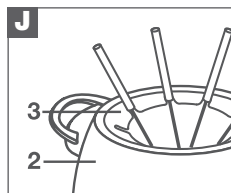
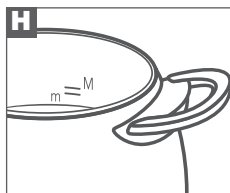
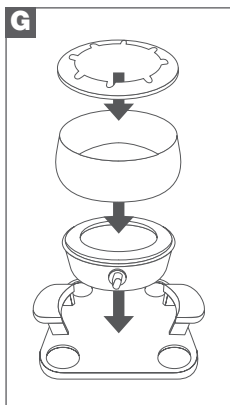
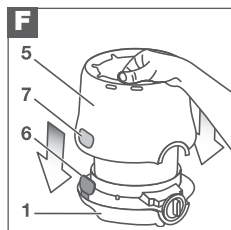
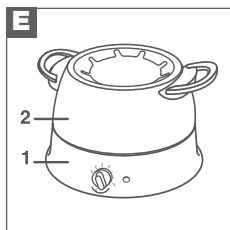
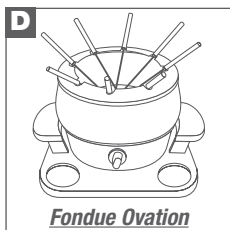
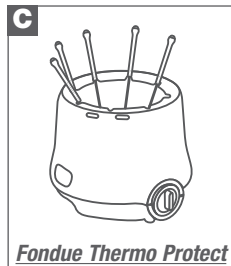
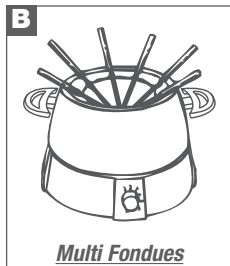
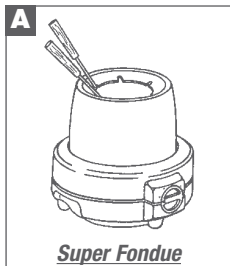
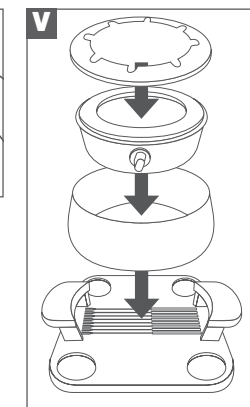
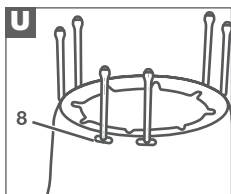
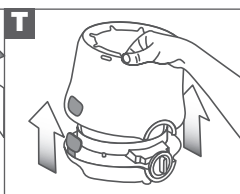
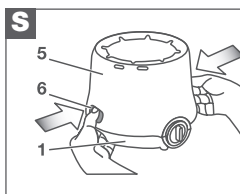
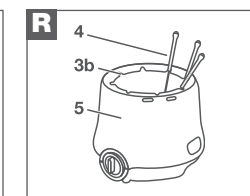
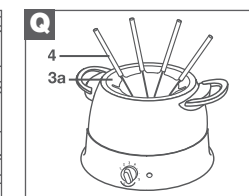
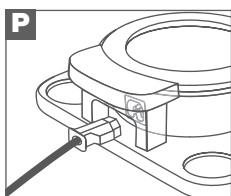
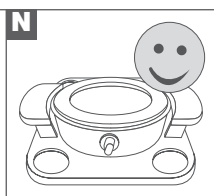
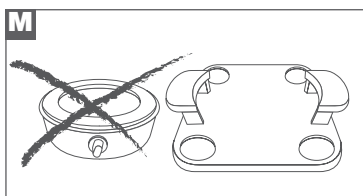
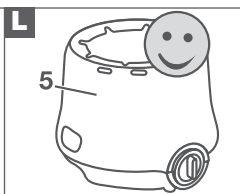
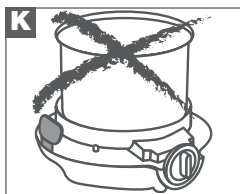


fondue







Merci d'avoir acheté cet appareil. Lire attentivement les instructions de cette notice et les garder à portée de main.

Appareil à usage domestique seulement.

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.

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.

- **Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.**
- **Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.**

Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.

Contenance

Super Fondue (A)

- **Huile** : de 0,75 litre minimum à 1 litre maximum (suivant les repères)
- **Bouillon** : de 1 litre à 1,5 litre maximum

Multi Fondues (B)

- **Huile** : de 1 litre minimum à 1,25 litre maximum (suivant les repères)
- **Bouillon** : de 2 litres d'eau maximum avec les ingrédients (autonomie d'une heure)

Fondue Thermo Protect (C)

- **Huile** : de 1 litre minimum à 1,25 litre maximum (suivant les repères)
- **Bouillon** : de 1,5 litre d'eau maximum avec les ingrédients (autonomie d'une heure)

Fondue Ovation (D)

- **Huile** : de 1 litre minimum à 1,25 litre maximum (suivant les repères)
- **Bouillon** : 1,5 litre d'eau maximum

Montage et préchauffage

Avant la première utilisation : enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.

Pour les modèles Super Fondue et Thermo Protect :

Attention ! Avant d'utiliser pour la première fois votre appareil, enlever l'intercalaire situé sous le caquelon. Pour cela :

1. Dégager la couronne supérieure du socle en poussant vers le centre les deux ergots situés sous les poignées du socle et en soulevant en même temps la couronne.
2. Retirer le caquelon.

Laver le caquelon (2) (suivre les instructions du paragraphe "Après utilisation").

Passer un chiffon doux huilé sur la face intérieure du caquelon (2).

Poser le caquelon (2) sur la base de l'appareil (1) (E).

Pour le modèle Super Fondue : poser le caquelon, puis clipser la couronne supérieure sur le socle.

Pour le modèle Thermo Protect : veiller à bien positionner les orifices (7) de la coque plastique (5) en face des clips (6) de la base (1) (F).

Pour le modèle Fondue Ovation : veiller à bien positionner la base chauffante dans le logement du plateau prévu à cet effet, puis positionner le caquelon dessus (G).

Veiller à ce que le caquelon soit stable et bien positionné sur la base de l'appareil.

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

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

Pour éviter de détériorer le caquelon :

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...).

Placer l'appareil sur une surface propre, plane et ferme, à l'emplacement où il sera utilisé lors du repas.

Eviter de l'utiliser sur un support souple, de type nappe "Bulgomme".

Ne jamais placer l'appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...).

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 : pépins de raisins ou herbes de Provence).

Si le caquelon a été lavé, bien le rincer et bien le sécher avant de l'utiliser.

Remplir le caquelon (2).

Lors du remplissage du caquelon, respecter impérativement les niveaux minimum et maximum indiqués à l'intérieur du caquelon (les quantités sont indiquées pour chaque modèle au début du mode d'emploi) (J).

Pour les fondues à l'huile ou au bouillon, placer le support à fourchettes (3) sur le caquelon (2) (selon modèle) (J).

Le support à fourchettes (3) n'est pas nécessaire pour la fondue savoyarde, la fondue provençale et la fondue au chocolat (selon modèle).

Pour le modèle Thermo Protect : ne jamais faire chauffer le produit sans la coque plastique Thermo Protect (5) (K) (L).

Pour le modèle Fondue Ovation : ne jamais faire chauffer le produit lorsqu'il n'est pas positionné sur son plateau bois (M) (N).

Dérouler entièrement le cordon.

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

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

Si une rallonge électrique est utilisée :

- elle doit être avec prise de terre incorporée ;
- prendre toutes les précautions nécessaires afin que personne ne s'entrevue dedans.

Si le câble de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Brancher le cordon sur l'appareil (selon modèle), puis brancher sur le secteur : le voyant lumineux s'allume (selon modèle).

Pour le modèle Fondue Ovation : passer le cordon par l'intérieur de la poignée du plateau bois et veiller à ce qu'il soit bien connecté (P).

Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

Ne jamais utiliser l'appareil à vide.

Régler le thermostat et laisser préchauffer l'appareil selon les indications de la recette choisie.

A la première utilisation, un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire pendant les premières minutes.

Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.

Cuisson

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

Ne pas déplacer le produit avec l'huile chaude.

Cet appareil n'est pas une friteuse. Il est donc totalement exclu de réaliser des frites, des beignets... dans le caquelon.

Régler le thermostat sur la position de votre choix ou selon les indications de la recette.

Chaque convive dépose dans le caquelon sa fourchette piquée de l'aliment à cuire.

Selon la recette, les fourchettes (4) sont maintenues par le support à fourchettes (3a) (P) ou dans la partie supérieure (3b) de la coque plastique (5) pour la fondue Thermo protect (R).

Vérifier que les aliments à cuire soient bien égouttés.

Si vous utilisez des produits surgelés, vérifier que ceux-ci soient parfaitement décongelés.

Laisser cuire selon les indications de la recette ou le degré de cuisson souhaité.

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

A la fin de la cuisson, l'appareil est chaud : le manipuler avec précaution (l'appareil avec de l'huile chaude ne doit pas être déplacé).

Ne jamais laisser l'appareil en utilisation sans surveillance.

Pour conserver les qualités anti-adhésives du revêtement du caquelon :

- Ne pas frotter la fourchette au fond du caquelon pour ne pas le rayer.
- Ne pas couper directement dans le caquelon.
- Utiliser de préférence une spatule en bois lors de la préparation de la recette.

Après utilisation

Placer le thermostat sur la position mini.

Débrancher le cordon du secteur, puis le déconnecter de l'appareil (selon modèle) : le voyant s'éteint (selon modèle).

Laisser refroidir l'appareil.

Ne pas manipuler l'appareil avant son complet refroidissement.

Retirer le caquelon de la base de l'appareil et le vider.

Pour le modèle Super Fondue : dégager la couronne supérieure du socle en poussant vers le centre les deux ergots situés sous les poignées du socle et, en soulevant en même temps la couronne, retirer ensuite le caquelon.

Pour le modèle Thermo protect : dégager la coque plastique (5) de la base (1) en poussant les 2 clips (6) situés au dessus des poignées de la base (1). Retirer le caquelon (S) (T).

Laver le caquelon, le support à fourchettes (selon modèle), la coque plastique Thermo Protect (selon modèle), les fourchettes, les ramequins et le plateau bois (selon modèle) avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

Le caquelon peut passer au lave-vaisselle.

Ne jamais plonger le plateau bois dans l'eau.

Ne jamais mettre le plateau bois au lave-vaisselle.

Ne pas utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer.

Si des aliments ont brûlé, laisser tremper le caquelon quelque temps dans de l'eau avant de le laver.

Après une fondue savoyarde, nous vous recommandons de remplir d'eau le caquelon et de le laisser tremper une nuit avant de le nettoyer.

Après lavage, bien rincer et bien sécher le caquelon avant de l'utiliser.

La résistance ne se nettoie pas.

La base plastique de la résistance peut se nettoyer avec une éponge.

Si elle est vraiment sale, la frotter avec un chiffon sec quand elle est froide.

L'appareil ne doit pas être immergé.

Pour le modèle Thermo Protect : les orifices (8) situés au dessus de la coque servent à ranger les fourchettes après utilisation (U).

Pour le modèle Fondue Ovation : les fourchettes se rangent dans le plateau bois (V).

N-B : Les fumées de cuissons 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.

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'emmental 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) • sauce soja • accompagnements : riz cantonnais, champignons, 1 petite boîte de pousses de bambou, 1 boîte de germes de soja, cornichons, oignons blancs au vinaigre • Sauce : sauce soja

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 min.

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.

Servir avec un vin blanc sec ou un rosé, ou naturellement avec du thé.

Fondues

Fondue bourguignonne

Pour 6 personnes : • 1 l d'huile • 200 g de filet de boeuf (par personne) coupé en cubes de 2 cm de côté • Sauces : mayonnaise, rose, estragon, Marius, piquante, rouille, béarnaise minute, aux fines herbes

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.

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

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.

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 • Sauces : mayonnaise feu, créole, pili pili

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.

Fondues

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.

Fondues

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.

Sauces

Sauces à base de mayonnaise

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

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

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

Créole : Eplucher 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.

Sauces relevées

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.

U heeft zojuist een apparaat aangeschaft waarvoor onze dank. Lees de instructies in deze gebruiksaanwijzing aandachtig door en houd hem bij de hand.

Dit apparaat is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.

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 om in het belang van de consument op ieder willekeurig moment de eigenschappen of onderdelen van zijn producten te wijzigen.

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.

- **Raak de hete delen van het apparaat niet aan.**
- **Sluit het apparaat nooit aan als u het niet gebruikt.**

Als iemand zich brandt, koel de brandplek dan gelijk met koud water en roep, indien nodig, de hulp in van een huisarts.

Inhoud

Super Fondue (A)

- **Olie** : minimum 0,75 L - maximum 1 L (zie maatstreepje)
- **Bouillon** : 1 tot maximaal 1,5 L

Multi Fondues (B)

- **Olie** : minimum 1 L - maximum 1,25 L (zie maatstreepje)
- **Bouillon** : maximaal 2 L water plus ingrediënten (voor 1 uur fonduen)

Fondue Thermo Protect (C)

- **Olie** : minimum 1 L - maximum 1,25 L (zie maatstreepje)
- **Bouillon** : maximaal 1,5 L water plus ingrediënten (voor 1 uur fonduen)

Fondue Ovation (D)

- **Olie** : minimum 1 L - maximum 1,25 L (zie maatstreepje)
- **Bouillon** : maximaal 1,5 L water

Montage en voorverwarmen

Voor het eerste gebruik: verwijder alle verpakkingen, stickers of accessoires aan de binnen- en buitenkant van het apparaat.

Voor de modellen Super Fondue en Thermo-Protect:

Let op! Verwijder, voordat u het apparaat voor de eerste keer gaat gebruiken, het vel onder de fonduepan. Ga hiervoor als volgt te werk:

1. Verwijder de fonduepan van het voetstuk door de twee palletjes onder de handgrepen van het voetstuk naar het midden te duwen en tegelijkertijd de fonduepan op te tillen.
2. Verwijder de fonduepan.

- Maak de fonduepan schoon (2) (volg hierbij de aanwijzingen uit de paragraaf "Na gebruik").
 - Neem de binnenzijde van de fonduepan af met een zachte doek met olie (2).
- Plaats de fonduepan (2) op het voetstuk van het apparaat (1) (E).

Voor het model Super Fondue: Plaats de fonduepan en klik vervolgens de fonduepan op het voetstuk vast.

Voor het model Thermo Protect: zorg dat de openingen (7) van de kunststof behuizing (5) zich tegenover de clips (6) van het voetstuk (1) bevinden (F).

Voor het model Fondue Ovation: zorg dat het verwarmende voetstuk goed op zijn plaats bevestigd is en plaats hier de fonduepan op (G).

Zorg ervoor dat de fonduepan goed en stabiel op het voetstuk van het apparaat staat.

Gebruik uitsluitend de bij het apparaat geleverde fonduepan of een fonduepan die u bij een erkend servicecentrum heeft gekocht.

Plaats geen aluminiumfolie of andere voorwerpen tussen de fonduepan en het verwarmingselement.

Voorkom beschadigingen van de fonduepan door:

De fonduepan uitsluitend op het voetstuk waarvoor hij gemaakt is te gebruiken (bijv.: de fonduepan nooit in een oven, op het gas of een elektrische kookplaat gebruiken...).

Zet het apparaat op een schone, vlakke en stevige ondergrond, waar hij tijdens de gehele duur van het fonduen zal blijven staan.

Gebruik bij voorkeur geen zachte ondergrond zoals bijv. een plastic tafelkleed.

Zet het apparaat nooit direct op een kwetsbare ondergrond (glazen tafel, tafelkleed, gelakt meubel...).

Belangrijke adviezen voor het gebruik van uw FONDUE MET OLIE:

- Gebruik 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.: druivenpitten of tuinkruiden).

Spoel de fonduepan goed om en droog hem af als u de pan heeft schoongemaakt.

Vul de fonduepan (2).

Bij het vullen van de fonduepan dient u het minimum en maximumniveau aan de binnenzijde van de fonduepan in acht te nemen (de hoeveelheden worden voor elk model vermeld in het begin van de handleiding) (L).

Voor fondue met olie of bouillon dient u de fonduevorkenhouder (3) op de fonduepan (2) te plaatsen (afhankelijk van model) (J).

De fonduevorkenhouder (3) is niet nodig bij kaasfondue, Provençaalse fondue of chocoladefondue (afhankelijk van model).

Voor het model Thermo Protect: nooit het apparaat verwarmen zonder de kunststof behuizing Thermo Protect (5) (K) (L).

Voor het model Fondue Ovation: het apparaat nooit verwarmen als deze niet op de houten plaat staat (M) (N).

Rol het hele snoer uit.

Controleer of het elektriciteitsnet overeenkomt met het vermogen en de spanning die onder het apparaat staan aangegeven.

Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.

Gebruikt u een verlengsnoer:

- dan dient dit geaard te zijn;
- dan dient u ervoor te zorgen dat niemand erover kan struikelen.

Wanneer het netsnoer is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.

Sluit het elektriciteitsnet (afhankelijk van model) aan op het apparaat en vervolgens op het elektriciteitsnet: het controlelampje gaat branden (afhankelijk van model).

Voor het model Fondue Ovation: haal het snoer via de binnenzijde van de handgreep van de houten plaat en zorg dat de stekker goed in het stopcontact zit (P).

Sluit het apparaat nooit aan als u het niet gebruikt.

Gebruik het apparaat nooit leeg.

Zet de thermostaat en laat het apparaat voorverwarmen, volg hierbij de bij het gekozen recept aangegeven instructies.

Bij het eerste gebruik kan er gedurende de eerste minuten een beetje rook en een geur vrijkomen.

Laat het apparaat nooit zonder toezicht als deze aanstaat of nog niet helemaal is afgekoeld.

Fonduen

Na het voorverwarmen is het apparaat klaar voor gebruik.

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

Dit apparaat is geen friteuse. Het is dus uitgesloten om patat, beignets enz. in de fonduepan te bakken.

Zet de thermostaat op de gewenste stand of op de in het recept aangegeven stand. Iedere gebruiker plaatst een fonduevork met daaraan het te bakken ingrediënt in de fonduepan.

Afhankelijk van het recept worden de vorken (4) door de vorkhouder (3a) (Q) of in het bovenste gedeelte (3b) van de kunststof behuizing (5) Thermo Protect geplaatst (R).

Controleer eerst of de te bakken ingrediënten goed uitgelekt zijn.

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

Laat de ingrediënten bakken volgens de aanwijzingen van het recept of de gewenste gaarheid.

Raak nooit de metalen delen van het voorverwarmde of functionerende apparaat aan: deze zijn namelijk zeer heet.

Na het bakken is het apparaat heet: ga er uiterst voorzichtig mee om (het apparaat met hete olie mag nooit verplaatst worden).

Gebruik het apparaat nooit zonder toezicht.

Voorkom beschadigen van de anti-aanbaklaag van de fonduepan door:

- De bodem van de fonduepan niet met de fonduevorken aan te raken; zo voorkomt u krassen.
- Niet direct in de fonduepan te snijden.
- Bij voorkeur een houten spatel te gebruiken bij het bereiden van het recept.

Na gebruik

Zet de thermostaat op de minimum stand.

Haal de stekker uit het stopcontact en verwijder vervolgens het elektriciteits snoer van het apparaat (afhankelijk van model) : het controlelampje gaat uit (afhankelijk van model).

Laat het apparaat afkoelen.

Het apparaat niet aanraken voordat het volledig is afgekoeld.

Verwijder de fonduepan van het voetstuk en giet de pan leeg.

Voor het model Super Fondue: verwijder de fonduepan van het voetstuk door de twee klemmetjes die zich onder de handgrepen bevinden naar het midden toe te duwen en tegelijkertijd de fonduepan op te lichten. Verwijder vervolgens de fonduepan.

Voor het model Thermo Protect: maak de kunststof behuizing (5) los van het voetstuk (1) door de 2 clips (6) op de bovenzijde van de handgrepen van het voetstuk (1) weg te drukken. Verwijder de fonduepan (S) (T).

Was de fonduepan, de vorkenhouder (afhankelijk van het model), de kunststof schaal Thermo Protect (afhankelijk van het model), de vorken, de schaaltes en de houten plaat (afhankelijk van het model) af met een sponsje, warm water en afwasmiddel.

De fonduepan kan in de vaatwasmachine afgewassen worden.

Het houten voetstuk nooit onder water dompelen of in water laten weken.

Het houten voetstuk nooit in de vaatwasmachine doen.

Gebruik geen metalen schuursponsje of schuurmiddelen.

Zijn er levensmiddelen aangekoekt, laat de fonduepan dan enige tijd in warm water weken voordat u hem schoonmaakt.

Bij kaasfondue raden wij u aan de fonduepan met water te vullen en een nacht te laten weken voordat u hem afwast.

Na het schoonmaken de fonduepan zorgvuldig afspoelen en afdrogen voordat u hem opnieuw gebruikt.

Het verwarmingselement kan niet schoongemaakt worden.

De kunststof behuizing van het apparaat kan met een sponsje worden gereinigd.

Is het verwarmingselement erg vuil, boen deze dan met een droge doek af als hij afgekoeld is.

Niet het apparaat in het water onderdompelen.

Voor het model Thermo Protect: de openingen (8) bovenop de fonduepan dienen om de vorken na gebruik op te bergen (U).

Voor het model Fondue Ovation: de vorken worden in de houten plaat opgeborgen (V).

NB: 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.

Fondues

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 4 personen: • 1 teentje knoflook • 4 dl droge witte wijn • 1 theelepel citroensap • 600 g grof geraspte kaas (1/2 Emmenthaler en 1/2 Gruyère) • 1 borrelglas Kirsch • 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 7 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 snuffje nootmuskaat en wat peper toevoegen. Zet de thermostaat terug naar stand 3 of 4.

Serveren met: stokbrood, rauwkost, verse salades.

Chinese fondue

Voor 4 personen: • 1,5 of 2 liter kippenbouillon (afhankelijk van het model) • 2 teentjes knoflook • 2 plakjes gemberwortel • 200 g varkenshaas- of filet • 200 g kipfilet • 200 g ossehaas of biefstuk • 200 g tahoe • 1 kg verse groenten (combinatie van uien, champignons, worteltjes, prei, Chinese kool, courgette, selderijknol, bamboespruiten (uit blik) en taugé) • citroensap

Saus: • 2 dl sojasaus • 1 eetlepel citroensap • 2 eetlepels honing • 2 plakjes gemberwortel • 2 teentjes knoflook • 1 borrelglas sherry • 1 eetlepel sesamolie

Zet de thermostaat op stand 5. Schenk de bouillon in de fonduepan. Voeg de fijngehakte knoflook en plakjes gemberwortel toe. Breng de bouillon aan de kook.

Snij het vlees in zeer dunne plakjes en leg het op schaaltes. Snij de tahoe in dobbelsteentjes. Maak de groenten schoon. Snij de uien in dunne plakken. Borstel de champignons schoon en besprenkel ze met citroensap. Snij de prei, kool en selderijknol in reepjes. Besprenkel de selderij met citroensap. Snij de worteltjes in stukjes. Laat de bamboespruiten uitlekken. U kunt nu alle groenten (in porties) aan de bouillon toevoegen en ieder kan zelf het vlees aan een fonduevorkje in de bouillon gaar laten worden. De groenten kunnen met behulp van een speciaal netje uit de bouillon gehaald worden. De bouillon wordt naarmate de maaltijd vordert, steeds geuriger en krachtiger. Als alles op is kan deze bouillon in Chinese rijstkommetjes geserveerd worden.

Saus: Verwarm de sojasaus met het citroensap en roer de honing erdoor tot deze geheel is opgelost. Voeg de overige ingrediënten toe en roer alles goed door elkaar.

Serveren met: witte rijst, een droge witte wijn of rosé of Chinese thee.

Fondues

Bourguignonne fondue

Voor 6 personen: • 1 liter olie • 200 g kalfsfilet (per persoon) in blokjes van 2 cm gesneden

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

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.

Kip fondue

Voor 6 personen: • 1 kip, zonder bot en in kleine stukjes gesneden • 4 worstjes, in stukjes gesneden • 1 liter notenolie

Sauzen: mayonaise, cocktailsaus, saus met Roquefort en sjalotjes

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.

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

Sauzen: pittige mayonaise, creoolse saus, piri piri saus

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.

Fondues

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: • 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.

Fondues

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 schaaf 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

Sauzen op basis van mayonaise

Pittige mayonaise: Roer door een kommetje mayonaise 2 mespunten fijngehakte Spaanse pepers of sambal.

Cocktail: Roer door een kommetje mayonaise 3 eetlepels ketchup, 1 eetlepel scherpe mosterd, 1 eetlepel whisky of cognac, een snufje cayennepeper en een scheutje citroensap.

Rose saus: Roer door een kommetje mayonaise 1 eetlepel ketchup, peper, zout en een klein scheutje cognac.

Dragonsaus: Knip de blaadjes van 6 takjes verse dragon met een schaar zeer fijn en meng ze door een kommetje mayonaise. Voeg peper en zout naar smaak toe.

Knoflooksaus: Voeg met behulp van een knoflookpers 6 teentjes knoflook aan een kommetje mayonaise toe. Roer de uitgeperste knoflook samen met zout en peper naar smaak door de mayonaise.

Pikante saus: Roer door een kommetje mayonaise 1 afgestreken dessertlepel fijngehakte sjalotten, 1 afgestreken dessertlepel fijngehakte augurken, mosterd naar smaak, 1 volle theelepel kappertjes en fijngehakte verse of gedroogde tuinkruiden (bijv. peterselie) naar smaak.

Rode mayonaisesaus: Meng door een kommetje mayonaise 1 eetlepel geconcentreerde tomatenpuree, 2 theelepels paprikapoeder en 1 afgestreken eetlepel gesnipperde sjalotten.

Mayonaise "tartare": Voeg aan een kommetje mayonaise naar smaak mosterd en fijngeknipte bieslook toe.

Paprika-mayonaise: Meng door een kommetje mayonaise zoveel paprikapoeder dat de mayonaise een mooie oranje-rode kleur heeft. Roer er vervolgens 1 mespuntje cayennepeper, 1 eetlepel cognac en 2 theelepels kappertjes door.

Sauzen

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 verkruidelde roquefort kaas in een vijzel fijn. Roer dit mengsel door 125 g zachte boter. Eventueel afmaken met een klein scheutje dragonazijn.

NL

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 sojasaus: Roer door een kommetje ketjap 6 eidooiers en een kleine beetje geraspte mierikswortel.

Creoolse saus: 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.

Overige sauzen

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 danken Ihnen für den Kauf dieses Gerätes. Lesen Sie die Anweisungen dieser Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie diese griffbereit auf.

Dieses Produkt ist nur für den Hausgebrauch.

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

Unser Unternehmen behält sich das Recht vor, die Merkmale oder Bestandteile seiner Produkte im Interesse des Verbrauchers jederzeit zu ändern.

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.

- **Berühren Sie nicht die heißen Flächen des Geräts.**
- **Das Gerät niemals am Stromkreislauf lassen, wenn es nicht in Betrieb ist.**

Im Falle eines Unfalls, lassen Sie bitte sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen und rufen Sie gegebenenfalls einen Arzt.

Sicherheitshinweise

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes durch: Eine unsachgemäße Bedienung entbindet Tefal von jeglicher Haftung.

Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den anwendbaren Normen und Bestimmungen (Bestimmungen über Niederspannung, elektromagnetische Verträglichkeit und Umweltschutz).

Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen und Aufkleber innerhalb und außerhalb des Gerätes und entnehmen Sie das Zubehör.

Überlassen Sie Kindern niemals unbeaufsichtigt das Gerät. Die Benutzung dieses Gerätes durch kleine Kinder und behinderte Personen darf nur unter Aufsicht erfolgen.

Überprüfen Sie, ob der Anschlusswert Ihres Gerätes mit der auf Ihrem Stromzähler angegebenen Spannung übereinstimmt.

Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.

Das Gerät darf nur an geerdete Steckdosen angeschlossen werden.

Ihr Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und nur für den Einsatz in geschlossenen Räumen vorgesehen.

Ziehen Sie den Netzstecker nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung des Gerätes.

Benutzen Sie Ihr Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert, gefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist.

Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung durch den Kunden, muss durch den Kundendienst erfolgen.

Das Gerät, die Zuleitung oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.

Lassen Sie die Zuleitung niemals in die Nähe von oder in Berührung mit den heißen Teilen des Gerätes, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.

Lassen Sie die Zuleitung niemals herunterhängen und ziehen Sie niemals den Stecker an der Zuleitung aus der Steckdose.

Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Zuleitung oder der Stecker beschädigt sind. Um jegliche Gefahr zu vermeiden, lassen Sie diese Teile durch den Kundendienst austauschen.

Bei Geräten mit einer losen Zuleitung darf nur die originale Zuleitung verwendet werden.

Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, flache und stabile Unterlage. Das Gerät niemals auf eine weiche Unterlage (z.B. Kunststoffischdecke) oder eine zerbrechliche Unterlage (z.B. Glastisch, lasierte Möbelstücke) stellen.

D

Bei Verwendung einer Verlängerungsschnur muss diese einen Stecker mit Erdung aufweisen und sie muss so verlegt werden, dass niemand darüber stolpern kann.

Das Gerät nie unbeaufsichtigt betreiben.

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

Das Gerät wird bei Betrieb sehr heiß. Vorsicht: Verbrennungsgefahr.

Das Gerät nie in die Nähe oder unter leicht entflammbare Gegenstände (z.B. Gardinen, Vorhänge) stellen.

Sollten Teile des Gerätes in Brand geraten, versuchen Sie nicht, die Flammen mit Wasser zu löschen, sondern ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie sie mit einem feuchten Tuch.

Lassen Sie das Gerät vollständig auskühlen, bevor Sie es wegräumen.

Achten Sie darauf, dass der Fonduetopf stabil und in der Mitte des Sockels steht.

Nur den mitgelieferten oder bei einer zugelassenen Kundendienststelle erworbenen Fonduetopf verwenden.

Niemals Aluminiumfolie oder andere Gegenstände zwischen Fonduetopf und Heizspirale legen.

Den Fonduetopf nur auf dem Sockel benutzen, für den er konzipiert wurde. Niemals in den Ofen, auf eine Gasflamme oder eine elektrische Herdplatte stellen.

Geben Sie niemals Wasser in Öl oder andere Fettstoffe.

Beachten Sie die minimale und maximale Füllmenge.

Inhalt

Super Fondue (A)

- **Öl:** Minimum 0,75 l bis Maximum 1 l (siehe Markierungen)
- **Bouillon:** 1 l bis 1,5 l Maximum

Multi Fondues (B)

- **Öl:** Minimum 1 l bis Maximum 1,25 l (siehe Markierungen)
- **Bouillon:** Maximum 2 l Wasser inklusive Zutaten (für 1 Std. Kochzeit)

Fondue Thermo Protect (C)

- **Öl:** Minimum 1 l bis Maximum 1,25 l (siehe Markierungen)
- **Bouillon:** Maximum 2 l Wasser inklusive Zutaten (für 1 Std. Kochzeit)

Fondue Ovation (D)

- **Öl:** Minimum 1 l bis Maximum 1,25 l (siehe Markierungen)
- **Bouillon:** Maximum 1,5 l Wasser

Aufstellen und Vorheizen

Vor der ersten Benutzung:

- Alle Verpackungselemente, Aufkleber oder ähnliches innen und außen am Gerät entfernen.

Für die Modelle Super Fondue und Thermo-Protect:

Achtung! Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts muss das Stützteil unter dem Behälter herausgenommen werden. Gehen Sie dazu vor wie folgt:

1. Drücken Sie auf die beiden Tasten über dem Sockel um das Thermo Protect Gehäuse abzunehmen.
2. Nehmen Sie den Behälter ab.

- Den Fonduetopf spülen (2) (den Anweisungen des Abschnitts “Nach der Benutzung” folgen).
- Die Innenseite des Fonduetopfes mit einem weichen geölten Tuch ausreiben (2).
- Den Fonduetopf auf (2) den Gerätesockel stellen (1) (E).

Für das Modell Super Fondue: Stellen Sie den Fonduetopf auf den Sockel und befestigen Sie das Thermo Protect Gehäuse.

Für das Modell Thermo Protect: Versichern Sie sich, dass sich die beiden Öffnungen (7) der Thermo Protect Gehäuse (5) gegenüber der Clips (6) der Basis (1) befinden (F).

Für das Modell Fondue Ovation: *Versichern Sie sich, dass das Heizelement an seinem auf dem Tablett vorgesehenen Platz eingesetzt ist und stellen Sie dann den Fondue-Topf darauf (G).*

Darauf achten, dass der Fonduetopf stabil und in der Mitte des Sockels steht. Nur den gelieferten oder einen bei einer zugelassenen Kundendienststelle erworbenen Fonduetopf benutzen.

Niemals Aluminiumfolie oder andere Gegenstände zwischen Fonduetopf und Heizspirale legen.

Um die Beschädigung des Fonduetopfes zu vermeiden:

Den Fonduetopf nur auf dem Sockel benutzen, für den er konzipiert wurde (d.h. nicht in den Ofen, auf eine Gasflamme oder eine elektrische Herdplatte stellen).

Das Gerät auf eine saubere, flache und stabile Unterlage an der Stelle aufstellen, wo es auch für das Essen verwendet wird.

Die Benutzung auf einer weichen Unterlage, wie z. B. einer "Kunststoffdecke", ist zu vermeiden.

Das Gerät niemals direkt auf eine zerbrechliche Unterlage stellen (Glastisch, Decke, lasiertes Möbelstück...).

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: Traubenkerne oder Kräuter der Provence).

Wenn der Fonduetopf abgewaschen wurde sollte dieser vor dem nächsten Kochen gut ausgewässert und getrocknet werden.

Den Fonduetopf füllen (2).

Beim Füllen des Topfes die minimale und maximale Füllstandmarkierung auf der Topfinnenseite beachten (die Füllmengen der einzelnen Modelle wurden am Anfang dieser Anleitung aufgeführt) (H).

Bei Fondues mit Öl oder Brühe die Gabelhalterung (3) auf den Fonduetopf (2) legen (je nach Modell) (J).

Die Gabelhalterung (3) ist bei Käsefondue, provenzalischem Fondue oder Schokoladenfondue nicht erforderlich (je nach Modell).

Für das Modell Thermo Protect: Heizen Sie das Gerät nie ohne das Thermo Protect Gehäuse (5) auf **(K)** **(L)**.

Für das Modell Fondue Ovation: Das Gerät darf nur aufgeheizt werden, wenn es auf seinem Holztablett steht **(M)** **(N)**.

Das Netzkabel vollständig abwickeln.

Sich vergewissern, dass Spannung und Leistung des Netzes mit den Angaben unter dem Gerät kompatibel sind.

Das Gerät nur an einen Stecker mit Erdung anschließen.

Bei Verwendung einer Verlängerungsschnur:

- muss diese einen Stecker mit Erdung aufweisen;
- sind alle Vorkehrungen zu treffen, damit niemand darin hängen bleibt.

Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnliche qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Das Netzkabel erst am Gerät (je nach Modell) und anschließend am Netzstecker anschließen: die Kontrolllampe leuchtet auf (je nach Modell).

Für das Modell Fondue Ovation: Stecken Sie das Stromkabel innen durch den Griff des Holztablets und versichern Sie sich, dass es korrekt angeschlossen ist **(P)**.

Das Gerät niemals an das Stromnetz anschließen, wenn es nicht benutzt wird.

Niemals das Gerät mit leerem Topf benutzen.

Den Thermostat stellen und entsprechend den Angaben des jeweiligen Rezeptes vorheizen.

Bei der ersten Benutzung kann es in den ersten Minuten zu einer leichten Geruchs- oder Rauchbildung kommen.

Das Gerät ist immer unter Aufsicht zu benutzen.

Garen



Nach dem Vorheizen ist das Gerät betriebsbereit.

Den Topf mit dem heißen Öl nicht verrücken.

Dieses Gerät ist keine Fritteuse. Es darf also in keinem Fall zur Zubereitung von Pommes frites, Krapfen usw. verwendet werden.

Den Thermostat auf die gewünschte Position stellen bzw. den Angaben des Rezeptes folgend einstellen.

Jede Person legt die mit dem zu kochenden Lebensmittel bestückte Gabel in den Topf.

Je nach Rezept werden die Gabeln (4) im Gabelhalter (3a)  oder, für das Fonduegerät Thermo Protect, im oberen Teil (3b) der Plastikschaale (5) abgelegt .

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

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

Lassen Sie das Lebensmittel entsprechend den im Rezept angegebenen bzw. der gewünschten Garzeit im Topf.

Nicht die Metallteile des sich aufheizenden oder in Betrieb befindlichen Geräts benutzen. Sie sind sehr heiß.

Nach dem Garen bleibt das Gerät heiß: bitte vorsichtig handhaben. Wenn das Gerät mit heißem Öl gefüllt ist, sollte es nicht bewegt werden.

Das in Betrieb befindliche Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen.

Um die Antihafbeschichtung des Topfes nicht zu beeinträchtigen:

- Nicht mit der Gabel am Topfboden kratzen, da dies die Beschichtung beschädigt.
- Niemals etwas im Topf schneiden.
- Bei der Zubereitung des Rezepts vorzugsweise einen Holzspatel benutzen.

Nach der Benutzung

Thermostat auf Min. stellen (je nach Modell)

Das Netzkabel erst aus der Steckdose ziehen und dann aus dem Gerät (je nach Modell): die Kontrolllampe erlischt (je nach Modell).

Das Gerät abkühlen lassen.

Fassen Sie das Gerät nicht an, bevor es ganz abgekühlt ist.

Den Fonduetopf vom Sockel nehmen und entleeren.

Für Modell Super Fondue: Oberteil vom Gestell entfernen, indem die Verschlüsse unter den Handgriffen zur Mitte hingeschoben werden. Zur gleichen Zeit das Oberteil hochziehen und den Fonduetopf entnehmen.

Für das Modell Thermo Protect: Nehmen Sie die Plastikschaale (5) von der Basis (1) ab, indem Sie die beiden Clips (6) über dem Griff der Basis (1) nach hinten schieben. Nehmen Sie dann den Behälter ab. **(S) (T)**

Reinigen Sie den Behälter, den Gabelhalter (je nach Modell), die Thermo Protect Plastikschaale (je nach Modell), die Gabeln, die Schälchen und das Holztablett (je nach Modell) mit einem Schwamm, heißem Wasser und Spülmittel.

Der Behälter ist spülmaschinenfest.

Tauchen Sie die Holzplatte nicht ins Wasser und weichen Sie sie nicht ein.

Die Holzplatte ist keinesfalls spülmaschinenfest.

Keinen Topfkratzer und kein Scheuerpulver verwenden.

Ist der Topf angebrannt, ihn vor dem Spülen in Wasser einweichen.

Wir empfehlen, nach einem Käsefondue den Topf mit Wasser zu füllen und vor dem Reinigen über Nacht einzuweichen.

Nach dem Säubern den Topf gut abspülen und komplett trocknen, bevor Sie ihn wiederbenutzen.

Die Heizspirale wird nicht gereinigt.

Die Kunststoffbasis kann mit einem Schwamm gereinigt werden.

Ist sie dennoch verschmutzt, dieselbe in abgekühltem Zustand mit einem trockenen Tuch abreiben.

Das Gerät, das Netzkabel und den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

Für das Modell Thermo Protect: die Öffnungen (8) über der Plastikschaale dienen zur Aufbewahrung der Gabeln nach der Benutzung **(U)**.

Für das Modell Fondue Ovation: die Gabeln werden in dem Holztablett untergebracht **(V)**.

Achtung: 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.

Fondues

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 • Soja-Soße

Soße: Soja-Soße mit 6 Eigelb und etwas geriebenem Meerrettich, Pimentpaste, Salz und 5-Gewürze-Pulver mischen

Thermostat auf 5 stellen. 1 l Hühnerbouillon in den Topf gießen, 3 Teelöffel Soja-Soße hinzufügen. 1 Knoblauchzehe, 1/2 Zwiebel in Scheiben geschnitten, 1 Sellerie in Streifen geschnitten, die die Hälfte der in Streifen geschnittenen Champignons, Salz, 1 Teelöffel 5-Gewürze-Pulver hinzufügen. 5 Minuten aufwärmen, dann den Thermostat auf 4 zurückstellen. Bouillon etwa 10 Minuten leicht kochen lassen, bevor Sie mit dem Essen beginnen.

Jeder rollt das Fleisch um seine Gabel und hält es etwa 1 bis 2 Minuten in die Hühnerbouillon.

Dazu wird Reis gereicht: dem gekochten Reis ein Omelett aus 3 gekochten Eiern, einige Scheiben chinesische Wurst oder Schinken, 1 in Scheiben geschnitten, in Butter ausgelassene Zwiebel hinzufügen. Champignons, Bambussprossen in feine Scheiben geschnitten hinzufügen.

Mit einem trockenen Weißwein oder Rosé-Wein oder mit Tee servieren.

Fondues

Fleischfondue

Für 6 Personen: • 1 l Öl • 200 g Rinderfilet pro Person in Würfel geschnitten (Seitenlänge 2 cm)

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

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.

Hühner-Fondue

Für 6 Personen: • Fleisch von 1 Hähnchen in Würfel geschnitten, ohne Haut • 4 Knoblauch-Würste in Scheiben geschnitten • 1 Liter Erdnussöl

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

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.

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

Soßen: Feuer-Mayonnaise, kreolische Mayonnaise

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.

Dazu passt gut: kreolischer Reis.

Fondues

Fondue nach amerikanischer Art

Für 6 Personen: • pro Person 150 bis 200 g verschiedene Fischarten (Petersfisch, 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

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

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.

Fondues

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.

Die Soßen

Soßen auf Mayonnaise-Basis

Feuer-Mayonnaise: Mayonnaise, Ei, Senf, 2 Messerspitzen Pimentpaste.

Cocktail-Soßen: Mayonnaise, 3 Esslöffel Ketchup, 1 Esslöffel mittelscharfer Senf, 1 Esslöffel Whisky oder Cognac, Cayenne-Pfeffer, etwas Zitronensaft.

Rosa Soße: Mayonnaise, 1 Teelöffel Ketchup, Cognac.

Estragon-Soße: Mayonnaise, Estragon.

Marius-Soße: Mayonnaise, 6 fein gehackte Knoblauchzehen.

Pikante Soße: Mayonnaise, 1 Teelöffel gehackte Schalotten, gehackte Essiggurken, englischen Senf, 1 Esslöffel Kapern, Petersilie.

Ungarische Soße: Mayonnaise, 1 Esslöffel Paprika, 1 Esslöffel gehackte Schalotten.

Franszösische Tatare-Soße: Mayonnaise, Paprika, 1 Messerspitze Cayenne-Pfeffer, 1 Esslöffel Cognac, 1 Esslöffel Kapern.

Paprika-Soße: Mayonnaise, Paprika, 1 Messerspitze Cayenne-Pfeffer, 1 Esslöffel Kapern.

Die Soßen

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

Soßen auf Creme-fraiche-Basis

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

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

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

Kräftige Soßen

Knoblauch-Soßen: 4 gehackte Knoblauchzehen. 2 Eigelb, Salz und Pfeffer hinzufügen, mischen. 1/4 Liter Olivenöl langsam wie bei einer Mayonnaise einrühren. Etwas Zitronensaft hinzufügen.

Grazie di aver acquistato questo apparecchio. Leggere attentamente le istruzioni d'uso e tenerle a portata di mano.

Questo prodotto è destinato solamente ad uso domestico.

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.

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.

- **Non toccare mai le superfici calde dell'elettrodomestico.**
- **Non collegare mai l'apparecchio quando non viene utilizzato.**

Nel caso di incidente, sciacquare immediatamente la scottatura con acqua fredda e chiamare un medico se necessario.

Capacità

Super Fondue (A)

- **Olio:** da un minimo di 0,75 l ad un massimo di 1 l (rispettando i livelli)
- **Acqua:** da 1 l ad 1,5 l massimo

Multi Fondues (B)

- **Olio:** da un minimo di 1 l ad un massimo di 1,25 l maxi (rispettando i livelli)
- **Acqua:** 2 l massimo più gli ingredienti (autonomia di un'ora)

Fondue Thermo Protect (C)

- **Olio:** da un minimo di 1 l ad un massimo di 1,25 l maxi (rispettando i livelli)
- **Acqua:** 2 l massimo più gli ingredienti (autonomia di un'ora)

Fondue Ovation (D)

- **Olio:** da un minimo di 1 l ad un massimo di 1,25 l maxi (rispettando i livelli)
- **Acqua:** 1,5 l massimo

Montaggio e preriscaldamento

Prima del primo utilizzo: togliere tutti gli imballi, adesivi ed accessori all'interno e all'esterno dell'apparecchio.

Per i modelli Super Fondue e Thermo-Protect:

Attenzione! Prima di utilizzare per la prima volta il vostro apparecchio, rimuovete il cartone protettivo posto sotto la pentola. Per far ciò:

- 1. sbloccate l'anello superiore della base spingendo verso il centro le due alette poste sotto ai manici della base e sollevando contemporaneamente l'anello;*
- 2. estraete la pentola.*

- Lavare la casseruola (2) (seguire le istruzioni del paragrafo "Dopo l'utilizzo").
- Strofinare la superficie interna della casseruola con un panno morbido imbevuto d'olio (2).
- Posare la casseruola (2) sulla base dell'apparecchio (1) **(E)**.

Per il modello Super Fondue: *Posare la casseruola, quindi fissate l'anello superiore sulla base.*

Per il modello Thermo Protect: *posizionate in modo corretto gli orifizi (7) della scocca in plastica (5) di fronte alle clip (6) della base (1) **(F)**.*

Per il modello Fondue Ovation: *fare attenzione a posizionare bene la base riscaldante nell'apposito alloggiamento del vassoio, poi posizionare sopra il pentolino **(G)**.*

Fare attenzione che la casseruola sia stabile e ben posizionata sulla base dell'apparecchio.

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

Non interponete mai fogli d'alluminio o altro tra la casseruola e la resistenza.

Per evitare di rovinare la casseruola:

Utilizzare la casseruola solamente sul supporto per il quale è stata ideata (esempio: non metterla in forno, sul gas o sopra una piastra elettrica...).

Posare l'apparecchio sopra una superficie pulita, piana e ferma, nel punto in cui sarà utilizzata durante il pasto.

Evitare di utilizzarlo sopra un supporto molle, tipo tovaglia di gomma.

Non posare mai l'apparecchio direttamente sopra un supporto fragile (tavolo di vetro, tovaglia, mobile verniciato...).

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, peperoncino...).

Se la casseruola è stata lavata, sciacquarla ed asciugarla bene prima di usarla.

Riempire la casseruola (2).

Al momento di riempire la casseruola, rispettare assolutamente i livelli minimo e massimo indicati all'interno della casseruola stessa (le quantità sono indicate su ciascun modello all'inizio delle istruzioni per l'uso) (L).

Per le fondue con olio o brodo, posare il supporto per le forchette (3) sulla casseruola (2) (secondo il modello) (J).

Il supporto per le forchette (3) non è necessario per la fondue savoiarda, la fondue provenzale e la fondue al cioccolato (secondo il modello).

Per il modello Thermo Protect: non fate mai riscaldare il prodotto senza la scocca in plastica Thermo Protect (5) (K) (L).

Per il modello Fondue Ovation: non fare mai scaldare il prodotto quando non è posizionato sul suo vassoio di legno (M) (N).

Svolgere il cavo completamente.

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

Collegare l'apparecchio solamente ad una presa con terra.

Se si utilizza una prolunga:

- deve essere dotato di presa con terra;
- prendere tutte le precauzioni necessarie affinché non sia d'intralcio a nessuno.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

Collegare il cavo all'apparecchio (secondo il modello), quindi collegare alla presa di corrente: la spia luminosa si accende (secondo il modello).

Per il modello Fondue Ovation: passare il cavo dall'interno del manico del vassoio di legno e fare attenzione che sia connesso bene a fondo (P).

Non collegare mai l'apparecchio se non lo si utilizza.

Non usare mai l'apparecchio a vuoto.

Regolare il termostato e lasciar preriscaldare l'apparecchio secondo le indicazioni della ricetta prescelta.

Nei primi minuti di utilizzo può prodursi una leggera emanazione di odore o fumo.

Non utilizzare mai l'apparecchio senza sorveglianza.

Cottura

Dopo il preriscaldamento l'apparecchio può essere utilizzato.

Non spostare il prodotto con olio caldo all'interno.

Questo apparecchio non è una friggitrice. E' quindi totalmente sconsigliabile realizzare frittture, frittelle... nella casseruola.

Regolare il termostato sulla posizione prescelta o secondo le indicazioni della ricetta.

Ciascun commensale immergerà nella casseruola la sua forchetta con l'alimento da cuocere infilzato.

A seconda della ricetta, le forchette (4) vengono tenute dal supporto per forchette (3a) (Q) o nella parte superiore (3b) della scocca in plastica (5) per la fonduta Thermo Protect (R).

Verificare che gli alimenti da cuocere siano ben sgocciolati.

Se si utilizzano prodotti surgelati, verificare che siano perfettamente scongelati.

Lasciar cuocere secondo le indicazioni della ricetta o il grado di cottura desiderato.

Non toccare le parti metalliche dell'apparecchio durante il riscaldamento o il funzionamento poiché sono molto calde.

Alla fine della cottura l'apparecchio è caldo: manipolarlo con precauzione (l'apparecchio con l'olio caldo non deve essere spostato).

Non lasciar mai l'apparecchio in funzione senza sorveglianza.

Per conservare le qualità antiaderenti del rivestimento della casseruola:

- Non sfregare la forchetta sul fondo della casseruola per non rigarla.
- Non tagliare direttamente nella casseruola.
- Utilizzare di preferenza una spatola di legno durante la preparazione della ricetta.

Dopo l'utilizzo

Posizionare il termostato su "mini".

Scollegare il cavo dalla presa di corrente, quindi dall'apparecchio (secondo il modello): la spia si spegne (secondo il modello).

Lasciar raffreddare l'apparecchio.

Non manipolate l'apparecchio prima che sia completamente freddo.

Togliere la casseruola dalla base dell'apparecchio e svuotarla.

***Per il modello Super Fondue:** estrarre la corona superiore della base spingendo verso il centro le due alette situate sotto le impugnature della base, sollevando simultaneamente la corona. Infine togliere la casseruola.*

***Per il modello Thermo Protect:** estraete la scocca in plastica (5) dalla base(1) spingendo le 2 clip (6) poste sopra alle maniglie della base (1). Estraete la pentola (S) (T).*

Lavate la pentola, il supporto per forchette (a seconda dei modelli), la scocca in plastica Thermo Protect (a seconda dei modelli), le forchette, i pentolini e il vassoio di legno (secondo il modello) con una spugna, acqua calda e detergente per piatti.

La pentola può essere lavata in lavastoviglie.

Non immergere né mettere a bagno il piano in legno.

Non lavare mai il piano in legno in lavastoviglie.

Non utilizzare spugne metalliche, né polvere abrasiva.

Se avete bruciato degli alimenti, lasciare immersa la casseruola per qualche minuto in acqua prima di lavarla.

Dopo una fondue savoiarda, vi consigliamo di riempire la casseruola d'acqua e lasciarvela per una notte prima di pulirla.

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

La resistenza non si pulisce.

La base in plastica dell'apparecchio può essere pulita con una spugna.

Se è veramente sporca, strofinarla con un panno asciutto quando è fredda.

Non immergere l'apparecchio nell'acqua.

***Per il modello Thermo Protect:** gli orifizi (8) sopra alla scocca servono per riporre le forchette dopo l'uso (U).*

***Per il modello Thermo Protect:** le forchette si ripongono nel vassoio di legno (V).*

N-B : 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.

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 di formaggio (300 g di Beaufort, 300 g di emmenthal e 300 g di comté) grattugiato o tagliato a lamelle sottili • 5 o 6 dl di vino bianco secco • 1 spicchio d'aglio • un bicchiere di kirsch (facoltativo) • pepe • noce moscata grattugiata • pane tagliato a dadini di 2 cm circa

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

Salse : 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).

Servite con un vino bianco secco o un vino rosé.

Fonduta

Fonduta bourguignonne

Per 6 persone : • 1 l d'olio • 200 g di filetto di manzo per persona tagliato a cubetti di 2 cm

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

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.

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

Salse : maionese, salsa rosa

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.

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

Salse : maionese, salsa creola, pili-pili

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.

Fonduta

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 rinvellire 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 4-6 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 cucchiaio 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

Fonduta al cioccolato

Per 6 persone : • 500 g di cioccolato fondente • 2 vasetti di 20 cl di panna fresca • 2 cucchiai 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.

Salse

Salse a base di maionese

Salsa cocktail : maionese e 3 cucchiai di ketchup, 1 cucchiaio di senape, 1 cucchiaio di whisky o cognac, pepe, succo di limone.

Salsa rose: aggiungete alla maionese 1 cucchiaino di ketchup e di cognac.

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

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

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

Salsa rossa : aggiungete alla maionese 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro, 2 cucchiaini di paprika, 1 cucchiaio di cipolla tritata.

Salsa tartara : maionese con senape e cipolla tritata.

Salsa paprika : maionese con paprika, pepe, 1 cucchiaio di cognac, 1 cucchiaio di capperi.

Salse

Salse a base di burro

Aglie e prezzemolo : aggiungete 125 g di burro “morbido” 4 spicchi d’aglio e 2 cucchiai 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 cucchiaio 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

Salsa 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.

Salsa 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

Salsa soia : salsa soia mescolata con 6 tuorli d’uovo.

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

Altre salse

Salse 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.

**F**

Participons à la protection de l'environnement !

- Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre de service agréé pour que son traitement soit effectué.

NL

Wees vriendelijk voor het milieu!

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

D

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

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

I

Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

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