senape • 1 litro d'olio

Tagliate a pezzetti i filetti di pesce e infarinateli.

Preparate la salsa : fate rinvenire le cipolle affettate e il prezzemolo in un po' di burro. Unite poi un cucchiaio di farina. Mescolate e ammorbidite aggiungendo il vino bianco e 3/4 di litro d'acqua. Aggiungete tutte le lische di pesce e lasciate cuocere per circa 1 ora. A fine cottura passate bene la salsa eliminando le lische e versatela in un recipiente aggiungendovi della senape.

Versate l'olio nella casseruola. Mettete il termostato sulla posizione 5 e lasciate scaldare per circa 15 minuti. Ogni commensale farà dorare i pezzi di pesce nell'olio accompagnandoli con la salsa ben calda.

Fonduta provenzale (per 6 persone)

- 6 pomodori • 50 g di burro • 1/2 peperone verde • 750 g di emmenthal grattugiato
 - 1/2 cucchiaino di pepe nero • qualche foglia di maggiorana • 1/2 tazza di panna fresca
 - 1 cucchiaino di fecola • 1 bicchiere di vino bianco • 2 cucchiari di paprika
 - pane tagliato a cubetti di circa 2 cm
-

Tagliate il pane in piccoli cubetti. Incidete i pomodori con un coltello e scottateli per 1 minuto nell'acqua bollente. Scolateli e pelateli. Fate fondere il burro (termostato 4 o 5) poi aggiungete i pomodori e il 1/2 peperone tagliato a lamelle. Fateli dorare per 5 minuti. Unite la paprika e lasciate cuocere per 2 minuti con il termostato sulla posizione 3-4. Aggiungete l'emmenthal e lasciate sciogliere mescolando delicatamente con un cucchiaino di legno. Unite le spezie e la panna. Insaporite con la fecola e mescolate bene. Infine, unite il vino.

Durante la degustazione passate il termostato sulla posizione 2. Inserite i pezzi di pane nelle forchette ed immergeteli nella fonduta.

Fonduta al cioccolato (per 6 persone)

- 500 g di cioccolato fondente • 2 vasetti di 20 cl di panna fresca • 2 cucchiari di Cognac (facoltativo)
 - frutta fresca tagliata a pezzi : pere, banane, mele, pesche, albicocche, ananas e prugne ecc...
-

Mettete il termostato sulla posizione 1. Fate sciogliere la panna nella casseruola per circa 2 minuti. Aggiungete il cioccolato a pezzi, e lasciatelo fondere per circa 10 minuti mescolando fino ad ottenere una crema omogenea. Poi aggiungete il Cognac.

Lasciate il termostato in posizione 1 durante la degustazione. Immergete 1 o 2 pezzi di frutta nel cioccolato.

Accompagnamenti : brioches, torte, nocciole, mandorle.

Ricette Salse

Salse a base di maionese

Fuoco : aggiungete alla maionese 2 punte di coltello di pasta di pimento.

Cocktail : maionese e 3 cucchiari di ketchup, 1 cucchiaino di senape, 1 cucchiaino di whisky o cognac, pepe, succo di limone.

Rose : aggiungete alla maionese 1 cucchiaino di ketchup e di cognac.

Dragoncello : aggiungete alla maionese 6 foglie di dragoncello fresco tritato finemente.

All'aglio : aggiungete alla maionese 6 spicchi d'aglio fino a renderla una salsa morbida.

Vegetariana : aggiungete alla maionese 1 cucchiaino di cipolla tritata, cetriolini, senape, capperi, erbe fini e prezzemolo.

Rossa : aggiungete alla maionese 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro, 2 cucchiaini di paprika, 1 cucchiaino di cipolla tritata.

Tartara : maionese con senape e cipolla tritata.

Paprika : maionese con paprika, pepe, 1 cucchiaino di cognac, 1 cucchiaino di capperi.

Salse a base di burro

Aglio e prezzemolo : aggiungete 125 g di burro "morbido" 4 spicchi d'aglio e 2 cucchiari di prezzemolo tritato. Rimettete in frigorifero fino al momento di servire.

Al roquefort e cipolla : fate una salsa con 2 cipolle rosate e 50 g di roquefort. Mescolate con 125 g di burro "ammorbidito". Insaporite con dell'aceto.

Bernese : mescolate 1 tuorlo d'uovo con 1 cucchiaino di estragone tritato, 1/2 cucchiaino d'aceto, 3 pizzichi di sale e pepe. Unite il tutto con 125 g di burro ammorbidito.

Salse a base di panna

Al limone : mescolate il succo di 1/2 limone con 1 cucchiaio di senape forte e 5 cucchiai di panna fresca. Insaporite con pepe.

Alle erbe fini : mescolate la panna, le erbe fini ed il succo di 1/2 limone.

Alle cipolle : fate fondere senza dorare 4 grosse cipolle nel burro. Salate, pepate, grattugiate un po' di noce moscata e mescolate con 2 cucchiai di panna. Mescolate bene.

Salse esotiche

Soia : salsa soia mescolata con 6 tuorli d'uovo.

Créola : sbucciate 2 banane, tagliatele a rondelle e fatele fondere in una noce di burro. Unite 2 cucchiai di rhum. Servite tiepida.

Altra salsa

All'aglio : 4 spicchi d'aglio. Aggiungete 2 tuorli d'uovo, del sale e del pepe. Mescolate. Unite 1/4 di litro d'olio d'oliva poco a poco come per una maionese. Aggiungete del succo di limone.

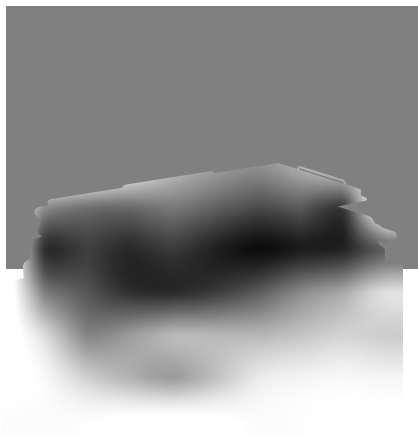
FR 6 - 12

NL 13 - 19

DE 20 - 26

IT 27 - 33

Raclette
Karemembon
simple à utiliser, facile à ranger.



www.tefal.com

Ref. 2023710561 - 03/10