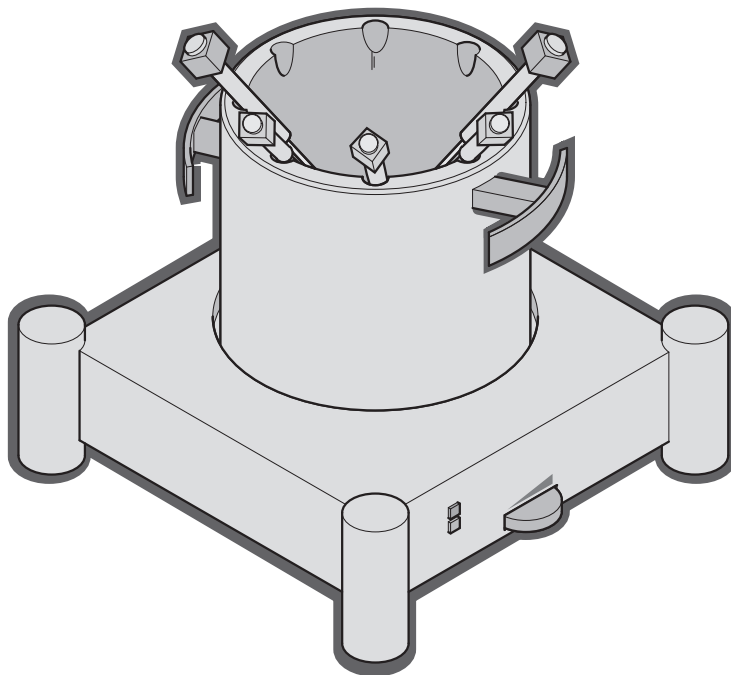


PRINCESS®

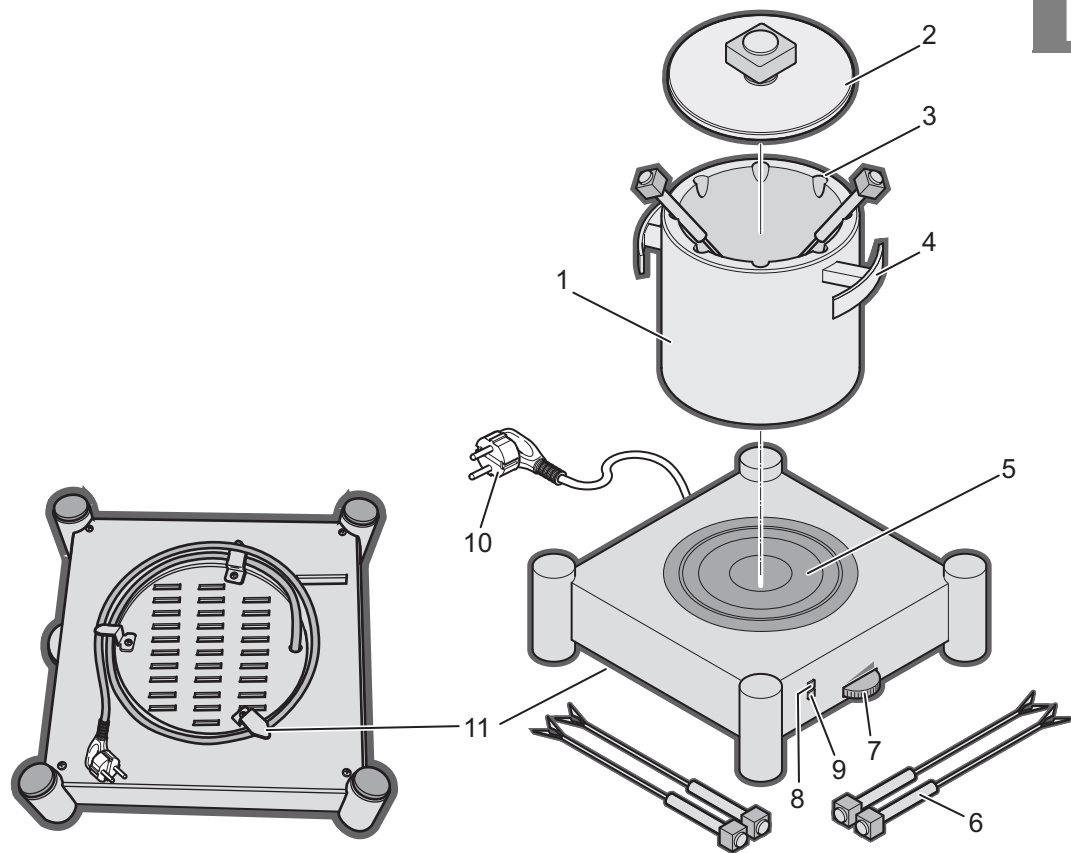
FROM THE
FAMOUS DUTCH
DESIGNER

JAN DES BOUVRIE



ART 172662

LET'S COOK FONDUE



Gebruiksaanwijzing	
Nederlands	1
User's instructions	
English	6
Mode d'emploi	
Français	11
Bedienungsanleitung	
Deutsch	16
Instrucciones de uso	
Español	21
Istruzioni per l'uso	
Italiano	26
Bruksanvisning	
Svenska	30
Brugsanvisning	
Dansk	35
Bruksanvisning	
Norsk	39
Käyttöohje	
Suomi	43
Instruções de uso	
Português	47
Οδηγίες χρήσης	
Ελληνικά	52
دليل المستخدم	
المملكة المتحدة	57



Algemeen

Deze fraai vormgegeven Fondue is ontworpen door Jan des Bouvrie. Met dit apparaat kunt u niet alleen erg smakelijk fonduen, het is ook een lust voor het oog. Zowel de verwarmingsbasis als de pan en de vorkjes hebben een strak en luxueus design. De Jan des Bouvrie Fondue wordt geleverd met 8 fonduevorkjes, zodat u met familie of vrienden er een gezellige en sfeervolle avond van kunt maken.

Door de regelbare temperatuurinstelling is de Jan des Bouvrie Fondue uitermate geschikt voor verschillende soorten fondues, zoals de klassieke vleesfondue, maar ook voor een kaasfondue, een chocoladefondue of een Chinese fondue (met bouillon).



Werking en bediening

Zie figuur 1.

Het apparaat bevat de volgende onderdelen:

- 1 Fonduepan
- 2 Deksel met handgreep
- 3 Fonduering
- 4 Handgreep fonduepan
- 5 Verwarmingsbasis
- 6 Fonduevorkjes
- 7 Temperatuurregelaar
- 8 Indicatielampje aan/uit
- 9 Indicatielampje temperatuur
- 10 Stekker en snoer
- 11 Snoeropbergsysteem

Voor het eerste gebruik

- 1 Verwijder alle verpakkingsmaterialen en stickers van het apparaat.
- 2 Reinig het apparaat en alle toebehoren (zie 'Onderhoud en reinigen') en droog ze vervolgens grondig af.
- 3 Plaats de verwarmingsbasis op een stabiele ondergrond.

- 4 Zet de fonduepan in het midden van de verwarmingsbasis.
- 5 Plaats de fonduering in de fonduepan.

Verwarmen van olie of bouillon

- 1 Kies een olie die geschikt is voor fondue, dit staat op de verpakking van de olie vermeld.

• **Gebruik geen olie die niet geschikt is voor fondue. De olie kan gaan spatten en brandwonden veroorzaken.**

- 2 Vul de fonduepan met olie of bouillon. Let erop dat de pan gevuld is tot boven het minimumniveau (min.) en onder het maximumniveau (max.).
- 3 Steek de stekker in het stopcontact. Het rode indicatielampje gaat nu branden en geeft aan het apparaat ingeschakeld is.

• **Schakel het apparaat niet in als de pan leeg is.**

- 4 Draai de temperatuurregelaar in de gewenste stand. Het oranje indicatielampje gaat branden. Stel de temperatuur zodanig in dat de vloeistof net gaat borrelen.
- 5 Roer tijdens het opwarmen af en toe even in de pan, zodat de vloeistof geleidelijk opwarmt.
- 6 Als het lampje uitgaat is de gewenste temperatuur bereikt. U kunt beginnen met fonduen.

Verwarmen van kaas of chocolade

- 1 Kies een recept voor kaas- of chocoladefondue.
- 2 Steek de stekker in het stopcontact. Het rode indicatielampje gaat nu branden en geeft aan het apparaat ingeschakeld is.
- 3 Bereid het mengsel voor de fondue volgens het recept.
- 4 Draai de temperatuurregelaar in de gewenste stand. Het oranje indicatielampje gaat branden.

• **Stel de temperatuur voor het verwarmen van kaas en chocolade niet te hoog in, anders kan het mengsel aanbranden of overkoken.**

- 5 Roer tijdens het opwarmen af en toe even in de pan, zodat het mengsel glad blijft en geleidelijk opwarmt.
- 6 Als het lampje uitgaat is de gewenste temperatuur bereikt. U kunt beginnen met fonduen.

Fonduen

- 1 Prik een stukje etenswaar aan de fonduevork.
 - 2 Steek het vorkje in het verwarmde mengsel. Laat het stukje etenswaar in het geval van de olie en bouillon gaar worden, door het vorkje te laten rusten in de fondueing. In het geval van de kaas en chocolade hoeft het er alleen ingedoopt te worden.
- Als u fonduut met olie, zorg er dan voor dat de etenswaar niet te vochtig is, anders gaat de olie spatten.
 - Zorg dat u met de vorkjes niet in de pan prikt, om beschadiging te voorkomen.
- 3 Haal het vorkje uit pan. De etenswaar kan nu gegeten worden.
- Pas op, de etenswaar is heet!



Onderhoud en reinigen

- Verplaats het apparaat nooit als het is ingeschakeld of nog warm is. Schakel het apparaat eerst uit en verplaats het pas als het is afgekoeld.
- Gebruik geen schurende of agressieve middelen bij het reinigen.
- Zorg dat het apparaat niet is aangesloten op het stopcontact als u het gaat schoonmaken.
- Dompel het apparaat nooit onder in water.
- Let op dat er geen vocht bij de elektrische delen van het apparaat komt.

- 1 Neem de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen.
- 2 Verwijder het mensel uit de fonduepan. Veeg de pan daarna droog met keukenpapier.
- 3 Reinig de fonduepan met warm water en afwasmiddel.

- **Schoonmaaktip: doe een kopje water en een klein scheutje afwasmiddel in de pan. Schakel de verwarming in op de laagste stand. Laat dit ongeveer 10 minuten staan en schakel daarna het apparaat uit. Spoel de pan goed uit met water en maak hem droog.**
 - De fonduepan en fondueing kunnen ook in de vaatwasser gereinigd worden.
- 4 Reinig de verwarmingsbasis met een vochtige doek. Maak deze vervolgens goed droog.



Veiligheid

Algemeen

- Lees de gebruiksaanwijzing goed door en bewaar deze zorgvuldig.
- Gebruik dit apparaat alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
- Gebruik dit apparaat alleen voor huishoudelijke doeleinden.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen of personen die er niet goed mee om kunnen gaan.
- Laat reparaties uitvoeren door een gekwalificeerde monteur. Probeer nooit zelf het apparaat te repareren.

Warmte en elektriciteit

- Controleer voordat u het apparaat gebruikt of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje van het apparaat.
- Gebruik een geaard stopcontact.



- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- Als u de stekker uit het stopcontact neemt, trek dan aan de stekker, niet aan het snoer.
- Gebruik het apparaat niet als het apparaat of het snoer beschadigd is. Stuur het naar onze servicedienst om risico's te vermijden. Bij dit type apparaat kan een beschadigd snoer alleen door onze servicedienst worden vervangen met behulp van speciaal gereedschap.
- Zorg ervoor dat het apparaat en het snoer niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.
- Zorg ervoor dat het apparaat, het snoer en de stekker niet in aanraking komen met water.
- Pak het apparaat niet op wanneer het in het water is gevallen. Neem direct de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer.
- Wees voorzichtig met het vastpakken van onderdelen en het apparaat zelf. Laat het apparaat eerst afkoelen. Het apparaat en de onderdelen worden heet tijdens het gebruik.
- Het apparaat moet zijn warmte kwijt kunnen om brandgevaar te voorkomen. Zorg er dus voor dat het apparaat voldoende vrij is en niet in contact kan komen met brandbaar materiaal. Het apparaat mag niet worden bedekt.

Tijdens gebruik

- Gebruik het apparaat nooit buiten.
- Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten.
- Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond, op een plaats waar het niet kan vallen.
- Laat het snoer niet over de rand van een aanrecht, werkblad of tafel hangen.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u het apparaat, het snoer of de stekker aanraakt.
- Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact als u tijdens het gebruik storingen

- ondervindt, het apparaat gaat reinigen, een accessoire aanbrengt of verwijdt, of klaar bent met het gebruik.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in gebruik is.
- Verplaats het apparaat nooit als het is ingeschakeld of nog warm is. Schakel het apparaat eerst uit en verplaats het pas als het is afgekoeld.
- Zet het apparaat nooit aan als de pan leeg is.
- Houd bij het vullen van de fonduepan rekening met het minimale en maximale vulniveau, aangegeven met de twee streepjes "MIN" en "MAX" in de fonduepan.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen in de pan, zoals metalen spatels, messen en vorken. Deze kunnen de anti-aanbaklaag beschadigen.
- Zorg dat kleine kinderen niet bij het apparaat kunnen. Het apparaat en de onderdelen worden heet tijdens het gebruik.
- Pak onderdelen alleen beet aan de handgreep.
- Controleer regelmatig of de handgrepen nog goed aan de pan bevestigd zijn.
- Maak het apparaat na gebruik grondig schoon (zie hoofdstuk 'Onderhoud en reinigen')
- De onderdelen van deze set zijn voorzien van een antiaanbaklaag op PTFE-basis. Bij verwarming hiervan kunnen uiterst kleine hoeveelheden gassen afgegeven worden, die voor de mens volkomen onschadelijk zijn. Gebleken is echter dat het zenuwstelsel van vogels hiervoor extreem gevoelig is. Gebruik de fondueset daarom niet in de buurt van vogels (denk aan siervogels zoals papegaaien).

Milieu

Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.

Wilt u het apparaat weg doen terwijl het nog goed functioneert of eenvoudig gerepareerd kan worden, zorg dan voor hergebruik van het apparaat.



Aan het einde van de levensduur moet u het apparaat op een verantwoorde wijze laten verwerken, zodat het apparaat of onderdelen daarvan kunnen worden hergebruikt. Zet het apparaat niet bij het ongesorteerde afval, maar lever het in bij de winkelier of bij een erkend

inzamelpunt. Neem contact op met uw gemeente voor informatie over de beschikbare inleverings- en inzamelsystemen.

Geldende Europese richtlijn:

- 2002/95/EC
- 2002/96/EC

Recepten

Vleesfondue

Voor 4 personen:

750 gram verschillende magere malse vleessoorten, bijvoorbeeld: biefstuk, kalfs-, varkens- of lamsvlees, kipfilet, balletjes rundergehakt, tartaar of knakworsten.
1 liter olie

Snij het vlees in blokjes van ca. 1½ cm dik en draai van het gehakt of de tartaar kleine balletjes van ongeveer dezelfde grootte. Giet de olie in de fonduepan en draai de temperatuurregelaar op de maximale stand. Verwarm de olie ongeveer een kwartier voor.

- **Tip: De temperatuur van de olie kunt u controleren door er een stukje brood in te doen; olie die dan bruist, is heet genoeg. Dit vermindert tevens de baklucht.**

Prik een stukje vlees aan de fonduevork en laat dit ongeveer 4 minuten in de olie bakken.

Lekker met stokbrood, salade, gepofte aardappel, paprika, uien, champignons en diverse sauzen.

Chinese fondue (Bouillonfondue)

Voor 4 personen:

500 gram vlees en/of vis, bijvoorbeeld: biefstuk, kalfs-, varkens- of lamsvlees, kipfilet, balletjes rundergehakt, tartaar, zalm, tarbot, kabeljauw, zeeduivel, zeewolf of garnalen.

500 gram verse groenten, bijvoorbeeld: uien, champignons, worteltjes, prei, Chinese kool, courgette of taugé
2 liter kruidenbouillon

Snij het vlees en de vis in blokjes van ca. 1½ cm dik en draai van het gehakt of de tartaar kleine balletjes van ongeveer dezelfde grootte. Snij de groente in kleine blokjes of reepjes. Giet de bouillon in de fonduepan en breng de bouillon aan de kook.

Prik een stukje vlees, vis of groente aan de fonduevork en laat dit in de bouillon gaar worden.

Lekker met stokbrood, salade, gepofte aardappel en diverse sauzen.

Zwitserse kaasfondue

Voor 4 personen:

375 gram geraspte gruyère
375 gram geraspte emmentaler
1 eetlepel maïzena
1 teentje knoflook
375 milliliter droge witte wijn
20 milliliter kirsch (ongeveer een borrelglasje)
1 theelepel citroensap
Peper en nootmuskaat
Stokbrood

Meng de kaas met de maïzena. Breng dit mengsel al roerende samen met de wijn, citroensap en de kirsch in een pan met

dikke bodem aan de kook. Laat het enkele minuten zachtjes doorkoken. Breng het mengsel op smaak met peper en nootmuskaat. Wrijf de fonduepan in met knoflook. Giet het mengsel in de fonduepan en zet de temperatuurregelaar halverwege. Snij het stokbrood in stukjes en doop dit in de kaasfondue.

Ook lekker met rauwe champignons, beetgare broccoliroosjes en courgetteblokjes.

Chocoladefondue

Voor 4 personen:

250 gram pure chocolade

1/8 liter slagroom

1/8 liter melk

15 gram boter

Vruchten, bijvoorbeeld ananas, banaan, aardbeien, appel, peer.

Breek de chocolade in stukjes en doe ze samen met de slagroom en de melk in een kom. Zet de kom op een pan met heet water (au-bain-marie) die zachtjes verwarmd wordt. Laat de chocolade langzaam smelten onder af en toe roeren. Neem de kom van het waterbad en roer de boter door de chocoladesaus. Giet het mengsel in de fonduepan en zet de temperatuurregelaar halverwege. Snij de vruchten in blokjes en doop ze in de chocoladefondue.

Ook lekker met lange vingers en stukjes eierkoek.

General information

This attractive fondue has been designed by Jan des Bouvrie. This appliance cannot only be used for tasty fondues, it is also pleasing to look at. The heating base, the pan and the forks have a modern design. The Jan des Bouvrie Fondue comes with eight fondue forks, so that you can enjoy it with your family and friends.

The temperature regulator makes the Jan des Bouvrie Fondue suitable for different types of fondue, such as the classic meat fondue, a cheese fondue, a chocolate fondue or a Chinese fondue (with stock).

Operation and controls

See Figure 1.

The appliance has the following features:

- 1 Fondue pan
- 2 Lid with handle
- 3 Fondue ring
- 4 Fondue pan handle
- 5 Heating base
- 6 Fondue forks
- 7 Temperature regulator
- 8 On/Off indicator light
- 9 Indicator light, temperature
- 10 Power cord and plug
- 11 Cord storage system

Before use for the first time

- 1 Remove all the packaging materials and stickers from the appliance.
- 2 Clean the appliance and all the accessories (see 'Cleaning and maintenance') and then dry them thoroughly.
- 3 Place the heating base on a stable surface.
- 4 Place the fondue pan in the middle of the heating base.
- 5 Place the fondue ring in the fondue pan.

Heating oil or stock

- 1 Choose an oil that is suitable for use with a fondue (this will be stated on the packaging).

• **Do not use oil that is not suitable for use with a fondue. The oil can spit and cause burns.**

- 2 Fill the fondue pan with oil or stock. Make sure the pan is filled above the minimum level (Min.) and below the maximum level (Max.).
- 3 Insert the plug into the plug socket. The red indicator light will be lit to indicate that the appliance has been turned on.

• **Do not turn on the appliance when the pan is empty.**

- 4 Rotate the temperature regulator to the desired setting. The orange indicator light will be lit. Adjust the temperature so that the liquid just starts to boil.
- 5 Whilst heating the liquid, stir the pan every now and then so that the liquid is slowly heated.
- 6 The light will go out once the desired temperature has been reached. You can now start to fondue.

Heating cheese or chocolate

- 1 Select a recipe for cheese or chocolate fondue.
- 2 Insert the plug into the plug socket. The red indicator light will be lit to indicate that the appliance has been turned on.
- 3 Prepare the mixture for the fondue according to the recipe.
- 4 Rotate the temperature regulator to the desired setting. The orange indicator light will be lit.

• **Do not set the temperature too high when heating cheese or chocolate, otherwise the mixture may become burnt or boil over.**

- 5 Whilst heating the liquid, stir the pan every now and then so that the mixture is slowly heated and does not become lumpy.
- 6 The light will go out once the desired temperature has been reached. You can now start to fondue.



Fondue

- 1 Prick a piece of food onto the fondue fork.
- 2 Place the fork in the heated mixture. If using oil or stock, allow the piece of food to cook by resting the fork on the fondue ring. If using cheese or chocolate, you only have to dip the piece of food in the fondue.

- If using oil, make sure the food is not too moist, otherwise the oil may spit.
- To avoid damage, do not prick the forks into the pan.

- 3 Remove the fork from the pan. The food can now be eaten.

- Be careful, the food will be hot!



Cleaning and maintenance

- Never move the appliance whilst it is switched on or is still hot. Switch off the appliance, and wait until it has cooled down before moving it.
- Never use corrosive or scouring cleaning agents to clean the appliance.
- Make sure the plug has been removed from the plug socket before cleaning the appliance.
- Never immerse the appliance in water.
- Make sure moisture does not come into contact with the appliance's electrical components.

- 1 Remove the plug from the plug socket and allow the appliance to cool down completely.
- 2 Remove the mixture from the fondue pan. Use kitchen paper to dry the pan.
- 3 Clean the fondue pan with warm soapy water.

- **Cleaning tip:** place a cup of water and a small amount of washing-up liquid in the pan. Set the heating element to the lowest setting. Leave for 10 minutes and then turn off the appliance. Rinse the pan thoroughly and then dry it.

- The fondue pan and the fondue ring can also be cleaned in a dishwasher.

- 4 Clean the heating base with a damp cloth. Dry it thoroughly afterwards.



Safety

General information

- Please read these instructions carefully, and retain them for future reference.
- Use this appliance solely in accordance with these instructions.
- This appliance is intended solely for domestic use.
- Keep the appliance out of the reach of children, and of persons who may not be able to operate it safely.
- Have the appliance repaired only by a qualified electrician. Never try to repair the appliance yourself.

Electricity and heat

- Verify that the mains voltage is the same as that indicated on the type plate on the appliance before use.
- Plug the appliance into an earthed wall socket.
- Always remove the plug from the socket when the appliance is not in use.
- Always remove the plug from the wall socket by pulling on the plug, not the power cord.
- Do not use the appliance if the power cord or the appliance is damaged. For your safety return the appliance to our service department. A damaged power cord can be replaced solely by our service department, who have the special tools required for the repair.
- Make sure that the appliance and the power cord do not come in contact with sources of heat, such as a hot hob or naked flame.

- Make sure that the appliance, the power cord and plug do not come into contact with water.
- Do not pick up the appliance if it falls into water. Remove the plug from the wall socket immediately. Do not use the appliance any more.
- Take care when touching the appliance and its parts. Allow the appliance to cool down first. The appliance and its parts will become hot whilst the appliance is in use.
- The appliance needs space to allow heat to escape, thereby preventing the risk of fire. Make sure that the appliance has sufficient space around it, and does not come in contact with flammable material. The appliance must not be covered.

During use

- Never use the appliance outdoors.
- Never use the appliance in humid rooms.
- Place the appliance on a flat, stable surface where it cannot fall.
- Never allow the power cord to hang over the edge of the draining board, worktop or table.
- Make sure that your hands are dry when you touch the appliance, the power cord or the plug.
- Switch off the appliance and remove the plug from the wall socket in the event of a malfunction during use, and before cleaning the appliance, fitting or removing an accessory, or storing the appliance after use.
- Never leave the appliance unsupervised whilst it is in use.
- Never move the appliance whilst it is switched on or is still hot. Switch off the appliance, and wait until it has cooled down before moving it.
- Never turn the appliance on when the pan is empty.
- When filling the fondue pan, pay attention to the maximum and minimum levels indicated by the "MIN" and "MAX" marks in the fondue pan.
- Do not use sharp objects in the pan, such as metal spatulas, knives and forks. These may damage the non-stick coating.

- Make sure that small children cannot reach the appliance. The appliance and its parts will become hot whilst the appliance is in use.
- Only hold the appliance by the handle.
- Regularly check whether the handles are firmly attached to the pan.
- Clean the appliance thoroughly after use (see 'Cleaning and maintenance').
- The parts of this set have a PTFE non-stick coating. When this coating is heated, small quantities of gasses can be given off. These are harmless to humans. However, it has been proven that the nervous system of birds is very sensitive to them. Therefore, do not use this fondue set near birds (tropical birds, such as parrots).

U.K. WIRING INSTRUCTIONS

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

- BLUE/NEUTRAL
- BROWN/LIVE
- GREEN/YELLOW/EARTH

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:

- The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.
- The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.
- The wire which is coloured GREEN/YELLOW must be connected to the terminal which is marked with the letter E or (earth symbol) and is coloured GREEN or GREEN/YELLOW



WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED





The Environment

Dispose of packaging material, such as plastic and boxes, in the appropriate waste containers.

You should ensure for the reuse of the appliance if you wish to dispose of it whilst it is still in good working order or needs only a minor repair.



When the appliance reaches the end of its useful life it must be disposed of in a responsible manner, thereby ensuring for the reuse of (parts of) the appliance. Do not dispose of the appliance with unsorted refuse; hand it in at the store, or take it to a recognized collection point. Contact your

municipality for information about the reception and collection systems in your area.

Applicable European Directive:

- 2002/95/EC
- 2002/96/EC



Recipes

Meat fondue

For 4 people

750 grams of different types of lean, tender meat, such as steak, veal, pork, lamb, chicken breasts, meatballs, mincemeat, minced steak or frankfurter sausages
1 litre of oil

Cut the meat into blocks which are approximately 1½ cm thick and roll the mincemeat and the minced steak into balls of approximately the same size. Pour the oil into the fondue pan and rotate the temperature regulator to the maximum setting. Heat the oil for approximately 15 minutes.

- **Tip: The temperature of the oil can be checked by placing a piece of bread in it. If the oil fizzes, then it is hot enough. This also reduces the smell of the frying odours.**

Prick a piece of meat onto the fondue fork and cook it in the oil for approximately 4 minutes.

Delicious with baguette, salad, roast potatoes, sweet pepper, onion, mushrooms and various sauces.

Chinese fondue (Stock fondue)

For 4 people

500 grams of meat or fish, such as steak, veal, pork, lamb, chicken breasts, meatballs, mincemeat, minced steak, salmon, turbot, cod, monkfish, wolf fish or prawns
500 grams of fresh vegetables, such as onions, mushrooms, carrots, leeks, Chinese cabbage, courgette or bean sprouts
2 litres of vegetable stock

Cut the meat and the fish into blocks which are approximately 1½ cm thick and roll the mincemeat and the minced steak into balls of approximately the same size. Cut the vegetables into small blocks or strips.

Pour the stock into the fondue pan and bring it to the boil.

Prick a piece of meat, fish or a vegetable onto the fondue fork and cook it in the stock.

Delicious with baguette, salad, roast potatoes and various sauces.

Swiss cheese fondue

For 4 people

375 grams of grated Gruyère
375 grams of grated Emmentaler
1 tablespoon of cornflour
1 teaspoon of garlic
375 millilitres of dry white wine
20 millilitres of Kirsch (approximately one shot glass)
1 teaspoon of lemon juice
Pepper and nutmeg
Baguette

Mix the cheese with the cornflour. Bring this mixture to the boil with the wine, lemon juice and Kirsch in a pan with a thick base whilst stirring. Allow the mixture to simmer for a couple of

minutes. Add pepper and nutmeg to taste. Rub the fondue pan with garlic. Pour the mixture into the fondue pan and set the temperature regulator to the middle setting. Cut the baguette into pieces and dip it into the cheese fondue. Also delicious with raw mushrooms, al dente broccoli flowers and courgette.

Chocolate fondue

For 4 people

250 grams of pure chocolate

1/8 litre of whipping cream

1/8 litre of milk

15 grams of butter

Fruit, such as pineapple, banana, strawberry, apple and pear

Break the chocolate into pieces and place it in a bowl together with the cream and the milk. Place the bowl in a pan full of hot water (bain-marie) that is slowly heated. Allow the chocolate to slowly melt whilst occasionally stirring it. Remove the bowl from the pan and mix the butter through the chocolate sauce. Pour the mixture into the fondue pan and set the temperature regulator to the middle setting. Cut the fruit into blocks and dip them into the chocolate fondue.

Also delicious with biscuits and pieces of sponge cake.





Généralités

Ce superbe Service à fondue a été conçu par le célèbre designer néerlandais Jan des Bouvrie. Ce set est plus qu'un appareil qui vous servira une fondue délicieuse, c'est un véritable régal pour l'oeil. Tant la base de chauffage que le caquelon et les fourchettes ont un design soigné et luxueux. Le service fondue Jan des Bouvrie est livré au complet y compris 8 fourchettes, pour votre soirée conviviale en famille ou entre amis.

La température est réglable pour permettre au service fondue Jan des Bouvrie d'accommoder avec la même aisance toutes les sortes de fondue : la classique fondue bourguignonne, mais aussi la fondue de fromage, la fondue chinoise (au bouillon) et même la fondue au chocolat.



Fonctionnement et utilisation

Voir la figure 1.

Les composants de l'appareil sont :

- 1 Caquelon (bain à fondue)
- 2 Couvercle avec poignée
- 3 Anneau à fondue
- 4 Poignée du caquelon
- 5 Base de chauffage
- 6 Fourchettes à fondue
- 7 Bouton de réglage de la température
- 8 Témoin lumineux marche/arrêt
- 9 Témoin lumineux indicateur de température
- 10 Cordon et fiche
- 11 Système de rangement du cordon

Avant la première utilisation

- 1 Enlevez toutes les étiquettes et tous les autocollants de l'appareil.
- 2 Nettoyez l'appareil et tous les accessoires (voir 'Nettoyage et entretien') et séchez bien.

- 3 Posez la base de chauffage sur une surface plane et stable.
- 4 Montez le caquelon au centre de la base de chauffage.
- 5 Posez l'anneau à fondue dans le caquelon.

Pour chauffer de l'huile ou un bouillon

- 1 Sélectionnez une huile convenant à la fondue bourguignonne, ceci est mentionné sur l'étiquette du produit.
- **Pour la fondue bourguignonne, uniquement une huile convenant cet usage. Une huile non appropriée peut gicler et causer des brûlures.**
- 2 Remplissez le caquelon d'huile ou de bouillon. Le caquelon sera rempli jusqu'en dessus du niveau minimal (min.) et en dessous du niveau maximal (max.).
- 3 Branchez la fiche. Le témoin lumineux rouge s'allume ; l'appareil est sous tension.
- **Ne mettez pas l'appareil sous tension si le caquelon est vide.**
- 4 Mettez le bouton de réglage de la température sur la position désirée. Le témoin lumineux orange s'allume. Réglez la température de telle façon que quelques bulles se forment dans le liquide.
- 5 Pendant que le liquide se réchauffe, remuez-le de temps en temps, pour répartir la chaleur également.
- 6 Quand le témoin lumineux s'éteint, la température réglée est atteinte. Vous pouvez commencer votre repas.

Pour fondre du fromage ou du chocolat

- 1 Choisissez votre recette de fondue de fromage ou de chocolat.
- 2 Branchez la fiche. Le témoin lumineux rouge s'allume ; l'appareil est sous tension.
- 3 Préparez le mélange à fondue selon votre recette.
- 4 Mettez le bouton de réglage de la température sur la position désirée. Le témoin lumineux orange s'allume.

- **Veillez bien à ne pas sélectionner une température trop élevée quand vous réchauffez du fromage ou du chocolat, car le mélange peut facilement brûler ou déborder.**

- 5 Pendant que le mélange se réchauffe, remuez-le de temps en temps, pour répartir la chaleur également et avoir un mélange bien lisse.
- 6 Quand le témoin lumineux s'éteint, la température réglée est atteinte. Vous pouvez commencer votre repas.

La fondue

- 1 Piquez sur une fourchette un cube d'un ingrédient approprié.
 - 2 Plongez la fourchette dans le mélange chaud. Dans le cas de la fondue bourguignonne ou chinoise, laissez l'ingrédient cuire à point, respectivement dans l'huile ou le bouillon ; vous laissez la fourchette appuyée dans l'anneau placé à cet effet sur le caquelon. Dans le cas de la fondue de fromage ou de chocolat, vous trempez seulement l'aliment dans le mélange.
- **Pour la fondue bourguignonne, veillez à ce que l'aliment que vous trempez dans l'huile soit bien sec, pour que l'huile chaude ne gicle pas.**
 - **Veillez à ne pas piquer les fourchettes dans le revêtement intérieur du caquelon, pour ne pas l'endommager.**

- 3 Sortez la fourchette du caquelon. L'ingrédient est prêt à manger.

- **Attention, c'est chaud !**



Nettoyage et entretien

- **Ne déplacez jamais l'appareil pendant qu'il est en marche, ni s'il est encore chaud. Éteignez-le d'abord, laissez-le bien refroidir, et déplacez-le ensuite.**

- **N'utilisez pas de détergents agressifs ou décapants pour le nettoyage.**
- **L'appareil ne doit pas être branché sur le réseau électrique pendant que vous le nettoyez.**
- **N'immergez jamais l'appareil.**
- **Ne laissez pas d'humidité pénétrer à l'intérieur de l'appareil jusqu'aux composants électriques.**

- 1 Débranchez la fiche et laissez refroidir complètement l'appareil.
- 2 Videz complètement le caquelon. Essuyez ensuite avec du papier de cuisine.
- 3 Nettoyez le caquelon à l'eau chaude additionnée d'un peu de détergent pour la vaisselle.

- **Conseil pour le nettoyage : mettez dans le caquelon un peu de détergent pour la vaisselle avec un tasse d'eau. Enclenchez le chauffage, à la position minimale. Laissez tremper pendant environ 10 minutes, puis éteignez l'appareil. Rincez bien et séchez.**
- **Le caquelon et l'anneau à fondue vont également au lave-vaisselle.**

- 4 Nettoyez la base de chauffage avec un chiffon humide. Séchez ensuite bien à fond.



Sécurité

Généralités

- **Lisez soigneusement le mode d'emploi et conservez-le précieusement.**
- **Utilisez cet appareil uniquement suivant les instructions décrites dans le mode d'emploi.**
- **L'appareil est destiné uniquement à l'utilisation domestique.**
- **Tenez l'appareil hors de la portée des enfants ou des personnes incapables de l'utiliser correctement.**



- Faites effectuer les réparations par un technicien qualifié. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil.

Électricité et chaleur

- Avant d'utiliser cet appareil, assurez-vous que la tension du réseau correspond à la tension du réseau indiquée sur la plaquette type de l'appareil.
- Utilisez une prise raccordée à la terre.
- Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Lorsque vous débranchez la fiche, saisissez la fiche elle-même; ne tirez pas sur le cordon.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou l'appareil lui-même est endommagé. Pour éviter une électrocution, le renvoyer à notre service de réparation. La réparation du cordon sur ce type d'appareils nécessite des outils spéciaux et ne peut donc être effectuée que par notre service de réparation.
- Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon n'entre en contact avec une source de chaleur telle qu'une plaque électrique chaude ou une flamme.
- Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon, ni la fiche n'entre en contact avec de l'eau.
- Si l'appareil est tombé à l'eau, ne le rattrapez pas. Débranchez immédiatement la fiche. Cessez d'utiliser l'appareil.
- Faites attention lorsque vous touchez les composants et l'appareil proprement dit. Laissez d'abord l'appareil refroidir. L'appareil et ses composants s'échauffent fortement pendant l'utilisation.
- L'appareil doit pouvoir évacuer sa chaleur, sinon il y risque d'incendie. Laissez donc suffisamment d'espace autour de l'appareil et évitez tout contact avec des matériaux inflammables. L'appareil ne doit jamais être recouvert.
- Installez l'appareil sur une surface plane et stable, à un endroit où il ne risque pas de tomber.
- Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord du plan de travail ou de la table.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de toucher l'appareil, le cordon ou la fiche.
- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche en cas de problème durant l'utilisation, pour le nettoyage, le montage ou le démontage d'un accessoire, et dès que vous avez fini de l'utiliser.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche.
- Ne déplacez jamais l'appareil pendant qu'il est en marche, ni s'il est encore chaud. Éteignez-le d'abord, laissez-le bien refroidir, et déplacez-le ensuite.
- Ne laissez jamais l'appareil en marche si le récipient est vide.
- Ne remplissez pas le bain de fondue en dessous du niveau minimal, ni en dessus du niveau maximal; les niveaux sont indiqués par les marques "MIN" et "MAX" à l'intérieur du bain.
- Dans le récipient de cuisson, n'utilisez pas d'ustensiles acérés tels que couteaux, fourchettes et spatules en métal. Ceci peut endommager le revêtement antiadhésif.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants. L'appareil et ses composants s'échauffent fortement pendant l'utilisation.
- Saisissez les composants uniquement par la poignée.
- Contrôlez régulièrement que les poignées sont bien fixées à leur place.
- Nettoyez soigneusement l'appareil après l'utilisation (voir "Nettoyage et entretien").
- Les composants du set ont un revêtement antiadhésif à base de PTFE. Lorsque ce matériau s'échauffe, il peut dégager de faibles quantités de certains gaz, parfaitement innocents pour l'humain. Par, chez les petits oiseaux, on a constaté que le système nerveux y est très sensible. N'utilisez donc pas le service à fondue trop

Pendant l'utilisation

- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez jamais l'appareil dans une pièce humide.

près d'un ou plusieurs oiseaux (tels qu'une perruche en volière d'appartement).

Environnement

Jetez le matériel d'emballage, tel que le plastique et les boîtes, dans les conteneurs prévus à cet effet.

Si vous désirez vous débarrasser de l'appareil alors qu'il fonctionne encore bien, ou est facilement réparable, ne le mettez pas au rebut mais recyclez-le.



Lorsque l'appareil ne peut plus servir, il doit être retiré, de façon à pouvoir être recyclé au moins partiellement. Ne le mettez pas aux ordures ménagères, mais portez-le chez le vendeur ou dans un centre de collecte agréé. Pour plus d'informations sur les possibilités de retraitement,

contactez les autorités communales.

Directive européenne en vigueur :

- 2002/95/EC
- 2002/96/EC

Recettes

Fondue bourguignonne

Pour 4 personnes :

750 grammes de cubes de viande maigre, par exemple steak, viande de veau, porc ou agneau, blanc de poulet, boulettes de viande de bœuf, steak tartare.

1 litre d'huile

Coupez si nécessaire la viande en cubes d'environ 1½ cm, et formez la viande hachée en boulettes de la même taille. Versez l'huile dans le caquelon ; mettez le bouton de réglage de la

température sur la position maximum. Préchauffez l'huile pendant environ un quart d'heure.

- **Conseil : Vous contrôlez la température de l'huile en y trempant un morceau de pain ; si l'huile pétille, elle est prête. Ceci diminue en outre l'odeur de friture.**

Piquez un morceau de viande sur une fourchette et laissez frire dans l'huile pendant environ 4 minutes.

Servez avec une baguette, de la salade, des pommes de terre au four, des poivrons, oignons et champignons, et des sauces à choix.

Fondue chinoise (fondue au bouillon)

Pour 4 personnes :

500 grammes de viandes et/ou poisson, par exemple : bifteck, viande de veau, porc ou agneau, blanc de poulet, boulettes de viande de bœuf, steak tartare, saumon, turbot, cabillaud, loup de mer, crevettes.

500 grammes de crudités, par exemple : oignons, champignons, carottes, poireau, chou chinois, courgettes, pousses de soja.

2 litres de bouillon aux herbes

Coupez si nécessaire la viande et le poisson en cubes d'environ 1½ cm, et formez la viande hachée en boulettes de la même taille. Coupez les légumes en cubes ou lanières.

Versez le bouillon dans le caquelon et amenez à ébullition.

Piquez sur une fourchette un morceau de viande, poisson ou légume, et laissez cuire dans le bouillon.

Servez avec une baguette, de la salade, des pommes de terre au four, et des sauces à choix.

Fonde de fromage suisse

Pour 4 personnes :

375 grammes de Gruyère râpé

375 grammes d'Emmenthal râpé

1 cuillerée à soupe de maïzena

1 gousse d'ail

375 millilitres de vin blanc sec

20 millilitres de kirsch

1 cuillerée à café de jus de citron

Poivre et muscade
Pain blanc (baguette)

Mélangez le fromage et le maïzena. Dans une casserole à fond épais, fondez le mélange, avec le vin, le jus de citron et le kirsch ; remuez sans cesse. Laissez frémir pendant quelques minutes, en surveillant attentivement. Ajoutez poivre et muscade à volonté. Frottez d'ail le caquelon. Versez le mélange dans le caquelon et réglez la température (demi-puissance). Coupez le pain en cubes, que vous tremperez dans la fondue.

Accompagnez de conserves au vinaigre ou morceaux de brocolis et courgette blanchis.

Fondue au chocolat

Pour 4 personnes :

250 grammes de chocolat noir

1/8 litre de crème entière

1/8 litre de lait

15 grammes de beurre

Des fruits, par exemple ananas, banane, fraise, pomme, poire.

Cassez le chocolat en morceaux et mettez dans un bol avec la crème et le lait. Placez le bol dans une casserole d'eau que vous maintiendrez juste en dessous du point d'ébullition pour faire fondre le chocolat au bain-marie. Laissez le chocolat fondre lentement, en remuant de temps en temps. Sortez le bol et ajoutez le beurre ; mélangez bien. Versez le mélange dans le caquelon et réglez la température (demi-puissance). Coupez les fruits en cubes et trempez dans la fondue au chocolat. Vous pouvez aussi utiliser des langues de chat et des morceaux de madeleine.

Allgemein

Dieses formschöne Fondueset wurde von dem bekannten holländischen Designer Jan des Bouvrie entworfen. Mit diesem Gerät können Sie nicht nur schmackhafte Fondues bereiten, sondern es ist auch eine wahre Augenweide. Sowohl das Heizelement als auch der Topf und die Gabeln fallen auf durch ihre geradlinige, elegante Formgebung. Das „Jan des Bouvrie“-Fondueset wird mit 8 Fonduegabeln geliefert, sodass Sie sich mit Ihrer Familie oder mit Freunden einen gemütlichen, stimmungsvollen Abend machen können.

Aufgrund der regelbaren Temperatureinstellung eignet das „Jan des Bouvrie“-Fondueset sich gut für verschiedene Fonduearten wie die klassische Fleischfondue, aber auch für Käsefondue, Schokoladefondue oder chinesische Fondue (mit Brühe).

Funktion und Bedienung

Siehe Abbildung 1.

Das Gerät besteht aus den folgenden Teilen:

- 1 Fonduetopf
- 2 Deckel mit Griff
- 3 Fondueing
- 4 Griff des Fonduetopfes
- 5 Heizelement
- 6 Fonduegabeln
- 7 Temperaturregler
- 8 Betriebsanzeige (Ein/Aus)
- 9 Temperaturanzeige
- 10 Stecker und Kabel
- 11 Kabelverstaumöglichkeit

Vor der ersten Verwendung

- 1 Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und alle Etiketten vom Gerät.

- 2 Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile (siehe 'Pflege und Reinigung') und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.
- 3 Stellen Sie das Heizelement auf einen stabilen Untergrund.
- 4 Stellen Sie den Fonduetopf mitten auf das Heizelement.
- 5 Setzen Sie den Fondueing in den Fonduetopf ein.

Erhitzen von Öl oder Brühe

- 1 Verwenden Sie ein Öl, das für Fondues geeignet ist. Dies ist auf der Verpackung des Öls angegeben.

• **Verwenden Sie nie Öl, das sich nicht für Fondues eignet, da es spritzen und dadurch Brandwunden verursachen kann.**

- 2 Füllen Sie den Fonduetopf mit Öl oder Brühe. Achten Sie darauf, dass der Topf mindestens bis zum Mindestfüllstand (min.) und nicht weiter als bis zum Höchstfüllstand (max.) gefüllt ist.
- 3 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die rote Betriebsanzeige fängt an zu leuchten, um anzuzeigen, dass das Gerät eingeschaltet ist.

• **Schalten Sie das Gerät nie ein, wenn der Topf leer ist.**

- 4 Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Einstellung. Die orangefarbene Anzeigelampe beginnt zu leuchten. Stellen Sie die Temperatur so ein, dass die Flüssigkeit gerade zu kochen anfängt.
- 5 Rühren Sie die Flüssigkeit während des Erhitzens ab und zu um, sodass sie gleichmäßig erhitzt wird.
- 6 Wenn die Anzeigelampe erlischt, ist die gewünschte Temperatur erreicht. Sie können mit der Fondue beginnen.

Erwärmen von Käse oder Schokolade

- 1 Wählen Sie ein Rezept für Käse- oder Schokoladefondue.
- 2 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die rote Betriebsanzeige fängt an zu leuchten, um anzuzeigen, dass das Gerät eingeschaltet ist.
- 3 Bereiten Sie die Fonduemischung nach Rezept zu.

- 4 Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Einstellung. Die orangefarbene Anzeigelampe beginnt zu leuchten.
- **Stellen Sie die Temperatur zum Erwärmen von Käse oder Schokolade nicht zu hoch ein, da die Mischung sonst leicht anbrennen oder überkochen kann.**
- 5 Rühren Sie die Flüssigkeit während des Erwärmens ab und zu um, sodass sie gleichmäßig erhitzt wird.
- 6 Wenn die Anzeigelampe erlischt, ist die gewünschte Temperatur erreicht. Sie können mit der Fondue beginnen.

Fondue essen

- 1 Spießen Sie ein Stück Fonduegut auf die Fonduegabel.
- 2 Stecken Sie die Gabel in die heiße Fondueflüssigkeit. Lassen Sie bei Verwendung von Öl oder Brühe das Fonduegut gar werden, indem Sie die Gabel im Fondue ruhen lassen. Bei Käse oder Schokolade braucht es nur kurz eingetunkt zu werden.
- **Achten Sie bei einer Fondue mit Öl darauf, dass das Fonduegut nicht zu feucht ist, um aufspritzendes Öl zu vermeiden.**
- **Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit der Gabel in den Topf stechen, da dies zu Beschädigungen führen kann.**
- 3 Nehmen Sie die Gabel aus dem Topf. Das Fonduegut kann jetzt gegessen werden.
- **Vorsicht, heiß!**



Pflege und Reinigung

- **Verschieben Sie das Gerät keinesfalls in eingeschaltetem Zustand oder wenn es noch warm ist. Schalten Sie das Gerät zuerst aus und verschieben Sie es erst, wenn es abgekühlt ist.**

- **Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel.**
- **Sorgen Sie dafür, dass das Gerät bei der Reinigung nicht an die Steckdose angeschlossen ist.**
- **Tauchen Sie das Gerät nie unter Wasser.**
- **Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit an die elektrischen Teile des Geräts gelangt.**

- 1 Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.
- 2 Entfernen Sie die Mischung aus dem Fondue topf und trocknen Sie den Topf mit Küchenpapier ab.
- 3 Reinigen Sie den Topf mit warmem Wasser und Spülmittel.

- **Reinigungstipp: Geben Sie eine Tasse Wasser und einen Schuss Spülmittel in den Topf. Schalten Sie die Temperatur auf die niedrigste Stufe. Warten Sie ca. 10 Minuten und schalten Sie das Gerät dann wieder aus. Spülen Sie den Topf gründlich mit Wasser ab und trocknen Sie ihn.**
- **Der Fondue topf und der Fondue ring und können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.**
- 4 Reinigen Sie das Heizelement mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es danach gründlich ab.



Sicherheit

Allgemeines

- **Lesen Sie sich diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie sie sorgfältig auf.**
- **Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.**
- **Verwenden Sie dieses Gerät nur für den Hausgebrauch.**
- **Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern oder Personen, die damit nicht richtig umgehen können.**

- Lassen Sie Reparaturen von einem qualifizierten Mechaniker ausführen. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren.

Wärme und Elektrizität

- Bevor Sie das Gerät verwenden, prüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Stromstärke übereinstimmt.
- Verwenden Sie eine geerdete Steckdose.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Ziehen Sie beim Entfernen des Steckers aus der Steckdose am Stecker und nicht am Kabel.
- Beschädigte Geräte oder Geräte mit einem defekten Kabel nicht mehr verwenden, sondern zur Reparatur an unseren Kundendienst schicken, um Gefahren zu vermeiden. Bei diesem Gerätetyp darf ein defektes Kabel nur von unserem Kundendienst und mit Spezialwerkzeug ausgetauscht werden.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät und das Kabel nicht mit Hitzequellen wie heißen Kochplatten oder offenem Feuer in Berührung kommen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät, das Kabel und der Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht auf, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Teile und das Gerät selbst anfassen. Lassen Sie das Gerät erst abkühlen. Das Gerät und die Teile werden während der Benutzung heiß.
- Um Brandgefahr zu verhindern, muss das Gerät seine Wärme abgeben können. Sorgen Sie also dafür, dass das Gerät ausreichend frei steht und nicht in Kontakt mit brennbarem Material kommen kann. Das Gerät darf nicht abgedeckt werden.

Bei der Benutzung

- Benutzen Sie das Gerät nie im Freien.
- Benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Räumen.

- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen und ebenen Untergrund und an eine Stelle, wo es nicht herunterfallen kann.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand einer Anrichte, der Arbeitsplatte oder eines Tisches hängen.
- Berühren Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker immer nur mit trockenen Händen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn bei der Benutzung Störungen auftreten, Sie das Gerät reinigen, Zubehör anbringen oder abnehmen oder Sie das Gerät nicht mehr benutzen.
- Lassen Sie das Gerät bei der Benutzung niemals unbeaufsichtigt.
- Verschieben Sie das Gerät keinesfalls in eingeschaltetem Zustand oder wenn es noch warm ist. Schalten Sie das Gerät zuerst aus und verschieben Sie es erst, wenn es abgekühlt ist.
- Schalten Sie das Gerät nie ein, wenn der Topf leer ist.
- Berücksichtigen Sie beim Füllen des Fonduetopfes den Mindest- und Höchstfüllstand, die mit den Markierungen "MIN" und "MAX" im Topf angegeben sind.
- Verwenden Sie im Topf keine scharfen Gegenstände wie Metallspatel, Messer und Gabeln. Diese können die Antihafschicht beschädigen.
- Sorgen Sie dafür, dass kleine Kinder nicht an das Gerät kommen. Das Gerät und die Teile werden während der Benutzung heiß.
- Fassen Sie die Teile immer nur am Griff an.
- Überprüfen Sie regelmäßig den festen Sitz der Griffe am Topf.
- Reinigen Sie das Gerät nach der Benutzung gründlich (siehe Kapitel 'Pflege und Reinigung').
- Die Einzelteile dieses Sets sind mit einer Antihafschicht auf PTFE-Basis ausgestattet. Bei deren Erhitzung können äußerst kleine Gasmengen frei kommen, die für Menschen vollkommen unschädlich sind. Es wurde jedoch festgestellt, dass das Nervensystem von Vögeln extrem empfindlich darauf reagiert. Verwenden Sie das



Fondueset daher nicht in der Nähe von Vögeln (z. B. Ziervögeln wie Papageien).



Umwelt

Werfen Sie Verpackungsmaterial wie Kunststoff und Kartons in die dafür vorgesehenen Container.

Wollen Sie das Gerät entsorgen, obwohl es noch richtig funktioniert und problemlos repariert werden kann, dann sorgen Sie für eine Wiederverwendung des Geräts.

Am Ende der Nutzungsdauer müssen Sie das Gerät auf verantwortungsvolle Weise aufbereiten lassen, sodass das Gerät und dessen Teile wiederverwendet werden können. Stellen Sie das Gerät nicht zum unsortierten Abfall, sondern bringen Sie es zum Händler oder zu einem anerkannten Sammelpunkt. Setzen Sie sich mit Ihrer Stadt in Verbindung, um Informationen über die verfügbaren Abgabe- und Sammelsysteme zu erhalten.



Geltende europäische Richtlinie:

- 2002/95/EG
- 2002/96/EG



Rezepte

Fleischfondue

Für 4 Personen:

750 g verschiedene magere zarte Fleischsorten, zum Beispiel: Steak, Kalbs-, Schweine- oder Lammfleisch, Hähnchenbrustfilet, (mageres) Rinderhack oder Knackwürstchen
1 l Öl

Das Fleisch in 1½ cm große Würfel schneiden und aus dem Rinderhack kleine Bällchen ungefähr derselben Größe formen. Das Öl in den Fonduepfopf gießen und den Temperaturregler auf die höchste Stufe drehen. Das Öl etwa eine Viertelstunde lang vorwärmen.

- **Tipp: Sie können die Temperatur des Öls testen, indem Sie einen Brotwürfel hineingeben. Wenn er im Öl brutzelt, ist die richtige Temperatur erreicht. Außerdem wird dadurch der Frittiergeruch vermindert.**

Spießen Sie ein Stück Fleisch auf die Gabel und lassen Sie es ca. 4 Minuten im heißen Öl garen. Dazu passen Baguette, Salat, Folienkartoffeln, Paprika, Zwiebeln, Champignons und verschiedene Saucen.

Chinesische Fondue (Bouillonfondue)

Für 4 Personen:

500 g Fleisch und/oder Fisch, zum Beispiel: Steak, Kalbs-, Schweine- oder Lammfleisch, Hähnchenbrustfilet, (mageres) Rinderhack, Lachs, Steinbutt, Dorsch, Seeteufel, Katfisch oder Krabben
500 g frisches Gemüse, zum Beispiel: Zwiebeln, Champignons, Möhren, Lauch, Chinakohl, Zucchini oder Sojabohnensprossen
2 l Kräuterbrühe

Fleisch und Fisch in 1½ cm große Würfel schneiden und aus dem Rinderhack kleine Bällchen ungefähr derselben Größe formen. Das Gemüse in Würfel oder Streifen schneiden. Die Brühe in den Fonduepfopf gießen und zum Kochen bringen. Ein Stück Fleisch, Fisch oder Gemüse auf die Fonduegabel spießen und in der Brühe garen. Dazu passen Baguette, Salat, Folienkartoffeln und verschiedene Saucen.

Schweizer Käsefondue

Für 4 Personen:

375 g geriebener Gruyèrekäse
375 g geriebener Emmentaler
1 Ei Speisestärke
1 Knoblauchzehe
375 ml trockener Weißwein

20 ml Kirsch (etwa 1 Schnapsglas)
1 Tl Zitronensaft
Pfeffer und Muskatnuss
Baguette

Den Käse mit der Speisestärke mischen. Die Mischung mit dem Wein, Zitronensaft und Kirsch in einem Topf mit dickem Boden zum Kochen bringen. Ein paar Minuten köcheln lassen. Die Mischung mit Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den Fonduetopf mit der Knoblauchzehe ausreiben. Die Mischung in den Fonduetopf geben und den Temperaturregler auf die mittlere Stufe drehen. Das Baguette würfeln und die Würfel in die Käsefondue tunken.

Auch rohe Champignons, bissfest gekochte Brokkoliröschen und Zucchiniwürfel schmecken gut dazu.

Schokoladenfondue

Für 4 Personen:

250 g Zartbitterschokolade

1/8 l süße Sahne

1/8 l Milch

15 g Butter

Obst, zum Beispiel Ananas, Bananen, Erdbeeren, Äpfel, Birnen

Die Schokolade zerbröckeln und sie mit der Sahne und Milch in eine Schüssel geben. Die Schüssel auf einen Topf mit heißem Wasser setzen, der leicht erwärmt wird. Die Schokolade langsam schmelzen lassen und dabei ein paar Mal umrühren. Die Schüssel vom Topf abnehmen und die Butter unter die Schokoladensauce rühren. Die Mischung in den Fonduetopf geben und den Temperaturregler auf die mittlere Stufe drehen. Das Obst in Stücke schneiden und in die Schokoladenfondue tunken.

Gut dazu schmecken auch Löffelbiscuits und Kuchenstücke.





Informazioni generali

Questa elegante set da fonduta è stato disegnato da Jan des Bouvrie. L'elettrodomestico non può essere utilizzato solo per fondute gustose ed è caratterizzato da linee molto belle. La base riscalda, la pentola e le forchette hanno un design moderno. Il set da fonduta Jan des Bouvrie è dotato di otto forchettine, che consentono di invitare famigliari e amici.

Il termostato consente di utilizzare la pentola per diversi tipi di fonduta: la classica di carne, quella al formaggio, quella al cioccolato o quella cinese (con brodo).



Funzionamento e controlli

Vedi figura 1.

L'elettrodomestico ha le seguenti caratteristiche:

- 1 Pentola per la fonduta
- 2 Coperchio con impugnatura
- 3 Anello per la fonduta
- 4 Maniglia per pentola
- 5 Base riscalda
- 6 Forchettone per la fonduta
- 7 Termostato
- 8 Spia On/Off
- 9 Spia, temperatura
- 10 Cavo di alimentazione e spina
- 11 Alloggiamento cavo di alimentazione

Prima del primo utilizzo

- 1 Eliminare tutto il materiale di confezionamento e gli adesivi dall'elettrodomestico.
- 2 Pulire l'elettrodomestico e tutti gli accessori vedi ("Pulizia e manutenzione") e quindi asciugarli accuratamente.
- 3 Collocare la base su una superficie stabile.
- 4 Collocare la pentola al centro della base.
- 5 Collocare l'anello nella pentola.

Riscaldare l'olio o il brodo

- 1 Scegliere un olio adatto per la fonduta (leggete l'etichetta dell'olio prima di utilizzarlo).

• **Non usare olio non adatto per l'uso con la fonduta. Gocce d'olio bollente possono uscire dalla pentola e provocare ustioni.**

- 2 Riempire la pentola della fonduta con olio o brodo. Assicurarsi che la pentola sia riempita sino al livello minimo (min.) e sotto il livello massimo (max).
- 3 Inserire la spina nella presa. La spia rossa si accenderà, per indicare che l'elettrodomestico è in funzione.

• **Non accendere l'elettrodomestico con la pentola vuota.**

- 4 Ruotare il termostato, sino a raggiungere la temperatura desiderata. La spia arancione si accenderà. Regolare la temperatura sino a portare il liquido a ebollizione.
- 5 Mentre il liquido è in fase di riscaldamento, mescolare di tanto in tanto, per favorire un riscaldamento più lento.
- 6 La spia si accenderà non appena il liquido avrà raggiunto la temperatura desiderata. A questo punto potete iniziare a consumare la vostra fonduta.

Scaldare il formaggio o il cioccolato.

- 1 Scegliete una ricetta per fonduta al formaggio o al cioccolato.
- 2 Inserire la spina nella presa. La spia rossa si accenderà, per indicare che l'elettrodomestico è in funzione.
- 3 Preparare la miscela per la fonduta secondo la ricetta.
- 4 Ruotare il termostato, sino a raggiungere la temperatura desiderata. La spia arancione si accenderà.

• **Non impostare una temperatura eccessiva durante il riscaldamento del formaggio o del cioccolato, per evitare che brucino.**

- 5 Mentre il liquido è in fase di riscaldamento, mescolare di tanto in tanto, per favorire un riscaldamento più lento e privo di grumi.

- 6 La spia si accenderà non appena il liquido avrà raggiunto la temperatura desiderata. A questo punto potete iniziare a consumare la vostra fondue.

Fondue

- 1 Infilare un pezzo di cibo sull'apposita forchettina.
 - 2 Inserire la forchettina nel liquido caldo. Se si usa olio o brodo, consentire al cibo di cuocere, lasciandolo all'interno dell'apposito anello. Se si usa formaggio o cioccolato, basterà immergere il boccone nella fondue.
- Se si usa olio, assicurarsi che i bocconi non siano troppo umidi, in quanto ciò potrebbe provocare schizzi d'olio.
 - Per evitare danni, non introdurre le forchettine nella pentola.
- 3 Togliere la forchettina dalla pentola: a questo punto il cibo è pronto per essere mangiato.
- **Attenzione:** il cibo sarà molto caldo.

Pulizia e manutenzione

- Non spostare mai l'elettrodomestico acceso o caldo. Spegnerlo l'elettrodomestico e attendere sino al suo raffreddamento prima di spostarlo.
 - Non utilizzare mai detersivi corrosivi o abrasivi.
 - Togliere la spina dalla presa a muro prima di procedere alla pulizia dell'elettrodomestico.
 - Non immergere mai l'elettrodomestico in acqua.
 - Assicurarsi che i componenti elettrici dell'elettrodomestico non entrino a contatto con l'acqua.
- 1 Togliere immediatamente la spina dalla presa a muro e lasciare raffreddare completamente l'elettrodomestico.
 - 2 Togliere il liquido dalla pentola: Utilizzare carta da cucina per asciugare la pentola.

- 3 Pulire la pentola da fondue con acqua calda e sapone.

- **Consiglio per la pulizia:** versare un bicchiere d'acqua e una piccola quantità di detersivo per stoviglie nella pentola. Impostare il termostato sulla temperatura più bassa. Lasciare agire per 10 min e quindi spegnere l'elettrodomestici. Sciacquare accuratamente la pentola e quindi lasciarla asciugare.
- La pentola e l'anello possono essere lavati anche in lavastoviglie.

- 4 Pulire la base con un panno umido. Asciugarlo accuratamente.



Sicurezza

Informazioni generali

- Leggere attentamente queste istruzioni e conservarle per ogni necessità.
- Utilizzare l'elettrodomestico solo in conformità con queste istruzioni.
- Questo elettrodomestico è adatto solo per l'uso domestico.
- Mantenere l'elettrodomestico fuori dalla portata dei bambini e delle persone che potrebbero non essere in grado di utilizzarlo in piena sicurezza.
- Le riparazioni devono essere eseguite solo da un elettricista specializzato. Non cercare mai di riparare da sé l'elettrodomestico.

Elettricità e calore

- Prima dell'uso verificare che la tensione di rete sia la stessa indicata sulla targhetta dati apposta sul dispositivo.
- Inserire la spina in una presa dotata di messa a terra.
- Rimuovere sempre la spia dalla presa quando il dispositivo non è in uso.



- Togliere sempre la spina dalla presa a muro tirando la spina stessa e non il cavo elettrico.
- Non utilizzare l'elettrodomestico se il cavo o l'elettrodomestico stesso sono danneggiati. Per evitare rischi, restituire l'elettrodomestico al nostro servizio assistenza. Un cavo danneggiato potrà essere sostituito solo dal nostro servizio clienti, che dispone degli utensili adeguati per tali riparazioni.
- Assicurarsi che l'elettrodomestico, il cavo di alimentazione e la spina non entrino in contatto con fonti di calore, quali piastre roventi o fiamme vive.
- Assicurarsi che l'elettrodomestico, il cavo di alimentazione e la spina non entrino a contatto con l'acqua.
- Non raccogliere l'elettrodomestico se cade in acqua. Togliere immediatamente la spina dal muro. Non utilizzare più l'elettrodomestico.
- Prestare sempre attenzione quando si tocca l'elettrodomestico o parti del medesimo. Dapprima lasciare raffreddare l'elettrodomestico. L'elettrodomestico e parti dello stesso raggiungono temperature elevate nella fase di utilizzo.
- L'elettrodomestico richiede spazio per la fuoriuscita del vapore, impedendo il rischio di incendi. Assicurarsi che l'elettrodomestico abbia spazio sufficiente attorno e non entri in contatto con materiale infiammabile. Non coprire l'elettrodomestico.
- Spegnerne l'elettrodomestico e togliere la spina dal muro in caso di funzionamento non conforme, prima di pulirlo, di applicare o togliere un accessorio o di riportarlo dopo l'uso.
- Non lasciare mai l'elettrodomestico in uso incustodito.
- Non spostare mai l'elettrodomestico acceso o caldo. Spegnerne l'elettrodomestico e attendere sino al suo raffreddamento prima di spostarlo.
- Non accendere l'elettrodomestico con la pentola vuota.
- Quando si riempie la pentola, prestare attenzione al livello minimo (min.) e al livello massimo (max) contrassegnati all'interno della pentola da "MIN" e "MAX".
- Non utilizzare oggetti appuntiti nella pentola, quali spatole, coltelli o forchette in metallo. Potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Assicurarsi che l'elettrodomestico sia fuori della portata dai bambini. L'elettrodomestico e parti dello stesso raggiungono temperature elevate nella fase di utilizzo.
- Tenere l'elettrodomestico dall'apposita maniglia.
- Controllare regolarmente che le maniglie siano correttamente attaccate alla pentola.
- Pulire ogni giorno accuratamente l'elettrodomestico (vedi 'Pulizia e manutenzione')
- Alcune parti di questo set sono realizzate in PTFE antiaderente. Scaldando il rivestimento, si producono piccole quantità di gas, inoffensive per l'uomo. È stato tuttavia dimostrato che il sistema nervoso degli uccelli è particolarmente sensibile a tali gas. Il set non può quindi essere usato nelle vicinanze di uccelli (uccelli tropicali, quali i pappagalli).

Durante l'uso

- Non utilizzare mai l'elettrodomestico all'aperto.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico in locali umidi.
- Collocare l'elettrodomestico su una superficie piana e solida, per evitare che cada.
- Non lasciare mai il cavo di alimentazione oscillare da piano di lavoro o tavolo.
- Prima di toccare l'elettrodomestico, il cavo di alimentazione o la spina assicurarsi che le mani siano perfettamente asciutte.

L'ambiente

Smaltire il materiale di confezionamento, quali la plastica e le scatole, negli appositi contenitori di raccolta.

Assicurarsi che l'elettrodomestico venga riutilizzato se si desidera eliminarlo mentre è ancora funzionante o richiede interventi di riparazione minori.



Quando l'elettrodomestico giunge al termine della sua vita utile, deve essere smaltito in maniera responsabile, garantendo il riutilizzo del medesimo o di suoi componenti. Non smaltire l'elettrodomestico tra i rifiuti comuni; consegnarlo presso il punto vendita in cui è stato acquistato o

presso un punto di raccolta. Contattare le autorità locali per sapere dove si trova il punto di raccolta più vicino.

Direttiva europea applicabile:

- 2002/95/CE
- 2002/96/CE

Ricette

Fonduta di carne

Per 4 persone

750 g di tipi diversi di carne magra, tenera (bistecche, vitello, maiale, agnello, petto di pollo, polpette, carne trita, tartare o salsiccia)
1 litro d'olio

Tagliare la carne in pezzi da 1,5 cm di spessore; con la carne trita e la tartare preparare delle polpette delle medesime dimensioni. Ruotare il termostato, portandolo sulla temperatura massima. Lasciare scaldare l'olio per circa 15 minuti.

- **Consiglio:** Per verificare la temperatura dell'olio, gettarvi un pezzetto di pane. Se l'olio frigge, significa che ha

raggiunto la temperatura corretta. La presenza del pane ridurrà anche l'odore durante la friggitura.

Infilare un pezzo di cibo sull'apposita forchettina e lasciarlo cuocere in olio per circa 4 minuti.

Ottimo con baguette, insalata, patate arrosto, peperoni, cipolle, funghi e salse diverse.

Fondue cinese (fondue con brodo)

Per 4 persone

500 g di tipi diversi di carne o pesce (bistecche, vitello, maiale, agnello, petto di pollo, polpette, carne trita, tartare, salmone, rombo, merluzzo, pescatrice, pesce lupo o gamberetti)

500 g di verdure fresche (cipolle, funghi, carote, porri, cavolo cinese, zucchine o cavolini)

2 litri di brood vegetale

Tagliare la carne in pezzi da 1,5 cm di spessore circa; con la carne trita e la tartare preparare delle polpette delle medesime dimensioni. Tagliare a quadretti o a strisce le verdure.

Versare il brodo nella pentola della fondue e portarlo a bollire. Infilare un pezzo di cibo (carne, pesce o verdura) sull'apposita forchettina e lasciarlo cuocere nel brodo.

Ottimo con baguette, insalata, patate arrosto e salse diverse.

Fondue svizzera di formaggio

Per 4 persone

375 g di Gruyère grattugiato

375 g di Emmentaler grattugiato

1 cucchiaino di farina di mais

1 cucchiaino d'aglio

375 ml di vino bianco secco

20 ml di Kirsch (un bicchierino)

1 cucchiaino di limone

Peperoncino e noce moscata

Baguette

Mescolare il formaggio con la farina di mais. Portare la miscela a bollire con il vino, il succo di limone e il Kirsch in una pentola a fondo pesante, mescolando durante la preparazione.

Lasciare bollire per un paio di minuti. Aggiungere peperoncino

e noce moscata a piacere. Sfregare il fondo della pentola con aglio. Versare la miscela nella pentola e quindi ruotare il termostato, portandolo sulla temperatura intermedia. Tagliare a pezzetti la baguette e immergerla nella fondue di formaggio. Ottima con funghi crudi, broccoli al dente e zucchine.

Fonduta di cioccolato

Per 4 persone

250 g di cioccolato puro

125 ml di panna da montare

125 ml di latte

15 g di burro

Frutta (ananas, banana, fragola, mela, pera, etc).

Fare a pezzi il cioccolato e metterli in una ciotola con panna e latte. Inserire una ciotola in una pentola piena di acqua calda (bagnomaria), facendola scaldare lentamente. Consentire al cioccolato di fondere leggermente, mescolando di tanto in tanto. Togliere la ciotola dalla pentola e aggiungere il burro alla salsa di cioccolato. Versare la miscela nella pentola e quindi ruotare il termostato, portandolo sulla temperatura intermedia. Tagliare a pezzetti la frutta e immergerla nella fondue di cioccolato.

Ottima anche con biscotti e pan di Spagna.

Allmän information

Detta vackra fondueset är designat av Jan des Bouvrie. Denna apparat kan inte endast användas för att tillaga läckra fonduer; den är en fröjd för ögat. Värmehällen, grytan samt gafflarna har en modern design. Jan des Bouvries fondueset levereras med åtta fonduegafflar, så att du kan njuta av det tillsammans med din familj och vänner.

Apparatens justerbara temperaturinställning gör att Jan des Bouvries fondueset går att använda till olika typer av fondue, som till exempel klassisk köttfondue, ostfondue, chokladfondue eller en kinesisk fondue (med buljong).

Att använda apparaten

Se figur 1.

Apparaten har följande egenskaper:

- 1 Fonduegryta
- 2 Lock med handtag
- 3 Fonduering
- 4 Handtag till fonduegrytan
- 5 Värmehäll
- 6 Fonduegafflar
- 7 Termostat
- 8 På/av indikeringslampa
- 9 Indikeringslampa, temperatur
- 10 El-sladd och kontakt
- 11 Sladdförvaringssystem

Före första användningen

- 1 Avlägsna allt emballage och klistermärken från apparaten.
- 2 Rengör apparaten och tillbehören (se 'Rengöring och underhåll') och torka dem sedan noga.
- 3 Placera värmehällen på ett stadigt underlag.
- 4 Placera fonduegrytan mitt på värmehällen.
- 5 Placera fondueringen i fonduegrytan.

Uppvärmning av olja eller buljong

- 1 Välj en olja som är lämpad för användning till fondue (läs noga på förpackningen).

• **Använd inte olja som inte är lämpad för användning till fondue. Oljan kan stänka och orsaka brännskador.**

- 2 Fyll fonduegrytan med olja eller buljong. Se till att grytan är fylld över miniminivån (Min.) och under maxinivån (Max.).
- 3 Sätt kontakten i vägguttaget. Den röda indikatorlampan kommer att lysa för att indikera att apparaten är på.

• **Sätt inte på apparaten när grytan är tom.**

- 4 Ställ in termostaten på önskad temperatur. Den orange lampan tänds. Justera temperaturen så att vätskan precis börjar koka.
- 5 Under uppvärmning, rör om då och då för långsam uppvärmning.
- 6 Lampan släcks när den önskade temperaturen uppnåtts. Nu är fonduen klar att använda.

Uppvärmning av ost eller choklad

- 1 Välj ett recept på ost- eller chokladfondue.
- 2 Sätt i kontakten i uttaget. Den röda indikeringslampan kommer att lysa för att indikera att apparaten är på.
- 3 Förbered ingredienserna till fonduen enligt receptet.
- 4 Ställ in termostaten på önskad temperatur. Den orange indikeringslampan tänds.

• **Välj inte för hög temperatur när du värmer ost eller choklad, eftersom blandningen kan bli bränd eller koka över.**

- 5 Rör i grytan då och då under uppvärmning, så att blandningen blir slät och värms upp sakta.
- 6 Lampan släcks när den önskade temperaturen uppnåtts. Nu är fonduen klar att använda.

Fondue

- 1 Trä en bit kött på fonduegaffeln.
- 2 Doppa gaffeln i den uppvärmda blandningen. Om du använder olja eller buljong låter du maten tillagas genom att vila gaffeln mot fondueringen. Om du använder ost eller choklad räcker det att doppa matbitarna i fonduen.

- Om du använder olja, se till att maten inte innehåller för mycket vätska, eftersom oljan då kan stänka.
- För att undvika skada bör du låta bli att skrapa med gafflarna i grytan.

- 3 Ta ur gaffeln ur grytan. Maten är nu klar att ätas.

- Var försiktig, maten är varm!



Rengöring och underhåll

- Flytta aldrig apparaten medan den är på eller fortfarande är varm. Stäng av apparaten och vänta till den har svalnat innan du flyttar den.
 - Använd aldrig frätande eller skurande rengöringsmaterial.
 - Se till att kontakten tagits ut från vägguttaget innan apparaten rengörs.
 - Doppa aldrig apparaten i vatten.
 - Se till att ingen fukt kan komma i kontakt med apparaten's elektroniska komponenter.
- 1 Ta ur kontakten ur uttaget och låt apparaten svalna helt.
 - 2 Töm grytan på ingredienser. Använd hushållspapper för att torka grytan.
 - 3 Gör ren grytan med varmt vatten och diskmedel.
- Rengöringstips: Häll en kopp vatten med lite diskmedel i grytan. Sätt värmen på den lägsta temperaturen. Låt stå i tio minuter och stäng sedan av apparaten. Skölj grytan ordentligt och torka den sedan.

- Fonduegrytan och fondueringen kan även rengöras i diskmaskin.

- 4 Rengör värmehällen med en fuktig trasa. Torka den noga efteråt.



Säkerhet

Allmän information

- Läs instruktionerna noggrant och behåll dem för framtida referens.
- Använd endast apparaten i enlighet med dessa instruktioner.
- Apparaten är endast ämnad för hushållsanvändning.
- Förvara apparaten oåtkomligt för barn och personer som kanske inte kan använda den säkert.
- Låt bara en kvalificerad elektriker reparera apparaten. Försök aldrig reparera apparaten själv.

Elektricitet och uppvärmning

- Försäkra dig om att eluttagets spänning är samma som anvisat på apparatens märkplåt innan användning.
- Anslut apparaten till ett jordat uttag.
- Ta alltid ur kontakten från uttaget när apparaten inte används.
- Ta ur kontakten från uttaget genom att dra i själva kontakten, inte i sladden.
- Använd inte apparaten om sladden eller apparaten är skadad. För din egen säkerhet bör apparaten lämnas till vår serviceavdelning. En skadad sladd kan enbart ersättas av vårt servicedepartement, som har de särskilda verktygen som behövs vid reparationen.
- Försäkra dig om att varken apparaten eller sladden kommer i kontakt med varma ytor, så som spisplattor eller öppna låga.

- Se till att apparaten, sladden och kontakten inte kommer i kontakt med vatten.
- Ta ej upp apparaten om den hamnar i vatten. Dra genast ur kontakten från uttaget. Använd inte apparaten igen.
- Var försiktig när du tar i apparaten och dess delar. Låt apparaten svalna först. Apparaten och dess delar blir varma under användning.
- Apparaten behöver plats omkring sig för att värmen ska försvinna och därigenom förebygga brandfara. Försäkra dig om att apparaten har tillräckligt med plats omkring sig, och inte kommer i kontakt med brandfarliga material. Apparaten får ej övertäckas.

Vid användning

- Använd aldrig apparaten utomhus.
- Använd aldrig apparaten i fuktiga rum.
- Placera apparaten på en plan, stadig yta där den inte kan välta.
- Låt aldrig sladden hänga lös över kant på diskbänken, bänkskiva eller en bordskant.
- Försäkra dig om att dina händer är torra när du tar i apparaten, sladden eller kontakten.
- Stäng av apparaten och ta ur kontakten från uttaget om den inte fungerar som den ska när den används, samt före rengöring, när tillbehör ska sättas på/tas av eller vid förvaring av apparaten efter användning.
- Lämna aldrig apparaten obevakad vid användning.
- Flytta aldrig apparaten medan den är på eller medan den fortfarande är varm. Stäng av apparaten och vänta till den har svalnat helt innan du flyttar på den.
- Sätt inte på apparaten när grytan är tom.
- Var noga med maximum och minimum gränser som indikeras med "MIN" och "MAX" när du fyller fonduegrytan.
- Använd inte vassa föremål i grytan, så som stekspadar av metall, knivar och gafflar. Dessa kan skada teflonet.
- Placera apparaten utom räckhåll för barn. Apparaten och dess delar blir varma vid användning.

- Håll apparaten i handtaget.
- Kontrollera regelbundet att handtagen sitter fast ordentligt.
- Rengör apparaten noga efter användning (se 'Rengöring och underhåll').
- Setets delar har en beläggning av teflon baserad på PTFE. Vid uppvärmning av denna beläggning kan en liten mängd gas avgas. Den är ofarlig för människor. Däremot har det visat sig att fåglars nervsystem är känsligt för den. Därför bör detta fondueset ej användas nära fåglar (tropiska fåglar, som papegojor).



Miljön

Återvinn emballage, såsom plast och förpackning, på för dessa avsedda ställen.

Du bör se till att apparaten återanvänds om du vill göra dig av med den medan den fortfarande är i användbart skick eller endast är i behov av smärre reparationer.



När apparaten är obrukbar måste den tas om hand på ett ansvarsfullt sätt, så att apparaten eller eventuella delar av den kan återvinnas. Släng inte apparaten bland osorterade sopor; återlämna den till butiken eller lämna den på en återvinningsstation. Kontakta din kommun för information om återvinningsstationer i ditt område.

Tillämpligt Europeiskt direktiv:

- 2002/95/EC
- 2002/96/EC



Recept

Köttfondue

För 4 personer

750 gram olika typer av magert, mörkt kött som nöt, kalv, fläsk, lamm, kycklingbröst, köttbullar, köttfärs eller varmkorv.

1 liter olja

Skär köttet i 1,5 cm tjocka kuber och forma färsen till bollar av ungefär samma storlek. Häll oljan i fonduegrytan och vrid termostaten till maximum läget. Värm oljan i cirka 15 minuter.

- **Tips: Oljans temperatur kan kontrolleras genom att doppa en brödbit i den. Om oljan fräser är den tillräckligt varm. Detta minskar också doften av stekos.**

Trä en bit kött på fonduegaffeln och tillaga den i cirka 4 minuter. Utsökt med baguette, sallad, ugnstekta potatis, paprika, lök, champinjoner och olika såser.

Kinesisk fondue (Buljongfondue)

För fyra personer

500 gram kött eller fisk, som kalv, fläsk, lamm, kycklingbröst, köttbullar, köttfärs, lax, piggar, torsk, marul, havskatt eller räkor

500 gram färska grönsaker, som lök, champinjoner, morötter, purjolök, kinakål, zucchini eller böngroddar

2 liter grönsaksbuljong

Skär köttet och fisken i 1,5 cm tjocka kuber och forma färsen till bollar av ungefär samma storlek. Skär grönsakerna i små kuber eller strimlor.

Häll buljongen i grytan och koka upp.

Trä en bit kött, fisk eller grönsak på en fonduegaffel och tillaga den i buljongen.

Utsökt med baguette, sallad, ugnstekta potatis och olika såser.

Schweizisk ostfondue

För 4 personer

375 gram riven Gruyère

375 gram riven Emmentaler

1 matsked majsmjöl

1 tesked vitlök

375 milliliter torrt vitt vin

20 milliliter Kirsch (ungefär ett snapsglas)

1 tesked citronjuice

Peppar och muskot

Baguette

Blanda osten med majsmjölet. Koka upp blandningen tillsammans med vinet, citronjuicen och Kirschen i en tjockbottnad gryta under omrörning. Låt blandningen sjuda några minuter. Tillsätt peppar och muskot efter smak. Gnugga fonduegrytan med vitlök. Häll blandningen i fonduegrytan och vrid termostaten till det mittersta läget. Skär baguetten i bitar och doppa i ostfonduen.

Även utsökt med råa champinjoner, al dente kokt broccoli och zucchini.

Chokladfondue

För 4 personer

250 gram ren choklad

1/8 liter vispgrädde

1/8 liter mjölk

15 gram smör

Frukt, som ananas, banan, jordgubbe, äpple och päron

Bryt chokladen i mindre bitar och lägg i en skål tillsammans med grädden och mjölken. Placera skålen i ett vattenbad bestående av en gryta med lite vatten som sakta värms upp. Låt chokladen smälta långsamt under omrörning. Avlägsna skålen från grytan och rör ner smöret i chokladsåsen. Häll blandningen i fonduegrytan och vrid termostaten till det mittersta läget. Skär frukten i kuber och doppa dem i chokladfonduen.

Även utsökt med kex och bitar av sockerkaka.

Generalidades

Esta hermosa olla para Fondue ha sido diseñada por el diseñador holandés Jan des Bouvrie. Con este aparato no sólo se preparan los más deliciosos fondues, sino que es toda una pieza de decoración. Tanto la base de calentamiento como la olla y los tenedores tienen un elegante y lujoso diseño. La olla de fondue Jan des Bouvrie viene con 8 tenedores para que disfrute de una agradable velada con su familia o amigos.

Gracias a la posibilidad de regular la temperatura, la olla de fondue Jan des Bouvrie es especialmente idónea para preparar diferentes clases de fondue, por ejemplo, fondue clásico de carne, fondue de queso, de chocolate o fondue chino (con consomé).

Funcionamiento y manejo

Véase la figura 1.

El aparato está compuesto por las siguientes partes:

- 1 Olla de fondue
- 2 Tapa con empuñadura
- 3 Aro de fondue
- 4 Empuñadura de la olla de fondue
- 5 Base de calentamiento
- 6 Tenedores
- 7 Regulador de la temperatura
- 8 Indicador luminoso de encendido/apagado
- 9 Indicador luminoso de temperatura
- 10 Enchufe y cable
- 11 Sistema para recoger el cable

Antes del primer uso

- 1 Elimine todos los materiales de embalaje y las etiquetas del aparato.
- 2 Limpie el aparato y todos sus accesorios (véase 'Limpieza y mantenimiento') y séquelos muy bien.

- 3 Coloque la base de calentamiento sobre una superficie estable.
- 4 Coloque la olla de fondue en el centro de la base de calentamiento.
- 5 Coloque el aro de fondue en la olla.

Calentar aceite o consomé

- 1 Elija un aceite que sea apto para fondue, esto viene indicado en el envase del aceite.

• **No use aceite que no sea apto para fondue. El aceite puede salpicar y causarle quemaduras.**

- 2 Llene la olla de fondue con aceite o consomé. Verifique que ha llenado la olla por encima del nivel mínimo (min.) y no más allá del nivel máximo (max.).
- 3 Introduzca el enchufe en la toma de pared. El indicador luminoso de color rojo se ilumina indicando que el aparato está encendido.

• **No encienda el aparato si la olla está vacía.**

- 4 Coloque el regulador de temperatura en la posición deseada. El testigo indicador de color naranja se encenderá. Ajuste la temperatura de forma tal que el líquido justo empiece a llegar a la ebullición.
- 5 Revuelva de vez en cuando en la olla para que el líquido se caliente uniformemente.
- 6 El indicador luminoso se apaga al alcanzar la temperatura deseada. Ahora ya puede empezar con el fondue.

Calentar queso o chocolate

- 1 Elija una receta para fondue de queso o de chocolate.
- 2 Introduzca el enchufe en la toma de pared. El indicador luminoso de color rojo se ilumina indicando que el aparato está encendido.
- 3 Prepare la mezcla para el fondue según la receta.
- 4 Coloque el regulador de temperatura en la posición deseada. El testigo indicador de color naranja se encenderá.



- **No ajuste una temperatura demasiado alta para calentar el queso y el chocolate ya que podría quemarse la mezcla.**
- 5 Revuelva de vez en cuando en la olla para que la mezcla permanezca uniforme y se caliente paulatinamente.
- 6 El indicador luminoso se apaga al alcanzar la temperatura deseada. Ahora ya puede empezar con el fondue.

Fondue

- 1 Tome un trozo de alimento con el tenedor.
 - 2 Introduzca el tenedor en la mezcla caliente. Si usa aceite o consomé, permita que el alimento se cueza bien dejando el tenedor recostado contra el aro de la olla. Si prepara fondue de queso o chocolate, basta con introducir el alimento en la mezcla y volver a sacarlo.
- **Si hace fondue con aceite, asegúrese de que los alimentos no están demasiado húmedos para que éste no salpique.**
 - **Asegúrese de no tocar la olla con los tenedores para evitar que se dañe.**
- 3 Saque el tenedor de la olla. Puede comer el alimento que ha preparado.
- **¡Tenga cuidado, los alimentos estarán muy calientes!**



Limpieza y mantenimiento

- **No desplace nunca el aparato mientras que esté caliente o encendido. Debe apagarlo primero y sólo podrá desplazarlo cuando se haya enfriado.**
- **No use productos abrasivos o agresivos para limpiarlo.**
- **Asegúrese de que el aparato no está conectado a la toma de alimentación eléctrica cuando vaya a limpiarlo.**
- **No sumerja nunca el aparato en agua.**

- **Evite que la humedad penetre a las partes eléctricas del aparato.**

- 1 Retire el enchufe de la fuente de alimentación y deje enfriar el aparato completamente.
- 2 Retire los restos de mezcla de la olla de fondue. Limpie la olla con un trozo de papel de cocina.
- 3 Lave la olla de fondue con agua caliente y un detergente líquido.

- **Consejo para la limpieza: Vierta una tacita de agua y un chorrito de detergente líquido en la olla. Encienda la base de calentamiento en la posición más baja. Deje calentar durante 10 minutos y apague luego el aparato. Lave bien la olla con agua y séquela.**

- **La olla de fondue y el aro también se pueden lavar en el lavaplatos eléctrico.**

- 4 Limpie la base de calentamiento con un paño húmedo. A continuación, séquela bien.



Seguridad

Generalidades

- **Lea las instrucciones de uso con detenimiento y guárdelas cuidadosamente.**
- **Utilice este aparato únicamente en la forma que se describe en las instrucciones.**
- **Use este aparato únicamente para fines domésticos.**
- **Manténgalo fuera del alcance de los niños o de personas que no sepan utilizarlo en la forma correcta.**
- **Haga reparar el aparato únicamente por personal cualificado. No intente nunca repararlo usted mismo.**

Electricidad y fuentes de calor

- **Antes de utilizar el aparato, verifique que el voltaje de la red corresponda al voltaje indicado en la placa.**

- Use una toma de alimentación con conexión a tierra.
- Retire siempre el enchufe de la toma de alimentación cuando no esté utilizando el aparato.
- Al retirar el enchufe de la toma, asegúrese de tirar del enchufe y no del cable.
- No use el aparato si éste o el cable están averiados. Llévelo a nuestro servicio técnico para evitar riesgos. Los cables dañados de este tipo de aparatos sólo debe repararlos nuestro servicio técnico mediante herramientas especiales.
- Asegúrese de que ni el aparato, ni el cable están en contacto con fuentes de calor, por ejemplo, con una placa caliente de la estufa o con una llama.
- Asegúrese de que ni el aparato, ni el cable, ni el enchufe están en contacto con el agua.
- No recoja el aparato cuando haya caído en el agua. Retire inmediatamente el enchufe de la toma de alimentación. No vuelva a utilizar más el aparato.
- Tenga cuidado cuando manipule el aparato o sus partes integrantes. Deje enfriar primero el aparato. El aparato y sus partes se calientan durante el uso.
- El aparato debe poder tener la posibilidad de deshacerse del calor para evitar peligro de incendio. Asegúrese entonces de que esté lo suficientemente libre y que no haga contacto con materiales inflamables. No se debe cubrir el aparato.

Durante el uso

- No use nunca este aparato fuera del hogar.
- No use el aparato en lugares húmedos.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable, en un lugar donde no pueda caerse.
- No deje que el cable quede colgando por el borde del fregadero, la encimera o la mesa.
- Asegúrese de tener las manos secas cuando manipule el aparato, el cable o el enchufe.
- Apague el aparato y retire el enchufe de la toma de alimentación si se presentan fallos durante el uso,

cuando quiera limpiarlo, cuando vaya a colocar o a retirar un accesorio o cuando haya terminado de usarlo.

- No deje el aparato sin vigilancia mientras está en uso.
- No desplace nunca el aparato mientras que esté caliente o encendido. Debe apagarlo primero y sólo podrá desplazarlo cuando se haya enfriado.
- No encienda el aparato si la olla está vacía.
- Al llenar la olla de fondue, tenga en cuenta los niveles mínimo y máximo que se indican con dos marcas "MIN" y "MAX" en la olla.
- No use elementos con filo en la olla como espátulas metálicas, cuchillos o tenedores. Éstos pueden dañar la capa antiadherente.
- No deje que los niños se acerquen al aparato. El aparato y sus partes se calientan durante el uso.
- Tome los accesorios únicamente de la empuñadura.
- Verifique con frecuencia si las empuñaduras están bien fijadas a la olla.
- Limpie bien el aparato después de usarlo (véase el apartado 'Mantenimiento y limpieza').
- Las partes que componen este juego están provistas de una capa antiadherente a base de PTFE (politetrafluoretileno). Al calentarse pueden emitir partículas mínimas de gases que son completamente inofensivas para el hombre. Sin embargo, al parecer, el sistema nervioso de algunos pájaros es extremadamente sensible a ellos. Por tal motivo, no use el fondue cerca a los pájaros (por ejemplo, pájaros ornamentales como los papagayos).





Medio ambiente

Tire el material de embalaje, como plástico y cajas, en los contenedores destinados para ello.

Si desea desprenderse del aparato estando todavía en buen estado, o si puede repararse fácilmente, por favor, asegúrese de que pueda volver a utilizarse.

Al final de la vida útil debe hacer procesar el aparato de forma responsable de manera que éste o sus partes puedan ser reutilizadas. No tire el aparato junto con los residuos domésticos no clasificados; en su lugar llévelo a la tienda donde lo adquirió o a un lugar de recolección autorizado.

Póngase en contacto con las autoridades municipales para solicitar información acerca de los lugares de recolección autorizados.



Normativa europea vigente:

- 2002/95/EC
- 2002/96/EC



Recetas

Fondue de carne

Para 4 personas:

750 g de carne variada sin gordos, por ejemplo: lomo, ternera, cerdo o cordero, pollo, albondiguillas de res o de ternera y salchichas.

1 litro de aceite

Corte la carne en cuadritos de aprox. 1½ cm y haga albondiguillas del mismo tamaño con la carne molida. Vierta el aceite en la olla de fondue y gire el regulador de la temperatura al nivel máximo. Caliente el aceite durante unos quince minutos aproximadamente.

- **Consejo:** La temperatura del aceite se puede controlar introduciendo un trozo de pan; si el aceite empieza a ebullición, estará lo suficientemente caliente. Esto también hace disminuir los olores.

Tome un trozo de carne con el tenedor y sumérjalo en el aceite durante unos 4 minutos para que se cueza.

Delicioso para combinar con pan francés, ensalada, patata asada, champiñones y diversas clases de salsas.

Fondue chino (Fondue con consomé)

Para 4 personas:

500 g carne y/o pescado, por ejemplo: lomo, ternera, cerdo o cordero, pollo, albondiguillas de res o de ternera, salmón, rodaballo, bacaleo, rape, lubina o camarones.

500 g de legumbres frescas, por ejemplo: cebolla, champiñones, zanahoria, puerro, col china, calabacín o brotes de soja.

2 litros de consomé de especias

Corte la carne y el pescado en cuadritos de aprox. 1½ cm y haga albondiguillas del mismo tamaño con la carne molida.

Corte la legumbre en trocitos pequeños o en tiritas.

Vierta el consomé en la olla de fondue y póngalo a hervir.

Tome un trozo de carne, pescado o legumbre con el tenedor y déjelo que se cueza en el consomé.

Delicioso para combinar con pan francés, ensalada, patata asada y diversas clases de salsas.

Fondue suizo de queso

Para 4 personas:

375 g de queso gruyère rayado

375 g de queso emmentaler rayado

1 cucharada de maizena

1 diente de ajo

375 ml de vino blanco seco

20 ml de kirsch (una copita aproximadamente)

1 cucharadita de zumo de limón

Pimienta y nuez moscada

Pan francés

Mezcle el queso con la maizena. Vierta esta mezcla en una olla de fondo grueso junto con el vino, el zumo de limón y el kirsch, y póngala a hervir revolviendo constantemente. Deje que hierva durante unos minutos a fuego lento. Añada pimienta y nuez moscada al gusto. Impregne la olla de fondue con el ajo. Vierta la mezcla en la olla de fondue y coloque el regulador de temperatura en la posición media. Corte trocitos de pan francés y sumérjalos en el fondue de queso. Delicioso también para preparar con champiñones, trocitos de brocoli precocidos y trocitos de calabacín.

Fondue de chocolate

Para 4 personas:

250 g de chocolate puro

1/8 litro de nata

1/8 litro de leche

15 g de mantequilla

Frutas tales como piña, banano, fresas, manzana, pera.

Parte el chocolate en trozos y viértalo en un bol junto con la nata y la leche. Coloque el bol en una olla con agua caliente (al baño de María) y caliente el agua a fuego lento. Deje que el chocolate se derrita despacio revolviendo de vez en cuando. Retire el bol de la olla e incorpore la mantequilla a la salsa de chocolate. Vierta la mezcla en la olla de fondue y coloque el regulador de temperatura en la posición media. Parta las frutas en trocitos y sumérjalas en el chocolate. Delicioso también con ciertas clases de galletas y biscochuelo.





Generelt

Dette smukt formgivende fonduesæt er designet af Jan des Bouvrie. Apparatet giver Dem ikke kun muligheden for at nyde lækre fonduer, det er også selv en fryd for øjet. Såvel varmepladen som gryden og gafflerne har et retlinet luksuriøst design. Med Jan des Bouvrie Fonduesættet følger 8 fonduegaffer, så De sammen med familie eller venner kan få en rigtig hyggelig aften ud af det.

Med den justerbare temperaturindstilling er Jan des Bouvrie Fondue særdeles velegnet til forskellige slags fondue, som fx den klassiske kødfondue, men også til en ostefondue, en chokoladefondue eller en kinesisk fondue (med bouillon).



Funktion og betjening

Se afbild. 1.

Apparatet er forsynet med følgende:

- 1 Fonduegryde
- 2 Låg med håndtag
- 3 Fonduering
- 4 Håndtag til fonduegryde
- 5 Varmeplade
- 6 Fonduegaffer
- 7 Temperaturvælger
- 8 Kontrollampe tændt/slukket
- 9 Kontrollampe temperatur
- 10 Stik og ledning
- 11 Opbevaringssystem til ledningen

Før apparatet tages i brug

- 1 Fjern al indpakningsmateriale og stickere fra apparatet.
- 2 Rengør apparatet og alt tilbehøret (se 'Vedligeholdelse og rengøring') og tør det derefter grundigt af.
- 3 Stil varmepladen på en stabil undergrund.
- 4 Sæt fonduegryden midt på varmepladen.
- 5 Sæt fondueringen i fonduegryden.

Opvarmning af olie eller bouillon

- 1 Vælg en olie, der er velegnet til fondue, dette står angivet på flasken med olie.

• **Brug ingen olie, der ikke er egnet til fondue. Den olie kan sprøjte og forårsage brandsår.**

- 2 Hæld fonduegryden med olie eller bouillon. Vær opmærksom på, at gryden er fyldt op til over minimumsniveau (min.) og under maksimumniveau (max.).
- 3 Sæt stikket i stikkontakten. Den røde kontrollampe tændes og angiver, at apparatet er tændt.

• **Tænd ikke apparatet, når gryden er tom.**

- 4 Drej temperaturvælgeren til den ønskede temperatur. Den orange kontrollampe tændes. Indstil temperaturen således, at væsken bobler let.
- 5 Rør af og til i gryden under opvarmningen, således at væsken varmes jævnt op.
- 6 Når lampen slukker, er den ønskede temperatur nået. De kan nu begynde at spise.

Opvarmning af ost eller chokolade

- 1 Vælg en opskrift på oste- eller chokoladefondue.
- 2 Sæt stikket i stikkontakten. Den røde kontrollampe tændes og angiver, at apparatet er tændt.
- 3 Tilbered blandingen til fonduen efter opskriften.
- 4 Drej temperaturvælgeren til den ønskede temperatur. Den orange kontrollampe tændes.

• **Til opvarmning af ost og chokolade må temperaturen ikke være indstillet for højt, ellers kan blandingen brænde på eller koge over.**

- 5 Rør af og til i gryden under opvarmningen, således at blandingen bliver glat og varmes jævnt op.
- 6 Når lampen slukker, er den ønskede temperatur nået. De kan nu begynde at spise.

Spise fondue

- 1 Sæt fonduegafflen i det De ønsker at spise.
- 2 Sæt gafflen i den opvarmede blanding. Lad maden steges/ koge mør, når der er tale om olie eller bouillon, ved at lade gafflen hvile i fondueingen. Når der er tale om ost og chokolade skal madvaren kun dypes i blandingen.
- **Spiser De fondue med olie, skal De sørge for at madvarerne ikke er fugtige, ellers begynder olien at sprøjte.**
- **For at undgå beskadige gryden skal De sørge for, at der ikke bliver prikket i gryden med gafflerne.**
- 3 Tag gafflen op af gryden. Maden kan nu spises.
- **Pas på, maden er meget varm!**

Vedligeholdelse og rengøring

- Flyt aldrig apparatet mens det er tændt eller stadig er varmt. Sluk først apparatet, og flyt det ikke før det er kølet af.
- Brug ingen skurende eller aggressive midler til rengøringen.
- Sørg for at apparatet ikke er sat til i en stikkontakt, når De gør det rent.
- Sænk aldrig apparatet ned i vand.
- Pas på at der ikke kommer nogen fugt ind omkring apparatets elektriske dele.
- 1 Træk stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle helt af.
- 2 Fjern blandingen fra fonduegryden. Tør derefter gryden af med køkkenrulle.
- 3 Rengør fonduegryden med varmt vand og opvaskemiddel.
- **Rengøringstip: hæld en kop vand med lidt opvaskemiddel i gryden. Tænd varmepladen på den**

laveste temperatur. Lad det stå i ca. 10 minutter og sluk derefter apparatet. Skyl gryden grundigt med vand og tør den af.

- **Fonduegryden og fondueingen kan også vaskes i opvaskemaskinen .**
- 4 Rengør varmepladen med en fugtig klud. Tør den derefter godt af.

Sikkerhed

Generelt

- Læs brugsanvisningen grundigt igennem og opbevar den omhyggeligt.
- Brug dette apparat kun således, som det er beskrevet i denne brugsanvisning.
- Brug kun apparatet til husholdningsmæssige formål.
- Hold apparatet udenfor rækkevidde af børn og andre personer, der ikke kan omgås det på en god måde.
- Lad reparationer udføres af en kvalificeret montør. Prøv aldrig selv at reparere apparatet.

Varmer og elektricitet

- Kontroller før De bruger maskinen om strømstyrken i lysnettet stemmer overens med den strømstyrke, der er opgivet på maskinens typeskilt.
- Brug en stikkontakt med jordforbindelse.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten når De ikke bruger apparatet.
- Når De trækker stikket ud af stikkontakten, træk da i selve stikket og ikke i ledningen.
- Brug ikke apparatet, hvis apparatet eller ledningen er beskadiget. Send det til vores serviceafdeling for at undgå nogen risiko. På denne type apparater kan en beskadiget ledning kun udskiftes af vores serviceafdeling ved hjælp af specialværktøj.



- Sørg for at apparatet og ledningen ikke kommer i kontakt med varmekilder, som fx en varm kogeplade eller åben ild.
- Sørg for at apparatet, ledningen og stikket ikke kommer i berøring med vand.
- Saml ikke apparatet op, hvis det er faldet i vand. Træk omgående stikket ud af stikkontakten. Brug aldrig apparatet mere.
- Vær forsigtig når De tager på de løse dele og på apparatet selv. Lad apparatet køle af først. Apparatet og de løse dele bliver meget varme under brugen.
- For at undgå brandfare skal apparatet kunne komme til at afgive sin varme. Sørg derfor for at apparatet står tilstrækkeligt frit, og ikke kan komme i kontakt med brændbart materiale. Apparatet må ikke dækkes til.

Under brugen

- Brug aldrig apparatet udendørs.
- Brug aldrig apparatet i fugtige rum.
- Stil apparatet på en stabil og flad undergrund på et sted hvor det ikke kan falde om.
- Lad ikke ledningen hænge ud over kanten på bordet.
- Sørg for at Deres hænder er tørre, når De rører ved apparatet, ledningen eller stikket.
- Sluk apparatet og træk stikket ud af stikkontakten når De rengør apparatet, anbringer eller fjerner tilbehør, er færdig med at bruge apparatet eller hvis De under brugen opdager, at der er funktionsforstyrrelser.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn mens det er i brug.
- Flyt aldrig apparatet mens det er tændt eller stadig er varmt. Sluk først apparatet, og flyt det ikke før det er kølet af.
- Tænd aldrig apparatet, når gryden er tom.
- Ved fyldningen af fonduegryden skal der tages hensyn til det minimale og maksimale indholdsniveau, angivet med de to streger "MIN" og "MAX" i fonduegryden.

- Brug ingen skarpe genstande i gryden som fx metalspatler, knive og gafler. Disse kan beskadige anti-stickbelægningen.
- Sørg for at små børn ikke kan komme i nærheden af apparatet. Apparatet og de løse dele bliver meget varme under brugen.
- Hold kun delene fast i håndtagene.
- Kontroller regelmæssigt om håndtagene sidder rigtigt fast på gryden.
- Rengør apparatet grundigt efter brugen (se kapitlet 'Vedligeholdelse og rengøring')
- Delene i dette sæt er forsynet med en anti-stickbelægning på PTFE-basis. Ved opvarmning heraf kan der udvikles en anelse gas, som er uskadelig for mennesker. Det har dog vist sig at fugles nervesystem er ekstremt følsomt overfor denne gas. Brug derfor ikke fonduesættet i nærheden af fugle (tænk her på stuefugle som fx papegøjer).



Miljø

Smid indpakkingsmaterialet som fx plastik og æsker væk i de dertil bestemte containere.

Vil De kassere apparatet mens det stadig fungerer godt eller let kan repareres, sørg da for at apparatet bliver genbrugt.



Ved afslutningen af apparatets levetid skal De sørge for, at apparatet bliver behandlet på forsvarlig måde, således at dele af apparatet kan genbruges. Sæt aldrig apparatet ned sammen med restaffald, men indlever det hos forhandleren eller til et godkendt indsamlingssted. Tag kontakt med Deres kommune og få informationer om de indleverings-indsamlingssteder, der er til rådighed.

Gældende europæisk direktiv:

- 2002/95/EØF
- 2002/96/EØF

Opskrifter

Kødfondue

Til 4 personer:

750 gram forskellige fedtfattige kødsorter, for eksempel: stykke oksekød, kalve-, svine- eller lammekød, kyllingefilet, kødboller af hakket oksekød, tatar eller knækpølser.

1 liter olie

Skær kødet i terninger på ca. 1½ cm tykkelse og rul små boller af det hakkede kød eller tatar på ca. samme størrelse. Hæld olien i fonduegryden og sæt temperaturvælgeren på den højeste stand. Forvarm olien i ca. et kvarter.

- **Tip: Oliens temperatur kan De kontrollere ved at stikke et stykke brød i, hvis olien bruser, er den varm nok. Dette formindsker også stegelugten.**

Stik fonduegafflen i et stykke kød, og lad det stege omkring 4 minutter i olien.

Lækker med flutes, salat, bagte kartofler, peberfrugt, løg, champignon og forskellige saucer.

Kinesisk fondue (Bouillonfondue)

Til 4 personer:

500 gram kød og/eller fisk, for eksempel: stykke oksekød, kalve-, svine- eller lammekød, kyllingefilet, kødboller af hakket oksekød, tatar, laks, pighvar, torsk, havtaske, havkat eller rejer. 500 gram friske grønsager, for eksempel: løg, champignon, gulerødder, porre, kinakål, courgette eller bønnespire 2 liter urtebouillon

Skær kødet og fisken i terninger på ca. 1½ cm tykkelse og rul små boller af det hakkede kød eller tatar på ca. samme størrelse. Skær grønsagerne i mindre terninger eller stave. Hæld bouillon i fonduegryden og bring den i kog.

Stik fonduegafflen i et stykke kød, fisk eller grønsag og lad det koge mørt i bouillon.

Lækker med flutes, salat, bagte kartofler og forskellige saucer.

Schweizisk ostefondue

Til 4 personer:

375 gram revet gruyère

375 gram revet emmentaler

1 spiseske maizenamal

1 fed hvidløg

375 milliliter tør hvidvin

20 milliliter kirsch (ca. et snapseglass)

1 teske citronsaft

Peber og muskatnød

Flutes

Bland osten med maizenamelet. Bring denne blanding i kog under omrøring sammen med vinen, citronsaft og kirschen i en tykbundet gryde. Lad det koge nogle minutter ved lav varme.

Smag blandingen til med peber og muskatnød. Gnid fonduegryden med hvidløg. Hæld blandingen i fonduegryden og sæt temperaturvælgeren på middelvarme. Skær flutes i stykker og dyp stykkerne i ostefondueen.

Også lækker med rå champignon, blancherede broccolibuketter og courgette-terninger.

Chokoladefondue

Til 4 personer:

250 gram ren chokolade

1/8 liter fløde

1/8 liter mælk

15 gram smør

Frugt, for eksempel ananas, banan, jordbær, æble og pære.

Bræk chokoladen i små stykker og læg dem i en skål sammen med fløden og mælken. Sæt skålen i en gryde med varmt vand (vandbad), som langsomt varmes op. Lad chokoladen smelte langsomt og rør ind i mellem. Løft skålen op af vandbadet og rør søret ind i chokoladesaucen. Hæld blandingen i fonduegryden og sæt temperaturvælgeren på middelvarme. Skær frugten i terninger og dyp den i chokoladefondueen. Også lækker med pleskner.





Generell informasjon

Denne tiltalende fondyen er designet av Jan des Bouvrie. Dette apparatet kan ikke bare brukes til å lage smakfulle fondyer, det er også flott å se på. Varmeelementet, gryten og gaflene har et moderne design. Jan des Bouvrie Fondy leveres med åtte fondygafler, slik at du kan ha glede av den sammen med familie og venner.

Temperaturregulatoren gjør at Jan des Bouvrie Fondy kan brukes til forskjellige typer fondyer, som f.eks. den klassiske kjøttfondyen, en ostefondy, en sjokoladefondy eller en kinesisk fondy (med buljong).



Drift og vedlikehold

Se Bilde 1.

Apparatet har følgende egenskaper:

- 1 Fondygryte
- 2 Løkk med håndtak
- 3 Fondyring
- 4 Fondygrytehåndtak
- 5 Varmeelement
- 6 Fondygafler
- 7 Temperaturregulator
- 8 Av/På-indikatorlampe
- 9 Indikatorlampe, temperatur
- 10 Strømledning og støpsel
- 11 Ledningsoppbevaringssystem

Før første gangs bruk

- 1 Fjern all emballasje og klistremerker fra apparatet.
- 2 Vask apparatet og alt tilbehøret (se 'Rengjøring og vedlikehold') og tørk det grundig.
- 3 Plasser varmeelementet på et stabilt underlag.
- 4 Plasser fondygryten midt på varmeelementet.
- 5 Plasser fondyringen på fondygryten.

Å varme opp olje eller buljong

- 1 Velg en olje som passer til fondy bruk (dette står spesifisert på emballasjen).

• Ikke bruk olje som ikke passer til fondy bruk. Oljen kan sprute og forårsake brannskår.

- 2 Fyll fondygryten med olje eller buljong. Forsikre deg om at gryten er fylt til over minimumsgrensen (Min.) og under maksimumsgrensen (Maks.).
- 3 Stikk støpselet i stikkkontakten. Den røde indikatorlampen vil nå lyse for å vise at apparatet er slått på.

• Ikke slå på apparatet når gryten er tom.

- 4 Skru temperaturregulatoren til ønsket innstilling. Den oransje indikatorlampen vil nå lyse. Tilpass temperaturen slik at væsken så vidt begynner å koke.
- 5 Rør om i gryten av og til mens væsken varmes opp, slik at den varmes sakte opp.
- 6 Lyset vil slukkes når ønsket temperatur er oppnådd. Du kan nå begynne å bruke fondyen.

Å varme opp ost eller sjokolade

- 1 Velg en oppskrift for oste- eller sjokoladefondy.
- 2 Stikk støpselet i stikkkontakten. Den røde indikatorlampen vil nå lyse for å vise at apparatet er slått på.
- 3 Forbered fondyblanding i henhold til oppskriften.
- 4 Skru temperaturregulatoren til ønsket innstilling. Den oransje indikatorlampen vil nå lyse.

• Ikke still temperaturen for høyt når du varmer opp ost eller sjokolade, ettersom blandingen da kan bli brent eller koke over.

- 5 Rør om i gryten av og til mens væsken varmes opp, slik at blandingen varmes sakte opp og ikke blir klumpete.
- 6 Lyset vil slukkes når ønsket temperatur er oppnådd. Du kan nå begynne å bruke fondyen.

Fondy

- 1 Tre en matbit på fondygaffelen.
 - 2 Stikk gaffelen ned i den oppvarmede blandingen. Hvis du bruker olje eller buljong, la matbiten koke ved å hvile gaffelen på fondyringen. Hvis du bruker ost eller sjokolade, treng du bare å dyppe matbiten i fondyen.
- Hvis du bruker olje, pass på at maten ikke er for fuktig slik at oljen begynner å sprute.
 - Unngå å stikke gafflene ned i gryten, da dette kan føre til skade.
- 3 Ta gaffelen opp av gryten. Nå kan maten spises.
- Vær forsiktig – maten er varm!



Rengjøring og vedlikehold

- Flytt aldri på apparatet når det er på eller fremdeles er varmt. Slå av apparatet og vent til det har kjølt seg ned før du flytter på det.
 - Bruk aldri etsende vaskemidler eller skuremidler til å rengjøre apparatet.
 - Forsikre deg om at støpselet er trukket ut av stikkkontakten før du rengjør apparatet.
 - Senk aldri apparatet ned i vann.
 - Forsikre deg om at ikke fuktighet kommer i kontaktet med apparatet's elektriske komponenter.
- 1 Fjern støpselet fra stikkkontakten og la apparatet avkjøles helt.
 - 2 Tøm blandingen ut av fondygryten. Bruk kjøkkenpapir til å tørke av gryten.
 - 3 Rengjør fondygryten med varmt såpevann.
- Rengjøringstips: Tøm en kopp vann og litt oppvaskmiddel i gryten. Sett på varmeelementet på

laveste innstilling. La stå i 10 minutter, og slå deretter av apparatet. Skyll gryten grundig og la den tørke.

- Fondygryten og fondyringen kan også vaskes i oppvaskmaskin.
- 4 Rengjør varmeelementet med en fuktig klut. Tørk grundig etterpå.



Sikkerhet

Generell informasjon

- Vennligst les bruksanvisningen nøye, og ta vare på den for fremtidig bruk.
- Bruk kun apparatet i samsvar med bruksanvisningen.
- Apparatet er kun ment for husholdningsbruk.
- Hold apparatet utenfor rekkevidde av barn og personer som kanskje ikke er i stand til å bruke det på en sikker måte.
- Apparatet må kun repareres av kvalifisert elektriker. Forsøk aldri å reparere apparatet på egenhånd.

Elektrisitet og varme

- Verifiser at hovedspenningen er den samme som angitt på typeetiketten på apparatet før bruk.
- Plugg apparatet til en jordnet stikkontakt.
- Ta alltid ut støpselet fra stikkkontakten når apparatet ikke er i bruk.
- Ta alltid ut støpselet fra stikkkontakten ved å dra i selve støpselet, ikke i strømledningen.
- Ikke bruk apparatet lenger hvis strømledningen eller apparatet har blitt skadet. For din egen sikkerhet, returner apparatet til vår serviceavdeling. En skadet strømledning kan kun erstattes av vår serviceavdeling, som har de riktige verktøyene for reparasjon.



- Pass på at apparatet og strømledningen ikke kommer i kontakt med varmekilder, som f.eks. en varm plate eller åpen ild.
- Pass på at apparatet, strømledningen og støpselet ikke kommer i kontakt med vann.
- Ta ikke opp apparatet hvis det faller i vann. Fjern støpselet fra stikkontakten umiddelbart. Bruk ikke apparatet igjen.
- Vær forsiktig når du berører apparatet og de forskjellige delene. La apparatet kjøles ned først. Apparatet og de forskjellige delene vil bli varme når apparatet er i bruk.
- Apparatet trenger plass for at varme skal slippe ut, og derved forhindre risiko for brann. Pass på at apparatet har tilstrekkelig plass rundt seg og ikke kommer i kontakt med brennbart materiale. Apparatet må ikke tildekkes.

Under bruk

- Bruk aldri apparatet utendørs.
- Bruk aldri apparatet i fuktige rom.
- Sett apparatet på et stabilt og flatt underlag der det ikke kan falle.
- La aldri strømledningen henge ut over kanten av drepsbrettet, benkeplaten eller bordet.
- Pass på at hendene dine er tørre når du rører apparatet, strømledningen eller støpselet.
- Slå av apparatet og fjern støpselet fra stikkontakten dersom det skulle oppstå en feil under bruk, og også før du rengjør apparatet, setter på eller fjerner et tilbehør, eller setter apparatet til oppbevaring etter bruk.
- La aldri apparatet stå uten tilsyn under bruk.
- Flytt aldri på apparatet når det er på eller fremdeles er varmt. Slå av apparatet og vent til det er avkjølt før du flytter på det.
- Slå aldri på apparatet når gryten er tom.
- Når du fyller på fondygryten, vær oppmerksom på maksimums- og minimumsgrensene som er angitt med "MIN" og "MAKS" i fondygryten.

- Ikke bruk spisse gjenstander i gryten, som f.eks. metallspatler, kniver og gafler. Disse kan skade det klebefrie belegget.
- Pass på at små barn ikke kan nå apparatet. Apparatet og de forskjellige delene blir varme når apparatet er i bruk.
- Apparatet må kun holdes i håndtaket.
- Sjekk jevnlig at håndtakene sitter godt festet til gryten.
- Rens apparatet nøye etter bruk (se 'Rengjøring og vedlikehold').
- Delene i dette settet har et PTFE klebefritt belegg. Når dette belegget blir oppvarmet, kan det avgi små gassmengder. Disse er ufarlige for mennesker. Men det har vist seg at fuglers nervesystem er veldig ømfintlig overfor dem. Derfor må dette fondysettet ikke brukes i nærheten av fugler (tropiske fugler, som f.eks. papegøyer).



Miljøet

Kast emballasje, som f.eks. plast og esker, i riktige avfallsdunker.

Du bør sørge for gjenbruk av apparatet om du ønsker å kaste det mens det ennå er i god stand eller kun trenger mindre reparasjoner.



Når apparatet når slutten av sin levetid må det kastes på en forsvarlig måte, for derved å sørge for gjenbruk av (deler av) apparatet. Kast ikke apparatet sammen med usortert avfall; lever det i butikken, eller ta det med til et godkjent innsamlingssted. Ta kontakt med din kommune for å få informasjon om mottak og innsamlingsopplegg i ditt område.

Gjeldende europeisk direktiv:

- 2002/95/EC
- 2002/96/EC

Oppskrifter

Kjøttfondy

Til 4 personer

750 gram forskjellige typer magert, mørt kjøtt, som f.eks. biff, kalv, svin, lam, kyllingbryst, kjøttboller, kjøttdeig, biffdeig eller frankfurterpølse
1 liter olje

Skjær kjøttet opp i firkanter som er ca. 1½ cm tykke, og trill kjøttdeigen og biffdeigen til boller på omtrent samme størrelse. Tøm oljen oppi fondygryten og still temperaturregulatoren på fullt. Varm oljen i ca. 15 minutter.

- **Tips: Man kan sjekke temperaturen på oljen ved å legge en bit brød i den. Hvis oljen freser, er den varm nok. Dette reduserer også lukten av stekeosen.**

Tre et stykke kjøtt på fondygaflen og kok det i oljen i ca. 4 minutter.

Smaker deilig sammen med bagett, salat, stekte poteter, paprika, løk, sjampinjonger og diverse sauser.

Kinesisk fondy (Buljongfondy)

Til 4 personer

500 gram kjøtt eller fisk, som f.eks. biff, kalv, svin, lam, kyllingbryst, kjøttboller, kjøttdeig, laks, piggvar, torsk, breiflabb, steinbitt eller reker
500 gram friske grønnsaker, som f.eks. løk, sjampinjonger, gulrøtter, purre, kinakål, squash eller bønnespire
2 liter grønnsakbuljong

Skjær kjøttet og fisken opp i firkanter som er ca. 1½ cm tykke, og trill kjøttdeigen og biffdeigen til boller på omtrent samme størrelse. Skjær grønnsakene opp i små firkanter eller strimler. Tøm buljongen oppi fondygryten og kok opp. Tre et stykke kjøtt, fisk eller grønnsak på fondygaflen og kok det i buljongen.

Smaker deilig sammen med bagett, salat, stekte poteter og diverse sauser.

Sveitsisk ostefondy

Til 4 personer

375 gram revet Gruyère
375 gram revet Emmental
1 spiseskje maismel
1 teskje hvitløk
375 milliliter tørr hvitvin
20 milliliter Kirsch (ca. et shotglass)
1 teskje sitrønsaft
Pepper og muskat
Bagett

Bland osten med maismelet. Kok opp blandingen under omrøring sammen med vin, sitrønsaft og Kirsch i en tykkbunnet gryte. La blandingen småkoke i et par minutter. Tilsett pepper og muskat etter smak. Gni fondygryten inn med hvitløk. Tøm blandingen oppi fondygryten og still temperaturregulatoren på middels varme. Skjær bagetten opp i biter og dypp bitene i ostefondyen.

Smaker også deilig med rå sjampinjonger, al dente brokkolibunter og squash.

Sjokoladefondy

Til 4 personer

250 gram ren sjokolade
1/8 liter kremfløte
1/8 liter melk
15 gram smør
Frukt, som f.eks. ananas, banan, jordbær, eple og pære

Knekk sjokoladen i biter og legg den i en skål sammen med fløten og melken. Sett skålen i en gryte fylt med varmt vann (bain-marie) som varmes sakte opp. La sjokoladen smelte sakte under lett omrøring. Ta skålen opp av gryten og bland smøret inn i sjokoladesausen. Tøm blandingen oppi fondygryten og still temperaturregulatoren på middels varme. Skjær frukten opp i biter og dypp bitene i sjokoladefondyen. Også deilig med kjeks og biter av sukkerbrød.





Yleistä

Tämä viehättävä fonduesetti on Jan des Bouvrien suunnittelema. Sen lisäksi, että tällä laitteella voi valmistaa maukkaita fondue-aterioita, se on myös miellyttävä katsella. Lämpöalusta, pata ja haarukat on muotoiltu nykyaikaisesti. Jan des Bouvrie –fonduesettiin kuuluu kahdeksan haarukkaa, joten voit nauttia siitä perheen ja ystävien kanssa.

Lämpötilansäädin tekee fonduepadasta sopivan eri fondue-tyypeille, kuten klassiselle lihafondueelle, juustofondueelle, suklaafondueelle tai kiinalaiselle lihalieemeen tehdylle fondueelle.



Käyttö ja säätimet

Katso kuva 1.

Laitteessa on seuraavat ominaisuudet:

- 1 Fonduepata
- 2 Kansi ja kahva
- 3 Fonduerengas
- 4 Fonduepadan kahva
- 5 Lämpöalusta
- 6 Fonduehaarukat
- 7 Lämpötilansäädin
- 8 Päällä/Pois -merkkivalo
- 9 Lämpötilan merkkivalo
- 10 Virtajohto ja -pistoke
- 11 Johdon säilytys

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- 1 Poista kaikki pakkausmateriaali ja tarat .
- 2 Puhdista laite ja sen varusteet (katso 'Huolto ja puhdistus') ja kuivaa ne huolellisesti.
- 3 Aseta lämpöalusta tukevalle alustalle.
- 4 Aseta fonduepata lämpöalustan keskelle.
- 5 Aseta fonduerengas pataan.

Öljyn tai lihalieimen kuumentaminen

- 1 Valitse öljy, joka sopii fonduekäyttöön. Tämä mainitaan tuotteen pakkauksessa.

• **Älä käytä öljyä, joka ei sovi fonduekäyttöön. Öljy voi räiskyä ja aiheuttaa palovammoja.**

- 2 Täytä fonduepata öljyllä tai lihalieimellä. Varmista, että pata on täytetty vähimmäistason (Min) yli ja enimmäistason (Max) alle.
- 3 Työnnä pistoke seinärasiaan. Punainen merkkivalo syttyy, mikä osoittaa, että laite on kytketty toimintaan.

• **Älä kytke laitetta toimintaan, mikäli pata on tyhjä.**

- 4 Käännä lämpötilansäädin haluttuun asetukseen. Oranssi merkkivalo syttyy. Säädä lämpötila sellaiseksi, että neste on juuri kiehumaisillaan.
- 5 Kun neste kuumenee, hämmennä pataa ajoittain, siten, että neste lämpenee hitaasti.
- 6 Merkkivalo sammuu, kun haluttu lämpötila on saavutettu. Nyt voit aloittaa fonduen valmistuksen.

Juuston tai suklaan kuumentaminen

- 1 Valitse juusto- tai suklaafondueresepti.
- 2 Työnnä pistoke seinärasiaan. Punainen merkkivalo syttyy, mikä osoittaa, että laite on kytketty toimintaan.
- 3 Valmista fondueseos reseptin mukaisesti.
- 4 Käännä lämpötilansäädin haluttuun asetukseen. Oranssi merkkivalo syttyy.

• **Kuumentaessasi juustoa tai suklaata älä aseta lämpötilaa liian korkealle, muuten seos saattaa palaa pohjaan tai kiehua yli.**

- 5 Kun neste kuumenee, hämmennä pataa ajoittain, siten, että seos lämpenee hitaasti eikä siihen muodostu kokkareita.
- 6 Merkkivalo sammuu, kun haluttu lämpötila on saavutettu. Nyt voit aloittaa fonduen valmistuksen.

Fondue

- 1 Lävistä ruokapalanan fonduehaarukkaan.
 - 2 Aseta haarukka kuumaan fondueseokseen. Jos käytät öljyä tai lihalientä, anna ruoan kypsentyä ja haarukan nojata fonduerenkaaseen. Jos käytät juustoa tai suklaata, sinun tarvitsee vain upottaa ruokapalanan fondueseokseen ja nostaa se saman tien pois.
- Jos käytät öljyä, varmista, ettei kypsennettävä ruoka ole liian märkää, koska se saattaa aiheuttaa öljyn räiskymistä.
 - Vahinkojen välttämiseksi älä töki pataa haarukoilla.
- 3 Poista haarukka padasta. Ruoka on valmista syötäväksi.
- Varo, ruoka on kuumaa!

Huolto ja puhdistus

- Älä koskaan siirrä keitintä, kun se on kytkettynä päälle tai se on vielä kuuma. Kytke keitin pois päältä ja odota kunnes se on jäähtynyt, ennen kuin siirrät sitä.
 - Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia aineita laitteen puhdistamiseen.
 - Varmista, että pistoke on irrotettu, ennen kuin puhdistat laitetta.
 - Älä upota laitetta veteen.
 - Varmista, että laitteen sähköosat eivät joudu kosketuksiin kosteuden kanssa.
- 1 Irrota pistoke pistorasiasta ja anna keittimen jäähtyä täysin.
 - 2 Poista fondueseos padasta. Käytä talouspaperia padan kuivaamiseen.
 - 3 Puhdista fonduepata lämpimällä saippuavedellä.
- Puhdistusvihje: laita pataan kupillinen vettä ja pieni määrä astianpesuainetta. Aseta lämpötilansäädin alhaisimmalle asetukselle. Anna hautua 10 minuuttia ja

sammuta sitten laite. Huuhtelee pata perusteellisesti ja kuivaa se.

- Fonduepadan, renkaan, ja kastikekulhot voi myös pestä astianpesukoneessa.
- 4 Puhdista lämpöalusta kostealla pyyhkeellä. Kuivaa se sitten perusteellisesti.

Turvallisuus

Yleistä

- Lue nämä ohjeet huolellisesti ja säilytä ne tulevaa tarvetta varten.
- Käytä tätä keitintä vain näiden ohjeiden mukaisesti.
- Tämä keitin on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön.
- Pidä keitin poissa lasten ja sen turvalliseen käyttöön kykenemättömien henkilöiden ulottuvilta.
- Anna ainoastaan ammattitaitoisen sähköasentajan korjata keitintä. Älä koskaan yritä korjata sitä itse.

Sähkö ja lämpö

- Varmista ennen käyttöä, että sähköverkon jännite vastaa keittimen tyyppikilvessä ilmoitettua jännitettä.
- Aseta pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina, kun keitintä ei käytetä.
- Irrota pistoke pistorasiasta vetämällä aina pistokkeesta, ei virtajohdosta.
- Älä käytä keitintä, jos virtajohto tai keitin on vahingoittunut. Turvallisuutesi vuoksi toimita keitin huoltopalveluumme. Vaurioituneen virtajohdon voi vaihtaa vain huoltokeskuksemme henkilökunta, jolla on siihen tarvittavat erityistyövälineet.
- Varmista, ettei keitin tai virtajohto joudu kosketuksiin lämmönlähteiden, esimerkiksi kuuman keittolevyn tai avotulen kanssa.



- Varmista ettei keitin, virtajohto tai pistoke joudu kosketuksiin veden kanssa.
- Älä nosta keitintä, jos se putoaa veteen. Irrota välittömästi pistoke pistorasiasta. Älä käytä keitintä enää.
- Ole varovainen, kun kosketat keitintä ja sen osia. Anna keittimen jäähtyä ensin. Keitin ja sen osat kuumenevat käytön aikana.
- Keitin tarvitsee ympärilleen tilaa lämmön haihtumiseksi ja siten tulipalon estämiseksi. Varmista, että keittimellä on tarpeeksi tilaa ympärillään ja ettei se joudu kosketuksiin herkästi syttyvien materiaalien kanssa. Keitintä ei saa peittää.

Käyttö

- Älä koskaan käytä keitintä ulkona.
- Älä koskaan käytä keitintä kosteissa tiloissa.
- Aseta keitin vakaalle ja tasaiselle alustalle, jolla se ei voi keikahtaa.
- Älä päästä johtoa roikkumaan tiskipöydän, työtason tai pöydän kulman yli.
- Varmista, että kätesi ovat kuivat koskiessasi keittimeen, virtajohtoon tai pistokkeeseen.
- Kytke keitin pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta toimintahäiriön ilmetessä käytön aikana, ennen keittimen puhdistamista, lisävarusteen asettamista tai poistamista sekä laittaessasi keittimen säilytykseen käytön jälkeen.
- Älä jätä keitintä valvomatta, kun se on käytössä.
- Älä koskaan siirrä keitintä, kun se on kytkettynä päälle tai se on vielä kuuma. Kytke keitin pois päältä ja odota kunnes se on jäähtynyt, ennen kuin siirrät sitä.
- Älä kytke laitetta toimintaan, mikäli pata on tyhjä.
- Kun täytät fonduepataa, tarkkaile vähimmäis- ja enimmäistasoa, joita osoittavat "MIN" ja "MAX" -merkit fonduepadassa.
- Älä käytä padassa teräviä esineitä, kuten metallilastoja, veitsiä tai haarukoita. Nämä voivat vaurioittaa tarttumaton pinnostusta.

- Varmista, ettei keitin ole pienten lasten ulottuvilla. Keitin ja sen osat kuumenevat käytön aikana.
- Ota keittimestä kiinni vain sen kahvasta.
- Tarkista säännöllisesti, että kahvat ovat tukevasti kiinni.
- Puhdista keitin huolellisesti käytön jälkeen (katso 'Huolto ja puhdistus').
- Tämän setin joissakin osissa on tarttumaton PTFE-pinnoitus. Kun pinnoite kuumenee, siitä voi irrota pieniä määriä kaasuja. Nämä kaasut ovat ihmiselle vaarattomia. On kuitenkin osoitettu, että lintujen hermosto on niille hyvin herkkä. Älä siis käytä tätä fonduesettiä lintujen lähellä (trooppiset linnut, kuten papukaijat).



Ympäristö

Vie pakkausmateriaalit, kuten muovi ja pahvirasiat, asianmukaisiin jätteidenkeräyspisteisiin.

Varmista keittimen kierrätys halutessasi heittää sen pois sen vielä toimiessa tai tarvittaessa vain vähäistä huoltoa.



Kun keitin saavuttaa käyttöikänsä pään, se on hävitettävä vastuullisesti varmistaen, että se ja sen osat kierrätetään. Älä hävitä keitintä sekajätteiden mukana; toimita se liikkeeseen tai muuhun valtuutettuun keräyspisteeseen. Ota yhteyttä paikallisviranomaisiin saadaksesi tietoa jätteiden vastaanotto- ja keräyspisteistä asuinalueellasi.

Soveltuva EY-direktiivi:

- 2002/95/EC
- 2002/96/EC

Reseptejä

Lihafondue

Neljälle

750 grammaa vähärasvaisia, mureita lihalaatuja, kuten paistia, vasikkaa, porsasta, lammasta, kananrintaa, lihapullia, jauhelihaa, frankfurtinnakkeja.

1 litra öljyä

Leikkaa liha noin 1½ cm paksuiksi paloiksi ja pyöritä jauheliha suunnilleen samankokoisiksi palloiksi. Kaada öljy fonduepataan ja käännä lämpötilansäädin suurimpaan asentoonsa. Anna öljyn kuumentua noin 15 minuuttia.

- **Vihje:** Öljyn lämpötilan voi tarkistaa laittamalla siihen palasen leipää. Jos öljy sihisee, se on riittävän kuumaa. Tämä myös vähentää paistamisen tuoksuja.

Lävistä lihakappale fonduehaarukkaan ja anna sen kypsentyä öljyssä noin 4 minuuttia.

Herkullista patongin, salaatin, paistinperunoiden, paprikan, sipulin, sienien ja maustekastikkeiden kera.

Kiinalainen fondue (Lihaliemifondue)

Neljälle

500 grammaa lihaa tai kalaa, kuten paistia, vasikkaa, porsasta, lammasta, kananrintaa, lihapullia, jauhelihaa, lohta, kampelaa, turskaa, merikrottia, kissakalaa tai jättikatkarapua.

500 grammaa tuoreita vihanneksia, kuten sipulia, sieniä, porkkanaa, purjoa, kiinankaalia, kesäkurpitsaa tai pavunituja 2 litraa kasvislientä

Leikkaa liha ja kala noin 1½ cm paksuiksi paloiksi ja pyöritä jauheliha suunnilleen samankokoisiksi palloiksi. Leikkaa vihannekset pieniksi paloiksi tai suikaleiksi.

Kaada liemi fonduepataan ja kuumenna se kiehuvaaksi.

Lävistä pala lihaa, kalaa tai vihannesta fonduehaarukkaan ja kypsennä se liemessä.

Herkullista patongin, salaatin, paistinperunoiden ja maustekastikkeiden kera.

Sveitsinjuustofondue

Neljälle

375 grammaa raastettua gruyere-juustoa

375 grammaa raastettua emmental-juustoa

1 ruokalusikallinen maissitärkkelystä

1 teelusikallinen valkosipulia

3,75 dl kuivaa valkoviiniä

2 cl kirsch-viinaa (noin yksi ryyppy)

1 teelusikallinen sitruunamehua

Pippuria ja muskottipähkinää

Patonkia

Sekoita juustot maissitärkkelykseen. Kuumenna seos kiehuvaaksi yhdessä viinin, sitruunamehun ja kirsikkaviinan kanssa paksupohjaisessa padassa, koko ajan sekoittaen. Anna seoksen poreilla pari minuuttia. Mausta pippurilla ja muskottipähkinällä makusi mukaan. Hiero fonduepata valkosipulilla. Kaada seos fonduepataan ja käännä lämpötilansäädin keskiasentoon. Leikkele patonki paloiksi ja kasta sitä juustofondueessa.

Herkullista myös raakojen sienien, al dente parsakaalin ja kesäkurpitsan kera.

Suklaafondue

Neljälle

250 grammaa puhdasta suklaata

1,25 dl kuohukermaa

1,25 dl maitoa

15 grammaa voita

Hedelmiä, kuten ananasta, banaania, mansikkaa, omenaa ja päärynää

Murskaa suklaa palasiksi ja laita se maljaan kerman ja maidon kera. Laita malja keittoastiaan jossa on kuumaa vettä (vesihaude) ja lämmitä sitä hitaasti. Anna suklaan sulaa hitaasti ja sekoita sitä toisinaan. Nosta suklaamalja vesihauteesta ja sekoita voi suklaaseokseen. Kaada seos fonduepataan ja käännä lämpötilansäädin keskiasentoon. Leikkele hedelmät paloiksi ja kasta niitä suklaafondueessa. Herkullista myös keksien ja sokerikakun kera.





Geral

Este Fondue de belo formato foi desenhado por Jan des Bouvrie. Este aparelho não permite apenas fazer fondues bastante saborosos, mas é também bastante bonito. Tanto a base de aquecimento como o tacho e os garfinhos têm um desenho luxuoso e elegante. O Jan des Bouvrie Fondue é fornecido com 8 garfinhos de fondue, de modo que pode criar uma noite afável e agradável com a família ou com os amigos.

Graças à regulação de temperatura regulável, o Jan des Bouvrie Fondue é apropriado para vários tipos de Fondues, como o Fondue clássico de carne, mas também para o Fondue de queijo, um Fondue de chocolate ou um Fondue chinês (com caldo).



Funcionamento e manuseamento

Vea a figura 1.

O aparelho contém os seguintes componentes:

- 1 Tacho de fondue
- 2 Tampa com pega
- 3 Anel de fondue
- 4 Pega do tacho de fondue
- 5 Base de aquecimento
- 6 Garfinhos de fondue
- 7 Regulação de temperatura
- 8 Luz indicadora de ligar/desligar
- 9 Luz indicadora de temperatura
- 10 Ficha e cabo
- 11 Sistema de arrumação do cabo

Antes da primeira utilização

- 1 Remova todo o material de embalagem e autocolantes do aparelho.

- 2 Limpe o aparelho e todos os acessórios (veja 'Manutenção e limpeza') e seque-os bem.
- 3 Coloque a base de aquecimento numa superfície estável.
- 4 Coloque o tacho de fondue ao meio na base de aquecimento.
- 5 Coloque o anel de fondue no tacho de fondue.

Aquecer óleo ou caldo

- 1 Escolha um óleo apropriado para Fondue, isto é mencionado na embalagem do óleo.
- **Não use um óleo que não seja apropriado para Fondue. O óleo pode salpicar e provocar queimaduras.**
- 2 Encha o tacho de fondue com óleo ou caldo. Tenha atenção para que o tacho fique cheio acima do nível mínimo (min.) e abaixo do nível máximo (max.).
 - 3 Introduza a ficha na tomada. A luz indicadora vermelha acende agora e indica que o aparelho está activado.
- **Não ligue o aparelho se o tacho estiver vazio.**
- 4 Rode o regulador de temperatura para a posição desejada. A luz indicadora cor-de-laranja acende. Regule a temperatura de modo que o líquido ferva lentamente.
 - 5 Enquanto aquece mexa de vez em quando o conteúdo do tacho, de modo que o líquido aqueça gradualmente.
 - 6 Quando a luz apagar foi alcançada a temperatura desejada. E pode começar o Fondue.

Aquecer queijo ou chocolate

- 1 Escolha uma receita para o Fondue de queijo ou chocolate
 - 2 Introduza a ficha na tomada. A luz indicadora vermelha acende agora e indica que o aparelho está activado.
 - 3 Prepare a mistura do Fondue conforme a receita.
 - 4 Rode o regulador de temperatura para a posição desejada. A luz indicadora cor-de-laranja acende.
- **Regule a temperatura para não aquecer demais o queijo ou chocolate, para que a mistura não se queime nem saia para fora do tacho.**

- 5 Enquanto aquece mexa de vez em quando o conteúdo do tacho, para que a mistura fique lisa e aqueça gradualmente.
- 6 Quando a luz apagar foi alcançada a temperatura desejada. E pode começar o Fondue.

Fazer o Fondue

- 1 Com o garfinho pique um pedaço do alimento.
 - 2 Introduza o garfinho no líquido aquecido. Coloque o garfinho com o pedaço de alimento no óleo ou no caldo durante algum tempo para o cozinhar. No caso de se tratar de Fondue de queijo ou chocolate só é necessário mergulhar e tirar.
- Se for um Fondue com óleo, tenha cuidado para que o alimento não esteja muito húmido, para evitar que o óleo salpique.
 - Para evitar danificação não permita que os garfinhos piquem no tacho.
- 3 Tire o garfinho do tacho. Agora pode comer o alimento.
- Atenção, o alimento está muito quente!

Manutenção e limpeza

- Nunca desloque o aparelho se este estiver ligado ou ainda quente. Primeiro desligue o aparelho e desloque-o apenas quando estiver frio.
- Não utilize produtos ásperos ou agressivos quando limpar.
- Quando estiver para efectuar a limpeza retire a ficha do aparelho da tomada da rede eléctrica.
- Nunca mergulhe o aparelho em água.
- Tenha atenção para que não entre humidade para os componentes eléctricos no interior do aparelho.

- 1 Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer completamente.
- 2 Retire o líquido/mistura do tacho de fondue. Depois seque o tacho com papel de cozinha.
- 3 Limpe o tacho de fondue com água quente e detergente para a loiça.

- **Dica de limpeza: coloque um copo de água e um pouco de detergente no tacho. Ligue o aquecimento na regulação mais baixa. Deixe-o ficar cerca de 10 minutos e depois desligue o aparelho. Depois enxágue bem o tacho com água e seque-o.**
 - O tacho de fondue e o anel de fondue, também podem ser limpos na máquina de lavar loiça.
- 4 Limpe a base de aquecimento com um pano humedecido. A seguir seque-a bem.

Segurança

Geral

- Leia bem as instruções de uso e guarde-as cuidadosamente.
- Utilize este aparelho apenas como descrito nestas instruções de uso.
- Apenas utilize este aparelho para fins domésticos.
- Mantenha o aparelho fora do alcance de crianças ou de pessoas que não sabem lidar bem com o aparelho.
- No caso de reparações, mande efectuar as reparações a um técnico qualificado. Nunca tente você próprio reparar o aparelho.

Calor e electricidade

- Antes de ligar o aparelho à rede eléctrica verifique se a voltagem indicada na chapa de tipo do aparelho corresponde à voltagem da rede eléctrica.
- Use uma tomada com terra.



- Retire sempre a ficha da tomada quando não utilizar o aparelho.
- Quando tirar a ficha da tomada, puxe pela ficha, não puxe pelo cabo.
- Não utilize o aparelho se o aparelho ou o cabo estiver danificado. Envie-o para os nossos serviços técnicos para evitar perigo. Neste tipo de aparelho, um cabo de alimentação danificado deve ser unicamente substituído pelos nossos serviços de assistência que dispõem de ferramentas adequadas.
- Tenha atenção para que o aparelho e o cabo não toquem em fontes de calor como, por exemplo, uma placa ou chamas.
- Tenha cuidado para que o aparelho, o cabo e a ficha não entrem em contacto com água.
- Não pegue no aparelho se este caiu na água. Primeiro retire a ficha da tomada. Não utilize mais o aparelho.
- Tenha cuidado quando pegar nos componentes e no próprio aparelho. Primeiro deixe o aparelho arrefecer. O aparelho e os componentes ficam quentes durante a utilização.
- O aparelho tem que conseguir perder o calor para evitar o perigo de fogo. Por isso, mantenha o aparelho suficientemente livre e não o deixe entrar em contacto com material inflamável. O aparelho não pode ser coberto.

Durante a utilização

- Nunca utilize o aparelho na rua.
- Nunca use o aparelho em áreas húmidas.
- Coloque o aparelho numa superfície plana e estável num local de onde não possa cair.
- Não deixe o cabo ficar suspenso num forno, numa bancada ou numa mesa.
- Tenha as mãos secas quando tocar no aparelho, no cabo ou na ficha.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada se detectar alguma anomalia durante a utilização, quando limpa o

aparelho, quando aplica um acessório ou quando terminar a utilização.

- Nunca deixe o aparelho ligado sem vigilância.
- Nunca desloque o aparelho se este estiver ligado ou ainda quente. Primeiro desligue o aparelho e desloque-o apenas quando estiver frio.
- Nunca ligue o aparelho se o tacho estiver vazio.
- Quando encher o tacho de fondue tenha atenção ao nível mínimo e ao nível máximo de encher, indicado pelos dois traços de “MIN” e de “MAX” no tacho de fondue.
- Não use objectos afiados no recipiente como, por exemplo, garfos, facas ou espátulas metálicas. Estes podem danificar a camada anti-aderente.
- Tenha cuidado para que crianças pequenas não toquem no aparelho. O aparelho e os componentes ficam quentes durante a utilização.
- Apenas pegue nos componentes pela pega.
- Controle com regularidade se as pegas ainda estão bem fixas ao tacho.
- Depois da utilização limpe completamente o aparelho (veja o capítulo ‘Manutenção e limpeza’).
- Os componentes deste aparelho estão munidos de uma camada anti-aderente à base de PTFE. Ao aquecer podem libertar-se pequenas quantidades de gases que são inofensivas para o ser humano. Mas detectou-se que o sistema neurológico dos pássaros é extremamente sensível a este gás. Por isso, não use o jogo de Fondue junto de pássaros (por exemplo, papagaios).



Ambiente

Coloque o material de embalagem, como plástico e caixas, no contentor de lixo apropriado.

Se pretender desfazer-se do aparelho, mesmo que este funcione bem ou possa ser facilmente reparado, então arranje maneira de este ser reutilizado.



No fim de vida do aparelho desfaça-se do aparelho de modo responsável, para que os componentes possam ser reutilizados. Não coloque o aparelho no lixo doméstico mas entregue-o na loja ou num ponto de recolha apropriado. Entre em contacto com a sua câmara para obter informação acerca

dos sistemas de recolha e de recepção de lixo.

Directiva Europeia em vigor:

- 2002/95/CE
- 2002/96/CE



Receitas

Fondue de carne

Para 4 pessoas

750 gramas de vários tipos de carne magra tenra, por exemplo: Bife, vitela, porco, cordeiro, peito de frango, almôndegas, carne picada ou salsichas.
1 litro de óleo

Corte a carne em blocos de cerca de 1½ cm de espessura e faça pequenas bolas de carne picada mais ou menos do mesmo tamanho. Deite o óleo no tacho de fondue e rode o regulador de temperatura para o máximo. Aqueça o óleo durante cerca dum quarto de hora.

- **Dica: Pode controlar a temperatura do óleo colocando um bocado de pão no óleo, se o óleo ferverilhar está suficientemente quente. Isto também reduz o cheiro a fritos.**

Pique um bocado de carne com o garfinho e deixe fritar cerca de 4 minutos no óleo.
É saboroso com cacete, alface, batatas assadas, pimento, cebolas, cogumelos e vários molhos.

Fondue chinês (Fondue de caldo)

Para 4 pessoas

500 gramas de carne e/ou peixe, por exemplo: Bife, vitela, porco, cordeiro, peito de frango, almôndegas, carne picada, salmão, pregado, bacalhau, tamboril, peixe-lobo riscado ou camarão.

500 gramas de verdura fresca, por exemplo: cebolas, cogumelos, cenouras pequenas, alho francês, couve chinesa, curgete ou semente de soja
2 litros de caldo de ervas aromáticas

Corte a carne e o peixe em blocos de cerca de 1½ cm de espessura e faça pequenas bolas de carne picada mais ou menos do mesmo tamanho. Corte a verdura em pequenos blocos ou tiras.

Deite o caldo no tacho de fondue e deixe que o caldo ferva. Pique um bocadinho de carne, peixe ou verdura no garfinho de fondue e deixe cozinhar no caldo.

É saboroso com cacete, alface, batatas assadas e vários molhos.

Fondue de queijo suíço

Para 4 pessoas

375 gramas de gruyère ralado
375 gramas de emmental ralado
1 colher de sopa de maizena
1 dente de alho
375 mililitros de vinho branco seco
20 mililitros de licor de ginja (cerca dum cálice)
1 colher de chá de sumo de limão
Pimenta e noz moscada
Cacete

Misture o queijo com a maizena. Deixe esta mistura ferver juntamente com o vinho, sumo de limão e licor de ginja enquanto vai mexendo num tacho com fundo grosso. Deixe ferver suavemente durante alguns minutos. Tempere esta mistura com pimenta e noz moscada. Esfregue o tacho de fondue com alho. Deite a mistura no tacho de fondue e coloque o regulador de temperatura a meio. Corte o cacete em bocados e molhe-o no Fondue de queijo.
Também é saboroso com blocos de curgete, cogumelos crus e brócolos.

Fondue de chocolate

Para 4 pessoas

250 gramas de chocolate puro

1/8 litro de natas

1/8 litro de leite

15 gramas de manteiga

Frutas, por exemplo ananás, banana, morangos, maçã, pêra.

Parta o chocolate em pedaços e introduza-o juntamente com as natas e o leite na tigela. Coloque a tigela num tacho com água (em banho maria) aquecendo lentamente. Deixe o chocolate derreter lentamente mexendo de vez em quando.

Tire a tigela do banho maria e misture a manteiga no molho de chocolate. Deite a mistura no tacho de fondue e coloque o regulador de temperatura a meio. Corte a fruta em bocados e molhe-a no Fondue de chocolate.

Também é saboroso com palitos La Reine e bolo.

Γενικές πληροφορίες

Το ελκυστικό αυτό φοντού έχει σχεδιασθεί από τον Jan des Bounvrie. Αυτή η συσκευή όχι μόνο μπορεί να χρησιμοποιηθεί για γευστικότερα φοντού, αλλά είναι και ωραίο διακοσμητικό. Η βάση θέρμανσης, το σκεύος και τα πιρούνια έχουν μοντέρνα σχεδίαση. Το φοντού τύπου Jan des Bounvrie διατίθεται με οκτώ πιρούνια φοντού, έτσι ώστε να μπορείτε να διασκεδάσετε με την οικογένεια και τους φίλους σας.

Ο ρυθμιστής θερμοκρασίας καθιστά το φοντού τύπου Jan des Bounvrie ιδανικό για διαφορετικούς τύπους φοντού, όπως το κλασσικό φοντού με κρέας, το φοντού με τυριά, το φοντού σοκολάτας ή το κινέζικο φοντού (με ζωμό).

Λειτουργία και χειριστήρια

Ανατρέξτε στην Εικόνα 1.

Τα μέρη της συσκευής είναι τα ακόλουθα:

- 1 Σκεύος φοντού
- 2 Καπάκι με λαβή
- 3 Δακτύλιος του φοντού
- 4 Λαβή του σκεύους φοντού
- 5 Βάση θέρμανσης
- 6 Πιρούνια φοντού
- 7 Ρυθμιστής θερμοκρασίας
- 8 Λυχνία ένδειξης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
- 9 Λυχνία ένδειξης θερμοκρασία
- 10 Καλώδιο και φως ρεύματος
- 11 Σύστημα αποθήκευσης καλωδίου

Πριν από την πρώτη χρήση

- 1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τα αυτοκόλλητα από τη συσκευή.
- 2 Καθαρίστε τη συσκευή και όλα τα εξαρτήματα (ανατρέξτε στο 'Συντήρηση και καθαρισμός') και στη συνέχεια στεγνώστε τα προσεκτικά.
- 3 Τοποθετήστε τη βάση θέρμανσης σε μια επίπεδη επιφάνεια.

- 4 Τοποθετήστε το σκεύος φοντού στο κέντρο της βάσης θέρμανσης.
- 5 Τοποθετήστε το δακτύλιο του φοντού μέσα στο σκεύος φοντού.

Λάδι θέρμανσης ή ζωμός

- 1 Επιλέξτε ένα λάδι κατάλληλο για τη χρήση με το φοντού (αυτό θα αναγράφεται στη συσκευασία).

• **Μη χρησιμοποιείται λάδι ακατάλληλο για χρήση με το φοντού. Το λάδι μπορεί να πεταχτεί και να προκαλέσει εγκαύματα.**

- 2 Γεμίστε το σκεύος φοντού με λάδι ή ζωμό. Βεβαιωθείτε ότι γεμίζετε το σκεύος πάνω από το ελάχιστο επίπεδο (Min.) και κάτω από το μέγιστο επίπεδο (Max.)
- 3 Εισαγάγετε το φως στη πρίζα. Η κόκκινη λυχνία ένδειξης θα ανάψει υποδεικνύοντας ότι η συσκευή έχει ενεργοποιηθεί.

• **Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή όταν το σκεύος είναι άδειο.**

- 4 Περιστρέψτε το ρυθμιστή θερμοκρασίας στην επιθυμητή τιμή. Η πορτοκαλί λυχνία ένδειξης θα ανάψει. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία ώστε το υγρό μόλις που να αρχίσει να βράζει.
- 5 Ενώ το υγρό ζεσταίνεται, ανακατεύετε το σκεύος που και που έτσι ώστε το υγρό να ζεσταίνεται αργά.
- 6 Η λυχνία θα σβήσει μόλις επιτυχανθεί η επιθυμητή θερμοκρασία. Μπορείτε τώρα να φτιάξετε το φοντού.

Λιώσιμο τυριού ή σοκολάτας

- 1 Επιλέξτε μια συνταγή για φοντού τυριού ή σοκολάτας.
- 2 Εισαγάγετε το φως στη πρίζα. Η κόκκινη λυχνία ένδειξης θα ανάψει υποδεικνύοντας ότι η συσκευή έχει ενεργοποιηθεί.
- 3 Προετοιμάστε το μίγμα για το φοντού σύμφωνα με τη συνταγή.
- 4 Περιστρέψτε το ρυθμιστή θερμοκρασίας στην επιθυμητή τιμή. Η πορτοκαλί λυχνία ένδειξης θα ανάψει.



- Μην ρυθμίζετε τη θερμοκρασία πολύ ψηλά κατά το λιώσιμο του τυριού ή της σοκολάτας, διαφορετικά το μίγμα ενδεχομένως να καεί ή να ξεχειλίσει.
- 5 Ενώ το υγρό ζεσταίνεται, ανακατεύετε το σκεύος που και που ώστε το μίγμα να ζεσταίνεται αργά και να μην σβωλιάσει.
- 6 Η λυχνία θα σβήσει μόλις επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία. Μπορείτε τώρα να φτιάξετε το φοντού.

Φοντού

- 1 Τρυπήστε ένα κομμάτι του φαγητού με το πιρούνι φοντού.
 - 2 Τοποθετήστε το πιρούνι στο ζεστό μίγμα. Εάν χρησιμοποιείτε λάδι ή ζωμό, αφήστε το κομμάτι του φαγητού να βράσει αφήνοντας το πιρούνι στο δακτύλιο του φοντού. Εάν χρησιμοποιείτε τυρί ή σοκολάτα, το μόνο που χρειάζεται είναι να βουτήξετε το κομμάτι του φαγητού στο φοντού.
- Εάν χρησιμοποιείτε λάδι, βεβαιωθείτε ότι το φαγητό δεν είναι υπερβολικά υγρό, διαφορετικά ίσως να πιτσιλίζει το λάδι.
 - Για να αποφύγετε βλάβη, μην τρυπάτε με τα πιρούνια όσο αυτά βρίσκονται μέσα στο σκεύος.
- 3 Αφαιρέστε το πιρούνι από το σκεύος. Τώρα μπορείτε να φάτε το φαγητό.
- Προσοχή, το φαγητό θα καίει!



Συντήρηση και καθαρισμός

- Μην μετακινείτε ποτέ τη συσκευή ενώ λειτουργεί ή είναι ακόμη ζεστή. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει πριν τη μετακινήσετε.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικούς ή λειαντικούς παράγοντες καθαρισμού για τον καθαρισμό του σκεύους.

- Βεβαιωθείτε ότι το φως έχει αφαιρεθεί από τη πρίζα πριν καθαρίσετε τη συσκευή.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.
- Βεβαιωθείτε ότι η υγρασία δεν έρχεται σε επαφή με τα ηλεκτρικά μέρη της συσκευής.

- 1 Βγάλτε το φως από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς.
- 2 Αφαιρέστε το μίγμα από το σκεύος φοντού. Χρησιμοποιήστε χαρτί κουζίνας για να στεγνώσετε το σκεύος.
- 3 Καθαρίστε το σκεύος φοντού με ζεστό νερό με σαπούνι.

- Συμβουλή για το καθαρισμό: τοποθετήστε ένα φλιτζάνι νερό και μια μικρή ποσότητα απορρυπαντικού πιάτων στο σκεύος. Ρυθμίστε το στοιχείο θέρμανσης στη χαμηλότερη τιμή. Αφήστε το για 10 λεπτά και στη συνέχεια απενεργοποιήστε τη συσκευή. Ξεπλύντε το σκεύος επιμελώς και μετά στεγνώστε το.
- Το σκεύος φοντού και ο δακτύλιος του φοντού μπορούν επίσης να τοποθετηθούν στο πλυντήριο πιάτων.

- 4 Καθαρίστε τη βάση θέρμανσης με υγρό πανί. Στη συνέχεια, στεγνώστε την προσεκτικά.



Ασφάλεια

Γενικές πληροφορίες

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Η χρήση αυτής της συσκευής πρέπει να γίνεται αποκλειστικά με τις παρούσες οδηγίες.
- Αυτή η συσκευή είναι σχεδιασμένη αποκλειστικά για οικιακή χρήση.
- Φυλάξτε τη συσκευή μακριά από μέρη στα οποία μπορούν να φτάσουν παιδιά ή άνθρωποι που δεν μπορούν να τη χειριστούν με ασφάλεια.

- Η επισκευή της συσκευής πρέπει να γίνεται μόνο από ειδικευμένους ηλεκτρολόγους. Μην προσπαθήσετε ποτέ να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή.

Ηλεκτρισμός και θερμότητα

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου ηλεκτρικού ρεύματος στο χώρο σας είναι ίδια μ' αυτήν που αναφέρεται στην ετικέτα τύπου της συσκευής.
- Συνδέστε τη συσκευή σε μία πρίζα ρεύματος με γείωση.
- Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα πρέπει πάντα να αποσυνδέετε το φις από την πρίζα ρεύματος.
- Για ν' αποσυνδέσετε το φις από την πρίζα ρεύματος, θα πρέπει πάντα να απομακρύνετε το φις – μην τραβάτε το καλώδιο ρεύματος.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή εάν το καλώδιο ρεύματος ή η ίδια η συσκευή έχουν φθορές ή βλάβες. Για την ασφάλειά σας, επιστρέψτε την συσκευή στην τεχνική υπηρεσία της εταιρείας. Η αντικατάσταση του φθαρμένου καλωδίου ρεύματος μπορεί να γίνει μόνο από την τεχνική υπηρεσία της εταιρείας μας, με ειδικά εργαλεία.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή ή το καλώδιο ρεύματος δεν θα έρθει σε επαφή με πηγές θερμότητας, όπως π.χ. μια καυτή εστία ή φλόγα.
- Προσέξτε να μην έρθει η συσκευή, το καλώδιο ρεύματος και το φις σε επαφή με νερό.
- Εάν η συσκευή πέσει μέσα σε νερό, μην την αγγίζετε. Αποσυνδέστε αμέσως το φις από την πρίζα ρεύματος. Μην χρησιμοποιείτε ξανά τη συσκευή.
- Όταν αγγίζετε την συσκευή και τα εξαρτήματά της θα πρέπει να είστε προσεκτικοί. Περιμένετε πρώτα μέχρι να κρυώσει η συσκευή. Η συσκευή και τα εξαρτήματά της αποκτούν υψηλή θερμοκρασία κατά την χρήση.
- Η συσκευή χρειάζεται ελεύθερο χώρο γύρω της για την απαγωγή της θερμότητας – διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετός ελεύθερος χώρος γύρω από τη συσκευή, καθώς και ότι η συσκευή δεν έρχεται σε επαφή με εύφλεκτα υλικά. Η συσκευή δεν πρέπει να καλύπτεται από κανένα αντικείμενο.

Κατά τη χρήση

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σε χώρους με υψηλή υγρασία.
- Τοποθετήστε την συσκευή σε μία επίπεδη, σταθερή επιφάνεια, έτσι ώστε να μην κινδυνεύει να πέσει.
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο ρεύματος να κρέμεται πάνω από την ακμή του νεροχύτη, του πάγκου εργασίας της κουζίνας ή ενός τραπεζιού.
- Πριν πιάσετε τη συσκευή, το καλώδιο ρεύματος, ή το φις, βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι στεγνά.
- Φόστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή και αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα εάν διαπιστώσετε κάποιο πρόβλημα ή βλάβη στη συσκευή κατά τη χρήση, καθώς και πριν την καθάρισετε, εάν τοποθετείτε ή αφαιρείτε ένα εξάρτημα ή όταν την αποθηκεύετε μετά τη χρήση.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην μετακινείτε ποτέ τη συσκευή ενώ λειτουργεί ή είναι ακόμη ζεστό. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει πριν το μετακινήσετε.
- Ποτέ μην ενεργοποιείτε τη συσκευή όταν το σκεύος είναι άδειο.
- Κατά την πλήρωση του σκεύους φοντού, προσέξτε τα μέγιστα και ελάχιστα επίπεδα που υποδεικνύονται από τις ενδείξεις "MIN" (Ελάχιστο) και "MAX" (Μέγιστο) στο σκεύος φοντού.
- Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα μέσα στο σκεύος, όπως μεταλλικές σπάτουλες, μαχαιρία και πιρούνια. Αυτά ενδεχομένως να καταστρέψουν την αντικολητική επικάλυψη.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή βρίσκεται σε μέρη που δεν μπορούν να φτάσουν μικρά παιδιά. Η συσκευή και τα εξαρτήματά της αποκτούν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση.
- Κρατάτε τη συσκευή μόνο από τη λαβή.



- Να ελέγχετε τακτικά αν οι λαβές είναι σφιχτά στερεωμένες στο σκεύος.
- Καθαρίστε προσεκτικά τη συσκευή μετά τη χρήση (ανατρέξτε στην ενότητα 'Καθαρισμός και συντήρηση').
- Τα μέρη αυτού του σετ διαθέτουν αντικολητική επικάλυψη PTFE. Όταν θερμανθεί αυτή η επικάλυψη, ενδεχομένως να απελευθερωθούν μικρές ποσότητες αερίων. Αυτές δεν είναι επικίνδυνες για τους ανθρώπους. Ωστόσο, έχει εξακριβωθεί ότι το νευρικό σύστημα των πουλιών είναι πολύ ευαίσθητο σε αυτά. Επομένως, μη χρησιμοποιείτε αυτό το σετ φοντού κοντά σε πουλιά (τροπικά πουλιά όπως παπαγάλοι).



Περιβάλλον

Πετάξτε τα υλικά συσκευασίας, όπως π.χ. τα πλαστικά και τα κιβώτια, στα κατάλληλα σημεία συλλογής απορριμμάτων.

Εάν δε χρειάζεστε πλέον τη συσκευή και λειτουργεί κανονικά ή χρειάζεται μόνο ασημένιες επισκευές, σας συνιστούμε να φροντίσετε για την επαναχρησιμοποίησή της.



Όταν η συσκευή φτάσει στο τέλος της ωφέλιμης ζωής της, η απόρριψή της πρέπει να γίνει με υπεύθυνο τρόπο, έτσι ώστε να μπορούν να χρησιμοποιηθούν ξανά τα εξαρτήματά της (ή ολοκληρωή η συσκευή). Μην πετάξετε τη συσκευή μαζί με τα συνηθισμένα οικιακά απορρίμματα τα οποία δεν υπόκεινται σε διαλογή. Επιστρέψτε τη στο σημείο αγοράς ή παραδώστε τη σ' ένα εξουσιοδοτημένο σημείο συλλογής. Για πληροφορίες σχετικά με τα συστήματα υποδοχής και συγκέντρωσης τέτοιων απορριμμάτων στην περιοχή σας, επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές.

Σχετική Ευρωπαϊκή Οδηγία:

- 2002/95/EC
- 2002/96/EC



Συνταγές

Φοντού με κρέας

Για 4 άτομα
750 γραμμάρια διαφορετικών ειδών άπαχου, τρυφερού κρέατος όπως φιλέτο, μοσχαρίσια μπριζόλα, χοιρινό ή αρνίσιο κρέας, στήθος κοτόπουλου, κεφτεφάκια, κιμά ή λουκάνικα φρανκφούρτη
1 λίτρο λάδι

Τεμαχίστε το κρέας σε κομμάτια πάχους περίπου 1½ εκατοστών και πλάστε τον κιμά σε μπαλάκια του ίδιου περίπου μεγέθους. Χύστε το λάδι στο σκεύος φοντού και περιστρέψτε το ρυθμιστή θερμοκρασίας στη μέγιστη τιμή. Ζεστάνετε το λάδι για περίπου 1,5 λεπτά.

- **Συμβουλή:** Μπορείτε να ελέγξετε τη θερμοκρασία του λαδιού βάζοντας ένα κομμάτι ψωμιού μέσα στο λάδι. Εάν το λάδι αφρίζει, δεν έχει ζεσταθεί αρκετά. Αυτό μειώνει επίσης τις οσμές του τηγανίσματος.

Τρυπήστε ένα κομμάτι κρέατος με το πιρούνι φοντού και τηγανίστε το για περίπου 4 λεπτά.

Είναι ιδιαίτερα γευστικό με μπαγκέτα, σαλάτα, ψητές πατάτες, γλυκό πιπέρι, κρεμμύδι,μανιτάρια και διάφορες σάλτσες.

Κινέζικο φοντού (Φοντού με ζωμό)

Για 4 άτομα
500 γραμμάρια κρέατος ή ψαριού όπως φιλέτο, μοσχαρίσια μπριζόλα, χοιρινό ή αρνίσιο κρέας, στήθος κοτόπουλου, κεφτεφάκια, κιμά, σολομός, καλκάνι, μπακαλιάρo, αγγελόψαρο, λιμασμένο ψάρι ή γαρίδες.
500 γραμμάρια φρέσκων λαχανικών, όπως κρεμμύδια, μανιτάρια, καρότα, πράσα, κινέζικο λάχανο, φρέσκα κολοκυθάκια ή φασολάκια
2 λίτρα ζωμού λαχανικών

Τεμαχίστε το κρέας και το ψάρι σε κομμάτια πάχους περίπου 1½ εκατοστών και πλάστε τον κιμά σε μπαλάκια του ίδιου περίπου μεγέθους. Τεμαχίστε τα λαχανικά σε μικρούς κύβους ή λωρίδες. Χύστε το ζωμό μέσα στο σκεύος φοντού και βάλτε το να βράσει.

Τρυπήστε ένα κομμάτι κρέατος, ψαριού ή λαχανικών με το πιρούνι φοντού και βράστε το μέσα στο ζωμό.
Είναι ιδιαίτερα γευστικό με μπαγκέτα, σαλάτα, ψητές πατάτες και διάφορες σάλτσες.

Φοντού με ελβετικό τυρί

Για 4 άτομα
375 γραμμάρια τριμμένου τυριού Gruyere
375 γραμμάρια τριμμένου τυριού Emmental
1 κουτάλι της σούπας κορνφλάουρ
1 κουταλάκι του γλυκού σκόρδο
375 χιλιοστόλιτρα ξερό, λευκό κρασί
20 χιλιοστόλιτρα κίρς (περίπου ένα ποτήρι ποτού μεζούρας)
1 κουταλάκι του γλυκού χυμό λεμόνι
Πιπέρι και μοσχοκάρυδο
Μπαγκέτα

Ανακατέψτε το τυρί με το κορνφλάουρ. Βάλτε το μίγμα να βράσει σε ένα τηγάνι με χοντρή βάση μαζί με το κρασί, το χυμό λεμόνι και το κίρς ενώ το ανακατεύετε. Αφήστε το μίγμα να σιγοβράσει για μερικά λεπτά. Προσθέστε το πιπέρι και το μοσχοκάρυδο για γεύση. Τρίψτε το σκεύος φοντού με σκόρδο. Χύστε το μίγμα στο σκεύος φοντού και ρυθμίστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας στη μέτρια τιμή. Κόψτε τη μπαγκέτα σε κομμάτια και βουτήξτε την μέσα στο φοντού του τυριού.
Επίσης νόστιμο με ωμά μανιτάρια, τραγανό μπρόκολο και κολοκυθάκια.

Φοντού σοκολάτας

Για 4 άτομα
250 γραμμάρια σοκολάτα
1/8 λίτρα κρέμα σαντιγύ
1/8 λίτρα γάλα
15 γραμμάρια βούτυρο
Φρούτα, όπως ανανάς, μπανάνα, φράουλα, μήλο και αχλάδι

Σπάστε τη σοκολάτα σε κομμάτια και τοποθετήστε την σε μια γυάλα μαζί με τη σαντιγύ και το γάλα. Τοποθετήστε τη γυάλα σε ένα τηγάνι γεμάτο με καυτό νερό (μπενμαρί) το οποίο ζεσταίνεται αργά. Αφήστε τη σοκολάτα να λιώσει αργά ενώ την ανακατεύετε περιστασιακά. Αφαιρέστε τη γυάλα από το τηγάνι και ανακατέψτε το βούτυρο στη σάλτσα σοκολάτας. Χύστε το

μίγμα στο σκεύος φοντού και ρυθμίστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας στη μέτρια τιμή. Κόψτε τα φρούτα σε κομμάτια και βουτήξτε τα μέσα στο φοντού σοκολάτας.
Επίσης νόστιμο με μπισκότα και φέτες κέικ.



معلومات عامة



تم تصميم جهاز عمل الفوندو هذا بواسطة جان دي بوفري. إلى جانب قيام هذا الجهاز بصنع الفوندو اللذيذ، فإن مجرد منظر الجهاز يبدو مسلياً. لكل من قاعدة التسخين والمقلاة والشوك تصميم عصري. يأتي جهاز الفوندو المصمم بواسطة جان دي بوفري مع ثمانية شوك للفوندو. بحيث يمكنك الاستمتاع به مع العائلة والأصدقاء.

ويعمل منظم الحرارة على جعل جهاز الفوندو مناسباً لثلاث أنواع الفوندو. مثل فوندو اللحم أو فوندو الجبن أو فوندو الشوكولاتة أو الفوندو الصيني (مع حساء اللحم والخضراوات).

التشغيل وعناصر التحكم



انظر الشكل ١.

يحتوي الجهاز على الخصائص التالية:

- ١ مقلاة الفوندو
- ٢ غطاء مقبض
- ٣ حلقة الفوندو
- ٤ مقبض مقلاة الفوندو
- ٥ قاعدة تسخين
- ٦ شوك الفوندو
- ٧ منظم الحرارة
- ٨ ضوء مؤشر التشغيل / الإيقاف
- ٩ ضوء المؤشر الحرارة
- ١٠ سلك التيار والقابس
- ١١ نظام تخزين السلك

قبل الاستخدام للمرة الأولى

- ١ فك جميع مواد التغليف والملصقات من الجهاز.
- ٢ نظّف الجهاز وكل الملحقات (انظر) ثم جفف بشكل جيد.
- ٣ ضع قاعدة التسخين على سطح ثابت.
- ٤ ضع مقلاة الفوندو في منتصف قاعدة التسخين.
- ٥ ضع حلقة الفوندو في المقلاة.

زيت التسخين أو حساء اللحم والخضراوات

- ١ اختر زيتاً مناسباً للاستخدام مع الفوندو (يذكر ذلك على العبوة).

- لا تستخدم نوعاً من الزيت غير مناسب للاستخدام مع الفوندو. قد يتطاير الزيت ويسبب حروق.

- ٢ املا مقلاة الفوندو بالزيت أو حساء اللحم والخضراوات. تأكد من امتلاء المقلاة فوق المستوى الأدنى (Min) ودون المستوى الأقصى (Max).
- ٣ ضع القابس في المقبس. سيضيء المؤشر الأحمر للإشارة إلى أن الجهاز قيد التشغيل.

- لا تشغّل الجهاز عندما تكون المقلاة فارغة.

أدر منظم الحرارة إلى الإعداد المطلوب. سيضيء المؤشر البرتقالي. اضبط درجة الحرارة بحيث يبدأ السائل في الغليان فقط. أثناء تسخين السائل. حرّك المقلاة كل فترة بحيث يتم تسخين السائل ببطء. سينطفئ الضوء بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة. يمكن الآن البدء في عمل الفوندو.

تسخين الجبن أو الشوكولاتة

- ١ اختر وصفة لفوندو الجبن أو الشوكولاتة.
- ٢ ضع القابس في المقبس. سيضيء المؤشر الأحمر للإشارة إلى أن الجهاز قيد التشغيل.

• تأكد بالآلا تصل الرطوبة إلى المكونات الكهربائية للجهاز:

- ١ فك القابس من المقبس واترك الجهاز يبرد بالكامل.
- ٢ أزل الخليط من مقلاة الفونديو. استخدم ورق المطبخ لتجفيف المقلاة.
- ٣ نظف مقلاة الفونديو باستخدام ماء دافئ مع صابون.

- تلميع عن التنظيف: ضع كوباً من الماء وكمية صغيرة من سائل الغسيل في المقلاة. اضبط عنصر التسخين إلى أقل إعداد. اترك الجهاز لمدة ١٠ دقائق ثم أطفئه. اشطف المقلاة بشكل جيد ثم جففها.
- يمكن كذلك تنظيف مقلاة الفونديو وحلقة الفونديو في غسالة الصحون.

- ٤ نظف قاعدة التسخين باستخدام قطعة قماش رطبة. جفف بعد ذلك بشكل جيد.

السلامة



معلومات عامة

- الرجاء قراءة الإرشادات بحرص. والاحتفاظ بها للرجوع إليها لاحقاً.
- استخدم هذا الجهاز وفقاً للتعليمات فقط.
- هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط.
- احتفظ بالجهاز بعيداً عن متناول الأطفال. وعن الأشخاص الذين لن يتمكنوا من تشغيله بأمان.
- يجب أن يتم إصلاح الجهاز بواسطة كهربائي مؤهل. لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك.

الكهرباء والحرارة

- تحقق بأن الجهد الكهربائي هو ذاته الموضح في لوحة النوع على الجهاز قبل الاستخدام.
- ضع قابس الجهاز في مقبس جدار مؤرخ.

٣ جهّز الخليط لعمل الفونديو وفقاً للوصفة.

٤ أدر منظّم الحرارة إلى الإعداد المطلوب. سيضيء المؤشر البرتقالي.

- لا تضبط الحرارة إلى درجة مرتفعة عند تسخين الجينة أو الشوكولاتة، وإلا فإن الخليط قد يتعرض للاحتراق أو زيادة الغليان.

- ٥ أثناء تسخين السائل. حرّك المقلاة كل فترة بحيث يتم تسخين الخليط ببطء ولا يصبغ مكملاً.
- ٦ سينطفئ الضوء بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة. يمكن الآن البدء في عمل الفونديو.

الفونديو

- ١ ضع قطعة من الطعام في شوكة الفونديو.
- ٢ ضع الشوكية في الخليط المسخن. إذا تم استخدام الزيت أو حساء اللحم والخضراوات. فاترك قطعة الطعام تنضج بوضع الشوكية على حلقة الفونديو. إذا تم استخدام الجينة أو الشوكولاتة فيجب تغميس قطعة الطعام في الفونديو.

- إذا تم استخدام الزيت. فيجب التأكد بأن الطعام ليس رطباً كثيراً، وإلا قد يتطاير الزيت.
- لتجنب حدوث ضرر. لا تضع الشوك في المقلاة.
- ٣ أزل الشوكية من المقلاة. يمكن الآن تناول الطعام.
- لكن توخى الحذر. فالطعام سيكون ساخناً!

التنظيف والصيانة



- لا تحرك الجهاز أثناء تشغيله أو بينما لا يزال ساخناً. أوقف تشغيل الجهاز. وانتظر حتى يبرد قبل نقله.
- لا تستخدم مواد تنظيف أكالة أو مواد حادة لتنظيف الجهاز.
- تأكد من إزالة القابس من المقبس قبل تنظيف الجهاز.
- لا تغمر الجهاز في الماء.



- لا تترك الجهاز دون إشراف أثناء استخدامه.
- لا تحرك الجهاز أثناء تشغيله أو بينما لا يزال ساخناً. أوقف تشغيل الجهاز وانتظر حتى يبرد قبل نقله.
- لا تشغيل الجهاز عندما يكون الوعاء فارغاً.
- عند ملء مقلاة الفونديو. انتبه إلى المستوى الأقصى والأدنى الموضحة بواسطة العلامات MIN (الحدا الأدنى) وMAX (الحدا الأقصى) في مقلاة الفونديو.
- لا تستخدم أدوات حادة في المقلاة، مثل الملاع المعدنية والسكاكين والشوك. حيث قد تضرر هذه الأدوات بالغطاء المضاد للالتصاق.
- تأكد من عدم إمكانية وصول الأطفال إلى الجهاز. سيصبح الجهاز وأجزاءه حارة أثناء الاستخدام.
- أمسك الجهاز باستخدام المقبض فقط.
- تحقق باستمرار ما إذا كانت المقابض مثبتة بإحكام في المقلاة.
- نظف الجهاز بشكل جيد بعد الاستخدام (انظر التنظيف والصيانة).
- تحتوي أجزاء هذا الجهاز على طبقة PTFE مضادة للالتصاق. عند تسخين هذا الغطاء، يمكن أن تخرج كميات صغيرة من الغازات. وهي غير مضرّة للإنسان. ومع ذلك، فقد تبين بأن الجهاز العصبي لدى العصافير حساس للغاية لهذه الغازات. ولذلك، لا تستخدم جهاز الفونديو هذا بالقرب من العصافير (العصافير الاستوائية مثل الببغاء).

البيئة

- أثناء الاستخدام
- تستخدم الجهاز في الأماكن المكشوفة.
- لا تستخدم الجهاز في الغرف الرطبة.
- ضع الجهاز على سطح مستو وثابت حيث لا يمكنه السقوط.
- لا تسمح بتدلي سلك التيار من حافة لوح التصريف أو الرف أو الطاولة.
- تأكد بأن يدك جافتين عند لمس الجهاز أو سلك التيار أو القابض.
- أوقف تشغيل الجهاز وأزل القابض من مقبس الجدار في حالة حدوث عطل أثناء الاستخدام. وقبل تنظيف الجهاز أو تركيب ملحق أو إزالته، أو تخزين الجهاز بعد الاستخدام.
- تخلص من مواد التغليف، مثل البلاستيك والعلب، في حاويات النفايات المناسبة.
- يجب التأكد من إعادة استخدام الجهاز إذا أردت التخلص منه في حين أنه لا يزال يعمل بشكل جيد أو يحتاج إلى إصلاحات طفيفة.
- عندما يصل الجهاز إلى نهاية عمره الافتراضي فيجب التخلص منه بطريقة مسؤولة.

٥٠٠ جرام من الخضراوات الطازجة، مثل البصل أو الفطر أو الجزر أو الكرّات أو الكرنب الصيني أو القرع الصيني أو براعم الفاصولياء لترين من حساء والخضراوات

قطّع اللحم والسمك إلى كتل بسمك ١,٥ سم ولف اللحم المفروم وشريحة اللحم المفرومة في كرات بنفس الحجم تقريباً. قطّع الخضراوات إلى كتل صغيرة أو شرائط.
صب الحساء إلى مقلاة الفوندو واجعلها تغلي.
ضع قطعة من اللحم أو السمك أو الخضراوات على شوكة الفوندو وأنضجها في الحساء.
لذيذ مع الخبز الفرنسي والسلطة والبطاطس المشوية ومختلف أنواع الصلصات.

فوندو الجبن السويسري

لأربعة أشخاص
٣٧٥ جرام من الجبن السويسري جروبير المبشور
٣٧٥ جرام من الجبن السويسري إيمينتال
ملء ملعقة مائدة من طحين الدرة
ملء ملعقة مائدة من الثوم
٣٧٥ مليلتر من عصير فاكهة الموسم
٢٠ مليلتر من عصير الثوت (تقريباً كوب واحد صغير)
ملء ملعقة شاي من عصير الليمون
الفلفل وجوزة الطيب
الخبز الفرنسي

إخلط الجبنه مع طحين الدرة. ضع الخليط في الوعاء مع عصير الفاكهة وعصير الليمون والثوت في مقلاة ذات قاعدة سميكة أثناء التحريك. اترك الخليط يغلي لدقيقتين. أضف الفلفل وجوزة الطيب حسب المذاق المطلوب. افرك مقلاة الفوندو بالثوم. صب الخليط على مقلاة الفوندو واضبط منظم درجة الحرارة إلى الإعداد المتوسط. قطّع الخبز الفرنسي إلى قطع صغيرة وأغمسه في فوندو الجبن. وهو لذيذ كذلك مع الفطر النبيّ وقنبيط آل دانتي بروكولي والقرع الصيني

فوندو الشوكولاتة

لأربعة أشخاص

وذلك بالتأكد من إعادة استخدام الجهاز أو أجزاء منه. لا تتخلص من الجهاز في نفايات غير مصنفة، بل سلمها إلى المحل أو إلى موقع تجميع معروف. اتصل بالجلس المحلي للحصول على معلومات حول أنظمة التلقي والتجميع في منطقتك.



الرسم الأوروبي المتبع:

- 2002/95/EC
- 2002/96/EC

وصفات



فوندو اللحم

لأربعة أشخاص
٧٥٠ جرام من الأنواع المختلفة من اللحم الرقيق قليل الدهن مثل الشرائح وخم العجل والحملاّن وصدور والدجاج وكرات اللحم المفروم وشرائح اللحم المفروم أو النقانق
لتر واحد من الزيت

قطّع اللحم إلى كتل بسمك ١,٥ سم ولف اللحم المفروم وشريحة اللحم المفرومة في كرات بنفس الحجم تقريباً. صب الزيت على مقلاة الفوندو وأدر منظم درجة الحرارة إلى أقصى إعداد. سخّن الزيت لمدة ١٥ دقيقة تقريباً.

- تلميح: يمكن التحقق من درجة حرارة الزيت بوضع قطعة من الخبز فيه. إذا فار الزيت، فإنه ساخن بما فيه الكفاية. كما يقلل هذا من رائحة القلي.

ضع قطعة من اللحم على شوكة الفوندو وأنضجها في الزيت لمدة ٤ دقائق تقريباً.
لذيذ مع الخبز الفرنسي والسلطة والبطاطس المشوية والفلفل الحلو والبصل والفطر ومختلف أنواع الصلصات.

الفوندو الصيني (فوندو حساء اللحم والخضراوات)

لأربعة أشخاص

٥٠٠ جرام من اللحم أو السمك، مثل شرائح اللحم الرقيق أو الحملاّن أو صدور الدجاج أو كرات اللحم المفروم أو شرائح اللحم المفروم أو السلمون أو سمك الترس أو القد السمك الذئب أو الجمبري

٢٥٠ جرام من الشوكولاتة الخالصة

٨/١ لتر من الكريمة المخفوقة

٨/١ لتر من الحليب

١٥ جرام من الزبدة

الفاكهة مثل الأناناس والموز والفراولة والتفاح والكمثرى

كسّر الشوكولاتة إلى قطع وضعها في وعاء مع الكريمة والحليب. ضع الوعاء في مقلاة مليئة بالماء الساخن التي يتم تسخينها ببطء. اترك الشوكولاتة تذوب ببطء مع خريكها كل فترة. أزل الوعاء من المقلاة واخلط الزبدة مع صلصة الشوكولاتة. صب الخليط على مقلاة الفوندو واضبط منظم درجة الحرارة إلى الإعداد المتوسط. قطع الفاكهة إلى كتل واغمسها في فوندو الشوكولاتة. لذيق أيضاً مع البسكويت وقطع الكعك الإسفنجية.



